

Návod k použití

HGV 745250

Q4ACZM1315

Aby Vás příprava pokrmů bavila právě tak, jako jejich konzumace.

Přečtěte si prosím pečlivě tento návod k použití, abyste mohli využívat všechny technické přednosti Vaší pečicí trouby.

Obdržíte důležité informace týkající se bezpečnosti. Seznámíte se s jednotlivými částmi Vaší nové pečicí trouby. Ukážeme Vám krok za krokem, jak spotřebič nastavíte. Je to zcela jednoduché.

V tabulkách naleznete mnoho běžných pokrmů s pokyny ke správnému nastavení spotřebiče při jejich přípravě. Vše jsme testovali v našem kuchyňském studiu.

A pokud se někdy vyskytne porucha - zde se dozvíte, jak můžete sami odstranit drobné závady.

Podrobný obsah Vám pomůže k rychlé orientaci.

Přejeme Vám dobrou chuť.

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

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

Obsah

Bezpečnostní pokyny.....	5
Před montáží	5
Upozornění týkající se Vaší bezpečnosti.....	5
Příčiny poškození	8
Připojení plynu.....	9
Poruchy plynové instalace / zápach plynu	10
Připojení k elektrické síti.....	10
Energie a ochrana životního prostředí.....	11
Ekologická likvidace	11
Úspora energie v pečicí troubě	12
Úspora energie na varné desce	12
Vodorovné umístění sporáku.....	13
Umístění spotřebiče.....	14
Váš nový sporák.....	15
Varná deska.....	16
Pečicí trouba.....	17
Před prvním použitím.....	22
Nastavení času.....	22
První zahřátí pečicí trouby.....	22
Předčištění příslušenství	22
Předčištění těles a krytů hořáků	23
Zapálení hořáků	23
Nastavení varné desky.....	23
Nastavení budíku	25
Nastavení	26
Nastavení pečicí trouby	26
Automatické zapnutí a vypnutí pečicí trouby.....	28
Čas.....	30
Rychloohřev.....	30
Nastavení	30
Budík.....	31
Nastavení	31
Péče a čištění.....	32

Obsah

Dětská pojistka	32
Horní skleněný kryt.....	33
Čisticí prostředky	33
Pro snazší čištění	36
Zadní stěna pečicí trouby	36
Vysazení a nasazení závěsných roštů	37
Vysazení a nasazení dvířek pečicí trouby	38
Vysazení a nasazení skleněných tabulí	40
Co dělat v případě poruchy?	41
Tabulka poruch	41
Výměna osvětlení na stropě pečicí trouby	42
Zákaznický servis	43
Testovali jsme pro Vás v našem	44
Koláče a pečivo	45
Tipy pro pečení	49
Maso, drůbež a ryby	50
Tipy pro pečení masa a grilování	54
Nákypy, gratinované pokrmy a toasty	55
Hotové pokrmy	55
Zvláštní pokrmy	57
Rozmrazování	57
Sušení	58
Zavařování	58
Akrylamid v potravinách	60
Normované pokrmy	61

Bezpečnostní pokyny

Přečtěte si prosím pečlivě tento návod k použití. Návod k použití a instalaci spolu s různým příslušenstvím dobře uschovejte. Pokud spotřebič předáváte jiné osobě, nezapomeňte přiložit veškerou dokumentaci a příslušenství.

Před montáží

Poškození během přepravy

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

Připojení k elektrické síti

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

Upozornění týkající se Vaší bezpečnosti

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

Dospělí a děti,

- kteří jsou fyzicky, motoricky nebo psychicky omezení nebo
- nejsou dostatečně informovaní ohledně používání spotřebiče, popř. jim není důvěrně známo zacházení se spotřebičem, by nikdy neměli používat spotřebič bez dozoru.

Horké povrchy



POZOR: Spotřebič dosahuje během grilování vysokých teplot. Udržujte malé děti v bezpečné vzdálenosti.

Nedotýkejte se horké varné desky, horkého varného prostoru pečicí trouby a horkých topných těles. Nebezpečí popálení!

Udržujte malé děti v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče. Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Může unikat horká pára.

Na varnou desku nepokládejte žádné hořlavé předměty, ani je neuchovávejte v pečicí troubě nebo spodní přihrádce. Nebezpečí požáru!

Elektrické a plynové kabely se nesmí dotýkat zadní stěny spotřebiče. Zadní stěna spotřebiče se během provozu zahřívá. Toto může vést k poškození přípojného vedení.

Dbejte na to, abyste nikdy nezaklínili přípojný kabel v horkých dvířkách spotřebiče, popř. ho nevedli přes varnou desku. Kabelová izolace by se mohla roztavit. Nebezpečí elektrického zkratu!

Horká pára

Nebezpečí opaření!

Dvířka pečicí trouby otevírejte opatrně. Může unikat horká pára.

Nikdy nelijte vodu do horkého varného prostoru. Vzniká horká vodní pára. Udržujte děti v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče.

Pozor při přípravě pokrmů s vysokoprocentním alkoholem (např. koňak, rum).

Alkohol se při velmi vysokých teplotách vypařuje.

Alkoholové výpary se mohou ve varném prostoru vznítit.

Nebezpečí popálení!

Používejte pouze malé množství nápojů s vysokoprocentním alkoholem a dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.

Povrch spodní přihrádky se může zahřát. Ve spodní přihrádce uchovávejte pouze příslušenství pečicí trouby. Nebezpečí požáru!

Přehřátý tuk (tekutý nebo pevný)



Přehřátý tuk se může rychle vznítit.

Nebezpečí požáru!

Nikdy nezahřívajte olej nebo tuk bez dozoru. Hořící olej nebo tuk nikdy nehaste vodou. Nádobu ihned zakryjte pokličkou. Vypněte varnou zónu. Nechte nádobu vychladnout na varné zóně.

Nedostatečná ventilace při vaření na plynových sporácích

Používání plynového varného spotřebiče vede k zahřívání a tvorbě vlhkosti v místnosti, kde se nachází spotřebič. Dbejte na dobrou ventilaci kuchyně: otevřete přirozené ventilační otvory nebo nainstalujte mechanické ventilační zařízení (např. odsavač par). Intenzivní a dlouhodobé používání spotřebiče může vyžadovat přídavnou ventilaci, např. otevření okna, nebo účinnou ventilaci, např. provoz mechanického ventilačního zařízení na vyšším výkonnostním stupni.

Snadno hořlavé materiály, např. závěsy, nezavěšujte do blízkosti tohoto spotřebiče. Pokud varné zóny nejsou zakryty nádobím, nesmíte odsavač par uvést do provozu. Tukové částičky zachycené filtrem odsavače par se mohou vznítit. Velké horko může poškodit odsavač par. Nebezpečí požáru!

Závěsy

Nesahejte rukama do závěsů dvířek pečicí trouby a horního krytu, pokud je jím spotřebič vybaven. Mohli byste si skřípnout prsty.

Příslušenství a nádobí

Příslušenství a nádobí se nikdy nedotýkejte bez chňapky nebo kuchyňské utěrky. Nebezpečí popálení!

Vysokotlaké nebo parní čističe

K čištění pečicí trouby nebo varné desky nikdy nepoužívejte vysokotlaké ani parní čističe. Nebezpečí elektrického zkratu!

Opravy

Neodborné opravy Vašeho spotřebiče pro Vás představují značné nebezpečí. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Nebezpečí úniku plynu!

Opravy smí provádět pouze námi školený technik ze zákaznického servisu. Poškozené kabely smí vyměnit pouze technik ze zákaznického servisu.

Pokud zjistíte vadu na spotřebiči, vypněte pojistku v pojistkové skříni. Uzavřete přívod plynu. Zavolejte zákaznický servis.

Posouvání spotřebiče za plynové vedení nebo madlo dvířek

Neposunujte spotřebič za plynové vedení; plynové vedení by se mohlo poškodit. Nebezpečí úniku plynu!
Neposunujte spotřebič na madlo dvířek. Mohlo by dojít k poškození závěsů a madla dvířek.

Horní skleněný kryt



Pozor! Horní skleněný kryt může popraskat, pokud se příliš zahřeje. Než sklopíte skleněný kryt, musí být všechny varné zóny vypnuté a vychladlé.



Příčiny poškození

Poškození varné desky (sporáku)

Na zapnuté varné zóny postavte vždy nádobu. Nezahřívejte prázdné hrnce nebo pánve. Došlo by k poškození dna nádoby.

Používejte pouze hrnce a pánve s rovným dnem.

Hrnce a pánve umístěte přesně doprostřed hořáku. Tak zaručíte optimální kontakt mezi plamenem hořáku a dnem hrnce nebo pánve, nepoškodí se ucha a rukojeti, a zároveň bude zaručena maximální úspora energie.

Udržujte hořáky čisté a suché.

Pláště a kryty hořáků by měly být správně nasazené.

Dbejte na to, aby nedošlo ke sklopení horního krytu, zatímco je sporák v provozu (např. hrajícími si dětmi).

Poškození pečicí trouby

Nezasunujte pečicí plechy na dno pečicí trouby. Nevykládejte dno pečicí trouby hliníkovou fólií. Nestavte nádoby s pokrmem na dno pečicí trouby. Došlo by k nahromadění tepla, nesouhlasila by doba tepelné úpravy a poškodil by se smalt.

Do horké pečicí trouby nikdy nelijte vodu. Mohl by se poškodit smalt.

Ovocný koláč příliš neobkládejte ovocem. Ovocná šťáva kapající z pečicího plechu zanechává skvrny, které se už nedají odstranit.

Nestoupejte si ani nesedejte na otevřená dvířka pečicí trouby.

Poškození spodní příhrádky

Do spodní příhrádky neukládejte horké předměty. Příhrádka by se mohla poškodit.

Poškození povrchu čelních stěn sousedního nábytku

Pečicí troubu nechte vychladnout pouze při zavřených dvířkách. I pouze pootvřená dvířka pečicí trouby mohou časem poškodit čelní stěny sousedního nábytku.

Při silně znečištěném těsnění se dvířka pečicí trouby během provozu nezavírají správně. Čelní stěny sousedního nábytku se mohou časem poškodit. Udržujte těsnění pečicí trouby čisté.

Připojení plynu

Pro koncesovaného odborníka, popř. zákaznický servis

Instalaci smí provést pouze schválený odborník, popř. technik ze zákaznického servisu koncesovaný výrobcem, a to podle pokynů uvedených v tomto návodu k použití.

Údaje o nastavení spotřebiče se nacházejí na výrobním štítku na zadní stěně spotřebiče. Druh plynu nastavený výrobním závodem je označen hvězdičkou (*).

Před umístěním spotřebiče se prosím informujte o druhu a tlaku plynu místní plynové zásobovací sítě a ujistěte se, že nastavení spotřebiče odpovídá těmto údajům. Pokud je třeba provést změny nastavení spotřebiče, řiďte se přitom prosím pokyny uvedenými v tomto návodu k použití.

Tento spotřebič není připojen k zařízení pro likvidaci zplodin. Tento spotřebič musí být připojen a umístěn v souladu s platnými instalačními předpisy. Spotřebič nesmí být připojen k jakémukoliv vývodu zplodin. Dodržujte zejména předpisy ohledně ventilace.

Připojení plynu musí být vyrobeno pomocí pevného, tzn. neelastického přívodu (plynové trubky).

Při použití bezpečnostní hadice bezpodmínečně dbejte na to, aby se hadice nezaklínila nebo nezdeformovala. Hadice nesmí přijít do styku s horkými plochami.

Plynové vedení (plynová trubka nebo bezpečnostní hadice) lze připojit k levé i pravé straně spotřebiče. Připojení by mělo disponovat snadno přístupným uzavíracím zařízením.

Poruchy plynové instalace / zápach plynu

Pokud ucítíte zápach plynu nebo zjistíte poruchu plynové instalace, musíte:

- ihned uzavřít přívod plynu, popř. ventil plynové lahve;
- ihned uhaste otevřený oheň a cigarety;
- vypněte elektrické spotřebiče včetně osvětlení;
- otevřete okna a místnost dobře vyvětrejte;
- zavolejte zákaznický servis nebo Vašeho dodavatele plynu.

