

Návod k použití

HBG 38B950

Q4ACZM1809

Obsah

Bezpečnostní pokyny.....	5
Před montáží	5
Upozornění týkající se Vaší bezpečnosti.....	5
Příčiny poškození	7
Vaše nová pečicí trouba.....	8
Ovládací panel.....	8
Tlačítka	9
Otočný volič	9
Displej.....	10
Kontrola teploty.....	10
Varný prostor	11
Příslušenství	12
Před prvním použitím.....	16
První nastavení.....	16
První zahřátí pečicí trouby.....	17
Čištění příslušenství	17
Zapnutí a vypnutí pečicí trouby	18
Nastavení pečicí trouby	19
Druhy ohřevu.....	19
Nastavení druhu ohřevu a teploty.....	20
Nastavená doporučení	22
Nastavení rychloohřevu.....	23
Časové funkce	25
Nastavení časových funkcí (stručné vysvětlení).....	25
Nastavení doby trvání.....	25
Posunutí doby ukončení tepelné úpravy	27
Nastavení budíku.....	28
Nastavení času	29
Paměť	30
Uložení nastavení do paměti	30
Spuštění programu uloženého v paměti.....	30
Start nastavení Sabat	31
Režim sabat.....	31
Dětská pojistka	32

Obsah

Základní nastavení	32
Změna základních nastavení.....	35
Automatické vypnutí	35
Samočištění	36
Před samočištěním.....	37
Nastavení stupně samočištění	37
Po čištění.....	37
Čisticí prostředky	38
Péče a čištění.....	38
Vysazení a nasazení závěsných roštů	40
Sklopení grilovacího tělesa.....	41
Vysazení a nasazení dvířek pečicí trouby	42
Vysazení a nasazení skleněných tabulí	44
Co dělat v případě poruchy?	46
Tabulka poruch	46
Výměna žárovky na stropě pečicí trouby.....	47
Výměna bočního osvětlení pečicí trouby.....	48
Skleněný kryt.....	49
Zákaznický servis	50
Energie a ochrana životního prostředí	51
Druh ohřevu eco	51
Úspora energie	53
Ekologická likvidace	53
Programová automatika.....	54
Nádobí.....	54
Příprava pokrmu	55
Programy	55
Výběr a nastavení programu	62
Individuální nastavení.....	64
Tipy pro programovou automatiku.....	64
Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu	65
Koláče a pečivo	65
Tipy pro pečení	70
Maso, drůbež a ryby	72
Tipy pro pečení masa a grilování	78
Mírné dovaření	79

Obsah

Tipy pro mírné dovaření	81
Nákypy, gratinované pokrmy a toasty.....	81
Hotové pokrmy	82
Zvláštní pokrmy	83
Rozmrazování	84
Sušení	85
Zavařování.....	85
Akrylamid v potravinách.....	87
Normované pokrmy.....	88

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

Další informace o produktech, příslušenství, náhradních dílech a servisu naleznete v internetu na www.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

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

Připojení k elektrické síti

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

Upozornění týkající se Vaší bezpečnosti

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

Dospělí a děti nesmí nikdy používat spotřebič bez dozoru,

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

Nedopustěte, aby si děti hrály se spotřebičem.

Horký varný prostor

- 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 otvírejte opatrně.

Nebezpečí požáru!

- V pečicím prostoru neskladujte žádné hořlavé předměty. Nikdy neotvírejte dvířka, pokud ze spotřebiče vychází kouř. Vypněte spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku, resp. vypněte pojistku v pojistkové skříni.
- Pečicí papír nepokládejte během předehtřívání volně na příslušenství. Při otevření dvířek spotřebiče vzniká průvan. Papír by se mohl dotknout výhřevných těles a vznítit se. Pečicí papír vždy zatíže nádobím nebo formou na pečení. Pečicím papírem vykládejte jenom potřebnou plochu. Pečicí papír nesmí přesahovat přes příslušenství.

Nebezpečí elektrického zkratu!

Dbejte na to, abyste nikdy nezaklínili přípojný kabel v horkých dvířkách spotřebič. 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!

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

Neodborné opravy

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Příčiny poškození

- Příslušenství, fólie, pečicí papír nebo nádobí na dně pečicího prostoru: Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné příslušenství. Dno pečicího prostoru nevykládejte fólií ani pečicím papírem. Na dno trouby nestavte žádné nádobí, pokud nastavená teplota přesahuje 50°C. Dochází ke hromadění tepla. Doby tepelné úpravy pak již neodpovídají a poškozuje se smalt.
- Voda v horkém pečicím prostoru: Do horkého pečicího prostoru nikdy nelijte vodu. Tvoří se vodní pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Vlhké potraviny: V uzavřeném pečicím prostoru neskladujte delší čas žádné vlhké potraviny. Smalt by se mohl poškodit.
- Ovocná šťáva: Pečicí plech v případě hodně šťavnatých ovocných koláčů nepřepíňujte. Ovocná šťáva, která kape z pečicího plechu, zanechá 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.
- Převážení spotřebiče: Nenoste spotřebič za madlo dvířek. Madlo dvířek neunesete hmotnost spotřebiče a mohlo by se zlomit.

Vaše nová pečicí trouba

Zde se seznámíte s Vaší novou pečicí troubou. Vysvětlíme Vám ovládací panel s jednotlivými ovládacími prvky. Zároveň 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 jsou zabudovány senzory, proto stačí, když se pouze dotknete příslušného symbolu.

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

Otočný volič

Pomocí otočného voliče můžete změnit všechny navrhované a nastavené hodnoty.

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

Displej

Displej je rozdělen na několik oblastí:

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

Nadpis

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

Rozsah nastavení

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

Stavový řádek

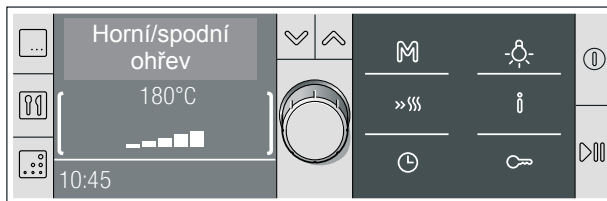
Stavový řádek se nachází v dolní části displeje. Zobrazuje aktuální čas, probíhající časové funkce nebo nastavenou dětskou pojistku. Pokud je třeba, zobrazí se zde před startem krátké pokyny k nastavení spotřebiče.

Kontrola teploty

Fáze zahřívání

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

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



U grilu a samočištění se tyto sloupečky nezobrazí.

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

Zbytkové teplo

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

Varný prostor

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

Osvětlení pečicí trouby

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

Pokud otevřete dvířka spotřebiče, osvětlení se zapne.

Tlačítkem  můžete osvětlení vypnout a zapnout.

Chladicí ventilátor

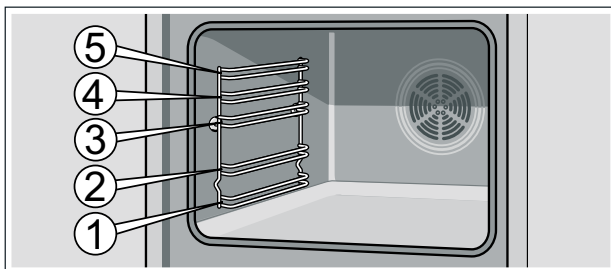
Chladicí ventilátor se podle potřeby zapíná a vypíná. Horký vzduch uniká dvířky. Pozor! Nezakrývejte větrací otvory, jinak dojde k přehřátí pečicí trouby.

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

Příslušenství

Příslušenství můžete zasunout do spotřebiče v 5 různých úrovních.

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



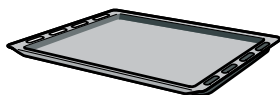
Horké příslušenství se může zdeformovat. Jakmile opět vychladne, deformace zmizí, aniž by nějak ovlivnila jeho funkčnost.

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



Rošt

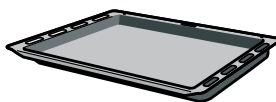
Na nádoby, formy na koláče, maso k pečení a grilování a mražené produkty. Rošt zasuňte zakřivením  směrem dolů do $\frac{3}{4}$.



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. Podívejte se prosím do prodejních podkladů.

Každé zvláštní příslušenství se nehodí ke všem spotřebičům. Při koupě uveďte přesné označení (E-Nr.) Vašeho spotřebiče.

Zvláštní příslušenství	Objednací číslo	Použití
Rošt	HEZ334000	Na nádobí, formy na koláče, maso k pečení a 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 zachytnou nádobu tuku, když grilujete přímo na roštu. Univerzální pánev zasuňte do trouby zkosením směrem ke dvířkům.
Vkládací rošt	HEZ324000	Na pečení. Rošt položte vždy do univerzální pánve. Pánev zachytí odkapávající tuk a šťavu z masa.
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 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.

Zvláštní příslušenství	Objednací číslo	Použití
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 pánve s nepřilnavou vrstvou	HEZ332010	Šťavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmy a velké pečeně se snadněji uvolní z univerzální pánve. Univerzální pánve zasuňte do pečicí trouby zkosením směrem ke dvířkům.
Profi-pánve se vkladacím roštem	HEZ333000	Obzvláště vhodná pro přípravu velkých množství pokrmů.
Víko na profi-pánve	HEZ333001	Víko promění profi-pánve 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.
Teleskopický výsuv		
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 úplný 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 úplný výsuv se StopFunkcí	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.
Samočisticí boční stěny	HEZ329023	Pokud vybavíte Vaši pečicí troubu bočními stěnami se samočisticí vrstvou, pečicí prostor se během provozu sám vyčistí.

Zvláštní příslušenství	Objednací číslo	Použití
Tukový a pachový filtr	HEZ329000	Můžete jím dodatečně vybavit Vaši pečicí troubu. Slouží k filtraci tukových částic v odváděném vzduchu a k redukci zápachu.
Sada pro vaření v páře	HEZ24D300	Pro šetrnou přípravu zeleniny a ryb.
Nabídka zákaznického servis		Pro Vaše domácí spotřebiče si můžete dokoupit u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně 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 musíte učinit, než poprvé přistoupíte k přípravě pokrmů ve Vaší pečicí troubě.

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

První nastavení

Poté, co byl Váš nový spotřebič připojen, se na displeji v horním řádku objeví nápis „Základní nastavení“. Nastavte čas a v případě potřeby i jazyk textového ukazatele. Přednastavení je v němčině.



Nastavení aktuálního času a změna jazyka

1. Pomocí otočného knoflíku nastavíte aktuální čas.
2. Stiskněte tlačítko .
Objeví se "Sprache wählen: deutsch".
3. Pomocí otočného knoflíku nastavíte požadovaný jazyk.
K výběru je 30 různých jazyků.
4. Stiskněte tlačítko .

Čas a jazyk jsou převzaty. Aktuální čas se zobrazí na displeji.

Pokyn: Jazyk můžete kdykoliv měnit. Viz kapitola „Základní nastavení“.

První zahřátí pečicí trouby

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

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

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

1. Stiskněte tlačítko . Objeví se vstupní displej s popisem tlačítek.
2. Hned poté stiskněte tlačítko . Na horním řádku se zobrazí nadpis „Druhy ohřevu“. V oblasti nastavení se objeví návrh 3D-horký vzduch a 160 °C. Druh ohřevu se nachází v závorce.
3. Pomocí otočného voliče změňte druh ohřevu na Horní/spodní ohřev.
4. Pomocí tlačítka  se přesuňte k teplotě. Teplota se nyní nachází v závorce.
5. Pomocí otočného voliče nastavte teplotu 240 °C.
6. Stiskněte tlačítko . Provoz je zahájen. Nadpis Druhy ohřevu zmizí. V dolní části displeje se objeví stavový řádek s časem.
7. Po uplynutí 60 minut vypněte tlačítkem  pečicí troubu. Sloupečky kontroly teploty ukazují zbytkové teplo ve varném prostoru.

Čištění příslušenství

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

Zapnutí a vypnutí pečicí trouby

Pečicí troubu zapnete a vypnete pomocí tlačítka ①.

Zapnutí

Stiskněte tlačítko ①.

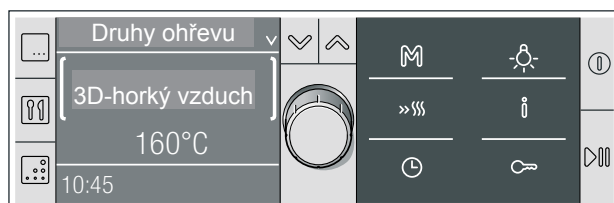
Objeví se vstupní displej s popisem tlačítek.



Zvolte požadovaný druh provozu:

- tlačítko  = druhy ohřevu;
- tlačítko  = programy;
- tlačítko  = samočištění;
- tlačítko  = nastavení uložené v paměti.

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



Můžete kdykoliv zvolit jiný druh provozu.

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

Vypnutí

Stiskněte tlačítko ①.

Pečicí trouba se vypne, na displeji se zobrazí aktuální čas.

Nastavení pečicí trouby

V této kapitole si můžete přečíst:

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

Druhy ohřevu

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

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

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

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

Nastavení druhu ohřevu a teploty

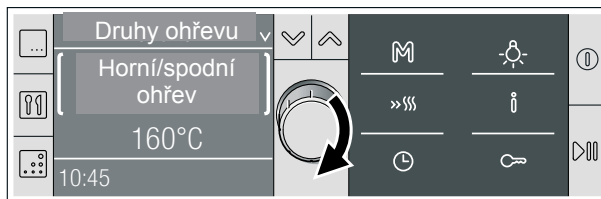
Příklad na obrázku: Horní/spodní ohřev, 185 °C

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

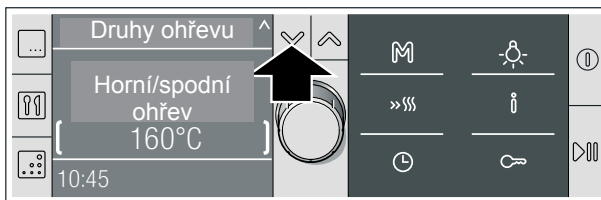
Toto nastavení můžete pomocí tlačítka  ihned spustit.

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

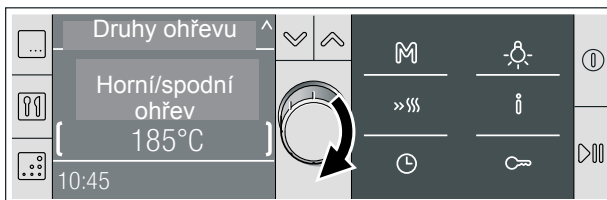
1. Pomocí otočného voliče nastavte požadovaný druh ohřevu.



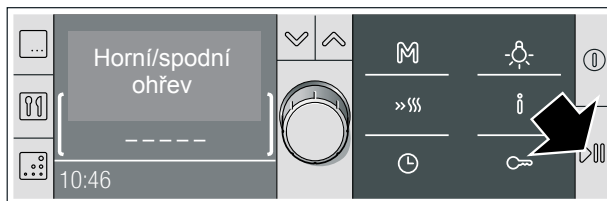
2. Pomocí tlačítka  se přesuňte k teplotě. Navrhovaná teplota se nachází v závorce.



3. Pomocí otočného voliče nastavte požadovanou teplotu.



4. Stiskněte tlačítko . Provoz je zahájen.



Když je pokrm hotový, vypněte pečicí troubu tlačítkem  a vyberte a nastavte opět typ provozu.

Otevření dvířek pečicí trouby během pečení

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

Zastavení provozu

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

Změna teploty nebo grilovacího stupně

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

Přerušení provozu

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

Informace

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

Nastavení doby tepelné úpravy

Viz kapitola Časové funkce. Nastavení doby tepelné úpravy.

Posunutí doby ukončení tepelné úpravy

Viz kapitola Časové funkce. Posunutí doby ukončení tepelné úpravy.

Doporučená nastavená

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

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

Výběr pokrmu

1. Stiskněte tlačítko . Na displeji se objeví návrh 3D-horký vzduch, 160 °C.
 2. Otočte voličem doleva na doporučená nastavení. Objeví se první kategorie pokrmů.
 3. Přejděte tlačítkem  ke kategorii pokrmu a vyberte požadovanou
 4. Stiskněte tlačítko .
- Spustí se provoz. Doba trvání se zobrazí na řádce se stavem a začne běžet.

Doba tepelné úpravy uběhla

Zazní zvukový signál. Pečicí trouba již nehřeje. Na řádku se stavem je uvedeno 00:00:00. Signál můžete vypnout již dříve tlačítkem .

Změna teploty nebo grilovacího stupně

Pomocí otočného voliče změňte teplotu nebo grilovací stupeň.

Změna doby tepelné úpravy

Stiskněte tlačítko  a změňte otočným knoflíkem dobu trvání. Stiskněte tlačítko .

Informace

Stiskněte tlačítko .

Posunutí doby ukončení tepelné úpravy

Viz kapitola Časové funkce, Posunutí doby ukončení tepelné úpravy.

Nastavení rychloohřevu

Rychloohřev není vhodný pro všechny druhy ohřevu.

Vhodné druhy ohřevu

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

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. Zobrazí se symbol  vedle nastavené teploty. Krychličky pro kontrolu teploty se vyplní.

Rychloohřev je ukončen, když jsou všechny krychličky vyplněné. Uslyšíte krátký signál. Symbol zhasne. Vložte Váš pokrm do pečicího prostoru.

Upozornění

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

Ukončení rychloohřevu

Stiskněte tlačítko . Symbol zhasne.

Časové funkce

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

Pokud je pečicí trouba vypnutá:

- nastavení budíku;
- nastavení času.

Pokud je pečicí trouba zapnutá:

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

Nastavení časových funkcí (stručné vysvětlení)

1. Pomocí tlačítka  otevřete nabídku.
2. Pomocí tlačítka  nebo  změníte řádek a otočným knoflíkem čas nebo dobu trvání.
3. Pomocí tlačítka  zavřete nabídku.

Nastavení jednotlivých funkcí Vám podrobně popíšeme v následujících kapitolách.

Nastavení doby trvání

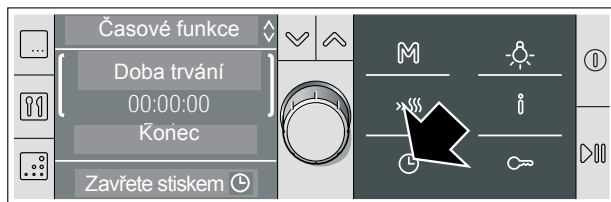
Když natavíte dobu trvání tepelné úpravy (čas, kdy bude pokrm hotov), ukončí se provoz automaticky po této době. Pečicí trouba už déle nebude hřát.

Předpoklad: Je nastavený druh ohřevu a teplota.

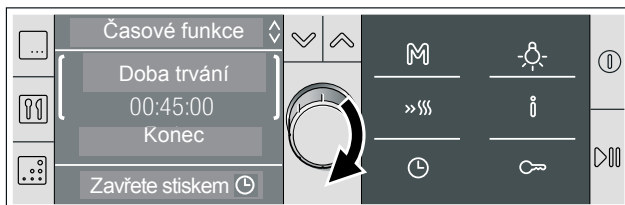
Upozornění: Můžete nastavovat jen hodiny a minuty.

Příklad v obrázku: Nastavení horního/spodního ohřevu, 180 °C, doba trvání 45 minut.

1. Stiskněte tlačítko .
Otevře se menu časové funkce.



2. Pomocí otočného voliče přejděte k době tepelné úpravy.



3. Stiskněte tlačítko .

Menu časové funkce se zavře.

4. Pokud nebyl provoz ještě zahájen, stiskněte tlačítko .
Doba trvání ubíhá viditelně na řádku s aktuálním stavem.

Doba trvání uběhla

Zazní signál. Pečicí trouba již nehřeje. V řádku s aktuálním stavem se zobrazí 00:00:00. Signál můžete dříve ukončit tlačítkem .

Ukončení doby trvání

Otevřete menu tlačítkem . Doby trvání nastavte otočným knoflíkem na 00:00:00. Zavřete menu tlačítkem .

Změna doby trvání

Otevřete menu tlačítkem . Otočným knoflíkem změňte dobu trvání. Menu zavřete tlačítkem .

Posunutí doby ukončení tepelné úpravy

Všimněte si, prosím, že potraviny, které se rychle kazí, nesmí zůstat dlouho v pečicím prostoru.

Přesunutí doby ukončení je možné u

- všech druhů ohřevu a všech pokrmů z doporučených nastavení
- mnoha programů
- a u čistících systémů.

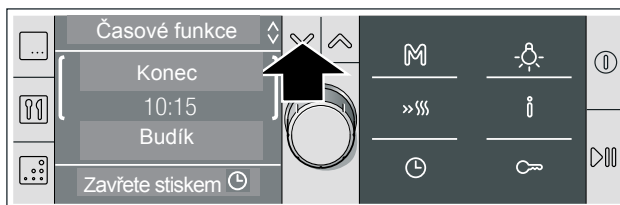
Příklad: Dáte pokrm do trouby v 9.30 h. Bude trvat 45 minut a bude hotový v 10.15 h. Chtěli byste však, aby byl hotový v 12.45 h.

Posuňte dobu ukončení tepelné úpravy z 10.15 na 12.45. Pečicí trouba setrvává ve vyčkávací pozici. K zahájení provozu dojde ve 12.00 a k jeho ukončení ve 12.45.

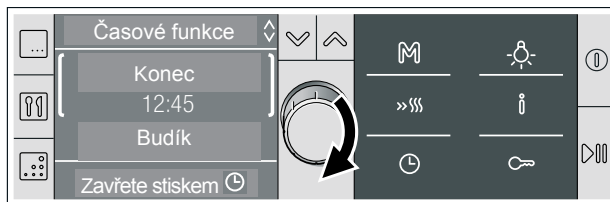
Posunutí doby ukončení tepelné úpravy

Předpoklad: Nastavený provoz nezačal. Musí být nastavená doba trvání. Menu časové funkce ⌚ je otevřené.

1. Pomocí tlačítka ✓ přejděte na „Konec“. Na druhém řádku se zobrazí časový okamžik, ke kterému bude provoz ukončen.



2. Pomocí otočného voliče posuňte dobu ukončení tepelné úpravy na později.



3. Pomocí tlačítka uzavřete menu Časové funkce.

4. Potvrďte tlačítkem .

Nastavení bylo převzato. Pečicí trouba je v pozici čekání

Na řádku s aktuálním stavem se zobrazí čas ukončení. Provoz začne ve správný okamžik. Doba trvání běží viditelně v řádku s aktuálním stavem.

Doba tepelné úpravy uběhla

Zazní signál. Pečicí trouba už nehřeje. Na řádku s aktuálním stavem se zobrazí doba trvání na 00:00:00. Signál můžete dříve ukončit tlačítkem .

Změna doby ukončení:

Je to možné, dokud je pečicí trouba v pozici čekání. K tomu otevřete menu pomocí tlačítka . Stisknete tlačítko a otočným knoflíkem opravte dobu ukončení. Menu uzavřete tlačítkem .

Přerušeni doby tepelné úpravy

Je to možné, dokud je pečicí trouba v pozici čekání. K tomu otevřete menu pomocí tlačítka . Stisknete tlačítko a pomocí otočného knoflíku nastavte zpět dobu ukončení. Zavřete menu tlačítkem .

