Návod k použití

HBN 532E1T

Q4ACZM1302

Abyste měli z vaření takové potěšení jako z jídla

přečtěte si, prosím, tento návod k použití. Poté budete moci využívat všechny technologické přednosti svého nového sporáku.

V tomto návodu na použití získáte důležité informace o bezpečnosti, seznámíte se s jednotlivými díly svého sporáku. Krok za krokem Vám pomůžeme, jak jej nastavit v souladu s vašimi preferencemi. Je to docela jednoduché.

V přiložených tabulkách pro běžné pokrmy hodnoty nastavení a výšky zasunutí plechů. Vše bylo předběžně testováno v našem kuchyňském studiu.

A pokud by se snad vyskytla nějaká závada, na stránkách tohoto návodu naleznete informace jak si můžete malé závady odstranit sami.

A nyní jen dobrou chuť!

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

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

Obsah

Na co musíte dávat pozor 5
Před vestavbou 5
Bezpečnostní pokyny 5
Příčiny škod 7

Váš nový sporák 8
Ovládací panel 8
Pečící trouba 9
Volič teploty 10
Pečící trouba a příslušenství 11
Chladící ventilátor 12

Před prvním použitím 13
Vyjmutí obalového materiálu 14
Předehřátí pečící trouby 14
Předčištění příslušenství 14

Nastavení pečicí trouby 15
Takto provedete nastavení 15
Automatické vypnutí pečicí trouby 17
Pečící trouba se automaticky zapne a vypne 19

Hodiny 21
Takto provedete nastaven 21

Budík 22
Takto provedete nastavení 22
Takto provedete nastavení 23

Rychloohřev 23

Dětská pojistka 24

Údržba a čištění 25
Čistící prostředky 25
Zadní deska pečící trouby 26
Demontáž a montáž dvířek pečící trouby 28

Obsah

Co dělat v případě závady? 30
Výměna žárovky na stropě pečicí trouby 31

Servis 32

Tabulky a tipy 33
Koláče a pečivo 33
Tipy pro pečení 37
Maso, drůbež, ryby 38
Tipy k pečení a grilování 42
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty 43
Hotové zmrazené pokrmy 44
Rozmrazování 45
Sušení 45
Zavařování 46
Zvláštní pokrmy 48
Tipy na úsporu energie 49

Akrylamid v potravinách 50

Zkušební pokrmy 51

Na co musíte dávat pozor

Přečtěte si, prosím, pozorně tento návod k použití. Umožní Vám to váš spotřebič bezpečně a správně obsluhovat.

Návod k použití a montážní návod pak pečlivě uschovejte. Pokud budete spotřebič předávat dál, přiložte oba návody.

Před vestavbou

Ekologická likvidace odpadu

Spotřebič vybalte a obaly zlikvidujte v souladu se zákony na ochranu životního prostředí.

Škody během dopravy

Po vybalení spotřebič přezkoušejte. Pokud byl spotřebič poškozen při transportu, nesmí být připojen.

Elektrické připojení

Pokud dojde k poškození přívodního kabelu, musí jej vyměnit odborný technik, vyškolený výrobcem, tímto se vyloučí případné riziko.

Bezpečnostní pokyny

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

Použití spotřebiče dospělými a dětmi bez dozoru je zakázáno v těchto případech:
– v případě existence omezení kvůli fyzickému nebo psychickému stavu osoby;
– v případě když dotyčná osoba nemá potřebné znalosti a praxi pro správné a bezpečné použití spotřebiče.

Nikdy nedovolujte dětem aby se hrály se spotřebičem.

Děti

⚠ Děti smí připravovat pokrmy jen když jsou naučení správně zacházet se spotřebičem. Musí umět ho správně používat a uvědomovat si nebezpečí, spojené s jeho použitím. Děti smí používat spotřebič jen pod dohledem dospělých.

Horká pečicí trouba

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

Do pečicí trouby nikdy neukládejte hořlavé předměty. Nebezpeční požáru!

Přívodní kabely elektrických spotřebičů nikdy nesvírejte horkými dvířky pečící trouby. Kabelová izolace se muže poškodit. Nebezpeční zkratu!

Dávejte pozor při přípravě pokrmů, které obsahuje větší množství alkoholu (např. koňak, rum).
Alkohol se odparuje při vysokých teplotách. Za špatných okolností výpary alkoholu můžou začít hořet v pečící troubě. Nebezpeční popálení!
Dávejte do pokrmů malé množství nápojů, obsahujících alkohol a otevírejte dveře pečící trouby s dodržením bezpečnostních opatření.

Opravy

⚠ Při neodborné opravě se může spotřebič stát zdrojem nebezpečí. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Opravy může provádět jen pracovních servisu, který absolvoval speciální školení.

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

Příčiny škod

Plech na pečení, alobal nebo nádobí na dně pečící trouby

Plech na pečení nepokládejte na dno pečící trouby a nevykládejte dno trouby alobalem. Nádobí nepokládejte na dno pečící trouby. Došlo by k přehřátí trouby. Doba pečení koláčů a pečení by byla odlišná, a došlo by k poškození smaltu.

Voda v pečící troubě

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

Ovocná šťáva

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

Chladnutí s otevřenými dvířky pečící trouby

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

Silně znečištěné těsnění pečící trouby

Je-li těsnění pečící trouby silně znečištěno, dvířka pečící trouby se v provozu již nikdy správně nezavřou. Sousedící hrany nábytku se mohou poškodit. Proto je třeba aby těsnění pečící trouby bylo čisté.

Dvířka pečící trouby jako plocha k sezení

Na dvířka pečící trouby nestoupejte ani nesedejte.

Přeprava sporáku

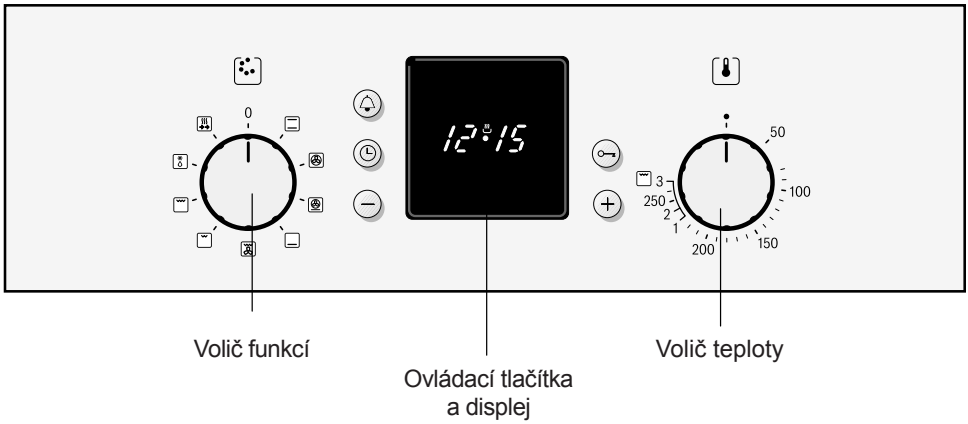
Sporák nepřenášejte ani nedržte za madlo dvířek. Mádlo dvířek by nevydrželo váhu sporáku a mohlo by se ulomit.

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

V závislosti na typu spotřebiče jsou možné drobné odchylky.



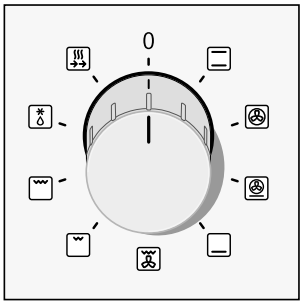
Zapuštěné voliče vypínačů

Všechny voliče jsou zapuštěné. Pro jejich nastavení nebo změnu nastavení je třeba krátkodobě zatlačit na volič.

Pečící trouba

Volič funkcí

Pomoci tlačítka funkcí nastavujete pro troubu druh ohřevu. Nastavovací tlačítko funkcí můžete otáčet doprava nebo doleva.



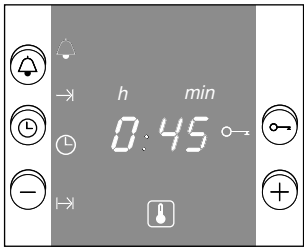
Pozice

0		Vypnuté
	Horní/dolní ohřev	Pro koláče, které se pečou na jedné úrovni, nákypy, libové hovězí, telecí maso a zvěřinové maso.
	3D – horký vzduch	Pro koláče a pizzu, které se peče na dvou úrovních, listové těsto a drobné pečivo, které se peče na třech úrovních, a také pro sušení.
	Horký vzduch intenzivní/ příprava pizzy	Pro zmražené výrobky.
	Dolní ohřev	Pro dopékání nebo osmažení pokrmů, a také pro zavařování.
	Gril s konvekci	Pro grilování velkých kusů masa.
	Variogril, malá plocha	Pro grilování malého množství masa.
	Velkoplošný gril	Pro grilování více kusů steaků, parků, ryb nebo toastů.
	Rozmrazování	Pro rozmrazování.
	Rychloohřev	K rychlému ohřevu pokrmů.

* Druh ohřevu, který je určen dle energetické stupnice EN50304.

V okamžiku, kdy nastavíte tlačítko funkcí, rozsvítí se osvětlení trouby.

Ovládací tlačítka a displej

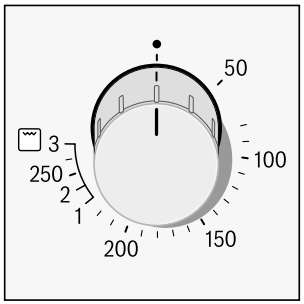


Tlačítko budík	Pomoci tohoto tlačítka nastavíte budík.
Tlačítko hodiny	Pomoci tohoto tlačítka nastavíte hodiny, dobu trvání pečení v troubě a dobu ukončení pečení .
Tlačítko Mínus -	Pomoci tohoto tlačítka snížíte hodnoty nastavení.
Tlačítko Plus +	Pomoci tohoto tlačítka zvýšíte hodnoty nastavení.
Tlačítko Klíč	Pomoci tohoto tlačítka zapnete a vypnete dětskou pojistku.

Na displeji si můžete přečíst nastavené hodnoty.

Volič teploty

Voličem teploty nastavíte teplotu nebo stupeň grilování.



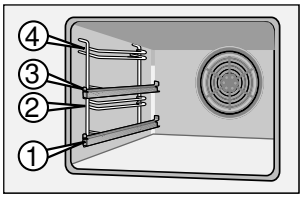
Teplota	
50° - 270°	Teplotní rozmezí v °C
Gril	
1	Slabý gril
2	Střední gril
3	Silný gril

Když pečící trouba hřeje, svití kontrolka nad voličem teploty. V přestávkách mezi ohřevem zhasíná.

Stupně grilování

Při zvolení pečení na plošném grilu pomoci voliče teploty nastavíte stupeň grilování.

Pečící trouba a příslušenství

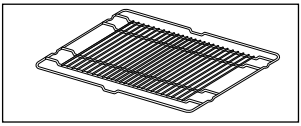


Příslušenství lze zasunout do pečící trouby do 4 různých výšek.

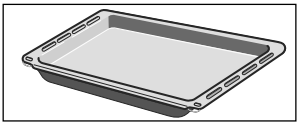
Příslušenství můžete ze dvou třetin vytáhnout, aniž by se překlopilo. Tak se dají pokrmy lehce vyjmout.

Příslušenství

Příslušenství můžete dokoupit v autorizovaném servisu nebo specializované prodejně. Uveďte, prosím, číslo HEZ.

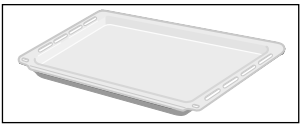


Rošt HEZ 434000
Pro nádobí, formy na koláče, pečeně, grilované kousky a zmrazené pokrmy. Rošt zasuňte pohybem dolů ⁀.



Univerzální pánev HEZ 432000
Pro šťavnaté koláče, pečivo, velké pečeně a zmrazené pokrmy. 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.



Hliníkový plech na pečení HEZ430000
Pro koláče a cukroví.
Ukládejte plech šikmo ke dveří pečící trouby.

Zvláštní příslušenství *	
Hliníkový plech na pečení HEZ430000	Pro koláče a pečivo.
Rošt HEZ434000	Pro nádoby, formy na koláče, pečeně, grilované pokrmy a zmrazené potraviny.
Univerzální pánev HEZ432000	Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené potraviny a velké pečeně.
Smaltovaný plech HEZ431000	Pro koláče a cukroví.
Ochranná mřížka	Ochranná mřížka se upevňuje na dvířka pečící trouby. Zabraňuje tomu, aby se mohly malé děti dotknout horkých dvířek trouby. Ochrannou mřížku lze objednat pod číslem 440651 prostřednictvím autorizovaného servisu.

* Rozsáhlou nabídku k vašemu sporáku naleznete v naších prospektech nebo na internetu. Zvláštní příslušenství můžete zakoupit ve specializovaných obchodech.

Chladící ventilátor

Pečící trouba je vybavena chladícím ventilátorem. Zapíná se a vypíná dle potřeby. Horký vzduch uniká dvířky.

Před prvním použitím

V této kapitole najdete informace o tom, co musíte udělat před první přípravou pokrmu v pečící troubě.

Ohřejte pečící troubu a očistěte příslušenství. Přečtěte bezpečnostní pokyny v kapitole „Čeho se je třeba všímat“.

Zkontrolujte především, jestli na displeji bliká ◷ a tři nuly.

Pokud na ukazateli bliká symbol ◷ a tři nuly

Nastavení času

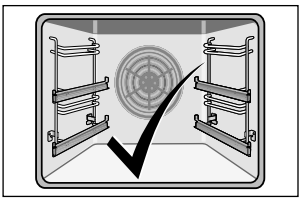
1. Stiskněte tlačítko Hodiny ◷.
   Zobrazí se 12:00 a začne blikat symbol hodin ◷.

2. Tlačítky + nebo – nastavte čas.

Za několik vteřin nově nastavený čas bude přijat.
Pak sporák je připravený k provozu.

Vyjmutí obalového materiálu

Před prvním použitím pečící trouby je bezpodmínečně nutné vyjmout veškerý obalový materiál.



Mezi balením a zadními a bočními částmi pečící trouby jsou umístěny balící prvky z polyesteru nebo lepenky. Odstraňte je.

Teď pečící trouba je připravena k provozu.

Předehřátí pečící trouby

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

Postupujte následovně

1. Volič funkcí nastavte na ⊟.

2. Voličem teploty nastavte 240 ºC.

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 nastavit svou pečící troubu.

Manuální vypnutí pečící trouby

Když je pokrm hotov, vypněte pečící troubu sami.

Pečící trouba se vypne automaticky

Teď již můžete svoji kuchyni opustit i na delší dobu.

Pečící trouba se vypíná a zapíná automaticky

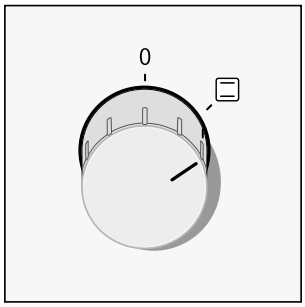
Můžete například vložit pokrm do trouby ráno a nastavit ji tak, aby by v poledne hotov.

Tabulky a tipy

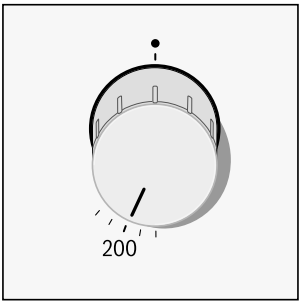
V kapitole „Tabulky a tipy“ naleznete vhodná nastavení pro mnoho pokrmů.

Takto provedete nastavení

Příklad:
Horní a dolní ohřev ⊟,
200 °C



1. Voličem funkcí nastavte požadovaný druh ohřevu.



2. Voličem teploty nastavte teplotu, nebo stupeň grilování.

Změna nastavení

Teplotu nebo stupeň grilování můžete kdykoliv změnit.

Vypnutí

1. Volič funkcí nastavte na ○.
2. Nastavte volič teploty.
3. Opatrně otevřete dveře trouby a pokrm vyjměte.

Pokyny:
Nenechávejte připravený pokrm ve vypnuté pečící troubě. Vlhkost, kterou vylučuji horké potraviny, může způsobit poškození spotřebiče.

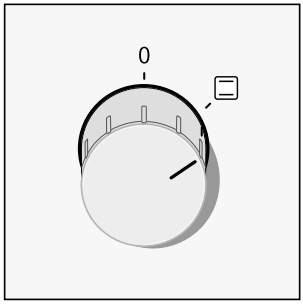
Šetření energií

Energii můžete ušetřit vypnutím trouby před koncem pečení:

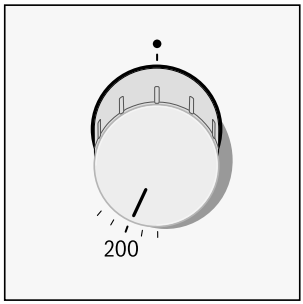
1. Nastavte volič teploty před ukončením přípravy pokrmu na ●.
2. Pří vytahování pokrmu ze spotřebiče nastavte volič funkcí na ○.

