Návod k použití

HB 360560

Q4ACZM0188

Obsah

Na co musíte dávat pozor 5

Před vestavbou 5

Bezpečnostní pokyny 5

Příčiny škod 6

Váš nový sporák 7

Ovládací panel 7

Volič funkcí 7

Otočný knoflík 8

Ovládací tlačítka a displej 8

Zápustné knoflíky 9

Světelný kroužek 9

Druhy ohřevu 9

Pečicí trouba a příslušenství 12

Chladicí ventilátor 15

Před prvním použitím 16

Předehřátí pečicí trouby 16

Předčištění příslušenství 16

Nastavení pečicí trouby 17

Takto provedete nastavení 17

Pečicí trouba se má automaticky vypnout 18

Pečicí trouba se má automaticky zapnout a vypnout 19

Ukazatel zbytkového tepla 20

Rychloohřev 20

Takto provedete nastavení 20

Pečicí automatika 21

Nádobí 21

Obsah

Příprava pokrmu 22

Programy 23

Jak dlouho potrvá příprava pokrmu? 24

Takto provedete nastavení 24

Pečicí trouba se má automaticky zapnout a vypnout 25

Tipy k pečicí automatice 26

Sabbat program 28

Takto provedete nastavení 28

Hodiny 29

Takto provedete nastavení 29

Budík 30

Takto provedete nastavení 30

Základní nastavení 31

Změna základních nastavení 32

Dětská pojistka 33

Funkce automatického časového omezení . . 33

Údržba a čištění 34

Vnější plochy spotřebiče 34

Pečicí trouba 35

Čištění skel na dvířkách trouby 37

Čištění roštů 40

Těsnění 40

Příslušenství 40

Tukový filtr 41

Co dělat v případě závady? 42

Výměna žárovky v pečicí troubě 42

Obsah

Výměna žárovky v pečicí troubě 43

Servis 44

Obal a starý spotřebič 45

Tabulky a tipy 46

Koláče a pečivo 46

Tipy pro pečení 49

Maso, drůbež, ryby 50

Tipy pro pečení a grilování 53

Nákypy, gratinované pokrmy, toasty 53

Zmrazené hotové výrobky 54

Rozmrazování 55

Sušení 56

Zavařování 56

Tipy pro úsporu energie 58

Akrylamid v potravinách 59

Co můžete dělat 59

Zkušební pokrmy 60

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 48 dB (A), což představuje váženou hladinu akustického výkonu Lwa vzhledem k referenčnímu akustickému výkonu 1pW.

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

Na co musíte dávat pozor

Přečtěte si prosím pozorně tento návod k použití. Jen tehdy budete moci svůj sporák bezpečně a správně obsluhovat.

Návod k použití a montážní návod pečlivě uschovejte. Pokud spotřebič předáváte dále, přiložte oba návody.

Před vestavbou

Škody při transportu

Po vybalení spotřebič přezkoušejte. Pokud byla spotřebiči způsobena škoda při transportu, nesmí být připojen.

Elektrické připojení

Sporák smí připojit jen koncesovaný odborník. U škod vzniklých špatným připojením Vám odpadá nárok na záruku.

Bezpečnostní pokyny

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

Horká pečicí trouba

Dvířka pečicí trouby opatrně otevřete. Mohla by uniknout horká pára.
Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch pečicí trouby ani topných elementů. Nebezpečí popálení! Udržujte děti mimo dosah spotřebičů.

Do pečicí trouby nikdy neukládejte hořlavé předměty. Nebezpečí požáru!

Přívodní kabely elektrických spotřebičů nikdy nesevírejte horkými dvířky pečicí trouby. Kabelová izolace se může poškodit. Nebezpečí zkratu!

Opravy

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Nebezpečí úrazu proudem!
Opravy smí provádět jen autorizovaný servis.

Pokud je spotřebič vadný, vypněte pojistku pro sporák v pojistkové skříni.
Zavolejte servis.

Příčiny škod

Pečicí plech nebo hliníková fólie na dně pečicí trouby

Na dno pečicí trouby nevkládejte žádný pečicí plech. Nevykládejte jej hliníkovou fólií.
Nahromadí se teplo. Doby pečení přestanou souhlasit a smalt se poškodí.

Voda v pečicí troubě

Nikdy nelijte do horké pečicí trouby vodu. Mohou vzniknout škody na smaltu.

Ovocná šťáva

U velmi šťavnatých ovocných koláčů neobkládejte plech příliš hustě. Ovocná šťáva, která z pečicího plechu steče, zanechá skvrny, které již nebudete moci odstranit.
Raději použijte hlubší univerzální pánev.

Chladnutí s otevřenými dvířky pečicí trouby

Pečicí troubu nechte vychladnout jen uzavřenou. Do dvířek pečicí trouby nic nepřivírejte. I když dvířka pečicí trouby jen trochu otevřete, může časem dojít k poškození sousedních hran nábytku.

Silně znečištěné těsnění pečicí trouby

Je-li těsnění pečicí trouby silně znečištěno, dvířka pečicí trouby se v provozu již nikdy správně nezavřou. Sousedící hrany nábytku se mohou poškodit. Těsnění pečicí trouby uchovávejte proto čisté.

Dvířka pečicí trouby jako plocha k sezení

Na dvířka pečicí trouby nestoupejte ani nesedejte.

Váš nový sporák

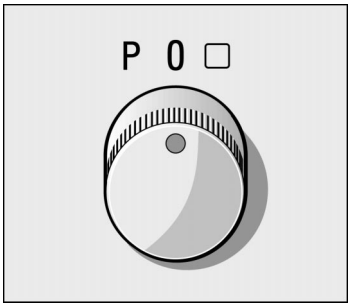
Zde poznáte svůj nový spotřebič. Vysvětlíme Vám ovládací panel s vypínači a ukazateli. Získáte informace o druzích ohřevu a přiloženém příslušenství.

Ovládací panel

Drobné odchylky podle typu spotřebiče.

Volič funkcí

Voličem funkcí nastavte pro pečicí troubu druh ohřevu. Na ukazateli se ke každému druhu ohřevu zobrazí navrhovaná hodnota.



Polohy	
	Horní a dolní ohřev
	Horní a dolní ohřev se zapařováním*
	3 D-horký vzduch
	Horký vzduch intenzivně / stupeň pro pizzu
	Dolní ohřev
	Gril s cirkulací vzduchu

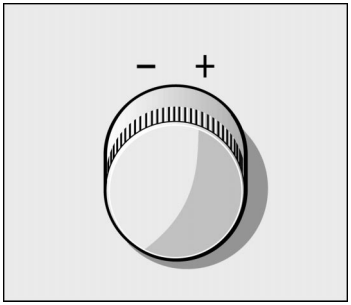
Polohy	
	Maloplošný gril
	Velkoplošný gril
P	Pečicí automatika

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

Nastavíte-li volič funkcí, rozsvítí se žárovka v pečicí troubě.

Otočný knoflík

Otočným knoflíkem můžete změnit všechny navrhované hodnoty i hodnoty nastavení.

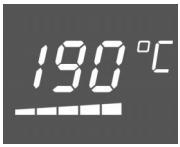


Rozmezí	
20 - 300	Teplota ve °C Maximální teplota pro 3D-horký vzduch a horký vzduch Intenziv / stupeň pro pizzu = 275 °C
1 - 3	Stupně grilování
1 min - 23.59 h	Doba trvání
5 s - 12.00 h	Doba nastavená na budíku
P 01 - P 24	Programy
P 25	Program Sabbat

Ovládací tlačítka a displej

Tlačítko Hodiny	Jeho stiskem nastavíte hodiny, dobu trvání pečení v pečicí troubě a dobu ukončení .
Tlačítko Klíč	Jeho stiskem zapnete a vypnete dětskou pojistku.
Tlačítko Budík	Jeho stiskem nastavíte budík.
Tlačítko Info **i**	Jeho stiskem můžete zjišťovat informace.

Tlačítko Osvětlení pečicí trouby	Jeho stiskem rozsvítíte a zhasnete světlo v pečicí troubě.
Tlačítko Rychloohřev	Jeho stiskem pečicí troubu rychle rozehřejete.



Na displeji si můžete přečíst nastavené hodnoty. Kontrola zahřívání pod ukazatelem teploty zobrazuje nárůst teploty nebo zbytkové teplo v pečicí troubě.

Zápustné knoflíky

Otočné knoflíky jsou zápustné. Za účelem nastavení lze otočný knoflík vysunout a zasunout.

Knoflíky můžete otáčet doprava nebo doleva.

Světelný kroužek

Volič funkcí

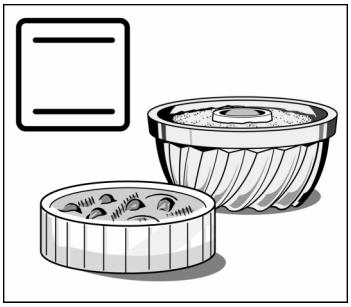
Když nastavujete volič funkcí, svítí kroužek na voliči.

Otočný knoflík

Kroužek na knoflíku bliká, dokud můžete nastavovat. Svítí, bylo-li nastavení uloženo.

Druhy ohřevu

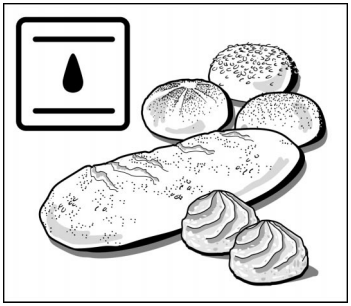
Pečicí trouba Vám nabízí různé druhy ohřevu. Tak můžete pro každý pokrm zvolit optimální způsob přípravy.



Horní a dolní ohřev

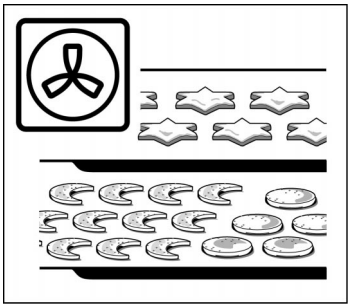
U tohoto druhu ohřevu se dostane teplo na koláč nebo pečeni stejnoměrně seshora i zezdola. Třené koláče ve formách a nákypy se Vám s tímto druhem ohřevu povedou nejlépe. Také pro libové kousky hovězí a telecí pečeně a zvěřinu je horní a dolní ohřev vhodný.

Udržování teploty: V rozmezí 65-100 °C můžete udržovat pokrmy teplé. Neudržujte pokrmy teplé déle než dvě hodiny.



Horní a dolní ohřev se zapařováním

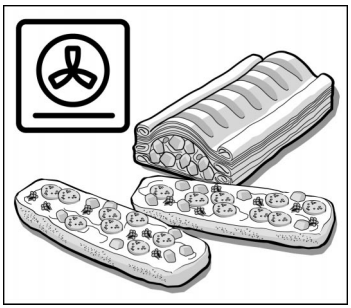
Jedná se o nejúspornější druh ohřevu. Teplo zde také rovnoměrně přichází zespoda i seshora na pečivo. Vlhkost, která unikne pečivu při pečení, zůstává jako vodní pára v pečicí troubě. Pečivo nevyschne.
Kynuté pečivo, jako chléb, housky nebo vánočky, se podaří obzvláště dobře. Také pro pečivo z páleného těsta, jako větrníky, se tento druh ohřevu hodí nejlépe.



3D-horký vzduch

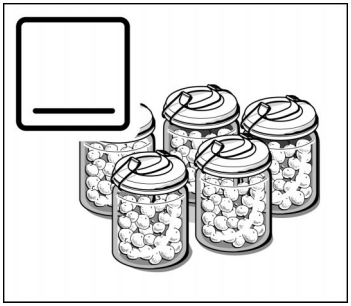
Ventilátor na zadní stěně rovnoměrně rozděluje v pečicí troubě teplo kruhové topné spirály.
S 3D-horkým vzduchem můžete péci koláče a pizzu na dvou úrovních. Listové těsto a placičky můžete péci najednou na třech úrovních. Potřebné teploty v pečicí troubě jsou nižší než u horního a dolního ohřevu. Dodatečné plechy obdržíte ve specializované prodejně.
3D-horký vzduch se skvěle hodí na sušení.

Rozmrazování: V teplotním rozmezí 20-60 °C můžete rozmrazovat pokrmy.



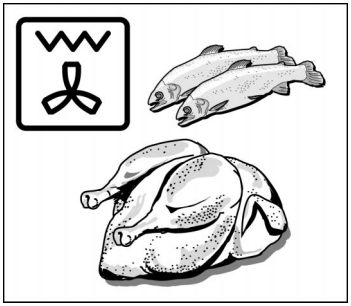
Horký vzduch Intensiv/stupeň pro pizzu

U tohoto druhu ohřevu je v provozu dolní ohřev a kruhová topná spirála.
Tento druh ohřevu se obzvláště dobře hodí pro zmrazené produkty. Zmrazená pizza, hranolky nebo sladký závin se Vám ideálně podaří bez předehřívání.



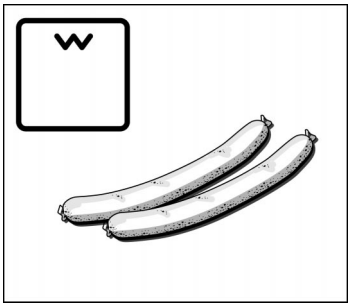
Dolní ohřev

S dolním ohřevem můžete pokrmy zespoda dopéci nebo nechat více zhnědnout. Také k zavařování se hodí nejlépe.



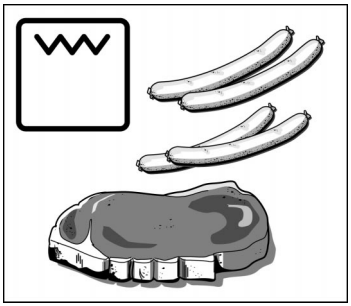
Gril s cirkulací vzduchu

Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. V přestávce mezi ohřevem víří ventilátor teplo vydané grilem kolem pokrmu. Tak kousky masa ze všech stran křupavě zhnědnou.



Maloplošný gril

Jen střední část grilovacího topného tělesa bude horká. Druh ohřevu je vhodný pro malá množství. Tak ušetříte energii. Kousky ke grilování pokládejte do střední oblasti roštu.



Velkoplošný gril

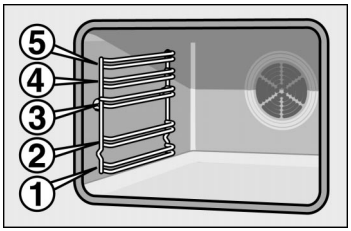
Celá plocha pod grilovacím topným tělesem bude horká. Najednou můžete grilovat více steaků, párků, ryb nebo toastů.

Poznámky

Pokud během provozu otevřete dvířka pečicí trouby, topení se přeruší.

Aby se teplo rovnoměrně rozdělilo, zapne se na krátkou dobu u druhů ohřevu s horním a dolním ohřevem v přestávce mezi topením ventilátor.

Pečicí trouba a příslušenství

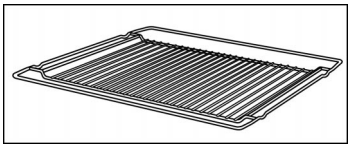


Příslušenství lze zasunout do pečicí trouby do 5 různých výšek.

Příslušenství můžete ze dvou třetin vytáhnout, aniž by se překlopilo. Tak se dají pokrmy lehce vyjmout.

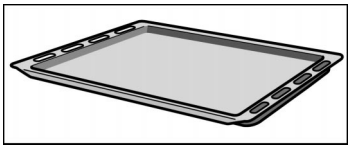
Příslušenství

Příslušenství můžete dokoupit v autorizovaném servisu nebo ve specializované prodejně. Uveďte prosím číslo HZ.



Rošt HZ 334000

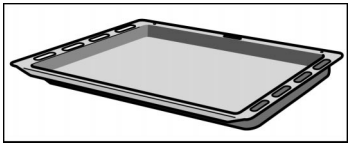
pro nádobí, formy na koláče, pečeně, grilované kousky a zmrazené pokrmy.
Rošt zasuňte prohybem dolů ⁀.



Smaltovaný plech na pečení HZ 331000

pro koláče a placičky.

Plech na pečení zasuňte do trouby zkosenou stranou k dvířkům až nadoraz.



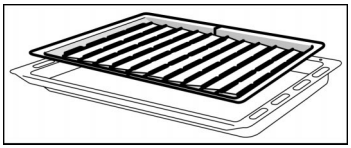
Univerzální pánev HZ 332000

pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Grilujete-li přímo na roštu, můžete ji rovněž použít jako zachycovací nádobu pro tuk.

Univerzální pánev na pečení zasuňte do trouby zkosenou stranou k dvířkům až nadoraz.

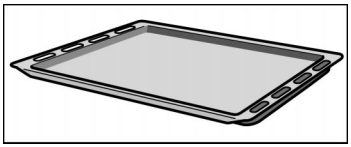
Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství můžete koupit v autorizovaném servisu nebo ve specializované prodejně.



Grilovací plech HZ 325000

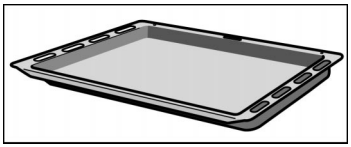
ke grilování místo roštu nebo jako ochrana před stříkáním, aby se pečicí trouba tak silně neznečistila. Grilovací plech používejte pouze v univerzální pánvi.
Grilování na grilovacím plechu: Použijte stejnou výšku zasunutí jako pro rošt.
Grilovací plech jako ochrana před stříkáním: Univerzální pánev s grilovacím plechem zasuňte pod rošt.



Smaltovaný plech na pečení HZ 331010 s ochranným povlakem

Pečicí trouba se čistí sama během svého provozu.

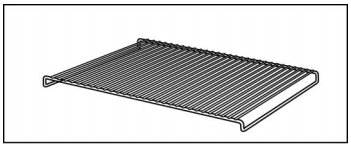
Plech na pečení zasuňte do trouby zkosenou stranou k dvířkům až na doraz.



Univerzální pánev HZ 332010 s protipřilnavou povrchovou úpravou

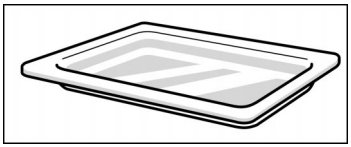
Univerzální pánev zjednoduší přípravu šťavnatých koláčů, pečiva, zmrazených pokrmů a velkých pečení.

Univerzální pánev na pečení zasuňte do trouby zkosenou stranou k dvířkům až na doraz.



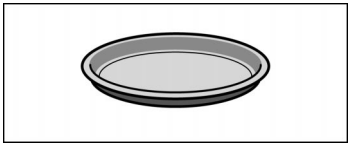
Rošt HZ 324000

pro grilované pokrmy. Rošt pokládejte vždy do univerzální pánve. Zachycuje se odkapávající tuk a šťáva z masa.



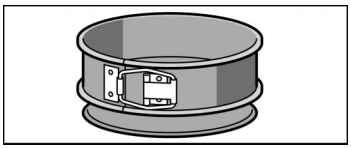
Skleněná pánev HZ 336000

hluboký skleněný plech na pečení. Velmi dobře se hodí také jako servírovací nádobí.



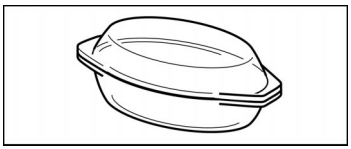
Plech na pizzu HZ 317000

ideální např. pro pizzu, zmrazené produkty a velké, kulaté koláče. Plech na pizzu můžete použít místo univerzální pánve. Plech položte na rošt. Orientujte se podle údajů v tabulkách.



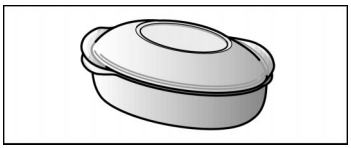
Forma na pečení HZ 26001

S formou na pečení zajištěnou proti překynutí můžete upéci obzvláště šťavnaté koláče. Díky extra širokému okraji se zabrání překynutí - Váš sporák zůstane čistý.
Forma na pečení má vnitřní stranu speciálně povrchově upravenou proti připálení.



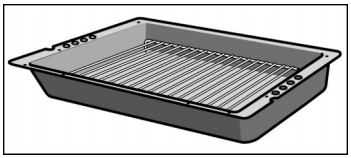
Skleněný pekáč HZ 915000

pro dušené pokrmy a nákypy, které se připravují v pečicí troubě. Je vhodný především pro pečicí automatiku.



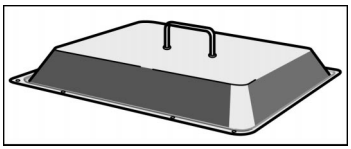
Kovový pekáč HZ 26000

odpovídá rozměrově pečicí zóně sklokeramické varné desky. Pekáč je vhodný pro vaření se senzory, ale i pro pečicí automatiku.
Pekáč je zvenku smaltovaný, uvnitř má speciální povrchovou úpravu proti připálení.



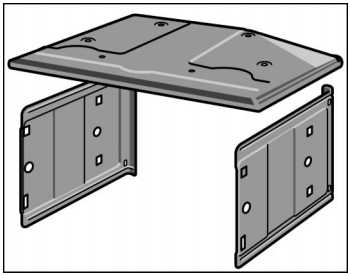
Profesionální pánev HZ 333000

pro přípravu velkých množství.



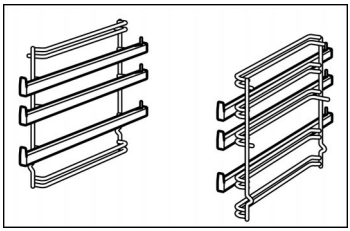
Víko na profesionální pánev HZ 333001

udělá z profesionální pánve profesionální pekáč.



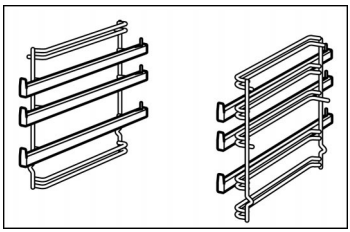
Samočisticí strop a boční stěny (ecoClean) HZ 329021

Tím můžete svůj sporák dovybavit Pečicí trouba se čistí sama během svého provozu.



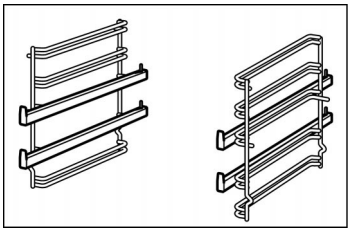
Trojnásobný plně teleskopický výsuv HZ 338305

S výsuvnými kolejničkami umístěnými ve výšce 2, 3 a 4 můžete příslušenství vytahovat dále, aniž by se převrhlo.



Trojnásobný teleskopický výsuv HZ 338300

S výsuvnými kolejničkami umístěnými ve výšce 2, 3 a 4 můžete příslušenství vytahovat dále, aniž by se převrhlo.



Dvojnásobný teleskopický výsuvl HZ 338200

S výsuvnými kolejničkami umístěnými ve výšce 2 a 3 můžete příslušenství vytahovat dále, aniž by se převrhlo.

Chladicí ventilátor

Pečicí trouba je vybavena chladicím ventilátorem. Zapíná se a vypíná dle potřeby. Teplý vzduch uniká dvířky.

Před prvním použitím

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

Rozehřejte troubu a vyčistěte příslušenství. Přečtěte si bezpečnostní pokyny v kapitole "Na co musíte dávat pozor".

Nejprve se podívejte, zda na ukazateli na sporáku bliká symbol ◷ a tři nuly.

Pokud na ukazateli bliká symbol ◷ a tři nuly

Nastavte čas.

1. Stiskněte tlačítko Hodiny ◷.
   Zobrazí se 12:00 a začne blikat symbol hodin ◷.
2. Otočným knoflíkem nastavte čas.

Po několika sekundách se čas uloží. Nyní je sporák připraven k provozu.

Předehřátí pečicí trouby

Aby se odstranila vůně novoty, rozehřejte uzavřenou a prázdnou pečicí troubu.

Postupujte následovně

1. Volič funkcí nastavte na Horní a dolní ohřev ⊟.
   Na ukazateli se zobrazí navrhovaná teplota.
2. Otočným knoflíkem nastavte 240 °C.

