

Návod k použití

HCE 744353

Obsah

Důležitá bezpečnostní upozornění	4
Příčiny poškození	9
Přehled	9
Příčiny poškození trouby	10
Poškození zásuvky v podstavci	11
Pro instalatéra	11
Umístění a připojení	11
Sporák umístěte vodorovně.....	12
Váš nový sporák	13
Všeobecně.....	13
Varná oblast.....	14
Pečicí trouba.....	15
Varný prostor	17
Vaše příslušenství	18
Zasunutí příslušenství	18
Zvláštní příslušenství.....	20
Před prvním použitím.....	23
Nastavení času.....	23
Rozehrátí pečicí trouby.....	23
Čištění příslušenství	23
Nastavení varné desky	24
Nastavení	24
Velká dvouokruhová varná zóna a zóna pečení.....	24
Tabulka vaření	25
Nastavení pečicí trouby	27
Druh ohřevu a teplota	27
Automatické vypnutí pečicí trouby.....	28
Automatické zapnutí a vypnutí pečicí trouby.....	29
Rychloohřev.....	30
Nastavení času	31
Nastavení časovače	31
Pečicí trouba.....	32
Dětská pojistka	32

Obsah

Péče a čištění.....	33
Čistící prostředky	33
Vyjmutí a nasazení kolejniček	36
Vyvěšení a zavěšení dvířek pečicí trouby	37
Demontáž a montáž skleněných tabulí.....	39
Co dělat v případě závady?	41
Tabulka závad.....	41
Výměna žárovky na stropě pečicí trouby.....	42
Skleněný kryt.....	42
Zákaznický servis.....	43
Číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.).....	43
Tipy pro úsporu energie a ochranu životního prostředí.....	44
Úspora energie v pečicí troubě.....	44
Úspora energie na varné desce	44
Ekologická likvidace	45
Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu.....	46
Koláče a pečivo	46
Tipy k pečení	51
Maso, drůbež, ryby	52
Tipy pro pečení a grilování	57
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty	58
Hotové produkty	58
Speciální pokrmy	60
Rozmrazování	61
Sušení	61
Zavařování.....	62
Akrylamid v potravinách.....	64
Zkušební pokrmy.....	65
Pečení	65
Grilování	66

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

Další informace o produktech, příslušenství, náhradních dílech a službách naleznete na internetové stránce: **www.bosch-home.com/cz** a v internetovém obchodě: **www.bosch-eshop.com**

Důležitá bezpečnostní upozornění

Tento návod k použití si pečlivě prostudujte. Jenom tak můžete Váš spotřebič bezpečně a správně ovládat. Tento návod k použití a montážní návod uschovejte pro dalšího majitele nebo pro pozdější použití.

Spotřebič hned po vybalení zkontrolujte. Pokud se během přepravy poškodil, nepřipojujte jej.

Spotřebiče bez zástrčky smí připojovat jen autorizovaný odborník. Při poškození spotřebiče z důvodu chybného připojení ztrácíte nárok na záruku.

Tento spotřebič je určen jen pro soukromou domácnost nebo podobné prostředí. Spotřebič používejte jen k přípravě pokrmů a nápojů. Na spotřebič během provozu dohlížejte. Spotřebič provozujte jen v uzavřených prostorách.

Tento spotřebič není vhodný k provozu s externími hodinami nebo dálkovým ovládáním.

Děti mladší 8 let nesmí tento spotřebič používat. Děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými a mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou tento spotřebič ovládat jen tehdy, pokud jsou pod dozorem nebo byly o správném a bezpečném ovládní spotřebiče poučeny a pochopily všechna rizika, která z používání vyplívají.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, jedině, že mají 8 let nebo více a jsou pod dozorem odpovědné osoby.

Děti mladší 8 let držte od spotřebiče a přívodního kabelu v bezpečné vzdálenosti.

Příslušenství zasouvejte správně do varného prostoru. Viz popis příslušenství v návodu k použití.

Nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty uskladněné ve varném prostoru se mohou vznítit. Ve varném prostoru nikdy neskladujte žádné hořlavé předměty. Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče, pokud ze spotřebiče vychází kouř. Vypněte spotřebič a vytáhněte sítovou zástrčku, nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni.
- Při otvírání dvířek spotřebiče vzniká průvan. Pečicí papír by se mohl dotknout ohřevných částí a vznítit se. Pečicí papír nikdy při předeřhívání nepokládejte volně na příslušenství. Pečicí papír vždy zatíže nádobím nebo pečicí formou. Pečicím papírem vyložte jen potřebnou plochu. Pečicí papír nesmí přesahovat přes příslušenství.
- Horký olej a tuk se rychle vznítí. Na rozpálený olej a tuk neustále dohlížejte. Oheň nikdy nehaste vodou. Vypněte varnou desku. Plameny opatrně uhasťte pokličkou, hasicí dekou a pod.
- Varné zóny se velmi rozpálí. Na varnou desku nikdy nepokládejte hořlavé předměty. Na varné desce nikdy neskladujte žádné předměty.
- Spotřebič se silně zahřívá, hořlavé materiály se mohou snadno vznítit. V blízkosti pečicí trouby nebo pod ní neskladujte ani nepoužívejte žádné hořlavé předměty (např. spreje, čisticí prostředky). V pečicí troubě nebo na ní neskladujte žádné hořlavé předměty.
- Povrch zásuvky v podstavci může být velmi horký. V zásuvce skladujte jen příslušenství pečicí trouby. Vznětlivé a hořlavé předměty nesmí být skladovány v zásuvce v podstavci.

Nebezpečí popálení!

- Spotřebič se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch varného prostoru nebo ohřevných částí. Spotřebič nechte vždy nejdříve vychladnout. Děti držte od spotřebiče v bezpečné vzdálenosti.
- Příslušenství nebo nádoby se velmi zahřívají. Horké příslušenství nebo nádoby vždy z varného prostoru vytahujte pomocí chňapky.

- Výpary z alkoholu se mohou ve varném prostoru vznítit. Nepřipravujte pokrmy s vysokým množstvím vysokoprocentního alkoholu. Používejte jen malá množství vysokoprocentních nápojů. Dvíčka spotřebiče otvírejte opatrně.
- Varné zóny a jejich okolí, zejména rám varné desky je velmi horký. Horkých ploch se nedotýkejte. Děti držte od spotřebiče v bezpečné vzdálenosti.
- Během provozu se povrch spotřebiče silně zahřívá. Horkých ploch se nedotýkejte. Děti držte v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče.
- Varná zóna hřeje, ale ukazatel nefunguje. Vypněte pojistku v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.
- Spotřebič se během provozu velmi zahřívá. Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

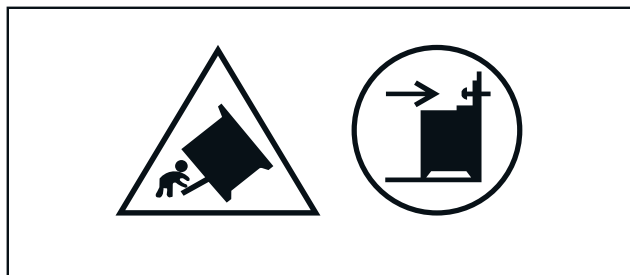
Nebezpečí opaření!

- Přístupné části se během provozu spotřebiče silně zahřívají. Nikdy se nedotýkejte horkých částí. Děti držte od spotřebiče v bezpečné vzdálenosti.
- Dvíčka pečicí trouby otvírejte opatrně. Dvíčka spotřebiče otvírejte opatrně. Děti držte od spotřebiče v bezpečné vzdálenosti.
- Voda v horkém varném prostoru zapříčiňuje vznik páry. Do horkého varného prostoru nikdy nelijte vodu.

Nebezpečí poranění!

- Poškrábané sklo a dvíčka spotřebiče mohou prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo, ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Varné nádoby mohou vlivem tekutiny, která se nachází mezi dnem varné nádoby a varnou zónou nečekaně nadskočit. Varné zóny a dna varných nádob udržujte vždy čisté.
- Není-li spotřebič k podstavci připevněn, může z podstavce sklouznout. Spotřebič musí být s podstavcem pevně spojen.

Nebezpečí převrnutí!



Upozornění: Aby se zabránilo převrnutí spotřebiče, musí být namontována ochrana proti převrnutí. Prostudujte si prosím montážní návod.

Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Jen námi zaškolený technik zákaznického servisu smí provádět opravy. Je-li spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.
- Na horkých částech spotřebiče se může izolace kabelu elektrospotřebičů roztavit. Přívodní kabel nesmí přijít do styku s horkými částmi spotřebiče.
- Proniknutá vlhkost může zapříčinit ránu elektrickým proudem. Z toho důvodu nepoužívejte žádné vysokotlaké nebo parní čističe.
- Při výměně žárovky ve varném prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku, nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni.
- Vadný spotřebič může zapříčinit ránu elektrickým proudem. Proto nikdy vadný spotřebič nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.
- Praskliny nebo trhliny ve sklokeramice mohou zapříčinit ránu elektrickým proudem. Vypněte pojistku v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.

Nebezpečí požáru!

- Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečeně se mohou během samočištění vznítit. Před každým samočištěním odstraňte hrubé nečistoty z varného prostoru a z příslušenství.
- Spotřebič se během samočištění velmi zahřívá. Na madlo dvířek nikdy nezavěšujte žádné hořlavé předměty, jako jsou např. utěrky. Přední stranu spotřebič udržujte volnou. Děti držte od spotřebiče v bezpečné vzdálenosti.

Nebezpečí popálení!

- Varný prostor se během samočištění silně zahřívá. Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče ani rukou neposouvejte zajišťovací háčky. Spotřebič nechte vychladnout. Děti držte od spotřebiče v bezpečné vzdálenosti.
-  Spotřebič se během samočištění zvenku velmi zahřívá. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Spotřebič nechte vychladnout. Děti držte od spotřebiče v bezpečné vzdálenosti.

Příčiny poškození

Varná deska

- Drsná dna hrnců a pánví poškrábou sklokeramiku.
- Vyhněte se zahřívání prázdných varných nádob. Mohou vzniknout škody.
- Horké pánve a hrnce nikdy neodstavujte na ovládací panel, displej nebo rám varné desky. Mohou vzniknout škody.
- Pokud na varnou desku upadnou tvrdé nebo špičaté předměty, mohou varnou desku poškodit.
- Hliníková fólie nebo plastové nádoby se na varné desce roztaví. Ochranná fólie sporáku není vhodná pro vaši varnou desku.

Přehled

V následující tabulce najdete nejčastější poškození:

Poškození	Příčina	Opatření
Skrvny	Přetečené pokrmy	Přetečené pokrmy okamžitě odstraňte škrabkou na sklo.
	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte jen čisticí prostředky, které jsou vhodné pro sklokeramiku.
Škrábance	Sůl, cukr a písek	Varnou desku nepoužívejte jako pracovní nebo odkládací plochu.
	Drsná dna hrnců a pánví poškrábou sklokeramiku	Zkontrolujte vaše nádobí.
Zabarvení	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte čisticí prostředky, které jsou vhodné pro sklokeramiku.
	Oděr hrnců (např. hliník)	Hrnce a pánve při přesouvání nazvedněte.
Oprýskání, pokrmy s vysokým obsahem cukru. Přetečené pokrmy okamžitě odstraňte škrabkou na sklo.		

Příčiny poškození trouby

Pozor!

- Příslušenství, fólie, pečicí papír nebo nádobí na dně pečicí trouby: Na dno pečicí trouby nepokládejte žádné příslušenství. Dno varného prostoru nevykládejte žádnou fólií ani pečicí papírem. Na dno varného prostoru nepokládejte nádobí, pokud je teplota nastavena na více než 50°C. Přišlo by tak ke hromadění tepla. Doby tepelné úpravy pak již neodpovídají a může dojít k poškození smaltu.
- Voda v horkém varném prostoru: Do horkého varného prostoru nikdy nelijte vodu. Tvoří se vodní pára. Změnou teploty se může poškodit smalt.
- Vlhké potraviny: V uzavřeném varném prostoru neskladujte delší čas vlhké potraviny. Smalt by se poškodil.
- Ovocná šťáva: Pečicí plech v případě hodně šťavnatých ovocných koláčů nepřepíňujte. Ovocná šťáva, která kape z pečicího plechu, zanechá skvrny, které nelze odstranit. Používejte raději hlubší univerzální páněv.
- Vychladnutí s otevřenými dvířky trouby: Varný prostor nechávejte vychladnout jen s uzavřenými dvířky. I když jsou dvířka spotřebiče otevřena jen trochu, mohou být časem poškozeny sousedící čelní části nábytku.
- Silně znečištěné těsnění trouby: Pokud je těsnění trouby hodně znečištěné, dvířka od trouby během provozu již správně nedoléhají. Mohou být poškozeny sousedící čelní části nábytku. Těsnění trouby udržujte vždy čisté.
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Nestoupejte nebo nesedejte na otevřená dvířka od pečicí trouby. Nepokládejte na dveře žádné nádobí nebo příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: Podle typu spotřebiče by mohlo příslušenství při zavírání poškodit prosklené dvířka. Příslušenství zasunujte do varného prostoru vždy až nadoraz.

- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani netahejte za madlo na dvířkách. Madlo neudrží hmotnost spotřebiče a mohlo by se zlomit.

Poškození zásuvky v podstavci

Pozor!

Do zásuvky v podstavci nedávejte žádné horké předměty. Mohla by se poškodit.

Umístění a připojení

Elektrické připojení

Elektrické připojení musí provést koncesovaný odborník. Musí být dodrženy předpisy místního dodavatele elektřiny.

Je-li spotřebič chybně připojen, při poškození ztrácíte nárok na záruku.

Pozor!

Pokud se síťový kabel poškodí, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisní službou nebo podobně kvalifikovanou osobou.

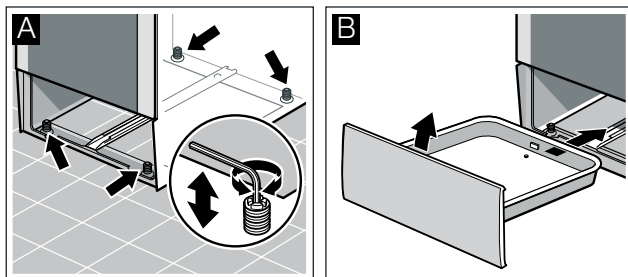
Pro instalatéra

- Ze strany instalace musí být použit jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů alespoň 3 mm. Při připojení přes zástrčku to není potřebné, je-li je zástrčka uživateli přístupná.
- Elektrická bezpečnost: Sporák je spotřebič s třídou ochrany I. a smí být provozován jen ve spojení s ochranným vodičem.
- K připojení spotřebiče je nutné použít vedení typu H 05 VV-F nebo rovnocenné vedení.
- Spotřebiče se zástrčkou smí být připojeny jen do předpisově nainstalované zástrčky s jistěním max. 25 A, 3x4 mm².

Sporák umístěte vodorovně

Sporák postavte přímo na podlahu.

1. Vytáhněte zásuvku v podstavci a mírně ji nadzvedněte. Uvnitř podstavce se vepředu a vzadu nacházejí nastavovací nožičky.
2. Pomocí šestihranného klíče nastavte nastavovací nožičky podle potřeby, sporák musí stát vodorovně (obrázek A).
3. Zásuvku v podstavci znovu zasuňte (obrázek B).



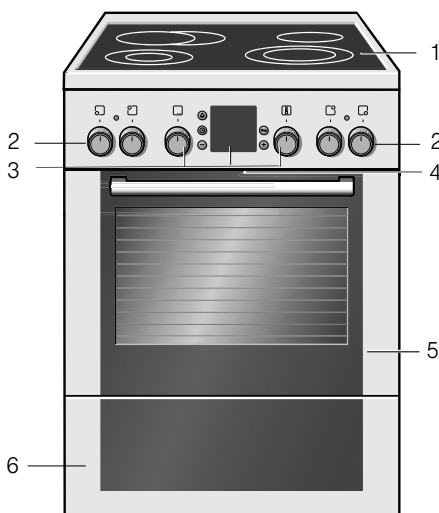
Aby se sporák nepřevrhnul, musíte jej připevnit pomocí přiloženého úhelníku na stěnu. Dodržujte prosím montážní návod pro upevnění na stěnu.

Váš nový sporák

Zde se seznámíte s Vaším novým sporákem. Vysvětlíme vám ovládací panel, varnou desku a jednotlivé prvky obsluhy. Zároveň získáte informace k varnému prostoru a příslušenství.

Všeobecně

Provedení závisí na typu spotřebiče.



Vysvětlení

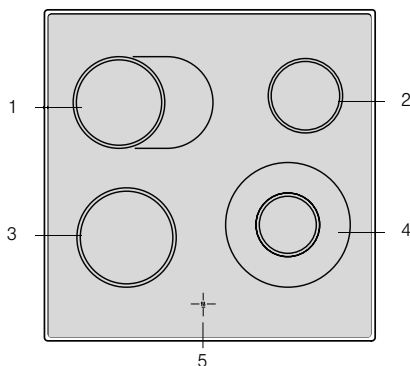
- | | |
|---|--|
| 1 | Varná deska |
| 2 | Spínač varné zóny |
| 3 | Volič funkcí, ovládací tlačítka a displej, volič teploty |
| 4 | Chlazení spotřebiče |
| 5 | Dvířka pečicí trouby |
| 6 | Zásuvka v podstavci |

Ovládací knoflíky

Ovládací knoflíky jsou zapuštěny v poloze „Vyp.“. Pro zasunutí a vysunutí ovládací knoflík stiskněte.

Varná oblast

Zde získáte přehled o ovládacím panelu. Provedení závisí na typu spotřebiče.



Vysvětlení

1	Varná zóna 17 cm nebo zóna pečení 17x26 cm
2	Varná zóna 14,5 cm
3	Varná zóna 18 cm
4	Dvouokruhová varná zóna 21 a 12 cm
5	Ukazatel zbytkového tepla

Spínač varných zón

Pomocí čtyř spínačů varných zón nastavte výkon ohřevu jednotlivých varných zón.

Poloha	Význam
0	Nulová poloha
1-9	Varné stupně
∞	Připojení/zapnutí
⊙	Připojení/zapnutí

Nulová poloha	Varná zóna je vypnutá.
Varné stupně	1 = nejnižší výkon 9 = nejvyšší výkon
Připojení/zapnutí	Připojení/zapnutí zóny pečení.
Připojení/zapnutí	Zapnutí velké dvouokruhové varné zóny.

Při zapnutí varné zóně svítí kontrolka.

Ukazatel zbytkového tepla

Varná deska má pro každou varnou zónu ukazatel zbytkového tepla. Tento ukazatel upozorňuje na ještě horké varné zóny. I když je varná deska vypnutá, ukazatel svítí tak dlouho, dokud varná zóna dostatečně nevychladne.

Zbytkové teplo můžete z úsporných důvodů využít například pro udržování teploty menšího pokrmu.

Pečicí trouba

Pečicí troubu nastavíte voličem funkcí a voličem teploty.

Volič funkcí

Voličem funkcí nastavíte druh ohřevu pečicí trouby. Volič funkcí můžete otáčet doprava nebo doleva.

Poloha	Použití
 Nulová poloha	Pečicí trouba je vypnutá.
 Horní/Spodní ohřev*	Na koláče, nákypy a libové kusy masa (např. hovězí nebo zvěřinu) na jedné úrovni. Teplo přichází rovnoměrně seshora i zezdola.
 3D-horký vzduch*	Na koláče a pečivo na jedné až třech úrovních. Ventilátor distribuuje teplo od kruhového topného tělesa v zadní stěně trouby rovnoměrně po celém pečicím prostoru.
 Pizza-stupeň	Rychlá příprava mražených produktů bez předeřhívání, např. pizza, hranolky nebo závin. Hřeje spodní topné těleso a prstencové topné těleso v zadní stěně.
 Spodní ohřev	Na zavařování a dopékání nebo připékání. Teplo proudí ze spodu.
 Cirkulační gril	Na pečení masa, drůbeže a celých ryb. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor umožňuje, aby horký vzduch cirkuloval kolem pokrmu.
 Maloplošný gril	Grilování menších množství steaků, uzenin, toastů a rybích kousků. Hřeje střední část grilovacího tělesa.
 Velkoplošný gril	Pro grilování steaků, uzenin, toastů a kousků ryb. Zahřívá se celá plocha pod grilovacím tělesem.

* Druh ohřevu, se kterým byla určena energetická třída podle EN50304.

Poloha	Použití
 Rozmrazování	Rozmrazování masa, drůbeže, chleba a koláčů. Ventilátor umožňuje, aby horký vzduch cirkuloval kolem pokrmu.
 Rychloohřev	Rychlé přehřejte troubu bez příslušenství.

- * Druh ohřevu, se kterým byla určena energetická třída podle EN50304.
Během nastavování ve varném prostoru svítí osvětlení.

Volič teploty

Pomocí voliče teploty můžete nastavit teplotu nebo grilovací stupeň.

Poloha	Funkce	
 Nulová poloha	Pečicí trouba neheje.	
50-270	Teplotní rozsah	Teplota v pečicím prostoru v °C.
1, 2, 3	Nastavení grilu	Nastavení grilu pro Maloplošný  a Velkoplošný  gril. Stupeň 1 = nízké Stupeň 2 = střední Stupeň 3 = vysoké

Během rozehrívání pečicí trouby svítí v ukazateli symbol teploty . Pokud je rozehrívání přerušeno, symbol zhasne. U některých nastavení nesvítí.

Tlačítka a displej

Pomocí tlačítek můžete nastavovat různé doplňkové funkce. Hodnoty, které jste nastavili, se zobrazují na displeji.

Poloha	Použití
 Tlačítko budík	Tak nastavíte budík.
 Časové funkce	Tak nastavíte čas, dobu tepelné úpravy  a dobu ukončení  .
- Minus	Sníží nastavovanou hodnotu.
 Dětská pojistka	Tak dětskou pojistku zapnete nebo vypnete.
+ Plus	Zvýší nastavovanou hodnotu.

Varný prostor

Ve varném prostoru se nachází osvětlení. Chladicí ventilátor chrání pečicí troubu proti přehřátí.

Osvětlení pečicí trouby

Během provozu svítí osvětlení v pečicím prostoru.

Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor se podle potřeby zapíná a vypíná. Teplý vzduch uniká nad dvířky pečicí trouby.

Aby se varný prostor po použití rychleji ochladil, chladicí ventilátor ještě nějaký čas dobíhá.

Pozor!

Ventilační štěrbinu nezakrývejte. Jinak by se pečicí trouba přehřála.

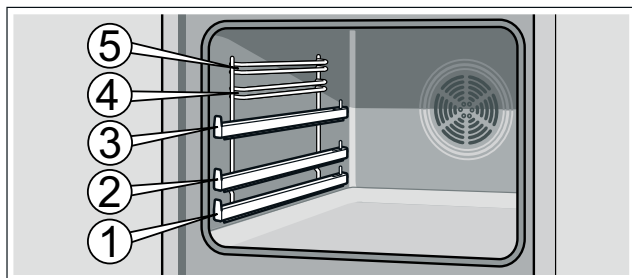
Vaše příslušenství

Příslušenství dodané s pečicí troubou je vhodné pro hodně pokrmů. Dejte pozor na to, aby bylo příslušenství vždy do varného prostoru správně zasunuto.

Aby se některé pokrmy povedly ještě lépe nebo aby bylo zacházení s Vaší pečicí troubou ještě pohodlnější, je Vám k dispozici velký výběr zvláštního příslušenství.

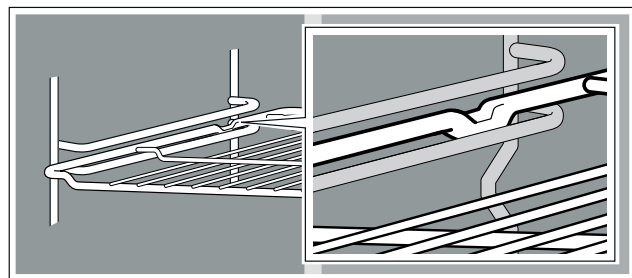
Zasunutí příslušenství

Příslušenství lze do trouby zasunout v 5 různých úrovních. Příslušenství zasouvajte vždy až nadoraz, aby se nedotýkalo prosklených dvířek.