Automatické vypnutí pečicí trouby

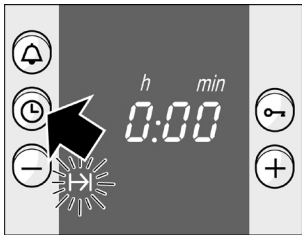
Příklad:
Horní a dolní ohřev ⊟, 200 °C, doba trvání 45 minut



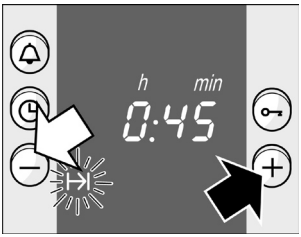
1. Voličem funkcí nastavte požadovaný druh ohřevu.



2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.



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



4. Tlačítky + nebo – nastavte dobu trvání.
Tlačítko + navrhovaná hodnota = 30 minut.
Tlačítko – navrhovaná hodnota = 10 minut.

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

Uplynutí doby trvání

Zazní zvukový signál. Pečící trouba se vypne. Dvakrát stiskněte tlačítko Hodiny ◷ a vypněte volič funkcí.

Změna nastavení

Stiskněte tlačítko hodiny ◷. Tlačítky + nebo – změňte dobu trvání.

Přerušení nastavení

Stiskněte tlačítko Hodin ◷. Přidržte tlačítko –, dokud se na ukazateli neobjeví 0. Vypněte volič funkcí.

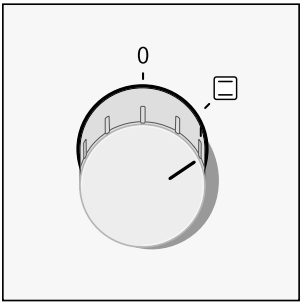
Nastavení doby trvání, pokud jsou hodiny vypnuty

Dvakrát stiskněte tlačítko Hodiny ◷ a nastavte dle popisu v bodě 4.

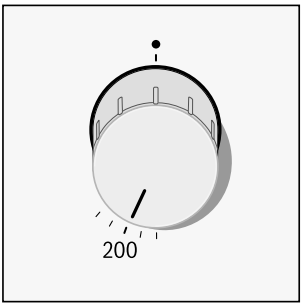
Pečící trouba se automaticky zapne a vypne

Pamatujte na to, že rychle se kazící potraviny nesmějí zůstat v pečící troubě příliš dlouho.

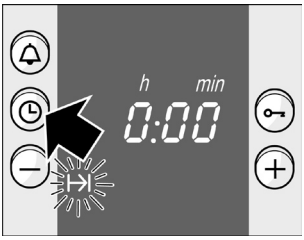
Příklad:
Je 10:45 hod.
Příprava pokrmu trvá 45 minut, pokrm má být hotov ve 12:45.



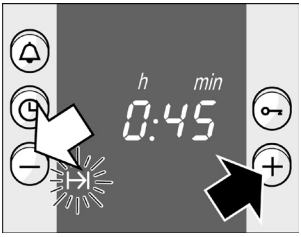
1. Voličem funkcí nastavte požadovaný druh ohřevu.



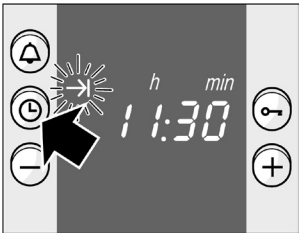
2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.



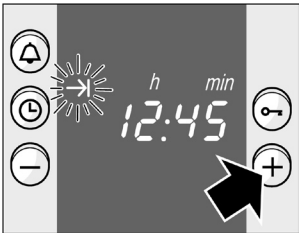
3. Stiskněte tlačítko Hodiny ◷.
Rozbliká se symbol doby trvání I→I.



4. Tlačítky + nebo – nastavte dobu trvání.
Tlačítko + navrhovaná hodnota = 30 minut.
Tlačítko – navrhovaná hodnota= 10 minut.



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



6. Tlačítkem + posuňte dobu dokončení na později.

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

Uplynutí doby trvání

Zazní zvukový signál. Pečící trouba se vypne.
Dvakrát stiskněte tlačítko Hodiny ◷ a vypněte volič funkcí.

Upozornění

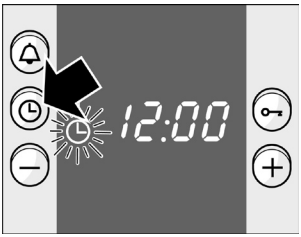
Dokud symbol bliká, můžete nastavení změnit. Pokud symbol svítí, bylo již nastavení uloženo.

Hodiny

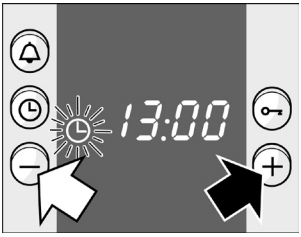
Po prvním zapojení do sítě nebo po výpadku proudu se na ukazateli rozbliká symbol ◷ a tři nuly. Nastavte čas. Volič funkcí musí být vypnutý.

Takto provedete nastaven

Příklad: Je 13:00 hodin



1. Stiskněte tlačítko hodin ◷.
Na ukazateli se zobrazí čas 12:00 rozbliká se symbol ◷.



2. Tlačítky + nebo – nastavte čas.

Po několika sekundách se nastavený čas uloží.

Změna času (např. z letního na zimní)

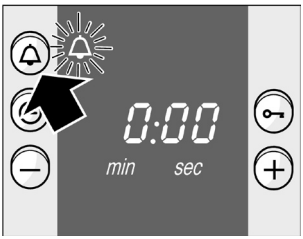
Dvakrát stiskněte tlačítko Hodiny ◷ a pomocí tlačítek + nebo – změňte čas.

Budík

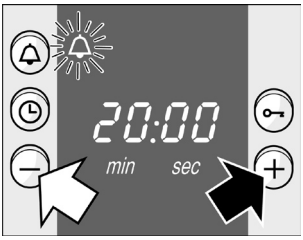
Budík můžete používat jako kuchyňský budík. Funguje nezávisle na pečící troubě. Budík má odlišný signál. Díky tomu uslyšíte, jestli již uplynula doba nastavená na budíku nebo doba trvání pečení v troubě. Budík můžete nastavit i v případě aktivní dětské pojistky.

Takto provedete nastavení

Příklad: 20 minut



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



2. Tlačítky + nebo – nastavte dobu na budíku.
Tlačítko + navrhovaná hodnota = 10 minut.
Tlačítko – navrhovaná hodnota = 5 minut.

Po několika sekundách se budík spustí. Na ukazateli svítí symbol 🔔. Zobrazuje se odečet času.

Uplynutí doby

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

Změna doby nastavené na budíku

Stiskněte tlačítko Budík 🔔.
Tlačítky + nebo – dobu změňte.

Vymazání nastavení

Stiskněte tlačítko Budík 🔔. Přidržte tlačítko – do doby, než se na ukazateli objeví 0.

Souběžné odměřování doby nastavené na budíku a doby trvání

Svítí oba symboly. Odměřovaná doba budíku je zobrazována na displeji.
Zjištění zbývající doby trvání I→I, doby ukončení →I nebo času ◷: Stiskněte tlačítko Hodiny ◷ tolikrát, dokud se nezobrazí příslušný symbol ◷.
Požadovaný údaj bude na ukazateli zobrazen po dobu několika sekund.

Rychloohřev

S ním rozehřejete troubu obzvláště rychle.

Takto provedete nastavení

1. Volič funkcí nastavte na rychloohřev .
2. Voličem teploty nastavte požadovanou teplotu.

Po několika sekundách se pečicí trouba spustí. Rozsvítí se kontrolka nad voličem teploty.

Ukončení rychloohřevu

Kontrolka zhasne.

Vložte svůj ohřev do pečící trouby a pečící troubu nastavte.

Dětská pojistka

Aby děti nemohli nedopatřením pečící troubu zapnout, je pečící trouba opatřena dětskou pojistkou.

Zablokování pečící trouby

Stiskněte tlačítko Klíč ⚷ a podržte jej do doby, než se na ukazateli zobrazí symbol ⚷. To může trvat cca 4 sekundy.

Odblokování

Přidržte tlačítko Klíč ⚷, dokud symbol ⚷ nezhasne.

Poznámky

Budík a hodiny můžete nastavit i v zablokovaném stavu.

Při výpadku proudu se nastavení dětské pojistky zruší.

Údržba a čištění

⚠ Nikdy nepoužívejte vysokotlaké čističe ani parní čističe. Nebezpečí zkratu!

Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čistící prostředky. Povrch se může poškodit. Jestliže se podobný prostředek dostal na lícovou stranu spotřebiče, okamžitě jej odstraňte vodou.

Čistící prostředky

Vnější plochy spotřebiče:	
Plochy z nerezové oceli	Vyčistěte teplým mycím roztokem a měkkým hadříkem. Tyto plochy vždy otírejte jedním směrem, aby nedošlo k poškození povrchu. Osušte měkkým hadříkem. Vždy ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Nejsou vhodné agresivní čistící prostředky, drsné houbičky a hrubé čistící ubrousky. Pro dosažení lesklého povrchu použijte čistící prostředek na nerezovou ocel. Řiďte se pokyny výrobce. U servisní služby nebo ve specializované prodejně lze obdržet speciální čistící prostředky na nerezovou ocel.
Smaltované a lakované povrchy	Vyčistěte teplým mycím roztokem a měkkým hadříkem. Osušte měkkým hadříkem.
Ovladače	Vyčistěte teplým mycím roztokem a měkkým hadříkem. Osušte měkkým hadříkem.
Sklo dvířek	Použijte čistící prostředek na sklo. Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čistící prostředky nebo škrabku na sklo. Mohli by jste sklo poškodit.
Těsnění	Vyčistěte teplým mycím roztokem a měkkým hadříkem. Osušte měkkým hadříkem.

Pečicí trouba	Vyčistěte teplým mycím roztokem a měkkým hadříkem. Osušte měkkým hadříkem. Při silném znečištění: čistící prostředek na pečící trouby používejte pouze ve studené pečící troubě.
Skleněný kryt osvětlení trouby	Vyčistěte teplým mycím roztokem a měkkým hadříkem. Osušte měkkým hadříkem.
Příslušenství	Namočte do mokrého mycího roztoku. Vyčistěte kartáčkem nebo mycí houbičkou.
Hliníkový plech na pečení (zvláštní příslušenství)	Nesmí se umývat v myčce na nádobí. Nepoužívejte prostředky pro čištění pečící trouby. Nečistěte povrch nožem nebo jakýmkoliv jiným ostrým předmětem, můžete jej poškrabat! Mycím roztokem a měkkým hadříkem na čištění oken nebo hadříkem z mikrovlákna nepouštějícím vlákna vyčistěte plochy vodorovnými pohyby a bez tlaku. Osušte měkkým hadříkem. Nejsou vhodné agresivní čistící prostředky, drsné houbičky a hrubé čistící ubrousky. Poškrabaly by plech.
Pojistka dvířek (zvláštní příslušenství)	Pojistku dvířek za účelem vyčištění demontujte. Všechny plastové díly namočte do horkého mycího roztoku a vyčistěte měkkou mycí houbičkou. Osušte měkkým hadříkem. Při silném znečištění by se pojistka dveří mohla zaseknout a přestala by fungovat.
Varná deska	Pokyny pro údržbu a čištění naleznete v návodu k použití varné desky.

Zadní deska pečící trouby

Zadní deska pečící trouby se čistí sama. Má porézní keramický povrch. Při zašlé pečící troubě tento povrch pohlcuje rozstříkaný pokrm při pečen a odstraňuje ho. Čím větší teplota v pečící troubě a delší dobu pracuje pečící trouba, tím lepší bude výsledek čištění.

Pokud znečištění přece jen zůstane na zadní části po opakovaném použití pečící trouby, je třeba na začátku očistit smaltované povrchy pečící trouby. Vyberte režim „3D – horký vzduch“ nebo „horní/ dolní pečení“ . Ohřejte prázdnou pečící troubu během 2 hodin při maximální teplotě. Během této doby keramický povrch se očistí. Hnědé a bílé zbytky je třeba utřít měkkým hadříkem s vodou.

Některé změny barvy povrchu nemají vliv na samočištění.

Důležité pokyny

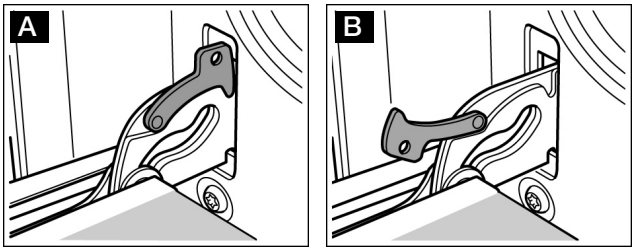
Nesmí se používat abrazivní prostředky. Tyto škrabají a poškozuji porézní vrstvu povrchu.

Nepoužívejte prostředky pro čištění pečící trouby pro čištění zadní části pečící trouby. V případě, že prostředek pro čištění pečící trouby náhodou se dostal na zadní část, okamžitě jej utřete houbičkou a umyjte větším množstvím vody.

Demontáž a montáž dvířek pečící trouby

Dvířka pečící trouby je možné demontovat pro očištění.

Každý kloub dvířek má západku. Když je nainstalovaná západka (Obr. A), dvířka pečící trouby jsou zablokovaná a není možné je demontovat.
V případě odklopení západky budou blokovány klouby. Proto nebude možné uzavřít dvířka (Obr. B).

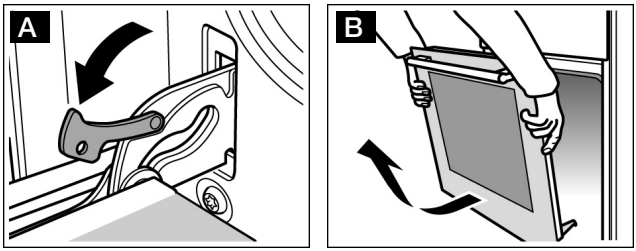


⚠ Nebezpečí úrazu! V případě, že nebudou zablokovány klouby, dvířka se můžou zavřít.

Dohlédněte, aby západky byly celé odklopeny nebo aby dvířka pečící trouby byla úplně otevřená.

Demontáž dvířek

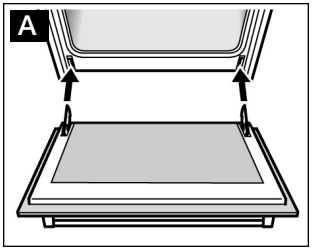
1. Otevřete naplno dvířka pečící trouby.
2. Odklopte západky z pravé a z levé strany (Obr. A).
3. Otevřete do konce dvířka pečící trouby (Obr. B). Chytněte dvířka z levé a z pravé strany oběma rukama. Víc přiotevřete dvířka a sundejte je.

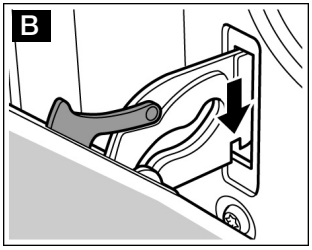


Montáž dvířek

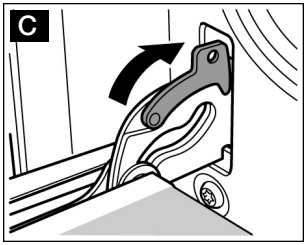
Namontujte dvířka způsobem, opačným demontáži.

1. Namontujte dvířka pečící trouby tak aby oba dva závěsy se nacházely naproti otvorů (Obr. A).
2. Výřez závěsu musí zaskočit do otvoru z obou stran (Obr. B).





3. Zase zaklopte západky (Obr. C). Zavřete dvířka.



⚠ Nebezpečí úrazu! V případě vypadnutí dvířek pečící trouby nebo zaseknutí kloubu, nezkoušejte provádět opravu.
Obraťte se na pracovníka specializovaného servisu.

Co dělat v případě závady?

Závada, která se vyskytne, je často způsobená nějakou maličkosti. Než zavoláte servis, věnujte, prosím, pozornost následujícím pokynům:

Závada	Možná příčina	Náprava
Spotřebič nefunguje.	Pojistka je vadná.	Podívejte se do pojistkové skříně, je-li pojistka v pořádku.
Bliká ukazatel hodin.	Přerušení dodávky elektrické energie.	Nastavte čas na hodinách.

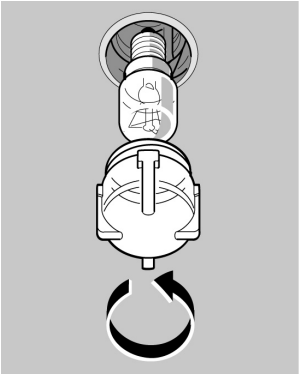
Opravy mohou provádět pouze školení technici autorizovaného servisu.

Neodbornou opravou Vám mohou vzniknout značná rizika.

