Návod k použití

HBA 38B950

Q4ACZM1290

Aby Vás příprava pokrmů bavila právě tak, jako jejich konzumace.

Přečtěte si prosím pečlivě tento návod k použití, abyste mohli využívat všechny technické přednosti Vaší pečicí trouby.

Obdržíte důležité informace týkající se bezpečnosti. Seznámíte se s jednotlivými částmi Vaší nové pečicí trouby. Ukážeme Vám krok za krokem, jak spotřebič nastavíte. Je to zcela jednoduché.

V tabulkách naleznete mnoho běžných pokrmů s pokyny ke správnému nastavení spotřebiče při jejich přípravě. Vše jsme testovali v našem kuchyňském studiu.

A pokud se někdy vyskytne porucha - zde se dozvíte, jak můžete sami odstranit drobné závady.

Podrobný obsah Vám pomůže k rychlé orientaci.

Přejeme Vám dobrou chuť.

Obsah

Bezpečnostní pokyny 6
Před montáží 6
Upozornění týkající se Vaší bezpečnosti 6
Příčiny poškození 8

Vaše nová pečicí trouba 9
Ovládací panel 9
Tlačítka 10
Otočný volič 10
Displej 11
Kontrola teploty 11
Varný prostor 12
Příslušenství 13

Před prvním použitím 16
První nastavení 16
První zahřátí pečicí trouby 17
Předčištění příslušenství 18

Zapnutí a vypnutí pečicí trouby 19

Nastavení pečicí trouby 20
Druhy ohřevu 20
Nastavení druhu ohřevu a teploty 21
Nastavená doporučení 23

Nastavení rychloohřevu 25
Nastavení rychloohřevu 25

Časové funkce 26
Nastavení budíku 26
Nastavení doby tepelné úpravy 27
Posunutí doby ukončení tepelné úpravy 29
Nastavení času 31

Paměť 32
Uložení nastavení do paměti 32
Spuštění programu uloženého v paměti 32

Režim sabat 33

Dětská pojistka 34

Obsah

Základní nastavení 34
Změna základních nastavení 37

Automatické vypnutí 38

Samočištění 39
Před samočištěním 40
Nastavení stupně samočištění 40
Po ukončení samočištění 41
Čisticí prostředky 41

Péče a čištění 41
Vysazení a nasazení závěsných roštů 44
Sklopení grilovacího tělesa 45
Vysazení a nasazení dvířek pečicí trouby 45
Vyjmutí krytu na dvířkách pečicí trouby 47
Vysazení a nasazení skleněných tabulí 48

Co dělat v případě poruchy? 50
Tabulka poruch 50
Výměna osvětlení na stropě pečicí trouby 51
Výměna bočního osvětlení pečicí trouby 52
Skleněný kryt 53

Zákaznický servis 54

Energie a ochrana životního prostředí 55
Úspora energie 55
Ekologická likvidace 55

Programová automatika 56
Nádobí 56
Příprava pokrmu 57
Programy 57
Výběr a nastavení programu 64
Individuální nastavení 66
Tipy pro programovou automatiku 67

Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu 68
Koláče a pečivo 68
Tipy pro pečení 73
Maso, drůbež a ryby 75
Tipy pro pečení masa a grilování 81
Šetrné dovaření 82

Obsah

Tipy pro šetrné dovaření 84
Nákypy, gratinované pokrmy a toasty 84
Hotové pokrmy 85
Zvláštní pokrmy 86
Rozmrazování 87
Sušení 88
Zavařování 88

Akrylamid v potravinách 90

Normované pokrmy 91

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

⚠ Bezpečnostní pokyny

Přečtěte si prosím pečlivě tento návod k použití a pečlivě ho uschovejte. Pokud spotřebič předáváte jiné osobě, nezapomeňte přiložit veškerou dokumentaci.

Před montáží

Poškození během přepravy

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. Pokud došlo k poškození během přepravy, nesmíte spotřebič zapojit.

Připojení k elektrické síti

Připojení spotřebiče k elektrické síti smí provést pouze odborník. Pokud dojde k poškození spotřebiče vinou neodborného zapojení, nemáte nárok na záruku.

Upozornění týkající se Vaší bezpečnosti

Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Spotřebič používejte výhradně k přípravě pokrmů.

Dospělí a děti nesmí nikdy používat spotřebič bez dozoru,

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

Nedopusťte, aby si děti hrály se spotřebičem.

Horký varný prostor

Nebezpečí popálení!
Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch varného prostoru a topných těles. Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Může unikat horká pára. Udržujte malé děti v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče.

Nebezpečí požáru!
Ve varném prostoru nikdy neuchovávejte hořlavé předměty. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče, pokud ze spotřebiče vychází kouř. Vypněte spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku, popř. vypněte pojistku v pojistkové skříni.

Nebezpečí elektrického zkratu
Dbejte na to, abyste nikdy nezaklínili přípojný kabel v horkých dvířkách spotřebiče. Kabelová izolace by se mohla roztavit.

Nebezpečí opaření!
Nikdy nelijte vodu do horkého varného prostoru. Vzniká horká vodní pára.

Nebezpečí popálení!
Nikdy nepřipravujte pokrmy s velkým množstvím vysokoprocentního alkoholu. Alkoholové výpary se mohou ve varném prostoru vznítit. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokoprocentním alkoholem a dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.

Horké příslušenství a nádobí

Nebezpečí popálení!
Horké příslušenství nikdy nevyjímejte ze spotřebiče bez chňapky nebo kuchyňské utěrky.

Neodborné opravy

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pouze námi školený technik ze zákaznického servisu smí provádět opravy. Pokud zjistíte vadu na spotřebiči, vypněte pojistku v pojistkové skříni, popř. odpojte síťovou zástrčku. Zavolejte zákaznický servis.

Příčiny poškození

Příslušenství, fólie, pečicí papír nebo nádobí na dně varného prostoru

Na dno varného prostoru nepokládejte žádné příslušenství. Dno varného prostoru nevykládejte hliníkovou fólií jakéhokoliv typu nebo pečicím papírem. Na dno varného prostoru nepokládejte žádné nádobí, pokud nastavená teplota přesahuje 50 °C.
Dochází k hromadění tepla. Doba tepelné úpravy nesouhlasí a poškozuje se smalt.

Voda v horkém varném prostoru

Nikdy nelijte vodu do horkého varného prostoru. Vzniká vodní pára a dochází ke změně teploty, která může vést k poškození smaltu.

Vlhké potraviny

V zavřeném varném prostoru neuchovávejte delší dobu vlhké potraviny. Mohl by se poškodit smalt.

Ovocná šťáva

U velmi šťavnatých koláčů příliš neobkládejte pečicí plech. Ovocná šťáva kapající z pečicího plechu zanechává skvrny, které už nelze odstranit.
Pokud je to možné, použijte hlubší univerzální pánev.

Vychladnutí spotřebiče při otevřených dvířkách

Pečicí troubu nechte vychladnout pouze při zavřených dvířkách. I při nepatrném pootevření dvířek může časem dojít k poškození čelních stěn nábytku, který se nachází v blízkosti spotřebiče.

Silně znečištěné těsnění pečicí trouby

Velká vrstva nečistot pokrývající těsnění znemožní správné zavření dvířek spotřebiče. Může dojít k poškození nábytku, který se nachází v blízkosti spotřebiče. Proto udržujte těsnění vždy v čistotě.

Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha

Nikdy si nestoupejte ani nesedejte na otevřená dvířka spotřebiče. Na dvířka spotřebiče neodkládejte žádné nádobí ani příslušenství.

Přeprava spotřebiče

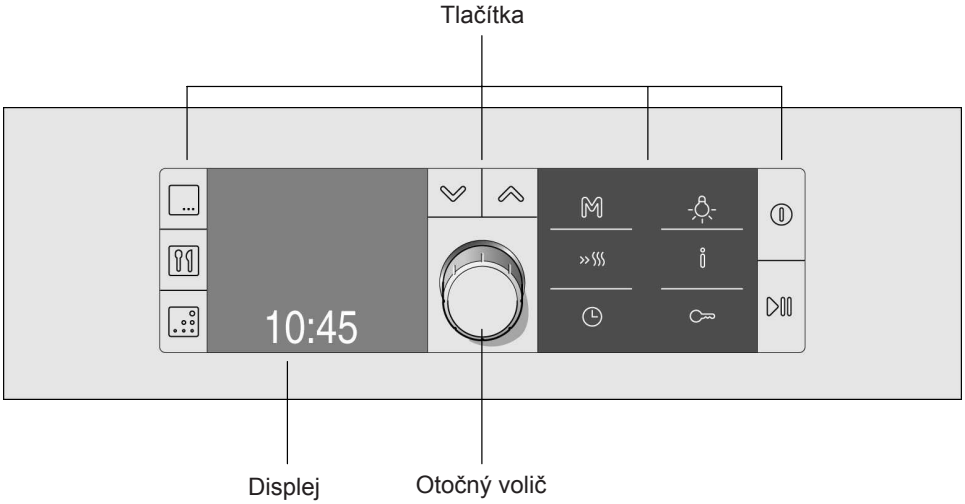
Spotřebič nepřenášejte za madlo dvířek. Madlo dvířek nevydrží hmotnost spotřebiče a může se odlomit.

Vaše nová pečicí trouba

Zde se seznámíte s Vaší novou pečicí troubou. Vysvětlíme Vám ovládací panel a jednotlivé ovládací prvky. Dále obdržíte informace týkající se varného prostoru spotřebiče a jeho příslušenství.

Ovládací panel

Zde vidíte přehled ovládacích prvků. Ovládací panely se mohou mírně lišit v závislosti na typu spotřebiče.



Tlačítka

Pod jednotlivými tlačítky jsou zabudovány senzory, proto stačí, když se pouze dotknete příslušného symbolu.

Symbol	Funkce tlačítka
	Druh ohřevu
	Programová automatika
	Samočištění Toto tlačítko není obsazeno. Funguje teprve po montáži samočisticího stropu a bočních částí a následné aktivaci samočištění v základních nastaveních.
	Posun na displeji o jeden řádek dolů
	Posun na displeji o jeden řádek nahoru
	krátké stisknutí = výběr programu uloženého v paměti dlouhé stisknutí = uložení nastavení do paměti
	Rychloohřev
	Otevření a zavření nabídky Časové funkce
	Vypnutí a zapnutí osvětlení pečicí trouby
	krátké stisknutí = informace dlouhé stisknutí = otevření a zavření nabídky Základní nastavení
	Aktivace/deaktivace dětské pojistky
	Zapnutí a vypnutí pečicí trouby
	krátké stisknutí = zahájení/zastavení provozu dlouhé stisknutí = přerušení provozu

Otočný volič

Pomocí otočného voliče můžete změnit všechny navrhované a nastavené hodnoty.

Otočný volič je zápustný. Stiskněte otočný volič, abyste jím mohli pohybovat.

Displej

Displej je rozdělen na několik oblastí:

- nadpis, objeví se pouze před startem;
- oblast nastavení;
- stavový řádek, objeví se po startu.

Nadpis

V horním řádku se zobrazí zvolená funkce, např. druhy ohřevu, programy, časové funkce atd.
Šipky vpravo ukazují, kterým směrem se můžete pomocí tlačítek ⌄ a ⌃ pohybovat.
Po startu tento nadpis zmizí.

Oblast nastavení

O oblasti nastavení se zobrazí navrhované hodnoty, které můžete změnit.
Pomocí navigačních tlačítek ⌄ a ⌃ můžete přecházet z jednoho řádku na druhý. Řádek, na kterém se právě nacházíte, je označen závorkou. Hodnotu v závorce můžete pomocí otočného voliče změnit.

Stavový řádek

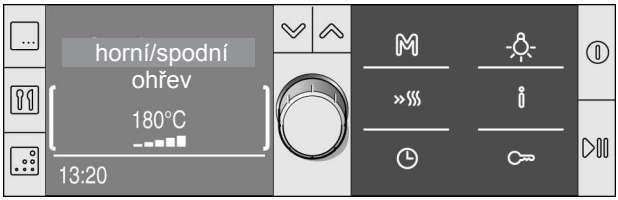
Stavový řádek se nachází v dolní části displeje. Objeví se po startu a zobrazuje aktuální čas, probíhající časové funkce nebo nastavenou dětskou pojistku.
Pokud je třeba, zobrazí se zde před startem krátké pokyny k nastavení spotřebiče.

Kontrola teploty

Sloupečky kontroly teploty ukazují fáze zahřívání nebo zbytkové teplo ve varném prostoru.

Fáze zahřívání

Po startu se pod nastavenou teplotou objeví pět sloupečků. Pečicí trouba dosáhla požadované teploty, pokud je i poslední sloupeček plný.



U grilu a samočištění se tyto sloupečky nezobrazí.

Během zahřívání můžete pomocí tlačítka ⓘ zjistit aktuální teplotu varného prostoru. Kvůli termické setrvačnosti se zobrazená teplota může mírně lišit od skutečné teploty ve varném prostoru.

Zbytkové teplo

Po vypnutí ukazuje kontrola teploty zbytkové teplo ve varném prostoru. Pokud jsou všechny sloupečky plné, má varný prostor teplotu cca 300 °C. Indikátor zmizí, pokud teplota klesne na cca 60 °C.

Varný prostor

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

Osvětlení pečicí trouby

Během provozu svítí ve varném prostoru osvětlení pečicí trouby. Pokud nastavíte teplotu do 60 °C, osvětlení se vypne, což umožní optimální regulaci.

Pokud otevřete dvířka spotřebiče, osvětlení se zapne.

Tlačítkem ☼ můžete osvětlení vypnout a zapnout.

Chladicí ventilátor

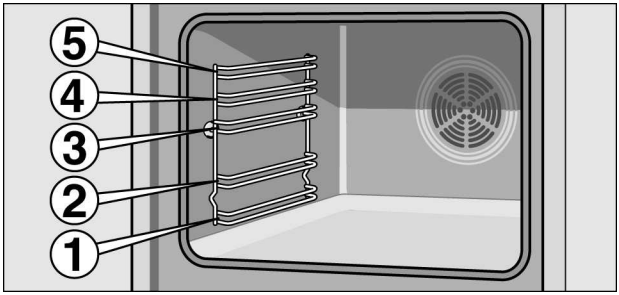
Chladicí ventilátor se podle potřeby zapíná a vypíná. Horký vzduch uniká dvířky. Pozor! Nezakrývejte větrací otvory, jinak dojde k přehřátí pečicí trouby.

Chladicí ventilátor může dobíhat ještě určitou dobu po vypnutí spotřebiče, aby varný prostor po ukončení provozu rychleji vychladl.

Příslušenství

Příslušenství můžete zasunout do spotřebiče v 5 různých úrovních.

Příslušenství můžete vysunout až do dvou třetin, aniž by se převrhlo. Tak se pokrmy dají snadno vyjmout.



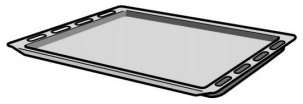
Horké příslušenství se může zdeformovat. Jakmile opět vychladne, deformace zmizí, aniž by nějak ovlivnila jeho funkčnost.

Příslušenství si můžete dokoupit u zákaznického servisu, ve specializovaném obchodě nebo na internetu. Při nákupu prosím uveďte číslo HEZ.



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

Univerzální pánev zasuňte do pečicí trouby skosenou stranou směrem ke dvířkům.



Smaltovaný pečicí plech
Na koláče a cukroví.
Pečicí plech zasuňte do pečicí trouby skosenou stranou směrem ke dvířkům.

	**Rošt** Na nádobí, koláčové formy, pečeně, grilované kousky a zmrazené pokrmy. Rošt zasuňte do pečicí trouby zakřivením dolů ⌣.
Zvláštní příslušenství	Zvláštní příslušenství si můžete zakoupit u zákaznického servisu nebo ve specializovaném obchodě. Rozsáhlou nabídku příslušenství k Vaší pečicí troubě naleznete v našich prospektech nebo na internetu. Dostupnost příslušenství a možnost jeho objednání online je v každé zemi odlišná. Podívejte se prosím do prodejních podkladů.
Univerzální pánev HEZ 332000	Na šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a pečení masa vcelku. Může sloužit také k zachycování tuku, pokud grilujete přímo na roštu.
Smaltovaný pečicí plech HEZ 331000	Na koláče a cukroví.
Rošt HEZ 334000	Na nádobí, koláčové formy, pečení, grilování a zmrazené pokrmy.
Grilovací plech HEZ 325000	Ke grilování místo roštu nebo jako ochrana před postříkáním, aby se pečicí trouba příliš neznečistila. Grilovací plech používejte pouze v univerzální pánvi. Grilování na plechu: Grilovací plech používejte pouze na zásuvných úrovních 1, 2 a 3. Grilovací plech jako ochrana před postříkáním: Univerzální pánev s grilovacím plechem zasuňte pod rošt.
Vkládací rošt HEZ 324000	Na pečení. Rošt vždy postavte do univerzální pánve, která zachytí odkapávající tuk a masovou šťávu.
Smaltovaný pečicí plech s nepřilnavou vrstvou HEZ 331010	Koláče a cukroví se z plechu snadněji uvolní. Plech zasuňte do trouby zkosenou stranou ke dvířkům trouby.
Univerzální pánev s nepřilnavou vrstvou HEZ 332010	Koláče a cukroví se z plechu snadněji uvolní. Plech zasuňte do trouby zkosenou stranou ke dvířkům trouby.
Profi pánev se vkládacím roštem HEZ 333000	Je obzvláště vhodná k přípravě velkého množství pokrmu.
Víko pro profi pánev HEZ 333001	Víko promění profi pánev v profi pekáč.
Forma na pizzu HEZ 317000	Ideální na pizzu, zmrazené výrobky nebo velké kulaté koláče. Formu na pizzu můžete použít místo univerzální pánve. Postavte formu na rošt a orientujte se podle údajů v tabulkách.

Skleněný pekáč HEZ 915001	Skleněný pekáč se hodí k dušení a zapékání pokrmů v pečicí troubě. Zvláště vhodný je pro programovou nebo pečicí automatiku.
Univerzální pekáč HEZ 390800	Pro obzvláště velké množství pokrmu nebo pro mnoho porcí. Pekáč je zvnějšku opatřen vrstvou granitového smaltu. Skleněné víko pekáče je žáruvzdorné a může být použito i jako gratinovací forma.
Kovový pekáč HEZ 6000	Pekáč svou velikostí odpovídá pečicí zóně sklokeramické varné desky. Je vhodný pro senzorovou, programovou i pečicí automatiku. Pekáč je zvnějšku smaltovaný a uvnitř je opatřen nepřilnavou vrstvou.
Pečicí kámen HEZ 327000	Pečicí kámen se báječně hodí k přípravě domácího chleba, housek a pizzy, které se mají upéct dokřupava. Pečicí kámen musíte vždy předehřát na doporučenou teplotu.
Skleněná pánev HEZ 336000	Hluboký pečicí plech ze skla. Velmi dobře se hodí i jako servírovací nádoba.
Tukový filtr HEZ 329000	Můžete jím dodatečně vybavit Vaši pečicí troubu. Slouží k filtraci tukových částic v odváděném vzduchu a k redukci zápachu.
Samočisticí strop a boční stěny HEZ 329022	Pokud vybavíte Vaši pečicí troubu stropem a bočními stěnami se samočisticí vrstvou, varný prostor během provozu sám vyčistí.
Dvojnásobný teleskopický výsuv HEZ 338250	Díky kolejničkám na úrovni 2 a 3 můžete částečně vysunout příslušenství, aniž by se převrátilo.
Trojnásobný teleskopický výsuv HEZ 338352	Díky kolejničkám na úrovni 1, 2 a 3 můžete částečně vysunout příslušenství, aniž by se převrátilo.
Trojnásobný teleskopický plný výsuv HEZ 338356	Díky kolejničkám na úrovni 1, 2, a 3 můžete zcela vysunout příslušenství, aniž by se převrátilo.
Nabídka zákaznického servisu	Pro Vaše domácí spotřebiče si můžete v zákaznickém servisu nebo ve specializovaném obchodě dokoupit vhodné čisticí prostředky nebo jiné příslušenství. Při nákupu vždy uveďte příslušné číslo požadovaného zboží.
Utěrky určené k péči o plochy z ušlechtilé oceli obj. č. 311134	Zredukují usazování nečistot. Díky impregnaci speciálním olejem bude povrch spotřebičů z ušlechtilé oceli optimálně ošetřen.
Gel k čištění pečicí trouby ob. č. 463582	K čištění varného prostoru. Gel je bez zápachu.

Utěrka z mikrovlákna s voštinovou strukturou obj. č. 460770	Hodí se zvláště k čištění choulostivých povrchů jako je např. sklo, sklokeramika, ušlechtilá ocel nebo hliník. Utěrka z mikrovlákna odstraní jedním otřením zbytky vody a mastnoty.
Pojistka dvířek obj. č. 612594	Aby děti nemohly otevřít dvířka pečicí trouby. Způsob přišroubování pojistky závisí na typu spotřebiče. Dbejte listu, který je k pojistce přiložen.

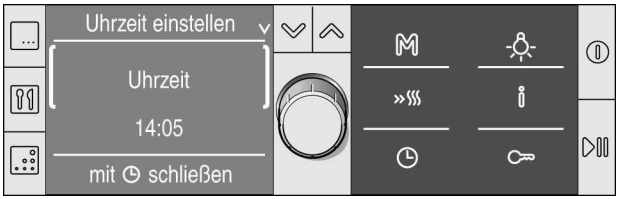
Před prvním použitím

Zde se dozvíte, co musíte učinit, než poprvé přistoupíte k přípravě pokrmů ve Vaší pečicí troubě.

- Nastavte aktuální čas.
- Pokud je třeba, změňte jazyk pro zobrazení textu.
- Zahřejte pečicí troubu.
- Vyčistěte příslušenství.
- Přečtěte si bezpečnostní pokyny na začátku návodu k použití. Jsou velmi důležité.

První nastavení

Po připojení Vašeho nového spotřebiče k elektrické síti se na displeji v horním řádku objeví nadpis „Nastavte čas“. Nastavte aktuální čas a v případě potřeby i jazyk pro zobrazení textu. Přednastavena je němčina.



Nastavení aktuálního času a změna jazyka

1. Pomocí tlačítka ⌄ přejděte k přednastavenému času.
2. Pomocí otočného voliče nastavte aktuální čas.
3. Tlačítkem ⌃ se posuňte nahoru. Text „Čas“ se nachází v závorce.
4. Pomocí otočného voliče přejděte k nadpisu „Volba jazyka“.
5. Stiskněte tlačítko ⌄. Text „Němčina“ se nachází v závorce.
6. Pomocí otočného voliče nastavte požadovaný jazyk. Můžete si vybrat z 30 různých jazyků.
7. Stiskněte tlačítko ◷. Nastavení aktuálního času a jazyka se uloží. Na displeji se zobrazí aktuální čas.

Jazyk můžete kdykoliv změnit. Viz kapitola Základní nastavení.

První zahřátí pečicí trouby

Abyste odstranili vůni novoty, předehřejte zavřenou a prázdnou pečicí troubu.

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

Během zahřívání pečicí trouby větrejte kuchyň.
Nastavte druh ohřevu Horní/spodní ohřev a teplotu 240 °C.

1. Stiskněte tlačítko ⏻. Objeví se vstupní displej s popisem tlačítek.
2. Hned poté stiskněte tlačítko ⊡. Na horním řádku se zobrazí nadpis „Druhy ohřevu“. V oblasti nastavení se objeví návrh 3D-horký vzduch a 160 °C. Druh ohřevu se nachází v závorce.
3. Pomocí otočného voliče změňte druh ohřevu na Horní/spodní ohřev.

4. Pomocí tlačítka ⌄ se přesuňte k teplotě. Teplota se nyní nachází v závorce.
5. Pomocí otočného voliče nastavte teplotu 240 °C.
6. Stiskněte tlačítko ▷II. Provoz je zahájen. Nadpis Druhy ohřevu zmizí. V dolní části displeje se objeví stavový řádek s časem.
7. Po uplynutí 60 minut vypněte tlačítkem ⏻ pečicí troubu. Sloupečky kontroly teploty ukazují zbytkové teplo ve varném prostoru.

Předčištění příslušenství

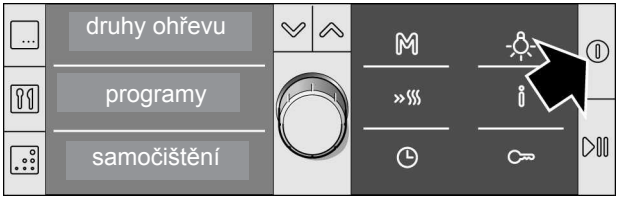
Před prvním použitím příslušenství řádně vyčistěte v horkém mycím roztoku a otřete měkkou utěrkou.

Zapnutí a vypnutí pečicí trouby

Pečicí troubu zapnete a vypnete pomocí tlačítka ⏻.

Zapnutí

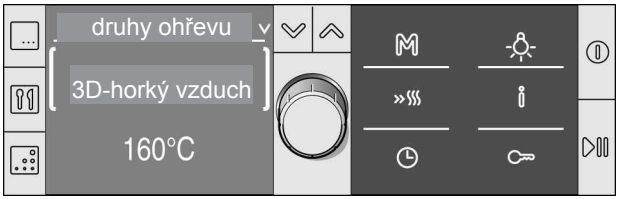
Stiskněte tlačítko ⏻.
Objeví se vstupní displej s popisem tlačítek.



Zvolte požadovaný druh provozu:

- tlačítko … = druhy ohřevu;
- tlačítko 🍴 = programy;
- tlačítko 🧽 = samočištění;
- tlačítko M = nastavení uložené v paměti.

Pokud během následujících několika sekund nestisknete žádné tlačítko, zobrazí se návrh 3D-horký vzduch a 160 °C.



Můžete kdykoliv zvolit jiný druh provozu.

V jednotlivých kapitolách se podrobně dozvíte, jak nastavíte Váš spotřebič.

Vypnutí

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

Nastavení pečicí trouby

V této kapitole si můžete přečíst:

- jaké druhy ohřevu máte k dispozici;
- jak nastavíte druh ohřevu a teplotu;
- jak vyberete pokrm z doporučených nastavení;
- a jak nastavíte rychloohřev.

Druhy ohřevu

Máte k dispozici velký počet druhů ohřevu. Tak můžete zvolit pro každý pokrm optimální způsob přípravy.

Druh ohřevu a teplotní rozmezí	Použití
3D-horký vzduch 30 - 275 ºC	Pečení koláčů a pečiva na jedné až třech úrovních. Ventilátor rovnoměrně rozděluje teplo kruhového topného tělesa v zadní stěně pečicí trouby ve varném prostoru.
Horní/spodní ohřev 30 - 300 ºC	Pečení koláčů, nákypů a libových kousků masa, např. hovězího nebo zvěřiny, na jedné úrovni. Teplo přichází stejnoměrně seshora a zespodu.
HydroBaking* 30 - 300 ºC	Pečivo z kynutého těsta, např. chléb, housky nebo vánočka, a pečivo z odpalovaného těsta, např. větrníčky, nebo piškot. Vlhkost z potravin zůstává ve varném prostoru ve formě vodní páry.
Stupeň pro pizzu 30 - 275 ºC	Rychlá příprava zmrazených výrobků bez předehřátí, např. pizzy, hranolků nebo závinu. Teplo přichází zespodu a z kruhového topného tělesa v zadní stěně pečicí trouby.
Intenzivní ohřev 30 - 300 ºC	Pokrmy s křupavým podkladem. Teplo přichází seshora a obzvlášť silně zespodu.
Spodní ohřev 30 - 300 ºC	Zavařování a dopékání nebo zezlátnutí. Teplo přichází zespodu.

Druh ohřevu a teplotní rozmezí	Použití
Cirkulační gril 30 - 300 ºC	Pečení masa, drůbeže a celých ryb. Grilovací těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu.
Velkoplošný gril Grilovací stupně: 1 (slabý), 2 (střední), 3 (silný)	Grilování velkého množství steaků, uzenin, toastů nebo kousků masa. Zahřívá se celá plocha pod grilovacím tělesem.
Maloplošný gril Grilovací stupně: 1 (slabý), 2 (střední), 3 (silný)	Grilování malého množství steaků, uzenin, toastů nebo kousků masa. Zahřívá se pouze střední část plochy pod grilovacím tělesem.
Šetrné dovaření 70 - 90 ºC	Šetrné dovaření jemných kousků masa. Teplo přichází stejnoměrně seshora a zespodu při nízké teplotě.
Rozmrazování 30 - 60 ºC	Rozmrazování, např. masa, drůbeže, chleba a koláčů. Ventilátor víří teplý vzduch kolem pokrmu.
Nahřívání 30 - 70 ºC	Nahřívání nádobí, např. z porcelánu nebo skla.
Udržování teploty 60 - 100 ºC	Udržování teploty uvařených nebo upečených pokrmů.
Doporučená nastavení	Doporučená nastavení pro mnoho pokrmů.

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

Nastavení druhu ohřevu a teploty

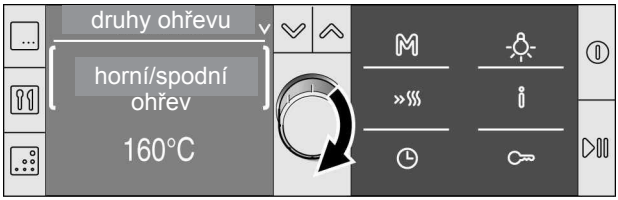
Příklad na obrázku: Horní/spodní ohřev, 185 ºC

1. Stiskněte tlačítko ⎕.
   Na displeji se objeví návrh 3D-horký vzduch, 160 °C.

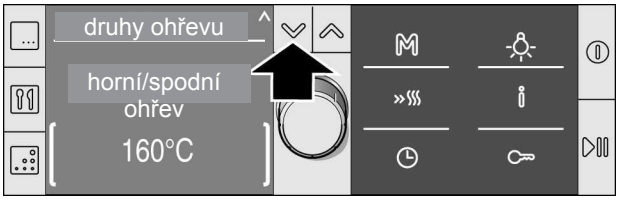
Toto nastavení můžete pomocí tlačítka ▷⏸ ihned spustit.

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

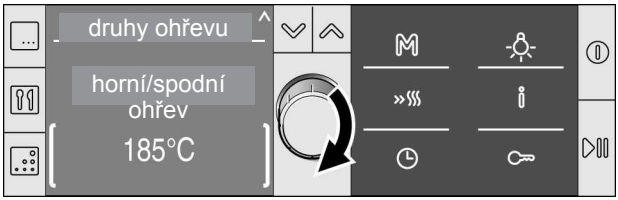
2. Pomocí otočného voliče nastavte požadovaný druh ohřevu.



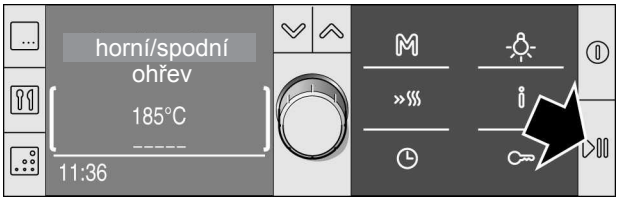
3. Pomocí tlačítka ⌄ se přesuňte k teplotě. Navrhovaná teplota se nachází v závorce.



4. Pomocí otočného voliče nastavte požadovanou teplotu.



5. Stiskněte tlačítko ⏯.
   Provoz je zahájen. Ve stavovém řádku se objeví aktuální čas.



6. Když je pokrm hotový, vypněte pečicí troubu pomocí tlačítka ⏻ nebo nastavte jiný druh provozu.

Tipy pro nastavení:

Otevření dvířek pečicí trouby během pečení

Dojde k zastavení provozu. Po zavření dvířek se provoz obnoví.

Zastavení provozu

Krátce stiskněte tlačítko ▷II. Pečicí trouba se nachází ve stavu „pauza“. Symbol ▷II bliká. Opět stiskněte tlačítko ▷II , abyste obnovili provoz pečicí trouby.

Změna teploty nebo grilovacího stupně

To je kdykoliv možné. Pomocí otočného voliče změňte teplotu nebo grilovací stupeň.

Přerušení provozu

Stiskněte tlačítko ▷II a držte je stisknuté, dokud se na displeji nezobrazí návrh 3D-horký vzduch, 160 °C. Poté můžete spotřebič znovu nastavit.

Informace

Krátce stiskněte tlačítko ℹ. Pro každou informaci opět krátce stiskněte tlačítko ℹ. Před startem obdržíte informace týkající se druhu ohřevu, zásuvných úrovní a příslušenství. Po startu se můžete dotázat na teplotu zahřívání ve varném prostoru.

Nastavení doby tepelné úpravy

Viz kapitola Časové funkce. Nastavení doby tepelné úpravy.

Posunutí doby ukončení tepelné úpravy

Viz kapitola Časové funkce. Posunutí doby ukončení tepelné úpravy.

Nastavená doporučení

Pokud zvolíte pokrm z doporučených nastavení, nemusíte přemýšlet nad optimálním nastavením Vašeho spotřebiče. Můžete si vybrat z mnoha různých kategorií. Naleznete zde velký počet pokrmů s přednastavenými hodnotami, např. koláče, chléb, drůbež, maso a zvěřinu, ale i nákypy a hotové pokrmy. Teplotu a dobu tepelné úpravy můžete změnit. Druh ohřevu změnit nelze.

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

Výběr pokrmu

1. Stiskněte tlačítko ⊡. Na displeji se objeví návrh 3D-horký vzduch, 160 °C.
2. Otočte voličem doleva na doporučená nastavení. Objeví se první kategorie pokrmů.
3. Pomocí tlačítka ⌄ přejděte ke kategorii pokrmů a otočným voličem vyberte požadovanou kategorii.

Pomocí tlačítka ⌄ přejděte na další úroveň. Otočným voličem se posuňte k dalšímu výběru.

Nakonec se objeví nastavení pro zvolený pokrm. Můžete změnit nastavení teploty, druh ohřevu však změnit nelze.

4. Stiskněte tlačítko ▷II. Provoz je zahájen. Ve stavovém řádku se zobrazí doba tepelné úpravy a viditelně ubíhá.

Doba tepelné úpravy uběhla

Zazní akustický signál. Pečicí trouba už nehřeje. Ve stavovém řádku se objeví 00:00:00. Akustický signál můžete tlačítkem ◷ předčasně zrušit.

Tipy pro nastavení:

Změna teploty nebo grilovacího stupně

Pomocí otočného voliče změňte teplotu nebo grilovací stupeň.

Změna doby tepelné úpravy

Stiskněte tlačítko ◷, a pomocí otočného voliče se přesuňte k době tepelné úpravy. Stiskněte tlačítko ⌄ a pomocí otočného voliče změňte dobu tepelné úpravy. Stiskněte tlačítko ◷.

Informace

Stiskněte tlačítko i.

Posunutí doby ukončení tepelné úpravy

Viz kapitola Časové funkce, Posunutí doby ukončení tepelné úpravy.

Nastavení rychloohřevu

Rychloohřev se nehodí pro všechny druhy ohřevu.

Vhodné druhy ohřevu

3D-horký vzduch
Horní/spodní ohřev
HydroBaking
Stupeň pro pizzu
Intenzivní ohřev

Vhodné teploty

Rychloohřev funguje pouze tehdy, pokud jste nastavili teplotu nad 100 °C. Pokud je teplota ve varném prostoru jen nepatrně nižší než nastavená teplota, není rychloohřev nutný a nezapne se.

Nastavení rychloohřevu

Stiskněte tlačítko »⧙ pro rychloohřev. Vpravo vedle nastavené teploty se objeví symbol »⧙. Sloupečky kontroly teploty se plní.

Rychloohřev je ukončen po vyplnění všech sloupečků. Uslyšíte krátký akustický signál. Symbol »⧙ zmizí. Vložte Váš pokrm do varného prostoru.

Přerušení rychloohřevu

Stiskněte tlačítko »⧙. Symbol zmizí.

Pokyny

Pokud změníte druh ohřevu, dojde k přerušení rychloohřevu.

Nastavená doba tepelné úpravy ubíhá nezávisle na rychloohřevu ihned po startu.

Během rychloohřevu se můžete pomocí tlačítka ⓘ dotázat na aktuální teplotu varného prostoru.

Abyste docílili rovnoměrného propečení, vložte Váš pokrm do varného prostoru teprve po ukončení rychloohřevu.

Časové funkce

Nabídku Časové funkce vyvoláte pomocí tlačítka ◷. Jsou možné následující funkce:

Pokud je pečicí trouba vypnutá:

- nastavení budíku;
- nastavení času.

Pokud je pečicí trouba zapnutá:

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

Nastavení časových funkcí (stručné vysvětlení)

1. Pomocí tlačítka ◷ otevřete nabídku.
2. Pomocí otočného voliče nastavte požadovanou funkci.
3. Tlačítkem ⩔ přejděte na další řádek a pomocí otočného voliče nastavte čas nebo dobu tepelné úpravy.
4. Pomocí tlačítka ◷ zavřete nabídku.

Nastavení jednotlivých funkcí Vám podrobně popíšeme v následujících kapitolách.

Nastavení budíku

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

1. Stiskněte tlačítko ◷. Otevře se nabídka Časové funkce.
2. Stiskněte tlačítko ⩔ a pomocí otočného voliče nastavte čas na budíku.
3. Pomocí tlačítka ◷ zavřete nabídku Časové funkce.

