Návod k použití

HBA 36B650

BM-363-01

Aby nás vaření bavilo tak jako si pochutnávat

Prosíme, přečtěte si tento návod k použití. Pak můžete využívat všechny technické výhody své trouby.

Dostanete zde důležité bezpečnostní informace. Seznámíte se s jednotlivými částmi své nové trouby. A my Vám krok za krokem ukážeme, jak máte postupovat. Je to úplně jednoduché.

V tabulkách najdete nastavovací hodnoty a výškové polohy zasunutí pro mnohé obvyklé pokrmy. Vše je prověřeno v našem kuchařském studiu.

A pokud se jednou vyskytne nějaká porucha - najdete zde informace, jak můžete malé poruchy odstranit sami. Podrobný rozpis obsahu Vám pomůže se rychle zorientovat.

A nyní už jen dobrou chuť.

Obsah

Bezpečnostní pokyny **5**
Před vestavbou 5
Pokyny k Vaší bezpečnosti 5
Příčiny škod 7
Vaše nová trouba **8**
Ovládací panel 8
Tlačítka 9
Otočný volič 9
Displej 10
Kontrola teploty 10
Pečicí prostor 11
Příslušenství 12
Před prvním použitím **16**
Nastavení denního času 16
První zahřátí pečicí trouby 16
Zapnutí a vypnutí trouby **17**
Předběžné vyčištění příslušenství 17
Nastavení trouby **18**
Druhy ohřevu 18
Nastavení druhu ohřevu a teploty 20
Nastavení rychloohřevu 22
Časové funkce **23**
Nastavení budíku 23
Nastavení času přípravy 24
Posunutí času ukončení 26
Nastavení denního času 28
Paměť **29**
Uložení nastavení do paměti 29
Spuštění paměti 29
Dětská pojistka **30**
Základní nastavení **31**
Změna základních nastavení 32
Automatické vypnutí **33**
Samočištění **34**
Před čištěním 34
Nastavení stupně čištění 35
Po čištění 36
Čistící prostředky 36
Péče a čištění **36**
Sklopení grilovacího tělesa 39
Vyvěšení a závěsných roštů 39
Vyvěšení a zavěšení dveří trouby 40
Montáž a demontáž výplně dveří 42
Co dělat v případě poruchy? **45**

Obsah

Tabulka poruch 45
Výměna žárovky trouby na stropě 46
Výměna levé žárovky trouby 47
Skleněný kryt 48
Autorizovaný servis 49
Tipy pro energii a životní prostředí 50
Úspora energie 50
Ekologická likvidace 50
Programová automatika 51
Nádobí 51
Příprava pokrmu 52
Programy 53
Volba programu 58
Tipy pro programovou automatiku 60
Otestovali jsme pro Vás v našem 61
Koláče a pečivo 61
Tipy pro pečení 66
Maso, drůbež, ryby 67
Tipy pro pečení a grilování 73
Mírné pečení 74
Tipy pro mírné pečení 76
Nákypy, zapékání, toasty 76
Hotové výrobky 77
Zvláštní pokrmy 78
Rozmrazování 79
Sušení 80
Zavařování 80
Akrylamid v potravinách 82
Zkušební pokrmy 83

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

⚠ Bezpečnostní pokyny

Prosíme, přečtěte si pozorně tento návod k použití. Návod k montáži a použití dobře uschovejte. Pokud budete přístroj předávat někomu dalšímu, přiložte k němu návody.

Před vestavbou

Poškození při přepravě

Po vybalení přístroj prověřte. V případě poškození při přepravě nesmíte přístroj zapojit do elektrické sítě.

Zapojení do elektrické sítě

Přístroj smí zapojit pouze autorizovaný odborník. V případě škod způsobených chybným zapojením nemáte žádný nárok na záruku.

Pokyny k Vaší bezpečnosti

Tento přístroj je určen pouze pro použití v domácnosti. Používejte přístroj výlučně k přípravě pokrmů.

Dospělí a děti nesmí přístroj bez dozoru používat,

- pokud k tomu nejsou tělesně nebo duševně způsobilí nebo
- pokud jim chybí vědomosti a zkušenosti k tomu, aby přístroj řádně a bezpečně obsluhovali

Nedovolte nikdy dětem, aby si hrály s přístrojem.

Horká pečicí trouba

Nebezpečí popálení!
Nikdy se nedotýkejte vnitřních ploch pečicí trouby a topných těles. Dveře přístroje otvírejte pozorně. Může jimi unikat horká pára. Malé děti zásadně udržujte v dostatečné vzdálenosti.

Nebezpečí požáru!
Nikdy v pečicí troubě prostoru nepřechovávejte hořlavé předměty. Nikdy neotvírejte dveře přístroje, když z přístroje vystupuje kouř. Přístroj vypněte. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky resp. vypněte pojistku v pojistkové skříni.

Nebezpečí zkratu!
Připojovací kabel elektrospotřebičů nikdy neskřípněte horkými dveřmi. Izolace kabelu se může roztavit.

Nebezpečí opaření!
Nikdy do horké pečicí trouby nelijte vodu. Vzniká horká vodní pára.

Nebezpečí popálení!
Nikdy nepřipravujte pokrmy s velkým podílem vysoceprocentních alkoholických nápojů. Páry alkoholu se mohou v pečicí troubě vznítit. Používejte jen malá množství vysoceprocentních nápojů a otevírejte opatrně dveře přístroje.

Horké příslušenství a nádobí

Nebezpečí popálení!
Bez utěrky na nádobí nikdy nevytahujte horké příslušenství nebo nádobí z pečicí trouby.

Neodborné opravy

Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí vykonávat pouze technik autorizovaného servisu, který absolvoval školení od výrobce. Pokud má přístroj poruchu, vypněte pojistku v pojistkové skříni resp. vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Zavolejte autorizovaný servis.

Příčiny škod

Příslušenství, folie, papír na pečení nebo nádobí na dně pečicí trouby

Nepokládejte na dno pečicí trouby žádné příslušenství. Nevykládejte dno pečicí trouby folií bez ohledu na to, o jaký druh se jedná, ani papírem na pečení. Nepokládejte na dno pečicí trouby žádné nádobí, pokud je nastavena teplota přesahující 50°C.
Vzniká nahromadění tepla. Doby pečení již neodpovídají skutečnosti a smalt se poškodí.

Voda v horké pečicí troubě

Nikdy nenalívejte vodu do horké pečicí trouby. Vzniká vodní pára. Vlivem změny teploty může dojít k poškození smaltu.

Vlhké potraviny

Nepřechovávejte vlhké potraviny v uzavřenépečicí troubě po delší dobu. Poškodí se tím smalt.

Šťáva z ovoce

Plech na pečení u velmi šťavnatého ovocného koláče příliš nepřeplňujte. Šťáva z ovoce, která odkapává z plechu na pečení, zanechává skvrny, které už se nedají odstranit. Používejte pokud možno hlubší univerzální pánev.

Vychladnutí trouby s otevřenými dveřmi přístroje

Nechávejte troubu vychladnout pouze uzavřenou. I když necháte dveře přístroje pootevřeny jen velmi mírně, může se přes malou mezeru dveří časem poškodit nábytek, který se nachází v jeho blízkosti.

Silně znečištěné těsnění trouby

Pokud je těsnění trouby silně znečištěno, dveře trouby při provozu dobře nedoléhají. Může se tím poškodit nábytek, který se nachází v blízkosti. Udržujte těsnění trouby stále v čistotě.

Dveře trouby jako plocha k sezení nebo k odkládání

Na otevřené dveře trouby nesedejte ani nestoupejte. Neodkládejte na dveře trouby nádobí nebo příslušenství.

Přeprava nebo přemístění přístroje

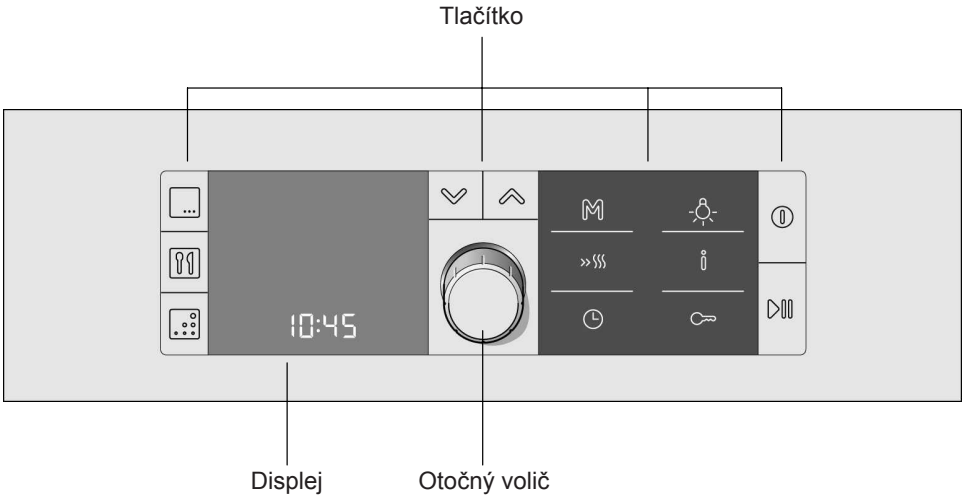
Nikdy přístroj nepřenášejte ani nezvedejte tak, že jej uchopíte za madlo dveří. Madlo dveří nevydrží pod tíhou přístroje a může se zlomit.

Vaše nová trouba

Zde se seznámíte se svou novou troubou. Vysvětlíme Vám ovládací panel a jeho jednotlivé prvky. Dostanete informace k výhřevnému prostoru a k příslušenství.

Ovládací panel

Zde vidíte přehled ovládacího panelu. Podle druhu přístroje se mohou v detailech vyskytnout rozdíly.



Tlačítka

Pod jednotlivými tlačítky jsou senzory. Nemusíte nic mačkat. Jen se příslušného symbolu dotkněte.

Symbol	Funkce tlačítka
	Navolení režimu zahřívání a teploty
	Navolení programové automatiky
	Navolení systému čištění. Toto tlačítko není obsazeno. Až když přístroj vybavíte samočisticím stropem a bočními stěnami a následně aktivujete systém čištění v základních nastaveních, můžete systém čištění navolit.
	Dostanete se o řádek dolů
	Dostanete se o řádek nahoru
	delší zmáčknutí = navolení paměti krátké zmáčknutí = spuštění paměti
	Nastavení rychloohřevu
	Otevření a zavření menu časových funkcí
	Vypnutí a zapnutí osvětlení trouby
	krátké zmáčknutí = zjištění teploty delší zmáčknutí = otevření a zavření menu základních nastavení
	Aktivace/deaktivace dětské pojistky
	Zapnutí a vypnutí trouby
	krátké zmáčknutí = spuštění/zastavení provozu delší zmáčknutí = přerušení provozu

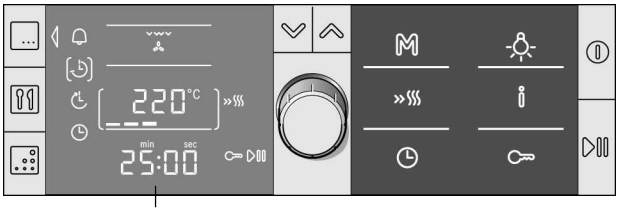
Otočný volič

Otočným voličem můžete změnit všechny navrhované a nastavené hodnoty. Závorky v oblasti nastavení ukazují, kterou hodnotu můžete změnit.

Otočný volič je zápustný. Pro zasunutí a vysunutí otočný volič zmáčkněte.

Displej

Displej je rozdělen do různých oblastí.



Displej

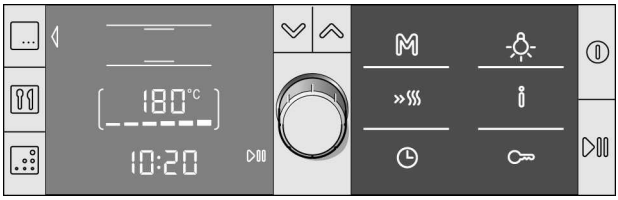
- Oblast vlevo = časové funkce
  Když otevřete menu časových funkcí, zobrazí se symboly pro časové funkce. Vlevo ukazuje šipka na zvolený provozní režim.
- Střední oblast = oblast nastavení
  1. řádek = ukazatel režimu zahřívání
  2. řádek = ukazatel teploty
  3. řádek = ukazatel času
  Navigačními tlačítky ⌄ a ⌃ přecházíte z jednoho řádku do druhého. Řádek, ve kterém se právě nacházíte, je označen závorkami zleva a zprava. Hodnotu ve závorkách můžete změnit otočným voličem.
- Oblast vpravo = display
  Zde se zobrazují symboly pro různé funkce, např. pro nastavenou dětskou pojistku, rychloohřev apod.

Kontrola teploty

Čáry kontroly teploty zobrazují fáze ohřevu nebo zbytkovou teplotu v pečicím prostoru.

Fáze zahřívání

Po spuštění kontrola teploty zobrazuje fáze zahřívání. Pokud jsou všechny čáry kompletně zobrazeny, je nastavená teplota dosažena.



U stupňů grilování a čištění se čáry nezobrazují.

Během zahřívání můžete tlačítkem 5 zjistit aktuální teplotu zahřívání. Kvůli tepelné setrvačnosti se může zobrazená teplota od skutečné teploty v pečicím prostoru poněkud lišit.

Zbytková teplota

Po vypnutí oznamuje kontrola teploty zbytkovou teplotu v pečicím prostoru. Pokud jsou všechny čáry kompletně zobrazeny, má pečicí prostor teplotu 300°C. Pokud teplota klesla na 60°C, ukazatel zmizí.

Pečicí prostor

V pečicím prostoru se nachází osvětlení trouby. Před přehřátím troubu chrání chladicí ventilátor.

Osvětlení trouby

Během provozu osvětlení ve výhřevném prostoru svítí. U nastavených teplot do 60°C osvětlení zhasne. Takto je možná optimální jemná regulace.

Pokud otevřete dveře trouby, osvětlení se rozsvítí.

Tlačítkem ☼ můžete osvětlení rozsvítit a zhasnout.

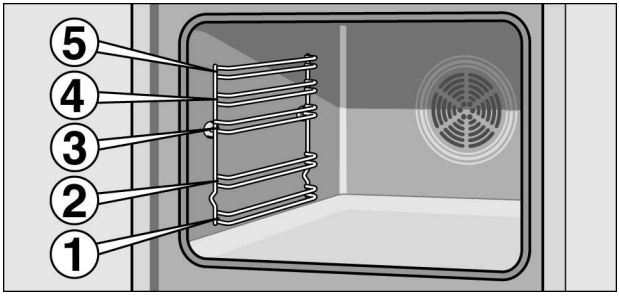
Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor se zapíná a vypíná podle potřeby. Teplý vzduch uniká dveřmi. Pozor! Větrací štěrbiny nepřikrývejte. Jinak se trouba přehřeje.

Aby se pečicí trouba po provozu rychleji zchladila, ventilátor chlazení ještě určitou dobu dobíhá.
Příslušenství může být do trouby zasunuto do 5 různých výškových poloh.

Příslušenství

Příslušenství můžete ze dvou třetin povytáhnout, aniž by se překlopilo. Takto lze pokrmy snadno vyjmout.



Příslušenství se při vysokej teplotě může deformovat. Jakmile se opět zchladí, deformace zmizí a nemá vliv na funkci.

Příslušenství si můžete dokoupit u autorizovaného servisu, v odborné prodejně nebo po internetu. Prosíme, uveďte prodejní číslo HEZ.



Univerzální pánev
Na šťavnaté koláče, pečivo, zmražené pokrmy a velké kusy pečeně, může být využita také jako nádoba pro zachycování tuku, pokud grilujete přímo na roštu. Zasuňte univerzální pánev do trouby se zkosením ke dveřím trouby.



Smaltovaný plech na pečení
Na koláče a placky.
Zasuňte plech na pečení do trouby se skosením ke dveřím trouby.

	**Rošt** Na nádobí, koláčové formy, pečeně, porce pro grilování a zmražené pokrmy. Zasuňte rošt se záhybem dolů ⌣.
Zvláštní příslušenství	Zvláštní příslušenství si můžete koupit u autorizovaného servisu nebo v odborné prodejně. Rozsáhlou nabídku k Vaší troubě najdete v prospektech nebo na internetu. Dostupnost i možnost objednání zvláštního příslušenství online se ze zahraničí stát od státu liší. Prosíme, nahlédněte do prodejních podkladů.
Rošt, výrobní evidenční číslo HEZ 334000	Na nádobí, koláčové formy, pečeně, porce pro grilování a zmražené pokrmy.
Univerzální pánev, HEZ 332000	Na šťavnaté koláče, pečivo, zmražené pokrmy a velké kusy pečeně, může být využita také jako nádoba pro zachycování tuku, pokud grilujete přímo na roštu.
Smaltovaný plech na pečení, HEZ 331000	Na koláče a placky.
Grilovací plech, HEZ 325000	Ke grilování namísto roštu nebo jako ochrana proti prskání, aby trouba nebyla tak silně znečištěna. Používejte grilovací plech jen v univerzální pánvi. Grilování na grilovacím plechu: Používejte jen výškové úrovně pro zasunutí 1, 2 a 3. Plech na grilování jako ochrana proti prskání: Zasuňte univerzální pánev s grilovacím plechem pod rošt.
Vkládací rošt, HEZ 324000	Na pečeně. Postavte rošt vždy do univerzální pánve. Odkapávající tuk a šťáva z masa zde budou zachyceny.
Víko na profesionální pánev, HEZ 333001	Víko udělá z profesionální pánve profesionální pekáč.
Profesionální pánev s vkládacím roštem, HEZ 333000	Je výhodná především pro přípravu velkých množství.
Smaltovaný plech na pečení s nepřilnavou vrstvou, HEZ 331010	Koláče a placky lze od plechu na pečení snadněji oddělit. Zasuňte plech na pečení do trouby se zkosením ke dveřím trouby.
Univerzální pánev s nepřilnavou vrstvou, HEZ 332010	Koláče a placky lze od plechu na pečení snadněji oddělit. Zasuňte plech na pečení do trouby se zkosením ke dveřím trouby.

Pečicí kámen, HEZ 327000	Pečicí kámen se výborně hodí k přípravě domácího chleba, housek a pizzy, která má získat křupavý podklad. Pečicí kámen musí být vždy s předstihem předehřán na doporučenou teplotu.
Univerzální pekáč, HEZ 390800	Pro zvláště velké porce nebo jejich velký počet. Pekáč je zvenku z šedého smaltu se skleněným víkem odolným proti pečení v troubě. Skleněné víko může být použito jako forma pro zapékání.
Kovový pekáč, HEZ 6000	Pekáč je uzpůsoben pečicí zónu sklokeramické varné desky. Je vhodný pro senzorovu automatiku, ale také pro programovou automatiku a automatické pečení. Pekáč je zvenku smaltován a opatřen ochrannou nepřilnavou vrstvou.
Skleněný pekáč, HEZ 915001	Skleněný pekáč je vhodný pro dušené pokrmy a nákypy, které v troubě připravujete. Zvláště vhodný je pro programovou automatiku a automatické pečení.
Skleněná pánev, HEZ 336000	Hluboký „plech na pečení“ ze skla. Je velmi vhodný také jako nádobí pro servírování.
Plech na pizzu, HEZ 317000	Ideální na pizzu, zmražené výrobky nebo velké kulaté koláče. Plech na pizzu můžete použít namísto univerzální pánve. Položte plech na rošt a orientujte se podle údajů v tabulkách.
Tukový a pachový filtr, HEZ 329000	Můžete jím vybavit svoji troubu. Tukový a pachový filtr filtruje částice tuku v odváděném vzduchu a snižuje produkovaný zápach.
2násobný teleskopický výsuv, HEZ 338250	S kolejničkami pro vytahování ve výškové poloze 2 a 3 můžete příslušenství ještě dále povytáhnout, aniž by se překlopilo.
3násobný teleskopický výsuv, HEZ 338352	S výsuvnými kolejnicemi ve výškové poloze 1, 2 a 3 můžete příslušenství ještě dále povytáhnout, aniž by se překlopilo.
3násobný plně teleskopický výsuv, HEZ 338356	S výsuvnými kolejnicemi ve výškové poloze 1, 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout úplně, aniž by se překlopilo.
Samočisticí strop a boční stěny, HEZ 329022	Aby se pečicí prostor během provozu čistil sám od sebe, můžete troubu dodatečně vybavit stropem a bočními stěnami.

Zboží k zakoupení u autorizovaného servisu	Pro své domácí přístroje si můžete u zákaznického servisu, v odborné prodejně nebo po internetu pro jednotlivé země v e-Shopu dokoupit vhodné ošetřující a čisticí prostředky nebo jiné příslušenství. Uveďte k tomu příslušné číslo artiklu.
Ubrousky pro ošetřování povrchových ploch z nerezové oceli, obj. číslo 311134	Snižují usazování nečistot. Impregnací speciálním olejem jsou povrchové plochy přístrojů z nerezové oceli optimálně ošetřovány.
Čisticí gel pro gril trouby, obj. č. 463582	K čištění výhřevného prostoru. Gel je bez zápachu.
Utěrka z mikrovlákna s voštinovou strukturou, obj. č. 460770	Zvláště vhodná pro čištění choulostivých povrchových ploch, jako např. sklo, sklokeramika, nerez nebo hliník. Utěrka z mikrovlákna odstraní jedním pracovním úkonem vodnaté nečistoty i ty, které obsahují tuk.
Pojistka dveří, obj. č. 612594	Aby troubu nemohly otevřít děti. Podle dveří přístroje se pojistka našroubuje různě. Dbejte instrukčního listu přiloženého k pojistce dveří.

Před prvním použitím

V této kapitole najdete všechno co musíte udělat, než začnete poprvé vařit.
- Nastavte správný čas
- Zahřejte pečicí troubu
- Vyčistěte příslušenství
- Přečtěte si bezpečnostní pokyny na začátku návodu k provozu. Jsou velmi důležité.

Nastavení denního času

Poté co byl Váš nový přístroj zapojen, rozsvítí se na displeji 00:00. Nastavte správný čas, pak je Vaše trouba připravena k provozu.

1. Zmáčkněte tlačítko ◷.
Symbol pro čas ◷ a 12:00 se rozsvítí na displeji.

1. Nastavte otočným voličem aktuální čas.

2. Zmáčkněte tlačítko ◷.

Aktuální čas je převzat.

Upozornění

Jak změníte správný čas se můžete dočíst v kapitole *časové funkce*.

První zahřátí pečicí trouby

Abyste odstranili zápach po novotě, vytopte prázdnou pečicí troubu. Nastavte režim zahřívání ▭ horní/spodní ohřev a 240°C.

Dbejte na to, aby se ve výhřevném prostoru nenacházely žádné zbytky obalů, např. kuličky z pěnového polystyrénu.

1. Zmáčkněte tlačítko ⓘ.
Bude navržen druh ohřevu ⊛ horkým vzduchem 3D-horký vzduch a teplota 160°C. Závorky se nacházejí vlevo a vpravo vedle druhu ohřevu.

2. Změňte otočným voličem provozní režim na horní/ spodní ohřev.

3. Přejděte tlačítkem k teplotě.
   Závorky jsou vlevo a vpravo vedle teploty.

4. Změňte otočným voličem teplotu na 240 °C.

5. Zmáčkněte tlačítko .
   Provoz se spouští. V displeji svítí symbol .

6. Po 60 minutách troubu vypněte tlačítkem .
   Čáry kontroly teploty ukazují zbytkovou teplotu ve výhřevném prostoru.

Předběžné vyčištění příslušenství

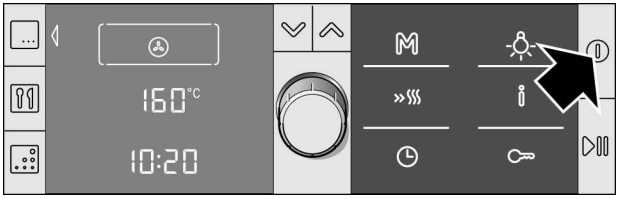
Než příslušenství použijete, pořádně jej vyčistěte mycím roztokem a utěrkou.

Zapnutí a vypnutí trouby

Zapnutí

Tlačítkem troubu vypínáte a zapínáte.

Zmáčkněte tlačítko .
Symbol pro režim zahřívání 3D-horkým vzduchem a teplotou 160°C se na displeji rozsvítí jako návrh.



Toto nastavení můžete spustit okamžitě nebo
• nastavit jiný druh ohřevu a teplotu
• zvolit tlačítkem nějaký program.

• Tlačítkem zvolte systém čištění.
• Tlačítkem M spusťte nastavení uložené v paměti

Jak se nastavuje se dočtete v jednotlivých kapitolách.

Vypnutí

Zmáčkněte tlačítko ⏻.
Trouba se vypne.

Nastavení trouby

V této kapitole se můžete dočíst
• které režimy zahřívání máte pro Vaši troubu k dispozici
• jak nastavíte režim zahřívání a teplotu
• a jak nastavíte rychloohřev.

Druhy ohřevu

Pro troubu máte k dispozici velký počet režimů zahřívání. Můžete tak pro každý pokrm zvolit optimální způsob přípravy.

Druh ohřevu a teplotní oblast	Použití
3D-horký vzduch, 30 - 275°C	Pro koláče a pečivo na jedné až ve třech úrovních. Ventilátor rozděluje teplo kruhového topného tělesa v zadní stěně rovnoměrně po celém výhřevném prostoru.
horní a spodní ohřev, 30 - 300°C	Pro koláče, nákypy a libové kusy pečeně, např. z hovězího nebo zvěřiny, na jedné úrovni. Žár působí rovnoměrně shora a zespoda.
hydroBaking* 30 - 300°C	Pro kynuté pečivo, např. chléb, housky nebo kynutou pleténku, a pro pečivo ze speciálního těsta, jehož část přísad se zahřívá již při míchání v hrnci, např. větrníky nebo sušenky. Žár působí rovnoměrně shora a zespoda. Vlhkost z potravin zůstane jako vodní pára ve výhřevném prostoru.

Druh ohřevu a oblast teploty	Použití
Stupeň pro pizzu 30 - 275°C	Pro rychlé použití mražených výrobků bez předběžného zahřívání, např. pizza, hranolky nebo jablkový závin. Žár působí zespoda a od kruhového topného tělesa v zadní stěně.
Spodní ohřev 30 - 300 °C	K zavařování a dopečení nebo získání požadované barvy. Žár působí zespoda.
Cirkulační gril 30 - 300 °C	K pečení masa, drůbeže a celých ryb. Topné těleso pro grilování a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor kolem pokrmu víří horký vzduch.
Velkoplošný gril, stupně grilování 1, 2 nebo 3	Ke grilování steaků, klobásek, toastů a porcí ryb. Celá plocha pod topným tělesem pro grilování se rozžhaví.
Maloplošný gril, stupně grilování 1, 2 nebo 3	Ke grilování steaků, klobásek, toastů a porcí ryb v malých množstvích. Střední část topného tělesa pro grilování se rozžhaví.
Rozmrazování 30 - 60°C	K rozmrazování, např. masa, drůbeže, chleba a koláčů. Ventilátor kolem pokrmu víří horký vzduch.
Udržování teploty 60 - 100°C	K udržování připravených pokrmů v teplém stavu.

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

Nastavení druhu ohřevu a teploty

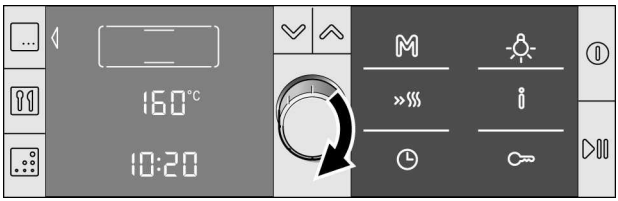
Příklad na obrázku: Nastavení ⊟ horní/spodní ohřev, 180°C.

1. Zapněte troubu tlačítkem ⏻ resp. zmáčkněte tlačítko ⊡. Na displeji bude navržen symbol ⊛ pro 3D-horký vzduch a teplotu 160 °C.

Toto nastavení můžete okamžitě spustit tlačítkem ▷II.

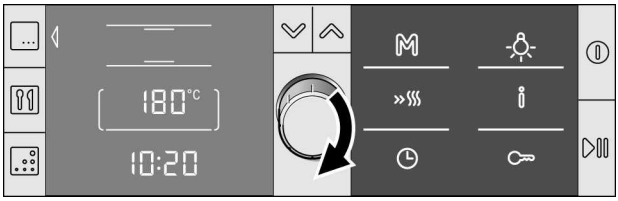
Pokud byste chtěli nastavit jiný režim zahřívání a teplotu, postupujte následovně.

2. Nastavte otočným voličem požadovaný režim zahřívání.

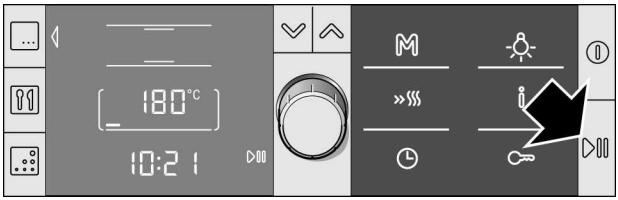


3. Přejděte tlačítkem ▷II k teplotě.
Závorky jsou vlevo a vpravo vedle teploty nebo stupně grilování.

4. Změňte otočným voličem navrhovanou teplotu.



5. Zmáčkněte tlačítko ▷II.



Spouští se provoz. Na displeji svítí symbol ▷II.

6. Pokud je pokrm hotový, vypněte troubu tlačítkem ⏻ nebo znovu vyberte provozní režim a nastavte.

Tipy pro nastavení:

Změňte teplotu nebo stupeň grilování	Toto je kdykoli možné. Změňte otočným voličem teplotu nebo stupeň grilování.
Informace o aktuální teplotě	Zmáčkněte krátce tlačítko i. Na několik vteřin se rozsvítí aktuální teplota zahřívání ve výhřevném prostoru.
Prozatímní otevření dveří trouby	Provoz se zastaví. Bliká symbol ▷II. Po zavření dveří provoz běží dále.
Zastavení provozu	Zmáčkněte krátce tlačítko ▷II. Trouba je ve stavu pauzy. Bliká symbol ▷II. Zmáčkněte znovu ▷II, provoz běží dále.
Přerušení provozu	Držte tlačítko ▷II zmáčknuté, dokud se nerozsvítí symbol pro 3D-horký vzduch a teplotu 160°C. Nyní můžete nastavovat znovu.
Nastavení doby trvání	Viz kapitola *časové funkce, nastavení doby trvání*.
Posunutí času ukončení	Viz kapitola *časové funkce, posunutí ukončení*.

Nastavení rychloohřevu

Rychloohřev není vhodný pro všechny druhy ohřevu.

Vhodné druhy ohřevu

= 3D-horký vzduch
= horní/spodní ohřev
= hydropečení
= stupeň pro pizzu

Krátký akustický signál Vám oznámí, že zvolený režim zahřívání pro rychloohřev není vhodný.

Vhodné teploty

Rychloohřev funguje jen tehdy, pokud nastavená teplota přesahuje 100°C. Je-li teplota ve výhřevném prostoru jen nepatrně nižší než nastavená teplota, není rychloohřev nutné a ani se nezapne.

Nastavení rychloohřevu

Zmáčkněte »⧛ pro rychloohřev. Vedle nastavené teploty se rozsvítí symbol »⧛.
Čáry kontroly teploty se prodlužují.

Rychloohřev je ukončen, pokud mají všechny čáry maximální délku. Uslyšíte krátký signál. Symbol »⧛ zmizí.

Přerušení rychloohřevu

Zmáčkněte tlačítko »⧛. Symbol zmizí.

Upozornění

Pokud změníte druh ohřevu, rychloohřev se přeruší.

Nastavený čas přípravy plyne nezávisle na rychloohřev okamžitě po spuštění.

Během rychloohřevu můžete tlačítkem ⓘ zjistit aktuální teplotu pečicího prostoru.

Abyste dosáhli rovnoměrného výsledku tepelné přípravy, dejte svůj pokrm do pečicího prostoru až tehdy, když je rychloohřev ukončen.

Časové funkce

Menu „časové funkce“ vyvoláte tlačítkem ◷. Možné jsou následující funkce:

Pokud je trouba vypnutá:
🔔 = nastavení budíku
◷ = nastavení času

Pokud je trouba zapnutá:
🔔 = nastavení budíku
◷ = nastavení času přípravy
◷ = posunutí doby ukončení

Závorky kolem symbolu oznamují, že je funkce zvolena. Po spuštění závorky oznamují, která funkce aktuálně probíhá na displeji.

Nastavení časových funkcí - stručné vysvětlení

1. Otevřete menu tlačítkem ◷.

2. Tlačítkem ⌄ zvolte požadovanou funkci.

3. Nastavte otočným voličem požadovanou hodnotu.

4. Uzavřete tlačítkem ◷ menu.

Následně je podrobně popsáno, jak nastavíte každou jednotlivou funkci.

Krátký akustický signál

Pokud nějakou hodnotu nemůžete změnit nebo nastavit, uslyšíte krátký akustický signál.

Nastavení budíku

Budík běží nezávisle na troubě. Můžete ho používat jako kuchyňský budík a kdykoli nastavit. Nezáleží na tom, zda je trouba zapnuta nebo vypnuta.

1. Zmáčkněte tlačítko ◷.
Otevře se menu „časové funkce“. Symbol [🔔] v závorkách oznamuje, že je nastavena funkce „ budík“.

2. Nastavte otočným voličem čas, po který má budík do jeho uplynutí a zaznění signálu jít.

3. Zavřete tlačítkem ◷ menu.

Čas plyne na displeji pro hodiny.

Po uplynutí času

Zazní zvukový signál.
Čas uplynul. Indikace na displeji stojí na 00:00.
Zmáčkněte tlačítko ◷. Oznámení zmizí.

Tipy pro nastavení: přerušení chodu budíku

Otevřete tlačítkem ◷ menu „časové funkce“. Uveďte otočným voličem čas nazpět na 00:00. Zavřete menu tlačítkem ◷.

Změna chodu budíku

Otevřete tlačítkem ◷ menu „časové funkce“. Změňte otočným voličem v příštích vteřinách čas, na který je budík nastaven, než zazní zvukový signál. Zavřete menu tlačítkem ◷.

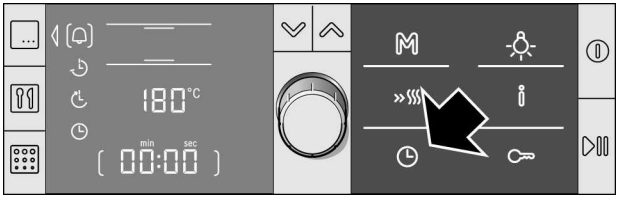
Nastavení času přípravy

Pokud nastavíte dobu trvání přípravy (čas tepelného zpracování) Vašeho pokrmu, provoz se po tomto čase automaticky zastaví. Trouba se již nebude zahřívat.

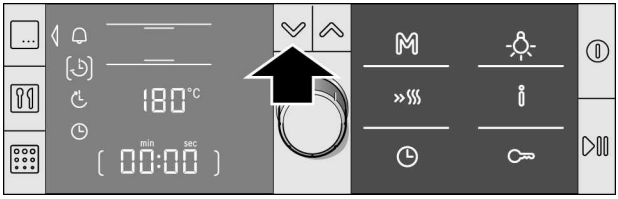
Předpoklad:
Druh ohřevu a teplota jsou nastaveny.

Příklad na obrázku: Nastavení pro ▭ horní/spodní ohřev, 180 °C, čas 45 minut

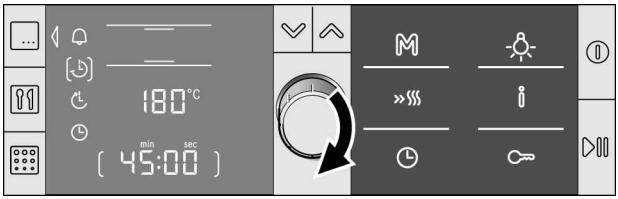
1. Zmáčkněte tlačítko ◷.
   Otevře se menu „časové funkce“. Vlevo na displeji se zobrazí časové funkce. Navolena je funkce „budík“ [🔔].



2. Přejděte tlačítkem ⌄ k [⏲] času přípravy.



3. Nastavte otočným voličem čas tepelné přípravy.



4. Zmáčkněte tlačítko ⏲.
Menu „časové funkce“ se zavře.

Pokud provoz ještě není spuštěn

5. Zmáčkněte tlačítko ▷II.

Čas přípravy viditelně běží.

Čas pro přípravu vypršel

Zazní akustický signál. Trouba již nehřeje. Čas stojí na 00:00. Signál můžete předčasně zrušit tlačítkem ⏲.