Příslušenství můžete vysunout zhruba do poloviny, aniž by se převrhlo. Pokrmy se tak dají snadněji vyjmout.

Při zasouvání do varného prostoru dejte pozor na to, aby byl zářez na příslušenství vzadu. Jen tak zapadne.



Vysouvací kolejničky na úrovních 1, 2 a 3 umožňují vysunout příslušenství ještě dále.

V závislosti na vybavení spotřebiče se vysouvací kolejničky zamknou na místě, když je zcela vytáhnete. Uložení příslušenství na kolejničky tak pro vás bude jednodušší. Abyste kolejničky opět uvolnili zatlačte kolejničky zpátky do pečicího prostoru pomocí lehkého tlaku.

Upozornění: Pokud je příslušenství horké, může se deformovat. Jakmile opět vychladne, deformace zase ustoupí. Fungování příslušenstvím tím není nijak narušeno.

Pečicí plech držte pevně oběma rukama na každé straně a paralelně jej zasuněte do závěsného roštu. Při zasouvání pečicího plechu se vyhněte pohybům doprava nebo doleva. Jinak nebude snadné pečicí plech zasunout. Smaltované povrchy by se mohly poškodit.

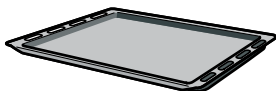
Zvláštní příslušenství si můžete objednat v zákaznickém servisu, ve specializované prodejně nebo na internetu. Uveďte prosím číslo HEZ.



Rošt

Pro nádoby, koláčové formy, pečení, grilované pokrmy a mražené pokrmy.

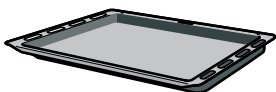
Rošt zasuněte otevřenou stranou ke dvířkům trouby a skosenou stranou ↘ směrem dolů.



Smaltovaný pečicí plech

Na koláče a cukroví.

Pečicí plech zasuněte do trouby tak, aby jeho zkosená část směřovala ke dvířkům.



Univerzální plech

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

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

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství si můžete zakoupit u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně. Rozsáhlou nabídku příslušenství k vaší pečicí troubě naleznete v našich prospektech nebo na internetu. Dostupnost příslušenství a možnost jeho objednání online se může v jednotlivých zemích lišit. Podívejte se prosím do prodejních podkladů.

Ne každé zvláštní příslušenství se hodí ke všem spotřebičům. Při koupi prosím uveďte vždy přesné označení (E-Nr.) vašeho spotřebiče.

Zvláštní příslušenství	Číslo HEZ	Použití
Plech na pizzu	HEZ317000	Ideální na pizzu, mražené pokrmy nebo velké kulaté koláče. Plech na pizzu můžete použít místo univerzálního plechu. Postavte plech na rošt a řiďte se údaji v tabulkách.
Vkládací rošt	HEZ324000	Na pečení. Rošt položte vždy do univerzálního plechu. Plech zachytí odkapávající tuk a šťávu z masa.
Grilovací plech	HEZ325000	Na grilování místo roštu nebo jako ochrana před postříkáním, aby se pečicí trouba příliš neznečistila. Grilovací plech používejte pouze v univerzálním plechu. Grilování na grilovacím plechu: Používejte pouze na úrovních 1, 2 a 3. Grilovací plech jako ochrana před postříkáním: Univerzální plech s grilovacím plechem zasuňte pod rošt.
Pečicí kámen	HEZ327000	Pečicí kámen je ideální na přípravu domácího chleba, housek a pizzy, které se mají upéct do křupava. Pečicí kámen musíte vždy nejprve předehřát na doporučenou teplotu.
Smaltovaný pečicí plech	HEZ331003	Na koláče a cukroví. Pečicí plech zasuňte do trouby tak, aby jeho zkosená část směřovala ke dvířkům.

Zvláštní příslušenství	Číslo HEZ	Použití
Smaltovaný pečicí plech s nepřilnavou vrstvou	HEZ331011	Koláče a cukroví se z pečicího plechu snáze uvolní. Pečicí plech zasuňte do trouby tak, aby jeho zkosená část směřovala ke dvířkům.
Univerzální plech	HEZ332003	Na šťavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmy a velké pečeně. Můžete jej rovněž použít, jako zachytnou nádobu pro tuk. Univerzální plech zasuňte do trouby tak, aby jeho zkosená část směřovala ke dvířkům.
Univerzální plech s nepřilnavou vrstvou	HEZ332011	Šťavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmy a velké pečeně se z univerzálního plechu snáze uvolní. Univerzální plech zasuňte do trouby tak, aby jeho zkosená část směřovala ke dvířkům.
Poklice na profesionální pánev	HEZ333001	Poklice promění profesionální pánev v profesionální pekáč.
Profesionální pánev s vkládacím roštem	HEZ333003	Ideální na přípravu velkého množství pokrmů.
Rošt	HEZ334000	Pro nádoby, koláčové formy, pečení, grilované pokrmy a mražené pokrmy.
Skleněný pekáč	HEZ915001	Skleněný pekáč je vhodný pro dušené pokrmy a nákypy. Zvláště vhodný je pro automatické programy nebo automatické pečení.

Produkty zákaznického servisu

Pro své domácí spotřebiče si u zákaznického servisu, ve specializovaných prodejnách nebo (v některých zemích) online v e-shopu můžete dokoupit vhodné čisticí prostředky a další příslušenství. Při nákupu vždy uveďte číslo požadovaného zboží.

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

Před prvním použitím

Zde se dozvíte, co musíte udělat, než začnete poprvé vařit s Vaší novou pečicí troubou. Nejdříve si prostudujte kapitolu Bezpečnostní pokyny.

Nastavení času

Poté, co byl nový spotřebič připojen, se na displeji zobrazí symbol  a tři nuly. Nastavte aktuální čas.

1. Stiskněte tlačítko .
V ukazateli se zobrazí čas 12:00 a bliká symbol .

2. Pomocí tlačítek + nebo - nastavte hodiny.

Za několik sekund se nastavený čas převeze.

Rozehřátí pečicí trouby

Abyste odstranili vůni novoty, rozehřejte prázdnou, zavřenou pečicí troubu. Ideální je hodina při horním/spodním ohřevu  při 240 °C. Přitom dejte pozor, aby v pečicí troubě nezůstaly zbytky obalu.

1. Voličem funkcí nastavte Horní/spodní druh ohřevu .
2. Voličem teploty nastavte 240°C.

Asi za hodinu pečicí troubu vypněte. Volič funkcí a volič teploty otočte do nulové polohy.

Čištění příslušenství

Před prvním použitím příslušenství pečlivě vyčistěte pomocí mycího roztoku a měkké utěrky.

Nastavení varné desky

V této kapitole se dozvíte, jak varné zóny nastavíte. V tabulce najdete varné stupně a doby tepelné úpravy pro různé pokrmy.

Nastavení

Pomocí spínačů varných zón nastavte výkon ohřevu jednotlivých varných zón.

Poloha 0 = vypnuto

Poloha 1 = nejnižší výkon

Poloha 9 = nejvyšší výkon.

Při zapnuté varné zóně svítí kontrolka.

Velká dvouokruhová varná zóna a zóna pečení

U těchto varných zón můžete měnit velikost.

Zapnutí velké plochy

Spínač varných zón otočte až na pozici 9 - tam ucítíte mírný odpor - a poté dál až na symbol

☉ = velká dvouokruhová varná zóna nebo

☼ = zóna pečení

Následně hned otočte zpět na požadovaný varný stupeň.

Přepnutí na malou plochu

Spínač varných zón otočte na 0 a proveďte nové nastavení.

Na malé dvouokruhové varné zóně můžete dobře ohřívat zejména menší množství.

Pozor!

Nikdy nepřetáčejte spínač na 0 přes symbol ☉ nebo ☼.

Tabulka vaření

V následující tabulce najdete několik příkladů.

Doby tepelné úpravy a varné stupně jsou závislé na druhu, hmotnosti a kvalitě pokrmů. Proto jsou možné odchylky.

Při ohřívání husté pokrmů pravidelně míchejte.

Pro uvedení do varu používejte varný stupeň 9.

	Stupeň vaření	Doba tepelné úpravy v minutách
Rozpouštění		
čokoláda, poleva, želatina	1	-
máslo	1-2	-
Ohřívání a udržování teploty		
pokrm z jednoho hrnce (např. čočka)	1-2	-
mléko**	1-2	-
Pomalé vaření, vaření na mírném ohni		
knedlíky	4*	20-30 min.
ryby	3*	10-15 min.
bílé omáčky, např. bešamelová omáčka	1	3-6 min.
Vaření, vaření v páře, dušení		
rýže (s dvojitým množstvím vody)	3	15-30 min.
loupané brambory	3-4	25-30 min.
brambory ve slané vodě	3-4	15-25 min.
těstoviny, nudle	5*	6-10 min.
pokrm z jednoho hrnce, polévky	3-4	15-60 min.
zelenina	3-4	10-20 min.
zelenina, mražená	3-4	10-20 min.
vaření v tlakovém hrnci	3-4	-
Dušení		
rolády	3-4	50-60 min.
dušená pečeně	3-4	60-100 min.
guláš	3-4	50-60 min.

* vaření bez pokličky

** bez pokličky

	Stupeň vaření	Doba tepelné úpravy v minutách
Smažení**		
řízek, přírodní nebo obalovaný	6-7	6-10 min.
řízek, mražený	6-7	8-12 min.
kotleta, přírodní nebo obalovaná	6-7	8-12 min.
steak (3 cm silný)	7-8	8-12 min.
ryba a rybí filé, přírodní	4-5	8-20 min.
ryba a rybí filé, obalované	4-5	8-20 min.
ryba a rybí filé, obalované a mražené, např. rybí prsty	6-7	8-12 min.
pokrmý na pánvi (minutky), mražené	6-7	6-10 min.
palačinky	5-6	postupně

* vaření bez pokličky

** bez pokličky

Nastavení pečicí trouby

Existuje několik různých způsobů, jak můžete troubu nastavit. V této kapitole se dočtete, jak můžete zvolit požadovaný typ ohřevu a teplotu a jak nastavit gril. Můžete nastavit dobu vaření a čas, kdy má být vaření dokončeno.

Druh ohřevu a teplota

Příklad na obrázku: 190 °C, Horní/spodní ohřev .

1. Voličem funkcí nastavte požadovaný druh ohřevu.



2. Voličem teploty můžete nastavit teplotu nebo grilovací stupeň.



Pečicí trouba se rozehřívá.

Vypnutí pečicí trouby

Otočte volič funkce do nulové polohy.

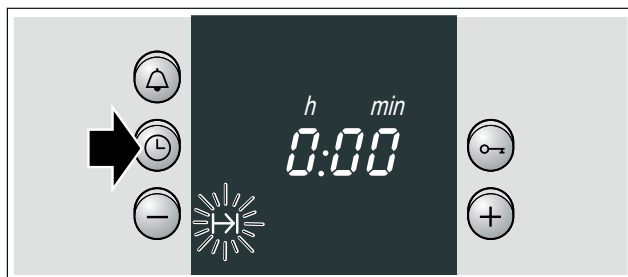
Typ ohřevu a teplotu, případně nastavení grilu můžete kdykoliv změnit pomocí příslušného voliče.

Automatické vypnutí pečicí trouby

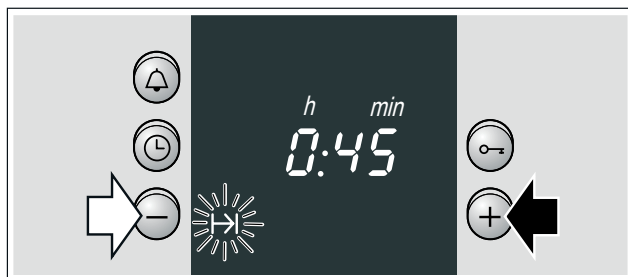
Nyní zadejte dobu tepelné úpravy pro váš pokrm.

Příklad na obrázku: Nastavení pro horní/spodní ohřev □, 190 °C, doba tepelné úpravy 45 minut.

1. Voličem funkcí nastavte požadovaný druh ohřevu.
2. Nastavte teplotu nebo nastavení grilu pomocí voliče teploty.
3. Stiskněte tlačítko hodiny ⌚. Bliká symbol doby tepelné úpravy I→I.



4. Pomocí tlačítek + nebo - nastavte dobu vaření.
Tlačítko + navrhovaná hodnota = 30 minut
Tlačítko - navrhovaná hodnota = 10 minut



**Doba tepelné úpravy
uplynula**

Zazní signál. Pečicí trouba se vypne. Dvakrát stiskněte tlačítko ⌚ a vypněte volič funkcí.

Změna nastavení

Stiskněte tlačítko hodiny ⌚. Pomocí tlačítka + nebo tlačítka – změňte dobu tepelné úpravy.

Zrušení nastavení

Stiskněte tlačítko hodiny ⌚. Tlačítko – stiskněte tolikrát, dokud se ukazatel nevynuluje. Vypněte volič funkcí.

Nastavení doby tepelné úpravy, pokud je zobrazení času vypnuto

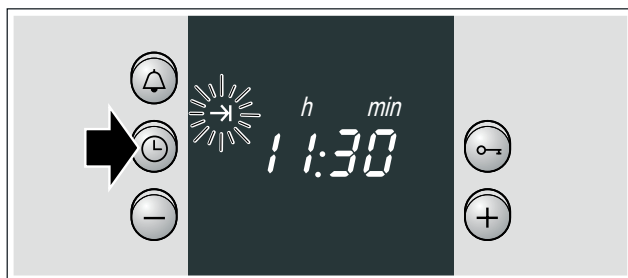
Dvakrát stiskněte tlačítko hodiny ⌚ a podle pokynů v bodě 4 nastavte čas.

Automatické zapnutí a vypnutí pečicí trouby

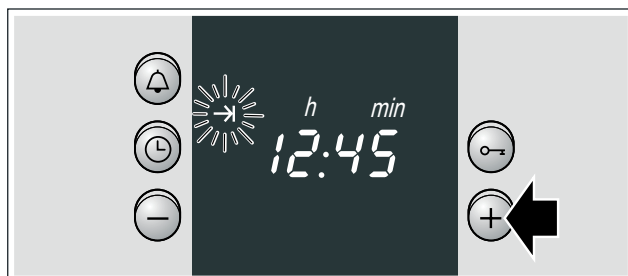
Dbejte prosím na to, aby snadno kazící se potraviny nezůstávaly v pečicí troubě příliš dlouho.

Příklad na obrázku: Nastavení pro horní/spodní ohřev  190 °C. Je 10:45 hod. Pokrm potrvá 45 minut a má být hotov ve 12:45 hod.

1. Voličem funkcí nastavte požadovaný druh ohřevu.
2. Nastavte teplotu nebo nastavení grilu pomocí voliče teploty.
3. Stiskněte tlačítko hodiny ⌚.
4. Pomocí tlačítek + nebo - nastavte dobu vaření.
5. Tlačítko hodiny ⌚ stiskněte tolikrát, dokud nebude blikat symbol konec →|. V ukazateli vidíte, kdy bude jídlo hotové.



6. Pomocí tlačítka + posuňte dobu ukončení na později. Za několik sekund se nastavení uloží. V ukazateli je zobrazena doba ukončení tepelné úpravy, dokud se pečicí trouba nespustí.



Doba tepelné úpravy uplynula

Zazní signál. Pečicí trouba se vypne. Dvakrát stiskněte tlačítko  a vypnete volič funkcí.

Upozornění: Dokud symbol bliká, můžete provádět změny. Pokud svítí symbol, je nastavení uloženo.

Rychloohřev

Pomocí rychloohřevu dosáhne Vaše pečicí trouba nastavenou teplotu obzvláště rychle.

Rychloohřev používejte, pokud je zvolena teplota nad 100 °C.

Abyste dosáhli rovnoměrného výsledku vaření, vložte pokrm do pečicího prostoru, až když je rychloohřev dokončen.

1. Volič funkcí nastavte na .

2. Pomocí voliče teploty nastavte požadovanou teplotu.

Na displeji se rozsvítí symbol . Pečicí trouba začne hřát.

Proces rychloohřevu byl dokončen

Symbol  na displeji zhasne. Vložte váš pokrm do pečicí trouby a nastavte požadovaný druh ohřevu.

Nastavení času

Po prvním připojení nebo výpadku proudu v ukazateli bliká symbol  a tři nuly. Nastavte aktuální čas. Volič funkcí musí být vypnutý.

Nastavení

1. Stiskněte tlačítko hodiny .
V ukazateli se zobrazí 12.00 hod a bliká symbol .
2. Pomocí tlačítek + nebo - nastavte hodiny. Za několik sekund se čas uloží. Symbol  zhasne.

Změna např. letního času na zimní

Dvakrát stiskněte tlačítko hodiny  a pomocí tlačítka + nebo tlačítka – změňte čas.

Nastavení časovače

Časovač můžete používat jako kuchyňskou minutku. Běží nezávisle na pečicí troubě. Časovač má vlastní akustický signál. Díky tomu poznáte, zda vypršela doba časovače nebo doba vaření. Budík můžete nastavit, i když je dětská pojistka aktivní.

Nastavení

1. Stiskněte tlačítko časovače .
Bliká symbol .
2. Pomocí tlačítek + nebo - nastavte dobu časovače.
Tlačítko + navrhovaná hodnota = 10 minut
Tlačítko – navrhovaná hodnota = 5 minut

Za několik sekund se spustí časovač. V ukazateli svítí symbol . Nastavený čas viditelně ubíhá.

Po uplynutí nastaveného času

Zazní signál. Stiskněte tlačítko časovače . Ukazatel časovače zhasne.

Změna času na časovači

Stiskněte tlačítko časovače . Pomocí tlačítka + nebo tlačítka – změníte čas.

Zrušení nastavení

Stiskněte tlačítko časovače . Tlačítko – stiskněte tolikrát, dokud se ukazatel nevynuluje.

Čas nastavený na časovači a doba tepelné úpravy současně ubíhají

Svíí symboly. Nastavený čas na budíku v ukazateli viditelně ubíhá.
Zjištění zbývajících doby tepelné úpravy I→I, doby ukončení →I nebo aktuálního času : Stiskněte tlačítko hodiny  tolikrát, dokud se nezobrazí příslušný symbol.
Vyvolaná hodnota se na několik sekund zobrazí v ukazateli.

Dětská pojistka

Pečicí trouba

Pečicí trouba je vybavena dětskou pojistkou, aby ji děti nemohly nedopatřením zapnout.

Zapnutí a vypnutí dětské pojistky

Volič funkcí musí být vypnutý.

Zapnutí: Tlačítko klíč  stiskněte tolikrát, dokud se v ukazateli nezobrazí symbol . To trvá cca 4 sekundy.

Vypnutí: Tlačítko klíč  stiskněte tolikrát, dokud symbol  nezhasne.

Upozornění

- Časovač a čas můžete nastavit kdykoliv.
- Po výpadku proudu je nastavená dětská pojistka deaktivována.

Péče a čištění

Při pečlivé údržbě a důkladném čištění zůstane Váš spotřebič dlouho pěkný a funkční. Zde vám vysvětlíme, jak byste měli o váš spotřebič správně pečovat a jak ho čistit.

Upozornění

- Nepatrné barevné rozdíly na čelní straně pečicí trouby vznikají na základě různých materiálů, jako je sklo, plast nebo kov.
- Stíny na prosklených dvířkách, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení pečicí trouby.
- Smalt se vypaluje při velmi vysokých teplotách. Tím mohou vzniknout nepatrné barevné rozdíly. To je normální a nemá to žádný vliv na funkci. Hrany tenkých plechů se nedají úplně smaltovat. Proto mohou být drsné. Antikorozní ochrana tím však není narušena.

Čisticí prostředky

Aby se v důsledku použití nevhodných čisticích prostředků nepoškodily různé povrchy, dbejte následujících pokynů.

Při čištění varné desky

- nezředěné mycí prostředky nebo mycí prostředky pro myčky nádobí,
- drhnoucí houby,
- agresivní čisticí prostředky jako je např. čistič na pečicí trouby nebo odstraňovač skvrn,
- nepoužívejte žádné vysokotlaké nebo parní čističe.
- Jednotlivé díly nemyjte v myčce nádobí.

Při čištění pečicí trouby

- žádné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky,
- čisticí prostředky s vysokým podílem alkoholu,

- drhnoucí houby,
- nepoužívejte žádné vysokotlaké nebo parní čističe.
- Jednotlivé díly nemýjte v myčce nádobí.

Nové houby před prvním použitím řádně vyperte.

Oblast	Čistící prostředky
Čelo spotřebiče	Horký mycí roztok: Očistěte mycím hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte prostředek k čištění skla ani škrabku na sklo.
Nerezové plochy	Horký mycí roztok: Očistěte mycím hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Vápenné, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku okamžitě odstraňte. Jinak by pod nimi mohl povrch korodovat. V zákaznickém servisu nebo specializované prodejně jsou k dostání speciální čistící prostředky určené na horké nerezové povrchy. Naneste tenkou vrstvu čistícího prostředku měkkou utěrkou.
Varná deska	Péče: Ochranný a pečující prostředek pro sklokeramiku Čištění: Čistící prostředky, které jsou vhodné pro sklokeramiku. Dodržujte pokyny k čištění, které jsou uvedeny na obalu. ⚠ Škrabka na sklo pro silné nečistoty: Škrabku na sklo odjistěte a čistěte jen čepelí. Pozor, čepel je velmi ostrá. Nebezpečí poranění. Po vyčištění škrabku znovu zajistěte. Poškozené čepele okamžitě vyměňte.
Rám varné desky	Teplý mycí roztok: K čištění nikdy nepoužívejte škrabku na sklo, citron nebo ocet.
Sklo dvířek	Čistič na sklo: Očistěte měkkým hadříkem. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Varný prostor	Horký mycí roztok nebo ocet: Očistěte mycím hadříkem.
Závěsné rošty	Horký mycí roztok: Odmočte a vyčistěte mycím hadříkem nebo kartáčem.
Teploměr na maso (podle modelu)	Horký mycí roztok: Očistěte mycím hadříkem nebo kartáčem. Nemýjte v myčce nádobí.

Oblast	Čisticí prostředky
Skleněný kryt osvětlení pečicí trouby	Horký mycí roztok: Očistěte mycím hadříkem.
Těsnění Neodstraňujte!	Horký mycí roztok: Očistěte mycím hadříkem. Nedrhňte.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Odmočte a vyčistěte mycím hadříkem nebo kartáčem.
Zásuvka v podstavci	Horký mycí roztok: Očistěte mycím hadříkem.

Čištění samočisticích ploch varného prostoru

Zadní stěna ve varném prostoru je vybavena vrstvou vysoce porézní keramiky. Stříkance z pečení jsou během provozu pečicí trouby touto vrstvou nasáány a odstraněny. Čím vyšší je teplota a čím déle je pečicí trouba v provozu, tím lepší je výsledek čištění.

Je-li znečištění ještě viditelné i po několikátém použití, postupujte následovně:

1. Dno varného prostoru, strop a boční stěny pečlivě vyčistěte.
2. Nastavte 3D-horký vzduch .
3. Prázdnou, zavřenou pečicí troubu rozehřejte na cca 2 hodiny na maximální teplotu.

Keramický povlak se regeneruje. Hnědé nebo bílé zbytky odstraňte vodou a měkkou houbou, až když varný prostor dostatečně vychladne.

Mírná zabarvení vrstvy nemají na samočištění žádný vliv.

Pozor!

- Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. Tak byste vysoce porézní vrstvu poškrábali, resp. zničili.
- Na keramickou vrstvu nikdy neaplikujte čistič na pečicí trouby. Pokud čistič na pečicí trouby nedopatřením pronikne na keramickou vrstvu, okamžitě jej odstraňte houbou a dostatečným množstvím vody.

