Návod k použití

HBG 36B650

Q4ACZM1920

Obsah

Bezpečnostní pokyny **5**
Před montáží 5
Upozornění týkající se Vaší bezpečnosti 5
Příčiny poškození 7
Vaše nová pečicí trouba **8**
Ovládací panel 8
Otočný volič 9
Displej 9
Teplotní kontrola 10
Pečicí prostor 11
Příslušenství 11
Před prvním použitím **17**
Nastavení času 17
Zahřátí pečicího prostoru 18
Čištění příslušenství 18
Zapnutí a vypnutí pečicí trouby **19**
Zapnutí 19
Vypnutí 19
Nastavení pečicí trouby **20**
Druhy ohřevu 20
Nastavení druhu ohřevu a teploty 21
Nastavení rychloohřevu 23
Časové funkce **24**
Nastavení časových funkcí - krátce vysvětleno 24
Nastavení budíku 25
Nastavení doby trvání 25
Přesunutí doby ukončení 27
Nastavení času 29
Paměť **30**
Uložení nastavení do paměti 30
Spuštění paměti 30
Nastavení sabat **31**
Spuštění nastavení sabat 31
Dětská pojistka **32**
Základní nastavení **32**
Změna základního nastavení 33
Automatické vypnutí **35**
Čisticí systém **36**
Před čištěním 36
Nastavení čisticího stupně 37
Po čištění 37

Obsah

Péče a čištění **38**
Čisticí prostředky 38
Vyvěšení a zavěšení závěsných roštů 41
Sklopení grilovacího tělesa 42
Vyvěšení a zavěšení dvířek pečicí trouby 43
Demontáž a montáž skleněných tabulí dvířek 45
Co dělat v případě závady? **47**
Tabulka poruch 47
Výměna žárovka na stropě pečicí trouby 48
Výměna žárovky v pečicí troubě vlevo 49
Skleněný kryt 50
Zákaznický servis **50**
Energie a životní prostředí **51**
Druh ohřevu Horký vzduch eco 51
Úspora energie 53
Ekologická likvidace 53
Programová automatika **54**
Nádobí 54
Příprava pokrmu 55
Programy 55
Volba programu a nastavení 61
Tipy pro programovou automatiku 63
Testovali jsme pro Vás v kuchyňském studiu **64**
Koláče a pečivo 64
Tipy pro pečení 70
Maso, drůbež, ryby 71
Tipy pro pečení a grilování masa 76
Šetrná tepelná úprava 77
Tipy pro šetrnou tepelnou úpravu 79
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty 79
Hotové produkty 80
Zvláštní pokrmy 81
Rozmrazování 82
Sušení 83
Zavařování 84
Akrylamid v potravinách **86**
Testované pokrmy **87**
Pečení 87
Grilování 88

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

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

⚠ Bezpečnostní pokyny

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

Před montáží

Poškození během přepravy

Spotřebič ihned po vybalení zkontrolujte. Pokud byl spotřebič během přepravy poškozen, nesmí být připojen.

Elektrické připojení

Spotřebič smí připojovat pouze koncesovaný odborník. Pokud dojde k poškození v důsledku chybného připojení, ztrácíte nárok na záruku.

Upozornění týkající se Vaší bezpečnosti

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

Dospělé osoby a děti nesmí spotřebič obsluhovat,

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

Nikdy nenechávejte děti, hrát si se spotřebičem.

Horký pečicí prostor

Nebezpečí popálení!

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

- Nikdy nepřipravujte pokrmy s velkým množstvím vysokoprocentního alkoholu. Alkoholové výpary se mohou v prostoru pečicí trouby vznítit. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokoprocentním alkoholem a dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.

Nebezpečí požáru!

- V pečicím prostoru neskladujte žádné hořlavé předměty. Nikdy neotvírejte dvířka, pokud ze spotřebiče vychází kouř. Vypněte spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku resp. vypněte pojistku v pojistkové skříni.

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

Nebezpečí elektrického zkratu!
Dbejte na to, abyste nikdy nezaklínil přípojný kabel v horkých dvířkách spotřebiče. Kabelová izolace se může roztavit.

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

Horké příslušenství a nádobí

Nebezpečí popálení!
Nikdy nevyndávejte horké příslušenství nebo nádobí z pečicího prostoru bez použití chňapky.

Neodborné opravy

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

Příčiny poškození

Pozor!

- Příslušenství, fólie, pečicí papír nebo nádobí na dně pečicího prostoru: Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné příslušenství. Dno pečícího prostoru nevykládejte fólií ani pečicím papírem. Na dno trouby nestavte žádné nádobí, pokud nastavená teplota přesahuje 50°C. Dochází ke hromadění tepla. Doby tepelné úpravy pak již neodpovídají a poškozuje se smalt.

- Voda v horkém pečicím prostoru: Do horkého pečícího prostoru nikdy nelijte vodu. Tvoří se vodní pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.

- Vlhké potraviny: V uzavřeném pečicím prostoru neskladujte delší čas žádné vlhké potraviny. Smalt by se mohl poškodit.

- Ovocná šťáva: Pečicí plech v případě hodně šťavnatých ovocných koláčů nepřeplňujte. Ovocná šťáva, která kape z pečícího plechu, zanechává skvrny, které nelze odstranit. Používejte raději hlubší univerzální pánev.

- Vychladnutí s otevřenými dvířky spotřebiče: Pečicí prostor nechávejte vychladnout jen s uzavřenými dvířky. I když jsou dvířka spotřebiče otevřena jen trochu, mohou být časem poškozeny sousedící čelní strany nábytku.

- Silně znečištěné těsnění trouby: Pokud je těsnění trouby hodně znečištěné, dvířka od trouby během provozu již správně nedoléhají. Mohou být poškozeny sousedící čelní strany nábytku. Těsnění trouby udržujte vždy čisté.

- Dvířka pečicí trouby nepoužívejte jako sedátko nebo odkládací plochu: Nikdy si nesedejte ani nestoupejte na otevřená dvířka trouby. Na dvířka trouby neodkládejte žádné nádobí nebo příslušenství.

- Přeprava spotřebiče: Nenoste spotřebič za madlo dvířek. Madlo dvířek neunese hmotnost spotřebiče a mohlo by se zlomit.

Vaše nová pečicí trouba

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

Ovládací panel

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



Tlačítka

Pod jednotlivými tlačítky se nacházejí senzory. Nemusíte na ně silně tlačit. Dotkněte se jen příslušného symbolu.

Symbol	Funkce tlačítka
	Volba druhu ohřevu a teploty
	Volba programové automatiky
	Volba čisticího systému. Toto tlačítko není obsazeno. Až když vybavíte Vaši troubu samočisticím stropem a bočními částmi a následovně zaktivujete čisticí systém v základním nastavení, můžete navolit čistící systém.
	Přechod o řádek níž
	Přechod o řádek víš
M	Dlouhé stisknutí = volba paměti Krátké stisknutí = spuštění paměti

Symbol	Funkce tlačítka
»⦚	Nastavení rychloohřevu
◷	Otevření a uzavření menu Časové funkce
☼	Zapnutí a vypnutí osvětlení pečicí trouby
i	Krátké stisknutí = zjištění teploty Dlouhé stisknutí = otevření a uzavření menu Základní nastavení
⚿	Aktivace a deaktivace dětské pojistky
⏻	Zapnutí a vypnutí pečicí trouby
▷II	Krátké stisknutí = spuštění / pozastavení provozu Dlouhé stisknutí = přerušení provozu

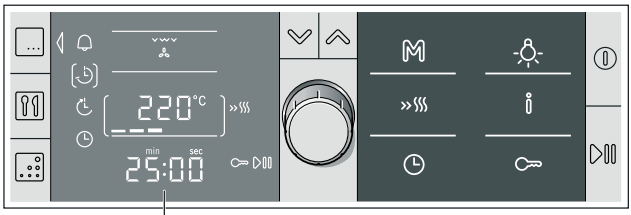
Otočný volič

Otočným voličem můžete měnit navrhovanou a nastavovanou teplotu. Závorky v oblasti nastavení zobrazují, kterou hodnotu můžete měnit.

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

Displej

Displej je rozdělen na různé oblasti.



- Levá oblast = časové funkce
  Když otevřete menu Časové funkce, zobrazí se zde symboly pro časové funkce. Vlevo vně ukazuje šipka ◁ na vybraný druh provozu.

- Prostřední oblast = oblast nastavení
  1. řádek = ukazatel druhu ohřevu
  2. řádek = ukazatel teploty
  3. řádek = ukazatel času
  Pomocí navigačních tlačítek ⌄ a ⌃ přecházíte z jednoho řádku na druhý. Řádek, na kterém se právě nacházíte, je označen závorkami vlevo a vpravo. Změnu v závorkách můžete měnit otočným voličem.

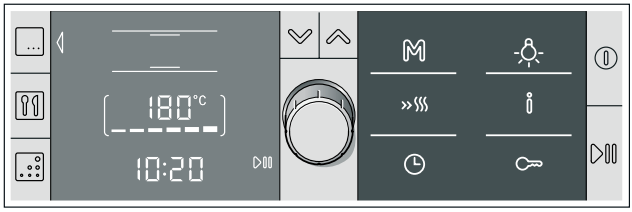
- Pravá oblast = ukazatel
  Zde se zobrazují symboly pro různé funkce, např. pro nastavenou dětskou pojistku, pro rychloohřevu apod.

Teplotní kontrola

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

Zahřívací kontrola

Zahřívací kontrola ukazuje nárůst teploty v pečicím prostoru. Jsou-li všechny trámky vyplněné, je dosažen optimální časový okamžik pro vsunutí pokrmu.



U grilovacích a čisticích stupňů se trámky nezobrazí.

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

Zbytkové teplo

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

Pečicí prostor

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

Osvětlení pečicí trouby

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

Když se otevřou dvířka trouby, světlo se zapne.

Tlačítkem ☼ můžete osvětlení zapínat a vypínat.

Chladicí ventilátor

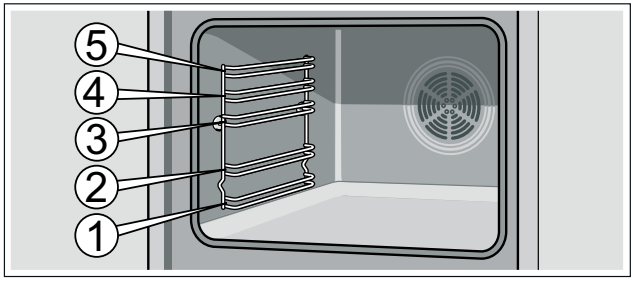
Chladicí ventilátor se podle potřeby zapíná a vypíná.
Teplý vzduch uniká nad dvířky. Pozor! Větrací štěrbinu nezakrývejte, jinak se trouba přehřeje.

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

Příslušenství

Příslušenství lze do trouby zasunout v 5 různých výškách.

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

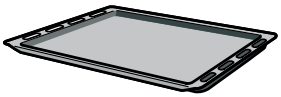


Když je příslušenství příliš horké, může se deformovat. Jakmile opět vychladne, deformace ustoupí, aniž by nějak narušila jeho funkci.

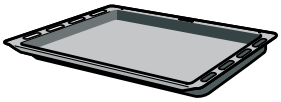
Příslušenství si můžete dokoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo na internetu. Uveďte HZ-číslo.



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



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



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

Univerzální pánev zasuňte do trouby zkosením směrem ke dvířkům.

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství si můžete zakoupit u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně. Rozsáhlou nabídku příslušenství k Vaší pečicí troubě naleznete v našich prospektech nebo na internetu. Dostupnost příslušenství a možnost jeho objednání online je v každé zemi odlišná. Podívejte se prosím do prodejních podkladů.
Ne každé zvláštní příslušenství se hodí ke všem spotřebičům. Při koupi uveďte přesné označení (E-Nr.) Vašeho spotřebiče.

Zvláštní příslušenství	**HEZ Číslo**	**Použití**
Rošt	HEZ334000	Na nádobí, formy na koláče, pečeně, kousky ke grilování a mražené produkty.
Smaltovaný pečicí plech	HEZ331000	Na koláče a cukroví. Pečicí plech zasuňte do trouby zkosením směrem ke dvířkům.
Univerzální pánev	HEZ332000	Pro šťavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmy a velké pečeně. Je možné ji použít také jako záchytnou nádobu tuku, když grilujete přímo na roštu. Univerzální pánev zasuňte do trouby zkosením směrem ke dvířkům.
Vkládací rošt	HEZ324000	Na pečeně. Rošt položte vždy do univerzální pánve. Pánev zachytí odkapávající tuk a šťávu z masa.

Zvláštní příslušenství	HEZ Číslo	Použití
Grilovací plech	HEZ325000	Ke grilování místo roštu nebo jako ochrana před postříkáním, aby se pečicí trouba příliš neznečistila. Grilovací plech používejte pouze v univerzální pánvi. Grilování na grilovacím plechu: Používejte pouze ve výškách zasunutí 1, 2 a 3. Grilovací plech jako ochrana před postříkáním: Univerzální pánev s grilovacím plechem zasuňte pod rošt.
Skleněná pánev	HEZ336000	Hluboký pečicí plech ze skla. Je velmi vhodný i jako servírovací tác.
Plech na pizzu	HEZ317000	Ideální na pizzu, mražené pokrmy nebo velké kulaté koláče. Plech na pizzu můžete použít místo univerzální pánve. Plech postavte na rošt a řiďte se údaji uvedenými v tabulkách.
Pečicí kámen	HEZ327000	Pečicí kámen se báječně hodí k přípravě domácího chleba, housek a pizzy, které se mají upéct dokřupava. Pečicí kámen musíte vždy předehřát na doporučenou teplotu.
Smaltovaný pečicí plech s nepřilnavou vrstvou	HEZ331010	Koláče a cukroví se snadněji uvolní z pečicího plechu. Pečicí plech zasuňte do trouby zkosením směrem ke dvířkům.
Univerzální pánev s nepřilnavou vrstvou	HEZ332010	Šťavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmy a velké pečeně se snadněji uvolní z univerzální pánve. Univerzální pánev zasuňte do pečicí trouby zkosením směrem ke dvířkům.
Profi-pánev se vkládacím roštem	HEZ333000	Obzvláště vhodná pro přípravu velkých množství pokrmů.
Víko pro profi-pánev	HEZ333001	Víko promění profi-pánev v profi-pekáč.
Skleněný pekáč	HEZ915001	Skleněný pekáč se hodí k dušení a zapékání pokrmů v pečicí troubě. Zvláště vhodný je pro programovou nebo pečicí automatiku.

Zvláštní příslušenství	HEZ Číslo	Použití
Teleskopické výsuvy		
2 - stupňový	HEZ338250	Pomocí výsuvných lišt ve výšce 2 a 3 můžete příslušenství dále vysunout, aniž by se převrhlo.
3 - stupňový	HEZ338352	Pomocí výsuvných lišt ve výšce 1, 2 a 3 můžete vysunout příslušenství dále, aniž by se převrhlo. 3-stupňový výsuv není vhodný pro spotřebiče s otočným rožněm.
3 - stupňový plný výsuv	HEZ338356	Pomocí výsuvných lišt ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství zcela vysunout, aniž by se převrhlo. 3-stupňový úplný výsuv není vhodný pro spotřebiče s otočným rožněm.
3 - stupňový plný výsuv s funkcí stop	HEZ338357	Pomocí výsuvných lišt ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství zcela vysunout, aniž by se převrhlo. Výsuvné lišty zaskočí, takže se příslušenství dá lehce položit. 3-stupňový úplný výsuv není vhodný pro spotřebiče s otočným rožněm.

Zvláštní příslušenství	HEZ Číslo	Použití
Samočisticí strop a boční stěny		
Spotřebiče se dvěma žárovkami v troubě a sklápěcím grilovacím tělesem	HEZ329022	Pokud vybavíte Vaši pečicí troubu bočními stěnami a stropem se samočisticí vrstvou, pečicí prostor se během provozu sám vyčistí.
Filtr par	HEZ329000	Můžete jím dodatečně vybavit Vaši pečicí troubu. Slouží k filtraci tukových částic v odváděném vzduchu a k redukci zápachu.
Systém – vaření v páře	HEZ24D300	Pro šetrnou přípravu zeleniny a ryb.

Nabídka zákaznického servisu

Pro Vaše domácí spotřebiče si můžete dokoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo v e-shopu příslušných zemí vhodné čisticí prostředky nebo další příslušenství. Při nákupu vždy uveďte příslušné číslo požadovaného zboží.

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

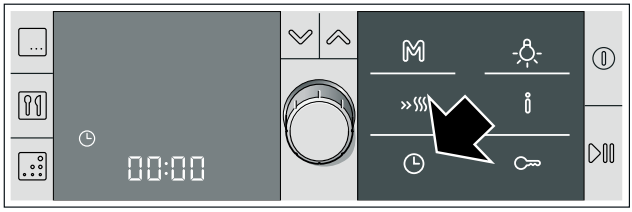
Před prvním použitím

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

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

Nastavení času

Poté, co byl Váš nový spotřebič připojen, se na displeji zobrazí ◷ a *00:00*. Nastavte aktuální čas, poté bude Váš spotřebič připraven k provozu.



1. Stiskněte tlačítko ◷.
   Symbol pro čas [◷] je v závorkách a [*12:00*] se zobrazí.
2. Otočným voličem nastavte aktuální čas.
3. Stiskněte tlačítko ◷.

Aktuální čas se převezme.

Upozornění:

Jak nastavíte čas, si můžete přečíst v kapitole *„Časové funkce“*.

Zahřátí pečicího prostoru

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

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

1. Stiskněte tlačítko .
   Na displeji se zobrazí symbol jako návrh pro druh ohřevu 3D-horký vzduch a 160 °C. Závorky se nacházejí vlevo a vpravo vedle druhu ohřevu.

2. Otočným voličem změňte druh ohřevu na horní/spodní ohřev .

3. Tlačítkem přejděte na teplotu.
   Závorky jsou vlevo a vpravo vedle teploty.

4. Otočným voličem změňte teplotu na 240 °C.

5. Stiskněte tlačítko .
   Provoz bude spuštěn. Symbol svítí na displeji.

6. Po 60 minutách vypněte pečicí troubu tlačítkem .

Trámky ukazatele teploty ukazují zbytkové teplo v pečicím prostoru.

Čištění příslušenství

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

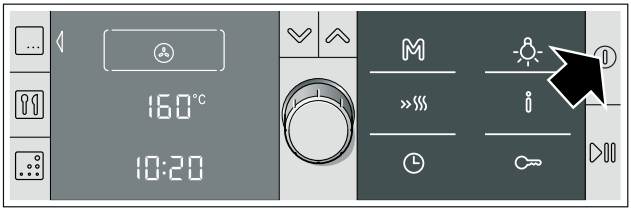
Zapnutí a vypnutí pečicí trouby

Pomocí tlačítka ⏻ pečicí troubu vypnete a zapnete.

Zapnutí

Stiskněte tlačítko ⏻.

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



Můžete ihned spustit toto nastavení nebo

- nastavit jiný druh ohřevu a teplotu
- tlačítkem zvolit program
- tlačítkem zvolit čisticí systém
- tlačítkem M spustit uložené nastavení v paměti.

Jak nastavíte, se dočtete v jednotlivých kapitolách.

Vypnutí

Stiskněte tlačítko ⏻. Pečicí trouba se vypne.

Nastavení pečicí trouby

V této kapitole se můžete dočíst

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

Druhy ohřevu

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

Druh ohřevu a teplotní rozsah	Použití
3D-horký vzduch 30 - 275 °C	Na koláče a pečivo na 1 až 3 úrovních. Ventilátor rozděluje teplo prstencového topného tělesa na zadní straně rovnoměrně do pečicího prostoru.
Horký vzduch eco* 30 - 275 °C	Na koláče a pečivo, nákypy, mražené a hotové produkty, maso a ryby, na jedné úrovni bez předehřátí. Ventilátor rozděluje energeticky optimalizované teplo prstencového topného tělesa rovnoměrně v pečicím prostoru.
Horní / spodní ohřev 30 - 300 °C	Na koláče, nákypy a libové kousky pečeně, např. hovězí nebo zvěřina, na jedné úrovni. Teplo proudí rovnoměrně shora a zespodu.
Hydro-pečení 30 - 300 °C	Na kynuté pečivo, např. chléb, housky nebo vánočku, a odpalované pečivo, např. větrníky nebo piškot. Teplo proudí rovnoměrně shora a zespodu. Vlhkost v potravinách zůstává jako vodní pára v pečicím prostoru.
Pizza-stupeň 30 - 275 °C	Pro rychlou přípravu mražených produktů bez předehřátí, např. pizza, hranolky nebo závin. Teplo proudí zespodu a z prstencového topného tělesa v zadní stěně.
Spodní ohřev 30 - 300 °C	Pro zavařování a dopečení nebo připečení. Teplo proudí zespodu.
Cirkulační grilování 30 - 300 °C	Pro pečení masa, drůbeže a celé ryby. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor nechává proudit horký vzduch kolem pokrmu.

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

Druh ohřevu a teplotní rozsah	Použití
Velkoplošný gril Grilovací stupně: 1, 2, 3	Pro grilování steaků, pátků, toastů a kouskůryb. Zahřívá se celá plocha pod grilovacím tělesem.
* Maloplošný gril Grilovací stupně: 1, 2, 3	Pro grilování steaků, párků, toastů a kousků ryb v malém množství. Zahřívá se střední část grilovacího tělesa.
Rozmrazování 30 - 60 °C	Pro rozmrazování, např. masa, drůbeže, chleba a koláčů. Ventilátor rozděluje teplý vzduch kolem pokrmu.
Udržování tepla 60 - 100 °C	Pro udržování tepla již hotových pokrmů.

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

Nastavení druhu ohřevu a teploty

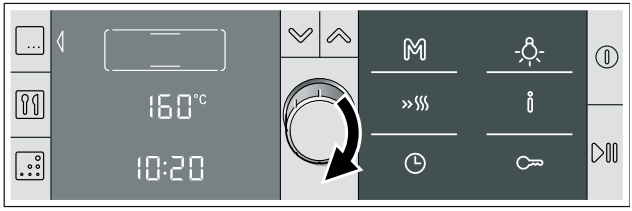
Příklad v obrázku: Nastavení horního/spodního ohřevu, 180 °C.

Spusťte pečicí troubu tlačítkem resp. stiskněte tlačítko . Na displeji bude navržen symbol pro 3D-horký vzduch a teplota 160 °C.

Toto nastavení můžete okamžitě spustit tlačítkem .

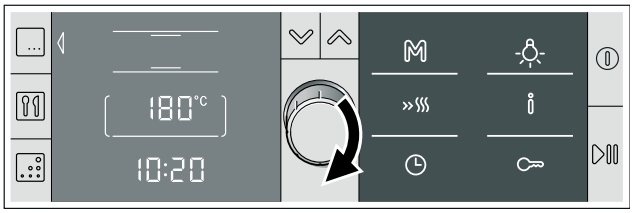
Pokud budete chtít nastavit jiný druh ohřevu a teplotu, postupujte následovně:

1. Nastavte otočným voličem požadovaný druh ohřevu.

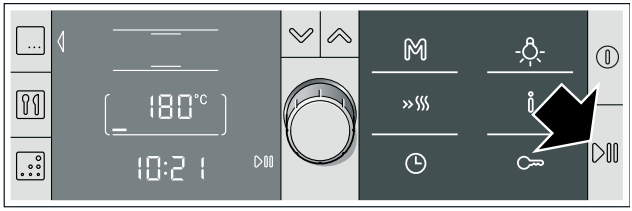


2. Tlačítkem ⩔ přejděte na teplotu.
Závorky stojí vlevo a vpravo vedle teploty nebo grilovacího stupně.

3. Otočným voličem změňte navrhovanou teplotu.



4. Stiskněte tlačítko ▷II.
Spustí se provoz. Na displeji svítí symbol ▷II.



5. Když je pokrm hotový, vypněte pečicí troubu tlačítkem ⏻ a opět vyberte druh provozu a nastavte.

Změna teploty a grilovacího stupně
Je to možné kdykoliv. Otočným voličem změňte teplotu nebo grilovací stupeň.

Zjištění zahřívací teploty
Stiskněte krátce tlačítko ℹ. Aktuální zahřívací teplota v pečicím prostoru se zobrazí na několik sekund.

Otevření dvířek pečicí trouby
Provoz se dočasně zastaví. Bliká tlačítko ▷II. Po uzavření dvířek běží provoz dále.

Pozastavení provozu
Stiskněte krátce tlačítko ▷II. Pečicí trouba je ve stavu pauza. Bliká symbol ▷II. Opět stiskněte tlačítko ▷II, provoz běží dále.

Přerušení provozu
Držte stisknuté tlačítko ▷II, až se zobrazí 3D-horký vzduch a 160 °C. Můžete znovu nastavovat.

Nastavení doby trvání
Viz kapitola *„Časové funkce“*, Nastavení doby trvání.

Přesunutí doby ukončení
Viz kapitola *„Časové funkce“*, Přesunutí doby ukončení.

Nastavení rychloohřevu

Rychloohřev není vhodný pro všechny druhy ohřevu.

Vhodné druhy ohřevu

3D-horký vzduch

Horní / spodní ohřev

Hydro-pečení

Pizza-stupeň

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

Vhodné teploty

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

Nastavení rychloohřevu

Stiskněte tlačítko »⧙ pro rychloohřev. Vedle nastavené teploty se zobrazí symbol »⧙. Trámky pro kontrolu teploty se vyplní.

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

Upozornění

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

Přerušení rychloohřevu

Stiskněte tlačítko »⧙. Symbol zhasne.

Časové funkce

Tlačítkem ◷ vyvoláte časové funkce. Následující časové funkce jsou možné:

Když je pečicí trouba vypnutá:

- 🔔 = nastavení budíku
- ◷ = nastavení času

Když je pečicí trouby zapnutá:

- 🔔 = nastavení budíku
- ◷ = nastavení doby trvání
- ◷ = přesunutí doby ukončení

Závorky kolem symbolu znázorňují, že je tato funkce vybrána. Po startu znázorňují závorky, která časová funkce aktuálně na displeji probíhá.

Nastavení časových funkcí - krátce vysvětleno

1. Otevřete menu tlačítkem ◷.

2. Tlačítkem ✓ vyberte požadovanou funkci.

3. Otočným voličem nastavte požadovanou hodnotu.

4. Menu uzavřete tlačítkem ◷.

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

Krátký akustický signál

Když nebudete moci změnit nebo nastavit nějakou hodnotu, uslyšíte krátký akustický signál.

Nastavení budíku

Budík běží nezávisle na pečicí troubě. Můžete ho používat jako kuchyňskou minutku a kdykoliv nastavit, nezávisle na tom, zda je pečicí trouby zapnutá nebo vypnutá.

1. Stiskněte tlačítko ◷.
   Menu časové funkce se otevře. Symbol [🔔] v závorkách ukazuje, že byla zvolena funkce Budík.

2. Nastavte otočným voličem dobu, jak dlouho má běžet budík.

3. Tlačítkem ◷ uzavřete menu.

Čas viditelně plyne na ukazateli času.

Po uplynutí času

Zazní signál. Čas uplynul. Ukazatel se nachází na *00:00*. Stiskněte tlačítko ◷. Ukazatel zhasne.

Přerušení doby chodu

Tlačítkem ◷ otevřete menu Časové funkce. Otočným voličem vraťte čas zpět na *00:00*. Uzavřete menu tlačítkem ◷.