Nastavení budíku

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

1. Stisknete tlačítko .
Otevře se menu Časové funkce.
2. Pomocí otočného knoflíku nastavte dobu, kdy poběží budík.
3. Pomocí tlačítka zavřete menu Časové funkce.
Display se změní na předešlý stav. Zobrazí se symbol pro budík a uplynutý čas.

Po uplynutí času

Zazní signál. Čas uplynul. Ukazatel zobrazí 00:00. Pomocí tlačítka  můžete signál přerušit dříve.

Zrušení doby trvání

Pomocí tlačítka  otevřete menu Časové funkce. Pomocí otočného knoflíku otočte zpět čas na 00:00. Uzavřete menu tlačítkem .

Změna doby trvání

Tlačítkem  otevřete menu Časové funkce. Pomocí otočného knoflíku změňte v následujících vteřinách dobu trvání pro budík. Zavřete menu pomocí tlačítka .

Nastavení času

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

Po výpadku elektrického proudu

Po výpadku elektrického proudu se na displeji objeví nadpis „Základní nastavení“.

1. Pomocí otočného knoflíku se nastaví aktuální čas.
2. Stiskněte tlačítko .
Čas byl převzat.

Změna času

Příklad: Změna letního času na zimní.

1. Stiskněte tlačítko .
Otevře se menu Časové funkce.
2. Přejděte tlačítkem  na čas.
3. Otočným knoflíkem změňte čas.
4. Stiskněte tlačítko .
Menu Časové funkce se zavře. Čas byl změněn.

Vypnutí zobrazení času

Když je pečicí trouba vypnutá, zobrazí se na displeji aktuální čas. Zobrazení času můžete vypnout. Jak to provést, zjistíte v kapitole Základní nastavení.

Paměť

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

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

Uložení nastavení do paměti

Do paměti nelze uložit samočištění.

1. Nastavte druh ohřevu, teplotu a ev. dobu trvání pro požadovaný pokrm. Nezapínejte start. Když budete chtít program uložit:

2. Držte stisknuté tlačítko  až se zobrazí „Paměť uložena“.

Uložené nastavení se zobrazilo na displeji a může být kdykoliv spuštěno.

Uložení jiného nastavení

Nově nastavte a uložte. Stará nastavení budou přepsána.

Spuštění programu uloženého v paměti

Uložený program pro Váš oblíbený pokrm můžete kdykoliv spustit.

1. Stiskněte krátce tlačítko .

Uložená nastavení se zobrazí. Zobrazí-li se “Místo v paměti prázdné” není žádné nastavení uložené. Nemůžete funkci Memory spustit. Uložte nejprve požadované nastavení, jak je popsáno v bodě Uložení nastavení do paměti.

2. Stiskněte tlačítko .

Spustí se nastavení paměti.

Změna nastavení

Je to kdykoliv možné. Když zase budete příště spouštět paměť, zobrazí se opět původní uložené nastavení.

Režim 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 museli zapínat nebo vypínat.

Start nastavení Sabat

Předpoklad: Aktivovali jste v základním nastavení „Nastavení Sabat“. Viz kapitola Základní nastavení.

1. Stiskněte tlačítko .
Spustí se nastavení Sabat. Doba trvání plyne viditelně na řádku s aktuálním stavem.
2. Otočte otočný knoflík doleva na nastavení Sabat.
3. Tlačítkem  přejděte k teplotě a pomocí otočného knoflíku nastavte požadovanou teplotu.
4. Tlačítkem  otevřete menu Časové funkce.
Bude navrženo 27:00 hodin.
5. Pomocí otočného knoflíku nastavte požadovanou dobu trvání.
6. Stiskněte tlačítko .

Spustí se nastavení Sabat. Doba trvání plyne viditelně na řádku s aktuálním stavem.

Doba tepelné úpravy uplynula

Pečicí trouba už nehřeje.

Přesunutí doby ukončení

Je možné přesunout čas ukončení na později.

Přerušení nastavení Sabat

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

Dětská pojistka

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

Aktivace dětské pojistky

Držte stisknuté tlačítko , až se zobrazí symbol .
To trvá cca 4 sekundy.
Ovládací pole je zablokované.

Deaktivace dětské pojistky

Držte stisknuté tlačítko , až zhasne symbol.
Můžete znovu nastavovat.

Upozornění: Můžete i přes aktivní dětskou pojistku pečicí troubu pomocí  nebo dlouhého stisknutí tlačítka  vypnout, nastavit budík, měnit čas a vypnout akustický signál.

Základní nastavení

Váš spotřebič má různá základní nastavení, které můžete kdykoliv používat podle Vašich potřeb.

Upozornění: V tabulce naleznete základní nastavení a jejich možnosti změn. Podle vybavení Vašeho spotřebiče se na displeji zobrazí jen ta základní nastavení, která se hodí k Vašemu spotřebiči.

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

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

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

Změna základních nastavení

Předpoklad: Pečicí trouba musí být vypnutá.

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

1. Stiskněte tlačítko  a držte je cca 4 sekundy stisknuté, dokud se na displeji neobjeví nadpis „Základní nastavení“ a první základní nastavení „Volba jazyka“.
2. Tlačítkem  zvolte požadované základní nastavení.
3. Otočným knoflíkem změňte základní nastavení.
4. Můžete teď měnit další základní nastavení. K tomu přejděte tlačítkem  nebo  na požadované nastavení.
Otočným knoflíkem změňte základní nastavení.
5. Držte stisknuté tlačítko , až se zobrazí čas. To trvá asi čtyři vteřiny. Všechny změny jsou uloženy.

Přerušení

Stiskněte tlačítko . Změny nebyly převzaty.

Automatické vypnutí

Vaše pečicí trouba má funkci automatického vypnutí. Je aktivní, když není nastavená žádná doba trvání a nebylo dlouho dobu prováděné nastavení. Kdy k tomu dojde záleží na nastavené teplotě nebo grilovacím stupni.

Aktivní vypnutí

Text “automatické vypnutí” se zobrazí na displeji. Provoz je přerušen.

Aby text zmiznul, stiskněte libovolné tlačítko. Můžete znovu nastavovat.

Upozornění: Je-li nastavena doba trvání, pečicí trouba po uplynutí této doby nebude hřát. Automatická funkce vypnutí není nutná.

Samočištění

Samočištění regeneruje samočisticí plochy ve varném prostoru.

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

Dodatečné vybavení samočisticím stropem a bočních stěn

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

Změna základních nastavení

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

Stupně samočištění

Můžete si vybrat ze tří stupňů samočištění.

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

Před samočištěním

Čištění dna varného prostoru

Vyjměte příslušenství a nádobí z varného prostoru.

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

Použijte hadřík a horký mycí roztok nebo octovou vodu. Při silném znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli nebo prostředek k čištění pečicích trub.

Čistěte pouze studený varný prostor.

Na samočisticí plochy nikdy nepoužívejte drátěnku ani prostředek k čištění pečicích trub.

Nastavení stupně samočištění

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

Pokud chcete změnit stupeň samočištění:

2. Otočte otočným knoflíkem na požadovaný stupeň čištění.

3. Tlačítkem  zahajte čištění.

Doba trvání viditelně ubíhá v řádku s aktuálním stavem.

Samočištění je ukončeno

V řádku s aktuálním stavem se zobrazí 00:00:00. Pečicí trouba už nehřeje.

Ukončení čištění

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

Oprava čisticího stupně

Po startu již nelze měnit čisticí stupeň.

Čištění by mělo probíhat v noci

Abyste mohli troubu přes den používat, přesuňte konec čištění na noc. Viz kapitola Časové funkce, Přesunutí konce.

Po čištění

Když je pečicí prostor vychladlý, setřete zbytky soli vlhkou utěrkou ze samočisticích ploch.

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.

Pokyny

- Drobné barevné rozdíly na čelní straně pečicí trouby jsou zapříčiněny použitím různých materiálů jako sklo, umělá hmota a kov.
- Stíny na okénku dvířek, které působí jako šmouhy nebo vady skla, jsou světelné odrazy pocházející z osvětlení pečicí trouby.
- Smalt se při vysokých teplotách vypaluje, což může vést ke vzniku drobných barevných rozdílů. Tento jev je normální a nijak 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 čisticích prostředků, dbejte údajů v tabulce. Nepoužívejte:

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

Nové pěnové hadříky před prvním použitím řádně vyperte.

Oblast	Čistící prostředek
Čelo pečicí trouby	Horký mycí roztok: Plochu omyjte hadříkem namočeným v horkém mycím roztoku a měkkou utěrkou vytřete dosucha. Nepoužívejte prostředek k čištění skla ani škrabku na sklo.
Nerezové plochy	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkou utěrkou. Skvrny od vody, tuku, škrobu a bílku okamžitě odstraňte, jinak by se pod nimi mohla vytvářet koroze. V zákaznickém servisu nebo specializované prodejně jsou k dostání speciální čistící prostředky určené na nerez, které jsou vhodné na teplé povrchy. Měkkým hadříkem naneste tenkou vrstvu ošetřujícího prostředku.
Prosklená dvířka	Čistící prostředek na sklo: Otřete měkkým hadříkem. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Skleněný kryt osvětlení pečicího prostoru	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem.
Těsnění nesundávejte!	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem. Nedrhňte.
Rošty	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčem.
Teleskopické výsuvy	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčem. Nenamáčejte ani nemýjte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčem.

Čištění samočisticích ploch ve varném prostoru

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

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

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

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

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

Důležité pokyny

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

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

Použijte hadřík a horký mycí roztok nebo octovou vodu.

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

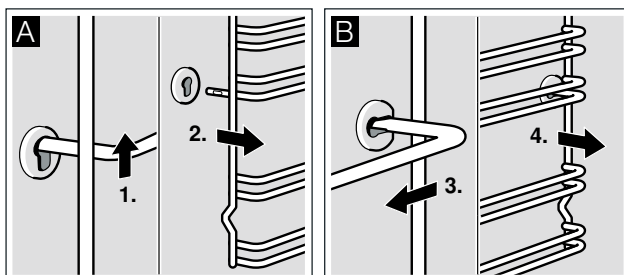
Čištění dna varného prostoru, stropu a bočních stěn

Vysazení a nasazení závěsných roštů

Vysazení závěsných roštů

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

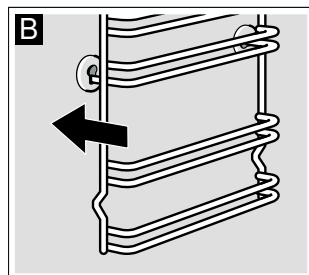
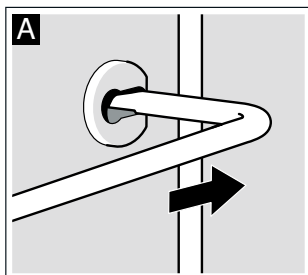
1. Rošt vpředu nadzdvihněte směrem nahoru
2. a vysadte ho (obrázek A).
3. Poté celý rošt vytáhněte směrem dopředu a vyjměte ho (obrázek B).



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

Nasazení závěsných roštů

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



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

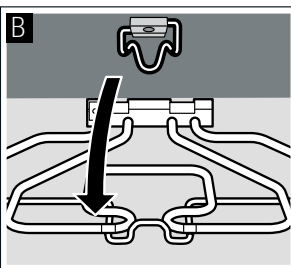
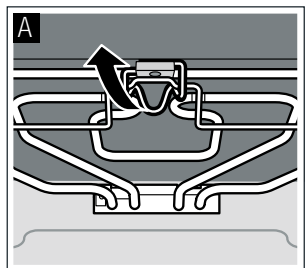
Sklopení grilovacího tělesa

Pro lepší čištění můžete sklopit grilovací těleso.



Nebezpečí popálení! Pečicí trouba musí být studená.

1. Držte grilovací tepelné těleso a držák potáhněte dopředu, až slyšitelně zaklapne (obrázek A).
2. Sklopte grilovací tepelné těleso směrem dolů (obrázek B).



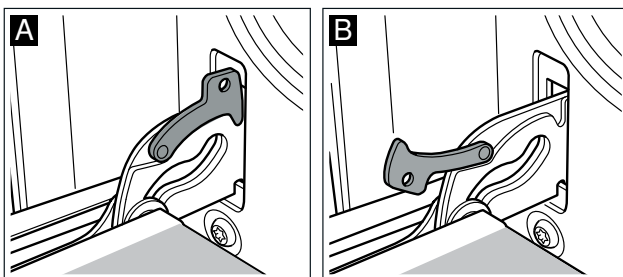
3. Po vyčištění grilovací tepelné těleso sklopte nahoru a držte ho.
4. Držák potáhněte dolů, až slyšitelně zaklapne.

Vysazení a nasazení dvířek pečicí trouby

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

Závěsy dvířek pečicí trouby jsou opatřeny zajišťovacími páčkami. Pokud je zajišťovací páčka zaklopená (obrázek A), nelze dvířka vysadit.

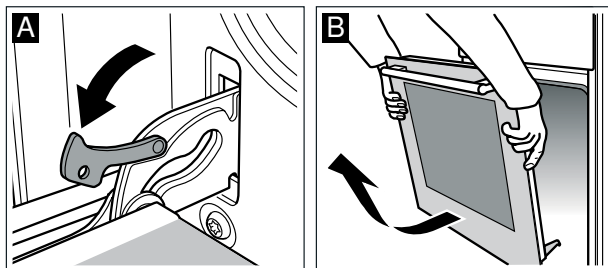
Jsou-li zajišťovací páčky pro vysazení dvířek pečicí trouby vyklopené (obrázek B), jsou závěsy zajištěné a nemohou se tak náhle zaklapnout.



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

Vysazení dvířek

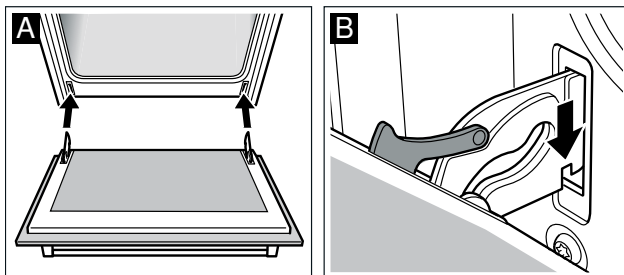
1. Dvířka pečicí trouby zcela otevřete.
2. Vyklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Zavřete dvířka pečicí trouby až nadoraz (obrázek B). Dvířka uchopte oběma rukama vlevo a vpravo. Ještě trochu více je zavřete a vytáhněte (obrázek B).



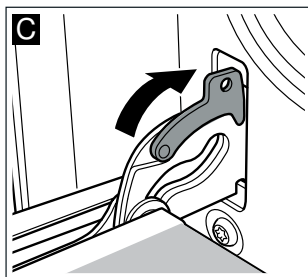
Nasazení dvířek

Dvířka pečicí trouby nasadíte zpět v obráceném pořadí.

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



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



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

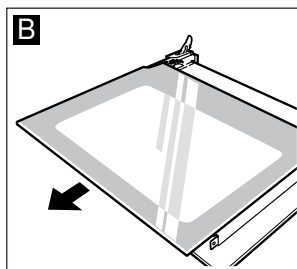
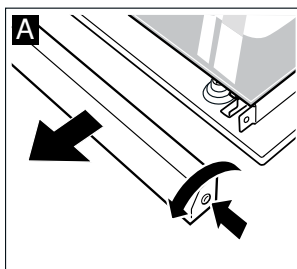
Vysazení a nasazení skleněných tabulí

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

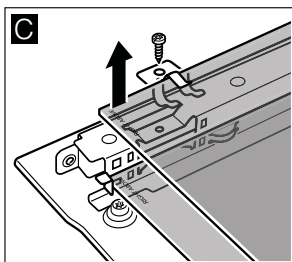
Při demontáži vnitřních skel si všimněte, v jakém pořadí jste skla vytáhli. Abyste skla namontovali zpět ve stejném pořadí, orientujte se podle příslušného čísla skleněné tabule.

Demontáž

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



4. Uvolněte pravou a levou připevňovací svorku. Nadzvedněte tabuli a stáhněte držáky z tabule (obrázek C). Vyndejte střední skleněnou tabuli.



5. Spodní skleněnou tabuli vytáhněte šikmo nahoru.

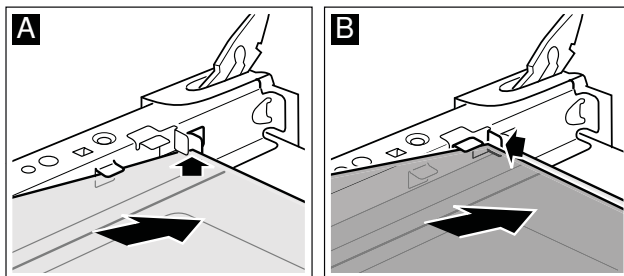
Skleněné tabule vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a jemnou utěrkou.

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

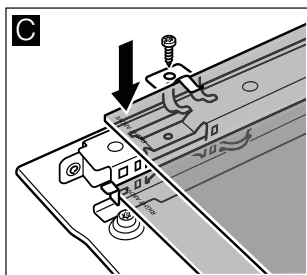
Montáž

Při montáži dejte pozor, aby byl nápis vlevo dole „right above“ vzhůru nohama.

1. Tabuli zasuňte šikmo směrem dozadu. (obrázek A).
2. Vsuňte střední skleněnou tabuli (obrázek B).



3. Připevňovací svorky vpravo a vlevo nasadíte na tabuli, vyrovnejte tak, aby se pružiny nacházely nad šroubovacím otvorem a přišroubujte (obrázek C).



4. Horní tabuli zasuňte šikmo dozadu. Hladká plocha se musí nacházet na vnější straně dvířek.
5. Nasadíte a přišroubujete kryt.
6. Zavěste dvířka pečicí trouby.

Pečicí troubu můžete znovu používat až po správném nasazení tabulí.

Co dělat v případě poruchy?

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

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. Jen námi zaškolený technik zákaznického centra smí provádět opravy.

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

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

Chybová hlášení začínající na E

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

U následujícího chybového hlášení si můžete sami zjednat nápravu.

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

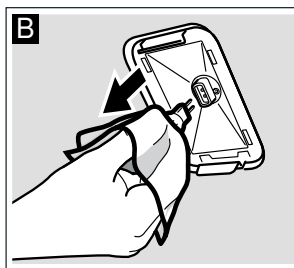
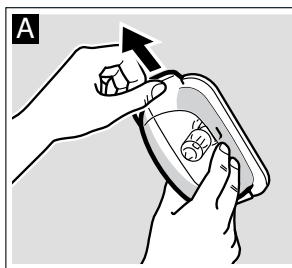
Výměna žárovky na stropě pečící trouby

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



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Vypněte pojistku v pojistkové skříni.

1. Aby se zabránilo poškození, do studené trouby položte utěrku.
2. Sejměte skleněný kryt. K tomu stiskněte palcem všechny spoje z kovu na bok (obrázek A).
3. Vytáhněte žárovku – netočte s ní (obrázek B). Nasaďte novou žárovku, přitom si všimněte polohy kolíků. Žárovku pevně zatlačte.



4. Opět nasadíte skleněný kryt. Přitom ho nasadíte na jedné straně a na druhé straně ho pevně zatlačíte na místo. Sklo zacvakne.
5. Vyjměte utěrku a zapněte pojistku v pojistkové skříni.

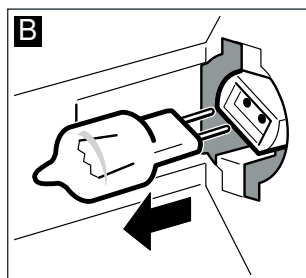
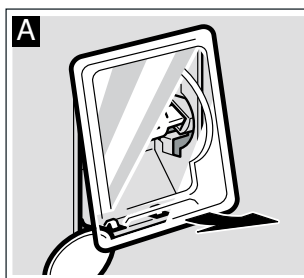
Výměna bočního osvětlení pečicí trouby

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

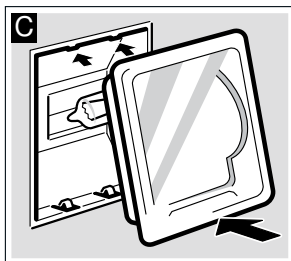


Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Vypněte pojistku v pojistkové skříni.

1. Do studené pečicí trouby vložte utěrku, abyste zabránili poškození.
2. Vyjměte skleněný kryt. Rukou zespod otevřete skleněný kryt (obrázek A). Pokud by skleněný kryt nešel vyjmout, vezměte si na pomoc lžíci.
3. Vytáhněte žárovku, neotáčejte jí (obrázek B). Nasadte novou žárovku, přitom dbejte na polohu kontaktů. Žárovku pevně zatlačte na místo.



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



5. Vyměňte utěrku a zapněte pojistku v pojistkové skříni.

Skleněný kryt

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

Zákaznický servis

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

Číslo E a číslo FD

Oznamte zákaznickému servisu vždy číslo F a číslo FD Vašeho spotřebiče.

Výrobní štítek s těmito čísly naleznete vpravo, na boku dvířek pečicí trouby.

Abyste v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, poznamenejte si hned zde údaje ke svému spotřebiči a telefonický kontakt na nejbližší servisní středisko.

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

Číslo E	Číslo FD
---------	----------

Zákaznický servis 

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

Energie a ochrana životního prostředí

Váš nový spotřebič je obzvláště efektivní. Zde obdržíte údaje pro optimální druh ohřevu eco. Mimo to zde naleznete tipy, jak můžete s Vaším spotřebičem ušetřit ještě více energie a jak ho ekologicky zlikvidujete.

Druh ohřevu eco

Pomocí energeticky efektivního druhu vaření Horký vzduch eco, můžete připravovat mnoho pokrmů na jedné úrovni. Ventilátor rozděljuje energeticky optimalizované teplo kruhového topného tělesa v zadní stěně rovnoměrně do pečicího prostoru. Pečení pečiva a masa a jiná tepelná úprava bez předehtřátí.

Pokyny

- Vsuňte pokrmy do chladného prázdného pečicího prostoru. Jen tehdy bude působit energetická optimalizace.
- Otevírejte dvířka pečicí trouby během tepelné úpravy jen, když je to nutné.

Tabulka

V tabulce naleznete výběr pokrmů, který jsou nejvhodnější pro horký vzduch eco. Obdržíte údaje pro vhodnou teplotu a dobu trvání pečení. Můžete vidět, které příslušenství a která úroveň pro vsunutí je nejvhodnější.

Teplota a doba pečení závisí na množství, vlastnostech a kvalitě potravin. Proto jsou v tabulce uvedena rozmezí. Zkuste to nejprve s nižší hodnotou. Nižší hodnota vytváří rovnoměrnější zhnědnutí.

Pokud budete požadovat, nastavte příště hodnotu vyšší.

Postavte formy a nádobí doprostřed roštu. Když položíte potraviny přímo na rošt, vsuňte dodatečně univerzální pánve do výše 1. Tuk a šťáva budou zachyceny a pečicí trouba zůstane čistá.