Vyčistěte dno varného prostoru, strop a boční stěny

Používejte hadřík a horký mycí roztok nebo octovou vodu.

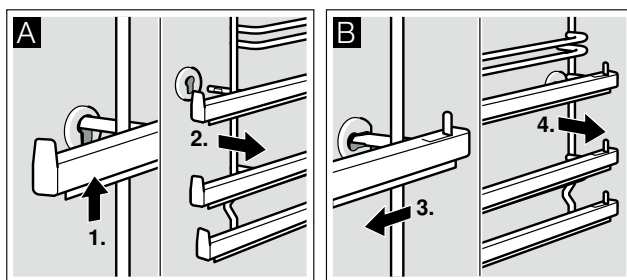
U silného znečištění použijte nerezovou drátěnku nebo čistič na pečicí trouby. Použijte je jen ve vychladlé pečicí troubě. Samočistící plochy nikdy nečistěte drátěnkou nebo čističem na pečicí trouby.

Vyjmutí a nasazení kolejniček

Z důvodu čištění je možné kolejničky vyjmout. Pečicí trouba musí nejdříve vychladnout.

Vyjmutí kolejniček

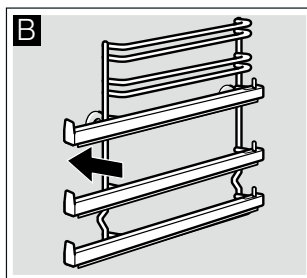
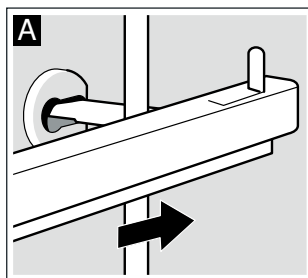
1. Zdvihněte přední část kolejničky
2. a vyhákněte ji (obrázek A).
3. Potom celou kolejničku vysuňte dopředu
4. a vyjměte ji (obrázek B).



Kolejničky vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na silně ulpívající nečistoty použijte kartáč.

Nasazení kolejniček

1. Kolejničky nejprve zasuňte do zadního otvoru, mírně zatlačte dozadu (obrázek A)
2. a potom je zavěste do předního otvoru (obrázek B).

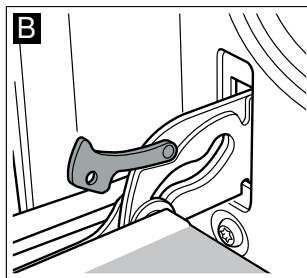
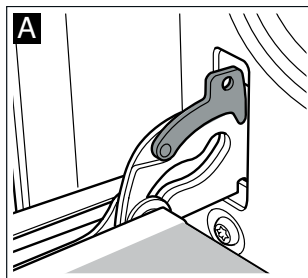


Kolejničky patří jen doleva nebo doprava. Dejte pozor na to, aby byla výška 1 a 2 dole a výška 3,4 a 5 nahoře, jako na obrázku B. Výsuvné kolejnice musí být možné vysunout dopředu.

Vyvěšení a zavěšení dvířek pečicí trouby

Pro čištění a pro vyndání tabulky dvířek můžete dvířka trouby vyvěsit.

Závěsy dvířek trouby mají na každé straně blokovací páčku. Pokud jsou blokovací páčky zavřené (obrázek A), jsou dvířka trouby zajištěná. Nelze je vyvěsit. Pokud je blokovací páčka vyklopená, aby bylo možné dvířka trouby vyvěsit (obrázek B), jsou závěsy jištěny. Nemohou zapadnout.

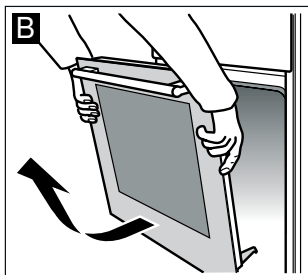
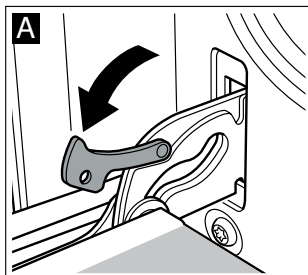


⚠ Nebezpečí poranění!

Pokud nejsou závěsy jištěny, zaskočí velkou silou. Dávejte pozor na to, aby blokovací páčky byly vždy zcela zavřeny, resp. při vysazení dvířek trouby zcela otevřeny.

Vyvěšení dvířek

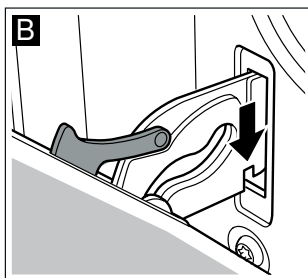
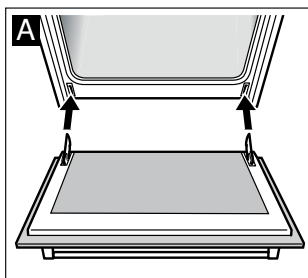
1. Dvířka pečicí trouby zcela otevřete.
2. Vyklopte obě blokovací páčky vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Zavřete dvířka trouby až nadoraz. Dvířka uchopte oběma rukama vlevo a vpravo. Ještě trochu zavřete a vytáhněte (obrázek B).



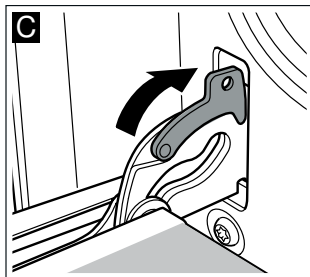
Zavěšení dvířek

Dvířka pečicí trouby znovu zavěste ale v opačném pořadí.

1. Při zavěšování dvířek trouby dávejte pozor na to, aby byly oba závěsy zavedeny rovně do otvoru (obrázek A).
2. Zářez na závěsu musí zaskočit na obou stranách (obrázek B).



3. Opět zaklopte obě blokovací páčky (obrázek C). Dvířka pečicí trouby zavřete.



⚠ Nebezpečí poranění!

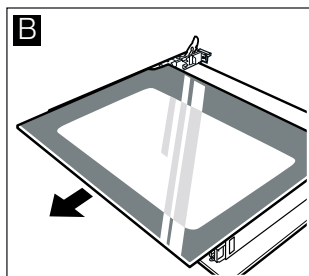
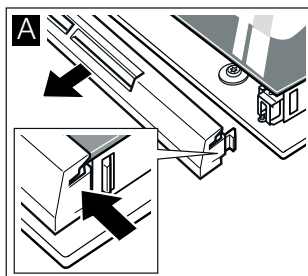
Pokud dvířka trouby nedopatřením vypadnou nebo závěs zaskočí, nesahejte do závěsu. Zavolejte servisní službu.

Demontáž a montáž skleněných tabulí

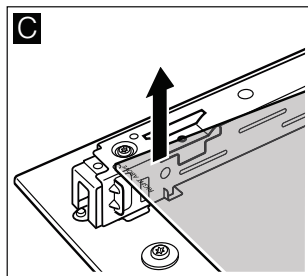
Demontáž

Pro lepší čištění můžete skleněné tabule na dvířkách trouby vyjmout.

1. Vysadíte dvířka pečicí trouby a položte je na utěrku madlem směrem dolů.
2. Odšroubujete kryt v horní části dvířek pečicí trouby. K tomuto účelu povolte šrouby na levé a pravé straně (obrázek A).
3. Nadzvedněte a sejměte vrchní tabuli (obrázek B).



4. Zdvihněte skleněnou tabuli a sejměte z ní podpěry (obrázek C).



Očistěte tabule čističem na sklo a měkkou utěrkou.

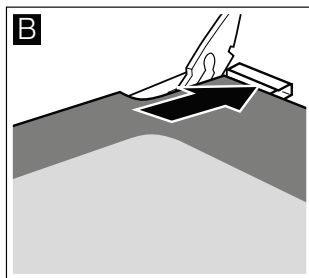
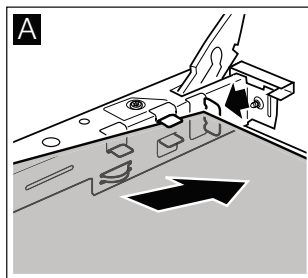
⚠ Nebezpečí poranění!

Poškrábané sklo a dvířka spotřebiče mohou prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo, ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.

Montáž

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

1. Tabuli zasuňte šikmo dozadu (obrázek A).
2. Nasadte vrchní tabuli šikmo dozadu do obou držáků. Hladká plocha se musí nacházet na vnější straně dvířek. (obrázek B).



3. Nasadte kryt na místo a přišroubujte ho.
4. Zavěste dvířka pečící trouby.

Troubu používejte teprve poté, pokud budou skleněné tabule řádně namontovány.

Co dělat v případě závady?

Závada, která se vyskytne, je často způsobena nějakou maličkostí. Než zavoláte servis, zkuste prosím za pomoci tabulky závadu sami odstranit. Možná, můžete problém vyřešit sami.

Tabulka závad

Pokud se pokrm nepodaří správně, podívejte se prosím do kapitoly Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu. Najdete tam mnoho tipů a pokynů, které se týkají vaření.

⚠ Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Jen námi zaškolený technik zákaznického servisu smí provádět opravy.

Závada	Možná příčina	Náprava/pokyny
Pečicí trouba nefunguje.	Je vadná pojistka.	Podívejte se do pojistkové skříně, je-li pojistka v pořádku.
	Výpadek proudu.	Zkontrolujte, zda svítí kuchyňské světlo nebo fungují ostatní spotřebiče.
Bliká ukazatel času.	Výpadek proudu.	Znovu nastavte aktuální čas.
Pečicí trouba nehřeje.	Na kontaktech je prach.	Otočte ovládacími knoflíky několikrát tam a zpátky.

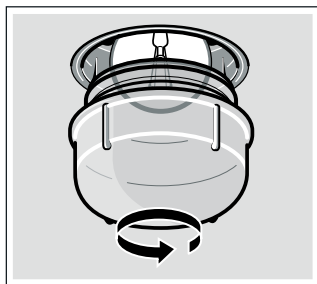
Výměna žárovky na stropě pečicí trouby

Pokud by se osvětlení trouby rozbilo, musí se vyměnit. Náhradní tepelně odolné žárovky, 40 wattů, dostanete k zakoupení v zákaznickém servisu nebo ve specializované prodejně. Používejte jen žárovky uvedeného typu.

⚠ Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

Vypněte pojistku v pojistkové skříni.

1. Do studené trouby položte utěrku, aby se zamezilo škodám.
2. Skleněný kryt vyšroubujte otáčením doleva.



3. Žárovku vyměňte za novou stejného typu.
4. Znovu našroubujte skleněný kryt.
5. Vyndejte utěrku a zapněte pojistku.

Skleněný kryt

Poškozený skleněný kryt se musí vyměnit. Vhodný skleněný kryt dostanete k zakoupení v zákaznickém servisu. Uveďte prosím číslo E a číslo FD.

Zákaznický servis

V případě opravy Vašeho spotřebiče, je zde pro Vás náš zákaznický servis. Najdeme vhodné řešení, a zabráníme zbytečným výjezdům technika.

Číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.)

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

E-Nr.	FD-Nr.
Zákaznický servis ☎	

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

Kontaktní údaje na nejbližší servisní středisko naleznete na konci návodu.

Věšte zkušenostem výrobce. Zaručujeme vám, že oprava vašeho domácího spotřebiče bude provedena zkušenými technikami, kteří budou používat výhradně originální náhradní díly.

Tipy pro úsporu energie a ochranu životního prostředí

Tu dostanete rady, jak můžete při pečení v pečicí troubě a při vaření na varné desce ušetřit energii a jak váš spotřebič správně zlikvidujete.

Úspora energie v pečicí troubě

- Předehřívejte troubu jen tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované pečicí formy. Přijímají teplo zvláště dobře.
- Dvířka pečicí trouby otvírejte během provozu co nejméně.
- Více koláčů pečte nejlépe hned po sobě. Trouba je ještě teplá. Tím se zkrátí doba pečení druhého koláče. Můžete také zasunout 2 truhlíkové formy vedle sebe.
- V případě delšího pečení můžete troubu 10 minut před koncem doby pečení vypnout a využít zbytkové teplo pro dokončení pečení.

Úspora energie na varné desce

- Používejte hrnce a pánve s tlustým, rovným dnem. Nerovná dna zvyšují spotřebu energie.
- Průměr dna hrnce nebo pánve se musí shodovat s velikostí varné zóny. Zejména příliš malé varné nádoby vedou na varné zóně ke ztrátám energie. Všimněte si: Výrobce nádobí většinou udává horní průměr varné nádoby. Většinou je větší než průměr dna varné nádoby.
- Pro menší množství používejte i menší varnou nádobu. Větší, ale jen do poloviny naplněný hrnec spotřebuje více energie.

- Varné nádoby vždy přikryjte vhodnou pokličkou. Při vaření bez pokličky spotřebujete čtyřikrát více energie.
- Vařte s menším množstvím vody. To šetří energii. U zeleniny zůstanou zachovány vitamíny a minerální látky.
- Včas přepněte zpět na nižší varný stupeň.
- Využijte zbytkové teplo. Při delších dobách tepelné úpravy vypněte varnou desku 5-10 minut před ukončením vaření.

Ekologická likvidace



Obal zlikvidujte ekologickým způsobem.

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

Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu

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

Upozornění

- Hodnoty uvedené v tabulkách platí vždy pro vložení potravin do studené a prázdné pečicí trouby. Pečicí troubu předehřejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v tabulce. Příslušenství vyložte pečicím papírem až po předehřátí.
- Časové údaje uvedené v tabulkách jsou pouze orientační. Doba tepelné úpravy závisí na kvalitě použitých potravin.
- Používejte příslušenství, které Vám bylo dodáno spolu s pečicí troubou. Další příslušenství si můžete zakoupit ve specializované prodejně nebo v zákaznickém servisu. Před použitím odstraňte z pečicího prostoru veškeré příslušenství, které nepotřebujete.
- Používejte vždy chňapku, pokud vyndáváte horké příslušenství nebo nádobí z prostoru pečicí trouby.

Koláče a pečivo

Pečení na jedné úrovni

S Horním/Spodním ohřevem  se pečení koláče povede nejlépe.

Pokud pečete s 3D-horkým vzduchem  používejte pro zasunutí příslušenství následující úrovně:

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

Pečení na více úrovních

Použijte funkci 3D-horký vzduch .

Úroveň použitá při pečení na 2 úrovních:

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

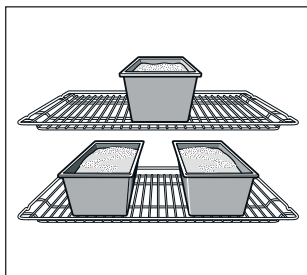
Úroveň použití při pečení na 3 úrovních:

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

Plech, které do trouby zasunete současně, nemusí být nutně i současně hotové.

V tabulkách najdete mnoho návrhů pro vaše pokrmy.

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



Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

Při použití světlých tenkostěnných kovových forem nebo skleněných forem se doba pečení prodlužuje a koláč nezhnědne tak rovnoměrně.

Pokud chcete použít silikonové formy, řiďte se podle pokynů a receptů výrobce. Silikonové formy jsou často menší než normální formy. Množství těsta a přísad může být odlišné.

Tabulky

V tabulkách najdete optimální druh ohřevu pro různé koláče a pečivo. Teplota a doba pečení závisí na množství a vlastnostech těsta. Z tohoto důvodu jsou v tabulkách uvedena různá rozmezí. Nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota podmiňuje stejnoměrnější hnědnutí. Pokud je to nutné, přistě nastavte vyšší teplotu.

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

Přídavné informace najdete v kapitole Tipy k pečení v návaznosti na tabulky.

Koláče ve formě	Forma	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Třen koláč, jednoduchý	věncovitá truhlíková forma	2		160-180	40-50
	3 truhlíkové formy	3+1		140-160	60-80
Třený koláč, jemný	věncovitá truhlíková forma	2		150-170	60-70
Dortový korpus, tžené těsto	forma na korpus	2		150-170	20-30
Ovocný koláč jemný, tžené těsto	otvírací/kulatá forma	2		160-180	50-60
Piškotový korpus	dortová forma	2		160-180	30-40
Korpus z lineckého těsta s krustou	dortová forma	1		170-190	25-35
Ovocný nebo tvarohový dort, korpus z křehkého těsta*	dortová forma	1		170-190	70-90
Švýcarský ovocný koláč	plech na pizzu	1		220-240	35-45
Pikantní koláče (např. Quiche/cibulový koláč)*	dortová forma	1		180-200	50-60
Pizza, tenký korpus a málo oblohy (přehřejte)	plech na pizzu	1		250-270	10-15

* Koláč nechte po dokončení cca 20 minut vychladnout ve vypnuté, uzavřené pečicí troubě.

Koláče na plechu	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Třené nebo kynuté těsto se suchou oblohou	pečicí plech	2		170-190	20-30
	univerzální pánév + pečicí plech	3+1		150-170	35-45
Třené nebo kynuté těsto se šťavnatou oblohou, ovoce	univerzální pánév	3		160-180	40-50
	univerzální pánév + pečicí plech	3+1		150-170	50-60
Švýcarský ovocný koláč	univerzální pánév	2		210-230	40-50
Piškotová roláda (předehřejte)	pečicí plech	2		190-210	15-20
Kynutá vánočka z 500 g mouky	pečicí plech	2		160-180	30-40
Štola z 500 g mouky	pečicí plech	3		160-180	60-70
Štola z 1 kg mouky	pečicí plech	3		150-170	90-100
Závin, sladký	univerzální pánév	2		180-200	55-65
Börek	univerzální pánév	2		180-200	40-50
Pizza	pečicí plech	2		220-240	15-25
	univerzální pánév + pečicí plech	3+1		180-200	35-45

Drobné pečivo	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Cukroví	pečicí plech	3		140-160	15-25
	univerzální pánév + pečicí plech	3+1		130-150	25-35
	2 pečicí plechy + univerzální pánév	5+3+1		130-150	30-40
Stříkané pečivo (předehřejte)	pečicí plech	3		140-150	30-40
	pečicí plech	3		140-150	30-40
	univerzální pánév + pečicí plech	3+1		140-150	30-45
	2 pečicí plechy + univerzální pánév	5+3+1		130-140	35-50
Makronky	pečicí plech	2		110-130	30-40
	univerzální pánév + pečicí plech	3+1		100-120	35-45
	2 pečicí plechy + univerzální pánév	5+3+1		100-120	40-50
Bezé	pečicí plech	3		80-100	130-150
Pečivo z odpalovaného těsta	pečicí plech	2		200-220	30-40
Pečivo z listového těsta	pečicí plech	3		180-200	20-30
	univerzální pánév + pečicí plech	3+1		180-200	25-35
	2 pečicí plechy + univerzální pánév	5+3+1		160-180	35-45
Pečivo z kynutého těsta	pečicí plech	2		180-200	20-30
	univerzální pánév + pečicí plech	3+1		170-190	25-35

Chléb a housky

Pokud není uvedeno jinak, pečicí troubu při pečení chleba předehřejte. Nikdy nelijte vodu do horké trouby. Při pečení na 2 úrovních zasuňte vždy univerzální pánev na pečicí plech.

Chléb a housky	Príslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Kynutý chléb z 1,2 kg mouky	univerzální pánev	2		270 200	8 35-45
Kváskový chléb z 1,2 kg mouky	univerzální pánev	2		270 200	8 40-50
Housky (nepředehřívajte)	pečicí plech	3		210-230	20-30
Housky z kynutého těsta, sladké	pečicí plech	3		170-190	15-20
	univerzální pánev + pečicí plech	3+1		160-180	20-30

Tipy k pečení

Chcete péct podle svého vlastního receptu.	Orientujte se podle podobných druhů pečiva v tabulkách pečení.
Jak zjistíte, zda je třený koláč již propečený?	Přibližně 10 minut před uplynutím doby pečení uvedené v receptu zapíchněte špejli do koláče v místě, kde je nejvyšší. Jestliže po vytažení špejle na dřevu neulpívá žádné těsto, je koláč hotový.
Koláč se srazil.	Příště použijte méně tekutiny nebo nastavte o 10 stupňů nižší teplotu pečení. Dodržujte dobu tření uvedenou v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Okraj otvácí dortové formy nemažte. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Koláč je nahoře příliš tmavý.	Koláč zasuňte o úroveň níže a zvolte nižší teplotu, koláč pečte o něco déle.
Koláč je příliš suchý.	Do hotového koláče udělejte párátkem několik malých otvorů. Pokapejte ovocnou šťávou nebo alkoholem. Příště zvolte teplotu o 10 stupňů vyšší a zkrátte dobu pečení.
Chléb nebo koláč (např. sýrový koláč) vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavý (mastný, se zbytky vody).	Příště používejte trochu méně tekutiny a pečte trochu déle při nižší teplotě. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte oblohu. Dodržujte dobu pečení uvedenou v receptu.

Pečivo je nerovnoměrně opečené.	Nastavte o trochu nižší teplotu; pečivo se tak rovnoměrněji upeče. Choulostivé pečivo pečte na jedné úrovni s Horním/Spodním ohřevem  . Vyčnívající pečicí papír může ovlivnit cirkulaci vzduchu. Pečicí papír vždy přizpůsobte velikosti pečicího plechu.
Ovocný koláč je zespodu příliš světlý.	Koláč příště zasuňte o úroveň níže.
Šťáva z ovoce přetéká.	Příště použijte hlubší univerzální pánev, pokud ji máte k dispozici.
Drobné pečivo z kynutého těsta se během pečení slepuje.	Pečivo kladte na plech tak, aby mezi jednotlivými kousky byly rozestupy minimálně 2 cm. Tak bude mít pečivo dostatek místa k nakynutí a zezlátne po celém svém povrchu.
Pekli jste na více úrovních. Na horním plechu je pečivo tmavší než na spodním plechu.	Při pečení na více úrovních vždy používejte 3D-horký vzduch  . Plechy, které do trouby zasunete současně, nemusí být nutně i současně hotové.
Při pečení šťavnatých koláčů se tvoří kondenzovaná voda.	Při pečení se tvoří vodní pára. Uniká nad dvířkami pečicí trouby. Vodní pára se může srážet na ovládacím panelu nebo na sousedních předních částech nábytku a okapávat jako kondenzovaná voda. Tento jev je fyzikálně podmíněn.

Maso, drůbež, ryby

Nádobí

Můžete používat jakékoliv žáruvzdorné nádoby. Na velké pečeně je vhodná také univerzální pánev. Nejvhodnější jsou skleněné nádoby. Víko by mělo být rozměrově shodné s pekáčem pekáč a dobře přiléhat.

Pokud používáte smaltované pekáče, přidejte trochu více tekutiny.

V nerezových pekáčích není maso opečené tolik dohněda a nemusí být hotové. Prodlužte dobu pečení.

Údaje v tabulkách:

Nádobí bez pokličky = otevřené

Nádobí s pokličkou = uzavřené

Nádobu postavte vždy doprostřed roštu.

Horké skleněné nádoby odstavte na suchou podložku. Kdyby byl podklad mokrá nebo studený, mohlo by sklo prasknout.

Pečení masa

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryté do výšky cca $\frac{1}{2}$ cm.

K dušenému hovězímu přidejte dostatečné množství tekutiny. Tekutina by měla dosahovat do výše cca 1 - 2 cm.

Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádoby. Pokud maso připravujete ve smaltovaném pekáči, je potřeba o trochu více tekutiny než ve skleněné nádobě.

Nerezové pekáče jsou vhodné pouze částečně. Maso se peče pomaleji a méně zhnědne. Použijte vyšší teplotu nebo delší dobu pečení.

Grilování

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

Grilujte vždy v zavřené pečicí troubě.

Ke grilování používejte pokud možno kousky stejné velikosti. Tak se opečou rovnoměrně a zůstanou hezky šťavnaté.

Kousky ke grilování otočte po uplynutí $\frac{2}{3}$ času.

Steaky solte teprve po grilování.