Tipy pro nastavení:

Přerušení času přípravy

Otevřete menu tlačítkem ⏲. Přejděte tlačítkem ⌄ k času přípravy [⏲] a uveďte otočným voličem čas přípravy na 00:00. Zavřete menu tlačítkem ⏲.

Změna času přípravy

Otevřete menu tlačítkem ⏲. Přejděte tlačítkem ⌄ k času přípravy [⏲] a změňte otočným voličem čas přípravy. Zavřete menu tlačítkem ⏲.

Čas, po který běží budík

Pokud je nastaven čas, po který má běžet budík i doba přípravy, nejprve viditelně plyne čas pro budík [🔔]. Pak se závorka přemístí k funkci „čas přípravy“ [⏲]. Nyní viditelně plyne zbývající čas přípravy.

Posunutí času ukončení

Posunutí času ukončení je možné u

- všech režimů zahřívání
- mnoha programů
- a u čisticího systému

Příklad: V 9.30 vložíte pokrm do výhřevného prostoru. Trvá 45 minut a je v 10.15 hotový. Vy si ale přejete, aby byl hotový ve 12.45.

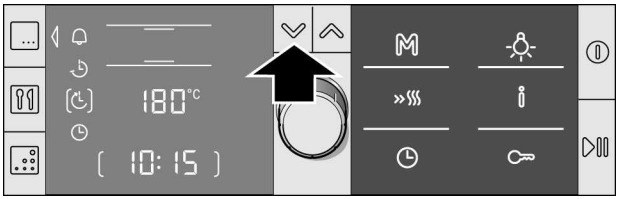
Posuňte čas ukončení přípravy z 10.15 na 12.45. Provoz se spustí ve 12.00 a ve 12.45 se ukončí.

Prosíme, dbejte na to, abyste potraviny s krátkou trvanlivostí příliš dlouho nenechali stát v pečicím prostoru.

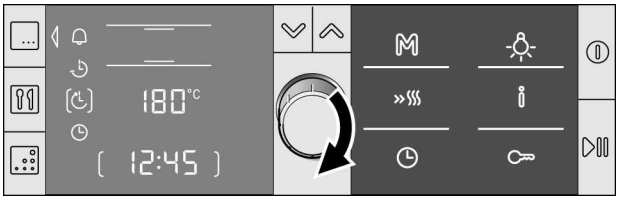
Nastavení konce

Předpoklad: Je nastaven čas přípravy. Provoz ještě není spuštěný. Je otevřeno menu „časové funkce“ 🕒.

1. Přejděte tlačítkem ⌄ k [⏲] času ukončení.



2. Posuňte otočným voličem čas ukončení na později.



3. Zavřete tlačítkem ◷ menu „časové funkce“.

4. Potvrďte tlačítkem ▷II.

Trouba je ve vyčkávacím režimu. Čas ukončení je na displeji pro hodiny. Jakmile se spustí provoz, čas přípravy viditelně plyne.

Čas přípravy uplynul

Rozezvučí se signál. Trouba už nehřeje. Na ukazateli hodin svítí 00:00. Akustický signál můžete předčasně zrušit tlačítkem ◷.

Tipy pro nastavení:

Oprava času ukončení

Toto je možné jen do té doby, dokud je trouba v režimu vyčkávání. Otevřete kvůli tomu menu tlačítkem ◷. Přejděte tlačítkem ⌄ k době ukončení. Opravte otočným voličem dobu ukončení. Zavřete menu tlačítkem ◷.

Přerušení času ukončení

Toto je možné jen do té doby, dokud je trouba v režimu vyčkávání. Otevřete kvůli tomu menu tlačítkem ◷, tlačítkem ⌄ přejděte k času ukončení. Otočte otočným voličem doleva až k aktuální době ukončení. Čas okamžitě plyne.

Nastavení denního času

Abyste mohli nastavit nebo změnit čas, musí být trouba vypnuta.

Po výpadku elektrické energie

Po výpadku elektrické energie na displeji svítí 00:00. Nastavte aktuální čas.

1. Zmáčkněte tlačítko ◷.
   Na displeji se rozsvítí zvolená funkce [◷] a 12:00.
2. Nastavte otočným voličem aktuální čas.
3. Tlačítkem ◷ potvrďte.
   Na displeji se objeví správný čas.

Změna času

Pokud chcete čas změnit, např. z letního času na zimní:

1. Zmáčkněte tlačítko ◷.
   Otevře se menu „časové funkce“.
2. Přejděte tlačítkem ⌄ k [◷] času resp. hodinám.
3. Nastavte otočným voličem aktuální čas.
4. Zmáčkněte tlačítko ◷.
   Na displeji se objeví správný čas.

Potlačení času

Čas můžete také potlačit. V tom případě se rozsvítí jen tehdy, když je trouba zapnuta. Nahlédněte pro více informací do kapitoly „základní nastavení“.

Paměť

Nastavení pro pokrm můžete uložit do paměti a také jej z ní kdykoli vymazat.

Paměť je smysluplná především tehdy, pokud některý pokrm připravujete obzvláště často.

Uložení nastavení do paměti

Systém čištění nelze uložit do paměti.

1. Nastavte režim zahřívání, teplotu a popřípadě čas přípravy požadovaného pokrmu nebo vyberte program. Nespouštějte.

2. Držte tlačítko M zmáčknuté, dokud na displeji nesvítí symbol M. Toto trvá několik vteřin.

Nastavení je uloženo v paměti a může být kdykoli spuštěno.

Uložení jiného nastavení

Nové nastavení a uložení do paměti. Stará nastavení budou přepsána.

Spuštění paměti

Nastavení pro Váš pokrm, která jsou uložena do paměti, můžete kdykoli spustit.

1. Zmáčkněte krátce tlačítko M.
Zobrazí se uložená nastavení.

2. Zmáčkněte tlačítko ▷II.

Spustí se nastavení uložené do paměti.

Změna nastavení

Toto je možné kdykoli.
Pokud příště zmáčknete „paměť“, rozsvítí se zase původně uložené nastavení.

Dětská pojistka

Aby děti troubu nemohly nedopatřením zapnout nebo změnit nastavení, má tato dětskou pojistku.

Aktivace dětské pojistky

Držte tlačítko ⚿ tak dlouho zmáčknuté, dokud se nerozsvítí symbol ⚿. Toto trvá cca 4 vteřiny.

Ovládací panel je zablokován.

Zrušení blokace

Držte tlačítko ⚿ tak dlouho zmáčknuté, dokud symbol nezmizí. Můžete opět nastavovat.

Upozornění

I před aktivní dětskou pojistku můžete troubu s ⏻ nebo delším zmáčknutím tlačítka ⏯ vypnout, nastavit budík a vypnout akustický signál.

Základní nastavení

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

Upozornění

V tabulce najdete všechna základní nastavení a k nim možnosti změn. Podle vybavení Vaší trouby se na displeji zobrazují pouze ta základní nastavení, která jsou pro Váš přístroj relevantní.

	Funkce	Základní nastavení	Možnosti
c 1	Akustický signál po uplynutí času přípravy	2 = 2 minuty	1 = 10 vteřin 2 = 2 minuty 3 = 5 minuty
c2	Potvrzovací tón při zmáčknutí tlačítka	0 = vypnuto	0 = vypnuto 1 = zapnuto
c3	Jas osvětlení displeje	3 = den	1 = noc 2 = střed 3 = den
c4	Ukazatel času, pokud je trouba vypnuta	1 = svítí	0 = nesvítí 1 = svítí
c5	Osvětlení trouby při provozu	1 = svítí	0 = nesvítí 1 = svítí
c6	Pokračování provozu po zavření dveří trouby	1 = provoz běží automaticky dále	0 = pokračování provozu s start stop 1 = automatické pokračování provozu
c7	Dodatečné zablokování dveří u dětské pojistky	0 = ne	0 = ne 1 = ano
c8	Doba, po kterou dobíhá ventilátor chlazení	2 = střed	1 = krátká 2 = střední 3 = dlouhá 4 = velmi dlouhá
c9	Spotřebič byl dodatečně vybaven samočisticím stropem a bočními stěnami	0 = ne	0 = ne 1 = ano

	Funkce	Základní nastavení	Možnosti
c 10	Dodatečné vybavení teleskopickými výsuvy	0 = ne	0 = ne 1 = ano
c 11	Návrat zpĚt na základní nastavení	0 = ne	0 = ne 1 = ano

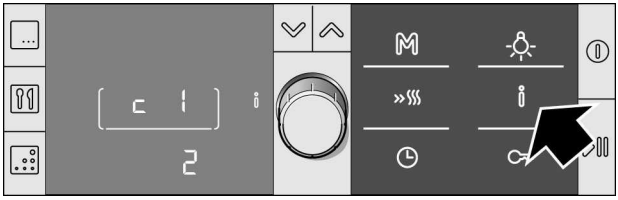
Změna základních nastavení

Předpoklad: Trouba musí být vypnuta.

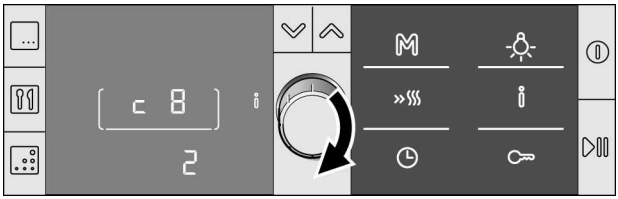
Prosíme, podívejte se do tabulky se základními nastaveními, abyste věděli, co se za čísly skutečně skrývá.

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

1. Podržte tlačítko i cca 4 vteřiny zmáčknuté, dokud se na displeji nerozsvítí první základní nastavení.

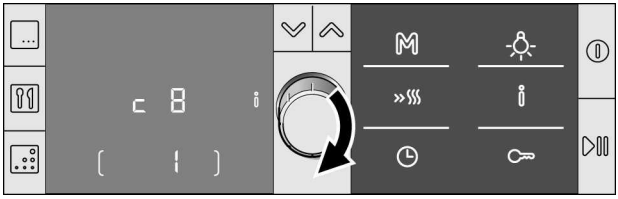


2. Navolte otočným voličem požadované základní nastavení.



3. Zmáčkněte tlačítko ⌄⌄.

4. Změňte otočným voličem základní nastavení.



Nyní můžete změnit další základní nastavení, tak jak je popsáno v bodech 2 až 4.

5. Podržte tlačítko i zmáčknuté, dokud se nerozsvítí čas. Toto trvá přibližně čtyři vteřiny. Všechny změny jsou uloženy.

Přerušení

Zmáčkněte tlačítko ⏻. Změny nejsou převzaty.

Automatické vypnutí

Vaše trouba disponuje automatickým bezpečnostním vypnutím. Tato se aktivuje, pokud není nastaven žádný čas přípravy a nastavení nebyla dlouhou dobu změněna. Kdy se tak stane, záleží na nastavené teplotě nebo stupni grilování.

Vypínání je aktivní

Na displeji se rozsvítí F8.
Provoz je přerušen.
Zmáčkněte libovolné tlačítko, aby se zobrazení vymazalo.
Nyní můžete provést nové nastavení.

Upozornění

Pokud je nastaven čas přípravy, trouba již po uplynutí času přípravy nehřeje. Automatické bezpečnostní vypnutí není nutné.

Samočištění

Samočištění regeneruje samočisticí plochy ve výhřevném prostoru.

Samočisticí plochy jsou opatřeny vrstvou vysoce porézní keramiky. Stříkance od pečení tato vrstva vstřebává a redukuje, když je trouba v provozu.
Pokud už se plochy dostatečně nečistí a vznikají tmavé skvrny, budou regenerovány samočisticí funkcí.

Dodatečné vybavení samočisticím stropem a bočními stěnami

Zadní stěna ve pečicího prostoru je opatřena porézní keramickou vrstvou. Abyste mohli systém čištění využívat, musí být touto vrstvou opatřen také strop a boční stěny. Samočisticí strop a boční stěny obdržíte jako příslušenství u autorizovaného servisu.

Změna základních nastavení

Pokud jste troubu dodatečně vybavili samočisticím stropem a bočními stěnami, aktivujte systém samočištění v základních nastaveních. Prosíme, přečtěte si k tomu, jak to funguje, kapitolu „*změna základních nastavení*“.

Stupně čištění

Můžete vybírat ze tří stupňů čištění.

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

Před čištěním

Vyjměte příslušenství a nádobí z výhřevného prostoru.

Čištění dna výhřevného prostoru

Dříve než nastavíte systém čištění, vyčistěte ve výhřevném prostoru plochy, které nejsou samočisticí. Jinak vzniknou skvrny, které již nebude možno odstranit.

Používejte utěrku a horký mycí roztok nebo octovou vodu. Při silném znečištění používejte drátěnku z nerezu nebo čistič pro trouby. Používejte je pouze v chladném výhřevném prostoru. Nikdy drátěnku ani čistič pro trouby nepoužívejte na samočisticí plochy.

Nastavení stupně čištění

1. Zmáčkněte tlačítko .
Trouba navrhne stupeň čištění 3. Můžete čištění okamžitě spustit tlačítkem ▷II.

Pokud chcete stupeň čištění změnit:

2. Vyberte otočným voličem požadovaný stupeň čištění.

3. Tlačítkem ▷II spusťte čištění.
Doba trvání ubíhá.

Po uplynutí čištění

Trouba již nehřeje. Na displeji svítí *00:00*.

Tipy pro nastavení:

Přerušení nastavení

Podržte tlačítko start stop zmáčknuto tak dlouho, dokud se nerozsvítí 3D-horký vzduch, 160°C. Můžete provést nové nastavení.

Oprava stupně čištění

Po spuštění již stupeň čištění nemůže být změněn.

Čištění má proběhnout v noci

Abyste troubu přes den mohli používat, posuňte konec čištění na noc. Viz kapitola „*časové funkce*“, „*posunutí ukončení*“.

Po čištění

Pokud je pečicí prostor úplně chladný, setřete vlhkou utěrkou zbytky soli ze samočisticích ploch.

Péče a čištění

Při svědomité péči a čištění Vaše trouba zůstane dlouho pěkná a funkční. Jak máte Vaši troubu správně ošetřovat a čistit Vám vysvětlíme zde.

Upozornění

Malé barevné rozdíly na přední straně trouby jsou dány různými materiály jako sklo, umělá hmota nebo kov.

Stíny na výplni dveří, které působí jako šmouhy, mohou být způsobeny odrazem světla z osvětlení trouby.

Smalt se vypaluje při velmi vysokých teplotách. Tím mohou vzniknout malé barevné rozdíly. To je normální a nemá to žádný vliv na funkci.
Hrany tenkých plechů nelze zcela smaltovat. Mohou proto být drsné. Ochrana proti korozi je přesto zajištěna.

Čistící prostředky

Aby různé povrchové plochy nebyly poškozeny nevhodnými čisticími prostředky, dbejte údajů v tabulce. Nepoužívejte
- žádné ostré nebo drhnoucí čistící prostředky,
- žádné tvrdé drátěnky nebo čisticí houby,
- žádné vysokotlaké čističe nebo parní čističe.

Nové houbovité utěrky před použitím řádně vyperte.

Oblast	Čistící prostředky
Přední strana trouby	Horký mycí roztok: Čistěte utěrkou na umývání nádobí a vysušte měkkou utěrkou.
Nerez ocel	Horký čisticí louh: Čistěte utěrkou na umývání nádobí a vysušte měkkou utěrkou. Okamžitě odstraňte vápenité, mastné, škrobové a bílkovinné skvrny. Pod takovými skvrnami se může tvořit koroze. U autorizovaného servisu nebo v odborné prodejně jsou k dostání speciální ošetřující prostředky pro jakostní ocel, které jsou vhodné pro teplé povrchové plochy. Naneste jemnou vrstvu prostředku na ošetření měkkou utěrkou.
Sklo	Čistič skla: Otřete měkkou utěrkou. Nepoužívejte žádnou škrabku na sklo.
Výplně dveří	Čistič skla: Vyčistěte měkkou utěrkou. Nepoužívejte žádnou škrabku na sklo.
Skleněný kryt žárovky trouby	Horký mycí roztok: Čistěte utěrkou na umývání nádobí.
Těsnění Nesundávejte!	Horký mycí roztok: Čistěte utěrkou na umývání nádobí.
Závěsné rošty na příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte utěrkou na umývání nádobí nebo kartáčem.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte utěrkou na umývání nádobí nebo kartáčem.

Čištění samočisticích ploch ve výhřevném prostoru

Zadní stěna v pečicím prostoru je opatřena vrstvou vysoce porézní keramiky. Stříkance od pečení tato vrstva vstřebává a omezuje, když je trouba v provozu. Čím vyšší je teplota a čím déle je trouba v provozu, tím lepší je výsledek.

Pokud je znečištění ještě patrné i po několikerém provozu, postupujte následovně:

1. Vyčistěte dno výhřevného prostoru, strop a boční stěny.

2. Nastavte 3D-horký vzduch .

3. Zahřejte prázdnou, zavřenou troubu cca 2 hodiny při maximální teplotě.

Keramická vrstva se regeneruje. Odstraňte nahnědlé nebo bělavé zbytky vodou a měkkou houbou, pokud je pečicí prostor vychladlý.

Lehké zabarvení ochranné vrstvy nemá na samočištění žádný vliv.

Pokud si dokoupíte zvláštní příslušenství „samočisticí strop a boční stěny“, můžete samočisticí plochy regenerovat čistícím systémem. Prosíme, nahlédněte do kapitoly „*samočištění*“.

Důležité pokyny
Nikdy nepoužívejte drhnoucí čisticí prostředky. Poškrábete nebo zničíte vysoce porézní vrstvu.

Nikdy keramickou vrstvu nečistěte čističem na trouby. Pokud se čistič na trouby nedopatřením dostane na zadní stěnu, okamžitě ho houbou a dostatečným množství vody odstraňte.

Čištění dna výhřevného prostoru, stropu a bočních stěn

Použijte utěrku na umývání nádobí a horký mycí prostředek nebo octovou vodu.

V případě silného znečištění použijte nerezovou drátěnku nebo čistič pro trouby. Používejte pouze u vychladlého pečicího prostoru. Na samočisticí plochy drátěnku ani čistič pro trouby nikdy nepoužívejte.

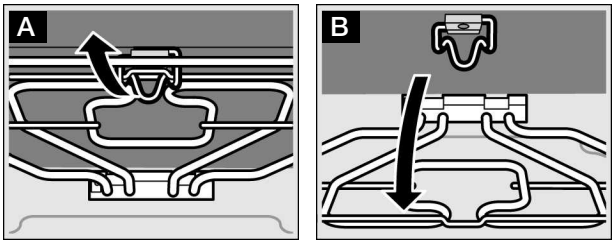
Sklopení grilovacího tělesa

Po dobu čištění můžete topné těleso na grilování sklopit dolů.

⚠ Nebezpečí popálení! Trouba musí být chladná.

1. Potáhněte přidržovací třmen na sklopném grilu dopředu a stlačte nahoru, dokud zřetelně nezaskočí (obrázek A).

2. Držte přitom topné těleso na grilování a sklopte jej dolů (obrázek B).



Po čištění grilovací těleso zase vyklopte nahoru. Potlačte přidržovací třmen dolů a nechte grilovací těleso zaklapnout.

Vyvěšení a závěsných roštů

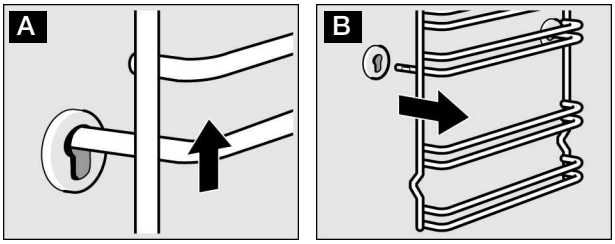
Při čištění můžete závěsné rošty vyjmout. Trouba musí být vychladlá.

Vyvěšení závěsných roštů

1. Nazvedněte vpředu závěsné rošty směrem nahoru

2. a vyvěste (obrázek A).

3. Potáhněte pak závěsný rošt dopředu a vyjměte ho (obrázek B).

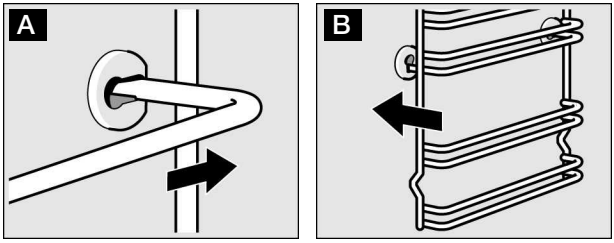


Vyčistěte závěsné rošty čistícím prostředkem na umývání nádobí a houbou. V případě těžce odstranitelných znečištění použijte kartáč.

Zavěšení závěsných roštů

1. Zastrčte závěsný rošt nejprve do zadní zdířky a zatlačte ho trošku dozadu (obrázek A)

2. a pak zavěste do přední zdířky (obrázek B).

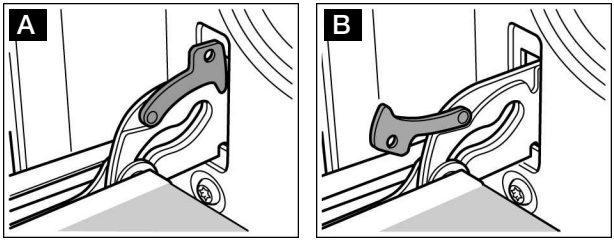


Závěsné rošty lze umístit vlevo i vpravo. Vyhloubeení musí být vždy dole.

Vyvěšení a zavěšení dveří trouby

Pro vyčištění a demontáž výplně dveří můžete dveře trouby vyvěsit.

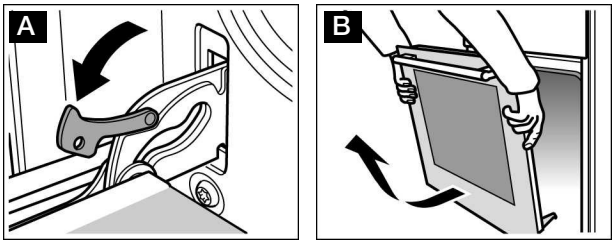
Závěsy dveří trouby mají každý jednu závěrnou páčku. Je-li závěrná páčka sklopena (obrázek A), jsou dveře trouby zajištěny. Není možno je vyvěsit.
Jsou-li závěrné páčky k vyvěšení dveří trouby odklopeny (obrázek B), jsou závěsy zajištěny. Nemohou zaklapnout.



⚠ Nebezpečí zranění! Pokud jsou závěsy nezajištěny, zaklapují se velkou silou. Dávejte pozor, aby byly závěrné páčky vždy úplně sklopeny, resp. při vyvěšení dveří trouby úplně odklopeny.

Vyvěšení dveří

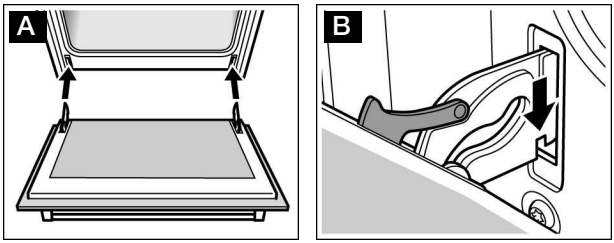
1. Dveře trouby úplně otevřete.
2. Odklopte obě závěrné páčky vlevo i vpravo (obrázek A).
3. Zavřete dveře trouby až na doraz. Uchopte je oběma rukama vlevo a vpravo. Zavřete je ještě trochu více a vytáhněte (obrázek B).



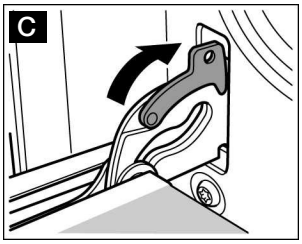
Zavěšení dveří

Dveře trouby v opačném pořadí kroků zase zavěste.

1. Dbejte při zavěšení dveře trouby na to, aby byly oba závěsy zavedeny přímo do otvoru (obrázek A).
2. Zářezy na závěsu musí zaskočit na obou stranách (obrázek B).



3. Obě závěrné páčky zase sklopte (obrázek C). Dveře trouby zavřete.



⚠ Nebezpečí zranění! Pokud dveře trouby nechtěně vypadnou nebo jeden závěs zaklapne, nezasahujte do závěsu. Zavolejte autorizovaný servis.

Montáž a demontáž výplně dveří

Pro lepší vyčištění můžete skleněné tabule na dveřích trouby demontovat.

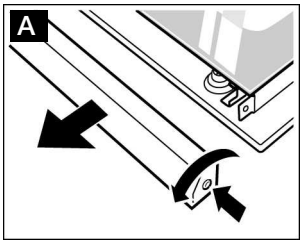
Dbejte při demontáži vnitřních tabulí na to, v jakém pořadí tabule vyjímáte. Abyste tabule zase smontovali ve správném sledu pořadí, orientujte se podle příslušného čísla, které se nachází na tabuli.

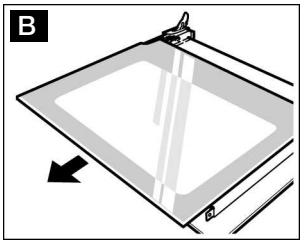
Demontáž

1. Vyvěste dveře trouby a úchytem směrem dolů položte na utěrku nebo ubrus.

2. Odšroubujte kryt nahoře na dveřích trouby. Odkruťte za tímto účelem šrouby vlevo a vpravo (obrázek A).

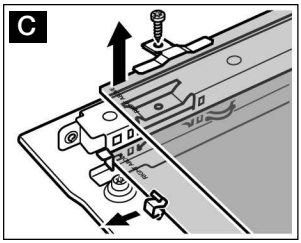
3. Horní tabuli nazvedněte a vytáhněte (obrázek B).





4. Odšroubujte velké svorky vpravo a vlevo a odložte stranou (obrázek C).
   Vyjměte prostřední tabuli.

5. Stáhněte malé svorky ze spodní tabule (obrázek C).
   Vytáhněte tabuli šikmo směrem nahoru.



Vyčistěte tabule čistícím prostředkem na sklo a měkkou utěrkou. Nepoužívejte žádné ostré a drhnoucí prostředky ani škrabku na sklo. Sklo by se mohlo poškodit.

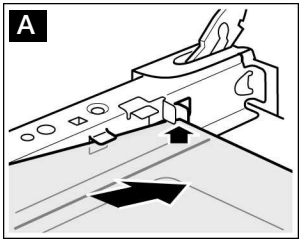
Montáž

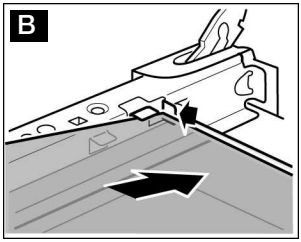
Dbejte při smontování na to, aby byl na obou tabulích vlevo dole nápis „Right above“ tzv. vzhůru nohama.

1. Zasuňte spodní tabuli šikmo dozadu. (obrázek A).

2. Přiložte malé závorky vpravo a vlevo na spodní tabuli.

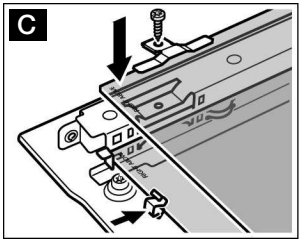
3. Zasuňte střední tabuli (obrázek B).





4. Zasuňte malé svorky na spodní tabuli (obrázek C).

5. Nasaďte a přišroubujte velké závorky vpravo a vlevo (obrázek C).



6. Zasuňte zešikma dozadu horní tabuli.
   Hladká plocha musí být na vnější straně.

7. Nasaďte kryt a přišroubujte.

8. Zavěste dveře trouby.

Používejte troubu zase až tehdy, když jsou tabule řádně smontovány.

Co dělat v případě poruchy?

Pokud se vyskytne nějaká porucha, spočívá často jen v maličkosti. Než zavoláte autorizovaný servis, podívejte se do tabulky. Je možné, že budete moci poruchu odstranit.

Pokud se někdy nějaký pokrm optimálně nepodaří, nahlédněte do kapitoly „*Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu*“. Tam najdete mnoho tipů a pokynů k vaření.

Tabulka poruch

Porucha	Možná příčina	Pokyny/pomůcka
Přístroj nefunguje.	Vadná pojistka	Podívejte se do krabičky na pojistky, zda je pojistka v pořádku.
Na displeji svítí 00:00.	Výpadek proudu	Nastavte znovu správný čas.
Trouba nehřeje nebo zvolený režim zahřívání nelze nastavit.	Nebyl rozpoznán druh ohřevu.	Nastavte ještě jednou.
Trouba nehřeje. Na ukazateli teploty svítí malý čtverec.	Trouba se nachází v modu demo.	Vypněte pojistku v pojistkové skříni a po nejméně 20 vteřinách ji zase zapněte. Podržte v dalších 2 minutách tlačítko 4 vteřiny, než čtverec na displeji zhasne.
Po zmáčknutí tlačítka se na displeji rozsvítí .	Strop a boční části ve výhřevném prostoru nejsou samočisticí. Nastavení systému čištění není možné.	Teprve až troubu dodatečně vybavíte samočisticím stropem a bočními díly a aktivujete v základních nastaveních systém čištění, můžete systém čištění nastavit. Viz kapitola „*systém čištění*„ a kapitola „*základní nastavení*“.
Na displeji se rozsvítí F8.	Aktivovalo se bezpečnostní vypnutí. Trouba již nehřeje.	Zmáčkněte libovolné tlačítko.

Hlášení o chybě s *E*

Zobrazí-li se na displeji hlášení o chybě s *E*, zmáčkněte tlačítko ◷. Tímto se hlášení o chybě zruší. Může se stát, že budete muset správný čas znovu nastavit. Pokud bude chyba indikována opět, zavolejte autorizovaný servis.

U následujícího hlášení o chybě si možná budete umět pomoci sami.

Hlášení o chybě	Možná příčina	Pokyny/pomůcka
E011	Některé tlačítko bylo podrženo příliš dlouho.	Přesvědčte se, zda jsou všechna tlačítka čistá. Zmáčkněte jednotlivě všechna tlačítka. Pokud hlášení o chybě nezmizí, zavolejte autorizovaný servis.

⚠ Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět jen výrobcem vyškolený technik autorizovaného servisu.

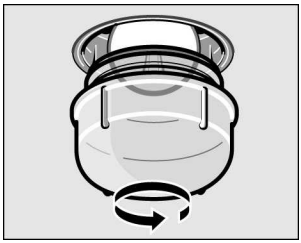
Výměna žárovky trouby na stropě

Pokud došlo k výpadku žárovky trouby, musí být vyměněna. Náhradní žárovky odolné proti vysokým teplotám o výkonu 40 wattů obdržíte u autorizovaného servisu nebo v odborné prodejně. Používejte pouze tyto žárovky.

⚠ **1.** Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!
Vypněte pojistku v pojistkové skříni.

2. Rozložte do chladné trouby utěrku na nádobí, abyste předešli škodám.

3. Vyšroubujte skleněný kryt šroubováním proti směru hodinových ručiček.



4. Nahraďte žárovku stejným typem žárovky.

5. Skleněný kryt zase našroubujte.

6. Vyjměte utěrku na nádobí a zapněte pojistku.

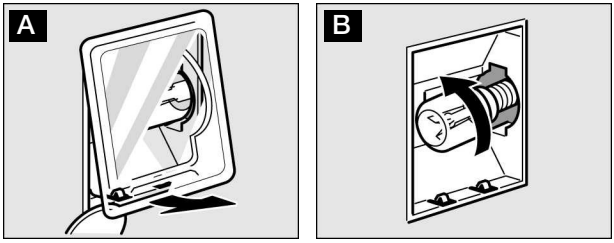
Výměna levé žárovky trouby

Pokud došlo k výpadku žárovky trouby, musí být vyměněna. Náhradní žárovky odolné proti vysokým teplotám o výkonu 25 wattů obdržíte u autorizovaného servisu nebo v odborné prodejně. Používejte pouze tyto žárovky.

⚠ 1. Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!
Vypněte pojistku v pojistkové skříni.

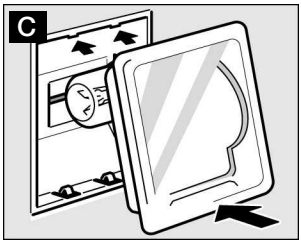
2. Rozložte do chladné trouby utěrku na nádobí, abyste předešli škodám.

3. Sejměte skleněný kryt. Za tímto účelem skleněný kryt dole rukou otevřete (obrázek A)
Pokud by šel skleněný kryt sejmout jen těžce, vezměte si na pomoc lžičku.



4. Vyšroubujte žárovku a nahraďte ji stejným typem žárovky (obrázek B)
Dbejte při zašroubování na to, aby byla žárovka zašroubována rovně.

5. Skleněný kryt zase nasaďte. Dbejte přitom na to, aby vyklenutí ve skle bylo vpravo. Sklo nahoře nasaďte a dole na něj pevně přitlačte. (obrázek C) Sklo zaskočí.



6. Vyjměte utěrku na nádobí a zapněte pojistku.

Skleněný kryt

Poškozený skleněný kryt musí být vyměněn. Vhodné skleněné kryty obdržíte u autorizovaného servisu. Uveďte číslo E a číslo FD Vašeho přístroje.

Autorizovaný servis

Pokud musí být Váš přístroj podroben opravě, je tady pro Vás autorizovaný servis. Telefonní číslo a adresu nejbližšího autorizovaného servisu najdete v telefonním seznamu. Také uvedená servisní střediska Vám rády poradí autorizovaný servis, který se nachází v blízkosti Vašeho bydliště.

Číslo E a číslo FD

Pokud budete volat náš autorizovaný servis, uveďte prosím vždy číslo E a číslo FD Vašeho přístroje.
Typový štítek s čísly najdete vpravo na boční straně dveří trouby. Abyste v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si data svého spotřebiče a telefonní číslo autorizovaného servisu zapsat zde.

E-Nr.	FD-Nr.

autorizovaný servis ☎

Tipy pro energii a životní prostředí

Zde dostanete pár tipů, jak při pečení můžete ušetřit energii a jak svůj přístroj správně podrobíte ekologické likvidaci.

Úspora energie

Předehřívejte troubu jen tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.

Používejte tmavé, černě nalakované nebo smaltované formy na pečení. Tyto ohřev vstřebávají obzvláště dobře.

Během tepelné přípravy nebo pečení otevírejte dveře trouby pokud možno co nejméně.

Pečete-li několik koláčů, pečte je nejlépe po sobě. Trouba je ještě horká, tím se zkracuje doba pečení pro druhý koláč. 2 formy truhlíkového tvaru můžete vložit také vedle sebe.

V případě delších časů tepelné přípravy můžete troubu 10 minut před koncem doby přípravy vypnout a zbytkové teplo použít na „dojití“.

Ekologická likvidace

Zlikvidujte obal ekologicky.



Tento přístroj je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o starých elektrických a elektronických přístrojích (waste electrical and electronic equipment -WEEE). Tato směrnice stanovuje rámec pro zpětný odběr a zhodnocení starých přístrojů, který platí po celé EU.

Programová automatika

S programovou automatikou se Vám naprosto jednoduše podaří rafinované dušené pokrmy, šťavnaté pečeně a chutné vydatné polévky. Ušetříte si obrácení a polévání a pečicí prostor zůstane čistý. Výsledek tepelné přípravy závisí na kvalitě masa a velikosti i typu nádobí. Pokud hotový pokrm vytahujete z výhřevného prostoru, používejte chňapku. Nádobí je velmi horké. Dávejte pozor při otevírání nádobí, uniká horká pára.

Nádobí

Programová automatika je vhodná jen pro pečení v uzavřeném nádobí, výjimkou je šunková pečeně s krustou. Používejte pouze nádobí s dobře přiléhajícím víkem. Dbejte také pokynů výrobce nádobí.

Vhodné nádobí

Doporučujeme žáruvzdorné nádobí (do 300 °C) ze skla nebo sklokeramiky. Pekáče z nerezové oceli jsou vhodné pouze za určitých podmínek. Třpytivá plocha velmi silně odráží tepelné záření. Pokrm méně zhnědne a maso se méně propeče. Pokud používáte pekáč z nerezové oceli, sejměte po ukončení programu víko. Maso na stupni grilování 3 ještě 8 až 10 minut grilujte.
Pokud používáte pekáče ze smaltované oceli, litiny nebo pod tlakem odlité z hliníku, zbarvuje se pokrm dohněda ještě více. Přidejte trochu více tekutiny.

Nevhodné nádobí

Nádobí ze světlého, třpytivého hliníku, neglazované hlíny a nádobí s úchyty z umělé hmoty je nevhodné.