Změna doby chodu

Tlačítkem ◷ otevřete menu Časové funkce. Otočným voličem změňte v následujících sekundách dobu chodu. Menu uzavřete tlačítkem ◷.

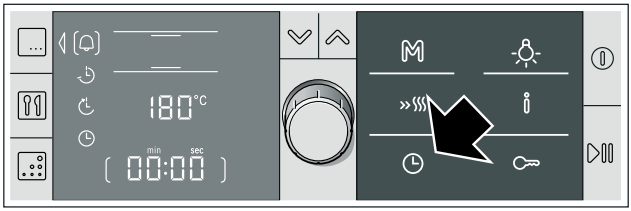
Nastavení doby trvání

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

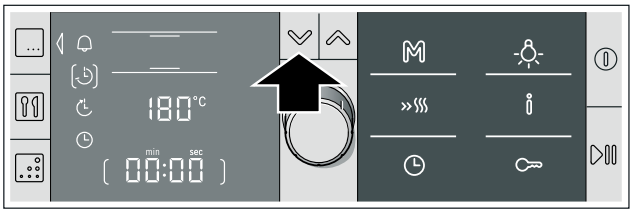
Předpoklad: Je nastavený nějaký druh ohřevu a teplota.

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

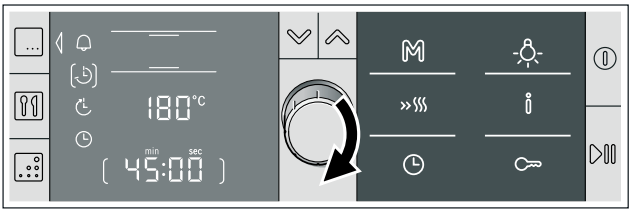
1. Stiskněte tlačítko ◷.
   Otevře se menu Časové funkce. Vlevo na displeji se zobrazí Časové funkce. Je zvolena funkce Budík [🔔].



2. Tlačítkem ⌄ přejděte na [⏲] Změna doby trvání.



3. Otočným voličem nastavte dobu trvání tepelné úpravy.



4. Stiskněte tlačítko ◷.
Menu Časové funkce se uzavře.

5. Pokud provoz ještě nebyl spuštěn, stiskněte tlačítko ▷II.
Doba trvání viditelně ubíhá.

Doba trvání uplynula

Zazní akustický signál. Pečicí trouba již nehřeje. Doba trvání je na *00:00*. Signál můžete předčasně ukončit tlačítkem ◷.

Přerušení doby trvání

Otevřete menu tlačítkem ◷. Tlačítkem ⌄ přejděte na dobu trvání [⏲] a otočným voličem nastavte dobu trvání na *00:00*. Uzavřete menu tlačítkem ◷.

Změna doby trvání

Otevřete menu tlačítkem ◷. Tlačítkem ⌄ přejděte na dobu trvání [⏲] a otočným voličem dobu trvání změňte. Menu uzavřete tlačítkem ◷.

Přesunutí doby ukončení

Přesunutí doby ukončení je možné u

- všech druhů ohřevu
- mnoha programů
- a u čisticího systému

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

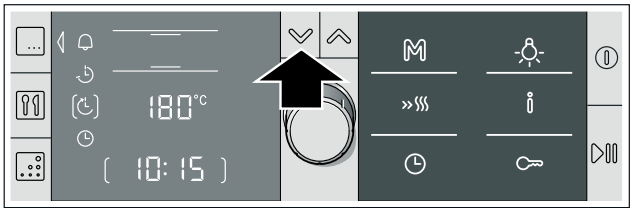
Přesuňte dobu ukončení z 10.15 hod. na 12.45 hod. Provoz bude spuštěn ve 12.00 hod. a ukončen ve 12.45 hod.

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

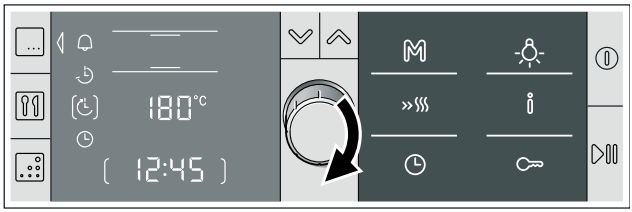
Přesunutí času ukončení

Předpoklad: Musí být nastavená doba trvání.
Provoz ještě nebyl spuštěn. Menu Časové funkce ◷ je otevřeno.

1. Tlačítkem ⩔ přejděte na [◷] čas ukončení.



2. Otočným voličem přesuňte čas ukončení na později.



3. Tlačítkem ◷ uzavřete menu Časové funkce.

4. Tlačítkem ▷II potvrďte.

Pečicí trouba je v pozici čekání [◷]. Čas ukončení se zobrazí na ukazateli času. Jakmile je provoz spuštěn, bude doba trvání viditelně ubíhat.

Doba trvání uplynula

Zazní akustický signál. Pečicí trouba již nehřeje. Na ukazateli času se zobrazí 00:00. Akustický signál můžete předčasně ukončit tlačítkem ◷.

Oprava doby ukončení

Je to možné, dokud je pečicí trouba v pozici čekání [◷]. K tomu otevřete menu tlačítkem ◷. Tlačítkem ⩔ přejděte na čas ukončení. Otočným voličem opravte čas ukončení. Menu uzavřete tlačítkem ◷.

Přerušení času ukončení

Je to možné, dokud je pečicí trouba v pozici čekání. K tomu otevřete menu tlačítkem ◷. Tlačítkem ⩔ přejděte na čas ukončení. Otočný volič otočte doleva až na aktuální čas ukončení. Doba trvání bude ihned ubíhat.

Nastavení času

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

Po výpadku proudu

Po výpadku proudu svítí na displeji [◷] a 00:00. Nastavte aktuální čas.

1. Stiskněte tlačítko ◷.
   Na displeji se zobrazí zvolená funkce [◷] a [12:00].
2. Otočným voličem nastavte aktuální čas.
3. Tlačítkem ◷ potvrďte.

Čas se zobrazí na displeji.

Změna času

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

1. Stiskněte tlačítko ◷.
   Otevře se menu Časové funkce.
2. Tlačítkem ⩔ přejděte na [◷] Čas.
3. Otočným voličem nastavte aktuální čas.
4. Stiskněte tlačítko ◷.

Čas se zobrazí na displeji.

Vypnutí zobrazení času

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

Paměť

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

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

Uložení nastavení do paměti

Čistící systém nelze uložit.

1. Nastavte druh ohřevu, teplotu a ev. dobu trvání pro požadovaný pokrm. Nepouštějte start.
   Když chcete program uložit: Zvolte program a zadejte hmotnost. Nepouštějte start.

2. Držte stisknuté tlačítko M, až se na displeji zobrazí symbol M. Trvá to několik sekund.

Nastavení je uloženo a může být kdykoliv spuštěno.

Uložení jiného nastavení

Nově nastavte a uložte. Stará nastavení budou přepsána.

Spuštění paměti

Uložená nastavení pro Váš pokrm můžete kdykoliv spustit.

1. Krátce stiskněte tlačítko M.
   Uložená nastavení se zobrazí.

2. Stiskněte tlačítko ▷II.

Spustí se nastavení paměti.

Změna nastavení

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

Nastavení sabat

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

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

Spuštění nastavení sabat

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

1. Stiskněte tlačítko ⊡.
   Na displeji se zobrazí návrh 3D-horký vzduch, 160 °C.
2. Otočte otočný volič doleva na nastavení sabat.
3. Tlačítkem ⌄ přejděte na teplotu a otočným voličem nastavte požadovanou teplotu.
4. Tlačítkem ◷ otevřete menu Časové funkce a tlačítkem ⌄ přejděte na [⏲] Doba trvání. Bude navrhnuto 27:00 hodin.
5. Otočným voličem nastavte požadovanou dobu trvání.
6. Stiskněte tlačítko ◷.
   Menu Časové funkce se uzavře.
7. Stiskněte tlačítko ▷II.
   Spustí se nastavení sabat. Doba trvání běží viditelně na stavovém řádku.

Doba trvání uplynula

Pečicí trouba již nehřeje.

Přesunutí doby ukončení

Přesunutí doby ukončení na později není možné.

Přerušení nastavení sabat

Držte stisknuté tlačítko ▷II, až se zobrazí 3D-horký vzduch, 160 °C. Nyní můžete nově nastavovat.

Dětská pojistka

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

Aktivování dětské pojistky

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

Ovládací panel je zablokovaný.

Zrušení zablokování

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

Upozornění:

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

Základní nastavení

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

Upozornění:

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

	Funkce	Základní nastavení	Možnosti
c 1	Akustický signál po uplynutí doby trvání	2 = 2 minuty	1 = 10 sekund 2 = 2 minuty 3 = 5 minut
c2	Potvrzovací tón při stisknutí tlačítka	0 = vyp	0 = vyp* 1 = zap *Výjimka: Při zapínání a vypínání spotřebiče se ozve vždy signál.
c3	Světlost osvětlení displeje	3 = den	1 = noc 2 = střední 3 = den

	Funkce	Základní nastavení	Možnosti
c 4	Zobrazení času, když je pečicí trouba vypnutá	1 = zap	0 = vyp* *Čas je zobrazen, dokud je zobrazeno zbytkové teplo. 1 = zap
c 5	Osvětlení pečicího prostoru při provozu	1 = zap	0 = vyp 1 = zap
c 6	Pokračování provozu po uzavření dvířek	1 = provoz běží automaticky dál	0 = pomocí ▷II pokračovat v provozu 1 = provoz automaticky pokračuje
c 7	Přídavné blokování dvířek u dětské pojistky	0 = ne	0 = ne 1 = ano
c 8	Doba trvání, jak dlouho dobíhá chladící ventilátor	2 = střední	1 = krátký 2 = střední 3 = dlouhý 4 = velmi dlouhý
c 9	Byl dodatečně namontován samočisticí strop a boční stěny	0 = ne	0 = ne 1 = ano
c 10	Byly dodatečně namontovány teleskopické výsuvy	0 = ne	0 = ne 1 = ano
c 11	Vrácení všech změn na základní nastavení	0 = ne	0 = ne 1 = ano
c 12	Nastavení sabat	0 = ne	0 = ne 1 = ano

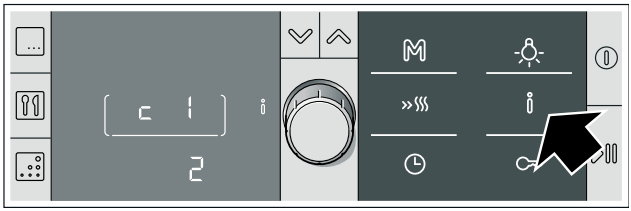
Změna základního nastavení

Předpoklad: Pečicí trouba musí být vypnutá.

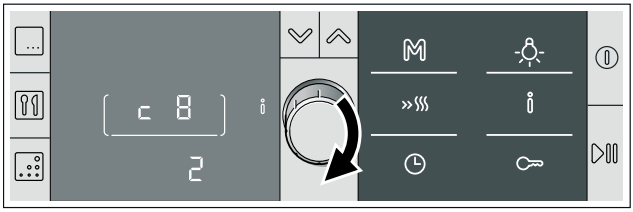
Prohlédněte si prosím tabulku se základním nastavením, abyste věděli, co se skrývá za jednotlivými číslicemi.

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

1. Držte cca 4 vteřiny stisknuté tlačítko ℹ, až se zobrazí na displeji první základní nastavení.

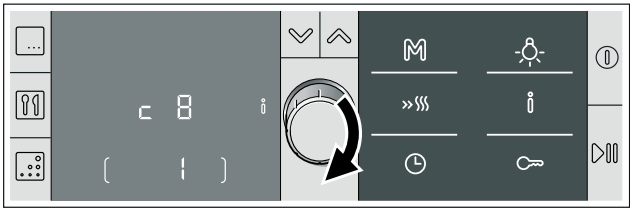


2. Otočným voličem vyberte požadované základní nastavení.



3. Stiskněte tlačítko ⌄.

4. Otočným voličem změňte základní nastavení.



5. Můžete nyní měnit další základní nastavení, jak je popsáno v bodě 2 a 4.

6. Držte stisknuté tlačítko ℹ, až se zobrazí čas. To trvá asi čtyři vteřiny. Všechny změny jsou uloženy.

Přerušení

Stiskněte tlačítko ⏻. Změny byly převzaty.

Automatické vypnutí

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

Vypnutí aktivní

Na displeji se zobrazí F8. Provoz byl přerušen.

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

Upozornění:

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

Čisticí systém

Čisticí systém regeneruje samočisticí plochy v pečicím prostoru.

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

Dodatečné vybavení samočisticím stropem a bočními stěnami

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

Změna základního nastavení

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

Čisticí stupně

Můžete si vybrat ze třech čisticích stupňů.

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

Před čištěním

Vyjměte z pečicího prostoru příslušenství a nádobí.

Čištění dna pečicího prostoru

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

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

Nastavení čisticího stupně

1. Stiskněte tlačítko .
   Bude navrhnutý čistící stupeň 3. Čisticí stupeň můžete ihned spustit .
   Pokud budete chtít čisticí stupeň změnit:

2. Zvolte otočným voličem požadovaný čisticí stupeň.

3. Pomocí tlačítka spustíte čistění.

Doba trvání běží.

Po uplynutí čištění

Pečicí trouba již nehřeje. Na displeji se zobrazí *00:00*.

Přerušení čištění

Držte stisknuté tlačítko , až se zobrazí 3D-horký vzduch, 160 °C. Můžete znovu nastavovat.

Oprava čisticího stupně

Po startu už nelze měnit čisticí stupeň.

Čištění by mělo probíhat v noci

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

Po čištění

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

Péče a čištění

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

Upozornění

- Drobné barevné rozdíly na čelní straně pečicí trouby jsou zapříčiněny použitím různých materiálů jako sklo, umělá hmota a kov.
- Stíny na skleněné tabuli dvířek, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy pocházející z osvětlení pečicí trouby.
- Smalt se při vysokých teplotách vypaluje, což může vést ke vzniku drobných barevných rozdílů. Tento jev je normální a nijak nenarušuje funkčnost pečicí trouby. Hrany tenkých plechů se nedají úplně posmaltovat, proto mohou být drsné. Antikorozní ochrana se tím nijak nenaruší.

Čisticí prostředky

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

Nepoužívejte:

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

Nové mycí utěrky před prvním použitím řádně vyperte.

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

Čištění samočisticích ploch v pečicím prostoru

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

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

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

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

Mírné zabarvení povlaku nemá na samočištění žádný vliv.

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

Pozor!

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

Čištění dna pečicího prostoru, stropu a bočních stěn

Použijte hadřík a horký mycí roztok nebo octovou vodu.

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

Vyvěšení a zavěšení závěsných roštů

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

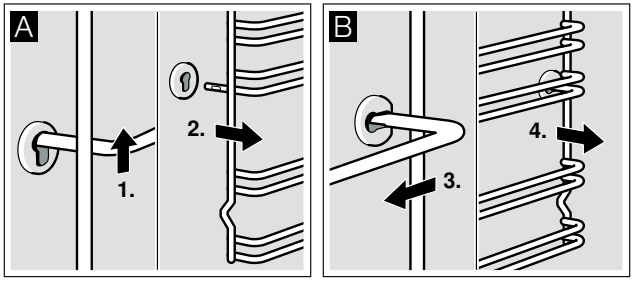
Vyvěšení roštů

1. Rošt vepředu nadzvedněte

2. a vyvěste (obrázek A).

3. Poté celý rošt potáhněte dopředu

4. a vyndejte (obrázek B).

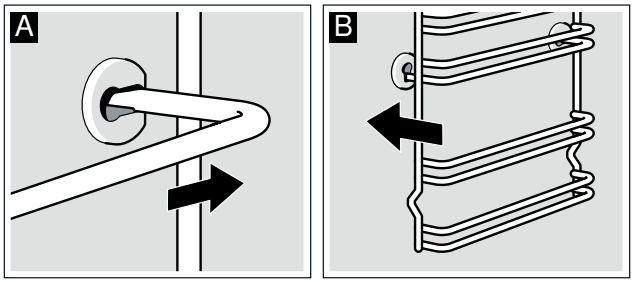


Závěsné rošty vyčistěte prostředkem na mytí nádobí a houbičkou. Na silně ulpívající nečistoty použijte kartáč.

Zavěšení roštů

1. Rošt nejdříve zasuňte do zadního pouzdra, mírně zatlačte dozadu (obrázek A)

2. a pak zavěste do předního pouzdra (obrázek B).



Závěsné rošty se hodí jen doleva nebo doprava. Vyklenutí musí být vždy dole.

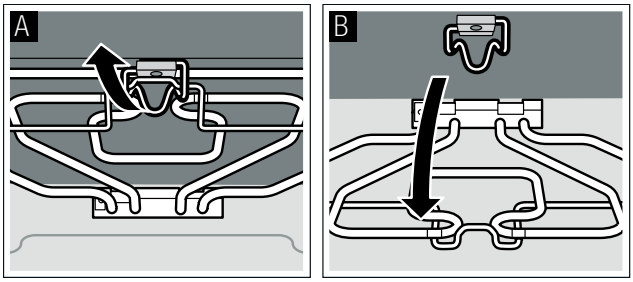
Sklopení grilovacího tělesa

Pro čištění stropu můžete sklopit grilovací těleso.

⚠ **Nebezpečí popálení!**
Pečicí trouba musí být vychladnutá.

1. Grilovací těleso a držák potáhněte dopředu, až slyšitelně zaskočí (obrázek A).

2. Sklopte grilovací těleso dolů (obrázek B).



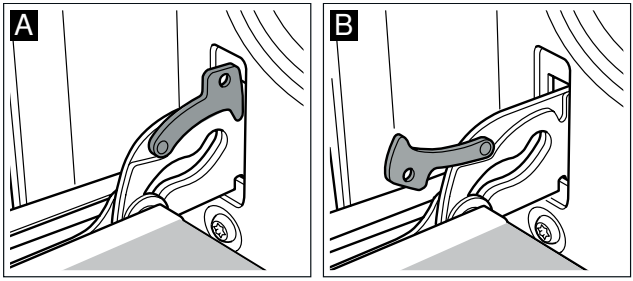
3. Po vyčištění sklopte grilovací těleso nahoru a držte ho.

4. Potáhněte držák dolů a nechejte slyšitelně zaklapnout.

Vyvěšení a zavěšení dvířek pečicí trouby

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

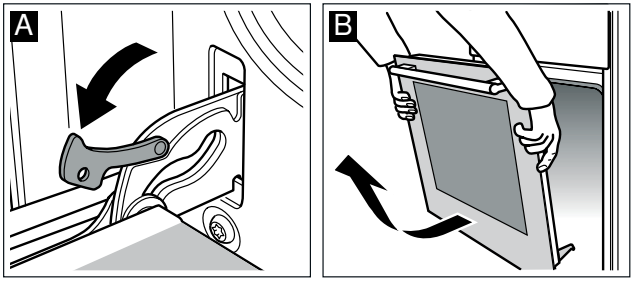
Závěsy dvířek trouby mají na každé straně blokovací páčku. Pokud je blokovací páčka zaskočená (obrázek A), jsou dvířka trouby zajištěna a nelze je vyvěsit. Pokud jsou blokovací páčky pro vyvěšení dvířek vyklopeny, (obrázek B), jsou závěsy zajištěny a nemohou zapadnout.



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

Vyvěšení dvířek

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

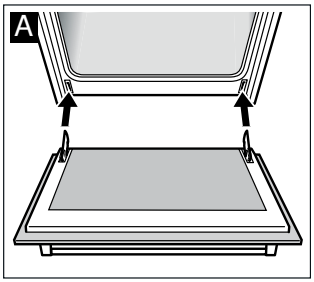


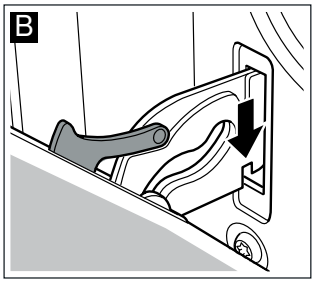
Zavěšení dvířek

Dvířka pečicí trouby zavěste v opačném pořadí.

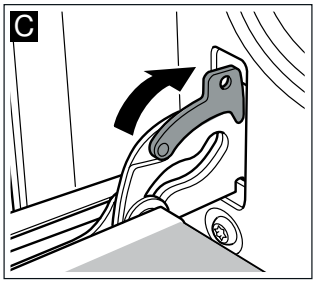
1. Při zavěšení dvířek pečicí trouby dejte pozor na to, aby byly oba závěsy do otvoru rovně zasunuty (obrázek A).

2. Zářez na závěsu musí zaskočit na obou stranách (obrázek B).





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



⚠ **Nebezpečí poranění!**
Pokud dvířka pečicí trouby nedopatřením vypadnou nebo závěs zaskočí, nesahejte do závěsu. Zavolejte servisní službu.

Demontáž a montáž skleněných tabulí dvířek

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

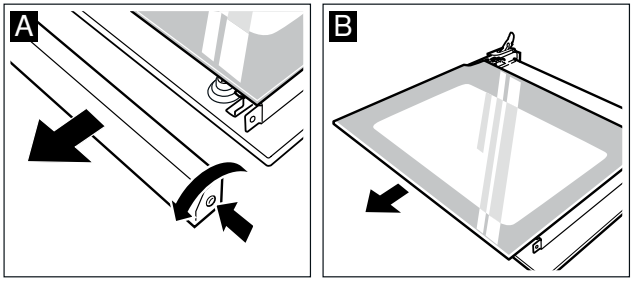
Při demontáži vnitřních tabulí dbejte na to, v jakém pořadí jste skleněné tabule vytahovali. Abyste skleněné tabule namontovali zpátky ve správném pořadí, řiďte se příslušnými čísly, které jsou na nich uvedeny.

Demontáž

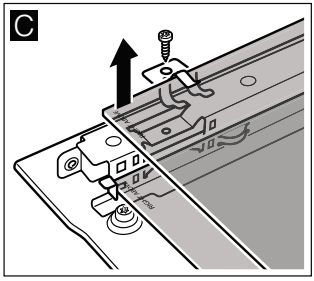
1. Vyvěste dvířka pečicí trouby a položte je na utěrku madlem směrem dolů.

2. Odšroubujte kryt nahoře na dvířkách pečicí trouby. K tomuto účelu vyšroubujte šrouby na levé a pravé straně (obrázek A).

3. Nadzvedněte a vyndejte vrchní tabuli (obrázek B).



4. Odšroubujte a sejměte pravou a levou připevňovací svorku (obrázek C). Vyndejte prostřední skleněnou tabuli.



5. Spodní skleněnou tabuli vytáhněte šikmo nahoru.

Skleněné tabule vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a jemnou utěrkou.

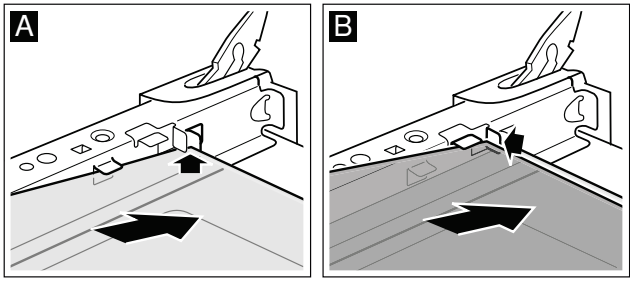
Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky ani škrabku na sklo. Mohli byste tak sklo poškodit.

Montáž

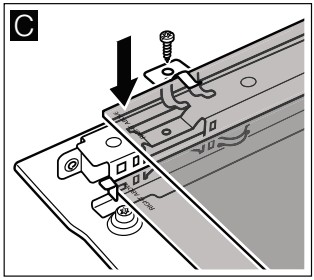
Při montáži dbejte na to, aby byl na obou tabulích nápis vlevo dole “right above“ vzhůru nohama.

1. Spodní tabuli zasuňte šikmo dozadu (obrázek A).

2. Prostřední tabuli zasuňte (obrázek B).



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



4. Vrchní tabuli zasuňte šikmo dozadu. Hladká plocha se musí nacházet na vnější straně dvířek.

5. Nasaďte kryt a přišroubujte ho.

6. Zavěste dvířka pečicí trouby.

Pečicí troubu můžete znovu používat až po správném nasazení tabulí.

Co dělat v případě závady?

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

Tabulka poruch

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

⚠ **Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!**
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět jen zaškolený technik zákaznického centra.

Závada	Možná příčina	Pokyny / odstranění
Pečicí trouba nefunguje.	Je vadná pojistka.	Podívejte se do pojistkové skříně, jestli je pojistka v pořádku.
Na displeji se zobrazí 00:00.	Přerušení elektrického proudu.	Nastavte znovu čas.
Pečicí trouba nehřeje nebo zvolený druh ohřevu nelze nastavit.	Druh ohřevu nebyl rozpoznán.	Proveďte nastavení znovu.
Pečicí trouba nehřeje. Na ukazateli teploty svítí malý čtvereček.	Pečicí trouba je v předváděcím režimu.	Vypněte pojistku v pojistkové skříni a po minimálně 20 sekundách ji znovu zapněte. Během dalších 2 minut po dobu 4 sekund držte stisknuté tlačítko ⊶ , až zhasne čtverec na ukazateli.
Po stisknutí tlačítka se na displeji zobrazí ⊓⊔	Strop a boční části v pečicím prostoru nejsou samočisticí. Samočištění není možné.	Až když spotřebič vybavíte samočisticím stropem a bočními díly a následovně v základním nastavení aktivujte čisticí systém, bude tlačítko fungovat. Viz kapitola *„Čisticí systém“* a kapitola *„Základní nastavení“*.
Na displeji se zobrazí F8.	Automatické vypnutí bylo aktivováno. Pečicí trouba už nehřeje.	Stiskněte libovolné tlačítko.

Chybová hlášení s E

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

Pokud se chyba zobrazí znovu, zavolejte zákaznický servis.

Při následujících chybových hlášeních můžete nápravu provést sami.

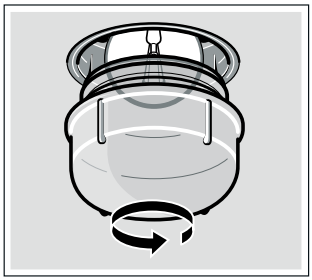
Chybové hlášení	Možná příčina	Pokyny / odstranění
E011	Některé tlačítko bylo stisknuto příliš dlouho nebo zaskočilo.	Postupně stiskněte všechna tlačítka. Zkontrolujte, zda jsou tlačítka čistá. Pokud chybové hlášení přetrvává, volejte zákaznický servis.

Výměna žárovka na stropě pečicí trouby

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

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

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



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

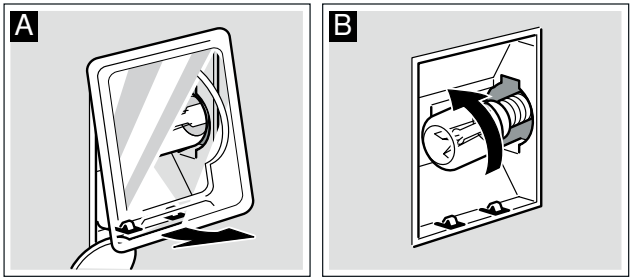
Výměna žárovky v pečicí troubě vlevo

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

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

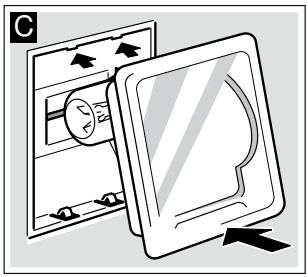
1. Abyste zabránili poškození, vložte do studené pečicí trouby utěrku.