Výměna žárovky na stropě pečicí trouby

Když žárovka v pečící troubě přestane svítit, je nutné ji vyměnit. Tepelně odolné 25 wattové náhradní žárovky obdržíte u zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách. Uveďte, prosím, čísla výrobku (číslo E) a výrobní číslo (číslo FD) vašeho spotřebiče. Používejte pouze tyto žárovky.

Postupujte následovně



1. Vypněte pojistku sporáku v pojistkové skříni.
2. Pro všechny případy položte do studené pečící trouby utěrku.
3. Otočením doleva vyšroubujte kryt žárovky uvnitř pečící trouby.
4. Žárovku vyměňte za stejný typ.
5. Zašroubujte zpět kryt žárovky.
6. Vyjměte utěrku a zapněte pojistku.

Výměna skleněného krytu

Je-li skleněný kryt žárovky v pečící troubě poškozen, musí být vyměněn. Skleněné kryty je možné pořídit v autorizovaném servisu. Přitom je třeba uvést čísla výrobku (číslo E) a výrobní číslo (číslo 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 pečící trouby. Abyste v případě poruchy nemuseli dlouho hledat, můžete si hned zde poznamenat data svého spotřebiče.

Číslo E	Číslo FD

Servis ☎

Tabulky a tipy

V připojených tabulkách naleznete velký výběr pokrmů a jejich vhodná nastavení. Dočtete se, jaký druh ohřevu a teplota se k Vašemu pokrmu nejlépe hodí, jaké příslušenství je třeba použit 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 několik koláčů na jedné úrovni, používejte horní / dolní ohřev ⊟. Tak budou koláče nejlepší.

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení při použití světlých tenkostěnných kovových forem na pečení nebo skleněných forem se prodlužují doby pečení a koláč nezhnědne tak rovnoměrně.

Formu na koláče pokládejte vždy na rošt.

Tabulky

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

V tabulkách naleznete pro různé koláče a pečivo optimální druh ohřevu.
Teplota, 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.

Dodatečné informace naleznete v „Tipech pro pečení“ za tabulkami.

Koláč ve formě	**Forma na roštu**	**Výška**	**Druhy ohřevu**	**Teplota °C**	**Doba pečení, min.**
Jednoduché třené těsto	Kulatá/ věnec/ obdélníková	2	⊟	160 - 180	50 - 60
Třený koláč jemný (např. linecký koláč)	Kulatá/ věnec/ obdélníková	2	⊟	155 - 175	65 - 75
Korpus z křehkého těsta s okrajem	Silikonová forma	1	⊟	160 - 180	30 - 40
Dortový korpus z třeného těsta	Kulatá forma	2	⊟	160 - 180	25 - 35
Piškot	Silikonová forma	2	⊟	160 - 180	30 - 40
Ovocný nebo tvarohový dort, křehké těsto *	Tmavá silikonová forma	1	⊟	170 - 190	70 - 90
Jemný ovocný koláč z třeného těsta	Silikonová forma	2	⊟	150 - 170	55 - 65
Pikantní koláče * (např. cibulový koláč)	Silikonová forma	1	⊟	180 - 200	50 - 60

* Nechte zhruba 20 minut v troubě vychladnout.

Koláče na plechu		Výška	Druh ohřevu	Teplota °C	Doba pečení, min.
Třené nebo kynuté těsto se suchou horní vrstvou	Univerzální pánev Hliníkový plech na pečení + univerzální pánev *	3 1 + 3	 	160 - 180 150 - 170	25 - 35 35 - 45
Třené nebo kynuté těsto se šťavnatou horní vrstvou ** (ovoce)	Univerzální pánev Hliníkový plech na pečení + univerzální pánev *	3 1 + 3	 	140 - 160 130 - 150	40 - 50 50 - 60
Piškotová roláda (předehřát)	Univerzální pánev	2		170 - 190	15 - 20
Vánočka z 500 g mouky	Univerzální pánev	2		160 - 180	25 - 35
Štola z 500 g mouky	Univerzální pánev	3		160 - 180	50 - 60
Štola z 1 kg mouky	Univerzální pánev	3		150 - 170	90 - 100
Sladký závin	Univerzální pánev	2		180 - 200	55 - 65
Pizza	Univerzální pánev Hliníkový plech na pečení + univerzální pánev *	3 1 + 3	 	150 - 170 150 - 170	20 - 30 35 - 45

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

Chléb a housky		Výška	Druh ohřevu	Teplota °C	Doba pečení, min.
Kynutý chléb z 1,2 kg mouky * (předehřát)	Univerzální pánev	2		270 190	8 35 - 45
Kváskový chléb z 1,2 kg mouky * (předehřát)	Univerzální pánev	2		270 190	8 35 - 45
Housky (např. žitné housky) (předehřát)	Univerzální pánev	3		200 - 220	20 - 30

* Nikdy nelijte vodu přímo do horké trouby.

Drobné pečivo		Výška	Druh ohřevu	Teplota °C	Doba pečení, min.
Cukroví	Univerzální pánev Hliníkový plech na pečení + univerzální pánev *	3 1 + 3		150 - 170 130 - 150	10 - 20 25 - 35
Pěnové cukroví	Univerzální pánev	3		70 - 90	135 - 145
Větrníky	Univerzální pánev	2		200 - 220	30 - 40
Mandlové sušenky	Univerzální pánev Hliníkový plech na pečení + univerzální pánev *	3 1 + 3		110 - 130 100 - 120	30 - 40 35 - 45
Listové těsto	Univerzální pánev Hliníkový plech na pečení + univerzální pánev *	3 1 + 3		190 - 210 180 - 200	20 - 30 25 - 35

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

Tipy pro pečení

Chcete péct podle 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 špejli 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 napíchněte párátkem malé otvory. Potom je pokapejte ovocnou šťávou nebo trochou alkoholu. Příště zvolte teplotu o 10 stupňů vyšší a zkraťte doby pečení.
Chleb 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. Posypte jej mandlemi nebo strouhankou a obložte. Dodržujte prosím recepty a doby pečení.

Pečivo hnědne nerovnoměrně.	Nastavte o něco nižší teplotu, pečivo se pak bude péct rovnoměrněji. Choulostivé pečivo pečte pomocí horního a dolního ohřevu na jedné úrovni. I přečnívající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Velikost papíru na pečení vždy přizpůsobte plechu.
Ovocný koláč je dole příliš světlý. Šťáva z ovoce vytekla.	Příště používejte hlubší univerzální pánev .
Při pečení na více úrovních: pečivo na horním plechu je tmavší než na spodním plechu.	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 a může se 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 použit 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.

Velké kousky by jste měli po uplynutí poloviny doby pečení otočit.

Pokyny ke grilování

Připravovat pokrm v grilu je možné jen při zavřených dvířkách pečící trouby.

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

Uvedené v tabulce parametry platí pro vložení do studené pečící trouby. Časové údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty. Jsou závislé na kvalitě a vlastnostech masa.

Maso	Hmotnost	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C, gril	Doba pečení, min.
Dušená hovězí pečeně (např. vysoký roštěnec)	1 kg 1,5 kg 2 kg	přiklopené	2 2 2		200 - 220 190 - 210 180 - 200	120 140 160
Hovězí svíčková	1 1,5 kg 2 kg	odklopené	1 1 1		210 - 230 200 - 220 190 - 210	70 80 90
Roastbeef, růžový *	1 kg	odklopené	1		230 - 250	50
Steaky, propečené Steaky, růžové		Rošt *** Rošt ***	4 4		3 3	20 15
Vepřové maso bez kůže (např. krkovice)	1 kg 1,5 kg 2 kg	odklopené	1 1 1		190 - 210 180 - 200 170 - 190	120 150 170
Vepřové maso s kůží ** (např. plec, koleno)	1 kg 1,5 kg 2 kg	odklopené	1 1 1		190 - 210 180 - 200 170 - 190	130 160 190
Uzené kotlety s kostí	1 kg	přiklopené	1		210 - 230	80
Sekaná	750 g	odklopené	1		180 - 200	70
Klobásy	cca 750 g	Rošt ***	4		3	15
Telecí pečeně	1 kg 2 kg	odklopené	1 1		200 - 220 180 - 200	100 140
Jehněčí kýta bez kosti	1,5 kg	odklopené	1		170 - 190	120

* Roastbeef v polovině doby otočte.

** U vepřového masa kůži nařízněte a, pokud jej budete obracet, položte na dno nádoby nejprve kůží dolů.

*** Univerzální pánev zavěste na 1 úrovni.

Drůbež

Hodnoty uvedené v tabulce platí pro studenou pečící troubu.

Údaje o hmotnosti v tabulce se vztahují na neplněnou drůbež připravenou k pečení.

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

U kachny nebo husy propíchněte pod křídly kůži, aby mohl vytékat tuk. Drůbež po uplynutí dvou třetin doby pečení obraťte.

Drůbež bude obzvláště do křupavá opečená, pokud ji ke konci pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

Drůbež	Hmotnost	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C	Doba pečení, min.
Půlka kuřete, 1 až 4 kusy	á 400 g	Rošt	2		210 - 230	40 - 50
Části kuřete	á 250 g	Rošt	3		210 - 230	30 - 40
Celé kuře, 1 až 4 kusy	á 1 kg	Rošt	2		200 - 220	58 - 85
Kachna	1,7 kg	Rošt	2		170 - 190	80 - 100
Husa	3 kg	Rošt	2		160 - 180	110 - 130
Mladá krůta	3 kg	Rošt	2		180 - 200	80 - 100
2 krůtí stehna	á 800 g	Rošt	2		180 - 200	80 - 100

Ryby

Hodnoty uvedené v tabulce platí pro studenou pečící troubu.

Ryby	Hmotnost	Nádobí	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota °C	Doba pečení, min.
Grilovaná ryba	á 300 g		3		Stupeň 2	20 - 25
	1 kg	Rošt *	2		190 - 210	40 - 50
	1,5 kg		2		180 - 200	60 - 70
Plátky ryb, např. filety	á 300 g	Rošt *	4		Stupeň 2	20 - 25

* Navíc zavěste do výšky 1 univerzální pánev.

Tipy k pečení a grilování

Pro takovou hmotnost pečeně nejsou v tabulce uvedeny údaje.	Zvolte údaj podle příslušné nejbližší hmotnosti a prodlužte dobu.
Jak zjistíte, je-li pečeně hotová?	Používejte teploměr pro maso (k dostání ve specializovaných 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.	Zkontrolujte 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 unikne výstupem páry. Vodní pára se může srážet na chladnějším předním ovládacím panelu nebo na okolním nábytku a stékat v podobě kondenzované vody. Toto je fyzikální jev.

Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

Hodnoty uvedené v tabulce platí pro studenou pečící troubu.

Pokrm		Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C, stupeň grilování	Doba pečení, min.
Sladký nákyp (např. tvarohový s ovocem)		Nákypová forma	2		170 - 190	50 - 60
Pikantní nákypy z vařených přísad (např. těstovinový nákyp)		Nákypová forma	2		210 - 230	25 - 35
Pikantní nákypy ze syrových přísad* (např. gratinované brambory)		Nákypová forma	2		150 - 170	50 - 60
Opečené toasty	4 ks 12 ks	Gril	4 4		3 3	4 - 5 6 - 7
Zapečené toasty	4 ks 12 ks	Gril **	3 3		3 3	5 - 8 7 - 10

* Nákyp může být vysoký max. 2 cm.

** Navíc zavěste univerzální pánev na úrovni 1.

Hotové zmrazené pokrmy

Dodržujte, prosím, pokyn výrobce na obalu.

Tabulka platí pro zasunutí do studené pečící trouby.

Pokrm		Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba trvání v minutách
Závin s ovocnou náplní *	Univerzální pánev	3		190 - 210	45 - 55
Hranolky *	Univerzální pánev	3		210 - 230	25 - 30
Pizza *	Rošt	2		200 - 220	15 - 20
Pizza-bageta *	Rošt	2		190 - 210	15 - 20

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

Upozornění

Univerzální pánev se může vlivem zmrazených potravin deformovat. Příčinou jsou velké teplotní rozdíly. Deformace se již během pečení ztratí.

Rozmrazování

Potraviny vyjměte z obalu a ve vhodné nádobě jej vložte na rošt.

Dodržujte údaje uvedené na obalu výrobcem.

Doby rozmrazování jsou závislé na druhu a množství potravin.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C
Zmražené zboží * Např. šlehačkové dorty, máslové krémové dorty, dorty s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovocem, kuře, klobásy a maso, chléb, housky, koláče a jiné pečivo.	Rošt	2		Volič teploty zůstává vypnutý

* Drůbež položte na talíř prsní stranou směrem dolů.

Sušení

Používejte pouze bezvadné a důkladně omyté ovoce a zeleninu.

Nechte je dobře okapat a osušte je.

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

Pokrm	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba trvání v hodinách
600 g jablk nakrájených na kolečka	1 + 3		80	cca 5
800 g plátků hrušek	1 + 3		80	cca 8
1,5 kg švestek	1 + 3		80	cca 8 - 10
200 g očištěných kuchyňských bylinek	1 + 3		80	cca 1½

Upozornění

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

Zavařování

Příprava

Sklenice a zavařovací gumy musí být čisté a v pořádku. Požívejte nejlépe 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 eventuálně ještě jednou otřete. Musí být čisté. Na každou sklenici nasaďte mokrou těsnící gumu a víčko. Sklenice uzavřete pomocí svorek.

Do pečící trouby nestavějte více než 6 sklenic.

Doby uvedené v tabulkách jsou pouze orientační. Mohou být ovlivněny teplotou v místnosti, počtem sklenic, množstvím a teplotou obsahu sklenic. Před přepnutím, příp. vypnutím spotřebiče se přesvědčte, zda obsah sklenic správně perlí.

Takto provedete nastavení

1. Univerzální pánev zasuňte na úroveň 2. Sklenice postavte do pánve tak, aby se vzájemně nedotýkaly.
2. Do univerzální pánve nalijte ½ litru horké vody (cca 80 ºC).
3. Zavřete dveře pečící trouby.
4. Volič funkcí nastavte na ⊟.
5. Volič teploty nastavte na hodnotu 170 – 180 °C.

Zavařování ovoce

Jakmile to ve sklenicích začne perlit, což znamená, že v krátkých odstupech – přibližně po 40 – 50 minutách – vznikají bublinky, vypněte volič teploty. Volič funkcí zůstane zapnutý.

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

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

Zavařování zeleniny

Pokud se ve sklenicích začnou objevovat bublinky, otočte volič teploty zpět na cca 120 až 140 °C. Dobu pro vypnutí voliče teploty jsou uvedeny v tabulce. Zeleninu nechte ještě 30-35 minut odstát v pečící troubě. Volič funkcí zůstane zapnutý.

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

Sklenice neodkládejte na studený nebo mokrý podklad. Mohou popraskat.

Zvláštní pokrmy

Na svém spotřebiči můžete nastavovat teplotu od 50 do 270 °C. Při 50 °C připravíte krémový jogurt a také kypré těsto.

Jogurt

Uvařte mléko (3,5% tuku) a zchlaďte ho na 50 °C. Smíchejte s 150 g jogurtu. Přelijte do hrnků nebo malých skelníc s kovovým víčkem a dejte je na rošt. Během 5 minut ohřejte na 50 °C. Pak připravujte podle pokynů v receptu.

Kynutí těsta

Připravte kynuté těsto jako vždy. Dejte ho do teplovzdorné nádoby a přikryjte. Během 5 minut ohřívejte pečící trouby. Pak jí vypněte a nechte těsto aby kynulo v vypnuté pracovní komoře pečící trouby.

Způsob přípravy

Pokrm	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C	Doba přípravy
Jogurt	Hmky nebo sklenice s kovovým víčkem uložit na rošt	1	⊟	50	6 - 8 Ч
Kynutí těsta	Teplovzdorná nádoby	Uložit na dno pečící trouby	⊟	Ohřát pečící troubu na 50 °C, pak vypnout a uložit do ni kynuté těsto	5 min. 20 min.

Tipy na úsporu energie

Pečící troubu předhřívejte 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 zvláště dobře absorbují teplo.

Větší počet koláčů pečte nejlépe za sebou.
Pečící trouba bude ještě teplá. Tím se zkracuje doba pečení druhého koláče. Můžete také zasunout dvě truhlíkové formy vedle sebe.

Akrylamid v potravinách

Jakých pokrmů se to týká?

Akrylamid vzniká především při zahřívání připravovaných obilných a bramborových produktů při vysokých teplotách, např. smažené brambůrky, hranolky, toasty, housky, chleba, jemné pečivo (sušenky, perníky).

	Tipy k přípravě pokrmů s co nejmenším obsahem akrylamidu
Všeobecně	Používejte co nejkratší dobu pečení. Pokrmy opékejte dozlatova, ne příliš do tmava. Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu.
Pečení	Horní/dolní ohřev max. 200 ºC, horký vzduch nebo horký vzduch max. 180 °C.
Cukroví	Horní/dolní ohřev max. 190 ºC, horký vzduch nebo horký vzduch max. 170°C. Vejce nebo žloutky omezují tvorbu akrylamidu.
Hranolky připravované v troubě	Rozložit na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě. Péct min. 400 g na jednom plechu, aby hranolky nebyly vysušené.