Velikost nádobí

Maso má dno nádobí pokrývat asi ze dvou třetin. Dostanete tak dobrou vlastní šťávu vznikající při pečení.

Odstup mezi masem a víkem musí obnášet minimálně 3 cm. Maso se může během pečení vzedmout.

Příprava pokrmu

Používejte čerstvé nebo zmražené maso. Doporučujeme čerstvé maso s takovou teplotou, jakou by mělo při vytažení z ledničky.

Zvolte vhodné nádobí.

Zvažte čerstvé nebo zmražené maso, drůbež nebo rybu.

Přesné údaje obdržíte v příslušných tabulkách. K nastavení potřebujete hmotnost.

Opatřete maso kořením. Kořeňte zmražené maso stejně tak jako čerstvé.

U mnoha pokrmů je nutno přidat tekutinu. Dávejte do nádobí tolik tekutiny, aby bylo dno cca ½ cm zakryto. Pokud je v tabulce uvedeno „trochu“ tekutiny, postačují většinou 2-3 polévkové lžíce. Pokud je u tekutiny „ano“, může to být klidně i více. Dbejte pokynů před tabulkami a v nich.

Přikrývejte nádobí víkem. Postavte jej do výškové polohy 2 na rošt.
U některých pokrmů není možné posunutí času ukončení přípravy. Tyto pokrmy jsou označeny hvězdičkou *.

Postavte nádobí vždy do chladného výhřevného prostoru.

Programy

Drůbež

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

V případě několika 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 připravovat dvě kuřata o stejné hmotnosti, nastavte, stejně jako u stehen, podle toho kusu, který má větší hmotnost.

Programy drůbež	Číslo programu	Rozmezí hmotnosti v kg	Přidat tekutinu	Hmotnost nastavení
Kuře čerstvé	P1*	0,7 - 2,0	ne	Hmotnost masa
Kuře o hmotnosti nad 1200 g, čerstvé	P2*	1,4 - 2,3	ne	Hmotnost masa
Kachna čerstvá	P3*	1,6 - 2,7	ne	Hmotnost masa
Husa čerstvá	P4*	2,5 - 3,5	ne	Hmotnost masa
Mladý krocan čerstvý	P5*	2,5 - 3,5	ne	Hmotnost masa
Stehna čerstvá, např. kuřecí, kachní, husí, krůtí stehna	P6	0,3 - 1,5	ne	Hmotnost nejtěžšího stehna

Maso

Dejte do nádobí tolik tekutiny, kolik je uvedeno.

Hovězí maso
Přidejte u dušené pečeně dostatečné množství tekutiny. Můžete použít i tekutinu na marinování. Roastbeef pečte tučnou stranou nahoru.

Programy hovězí maso	**Číslo programu**	**Rozmezí hmotnosti v kg**	**Přidat tekutinu**	**Hmotnost nastavení**
Maso na dušení, čerstvé např. horní žebro, plec	P7	0,5 - 3,0	ano	Hmotnost masa
Dušená pečeně, zmražená, např. horní žebro, plec	P8*	0,5 - 2,0	ano	Hmotnost masa
Roastbeef, čerstvý, anglický, např. svíčková	P9	0,5 - 2,5	ne	Hmotnost masa
Programy telecí maso				
Pečeně čerstvá, libová, např. horní šál, ořech	P10	0,5 - 3,0	ano	Hmotnost masa
Pečeně čerstvá, prorostlá, např. roštěnec, krk	P11	0,5 - 3,0	trošku	Hmotnost masa
Koleno s kostí, čerstvé	P12	0,5 - 2,5	ano	Hmotnost masa
Programy jehněčí maso				
Stehno čerstvé bez kosti, propečené	P13	0,5 - 2,5	trošku	Hmotnost masa
Stehno čerstvé bez kosti, medium	P14	0,5 - 2,5	ne	Hmotnost masa
Stehno čerstvé s kostí, propečené	P15	0,5 - 2,5	trošku	Hmotnost masa
Stehno zmražené, bez kosti, propečené	P16*	0,5 - 2,0	trošku	Hmotnost masa
Stehno zmražené, s kostí, propečené	P17*	0,5 - 2,0	trošku	Hmotnost masa

Maso ze zvěřiny
Maso ze zvěřiny můžete obložit špekem, maso bude šťavnatější, ale nezhnědne tolik. Pro jemnější chuť můžete maso ze zvěřiny před pečením přes noc marinovat v ledničce v podmáslí, víně nebo octu.

Pokud pečete větší množství zaječích stehen, nastavte hmotnost stehna, které má největší hmotnost.

Králíka můžete péci také naporcovaného. Nastavte celkovou hmotnost.

Programy maso ze zvěřiny	Číslo programu	Rozmezí hmotnosti v kg	Přidat tekutinu	Hmotnost nastavení
Jelení pečeně čerstvá, např. plec, hrudí	P18	0,5 - 3,0	ano	Hmotnost masa
Srnčí kýta bez kosti, čerstvá	P19	0,5 - 3,0	ano	Hmotnost masa
Zaječí kýta s kostí, čerstvá	P20	0,3 - 0,6	ano	Hmotnost masa
Králík čerstvý	P21	0,5 - 3,0	ano	Hmotnost masa

Ryby

Rybu vyčistěte, okyselte a osolte jako obvykle.

Pro dušenou rybu: dejte do nádobí do výšky ½ cm tekutinu, např. víno, citrónovou šťávu.

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

Celá ryba se nejlépe podaří, když jí dáte do nádobí v plovoucí poloze. To znamená, že hřbetní ploutev směřuje nahoru. Aby měla ryba dobrou stabilitu, vložte do břišního prostoru nakrájený brambor nebo žáruvzdornou nádobu.

U většího počtu ryb nastavte celkovou hmotnost. Ryby musí být přibližně stejně velké nebo musí mít stejnou hmotnost.
Příklad: dva pstruzi o hmotnosti 0,6 kg a 0,5 kg. Nastavte 1,1 kg.

Programy ryby	Číslo programu	Rozmezí hmotnosti v kg	Přidat tekutinu	Hmotnost nastavení
Pstruh čerstvý, dušený	P22*	0,3 - 1,5	ano	Celková hmotnost
Pstruh čerstvý, pečený	P23*	0,3 - 1,5	ne	Celková hmotnost
Treska čerstvá, dušená	P24*	0,5 - 2,0	ano	Celková hmotnost
Treska čerstvá, pečená	P25*	0,5 - 2,0	ne	Celková hmotnost

Jídlo z jednoho hrnce (rybí)

Můžete kombinovat různé druhy ryb a čerstvou zeleninu.

Nakrájejte rybu na kousky vhodné pro menší sousta. Části kuřat používejte nerozdělené.

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

Pokud má být maso zbarveno dohněda, dejte jej do pekáče na zeleninu jako poslední přísadu. Pokud jej chcete mít méně zbarveno dohněda, zamíchejte maso pod zeleninu.

Pro vydatnou zeleninovou polévku se hodí pevné druhy zeleniny jako např. mrkve, zelené fazolky, bílé zelí, celer a brambory. Na čím menší kousky zeleninu nakrájíte, tím měkčí ji budete mít. Aby se zelenina příliš nezbarvila dohněda, polijte ji tekutinou.

Jídlo z jednoho hrnce	Číslo programu	Rozmezí hmotnosti v kg	Přidat tekutinu	Hmotnost nastavení
s masem,	P26	0,3 - 3,0	ano	Hmotnost masa
se zeleninou	P27	0,3 - 3,0	ano	Celková hmotnost
Guláš	P28	0,3 - 3,0	ano	Hmotnost masa
Masové závitky	P29	0,3 - 3,0	ano	Hmotnost masa

Sekaná pečeně

Používejte čerstvé sekané maso.
Nastavte celkovou hmotnost sekané pečeně.
Hmotu můžete vylepšit kostičkami zeleniny nebo sýrem.

Programy sekaná pečeně	Číslo programu	Rozmezí hmotnosti v kg	Přidat tekutinu	Hmotnost nastavení
z čerstvého hovězího masa	P30*	0,3 - 3,0	ne	Celková hmotnost
z čerstvého jehněčího masa	P31*	0,3 - 3,0	ne	Celková hmotnost
z čerstvé směsi masa	P32*	0,3 - 3,0	ne	Celková hmotnost
z čerstvého vepřového masa	P33*	0,3 - 3,0	ne	Celková hmotnost

Vepřové maso

Pečeně s krustou položte do nádobí krustou směrem nahoru. Tučnou kůži před pečením mřížkovitě nařežte, aniž byste zasahovali do masa.

Šunkovou pečení s vrstvou tuku směrem nahoru vložte do nádobí. Nechte krustu šunkové pečeně dopéci v otevřeném nádobí.

U pečeně nastavte hmotnost masa a u rolovaných závitků celkovou hmotnost.

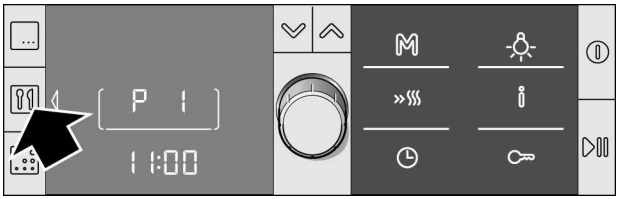
Programy vepřové maso	Číslo programu	Rozmezí hmotnosti v kg	Přidat tekutinu	Hmotnost nastavení
Pečeně z týla, čerstvá, bez kosti	P34	0,5 - 3,0	ano	Hmotnost masa
Pečeně z týla, mražená, bez kosti	P35*	0,5 - 2,0	ano	Hmotnost masa
Svíčková, čerstvá	P36	0,5 - 2,5	ano	Hmotnost masa
Rolovaný závitek, čerstvý	P37	0,5 - 3,0	ano	Celková hmotnost
Pečeně s krustou, čerstvá, špek	P38	0,5 - 3,0	ne	Hmotnost masa
Šunková pečeně, čerstvá, nakládaná, péci	P39	1,0 - 4,0	trošku	Hmotnost masa
Šunková pečeně, čerstvá, nakládaná, opatřit chřupavou krustou	P40*	1,0 - 4,0	ne	Hmotnost masa

Volba programu

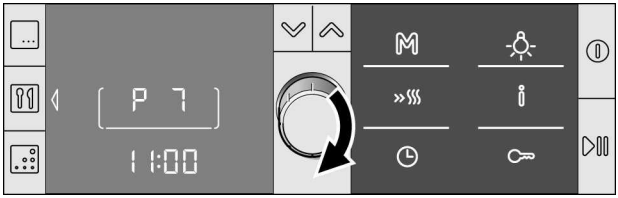
Vyberte si nejprve vhodný program z programové tabulky.

Příklad na obrázku: Nastavení pro hovězí dušenou pečeni, čerstvou, program 7, hmotnost masa 1,3 kg.

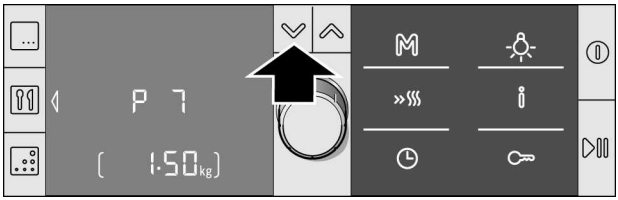
1. Zmáčkněte tlačítko .
První číslo programu se rozsvítí na ukazateli teploty.



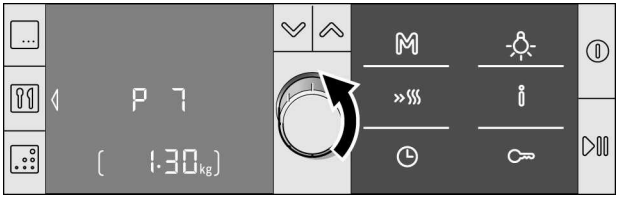
2. Nastavte otočným voličem požadované číslo programu.



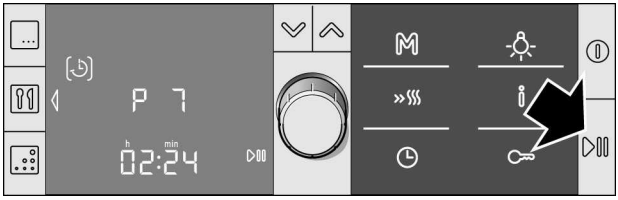
3. Zmáčkněte tlačítko .
Na ukazateli času bude navržena hmotnost.



4. Nastavte otočným voličem hmotnost pokrmu.



5. Zmáčkněte tlačítko ▷II.
Zobrazí se doba trvání programu.



Program začíná běžet. Doba jeho trvání [] ubíhá viditelně na ukazateli času.

Program je ukončen

Rozezvučí se signál. Trouba již nehřeje. Signál můžete s předstihem zrušit tlačítkem ◷.

Tipy pro nastavení:

Změna doby trvání programu

Dobu trvání nelze změnit.

Změna programu

Po spuštění již program nelze změnit.

Otevírání trouby v průběhu tepelné přípravy

Program se zastaví. Po zavření dveří provoz běží dále.

Zastavení provozu

Zmáčkněte krátce tlačítko ▷II. Trouba je v přestávkovém modu (pauza). Zmáčkněte znovu tlačítko ▷II, provoz běží dále.

Přerušení provozu

Držte tlačítko ▷II zmáčknuto, než se rozsvítí symbol pro 3D-horký vzduch a 160°C. Nyní můžete nastavovat znovu.

Posunutí času ukončení Viz kapitola „*časové funkce*“, „*posunutí času ukončení*“.

Tipy pro programovou automatiku

Hmotnost masa na pečení nebo drůbeže překračuje uvedené rozmezí hmotnosti.	Rozmezí hmotnosti je záměrně omezeno. Pro obrovské pečeně není často k dostání žádný nadměrný pekáč vystačující velikosti. Připravujte velké kusy s horním/spodním žárem ⊟ nebo grilováním s oběhem vzduchu 🍖.
Pečeně je dobrá, ale šťáva je příliš tmavá.	Vyberte menší nádobí nebo používejte více tekutiny.
Pečeně je dobrá, ale šťáva je příliš světlá a vodnatá.	Vyberte větší nádobí nebo používejte méně tekutiny.
Pečeně je nahoře příliš suchá.	Používejte nádobí s dobře přiléhajícím víkem. Velmi libové maso bude šťavnatější, když jej obložíte plátky špeku.
Během pečení je cítit zápach po připálení, ale pečeně vypadá dobře.	Víko pekáče dobře nedoléhá nebo se maso vzedmulo a víko nazvedlo. Používejte vždycky vhodné víko. Dbejte na to, aby mezi masem a víkem byl dodržen odstup minimálně 3 cm.
Rádi byste připravili zmražené maso.	Okořeňte zmražené maso stejně tak jako čerstvé. Pozor: Posunutí času ukončení na později u zmraženého masa není možné. Maso by se rozmrazilo v době vyčkávání a nebylo by poživatelné.

Otestovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu

Zde najdete výběr pokrmů a optimální nastavení k nim. Ukážeme Vám, který režim zahřívání a teplota jsou pro Váš pokrm nejlepší. Obdržíte informace ke správnému příslušenství a do jaké výškové polohy jej máte zasunovat. Dostanete tipy k nádobí a přípravě.

Pokyny

Tabulkové hodnoty platí vždy pro zasunutí do studeného a prázdného výhřevného prostoru. Vytápějte troubu s předstihem jen tehdy, pokud je to uvedeno v tabulkách.

Vyndejte před použitím z výhřevného prostoru všechno příslušenství, které nepotřebujete. Obložte příslušenství papírem na pečení až po předehřívání. Časové údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty. Jsou závislé na kvalitě a povaze potravin.

Používejte příslušenství dodané zároveň s troubou.

Dodatečné příslušenství obdržíte jako zvláštní příslušenství v odborné prodejně nebo u zákaznického servisu.

Používejte vždy utěrku určenou na horké hrnce, pokud vytahujete horké příslušenství nebo nádobí z výhřevného prostoru.

Koláče a pečivo

Pečení na jedné úrovni

S horním/spodním ohřevem se Vám pečení koláčů podaří nejlépe.
Pokud pečete s 3D-horkým vzduchem, dbejte následujícího:
Koláče ve formách, výšková poloha zasunutí 2, koláče na plechu, výšková poloha zasunutí 3.

Pečení na několika úrovních

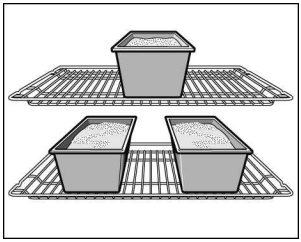
Používejte 3D-horký vzduch . Pečení na 2 úrovních: Univerzální pánev do výškové polohy zasunutí 3, plech na pečení do výškové polohy zasunutí 1.

Pečení na 3 úrovních: Plech na pečení do výškové polohy zasunutí 5, univerzální pánev do výškové polohy zasunutí 3, plech na pečení do výškové polohy zasunutí 1.

Současně zasunuté plechy nemusí být současně hotové.

V tabulkách najdete četné návrhy pro Vaše pokrmy.

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



Formy na pečení

Nejvýhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení. U světlých forem na pečení z tenkostěnného kovu nebo u skleněných forem se doba pečení prodlužuje a koláč se nezbarvuje dohněda tak stejnoměrně. Pokud chcete použít silikonové formy, orientujte se podle údajů a receptů výrobce. Silikonové formy jsou často menší než normální formy. Množství těsta a údaje v receptu se mohou různit.

Tabulky

V tabulkách najdete pro různé koláče a pečivo optimální režim zahřívání. Teplota a čas pečení jsou závislé na množství a povaze těsta. Proto jsou v tabulkách uvedena rozmezí. Zkuste to nejdříve s nižší teplotou.

Nižší teplota skýtá rovnoměrnější zbarvení dohněda. Pokud je to potřebné, nastavte příště trošku vyšší teplotu.

Doby pečení se zkrátí o 5 až 10 minut, pokud předehříváte.

Další informace najdete pod tipy pro pečení v návaznosti na tabulky.

Upozornění: Při pečení s hydropečením se na skleněné tabuli trouby může tvořit kondenzát. Dveře trouby otevírejte pozorně, poněvadž uniká horká pára.

Koláče ve formách	Nádobí	Výšková poloha	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Koláč z třeného těsta, jednoduchý	Věncová/ truhlíková forma	2		160 - 180	50 - 60
	3 truhlíkové formy	3 + 1		140 - 160	60 - 80
Koláč z třeného těsta, jemný	Věncová/ truhlíková forma	2		150 - 170	60 - 70
Dortový sokl z třeného těsta	Nízká kulatá forma s vlnitým nebo hladkým okrajem	3		160 - 180	20 - 30
Ovocný koláč jemný, třené těsto	Rozkládací forma/ bábovková forma	2		160 - 180	50 - 60
Piškotový základ na dort, 2 vejce, předehřát	Nízká kulatá forma s vlnitým nebo hladkým okrajem	2		160 - 180	20 - 30
Piškotový dort, 6 vajec, předehřát	Tmavá rozkládací forma	2		160 - 180	40 - 50
Základ z křehkého těsta s okrajem	Tmavá rozkládací forma	1		180 - 200	25 - 35
Ovocný nebo jogurtový dort se základem z křehkého těsta *	Tmavá rozkládací forma	1		160 - 180	70 - 90
Plochý švýcarský koláč s ovocem nebo zeleninou	Plech na pizzu	1		220 - 240	35 - 45
Bábovka	Bábovková forma	2		150 - 170	60 - 70
Pizza, tenký základ, méně obložení, předehřát	Plech na pizzu	1		280 - 300	10 - 15
Pikantní koláče *	Tmavá rozkládací forma	1		170 - 190	45 - 55

* Nechte koláče cca 20 minut vychladnout ve vypnutém, zavřeném přístroji,

Koláče na plechu	Příslušenství	Výšková poloha	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Třené těsto se suchým obložením	Plech na pečení	2		170 - 190	20 - 30
	Univerzální pánev + plech na pečení	3 + 1		150 - 170	35 - 45
Třené těsto se šťavnatým obložením (ovoce)	Univerzální pánev	2		170 - 190	25 - 35
	Univerzální pánev + plech na pečení	3 + 1		140 - 160	40 - 50
Kynuté těsto se suchým obložením	Plech na pečení	3		170 - 190	25 - 35
	Univerzální pánev + plech na pečení	3 + 1		150 - 170	35 - 45
Kynuté těsto se šťavnatým obložením (ovoce)	Univerzální pánev	3		160 - 180	40 - 50
	Univerzální pánev + plech na pečení	3 + 1		150 - 170	50 - 60
Křehké těsto se suchým obložením	Plech na pečení	1		180 - 200	20 - 30
Křehké těsto se šťavnatým obložením (ovoce)	Univerzální pánev	2		160 - 180	60 - 70
Plochý švýcarský koláč s ovocem nebo zeleninou	Univerzální pánev	1		210 - 230	40 - 50
Piškotová rolka, předehřát	Plech na pečení	2		170 - 190	15 - 20
Kynutá pletýnka z 500 g mouky	Plech na pečení	2		180 - 200	25 - 35
Vánočka z 500 g mouky	Plech na pečení	3		160 - 180	60 - 70
Vánočka z 1 kg mouky	Plech na pečení	3		140 - 160	90 - 100
Závin, sladký	Univerzální pánev	2		190 - 210	55 - 65
Pizza	Plech na pečení	2		220 - 240	25 - 35
	Univerzální pánev + plech na pečení	3 + 1		180 - 200	40 - 50
Chlebová placka	Univerzální pánev	2		280 - 300	10 - 12

Drobné pečivo	Příslušenství	Výšková poloha	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Placičky	Plech na pečení	3		140 - 160	15 - 25
	Univerzální pánev + plech na pečení	3 + 1		130 - 150	25 - 35
	Univerzální pánev + 2 plechy na pečení	1 + 3 + 5		130 - 150	30 - 40
Makrónky - pečivo z těsta z 1/3 cukru, 1/3 bílku a 1/3 mandlí	Plech na pečení	2		100 - 120	30 - 40
	Univerzální pánev + plech na pečení	3 + 1		100 - 120	35 - 45
	Univerzální pánev + 2 plechy na pečení	1 + 3 + 5		100 - 120	40 - 50
Bezé	Plech na pečení	3		80 - 100	100 - 150
Muffiny	Rošt s plechem s muffiny	3		180 - 200	20 - 25
	2 rošty s plechy s muffiny	3 + 1		160 - 180	25 - 30
Pečivo z odpalovaného těsta	Plech na pečení	2		210 - 230	30 - 40
Pečivo z listového těsta	Plech na pečení	3		180 - 200	20 - 30
	Univerzální pánev + plech na pečení	3 + 1		180 - 200	25 - 35
	Univerzální pánev + 2 plechy na pečení	1 + 3 + 5		170 - 190	35 - 45
Pečivo z kynutého těsta	Plech na pečení	3		190 - 210	20 - 30
	Univerzální pánev + plech na pečení	3 + 1		160 - 180	25 - 35

Chléb a housky

Při pečení chleba nechte troubu předehřát, pokud není uvedeno jinak. Nikdy do horké trouby nenalívejte vodu. Při pečení na 2 úrovních zasuňte univerzální pánev vždy nad plech na pečení.

Chléb a housky	Příslušenství	Výšková poloha	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Kynutý chléb z 1,2 kg mouky	Univerzální pánev	2		300 200	5 30 - 40
Chléb z kvasnicového těsta z 1,2 kg mouky	Univerzální pánev	2		300 200	8 35 - 45
Jednoduchý chléb z mletého obilí a vody, nekvašený, s trochou nebo žádným pekařským droždím	Univerzální pánev	2		300	10 - 15

Chléb a housky	Příslušenství	Výšková poloha	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Housky, nepředehřívat	Plech na pečení	3		200 - 220	20 - 30
Housky z kynutého těsta, sladké	Plech na pečení	3		180 - 200	15 - 20
	Univerzální pánev + plech na pečení	3 + 1		150 - 170	20 - 30

Tipy pro pečení

Chcete péct podle svého vlastního receptu.	Orientujte se podle podobného těsta v tabulkách pro pečení.
Tak zjistíte, zda je koláč z míchaného těsta propečený.	Píchněte do koláče asi 10 minut před koncem doby pečení uvedené v receptu dřevěnou tyčinkou na nejvyšším místě. Pokud již na dřevu žádné těsto nelepí, je koláč hotový.
Koláč se sesunul.	Používejte příště méně tekutiny nebo nastavte teplotu trouby o 10 stupňů menší. Dbejte doby míchání uvedené v receptu.
Koláč se uprostřed vzedmul do výšky a na okraji je nižší.	Nepotírejte okraj rozkládací formy tukem. Po pečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Koláč nahoře příliš tmavne.	Zasuňte jej dále do trouby, zvolte nižší teplotu a pečte koláč trošku déle.
Koláč je příliš suchý.	Napíchejte do hotového koláče párátkem malé dírky. Nakapejte na něj ovocnou šťávu nebo alkoholický nápoj. Zvolte příště o 10 stupňů vyšší teplotu a zkraťte dobu pečení.
Chléb nebo koláč (např. tvarohový koláč) vypadá dobře, ale je uvnitř mazlavý (protažený pruhy tvořenými vodou)	Používejte příště trošku méně tekutiny a pečte při nižší teplotě o něco déle. U koláčů se šťavnatým obložením předpečte nejprve sokl. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a dejte na něj pak obložení. Prosíme, dbejte receptů a doby pečení.

Pečivo je nerovnoměrně zbarveno dohněda.	Zvolte o trošku nižší teplotu, pečivo pak bude stejnoměrnější. Citlivé pečivo pečte s horním/spodním žárem ☐ na jedné úrovni. Také přesahující papír na pečení může ovlivnit cirkulaci vzduchu. Nastříhejte papír na pečení vždy přiměřeně k plechu.
Ovocný koláč je dole příliš světlý.	Vsuňte koláč příště o jednu úroveň níže.
Ovocná šťáva přetéká.	Použijte příště hlubší univerzální pánev, pokud je k dispozici.
Drobné pečivo z kynutého těsta se na sebe při pečení lepí.	Kolem každého kusu pečiva by měl být odstup cca 2 cm. Takto je dost místa na to, aby se kousky pečiva mohly hezky vzedmout a zbarvit se kolem dokola dohněda.
Pekli jste na několika úrovních. Na horním plechu je pečivo tmavší než na spodních.	Používejte vždy k pečení na několika úrovních 3D-horký vzduch ☐. Současně vložené plechy nemusí být současně hotové.
Při pečení šťavnatých koláčů se objevuje kondenzovaná voda.	Při pečení může vznikat vodní pára. Ta uniká dveřmi. Vodní pára se může srážet na obslužném panelu nebo na přilehlých kusech nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda. Toto je podmíněno fyzikálně.

Maso, drůbež, ryby

Pokyny k nádobí

Můžete používat jakékoli žáruvzdorné nádobí. Pro velké pečeně se hodí také univerzální pánev.

Nejvhodnější je nádobí ze skla. Víko by mělo být stejně velké jako pekáč a dobře přiléhat.

Pokud používáte smaltované pekáče, přidejte trošku více tekutiny.

U pekáčů z nerezové oceli není zbarvení dohněda tak silné a maso může být trochu méně propečené.

Prodlužte dobu pečení. Postavte nádobí vždy doprostřed roštu.

Pokyny v tabulkách:
nádobí bez víka = otevřené,
nádobí s víkem = zavřené

Odkládejte horké nádobí ze skla na suchá podstavec. Pokud je podložka mokrá nebo chladná, může sklo prasknout.

Pokyny k pečení

Přidejte k libovému masu trochu tekutiny. Dno nádobí by mělo být pokryto do výšky cca ½ cm. K masu na dušení přidejte dostatečné množství vody. Dno by mělo být pokryto do výše 1-2 cm. Maso se peče pomaleji a méně se zbarvuje dohněda. Používejte vyšší teploty a/nebo delší dobu pečení.

Pokyny ke grilování

Grilujte vždy v zavřené troubě..

Vytápějte při grilování cca 3 minuty v předstihu, než grilovaný pokrm vložíte dovnitř.

Položte kousky ke grilování přímo na rošt. Jednotlivý grilovaný kousek bude nejlepší, když ho položíte do střední oblasti roštu. Navíc do výškové polohy 1 zasuňte univerzální pánev, Šťáva z masa bude zachycena a trouba zůstane čistější.

Vyberte pokud možno stejně hrubé kousky ke grilování. Takto se zbarvují dohněda stejnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté. Solte steaky až po grilování.

Obracejte grilované kousky po 2/3 uvedené doby přípravy.

Topné grilovací těleso se neustále zapíná a vypíná. To je normální. Jak často se tak děje se řídí podle nastaveného stupně grilování.

Maso

Obracejte kousky masa po polovině doby přípravy.

Pokud je pečeně hotová, měla by ještě 10 minut setrvat ve vypnuté, zavřené troubě. Šťáva v mase se tak může rovnoměrněji rozdělit.

Zaviňte roastbeef po pečení do hliníkové folie a nechte ho v troubě 10 minut ležet.

U vepřových pečení s tučnou kůží nařežte do kříže kůži a položte pečeni do nádobí nejprve tučnou kůží směrem dolů.

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výšková poloha	Druh ohřevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Doba pečení v minutách
Hovězí maso						
Hovězí dušená pečeně	1,0 kg	zavřené	2		200 - 220	100
	1,5 kg		2		190 - 210	120
	2,0 kg		2		180 - 200	140
Hovězí filé, medium	1,0 kg	otevřené	2		210 - 230	60
	1,5 kg		2		200 - 220	80
Roastbeef, medium	1,0 kg	otevřené	1		220 - 240	60
Steaky, 3 cm hrubé, medium		Rošt + univerzální pánev	5 + 1		3	15
Telecí maso						
Telecí pečeně	1,0 kg	otevřené	2		190 - 210	110
	1,5 kg		2		180 - 200	130
	2,0 kg		2		170 - 190	150
Telecí koleno	1,5 kg	otevřené	2		210 - 230	140
Vepřové maso						
Pečeně bez tučné kůže (např. krkovice)	1,0 kg	otevřené	1		190 - 210	120
	1,5 kg		1		180 - 200	150
	2,0 kg		1		170 - 190	170

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výšková poloha	Druh ohřevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Doba pečení v minutách
Pečeně s tučnou kůží (např. plec)	1,0 kg	otevřené	1		190 - 210	130
	1,5 kg		1		180 - 200	160
	2,0 kg		1		170 - 190	190
Vepřové filé	500 g	Rošt + univerzální pánev	3 + 1		230 - 240	30
Vepřová pečeně, libová	1,0 kg	otevřené			200 - 220	120
	1,5 kg		2		190 - 210	140
	2,0 kg				180 - 200	160
Kasselské uzené žebírko s kostí	1,0 kg	zavřené	2		210 - 230	70
Steaky, 2 cm hrubé		Rošt + univerzální pánev	5 + 1		3	15
Vepřové medailonky, 3 cm hrubé		Rošt + univerzální pánev	5 + 1		3	10
Jehněčí maso						
Jehněčí hřbet s kostí	1,5 kg	otevřené	2		190 - 210	60
Jehněčí kýta bez kosti, medium	1,5 kg	otevřené	1		160 - 180	120
Maso ze zvěřiny						
Srnčí hřbet s kostí	1,5 kg	otevřené	2		200 - 220	50
Srnčí kýta bez kosti	1,5 kg	zavřené	2		210 - 230	100
Pečeně z divočáka	1,5 kg	zavřené	2		180 - 200	140
Jelení pečeně	1,5 kg	zavřené	2		180 - 200	130
Králík	2 kg	zavřené	2		220 - 240	60
Sekaná pečeně	z 500 g masa	otevřené	1		180 - 200	80

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

Drůbež

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

Pokud grilujete přímo na roštu, zasuňte navíc univerzální pánev do výškové polohy 1. Šťáva z ryby bude zachycena a trouba zůstane čistější.

U kachny a husy propíchněte kůži pod křídly, tuk tak může odtéci.

Položte celou drůbež nejprve prsní stranou dolů na rošt. Obracejte po 2/3 uvedené doby přípravy.
Kusy pečeně jako krůtí rolovaná pečeně nebo krůtí prsa obraťte po polovině uvedené doby přípravy. Čtvrtky drůbeže obracejte po 2/3 doby přípravy.

Drůbež bude obzvláště chřupavě vypečena, když ji ke konci doby pečení potřete máslem, osolenou vodou nebo pomerančovou šťávou.

Drůbež	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výšková poloha	Druh ohřevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Doba pečení v minutách
Kuře celé	1,2 kg	Rošt	2		220 - 240	60 - 70
Kuře o hmotnosti nad 1200 g, celé	1,6 kg	Rošt	2		210 - 230	80 - 90
Kuře rozpůlené	po 500 g	Rošt	2		220 - 240	40 - 50
Kuřecí čtvrtky	po 150 g	Rošt	3		210 - 230	30 - 40
Kuřecí čtvrtky	po 300 g	Rošt	3		210 - 230 3	5 - 45
Kuřecí prsa	po 200 g	Rošt	3		3	30 - 40
Kachna celá	2,0 kg	Rošt	2		190 - 210	100 - 110
Kachní prsa	po 300 g	Rošt	3		240 - 260	30 - 40
Husa celá	3,5 - 4 kg	Rošt	2		170 - 190	120 - 140

Drůbež	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výšková poloha	Druh ohřevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Doba pečení v minutách
Husí stehna	je 400 g	Rošt	3		220 - 240	40 - 50
Mladá krůta, celá	3,0 kg	Rošt	2		180 - 200	80 - 100
Krůtí rolovaná pečeně	1,5 kg	otevřené	1		200 - 220	110 - 130
Krůtí prsa	1,0 kg	zavřené	2		180 - 200	80 - 90
Krůtí horní stehno	1,0 kg	Rošt	2		180 - 200	90 - 100

Ryby

Pokud grilujete přímo na roštu, zasuňte navíc univerzální pánev do výškové polohy 1. Tekutina bude zachycena a trouba zůstane čistější.

Obracejte kousky ryb po 2/3 uvedené doby přípravy.

Celá ryba se nemusí obracet. Vložte celou rybu do trouby v plovoucí poloze se hřbetní ploutví směrem nahoru. Nakrájený brambor nebo malá žáruvzdorná nádoba v břichu rybě propůjčí stabilitu. U filé předejte několik lžiček tekutiny k dušení.

Ryba	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výšková poloha	Druh ohřevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Doba pečení v minutách
Ryba celá	po cca 300 g	Rošt	2		2	20 - 25
	1,0 kg	Rošt	2		200 - 220	45 - 55
	1,5 kg	Rošt	2		190 - 210	60 - 70
	2,0 kg	zavřené	2		190 - 210	70 - 80
Rybí podkova, 3 cm silná		Rošt	3		2	20 - 25
Rybí filé		zavřené	2		210 - 230	25 - 30

Tipy pro pečení a grilování

Pro hmotnost pečeně nejsou v tabulce uvedeny žádné údaje.	Zvolte údaje, které odpovídají bezprostředně následující nižší hmotnosti a prodlužte čas tepelné přípravy.
Jak můžete zjistit, zda je pečeně hotová.	Používejte teploměr na maso (lze ho dostat v odborné prodejně) nebo proveďte „zkoušku lžičkou“. Přitlačte lžičkou na pečeni. Pokud se zdánlivě jeví pevná, je hotová. Pokud je poddajná, potřebuje ještě trošku času.
Pečeně je příliš tmavá a krusta místy spálená.	Prověřte výšku zasunutí a teplotu.
Maso vypadá dobře, ale šťáva je připálená.	Zvolte příště menší nádobí na pečení nebo přidejte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodnatá.	Zvolte příště větší nádobí na pečení a použijte méně tekutiny.
Při polévání masa vzniká vodní pára.	Toto je fyzikálně podmíněné a normální. Velká část vodní páry uniká otvorem pro výstup páry. Může se srazit na chladnějším obslužném panelu nebo na přilehlém nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda.

Mírné pečení

Mírné pečení označované také jako pečení při nízkých teplotách je ideální metodou tepelné přípravy pro všechny jemné kousky masa, které mají být upečeny uvnitř dorůžova nebo blanšírovány. Maso zůstane velmi šťavnaté a podaří se připravit velmi jemné. Vaše výhoda: Máte hodně prostoru při plánování menu, neboť mírně pečené maso je možno bez problémů udržovat při náležité teplotě.

Vhodné nádobí

Používejte ploché nádobí, např. servírovací podnos z porcelánu nebo skleněný pekáč bez víka. Otevřené nádobí vždy zasuňte do výškové polohy 2 na rošt.

Takto budete postupovat

1. Zvolte režim ohřevu horní/spodní ⊟ a nastavte teplotu mezi 70 a 90°C. Troubu předehřejte a předehřejte přitom zároveň i nádobí.