2. Sejměte skleněný kryt. K tomu otevřete rukou skleněný kryt zespodu (obrázek A). Pokud by se skleněný kryt sundával ztěžka, pomozte si lžičkou.



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

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



5. Vyndejte utěrku a zapněte pojistku.

Skleněný kryt

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

Zákaznický servis

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

E - číslo a FD - číslo

Abychom Vám mohli kvalifikovaně pomoct, při telefonátu uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.). Typový štítek s čísly najdete vpravo, na boku dvířek pečicí trouby. Abyste v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si hned zde poznamenat údaje Vašeho spotřebiče a telefonní číslo zákaznického servisu.

E-Nr.:	FD-Nr.:
Zákaznický servis ☎	

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

Kontaktní údaje nejbližšího zákaznického servisu ve všech zemích najdete zde nebo v přiloženém seznamu zákaznických středisek.

Objednávka opravy a poradenství v případě závady

A 0810 240 260
D 01801 22 33 55
(0,039 €/min. z pevné sítě, mobil max. 0,42 €/min.)
CH 0848 840 040

Důvěřujte kompetenci výrobce. Tak zajistíte, že oprava bude provedena zaškoleným servisním technikem, který je pro Váš spotřebič vybaven originálními náhradními díly.

Energie a životní prostředí

Váš nový spotřebič je obzvláště energeticky efektivní. Zde získáte informace k energeticky optimalizovanému druhu ohřevu „Horký vzduch eco“. Kromě toho zde najdete tipy, jak s Vaším spotřebičem ušetříte ještě více energie a jak spotřebič správně zlikvidujete.

Druh ohřevu Horký vzduch eco

S energeticky efektivním druhem ohřevu „Horký vzduch eco“ můžete připravovat velké množství pokrmů na jedné úrovni. Ventilátor ve varném prostoru rozděluje teplo prstencového topného tělesa v zadní stěně rovnoměrně. Pečení, smažení a vaření se podaří bez předehřívání.

Upozornění

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

Tabulka

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

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

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

Pokrmy s horkým vzduchem eco	Příslušenství	Výška	Teplota v °C	Doba v minutách
Koláče a pečivo				
Třené těsto na plechu se suchou horní vrstvou	pečicí plech	3	170 - 190	25 - 35
Třené těsto ve formě	truhlíková forma	2	160 - 180	50 - 60
Dortový korpus, třené těsto	forma na ovocný koláč	2	160 - 180	20 - 30
Ovocný koláč jemný, třené těsto	otvírací/kulatá forma	2	160 - 180	50 - 60
Kynuté těsto na plechu se suchou horní vrstvou	pečicí plech	3	170 - 190	25 - 35
Křehké těsto na plechu se suchou horní vrstvou	pečicí plech	3	180 - 200	20 - 30
Piškotová roláda	pečicí plech	3	170 - 190	15 - 25
Piškotový korpus, 2 vejce	forma na ovocný koláč	2	150 - 170	20 - 30
Piškotový dort, 6 vajec	otvírací forma	2	150 - 170	40 - 50
Pečivo z listového těsta	pečicí plech	3	180 - 200	20 - 30
Cukroví	pečicí plech	3	130 - 150	15 - 25
Stříkané pečivo	pečicí plech	3	140 - 150	30 - 45
Pečivo z odpalovaného těsta	pečicí plech	3	210 - 230	35 - 45
Housky, žitná mouka	pečicí plech	3	200 - 220	20 - 30
Nákypy				
Gratinované brambory	forma na nákyp	2	160 - 180	60 - 80
Lasagne	forma na nákyp	2	180 - 200	40 - 50
Mražené produkty				
Pizza, tenké dno	univerzální pánev	3	190 - 210	15 - 25
Pizza, tlusté dno	univerzální pánev	2	180 - 200	20 - 30
Hranolky	univerzální pánev	3	200 - 220	20 - 30
Kuřecí křidýlka	univerzální pánev	3	220 - 240	20 - 30
Rybí prsty	univerzální pánev	3	220 - 240	10 - 20
Housky na dopečení	univerzální pánev	3	180 - 200	10 - 15
Maso				
Hovězí dušená pečeně, 1,5 kg	nádobí zakryté	2	190 - 210	130 - 150
Vepřová pečeně, krkovička, 1 kg	nádobí odkryté	2	190 - 210	110 - 130
Telecí pečeně, horní šál, 1,5 kg	nádobí odkryté	2	190 - 210	110 - 130

Pokrmy s horkým vzduchem eco	Příslušenství	Výška	Teplota v °C	Doba v minutách
Ryba				
Pražman zlatý, 2 kusy à 750 g	univerzální pánev	2	170 - 190	50 - 60
Pražman zlatý v solné krustě, 900 g	univerzální pánev	2	170 - 190	60 - 70
Štika, 1000 g	univerzální pánev	2	170 - 190	60 - 70
Pstruh, 2 kusy à 500 g	univerzální pánev	2	170 - 190	45 - 55
Rybí filé, kus à 100 g	rošt + univerzální pánev	2 + 1	190 - 210	30 - 40

Úspora energie

- Předehřívejte pečicí troubu pouze tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované pečicí formy. Tyto formy 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 tak vedle sebe zasunout 2 truhlíkové formy.
- U delší doby tepelné úpravy můžete pečicí troubu vypnout 10 minut před koncem pečení a k dokončení pokrmu využít zbytkové teplo.

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte ekologickým způsobem.



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

Programová automatika

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

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

Nádobí

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

Vhodné nádobí

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

Nevhodné nádobí

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

Velikost nádobí

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

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

Příprava pokrmu

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

Zvolte vhodné nádobí.

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

Maso okořeňte. Mražené maso okořeňte stejně jako čerstvé.

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

Zakryjte nádobí víkem. Postavte ho na rošt do výšky 2.

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

Nádobí postavte vždy do studeného pečicího prostoru.

Programy

Drůbež

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

U více kuřecích stehen nastavte hmotnost nejtěžšího stehna.
Stehna musí být zhruba stejně těžká.

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

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

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

Maso Přidejte do nádobí tolik tekutiny, kolik je uvedeno.

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

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

Programy	Číslo programu	Hmotnostní rozsah v kg	Přidejte tekutinu	Nastavovaná hmotnost
Jehněčí maso				
Stehno, čerstvé bez kosti, propečené	P13	0,5 - 2,5	trochu	hmotnost masa
Stehno, čerstvé bez kosti, medium	P14	0,5 - 2,5	ne	hmotnost masa
Stehno, čerstvé s kostí, propečené	P15	0,5 - 2,5	trochu	hmotnost masa
Stehno, mražené bez kosti, propečené	P16 *	0,5 - 2,0	trochu	hmotnost masa
Stehno, mražené s kostí, propečené	P17 *	0,5 - 2,0	trochu	hmotnost masa

Zvěřina

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

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

Králíky můžete vařit i předem naporcované. Nastavte celkovou hmotnost.

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

Ryba

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

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

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

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

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

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

Jídlo z jednoho hrnce „Eintopf“

Můžete kombinovat nejrůznější druhy masa a čerstvé zeleniny.

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

Přidejte stejné nebo dvojité množství zeleniny vzhledem k masu. Například: pro 0,5 kg masa přidejte 0,5 kg až 1 kg čerstvé zeleniny.

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

Pro „Eintopf“ s masem nastavte váhu masa.
Má-li být zelenina měkčí, nastavte celkovou váhu.

Pro zeleninový „Eintopf“ jsou vhodné pevné druhy zeleniny, jako např. mrkev, zelená fazole, bílé zelí, celer a brambory. Čím menší zeleninu nakrájíte, tím měkčí bude.

Aby zelenina nebyla příliš opečená, zalijte ji tekutinou.

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

Sekaná pečeně

Použijte čerstvé mleté maso.

Nastavte celkovou hmotnost sekané pečeně.

Hmotu můžete vylepšit kousky zeleniny nebo sýra.

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

Vepřové maso

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

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

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

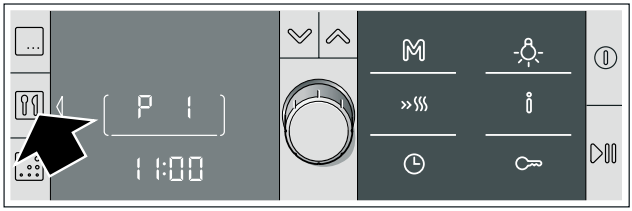
Programy	Číslo programu	Hmotnostní rozsah v kg	Přidejte tekutinu	Nastavovaná hmotnost
Vepřové maso				
Krkovička, čerstvá, bez kosti	P34	0,5 - 3,0	ano	hmotnost masa
Krkovička, mražená, bez kosti	P35 *	0,5 - 2,0	ano	hmotnost masa
Svíčková pečeně, čerstvá	P36	0,5 - 2,5	ano	hmotnost masa
Rolovaná pečeně,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

Volba programu a nastavení

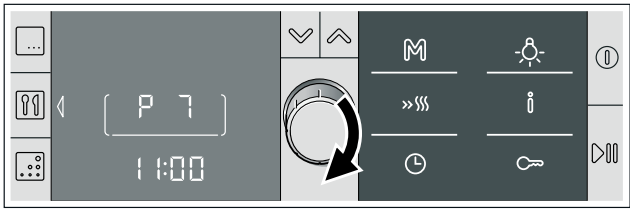
Vyberte si nejprve vhodný program z programové tabulky.

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

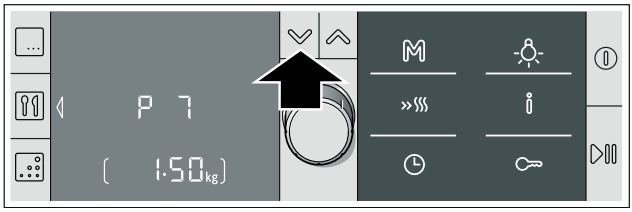
1. Stiskněte tlačítko .
Na ukazateli teploty se zobrazí první číslo programu a točivý symbol.



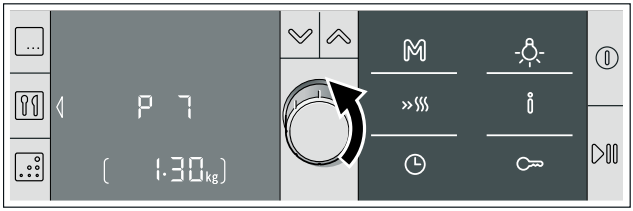
2. Otočným voličem nastavte požadované číslo programu.



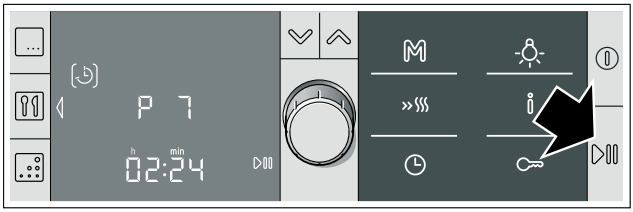
3. Stiskněte tlačítko .
Na ukazateli času se zobrazí navrhovaná hmotnost.



4. Pomocí otočného voliče změňte hmotnost.



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



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

Program je ukončen
Zazní signál. Pečicí trouba již nehřeje. Signál můžete ukončit předčasně tlačítkem ◷.

Změna doby trvání
Dobu trvání nelze měnit.

Změna programu
Po startu již nelze změnit program.

Otevření dvířek pečicí trouby během provozu
Provoz je pozastaven. Bliká tlačítko. Po uzavření dvířek běží provoz dále.

Pozastavení provozu
Stiskněte krátce tlačítko ▷II. Pečicí trouba je ve stavu pauzy. Stiskněte opět ▷II, provoz běží dále.

Přerušení programu
Držte stisknuté tlačítko ▷II, až se zobrazí symbol pro 3D-horký vzduch a 160 °C. Můžete znovu nastavovat.

Přesunutí doby ukončení
Viz kapitola *„Časové funkce"*, přesunutí doby ukončení.

Tipy pro programovou automatiku

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

Testovali jsme pro Vás v kuchyňském studiu

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

Upozornění

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

Koláče a pečivo

Pečení na jedné úrovni

S horním/spodním ohřevem se pečení koláče povede nejlépe.

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

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

Pečení na více úrovních

Použijte 3D-Horký vzduch.

Výška zasunutí při pečení na 2 úrovních:

- Univerzální pánev: výška 3
- Pečicí plech: výška 1

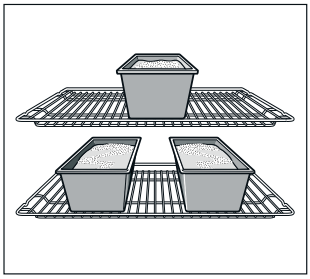
Výšky zasunutí při pečení na 3 úrovních:

- Pečicí plech: výška 5
- Univerzální pánev: výška 3
- Pečicí plech: výška 1

Současně zasunuté plechy však nemusí být i současně hotové.

V tabulkách najdete mnoho návrhů pro Vaše pokrmy.

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



Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé pečicí formy z kovu.

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

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

Tabulky

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

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

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

Upozornění

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

Koláč ve formě	Forma	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Třený koláč, jednoduchý	věncovitá/truhlíková forma	2		160 - 180	50 - 60
	3 truhlíkové formy	3 + 1		140 - 160	60 - 80
Třený koláč, jemný	věncovitá/truhlíková forma	2		150 - 170	60 - 70
Dortový korpus, třené těsto	forma na ovocný koláč	3		160 - 180	20 - 30
Ovocný koláč jemný, třené těsto	otvírací/kulatá forma	2		160 - 180	50 - 60
Piškotový korpus, 2 vejce (předehřejte)	forma na ovocný koláč	2		160 - 180	20 - 30
Piškotový dort, 6 vajec (předehřejte)	otvírací forma	2		160 - 180	40 - 50
Korpus z lineckého těsta s krajem	otvírací forma	1		180 - 200	25 - 35
Ovocný /tvarohový dort, korpus z lineckého těsta *	otvírací forma	1		160 - 180	70 - 90
Koláč „Schweizer Wähe“	plech na pizzu	1		220 - 240	35 - 45
Bábovka	bábovková forma	2		150 - 170	60 - 70

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

Koláč ve formě	Forma	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Pizza, tenké dno s menší oblohou (předehřejte)	plech na pizzu	1		280 - 300	10 - 15
Pikantní koláče *	otvírací forma	1		170 - 190	45 - 55

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

Koláče na plechu	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Třené těsto se suchou oblohou	pečicí plech	2		170 - 190	20 - 30
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		150 - 170	35 - 45
Třené těsto se šťavnatou oblohou, ovoce	univerzální pánev	2		170 - 190	25 - 35
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		140 - 160	40 - 50
Kynuté těsto se suchou oblohou	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 - 160	50 - 60
Linecké těsto se suchou oblohou	pečicí plech	1		180 - 200	20 - 30
Linecké těsto se šťavnatou oblohou, ovoce	univerzální pánev	2		160 - 180	60 - 70
Koláč „Schweizer Wähe“	univerzální pánev	1		210 - 230	40 - 50
Piškotová roláda (předehřejte)	pečicí plech	2		170 - 190	15 - 20
Kynutá vánočka s 500 g mouky	pečicí plech	2		180 - 200	25 - 35
Štola s 500 g mouky	pečicí plech	3		160 - 180	60 - 70
Štola s 1 kg mouky	pečicí plech	3		140 - 160	90 - 100
Sladký závin	univerzální pánev	2		190 - 210	55 - 65

Koláč na plechu	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Pizza	pečicí plech	2		220 - 240	25 - 35
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		180 - 200	40 - 50
Koláč „Flammkuchen“ (předehřejte)	univerzální pánev	2		280 - 300	10 - 12
Börek	univerzální pánev	2		180 - 200	40 - 50

Drobné pečivo	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Cukroví	pečicí plech	3		140 - 160	15 - 25
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		130 - 150	25 - 35
	2 pečicí plechy + univerzální pánev	5 + 3 + 1		130 - 150	30 - 40
Stříkané pečivo (předehřejte)	pečicí plech	3		140 - 150	30 - 40
	pečicí plech	3		140 - 150	25 - 35
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		140 - 150	30 - 45
	2 pečicí plechy + univerzální pánev	5 + 3 + 1		130 - 140	35 - 50
Kokosky	pečicí plech	2		100 - 120	30 - 40
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		100 - 120	35 - 45
	2 pečicí plechy + univerzální pánev	5 + 3 + 1		100 - 120	40 - 50
Bezé	pečicí plech	3		80 - 100	100 - 150
Muffiny	rošt s plechem na muffiny	3		180 - 200	20 - 25
	2 rošty s plechem na muffiny	3 + 1		160 - 180	25 - 30
Pečivo z odpalovaného těsta	pečicí plech	2		210 - 230	30 - 40

Drobné pečivo	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Pečivo z listového těsta	pečicí plech	3		180 - 200	20 - 30
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		180 - 200	25 - 35
	2 pečicí plechy + univerzální pánev	5 + 3 + 1		170 - 190	35 - 45
Pečivo z kynutého těsta	pečicí plech	3		190 - 210	20 - 30
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		160 - 180	25 - 35

Chléb a housky

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

Nikdy nelijte do horké trouby vodu.

Chléb a housky	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Kynutý chléb s 1,2 kg mouky	univerzální pánev	2		300 200	5 30 - 40
Kváskový chléb s 1,2 kg mouky	univerzální pánev	2		300 200	8 35 - 45
Turecký chléb	univerzální pánev	2		300	10 - 15
Housky (nepředehřívejte)	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 svého vlastního receptu.	Orientujte se podle podobných druhů pečiva v tabulkách pečení.
Jak zjistíte, zda je třený koláč již propečený?	Přibližně 10 minut před uplynutím doby pečení uvedené v receptu zapíchněte špejli do koláče v místě, kde je nejvyšší. Jestliže po vytažení špejle na dřevu neulpívá žádné těsto, je koláč hotový.
Koláč se srazil.	Příště použijte méně tekutiny nebo nastavte o 10 stupňů nižší teplotu pečicí trouby. Dodržujte dobu tření uvedenou v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Nevymazujte okraj otvírací formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Koláč je na povrchu příliš tmavý.	Vložte jej o úroveň níže, navolte nižší teplotu a pečte koláč o něco déle.
Koláč je příliš suchý.	Do hotového koláče udělejte párátkem několik malých otvorů. Do nich nakapejte trochu ovocné šťávy nebo alkoholu. Příště zvolte teplotu o 10 stupňů vyšší a zkraťte dobu pečení.
Chleba nebo koláč (např. tvarohový) vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavý (vlhký, místy se zbytky vody).	Příště používejte trochu méně tekutiny a pečte trochu déle při nižší teplotě. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte oblohu. Dodržujte recepty a dobu pečení.
Pečivo je nerovnoměrně propečené.	Nastavte nižší teplotu; pečivo se tak rovnoměrněji upeče. Choulostivé pečivo pečte s horním/spodním ohřevem ⊟ na jedné úrovni. I přečnívající pečicí papír může narušit cirkulaci vzduchu, proto by měl vždy odpovídat velikosti plechu.
Ovocný koláč je dole příliš světlý.	Příště koláč zasuňte o úroveň níže.
Ovocná šťáva přetéká.	Příště použijte hlubší univerzální pánev, pokud ji máte k dispozici.
Drobné pečivo z kynutého těsta se během pečení slepuje.	Pečivo kladťe na plech s rozestupy mezi jednotlivými kousky minimálně 2 cm. Tak bude mít pečivo dostatek místa k nakynutí a zezlátne po celém povrchu.
Pekli jste na více úrovních. Na horním plechu je pečivo tmavší než na spodním plechu.	Při pečení na více úrovních vždy používejte 3D horký vzduch ⊛. Současně vložené plechy však nemusí být současně hotové.
Při pečení šťavnatých koláčů vzniká kondenzovaná voda.	Při pečení může docházet ke vzniku vodní páry. Podle typu spotřebiče pára uniká nad dvířky trouby nebo přes výstup páry. Vodní pára se může srážet na ovládacím panelu nebo na čelní straně nábytku nacházejícího se v blízkosti spotřebiče a odkapávat ve formě kondenzované vody. Tento jev je fyzikálně podmíněn.

Maso, drůbež, ryby

Nádobí

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

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

Pokud používáte smaltové pekáče, přidejte více tekutiny.

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

Údaje v tabulkách:
nádobí bez pokličky = odkryté
nádobí s pokličkou = zakryté

Nádobí umístěte vždy doprostřed roštu.

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

Pečeně

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

K dušené pečeni 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 nerezu nejsou příliš vhodné. Maso se peče pomaleji a tolik nezezlátne. Nastavte vyšší teplotu a/nebo delší dobu tepelné úpravy.

Grilování

Než do pečící trouby vložíte potraviny určené ke grilování, předehřívejte ji 3 minuty.

Grilujte vždy se zavřenými dvířky pečicí trouby.

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

Kousky ke grilování otočte po uplynutí ⅔ času.

Steaky osolte teprve po grilování.

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

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

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

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

Maso

Kousky masa otáčejte po uplynutí poloviny času.

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

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

U vepřového masa s kůží křížem nařízněte kůži a poté pečeni položte do pekáče kůží dolů.

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C a grilovací stupeň	Doba v minutách
Hovězí maso						
Hovězí dušená pečeně	1,0 kg	zakryté	2		200 - 220	100
	1,5 kg		2		190 - 210	120
	2,0 kg		2		180 - 200	140
Hovězí filé, medium	1,0 kg	odkryté	2		210 - 230	60
	1,5 kg		2		200 - 220	80
Rostbíf, medium	1,0 kg	odkryté	1		220 - 240	60
Steaky, tloušťka 3 cm, medium		rošt + univerzální 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 noha	1,5 kg	odkryté	2		210 - 230	140
Vepřové maso						
Pečeně bez kůže (např. krkovička)	1,0 kg	odkryté	1		190 - 210	120
	1,5 kg		1		180 - 200	150
	2,0 kg		1		170 - 190	170
Pečeně s kůží (např. plec)	1,0 kg	odkryté	1		190 - 210	130
	1,5 kg		1		180 - 200	160
	2,0 kg		1		170 - 190	190
Vepřové filé	500 g	rošt + univerzální pánev	3 + 1		230 - 240	30
Vepřová pečeně, libová	1,0 kg	odkryté	2		200 - 220	120
	1,5 kg		2		190 - 210	140
	2,0 kg		2		180 - 200	160
Kasselská pečeně s kostí	1,0 kg	zakryté	2		210 - 230	70

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

Drůbež

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

Celou drůbež položte na rošt nejdříve prsní stranou dolů. Otočte po uplynutí ⅔ uvedené doby tepelné úpravy.

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.

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

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

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

Ryba

Kousky ryby otáčejte po uplynutí ⅔ doby tepelné úpravy.

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.

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

Tipy pro pečení a grilování masa

Pro danou hmotnost pečeně nejsou v tabulce uvedeny žádné údaje.	Vyberte nejbližší nižší hodnotu a prodlužte dobu tepelné úpravy.
Jak zjistíte, zda je již pečeně hotová.	Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializovaných obchodech) nebo udělejte „zkoušku lžící“. Zatlačte lžící na pečené maso. Pokud je pevné, je maso hotové, jestliže povolí, potřebuje ještě trochu času.
Pečeně je příliš tmavá a krusta místy spálená.	Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je připálená.	Příště použijte menší nádobu na pečení nebo přidejte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodová.	Příště použijte větší nádobu na pečení a přidejte méně tekutin.
Při polévání pečeně vzniká vodní pára.	Tento jev je fyzikálně podmíněn a je zcela normální. Velká část vodní páry uniká výstupem páry. Může se srážet na chladnějším ovládacím panelu nebo na čelních stěnách sousedního nábytku a odkapávat ve formě kondenzované vody.

Šetrná tepelná úprava

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

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

Pokyny

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

Vhodné nádobí

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

Postavte otevřené nádobí vždy do výšky 2 na rošt.

Nastavení

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

Tabulka

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

Pokrm	Hmotnost	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba připékání v minutách	Doba šetrné tepelné úpravy v hodinách
Drůbež						
Krůtí prso	1000 g	2		80	6 - 7	4 - 5
Kachní prso*	300 - 400 g	2		80	3 - 5	2 - 2½
Hovězí maso						
Hovězí pečeně (např. bok), tloušťka 6-7 cm	cca 1,5 kg	2		80	6 - 7	4½ - 5½
Hovězí filé, celé	cca 1,5 kg	2		80	6 - 7	5 - 6
Rostbíf, tloušťka 5-6 cm	cca 1,5 kg	2		80	6 - 7	4 - 5
Steaky z boku, tloušťka 3 cm		2		80	5 - 7	80 - 110 min.
Telecí maso						
Telecí pečeně (např. horní šál), tloušťka 6-7 cm	cca 1,5 kg	2		80	6 - 7	5 - 6
Telecí filé	cca 800 g	2		80	6 - 7	3 - 3½
Vepřové maso						
Vepřová pečeně, libová (např. svíčková), tloušťka 5-6 cm	cca 1,5 kg	2		80	6 - 7	5 - 6
Vepřové filé, celé	cca 500 g	2		80	6 - 7	2½ - 3
Jehněčí maso						
Filé z jehněčího hřbetu, celé	cca 200 g	2		80	5 - 6	1½ - 2

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

Tipy pro šetrnou tepelnou úpravu

Maso upečené šetrně není tak horké jako konvenčně upečené maso.	Aby se pečené maso tak rychle neochladilo, předehřejte talíře a servírujte omáčky velmi horké.
Chcete maso upečené šetrně udržovat v teple.	Po šetrném pečení snižte teplotu na 70 °C. Malé kousky masa můžete až 45 minut, velké až 2 hodiny udržovat v teple.

Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

Nádobí položte vždy na rošt.

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

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

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

Hotové produkty

Dodržujte údaje výrobce uvedené na obalu.

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

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

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Pizza, mražená					
Pizza s tenkým dnem	univerzální pánev	2		200 - 220	15 - 25
	univerzální pánev + rošt	3 + 1		180 - 200	20 - 30
Pizza s tlustým dnem	univerzální pánev	2		170 - 190	20 - 30
	univerzální pánev + rošt	3 + 1		170 - 190	25 - 35
Pizza - bagety	univerzální pánev	3		170 - 190	20 - 30
Mini pizza	univerzální pánev	3		190 - 210	10 - 20
Pizza, chlazená					
Pizza (předehřejte)	univerzální pánev	1		180 - 200	10 - 15
Bramborové produkty, mražené					
Hranolky	univerzální pánev	3		190 - 210	20 - 30
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		180 - 200	30 - 40
Krokety	univerzální pánev	3		190 - 210	20 - 25
Rösti, plněné bramborové taštičky	univerzální pánev	3		200 - 220	15 - 25
Pekařské výrobky, mražené					
Housky, bagety	univerzální pánev	3		180 - 200	10 - 20
Preclíky (drobnosti z těsta)	univerzální pánev	3		200 - 220	10 - 20

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Pekárenské výrobky, předpečené					
Housky a bagety k dopečení	univerzální pánev	2		190 - 210	10 - 20
	univerzální pánev + rošt	3 + 1		160 - 180	20 - 25
Předsmažené výrobky, mražené					
Rybí prsty	univerzální pánev	2	/	220 - 240	10 - 20
Kuřecí prsty nebo nuggety	univerzální pánev	3	/	200 - 220	15 - 25
Závin, mražený					
Závin	univerzální pánev	3	/	190 - 210	30 - 35

Zvláštní pokrmy

Při nižších teplotách se Vám podaří s 3D-horkým vzduchem krémový jogurt stejně dobře jako vláčné kynuté těsto.