Po 60 minutách volič funkcí vypněte.

Předčištění příslušenství

Než začnete příslušenství používat, důkladně jej vyčistěte mycím roztokem a utěrkou.

Nastavení pečicí trouby

Máte různé možnosti, jak svoji pečicí troubu nastavit.

Manuální vypnutí pečicí trouby

Když je pokrm hotov, vypnete pečicí troubu sami.

Pečicí trouba se automaticky vypíná

Svoji kuchyň můžete opustit i na delší dobu.

Pečicí trouba se automaticky zapíná a vypíná

Např. můžete svůj pokrm ráno vložit do pečicí trouby a nastavit tak, aby byl v poledne hotov.

Tabulky a tipy

V kapitole "Tabulky a tipy" naleznete pro mnoho pokrmů vhodná nastavení.

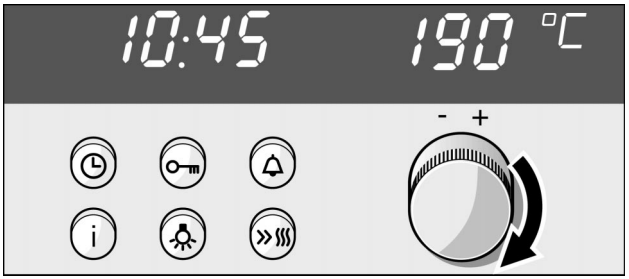
Takto provedete nastavení

Příklad: Horní a dolní ohřev 190 °C

1. Voličem funkcí nastavte požadovaný druh ohřevu.

Na ukazateli teploty se zobrazí navrhovaná teplota pro tento druh ohřevu.

2. Otočným knoflíkem nastavte teplotu nebo stupeň grilování.



Vypnutí

Když je pokrm hotov, vypněte volič funkcí.

Změna nastavení

Teplotu nebo stupeň grilování můžete kdykoliv změnit.

Kontrola zahřívání

Kontrola zahřívání ukazuje nárůst teploty v pečicí troubě. Pokud jsou všechna políčka zaplněna, bylo dosaženo optimálního časového okamžiku pro vložení pokrmu.
Při grilování se kontrola zahřívání nezobrazuje.

Stisknutím tlačítka Info můžete zjistit přibližnou teplotu při zahřívání.

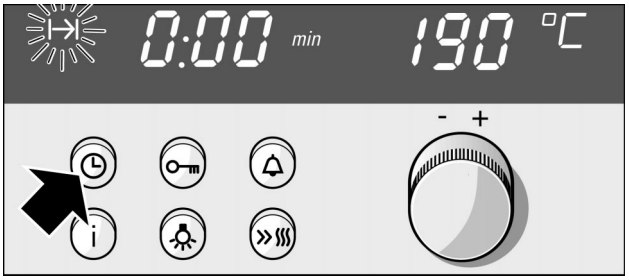
Díky termické setrvačnosti pečicí trouby může být během fáze ohřevu zobrazena teplota, která se bude lišit od skutečné teploty pečicí trouby.

Pečicí trouba se má automaticky vypnout

Nastavte tak, jak je popsáno v bodě 1 a 2. Nyní ještě zadejte dobu trvání (dobu vaření) pro svůj pokrm.

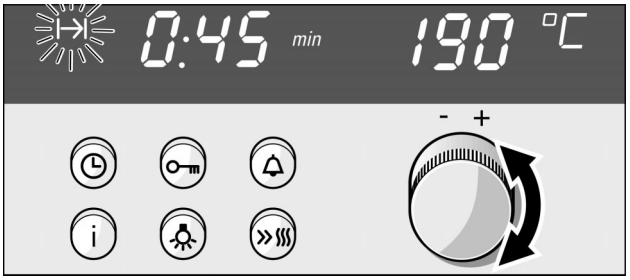
Příklad: doba trvání 45 minut

3. Stiskněte tlačítko Hodiny ◷.
Rozbliká se symbol doby trvání I→I.



4. Otočným knoflíkem nastavte dobu trvání.

Po několika sekundách se pečicí trouba spustí. Na ukazateli se rozsvítí symbol I→I.



Uplynutí doby trvání

Zazní zvukový signál. Pečicí trouba se vypne. Vypněte volič funkcí.

Změna nastavení

Stiskněte tlačítko Hodiny ◷. Otočným knoflíkem změňte dobu trvání.

Přerušení nastavování

Vypněte volič funkcí.

Zjišťování nastavení

Zjištění zbývající doby ukončení →| nebo času ◷: Stiskněte tlačítko Hodiny ◷ tolikrát, dokud se nezobrazí příslušný symbol. Na ukazateli se na několik sekund zobrazí zjišťovaná hodnota.

Pečicí trouba se má automaticky zapnout a vypnout

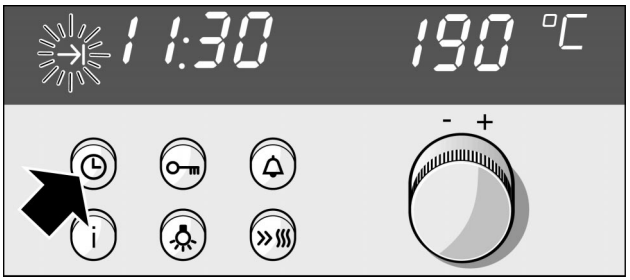
Nastavte tak, jak je popsáno v bodech 1 až 4.

Vezměte na vědomí, že rychle se kazící potraviny nesmějí zůstat v pečicí troubě příliš dlouho.

Příklad: Je 10:45 h. Příprava pokrmu trvá 45 minut, pokrm má být hotov ve 12:45 h.

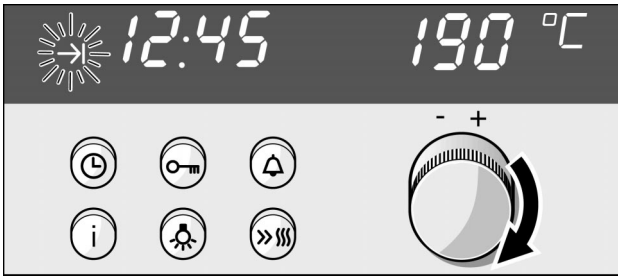
5. Stiskněte tlačítko Hodiny ◷ tolikrát, dokud se nerozbliká symbol konce →|.

Na ukazateli uvidíte, kdy bude pokrm hotov.



6. Otočným knoflíkem posuňte dobu ukončení na později.

Po několika sekundách se nastavení uloží. Dokud se pečicí trouba nespustí, bude na ukazateli zobrazena doba ukončení.



Uplynutí doby trvání

Zazní zvukový signál. Pečicí trouba se vypne. Vypněte volič funkcí.

Upozornění

Dokud symbol bliká, můžete nastavení změnit. Pokud symbol svítí, bylo již nastavení uloženo. Dobu čekání, než se nastavení uloží, můžete změnit. O tom si přečtěte v kapitole "Základní nastavení".

Ukazatel zbytkového tepla

Po vypnutí pečicí trouby si můžete na kontrole zahřívání zjistit zbytkové teplo v pečicí troubě. Pokud jsou všechna políčka zaplněna, má pečicí trouba teplotu cca 300 °C.

Klesne-li teplota na cca 60 °C, kontrola zahřívání zhasne.

Využívání zbytkového tepla

Díky zbytkovému teplu můžete v pečicí troubě uchovávat potraviny teplé.

Při přípravě pokrmů s dlouhou dobou vaření můžete pečicí troubu vypnout už o 5 až 10 minut dříve. Pokrmy se dovaří zbytkovým teplem. Ušetříte tak energii.

Rychloohřev

S ním rozehřejete troubu obzvláště rychle.

Vhodné druhy ohřevu

= horní a dolní ohřev
= horní a dolní ohřev se zapařováním
= 3D-horký vzduch
= horký vzduch Intensiv/stupeň pro pizzu
= gril s cirkulací vzduchu

Takto provedete nastavení

Nejprve nastavte pečicí troubu.

Poté stiskněte tlačítko rychloohřevu »».
Na ukazateli se rozsvítí symbol »».
Pečicí trouba začne hřát. Políčka kontroly zahřívání se začnou zaplňovat.

Ukončení rychloohřevu

Uslyšíte krátký zvukový signál. Symbol »» zhasne.
Vložte svůj pokrm do pečicí trouby.

Přerušení rychloohřevu

Stiskněte tlačítko rychloohřevu. Symbol zhasne.
Rychloohřev se přerušil.

Poznámky

Pokud změníte druh ohřevu, rychloohřev se přeruší.

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

Během rychloohřevu můžete stisknutím tlačítka Info **i** zjistit aktuální teplotu při zahřívání.

Pečicí automatika

Pomocí pečicí automatiky se Vám naprosto jednoduše podaří rafinované dušené pokrmy, šťavnaté pečeně a chutná jídla z jednoho hrnce. Zbavíte se obracení a polévání - pečicí trouba zůstane čistá.

Nádobí

Pečicí automatika je vhodná pouze k pečení v uzavřeném nádobí. Používejte jen nádobí na pečení s přiléhající pokličkou.

Vhodné nádobí

Vhodné je nádobí odolné vůči teplu (až do 300 °C) a nádobí ze skla nebo sklokeramiky.
U pekáčů ze smaltované oceli, litiny nebo litého hliníku musíte přidat více tekutiny. Pokrm více zhnědne.
Dodržujte prosím pokyny výrobce nádobí.

Pekáče z ušlechtilé oceli jsou vhodné pouze částečně. Pokrm tolik nezhnědne a maso se zcela neuvaří.

Nevhodné nádobí

Nevhodné je nádobí ze světlého, lesklého hliníku a neglazované keramiky a varné nádobí s umělými držadly.

Velikost nádobí

Maso má pokrývat dno nádobí asi ze dvou třetin. Tak získáte pěknou šťávu z masa.

Mezera mezi masem a pokličkou musí být minimálně 3 cm. Při pečení může maso nabýt.

Příprava pokrmu

Zvolte vhodné nádobí.

Zvažte čerstvé nebo zmrazené maso, rybu nebo u vegetariánských jídel zeleninu. Hmotnost potřebujete k nastavení.

Nádobí přikryjte pokličkou. Postavte jej na rošt do výšky 2.

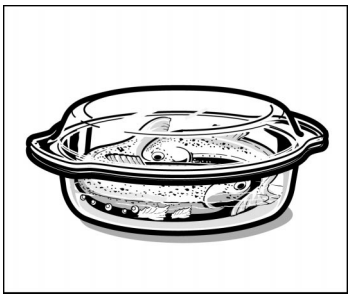
Maso

Pokud je tak uvedeno v tabulce pečení, nalijte do prázdného nádobí tekutinu. Dno musí být zcela zakryto.

Maso okořeňte, vložte do nádobí a zakryjte pokličkou.

Ryby

Rybu očistěte, okyselte a osolte obvyklým způsobem.



Dušená ryba: Nalijte do nádobí tekutinu, např. víno nebo citronovou šťávu, a to do výšky ½ cm.
Pečená ryba: Rybu obalte v mouce a potřete rozpuštěným máslem.

Upozornění: Ryba se podaří nejlépe, pokud bude v nádobí položena břišní stranou dolů (v plovoucí poloze).

Eintopf - jídlo z jednoho hrnce

Můžete kombinovat různé druhy masa a čerstvou zeleninu.

Nakrájejte maso na drobnější kousky. Části kuřete můžete použít neporcované.

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

Programy

Pokrmy vkládejte vždy do studené pečicí trouby.

Čerstvé pokrmy	Vhodné pro	Číslo programu	Hmotnostní rozmezí	Přidání tekutiny
Hovězí pečeně	Horní žebro, plecko, šál, svíčková pečeně	01	0,5-3,0 kg	ano
Roštěná	Roštěná, horní žebro	02	0,5-2,5 kg	ne
Anglická roštěná	Roštěná, horní žebro	03	0,5-2,5 kg	ne
Vepřová pečeně	Žebro, krkovice, šíje, šál, panenka, roláda	04	0,5-3,0 kg	ano
Křupavá pečeně	Plec s kůží, bůček	05	0,5-2,0 kg	ne
Telecí pečeně	Plec, koleno, kýta, vrchní šál, plněné telecí hrudí	06	0,5-2,5 kg	ano
Jehněčí kýta	Stehna bez kostí	07	0,5-2,5 kg	ano
Drůbež	Kuře, kachna, husa, mladá krůta	08	0,5-2,5 kg	ne
Drůbeží stehna	Kuřecí, krůtí, kachní, husí stehna	09	0,3-1,5 kg	ne
Krůtí prsa	Krůtí prsa, roláda z krůtích prsou	10	0,5-2,5 kg	ano
Skopové, jelení	Plec, krkovice, hrudí	11	0,5-2,5 kg	ano
Uzené kotlety, srnčí, drobná zvěřina	Srnčí a zaječí kýta	12	0,5-3,0 kg	ano
Sekaná pečeně	Nepravý zajíc	13	0,3-3,0 kg	ne
Jídla z jednoho hrnce	Rolády, segedínský guláš	14	0,3-3,0 kg	ano
Dušené ryby	Pstruh, candát, kapr, celá treska	15	0,3-1,5 kg	ano
Pečené ryby	Pstruh, candát, kapr, celá treska	16	0,5-1,5 kg	ne

Zmrazené pokrmy*	Vhodné pro	Číslo programu	Hmotnostní rozmezí	Přidání tekutiny
Hovězí pečeně	Horní žebro, plec, šál	17	0,5-2,0 kg	ano
Roštěná	Roštěná, horní žebro	18	0,5-2,0 kg	ne
Vepřová pečeně	Žebro, krkovice, šíje, šál, panenka, roláda	19	0,5-2,0 kg	ano
Telecí pečeně	Plec, koleno, kýta, vrchní šál, plněné telecí hrudí	20	0,5-2,0 kg	ano

Zmrazené pokrmy*	Vhodné pro	Číslo programu	Hmotnostní rozmezí	Přidání tekutiny
Jehněčí kýta	Stehna bez kostí	21	0,5-2,0 kg	ano
Drůbeží stehna	Kuřecí, krůtí, kachní, husí stehna	22	0,3-1,5 kg	ne
Skopové, jelení	Plec, krkovice, hrudí	23	0,5-2,0 kg	ano
Srnčí, drobná zvěřina	Srnčí a zaječí kýta	24	0,5-2,0 kg	ano

* Pozor: Pokud připravujete zmrazené maso, nelze dobu ukončení posunout na později. Maso by během čekání roztálo.

Jak dlouho potrvá příprava pokrmu?

Abyste věděli, jak dlouho bude trvat příprava Vašeho pokrmu, proveďte nastavení tak, jak je popsáno v bodě 1 až 4. Na ukazateli se zobrazí doba trvání.
Ukončení programu: Vypněte volič funkcí.

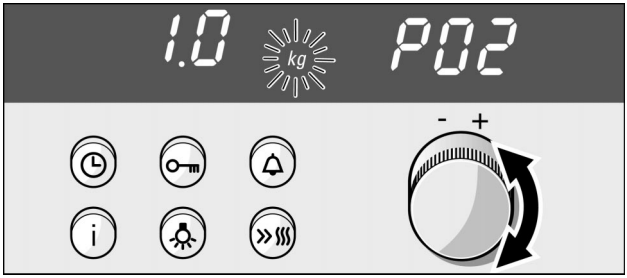
Takto provedete nastavení

1. Vhodný program vyhledejte v tabulce pečení.
2. Otáčejte voličem funkcí, dokud se na ukazateli teploty nerozbliká P.

Příklad: Propečená roštěná, 1,2 kg

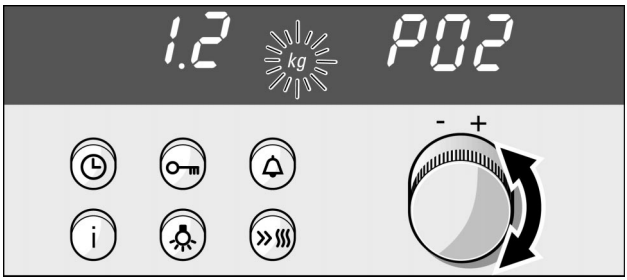
3. Otočným knoflíkem nastavte požadované číslo programu.

Poté co byl program uložen, zobrazí se navrhovaná hodnota pro pokrm.



4. Otočným knoflíkem nastavte hmotnost.

Po několika sekundách se pečicí trouba spustí. Doba trvání se viditelně odměřuje na ukazateli.



Uplynutí doby trvání

Zazní zvukový signál. Pečicí trouba se vypne. Vypněte volič funkcí.

Ukončení programu

Vypněte volič funkcí.

Pečicí trouba se má automaticky zapnout a vypnout

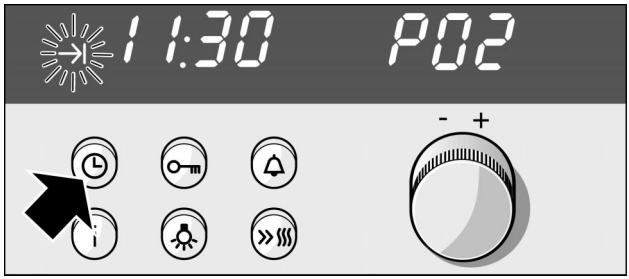
Používejte pouze čerstvé maso nebo ryby.

Nenechte potraviny v pečicí troubě příliš dlouhou dobu. Maso a ryby, pokud nejsou chlazené, se snadno zkazí.

Příklad: Program 02, pokrm má být hotov ve 12.15 h.

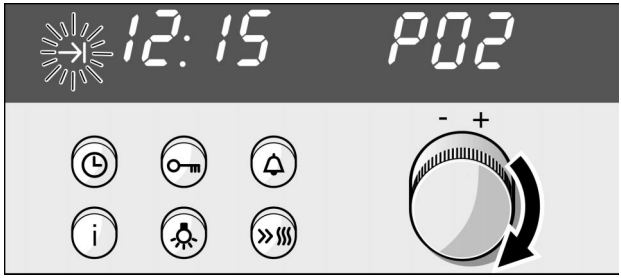
Nastavte tak, jak je popsáno v bodech 1 až 4

5. Stiskněte tlačítko Hodiny ◷ tolikrát, dokud se nerozbliká symbol konce →|.
Na ukazateli uvidíte, kdy bude pokrm hotov.



6. Otočným knoflíkem posuňte dobu ukončení na později.

Po několika sekundách se nastavení uloží. Na ukazateli je zobrazena doba ukončení. Symbol konce →| svítí. Pečicí trouba se ve správný časový okamžik spustí.



Uplynutí doby trvání

Zazní zvukový signál. Pečicí trouba se vypne. Vypněte volič funkcí.

Upozornění

Na ukazateli se odměřuje doba nastavená na budíku.
Zjištění zbývající doby trvání |→|, doby ukončení →| nebo času ◷: Stiskněte tlačítko Hodiny ◷ tolikrát, dokud se nezobrazí příslušný symbol.
Zjišťování hmotnosti: Stiskněte tlačítko Info **i**.

Tipy k pečicí automatice

Hmotnost pečeně nebo drůbeže se nachází nad udávaným hmotnostním rozmezím

Hmotnostní rozmezí je úmyslně omezeno. Pro velmi velké pečeně často nelze sehnat dostatečně velký pekáč. Velké kusy připravujte pomocí horního a dolního ohřevu ⊟ nebo grilu s cirkulací vzduchu ⊠.

Pečeně je dobrá, ale omáčka je příliš tmavá	Zvolte menší nádobí a použijte více tekutiny.
Pečeně je dobrá, ale omáčka je příliš světlá a vodnatá	Zvolte větší nádobí a použijte méně tekutiny.
Pečeně je na povrchu příliš suchá	Použijte nádobí s dobře padnoucí pokličkou. Velmi libové maso zůstane šťavnatější, obložíte-li jej proužky slaniny.
Během pečení je cítit připálenina, avšak pečeně vypadá dobře	Poklička nesedí na pekáči dobře. Nebo maso nabylo a pokličku nadzvedlo. Vždy používejte vhodnou pokličku. Dbejte na to, aby mezi masem a pokličkou byla mezera alespoň 3 cm.
Chcete připravit zmrazené maso	Zmrazené maso okořeňte stejným způsobem jako čerstvé maso. Pozor: Posouvání doby ukončení na později není u zmrazeného masa možné. Maso by během čekání roztálo.
Chcete najednou péct více kuřecích, popř. drůbežích stehen	Stehna musí být zhruba stejně velká. Nastavte hmotnost nejtěžšího stehna. Příklad: Dvě krůtí stehna o hmotnosti 1,4 a 1,5 kg. Nastavte 1,5 kg.
Chcete najednou dusit nebo péct více ryb	Ryby musí být zhruba stejně velké. Nastavte celkovou hmotnost. Příklad: Dva pstruzi o hmotnosti 0,6 a 0,5 kg. Nastavte 1,1 kg.
Chcete připravit plněnou drůbež	Plněná drůbež je nevhodná. Nejlépe se podaří na otevřeném roštu. Potřebné informace najdete v tabulce pro drůbež.
Maso v jídle z jednoho hrnce zhnědlo příliš málo	Kostky masa příště naskládejte na okraj nádobí. Zeleninu vložte doprostřed.
Zelenina v jídle z jednoho hrnce je příliš tvrdá	U jídla z jednoho hrnce nastavte hmotnost masa. Poté bude zelenina křupavá. Má-li být zelenina měkčí, nastavte celkovou hmotnost zeleniny a masa.
Chcete připravit vegetariánské jídlo z jednoho hrnce	Vhodná je jen pevná zelenina, např. mrkev, zelené fazole, bílé zelí, celer a brambory. Na čím menší kousky zeleninu nakrájíte, tím měkčí pak bude. Aby zelenina příliš nezhnědla, zalejte ji tekutinou.
Chcete použít svůj pekáč z nerezové oceli	Nádobí z nerezové oceli se hodí jen omezeně. Lesklý povrch velmi silně odráží tepelné záření. Pokrm zhnědne méně a maso bude méně propečenější. Pokud použijete pekáč z nerezové oceli: Po ukončení programu sejměte pokličku. Maso ještě dogrilujte při stupni grilování 3 po dobu 8 až 10 minut.

Sabbat program

Při Sabbat programu udržuje trouba po dobu 73 hodin při horním/dolním ohřevu ⊟ teplotu 85 °C.

V této době je možné pokrmy udržovat v troubě v teple bez toho, abyste ji museli zapínat nebo vypínat.

Takto provedete nastavení

1. Nastavte volič funkcí na pozici "P". Na ukazateli se rozbliká P.

2. Otočným knoflíkem nastavte program P25.

Když svítí P, nastavení je přijato. Na ukazateli se odměřuje doba trvání. Trouba se po 73 hodinách automaticky vypne.

Program je dokončen

Zazní akustický signál. Bliká symbol Doba trvání I→I. Pokud chcete znovu zobrazit čas, vypněte volič funkcí.

Zrušení programu

Vypněte volič funkcí.

Poznámky

Po zapnutí jsou tlačítka blokovaná. Zobrazování informací ani změny nejsou možné.

Osvětlení trouby svítí během celé doby trvání.

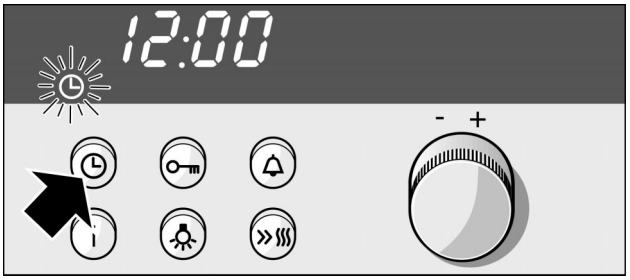
Hodiny

Po prvním připojení k síti nebo po výpadku elektrického proudu se na ukazateli rozbliká symbol ◷ a tři nuly. Nastavte čas.
Volič funkcí musí být vypnut.