Připojení k elektrické síti

Instalaci spotřebiče smí provést pouze koncesovaný zákaznický servis. Pro připojení je třeba pojistka o hodnotě 16 A. Spotřebič je připraven k provozu s napětím 220 - 240 V.

Při napětí nižším než 180 V nefunguje elektrický zapalovací systém.

Pokud dojde k poškození spotřebiče vlivem chybného připojení, ztrácíte nárok na záruku.

Pro koncesovaný základní servis

Zapojte spotřebič podle údajů uvedených na výrobním štítku.

Spotřebič smí být připojen pouze k elektrické přípojce, která odpovídá platným ustanovením. Aby bylo možné bez problémů odpojit spotřebič od elektrické sítě i po jeho připojení, mělo by přípojné místo být snadno přístupné.

Ujistěte se, že je nainstalováno vícepólové dělicí zařízení.

Používání prodlužovacích kabelů a několikanásobných zásuvek je zakázáno.

Z bezpečnostních důvodů by měl být tento spotřebič propojen kabely pouze s přípojkou opatřenou uzemněním. Pokud není k dispozici ochranné uzemnění odpovídající platným předpisům, není spotřebič chráněn před nebezpečím vyplývajícím z elektrického systému.

Pro připojení spotřebiče k elektrické síti použijte kabel H 05 W F, popř. kabel se srovnatelnými parametry.

Energie a ochrana životního prostředí

Zde se dozvíte, jak můžete při pečení v pečicí troubě a vaření na varné desce ušetřit energii a jak Váš spotřebič zlikvidujete v souladu s životním prostředím.

Ekologická likvidace

Zlikvidujte obal v souladu s životním prostředím.



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 Evropské unie.

Úspora energie v pečicí troubě

Předeheřívajte pečicí troubu pouze tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.

Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované pečicí formy. Tyto formy obzvlášť dobře přijímají teplo.

Více koláčů pečte pokud možno hned po sobě. Pečicí trouba je ještě teplá. Tím se zkrátí doba pečení druhého koláče. Můžete také zasunout dvě chlebičkové formy vedle sebe.

U delší doby tepelné úpravy můžete pečicí troubu vypnout 10 minut před koncem pečení a k dopečení pokrmu využít zbytkové teplo.

Úspora energie na varné desce

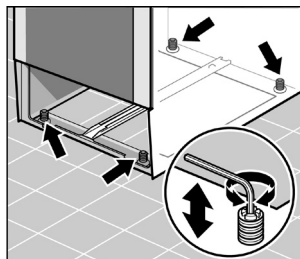
Pro Váš pokrm zvolte vždy nádobu vhodné velikosti. Velká, avšak poloprázdná nádoba spotřebuje mnoho energie. Nádobu vždy zakryjte vhodnou pokličkou. Plynový plamen musí mít vždy kontakt se dnem nádoby.

Vodorovné umístění sporáku

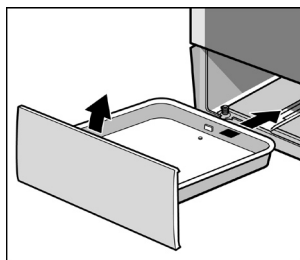
Sporák postavte vždy přímo na podlahu.

Sporák má výškově nastavitelné nožičky. Díky tomu můžete zvednout podstavec o cca 15 mm.

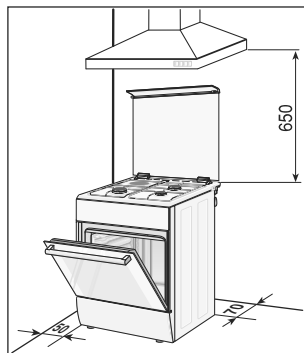
1. Vytáhněte kryt podstavce a nadzvedněte ho. Uvnitř podstavce se vpředu a vzadu nacházejí nastavitelné nožičky.
2. Nastavitelné nožičky vyšroubujte nebo zašroubujte šestihranným klíčem podle potřeby tak, aby sporák stál vodorovně.



3. Kryt podstavce opět zasuňte.



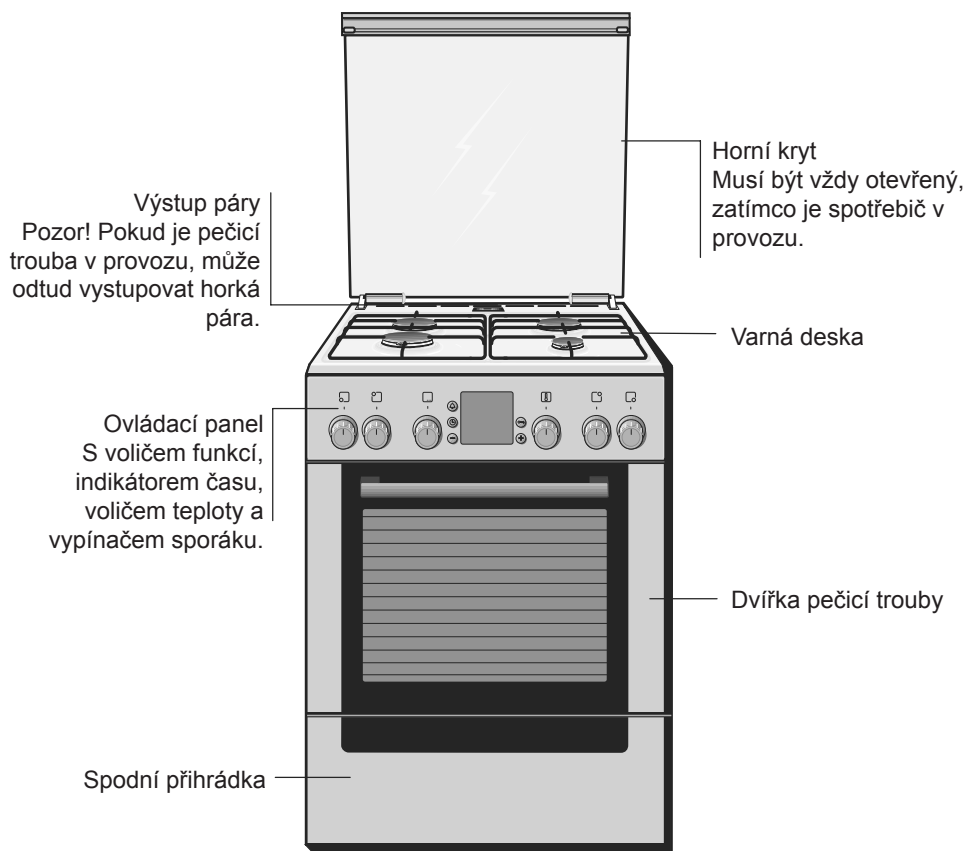
Umístění spotřebiče



Spotřebič musíte umístit v souladu s uvedenými rozměry přímo na kuchyňskou podlahu. Spotřebič nesmíte postavit na jiný předmět. Odstup mezi horní hranou sporáku a spodní hranou filtru odsavače par musí odpovídat údajům výrobce filtru odsavače par. Dbejte na to, aby se poloha spotřebiče po provedené instalaci už neměnila. Navíc musí odstup mezi silným hořákem na sporáku, popř. hořákem pro pánev wok, a čelními stěnami sousedního nábytku obnášet alespoň 50 mm.

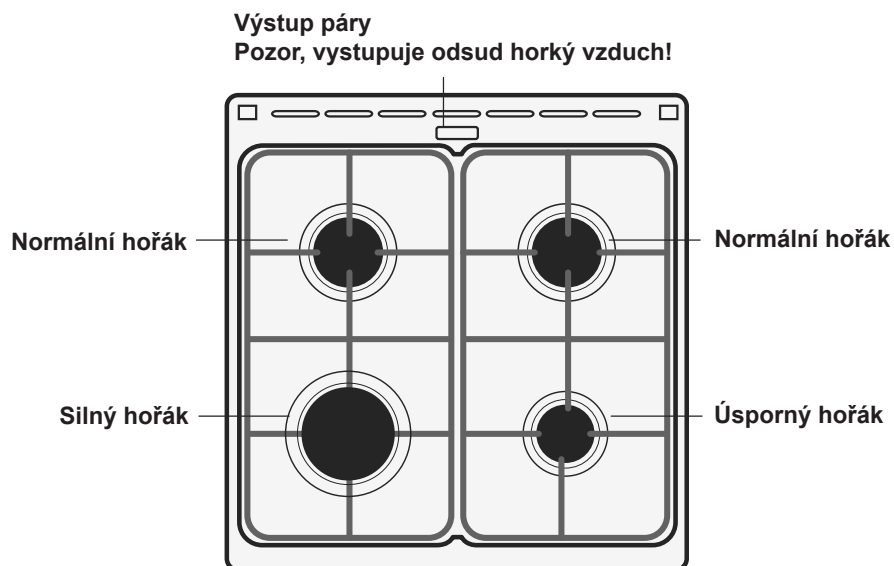
Váš nový sporák

Zde se seznámíte s Vaším novým spotřebičem. Obdržíte informace ohledně varné desky, pečicí trouby a příslušenství.

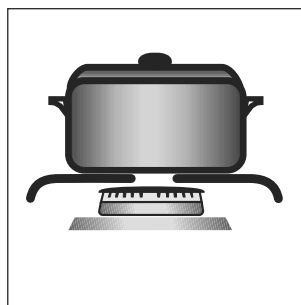


Jednotlivé typy spotřebiče se od sebe mohou mírně lišit.

Varná deska



Teplotní výkon hořáků	Vhodné průměry hrnců a pánví
Úsporný hořák 1 kW	12 - 18 cm
Normální hořák 1,75 kW	18 - 24 cm
Silný hořák 3 kW	24 - 28 cm



Používejte pouze hrnce a pánve s rovným dnem.

Hrnce a pánve umístěte přesně doprostřed na hořák. Tak vznikne optimální kontakt mezi plamenem hořáku a dnem nádoby. Ucha a rukojeti nádoby se nepoškodí a zároveň bude zaručena maximální úspora energie.

Otočné voliče varných zón

Pomocí čtyř otočných voličů varných zón nastavíte teplotní výkon jednotlivých varných zón.

Poloha	Funkce / Plynové varné zóny
 Nulová poloha	Vypnuto
 Poloha zapalování	Poloha zapalování
 Oblast nastavení	Velký plamen = nejvyšší výkon; úsporný plamen = nejnižší výkon.

Na konci oblasti nastavení je zářítka. Neotáčejte prosím voličem za zářítka.

Pečicí trouba

Pečicí troubu nastavíte pomocí voliče funkcí a voliče teploty.

Volič funkcí

Pomocí voliče funkcí nastavíte druh ohřevu Vaší pečicí trouby.
Voličem funkcí můžete otáčet doprava nebo doleva.

Poloha	Použití
 Nulová poloha	Pečicí trouba je vypnutá.
 Horní/spodní ohřev	Pečení koláčů, nákyků a libových kousků masa, např. hovězího nebo zvěřiny, na jedné úrovni. Teplo přichází stejnoměrně shora a zespodu.
 3D-horký vzduch*	Pečení koláčů a pečiva na jedné až třech úrovních. Ventilátor rovnoměrně rozděluje teplo kruhového topného tělesa v zadní stěně pečicí trouby ve varném prostoru.
 Stupeň pro pizzu	Rychlá příprava zmrazených výrobků bez předehřátí, např. pizzy, hranolků nebo závinu. Teplo přichází zespodu a z kruhového topného tělesa v zadní stěně pečicí trouby.
 Spodní ohřev	Zavařování a dopékání nebo zezlátnutí. Teplo přichází zespodu.

Poloha	Použití
 Cirkulační gril	Pečení masa, drůbeže a celých ryb. Grilovací těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu.
 Maloplošný gril	Grilování malého množství steaků, uzenin, toastů nebo kousků masa. Zahřívá se pouze střední část plochy pod grilovacím tělesem.
 Velkoplošný gril	Grilování steaků, uzenin, toastů nebo kousků ryb. Zahřívá se celá plocha pod grilovacím tělesem.
 Rozmrazování	Rozmrazování, např. masa, drůbeže, chleba a koláčů. Ventilátor víří teplý vzduch kolem pokrmu.
 Rychloohřev	Rychlé předeheřtí pečicí trouby bez příslušenství.

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

Po nastavení pečicí trouby se rozsvítí osvětlení ve varném prostoru.