Nejdříve z pečicí trouby vyndejte příslušenství, závěsnou mřížku nebo teleskopické výsuvy.

Příprava jogurtu

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

Kynutí těsta

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

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

Rozmrazování

Druh ohřevu Rozmrazování se nejlépe hodí pro mražené potraviny.

Doba rozmrazování závisí na druhu a množství potravin.

Dodržujte údaje výrobce uvedené na obalu.

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

Drůbež položte na talíř prsní stranou dolů.

Upozornění

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

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

Sušení

Pomocí 3D-horkého vzduchu můžete skvěle sušit.

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu, vše řádně omyjte.

Ovoce a zeleninu nechte dobře okapat a osušte je.

Univerzální pánev a rošt vyložte pečicím nebo pergamenovým papírem.

Velmi šťavnaté ovoce nebo zeleninu otáčejte častěji.

Usušené ovoce a zeleninu okamžitě odeberte z papíru.

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

Zavařování

Sklenice a zavařovací gumičky musí být čisté a v pořádku. Používejte sklenice pokud možno stejné velikosti. Údaje v tabulkách se vztahují na kulaté litrové sklenice.

Pozor!
Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu, vše řádně omyté.

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

Příprava

1. Naplňte sklenice, ne však až po okraj.

2. Utřete okraj, skleničky musí být čisté.

3. Na každou sklenici položte zavařovací gumu a víčko.

4. Sklenice uzavřete pomocí svorek.

Do prostoru pečicí trouby nikdy nevkládejte více než šest sklenic.

Nastavení

1. Univerzální pánev zasuňte do výšky 2. Skleničky postavte tak, aby se nedotýkaly.

2. Do univerzální pánve nalijte ½ litru horké vody (cca 80 °C).

3. Zavřete pečicí troubu.

4. Nastavte spodní ohřev ⊟.

5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C.

6. Spusťte provoz.

Zavařování

Ovoce

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

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

Ovoce v litrových sklenicích	Jakmile začne perlit	Zbytkové teplo
Jablka, rybíz, jahody	vypněte	cca 25 minut
Třešně, meruňky, broskve, angrešt	vypněte	cca 30 minut
Jablečné pyré, hrušky, švestky	vypněte	cca 35 minut

Zelenina

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

Zelenina ve studeném láku v litrových sklenicích	Jakmile začne perlit	Zbytkové teplo
Okurky	-	cca 35 minut
Červená řepa	cca 35 minut	cca 30 minut
Růžičková kapusta	cca 45 minut	cca 30 minut
Fazole, kedlubna, červené zelí	cca 60 minut	cca 30 minut
Hrách	cca 70 minut	cca 30 minut

Vyndání sklenic

Po zavaření sklenice z prostoru pečicí trouby vyndejte.

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

Akrylamid v potravinách

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

Tipy pro přípravu pokrmů s nízkým obsahem akrylamidů	
Všeobecně	■ Doba tepelné úpravy by měla být co nejkratší. ■ Pokrmy pečte dozlatova, ne příliš dohněda. ■ Větší a silnější pečivo obsahuje méně akrylamidu.
Pečení	S horním/spodním ohřevem max. 200 °C. S 3D-horkým vzduchem nebo horkým vzduchem max. 180 °C.
Cukroví	S horním/spodním ohřevem max. 190 ºC. S 3D–horkým vzduchem nebo horkým vzduchem max. 170 ºC. Vejce nebo žloutek snižuje tvorbu akrylamidů.
Hranolky z trouby	Hranolky rozložte na plech rovnoměrně a v jedné vrstvě. Na jednom plechu pečte minimálně 400 g, aby se hranolky nevysušily.

Testované pokrmy

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

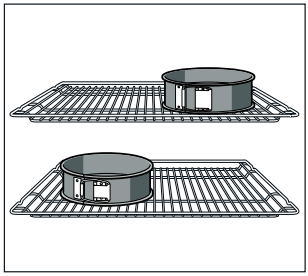
Podle EN 50304/EN 60350 (2009) resp. IEC 60350.

Pečení

Pečení na 2 úrovních:
Vsuňte univerzální pánev vždy nad pečicí plech.
Pečení na 3 úrovních:
Vsuňte univerzální pánev doprostřed.

Stříkané pečivo:
Současně zasunuté plechy nemusí být současně hotové.

Zakrytý jablečný koláč na úrovní 1:
Tmavé otvírací formy postavte střídavě vedle sebe.
Zakrytý jablečný koláč na 2 úrovních:
Tmavé otvírací formy postavte střídavě nad sebou, viz obrázek.



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

Pokrm	Příslušenství a formy	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Stříkané cukroví (předehřejte *)	pečicí plech	3		140 - 150	30 - 40
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		140 - 150	30 - 45
	2 pečicí plechy + univerzální pánev	5 + 3 + 1		130 - 140	35 - 50
Stříkané cukroví	pečicí plech	3	/ eco	140 - 150	30 - 45
Malé koláče (předehřejte*)	pečicí plech	3		150 - 170	20 - 30
	pečicí plech	3		150 - 160	20 - 30
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		140 - 160	25 - 40
	2 pečicí plechy + univerzální pánev	5 + 3 + 1		130 - 150	25 - 40
Vodový piškot (předehřejte*)	otvírací forma na roštu	2		160 - 170	30 - 40
Vodový piškot	otvírací forma na roštu	2	/ eco	160 - 180	30 - 40
Zakrytý jablečný koláč	rošt + 2 otvírací formy Ø 20 cm	1		180 - 200	70 - 90
	2 rošty + 2 otvírací formy Ø 20 cm	3 + 1		170 - 190	70 - 80

* K předehřátí nepoužívejte rychloohřev.

Grilování

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

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Grilovací stupeň	Doba v minutách
Opékání toastů předehřejte 10 minut	rošt	5		3	½ - 2
Beefburger, 12 kusů* nepředehřívejte	rošt + univerzální pánev	4 + 1		3	25 - 30

* Po uplynutí 2/3 doby grilování obraťte.

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 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
Martin Jansta	Tovární 17	280 02 Kolín 5	321723670	janstovi@volny.cz
A PROFI SERVIS s.r.o.	Pražská 83	294 71 Benátky nad Jizerou	603201133	aprofiservis@seznam.cz
Irena Komárková ml.	Slovanské údolí 31	318 00 Plzeň	724888887 377387406 377387057	servis-ap@volny.cz
Marek Pollet	Vřesinská 24	326 00 Plzeň	377241172 733133300	pollet@volny.cz
KL servis	Bergmannova 112	356 04 Sokolov - Dolní Rychnov	608151231	info@klservis.eu
ELMOT v.o.s	Blahoslavova 1a	370 04 České Budějovice	387438911 731583433 387437681	elmotcb@seznam.cz
ELEKTRO Jankovský s.r.o.	nám. Míru 204	388 01 Blatná	383422554 607749068	blatna@jankovsky.cz; elektro@jankovsky.cz
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
B. I. SERVIS	Horova 9	400 01 Ústí n./Labem	472734300 603202588	stepankova@biservis.cz; info@biservis.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
Wh-servis s.r.o.	Žitavská 63	460 11 Liberec 11	774573399	wh-servis@volny.cz
Martin Linhart	Letců 1001	500 02 Hradec Králové	603240252	linhartmartin@volny.cz
A - Z Chlazení	Piletická 45	503 41 Hradec Králové 7	495221313 602661664	info@klimatizace.net
ŠKALOUD s.r.o.	Smilova 360	530 02 Pardubice	602405453 466615627	info@naradi-skaloud.cz; jsk@seznam.cz
SERVIS ČERNÝ S.R.O.	Mírové náměstí 99	550 01 Broumov	491522881	servis.cerny@tiscali.cz
ALPHA servis s.r.o.	Purkyňova 101	563 01 Lanškroun	465322747 465320298	servis@alphaobchod.cz; info@alphaobchod.cz
VIKI, spol. s r.o.	Majakovského 8	586 01 Jihlava	567303546	viki.servis@iol.cz
Dana Bednaříková	Charbulova 73	618 00 Brno	548530004	petr.bednarik@seznam.cz
Caffe Idea - Blažek	Cacovická 66a	618 00 Brno	541240656	info@caffeidea.cz
Faraheit servis s.r.o.	Kaštanová 12	620 00 Brno	548210358	faraheit.servis@seznam.cz
Karel Veselý	Gagarinova 39	669 02 Znojmo	515246788 515264792	elservisznprodejna@tiscali.cz
Jan Liška	Žďárského 214	674 01 Třebíč	602758214	info@elso-servis.cz
ELEKTRO TREFILÍK s.r.o.	Malá strana 286	696 03 Dubňany	518365157 602564967	trefilik@wo.cz
Martin Wlazlo MW	Žerotínova 1155/3	702 00 Ostrava - Moravská Ostrava	602709146 595136057	info@elektroopravna.cz; servis@elektroopravna.cz
Stanislav Novotný	Hoblíkova 15	741 01 Nový Jičín	724269275 556702804	sano@iol.cz
Lumír Majnuš	Bílovecká 146	747 06 Opava 6	724043490 723081976 602282902	mezerova@elektroservis-majnus.cz; hulvova@elektroservis-majnus.cz; vana@elektroservis-majnus.cz
Bosch servis centrum spol. s r.o.	Nábřeží 596	760 01 Zlín	577211029	bosch@boschservis.cz
Elektoservis Živěla	Dolní Novosadská 34	779 00 Olomouc 9	585434844 585435688	servis@elektroserviszivela.cz
ELEKTROSERVIS KOLÁČEK s.r.o.	Polní 20	790 81 Česká Ves u Jeseníku	602767106 774811730; 584428208	elektro.kolacek@centrum.cz
ELEKTROSERVIS KOLÁČEK s.r.o.	Polní 20	790 81 Česká Ves u Jeseníku	602767106 774811730 584428208	elektro.kolacek@centrum.cz

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

Návod na obsluhu

HBG 36B650

Q4ACZM1920

Obsah

Bezpečnostné pokyny **5**
Pred montážou 5
Pokyny pre Vašu bezpečnosť 5
Príčiny poškodení 7
Vaša nová rúra na pečenie **8**
Ovládací panel 8
Otočný volič 9
Displej 9
Teplotná kontrola 10
Priestor na pečenie 11
Príslušenstvo 11
Pred prvým použitím **17**
Nastavenie času 17
Rozohriatie priestoru na pečenie 18
Čistenie príslušenstva 18
Zapnutie a vypnutie rúry na pečenie **19**
Zapnutie 19
Vypnutie 19
Nastavenie rúry na pečenie **20**
Druhy ohrevu 20
Nastavenie druhu ohrevu a teploty 21
Nastavenie rýchloohrevu 23
Časové funkcie **24**
Nastavenie časových funkcií - krátke vysvetlenie 24
Nastavenie budíka 25
Nastavenie času trvania 25
Presunutie času ukončenia 27
Nastavenie času 29
Pamäť **30**
Uloženie nastavenia do pamäte 30
Spustenie pamäte 30
Nastavenie sabat **31**
Spustenie nastavenia sabat 31
Detská poistka **32**
Základné nastavenia **32**
Zmena základných nastavení 33
Automatické vypnutie **35**
Čistiaci systém **36**
Pred čistením 36
Nastavenie čistiaceho stupňa 37
Po čistení 37

Obsah

Údržba a čistenie 38
Čistiace prostriedky 38
Zvesenie a zavesenie roštov 41
Sklopenie grilovacieho telesa 42
Zvesenie a zavesenie dvierok rúry na pečenie 43
Demontáž a montáž sklenených tabúľ dvierok 45
Čo robiť v prípade poruchy? 47
Tabuľka porúch 47
Výmena žiarovky v strope rúry na pečenie 48
Výmena žiarovky v rúre na pečenie vľavo 49
Sklenený kryt 50
Zákaznícky servis 50
Energia a životné prostredie 51
Druh ohrevu Horúci vzduch eco 51
Úspora energie 53
Ekologická likvidácia 53
Programová automatika 54
Riad 54
Príprava jedla 55
Programy 55
Voľba programu a nastavenie 61
Tipy pre programovú automatiku 63
Testovali sme pre Vás v kuchynskom štúdiu 64
Koláče a pečivo 64
Tipy na pečenie 70
Mäso, hydina, ryby 71
Tipy na pečenie a grilovanie mäsa 76
Šetrná tepelná úprava 77
Tipy pre šetrnú tepelnú úpravu 79
Nákypy, gratinované jedlá, toasty 79
Hotové výrobky 80
Špeciálne jedlá 81
Rozmrazovanie 82
Sušenie 83
Zaváranie 84
Akrylamid v potravinách 86
Testované jedlá 87
Pečenie 87
Grilovanie 88

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 50 dB (A), čo predstavuje váženú hladinu akustického výkonu Lwa vzhľadom k referenčnému akustickému výkonu 1pW.

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

⚠ Bezpečnostné pokyny

Tento návod na obsluhu si dôkladne preštudujte. Návod na obsluhu a montážny návod dobre uschovajte. V prípade odovzdania spotrebiča ďalšej osobe priložte aj obidva návody.

Pred montážou

Poškodenia pri preprave

Spotrebič hneď po vybalení skontrolujte. Pokiaľ bol spotrebič pri preprave poškodený, nesmie byť pripojený.

Elektrické pripojenie

Spotrebič môže pripojiť len koncesovaný odborník. Pokiaľ dôjde k poškodeniu v dôsledku nesprávneho pripojenia, strácate nárok na záruku.

Pokyny pre Vašu bezpečnosť

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

Dospelé osoby a deti nesmú spotrebič obsluhovať,

- pokiaľ nie sú telesne alebo duševne schopné alebo
- nemajú potrebné znalosti a skúsenosti.

Nikdy nenechávajte deti, hrať sa so spotrebičom.

Horúci priestor na pečenie

Nebezpečenstvo popálenia!

- Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch a výhrevných telies. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Zo spotrebiča môže unikať horúca para. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti od rúry na pečenie.
- Nikdy nepripravujte jedlá s veľkým množstvom vysoko percentného alkoholu. Alkoholové výpary sa môžu v priestore rúry na pečenie vznietiť. Používajte len malé množstvo nápojov s vysoko percentným alkoholom a dvierka spotrebiča otvárajte opatrne.

Nebezpečenstvo požiaru!

- V priestore na pečenie neskladujte žiadne horľavé predmety. Nikdy neotvárajte dvierka, ak zo spotrebiča vychádza dym. Vypnite spotrebič. Vytiahnite sieťovú zástrčku, resp. vypnite poistku v poistkovej skrini.

- Papier na pečenie neukladajte pri predhrievaní voľne na príslušenstvo. Pri otvorení dvierok spotrebiča vzniká prievan. Papier by sa mohol dotknúť výhrevných telies a vznietiť sa. Papier na pečenie vždy zaťažte riadom alebo formou na pečenie. Papierom na pečenie vyložte iba potrebnú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať cez príslušenstvo.

Nebezpečenstvo elektrického skratu!
Dbajte na to, aby sa nikdy neprivrel napájací kábel v horúcich dvierkach spotrebiča. Izolácia kábla sa môže roztaviť.

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

Horúce príslušenstvo a riad

Nebezpečenstvo popálenia!
Nikdy nevyberajte horúce príslušenstvo alebo riad z priestoru na pečenie bez použitia chňapky.

Neodborné opravy

Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!
Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy môže vykonávať iba nami zaškolený technik servisnej služby. Pokiaľ je spotrebič poškodený, vytiahnite sieťovú zástrčku, resp. vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte servisnú službu.

Príčiny poškodení

Pozor!

- Príslušenstvo, fólie, papier na pečenie alebo riad na dne priestoru na pečenie: Na dno priestoru na pečenie neukladajte žiadne príslušenstvo. Dno priestoru na pečenie neprekrývajte fóliou ani papierom na pečenie. Na dno rúry na pečenie nestavajte žiaden riad, pokiaľ nastavená teplota presahuje 50°C. Dochádza k hromadeniu tepla. Časy tepelnej úpravy už potom nezodpovedajú a poškodzuje sa smalt.

- Voda v horúcom priestore na pečenie: Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu. Tvorí sa vodná para. Zmenou teploty by mohlo dôjsť k poškodeniu smaltu.

- Vlhké potraviny: V uzavretom priestore na pečenie neskladujte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Smalt by sa mohol poškodiť.

- Ovocná šťava: Plech na pečenie v prípade veľmi šťavnatých ovocných koláčov neprepĺňajte. Ovocná šťava, ktorá kvapká z plechu na pečenie, zanecháva škvrny, ktoré sa nedajú odstrániť. Používajte radšej hlbšiu univerzálnu panvicu.

- Vychladnutie s otvorenými dvierkami spotrebiča: Priestor na pečenie nechávajte vychladnúť len zo zatvorenými dvierkami. Aj keď sú dvierka spotrebiča otvorené iba trochu, môžu sa časom poškodiť susedné čelné strany nábytku.

- Silno znečistené tesnenia rúry na pečenie: Pokiaľ je tesnenie rúry veľmi znečistené, dvierka rúry počas prevádzky už správne nedoliehajú. Môžu byť poškodené susedné čelné strany nábytku. Tesnenie rúry na pečenie udržujte vždy čisté.

- Dvierka rúry na pečenie nepoužívajte ako sedadlo alebo odkladaciu plochu: Nikdy si nesadajte ani nestúpajte na otvorené dvierka rúry na pečenie. Na dvierka rúry neodkladajte žiaden riad alebo príslušenstvo.

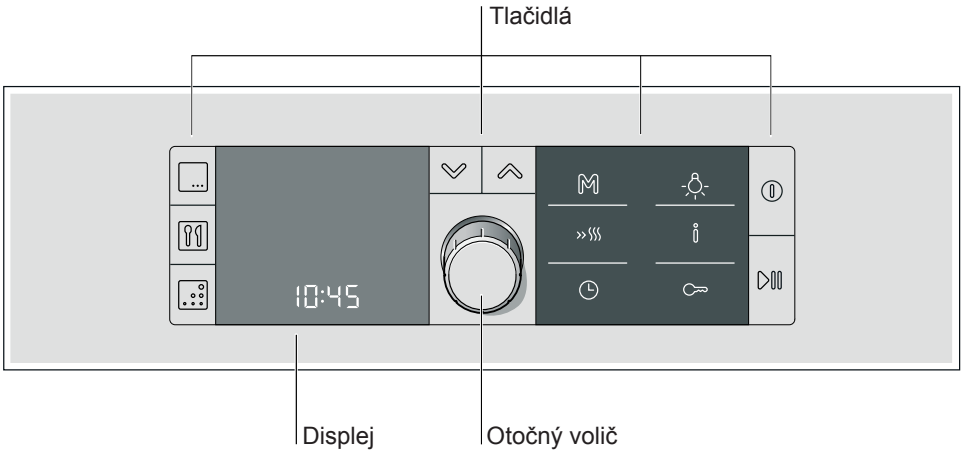
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte za držadlo na dvierkach. Držadlo na dvierkach neunesie hmotnosť spotrebiča a mohlo by sa zlomiť.

Vaša nová rúra na pečenie

V tejto kapitole sa oboznámite s Vašou novou rúrou na pečenie. Vysvetlíme Vám ovládací panel s jednotlivými ovládacími prvkami. Získate informácie o priestore na pečenie a o príslušenstve.

Ovládací panel

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



Tlačidlá

Pod jednotlivými tlačidlami sa nachádzajú senzory. Nemusíte ich silno stlačiť. Stačí, keď sa dotknete príslušného symbolu.

Symbol	Funkcia tlačidla
	Voľba druhu ohrevu a teploty.
	Voľba programovej automatiky.
	Voľba čistiaceho systému. Toto tlačidlo nie je obsadené. Až keď vybavíte Vašu rúru na pečenie samočistiacim stropom a bočnými stenami a následne aktivujete čistiaci systém v Základných nastaveniach, môžete navoliť čistiaci systém.
	Posun o riadok nižšie.
	Posun o riadok vyššie.
M	Dlhé stlačenie = voľba pamäte Krátke stlačenie = spustenie pamäte

Symbol	Funkcia tlačidla
»⦚	Nastavenie rýchloohrevu.
◷	Otvorenie a zatvorenie menu Časové funkcie.
☼	Zapnutie a vypnutie osvetlenia rúry na pečenie.
i	Krátke stlačenie = zistenie teploty Dlhé stlačenie = otvorenie a zatvorenie menu Základné nastavenia
⚿	Aktivácia a deaktivácia detskej poistky.
⏻	Zapnutie a vypnutie rúry na pečenie.
▷II	Krátke stlačenie = spustenie / pozastavenie prevádzky Dlhé stlačenie = prerušenie prevádzky

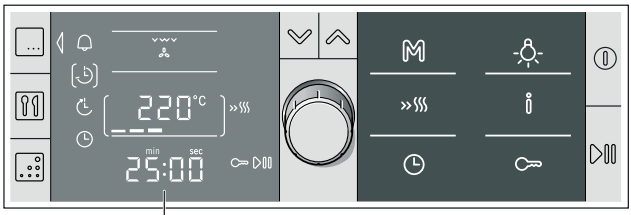
Otočný volič

Otočným voličom môžete meniť navrhovanú a nastavovanú teplotu. Zátvorky v oblasti nastavenia zobrazujú, ktorú hodnotu môžete meniť.

Otočný volič sa dá zasunúť. Pre zasunutie a vysunutie stlačte otočný volič.

Displej

Displej je rozdelený na rôzne oblasti.



- Ľavá oblasť = časové funkcie
  Keď otvoríte menu Časové funkcie, zobrazia sa tu symboly pre časové funkcie. Vľavo vnútri ukazuje šípka ⟨ na vybraný druh prevádzky.

- Stredná oblasť = oblasť nastavenia
  1. riadok = ukazovateľ druhu ohrevu
  2. riadok = ukazovateľ teploty
  3. riadok = ukazovateľ času
  Pomocou navigačných tlačidiel ⌄ a ⌃ prechádzate z jedného riadku na druhý. Riadok, na ktorom sa práve nachádzate, je označený zátvorkami vľavo a vpravo. Zmenu v zátvorkách môžete vykonať otočným voličom.

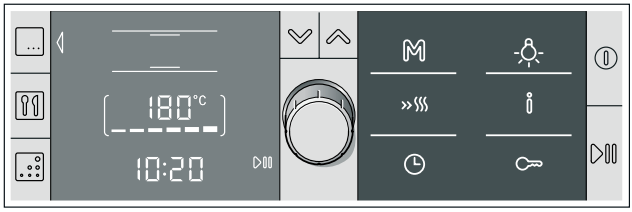
- Pravá oblasť = ukazovateľ
  Tu sa zobrazujú symboly rôznych funkcií, napr. nastavená detská poistka, rýchloohrev a pod.

Teplotná kontrola

Raster pruhov na kontrolu teploty zobrazuje zahrievacie fázy alebo zvyškové teplo v priestore na pečenie.

Zahrievacia kontrola

Kontrola zahrievania ukazuje nárast teploty v priestore na pečenie. Keď sú zobrazené všetky pruhy rastra, je dosiahnutý optimálny časový okamih na vloženie jedla.



Pri grilovacích a čistiacich stupňoch sa pruhy nezobrazia.

Pri zahrievaní môžete pomocou tlačidla ⓘ zistiť aktuálnu teplotu zahrievania. Z dôvodu termickej zotrvačnosti sa môže zobrazená teplota o niečo líšiť od skutočnej teploty v priestore na pečenie.

Zvyškové teplo

Po vypnutí ukazuje kontrola teploty zvyškové teplo v priestore na pečenie. Keď sú zobrazené všetky pruhy rastra, je v priestore na pečenie teplota cca 300 °C. Ukazovateľ zhasne, keď teplota klesne na cca 60 °C.

Priestor na pečenie

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

Osvetlenie rúry na pečenie

Počas prevádzky je priestor na pečenie osvetlený.
Pri nastavenej teplote do 60 ºC sa lampa vypne.
To umožňuje optimálnu presnú reguláciu.

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

Tlačidlom ☼ môžete osvetlenie zapínať a vypínať.

Chladiaci ventilátor

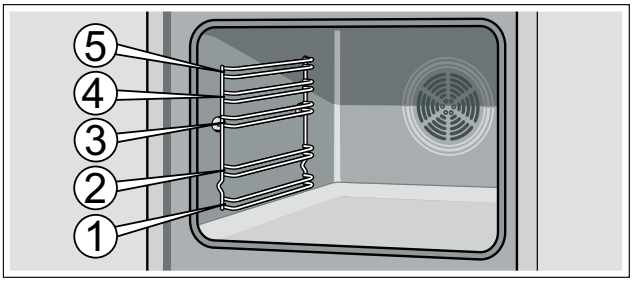
Chladiaci ventilátor sa podľa potreby zapína a vypína.
Teplý vzduch uniká ponad dvierka. Pozor! Vetraciu štrbinu nezakrývajte, inak sa rúra prehreje.

Aby po ukončení prevádzky rúra rýchlejšie vychladla, ventilátor ešte chvíľu beží.

Príslušenstvo

Príslušenstvo je možné do rúry zasunúť v 5 rôznych výškach.

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



Keď je príslušenstvo veľmi horúce, môže sa deformovať. Ako náhle opäť vychladne, deformácia ustúpi, bez toho aby sa nejakým spôsobom narušila funkčnosť príslušenstva.

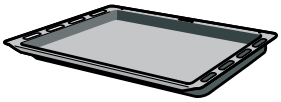
Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovanej predajni alebo prostredníctvom internetu. Pri výbere príslušenstva uveďte HZ- číslo.



Rošt
Na riad, formy na koláče, pečienky, porcie na grilovanie a mrazené výrobky. Rošt zasuňte zakrivením ⌣ smerom dolu.



Smaltovaný plech na pečenie
Na koláče a suché pečivo.
Plech na pečenie zasuňte do rúry šikmou stranou smerom k dvierkam.



Univerzálna panvica
Pre šťavnaté koláče, pečivo, mrazené jedlá a veľké pečienky. Je možné použiť ju aj ako záchytnú nádobu tuku, keď grilujete priamo na rošte.

Univerzálnu panvicu zasuňte do rúry šikmou stranou smerom k dvierkam.

Špeciálne príslušenstvo

Špeciálne príslušenstvo si môžete zakúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni. Rozsiahlu ponuku príslušenstva k Vašej rúre na pečenie nájdete v našich prospektoch alebo na internete. Dostupnosť príslušenstva a možnosť jeho objednania online je v každej krajine iná. Pozrite sa prosím do predajných podkladov.
Nie každé špeciálne príslušenstvo je vhodné pre všetky spotrebiče. Pri zakúpení uveďte presné označenie (E-Nr.) Vášho spotrebiča.