Displej se vrátí do předchozího stavu. Zobrazí se symbol budíku 🔔 a ubíhající čas.

Nastavený čas uplynul

Zazní akustický signál. Nastavený čas uplynul. Na displeji se objeví 00:00. Pomocí tlačítka můžete akustický signál předčasně zrušit.

Tipy pro nastavení:

Přerušení ubíhajícího času

Pomocí tlačítka otevřete nabídku Časové funkce. Stiskněte tlačítko a pomocí otočného voliče nastavte čas zpět na 00:00. Pomocí tlačítka zavřete nabídku.

Změna nastaveného času

Pomocí tlačítka otevřete nabídku Časové funkce. Stiskněte tlačítko a během následujících několika sekund změňte pomocí otočného voliče čas nastavený na budíku. Pomocí tlačítka zavřete nabídku.

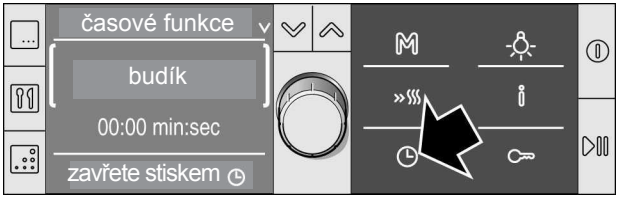
Nastavení doby tepelné úpravy

Pokud nastavíte dobu tepelné úpravy Vašeho pokrmu, dojde po jejím uplynutí automaticky k ukončení provozu spotřebiče. Pečicí trouba už nehřeje.

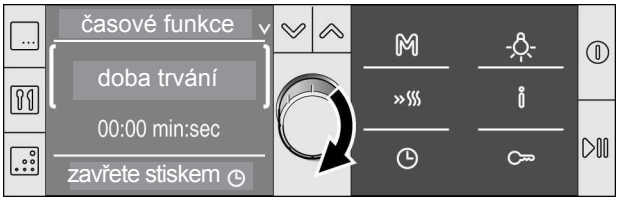
Předpoklad:
Nastavili jste druh ohřevu a teplotu.

Příklad na obrázku: Horní/spodní ohřev, 180 °C, doba tepelné úpravy 45 minut.

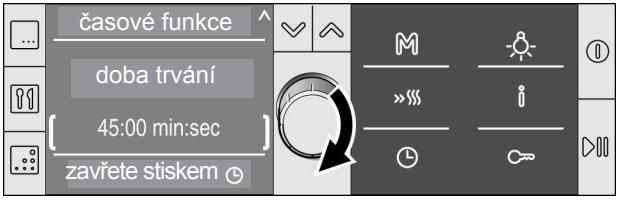
1. Stiskněte tlačítko .
   Otevře se nabídka Časové funkce.



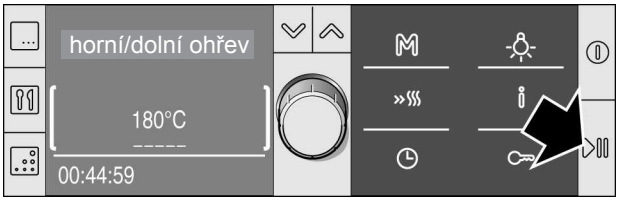
2. Pomocí otočného voliče přejděte k době tepelné úpravy.



3. Tlačítkem ⌄⌄ přejděte na další řádek.
4. Pomocí otočného voliče nastavte požadovanou dobu tepelné úpravy.



5. Stiskněte tlačítko ◷. Nabídka Časové funkce se zavře. Pokud ještě nedošlo k zahájení provozu, stiskněte tlačítko ▷II. Ve stavovém řádku viditelně ubíhá nastavená doba tepelné úpravy



Doba tepelné úpravy uběhla

Zazní akustický signál. Pečicí trouba už nehřeje. Ve stavovém řádku se zobrazí 00:00:00. Akustický signál můžete pomocí tlačítka ◷ předčasně zrušit.

Tipy pro nastavení:

Přerušení doby tepelné úpravy

Tlačítkem ◷ otevřete nabídku. Pomocí otočného voliče přejděte k době tepelné úpravy, stiskněte tlačítko ⌄⌄ a pomocí otočného voliče nastavte dobu tepelné úpravy na 00:00. Tlačítkem ◷ zavřete nabídku.

Změna doby tepelné úpravy

Tlačítkem ◷ otevřete nabídku. Pomocí otočného voliče přejděte k době tepelné úpravy, stiskněte tlačítko ⌄ a pomocí otočného voliče změňte nastavenou dobu tepelné úpravy. Tlačítkem ◷ zavřete nabídku.

Posunutí doby ukončení tepelné úpravy

Dbejte na to, aby potraviny nezůstaly v pečicí troubě příliš dlouho a nezkazily se.

Posunutí doby ukončení tepelné úpravy je možné u:

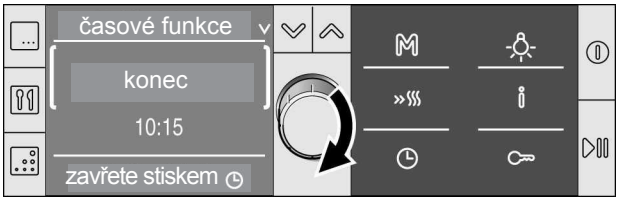
- všech druhů ohřevu a všech pokrmů z doporučených nastavení;
- mnoha programů;
- a u samočištění.

Příklad: V 9.30 vložíte pokrm do varného prostoru. Doba tepelné úpravy je 45 minut a pokrm bude hotový v 10.15. Chtěli byste ale, aby byl hotový teprve ve 12.45. Posuňte dobu ukončení tepelné úpravy z 10.15 na 12.45. Pečicí trouba setrvává ve vyčkávací pozici. K zahájení provozu dojde ve 12.00 a k jeho ukončení ve 12.45.

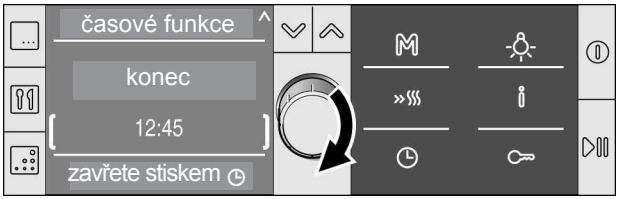
Posunutí doby ukončení tepelné úpravy

Předpoklad: Nastavený provoz ještě není zahájen. Je nastavena doba tepelné úpravy. Nabídka Časové funkce ◷ je otevřená.

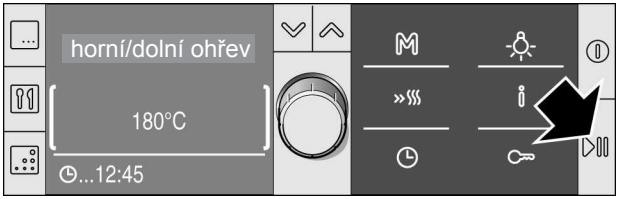
1. Pomocí otočného voliče přejděte k době ukončení tepelné úpravy. Ve druhém řádku se zobrazí čas, kdy bude provoz pečicí trouby ukončen.



2. Stiskněte tlačítko ⌄.
3. Pomocí otočného voliče posuňte dobu ukončení tepelné úpravy na později.



1. Pomocí tlačítka ◷ zavřete nabídku Časové funkce.
2. Tlačítkem ▷II potvrďte provedenu změnu.



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

Doba tepelné úpravy uběhla

Zazní akustický signál. Pečicí trouba už nehřeje. Doba tepelné úpravy ve stavovém řádku ukazuje 00:00:00. Akustický signál můžete pomocí tlačítka ◷ předčasně zrušit.

Tipy pro nastavení:

Změna doby ukončení tepelné úpravy

To je možné, dokud pečicí trouba setrvává ve vyčkávací pozici. Tlačítkem ◷ otevřete nabídku. Pomocí otočného voliče přejděte k době ukončení tepelné úpravy. Stiskněte tlačítko ⌄ a pomocí otočného voliče změňte nastavenou dobu ukončení tepelné úpravy. Tlačítkem ◷ zavřete nabídku.

Přerušení doby ukončení tepelné úpravy

To je možné, dokud pečicí trouba setrvává ve vyčkávací pozici. Tlačítkem ◷ otevřete nabídku. Pomocí otočného voliče přejděte k době ukončení tepelné úpravy. Stiskněte tlačítko ⌄ a otáčejte voličem doleva, dokud nezmizí zobrazení na displeji. Tlačítkem ◷ zavřete nabídku.

Nastavení času

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

Po výpadku elektrického proudu

Po výpadku elektrického proudu se na displeji objeví nadpis „Nastavte čas“.

1. Stiskněte tlačítko ⌄ a pomocí otočného voliče nastavte aktuální čas.
2. Stiskněte tlačítko ◷. Nastavený čas se uložil.

Změna času

Příklad: Změna letního času na zimní.

1. Stiskněte tlačítko ◷. Otevře se nabídka Časové funkce.
2. Pomocí otočného voliče přejděte k času.
3. Stiskněte tlačítko ⌄ a pomocí otočného voliče změňte čas.
4. Stiskněte tlačítko ◷. Nabídka Časové funkce se zavře a provedená změna se uloží.

Potlačení indikátoru času

Pokud je pečicí trouba vypnutá, zobrazí se na displeji aktuální čas. Toto zobrazení času můžete zcela potlačit. Podívejte se do kapitoly Základní nastavení.

Paměť

Funkce paměti Vám umožňuje uložit si vlastní programy a kdykoliv je znovu vyvolat

Funkce paměti má smysl tehdy, pokud připravujete určitý pokrm obzvlášť často.

Uložení nastavení do paměti

Do paměti nelze uložit samočištění.

1. Nastavte druh ohřevu, teplotu a případně dobu tepelné úpravy požadovaného pokrmu. Provoz však nesmíte zahájit.
   Pokud chcete uložit nastavení do paměti:
   Nastavte požadované hodnoty, nezahajujte však provoz spotřebiče.
2. Stiskněte tlačítko M a držte je stisknuté, dokud se neobjeví text „Nastavení je uloženo v paměti“.

Uložené nastavení se zobrazí na displeji a můžete ho kdykoliv spustit.

Uložení jiného nastavení

Nastavte nové hodnoty a uložte je. Všechny staré hodnoty budou automaticky přepsány.

Spuštění programu uloženého v paměti

Uložený program pro Váš oblíbený pokrm můžete kdykoliv spustit.

1. Krátce stiskněte tlačítko M. Zobrazí se uložené nastavení.

Pokud se na displeji zobrazí text „Paměťové místo je prázdné“, není zde uloženo žádné nastavení, a proto nemůžete spustit program uložený v paměti. Nejprve uložte požadované nastavení podle popisu výše.

2. Stiskněte tlačítko ▷II.

Program uložený v paměti se spustí.

Změna nastavení

To je kdykoliv možné. Pokud příště spustíte program uložený v paměti, objeví se opět původně uložené nastavení.

Režim sabat

V režimu sabat pečicí trouba udržuje teplotu 85 °C při horním/spodním ohřevu, a to po dobu 24 až 73 hodin.

Během této doby zůstanou pokrmy ve varném prostoru teplé, aniž byste museli zapnout nebo vypnout pečicí troubu.
Předpoklad: V základních nastaveních jste aktivovali „Režim sabat povolen“. Viz kapitola Základní nastavení.

1. Stiskněte tlačítko . Na displeji se zobrazí návrh 3D-horký vzduch, 160 °C.
2. Otočte voličem doleva na režim sabat.
3. Pomocí tlačítka ◷ otevřete nabídku Časové funkce a pomocí otočného voliče přejděte k době tepelné úpravy. Zobrazí se návrh 27:00 hodin.
4. Stiskněte tlačítko .
5. Pomocí otočného voliče nastavte požadovanou dobu tepelné úpravy.
6. Stiskněte tlačítko ▷II.

Režim sabat je zahájen. Ve stavovém řádku viditelně ubíhá nastavená doba tepelné úpravy.

Doba tepelné úpravy uběhl

Pečicí trouba už nehřeje.

Tipy pro nastavení:

Posunutí doby ukončení tepelné úpravy

Posunutí doby ukončení tepelné úpravy na později není možné.

Přerušení režimu sabat

Stiskněte tlačítko ▷II a držte je stisknuté, dokud se na displeji nezobrazí návrh 3D-horký vzduch, 160 °C. Poté můžete spotřebič znovu nastavit.

Dětská pojistka

Pečicí trouba je vybavena dětskou pojistkou, aby ji děti nemohly nedopatřením zapnout nebo změnit její nastavení.

Aktivace dětské pojistky

Stiskněte tlačítko se symbolem klíče ⚷ a držte je stisknuté, dokud se na displeji neobjeví symbol ⚷. To trvá cca 4 sekundy.
Ovládací panel je zablokovaný.

Deaktivace dětské pojistky

Stiskněte tlačítko se symbolem klíče ⚷ a držte je stisknuté, dokud symbol nezmizí. Poté můžete spotřebič opět nastavit.

Pokyn

I přes aktivovanou dětskou pojistku můžete vypnout pečicí troubu pomocí tlačítka ⏻ nebo dlouhým stisknutím tlačítka ▷II, nastavit budík a vypnout akustický signál.

Základní nastavení

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

Pokyn

V tabulce naleznete všechna základní nastavení a možnosti jejich změny. Podle vybavení spotřebiče se na displeji objeví jen ta základní nastavení, kterými disponuje Váš spotřebič.

Základní nastavení	Možnosti	Vysvětlivky
Volba jazyka: němčina	můžete si vybrat z 29 dalších jazyků	Jazyk textu na displeji.
Délka akustického signálu: střední	střední = 2 minuty krátká = 10 sekund dlouhá = 5 minut	Délka akustického signálu po uplynutí tepelné úpravy nebo času nastaveném na budíku.
Tón tlačítka: vypnuto	zapnuto vypnuto	Potvrzovací tón při stisknutí tlačítka.

Základní nastavení	Možnosti	Vysvětlivky
Jas displeje: den	den střední noc	Osvětlení displeje.
Kontrast – OOO●OOO +	např. větší – OOOO●OO +	Kontrast displeje.
Indikátor času: zapnuto	zapnuto vypnuto*	Zobrazení času na displeji, když je pečicí trouba vypnutá. * Čas je viditelný, dokud se na displeji zobrazuje zbytkové teplo.
Osvětlení pečicí trouby během provozu: zapnuto	zapnuto vypnuto	Osvětlení ve varném prostoru.
Činnost po zavření dvířek pečicí trouby: automaticky	automaticky vypnuto*	Způsob pokračování provozu po otevření a zavření dvířek pečicí trouby. * Pomocí tlačítka ▷II obnovíte provoz spotřebiče.
Zablokování dvířek při aktivní dětské pojistce: ne	ne ano	Zablokování dvířek pečicí trouby, když je dětská pojistka aktivovaná.
Individuální nastavení: – OOO●OOO +	např. intenzivnější zezlátnutí nebo propečení pokrmu – OOOO●OO +	Změna stupně propečení pokrmu u všech programů programové automatiky: doprava = intenzivněji doleva = slaběji
Popis tlačítek: zapnuto	zapnuto vypnuto	Zobrazení vstupního displeje po zapnutí pečicí trouby.
3D-horký vzduch Návrh: 160 °C	od 30 do max. 275 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný druh ohřevu.
Horní/spodní ohřev Návrh: 160 °C	od 30 do max. 300 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný druh ohřevu.
HydroBaking Návrh: 160 °C	od 30 do max. 300 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný druh ohřevu.
Stupeň pro pizzu Návrh: 200 °C	od 30 do max. 275 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný druh ohřevu.
Intenzivní ohřev Návrh: 190 °C	od 30 do max. 300 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný druh ohřevu.
Spodní ohřev Návrh: 150 °C	od 30 do max. 300 °C	rvalá změna navrhované teploty pro daný druh ohřevu.

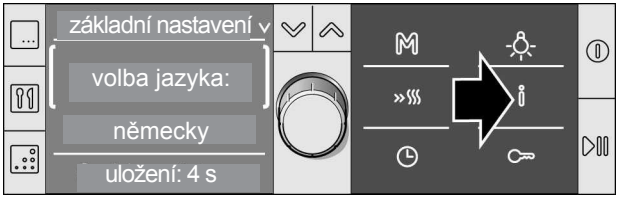
Základní nastavení	Možnosti	Vysvětlivky
Cirkulační gril Návrh: 190 ºC	od 30 do max. 300 ºC	Trvalá změna navrhované teploty pro daný druh ohřevu.
Velkoplošný gril Návrh: silný	silný střední slabý	Trvalá změna navrhovaného grilovacího stupně pro daný druh ohřevu.
Gril s otočným rožněm Návrh: 250 ºC	od 30 do max. 300 ºC	Trvalá změna navrhované teploty pro daný druh ohřevu.
Maloplošný gril Návrh: silný	silný střední slabý	Trvalá změna navrhovaného grilovacího stupně pro daný druh ohřevu.
Šetrné dovaření Návrh: 80 ºC	od 70 do max. 90 ºC	Trvalá změna navrhované teploty pro daný druh ohřevu.
Rozmrazování Návrh: 30 ºC	od 30 do max. 60 ºC	Trvalá změna navrhované teploty pro daný druh ohřevu.
Nahřívání Návrh: 50 ºC	od 30 do max. 70 ºC	Trvalá změna navrhované teploty pro daný druh ohřevu.
Udržování teploty Návrh: 70 ºC	od 60 do max. 100 ºC	Trvalá změna navrhované teploty pro daný druh ohřevu.
Délka doběhu chladicího ventilátoru: střední	krátká střední dlouhá velmi dlouhá	Délka doběhu chladicího ventilátoru.
Samočištění: ne	ne ano	Nastavení, zda je spotřebič vybaven samočištěním stropu a bočních stěn.
Teleskopický výsuv: ne	ne ano	Nastavení, zda je spotřebič vybaven teleskopickými výsuvy.
Režim sabat: ne	ne ano	Viz kapitola Režim sabat.
Obnovení výchozího nastavení: ne	ne ano	Obnovení výchozího nastavení spotřebiče.

Změna základních nastavení

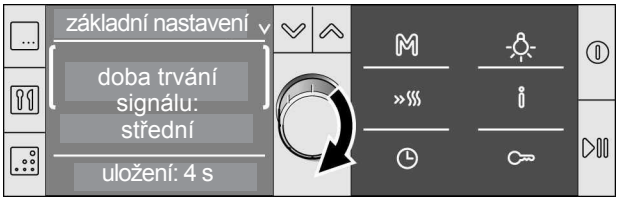
Předpoklad: Pečicí trouba musí být vypnutá.

Příklad na obrázku: Změna délky akustického signálu ze střední na krátkou.

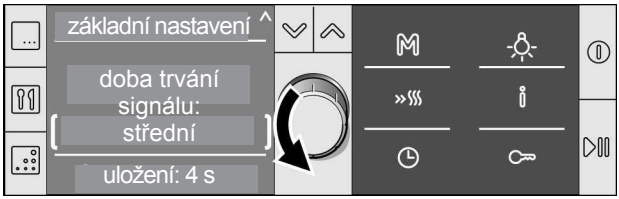
1. Stiskněte tlačítko ⓘ a držte je cca 4 sekundy stisknuté, dokud se na displeji neobjeví nadpis „Základní nastavení“ a první základní nastavení „Volba jazyka“.



2. Pomocí otočného voliče vyberte požadované základní nastavení.



3. Tlačítkem ⩔ přejděte na další řádek.
4. Pomocí otočného voliče změňte základní nastavení.



Nyní můžete změnit další základní nastavení. Přejděte pomocí tlačítka ⩓ na další řádek a postupujte podle popisu v bodech 2 až 4.

5. Stiskněte tlačítko ⓘ a držte je stisknuté, dokud se na displeji nezobrazí čas. To trvá přibližně čtyři sekundy. Všechny změny jsou uloženy.

Přerušení

Stiskněte tlačítko ⏻. Provedené změny se neuloží.

Automatické vypnutí

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

Funkce automatického vypnutí je aktivní

Na displeji se objeví text „Automatické vypnutí“. Dojde k přerušení provozu. Po stisknutí libovolného tlačítka text zmizí. Poté můžete spotřebič znovu nastavit.

Pokyn

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

Samočištění

Samočištění regeneruje samočisticí plochy ve varném prostoru.

Samočisticí plochy jsou potaženy vrstvou vysoce porézní keramiky. Tato vrstva nasaje a odstraní vystříknutou šťávu z masa nebo koláčů, zatímco je pečicí trouba v provozu. Pokud se plochy nedostatečně čistí a vznikají tmavé skvrny, regenerujte je pomocí samočištění.

Dokoupení stropu a bočních stěn opatřených samočisticí vrstvou

Zadní stěna ve varném prostoru je potažena vrstvou keramiky. Abyste mohli využívat samočištění, musí tato vrstva pokrývat i strop a boční stěny.
Samočisticí strop a boční stěny si můžete dokoupit jako zvláštní příslušenství u zákaznického servisu.

Změna základních nastavení

Pokud jste dokoupili a namontovali samočisticí strop a boční stěny, aktivujte v základních nastaveních funkci samočištění. Postup si prosím přečtěte v kapitole Změna základních nastavení.

Stupně samočištění

Můžete si vybrat ze tří stupňů samočištění.

Stupeň	Stupeň samočištění	Délka samočištění
1	lehký	cca 45 minut
2	střední	cca 1 hodina
3	intenzivní	cca 1 hodina 15 minut

Před samočištěním

Vyjměte příslušenství a nádobí z varného prostoru.

Čištění dna varného prostoru

Před nastavením samočištění vyčistěte plochy ve varném prostoru, které se nejsou schopny samy vyčistit. Jinak vzniknou skvrny, které už není možné odstranit.

Použijte hadřík a horký mycí roztok nebo octovou vodu.
Při silném znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli nebo prostředek k čištění pečicích trub.
Čistěte pouze studený varný prostor.
Na samočisticí plochy nikdy nepoužívejte drátěnku ani prostředek k čištění pečicích trub.

Nastavení stupně samočištění

1. Stiskněte tlačítko . Jako návrh se objeví stupeň samočištění 3. Samočištění můžete ihned spustit.

Pokud chcete změnit stupeň samočištění:

2. Pomocí otočného voliče nastavte požadovaný stupeň samočištění.
3. Tlačítkem ▷II spusťte samočištění. Ve stavovém řádku viditelně ubíhá doba potřebná k vyčištění spotřebiče.

Samočištění je ukončeno

Ve stavovém řádku se zobrazí 00:00:00. Pečicí trouba už nehřeje.

Tipy pro nastavení:

Přerušení samočištění

Stiskněte tlačítko ▷II a držte je stisknuté, dokud se na displeji nezobrazí návrh 3D-horký vzduch, 160 °C. Poté můžete spotřebič znovu nastavit.

Změna stupně samočištění

Po startu už nemůžete změnit stupeň samočištění.

Posunutí doby ukončení samočištění

Abyste mohli ve dne používat pečicí troubu, můžete posunout dobu ukončení samočištění na noc. Viz kapitola Časové funkce, Posunutí doby ukončení tepelné úpravy.

Po ukončení samočištění

Když varný prostor zcela vychladne, otřete ze samočisticích ploch vlhkým hadříkem zbytky soli.

Péče a čištění

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

Pokyny

Drobné barevné rozdíly na čelní stěně pečicí trouby jsou zapříčiněny použitím různých materiálů jako sklo, umělá hmota a kov.

Stíny na okénku dvířek, které působí jako šmouhy nebo vady skla, jsou světelné odrazy pocházející z osvětlení pečicí trouby.

Smalt se při vysokých teplotách vypaluje, což může vést ke vzniku drobných barevných rozdílů. Tento jev je normální a nijak neovlivňuje funkčnost pečicí trouby.
Hrany tenkých plechů se nedají úplně posmaltovat, proto mohou být drsné. Tento jev nemá žádný vliv na ochranu proti korozi.

Čisticí prostředky

Abyste se vyvarovali poškození různých povrchů spotřebiče nesprávnými čisticími prostředky, dbejte údajů v tabulce. Nepoužívejte:

- agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky;
- čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu;
- tvrdé hadříky nebo houbičky;
- vysokotlaké nebo parní čističe.

Nové pěnové hadříky před prvním použitím řádně vyperte.

Oblast	Čisticí prostředek
Čelní stěna pečicí trouby	Horký mycí roztok: Plochu omyjte hadříkem namočeným v horkém mycím roztoku a měkkou utěrkou vytřete dosucha. Nepoužívejte prostředek k čištění skla ani škrabku na sklo.
Ušlechtilá ocel	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkou utěrkou. Skvrny od vody, tuku, škrobu a bílku ihned odstraňte, aby se pod nimi nemohla vytvářet koroze. V zákaznickém servisu nebo specializovaném obchodě jsou k dostání speciální prostředky určené k péči o ušlechtilou ocel, které se hodí na teplé povrchy. Naneste měkkým hadříkem slabou vrstvu ošetřujícího prostředku.
Skleněné tabule dvířek	Čisticí prostředek na sklo: Otřete měkkým hadříkem. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Skleněný kryt osvětlení pečicí trouby	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem.
Těsnění Nevyjímejte!	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem. Nedrhněte.
Rošty	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčem.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčem.

Čištění samočisticích ploch ve varném prostoru

Zadní stěna ve varném prostoru je potažena vrstvou vysoce porézní keramiky. Tato vrstva nasaje a odstraní vystříknutou šťávu z masa a koláčů, zatímco je pečicí trouba v provozu. Čím vyšší je teplota a čím déle je pečicí trouba v provozu, tím lepší je výsledek.

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

1. Řádně vyčistěte dno varného prostoru, strop a boční stěny.

2. Nastavte 3D-horký vzduch .
3. Prázdnou a zavřenou pečicí troubu zahřívejte cca 2 hodiny na maximální teplotu.

Keramická vrstva se zregeneruje. Po vychladnutí varného prostoru odstraňte vodou a měkkou houbičkou nahnědlé nebo bělavé zbytky.

Mírné zabarvení keramické vrstvy nijak neovlivňuje samočištění.

Pokud si dokoupíte zvláštní příslušenství „Samočisticí strop a boční stěny“, můžete samočisticí plochy regenerovat samočištěním. Podívejte se prosím do kapitoly Samočištění.

Důležité pokyny

Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. Mohly by poškrábat, popř. zcela zničit vysoce porézní vrstvu.

Na keramickou vrstvu nikdy nenanášejte prostředek určený k čištění pečicích trub. Pokud se přesto keramická vrstva dostane do styku s tímto prostředkem, ihned ho odstraňte pomocí houbičky a dostatečného množství vody.

Čištění dna varného prostoru, stropu a bočních stěn

Použijte hadřík a horký mycí roztok nebo octovou vodu.

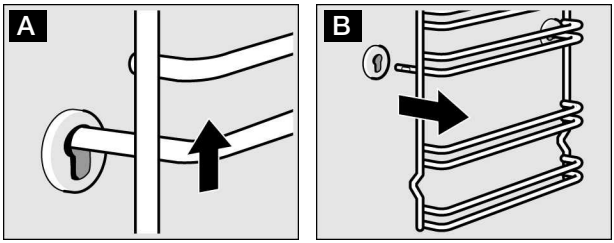
Při silném znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli nebo prostředek určený k čištění pečicích trub, a to pouze ve studeném varném prostoru. Na samočisticí plochy nikdy nepoužívejte drátěnku nebo prostředek určený k čištění pečicích trub.

Vysazení a nasazení závěsných roštů

Závěsné rošty můžete před čištěním vyjmout. Pečicí trouba musí být studená.

Vysazení závěsných roštů

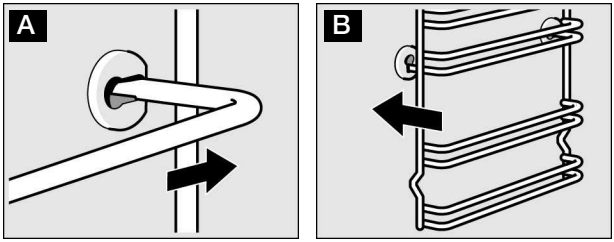
1. Rošt vpředu nadzdvihněte směrem nahoru
2. a vysaďte ho (obrázek A).
3. Poté celý rošt vytáhněte směrem dopředu a vyjměte ho (obrázek B).



Rošty vyčistěte pomocí mycího prostředku a houbičky. Na silně ulpívající nečistoty použijte kartáč.

Nasazení závěsných roštů

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



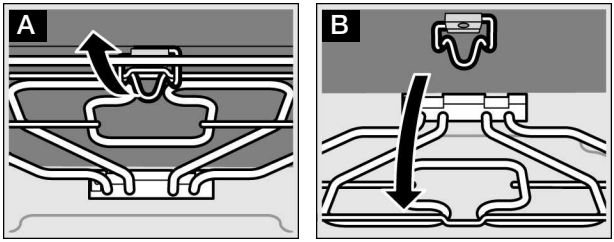
Je třeba rozlišovat pravý a levý rám. Vyklenutí se musí nacházet vždy dole.

Sklopení grilovacího tělesa

Pro lepší čištění můžete sklopit grilovací těleso.

⚠ Nebezpečí popálení! Pečicí trouba musí být studená.

1. Vytáhněte sponu na sklopném grilu dopředu a zatlačte ji nahoru, až slyšitelně zacvakne (obrázek A).
2. Přitom držte grilovací těleso a sklopte ho dolů (obrázek B).

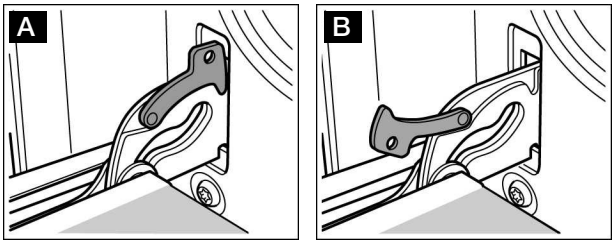


Po vyčištění opět zaklapněte grilovací těleso nahoru. Zatlačte sponu dolů a nechte grilovací těleso zacvaknout.

Vysazení a nasazení dvířek pečicí trouby

Pokud chcete demontovat a vyčistit skleněné tabule dvířek, můžete dvířka pečicí trouby vysadit.

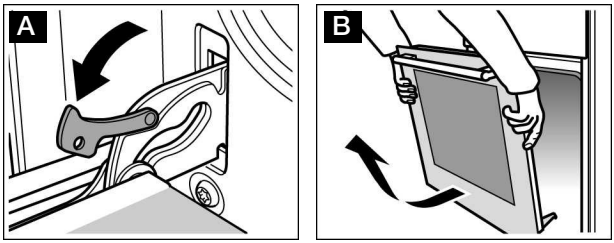
Závěsy dvířek pečicí trouby jsou opatřeny zajišťovacími páčkami. Pokud je zajišťovací páčka zaklopená (obrázek A), nelze dvířka vysadit.
Jsou-li zajišťovací páčky pro vysazení dvířek pečicí trouby vyklopené (obrázek B), jsou závěsy zajištěné a nemohou se tak náhle zaklapnout.



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

Vysazení dvířek

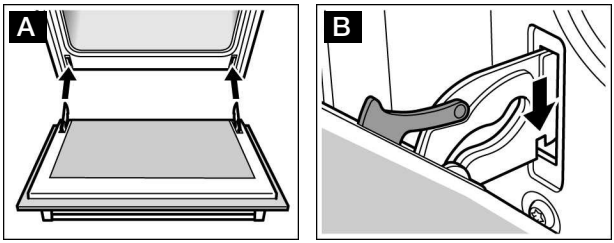
1. Dvířka pečicí trouby zcela otevřete.
2. Vyklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Zavřete dvířka pečicí trouby až nadoraz (obrázek B). Dvířka uchopte oběma rukama vlevo a vpravo. Ještě trochu více je zavřete a vytáhněte (obrázek B).



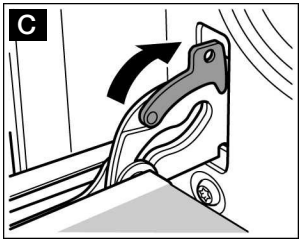
Nasazení dvířek

Dvířka pečicí trouby nasaďte zpět v obráceném pořadí.

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



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

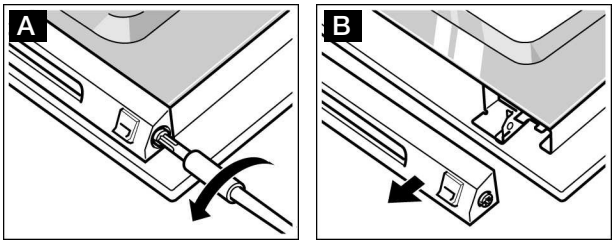


⚠ Nebezpečí poranění! Pokud dvířka pečicí trouby nedopatřením vypadnou nebo se zaklapne závěs, nesahejte do závěsu. Uvědomte zákaznický servis.

Vyjmutí krytu na dvířkách pečicí trouby

Kryt na dvířkách pečicí trouby se může zabarvit. Abyste tento kryt mohli řádně vyčistit, můžete ho vyjmout.

1. Zcela otevřete dvířka pečicí trouby.
2. Vyšroubujte kryt na dvířkách pečicí trouby. K tomuto účelu uvolněte šrouby na levé a pravé straně (obrázek A).
3. Vyjměte kryt (obrázek B).



Dbejte prosím na to, abyste nezavřeli dvířka pečicí trouby, dokud je kryt vyjmutý. Vnitřní tabule by se mohla poškodit.

Vyčistěte kryt prostředkem určeným k čištění ušlechtilé oceli.

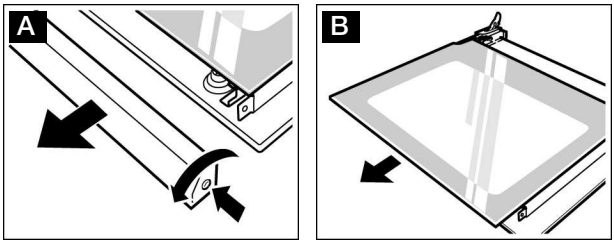
4. Kryt opět nasaďte a upevněte ho.
5. Zavřete dvířka pečicí trouby.

Vysazení a nasazení skleněných tabulí

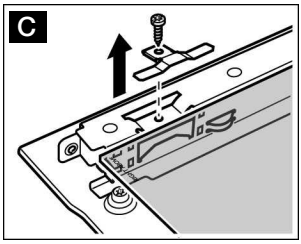
Skleněné tabule ve dvířkách pečicí trouby můžete pro lepší čištění vysadit.

Vysazení

1. Vysaďte dvířka pečicí trouby a položte je madlem dolů na utěrku.
2. Odšroubujte kryt nahoře na dvířkách pečicí trouby. K tomuto účelu vyšroubujte šrouby na levé a pravé straně (obrázek A).
3. Nadzdvihněte horní skleněnou tabuli a vytáhněte ji (obrázek B).



4. Vyšroubujte držáky na pravé a levé straně a odstraňte je (obrázek C). Vyjměte skleněnou tabuli.



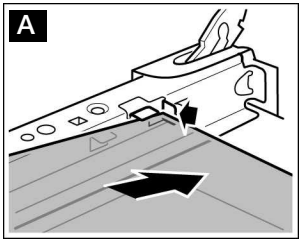
Vyčistěte skleněné tabule prostředkem určeným k čištění skla a měkkým hadříkem.

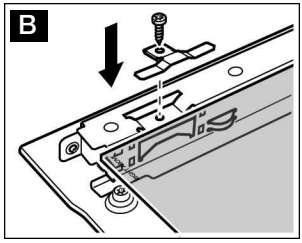
Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky ani škrabku na sklo. Mohli byste tak poškodit sklo.

Nasazení

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

1. Zasuňte tabuli šikmo směrem dozadu (obrázek A).
2. Na pravou i levou stranu tabule nasaďte držáky, vyrovnejte je a přišroubujte (obrázek B).
3. Horní tabuli zasuňte šikmo směrem dozadu. Hladká plocha se musí nacházet na vnější straně dvířek.





4. Nasaďte kryt a přišroubujte ho.
5. Nasaďte dvířka pečicí trouby.

Pečicí troubu používejte teprve po řádném nasazení skleněných tabulí.

Co dělat v případě poruchy?

Pokud se vyskytne porucha, jedná se často pouze o maličkost. Než zavoláte zákaznický servis, pokuste se prosím pomocí tabulky odstranit poruchu sami.

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

Tabulka poruch

Porucha	Možná příčina	Pokyny k nápravě
Pečicí trouba nefunguje.	Vadná pojistka.	Zkontrolujte příslušnou pojistku v pojistkové skříni.
Na displeji se zobrazí text „Nastavte čas“. Zobrazený čas není aktuální.	Přerušení dodávky elektrického proudu.	Pomocí otočného voliče nastavte aktuální čas a stiskněte tlačítko ◷.
Pečicí trouba nehřeje nebo nelze nastavit zvolený druh ohřevu.	Pečicí trouba nerozeznala druh ohřevu.	Nastavte ještě jednou.
Pečicí trouba nehřeje. Na displeji se zobrazí text „Režim DEMO“.	Pečicí trouba se nachází v režimu DEMO.	Vypněte pojistku v pojistkové skříni. Počkejte alespoň 20 sekund a poté ji opět zapněte. Během následujících 2 minut stiskněte tlačítko ⊂⊃ a držte je čtyři sekundy stisknuté, dokud text „Režim DEMO“ ve stavovém řádku nezmizí.
Po stisknutí tlačítka ⁞⁞ se zobrazí odkaz na samočištění.	Spotřebič není vybaven samočištěním.	Toto tlačítko funguje teprve po namontování stropu a bočních stěn opatřených samočisticí vrstvou a následné aktivaci samočištění v základních nastaveních. Viz kapitola Samočištění a kapitola Základní nastavení.