Kousky ke grilování pokládejte přímo na rošt. Když grilujete jediný kousek, je nejlépe ho položit do střední části roštu.

Do výšky 1 zasuňte ještě univerzální pánev. Šťáva z masa se v ní zachytí a pečicí trouba zůstane čistší.

Pečicí plech ani univerzální plech během grilování nezasouvejte do úrovně 4 nebo 5. V důsledku vysoké teploty by se mohly zdeformovat a při vyndávání by mohly poškodit pečicí prostor.

Grilovací těleso se stále znovu zapíná a vypíná. Nejedná se o závadu. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném grilovacím stupni.

Maso

Kousky masa otočte po uplynutí poloviny uvedeného času tepelné úpravy.

Když je pečeně hotová, měla by se nechat ještě 10 minut ve vypnuté, zavřené troubě. Tak se lépe rozloží šťáva z masa.

Po dokončení zabalte roastbeef do alobalu a nechte 10 minut v pečicí troubě odpočinout.

U vepřové pečeně s kůží tuto kůži křížem nařízněte a pečení položte do nádoby nejprve kůží dolů.

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Doba v minutách
Hovězí maso						
Hovězí dušená pečeně	1,0 kg	uzavřené	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Hovězí filé, medium	1,0 kg	otevřené	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Rostbíf, medium	1,0 kg	otevřené	1		210-230	50
Steaky, medium, tloušťka 3 cm		rošt	5		3	15
Telecí maso						
Telecí pečeně	1,0 kg	otevřené	2		190-210	110
	2,0 kg		2		170-190	120
Vepřové maso						
Pečeně bez kůže (např. krkovička)	1,0 kg	otevřené	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Pečeně s kůží (např. plec)	1,0 kg	otevřené	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Doba v minutách
Uzené kotlety s kostí	1,0 kg	uzavřené	2		210-230	70
Jehněčí maso						
Jehněčí kýta bez kostí, medium	1,5 kg	otevřené	1		150-170	120
Sekaná						
Sekaná pečeně	z 500 g masa	otevřené	1		170-190	70
Párky						
Párky		rošt	4		3	15

Drůbež

Hmotnostní údaje v tabulkách se vztahují na drůbež připravenou k pečení bez nádivky.

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

Kousky pečeně, jako jsou krůtí rolky nebo krůtí prsa, obraťte po uplynutí poloviny uvedené doby tepelné úpravy. Jednotlivé části drůbeže otočte po uplynutí $\frac{2}{3}$ uvedeného času.

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

Drůbež bude obzvláště křupavá, pokud ji před koncem pečení pomážete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

Drůbež	Hmotnost	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Kuře, celé	1,2 kg	rošt	2		200-220	60-70
Kapoun, celý	1,6 kg	rošt	2		190-210	80-90
Kuře, půlené	á 500 g	rošt	2		200-220	40-50
Kuřecí části	á 300 g	rošt	3		200-220	30-40
Kachna, celá	2,0 kg	rošt	2		170-190	90-100
Husa, celá	3,5-4,0 kg	rošt	2		160-170	110-130
Mladá krůta, celá	3,0 kg	rošt	2		170-190	80-100
Krůtí horní stehno	1,0 kg	rošt	2		180-200	90-100

Ryby

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

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

Pokud grilujete přímo na roštu, do výšky 1 zasuňte navíc univerzální pánev. Tekutina se tak zachytí a pečicí trouba zůstane čistší.

Ryby	Hmotnost	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Doba v minutách
Ryba, celá	po 300 g (přibl.)	rošt	2		3	20-25
	1,0 kg	rošt	2		180-200	45-55
	1,5 kg	rošt	2		170-190	50-60
Rybí steak, tloušťka 3 cm		rošt	3		2	20-25

Tipy pro pečení a grilování

Pro hmotnost pečeně nejsou v tabulce žádné údaje.	Zvolte údaje podle nejbližší nejnižší hmotnosti a prodlužte dobu.
Jak zjistíte, zda je pečeně hotová.	Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializované prodejně) nebo udělejte „zkoušku lžičkou“. Tlačte lžicí na pečení. Zdá-li se být pevná, je hotová. Pokud se poddá, potřebuje ještě chvilku času.
Pečeně je příliš tmavá a křusta místy spálená.	Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je připálená.	Zvolte pro příště menší pečicí nádobu nebo přidejte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodnatá.	Zvolte pro příště větší pečicí nádobu a použijte méně tekutiny.
Při polévání pečeně vzniká vodní pára.	To je podmíněno fyzikálně a normální. Větší část vodní páry vystupuje otvory pro výstup páry. Může se srážet na chladnější ovládací přední části nebo na sousedních předních částech nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda.

Nákypy, gratinované pokrmý, toasty

Pokud grilujete přímo na roštu, do výšky 1 zasuňte navíc univerzální pánev. Trouba zůstane čistější.

Nádobí položte vždy na rošt.

Stav dopečení nákypu závisí na velikosti nádobí a na výšce nákypu. Údaje v tabulce jsou jen orientační hodnoty.

Pokrm	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Nákypy					
Nákyp, sladký	forma na nákyp	2		180-200	40-50
Těstovinový nákyp	forma na nákyp	2		210-230	30-40
Gratinované pokrmy					
Gratinované brambory, syrové suroviny, max. výška 4 cm	1 forma na nákyp	2		160-180	60-80
	2 formy na nákyp	1+3		150-170	65-85
Toasty					
Toasty zapékané, 4 kusy	rošt	4		160-170	10-15
Toasty zapékané, 12 kusů	rošt	4		160-170	15-20

Hotové produkty

Dodržujte údaje výrobce na obalu.

Pokud příslušenství vyložíte pečicím papírem, dávejte pozor na to, aby byl pečicí papír vhodný pro tyto teploty. Velikost papíru přizpůsobte velikosti pokrmu.

Výsledek pečení závisí hodně na potravinách. Připálení a nerovnoměrnosti se mohou vyskytovat již u surového zboží.

Pokrm	Príslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Doba v minutách
Pizza, mražená					
Pizza s tenkým dnem	univerzální pánev	2		190-210	15-20
	univerzální pánev + rošt	3+1		180-200	20-30
Pizza s tlustým dnem	univerzální pánev	2		170-190	20-30
	univerzální pánev + rošt	3+1		170-190	25-35
Pizza-bagetky	univerzální pánev	3		170-190	20-30
Minipizza	univerzální pánev	3		180-200	10-20
Pizza, chlazená, předehřejte	univerzální pánev	1		180-200	10-15
Bramborové produkty, mražené					
Hranolky	univerzální pánev	3		190-210	20-30
	univerzální pánev + pečicí plech	3+1		180-200	30-40
Krokety	univerzální pánev	3		190-210	20-25
Rosti, plněné bramborové taštičky	univerzální pánev	3		190-210	15-25
Pekařské výrobky, mražené					
Housky, bagety	univerzální pánev	3		190-210	10-20
Preclíky (těstové)	univerzální pánev	3		200-220	10-20
Pečivo, předpečené					
Housky nebo bagety k dopečení	univerzální pánev	3		190-210	10-20
	univerzální pánev + rošt	3+1		160-180	20-25
Předsmážené výrobky, mražené					
Rybí prsty	univerzální pánev	2		200-220	10-15
Kuřecí prsty, nuggety	univerzální pánev	3		190-210	10-20
Závin, mražený					
Závin	univerzální pánev	3		190-210	30-40

Speciální pokrmy

Při nižších teplotách se vám s funkcí 3D-horký vzduch  podaří krémový jogurt stejně dobře jako vláčné kynuté těsto.

Nejprve z pečicí trouby vyndejte příslušenství, závěsné rošty nebo teleskopické výsuvy.

Příprava jogurtu

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

Kynutí těsta

1. Kynuté těsto připravujte jako obvykle, vložte je do žáruvzdorné keramické nádoby a přikryjte.
2. Pečicí troubu předehřejte podle pokynů.
3. Vypněte pečicí troubu, vložte těsto do pečicího prostoru a nechte je vykynout.

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

Rozmrazování

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

Dodržujte údaje výrobce na obalu.

Doba rozmražení se řídí podle druhu a množství potraviny.

Drůbež položte na talíř prsní stranou dolů.

Mražené pokrmy	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C
např. smetanové dorty, dorty s máslovým krémem, s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovoce, drůbež, uzeniny a maso, chléb a housky, koláče a další pečené pokrmy	rošt	2		Volič teploty zůstane vypnutý.

Sušení

Pomocí funkce 3D-horký vzduch můžete potraviny skvěle sušit.

Používejte jen nezávadné ovoce a zeleninu a vše důkladně umyjte.

Ovoce a zeleninu nechte dobře okapat a osušte je.

Univerzální pánev a rošt vyložte pečicím nebo pergamenovým papírem.

Hodně šťavnaté ovoce nebo zeleninu několikrát otočte.

Usušené ovoce nebo zeleninu hned po usušení uvolněte z papíru.

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

Zavařování

K zavařování musí být sklenice a gumové kroužky čisté a v pořádku. Pokud možno používejte stejné velké sklenice. Údaje v tabulkách se vztahují na jednolitrové kulaté sklenice.

Pozor!

Nepoužívejte žádné velké nebo vysoké sklenice. Víka by mohla prasknout.

Používejte jen nezávadné ovoce a zeleninu. Vše důkladně umyjte.

Uvedené časy v tabulkách jsou orientační hodnoty. Mohou být ovlivněny teplotou místnosti, počtem sklenic, množstvím a teplotou obsahu sklenic. Před přepnutím, resp. vypnutím se ujistěte, že obsah ve sklenicích správně perlí.

Příprava

1. Naplňte sklenice, ale je nepřepĺňujte.
2. Utřete okraje sklenice, musí být čisté.
3. Na každou sklenici položte jeden mokřý gumový kroužek a víko.
4. Sklenice uzavřete svorkami.

Do varného prostoru nedávejte více než šest sklenic.

Nastavení

1. Univerzální pánev zasuňte do výšky 2. Sklenice postavte tak, aby se navzájem nedotýkaly.
2. Do univerzální pánve nalijte $\frac{1}{2}$ l vody (cca 80 °C).
3. Dvřřka peřící trouby zavřete.
4. Nastavte spodní ohřev .
5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C.

Zavařování

Ovoce

Jakmile to ve sklenicích perlí, tedy v krátkých intervalech vystupují bublinky, po asi 40 až 50 minutách. Pečicí troubu vypněte.

Po 25 až 35 minutách zbytkového tepla byste měli sklenice vyjmout z pečicího prostoru. Při delším ochlazení v pečicím prostoru by se mohly vytvořit choroboplodné zárodky a zvyšuje se riziko zksynutí zavařeného ovoce.

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

Zelenina

Jakmile ve sklenicích vystupují bublinky, nastavte teplotu na zhruba 120 až 140 °C. Podle druhu zeleniny cca 35 až 70 minut. Po uplynutí této doby pečicí troubu vypněte a využijte zbytkové teplo.

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

Vyjmutí sklenic

Po zavaření vyndejte sklenice z varného prostoru.

Pozor!

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

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká při velmi horké úpravě obilovin a bramborových produktů jako jsou např. bramborové lupínky, hranolky, toasty, housky, chléb, jemné pečivo z třeného těsta (keksy, perník, sušenky).

Tipy k přípravě pokrmů bez akrylamidu

Všeobecně	■ Používejte pokud možno co nejkratší čas pečení. ■ Pečte dozlatova, ne dohněda. ■ Čím je potravina větší a silnější, tím méně akrylamidu obsahuje.
Pečení	S horním/spodním ohřevem, max. 200 °C. S 3D-horkým vzduchem nebo horký vzduch max. 180 °C.
Cukroví	S horním/spodním ohřevem, max. 190 °C. S 3D-horkým vzduchem nebo horký vzduch, max. 170 °C. Vajíčko nebo žloutek snižuje tvorbu akrylamidu.
Hranolky z trouby	Hranolky rozdělte na plech rovnoměrně a v jedné vrstvě. Nejméně 400 g na plech, aby se nevysušily.

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly vyhotoveny pro zkušební institut, aby se usnadnilo zkoušení a testování různých spotřebičů.

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

Pečení

Pečení na 2 úrovních:

Univerzální pánev zasuněte vždy nad pečicí plech.

Pečení na 3 úrovních:

Univerzální pánev vsuňte doprostřed.

Stříkané pečivo:

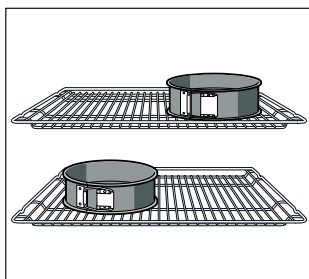
Plech, který do trouby zasunete současně, nemusí být nutně i současně hotové.

Zakrytý jablkový koláč na 1 úrovni:

Tmavé otvírací formy postavte diagonálně na jednu úroveň.

Zakrytý jablečný koláč na 2 úrovních:

Tmavé otvírací formy postavte vedle sebe (viz obrázek).



Koláče v otvírací formě z bílého plechu:

Pečte s Horním/Spodním ohřevem ☐ na 1 úrovni. Namísto roštu používejte univerzální pánev a do ní vložte dortovou formu.

Upozornění: Použijte při pečení nejprve nižší z uvedených teplot.

Pokrm	Příslušenství a formy	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Stříkané pečivo, předehřejte*	pečicí plech	3		140-150	30-40
	pečicí plech	3		140-150	30-40
	pečicí plech + univerzální pánvev	1+3		140-150	30-45
	2 pečicí plechy + univerzální pánvev	1+3+5		130-140	40-55
Malé koláčky, předehřejte*	pečicí plech	3		150-170	20-35
	pečicí plech	3		150-170	20-35
	pečicí plech + univerzální pánvev	1+3		140-160	30-45
	2 pečicí plechy + univerzální pánvev	1+3+5		130-150	35-55
Vodový piškot, předehřejte*	otvírací forma na roštu	2		160-170	30-40
	otvírací forma na roštu	2		160-170	25-40
Zakrytý jablečný koláč	rošt + 2 otvírací formy Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 rošty + 2 otvírací formy Ø 20 cm	1+3		170-190	70-100

* K předehřátí nepoužívejte rychloohřev.

Grilování

Pokud potraviny položíte přímo na rošt, zasuňte navíc univerzální pánve do výšky 1. Tekutina se tak zachytí a pečicí trouba zůstane čistší.

Pokrm	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	gril. stupeň	Doba v minutách
Toasty předehřejte 10 minut	rošt	5		3	½-2
Hovězí hamburgery, 12 kusů* nepřehřívajte	rošt + univerzální pánvev	4+1		3	25-30

* Po uplynutí ¾ doby grilování obraťte.

Obchodní značka BSH:



Značka		BOSCH
Prodejní označení		HCE 744353
Třída účinnosti dutého prostoru	A (nejvyšší) - G (nejnižší)	A
Spotřeba energie (kWh) - konvenční ohřev	(při normalizované zátěži)	0,89
Spotřeba energie (kWh) - horký vzduch	(při normalizované zátěži)	0,79
Užitečný objem dutého prostoru (l)		67
Velikost zařízení (l):		
malé: $12 \text{ l} \leq V < 35 \text{ l}$		
střední: $35 \text{ l} \leq V < 65 \text{ l}$		
velké: $65 \text{ l} \leq V$		←
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při konvenčním ohřevu (min.)		---
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při horkém vzduchu (min.)		41
Hlučnost (dB (A) re 1 pW)		50
Spotřeba energie, jestliže není spuštěna žádná funkce a trouba je v režimu s nejnižší spotřebou energie		—
Plocha největšího plechu na pečení (cm ²)		1350

Upozornění: vývojové změny vyhrazeny.

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

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 průkazným 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

Firemní servis + prodej náhradních dílů:

BSH domácí spotřebiče, s.r.o., Pekařská 10b, 155 00 Praha 5

telefon: +420 251 095 546

fax: +420 251 095 559

Firma	Ulice	Město	telefon	mail
Martin Jansta	Tovární 17	280 02 Kolín 5	321723670	janstovi@volny.cz
A PROFÍ SERVIS s.r.o.	Pražská 83	294 71 Benátky nad Jizerou	603201133	aprofiservis@seznam.cz
Irena Komárková ml.	Slovanské údolí 31	318 00 Plzeň	724888887 377387406 377387057	servis-ap@volny.cz
Marek Pollet	Vřesinská 24	326 00 Plzeň	377241172 733133300	pollet@volny.cz
KL servis	Bergmannova 112	356 04 Sokolov - Dolní Rychnov	608151231	info@klservis.eu
ELMOT v.o.s	Blahoslavova 1a	370 04 České Budějovice	387438911 731583433 387437681	elmothc@seznam.cz
ELEKTRO Jankovský s.r.o.	nám. Míru 204	388 01 Blatná	383422554 607749068	blatna@jankovsky.cz; elektro@jankovsky.cz
Bekl	Bílková 3011	390 02 Tábor	381256300 381256303	pracky@email.cz
BMK servis s.r.o.	Chýnovská 98	391 56 Tábor - Měšice	800231231	tabor@bmkservis.cz
B. I. SERVIS	Horova 9	400 01 Ústí n./Labem	472734300 603202588	stepankova@biservis.cz; info@biservis.cz
Petr KUČERA	Topolová 1234	434 01 Most	476441914	serviskucera@seznam.cz
RADEK MENČÍK	Proletářská 120	460 02 Liberec 23	482736542 602288130	elektroservis.mencik@seznam.cz
Wh-servis s.r.o.	Žitavská 63	460 11 Liberec 11	774573399	wh-servis@volny.cz
A - Z Chlazení	Piletická 45	503 41 Hradec Králové 7	495221313 602661664	info@klimatizace.net
ŠKALOUD - servisní, s.r.o.	Smilova 390	530 02 Pardubice	602405453	info@skaloud-servisni.eu
ŠKALOUD - servisní, s.r.o.	Malé náměstí 110	500 03 Hradec Králové	602405453	info@skaloud-servisni.eu
SERVIS ČERNÝ S.R.O.	Mírové náměstí 99	550 01 Broumov	491522881	elektra.99@servis.cerny.cz
ALPHA servis s.r.o.	28. října 22	563 01 Lanškroun	465322747 465322734	info@alphaservis.cz
VIKI, spol. s r.o.	Majakovského 8	586 01 Jihlava	567303546	viki.servis@iol.cz
Dana Bednaříková	Charbulova 73	618 00 Brno	548530004	petr.bednarik@seznam.cz
Caffe Idea - Blazek	Cacovická 66a	618 00 Brno	541240656	info@caffeidea.cz
Faraheit servis s.r.o.	Kaštanová 12	620 00 Brno	548210358	faraheit.servis@seznam.cz
Karel Veselý	Gagarinova 39	669 02 Znojmo	515246788 515264792	elservisznprodejna@tiscali.cz
Jan Liška	Žďárského 214	674 01 Třebíč	602758214	info@elso-servis.cz
ELEKTRO TREFILÍK s.r.o.	Malá strana 286	696 03 Dubňany	518365157 602564967	trefilik@wo.cz
Martin Wlazlo MW	Žerotínova 1155/3	702 00 Ostrava - Moravská Ostrava	602709146 595136057	info@elektroopravna.cz; servis@elektroopravna.cz
Stanislav Novotný	Hoblíkova 15	741 01 Nový Jičín	724269275 556702804	sano@iol.cz
Lumír Majnuš	Bílovecká 146	747 06 Opava 6	724043490 723081976 602282902	mezerova@elektroservis-majnus.cz; hulvova@elektroservis-majnus.cz; vana@elektroservis-majnus.cz
Bosch servis centrum spol. s r.o.	Nábřeží 596	760 01 Zlín	577211029	bosch@boschservis.cz
Elektroservis Živěla	Dolní Novosadská 34	779 00 Olomouc 9	585434844 585435688	servis@elektroserviszivela.cz
ELEKTROSERVIS KOLÁČEK s.r.o.	Polní 20	790 81 Česká Ves u Jeseníku	602767106 774811730; 584428208	elektro.kolacek@centrum.cz
ELEKTROSERVIS KOLÁČEK s.r.o.	Polní 20	790 81 Česká Ves u Jeseníku	602767106 774811730 584428208	elektro.kolacek@centrum.cz

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

Návod na obsluhu

HCE 744353

Obsah

Dôležité bezpečnostné upozornenia	4
Príčiny poškodenia.....	9
Prehľad	9
Príčiny poškodenia rúry	10
Poškodenie šuplíka v podstavci	11
Pre inštalatéra	11
Umiestnenie a pripojenie.....	11
Sporák umiestnite vodorovne.....	12
Váš nový sporák.....	13
Všeobecne.....	13
Oblasť varenia.....	14
Rúra na pečenie.....	15
Varný priestor	17
Vaše príslušenstvo.....	18
Zasunutie príslušenstva.....	18
Špeciálne príslušenstvo.....	20
Pred prvým použitím	23
Nastavenie času.....	23
Rozohriatie rúry na pečenie.....	23
Čistenie príslušenstva	23
Nastavenie varného panela	24
Nastavenie.....	24
Veľká dvojokruhová varná zóna a zóna pečenia.....	24
Tabuľka varenia	25
Nastavenie rúry na pečenie	27
Druh ohrevu a teplota	27
Automatické vypnutie rúry na pečenie.....	28
Automatické zapnutie a vypnutie rúry na pečenie.....	29
Rýchloohrev.....	30
Nastavenie času	31
Nastavenie časovača	31
Rúra na pečenie	32
Detská poistka	32

Obsah

Starostlivosť a čistenie.....	33
Čistiace prostriedky	33
Vybratie a nasadenie koľajničiek	36
Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry na pečenie	37
Demontáž a montáž sklenených tabúl	39
Čo robiť v prípade poruchy?	41
Tabuľka porúch	41
Výmena žiarovky na strope rúry na pečenie	42
Sklenený kryt.....	42
Zákaznícky servis.....	43
Číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.)	43
Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia	44
Úspora energie v rúre na pečenie	44
Úspora energie na varnom paneli	44
Ekologická likvidácia.....	45
Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu.....	46
Koláče a pečivo	46
Tipy na pečenie	51
Mäso, hydina, ryby	52
Tipy na pečenie a grilovanie.....	57
Nákypy, gratinované jedlo, toasty	58
Hotové produkty	58
Špeciálna jedlo	60
Rozmrazovanie.....	61
Sušenie.....	61
Zaváranie.....	62
Akrylamid v potravinách.....	64
Skúšobné jedlá	65
Pečenie.....	65
Grilovanie	66

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

Ďalšie informácie o produktoch, príslušenstve, náhradných dieloch a službách nájdete na internetovej stránke: **www.bosch-home.com/sk** a v internetovom obchode: **www.bosch-eshop.com**

Dôležité bezpečnostné upozornenia

Tento návod na obsluhu si pozorne preštudujte. Len tak môžete Váš spotrebič bezpečne a správne ovládať. Tento návod na obsluhu a montážny návod uschovajte pre ďalšieho majiteľa alebo pre neskoršie použitie.

Spotrebič ihneď po vybalení skontrolujte. Ak sa počas prepravy poškodil, nepripájajte ho.

Spotrebiče bez zástrčky musí pripojiť iba autorizovaný odborník. Pri poškodení spotrebiča z dôvodu chybného pripojenia strácaτε nárok na záruku.

Tento spotrebič je určený len pre súkromnú domácnosť alebo podobné prostredie. Spotrebič používajte iba na prípravu jedla a nápojov. Spotrebič počas prevádzky pravidelne kontrolujte. Spotrebič používajte len v uzatvorených priestoroch.

Tento spotrebič nie je vhodný na prevádzku s externými hodinami alebo diaľkovým ovládaním.

Deti mladšie ako 8 rokov nesmú tento spotrebič používať. Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, senzorickými a mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí môžu tento spotrebič ovládať iba vtedy, keď sú pod dozorom alebo boli o správnom a bezpečnom ovládaní spotrebiča poučené a pochopili všetky riziká, ktoré z používania vyplývajú.

Deti sa nesmú so spotrebičom hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, iba ak majú 8 rokov alebo viac a sú pod dozorom zodpovednej osoby.