Takto provedete nastavení

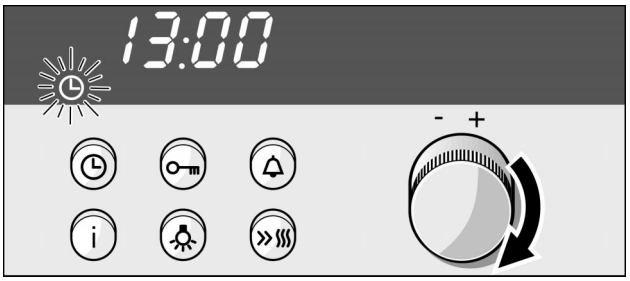
Příklad: 13.00 hod.

1. Stiskněte tlačítko Hodiny ◷.
Na ukazateli se zobrazí čas 12.00 a rozbliká se symbol ◷.



2. Otočným knoflíkem nastavte čas.

Po několika sekundách se čas uloží. Symbol ◷ zhasne.



Změna času (např. z letního na zimní)

Stiskněte tlačítko Hodiny ◷ a otočným knoflíkem čas změňte.

Vypnutí hodin

Hodiny můžete vypnout. K tomu musíte změnit základní nastavení. O tom si přečtěte v kapitole "Základní nastavení".

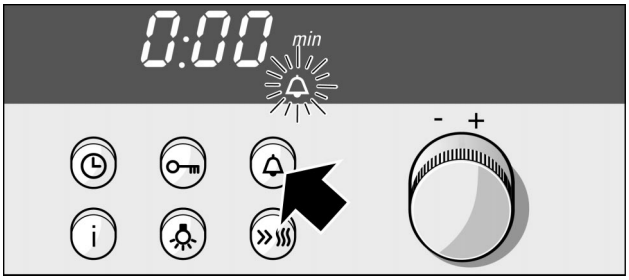
Budík

Budík můžete používat jako kuchyňský budík (minutku). Funguje nezávisle na pečicí troubě. Budík má odlišný signál.
Budík můžete také nastavit, když je aktivní dětská pojistka.

Takto provedete nastavení

Příklad: 20 minut

1. Stiskněte tlačítko Budík 🔔.
Rozbliká se symbol 🔔.



2. Otočným knoflíkem nastavte dobu na budíku.

Po několika sekundách se budík spustí. Na ukazateli se rozsvítí symbol 🔔. Doba se odměřuje viditelně.

Uplynutí doby

Zazní zvukový signál. Stiskněte tlačítko Budík 🔔. Ukazatel budíku zhasne.

Změna doby nastavené na budíku

Stiskněte tlačítko Budík 🔔. Otočným knoflíkem změňte čas.

Vymazání nastavení

Stiskněte tlačítko Budík 🔔 3x.

Současné odměřování doby nastavené na budíku a doby trvání

Svítí symboly. Doba nastavená na budíku se odměřuje viditelně na ukazateli.
Zjišťování zbývající doby trvání I→I, doby

ukončení →| nebo času ◷: Stiskněte tlačítko Hodiny ◷ tolikrát, dokud se nezobrazí příslušný symbol.
Na ukazateli se na několik sekund zobrazí zjišťovaná hodnota.

Základní nastavení

Vaše pečicí trouba má různá základní nastavení. Vy můžete změnit základní nastavení hodin, délku signálu a dobu pro uložení nastavení do paměti.

Základní nastavení	Funkce	Změna na
Hodiny *1* = hodiny v pozadí	Ukazatel hodin	Hodiny *0* = hodiny vypnuty*
Délka signálu 🔔 *1* = 10 sekund	Signál po uplynutí doby trvání nebo doby nastavené na budíku	Délka akustického signálu *2* = 1 minuta *3* = 4 minuty
Doba k uložení →| *2* = 7,5 sekundy	Doba čekání mezi nastavovacími kroky, než se nastavení uloží	Doba pro uložení do paměti *1* = 5 sekund *3* = 10 sekund
CL	Základní nastavení 0	Nastavení 1 platí jen s "Zvláštní příslušenství, samočisticí boční stěny a strop"

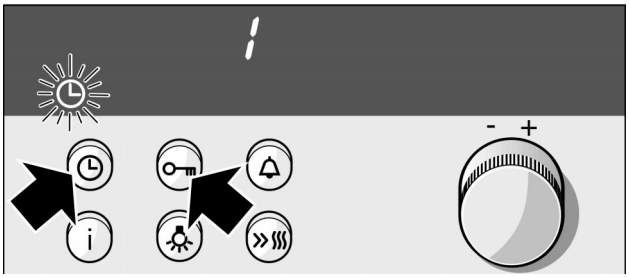
* Výjimka: Hodiny se zobrazí, pokud se zobrazuje zbytkové teplo.

Změna základních nastavení

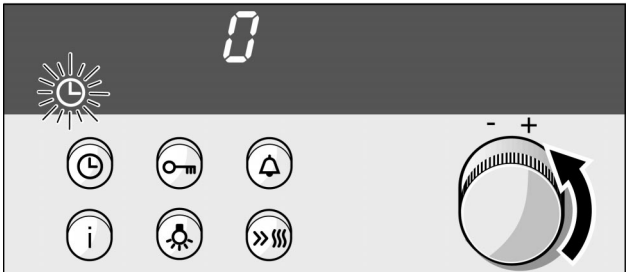
Nesmí být nastaven žádný provoz.

Příklad: Vypnutí hodin

1. Tiskněte tlačítko Hodiny ◷ současně s tlačítkem ⚷, dokud se na ukazateli nezobrazí *1*. To je základní nastavení hodin v pozadí.

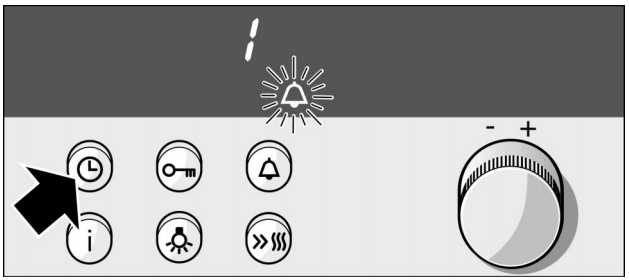


2. Otočným knoflíkem změňte základní nastavení.



3. Potvrďte stisknutím tlačítka Hodiny ◷.

Na ukazateli se zobrazí *1* pro základní nastavení délky signálu.



Změňte základní nastavení tak, jak je popsáno v bodě 2, a potvrďte stisknutím tlačítka Hodiny ◷. Nyní můžete ještě změnit dobu pro uložení do paměti. Nakonec stiskněte tlačítko Hodiny ◷.

Nechcete měnit všechna základní nastavení

Pokud nechcete změnit některé základní nastavení, stiskněte tlačítko Hodiny ◷. Zobrazí se následující základní nastavení.

Oprava

Svoje nastavení můžete kdykoliv opět změnit.

Dětská pojistka

Aby děti nemohly nedopatřením pečicí troubu zapnout, je pečicí trouba opatřena dětskou pojistkou.

Zablokování pečicí trouby

Volič funkcí musí být vypnut.
Tiskněte tlačítko Klíč, dokud se na ukazateli nezobrazí symbol. To může trvat cca 4 sekundy.

Odblokování

Tiskněte tlačítko Klíč, dokud symbol nezhasne.

Poznámky

Budík a hodiny můžete nastavit i v zablokovaném stavu.

Funkce automatického časového omezení

Pokud byste někdy zapomněli vypnout pečicí troubu, zaktivuje se funkce automatického časového omezení. Provoz pečicí trouby se přeruší. Okamžik vypnutí závisí na nastavené teplotě nebo stupni grilování.

Pokud již pečicí trouba nehřeje, zobrazí se na ukazateli hodin 5.

Ohřev je přerušen, dokud nevypnete volič funkcí.
5 zhasne.
Nyní můžete pečicí troubu opět znovu nastavit.

Zrušení funkce automatického časového omezení

Zadejte dobu trvání, pečicí trouba se poté sama automaticky vypne.
Funkce časového omezení se zruší.

Údržba a čištění

Nepoužívejte vysokotlaké ani parní čističe.

Vnější plochy spotřebiče

Spotřebič otřete vodou s trochou mycího prostředku. Poté jej osušte měkkým hadrem.

Nevhodné jsou ostré nebo drhnoucí prostředky. Pokud se takový prostředek dostane do styku s čelní stěnou, okamžitě místo otřete vodou.

Poznámka

Malé barevné rozdíly na přední straně spotřebiče vznikají použitím různých materiálů, jako skla, plastu nebo kovu.

Tiene na skle dvierok, ktoré vyzerajú ako šmuhy, sú v skutočnosti len svetelné odrazy žiarovky osvetlenia rúry na pečenie.

Spotřebiče s přední nerezovou stěnou

Vždy ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Pod takovými skvrnami se může vytvořit koroze.

Používejte nerezové prostředky k ošetřování. Dbejte údajů výrobce. Než prostředek použijete na celé ploše, vyzkoušejte jej předtím na malé ploše.

Spotřebiče s přední aluminiovou stěnou

Používejte mírné prostředky na čištění oken. Měkkým hadrem na čištění oken nebo mikrotenovou utěrkou nepouštějící vlákno otřete plochu bez tlaku a vodorovným směrem.

Nevhodné jsou agresivní čističe, škrábající houby a hrubé hadry na čištění.

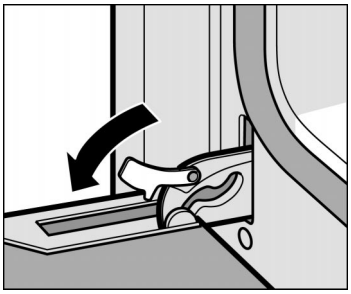
Pečicí trouba

Nepoužívejte žádné ostré prostředky na drhnutí a mycí houby. Prostředky na čištění pečicí trouby smíte používat jen na smaltovaných plochách pečicí trouby.

Pro snadnější čištění
můžete vyvěsit dvířka pečicí trouby a sklopit grilovací topné těleso na stropě pečicí trouby.

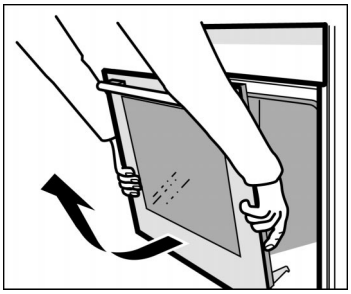
Vyvěšení dvířek pečicí trouby

Dvířka pečicí trouby vyvěsíte docela jednoduše.



1. Dvířka pečicí trouby úplně otevřete.

2. Obě aretační páčky vlevo a vpravo přehoďte.



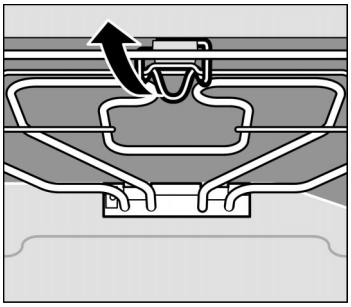
3. Dvířka pečicí trouby nakloňte.
Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo dole. Ještě je trochu přivřete a vytáhněte.

Po vyčištění dvířka pečicí trouby opět nasaďte v obráceném pořadí.

Sklopení grilovacího topného tělesa

Abyste mohli lépe vyčistit strop pečicí trouby, sklopte grilovací topné těleso.

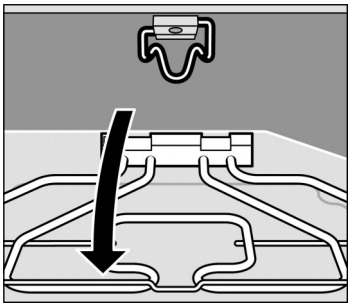
Pozor, pečicí trouba musí být studená. Nebezpečí popálení!



Obloukový držák na sklopném grilu vytáhněte dopředu a tlačte nahoru, dokud slyšitelně nezapadne.
Přitom držte grilovací topné těleso a sklopte jej dolů.

Po vyčištění:

Grilovací topné těleso opět vyklopte nahoru. Obloukový držák stlačte dolů a grilovací topné těleso nechte zapadnout.



Čištění katalytických ploch v pečicí troubě

Zadní stěna je potažena samočisticím smaltem. Čistí se sám během provozu trouby. Větší skvrny někdy zmizí až po několikerém provozu pečicí trouby.

Zadní stěnu nikdy nečistěte čističem pečicí trouby.

Malá změna barvy smaltu nemá žádný vliv na funkci samočištění.

Čištění dna, stropu a bočních stěn pečicí trouby

Používejte horký mycí roztok nebo vodu s octem.

U silného znečištění raději použijte čistič pečicí trouby. Čističe pečicí trouby používejte pouze ve studené pečicí troubě.
Nikdy jimi neošetřujte samočisticí zadní stěnu.

Mimochodem:
Smalt se vypaluje při velmi vysokých teplotách. Tím mohou vzniknout nepatrné barevné rozdíly. To je normální a nemá to žádný vliv na funkci. Neošetřujte tato zabarvení tvrdými předměty nebo ostrými čističi.

Hrany tenkých plechů se nedají úplně smaltovat. Proto mohou být drsné. Antikorozní ochrana je však zaručena.

Čištění skleněného krytu žárovky v pečicí troubě

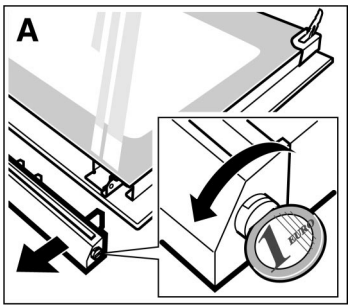
Skleněný kryt vyčistíte nejlépe mycím prostředkem.

Čištění skel na dvířkách trouby

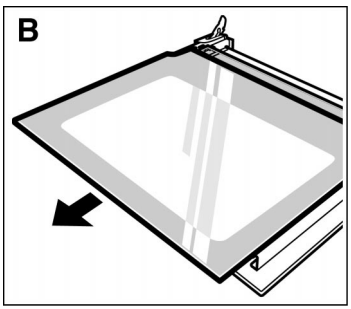
Kvůli lepšímu čištění můžete vyjmout skla na dvířkách pečicí trouby.

Při demontáži vnitřních skel dbejte na to, abyste je namontovali zpět ve stejném pořadí. Orientujte se podle jednotlivých čísel, která se na sklech nacházejí.

Demontáž

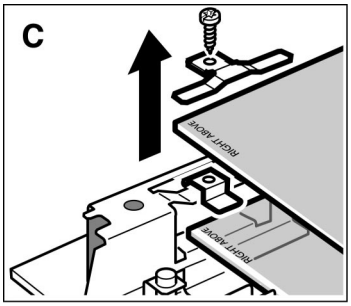


1. Demontujte dvířka pečicí trouby a položte je na utěrku madlem dolů.
2. Odšroubujte kryt nahoře na dvířkách pečicí trouby. K tomu pomocí mince vyšroubujte šrouby vlevo a vpravo. (Obrázek A)



3. Zvedněte horní sklo a vytáhněte jej. (Obrázek B)

Bod 4. a 5. podle typu spotřebiče

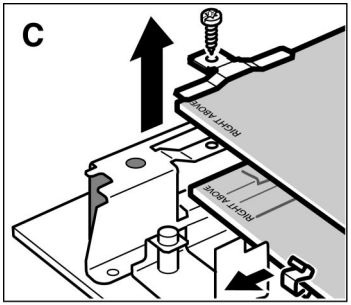


4. Odšroubujte a odstraňte velké úchyty vlevo a vpravo (Obrázek C) Vyjměte prostřední sklo.

5. Odstraňte malé úchyty spodního skla a nakloněné sklo vyjměte tahem nahoru. (Obrázek C)

Skla vyčistěte čističem skla a měkkým hadrem.

nebo

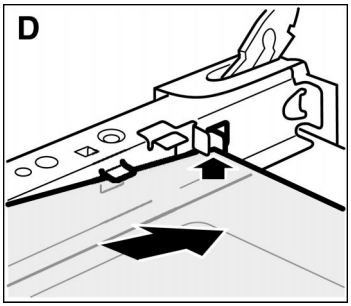


4. Odšroubujte a odstraňte velké úchyty vlevo a vpravo (Obrázek C) Vyjměte prostřední sklo.

5. Odstraňte malé úchyty spodního skla a nakloněné sklo vyjměte tahem nahoru. (Obrázek C)

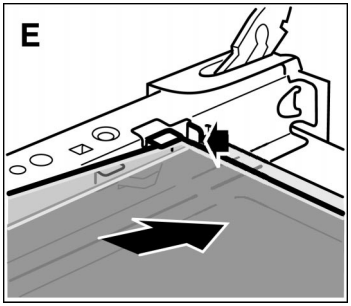
Montáž

Dbejte na to, aby se na obou sklech vlevo dole nacházel obrácený nápis "Right above".



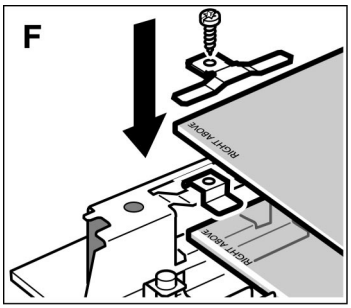
1. Nakloněné spodní sklo zasuňte dozadu. (Obrázek D)

2. Na spodní sklo umístěte vlevo a vpravo malé úchyty.



3. Zasuňte prostřední sklo. (Obrázek E)

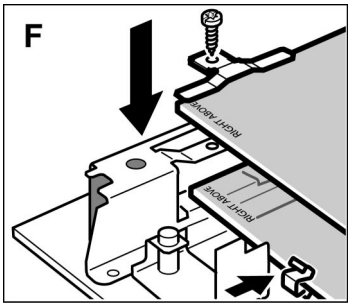
Bod 4. a 5. podle typu spotřebiče



4. Na spodní sklo umístěte vlevo a vpravo malé úchyty. (Obrázek F)

5. Na malé úchyty nasaďte velké, vyrovnejte je a přišroubujte. (Obrázek F)

nebo



4. Na spodní sklo umístěte vlevo a vpravo malé úchyty. (Obrázek F)

5. Nasaďte velké úchyty a přišroubujte. (Obrázek F)

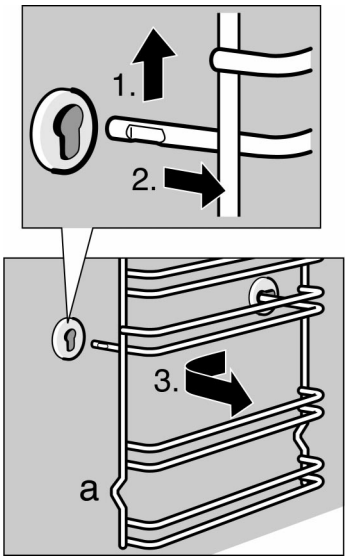
6. Zasuňte nejvrchnější sklo. Hladká plocha musí být z vnější strany.

7. Nasaďte kryt a přišroubujte.

8. Opět namontujte dvířka pečicí trouby.

Pečicí troubu smíte opět použít teprve tehdy, jsou-li skla řádně namontována.

Čištění roštů



Závěsné rošty můžete kvůli čištění vyjmout.

Vyvěšení roštů:

1. Rošt vpředu zvedněte směrem nahoru

2. a vyvěste.

3. Potom celý rám vytáhněte dopředu a vyjměte.

Rošty čistěte mycím prostředkem a mycí houbou nebo kartáčem.

Zavěšení roštů:

Rám nejdřív zasuňte do první zdířky, přitlačte jej trochu dozadu a potom jej zavěste do přední zdířky.

Závěsné rošty zapadnou vpravo i vlevo. Vyklenutí (a) musí být vždy dole.

Těsnění

Těsnění na pečicí troubě čistěte mycím prostředkem. Nikdy nepoužívejte ostré nebo drhnoucí čisticí prostředky.

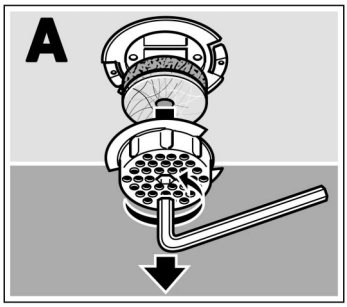
Příslušenství

Příslušenství otřete ihned po použití mycím prostředkem. Zbytky jídel se poté dají jednoduše odstranit kartáčem nebo mycí houbou.

Tukový filtr

Na stropě pečicí trouby se nachází tukový filtr. Ze vzduchu se tak odfiltrovávají tukové částečky, a tím se redukuje vznik zápachu.
Filtr se musí čas od času vyčistit.

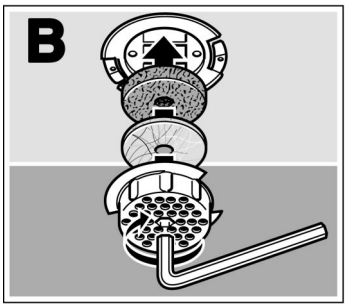
Postupujte následovně



1. Otočte filtr rukou nebo šestihranným klíčem (6 mm) doleva a vyjměte jej. Obrázek A.

2. Vyjměte obě filtrační vložky.

Kryt filtru a tenkou, jednovrstvou filtrační vložku můžete vyčistit mycím prostředkem nebo v košíku na příbory v myčce nádobí. Silnější filtrační vložku nesmíte čistit. Mohlo by dojít k poškození povrchové úpravy.



3. Do krytu filtru vložte jednovrstvou filtrační vložku a poté dvouvrstvou.

4. Nasaďte kryt filtru a otáčením doprava jej šestihranným klíčem přišroubujte.
Kryt filtru musí být nasazen podle obrázku B.
Pouze tehdy je možné jej opět upevnit.

Co dělat v případě závady?

Závada, která se vyskytne, je často způsobena nějakou maličkostí. Než zavoláte servis, dbejte prosím následujících pokynů:

Závada	Možná příčina	Upozornění/náprava
Spotřebič nefunguje.	Pojistka je vadná.	Podívejte se do pojistkové skříně, je-li pojistka v pořádku.
Bliká ukazatel času.	Výpadek proudu.	Nastavte znovu čas.
Pečicí trouba nehřeje.	Dvířka pečicí trouby nejsou správně uzavřena.	Dvířka trouby zcela uzavřete.
Na ukazateli hodin se zobrazuje "S".	Zaktivovala se funkce automatického časového omezení.	Vypněte volič funkcí.
Na ukazateli hodin se zobrazuje chybové hlášení "Er 1" nebo "Er 4".	Vypadlo čidlo teploty.	Zavolejte servis.
Na ukazateli hodin se zobrazuje chybové hlášení "Er 2".	Chybná síťová přípojka.	Vypněte pojistku v pojistkové skříni a nechte spotřebič správně připojit.
Na ukazateli hodin se zobrazuje chybové hlášení "Er 11".	Tlačítko bylo dlouhou dobu stisknuto, nebo se zadrhlo.	Stiskněte všechna tlačítka jedno po druhém. Pokud chybové hlášení nezmizí, zavolejte servis.

Opravy smějí provádět pouze školení technici autorizovaného servisu.

Neodbornou opravou Vám mohou vzniknout značná rizika.

Výměna žárovky v pečicí troubě

Pokud praskla žárovka v pečicí troubě, musí být vyměněna. Tepelně odolné 40 wattové žárovky obdržíte u servisu nebo ve specializované prodejně. Používejte pouze tyto žárovky.

Postupujte následovně

1. Vypněte pojistku pro sporák v pojistkové skříňce.

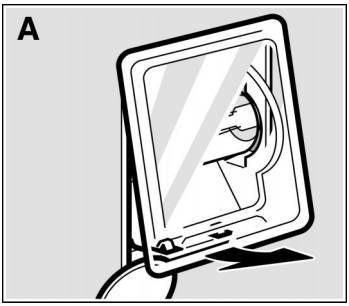
2. Abyste zabránili škodám, vložte do studené pečicí trouby utěrku.
3. Skleněný kryt odšroubujte otáčením doleva.
4. Žárovku v pečicí troubě nahraďte stejným typem.
5. Opět našroubujte skleněný kryt.
6. Vyjměte utěrku a opět zapněte pojistku.

Výměna žárovky v pečicí troubě

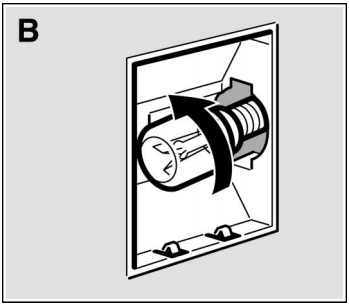
Pokud praskla žárovka v pečicí troubě, musí být vyměněna. Tepelně odolné 25 wattové žárovky obdržíte u servisu nebo ve specializované prodejně. Používejte pouze tyto žárovky.