Zkušební pokrmy

Podle normy DIN 44547 a EN 60350.

Koláče a pečivo

Hodnoty uvedené v tabulce platí pro studenou pečící troubu.

Pokrm	Příslušenství a upozornění	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C	Doba pečení, min.
Stříkané pečivo	Univerzální pánev Hliníkový plech na pečení * + univerzální pánev **	3 1 + 3	 	150 - 170 140 - 160	20 - 30 30 - 40
Koláčky 20 kusů	Univerzální pánev	3		150 - 170	25 - 35
Koláčky 20 kusů na plech (předehřát)	Hliníkový plech na pečení * + univerzální pánev **	1 + 3		140 - 160	25 - 35
Vodový piškot	Dortová forma ***	2		160 - 180	30 - 40
Kynuté koláče na plechu	Univerzální pánev Hliníkový plech na pečení * + univerzální pánev **	3 1 + 3	 	140 - 160 130 - 150	40 - 50 50 - 60
Zakrytý jablečný koláč	Univerzální pánev + 2 dortové formy Ø 20 cm***	1		190 - 210	70 - 80
Zakrytý jablečný koláč	2 rošty * + 2 dortové formy Ø 20 cm ***	1 + 3		170 -1900	65 -75

* Další rošty a plechy je možné zakoupit jako zvláštní příslušenství ve specializovaných prodejnách.

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

*** Koláčové formy postavte na příslušenství v úhlopříčce.

Příprava na grilu

Hodnoty uvedené v tabulce platí pro studenou pečící troubu.

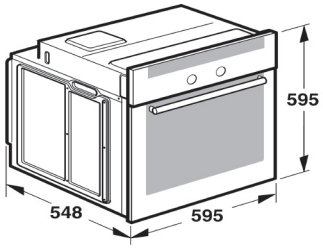
Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba pečení, min.
Opečené toasty (10 min předehřát)	Rošt	4	⊓	3	1 - 2
Hovězí hamburger, 12 kusů *	Rošt	4	⊓	3	25 - 30

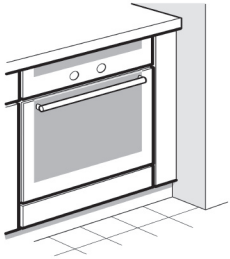
* Po uplynutí ⅔ doby otočte. Plech zasuňte na úroveň 1.

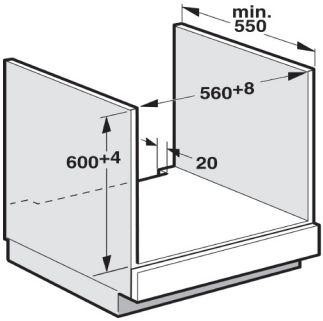
Montážní návod

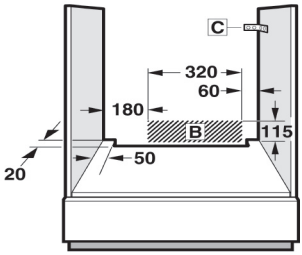
HBN 532E1T

1

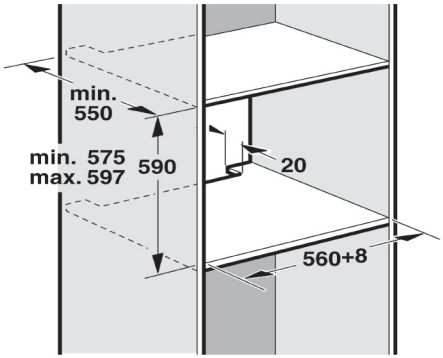


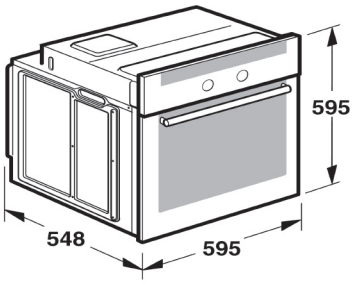


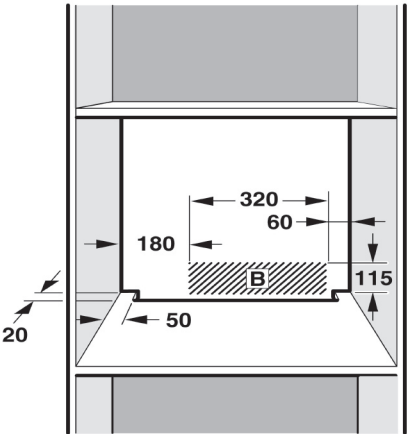


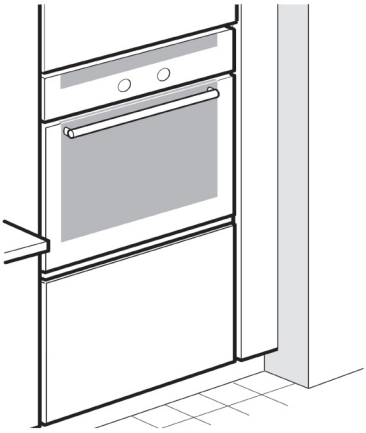


2

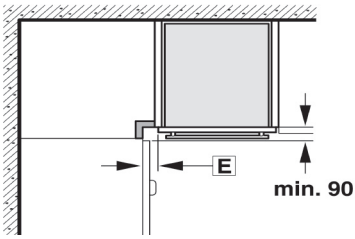

min.
550
min. 575
max. 597
590
20
560+8


595
548
595

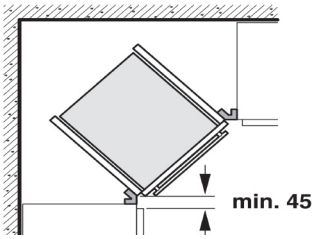

320
60
180
B
115
20
50



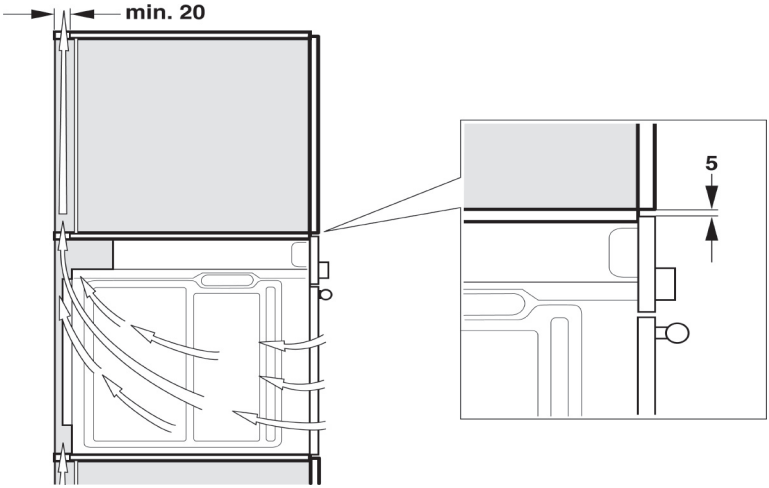
3

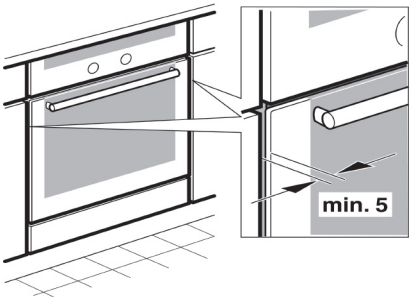

E
min. 90

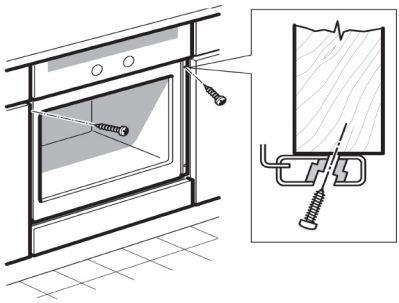
D


min. 45

4







Příprava nábytku - obrázek 1

■ Jen odborná vestavba podle tohoto montážního návodu zaručí bezpečné používání. Za škody způsobené chybnou vestavbou ručí montážní firma.
■ Vestavný nábytek musí být odolný vůči teplotě až do 90 °C, hraničící přední hrany nábytku minimálně až do 70 °C.
■ Všechny výřezové práce na nábytku a pracovní desce proveďte před nasazením spotřebičů. Odstraňte piliny, funkce elektrických součástek by mohla být negativně ovlivněna.
■ Zásuvka spotřebiče musí být položena ve vyšrafované ploše B nebo mimo prostor vestavby.
■ Mezi spotřebičem a hraničícími předními hranami nábytku musí být vzduchová mezera minimálně 5 mm.
■ Neupevněný nábytek přišroubujte běžným úhelníkem C ke stěně.

Spotřebič pod pracovní deskou - obrázek 1

U mezidna nábytkového korpusu je nutný větrací výřez.
Pracovní desku připevněte na vestavný nábytek.
Bude-li pečicí trouba vestavována pod varnou desku, dbejte prosím montážního návodu varné desky.

Spotřebič ve vysoké skříňce - obrázek 2

Pečicí troubu lze také vestavět do vysoké skříňky.
Kvůli větrání pečicí trouby musí mít mezidno mezeru cca 20 mm od zadní stěny.
Spotřebiče s pečicím vozíkem musí být vestavěny jen v takové výšce, aby se pečicí plechy daly bez problému vyjímat.

Rohová vestavba - obrázek 3

Při rohové vestavbě berte v úvahu rozměry D. Rozměr E závisí na tloušťce přední strany nábytku a madla.

Připojení spotřebiče k síti

■ Elektrické zapojení smí provádět pouze koncesovaný odborník. Platí ustanovení regionálního dodavatele elektřiny a příslušné země.
■ Při jakýchkoli montážních pracích nesmí být spotřebič pod napětím.
■ Spotřebič odpovídá ochranné třídě **I** a smí být provozován pouze ve spojení s ochranným vodičem.
■ Síťová přípojka:
K připojení spotřebiče použijte kabel typu H05 VV F nebo srovnatelný.
Žlutozelený vodič pro připojení ochranného vodiče musí být na straně spotřebiče o 10 mm delší než ostatní vodiče.
■ Při instalaci musí být k dispozici všepólový rozdělovač s odstupem kontaktů minimálně 3 mm, nebo se spotřebič připojí zástrčkou k zásuvce s ochranou kontaktu. Ta musí být po vestavbě vždy přístupná.
■ Ochrana dotyku musí být vestavbou zajištěna.
■ V zásuvce identifikujte fázi a nulový vodič. Při chybném připojení se může spotřebič poškodit.
■ Elektrické připojení proveďte pouze podle schématu zapojení.
Napětí viz typový štítek.
■ Pro připojení umístěte spotřebič před nábytek. Připojovací kabel musí mít odpovídající délku.

Připevnění vestavného spotřebiče - obrázek 4

■ U spotřebičů s pečicím vozíkem tento vozík vytáhněte.
■ Spotřebič zcela zasuňte a vystřeďte.
■ Neohýbejte připojovací kabel.
■ Spotřebič připevněte šrouby (4 x 25).
■ Mezera mezi pracovní deskou a spotřebičem nesmí být zakryta přídavnými lištami.

Demontáž

Odpojte spotřebič od sítě. Uvolněte upevňovací šrouby. Spotřebič lehce nadzvedněte a zcela vytáhněte.

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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

Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Záruční podmínky

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

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

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

Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

Upozornění pro prodejce

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

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

SEZNAM AUTORIZOVANÝCH SERVISŮ DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ BOSCH A SIEMENS

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

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

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

Návod na použitie

HBN 532E1T

Q4ACZM1302

Aby ste mali z varenia rovnaké potešenie ako z jedla

Prečítajte si, prosím, tento návod na použitie. Potom budete môcť využívať všetky technologické prednosti svojho nového sporáka.

V tomto návode na použitie získate dôležité informácie o bezpečnosti, zoznámite sa s jednotlivými dielami svojho sporáka. Krok za krokom Vám pomôžeme, ako ho nastaviť v súlade s vašimi preferenciami. Je to jednoduché.

V priložených tabuľkách pre bežné jedlo hodnoty nastavenia a výšky zasunutia plechov. Všetko bolo predbežne testované v našom kuchynskom štúdiu.

A pokiaľ by sa vyskytla nejaká porucha, na stránkach tohoto návodu nájdete informácie ako si môžete malé poruchy odstrániť sami.

A teraz len dobrú chuť!

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

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

Obsah

Na čo musíte dávať pozor 5
Pred vstavaním 5
Bezpečnostné pokyny 5
Príčiny škôd 7

Váš nový sporák 8
Ovládací panel 8
Rúra na pečenie 9
Volič teploty 10
Rúra na pečenie a príslušenstvo 11
Chladiaci ventilátor 12

Pred prvým použitím 13
Vybranie obalového materiálu 14
Predhriatie rúry na pečenie 14
Predčistenie príslušenstva 14

Nastavenie rúry na pečenie 15
Takto vykonáte nastavenia 15
Automatické vypnutie rúry na pečenie 17
Rúra na pečenie sa automaticky zapne a vypne 19

Hodiny 21
Takto vykonáte nastavenie 21

Budík 22
Takto vykonáte nastavenie 22
Takto vykonáte nastavenia 23

Rýchloohrev 23

Detská poistka 24

Údržba a čistenie 25
Čistiace prostriedky 25
Zadná doska rúry na pečenie 26
Demontáž a montáž dvierok rúry na pečenie 28

Obsah

Čo robiť v prípade poruchy? **30**
Výmena žiarovky na strope rúry na pečenie 31

Servis **32**

Tabuľky a tipy **33**
Koláče a pečivo 33
Tipy na pečenie 37
Mäso, hydina, ryby 38
Tipy na pečenie a grilovanie 42
Nákypy, gratinované jedlo, toasty 43
Hotové zmrazené jedlo 44
Rozmrazovanie 45
Sušenie 45
Zaváranie 46
Zvláštne jedlo 48
Tipy na úsporu energie 49

Akrylamid v potravinách **50**

Skušobné jedlo **51**

Na čo musíte dávať pozor

Prečítajte si, prosím, pozorne tento návod na použitie. Umožní Vám to váš spotrebič bezpečne a správne obsluhovať.

Návod na použitie a montážny návod potom starostlivo uschovajte. Pokiaľ budete spotrebič predávať ďalej, priložte obidva návody.

Pred vstavaním

Ekologická likvidácia odpadu

Spotrebič vybaľte a obaly zlikvidujte v súlade so zákonmi na ochranu životného prostredia.

Škody počas dopravy

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Pokiaľ bol spotrebič poškodený pri doprave, nesmie byť pripojený.

Elektrické pripojenie

Pokiaľ dôjde k poškodeniu pripájacieho kábla, musí ho vymeniť odborný technik, vyškolený výrobcom, týmto sa vylúči prípadné riziko.

Bezpečnostné pokyny

Tento spotrebič je určený len na použitie v domácnosti. Sporák používajte výhradne na prípravu jedla.

Použitie spotrebiča dospelými a deťmi bez dozoru je zakázané v týchto prípadoch:
– v prípade existencie obmedzenia kvôli fyzickému alebo psychickému stavu osoby;
– v prípade keď dotyčná osoba nemá potrebné vedomosti a prax pre správne a bezpečné použitie spotrebiča.

Nikdy nedovoľte deťom aby sa hrali so spotrebičom.

Deti

⚠ Deti môžu pripravovať jedlo len keď sú naučené správne zachádzať so spotrebičom. Musia ho vedieť správne používať a uvedomovať si nebezpečenstvo, spojené s jeho použitím. Deti môžu používať spotrebič len pod dohľadom dospelých.

Horúca rúra na pečenie

⚠ Dvierka rúry na pečenie opatrne otvorte. Mohla by uniknúť horúca para. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch rúry na pečenie ani ohrievacích elementov. Nebezpečenstvo popálenia! Udržiavajte deti mimo dosahu spotrebičov.

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

Prívodné káble elektrických spotrebičov nikdy nezatvárajte do horúcich dvierok rúry na pečenie. Izolácia kábla sa môže poškodiť. Nebezpečenstvo skratu!

Dávajte pozor pri príprave jedla, ktoré obsahuje väčšie množstvo alkoholu (napr. koňak, rum).
Alkohol sa odparuje pri vysokých teplotách. Za nepriaznivých podmienok výpary alkoholu môžu začať horieť v rúre na pečenie. Nebezpečenstvo popálenia!
Dávajte do jedla malé množstvo nápojov, obsahujúcich alkohol a otvárajte dvere rúry na pečenie s dodržaním bezpečnostných opatrení.

Opravy

⚠ Pri neodbornej oprave sa môže spotrebič stať zdrojom nebezpečenstva. Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
Opravy môže vykonávať len pracovník servisu, ktorý absolvoval špeciálne školenie.

Pokiaľ je spotrebič poškodený, vypnite poistku pre sporák v poistkovej skrini. Zavolajte servis.