2. Na pánvi silně rozpalte tuk. Maso ze všech stran, také na koncích, ostře osmahněte a okamžitě dejte na předehřáté nádobí.

3. Nádobí s masem dejte zase do trouby a mírně jej dopékejte. Pro většinu kousků masa je ideální teplota mírného pečení 80°C.

Pokyny k mírnému pečení

Používejte pouze čerstvé, bezvadné maso. Pečlivě odstraňte šlachy a tučné okraje. Tuk vytváří při mírném pečení silnou charakteristickou chuť.

Větší kousky masa se nemusí obracet.

Maso lze po mírném pečení rovnou nakrájet. Doba pro odležení není potřebná.

Díky této zvláštní metodě pečení maso vypadá zevnitř růžově. To ale neznamená, že je sýrové nebo příliš nedopečené.

Pokud chcete získat šťávu z masa, pečte maso v zavřeném nádobí. Zohledněte ale, že se čas přípravy zkrátí.

Abyste se přesvědčili, že je maso upečené, použijte teploměr na pečeně. Teplota uvnitř pečeně 60°C by měla být udržována nejméně 30 minut.

Tabulka

Pro mírné pečení jsou vhodné všechny jemné části drůbeže, hovězího, telecího, vepřového a jehněčího masa. Doba mírného pečení se řídí šířkou masa a jeho vnitřní teplotou.

Pokrm	Hmotnost	Výšková poloha	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba osmahnutí v minutách	Doba mírného pečení v hodinách
Drůbež						
Krůtí prsa	1000 g	2		80	6 - 7	4 - 5
Kachní prsa*	300-400 g	2		80	3 - 5	2 - 2 1/2
Hovězí maso						
Hovězí maso (např. bok) šířka 6-7 cm	cca 1,5 kg	2		80	6 - 7	4 1/2 - 5 1/2
Hovězí filé, celé	cca 1,5 kg	2		80	6 - 7	5 - 6
Roastbeef, šířka 5-6 cm	cca 1,5 kg	2		80	6 - 7	4 - 5
Hovězí steaky, šířka 3 cm		2		80	5 - 7	80 - 110 min.
Telecí maso						
Telecí pečeně šířka 6-7 cm (např. horní polovina pánve)	cca 1,5 kg	2		80	6 - 7	5 - 6
Telecí filé	cca 800 g	2		80	6 - 7	3 - 3 1/2
Vepřové maso						
Libová vepřová pečeně (např. svíčková) šířka 5-6 cm	cca 1,5 kg	2		80	6 - 7	5 - 6
Vepřové filé, celé	cca 500 g	2		80	6 - 7	2 1/2 - 3
Jehněčí maso						
Jehněčí hřbet, vcelku	cca 200 g	2		80	5 - 6	1 1/2 - 2

* Pro křupavou kůži kachní prsa po mírném pečení krátce pečte v pánvi.

Tipy pro mírné pečení

Mírně dopékané maso není tak horké jako konvenčně pečené maso.	Aby pečené maso příliš rychle nevychladlo, nahřejte talíře a podávejte šťávu resp. omáčku velmi horkou.
Mírně dopékané maso chcete udržet v náležité teplotě.	Snižte po mírném pečení teplotu na 70°C. Malé kousky masa mohou být udrženy v náležité teplotě až 45 minut, velké až dvě hodiny.

Nákypy, zapékání, toasty

Pokud grilujete přímo na roštu, zasuňte navíc univerzální pánev do výškové polohy 1. Trouba zůstane čistější.

Postavte nádobí vždy na rošt.

Doba přípravy nákypu je závislá na velikosti nádobí a výšky nákypu. Údaje v tabulce jsou jen orientační hodnoty.

Nákypy	Příslušenství a nádobí	Výšková poloha	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Nákyp sladký	Forma na nákyp	2		180 - 200	50 - 60
Suflé	Forma na nákyp	2		180 - 200	35 - 45
	Formičky na porce	2		200 - 220	20 - 25
Nudlový nákyp	Forma na nákyp	2		200 - 220	40 - 50
Lasagne	Forma na nákyp	2		180 - 200	40 - 50
Zapékané brambory, syrové přísady, do výšky max. 4 cm	1 Forma na nákyp	2		160 - 180	60 - 80
	2 Formy na nákyp	1 + 3		150 - 170	60 - 80
Toast zapečený, 4 kusy	Rošt	4		3	7 - 10
Toast zapečený, 12 kusů	Rošt	4		3	5 - 8

Hotové výrobky

Dbejte údajů výrobce na obalu.

Pokud příslušenství obkládáte papírem na pečení, zvažte, zda je papír na pečení na pečení pro tyto teploty vhodný. Přizpůsobte velikost papíru pokrmu.

Výsledek přípravy je velmi závislý na potravinách. Předběžné zabarvení dohněda a nepravidelnosti může vykazovat již syrové zboží.

Pokrm	Příslušenství	Výšková poloha	Druh ohřevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Doba pečení v minutách
Pizza mražená					
Pizza s tenkým podkladem	Univerzální pánev	2		200 - 220	15 - 25
	Univerzální pánev + rošt	3 + 1		180 - 200	20 - 30
Pizza s hrubým podkladem	Univerzální pánev	2		170 - 190	20 - 30
	Univerzální pánev + rošt	3 + 1		170 - 190	25 - 35
Pizza Baguette	Univerzální pánev	3		170 - 190	20 - 30
Minipizza	Univerzální pánev	3		190 - 210	10 - 20
Pizza chlazená, předehřát	Univerzální pánev	1		180 - 200	10 - 15
Bramborové výrobky, mražené					
Hranolky	Univerzální pánev	3		190 - 210	20 - 30
	Univerzální pánev + plech na pečení	3 + 1		180 - 200	30 - 40
Krokety	Univerzální pánev	3		190 - 210	20 - 25
Bramborové placky, plněné bramborové taštičky	Univerzální pánev	3		200 - 220	15 - 25
Pečivo mražené					
Houska, bageta	Univerzální pánev	3		180 - 200	10 - 20
Preclíky (tvarované syrové těsto)	Univerzální pánev	3		200 - 220	10 - 20

Pokrm	Příslušenství	Výšková poloha	Druh ohřevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Doba pečení v minutách
Pečivo předpečené					
Housky nebo bagety k rozpečení	Univerzální pánev	2		190 - 210	10 - 20
	Univerzální pánev + rošt	3 + 1		160 - 180	20 - 25
Knedlíčky ze zeleniny nebo drceného obilí, mražené					
Rybí prsty	Univerzální pánev	2		220 - 240	10 - 20
Kuřecí tyčinky a nugety	Univerzální pánev	3		200 - 220	15 - 25
Závin mražený	Univerzální pánev	3		190 - 210	30 - 35

Zvláštní pokrmy

Na Vašem přístroji můžete nastavit teploty od 30 do 300°C. Krémový jogurt se Vám na 40°C podaří stejně tak dobře jako kypré kynuté těsto.

Jogurt

Uveďte mléko (3,5% tuku) do varu, zchlaďte na 45°C. V míchejte 150 g jogurtu. Naplňte do šálků nebo malých skleniček twist off a položte přikryté na rošt. Předehřívejte 5 minut na 45°C. Pak připravujte, jak je uvedeno.

Nabytí kynutého těsta na objemu

Připravujte kynuté těsto jako obvykle. Dejte jej do žáruvzdorného nádobí z keramiky a přikryjte ho. Pečicí troubu 5-10 předehřejte. Vypněte přístroj a postavte těsto kvůli nabytí na objemu do výhřevného prostoru.

Pokrm	Nádobí	Výšková poloha	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy
Jogurt	Šálky nebo skleničky twist off postavte na rošt	1		40	6 - 8 hodin

Pokrm	Nádobí	Výšková poloha	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy
Kynutí těsta	Žáruvzdorné nádobí	Postavte na dno výhřevného prostoru		Předehřát na 50 °C, přístroj vypnout, kynuté těsto dát do výhřevného prostoru	5 - 10 min. 20 - 30 min.

Rozmrazování

Vyjměte zmražené potraviny z obalu a ve vhodném nádobí je postavte na rošt.

Prosíme, dbejte údajů výrobce na obalu.

Časy rozmrazování se řídí podle druhu a množství potravin.

Položte drůbež na talíř prsní stranou směrem dolů.

Pokrm	Příslušenství	Výšková poloha	Druh ohřevu	Teplota v °C
Choulostivé zmražené pokrmy Např. smetanové dorty, dorty z máslovým krémem, dorty s čokoládovou nebo cukrovou glazurou, ovoce apod.	Rošt	1		30 °C
Ostatní mražené výrobky Kuřata, uzeniny a maso, chléb a housky, koláče a jiné pečivo	Rošt	1		50 °C

Upozornění

Osvětlení trouby do 60°C nesvítí. Tak je umožněna optimální jemná regulace teploty.

Sušení

Používejte pouze bezvadné ovoce a zeleninu a řádně je umyjte. Nechte je dobře odkapat a utřete je.

Zasuňte univerzální pánev do výškové polohy 3, rošt do výškové polohy 1. Vyložte univerzální pánev a rošt papírem na pečení nebo pergamenovým papírem.

Velmi šťavnaté ovoce nebo zeleninu několikrát obraťte. Vysušené ovoce okamžitě po sušení oddělte od papíru.

Hmotnost	Výšková poloha	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba trvání, hodiny
600 g kolečka jablek	1+3		80	cca 5
800 g kousky hrušek	1+3		80	cca 8
1,5 kg švestky nebo ryngle	1+3		80	cca 8-10
200 g kuchyňské koření, očištěné	1+3		80	cca 1 1/2

Zavařování

Příprava

Sklenice a gumové kroužky musí být čisté a v pořádku. Používejte pokud možno stejně velké sklenice. Údaje v tabulkách se vztahují na jednolitrové kulaté sklenice. Pozor! Nepoužívejte žádné větší nebo vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout. Používejte pouze bezvadné ovoce a zeleninu. Řádně je umyjte.

Naplňte ovoce a zeleninu do sklenic. Okraje sklenic eventuelně ještě jednou otřete. Misí být čisté. Položte na každou sklenici jeden mokrý gumový kroužek a víčko. Uzavřete sklenice svorkami.

Nepokládejte do výhřevného prostoru více než šest sklenic.

Uvedené časy v tabulkách jsou orientační hodnoty. Tyto mohou být ovlivněny okolní teplotou, počtem sklenic, množstvím a teplotou obsahu sklenic. Než budete přepínat nebo vypínat, přesvědčte se, že to ve sklenicích pořádně perlí.

Takto budete nastavovat

1. Zasuňte univerzální pánev do výškové polohy 2. Postavte sklenice tak, aby se vzájemně nedotýkaly.
2. Nalijte ½ litru horké vody (cca 80 °C) do univerzální pánve.
3. Zavřete dveře trouby.
4. Nastavte spodní ohřev ⎁.
5. Nastavte teplotu na 170 až 180 °C.
6. Spusťte troubu.

Zavařování ovoce

Po 40 až 50 minutách vystupují v krátkých intervalech bublinky. Troubu vypněte.
Po 25 až 35 minutách dalšího ponechání v troubě sklenice z pečicího prostoru vyjměte. V případě delšího zchlazení v pečicím prostoru by se mohly vytvářet zárodky, což napomůže kvašení zavařeného ovoce.

Ovoce v jednolitrových sklenicích	**Od začátku perlení**	**Ponechání v troubě**
Jablka, rybíz, jahody	vypnout	cca 25 minut
Třešně, meruňky, broskve, angrešt	vypnout	cca 30 minut
Jablečná kaše, hrušky, švestky	vypnout	cca 35 minut

Zavařování zeleniny

Jakmile začnou ve sklenicích vystupovat bublinky, snižte teplotu na 120 až 140°C, podle druhu zeleniny cca 35 až 70 minut. Pak troubu vypněte a využijte její docházející teplo.

Zelenina se studeným roztokem v jednolitrových sklenicích	**Od začátku perlení**	**Ponechání v troubě**
Okurky	-	cca 35 minut
Červená řepa	cca 35 minut	cca 30 minut
Kapusta	cca 45 minut	cca 30 minut
Fazole, kedlubny, červené	cca 60 minut	cca 30 minut

Zelenina se studeným roztokem v jednolitrových sklenicích	Od začátku perlení	Ponechání v troubě
Hrách	cca 70 minut	cca 30 minut

Vyjmutí sklenic Neodkládejte horké sklenice na studený nebo mokrý podklad. Mohly by prasknout.

Akrylamid v potravinách

Které pokrmy jsou postiženy? Akrylamid vzniká především u výrobků z obilí nebo brambor, které se připravují za vysokých teplot jako např. bramborové chipsy, hranolky, toasty, housky, chléb, jemné pečivo (keksy, perník, spekulatius).

	Tipy pro přípravu pokrmů s nízkým obsahem akrylamidu
Všeobecně	Doby tepelného zpracování co nejvíce zkraťte. Pečte pokrmy dozlatova, ne příliš dohněda. Velké, objemné množství obsahuje méně akrylamidu.
Pečení	S horním/spodním ohřevem max. 200°C, s 3D-horkým vzduchem nebo horkým vzduchem max.180 °C.
Placky	S horním/spodním ohřevem max. 190°C, s 3D-horkým vzduchem nebo horkým vzduchem max.170 °C. Vejce nebo vaječný žloutek snižuje tvorbu akrylamidu.
Hranolky z trouby	Rozložte je rovnoměrně a v jedné vrstvě na plechu. Pečte minimálně 400 g na jeden plech, aby hranolky nevyschly.

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly zhotoveny pro zkušební ústavy, aby se zjednodušilo zkoušení a testování různých přístrojů.

Podle EN/IEC 60350.

Pečení

Při pečení na dvou úrovních vždy zasuňte univerzální pánev nad plech na pečení. Při pečení na 3 úrovních univerzální pánev zasuňte doprostřed.

Stříkané těsto na cukroví: Současně zasunuté plechy nemusí být současně hotové.

Jablečný koláč na 2 úrovních:
Položte nad sebe tmavé rozkládací formy.
Jablečný koláč na 1 úrovni:
Postavte tmavé rozkládací formy s mezerou vedle sebe.

Koláč v rozkládacích formách z bílého pocínovaného plechu: Pečte s horním/spodním žárem na 1 úrovni. Místo roštu používejte univerzální pánev a položte na ni rozkládací formy.

Pokrm	Příslušenství a nádobí	Výšková poloha	Druh ohřevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Doba pečení v minutách
Stříkané těsto na cukroví	plech na pečení	3		160 - 180	20 - 30
	plech na pečení	3		160 - 180	20 - 30
	univerzální pánev + plech na pečení	3+1		140 - 150	30 - 40
	univerzální pánev + 2 plechy na pečení	1+3+5		130 - 150	40 - 50
Sušenky předehřát	plech na pečení	3		160 - 180	20 - 25
	univerzální pánev + plech na pečení	3+1		150 - 170	25 - 30
	univerzální pánev + 2 plechy na pečení	1+3+5		140 - 160	25 - 30
Sušenky	plech na pečení	3		160 - 180	20 - 25

Pokrm	Příslušenství a nádobí	Výšková poloha	Druh ohřevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Doba pečení v minutách
Piškot předehřát	Rozkládací forma na roštu	2		160-180	30-40
Piškot	Rozkládací forma na roštu	2		160-180	30-40
Kynutý koláč	univerzální pánev	3		160-180	40-50
	univerzální pánev	3		160-180	40-50
	univerzální pánev + plech na pečení	3+1		150-170	50-60
Jablečný koláč	Rošt + 2 rozkládací formy Ø 20 cm	1		200-220	70-80
	2 Rošty + 2 rozkládací formy Ø 20 cm	1+3		190-210	70-80

Grilování

Pokud potraviny pokládáte přímo na rošt, zasuňte do výškové polohy 1 navíc i univerzální pánev. Tekutina bude zachycena a trouba zůstane čistější.

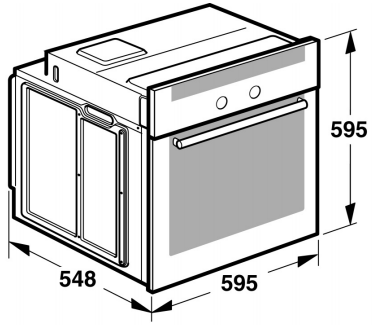
Pokrm	Příslušenství a nádobí	Výšková poloha	Druh ohřevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Doba pečení v minutách
Opečení toastu Předehřát 10 minut	Rošt	5		3	½ - 2
Beefburger, 12 kusů* nepředehřívat	Rošt + univerzální pánev	4+1		3	25 - 30

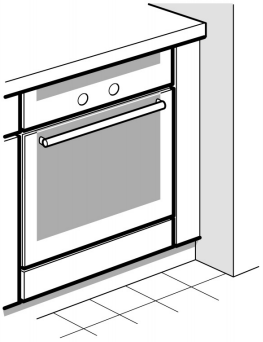
* Po 2/3 doby přípravy obraťte.

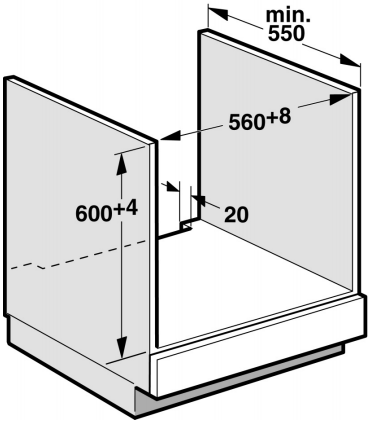
Montážní návod

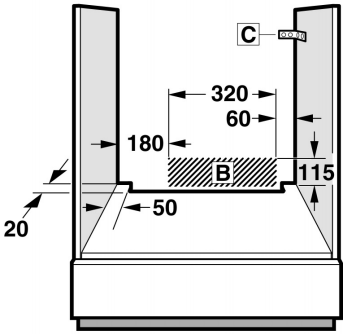
HBA 36B650

1

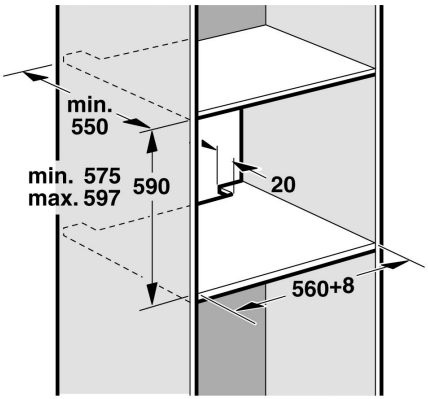


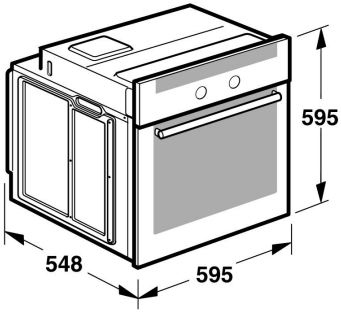


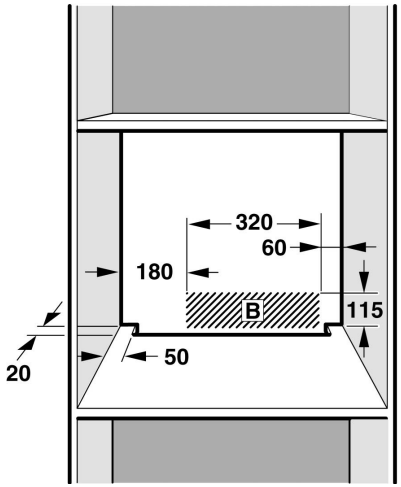


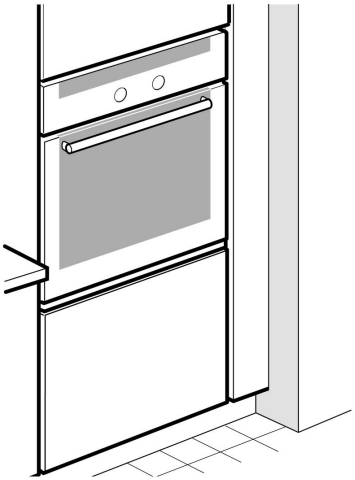


2

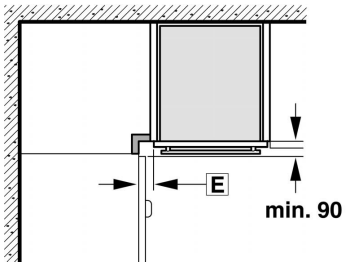

min.
550
min. 575
max. 597
590
20
560+8


595
548
595

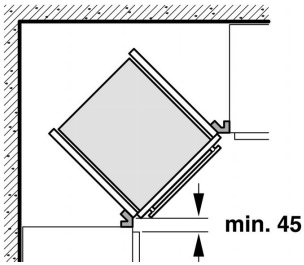

320
60
180
B
115
20
50



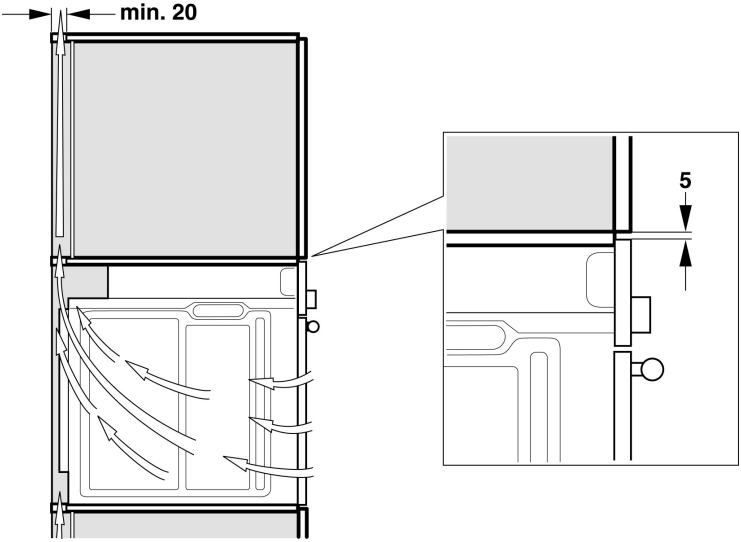
3


E
min. 90

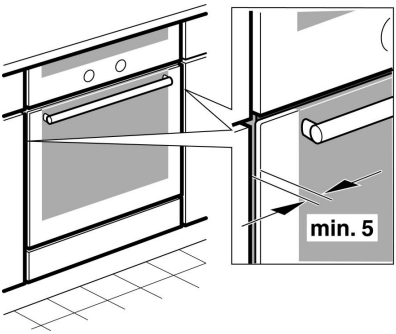
D

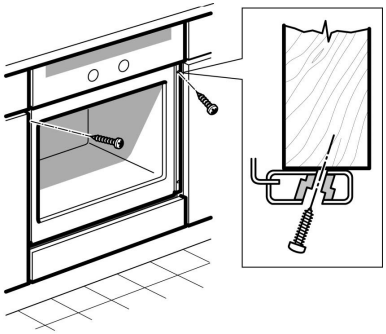

min. 45

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 připevnite 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 skříncе - obrázek 2+4

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

Vestavba do rohu obrázek 3

Aby 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 síti. 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 případe 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 sítové zásuvky s ochranným kolíkem.
Jestliže zásuvka není po vestavbu spotřebiče přístupná, musí se na straně instalace použít jistič všech pólu 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 připojovací zásuvce. V případě nesprávného připojení může dojít k poškození spotřebiče. Připojení provádějte pouze podle schématu připojení. Napětí viz typový štítek. Při zapojování vodičů sítové 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
- Spotřebič zcela zasuňte a středově vyrovnejte.
- Spotřebič přišroubujte.
- Mezera mezi pracovní deskou a spotřebičem se nesmí zakrývat žádnými přídavnými lištami.

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,
dle § 13, odst.5 zákona č.22/97 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. 22/97 Sb a nařízení vlády č.168/1997 Sb., 169/1997 Sb. a 177/1997 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.

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 firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Záruční podmínky

Na tento uvedený výrobek je poskytována záruční lhůta 24 měsíců (ode dne prodeje).

Základním průkazem práv spotřebitele ve smyslu Občanského zákoníku je pořizovací doklad (paragon, faktura, leasingová smlouva ap.). Pokud byl při prodeji vydán záruční list, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Zejména v případech delší než zákonné záruční lhůty je proto záruční list jediným průkazním dokladem práv uživatele pro uznání prodloužené záruky. Ve vlastním zájmu ho proto uschovejte. Nedílnou součástí záručního listu je doklad o pořízení (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.) Pro případ prodloužené záruční lhůty z důvodu dříve provedených oprav je nutno předložit i opravní listy z těchto oprav.
Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu (musí obsahovat druh spotřebiče, typové označení, výrobní číslo, datum prodeje a označení prodávajícího v souladu s § 620 odst. 3 Občanského zákoníku). Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu spotřebitele zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.
Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou průkazně v době platné záruční lhůty, a to vadou materiálu nebo výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis. Uplatnit záruku může spotřebitel u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl spotřebič zakoupen. Zvolí-li spotřebitel jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

Ze záručních oprav jsou vyloučeny zejména tyto případy:
- výrobek byl instalován nebo používán v rozporu s návodem k obsluze, příp. s návodem na montáž
- údaje na záručním listu nebo dokladu o zakoupení se liší od údajů na výrobním štítku spotřebiče
- při chybějícím nebo poškozeném výrobním štítku spotřebiče
- je-li výrobek používán k jinému než výrobcem stanovenému účelu - spotřebič je určen k používání v domácnosti.
- záruka neplatí, je-li výrobek používán k profesionálním nebo komerčním účelům
- mechanické poškození (závady vzniklé při přepravě)
- poškození vzniklá nepozorností, živelnou pohromou nebo jinými vnějšími vlivy (např. vyšším napětím v elektrorozvodné síti, extrémně tvrdou vodou apod.)
- neodborným zásahem, nepovolenými konstrukčními změnami nebo opravou provedenou neoprávněnou osobou
- běžná údržba nebo čištění, instalace, programování, kontrola parametrů výrobku
- opotřebení vniklé používáním spotřebiče

Rozšířená záruka nad rámec zákona

U spotřebičů (pračky, myčky) sériově vybavených systémem Aqua-Stop (patent fy BSH) je výrobcem poskytnuta záruka na škody způsobené chybou tohoto systému. Na tyto škody poskytneme náhradu soukromému spotřebiteli a to po celou dobu životnosti spotřebiče.

Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen dát zákazníkovi platný prodejní doklad, kde bude uvedeno datum prodeje a označení spotřebiče a na požádání zákazníka je povinen vystavit správně a úplně vyplněný záruční list v den prodeje výrobku. Při případné předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol.

„Spotřebič není určený pro používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými a nebo mentálními schopnostmi, a nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí, pokud jim osoba zodpovědná za jejich bezpečnost neposkytne dohled a nebo je nepoučila o používání spotřebiče.“

SEZNAM AUTORIZOVANÝCH SERVISŮ DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ BOSCH A SIEMENS

Firemní servis: BSH domácí spotřebiče, s.r.o., Pekařská 10b, 155 00 Praha 5
telefon: +420 251 095 546
fax: +420 251 095 559

Prodej náhradních dílů: BMK servis, Mahenova 2, 150 00 Praha 5
telefon: +420 800 231 231
e-mail: servis@bmkservis.cz

Sort.	Firma	Adresa		Telefon	Fax	e-mail	IČO
E	Aichlman	Lužná, V zahradách 613	270 51	313 537 759	313 537 759	elektro. aichlman@worldonline.cz	12536687
CH	Chlazení Szabó	Plzeň, Sokolovská105	323 15	377 522 063		chlazeni.szabo@volny.cz	12464856
E	Elmot,v.o.s.	České Budějovice, Blahoslavova1	370 04	387 438 911	387 319 077	elmotcb@seznam.cz	15769615
E	Bekl,v.o.s.	Tábor, Bílkova 3011	390 00	381 256 300	381 256 300	bekl@cmail.cz	45022321
CH	Servis chlazení Kovář	Kardašova Řečice, Na štěpnici 565	378 21	384 382 242		kovar@telecom.cz	15795811
CH	Fiko servis chlazení	Mirovice, Nám.T.G. Masaryka37	398 06	382 274 492	382 274 492	kovar.milos@quick.cz	12895083
E+P	Opravy elektrospotřebičů	Pelhřimov, Svatovítské nám. 119	393 01	565 326 006	565 326 006	jan.hlozek@iol.cz	10296590
CH	Eduard Vodrážka	Most, Hraniční 433	435 00	476 708 767		kovon@atlas.cz	25482475
E+P	SVED,elektrotechn. družstvo	Liberec 10, Švermova 268	460 10	482 465 954	482 770 014	sved.servis@volny.cz	00029271
E	AZ Elektra, s.r.o.	Dobruška,Šubrtovo nám.46	518 01	494 622 461	494 620 252	azelektra@azelektra.cz	15040828
E	Federuk-PMS servis	Trutnov, Nové Dvory 66/11	541 01	499 816 091	499 816 091	vaclav. federuk@worldonline.cz	18889581
CH	EQUUS-Kordík	Lomnice n. Pop., Husovo n.102	512 51	481 671 676	481 671 195	equus.servis@wo.cz	13570251
E+P	P Bednaříková	Brno, Charbulova 73	618 00	548 530 004	548 533 993	petr.bednarik@seznam.cz	48857416
E+P	PIK - servis AP	Kroměříž, Hlávkova 1884/15	767 01	573 331 965	573 331 965	petrprikryl@pikservis.cz	12728381
E+CH	SANO	Nový Jičín, Hoblíkova 15	740 01	556 702 804	556 707 517	sano@iol.cz	12650790
E+CH	Elektroservis	Opava 6, Bílovecká 146	747 06	553 734 350	553 734 350	majnuslumir@seznam.cz	13603957
CH	Servis chlazení Reimer	Holešov, Zlínská 928	769 01	573 398 344	573 398 344	info@chlazeni-reimer.cz	12730009
CH	Opravy chladícího zařízení	Olomouc, Jungmanova 3	772 00	585 244 128	585 244 129	chlazeni.rulisek@atlas.cz	13003020
E	Elektroservis Komárek	Olomouc, Dolní Novosadská 43	779 00	585 435 688	585 435 610	marcela. fraisova@seznam.cz	46613129
E+CH	Jiří Hradil	Krnov, Bartultovická 1	794 01	554 611 756	554 717 449	info@hrota-elektro.cz	10658734
E	Elektro Paneš	Roudnice n. L.,Třída T. G. Masaryka 1084	413 01	416 831 564	416 831 564	elektro.panes@gmail.com	44239319
P	Juřina	Ostrava, Nad Porubkou 31 Areál Alpex	721 00	596 940 150		josef.jurina@seznam.cz	13594877
E	Pollet	Plzeň, Vřesinská 24	315 02	377 241 172	377 241 172	pollet@volny.cz	14690519
E+P	Martin Wlazlo MW	Ostrava 2, Žerotínova 3	702 00	595 136 057	595 136 058	info@elektroopravna.cz	42036984
E+P	Bosch servis centrum	Zlín, Nábřeží 596	760 01	577 211 029	577 522 062	bosch@boschservis.cz	49968505
CH	ARKTIS servis	Ostrava, Poděbradova 35	702 00	596 123 292		arktis@atlas.cz	15440607
P+CH	Němec	České Budějovice, Hrdějovice 9	373 61	387 220 918	387 220 860	nemec.chlazeni@volny.cz	10273948
P	P.S.T.V. s.r.o.	České Budějovice, Nová 43	370 02	387 315 302		pstvsro@seznam.cz	63907194
E+P	Liška Jan - Thermospor - ELSO	Třebíč, Žďárského 214	674 01	568 848 400	568 840 790	info@elso-servis.cz	46181211
E	Vlček	Trutnov, Spojenecká 69/17	541 01	499 817 940		opravy.vlcek@volny.cz	63227258
E+P	Lupták	Havlíčkův Brod, Lidická 1043	580 01	569 421 559		luptak.milan@tiscali.cz	45584966
CH	Polar chlazení	Havlíčkův Brod, Havířská 307	580 01	569 421 791		polar@polarchlazeni.cz	25276301
M.spot.	VAMAT	Trutnov, Vlčická 306	541 02	499 733 385	499 733 385	opravy.vlcek@volny.cz	63227258
K	Caffe Idea - Blažek	Brno, Cacovická 66a	614 00	541 240 656	549 210 304	info@caffeidea.cz	61437743
CH	Faraheit servis	Brno, Kaštanova 210/12	620 00	548 210 358	548 534 147	faraheit.servis@seznam.cz	25528602
P	Plynocentrum Kratochvíl	H. Králové, Bohuslava Martinů 856	500 02	495 212 333		plynocentrumhk@volny.cz	11023147
P	Hartlová	Liberec 3, Barvířská 21	460 01	485 104 798		luciemachackova@iol.cz	65097955
E	Čepo-elektrocentrum	Ostrov n Ohří, Krušnohorská 1145	363 01	353 821 461			26318563
E	Martin Linhart	Hradec Králové, Bří Štefanů 876	500 03	495 406 311		linhartmartin@volny.cz	12974633
E+P	Irena Komárková	Plzeň, Slovanské údolí 31	318 00	377 387 406	377 387 057	servis-ap@volny.cz	66349516

Sort.	Firma	Adresa		Telefon	Fax	e-mail	IČO
E+P+CH	Karel Veselý	Znojmo, Gagarinova 39	669 02	515 246 788		elserviszn@tiscali.cz	14646951
E+CH	Jansta Martin	Kolín V., Tovární 17	280 00	321 723 670		janstovi@volny.cz	12562432
E	Kučera	Most,Topolová 1234	434 01	476 441 914	476 441 914	serviskucera@seznam.cz	72698403
E+P	Jan Havel elektroservis	Turnov, Krajířova 491	511 01	481 322 002		servis@elservishavel.cz	13237233
E	Milan Bubla	Karlovy Vary, Plzeňská 59	360 01	353 221 018		bu-bu-servis@volny.cz	11392959
E	Radomír Zaňka	Kladno, Hajnova 178	227 04	312 240 277		elektrozanka@seznam.cz	44711255
CH	EMZET-Fr.Plachý	Chýnov, Gabrielovo nám.460	391 55	381 297 016		firma@plachy-emzet.cz	25169505
P	Jiří Čechura	Město Touškov, Čemínská 219	330 33	377 922 589		elektrocechura@quick.cz	10389261
CH	A-Z Thermo s.r.o.	Pardubice, J.Palacha 1239	530 00	466 330 311	466 330 800	thermo_pce@volny.cz	00529737
E	Pavel Kubát	Přibyslav, Nerudova 660	582 22	569 421 559		eletroservis.kubat@email.cz	13210289
E	ELEKTRO Jankovský s.r.o.	Blatná, Nám. Míru 204	388 01	383 422 554	383 423 438	elektro@jankovsky.cz	26035405
E+CH	A PROFI servis s.r.o.	Benátky n. Jizerou, Pražská 83	294 71	326 363 914		aprofiservis@seznam.cz	27362914
E+P+CH	ELEKTROSERVIS Koláček s.r.o.	Česká Ves, Polní 20	790 81	584 428 208		elektro.kolacek@centrum.cz	26871611
E+P+CH	WH servis	Liberec, Jarní 645/10	460 10	485 110 220		wh-servis@volny.cz	27291430
E	Florus servis	Břeclav, Na Zvolenci 19	690 03	519 323 943	519 372 183	martinflorus@seznam.cz	16355318
E+P	ELEKTRO Trefilík s.r.o.	Dubňany, Malá Strana 286	696 03	518 365 157	518 365 157	trefilik@wo.cz	27713377
CH	Chladící spol. CZ s.r.o.	Karlovy Vary - Sedlec, Rosnická 118	360 10	353 225 432	353 225 432	chladicispolecnost@volny.cz	26409925
CH	Jan Svoboda	Hodonín, Rybářská 47	695 01	518 351 175		servis.chlazeni@seznam.cz	13680421
E+P	Stanislav Svoboda E.P.SERVIS	Svitavy, Kpt. Jaroše 4	568 02	461 533 769		epservis@mybox.cz	11102144
E+P	Alpha obchod&ateliér s.r.o.	Lanškroun, Purkyňova 101	563 01	465 320 298		martina.hruba@alphaobchod.cz	27498719
E	Jan Škaloud	Pardubice, 17. listopadu 360	532 02	602 405 453		jsk@jjbosch.cz	68222904
P	Milan Hrubant	Praha 3, Laubova 1689/4	130 00	222 726 834		obchod@kovoservis-plyn.cz	13815334
CH	Miloslav Juška	Nový Bor, Žižkova 716	473 01	487 726 404		chlazeni_juska@volny.cz	12034967
E	Servis Černý s.r.o.	Broumov, Mírové nám.99	550 01	491 522 881	491 524 515	sc.servis@tiscali.cz	25866494
E+P	VIKI s.r.o.	Jihlava, Majakovského 8	586 01	567 303 546	567 303 546	viki.servis@iol.cz	18198791
E	Kosek elektro a.s.	Nové Město n.Metují, Komenského 1	549 01	603 210 334	491 471 473	ludvik.tomas@bluetone.cz	25275488
E+P	Flekáč Ladislav	Karlovy Vary, Vítězná 83	360 09	777 965 881		flekaclada@o2active.cz	73448311
CH	Bartoš Bohumil	Velichovky, Nová čtvrť 110	552 11	602 415 637	491 880 129	bohumil.bartos@quick.cz	11161981
E+P	PIKSERVIS spol. s r.o.	Kroměříž, Brandlova 1714	767 01	573 335 615		petrprikryl@pikservis.cz	26240025
E+P+CH	Bačina servis	Ústí nad Labem, Horova 9	400 01	472 734 300		info@biservis.cz	13328697
E+P+CH	Vrcek Ivo - ELZIM	Jičín, Hradecká 1249	506 01	493 524 400	604 287 736	elzim@elzim.cz	12978841
E	Marek Pollet	Plzeň, Vřesinská 24	315 02	377 241 172	377 241 172	pollet@volny.cz	63543672
E+P	Jiří Adamec elektroservis	Litoměřice, Liškova 46	412 01	416 732 228	416 732 228	adamec.elektroservis@seznam.,cz	12791831
CH	Milan Juránek	Náchod, Kostelecká 1830	547 01	491 427 680		milan.juranek@cmail.cz	11592915

E - elektro
P - plyn
CH - chlazení
K - kávovary
S výhradou průběžných změn, aktuální seznam servisů najdete na webových stránkách www.bosch-spotrebice.cz

Návod na obsluhu

HBA 36B650

BM-363-01

Aby nás varenie bavilo tak, ako si pochutnávať

Prosíme, prečítajte si tento návod na použitie. Potom môžete využívať všetky technické výhody svojej rúry.