Porucha	Možná příčina	Pokyny k nápravě
Na displeji se zobrazí text „Automatické vypnutí“.	Bylo aktivováno automatické vypnutí. Pečicí trouba už nehřeje.	Stiskněte libovolné tlačítko. Text zmizí. Poté můžete spotřebič opět nastavit.

Chybová hlášení začínající na E

Pokud se na displeji objeví chybové hlášení začínající na E, stiskněte tlačítko ◷. Chybové hlášení zmizí. Může se stát, že budete muset znovu nastavit aktuální čas. Pokud se chybové hlášení opět zobrazí, kontaktujte zákaznický servis.

U následujícího chybového hlášení si můžete sami zjednat nápravu.

Chybové hlášení	Možná příčina	Pokyny k nápravě
E011	Došlo k zadrhnutí některého tlačítka.	Stiskněte postupně všechna tlačítka. Zkontrolujte, jestli se tlačítko nezadrhlo, nezapadlo nebo není špinavé. Pokud chybové hlášení setrvává, zavolejte zákaznický servis.

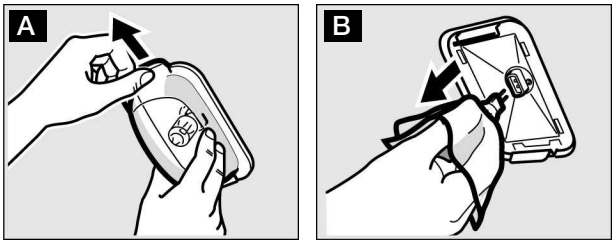
⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Jen námi školený technik ze zákaznického servisu smí provádět opravy.

Výměna osvětlení na stropě pečicí trouby

Pokud osvětlení pečicí trouby přestane svítit, musíte ho vyměnit. Žáruvzdorné halogenové žárovky (12 V, 10 W) obdržíte u zákaznického servisu nebo ve specializovaném obchodě. Halogenovou žárovku uchopte suchou utěrkou, prodloužíte tak její životnost. Používejte pouze tyto žárovky.

⚠
1. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Vypněte pojistku v pojistkové skříni.
2. Do studené pečicí trouby vložte utěrku, abyste zabránili poškození.

3. Vyjměte skleněný kryt. Palcem zatlačte kovové spony na stranu (obrázek A).
4. Vytáhněte žárovku, neotáčejte jí (obrázek B). Nasaďte novou žárovku, přitom dbejte na polohu kontaktů. Žárovku pevně zatlačte na místo.

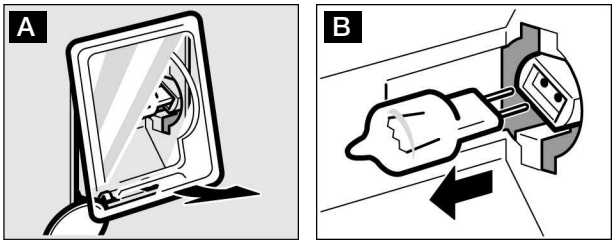


5. Opět nasaďte skleněný kryt. Přitom ho nasaďte na jedné straně a na druhé straně ho pevně zatlačte na místo. Sklo zacvakne.
6. Vyjměte utěrku a zapněte pojistku v pojistkové skříni.

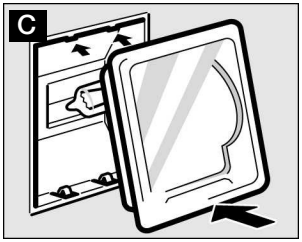
Výměna bočního osvětlení pečicí trouby

Pokud osvětlení pečicí trouby přestane svítit, musíte ho vyměnit. Žáruvzdorné halogenové žárovky (12 V, 10 W) obdržíte u zákaznického servisu nebo ve specializovaném obchodě. Halogenovou žárovku uchopte suchou utěrkou, prodloužíte tak její životnost. Používejte pouze tyto žárovky.

⚠ 1. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Vypněte pojistku v pojistkové skříni.
2. Do studené pečicí trouby vložte utěrku, abyste zabránili poškození.
3. Vyjměte skleněný kryt. Rukou zespod otevřete skleněný kryt (obrázek A). Pokud by skleněný kryt nešel vyjmout, vezměte si na pomoc lžíci.
4. Vytáhněte žárovku, neotáčejte jí (obrázek B). Nasaďte novou žárovku, přitom dbejte na polohu kontaktů. Žárovku pevně zatlačte na místo.



5. Opět nasaďte skleněný kryt. Dbejte na to, aby se vyklenutí ve skle nacházelo vpravo. Nasaďte sklo nahoře a dole ho pevně zatlačte na místo (obrázek C). Sklo zacvakne.



6. Vyjměte utěrku a zapněte pojistku v pojistkové skříni.

Skleněný kryt

Poškozený skleněný kryt musíte vyměnit.
Vhodný skleněný kryt obdržíte u zákaznického servisu.
Uveďte číslo E a číslo FD Vašeho spotřebiče.

Zákaznický servis

Potřebuje-li Váš spotřebič opravu, je tu pro Vás náš zákaznický servis. Adresu a telefonní číslo nejbližšího servisního střediska naleznete v telefonním seznamu. Také uvedená servisní střediska Vám ráda poskytnou kontakt na servisní středisko nacházející se blízko Vašeho bydliště.

Číslo E a číslo FD

Oznamte zákaznickému servisu vždy číslo F a číslo FD Vašeho spotřebiče.
Výrobní štítek s těmito čísly naleznete vpravo, na boku dvířek pečicí trouby.
Abyste v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, poznamenejte si hned zde údaje ke svému spotřebiči a telefonický kontakt na nejbližší servisní středisko.

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

Číslo E	Číslo FD

Zákaznický servis ☎

Energie a ochrana životního prostředí

Zde se dozvíte, jak můžete při pečení ušetřit energii a jak Váš spotřebič zlikvidujete v souladu s životním prostředím.

Úspora energie

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

Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované pečicí formy. Tyto formy obzvlášť dobře přijímají teplo.

Během pečení otevírejte dvířka pečicí trouby co nejméně.

Více koláčů pečte pokud možno hned po sobě. Pečicí trouba je ještě teplá. Tím se zkrátí doba pečení druhého koláče. Můžete také zasunout 2 chlebíčkové formy vedle sebe.

U delší doby tepelné úpravy můžete pečicí troubu vypnout 10 minut před koncem pečení a k dopečení pokrmu využít zbytkové teplo.

Ekologická likvidace

Zlikvidujte obal v souladu s životním prostředím.



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

Programová automatika

Díky programové automatice snadno připravíte rafinované dušené pokrmy, šťavnaté pečeně a lahodné pokrmy z jednoho hrnce. Ušetříte si obracení a podlévání pokrmu a varný prostor zůstane čistý. Konečný výsledek závisí na kvalitě masa a velikosti a druhu použitého nádobí. Při vyjímání hotového pokrmu z varného prostoru použijte chňapku nebo kuchyňskou utěrku. Nádobí je velmi horké. Pozor při odkrývání pokličky, uniká horká pára.

Nádobí

Programová automatika je vhodná pouze pro pečení v zakryté nádobě. Výjimku tvoří šunková pečeně s kůrkou. Používejte pouze nádobí s dobře padnoucí pokličkou. Dodržujte také pokyny výrobce nádobí.

Vhodné nádobí

Doporučujeme Vám žáruvzdorné nádobí (do 300 °C) ze skla nebo sklokeramiky.
Pekáče z ušlechtilé oceli můžete použít jen u některých programů. Lesklý povrch velice silně odráží tepelné záření. Pokrm tolik nezezlátne a maso není dokonale propečené. Pokud použijete pekáč z ušlechtilé oceli, sejměte po ukončení programu pokličku. Maso grilujte na stupni 3 ještě 8 až 10 minut.
Pokud použijete pekáč ze smaltované oceli, litiny nebo hliníku litého pod tlakem, pokrm více zezlátne. Přidejte více tekutiny.

Nevhodné nádobí

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

Velikost nádobí

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

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

Příprava pokrmu

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

Zvolte vhodnou nádobu.

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

Maso okořeňte. Zmrazené maso okořeňte stejně jako maso čerstvé.

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

Nádobu zakryjte pokličkou a postavte ji na rošt na úroveň 2.

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

Nádobu vložte vždy do studeného varného prostoru.

Programy

Drůbež

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

Při přípravě několika drůbežích stehen nastavte hmotnost nejtěžšího stehna. Stehna musí být přibližně stejně těžká.

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

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

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

Programy **Drůbež**	**Hmotnostní rozmezí v kg**	**Přidaná tekutina**	**Nastavená hmotnost**
Kuře, čerstvé*	0,7 - 2,0	ne	hmotnost masa
Kapoun, čerstvý*	1,4 - 2,3	ne	hmotnost masa
Kachna, čerstvá*	1,6 - 2,7	ne	hmotnost masa
Husa, čerstvá*	2,5 - 3,5	ne	hmotnost masa
Mladá krůta, čerstvá*	2,5 - 3,5	ne	hmotnost masa
Krůtí prsa, čerstvá	0,5 - 2,5	mnoho	hmotnost masa
Stehna, čerstvá např. kuřecí, kachní, husí nebo krůtí	0,3 - 1,5	ne	hmotnost nejtěžšího stehna
Stehna, zmrazená* např. kuřecí, kachní, husí nebo krůtí	0,3 - 1,5	ne	hmotnost nejtěžšího stehna

Maso

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

Hovězí maso
K dušené pečeni přidejte dostatečné množství tekutiny. Můžete použít i tekutinu, ve které jste maso marinovali.
K hovězí špičce byste měli přidat tolik tekutiny (vody nebo vývaru), aby maso bylo téměř potopené.
Roastbeef upravujte tučnou stranou nahoru.

Programy Hovězí maso	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidaná tekutina	Nastavená hmotnost
Dušená pečeně, čerstvá např. vysoký roštěnec, plec, šál, svíčková	0,5 - 3,0	ano	hmotnost masa
Dušená pečeně, zmrazená* např. vysoký roštěnec, plec, šál	0,5 - 2,0	ano	hmotnost masa
Roastbeef, čerstvý, středně propečený např. svíčková	0,5 - 2,5	ne	hmotnost masa
Roastbeef, čerstvý, krvavý např. svíčková	0,5 - 2,5	ne	hmotnost masa
Roastbeef, zmrazený, dobře propečený* např. svíčková	0,5 - 2,0	ne	hmotnost masa
Sekaná*	0,3 - 3,0	ne	celková hmotnost
Hovězí špička, čerstvá	0,5 - 2,5	mnoho	hmotnost masa

Telecí maso
Při přípravě italské speciality Osso buco přidejte do nádoby dostatečné množství zeleniny (celeru, rajčat, mrkve) a rozložte na ni plátky masa. Podle potřeby přilijte tekutinu (vývar).

Programy Telecí maso	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidaná tekutina	Nastavená hmotnost
Pečeně, čerstvá, libová např. vrchní šál, ořech	0,5 - 3,0	ano	hmotnost masa
Pečeně, čerstvá, prorostlá např. ramínko, krkovice	0,5 - 3,0	trochu	hmotnost masa
Pečeně, zmrazená, libová* např. vrchní šál, ořech	0,5 - 2,0	ano	hmotnost masa
Pečeně, zmrazená, prorostlá* např. ramínko, krkovice	0,5 - 2,0	trochu	hmotnost masa
Koleno s kostí, čerstvé	0,5 - 2,5	ano	hmotnost masa
Osso buco např. plátky telecí nohy se zeleninou	0,5 - 3,5	ano	hmotnost masa

Vepřové maso
Maso s kostí položte do pekáče stranou s kostí směrem dolů.
Pečeni s kůrkou položte do nádoby kůrkou nahoru. Kůži před pečením mřížkovitě nařízněte, aniž byste prořízli maso. Šunkovou pečeni položte do nádoby tukovou vrstvou nahoru.
Šunkovou pečeni pečte v odkryté nádobě, aby se vytvořila kůrka.

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

Programy Vepřové maso	**Hmotnostní rozmezí v kg**	**Přidaná tekutina**	**Nastavená hmotnost**
Krkovice, čerstvá, bez kosti	0,5 - 3,0	ano	hmotnost masa
Krkovice, čerstvá, s kostí	0,5 - 3,0	ano	hmotnost masa
Krkovice, zmrazená, bez kosti*	0,5 - 2,0	ano	hmotnost masa
Krkovice, zmrazená, s kostí*	0,5 - 2,0	ano	hmotnost masa
Kotleta s kostí, čerstvá	0,5 - 3,0	ano	hmotnost masa
Svíčková pečeně, čerstvá	0,5 - 2,5	ano	hmotnost masa
Roláda, čerstvá	0,5 - 3,0	ano	celková hmotnost
Pečeně s kůrkou, čerstvá např. bůček	0,5 - 3,0	ne	hmotnost masa
Pečeně s kůrkou, čerstvá např. šál	0,5 - 3,0	ne	hmotnost masa
Sekaná*	0,3 - 3,0	ne	celková hmotnost
Uzené maso s kostí, čerstvé	0,5 - 3,0	ano	hmotnost masa
Šunková pečeně, čerstvá, nasolená, vaření	1,0 - 4,0	trochu	hmotnost masa
Šunková pečeně, čerstvá, nasolená, zapečení kůrky*	1,0 - 4,0	ne	hmotnost masa

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

Programy Jehněčí maso	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidaná tekutina	Nastavená hmotnost
Kýta, čerstvá, bez kosti, dobře propečená	0,5 - 2,5	trochu	hmotnost masa
Kýta, čerstvá, bez kosti, středně propečená	0,5 - 2,5	ne	hmotnost masa
Kýta, čerstvá, s kostí, dobře propečená	0,5 - 2,5	trochu	hmotnost masa
Kýta, zmrazená, bez kosti, dobře propečená*	0,5 - 2,0	trochu	hmotnost masa
Kýta, zmrazená, bez kosti, středně propečená*	0,5 - 2,0	ne	hmotnost masa
Kýta, zmrazená, s kostí, dobře propečená*	0,5 - 2,0	trochu	hmotnost masa
Sekaná*	0,3 - 3,0	ne	celková hmotnost

Programy Skopové maso	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidaná tekutina	Nastavená hmotnost
Skopová pečeně, čerstvá např. plec	0,5 - 3,0	ano	hmotnost masa
Skopová pečeně, zmrazená* např. plec	0,5 - 2,0	ano	hmotnost masa

Zvěřina
Zvěřinu můžete obložit proužky špeku, maso tak bude šťavnatější, nezezlátne však tolik. Pro lepší chuť můžete zvěřinu před pečením nechat přes noc marinovat v chladničce v podmáslí, víně nebo octu.
Pokud pečeně více zaječích kýt, nastavte hmotnost nejtěžší kýty.
Můžete péct i už naporcovaného králíka. Nastavte celkovou hmotnost.

Programy Zvěřina	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidaná tekutina	Nastavená hmotnost
Jelení pečeně, čerstvá např. plec, hrudí	0,5 - 3,0	ano	hmotnost masa

Programy Zvěřina	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidaná tekutina	Nastavená hmotnost
Jelení pečeně, zmrazená* např. plec, hrudí	0,5 - 2,0	ano	hmotnost masa
Srnčí kýta, bez kosti, čerstvá	0,5 - 3,0	ano	hmotnost masa
Srnčí kýta, s kostí, zmrazená*	0,5 - 2,0	ano	hmotnost masa
Zaječí kýta, s kostí, čerstvá	0,3 - 0,6	ano	hmotnost nejtěžší kýty
Zaječí kýta, bez kosti, zmrazená*	0,3 - 0,6	ano	hmotnost nejtěžší kýty
Pečeně z divočáka, čerstvá např. plec, hrudí	0,5 - 3,0	ano	hmotnost masa
Pečeně z divočáka, zmrazená* např. plec, hrudí	0,5 - 2,0	ano	hmotnost masa
Králík, čerstvý	0,5 - 3,0	ano	hmotnost masa

Ryby

Rybu očistěte, okyselte a osolte jako obvykle.

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

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

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

Pokud připravujete více ryb, nastavte celkovou hmotnost. Ryby však musí být přibližně stejně velké nebo stejně těžké.
Příklad: Dva pstruzi o hmotnosti 0,6 kg a 0,5 kg. Nastavte hmotnost 1,1 kg.

Programy Ryby	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidaná tekutina	Nastavená hmotnost
Pstruh, čerstvý, dušený*	0,3 - 1,5	ano	celková hmotnost
Pstruh, čerstvý, pečený*	0,3 - 1,5	ne	celková hmotnost

Programy Ryby	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidaná tekutina	Nastavená hmotnost
Candát, čerstvý, dušený*	0,5 - 2,0	ano	celková hmotnost
Candát, čerstvý, pečený*	0,5 - 2,0	ne	celková hmotnost
Treska, čerstvá, dušená*	0,5 - 2,0	ano	celková hmotnost
Treska, čerstvá, pečená*	0,5 - 2,0	ne	celková hmotnost
Kapr, čerstvý, dušený*	0,8 - 2,0	ano	celková hmotnost
Kapr, čerstvý, pečený*	0,8 - 2,0	ne	celková hmotnost

Sekaná

Použijte čerstvé mleté maso.

Nastavte celkovou hmotnost sekané.

Hmotu můžete zjemnit kostkami zeleniny nebo sýrem.

Programy Sekaná	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidaná tekutina	Nastavená hmotnost
z čerstvého hovězího masa*	0,3 - 3,0	ne	celková hmotnost
z čerstvého vepřového masa*	0,3 - 3,0	ne	celková hmotnost
z čerstvého jehněčího masa*	0,3 - 3,0	ne	celková hmotnost
z čerstvého míchaného masa*	0,3 - 3,0	ne	celková hmotnost

Pokrm z jednoho hrnce

Můžete kombinovat různé druhy masa a čerstvou zeleninu.

Maso nakrájejte na malé kousky. Kuřecí části použijte vcelku.

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

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

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

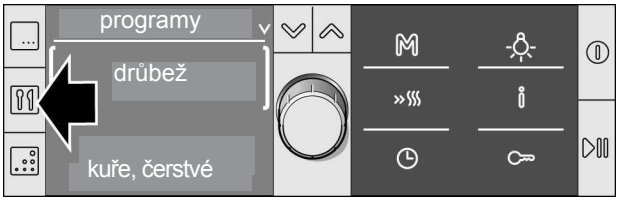
Pro přípravu pokrmu z jednoho hrnce se hodí pevné druhy zeleniny, např. mrkev, zelené fazole, bílé zelí, celer a brambory. Čím menší kousky zeleniny nakrájíte, tím měkčí budou. Aby zelenina příliš nezhnědla, zalijte ji tekutinou.

Programy **Pokrm z jednoho hrnce**	**Hmotnostní rozmezí v kg**	**Přidaná tekutina**	**Nastavená hmotnost**
s masem např. z různých druhů masa a zeleniny	0,3 - 3,0	ano	hmotnost masa
se zeleninou např. vegetariánský pokrm	0,3 - 3,0	ano	celková hmotnost
Guláš	0,3 - 3,0	ano	hmotnost masa
Závitky	0,3 - 3,0	ano	hmotnost masa

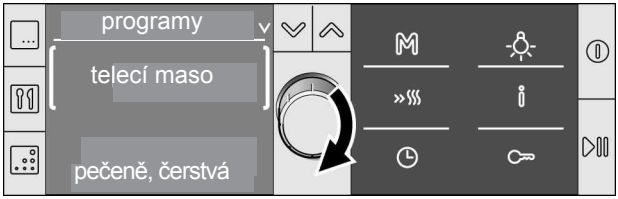
Výběr a nastavení programu

Příklad na obrázku: Nastavení pro zmrazenou telecí pečeni, libovou, o váze 1,3 kg.

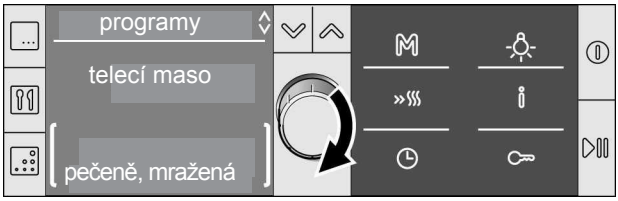
1. Stiskněte tlačítko . Objeví se první programová skupina a první program.



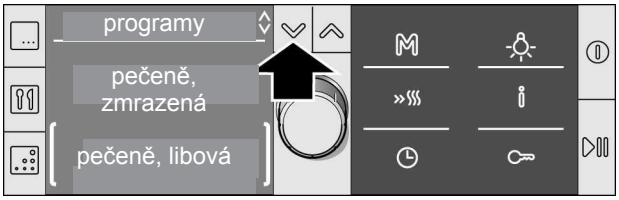
2. Pomocí otočného voliče vyberte požadovanou programovou skupinu.



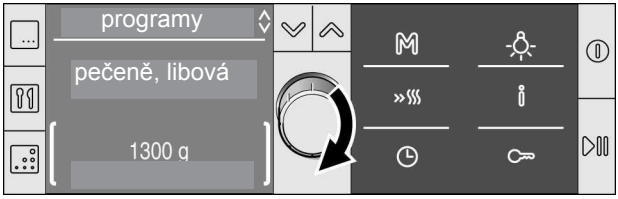
3. Tlačítkem ⌄⌄ přejděte na další řádek.
4. Pomocí otočného voliče vyberte požadovaný program.



U některých programů můžete dále rozlišovat, např. u telecí pečeně na „libovou pečeni“ nebo „prorostlou pečeni“. Stiskněte tlačítko ⌄⌄ a pomocí otočného voliče vyberte požadované nastavení.



5. Stiskněte tlačítko ⌄⌄. Zobrazí se navrhovaná hmotnost pro zvolený program.
6. Pomocí otočného voliče nastavte hmotnost připravovaného pokrmu.



7. Stiskněte tlačítko ▷II.
   Program se spustí. Ve stavovém řádku viditelně ubíhá doba tepelné úpravy.

Program je ukončen

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Akustický signál můžete pomocí tlačítka ◷ předčasně zrušit. Doba tepelné úpravy ve stavovém řádku ukazuje 00:00:00.

Tipy pro nastavení:

Přerušení programu

Stiskněte tlačítko ▷II a držte je stisknuté, dokud se na displeji neobjeví 3D-horký vzduch, 160 °C. Poté můžete spotřebič znovu nastavit.

Informace

Před startem: Krátce stiskněte tlačítko i. Pro každou informaci znovu krátce stiskněte tlačítko i.

Posunutí doby ukončení tepelné úpravy

Viz kapitola Časové funkce.

Individuální nastavení

Pokud konečný výsledek programu neodpovídá Vašim představám, můžete nastavení programu příště přizpůsobit Vašim přáním.
Nastavte spotřebič podle popisu v bodech 1 až 6. Stiskněte tlačítko ⌄ a pomocí otočného voliče se posuňte po světelném poli.
−OOO●OOO +
Doleva = slabší propečení pokrmu.
Doprava = silnější propečení pokrmu.
Změní se doba tepelné úpravy daného programu.

Tipy pro programovou automatiku

Hmotnost pečeně nebo drůbeže je vyšší než uvedené hmotnostní rozmezí.	Hmotnostní rozmezí je vědomě ohraničeno. Pro velmi velké pečeně často není k dostání dostatečně velký pekáč. Velké kusy masa nebo drůbeže připravujte při horním a spodním ohřevu nebo na cirkulačním grilu .
Pečeně je dobrá, ale šťáva je příliš tmavá.	Zvolte menší nádobu nebo použijte více tekutiny.
Pečeně je dobrá, ale šťáva je příliš světlá nebo vodová.	Zvolte větší nádobu nebo použijte méně tekutiny.
Pečeně je na povrchu příliš suchá.	Použijte nádobu s dobře padnoucím víkem. Velmi libové maso bude šťavnatější, pokud ho obložíte proužky špeku.
Během pečení je cítit připálenina, ale pečeně vypadá dobře.	Víko pekáče není správně nasazené, popř. maso nabylo a nadzvedlo víko. Používejte vždy vhodnou pokličku. Dbejte na to, abyste mezi masem a víkem zachovali odstup alespoň 3 cm.
Chtěli byste připravit zmrazené maso.	Zmrazené maso okořeňte stejně jako maso čerstvé. Pozor: Posunutí doby ukončení tepelné úpravy na později není u zmrazeného masa možné. Maso by se během vyčkávací doby rozmrazilo a nebylo by požívatelné.
Maso je málo nebo příliš propečené.	Příště změňte nastavení. Pokyny ke změně nastavení naleznete v kapitole Programová automatika, Individuální nastavení.

Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu

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

Pokyny

Hodnoty uvedené v tabulkách platí vždy pro vložení potravin do studené a prázdné pečicí trouby. Pečicí troubu předehřejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v tabulce. Před použitím odstraňte z varného prostoru pečicí trouby všechno příslušenství, které právě nepotřebujete.

Příslušenství vyložte pečicím papírem teprve po předehřátí.

Časové údaje uvedené v tabulkách jsou pouze orientační. Doba tepelné úpravy závisí na jakosti použitých potravin.

Používejte příslušenství, které Vám bylo dodáno spolu s pečicí troubou. Další příslušenství si můžete zakoupit ve specializovaném obchodě nebo u zákaznického servisu.

Při vyjímání horkého příslušenství nebo nádobí z varného prostoru používejte vždy chňapku nebo kuchyňskou utěrku.

Koláče a pečivo

Pečení na jedné úrovni

S horním/spodním ohřevem ⊟ se pečení koláče povede nejlépe. Pokud pečete s 3D-horkým vzduchem ⊛, dbejte následujících pokynů:
koláče ve formách, zásuvná úroveň 2;
koláče na plechu, zásuvná úroveň 3.

Pečení na několika úrovních

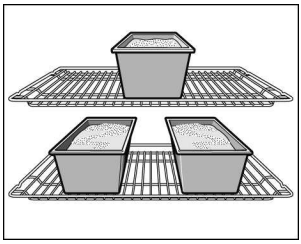
Používejte 3D-horký vzduch.
Pečení na 2 úrovních:
univerzální pánev na zásuvné úrovni 3;
pečicí plech na zásuvné úrovni 1.

Pečení na 3 úrovních:
pečicí plech na zásuvné úrovni 5;
univerzální pánev na zásuvné úrovni 3;
pečicí plech na zásuvné úrovni 1.

Současně zasunuté pečicí plechy nemusí být současně hotové.

V tabulkách naleznete četné návrhy pro Vaše pokrmy.

Pokud pečete se 3 chlebíčkovými formami zároveň, umístěte je na rošty tak, jak je to znázorněno na obrázku.



Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé pečicí formy z kovu. U světlých pečicích forem vyrobených z tenkostěnného kovu nebo u skleněných forem se prodlužuje doba tepelné úpravy a koláč nezezlátne stejnoměrně.
Pokud chcete použít silikonové formy, řiďte se údaji a recepty výrobce. Silikonové formy jsou často menších rozměrů než klasické formy. Údaje v receptu a množství těsta se mohou lišit.

Tabulky

V tabulkách naleznete optimální druh ohřevu pro různé koláče a pečivo. Teplota a doba pečení závisí na množství a konzistenci těsta, proto jsou hodnoty v tabulkách uváděny v určitém rozmezí.

Nejprve vyzkoušejte nižší teplotu, která zaručí rovnoměrné zezlátnutí koláče. Pokud je třeba, nastavte příště teplotu vyšší.

Doba pečení se zkrátí o 5 až 10 minut, pokud pečicí troubu předehřejete.

Dodatečné informace naleznete v kapitole Tipy pro pečení, která následuje za tabulkami.

Pokyn: Pokud jako druh ohřevu zvolíte hydroBaking, může se na vnitřní tabuli dvířek pečicí trouby tvořit kondenzovaná voda. Otevírejte dvířka pečicí trouby opatrně, protože uniká horká pára.

= 3D-horký vzduch
= horní/spodní ohřev
= hydroBaking
= intenzivní ohřev

Koláče ve formě	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v min.
Třený koláč, jednoduchý	věncová/chlebíčková forma	2		160 - 180	50 - 60
	3 chlebíčkové formy	3 + 1		140 - 160	60 - 80
Třený koláč, jemný	věncová/chlebíčková forma	2		150 - 170	60 - 70
Dortový korpus z třeného těsta	koláčová forma	3		160 - 180	20 - 30
Jemný ovocný koláč, třené těsto	dortová forma	2		160 - 180	50 - 60
Piškotový korpus, 2 vejce, předehřát	koláčová forma	2		150 - 170	20 - 30
Piškotový dort, 6 vajec, předehřát	tmavá dortová forma	2		150 - 170	40 - 50
Korpus z křehkého těsta s okrajem	tmavá dortová forma	1		170 - 190	25 - 35
Ovocný nebo tvarohový koláč s korpusem z křehkého těsta*	tmavá dortová forma	1		160 - 180	70 - 90
Švýcarský koláč	forma za pizzu	2		210 - 230	30 - 40
Bábovka	bábovková forma	2		150 - 170	60 - 70
Pizza, tenké těsto, málo obložená, předehřát	forma za pizzu	2		280 - 300	10 - 15

Koláče ve formě	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v min.
Pikantní koláče*	tmavá dortová forma	2		170 - 190	40 - 50

* Nechte koláč cca 20 minut vychladnout ve vypnuté a zavřené troubě.

 = 3D-horký vzduch
 = horní/spodní ohřev
 = hydroBaking
 = intenzivní ohřev

Koláče na plechu	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v min.
Třené těsto se suchou horní vrstvou	pečicí plech	2		170 - 190	20 - 30
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		150 - 170	35 - 45
Třené těsto se šťavnatou horní vrstvou (ovoce)	univerzální pánev	2		170 - 190	25 - 35
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		140 - 160	40 - 50
Kynuté těsto se suchou horní vrstvou	pečicí plech	3		170 - 190	25 - 35
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		150 - 170	35 - 45
Kynuté těsto se šťavnatou horní vrstvou (ovoce)	univerzální pánev	3		160 - 180	40 - 50
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		150 - 170	50 - 60
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	pečicí plech	2		170 - 190	20 - 30
Křehké těsto se šťavnatou horní vrstvou (ovoce)	univerzální pánev	3		160 - 180	50 - 60
Švýcarský koláč	univerzální pánev	2		200 - 220	40 - 50
Piškotová roláda, předehřát	pečicí plech	2		160 - 180	15 - 20
Kynutá vánočka z 500 g mouky	pečicí plech	2		170 - 190	25 - 35
Štola z 500 g mouky	pečicí plech	3		160 - 180	60 - 70
Štola z 1 kg mouky	pečicí plech	3		140 - 160	90 - 100
Sladký závin	univerzální pánev	2		190 - 210	55 - 65

Koláče na plechu	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v min.
Pizza	pečicí plech	2		190 - 210	25 - 35
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		180 - 200	40 - 50
Slaný koláč se smetanou, předehřát	univerzální pánev	2		280 - 300	10 - 12

= 3D-horký vzduch
= horní/spodní ohřev
= hydroBaking

Drobné pečivo	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v min.
Cukroví	pečicí plech	3		130 - 150	15 - 25
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		130 - 150	25 - 35
	univerzální pánev + 2 pečicí plechy	1 + 3 + 5		130 - 150	30 - 40
Stříkané pečivo	pečicí plech	3		150 - 170	20 - 30
	pečicí plech	3		150 - 170	20 - 30
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		140 - 150	30 - 40
	univerzální pánev + 2 pečicí plechy	1 + 3 + 5		130 - 150	40 - 50
Makronky	pečicí plech	2		100 - 120	30 - 40
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		100 - 120	35 - 45
	univerzální pánev + 2 pečicí plechy	1 + 3 + 5		100 - 120	40 - 50
Bezé	pečicí pech	3		80 - 100	100 - 150
Muffiny	rošt s formou na muffiny	3		180 - 200	20 - 25
	2 rošty s formami na muffiny	3 + 1		160 - 180	25 - 30
Pečivo z odpalovaného těsta	pečicí plech	2		210 - 230	30 - 40
Pečivo z listového těsta	pečicí plech	3		180 - 200	20 - 30
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		180 - 200	25 - 35
	univerzální pánev + 2 pečicí plechy	1 + 3 + 5		170 - 190	35 - 45

Drobné pečivo	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v min.
Pečivo z kynutého těsta	pečicí plech	3		190 - 210	20 - 30
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		160 - 180	25 - 35

Chléb a housky

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

Nikdy nelijte vodu do horké pečicí trouby.

Při pečení na 2 úrovních zasuňte univerzální pánev vždy nad pečicí plech.

= 3D-horký vzduch
= hydroBaking

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

Tipy pro pečení

Chcete péct podle vlastního receptu.	Orientujte se podle podobného pečiva, které je uvedeno v tabulkách.
Takto zjistíte, zda je třený koláč propečený.	Asi 10 minut před koncem uvedené doby pečení zapíchněte tenkou dřevěnou špejli do nejvyššího místa koláče. Pokud na špejli neulpí žádné zbytky těsta, je koláč hotový.

Koláč se srazil.	Příště použijte méně tekutiny nebo zvolte o 10 stupňů nižší teplotu. Dodržujte také dobu hnětení těsta uvedenou v receptu.
Koláč hezky nabyl uprostřed, ale na okrajích je nižší.	Okraj dortové formy nevymazávejte. Po upečení koláč z formy opatrně uvolněte nožem.
Koláč je na povrchu příliš tmavý.	Zasuňte koláč na nižší úroveň, zvolte nižší teplotu a nechte koláč déle péct.
Koláč je příliš suchý.	Hotový koláč propíchejte párátkem a pokapejte ovocnou šťávou nebo alkoholem. Příště zvyšte teplotu pečení o 10 stupňů a zkraťte dobu pečení.
Chléb nebo koláč (např. tvarohový) vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavý (vlhký, místy se zbytky vody).	Příště použijte méně tekutiny a nechte pokrm péct delší dobu při nižší teplotě. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Poté korpus posypte sekanými mandlemi nebo strouhankou, než ho obložíte. Řiďte se pokyny v receptu a dodržujte uvedenou dobu pečení.
Pečivo nezezlátlo rovnoměrně.	Nastavte nižší teplotu; pečivo se tak rovnoměrněji upeče. Choulostivé pečivo pečte na horní/spodní ohřev na jedné úrovni. Přečnívající pečicí papír může negativně ovlivňovat cirkulaci vzduchu, proto by měl vždy odpovídat velikosti plechu.
Ovocný koláč je vespod příliš světlý.	Příště zasuňte koláč o jednu úroveň níže.
Ovocná šťáva přetekla.	Příště použijte hlubší univerzální pánev.
Drobné pečivo z kynutého těsta se při pečení slepilo.	Pečivo klaďte na plech s rozestupy mezi jednotlivými kousky minimálně 2 cm. Tak bude mít pečivo dostatek místa k nakynutí a zezlátne po celém povrchu.
Pekli jste na několika úrovních. Na horním plechu je pečivo tmavší než na plechu prostředním a spodním.	Při pečení na několika úrovních vždy používejte 3D-horký vzduch . Současně vložené plechy nemusí být současně hotové.
Při pečení šťavnatých koláčů vzniká kondenzovaná voda.	Při pečení může docházet ke vzniku vodní páry. Pára uniká nad dvířky. Vodní pára se může usazovat na ovládacím panelu nebo na čelní stěně nábytku nacházejícího se v blízkosti spotřebiče a odkapávat ve formě kondenzované vody. Tento jev je fyzikálně podmíněn.

Maso, drůbež a ryby

Pokyny k nádobí

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

Nejvhodnější je nádobí ze skla. Víko by mělo být rozměrově shodné s pekáčem a mělo by ho dobře uzavírat.

Při použití smaltovaných pekáčů přidejte o něco více tekutiny.

V pekáči z nerezové oceli maso tolik nezezlátne a potřebuje delší dobu tepelné úpravy. Prodlužte dobu tepelné úpravy.

Nádobu postavte vždy doprostřed roštu.

Údaje v tabulkách:
nádoba bez víka = odkrytá;
nádoba s víkem = zakrytá.

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

Pokyny k pečení

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Tekutina by měla dosahovat do výše cca ½ cm. K dušenému masu přidejte dostatečné množství tekutiny. Tekutina by měla dosahovat do výše 1 - 2 cm. Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádoby.
Pokud připravujete maso ve smaltovaném pekáči, přidejte více tekutiny, než když pečete ve skleněném nádobí.
Pekáče z ušlechtilé oceli nejsou příliš vhodné. Maso se peče pomaleji a tolik nezezlátne. Nastavte vyšší teplotu a/nebo delší dobu tepelné úpravy.

Pokyny ke grilování

Grilujte vždy v zavřené pečicí troubě.

Předehřejte pečicí troubu asi na 3 minuty, než do ní vložíte potraviny určené ke grilování.

Kousky určené ke grilování položte přímo na rošt. Pokud grilujete jen jeden kousek, položte ho doprostřed roštu. Na úroveň 1 zasuňte univerzální pánev, která zachytí šťávu z masa a zabrání tak znečištění pečicí trouby.

Pečicí plech nebo univerzální pánev nezasunujte na úroveň 4 nebo 5. Příslušenství se silným teplem zdeformuje a při vyjímání může poškodit varný prostor.