Príčiny škôd

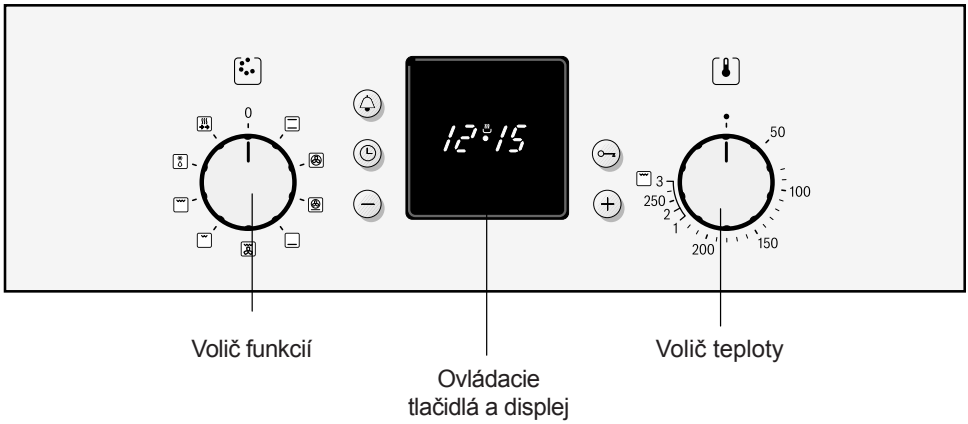
Plech na pečenie, alobal alebo riad na dne rúry na pečenie	Plech na pečenie neukladajte na dno rúry na pečenie a nevykladajte dno rúry alobalom. Riad neukladajte na dno rúry na pečenie. Došlo by k prehriatiu rúry. Čas pečenia koláčov a pečenia by bol rozdielný, a došlo by k poškodeniu smaltu.
Voda v rúre na pečenie	Nikdy nelejte do horúcej rúry na pečenie vodu. Môžu vzniknúť škody na smalte.
Ovocná šťava	Pri veľmi šťavnatých ovocných koláčoch neobkladajte plech veľmi husto. Ovocná šťava, ktorá z plechu na pečenie stečie, zanechá škvrny, ktoré už nebudete môcť odstrániť. Radšej použite hlbšiu univerzálnu panvicu.
Chladnutie s otvorenými dvierkami rúry na pečenie	Rúru na pečenie nechajte vychladnúť len uzatvorenú. Do dvierok rúry na pečenie nič neprivierajte. Aj keď dvierka rúry na pečenie len trochu otvoríte, môže časom dôjsť k poškodeniu susedných hrán nábytku.
Veľmi znečistené tesnenie rúry na pečenie	Ak je tesnenie rúry na pečenie veľmi znečistené, dvierka rúry na pečenie sa v prevádzke už nikdy správne nezatvoria. Susediace hrany nábytku sa môžu poškodiť. Preto je potrebné aby tesnenie rúry na pečenie bolo čisté.
Dvierka rúry na pečenie ako plocha na sedenie	Na dvierka rúry na pečenie nestúpajte ani nesadajte.
Preprava sporáka	Sporák neprenášajte ani nedržte za rukoväť dvierok. Rukoväť dvierok by nevydržala váhu sporáka a mohla by sa ulomiť.

Váš nový sporák

Tu spoznáte svoj nový spotrebič. Vysvetlíme vám ovládací panel s vypínačmi a ukazovateľmi, získate informácie o druhoch ohrevu a priloženom príslušenstve.

Ovládací panel

V závislosti na type spotrebiča sú možné malé odchýlky.



Volič funkcií

Ovládacie tlačidlá a displej

Volič teploty

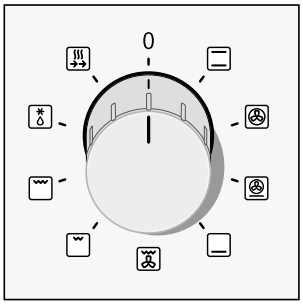
Zapustené voliče vypínačov

Všetky voliče sú zapustené. Pre ich nastavenie alebo zmenu nastavení je potrebné krátkodobo zatlačiť na volič.

Rúra na pečenie

Volič funkcií

Pomocou tlačidla funkcií nastavujete pre rúru druh ohrevu. Nastavovacie tlačidlo funkcií môžete otáčať doprava alebo doľava.

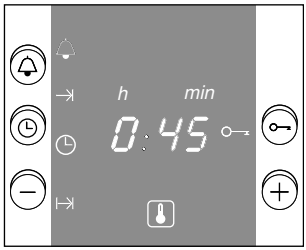


Pozícia		
0		Vypnuté
	Horný/dolný ohrev	Pre koláče, ktoré sa pečú na jednej úrovní, nákypy, hovädzie, teľacie mäso a mäso zo zveriny.
	3D – horúci vzduch	Pre koláče a pizzu, ktoré sa pečie na dvoch úrovniach, lístkové cesto a malé pečivo, ktoré sa pečie na troch úrovniach, a tiež na sušenie.
	Horúci vzduch intenzívny/ príprava pizze	Pre zmrazené výrobky.
	Dolný ohrev	Pre dopekanie alebo vyprážanie jedla, a tiež na zaváranie.
	Gril s ventilátorom	Na grilovanie veľkých kusov mäsa.
	Variogril, malá plocha	Na grilovanie malého množstva mäsa.
	Veľkoplošný gril	Na grilovanie viac kusov steakov, klobás, rýb alebo toastov.
	Rozmrazovanie	Na rozmrazovanie.
	Rýchloohrev	Na rýchly ohrev jedla.

* Druh ohrevu, ktorý je určený podľa energetickej stupnice EN50304.

V okamihu, kedy nastavíte tlačidlo funkcií, rozsvieti sa osvetlenie rúry.

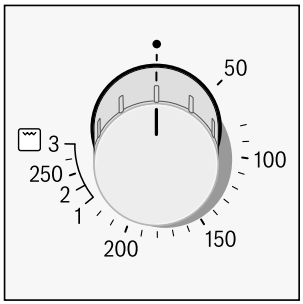
Ovládacie tlačidlá a displej



Tlačidlo budík	Pomocou tohoto tlačidla nastavíte budík.
Tlačidlo hodiny	Pomocou tohoto tlačidla nastavíte hodiny, čas trvania pečenia v rúre I→I a čas ukončenia pečenia →I.
Tlačidlo Mínus -	Pomocou tohoto tlačidla znížite hodnoty nastavenia.
Tlačidlo Plus +	Pomocou tohoto tlačidla zvýšite hodnoty nastavenia.
Tlačidlo Kľúč	Pomocou tohoto tlačidla zapnete a vypnete detskú poistku.

Na displeji si môžete prečítať nastavené hodnoty.

Volič teploty



Voličom teploty nastavíte teplotu alebo stupeň grilovania.

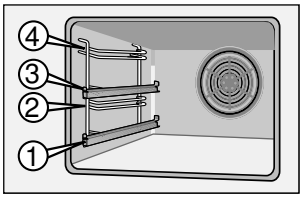
Teplota	
50° - 270°	Teplotné rozmedzie v °C
Gril	
1	Slabý gril
2	Stredný gril
3	Silný gril

Keď rúra na pečenie hreje, svieti kontrolka nad voličom teploty. V prestávkach medzi ohrevom sa vypína.

Stupne grilovania

Pri zvolení pečenia na plošnom grile pomocou voliča teploty nastavíte stupeň grilovania.

Rúra na pečenie a príslušenstvo

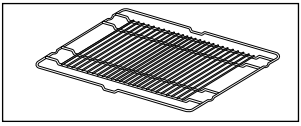


Príslušenstvo je možné zasunúť do rúry na pečenie do 4 rôznych výšok.

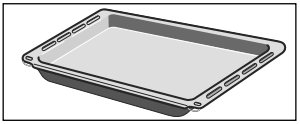
Príslušenstvo môžete z dvoch tretín vytiahnuť, bez toho aby sa prevrátilo. Tak sa dá jedlo jednoducho vybrať.

Príslušenstvo

Príslušenstvo môžete zakúpiť v autorizovanom servise alebo v špecializovanej predajni. Uveďte, prosím, číslo HEZ.

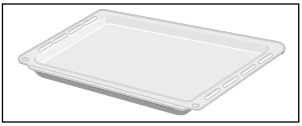


Rošt HEZ 434000
Pre nádoby, formy na koláče, pečené mäso, grilované kúsky a zmrazené jedlo. Rošt zasuňte pohybom dolu ⌣.



Univerzálna panvica HEZ 432000
Pre šťavnaté koláče, pečivo, veľké pečené mäso a zmrazené jedlo. Ak grilujete priamo na rošte, môžete ju tiež použiť ako zachycovaciu nádobu na tuk.

Univerzálnu panvicu na pečenie zasuňte do rúry skosenou stranou k dvierkam až nadoraz.



Hliníkový plech na pečenie HEZ430000
Pre koláče a cukrovinky.
Ukladajte plech šikmo k dverám rúry na pečenie.

Zvláštne príslušenstvo *	
Hliníkový plech na pečenie HEZ430000	Pre koláče a pečivo.
Rošt HEZ434000	Pre nádoby, formy na koláče, pečené mäso, grilované jedlo a zmrazené potraviny.
Univerzálna panvica HEZ432000	Pre šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené potraviny a veľké pečené mäso.
Smaltovaný plech HEZ431000	Pre koláče a cukrovinky.
Ochranná mriežka	Ochranná mriežka sa upevňuje na dvierka rúry na pečenie. Zabraňuje tomu, aby sa mohli malé deti dotknúť horúcich dvierok rúry. Ochrannú mriežku je možné objednať pod číslom 440651 prostredníctvom autorizovaného servisu.

* Rozsiahlu ponuku k vášmu sporáku nájdete v našich prospektoch alebo na internete. Zvláštne príslušenstvo môžete zakúpiť v špecializovaných obchodoch.

Chladiaci ventilátor

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

Pred prvým použitím

V tejto kapitole nájdete informácie o tom, čo musíte urobiť pred prvou prípravou jedla v rúre na pečenie.

Ohrejte rúru na pečenie a očistite príslušenstvo. Prečítajte bezpečnostné pokyny v kapitole „Čo je potrebné si všímať“.

Skontrolujte predovšetkým, či na displeji bliká ◷ a tri nuly.

Pokiaľ na ukazovateli bliká symbol ◷ a tri nuly

Nastavenie času

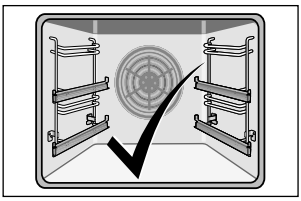
1. Stlačte tlačidlo Hodiny ◷.
   Zobrazí sa 12:00 a začne blikať symbol hodín ◷.

2. Tlačidlami + alebo – nastavte čas.

Za niekoľko sekúnd novo nastavený čas bude prijatý. Potom je sporák pripravený na prevádzku.

Vybranie obalového materiálu

Pred prvým použitím rúry na pečenie je bezpodmienečne potrebné vybrať všetok obalový materiál.



Medzi balením a zadnými a bočnými časťami rúry na pečenie sú umiestnené baliace prvky z polyesteru alebo lepenky. Odstráňte ich.

Teraz je rúra na pečenie pripravená na prevádzku.

Predhriatie rúry na pečenie

Aby sa odstránila vôňa novoty, rozohrejte uzatvorenú a prázdnu rúru na pečenie.

Postupujte následovne

1. Volič funkcií nastavte na ⊟.

2. Voličom teploty nastavte 240 ºC.

Po 60 minútach volič funkcií vypnite.

Predčistenie príslušenstva

Kým začnete príslušenstvo používať, dôkladne ho vyčistite roztokom na umývanie a utierkou.

Nastavenie rúry na pečenie

Máte rôzne možnosti, ako nastaviť svoju rúru na pečenie.

Manuálne vypnutie rúry na pečenie

Keď je jedlo hotové, vypnite rúru na pečenie sami.

Rúra na pečenie sa vypne automaticky

Teraz už môžete svoju kuchyňu opustiť aj na dlhší čas.

Rúra na pečenie sa vypína a zapína automaticky

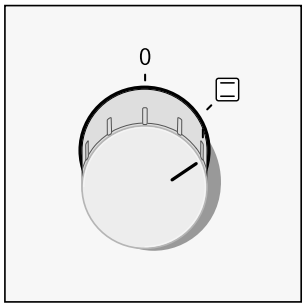
Môžete napríklad vložiť jedlo do rúry ráno a nastaviť ju tak, aby bolo na obed hotové.

Tabuľky a tipy

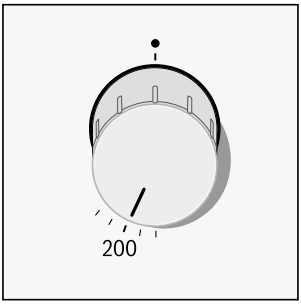
V kapitole „Tabuľky a tipy“ nájdete vhodné nastavenia pre veľa jedla.

Takto vykonáte nastavenia

Príklad:
Horný a dolný ohrev ⊟,
200 °C



1. Voličom funkcií nastavte požadovaný druh ohrevu.



2. Voličom teploty nastavte teplotu, alebo stupeň grilovania.

Zmena nastavenia

Teplotu alebo stupeň grilovania môžete kedykoľvek zmeniť.

Vypnutie

1. Volič funkcií nastavte na ○.
2. Nastavte volič teploty.
3. Opatrne otvorte dvere rúry a jedlo vyberte.

Pokyny:
Nenechávajte pripravené jedlo vo vypnutej rúre na pečenie. Vlhkosť, ktorú vylučujú horúce potraviny, môže spôsobiť poškodenie spotrebiča.

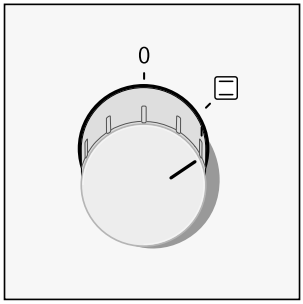
Šetrenie energie

Energiu môžete ušetriť vypnutím rúry pred koncom pečenia:

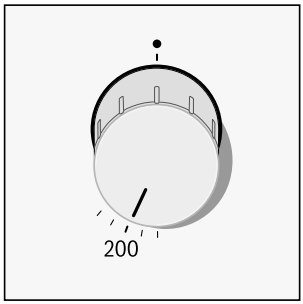
1. Nastavte volič teploty pred ukončením prípravy jedla na ●.
2. Pri vyťahovaní jedla zo spotrebiča nastavte volič funkcií na ○.

Automatické vypnutie rúry na pečenie

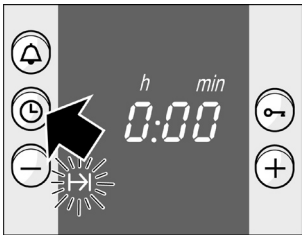
Príklad:
Horný a dolný ohrev ⊟, 200 ºC, čas trvania 45 minút



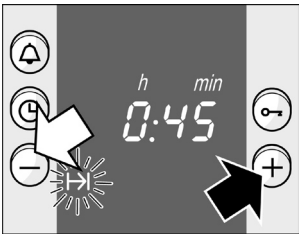
1. Voličom funkcií nastavte požadovaný druh ohrevu.



2. Voličom teploty nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.



3. Stlačte tlačidlo Hodiny ◷.
Rozbliká sa symbol času trvania ↦|.



4. Tlačidlami + alebo – nastavte čas trvania.
Tlačidlo + navrhovaná hodnota = 30 minút.
Tlačidlo – navrhovaná hodnota = 10 minút.

Po niekoľkých sekundách sa rúra na pečenie spustí.
Na ukazovateli sa rozsvieti symbol I→I.

Uplynutie času trvania

Zaznie zvukový signál. Rúra na pečenie sa vypne. Dvakrát stlačte tlačidlo Hodiny ◷ a vypnite volič funkcií.

Zmena nastavenia

Stlačte tlačidlo hodiny ◷. Tlačidlami + alebo – zmeňte čas trvania.

Prerušenie nastavenia

Stlačte tlačidlo Hodín ◷. Pridržte tlačidlo –, pokiaľ sa na ukazovateli neobjaví 0. Vypnite volič funkcií.

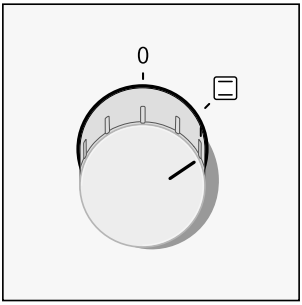
Nastavenie času trvania, pokiaľ sú hodiny vypnuté

Dvakrát stlačte tlačidlo Hodiny ◷ a nastavte podľa popisu v bode 4.

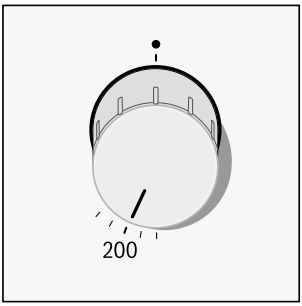
Rúra na pečenie sa automaticky zapne a vypne

Pamätajte na to, že rýchlo sa kaziace potraviny nesmú zostať v rúre na pečenie veľmi dlho.