Dostanete tu dôležité bezpečnostné informácie. Zoznámite sa s jednotlivými časťami svojej novej rúry. A my vám krok za krokom ukážeme, ako máte postupovať. Je to úplne jednoduché.

V tabuľkách nájdete nastavovacie hodnoty a výškové polohy zasunutia pre mnohé obvyklé pokrmy. Všetko je preverené v našom kuchárskom štúdiu.

A pokiaľ sa raz vyskytne nejaká porucha - nájdete tu informácie, ako môžete malé poruchy odstrániť sami. Podrobný rozpis obsahu vám pomôže sa rýchlo zorientovať.

A teraz už len dobrú chuť.

Obsah

Bezpečnostné pokyny 5
Pred zabudovaním 5
Pokyny pre vašu bezpečnosť 5
Príčiny škôd 7
Vaša nová rúra 8
Ovládací panel 8
Tlačidlá 9
Otočný volič 9
Displej 10
Kontrola teploty 10
Výhrevný priestor 11
Príslušenstvo 12
Pred prvým použitím 16
Nastavenie denného času 16
Prvé zahriatie rúry 16
Predbežné vyčistenie príslušenstva 17
Zapnutie a vypnutie rúry 17
Nastavenie rúry 18
Režimy vyhrievania 18
Nastavenie druhu ohrevu a teploty 20
Nastavenie rýchloohrevu 22
Časové funkcie 23
Nastavenie budíka 23
Nastavenie času prípravy 24
Posunutie času ukončenia 26
Nastavenie denného času 28
Pamäť 29
Uloženie nastavenia do pamäte 29
Spustenie pamäte 29
Detská poistka 30
Základné nastavenia 31
Zmena základných nastavení 32
Automatické vypnutie 33
Samočistenie 34
Pred čistením 34
Nastavenie stupňa čistenia 35
Po čistení 36
Čistiace prostriedky 36
Starostlivosť a čistenie 36
Sklopenie grilovacieho telesa 39
Vyvesenie a zavesenie závesných roštov 39
Vyvesenie a zavesenie dverí rúry 40
Montáž a demontáž výplne dverí 42

Obsah

Čo robiť v prípade poruchy? 45
Tabuľka porúch 45
Výmena žiarovky rúry na strope 46
Výmena ľavej žiarovky rúry 47
Sklenený kryt 48
Autorizovaný servis 49
Tipy pre energiu a životné prostredie 50
Úspora energie 50
Ekologická likvidácia 50
Programová automatika 51
Riad 51
Príprava pokrmu 52
Programy 53
Voľba programu 58
Tipy pre programovú automatiku 60
Otestovali sme pre vás v našom 61
Koláče a pečivo 61
Tipy na pečenie 66
Mäso, hydina, ryby 67
Tipy na pečenie a grilovanie 73
Mierne pečenie 74
Tipy na mierne pečenie 76
Nákypy, zapekanie, hrianky 76
Hotové výrobky 77
Zvláštne pokrmy 78
Rozmrazovanie 79
Sušenie 80
Zaváranie 80
Akrylamid v potravinách 82
Skúšobné pokrmy 83

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

⚠ Bezpečnostné pokyny

Prosíme, prečítajte si pozorne tento návod na použitie. Návod na montáž a použitie dobre uschovajte. Pokiaľ budete prístroj odovzdávať niekomu ďalšiemu, priložte k nemu návody.

Pred zabudovaním

Poškodenie pri preprave

Po vybalení prístroj preverte. V prípade poškodenia pri preprave nesmiete prístroj zapojiť do elektrickej siete.

Zapojenie do elektrickej siete

Prístroj smie zapojiť iba odborník s koncesiou. V prípade škôd spôsobených chybným zapojením nemáte žiadny nárok na záruku.

Pokyny pre vašu bezpečnosť

Tento prístroj je určený iba na použitie v domácnosti. Používajte prístroj výlučne na prípravu pokrmov.

Dospelí a deti nesmú prístroj bez dozoru používať,

- pokiaľ na to nie sú telesne alebo duševne spôsobilí alebo
- pokiaľ im chýbajú vedomosti a skúsenosti na to, aby prístroj riadne a bezpečne obsluhovali

Nedovoľte nikdy deťom, aby sa hrali s prístrojom.

Horúca rúra na pečenie

Nebezpečenstvo popálenia!
Nikdy sa nedotýkajte vnútorných plôch rúry a vyhrievacích prvkov. Dvere prístroja otvárajte pozorne. Môže nimi unikať horúca para. Malé deti zásadne udržujte v dostatočnej vzdialenosti.

Nebezpečenstvo požiaru!
Nikdy vo výhrevnom priestore neprechovávajte horľavé predmety. Nikdy neotvárajte dvere prístroja, keď z prístroja vystupuje dym. Prístroj vypnite. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky resp. vypnite poistku v skrinke na poistky.

Nebezpečenstvo skratu!
Prípojný kábel elektrospotrebičov nikdy nepriškripnite horúcimi dverami. Izolácia kábla sa môže roztaviť.

Nebezpečenstvo oparenia!
Nikdy do horúceho výhrevného priestoru nelejte vodu. Vzniká horúca vodná para.

Nebezpečenstvo popálenia!
Nikdy nepripravujte pokrmy s veľkým podielom vysokopercentných alkoholických nápojov. Pary alkoholu sa môžu vo výhrevnom priestore vznietiť. Používajte len malé množstvá vysokopercentných nápojov a otvárajte opatrne dvere prístroja.

Horúce príslušenstvo a riad

Nebezpečenstvo popálenia!
Bez utierky na riad nikdy nevyťahujte horúce príslušenstvo alebo riad z výhrevného priestoru.

Neodborné opravy

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!
Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy smie vykonávať iba technik nášho autorizovaného servisu, ktorý absolvoval naše školenie. Pokiaľ má prístroj poruchu, vypnite poistku v skrinke na poistky resp. vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Zavolajte autorizovaný servis.

Príčiny škôd

Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo riad na dne výhrevného priestoru

Neklaďte na dno výhrevného priestoru žiadne príslušenstvo. Nevykladajte dno výhrevného priestoru fóliou bez ohľadu na to, o aký druh ide, ani papierom na pečenie. Neklaďte na dno výhrevného priestoru žiadny riad, pokiaľ je nastavená teplota presahujúca 50 °C.
Vzniká nahromadenie tepla. Časy pečenia už nezodpovedajú skutočnosti a smalt sa poškodí.

Voda v horúcom výhrevnom priestore

Nikdy nenalievajte vodu do horúceho výhrevného priestoru. Vzniká vodná para. Vplyvom zmeny teploty môže dôjsť k poškodeniu smaltu.

Vlhké potraviny

Neprechovávajte vlhké potraviny v uzatvorenom výhrevnom priestore dlhší čas. Poškodí sa tým smalt.

Šťava z ovocia

Plech na pečenie pri veľmi šťavnatom ovocnom koláči príliš nepreplňujte. Šťava z ovocia, ktorá kvapká z plechu na pečenie, zanecháva škvrny, ktoré už sa nedajú odstrániť. Používajte pokiaľ možno hlbšiu univerzálnu panvicu.

Vychladenie s otvorenými dverami prístroja

Nechávajte výhrevný priestor vychladiť iba uzatvorený. I keď necháte dvere prístroja pootvorené len veľmi mierne, môže sa cez malú medzierku dverí časom poškodiť nábytok, ktorý sa nachádza v jeho blízkosti.

Silne znečistené tesnenie rúry

Pokiaľ je tesnenie rúry silne znečistené, dvere rúry pri prevádzke dobre nedoliehajú. Môže sa tým poškodiť nábytok, ktorý sa nachádza v blízkosti. Udržujte tesnenie rúry stále v čistote.

Dvere rúry ako plocha na sedenie alebo na odkladanie

Na otvorené dvere rúry nesadajte ani nestúpajte. Neodkladajte na dvere rúry riad alebo príslušenstvo.

Preprava alebo premiestnenie prístroja

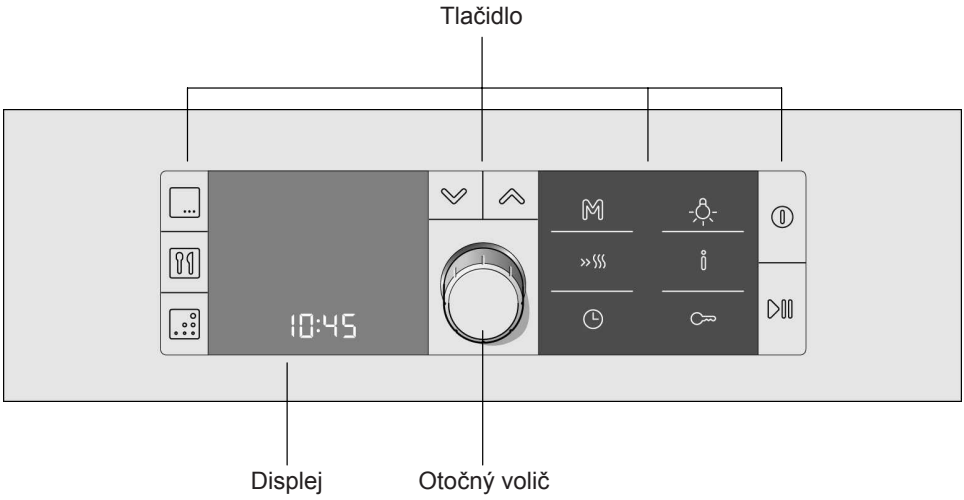
Nikdy prístroj neprenášajte ani nezdvíhajte tak, že ho uchopíte za držadlo dverí. Držadlo dverí nevydrží pod váhou prístroja a môže sa zlomiť.

Vaša nová rúra

Tu sa zoznámite so svojou novou rúrou. Vysvetlíme vám ovládací panel a jeho jednotlivé prvky. Dostanete informácie k výhrevnému priestoru a k príslušenstvu.

Ovládací panel

Tu vidíte prehľad ovládacej oblasti. Podľa druhu prístroja sa môžu v detailoch vyskytnúť rozdiely.



Tlačidlá

Pod jednotlivými tlačidlami sú senzory. Nemusíte nič stláčať. Len sa príslušného symbolu dotknite.

Symbol	Funkcie tlačidla
	Navolenie režimu vyhrievania a teploty
	Navolenie programovej automatiky
	Navolenie systému čistenia. Toto tlačidlo nie je obsadené. Až keď prístroj vybavíte samočistiacim stropom a postrannými dielmi a následne aktivujete systém čistenia v základných nastaveniach, môžete systém čistenia navoliť.
	Dostanete sa o riadok dole
	Dostanete sa o riadok hore
	dlhšie stlačenie = navolenie pamäte krátke stlačenie = spustenie pamäte
	Nastavenie rýchlovyhrievania
	Otvorenie a zatvorenie menu časových funkcií
	Vypnutie a zapnutie žiarovky rúry
	krátke stlačenie = zistenie teploty dlhšie stlačenie = otvorenie a zatvorenie menu základných nastavení
	Aktivácia/deaktivácia detskej poistky
	Zapnutie a vypnutie rúry
	krátke stlačenie = spustenie/zastavenie prevádzky dlhšie stlačenie = prerušenie prevádzky

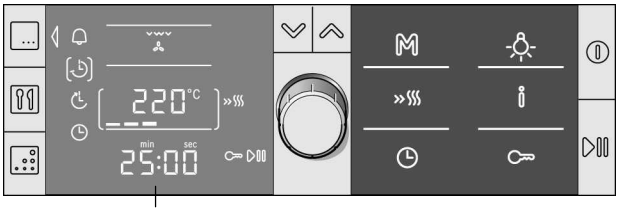
Otočný volič

Otočným voličom môžete zmeniť všetky navrhované a nastavené hodnoty. Zátvorky v oblasti nastavenia ukazujú, ktorú hodnotu môžete zmeniť.

Otočný volič teploty je zápustný. Pre vysunutie a zasunutie otočný volič zatlačte.

Displej

Displej je rozdelený do rôznych oblastí.



Displej

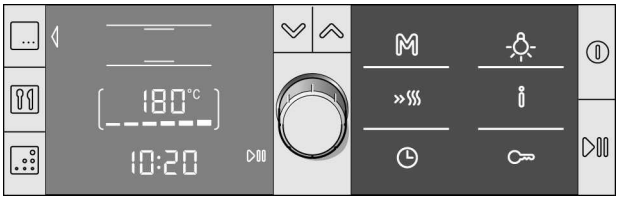
- Oblasť vľavo = časové funkcie
  Keď otvoríte menu časových funkcií, zobrazia sa symboly pre časové funkcie. Vľavo ukazuje šípka na zvolený prevádzkový režim.
- Stredná oblasť = oblasť nastavenia
  1. riadok = ukazovateľ režimu vyhrievania
  2. riadok = ukazovateľ teploty
  3. riadok = ukazovateľ času
  Navigačnými tlačidlami ⌄ a ⌃ prechádzate z jedného riadka do druhého. Riadok, v ktorom sa práve nachádzate, je označený zátvorkami zľava a sprava. Hodnotu v zátvorkách môžete zmeniť otočným voličom.
- Oblasť vpravo = displej
  Tu sa zobrazujú symboly pre rôzne funkcie, napr. pre nastavenú detskú poistku, rýchlovyhrievanie a pod.

Kontrola teploty

Čiary kontroly teploty zobrazujú fázy vyhrievania alebo zvyškovú teplotu vo výhrevnom priestore.

Fázy vyhrievania

Po spustení kontrola teploty zobrazuje fázy vyhrievania. Pokiaľ sú všetky čiary kompletne zobrazené, je nastavená teplota dosiahnutá.



Pri stupňoch grilovania a čistenia sa čiary nezobrazujú.

Počas vyhrievania môžete tlačidlom 5 zistiť aktuálnu teplotu vyhrievania. Kvôli tepelnej zotrvačnosti sa môže zobrazená teplota od skutočnej teploty vo výhrevnom priestore trocha líšiť.

Zvyšková teplota

Po vypnutí oznamuje kontrola teploty zvyškovú teplotu vo výhrevnej oblasti. Pokiaľ sú všetky čiary kompletne zobrazené, má výhrevný priestor teplotu 300°C. Pokiaľ teplota klesla na 60°C, ukazovateľ zmizne.

Výhrevný priestor

Vo výhrevnom priestore sa nachádza žiarovka rúry. Pred prehriatím rúru chráni ventilátor chladenia.

Žiarovka rúry

Počas prevádzky žiarovka vo výhrevnom priestore svieti. Pri nastavených teplotách do 60°C žiarovka zhasne. Takto je možná optimálna jemná regulácia.

Pokiaľ otvoríte dvere rúry, žiarovka sa rozsvieti.

Tlačidlom môžete žiarovku rozsvietiť a zhasnúť.

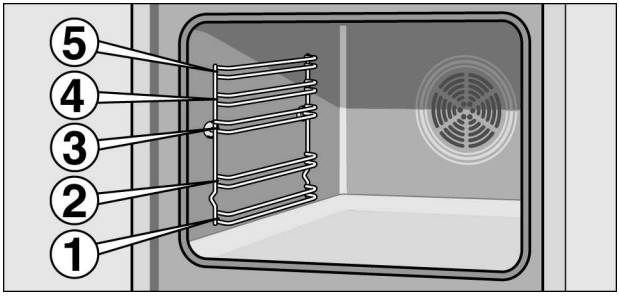
Ventilátor chladenia

Ventilátor chladenia sa zapína a vypína podľa potreby. Teplý vzduch uniká dverami.
Pozor! Medzery na vetranie neprikrývajte. Inak sa rúra prehreje.

Aby sa výhrevný priestor po prevádzke rýchlejšie ochladil, ventilátor chladenia ešte určitý čas dobieha.

Príslušenstvo

Príslušenstvo môže byť do rúry zasunuté do 5 rôznych výškových polôh.
Príslušenstvo môžete z dvoch tretín povytiahnuť bez toho, aby sa preklopilo. Takto je možné pokrmy ľahko odobrať.



Príslušenstvo sa pri pribúdajúcej teplote môže deformovať. Hneď ako sa opäť ochladí, deformácia zmizne a nemá vplyv na funkciu.

Príslušenstvo si môžete dokúpiť v autorizovanom servise, v odbornej predajni alebo cez internet. Prosíme, uveďte výrobné evidenčné číslo.



Univerzálna panvica
Na šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a veľké kusy pečeného mäsa, môže byť využitá tiež ako nádoba na zachycovanie tuku, pokiaľ grilujete priamo na rošte.
Zasuňte univerzálnu panvicu do rúry so skosením k dverám rúry.



Smaltovaný plech na pečenie
Na koláče a placky.
Zasuňte plech na pečenie do rúry so skosením k dverám rúry.

	**Rošt** Na riad, koláčové formy, pečené mäso, porcie na grilovanie a zmrazené pokrmy. Zasuňte rošt so záhybom dole ⌣.
Zvláštne príslušenstvo	Zvláštne príslušenstvo si môžete kúpiť v autorizovanom servise alebo v odbornej predajni. Rozsiahlu ponuku k vašej rúre nájdete v prospektoch alebo na internete. Dostupnosť i možnosť objednania zvláštneho príslušenstva on-line sa zo zahraničia v rôznych štátoch líši. Prosíme, nazrite do predajných podkladov.
Rošt, výrobné evidenčné číslo HEZ 334000	Na riad, koláčové formy, pečené mäso, porcie na grilovanie a zmrazené pokrmy.
Univerzálna panvica, HEZ 332000	Na šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a veľké kusy pečeného mäsa, môže byť využitá tiež ako nádoba na zachycovanie tuku, pokiaľ grilujete priamo na rošte.
Smaltovaný plech na pečenie, HEZ 331000	Na koláče a placky.
Plech na grilovanie, HEZ 325000	Na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana proti prskaniu, aby rúra nebola tak silne znečistená. Používajte plech na grilovanie len v univerzálnej panvici. Grilovanie na plechu na grilovanie: Používajte len výškové polohy pre zasunutie 1, 2 a 3. Plech na grilovanie ako ochrana proti prskaniu: Zasuňte univerzálnu panvicu s plechom na grilovanie pod rošt.
Vkladací rošt, HEZ 324000	Na pečenie. Postavte rošt vždy do univerzálnej panvice. Kvapkajúci tuk a šťava z mäsa tu budú zachytené.
Veko na profesionálnu panvicu, HEZ 333001	Veko urobí z profesionálnej panvice profesionálny pekáč.
Profesionálna panvica s vkladacím roštom, HEZ 333000	Je výhodná predovšetkým na prípravu veľkých množstiev.
Smaltovaný plech na pečenie s nepriľnavou vrstvou, HEZ 331010	Koláče a placky je možné od plechu na pečenie ľahšie oddeliť. Zasuňte plech na pečenie do rúry so skosením k dverám rúry.
Univerzálna panvica s nepriľnavou vrstvou, HEZ 332010	Koláče a placky je možné od plechu na pečenie ľahšie oddeliť. Zasuňte plech na pečenie do rúry so skosením k dverám rúry.

Kameň na pečenie, HEZ 327000	Kameň na pečenie sa výborne hodí na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze, ktorá má získať chrumkavý podklad. Kameň na pečenie musí byť vždy s predstihom vyhriaty na odporúčanú teplotu.
Univerzálny pekáč, HEZ 390800	Na obzvlášť veľké porcie alebo ich veľký počet. Pekáč je zvonku z sivého smaltu so skleneným vekom odolným voči pečeniu v rúre. Sklenené veko môže byť použité ako forma na zapekanie.
Kovový pekáč, HEZ 6000	Pekáč je prispôsobený pre zónu na pečenie sklokeramickej varnej dosky. Je vhodný pre varnú senzoriku, ale tiež pre programovú automatiku a automatické pečenie. Pekáč je zvonku smaltovaný a vybavený ochrannou vrstvou proti priľnavosti.
Sklenený pekáč, HEZ 915001	Sklenený pekáč je vhodný na dusené pokrmy a nákypy, ktoré v rúre pripravujete. Obzvlášť vhodný je pre programovú automatiku a automatické pečenie.
Sklenená panvica, HEZ 336000	Hlboký „plech na pečenie“ zo skla. Je veľmi vhodný tiež ako riad na servírovanie.
Plech na pizzu, HEZ 317000	Ideálny na pizzu, zmrazené výrobky alebo veľké okrúhle koláče. Plech na pizzu môžete použiť namiesto univerzálnej panvice. Položte plech na rošt a orientujte sa podľa údajov v tabuľkách.
Wrasenfiltr, HEZ 329000	Môžete ním vybaviť svoju rúru. Takzvaný wrasenfiltr filtruje častice tuku v odvádzanom vzduchu a znižuje produkovaný zápach.
Dvojitý teleskopický pohybový mechanizmus, HEZ 338250	S koľajničkami na vyťahovanie vo výškovej polohe 2 a 3 môžete príslušenstvo ešte ďalej povytiahnuť bez toho, aby sa preklopilo.
Trojitý teleskopický pohybový mechanizmus, HEZ 338352	S koľajničkami na vyťahovanie vo výškovej polohe 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo ešte ďalej povytiahnuť bez toho, aby sa preklopilo.
Trojitý teleskopický pohybový mechanizmus na celkové vyťahovanie, HEZ 338356	S koľajničkami na vyťahovanie vo výškovej polohe 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť úplne bez toho, aby sa preklopilo.
Samočistiaci strop a bočné steny, HEZ 329022	Aby sa výhrevný priestor počas prevádzky čistil sám od seba, môžete rúru dodatočne vybaviť stropom a bočnými stenami.

Artikel autorizovaného servisu	Pre svoje domáce prístroje si môžete od zákazníckeho servisu, v odbornej predajni alebo cez internet pre jednotlivé krajiny v e-Shope dokúpiť vhodné ošetrujúce a čistiace prostriedky alebo iné príslušenstvo. Uveďte na to príslušné číslo artikla.
Obrúsky na ošetrovanie povrchových plôch z nerezovej ocele, obj. č. 311134	Znižujú usadzovanie nečistôt. Impregnáciou špeciálnym olejom sú povrchové plochy prístrojov z nerezovej ocele optimálne ošetrované.
Čistiaci gél pre gril rúry, obj. č. 463582	Na čistenie výhrevného priestoru. Gél je bez zápachu.
Utierka z mikrovlákna s voštinovou štruktúrou, obj. č. 460770	Obzvlášť vhodná na čistenie citlivých povrchových plôch, ako napr. sklo, sklokeramika, akostná oceľ alebo hliník. Utierka z mikrovlákna odstráni jedným pracovným úkonom vodnaté nečistoty i tie, ktoré obsahujú tuk.
Poistka dverí, obj. č. 612594	Aby rúru nemohli otvoriť deti. Podľa dverí prístroja sa poistka naskrutkuje rôzne. Dbajte na inštrukčný list priložený k poistke dverí.

Pred prvým použitím

V tejto kapitole nájdete všetko čo musíte urobiť, než začnete prvýkrát variť.
- Nastavte správny čas
- Vyhrejte výhrevný priestor
- Vyčistite príslušenstvo
- Prečítajte si bezpečnostné pokyny na začiatku návodu na prevádzku. Sú veľmi dôležité.

Nastavenie denného času

Potom čo bol váš nový prístroj zapojený, rozsvieti sa na displeji 00:00. Nastavte správny čas, potom je vaša rúra pripravená na prevádzku.

1. Stlačte tlačidlo ◷.
Symbol pre čas ◷ a 12:00 sa rozsvieti na displeji.

1. Nastavte otočným voličom aktuálny čas.

2. Stlačte tlačidlo ◷.

Aktuálny čas je prevzatý.

Upozornenie

Ako zmeníte správny čas, sa môžete dočítať v kapitole *časové funkcie*.

Prvé zahriatie rúry

Aby ste odstránili zápach po novote, vyhrejte prázdny uzatvorený výhrevný priestor. Nastavte režim vyhrievania ▭ horný/spodný ohrev a 240 °C.

Dbajte na to, aby sa vo výhrevnom priestore nenachádzali žiadne zvyšky obalov, napr. guľky z penového polystyrénu.

1. Stlačte tlačidlo ⏼.
Bude navrhnutý režim vyhrievania ❁ horúcim vzduchom 3D a 160 °C. Zátvorky sa nachádzajú vľavo a vpravo vedľa režimu vyhrievania.

2. Zmeňte otočným voličom prevádzkový režim na horný/spodný ohrev.

3. Prejdite tlačidlom ⌄ k teplote.
   Zátvorky sú vľavo a vpravo vedľa teploty.

4. Zmeňte otočným voličom teplotu na 240 °C.

5. Stlačte tlačidlo ▷II.
   Prevádzka sa spúšťa. Na displeji svieti symbol ▷II.

6. Po 60 minútach rúru vypnite tlačidlom ⏻.
   Čiary kontroly teploty ukazujú zvyškovú teplotu vo výhrevnom priestore.

Predbežné vyčistenie príslušenstva

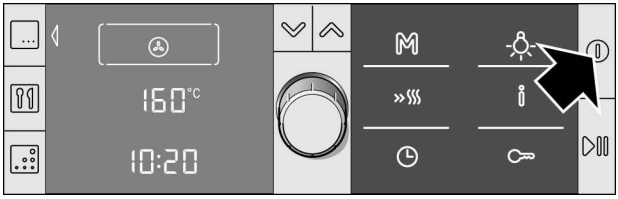
Než príslušenstvo použijete, poriadne ho vyčistite čistiacim prostriedkom a utierkou.

Zapnutie a vypnutie rúry

Zapnutie

Tlačidlom ⏻ rúru vypínate a zapínate.

Stlačte tlačidlo ⏻.
Symbol pre režim vyhrievania 3D-horúcim vzduchom a teplotou 160°C sa na displeji rozsvieti ako návrh.



Toto nastavenie môžete spustiť okamžite alebo
• nastaviť iný režim vyhrievania a teplotu
• zvoliť tlačidlom nejaký program.

• Tlačidlom zvoľte systém čistenia.
• Tlačidlom M spustite nastavenie uložené v pamäti

Ako sa nastavuje, sa dočítate v jednotlivých kapitolách.

Vypnutie

Stlačte tlačidlo Taste ⏻.
Rúra sa vypne.

Nastavenie rúry

V tejto kapitole sa môžete dočítať
• ktoré režimy vyhrievania máte pre vašu rúru k dispozícii
• ako nastavíte režim vyhrievania a teplotu
• a ako nastavíte rýchlovyhrievanie.

Režimy vyhrievania

Pre rúru máte k dispozícii veľký počet režimov vyhrievania. Môžete tak pre každý pokrm zvoliť optimálny spôsob prípravy.

Režim vyhrievania a teplotná oblasť	**Použitie**
3D-horúci vzduch, 30 - 275°C	Na koláče a pečivo na jednej až troch úrovniach. Ventilátor rozdeľuje teplo kruhového ohrievacieho telesa v zadnej stene rovnomerne po celom výhrevnom priestore vyhrievania.
horný a spodný ohrev, 30 - 300°C	Na koláče, nákypy a chudé kusy pečeného mäsa, napr. z hovädzieho alebo zveriny, na jednej úrovni. Ohrev pôsobí rovnomerne zhora a zospodu.
hydroBaking* 30 - 300°C	Na kysnuté pečivo, napr. chlieb, žemle alebo kysnutú pletenku, a na pečivo zo špeciálneho cesta, ktorého časť prísad sa zahrieva už pri miešaní v hrnci z páleného skla, napr. veterníky alebo sušienky. Ohrev pôsobí rovnomerne zhora a zospodu. Vlhkosť z potravín zostane ako vodná para vo výhrevnom priestore.

Druh ohrevu a oblasť teploty	Použitie
Stupeň pre pizzu 30 - 275°C	Na rýchle použitie mrazených výrobkov bez predbežného vyhrievania, napr. pizza, hranolčeky alebo jablkový závin. Ohrev pôsobí zospodu a od kruhového ohrievacieho telesa v zadnej stene.
Spodný ohrev 30 - 300°C	Na zaváranie a dopečenie alebo získanie požadovanej farby. Ohrev pôsobí zospodu.
Cirkulačný gril 30 - 300°C	Na pečenie mäsa, hydiny a celých rýb. Ohrievacie teleso na grilovanie a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor okolo pokrmu víri horúci vzduch.
Veľkoplošný gril, stupne grilovania 1, 2 alebo 3	Na grilovanie rezňov, klobások, hrianok a porcií rýb. Celá plocha pod ohrievacím telesom na grilovanie sa rozžeraví.
Maloplošný gril, stupne grilovania 1, 2 alebo 3	Na grilovanie rezňov, klobások, hrianok a porcií rýb v malých množstvách. Stredná časť ohrievacieho telesa na grilovanie sa rozžeraví.
Rozmrazovanie 30 - 60°C	Na rozmrazovanie, napr. mäsa, hydiny, chleba a koláčov. Ventilátor okolo pokrmu víri horúci vzduch.
Udržovanie teploty 60 - 100°C	Na udržovanie pripravených pokrmov v teplom stave.

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

Nastavenie druhu ohrevu a teploty

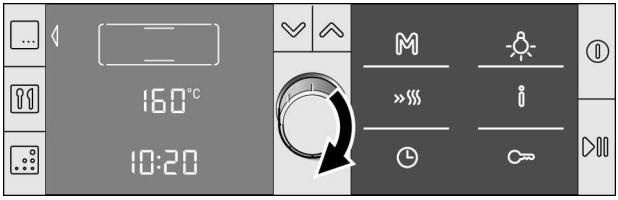
Príklad na obrázku: Nastavenie ▭ horný/spodný ohrev, 180 °C.

1. Zapnite rúru tlačidlom ⏻ resp. stlačte tlačidlo ▭.
Na displeji bude navrhnutý symbol ⊛ pre 3D-horúci vzduch a 160 °C.

Toto nastavenie môžete okamžite spustiť tlačidlom ▷II.

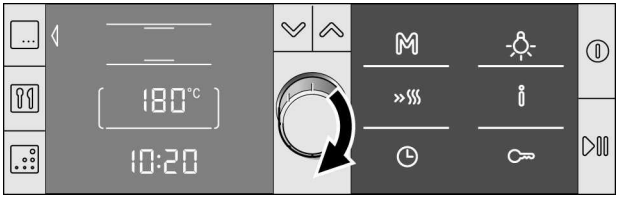
Pokiaľ by ste chceli nastaviť iný režim vyhrievania a teplotu, postupujte nasledovne.

2. Nastavte otočným voličom požadovaný režim vyhrievania.

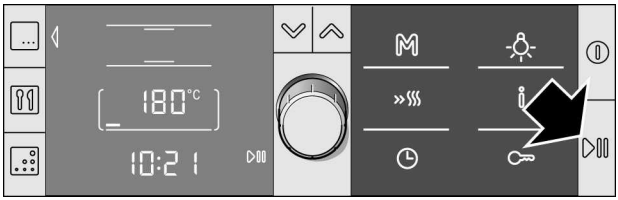


3. Prejdite tlačidlom ▷II k teplote.
Zátvorky sú vľavo a vpravo vedľa teploty alebo stupňa grilovania.

4. Zmeňte otočným voličom navrhovanú teplotu.



5. Stlačte tlačidlo ▷II.



Spúšťa sa prevádzka. Na displeji svieti symbol ▷II.

6. Pokiaľ je pokrm hotový, vypnite rúru tlačidlom ⏻ alebo znovu vyberte prevádzkový režim a nastavte.

Tipy na nastavenie:

Zmeňte teplotu alebo stupeň grilovania	Toto je kedykoľvek možné. Zmeňte otočným voličom teplotu alebo stupeň grilovania.
Informácia o aktuálnej teplote	Stlačte krátko tlačidlo i. Na niekoľko sekúnd sa rozsvieti aktuálna teplota vyhrievania vo výhrevnom priestore.
Dočasné otvorenie dverí rúry	Prevádzka sa zastaví. Bliká symbol ▷II. Po zatvorení dverí prevádzka beží ďalej.
Zastavenie prevádzky	Stlačte krátko tlačidlo ▷II. Rúra je v stave pauzy. Bliká symbol ▷II. Stlačte znovu ▷II, prevádzka beží ďalej.
Prerušenie prevádzky	Držte tlačidlo ▷II stlačené, kým sa nerozsvieti symbol pre 3D-horúci vzduch a 160 °C. Teraz môžete nastavovať znovu.
Nastavenie času trvania	Pozrite kapitolu *časové funkcie, nastavenie času trvania*.
Posunutie času ukončenia	Pozrite kapitolu *časové funkcie*, *posunutie ukončenia*.

Nastavenie rýchloohrevu

Rýchloohrev nie je vhodné pre všetky režimy vyhrievania.

Vhodné režimy ohrevu

= 3D-horúci vzduch
= horný/spodný ohrev
= hydropečenie
= stupeň pre pizzu

Krátky signálny tón vám oznámi, že zvolený režim vyhrievania pre rýchlovyhrievanie nie je vhodný.

Vhodné teploty

Rýchloohrev funguje len vtedy, pokiaľ nastavená teplota presahuje 100 °C. Ak je teplota vo výhrevnom priestore len nepatrne nižšia než nastavená teplota, nie je rýchloohrev nutný a ani sa nezapne.

Nastavenie rýchloohrevu

Stlačte »⦚ pre rýchlovyhrievanie. Vedľa nastavenej teploty sa rozsvieti symbol »⦚.
Čiary kontroly teploty sa predlžujú.

Rýchloohrev je ukončený, pokiaľ majú všetky čiary maximálnu dĺžku. Začujete krátky signál. Symbol »⦚ zmizne.

Prerušenie rýchloohrevu

Stlačte tlačidlo »⦚. Symbol zmizne.

Upozornenie

Pokiaľ zmeníte režim vyhrievania, rýchloohrev sa preruší.

Nastavený čas prípravy plynie nezávisle od rýchloohrevu okamžite po spustení.

Počas rýchloohrevu môžete tlačidlom ⓘ zistiť aktuálnu teplotu vyhrievania.

Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok tepelnej prípravy, dajte svoj pokrm do výhrevného priestoru až vtedy, keď je rýchloohrev ukončený.

Časové funkcie

Menu „časové funkcie“ vyvoláte tlačidlom ◷. Možné sú nasledujúce funkcie:

Pokiaľ je rúra vypnutá:
🔔 = nastavenie budíka
◷ = nastavenie času

Pokiaľ je rúra zapnutá:
🔔 = nastavenie budíka
◷ = nastavenie času prípravy
◷ = posunutie času ukončenia

Zátvorky okolo symbolu oznamujú, že je funkcia zvolená. Po spustení zátvorky oznamujú, ktorá funkcia aktuálne prebieha na displeji.

Nastavenie časových funkcií - stručné vysvetlenie

1. Otvorte menu tlačidlom ◷.
2. Tlačidlom ⌄ zvoľte požadovanú funkciu.
3. Nastavte otočným voličom požadovanú hodnotu.
4. Uzavrite tlačidlom ◷ menu.