Pokrmý s horkým vzduchem eco 	Příslušenství	Výška	Teplota v °C	Doba trvání v minutách
Koláč a pečivo				
Třené těsto na plechu se suchou posýpkou	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
Jemný ovocný koláč, třené těsto	Otvírací/bábovková forma	2	160-180	50-60
Kynuté těsto na plechu, suchá posýpka	Pečicí plech	3	170-190	25-35
Třené těsto na plechu, suchá posýpka	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 dortová 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, tenký korpus	Univerzální pánev	3	190-210	15-25
Pizza, silný korpus	Univerzální pánev	2	180-200	20-30
Hranolky	Univerzální pánev	3	200-220	20-30
Kuřecí křídla	Univerzální pánev	3	220-240	20-30
Rybí prsty	Univerzální pánev	3	220-240	10-20
Housky pro dopečení	Univerzální pánev	3	180-200	10-15
Maso				
Hovězí dušená pečeně, 1,5 kg	Uzavřené nádobí	2	190-210	130-150
Vepřová pečeně, z krku, 1 kg	Otevřené nádobí	2	190-210	110-130
Telecí pečeně, horní šál, 1,5 kg	Otevřené nádobí	2	190-210	110-130
Ryby				
Pražma, 2 kusy á 750 g	Univerzální pánev	2	170-190	50-60
Pražman ve slané kůrčičce, 900 g	Univerzální pánev	2	170-190	60-70
Pstruh, 2 kusy po 500 g	Univerzální pánev	2	170-190	45-55
Rybí filé, kus po 100 g	Rošt + univerzální pánev	2+1	190-210	30-40

Úspora energie

- Troubu předeřívajte jen tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulce návodu k použití.
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Tyto obzvláště dobře přijímají teplo.
- Dvířka pečicí trouby během pečení otvírejte pokud možno, co nejméně.
- Více koláčů pečte nejlépe po sobě. Trouba je ještě horká. Tím se zkrátí čas pečení druhého koláče. Rovněž můžete zasunout 2 truhlíkové formy vedle sebe.
- Delší doby tepelné úpravy můžete pečicí troubu vypnout 10 minut před ukončením doby přípravy a k dokončení pokrmu tak využít zbytkové teplo.

Ekologická likvidace



Zlikvidujte obal v souladu s životním prostředím.

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

Programová automatika

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

Nádobí

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

Vhodné nádobí

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

Nevhodné nádobí

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

Velikost nádobí

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

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

Příprava pokrmu

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

Zvolte vhodnou nádobu.

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

Maso okořeňte. Zmrazené maso okořeňte stejně jako maso čerstvé.

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

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

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

Nádobu vložte vždy do studeného varného prostoru.

Programy

Drůbež

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

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

Příklad:

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

Nastavte 400 g.

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

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

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

Maso

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

Hovězí maso

K dušené pečení přidejte dostatečné množství tekutiny.

Můžete použít i tekutinu, ve které jste maso marinovali.

K hovězí špičce byste měli přidat tolik tekutiny (vody nebo vývaru), aby maso bylo téměř potopené.

Roastbeef upravujte tučnou stranou nahoru.

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

Telecí maso

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

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

Vepřové maso

Maso s kostí položte do pekáče stranou s kostí směrem dolů.

Pečení s kůrkou položte do nádoby kůrkou nahoru. Kůži před pečením mřížkovitě nařízněte, aniž byste profízli maso. Šunkovou pečení položte do nádoby tukovou vrstvou nahoru.

Šunkovou pečení pečte v odkryté nádobě, aby se vytvořila kůrka.

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

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

Jehněčí a skopové maso

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

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

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

Zvěřina

Zvěřinu můžete obložit proužky špeku, maso tak bude šťavnatější, nezezlátne však tolik. Pro lepší chuť můžete zvěřinu před pečením nechat přes noc marinovat v chladničce v podmáslí, víně nebo octu.

Pokud pečeně více zaječích kýť, nastavte hmotnost nejtěžší kýty.

Můžete péct i už naporcovaného králíka. Nastavte celkovou hmotnost.

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

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

Ryby

Rybu očistěte, okyselte a osolte jako obvykle.

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

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

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

Pokud připravujete více ryb, nastavte celkovou hmotnost. Ryby však musí být přibližně stejně velké nebo stejně těžké.

Příklad: Dva pstruzi o hmotnosti 0,6 kg a 0,5 kg. Nastavte hmotnost 1,1 kg.

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

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

Sekaná

Použijte čerstvé mleté maso.

Nastavte celkovou hmotnost sekané.

Hmotu můžete zjemnit kostkami zeleniny nebo sýrem.

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

Pokrm z jednoho hrnce

Můžete kombinovat různé druhy masa a čerstvou zeleninu.

Maso nakrájejte na malé kousky. Kuřecí části použijte vcelku.

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

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

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

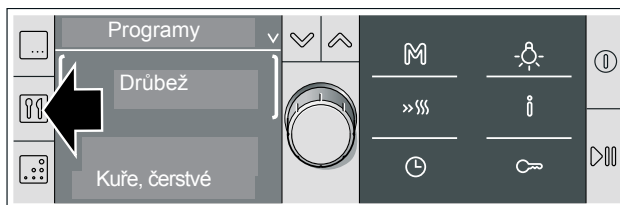
Pro přípravu pokrmu z jednoho hrnce se hodí pevné druhy zeleniny, např. mrkev, zelené fazole, bílé zelí, celer a brambory. Čím menší kousky zeleniny nakrájíte, tím měkčí budou. Aby zelenina příliš nezžhněla, zalijte ji tekutinou.

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

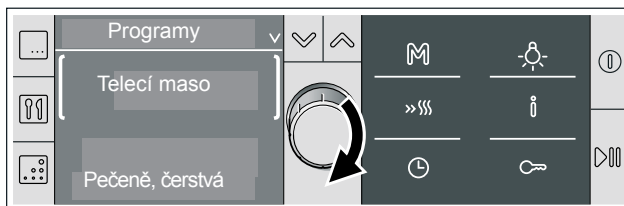
Výběr a nastavení programu

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

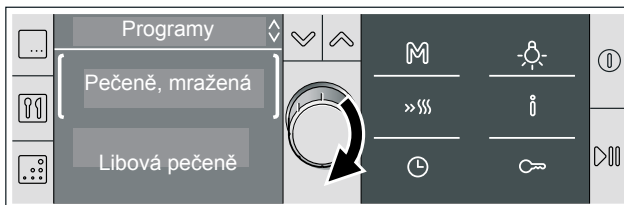
1. Stiskněte tlačítko . Objeví se první programová skupina a první program.



2. Vyberte otočným knoflíkem programovou skupinu.



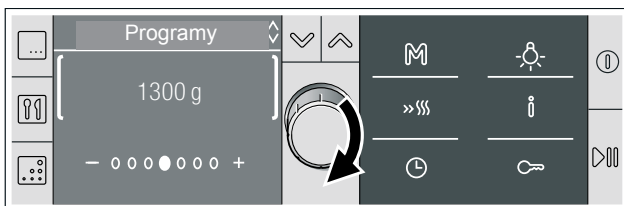
3. Tlačítkem  přejděte na další řádek.
4. Pomocí otočného voliče vyberte požadovaný program.



U jedné části programu můžete dále rozlišovat, např. u Telecí pečeně na libovou, nebo prorošlou.

Stiskněte tlačítko  a vyberte otočným knoflíkem. Pro zvolený program se Vám zobrazí navrhovaná váha.

5. Stiskněte tlačítko .
6. Otočným knoflíkem nastavte váhu pokrmu. Když přejdete na spodní řádek, můžete změnit výsledek tepelné úpravy (viz. individuální úpravy).



7. Stiskněte tlačítko .
- Program se spustí. Doba trvání běží viditelně na řádku s aktuálním stavem.

Program je ukončen

Ozve se signál. Pečicí trouba již nepeče. Signál můžete dříve ukončit stisknutím tlačítka . Na řádku s aktuálním stavem se zobrazí 00:00:00 pro uplynulou dobu trvání.

Přerušení programu

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

Zjištění informací

Stiskněte krátce tlačítko . Každou informaci vyvoláte pomocí otočného knoflíku.

Přesunutí času ukončení

Viz kapitola Časové funkce, Přesunutí času ukončení.

Individuální nastavení

Pokud konečný výsledek programu neodpovídá Vaším představám, můžete nastavení programu příště přizpůsobit Vaším přáním.

Nastavte spotřebič podle popisu v bodech 1 až 6. Stiskněte tlačítko  a pomocí otočného voliče se posuňte po světelném poli.

- ○○○●○○○ +

Doleva = slabší propečení pokrmu.

Doprava = silnější propečení pokrmu.

Změní se doba tepelné úpravy daného programu.

Tipy pro programovou automatiku

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

Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu

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

Upozornění

- Hodnoty uvedené v tabulkách platí vždy pro vložení potravin do studené a prázdné pečicí trouby. Pečicí troubu předehřejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v tabulce. Před použitím odstraňte z varného prostoru pečicí trouby všechno příslušenství, které právě nepotřebujete.
- Příslušenství vyložte pečicím papírem teprve po předehřátí.
- Časové údaje uvedené v tabulkách jsou pouze orientační. Doba tepelné úpravy závisí na jakosti použitých potravin.
- Používejte příslušenství, které Vám bylo dodáno spolu s pečicí troubou. Další příslušenství si můžete zakoupit ve specializovaném obchodě nebo u zákaznického servisu.
- Při vyjímání horkého příslušenství nebo nádobí z varného prostoru používejte vždy chňapku nebo kuchyňskou utěrku.

Koláče a pečivo

Pečení na jedné úrovni

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

Pečení na několika úrovních

Používejte 3D-horký vzduch .

Pečení na 2 úrovních:

- univerzální pánve na zásuvné úrovni 3;
- pečicí plech na zásuvné úrovni 1.

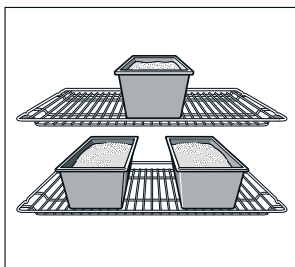
Pečení na 3 úrovních:

- pečicí plech na zásuvné úrovni 5;
- univerzální pánve na zásuvné úrovni 3;
- pečicí plech na zásuvné úrovni 1.

Současné zasunuté pečicí plechy nemusí být současně hotové.

V tabulkách naleznete četné návrhy pro Vaše pokrmy.

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



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 stejnoměrně.

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

Tabulky

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

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

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

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

Upozornění: Při vysoké vlhkosti se u hydro-ohřevu může vytvořit na vnitřním skle pečící trouby kondenzát. Dvířka otevírejte opatrně, neboť bude unikat horká pára.

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

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

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

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

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

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

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

 = 3D-horký vzduch

 = horní/spodní ohřev

 = hydroBaking

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

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

Chléb a housky

Při pečení chleba pečicí troubu předehřejte, pokud se neuvádí jinak.

Do horké pečicí trouby nikdy nelijte vodu.

Druhy ohřevu:

 = 3D-horký vzduch

 = hydroBaking

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

Tipy pro pečení

Chcete péct podle vlastního receptu.

Orientujte se podle podobného pečiva, které je uvedeno v tabulkách.

Takto zjistíte, zda je třený koláč propečený.

Asi 10 minut před koncem uvedené doby pečení zapíchněte tenkou dřevěnou špejli do nejvyššího místa koláče. Pokud na špejli neulpí žádné zbytky těsta, je koláč hotový.

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

Maso, drůbež a ryby

Pokyny k nádobí

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

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

Při použití smaltovaných pekáčů přidejte o něco více tekutiny.

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

Nádobu postavte vždy doprostřed roštu.

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

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

Pokyny k pečení

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Tekutina by měla dosahovat do výše cca ½ cm. K dušenému masu přidejte dostatečné množství tekutiny. Tekutina by měla dosahovat do výše 1 - 2 cm. Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádoby.

Pokud připravujete maso ve smaltovaném pekáči, přidejte více tekutiny, než když pečete ve skleněném nádobí.

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

Pokyny ke grilování

Grilujte vždy v zavřené pečicí troubě.

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

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

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

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

Grilované kousky otočte po uplynutí $\frac{2}{3}$ uvedené doby.

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

Maso

Kousky masa obraťte po uplynutí poloviny doby tepelné úpravy.

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

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

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

Druhy ohřevu:

 = horní/spodní ohřev

 = cirkulační gril

 = velkoplošný gril

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

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

Drůbež

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

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

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

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

Druhy ohřevu:



= cirkulační gril



= velkoplošný gril



= horní/spodní ohřev

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

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

Ryby

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

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

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

Rybí filé duste v několika polévkových lžících tekutiny.

Druhy ohřevu:

 = velkoplošný gril

 = cirkulační gril

 = horní/spodní ohřev

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

Tipy pro pečení masa a grilování

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

Mírné dovaření

Mírná tepelná úprava, jinak také vaření s nízkou teplotou, je ideální metoda tepelné úpravy pro jemné kousky masa, které mají být zpracované 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.

Upozornění

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

Vhodné nádobí

Používejte ploché nádobí, např. servírovací táč z porcelánu nebo skleněný pekáč bez poklice.
Postavte otevřené nádobí vždy do výšky 2 na rošt.

Nastavení

Nastavení

1. Zvolte druh ohřevu  Mírné pečení a teplotu mezi 70 a 90 °C. Pečicí troubu předejte 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 předejte nádobí.
3. Nádobí z masem opět vložte do pečicí trouby a mírně ho dopečte. Pro většinu kousků masa je ideální mírná teplota ve výši 80 °C.

Tabulka

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

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

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

Tipy pro mírné pečení

Mírně pečené maso není tak horké jako tradičně upečené maso.

Aby maso tak rychle nevychladlo, nahřejte talíře a omáčky podávejte velmi horké.

Chcete udržet mírně dovařené maso teplé.

Po ukončení mírného pečení nastavte teplotu zpět na 70 °C. Malé kousky masa si udrží svou teplotu až 45 minut, velké kousky až 2 hodiny.

Nákypy, gratinované pokrmy a toasty

Nádobí položte vždy na rošt.

Pokud grilujete bez nádobí přímo na roštu, zasuněte 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.

Druh ohřevu:

 = 3D-horký vzduch

 = horní/spodní ohřev

 = cirkulační gril

Nákypy	Příslušenství a nádobí	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v min.
Sladký nákyp	nákypová forma	2		180 - 200	50 - 60
Suflé	nákypová forma	2		180 - 200	35 - 45
	formičky na jedn. porce	2		200 - 220	25 - 30
Těstovinový nákyp	nákypová forma	2		200 - 220	40 - 50
Lasagne	nákypová forma	2		180 - 200	40 - 50
Gratinované pokrmy					
Gratinované brambory, syrové složení, vrstva vysoká max. 4 cm	1 nákypová forma	2		160 - 180	60 - 80
	2 nákypové formy	3 + 1		150 - 170	60 - 80
Toast					
Zapečený toast, 4 ks	rošt + univerzální pánev	3 + 1		160 - 170	10 - 15
Zapečený toast, 12 ks	rošt + univerzální pánev	3 + 1		160 - 170	15 - 20

Hotové pokrmy

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

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

Druh ohřevu:

 = 3D-horký vzduch

 = hydroBaking

 /  = stupeň pro pizzu

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Doba pečení v min.
Pizza, mražená					
Pizza, tenké těsto	univerzální pánév	2	 / 	200 - 220	15 - 25
	univerzální pánév + rošt	3 + 1		180 - 200	20 - 30
Pizza, silné těsto	univerzální pánév	2	 / 	170 - 190	20 - 30
	univerzální pánév + rošt	3 + 1		170 - 190	25 - 35
Pizza Baguette	univerzální pánév	3	 / 	170 - 190	20 - 30
Minipizza	univerzální pánév	3	 / 	190 - 210	10 - 20
Pizza, chlazená, (předehřát)	univerzální pánév	1	 / 	180 - 200	10 - 15
Výrobky z brambor, mražené					
Hranolky	univerzální pánév	3	 / 	190 - 210	20 - 30
	univerzální pánév + pečicí plech	3 + 1		180 - 200	30 - 40
Krokety	univerzální pánév	3	 / 	190 - 210	20 - 25
Rosti, plněné bramborové taštičky	univerzální pánév	3	 / 	200 - 220	15 - 25

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

Jogurt

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, která zachovává čerstvost potravin.
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	Nádoba	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba tepelné úpravy
Jogurt	Šálky nebo šroubovací sklenice položte na dno pečicího prostoru		předehřejte na 50 °C 50 °C	5 min. 8 hod.
Kynutí těsta	Žárovzdorné nádobí položte na dno pečicího prostoru		Předehřejte na 50 °C vypněte spotřebič a kynuté těsto vložte do pečicího prostoru	5-10 min. 20-30 min.

Rozmrazování

Druh ohřevu  rozmrazování se nejlépe hodí pro mražené potraviny.

Doby rozmrazování závisí na druhu a množství potravin.

Respektujte údaje výrobce uvedené na obalu.

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

Drůbež položte na talíř prsní stranou dolů.

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

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C
Choulostivé pokrmy např. smetanové dorty, dorty s máslovým krémem, čokoládou nebo cukrovou polevou, ovoce atd.	rošt	1		30 °C
Ostatní zmražené výrobky Kuře, uzeniny a maso, chléb a housky, koláče a ostatní 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 byliny	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota	Doba trvání
600 g jablečných kroužků	Univerzální pánev + rošt	3 + 1		80°C	cca 5
800 g kousků hrušek	Univerzální pánev + rošt	3 + 1		80°C	cca 8
1,5 kg švestek nebo blum	Univerzální pánev + rošt	3 + 1		80°C	cca 8 - 10
200 g kuchyňských bylin, očištěných	Univerzální pánev + rošt	3 + 1		80°C	cca 1½

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

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 obsah začne perlit	Zbytkové teplo
Okurky	-	cca 35 minut
Červená řepa	cca 35 minut	cca 30 minut
Růžičková kapusta	cca 45 minut	cca 30 minut
Fazole, kedlubna, červené zelí	cca 60 minut	cca 30 minut
Hrášek	cca 70 minut	cca 30 minut

Vymutí 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 lupinky hranolky, toasty, housky, chleba, jemné pečivo (keksy, perník, sušenky „Spekulatius“).

Tipy k přípravě pokrmů bez akrylamidů

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

Normované pokrmy

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

Podle normy EN/IEC 60350.

Pečení

Pečení na 2 úrovních:

Univerzální pánve zasuněte vždy nad pečicí plech.

Pečení na 3 úrovních:

Univerzální pánve zasuněte doprostřed.

Stříkané cukroví:

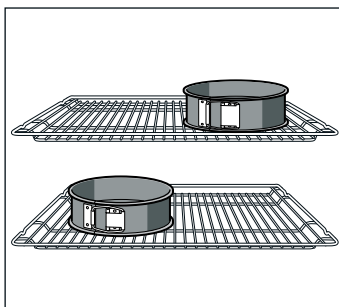
Současné zasunuté plechy však nemusí být současně hotové.

Zakrytý jablečný koláč na úrovni 1:

Tmavé otvírací formy postavte střídavě vedle sebe.

Zakrytý jablečný koláč na 2 úrovních:

Tmavé otvírací formy postavte střídavě nad sebe, viz obrázek.



Koláč v otvírací formě z bílého plechu:

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

Druh ohřevu:

-  = 3D-Horký vzduch
-  = Horký vzduch eco
-  = Horní/spodní ohřev
-  = Hydro-pečení
-  = Intenzivní ohřev

Pokrm	Příslušenství a nádoby	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v min.
Stříkané pečivo	pečicí plech	3		150 - 170	20 - 30
	univerzální pánve + pečicí plech	3 + 1		140 - 150	30 - 40
	2 pečicí plechy + univerzální pánve +	5 + 3 + 1		130 - 140	35 - 50
Stříkané pečivo	pečicí plech	3		140 - 150	30 - 45
Malé koláčky (předehřát*)	pečicí plech	3		150 - 170	20 - 25
	pečicí plech	3		150 - 160	20 - 30
	univerzální pánve + pečicí plech	3 + 1		140 - 160	25 - 40
	2 pečicí plechy + univerzální pánve	5 + 3 + 1		130 - 150	25 - 40
Vodový piškot (předehřát*)	dortová forma na roštu	2		160 - 170	30 - 40
Vodový piškot	otvírací dortová forma na roštu	2		160 - 170	30 - 40
Zakrýtl jablečný koláč	rošl + 2 dortové formy Ø 20 cm	2		170 - 190	80 - 90
	2 rošly + 2 dortové formy Ø 20 cm	3 + 1		170 - 190	70 - 90

* 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.

Druh ohřevu:

■  = Velkoplošný gril

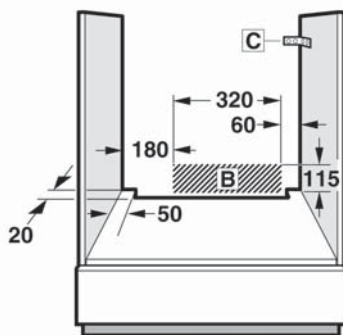
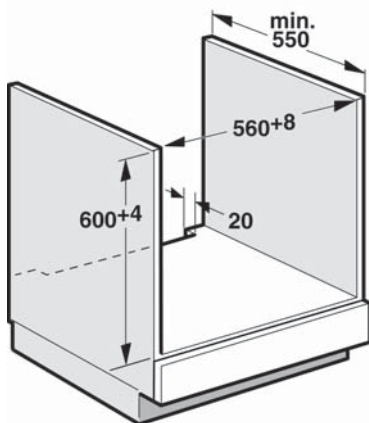
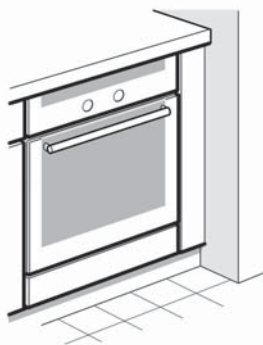
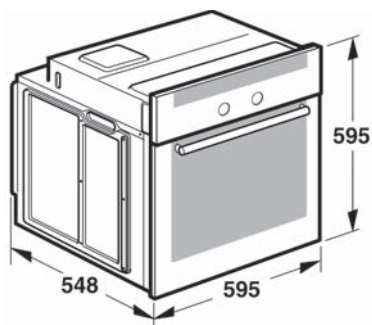
Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba grilování v min.
Opékání toastů, předehříváte 10 minut	rošt	5		3	½ - 2
Beefburger, 12 ks,* nepředehřívát	rošt + univerzální pánev	4 + 1		3	25 - 30

* Po uplynutí ⅔ doby grilování obraťte.