Postupujte následovně

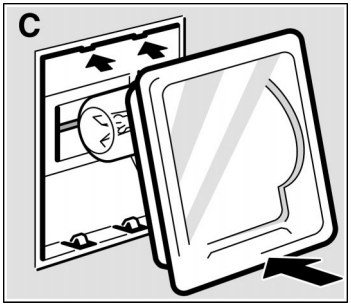
1. Vypněte pojistku pro sporák v pojistkové skříňce.



2. Abyste zabránili škodám, vložte do studené pečicí trouby utěrku.
3. Sejměte skleněný kryt. K tomu jej rukou dole otevřete. Obrázek A.
   Pokud by šel skleněný kryt obtížně odejmout, použijte lžíci.



4. Žárovku vyšroubujte a nahraďte stejným typem. Obrázek B.



5. Skleněný kryt opět připevněte. Dejte pozor na to, aby vyklenutí skla směřovalo doprava. Sklo nahoře nasaďte a dole pevně přitlačte. Obrázek C. Sklo zapadne.
6. Vyjměte utěrku a opět zapněte pojistku.

Výměna skleněného krytu

Je-li skleněný kryt žárovky v pečicí troubě poškozen, musí být vyměněn. Skleněné kryty obdržíte v autorizovaném servisu. Uveďte prosím čísla "E" a "FD" Vašeho spotřebiče.

Servis

Pokud musí být Váš spotřebič opraven, je tu pro Vás náš servis. Adresu a telefonní číslo nejbližšího servisního střediska naleznete v telefonním seznamu. Také uvedená servisní centra Vám ráda sdělí kontakt na servisní středisko ve Vaší blízkosti.

Číslo E a číslo FD

Pokud kontaktujete náš servis, uveďte prosím číslo výrobku (číslo E) a výrobní číslo (číslo FD) Vašeho spotřebiče. Typový štítek s čísly naleznete vpravo, ze strany dvířek pečicí trouby. Abyste v případě poruchy nemuseli dlouho hledat, můžete si hned zde poznamenat data svého spotřebiče.

Číslo E	Číslo FD

Servis ☎

Obal a starý spotřebič

Na cestě k Vám byl Váš nový spotřebič chráněn obalem. Všechny použité materiály jsou šetrné k životnímu prostředí a lze je znovu využít. Prosíme, pomozte tímto způsobem s ekologicky nezávadnou likvidací obalu.

Staré spotřebiče nejsou žádným bezcenným odpadem. Ekologicky nezávadnou likvidací mohou být opět získány cenné suroviny.
Předtím než zlikvidujete starý spotřebič, učiňte jej nepoužitelným, nebo jej označte nálepkou "Pozor, odpad!".

O aktuálních způsobech likvidace se prosím informujte u svého specializovaného obchodníka nebo u správy svojí obce.

Tabulky a tipy

Zde naleznete výběr pokrmů a jejich vhodná nastavení. Dočtete se, jaký druh ohřevu a teplota se k Vašemu pokrmu nejlépe hodí, jaké příslušenství je třeba použít a do jaké výšky má být zasunuto. Dostanete mnoho tipů na nádobí a přípravu pokrmů a také malého pomocníka v případě závady, pokud by někdy nebylo něco v pořádku.

Koláče a pečivo

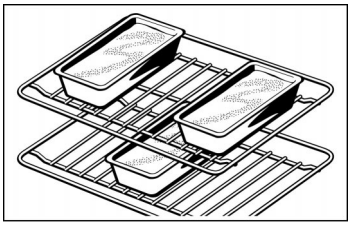
Pečení na jedné úrovni:

Když pečete koláče na jedné úrovni, používejte horní/dolní ohřev ⊟. Tak budou koláče nejlepší.

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení. U světlých forem na pečení z tenkostěnného materiálu nebo skleněných forem byste měli použít 3D-horký vzduch. I přesto se prodlužuje doba pečení a koláč nehnědne tak stejnoměrně.

Formu na koláče pokládejte vždy na rošt.



Pokud pečete ve 3 truhlíkových formách najednou, postavte formy na rošty podle znázornění na obrázku.

Tabulky

Tabulka platí pro zasunutí do studené pečicí trouby. Tím ušetříte energii. Když troubu předehřejete, zkrátí se doba pečení o 5 až 10 minut.

V tabulkách naleznete pro různé koláče a pečivo optimální druh ohřevu.
Teplota a doba pečení závisí na množství a povaze těsta. Z tohoto důvodu jsou v tabulkách uvedena různá rozmezí. Zkuste to nejdříve s nižší hodnotou. Nižší teplota podmiňuje stejnoměrnější hnědnutí. Pokud je to nutné, nastavte příště vyšší hodnotu.

Upozornění Podmínečně se může při pečení s horním a dolním ohřevem se zapařováním tvořit díky vysoké vlhkosti na vnitřních stěnách pečicí trouby kondenzovaná voda. Když otevřete dvířka pečicí trouby, unikne zevnitř pára.

Dodatečné informace naleznete v "Tipech pro pečení" za tabulkami.

Koláče ve formách	**Forma na roštu**	**Výška**	**Druh ohřevu**	**Teplota ve °C**	**Doba pečení v minutách**
Jednoduchý třený koláč	Misková/věncová/ truhlíková forma	2		160-180	50-60
	3 truhlíkové formy*	1+3		150-170	70-100
Jemný třený koláč (např. linecký)	Misková/věncová/ truhlíková forma	2		150-170	60-70
	3 truhlíkové formy*	1+3		140-160	70-100
Křehké těsto s okrajem	Dortová forma	1		160-180	25-35
Dortový korpus z třeného těsta	Forma na ovocný dort	2		160-180	20-30
Piškotový dort	Dortová forma	2		160-180	30-40
Ovocný nebo tvarohový dort, křehké těsto**	Tmavá dortová forma	1		170-190	70-90
Jemný ovocný koláč z třeného těsta	Dortová/ misková forma	2		160-180	50-60
Pikantní koláč** (např. cibulový)	Dortová forma	1		180-200	50-60

* Dbejte prosím na polohu truhlíkových forem. Dodatečné rošty obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně.

** Nechte koláč v troubě asi 20 minut vychladnout.

Koláč na plechu		**Výška**	**Druh ohřevu**	**Teplota ve °C**	**Doba pečení v minutách**
Třené nebo kynuté těsto se suchou náplní	Univerzální pánev, plech + univerzální pánev**	2		170-190	20-30
		2+4		150-170	35-45
Třené nebo kynuté těsto se šťavnatou náplní* (ovocem)	Univerzální pánev, plech + univerzální pánev**	3		170-190	40-50
		2+4		150-170	50-60

Koláč na plechu		Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
Piškotová roláda (s předehřevem)	Univerzální pánev	2		170-190	15-20
Kynutá vánočka z 500 g mouky	Univerzální pánev	2		170-190	30-40
Štoly z 500 g mouky	Univerzální pánev	3		160-180	60-70
Štoly z 1 kg mouky	Univerzální pánev	3		150-170	90-100
Sladký závin	Univerzální pánev	2		190-210	55-65
Pizza	Univerzální pánev, plech + univerzální pánev**	2 2+4		220-240 180-200	25-35 40-50

* Pro velmi šťavnaté ovocné koláče použijte hlubší univerzální pánev.

** Při pečení na dvou úrovních vkládejte univerzální pánev vždy nad plech.

Chléb a housky		Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v minutách
Kynutý chléb z 1,2 kg mouky* (s předehřevem)	Univerzální pánev	2		300 200	8 35-45
Chléb s kváskem z 1,2 kg mouky* (s předehřevem)	Univerzální pánev	2		300 200	8 40-50
Housky (např. z žitného těsta)	Univerzální pánev	3		200-220	20-30

* Nikdy nepřilévejte vodu přímo do horké pečicí trouby.

Drobné pečivo		Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
Placičky	Plech	3		150-170	10-20
	Plech + univerzální pánev**	2+4		130-150	25-35
	2 plechy* + univerzální pánev***	2+3+5		130-150	30-40
Pěnové cukroví	Plech	3		80-100	100-150
Větrníky	Plech	2		210-230	30-40
Makrónky	Plech	2		110-130	30-40
	Plech + univerzální pánev**	2+4		100-120	35-45
	2 plechy* + univerzální pánev***	2+3+5		100-120	40-50

Drobné pečivo		Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
Listové těsto	Plech	3		190-210	20-30
	Plech + univerzální pánev**	2+4		180-200	25-35
	2 plechy* + univerzální pánev***	2+3+5		180-200	35-45

* Dodatečné plechy obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně.

** Při pečení na dvou úrovních vkládejte univerzální pánev vždy nad plech.

*** Univerzální pánev zasouvejte dolů. Může být vyjmuta dříve.

Tipy pro pečení

Chcete péct podle svého vlastního receptu.	Orientujte se podle podobného druhu pečiva v tabulkách pro pečení.
Takto zjistíte, je-li třený koláč propečen.	Asi 10 minut před koncem doby pečení, která je uvedena v receptu, píchněte dřevěnou špejlí do nejvyššího místa koláče. Pokud se těsto přestane na špejli lepit, je koláč hotov.
Koláč se sesunul.	Příště přidejte méně tekutiny, popř. nastavte teplotu trouby o 10 stupňů nižší. Dodržujte doby míchání uvedené v receptu.
Koláč uprostřed nakynul více než na okraji.	Okraj dortové formy nemažte tukem. Po upečení koláč nožem opatrně oddělte od formy.
Koláč je na povrchu příliš tmavý.	Zasuňte jej níže, zvolte nižší teplotu a pečte koláč trochu déle.
Koláč je příliš suchý.	Do hotového koláče napíchejte párátkem malé otvory. Potom je pokapejte ovocnou šťávou nebo trochou alkoholu. Příště zvolte teplotu o 10 stupňů vyšší a zkraťte doby pečení.
Chléb nebo koláč (např. tvarohový) vypadají dobře, uvnitř však jsou mazlavé (mastné, se zbytky vody).	Příště použijte méně tekutiny a pečte trochu déle při nižší teplotě. U koláče se šťavnatým obložením Nejprve předpečte korpus. Posypejte jej mandlemi nebo strouhankou a obložte. Dodržujte prosím recepty a doby pečení.
Pečivo zhnědlo nestejnoměrně.	Zvolte poněkud nižší teplotu - pečivo se propeče stejnoměrněji. Choulostivé pečivo pečte na jedné úrovni pomocí horního a dolního ohřevu. Přečnívající papír na pečení může ovlivnit cirkulaci vzduchu. Papír nastříhejte vždy tak, aby odpovídal rozměrům plechu.
Ovocný koláč je dole příliš světlý. Šťáva z ovoce vytekla.	Příště použijte hlubší univerzální pánev.

Pekli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodních plechách.	Při pečení na více úrovních používejte vždy 3D-horký vzduch. Plechy vložené ve stejnou dobu nemusí být hotové ve stejnou dobu.
Při pečení šťavnatých koláčů vystupuje kondenzovaná voda.	Při pečení může vznikat vodní pára. Uniká madlem dvířek. Vodní pára se může srážet na ovládacím panelu nebo sousedním nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda. To je podmíněno fyzikálně.

Maso, drůbež, ryby

Nádobí

Můžete používat každé nádobí, které je odolné vůči vysokým teplotám. Pro velké pečeně můžete použít také univerzální pánev.

Nádobí stavte vždy do středu roštu.

Horké skleněné nádoby odstavujte na suchou utěrku. Na studené nebo mokré podložce může sklo prasknout.

Pokyny k pečení

Výsledek pečení je závislý na druhu a kvalitě masa.

K libovému masu přidejte 2 až 3 polévkové lžíce tekutiny, k dušené pečeni 8 až 10 polévkových lžic, a to podle velikosti.

Kousky byste měli po uplynutí poloviny doby otočit.

Je-li pečeně hotova, měla by ještě 10 minut odpočívat ve vypnuté, zavřené pečicí troubě. Tak se šťáva z masa lépe rozloží.

Pokyny ke grilování

Grilujte vždy v uzavřené pečicí troubě.

Vezměte pokud možno stejně silné kousky ke grilování. Měly by být silné minimálně 2 až 3 cm. Tak zhnědnou stejnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté. Steaky solte teprve po grilování.

Grilované kousky položte přímo na rošt. Grilovaný kousek bude nejlepší, položíte-li jej do středu roštu. Zasuňte pak univerzální pánev do výšky 1. Šťáva z masa se na ní zachytí a pečicí trouba zůstane čistší.

Grilované kousky otočte po uplynutí dvou třetin zadané doby.

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

Maso

Tabulka platí pro vlo□ení do studené peèící trouby. Èasové údaje v tabulkách jsou orientaèní hodnoty. Jsou závislé na kvalitì a vlastnostech masa.

Maso	**Hmotnost**	**Nádobí**	**Výška**	**Druh ohřevu**	**Teplota ve °C, gril**	**Doba trvání v minutách**
Hovězí dušená pečeně	1 kg		2		200-220	80
(např. přední hovězí)	1,5 kg	uzavřené	2		190-210	100
	2 kg		2		180-200	120
Hovězí kýta	1 kg		2		210-230	70
	1,5 kg	otevřené	2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Růžová roštěná*	1 kg	otevřené	1		230-240	60
Propečené steaky		Rošt***	5		Stupeň 3	20
Růžové steaky		Rošt***	5		Stupeň 3	15
Vepřové maso bez kůže	1 kg		1		190-210	100
(např. koleno)	1,5 kg	otevřené	1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160
Vepřové maso s kůží**	1 kg		1		190-210	120
(např. plec, koleno)	1,5 kg	otevřené	1		180-200	150
	2 kg		1		170-190	180
Uzené kotlety s kostí	1 kg	uzavřené	2		210-230	70
Sekaná pečeně	750 g	otevřené	1		180-200	70
Párky	cca 750 g	Rošt***	4		Stupeň 3	15
Telecí pečeně	1 kg	otevřené	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Jehněčí kýta bez kosti	1,5 kg	otevřené	1		160-180	120

* Po uplynutí poloviny doby rostbíf otočte. Po upečení jej zabalte do hliníkové fólie a nechte v troubě 10 minut odpočinout.

** U vepřového nařízněte kůži - pokud se má otáčet, položte jej do nádoby nejdříve kůží dolů.

*** Univerzální pánev zasuňte do výšky 1.

Drůbež

Tabulka platí pro zasunutí do studené pečicí trouby.

Údaje o hmotnosti v tabulce se vztahují na pečenou drůbež bez nádivky.

Pokud grilujete přímo na roštu, zasuňte univerzální pánev do výšky 1.

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

Celou drůbež otočte po dvou třetinách grilovací doby.

Drůbež bude obzvláště křupavě hnědá, pokud ji ke konci doby pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

Drůbež	Hmotnost	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v minutách
Půlky kuřat - 1 až 4 kusy	po 400 g	Rošt	2		210-230	40-50
Části kuřete	po 250 g	Rošt	2		210-230	30-40
Celé kuře - 1 až 4 kusy	po 1 kg	Rošt	2		210-230	50-80
Kachna	1,7 kg	Rošt	2		180-200	90-100
Husa	3 kg	Rošt	2		160-180	110-130
Malá krůta	3 kg	Rošt	2		180-200	80-100
2 krůtí stehna	po 800 g	Rošt	2		190-210	90-110

Ryby

Tabulka platí pro zasunutí do studené pečicí trouby.

Ryby	Hmotnost	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v minutách
Grilovaná ryba	po 300 g		3		2	20-25
	1 kg	Rošt*	2		190-210	45-50
	1,5 kg		2		180-200	50-60
Rybí plátky, např. filety	po 300 g	Rošt*	4		2	20-25

* Univerzální pánev zasuňte do výšky 1.

Tipy pro pečení a grilování

Pro hmotnost pečeně nejsou v tabulce uvedeny žádné údaje.	Zvolte údaj podle příslušné nejbližší nižší hmotnosti a prodlužte dobu.
Jak zjistíte, je-li pečeně již hotová.	Používejte teploměr pro maso (k dostání v odborných prodejnách) nebo proveďte "zkoušku lžící". Zatlačte lžící na pečeni. Je-li pečeně pevná, je hotová. Jestliže se protlačí, potřebuje ještě trochu času.
Pečeně je příliš tmavá a kůrčička je na některých místech spálená.	Překontrolujte výšku zasunutí a teplotu.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je připálená.	Příště zvolte menší nádobu na pečení nebo přidejte větší množství tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodnatá.	Příště zvolte větší nádobu na pečení a přidejte menší množství tekutiny.
Při podlévání pečeně vzniká vodní pára.	Její velká část vystoupí přes výstup páry. Vodní pára se může srážet na vypínačovém panelu nebo sousedním nábytku a odkapávat v podobě kondenzační vody. Toto je podmíněno fyzikálně.

Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

Tabulka platí pro zasunutí do studené pečicí trouby.

Pokrm	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, gril	Doba trvání minut
Sladké nákypy (např. tvarohový nákyp s ovocem)	Nákypová forma	2		170-190	40-50
Pikantní nákypy z vařených přísad (např. nudlový nákyp)	Nákypová forma, univerzální pánev	2 2		210-230 210-230	30-40 20-30
Pikantní nákypy ze syrových přísad* (např. gratinované brambory)	Nákypová forma nebo univerzální pánev	2 2		160-180 160-180	50-60 50-60

Pokrm		Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, gril	Doba trvání minut
Opečení toastu	4 kusy	Rošt	4		Stupeň 3	6-7
	4 kusy 12 kusů	Rošt	4		Stupeň 3	4-5
Zapečení toastu	4 kusy	Rošt**	4		Stupeň 3	7-10
	12 kusů	Rošt**	4		Stupeň 3	5-8

* Nákyp nesmí být vyšší než 2 cm.

** Univerzální pánev zasouvejte vždy do výšky 1.

Zmrazené hotové výrobky

Dodržujte prosím údaje výrobce na obalu.

Tabulka platí pro zasunutí do studené pečicí trouby.

Pokrm	Vhodné pro	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v minutách
Pizza*	Pizza s tenkým podkladem	2		200-220	15-25
	Pizza se silným podkladem	2		180-200	20-30
	Pizzabagetka	2		180-200	20-30
	Minipizza	3		190-210	10-20
Produkty z brambor*	Bramborové hranolky	2		200-220	20-30
	Plněné brambory	2		200-220	20-30
	Americké brambory	2		200-220	20-30
	Plněné bramborové taštičky	2		200-220	15-25
Pečivo*	Housky	3		190-210	10-20
	Preclíky	3		200-220	10-20
Pečené kousky*	Rybí prsty	2		200-220	5-15
	Kuřecí tyčinky	2		200-220	10-20
	Zeleninové burgery	2		200-220	15-25
Závin*	Jablkový závin	3		190-210	30-40

* Příslušenství vyložte papírem na pečení. Dbejte prosím na to, abyste použili papír vhodný pro tyto teploty.

Rozmrazování

Potraviny vyjměte z obalu a ve vhodném nádobí položte na rošt.

Dodržujte prosím údaje výrobce na obalu.

Doby rozmrazování jsou závislé na druhu a množství potravin.

Takto provedete nastavení

1. Volič funkcí nastavte na 3D-horký vzduch.

2. Otočným knoflíkem nastavte teplotu. Symbol 3D-horkého vzduchu se změní na symbol rozmrazování.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C
Zmrazené zboží např. šlehačkové dorty, máslové krémové dorty, dorty s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovocem atd.	Rošt	2		20 °C
Ostatní zmrazené potraviny* kuře, salám a maso, chléb, housky, koláče a jiné pečivo	Rošt	2		50 °C

* Zmrazené potraviny přikryjte fólií vhodnou pro mikrovlnný ohřev. Drůbež položte na talíř prsní stranou dolů.

V oblasti od 30 do 60 °C zůstane žárovka v pečící troubě vypnutá. Tím je umožněna optimální jemná regulace.

Sušení

Používejte pouze bezvadné a důkladně umyté ovoce a zeleninu.

Nechte je dobře odkapat a osušte je.

Univerzální pánev a rošt vyložte papírem na pečení nebo pergamenovým papírem.

Pokrm	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v hodinách
600 g jablek nakrájených na kolečka	2+4		80	cca 5
800 g čtvrtek z hrušek	2+4		80	cca 8
1,5 kg švestek nebo slív	2+4		80	cca 8-10
200 g očištěných kuchyňských bylinek	2+4		80	cca 1½

Upozornění

Velmi šťavnaté ovoce nebo zeleninu několikrát otočte. Po ukončení sušení ihned suché ovoce nebo zeleninu zbavte papíru.

Zavařování

Příprava

Sklenice a zavařovací gumy musí být čisté a v pořádku. Používejte pokud možno stejně velké sklenice. Údaje v tabulce se vztahují na jednolitrové kulaté sklenice.
Pozor! Nepoužívejte žádné větší nebo vyšší sklenice. Víka by mohla prasknout.

Používejte pouze bezvadné ovoce a zeleninu. Důkladně je omyjte.

Naskládejte ovoce nebo zeleninu do sklenic. Okraje sklenic ještě eventuálně otřete. Musí být čisté. Na každou sklenici položte mokrou zavařovací gumu a víčko. Uzavřete sklenice pomocí svorek.

Do pečicí trouby nestavte více než šest sklenic.

Uvedené doby v tabulkách jsou orientační. Mohou být ovlivněny teplotou v místnosti, počtem sklenic, množstvím a teplotou obsahu sklenic. Před přepnutím, popř. vypnutím spotřebiče se přesvědčte, že obsah ve sklenicích správně perlí.

Takto provedete nastavení

1. Univerzální pánev zasuňte do výšky 2. Sklenice postavte do pánve tak, aby se vzájemně nedotýkaly.
2. Do univerzální pánve nalijte ½ litru horké vody (cca 80 °C).
3. Uzavřete dvířka pečicí trouby.
4. Volič funkcí nastavte na ⊟.
5. Otočný knoflík nastavte na 170 až 180 °C.

Zavařování ovoce

Pokud to ve sklenicích perlí - cca po 40 až 50 minutách tedy v krátkých odstupech stoupají bublinky, vypněte volič funkcí.

Po 25 až 35 minutách dohřívání byste měli vyjmout sklenice z pečicí trouby. Při delším chladnutí v pečicí troubě by se mohly začít tvořit zárodky a zavařené ovoce by začalo kysnout.

Ovoce v jednolitrových sklenicích	**od perlení**	**Dohřívání**
Jablka, rybíz, jahody	vypnout	cca 25 minut
Třešně, meruňky, broskve, angrešt	vypnout	cca 30 minut
Jablková povidla, hrušky, švestky	vypnout	cca 35 minut

Zavařování zeleniny

Pokud ve sklenicích začnou stoupat bublinky, otočte otočným vypínačem zpět na cca 120 až 140 °C. Dobu, kdy můžete spotřebič vypnout, najdete v tabulce. Nechte zeleninu ještě 30-35 minut odstát v pečicí troubě.

Zelenina ve studeném láku v jednolitrových sklenicích	**od perlení 120-140 °C**	**Dohřívání**
Okurky	-	cca 35 minut
Červená řepa	cca 35 minut	cca 30 minut

Zelenina ve studeném láku v jednolitrových sklenicích	od perlení 120-140 °C	Dohřívání
Kapusta	cca 45 minut	cca 30 minut
Fazole, kedlubna, červené zelí	cca 60 minut	cca 30 minut
Hrách	cca 70 minut	cca 30 minut

Vyjmutí sklenic

Neodkládejte sklenice na studenou nebo mokrou podložku. Mohly by prasknout.

Tipy pro úsporu energie

Pečicí troubu předehřívejte pouze tehdy, je-li to uvedeno v receptu nebo v tabulce návodu k použití.

Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Tyto formy obzvláště dobře přijímají teplo.

Větší počet koláčů pečte nejlépe po sobě. Pečicí trouba bude ještě teplá. Tím se zkrátí se doba pečení druhého koláče. Můžete také zasunout dvě truhlíkové formy vedle sebe.