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

Grilované kousky otočte po uplynutí ⅔ uvedené doby.

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

Maso

Kousky masa obraťte po uplynutí poloviny doby tepelné úpravy.

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

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

Při přípravě vepřové pečeně s kůží kůži nejprve křížem nařízněte a poté pečeni položte do pekáče kůží dolů.

= horní/spodní ohřev
= cirkulační gril
= velkoplošný gril

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Doba tepelné úpravy v min.
Hovězí maso						
Dušená hovězí pečeně	1,0 kg	zakryté	2		200 - 220	100
	1,5 kg		2		190 - 210	120
	2,0 kg		2		180 - 200	140
Hovězí svíčková, středně propečená	1,0 kg	odkryté	2		210 - 230	60
	1,5 kg		2		200 - 220	80
Roastbeef, středně propečený	1,0 kg	odkryté	1		220 - 240	60
Steaky, silné 3 cm, středně propečené		rošt + univerzální pánev	5 + 1		3	15
Telecí maso						
Telecí pečeně	1,0 kg	odkryté	2		190 - 210	110
	1,5 kg		2		180 - 200	130
	2,0 kg		2		170 - 190	150
Telecí koleno	1,5 kg	odkryté	2		210 - 230	140
Vepřové maso						
Pečeně bez kůže (např. krkovice)	1,0 kg	odkryté	1		190 - 210	120
	1,5 kg		1		180 - 200	150
	2,0 kg		1		170 - 190	170
Pečeně s kůží (např. plec)	1,0 kg	odkryté	1		190 - 210	130
	1,5 kg		1		180 - 200	160
	2,0 kg		1		170 - 190	190
Vepřová svíčková	500 g	rošt + univerzální pánev	3 + 1		230 - 240	30

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Doba tepelné úpravy v min.
Vepřová pečeně, libová	1,0 kg	odkryté			200 - 220	120
	1,5 kg		2		190 - 210	140
	2,0 kg				180 - 200	160
Uzené maso s kostí	1,0 kg	zakryté	2		210 - 230	70
Steaky, silné 2 cm		rošt + univerzální pánev	5 + 1		3	15
Vepřové medailonky, silné 3 cm		rošt + univerzální pánev	5 + 1		3	10
Jehněčí maso						
Jehněčí hřbet s kostí	1,5 kg	odkryté	2		190 - 210	60
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená	1,5 kg	odkryté	1		160 - 180	120
Zvěřina						
Srnčí hřbet s kostí	1,5 kg	odkryté	2		200 - 220	50
Srnčí kýta bez kosti	1,5 kg	zakryté	2		210 - 230	100
Pečeně z divočáka	1,5 kg	zakryté	2		180 - 200	140
Jelení pečeně	1,5 kg	zakryté	2		180 - 200	130
Králík	2 kg	zakryté	2		220 - 240	60
Sekaná	z 500 g masa	odkryté	1		180 - 200	80
Uzeniny		rošt + univerzální pánev	4 + 1		3	15

Drůbež

Hmotnostní údaje v tabulce se vztahují na očištěnou, k pečení připravenou drůbež bez nádivky.

Pokud grilujete přímo na roštu, zasuňte na úroveň 1 univerzální pánev, která zachytí masovou šťávu a zabrání tak nadměrnému znečištění pečicí trouby.

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

Celou drůbež položte na rošt nejprve prsní stranou dolů. Po uplynutí ⅔ uvedené doby tepelné úpravy drůbež obraťte.

Kousky pečeně, jako krůtí rolky nebo krůtí prsa, obraťte po uplynutí poloviny uvedené doby tepelné úpravy. Jednotlivé části drůbeže otočte po uplynutí ⅔ uvedené doby tepelné úpravy.

Drůbež se upeče obzvlášť dozlatova a získá křupavou kůžičku, pokud ji před koncem doby pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

= cirkulační gril
= velkoplošný gril
= horní/spodní ohřev

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

Drůbež	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Doba tepelné úpravy v min.
Krůtí prsa	1,0 kg	zakryté	2		180 - 200	80 - 90
Krůtí horní stehna	1,0 kg	rošt	2		180 - 200	90 - 100

Maso

Pokud grilujete přímo na roštu, zasuňte na úroveň 1 univerzální pánev, která zachytí tekutinu a zabrání tak nadměrnému znečištění pečicí trouby.

Kousky ryby obraťte po uplynutí ⅔ doby grilování.

Celou rybu nemusíte obracet. Vložte celou rybu do pečicí trouby v poloze plavání, hřbetní ploutví nahoru. Do břicha ryby vložte naříznutý brambor nebo malou žáruvzdornou nádobu, abyste rybu stabilizovali.

Rybí filé duste v několika polévkových lžících tekutiny.

= velkoplošný gril
= cirkulační gril
= horní/spodní ohřev

Ryby	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Doba tepelné úpravy v min.
Ryba, celá	à cca 300 g	rošt	2		2	20 - 25
	1,0 kg	rošt	2		200 - 220	45 - 55
	1,5 kg	rošt	2		190 - 210	60 - 70
	2,0 kg	zakryté	2		190 - 210	70 - 80
Rybí kotleta, silná 3 cm		rošt	3		2	20 - 25
Rybí filé		zakryté	2		210 - 230	25 - 30

Tipy pro pečení masa a grilování

V tabulce není uvedena hmotnost masa, které byste chtěli připravit.	Nastavte nejbližší nižší hodnotu a prodlužte dobu tepelné úpravy.
Jak zjistíte, jestli už je pečeně hotová.	Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializovaném obchodě) nebo proveďte „zkoušku lžící“. Zatlačte lžící na maso. Pokud je maso při zmáčknutí lžící pevné, je upečené; v opačném případě se musí ještě chvíli péct.
Pečeně je příliš tmavá a na povrchu místy spálená.	Zkontrolujte, zda jste správně nastavili zásuvnou úroveň a teplotu.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je připálená.	Příště použijte menší nádobu nebo přidejte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva nezhnědla a je příliš řídká.	Příště použijte větší nádobu nebo přidejte méně tekutiny.
Při polévání pečeně vzniká vodní pára.	Tento jev je fyzikálně podmíněn a je zcela normální. Velká část vodní páry uniká nad dvířky pečicí trouby a může se srážet na chladnějším ovládacím panelu nebo na čelních stěnách sousedního nábytku a odkapávat ve formě kondenzované vody.

Šetrné dovaření

Šetrné dovaření, nazývané také vaření při nízké teplotě, je ideální metoda tepelné úpravy pro všechny jemné kousky masa, které mají být upečeny dorůžova nebo přesně podle Vaší chuti. Maso zůstane velmi šťavnaté a získá jemnou máslovou chuť. Protože doba přípravy při šetrném dovaření je podstatně delší, máte dostatek prostoru při plánováni menu. Šetrně dovařené maso se dá bez problémů udržovat teplé.

Vhodné nádobí

Používejte mělké nádobí, např. porcelánový servírovací podnos nebo skleněný pekáč bez víka. Odkrytou nádobu vždy postavte na rošt na úroveň 2.

Nastavení šetrného dovaření

1. Jako druh ohřevu zvolte šetrné dovaření ⊟ a nastavte teplotu mezi 70 a 90 °C. Předehřejte pečicí troubu a nahřejte přitom nádobu.
2. Silně zahřejte trochu tuku v pánvi. Maso prudce opečte ze všech stran, i na koncích, a vložte ihned do nahřáté nádoby.
3. Nádobu s masem opět vložte do pečicí trouby a nechte dovařit. Pro většinu kousků masa je ideální teplota 80 °C

Pokyny k šetrnému dovaření

Používejte pouze čerstvé, nezávadné maso. Pečlivě odstraňte šlachy a tukové okraje. Tuk dává při šetrném dovaření masu silnou vlastní příchuť.

Nemusíte obracet ani větší kousky masa.

Po šetrném dovaření můžete maso ihned rozkrájet, nemusíte je nechat odpočinout.

Díky speciální metodě tepelné úpravy je maso uvnitř stále růžové. Neznamená to však, že by bylo syrové nebo málo propečené.

Pokud chcete masovou šťávu, vařte maso v zakryté nádobě. Doba tepelné úpravy se tím zkrátí.

Ke kontrole, jestli je maso dovařené, používejte teploměr na maso. Teplota jádra 60 °C by měla být dodržena alespoň po dobu 30 minut.

Tabulka

Pro šetrné dovaření se hodí všechny jemné části drůbeže, hovězího, telecího, vepřového a jehněčího masa. Doba tepelné úpravy závisí na tloušťce masa a teplotě jeho jádra.

Pokrm	Hmotnost	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba opékání v min.	Doba šetrného dovaření v hod.
Drůbež						
Krůtí prsa	1000 g	2		80	6 - 7	4 - 5
Kachní prsa*	300 - 400 g	2		80	3 - 5	2 - 2½
Hovězí maso						
Hovězí pečeně (např. bok), silná 6 - 7 cm	cca 1,5 kg	2		80	6 - 7	4½ - 5½
Hovězí svíčková, vcelku	cca 1,5 kg	2		80	6 - 7	5 - 6
Roastbeef, silný 5 - 6 cm	cca 1,5 kg	2		80	6 - 7	4 - 5
Hovězí steaky, silné 3 cm		2		80	5 - 7	80 - 110 min.
Telecí maso						
Telecí pečeně, silná 6 - 7 cm (např. vrchní šál)	cca 1,5 kg	2		80	6 - 7	5 - 6
Telecí svíčková	cca 800 g	2		80	6 - 7	3 - 3½
Vepřové maso						
Libová vepřová pečeně (např. svíčková), silná 5 - 6 cm	cca 1,5 kg	2		80	6 - 7	5 - 6
Vepřová svíčková, vcelku	cca 500 g	2		80	6 - 7	2½ - 3
Jehněčí maso						
Jehněčí svíčková, vcelku	cca 200 g	2		80	5 - 6	1½ - 2

* Pokud chcete, aby kachní prsa měla křupavou kůžičku, po šetrném dovaření je krátce opečte v pánvi.

Tipy pro šetrné dovaření

Šetrně dovařené maso není tak horké jako tradičně upečené maso.	Aby maso tak rychle nevychladlo, nahřejte talíře a omáčky podávejte velmi horké.
Chcete udržet šetrně dovařené maso teplé.	Po ukončení šetrného dovaření nastavte teplotu zpět na 70 °C. Malé kousky masa si udrží svou teplotu až 45 minut, velké kousky až 2 hodiny.

Nákypy, gratinované pokrmy a toasty

Pokud grilujete přímo na roštu, zasuňte na úroveň 1 univerzální pánev, která zabrání nadměrnému znečištění pečicí trouby.

Nádobu postavte vždy na rošt.

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

= horní/spodní ohřev
= cirkulační gril
= 3D-horký vzduch
= maloplošný gril
= velkoplošný gril

Nákypy	Příslušenství a nádobí	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v min.
Sladký nákyp	nákypová forma	2		180 - 200	50 - 60
Suflé	nákypová forma	2		180 - 200	35 - 45
	formičky na jedn. porce	2		200 - 220	25 - 30
Těstovinový nákyp	nákypová forma	2		200 - 220	40 - 50
Lasagne	nákypová forma	2		180 - 200	40 - 50
Gratinované brambory, syrové složení, vrstva vysoká max. 4 cm	1 nákypová forma	2		160 - 180	60 - 80
	2 nákypové formy	1 + 3		150 - 170	60 - 80
Zapečený toast, 4 ks	rošt	4		3	7 - 10
Zapečený toast, 12 ks	rošt	4		3	5 - 8

Hotové pokrmy

Dbejte údajů výrobce na obalu.

Pokud vykládáte příslušenství pečicím papírem, dbejte na to, aby papír byl vhodný pro nastavenou teplotu. Velikost papíru přizpůsobte pokrmu.

Konečný výsledek závisí na použitých surovinách. Tmavý povrch a nerovnosti se mohou vyskytovat už u syrového výrobku.

= stupeň pro pizzu
= 3D-horký vzduch
= hydroBaking

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Doba pečení v min.
Pizza, zmrazená					
Pizza, tenké těsto	univerzální pánev	2		200 - 220	15 - 25
	univerzální pánev + rošt	3 + 1		180 - 200	20 - 30
Pizza, silné těsto	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
Výrobky z brambor, zmrazené					
Hranolky	univerzální pánev	3		190 - 210	20 - 30
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		180 - 200	30 - 40
Krokety	univerzální pánev	3		190 - 210	20 - 25
Rösti, plněné bramborové taštičky	univerzální pánev	3		200 - 220	15 - 25

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Doba pečení v min.
Pečivo, zmrazené					
Housky, bagety	univerzální pánev	3		180 - 200	10 - 20
Preclíky	univerzální pánev	3		200 - 220	10 - 20
Pečivo, předpečené					
Předpečené housky nebo bagety	univerzální pánev	2		190 - 210	10 - 20
	univerzální pánev + rošt	3 + 1		160 - 180	20 - 25
Smažené drobnosti, zmrazené					
Rybí prsty	univerzální pánev	2		220 - 240	10 - 20
Kuřecí prsty nebo nugety	univerzální pánev	3		200 - 220	15 - 25
Závin, zmrazený	univerzální pánev	3		190 - 210	30 - 35

Zvláštní pokrmy

Na Vašem spotřebiči můžete nastavit teplotu od 30 do 300 °C. Proto se Vám povede krémový jogurt při 40 °C stejně dobře jako kypré kynuté těsto.

Jogurt

Přiveďte mléko (3,5 % tuku) k varu, ochlaďte na 45 °C. Vmíchejte 150 g jogurtu. Vzniklou hmotou naplňte misky nebo malé skleničky a zakryté postavte na rošt. Pečicí troubu předehřejte 5 minut při 45 °C. Poté postupujte podle receptu.

Kynutí těsta

Kynuté těsto připravte jako obvykle. Vložte ho do žáruvzdorné nádoby z keramiky a zakryjte. Předehřejte varný prostor pečicí trouby na 5 - 10 minut, poté troubu vypněte a vložte do ní připravené těsto.

Příprava

= horní/spodní ohřev
= 3D-horký vzduch

Pokrm	Nádoba	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba tepelné úpravy
Jogurt	Postavte misky nebo skleničky na rošt.	1		40	6 - 8 hod.
Kynutí těsta	Použijte žáruvzdornou nádobu.	Nádobu postavte na dno varného prostoru.		Pečicí troubu předehřejte při 50 °C, poté ji vypněte a vložte do ní kynuté těsto.	5 - 10 min. 20 - 30 min.

Rozmrazování

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

Dbejte prosím údajů výrobce uvedených na obalu.

Doba potřebná k rozmrazení závisí na druhu a množství potravin.

Drůbež položte na talíř prsní stranou dolů.

= rozmrazování

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C
Choulostivé pokrmy např. smetanové dorty, dorty s máslovým krémem, čokoládou nebo cukrovou polevou, ovoce atd.	rošt	1		30 °C
Ostatní zmrazené výrobky Kuře, uzeniny a maso, chléb a housky, koláče a ostatní pečivo	rošt	1		50 °C

Pokyn

Do 60 °C nesvítí osvětlení pečicí trouby. To umožňuje optimální regulaci.

Sušení

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu, vše řádně omyté.

Ovoce a zeleninu nechte dobře okapat a osušte je.

Zasuňte univerzální pánev na zásuvnou úroveň 3, rošt na zásuvnou úroveň 1. Vyložte univerzální pánev a rošt pečicím nebo pergamenovým papírem.

Šťavnaté ovoce a zeleninu několikrát obraťte. Usušené ovoce a zeleninu okamžitě odeberte z papíru.

= 3D-horký vzduch

Pokrm	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba sušení v hod.
600 g jablečné kroužky	1 + 3		80	cca 5
800 g kousky hrušek	1 + 3		80	cca 8
1,5 kg švestky nebo blumy	1 + 3		80	cca 8 - 10
200 g kuchyňské bylinky, omyté	1 + 3		80	cca 1½

Zavařování

Příprava

Sklenice a zavařovací gumy musí být čisté a v pořádku. Používejte sklenice pokud možno stejné velikosti. Údaje v tabulkách se vztahují na kulaté sklenice o objemu 1 l. Pozor! Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu, vše řádně omyté.

Naplňte ovoce nebo zeleninu do sklenic, ne však až po okraj. Okraje sklenic případně ještě jednou otřete, aby byly naprosto čisté. Na každou sklenici položte zavařovací gumu a víčko. Sklenice uzavřete pomocí svorek.

Do varného prostoru pečicí trouby nikdy nevkládejte více než šest sklenic.

Uvedená doba tepelné úpravy v tabulkách je pouze orientační. Dobu tepelné úpravy může ovlivnit počet sklenic a množství a teplota jejich obsahu. Než přepnete nebo vypnete pečicí troubu, přesvědčte se, že obsah sklenic správně perlí.

Nastavení

1. Zasuňte univerzální pánev na úroveň 2. Sklenice postavte tak, aby se navzájem nedotýkaly.
2. Do univerzální pánve nalijte 0,5 l horké vody (cca 80 °C).
3. Zavřete dvířka pečicí trouby.
4. Nastavte spodní ohřev ⌴.
5. Nastavte teplotu 170 až 180 °C.
6. Zahajte provoz.

Zavařování ovoce

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

Po 25 až 35 minutách zbytkového tepla vyjměte sklenice z varného prostoru pečicí trouby. Při delším chladnutí ve varném prostoru pečicí trouby by mohlo dojít k tvorbě choroboplodných zárodků a zavařené ovoce se může zkazit.

Ovoce ve sklenicích o objemu 1l	Jakmile obsah začne perlit	Zbytkové teplo
Jablka, rybíz, jahody	vypněte	cca 25 minut
Třešně, meruňky, broskve, angrešt	vypněte	cca 30 minut
Jablečné pyré, hrušky, švestky	vypněte	cca 35 minut

Zavařování zeleniny

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

Zelenina ve studeném láku ve sklenicích o objemu 1 l	Jakmile obsah začne perlit	Zbytkové teplo
Okurky	-	cca 35 minut
Červená řepa	cca 35 minut	cca 30 minut
Růžičková kapusta	cca 45 minut	cca 30 minut
Fazole, kedlubna, červené zelí	cca 60 minut	cca 30 minut
Hrášek	cca 70 minut	cca 30 minut

Vyjmutí sklenic

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

Akrylamid v potravinách

Kterých pokrmů se to týká?

Akrylamid vzniká především v pokrmech připravovaných z obilí nebo brambor při vysoké teplotě. To se týká např. bramborových lupínků, hranolků, toastů, housek, chleba a jemného pečiva (sušenky, perník nebo spekulatius).

	Tipy pro snížení obsahu akrylamidu v pokrmech
Všeobecně	Doba tepelné úpravy by měla být co nejkratší. Pokrmy pečte dozlatova, ne příliš dohněda. Větší a silnější pečivo obsahuje méně akrylamidu.
Pečení	Horní/spodní ohřev max. 200 °C, 3D-horký vzduch nebo horký vzduch max. 180 ºC.
Cukroví	Horní/spodní ohřev max. 190 °C, 3D-horký vzduch nebo horký vzduch max. 170 °C. Potření pečiva vejcem nebo žloutkem zmírní tvorbu akrylamidu.
Hranolky do trouby	Hranolky rozložte na plech rovnoměrně a v jedné vrstvě. Pečte vždy minimálně 400 g/plech, abyste zabránili vysušení pokrmu.

Normované pokrmy

Tyto tabulky byly vytvořeny pro zkušební instituty s cílem ulehčení testování různých spotřebičů.

Podle normy EN/IEC 60350.

Pečení

Při pečení na 2 úrovních vždy zasuňte univerzální pánev nad pečicí plech. Při pečení na 3 úrovních zasuňte univerzální pánev doprostřed.

Stříkané pečivo:
Současně vložené plechy nemusí být současně hotové.

Uzavřený jablečný koláč na 2 úrovních:
Tmavé dortové formy postavte nad sebe.
Uzavřený jablečný koláč na 1 úrovni:
Tmavé dortové formy umístěte vedle sebe.

Koláče v dortové formě z bílého plechu:
Pečte s horním/spodním ohřevem na 1 úrovní. Použijte univerzální pánev namísto roštu a postavte na ni dortové formy.

= hydroBaking
= 3D-horký vzduch
= horní/spodní ohřev
= intenzivní ohřev
= velkoplošný gril

Pokrm	Příslušenství a nádobí	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v min.
Stříkané pečivo	pečicí plech	3		150 - 170	20 - 30
	pečicí plech	3		150 - 170	20 - 30
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		140 - 150	30 - 40
	univerzální pánev + 2 pečicí plechy	1 + 3 + 5		130 - 150	40 - 50

Pokrm	Příslušenství a nádobí	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v min.
Malé koláčky, předehřát	pečicí plech	3		150 - 170	20 - 25
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		140 - 160	25 - 30
	univerzální pánev + 2 pečicí plechy	1 + 3 + 5		130 - 150	30 - 35
Malé koláčky	pečicí plech	3		150 - 170	20 - 25
Vodový piškot, předehřát	dortová forma na roštu	2		150 - 170	30 - 40
Vodový piškot	dortová forma na roštu	2		150 - 170	30 - 40
Kynutý koláč na plechu	univerzální pánev	3		160 - 180	40 - 50
	univerzální pánev	3		160 - 180	40 - 50
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		150 - 170	50 - 60
Uzavřený jablečný koláč	rošt + 2 dortové formy Ø 20 cm	1		180 - 200	70 - 80
	2 rošty + 2 dortové formy Ø 20 cm	1 + 3		180 - 200	70 - 80

Grilování

Pokud pokládáte potraviny přímo na rošt, nezapomeňte na úroveň 1 zasunout univerzální pánev, která zachytí tekutinu a zabrání tak nadměrnému znečištění pečicí trouby.

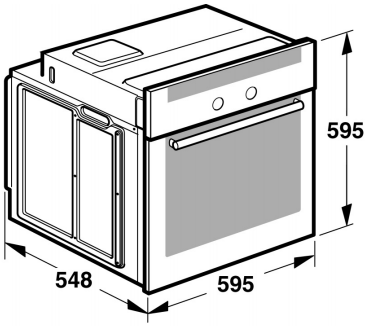
Pokrm	Příslušenství a nádobí	Úroveň	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba grilování v min.
Zezlátnutí toastu, předehřát 10 minut	rošt	5		3	½ - 2
Beefburger, 12 ks,* nepředehřívat	rošt + univerzální pánev	4 + 1		3	25 - 30

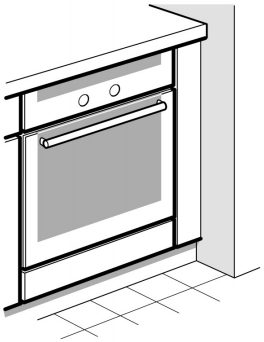
* Po uplynutí ⅔ doby grilování obraťte.

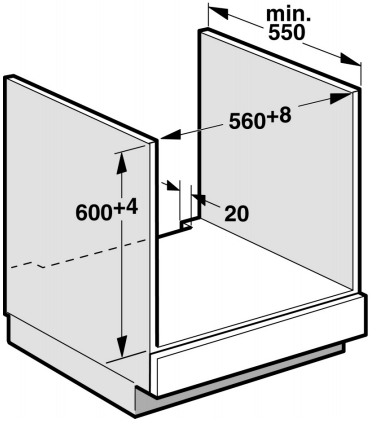
Montážní návod

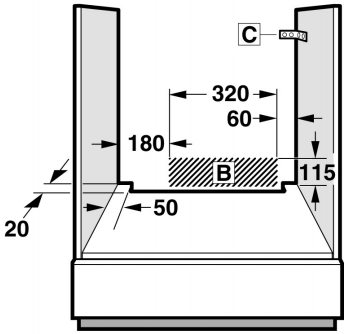
HBA 38B950

1

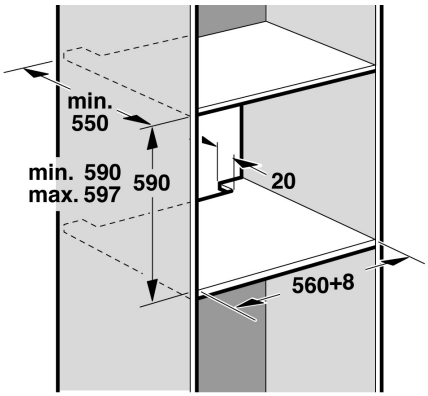


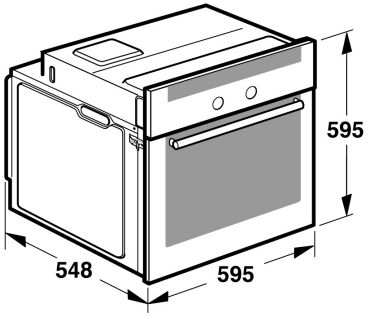


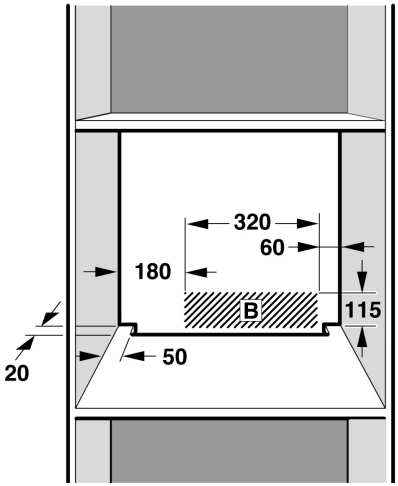


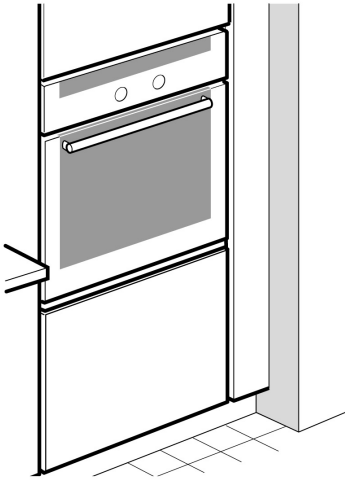


2

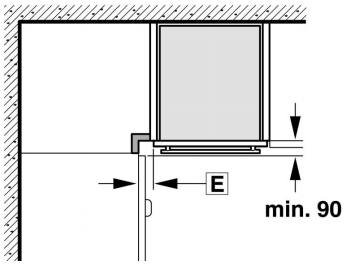

min.
550
min. 590
max. 597
590
20
560+8


595
548
595

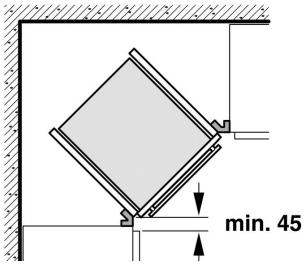

320
60
180
B
115
20
50



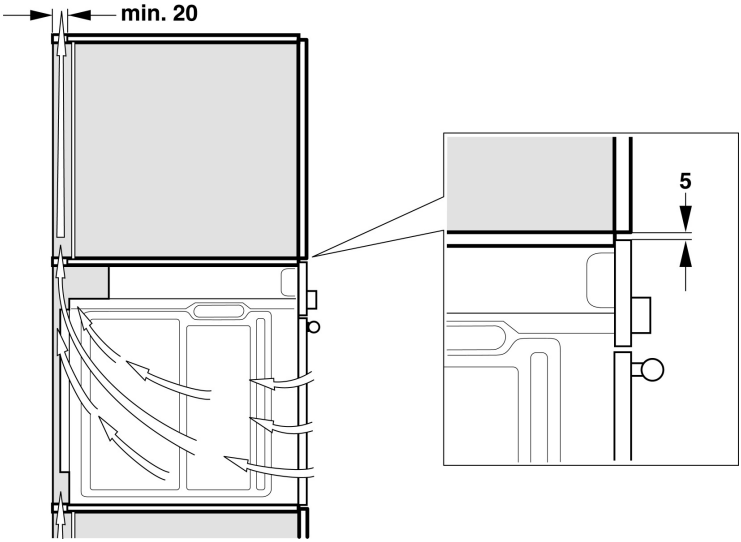
3


E
min. 90

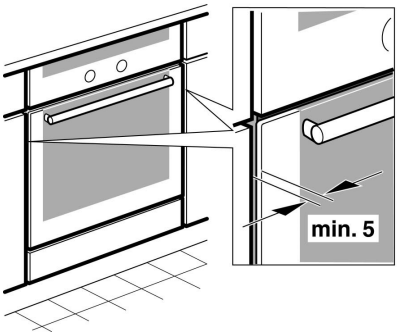
D

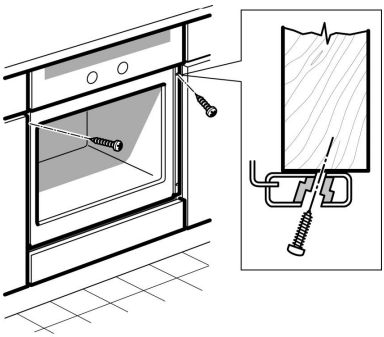

min. 45

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.
- Neupevnený 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 + prodej náhradních dílů:
BSH domácí spotřebiče, s.r.o., Pekařská 10b, 155 00 Praha 5
telefon: +420 251 095 546
fax: +420 251 095 559

Firma	Ulice	Město	telefon	mail
A PROFI SERVIS s.r.o.	Pražská 83	294 71 Benátky nad Jizerou	603201133	aprofiservis@seznam.cz
ALPHA Obchod@Atelier s.r.o.	Purkyňova 101	563 01 Lanškroun	465322747 465320298	servis@alphaobchod.cz info@alphaobchod.cz
B. I. SERVIS	Horova 9	400 01 Ústí n./Labem	472734300 603202588	stepankova@biservis.cz info@biservis.cz
B. I. SERVIS	Bergmannova 112	356 04 Sokolov - Dolní Rychnov	608151231	info@klservis.eu
Bekl	Bílkova 3011	390 02 Tábor	381256300 381256303	pracky@email.cz
BMK servis s.r.o.	Chýnovská 98	391 56 Tábor- Měšice	800231231	tabor@bmkservis.cz
Bosch servis centrum spol. s r.o.	Nábřeží 596	760 01 Zlín	577211029	bosch@boschservis.cz
Dana Bednaříková	Charbulova 73	618 00 Brno	548530004	petr.bednarik@seznam.cz
Elektoservis Komárek	Dolní novosadská 78/43	779 00 Olomouc 9	585434844 585435688	servis@ekomarek.cz sklad@ekomarek.cz
ELEKTRO Jankovský s.r.o.	nám. Míru 204	388 01 Blatná	383422554 607749068	blatna@jankovsky.cz elektro@jankovsky.cz
ELEKTRO TREFILÍK s.r.o.	Malá strana 286	696 03 Dubňany	518365157 602564967	trefilik@wo.cz
ELEKTROSERVIS KOLÁČEK s.r.o.	Polní 20	790 81 Česká Ves u Jeseníku	602767106 774811730 584428208	elektro.kolacek@centrum.cz
ELMOT v.o.s	Blahoslavova 1a	370 04 České Budějovice	387438911 731583433 387437681	elmotcb@seznam.cz
Faraheit servis s.r.o.	Kaštanová 12	620 00 Brno	548210358	faraheit.servis@seznam.cz
Irena Komárková ml.	Slovanské údolí 31	318 00 Plzeň	724888887 377387406 377387057	servis-ap@volny.cz
Jan Liška	Žďárského 214	674 01 Třebíč	602758214	info@elso-servis.cz
Jan Škaloud	17. listopadu 360	530 02 Pardubice	602405453	jsk@jjbosch.cz
Karel Veselý	Gagarinova 39	669 02 Znojmo	515246788 515264792	elservisznprodejna@tiscali.cz
Lumír Majnuš	Bílovecká 146	747 06 Opava 6	724043490 723081976 602282902	mezerova@elektroservis-majnus.cz hulvova@elektroservis-majnus.cz vana@elektroservis-majnus.cz
Marek Pollet	Vřesinská 24	326 00 Plzeň	377241172 733133300	pollet@volny.cz
Martin Jansta	Tovární 17	280 02 Kolín 5	321723670 602353998	janstovi@volny.cz
Martin Linhart	Letců 1001	500 02 Hradec Králové	603240252	linhartmartin@volny.cz
Martin Wlazlo MW	Žerotínova 1155/3	702 00 Ostrava - Moravská Ostrava	602709146 595136057	info@elektroopravna.cz servis@elektroopravna.cz
Petr KUČERA	Topolová 1234	434 01 Most	476441914	serviskucera@seznam.cz
RADEK MENČÍK	Proletářská 120	460 02 Liberec 23	482736542 602288130	elektroservis.mencik@seznam.cz
Stanislav Novotný	Hoblíkova 15	741 01 Nový Jičín	724269275 556702804	sano@iol.cz
VIKI, spol. s r.o.	Majakovského 8	586 01 Jihlava	567303546	viki.servis@iol.cz
Wh-servis s.r.o.	Žitavská 63	460 11 Liberec 11	774573399	wh-servis@volny.cz
Servis Černý s.r.o.	Mírové náměstí 99	550 01 Bourmov	491522881	servis.cerny@tiscali.cz
Caffe Idea - Blažek	Cacovická 66a	618 00 Brno	541240656	info@caffeidea.cz

S výhradou průběžných změn, aktuální seznam servisů najdete na webových stránkách www.bosch-spotrebice.cz.

Návod na obsluhu

HBA 38B950

Q4ACZM1290

Aby Vás príprava pokrmov bavila práve tak, ako ich konzumácia.

Pričítajte si prosím poctivo tento návod na obsluhu, aby ste mohli využiť všetky technické prednosti Vašej rúry na pečenie.

Získate dôležité informácie, ktoré sa týkajú bezpečnosti. Zoznámite sa s jednotlivými časťami Vašej novej rúry na pečenie. Ukážeme Vám krok za krokom, ako spotrebič nastavíte.

V tabuľkách nájdete mnoho bežných pokrmov k správnemu nastaveniu spotrebiča pri ich príprave. Všetko sme testovali v našom kuchynskom štúdiu.

A ak sa niekedy vyskytne porucha – tu sa dozviete, ako môžete sami odstrániť drobné poruchy.

Podrobný obsah Vám pomôže k rýchlej orientácii.

Prajeme Vám dobrú chuť.

Ak máte ďalšie otázky, kontaktujte prosím našu informačnú linku:
Bosch Infoteam (sme tu pre Vás od pondelka do piatku od 8 do 18 hodiny)
Pre informácie ohľadom výrobku, jeho používanie a obsluhu:
Tel.: 01805 304050*) alebo na bosch-infoteam@bshg.com
*) 0,14 EUR/min. z pevnej siete spoločnosti T-Com. Tarifa volanie z mobilného telefónu sa môže líšiť.
Platí len pri Nemecko.
0800 295995 alebo na http://www.bosch-hausgeraete.at
Platí len pre Rakúsko.

Obsah

Bezpečnostné pokyny 6
Pred montážou 6
Upozornenie týkajúce sa Vašej bezpečnosti 6
Príčiny poškodenia 8

Vaša nová rúra na pečenie 9
Ovládací panel 9
Tlačidlá 10
Otočný ovládač 10
Displej 11
Kontrola teploty 11
Varný priestor 12
Príslušenstvo 13

Pred prvým použitím 16
Prvé nastavenie 16
Prvé zahriatie rúry 17
Predčistenie príslušenstva 18

Zapnutie a vypnutie rúry 19

Nastavenie rúry 20
Druhy ohrevu 20
Nastavenie druhu ohrevu a teploty 21
Nastavené odporúčania 23

Nastavenie rýchloohrevu 25
Nastavenie rýchloohrevu 25

Časové funkcie 26
Nastavenie budíka 26
Nastavenie doby tepelnej úpravy 27
Posunutie doby ukončenia tepelnej úpravy 29
Nastavenie času 31

Pamäť 32
Uloženie nastavenia do pamäte 32
Spustenie programu uloženého v pamäti 32

Režim sabat 33

Detská poistka 34

Obsah

Základné nastavenie 34
Zmena základných nastavení 37

Automatické vypnutie 38

Samočistenie 39
Pred samočistením 40
Nastavenie stupňa samočistenia 40
Po ukončení čistenia 41
Čistiace prostriedky 41

Starostlivosť a čistenie 41
Vybratie a vloženie závesných roštov 44
Sklopenie grilovacieho telesa 45
Zloženie a nasadenie dvierok rúry 45
Vybratie krytu na dvierkach rúry 47
Vybratie a vloženie sklených tabulí 48

Čo robiť v prípade poruchy? 50
Tabuľka porúch 50
Výmena osvetlenia rúry 51
Výmena bočného osvetlenia rúry 52
Sklený kryt 53

Zákaznícky servis 54

Energia a ochrana životného prostredia 55
Úspora energie 55
Ekologická likvidácia 55

Programová automatika 56
Riad 56
Príprava pokrmu 57
Programy 57
Výber a nastavenie programu 64
Individuálne nastavenie 66
Tipy pre programovú automatiku 67
Koláče a pečivo 68

Testovali sme pre vás v našom kuchynskom štúdiu 68
Tipy pre pečenie 73
Mäso, hydina a ryby 75
Tipy pre pečenie mäsa a grilovanie 81
Šetrné dovarenie 82

Obsah

Tipy pre šetrné dovarenie 84
Nákypy, gratinované pokrmy a toasty 84
Hotové pokrmy 85
Zvláštne pokrmy 86
Rozmrazovanie 87
Sušenie 88
Zaváranie 88

Akrylamid v potravinách 90

Normované pokrmy 91

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

⚠ Bezpečnostné pokyny

Pozorne si prečítajte návod na obsluhu a odložte pre prípad budúcej potreby. Ak spotrebič predávate inej osobe, nezabudnite priložiť všetku dokumentáciu.