Montážní návod

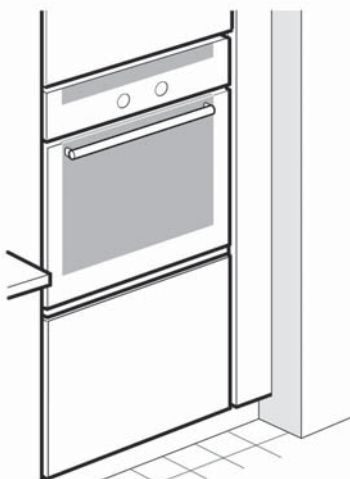
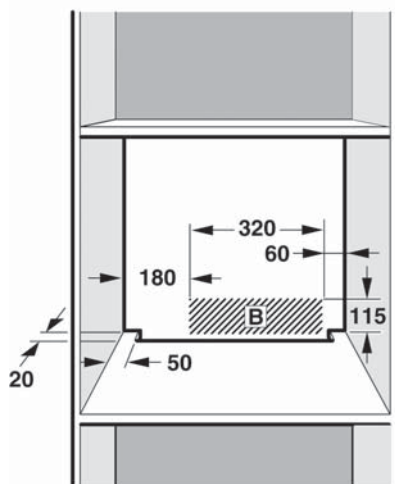
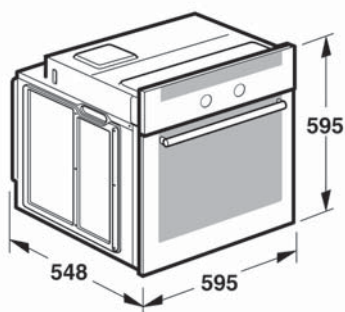
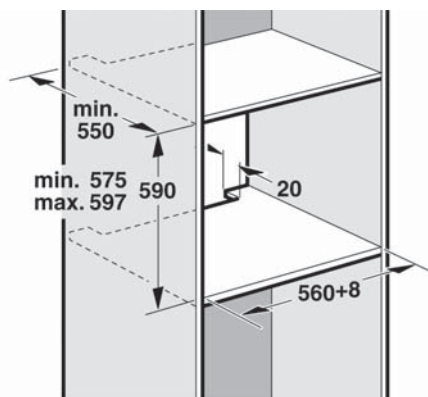
HBG 38B950

1

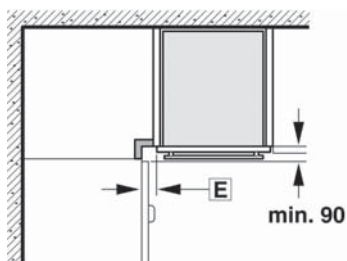


2

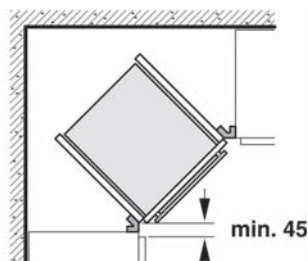
2



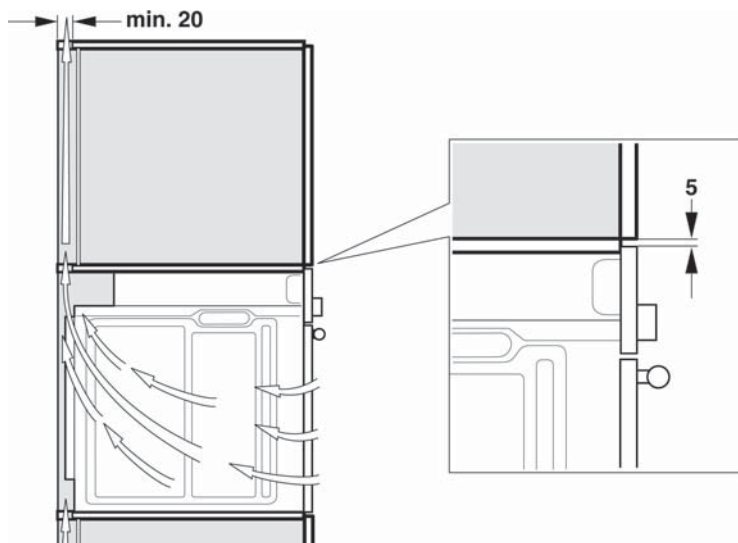
3



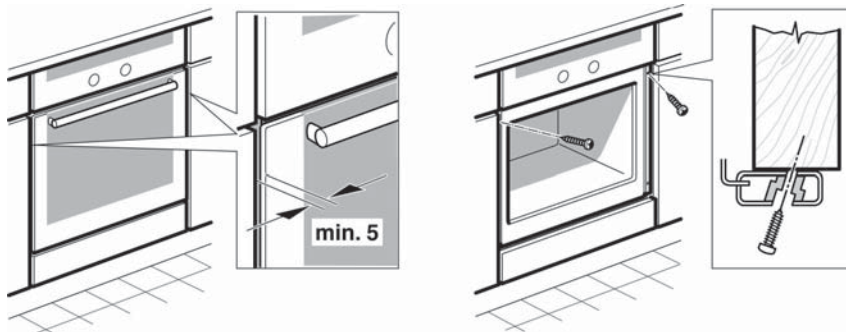
D



4



5



Příprava nábytku - obrázek 1

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

Spotřebič pod pracovní deskou - obrázek 1

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

Spotřebič ve vysoké skřínce - obrázek 2+4

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

Vestavba do rohu obrázek 3

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

Zapojení spotřebiče

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

Přívodní kabel se zástrčkou s ochranným kontaktem

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

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

Přívodní kabel bez zástrčky s ochranným kontaktem

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

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

Pouze Velká Británie a Austrálie

Nepřipojujte pomocí 13 A zástrčky ani nepoužívejte jištění 13 A.

Pouze Švédsko, Finsko a Norsko

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

Upevnění spotřebiče - obrázek 5

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

Demontáž

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

INFORMAČNÍ LIST: BSH domácí spotřebiče, s. r. o.**Obchodní značka BSH:**

Značka		BOSCH
Prodejní označení		HBG38B950
Třída účinnosti dutého prostoru	A (nejvyšší) - G (nejnižší)	A
Spotřeba energie (kWh) - konvenční ohřev	(při normalizované zátěži)	0,77
Spotřeba energie (kWh) - horký vzduch	(při normalizované zátěži)	0,64
Užitečný objem dutého prostoru (l)		67
Velikost zařízení (l):		
malé: $12 \text{ l} \leq V < 35 \text{ l}$		
střední: $35 \text{ l} \leq V < 65 \text{ l}$		
velké: $65 \text{ l} \leq V$		←
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při konvenčním ohřevu (min.)		45,5
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při horkém vzduchu (min.)		47
Hlučnost (dB (A) re 1 pW)		50
Spotřeba energie, jestliže není spuštěna žádná funkce a trouba je v režimu s nejnižší spotřebou energie		—
Plocha největšího plechu na pečení (cm ²)		1350

Upozornění: vývojové změny vyhrazeny.

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

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

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

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

2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

3. Uplatnění záruky

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Neoprávněnost reklamace

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

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

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

5. Náhradní díly

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

6. Pozáruční servis

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

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

8. Upozornění pro prodejce

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

9. Ochrana osobních údajů

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

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH

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

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

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

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

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

Návod na použitie

HBG 38B950

Q4ACZM1809

Obsah

Bezpečnostné pokyny.....	5
Pred montážou	5
Upozornenia týkajúce sa Vašej bezpečnosti	5
Príčiny poškodení	7
Vaša nová rúra.....	8
Ovládací panel.....	8
Tlačidlá	9
Otočný volič	9
Displej.....	10
Kontrola teploty.....	10
Varný priestor	11
Príslušenstvo.....	12
Pred prvým použitím	16
Prvé nastavenie.....	16
Prvé zahriatie rúry	17
Čistenie príslušenstva	17
Zapnutie a vypnutie rúry.....	18
Nastavenie rúry.....	19
Druhy ohrevu.....	19
Nastavenie druhu ohrevu a teploty.....	20
Odporúčané nastavenia	22
Nastavenie rýchlohrevu	23
Časové funkcie	25
Nastavenie časových funkcií (stručné vysvetlenie)	25
Nastavenie času trvania	25
Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy	27
Nastavenie budíka.....	28
Nastavenie času	29
Pamäť	30
Uloženie nastavení do pamäti	30
Spustenie programu uloženého v pamäti	30
Štart nastavenia Sabat	31
Režim sabat.....	31
Detská poistka	32

Obsah

Základné nastavenia	32
Zmena základných nastavení.....	35
Automatické vypnutie	35
Samočistenie	36
Pred samočistením.....	37
Nastavenie stupňa samočistenia.....	37
Po čistení.....	37
Čistiace prostriedky	38
Údržba a čistenie	38
Vysadenie a nasadenie závesných roštov	40
Sklopenie grilovacieho telesa.....	41
Vysadenie a nasadenie dvierok rúry	42
Vysadenie a nasadenie sklenených tabulí	44
Čo robiť v prípade poruchy?	46
Tabuľka porúch.....	46
Výmena žiarovky na strope rúry	47
Výmena bočného osvetlenia rúry	48
Sklenený kryt.....	49
Zákaznícky servis	50
Energia a ochrana životného prostredia.....	51
Druh ohrevu eco	51
Úspora energie	53
Ekologická likvidácia.....	53
Programová automatika.....	54
Riad	54
Príprava pokrmu	55
Programy	55
Výber a nastavenia programu	62
Individuálne nastavenie	64
Tipy pre programovú automatiku.....	64
Testovali sme pre Vás v našom	65
Koláče a pečivo	65
Tipy pre pečenie	70
Mäso, hydina a ryby	72
Tipy pre pečenie mäsa a grilovanie	78
Mierne dovarenie.....	79

Obsah

Tipy pre mierne varenie	81
Nákypy, gratinované pokrmy a toasty	81
Hotové pokrmy	82
Špeciálne pokrmy	83
Rozmrazovanie	84
Sušenie	85
Zaváranie	85
Akrylamid v potravinách	87
Normované pokrmy	88

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

Ďalšie informácie o produktoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na www.bosch-home.com/sk.

Bezpečnostné pokyny

Tento návod na použitie si dôkladne preštudujte. Návod na obsluhu a montáž dobre odložte. V prípade odovzdania ďalšej osobe priložte taktiež oba návody.

Pred montážou

Poškodenia počas prepravy

Po vybalení spotrebič skontrolujte. Ak došlo k poškodeniu počas prepravy, nesmiete spotrebič zapojiť.

Pripojenie k elektrickej sieti

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

Upozornenia týkajúce sa Vašej bezpečnosti

Tento spotrebič je určený len pre použitie v domácnosti. Spotrebič používajte len na prípravu pokrmov.

Dospelí a deti nesmú nikdy používať spotrebič bez dozoru,

- ak nie sú telesne či duševne spôsobilí alebo
- ak im chýbajú chýbí znalosti a skúsenosti.

Nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom.

Horúci varný priestor

- **Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch ploch a výhrevných telies. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Zo spotrebiča môže unikať horúca para. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti od rúry.**
- **Nikdy nepripravujte pokrmy s veľkým množstvom vysokoperceného alkoholu. Alkoholové výpary sa môžu v priestore rúry vznietiť. Používajte len malé množstvá nápojov s vysokoperceným 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 nedávajte pčas predhrievania voľne na príslušenstvo. Pri otvorení dvierok spotrebiča vzniká prievan. Papier by sa mohol dotknúť výhrevných telies a vznietiť sa. Papier na pečenie vždy zatlačte riadom alebo formou na pečenie. Papierom na pečenie vykladajte len potrebnú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať cez príslušenstvo.**

Nebezpečenstvo elektrického skratu!

Dbajte na to, aby ste nikdy nezaklínili napájací kábel v horúcich dvierkach spotrebiča. Káblová izolácia sa môže roztaviť.

Nebezpečenstvo oparenia!

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

Horúce príslušenstvo a riad

Nebezpečenstvo popálenia!

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

Neodborné opravy

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

Príčiny poškodení

- Príslušenstvo, fólie, papier na pečenie alebo riad na dne varného priestoru: Na dno varného priestoru nedávajte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte fóliou ani papierom na pečenie. Na dno rúry nedávajte žiadny riad, ak nastavená teplota presahuje 50°C. Dochádza k hromadeniu tepla. Časy tepelnej úpravy potom už nezodpovedajú a poškodzuje sa smalt.
- Voda v horúcom varnom priestore: Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu. Tvorí sa vodná para. Zmenou teploty by mohlo dôjsť k poškodeniu smaltu.
- Vlhké potraviny: V zatvorenom 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 nepreplňajte. Ovocná šťava, ktorá kvapká z plechu, zanecha škvrny, ktoré nie je možné odstrániť. Používajte radšej hlbší univerzálny plech.
- Vychladnutie s otvorenými dvierkami spotrebiča: varný priestor nechávajte vychladnúť len so zatvorenými dvierkami. Aj keď sú dvierka spotrebiča otvorené len trochu, môžu byť časom poškodené susediace predné strany nábytku.
- Veľmi znečistené tesnenie rúry: Ak je tesnenie rúry veľmi znečistené, dvierka od rúry počas prevádzky už správne nedoliehajú. Môžu byť poškodené susediace predné strany nábytku. Tesnenie rúry udržiavajte vždy čisté.
- Dvierka rúry na pečenie nepoužívajte ako sedadlo alebo odkladací plochu: Nikdy si nesadajte ani nestúpajte na otvorené dvierka rúry. Na dvierka rúry neodkladajte žiadny riad alebo príslušenstvo.
- Preprava spotrebiča: Nenoste spotrebič za rukoväť dvierok. Rukoväť dvierok neunesie hmotnosť spotrebiča a mohla by sa zlomiť.

Vaša nová rúra

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

Ovládací panel

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



Tlačidlá

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

Symbol	Funkcia tlačidla
	Druh ohrevu
	Programová automatika
	Samočistenie Toto tlačidlo nie je obsadené. Funguje až po montáži samočistiaceho stropu a bočných častí a následnej aktivácii samočistenia v základných nastaveniach.
	Posun na displeji o jeden riadok dolu
	Posun na displeji o jeden riadok hore
	krátké stlačenie = výber programu uloženého v pamäti dlhé stlačenie = uloženie nastavení do pamäti
	Rýchloohrev
	Otvorenie a zatvorenie ponuky Časové funkcie
	Vypnutie a zapnutie osvetlenia rúry
	krátké stlačenie = informácia dlhé stlačenie = otvorenie a zatvorenie ponuky Základné nastavenia
	Aktivácia/deaktivácia detskej poistky
	Zapnutie a vypnutie rúry
	krátké stlačenie = spustenie/zastavenie prevádzky dlhé stlačenie = prerušenie prevádzky

Otočný volič

Pomocou otočného ovládača môžete zmeniť všetky navrhované a nastavené hodnoty.

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

Displej

Displej je rozdelený na niekoľko oblastí:

- nadpis, objaví sa len pred štartom;
- oblasť nastavenia;
- stavový riadok, objaví sa po štarte.

Nadpis

V hornom riadku sa zobrazí zvolená funkcia, napr. druhý ohrevu, programy, časové funkcie atď.

Šípky vpravo ukazujú, ktorým smerom sa môžete pomocou tlačidiel  a  pohybovať.

Po štarte tento nadpis zmizne.

Rozsah nastavení

V oblasti nastavení sa zobrazia navrhované hodnoty, ktoré môžete zmeniť.

Pomocou navigačných tlačidiel  a  môžete prechádzať z jedného riadka na druhý. Riadok, na ktorom sa práve nachádzate, je označený zátvorkou. Hodnotu v zátvorke môžete pomocou otočného voliča zmeniť.

Stavový riadok

Stavový riadok sa nachádza v spodnej časti displeja.

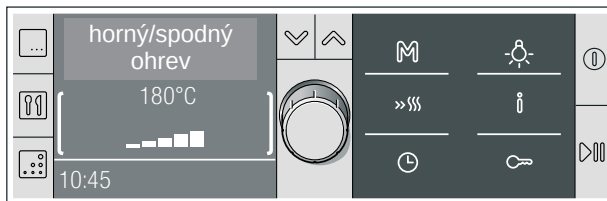
Zobrazuje aktuálny čas, prebiehajúce časové funkcie alebo nastavenú detskú poistku. Ak je to potrebné, zobrazia sa tu pred štartom krátke pokyny k nastaveniu spotrebiča.

Kontrola teploty

Stĺpčeky kontroly teploty ukazujú fázy zahrievania alebo zostatkové teplo vo varnom priestore.

Fáza zahrievania

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



Pri grile a samočistení sa tieto stípačky nezobrazia.

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

Zostatkové teplo

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

Varný priestor

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

Osvetlenie rúry

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

Ak otvoríte dvierka spotrebiča, osvetlenie sa zapne.

Tlačidlom  môžete osvetlenie vypnúť a zapnúť.

Chladiaci ventilátor

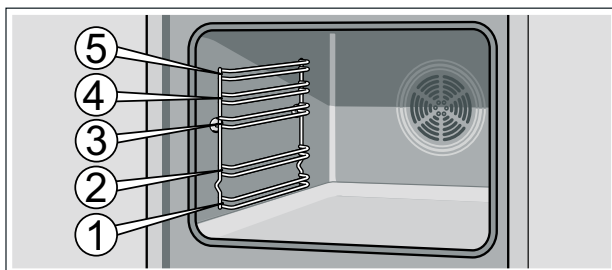
Chladiaci ventilátor sa podľa potreby zapína a vypína. Horúci vzduch uniká cez dvierka. Pozor! Nezakrývajte vetracie otvory, môže dôjsť k prehriatiu rúry.

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

Príslušenstvo

Príslušenstvo môžete zasunúť do spotrebiča v 5 rôznych úrovniach.

Príslušenstvo môžete vysunúť až do dvoch tretín, bez toho aby sa prevrátilo. Tak sa pokrmu dajú ľahko vybrať.



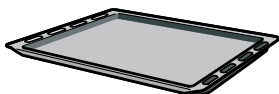
Horúce príslušenstvo sa môže zdeformovať. Ako náhle opäť vychladne, deformácia zmizne, bez toho aby nejakou ovplyvnila jeho funkčnosť.

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



Rošt

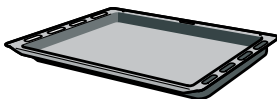
Na riad, formy na koláče, mäso na pečenie a grilovanie a mrazené produkty. Rošt zasunúť zakrivením  smerom dolu do $\frac{3}{4}$.



Smaltovaný plech

Na koláče.

Plech zasunúť do rúry skosením smerom k dvierkam.



Univerzálny plech

Pre šťavnaté koláče, pečivo, mrazené pokrmy a veľké pečienky. Je možné ho taktiež použiť ako záchytnú nádobu tuku, keď grilujete priamo na rošte. Univerzálny plech zasunúť do rúry skosením smerom k dvierkam.

Špeciálne príslušenstvo

Špeciálne príslušenstvo si môžete zakúpiť v autorizovanom servise alebo v špecializovanej predajni. Veľkú ponuku príslušenstva k Vašej rúre nájdete v našich katalógoch alebo na internete. Pozrite sa do predajných dokladov.

Každé špeciálne príslušenstvo sa nehodí k všetkým spotrebičom. Pri kúpe uveďte presné označenie (E-Nr.) Vášho spotrebiča.

Špeciálne príslušenstvo	Objednacie číslo	Použitie
Rošt	HEZ334000	Na riad, formy na koláče, mäso na pečenie a grilovanie a mrazené produkty.
Smaltovaný plech na pečenie	HEZ331000	Na koláče. Plech na pečenie zasuňte do rúry skosením smerom k dvierkam.
Univerzálny plech	HEZ332000	Pre šťavnaté koláče, pečivo, mrazené pokrmy a veľké pedčienky. Je možné ho použiť taktiež ako zachytňú nádobu tuku, keď grilujete priamo na rošte. Univerzálny plech zasuňte do rúry skosením smerom k dvierkam.
Vkaldací rošt	HEZ324000	Na pečenie. Rošt vždy postavte do univerzálnej panvice, ktorá zachytí odkvapkávajúci tuk a mäsovú šťavu.
Grilovací plech	HEZ325000	Ku grilovaniu namiesto roštu alebo ako ochrana pred postriekaním, aby sa rúra príliš neznečistila. Grilovací plech používajte len v univerzálnej panvici. Grilovanie na plechu: Grilovací plech používajte na zásuvných úrovniach 1, 2 a 3. Grilovací plech ako ochrana pred postriekaním: Univerzálnu panvicu s grilovacím plechom zasuňte pod rošt.
Sklenená panvica	HEZ336000	Hlboká panvica zo skla. Je vhodná aj ako servírovací podnos.
Plech na pizzu	HEZ317000	Ideálny na pizzu, mrazené pokrmy alebo veľké okrúhle koláče. Plech na pizzu môžete použiť namiesto univerzálnej panvice. Plech postavte na rošt a držte sa údajov uvedených v tabuľkách.

Špeciálne príslušenstvo	Objednacie číslo	Použitie
Kameň na pečenie	HEZ327000	Kameň na pečenie sa perfektne hodí na prípravu domáceho chleba, žemlí, pizze, ktoré sa majú upiecť do chrumkava. Kameň na pečenie musíte vždy predhriať na odporúčanú teplotu.
Smaltovaný plech s nelepivou vrstvou	HEZ331010	Koláče sa ľahšie uvoľnia z plechu. Plech zasuňte do rúry skosením smerom k dvierkam.
Univerzálna panvica s nelepivou vrstvou	HEZ332010	Šťavnaté koláče, pečivo, mrazené pokrmy a veľké pečienky sa jednoduchšie uvoľnia z univerzálnej panvice. Univerzálnu panvicu zasuňte do rúry skosením k dvierkam.
Profi-panvica s vkladacím roštom	HEZ333000	Hlavne vhodná pre prípravu veľkých množstiev pokrmov.
Veko na profi-panvicu	HEZ333001	Veko premení profi-panvicu v profi-pekáč.
Sklenený pekáč	HEZ915001	Sklenený pekáč sa hodí na dusenie a zapekanie pokrmov v rúre. Hlavne vhodný pre programovú automatiku alebo automatiku na pečenie.
Teleskopický výsuv		
2- stupňový	HEZ338250	Pomocou výsuvných líšt vo výške 2 a 3 môžete príslušenstvo ďalej vysunúť, bez prevrátenia.
3- stupňový	HEZ338352	Pomocou výsuvných líšt vo výške 1, 2 a 3 môžete vysunúť príslušenstvo ďalej, bez prevrátenia. 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 prevrátenia. 3 stupňový úplný výsuv nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom.
3- stupňový úplný výsuv so StopFunkciou	HEZ338357	Pomocou výsuvných líšt vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo úplne vysunúť, bez prevrátenia. Výsuvné lišty zaskočia, takže sa príslušenstvo dá ľahko položiť. 3 stupňový úplný výsuv nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom.
Samočistiace bočné steny	HEZ329023	Ak vybavíte rúru bočnými stenami so samočistiacou vrstvou, varný priestor sa počas prevádzky sám vyčistí.