Špeciálne príslušenstvo	**HEZ Číslo**	**Použitie**
Rošt	HEZ334000	Na riad, formy na koláče, pečienky, porcie na grilovanie a mrazené výrobky.
Smaltovaný plech na pečenie	HEZ331000	Na koláče a suché pečivo. Plech na pečenie zasuňte do rúry šikmou stranou smerom k dvierkam.
Univerzálna panvica	HEZ332000	Pre šťavnaté koláče, pečivo, mrazené jedlá a veľké pečienky. Je možné použiť ju aj ako záchytnú nádobu tuku, keď grilujete priamo na rošte. Univerzálnu panvicu zasuňte do rúry šikmou stranou smerom k dvierkam.
Vkladací rošt	HEZ324000	Na pečienky. Rošt položte vždy do univerzálnej panvice. Panvica zachytí odkvapkávajúci tuk a šťavu z mäsa.

Špeciálne príslušenstvo	HEZ Číslo	Použitie
Plech na grilovanie	HEZ325000	Na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana pred postriekaním, aby sa rúra na pečenie veľmi neznečistila. Plech na grilovanie používajte iba v univerzálnej panvici. Grilovanie na grilovacom plechu: Používajte iba vo výške zasunutia 1, 2 a 3. Plech na grilovanie ako ochrana pred postriekaním: Univerzálnu panvicu s grilovacím plechom zasuňte pod rošt.
Sklenená panvica	HEZ336000	Hlboký sklenený plech na pečenie. Je veľmi vhodný aj ako servírovací podnos.
Plech na pizzu	HEZ317000	Ideálny na pizzu, mrazené jedlá alebo veľké okrúhle koláče. Plech na pizzu môžete použiť namiesto univerzálnej panvice. Plech postavte na rošt a riaďte sa údajmi uvedenými v tabuľkách.
Lávový kameň	HEZ327000	Lávový kameň sa vynikajúco hodí na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze, ktoré sa majú upiecť dochrumkava. Lávový kameň musíte vždy predhriať na odporúčanú teplotu.
Smaltovaný plech na pečenie s nepriľnavou vrstvou	HEZ331010	Koláče a suché pečivo sa ľahšie oddelia od plechu na pečenie. Plech na pečenie zasuňte do rúry šikmou stranou smerom k dvierkam.
Univerzálna panvica s nepriľnavou vrstvou	HEZ332010	Šťavnaté koláče, pečivo, mrazené jedlá a veľké pečienky sa ľahšie oddelia od univerzálnej panvice. Univerzálnu panvicu zasuňte do rúry šikmou stranou smerom k dvierkam.
Profi-panvica s vkladacím roštom	HEZ333000	Zvlášť vhodná na prípravu veľkého množstva jedál.
Veko pre profi-panvicu	HEZ333001	Veko premení profi-panvicu na profi-pekáč.
Sklenený pekáč	HEZ915001	Sklenený pekáč je vhodný na dusenie a zapekanie jedál v rúre na pečenie. Zvlášť vhodný je pre automatické pečenie alebo programovú automatiku.

Špeciálne príslušenstvo	HEZ Číslo	Použitie
Teleskopické výsuvy		
2 - stupňový	HEZ338250	Pomocou výsuvných líšt vo výške 2 a 3 môžete príslušenstvo viac vysunúť, bez toho aby sa prevrátilo.
3 - stupňový	HEZ338352	Pomocou výsuvných líšt vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo viac vysunúť, bez toho aby sa prevrátilo. 3 - stupňový výsuv nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom.
3 - stupňový úplný výsuv	HEZ338356	Pomocou výsuvných líšt vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo úplne vysunúť, bez toho aby sa prevrátilo. 3 - stupňový úplný výsuv nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom.
3 - stupňový úplný výsuv s funkciou stop	HEZ338357	Pomocou výsuvných líšt vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo úplne vysunúť, bez toho aby sa prevrátilo. Výsuvné lišty zaskočia, takže sa príslušenstvo dá ľahko položiť. 3 - stupňový úplný výsuv nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom.

Špeciálne príslušenstvo	HEZ Číslo	Použitie
Samočistiaci strop a bočné steny		
Spotrebiče s dvomi žiarovkami v rúre a sklápacím grilovacím telesom	HEZ329022	Pokiaľ vybavíte Vašu rúru na pečenie bočnými stenami a stropom so samočistiacou vrstvou, priestor na pečenie sa pri prevádzke sám vyčistí.
Parový filter	HEZ329000	Týmto filtrom môžete vybaviť Vašu rúru na pečenie. Parový filter filtruje tukové častice odvádzaného vzduchu a redukuje zápach.
Systém – varenie parou	HEZ24D300	Pre šetrnú prípravu zeleniny a rýb.

Ponuka zákazníckeho servisu

Pre Vaše domáce spotrebiče si môžete v zákazníckom servise, v špecializovanej predajni alebo v e-shope príslušných krajín dokúpiť vhodné čistiace prostriedky alebo ďalšie príslušenstvo. Pri nákupe vždy uveďte príslušné číslo požadovaného tovaru.

Utierky na ošetrenie plôch z nehrdzavejúcej ocele	obj.č. 311134	Znižujú usadzovanie nečistôt. Vďaka impregnácii špeciálnym olejom bude povrch plôch z nehrdzavejúcej ocele optimálne ošetrený.
Gél na čistenie rúry na pečenie a grilu	obj.č. 463582	Na čistenie priestoru na pečenie. Gél je bez zápachu.
Utierka z mikrovlákna s voštinovou štruktúrou	obj.č. 460770	Zvlášť vhodná na čistenie citlivých povrchov, ako napr. sklo, sklokeramika, nehrdzavejúca oceľ alebo hliník. Utierka z mikrovlákna odstráni jedným utrením zvyšky vody aj mastnoty.
Poistka dvierok	obj.č. 612594	Zabráni deťom otvoriť dvierka rúry na pečenie. Spôsob priskrutkovania poistky závisí od typu spotrebiča. Všimnite si list priložený k poistke dvierok.

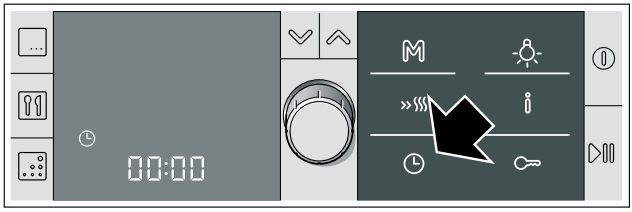
Pred prvým použitím

V tejto kapitole sa dozviete, čo všetko musíte urobiť, kým začnete vo Vašej rúre na pečenie prvý krát pripravovať jedlá.

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

Nastavenie času

Potom, ako bol Váš nový spotrebič pripojený, sa na displeji zobrazí ◷ a 00:00. Nastavte aktuálny čas, potom bude Váš spotrebič pripravený na používanie.



1. Stlačte tlačidlo ◷.
   Symbol času [◷] je v zátvorkách a zobrazí sa [12:00].
2. Otočným voličom nastavte aktuálny čas.
3. Stlačte tlačidlo ◷.

Aktuálny čas sa prevezme.

Upozornenie:

Ako nastavíte čas sa dočítate v kapitole *„Časové funkcie“*.

Rozohriatie priestoru na pečenie

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

Dbajte pri tom na to, aby v priestore na pečenie nezostali žiadne zvyšky obalov, napr. polystyrénové guličky.

1. Stlačte tlačidlo .
   Na displeji sa zobrazí symbol ako návrh ohrevu 3D - horúci vzduch a 160 °C. Zátvorky sú vľavo a vpravo vedľa druhu ohrevu.

2. Otočným voličom zmeňte druh ohrevu na Horný / dolný ohrev .

3. Tlačidlom prejdite na teplotu.
   Zátvorky sú vľavo a vpravo vedľa teploty.

4. Otočným voličom zmeňte teplotu na 240 °C.

5. Stlačte tlačidlo .
   Rúra sa zapne. Na displeji svieti symbol .

6. Po 60 minútach vypnite rúru na pečenie tlačidlom .

Pruhy rastra ukazovateľa teploty zobrazujú zvyškové teplo v priestore na pečenie.

Čistenie príslušenstva

Pred prvým použitím príslušenstvo riadne vyčistite mäkkou utierkou v horúcom umývacom roztoku.

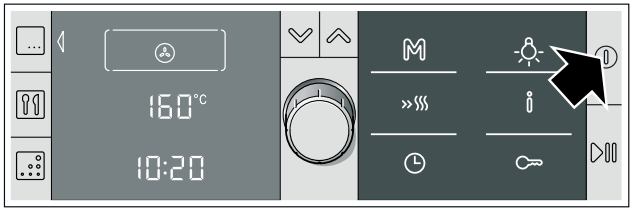
Zapnutie a vypnutie rúry na pečenie

Pomocou tlačidla ⏻ rúru na pečenie vypnete a zapnete.

Zapnutie

Stlačte tlačidlo ⏻.

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



Môžete hneď spustiť toto nastavenie alebo

- nastaviť iný druh ohrevu a teplotu
- tlačidlom zvoliť program
- tlačidlom zvoliť čistiaci systém
- tlačidlom M spustiť nastavenie uložené v pamäti.

Ako vykonáte nastavenie, sa dočítate v jednotlivých kapitolách.

Vypnutie

Stlačte tlačidlo ⏻. Rúra na pečenie sa vypne.

Nastavenie rúry na pečenie

V tejto kapitole sa dočítate

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

Druhy ohrevu

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

Druh ohrevu a teplotný rozsah	Použitie
3D - horúci vzduch 30 - 275 °C	Na koláče a jemné pečivo na 1 až 3 úrovniach. Ventilátor na zadnej stene rovnomerne rozdeľuje teplo prstencového výhrevného telesa do priestoru na pečenie.
Horúci vzduch eco* 30 - 275 °C	Na koláče a jemné pečivo, nákypy, mrazené a hotové výrobky, mäso a ryby, na jednej úrovni bez predhriatia. Ventilátor rovnomerne rozdeľuje energeticky optimalizované teplo prstencového výhrevného telesa do priestoru na pečenie.
Horný / dolný ohrev 30 - 300 °C	Na koláče, nákypy a tenké kúsky pečienky, napr. hovädzieho alebo diviny na jednej úrovni. Teplo prúdi rovnomerne zhora a zdola.
Hydro-pečenie 30 - 300 °C	Na pečivo z kysnutého cesta, napr. chlieb, žemle alebo vianočku, a pečivo z odpaľovaného cesta, napr. veterníky alebo piškót. Teplo prúdi rovnomerne zhora a zdola. Vlhkosť z potravín zostáva v priestore na pečenie ako vodná para.
Pizza-stupeň 30 - 275 °C	Pre rýchlu prípravu mrazených výrobkov bez predhriatia, napr. pizza, hranolčeky alebo závin. Teplo prstencového výhrevného telesa v zadnej stene prúdi zdola.
Dolný ohrev 30 - 300 °C	Pre zaváranie a dopečenie alebo pečenie dohneda. Teplo prúdi zospodu.
Cirkulačné grilovanie 30 - 300 °C	Pre pečenie mäsa, hydiny a celých rýb. Grilovacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor rozfukuje horúci vzduch okolo jedla.

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

Druh ohrevu a teplotný rozsah	Použitie
Veľkoplošný gril Grilovacie stupne: 1, 2, 3	Pre grilovanie steakov, klobás, toastov a porciovaných rýb. Zahrieva sa celá plocha pod grilovacím telesom.
* Maloplošný gril Grilovacie stupne: 1, 2, 3	Pre grilovanie steakov, klobás, toastov a porciovaných rýb v malom množstve. Zahrieva sa stredná časť grilovacieho telesa.
Rozmrazovanie 30 - 60 °C	Pre rozmrazovanie, napr. mäsa, hydiny, chleba a koláčov. Ventilátor rozháňa teplý vzduch okolo jedla.
Udržiavanie tepla 60 - 100 °C	Pro udržiavanie tepla už hotových jedál.

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

Nastavenie druhu ohrevu a teploty

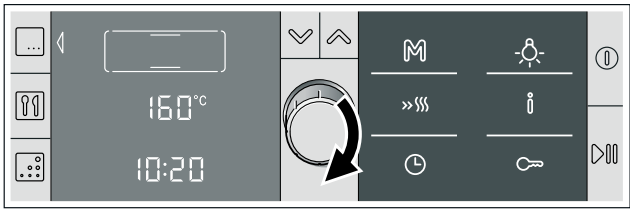
Príklad na obrázku:
Nastavenie Horného / dolného ohrevu, 180 °C.

Spusťte rúru na pečenie tlačidlom resp. stlačte tlačidlo .
Na displeji sa zobrazí symbol ako návrh ohrevu 3D - horúci vzduch a teplota 160 °C.

Toto nastavenie môžete ihneď spustiť tlačidlom .

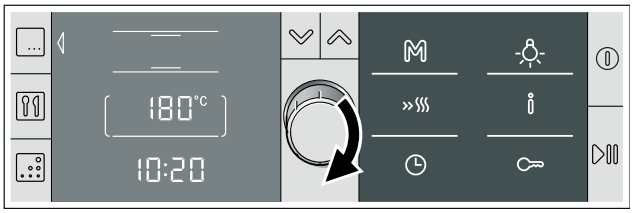
Pokiaľ budete chcieť nastaviť iný druh ohrevu a teplotu, postupujte takto:

1. Nastavte otočným voličom požadovaný druh ohrevu.

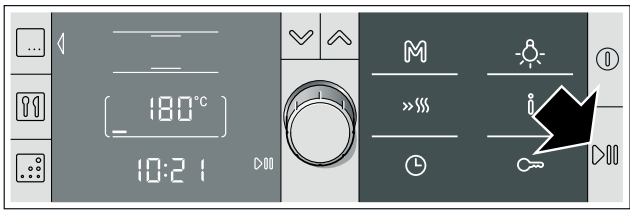


2. Tlačidlom ⩔ prejdite na teplotu.
Zátvorky sú vľavo a vpravo vedľa teploty alebo grilovacieho stupňa.

3. Otočným voličom zmeňte navrhovanú teplotu.



4. Stlačte tlačidlo ▷II.
Rúra sa spustí. Na displeji svieti symbol ▷II.



5. Keď je jedlo hotové, vypnite rúru na pečenie tlačidlom ⏻ a opäť vyberte druh prevádzky a nastavte.

Zmena teploty a grilovacieho stupňa
Je to kedykoľvek možné. Otočným voličom zmeňte teplotu alebo grilovací stupeň.

Zistenie zahrievacej teploty
Stlačte krátko tlačidlo 🌡. Aktuálna teplota zahrievania v priestore na pečenie sa na niekoľko sekúnd zobrazí.

Otvorenie dvierok rúry na pečenie
Prevádzka sa dočasne zastaví. Bliká tlačidlo ▷II. Po zatvorení dvierok beží prevádzka ďalej.

Pozastavenie prevádzky
Stlačte krátko tlačidlo ▷II. Rúra na pečenie je v stave pauza. Bliká symbol ▷II. Opäť stlačte tlačidlo ▷II, prevádzka beží ďalej.

Prerušenie prevádzky
Držte stlačené tlačidlo ▷II, kým sa nezobrazí 3D - horúci vzduch a 160 °C. Opäť môžete nastaviť.

Nastavenie času trvania
Viď kapitola *„Časové funkcie“*, Nastavenie času trvania.

Presunutie času ukončenia
Viď kapitola *„Časové funkcie“*, Presunutie času ukončenia.

Nastavenie rýchloohrevu

Rýchloohrev nie je vhodný pre všetky druhy ohrevu.

Vhodné druhy ohrevu

3D - horúci vzduch

Horný / dolný ohrev

Hydro-pečenie

Pizza-stupeň

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

Vhodné teploty

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

Nastavenie rýchloohrevu

Stlačte tlačidlo »≀≀≀ pre rýchloohrev. Vedľa nastavenej teploty sa zobrazí symbol »≀≀≀. Pruhy rastra na kontrolu teploty sa zaplnia.

Rýchloohrev je dokončený, keď svietia všetky polia rastra. Zaznie krátky signál. Symbol »≀≀≀ zhasne. Jedlo vložte do priestoru na pečenie.

Upozornenie

- Keď zmeníte druh ohrevu, rýchloohrev sa preruší.
- Nastavený čas trvania beží nezávisle na rýchloohreve hneď po štarte.
- V priebehu rýchloohrevu môžete tlačidlom ⓘ zistiť aktuálnu teplotu v priestore na pečenie.
- Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok varenia, dajte jedlo do priestoru na pečenie, až keď je rýchloohrev ukončený.

Prerušenie rýchloohrevu

Stlačte tlačidlo »≀≀≀. Symbol zhasne.

Časové funkcie

Tlačidlom ◷ vyvoláte časové funkcie. Nasledujúce časové funkcie sú možné:

Keď je rúra na pečenie vypnutá:

- 🔔 = nastavenie budíka
- ◷ = nastavenie času

Keď je rúra na pečenie zapnutá:

- 🔔 = nastavenie budíka
- ◷ = nastavenie času trvania
- ◷ = presunutie času ukončenia

Zátvorky okolo symbolu znázorňujú, že táto časová funkcia je zvolená. Po štarte zátvorky znázorňujú, ktorá časová funkcia aktuálne na displeji prebieha.

Nastavenie časových funkcií - krátke vysvetlenie

1. Otvorte menu tlačidlom ◷.
2. Tlačidlom ⌄ vyberte požadovanú funkciu.
3. Otočným voličom nastavte požadovanú hodnotu.
4. Menu zatvorte tlačidlom ◷.

Ako nastavíte každú konkrétnu funkciu, je podrobne popísané v závere.

Krátky akustický signál

Keď nebudete môcť zmeniť alebo nastaviť nejakú hodnotu, budete počuť krátky akustický signál.

Nastavenie budíka

Budík beží nezávisle od rúry na pečenie. Môžete ho používať ako kuchynskú minútku a kedykoľvek nastaviť, nezávisle na tom, či je rúra na pečenie zapnutá alebo vypnutá.

1. Stlačte tlačidlo ◷.
   Menu časovej funkcie sa otvorí. Symbol v zátvorkách [🔔] ukazuje, že bola zvolená funkcia Budík.

2. Nastavte otočným voličom čas, ako dlho má budík bežať.

3. Tlačidlom ◷ zatvorte menu.

Čas na ukazovateli času viditeľne plynie.

Po uplynutí času

Zaznie signál. Čas uplynul. Ukazovateľ sa nachádza na 00:00. Stlačte tlačidlo ◷. Ukazovateľ zhasne.

Prerušenie času chodu

Tlačidlom ◷ otvorte menu Časovej funkcie. Otočným voličom vráťte čas späť na 00:00. Zatvorte menu tlačidlom ◷.

Zmena času chodu

Tlačidlom ◷ otvorte menu Časovej funkcie. Otočným voličom zmeňte v nasledujúcich sekundách čas chodu. Zatvorte menu tlačidlom ◷.

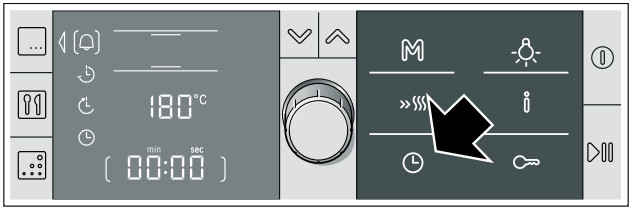
Nastavenie času trvania

Keď natavíte čas trvania tepelnej úpravy (čas, kedy má byť jedlo hotové), ukončí sa prevádzka automaticky po uplynutí tohto času. Rúra na pečenie už ďalej nebude hriať.

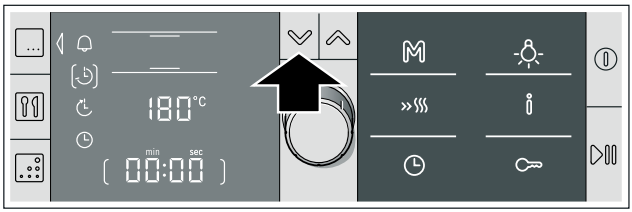
Predpoklad: Je nastavený niektorý druh ohrevu a teplota.

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

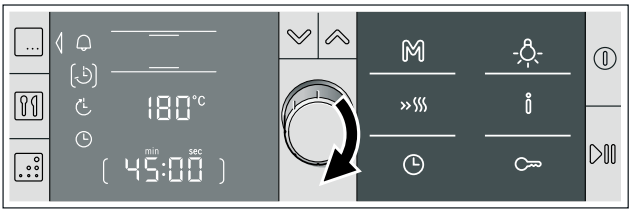
1. Stlačte tlačidlo ◷.
   Otvorí sa menu Časových funkcií. Vľavo na displeji sa zobrazia Časové funkcie. Je zvolená funkcia Budík [🔔].



2. Tlačidlom ⌄ prejdite na [⏲] Zmena času trvania.



3. Otočným voličom nastavte čas trvania tepelnej úpravy.



4. Stlačte tlačidlo ◷.
Menu Časových funkcií sa zatvorí.

5. Ak ešte prevádzka nebola spustená, stlačte tlačidlo ▷II.
Čas trvania viditeľne ubieha.

Čas trvania uplynul

Zaznie akustický signál. Rúra na pečenie už nehreje. Čas trvania je na 00:00. Signál môžete predčasne vypnúť tlačidlom ◷.

Prerušenie času trvania

Otvorte menu tlačidlom ◷. Tlačidlom ⌄ prejdite na čas trvania [⏲] a otočným voličom nastavte čas trvania na 00:00. Zatvorte menu tlačidlom ◷.

Zmena času trvania

Otvorte menu tlačidlom ◷. Tlačidlom ⌄ prejdite na čas trvania [⏲] a otočným voličom čas trvania zmeňte. Zatvorte menu tlačidlom ◷.

Presunutie času ukončenia

Presunutie času ukončenia je možné pri

- všetkých druhoch ohrevu
- mnohých programoch
- a pri čistiacom systéme

Príklad: Jedlo dáte do rúry na pečenie o 9.30 h.
Príprava bude trvať 45 minút a jedlo bude hotové o 10.15 h.
Chceli by ste však, aby bolo hotové o 12.45 h.

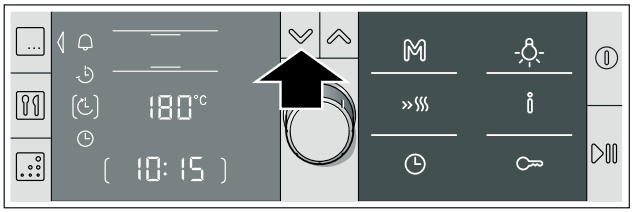
Presuňte čas ukončenia z 10.15 hod. na 12.45 hod.
Prevádzka bude spustená o 12.00 hod. a ukončená o 12.45 hod.

Vezmite prosím na vedomie, že potraviny, ktoré ľahko podliehajú skaze, nemôžu v priestore na pečenie dlho stáť.

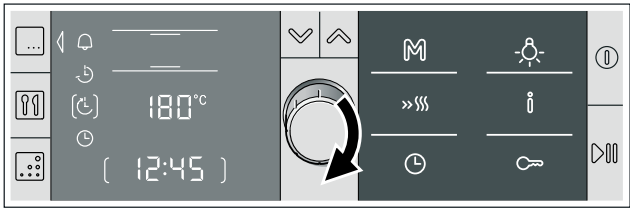
Presunutie času ukončenia

Predpoklad: Musí byť nastavený čas trvania.
Prevádzka ešte nebola spustená. Menu Časových funkcií ◷ je otvorené.

1. Tlačidlom ⩔ prejdite na [◷] čas ukončenia.



2. Otočným voličom presuňte čas ukončenia na neskôr.



3. Tlačidlom ◷ zatvorte menu Časových funkcií.

4. Tlačidlom ▷II nastavenie potvrďte.

Rúra na pečenie je v stave čakania [◷]. Čas ukončenia sa zobrazí na ukazovateli času. Hneď ako je prevádzka spustená, čas trvania začne viditeľne ubiehať.

Čas trvania uplynul

Zaznie akustický signál. Rúra na pečenie už nehreje. Na ukazovateli času sa zobrazí 00:00. Akustický signál môžete predčasne ukončiť tlačidlom ◷.

Úprava času ukončenia

Je to môžné, pokým je rúra na pečenie v stave čakania [◷]. Otvorte menu tlačidlom ◷. Tlačidlom ⩔ prejdite na čas ukončenia. Otočným voličom upravte čas ukončenia. Zatvorte menu tlačidlom ◷.

Prerušenie času ukončenia

Je to môžné, pokým je rúra na pečenie v stave čakania. Otvorte menu tlačidlom ◷. Tlačidlom ⩔ prejdite na čas ukončenia. Otočný volič otočte doľava až na aktuálny čas ukončenia. Čas trvania bude hneď ubiehať.

Nastavenie času

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

Po výpadku prúdu

Po výpadku prúdu svieti na displeji [◷] a 00:00.
Nastavte aktuálny čas.

1. Stlačte tlačidlo ◷.
   Na displeji sa zobrazí zvolená funkcia [◷] a [12:00].
2. Otočným voličom nastavte aktuálny čas.
3. Tlačidlom ◷ potvrďte nastavenie.

Čas sa zobrazí na displeji.

Zmena času

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

1. Stlačte tlačidlo ◷.
   Otvorí sa menu Časovej funkcie.
2. Tlačidlom ⩔ prejdite na [◷] Čas.
3. Otočným voličom nastavte aktuálny čas.
4. Stlačte tlačidlo ◷.

Čas sa zobrazí na displeji.

Vypnutie zobrazenia času

Zobrazenie času môžete vypnúť. Čas sa potom bude zobtrazovať, len keď bude rúra na pečenie zapnutá.
Ako to urobíte, zistíte v kapitole *„Základné nastavenia“*.

Pamäť

Pomocou funkcie Pamäť môžete uložiť a kedykoľvek vyvolať nastavenia prípravy konkrétneho jedla.

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

Uloženie nastavenia do pamäte

Čistiaci systém nie je možné uložiť.

1. Nastavte druh ohrevu, teplotu a príp. čas trvania pre požadované jedlo. Nespúšťajte štart.
   Keď chcete program uložiť: Zvoľte program a zadajte hmotnosť. Nespúšťajte štart.

2. Držte stlačené tlačidlo M, pokiaľ sa na displeji nezobrazí symbol M. Trvá to niekoľko sekúnd.

Nastavenie je uložené a môže byť kedykoľvek spustené.

Uloženie iného nastavenia

Nanovo nastavte a uložte. Staré nastavenie bude prepísané.

Spustenie pamäte

Uložené nastavenie pre Vaše jedlo môžete kedykoľvek spustiť.

1. Krátko stlačte tlačidlo M.
   Uložené nastavenie sa zobrazí.

2. Stlačte tlačidlo ▷II.

Spustí sa nastavenie pamäte.

Zmena nastavenia

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

Nastavenie sabat

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

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

Spustenie nastavenia sabat

Predpoklad: Aktivovali ste v základných nastaveniach "Nastavenie sabat". Viď kapitola *„Základné nastavenia"*.

1. Stlačte tlačidlo ⊡.
   Na displeji sa zobrazí možnosť 3D - horúci vzduch, 160 °C.
2. Otočte otočným voličom doľava na nastavenie sabat.
3. Tlačidlom ⩔ prejdite na teplotu a otočným voličom nastavte požadovanú teplotu.
4. Tlačidlom ◷ otvorte menu Časové funkcie a tlačidlom ⩔ prejdite na [⏲] Čas trvania. Bude ponúknuté 27:00 hodín.
5. Otočným voličom nastavte požadovaný čas trvania.
6. Stlačte tlačidlo ◷.
   Menu Časové funkcie sa zatvorí.
7. Stlačte tlačidlo ▷II.
   Spustí sa nastavenie sabat. Čas trvania viditeľne beží v danom riadku.