Pred montážou

Poškodenie počas prepravy

Spotrebič po vybalení skontrolujte. Ak došlo k poškodeniu počas prepravy, spotrebič nezapájajte.

Pripojenie k elektrickej sieti

Pripojenie spotrebiča k elektrickej sieti smie vykonať len odborník. Ak dôjde k poškodeniu spotrebiča vinou neodborného zapojenia, nemáte nárok na záruku.

Upozornenie týkajúce sa Vašej bezpečnosti

Tento spotrebič je určený len pre použitie v domácnosti. Spotrebič používajte výhradne k príprave pokrmov.

Dospelý a deti nesmú nikdy spotrebič použiť bez dozoru:

- ak nie sú telesne či duševne spôsobilý alebo
- ak im chýbajú znalosti a skúsenosti

Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.

Teplý varný priestor

Nebezpečenstvo popálenia!
Nikdy sa nedotýkajte teplých vnútorných plôch varného priestoru a tepelných telies. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Môže unikať teplá para. Udržujte malú deti v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča.

Nebezpečenstvo požiaru!
Vo varnom priestore nikdy nenechávajte horľavé predmety. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča, pokiaľ zo spotrebiča vychádza dym. Vypnite spotrebič. Odpojte sieťovú zástrčku, popr. vypnite poistku v poistnej skrini.

Nebezpečenstvo elektrického skratu!
Dbajte na to, aby ste nikdy neprivreli napájací kábel v horúcich dvierkach spotrebiča. Káblová izolácia by sa mohla roztaviť.

Nebezpečenstvo obarenia!
Nikdy nelejte vodu do horúceho varného priestoru. Vzniká horúca vodná para.

Nebezpečenstvo popálenia!
Nikdy nepripravujte pokrmy s veľkým množstvom vysokopercentného alkoholu. Alkoholové výpary sa môžu vo varnom priestore vznietiť. Používajte len malé množstvo nápojov s vysokopercentným alkoholom a dvierka spotrebiča otvárajte opatrne.

Horúce príslušenstvo a riad

Nebezpečenstvo popálenia!
Horúce príslušenstvo nikdy nevyberajte zo spotrebiča bez chňapky alebo kuchynskej utierky.

Neodborné opravy

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
Neodborné opravy sú nebezpečné. Len nami školený technik zo zákazníckeho servisu môže vykonať opravy.
Ak zistíte poruchu na spotrebiči, vypnite poistku v poistnej skrini, popr. odpojte sieťovú zástrčku. Zavolajte zákaznícky servis.

Príčiny poškodenia

Príslušenstvo, fólie, papier na pečenie alebo riad na dne varného priestoru

Na dno varného priestoru nedávajte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte hliníkovou fóliou akéhokoľvek typu alebo papierom na pečenie. Na dno varného priestoru neukladajte žiaden riad, ak nastavená teplota presahuje 50°C.
Dochádza k hromadeniu tepla. Doba tepelnej úpravy nesúhlasí a poškodzuje sa smalt.

Voda v horúcom varnom priestore

Nikdy nelejte vodu do horúceho varného priestoru. Vzniká vodné para a dochádza k zmene teploty, ktorá môže viesť k poškodeniu smaltu.

Vlhké potraviny

V zavretom varnom priestore neuchovávajte vlhké potraviny dlhšiu dobu. Môže sa poškodiť smalt.

Ovocná šťava

U veľmi šťavnatých koláčov príliš nenapĺňajte plech na pečenie. Ovocná šťava, ktorá kvapká na plech zanecháva škvrny, ktoré nie je možné odstrániť.
Ak je to možné, použite hlbší univerzálny plech.

Vychladnutie spotrebiča pri otvorených dvierkach

Rúru na pečenie nechajte vychladnúť len pri zavretých dvierkach. Aj pri nepatrnom pootvorení dvierok môže časom dôjsť k poškodeniu čelných stien nábytku, ktorý sa nachádza v blízkosti spotrebiča.

Silne znečistené tesnenie rúry na pečenie

Veľká vrstva nečistôt, ktorá pokrýva tesnenie znemožní správnemu zavretiu dvierok spotrebiča. Môže dôjsť k poškodeniu nábytku, ktorý sa nachádza v blízkosti spotrebiča. Preto udržujte tesnenie vždy v čistote.

Dvierka spotrebiča ako sedadlo alebo odkladacia plocha

Nikdy nestúpajte ani neseďte na otvorených dvierkach spotrebiča. Na dvierka spotrebiča neodkladajte žiaden riad ani príslušenstvo.

Preprava spotrebiča

Spotrebič neprenášajte za madlo dvierok. Madlo dvierok nevydrží hmotnosť spotrebiča a môže sa odlomiť.

Vaša nová rúra na pečenie

Tu sa zoznámite s Vašou novou rúrou na pečenie. Vysvetlíme Vám ovládací panel a jednotlivé ovládacie prvky. Ďalej dostanete informácie, ktoré sa týkajú varného priestoru spotrebiča a jeho príslušenstva.

Ovládací panel

Tu vidíte prehľad ovládacích prvkov. Ovládacie panely sa môžu mierne líšiť v závislosti od typu spotrebiča.



Tlačidlá

Pod jednotlivými tlačidlami sú zabudované senzory, preto stačí, keď sa dotknete príslušného symbolu.

Symbol	Funkcia tlačidla
	Druh ohrevu
	Programová automatika
	Samočistenie Toto tlačidlo nie je funkčné. Funguje po montáži samočistiaceho stropu a bočných častí a následná aktivácia samočistenia v základných nastaveniach.
	Posun na displeji o jeden riadok dole
	Posun na displeji o jeden riadok hore
	krátke stlačenie = výber programu uloženého v pamäti dlhé stlačenie = uloženie nastavenia do pamäti
	Rýchloohrev
	Otvorenie a zatvorenie ponuky Časovej funkcie
	Vypnutie a zapnutie osvetlenia rúru na pečenie
	krátka stlačenie = informácia dlhé stlačenie = otvorenie a zatvorenie ponuky Základné nastavenie
	Aktivácia/deaktivácia detskej poistky
	Zapnutie a vypnutie rúry na pečenie
	krátke stlačenie = spustenie /zastavenie prevádzky dlhé stlačenie = prerušenie prevádzky

Otočný ovládač

Pomocou otočného ovládača môžete zmeniť všetky navrhované a nastavené hodnoty.

Otočný ovládač je zapustený. Stlačte otočný ovládač, aby ste s ním mohli pohybovať.

Displej

Displej je rozdelený na niekoľko oblastí:

- nadpis, objaví sa len pred spustením;
- oblasť nastavenia;
- stavový riadok, objaví sa po spustení.

Nadpis

V hornom riadku sa zobrazí zvolená funkcia, napr. druhy ohrevu, programy, časové funkcie atď.
Šípky vpravo ukazujú, ktorým smerom sa môžete pomocou tlačidiel ⌄ a ⌃ pohybovať.
Po štarte tento nadpis zmizne.

Oblasť nastavenia

O oblastí nastavenia sa zobrazia navrhované hodnoty, ktoré môžete zmeniť.
Pomocou navigačných tlačidiel ⌄ a ⌃ môžete prechádzať z jedného riadku na druhý. Riadok, na ktorom sa nachádzajú, je označený zátvorkou. Hodnotu v zátvorke môžete zmeniť pomocou otočného ovládača.

Stavový riadok

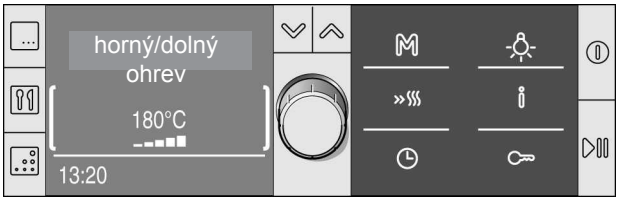
Stavový riadok sa nachádza v dolnej časti displeja. Zobrazí sa po štarte a zobrazuje aktuálny čas, prebiehajúce časové funkcie alebo nastavenú detskú poistku.
Ak je treba, zobrazia sa krátko pred štartom krátke pokyny k nastaveniu spotrebiča.

Kontrola teploty

Indikátory teploty zobrazujú fázu zahrievania alebo zbytkové teplo v rúre.

Fáza zahrievania

Po štarte sa pod nastavenou teplotou zobrazí päť indikátorov teploty. Rúra dosiahla požadovanú teplotu, ak je aj posledný indikátor plný.



Pri grile a samočistení sa tieto indikátory nezobrazia .

Počas zahrievania môžete pomocou tlačidla ℹ zistiť aktuálnu teplotu varného priestoru. Kvôli termickej zotrvačnosti sa zobrazená teplota môže mierne líšiť od skutočnej teploty vo varnom priestore.

Zbytkové teplo

Po vypnutí ukazuje kontrola teploty zbytkové teplo vo varnom priestore. Ak sú všetky indikátory plné, tak má varný priestor teplotu cca 300 °C. Indikátor zmizne, ak teplota klesne na cca 60 °C.

Varný priestor

Vo varnom priestore sa nachádza osvetlenie rúry. Chladiaci ventilátor chráni rúru pred predhriatím.

Osvetlenie rúry

Počas prevádzky svieti vo varnom priestore osvetlenie rúry. Ak nastavíte teplotu do 60 °C, osvetlenie sa vypne, čo umožní optimálnu reguláciu.

Ak otvoríte dvierka spotrebiča, osvetlenie sa zapne.

Tlačidlom môžete osvetlenie vypnúť a zapnúť.

Chladiaci ventilátor

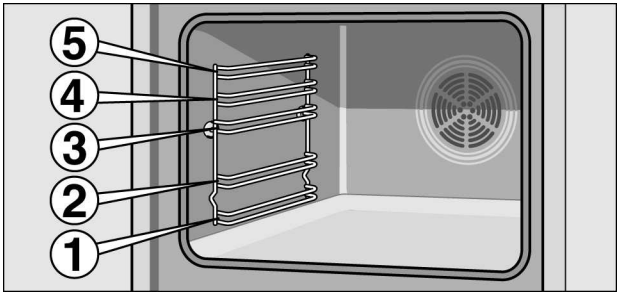
Chladiaci ventilátor sa podľa potreby zapína a vypína. Horúci vzduch uniká cez dvierka. Pozor! Nezakrývajte vetracie otvory, môže dôjsť k prehriatiu rúry.

Chladiaci ventilátor sa môže pracovať ešte určitú dobu po vypnutí spotrebiča, aby varný priestor po ukončení prevádzky rýchlejšie vychladol.

Príslušenstvo

Príslušenstvo môžete zasunúť do spotrebiča v 5 rôznych úrovniach.

Príslušenstvo môžete vysunúť až do dvoch tretín, beztoho aby sa prevrátilo. Tak sa pokrmy dajú ľahko vybrať.



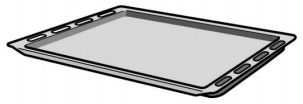
Horúce príslušenstvo sa môže zdeformovať. Ako náhle opäť vychladne, deformácia zmizne, bez toho aby nejako ovplyvnila jeho funkčnosť.

Príslušenstvo si môžete dokúpiť u zákazníckeho servisu, v špecializovanom obchode alebo na internete. Pri nákupe prosím uveďte číslo HEZ.



Univerzálna panvica
Na šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a veľké mäso. Môžete ju tiež použiť k zachyteniu tuku, ak grilujete mäsa priamo na rošte.

Univerzálna panvicu zasuňte do rúry skosenou stranou k dvierkam.



Smaltovaný plech na pečenie
Na koláče a cukrovinky.
Plech na pečenie zasuňte do rúry skosenou stranou smerom k dvierkam.

	**Rošt** Na riad, koláčové formy, mäsa, grilované kúsky a zmrazené pokrmy. Rošt zasuňte do rúry zakrivením nadol ⌣.
Zvláštne príslušenstvo	Zvláštne príslušenstvo si môžete zakúpiť v autorizovanom servise alebo v špecializovanej predajni. Veľkú ponuku príslušenstva k Vašej rúre nájdete v našich katalógoch alebo na internete. Dostupnosť príslušenstva a možnosť jeho objednania online je v každej krajine odlišné. Pozrite sa do predajných dokladov.
Univerzálna panvica HEZ 332000	Na šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a mäso v celku. Môže slúžiť tiež k zachytávaniu tuku, ak grilujete priamo na rošte.
Smaltovaný plech na pečenie HEZ 331000	Na koláče a cukrovinky.
Rošt HEZ 334000	Na riad, koláčové formy, mäso, grilovanie a zmrazené pokrmy.
Grilovací plech HEZ 325000	Ku grilovaniu namiesto roštu alebo ako ochrana pred postriekaním, aby sa rúra príliš neznečistila. Grilovací plech používajte len v univerzálnej panvici. Grilovanie na plechu: Grilovací plech používajte na zásuvných úrovniach 1, 2 a 3. Grilovací plech ako ochrana pred postriekaním: Univerzálnu panvicu s grilovacím plechom zasuňte pod rošt.
Vkladací rošt HEZ 324000	Na pečenie. Rošt vždy postavte do univerzálnej panvice, ktorá zachytí odkvapkávajúci tuk a mäsovú šťavu.
Smaltovaný plech na pečenie s nelepivou vrstvou HEZ 331010	Koláče a cukrovinky s z plechu ľahšie uvoľnia. Plech zasuňte do rúry skosenou stranou k dvierkam rúry.
Univerzálna panvica s nelepivou vrstvou HEZ 332010	Koláče a cukrovinky sa z plechu ľahšie uvoľnia. Plech zasuňte do rúry skosenou stranou k dvierkam rúry.
Profi panvica s vkladacím roštom HEZ 333000	Je vhodná k príprave veľkého množstva pokrmov.
Pokrievka pre profi panvicu HEZ 333001	Pokrievka premení profi panvicu na profi pekáč.
Forma na pizzu HEZ 317000	Ideálna na pizzu, zmrazené výrobky alebo veľké guľaté koláče. Formu na pizzu môžete použiť namiesto univerzálnej panvice. Postavte formu na rošt a orientujte sa podľa údajov v tabuľkách.

Sklenený pekáč HEZ 915001	Sklenený pekáč sa hodí na duseniu a zapekanie pokrmov v rúre. Zvlášť je vhodný pre programovú automatiku.
Univerzálny pekáč HEZ 390800	Pre obzvlášť veľké množstvo pokrmov alebo pre mnoho porcií. Pekáč je má vrstvu granitového smaltu. Sklenená pokrievka pekáča je žiaruvzdorná a môže byť použitá aj ako gratinovacia forma.
Kovový pekáč HEZ 6000	Pekáč svojou veľkosťou zodpovedá varnej zóne sklokeramickej varnej dosky. Je vhodný pre senzorovú, programovú a automatiku pečenia. Pekáč je zvonka smaltovaný a vo vnútri je vybavený nelepivou vrstvou.
Kameň na pečenie HEZ 327000	Kameň na pečenie sa perfektne hodí na prípravu domáceho chleba, žemlí, pizze, ktoré sa majú upiecť do chrumkava. Kameň na pečenie musíte vždy predhriať na odporúčanú teplotu.
Sklená panvica HEZ 336000	Hlboká panvica na pečenie zo skla. Veľmi dobre sa hodí aj ako servírovacia nádoba.
Tukový filter HEZ 329000	Môžete ním dodatočne vybaviť vašu rúru. Slúži na filtráciu tukových častíc v odvádzanom vzduchu a na redukovanie zápachu.
Samočistiaci strop a bočné steny HEZ 329022	Ak vybavíte vašu rúru stropom a bočnými stenami so samočistiacou vrstvou, varný priestor sa počas prevádzky sám vyčistí.
Dvojnásobný teleskopický výsuv HEZ 338250	Vďaka koľajničkám na úrovni 2 a 3 môžete čiastočne vysunúť príslušenstvo, bez toho, aby sa prevrátilo.
Trojnásobný teleskopický výsuv HEZ 338352	Vďaka koľajničkám na úrovni1, 2 a 3 môžete čiastočne vysunúť príslušenstvo, bez toho, aby sa prevrátilo.
Trojnásobný teleskopický plný výsuv HEZ 338356	Vďaka koľajničkám na úrovni 1, 2, a 3 môžete úplne vysunúť príslušenstvo, bez toho, aby sa prevrátilo.
Ponuka zákazníckeho servisu	Pre vaše domáce spotrebiče si môžete v zákazníckom servise alebo v špecializovanom obchode zakúpiť vhodné čistiace prostriedky alebo iné príslušenstvo. Pri nákupe vždy uveďte príslušné číslo požadovaného tovaru.
Utierky určené na údržbu plôch z ušľachtilej ocele obj. č. 311134	Zredukujú usadzovanie nečistôt. Vďaka impregnácii špeciálnym olejom bude povrch spotrebičov z ušľachtilej ocele optimálne ošetrený.
Gel na čistenie rúry obj. č. 463582	Na čistenie varného priestoru. Gel je bez zápachu.

Utierka z mikrovlákna s voštinovou štruktúrou obj. č. 460770	Hodín sa zvlášť na čistenie citlivých povrchov ako je napríklad sklo, sklokeramika, ušľachtilá oceľ alebo hliník. Utierka z mikrovlákna odstráni jedným utretím zbytky vody a mastnoty.
Poistka dvierok obj. č. 612594	Aby deti nemohli otvoriť dvierka rúry. Spôsob priskrutkovania poistky závisí na type spotrebiča. Dodržiavajte pokyny priložené k poistke.

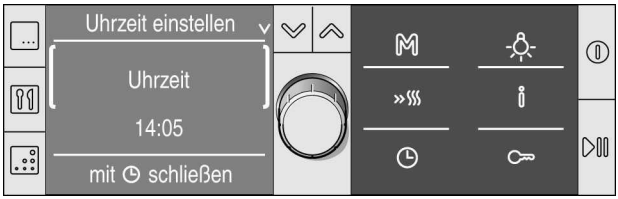
Pred prvým použitím

Tu sa dozviete, čo musíte urobiť, skôr ako prvýkrát pristúpite k príprave pokrmov vo vašej rúre.

- Nastavte aktuálny čas.
- Ak je potrebné, zmeňte jazyk pre zobrazenie textu.
- Zahrejte rúru.
- Vyčistite príslušenstvo.
- Prečítajte si bezpečnostné pokyny na začiatku návodu na obsluhu. Sú veľmi dôležité.

Prvé nastavenie

Po pripojení vášho nového spotrebiča k elektrickej sieti sa na displeji v hornom riadku zobrazí nadpis „Nastavte čas“. Nastavte aktuálny čas a v prípade potreby aj jazyk pre zobrazenie textu. Prednastavená je nemčina.



Nastavenie aktuálneho času a zmena jazyka

1. Pomocou tlačidla ⌄ prejdete k prednastavenému času.
2. Pomocou otočného ovládača nastavte aktuálny čas.
3. Tlačidlom ⌃ sa posuňte nahor. Text „Čas“ sa nachádza v zátvorke.
4. Pomocou otočného ovládača prejdite k nadpisu „Voľba jazyka“.
5. Stlačte tlačidlo ⌄. Text „Nemčina“ sa nachádza v zátvorke.
6. Pomocou otočného ovládača nastavte požadovaný jazyk. Môžete si vybrať z 30 rôznych jazykov.
7. Stlačte tlačidlo ◷. Nastavenie aktuálneho času a jazyka sa uloží. Na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

Jazyk môžete kedykoľvek zmeniť. Viď kapitola Základné nastavenie.

Prvé zahriatie rúry

Aby ste odstránili vôňu novoty, predhrejte zatvorenú a prázdnu rúru.

Dbajte na to, aby vo varnom priestore nezostali žiadne zbytky obalov, napríklad polystyrénové guličky.

Počas zahrievania rúry vetrajte kuchyňu.
Nastavte druh ohrevu Horný/spodný ohrev a teplotu 240°C.

1. Stlačte tlačidlo ⏻. Zobrazí sa vstupný displej s popisom tlačidiel.
2. Hneď potom stlačte tlačidlo ▭. Na hornom riadku sa zobrazí nadpis „Druhy ohrevu“. V oblasti nastavenia sa zobrazí návrh 3D-horúci vzduch a 160 °C. Druh ohrevu sa nachádza v zátvorke.
3. Pomocou otočného ovládača zmeňte druh ohrevu na Horný/spodný ohrev.

4. Pomocou tlačidla ⌄ sa presuňte k teplote. Teplota sa teraz nachádza v zátvorke.
5. Pomocou otočného ovládača nastavte teplotu 240 °C.
6. Stlačte tlačidlo ▷II. Prevádzka sa spustí. Nadpis Druhy ohrevu zmizne. V dolnej časti displeja sa zobrazí stavový riadok s časom.
7. Po uplynutí 60 minút rúru vypnite tlačidlom ⏻. Indikátory teploty zobrazujú zbytkové teplo vo varnom priestore.

Predčistenie príslušenstva

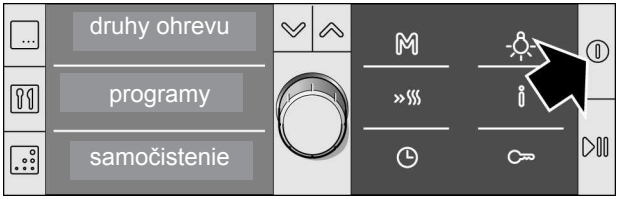
Pred prvým použitím príslušenstvo poriadne vyčistite v horúcom umývacom roztoku a utrite mäkkou utierkou.

Zapnutie a vypnutie rúry

Rúru zapnete a vypnete pomocou tlačidla ⏻.

Zapnutie

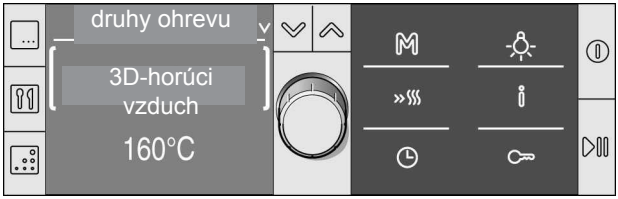
Stlačte tlačidlo ⏻.
Zobrazí sa vstupný displej s popisom tlačidiel.



Zvoľte požadovaný druh prevádzky:

- tlačidlo … = druhy ohrevu;
- tlačidlo 🍴 = programy;
- tlačidlo 🧽 = samočistenie;
- tlačidlo M = nastavenie uložené v pamäti.

Ak počas nasledujúcich niekoľkých sekúnd nestlačíte žiadne tlačidlo, zobrazí sa návrh 3D-horúci vzduch a 160 °C.



Môžete kedykoľvek zvoliť iný druh prevádzky.

V jednotlivých kapitolách sa podrobne dozviete ako nastaviť váš spotrebič.

Vypnutie

Stlačte tlačidlo ⏻
Rúra sa vypne a na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

Nastavenie rúry

V tejto kapitole si môžete prečítať:

- aké druhy ohrevu máte k dispozícii;
- ako nastavíte druh ohrevu a teplotu;
- ako vyberiete pokrm z odporúčaných nastavení;
- ako nastavíte rýchloohrev.

Druhy ohrevu

Máte k dispozícii veľký počet druhov ohrevu. Môžete zvoliť pre každý pokrm optimálny spôsob prípravy.

Druh ohrevu a teplotný rozsah	Použitie
3D-horúci vzduch 30 - 275 ºC	Pečenie koláčov a pečiva na jednej až troch úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozdeľuje teplo kruhového tepelného telesa v zadnej stene rúry vo varnom priestore.
Horný/spodný ohrev 30 - 300 ºC	Pečenie koláčov, nákypov a chudých kúskov mäsa, napríklad hovädzieho alebo diviny, na jednej úrovni. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
HydroBaking* 30 - 300 ºC	Pečivo z kysnutého cesta, napríklad chlieb, žemle alebo vianočka a pečivo z odpaľovaného cesta, napríklad veterníčky, alebo piškót. Vlhkosť z potravín zostáva vo varnom priestore vo forme vodnej pary.
Stupeň pre pizzu 30 - 275 ºC	Rýchla príprava zmrazených výrobkov bez predhriatia, napríklad pizze, hranolkov alebo závinu. Teplo prichádza zospodu a z kruhového tepelného telesa v zadnej stene rúry.
Intenzívny ohrev 30 - 300 ºC	Pokrmy s chrumkavým podkladom. Teplo prichádza zhora a obzvlášť silno zo spodu.
Spodný ohrev 30 - 300 ºC	Zaváranie a dopekanie alebo zhnednutie. Teplo prichádza zo spodu.

Druh ohrevu a teplotný rozsah	Použitie
Cirkulačný gril 30 - 300 ºC	Pečenie mäsa, hydiny a celých rýb. Grilovacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor víri horúci vzduch okolo pokrmu.
Veľkoplošný gril Grilovacie stupne: 1 (slabý), 2 (stredný), 3 (silný)	Grilovanie veľkého množstva steakov, údenín, toastov alebo kúskov mäsa. Zahrieva sa celá plocha pod grilovacím telesom.
Maloplošný gril Grilovacie stupne: 1 (slabý), 2 (stredný), 3 (silný)	Grilovanie malého množstva steakov, údenín, toastov alebo kúskov mäsa. Zahrieva sa len stredná časť plochy pod grilovacím telesom.
Šetrné dovarenie 70 - 90 ºC	Šetrné dovarenie jemných kúskov mäsa. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola pri nízkej teplote.
Rozmrazovanie 30 - 60 ºC	Rozmrazovanie, napríklad mäsa, hydiny, chleba a koláčov. Ventilátor víri teplý vzduch okolo pokrmu.
Nahrievanie 30 - 70 ºC	Nahrievanie riadu, napríklad porcelánu alebo skla.
Udržiavanie teploty 60 - 100 ºC	Udržiavanie teploty uvarených alebo upečených pokrmov.
Odporúčané nastavenia	Odporúčané nastavenia pre veľa pokrmov.

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

Nastavenie druhu ohrevu a teploty

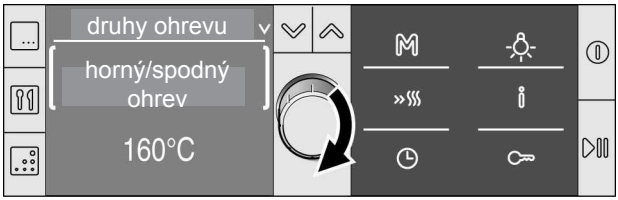
Príklad na obrázku: Horný/spodný ohrev, 185 ºC

1. Stlačte tlačidlo ⊡.
   Na displeji sa zobrazí návrh 3D-horúci vzduch, 160 °C.

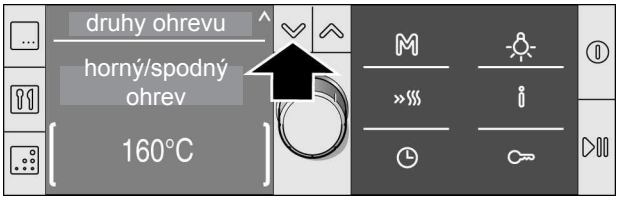
Toto nastavenie môžete pomocou tlačidla ▷II ihneď spustiť.

Ak chcete nastaviť iný druh ohrevu a odlišnú teplotu, postupujte nasledovne:

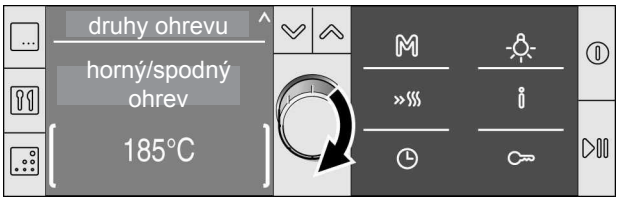
2. Pomocou otočného ovládača nastavte požadovaný druh ohrevu.



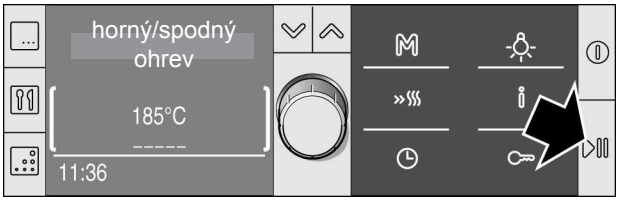
3. Pomocou tlačidla ⩔ sa presuniete k teplote. Navrhovaná teplota sa nachádza v zátvorke.



4. Pomocou otočného ovládača nastavte požadovanú teplotu.



5. Stlačte tlačidlo ⏯. Prevádzka je spustená. V stavovom riadku sa zobrazí aktuálny čas.



6. Keď je pokrm hotový, vypnite rúru pomocou tlačidla ⏻ alebo nastavte iný druh prevádzky.

Tipy pre nastavenie:

Otvorenie dvierok rúry počas pečenia

Dôjde k zastaveniu prevádzky. Po zatvorení sa prevádzka obnoví.

Zastavenie prevádzky

Krátko stlačte tlačidlo ⏯. Rúra sa nachádza v režime „pauza“. Symbol ⏯ bliká. Opäť stlačte tlačidlo ⏯, aby ste obnovili prevádzku rúry.

Zmena teploty alebo grilovacieho stupňa

To je kedykoľvek možné. Pomocou otočného ovládača zmeňte teplotu alebo grilovací stupeň.

Prerušenie prevádzky

Stlačte tlačidlo ⏯ a držte ho stlačené, pokiaľ sa na displeji nezobrazí návrh 3D-horúci vzduch, 160 °C. Potom môžete spotrebič znova nastaviť.

Informácie

Krátko stlačte tlačidlo ℹ. Pre každú informáciu opäť krátko stlačte tlačidlo ℹ. Pred spustením obdržíte informácie týkajúce sa druhu ohrevu, zásuvných úrovní a príslušenstva. Po štarte môžete zistiť teplotu zahrievania vo varnom priestore.

Nastavenie doby tepelnej úpravy

Viď kapitola Časové funkcie. Nastavenie doby tepelnej úpravy.

Posunutie doby ukončenia tepelnej úpravy

Viď kapitola Časové funkcie. Posunutie doby ukončenia tepelnej úpravy.

Nastavené odporúčania

Ak zvolíte pokrm z odporúčaných nastavení, nemusíte premýšľať nad optimálnym nastavením vášho spotrebiča. Môžete si vybrať z mnohých rôznych kategórií. Nájdete tu veľký počet pokrmov s prednastavenými hodnotami, napríklad koláče, chlieb, hydina, mäso a divinu, ale aj nákypy a hotové pokrmy. Teplotu a dobu tepelnej úpravy môžete zmeniť. Druh ohrevu nie je možné zmeniť.

Cez niekoľko úrovní sa dostanete až k jednotlivým pokrmom. Vyskúšajte to a vyberte si niektorý z rozmanitých pokrmov.

Výber pokrmu

1. Stlačte tlačidlo . Na displeji sa zobrazí návrh 3D-horúci vzduch, 160 °C.
2. Otočte ovládačom doľava na odporúčané nastavenie. Zobrazí sa prvá kategória pokrmov.
3. Pomocou tlačidla nastavte kategóriu pokrmov a otočným ovládačom vyberte požadovanú kategóriu

Pomocou tlačidla nastavte ďalšiu úroveň. Otočným ovládačom sa posuňte k ďalšiemu výberu.
Nakoniec sa zobrazí nastavenie pre zvolený pokrm. Môžete zmeniť nastavenie teploty, druh ohrevu však zmeniť nie je možné.

4. Stlačte tlačidlo . Prevádzka sa spustí. V stavovom riadku sa zobrazí doba tepelnej prípravy a viditeľne sa znižuje.

Doba tepelnej úpravy ubehla

Zaznie zvukový signál. Rúra už nehreje. V stavovom riadku sa zobrazí 00:00:00. Zvukový signál môžete tlačidlom predčasne zrušiť.

Tipy pre nastavenie:

Zmena teploty alebo grilovacieho stupňa

Pomocou otočného ovládača zmeňte teplotu alebo grilovací stupeň.

Zmena doby tepelnej úpravy

Stlačte tlačidlo a pomocou otočného ovládača sa presuňte k dobe tepelnej úpravy. Stlačte tlačidlo a pomocou otočného ovládača zmeňte dobu tepelnej úpravy. Stlačte tlačidlo .

Informácie

Stlačte tlačidlo .

Posunutie doby ukončenia tepelnej úpravy

Viď kapitola Časové funkcie, Posunutie doby ukončenia tepelnej úpravy.

Nastavenie rýchloohrevu

Rýchloohrev sa nehodí pre všetky druhy ohrevu.

Vhodné druhy ohrevu

3D-horúci vzduch
Horný/spodný ohrev
HydroBaking
Stupeň pre pizzu
Intenzívny ohrev

Vhodné teploty

Rýchoohrev funguje len vtedy, ak ste nastavili teplotu nad 100 °C. Ak je teplota vo varnom priestore len trocha nižšia ako nastavená teplota, nie je rýchloohrev nutný a nezapne sa.

Nastavenie rýchloohrevu

Stlačte tlačidlo »≋ pre rýchloohrev. Vpravo vedľa nastavenej teploty sa zobrazí symbol »≋. Indikátory teploty sa plnia.

Rýchloohrev je ukončený po vyplnení všetkých indikátorov. Budete počuť krátky zvukový signál. Symbol »≋ zmizne. Vložte váš pokrm do varného priestoru.

Prerušenie rýchlohrevu

Stlačte tlačidlo »≋. Symbol zmizne.

Pokyny

Ak zmeníte druh ohrevu, dôjde k prerušeniu rýchloohrevu.

Nastavená doba tepelnej úpravy ubieha nezávisle na rýchloohreve ihneď po štarte.

Počas rýchlohrevu môžete pomocou tlačidla ℹ zistiť aktuálnu teplotu varného priestoru.

Aby ste docielili rovnomerné prepečenie, vložte váš pokrm do varného priestoru až po ukončení rýchloohrevu.

Časové funkcie

Ponuku časové funkcie zobrazíte pomocou tlačidla ◷. Sú možné nasledujúce funkcie:

Ak je rúra vypnutá:

- nastavenie budíka;
- nastavenie času.

Ak je rúra zapnutá:

- nastavenie budíka;
- nastavenie doby tepelnej úpravy;
- posunutie doby ukončenia tepelnej úpravy.

Nastavenie časových funkcií (stručné vysvetlenie)

1. Pomocou tlačidla ◷ otvorte ponuku.
2. Pomocou otočného ovládača nastavte požadovanú funkciu.
3. Tlačidlom ⌄ prejdite na ďalší riadok a pomocou otočného ovládača nastavte čas alebo dobu tepelnej úpravy.
4. Pomocou tlačidla ◷ zatvorte ponuku.

Nastavenie jednotlivých funkcií vám podrobne popíšeme v nasledujúcich kapitolách.

Nastavenie budíka

Budík beží nezávisle na rúre. Môžete ho používať ako kuchynskú minútku a kedykoľvek ho nastaviť.

1. Stlačte tlačidlo ◷. Otvorí sa ponuka Časovej funkcie.
2. Stlačte tlačidlo ⌄ a pomocou otočného ovládača nastavte čas na budíku.
3. Pomocou tlačidla ◷ zatvorte ponuku Časové funkcie.

Displej sa vráti do predchádzajúceho režimu. Zobrazí sa symbol budíka 🔔 a plynúci čas.

Nastavený čas uplynul

Zaznie zvukový signál. Nastavený čas uplynul. Na displeji sa zobrazí 🔔 00:00. Pomocou tlačidla ◷ môžete zvukový signál predčasne zrušiť.

Tipy pre nastavenie:

Prerušenie ubiehajúceho času

Pomocou tlačidla ◷ otvorte ponuku Časové funkcie. Stlačte tlačidlo ⌄ a pomocou otočného ovládača nastavte čas späť na 00:00. Pomocou tlačidla ◷ zatvorte ponuku.

Zmena nastaveného času

Pomocou tlačidla ◷ otvorte ponuku Časové funkcie. Stlačte tlačidlo ⌄ a počas nasledujúcich sekúnd zmeňte pomocou otočného ovládača čas nastavený v budíku. Pomocou tlačidla ◷ zatvorte ponuku.

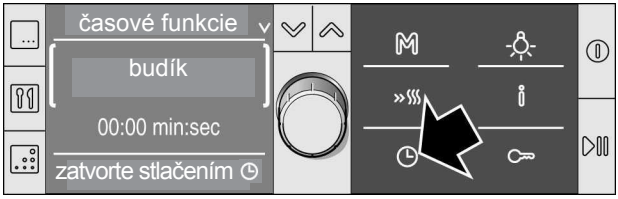
Nastavenie doby tepelnej úpravy

Ak nastavíte dobu tepelnej úpravy vášho pokrmu, dôjde po jej uplynutí automaticky k ukončeniu prevádzky spotrebiča. Rúra už nehreje.

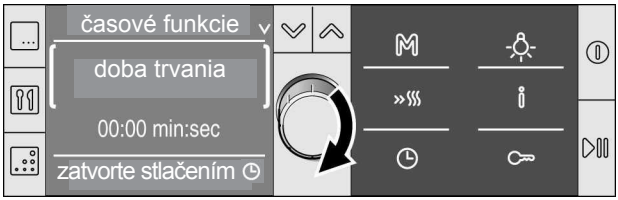
Predpoklad:
Nastavili ste druh ohrevu a teplotu.