Špeciálne príslušenstvo	Objednacie číslo	Použitie
Tukový a filter	HEZ329000	Môžete ním dodatočne vybaviť rúru. Slúži na filtráciu tukových častíc v odvádzanom vzduchu a na redukciu zápachu.
Sada pre varenie v pare	HEZ24D300	Pre jemnú prípravu zeleniny a rýb.
Ponuka zákazníckeho servis		Pre Vaše domáce spotrebiče si môžete dokúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni vhodné čistiace prostriedky alebo ďalšie príslušenstvo. Pri nákupe vždy uveďte príslušné číslo požadovaného tovaru.
Utierky na ošetrovanie nerezových plôch	obj.č. 311134	Redukujú usadzovanie nečistôt. Vďaka impregnácii špeciálnym olejom bude povrch nerezových spotrebičov optimálne ošetrovaný.
Gel na čistenie rúry a grilu	obj.č. 463582	Na čistenie varného priestoru. Gel je bez vône.
Utierka z mikrovláknovej s voštinovou štruktúrou	obj.č. 460770	Vhodná na čistenie jemných povrchov, ako je napr. sklo, sklokeramika, nerez alebo hliník. Utierka z mikrovláknovej odstráni jedným utretím zvyšky vody a mastnoty.
Poistka dvierok	obj.č. 612594	Zabráni deťom otvoriť dvierka rúry. Spôsob priskrutkovania poistky závisí na typu spotrebiča. Dodržujte list priložený k poistke dvierok.

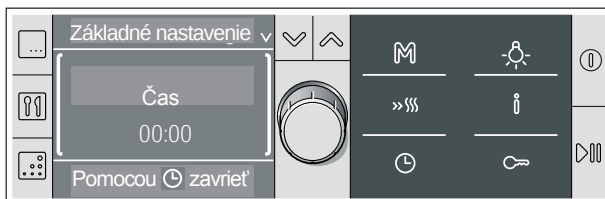
Pred prvým použitím

Tu sa dozviete, čo musíte urobiť, kým prvýkrát pristúpíte k príprave pokrmov vo vašej rúre.

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

Prvé nastavenie

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



Nastavenie aktuálneho času a zmena jazyka

1. Pomocou otočného ovládača nastavíte aktuálny čas.
2. Stlačte tlačidlo .
Objaví sa "Sprache wählen: deutsch".
3. Pomocou otočného ovládača nastavíte požadovaný jazyk.
Na výber je 30 rôznych jazykov.
4. Stlačte tlačidlo .

Čas a jazyk sú prevzaté. Aktuálny čas sa zobrazí na displeji.

Pokyn: Jazyk môžete kedykoľvek meniť. Vid' kapitola „Základné nastavenia“.

Prvé zahriatie rúry

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

Dbajte na to, aby vo varnom priestore nezostali žiadne zvyšky obalov, napr. polystyrénové guľičky.

Počas zahrievania rúry vetrajte kuchyňu.

Nastavte druh ohrevu Horný/spodný ohrev a teplotu 240 °C.

1. Stlačte tlačidlo . Objaví sa vstupný displej s popisom tlačidiel.
2. Hneď potom stlačte tlačidlo . Na hornom riadku sa zobrazí nadpis „Druhy ohrevu“. V oblasti nastavenia sa objaví návrh 3D-horúci vzduch a 160 °C. Druh ohrevu sa nachádza v zátvorke.
3. Pomocou otočného voliča zmeňte druh ohrevu na Horný/spodný ohrev.
4. Pomocou tlačidla  sa presuňte k teplote. Teplota sa teraz nachádza v zátvorke.
5. Pomocou otočného voliča nastavte teplotu 240 °C.
6. Stlačte tlačidlo . Prevádzka je spustená. Nadpis Druhy ohrevu zmizne. V spodnej časti displeja sa objaví stavový riadok s časom.
7. Po uplynutí 60 minút vypnite tlačidlom  rúru. Stĺpčeky kontroly teploty ukazujú zostatkové teplo vo varnom priestore.

Čistenie príslušenstva

Pred prvým použitím príslušenstva riadne vyčistite v horúcom čistiacom roztoku a utrite mäkkou utierkou.

Zapnutie a vypnutie rúry

Rúru zapnete a vypnete tlačidlom ①.

Zapnutie

Stlačte tlačidlo ①.

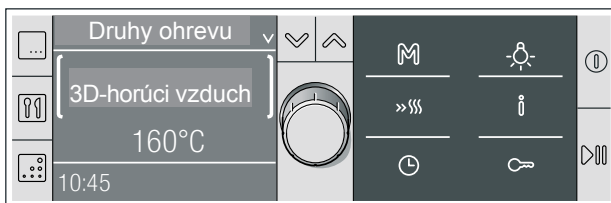
Objaví sa vstupný displej s popisom tlačidiel.



Zvoľte požadovaný druh prevádzky:

- tlačidlo [...] = druhy ohrevu;
- tlačidlo [flame] = programy;
- tlačidlo [dots] = samočistenie;
- tlačidlo M = nastavenia uložené v pamäti.

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



Môžete kedykoľvek zvoliť iný druh prevádzky.

V jednotlivých kapitolách sa podrobne dozviete, ako nastavíte Váš spotrebič.

Vypnutie

Stlačte tlačidlo ①.

Rúra sa vypne, na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

Nastavenie rúry

V tejto kapitole si môžete prečítať:

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

Druhy ohrevu

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

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

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

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

Nastavenie druhu ohrevu a teploty

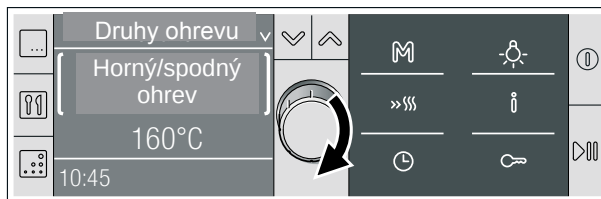
Príklad na obrázku: Horný/spodný ohrev, 185 °C

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

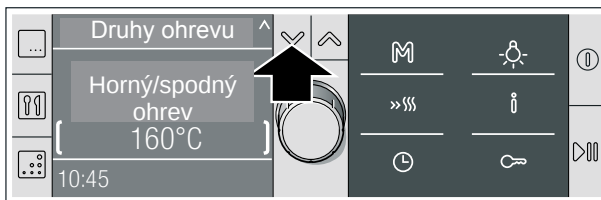
Toto nastavenie môžete pomocou tlačidla  ihneď spustiť.

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

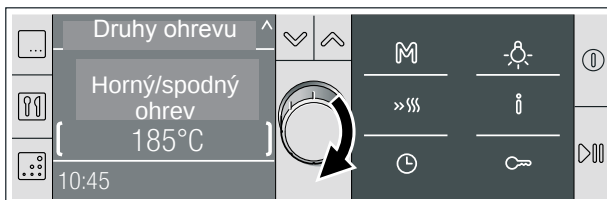
1. Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný druh ohrevu.



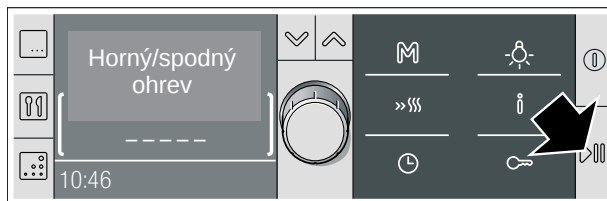
2. Pomocou tlačidla  sa presuňte k teplote. Navrhovaná teplota sa nachádza v zátvorke.



3. Pomocou otočného voliča nastavte požadovanú teplotu.



4. Stlačte tlačidlo .
Prevádzka je spustená.



Keď je pokrm hotový, vypnite rúru tlačidlom  a vyberte a nastavte opäť typ prevádzky.

Otvorenie dvierok rúry počas pečenia

Dôjde k zastaveniu prevádzky. Po zatvorení dvierok sa prevádzka obnoví.

Zastavenie prevádzky

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

Zmena teploty alebo grilovacieho stupňa

To je kedykoľvek možné. Pomocou otočného voliča zmeníte teplotu alebo grilovací stupeň.

Prerušenie prevádzky

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

Informácie

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

Nastavenie času tepelnej úpravy

Vid' kapitola Časové funkcie. Nastavenie času tepelnej úpravy.

Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy

Vid' kapitola Časové funkcie. Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy.

Odporúčané nastavenia

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

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

Výber pokrmu

1. Stlačte tlačidlo . Na displeji sa objaví návrh 3D-horúci vzduch, 160 °C.
2. Otočte voličom vľavo na odporúčané nastavenie. Objaví sa prvá kategória pokrmov.
3. Prejdite tlačidlom  ku kategórii pokrmu a vyberte požadovanú.
4. Stlačte tlačidlo . Spustí sa prevádzka. Čas trvania sa zobrazí na riadku so stavom a začne plynúť.

Čas tepelnej úpravy uplynul

Zaznie zvukový signál. Rúra už nehreje. Na riadku so stavom je uvedené 00:00:00. Signál môžete vypnúť už skôr tlačidlom .

Zmena teploty alebo grilovacieho stupňa

Pomocou otočného voliča zmeňte teplotu alebo grilovací stupeň.

Zmena času tepelnej úpravy

Stlačte tlačidlo  a zmeňte otočným ovládačom času trvania. Stlačte tlačidlo .

Informácie

Stlačte tlačidlo .

Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy

Vid' kapitola Časové funkcie, Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy.

Nastavenie rýchloohrevu

Rýchloohrev nie je vhodný pre všetky druhy ohrevu.

Vhodné druhy ohrevu

- 3D-horúci vzduch
- Horný/spodný ohrev
- Hydro-pečenie
- Pizza-stupeň
- Intenzívny ohrev

Vhodné teploty

Rýchloohrev nefunguje, keď je nastavená teplota pod 100 °C. Ak je teplota vo varnom priestore len nepatrne nižšia ako nastavená teplota, nie je rýchloohrev nutný. Nezapne sa.

Nastavenie rýchloohrevu

Stlačte tlačidlo  pre rýchloohrev. Zobrazí sa symbol  vedľa nastavenej teploty. Kocky pre kontrolu teploty sa vyplnia.

Rýchloohrev je ukončený, keď sú všetky kocky vyplnené. Budete počuť krátky signál. Symbol zhasne. Vložte Váš pokrm do varného priestoru.

Upozornenie

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

Ukončenie rýchloohrevu

Stlačte tlačidlo . Symbol zhasne.

Časové funkcie

Ponuku Časové funkcie vyvoláte pomocou tlačidla . Sú možné nasledujúce funkcie:

- nastavenie budíka;
- nastavenie času.

Ak je rúra zapnutá:

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

Nastavenie časových funkcií (stručné vysvetlenie)

1. Pomocou tlačidla  otvorte ponuku.
2. Pomocou tlačidla  alebo  zmeníte riadok a otočným ovládačom čas alebo trvanie.
3. Pomocou tlačidla  zatvoríte ponuku.

Nastavenie jednotlivých funkcií Vám podrobne popíšeme v nasledujúcich kapitolách.

Nastavenie času trvania

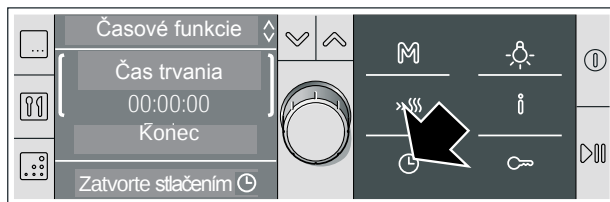
Keď nastavíte čas trvania tepelnej úpravy (čas, kedy bude pokrm hotový), ukončí sa prevádzka automaticky po tomto čase. Rúra už dlhšie nebude hriať.

Predpoklad: Je nastavený druh ohrevu a teplota.

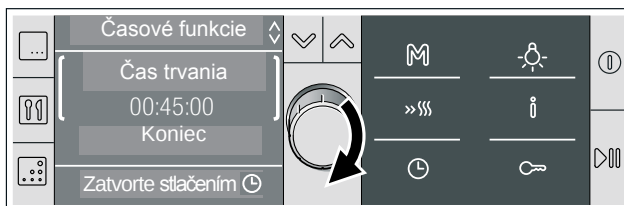
Upozornenie: Môžete nastavovať len hodiny a minúty.

Príklad v obrázku: Nastavenie horného/spodného ohrevu, 180 °C, čas trvania 45 minút.

1. Stlačte tlačidlo .
- Otvorí sa menu časové funkcie.



2. Pomocou otočného voliča prejdite k času tepelnej úpravy.



3. Stlačte tlačidlo .
4. Ak nebola prevádzka ešte spustená, stlačte tlačidlo .

Čas trvania uplynul

Zaznie signál. Rúra už nehreje. V riadku s aktuálnym stavom sa zobrazí 00:00:00. Signál môžete skôr ukončiť tlačidlom .

Ukončenie času trvania

Otvorte menu tlačidlom . Čas trvania nastavte otočným ovládačom na 00:00:00. Zatvorte menu tlačidlom .

Zmena času trvania

Otvorte menu tlačidlom . Otočným ovládačom zmeňte čas trvania. Menu zatvorte tlačidlom .

Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy

Všimnite si prosím, že potraviny, ktoré sa rýchlo kazia, nesmú zostávať dlho vo varnom priestore.

Presunutie času ukončenia je možné pri

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

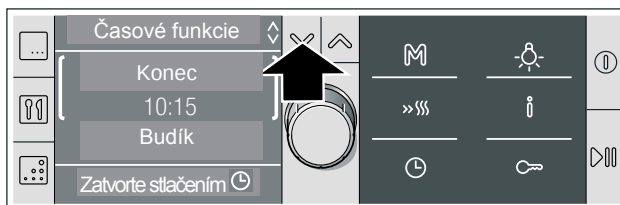
Príklad: V 9.30 vložíte pokrm do varného priestoru. Doba tepelnej úpravy je 45 minút a pokrm bude hotový o 10.15. Chceli by ste ale, aby bol hotový až 12.45.

Posuňte čas ukončenia tepelnej úpravy z 10.15 na 12.45. Rúra zostane vo vyčkávacej pozícii. Na spustenie prevádzky dôjde o 12.00 ak jej ukončení o 12.45.

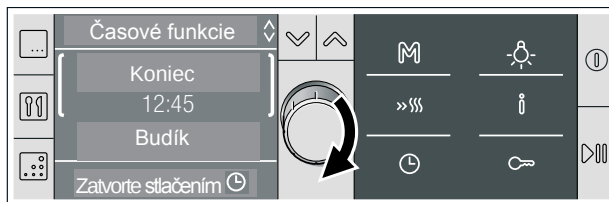
Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy

Predpoklad: Nastavená prevádzka nezačala. Musí byť nastavený čas trvania. Menu časovej funkcie ⌚ je otvorené.

1. Pomocou tlačidla  prejdite na „Koniec“. Na druhom riadku sa zobrazí časový bod, ku ktorému bude prevádzka ukončená.



2. Pomocou otočného voliča posuňte čas ukončenia tepelnej prípravy na neskôr.



3. Pomocou tlačidla ⌚ zatvorte menu voličom Časové funkcie.

4. Potvrďte tlačidlom ▶||.

Nastavenie bolo prevzaté. Rúra je v pozícii čakania ⌚.... Na riadku s aktuálnym stavom sa zobrazí čas ukončenia. Prevádzka začne v správnu chvíľu. Čas trvania plynie viditeľne v riadku s aktuálnym stavom.

Čas tepelnej úpravy uplynul

Zaznie signál. Rúra už nehreje. Na rádku s aktuálnym stavom sa zobrazí čas trvania 00:00:00. Signál môžete skôr ukončiť tlačidlom ⌚.

Zmena času ukončenia

Je to možné, kým je rúra v pozícii čakania.

Na to otvorte menu pomocou tlačidla ⌚. Stlačte tlačidlo ✓ a otočným ovládačom opravte čas ukončenia. Menu zatvorte tlačidlom ⌚.

Prerušenie času tepelnej úpravy

Je to možné, kým je rúra v pozícii čakania. Na to otvorte menu pomocou tlačidla ⌚. Stlačte tlačidlo ✓ a pomocou otočného ovládača nastavte späť čas ukončenia. Zatvorte menu tlačidlom ⌚.

Nastavenie budíka

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

1. Stlačte tlačidlo ⌚.
Otvorí sa menu Časové funkcie.
2. Pomocou otočného ovládača nastavte čas, kedy bude fungovať budík.
3. Pomocou tlačidla ⌚ zatvorte menu Časové funkcie. Displej sa zmení na predchádzajúci stav. Zobrazí sa symbol ⌚ pre budík a uplynulý čas.

Po uplynutí času

Zaznie signál. Čas uplynul. Ukazovateľ zobrazí 00:00.
Pomocou tlačidla  môžete signál prerušiť skôr.

Zrušenie času trvania

Pomocou tlačidla  otvorte menu Časové funkcie.
Pomocou otočného ovládača otočte späť čas na 00:00.
Zatvorte menu tlačidlom .

Zmena času trvania

Tlačidlom  otvorte menu Časové funkcie. Pomocou otočného ovládača zmeňte v nasledujúcich sekundách čas trvania pre budík. Zatvorte menu pomocou tlačidla .

Nastavenie času

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

Po výpadku elektrického prúdu

Po výpadku elektrického prúdu sa na displeji objaví nadpis „Základné nastavenia“.

1. Pomocou otočného ovládača sa nastaví aktuálny čas.
2. Stlačte tlačidlo .
Čas bol prevzatý.

Zmena času

Príklad: Zmena letného času na zimný.

1. Stlačte tlačidlo .
Otvorí sa menu Časové funkcie.
2. Prejdite tlačidlom  na čas.
3. Otočným ovládačom zmeňte čas.
4. Stlačte tlačidlo .
Menu Časové funkcie sa zatvorí. Čas bol zmenený.

Vypnutie zobrazenia času

Keď je rúra vypnutá, zobrazí sa na displeji aktuálny čas.
Zobrazenie času môžete vypnúť. Ako to uskutočniť, zistíte v kapitole Základné nastavenia.

Pamät'

Funkcia pamäti Vám umožňuje uložiť si vlastné programy a kedykoľvek ich opäť vyvolať.

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

Uloženie nastavení do pamäti

Do pamäti nie je možné uložiť samočistenie.

1. Nastavte druh ohrevu, teplotu a ev. čas trvania pre požadovaný pokrm. Nezapínajte štart. Keď budete chcieť program uložiť:
 2. Držte stlačené tlačidlo  kým sa nezobrazí „Pamät' uložená“.
- Uložené nastavenie sa zobrazilo na displeji a môže byť kedykoľvek spustené.

Uloženie iného nastavenia

Nove nastavte a uložte. Staré nastavenia budú prepísané.

Spustenie programu uloženého v pamäti

Uložený program pre Váš obľúbený pokrm môžete kedykoľvek spustiť.

1. Stlačte krátko tlačidlo .
Uložené nastavenie sa zobrazí. Ak sa zobrazí „Miesto v pamäti prázdne“ nie je žiadne nastavenie uložené. Nemôžete funkciu Memory spustiť. Uložte najskôr požadované nastavenie, ako je popísané v bode Uloženie nastavení do pamäti.
2. Stlačte tlačidlo .
Spustí sa nastavenie pamäti.

Zmena nastavení

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

Režim sabat

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

Počas tohto času zostanú pokrmy v rúre teplé, bez toho aby ste museli zapínať alebo vypínať.

Štart nastavenia Sabat

Predpoklad: Aktivovali ste v zýákladnom nastavení „Nastavení Sabat“. Viz kapitola Základní nastavení.

1. Stlačte tlačidlo .
Spustí sa nastavenie Sabat. Čas trvania plyníe viditeľne na riadku s aktuálnym stavom.
2. Otočte otočný ovládač doľava na nastavenie Sabat.
3. Tlačidlom  prejdite k teplote a pomocou otočného ovládača nastavte požadovanú teplotu.
4. Tlačidlom  otvorte menu Časové funkcie.
Bude navrhnuté 27:00 hodín.
5. Pomocou otočného ovládača nastavte požadovaný čas trvania.
6. Stlačte tlačidlo .

Spustí sa nastavenie Sabat. Čas trvania plyníe viditeľne na riadku s aktuálnym stavom.

Čas tepelnej úpravy uplynula

Rúra už nehreje.

Presunutie času ukončenia

Je možné presunúť čas ukončenia na neskôr.

Prerušenie nastavenia Sabat

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

Detská poistka

Aby deti omylom nezapli rúru alebo nezmenili nastavenia, má rúra detskú poistku.

Aktivácia detskej poistky

Držte stlačené tlačidlo , kým sa nezobrazí symbol . To trvá cca 4 sekundy. Ovládacie pole je zablokované.

Deaktivácia detskej poistky

Držte stlačené tlačidlo , kým nezhasne symbol. Môžete opäť nastavovať.

Upozornenie: môžete aj napriek aktivovanej detskej poistke rúru pomocou  alebo dlhého stlačenia tlačidla  vypnúť, nastaviť budík, meniť čas a vypnúť akustický signál.

Základné nastavenia

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

Upozornenie:

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

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

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

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

Zmena základných nastavení

Predpoklad: Rúra musí byť vypnutá.

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

1. Stlačte tlačidlo  a držte ho cca 4 sekundy stlačené, kým sa na displeji neobjaví nadpis „Základné nastavenia“ a prvé základné nastavenie „Voľba jazyka“.
2. Tlačidlom  zvolte požadované základné nastavenie.
3. Otočným ovládačom zmeňte základné nastavenie.
4. Môžete teraz meniť ďalšie základné nastavenia. Na to prejdite tlačidlom  alebo  na požadované nastavenie. Otočným ovládačom zmeňte základné nastavenie.
5. Držte stlačené tlačidlo , kým sa nezobrazí čas. To trvá približne štyri sekundy. Všetky zmeny sú uložené.

Prerušenie

Stlačte tlačidlo . Zmeny neboli prevzaté.

Automatické vypnutie

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

Aktívne vypnutie

Text „automatické vypnutie“ sa zobrazí na displeji. Prevádzka je prerušený.

Aby text zmizol, stlačte ľubovoľné tlačidlo. Môžete opäť nastavovať.

Upozornenie: Ak je nastavený čas trvania, rúra po uplynutí tohto času nebude hriať. Automatická funkcia vypnutia nie je nutná.

Samočistenie

Samočistenie regeneruje samočistiace plochy vo varnom priestore.

Samočistiace plochy sú potiahnuté vrstvou vysoko poréznej keramiky. Táto vrstva nasaje a odstráni vystrieknutú šťavu z mäsa alebo koláčov, zatiaľ čo je rúra v prevádzke.

Ak sa plochy nedostatočne čistia a vznikajú tmavé škvrny, regenerujte ich pomocou samočistenia.

Dodatočné vybavenie samočistiacim stropom a bočných stien

Zadná stena vo varnom priestore je potiahnutá vrstvou keramiky. Aby ste mohli využívať samočistenie, musí táto vrstva pokrývať aj strop a bočné steny.

Samočistiaci strop a bočné steny si môžete dokúpiť ako zvlášťne príslušenstvo v zákazníckom servise.

Zmena základných nastavení

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

Stupne samočistenia

Môžete si vybrať z troch stupňov samočistenia.

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

Pred samočistením

Čistenie dna varného priestoru

Vyberte príslušenstvo a riad z varného priestoru.

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

Použite tkaninu a horúci umývací roztok alebo octovú vodu. Pri silnom znečistení použite drôtenku z ušľachtilej ocele alebo prostriedok na čistenie rúr.

Čistite len studený varný priestor.

Na samočistiace plochy nikdy nepoužívajte drôtenku a prostriedok na čistenie rúr.