Čas trvania uplynul

Rúra na pečenie už nehreje.

Presunutie času ukončenia

Presunutie času ukončenia na neskôr nie je možné.

Prerušenie nastavenia sabat

Držte stlačené tlačidlo ▷II, kým sa nezobrazí 3D - horúci vzduch, 160 °C. Teraz môžete nanovo nastavovať.

Detská poistka

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

Aktivovanie detskej poistky

Držte stlačené tlačidlo ⊶, kým sa nezobrazí symbol ⊶. Trvá to cca 4 sekundy.

Ovládací panel je zablokovaný.

Zrušenie zablokovania

Stlačte tlačidlo ⊶, kým nezhasne symbol ⊶. Teraz môžete opäť nastavovať.

Upozornenie:

Aj keď je aktívna detská poistka, môžete rúru na pečenie pomocou ⏻ alebo dlhým stlačením tlačidla ▷II vypnúť, nastaviť budík alebo vypnúť akustický signál.

Základné nastavenia

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

Upozornenie:

V tabuľke nájdete všetky základné nastavenia a možnosti pre zmeny. Podľa vybavenia Vášho spotrebiča sa na displeji zobrazia len tie základné nastavenia, ktoré sú vhodné pre Váš spotrebič.

	Funkcia	Základné nastavenie	Možnosti
c 1	Akustický signál po uplynutí času trvania	2 = 2 minúty	1 = 10 sekúnd 2 = 2 minúty 3 = 5 minút
c2	Potvrdzovací tón pri stlačení tlačidla	0 = vyp	0 = vyp* 1 = zap *Výnimka: Pri zapínaní a vypínaní spotrebiča sa vždy ozve signál.
c3	Intenzita osvetlenia displeja	3 = deň	1 = noc 2 = stredné 3 = deň

	Funkcia	Základné nastavenie	Možnosti
c 4	Zobrazenie času, keď je rúra na pečenie vypnutá	1 = zap	0 = vyp* *Čas je zobrazený, pokým je zobrazené zvyškové teplo. 1 = zap
c 5	Osvetlenie priestoru na pečenie počas prevádzky	1 = zap	0 = vyp 1 = zap
c 6	Pokračovanie prevádzky po zatvorení dvierok	1 = prevádzka beží automaticky ďalej	0 = pomocou ▷II pokračovať v prevádzke 1 = prevádzka automaticky pokračuje
c 7	Prídavné blokovanie dvierok pri detskej poistke	0 = nie	0 = nie 1 = áno
c 8	Čas trvania dobehu chladiaceho ventilátora	2 = stredný	1 = krátky 2 = stredný 3 = dlhý 4 = veľmi dlhý
c 9	Bol dodatočne namontovaný samočistiaci strop a bočné steny	0 = nie	0 = nie 1 = áno
c 10	Boli dodatočne namontované teleskopické výsuvy	0 = nie	0 = nie 1 = áno
c 11	Vrátenie všetkých zmien na základné nastavenie	0 = nie	0 = nie 1 = áno
c 12	Nastavenie sabat	0 = nie	0 = nie 1 = áno

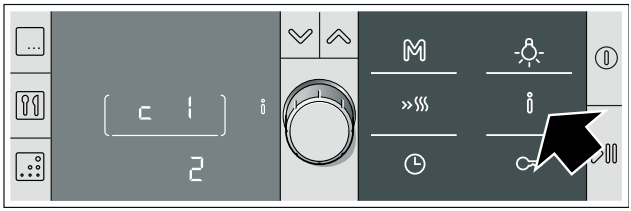
Zmena základných nastavení

Predpoklad: Rúra na pečenie musí byť vypnutá.

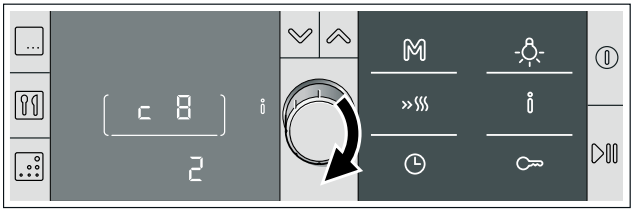
Prezrite si prosím tabuľku so základnými nastaveniami, aby ste vedeli, čo sa skrýva za jednotlivými číslicami.

Príklad na obrázku: Zmena základného nastavenia Dobehu chladiaceho ventilátora zo stredného na krátky.

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

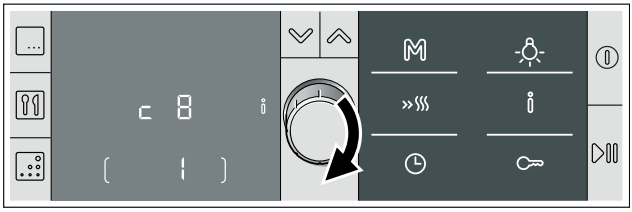


2. Otočným voličom vyberte požadované základné nastavenie.



3. Stlačte tlačidlo ⌄.

4. Otočným voličom zmeňte základné nastavenie.



5. Teraz môžete meniť ďalšie základné nastavenia, tak ako je to popísané v bodoch 2 a 4.

6. Držte stlačené tlačidlo i, kým sa nezobrazí čas. Trvá to asi štyri sekundy. Všetky zmeny sú uložené.

Prerušenie

Stlačte tlačidlo ⏻. Zmeny boli prevzaté.

Automatické vypnutie

Vaša rúra na pečenie má funkciu automatického vypnutia. Aktivuje sa, keď nie je nastavený žiaden čas trvania a nastavenie nebolo zmenené dlhší čas. Kedy sa tak stane, záleží na nastavenej teplote alebo grilovacom stupni.

Vypnutie je aktívne

Na displeji sa zobrazí *F8*. Prevádzka bola prerušená.

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

Upozornenie:

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

Čistiaci systém

Čistiaci systém regeneruje samočistiace plochy v priestore na pečenie.

Samočistiace plochy sú potiahnuté vysoko poréznou keramikou. Striekance, ktoré vznikajú pri pečení a smažení, budú touto vrstvou nasaté a odstránené, zatiaľ čo je rúra na pečenie v prevádzke. Pokiaľ sa tieto plochy nedostatočne očistia a vzniknú tmavé škvrny, budú týmto čistiacim systémom regenerované.

Dodatočné vybavenie samočistiacim stropom a bočnými stenami

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

Zmena základného nastavenia

Ak ste rúru na pečenie dodatočne vybavili samočistiacim stropom a bočnými stenami, aktivujte čistiaci systém v základných nastaveniach. Ako to môžete urobiť, sa dočítate v kapitole *„Základné nastavenia“*.

Čistiace stupne

Môžete si vybrať z troch čistiacich stupňov.

Stupeň	Čistiaci stupeň	Čas trvania
1	ľahký	cca 45 minút
2	stredný	cca 1 hodina
3	intenzívny	cca 1 hodina, 15 minút

Pred čistením

Vyberte z priestoru na pečenie príslušenstvo a riad.

Čistenie dna priestoru na pečenie

Skôr ako nastavíte čistiaci systém, očistite nesamočistiace plochy v priestore na pečenie. V opačnom prípade vzniknú škvrny, ktoré už nebude možné odstrániť.

Používajte umývaciu utierku a horúci čistiaci roztok alebo octovú vodu. Pri silnom znečistení použite oceľovú drôtenku alebo čistič na rúry na pečenie.
Používajte ich len v chladnom priestore na pečenie.
Oceľovou drôtenkou alebo čističom na rúry na pečenie nikdy nečistite samočistiace plochy.

Nastavenie čistiaceho stupňa

1. Stlačte tlačidlo .
   Bude ponúknutý čistiaci stupeň 3. Čistiaci stupeň môžete ihneď spustiť ▷II.
   Pokiaľ budete chcieť čistiaci stupeň zmeniť:

2. Otočným voličom zvoľte požadovaný čistiaci stupeň.

3. Pomocou tlačidla ▷II spusťte čistenie.

Čas trvania beží.

Po uplynutí čistenia

Rúra na pečenie už nehreje. Na displeji sa zobrazí *00:00*.

Prerušenie čistenia

Držte stlačené tlačidlo ▷II, kým sa nezobrazí
3D - horúci vzduch, 160 °C. Opäť môžete nastavovať.

Oprava nastavenia čistiaceho stupňa

Po štarte už nie je možné meniť čistiaci stupeň.

Čistenie by malo prebiehať v noci

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

Po čistení

Pokiaľ už priestor na pečenie vychladol, zotrite vlhkou utierkou zvyšky soli zo samočistiacich plôch.

Údržba a čistenie

Starostlivým ošetrovaním a kvalitným čistením zostane Vaša rúra na pečenie dlho pekná a funkčná.
V tejto kapitole Vám vysvetlíme, ako sa treba o Vašu rúru na pečenie správne starať a ako ju čistiť.

Upozornenie

- Drobné farebné rozdiely na čelnej strane rúry na pečenie sú spôsobené použitím rôznych materiálov ako sklo, umelá hmota a kov.
- Tiene na sklenenej tabuli dvierok, ktoré vypadajú ako šmuhy, sú svetelné odrazy pochádzajúce z osvetlenia rúry na pečenie.
- Smalt sa pri vysokých teplotách vypaľuje, čo môže viesť k vzniku drobných farebných rozdielov.
  Tento jav je bežný a nijako nenarušuje funkčnosť rúry na pečenie. Hrany tenkých plechov sa nedajú celkom pokryť smaltom, preto môžu byť drsné. Ochrana proti korózii tým nie je nijako ovplyvnená.

Čistiace prostriedky

Aby ste sa vyvarovali poškodeniam rôznych povrchov spotrebiča použitím nesprávnych čistiacich prostriedkov, dbajte na údaje uvedené v tabuľke.

Nepoužívajte:

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

Nové penové utierky pred prvým použitím dôkladne vyperte.

Oblasť	Čistiaci prostriedok
Čelná strana rúry na pečenie	Horúci umývací roztok: Očistite umývacou handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte prostriedok na čistenie skla ani škrabku na sklo.
Plochy z nehrdzavejúcej ocele	Horúci umývací roztok: Očistite umývacou handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Vždy hneď odstráňte škvrny od vody, tuku, škrobu a bielka, inak by sa pod nimi mohla vytvárať korózia. V zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni možno zakúpiť špeciálne čistiace prostriedky určené na nehrdzavejúcu oceľ, ktoré sú vhodné na teplé povrchy. Mäkkou handričkou naneste tenkú vrstvu ošetrujúceho prostriedku.
Presklené dvierka	Čistiaci prostriedok na sklo: Očistite mäkkou handričkou. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Sklenený kryt osvetlenia rúry na pečenie	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou.
Tesnenie Neskladajte!	Horúci umývací roztok: Očistite umývacou handričkou. Nedrhnite.
Závesné rošty	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite handričkou na riad alebo kefkou.
Teleskopické výsuvy	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou na riad alebo kefkou. Nenamáčajte, ani nečistite v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite handričkou na riad alebo kefkou.

Čistenie samočistiacich plôch v priestore na pečenie

Zadná stena v priestore na pečenie je potiahnutá vrstvou vysoko poréznej keramiky. Táto vrstva nasaje a odstráni vystrieknutú šťavu, ktorá vzniká pri pečení pečiva a mäsa, a to počas prevádzky rúry na pečenie. Čím vyššia je teplota a čím dlhšie je rúra na pečenie v prevádzke, tým lepší je výsledok.

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

1. Riadne vyčistite dno priestoru na pečenie, strop a bočné steny.
2. Nastavte 3D - horúci vzduch.
3. Prázdnu a zatvorenú rúru na pečenie nechajte bežať cca 2 hodiny na maximálnej teplote.

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

Mierne zafarbenie povlaku nemá na samočistenie žiaden vplyv.

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

Pozor!

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

Čistenie dna priestoru na pečenie, stropu a bočných stien

Použite handričku a horúci čistiaci roztok alebo octovú vodu.

Pri silnom znečistení použite oceľovú drôtenku alebo čistič na rúry na pečenie. Čistite len vychladnutý priestor na pečenie. Samočistiace plochy nikdy nedrhnite oceľovou drôtenkou a nepoužívajte čistič na rúry na pečenie.

Zvesenie a zavesenie roštov

Rošty môžete za účelom vyčistenia vybrať. Rúra na pečenie musí najprv vychladnúť.

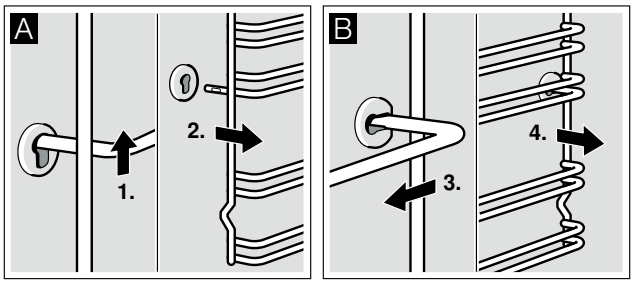
Zvesenie roštov

1. Rošt vpredu nadvihnite

2. a zveste (obrázok A).

3. Potom celý rošt potiahnite dopredu

4. a vyberte (obrázok B).

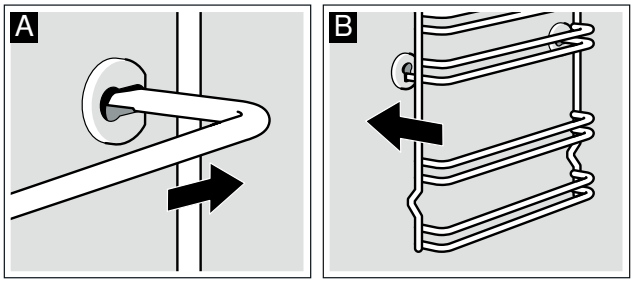


Závesné rošty vyčistite prostriedkom na umývanie riadu a špongiou. Na silno priľnuté nečistoty použite kefku.

Zavesenie roštov

1. Rošt najprv zasuňte do zadného puzdra, mierne zatlačte dozadu (obrázok A)

2. a potom zaveste do predného puzdra (obrázok B).



Každý závesný rošt sa hodí len na zavesenie vľavo alebo vpravo. Vyklenutie na závesnom rošte musí byť vždy dolu.

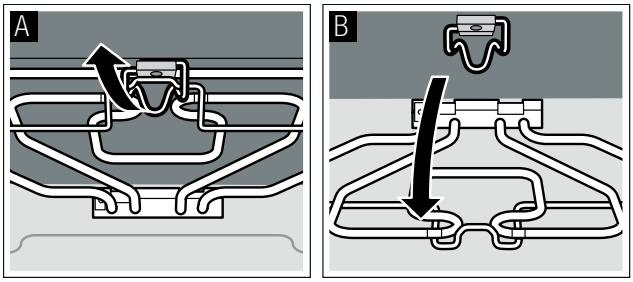
Sklopenie grilovacieho telesa

Za účelom čistenia stropu môžete sklopiť grilovacie teleso.

⚠ **Nebezpečenstvo popálenia!**
Rúra na pečenie musí byť vychladnutá.

1. Grilovacie teleso a držiak potiahnite dopredu, až kým počuteľne nezaskočí (obrázok A).

2. Sklopte grilovacie teleso smerom dolu (obrázok B).



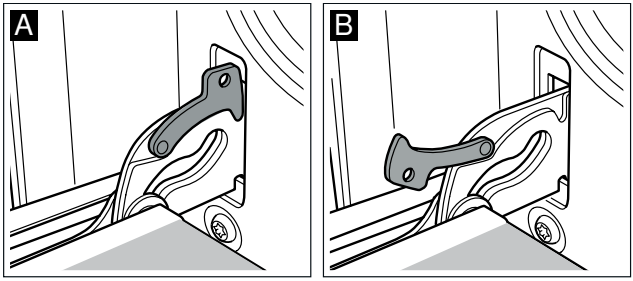
3. Po vyčistení vyklopte grilovacie teleso smerom hore a držte ho.

4. Potiahnite držiak dolu a nechajte počuteľne zaklapnúť.

Zvesenie a zavesenie dvierok rúry na pečenie

Pre vyčistenie a demontáž sklenenej tabule dvierok môžete dvierka rúry na pečenie demontovať.

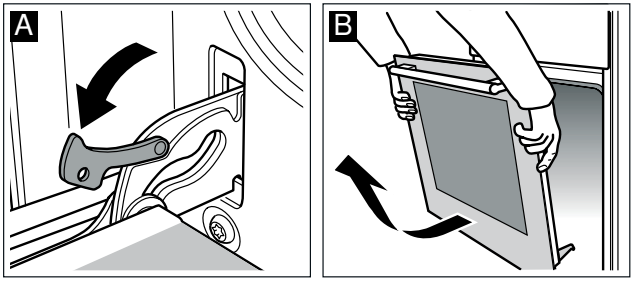
Závesy dvierok rúry majú na každej strane blokovaciu páčku. Pokiaľ je blokovacia páčka zaskočená (obrázok A), dvierka rúry sú zaistené a nie je možné ich zvesiť. Pokiaľ sú blokovacie páčky vyklopené (obrázok B), závesy dvierok sú zaistené a nemôžu zaskočiť.



⚠ **Nebezpečenstvo poranenia!**
Pokiaľ nie sú závesy zaistené, zaskočia veľkou silou. Dávajte pozor, aby blokovacie páčky boli vždy úplne zaklopené, resp. pri zvesovaní dvierok rúry úplne vyklopené.

Zvesenie dvierok

1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Odklopte obidve blokovacie páčky, vľavo aj vpravo (obrázok A).
3. Zatvorte dierka rúry až na doraz, chyťte obidvoma rukami vľavo a vpravo. Ešte trošku ich privrite a vytiahnite (obrázok B).

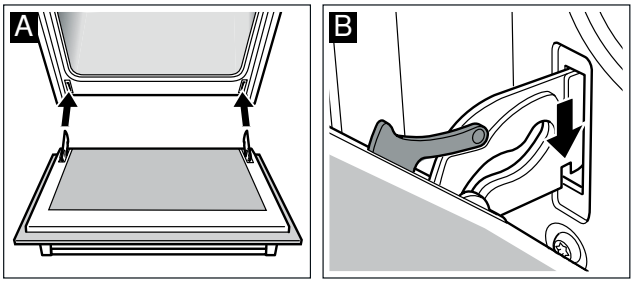


Zavesenie dvierok

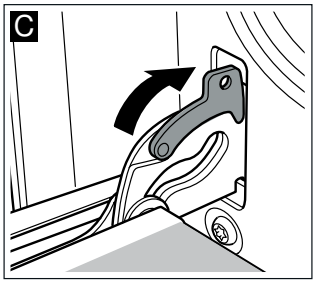
Dvierka rúry na pečenie zaveste v opačnom poradí.

1. Pri zavesení dvierok dajte pozor na to, aby boli obidva závesy do otvoru rovno zasunuté (obrázok A).

2. Zárez na závese musí zaskočiť na obidvoch stranách (obrázok B).



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



⚠ **Nebezpečenstvo poranenia!**
Pokiaľ dvierka rúry na pečenie nedopatrením vypadnú alebo záves zaskočí, nesiahajte do závesu.
Zavolajte servisnú službu.

Demontáž a montáž sklenených tabúľ dvierok

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

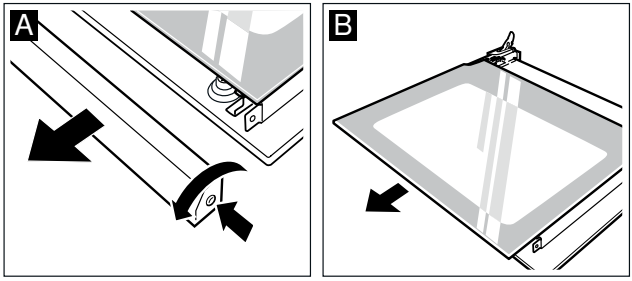
Pri demontáži vnútorných tabúľ dbajte na to, v akom poradí ste sklenené tabule vyťahovali. Aby ste sklenené tabule namontovali späť v správnom poradí, riaďte sa príslušnými číslami, ktoré sú na nich uvedené.

Demontáž

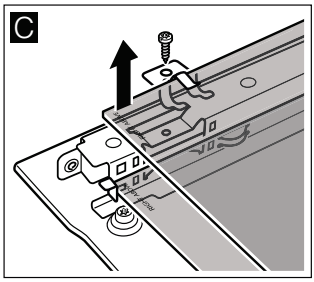
1. Zveste dvierka rúry a položte ich na utierku rúčkou dolu.

2. Odskrutkujte kryt v hornej časti dvierok rúry tak, že vyskrutkujte skrutky na ľavej a pravej strane (obrázok A).

3. Nadvihnite a vyberte vrchnú tabuľu (obrázok B).



4. Odskrutkujte a zložte pravú a ľavú pripevňovaciu svorku (obrázok C). Vyberte prostrednú sklenenú tabuľu.



5. Spodnú sklenenú tabuľu vytiahnite šikmo hore.

Sklenené tabule vyčistite čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou utierkou.

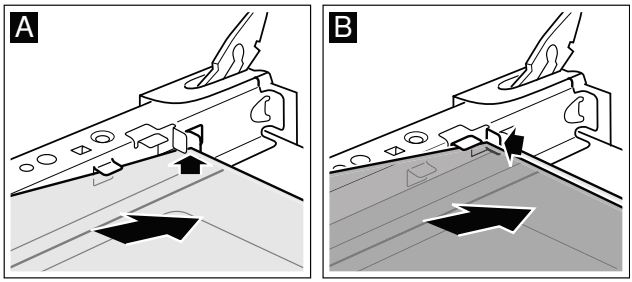
Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky ani škrabku na sklo. Sklo by ste mohli poškodiť.

Montáž

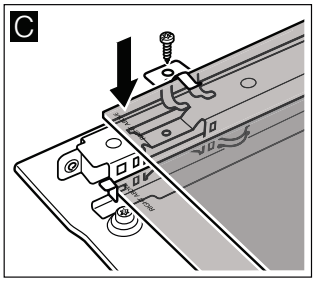
Pri montáži dbajte na to, aby bol na obidvoch tabuliach nápis vľavo dole “right above“ hore nohami.

1. Spodnú tabuľu zasuňte šikmo dozadu (obrázok A).

2. Prostrednú tabuľu zasuňte (obrázok B).



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



4. Vrchnú tabuľu zasuňte šikmo dozadu. Hladká plocha sa musí nachádzať na vonkajšej strane dvierok.

5. Nasaďte kryt a priskrutkujte ho.

6. Zaveste dvierka na rúru na pečenie.

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

Čo robiť v prípade poruchy?

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

Tabuľka porúch

Pokiaľ sa Vám jedlo nepodarí, pozrite sa prosím, na kapitolu *„Testovali sme pre Vás v kuchynskom štúdiu“*. Nájdete tam veľa tipov a dobrých rád týkajúcich sa varenia.

⚠ **Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!**
Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy môže vykonávať iba zaškolený technik zákazníckeho centra.

Porucha	Možná príčina	Pokyny / odstránenie
Rúra na pečenie nefunguje.	Je chybná poistka.	Pozrite sa do poistkovej skrine, či je poistka v poriadku.
Na displeji sa zobrazí 00:00.	Výpadok prúdu.	Opäť nastavte čas.
Rúra na pečenie nehreje alebo zvolený druh ohrevu sa nedá nastaviť.	Druh ohrevu nebol rozpoznaný.	Zopakujte nastavenie.
Rúra na pečenie nehreje. Na ukazovateli teploty svieti malý štvorček.	Rúra na pečenie je v predvádzacom režime.	Vypnite poistku v poistkovej skrini a po minimálne 20 sekundách ju opäť zapnite. V priebehu nasledujúcich 2 minút stlačte na približne 4 sekundy tlačidlo ⊶ , kým nezhasne štvorček na ukazovateli.
Po stlačení tlačidla sa na displeji zobrazí ⊓⊔.	Strop a bočné steny v priestore na pečenie nie sú samočistiace. Samočistenie nie je možné.	Až keď rúru na pečenie vybavíte samočistiacim stropom a bočnými stenami, a následne v základných nastaveniach zaktivujete čistiaci systém, bude tlačidlo funkčné. Viď kapitola *„Čistiaci systém“* a kapitola *„Základné nastavenia“*.
Na displeji sa zobrazí F8.	Automatické vypnutie bolo aktivované. Rúra na pečenie už nehreje.	Stlačte ľubovoľné tlačidlo.

Chybové hlásenie s *E*

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

Ak sa chybové hlásenie opäť zobrazí, volajte zákaznícky servis.

Pri nasledujúcich chybových hláseniach môžete nápravu vykonať sami.

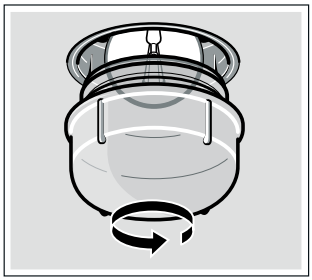
Chybové hlásenie	Možná príčina	Pokyny / odstránenie
E011	Niektoré tlačidlo bolo stlačené veľmi dlho alebo je zaseknuté.	Stlačte postupne všetky tlačidlá. Skontrolujte, či sú tlačidlá čisté. Pokiaľ chybové hlásenie pretrváva, volajte zákaznícky servis.

Výmena žiarovky v strope rúry na pečenie

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

⚠ **Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!**
Vypnite poistku v poistkovej skrini.

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



3. Vymaňte žiarovku za rovnaký typ žiarovky.
4. Nakrúťte späť sklenený kryt.
5. Vyberte utierku a zapnite poistku v poistkovej skrini.

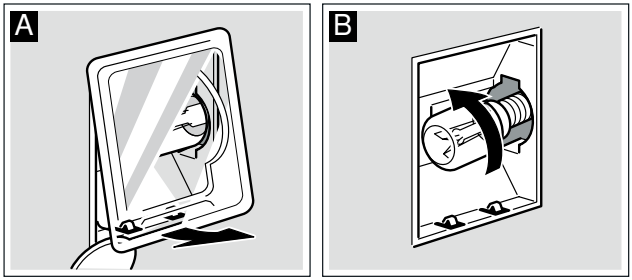
Výmena žiarovky v rúre na pečenie vľavo

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

⚠ **Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!**
Vypnite poistku v poistkovej skrini.

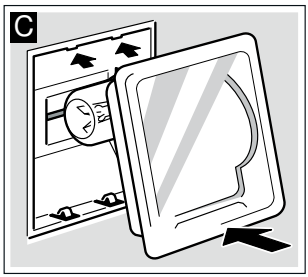
1. Aby ste zabránili poškodeniu, vložte do studenej rúry na pečenie utierku.

2. Zložte sklenený kryt. Sklenený kryt otvorte zospodu rukou (obrázok A). Pokiaľ by sa sklenený kryt skladal ťažšie, pomôžte si lyžicou.



3. Vykrúťte žiarovku a nahraďte ju rovnakým typom žiarovky (obrázok B). Pri zakrúcaní dajte pozor na to, aby ste žiarovku zakrútili rovno.

4. Nasaďte späť sklenený kryt. Dejte pritom pozor, aby bola vypuklá časť vpravo. Sklo nasaďte zhora a dole pevne zatlačte (obrázok C). Sklo zacvakne.