Príklad na obrázku: Horný/spodný ohrev, 180 °C, doba tepelnej úpravy 45 minút.

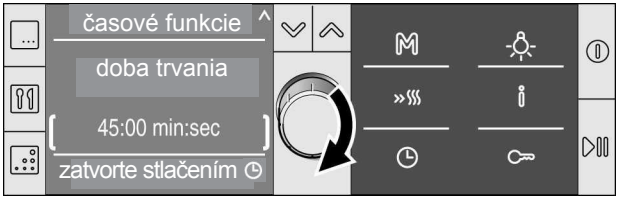
1. Stlačte tlačidlo ◷.
   Otvorí sa ponuka Časové funkcie.



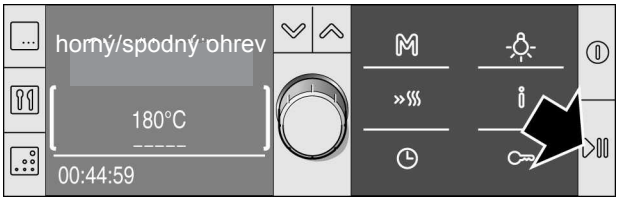
2. Pomocou otočného ovládača prejdite k dobe tepelnej úpravy.



3. Tlačidlom ⌄ prejdite na nasledujúci riadok.
4. Pomocou otočného ovládača nastavte požadovanú dobu tepelnej úpravy.



5. Stlačte tlačidlo ◷. Ponuka Časové funkcie sa zatvorí. Ak ešte nedošlo k spusteniu prevádzky, stlačte tlačidlo ▷II. V stavovom riadku viditeľne ubieha nastavená doba teplenej úpravy.



Doba tepelnej úpravy ubehla

Zaznie zvukový signál. Rúra už nehreje. V stavovom riadku sa zobrazí 00:00:00. Zvukový signál môžete pomocou tlačidla ◷ predčasne zrušiť.

Tipy pre nastavenie:

Prerušenie doby tepelnej úpravy

Tlačidlom ◷ otvorte ponuku. Pomocou otočného ovládača prejdite k dobe tepelnej úpravy, stlačte tlačidlo ⌄ a pomocou otočného ovládača nastavte dobu tepelnej úpravy na 00:00. Tlačidlom ◷ zatvorte ponuku.

Zmena doby tepelnej úpravy

Tlačidlom ◷ otvorte ponuku. Pomocou otočného ovládača prejdite k dobe tepelnej úpravy, stlačte tlačidlo ⩔ a pomocou otočného ovládača zmeňte nastavenú dobu tepelnej úpravy. Tlačidlom ◷ zatvorte ponuku.

Posunutie doby ukončenia tepelnej úpravy

Dbajte na to, aby potraviny nezostali v rúre príliš dlho a nepokazili sa.

Posunutie doby ukončenia tepelnej úpravy je možné u:

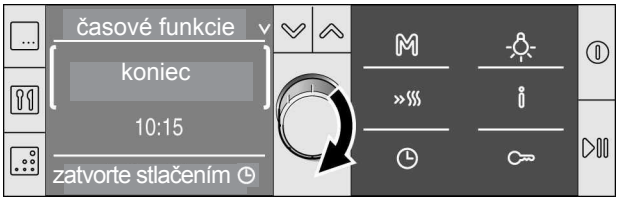
- všetkých druhoch ohrevu a všetkých pokrmov z odporúčaných nastavení;
- množstvo programov;
- a u samočistenia.

Príklad: V 9.30 vložíte pokrm do varného priestoru. Doba tepelnej úpravy je 45 minút a pokrm bude hotový o 10.15. Chceli by ste ale, aby bol hotový až 12.45.
Posuňte dobu ukončenia tepelnej úpravy z 10.15 na 12.45. Rúra zostane vo vyčkávacej pozícii. Na spustenie prevádzky dôjde o 12.00 ak jej ukončení o 12.45.

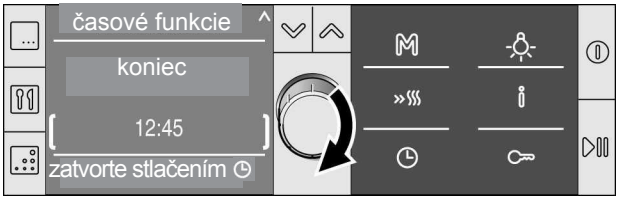
Posunutie doba ukončenia tepelnej úpravy

Predpoklad: Nastavená prevádzka ešte nie je spustená. Je nastavená doba tepelnej úpravy. Ponuka Časové funkcie ◷ je otvorená.

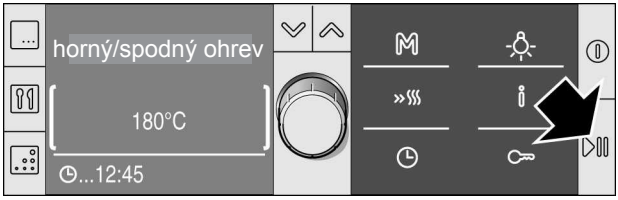
1. Pomocou otočného ovládača prejdite k dobe ukončenia tepelnej úpravy. V druhom riadku sa zobrazí čas, kedy bude prevádzka rúry ukončená.



2. Stlačte tlačidlo ⩔.
3. Pomocou otočného ovládača posuňte dobu ukončenia tepelnej úpravy na neskôr.



1. Pomocou tlačidla ◷ zatvorte ponuku Časové funkcie.
2. Tlačidlom ▷II potvrďte vykonanú zmenu.



Nastavenie je uložené. Rúra zostane vo vyčkávacej pozícii ◷. V stavovom riadku sa zobrazí doba ukončenia tepelnej úpravy. Prevádzka sa začne v správny okamih.

Doba tepelnej úpravy ubehla

Zaznie zvukový signál. Rúra už nehreje. Doba tepelnej úpravy v stavovom riadku zobrazuje 00:00:00. Zvukový signál môžete pomocou tlačidla ◷ predčasne zrušiť.

Tipy pre nastavenie:

Zmena doby ukončenia tepelnej úpravy

To je možné, pokiaľ rúra zostáva vo vyčkávacej pozícii. Tlačidlom ◷ otvorte ponuku. Pomocou otočného ovládača prejdite k dobe ukončenia tepelnej úpravy. Stlačte tlačidlo ⌄ a pomocou otočného ovládača zmeňte nastavenú dobu ukončenia tepelnej úpravy. Tlačidlom ◷ zatvorte ponuku.

Prerušenie doby tepelnej úpravy

To je možné, pokiaľ rúra zostane vo vyčkávacej pozícii. Tlačidlom ◷ otvorte ponuku. Pomocou otočného ovládača prejdite k dobe ukončenia tepelnej úpravy. Stlačte tlačidlo ⌄ a otáčajte ovládačom doľava, pokiaľ nezmizne zobrazenie na displeji. Tlačidlom ◷ zatvorte ponuku.

Nastavenie času

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

Po výpadku elektrického prúdu

Po výpadku elektrického prúdu sa na displeji zobrazí nápis „Nastavte čas“.

1. Stlačte tlačidlo ⌄ a pomocou otočného ovládača nastavte aktuálny čas.
2. Stlačte tlačidlo ◷. Nastavený čas sa uložil.

Zmena času

Príklad: Zmena letného času na zimný.

1. Stlačte tlačidlo ◷. Otvorí sa ponuka Časové funkcie.
2. Pomocou otočného ovládača prejdite k času.
3. Stlačte tlačidlo ⌄ a pomocou otočného ovládača zmeňte čas.
4. Stlačte tlačidlo ◷. Ponuka Časovej funkcie sa zatvorí a vykonaná zmena sa uloží.

Potlačenie indikátora času

Ak je rúra vypnutá, zobrazí sa na displeji aktuálny čas. Toto zobrazenie času môžete úplne potlačiť. Pozrite sa do kapitoly Základné nastavenie.

Pamäť

Funkcia pamäte vám umožňuje uložiť si vlastné programy a kedykoľvek ich znova vyvolať.

Funkcia pamäte má zmysel vtedy, ak pripravujete určitý pokrm obzvlášť často.

Uloženie nastavenia do pamäte

Do pamäte nie je možné uložiť samočistenie.

1. Nastavte druh ohrevu, teplotu a prípadnú dobu tepelnej úpravy požadovaného pokrmu. Prevádzka však nesmie začať.
   Ak chcete uložiť nastavenie do pamäte:
   Nastavte požadované hodnoty, nezačínajte však prevádzku spotrebiča.
2. Stlačte tlačidlo M a držte ho stlačené, pokiaľ sa nezobrazí text „Nastavenie je uložené v pamäti“.

Uložené nastavenie sa zobrazí na displeji a môžete ho kedykoľvek spustiť.

Uloženie iného nastavenia

Nastavte nové hodnoty a uložte ich. Všetky staré hodnoty budú automaticky prepísané.

Spustenie programu uloženého v pamäti

Uložený program pre váš obľúbený pokrm môžete kedykoľvek spustiť.

1. Krátko stlačte tlačidlo M. Zobrazia sa uložené nastavenia.
   Ak sa na displeji zobrazí text „Pamäťove miesto je prázdne“, nie je tu uložené žiadne nastavenie, a preto nemôžete spustiť program uložený v pamäti. Najskôr uložte požadované nastavenie podľa popisu vyššie.
2. Stlačte tlačidlo ▷II.

Program uložený v pamäti sa spustí.

Zmena nastavenia

To je kedykoľvek možné. Ak spustíte program uložený v pamäti, zobrazí sa opäť pôvodné uložené nastavenie.

Režim sabat

V režime sabat rúra udržiava teplotu 85 °C pri hornom/dolnom ohreve a to počas 24 až 73 hodín.

Počas tejto doby zostanú pokrmy vo varnom priestore teplé, bez toho aby ste museli zapnúť alebo vypnúť rúru. Predpoklad: V základných nastaveniach ste aktivovali „Režim sabat povolený“. Viď kapitola Základné nastavenie.

1. Stlačte tlačidlo . Na displeji sa zobrazí návrh 3D-horúci vzduch, 160 °C.
2. Otočte ovládačom doľava na režim sabat.
3. Pomocou tlačidla otvorte ponuku Časové funkcie a pomocou otočného ovládača prejdite k dobe tepelnej úpravy. Zobrazí sa návrh 27:00 hodín.
4. Stlačte tlačidlo .
5. Pomocou otočného ovládača nastavte požadovanú dobu tepelnej úpravy.
6. Stlačte tlačidlo .

Režim sabat je spustený. V stavovom riadku viditeľne ubieha nastavená doba tepelnej úpravy.

Doba tepelnej úpravy ubehla

Rúra už nehreje.

Tipy pre nastavenie:

Posunutie doby ukončenia tepelnej úpravy

Posunutie doby ukončenia tepelnej úpravy na neskôr nie je možné.

Prerušenie režimu sabat

Stlačte tlačidlo a držte ho stlačené, pokiaľ sa na displeji nezobrazí návrh 3D-horúci vzduch, 160 °C. Potom môžete spotrebič znova nastaviť.

Detská poistka

Rúra je vybavená detskou poistkou, aby ju deti nemohli nedopatrením zapnúť alebo zmeniť jej nastavenie.

Aktivácia detskej poistky

Stlačte tlačidlo so symbolom kľúča ⊶ a držte ho stlačené, pokiaľ sa na displeji nezobrazí symbol ⊶. To trvá 4 sekundy.
Ovládací panel je zablokovaný.

Deaktivácia detskej poistky

Stlačte tlačidlo so symbolom kľúča ⊶ a držte ho stlačené, pokiaľ symbol nezmizne. Potom môžete spotrebič opäť nastaviť.

Pokyn

Aj cez aktivovanú detskú poistku môžete vypnúť rúru pomocou tlačidla ⏻ alebo dlhým stlačením tlačidla ▷II, nastaviť budík a vypnúť akustický signál.

Základné nastavenie

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

Pokyn

V tabuľke nájdete všetky základné nastavenia a možnosti ich zmeny. Podľa vybavenia spotrebiča sa na displeji zobrazia len tie základné nastavenia, ktorými disponuje váš spotrebič.

Základné nastavenie	Možnosti	Vysvetlivky
Výber jazyka: nemčina	môžete si vybrať z 29 ďalších jazykov	Jazyk textu na displeji.
Dĺžka akustického signálu: stredná	stredná = 2 minúty krátka = 10 sekúnd dlhá = 5 minút	Dĺžka akustického signálu po uplynutí tepelnej úpravy alebo času nastavenom na budíku.
Tón tlačidla: vypnuté	zapnuté vypnuté	Potvrdzovací tón pri stlačení tlačidla.

Základné nastavenie	Možnosti	Vysvetlivky
Jas displeja: deň	deň stredný noc	Osvetlenie displeja.
Kontrast – OOO●OOO +	napr. väčší – OOOO●OO +	Kontrast displeja.
Indikátor času: zapnutý	zapnutý vypnutý*	Zobrazenie času na displeji, keď je rúra vypnutá. * Čas je viditeľný, pokiaľ sa na displeji zobrazuje zbytkové teplo.
Osvetlenie rúry počas prevádzky: zapnuté	zapnuté vypnuté	Osvetlenie vo varnom priestore.
Činnosť po zatvorení dvierok rúry: automaticky	automaticky vypnuté*	Spôsob pokračovania prevádzky po otvorení a zatvorení dvierok rúry. * Pomocou tlačidla ▷II obnovíte prevádzku spotrebiča.
Zablokovanie dvierok pri aktívnej detskej poistke: nie	nie áno	Zablokovanie dvierok rúry, keď je detská poistka aktivovaná.
Individuálne nastavenie: – OOO●OOO +	napr. intenzívnejšie zhnednutie alebo prepečenie pokrmu – OOOO●OO +	Zmena stupňa prepečenia pokrmu u všetkých programoch programovej automatiky: doprava = intenzívnejšie doľava = slabšie
Popis tlačidiel: zapnuté	zapnuté vypnuté	Zobrazenie vstupného displeja po zapnutí rúry.
3D-horúci vzduch Návrh: 160 °C	od 30 do max. 275 °C	Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu.
Horný/spodný ohrev Návrh: 160 °C	od 30 do max. 300 °C	Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu.
HydroBaking Návrh: 160 °C	od 30 do max. 300 °C	Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu.
Stupeň pre pizzu Návrh: 200 °C	od 30 do max. 275 °C	Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu.
Intenzívny ohrev Návrh: 190 °C	od 30 do max. 300 °C	Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu.
Spodný ohrev Návrh: 150 °C	od 30 do max. 300 °C	Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu.

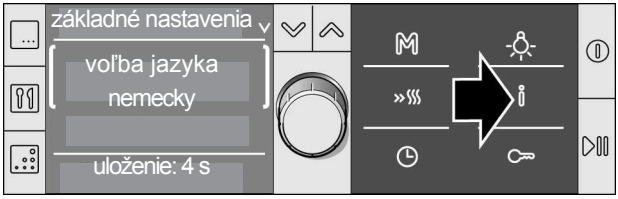
Základné nastavenie	Možnosti	Vysvetlivky
Cirkulačný gril Návrh: 190 ºC	od 30 do max. 300 ºC	Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu.
Veľkoplošný gril Návrh: silný	silný stredný slabý	Trvalá zmena navrhovaného grilovacieho stupňa pre daný druh ohrevu.
Gril s otočným roštom Návrh: 250 ºC	od 30 do max. 300 ºC	Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu.
Maloplošný gril Návrh: silný	silný stredný slabý	Trvalá zmena navrhovaného grilovacieho stupňa pre daný druh ohrevu.
Šetrné dovarenie Návrh: 80 ºC	od 70 do max. 90 ºC	Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu.
Rozmrazovanie Návrh: 30 ºC	od 30 do max. 60 ºC	Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu.
Nahrievanie Návrh: 50 ºC	od 30 do max. 70 ºC	Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu.
Udržiavanie teploty Návrh: 70 ºC	od 60 do max. 100 ºC	Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu.
Dĺžka dobehnutia chladiaceho ventilátora: stredná	krátka stredná dlhá veľmi dlhá	Dĺžka dobehu chladiaceho ventilátora.
Samočistenie: nie	nie áno	Nastavenie, či je spotrebič vybavený samočistením stropu a bočných stien.
Teleskopický výsuv: nie	nie áno	Nastavenie, či je spotrebič vybavený teleskopickými výsuvmi.
Režim sabat: nie	nie áno	Viď kapitola Režim sabat.
Obnovenie základného nastavenia: nie	nie áno	Obnovenie základného nastavenia spotrebiča.

Zmena základných nastavení

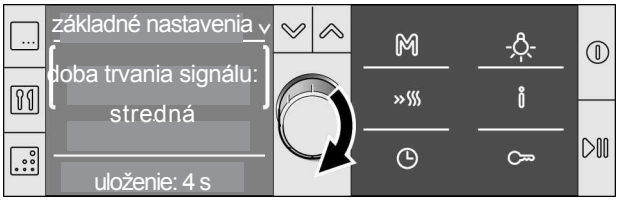
Predpoklad: Rúra musí byť vypnutá.

Príklad na obrázku: Zmena dĺžky akustického signálu zo stredou na krátku.

1. Stlačte tlačidlo ⓘ a držte ho približne 4 sekundy stlačené, pokiaľ sa na displeji nezobrazí nadpis „Základné nastavenie“ a prvé základné nastavenie „Výber jazyka“.



2. Pomocou otočného ovládača vyberte požadované základné nastavenie.



3. Tlačidlom ⌄ prejdite na ďalší riadok.
4. Pomocou otočného ovládača zmeňte základné nastavenie.



Teraz môžete zmeniť ďalšie základné nastavenie. Pomocou tlačidla ⌃ prejdite na ďalší riadok a postupujte podľa popisu v bodoch 2 až 4.

5. Stlačte tlačidlo i a držte ho stlačené, pokiaľ sa na displeji nezobrazí čas. To trvá približne štyri sekundy. Všetky zmeny sú uložené.

Prerušenie

Stlačte tlačidlo ⏻. Vykonané zmeny sa neuložia.

Automatické vypnutie

Vaša rúra je vybavená funkciou automatického vypnutia. Táto funkcia sa aktivuje, pokiaľ nie je nastavená žiadna doba tepelnej úpravy a nastavené hodnoty neboli zmenené dlhšiu dobu. Keď k tomu dôjde, záleží na nastavenej teplote alebo zvolenom stupni.

Funkcia automatického vypnutia je aktívna

Na displeji sa objaví text „Automatické vypnutie“. Dôjde k prerušeniu prevádzky. Po stlačení ľubovoľného tlačidla text zmizne. Potom môžete spotrebič znova nastaviť.

Pokyn

Ak je nastavená doba tepelnej úpravy, rúra po jej uplynutí prestane hriať. Funkcia automatického vypnutia nie je nutná.

Samočistenie

Samočistenie regeneruje samočistiace plochy vo varnom priestore.

Samočistiace plochy sú potiahnuté vrstvou vysoko poréznej keramiky. Táto vrstva nasaje a odstráni vystrieknutú šťavu z mäsa alebo koláčov, zatiaľ čo je rúra v prevádzke.
Ak sa plochy nedostatočne čistia a vznikajú tmavé škvrny, regenerujte ich pomocou samočistenia.

Dokúpenie stropu a bočných stien vybavených samočistiacou vrstvou

Zadná stena vo varnom priestore je potiahnutá vrstvou keramiky. Aby ste mohli využívať samočistenie, musí táto vrstva pokrývať aj strop a bočné steny.
Samočistiaci strop a bočné steny si môžete dokúpiť ako zvláštne príslušenstvo v zákazníckom servise.

Zmena základných nastavení

Ak ste dokúpili a namontovali samočistiaci strop a bočné steny, aktivujte v základných nastaveniach funkciu samočistenia. Postup si prosím prečítajte v kapitole Zmena základných nastavení.

Stupne samočistenia

Môžete si vybrať z troch stupňov samočistenia.

Stupeň	Stupeň samočistenia	Dĺžka samočistenia
1	ľahký	cca 45 minút
2	stredný	cca 1 hodina
3	intenzívny	cca 1 hodina 15 minút

Pred samočistením

Vyberte príslušenstvo a riad z varného priestoru.

Čistenie dna varného priestoru

Pred nastavením samočistenia vyčistite vo varnom priestore plochy, ktoré nie sú schopné sa sami vyčistiť. Inak vzniknú škvrny, ktoré už nie je možné odstrániť.

Použite tkaninu a horúci umývací roztok alebo octovú vodu. Pri silnom znečistení použite drôtenku z ušľachtilej ocele alebo prostriedok na čistenie rúr.
Čistite len studený varný priestor.
Na samočistiace plochy nikdy nepoužívajte drôtenku a prostriedok na čistenie rúr.

Nastavenie stupňa samočistenia

1. Stlačte tlačidlo . Ako návrh sa zobrazí stupeň samočistenia 3. Samočistenie môžete ihneď spustiť.

Ak chcete zmeniť stupeň samočistenia:

2. Pomocou otočného ovládača nastavte požadovaný stupeň samočistenia.
3. Tlačidlom spustite samočistenie. V stavovom riadku viditeľne ubieha doba potrebná na vyčistenie spotrebiča.

Samočistenie je ukončené

V stavovom riadku sa zobrazí 00:00:00. Rúra už nehreje.

Tipy pre nastavenie:

Prerušenie samočistenia

Stlačte tlačidlo a držte ho stlačené, pokiaľ sa na displeji nezobrazí návrh 3D-horúci vzduch, 160 °C. Potom môžete spotrebič znova nastaviť.

Zmena stupňa samočistenia

Po štarte už nemôžete zmeniť stupeň samočistenia.

Posunutie doby ukončenia samočistenia

Aby ste mohli cez deň používať rúru, môžete posunúť dobu ukončenia samočistenia na noc. Viď kapitola Časové funkcie, Posunutie doby ukončenia tepelnej úpravy.

Po ukončení čistenia

Keď varný priestor úplne vychladne, utrite zo samočistiacich plôch vlhkou tkaninou zbytky soli.

Starostlivosť a čistenie

Pri svedomitej starostlivosti a kvalitnom čistení zostane vaša rúra dlho pekná a funkčná. Tu vám vysvetlíme, ako by ste sa mali o vašu rúru starať.

Pokyny

Drobné farebné rozdiely na prednej stene sú zapríčinené použitím rôznych materiálov ako sklo, umelá hmota a kov.

Tiene na okienku dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy alebo vady skla, sú svetelné odrazy prechádzajúce z osvetlenia rúry.

Smalt sa pri vysokých teplotách vypaľuje, čo môže viesť k drobným farebným rozdielom. Tento jav je normálny a inak neovplyvňuje funkčnosť rúry.
Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne posmaltovať, preto môžu byť drsné. Tento jav nemá žiadny vplyv na ochranu proti korózii.

Čistiace prostriedky

Aby ste sa vyvarovali poškodeniu rôznych povrchov spotrebiča nesprávnym čistením, dodržiavajte pokyny v tabuľke. Nepoužívajte:

- agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky;
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu;
- tvrdé tkaniny alebo hubky;
- vysokotlakové alebo parné čističe.

Nové penové tkaniny pred prvým použitím vyperte.

Oblasť	Čistiaci prostriedok
Predná stena rúry	Horúci umývací roztok: Plochu umyte tkaninou namočenou v horúcom umývacom roztoku a mäkkou tkaninou utrite do sucha. Nepoužívajte prostriedok na čistenie skla alebo škrabku na sklo.
Ušľachtilá oceľ	Horúci umývací roztok: Vyčistite tkaninou a potom osušte mäkkou utierkou. Škvrny od vody, tuku, škrobu a mlieka ihneď odstráňte, aby sa pod nimi nemohla vytvárať korózia. V zákazníckom servise alebo špecializovanom obchode sú na získanie špeciálne prostriedky určené na starostlivosť o ušľachtilú oceľ, ktoré sa hodia na teplé povrchy. Naneste mäkkou tkaninou slabú vrstvu ošetrujúceho prostriedku.
Sklené tabule dvierok	Čistiaci prostriedok na sklo: Utrite mäkkou tkaninou. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Sklený kryt osvetlenia rúry	Horúci umývací roztok: Vyčistite tkaninou.
Tesnenie Nevyberajte!	Horúci umývací roztok: Vyčistite tkaninou. Nedrhnite.
Rošty	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite tkaninou alebo kefkou.
Príslušenstvo	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite tkaninou alebo kefkou.

Čistenie samočistiacich plôch vo varnom priestore

Zadná stena vo varnom priestore je potiahnutá vrstvou vysoko poréznej keramiky. Táto vrstva nasaje a odstráni vystrieknutú šťavu z mäsa a koláčov, zatiaľ čo je rúra na pečenie v prevádzke. Čím vyššia je teplota a čím dlhšie je rúra v prevádzke, tým lepší je výsledok.

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

1. Správne vyčistite dno varného priestoru, strop a bočné steny.

2. Nastavte 3D-horúci vzduch .
3. Prázdnu a zatvorenú rúru zahrievajte cca 2 hodiny na maximálnu teplotu.

Keramická vrstva sa zregeneruje. Po vychladnutí varného priestoru odstráňte vodu a mäkkou hubkou nahnedlé alebo belavé zbytky.

Mierne zafarbenie keramickej vrstvy nijako neovplyvňuje samočistenie.

Ak si dokúpite zvláštne príslušenstvo „Samočistiaci strop a bočné steny“, môžete samočistiace plochy regenerovať samočistením. Pozrite sa do kapitoly Samočistenie.

Dôležité pokyny

Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky. Mohli by poškrábať, prípadne úplne zničiť vysoko poréznu vrstvu.

Na keramickú vrstvu nikdy nenanášajte prostriedok určený na čistenie rúr. Ak sa aj tak keramická vrstva dostane do styku s týmto prostriedkom, ihneď ho odstráňte pomocou hubky a dostatočného množstva vody.

Čistenie dna varného priestoru, stropu a bočných stien

Použite handričku a horúcu umývací roztok.

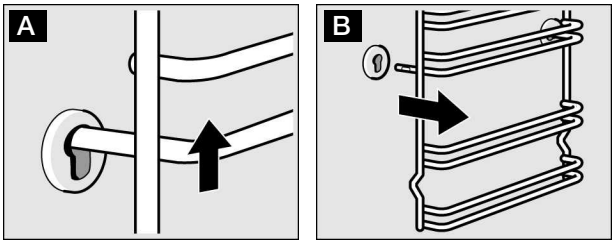
Pri silnom znečistení použite drôtenku z ušľachtilej ocele alebo prostriedok určený na čistenie rúr, a to len v studenom varnom priestore. Na samočistiace plochy nikdy nepoužívajte drôtenku alebo prostriedok určený na čistenie rúr.

Vybratie a vloženie závesných roštov

Závesné rošty môžete pred čistením vybrať. Rúra musí byť studená.

Vybratie závesných roštov

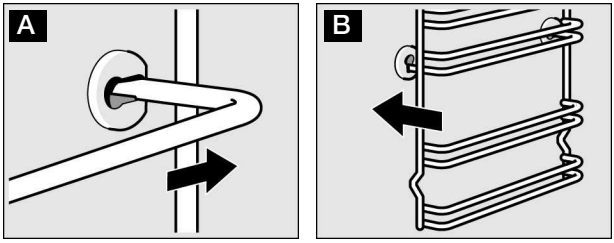
1. Rošt vpredu nadvihnite smerom nahor.
2. Vyberte ho (obrázok A).
3. Potom celý rošt vytiahnite smerom dopredu a vyberte ho (obrázok B).



Rošty vyčistite pomocou umývacieho prostriedku a hubky. Na silno prilepené nečistoty použite kefku.

Vloženie závesných roštov

1. Rošt najskôr zasuňte do zadného otvoru, mierne ho zatlačte smerom dozadu (obrázok A)
2. Potom zaveste do predného otvoru (obrázok B).



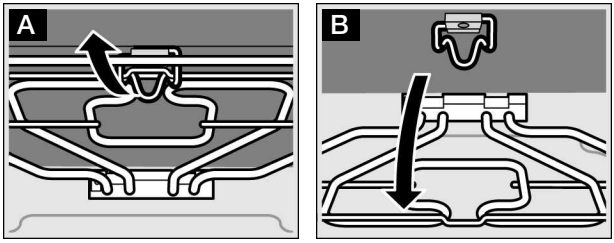
Je potrebné rozlišovať pravý a ľavý rám. Vyklenutie sa musí nachádzať vždy dole.

Sklopenie grilovacieho telesa

Pre lepšie čistenie môžete sklopiť grilovacie teleso.

⚠ Nebezpečenstvo popálenia! Rúru na pečenie musí byť studená.

1. Sponu vytiahnite na sklopnom grile dopredu a zatlačte ju hore, až budete počuť, že zacvakne (obrázok A).
2. Pritom držte grilovacie teleso a sklopte ho nadol (obrázok B).

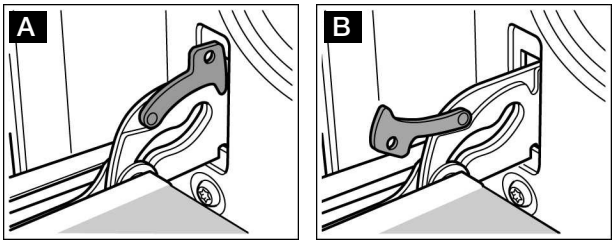


Po vyčistení opäť zaklapnite grilovacie teleso nahor. Zatlačte sponu nadol a nechajte grilovacie teleso zacvaknúť.

Zloženie a nasadenie dvierok rúry

Ak chcete demontovať a vyčistiť sklené tabule dvierok, môžete dvierka rúry zložiť.

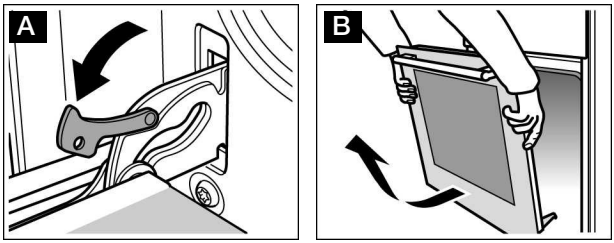
Závesy dvierok rúry sú vybavené zaisťovacími páčkami. Ak je zaisťovacia páčka zaklopená (obrázok A), nie je možné dvierka zložiť.
Ak sú zaisťovacie páčky pre zloženie dvierok rúry vyklopené (obrázok B), sú závesy zaistené a nemôžu sa tak náhle zaklapnúť.



⚠ Nebezpečenstvo poranenia! Nezaistené závesy sa môžu náhle veľkou silou zacvaknúť. Dbajte na to, aby zaisťovacie páčky boli vždy úplne zaklopené, prípadne pri skladaní dvierok úplne vyklopené.

Zloženie dvierok

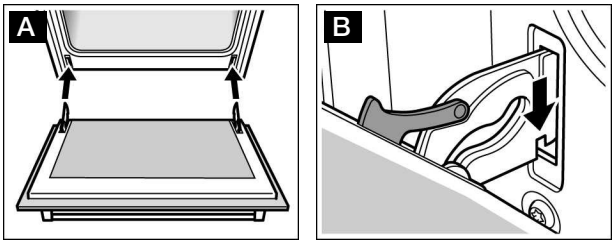
1. Dvierka rúry úplne otvorte.
2. Odklopte obidve zaisťovacie páčky vľavo a v pravo (obrázok A).
3. Zatvorte dvierka rúry až na doraz (obrázok B). Dvierka chyťte obidvoma rukami vľavo a vpravo. Ešte trochu viac ich zatvorte a vytiahnite (obrázok B).



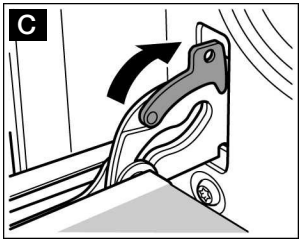
Nasadenie dvierok

Dvierka rúry nasaďte späť v obrátenom poradí.

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



3. Znova zacvaknite obidve zaisťovacie páčky (obrázok C). Zatvorte dvierka rúry.

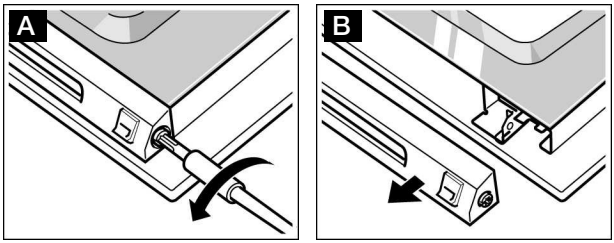


⚠ Nebezpečenstvo poranenia! Ak dvierka rúry nedopatrením vypadnú alebo sa zacvakne záves, nechytajte sa ho. Obráťte sa na zákaznícky servis.

Vybratie krytu na dvierkach rúry

Kryt na dvierkach rúry sa môže zafarbiť. Aby ste tento kryt mohli riadne vyčistiť, môžete ho vybrať.

1. Úplne otvorte dvierka rúry.
2. Odskrutkujte kryt na dvierkach rúry. K tomuto účelu uvoľnite skrutky na ľavej a pravej strane (obrázok A).
3. Vyberte kryt (obrázok B).



Dbajte na to, aby ste nezatvorili dvierka rúry, pokiaľ je kryt vybratý. Vnútorná tabuľa by sa mohla poškodiť.

Vyčistite kryt prostriedkom určeným na ušľachtilú oceľ.

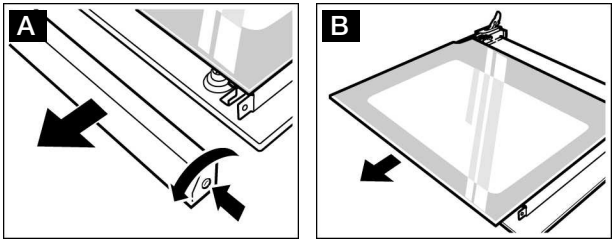
4. Kryt opäť nasaďte a pripevnite ho.
5. Zatvorte dvierka rúry.

Vybratie a vloženie sklených tabulí

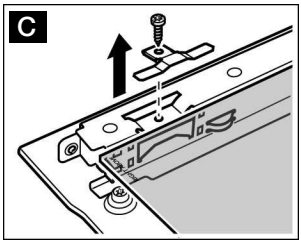
Sklené tabule v dvierkach môžete pre lepšie čistenie vybrať.

Vybratie

1. Zložte dvierka rúry a položte ich madlom nadol na utierku.
2. Odskrutkujte kryt hore na dvierkach rúry. Na tento účel odskrutkujte skrutky na ľavej a pravej strane (obrázok A).
3. Nadvihnite hornú sklenú tabuľu a vytiahnite ju (obrázok B).



4. Odskrutkujte držiaky na pravej a ľavej strane a odstráňte ich (obrázok C). Vyberte sklenú tabuľu.



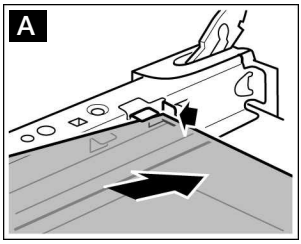
Vyčistite sklené tabule prostriedkom určeným na čistenie skla a mäkkou tkaninou.

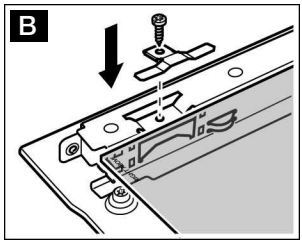
Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky ani škrabku na sklo. Mohli by ste tak poškodiť sklo.

Nasadenie

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

1. Zasuňte tabuľu šikmo smerom dozadu (obrázok A).
2. Na pravú a ľavú stranu tabule nasaďte držiaky, vyrovnajte ich a priskrutkujte (obrázok B).
3. Hornú tabuľu zasuňte šikmo smerom dozadu. Hladká plocha sa musí nachádzať na vonkajšej strane dvierok.





4. Nasaďte kryt a priskrutkujte ho.
5. Nasaďte dvierka rúry.

Rúru používajte najskôr po riadnom nasadení sklených tabulí.

Čo robiť v prípade poruchy?

Ak sa vyskytne porucha, jedná sa často len o maličkosť. Skôr ako sa obrátite na servis, pokúste sa pomocou tabuľky sami odstrániť poruchu.

Ak sa vám pokrm nepodarí, pozrite sa do kapitoly Testovali sme pre vás v našom kuchynskom štúdiu. Tam nájdete veľa tipov a drobných rád týkajúcich sa varenia.

Tabuľka porúch

Porucha	Možná príčina	Pokyny k náprave
Rúra nefunguje.	Vypálená poistka.	Skontrolujte príslušnú poistku v poistkovej skrini.
Na displeji sa zobrazí text „Nastavte čas“. Zobrazený čas nie je aktuálny.	Prerušenie dodávky elektrického prúdu.	Pomocou otočného ovládača nastavte aktuálny čas a stlačte tlačidlo ◷.
Rúra nehreje alebo nie je možné nastaviť zvolený druh ohrevu.	Rúra nerozoznala druh ohrevu.	Nastavte ešte raz.
Rúra nehreje. Na displeji sa zobrazí text „Režim DEMO“.	Rúra sa nachádza v režime DEMO.	Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Počkajte minimálne 20 sekúnd a potom rúru ju opäť zapnite. Počas nasledujúcich 2 minút stlačte tlačidlo ⊂⊃ a držte ho štyri sekundy stlačené, pokiaľ text „Režim DEMO“ nezmizne.
Po stlačení tlačidla ⁞⁞ sa zobrazí odkaz na samočistenie.	Spotrebič nie je vybavený samočistením.	Toto tlačidlo funguje najskôr po namontovaní stropu a bočných stien vybavených samočistiacou vrstvou a následne aktiváciou samočistenia v základných nastaveniach. Viď kapitola Samočistenie a kapitola Základné nastavenie.