Při delší době vaření můžete vypnout pečicí troubu 10 minut před koncem vaření a využít zbytkové teplo k dovaření.

Akrylamid v potravinách

O škodlivosti akrylamidu v potravinách se nyní mezi odborníky často diskutuje. Na bázi aktuálních výsledků výzkumu jsme pro Vás sestavili tento informační leták.

Jak vzniká akrylamid?

Akrylamid nevzniká v potravinách znečištěním zvnějšku. Tvoří se naopak při přípravě v samotných potravinách, a to za předpokladu, že obsahují uhlohydráty a bílkoviny. Jak přesně se to stane, není ještě úplně objasněno. Ale ukazuje se, že obsah akrylamidu je silně ovlivněn

vysokými teplotami,
nízkým obsahem vody v potravinách,
silným zhnědnutím výrobku.

Kterých pokrmů se to týká?

Akrylamid vzniká především u produktů z obilovin a brambor, které se připravují při vysoké teplotě, jako např.

u bramborových hranolků a lupínků,
toastů, housek, chleba,
jemného pečiva z křehkého těsta, jako jsou sušenky, perník a marcipán.

Co můžete dělat

Vysokého obsahu akrylamidu se můžete vyvarovat pečením a grilováním.
aid[1] a BMVEL[2] vydaly následující doporučení:

Všeobecně

Doby vaření udržujte co nejkratší.

"Dozlatova místo dočerna" - Pečte potraviny dozlatova.

Čím je vařený pokrm větší a silnější, tím méně akrylamidu obsahuje.

Pečení

U horního a dolního ohřevu nastavte teplotu na max. 200 °C, u 3D-horkého vzduchu na max. 180 °C.

Placičky: U horního a dolního ohřevu nastavte teplotu na max. 190 °C, u 3D-horkého vzduchu na max. 170 °C. Vejce nebo žloutek v receptu snižují tvorbu akrylamidu.

Hranolky pečené v pečicí troubě rozmísťujte na plech rovnoměrně a v jedné vrstvě. Minimální množství 400 g na 1 plech zabraňuje rychlému vysušení.

[1] Informační brožura aid "Akrylamid", vydána aid a BMVEL, stav k 12/02,Internet: http://www.aid.de.

[2] Sdělení BMVEL tisku 365 ze 4. 12. 2002, Internet: http://www.verbraucherministerium.de

Zkušební pokrmy

Podle normy DIN 44547 a EN 60350

Pečení

Tabulka platí pro zasunutí do studené pečicí trouby.

Pokrm	Příslušenství a pokyny	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
Stříkané pečivo	Plech	3		160-180	20-30
	Plech + univerzální pánev**	2+4		140-160	30-40
	2 plechy* + univerzální pánev***	2+3+5		140-160	40-50
Malé koláče 20 kusů	Plech	3		170-190	20-30
Malé koláče - 20 kusů na 1 plech (s předehřevem)	Plech +univerzální pánev**	2+4		140-160	25-35
	2 plechy* + univerzální pánev***	2+3+5		140-160	30-40
Vodní piškoty	Dortová forma	2		160-180	30-40
Kynuté koláče na plechu	Univerzální pánev	3		170-190	40-50
	Plech + univerzální pánev**	2+4		150-170	50-60

Pokrm	Příslušenství a pokyny	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
Zakrytý jablečný koláč	2 rošty* + 2 bílé plechy - dortové formy Ø 20 cm****	1+3		190-210	70-80
	Univerzální pánev + 2 bílé plechy-dorto vé formy Ø 20 cm****	1		200-220	70-80

* Plechy na pečení obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně.

** Při pečení na dvou úrovních vkládejte univerzální pánev vždy nad plech.

*** Univerzální pánev zasouvejte vždy dolů. Může být vyjmuta dříve.

****Koláče vkládejte na rošt diagonálně umístěné.

Grilování Tabulka platí pro zasunutí do studené pečicí trouby.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba trvání minut
Opékání toastů (10 min předehřívejte)	Rošt	5		3	1-2
Beefburger - 12 kusů*	Rošt	4		3	25-30

* Po $^2/_3$ doby přípravy obraťte. Univerzální pánev zasuňte do výšky 1.

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,
dle § 13, odst.5 zákona č.22/97 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/97 Sb a nařízení vlády č.168/1997 Sb., 169/1997 Sb. a 177/1997 Sb. a příslušných nařízení vlády.
Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Záruční podmínky

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

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

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

Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

Upozornění pro prodejce

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

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

SEZNAM AUTORIZOVANÝCH SERVISŮ DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ BOSCH A SIEMENS

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

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

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

Návod na obsluhu

HB 360560

Q4ACZM0188

Obsah

Obsah **2**
Na čo musíte dávať pozor **4**
Pred vstavaním 4
Bezpečnostné pokyny **4**
Príčiny škôd **5**
Váš nový sporák **6**
Ovládací panel 6
Volič funkcií 7
Otočný ovládač **7**
Ovládacie tlačidlá a displej 8
Zápustné ovládače 8
Svetelný krúžok 8
Druhy ohrevu 9
Rúra ne pečenie a príslušenstvo 11
Chladiaci ventilátor 14
Pred prvým použitím **15**
Predhriatie rúry na pečenie 15
Predčistenie príslušenstva 15
Nastavenie rúry na pečenie **16**
Manuálne vypnutie rúry na pečenie **16**
Rúra na pečenie sa má automaticky vypnúť **17**
Rúra na pečenie sa má automaticky zapnúť a vypnúť **18**
Ukazovateľ zostatkového tepla 19
Rýchloohrev **19**
Takto nastavujte 19
Automatické pečenie **20**
Riad **20**
Príprava pokrmu **21**
Programy 22
Ako dlho potrvá príprava pokrmu? 23
Takto nastavujte **24**
Rúra na pečenie sa má automaticky zapnúť a vypnúť **25**
Typy na automatické pečenie 26
Program Sabbat **27**
Takto nastavujte 27
Hodiny **28**
Takto nastavujte 28
Budík **29**
Takto nastavujte **29**
Základné nastavenie **30**
Zmena základných nastavení **31**
Detská poistka **32**
Funkcie automatického časového obmedzenia **32**
Údržba a čistenie **33**
Vnútorné plochy spotrebiča 33
Rúra na pečenie **34**
Čistenie skiel na dvierkach rúry 36

Čistenie roštu ... 39
Tesnenie ... 40
Príslušenstvo ... 40
Tukový filter ... 40
Čo robiť v prípade závady? ... 41
Výmena žiarovky v rúre na pečenie ... 42
Výmena žiarovky v rúre na pečenie ... 42
Servis ... 44
Obal a starý spotrebič ... 44
Tabuľky a typy ... 45
Koláče a pečivo ... 45
Typy pre pečenie ... 48
Mäso, hydina, ryby ... 49
Typy pre pečenie a grilovanie ... 53
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty ... 54
Zmrazené hotové výrobky ... 55
Rozmrazovanie ... 56
Sušenie ... 57
Akrylamid v potravinách ... 59
Čo môžeme robiť ... 60
Skúšobné pokrmy ... 61
Poznámky ... 63

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 48 dB (A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1pW.

Na čo musíte dávať pozor

Prečítajte si prosím pozorne tento návod na použitie. Len potom budete môcť svoju varnú dosku bezpečne a správne obsluhovať.

Návod na použitie a montážny návod, rovnako ako doklad s údajmi o spotrebiči, dobre uložte. Ak spotrebič predávate ďalej, tieto podklady k nemu priložíte.

Pred vstavaním

Škody pri transporte

Po vybalení skontrolujte varnú dosku. Ak bola na spotrebiči spôsobená škoda pri transporte, nesmie byť pripojený.

Elektrické pripojenie

Varnú dosku môže pripojiť len koncesovaný odborník. Pri škodách spôsobených zlým pripojením odpadá nárok na záruku.

Bezpečnostné pokyny

Tento spotrebič je určený len pre použitie v domácnosti.
Varnú dosku používajte výhradne na prípravu pokrmov.

Horúca rúra na pečenie

Dvierka rúry na pečenie opatrne otvorte. Mohla by uniknúť horúca para.
Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch rúra na pečenie ani výhrevných elementov. Nebezpečie popálenia! Udržiavajte deti mimo dosah spotrebičov.

Do rúry na pečenie nikdy neukladajte horľavé predmety. Nebezpečie požiaru!

Prívodné káble elektrických spotrebičov nikdy nezvierajte horkými dvierkami rúry na pečenie. Káblová izolácia sa môže poškodiť. Nebezpečenstvo skratu!

Opravy

Neodborné opravy sú nebezpečné. Nebezpečenstvo úrazu prúdom!
Oprav môže robiť len autorizovaný servis.

Ak je spotrebič nefunkčný, vypnite poistku pre sporák v poistkovej skrini.
Zavolajte servis.

Príčiny škôd

Plech na pečenie alebo hliníková fólia na dne rúry na pečenie

Na dno rúry na pečenie nevkladajte žiadny plech na pečenie. Nevykladajte ho hliníkovou fóliou. Nahromadí sa teplo. Doby pečenia prestanú súhlasiť a smalt sa poškodí.

Voda v rúre

Nikdy nelejte do horúcej rúry vodu. Môžu vzniknúť škody na smalte.

Ovocná šťava

Pri veľmi šťavnatých ovocných koláčoch neobkladávajte plech príliš husto. Ovocná šťava, ktorá z plechu na pečenie stečie, zanechá škvrny, ktoré už nebudete môcť odstrániť.
Radšej použite hlbšia univerzálna panvica.

Chladnutie s otvorenými dvierkami rúry na pečenie

Rúra na pečenie nechajte vychladnúť len uzavretú. Do dvierok rúry na pečenie nič neprivierajte. Aj keď dvierka rúry jen trochu otvorte, môže časom dôjsť k poškodeniu susedných hrán nábytku.

Silno znečistené tesnenie rúry na pečenie

Ak je tesnenie rúry silne znečistené, dvierka rúry sa v prevádzke už nikdy správne nezatvoria. Susediace hrany nábytku sa môžu poškodiť. Tesnenie rúry uchovávajte preto čisté.

Dvierka rúry ako plocha na sedenie

Na dvierka rúry nestúpajte ani nesadajte.

Váš nový sporák

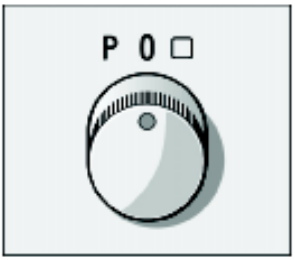
Tu poznáte svoj nový spotrebič. Vysvetlíme Vám ovládací panel s vypínačmi a ukazovateľmi. Získate informácie o druhoch ohrevu a priloženom príslušenstve.

Ovládací panel

Drobné odchýlky podľa typu spotrebiča.

Volič funkcií

Voličom funkcií nastavte pre rúru druh ohrevu. Na ukazovateli sa ku každému druhu ohrevu zobrazí navrhovaná hodnota.



Polohy

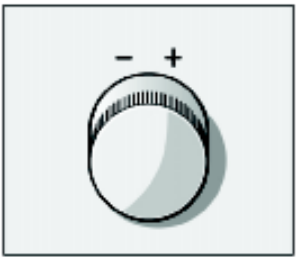
	Horný a dolný ohrev
	Horný a dolný ohrev so zaparovaním*
	3 D-horúci vzduch
	Horúci vzduch intenzívne / stupeň pre pizzu
	Dolný ohrev
	Gril s cirkuláciou vzduchu
	Maloplošný gril
	Veľkoplošný gril
P	Automatické pečenie

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

Ak nastavíte volič funkcií, rozsvieti sa žiarovka v rúre na pečenie.

Otočný ovládač

Otočným ovládačom môžete zmeniť všetky navrhované hodnoty aj hodnoty nastavenia.



Rozmedzia

20 - 300	Teplota v °C Maximálna teplota pre 3D-horúci vzduch a horúci vzduch intenziv / stupeň pre pizzu = 275 °C
1 - 3	Stupne grilovania
1 min. - 23.59 h	Doba trvania
5 s - 12.00 h	Doba nastavená na budíku
P 01 - P 24	Programy
P 25	Program Sabbat

Ovládacie tlačidlá a displej

Tlačidlo Hodiny	Jeho stlačením nastavíte hodiny, dobu pečenia v rúre a dobu ukončenia
Tlačidlo Kľúč	Jeho stlačením zapnete a vypnete detskú poistku
Tlačidlo Budík	Jeho stlačením nastavíte budík.
Tlačidlo Info **i**	Jeho stlačením môžete zisťovať informácie.
Tlačidlo Osvetlenia rúry	Jeho stlačením rozsvietite a zhasnete svetlo v rúra.
Tlačidlo Rýchloohrev	Jeho stlačením rúru rýchlo rozohrejete.

Na displeji si môžete prečítať nastavené hodnoty. Kontrola zahrievania pod ukazovateľom teploty zobrazuje nárast teploty alebo zostatkové teplo v rúre.

Zápustné ovládače

Otočné ovládače sú zápustné. Za účelom nastavenia je možné otočný ovládač vysunúť a zasunúť.

Ovládače môžete otáčať doprava alebo doľava.

Svetelný krúžok

Volič funkcií

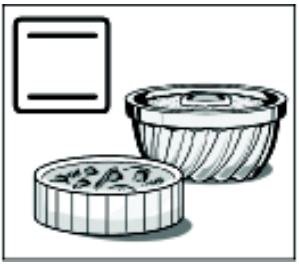
Keď nastavujete volič funkcií, svieti krúžok na voliči.

Otočný volič

Krúžok na voliči bliká, kým môžete nastavovať. Svieti, ak bolo nastavenie uložené.

Druhy ohrevu

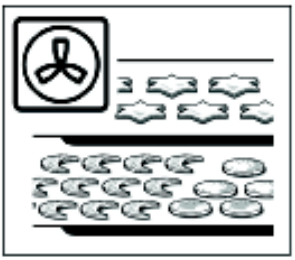
Rúra na pečenie Vám ponúka rôzne druhy ohrevu. Tak môžete pre každý pokrm zvoliť optimálny spôsob prípravy.



Horný a dolný ohrev
Pri tomto druhu ohrevu sa dostane teplo na koláč alebo pečenie je rovnomerné zhora aj zdola. Trené koláče vo formách a nákypy sa Vám s týmto druhom ohrevu podaria najlepšie. Tiež pre ľubovoľné kúsky hovädzej a teľacej pečene a divinu je horný a dolný ohrev vhodný.

Udržiavanie teploty : V rozmedzí 65 - 100 °C môžete udržiavať pokrmy teplé. Neudržiavajte pokrmy teplé dlhšie ako dve hodiny.

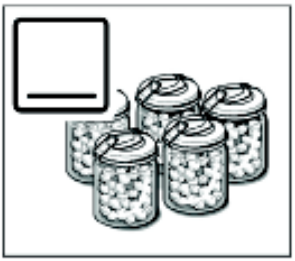
Horný a dolný ohrev so zaparovaním
Jedná sa o nejúspornejší druh ohrevu. Teplo tu tiež rovnomerne prichádza zospodu aj zhora na pečivo. Vlhkosť, ktorá unikne pečivu pri pečení, zostáva ako vodná para v rúre na pečenie. Pečivo nevyschne.
Kysnuté pečivo, ako chlieb, žemle alebo vianočky, sa podaria obzvlášť dobre. Tiež pre pečivo z páleného cesta, ako veterníky, ssa tento druh ohrevu hodí najlepšie.



3-D horúci vzduch
Ventilátor na zadnej stene rovnomerne rozdeľuje v rúre teplo kruhovej výhrevnej špirály. S 3D-horúcim vzduchom môžete piecť koláče a pizzu na dvoch úrovniach. Listové cesto a placky môžete piecť naraz na troch úrovniach. Potrebné teploty v rúre sú nižšie ako pri hornom a dolnom ohreve. Dodatočné plechy obdržíte v špecializovanej predajni.
3D-horúci vzduch sa skvele hodí na sušenie.

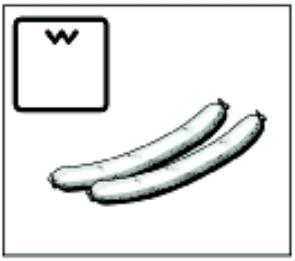
Rozmrazovanie : V teplotnom rozmedzí 20 - 60 °C môžete rozmrazovať pokrmy.

Horúci vzduch Intenzív / stupeň pre pizzu
Pri tomto druhu ohrevu je v prevádzke dolný ohrev a kruhová výhrevná špirála.
Tento druh ohrevu sa obzvlášť dobre hodí pre zmrazené produkty. Zmrazená pizza, hranolky alebo sladký závin sa Vám ideálne podarí bez predhrievania.



Dolný ohrev
S dolným ohrevom môžete pokrmy zospodu dopiecť alebo nechať viac zhnednúť. Tiež k zaváraniu sa hodí najlepšie.

Gril s cirkuláciou vzduchu
Grilovacie výhrevné teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. V prestávke medzi ohrevom víri ventilátor teplo vydané grilom okolo pokrmu. Tak kúsky mäsa zo všetkých strán chrumkavo zhnednú.



Maloplošný gril
Len stredná časť grilovacieho výhrevného telesa bude horúca. Druh ohrevu je vhodný pre malé množstvá. Tak ušetríte energiu. Kúsky na grilovanie ukladajte do strednej oblasti roštu.

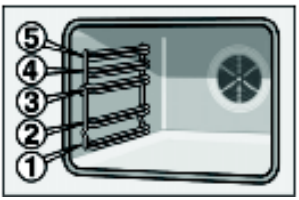
Veľkoplošný gril
Celá plocha pod grilovacím výhrevným telesom bude horúca. Naraz môžete grilovať viacej steakov, párkov, rýb alebo toastov.

Poznámky

Ak počas prevádzky otvoríte dvierka rúry, vyhrievanie sa preruší.

Aby sa teplo rovnomerne rozdelilo, zapne sa na krátku dobu pri druhoch ohrevu s horným a dolným ohrevom v prestávke medzi výhrevným ventilátor.

Rúra ne pečenie a príslušenstvo

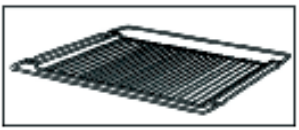


Príslušenstvo je možné zasunúť do rúry do 5 rôznych výšok

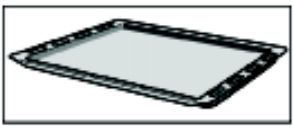
Príslušenstvo môžete z dvoch tretín vytiahnuť, bez toho aby sa preklopilo. Tak sa dajú pokrmy ľahko vybrať.

Príslušenstvo

Príslušenstvo môžete dokúpiť v autorizovanom servise alebo v špecializovanej predajni. Uveďte prosím číslo HZ.

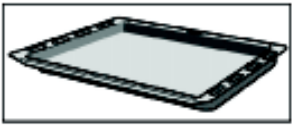


Rošt HZ 334000
pre nádoby, formy na koláče, pečené grilované kúsky a zmrazené pokrmy.
Rošt zasuňte prehybom dolu ⌐¬.



Smaltovaný plech na pečenie HZ 331000
pre koláče a placky.

Plech na pečenie zasuňte do rúry skosenou stranou k dvierkam až na doraz.

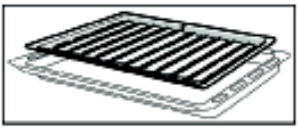


Univerzálna panvica HZ 332000
pre šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a veľké pečenie. Ak grilujete priamo na rošte, môžete ju tiež použiť ako zachycovaciu nádobu pre tuk.

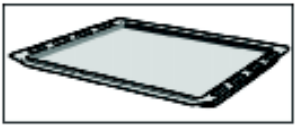
Univerzálne panvice na pečenie zasuňte do rúry skosenou stranou k dvierkam až na doraz.

Zvláštne príslušenstvo

Zvláštne príslušenstvo môžete kúpiť v autorizovanom servise alebo v špecializovanej predajni.

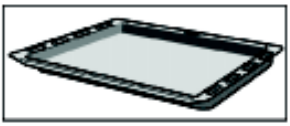


Grilovací plech HZ 325000
na grilovanie miesto roštu alebo ako ochrana pred striekaním, aby sa rúra na pečenie tak silno neznečistila. Grilovací plech používajte len v univerzálnej panvici. Grilovanie na grilovacom plechu: Používajte rovnakú výšku zasunutie ako pre rošt.
Grilovací plech ako ochrana pred striekaním:
Univerzálna panvica s grilovacím plechom zasuňte pod rošt.



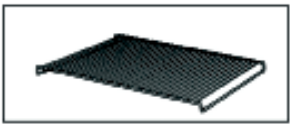
Smaltovaný plech na pečenie HZ 331010 s
Rúra sa čistí sama počas svojej prevádzky.

Plech na pečenie zasuňte do rúry skosenou stranou k dvierkam až na doraz.



Univerzálna panvica HZ 332010 s protipriľahlou povrchovou úpravou
Univerzálna panvica zjednoduší prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, zmrazených pokrmov a veľkých pečení.

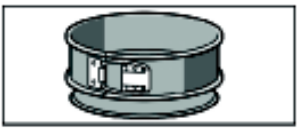
Univerzálna panvica na pečenie zasuňte do rúry skosenou stranou k dvierkam až na doraz.



Rošt HZ 324000
pre grilované pokrmy. Rošt ukladajte vždy do univerzálnej panvice. Zachytáva sa odkvapkajúci tuk a šťava z mäsa.

Sklenená panvica HZ 336000
hlboký sklenený plech na pečenie. Veľmi dobre sa hodí tiež ako servírovací riad.

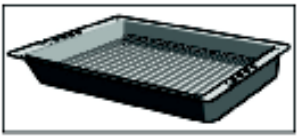
Plech na pizzu HZ 317000
ideálne napr. pre pizzu, zmrazené produkty a veľké, guľaté koláče. Plech na pizzu môžete použiť miesto univerzálnej panvice. Plech položte na rošt. Orientujte sa podľa údajov v tabuľkách.



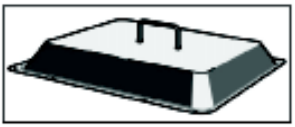
Forma na pečenie HZ 26001
S formou na pečenie zaistenou proti prekysnutí môžete upiecť obzvlášť šťavnaté koláče. Vďaka extra širokému okraji sa zabráni prekysnutiu - Váš sporák zostane čistý.

Sklenený pekáč HZ 915000
pre dusené pokrmy a nákypy, ktoré sa pripravujú v rúre na pečenie. Je vhodný predovšetkým pre automatické pečenie.

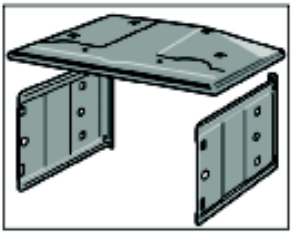
Kovový pekáč HZ 26000
odpovedá rozmerovo pečúcej zóne sklokeramickej varnej dosky. Pekáč je vhodný pre varenie so senzormi, ale aj pre automatické pečenie.



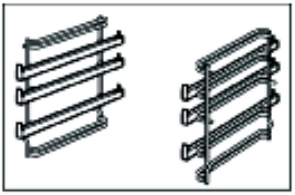
Profesionálna panvica HZ 333000
pre prípravu veľkých množstiev.



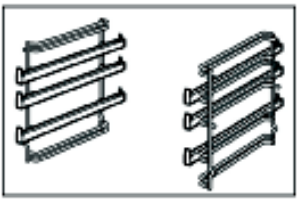
Veko na profesionálnu panvicu HZ 333001
urobí z profesionálnej panvice profesionálny pekáč.



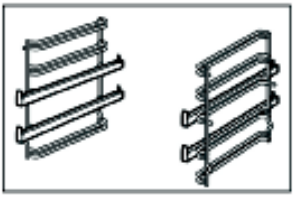
Samočistiaci strop a bočné steny (eco Clean)
Tým môžete svoj sporák dovybaviť. Rúra sa čistí sama počas svojej prevádzky.