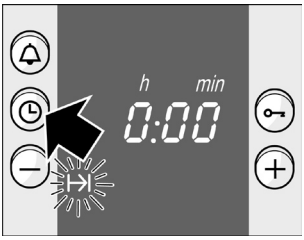
Príklad:
Je 10:45 hod.
Príprava jedla trvá 45 minút, jedlo
má byť hotové o 12:45.



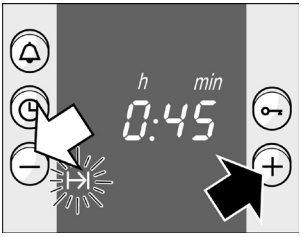
1. Voličom funkcií nastavte požadovaný druh ohrevu.



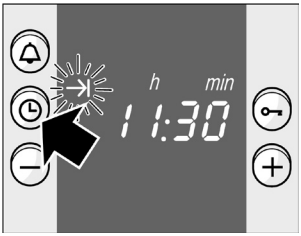
2. Voličom teploty nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.



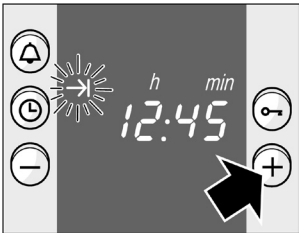
3. Stlačte tlačidlo Hodiny ◷.
Rozbliká sa symbol času trvania I→I.



4. Tlačidlami + alebo – nastavte čas trvania.
Tlačidlo + navrhovaná hodnota = 30 minút.
Tlačidlo – navrhovaná hodnota= 10 minút.



5. Stlačte tlačidlo Hodiny ◷ toľkokrát, pokiaľ sa nerozbliká symbol konca →|.
Na ukazovateli uvidíte, kedy bude jedlo hotové.



6. Tlačidlom + posuňte čas dokončenia na neskôr.

Po niekoľkých sekundách sa nastavenie uloží. Pokiaľ sa rúra na pečenie nespustí, bude na ukazovateli zobrazený čas ukončenia.

Uplynutie času trvania

Zaznie zvukový signál. Rúra na pečenie sa vypne.
Dvakrát stlačte tlačidlo Hodiny ◷ a vypnite volič funkcií.

Upozornenie

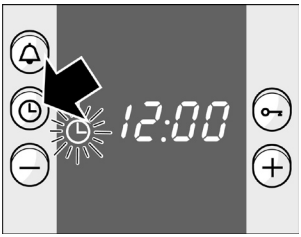
Pokiaľ symbol bliká, môžete nastavenie zmeniť. Pokiaľ symbol svieti, bolo už nastavenie uložené.

Hodiny

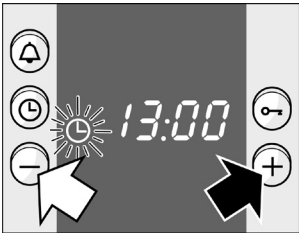
Po prvom zapojení do siete alebo po výpadku prúdu sa na ukazovateli rozbliká symbol ◷ a tri nuly. Nastavte čas. Volič funkcií musí byť vypnutý.

Takto vykonáte nastavenie

Príklad: Je 13:00 hodín



1. Stlačte tlačidlo hodín ◷.
Na ukazovateli sa zobrazí čas 12:00 rozbliká sa symbol ◷.



2. Tlačidlami + alebo – nastavte čas.

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas uloží.

Zmena času (napr. z letného na zimný)

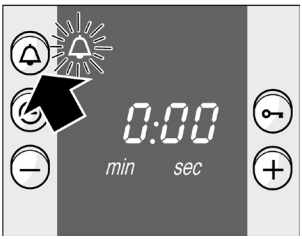
Dvakrát stlačte tlačidlo Hodiny ◷ a pomocou tlačidiel + alebo – zmeňte čas.

Budík

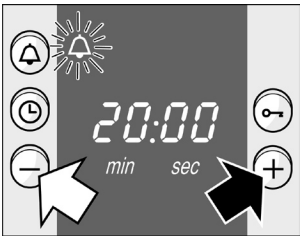
Budík môžete používať ako kuchynský budík. Funguje nezávisle na rúre na pečenie. Budík má odlišný signál. Vďaka tomu budete počuť, či už uplynul čas nastavený na budíku alebo čas trvania pečenia v rúre. Budík môžete nastaviť aj v prípade aktívnej detskej poistky.

Takto vykonáte nastavenie

Príklad: 20 minút



1. Stlačte tlačidlo budík 🔔.
Rozbliká sa symbol 🔔.



2. Tlačidlami + alebo – nastavte čas na budíku.
Tlačidlo + navrhovaná hodnota = 10 minút.
Tlačidlo – navrhovaná hodnota = 5 minút.

Po niekoľkých sekundách sa budík spustí. Na ukazovateli svieti symbol 🔔. Zobrazuje sa odpočet času.

Uplynutie času

Zaznie zvukový signál. Stlačte tlačidlo budíka 🔔.
Ukazovateľ budíka zhasne.

Zmena času nastaveného na budíku

Stlačte tlačidlo Budík 🔔.
Tlačidlami + alebo – čas zmeňte.

Vymazanie nastavenia

Stlačte tlačidlo Budík 🔔. Pridržte tlačidlo – do času, pokiaľ sa na ukazovateli objaví 0.

Súbežne odmeriavanie času nastaveného na budíku a čas trvania

Svietia obidva symboly. Odmeriavaný čas budíka je zobrazovaný na displeji.
Zistenie zvyšného času trvania I→I, času ukončenia →I alebo času ◷: Stlačte tlačidlo Hodiny ◷ toľkokrát, pokiaľ sa nezobrazí príslušný symbol ◷.
Požadovaný údaj bude na ukazovateli zobrazený počas niekoľkých sekúnd.

Rýchloohrev

S ním rozohrejete rúru veľmi rýchlo.

Takto vykonáte nastavenia

1. Volič funkcií nastavte na rýchloohrev.
2. Voličom teploty nastavte požadovanú teplotu.

Po niekoľkých sekundách sa rúra na pečenie spustí. Rozsvieti sa kontrolka nad voličom teploty.

Ukončenie rýchloohrevu

Kontrolka zhasne.

Vložte svoj ohrev do rúry na pečenie a rúru na pečenie nastavte.

Detská poistka

Aby deti nemohli náhodou rúru na pečenie zapnúť, je vybavená detskou poistkou.

Zablokovanie rúry na pečenie

Stlačte tlačidlo Kľúč ⚷ a podržte ho, kým sa na ukazovateli zobrazí symbol ⚷. To môže trvať cca 4 sekundy.

Odblokovanie

Pridržte tlačidlo Kľúč ⚷, pokiaľ symbol ⚷ nezhasne.

Poznámky

Budík a hodiny môžete nastaviť aj v zablokovanom stave.

Pri výpadku prúdu sa nastavenie detskej poistky zruší.

Údržba a čistenie

⚠ Nikdy nepoužívajte vysokotlakové čističe ani parné čističe. Nebezpečenstvo skratu!

Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky. Povrch sa môže poškodiť. Ak sa podobný prostriedok dostal na lícovú stranu spotrebiča, okamžite ho odstráňte vodou.

Čistiace prostriedky

Vonkajšie plochy spotrebiča:	
Plochy z nerezovej ocele	Vyčistite teplým čistiacim roztokom a mäkkou utierkou. Tieto plochy vždy utierajte jedným smerom, aby nedošlo k poškodeniu povrchu. Osušte mäkkou utierkou. Vždy ihneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvrny a škvrny od bielka. Nie sú vhodné agresívne čistiace prostriedky, drsné špongie a hrubé čistiace obrúsky. Pre dosiahnutie lesklého povrchu použite čistiaci prostriedok na nerezovú oceľ. Riaďte sa pokynmi výrobcu. V servisnej službe alebo v špecializovanej predajni môžete obdržať špeciálne čistiace prostriedky na nerezovú oceľ.
Smaltované a lakované povrchy	Vyčistite teplým čistiacim roztokom a mäkkou utierkou. Osušte mäkkou utierkou.
Ovládače	Vyčistite teplým čistiacim roztokom a mäkkou utierkou. Osušte mäkkou utierkou.
Sklo dvierok	Použite čistiaci prostriedok na sklo. Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky alebo škrabku na sklo. Mohli by ste sklo poškodiť.
Tesnenie	Vyčistite teplým čistiacim roztokom a mäkkou utierkou. Osušte mäkkou utierkou.

Rúra na pečenie	Vyčistite teplým čistiacim roztokom a mäkkou utierkou. Osušte mäkkou utierkou. Pri veľkom znečistení: čistiaci prostriedok používajte iba v studenej rúre na pečenie.
Sklenený kryt osvetlenie rúry na pečenie	Vyčistite teplým čistiacim roztokom a mäkkou utierkou. Osušte mäkkou utierkou.
Príslušenstvo	Namočte do čistiaceho roztoku. Vyčistite kefkou alebo špongiou.
Hliníkový plech na pečenie (zvláštne príslušenstvo)	Nesmie sa umývať v umývačke riadu. Nepoužívajte prostriedky na čistenie rúry na pečenie. Nečistite povrch nožom alebo akýmkoľvek iným ostrým predmetom, môžete ho poškrabať! Čistiacim roztokom a mäkkou utierkou na čistenie okien alebo utierkou z mikrovlákna nepúšťajúcim vlákna vyčistite plochy vodorovným pohybom a bez tlaku. Osušte mäkkou utierkou. Nie sú vhodné agresívne čistiace prostriedky, drsné špongie a hrubé čistiace utierky. Poškrabali by plech.
Poistka dvierok (zvláštne príslušenstvo)	Poistku dvierok za účelom vyčistenia demontujte. Všetky plastové diely namočte do horúceho čistiaceho roztoku a vyčistite mäkkou špongiou. Osušte mäkkou utierkou. Pri veľkom znečistení by sa poistka dverí mohla zaseknúť a prestala by fungovať.
Varný panel	Pokyny pre údržbu a čistenie nájdete v návode na použitie varného panela.

Zadná doska rúry na pečenie

Zadná doska rúry na pečenie sa čistí sama. Má porózny keramický povrch. Pri znečistenej rúre na pečenie tento povrch pohlcuje rozstriekané jedlo pri pečení a odstraňuje ho. Čím väčšia teplota v rúre na pečenie a dlhší čas pracuje rúra na pečenie, tým lepší bude výsledok čistenia.

Pokiaľ znečistenie zostane na zadnej časti aj po opakovanom použití rúry na pečenie, je potrebné na začiatku vyčistiť smaltované povrchy rúry na pečenie. Vyberte režim „3D – horúci vzduch“ alebo „horný/dolný ohrev“ . Zahrejte prázdnu rúru na pečenie počas 2 hodín pri maximálnej teplote. Počas tohto času sa keramický povrch vyčistí. Hnedé a biele zvyšky je potrebné utrieť mäkkou utierkou s vodou.

Niektoré zmeny farby povrchu nemajú vplyv na samočistenie.

Dôležité pokyny

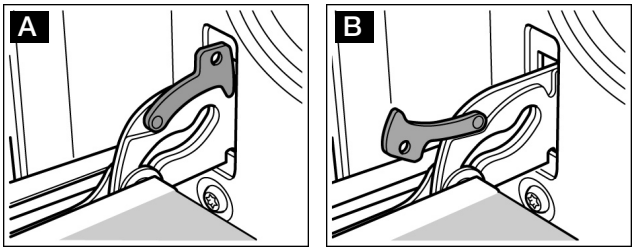
Nesmú sa používať abrazívne prostriedky. Tieto poškodzujú poróznu vrstvu povrchu.

Nepoužívajte prostriedky na čistenie rúry pre čistenie zadnej časti rúry na pečenie. V prípade, že sa prostriedok na čistenie rúry náhodou dostal na zadnú časť, okamžite ho utrite špongiou a umyte vodou.

Demontáž a montáž dvierok rúry na pečenie

Dvierka rúry na pečenie je možné demontovať pre vyčistenie.

Každý kĺb dvierok má západku. Keď je nainštalovaná západka (Obr. A), dvierka rúry sú zablokované a nie je možné ich demontovať.
V prípade odklopenia západky budú kĺby blokované. Preto nebude možné uzatvoriť dvierka (Obr. B).

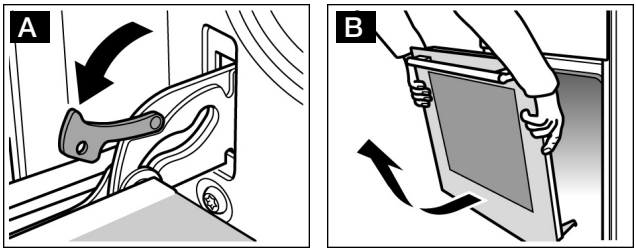


⚠ Nebezpečenstvo úrazu! V prípade, že nebudú zablokované kĺby, dvierka sa môžu zatvoriť.

Dohliadnite, aby západky boli odklopené úplne alebo aby dvierka rúry na pečenie boli úplne otvorené.

Demontáž dvierok

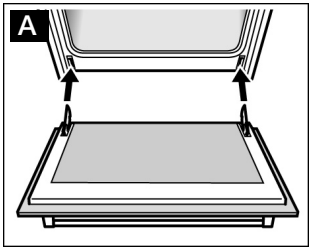
1. Otvorte úplne dvierka rúry na pečenie.
2. Odklopte západky z pravej a z ľavej strany (Obr. A).
3. Otvorte dvierka rúry na pečenie (Obr. B). Chyťte dvierka z ľavej a z pravej strany rukami. Pootvorte dvierka a zložte ich.

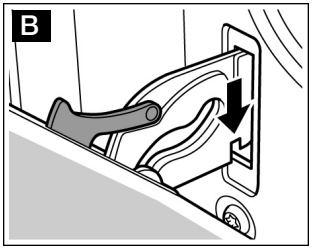


Montáž dvierok

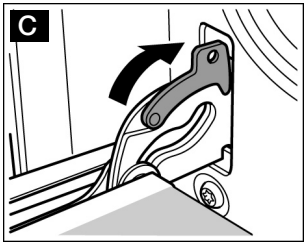
Namontujte dvierka opačným postupom.

1. Namontujte dvierka rúry na pečenie tak aby obidva závesy sa nachádzali oproti otvorom (Obr. A).
2. Výrez závesu musí zaskočiť do otvoru z oboch strán (Obr. B).





3. Opäť zaklopte západky (Obr. C). Zatvorte dvierka.



⚠ Nebezpečenstvo úrazu! V prípade vypadnutia dvierok rúry na pečenie alebo zaseknutia kĺbu, neskúšajte opraviť. Obráťte sa na pracovníka zákazníckeho servisu.

Čo robiť v prípade poruchy?

Porucha, ktorá sa vyskytne, je často spôsobená nejakou maličkosťou. Skôr ako zavoláte servis, venujte, prosím, pozornosť nasledujúcim pokynom:

Porucha	Možná príčina	Náprava
Spotrebič nefunguje.	Poistka je poškodená.	Pozrite sa do poistkovej skrine, či je poistka v poriadku.
Bliká ukazovateľ hodín.	Prerušenie dodávky elektrickej energie.	Nastavte čas na hodinách.

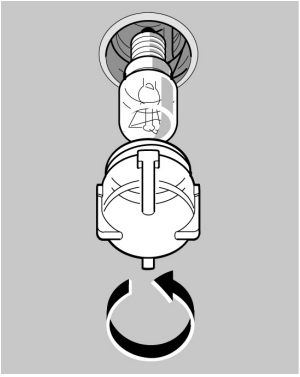
Opravy môže vykonať iba vyškolený technik autorizovaného servisu.

Neodbornou opravou Vám môže vzniknúť značné riziko.

Výmena žiarovky na strope rúry na pečenie

Keď žiarovka v rúre prestane svietiť, je potrebné ju vymeniť. Tepelne odolné 25 wattové náhradné žiarovky obdržíte v zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni. Uveďte, prosím, čísla výrobku (číslo E) a výrobné číslo (číslo FD) Vášho spotrebiča. Používajte iba tieto žiarovky.

Postupujte následovne



1. Vypnite poistku sporáku v poistkovej skrini.
2. Pre všetky prípady položte do studenej rúry na pečenie utierku.
3. Otočením doľava vyskrutkujte kryt žiarovky vo vnútri rúry na pečenie.
4. Žiarovku vymeňte za rovnaký typ.
5. Zaskrutkujte späť kryt žiarovky.
6. Vyberte utierku a zapnite poistku.

Výmena skleneného krytu

Ak je sklenený kryt žiarovky v rúre na pečenie poškodený, musí byť vymenený. Sklenené kryty je možné zakúpiť v autorizovanom servise. Pritom je potrebné uviesť čísla výrobku (číslo E) a výrobné číslo (číslo FD) Vášho spotrebiča.

Servis

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

Číslo E a číslo FD

Pokiaľ 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 na pečenie. Aby ste v prípade poruchy nemuseli dlho hľadať, môžete si ihneď zapísať údaje spotrebiča do tabuľky.