Tlačítka a displej

Pomocí tlačítek nastavíte různé přídavné funkce. Na displeji se zobrazí nastavené hodnoty.

Poloha	Použití
 Tlačítko „Čas“	Nastavení času, doby tepelné úpravy $ \rightarrow $ a doby ukončení tepelné úpravy $\rightarrow $.
 Tlačítko „Klíč“	Aktivace a deaktivace dětské pojistky.
 Tlačítko „Budík“	Nastavení budíku.
- Tlačítko „Mínus“	Změna nastavených hodnot směrem dolů.
+ Tlačítko „Plus“	Změna nastavených hodnot směrem nahoru.

Volič teploty

Pomocí voliče teploty nastavíte teplotu nebo grilovací stupeň.

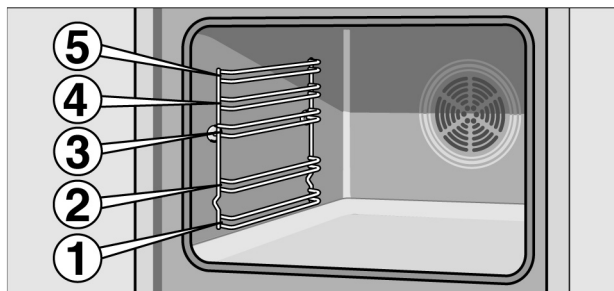
Poloha	Význam
● Nulová poloha	Pečicí trouba nehřeje.
50 - 270 Teplotní rozmezí	Teplota ve varném prostoru v °C.
1, 2, 3 Grilovací stupeň	Grilovací stupeň maloplošného ☐ a velkoplošného ☐ grilu. Stupeň 1 = slabý; stupeň 2 = střední; stupeň 3 = silný.

Pokud pečicí trouba hřeje, svítí na displeji symbol teploty ●. V přestávkách mezi ohřevem zhasne. Nesvítí v každé poloze.

Příslušenství

Příslušenství můžete zasunout do spotřebiče v 5 různých úrovních.

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



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

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



Rošt

Na nádobí, koláčové formy, pečeně, grilované kousky a zmrazené pokrmy.

Rošt zasuňte do pečicí trouby zakřivením dolů .



Smaltovaný pečicí plech

Na koláče a cukroví.

Pečicí plech zasuňte do pečicí trouby skosenou stranou směrem ke dvířkům.



Univerzální pánev

Na šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Můžete ji také použít k zachycení tuku, pokud grilujete maso přímo na roštu.

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

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství si můžete zakoupit u zákaznického servisu nebo ve specializovaném obchodě.

Rozsáhlou nabídku příslušenství k Vaší pečicí troubě naleznete v našich prospektech nebo na internetu.

Dostupnost příslušenství a možnost jeho objednání online je v každé zemi odlišná. Podívejte se prosím do prodejních podkladů.

Rošt HEZ 334000

Na nádobí, koláčové formy, pečení, grilování a zmrazené pokrmy.

Smaltovaný pečicí plech HEZ 331000

Na koláče a cukroví.

Univerzální pánev HEZ 332000

Na šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a pečení masa vcelku. Může sloužit také k zachycování tuku, pokud grilujete přímo na roštu.

Vkládací rošt HEZ 324000

Na pečení. Rošt vždy postavte do univerzální pánve, která zachytí odkapávající tuk a masovou šťávu.

Grilovací plech HEZ 325000

Ke grilování místo roštu nebo jako ochrana před postříkáním, aby se pečicí trouba příliš neznečistila.

Grilovací plech používejte pouze v univerzální pánvi.

Grilování na plechu: Grilovací plech používejte pouze na zásuvných úrovních 1, 2 a 3.

Grilovací plech jako ochrana před postříkáním: Univerzální pánev s grilovacím plechem zasuňte pod rošt.

Skleněná pánev HEZ 336000	Hluboký pečicí plech ze skla. Je vhodný i jako servírovací podnos.
Smaltovaný pečicí plech s nepřilnavou vrstvou HEZ 331010	Koláče a cukroví se z plechu snadněji uvolní. Plech zasuňte do trouby zkosenou stranou ke dvířkům trouby.
Univerzální pánev s nepřilnavou vrstvou HEZ 332010	Koláče a cukroví se z plechu snadněji uvolní. Plech zasuňte do trouby zkosenou stranou ke dvířkům trouby.
Forma na pizzu HEZ 317000	Ideální na pizzu, zmrazené pokrmy nebo velké kulaté koláče. Formu na pizzu můžete použít místo univerzální pánve. Postavte formu na rošt a řiďte se údaji uvedenými v tabulkách.
Pečicí kámen HEZ 327000	Pečicí kámen se báječně hodí k přípravě domácího chleba, housek a pizzy, které se mají upéct dokřupava. Pečicí kámen musíte vždy předeheat na doporučenou teplotu.
Profi pánev se vkládacím roštem HEZ 333000	Je obzvláště vhodná k přípravě velkého množství pokrmu.
Víko pro profi pánev HEZ 333001	Víko promění profi pánev v profi pekáč.
Skleněný pekáč HEZ 915001	Skleněný pekáč se hodí k dušení a zapékání pokrmů v pečicí troubě. Zvláště vhodný je pro programovou nebo pečicí automatiku.
Kovový pekáč HEZ 6000	Pekáč svou velikostí odpovídá pečicí zóně sklokeramické varné desky. Je vhodný pro senzorovou, programovou i pečicí automatiku. Pekáč je zvnějšku smaltovaný a uvnitř je opatřen nepřilnavou vrstvou.
Univerzální pekáč HEZ 390800	Pro obzvláště velké množství pokrmu nebo pro mnoho porcí. Pekáč je zvnějšku opatřen vrstvou granitového smaltu. Skleněné víko pekáče je žáruvzdorné a může být použito i jako gratinovací forma.
Ochranná mřížka	Ochranná mřížka se upevňuje na dvířka pečicí trouby. Brání tomu, aby se malé děti dotkly horkých dvířek pečicí trouby. Ochrannou mřížku si můžete objednat u zákaznického servisu pod číslem 469 088.

Před prvním použitím

Zde se dozvíte, co musíte učinit, než poprvé přistoupíte k přípravě pokrmů ve Vaší pečicí troubě. Přečtěte si předtím kapitolu Bezpečnostní pokyny.

Nastavení času

Po připojení ke elektrické síti se na displeji rozsvítí symbol  a tři nuly. Nastavte čas.

1. Stiskněte tlačítko . Na displeji se zobrazí čas 12:00 a symbol  bliká.
2. Pomocí tlačítka + nebo tlačítka - nastavte čas.

Po několika sekundách se nastavený čas uloží.

První zahřátí pečicí trouby

Abyste odstranili vůni novoty, předehejte zavřenou a prázdnou pečicí troubu. Ideální je jedna hodina při horním/spodním ohřevu  a teplotě 240 °C. Dbejte na to, aby ve varném prostoru pečicí trouby nezůstaly žádné zbytky obalů.

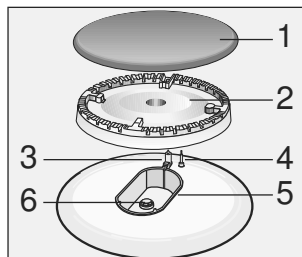
1. Pomocí voliče funkcí nastavte horní/spodní ohřev .
2. Pomocí voliče teploty nastavte teplotu 240 °C.

Po uplynutí jedné hodiny vypněte pečicí troubu otočením voliče funkcí a voliče teploty na nulovou polohu.

Předčištění příslušenství

Před prvním použitím příslušenství řádně vyčistěte za pomoci horkého mycího roztoku a měkkého hadříku.

Předčištění těles a krytů hořáků



Kryty (1) a tělesa (2) hořáků vyčistíte malým množstvím teplého mycího roztoku. Všechny části dobře osušte.

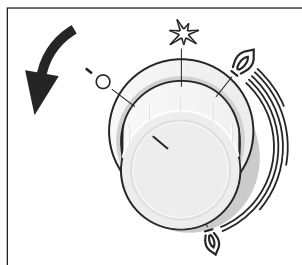
Tělesa a kryty hořáků opět nasadíte na miskou hořáku (5). Přitom dbejte na to, nedošlo k poškození roznětky (3) a kolíku chránícího plamen (4).

Tryska (6) musí být čistá a suchá. Dbejte na to, abyste kryt hořáku nasadili přesně doprostřed na těleso hořáku.

Nastavení varné desky

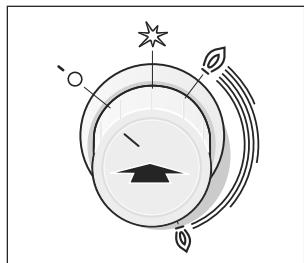
Varná deska je vybavena 4 plynovými hořáky. Zde se dozvíte, jak zapálíte plynové hořáky.

Zapálení hořáků



Ujistěte se, že kryty hořáků vždy přesně přiléhají k tělesu hořáku. Otvory na kalichu hořáku nesmí být ucpané. Všechny části hořáku musí být čisté.

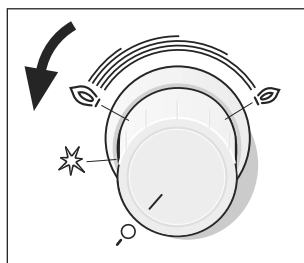
1. Otevřete horní kryt. Ten musí zůstat během celého provozu otevřený.
2. Otočte voličem požadovaného hořáku proti směru hodinových ručiček až na polohu zapalování. Zapalování začíná.



3. Stiskněte volič varné zóny až nadoraz a držte ho 1 - 3 sekundy stisknutý. Vycházející plyn se pomocí zapalovací jiskry vznítí.

Tím se aktivuje pojistka zapalování, která v případě zhasnutí plamene automaticky přeruší přívod plynu příslušného hořáku.

Zapalovací zařízení nesmí být v provozu déle než 15 sekund. Pokud se hořák po 15 sekundách nezapálí, neuvádějte zapalovací zařízení do provozu. Počkejte alespoň jednu minutu, než se opět pokusíte zapálit hořák.



4. Nastavte požadovanou výšku plamene. Mezi nastavením • VYP. a ① není plamen stabilní. Z tohoto důvodu byste měli zvolit nastavení zemi nejvyšším ① a nejnižším ① výkonnostním stupněm.
5. Zkontrolujte, zda plamen hoří. V opačném případě opakujte postup od kroku 2.

Vypnutí

6. Otočte voličem varné zóny • po směru hodinových ručiček na polohu VYP.



Pokud krátce po vypnutí ještě teplé varné zóny stisknete volič varné zóny, uniká plyn. Pokud během 60 sekund neotočíte voličem varné zóny do polohy zapalování, dojde k přerušení přívodu plynu.

Plynový hořák nehoří

Při výpadku elektrického proudu nebo vlhkých zapalovacích svíčkách můžete plynové hořáky zapálit zapalovačem nebo sirkou.

Nastavení budíku

Zvolte pro každou varnou zónu správnou velikost nádoby. Průměr dna nádoby by měl souhlasit s velikostí varné zóny.

Doba tepelné úpravy závisí na druhu, hmotnosti a kvalitě pokrmů. Proto může docházet k odchylkám. Optimální dobu tepelné úpravy nejlépe posoudíte sami.

Pokrmu připravujte s co nejmenším množstvím vody, abyste zachovali vitamíny a minerální látky. Zelenina zůstane pevná na kus a bohatá na živiny.

Příklad:	Pokrm	Varná zóna	Varný stupeň
Rozpouštění	čokoláda, máslo, margarín	úsporný hořák	malý plamen
Ohřívání	vývar, konzervovaná zelenina	normální hořák	malý plamen
Ohřívání a udržování teploty	polévky	úsporný hořák	malý plamen
Dušení*	ryby	normální hořák	mezi velkým a malým plamenem
Dušení*	brambory a ostatní zelenina, maso	normální hořák	mezi velkým a malým plamenem
Vaření*	rýže, zelenina, masové pokrmy (např. omáčky)	normální hořák	velký plamen
Smažení	palačinky, brambory, řízek, rybí prsty	silný hořák	mezi velkým a malým hořákem

* Pokud použijete nádobu s pokličkou, snižte plamen, jakmile se obsah nádoby začne vařit.