Trojnásobný plne teleskopický výsuv HZ 338305
S výsuvnými kolieskami umiestnenými vo výške 2, 3 a 4 môžete príslušenstvo vyťahovať ďalej, bez toho aby sa prevrhlo.



Trojnásobný teleskopický vysuv HZ 338300
S výsuvnými kolieskami umiestnenými vo výške 2, 3 a 4 môžete príslušenstvo vyťahovať ďalej, bez toho aby sa prevrhlo.



Dvojnásobný teleskopický výsuv HZ38200
S výsuvnými kolieskami umiestnenými vo výške 2, 3 a 4 môžete príslušenstvo vyťahovať ďalej, bez toho aby sa prevrhlo.

Chladiaci ventilátor

Rúra na pečenie je vybavená chladiacim ventilátorom. Zapína sa a vypína podľa potreby. Teplý vzduch uniká dvierkami.

Pred prvým použitím

V tejto kapitole nájdete všetko, čo musíte urobiť, kým začnete prvýkrát variť.

Rozohrejte rúru a vyčistite príslušenstvo. Prečítajte si bezpečnostné pokyny v kapitole „Na čo musíte dávať pozor“.

Najskôr sa pozrite, či na ukazovateli na sporáku bliká symbol a tri nuly.

Ak na ukazovateli bliká symbol a tri nuly.

Nastavte čas.

1. Stlačte tlačidlo Hodiny.

Zobrazí sa 12:00 a začne blikať symbol hodín.

2. Otočným ovládačom nastavte čas.

Po niekoľkých sekundách sa čas uloží. Teraz je sporák pripravený na prevádzku.

Predhriatie rúry na pečenie

Aby sa odstránila vôňa novoty, rozohrejte uzavretú a prázdnu rúru.

Postupujte nasledovne

1. Volič funkcií nastavte na Horný a dolný ohrev.
Na ukazovateli sa zobrazí navrhovaná teplota.

2. Otočným ovládačom nastavte 240 °C.
Po 60 minútach volič funkcií vypnite.

Predčistenie príslušenstva

Pred tým ako začnete príslušenstvo používať, dôkladne ho vyčistite roztokom na umývanie a utierkou

Nastavenie rúry na pečenie

Máte rôzne možnosti, ako svoju rúru nastaviť.

Manuálne vypnutie rúry na pečenie

Keď je pokrm hotový, vypnete rúru sami.

Rúra na pečenie sa automaticky vypína

Svoju kuchyňu môžete opustiť aj na dlhšiu dobu.

Rúra na pečenie sa automaticky zapína a vypína

Napr. môžete svoj pokrm ráno vložiť do rúry na pečenie a nastaviť tak, aby bol v na obed hotový.

Tabuľky a tipy

V kapitole „Tabuľky a tipy“ nájdete pre veľa pokrmov vhodné nastavenia.

Manuálne vypnutie rúry na pečenie

1. Voličom funkcií nastavte požadovaný druh ohrevu.

Na ukazovateli teploty sa zobrazí navrhovaná teplota pre tento druh ohrevu.

2. Otočným ovládačom nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.

Príklad: Horný a dolný ohrev 190 °C

Vypnutie

Keď je pokrm hotový, vypnite volič funkcií.

Zmena nastavení

Teplotu alebo stupeň grilovania môžete kdekoľvek zmeniť.

Kontrola zahrievania

Kontrola zahrievania ukazuje nárast teploty v rúre. Ak sú všetky políčka zaplnené, bol dosiahnutý optimálny časový okamih pre vloženie pokrmu.
Pri grilovaní sa kontrola zahrievania nezobrazuje.

Stlačením tlačidla Info môžete zistiť približnú teplotu pri zahrievaní.

Vďaka termickej zotrvačnosti rúry môže byť počas fáze ohrevu zobrazená teplote, ktorá sa bude líšiť od skutočnej teploty rúry na pečenie.

Rúra na pečenie sa má automaticky vypnúť

Nastavte tak, ako je opísané v bode 1 a 2. Teraz ešte zadajte dobu trvania (dobu varenia) pre svoj pokrm.

Príklad: doba trvania 45 minút

3. Stlačte tlačidlo Hodiny - Rozbliká sa symbol doby trvania.

4. Otočným ovládačom nastavte dobu trvania.

Po niekoľkých sekundách sa rúra spustí. Na ukazovateli sa rozsvieti symbol.

Uplynutie doby trvania

Zaznie zvukový signál. Rúra na pečenie sa vypne. Vypnite volič funkcií.

Zmena nastavenia

Stlačte tlačidlo Hodiny . Otočným ovládačom zmeňte dobu trvania.

Prerušenie nastavovania

Vypnite volič funkcií.

Zisťovanie nastavenia

Zistenie zostatkovej doby ukončenie alebo času : Stlačte tlačidlo Hodiny toľkokrát, kým sa nezobrazí príslušný s symbol. Na ukazovateli sa na niekoľko sekúnd zobrazí zisťovacia hodnota.

Rúra na pečenie sa má automaticky zapnúť a vypnúť

Vezmite na vedomie, že rýchle sa kaziace potraviny nesmú zostať v rúre na pečenie príliš dlho.

Nastavte tak, ako je opísané v bodoch 1 až 4.

Príklad: Je 10:45 h. Príprava pokrmu trvá 45 minút, pokrm má byť hotový o 12:45 h.

5. Stlačte tlačidlo Hodiny toľkokrát, kým sa nerozbliká symbol konca

Na ukazovateli uvidíte, kedy bude pokrm hotový.

6. Otočným ovládačom posuňte dobu ukončenie na neskôr.

Po niekoľkých sekundách sa nastavenie uloží. Kým sa rúra na pečenie nepustí, bude na ukazovateli zobrazená doba ukončenie.

Uplynutie doby trvania

Zaznie zvukový signál. Rúra na pečenie sa vypne. Vypnite volič funkcií.

Upozornenie

Kým symbol bliká, môžete nastavenie zmeniť. Ak symbol svieti, bolo už nastavenie uložené. Dobu čakania, kým sa nastavenie uloží, môžete zmeniť. O tom si prečítajte v kapitole „Základné nastavenie“.

Ukazovateľ zostatkového tepla

Po vypnutí rúry na pečenie si môžete na kontrole zahrievanie zistiť zostatkové teplo v rúre na pečenie. Ak sú všetky políčka zaplnené, má rúra teplotu cca 300 °C.

Ak klesne teplota na cca 60 °C, kontrola zahrievania zhasne.

Využívanie zostatkového tepla

Vďaka zostatkovému teplu môžete v rúre uchovávať potraviny teplé.

Pri príprave pokrmov s dlhou dobou varenia môžete rúru vypnúť už o 5 až 10 minút skôr. Pokrmy sa dovaria zvyškovému teplu. Ušetríte tak energiu.

Rýchloohrev

S ním rozohrejete rúru obzvlášť rýchlo.

Vhodné druhy ohrevu

= horný a dolný ohrev
= horný a dolný ohrev so zaparovaním
= 3D-horúci vzduch
= horúci vzduch Intensiv / stupeň pre pizzu
= gril s cirkuláciou vzduchu

Takto nastavujte

Najskôr nastavte rúru na pečenie.

Potom stlačte tlačidlo rýchloohrevu .
Na ukazovateli sa rozsvieti symbol .
Rúra na pečenie začne hriať. Políčka kontroly zahrievania sa začnú zaplňovať.

Ukončenie rýchloohrevu

Budete počuť krátky zvukový signál. Symbol zhasne.
Vložte svoj pokrm do rúry.

Prerušenie rýchloohrevu

Stlačte tlačidlo rýchloohrevu. Symbol zhasne.
Rýchloohrev sa prerušil.

Poznámky

Ak zmeníte druh ohrevu, rýchloohrev sa preruší.

Rýchloohrev nefunguje, ak bola nastavená teplota pod 100 °C. Ak je teplota v rúre na pečenie len nepatrne nižšia ako nastavená teplota, nie je rýchloohrev nutný. Nezapne sa.

Počas rýchloohrevu môžete stlačením tlačidla Info **i** zistiť aktuálnu teplotu pri zahrievaní.

Automatické pečenie

Pomocou automatického pečenia sa Vám úplne jednoducho podaria rafinované dusené pokrmy, šťavnaté pečene a chutné jedlá z jedného hrnca. Zbavíte sa obracania polievania - rúra zostane čistá.

Riad

Automatické pečenie je vhodné len na pečenie v uzavretých nádobách. Používajte len nádoby na pečenie s priliehavou pokrievkou.

Vhodný riad

Vhodný je riad odolný voči teplu (až do 300 °C) a riad zo skla alebo sklokeramiky.
Pri pekáčoch zo smaltovanej ocele, liatiny alebo liateho hliníku musíte predať viacej tekutiny. Pokrm viacej zhnedne.
Dodržiavajte prosím pokyny výrobcu riadu.

Pekáče z ušľachtilej ocele sú vhodné len čiastočne. Pokrm tak nezhnedne a mäso sa úplne neuvarí.

Nevhodný riad

Nevhodný je riad zo svetlého, lesklého hliníku a neglazúrovanej keramiky a varný riad s umelými držadlami.

Veľkosť riadu

Mäso má zakrývať dno riadu asi z dvoch tretín. Tak získate peknú šťavu z mäsa.

Medzera medzi mäsom a pokrievkou musí byť minimálne 3 cm.

Príprava pokrmu

Zvoľte vhodný riad.

Zvážte čerstvé alebo zmrazené mäso, rybu alebo pri vegetariánskych jedlách zeleninu. Hmotnosť potrebujete na nastavenie.

Riad prikryte pokrievkou. Postavte ho na rošt do výšky 2.

Mäso

Ak je tak uvedené v tabuľke pečenie, nalejte do prázdneho riadu tekutinu. Dno musí byť úplne zakryté.

Mäso okoreňte, vložte do riadu a zakryte pokrievku.

Ryby

Rybu očistite, osoľte a ochutíte obvyklým spôsobom.

Dusená ryba? Nalejte do riadu tekutinu, napr. víno alebo citrónovú šťavu, a to do výšky $^1/_2$ cm.
Pečený ryby: Rybu obaľte v múke a potrite rozpusteným maslom.

Upozornenie: Ryba sa podarí najlepšie, ak bude v riade položená spodnou časťou dole (v plávajúcej polohe).

Eintopf - jedlo z jedného hrnca

Môžete kombinovať rôzne druhy mäsa a čerstvú zeleninu.

Nakrájajte mäso na drobnejšie kúsky. Časti kury môžete použiť neporcované.

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

Programy

Čerstvé pokrmy	Vhodné pre	Číslo programu	Hmotnostné rozmery	Pridanie tekutiny
Hovädzia pečeň	Horné rebro, pliecko, sviečková pečeň	01	0,5 - 3,0 kg	áno
Roštenka	Roštenka, horné rebro	02	0,5 - 2,5 kg	nie
Anglická roštenka	Roštenka, horné rebro	03	0,5 - 2,5 kg	nie
Bravčová pečeň	Rebro, krkovička, šija, roláda	04	0,5 - 3,0 kg	áno
Chrumkavá pečeň	Plece s kožou, bôčik	05	0,5 - 2,0 kg	nie
Teľacia pečeň	Plece, koleno, plnenie teľacie hrude	06	0,5 - 2,5 kg	áno
Jahňacina	Stehná bez kostí	07	0,5 - 2,5 kg	áno
Hydina	Kura, kačka hus, mladá morka	08	0,5 - 2,5 kg	nie
Hydinové stehná	Kuracie, morčacie, husie stehná	09	0,3 - 1,5 kg	nie
Morčacie prsia	Morčacie prsia, roláda z morčacích pŕs	10	0,5 - 2,5 kg	áno
Baranie, jelenie	Plece, krkovička	11	0,5 - 2,5 kg	áno
Údené kotlety, srnčie, drobná zverina	Zajačina	12	0,5 - 3,0 kg	áno
Sekaná pečeň	Nepravý zajac	13	0,3 - 3,0 kg	nie
Jedlá z jedného hrnca	Rolády, segedinsky guláš	14	0,3 - 3,0 kg	áno
Dusené ryby	Pstruh, candát, kapor, celá treska	15	0,3 - 1,5 kg	áno
Pečené ryby	Pstruh, candát, kapor, celá treska	16	0,5 - 1,5 kg	nie

Zmrazené pokrmy*	Vhodné pre	Číslo programu	Hmontnostné rozmedzie	Pridanie tekutiny
Hovädzia pečeň	Horné rebro, plece	17	0,5 - 2,0 kg	áno
Roštenka	Roštenka, horné rebro	18	0,5 - 2,0 kg	nie
Bravčová pečeň	Rebro, krkovička, šija, roláda	19		
Teľacia pečeň	Plece, koleno, plnená teľacia hruď	20	0,5 - 2,0 kg 0,5 - 2,0 kg	áno áno

Zmrazené pokrmy*	Vhodné pre	Číslo programu	Hmotnostné rozmedzie	Pridanie tekutiny
Jahňacina	Stehná bez kostí	21	0,5 - 2,0 kg	áno
Stehná hydiny	Kuracie, morčacie kačacie husie stehná	22	0,3 - 1,5 kg	nie
Baranie, jelenie	Plece, krkovička	23	0,5 - 2,0 kg	áno
Srnčie, drobná zverina	Zajačina	24	0,5 - 2,0 kg	áno

* Pozor: Ak pripravujete zmrazené mäso, nie je možné dobu ukončenie posunúť na neskôr.

Ako dlho potrvá príprava pokrmu?

Aby ste vedeli, ako dlho bude trvať príprava Vášho pokrmu, uskutočnite nastavenie tak, ako je opísané v bode 1 až 4. Na ukazovateli sa zobrazí doba trvania. Ukončenie programu: Vypnite volič funkcií.

Takto nastavujte

1. Vhodný program vyhľadajte v tabuľke pečenia.

2. Otáčajte voličom funkcií, kým sa na ukazovateli teploty nerozbliká P.

Príklad: Prepečené roštenné, 1,2 kg

3. Otočným ovládačom nastavte požadované číslo programu

Potom čo bom program uložený, zobrazí sa navrhované hodnota pre pokrm.

4. Otočným ovládačom nastavte hmotnosť.

Po niekoľkých sekundách sa rúra na pečenie spustí. Doba trvania a viditeľne odpočítava na ukazovateli.

Uplynutie doby trvania Zaznie zvukový signá. Rúra sa vypne. Vypnite volič funkcií

Ukončenie programu Vypnite volič funkcií.

Rúra na pečenie sa má automaticky zapnúť a vypnúť

Používajte len čerstvé mäso alebo ryby.

Nenechajte potraviny v rúre na pečenie príliš dlho. Mäso a ryby, kým nie sú chladené, sa ľahko pokazia.

Príklad: Program 02, pokrm má byť hotový o 12.15 h.

Nastavte tak, ako je opísané v bodoch 1 až 4

5. Stlačte tlačidlo Hodiny toľkokrát, kým sa nerozbliká symbol konca.
Na ukazovateli uvidíte, kedy bude pokrm hotový.

6. Otočným ovládačom posuňte dobu ukončenia na neskôr.

Po niekoľkých sekundách sa nastavenie uloží. Na ukazovateli je zobrazená doba ukončenia. Symbol konca svieti. Rúra na pečenie sa v správny časový okamžik spustí.

Uplynutie doby trvania

Zaznie zvukový signál. Rúra sa vypne. Vypnite volič funkcií.

Upozornenie

Na ukazovateli sa domeriava doba nastavená na budíku
Zistenie zostatkovej doby trvania, doby ukončenia alebo času. Stlačte tlačidlo Hodiny toľkokrát, kým sa nezobrazí príslušný symbol.
Zisťovanie hmotnosti: Stlačte tlačidlo Info **i**.

Typy na automatické pečenie

Hmotnosť pečenej alebo hydiny sa nachádza nad udávaným hmotnostným rozmedzím	Hmotnostné rozmedzie je úmyselne obmedzené. Pre veľmi veľké pečene často nie je možné zohnať dostatočne veľký pekáč. Veľké kusy pripravujte pomocou horného a dolného ohrevu alebo grilu s cirkuláciou vzduchu .
Pečeň je dobrá, alebo omáčka je príliš tmavá	Zvoľte menší riad a použite viacej tekutiny.
Pečeň je dobrá, ale omáčka je príliš svetlá a vodnatá	Zvoľte väčšiu nádobu a použite menej tekutiny.
Pečeň je na povrchu príliš suchá	Použite nádoby s dobre zapadnutou pokrievkou. Veľmi chudé mäso zostane šťavnatejšie, ak ho obložíte prúžkami slaniny.
Počas pečenia je cítiť pripáleninu, avšak pečeň vypadá dobre	Pokrievka nesedí na pekáči dobre. Alebo mäso nadulo a pokrievku nadvihlo. Vždy používajte vhodnú pokrievku. Dbajte na to, aby medzi mäsom a pokrievkou bola medzera aspoň 3 cm.
Chcete pripraviť zmrazené mäso	Zmrazené mäso okoreňte rovnakým spôsobom ako čerstvé mäso. Pozor: Posúvanie doby ukončenia na neskôr nie je pri zmrazenom mäse možné.
Chcete naraz upiecť viacej kuracích popr. hydinových stehien	Stehná musia byť zhruba rovnako veľké. Nastavte hmotnosť najťažšieho stehna. Príklad: Dve morčacie stehná o hmotnosti 1,4 a 1,5. Nastavte 1,5 kg.
Chcete naraz dusiť alebo piecť viacej rýb	Ryby musia byť zhruba rovnako veľké. Nastavte celkovú hmotnosť. Príklad: Dva pstruhy o hmotnosti 0,6 a 0,5 kg. Nastavte 1,1 kg.
Chcete pripraviť plnenú hydinu	Plnená hydina je nevhodná. Najlepšie sa podarí na otvorenom rošte. Potrebné informácie nájdete v tabuľke pre hydinu.
Mäso v jedle z jedného hrnca zhnedlo príliš málo	Kocky mäsa nabudúce naskladajte na okraj riadu. Zeleninu vložte do stredu.
Zelenina v jedle z jedného hrnca je príliš tvrdá	Pri jedle z jedného hrnca nastavte hmotnosť mäsa. Potom bude zelenina chrumkavá. Ak má byť zelenina mäkšia, nastavte celkovú hmotnosť zeleniny a mäsa.

Chcete pripraviť vegetariánske jedlo z jedného hrnca

Vhodná je len pevná zelenina, napr. mrkva, zelené fazule, biela kapusta, zeler a zemiaky. Na čím menšie kúsky zeleninu nakrájajte, tým mäkšia potom bude. Aby zelenina príliš nezhnedla, zalejte ju tekutinou.

Chcete použiť svoj pekáč z nehrdzavejúcej ocele

Riad z nehrdzavejúcej ocele sa hodí len obmedzene. Lesklý povrch veľmi silne odráža teplé zariadenie. Pokrm zhnedne menej a mäso bude menej prepečenejšie.
Ak použijete pekáč z nehrdzavejúcej ocele: Po ukončení programu zložte pokrievku. Mäso ešte dogrilujte pri stupni grilovania 3 na dobu 8 až 10 minút.

Program Sabbat

V programe Sabbat hreje rúra od 23:50 h až do 0:10 h budúceho dňa pri teplote 90 °C.

V tejto dobe môžete v rúre uchovávať pokrmy teplé, popr. ich ohrievať, bez toho aby ste museli rúru zapínať alebo vypínať.

Takto nastavujte

1. Volič funkcií nastavte na P.
Na ukazovateli sa rozbliká P.
2. Otočný ovládač nastavte program P25.

Keď program svieti, bolo už nastavenie uložené. Rúra na pečenie sa zapne o 23.50 h. V 0:10 budúceho dňa sa vypne:

Program bol ukončený

Vypnite volič funkcií.

Hodiny

Po prvom pripojení k sieti alebo po výpadku elektrického prúdu sa na ukazovateli rozbliká symbol a tri nuly. Nastavte čas. Volič funkcií musí byť vypnutý.

Takto nastavujte

Príklad: 13.00 hod.

1. Stlačte tlačidlo Hodiny .
Na ukazovateli sa zobrazí čas 12.00 a rozbliká sa symbol .

2. Otočným ovládačom nastavte čas.

Po niekoľkých sekundách sa čas uloží. Symbol zhasne.

Zmena času (napr. z letného na zimný)

Stlačte tlačidlo Hodiny a otočným ovládačom čas zmeňte.

Vypnutie hodín

Hodiny môžete vypnúť. K tomu musíte zmeniť základné nastavenie. O tom si prečítajte v kapitole „Základné nastavenie“.

Budík

Budík môžete používať ako kuchynský budík (minútku). Funguje nezávisle na rúre. Budík má odlišný signá.
Budík môžete tiež nastaviť, keď je aktívna detská poistka

Takto nastavujte

Príklad: 20 minút

1. Stlačte tlačidlo Budík .
Rozbliká sa symbol .

2. Otočným ovládačom nastavte dobu na budíku.

Po niekoľkých sekundách sa budík spustí. Na ukazovateľovi sa rozsvieti symbol . Doba sa odpočítava viditeľne.

Uplynutie doby

Zaznie zvukový signál. Stlačte tlačidlo Budík . Ukazovateľ budíku zhasne.

Zmena doby nastavenia na budíku

Stlačte tlačidlo Budík . Otočným ovládačom zmeňte čas.

Vymazanie nastavenia

Stlačte tlačidlo Budík 3x.

Súčasné meranie doby nastavenia na budíku a doby trvania

Svietia symboly. Doba nastavená na budíku sa meria viditeľne na ukazovateli.
Zisťovanie zostatkovej doby trvania, doby ukončenia alebo času. Stlačte tlačidlo Hodiny toľkokrát, kým sa nezobrazí príslušný symbol.
Na ukazovateli sa na niekoľko sekúnd zobrazí zisťovaná hodnota.

Základné nastavenie

Vaša rúra má rôzne základné nastavenia. Vy môžete zmeniť základné nastavenie hodín, dĺžku signálu a dobu pre uloženie nastavenia do pamäti.

Základné nastavenia	**Funkcie**	**Zmena na**
Hodiny 1 = hodiny v pozadí	Ukazovateľ hodín	Hodiny 0 = hodiny vypnuté*
Dĺžka signálu 1 = 10 sekúnd	Signál po uplynutí doby trvania alebo doby nastavenej na budíku	Dĺžka akustického signálu 2 = 1 minúta 3 = 4 minúty
Doba na uloženie 2 = 7,5 sekundy	Doba čakania medzi nastavovacími krokmi, kým sa nastavenia uložia	Doba pre uloženie do pamäti 1 = 5 sekúnd 3 = 10 sekúnd
CL	Základné nastavenie 0	Nastavenie 1 platí len so „zvláštnym príslušenstvom, samočistiace bočné steny a strop“

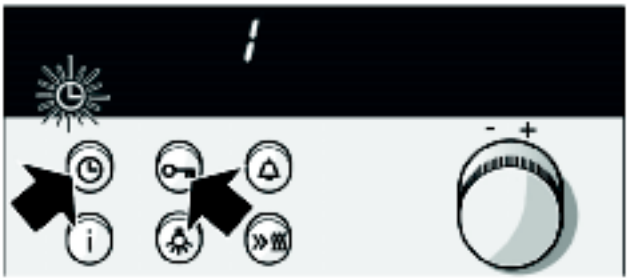
* Výnimka: Hodiny sa zobrazia, ak sa zobrazuje zostatkové teplo.

Zmena základných nastavení

nesmie byť nastavený žiadna prevádzka

Príklad: Vypnutie hodín

1. Držte stlačené tlačidlo Hodiny súčasne s tlačidlom , kým sa na ukazovateli nezobrazí 1. To je základné nastavenie hodín v pozadí.



2. Otočným ovládačom zmeňte základné nastavenie.

3. Potvrďte stlačením tlačidlá Hodiny .

Na ukazovateli sa zobrazí 1 pre základné nastavenie dĺžky signálu.

Nechcete meniť všetky základné nastavenia

Zmeňte základné nastavenie tak, ako je opísané v bode 2, a potvrďte stlačením tlačidla Hodiny . Teraz môžete ešte zmeniť dobu pre uloženie do pamäti. Nakoniec stlačte tlačidlo Hodiny .