Deti mladšie ako 8 rokov držte od spotrebiča a prírodného kábla v bezpečnej vzdialenosti.

Príslušenstvo zasúvajte správne do varného priestoru. Pozri popis príslušenstvo v návode na obsluhu.

Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety uskladnené vo varnom priestore sa môžu vznietiť. Vo varnom priestore nikdy neskladujte žiadne horľavé predmety. Nikdy neotvárajte dverka spotrebiča, keď zo spotrebiča vychádza dym. Vypnite spotrebič a vytiahnite sieťovú zástrčku, alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- Pri otváraní dveriek spotrebiča vzniká prievan. Papier na pečenie by sa mohol dotknúť ohrevných častí a vznietiť sa. Papier na pečenie nikdy pri predhrievaní neukladajte voľne na príslušenstvo. Papier na pečenie vždy zaťažte nádobou alebo formou na pečenie. Papierom na pečenie vyložte len potrebnú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať cez príslušenstvo.
- Horúci olej a tuk sa rýchlo vznieti. Na rozpálený olej a tuk neustále dozerajte. Oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varný panel. Plamene opatrne uhasťe pokrievkou, dekou na hasenie a pod.
- Varné zóny sa veľmi rozpália. Na varný panel nikdy neukladajte horľavé predmety. Na varnom paneli nikdy neskladujte žiadne predmety.
- Spotrebič sa silno zahrieva, horľavé materiály sa môžu ľahko vznietiť. V blízkosti rúry na pečenie alebo pod ňou neskladujte ani nepoužívajte žiadne horľavé predmety (napr. spreje, čistiace prostriedky). V rúre na pečenie alebo v nej neskladujte žiadne horľavé predmety.
- Povrch šuplíka v podstavci môže byť veľmi horúci. V šuplíku skladujte iba príslušenstvo rúry na pečenie. Zápalné a horľavé predmety nesmú byť uskladnené v šuplíku v podstavci.

Nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič sa veľmi zahrieva. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru alebo ohrevných častí. Spotrebič nechajte vždy najskôr vychladnúť. Deti držte od spotrebiča v bezpečnej vzdialenosti.
- Príslušenstvo alebo nádoby sa veľmi zahrievajú. Horúce príslušenstvo alebo nádoby vždy z varného priestoru vyťahujte pomocou chňapky.

- Výpary z alkoholu sa môžu vo varnom priestore vznietiť. Nepripravujte jedlo s veľkým množstvom vysokoperceného alkoholu. Používajte len malé množstvo vysokoperceného alkoholu. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne.
- Varné zóny a ich okolie, hlavne rám varného panela je veľmi horúci. Horúcich plôch sa nedotýkajte. Deti držte od spotrebiča v bezpečnej vzdialenosti.
- Počas prevádzky sa povrch spotrebiča silno zahrieva. Horúcich plôch sa nedotýkajte. Deti držte od spotrebiča v bezpečnej vzdialenosti.
- Varná zóna hreje, ale ukazovateľ nefunguje. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Kontaktujte zákaznícky servis.
- Spotrebič sa počas prevádzky veľmi zahrieva. Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.

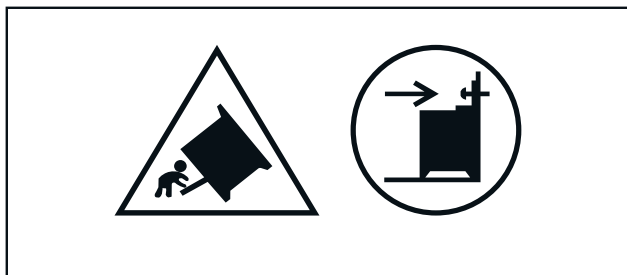
Nebezpečenstvo oparenia!

- Prístupné časti sa počas prevádzky spotrebiča veľmi zahrievajú. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Deti držte od spotrebiča v bezpečnej vzdialenosti.
- Dvierka rúry na pečenie otvárajte opatrne. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Deti držte od spotrebiča v bezpečnej vzdialenosti.
- Voda v horúcom varnom priestore zapríčiňuje vznik pary. Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu.

Nebezpečenstvo poranenia!

- Poškriabané sklo a dvierka spotrebiča môžu prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Varné nádoby môžu vplyvom tekutiny, ktorá sa nachádza medzi dnom varnej nádoby a varnou zónou nečakane nadskočiť. Varné zóny a dno varných nádob udržiavajte vždy čisté.
- Ak nie je spotrebič k podstavcu pripevnený, môže z podstavca sklznúť. Spotrebič musí byť s podstavcom pevne spojený.

Nebezpečenstvo prevrátenia!



Upozornenie: Aby sa zabránilo prevráteniu spotrebiča, musí byť namontovaná ochrana proti prevráteniu. Preštudujte si prosím montážny návod.

Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Iba nami vyškolený technik zákazníckeho servisu môže vykonávať opravy. Ak je spotrebič poškodený, vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Kontaktujte zákaznícky servis.
- Na horúcich častiach spotrebiča sa môže izolácia kábla elektrospotrebičov roztaviť. Prívodný kábel nesmie prísť do styku s horúcimi časťami spotrebiča.
- Preniknutá vlhkosť môže zapríčiniť elektrický skrat a zranenie. Preto nepoužívajte žiadne vysokotlakové alebo parné čističe.
- Pri výmene žiarovky vo varnom priestore sú kontakty objímky žiarovky pod elektrickým prúdom. Pred výmenou vytiahnite sieťovú zástrčku, alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- Poškodený spotrebič môže zapríčiniť zranenie elektrickým prúdom. Preto nikdy poškodený spotrebič nezapínajte. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Kontaktujte zákaznícky servis.
- Praskliny alebo trhliny v sklokeramike môžu zapríčiniť zasiahnutie elektrickým prúdom. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Kontaktujte zákaznícky servis.

Nebezpečenstvo požiaru!

- Voľné zvyšky jedla, tuk a šŕava z mäsa sa môžu počas samočistenia vznietiť. Pred každým samočistením odstráňte hrubé nečistoty z varného priestoru a z príslušenstva.
- Spotrebič sa počas samočistenia veľmi zahrieva. Na rukoväť dvierok nikdy nevešajte žiadne horľavé predmety, ako sú napr. utierky. Prednú stranu spotrebiča udržiavajte voľnú. Deti držte od spotrebiča v bezpečnej vzdialenosti.

Nebezpečenstvo popálenia!

- Varný priestor sa počas samočistenia silno zahrieva. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča ani rukou neposúvajte zaistovacie háčiky. Spotrebič nechajte vychladnúť. Deti držte od spotrebiča v bezpečnej vzdialenosti.
-  Spotrebič sa počas samočistenia zvonku veľmi zahrieva. Nikdy sa nedotýkajte dvierok spotrebiča. Spotrebič nechajte vychladnúť. Deti držte od spotrebiča v bezpečnej vzdialenosti.

Príčiny poškodenia

Varný panel

- Drsné dno hrncov a panvíc poškriabe sklokeramiku.
- Vyhnite sa zahrievaniu prázdnych varných nádob. Môžu vzniknúť škody.
- Horúce panvice a hrnce nikdy neodkladajte na ovládací panel, displej alebo rám varného panela. Môžu vzniknúť škody.
- Keď na varný panel spadnú tvrdé alebo špicaté predmety, môžu varný panel poškodiť.
- Hliníková fólia alebo plastové nádoby sa na varnom paneli roztavia. Ochranná fólia sporáka nie je vhodná pre váš varný panel.

Prehľad

V nasledujúcej tabuľke nájdete najčastejšie poškodenia:

Poškodenie	Príčina	Opatrenie
Škvry	Pretečené jedlo	Pretečené jedlo okamžite odstráňte škrabkou na sklo.
	Nevhodné čistiace prostriedky	Používajte iba čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné pre sklokeramiku.
Škrabance	Soľ, cukor a piesok	Varný panel nepoužívajte ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.
	Drsné dno hrncov a panvíc poškriabe sklokeramiku	Skontrolujte vaše nádoby.
Zafarbenie	Nevhodné čistiace prostriedky	Používajte iba čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné pre sklokeramiku.
	Oder hrncov (napr. hliník)	Hrnce a panvice počas presúvania nadvihnite.
Oprskanie, jedlo s vysokým obsahom cukru. Pretečené jedlo okamžite odstráňte škrabkou na sklo.		

Príčiny poškodenia rúry

Pozor!

- Príslušenstvo, fólie, papier na pečenie alebo nádoby na dne rúry na pečenie: Na dno rúry na pečenie neukladajte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru neobkladajte žiadnou fóliou ani papierom na pečenie. Na dno varného priestoru neukladajte nádoby, keď je teplota nastavená na viac ako 50°C. Došlo by tak k nahromadeniu tepla. Čas tepelnej úpravy potom už nezodpovedá a môže dôjsť k poškodeniu smaltu.
- Voda v horúcom varnom priestore: Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu. Tvorí sa vodná para. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.
- Vlhké potraviny: V uzatvorenom varnom priestore neskladujte na dlhší čas vlhké potraviny. Smalt by sa poškodil.
- Ovocná šťava: Plech na pečenie v prípade veľmi šťavnatých ovocných koláčov nepreplňajte. Ovocná šťava, ktorá kvapká z plechu na pečenie, zanecháva škvrny, ktoré nie je možné odstrániť. Používajte radšej hlbšiu univerzálnu panvicu.
- Vychladnutie s otvorenými dvierkami rúry na pečenie: Varný priestor nechajte vychladnúť len s uzatvorenými dvierkami. Aj keď sú dvierka spotrebiča otvorené iba trochu, môžu byť časom poškodené susedné čelné časti nábytku.
- Veľmi znečistené tesnenie rúry na pečenie: Keď je tesnenie veľmi znečistené, dvierka rúry na pečenie počas prevádzky už správne nedoliehajú. Môžu byť poškodené susedné čelné časti nábytku. Tesnenie udržiavajte vždy čisté.
- Dvierka spotrebiča ako sedadlo alebo odkladacia plocha: Nestúpajte alebo nesadajte si na otvorené dvierka. Neodkladajte na dvierka žiadne nádoby alebo príslušenstvo.
- Zasunutie príslušenstva: Podľa typu spotrebiča by mohlo príslušenstvo pri zatváraní poškodiť presklené dvierka. Príslušenstvo zasúvajte do varného priestoru vždy až nadoraz.

- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani neľahajte za rukoväť. Rukoväť neudrží hmotnosť spotrebiča a mohla by sa zlomiť.

Poškodenie šuplíka v podstavci

Pozor!

Do šuplíka v podstavci nedávajte žiadne horúce predmety. Mohol by sa poškodiť.

Umiestnenie a pripojenie

Elektrické pripojenie

Elektrické pripojenie musí vykonať koncesovaný odborník. Musia byť dodržané predpisy miestneho dodávateľa elektriny.

Ak je spotrebič nesprávne pripojený, pri poškodení strácate nárok na záruku.

Pozor!

Keď sa sieťový kábel poškodí, musí byť vymenený výrobcom, jeho zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou.

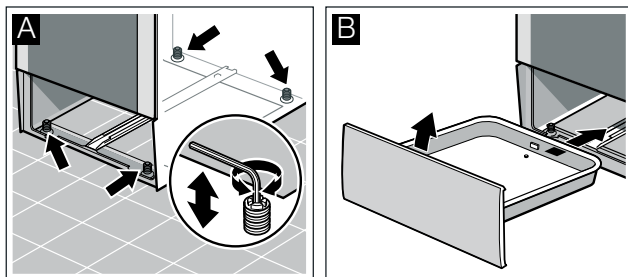
Pre inštalatéra

- Zo strany inštalácie musí byť použitá poistka všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov aspoň 3 mm. Keď pripojíte spotrebič cez zástrčku toto nie je potrebné, ak je zástrčka voľne prístupná.
- Elektrická bezpečnosť: Sporák je spotrebič s triedou ochrany I. a môže byť používaný len v spojení s ochranným vodičom.
- Na pripojenie spotrebiča je potrebné použiť vedenie typu H 05 VV-F alebo rovnocenné vedenie.
- Spotrebiče so zástrčkou môžu byť pripojené iba do predpisovo nainštalovanej zástrčky s istením max. 25 A, 3x4 mm².

Sporák umiestnite vodorovne

Sporák postavte priamo na podlahu.

1. Vytiahnite šuplík v podstavci a mierne ho nadvihnite. Vo vnútri podstavca s vpredu a vzadu nachádzajú nastavovacie nožičky.
2. Pomocou šesťhranného kľúča nastavte nastavovacie nožičky podľa potreby, sporák musí stáť vodorovne (obrázok A).
3. Šuplík v podstavci opäť zasuňte (obrázok B).



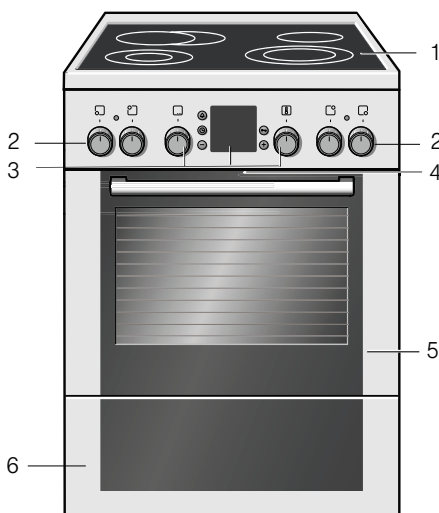
Aby sa sporák neprevrátil, musíte ho pripevniť pomocou priloženého uholníka na stenu. Dodržiavajte prosím montážny návod pre upevnenie na stenu.

Váš nový sporák

Tu sa zoznámite s Vaším novým sporákom. Vysvetlíme Vám ovládací panel, varný panel a jednotlivé prvky obsluhy. Zároveň získate informácie k varnému priestoru a príslušenstvu.

Všeobecne

Vykonanie závisí od typu spotrebiča.



Vysvetlenie

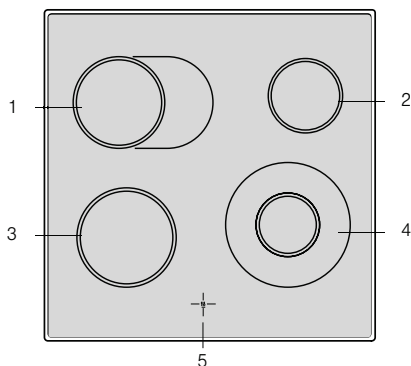
- | | |
|---|--|
| 1 | Varný panel |
| 2 | Spínač varnej zóny |
| 3 | Volič funkcií, ovládacie tlačidlá a displej, volič teploty |
| 4 | Chladenie spotrebiča |
| 5 | Dvierka rúry na pečenie |
| 6 | Šuplík v podstavci |

Ovládače

Ovládacie prvky sú zapustené v polohe „Vyp.“. Pre zasunutie a vysunutie ovládací prvok stlačte.

Oblasť varenia

Tu získate prehľad o ovládacom paneli. Vykonanie závisí od typu spotrebiča.



Vysvetlenie

1	Varná zóna 17 cm alebo zóna pečenia 17x26 cm
2	Varná zóna 14,5 cm
3	Varná zóna 18 cm
4	Dvojokruhovú varnú zónu 21 a 12 cm
5	Ukazovateľ zostatkového tepla

Spínač varných zón

Pomocou 4 spínačov varných zón nastavíte výkon ohrevu jednotlivých varných zón.

Poloha	Význam
0	Nulová poloha
1-9	Varné stupne
CO	Pripojenie/zapnutie
◎	Pripojenie/zapnutie

Nulová poloha	Varná zóna je vypnutá.
Varné stupne	1 = najnižší výkon 9 = najvyšší výkon
Pripojenie/zapnutie	Pripojenie/zapnutie zóny pečenia.
Pripojenie/zapnutie	Zapnutie veľkej dvojokruhovej varnej zóny.

Pri zapnutej varnej zóne svieti kontrolka.

Ukazovateľ zostatkového tepla

Varný panel má pre každú varnú zónu ukazovateľ zostatkového tepla. Tento ukazovateľ upozorňuje na ešte horúce varné zóny. Aj keď je varný panel vypnutý, ukazovateľ svieti tak dlho, kým varná zóna dostatočne nevychladne.

Zostatkové teplo môžete z úsporných dôvodov využiť napríklad na udržiavanie teploty menšieho jedla.

Rúra na pečenie

Rúru na pečenie nastavíte voličom funkcií a voličom teploty.

Volič funkcií

Voličom funkcií nastavíte druh ohrevu rúry na pečenie. Volič funkcií môžete otáčať doprava alebo doľava.

Poloha	Použitie
 Nulová poloha	Rúra na pečenie je vypnutá.
 Horný/Dolný ohrev*	Na koláče, nákypy a chudé kusy mäsa (napr. hovädzinu alebo divinu) na jednej úrovni. Teplo prichádza rovnomerne zhora aj zdola.
 3D-horúci vzduch*	Pre koláče a pečivo na jednej až troch úrovniach. Ventilátor rozvádza teplo od kruhového ohrievacieho telesa v zadnej stene rúry rovnomerne po celom priestore na pečenie.
 Pizza-stupeň	Rýchla príprava mrazených produktov bez predhrievania, napr. pizza, hranolčky alebo závin. Hreje dolné výhrevné teleso a prstencové výhrevné teleso v zadnej stene.
 Dolný ohrev	Na zaváranie a dopekanie alebo pripekanie. Teplo prúdi zdola.
 Cirkulačný gril	Pečenie mäsa, hydiny a celých rýb. Grilovacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor umožňuje, aby horúci vzduch cirkuloval okolo jedla.
 Maloplošný gril	Grilovanie menšieho množstva steakov, údenín, toastov a kúskov ryby. Hreje stredná časť grilovacieho telesa.
 Veľkoplošný gril	Na grilovanie steakov, údenín, toastov a rýb. Zahrieva sa celá plocha pod grilovacím telesom.

* Druh ohrevu, s ktorým bola určená energetická trieda podľa EN50304.

Poloha	Použitie
 Rozmrazovanie	Rozmrazovanie mäsa, hydiny, chleba a koláčov. Ventilátor umožňuje, aby horúci vzduch cirkuloval okolo jedla.
 Rýchloohrev	Rýchle predhrejte rúru bez príslušenstva.

* Druh ohrevu, s ktorým bola určená energetická trieda podľa EN50304.

Počas nastavovania vo varnom priestore svieti osvetlenie.

Volič teploty

Pomocou voliča teploty môžete nastaviť teplotu alebo grilovací stupeň.

Poloha	Funkcia
 Nulová poloha	Rúra na pečenie neheje.
50-270	Teplotný rozsah
1, 2, 3	Nastavenie grilu
	Nastavenie grilu pre Maloplošný  a Veľkoplošný  gril.
	Stupeň 1 = nízke
	Stupeň 2 = stredné
	Stupeň 3 = vysoké

Počas rozohrievania rúry na pečenie svieti v ukazovateli symbol teploty . Ak je rozohrievanie prerušené, symbol zhasne. Pri niektorých nastaveniach nesvieti.

Tlačidlá a displej

Pomocou tlačidiel môžete nastavovať rôzne prídavné funkcie. Hodnoty, ktoré ste nastavili, sa zobrazujú na displeji.

Poloha	Použitie
 Tlačidlo časovač	Takto nastavíte časovač.
 Časové funkcie	Takto nastavíte hodiny, čas tepelnej úpravy $\rightarrow$ a čas ukončenia $\rightarrow$.
- Mínus	Zníži nastavovanú hodnotu.
 Detská poistka	Takto detskú poistku zapnete alebo vypnete.
+ Plus	Zvýši nastavovanú hodnotu.

Varný priestor

V priestore na varenie sa nachádza osvetlenie. Chladiaci ventilátor chráni rúru na pečenie proti prehriatiu.

Osvetlenie rúry na pečenie

Počas prevádzky svieti osvetlenie vo varnom priestore.

Chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor sa podľa potreby zapína a vypína. Teplý vzduch uniká nad dvierkami spotrebiča.

Aby sa priestor na varenie po použití rýchlejšie ochladil, chladiaci ventilátor ešte nejaký čas dobieha.

Pozor!

Ventilačný otvor nezakrývajte. Inak by sa spotrebič prehrial.

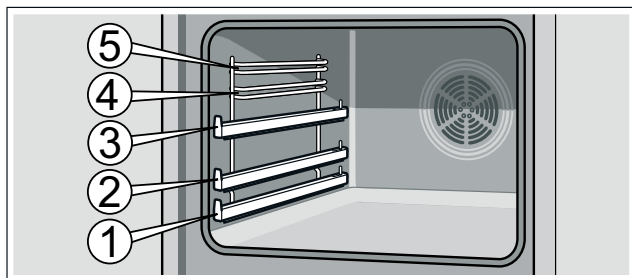
Vaše príslušenstvo

Príslušenstvo dodané s rúrou na pečenie je vhodné pre množstvo jedla. Dajte pozor na to, aby bolo príslušenstvo vždy do priestoru na varenie správne zasunuté.

Aby sa niektoré pokrmy podarili ešte lepšie alebo aby bola manipulácia s rúrou ešte pohodlnejšia, je Vám k dispozícii veľký výber špeciálneho príslušenstva.

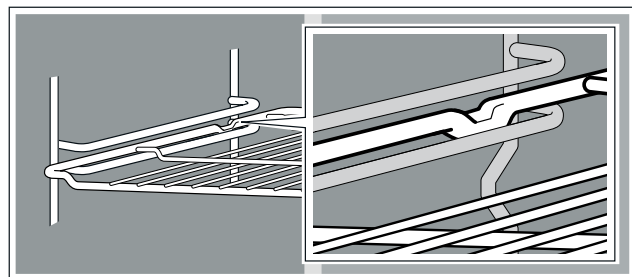
Zasunutie príslušenstva

Príslušenstvo môžete do rúry zasunúť v 5 rôznych úrovniach. Príslušenstvo zasúvajte vždy až nadoraz, tak aby sa nedotýkalo presklených dvierok.



Príslušenstvo môžete vysunúť zhruba do polovice, bez toho aby sa prevrátilo. Pokrmy sa tak dajú jednoduchšie vybrať.

Pri zasúvaní do varného priestoru dajte pozor na to, aby bol zárez na príslušenstve vzadu. Iba tak zapadne.



Vysúvacie koľajničky na úrovniach 1, 2 a 3 umožňujú vysunúť príslušenstvo ešte ďalej.

V závislosti od vybavenia spotrebiča sa vysúvacie koľajničky zamknú na mieste, keď ich úplne vytiahnete. Uloženie príslušenstva na koľajničky tak pre vás bude jednoduchšie. Aby ste koľajničky opäť uvoľnili zatlačte koľajničky späť do priestoru na pečenie pomocou ľahkého tlaku.

Upozornenie: Ak je príslušenstvo horúce, môže sa deformovať. Keď opäť vychladne, deformácia ustúpi. Práca s príslušenstvom tým nie je nijako narušená.

Plech na pečenie držte pevne obidvoma rukami na každej strane a paralelne ho zasuňte do závesného roštu. Pri zasúvaní plechu na pečenie sa vyhnite pohybom doprava alebo doľava. Inak nebude jednoduché plech na pečenie zasunúť. Smaltované povrchy by sa mohli poškodiť.

Špeciálne príslušenstvo si môžete objednať v zákazníckom centre, v špecializovanej predajni alebo na internete. Uvedte prosím číslo HEZ.



Rošt

Pre nádoby, koláčové formy, mäso, grilované jedlo a mrazené jedlo.

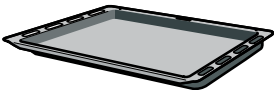
Rošt zasuňte otvorenou stranou ku dvierkam spotrebiča a skosenou stranou  smerom dole.



Smaltovaný plech na pečenie

Na koláče a cukrovinky.

Plech na pečenie zasuňte do rúry tak, aby jeho skosená časť smerovala ku dvierkam.