Porucha	Možná príčina	Pokyny k náprave
Na displeji sa zobrazí text „Automatické vypnutie.	Bolo aktivované automatické vypnutie. Rúra už nehreje.	Stlačte ľubovoľné tlačidlo. Text zmizne. Potom môžete spotrebič opäť nastaviť.

Chybové hlásenia začínajúce na E

Ak sa na displeji zobrazí chybové hlásenie začínajúce na E, stlačte tlačidlo ◷. Chybové hlásenie zmizne. Môže sa stať, že budete musieť znova nastaviť aktuálny čas. Ak sa chybové hlásenie opäť zobrazí, obráťte sa na autorizovaný servis.

Pri nasledujúcom chybovom hlásení si môžete sami objednať nápravu.

Chybové hlásenie	Možná príčina	Pokyny k náprave
E011	Došlo k zaseknutiu niektorého tlačidla.	Stlačte postupne všetky tlačidlá. Skontrolujte, či sa tlačidlo nezaseklo alebo nie je špinavé. Ak chybové hlásenie pretrváva, obráťte sa na zákaznícky servis.

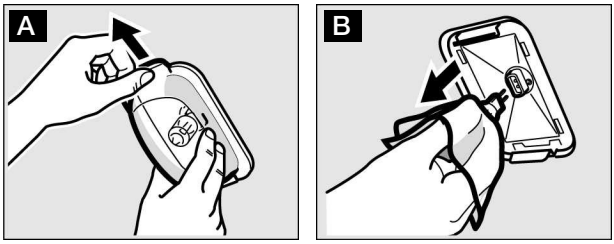
⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom! Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy môže vykonávať len nami školený technik z autorizovaného servisu.

Výmena osvetlenia rúry

Ak osvetlenie rúry prestane svietiť, musíte ho vymeniť. Žiaruvzdorné halogénové žiarovky (12 V, 10 W) kúpite v autorizovanom servise alebo v špecializovanej predajni. Halogénovú žiarovku chyťte suchou utierkou, predĺžite tak jej životnosť. Používajte len tieto žiarovky.

⚠
1. Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom! Vypnite poistku v poistkovej skrinke.
2. Do studenej rúry vložte utierku aby ste zabránili poškodeniu.

3. Vyberte sklený kryt. Palcom zatlačte kovové spony na stranu (obrázok A).
4. Vyberte žiarovku, neotáčajte ju (obrázok B). Vložte novú žiarovku a pritom dávajte pozor na polohu kontaktov. Žiarovku zatlačte na miesto.

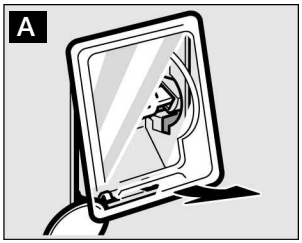


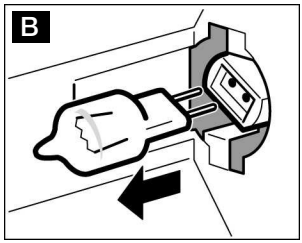
5. Opäť nasaďte sklený kryt. Pritom ho nasaďte na jednej strane a na druhej strane ho pevne zatlačte na miesto. Sklo zacvakne.
6. Vyberte utierku a zapnite poistku v poistkovej skrini.

Výmena bočného osvetlenia rúry

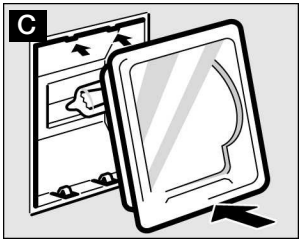
Ak osvetlenie rúry prestane svietiť, musíte ho vymeniť. Teplu odolné halogénové žiarovky (12 V, 10 W) získate v servise alebo v špecializovanej predajni. Halogénovú žiarovku chyťte utierkou, predĺžite tak jej životnosť. Používajte len tieto žiarovky.

⚠ 1. Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom! Vypnite poistku v poistkovej skrini.
2. Do studenej rúry vložte utierku, aby ste zabránili poškodeniu.
3. Vyberte sklený kryt. Rukou otvorte sklený kryt (obrázok A). Ak by sklený kryt nebolo možné vybrať, zoberte si na pomoc lyžicu.
4. Vyberte žiarovku, neotáčajte ju (obrázok B). Vložte novú žiarovku, pritom dbajte na správnu polaritu. Žiarovku zatlačte na svoje miesto.





5. Opäť nasaďte sklený kryt. Dbajte na to, aby sa vyklenutie v skle nachádzalo vpravo. Nasaďte sklo hore a dole ho pevne zatlačte na miesto (obrázok C). Sklo zacvakne.



6. Vyberte utierku a zapnite poistku v poistkovej skrini.

Sklený kryt

Poškodený sklený kryt musíte vymeniť.
Vhodný sklený kryt obdržíte v zákazníckom servise. Uveďte číslo E a číslo FD vášho spotrebiča.

Zákaznický servis

Ak potrebuje váš spotrebič opravu, je tu pre vás autorizovaný servis. Adresu a telefónne číslo najbližšieho autorizovaného servisu nájdete v telefónnom zozname. Tiež uvedené autorizované servisné strediská vám radi poskytnú kontakt na najbližšie servisné stredisko.

Číslo E a číslo FD

Servisu vždy oznámte číslo F a číslo FD vášho spotrebiča. Výrobný štítok s týmito číslami nájdete vpravo, na boku dvierok rúry.
Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, poznačte si hneď údaje k svojmu spotrebiču a telefonický kontakt na najbližšie servisné stredisko.

Dbajte na to, že návštevu technika zo zákazníckeho servisu musíte v prípade nesprávnej obsluhy spotrebiča uhradiť aj počas záručnej doby.

Číslo E	Číslo FD

Zákaznický servis ☎

Energia a ochrana životného prostredia

Tu sa dozviete, ako môžete pri pečení ušetriť energiu a ako váš spotrebič zlikvidujete v súlade so životným prostredím.

Úspora energie

Predhrejte rúru len vtedy, ak je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na obsluhu.

Používajte tmavé, čierne lakované alebo smaltované formy na pečenie. Tieto formy obzvlášť dobre prijímajú teplo.

Počas pečenia otvárajte dvierka rúry čo najmenej.

Viac koláčov pečte hneď po sebe. Rúra je ešte teplá. Tým sa skráti doba pečenia druhého koláča. Môžete tiež zasunúť 2 chlebíkové formy vedľa seba.

Pri dlhšej dobe tepelnej úpravy môžete rúru vypnúť 10 minút pred koncom pečenia ak dopečeniu pokrmu využiť zbytkové teplo.

Ekologická likvidácia

Obal zlikvidujte v súlade so životným prostredím.



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

Programová automatika

Vďaka programovej automatike ľahko pripravíte rafinované dusené pokrmy, šťavnaté mäso a lahodné pokrmy z jedného hrnca. Ušetríte si obrátenie a podlievanie pokrmu a varný priestor zostane čistý. Konečný výsledok závisí na kvalite mäsa a veľkosti a druhu použitého riadu. Pri vyberaní hotového pokrmu z varného priestoru použite chňapku alebo kuchynskú utierku. Riad je veľmi horúci. Pozor pri odkrývaní pokrievky, uniká horúca para.

Riad

Programová automatika je vhodná len na pečenie v zakrytej nádobe. Výnimku tvorí šunkový plátok s kôrkou. Používajte len riad s dobre padnúcou pokrievkou. Dodržiavajte tiež pokyny výrobcu riadu.

Vhodný riad

Odporúčame vám tepelne odolný riad (do 300 °C) zo skla alebo sklokeramiky.
Pekáče z ušľachtilej ocele môžete použiť len pri niektorých programoch. Lesklý povrch veľmi silno odráža tepelné žiarenie. Pokrm toľko nezhnedne a mäso nie je dokonale prepečené. Ak použijete pekáč z ušľachtilej ocele, zložte po ukončení programu pokrievku. Mäso grilujte na 3 stupni ešte 8 až 10 minút.
Ak použijete pekáč zo smaltovanej ocele, liatiny alebo hliníka liateho pod tlakom, pokrm viac zhnedne. Pridajte viac tekutiny.

Nevhodný riad

Riad zo svetlého, lešteného hliníka, neglazovanej hliny a riad s umelohmotnými madlami nie je vhodný.

Veľkosť riadu

Mäso by malo pokrývať dno nádoby približne z dvoch tretín. Tak sa pekne upečie.

Odstup medzi mäsom a pokrievkou musí byť minimálne 3 cm. Mäso sa môže počas pečenia natlakovať.

Príprava pokrmu

Použite čerstvé alebo zmrazené mäso. Odporúčame vám použiť čerstvé mäso, ktoré má teplotu chladničky.

Zvoľte vhodnú nádobu.

Čerstvé alebo zmrazené mäso, hydinu alebo ryby najskôr odvážte. Presné pokyny nájdete v príslušných tabuľkách. Hmotnosť mäsa potrebujete na správne nastavenie programovej automatiky.

Mäso okoreňte. Zmrazené mäso okoreňte rovnako ako mäso čerstvé.

Pri mnohých pokrmoch je potrebné pridať tekutinu. Pridajte do nádoby toľko tekutiny, aby jej hladina dosahovala cca ½ cm. Ak je v tabuľke uvedené „trochu“ tekutiny, väčšinou stačia 2 - 3 polievkové lyžice. Ak je pri tekutine uvedené „áno“, môže to kľudne byť viac. Dodržiavajte pokyny pred tabuľkami a v nich.

Nádobu zakryte pokrievkou a postavte ju na rošt, ktorý je na úrovni 2.

Pri niektorých pokrmov nie je možné posunúť dobu ukončenia tepelnej úpravy na neskôr. Tieto pokrmy sú označené hviezdičkou *.

Nádobu vložte vždy do studeného varného priestoru.

Programy

Hydina

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

Pri príprave niekoľkých 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.

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

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

Programy **Hydina**	**Hmotnostný rozsah v kg**	**Pridaná tekutina**	**Nastavená hmotnosť**
Kurča, čerstvé*	0,7 - 2,0	nie	hmotnosť mäsa
Brojler, čerstvý*	1,4 - 2,3	nie	hmotnosť mäsa
Kačka, čerstvá*	1,6 - 2,7	nie	hmotnosť mäsa
Hus, čerstvá*	2,5 - 3,5	nie	hmotnosť mäsa
Mladá morka, čerstvá*	2,5 - 3,5	nie	hmotnosť mäsa
Morčacie prsia, čerstvé	0,5 - 2,5	veľa	hmotnosť mäsa
Stehná, čerstvé napr. kuracie, kačacie, husie alebo morčacie	0,3 - 1,5	nie	hmotnosť najťažšieho stehna
Stehna, zmrazené* napr. kuracie, kačacie, husie alebo morčacie	0,3 - 1,5	nie	hmotnosť najťažšieho stehna

Mäso

Do nádoby pridajte toľko tekutiny, koľko je uvedené v tabuľkách.

Hovädzie mäso
K dusenému mäsu pridajte dostatočné množstvo tekutiny. Môžete použiť aj tekutinu, v ktorej ste mäso marinovali.
K hovädziemu by ste mali pridať toľko tekutiny (vody alebo vývaru), aby mäso bolo skoro celé v tekutine.
Roastbeef upravujte tučnou stranou nahor.

Programy Hovädzie mäso	Hmotnostný rozsah v kg	Pridaná tekutina	Nastavená hmotnosť
Dusené mäso, čerstvé napr. roštenka, plece, sviečková	0,5 - 3,0	áno	hmotnosť mäsa
Dusené mäso, mrazené* napr. roštenka, plece	0,5 - 2,0	áno	hmotnosť mäsa
Roastbeef, čerstvý, stredne prepečený, napr. sviečková	0,5 - 2,5	nie	hmotnosť mäsa
Roastbeef, čerstvý, krvavý napr. sviečková	0,5 - 2,5	nie	hmotnosť mäsa
Roastbeef, zmrazený, dobre prepečený* napr. sviečková	0,5 - 2,0	nie	hmotnosť mäsa
Sekaná*	0,3 - 3,0	nie	celková hmotnosť
Hovädzie, čerstvé	0,5 - 2,5	veľa	hmotnosť mäsa

Teľacie mäso
Pri príprave talianskej špeciality Osso buco pridajte do nádoby dostatočné množstvo zeleniny (zeler, paradajky, mrkvu) a rozložte na ňu plátky mäsa. Podľa potreby prilejte tekutinu (vývar).

Programy Teľacie mäso	Hmotnostný rozsah v kg	Pridaná tekutina	Nastavená hmotnosť
Čerstvé mäso	0,5 - 3,0	áno	hmotnosť mäsa
Prerastené čerstvé mäso napr. plece, krkovička	0,5 - 3,0	trochu	hmotnosť mäsa
Zmrazené mäso*	0,5 - 2,0	áno	hmotnosť mäsa
Prerastené zmrazené mäso* napr. plece, krkovička	0,5 - 2,0	trochu	hmotnosť mäsa
Koleno s kosťou, čerstvé	0,5 - 2,5	áno	hmotnosť mäsa
Osso buco napr. plátky teľacej nohy so zeleninou	0,5 - 3,5	áno	hmotnosť mäsa

Bravčové mäso
Mäso s kosťou položte do pekáča stranou s kosťou smerom nadol.
Mäso s kôrkou položte do nádoby kôrkou nahor. Kožu pred pečením mriežkovite narežte, bez toho, aby ste porezali mäso. Šunku položte tukovou vrstvou nahor.
Šunkové mäso pečte v odkrytej nádobe, aby sa vytvorila kôrka.

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

Programy Bravčové mäso	**Hmotnostný rozsah v kg**	**Pridaná tekutina**	**Nastavená hmotnosť**
Krkovička, čerstvá, bez kosti	0,5 - 3,0	áno	hmotnosť mäsa
Krkovička, čerstvá, s kosťou	0,5 - 3,0	áno	hmotnosť mäsa
Krkovička, zmrazená, bez kosti*	0,5 - 2,0	áno	hmotnosť mäsa
Krkovička, zmrazená, s kosťou*	0,5 - 2,0	áno	hmotnosť mäsa
Kotleta s kosťou, čerstvá	0,5 - 3,0	áno	hmotnosť mäsa
Sviečková, čerstvá	0,5 - 2,5	áno	hmotnosť mäsa
Roláda, čerstvá	0,5 - 3,0	áno	celková hmotnosť
Mäso s kôrkou, čerstvé napr. bôčik	0,5 - 3,0	nie	hmotnosť mäsa
Mäso s kôrkou čerstvé napr. šál	0,5 - 3,0	nie	hmotnosť mäsa
Sekaná*	0,3 - 3,0	nie	celková hmotnosť
Údené mäso s kosťou, čerstvé	0,5 - 3,0	áno	hmotnosť mäsa
Šunkové mäso, nasolené, varenie	1,0 - 4,0	trochu	hmotnosť mäsa
Šunkové mäso, nasolené, zapečenie kôrky*	1,0 - 4,0	nie	hmotnosť mäsa

Jahňacie a baranie mäso
Pri mäsách nastavte hmotnosť mäsa, pri sekanej nastavte celkovú hmotnosť.

Programy Jahňacie mäso	Hmotnostný rozsah v kg	Pridaná tekutina	Nastavená hmotnosť
Stehno, čerstvé, bez kosti, dobre prepečené	0,5 - 2,5	trochu	hmotnosť mäsa
Stehno, čerstvé, bez kosti, stredne prepečené	0,5 - 2,5	nie	hmotnosť mäsa
Stehno, čerstvé, s kosťou, dobre prepečené	0,5 - 2,5	trochu	hmotnosť mäsa
Stehno, zmrazené, bez kosti, dobre prepečené*	0,5 - 2,0	trochu	hmotnosť mäsa
Stehno, zmrazené, bez kosti, stredne prepečené*	0,5 - 2,0	nie	hmotnosť mäsa
Stehno, zmrazené, s kosťou, dobre prepečené*	0,5 - 2,0	trochu	hmotnosť mäsa
Sekaná*	0,3 - 3,0	nie	celková hmotnosť

Programy Baranie mäso	Hmotnostný rozsah v kg	Pridaná tekutina	Nastavená hmotnosť
Baranina, čerstvá napr. plece	0,5 - 3,0	áno	hmotnosť mäsa
Baranina, zmrazená* napr. plece	0,5 - 2,0	áno	hmotnosť mäsa

Divina
Divinu môžete obložiť slaninou, mäso tak bude šťavnatejšie, nezozlatne však toľko. Pre lepšiu chuť môžete divinu pred pečením nechať cez noc marinovať v chladničke v omare, víne alebo octe.
Ak pečiete viac zajačích stehien, nastavte hmotnosť najťažšieho stehna.
Môžete piecť aj už naporcovaného zajaca. Nastavte celkovú hmotnosť.

Programy Divina	Hmotnostný rozsah v kg	Pridaná tekutina	Nastavená hmotnosť
Jelenie pečené mäso, čerstvé napr. plece, prsia	0,5 - 3,0	áno	hmotnosť mäsa

Programy Divina	Hmotnostný rozsah v kg	Pridaná tekutina	Nastavená hmotnosť
Jelenie pečené mäso, zmrazené* napr. plece, prsia	0,5 - 2,0	áno	hmotnosť mäsa
Srnčie stehno, bez kosti, čerstvé	0,5 - 3,0	áno	hmotnosť mäsa
Srnčie stehno, s kosťou, zmrazené*	0,5 - 2,0	áno	hmotnosť mäsa
Zajačie stehno, s kosťou, čerstvé	0,3 - 0,6	áno	hmotnosť najťažšieho stehna
Zajačie stehno, bez kosti, zmrazené*	0,3 - 0,6	áno	hmotnosť najťažšieho stehna
Pečené mäso z diviaka, čerstvé, napríklad plece, prsia	0,5 - 3,0	áno	hmotnosť mäsa
Pečené mäso z diviaka, zmrazené*, napr. plece, prsia	0,5 - 2,0	áno	hmotnosť mäsa
Zajac, čerstvý	0,5 - 3,0	áno	hmotnosť mäsa

Ryby

Rybu vyčistite, okyslite a osoľte ako obvykle.

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

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

Celú rybu vložte do nádoby v polohe plávania, čiže chrbtovou plutvou nahor. Do brucha jej vložte zemiak alebo malú tepelne odolnú nádobu. Zaistíte tak stabilitu ryby.

Ak pripravujete viac rýb, nastavte celkovú hmotnosť. Ryby musia mať približne rovnakú veľkosť alebo hmotnosť. Príklad: Dva pstruhy s hmotnosťou 0,6 kg a 0,5 kg. Nastavte hmotnosť 1,1 kg.

Programy Ryby	Hmotnostný rozsah v kg	Pridaná tekutina	Nastavená hmotnosť
Pstruh, čerstvý, dusený*	0,3 - 1,5	áno	celková hmotnosť
Pstruh, čerstvý, pečený*	0,3 - 1,5	nie	celková hmotnosť

Programy Ryby	Hmotnostný rozsah v kg	Pridaná tekutina	Nastavená hmotnosť
Zubáč, čerstvý, dusený*	0,5 - 2,0	áno	celková hmotnosť
Zubáč, čerstvý, pečený*	0,5 - 2,0	nie	celková hmotnosť
Treska, čerstvá, dusená*	0,5 - 2,0	áno	celková hmotnosť
Treska, čerstvá, pečená*	0,5 - 2,0	nie	celková hmotnosť
Kapor, čerstvý, dusený*	0,8 - 2,0	áno	celková hmotnosť
Kapor, čerstvý, pečený*	0,8 - 2,0	nie	celková hmotnosť

Sekaná

Použite čerstvé mleté mäso.

Nastavte celkovú hmotnosť sekanej.

Hmotu môžete zjemniť kockami zeleniny alebo syra.

Programy Sekaná	Hmotnostný rozsah v kg	Pridaná tekutina	Nastavená hmotnosť
z čerstvého hovädzieho mäsa*	0,3 - 3,0	nie	celková hmotnosť
z čerstvého bravčového mäsa*	0,3 - 3,0	nie	celková hmotnosť
z čerstvého jahňaceho mäsa*	0,3 - 3,0	nie	celková hmotnosť
z čerstvého miešaného masa*	0,3 - 3,0	nie	celková hmotnosť

Pokrm z jedného hrnca

Môžete kombinovať rôzne druhy mäsa a čerstvú zeleninu.

Mäso nakrájajte na malé kúsky. Kuracie časti použite celé.

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

Ak má mäso zhnednúť, vložte ho do pekáča ako poslednú prísadu na zeleninu. Ak chcete mať mäso svetlejšie, zmiešajte ho so zeleninou.

Pri príprave pokrmu z jedného hrnca s mäsom nastavte hmotnosť mäsa. Ak má byť zelenina mäkšia, nastavte celkovú hmotnosť.

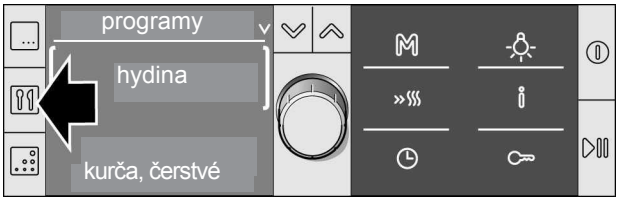
Na prípravu pokrmu z jedného hrnca sa hodia pevné druhy zeleniny, napríklad mrkva, zelená fazuľa, biela kapusta, zeler a zemiaky. Čím menšie kúsky zeleniny nakrájate, tým mäkšie budú. Aby zelenina príliš nezhnedla, zalejte ju tekutinou.

Programy **Pokrm z jedného hrnca**	**Hmotnostný rozsah v kg**	**Pridaná tekutina**	**Nastavená hmotnosť**
s mäsom napr. z rôznych druhov mäsa a zeleniny	0,3 - 3,0	áno	hmotnosť mäsa
so zeleninou napr. vegetariánsky pokrm	0,3 - 3,0	áno	celková hmotnosť
Guláš	0,3 - 3,0	áno	hmotnosť mäsa
Závitky	0,3 - 3,0	áno	hmotnosť mäsa

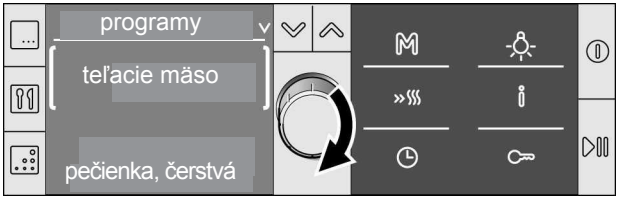
Výber a nastavenie programu

Príklad na obrázku: Nastavenie pre zmrazené teľacie s hmotnosťou 1,3 kg.

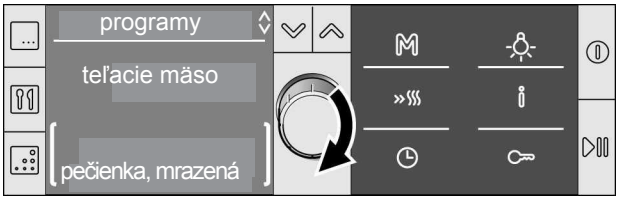
1. Stlačte tlačidlo . Zobrazí sa prvá programová skupina a prvý program.



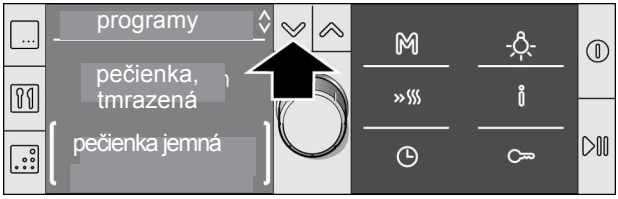
2. Pomocou otočného ovládača vyberte požadovanú programovú skupinu.



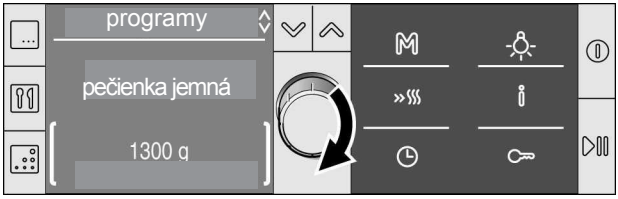
3. Tlačidlom ⌄ prejdite na ďalší riadok.
4. Pomocou otočného ovládača vyberte požadovaný program.



Pri niektorých programoch môžete ďalej rozlišovať, napríklad pri teľacom mäse „chudé mäso“ alebo „prerastené mäso“. Stlačte tlačidlo ⌄ a pomocou otočného ovládača vyberte požadované nastavenie.



5. Stlačte tlačidlo ⌄. Zobrazí sa navrhovaná hmotnosť pre zvolený program.
6. Pomocou otočného ovládača nastavte hmotnosť pripravovaného pokrmu.



7. Stlačte tlačidlo ▷II.
   Program sa spustí. V stanovenom riadku viditeľne ubieha doba tepelnej úpravy.

Program je ukončený

Zaznie akustický signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Akustický signál môžete pomocou tlačidla ◷ predčasne zrušiť. Doba tepelnej úpravy v stavovom riadku zobrazuje 00:00:00.

Tipy pre nastavenie:

Prerušenie programu

Stlačte tlačidlo ▷II a držte ho stlačené, pokiaľ sa na displeji nezobrazí 3D-horúci vzduch, 160 °C. Potom môžete spotrebič znova nastaviť.

Informácie

Pred štartom: Krátko stlačte tlačidlo i. Pre každú informáciu znova krátko stlačte tlačidlo i.

Posunutie doby ukončenia tepelnej úpravy

Viď kapitola Časové funkcie.

Individuálne nastavenie

Ak konečný výsledok programu nezodpovedá vašim predstavám, môžete nastavenie programu nabudúce prispôsobiť vašim želaniam.
Nastavte spotrebič podľa pokynov v bodoch 1 až 6. Stlačte tlačidlo ⩔ a pomocou otočného ovládača sa posuňte po svetelnom poli.
−OOO●OOO +
Doľava = slabšie prepečenie pokrmu.
Doprava = silnejšie prepečenie pokrmu.
Zmení sa doba tepelnej úpravy daného programu.

Tipy pre programovú automatiku

Hmotnosť mäsa alebo hydiny je vyššia ako uvedený rozsah hmotnosti.	Hmotnostný rozsah je vedome ohraničený. Pre veľmi veľké mäso nie je k dostaniu dostatočne veľký pekáč. Veľké kusy mäsa alebo hydiny pripravujte pri hornom a spodnom ohreve alebo na cirkulačnom grile .
Mäso je dobré ale šťava je príliš tmavá.	Zvoľte menšiu nádobu alebo použite viac tekutiny.
Mäso je dobré ale šťava je príliš svetlá alebo vodová.	Zvoľte väčšiu nádobu alebo použite menej tekutiny.
Mäso je na povrchu príliš suché.	Použite nádobu s dobre padnúcim krytom. Veľmi chudé mäso bude šťavnatejšie, pokiaľ ho obložíte slaninou.
Počas pečenia je cítiť pripálenie, ale mäso vypadá dobre.	Pokrievka pekáča nie je správne nasadená, prípadne sa mäso nadulo a nadvihlo pokrievku. Používajte vždy len vhodnú pokrievku. Dbajte na to, aby ste medzi mäsom a pokrievkou zachovali odstup minimálne 3 cm.
Chceli by ste pripraviť zmrazené mäso.	Zmrazené mäso okoreňte rovnako ako čerstvé mäso. Pozor: Posunutie doby ukončenia tepelnej úpravy na neskôr nie je u zmrazeného mäsa možné. Mäso by sa počas čakania rozmrazilo a nebolo by požívateľné.
Mäso je málo alebo príliš prepečené.	Nabudúce zmeňte nastavenie. Pokyny ku zmene nastavení nájdete v kapitole Programová automatika a Individuálne nastavenie.

Testovali sme pre vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber pokrmov a ich optimálne nastavenia. Ukážeme vám, aký druh ohrevu a aká teplota je pre váš pokrm najvhodnejšia. Obdržíte tipy týkajúce sa vhodného príslušenstva a úrovne jeho zasunutia do rúry. Na záver nájdete tipy k riadu a príprave pokrmov.

Pokyny

Hodnoty uvedené v tabuľkách platia vždy pre vloženie potravín do studenej a prázdnej rúry. Rúru predhrejte len vtedy, ak je to uvedené v tabuľke. Pred použitím odstráňte z varného priestoru rúry príslušenstvo, ktoré práve nepotrebujete.

Príslušenstvo vyložte papierom na pečenie až po predhriatí.

Časové údaje uvedené v tabuľkách sú len orientačné. Doba tepelnej úpravy závisí na akosti použitých potravín.

Používajte príslušenstvo, ktoré vám bolo dodané spolu s rúrou. Ďalšie príslušenstvo si môžete zakúpiť v špecializovanej predajni alebo v autorizovanom servise.

Pri vyberaní horúceho príslušenstva alebo riadu z rúry vždy používajte chňapku alebo kuchynskú utierku.

Koláče a pečivo

Pečenie na jednej úrovni

S horným/spodným ohrevom sa pečenie koláča vykoná najlepšie s 3D-horúcim vzduchom, dbajte na nasledujúce pokyny:
koláče vo formách, zásuvná úroveň 2;
koláče na plechu, zásuvná úroveň 3.

Pečenie na niekoľkých úrovniach

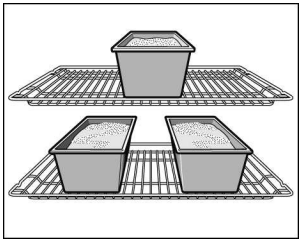
Používajte 3D-horúci vzduch.
Pečenie na 2 úrovniach:
univerzálna panvica na zásuvnej úrovni 3;
plech na pečenie na úrovni 1.

Pečenie na 3 úrovniach:
plech na pečenie na úrovni 5;
univerzálna panvica na úrovni 3;
plech na pečenie na úrovni 1.

Súčasné zasunuté plechy nemusia byť súčasne hotové.

V tabuľkách nájdete návrhy pre vaše pokrmy.

Ak pečiete s 3 chlebíčkovými formami naraz, umiestnite ich na rošty tak, ako je to zobrazené na obrázku.



Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu. Pri svetlých foriem na pečenie vyrobených z tenkostenového kovu alebo pri sklených formách sa predlžuje doba tepelnej úpravy a koláč nezozlatne rovnomerne.
Ak chcete použiť silikónové formy, riaďte sa údajmi a receptami výrobcu. Silikónové formy sú často menších rozmerov ako klasické formy. Údaje v recepte a množstvo cesta sa môžu líšiť.

Tabuľky

V tabuľkách nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne koláče a pečivo. Teplota a doba pečenia závisí na množstve a konzistencii cesta, preto sú hodnoty v tabuľkách uvádzané v určitom rozmedzí.

Najskôr vyskúšajte nižšiu teplotu, ktorá zaručí rovnomerné zozlatnutie koláča. Ak je potrebné, nastavte nabudúce vyššiu teplotu.

Doba pečenia sa skráti o 5 až 10 minút, ak rúru predhrejete.

Dodatočné informácie nájdete v kapitole Tipy na pečenie, ktorá nasleduje za tabuľkami.

Pokyn: Ak ako druh ohrevu zvolíte hydroBaking, môže sa na vnútornej tabuli dvierok rúry tvoriť kondenzovaná voda. Dvierka rúry otvárajte opatrne, pretože uniká horúca para.

= 3D-horúci vzduch
= horný/spodný ohrev
= hydroBaking
= intenzívny ohrev

Koláče vo forme	**Príslušenstvo**	**Úroveň**	**Druh ohrevu**	**Teplota v °C**	**Doba pečenia v min.**
Trený koláč, jednoduchý	vencová/chlebíková forma	2		160 - 180	50 - 60
	3 chlebíkové formy	3 + 1		140 - 160	60 - 80
Trený koláč, jemný	vencová/chlebíková forma	2		150 - 170	60 - 70
Tortový korpus z treného cesta	koláčová forma	3		160 - 180	20 - 30
Jemný ovocný koláč, trené cesto	tortová forma	2		160 - 180	50 - 60
Piškótový korpus, 2 vajcia, predhriať	koláčová forma	2		150 - 170	20 - 30
Piškótová torta, 6 vajec, predhriať	tmavá tortová forma	2		150 - 170	40 - 50
Korpus z krehkého cesta s okrajom	tmavá tortová forma	1		170 - 190	25 - 35
Ovocný alebo tvarohový koláč s korpusom z krehkého cesta*	tmavá tortová forma	1		160 - 180	70 - 90
Švajčiarsky koláč	forma za pizzu	2		210 - 230	30 - 40
Bábovka	bábovková forma	2		150 - 170	60 - 70
Pizza, tenké cesto, málo obložená, predhriať	forma za pizzu	2		280 - 300	10 - 15

Koláče vo forme	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v min.
Pikantné koláče*	tmavá tortová forma	2		170 - 190	40 - 50

* Koláč nechajte približne 20 minút vychladnúť vo vypnutej a zatvorenej rúre.

 = 3D-horúci vzduch
 = horný/spodný ohrev
 = hydroBaking
 = intenzívny ohrev

Koláče na plechu	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v min.
Trené cesto so suchou hornou vrstvou	plech na pečenie	2		170 - 190	20 - 30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		150 - 170	35 - 45
Trené cesto so šťavnatou hornou vrstvou (ovocie)	univerzálna panvica	2		170 - 190	25 - 35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		140 - 160	40 - 50
Kysnuté cesto so suchou hornou vrstvou	plech na pečenie	3		170 - 190	25 - 35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		150 - 170	35 - 45
Kysnuté cesto so šťavnatou hornou vrstvou (ovocie)	univerzálna panvica	3		160 - 180	40 - 50
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		150 - 170	50 - 60
Krehké cesto so suchou hornou vrstvou	plech na pečenie	2		170 - 190	20 - 30
Krehké cesto so šťavnatou hornou vrstvou (ovocie)	univerzálna panvica	3		160 - 180	50 - 60
Švajčiarsky koláč	univerzálna panvica	2		200 - 220	40 - 50
Piškótová roláda, predhriať	plech na pečenie	2		160 - 180	15 - 20
Kysnutá vianočka z 500 g múky	plech na pečenie	2		170 - 190	25 - 35
Štrúdľa z 500 g múky	plech na pečenie	3		160 - 180	60 - 70
Štrúdľa z 1 kg múky	plech na pečenie	3		140 - 160	90 - 100
Sladký závin	univerzálna panvica	2		190 - 210	55 - 65

Koláče na plechu	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v min.
Pizza	plech na pečenie	2		190 - 210	25 - 35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		180 - 200	40 - 50
Slaný koláč so smotanou, predhriať	univerzálna panvica	2		280 - 300	10 - 12

 = 3D-horúci vzduch
 = horný/spodný ohrev
 = hydroBaking

Drobné pečivo	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v min.
Cukrovinky	plech na pečenie	3		130 - 150	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
Striekané pečivo	plech na pečenie	3		150 - 170	20 - 30
	plech na pečenie	3		150 - 170	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
Makarónky	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	pech na pečenie	3		80 - 100	100 - 150
Muffiny	rošt s formou na muffiny	3		180 - 200	20 - 25
	2 rošty s formami na muffiny	3 + 1		160 - 180	25 - 30
Pečivo z odpaľovaného cesta	plech na pečenie	2		210 - 230	30 - 40
Pečivo z lístkového cesta	plech na pečenie	3		180 - 200	20 - 30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		180 - 200	25 - 35
	univerzálna panvica + 2 plechy na pečenie	1 + 3 + 5		170 - 190	35 - 45

Drobné pečivo	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v min.
Pečivo z kysnutého cesta	plech na pečenie	3	hydroBaking	190 - 210	20 - 30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1	3D-horúci vzduch	160 - 180	25 - 35

Chlieb a žemle

Pri pečení chleba predhrejte rúru, ak nie je uvedené inak.

Nikdy nelejte vodu do horúcej rúry.

Pri pečení na 2 úrovniach zasuňte univerzálnu panvicu vždy nad plech na pečenie.

= 3D-horúci vzduch
= hydroBaking

Chlieb a žemle	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v min.
Kysnutý chlieb z 1,2 kg múky	univerzálna panvica	2	hydroBaking	300 200	5 30 - 40
Kváskový chlieb z 1,2 kg múky	univerzálna panvica	2	hydroBaking	300 200	8 35 - 45
Chlebová placka	univerzálna panvica	2	hydroBaking	300	10 - 15
Žemle, nepredhrievať	plech na pečenie	3	hydroBaking	200 - 220	20 - 30
Žemle z kysnutého cesta, sladké	plech na pečenie	3	hydroBaking	180 - 200	15 - 20
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1	3D-horúci vzduch	150 - 170	20 - 30

Tipy pre pečenie

Chcete piecť podľa vlastného receptu.	Orientujte sa podľa podobného pečiva, ktoré je uvedené v tabuľkách.
Takto zistíte, či je trený koláč prepečený.	Približne 10 minút pred koncom uvedenej doby pečenia zapichnite tenkú drevenú špajchľu do najvyššieho miesta koláča. Ak sa na špajchľu nenalepia zbytky cesta, koláč je hotový.