Oprava

Ak nechcete zmeniť niektoré základné nastavenia, stlačte tlačidlo Hodiny . Zobrazí sa nasledujúce základné nastavenie.

Svoje nastavenie môžete kedykoľvek opäť zmeniť.

Detská poistka

Aby deti nemohli nedopatrením rúru zapnúť, má rúra detskú poistku.

Zablokovanie rúry na pečenie

Volič funkcií musí byť vypnutý.
Držte stlačené tlačidlo Kľúč, kým sa na ukazovateli nezobrazí symbol. To môže trvať cca 4 sekundy.

Odblokovanie

Držte stlačené tlačidlo, kým symbol nezhasne.

Poznámky

Budík a hodiny môžete nastaviť aj v zablokovanom stave.

Funkcie automatického časového obmedzenia

Ak by ste niekedy zabudli vypnúť rúru na pečenie, aktivuje sa funkcia automatického časového obmedzenia. Prevádzka rúry na pečenie sa preruší. Okamžik vypnutie závisí na nastavenej teplote alebo stupni grilovania.

Ak už rúra na pečenie nehreje, zobrazí sa na ukazovateli hodín 5.

Ohrev je prerušený, kým nevypnete volič funkcií. 5 zhasne. Teraz môžete rúru na pečenie opäť znovu nastaviť.

Zrušenie funkcie automatického časového obmedzenia

Zadajte dobu trvania, rúra sa potom sama automaticky vypne. Funkcie časového obmedzenia sa zruší.

Údržba a čistenie

Nepoužívajte vysokotlakové ane parné čističe.

Vnútorné plochy spotrebiča

Spotrebič obtrite vodou s trochou prostriedku na umývanie. Potom ho osušte mäkkou handrou.

Nevhodné sú ostré alebo drsné prostriedky. Ak sa taký prostriedok dostane do styku s čelnou stenou, okamžite miesto obtrite vodou.

Malé farebné rozdiely na prednej strane spotrebiča vznikajú použitím rôznych materiálov, ako skla, plastu alebo kovu.

Spotrebiče s prednou nehrdzavejúcou stenou

Vždy ihneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvrny. Pod takými škvrnami sa môže vytvoriť hrdza.

Používajte nehrdzavejúce prostriedky na ošetrovanie. Dbajte na údaje výrobcu. Kým prostriedok použijete na celej ploche, vyskúšajte ho predtým na malej ploche.

Spotrebiče s prednou alumíniovou stenou

Používajte mierne prostriedky na čistenie okien. Mäkkou handrou na čistenie okien alebo mikroténovou utierkou, ktorá nepúšťa vlákna obtrite plochu bez tlaku a vodorovným smerom.

Nevhodné sú agresívne čistiace, drsné špongie a hrubé handry na čistenie.

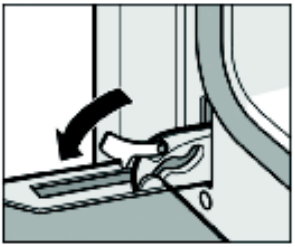
Rúra na pečenie

Nepoužívajte žiadne ostré prostriedky na drsné špongie a špongie na umývanie. Prostriedky na čistenie rúry môžete používať len na smaltovaných plochách rúry na pečenie.

Pre ľahšie čistenie
môžete vyvesiť dvierka rúry na pečenie a sklopiť grilovacie výhrevné teleso na strope rúry na pečenie.

Vyvesenie dvierok rúry na pečenie

Dvierka rúry na pečenie vyvesíte celkom jednoducho.



1. Dvierka rúry na pečenie úplne obtrite.

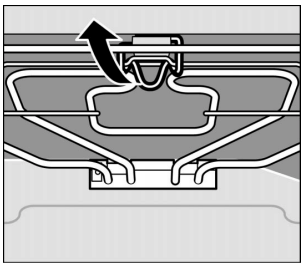
2. Obidve aretačné páčky vľavo a vpravo prehoďte.

3. Dvierka rúry na pečenie nakloňte. Obidvoma rukami ich uchopte vľavo a vpravo dole. Ešte ich trochu privrite a vytiahnite.

Po vyčistení dvierka rúry opäť nasaďte v obrátenom poradí.

Sklopenie grilovacieho výhrevného telesa

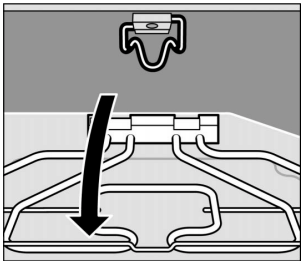
Aby ste mohli lepšie vyčistiť strop rúry na pečenie sklopte grilovcie výhrevné teleso.



Pozor, rúra na pečenie musí byť studená. Nebezpečenstvo popálenia!

Oblúkový držiak na sklopnom grile vytiahnite dopredu a tlačte nahor, kým držiak nezapadne
Pritom držte grilovacie výhrevné teleso a sklopte ho dolu.

Po vyčistení:



Grilovacie výhrevné teleso opäť vyklopte nahor. Oblúkový držiak stlačte dolu a grilovacie výhrevné teleso nechajte zapadnúť.

Čistenie katalytických plôch v rúre na pečenie

Zadná stena je poškodená samočistiacim smaltom. Čistí sa sám počas prevádzky rúry. Väčšie škvrny niekedy zmiznú až po niekoľkonásobnej prevádzke rúry.

Zadnú stenu nikdy nečistite čističom rúry na pečenie.

Malá zmena farby smaltu nemá žiadny vplyv na funkciu samočistenia.

Čistenie dna, stropu a bočných stien rúry na pečenie

Používajte horúci roztok na umývanie alebo vodu s octom.

Pri silnom znečistení radšej použite čistič rúry. Čističe rúry používajte len v studenej rúre .
Nikdy ním neošetrujte samočistiacu zadnú stenu.

Mimochodom:
Smalt sa vypaľuje pri veľmi vysokých teplotách. Tým môžu vzniknúť nepatrné farebné rozdiely. To je normálne a nemá to žiadny vplyv na funkciu. Neošetrujte tieto zafarbenia tvrdými predmetmi alebo ostrými čističmi.

Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne smaltovať. Preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana je však zaručená.

Čistenie skleneného krytu žiarovky v rúre na pečenie

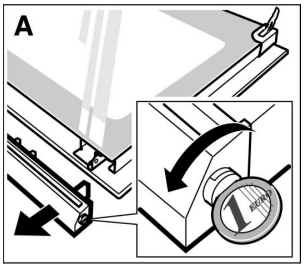
Sklenený kryt vyčistíte najlepšie prostriedkom na umývanie.

Kvôli lepšiemu čisteniu môžete vybrať sklá na dvierkach rúry.

Čistenie skiel na dvierkach rúry

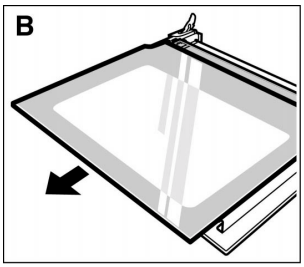
Demontáž

Pri demontovaní vnútorných skiel dbajte na to, aby ste ich namontovali späť v rovnakom poradí. Orientujte sa podľa jednotlivých čísel, ktoré sa na sklách nachádzajú.



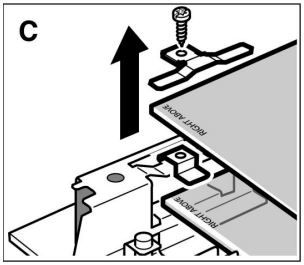
1. Demontujte dvierka rúry na pečenie a položte ich na utierku madlom dolu.

2. Odskrutkujte kryt hore na dvierkach rúry na pečenie. K tomu pomocou mince vyskrutkujte skrutky vľavo a vpravo (Obrázok A)



3. Zdvihnite horné sklo a vytiahnite ho (Obrázok B)

Bod 4. a 5. podľa typu spotrebiča

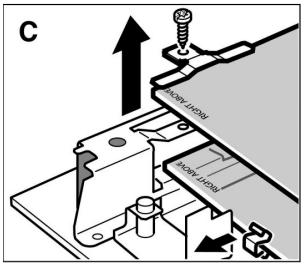


4. Odskrutkujte a odstráňte veľké úchyty vľavo a vpravo (Obrázok C) Vyberte prostredné sklo.

5. Odstráňte malé úchyty spodného skla a naklonené sklo vyberte ťahaním nahor. (Obrázok C)

Sklá vyčistite čističom skla a mäkkou handrou.

alebo

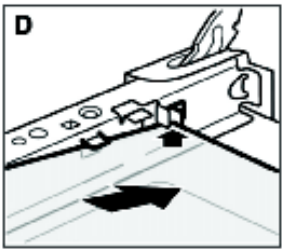


4. Odskrutkujte a odstráňte veľké úchytky vľavo a vpravo (Obrázok C) Vyberte prostredné sklo.

5. Odstráňte malé úchyty spodného skla a naklonené sklo vyberte ťahaním nahor (Obrázok C)

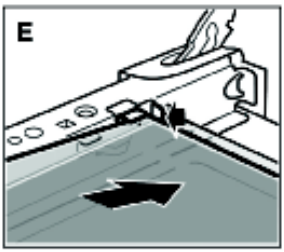
Montáž

Dbajte na to, aby sa na obidvoch sklách vľavo dole nachádzal obrátený nápis “Right above“.



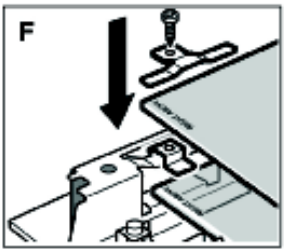
1. Naklonené spodné sklo zasuňte dozadu. (Obrázok D)

2. Na spodné sklo umiestnite vľavo a vpravo malé úchyty.



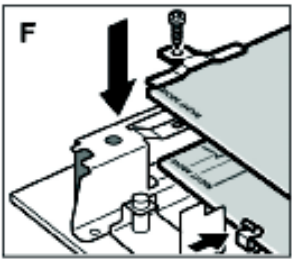
3. Zasuňte prostredné sklo (Obrázok E)

Bod 4. a 5. podľa typu spotrebiča



4. Na spodné sklo umiestnite vľavo a vpravo malé úchyty (Obrázok F)

5. Na malé úchyty nasaďte veľké, vyrovnajte ich a priskrutkujte. (Obrázok F)



alebo

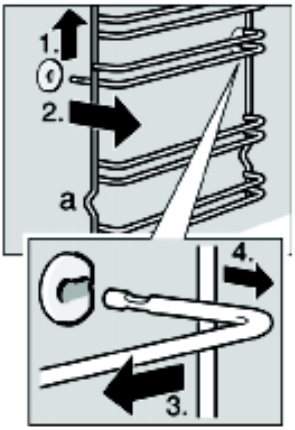
4. Na spodné sklo umiestnite vľavo a vpravo malé úchyty. (Obrázok F)
5. Nasaďte veľké úchyty a priskrutkujte. (Obrázok F)

6. Zasuňte najvrchnejšie sklo. Hladká plocha musí byť z vnútornej strany.
7. Nasaďte kryty a priskrutkujte.

8. Opäť namontujte dvierka rúry na pečenie.

Rúru môžete opäť použiť len vtedy, ak sú sklá riadne namontované.

Čistenie roštu



Závesné rošty môžete kvôli čisteniu vybrať

Vyvesenie roštov:

1. Rošt vpredu zdvihnite smerom nahor
2. a vyveste,
3. potom ho vytiahnite
4. a vyberte .

Rošty čistite umývacím prostriedkom a špongiou na umývanie alebo kartáčom.

Zavesenie roštov:
Rošt vzadu nasuňte, trochu zatlačte dozadu a vpredu zaveste.

Závesné rošty zapadnú vpravo aj vľavo. Výklenky musia byť vždy dole.

Tesnenie

Tesnenie na rúre čistite prostriedkom na umývanie. Nikdy nepoužívajte ostré alebo drsné čistiace prostriedky.

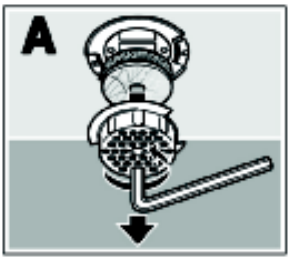
Príslušenstvo

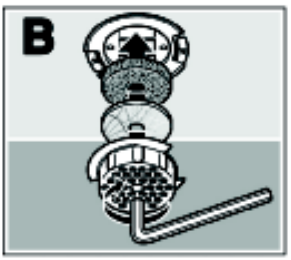
Príslušenstvo obtrite ihneď po použití umývacieho prostriedku. Zvyšky jedel sa potom dajú jednoducho odstrániť kefkou alebo špongiou na umývanie.

Tukový filter

Na strope rúry sa nachádza tukový filter. Zo vzduchu sa tak odfiltrovávajú tukové čiastočky, a tým sa redukuje vznik zápachu. Filter sa musí čas od času vyčistiť.

Postupujte nasledovne





1. Otočte filter rukou alebo šesťhranným kľúčom (6 mm) doľava a vyberte ho. Obrázok A.

2. Vyberte obidve filtračné vložky.
Kryt filtru a tenkú, jednovrstvovú filtračnú vložku môžete vyčistiť prostriedkom na umývanie alebo v košíku na príbory v umývačke riadu. Silnejšiu filtračnú vložku nesmiete čistiť. Mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchovej úpravy.

3. Do krytu filtru vložte jednovrstvovú filtračnú vložku a potom dvojvrstvovú.

4. Nasaďte kryt filtru a otáčaním doprava ho šesťhranným kľúčom priskrutkujte. Kryt filtra musí byť nasadený podľa obrázku B. Len vtedy je možné ho opäť upevniť.

Čo robiť v prípade závady?

Závada, ktorá sa vyskytne, je často spôsobená nejakou maličkosťou. Kým zavoláte servis, dbajte prosím na nasledujúce pokyny

.

Závada	Možná príčina	Upozornenie/náprava
Spotrebič nefunguje.	Poistka je zlá	Pozrite sa do poistkovej skrine, či je poistka v poriadku.
Bliká ukazovateľ času.	Výpadok prúdu.	Nastavte znovu čas.
Rúra na pečenie nehreje.	Dvierka rúry na pečenie nie sú správne uzavreté.	Dvierka rúry úplne uzavrite.
Na ukazovateli hodín sa zobrazuje “5“	Aktivovala sa funkcia automatického časového obmedzenia.	Vypnite volič funkcií.
Na ukazovateli hodín sa zobrazuje chybné hlásenie „Er 1“ alebo „Er 4“.	Vypadlo čidlo teploty.	Zavolajte servis.
Na ukazovateli hodín sa zobrazuje chybné hlásenie „Er 2“.	Chybná sieťová prípojka.	Vypnite poistku v poistkovej skrini a nechajte spotrebič správne pripojiť.
Na ukazovateli hodín sa zobrazuje chybné hlásenie „Er 11“.	Tlačidlo bolo dlhú dobu stlačené, alebo sa zadrhlo.	Stlačte všetky tlačidlá jedno po druhom. Ak chybné hlásenie nezmizne, zavolajte servis.

Opravy môžu robiť len školený technici autorizovaného servisu.

Neodbornou opravou Vám môžu vzniknúť značné riziká.

Výmena žiarovky v rúre na pečenie

Ak praskla žiarovka v rúre, musí byť vymenená tepelne odolnou 40 wattovou žiarovkou. Obdržíte ju v servise alebo v špecializovanej predajni.
Používajte len tieto žiarovky.

Postupujte nasledovne

1. Vypnite poistku pre sporák v poistkovej skrinke.

2. Aby ste zabránili škodám, vložte do studenej rúry utierku.

3. Sklenený kryt odskrutkujte otáčaním doľava.

4. Žiarovku v rúre nahraďte rovnakým typom.

5. Opäť naskrutkujte sklenený kryt.

6. Vyberte utierku a opäť zapnite poistku.

Výmena žiarovky v rúre na pečenie

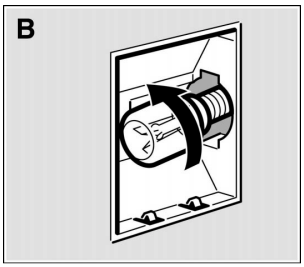
Ak praskla žiarovka v rúre, musí byť vymenená. Tepelne odolné 25 wattové žiarovky obdržíte v servise alebo v špecializovanej predajni. Používajte len tieto žiarovky.

Postupujte nasledovne

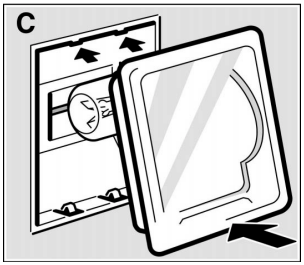
1. Vypnite poistku pre sporák v poistkovej skrinke.

2. Aby ste zabránili škodám, vložte do studenej rúry utierku.

3. Zložte sklenený kryt. Rukou ho dole otvorte. Obrázok A.
Ak by šiel sklenený kryt obtiažne zložiť, použite lyžicu.



4. Žiarovku vyskrutkujte a nahraďte rovnakým typom. Obrázok B.



5. Sklenený kryt opäť pripevnite. Dajte pozor na to, aby vypuklá časť smerovala doprava.
Sklo hore nasaďte a dole pevne pritlačte. Obrázok C. Sklo zapadne.

6. Vymeňte utierku a opäť zapnete poistku.

Výmena skleneného krytu

Ak je sklenený kryt žiarovky v rúre poškodený, musí byť vymenený. Sklenené kryty obdržíte v autorizovanom servise. Uveďte prosím čísla „E“ a „FD“ Vášho spotrebiča.

Servis

Ak musí byť Váš spotrebič opravený, je tu pre Vás náš servis. Adresu a telefónne číslo najbližšieho servisného strediska nájdete v telefónnom zozname. Tiež uvedené servisné centrá Vám radi poskytnú kontakt na servisné stredisko vo Vašej blízkosti.

Číslo E a číslo FD

Ak kontaktujete náš servis, uveďte prosím číslo výrobku (číslo E) a výrobné číslo (číslo FD) Vášho spotrebiča. Typový štítok s číslami nájdete vpravo, zo strany dvierok rúry. Aby ste v prípade poruchy nemuseli dlho hľadať, môžete si hneď tu poznamenať dáta vášho spotrebiča.

Číslo E	Číslo FD

Servis

Obal a starý spotrebič

Na ceste k Vám bol Váš nový spotrebič chránený obalom. Všetky použité materiály sú šetrné k životnému prostrediu a je možné ich znovu využiť. Prosíme, pomôžte týmto spôsobom s ekologicky nezávadnou likvidáciou.

Staré spotrebiče nie sú žiadnym bezcenným odpadom. Ekologicky nezávadnou likvidáciou môžu byť opäť získané cenné suroviny.
Predtým ako zlikvidujete starý spotrebič, znefunkčnite ho, alebo ho označte nálepkou „Pozor odpad!“

O aktuálnych spôsoboch likvidácie sa prosím informujte u svojho špecializovaného obchodníka alebo od správy svojej obce.

Tabuľky a typy

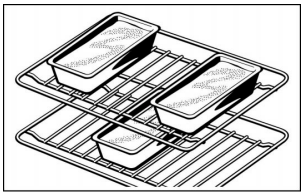
Tu nájdete výber pokrmov a ich vhodné nastavenie. Dočítate sa, aký druh ohrevu a teplota sa k Vášmu pokrmu najlepšie hodí, aké príslušenstvo je potrebné použiť a do akej výšky má byť zasunuté. Dostanete veľa typov na riad a prípravu pokrmov a tiež malého pomocníka v prípade závady, ak by niekedy nebolo niečo v poriadku.

Koláče a pečivo

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy na pečenie. Pri svetlých formách na pečenie z tenkostenného materiálu alebo sklenených foriem by ste mali použiť 3D-horúci vzduch. Aj preto sa predlžujte doba pečenia a koláč nehnedne tak rovnomerne.

Formu na koláče ukladajte vždy na rošt.



Ak pečiete v 3 truhlíkových formách naraz, postavte formy na rošty podľa znázornenia na obrázku.

Tabuľky

Tabuľka platí pre zasunutie do studenej rúry. Tým ušetríte energiu. Keď rúru predhrejete, skráti sa doba pečenia o 5 až 10 minút.

V tabuľkách nájdete pre rôzne koláče a pečivo optimálny druh ohrevu.
Teplota a doba pečenia závisí na množstve a povahe cesta. Z tohoto dôvodu sú v tabuľkách uvedené rôzne rozmedzia. Skúste to najskôr s nižšou hodnotou. Nižšia teplota podmieňuje rovnomerné hnednutie. Ak je to nutné, nastavte nabudúce vyššiu hodnotu.

Upozornenie Podmienečne sa môže pri pečení s horným a dolným ohrevom so zaparovaním tvoriť vďaka vysokej vlhkosti na vnútorných stenách rúry kondenzovaná voda. Keď otvoríte dvierka rúry, unikne z vnútra para.

Dodatočné informácie nájdete v „Typoch pre pečenie“ za tabuľkami.

Koláče vo formách	**Forma na rošte**	**Výška**	**Druh ohrevu**	**Teplota v °C**	**Doba pečenia v minútach**
Jednoduchý trený koláč	Misková hranatá forma 3 hranaté formy*	2		160-180	50-60
		1+3		150-170	70-100
Jemný trený koláč	Misková hranatá forma 3 hranaté formy*	2		150-170	60-70
		1+3		140-160	70-100
Krehké cesto s okrajom	Tortová forma	1		160-180	25-35
Tortový korpus z treného cesta	Forma na ovocnú tortu	2		160-180	20-30
Piškótová torta	Tortová forma	2		160-180	30-40
Ovocná alebo tvarohová torta, krehké cesto**	Tmavá tortová forma	1		170-190	70-90
Jemný ovocný koláč z treného cesta	Tortová / misková forma	2		160-180	50-60
Pikantný koláč** (napr. cibuľový)	Tortová forma	1		180-200	50-60

* Dbajte prosím na polohu hranatých foriem. Dotyčné rošty obdržíte ako zvláštne príslušenstvo v špecializovanej predajni.

** Nechajte koláč v rúre asi 20 minút vychladnúť.

Koláč na plechu		Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia
Trené alebo kysnuté cesto so suchou náplňou	Univerzálna panvica, plech + univerzálna panvica**	2 2+4		170-190 150-170	20-30 35-45
Trené alebo kysnuté cesto so šťavnatou náplňou*	Univerzálna panvica, plech + univerzálna panvica**	3 2+4		170-190 150-170	40-50 50-60
Piškótová roláda (s predhriatím)	Univerzálna panvica	2		170-190	15-20
Kysnutá vianočka z 500 g múky	Univerzálna panvica	2		170-190	30-40
Štrúdle z 500 g múky	Univerzálna panvica	3		160-180	60-70
Štrúdle z 1 kg múky	Univerzálna panvica	3		150-170	90-100
Sladký závin	Univerzálna panvica	2		190-210	55-65
Pizza	Univerzálna panvica, plech + univerzálna panvica**	2 2+4		220-240 180-200	25-35 40-50

* Pre veľmi šťavnaté ovocné koláče použite hlbšiu panvicu.

** Pri pečení na dvoch úrovniach vkladajte univerzálnu panvice vždy nad plech.

Chlieb a žemle		Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba trvania v minútach
Kysnutý chlieb z 1,2 kg múky* (s predhriatím)	Univerzálna panvica	2		300 200	8 35-45
Chlieb s kváskom z 1,2 kg múky* (s predhriatím)	Univerzálna panvica	2		300 200	8 40-50
Žemle (napr. zo žitného cesta)	Univerzálna panvica	4		200-220	20-30

* Nikdy neprilievajte vodu priamo do horúcej rúry.

Drobné pečivo		Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v minútach
Placky	Plech	3		150-170	10-20
	Plech + univerzálna panvica **	2+4		130-150	25-35
	2 plechy* + univerzálna panvica***	2+3+4		130-150	30-40
Penové cukrovinky	Plech	3		80-100	100-150
Veterníky	Plech	2		210-230	30-40
Makaróny	Plech	2		110-130	30-40
	Plech + univerzálna panvice**	2+4		100-120	35-45
	2 plechy* + univerzálna panvica ***	2+3+5		100-120	40-50
Listové cesto	Plech	3		190-210	20-30
	Plech + univerzálna panvica**	2+4		180-200	25-35
	2 plechy* + univerzálna panvica***	2+3+5		180-200	35-45

* Dodatočné plechy obdržíte ako zvláštne príslušenstvo v špecializovanej predajni.
** Pri pečení na dvoch úrovniach vkladajte univerzálnu panvicu vždy nad plech.
*** Univerzálna panvica zasúvajte dolu. Môže byť vybratá skôr.