Nastavenie stupňa samočistenia

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

Ak chcete zmeniť stupeň samočistenia:

2. Otočte otočným ovládačom na požadovaný stupeň čistenia.

3. Tlačidlom  spustíte čistenie.

Čas trvania viditeľne plyní v riadku s aktuálnym stavom.

Samočistenie je ukončené

V riadku s aktuálnym stavom sa zobrazí 00:00:00. Rúra už nehreje.

Ukončenie čistenia

Držte stlačené tlačidlo , kým sa nezobrazí 3D-horúci vzduch, 160 °C. Môžete opäť nastavovať.

Oprava čistiaceho stupňa

Po štarte už nie je možné meniť čistiaci stupeň.

Čistenie by malo prebiehať v noci

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

Po čistení

Keď je varný priestor vychladnutý, zotrite zvyšky soli vlhkou utierkou zo samočistiacich plôch.

Údržba a čistenie

Dôkladnou údržbou a kvalitným čistením zostane vaša rúra dlho pekná a funkčná. Tu vám vysvetlíme, ako sa o rúru správne starať a ako ju čistiť.

Pokyny

- Drobné farebné rozdiely na prednej strane rúry sú spôsobené použitím rôznych materiálov ako sklo, umelá hmota a kov.
- Tiene pri okienku dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy alebo chyby skla, sú svetelné odrazy pochádzajúce z osvetlenia rúry.
- Smalt sa pri vysokých teplotách vypaľuje, čo môže viesť k vzniku drobných farebných rozdielov. Tento jav je normálny a nijak nenarušuje funkčnosť rúry. Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne posmaltovať, preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana se tým nijak nenaruší.

Čistiace prostriedky

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

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

Nové penové handričky pred prvým použitím dôkladne vyperte.

Oblasť	Čistiaci prostriedok
Predná stena rúry	Horúci umývací roztok: Plochu umyte tkaninou namočenou v horúcom umývacom roztoku a mäkkou tkaninou utrite do sucha. Nepoužívajte prostriedok na čistenie skla alebo škrabku na sklo.
Nerezové plochy	Horúci umývací roztok: Vyčistite tkaninou a potom osušte mäkkou utierkou. Škvry od vody, tuku, škrobu a mlieka ihneď odstráňte, aby sa pod nimi nemohla vytvárať korózia. V zákazníckom servise alebo špecializovanom obchode sú na získanie špeciálneho prostriedku určeného na starostlivosť o ušľachtilú oceľ, ktoré sa hodia na teplé povrchy. Naneste mäkkou tkaninou slabú vrstvu ošetrojúceho prostriedku.
Presklené dvierka	Čistiaci prostriedok na sklo: Utrite mäkkou handričkou. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Sklenený kryt osvetlenia varného priestoru	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou.
Tesnenie neskladajte!	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou. Nedrhnete.
Rošty	Horúci čistiaci roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.
Teleskopické výsuvy	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Nenamáčajte ani neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúci čistiaci roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.

Čistenie samočistiacich plôch vo varnom priestore

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

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

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

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

Keramická vrstva se zregeneruje. Po vychladnutí varného priestoru odstráňte vodou a mäkkou špongiou nahnedlé alebo belavé zvyšky.

Dôležité pokyny

Nikdy nepoužívajte drsné čistiace prostriedky. Mohli by poškriabať, príp. úplne zničiť vysoko poréznu vrstvu.

Na keramickú vrstvu nikdy nenanášajte prostriedok určený na čistenie rúr. Ak sa napriek tomu keramická vrstva dostane do styku s týmto prostriedkom, ihneď ho odstráňte pomocou špongie a dostatečného množstva vody.

Použite handričku a horúci čistiaci roztok alebo octovú vodu.

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

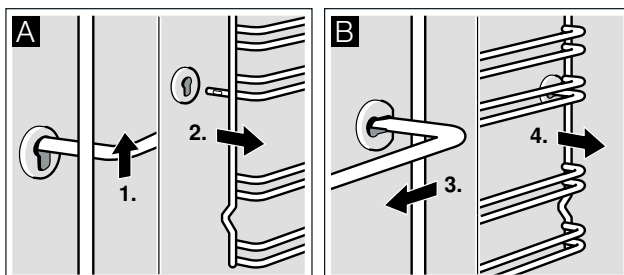
Čistenie dna varného priestoru, stropu a bočných stien

Vysadenie a nasadenie závesných roštov

Vysadenie závesných roštov

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

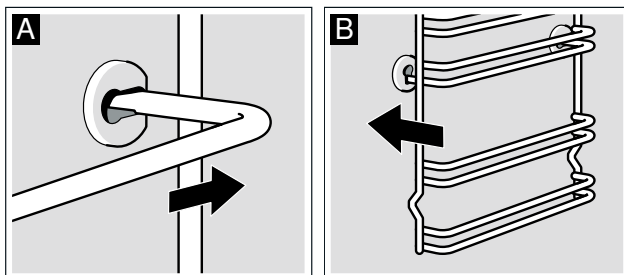
1. Rošt vpredu nadvihnite smerom hore
2. a vysadíte ho (obrázok A).
3. Potom celý rošt vytiahnite smerom dopredu a vyberte ho (obrázok B).



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

Nasadenie závesných roštov

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



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

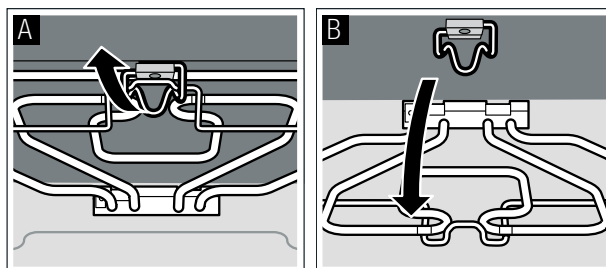
Sklopenie grilovacieho telesa



Pre lepšie čistenie môžete sklopiť grilovacie teleso.

Nebezpečenstvo popálenia! Rúru na pečenie musí byť studená.

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



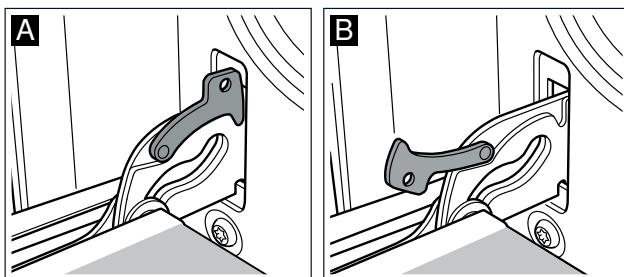
3. Po vyčistení grilovacieho telesa vyklopte ho a držte ho.
4. Držiak potiahnite dolu, kým počuteľne zaklapne.

Vysadenie a nasadenie dvierok rúry

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

Závesy dvierok rúry sú vybavené zaistovacími páčkami. Ak je zaistovacia páčka zaklopená (obrázok A), nie je možné dvierka zložiť.

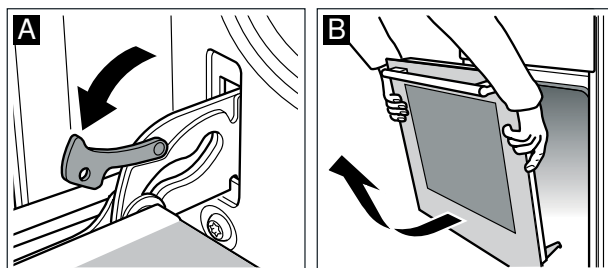
Ak sú zaistovacie páčky pre zloženie dvierok rúry vyklopené (obrázok B), sú závesy zaistené a nemôžu sa tak náhle zaklapnúť.



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

Vysadenie dvierok

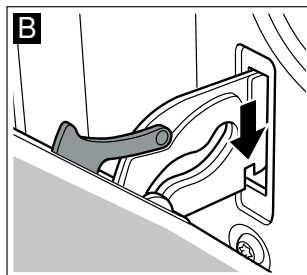
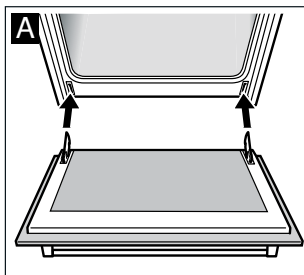
1. Dvierka rúry úplne otvorte.
2. Odklopte obidve zaistovacie páčky vľavo a v pravo (obrázok A).
3. Zatvorte dvierka rúry až na doraz (obrázok B). Dvierka chytíte obidvoma rukami vľavo a vpravo. Ešte trochu viac ich zatvorte a vytiahnite (obrázok B).



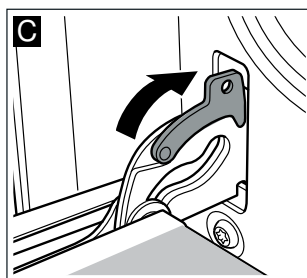
Nasadenie dvierok

Dvierka rúry nasadíte späť v obrátenom poradí.

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



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



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

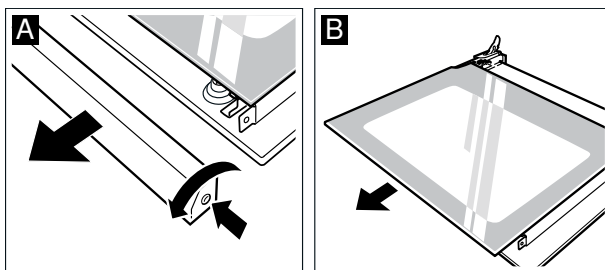
Vysadenie a nasadenie sklenených tabulí

Pre jednoduchšie čistenie môžete sklenené tabule z dvierok rúry demontovať.

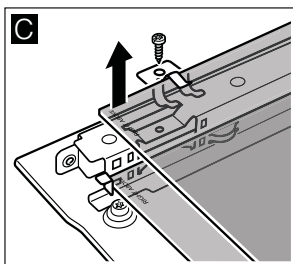
Pri demontáži vnútorných skiel si všimnite, v akom poradí ste sklá vytiahli. Aby ste sklá namontovali späť v rovnakom poradí, orientujte sa podľa príslušného čísla sklenenej tabule.

Demontáž

1. Vysaďte dvierka rúry a položte ich rukoväťou dolu na utierku.
2. Odskrutkujte kryt hore na dvierkach rúry. Na tento účel vyskrutkujte skrutky na ľavej a pravej strane (obrázok A).
3. Nadvihnite hornú sklenenú tabuľu a vytiahnite ju (obrázok B).



4. Uvoľnite pravú a ľavú pripevňovaciu svorku. Nadvihnite tabuľu a stiahnite držiaky z tabule (obrázok C). Vyberte strednú sklenenú tabuľu.



5. Spodnú sklenenú tabuľu vytiahnite šikmo hore.

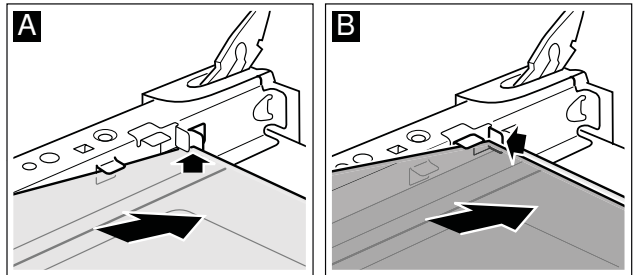
Vyčistite sklené tabule prostriedkom určeným na čistenie skla a mäkkou tkaninou.

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

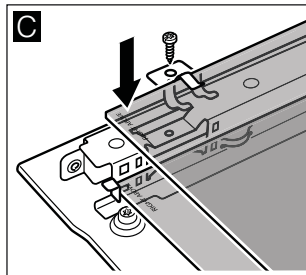
Montáž

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

1. Tabuľu zasunúť šikmo smerom dozadu. (obrázok A).
2. Vsuňte strednú sklenenú tabuľu (obrázok B).



3. Pripevňovacie svorky vpravo a vľavo nasadíte na tabuľu, vyrovnajte tak, aby sa pružiny nachádzali nad skrutkovacím otvorom a priskrutkujte (obrázok C).



4. Hornú tabuľu zasunúť šikmo dozadu. Hladká plocha sa musí nachádzať na vonkajšej strane dvierok.
5. Nasadíte a priskrutkujete kryt.
6. Zaveste dvierka rúry.

Rúru môžete opäť používať až po správnom nasadení tabulí.

Čo robiť v prípade poruchy?

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

Tabuľka porúch

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



Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Len nami zaškolený technik servisného strediska môže vykonávať opravy.

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

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

Chybové hlásenia začínajúce na E

Ak sa na displeji objaví chybové hlásenie začínajúce na E, stlačte tlačidlo . Chybové hlásenie zmizne. Môže sa stať, že budete musieť opäť nastaviť aktuálny čas. Ak sa chybové hlásenie opäť zobrazí, kontaktujte zákaznický servis.

Pri nasledujúcom chybovom hlásení si môžete sami urobiť nápravu.

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

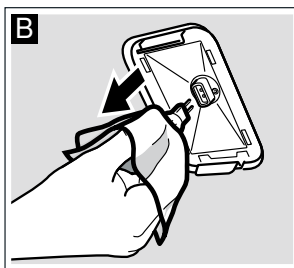
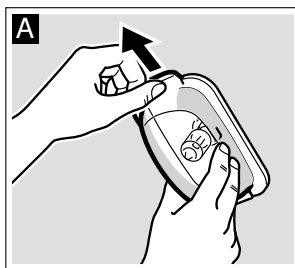
Výmena žiarovky na strope rúry

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



Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
Vypnite poistku v poistkovej skrini.

1. Aby sa zabránilo poškodeniu, do studenej rúry položte utierku.
2. Zložte sklenený kryt. Na to stlačte palcom všetky spoje z kovu na bok (obrázok A).
3. Vytiahnite žiarovku – netočte s ňou (obrázok B). Nasadte novú žiarovku, pritom si všimnite polohu kolíkov. Žiarovku pevne zatlačte.



4. Opäť nasadíte sklenený kryt. Pritom ho nasadíte na jednej strane a na druhej strane ho pevne zatlačíte na miesto. Sklo zacvakne.
5. Vyberte utierku a zapnite poistku v poistkovej skrini.

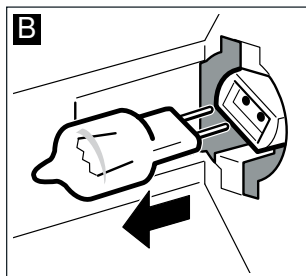
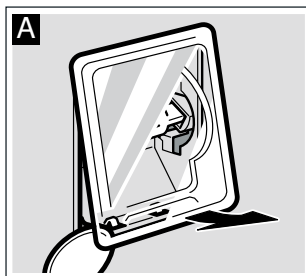
Výmena bočného osvetlenia rúry

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

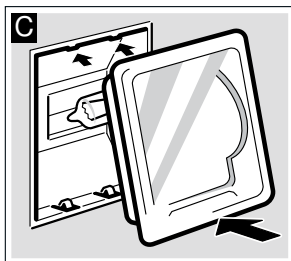


Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
Vypnite poistku v poistkovej skrini.

1. Do studenej rúry vložte utierku, aby ste zabránili poškodeniu.
2. Vyberte sklený kryt. Rukou otvorte sklený kryt (obrázok A). Ak by sklený kryt nebolo možné vybrať, zoberte si na pomoc lyžicu.
3. Vyberte žiarovku, neotáčajte ju (obrázok B). Vložte novú žiarovku, pritom dbajte na správnu polaritu. Žiarovku zatlačte na svoje miesto.



4. Opäť nasadíte sklený kryt. Dbajte na to, aby sa vykľenutie v skle nachádzalo vpravo. Nasadíte sklo hore a dole ho pevne zatlačíte na miesto (obrázok C). Sklo zacvakne.



5. Vyberte utierku a zapnite poistku v poistkovej skrini.

Sklenený kryt

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

Zákaznícky servis

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

Číslo E a číslo FD

Servisu vždy oznámte číslo F a číslo FD vášho spotrebiča. Výrobný štítok s týmito číslami nájdete vpravo, na boku dvierok rúry.

Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, poznačte si hneď údaje k svojmu spotrebiču a telefonický kontakt na najbližšie servisné stredisko.

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

Číslo E	Číslo FD
---------	----------

Zákaznícky servis 

Dúverujte odbornosti výrobcu. Tak zaistíte, že oprava bude vykonaná zaškoleným servisným technikom, ktorý je pre Váš spotrebič vybavený originálnymi náhradnými dielmi.

Energia a ochrana životního prostředí

Váš nový spotřebič je velmi efektivní. Tu získáte údaje pro optimální druh ohřevu eco. Okrem toho tu nájdete tipy, ako môžete s Vaším spotrebičom ušetriť ešte viac energie a ako ho ekologicky zlikvidujete.

Druh ohřevu eco

Pomocou energeticky efektívneho druhu varenia Horúci vzduch eco, môžete pripravovať mnoho pokrmov na jednej úrovni. Ventilátor rozdeľuje energeticky optimalizované teplo kruhového ohrevného telesa v zadnej stene rovnomerne do priestoru na pečenie. Pečenie pečiva a mäsa a iná tepelná úprava bez predhriatia.

Pokyny

- Vsuňte pokrmy do chladného prázdneho varného priestoru. Len vtedy bude pôsobiť energetická optimalizácia.
- Otvárajte dverka rúry počas tepelnej úpravy len ak je to nutné.

Tabuľka

V tabuľke nájdete výber pokrmov, ktoré sú najvhodnejšie pre horúci vzduch eco. Získate údaje pre vhodnú teplotu a čas trvania pečenia. Môžete vidieť, ktoré príslušenstvo a ktorá úroveň pre vsunutie je najvhodnejšia.

Teplota a čas pečenia závisí na množstve, vlastnostiach a kvalite potravín. Preto sú v tabuľke uvedené rozhrania. Skúste to najskôr s nižšou hodnotou. Nižšia hodnota vytvára rovnomernejšie zhnednutie. Ak budete požadovať, nastavte budúce hodnotu vyššiu.

Postavte formy a riad doprostřed roštu. Keď položíte potraviny priamo na rošt, vsuňte dodatočne univerzálny plech do výšky 1. Tuk a šťava budú zachytené a rúra zostane čistá.

Pokrmý s horúcim vzduchom eco  	Príslušenstvo	Výška	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Koláč a pečivo				
Trené cesto na plechu so suchou posýpkou	Plech na pečenie	3	170-190	25-35
Trené cesto vo forme	Hranatá forma	2	160-180	50-60
Tortový korpus, trené cesto	Forma na ovocný koláč	2	160-180	20-30
Jemný ovocný koláč, trené cesto	Otváracia/bábovková forma	2	160-180	50-60
Kysnuté cesto na plechu, suchá posýпка	Plech na pečenie	3	170-190	25-35
Trené cesto na plechu, suchá posýпка	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
Piškótový torta, 6 vajec	Otváracia tortová forma	2	150-170	40-50
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3	180-200	20-30
Koláčky	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 mouka	Plech na pečenie	3	200-220	20-30
Nákypy				
Gratinované zemiaky	Forma na náky	2	160-180	60-80
Lasagne	Forma na náky	2	180-200	40-50
Mratené produkty				
Pizza, tenký korpus	Univerzálny plech	3	190-210	15-25
Pizza, hrubý korpus	Univerzálny plech	2	180-200	20-30
Hranolky	Univerzálny plech	3	200-220	20-30
Kuracie krídla	Univerzálny plech	3	220-240	20-30
Rybie prsty	Univerzálny plech	3	220-240	10-20
Žemle pre dopečenie	Univerzálny plech	3	180-200	10-15
Mäso				
Hovädzia dusená pečienka, 1,5 kg	Zatvorená nádoba	2	190-210	130-150
Bravčová pečienka, z krku, 1 kg	Otvorená nádoba	2	190-210	110-130
Teľacia pečienka, horný šál, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2	190-210	110-130
Ryby				
Pražma, 2 kusy á 750 g	Univerzálny plech	2	170-190	50-60
Pražma ve v slanej kukuričke, 900 g	Univerzálny plech	2	170-190	60-70
Pstruh, 2 kusy po 500 g	Univerzálny plech	2	170-190	45-55
Rybie filé, kus po 100 g	Rošt + univerzálny plech	2+1	190-210	30-40

Úspora energie

- Predhrejte rúru len vtedy, ak je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na obsluhu.
- Používajte tmavé, čierne lakované alebo smaltované formy na pečenie. Tieto formy obzvlášť dobre prijímajú teplo.
- Počas pečenia otvárajte dvierka rúry čo najmenej.
- Viac koláčov pečte hneď po sebe. Rúra je ešte teplá. Tým sa skráti doba pečenia druhého koláča. Môžete tiež zasunúť 2 chlebíkové formy vedľa seba.
- Pri dlhšej dobe tepelnej úpravy môžete rúru vypnúť 10 minút pred koncom pečenia ak dopečeniu pokrmu využiť zbytkové teplo.

Ekologická likvidácia



Obal zlikvidujte v súlade so životným prostredím.

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/EG týkajúci sa elektroniky a starých spotrebičov (waste electrical and electronic equipment WEEE).

Táto smernica upravuje spätný odber a recykláciu starých spotrebičov v rámci Európskej únie.

Programová automatika

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

Riad

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

Vhodný riad

Odporúčame vám tepelne odolný riad (do 300 °C) zo skla alebo sklokeramiky.

Pekáče z ušľachtilej ocele môžete použiť len pri niektorých programoch. Lesklý povrch veľmi silno odráža tepelné žiarenie. Pokrm toľko nezehnedne a mäso nie je dokonale prepečené. Ak použijete pekáč z ušľachtilej ocele, zložte po ukončení programu pokrievku. Mäso grilujte na 3 stupni ešte 8 až 10 minút.

Ak použijete pekáč zo smaltovanej ocele, liatiny alebo hliníka liateho pod tlakom, pokrm viac zehnedne. Pridajte viac tekutiny.

Nevhodný riad

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

Veľkosť riadu

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

Príprava pokrmu

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

Zvoľte vhodnú nádobu.

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

Mäso okoreňte. Zmrazené mäso okoreňte rovnako ako mäso čerstvé.

Pri mnohých pokrmoch je potrebné pridať tekutinu. Pridajte do nádoby toľko tekutiny, aby jej hladina dosahovala cca $\frac{1}{2}$ cm. Ak je v tabuľke uvedené „trochu“ tekutiny, väčšinou stačia 2 - 3 polievkové lyžice. Ak je pri tekutine uvedené „áno“, môže to kludne byť viac. Dodržiavajte pokyny pred tabuľkami a v nich.

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

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

Nádobu vložte vždy do studeného varného priestoru.

Programy

Hydina

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

Pri príprave niekoľkých stehien nastavte hmotnosť najťažšieho stehna. Stehná musia mať približne rovnakú hmotnosť.

Príklad:

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

Nastavte 400 g.

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

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

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

Mäso

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

Hovädzie mäso

K dusenému mäsu pridajte dostatočné množstvo tekutiny. Môžete použiť aj tekutinu, v ktorej ste mäso marinovali.

K hovädziemu by ste mali pridať toľko tekutiny (vody alebo vývaru), aby mäso bolo skoro celé v tekutine.

Roastbeef upravujte tučnou stranou nahor.