Koláč sa zrazil.	Nabudúce použite menej tekutiny alebo zvoľte o 10 stupňov nižšiu teplotu. Dodržiavajte aj dobu miesenia cesta uvedenú v recepte.
Koláč sa nafúkol, ale na okrajoch je nižší.	Okraj tortovej formy nemastite. Po upečení koláč z formy opatrne uvoľnite nožom.
Koláč je na povrchu príliš tmavý.	Zasuňte koláč na nižšiu úroveň, zvoľte nižšiu teplotu a nechajte koláč dlhšie piecť.
Koláč je príliš suchý.	Hotový koláč prepichnite špáradlom a pokvapkajte ovocnou šťavou alebo alkoholom. Nabudúce zvýšte teplotu pečenia o 10 stupňov a skráťte dobu pečenia.
Chlieb alebo koláč (napríklad tvarohový) vypadá dobre, ale vo vnútri je mazľavý (vlhký, miestami so zbytkami vody).	Nabudúce použite menej tekutiny a nechajte piecť dlhšiu dobu pri nižšej teplote. Pri koláčoch so šťavnatou hornou vrstvou najskôr predpečte korpus. Potom korpus posypte sekanými mandľami alebo strúhankou, než ho obložíte. Riaďte sa pokynmi v recepte a dodržiavajte uvedenú dobu pečenia.
Pečivo nezozlatlo rovnomerne.	Nastavte nižšiu teplotu; pečivo sa tak rovnomernejšie upečie. Citlivé pečivo pečte na horný/spodný ohrev ⊟ na jednej úrovni. Prečnievajúci papier môže negatívne ovplyvniť cirkuláciu vzduchu, preto by mal vždy zodpovedať veľkosti plechu.
Ovocný koláč je na spodu príliš svetlý.	Nabudúce zasuňte koláč o jednu úroveň nižšie.
Ovocná šťava pretiekla.	Nabudúce použite hlbšiu univerzálnu panvicu.
Drobné pečivo z kysnutého cesta sa pri pečení zlepilo.	Pečivo kladte na plech s rozostupmi medzi jednotlivými kúskami minimálne 2 cm. Tak bude mať pečivo dostatok miesta k nakysnutiu a zozlatne po celom povrchu.
Piekli ste na niekoľkých úrovniach. Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na plechu prostrednom a spodnom.	Pri pečení na niekoľkých úrovniach vždy používajte 3D-horúci vzduch ⊛. Súčasne vložené plechy nemusia byť súčasne hotové.
Pri pečení šťavnatých koláčov vzniká kondenzovaná voda.	Pri pečení môže dochádzať k vzniku vodnej pary. Para uniká nad dvierkami. Vodná para sa môže usadzovať na ovládacom paneli alebo na prednej strane nábytku nachádzajúceho sa v blízkosti spotrebiča a odkvapkávať vo forme kondenzovanej vody. Tento jav je fyzikálne podmienený.

Mäso, hydina a ryby

Pokyny k riadu

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

Najvhodnejší je rad zo skla. Veko by malo byť rozmerovo zhodné s pekáčom a malo by ho dobre uzatvárať.

Pri použití smaltovaných pekáčov pridajte o niečo viac tekutiny.

V pekáči z nerezovej ocele mäso toľko nezozlatne a potrebuje dlhšiu dobu prípravy. Predĺžte dobu prípravy.

Nádobu postavte vždy do stredu roštu.

Údaje v tabuľkách:
nádoba bez pokrievky = odkrytá;
nádoba s pokrievkou = zakrytá.

Horúci sklený riad postavte na suchú podložku. Ak je podložka mokrá alebo studená, môže sklo popraskať.

Pokyny k pečeniu

K mäsu pridajte trochu tekutiny. Tekutina by mala dosahovať do výšky cca ½ cm. K dusenému mäsu pridajte dostatočné množstvo tekutiny. Tekutina by mala dosahovať výšku 1 - 2 cm. Množstvo tekutiny závisí na druhu mäsa a materiálu nádoby. Ak pripravujete mäso v smaltovanom pekáči, pridajte viac tekutiny, ako keď pečiete v sklenej nádobe. Pekáče z ušľachtilej ocele nie sú príliš vhodné. Mäso sa pečie pomalšie a toľko nezozlatne. Nastavte vyššiu teplotu a/alebo dlhšiu dobu prípravy.

Pokyny ku grilovaniu

Grilujte vždy v zatvorenej rúre.

Rúry predhrejte približne na 3 minúty, skôr ako do nej vložíte potraviny určené na grilovanie.

Kúsky určené na grilovanie položte priamo na rošt. Ak grilujete len jeden kúsok, položte ho do stredu roštu. Na úroveň 1 nastavte univerzálnu panvicu, ktorá zachytí šťavu z mäsa a zabráni znečisteniu rúry.

Plech na pečenie alebo univerzálnu panvicu nezasúvajte na úroveň 4 alebo 5. Príslušenstvo sa vysokou teplotou zdeformuje a pri vyberaní môže poškodiť varný priestor.

Na grilovanie používajte kúsky rovnakej veľkosti. Tak zozlatnú rovnomerne a zostanú šťavnaté. Steaky osoľte najskôr po grilovaní.

Grilované kúsky otočte po uplynutí ⅔ uvedenej doby.

Grilovacie teleso sa neustále zapína a vypína. To je normálne. Ako často k tomu dochádza, závisí na nastavenom stupni grilovania.

Mäso

Kúsky mäsa obráťte po uplynutí polovice doby tepelnej úpravy.

Ak je mäso hotové, malo by si ešte 10 minút odpočinúť vo vypnutej, zatvorenej rúre. Mäso tak lepšie nasiakne mäsovou šťavou a zvláčnie.

Roastbeef zabaľte po upečení do hliníkovej fólie a nechajte 10 minút odpočinúť v rúre.

Pri príprave bravčového mäsa s kožou najskôr krížikom narežte a potom mäso položte do pekáča kožou nadol.

= horný/spodný ohrev
= cirkulačný gril
= veľkoplošný gril

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Doba tepelnej prípravy v min.
Hovädzie mäso						
Hovädzie dusené	1,0 kg	zakryté	2		200 - 220	100
	1,5 kg		2		190 - 210	120
	2,0 kg		2		180 - 200	140
Hovädzia sviečková, stredne prepečená	1,0 kg	odkryté	2		210 - 230	60
	1,5 kg		2		200 - 220	80
Roastbeef, stredne prepečený	1,0 kg	odkryté	1		220 - 240	60
Steaky, hrúbka 3 cm, stredne prepečené		rošt + univerzálna panvica	5 + 1		3	15
Teľacie mäso						
Teľací plátok	1,0 kg	odkryté	2		190 - 210	110
	1,5 kg		2		180 - 200	130
	2,0 kg		2		170 - 190	150
Teľacie koleno	1,5 kg	odkryté	2		210 - 230	140
Bravčové mäso						
Mäso bez kože (napr. krkovička)	1,0 kg	odkryté	1		190 - 210	120
	1,5 kg		1		180 - 200	150
	2,0 kg		1		170 - 190	170
Mäso s kožou (napr. plece)	1,0 kg	odkryté	1		190 - 210	130
	1,5 kg		1		180 - 200	160
	2,0 kg		1		170 - 190	190
Bravčová sviečková	500 g	rošt + univerzálna panvica	3 + 1		230 - 240	30

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Doba tepelnej prípravy v min.
Bravčové	1,0 kg	odkryté			200 - 220	120
	1,5 kg		2		190 - 210	140
	2,0 kg				180 - 200	160
Údené mäso s kosťou	1,0 kg	zakryté	2		210 - 230	70
Steaky, hrúbka 2 cm		rošt + univerzálna panvica	5 + 1		3	15
Bravčové medailónky, hrúbka 3 cm		rošt + univerzálna panvica	5 + 1		3	10
Jahňacie mäso						
Jahňací chrbát s kosťou	1,5 kg	odkryté	2		190 - 210	60
Jahňacia stehno bez kosti, stredne prepečené	1,5 kg	odkryté	1		160 - 180	120
Divina						
Srnčí chrbát s kosťou	1,5 kg	odkryté	2		200 - 220	50
Srnčie stehno bez kosti	1,5 kg	zakryté	2		210 - 230	100
Mäso z diviaka	1,5 kg	zakryté	2		180 - 200	140
Mäso z jeleňa	1,5 kg	zakryté	2		180 - 200	130
Zajac	2 kg	zakryté	2		220 - 240	60
Sekaná	z 500 g mäsa	odkryté	1		180 - 200	80
Údeniny		rošt + univerzálna panvica	4 + 1		3	15

Hydina

Hmotnostné údaje v tabuľke sa vzťahujú na očistenú, na pečenie pripravenú hydinu bez plnky.

Ak grilujete na rošte, zasuňte na úroveň 1 univerzálnu panvicu, ktorá zachytí mäsovú šťavu a zabráni tak nadmernému znečisteniu rúry.

Pri kačke alebo husy prepichnite kožu pod krídlami, aby mohol vytekať tuk.

Celú hydinu položte na rošt najskôr prsiami nadol. Po uplynutí ⅔ uvedenej doby tepelnej úpravy hydinu obráťte.

Kúsky mäsa, ako morčacie rolky alebo morčacie prsia obráťte po uplynutí polovice uvedenej doby tepelnej prípravy. Jednotlivé časti hydiny otočte po uplynutí ⅔ uvedenej doby tepelnej prípravy.

Hydina sa upečie obzvlášť do zlata a získa chrumkavú kožu, pokiaľ ju pred koncom doby pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

= cirkulačný gril
= veľkoplošný gril
= horný/spodný ohrev

Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Doba tepelnej prípravy v min.
Kurča, celé	1,2 kg	rošt	2		220 - 240	60 - 70
Brojler, celý	1,6 kg	rošt	2		210 - 230	80 - 90
Kurča, polky	à 500 g	rošt	2		220 - 240	40 - 50
Kuracie časti	à 150 g	rošt	3		210 - 230	30 - 40
Kuracie časti	à 300 g	rošt	3		210 - 230	35 - 45
Kuracie prsia	à 200 g	rošt	3		3	30 - 40
Kačka, celá	2,0 kg	rošt	2		190 - 210	100 - 110
Kačacie prsia	à 300 g	rošt	3		240 - 260	30 - 40
Hus, celá	3,5 - 4 kg	rošt	2		170 - 190	120 - 140
Husacie stehná	à 400 g	rošt	3		220 - 240	40 - 50
Malá morka, celá	3,0 kg	rošt	2		180 - 200	80 - 100
Morčacia rolka	1,5 kg	odkryté	1		200 - 220	110 - 130

Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Doba tepelnej úpravy v min.
Morčacie prsia	1,0 kg	zakryté	2		180 - 200	80 - 90
Morčacie stehná	1,0 kg	rošt	2		180 - 200	90 - 100

Mäso

Ak grilujete priamo na rošte, zasuňte na úroveň 1 univerzálnu panvicu, ktorá zachytí tekutinu a zabráni tak nadmernému znečisteniu rúry.

Kúsky ryby obráťte po uplynutí ⅔ doby grilovania.

Celú rybu nemusíte obracať. Vložte celú rybu do rúry v polohe plávania, chrbtovou plutvou nahor. Do brucha ryby vložte zemiak alebo malú žiaruvzdornú nádobu, aby ste rybu stabilizovali.

Rybie filé duste v niekoľkých polievkových lyžiciach tekutiny.

= veľkoplošný gril
= cirkulačný gril
= horný/spodný ohrev

Ryby	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Doba tepelnej úpravy v min.
Ryba, celá	à cca 300 g	rošt	2		2	20 - 25
	1,0 kg	rošt	2		200 - 220	45 - 55
	1,5 kg	rošt	2		190 - 210	60 - 70
	2,0 kg	zakryté	2		190 - 210	70 - 80
Rybia kotleta, silná 3 cm		rošt	3		2	20 - 25
Rybie filé		zakryté	2		210 - 230	25 - 30

Tipy pre pečenie mäsa a grilovanie

V tabuľke nie je uvedená hmotnosť mäsa, ktoré by ste chceli pripraviť.	Nastavte najbližšiu nižšiu hodnotu a predlžujte dobu tepelnej úpravy.
Ako zistíte, či je už mäso hotové.	Použite teplomer na mäso (k dostaniu v špecializovanej predajni) alebo vykonajte „skúšku lyžicou“. Zatlačte lyžicou na mäso. Ak je pri stlačení pevné, je upečené. V opačnom prípade sa musí ešte piecť.
Mäso je príliš tmavé a na povrchu miestami spálené.	Skontrolujte, či ste správne nastavili zásuvnú úroveň a teplotu.
Mäso vypadá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce použite menšiu nádobu alebo pridajte viac tekutiny.
Mäso vypadá dobre, ale šťava nezhnedla a je príliš riedka.	Nabudúce použite väčšiu nádobu alebo pridajte menej tekutiny.
Pri polievaní mäsa vzniká vodná para.	Tento jav je fyzikálne podmienený a je úplne normálny. Veľká časť vodnej pary uniká nad dvierkami rúry a môže sa zrážať na chladnejšom ovládacom paneli alebo na predných stenách susedného nábytku a odkvapkávať vo forme kondenzovanej vody.

Šetrné dovarenie

Šetrné dovarenie, nazývané aj varenie pri nízkej teplote, je ideálna metóda tepelnej úpravy pre všetky jemné kúsky mäsa, ktoré majú byť upečené do ružova alebo presne podľa vašej chuti. Mäso zostane veľmi šťavnaté a získa jemnú maslovú chuť. Pretože doba prípravy pri šetrnom dovarení je podstatne dlhšia, máte dostatok priestoru pri plánovaní menu. Šetrne dovarené mäso sa dá bez problémov udržiavať teplé.

Vhodný riad

Používajte plytký riad, napríklad servírovací podnos alebo sklený pekáč bez veka. Odkrytú nádobu vždy postavte na rošt na úroveň 2.

Nastavenie šetrného dovarenia

1. Ako druh ohrevu zvoľte šetrné dovarenie ⊟ a nastavte teplotu medzi 70 a 90 °C. Predhrejte rúru a nahrejte pritom nádobu.
2. Silno zahrejte trochu tuku v panvici. Mäso prudko opečte zo všetkých strán, aj na koncoch a vložte ihneď do nahriatej nádoby.
3. Nádobu s mäsom opäť vložte do rúry a nechajte dovariť. Pre väčšinu kúskov mäsa je ideálna teplota 80°C

Pokyny k šetrnému dovareniu

Používajte len čerstvé, nezávadné mäso. Starostlivo odstráňte šľachy a tukové okraje. Tuk dáva pri šetrnom dovarení mäsu silnú vlastnú príchuť.

Nemusíte obracať ani väčšie kúsky mäsa.

Po šetrnom dovarení môžete mäso ihneď rozkrájať, nemusíte ho nechať odpočinúť.

Vďaka špeciálnej metóde tepelnej úpravy je mäso vnútri stále ružové. Neznamená to však, že by bolo surové alebo málo prepečené.

Ak chcete mäsovú šťavu, varte mäso v zakrytej nádobe. Doba tepelnej úpravy sa tým skráti.

Na kontrolu, či je mäso dovarené, používajte teplomer na mäso. Teplota jadra 60°C by mala byť dodržaná minimálne po dobu 30 minút.

Tabuľka

Pre šetrné dovarenie sa hodia všetky jemné časti hydiny, hovädziny, teľaciny, bravčoviny a jahňaciny. Doba tepelnej úpravy závisí na hrúbke mäsa a teplote jeho jadra.

Pokrm	Hmotnosť	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba opekania v min.	Doba šetrného dovarenia v hod.
Hydina						
Morčacie prsia	1000 g	2		80	6 - 7	4 - 5
Kačacie prsia*	300 - 400 g	2		80	3 - 5	2 - 2½
Hovädzie mäso						
Hovädzie (napr. bok), silné 6 - 7 cm	cca 1,5 kg	2		80	6 - 7	4½ - 5½
Hovädzia sviečková, v celku	cca 1,5 kg	2		80	6 - 7	5 - 6
Roastbeef, silný 5 - 6 cm	cca 1,5 kg	2		80	6 - 7	4 - 5
Hovädzie steaky, silné 3 cm		2		80	5 - 7	80 - 110 min.
Teľacie mäso						
Teľacie mäso, silné 6 - 7 cm (napr. vrchný šál)	cca 1,5 kg	2		80	6 - 7	5 - 6
Teľacia sviečková	cca 800 g	2		80	6 - 7	3 - 3½
Bravčové mäso						
Bravčové mäso (napr. sviečková), silná 5 - 6 cm	cca 1,5 kg	2		80	6 - 7	5 - 6
Bravčová sviečková, v celku	cca 500 g	2		80	6 - 7	2½ - 3
Jahňacie mäso						
Jahňacia sviečková, v celku	cca 200 g	2		80	5 - 6	1½ - 2

* Ak chcete, aby kačacie prsia mali chrumkavú kôrku, po šetrnom dovarení ich krátko opečte na panvici.

Tipy pre šetrné dovarenie

Šetrne dovarené mäso nie je tak horúce ako tradične upečené mäso.	Aby mäso tak rýchlo nevychladlo, nahrejte taniere a omáčky podávajte veľmi horúce.
Ak chcete udržať šetrne dovarené mäso teplé.	Po končení šetrného dovarenia nastavte teplotu späť na 70°C. Malé kúsky mäsa si udržia svoju teplotu až 45 minút, veľké kúsky až 2 hodiny.

Nákypy, gratinované pokrmy a toasty

Ak grilujete priamo na rošte, zasuňte na úroveň 1 univerzálnu panvicu, ktorá zabráni nadmernému znečisteniu rúry.

Nádobu postavte vždy na rošt.

Doba tepelnej úpravy nákypu závisí na veľkosti použitej nádoby a výške nákypu. Údaje v tabuľke sú len orientačné.

= horný/spodný ohrev
= cirkulačný gril
= 3D-horúci vzduch
= maloplošný gril
= veľkoplošný gril

Nákypy	Príslušenstvo a riad	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v min.
Sladký nákyp	nákypová forma	2		180 - 200	50 - 60
Suflé	nákypová forma	2		180 - 200	35 - 45
	formičky na jedn. porcie	2		200 - 220	25 - 30
Cestovinový nákyp	nákypová forma	2		200 - 220	40 - 50
Lasagne	nákypová forma	2		180 - 200	40 - 50
Gratinované zemiaky, syrové zloženie, vrstva vysoká max. 4 cm	1 nákypová forma	2		160 - 180	60 - 80
	2 nákypové formy	1 + 3		150 - 170	60 - 80
Zapečený toast, 4 ks	rošt	4		3	7 - 10
Zapečený toast, 12 ks	rošt	4		3	5 - 8

Hotové pokrmy

Dodržiavajte pokyny výrobcu na obale.

Ak vykladáte príslušenstvo papierom na pečenie, dbajte na to, aby bol papier vhodný pre nastavenú teplotu. Veľkosť papiera prispôsobte pokrmu.

Konečný výsledok závisí na použitých surovinách. Tmavý povrch a nerovnosti sa môžu vyskytovať už u syrového výrobku.

= stupeň pre pizzu
= 3D-horúci vzduch
= hydroBaking

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Doba pečenia v min.
Pizza, zmrazená					
Pizza, tenké cesto	univerzálna panvica	2		200 - 220	15 - 25
	univerzálna panvica + rošt	3 + 1		180 - 200	20 - 30
Pizza, silné cesto	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
Výrobky zo zemiakov, zmrazené					
Hranolky	univerzálna panvica	3		190 - 210	20 - 30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		180 - 200	30 - 40
Krokety	univerzálna panvica	3		190 - 210	20 - 25
Rösti, plnené zemiakové taštičky	univerzálna panvica	3		200 - 220	15 - 25

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Doba pečenia v min.
Pečivo, zmrazené					
Žemle, bagety	univerzálna panvica	3		180 - 200	10 - 20
Praclíky	univerzálna panvica	3		200 - 220	10 - 20
Pečivo, predpečené					
Predpečené žemle alebo bagety	univerzálna panvica	2		190 - 210	10 - 20
	univerzálna panvica + rošt	3 + 1		160 - 180	20 - 25
Smažené drobnosti, zmrazené					
Rybie prsty	univerzálna panvica	2		220 - 240	10 - 20
Kuracie prsty alebo nugety	univerzálna panvica	3		200 - 220	15 - 25
Závin, zmrazený	univerzálna panvica	3		190 - 210	30 - 35

Zvláštne pokrmy

Na vašom spotrebiči môžete nastaviť teplotu od 30 do 300°C. Preto sa vám vykoná krémový jogurt pri 40°C rovnako ako kypré kysnuté cesto.

Jogurt

Priveďte mlieko (3,5 % tuku) k varu, ochlaďte na 45 °C. Vmiešajte 150 g jogurtu. Vzniknutou hmotou naplňte misky alebo malé poháre a zakryté postavte na rošt. Rúru predhrejte 5 minút pri 45 °C. Potom postupujte podľa receptu.

Kysnutie cesta

Kysnuté cesto pripravte ako obvykle. Vložte ho do žiaruvzdornej nádoby z keramiky a zakryte. Predhrejte varný priestor rúry na 5 - 10 minút, potom rúru vypnite a vložte do nej pripravené cesto.

Príprava

= horný/spodný ohrev
= 3D-horúci vzduch

Pokrm	Nádoba	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba tepelnej úpravy
Jogurt	Postavte misky alebo poháre na rošt.	1		40	6 - 8 hod.
Kysnutie cesta	Použite žiaruvzdornú nádobu.	Nádobu postavte na dno varného priestoru.		Rúru predhrejte pri 50 °C, potom ju vypnite a vložte do nej kysnuté cesto.	5 - 10 min. 20 - 30 min.

Rozmrazovanie

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

Dbajte na údaje uvedených výrobcom na obale.

Doba potrebná na rozmrazenie závisí na druhu a množstve potravín.

Hydinu položte na tanier prsiami nadol.

= rozmrazovanie

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C
Citlivé pokrmy napr. smotanové torty, torty s maslovým krémom, čokoládou alebo cukrovou polevou, ovocie, atď.	rošt	1		30 ºC
Ostatné zmrazené výrobky Kurča, údeniny a mäso, chlieb, žemle, koláče a ostatné pečivo	rošt	1		50 ºC

Pokyn

Do 60 °C nesvieti osvetlenie rúry. To umožňuje optimálnu reguláciu.

Sušenie

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu, všetko poriadne umyté.

Ovocie a zeleninu nechajte dobre odkvapkať a osušte.

Zasuňte univerzálnu panvicu na úroveň 3, rošt na zásuvnú úroveň 1. Vyložte univerzálnu panvicu a rošt papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom.

Šťavnaté ovocie a zeleninu niekoľkokrát obráťte. Usušené ovocie a zeleninu okamžite odoberte z papiera.

= 3D-horúci vzduch

Pokrm	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba sušenia v hod.
600 g jablkové krúžky	1 + 3		80	cca 5
800 g kúsky hrušiek	1 + 3		80	cca 8
1,5 kg sliviek	1 + 3		80	cca 8 - 10
200 g kuchynské bylinky, umyté	1 + 3		80	cca 1½

Zaváranie

Príprava

Poháre a zaváracie gumy musia byť čisté a v poriadku. Používajte poháre ak je to možné rovnakej veľkosti. Údaje v tabuľkách sa vzťahujú na guľaté poháre s objemom 1 l. Pozor! Nepoužívajte väčšie ani vyššie poháre. Víčka by mohli prasknúť.

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu, všetko riadne umyte.

Naplňte ovocie alebo zeleninu do pohárov, nie však až po okraj. Okraje pohárov prípadne ešte raz utrite, aby boli úplne čisté. Na každý pohár položte zaváraciu gumu a víčko. Poháre zatvorte pomocou víčkovača.

Do varného priestoru rúry nikdy nevkladajte viac ako šesť pohárov.

Uvedená doba tepelnej prípravy v tabuľkách je len orientačná. Dobu tepelnej úpravy môže ovplyvniť počet pohárov a množstvo a teplota ich obsahu. Skôr ako prepnete alebo vypnete rúru, skontrolujte, či obsah pohárov správne perlí.

Nastavenie

1. Zasuňte univerzálnu panvicu na úroveň 2. Poháre postavte tak, aby sa navzájom nedotýkali.
2. Do univerzálnej panvice nalejte 0,5 l horúcej vody (cca 80 °C).
3. Zatvorte dvierka rúry.
4. Nastavte spodný ohrev ⎁.
5. Nastavte teplotu 170 až 180 °C.
6. Spustite činnosť.

Zaváranie ovocia

Približne po 40 až 50 minútach začnú v pohároch v krátkych intervaloch stúpať bublinky. Vypnite rúru.

Po 25 až 35 minútach zbytkového tepla vyberte poháre z varného priestoru rúry. Pri dlhšom chladnutí vo varnom priestore rúry by mohlo dôjsť k tvorbe choroboplodných zárodkov a zavarené ovocie sa môže pokaziť.

Ovocie v pohároch s objemom 1l	**Keď obsah začne perliť**	**Zbytkové teplo**
Jablká, ríbezle, jahody	vypnite	cca 25 minút
Čerešne, marhule, broskyne, egreše	vypnite	cca 30 minút
Jablkové pyré, hrušky, slivky	vypnite	cca 35 minút

Zaváranie zeleniny

Keď v pohároch začnú stúpať bublinky, znížte teplotu na 120 až 140 °C a zavárajte cca 35 až 70 minút (podľa druhu zeleniny). Potom rúru vypnite a využite zbytkové teplo.

Zelenina v studenom náleve v pohároch s objemom 1 l	Keď obsah začne perliť	Zbytkové teplo
Uhorky	-	cca 35 minút
Červená repa	cca 35 minút	cca 30 minút
Ružičková kapusta	cca 45 minút	cca 30 minút
Fazuľa, kaleráb, červená kapusta	cca 60 minút	cca 30 minút
Hrášok	cca 70 minút	cca 30 minút

Vybratie pohárov

Horúce poháre neumiestňujte na studenú alebo mokrú podložku. Mohli by prasknúť.

Akrylamid v potravinách

Ktorých pokrmov sa to týka?

Akrylamid vzniká predovšetkým v pokrmoch pripravovaných z obilia alebo zemiakov pri vysokej teplote. To sa týka napríklad zemiakových lupienkov, hranolkov, toastov, žemlí, chleba a jemného pečiva (sušienky, perník alebo spekulatius).

	Tipy pre zníženie obsahu akrylamidu v pokrmoch
Všeobecne	Doba tepelnej úpravy by mala byť čo najkratšia. Pokrmy pečte dozlata, nie príliš dohneda. Väčšie a silnejšie pečivo obsahuje menej akrylamidu.
Pečenie	Horný/spodný ohrev max. 200 °C, 3D-horúci vzduch alebo horúcu vzduch max. 180 ºC.
Cukrovinky	Horný/spodný ohrev max. 190 °C, 3D-horúci vzduch alebo horúcu vzduch max. 170 °C. Potrenie pečiva vajcom alebo žĺtkom zmierni tvorbu akrylamidu.
Hranolky do rúry	Hranolky rozložte na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Pečte vždy minimálne 400 g/plech, aby ste zabránili vysušeniu.

Normované pokrmy

Tieto tabuľky boli vytvorené pre skúšobné inštitúcie s cieľom uľahčiť testovanie rôznych spotrebičov.

Podľa normy EN/IEC 60350.

Pečenie

Pri pečení na 2 úrovniach vždy zasuňte univerzálnu panvicu nad plech na pečenie. Pri pečení na 3 úrovniach zasuňte univerzálnu panvicu do stredu.

Striekané pečivo:
Súčasne vložené plechy nemusia byť súčasne hotové.

Zatvorený jablkový koláč na 2 úrovniach:
Tmavé tortové formy postavte nad seba.
Zatvorený jablkový koláč na 1 úrovni:
Tmavé tortové formy umiestnite vedľa seba.

Koláče v tortovej forme z bieleho plechu:
Pečte s horným/spodným ohrevom na 1 úrovni. Použite univerzálnu panvicu namiesto roštu a postavte na ňu tortové formy.

= hydroBaking
= 3D-horúci vzduch
= horný/spodný ohrev
= intenzívny ohrev
= veľkoplošný gril

Pokrm	Príslušenstvo a riad	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v min.
Striekané pečivo	plech na pečenie	3		150 - 170	20 - 30
	plech na pečenie	3		150 - 170	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

Pokrm	Príslušenstvo a riad	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v min.
Malé koláčiky, predhriať	plech na pečenie	3		150 - 170	20 - 25
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		140 - 160	25 - 30
	univerzálna panvica + 2 plechy na pečenie	1 + 3 + 5		130 - 150	30 - 35
Malé koláčiky	plech na pečenie	3		150 - 170	20 - 25
Vodový piškót, predhriať	tortová forma na rošte	2		150 - 170	30 - 40
Vodový piškót	tortová forma na rošte	2		150 - 170	30 - 40
Kysnutý koláč na plechu	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
Zatvorený jablkový koláč	rošt + 2 tortové formy Ø 20 cm	1		180 - 200	70 - 80
	2 rošty + 2 tortové formy Ø 20 cm	1 + 3		180 - 200	70 - 80

Grilovanie

Ak poukladáte potraviny priamo na rošt, nezabudnite na úroveň 1 zasunúť univerzálnu panvicu, ktorá zachytí tekutinu a zabráni nadmernému znečisteniu rúry.

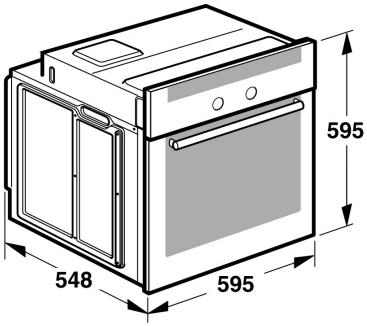
Pokrm	Príslušenstvo a riad	Úroveň	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Doba grilovania v min.
Zozlátnutie toastu, predhriať 10 minút	rošt	5		3	½ - 2
Beefburger, 12 ks,* nepredhrievať	rošt + univerzálna panvica	4 + 1		3	25 - 30

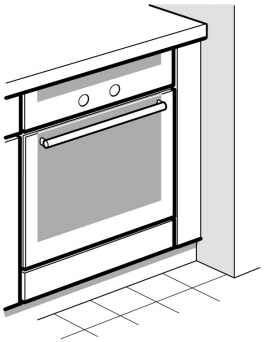
* Po uplynutí ⅔ doby grilovania obráťte.

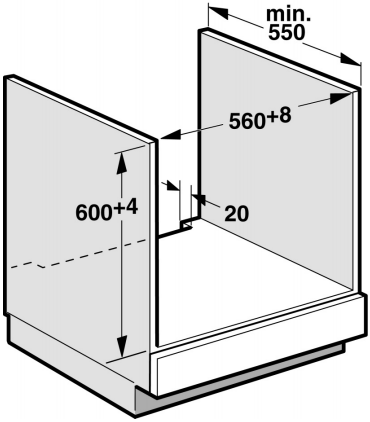
Montážny návod

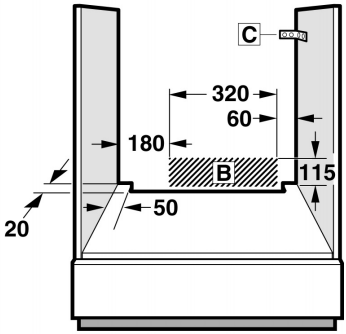
HBA 38B950

1

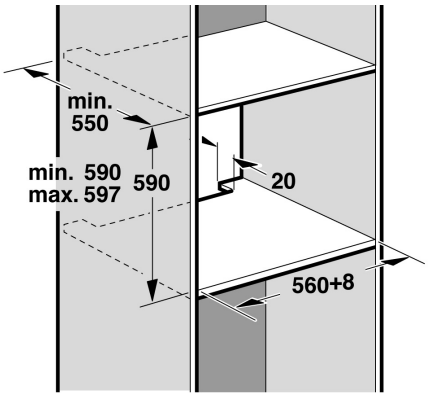


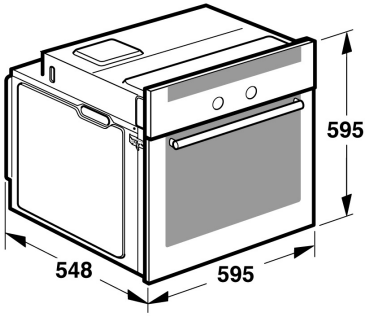


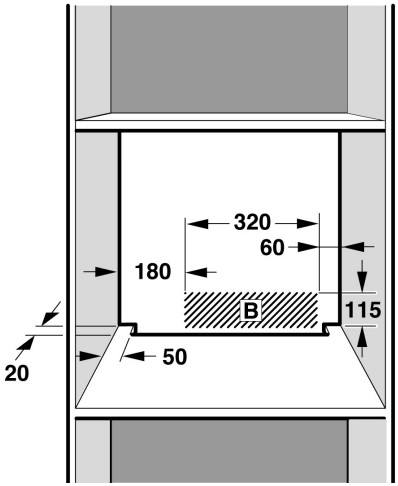


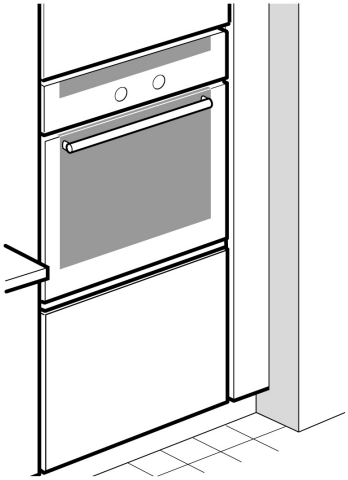


2

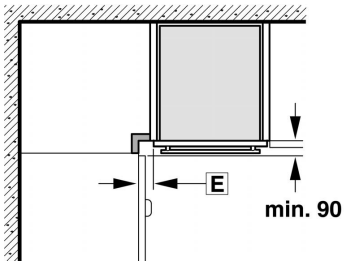

min.
550
min. 590
max. 597
590
20
560+8


595
548
595

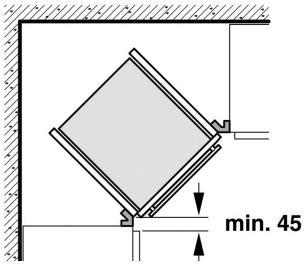

320
60
180
B
115
20
50



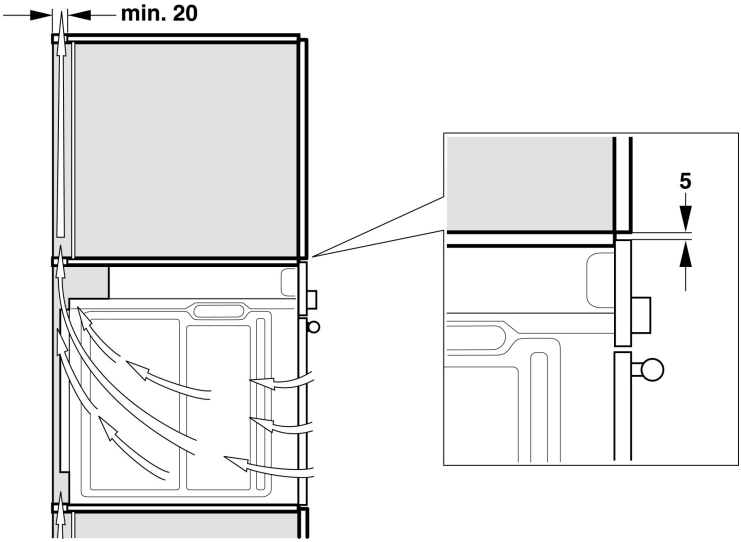
3


E
min. 90

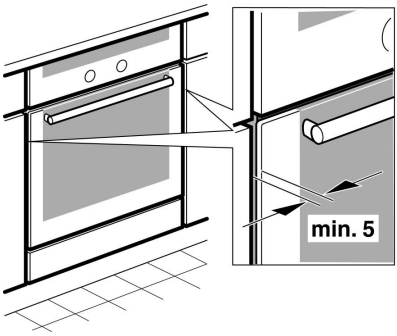
D

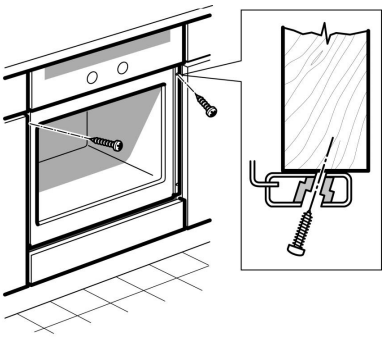

min. 45

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

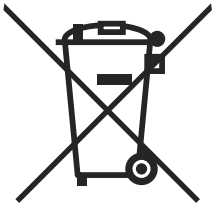
- na výrobok sa poskytuje záručná doba 24 mesiacov odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- pri reklamácii je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak výrobok je používaný k inému než výrobcom stanovenému účelu, alebo je výrobok používaný v rámci 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	Kazanská 56	Martin Ščasný servis domácich spotrebičov		gaggenau@orangemail.sk	0918 996 988	
841 02	Bratislava	Trhová 38	TECHNO SERVIS BRATISLAVA s r. o.	www.technoservis.sk	technoservis@nextra.sk	02/64463643	0907778406
900 44	Tomášov	1 Mája 19	Viva elektroservis, s. r.o.	www.vivaservis.sk	servis@vivaservis.sk	02/45958855	0905722111
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	