Typy pre pečenie

Chcete piecť podľa svojho vlastného receptu.	Orientujte sa podľa podobného druhu pečiva v tabuľkách pre pečenie.
Takto zistíte, či je trený koláč prepečený.	Asi 10 minút pred koncom doby pečenie, ktorá je uvedená v receptu, pichnite drevené špajdle do najvyššieho miesta koláča. Ak sa cesto prestane na špajdľu lepiť, je koláč hotový
Koláč sa zosunul.	Nabudúce pridajte menej tekutiny, popr. nastavte teplotu rúry o 10 stupňou nižšiu. Dodržiavajte doby miešania uvedené v recepte.
Koláč uprostred nakysol viacej ako na okraji.	Okraj tortovej formy nemažte tukom. Po upečení koláč nožom opatrne oddeľte od formy.
Koláč je na povrchu príliš tmavý.	Zasuňte ho nižšie, zvoľte nižšiu teplotu a pečte koláč trochu dlhšie.

Koláč je príliš suchý.	Do hotového koláča napichajte páratkom malé otvory. Potom ho pokvapkajte ovocnou šťavou alebo trochou alkoholu. Neskôr zvoľte teplotu o 10 stupňou vyššiu a skráťte doby pečenia.
Chlieb alebo koláč (napr. tvarohový vypadajú dobre, vnútri však sú mazľavé (mastné, so zbytkami vody).	Neskôr použite menej tekutiny a pečte trochu dlhšie pri nižšej teplote. Pri koláči so šťavnatým obložením najskôr predpečte korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a obložte. Dodržiavajte prosím recepty a doby pečenia.
Pečivo zhnedlo nerovnomerne	Zvoľte nižšiu teplotu - pečivo sa prepečie rovnomernejšie. Chúlostivé pečivo pečte na jednej úrovni pomocou horného a dolného ohrevu. Prečnievajúci papier na pečenie môže ovplyvniť cirkuláciu vzduchu. Papier nastrihajte vždy tak, aby mal požadované rozmery plechu.
Ovocný koláč je dole príliš svetlý. Šťava z ovocia vytiekla.	Nabudúce použite hlbšiu univerzálnu panvicu.
Piekli ste na viacerých úrovniach. Pečivo na hornom plechu je tmavšie ako na spodných plechoch.	Pri pečení na viacerých úrovniach používajte vždy 3D-horúci vzduch. Plechy vložené v rovnakej dobe nemusí byť hotové v rovnakú dobu.
Pri pečení šťavnatých koláčov vystupuje kondenzovananá voda.	Pri pečení môže vznikať vodná para. Uniká madlom dvierok. Vodná para sa môže zrážať na ovládacom panely alebo na susednom nábytku a odkvapkávať ako kondenzovaná voda. To je podmienené fyzikálne.

Mäso, hydina, ryby

Môžete používať každý riad, ktorý je odolný voči vysokým teplotám. Pre veľké pečenie môžete tiež použiť univerzálnu panvicu.

Riad

Riad stavajte vždy do stredu roštu.

Horúce sklenené nádoby odkladajte na suchú utierku. Na studenej alebo mokrej podložke môže sklo prasknúť.

Pokyny na pečenie

Výsledok pečenie závisí na druhu a kvalite mäsa.

Na chudé mäso pridajte 2 až 3 polievkové lyžice tekutiny, na dusené pečenie 8 až 10 polievkových lyžíc, a to podľa veľkosti.

Kúsky by ste mali po uplynutí polovice času na pečenie otočiť.

Ak je pečienka hotová, mala by ešte 10 minút zostať vo vypnutej, zavrenej rúre. Tak sa šťava z mäsa lepšie rozloží.

Pokyny na grilovanie

Grilujte vždy v uzavretej rúre.
Pre ploché grilované kúsky, ako ryby alebo toasty, používajte plošný gril . Gratinované zemiaky sa najlepšie podaria s grilom s cirkuláciou vzduchu .

Vezmite ak možno rovnako silné kúsky na grilovanie. Mali by byť silné minimálne 2 až 3 cm. Tak zhnednú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Steaky soľte až po grilovaní.

Grilované kúsky položte priamo na rošt. Grilovaný kúsok bude najlepší, ak ho položíte do stredu roštu. Potom zasuňte univerzálnu panvicu do výšky 1. Šťava z mäsa sa na nej zachytí a rúra zostane čistejšia.

Grilované kúsky otočte po uplynutí dvoch tretín zadanej doby.

Grilovacie výhrevné teleso sa automaticky vypína a opäť zapína. To je normálne. Ak k tomu dochádza často, závisí na nastavenom stupni grilovania.

Mäso

Tabuľka platí pre vloženie do studenej rúry. Časové údaje v tabuľkách sú orientované hodnoty. Sú závislé na kvalite a vlastnostiach mäsa.

Mäso	Hmotnosť	Riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, gril	Doba trvania v minútach
Hovädzia dusená pečené mäso (napr. predné hovädzie)	1 kg 1,5 kg 2 kg	Uzavretý	2 2 2		200-220 190-210 180-200	80 100 120
Hovädzie	1 kg 1,5 kg 2 kg	Otvorený	2 2 2		210-230 200-220 190-210	70 80 90
Ružová roštenka	1 kg	Otvorený	1		230-240	60
Prepečené steaky Ružové steaky		Rošt*** Rošt***	5 5		Stupeň 3 Stupeň 3	20 15
Bravčové mäso bez kože (napr. koleno)	1 kg 1,5 kg 2 kg	Otvorený	1 1 1		190-210 180-200 170-19	100 140 160

Mäso	Hmotnosť	Riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, gril	Doba trvania v minútach
Bravčové mäso s kožou ** (napr. plece, koleno)	1 kg 1,5 kg 2 kg	otvorený	1 1 1		190-210 180-200 170-190	120 150 180
Údené kotlety s kostí	1 kg	uzatvorený	2		210-230	70
Sekané pečené mäso	750 g	otvorený	1		180-200	70
Párky	cca 750 g	Rošt***	4		Stupeň 3	15
Teľacia pečeň	1 kg 2 kg	otvorené	2 2		190-210 170-190	100 120
Jahňacina bez kosti	1,5 kg	otvorené	1		160-180	120

* Po uplynutí polovice doby rozbíf otočte. Po upečení ho zabaľte do hliníkovej fólie a nechajte v rúre 10 minút.

** Pri bravčovom narežte kožu - ak sa má otáčať, položte ho do nádoby najskôr v kožou dolu.

*** Univerzálnu panvicu zasuňte do výšky 1.

Hydina

Tabuľka platí pre zasunutie do studenej rúry.
Údaje o hmotnosti v tabuľke sa vzťahujú na pečenú hydinu bez plnky.

Ak grilujete priamo na rošte, zasuňte univerzálnu panvicu do výšky 1.

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

Celú hydinu otočte po dvoch tretinách grilovacej doby.

Hydina bude obzvlášť chrumkavo hnedá, ak ju ku koncu doby pečenia potriete maslom, slaninou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Hydina	Hmotnosť	Riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba trvania v minútach
Polky kuriat - 1 až 4 kusy	po 400 g	Rošt	2		210-230	40-50
Časti kurčaťa	po 250 g	Rošt	2		210-230	30-40
Celé kurča	po 1 kg	Rošt	2		210-230	50-80

Hydina	Hmotnosť	Riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba trvania v minútach
Kačka	1,7 kg	Rošt	2		180-200	90-100
Hus	3 kg	Rošt	2		160-180	110-130
Malá morka	3 kg	Rošt	2		180-200	80-100
2 morčacie stehná	po 800 g	Rošt	2		190-210	90-110

Ryby

Tabuľka pre zasunutie do studenej rúry na pečenie.

Ryby	Hmotnosť	Riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, gril	Doba trvania v minútach
Grilovaná ryba	po 300 g	Rošt*	3		Stupeň 2	20-25
	1 kg		2		190-210	45-50
	1,5 kg		2		180-200	50-60
Rybie plátky, napr. fillety	po 300 g	Rošt*	4		Stupeň 3	20-25

* Univerzálnu panvice zasuňte do výšky 1.

Typy pre pečenie a grilovanie

Pre hmotnosť pečeného mäsa nie sú v tabuľke uvedené žiadne údaje.	Zvoľte údaj podľa príslušnej najbližšej nižšej hmotnosti a predlžujte dobu.
Ako zistíte, že je pečené mäso už hotové.	Používajte teplomer pre mäso (môžete si ho zakúpiť v odborných predajniach) alebo urobte „skúšku lyžicou“. Zatlačte lyžicu na pečenie. Ak je pečené mäso pevné, je hotové. Ak ho pretlačíte, potrebuje ešte trochu času.
Pečené mäso je príliš tmavé a kôrka je na niektorých miestach spálená.	Prekontrolujte výšku zasunutie a teplotu.
Pečené mäso vypadá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce zvoľte menšiu nádobu na pečenie alebo pridajte väčšie množstvá tekutiny.
Pečené mäso vypadá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce zvoľte väčšiu nádobu na pečenie a pridajte menšie množstvo tekutiny.
Pri podlievaní pečeného mäsa vzniká zlá para.	Jej veľká časť vystúpi cez výstup pary. Vodná para sa môže zrážať na vypínačovom panely alebo susednom nábytku a odkvapkávať v podobe kondenzačnej vody. Toto je podmienené fyzikálne.

Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

Tabuľka platí pre zasunutie do studenej rúry na pečenie.

Pokrm	Riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, gril	Doba trvania minút
Sladké nákypy (napr. tvarohový nákyp s ovocím)	Nákypová forma	2		170-190	40-50
Pikantné nákypy z varených prísad (napr. rezancový nákyp)	Nákypová forma, univerzálna panvica	2 2		210-230 210-230	30-40 20-30
Pikantné nákypy zo syrových prísad* (napr. gratinované zemiaky)	Nákypová forma alebo univerzálna panvica	2 2		160-180 160-180	50-60 50-60
Opečenie toastu	Rošt	4		Stupeň 3	4-5
Zapečenie toastu	Rošt**	4		Stupeň 3	5-8

* Nákyp nesmie byť vyšší ako 2 cm.

** Univerzálnu panvicu zasúvajte vždy do výšky 1.

Zmrazené hotové výrobky

Dodržiavajte prosím údaje výrobcu na obale. Tabuľka platí pre zasunutie do studenej rúry.

Pokrm	Vhodné pre	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba trvania v minútach
Pizza*	Pizza s tenkým podkladom	2		200-220	15-25
	Pizza so silným podkladom	2		180-200	20-30
	Pizzabageta	2		180-200	20-30
	Minipizza	2		190-210	10-20
Produkty zo zemiakov*	Zemiakové hranolky	2		200-220	20-30
	Plnené zemiaky	2		200-220	20-30
	Americké zemiaky	2		200-220	20-30
	Plnené zemiakové taštičky	2		200-220	15-25
Pečivo*	Halušky	3		190-210	10-20
	Croissanty	2		200-220	5-15
	Praclíky	3		200-220	10-20
Pečené kúsky*	Rybie prsty	2		200-220	5-15
	Kuracie tyčinky	2		200-220	10-20
	Zeleninové burgery	2		200-220	15-25
Závin*	Jablkový závin	3		190-210	30-40

* Príslušenstvo vyložte papierom na pečenie. Dbajte prosím na to, aby ste použili papier vhodný pre tieto teploty.

Rozmrazovanie

Potraviny vyberte z obalu a vo vhodnej nádobe položte na rošt.

Dodržiavajte prosím údaje výrobcu na obale.

Doby rozmrazovania sú závislé na druhu a množstve potravín.

1. Volič funkcií nastavte na 3D-horúci vzduch.

2. Otočným ovládačom nastavte teplotu. Symbol 3D-horúceho vzduchu sa zmení na symbol rozmrazovania.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C
Zmrazený tovar napr. šľahačkové torty, maslové krémové torty, torty s čokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocím atď.	Rošt	2		20
Ostatné zmrazené potraviny* kura, saláma a mäso, chlieb, žemle, koláče a iné pečivo	Rošt	2		50

* Zmrazené potraviny prikryte fóliou vhodnou pre mikrovlnný ohrev. Hydinu položte na tanier prsiami smerom nadol.

V oblasti od 30 do 60 °C zostane žiarovka v rúre vypnutá. Tým je umožnená optimálna jemná regulácia.

Sušenie

Používajte len bezchybné a dôkladne umyté ovocie a zeleninu.

Nechajte ich dobre odkvapkať a osušte ho.

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

Pokrm	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba trvania v hodinách
600 g jabĺk nakrájaných na kolieska	2+4		80	cca 5
800 g štvrtok z hrušiek	2+4		80	cca 8
1,5 kg sliviek	2+4		80	cca 8-10
200 g očistených kuchynských byliniek	2+4		80	cca $1^1/_2$

Upozornenie

Veľmi šťavnaté ovocie alebo zeleninu niekoľkokrát otočte. Po ukončení sušenia ihneď suché ovocie alebo zeleninu zbavte papiera.

Poháre a zváracie gumy musia byť čisté a v poriadku. Používajte ak je to možné rovnako veľké poháre. Údaje v tabuľke sa vzťahujú na jednolitrové guľaté sklenice.
Pozor! Nepoužívajte žiadne väčšie alebo vyššie poháre. Veká by mohli prasknúť.

Používajte len bezchybné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Naskladajte ovocie alebo zeleninu do pohárov. Okraje pohárov ešte eventuálne obtrite. Musia byť čisté. Na každý pohár položte mokrú zváraciu gumu a veko. Uzavrite poháre pomocou svoriek.

Do rúry nestavajte viac ako šesť sklenic.

Uvedené doby v tabuľkách sú orientačné. Môžu byť ovplyvnené teplotou v miestnosti, počtom pohárov, množstvom a teplotou obsahu pohárov. Pred prepnutím, popr. vypnutím spotrebiča sa presvedčíte, že obsah v pohároch správne perlí.

Takto nastavujte

1. Univerzálnu panvicu zasuňte do výšky 2. Poháre postavte do panvice tak, aby sa vzájomne nedotýkali.

2. Do univerzálne panvice nalejte $^1/_2$ litra horúcej vody (cca 80 °C).

3. Uzavrite dvierka rúry.

4. Volič funkcií nastavte na ⊟.

5. Otočný ovládač nastavte na 170 až 180 °C.

Ak to v pohároch perlí - cca 40 až 50 minút vtedy v krátkych odstupoch stúpajú bublinky, vypnite volič funkcií.

Po 25 až 35 minútach dohrievania by ste mali vybrať poháre z rúry. Pri dlhšom chladnutí v rúre by sa mohli započítať tvoriť zárodky a zavarené ovocie by začalo kysnúť.

Ovocie v jednolitrových pohároch	**od perlenia**	**Dohrievanie**
Jablká, ríbezle, jahody	vypnúť	cca 25 minút
Čerešne, marhule, broskyne, egreš	vypnúť	cca 30 minút
Jablková povidla, hrušky, slivky	vypnúť	cca 35 minút

Zaváranie zeleniny

Ak v pohároch začnú stúpať bublinky, otočte otočným vypínačom späť na cca 120 až 140 °C. Čas, kedy môžete spotrebič vypnúť, nájdete v tabuľke. Nechajte zeleninu ešte 30-35 minút odstáť v rúre.

Zelenina v studenom laku v jednolitrových pohároch	**od perlenia 120-140 °C**	**Dohrievanie**
Uhorky	-	cca 35 minút
Červená repa	cca 35 minút	cca 30 minút
Kapusta	cca 45 minút	cca 30 minút
Fazuľa, kaleráb, červené kapusta	cca 60 minút	cca 30minút
Hrach	cca 70 minút	cca 30minút

Neodkladajte poháre na studenú alebo mokrú podložku. Mohli by prasknúť

Rúru predhrievajte len vtedy, ak je to uvedené v recepte alebo v tabuľke návodu na obsluhu.

Používajte tmavé, čierne lakované alebo smaltované formy na pečenie. Tieto formy obzvlášť dobre príjimajú teplo. Väčší počet koláčov pečte najalepšie po sebe. Rúra bude ešte teplá. Tým sa skráti doba pečenia druhého koláča. Môžete tiež zasunúť dve hranaté formy vedľa seba.

Pri dlhšej dobe varenia môžete vypnúť rúry 10 minút pred koncom varenia a využiť zostatkové teplo na dovarenia.

Akrylamid v potravinách

O škodlivosti akrylamidu v potravinách teraz odborníci vážne diskutujú. Na báze aktuálnych výsledkoch výskumu sme pre Vás zostavili tento informačný leták.

Ako vzniká akrylamid?

Akrylamid v potravinách nevzniká znečistením z vonka. Tvorí sa pri príprave v samotných potravinách - za predpokladu, že obsahujú uhľohydráty a bielkoviny. Ak presne akrylamid vzniká, nebolo ešte úplne objasnené. Ale ukazuje sa, že obsah akrylamidu je silne ovplyvnený:

vysokými teplotami,
nízkym obsahom vody v potravinách,
silným zhnednutím výrobku.

Akých pokrmov sa to týka?

Akrylamid vzniká predovšetkým pri produktoch z obilia a zemiakov, ktoré sa pripravujú pri vysokej teplote, napr.

pri zemiakoch, hranolkách a lupienkoch,
toustoch, chleba,
jemného pečiva z krehkého cesta, ako sú sušienky, perník a marcipán.

Čo môžeme robiť

Vysokého obsahu akrylamidu sa môžete vyvarovať pečením a grilovaním.
aid[1] a BMVEL[2] vydali nasledujúce doporučenia:

Doby varenia udržiavajte čo najkratšie.

„Dozlata namiesto dočierna" - Pečte potraviny dozlata.

Čím je varený pokrm väčší a silnejší, tým menej akrylamidu obsahuje.

Pri hornom a dolnom ohreve nastavte teplotu na max. 200 °C, pri 3D-horúcom vzduchu na max. 180 °C.

Placky: Pri hornom a dolnom ohreve nastavte teplotu na max. 190 °C, pri 3D-horúcom vzduchu na max. 170 °C. Vajce alebo žĺtok v recepte znižujú tvorbu akrylamidu.

Hranolky pečené v rúre rozmiestňujte na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Minimálne množstvo 400 g na 1 plech zabraňuje rýchlemu vysušeniu.

1 Informačná brožúra aid „Akrylamid", vydaná aid a BMVEL, stav k 12/02, Internet: http://www.aid.de.

2 Zdieľanie BMVEL tlače 365 zo 04. 12. 2002,
Internet: http://www.verbraucherministerium.de

Skúšobné pokrmy

Podľa normy DIN 44547 a EN 60350

Pečenie Tabuľka platí pre zasunutie do studenej rúry.

Pokrm	Príslušenstvo a pokyny	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v minútach
Striekané pečivo	Plech	3		160-180	20-30
	Plech + univerzálna	2+4		140-160	30-40
	panvica** 2 plechy* + univerzálna panvica***	2+3+5		140-160	40-50
Malé koláče 20 kusov	Plech	3		170-190	20-30
Malé koláče - 20 kusov na 1 plech (s predhrievaním)	Plech + univerzálna	2+4		140-160	25-35
	panvica** 2 plechy * + univerzálna panvica***	2+3+5		140-160	30-40
	Tortová forma				
Vodné piškóty	Tortová forma	2		160-180	30-40
Kysnuté koláče na plechu	Univerzálna panvica	3		170-190	40-50
	Plech + univerzálna	2+4		150-170	50-60
	panvica**				
Zakrytý jablkový koláč	2 rošty* + 2 biele plechy - tortové formy ∅20 cm****	1+3		190-210	70-80
	Univerzálna panvica + 2 biele plechy - torta vo forme ∅ 20 cm***	1		200-220	70-80

Grilovanie Tabuľka platí pre zasunutie do studenej rúry.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Doba trvania minút
Opekanie toastov (10 min predhrievajte)	Rošt	5		3	1-2
Beefburger - 12 kusov	Rošt	4		3	25-30

* Po uplynutí polovice času otočte. Univerzálnu panvicu zasuňte do výšky 1.

Uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode

Vážený zákazník,

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

Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotrebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domácí spotřebiče s. r. o.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku. Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č.718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení. Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Záručné podmienky

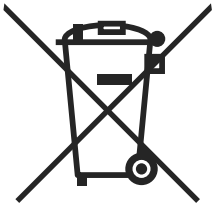
- na výrobok sa poskytuje záručná doba 24 mesiacov odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- pri reklamácii je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak výrobok je používaný k inému než výrobcom stanovenému účelu, alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná doba 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, nakoľko spotrebiče sú určené výhradne pre použitie v domácnosti
- za vadu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná doba neplynie po dobu, po ktorú kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho vady, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna závada, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava alebo bude zistená závada nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

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

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

Rozšírená záruka nad rámec zákona

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



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

Prehlásenie o hygienickej nezávadnosti výrobkov

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

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

ZOZNAM SERVISNÝCH STREDÍSK

PSČ	Mesto	Adresa prevádzky	Servisné stredisko	Web	E-mail	Telefón 1	Telefón 2
085 01	Bardejov	Partizánska 14	Peter Špík		peter.spik@slovanet.sk	054/4746227	0905400019
811 07	Bratislava	Kazanská 56	Martin Ščasný servis domácich spotrebičov		gaggenau@orangemail.sk	0918 996 988	
841 02	Bratislava	Trhová 38	TECHNO SERVIS BRATISLAVA s r. o.	www.technoservis.sk	technoservis@nextra.sk	02/64463643	0907778406
900 44	Tomášov	1 Mája 19	Viva elektroservis, s. r.o.	www.vivaservis.sk	servis@vivaservis.sk	02/45958855	0905722111
945 01	Komárno	Mesačná 20	LASER Komárno spol. s r.o.	www.laser-kn.sk	servis@laser-kn.sk	035/7702688	0915222454
040 01	Košice	Komenského 14	Ing. Ľubor Kolesár Kubis		kubisservis@mail.t-com.sk	055/6221477	0905894769
071 01	Michalovce	Ul.Obrancov mieru 9	ELEKTROSERVIS VALTIM		valiska.lubomir@stonline.sk	056/6423290	0903855309
949 01	Nitra	Spojovacia 7	EXPRES servis Anna Elmanová		expresservis@naex.sk	037/6524597	0903524108
920 01	Piešťany	Žilinská 47	Domoss Technika a.s.	www.domoss.sk	servis@domoss.sk	033/7744810	033/7742417
058 01	Poprad	Továrenská ul.č.3	TATRACHLAD POPRAD s.r.o.	www.tatrachlad.sk	tatrachlad@tatrachlad.sk	052/7722023	0903906828
080 05	Prešov	Švábska 6695/57A	BARAN servis - Baran Luboš	www.baranservis.sk	baranservis@stonline.sk	051/7721439	0903904572
971 01	Prievidza	V.Clementisa 6	ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	www.peterpavlicek-elektroservis.sk	pavlicek.elektroservis@stonline.sk	046/5485778	0905264822
979 01	Rimavská Sobota	Malohontská 2594	N.B.ELEKTROCENTRUM		nbelektrocentrum@stonline.sk	047/5811877	0905664258
034 72	Ružomberok	Liptovská Lužná 496	E servis elektro spotrebičov		elpra@speednet.sk	044/4396413	0905577817
911 08	Trenčín	Mateja Bela 37	Jozef Rožník	www.bshservis.sk	rozník@bshservis.sk		0903702458
960 01	Zvolen	Hviezdoslavová 34	STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS		stafexpress.zvservis@mail.t-com.sk	045/5400798	0905259983
010 01	Žilina	Komenského 38	M-SERVIS Mareš Jaroslav	www.m-servis.sk	mservis@zoznam.sk	041/5640627	