Univerzálny plech

Na šťavnaté koláče, pečivo, mrazené jedlo a veľké mäso. Ak grilujete priamo na rošte, môžete ju použiť, ako záchytnú nádobu pre tuk.

Univerzálnu panvicu zasuňte do rúry na pečenie skosenou stranou smerom ku dvierkam spotrebiča.

Špeciálne príslušenstvo

Špeciálne príslušenstvo si môžete zakúpiť v zákazníckom centre alebo v špecializovanej predajni. Rozsiahlu ponuku príslušenstva k Vašej rúre na pečenie nájdete v našich prospektoch alebo na internete. Dostupnosť príslušenstva a možnosť jeho objednania online sa môže v jednotlivých krajinách odlišovať. Pozrite sa prosím do predajných podkladov.

Nie každé špeciálne príslušenstvo sa hodí ku vášmu spotrebiču. Pri kúpe prosím uveďte vždy presné označenie (E-Nr.) vášho spotrebiča.

Špeciálne príslušenstvo	Číslo HEZ	Použitie
Plech na pizzu	HEZ317000	Ideálny na pizzu, mrazené pokrmy alebo veľké okrúhle koláče. Plech na pizzu môžete použiť namiesto univerzálneho plechu. Postavte plech na rošt a držte sa údajov v tabuľkách.
Vkladací rošt	HEZ324000	Na pečenie. Rošt položte vždy do univerzálneho plechu. Plech zachytí odkvapkávajúci tuk a šťavu z mäsa.
Grilovací plech	HEZ325000	Na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana pred postriekaním, aby sa rúra na pečenie veľmi neznečistila. Grilovací plech používajte iba v univerzálnom plechu. Grilovanie na grilovacom plechu: Používajte iba na úrovniach 1, 2 a 3. Grilovací plech ako ochrana pred postriekaním: Univerzálny plech s grilovacím plechom zasuníte pod rošt.
Kameň na pečenie	HEZ327000	Kameň na pečenie je ideálny na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze, ktoré sa majú upiecť do chrumkavá. Kameň na pečenie musíte vždy najskôr predhriať na odporúčanú teplotu.
Smaltovaný plech na pečenie	HEZ331003	Na koláče a cukrovinky. Plech na pečenie zasuníte do rúry tak, aby jeho skosená časť smerovala ku dvierkam.

Špeciálne príslušenstvo	Číslo HEZ	Použitie
Smaltovaný plech na pečenie s nepríľnavou vrstvou	HEZ331011	Koláče a cukrovinky sa z plechu na pečenie jednoduchšie uvoľnia. Plech na pečenie zasuňte do rúry tak, aby jeho skosená časť smerovala ku dvierkam.
Univerzálny plech	HEZ332003	Na šťavnaté koláče, pečivo, mrazené jedlo a veľké mäso. Môžete ho taktiež použiť, ako záchytnú nádobu pre tuk. Univerzálny plech zasuňte do rúry tak, aby jeho skosená časť smerovala ku dvierkam.
Univerzálny plech s nepríľnavou vrstvou	HEZ332011	Šťavnaté koláče, pečivo, mrazené jedlo a veľké mäso sa z univerzálneho plechu jednoduchšie uvoľnia. Univerzálny plech zasuňte do rúry tak, aby jeho skosená časť smerovala ku dvierkam.
Pokrievka na profesionálnu panvicu	HEZ333001	Pokrievka premení profesionálnu panvicu v profesionálny pekáč.
Profesionálna panvica s vkladacím roštom	HEZ333003	Ideálna na prípravu veľkého množstva jedla.
Rošt	HEZ334000	Pre nádoby, koláčové formy, mäso, grilované jedlo a mrazené jedlo.
Sklenený pekáč	HEZ915001	Sklenený pekáč je vhodný pre dusené jedlo a nákypy. Veľmi vhodný je pre automatické programy alebo automatické pečenie.

Produkty zákaznického servisu

Pre svoje domáce spotrebiče si v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo (v niektorých krajinách) online v e-shope môžete dokúpiť vhodné čistiace prostriedky a ďalšie príslušenstvo. Pri nákupe vždy uvedte číslo požadovaného produktu.

Utierky na utieranie nerezových plôch	Číslo produktu 311134	Obmedzujú usadzovanie nečistôt. Vďaka impregnácii špeciálnym olejom bude povrch nerezových spotrebičov optimálne ošetrený.
Gél na čistenie rúry na pečenie a grilu	Číslo produktu 463582	Na čistenie priestoru na pečenie. Gél je bez vône.
Utierka z mikrovlákná s voštinovou štruktúrou	Číslo produktu 460770	Hodí sa hlavne na čistenie citlivých povrchov, ako je napr. sklo, sklokeramika, nerez alebo hliník. Utiera z mikrovlákná odstráni zvyšky vody a mastnoty jedným utrením.
Poistka dvierok	Číslo produktu 612594	Zabráni deťom otvoriť dvierka rúry na pečenie. Spôsob priskrutkovania poistky závisí od typu spotrebiča. Informácie nájdete v informačnom dokumente, ktorý je priložený ku poistke dvierok.

Pred prvým použitím

Tu sa dozviete, čo musíte urobiť, skôr ako začnete prvýkrát používať Vašu novú rúru na pečenie. Najskôr si preštudujte kapitolu Bezpečnostné pokyny.

Nastavenie času

Potom, čo bol nový spotrebič pripojený, sa na displeji zobrazí symbol  a tri nuly. Nastavte aktuálny čas.

1. Stlačte tlačidlo .
V ukazovateli sa zobrazí čas 12:00 a bliká symbol .

2. Pomocou tlačidiel + alebo - nastavte hodiny.

Za niekoľko sekúnd sa nastavený čas prevezme.

Rozohriatie rúry na pečenie

Aby ste odstránili vôňu novoty, rozohrejte prázdnu, zatvorenú rúru na pečenie. Ideálna je hodina pri Hornom/dolnom ohreve  pri 240 °C. Pritom dajte pozor, aby v spotrebiči nezostali zvyšky obalu.

1. Voličom funkcií nastavte Horný/dolný druh ohrevu .
2. Voličom teploty nastavte 240°C.

Asi za hodinu rúru na pečenie vypnite. Volič funkcií a volič teploty otočte do nulovej polohy.

Čistenie príslušenstva

Pred prvým použitím príslušenstvo vyčistite pomocou čistiaceho roztoku a mäkkej utierky.

Nastavenie varného panela

V tejto kapitole sa dozviете, ako nastavíte varné zóny. V tabuľke nájdete varné stupne a časy tepelnej úpravy pre rôzne jedlo.

Nastavenie

Pomocou spínačov varných zón nastavte výkon ohrevu jednotlivých varných zón.

Poloha 0 = vypnuté

Poloha 1 = najnižší výkon

Poloha 9 = najvyšší výkon.

Pri zapnutej varnej zóne svieti kontrolka.

Veľká dvojokruhá varná zóna a zóna pečenia

Pri týchto varných zónach môžete meniť veľkosť.

Zapnutie veľkej plochy

Spínač varných zón otočte až na pozíciu 9 - tam pocítite mierny odpor - a potom ďalej až na symbol

☉ = veľká dvojokruhá varná zóna alebo

☼ = zóna pečenia

Potom hneď otočte späť na požadovaný varný stupeň.

Prepnutie na malú plochu

Spínač varných zón otočte na 0 a vykonajte nové nastavenie.

Na malej dvojokruhovej varnej zóne môžete ohrievať hlavne menšie množstvo.

Pozor!

Nikdy nepretáčajte spínač na 0 cez symbol ☉ alebo ☼.

Tabuľka varenia

V nasledujúcej tabuľke nájdete niekoľko príkladov.

Časy tepelnej úpravy a varné stupne sú závislé od druhu, hmotnosti a kvality jedla. Preto sú možné odchýlky.

Pri ohrievaní husté jedlo pravidelne miešajte.

Pre uvedenie do varu používajte varný stupeň 9.

	Stupeň varenia	Čas tepelnej úpravy v minútach
Rozpúšťanie		
čokoláda, poleva, želatína	1	-
maslo	1-2	-
Ohrievanie a udržiavanie teploty		
jedlo z jedného hrnca (napr. šošovica)	1-2	-
mlieko**	1-2	-
Pomalé varenie, varenie na miernom ohni		
knedličky	4*	20-30 min.
ryby	3*	10-15 min.
biele omáčky, napr. bešamelová omáčka	1	3-6 min.
Varenie, varenie v pare, dusenie		
ryža (s dvojitým množstvom vody)	3	15-30 min.
lúpané zemiaky	3-4	25-30 min.
zemiaky v slanej vode	3-4	15-25 min.
cestoviny, rezance	5*	6-10 min.
jedlo z jedného hrnca, polievky	3-4	15-60 min.
zelenina	3-4	10-20 min.
zelenina, mrazená	3-4	10-20 min.
varenie v tlakovom hrnci	3-4	-
Dusenie		
rolády	3-4	50-60 min.
dusené mäso	3-4	60-100 min.
guláš	3-4	50-60 min.

* varenie bez pokrievky

** bez pokrievky

	Stupeň varenia	Čas tepelnej úpravy v minútach
Vyprážanie**		
rezeň, prírodný alebo obaľovaný	6-7	6-10 min.
rezeň, mrazený	6-7	8-12 min.
kotleta, prírodná alebo obaľovaná	6-7	8-12 min.
steak (3 cm hrubý)	7-8	8-12 min.
ryba a rybie filé, prírodné	4-5	8-20 min.
ryba a rybie filé, obaľované	4-5	8-20 min.
ryba a rybie filé, obaľované a mrazené, napr. rybie	6-7	8-12 min.
prsty	6-7	6-10 min.
jedlo na panvici (minútky), mrazené	5-6	postupne
palacinky		
* varenie bez pokrievky		
** bez pokrievky		

Nastavenie rúry na pečenie

Existuje niekoľko rôznych spôsobov, ako môžete rúru nastaviť. V tejto kapitole sa dočítate, ako môžete zvoliť požadovaný typ ohrevu a teplotu a ako nastaviť gril. Môžete nastaviť čas varenia a čas, kedy má byť varenie ukončené.

Druh ohrevu a teplota

Príklad na obrázku: 190 °C, Horný/dolný ohrev .

1. Voličom funkcií nastavte požadovaný druh ohrevu.



2. Voličom teploty môžete nastaviť teplotu alebo grilovací stupeň.



Rúra na pečenie sa rozohrieva.

Vypnutie rúry na pečenie

Otočte volič funkcie do nulovej polohy.

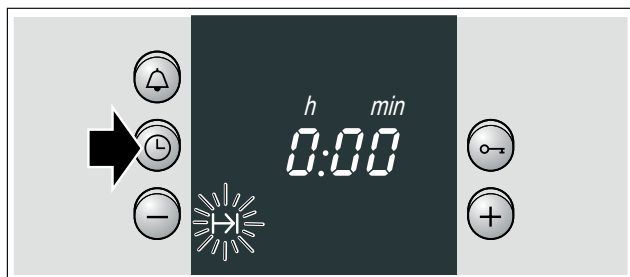
Typ ohrevu a teplotu, prípadne nastavenie grilu môžete kedykoľvek zmeniť pomocou príslušného voliča.

Automatické vypnutie rúry na pečenie

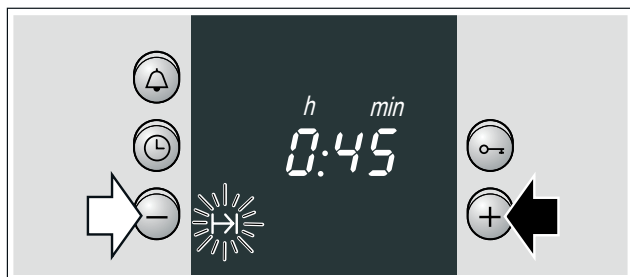
Teraz zadajte čas tepelnej úpravy pre vaše jedlo.

Príklad na obrázku: Nastavenie pre Horný/dolný ohrev , 190 °C, čas tepelnej úpravy 45 minút.

1. Voličom funkcií nastavte požadovaný druh ohrevu.
2. Nastavte teplotu alebo nastavenie grilu pomocou voliča teploty.
3. Stlačte tlačidlo hodiny .
Bliká symbol času tepelnej úpravy .



4. Pomocou tlačidiel + alebo - nastavte čas varenia.
Tlačidlo + navrhovaná hodnota = 30 minút
Tlačidlo - navrhovaná hodnota = 10 minút



Čas tepelnej úpravy uplynul

Zaznie signál. Rúra na pečenie sa vypne. Dvakrát stlačte tlačidlo  a vypnete volič funkcií.

Zmena nastavenia

Stlačte tlačidlo hodiny ⌚. Pomocou tlačidla + alebo tlačidla – zmeňte čas tepelnej úpravy.

Zrušenie nastavenia

Stlačte tlačidlo hodiny ⌚. Tlačidlo – stlačte toľkokrát, kým sa ukazovateľ nevynuluje. Vypnite volič funkcií.

Nastavenie času tepelnej úpravy, ak je zobrazenie času vypnuté

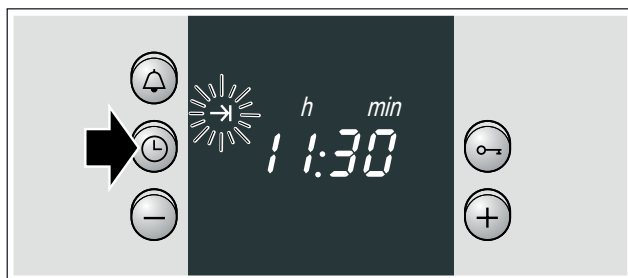
Dvakrát stlačte tlačidlo hodiny ⌚ a podľa pokynov v bode 4 nastavte čas.

Automatické zapnutie a vypnutie rúry na pečenie

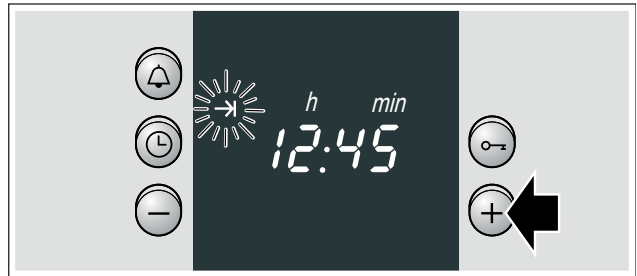
Dbajte prosím na to, aby potraviny, ktoré sa rýchlo kazia nezostávali v rúre na pečenie veľmi dlho.

Príklad na obrázku: Nastavenie pre Horný/dolný ohrev  190 °C. Je 10:45 hod. Príprava jedla potrvá 45 minút a má byť hotové o 12:45 hod.

1. Voličom funkcií nastavte požadovaný druh ohrevu.
2. Nastavte teplotu alebo nastavenie grilu pomocou voliča teploty.
3. Stlačte tlačidlo hodiny ⌚.
4. Pomocou tlačidiel + alebo – nastavte čas varenia.
5. Tlačidlo hodiny ⌚ stlačte toľkokrát, kým nebude blikať symbol koniec →|. V ukazovateli vidíte, kedy bude jedlo hotové.



6. Pomocou tlačidla + posuňte čas ukončenia na neskôr. Za niekoľko sekúnd sa nastavenie uloží. V ukazovateli je zobrazený čas ukončenia tepelnej úpravy, kým sa rúra na pečenie nespustí.



Čas tepelnej úpravy uplynul

Zaznie signál. Rúra na pečenie sa vypne. Dvakrát stlačte tlačidlo ⌚ a vypnete volič funkcií.

Upozornenie: Pokiaľ symbol bliká, môžete vykonávať zmeny. Pokiaľ svieti symbol, je nastavenie uložené.

Rýchloohrev

Pomocou rýchloohrevu dosiahne Vaša rúra nastavenú teplotu veľmi rýchlo.

Rýchloohrev používajte, pokiaľ je zvolená teplota nad 100 °C.

Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok varenia, vložte jedlo do priestoru na pečenie, až keď je rýchloohrev ukončený.

1. Volič funkcií nastavte na
2. Pomocou voliča teploty nastavte požadovanú teplotu.

Na displeji sa rozsvieti symbol . Rúra začne hriať.

Proces rýchloohrevu bol ukončený

Symbol na displeji zhasne. Vložte vaše jedlo do rúry na pečenie a nastavte požadovaný druh ohrevu.

Nastavenie času

Po prvom pripojení alebo výpadku prúdu v ukazovateli bliká symbol  a tri nuly. Nastavte aktuálny čas. Volič funkcií musí byť vypnutý.

Nastavenie

1. Stlačte tlačidlo hodiny .
V ukazovateli sa zobrazí 12:00 hod. a bliká symbol .
2. Pomocou tlačidiel + alebo - nastavte hodiny. Za niekoľko sekúnd sa čas uloží. Symbol  zhasne.

Zmena napr. letného času na zimný

Dvakrát stlačte tlačidlo hodiny  a pomocou tlačidla + alebo tlačidla – zmeňte čas.

Nastavenie časovača

Časovač môžete používať ako kuchynskú minútku. Pracuje nezávisle od rúry na pečenie. Časovač má vlastný akustický signál. Vďaka tomu poznáte, či vypršal časovač alebo čas varenia. Časovač môžete nastaviť, aj keď je detská poistka aktívna.

Nastavenie

1. Stlačte tlačidlo časovača .
Bliká symbol .
2. Pomocou tlačidiel + alebo - nastavte časovač.
Tlačidlo + navrhovaná hodnota = 10 minút
Tlačidlo – navrhovaná hodnota = 5 minút

Za niekoľko sekúnd sa spustí časovač. V ukazovateli svieti symbol . Nastavený čas viditeľne plyní.

Po uplynutí nastaveného času

Zaznie signál. Stlačte tlačidlo časovača . Ukazovateľ časovača zhasne.

Zmena času na časovači

Stlačte tlačidlo časovača . Pomocou tlačidla + alebo tlačidla – zmeňte čas.

Zrušenie nastavenia

Stlačte tlačidlo časovača . Tlačidlo – stlačte toľkokrát, kým sa ukazovateľ nevynuluje.

Čas nastavený na časovači a čas tepelnej úpravy súčasne plynú

Svietia symboly. Nastavený čas na časovači v ukazovateli viditeľne plynie.

Zistenie zostávajúceho času tepelnej úpravy I→I, času ukončenia →I alebo aktuálneho času : Stlačte tlačidlo hodiny  toľkokrát, kým sa nezobrazí príslušný symbol. Vyvolaná hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí v ukazovateli.

Detská poistka

Rúra na pečenie

Rúra na pečenie je vybavená detskou poistkou, aby ju deti nemohli omylom zapnúť.

Zapnutie a vypnutie detskej poistky

Volič funkcií musí byť vypnutý.

Zapnutie: Tlačidlo kľúč  stlačte toľkokrát, kým sa v ukazovateli nezobrazí symbol . To trvá asi 4 sekundy.

Vypnutie: Tlačidlo kľúč  stlačte toľkokrát, kým symbol  nezhasne.

Upozornenie

- Časovač a čas môžete nastaviť kedykoľvek.
- Po výpadku prúdu je nastavená detská poistka deaktivovaná.

Starostlivosť a čistenie

Pri údržbe a dôkladnom čistení zostane Váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu vám vysvetlíme, ako by ste sa mali o váš spotrebič správne starať a ako ho čistiť.

Upozornenie

- Nepatrné farebné rozdiely na prednej strane rúry vznikajú na základe rôznych materiálov, ako je sklo, plast alebo kov.
- Tieni na presklených dverkách, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú svetelné odrazy osvetlenia rúry na pečenie.
- Smalt sa vypaľuje pri veľmi vysokých teplotách. Tým môžu vzniknúť malé farebné rozdiely. To je normálne a nemá to žiadny vplyv na funkciu. Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne smaltovať. Preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana tým však nie je narušená.

Čistiace prostriedky

Aby sa v dôsledku použitia nevhodných čistiacich prostriedkov nepoškodili rôzne povrchy, dodržiavajte nasledujúce pokyny.

Pri čistení varného panela

- Nepoužívajte nezriedené čistiace prostriedky alebo čistiace prostriedky pre umývačku riadu,
- drsné špongie,
- agresívne čistiace prostriedky ako je napr. čistič na rúry alebo odstraňovač škvŕn,
- žiadne vysokotlakové alebo parné čističe.
- Jednotlivé diely neumývajte v umývačke riadu.

Pri čistení rúry na pečenie

- Nepoužívajte žiadne ostré alebo drsné čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky s vysokým podielom alkoholu,

- drsné špongie,
- žiadne vysokotlakové alebo parné čističe.
- Jednotlivé diely neumývajte v umývačke riadu.

Nové špongie pred prvým použitím poriadne vyperte.

Oblasť	Čistiace prostriedky
Predná strana spotrebiča	Horúci čistiaci roztok: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte prostriedok na čistenie skla ani škrabku na sklo.
Nerezové plochy	Horúci čistiaci roztok: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Vápenné, tukové, škrobové škvry a škvry od bielka okamžite odstráňte. Inak by pod nimi mohol povrch korodovať. V zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni si môžete zakúpiť špeciálne čistiace prostriedky určené na horúce nerezové povrchy. Naneste tenkú vrstvu čistiaceho prostriedku mäkkou utierkou.
Varný panel	Starostlivosť: Ochranný a ošetrojúci prostriedok pre sklokeramiku Čistenie: Čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné pre sklokeramiku. Dodržiavajte pokyny na čistenie, ktoré sú uvedené na obale. ⚠ Škrabka na sklo pre veľké nečistoty: Škrabku na sklo odistite a čistite len čepeľov. Pozor, čepeľ je veľmi ostrá. Nebezpečenstvo poranenia. Po vyčistení škrabku opäť zaistite. Poškodené čepele okamžite vymeňte.
Rám varného panela	Teplý čistiaci roztok: Na čistenie nikdy nepoužívajte škrabku na sklo, citrón alebo ocot.
Sklo dvierok	Čistič na sklo: Očistite mäkkou handričkou. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Varný priestor	Horúci čistiaci roztok alebo ocot: Očistite handričkou.
Závesné rošty	Horúci čistiaci roztok: Odmočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.
Teplomer na mäso (podľa modelu)	Horúci čistiaci roztok: Očistite handričkou alebo kefkou. Neumývajte v umývačke riadu.

Oblasť	Čistiace prostriedky
Sklenený kryt osvetlenia rúry na pečenie	Horúci čistiaci roztok: Očistite handričkou.
Tesnenie Neodstraňujte!	Horúci čistiaci roztok: Očistite handričkou. Nedrhňte.
Príslušenstvo	Horúci čistiaci roztok: Odmočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.
Šuplík v podstavci	Horúci čistiaci roztok: Očistite handričkou.

Čistenie samočistiacich plôch varného priestoru

Zadná stena vo varnom priestore je vybavená vrstvou vysoko poréznej keramiky. Striekance z pečenia sú počas prevádzky rúry touto vrstvou nasaté a odstránené. Čím vyššia je teplota a čím dlhšie je rúra v prevádzke, tým lepší je výsledok čistenia.

Ak je znečistenie ešte viditeľné aj po dlhšom použití, postupujte nasledovne:

1. Dno varného priestoru, strop a bočné steny starostlivo vyčistite.
2. Nastavte 3D-horúci vzduch .
3. Prázdnu, zatvorenú rúru rozohrejte na asi 2 hodiny na maximálnu teplotu.

Keramický povlak sa regeneruje. Hnedé alebo biele zvyšky odstráňte vodou a mäkkou špongiou, až keď varný priestor dostatočne vychladne.

Mierne zafarbenia nemajú na samočistenie žiadny vplyv.

Pozor!

- Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky. Tak by ste vysoko poréznu vrstvu poškriabali, prípadne zničili.
- Na keramickú vrstvu nikdy neaplikujte čistič na rúry na pečenie. Ak čistič na rúry omylom prenikne na keramickú vrstvu, ihneď ho odstráňte špongiou a dostatočným množstvom vody.

Vyčistíte dno varného priestoru, strop a bočné steny

Používajte tkaninu a horúci čistiaci roztok alebo octovú vodu.