Číslo E	Číslo FD

Servis ☎

Tabuľky a tipy

V tabuľkách nájdete veľký výber jedla a vhodné nastavenie. Prečítate si, aký druh ohrevu a teplota sa k Vášmu jedlu najlepšie hodí, aké príslušenstvo je potrebné použiť a do akej výšky má byť zasunuté. Dostanete veľa tipov na riad a prípravu jedla, a taktiež malého pomocníka v prípade poruchy, pokiaľ by niekedy nebolo niečo v poriadku.

Koláče a pečivo

Pečenie na jednej úrovni

Keď pečiete niekoľko koláčov na jednej úrovni, používajte horný/dolný ohrev ⊟. Tak budú koláče najlepšie.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy na pečenie pri použití svetlých tenkostenných kovových foriem na pečenie alebo sklenených foriem sa predlžuje čas pečenia a koláč nezhnedne tak rovnomerne.

Formu na koláče ukladajte vždy na rošt.

Tabuľky

Tabuľka platí pre zasunutie do studenej rúry na pečenie. Tým ušetríte energiu. Keď rúru predhrejete, skráti sa čas pečenia o 5 - 10 minút.

V tabuľkách nájdete pre rôzne koláče a pečivo optimálny druh ohrevu.
Teplota, čas pečenia závisia na množstve a zložení cesta. Z tohto dôvodu je v tabuľkách uvedené rôzne rozmedzie. Vyskúšajte to najskôr s nižšou hodnotou. Nižšia teplota podmieňuje rovnomerné hnednutie. Pokiaľ je to potrebné, nastavte nabudúce vyššiu hodnotu.

Dodatočné informácie nájdete v „Tipoch na pečenie“ za tabuľkami.

Koláč vo forme	**Forma na rošte**	**Výška**	**Druhy ohrevu**	**Teplota °C**	**Čas pečenia, min.**
Jednoduché trené cesto	Guľatá/ veniec/ obdĺžniková	2	⊟	160 - 180	50 - 60
Trený koláč jemný (napr. linecký koláč)	Guľatá/ veniec/ obdĺžniková	2	⊟	155 - 175	65 - 75
Korpus z krehkého cesta s okrajom	Silikónová forma	1	⊟	160 - 180	30 - 40
Tortový korpus z treného cesta	Guľatá forma	2	⊟	160 - 180	25 - 35
Piškót	Silikónová forma	2	⊟	160 - 180	30 - 40
Ovocná alebo tvarohová torta, krehké cesto *	Tmavá silikónová forma	1	⊟	170 - 190	70 - 90
Jemný ovocný koláč z treného cesta	Silikónová forma	2	⊟	150 - 170	55 - 65
Pikantné koláče * (napr. cibuľový koláč)	Silikónová forma	1	⊟	180 - 200	50 - 60

* Nechajte cca 20 minút v rúre vychladnúť.

Koláče na plechu		Výška	Druh ohrevu	Teplota °C	Čas pečenia, min.
Trené alebo kysnuté cesto so suchou hornou vrstvou	Univerzálna panvica Hliníkový plech na pečenie + univerzálna panvica *	3 1 + 3	 	160 - 180 150 - 170	25 - 35 35 - 45
Trené alebo kysnuté cesto so šťavnatou hornou vrstvou ** (ovocie)	Univerzálna panvica Hliníkový plech na pečenie + univerzálna panvica *	3 1 + 3	 	140 - 160 130 - 150	40 - 50 50 - 60
Piškótová roláda (predhriať)	Univerzálna panvica	2		170 - 190	15 - 20
Vianočka z 500 g múky	Univerzálna panvica	2		160 - 180	25 - 35
Štóla z 500 g múky	Univerzálna panvica	3		160 - 180	50 - 60
Štóla z 1 kg múky	Univerzálna panvica	3		150 - 170	90 - 100
Sladký závin	Univerzálna panvica	2		180 - 200	55 - 65
Pizza	Univerzálna panvica Hliníkový plech na pečenie + univerzálna panvica *	3 1 + 3	 	150 - 170 150 - 170	20 - 30 35 - 45

* Pri pečení na dvoch úrovniach zasuňte univerzálnu panvicu vždy nad plech.

Chlieb a žemle		Výška	Druh ohrevu	Teplota °C	Čas pečenia, min.
Kysnutý chlieb z 1,2 kg múky * (predhriať)	Univerzálna panvica	2		270 190	8 35 - 45
Kváskový chlieb z 1,2 kg múky * (predhriať)	Univerzálna panvica	2		270 190	8 35 - 45
Žemle (napr. žitné) (predhriať)	Univerzálna panvica	3		200 - 220	20 - 30

* Nikdy nelejte vodu priamo do horúcej rúry.

Drobné pečivo		Výška	Druh ohrevu	Teplota °C	Čas pečenia, min.
Cukrovinky	Univerzálna panvica Hliníkový plech na pečenie + univerzálna panvica*	3 1 + 3		150 - 170 130 - 150	10 - 20 25 - 35
Penové cukrovinky	Univerzálna panvica	3		70 - 90	135 - 145
Veterníky	Univerzálna panvica	2		200 - 220	30 - 40
Mandľové sušienky	Univerzálna panvica Hliníkový plech na pečenie + univerzálna panvica*	3 1 + 3		110 - 130 100 - 120	30 - 40 35 - 45
Lístkové cesto	Univerzálna panvica Hliníkový plech na pečenie + univerzálna panvica*	3 1 + 3		190 - 210 180 - 200	20 - 30 25 - 35

* Pri pečení na dvoch úrovniach zasuňte univerzálnu panvicu vždy nad plech.

Tipy na pečenie

Chcete piecť podľa vlastného receptu.	Orientujte sa podľa podobného druhu pečiva v tabuľkách na pečenie.
Takto zistíte, či je trený koláč prepečený.	Asi 10 minút pred koncom pečenia, ktorý je uvedený v recepte, pichnite drevenou špajľou do najvyššieho miesta koláča. Pokiaľ sa cesto prestane na špajľu lepiť, je koláč hotový.
Koláč sa zosunul.	Nabudúce pridajte menej tekutiny, popr. nastavte teplotu rúry o 10 stupňou nižšiu. Dodržiavajte čas miešania uvedený v recepte.
Koláč v strede nakysol viac ako na okraji.	Okraj formy na tortu nemažte tukom. Po upečení koláč nožom opatrne oddeľte od formy.
Koláč je na povrchu veľmi tmavý.	Zasuňte ho nižšie, zvoľte nižšiu teplotu a pečte koláč trochu dlhšie.
Koláč je veľmi suchý.	Do hotového koláča napichajte špáradlom malé otvory. Potom ho pokvapkajte ovocnou šťavou alebo trochou alkoholu. Nabudúce zvoľte teplotu o 10 stupňou vyššiu a skráťte čas pečenia.
Chlieb alebo koláč (napr. tvarohový) vyzerá dobre, vo vnútri však je mazľavý (mastný, so zvyškom vody).	Nabudúce 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 recept a čas pečenia.

Pečivo hnedne nerovnomerne.	Nastavte o niečo nižšiu teplotu, pečivo sa potom bude piecť rovnomernejšie. Citlivé pečivo pečte pomocou horného a dolného ohrevu na jednej úrovni. Aj prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Veľkosť papiera na pečenie vždy prispôsobte plechu.
Ovocný koláč je dolu veľmi svetlý. Šťava z ovocia vytiekla.	Nabudúce použite hlbšiu univerzálnu panvicu.
Pri pečení na viac úrovniach: pečivo na hornom plechu je tmavšie ako na spodnom plechu.	Pri pečení na viac úrovniach používajte vždy 3D-horúci vzduch . Plechy vložené rovnaký čas nemusia byť hotové na rovnako.
Pri pečení šťavnatých koláčov vystupuje kondenzovaná voda.	Pri pečení môže vznikať vodná para. Uniká rukoväťou dvierok a môže sa zrážať na ovládacom panely alebo nábytku v blízkosti rúry a odkvapkávať ako kondenzovaná voda. To je podmienené fyzikálne.

Mäso, hydina, ryby

Riad

Môžete používať rôzny riad, ktorý je odolný voči vysokým teplotám. Pre veľké pečené môžete použiť taktiež univerzálnu panvicu.

Riad postavte vždy do stredu roštu.

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

Pokyny na pečenie

Výsledok pečenia je závislý na druhu a kvalite mäsa.

K suchému mäsu pridajte 2 až 3 polievkové lyžice tekutiny, k dusenému mäsu 8 až 10 polievkových lyžíc, a to podľa veľkosti.

Veľké kúsky by ste mali po uplynutí polovice času pečenia otočiť.

Pokyny na grilovanie

Pripravovať jedlo v grile je možné len pri zatvorených dvierkach rúry na pečenie.

Vezmite pokiaľ možno rovnako veľké kúsky na grilovanie, mali by byť hrubé minimálne 2 až 3 cm. Tak zhnednú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Steaky osoľte až po grilovaní.

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

Grilované kúsky otočte po uplynutí dvoch tretín času.

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

Mäso

Uvedené parametre v tabuľke platia pre vloženie do studenej rúry na pečenie. Časové údaje v tabuľkách sú orientačné hodnoty. Sú závislé na kvalite a vlastnostiach mäsa.

Mäso	Hmotnosť	Riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C, gril	Čas pečenia, min.
Dusené hovädzie pečené (napr. vysoká roštenka)	1 kg 1,5 kg 2 kg	zakryté	2 2 2	  	200 - 220 190 - 210 180 - 200	120 140 160
Hovädzia sviečková	1 1,5 kg 2 kg	odkryté	1 1 1	  	210 - 230 200 - 220 190 - 210	70 80 90
Roastbeef, ružový *	1 kg	odkryté	1		230 - 250	50
Steaky, prepečené Steaky, ružové		Rošt *** Rošt ***	4 4	 	3 3	20 15
Bravčové mäso bez kože (napr. krkovička)	1 kg 1,5 kg 2 kg	odkryté	1 1 1	  	190 - 210 180 - 200 170 - 190	120 150 170
Bravčové mäso s kožou ** (napr. pliecko, koleno)	1 kg 1,5 kg 2 kg	odkryté	1 1 1	  	190 - 210 180 - 200 170 - 190	130 160 190
Údené kotlety s kosťou	1 kg	zakryté	1		210 - 230	80
Sekaná	750 g	odkryté	1		180 - 200	70
Klobásy	cca 750 g	Rošt ***	4		3	15
Teľacie pečené	1 kg 2 kg	odkryté	1 1	 	200 - 220 180 - 200	100 140
Jahňacie stehno bez kosti	1,5 kg	odkryté	1		170 - 190	120

* Roastbeef v polovici času otočte.

** Pri bravčovom mäse kožu narežte a, pokiaľ ho budete obracať, položte na dno nádoby najskôr kožou dolu.

*** Univerzálnu panvicu zaveste na úroveň 1.

Hydina

Hodnoty uvedené v tabuľke platia pre studenú rúru na pečenie.

Údaje o hmotnosti v tabuľke sa vzťahujú na hydinu bez plnky pripravenú na pečenie.

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

Kačku alebo hus prepichnite pod krídlami, aby mohol vytekať tuk. Hydinu po uplynutí dvoch tretín času pečenia obráťte.

Hydina bude opečená do chrumkavá, pokiaľ ju na konci pečenia potrite maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Hydina	Hmotnosť	Riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C	Čas pečenia, min.
Polka kurčaťa, 1 až 4 kusy	á 400 g	Rošt	2		210 - 230	40 - 50
Časti kurčaťa	á 250 g	Rošt	3		210 - 230	30 - 40
Celá kura, 1 až 4 kusy	á 1 kg	Rošt	2		200 - 220	58 - 85
Kačka	1,7 kg	Rošt	2		170 - 190	80 - 100
Hus	3 kg	Rošt	2		160 - 180	110 - 130
Mladá morka	3 kg	Rošt	2		180 - 200	80 - 100
2 morčacie stehná	á 800 g	Rošt	2		180 - 200	80 - 100

Ryby

Hodnoty uvedené v tabuľke platia pre studenú rúru na pečenie.

Ryby	Hmotnosť	Riad	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota °C	Čas pečenia, min.
Grilovaná ryba	á 300 g		3		Stupeň 2	20 - 25
	1 kg	Rošt *	2		190 - 210	40 - 50
	1,5 kg		2		180 - 200	60 - 70
Plátky rýb, napr. filety	á 300 g	Rošt *	4		Stupeň 2	20 - 25

* Naviac zaveste do výšky 1 univerzálnu panvicu.

Tipy na pečenie a grilovanie

Pre takúto hmotnosť mäsa nie sú v tabuľke uvedené údaje.	Zvoľte údaj podľa príslušnej najbližšej hmotnosti a predĺžte čas.
Ako zistíte, či je mäso hotové?	Používajte teplomer pre mäso (môžete zakúpiť v špecializovaných predajniach) alebo vykonajte „skúšku lyžicou“. Zatlačte lyžicou na mäso. Ak je mäso pevné, je hotové. Ak sa pretlačí, potrebuje ešte trochu času.
Mäso je veľmi tmavé a kôrka je na niektorých miestach spálená.	Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce zvoľte menšiu nádobu na pečenie alebo pridajte väčšie množstvo tekutiny.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je veľmi svetlá a vodnatá.	Nabudúce zvoľte väčšiu nádobu na pečenie a pridajte menšie množstvo tekutiny.
Pri podlievaní mäsa vzniká vodní para.	Jej veľká časť unikne výstupom pary. Vodná para sa môže zrážať na chladnejšom prednom ovládacom panely alebo na nábytku v blízkostí spotrebiča a stekať v podobe kondenzovanej vody. Toto je fyzikálny jav.

Nákypy, gratinované jedlo, toasty

Hodnoty uvedené v tabuľke platia pre studenú rúru na pečenie.

Jedlo		Riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C, stupeň grilovania	Čas pečenia, min.
Sladký nákyp (napr. tvarohový s ovocím)		Nákypová forma	2		170 - 190	50 - 60
Pikantné nákypy z varených prísad (napr. cestovinový nákyp)		Nákypová forma	2		210 - 230	25 - 35
Pikantné nákypy zo surových prísad* (napr. gratinované zemiaky)		Nákypová forma	2		150 - 170	50 - 60
Opečené toasty	4 ks 12 ks	Gril	4 4		3 3	4 - 5 6 - 7
Zapečené toasty	4 ks 12 ks	Gril **	3 3		3 3	5 - 8 7 - 10

* Nákyp môže byť vysoký max. 2 cm.

** Naviac zaveste univerzálnu panvicu na úroveň 1.

Hotové zmrazené jedlo

Dodržiavajte, prosím, pokyny výrobcu na obale.

Tabuľka platí pre zasunutie do studenej rúry na pečenie.

Jedlo		Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Závin s ovocnou náplňou *	Univerzálna panvica	3		190 - 210	45 - 55
Hranolčeky *	Univerzálna panvica	3		210 - 230	25 - 30
Pizza *	Rošt	2		200 - 220	15 - 20
Pizza-bageta *	Rošt	2		190 - 210	15 - 20

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

Upozornenie

Univerzálna panvica sa môže vplyvom zmrazených potravín deformovať. Príčinou sú veľké teplotné rozdiely. Deformácia sa už počas pečenia stratí.

Rozmrazovanie

Potraviny vyberte z obalu a vo vhodnej nádobe ich vložte na rošt.

Dodržiavajte údaje uvedené na obale výrobcom.

Čas rozmrazovania je závislý na druhu a množstve potravín.

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C
Zmrazený tovar * Napr. šľahačkové torty, maslové krémové torty, torty s čokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocím, kurča, klobásy a mäso, chlieb, žemle, koláče a iné pečivo.	Rošt	2		Volič teploty zostáva vypnutý

* Hydinu položte na tanier prsiami smerom dolu.

Sušenie

Používajte iba bezchybné a dôkladne umyté ovocie a zeleninu.

Nechajte ich dobre odkvapkať a osušte ich.

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

Jedlo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v hodinách
600 g jabĺk nakrájaných na kolieska	1 + 3		80	cca 5
800 g plátkov hrušiek	1 + 3		80	cca 8
1,5 kg sliviek	1 + 3		80	cca 8 - 10
200 g očistených kuchynských byliniek	1 + 3		80	cca 1½

Upozornenie

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

Zaváranie

Príprava

Fľaše a zaváracie gumy musia byť čisté a v poriadku. Požívajte rovnako veľké fľaše. Údaje v tabuľke sa vzťahujú na litrové guľaté fľaše.
POZOR! Nepoužívajte žiadne väčšie alebo vyššie fľaše. Veka by mohli prasknúť.

Používajte iba bezchybné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Naukladajte ovocie alebo zeleninu do fliaš. Okraje fliaš poprípade ešte jeden krát utrite. Musia byť čisté. Na každú fľašu nasaďte mokrú tesniacu gumu a veko. Fľaše uzatvorte pomocou svoriek.

Do rúry na pečenie neukladajte viac ako 6 fliaš.