5. Vyberte utierku a zapnite poistku v poistkovej skrini.

Sklenený kryt

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

Zákaznícky servis

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

E - číslo a FD - číslo

Aby sme Vám mohli kvalifikovane pomôcť, pri telefonickom kontakte uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.). Typový štítok s číslami nájdete vpravo, na boku dvierok rúry na pečenie. Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete si hneď tu poznačiť údaje Vášho spotrebiča a telefónne číslo zákazníckeho servisu.

E-Nr.:	FD-Nr.:
Zákaznícky servis ☎	

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

Kontaktné údaje najbližšieho zákazníckeho servisu vo všetkých krajinách nájdete tu alebo v priloženom zozname zákazníckych stredísk.

Objednávka opravy a poradenstvo v prípade poruchy

A 0810 240 260
D 01801 22 33 55
(0,039 €/min. z pevnej siete, mobil max. 0,42 €/min.)
CH 0848 840 040

Dôverujte kompetencii výrobcu. Zabezpečíte tak, že oprava bude vykonaná zaškoleným servisným technikom, ktorý je pre Váš spotrebič vybavený originálnymi náhradnými dielmi.

Energia a životné prostredie

Váš nový spotrebič je obzvlášť energeticky efektívny. V tejto kapitole získate informácie o energeticky optimalizovanom druhu ohrevu „Horúci vzduch eco“. Okrem toho tu nájdete tipy, ako môžete s Vaším spotrebičom ešte viac ušetriť energiu a ako ho ekologicky zlikvidujete.

Druh ohrevu Horúci vzduch eco

S energeticky efektívnym druhom ohrevu „Horúci vzduch eco“ môžete pripravovať veľké množstvo jedál na jednej úrovni. Ventilátor vo varnom priestore rovnomerne rozdeľuje teplo prstencového výhrevného telesa umiestneného v zadnej stene. Pečenie, smaženie a varenie je úspešné aj bez predhrievania.

Upozornenie

- Jedlá vkladajte do studenej, prázdnej rúry na pečenie. Iba tak pracuje optimalizácia energie.
- Dvierka rúry na pečenie počas prebiehajúcej tepelnej úpravy otvorte len ak je to nutné.

Tabuľka

V tabuľke nájdete výber jedál, ktoré sú najvhodnejšie pre ohrev „Horúci vzduch eco“. Získate informácie o vhodnej teplote a čase tepelnej úpravy. Zistíte, ktoré príslušenstvo a ktorá úroveň zasunutia sú najvhodnejšie.

Teplota a čas pečenia sú závislé na množstve, vlastnostiach a kvalite potravín. Preto sú v tabuľke uvedené rozsahy. Skúste to najprv s nižšou hodnotou. Nastavením nižšej teploty dosiahnete rovnomernejšie zhnednutie. Keď to bude nutné, nabudúce nastavte hodnotu o niečo vyššiu.

Formy a nádoby postavte do stredu roštu. Keď položíte potraviny priamo na rošt, vsuňte ešte do výšky 1 univerzálnu panvicu. Tuk a šťava sa zachytia v panvici a rúra na pečenie zostane čistejšia.

Jedlá s Horúcim vzduchom eco	Príslušenstvo	Výška	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Koláče a pečivo				
Trené cesto na plechu so suchou oblohou	plech na pečenie	3	170 - 190	25 - 35
Trené cesto vo forme	pozdĺžna forma	2	160 - 180	50 - 60
Tortový korpus, trené cesto	forma na ovocný koláč	2	160 - 180	20 - 30
Ovocný koláč jemný, trené cesto	otváracia/okrúhla forma	2	160 - 180	50 - 60
Kysnuté cesto na plechu so suchou oblohou	plech na pečenie	3	170 - 190	25 - 35
Krehké cesto na plechu so suchou oblohou	plech na pečenie	3	180 - 200	20 - 30
Piškótová roláda	plech na pečenie	3	170 - 190	15 - 25
Piškótový korpus, 2 vajcia	forma na ovocný koláč	2	150 - 170	20 - 30
Piškótová torta, 6 vajec	otváracia forma	2	150 - 170	40 - 50
Pečivo z lístkového cesta	plech na pečenie	3	180 - 200	20 - 30
Suché pečivo	plech na pečenie	3	130 - 150	15 - 25
Striekané pečivo	plech na pečenie	3	140 - 150	30 - 45
Pečivo z odpaľovaného cesta	plech na pečenie	3	210 - 230	35 - 45
Žemle, žitná múka	plech na pečenie	3	200 - 220	20 - 30
Nákypy				
Gratinované zemiaky	forma na nákyp	2	160 - 180	60 - 80
Lazane	forma na nákyp	2	180 - 200	40 - 50
Mrazené výrobky				
Pizza, tenký korpus	univerzálna panvica	3	190 - 210	15 - 25
Pizza, hrubý korpus	univerzálna panvica	2	180 - 200	20 - 30
Hranolčeky	univerzálna panvica	3	200 - 220	20 - 30
Kuracie krídla	univerzálna panvica	3	220 - 240	20 - 30
Rybie prsty	univerzálna panvica	3	220 - 240	10 - 20
Žemle na dopečenie	univerzálna panvica	3	180 - 200	10 - 15
Mäso				
Dusená hovädzia pečienka, 1,5 kg	zakrytý riad	2	190 - 210	130 - 150
Bravčová pečienka, krkovička, 1 kg	zakrytý riad	2	190 - 210	110 - 130
Teľacia pečienka, horný šál, 1,5 kg	zakrytý riad	2	190 - 210	110 - 130

Jedlá s Horúcim vzduchom eco	Príslušenstvo	Výška	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Ryba				
Pražma zlatá, 2 kusy à 750 g	univerzálna panvica	2	170 - 190	50 - 60
Pražma zlatá v soľnej kôrke, 900 g	univerzálna panvica	2	170 - 190	60 - 70
Šťuka, 1000 g	univerzálna panvica	2	170 - 190	60 - 70
Pstruh, 2 kusy à 500 g	univerzálna panvica	2	170 - 190	45 - 55
Rybie filé, kus à 100 g	rošt + univerzálna panvica	2 + 1	190 - 210	30 - 40

Úspora energie

- Rúru na pečenie predhrievajte len vtedy, ak je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách v návode na obsluhu.
- Používajte iba tmavé, čierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Tieto veľmi dobre prijímajú teplo.
- Pri pečení otvárajte dvierka rúry na pečenie čo najmenej.
- Viac koláčov pečte, ak je to možné, hneď po sebe. Rúra na pečenie je ešte teplá. Tak sa skráti čas pečenia druhého koláča. Vsunúť môžete aj 2 pozdĺžne formy vedľa seba.
- V prípade dlhšieho času tepelnej úpravy môžete rúru na pečenie vypnúť 10 minút pred koncom pečenia a využiť zostatkové teplo na dokončenie jedla.

Ekologická likvidácia

Obal zlikvidujte ekologickým spôsobom.



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

Programová automatika

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

Výsledné jedlo závisí od kvality mäsa a veľkosti a druhu riadu. Na vyberanie hotového jedla z rúry na pečenie používajte chňapky. Riad je veľmi horúci. Pri otváraní riadu buďte opatrní, uniká z neho horúca para.

Riad

Programová automatika je určená len na pečenie v uzavretom riade. Výnimku tvorí šunková pečienka s obalom. Používajte len riad s dobre uzatvierateľným vekom. Dodržujte tiež pokyny výrobcu riadu.

Vhodný riad

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

Nevhodný riad

Nie je vhodný riad zo svetlého, lesklého hliníka, neglazúrovanej keramiky a umelohmotný riad alebo riad s umelohmotnými rúčkami.

Veľkosť riadu

Mäso by malo zakrývať dno riadu zhruba z dvoch tretín. Takto získate z pečienky chutnú šťavu.

Vzdialenosť medzi mäsom a vekom má byť minimálne 3 cm. Mäso sa môže pri pečení dvíhať.

Príprava jedla

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

Zvoľte vhodný riad.

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

Mäso okoreňte. Mrazené mäso okoreňte rovnako ako čerstvé.

Pri mnohých jedlách je potrebné pridať tekutinu. Do riadu pridajte toľko tekutiny, aby bolo dno zakryté do výšky cca ½ cm. Ak je v tabuľke uvedené „trochu“ tekutiny, väčšinou postačia 2-3 polievkové lyžice. Ak je v tabuľke uvedené „áno“, môžete bez obáv pridať aj o niečo viac tekutiny. Všimnite si pokyny pred tabuľkami a v tabuľkách.

Zakryte riad vekom. Postavte ho na rošt do výšky 2.

Pri niektorých jedlách nie je možné presunúť čas ukončenia. Tieto jedlá sú označené hviezdičkou *.

Riad postavte vždy do studeného priestoru na pečenie.

Programy

Hydina

Hydinu položte do pekáča prsnou stranou smerom hore. Plnená hydina nie je vhodná.

Pri príprave viacerých kuracích stehien nastavte hmotnosť najťažšieho stehna. Stehná musia mať zhruba rovnakú váhu.

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

Pokiaľ chcete v pekáči pripraviť dve kurčatá s rovnakou váhou, nastavte, rovnako ako pri stehnách, hmotnosť ťažšieho.

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

Mäso Pridajte do riadu toľko tekutiny, koľko je uvedené.

Hovädzie mäso Pri dusenej pečienke pridajte dostatok tekutiny.
Môžete pridať aj marinádu, v ktorej sa mäso marinovalo.
Roastbeef pečte tučnou stranou hore.

Programy	Číslo programu	Hmotnostný rozsah v kg	Pridajte tekutinu	Nastavovaná hmotnosť
Hovädzie mäso				
Dusená pečienka, čerstvá napr. vysoká roštenka, predné stehno, pliecko, kyslá pečienka	P7	0,5 - 3,0	áno	hmotnosť mäsa
Dusená pečienka, mrazená napr. vysoká roštenka, predné stehno, pliecko	P8 *	0,5 - 2,0	áno	hmotnosť mäsa
Roastbeef, čerstvý, anglický napr. sviečková	P9	0,5 - 2,5	nie	hmotnosť mäsa
Teľacie mäso				
Pečienka, čerstvá, chudá napr. horný šál, orech	P10	0,5 - 3,0	áno	hmotnosť mäsa
Pečienka, čerstvá, prerastená napr. krkovička, krk	P11	0,5 - 3,0	trochu	hmotnosť mäsa
Noha s kosťou, čerstvá	P12	0,5 - 2,5	áno	hmotnosť mäsa

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

Divina

Divinu môžete preložiť kúskami slaniny, mäso tak zostane šťavnatejšie a nezozlatne tak rýchlo. Pre jemnejšiu chuť môžete divinu, pred tepelnou úpravou, cez noc nechať v chladničke marinovať v cmare, víne alebo octe.

Keď budete variť viac zajačích stehien, zadajte hmotnosť najťažšieho stehna.

Králiky môžete variť aj vopred naporciované. Nastavte celkovú hmotnosť.

Programy	Číslo programu	Hmotnostný rozsah v kg	Pridajte tekutinu	Nastavovaná hmotnosť
Divina				
Pečienka z jeleňa, čerstvá napr. pliecko, prsia	P18	0,5 - 3,0	áno	hmotnosť mäsa
Srnčie stehno bez kosti, čerstvé	P19	0,5 - 3,0	áno	hmotnosť mäsa
Zajačie stehno s kosťou, čerstvé	P20	0,3 - 0,6	áno	hmotnosť mäsa
Králik, čerstvý	P21	0,5 - 3,0	áno	hmotnosť mäsa

Ryba

Rybu očistite, okyslite a osoľte tak, ako máte vo zvyku.

Dusená ryba: Pridajte do riadu tekutinu do výšky ½ cm, napr. víno alebo citrónovú šťavu.

Pečená ryba: Rybu obaľte v múke a potrite rozpusteným maslom.

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

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

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

Jedlo z jedného hrnca „Eintopf“

Môžete kombinovať najrôznejšie druhy mäsa a čerstvej zeleniny.

Mäso nakrájajte na menšie kúsky. Kuracie porcie použite v celku.

Pridajte rovnaké alebo dvojité množstvo zeleniny v porovnaní s mäsom.
Napríklad: pre 0,5 kg mäsa pridajte 0,5 kg až 1 kg čerstvej zeleniny.

Ak má byť mäso opečené dozlata, pridajte ho do riadu ako poslednú prísadu na zeleninu. Ak má byť menej opečené, zmiešajte mäso spolu so zeleninou.

Pre „Eintopf“ s mäsom nastavte váhu masa.
Ak má byť zelenina mäkšia, nastavte celkovú váhu.

Pre zeleninový „Eintopf“ sú vhodné pevné druhy zeleniny, ako napr. mrkva, zelená fazuľka, biela kapusta, zeler a zemiaky. Čím menšiu zeleninu nakrájate, tým bude mäkšia. Aby zelenina nebola veľmi opečená, zalejte ju tekutinou.

Programy	Číslo programu	Hmotnostný rozsah v kg	Pridajte tekutinu	Nastavovaná hmotnosť
Eintopf				
s mäsom napr. na Pichelsteinský spôsob	P26	0,3 - 3,0	áno	hmotnosť mäsa
zo zeleninou napr. vegetariánsky spôsob	P27	0,3 - 3,0	áno	celková hmotnosť
Guláš	P28	0,3 - 3,0	áno	hmotnosť mäsa
Španielske vtáčiky	P29	0,3 - 3,0	áno	hmotnosť mäsa

Sekaná pečienka

Použite čerstvé mleté mäso.

Nastavte celkovú hmotnosť sekanej pečienky.

Hmotu môžete vylepšiť kúskami zeleniny alebo syra.

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

Bravčové mäso

Pečienku s kôrkou položte do riadu kožou hore. Kožu pred tepelnou úpravou mriežkovito rozrežte, tak aby ste neporanili mäso.

Šunkovú pečienku položte do riadu tučnou vrstvou hore. Šunkovú pečienku nechajte pre vytvorenie kôrky dopiecť v odkrytom riade.

Pre pečienku zadajte hmotnosť mäsa, pre rolovanú a sekanú pečienku celkovú hmotnosť.

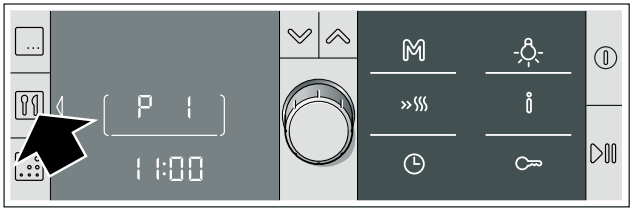
Programy	Číslo programu	Hmotnostný rozsah v kg	Pridajte tekutinu	Nastavovaná hmotnosť
Bravčové mäso				
Krkovička, čerstvá, bez kosti	P34	0,5 - 3,0	áno	hmotnosť mäsa
Krkovička, mrazená, bez kosti	P35 *	0,5 - 2,0	áno	hmotnosť mäsa
Sviečková pečienka, čerstvá	P36	0,5 - 2,5	áno	hmotnosť mäsa
Rolovaná pečienka, čerstvá	P37	0,5 - 3,0	áno	celková hmotnosť
Pečienka s kožou, čerstvá, bôčik	P38	0,5 - 3,0	nie	hmotnosť mäsa
Šunková pečienka, čerstvá, naložená v soli, varenie	P39	1,0 - 4,0	trochu	hmotnosť mäsa
Šunková pečienka, čerstvá, naložená v soli, s kôrkou	P40 *	1,0 - 4,0	nie	hmotnosť mäsa

Voľba programu a nastavenie

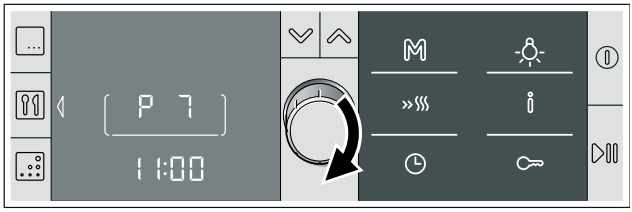
Vyberte si najprv vhodný program z programovej tabuľky.

Príklad na obrázku: Nastavenie pre dusenú hovädziu pečienku, program 7, hmotnosť mäsa 1,3 kg.

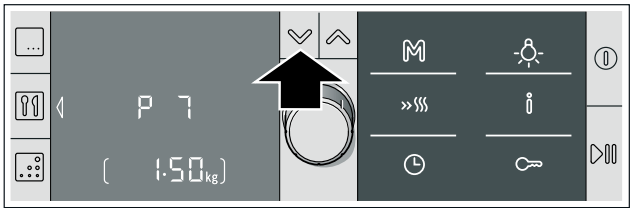
1. Stlačte tlačidlo .
Na ukazovateli teploty sa zobrazí prvé číslo programu a točivý symbol.



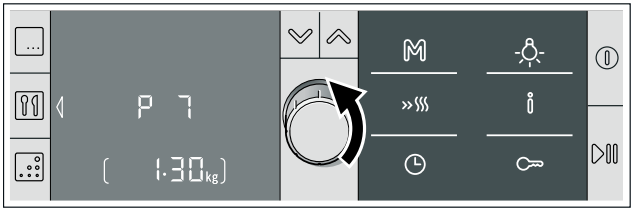
2. Otočným voličom nastavte požadované číslo programu.



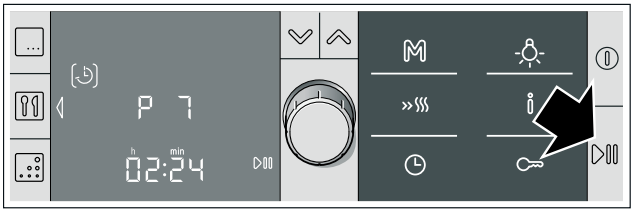
3. Stlačte tlačidlo .
Na ukazovateli času sa zobrazí navrhovaná hmotnosť.



4. Pomocou otočného voliča zmeňte hmotnosť.



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



Program sa spustí. Čas trvania [↻ ◷] na ukazovateli času viditeľne ubieha.

Program je ukončený

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

Zmena času trvania

Čas trvania nie je možné meniť.

Zmena programu

Po štarte už nie je možné zmeniť program.

Otvorenie dvierok rúry na pečenie počas prevádzky

Prevádzka je pozastavená. Bliká tlačidlo.
Po zatvorení dvierok beží prevádzka ďalej.

Pozastavenie prevádzky

Stlačte krátko tlačidlo ▷II. Rúra na pečenie je v stave pauzy. Opäť stlačte tlačidlo ▷II, prevádzka beží ďalej.

Prerušenie programu

Držte stlačené tlačidlo ▷II, kým sa nezobrazí symbol pre 3D - horúci vzduch a 160 °C. Môžete opäť nastavovať.

Presunutie času ukončenia

Viď kapitola *„Časové funkcie"*, presunutie času ukončenia.

Tipy pre programovú automatiku

Hmotnosť pečienky alebo hydiny je väčšia ako uvedený rozsah hmotnosti.	Rozsah hmotnosti je vedome ohraničený. Pre veľmi veľké pečienky sa často nedá zohnať dostatočne veľký pekáč. Veľké kusy pečienky pripravujte s horným / dolným ohrevom alebo na grilovaní s cirkuláciou .
Pečienka vypadá dobre, ale šťava je veľmi hnedá.	Na budúce použite menšiu nádobu na pečenie alebo pridajte viac tekutiny.
Pečienka vypadá dobre, ale šťava je veľmi svetlá a vodová.	Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie a pridajte menej tekutiny.
Pečienka je zhora veľmi suchá.	Používajte iba riad s dobre priliehajúcou pokrievkou. Veľmi chudé mäso zostane šťavnatejšie, keď ho preložíte kúskami slaniny.
Pri pečení je cítiť zápach spáleniny, ale pečienka vypadá dobre.	Pokrievka pekáča dobre neprilieha, alebo sa mäso zdvihlo a dotklo sa pokrievky. Používajte vždy vhodnú pokrievku. Dajte pozor na to, aby medzi mäsom a pokrievkou bola vzdialenosť 3 cm.
Chcete pripravovať mrazené mäso.	Okoreňte mrazené mäso rovnako ako čerstvé. Pozor: Presunutie konca času ukončenia na neskôr nie je pri mrazenom mäse možné. Mäso by sa počas čakania rozmrazilo a stalo by sa nepožívateľným.

Testovali sme pre Vás v kuchynskom štúdiu

V tejto kapitole nájdete výber jedál a k nim optimálne nastavenia. Ukážeme Vám, aký druh ohrevu a aká teplota sú pre Vaše jedlo najvhodnejšie. Získate informácie aké príslušenstvo máte použiť a do akej výšky ho máte zasunúť. Dostanete tipy na riad a prípravu.

Upozornenie

- Hodnoty v tabuľkách vždy platia pre zasunutie do studenej a prázdnej rúry na pečenie. Rúru predhrievajte len vtedy, ak je to uvedené v tabuľke. Príslušenstvo vyložte papierom na pečenie až po predhriatí.
- Časové údaje v tabuľkách sú orientačné hodnoty. Závisia od kvality a vlastností potravín.
- Používajte dodané príslušenstvo. Doplnkové príslušenstvo dostanete na zakúpenie ako špeciálne príslušenstvo v špecializovanej predajni alebo v zákazníckom servise. Pred použitím vyberte nepotrebné príslušenstvo a riad z priestoru na pečenie.
- Pri vyberaní horúceho príslušenstva alebo riadu z rúry na pečenie používajte chňapky.

Koláče a pečivo

Pečenie na jednej úrovni

S horným / dolným ohrevom sa Vám pečenie koláča najlepšie podarí.

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

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

Pečenie na viacerých úrovniach

Používajte 3D - horúci vzduch.

Výšky zasunutia pri pečení na 2 úrovniach:

- Univerzálna panvica: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

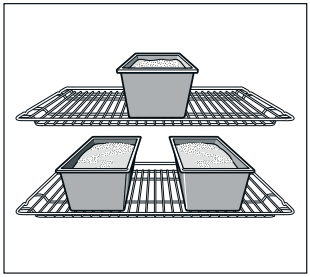
Výšky zasunutia pri pečení na 3 úrovniach:

- Plech na pečenie: výška 5
- Univerzálna panvica: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

Súčasne zasunuté plechy nemusia byť aj súčasne hotové.

V tabuľkách nájdete veľa návrhov pre Vaše jedlá.

Keď budete piecť súčasne v 3 pozdĺžnych formách, položte ich na rošty tak, ako je to zobrazené na obrázku.



Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy na pečenie.

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

Pokiaľ chcete použiť silikónové formy, riaďte sa údajmi a receptami výrobcu. Silikónové formy sú často rozmerovo menšie ako klasické formy. Údaje v recepte a množstvo cesta sa môžu líšiť.

Tabuľky

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

Pokiaľ rúru predhrejete, skrátite uvedené časy pečenia o 5 až 10 minút.

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

Upozornenie

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

Koláč vo forme	Forma	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Trený koláč, jednoduchý	okrúhla / pozdĺžna forma	2		160 - 180	50 - 60
	3 pozdĺžne formy	3 + 1		140 - 160	60 - 80
Trený koláč, jemný	okrúhla / pozdĺžna forma	2		150 - 170	60 - 70
Tortový korpus, trené cesto	forma na ovocný koláč	3		160 - 180	20 - 30
Ovocný koláč jemný, trené cesto	otváracia / okrúhla forma	2		160 - 180	50 - 60
Piškótový korpus, 2 vajcia (predhrejte)	forma na ovocný koláč	2		160 - 180	20 - 30
Piškótová torta, 6 vajec (predhrejte)	otváracia forma	2		160 - 180	40 - 50
Korpus z lineckého cesta s okrajom	otváracia forma	1		180 - 200	25 - 35
Ovocná/tvarohová torta, korpus z lineckého cesta *	otváracia forma	1		160 - 180	70 - 90
Koláč „Schweizer Wähe“	plech na pizzu	1		220 - 240	35 - 45
Bábovka	bábovková forma	2		150 - 170	60 - 70

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

Koláč vo forme	Forma	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Pizza, tenký korpus s menšou oblohou (predhrejte)	plech na pizzu	1		280 - 300	10 - 15
Pikantné koláče *	otváracia forma	1		170 - 190	45 - 55

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

Koláče na plechu	Forma	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Trené cesto so suchou oblohou	plech na pečenie	2		170 - 190	20 - 30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		150 - 170	35 - 45
Trené cesto so šťavnatou oblohou, ovocie	univerzálna panvica	2		170 - 190	25 - 35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		140 - 160	40 - 50
Kysnuté cesto so suchou oblohou	plech na pečenie	3		170 - 190	25 - 35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		150 - 170	35 - 45
Kysnuté cesto so šťavnatou oblohou, ovocie	univerzálna panvica	3		160 - 180	40 - 50
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		150 - 160	50 - 60
Linecké cesto so suchou oblohou	plech na pečenie	1		180 - 200	20 - 30
Linecké cesto so šťavnatou oblohou, ovocie	univerzálna panvica	2		160 - 180	60 - 70
Koláč „Schweizer Wähe“	univerzálna panvica	1		210 - 230	40 - 50
Piškótová roláda (predhrejte)	plech na pečenie	2		170 - 190	15 - 20
Kysnutá vianočka z 500 g múky	plech na pečenie	2		180 - 200	25 - 35
Štóla z 500 g múky	plech na pečenie	3		160 - 180	60 - 70
Štóla 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	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Pizza	plech na pečenie	2		220 - 240	25 - 35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		180 - 200	40 - 50
Koláč „Flammkuchen“ (predhrejte)	univerzálna panvica	2		280 - 300	10 - 12
Börek	univerzálna panvica	2		180 - 200	40 - 50

Drobné pečivo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Suché pečivo	plech na pečenie	3		140 - 160	15 - 25
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		130 - 150	25 - 35
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5 + 3 + 1		130 - 150	30 - 40
Striekané pečivo (predhrejte)	plech na pečenie	3		140 - 150	30 - 40
	plech na pečenie	3		140 - 150	25 - 35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		140 - 150	30 - 45
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5 + 3 + 1		130 - 140	35 - 50
Kokosky	plech na pečenie	2		100 - 120	30 - 40
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		100 - 120	35 - 45
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5 + 3 + 1		100 - 120	40 - 50
Bezé	plech na pečenie	3		80 - 100	100 - 150
Muffiny	rošt s plechom na muffiny	3		180 - 200	20 - 25
	2 rošty s plechom na muffiny	3 + 1		160 - 180	25 - 30
Pečivo z odpaľovaného cesta	plech na pečenie	2		210 - 230	30 - 40

Drobné pečivo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Pečivo z lístkového cesta	plech na pečenie	3		180 - 200	20 - 30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		180 - 200	25 - 35
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5 + 3 + 1		170 - 190	35 - 45
Pečivo z kysnutého cesta	plech na pečenie	3		190 - 210	20 - 30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		160 - 180	25 - 35

Chlieb a žemle

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

Nikdy nelejte vodu do horúcej rúry na pečenie.