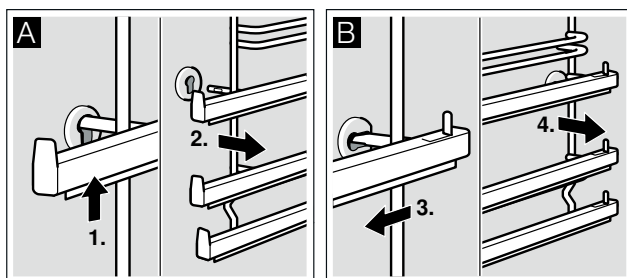
Pri veľkom znečistení použite nerezovú drôtenku alebo čistič na rúry na pečenie. Použite ich len vo vychladnutej rúre. Samočistiace plochy nikdy nečistíte drôtenkou alebo čističom na rúry na pečenie.

Vybratie a nasadenie koľajničiek

Vybratie koľajničiek

Z dôvodu čistenia je možné koľajničky vybrať. Rúra na pečenie musí najskôr vychladnúť.

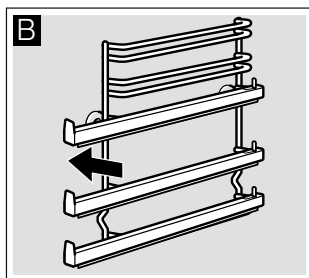
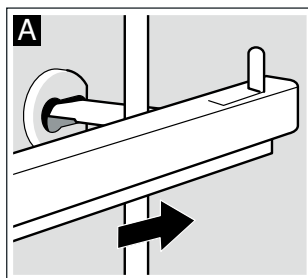
1. Zdvihnite prednú časť koľajničky
2. a zveste ju (obrázok A).
3. Potom celú koľajničku vysuňte dopredu
4. a vyberte ju (obrázok B).



Koľajničky vyčistíte čistiacim prostriedkom a špongiou. Na veľmi odolné nečistoty použite kefku.

Nasadenie koľajničiek

1. Koľajničky najskôr zasuňte do zadného otvoru, mierne zatlačte dozadu (obrázok A)
2. a potom ich zavesíte do predného otvoru (obrázok B).

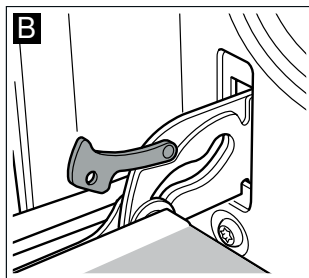
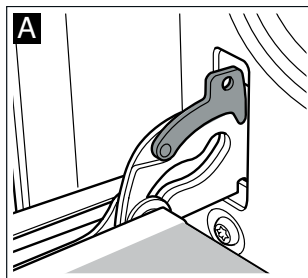


Koľajničky patria iba doľava alebo doprava. Dajte pozor na to, aby bola výška 1 a 2 dole a výška 3, 4 a 5 hore, ako na obrázku B. Výsuvné koľajničky sa musia dať vysunúť dopredu.

Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry na pečenie

Na čistenie a pre vybranie tabule dvierok môžete dvierka spotrebiča vyvesiť.

Závesy dvierok spotrebiča majú na každej strane blokovaciu páčku. Pokiaľ sú blokovacie páčky zatvorené (obrázok A), sú dvierka rúry zaistené. Nie je možné ich vyvesiť. Keď je blokovacia páčka vyskočená, aby bolo možné dvierka spotrebiča vyvesiť (obrázok B), sú závesy istené. Nemôžu zapadnúť.

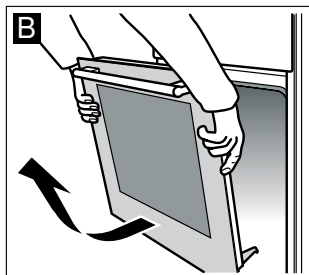
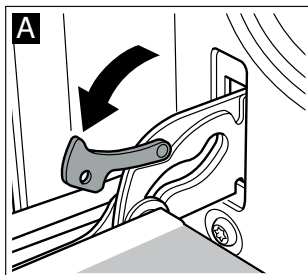


⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Keď nie sú závesy istené, zaskočia veľkou silou. Dajte pozor na to, aby blokovacie páčky boli vždy úplne zaskočené, príp. pri vyvesení dvierok spotrebiča úplne vyskočené.

Vyvesenie dvierok

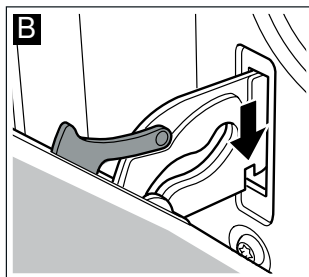
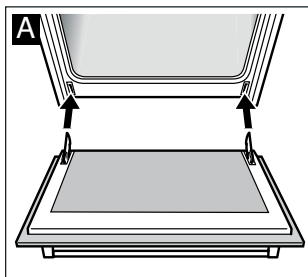
1. Dvierka spotrebiča úplne otvorte.
2. Vyklopte obidve blokované páčky vľavo a vpravo (obrázok A).
3. Zatvorte dvierka spotrebiča až nadoraz. Dvierka uchopte obidvoma rukami vľavo a vpravo. Ešte trochu zatvorte a vytiahnite (obrázok B).



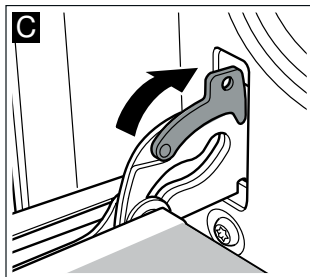
Zavesenie dvierok

Dvierka spotrebiča opäť zavesíte ale v opačnom poradí.

1. Pri zavesení dvierok spotrebiča dajte pozor na to, aby boli obidva závesy zavedené rovno do otvoru (obrázok A).
2. Zárez na závесе musí zaskočiť na oboch stranách (obrázok B).



3. Opäť zaklopte obidve blokované páčky (obrázok C). Dvierka spotrebiča zatvorte.



⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

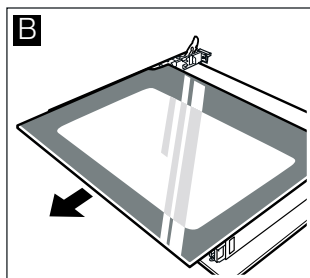
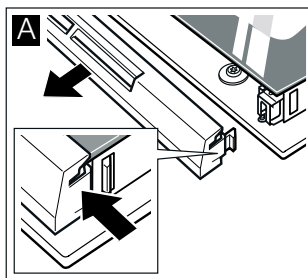
Ak dverka spotrebiča omylom vypadnú alebo záves zaskočí, nesiahajte do závesu. Zavolajte zákaznícky servis.

Demontáž a montáž sklenených tabúl

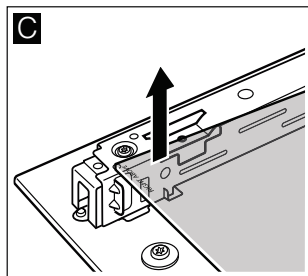
Demontáž

Pre lepšie čistenie môžete sklenené tabule na dverkách spotrebiča vybrať.

1. Vyveste dverka rúry a položte ich na utierku rukoväťou smerom dole.
2. Odskrutkujte kryt v hornej časti dvierok rúry. Pre tento účel povolte skrutky na ľavej a pravej strane (obrázok A).
3. Nadvihnite a zložte vrchnú tabuľu (obrázok B).



4. Zdvihnite sklenenú tabuľu a zložte z nej podpery (obrázok C).



Očistite tabule čističom na sklo a mäkkou utierkou.

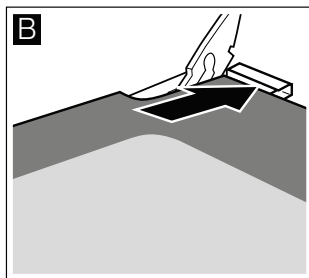
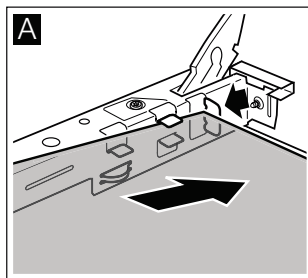
⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Poškriabané sklo a dvierka spotrebiča môžu prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.

Montáž

Pri montáži dbajte na to, aby bol na oboch sklenených tabuliach nápis vľavo dolu „right above“ hore nohami.

1. Tabuľu zasunúť šikmo dozadu (obrázok A).
2. Nasadiť vrchnú tabuľu šikmo dozadu do oboch držiakov. Hladká plocha sa musí nachádzať na vonkajšej strane dvierok. (obrázok B).



3. Nasadiť kryt na miesto a priskrutkovať ho.
4. Zavesiť dvierka spotrebiča.

Rúru na pečenie používajte až potom, keď budú sklenené tabule poriadne namontované.

Čo robiť v prípade poruchy?

Porucha, ktorá sa vyskytne, je často spôsobená nejakou maličkosťou. Skôr ako zavoláte servis, pokúste sa prosím pomocou tabuľky poruchu odstrániť sami. Možno, budete môcť problém vyriešiť sami.

Tabuľka porúch

Ak sa jedlo nepodarí, pozrite sa prosím do kapitoly Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu. Nájdete tam množstvo tipov a pokynov, ktoré sa týkajú varenia.

⚠ Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!
Neodborné opravy sú nebezpečné. Iba nami vyškolený technik zákazníckeho servisu môže vykonávať opravy.

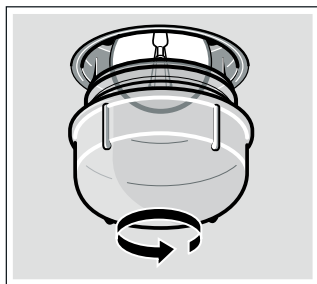
Porucha	Možná príčina	Oprava/pokyny
Rúra na pečenie nefunguje.	Je poškodená poistka.	Pozrite sa do poistkovej skrinky, či je poistka v poriadku.
	Výpadok elektrického prúdu.	Skontrolujte, či svieti kuchynské svetlo alebo či fungujú ostatné spotrebiče.
Bliká ukazovateľ času.	Výpadok elektrického prúdu.	Opäť nastavte aktuálny čas.
Rúra na pečenie nehreje.	Na kontaktoch je prach.	Otočte ovládačmi niekoľkokrát tam a späť.

Výmena žiarovky na strope rúry na pečenie

Ak by sa osvetlenie spotrebiča rozbilo, musí sa vymeniť. Náhradné tepelne odolné žiarovky, 40 wattov, si môžete zakúpiť v zákazníckom centre alebo v špecializovanej predajni. Používajte iba žiarovky uvedeného typu.

⚠ Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!
Vypnite poistku v poistkovej skrinke.

1. Do studenej rúry na pečenie položte utierku, aby sa zamedzilo škodám.
2. Sklenený kryt vyskrutkujte otáčaním doľava.



3. Žiarovku vymeňte za novú rovnakého typu.
4. Opäť naskrutkujte sklenený kryt.
5. Vyberte utierku a zapnite poistku.

Sklenený kryt

Poškodený sklenený kryt sa musí vymeniť. Vhodný sklenený kryt si môžete zakúpiť v zákazníckom centre. Uvedte prosím číslo E a číslo FD.

Zákaznícky servis

V prípade opravy Vášho spotrebiča, je tu pre Vás náš zákaznícky servis. Nájdeme vhodné riešenie, a zabránime zbytočným výjazdom technika.

Číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.)

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

E-Nr.	FD-Nr.
Zákaznícky servis ☎	

Dbajte na to, že výjazd technika zo zákazníckeho servisu musíte v prípade chybnéj obsluhy spotrebiča, uhradiť aj počas záruky.

Kontaktné údaje na najbližšie servisné stredisko nájdete na konci návodu.

Verte skúsenostiam výrobcu. Zaručujeme vám, že oprava vášho domáceho spotrebiča bude vykonaná skúsenými technikmi, ktorí budú používať výhradne originálne náhradné diely.

Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia

Tu dostanete tipy, ako môžete pri pečení v rúre a pri varení na varnom paneli ušetriť energiu a ako váš spotrebič správne zlikvidujete.

Úspora energie v rúre na pečenie

- Predhrievajte rúru na pečenie iba vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na obsluhu.
- Používajte tmavé, čierne lakované alebo smaltované formy na pečenie. Veľmi dobre prijímajú teplo.
- Dvierka spotrebiča otvárajte počas prevádzky čo najmenej.
- Viac koláčov pečte najlepšie ihneď po sebe. Rúra na pečenie je ešte teplá. Tým sa skráti čas pečenia druhého koláča. Môžete taktiež zasunúť 2 truhlíkové formy vedľa seba.
- V prípade dlhšieho pečenia môžete rúru na pečenie 10 minút pred koncom pečenia vypnúť a využiť zostatkové teplo na dokončenie pečenia.

Úspora energie na varnom paneli

- Používajte hrnce a panvice s hrubým, rovným dnom. Nerovné dno zvyšuje spotrebu energie.
- Priemer dna hrnca alebo panvice sa musí zhodovať s veľkosťou varnej zóny. Hlavne veľmi malé varné nádoby vedú na varnej zóne ku strate energie. Všimnite si: Výrobca nádob väčšinou udáva horný priemer varnej nádoby. Obvykle je väčší ako priemer dna varnej nádoby.
- Pre menšie množstvo používajte aj menšiu varnú nádobu. Väčší, ale len do polovice naplnený hrniec spotrebuje viac energie.

- Varné nádoby vždy prikryte vhodnou pokrievkou. Pri varení bez pokrievky spotrebujete štyrikrát viac energie.
- Varte s menším množstvom vody. To šetrí energiu. Pri zelenine zostanú zachované vitamíny a minerálne látky.
- Včas prepnite späť na nižší varný stupeň.
- Využite zostatkové teplo. Pri dlhšej tepelnej úprave vypnite varný panel 5-10 minút pred ukončením varenia.

Ekologická likvidácia



Obal zlikvidujte ekologickým spôsobom.

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

Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber jedla a k tomu optimálne nastavenie. Ukážeme Vám, aký druh ohrevu a teplota je najvhodnejšia pre Vaše jedlo. Získate tipy týkajúce sa vhodného príslušenstva a úrovne jeho zasunutia do rúry na pečenie. Na záver tu nájdete tipy k nádobám a príprave jedla.

Upozornenie

- Hodnoty uvedené v tabuľkách platia vždy pre vloženie potravín do studenej a prázdnej rúry na pečenie. Rúru na pečenie predhrejte iba vtedy, ak je to uvedené v tabuľke. Príslušenstvo vyložte papierom na pečenie až po predhriatí.
- Časové údaje uvedené v tabuľkách sú len orientačné. Čas tepelnej úpravy závisí od kvality použitých potravín.
- Používajte príslušenstvo, ktoré Vám bolo dodané spolu s rúrou na pečenie. Ďalšie príslušenstvo si môžete zakúpiť v špecializovanej predajni alebo v zákazníckom servise. Pred použitím odstráňte z priestoru na pečenie príslušenstvo, ktoré nepotrebuje.
- Používajte vždy chňapku, ak vyberáte horúce príslušenstvo alebo riad z priestoru rúry.

Koláče a pečivo

Pečenie na jednej úrovni

S Horným/dolným ohrevom  sa pečenie koláča podarí najlepšie.

Ak pečiete s 3D-horúcim vzduchom  používajte pre zasunutie príslušenstva nasledujúce úrovne:

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

Pečenie na viac úrovniach

Použite funkciu 3D-horúci vzduch .

Úroveň použitá pri pečení na 2 úrovniach:

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

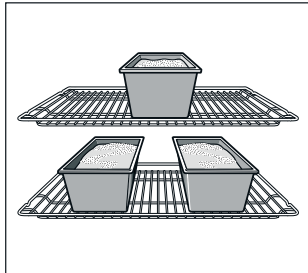
Úroveň použitia pri pečení na 3 úrovniach:

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

Plech, ktoré do rúry zasuniete súčasne, nemusia byť aj súčasne hotové.

V tabuľkách nájdete mnoho tipov pre Vaše jedlo.

Ak pečiete súčasne v 3 formách na koláč/chlieb, položte ich na rošty tak, ako je to zobrazené na obrázku.



Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy na pečenie.

Pri použití svetlých tenkostenných kovových foriem alebo sklenených foriem sa čas pečenia predlžuje a koláč nezchodne tak rovnomerne.

Ak chcete použiť silikónové formy, riadte sa podľa pokynov a receptov výrobcu. Silikónové formy sú často menšie ako normálne formy. Množstvo cesta a prísad môže byť odlišné.

Tabuľky

V tabuľkách nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne koláče a pečivo. Teplota a čas pečenia závisí od množstva a vlastností cesta. Z tohto dôvodu je v tabuľkách uvedené rôzne rozmedzie. Najskôr vyskúšajte nižšiu hodnotu. Nižšia teplota podmieňuje rovnomernejšie hnednutie. Ak je to potrebné, nabadúce nastavte vyššiu teplotu.

Čas pečenia sa skráti o 5 až 10 minút, keď rúru na pečenie predhrejte.

Prídavné informácie nájdete v kapitole Tipy na pečenie v návaznosti na tabuľky.

Koláče vo forme	Forma	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Trený koláč, jednoduchý	vencovitá hranatá forma	2		160-180	40-50
	3 hranaté formy	3+1		140-160	60-80
Trený koláč, jemný	vencovitá hranatá forma	2		150-170	60-70
Tortový korpus, trené cesto	forma na korpus	2		150-170	20-30
Ovocný koláč, jemný, trené cesto	otváracia/guľatá forma	2		160-180	50-60
Piškóťový korpus	tortová forma	2		160-180	30-40
Korpus z lineckého cesta s kôrkou	tortová forma	1		170-190	25-35
Ovocná alebo tvarohová torta, korpus z krehkého cesta*	tortová forma	1		170-190	70-90
Švajčiarsky ovocný koláč	Plech na pizzu	1		220-240	35-45
Pikantné koláče (napr. Quiche/cibuľový koláč)*	tortová forma	1		180-200	50-60
Pizza, tenký korpus a málo oblohy (predhrejte)	Plech na pizzu	1		250-270	10-15

* Koláč nechajte po ukončení asi 20 minút vychladnúť vo vypnutej, zatvorenej rúre na pečenie.

Koláče na plechu	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Trené alebo kysnuté cesto so suchou oblohou	plech na pečenie	2		170-190	20-30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		150-170	35-45
Trené alebo kysnuté cesto so šťavnatou oblohou, ovocie	univerzálna panvica	3		160-180	40-50
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		150-170	50-60
Švajčiarsky ovocný koláč	univerzálna panvica	2		210-230	40-50
Piškótová roláda (predhrejte)	plech na pečenie	2		190-210	15-20
Kysnutá vianočka z 500 g múky	plech na pečenie	2		160-180	30-40
Štóla z 500 g múky	plech na pečenie	3		160-180	60-70
Štóla z 1 kg múky	plech na pečenie	3		150-170	90-100
Závin, sladký	univerzálna panvica	2		180-200	55-65
Börek	univerzálna panvica	2		180-200	40-50
Pizza	plech na pečenie	2		220-240	15-25
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		180-200	35-45

Drobné pečivo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Cukrovinky	plech na pečenie	3		140-160	15-25
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		130-150	25-35
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		130-150	30-40
Striekané pečivo (predhrejte)	plech na pečenie	3		140-150	30-40
	plech na pečenie	3		140-150	30-40
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		140-150	30-45
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		130-140	35-50
Makróňky	plech na pečenie	2		110-130	30-40
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		100-120	35-45
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		100-120	40-50
Bezé	plech na pečenie	3		80-100	130-150
Pečivo z odpaľovaného cesta	plech na pečenie	2		200-220	30-40
Pečivo z lístkového cesta	plech na pečenie	3		180-200	20-30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		180-200	25-35
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		160-180	35-45
Pečivo z kysnutého cesta	plech na pečenie	2		180-200	20-30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		170-190	25-35

Chlieb a žemle

Pokiaľ nie je uvedené inak, rúru pri pečení chleba predhrejte. Nikdy nelejte vodu do horúcej rúry. Pri pečení na 2 úrovniach zasunúť vždy univerzálnu panvicu na plech na pečenie.

Chlieb a žemle	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Kysnutý chlieb z 1,2 kg múky	univerzálna panvica	2		270 200	8 35-45
Kváskový chlieb z 1,2 kg múky	univerzálna panvica	2		270 200	8 40-50
Žemle (nepredhrievajte)	plech na pečenie	3		210-230	20-30
Žemle z kysnutého cesta, sladké	plech na pečenie	3		170-190	15-20
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		160-180	20-30

Tipy na pečenie

Chcete piecť podľa svojho vlastného receptu.	Orientujte sa podľa podobných druhov pečiva v tabuľkách pečenia.
Ako zistíte, či je trený koláč už prepečený?	Približne 10 minút pred uplynutím času pečenia uvedeného v recepte zapichnete špajlu do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak po vytiahnutí špajle na drevo nie je žiadne cesto, je koláč hotový.
Koláč sa zrazil.	Nabudúce použite menej tekutiny alebo nastavte o 10 stupňov nižšiu teplotu pečenia. Dodržiavajte čas trenia uvedený v recepte.
Koláč vybehol v strede veľmi do výšky a na okrajoch je nižší.	Okraj otváracej tortovej formy namažte. Po upečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Koláč je hore veľmi tmavý.	Koláč zasunúť o úroveň nižšie a zvolte nižšiu teplotu, koláč pečte o niečo dlhšie.
Koláč je veľmi suchý.	Do hotového koláča urobte špáradlom niekoľko malých otvorov. Pokvapkajte ovocnou šťavou alebo alkoholom. Nabudúce zvolte teplotu o 10 stupňov vyššiu a skráťte čas pečenia.
Chlieb alebo koláč (napr. syrový koláč) vyzerá dobre, ale vo vnútri je mazľavý (mastný, so zvyškom vody).	Nabudúce použite trochu menej tekutiny a pečte trochu dlhšie pri nižšej teplote. Pri koláčoch so šťavnatou hornou vrstvou najskôr predpečte korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a potom pridajte oblohu. Dodržiavajte čas pečenia uvedený v recepte.

Pečivo je nerovnomerne opečené.	Nastavte o trochu nižšiu teplotu; pečivo sa tak rovnomernejšie upečie. Citlivé pečivo pečte na jednej úrovni s Horným/dolným ohrevom  . Vyčnievajúci papier na pečenie môže ovplyvniť cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy prispôbte veľkosti plechu na pečenie.
Ovocný koláč je zospodu veľmi svetlý.	Koláč nabudúce zasuňte o úroveň nižšie.
Šťava z ovocia preteká.	Nabudúce použite hlbšiu univerzálnu panvicu, ak ju máte k dispozícii.
Drobné pečivo z kysnutého cesta sa počas pečenia zlepje.	Pečivo uložte na plech tak, aby medzi jednotlivými kúskami boli medzery minimálne 2 cm. Tak bude mať pečivo dostatok miesta na nakysnutie a zozlatne po celom povrchu.
Piekli ste na viacerých úrovniach. Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na spodnom plechu.	Pri pečení na viacerých úrovniach vždy používajte 3D-horúci vzduch  . Plechy, ktoré do rúry zasuniete súčasne, nemusia byť aj súčasne hotové.
Pri pečení šťavnatých koláčov sa tvorí kondenzovaná voda.	Pri pečení sa tvorí vodná para. Uniká nad dvierkami spotrebiča. Vodná para sa môže zrážať na ovládacom paneli alebo na susedných predných častiach nábytku a odkvapkávať ako kondenzovaná voda. Tento jav je fyzikálne podmienený.

Mäso, hydina, ryby

Nádoby

Môžete používať akékoľvek žiaruvzdorné nádoby. Na veľké mäso je vhodná taktiež univerzálna panvica. Najvhodnejšie sú sklenené nádoby. Veko by malo byť rozmerovo zhodné s pekáčom a dobre priliehať.

Ak používate smaltované pekáče, pridajte trochu viac tekutiny.