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

Teľacie mäso

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

Programy Teľacie mäso	Hmotnostný rozsah v kg	Pridaná tekutina	Nastavená hmotnosť
Pečienka, čerstvá, jemná napr. horný šál, orech	0,5 - 3,0	áno	hmotnosť mäsa
Pečienka, čerstvá, prerastená napr. pliecko, krkovička	0,5 - 3,0	trochu	hmotnosť mäsa
Pečienka, zmrazená, jemná* napr. horný šál, orech	0,5 - 2,0	áno	hmotnosť mäsa
Pečienka, zmrazená, prerastená* napr. pliecko, krkovička	0,5 - 2,0	trochu	hmotnosť mäsa
Koleno s kosťou, čerstvé	0,5 - 2,5	áno	hmotnosť mäsa
Osso buco napr. plátky teľacej nohy so zeleninou	0,5 - 3,5	áno	hmotnosť mäsa

Bravčové mäso

Mäso s kosťou položte do pekáča stranou s kosťou smerom nadol.

Mäso s kôrkou položte do nádoby kôrkou nahor. Kožu pred pečením mriežkovite narežte, bez toho, aby ste porezali mäso. Šunku položte tukovou vrstvou nahor.

Šunkové mäso pečte v odkrytej nádobe, aby sa vytvorila kôrka.

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

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

Jahňacie a baranie mäso

Pri mäsách nastavte hmotnosť mäsa, pri sekanej nastavte celkovú hmotnosť.

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

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

Divina

Divinu môžete obložiť slaninou, mäso tak bude šťavnatejšie, nezozlatne však toľko. Pre lepšiu chuť môžete divinu pred pečením nechať cez noc marinovať v chladničke v omare, víne alebo octe.

Ak pečiete viac zajačích stehien, nastavte hmotnosť najťažšieho stehna.

Môžete piecť aj už naporcovaného zajaca. Nastavte celkovú hmotnosť.

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

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

Ryby

Rybu vyčistíte, okyslíte a osolíte ako obvykle.

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

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

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

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

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

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

Sekaná

Použite čerstvé mleté mäso.

Nastavte celkovú hmotnosť sekanej.

Hmotu môžete zjemniť kockami zeleniny alebo syra.

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

Pokrm z jedného hrnca

Môžete kombinovať rôzne druhy mäsa a čerstvú zeleninu.

Mäso nakrájajte na malé kúsky. Kuracie časti použite celé.

K mäsu pridajte rovnaké až dvojnásobné množstvo zeleniny.

Príklad: K 0,5 kg mäsa pridajte 0,5 kg až 1 kg čerstvej zeleniny.

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

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

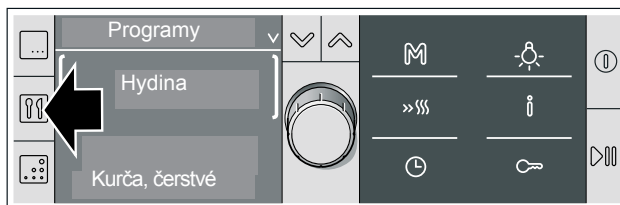
Na prípravu pokrmu z jedného hrnca sa hodia pevné druhy zeleniny, napríklad mrkva, zelená fazuľa, biela kapusta, zeler a zemiaky. Čím menšie kúsky zeleniny nakrájate, tým väčšie budú. Aby zelenina príliš nezhnedla, zalejte ju tekutinou.

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

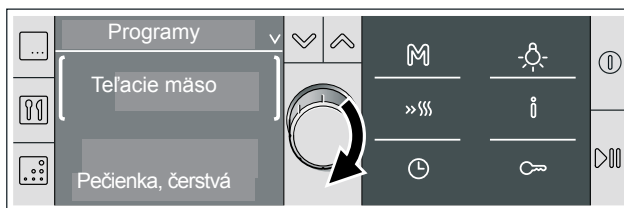
Výber a nastavenia programu

Príklad na obrázku: Nastavenie pre zmrazenú teľaciu pečeňku, jemnú, s hmotnosťou 1,3 kg.

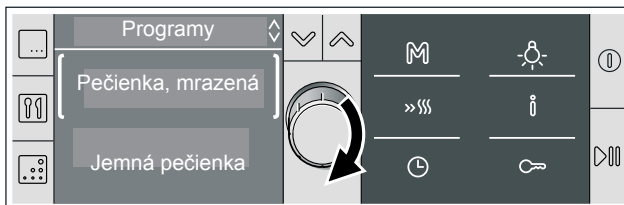
1. Stlačte tlačidlo . Objaví sa prvá programová skupina a prvý program.



2. Vyberte otočným ovládačom programovú skupinu.



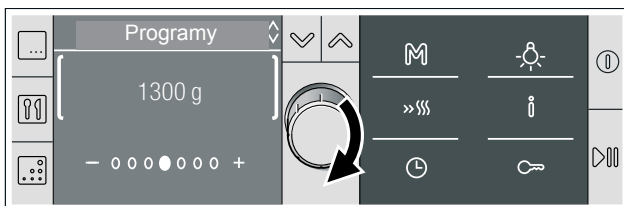
3. Tlačidlom  prejdite na ďalší riadok.
4. Pomocou otočného ovládača vyberte požadovaný program.



Pri jednej časti programu môžete ďalej rozlišovať, napr. pri Teľacej pečienky na jemnú alebo prerastenú.

Stlačte tlačidlo  a vyberte otočným ovládačom. Pre zvolený program sa Vám zobrazí navrhovaná hmotnosť.

5. Stlačte tlačidlo .
6. Otočným ovládačom nastavte hmotnosť pokrmu. Keď prejdete na spodný riadok, môžete zmeniť výsledok tepelnej úpravy (viď. individuálne úpravy).



7. Stlačte tlačidlo .
- Program sa spustí. Čas trvania beží viditeľne na riadku s aktuálnym stavom.

Program je ukončený

Ozve sa signál. Rúra už nepečie. Signál môžete skôr ukončiť stlačením tlačidla . Na riadku s aktuálnym stavom sa zobrazí 00:00:00 pre uplynutý čas trvania.

Prerušenie programu

Držte stlačené tlačidlo , kým sa nezobrazí 3D-horúci vzduch, 160 °C. Môžete opäť nastavovať.

Zistenie informácií

Stlačte krátko tlačidlo . Každú informáciu vyvoláte pomocou otočného ovládača.

Presunutie času ukončenia

Vid' kapitola Časové funkcie, Presunutie času ukončenia.

Individuálne nastavenie

Ak konečný výsledok programu nezodpovedá Vaším predstavám, môžete nastavenie programu n budúce prispôbiť vašim prániam.

Nastavte spotrebič podľa popisu v bodoch 1 až 6. Stlačte tlačidlo  a pomocou otočného ovládača sa posuňte po svetelnom poli.

- ○○○●○○○ +

Vľavo = slabšie prepečenie pokrmu.

Vpravo = silnejšie prepečenie pokrmu.

Zmení sa čas tepelnej úpravy daného programu.

Tipy pre programovú automatiku

Hmotnosť mäsa alebo hydiny je vyššia ako uvedený rozsah hmotnosti.

Hmotnostný rozsah je vedome ohraničený. Pre veľmi veľké mäso nie je k dostaniu dostatočne veľký pekáč. Veľké kusy mäsa alebo hydiny pripravujte pri hornom a spodnom ohreve  alebo na cirkulačnom grile .

Mäso je dobré ale šťava je príliš tmavá.

Zvoľte menšiu nádobu alebo použite viac tekutiny.

Mäso je dobré ale šťava je príliš svetlá alebo vodová.

Zvoľte väčšiu nádobu alebo použite menej tekutiny.

Mäso je na povrchu príliš suché.

Použite nádobu s dobre padnúcim krytom. Veľmi chudé mäso bude šťavnatejšie, pokiaľ ho obložíte slaninou.

Počas pečenia je cítiť pripálenie, ale mäso vypadá dobre.

Pokrievka pekáča nie je správne nasadená, prípadne sa mäso nadulo a nadvihlo pokrievku. Používajte vždy len vhodnú pokrievku. Dbajte na to, aby ste medzi mäsom a pokrievkou zachovali odstup minimálne 3 cm.

Chceli by ste pripraviť zmrazené mäso.

Zmrazené mäso okoreňte rovnako ako čerstvé mäso. Pozor: Posunutie doby ukončenia tepelnej úpravy na neskôr nie je u zmrazeného mäsa možné. Mäso by sa počas čakania rozmrazilo a nebolo by požívateľné.

Mäso je málo alebo príliš prepečené.

Nabudúce zmeňte nastavenie. Pokyny ku zmene nastavení nájdete v kapitole Programová automatika a Individuálne nastavenie.

Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu

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

Upozornenie

- Hodnoty uvedené v tabuľkách platia vždy pre vloženie potravín do studenej a prázdnej rúry. Rúru predhrejte len vtedy, ak je to uvedené v tabuľke. Pred použitím odstráňte z varného priestoru rúry príslušenstvo, ktoré práve nepotrebuje.
- Príslušenstvo vyložte papierom na pečenie až po predhriatí.
- Časové údaje uvedené v tabuľkách sú len orientačné. Doba tepelnej úpravy závisí na akosti použitých potravín.
- Používajte príslušenstvo, ktoré vám bolo dodané spolu s rúrou. Ďalšie príslušenstvo si môžete zakúpiť v špecializovanej predajni alebo v autorizovanom servise.
- Pri vyberaní horúceho príslušenstva alebo riadu z rúry vždy používajte chňapku alebo kuchynskú utierku.

Koláče a pečivo

Pečenie na jednej úrovni

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

Pečenie na niekoľkých úrovniach

Používajte 3D-horúci vzduch .

Pečenie na 2 úrovniach:

- univerzálny plech na úrovni 3;
- plech na pečenie na úrovni 1.

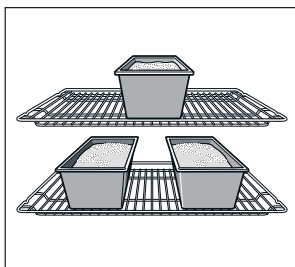
Pečenie na 3 úrovniach:

- plech na pečenie na úrovni 5;
- univerzálny plech na úrovni 3;
- plech na pečenie na úrovni 1.

Súčasné zasunuté plechy nemusia byť súčasne hotové.

V tabuľkách nájdete návrhy pre vaše pokrmy.

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



Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu. Pri svetlých foriem na pečenie vyrobených z tenkostenového kovu alebo pri sklených formách sa predlžuje doba tepelnej úpravy a koláč nezozlatne rovnomerne.

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

Tabuľky

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

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

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

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

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

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

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

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

* Nechajte koláč cca 20 minút vychladnúť vo vypnutej a zatvorenej rúre.



= 3D-horúci vzduch



= horný/spodný ohrev



= hydroBaking



= intenzívny ohrev

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

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

 = 3D-horúci vzduch

 = horný/spodný ohrev

 = hydroBaking

Drobné pečivo	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v min.
Koláče	plech na pečenie	3		130 - 150	15 - 25
	univerzálny plech + plech na pečenie	3 + 1		130 - 150	25 - 35
	univerzálny plech + 2 plechy na pečenie	5 + 3 + 1		130 - 150	30 - 40
Striekané pečivo	plech na pečenie	3		150 - 170	20 - 30
	plech na pečenie	3		150 - 170	20 - 30
	univerzálny plech + plech na pečenie	3 + 1		140 - 150	30 - 40
	univerzálny plech + 2 plechy na pečenie	5 + 3 + 1		130 - 150	40 - 50
Makrónky	plech na pečenie	2		100 - 120	30 - 40
	univerzálny plech + plech na pečenie	3 + 1		100 - 120	35 - 45
	univerzálny plech + 2 plechy na pečenie	1 + 3 + 5		100 - 120	40 - 50
Bezé	pečicí pech	3		80 - 100	100 - 150
Muffiny	rošt s formou na muffiny	3		180 - 200	20 - 25
	2 rošty s formami na muffiny	3 + 1		160 - 180	25 - 30
Pečivo z odpaľovaného cesta	plech na pečenie	2		210 - 230	30 - 40

Drobné pečivo	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v min.
Pečivo z lístkového cesta	plech na pečenie	3		180 - 200	20 - 30
	univerzálny plech + plech na pečenie	3 + 1		180 - 200	25 - 35
	univerzálny plech + 2 plechy na pečenie	1 + 3 + 5		170 - 190	35 - 45
Pečivo z kysnutého cesta	plech na pečenie	3		190 - 210	20 - 30
	univerzálny plech + plech na pečenie	3 + 1		160 - 180	25 - 35

Chlieb a žemle

Pri pečení chleba rúru predhrejte, ak sa neuvádza inak.
Do horúcej rúry nikdy nelejte vodu.

Druhy ohrevu:

 = 3D-horúci vzduch

 = hydroBaking

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

Tipy pre pečenie

Chcete piecť podľa vlastného receptu.

Orientujte sa podľa podobného pečiva, ktoré je uvedené v tabuľkách.

Takto zistíte, či je trený koláč prepečený.

Približne 10 minút pred koncom uvedenej doby pečenia zapichnete tenkú drevenú špajchľu do najvyššieho miesta koláča. Ak sa na špajchľu nenalepia zvyšky cesta, koláč je hotový.

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

Mäso, hydina a ryby

Pokyny k riadu

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

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

Pri použití smaltovaných pekáčov pridajte o niečo viac tekutiny.

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

Nádobu postavte vždy do stredu roštu.

Údaje v tabuľkách:

nádoba bez pokrievky = odkrytá;

nádoba s pokrievkou = zakrytá.

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

Pokyny k pečeniu

K mäsu pridajte trochu tekutiny. Tekutina by mala dosahovať do výšky cca $\frac{1}{2}$ cm. K dusenému mäsu pridajte dostatočné množstvo tekutiny. Tekutina by mala dosahovať výšku 1 - 2 cm. Množstvo tekutiny závisí na druhu mäsa a materiálu nádoby. Ak pripravujete mäso v smaltovanom pekáči, pridajte viac tekutiny, ako keď pečiete v sklenej nádobe.

Pekáče z ušľachtilej ocele nie sú príliš vhodné. Mäso sa pečie pomalšie a toľko nezozlatne. Nastavte vyššiu teplotu a/alebo dlhšiu dobu prípravy.

Pokyny ku grilovaniu

Grilujte vždy v zatvorenej rúre.

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

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

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

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

Grilované kúsky otočte po uplynutí $\frac{2}{3}$ uvedenej doby.

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

Mäso

Kúsky mäsa obráťte po uplynutí polovice doby tepelnej úpravy.

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

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

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

Druhy ohrevu:

 = horný/spodný ohrev

 = cirkulačný gril

 = veľkoplošný gril

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

Mäso	Hmotnosť	Prislušenstvo a riad	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas tepelnej úpravy v min.
Bravčová pečienka, jemná	1,0 kg	odkryté	2		200 - 220	120
	1,5 kg				190 - 210	140
	2,0 kg				180 - 200	160
Údené mäso s kosťou	1,0 kg	zakryté	2		210 - 230	70
Steaky, hrubé 2 cm		rošt + univerzálny plech	5 + 1		3	15
Bravčové medajlónky, hrubé 3 cm		rošt + univerzálny plech	5 + 1		3	10
Jahňacie mäso						
Jahňací chrbát s kosťou	1,5 kg	odkryté	2		190 - 210	60
Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené	1,5 kg	odkryté	1		160 - 180	120
Zverina						
Srňčí chrbát s kosťou	1,5 kg	odkryté	2		200 - 220	50
Srňčie stehno bez kosti	1,5 kg	zakryté	2		210 - 230	100
Pečienka z diviaka	1,5 kg	zakryté	2		180 - 200	140
Jelenia pečienka	1,5 kg	zakryté	2		180 - 200	130
Králík	2 kg	zakryté	2		220 - 240	60
Sekaná	z 500 g masa	odkryté	1		180 - 200	80
Údeniny		rošt + univerzálny plech	4 + 1		3	15

Hydina

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

Celú hydinu položte na rošt najskôr prsnou stranou dolu. Otočte po uplynutí $\frac{2}{3}$ uvedeného času tepelnej úpravy. Kúsky pečienky, ako morčacie rolky alebo morčacie prsia otočte po uplynutí polovice uvedeného času úpravy. Jednotlivé časti hydiny otočte po uplynutí $\frac{2}{3}$ uvedeného času tepelnej úpravy.

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

Hydina sa upeče obzvlášť dozlata a získa chrumkavú kožu, ak ju pred koncom času pečenia potriete maslom, slanou vodou a pomarančovou šťavou.

Druhy ohrevu:

 = cirkulačný gril

 = veľkoplošný gril

 = horný/spodný ohrev

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

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

Ryby

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

Celú rybu nemusíte otáčať. Vložte celú rybu do rúry na pečenie v polohe polávania, chrbtovou plutvou hore. Do brucha ryby vložte narezaný zemiak alebo malú teplu odolnú nádobu, aby ste rybu stabilizovali.

Rybie filé duste v niekoľkých lyžiciach tekutiny.

Druhy ohrevu:

 = veľkoplošný gril

 = cirkulačný gril

 = horný/spodný ohrev

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

Tipy pre pečenie mäsa a grilovanie

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

Mierne dovarenie

Mierna tepelná úprava, inak taktiež varenie s nízkou teplotou, je ideálny spôsob tepelnej úpravy pre jemné kúsky mäsa, ktoré majú byť spracované doružova alebo hotové presne v správnu chvíľu. Mäso zostane veľmi šťavnaté a jemné. Vaša výhoda: Máte mnoho času pri plánovaní menu, pretože takto pripravené mäso môžete bez problému udržiavať v teple.

Upozornenie

- Používajte len čerstvé, bezchybné mäso. Odstráňte dôkladne šľachy a masné okraje. Tuk vytvára pri miernom pečení veľmi silnú špecifickú chuť.
- Veľké kusy mäsa nie je potrebné otáčať.
- Mäso je možné po miernej úprave okamžite rozrezať. Nie je potrebné dodržať žiadny čas kľudu.
- Vďaka tejto špeciálnej metóde vypadá mäso ružovo. Nie je však ani surové ani nedovarené.
- Ak chcete taktiež šťavu z mäsa, spracujte mäso v zatvorenej nádobe. Všimnite si pritom, že sa čas spracovania skráti.
- Pre kontrolu, či je mäso hotové, použite teplomer pre mäso. Teplotu vo vnútri mäsa 60 °C je potrebné udržiavať najmenej 30 minút.

Vhodný riad

Používajte ploché nádoby, napr. servírovací podnos z porcelánu alebo sklenený pekáč bez pokrievky. Postavte otvorený riad vždy do výšky 2 na rošt.

Nastavenie

Nastavenie

1. Zvoľte druh ohrevu  Mierne pečenie a teplotu medzi 70 a 90 °C. Rúru predhrejte a pritom zahrejte riad.
2. Dajte do panvice trochu tuku a prudho ho zahrejte. Mäso opečte sprudka zo všetkých strán i na koncoch a okamžite ho položte na predhriaty riad.
3. Nádobu s mäsom opäť vložte do rúry a mierne ho dopečte. Pre väčšinu kúskov mäsa je ideálna teplota 80 °C.

Tabuľka

Pre mierne pečenie sa hodia všetky jemné časti hydiny, hovädzieho, teľacieho, bravčového a jahňacieho mäsa. Čas tepelnej úpravy závisí na hrúbke mäsa a teplote jeho jadra.

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

* Pre chrumkavú kôrku opečte kačacie prsia po miernom dopečení krátko v panvici.

Tipy pre mierne varenie

Mierne dopečené mäso nie je tak horúce ako tradične upečené mäso.	Aby mäso tak rýchlo nevychladlo, nahrejte tanieri a omáčky podávajúte veľmi horúce.
Ak chcete udržať mierne dopečené mäso teplé.	Po skončení mierneho pečenia nastavte teplotu späť na 70°C. Malé kúsky mäsa si udržia svoju teplotu až 45 minút, veľké kúsky až 2 hodiny.

Nákypy, gratinované pokrmy a toasty

Riad položte vždy na rošt.
Ak grilujete bez riadu priamo na rošte, zasunúť do výšky 1 univerzálny plech, ktorý bráni nadmernému znečisteniu rúry.

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

- Druh ohrevu:
-  = 3D-horúci vzduch
 -  = horný/spodný ohrev
 -  = cirkulačný gril

Nákypy	Príslušenstvo a riad	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v min.
Sladký nákyp	nákypová forma	2		180 - 200	50 - 60
Suflé	nákypová forma	2		180 - 200	35 - 45
	formičky na jedn. porcie	2		200 - 220	25 - 30
Cestovinový nákyp	nákypová forma	2		200 - 220	40 - 50
Lasagne	nákypová forma	2		180 - 200	40 - 50
Gratinované pokrmy					
Gratinované zemiaky, surové zloženie, vrstva vysoká max. 4 cm	1 nákypová forma	2		160 - 180	60 - 80
	2 nákypové formy	3 + 1		150 - 170	60 - 80
Toast					
Zapečený toast, 4 ks	rošt + univerzálny plech	3 + 1		160 - 170	10 - 15
Zapečený toast, 12 ks	rošt + univerzálny plech	3 + 1		160 - 170	15 - 20

Hotové pokrmy

Dodržiavajte pokyny výrobcu na obale.

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

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

Druh ohrevu:



= 3D-horúci vzduch



= hydroBaking



= stupeň pre pizzu

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas pečenia v min.
Pizza, mrazená					
Pizza, tenké cesto	univerzálny plech	2	/	200 - 220	15 - 25
	univerzálny plech + rošt	3 + 1		180 - 200	20 - 30
Pizza, silné cesto	univerzálny plech	2	/	170 - 190	20 - 30
	univerzálny plech + rošt	3 + 1		170 - 190	25 - 35
Pizza Baguette	univerzálny plech	3	/	170 - 190	20 - 30
Minipizza	univerzálny plech	3	/	190 - 210	10 - 20
Pizza, chladená, predhriať	univerzálny plech	1	/	180 - 200	10 - 15
Výrobky zo zemiakov, mrazené					
Hranolky	univerzálny plech	3	/	190 - 210	20 - 30
	univerzálny plech + plech na pečenie	3 + 1		180 - 200	30 - 40
Krokety	univerzálny plech	3	/	190 - 210	20 - 25
Rosti, plnené zemiakové taštičky	univerzálny plech	3	/	200 - 220	15 - 25

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

Špeciálne pokrmy

Pri nižších teplotách sa Vám podarí s 3D-horúciom vzduchom  krémový jogurt tak dobre ako vláčne kysnuté cesto. Najskôr z rúry vyberte príslušenstvo, závesnú mriežku alebo teleskopické výsuvy.

Jogurt

1. Uvarte 1 liter mlieka (3,5 % tuku) a nechajte vychladnúť na 40 °C.
2. Vmiešajte 150 g jogurtu (chladničková teplota).
3. Naplňte šálky alebo malé zatváracie fľašky a prikryte fóliou, ktorá zachováva čerstvosť potravín.
4. Rúru predhrejte podľa pokynov.
5. Šálky alebo fľašky postavte na dno varného priestoru a postupujte podľa receptu.