Nastavení pečicí trouby

Vypnutí pečicí trouby ručně

Máte různé možnosti, jak nastavit Vaši pečicí troubu.

Když je pokrm hotový, sami vypněte pečicí troubu.

Pečicí trouba se automaticky vypne

Můžete opustit kuchyň i na delší dobu.

Pečicí trouba se automaticky zapne a vypne

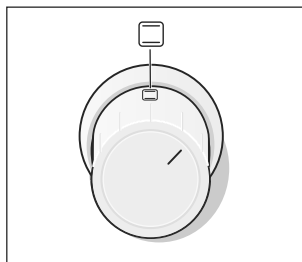
Můžete vložit pokrm do pečicí trouby např. ráno a nastavit spotřebič tak, aby pokrm byl v poledne hotový.

Tabulky a tipy

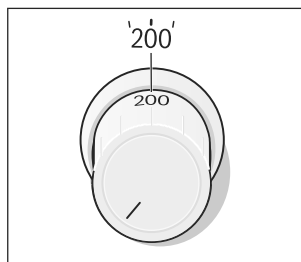
V kapitole Tabulky a tipy naleznete vhodná nastavení pro mnoho pokrmů.

Nastavení

Příklad:
Horní/spodní ohřev ,
200 °C



1. Pomocí voliče funkcí nastavte požadovaný druh ohřevu.



Vypnutí

2. Pomocí voliče teploty nastavte teplotu nebo grilovací stupeň.

Když je pokrm hotový, vypněte volič funkcí.

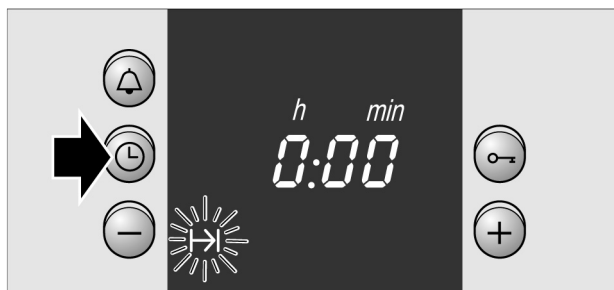
Změna nastavení

Teplotu nebo grilovací stupeň můžete kdykoliv změnit.

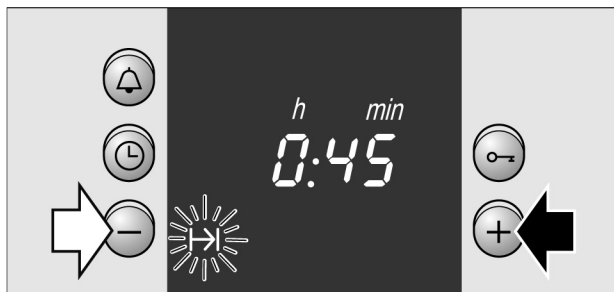
Postupujte podle popisu v bodech 1 a 2. Nyní ještě nastavte dobu tepelné úpravy Vašeho pokrmu.

Příklad na obrázku: Nastavení pro ☐ Horní/spodní ohřev, 200 °C, doba tepelné úpravy 45 minut.

3. Stiskněte tlačítko . Symbol „Doba tepelné úpravy“  bliká.



4. Pomocí tlačítka + nebo tlačítka - nastavte dobu tepelné úpravy.
Tlačítko +: navrhovaná hodnota = 30 minut.
Tlačítko -: navrhovaná hodnota = 10 minut.



Doba tepelné úpravy uběhla

Zazní akustický 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.

Přerušení nastavení

Stiskněte tlačítko „Hodiny“ . Stiskněte tlačítko - a držte je stisknuté, dokud se na displeji nezobrazí nula. Vypněte volič funkcí.

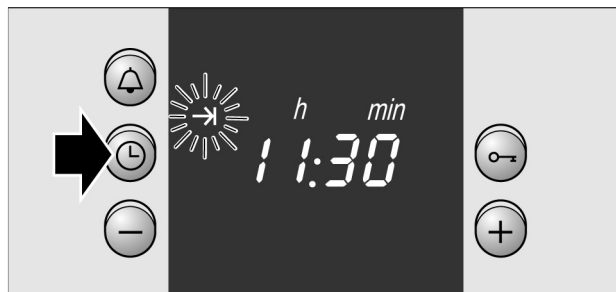
Automatické zapnutí a vypnutí pečicí trouby

Dbejte prosím na to, že potraviny, které se snadno kazí, nesmí zůstat ve varném prostoru příliš dlouho.

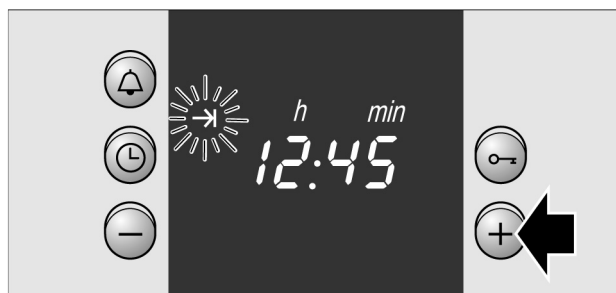
Postupujte podle popisu v bodech 1 až 4.

Příklad na obrázku: Nastavení pro Horní/spodní ohřev, 200 °C. Je 10:45 hod. Doba tepelné úpravy pokrmu je 45 minut a pokrm má být hotový ve 12:45 hod.

5. Stiskněte tolikrát tlačítko „Čas“ , až se rozbliká symbol „Doba ukončení tepelné úpravy“ . Na displeji se zobrazí čas, kdy bude pokrm hotový.



6. Pomocí tlačítka + posuňte dobu ukončení tepelné úpravy na později. Po několika sekundách se nastavení uloží. Na displeji se zobrazuje doba ukončení tepelné úpravy, dokud pečicí trouba nepřestane hřát.



**Doba tepelné úpravy
uběhla**

Pokyn

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

Dokud symbol bliká, můžete provádět změny. Když symbol svítí, provedené nastavení se uložilo.

Rychloohřev

Pomocí rychloohřevu dosáhne Vaše pečicí trouba nastavené teploty obzvlášť rychle.

Rychloohřev používejte při nastavených teplotách nad 100 °C.

Abyste dosáhli rovnoměrného propečení, vložte Váš pokrm do varného prostoru teprve po ukončení rychloohřevu.

1. Nastavte volič funkcí na .
2. Pomocí voliče teploty nastavte požadovanou teplotu.

Na displeji svítí symbol . Pečicí trouba začíná hřát.

Rychloohřev je ukončen

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

Čas

Po prvním připojení k elektrické síti nebo po výpadku elektrického proudu bliká na displeji symbol  a tři nuly. Nastavte aktuální čas. Volič funkcí musí být vypnutý.

Nastavení

Příklad: 13:00 hodin

1. Stiskněte tlačítko . Na displeji se objeví 12:00 hodin a symbol  bliká.
2. Pomocí tlačítka + nebo tlačítka - nastavte aktuální čas. Po několika sekundách se nastavený čas uloží. Symbol  zmizí.

Změna např. letního času na zimní

Dvakrát stiskněte tlačítko „Čas“  a pomocí tlačítka + nebo tlačítka - změňte nastavení.

Budík

Budík můžete používat jako kuchyňskou minutku. Běží nezávisle na varném prostoru. Budík má vlastní signál. Tak uslyšíte, zda uběhl čas nastavený na budíku, nebo zda uběhla doba tepelné úpravy. Budík můžete nastavit i při aktivní dětské pojistce.

Nastavení

Příklad: 20 minut

1. Stiskněte tlačítko „Budík“ . Symbol  bliká.
2. Pomocí tlačítka + nebo tlačítka - nastavte čas na budíku.
Tlačítko + navrhovaná hodnota = 10 minut.
Tlačítko - navrhovaná hodnota = 5 minut.
Po několika sekundách se budík spustí. Na displeji svítí symbol . Nastavený čas viditelně ubíhá.

Po uplynutí času na budíku

Zazní akustický signál.
Stiskněte tlačítko „Budík“ . Indikátor budíku zmizí.

Změna času na budíku

Stiskněte tlačítko „Budík“ . Pomocí tlačítka + nebo tlačítka - změňte nastavený čas.

Smazání nastavení

Stiskněte tlačítko „Budík“ . Stiskněte tlačítko - a držte je stisknuté, dokud se na displeji nezobrazí nula.

Čas na budíku a doba tepelné úpravy ubíhají současně

Symbole svítí. Na displeji viditelně ubíhá čas nastavený na budíku.
Zjištění zbývajících doby tepelné úpravy  , doby ukončení tepelné úpravy  nebo aktuálního času  : Stiskněte tolikrát tlačítko „Čas“  , až se objeví příslušný symbol. Požadovaná hodnota se na několik sekund zobrazí na displeji.

Dětská pojistka

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

Aktivace dětské pojistky

Stiskněte tlačítko „Klíč“  a držte je stisknuté, dokud se na displeji nezobrazí symbol . To trvá cca 4 sekundy.

Deaktivace dětské pojistky

Stiskněte tlačítko „Klíč“  a držte je stisknuté, dokud symbol  nezmizí.

Pokyny

Budík a čas můžete nastavit i při aktivní dětské pojistce.

Výpadek elektrického proudu způsobí deaktivaci dětské pojistky.

Péče a čištění

Váš spotřebič zůstane dlouho zářivý a plně funkčně, pokud o něj budete správně pečovat a čistit ho. Zde Vám vysvětlíme, jak byste měli správně čistit a udržovat Váš spotřebič.

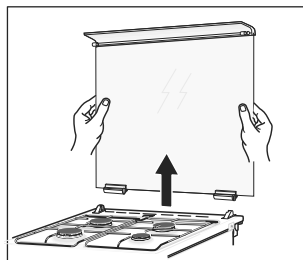
Pokyny

Nepatrné barevné rozdíly na čelní stěně pečicí trouby jsou způsobeny různými materiály, jako je sklo, plast nebo kov.

Stíny na prosklených dvířkách, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení pečicí trouby.

Smalt se při velmi vysokých teplotách vypaluje. Tím mohou vzniknout nepatrné barevné rozdíly. Tento jev je normální a nijak neovlivňuje funkčnost pečicí trouby. Hrany tenkých plechů nelze úplně smaltovat. Mohou proto být drsné, což však nemá žádný vliv na ochranu proti korozi.

Horní skleněný kryt



Než otevřete horní kryt, otřete ho a osušte utěrkou.

K čištění použijte nejlépe čistící prostředek na sklo.

Pro snazší čištění můžete horní kryt vyvěsit. Uchopte kryt v otevřené poloze oběma rukama po stranách a vytáhněte směrem nahoru.

Při nasazování horního krytu po jeho vyčištění postupujte v obráceném pořadí.

Horní kryt zavřete teprve po vychladnutí varné desky.

Čistící prostředky

Aby nedošlo k poškození různých povrchů nesprávnými čistícími prostředky, řiďte se údaji v tabulce.
Nepoužívejte:

pro varnou desku

- neředěné prostředky na mytí nádobí nebo čistící prostředky pro myčky nádobí;
 - abrazivní prostředky ani drsné houbičky;
 - agresivní čistící prostředky jako spreje pro pečicí trouby nebo odstraňovače skvrn;
 - vysokotlaké nebo parní čističe.
- Nepoužívejte:

pro pečicí troubu

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

Nové pěnové hadříky před použitím řádně vyperte.