Následne je podrobne popísané, ako nastavíte každú jednotlivú funkciu.

Krátky signálny tón

Pokiaľ nejakú hodnotu nemôžete zmeniť alebo nastaviť, začujete krátky signálny tón.

Nastavenie budíka

Budík beží nezávisle od rúry. Môžete ho používať ako kuchynský budík a kedykoľvek nastaviť. Nezáleží na tom, či je rúra zapnutá alebo vypnutá.

1. Stlačte tlačidlo ◷.
   Otvorí sa menu „časové funkcie“. Symbol [🔔] v zátvorkách oznamuje, že je nariadená funkcia „budík“.

2. Nastavte otočným voličom čas, ktorý má budík do jeho uplynutia a zaznenia signálu ísť.

3. Zavrite tlačidlom ◷ menu.

Čas plynie na displeji pre hodiny.

Po uplynutí času

Rozozvučí sa signál.
Čas uplynul. Indikácia na displeji stojí na 00:00. Stlačte tlačidlo ◷. Oznámenie zmizne.

Tipy na nastavenie:
Prerušenie chodu budíka

Otvorte tlačidlom ◷ menu „časové funkcie“. Uveďte otočným voličom čas naspäť na 00:00. Zavrite menu tlačidlom ◷.

Zmena chodu budíka

Otvoríte tlačidlom ◷ menu „časové funkcie“. Zmeňte otočným voličom v nasledujúcich sekundách čas, ktorý má budík ísť, než sa rozoznie signál. Zavrite menu tlačidlom ◷.

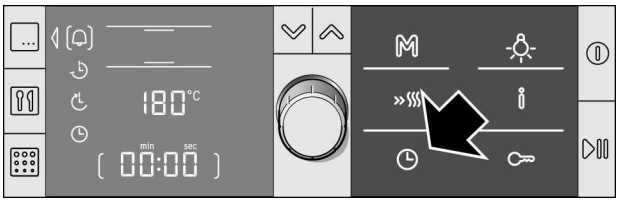
Nastavenie času prípravy

Pokiaľ nastavíte čas trvania prípravy (čas tepelného spracovania) vášho pokrmu, prevádzka sa po tomto čase automaticky zastaví. Rúra už nebude vyhrievať.

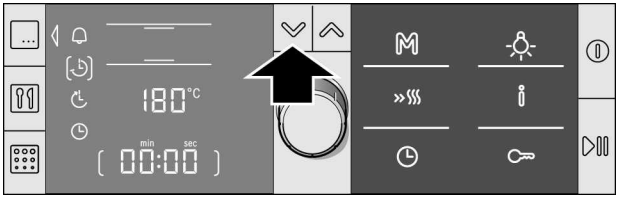
Predpoklad:
Režim vyhrievania a teplota sú nastavené.

Príklad na obrázku: Nastavenie pre ⊟ horný/spodný ohrev, 180°C, čas 45 minút

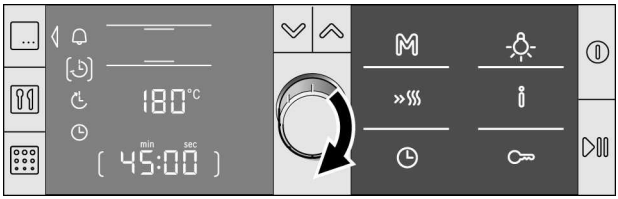
1. Stlačte tlačidlo ◷.
   Otvorí sa menu „časové funkcie“. Vľavo na displeji sa zobrazia časové funkcie. Navolená je funkcia „budík“ [🔔].



2. Prejdite tlačidlom ⌄ k [⏲] času prípravy.



3. Nastavte otočným voličom čas tepelnej prípravy.



4. Stlačte tlačidlo ◷.
Menu „časové funkcie“ sa zavrie.

Pokiaľ prevádzka ešte nie je spustená

5. Stlačte tlačidlo ▷II.

Čas prípravy viditeľne plynie.

Čas na prípravu vypršal

Rozozvučí sa signál. Rúra už nevyhrieva. Čas stojí na 00:00. Signál môžete predčasne zrušiť tlačidlom ◷.

Tipy na nastavenie:

Prerušenie času prípravy

Otvorte menu tlačidlom ◷. Prejdite tlačidlom ⌄ k času prípravy [⏲] a uveďte otočným voličom čas prípravy na 00:00. Zavrite menu tlačidlom ◷.

Zmena času prípravy

Otvorte menu tlačidlom ◷. Prejdite tlačidlom ⌄ k času prípravy [⏲] a zmeňte otočným voličom čas prípravy. Zavrite menu tlačidlom ◷.

Čas, v ktorom beží budík

Pokiaľ je nastavený čas, v ktorom má bežať budík i čas prípravy, najprv viditeľne plynie čas pre budík [🔔]. Potom sa zátvorka premiestni k funkcii „čas prípravy“ [⏲]. Teraz viditeľne plynie zostávajúci čas prípravy.

Posunutie času ukončenia

Posunutie času ukončenia je možné pri
- všetkých režimoch vyhrievania
- mnohých programov
- a pri čistiacom systéme

Príklad: O 9.30 vložíte pokrm do výhrevného priestoru. Trvá 45 minút a je o 10.15 hotový. Vy si ale prajete, aby bol hotový o 12.45.

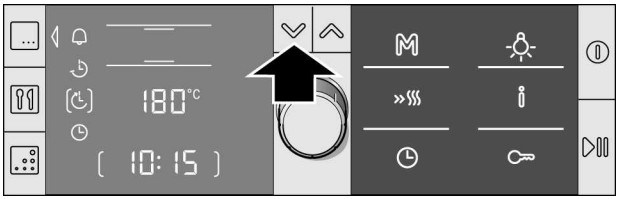
Posuňte čas ukončenia prípravy z 10.15 na 12.45. Prevádzka sa spustí o 12.00 a o 12.45 sa ukončí.

Prosíme, dbajte na to, aby ste potraviny s krátkou trvanlivosťou príliš dlho nenechali stáť vo výhrevnom priestore.

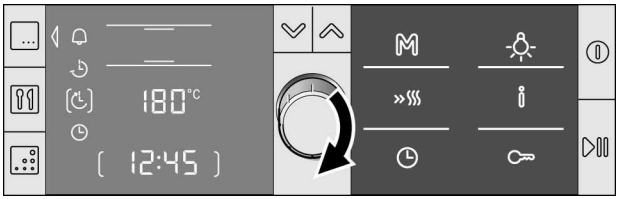
Nastavenie konca

Predpoklad: Je nastavený čas prípravy. Prevádzka ešte nie je spustená. Je otvorené menu „časové funkcie“ ◷.

1. Prejdite tlačidlom ⌄ k [⏲] času ukončenia.



2. Posuňte otočným voličom čas ukončenia na neskôr.



3. Zavrite tlačidlom ◷ menu „časové funkcie“.

4. Potvrďte tlačidlom ▷II.

Rúra je vo vyčkávacom režime ◷. Čas ukončenia je na displeji pre hodiny. Hneď ako sa spustí prevádzka, čas prípravy viditeľne plynie.

Čas prípravy uplynul

Rozozvučí sa signál. Rúra už nevyhrieva. Na ukazovateli hodín svieti 00:00. Signálny tón môžete predčasne zrušiť tlačidlom ◷.

Tipy na nastavenie:

Oprava času ukončenia

Toto je možné len dovtedy, kým je rúra v režime vyčkávania ◷. Otvorte kvôli tomu menu tlačidlom ◷. Prejdite tlačidlom ⌄ k času ukončenia. Opravte otočným voličom čas ukončenia. Zavrite menu tlačidlom ◷.

Prerušenie času ukončenia

Toto je možné len dovtedy, kým je rúra v režime vyčkávania. Otvorte kvôli tomu menu tlačidlom ◷, tlačidlom ⌄ prejdite k času ukončenia. Otočte otočným voličom doľava až k aktuálnemu času ukončenia. Čas okamžite plynie.

Nastavenie denného času

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

Po výpadku elektrickej energie

Po výpadku elektrickej energie na displeji svieti 00:00. Nastavte aktuálny čas.

1. Stlačte tlačidlo ◷.
   Na displeji sa rozsvieti zvolená funkcia [◷] a 12:00.
2. Nastavte otočným voličom aktuálny čas.
3. Tlačidlom ◷ potvrďte.
   Na displeji sa objaví správny čas.

Zmena času

Pokiaľ chcete čas zmeniť, napr. z letného času na zimný:

1. Stlačte tlačidlo ◷.
   Otvorí sa menu „časové funkcie“.
2. Prejdite tlačidlom ⩔ k [◷] času resp. hodinám.
3. Nastavte otočným voličom aktuálny čas.
4. Stlačte tlačidlo ◷.
   Na displeji sa objaví správny čas.

Potlačenie času

Čas môžete tiež potlačiť. V tom prípade sa rozsvieti len vtedy, keď je rúra zapnutá. Nazrite pre viac informácií do kapitoly *„základné nastavenie*“.

Pamäť

Nastavenie pre pokrm môžete uložiť do pamäte a tiež ho z nej kedykoľvek vymazať.

Pamäť je zmysluplná predovšetkým vtedy, pokiaľ niektorý pokrm pripravujete obzvlášť často.

Uloženie nastavenia do pamäte

Systém čistenia nie je možné uložiť do pamäte.

1. Nastavte režim vyhrievania, teplotu a prípadne čas prípravy požadovaného pokrmu alebo vyberte program. Nespúšťajte.

2. Držte tlačidlo M stlačené, kým na displeji nesvieti symbol M. Toto trvá niekoľko sekúnd.

Nastavenie je uložené v pamäti a môže byť kedykoľvek spustené.

Uloženie iného nastavenia

Nové nastavenie a uloženie do pamäte. Staré nastavenia budú prepísané.

Spustenie pamäte

Nastavenia pre váš pokrm, ktoré sú uložené do pamäte, môžete kedykoľvek spustiť.

1. Stlačte krátko tlačidlo M.
   Zobrazia sa uložené nastavenia.

2. Stlačte tlačidlo ▷II.

Spustí sa nastavenie uložené do pamäte.

Zmena nastavenia

Toto je možné kedykoľvek.
Pokiaľ nabudúce stlačíte „pamäť“, rozsvieti sa zase pôvodne uložené nastavenie.

Detská poistka

Aby deti rúru nemohli nedopatrením zapnúť alebo zmeniť nastavenie, má táto detskú poistku.

Aktivácia detskej poistky

Držte tlačidlo ⚷ tak dlho stlačené, kým sa nerozsvieti symbol ⚷. Toto trvá cca 4 sekundy.

Ovládací panel je zablokovaný.

Zrušenie blokácie

Držte tlačidlo ⚷ tak dlho stlačené, kým symbol nezmizne. Môžete opäť nastavovať.

Upozornenie

I napriek aktívnej detskej poistke môžete rúru s ⏻ alebo dlhším stlačením tlačidla ⏯ vypnúť, nastaviť budík a vypnúť akustický signál.

Základné nastavenia

Váš prístroj má rôzne základné nastavenia, ktoré môžete kedykoľvek prispôsobiť svojím potrebám.

Upozornenie

V tabuľke nájdete všetky základné nastavenia a k nim možnosti zmien. Podľa vybavenia vašej rúry sa na displeji zobrazujú iba tie základné nastavenia, ktoré sú pre váš prístroj relevantné.

	Funkcia	Základné nastavenie	Možnosti
c 1	Signálny tón po uplynutí času prípravy	2 = 2 minúty	1 = 10 sekúnd 2 = 2 minúty 3 = 5 minút
c2	Potvrdzovací tón pri stlačení tlačidla	0 = vypnuté	0 = vypnuté 1 = zapnuté
c3	Jas osvetlenia displeja	3 = deň	1 = noc 2 = stred 3 = deň
c4	Ukazovateľ času, pokiaľ je rúra vypnutá	1 = svieti	0 = nesvieti 1 = svieti
c5	Osvetlenie rúry pri prevádzke	1 = svieti	0 = nesvieti 1 = svieti
c6	Pokračovanie prevádzky po zatvorení dverí rúry	1 = prevádzka beží automaticky ďalej	0 = pokračovanie prevádzky start stop 1 = automatické pokračovanie prevádzky
c7	Dodatočné zablokovaní dverí pri detskej poistke	0 = nie	0 = nie 1 = áno
c8	Čas, v ktorom dobieha ventilátor chladenia	2 = stred	1 = krátky 2 = stredný 3 = dlhý 4 = veľmi dlhý
c9	Spotrebič bol dodatočne vybavený samočistiacim stropom a bočnými stenami	0 = nie	0 = nie 1 = áno

	Funkcia	Základné nastavenie	Možnosti
c 10	Dodatočné vybavenie teleskopickými pohybovými výsuvmi	0 = nie	0 = nie 1 = áno
c 11	Premena všetkých zmien naspäť na základné nastavenie	0 = nie	0 = nie 1 = áno

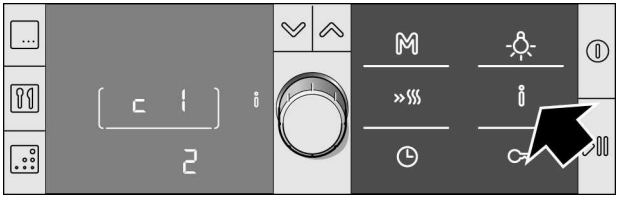
Zmena základných nastavení

Predpoklad: Rúra musí byť vypnutá.

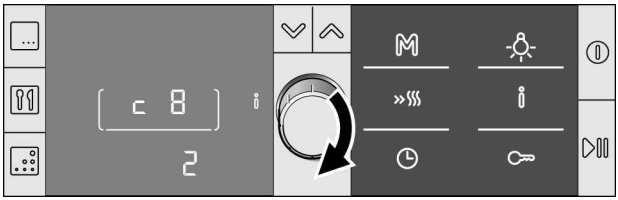
Prosíme, pozrite sa do tabuľky so základnými nastaveniami, aby ste vedeli, čo sa za číslami skutočne skrýva.

Príklad na obrázku: Zmena základného nastavenia dobehu ventilátora chladenia zo stredného na krátky.

1. Podržte tlačidlo i cca 4 sekundy stlačené, kým sa na displeji nerozsvieti prvé základné nastavenie.

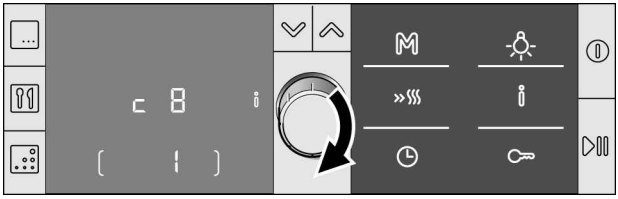


2. Navoľte otočným voličom požadované základné nastavenie.



3. Stlačte tlačidlo ⌄.

4. Zmeňte otočným voličom základné nastavenie.



Teraz môžete zmeniť ďalšie základné nastavenie, tak ako je popísané v bodoch 2 až 4.

5. Podržte tlačidlo ℹ stlačené, kým sa nerozsvieti čas. Toto trvá približne štyri sekundy. Všetky zmeny sú uložené.

Prerušenie

Stlačte tlačidlo ⏻. Zmeny nie sú prevzaté.

Automatické vypnutie

Vaša rúra má funkciu automatického vypnutia. Táto sa aktivuje, pokiaľ nie je nastavený žiadny čas prípravy a nastavenia neboli dlhý čas zmenené. Kedy sa tak stane, záleží na nastavenej teplote alebo stupni grilovania.

Vypínanie je aktívne

Na displeji sa rozsvieti F8.
Prevádzka je prerušená.
Stlačte ľubovoľné tlačidlo, aby sa zobrazenie vymazalo.
Teraz môžete vykonať nové nastavenie.

Upozornenie

Pokiaľ je nastavený čas prípravy, rúra už po uplynutí času prípravy nevyhrieva. Automatická funkcia vypínania nie je nutná.

Samočistenie

Samočistenie regeneruje samočistiace plochy vo výhrevnom priestore.

Samočistiace plochy sú vybavené vrstvou vysoko poréznej keramiky. Striekance od pečenia táto vrstva vstrebáva a obmedzuje, keď je rúra v prevádzke.
Pokiaľ už sa plochy dostatočne nečistia a vznikajú tmavé škvrny, budú regenerované samočistením.

Dodatočné vybavenie samočistiacim stropom a bočnými stenami

Zadná stena vo výhrevnom priestore je vybavená vrstvou keramiky. Aby ste mohli systém čistenia využívať, musí byť touto vrstvou vybavený tiež strop a bočné steny. Samočistiaci strop a bočné steny dostanete ako príslušenstvo v autorizovanom servise.

Zmena základných nastavení

Pokiaľ ste rúru dodatočne vybavili samočistiacim stropom a bočnými stenami, aktivujte samočistenie v základných nastaveniach. Prosíme, prečítajte si na to, ako to funguje, kapitolu *„zmena základných nastavení*“.

Stupne čistenia

Môžete vyberať z troch stupňov čistenia.

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

Pred čistením

Vyberte príslušenstvo a riad z výhrevného priestoru.

Čistenie dna výhrevného priestoru

Skôr než nastavíte systém čistenia, vyčistite vo výhrevnom priestore plochy, ktoré nie sú samočistiace. Inak vzniknú fľaky, ktoré už nebude možné odstrániť.

Používajte utierku a horúci čistiaci prostriedok alebo octovú vodu. Pri silnom znečistení používajte špirálu na drhnutie z nehrdzavejúcej ocele alebo čistič na rúry. Používajte ich iba v chladnom výhrevnom priestore. Nikdy špirálu na drhnutie ani čistič na rúry nepoužívajte na samočistiace plochy.

Nastavenie stupňa čistenia

1. Stlačte tlačidlo .
   Rúra navrhne stupeň čistenia 3. Môžete čistenie okamžite spustiť tlačidlom ▷II.

Pokiaľ chcete stupeň čistenia zmeniť:

2. Vyberte otočným voličom požadovaný stupeň čistenia.

3. Tlačidlom ▷II spustite čistenie.
   Čas trvania plynie.

Po uplynutí čistenia

Rúra už nevyhrieva. Na displeji svieti 00:00.

Tipy na nastavenie:

Prerušenie nastavenia

Podržte tlačidlo start stop stlačené tak dlho, kým sa nerozsvieti 3D-horúci vzduch, 160 °C. Môžete vykonať nové nastavenie.

Oprava stupňa čistenia

Po spustení už stupeň čistenia nemôže byť zmenený.

Čistenie má prebehnúť v noci

Aby ste rúru cez deň mohli používať, posuňte koniec čistenia na noc. Pozrite kapitolu „*časové funkcie*“, „*posunutie ukončenia*“.

Po čistení

Pokiaľ je výhrevný priestor úplne chladný, zotrite vlhkou utierkou zvyšky soli zo samočistiacich plôch.

Starostlivosť a čistenie

Pri svedomitej starostlivosti a čistení vaša rúra zostane dlho pekná a funkčná. Ako máte vašu rúru správne ošetrovať a čistiť vám vysvetlíme tu.

Upozornenie

Malé farebné rozdiely na prednej strane rúry sú dané rôznymi materiálmi ako sklo, umelá hmota alebo kov.

Tiene na výplni dverí, ktoré pôsobia ako šmuhy, môžu byť spôsobené odrazom svetla z osvetlenia rúry.

Smalt sa vypaľuje pri veľmi vysokých teplotách. Tým môžu vzniknúť malé farebné rozdiely. To je normálne a nemá to žiadny vplyv na funkciu.
Hrany tenkých plechov nie je možné úplne smaltovať. Môžu preto byť drsné. Toto nie je na ujmu ochrany proti korózii.

Čistiace prostriedky

Aby rôzne povrchové plochy neboli poškodené nevhodnými čistiacimi prostriedkami, dbajte na údaje v tabuľke.
Nepoužívajte
- žiadne ostré alebo drhnúce čistiace prostriedky,
- žiadne tvrdé drôtenky alebo čistiace huby,
- žiadne vysokotlakové čističe alebo parné čističe.

Nové hubovité utierky pred použitím riadne vyperte.

Oblasť	Čistiace prostriedky
Predná strana rúry	Horúci čistiaci roztok: Čistite utierkou na umývanie riadu a vysušte mäkkou utierkou.
Akostná oceľ	Horúci čistiaci roztok: Čistite utierkou na umývanie riadu a vysušte mäkkou utierkou. Okamžite odstráňte vápnikové, mastné, škrobové a bielkovinové škvrny. Pod takými škvrnami sa môže tvoriť korózia. V autorizovanom servise alebo v odbornej predajni sú k dispozícii špeciálne ošetrujúce prostriedky na akostnú oceľ, ktoré sú vhodné na teplé povrchové plochy. Naneste jemnú vrstvu prostriedku na ošetrenie mäkkou utierkou.
Sklo	Čistič skla: Utrite mäkkou utierkou. Nepoužívajte žiadnu škrabku na sklo.
Výplne dverí	Čistič skla: Vyčistite mäkkou utierkou. Nepoužívajte žiadnu škrabku na sklo.
Sklenený kryt žiarovky rúry	Horúci čistiaci roztok: Čistite utierkou na umývanie riadu.
Tesnenie Nesnímajte!	Horúci čistiaci roztok: Čistite utierkou na umývanie riadu.
Regály na príslušenstvo	Horúci čistiaci roztok: Namočte a vyčistite utierkou na umývanie riadu alebo kefou.
Príslušenstvo	Horúci čistiaci roztok: Namočte a vyčistite utierkou na umývanie riadu alebo kefou.

Čistenie samočistiacich plôch vo výhrevnom priestore

Zadná stena vo výhrevnom priestore je vybavená vrstvou vysoko poréznej keramiky. Striekance od pečenia táto vrstva vstrebáva a obmedzuje, keď je rúra v prevádzke. Čím vyššia je teplota a čím dlhšie je rúra v prevádzke, tým lepší je výsledok.

Pokiaľ je znečistenie ešte viditeľné i po niekoľkonásobnej prevádzke, postupujte nasledovne:

1. Vyčistite dno výhrevného priestoru, strop a bočné steny.

2. Nastavte 3D-horúci vzduch .

3. Vyhrejte prázdnu, zatvorenú rúru cca 2 hodiny pri maximálnej teplote.

Keramická vrstva sa regeneruje. Odstráňte hnedasté alebo belavé zvyšky vodou a mäkkou hubou, pokiaľ je výhrevný priestor vychladený.

Ľahké zafarbenie ochrannej vrstvy nemá na samočistenie žiadny vplyv.

Pokiaľ si dokúpite zvláštne príslušenstvo „samočistiaci strop a bočné steny“, môžete samočistiace plochy regenerovať čistiacim systémom. Prosíme, pozrite si kapitolu „*samočistenie*“.

Dôležité pokyny
Nikdy nepoužívajte drhnúce čistiace prostriedky. Poškriabete alebo zničíte vysoko poréznu vrstvu.

Nikdy keramickú vrstvu nečistite čističom na rúry. Pokiaľ sa čistič na rúry nedopatrením dostane na zadnú stenu, okamžite ho hubou a dostatočným množstvom vody odstráňte.

Čistenie dna výhrevného priestoru, stropu a bočných stien

Použite utierku na umývanie riadu a horúci umývací roztok alebo octovú vodu.

V prípade silného znečistenia použite špirálu z nerezovej ocele alebo čistič na rúry. Používajte iba pri vychladenom výhrevnom priestore. Na samočistiace plochy drôtenku ani čistič pre rúry nikdy nepoužívajte.

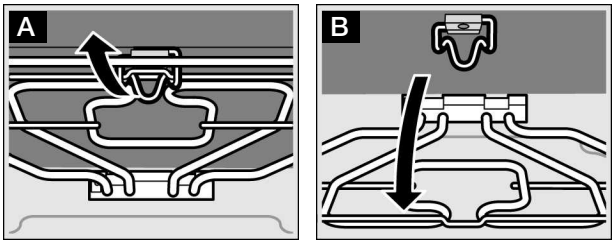
Sklopenie grilovacieho telesa

Počas čistenia môžete vyhrievacie teleso na grilovanie sklopiť dole.

⚠ Nebezpečenstvo popálenia! Rúra musí byť chladná.

1. Potiahnite pridržiavací strmeň na sklopnom grile dopredu a stlačte hore, kým zreteľne nezaskočí (obrázok A).

2. Držte pritom vyhrievacie teleso na grilovanie a sklopte ho dole (obrázok B).



Po čistení vyhrievacie teleso na grilovanie zase sklopte hore. Potlačte pridržiavací strmeň dole a nechajte vyhrievacie teleso na grilovanie zaklapnúť.

Vyvesenie a zavesenie závesných roštov

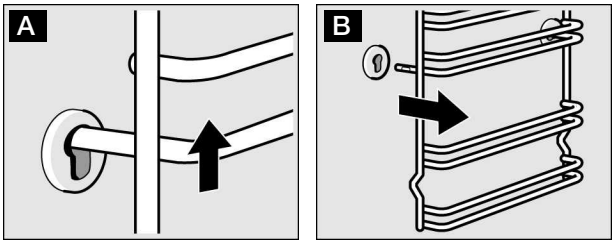
Pri čistení môžete závesné rošty vybrať. Rúra musí byť vychladená.

Vyvesenie roštov na príslušenstvo

1. Nadvihnite vpredu závesné rošty hore

2. a vyveste (obrázok A).

3. Potiahnite potom celý rošt dopredu a vyberte ho (obrázok B).

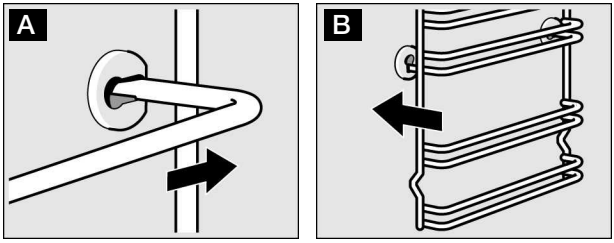


Vyčistite závesné rošty čistiacim prostriedkom na umývanie riadu a hubou. V prípade ťažko odstrániteľných znečistení použite kefu.

Zavesenie závesných roštov

1. Zastrčte závesný rošt najprv do zadnej zdierky a zatlačte ho trošku dozadu (obrázok A)

2. a potom zaveste do prednej zdierky (obrázok B).

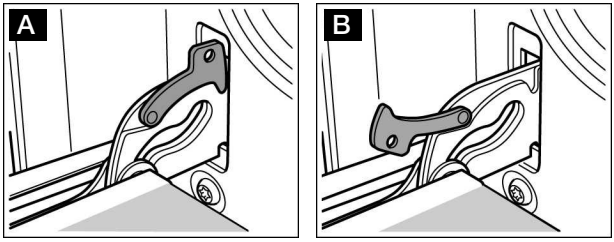


Regály na príslušenstvo pasujú vľavo a vpravo. Vykrojenie musí byť vždy dole.

Vyvesenie a zavesenie dverí rúry

Na vyčistenie a demontáž výplne dverí môžete dvere rúry vyvesiť.

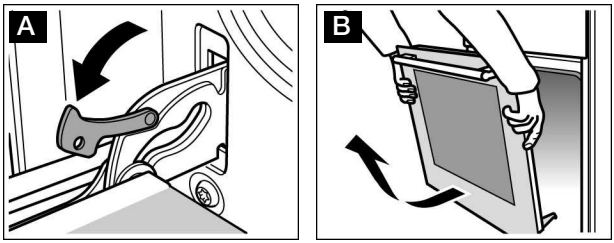
Závesy dverí rúry majú každý jednu závernú páčku. Ak je záverná páčka sklopená (obrázok A), sú dvere rúry zaistené. Nie je možné ich vyvesiť.
Ak sú záverné páčky na vyvesenie dverí rúry odklopené (obrázok B), sú závesy zaistené. Nemôžu zaklapnúť.



⚠ Nebezpečenstvo zranenia! Pokiaľ sú závesy nezaistené, zaklápajú sa veľkou silou. Dávajte pozor, aby boli záverné páčky vždy úplne sklopené, resp. pri vyvesení dverí rúry úplne odklopené.

Vyvesenie dverí

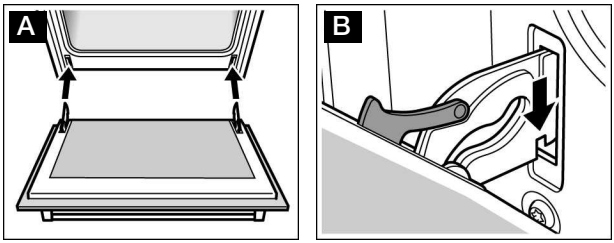
1. Dvere rúry úplne otvorte.
2. Odklopte obe záverné páčky vľavo i vpravo (obrázok A).
3. Zavrite dvere rúry až na doraz. Uchopte ich oboma rukami vľavo a vpravo. Zavrite ich ešte trochu viac a vytiahnite (obrázok B).



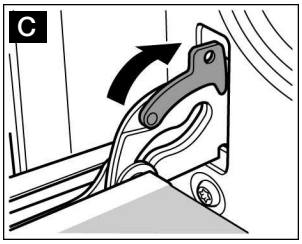
Zavesenie dverí

Dvere rúry v opačnom slede poradia zase zaveste.

1. Dbajte pri zavesení dverí rúry na to, aby boli oba závesy zavedené priamo do otvoru (obrázok A).
2. Zárezy na závese musia zaskočiť na oboch stranách (obrázok B).



3. Obe záverné páčky zase sklopte (obrázok C). Dvere rúry zatvorte.



⚠ Nebezpečenstvo zranenia! Pokiaľ dvere rúry nezámerne vypadnú alebo jeden záves zaklapne, nezasahujte do závesu. Zavolajte autorizovaný servis.

Montáž a demontáž výplne dverí

Pre lepšie vyčistenie môžete sklenené tabule na dverách rúry demontovať.

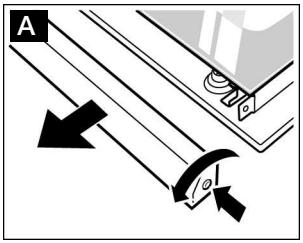
Dbajte pri demontáži vnútorných tabúľ na to, v akom poradí tabule vyberáte. Aby ste tabule zase zmontovali v správnom slede poradia, orientujte sa podľa príslušného čísla, ktoré sa nachádza na tabuli.

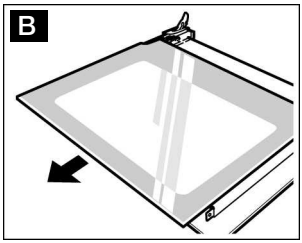
Demontáž

1. Vyveste dvere rúry a príchytkou smerom dole položte na utierku alebo obrus.

2. Odskrutkujte kryt hore na dverách rúry. Odkrúťte na tento účel skrutky vľavo a vpravo (obrázok A).

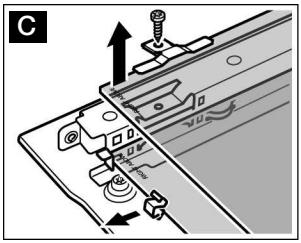
3. Hornú tabuľu nadvihnite a vytiahnite (obrázok B).





4. Odskrutkujte veľké svorky vpravo a vľavo a odložte nabok (obrázok C).
   Vyberte prostrednú tabuľu.

5. Stiahnite malé svorky zo spodnej tabule (obrázok C).
   Vytiahnite tabuľu šikmo smerom hore.



Vyčistite tabule čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou utierkou. Nepoužívajte žiadne ostré a drhnúce prostriedky ani škrabku na sklo. Sklo by sa mohlo poškodiť.

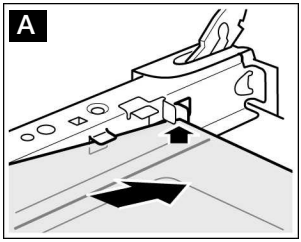
Montáž

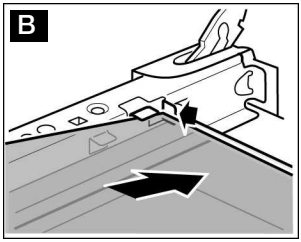
Dbajte pri zmontovaní na to, aby bol na oboch tabuliach vľavo dole nápis „Right above“ tzn. hore nohami.

1. Zasuňte spodnú tabuľu šikmo dozadu (obrázok A).

2. Priložte malé zátvorky vpravo a vľavo na spodnú tabuľu.

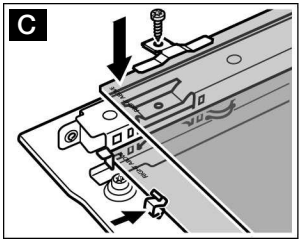
3. Zasuňte strednú tabuľu (obrázok B).





4. Zasuňte malé svorky na spodnej tabuli (obrázok C).

5. Nasaďte a priskrutkujte veľké svorky vpravo a vľavo (obrázok C).



6. Zasuňte zošikma dozadu hornú tabuľu.
Hladká plocha musí byť na vonkajšej strane.

7. Nasaďte kryt a priskrutkujte.

8. Zaveste dvere rúry.

Používajte rúru zase až vtedy, keď sú tabule riadne zmontované.

Čo robiť v prípade poruchy?

Pokiaľ sa vyskytne nejaká porucha, spočíva často len v maličkosti. Než zavoláte autorizovaný servis, pozrite sa do tabuľky. Je možné, že budete môcť poruchu odstrániť.

Pokiaľ sa niekedy nejaký pokrm optimálne nepodarí, nazrite do kapitoly „*Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu*“. Tam nájdete mnoho tipov a pokynov na varenie.

Tabuľka porúch

Porucha	Možná príčina	Pokyny/pomôcka
Prístroj nefunguje.	Chybná poistka	Pozrite sa do skrinky na poistky, či je poistka v poriadku.
Na displeji svieti 00:00.	Výpadok prúdu	Nastavte znovu správny čas.
Rúra nevyhrieva alebo zvolený režim vyhrievania nie je možné nastaviť.	Nie je detegovaný režim vyhrievania	Nastavte ešte raz.
Rúra nevyhrieva. Na ukazovateli teploty svieti malý štvorec.	Rúra sa nachádza v režime demo.	Vypnite poistku v skrinke na poistky a po najmenej 20 sekundách ju zase zapnite. Podržte v ďalších 2 minútach tlačidlo ⊶ 4 sekundy, než štvorec na displeji zmizne.
Po stlačení tlačidla ⊡ sa na displeji rozsvieti ⊓⊔.	Strop a bočné časti vo výhrevnom priestore nie sú samočistiace. Nastavenie systému čistenia nie je možné.	Až keď rúru dodatočne vybavíte samočistiacim stropom a bočnými dielmi a aktivujete v základných nastaveniach systém čistenia, môžete systém čistenia nastaviť. Pozrite kapitolu „*systém čistenia„* a kapitolu *„základné nastavenia*“.
Na displeji sa rozsvieti F8.	Aktivovalo sa automatické vypínanie. Rúra už nevyhrieva.	Stlačte ľubovoľné tlačidlo.

Hlásenie o chybe s E

Ak sa zobrazí na displeji hlásenie o chybe s E, stlačte tlačidlo ◷. Týmto sa hlásenie o chybe zruší. Môže sa stať, že budete musieť správny čas znovu nastaviť. Pokiaľ bude chyba indikovaná opäť, zavolajte autorizovaný servis.

Pri nasledujúcom hlásení o chybe si možno budete vedieť pomôcť sami.

Hlásenie o chybe	Možná príčina	Pokyny/pomôcka
E011	Niektoré tlačidlo bolo podržané príliš dlho.	Presvedčte sa, či sú všetky tlačidlá čisté. Stlačte jednotlivo všetky tlačidlá. Pokiaľ hlásenie o chybe nezmizne, zavolajte autorizovaný servis.

⚠ Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!
Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy smie vykonávať len nami vyškolený technik autorizovaného servisu.

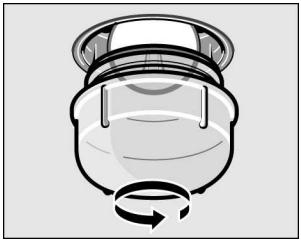
Výmena žiarovky rúry na strope

Pokiaľ došlo k výpadku žiarovky rúry, musí byť vymenená. Náhradné žiarovky odolné voči vysokým teplotám s výkonom 40 wattov dostanete v autorizovanom servise alebo v odbornej predajni. Používajte iba tieto žiarovky.

⚠ **1.** Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!
Vypnite poistku v skrinke na poistky.