Kysnuté cesto

1. Kysnuté cesto pripravujte ako obvyčajne, vložte ho do teple odolnej keramickej nádoby a prikryte.
2. Rúru predhrejte podľa pokynov.
3. Vypnite rúru a cesto nechajte v rúre vykysnúť.

Pokrm	Nádoba	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas tepelné úpravy
Jogurt	Šálky alebo zatváracie fľašky položte na dno varného priestoru		predhrejte na 50 °C 50 °C	5 min. 8 hod.
Kysnutie cesta	Teplu odolnú nádobu položte na dno varného priestoru		Predhrejte na 50 °C vypnite spotrebič a kysnuté cesto vložte do varného priestoru	5-10 min. 20-30 min.

Rozmrazovanie

Druh ohrevu  rozmrazovanie sa najlepšie pre mrazené potraviny.

Časy rozmrazovania závisí na druhu a množstve potravín.

Rešpektujte údaje výrobcu uvedené na obale.

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

Hydinu položte na tanier prsnou stranou dolu.

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

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C
Citlivé pokrmy napr. smotanové torty, torty s maslovým krémom, čokoládou alebo cukrovou polevou, ovocie, atď.	rošt	1		30 °C
Ostatné zmrazené výrobky Kurča, údeniny a mäso, chlieb, žemle, koláče a ostatné pečivo	rošt	1		50 °C

Sušenie

Pomocou 3D-horúceho vzduchu  môžete skvele sušiť. Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu, všetko dôkladne umyte.

Ovocie a zeleninu nechajte dobre odkvapkať a osušte.

Univerzálny plech a rošt vyložte papierom na pečenie.

Veľmi šťavnaté ovocie alebo zeleninu otáčajte častejšie. Usušené ovocie a zeleninu okamžite odoberte z papíra.

Ovocie a byliny	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota	Čas trvania
600 g jablkových krúžkov	Univerzálny plech + rošt	3 + 1		80°C	cca 5
800 g kúskov hrušiek	Univerzálny plech + rošt	3 + 1		80°C	cca 8
1,5 kg sliviek	Univerzálny plech + rošt	3 + 1		80°C	cca 8 - 10
200 g kuchynských byliniek, umyté	Univerzálny plech + rošt	3 + 1		80°C	cca 1½

Zaváranie

Poháre a zaváracie gumičky musia byť čisté a v poriadku. Používajte poháre ak je to možné, 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 dôkladne umyté. Uvedené časy tepelnej úpravy v tabuľkách sú len orientačné. Čas tepelnej úpravy môže ovplyvniť počet pohárov a množstvo a teplota ich obsahu. Skôr ako prepnete alebo vypnete rúru, presvedčite 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 gumu a viečko.
4. Poháre zatvorte pomocou svoriek.

Do priestoru rúry nikdy nedávajte viac ako šesť pohárov.

Nastavenie

1. Univerzálny plech zasuňte do výšky 2. Poháre postavte tak, aby sa nedotýkali.
2. Do univerzálneho plechu nalejte ½ litra horúcej vody (cca 80 °C).
3. Zatvorte rúru.
4. Nastavte spodný ohrev .
5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C

Zaváranie

Ovocie

Po približne 40 až 50 minútach začnú v pohároch v krátkych intervaloch stúpať bublinky. Vypnite rúru.

Po 25 až 35 minútach zostatkového tepla vyberte poháre z varného priestoru. Pri dlhšom chladnutí vo varnom priestore by mohlo dôjsť k tvorbe choroboplodných zárodkov a zavarené ovocie sa môže skaziť.

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

Zelenina

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

Zelenina v studenom náleve v pohároch s objemom 1 l	Keď obsah začne perliť	Zostatkové teplo
Uhorky	-	cca 35 minút
Červená repa	cca 35 minút	cca 30 minút
Ružičková kapusta	cca 45 minút	cca 30 minút
Fazuľa, kaleráb, červená kapusta	cca 60 minút	cca 30 minút
Hrášok	cca 70 minút	cca 30 minút

Vybratie pohárov

Po zavarení poháre z rúry vyberte.

Pozor!

Nedávajte horúce poháre na studenú alebo mokrá podložku. Mohli by prasknúť.

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým v pokrmoch pripravovaných z obilia alebo zemiakov pri vysokej teplote. To sa týka napríklad zemiakových lupienkov, hranoliek, toastov, žemlí, chleba a jemného pečiva (sušienky, perník alebo spekulatius).

Tipy k príprave pokrmov bez akrylamidov

Všeobecne	■ Čas tepelnej úpravy by mal byť čo najkratší. ■ Pokrmy pečte dozlata, nie veľmi dohneda. ■ Väčšie a hrubšie pečivo obsahuje menej akrylamidu.
Pečenie	S horným/spodným ohrevom max. 200 °C. S 3D-horúcim vzduchom alebo horúci vzduch max. 180 °C.
Koláče	S horným/spodným ohrevom max. 190 °C. S 3D-horúcim vzduchom alebo horúci vzduch max. 170 °C. Vajce alebo žltok znižuje tvorbu akrylamidov.
Hranolky do rúry	Hranolky rozložte na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Na jednom plechu pečte minimálne 400 g, aby sa hranolky nevysušili.

Normované pokrmy

Tieto tabuľky boli vytvorené pre skúšobné inštitúcie s cieľom uľahčiť testovanie rôznych spotrebičov.

Podľa normy EN/IEC 60350.

Pečenie

Pečenie na 2 úrovniach:

Univerzálny plech zasuňte vždy nad plech na pečenie.

Pečenie na 3 úrovniach:

Univerzálny plech zasuňte doprostred.

Striekané pečivo:

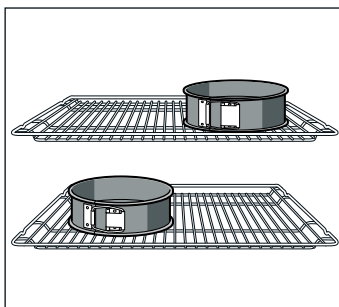
Súčasne zasunuté plechy však nemusia byť súčasne hotové.

Zakrytý jablkový koláč na úrovni 1:

Tmavé otváracie formy postavte striedavo vedľa seba.

Zakrytý jablkový koláč na 2 úrovniach:

Tmavé otváracie formy postavte striedavo nad seba, viď obrázok.



Koláč v otváracíj forme z bieleho plechu:

Pečte s horným/spodným ohrevom na úrovni 1. Použite univerzálny plech namiesto roštu a postavte naň otváracie formy.

Druh ohrevu:

-  = 3D-horúci vzduch
-  = horúci vzduch eco
-  = horný/spodný ohrev
-  = Hydro-baking
-  = Intenzívny ohrev

Pokrm	Príslušenstvo a riad	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v min.
Striekané pečivo	plech na pečenie	3		150 - 170	20 - 30
	univerzálny plech + plech na pečenie	3 + 1		140 - 150	30 - 40
	2 plechy na pečenie + univerzální pánve +	5 + 3 + 1		130 - 140	35 - 50
Striekané pečivo	plech na pečenie	3		140 - 150	30 - 45
Malé koláčiky (predhriať*)	plech na pečenie	3		150 - 170	20 - 25
	plech na pečenie	3		150 - 160	20 - 30
	univerzálny plech + plech na pečenie	3 + 1		140 - 160	25 - 40
	2 plechy na pečenie + univerzální pánve	5 + 3 + 1		130 - 150	25 - 40
Vodový piškót (predhriať*)	tortová forma na rošte	2		160 - 170	30 - 40
Vodový piškót	otváracia tortová forma na rošte	2		160 - 170	30 - 40
Zakrytý jablkový koláč	rošt + 2 tortové formy Ø 20 cm	2		170 - 190	80 - 90
	2 rošty + 2 tortové formy Ø 20 cm	3 + 1		170 - 190	70 - 90

* Na predhriatie nepoužívajte rýchloohrev.

Grilovanie

Ak dávate potraviny priamo na rošt, zasuňte univerzálny plech do výšky 1, plech zachytí tekutinu a rúra tak zostane čistejšia.

Druh ohrevu:

■  = Veľkoplošný gril

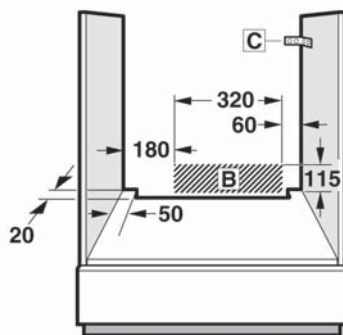
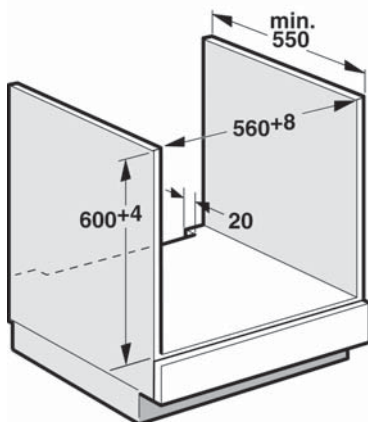
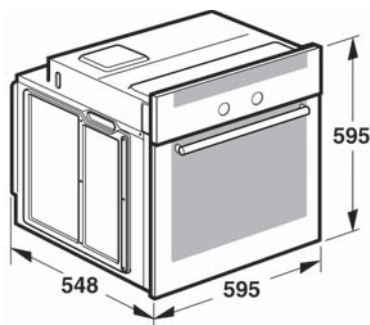
Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas grilovania v min.
Opekanie toastov, predhrievajte 10 minút	rošt	5		3	½ - 2
Beefburger, 12 ks,* nepredhrievať	rošt + univerzálny plech	4 + 1		3	25 - 30

* Po uplynutí ⅔ času grilovania otočte.

Montážny návod

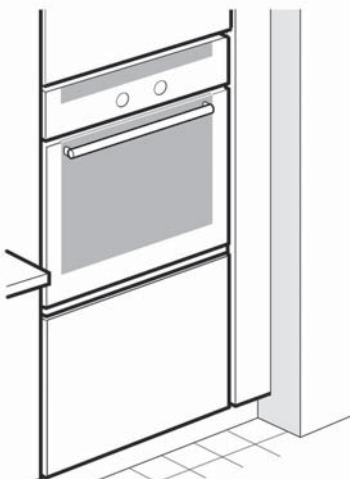
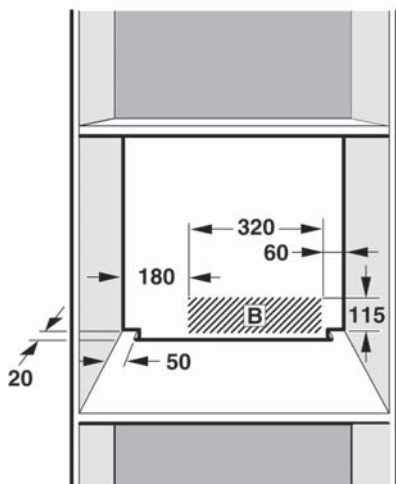
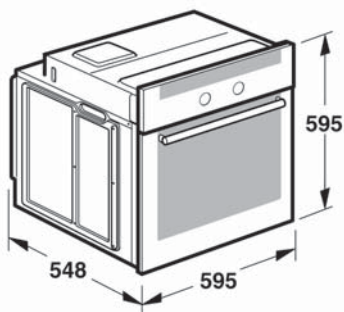
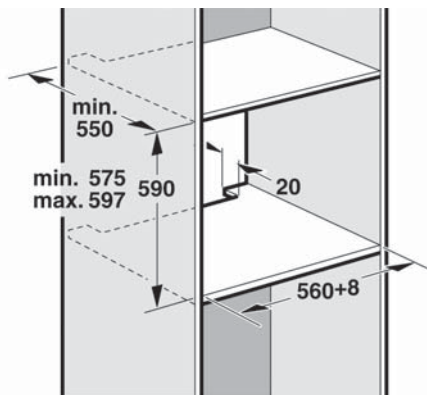
HBG 38B950

1

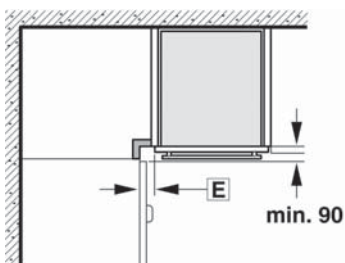


2

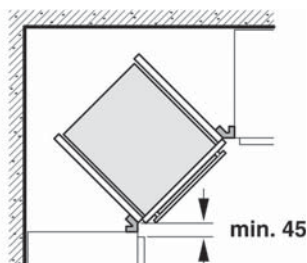
2



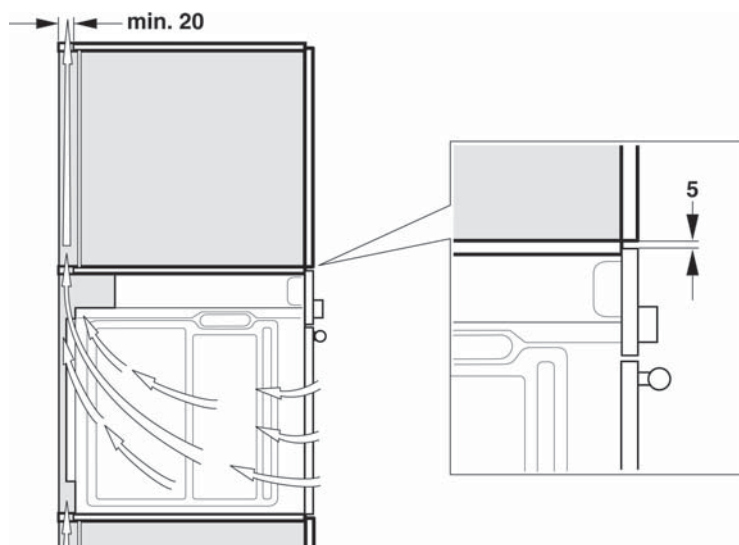
3



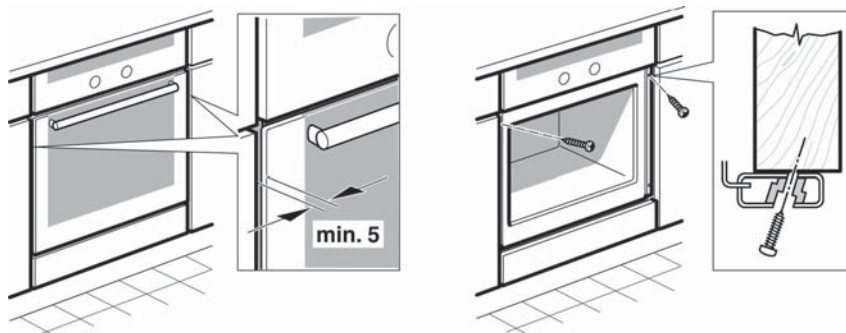
D



4



5



Príprava nábytku - obrázok 1

- Len odborná inštalácia podľa tohto montážneho návodu zaručí bezpečné používanie. Za škody spôsobené nesprávnou inštaláciou ručí firma, ktorá vykonáva inštaláciu.
- Nábytok na inštaláciu musí byť odolný voči teplote až do 90°C, priľahlé predné hrany nábytku až 70°C.
- Všetky výrezové práce na nábytku a pracovnej doske vykonajte pred nasadením spotrebičov. Odstráňte piliny, funkcie elektrických častí by mohli byť negatívne ovplyvnené.
- Pozor pri montáži! Časti, ktoré sú prístupné pri montáži, môžu mať ostré hrany. Aby ste zabránili úrazu, používajte ochranné rukavice.
- Zásuvka na pripojenie spotrebiča musí byť umiestnená v oblasti vyšrafovej plochy **B** alebo mimo priestor zabudovania spotrebiča.
- Medzi spotrebičom a priľahlými prednými hranami nábytku musí byť otvor 5 mm.
- Nepripevnený nábytok pripevnite k stene bežne predávaným uholníkom **C**.

Spotrebič pod pracovnou doskou - obrázok 1

Medzi nábytkom je nutný vetrací otvor. Pracovnú dosku pripevnite k zabudovanému nábytku. Ak zabudovanú rúru inštalujete pod varnú dosku, riadte sa montážnym návodom pre varnú dosku.

Spotrebič vo vysokej skrínke - obrázok 2 + 4

Spotrebič môžete zabudovať tiež do vysokej skrinky. Kvôli vetraniu rúry musí byť medzi stenou a spotrebičom medzera cca 20 mm. Spotrebič umiestnite maximálne do takej výšky, aby ste mohli bez problémov vyberať plechy na pečenie.

Zabudovanie do rohu - obrázok 3

Aby bolo možné otvárať dverka spotrebiča, je nutné pri inštalácii do rohu dodržať rozmery **D**. Rozmer **E** závisí na hrúbke prednej hrany nábytku pod madlom.

Pripojenie spotrebiča

Spotrebič zodpovedá stupňu ochrany I a môže byť pripojený len káblom s ochranným vodičom. Pri všetkých inštalačných prácach musí byť spotrebič odpojený od siete. Spotrebič môže byť pripojený len pomocou napájacieho káblu, ktorý je súčasťou príslušenstva. Pripojte napájací kábel na zadnej strane spotrebiča (zacvaknúť!). Dlhší prívodný kábel môžete získať v autorizovanom servise. V prípade výmeny môže byť použitý kábel, ktorý získate v autorizovanom servise. Ochrana proti dotyku musí byť zaistená inštaláciou.

Napájací kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom

Spotrebič sa môže pripájať len do predpisovo nainštalovanej sieťovej zásuvky s ochranným kolíkom.

Ak zásuvka nie je po zabudovaní spotrebiča prístupná, musí sa na strane inštalácie použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

Napájací kábel bez zástrčky s ochranným kontaktom

Elektrické pripojenie môže vykonávať len koncesovaný odborník. Platí pre neho ustanovenie regionálneho dodávateľa elektriny. Pri inštalácii sa musí použiť viac pólový istič so vzdialenosťou kontaktov minimálne 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v zásuvke. V prípade nesprávneho pripojenia môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča. Pripojenie vykonávajte len podľa schémy pripojenia. Napätie vid' typový štítkot. Pri zapojení vodičov dodržiavajte farebné rozlíšenie:

zeleno - žltý	ochranný vodič (⊕)
modrý	nulový vodič
hnedý	fáza (krajný vodič)

Len pre Veľkú Britániu a Austráliu

Nepripájajte pomocou 13 A zástrčky ani nepoužívajte 13 A istič.

Len Švédsko, Fínsko a Nórsko

Spotrebič môžete pripojiť aj pomocou priloženej zástrčky s ochranným kontaktom. Zástrčka musí byť prístupná aj po dokončení inštalácie. Ak tomu tak nie je, je nutné na strane inštalácie rovnako použiť viac pólový istič so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

Pripevnenie spotrebiča - obrázok 5

- Spotrebič úplne zasunite a vyrovnajte na stred.
- Spotrebič priskrutkujte.
- Medzera medzi pracovnou doskou a spotrebičom sa nesmie zakrývať žiadnymi prídavnými lištami.

Demontáž

Spotrebič odpojte od siete. Uvoľnite pripevňovacie skrutky. Spotrebič mierne nadvihnite a úplne vytiahnite.

INFORMAČNÝ LIST: BSH domáci spotrebiče, s. r. o.
Obchodná značka BSH:



Značka		BOSCH
Predajné označenie		HBG38B950
Trieda účinnosti dutého priestoru	A (najvyššia) - G (najnižšia)	A
Spotreba energie (kWh) - konvenčný ohrev	(pri normalizovanej záťaži)	0,77
Spotreba energie (kWh) - horúci vzduch	(pri normalizovanej záťaži)	0,64
Užitočný objem dutého priestoru (l)		67
Veľkosť zariadenia (l):		
malé: $12 \text{ l} \leq V < 35 \text{ l}$		
stredné: $35 \text{ l} \leq V < 65 \text{ l}$		
veľké: $65 \text{ l} \leq V$		←
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri konvenčnom ohreve (min.)		45,5
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri horúcom vzduchu (min.)		47
Hlučnosť (dB (A) re 1 pW)		50
Spotreba energie, ak nie je spustená žiadna funkcia a rúra je v režime s najnižšou spotrebou energie		—
Plocha najväčšieho na pečenie (cm ²)		1350

Upozornenie: vývojové zmeny vyhradené.

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

**BOSCH**

Stvorené pre život

Záručný list

firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

2 rokyzáruka od výrobcu
na všetky spotřebičeDovozca: **BSH domácí spotřebiče s.r.o.**

Radlická 350

158 00 Praha 5

Výrobok:	Produktové číslo: E-Nr. Poradové číslo: FD
Dátum predaja, pečiatka, podpis	Dátum montáže, pečiatka, podpis

Predajca je povinný úplne a čitateľne vyplniť všetky požadované údaje v záručnom liste v deň predaja spotrebiča. Neoddeliteľnou súčasťou tohto záručného listu je daňový doklad o predaji výrobku.

Záručný list je dokladom práv spotrebiteľa v zmysle Občianskeho zákonníka. Je súčasťou výrobku s výrobným číslom uvedeným na prednej strane tohto záručného listu, zvlášť v prípadoch dlhších než zákonom daná záručná lehota je záručný list jedným z dokázateľných prostriedkov práv užívateľa. Je v záujme spotrebiteľa, aby si skontroloval správnosť a úplnosť všetkých uvedených údajov, ako i to, či dostal od predajcu záručný list so správnym označením pre uvedený druh výrobku.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.

Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.

Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Zápisy o uskutočnených opravách:

Dátum objed. opravy	Dátum dokončenia	Číslo oprav. listu	Stručný opis poruchy

Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníkovi platný doklad o predaji, kde bude uvedený dátum predaja a označenie spotrebiča, a súčasťou dokladu o kúpe tovaru je správne a úplne vyplnený záručný list v deň predaja výrobku. V prípade predpredajnej reklamácie je potrebné predložiť riadne vyplnený reklamačný protokol.

Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná lehota **24 mesiacov** odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- spotrebiteľ je oprávnený chybu vytknúť do šiestich mesiacov od jej zistenia, najneskôr však do uplynutia záručnej lehoty
- pri reklamácií je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný na iný než výrobcom stanovený účel alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná lehota 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, keďže spotrebiče sú určené výhradne na použitie v domácnosti
- za chybu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná lehota neplynie počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok alebo na výrobku chýba,
- údaje na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča,
- výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN alebo s návodom na obsluhu,
- výrobok bol neodborne namontovaný alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č. 718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i pre spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky,
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
- porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
- ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **spĺňajú požiadavky** o hygienickej neškodnosti podľa **európskej normy EC 1935/2004**. Toto vyhlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava.

Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov. Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.



Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uistujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 264/1999 Z. z. a príslušných nariadení vlády. Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotrebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domáci spotrebiče s. r. o.

Kontakt na servis domácich spotrebičov BOSCH

Dodávateľ:

BSH domácí spotřebiče s.r.o. – organizačná zložka Bratislava

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

Príjem opráv:

Tel.: +421 244 450 808
Email: **opravy@bshg.com**

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:

Tel.: +421 244 452 041
Email: **dily@bshg.com**

Zákaznícke poradenstvo:

Tel.: +421 244 452 041
Email: **bosch.spotrebice@bshg.com**

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkach **www.bosch-home.com/sk**.

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