Plochy z ušlechtilé oceli	Vyčistěte pomocí horkého mycího roztoku a měkkého hadříku. Plochy z ušlechtilé oceli otírejte vždy po směru broušení, jinak byste je mohli poškrábat. Poté je osušte měkkou utěrkou. Skvrny od vápna, tuku, škrobu a bílku vždy ihned odstraňte. Agresivní čisticí prostředky, drsné pěnové houbičky a hrubé hadříky nejsou vhodné. Používejte prostředek určený k péči o plochy z ušlechtilé oceli. Řiďte se prosím údaji výrobce. U zákaznického servisu nebo ve specializovaném obchodě jsou k dostání speciální prostředky určené k čištění ušlechtilé oceli.
Smalt a lakované povrchy	Vyčistěte pomocí teplého mycího roztoku a hadříku. Poté osušte měkkou utěrkou.
Hořáky a ocelová mřížka plynového sporáku	Nemyjte v myčce nádobí. Odstraňte ocelovou mřížku a vyčistěte ji houbičkou a trochou mycího roztoku. Odstraňte těleso a kryt hořáku. K čištění použijte houbičku a malé množství teplého mycího roztoku. Dbejte na to, aby otvory pro plyn v tělesu hořáku byly čisté a nezůstaly v nich nečistoty. Roznětky vyčistěte malým měkkým kartáčkem. Plynové hořáky fungují pouze tehdy, pokud jsou roznětky čisté. Z misek hořáků odstraňte utěrkou namočenou do malého množství teplého mycího roztoku zbytky pokrmů. Použijte přitom pouze málo vody. Voda by se neměla dostat dovnitř spotřebiče. Dbejte přitom na to, abyste během čištění neucpali nebo nepoškodili otvory trysky. Všechny díly po vyčištění dobře osušte. Opět nasadte tělesa a kryty hořáku. Nesprávně nasazené díly ztěžují zapálení hořáků. Hlava hořáku je černě smaltovaná. Velké horko časem vede ke vzniku zabarvení, které však nijak neovlivňuje funkčnost hořáku. Opět nasadte ocelovou mřížku.
Elektrický sporák	K čištění používejte hrubou stranu houbičky a malé množství prostředku na mytí nádobí. Po vyčištění osušte varnou desku krátkým zahřátím. Vlhkost může způsobit korozi. Poté na ni naneste pečující prostředek. Zbytky pokrmů a překypělé pokrmy vždy ihned odstraňte.

Kovový rám elektrického sporáku	Časem mohou na kovovém rámu vzniknout zabarvení. Tato zabarvení však můžete odstranit. Vydrhněte kovový rám hrubou stranou houbičky a malým množstvím prostředku na mytí nádobí. Dbejte přitom na to, abyste nedrhli sousední povrchové plochy, mohli byste je tak poškodit.
Otočné voliče	Vyčistěte pomocí teplého mycího roztoku a hadříku. Poté osušte měkkou utěrkou.
Sklo dvířek	Použijte prostředek určený k čištění skla. Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky nebo škrabku na sklo. Mohli byste tak poškodit sklo.
Těsnění	Vyčistěte teplou vodou a hadříkem. Poté osušte měkkou utěrkou.
Pečicí trouba, strop a boční stěny	Horký mycí roztok nebo octová voda. Při silném znečištění: Použijte prostředek určený k čištění pevicích trub, avšak pouze ve studené pevicí troubě. Nikdy ho nenanášejte na zadní stěnu pevicí trouby.
Skleněný kryt osvětlení pevicí trouby	Vyčistěte pomocí horkého mycího roztoku a hadříku. Poté osušte měkkou utěrkou.
Příslušenství	Namočte do horkého mycího roztoku. Vyčistěte kartáčem nebo houbičkou.
Hliníkový pevicí plech (alternativně)	Nemyjte v myčce nádobí. V žádném případě nepoužívejte prostředek určený k čištění pevicích trub. Povrch nesmí přijít do styku s nožem nebo podobnými ostrými předměty. Nebezpečí poškrábání! Plochu otřete utěrkou na okna nebo utěrkou z mikrovlákna, a to vodorovně a bez tlaku. Poté osušte měkkou utěrkou.
Pojistka dvířek (alternativně)	Agresivní čisticí prostředky, drsné houbičky a hrubé utěrky nejsou vhodné. Poškrábaly by pevicí plech. Pokud chcete vyčistit pojistku dvířek, nejprve ji vymontujte. Všechny umělohmotné části namočte v horkém mycím roztoku a vyčistěte houbičkou. Poté je osušte měkkou utěrkou. Silně znečištěná pojistka dvířek se může zaklínit a přestat fungovat.
Spodní přihrádka	Zásuvku vytřete utěrkou namočenou v horkém mycím roztoku. Poté vysušte měkkou utěrkou.
Příslušenství	Namočte do horkého mycího roztoku. Vyčistěte kartáčem nebo houbičkou.

Zadní stěna pečicí trouby

Zadní stěna pečicí trouby se čistí sama. Je potažena vrstvou vysoce porézní keramiky, která nasaje a odstraní stříkance vznikající při pečení, zatímco je pečicí trouba v provozu. Čím vyšší je teplota a čím déle je pečicí trouba v provozu, tím lepší je výsledek.

Pokud je znečištění viditelné i po několikerém provozu, postupujte následovně:

Nejprve vyčistěte smaltované plochy v pečicí troubě.

Poté nastavte 3D-horký vzduch  nebo horní/spodní ohřev .

Prázdnou troubu zahřívejte cca 2 hodiny při maximální teplotě.

Keramická vrstva se zregeneruje. Nahnědlé nebo bělavé zbytky poté můžete odstranit vodou a měkkou houbičkou.

Mírné zabarvení keramické vrstvy nemá na samočištění žádný vliv.

Důležité pokyny

Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. Mohli byste tak poškrábat, popř. zničit vysoce porézní vrstvu.

Na zadní stěnu nikdy nenanášejte prostředek určený k čištění pečicích trub.

Pokud se zadní stěna přesto dostane do kontaktu s prostředkem určeným k čištění pečicích trub, ihned ho odstraňte houbičkou a dostatečným množstvím vody.

Pro snazší čištění

Pro snazší čištění pečicí trouby můžete zapnout osvětlení a vysadit dvířka pečicí trouby.

Zapnutí osvětlení pečicí trouby

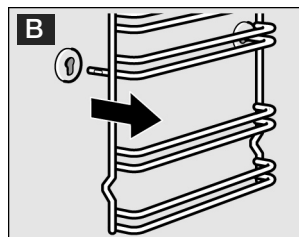
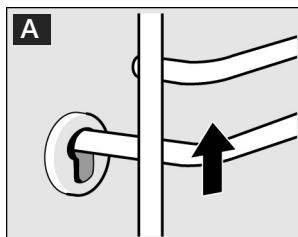
Nastavte volič funkcí na .

Vysazení a nasazení závěsných roštů

Pro snazší čištění můžete závěsné rošty vysadit. Pečicí trouba musí být vychladlá.

Vysazení závěsných roštů

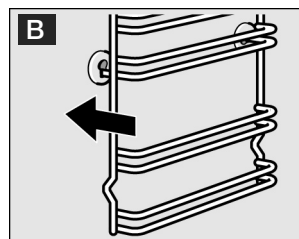
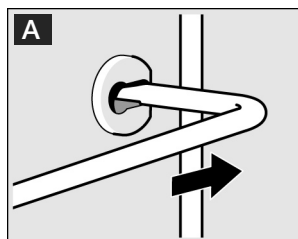
1. Nadzvedněte rošt za jeho přední část směrem nahoru
2. a vysadte ho (obrázek A).
3. Poté vytáhněte celý rošt směrem dopředu a vyjměte ho (obrázek B).



Rošty vyčistěte prostředkem na mytí nádobí a houbičkou. Na pevně ulpívající nečistoty použijte kartáček.

Nasazení závěsných roštů

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



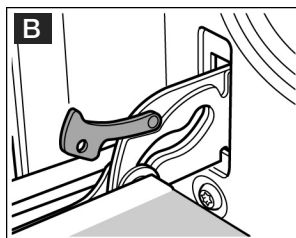
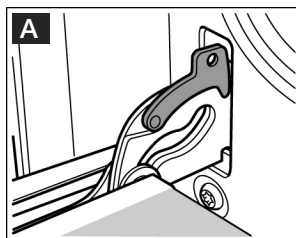
Rozlišujte pravý a levý rám. Vyklenutí se musí vždy nacházet dole.

Vysazení a nasazení dvířek pečicí trouby

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

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

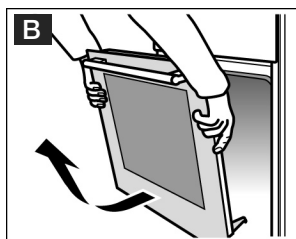
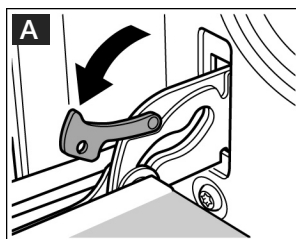
Jsou-li zajišťovací páčky pro vysazení dvířek pečicí trouby vyklopené (obrázek B), jsou závěsy zajištěné a nemohou se tak náhle zaklapnout.



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

Vysazení dvířek

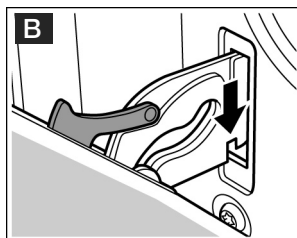
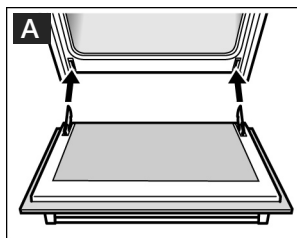
1. Dvířka pečicí trouby zcela otevřete.
2. Vyklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Zavřete dvířka pečicí trouby až nadoraz. Dvířka uchopte oběma rukama vlevo a vpravo. Ještě trochu více je zavřete a vytáhněte (obrázek B).



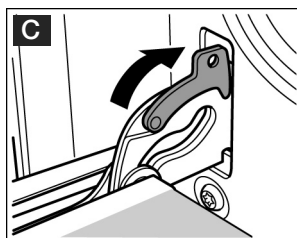
Nasazení dvířek

Dvířka pečicí trouby nasadíte zpět v obráceném pořadí.

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



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

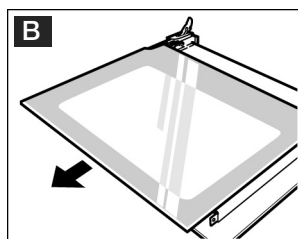
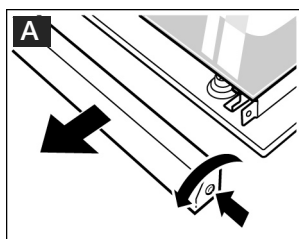


Nebezpečí poranění! Pokud dvířka pečicí trouby nedopatřením vypadnou nebo se zaklapne závěs, nesahejte do závěsu. Uvědomte zákaznický servis.

Vysazení a nasazení skleněných tabulí

Skleněné tabule ve dvířkách pečicí trouby můžete pro lepší čištění vysadit.

1. Vysadte dvířka pečicí trouby a položte je madlem dolů na utěrku.
2. Vyšroubujte kryt nahoře na dvířkách. K tomuto účelu vyšroubujte šrouby vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Nadzvedněte skleněné tabule a vytáhněte je (obrázek B).



Vyčistěte skleněné tabule prostředkem určeným k čištění skla a měkkým hadříkem.

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

4. Zasuňte tabule šikmo dozadu hladkou plochou směrem ven.
5. Nasaďte kryt a přišroubujte ho.
6. Nasaďte dvířka pečicí trouby.

Pečicí troubu používejte teprve po řádné montáži skleněných tabulí.

Co dělat v případě poruchy?

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

Tabulka poruch

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

Nové pěnové hadříky před prvním použitím řádně vyperte.

Porucha	Možná příčina	Pokyny k nápravě
Pečicí trouba nefunguje.	Vadná pojistka.	Podívejte se do pojistkové skříně, zda je pojistka v pořádku.
	Výpadek elektrického proudu.	Zkontrolujte, zda funguje kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské spotřebiče.
Indikátor času bliká.	Výpadek elektrického proudu.	Znovu nastavte čas.
Pečicí trouba nehřeje.	Na kontaktech se usadil prach.	Otočte několikrát otočnými voliči sem a tam.
Plynový hořák se nezapálí.	Výpadek elektrického proudu nebo vlhké zapalovací svíčky.	Zapalte plynový hořák plynovým zapalovačem nebo sirkou.

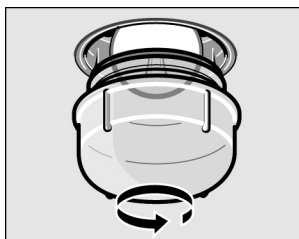


Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Jen námi školený technik ze zákaznického servisu smí provádět opravy.

Výměna osvětlení na stropě pečicí trouby

Pokud osvětlení přestane svítit, musíte ho vyměnit. Žárovzdorné náhradní žárovky (25 W) obdržíte u zákaznického servisu nebo ve specializovaném obchodě. Používejte pouze žárovky tohoto typu.

1. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Vypněte pojistku v pojistkové skříni.
2. Do studené pečicí trouby vložte utěrku, abyste zabránili poškození.



3. Vyšroubujte skleněný kryt otáčením doleva.
4. Nahradte žárovku žárovkou stejného typu.
5. Opět zašroubujte skleněný kryt.
6. Vyjměte utěrku a zapněte pojistku v pojistkové skříni.

Výměna skleněného krytu

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

Zákaznický servis

Pokud chcete opravit Váš spotřebič, je Vám k dispozici náš zákaznický servis. Telefonní číslo a adresu servisního střediska nacházejícího se v blízkosti Vašeho bydliště naleznete v telefonním seznamu. Také uvedená zákaznická centra Vám ráda poskytnou kontaktní údaje servisního střediska ve Vaší blízkosti.

Číslo E a číslo FD

Pokud se obracíte na náš zákaznický servis, uveďte prosím číslo E a číslo FD Vašeho spotřebiče.

Výrobní štítek s těmito čísly naleznete na vnitřní straně krytu přihrádky pečicí trouby.

Abyste v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si zde poznamenat údaje Vašeho spotřebiče a telefonní číslo zákaznického servisu.

Číslo E	FD
---------	----

Zákaznický servis ☎

Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu

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

Pokyny

Hodnoty uvedené v tabulkách platí vždy pro vložení potravin do studené a prázdné pečicí trouby. Pečicí troubu předehřejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v tabulce. Před použitím odstraňte z varného prostoru pečicí trouby všechno příslušenství, které právě nepotřebujete.

Příslušenství vyložte pečicím papírem teprve po předehřátí.

Časové údaje uvedené v tabulkách jsou pouze orientační. Doba tepelné úpravy závisí na jakosti použitých potravin.

Používejte příslušenství, které Vám bylo dodáno spolu se spotřebičem. Další příslušenství si můžete zakoupit ve specializovaném obchodě nebo u zákaznického servisu.

Při vyjímání horkého příslušenství nebo nádobí z pečicí trouby používejte vždy chňapku nebo kuchyňskou utěrku.

Koláče a pečivo

Pečení na jedné úrovni

S horním/spodním ohřevem  se pečení koláče povede nejlépe. Pokud pečete s 3D-horkým vzduchem, dbejte následujících pokynů:

koláče ve formách, zásuvná úroveň 2;
koláče na plechu, zásuvná úroveň 3.

Pečení na několika úrovních

Používejte 3D-horký vzduch .

Pečení na 2 úrovních:

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

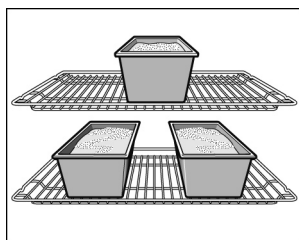
Pečení na 3 úrovních:

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

Současné zasunutí pečicí plechy nemusí být současně hotové.

V tabulkách naleznete četné návrhy pro Vaše pokrmy.

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



Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé pečicí formy z kovu. U světlých pečicích forem vyrobených z tenkostěnného kovu nebo u skleněných forem se prodlužuje doba tepelné úpravy a koláč nezezlátne stejnoměrně.

Pokud chcete použít silikonové formy, řiďte se údaji a recepty výrobce.

Silikonové formy jsou často menších rozměrů než klasické formy. Údaje v receptu a množství těsta se mohou lišit.

Tabulky

V tabulkách naleznete optimální druh ohřevu pro různé koláče a pečivo. Teplota a doba pečení závisí na množství a konzistenci těsta, proto jsou hodnoty v tabulkách uváděny v určitém rozmezí. Nejprve vyzkoušejte nižší teplotu, která zaručí rovnoměrné zezlátnutí koláče. Pokud je třeba, nastavte příště teplotu vyšší.

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

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

Koláče ve formě	Nádobí	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v min.
Třený koláč, jednoduchý	věncová/ chlebičková forma	2		160 - 180	40 - 50
	3 chlebičkové formy	3 + 1		140 - 160	60 - 80
Třený koláč, jemný	věncová/ chlebičková forma	2		150 - 170	60 - 70
Dortový korpus z třeného těsta	koláčová forma	2		150 - 170	20 - 30
Jemný ovocný koláč, třené těsto	dortová forma	2		160 - 180	50 - 60
Piškotový dort	tmavá dortová forma	2		160 - 180	30 - 40
Korpus z křehkého těsta s okrajem	tmavá dortová forma	1		170 - 190	25 - 35
Ovocný nebo tvarohový koláč s korpusem z křehkého těsta*	tmavá dortová forma	1		170 - 190	70 - 90
Švýcarský koláč	forma za pizzu	1		220 - 240	35 - 45
Pikantní koláče (např. cibulový koláč)*	tmavá dortová forma	1		180 - 200	50 - 60
Pizza, tenké těsto, málo obložená, přehřát	forma za pizzu	1		250 - 270	10 - 15

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

Koláče na plechu	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v min.
Třené nebo kynuté těsto se suchou horní vrstvou	pečicí plech	2		170 - 190	20 - 30
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		150 - 170	35 - 45
Třené nebo kynuté těsto se šťavnatou horní vrstvou (ovoce)	pečicí plech	3		170 - 190	40 - 50
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		150 - 170	50 - 60
Švýcarský koláč	univerzální pánev	2		210 - 230	40 - 50
Piškotová roláda, předeheat	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	2		160 - 180	60 - 70
Štola z 1 kg mouky	pečicí plech	3		150 - 170	90 - 100
Sladký závin	univerzální pánev	2		180 - 200	55 - 65
Pizza	pečicí plech	2		220 - 240	15 - 25
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		180 - 200	35 - 45

Drobné pečivo	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v min.
Stříkané pečivo	pečicí plech	3		140 - 150	30 - 40
	pečicí plech	3		140 - 150	30 - 40
Třené nebo kynuté těsto se šťavnatou horní vrstvou (ovoce)	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		140 - 150	30 - 45
	univerzální pánev + pečicí plech	1 + 3 + 5		130 - 140	35 - 50
Cukroví	pečicí plech	3		140 - 160	15 - 25
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		130 - 150	25 - 35
	univerzální pánev + 2 pečicí plechy	1 + 3 + 5		130 - 150	30 - 40

Drobné pečivo	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v min.
Makronky	pečicí plech	2		110 - 130	30 - 40
	univerzální páněv + pečicí plech	3 + 1		100 - 120	35 - 45
	univerzální páněv + 2 pečicí plechy	1+3+5		100 - 120	40 - 50
Bezé	pečicí plech	3		80 - 100	130 - 15
Pečivo z odpalovaného těsta	pečicí plech	2		200 - 220	30 - 40
Pečivo z listového těsta	pečicí plech	3		180 - 200	20 - 30
	univerzální páněv + pečicí plech	3 + 1		180 - 200	25 - 35
	univerzální páněv + 2 pečicí plechy	1+3+5		160 - 180	35 - 45
Pečivo z kynutého těsta	pečicí plech	3		180 - 200	20 - 30
	univerzální páněv + pečicí plech	3 + 1		170 - 190	25 - 35

Chléb a housky

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

Do horké pečicí trouby nikdy neližte vodu.

Při pečení na 2 úrovních zasuňte univerzální páněv vždy nad pečicí plech.

Chléb a housky	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v min.
Kynutý chléb z 1,2 kg mouky	univerzální páněv	2		270 200	8 35 - 45
Kváskový chléb z 1,2 kg mouky	univerzální páněv	2		270 200	8 40 - 50
Housky, nepředehřívat	pečicí plech	3		210 - 230	20 - 30
Housky z kynutého těsta, sladké	pečicí plech	3		170 - 190	15 - 20
	univerzální páněv + pečicí plech	3 + 1		160 - 180	20 - 30

Tipy pro pečení

Chcete péct podle vlastního receptu.	Orientujte se podle podobného pečiva, které je uvedeno v tabulkách.
Takto zjistíte, zda je třený koláč propečený.	Asi 10 minut před koncem uvedené doby pečení zapíchněte tenkou dřevěnou špejli do nejvyššího místa koláče. Pokud na špejli neulpí žádné zbytky těsta, je koláč hotový.
Koláč se srazil.	Příště použijte méně tekutiny nebo zvolte o 10 stupňů nižší teplotu. Dodržujte také dobu hnětení těsta uvedenou v receptu.
Koláč hezky nabyl uprostřed, ale na okrajích je nižší.	Okraj dortové formy nevymazávejte. Po upečení koláč z formy opatrně uvolněte nožem.
Koláč je na povrchu příliš tmavý.	Zasuňte koláč na nižší úroveň, zvolte nižší teplotu a nechte koláč déle péct.
Koláč je příliš suchý.	Hotový koláč propíchejte párátkem a pokapejte ovocnou šťávou nebo alkoholem. Příště zvyšte teplotu pečení o 10 stupňů a zkrátte dobu pečení.
Chléb nebo koláč (např. tvarohový) vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavý (vlhký, místy se zbytky vody).	Příště použijte méně tekutiny a nechte pokrm péct delší dobu při nižší teplotě. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Poté korpus posypte sekanými mandlemi nebo strouhankou, než ho obložíte. Řiďte se pokyny v receptu a dodržujte uvedenou dobu pečení.
Pečivo nezezlátlo rovnoměrně.	Nastavte nižší teplotu; pečivo se tak rovnoměrněji upeče. Choulostivé pečivo pečte na horní/spodní ohřev  na jedné úrovni. Přechýlující pečicí papír může negativně ovlivňovat cirkulaci vzduchu, proto by měl vždy odpovídat velikosti plechu.
Ovocný koláč je vespod příliš světlý.	Příště zasuněte koláč o jednu úroveň níže.
Ovocná šťáva přetekla.	Příště použijte hlubší univerzální pánev, pokud je k dispozici.

Drobné pečivo z kynutého těsta se při pečení slepilo.	Pečivo kladte na plech s rozestupy mezi jednotlivými kousky minimálně 2 cm. Tak bude mít pečivo dostatek místa k nakynutí a zezlátne po celém povrchu.
Pekli jste na několika úrovních. Na horním plechu je pečivo tmavší než na plechu prostředním a spodním.	Při pečení na několika úrovních vždy používejte 3D-horký vzduch  . Současně vložené plechy nemusí být současně hotové.
Při pečení šťavnatých koláčů vzniká kondenzovaná voda.	Při pečení může docházet ke vzniku vodní páry. Pára uniká nad dvířky. Vodní pára se může usazovat na ovládacím panelu nebo na čelní stěně nábytku nacházejícího se v blízkosti spotřebiče a odkapávat ve formě kondenzované vody. Tento jev je fyzikálně podmíněn.

Maso, drůbež a ryby

Pokyny k nádobí

Můžete používat jakékoli žáruvzdorné nádobí. Pro velké pečené se hodí i univerzální pánev.

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

Při použití smaltovaných pekáčů přidejte o něco více tekutiny.

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

Nádobu postavte vždy doprostřed roštu.

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

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

Pokyny k pečení

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

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

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

Pokyny ke grilování

Grilujte vždy v zavřené pečicí troubě.

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

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

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

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

Grilované kousky otočte po uplynutí ⅔ uvedené doby.

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

Maso

Kousky masa obraťte po uplynutí poloviny doby tepelné úpravy.

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

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

Při přípravě vepřové pečeně s kůží kůži křížem nařízněte a poté pečení položte do pekáče nejprve kůži dolů.

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádoby	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Doba tepelné úpravy v min.
Hovězí maso						
Dušená hovězí pečeně	1,0 kg	zakryté	2		200 - 220	120
	1,5 kg		2		190 - 210	140
	2,0 kg		2		180 - 200	160
Hovězí svíčková, středně propečená	1,0 kg	odkryté	2		210 - 230	70
	1,5 kg		2		200 - 220	80
Roastbeef, středně propečený	1,0 kg	odkryté	1		210 - 230	50
Steaky, silné 3 cm, středně propečené		rošt + univerzální pánev	5 + 1		3	15
Telecí maso						
Telecí pečeně	1,0 kg	odkryté	2		190 - 210	100
	2,0 kg		2		170 - 190	120
Vepřové maso						
Pečeně bez kůže (např. krkovice)	1,0 kg	odkryté	1		200 - 220	100
	1,5 kg		1		190 - 210	140
	2,0 kg		1		180 - 200	180
Uzené maso s kostí	1,0 kg	zakryté	2		210 - 230	70
Jehněčí maso						
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená	1,5 kg	odkryté	1		150 - 170	120

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Doba tepelné úpravy v min.
Sekaná	z 500 g masa	odkryté	1		170 - 190	70
Uzeniny		rošt + univerzální pánev	4 + 1		3	15

Drůbež

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

Pokud grilujete přímo na roštu, zasuňte na úroveň 1 univerzální pánev, která zachytí masovou šťávu a zabrání tak nadměrnému znečištění pečicí trouby.