2. Rozložte do vychladenej rúry utierku na riad, aby ste predišli škodám.

3. Vyskrutkujte sklenený kryt skrutkovaním doľava.



4. Nahraďte žiarovku rovnakým typom žiarovky.

5. Sklenený kryt zase naskrutkujte.

6. Vyberte utierku na riad a zapnite poistku.

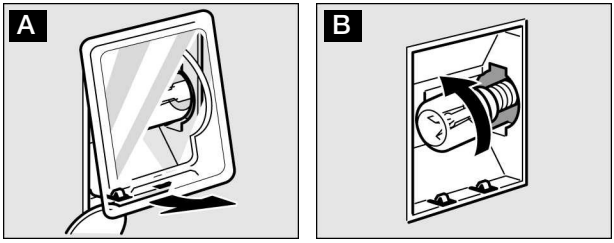
Výmena ľavej žiarovky rúry

Pokiaľ došlo k výpadku žiarovky rúry, musí byť vymenená. Náhradné žiarovky odolné voči vysokým teplotám s výkonom 25 wattov dostanete v autorizovanom servise alebo v odbornej predajni. Používajte iba tieto žiarovky.

⚠ 1. Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!
Vypnite poistku v skrinke na poistky.

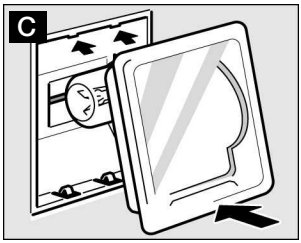
2. Rozložte do vychladenej rúry utierku na riad, aby ste predišli škodám.

3. Snímte sklenený kryt. Za týmto účelom sklenený kryt dole rukou otvorte (obrázok A)
Pokiaľ by šiel sklenený kryt zložiť len ťažko, vezmite si na pomoc lyžičku.



4. Vyskrutkujte žiarovku a nahraďte ju rovnakým typom žiarovky (obrázok B)
Dbajte pri zaskrutkovaní na to, aby bola žiarovka zaskrutkovaná rovno.

5. Sklenený kryt zase nasaďte. Dbajte pritom na to, aby vyklenutie v skle bolo vpravo. Sklo hore nasaďte a dole naň pevne pritlačte. (obrázok C) Sklo zaskočí.



6. Vyberte utierku na riad a zapnite poistku.

Sklenený kryt

Poškodený sklenený kryt musí byť vymenený. Vhodné sklenené kryty dostanete v autorizovanom servise. Uveďte číslo E a číslo FD vášho prístroja.

Autorizovaný servis

Pokiaľ musí byť váš prístroj podrobený oprave, je tu pre vás autorizovaný servis. Telefónne číslo a adresu najbližšieho autorizovaného servisu nájdete v telefónnom zozname. Tiež v uvedených autorizovaných centrálach vám radi poradia autorizovaný servis, ktorý sa nachádza v blízkosti vášho bydliska.

Číslo E a číslo FD

Pokiaľ budete požadovať náš autorizovaný servis, uveďte prosím číslo E a číslo FD vášho prístroja.
Typový štítok s číslami nájdete vpravo na bočnej strane dverí rúry. Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete si dáta svojho prístroja a telefónne číslo autorizovaného servisu zapísať tu.

E-Nr.	FD-Nr.

autorizovaný servis ☎

Tipy pre energiu a životné prostredie

Tu dostanete pár tipov, ako pri pečení môžete ušetriť energiu a ako svoj prístroj správne podrobíte ekologickej likvidácii.

Úspora energie

Vyhrievajte rúru s predstihom len vtedy, pokiaľ je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na použitie.

Používajte tmavé, čierno nalakované alebo smaltované formy na pečenie. Tieto vyžarovanie vstrebávajú obzvlášť dobre.

Počas tepelnej prípravy alebo pečenia otvárajte dvere rúry pokiaľ možno čo najmenej.

Ak pečiete niekoľko koláčov, pečte ich najlepšie po sebe. Rúra je ešte horúca, tým sa skracuje čas pečenia pre druhý koláč. 2 formy truhlíkového tvaru môžete vložiť tiež vedľa seba.

V prípade dlhších časov tepelnej prípravy môžete rúru 10 minút pred koncom času prípravy vypnúť a zvyškové teplo použiť na „dôjdenie“.

Ekologická likvidácia

Zlikvidujte obal ekologicky.



Tento prístroj je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/ES o starých elektrických a elektronických prístrojoch (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Táto smernica stanovuje rámec pre spätný odber a zhodnotenie starých prístrojov, ktorý platí po celej EÚ.

Programová automatika

S programovou automatikou sa vám celkom jednoducho podaria rafinované dusené pokrmy, šťavnaté pečené mäso a chutné výdatné polievky. Ušetríte si obracanie a polievanie a výhrevný priestor zostane čistý. Výsledok tepelnej prípravy závisí od kvality mäsa a veľkosti i typu riadu. Pokiaľ hotový pokrm vyťahujete z výhrevného priestoru, používajte utierku na horúce hrnce. Riad je veľmi horúci. Dávajte pozor pri otváraní riadu, uniká horúca para.

Riad

Programová automatika je vhodná len na pečenie v uzatvorenom riade, výnimkou je šunkové mäso s kôrkou. Používajte iba riad s dobre priliehajúcim vekom. Dbajte tiež na pokyny výrobcu riadu.

Vhodný riad

Odporúčame žiaruvzdorný riad (do 300 °C) zo skla alebo sklokeramiky. Pekáče z nerezovej ocele sú vhodné iba za určitých podmienok. Lesklá plocha veľmi silne odráža tepelné žiarenie. Pokrm menej zhnedne a mäso sa menej prepečie. Pokiaľ používate pekáč z akostnej ocele, snímte po ukončení programu veko. Mäso na stupni grilovania 3 ešte 8 až 10 minút grilujte.
Pokiaľ používate pekáče zo smaltovanej ocele, liatiny alebo pod tlakom odliate z hliníka, sfarbuje sa pokrm dohneda ešte viac. Pridajte trochu viac tekutiny.

Nevhodný riad

Riad zo svetlého, lesklého hliníka, neglazovanej hliny a riad s rúčkami z umelej hmoty je nevhodný.

Veľkosť riadu

Mäso má dno riadu pokrývať asi do dvoch tretín. Dostanete tak dobrú vlastnú šťavu vznikajúcu pri pečení.

Odstup medzi mäsom a vekom musí byť minimálne 3 cm. Mäso sa môže počas pečenia nafúknuť.

Príprava pokrmu

Používajte čerstvé alebo zmrazené mäso. Odporúčame čerstvé mäso s takou teplotou, akú by malo pri vytiahnutí z chladničky.

Zvoľte vhodný riad.

Zvážte čerstvé alebo zmrazené mäso, hydinu alebo rybu.

Presné údaje dostanete v príslušných tabuľkách. Na nastavenie potrebujete hmotnosť.

Ochuťte mäso korením. Okoreňte zmrazené mäso rovnako tak ako čerstvé.

Pri mnohých pokrmoch je nutné pridať tekutinu. Dávajte do riadu toľko tekutiny, aby bolo dno na cca ½ cm zakryté. Pokiaľ je v tabuľke uvedené „trochu“ tekutiny, postačujú väčšinou 2 - 3 polievkové lyžice. Pokiaľ je pri tekutine „áno“, môže to byť pokojne i viac. Dbajte na pokyny pred tabuľkami a v nich.

Prikrývajte riad vekom. Postavte ho do výškovej polohy 2 na rošt.
Pri niektorých pokrmoch nie je možné posunutie času ukončenia prípravy. Tieto pokrmy sú označené hviezdičkou *.

Postavte riad vždy do chladného výhrevného priestoru.

Programy

Hydina

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

V prípade niekoľkých hydinových stehien nastavte hmotnosť najťažšieho stehna. Stehná musia mať približne rovnakú hmotnosť.

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

Pokiaľ chcete v jednom pekáči pripravovať dve kurčatá s rovnakou hmotnosťou, nastavte, rovnako ako pri stehnách, podľa toho kusa, ktorý má väčšiu hmotnosť.

Programy hydina	Číslo programu	Rozmedzie hmotnosti v kg	Pridať tekutinu	Hmotnosť nastavenie
Kurča čerstvé	P1*	0,7 - 2,0	nie	Hmotnosť mäsa
Kurča s hmotnosťou nad 1200 g, čerstvé	P2*	1,4 - 2,3	nie	Hmotnosť mäsa
Kačica čerstvá	P3*	1,6 - 2,7	nie	Hmotnosť mäsa
Hus čerstvá	P4*	2,5 - 3,5	nie	Hmotnosť mäsa
Morčka mladá čerstvá	P5*	2,5 - 3,5	nie	Hmotnosť mäsa
Stehná čerstvé, napr. kuracie, kačacie, husacie, morčacie stehná	P6	0,3 - 1,5	nie	Hmotnosť najťažšieho stehna

Mäso

Dajte do riadu toľko tekutiny, koľko je uvedené.

Hovädzie mäso
Pridajte pri dusenom mäse dostatočné množstvo tekutiny. Môžete použiť i tekutinu na marinovanie. Roastbeef pečte tučnou stranou hore.

Programy hovädzie mäso	**Číslo programu**	**Rozmedzie hmotnosti v kg**	**Pridať tekutinu**	**Hmotnosť nastavenie**
Mäso na dusenie, čerstvé napr. horné rebro, pliecko	P7	0,5 - 3,0	áno	Hmotnosť mäsa
Dusené mäso, zmrazené, napr. horné rebro, pliecko	P8*	0,5 - 2,0	áno	Hmotnosť mäsa
Roastbeef, čerstvý, anglický, napr. sviečková	P9	0,5 - 2,5	nie	Hmotnosť mäsa
Programy teľacie m	**iso**			
Mäso na pečenie čerstvé, chudé, napr. horný šál, orech	P10	0,5 - 3,0	áno	Hmotnosť mäsa
Mäso na pečenie čerstvé, prerastané, napr. roštenka, krk	P11	0,5 - 3,0	trošku	Hmotnosť mäsa
Koleno s kosťou, čerstvé	P12	0,5 - 2,5	áno	Hmotnosť mäsa
Programy jahňacie	**näso**			
Stehno čerstvé bez kosti, prepečené	P13	0,5 - 2,5	trošku	Hmotnosť mäsa
Stehno čerstvé bez kosti, medium	P14	0,5 - 2,5	nie	Hmotnosť mäsa
Stehno čerstvé s kosťou, prepečené	P15	0,5 - 2,5	trošku	Hmotnosť mäsa
Stehno zmrazené, bez kosti, prepečené	P16*	0,5 - 2,0	trošku	Hmotnosť mäsa
Stehno zmrazené, s kosťou, prepečené	P17*	0,5 - 2,0	trošku	Hmotnosť mäsa

Mäso zo zveriny
Mäso zo zveriny môžete obložiť slaninou, mäso bude šťavnatejšie, ale nezhnedne toľko. Pre jemnejšiu chuť môžete mäso zo zveriny pred pečením cez noc marinovať v chladničke v podmaslí, víne alebo octe.

Pokiaľ pečiete väčšie množstvo zajačích stehien, nastavte hmotnosť stehna, ktoré má najväčšiu hmotnosť.

Králika môžete piecť tiež naporciovaného. Nastavte celkovú hmotnosť.

Programy mäso zo zveriny	Číslo programu	Rozmedzie hmotnosti v kg	Pridať tekutinu	Hmotnosť nastavenie
Jelenie mäso čerstvé, napr. pliecko, hruď	P18	0,5 - 3,0	áno	Hmotnosť mäsa
Srnčie stehno bez kosti, čerstvé	P19	0,5 - 3,0	áno	Hmotnosť mäsa
Zajačie stehno s kosťou, čerstvé	P20	0,3 - 0,6	áno	Hmotnosť mäsa
Králik čerstvý	P21	0,5 - 3,0	áno	Hmotnosť mäsa

Ryby

Rybu vyčistite, okyslite a osoľte ako obvykle.

Pre dusenú rybu: dajte do riadu do výšky ½ cm tekutinu, napr. víno, citrónovú šťavu.

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

Celá ryba sa najlepšie podarí, keď ju dáte do riadu v plávajúcej polohe. To znamená, že chrbtová plutva smeruje hore. Aby mala ryba dobrú stabilitu, vložte do brušného priestoru nakrájaný zemiak alebo žiaruvzdornú nádobu.

Pri väčšom počte rýb nastavte celkovú hmotnosť. Ryby musia byť približne rovnako veľké alebo musia mať rovnakú hmotnosť.
Príklad: dva pstruhy s hmotnosťou 0,6 kg a 0,5 kg.
Nastavte 1,1 kg.

Programy ryby	Číslo programu	Rozmedzie hmotnosti v kg	Pridať tekutinu	Hmotnosť nastavenie
Pstruh čerstvý, dusený	P22*	0,3 - 1,5	áno	Celková hmotnosť
Pstruh čerstvý, pečený	P23*	0,3 - 1,5	nie	Celková hmotnosť
Treska čerstvá, dusená	P24*	0,5 - 2,0	áno	Celková hmotnosť
Treska čerstvá, pečená	P25*	0,5 - 2,0	nie	Celková hmotnosť

Jedlo z jdného hrnca (Rybia)

Môžete kombinovať rôzne druhy rýb a čerstvú zeleninu.

Nakrájajte rybu na kúsky vhodné pre menšie sústa. Časti kurčiat používajte nerozdelené.

Dajte k mäsu rovnaké až dvojnásobné množstvo zeleniny. Príklad: pri 0,5 kg mäsa pridajte 0,5 kg až 1 kg čerstvej zeleniny.

Pokiaľ má byť mäso sfarbené dohneda, dajte ho do pekáča na zeleninu ako poslednú prísadu. Pokiaľ ho chcete mať menej sfarbené dohneda, zamiešajte mäso pod zeleninu.

Pre výdatnú zeleninovou polievku sú vhodné pevné druhy zeleniny ako napr. mrkva, zelené fazuľky, biela kapusta, zeler a zemiaky. Čím na menšie kúsky zeleninu nakrájate, tým mäkšiu ju budete mať. Aby sa zelenina príliš nesfarbila dohneda, polejte ju tekutinou.

Jedlo z jedného hrnca	Číslo programu	Rozmedzie hmotnosti v kg	Pridať tekutinu	Hmotnosť nastavenie
s mäsom, napr.	P26	0,3 - 3,0	áno	Hmotnosť mäsa
so zeleninou	P27	0,3 - 3,0	áno	Celková hmotnosť
Guláš	P28	0,3 - 3,0	áno	Hmotnosť mäsa
Mäsové závitky	P29	0,3 - 3,0	áno	Hmotnosť mäsa

Sekaná pečená

Používajte čerstvé sekané mäso.
Nastavte celkovú hmotnosť pečenej sekanej.
Hmotu môžete vylepšiť kockami zeleniny alebo syrom.

Programy sekaná pečená	Číslo programu	Rozmedzie hmotnosti v kg	Pridať tekutinu	Hmotnosť nastavenie
z čerstvého hovädzieho mäsa	P30*	0,3 - 3,0	nie	Celková hmotnosť
z čerstvého jahňacieho mäsa	P31*	0,3 - 3,0	nie	Celková hmotnosť
z čerstvej zmesi mäsa	P32*	0,3 - 3,0	nie	Celková hmotnosť
z čerstvého bravčového mäsa	P33*	0,3 - 3,0	nie	Celková hmotnosť

Bravčové mäso

Pečené mäso s kôrkou položte do riadu kôrkou smerom hore. Tučnú kožu pred pečením mriežkovito narežte bez toho, aby ste zasahovali do mäsa.

Šunkové mäso vložte do riadu s vrstvou tuku smerom hore. Nechajte kôrku šunkového mäsa dopiecť v otvorenom riade.

Pri pečenom mäse nastavte hmotnosť mäsa a pri rolovaných závitkoch celkovú hmotnosť.

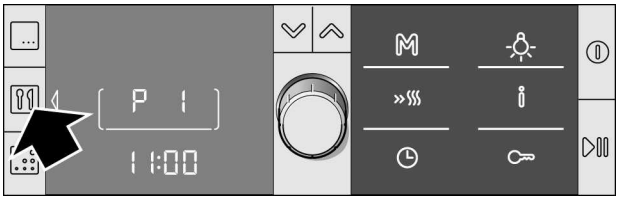
Programy bravčové mäso	Číslo programu	Rozmedzie hmotnosti v kg	Pridať tekutinu	Hmotnosť nastavenie
Mäso z tyla, čerstvé, bez kosti	P34	0,5 - 3,0	áno	Hmotnosť mäsa
Mäso z tyla, mrazené, bez kosti	P35*	0,5 - 2,0	áno	Hmotnosť mäsa
Sviečková, čerstvá	P36	0,5 - 2,5	áno	Hmotnosť mäsa
Rolovaný závitok, čerstvý	P37	0,5 - 3,0	áno	Celková hmotnosť
Pečené mäso s kôrkou, čerstvé, slanina	P38	0,5 - 3,0	nie	Hmotnosť mäsa
Šunkové pečené, čerstvé, nakladané, piecť	P39	1,0 - 4,0	trošku	Hmotnosť mäsa
Šunkové pečené, čerstvé, nakladané, opatriť chrumkavou kôrkou	P40*	1,0 - 4,0	nie	Hmotnosť mäsa

Voľba programu

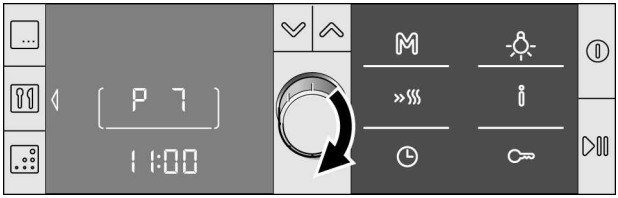
Vyberte si najprv vhodný program z programovej tabuľky.

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

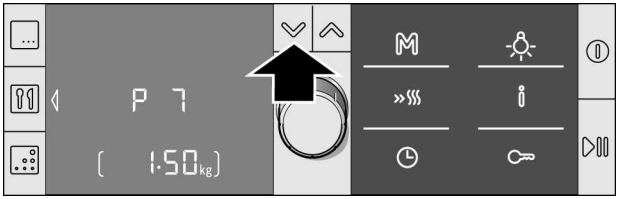
1. Stlačte tlačidlo .
Prvé číslo programu sa rozsvieti na ukazovateli teploty.



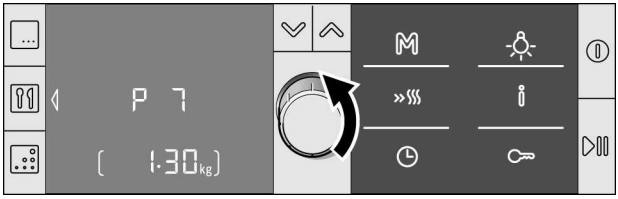
2. Nastavte otočným voličom požadované číslo programu.



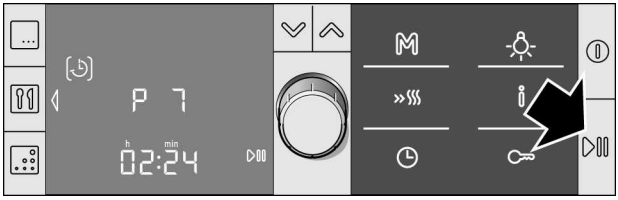
3. Stlačte tlačidlo .
Na ukazovateli času bude navrhnutá hmotnosť.



4. Nastavte otočným spínačom hmotnosť pokrmu.



5. Stlačte tlačidlo ▷II.
Zobrazí sa čas trvania programu.



Program začína bežať. Čas jeho trvania [] plynie viditeľne na ukazovateli času.

Program je ukončený

Rozozvučí sa signál. Rúra už nevyhrieva. Signál môžete s predstihom zrušiť tlačidlom ◷.

Tipy na nastavenie:

Zmena času trvania programu

Čas trvania nie je možné zmeniť.

Zmena programu

Po spustení už program nie je možné zmeniť.

Otváranie rúry v priebehu tepelnej prípravy

Program sa zastaví. Po zatvorení dverí prevádzka beží ďalej.

Zastavenie prevádzky

Stlačte krátko tlačidlo ▷II. Rúra je v prestávkovom režime (pauza). Stlačte znovu tlačidlo ▷II, prevádzka beží ďalej.

Prerušenie prevádzky

Držte tlačidlo ▷II stlačené, než sa rozsvieti symbol pre 3D-horúci vzduch a 160 °C. Teraz môžete nastavovať znovu.

Posunutie času ukončenia	Pozrite kapitola „*časové funkcie*“, „*posunutie času ukončenia*“.

Tipy pre programovú automatiku

Hmotnosť mäsa na pečenie alebo hydiny prekračuje uvedené rozmedzie hmotnosti.	Rozmedzie hmotnosti je zámerne obmedzené. Pre obrovské pečené mäso nie je často k dispozícii žiadny nadmerný pekáč vystačujúci veľkosťou. Pripravujte veľké kusy s horným/spodným ohrevom alebo grilovaním s obehom vzduchu .
Pečené mäso je dobré, ale šťava je príliš tmavá.	Vyberte menší riad alebo používajte viac tekutiny.
Pečené mäso je dobré, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Vyberte väčší riad alebo používajte menej tekutiny.
Pečené mäso je hore príliš suché.	Používajte riad s dobre priliehajúcim vekom. Veľmi chudé mäso bude šťavnatejšie, keď ho obložíte plátkami slaniny.
Počas pečenia je cítiť zápach po pripálení, ale pečené mäso vyzerá dobre.	Veko pekáča dobre nedolieha alebo sa mäso nafúklo a veko nadvihlo. Používajte vždy vhodné veko. Dbajte na to, aby medzi mäsom a vekom bol dodržaný odstup minimálne 3 cm.
Radi by ste pripravili zmrazené mäso.	Okoreňte zmrazené mäso rovnako ako čerstvé. Pozor: Posunutie času ukončenia na neskôr pri zmrazenom mäse nie je možné. Mäso by sa rozmrazilo v čase vyčkávania a nebolo by požívateľné.

Otestovali sme pre vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber pokrmov a optimálne nastavenie k nim. Ukážeme vám, ktorý režim vyhrievania a teplota sú pre váš pokrm najlepšie. Dostanete informácie na správne príslušenstvo a do akej výškovej polohy ho máte zasúvať. Dostanete tipy na riad a prípravu.

Pokyny

Tabuľkové hodnoty platia vždy pre zasunutie do studeného a prázdneho výhrevného priestoru. Vyhrievajte rúru s predstihom len vtedy, pokiaľ je to uvedené v tabuľkách.

Vyberte pred použitím z výhrevného priestoru všetko príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Obložte príslušenstvo papierom na pečenie až po predhrievaní. Časové údaje v tabuľkách sú orientačné hodnoty. Sú závislé od kvality a povahy potravín.

Používajte príslušenstvo dodané zároveň s rúrou.

Dodatočné príslušenstvo dostanete ako zvláštne príslušenstvo v odbornej predajne alebo v zákazníckom servise.

Používajte vždy utierku určenú na horúce hrnce, pokiaľ vyťahujete horúce príslušenstvo alebo riad z výhrevného priestoru.

Koláče a pečivo

Pečenie na jednej úrovni

S horným/spodným ohrevom sa vám pečenie koláčov podarí najlepšie.
Pokiaľ pečiete s 3D-horúcim vzduchom, dbajte na nasledujúce:
Koláče vo formách, výšková poloha zasunutia 2, koláče na plechu, výšková poloha zasunutia 3.

Pečenie na niekoľkých úrovniach

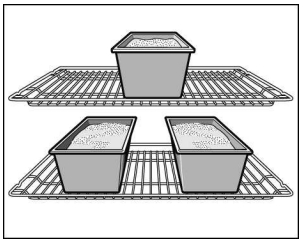
Používajte 3D-horúci vzduch . Pečenie na 2 úrovniach: Univerzálna panvica do výškovej polohy zasunutia 3, plech na pečenie do výškovej polohy zasunutia 1.

Pečenie na 3 úrovniach: Plech na pečenie do výškovej polohy zasunutia 5, univerzálna panvica do výškovej polohy zasunutia 3, plech na pečenie do výškovej polohy zasunutia 1.

Súčasne zasunuté plechy nemusia byť súčasne hotové.

V tabuľkách nájdete početné návrhy pre vaše pokrmy.

Pokiaľ súčasne pečiete v 3 truhlíkových formách, postavte ich na rošty tak, ako je zobrazené na obrázku.



Formy na pečenie

Najvýhodnejšie sú tmavé kovové formy na pečenie. Pri svetlých formách na pečenie z tenkostenného kovu alebo pri sklenených formách sa čas pečenia predlžuje a koláč sa nesfarbuje dohneda tak rovnomerne. Pokiaľ chcete použiť silikónové formy, orientujte sa podľa údajov a receptov výrobcu. Silikónové formy sú často menšie než normálne formy. Množstvo cesta a údaje v recepte sa môžu líšiť.

Tabuľky

V tabuľkách nájdete pre rôzne koláče a pečivo optimálny režim vyhrievania. Teplota a čas pečenia sú závislé na množstve a povahe cesta. Preto sú v tabuľkách uvedené rozmedzia. Skúste to najskôr s nižšou teplotou.

Nižšia teplota poskytuje rovnomernejšie sfarbenie dohneda. Pokiaľ je to potrebné, nastavte nabudúce trošku vyššiu teplotu.

Časy pečenia sa skrátia o 5 až 10 minút, ak predhrievate. Ďalšie informácie nájdete pod tipmi na pečenie v nadväznosti na tabuľky.

Upozornenie: Pri pečení s hydropečením sa na sklenenej tabuli rúry môže tvoriť kondenzát. Dvere rúry otvárajte pozorne, pretože uniká horúca para.

Koláče vo formách	Riad	Výšková poloha	Režim vyhrievania	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Koláč z treného cesta, jednoduchý	Vencová/truhlíková forma	2		160 - 180	50 - 60
	3 truhlíkové formy	3 + 1		140 - 160	60 - 80
Koláč z treného cesta, jemný	Vencová/truhlíková forma	2		150 - 170	60 - 70
Tortový základ z treného cesta	Nízka okrúhla forma s vlnitým alebo hladkým okrajom	3		160 - 180	20 - 30
Ovocný koláč jemný, trené cesto	Rozkladacia forma/ bábovková forma	2		160 - 180	50 - 60
Piškótový základ, 2 vajcia, predhriať	Nízka okrúhla forma s vlnitým alebo hladkým okrajom	2		160 - 180	20 - 30
Piškótová torta, 6 vajec, predhriať	Tmavá rozkladacia forma	2		160 - 180	40 - 50
Základ z krehkého cesta s okrajom	Tmavá rozkladacia forma	1		180 - 200	25 - 35
Ovocná alebo jogurtová torta so základom z treného cesta *	Tmavá rozkladacia forma	1		160 - 180	70 - 90
Plochý švajčiarsky koláč s ovocím alebo zeleninou	Plech na pizzu	1		220 - 240	35 - 45
Bábovka	Bábovková forma	2		150 - 170	60 - 70
Pizza, tenký základ, menej obloženia, predhriať	Plech na pizzu	1		280 - 300	10 - 15
Pikantné koláče *	Tmavá rozkladacia forma	1		170 - 190	45 - 55

* Nechajte koláče cca 20 minút vychladnúť vo vypnutom, zatvorenom spotrebiči,

Koláče na plechu	Príslušenstvo	Výšková poloha	Režim vyhrievania	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Trené cesto so suchým obložením	Plech na pečenie	2		170 - 190	20 - 30
	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		150 - 170	35 - 45
Trené cesto so šťavnatým obložením (ovocie)	Univerzálna panvica	2		170 - 190	25 - 35
	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		140 - 160	40 - 50
Kysnuté cesto so suchým obložením	Plech na pečenie	3		170 - 190	25 - 35
	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		150 - 170	35 - 45
Kysnuté cesto so šťavnatým obložením (ovocie)	Univerzálna panvica	3		160 - 180	40 - 50
	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		150 - 170	50 - 60
Krehké cesto so suchým obložením	Plech na pečenie	1		180 - 200	20 - 30
Krehké cesto so šťavnatým obložením (ovocie)	Univerzálna panvica	2		160 - 180	60 - 70
Plochý švajčiarsky koláč s ovocím alebo zeleninou	Univerzálna panvica	1		210 - 230	40 - 50
Piškótová rolka, predhriať	Plech na pečenie	2		170 - 190	15 - 20
Kysnutá pletenka z 500 g múky	Plech na pečenie	2		180 - 200	25 - 35
Vianočka z 500 g múky	Plech na pečenie	3		160 - 180	60 - 70
Vianočka z 1 kg múky	Plech na pečenie	3		140 - 160	90 - 100
Závin, sladký	Univerzálna panvica	2		190 - 210	55 - 65
Pizza	Plech na pečenie	2		220 - 240	25 - 35
	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		180 - 200	40 - 50
Chlebová placka	Univerzálna panvica	2		280 - 300	10 - 12

Drobné pečivo	Príslušenstvo	Výšková poloha	Režim vyhrievania	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Placky	Plech na pečenie	3		140 - 160	15 - 25
	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		130 - 150	25 - 35
	Univerzálna panvica + 2 plechy na pečenie	1 + 3 + 5		130 - 150	30 - 40
Makrónky - pečivo z cesta z 1/3 cukru, 1/3 bielka a 1/3 mandlí	Plech na pečenie	2		100 - 120	30 - 40
	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		100 - 120	35 - 45
	Univerzálna panvica + 2 plechy na pečenie	1 + 3 + 5		100 - 120	40 - 50
Bezé	Plech na pečenie	3		80 - 100	100 - 150
Mufiny	Rošt s plechom s muffinmi	3		180 - 200	20 - 25
	2 rošty s plechy s muffinmi	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
	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		180 - 200	25 - 35
	Univerzálna panvica + 2 plechy na pečenie	1 + 3 + 5		170 - 190	35 - 45
Pečivo z kysnutého cesta	Plech na pečenie	3		190 - 210	20 - 30
	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		160 - 180	25 - 35

Chlieb a žemle

Pri pečení chleba nechajte rúru predhriať, pokiaľ nie je uvedené inak. Nikdy do horúcej rúry nenalievajte vodu. Pri pečení na 2 úrovniach zasuňte univerzálnu panvicu vždy nad plech na pečenie.

Chlieb a žemle	Príslušenstvo	Výšková poloha	Režim vyhrievania	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Kysnutý chlieb z 1,2 kg múky	Univerzálna panvica	2		300 200	5 30 - 40
Chlieb z kvasnicového cesta z 1,2 kg múky	Univerzálna panvica	2		300 200	8 35 - 45
Jednoduchý chlieb z mletého obilia a vody, nekvasený, s trochou alebo žiadnym pekárskym droždím	Univerzálna panvica	2		300	10 - 15

Chlieb a žemle	Príslušenstvo	Výšková poloha	Režim vyhrievania	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Žemle, nepredhrievať	Plech na pečenie	3		200 - 220	20 - 30
Žemle z kysnutého cesta, sladké	Plech na pečenie	3		180 - 200	15 - 20
	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		150 - 170	20 - 30

Tipy na pečenie

Chcete piecť podľa svojho vlastného receptu.	Orientujte sa podľa podobného cesta v tabuľkách na pečenie.
Tak zistíte, či je koláč z miešaného cesta prepečený.	Pichnite do koláča asi 10 minút pred koncom času pečenia uvedeného v recepte drevenou tyčinkou na najvyššom mieste. Pokiaľ sa už na dreve žiadne cesto nelepí, je koláč hotový.
Koláč sa zosunie.	Používajte nabudúce menej tekutiny alebo nastavte teplotu rúry o 10 stupňov menšiu. Dbajte na časy miešania uvedené v recepte.
Koláč sa uprostred nafúkol do výšky a na okraji je nižší.	Nepotierajte okraj rozkladacej formy tukom. Po pečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Koláč hore príliš tmavne.	Zasuňte ho ďalej do rúry, zvoľte nižšiu teplotu a pečte koláč trošku dlhšie.
Koláč je príliš suchý.	Napichajte do hotového koláča špáradlom malé dierky. Nakvapkajte naň ovocnú šťavu alebo alkoholický nápoj. Zvoľte nabudúce o 10 stupňov vyššiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Chlieb alebo koláč (napr. syrový koláč) vyzerá dobre, ale je vnútri mazľavý (pretiahnutý pruhmi tvorenými vodou)	Používajte nabudúce trošku menej tekutiny a pečte pri nižšej teplote o niečo dlhšie. Pri koláčoch so šťavnatým obložením predpečte najprv sokel. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a dajte naň potom obloženie. Prosíme, dbajte na recepty a časy pečenia.

Pečivo je nerovnomerne sfarbené dohneda.	Zvoľte o trošku nižšiu teplotu, pečivo potom bude rovnomernejšie. Citlivé pečivo pečte s horným/spodným ohrevom na jednej úrovni. Taktiež presahujúci papier na pečenie môže ovplyvniť cirkuláciu vzduchu. Nastrihajte papier na pečenie vždy primerane k plechu.
Ovocný koláč je dole príliš svetlý.	Vsuňte koláč nabudúce o jednu úroveň nižšie.
Ovocná šťava preteká.	Použite nabudúce hlbšiu univerzálnu panvicu, ak je k dispozícii.
Drobné pečivo z kysnutého cesta sa na seba pri pečení lepí.	Okolo každého kusa pečiva by mal byť odstup cca 2 cm. Takto je dosť miesta na to, aby sa kúsky pečiva mohli pekne nafúknuť a sfarbiť sa dookola dohneda.
Piekli ste na niekoľkých úrovniach. Na hornom plechu je pečivo tmavšie než na spodných.	Používajte vždy na pečenie na niekoľkých úrovniach 3D-horúci vzduch. Súčasne vložené plechy nemusia byť súčasne hotové.
Pri pečení šťavnatých koláčov sa objavuje kondenzovaná voda.	Pri pečení môže vznikať vodná para. Tá uniká dverami. Vodná para sa môže zrážať na obslužnom paneli alebo na priľahlých kusoch nábytku a odkvapkávať ako kondenzovaná voda. Toto je podmienené fyzikálne.

Mäso, hydina, ryby

Pokyny pre riad

Môžete používať akýkoľvek žiaruvzdorný riad. Pre veľké kusy pečeného mäsa sa hodí tiež univerzálna panvica.

Najvhodnejší je riad zo skla. Veko by malo pasovať k pekáču a dobre priliehať.

Pokiaľ používate smaltované pekáče, pridajte trošku viac tekutiny.

Pri pekáčoch z nerezovej ocele nie je sfarbenie dohneda také silné a mäso môže byť trochu menej prepečené. Predlžte čas pečenia. Postavte riad vždy doprostred roštu.

Pokyny v tabuľkách:
riad bez veka = otvorený,
riad s vekom = zatvorený

Odkladajte horúci riad zo skla na suchý podstavec. Pokiaľ je podložka mokrá alebo chladná, môže sklo prasknúť.

Pokyny na pečenie

Pridajte k chudému mäsu trochu tekutiny. Dno riadu by malo byť pokryté do výšky cca ½ cm. K mäsu na dusenie pridajte dostatočné množstvo vody. Dno by malo byť pokryté do výšky 1 - 2 cm. Mäso sa pečie pomalšie a menej sa sfarbuje dohneda. Používajte vyššie teploty a/alebo dlhší čas pečenia.

Pokyny pre grilovanie

Grilujte vždy v zatvorenej rúre.

Vyhrievajte pri grilovaní cca 3 minúty v predstihu, než grilovaný pokrm vložíte dovnútra.

Položte kúsky na grilovanie priamo na rošt. Jednotlivý grilovaný kúsok bude najlepší, keď ho položíte do strednej oblasti roštu. Navyše do výškovej polohy 1 zasuňte univerzálnu panvicu, šťava z mäsa bude zachytená a rúra zostane čistejšia.

Vyberte pokiaľ možno rovnako hrubé kúsky na grilovanie. Takto sa sfarbujú dohneda rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Soľte rezne až po grilovaní.

Obracajte grilované kúsky po 2/3 uvedeného času prípravy.

Vyhrievacie teleso na grilovanie sa neustále zapína a vypína. To je normálne. Ako často sa tak deje, sa riadi podľa nastaveného stupňa grilovania.

Mäso

Obracajte kúsky mäsa po polovici času prípravy.

Pokiaľ je mäso hotové, malo by ešte 10 minút zotrvať vo vypnutej, zatvorenej rúre. Šťava v mäse sa tak môže rovnomernejšie rozdeliť.

Zaviňte roastbeef po pečení do hliníkovej fólie a nechajte ho v rúre 10 minút ležať.

Pri bravčových mäsách s tučnou kožou narežte do kríža kožu a položte mäso do riadu najprv tučnou kožou smerom dole.