Chlieb a žemle	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Kysnutý chlieb z 1,2 kg múky	univerzálna panvica	2		300 200	5 30 - 40
Kváskový chlieb z 1,2 kg múky	univerzálna panvica	2		300 200	8 35 - 45
Turecký chlieb	univerzálna panvica	2		300	10 - 15
Žemle (nepredhrievajte)	plech na pečenie	3		200 - 220	20 - 30
Žemle z kysnutého cesta, sladké	plech na pečenie	3		180 - 200	15 - 20
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		150 - 170	20 - 30

Tipy na pečenie

Chcete piecť podľa svojho vlastného receptu.	Orientujte sa podľa podobných druhov pečiva v tabuľkách pečenia.
Ako zistíte, či je trený koláč prepečený.	Približne 10 minút pred uplynutím času pečenia, uvedenom v recepte, zapichnite špajľu do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak po vytiahnutí na špajli nenájdete prilepené žiadne cesto, koláč je hotový.
Koláč je spľasnutý.	Nabudúce použite menej tekutiny alebo nastavte o 10 stupňov nižšiu teplotu. Dodržiavajte čas trenia uvedený v recepte.
Koláč je v strede vysoký a na okrajoch nižší.	Vymažte iba dno otváracej formy. Po upečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Koláč je na povrchu veľmi tmavý.	Vložte ho o úroveň nižšie, navoľte nižšiu teplotu a koláč pečte o niečo dlhšie.
Koláč je veľmi suchý.	Do hotového koláča urobte špáradlom niekoľko malých dierok. Do nich nakvapkajte trochu ovocnej šťavy alebo alkoholu. Nabudúce zvoľte teplotu o 10 stupňov vyššiu a skráťte čas pečenia.
Chlieb alebo koláč (napr. tvarohový) vypadá dobre, ale vo vnútri je mazľavý (vlhký, miestami so zvyškami vody).	Nabudúce použite trochu menej tekutiny a pečte trochu dlhšie pri nižšej teplote. Pri koláčoch so šťavnatou hornou vrstvou najprv predpečte korpus. Predpečený korpus potom posypte mandľami alebo strúhankou a následne pridajte oblohu. Dodržujte recept a čas pečenia.
Pečivo je nerovnomerne prepečené.	Nastavte nižšiu teplotu; pečivo sa tak rovnomernejšie upečie. Jemné pečivo pečte s horným / dolným ohrevom na jednej úrovni. Aj prečnievajúci papier na pečenie môže narušiť cirkuláciu vzduchu, preto by vždy mal zodpovedať veľkosti plechu.
Ovocný koláč je zospodu veľmi svetlý.	Nabudúce koláč zasuňte o úroveň nižšie.
Ovocná šťava preteká.	Nabudúce použite hlbšiu univerzálnu panvicu, ak ju máte k dispozícii.
Drobné pečivo z kysnutého cesta sa pri pečení po stranách zlepuje.	Pečivo kladťe na plech s rozostupmi medzi jednotlivými kúskami minimálne 2 cm. Tak bude mať dostatok miesta na nakysnutie a zozlatne po celom povrchu.
Piekli ste na viacerých úrovniach. Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na dolnom plechu.	Pri pečení na viacerých úrovniach vždy používajte 3D - horúci vzduch . Plechy vložené do rúry súčasne nemusia byť hotové v rovnakom čase.
Pri pečení šťavnatých koláčov vzniká kondenzovaná voda.	Pri pečení môže dochádzať ku vzniku vodnej pary. Podľa typu spotrebiča para uniká ponad dvierka rúry na pečenie alebo cez výstup pary. Vodná para sa môže zrážať na ovládacom paneli alebo na čelnej strane nábytku nachádzajúceho sa v blízkosti spotrebiča a odkvapkávať vo forme kondenzovanej vody. Tento jav je fyzikálne podmienený.

Mäso, hydina, ryby

Riad

Môžete používať akýkoľvek žiaruvzdorný riad.
Pre veľké pečienky je vhodná univerzálna panvica.

Najvhodnejší je riad zo skla. Pokrievka by mala byť rozmerovo zhodná s pekáčom a mala by pekáč dobre uzavrieť.

Pokiaľ používate smaltované pekáče, pridajte viac tekutiny.

V pekáči z nehrdzavejúcej ocele mäso tak nezozlatne a potrebuje dlhší čas na tepelnú úpravu.
Predĺžte čas tepelnej úpravy.

Údaje v tabuľkách:
Riad bez pokrievky = odkrytý
Riad s pokrievkou = zakrytý

Riad umiestnite vždy do stredu roštu.

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

Pečenie

K chudému mäsu pridajte malé množstvo tekutiny.
Tekutina by mala siahať do výšky cca ½ cm.

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

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu, z ktorého je nádoba vyrobená. Ak pripravujete mäso v smaltovanom pekáči, pridajte viac tekutiny, ako keď ho pečiete v sklenenom riade.

Pekáče z nehrdzavejúcej ocele nie sú veľmi vhodné.
Mäso sa pečie pomalšie a menej zozlatne.
Nastavte vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas tepelnej úpravy.

Grilovanie

Skôr než do rúry na pečenie vložíte potraviny určené na grilovanie, predhrievajte ju 3 minúty.

Grilujte vždy so zatvorenými dvierkami rúry na pečenie.

Na grilovanie používajte, pokiaľ je to možné, rovnako veľké kúsky. Tak zozlatnú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté.

Kúsky na grilovanie otočte po uplynutí ⅔ grilovacieho času.

Steaky osoľte až po grilovaní.

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

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

Plech na pečenie alebo univerzálnu panvicu pri grilovaní nezasúvajte do výšky 4 alebo 5. V dôsledku vysokej teploty by sa mohli zdeformovať a pri vyberaní by sa mohol poškodiť priestor na pečenie.

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

Mäso

Kúsky mäsa otáčajte po uplynutí polovice času trvania.

Pokiaľ sú pečienky hotové, mali by si ešte 10 minút odpočinúť vo vypnutej, zatvorenej rúre na pečenie. Pečienka tak ľahšie nasiakne mäsovú šťavu a zvláčnie.

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

Pri bravčovom mäse s kožou, kožu mriežkovito narežte a položte do pekáča kožou dolu.

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C a grilovací stupeň	Čas trvania v minútach
Hovädzie mäso						
Dusená hovädzia pečienka	1,0 kg	zakrytý	2		200 - 220	100
	1,5 kg		2		190 - 210	120
	2,0 kg		2		180 - 200	140
Hovädzie filé, medium	1,0 kg	odkrytý	2		210 - 230	60
	1,5 kg		2		200 - 220	80
Roastbeef, medium	1,0 kg	odkrytý	1		220 - 240	60
Steaky, hrúbka 3 cm, medium		rošt + univerzálna panvica	5 + 1		3	15
Teľacie mäso						
Teľacia pečienka	1,0 kg	odkrytý	2		190 - 210	110
	1,5 kg		2		180 - 200	130
	2,0 kg		2		170 - 190	150
Teľacia noha	1,5 kg	odkrytý	2		210 - 230	140
Bravčové mäso						
Pečienka bez kože (napr. krkovička)	1,0 kg	odkrytý	1		190 - 210	120
	1,5 kg		1		180 - 200	150
	2,0 kg		1		170 - 190	170
Pečienka s kožou (napr. pliecko)	1,0 kg	odkrytý	1		190 - 210	130
	1,5 kg		1		180 - 200	160
	2,0 kg		1		170 - 190	190
Bravčové filé	500 g	rošt + univerzálna panvica	3 + 1		230 - 240	30
Bravčová pečienka, chudá	1,0 kg	odkrytý	2		200 - 220	120
	1,5 kg		2		190 - 210	140
	2,0 kg		2		180 - 200	160
Kasselská pečienka s kosťou	1,0 kg	zakrytý	2		210 - 230	70

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C a grilovací stupeň	Čas trvania v minútach
Steaky, hrúbka 2 cm		rošt + univerzálna panvica	5 + 1		3	15
Bravčové medailóniky, hrúbka 3 cm		rošt + univerzálna panvica	5 + 1		3	10
Jahňacie mäso						
Jahňací chrbát s kosťou	1,5 kg	odkrytý	2		190 - 210	60
Jahňacie stehno bez kosti, medium	1,5 kg	odkrytý	1		160 - 180	120
Divina						
Srnčí chrbát s kosťou	1,5 kg	odkrytý	2		200 - 220	50
Srnčie stehno bez kosti	1,5 kg	zakrytý	2		210 - 230	100
Pečienka z diviaka	1,5 kg	zakrytý	2		180 - 200	140
Pečienka z jeleňa	1,5 kg	zakrytý	2		180 - 200	130
Králik	2,0 kg	zakrytý	2		220 - 240	60
Mleté mäso						
Sekaná pečienka	z 500 g masa	odkrytý	1		180 - 200	80
Údeniny						
Údeniny		rošt + univerzálna panvica	4 + 1		3	15

Hydina

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

Hydinu v celku položte na rošt najskôr prsnou stranou dolu. Otočte po uplynutí ⅔ uvedeného času tepelnej úpravy.

Kúsky pečienky, ako morčacie rolky alebo morčacie prsia, obráťte po uplynutí polovice uvedeného času tepelnej úpravy. Jednotlivé porcie hydiny otočte po uplynutí ⅔ uvedeného času tepelnej úpravy.

Na kačke alebo husi prepichnite kožu pod krídlami, aby mohol vytekať tuk.

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

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

Ryby

Kúsky ryby otáčajte po uplynutí ⅔ času tepelnej úpravy.

Celú rybu nemusíte obracať. Celú rybu vložte do rúry na pečenie v polohe plávania, chrbtovou plutvou hore. Do brucha ryby vložte nakrojený zemiak alebo malú žiaruvzdornú nádobu, aby ste rybu stabilizovali.

Rybie filé duste v niekoľkých polievkových lyžiciach tekutiny.

Ryby	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Čas trvania v minútach
Ryba, celá	á cca 300 g	rošt	2		2	20 - 25
	1,0 kg	rošt	2		200 - 220	45 - 55
	1,5 kg	rošt	2		190 - 210	60 - 70
	2,0 kg	zakrytý	2		190 - 210	70 - 80
Rybie filé, hrúbka 3 cm		rošt	3		2	20 - 25
Rybie filé		zakrytý	2		210 - 230	25 - 30

Tipy na pečenie a grilovanie mäsa

Pre danú hmotnosť pečienky nie sú v tabuľke uvedené žiadne údaje.	Vyberte najbližšiu nižšiu hodnotu a predĺžte čas tepelnej úpravy.
Ako zistíte či už je pečienka hotová.	Použite teplomer na mäso (dostanete v špecializovaných obchodoch) alebo urobte „skúšku lyžicou“. Zatlačte lyžicou na pečené mäso. Ak je pevné, mäso je hotové, ak sa poddá, potrebuje ešte trošku času.
Pečienka je veľmi tmavá a kôrka miestami spálená.	Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu.
Pečienka vypadá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie alebo pridajte viac tekutiny.
Pečienka vypadá dobre, ale šťava je veľmi svetlá a vodová.	Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie a pridajte menej tekutiny.
Pri zalievaní pečienky vzniká vodná para.	Tento jav je fyzikálne podmienený a je úplne bežný. Veľká časť vodnej pary uniká parným výstupom. Môže sa zrážať na chladnejšom ovládacom paneli alebo na čelných stenách susedného nábytku a odkvapkávať vo forme kondenzovanej vody.

Šetrná tepelná úprava

Šetrná tepelná úprava, inak tiež varenie na nízkej teplote, je ideálna metóda tepelnej úpravy pre jemné kúsky mäsa, ktoré majú byť spracované doružova alebo pripravené na konkrétnu správnu chvíľu. Mäso zostane veľmi šťavnaté a jemné.

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

Pokyny

- Používajte len čerstvé, bezchybné mäso. Dôkladne odstráňte šľachy a tučné okraje. Tuk vytvára pri šetrnom varení veľmi silnú špecifickú chuť.
- Veľké kusy mäsa nie je potrebné otáčať.
- Mäso je po šetrnej úprave možné okamžite rozrezať. Nie je potrebné dodržať žiaden čas odpočinutia mäsa.
- Vďaka tejto jedinečnej metóde má mäso ružový vzhľad. Nie je však surové ani nedovarené.
- Ak chcete získať z mäsa aj šťavu, varte mäso v uzavretom riade. Všimnite si pritom, že sa čas spracovania skráti.
- Na kontrolu, či je mäso hotové, použite teplomer na mäso. Teplotu jadra 60 °C je potrebné udržiavať aspoň 30 minút.

Vhodný riad

Používajte plochý riad, napr. servírovací porcelánový podnos alebo sklenený pekáč bez pokrievky.

Otvorený riad postavte vždy na rošt, ktorý zasuniete do výšky 2.

Nastavenie

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

Tabuľka

Pre šetrnú tepelnú úpravu sú vhodné všetky jemné časti hydiny, hovädziny, teľaciny, bravčoviny a jahňacieho mäsa. Časy pre šetrnú tepelnú úpravu závisia aj na hrúbke a teplote vo vnútri mäsa.

Jedlo	Hmotnosť	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas opekania v minútach	Čas šetrnej tepelnej úpravy v hodinách
Hydina						
Morčacie prsia	1000 g	2		80	6 - 7	4 - 5
Kačacie prsia *	300 - 400 g	2		80	3 - 5	2 - 2½
Hovädzie mäso						
Hovädzia pečienka (napr. bok), hrúbka 6-7 cm	cca 1,5 kg	2		80	6 - 7	4½ - 5½
Hovädzie mäso, celé	cca 1,5 kg	2		80	6 - 7	5 - 6
Roastbeef, hrúbka 5-6 cm	cca 1,5 kg	2		80	6 - 7	4 - 5
Steaky z boku, hrúbka 3 cm		2		80	5 - 7	80 - 110 min.
Teľacie mäso						
Teľacia pečienka (napr. horný šál), hrúbka 6-7 cm	cca 1,5 kg	2		80	6 - 7	5 - 6
Teľacie mäso	cca 800 g	2		80	6 - 7	3 - 3½
Bravčové mäso						
Bravčová pečienka, chudá (napr. sviečková), hrúbka 5-6 cm	cca 1,5 kg	2		80	6 - 7	5 - 6
Bravčové mäso, celé	cca 500 g	2		80	6 - 7	2½ - 3
Jahňacie mäso						
Filé z jahňacieho chrbta, celé	cca 200 g	2		80	5 - 6	1½ - 2

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

Tipy pre šetrnú tepelnú úpravu

Mäso upečené šetrne nie je také horúce ako mäso upečené bežným spôsobom.	Aby sa pečené mäso tak rýchlo neochladilo, predhrejte taniere a servírujte veľmi horúce omáčky.
Mäso upečené šetrne chcete udržiavať v teple.	Po šetrnom pečení znížte teplotu na 70 °C. Malé kúsky mäsa môžete udržiavať v teple až 45 minút, veľké až 2 hodiny.

Nákypy, gratinované jedlá, toasty

Riad vždy položte na rošt.

Pokiaľ grilujete bez riadu, priamo na rošte, zasuňte do výšky 1 univerzálnu panvicu, ktorá zabráni nadmernému znečisteniu rúry na pečenie.

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

Jedlo	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas trvania v minútach
Nákypy					
Nákyp, sladký	forma na nákyp	2		180 - 200	50 - 60
Soufflé	forma na nákyp	2		180 - 200	35 - 45
	formičky na jednotlivé porcie	2		200 - 220	20 - 25
Cestovinový nákyp	forma na nákyp	2		200 - 220	40 - 50
Lazane	forma na nákyp	2		180 - 200	40 - 50
Gratinované jedlá					
Gratinované zemiaky, surové suroviny, výška max. 4 cm	1 forma na nákyp	2		160 - 180	60 - 80
	2 formy na nákyp	3 + 1		150 - 170	60 - 80
Toasty					
4 kusy, zapečené	rošt + univerzálna panvica	3 + 1		160 - 170	10 - 15
12 kusov, zapečených	rošt + univerzálna panvica	3 + 1		160 - 170	15 - 20

Hotové výrobky

Dodržujte údaje výrobcu uvedené na obale.

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

Výsledok tepelnej úpravy je závislý na potravinách. Je možné, že už hotový výrobok, ktorý chcete pripraviť, bude vopred opečený dozlata a bude vykazovať nepravidelnosti.

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Pizza, mrazená					
Pizza s tenkým korpusom	univerzálna panvica	2		200 - 220	15 - 25
	univerzálna panvica + rošt	3 + 1		180 - 200	20 - 30
Pizza s hrubým korpusom	univerzálna panvica	2		170 - 190	20 - 30
	univerzálna panvica + rošt	3 + 1		170 - 190	25 - 35
Pizza - bagety	univerzálna panvica	3		170 - 190	20 - 30
Mini pizza	univerzálna panvica	3		190 - 210	10 - 20
Pizza, chladená					
Pizza (predhrejte)	univerzálna panvica	1		180 - 200	10 - 15
Zemiakové výrobky, mrazené					
Hranolčeky	univerzálna panvica	3		190 - 210	20 - 30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		180 - 200	30 - 40
Krokety	univerzálna panvica	3		190 - 210	20 - 25
Rösti, plnené zemiakové taštičky	univerzálna panvica	3		200 - 220	15 - 25
Pekárenské výrobky, mrazené					
Žemle, bagety	univerzálna panvica	3		180 - 200	10 - 20
Praclíky (drobnosti z cesta)	univerzálna panvica	3		200 - 220	10 - 20

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Pekárenské výrobky, predpečené					
Žemle a bagety na dopečenie	univerzálna panvica	2		190 - 210	10 - 20
	univerzálna panvica + rošt	3 + 1		160 - 180	20 - 25
Predsmažené výrobky, mrazené					
Rybie prsty	univerzálna panvica	2	/	220 - 240	10 - 20
Kuracie prsty alebo nuggety	univerzálna panvica	3	/	200 - 220	15 - 25
Závin, mrazený					
Závin	univerzálna panvica	3	/	190 - 210	30 - 35

Špeciálne jedlá

Pri nižších teplotách sa Vám podarí s 3D - horúcim vzduchom krémový jogurt rovnako dobre ako aj vláčne kysnuté cesto.

Najprv z rúry na pečenie vyberte príslušenstvo, závesnú mriežku alebo teleskopické výsuvy.

Príprava jogurtu

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

Kysnutie cesta

1. Cesto na kysnutie pripravte ako obvykle, vložte ho do žiaruvzdornej keramickej nádoby a prikryte.
2. Rúru na pečenie predhrejte podľa pokynov.
3. Vypnite rúru na pečenie a cesto nechajte v rúre kysnúť.

Jedlo	Riad	Druh ohrevu	Teplota	Čas trvania
Jogurt	šálky alebo twist off poháre položte na dno priestoru na pečenie		predhrejte na 50 °C 50 °C	5 min. 8 hod.
Kysnutie cesta	žiaruvzdorný riad položte na dno priestoru na pečenie		predhrejte na 50 °C Vypnite spotrebič a dajte cesto na kysnutie do priestoru na pečenie.	5 - 10 min. 20 - 30 min.

Rozmrazovanie

Druh ohrevu Rozmrazovanie sa najlepšie hodí na mrazené potraviny.

Čas rozmrazovania závisí od druhu a množstva potravín.

Dodržujte údaje výrobcu uvedené na obale.

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

Hydinu položte na tanier najprv prsnou stranou dolu.

Upozornenie

Do 60 °C nesvieti osvetlenie rúry na pečenie. To umožňuje optimálne presné nastavenie.

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

Sušenie

Pomocou 3D - horúceho vzduchu môžete výborne sušiť.

Používajte iba kvalitné ovocie a zeleninu, všetko riadne umyte.

Ovocie a zeleninu nechajte dobre odkvapkať a osušte ich.

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

Šťavnatejšie ovocie alebo zeleninu otáčajte častejšie.

Usušené ovocie a zeleninu hneď z papiera odoberte.

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

Zaváranie

Poháre a zaváracie gumičky musia byť čisté a neporušené. Používajte poháre, pokiaľ možno, rovnakej veľkosti. Údaje v tabuľkách sa vzťahujú na okrúhle litrové poháre.

Pozor!
Nepoužívajte väčšie ani vyššie poháre. Viečka by mohli prasknúť.

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu, všetko riadne umyte.

Uvedené časy tepelnej úpravy v tabuľkách sú orientačné. Čas tepelnej úpravy môže ovplyvniť izbová teplota, počet pohárov, množstvo a teplota ich obsahu. Skôr než prepnete alebo vypnete rúru na pečenie, presvedčte sa, že obsah pohárov správne perlí.

Príprava

1. Naplňte poháre, nie však až po okraj.
2. Utrite okraj, poháre musia byť čisté.
3. Na každý pohár položte zaváraciu gumičku a viečko.
4. Poháre uzavrite pomocou svoriek.

Do rúry na pečenie nikdy nevkladajte viac ako šesť pohárov.

Nastavenie

1. Univerzálnu panvicu zasuňte do výšky 2.
   Poháre postavte tak, aby sa nedotýkali.
2. Do univerzálnej panvice nalejte ½ litra horúcej vody (cca 80 °C).
3. Zatvorte rúru na pečenie.
4. Nastavte dolný ohrev ⊟.
5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C.
6. Spusťte prevádzku.

Zaváranie

Ovocie

Po uplynutí 40 až 50 minút začnú v pohároch v krátkych intervaloch stúpať bublinky. Vypnite rúru na pečenie.

Po uplynutí 25 až 35 minút zostatkového tepla vyberte poháre z rúry na pečenie. Pri dlhšom chladnutí v priestore rúry na pečenie by mohlo dôjsť k tvorbe choroboplodných zárodkov a zavarené ovocie by sa mohlo pokaziť.

Ovocie v litrových pohároch	Hneď ako začne perliť	Zostatkové teplo
Jablká, ríbezle, jahody	vypnite	cca 25 minút
Čerešne, marhule, broskyne, egreše	vypnite	cca 30 minút
Jablkové pyré, hrušky, slivky	vypnite	cca 35 minút

Zelenina

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

Zelenina v studenom náleve v litrových pohároch	Hneď ako začne perliť	Zostatkové teplo
Uhorky	-	cca 35 minút
Červená repa	cca 35 minút	cca 30 minút
Ružičkový kel	cca 45 minút	cca 30 minút
Fazuľa, kaleráb, červená kapusta	cca 60 minút	cca 30 minút
Hrach	cca 70 minút	cca 30 minút

Vybratie pohárov

Po zavarení vyberte poháre z rúry na pečenie.

Pozor!
Nestavajte horúce poháre na studenú alebo mokrú podložku. Mohli by prasknúť.

Akrylamid v potravinách

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

Tipy na prípravu jedál s nízkym obsahom akrylamidov	
Všeobecne	■ Čas tepelnej úpravy by mal byť čo najkratší. ■ Jedlá pečte dozlata, nie veľmi dohneda. ■ Väčšie a silnejšie pečivo obsahuje menej akrylamidu.
Pečenie	S horným / dolným ohrevom max. 200 °C. S 3D - horúcim vzduchom alebo horúcim vzduchom max. 180 °C.
Suché pečivo	S horným / dolným ohrevom max. 190 ºC. S 3D - horúcim vzduchom alebo horúcim vzduchom max. 170 ºC. Vajce alebo žĺtok znižuje tvorbu akrylamidov.
Hranolčeky z rúry na pečenie	Hranolčeky rozložte na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Na jednom plechu pečte minimálne 400 g, aby sa hranolčeky nevysušili.

Testované jedlá

Tieto tabuľky boli vypracované pre skúšobné inštitúty s cieľom uľahčiť testovanie rôznych spotrebičov.

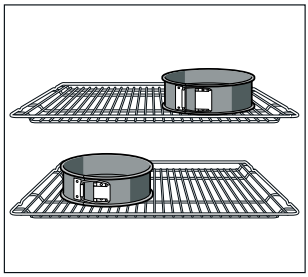
Podľa normy EN 50304/EN 60350 (2009) resp. IEC 60350.

Pečenie

Pečenie na 2 úrovniach:
Univerzálnu panvicu zasuňte vždy nad plech na pečenie.
Pečenie na 3 úrovniach:
Univerzálnu panvicu zasuňte do stredu.

Striekané pečivo:
Plechy súčasne vložené do rúry nemusia byť hotové v rovnakom čase.

Zakrytý jablkový koláč na úrovni 1:
Tmavé otváracie formy položte striedavo vedľa seba.
Zakrytý jablkový koláč na 2 úrovniach:
Tmavé otváracie formy položte striedavo nad seba, viď. obrázok.



Koláč v otváracej forme z bieleho plechu:
Pečte s horným / dolným ohrevom ⊟ na úrovni 1.
Namiesto roštu použite univerzálnu panvicu a položte na ňu otváracie formy.

Jedlo	Príslušenstvo a formy	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Striekané pečivo (predhrejte*)	plech na pečenie	3		140 - 150	30 - 40
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		140 - 150	30 - 45
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5 + 3 + 1		130 - 140	35 - 50
Striekané pečivo	plech na pečenie	3	/ eco	140 - 150	30 - 45
Malé koláče (predhrejte*)	plech na pečenie	3		150 - 170	20 - 30
	plech na pečenie	3		150 - 160	20 - 30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		140 - 160	25 - 40
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5 + 3 + 1		130 - 150	25 - 40
Vodový piškót (predhrejte*)	otváracia forma na rošte	2		160 - 170	30 - 40
Vodový piškót	otváracia forma na rošte	2	/ eco	160 - 180	30 - 40
Zakrytý jablkový koláč	rošt + 2 otváracie formy Ø 20 cm	1		180 - 200	70 - 90
	2 rošty + 2 otváracie formy Ø 20 cm	3 + 1		170 - 190	70 - 80

* Na predhriatie nepoužívajte rýchloohrev.

Grilovanie

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

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

* Po uplynutí 2/3 grilovacieho času obráťte.

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.508/2009 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

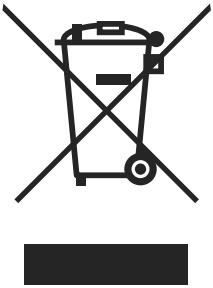
- na výrobok sa poskytuje záručná doba 24 mesiacov odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- pri reklamácii je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný k inému než výrobcom stanovenému účelu, alebo je výrobok používaný v rámci 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 spotrebičoch (práčky, umývačky riadu) sériovo vybavených systémom **„AquaStop“**, je výrobcom poskytnutá záruka na škody vzniknuté nesprávnou funkciou tohto systému a to po celú dobu životnosti spotrebiča (toto sa nevzťahuje na vlastný aqua-stop). Ak vzniknú škody vodou spôsobené chybou systému **„Aqua Stop“**, poskytneme náhradu týchto škôd.



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 pricházajúce 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

085 01	Bardejov	Partizánska 14	Peter Špik	www.spikelektro.sk	spikservis@gates.sk	054/4746227	0903 527102
821 07	Bratislava	Kazanská 56	Martin Ščasný servis domácich spotrebičov		gaggenau@orangemail.sk	02/38103355	0918996988
841 02	Bratislava	Trhová 38	TECHNO SERVIS BRATISLAVA spol. s r. o.	www.technoservis.sk	technoservis@nextra.sk	02/64463643	0907778406
811 07	Bratislava	Mýtna 17	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		valiskalubomir@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	baransservis@baranservis.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	B. Bartóka 24	N.B.ELEKTROCENTRUM		nbelektrocentrum@stonline.sk	047/5811877	0905664258
034 72	Ružomberok	Liptovská Lužná 496	Elpra spol. s r.o.		elpra@speednet.sk	044/4396413	0905577817
038 52	Sučany	Hlavná ul. č. 5	BSC - servis centrum spol. s r.o.	www.bsc-serviscentrum.eu	bsc@bsc-serviscentrum.eu	043/4003424	0902272727
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	