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

Celou drůbež položte na rošt nejprve prsní stranou dolů. Po uplynutí $\frac{2}{3}$ uvedené doby tepelné úpravy drůbež obraťte.

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

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

Drůbež	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Doba tepelné úpravy v min.
Kuře, celé	1,2 kg	rošt	2		190 - 210	50 - 80
Kapoun, celý	1,6 kg	rošt	2		210 - 230	80 - 90
Kuře, půlené	à 500 g	rošt	2		200 - 220	40 - 50
Kuřecí části	à 300 g	rošt	3		200 - 220	30 - 40
Kachna, celá	2,0 kg	rošt	2		170 - 190	90 - 100
Husa, celá	3,5 - 4 kg	rošt	2		160 - 170	110 - 130
Mladá krůta, celá	3,0 kg	rošt	2		170 - 190	80 - 100
Krůtí homí stehna	1,0 kg	rošt	2		180 - 200	90 - 100

Ryby

Pokud grilujete přímo na roštu, zasuňte na úroveň 1 univerzální pánev, která zachytí tekutinu a zabrání tak nadměrnému znečištění pečicí trouby.

Kousky ryb obraťte po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby grilování.

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

Ryba	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Doba tepelné úpravy v min.
Ryba, celá	à cca 300 g	rošt	2		3	20 - 25
	1,0 kg	rošt	2		180 - 200	45 - 50
	1,5 kg	rošt	2		170 - 190	50 - 60
Rybí kotleta, silná 3 cm		rošt	3		2	20 - 25

Tipy pro pečení masa a grilování

V tabulce není uvedena hmotnost masa, které byste chtěli připravit.

Jak zjistíte, jestli už je pečeně hotová.

Pečeně je příliš tmavá a na povrchu místy spálená.

Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je připálená.

Pečeně vypadá dobře, ale šťáva nezhnědla a je příliš řídká.

Nastavte nejbližší nižší hodnotu a prodlužte dobu tepelné úpravy.

Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializovaném obchodě) nebo proveďte „zkoušku lžící“. Zatlačte lžící na maso. Pokud je maso při zmáčknutí lžící pevné, je upečené; v opačném případě se musí ještě chvíli péct.

Zkontrolujte, zda jste správně nastavili zásuvnou úroveň a teplotu.

Příště použijte menší nádobu nebo přidejte více tekutiny.

Příště použijte větší nádobu nebo přidejte méně tekutiny.

Při polévání pečeně vzniká vodní pára.

Tento jev je fyzikálně podmíněn a je zcela normální. Velká část vodní páry uniká nad dvířky pečicí trouby a může se srážet na chladnějším ovládacím panelu nebo na čelních stěnách sousedního nábytku a odkapávat ve formě kondenzované vody.

Nákypy, gratinované pokrmý a toasty

Pokud grilujete přímo na roštu, zasuňte na úroveň 1 univerzální pánev, která zabrání nadměrnému znečištění pečicí trouby.

Nádobu postavte vždy na rošt.

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

Nákypy	Příslušenství a nádobí	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v min.
Sladký nákyp	nákypová forma	2		180 - 200	40 - 50
Těstovinový nákyp	nákypová forma	2		210 - 230	30 - 40
Gratinované brambory, syrové složení, vrstva vysoká max. 4 cm	1 nákypová forma	2		160 - 180	60 - 80
	2 nákypové formy	1 + 3		150 - 170	65 - 85
Zapečený toast, 4 ks	rošt	4		3	7 - 10
Zapečený toast, 12 ks	rošt	4		3	5 - 3

Hotové pokrmy

Dbejte údajů výrobce na obalu.

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

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

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v min.
Pizza, zmrazená					
Pizza, tenké těsto	univerzální pánev	2		190 - 210	15 - 20
	univerzální pánev + rošt	3 + 1		180 - 200	20 - 30
Pizza, silné těsto	univerzální pánev	2		170 - 190	20 - 30
	univerzální pánev	3 + 1		170 - 190	20 - 30
Pizza Baguette	univerzální pánev	3		170 - 190	20 - 30
Minipizza	univerzální pánev	3		180 - 200	10 - 20
Pizza, chlazená, předehřát	univerzální pánev	1		180 - 200	10 - 15
Výrobky z brambor, zmrazené					
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
Pečivo, zmrazené					
Housky, bagety	univerzální pánev	3		190 - 210	10 - 20
Preclíky	univerzální pánev	3		200 - 220	10 - 20
Pečivo, předpečené					
Předpečené housky nebo bagety	univerzální pánev	3		190 - 210	10 - 20
	univerzální pánev + rošt	3 + 1		160 - 180	20 - 25
Smažené drobnosti					
Rybí prsty	univerzální pánev	2		200 - 220	10 - 15
Kuřecí prsty nebo nugety	univerzální pánev	3		190 - 210	10 - 20
Závin, zmrazený	univerzální pánev	3		190 - 210	30 - 40

Zvláštní pokrmy

Na Vašem spotřebiči můžete nastavit teplotu od 50 do 270 °C. Proto se Vám povede krémový jogurt při 50 °C stejně dobře jako kynuté těsto.

Jogurt

Přiveďte mléko (3,5 % tuku) k varu, ochlaďte na 50 °C. Vmíchejte 150 g jogurtu. Vzniklou hmotou naplňte misky nebo malé skleničky a zakryté postavte na rošt. Pečicí troubu předehřejte 5 minut při 50 °C. Poté postupujte podle receptu.

Kynutí těsta

Kynuté těsto připravte jako obvykle. Vložte ho do žáruvzdorné nádoby z keramiky a zakryjte. Předehřejte varný prostor pečicí trouby na 5 minut, poté troubu vypněte a vložte do ní připravené těsto.

Příprava

Pokrm	Nádoba	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v min.
Jogurt	Postavte misky nebo skleničky na rošt.	1		50	6 - 8 hod.
Kynutí těsta	Použijte žáruvzdornou nádobu.	Nádobu postavte na dno varného prostoru.		Pečicí troubu předehřejte při 50 °C, poté ji vypněte a vložte do ní kynuté těsto.	5 min. 20 - 30 min.

Rozmrazování

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

Dbejte prosím údajů výrobce uvedených na obalu.

Doba potřebná k rozmrazení závisí na druhu a množství potravin.

Drůbež položte na talíř prsní stranou dolů.

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C
Např. dorty se šlehačkou, s máslovým krémem, s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovoce, kuře, uzeniny a maso, chléb a housky, koláče a jiné pečivo.	rošt	2		Volič teploty zůstane vypnutý.

Sušení

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu, vše řádně omyté.

Ovoce a zeleninu nechte dobře okapat a osušte je.

Zasuňte univerzální pánev na zásuvnou úroveň 3, rošt na zásuvnou úroveň 1. Vložte univerzální pánev a rošt pečicím nebo pergamenovým papírem.

Šťavnaté ovoce a zeleninu několikrát obraťte. Usušené ovoce a zeleninu okamžitě odeberte z papíru.

Pokrm	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba sušení v hod.
600 g jablečné kroužky	1 + 3		80	cca 5
800 g kousky hrušek	1 + 3		80	cca 8
1,5 kg švestky nebo blumy	1 + 3		80	cca 8 - 10
200 g kuchyňské bylinky, omyté	1 + 3		80	cca 1 1/2

Zavařování

Příprava

Sklenice a zavařovací gumy musí být čisté a v pořádku. Používejte sklenice pokud možno stejné velikosti. Údaje v tabulkách se vztahují na kulaté sklenice o objemu 1 l. Pozor! Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu, vše řádně omyté.

Naplňte ovoce nebo zeleninu do sklenic, ne však až po okraj. Okraje sklenic případně ještě jednou otřete, aby byly naprosto čisté. Na každou sklenici položte zavařovací gumu a víčko. Sklenice uzavřete pomocí svorek.

Do varného prostoru pečicí trouby nikdy nekládejte více než šest sklenic.

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

Nastavení

1. Zasuňte univerzální pánve na úroveň 2. Sklenice postavte tak, aby se navzájem nedotýkaly.
2. Do univerzální pánve nalijte 0,5 l horké vody (cca 80 °C).
3. Zavřete dvířka pečicí trouby.
4. Nastavte volič funkcí na spodní ohřev .
5. Nastavte volič teploty na 170 až 180 °C.

Zavařování ovoce

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

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

Ovoce ve sklenicích o objemu 1 l	Jakmile obsah začne perlit	Zbytkové teplo
Jablka, rybíz, jahody	vypněte	cca 25 minut
Třešně, meruňky, broskve, angrešt	vypněte	cca 30 minut
Jablečné pyré, hrušky, švestky	vypněte	cca 35 minut

Zavařování zeleniny

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

Zelenina ve studeném láku ve sklenicích o objemu 1 l	Jakmile obsah začne perlit	Zbytkové teplo
Okurky		cca 35 minut
Červená řepa	cca 35 minut	cca 30 minut
Růžičková kapusta	cca 45 minut	cca 30 minut
Fazole, kedlubna, červené zelí	cca 60 minut	cca 30 minut
Hrášek	cca 70 minut	cca 30 minut

Vyjmutí sklenic

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

Akrylamid v potravinách

Kterých pokrmů se to týká?

Akrylamid vzniká především v pokrmech připravovaných z obilí nebo brambor při vysoké teplotě. To se týká např. bramborových lupínků, hranolků, toastů, housek, chleba a jemného pečiva (sušenky, perník nebo spekulatius).

Tipy pro snížení obsahu akrylamidu v pokrmech

Všeobecně	Doba tepelné úpravy by měla být co nejkratší. Pokrmy pečte dozlatova, ne příliš dohněda. Větší a silnější pečivo obsahuje méně akrylamidu.
Pečení	Horní/spodní ohřev max. 200 °C, 3D-horký vzduch nebo horký vzduch max. 180 °C.
Cukroví	Horní/spodní ohřev max. 190 °C, 3D-horký vzduch nebo horký vzduch max. 170 °C. Potření pečiva vejcem nebo žloutkem zmírní tvorbu akrylamidu.
Hranolky do trouby	Hranolky rozložte na plech rovnoměrně a v jedné vrstvě. Pečte vždy minimálně 400 g/plech, abyste zabránili vysušení pokrmu.

Normované pokrmy

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

Podle normy EN/IEC 60350.

Při pečení na 2 úrovních vždy zasuňte univerzální pánev nad pečicí plech. Při pečení na 3 úrovních zasuňte univerzální pánev doprostřed.

Stříkané pečivo:

Současné vložené plechy nemusí být současně hotové.

Uzavřený jablečný koláč na 2 úrovních:

Tmavé dortové formy postavte nad sebe.

Uzavřený jablečný koláč na 1 úrovni:

Tmavé dortové formy umístěte vedle sebe.

Koláče v dortové formě z bílého plechu:

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

Pokrm	Příslušenství a nádobí	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v min.
Stříkané pečivo, předeheřt*	pečicí plech	3		140 - 150	30 - 40
	pečicí plech	3		140 - 150	30 - 40
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		140 - 150	30 - 40
	univerzální pánev + 2 pečicí plechy	1+3+5		130 - 140	35 - 50

Pokrm	Příslušenství a nádobí	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C	Čas pečení v min.
Malé koláčky, předehřát*	pečicí plech	3		150 - 170	20 - 35
	pečicí plech	3		150 - 170	20 - 35
	univerzální páněv + pečicí plech	1 + 3		140 - 160	30 - 45
	univerzální páněv + 2 pečicí plechy	1+3+5		130 - 150	35 - 55
Vodový piškot, předehřát*	dortová forma na roštu	2		160 - 180	30 - 40
Vodový piškot	dortová forma na roštu	2		160 - 180	30 - 40
Kynutý koláč na plechu	univerzální páněv	3		170 - 190	40 - 50
	univerzální páněv	3		150 - 170	40 - 50
	univerzální páněv + pečicí plech	1 + 3		150 - 170	50 - 60
Uzavřený jablečný koláč	rošt + 2 dortové formy Ø 20 cm	1		180 - 200	70 - 80
	2 rošty + 2 dortové formy Ø 20 cm	1 + 3		190 - 210	65 - 75

* K předehřátí nepoužívejte rychloohřev.