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výšková poloha	Režim vyhrievania	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas pečenia v minútach
Hovädzie mäso						
Hovädzie dusené mäso	1,0 kg	zatvorené	2		200 - 220	100
	1,5 kg		2		190 - 210	120
	2,0 kg		2		180 - 200	140
Hovädzie filé, medium	1,0 kg	otvorené	2		210 - 230	60
	1,5 kg		2		200 - 220	80
Roastbeef, medium	1,0 kg	otvorené	1		220 - 240	60
Rezne, 3 cm hrubé, medium		Rošt + univerzálna panvica	5 + 1		3	15
Teľacie mäso						
Teľacie pečené mäso	1,0 kg	otvorené	2		190 - 210	110
	1,5 kg		2		180 - 200	130
	2,0 kg		2		170 - 190	150
Teľacie koleno	1,5 kg	otvorené	2		210 - 230	140
Bravčové mäso						
Pečené mäso bez tučnej kože (napr. krkovica)	1,0 kg	otvorené	1		190 - 210	120
	1,5 kg		1		180 - 200	150
	2,0 kg		1		170 - 190	170

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výšková poloha	Režim vyhrievania	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas pečenia v minútach
Pečené mäso s tučnou kožou (napr. pliecko)	1,0 kg	otvorené	1		190 - 210	130
	1,5 kg		1		180 - 200	160
	2,0 kg		1		170 - 190	190
Bravčové filé	500 g	Rošt + univerzálna panvica	3 + 1		230 - 240	30
Bravčové pečené mäso, chudé	1,0 kg	otvorené			200 - 220	120
	1,5 kg		2		190 - 210	140
	2,0 kg				180 - 200	160
Kasselské údené rebierko s kosťou	1,0 kg	zatvorené	2		210 - 230	70
Rezne, 2 cm hrubé		Rošt + univerzálna panvica	5 + 1		3	15
Bravčové medailóniky, 3 cm hrubé		Rošt + univerzálna panvica	5 + 1		3	10
Jahňacie mäso						
Jahňací chrbát s kosťou	1,5 kg	otvorené	2		190 - 210	60
Jahňacie stehno bez kosti, medium	1,5 kg	otvorené	1		160 - 180	120
Mäso zo zveriny						
Srnčí chrbát s kosťou	1,5 kg	otvorené	2		200 - 220	50
Srnčie stehno bez kosti	1,5 kg	zatvorené	2		210 - 230	100
Pečené mäso z diviaka	1,5 kg	zatvorené	2		180 - 200	140
Jelenie pečené mäso	1,5 kg	zatvorené	2		180 - 200	130
Králik	2 kg	zatvorené	2		220 - 240	60
Sekaná pečená	z 500 g mäsa	otvorené	1		180 - 200	80

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výšková poloha	Režim vyhrievania	Teplota v °C, stupeň grilovania	Doba pečenia v minútach
Klobásky		Rošt + univerzálna panvica	4 + 1		3	15

Hydina

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

Pokiaľ grilujete priamo na rošte, zasuňte navyše univerzálnu panvicu do výškovej polohy 1. Šťava z ryby bude zachytená a rúra zostane čistejšia.

Pri kačke a husi prepichnite kožu pod krídlami, tuk tak môže odtiecť.

Položte celú hydinu najprv prsnou stranou dole na rošt. Obracajte po 2/3 uvedeného času prípravy. Kusy pečeného mäsa ako morčacie rolované mäso alebo morčacie prsia obráťte po polovici uvedeného času prípravy. Štvrtiny hydiny obracajte po 2/3 času prípravy.

Hydina bude obzvlášť chrumkavo vypečená, keď ju ku koncu času pečenia potriete maslom, osolenou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výšková poloha	Režim vyhrievania	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas pečenia v minútach
Kurča celé	1,2 kg	Rošt	2		220 - 240	60 - 70
Kurča s hmotnosťou nad 1200 g, celé	1,6 kg	Rošt	2		210 - 230	80 - 90
Kurča rozpolené	po 500 g	Rošt	2		220 - 240	40 - 50
Kuracie štvrtiny	po 150 g	Rošt	3		210 - 230	30 - 40
Kuracie štvrtiny	po 300 g	Rošt	3		210 - 230 3	5 - 45
Kuracie prsia	po 200 g	Rošt	3		3	30 - 40
Kačica celá	2,0 kg	Rošt	2		190 - 210	100 - 110
Kačacie prsia	po 300 g	Rošt	3		240 - 260	30 - 40
Hus celá	3,5 - 4 kg	Rošt	2		170 - 190	120 - 140

Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výšková poloha	Režim vyhrievania	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas pečenia v minútach
Husie stehná	je 400 g	Rošt	3		220 - 240	40 - 50
Mladá morka, celá	3,0 kg	Rošt	2		180 - 200	80 - 100
Morčacie rolované mäso	1,5 kg	otvorené	1		200 - 220	110 - 130
Morčacie prsia	1,0 kg	zatvorené	2		180 - 200	80 - 90
Morčacie horné stehno	1,0 kg	Rošt	2		180 - 200	90 - 100

Ryby

Pokiaľ grilujete priamo na roštu, zasuňte navyše univerzálnu panvicu do výškovej polohy 1. Tekutina bude zachytená a rúra zostane čistejšia.

Obracajte kúsky rýb po 2/3 uvedeného času prípravy.

Celá ryba sa nemusí obracať. Vložte celú rybu do rúry v plávajúcej polohe s chrbtovou plutvou smerom hore. Nakrájaný zemiak alebo malá žiaruvzdorná nádoba v bruchu rybe zabezpečí stabilitu. Pri filé pridajte niekoľko lyžičiek tekutiny na dusenie.

Ryba	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výšková poloha	Režim vyhrievania	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas pečenia v minútach
Ryba celá	po cca 300 g	Rošt	2		2	20 - 25
	1,0 kg	Rošt	2		200 - 220	45 - 55
	1,5 kg	Rošt	2		190 - 210	60 - 70
	2,0 kg	zatvorené	2		190 - 210	70 - 80
Rybia porcia, 3 cm hrubá		Rošt	3		2	20 - 25
Rybie filé		zatvorené	2		210 - 230	25 - 30

Tipy na pečenie a grilovanie

Pre hmotnosť pečeného mäsa nie sú v tabuľke uvedené žiadne údaje.	Zvoľte údaje, ktoré zodpovedajú bezprostredne nasledujúcej nižšej hmotnosti a predlžte čas tepelnej prípravy.
Ako môžete zistiť, či je pečené mäso hotové.	Používajte teplomer na mäso (je možné ho dostať v odbornej predajni) alebo vykonajte „skúšku lyžičkou“. Pritlačte lyžičkou na mäso. Pokiaľ sa zdanlivo javí pevné, je hotové. Pokiaľ je poddajné, potrebuje ešte trošku času.
Pečené mäso je príliš tmavé a kôrka miestami spálená.	Preverte výšku zasunutia a teplotu.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Zvoľte nabudúce menší riad na pečenie alebo pridajte viac tekutiny.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Zvoľte nabudúce väčší riad na pečenie a použite menej tekutiny.
Pri polievaní mäsa vzniká vodná para.	Toto je fyzikálne podmienené a normálne. Veľká časť vodnej pary uniká otvorom na výstup pary. Môže sa zraziť na chladnejšom obslužnom paneli alebo na priľahlom nábytku a odkvapkávať ako kondenzovaná voda.

Mierne pečenie

Mierne pečenie, označované tiež ako pečenie pri nízkych teplotách, je ideálnou metódou tepelnej prípravy pre všetky jemné kúsky mäsa, ktoré majú byť upečené vnútri doružova alebo blanšírované. Mäso zostane veľmi šťavnaté a podarí sa pripraviť veľmi jemné. Vaše výhoda: Máte veľa priestoru pri plánovaní menu, pretože mierne pečené mäso je možné bez problémov udržiavať pri náležitej teplote.

Vhodný riad

Používajte plochý riad, napr. servírovací podnos z porcelánu alebo sklenený pekáč bez veka. Otvorený riad vždy zasuňte do výškovej polohy 2 na rošt.

Takto budete postupovať

1. Zvoľte režim vyhrievania horný/spodný ⊟ a nastavte teplotu medzi 70 a 90 °C. Rúru v predstihu vyhrejte a predhrejte pritom zároveň i riad.

2. Na panvici silne rozpáľte tuk. Mäso zo všetkých strán, tiež na koncoch, ostro opražte a okamžite dajte na predhriaty riad.

3. Riad s mäsom dajte zase do rúry a mierne ho dopekajte. Pre väčšinu kúskov mäsa je ideálna teplota mierneho dopekania 80 °C.

Pokyny na mierne pečenie

Používajte iba čerstvé, bezchybné mäso. Starostlivo odstráňte šľachy a tučné okraje. Tuk vytvára pri miernom pečení silnú charakteristickú chuť.

Väčšie kúsky mäsa sa nemusia obracať.

Mäso je možné po miernom dopekaní rovno nakrájať. Čas na odležanie nie je potrebný.

Vďaka tejto zvláštnej metóde pečenia mäso vyzerá zvnútra ružovo. To ale neznamená, že je surové alebo príliš nedopečené.

Pokiaľ chcete získať šťavu z mäsa, pečte mäso v zatvorenom riade. Zohľadnite ale, že sa čas prípravy skráti.

Aby ste sa presvedčili, že je mäso upečené, použite teplomer na pečene. Teplota vnútri pečeného mäsa 60 °C by mala byť udržovaná najmenej 30 minút.

Tabuľka

Pre mierne pečenie sú vhodné všetky jemné časti hydiny, hovädzieho, teľacieho, bravčového a jahňacieho mäsa. Čas mierneho dopekania sa riadi šírkou mäsa a jeho vnútornou teplotou.

Pokrm	Hmotnosť	Výšková poloha	Režim vyhrievania	Teplota v °C	Čas osmaženia v minútach	Čas mierneho dopekania v hodinách
Hydina						
Morčacie prsia	1000 g	2		80	6 - 7	4 - 5
Kačacie prsia*	300-400 g	2		80	3 - 5	2 - 2 1/2
Hovädzie mäso						
Hovädzie mäso (napr. bok) šírka 6 - 7 cm	cca 1,5 kg	2		80	6 - 7	4 1/2 - 5 1/2
Hovädzie filé, celé	cca 1,5 kg	2		80	6 - 7	5 - 6
Roastbeef, šírka 5 - 6 cm	cca 1,5 kg	2		80	6 - 7	4 - 5
Hovädzie rezne, šírka 3 cm		2		80	5 - 7	80 - 110 min.
Teľacie mäso						
Teľacie mäso šírka 6 - 7 cm (napr. horná polovica panvy)	cca 1,5 kg	2		80	6 - 7	5 - 6
Teľacie filé	cca 800 g	2		80	6 - 7	3 - 3 1/2
Bravčové mäso						
Chudé bravčové mäso (napr. sviečková) šírka 5 - 6 cm	cca 1,5 kg	2		80	6 - 7	5 - 6
Bravčové filé, celé	cca 500 g	2		80	6 - 7	2 1/2 - 3
Jahňacie mäso						
Jahňací chrbát, celý	cca 200 g	2		80	5 - 6	1 1/2 - 2

* Pre chrumkavú kožu kačacie prsia po miernom pečení krátko pečte v panvici.

Tipy na mierne pečenie

Mierne dopekané mäso nie je také horúce ako konvenčne pečené mäso.	Aby pečené mäso príliš rýchlo nevychladlo, nahrejte taniere a podávajte šťavu resp. omáčku veľmi horúcu.
Mierne dopekané mäso chcete udržať v náležitej teplote.	Znížte po miernom dopekaní teplotu na 70 °C. Malé kúsky mäsa môžu byť udržané v náležitej teplote až 45 minút, veľké až dve hodiny.

Nákypy, zapekanie, hrianky

Pokiaľ grilujete priamo na rošte, zasuňte navyše univerzálnu panvicu do výškovej polohy 1. Rúra zostane čistejšia.

Postavte riad vždy na rošt.

Čas prípravy nákypu je závislý od veľkosti riadu a výšky nákypu. Údaje v tabuľke sú len orientačné hodnoty.

Nákypy	Príslušenstvo a riad	Výšková poloha	Režim vyhrievania	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Nákyp sladký	Forma na nákyp	2		180 - 200	50 - 60
Soufflee	Forma na nákyp	2		180 - 200	35 - 45
	Formičky na porcie	2		200 - 220	20 - 25
Rezancový nákyp	Forma na nákyp	2		200 - 220	40 - 50
Lasagne	Forma na nákyp	2		180 - 200	40 - 50
Zapekané zemiaky, surové prísady, do výšky max. 4 cm	1 Forma na nákyp	2		160 - 180	60 - 80
	2 Formy na nákyp	1 + 3		150 - 170	60 - 80
Hrianka zapečená, 4 kusy	Rošt	4		3	7 - 10
Hrianka zapečená, 12 kusov	Rošt	4		3	5 - 8

Hotové výrobky

Dbajte na údaje výrobcu na obale.

Pokiaľ príslušenstvo obkladáte papierom na pečenie, zvážte, či je papier na pečenie pre tieto teploty vhodný. Prispôsobte veľkosť papiera pokrmu.

Výsledok prípravy je veľmi závislý na potravinách. Predbežné zafarbenie dohneda a nepravidelnosti môže vykazovať už surový tovar.

Pokrm	Príslušenstvo	Výšková poloha	Režim vyhrievania	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas pečenia v minútach
Pizza mrazená					
Pizza s tenkým podkladom	Univerzálna panvica	2		200 - 220	15 - 25
	Univerzálna panvica + rošt	3 + 1		180 - 200	20 - 30
Pizza s hrubým podkladom	Univerzálna panvica	2		170 - 190	20 - 30
	Univerzálna panvica + rošt	3 + 1		170 - 190	25 - 35
Pizza Baguette	Univerzálna panvica	3		170 - 190	20 - 30
Minipizza	Univerzálna panvica	3		190 - 210	10 - 20
Pizza chladená, predhriať	Univerzálna panvica	1		180 - 200	10 - 15
Zemiakové výrobky, mrazené					
Hranolčeky	Univerzálna panvica	3		190 - 210	20 - 30
	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		180 - 200	30 - 40
Krokety	Univerzálna panvica	3		190 - 210	20 - 25
Zemiakové placky, plnené zemiakové taštičky	Univerzálna panvica	3		200 - 220	15 - 25
Pečivo mrazené					
Žemľa, bageta	Univerzálna panvica	3		180 - 200	10 - 20
Praclíky (tvarované surové cesto)	Univerzálna panvica	3		200 - 220	10 - 20

Pokrm	Príslušenstvo	Výšková poloha	Režim vyhrievania	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas pečenia v minútach
Pečivo predpečené					
Žemle alebo bagety na rozpečenie	Univerzálna panvica	2		190 - 210	10 - 20
	Univerzálna panvica + rošt	3 + 1		160 - 180	20 - 25
Knedličky zo zeleniny alebo drveného obilia, mrazené					
Rybie prsty	Univerzálna panvica	2		220 - 240	10 - 20
Kuracie tyčinky a nugety	Univerzálna panvica	3		200 - 220	15 - 25
Závin mrazený	Univerzálna panvica	3		190 - 210	30 - 35

Zvláštne pokrmy

Na vašom prístroji môžete nastaviť teploty od 30 do 300 °C. Krémový jogurt sa vám na 40 °C podarí rovnako dobre ako kypré kysnuté cesto.

Jogurt

Uveďte mlieko (3,5 % tuku) do varu, ochlaďte na 45 °C. Vmiešajte 150 g jogurtu. Naplňte do šálok alebo malých pohárov twist off a položte prikryté na rošt. Predhrievajte 5 minút na 45 °C. Potom pripravujte, ako je uvedené.

Nabratie kysnutého cesta na objeme

Pripravujte kysnuté cesto ako obvykle. Dajte ho do žiaruvzdorného riadu z keramiky a prikryte ho. Výhrevný priestor 5 - 10 minút predhrejte. Vypnite prístroj a postavte cesto kvôli nabratiu na objeme do výhrevného priestoru.

Pokrm	Riad	Výšková poloha	Režim vyhrievania	Teplota v °C	Čas prípravy
Jogurt	Šálky alebo poháre twist off postavte na rošt	1		40	6 - 8 hodín

Pokrm	Riad	Výšková poloha	Režim vyhrievania	Teplota v °C	Čas prípravy
Kysnutie cesta	Žiaruvzdorný riad	Postavte na dno výhrevného priestoru		Predhriať na 50 °C, prístroj vypnúť, kysnuté cesto dať do výhrevného priestoru	5 - 10 min. 20 - 30 min.

Rozmrazovanie

Vyberte zmrazené potraviny z obalu a vo vhodnom riade ich postavte na rošt.

Prosíme, dbajte na údaje výrobcov na obale.

Časy rozmrazovaní sa riadia podľa druhu a množstva potravín.

Položte hydinu na tanier prsnou stranou smerom dole.

Pokrm	Príslušenstvo	Výšková poloha	Režim vyhrievania	Teplota v °C
Citlivé zmrazené pokrmy Napr. smotanové torty, torty s maslovým krémom, torty s čokoládovou alebo cukrovou glazúrou, ovocie a pod.	Rošt	1		30 °C
Ostatné mrazené výrobky Kurčatá, údeniny a mäso, chlieb a žemle, koláče a iné pečivo	Rošt	1		50 °C

Upozornenie

Osveltenie rúry do 60 °C nesvieti. Tak je umožnená optimálna jemná regulácia teploty.

Sušenie

Používajte iba bezchybné ovocie a zeleninu a riadne ich umyte. Nechajte ich dobre odkvapkať a utrite ich.

Zasuňte univerzálnu panvicu do výškovej polohy 3, rošt do výškovej polohy 1. Vyložte univerzálnu panvicu a rošt papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom.

Veľmi šťavnaté ovocie alebo zeleninu niekoľkokrát obráťte. Vysušené ovocie okamžite po sušení oddeľte od papiera.

Hmotnosť	Výšková poloha	Režim vyhrievania	Teplota v °C	Čas trvania, hodiny
600 g kolieska jabĺk	1+3		80	cca 5
800 g kúsky hrušiek	1+3		80	cca 8
1,5 kg slivky alebo ringloty	1+3		80	cca 8-10
200 g kuchynské korenie, očistené	1+3		80	cca 1 1/2

Zaváranie

Príprava

Poháre a gumové krúžky musia byť čisté a v poriadku. Používajte pokiaľ možno rovnako veľké poháre. Údaje v tabuľkách sa vzťahujú na jednolitrové okrúhle poháre. Pozor! Nepoužívajte žiadne väčšie alebo vyššie poháre. Viečka by mohli prasknúť. Používajte iba bezchybné ovocie a zeleninu. Riadne ich umyte.

Naplňte ovocie a zeleninu do pohárov. Okraje pohárov eventuálne ešte raz otrite. Musia byť čisté. Položte na každý pohár jeden mokrý gumový krúžok a viečko. Uzavrite poháre svorkami.

Neklaďte do výhrevného priestoru viac než šesť pohárov.

Uvedené časy v tabuľkách sú orientačné hodnoty. Tieto môžu byť ovplyvnené okolitou teplotou, počtom pohárov, množstvom a teplotou obsahu pohárov. Než budete prepínať alebo vypínať, presvedčte sa, že to v pohároch poriadne perlí.

Takto budete nastavovať

1. Zasuňte univerzálnu panvicu do výškovej polohy 2. Postavte poháre tak, aby sa vzájomne nedotýkali.
2. Nalejte ½ litra horúcej vody (cca 80 °C) do univerzálnej panvice.
3. Zavrite dvere rúry.
4. Nastavte spodný ohrev ⎁.
5. Nastavte teplotu na 170 až 180 °C.
6. Spustite rúru.

Zaváranie ovocia

Po 40 až 50 minútach vystupujú v krátkych intervaloch bublinky. Rúru vypnite.
Po 25 až 35 minútach ďalšieho ponechania v rúre poháre z výhrevného priestoru vyberte. V prípade dlhšieho chladnutia vo výhrevnom priestore by sa mohli vytvárať zárodky, čo napomôže kvaseniu zavareného ovocia.

Ovocie v jednolitrových pohároch	**Od začiatku perlenia**	**Ponechanie v rúre**
Jablká, ríbezle, jahody	vypnúť	cca 25 minút
Čerešne, marhule, broskyne, egreše	vypnúť	cca 30 minút
Jablčná kaša, hrušky, slivky	vypnúť	cca 35 minút

Zaváranie zeleniny

Hneď ako začnú v pohároch vystupovať bublinky, znížte teplotu na 120 až 140°C, podľa druhu zeleniny cca 35 až 70 minút. Potom rúru vypnite a využite jej dochádzajúce teplo.

Zelenina so studeným roztokom v jednolitrových pohároch	**Od začiatku perlenia**	**Ponechanie v rúre**
Uhorky	-	cca 35 minút
Červená repa	cca 35 minút	cca 30 minút
Kapusta	cca 45 minút	cca 30 minút
Fazuľa, kaleráby, červené	cca 60 minút	cca 30 minút

Zelenina so studeným roztokom v jednolitrových pohároch	Od začiatku perlenia	Ponechanie v rúre
Hrach	cca 70 minút	cca 30 minút

Vybratie pohárov Neodkladajte horúce poháre na studený alebo mokrý podklad. Mohli by prasknúť.

Akrylamid v potravinách

Ktoré pokrmy sú postihnuté? Akrylamid vzniká predovšetkým pri výrobkov z obilia alebo zemiakoch, ktoré sa pripravujú pri vysokých teplotách ako napr. zemiakové čipsy, hranolčeky, hrianky, žemle, chlieb, jemné pečivo (keksy, perník, spekulatius).

	Tipy na prípravu pokrmov s nízkym obsahom akrylamidu
Všeobecne	Časy tepelného spracovania čo najviac skráťte. Pečte pokrmy dozlatista, nie príliš dohneda. Veľké, objemné množstvo obsahuje menej akrylamidu.
Pečenie	S horným/spodným ohrevom max. 200 °C, s horúcim vzduchom 3D alebo horúcim vzduchom max.180 °C.
Placky	S horným/spodným ohrevom max. 190 °C, s horúcim vzduchom 3D alebo horúcim vzduchom max.170 °C. Vajce alebo vaječný žĺtok znižuje tvorbu akrylamidu.
Hranolčeky z rúry	Rozložte ich rovnomerne a v jednej vrstve na plech. Pečte minimálne 400 g na jeden plech, aby hranolčeky nevyschli.

Skúšobné pokrmy

Tieto tabuľky boli zhotovené pre skúšobné ústavy, aby sa zjednodušilo skúšanie a testovanie rôznych prístrojov.

Podľa EN/IEC 60350.

Pečenie

Pri pečení na dvoch úrovniach vždy zasuňte univerzálnu panvicu nad plech na pečenie. Pri pečení na 3 úrovniach univerzálnu panvicu zasuňte doprostred.

Striekané cesto na cukrovinky: Súčasne zasunuté plechy nemusia byť súčasne hotové.

Jablčný koláč na 2 úrovniach:
Položte nad seba tmavé rozkladacie formy.
Jablčný koláč na 1 úrovni:
Postavte tmavé rozkladacie formy s medzerou vedľa seba.

Koláč v rozkladacích formách z bieleho pocínovaného plechu: Pečte s horným/spodným ohrevom na 1 úrovni. Miesto roštu používajte univerzálnu panvicu a položte na ňu rozkladacie formy.

Pokrm	Príslušenstvo a riad	Výšková poloha	Režim vyhrievania	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas pečenia v minútach
Striekané cesto na cukrovinky	plech na pečenie	3		160 - 180	20 - 30
	plech na pečenie	3		160 - 180	20 - 30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		140 - 150	30 - 40
	univerzálna panvica + 2 plechy na pečenie	1+3+5		130 - 150	40 - 50
Sušienky predhriať	plech na pečenie	3		160 - 180	20 - 25
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		150 - 170	25 - 30
	univerzálna panvica + 2 plechy na pečenie	1+3+5		140 - 160	25 - 30
Sušienky	plech na pečenie	3		160 - 180	20 - 25

Pokrm	Príslušenstvo a riad	Výšková poloha	Režim vyhrievania	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas pečenia v minútach
Piškót predhriať	Rozkladacia forma na roštu	2		160-180	30-40
Piškót	Rozkladacia forma na rošte	2		160-180	30-40
Kysnutý koláč	univerzálna panvica	3		160-180	40-50
	univerzálna panvica	3		160-180	40-50
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		150-170	50-60
Jablčný koláč	Rošt + 2 rozkladacie formy Ø 20 cm	1		200-220	70-80
	2 Rošty + 2 rozkladacie formy O 20 cm	1+3		190-210	70-80

Grilovanie

Pokiaľ potraviny ukladáte priamo na rošt, zasuňte do výškovej polohy 1 navyše i univerzálnu panvicu. Tekutina bude zachytená a rúra zostane čistejšia.

Pokrm	Príslušenstvo a riad	Výšková poloha	Režim vyhrievania	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas pečenia v minútach
Opečenie hrianky Predhriať 10 minút	Rošt	5		3	½ - 2
Beefburger, 12 kusov* nepredhrievať	Rošt + univerzálna panvica	4+1		3	25 - 30

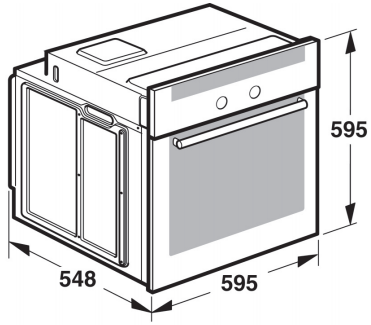
* Po 2/3 času prípravy obráťte.

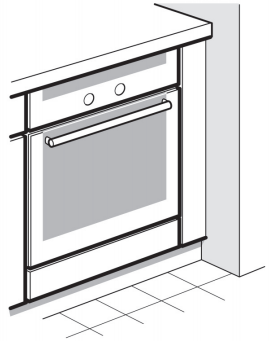
Montážny návod

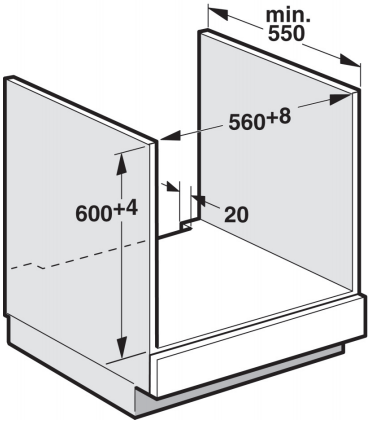
HBA 36B650

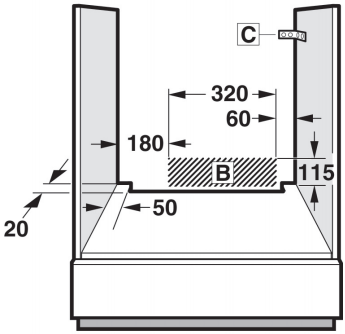
BM-311-01

1

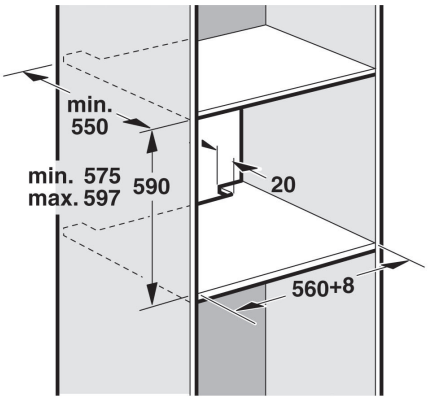


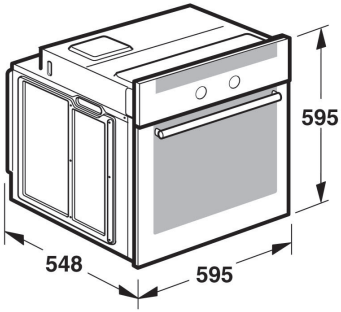


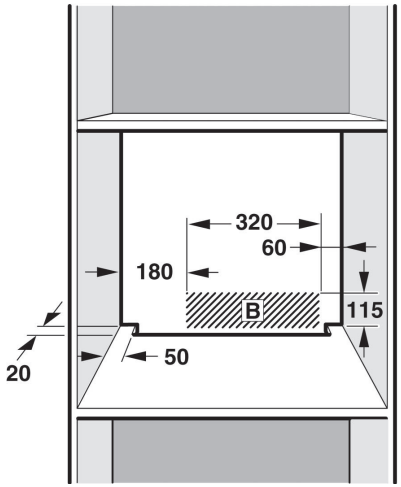


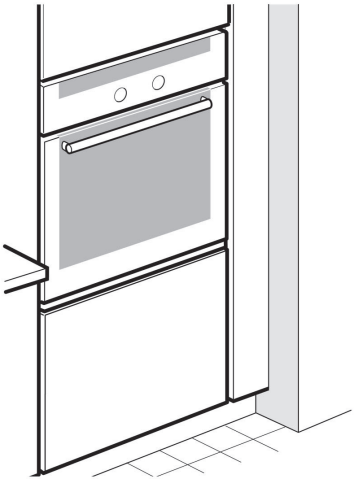


2

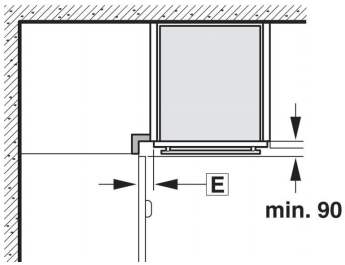

min.
550
min. 575
max. 597
590
20
560+8


595
548
595

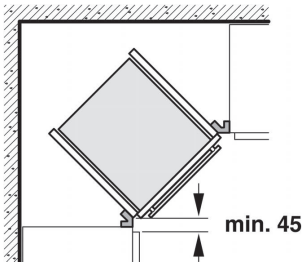

320
60
180
B
115
20
50



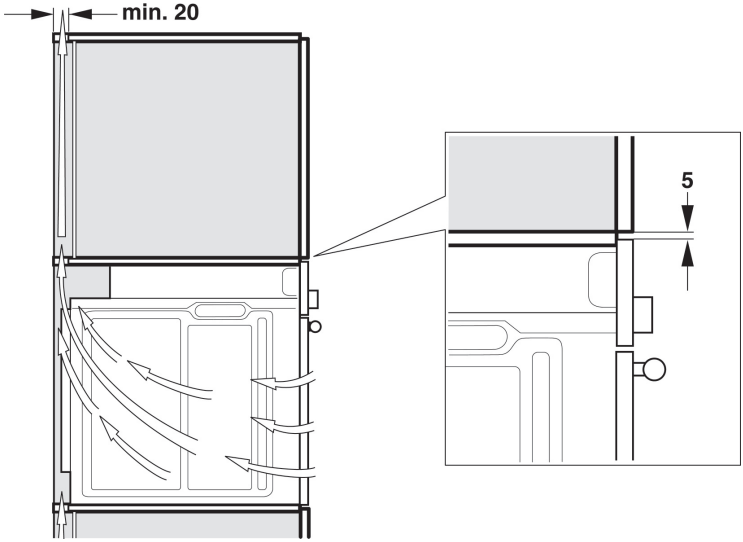
3


E
min. 90

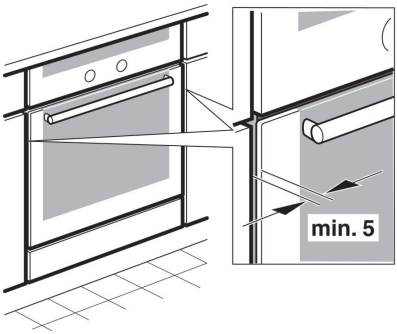
D

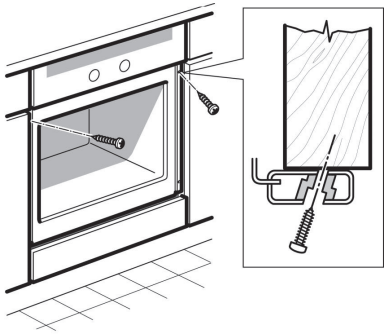

min. 45

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 vyšrafovanej plochy **B** alebo mimo priestor zabudovania spotrebiča.
- Medzi spotrebičom a priľahlými 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, riaďte sa montážnym návodom pre varnú dosku.

Spotrebič vo vysokej skrinke - 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 dvierka 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 inštalačných 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 prívodný 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 ⏚
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
- 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.

Uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa § 13, odst.5 zákona č. 22/97 Zb. Vás uisťujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domácí spotřebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 22/97 Zb 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 domácí spotřebiče s. r. o.

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.

Záručné podmienky

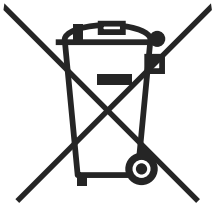
- na výrobok sa poskytuje záručná doba 24 mesiacov odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- pri reklamácii je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak výrobok je používaný k inému než výrobcom stanovenému účelu, alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná doba 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, nakoľko spotrebiče sú určené výhradne pre použitie v domácnosti
- za vadu 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 doba neplynie po dobu, po ktorú kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho vady, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna závada, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava alebo bude zistená závada 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 domácí spotřebiče, s.r.o. organizačná zložka Bratislava zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok, alebo na výrobku chýba
- údaje na záručnom liste, prípadne 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 na spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou
- závada na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov, alebo príslušenstva
- sa jedná o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

Rozšírená záruka nad rámec zákona

Pri práčkach a umývačkách riadu sériovo vybavených systémom AquaStop, je výrobcom poskytnutá na toto zariadenie záruka po celú dobu životnosti spotrebiča, a to ako na funkciu zariadenia **AquaStop**, tak aj na škody, ktoré vzniknú preukázateľne poruchou tohoto zariadenia.



Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácemu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov.
Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate získať opäť 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.

Prehlásenie o hygienickej nezávadnosti výrobkov

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domácí spotřebiče s.r.o. a prichádzajúce do styku s potravinami spĺňajú požiadavky o hygienickej nezávadnosti podľa zákona č. 258/2000 Zb., vyhlášky 38/2001 Zb. Toto prehlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

„Spotrebič nie je určený pre použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytne dohľad a alebo ich nepoučila o používaní spotrebiča.“

ZOZNAM SERVISNÝCH STREDÍSK

PSČ	Mesto	Adresa prevádzky	Servisné stredisko	Web	E-mail	Telefón 1	Telefón 2
085 01	Bardejov	Partizánska 14	Peter Špík		peter.spik@slovanet.sk	054/4746227	0905400019
811 07	Bratislava	Mýtna 17	Viva elektroservis	www.vivaservis.sk	servis@vivaservis.sk	02/45958855	0905722111
841 02	Bratislava	Trhová 38	TECHNO SERVIS BRATISLAVA s r. o.	www.technoservis.sk	technoservis@nextra.sk	02/64463643	0907778406
945 01	Komárno	Mesačná 20	LASER Komárno spol. s r.o.	www.laser-kn.sk	servis@laser-kn.sk	035/7702688	0915222454
040 01	Košice	Komenského 14	Ing. Ľubor Kolesár Kubis		kubisservis@mail.t-com.sk	055/6221477	0905894769
071 01	Michalovce	Ul.Obrancov mieru 9	ELEKTROSERVIS VALTIM		valiska.lubomir@stonline.sk	056/6423290	0903855309
949 01	Nitra	Spojovacia 7	EXPRES servis Anna Elmanová		expresservis@naex.sk	037/6524597	0903524108
920 01	Piešťany	Žilinská 47	Domoss Technika a.s.	www.domoss.sk	servis@domoss.sk	033/7744810	033/7742417
058 01	Poprad	Továrenská ul.č.3	TATRACHLAD POPRAD s.r.o.	www.tatrachlad.sk	tatrachlad@tatrachlad.sk	052/7722023	0903906828
080 05	Prešov	Švábska 6695/57A	BARAN servis - Baran Luboš	www.baranservis.sk	baranservis@stonline.sk	051/7721439	0903904572
971 01	Prievidza	V.Clementisa 6	ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	www.peterpavlicek-elektroservis.sk	pavlicek.elektroservis@stonline.sk	046/5485778	0905264822
979 01	Rimavská Sobota	Malohontská 2594	N.B.ELEKTROCENTRUM		nbelektrocentrum@stonline.sk	047/5811877	0905664258
034 72	Ružomberok	Liptovská Lužná 496	E servis elektro spotrebičov		elpra@speednet.sk	044/4396413	0905577817
911 08	Trenčín	Mateja Bela 37	Jozef Rožník	www.bshservis.sk	rozník@bshservis.sk		0903702458
960 01	Zvolen	Hviezdoslavová 34	STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS		stafexpress.zvservis@mail.t-com.sk	045/5400798	0905259983
010 01	Žilina	Komenského 38	M-SERVIS Mareš Jaroslav	www.m-servis.sk	mservis@zoznam.sk	041/5640627	