Čas uvedený v tabuľkách je iba orientačný. Môže byť ovplyvnený teplotou v miestnosti, počtom fliaš, množstvom a teplotou obsahu fliaš. Pred prepnutím, príp. vypnutím spotrebiča sa uistite, či obsah fliaš správne perlí.

Takto vykonáte nastavenie

1. Univerzálnu panvicu zasuňte na úroveň 2. Fľaše postavte do panvice tak, aby sa vzájomne nedotýkali.
2. Do univerzálnej panvice nalejte ½ litra horúcej vody (cca 80 ºC).
3. Zatvorte dvere rúry na pečenie.
4. Volič funkcií nastavte na ⊟.
5. Volič teploty nastavte na hodnotu 170 – 180 °C.

Zaváranie ovocia

Akonáhle to vo fľašiach začne perliť, čo znamená, že v krátkych odstupoch – približne po 40 – 50 minútach – vznikajú bublinky, vypnite volič teploty. Volič funkcií zostane zapnutý.

Po 25 až 35 minútach dohrievania by ste mali fľaše vybrať z rúry na pečenie. Pri dlhšom chladnutí v rúre na pečenie by sa mohli začať tvoriť zárodky a zavarené ovocie by začalo kvasiť. Vypnite volič funkcií.

Ovocie v litrových fľašiach	**od perlenia**	**dohrievanie**
Jablká, ríbezle, jahody	vypnúť	cca 25 minút
Čerešne, marhule, broskyne, egreše	vypnúť	cca 30 minút
Jablčný lekvár, hrušky, slivky	vypnúť	cca 35 minút

Zaváranie zeleniny

Pokiaľ sa vo fľašiach začnú objavovať bublinky, otočte volič teploty späť na cca 120 až 140 °C. Čas pre vypnutie voliča teploty je uvedený v tabuľke. Zeleninu nechajte ešte 30-35 minút odstáť v rúre na pečenie. Volič funkcií zostane zapnutý.

Zelenina v studenom náleve v litrových fľašiach	**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, červená kapusta	cca 60 minút	cca 30 minút
Hrach	cca 70 minút	cca 30 minút

Vybranie fliaš

Fľaše neodkladajte na studený alebo mokrý podklad. Môžu popraskať.

Zvláštne jedlo

Na svojom spotrebiči môžete nastavovať teplotu od 50 do 270 °C. Pri 50 °C pripravíte krémový jogurt a taktiež kypré cesto.

Jogurt

Uvarte mlieko (3,5% tuku) a schlaďte ho na 50 °C. Zmiešajte s 150 g jogurtu. Prelejte do hrnčekov alebo malých pohárov s kovovým vekom a dajte ich na rošt. Počas 5 minút ohrejte na 50 °C. Potom pripravujte podľa pokynov v recepte.

Kysnute cesto

Pripravte kysnuté cesto ako vždy. Dajte ho do teplovzdornej nádoby a prikryte. Počas 5 minút ohrievajte rúru na pečenie. Potom ju vypnite a nechajte cesto aby kyslo vo vypnutej pracovnej komore rúry na pečenie.

Spôsob prípravy

Jedlo	Riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C	Čas prípravy
Jogurt	Hmčeky alebo poháre s kovovým vekom uložiť na rošt	1	⊟	50	6 - 8 Ч
Kynuté cesto	Teplovzdorná nádoba	Uložiť na dno rúry na pečenie	⊟	Ohriať rúru na pečenie na 50 °C, potom vypnúť a uložiť do nej kysnuté cesto	5 min. 20 min.

Tipy na úsporu energie

Rúru na pečenie predhrievajte iba vtedy, ak je to uvedené v recepte alebo v tabuľke návodu na použitie.

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

Väčší počet koláčov pečte najlepšie za sebou.
Rúra na pečenie bude ešte teplá. Tým sa skracuje čas pečenia druhého koláča. Môžete taktiež zasunúť dve truhlíkove formy vedľa seba.

Akrylamid v potravinách

Akého jedla sa to týka? Akrylamid vzniká predovšetkým pri zahrievaní pripravovaných obilných a zemiakových produktov pri vysokých teplotách, napr. vyprážané zemiaky, hranolčeky, toasty, žemle, chlieb, jemné pečivo (sušienky, perníky).

	Tipy na prípravu jedla s čo najmenším obsahom akrylamidu
Všeobecne	Používajte čo najkratší čas pečenia. Jedlo opekajte dozlatista, nie veľmi do tmavá. Veľké, husté jedlo obsahuje menej akrylamidu.
Pečenie	Horný/dolný ohrev max. 200 ºC, horúci vzduch alebo horúci vzduch max. 180 °C.
Cukrovinky	Horný/dolný ohrev max. 190 ºC, horúci vzduch alebo horúci vzduch max. 170°C. Vajcia alebo žĺtky obmedzujú tvorbu akrylamidu.
Hranolčeky pripravované v rúre	Rozložiť na plechu rovnomerne a v jednej vrstve. Piecť min. 400 g na jednom plechu, aby hranolčeky neboli vysušené.

Skušobné jedlo

Podľa normy DIN 44547 a EN 60350.

Koláče a pečivo

Hodnoty uvedené v tabuľke platia pre studenú rúru na pečenie.

Jedlo	Príslušenstvo a upozornenie	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C	Čas pečenia, min.
Striekané pečivo	Univerzálna panvica Hliníkový plech na pečenie * + univerzálna panvica **	3 1 + 3	 	150 - 170 140 - 160	20 - 30 30 - 40
Koláčky 20 kusov	Univerzálna panvica	3		150 - 170	25 - 35
Koláčky 20 kusov na plech (predhriať)	Hliníkový plech na pečenie * + univerzálna panvica **	1 + 3		140 - 160	25 - 35
Vodový piškót	Tortová forma ***	2		160 - 180	30 - 40
Kysnuté koláče na plechu	Univerzálna panvica Hliníkový plech na pečenie * + univerzálna panvica **	3 1 + 3	 	140 - 160 130 - 150	40 - 50 50 - 60
Zakrytý jablčný koláč	Univerzálna panvica + 2 tortové formy Ø 20 cm***	1		190 - 210	70 - 80
Zakrytý jablčný koláč	2 rošty * + 2 tortové formy Ø 20 cm ***	1 + 3		170 -1900	65 -75

* Ďalšie rošty a plechy je možné zakúpiť ako zvláštne príslušenstvo v špecializovaných predajniach.

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

*** Koláčové formy postavte na príslušenstvo v uhlopriečke.

Príprava na grile

Hodnoty uvedené v tabuľke platia pre studenú rúru na pečenie.

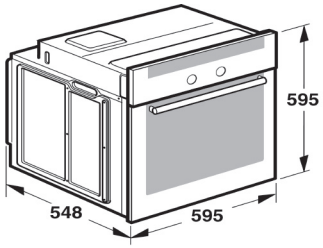
Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas pečenia, min.
Opečené toasty (10 min predhriať)	Rošt	4	⊓	3	1 - 2
Hovädzí hamburger, 12 kusov *	Rošt	4	⊓	3	25 - 30

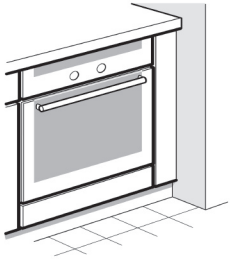
* Po uplynutí ⅔ času otočte. Plech zasuňte na úroveň 1.

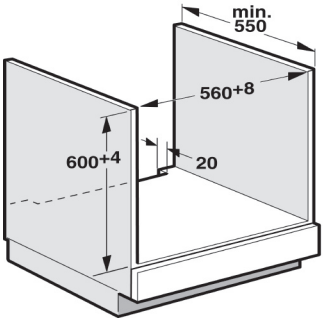
Montážny návod

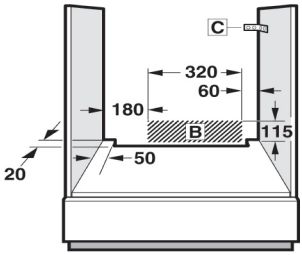
HBN 532E1T

1

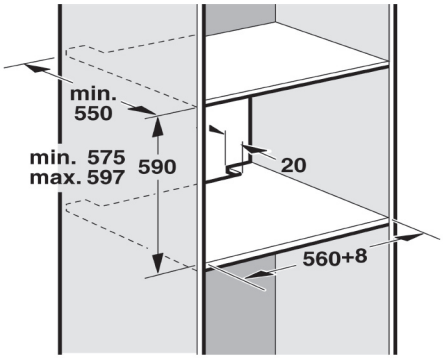


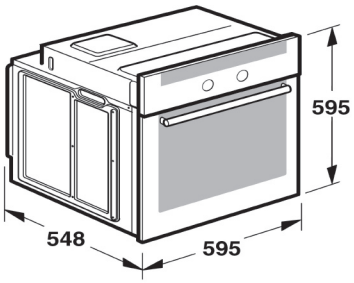


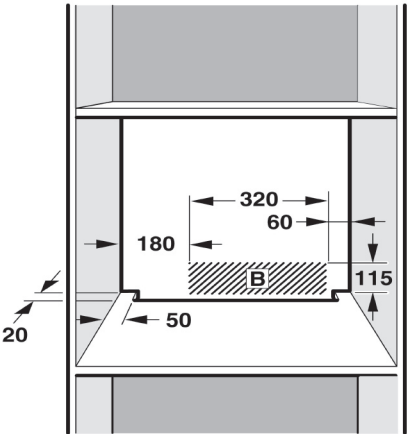


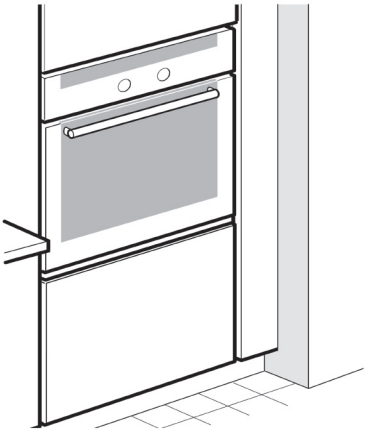


2

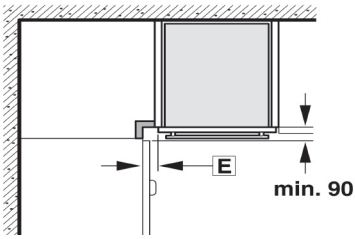

min.
550
min. 575
max. 597
590
20
560+8


595
548
595

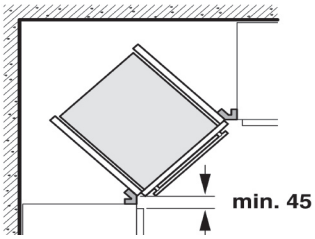

320
60
180
B
115
20
50



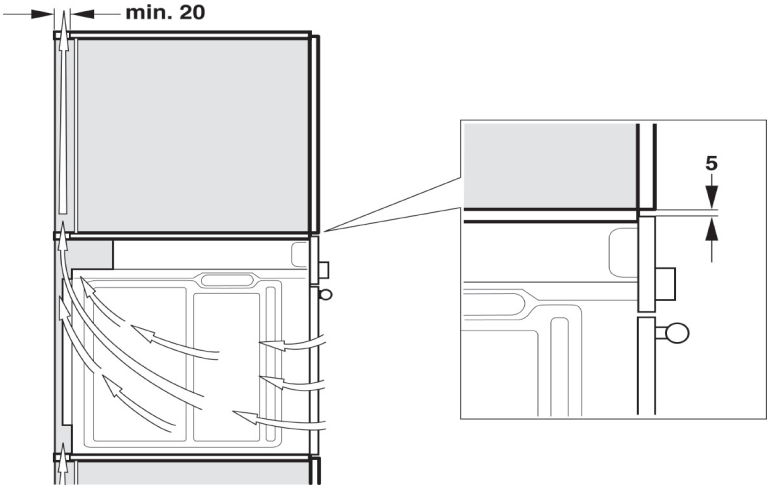
3

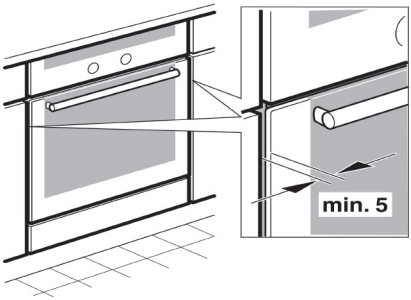

E
min. 90

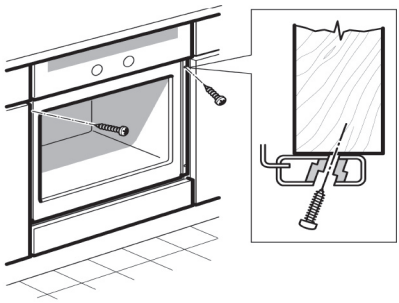
D


min. 45

4







Príprava nábytku - obrázok 1

■ Len odborné vstavanie podľa tohto montážneho návodu zaručí bezpečné používanie. Za škody spôsobené chybným vstavaním ručí montážna firma.
■ Vstavaný nábytok musí byť odolný voči teplote až do 90 °C, predné hrany nábytku minimálne až do 70 °C.
■ Všetky výrezové práce na nábytku a pracovnej doske vykonáte pred nasadením spotrebičov. Odstráňte piliny, funkcia elektrických súčiastok by mohla byť negatívne ovplyvnená.
■ Zásuvka spotrebiča musí byť položená vo vyšrafovanej ploche B alebo mimo priestor vstavania.
■ Medzi spotrebičom a prednými hranami nábytku musí byť vzduchová medzera minimálne 5 mm.
■ Neupevnený nábytok priskrutkujte bežným uholníkom C ku stene.

Spotrebič pod pracovnou doskou - obrázok 1

Pri medzidne nábytkového korpusu je potrebný vetrací výrez.
Pracovnú dosku pripevnite na vstavaný nábytok.
Ak bude rúra na pečenie vstavaná pod varný panel, dodržiavajte prosím montážny návod varného panela.

Spotrebič vo vysokej skrinke - obrázok 2

Rúru na pečenie môžete taktiež vstavať do vysokej skrinky.
Kvôli vetraniu rúry na pečenie musí mať medzidno medzeru cca 20 mm od zadnej steny.
Spotrebiče s vozíkom na pečenie musia byť vstavané len v takej výške, aby sa plechy na pečenie mohli bez problému vybrať.

Rohové vstavanie - obrázok 3

Pri rohovom vstavaní berte do úvahy rozmery D. Rozmer E závisí na hrúbke prednej strany nábytku a rukoväti.

Pripojenie spotrebiča na sieť

■ Elektrické pripojenie môže vykonať iba koncesovaný odborník. Platia ustanovenia regionálneho dodávateľa elektriny a príslušnej krajiny.
■ Pri akýchkoľvek montážnych prácach nesmie byť spotrebič pod napätím.
■ Spotrebič zodpovedá ochrannej triede **I** a môže byť prevádzkovaný iba v spojení s ochranným vodičom.
■ Sieťová prípojka:
Na pripojenie spotrebiča použite kábel typu H05 VV F alebo porovnateľný.
Žltozelený vodič na pripojenie ochranného vodiča musí byť na strane spotrebiča o 10 mm dlhší ako ostatné vodiče.
■ Pri inštalácii musí byť k dispozícii všepólový rozdeľovač s odstupom kontaktov minimálne 3 mm, alebo sa spotrebič pripojí zástrčkou k zásuvke s ochranou kontaktu. Ta musí byť po vstavaní vždy prístupná.
■ Ochrana dotyku musí byť vstavaním zaistená.
■ V zásuvke identifikujte fázu a nulový vodič. Pri chybnom pripojení sa môže spotrebič poškodiť.
■ Elektrické pripojenie vykonajte iba podľa schémy o pripojení.
Napätie viď typový štítok.
■ Na pripojenie umiestnite spotrebič pred nábytok. Pripájací kábel musí mať zodpovedajúcu dĺžku.

Pripevnenie vstavaného spotrebiča - obrázok 4

■ Pri spotrebičoch s vozíkom na pečenie tento vozík vytiahnite.
■ Spotrebič úplne zasuňte a vycentrujte.
■ Neohýbajte pripájací kábel.
■ Spotrebič pripevnite skrutkami (4 x 25).
■ Medzera medzi pracovnou doskou a spotrebičom nesmie byť zakrytá prídavnými lištami.

Demontáž

Odpojte spotrebič od siete. Uvoľnite upevňovacie skrutky. Spotrebič ľahko nadvihnite a úplne vytiahnite.

Uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode

Vážený zákazník,

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

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

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

Záručné podmienky

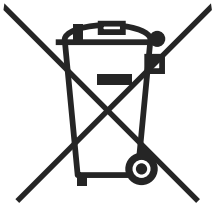
- na výrobok sa poskytuje záručná doba 24 mesiacov odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- pri reklamácii je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak výrobok je používaný k inému než výrobcom stanovenému účelu, alebo je výrobok používaný v rámci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

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

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

Rozšírená záruka nad rámec zákona

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



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

Prehlásenie o hygienickej nezávadnosti výrobkov

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

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

ZOZNAM SERVISNÝCH STREDÍSK

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