V nerezových nádobách nie je mäso opečené tak dohnedá a nemusí byť hotové. Predĺžte čas pečenia.

Údaje v tabuľkách:

Nádoba bez pokrievky = otvorená

Nádoba s pokrievkou = zatvorená

Nádobu postavte vždy do stredu roštu.

Horúce sklenené nádoby odstavte na suchú podložku. Keby bol podklad mokrý alebo studený, mohlo by sklo prasknúť.

Pečenie mäsa

K chudému mäsu pridajte trochu tekutiny. Dno nádoby by malo byť pokryté do výšky cca $\frac{1}{2}$ cm.

K dusenému hovädziemu pridajte dostatočné množstvo tekutiny. Tekutina by mala dosahovať do výšky cca 1 - 2 cm.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu nádoby. Keď mäso pripravujete v smaltovanom pekáči, je potrebné pridať o trochu viac tekutiny ako v sklenenej nádobe.

Nerezové nádoby sú vhodné iba čiastočne. Mäso sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.

Grilovanie

Kým do rúry vložíte potraviny určené na grilovanie, predhrievajte ju asi 3 minúty.

Grilujte vždy v zatvorenej rúre na pečenie.

Na grilovanie používajte ak je to možné, kúsky rovnakej veľkosti. Tak sa opečú rovnomerne a zostanú šťavnaté.

Kúsky na grilovanie otočte po uplynutí $\frac{2}{3}$ času.

Steaky soľte až po grilovaní.

Kúsky na grilovanie ukladajte priamo na rošt. Keď grilujete jeden kusok, je najlepšie ho položiť do strednej časti roštu.

Do výšky 1 zasunúť ešte univerzálnu panvicu. Šťava z mäsa sa v nej zachytí a rúra na pečenie zostane čistejšia.

Plech na pečenie ani univerzálny plech počas grilovania nezasúvajte do výšky 4 alebo 5. V dôsledku vysokej teploty sa môžu deformovať a pri vyberaní by sa mohol poškodiť priestor na pečenie.

Grilovacie teleso sa stále zapína a vypína. Nejedná sa o poruchu. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastaveného grilovacieho stupňa.

Mäso

Kúsky mäsa otočte po uplynutí polovice uvedeného času tepelnej é úpravy.

Keď je mäso hotové, malo by sa nechať ešte 10 minút vo vypnutej, zatvorenej rúre na pečenie. Tak sa lepšie rozloží šťava z mäsa.

Po dokončení zabaľte roastbeef do alobalu a nechajte 10 minút v rúre na pečenie odstáť.

Pri bravčovom mäse s kožou - kožu krížom narežte a mäso položte do nádoby najskôr kožou dole.

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas v minútach
Hovädzie mäso						
Hovädzie dusené mäso	1,0 kg	zatvorená	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Hovädzie filé, médium	1,0 kg	otvorená	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Rostbeef, médium	1,0 kg	otvorená	1		210-230	50
Steaky, médium, hrúbka 3 cm		rošt	5		3	15
Teľacie mäso						
Teľacie mäso	1,0 kg	otvorená	2		190-210	110
	2,0 kg		2		170-190	120
Bravčové mäso						
Pečienka bez kože (napr. krkovička)	1,0 kg	otvorená	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Pečienka s kožou (napr. plece)	1,0 kg	otvorená	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas v minútach
Údené karé s kosťou	1,0 kg	zatvorená	2		210-230	70
Jahňacie mäso						
Jahňacie stehno bez kosti, médium	1,5 kg	otvorená	1		150-170	120
Mleté mäso						
Fašírka	z 500 g mäsa	otvorená	1		170-190	70
Párky						
Párky		rošt	4		3	15

Hydina

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

Hydinu položte na rošt najskôr prsiami dole. Otočte po uplynutí $\frac{2}{3}$ uvedeného času tepelnej úpravy.

Kúsky pečienky, ako morčacie rolky alebo morčacie prsia, otočte po uplynutí polovice uvedeného času tepelnej úpravy. Jednotlivé časti hydiny otočte po uplynutí $\frac{2}{3}$ uvedeného času.

Kačku alebo hus prepichnete pod krídlami. Aby mohol vytekať tuk.

Hydina bude veľmi chrumkavá, ak ju pred koncom pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Kurča, celé	1,2 kg	rošt	2		200-220	60-70
Sliepka, celá	1,6 kg	rošt	2		190-210	80-90
Kurča, polené	á 500 g	rošt	2		200-220	40-50
Kuracie časti	á 300 g	rošt	3		200-220	30-40
Kačka, celá	2,0 kg	rošt	2		170-190	90-100
Hus, celá	3,5-4,0 kg	rošt	2		160-170	110-130
Mladá morka, celá	3,0 kg	rošt	2		170-190	80-100
Morčacie horné stehno	1,0 kg	rošt	2		180-200	90-100

Ryby

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

Celú rybu obracať nemusíte. Celú rybu položte do rúry na pečenie v polohe na bruchu, chrbtovou plutvou smerom hore. Do brucha ryby vložte polovicu zemiaku alebo malú žiaruvzdornú nádobu, aby ste rybu stabilizovali.

Keď grilujete priamo na rošte, do výšky 1 zasuňte navyše univerzálnu panvicu. Tekutina sa zachytí a rúra na pečenie zostane čistejšia.

Ryby	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas v minútach
Ryba, celá	po 300 g (asi)	rošt	2		3	20-25
	1,0 kg	rošt	2		180-200	45-55
	1,5 kg	rošt	2		170-190	50-60
Rybí steak, hrúbka 3 cm		rošt	3		2	20-25

Tipy na pečenie a grilovanie

Pre hmotnosť mäsa nie sú v tabuľke uvedené žiadne údaje.	Zvoľte údaje podľa najbližšej najnižšej hmotnosti a predĺžte čas.
Ako zistíte, či je mäso hotové.	Použite teplomer na mäso (možnosť zakúpenia v špecializovanej predajni) alebo urobte „skúšku lyžičkou“. Zatiačte lyžičkou na mäso. Ak je mäso pevné, je hotové. Keď sa poddá, potrebuje ešte chvíľu času.
Mäso je veľmi tmavé a kôrka miestami spálená.	Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu.
Mäso vyzerá dobre, ale omáčka je pripálená.	Zvoľte nabudúce menšiu nádobu alebo pridajte viac tekutiny.
Mäso vyzerá dobre, ale omáčka je veľmi svetlá a vodnatá.	Zvoľte nabudúce väčšiu nádobu a použite menej tekutiny.
Pri polievaní mäsa vzniká vodná para.	To je normálne a podmienené fyzikálne. Väčšia časť vodnej pary vystupuje otvormi pre výstup pary. Môže sa zrážať na chladnejšej prednej časti alebo na susedných predných častiach nábytku a odkvapkávať ako kondenzovaná voda.

Nákypy, gratinované jedlo, toasty

Keď grilujete priamo na rošte, do výšky 1 zasuňte navyiac univerzálnu panvicu. Spotrebič zostane čistejší.

Riad položte vždy na rošt.

Stav dopečenia nákypu závisí od veľkostí nádoby a od výšky nákypu. Údaje v tabuľke sú iba orientačné hodnoty.

Jedlo	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Nákypy					
Nákyp, sladký	forma na nákyp	2		180-200	40-50
Cestovinový nákyp	forma na nákyp	2		210-230	30-40
Gratinované jedlo					
Gratinované zemiaky, surové suroviny, max. výška 4 cm	1 forma na nákyp	2		160-180	60-80
	2 formy na nákyp	1+3		150-170	65-85
Toasty					
Toasty zapekané, 4 kusy	rošt	4		160-170	10-15
Toasty zapekané, 12 kusov	rošt	4		160-170	15-20

Hotové produkty

Dodržiavajte údaje výrobcu na obale.

Keď príslušenstvo obložíte papierom na pečenie, dajte pozor na to, aby bol papier na pečenie vhodný pre tieto teploty. Veľkosť papiera na pečenie prispôsobte veľkosti jedla.

Výsledok pečenia závisí hlavne na potravinách. Pripálenie a nerovnomernosti sa môžu vyskytovať už pri surových potravinách.

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas v minútach
Pizza, mrazená					
Pizza s tenkým dnom	univerzálna panvica	2		190-210	15-20
	univerzálna panvica + rošt	3+1		180-200	20-30
Pizza s hrubým dnom	univerzálna panvica	2		170-190	20-30
	univerzálna panvica + rošt	3+1		170-190	25-35
Pizza-bagety	univerzálna panvica	3		170-190	20-30
Minipizza	univerzálna panvica	3		180-200	10-20
Pizza, chladená, predhrejte	univerzálna panvica	1		180-200	10-15
Zemiakové produkty, mrazené					
Hranolčeky	univerzálna panvica	3		190-210	20-30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		180-200	30-40
Krokety	univerzálna panvica	3		190-210	20-25
Rosti, plnené zemiakové taštičky	univerzálna panvica	3		190-210	15-25
Pekárenské výrobky, mrazené					
Žemle, bagety	univerzálna panvica	3		190-210	10-20
Praclíky (cestové)	univerzálna panvica	3		200-220	10-20
Pečivo, predpečené					
Žemle alebo bagety na dopečenie	univerzálna panvica	3		190-210	10-20
	univerzálna panvica + rošt	3+1		160-180	20-25
Predvypražené výrobky, mrazené					
Rybie prsty	univerzálna panvica	2		200-220	10-15
Kuracie prsty, nuggety	univerzálna panvica	3		190-210	10-20
Závin, mrazený					
Závin	univerzálna panvica	3		190-210	30-40

Špeciálna jedlo

Pri nižších teplotách sa vám s funkciou 3D-horúci vzduch  podarí krémový jogurt rovnako dobre ako vláčne kysnuté cesto.

Najskôr z rúry vyberte príslušenstvo, závesné rošty alebo teleskopické výsuvy.

Príprava jogurtu

1. Prevarte 1 liter mlieka (tuk 3,5 %) a nechajte vychladnúť na 40°C.
2. Vmiešajte 150 g jogurtu (chladničková teplota).
3. Naplňte zmesou šálky alebo malé skrutkovacie fľaše a prikryte ich fóliou na potraviny.
4. Rúru na pečenie predhrejte podľa pokynov.
5. Šálky alebo poháre postavte na dno varného priestoru a postupujte podľa receptu.

Kysnutie cesta

1. Kysnuté cesto pripravte ako obvykle, cesto vložte do žiaruvzdornej keramickej nádoby a prikryte.
2. Rúru na pečenie predhrejte podľa pokynov.
3. Vypnite rúru, vložte cesto do priestoru na pečenie a nechajte ho vykysnúť.

Jedlo	Nádoby		Druh ohrevu	Teplota	Čas
Jogurt	šálky alebo skrutkovacie poháre	položte na dno priestoru na pečenie		predhrejte na 50 °C 50 °C	5 min. 8 hod.
Kysnutie cesta	žiaruvzdorné nádoby	položte na dno priestoru na pečenie		predhrejte na 50 °C Vypnite spotrebič a dajte kysnuté cesto do priestoru na pečenie.	5-10 min. 20-30 min.

Rozmrazovanie

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

Dodržiavajte údaje výrobcu na obale.

Čas rozmrazenia sa riadi podľa druhu a množstva potraviny.

Hydinu položte na tanier prsnou stranou dole.

Mrazené jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C
napr. smotanové torty, torty s maslovým krémom, s čokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocie, hydina, údeniny a mäso, chlieb a žemle, koláče a ďalšie pečené jedlo	rošt	2		Volič teploty zostane vypnutý.

Sušenie

Pomocou funkcie 3D-horúci vzduch  môžete potraviny dobre vysušiť.

Používajte len nezávadné ovocie a zeleninu a všetko dôkladne umyte.

Ovocie a zeleninu nechajte dobre odkvapkať a dôkladne ich osušte.

Univerzálna panvica a rošt vyložte papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom.

Veľmi šťavnaté ovocie alebo zeleninu niekoľkokrát otočte.

Vysušené ovocie alebo zeleninu ihneď po vysušení uvoľnite z papiera.

Ovocie a bylinky	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota	Čas
600 g krúžkov z jablák	univerzálna panvica + rošt	3+1		80 °C	asi 5 hod.
800 g kúskov z hrušiek	univerzálna panvica + rošt	3+1		80 °C	asi 8 hod.
1,5 kg sliviek a ringlôt	univerzálna panvica + rošt	3+1		80 °C	asi 8-10 hod.
200 g kuchynských bylín, vyčistené	univerzálna panvica + rošt	3+1		80 °C	asi 1½ hod.

Zaváranie

Na zaváranie musia byť fľaše a gumové krúžky čisté a v poriadku. Ak je to možné používajte rovnako veľké fľaše. Údaje v tabuľkách sa vzťahujú na 1 litrové guľaté fľaše.

Pozor!

Nepoužívajte žiadne veľké alebo vysoké fľaše. Veka by mohli prasknúť.

Používajte iba nezávadné ovocie a zeleninu. Všetko dôkladne umyte.

Uvedené časy v tabuľkách sú orientačné hodnoty. Môžu byť ovplyvnené teplotou miestnosti, počtom fliaš, množstvom a teplotou obsahu fliaš. Pred prepnutím, príp. vypnutím sa uistite, že obsah vo fľašiach správne perlí.

Príprava

1. Naplňte fľaše, ale neprepĺňajte ich.
2. Utrite okraje fliaš, musia byť čisté.
3. Na každú fľašu položte jeden mokrý gumový krúžok a veko.
4. Fľaše zatvorte svorkami.

Do varného priestoru nedávajte viac ako šesť fliaš.

Nastavenie

1. Univerzálnu panvicu zasuňte do výšky 2. Fľaše usporiadajte tak, aby sa navzájom nedotýkali.
2. Do univerzálnej panvice nalejte $\frac{1}{2}$ l vody (cca 80 °C).
3. Dvierka spotrebiča zatvorte.
4. Nastavte Dolný ohrev .
5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C.

Zaváranie

Ovocie

Akonáhle to vo fľašiach perlí, teda v krátkych intervaloch vystupujú bublinky, po asi 40 až 50 minútach. Spotrebič vypnite.

Po 25 až 35 minútach zostatkového tepla by ste mali fľaše vybrať z priestoru na pečenie. Pri dlhšom ochladení v priestore na pečenie by sa mohli vytvoriť choroboplodné zárodky.

Ovocie v 1 litrových fľašiach	Akonáhle začne perliť	Zostatkové teplo
Jablká, ríbezle, jahody	vypnite	cca 25 minút
Čerešne, marhule, broskyne, egreše	vypnite	cca 30 minút
Detská výživa, hrušky, slivky	vypnite	cca 35 minút

Zelenina

Akonáhle vo fľašiach vystupujú bublinky, nastavte teplotu na zhruba 120 až 140 °C. Podľa druhu zeleniny cca 35 až 70 minút. Po uplynutí tohto času spotrebič vypnite a využite zostatkové teplo.

Zelenina v studenom náleve v 1 litrových fľašiach	Akonáhle začne perliť	Zostatkové teplo
Uhorky	-	cca 35 minút
Červená repa	cca 35 minút	cca 30 minút
Ružičkový kel	cca 45 minút	cca 30 minút
Fazuľa, kaleráb, červená kapusta	cca 60 minút	cca 30 minút
Hrášok	cca 70 minút	cca 30 minút

Vybranie fliaš

Po zaváraní vyberte fľaše z priestoru na varenie.

Pozor!

Nestavajte horúce fľaše na studenú alebo mokrú podložku. Mohli by prasknúť.

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká pri veľmi horúcej úprave obilnín a zemiakových produktov ako sú napr. zemiakové lupienky, hranolčeky, toasty, žemle, chlieb, jemné pečivo z treného cesta (keksy, perník, sušienky).

Tipy na prípravu jedla bez akrylamidu	
Všeobecne	■ Používajte ak je to možné čo najkratší čas pečenia. ■ Pečte dozlatista, nie dohneda. ■ Čím je potravina väčšia a hrubšia, tým menej akrylamidu obsahuje.
Pečenie	S Horným/dolným ohrevom, max. 200 °C. S 3D-horúcim vzduchom alebo Horúci vzduch, max. 180 °C.
Cukrovinky	S Horným/dolným ohrevom, max. 190 °C. S 3D-horúcim vzduchom alebo Horúci vzduch, max. 170 °C. Vajíčko alebo žltok znižuje tvorbu akrylamidu.
Hranolčky z rúry	Hranolčky rozdeľte na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Najmenej 400 g na plech, aby sa nevysušili.

Skúšobné jedlá

Tieto tabuľky boli vyhotovené pre skúšobný inštitút, aby sa uľahčilo skúšanie a testovanie rôznych spotrebičov.

Podľa EN 50304/EN 60350 (2009), prípadne IEC 60350.

Pečenie

Pečenie na 2 úrovniach:

Univerzálnu panvicu zasuňte vždy nad plech na pečenie.

Pečenie na 3 úrovniach:

Univerzálnu panvicu vsuňte do stredu.

Striekané pečivo:

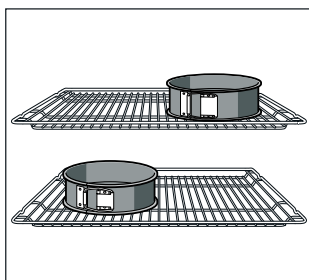
Plech, ktorý do rúry zasuniete súčasne, nemusia byť aj súčasne hotové.

Zakrytý jablkový koláč na 1 úrovni:

Tmavé otváracie formy postavte diagonálne na jednu úroveň.

Zakrytý jablkový koláč na 2 úrovniach:

Tmavé otváracie formy postavte vedľa seba (pozri obrázok).



Koláče v otváracíj forme z bieleho plechu:

Pečte s Horným/dolným ohrevom ☐ na 1 úrovni. Namiesto roštu používajte univerzálnu panvicu a do nej vložte tortovú formu.

Upozornenie: Použite pri pečení najskôr nižšiu z uvedených teplôt.

Jedlo	Príslušenstvo a formy	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Striekané pečivo, predhrejte*	plech na pečenie	3		140-150	30-40
	plech na pečenie	3		140-150	30-40
	plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		140-150	30-45
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	1+3+5		130-140	40-55
Malé koláčky, predhrejte*	plech na pečenie	3		150-170	20-35
	plech na pečenie	3		150-170	20-35
	plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		140-160	30-45
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	1+3+5		130-150	35-55
Vodový piškót, predhrejte*	otváracia forma na rošte	2		160-170	30-40
	otváracia forma na rošte	2		160-170	25-40
Zakrytý jablčný koláč	rošt + 2 otváracie formy Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 rošty + 2 otváracie formy Ø 20 cm	1+3		170-190	70-100

* Na predhriatie nepoužívajte rýchloohrev.

Grilovanie

Keď potraviny položíte priamo na rošt, zasunúť naviac univerzálnu panvicu do výšky 1. Tekutina sa zachytí a rúra na pečenie zostane čistejšia.

Jedlo	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	gril. stupeň	Čas v minútach
Toasty predhrejte 10 minút	rošt	5		3	½-2
Hovädzie hamburgery, 12 kusov* nepredhrievajte	rošt + univerzálna panvica	4+1		3	25-30

* Po uplynutí ⅔ času grilovania obráťte.

Obchodná značka BSH:



Značka		BOSCH
Predajné označenie		HCE 744353
Trieda účinnosti dutého priestoru	A (najvyššia) - G (najnižšia)	A
Spotreba energie (kWh) - konvenčný ohrev	(pri normalizovanej záťaži)	0,89
Spotreba energie (kWh) - horúci vzduch	(pri normalizovanej záťaži)	0,79
Užitočný objem dutého priestoru (l)		67
Veľkosť zariadenia (l):		
malé: $12 \text{ l} \leq V < 35 \text{ l}$		
stredné: $35 \text{ l} \leq V < 65 \text{ l}$		
veľké: $65 \text{ l} \leq V$		←
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri konvenčnom ohreve (min.)		---
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri horúcom vzduchu (min.)		41
Hlučnosť (dB (A) re 1 pW)		50
Spotreba energie, ak nie je spustená žiadna funkcia a rúra je v režime s najnižšou spotrebou energie		—
Plocha najväčšieho na pečenie (cm ²)		1350

Upozornenie: vývojové zmeny vyhradené.

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

Uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa § 13, odst.5 zákona č. 22/97 Zb. Vás uistujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 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 domáci spotrebiče s. r. o.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku. Montáž a inštalácia spotrebiča, musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č.508/2009 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení. Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Záručné podmienky

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

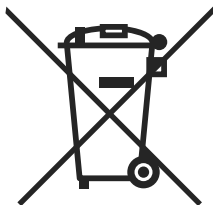
Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče, s.r.o. organizačná zložka Bratislava zaniká, ak:

- 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.



Rozšířená záruka nad rámec zákona

Pri spotrebičoch (práčky, umývačky riadu) sériovo vybavených systémom „**AquaStop**“, je výrobcom poskytnutá záruka na škody vzniknuté nesprávnou funkciou tohto systému a to po celú dobu životnosti spotrebiča (toto sa nevzťahuje na vlastný aqua-stop). Ak vzniknú škody vedou spôsobené chybou systému „**Aqua Stop**“, poskytneme náhradu týchto škôd.



Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu 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 zberní 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 přicházejíce do styku s potravinami splňají 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.

„Spotřebič 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 STREDISK

085 01	Bardejov	Partizánska 14	Peter Špiš	www.spik Elektro.sk	spikservis@gates.sk	054/4746227	0903 527102
821 07	Bratislava	Kazanská 56	Martin Ščasný servis domácich spotrebičov		gdagenau@orangenail.sk	02/38103355	0918996988
811 07	Bratislava	Mýtna 17	Viva elektro servis, s. r.o.	www.vivaservis.sk	servis@vivaservis.sk	02/45958855	0905722111
945 01	Komárno	Mesáčská 20	LASER Komárno spol. s r.o.	www.laser-ko.sk	servis@laser-ko.sk	035/7702688	0915222454
040 01	Košice	Komenského 14	Ing. Ľubor Kolesár Kúbis		kubisservis@mail-t-com.sk	055/6221477	0905894769
071 01	Michalovce	Ul.Obrancov mieru 9	ELEKTROSERVIS VALTIM		valiskalubomil@stonline.sk	056/6423290	0903855309
949 01	Nitra	Spolovraca 7	EXPRES servis Anna Elmanová		expressservis@naex.sk	037/6524597	0903524108
920 01	Priešťany	Žilinská 47	Domoss Technika a.s.	www.domoss.sk	servis@domoss.sk	033/7744810	033/7742417
088 01	Poprad	Továrenská ul.č.3	TATRACHLAD POPRAD s.r.o.	www.tatrachlad.sk	tatrachlad@tatrachlad.sk	052/7722023	0903906828
080 06	Prešov	Svätbska 6695/57A	BARAN servis - Baran Ľuboš	www.baranservis.sk	baranservis@baranservis.sk	051/7721439	0903904572
971 01	Previdza	V.Clementisa 6	ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	www.peterpavlicek- elektroservis.sk	pavlicek.elektroservis@stonline. sk	046/5485778	0905264822
979 01	Rimavská Sobota	B. Bartóka 24	N.B.ELEKTROCENTRUM		nbelektrocentrum@stonline.sk	047/5811877	0905664258
034 72	Ružomberok	Liptovská Lužná 496	Elpra spol. s r.o.		elpra@speednet.sk	044/4396413	0905577817
038 52	Sučany	Hlavná ul. č. 5	BSC - servis centum spol. s r.o.	www.bsc-serviscentrum.eu	bsc@bsc-serviscentrum.eu	043/400424	0902272727
911 08	Trenčín	Mateja Bela 37	Jozef Rozník	www.bshservis.sk	roznik@bshservis.sk		0903702458
960 01	Zvolen	Hviezdoslavova 34	STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS		stafexpress.zvservis@mail-t- com.sk	045/6400798	0905259883
010 01	Žilina	Komenského 38	M-SERVIS Mareš Jarošlav	www.m-servis.sk	mservis@zoznam.sk	041/5640627	