Grilování

Pokud pokládáte potraviny přímo na rošt, nezapomeňte na úroveň 1 zasunout univerzální páněv, která zachytí tekutinu a zabrání tak nadměrnému znečištění pečicí trouby.

Pokrm	Příslušenství a nádobí	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba grilování v min.
Zezlátnutí toastu, předehřát 10 minut	rošt	5		3	1/2 - 2
Beefburger, 12 ks,* rošt + nepředehřívát	rošt + univerzální páněv	4 + 1		3	25 - 30

* Po uplynutí 2/3 doby grilování obraťte.

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,

dle § 13, odst.5 zákona č.22/97 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/97 Sb a nařízení vlády č.168/1997 Sb., 169/1997 Sb. a 177/1997 Sb. a příslušných nařízení vlády.

Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Záruční podmínky

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

Základním průkazem práv spotřebitele ve smyslu Občanského zákoníku je pořizovací doklad (paragon, faktura, leasingová smlouva ap.). Pokud byl při prodeji vydán záruční list, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Zejména v případech delší než zákonné záruční lhůty je proto záruční list jediným 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 A SIEMENS

Firmní servis + prodej náhradních dílů:

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

telefon: +420 251 095 546

fax: +420 251 095 559

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

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

Návod na obsluhu

HGV 745250

Q4ACZM1315

Aby Vás príprava jedál bavila práve tak, ako ich konzumácia.

Prečítajte si prosím pozorne tento návod na obsluhu, aby ste mohli využívať všetky technické prednosti Vašej rúry na pečenie.

Získate dôležité informácie týkajúce sa bezpečnosti. Zoznámite sa s jednotlivými časťami Vašej novej rúry na pečenie. Ukážeme Vám krok za krokom, ako spotrebič nastavíte. Je to celkom jednoduché.

V tabuľkách nájdete veľa bežných jedál s pokynmi na správne nastavenie spotrebiča pri ich príprave. Všetko sme testovali v našom kuchynskom štúdiu.

Ak sa niekedy vyskytne chyba - tu sa dozviete, ako môžete sami odstrániť drobné chyby.

Podrobný obsah Vám pomôže k rýchlej orientácii.

Prajeme Vám dobrú chuť.

Obsah

Bezpečnostné pokyny	5
Pred montážou	5
Upozornenie týkajúce sa Vašej bezpečnosti	5
Príčiny poškodenia	8
Pripojenie plynu	9
Poruchy plynovej inštalácie / zápach plynu	10
Pripojenie k elektrickej sieti	10
Energia a ochrana životného prostredia	11
Ekologická likvidácia	11
Úspora energie v rúre na pečenie	12
Úspora energie na varnej doske	12
Vodorovné umiestnenie sporáku	13
Umiestnenie spotrebiča	14
Váš nový sporák	15
Varná doska	16
Rúra na pečenie	17
Pred prvým použitím	22
Nastavenie času	22
Prvé zahriatie rúry na pečenie	22
Predčistenie príslušenstvá	22
Predčistenie telies a krytov horákov	23
Zapálenie horákov	23
Nastavenie varnej dosky	23
Nastavení budíka	25
Nastavenie	26
Nastavenie rúry na pečenie	26
Automatické zapnutie a vypnutie rúry na pečenie	28
Čas	30
Rýchloohrievanie	30
Nastavenie	30
Budík	31
Nastavení	31
Starostlivosť a čistenie	32

Obsah

Detská poistka	32
Horný sklenený kryt	33
Čistiace prostriedky	33
Pre jednoduchšie čistenie	36
Zadná stena rúry na pečenie	36
Zloženie a naloženie závesných roštov	37
Zloženie a naloženie dvierok rúry na pečenie	38
Zloženie a naloženie sklenených tabúl	40
Čo robiť v prípade poruchy?	41
Tabuľka poruch	41
Výmena osvetlenia na strope rúry na pečenie	42
Zákaznícky servis	43
Testovali sme pre Vás v našom	44
Koláče a pečivo	45
Tipy pre pečenie	49
Mäso, hydina a ryby	50
Tipy pre pečenie mäsa a grilovanie	54
Nákypy, gratinované pokrmy a toasty	55
Hotové pokrmy	55
Zvláštne pokrmy	57
Rozmrazovanie	57
Sušenie	58
Zaváranie	58
Akrylamid v potravinách	60
Normované pokrmy	61

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

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

Bezpečnostné pokyny

Prečítajte si prosím pozorne tento návod na obsluhu. Návod na obsluhu a inštaláciu spolu s rôznym príslušenstvom dobre uschovajte. Ak spotrebič predávate inej osobe, nezabudnite priložiť všetku dokumentáciu a príslušenstvo.

Pred montážou

Poškodenie počas prípravy

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

Pripojenie k elektrickej sieti

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

Upozornenie týkajúce sa Vašej bezpečnosti

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

Dospelý a deti,

- ktorí sú fyzický, motorický alebo psychický obmedzení alebo
- ktorí nie sú dostatočne informovaní ohľadom používania spotrebiča, poprípade im nie je dôverne známe zaobchádzanie so spotrebičom, by nikdy nemali používať spotrebič bez dozoru.

Horúce povrchy



POZOR: Spotrebič dosahuje počas grilovania vysoké teploty. Udržiavajte malé deti v bezpečnej vzdialenosti.

Nedotýkajte sa horúcej varnej dosky, horúceho varného priestoru rúry na pečenie a horúcich výhrevných telies. Nebezpečenstvo popálenia!

Udržiavajte malé deti v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča.

Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Môže unikáť horúca para.

Na varnú dosku neukladajte žiadne horľavé predmety, ani ich nenechávajte v rúre na pečenie alebo v spodnej priehradke. Nebezpečenstvo požiaru!

Elektrické a plynové káble sa nemôžu dotýkať zadnej steny spotrebiča. Zadná stena spotrebiča sa počas prevádzky zahrieva. Toto môže viesť k poškodeniu sieťového kábla.

Dbajte na to, aby ste nikdy neprivreli sieťový kábel do horúcich dvierok spotrebiča, poprípade ho neviedli cez varnú dosku. Káblová izolácia by sa mohla roztaviť. Nebezpečenstvo elektrického skratu!

Horúca para

Nebezpečenstvo oparenia!
Dvierka rúry na pečenie otvárajte opatrne. Môže unikáť horúca para.
Nikdy nelejte vodu do horúceho varného priestoru. Vzniká horúca vodná para. Udržiavajte deti v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča.

Pozor pri príprave jedál s vysokoperceným alkoholom (napr. koňak, rum).
Alkohol sa pri veľmi vysokých teplotách vyparuje. Výpary z alkoholu sa môžu vo varnom priestore vznietiť. Nebezpečenstvo popálenia!
Používajte len malé množstvo nápojov s vysokoperceným alkoholom a dvierka spotrebiča otvárajte opatrne.

Povrch spodnej priehradky sa môže zahriať. V spodnej priehradke odkladajte len príslušenstvo k rúre na pečenie. Nebezpečenstvo požiaru!

Prehriaty tuk (tekutý alebo pevný)



Prehriaty tuk sa môže rýchlo vznietiť. Nebezpečenstvo požiaru!
Nikdy nezahrievajte olej alebo tuk bez dozoru. Horiaci olej alebo tuk nikdy nehaste vodou. Nádobu ihneď zakryte pokrievkou. Vypnite varnú zónu. Nechajte nádobu vychladnúť na varnej zóne.

Nedostatočná ventilácia pri varení na plynových sporákoch

Používanie plynového varného spotrebiča vedie k zahrievaniu a tvorbe vlhkosti v miestnosti, kde sa nachádza spotrebič. Dbajte na dobré vetranie kuchyne: otvorte prirodzené ventilačné otvory alebo nainštalujte mechanické ventilačné zariadenia (napr. odsávač pary). Intenzívne a dlhodobé používanie spotrebiča môže vyžadovať prídavnú ventiláciu, napr. otvorenie okna, alebo účinnú ventiláciu, napr. prevádzka mechanického ventilačného zariadenia na vyššom výkonnostnom stupni.

Ľahko horľavé materiály, napr. závesy, nevešajte v blízkosti tohoto spotrebiča. Ak varné zóny nie sú zakryté riadom, nemôžete odsávač par uviesť do prevádzky. Tukové čiastočky zachytené filtrom odsávača pár sa môžu vznietiť. Veľká horúčava môže poškodiť odsávač pár. Nebezpečenstvo požiaru!

Úchyty

Nechytajte rukami úchyty dvierok rúry na pečenie a horného krytu, ak je nim spotrebič vybavený. Mohli by ste si privrieť prsty.

Príslušenstvo a riad

Nikdy sa nedotýkajte príslušenstva a riadu bez rukavice alebo kuchynskej utierky. Nebezpečenstvo popálenia!

Vysokotlakové alebo parné čističe

Na čistenie rúry na pečenie alebo varnej dosky nikdy nepoužívajte vysokotlakové ani parné čističe. Nebezpečenstvo elektrického skratu!

Opravy

Neodborné opravy Vášho spotrebiča pre Vás predstavujú veľké nebezpečenstvo. Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom! Nebezpečenstvo úniku plynu!

Opravy môže uskutočňovať len nami vyškolený technik zo zákazníckeho servisu. Poškodené káble môže vymeniť len technik zo zákazníckeho servisu.

Ak zistíte chybu na spotrebiči, vypnite poistku v skrinke na poistky. Uzatvorte prívod plynu. Zavolajte zákaznícky servis.

Posúvanie spotrebiča za plynové vedenie alebo madlo dvierok

Neposúvajte spotrebič za plynové vedenie; plynové vedenie by sa mohlo poškodiť. Nebezpečenstvo úniku plynu!

Neposúvajte spotrebič za madlo dvierok. Mohlo by dôjsť k poškodeniu úchytov a madla dvierok.

Horný sklenený kryt



Pozor! Ak sa horný sklenený kryt moc zahreje, môže popraskat'. Kým sklopíte sklenený kryt, musia byť všetky varné zóny vypnuté a vychladené.



Príčiny poškodenia

Poškodenie varnej dosky (sporáku)

Na zapnuté varné zóny postavte vždy nádobu. Nezohrievajte prázdne hrnce alebo panvice. Došlo by k poškodeniu dna nádoby.

Používajte len hrnce a panvice s rovným dnom.

Hrnce a panvice umiestnite presne do stredu horáku. Tak zaručíte optimálny kontakt medzi plameňom horáku a dnom hrnca alebo panvice. Nepoškodí sa ucho a rukoväť, a zároveň bude zaručená maximálna úspora energie.

Udržiavajte horáky čisté a suché.

Plášte a kryty horákov by mali byť správne nasadené.

Dbajte na to, aby nedošlo ku sklopení horného krytu, zatiaľ čo je sporák v prevádzke (napr. hrajúcimi sa deťmi).

Poškodenie rúry na pečenie

Nezasúvajte plechy na pečenie na dno rúry na pečenie. Neumiestňujte na dno rúry na pečenie hliníkovú fóliu. Neukladajte nádoby s jedlom na dno rúry na pečenie. Nahromadilo by sa teplo, doba tepelnej úpravy by bola nepresná a poškodil by sa smalt.

Do horúcej rúry na pečenie nikdy nelejte vodu. Mohol by sa poškodiť smalt.

Ovocný koláč veľmi neobkladajte ovocím. Ovocná šťava, ktorá kvapká z plechu na pečenie, zanecháva škvrny, ktoré sa už nedajú odstrániť.

Nestúpajte ani nesadajte na otvorené dvierka rúry na pečenie.

Poškodenie spodnej priehradky

Do spodnej priehradky neumiestňujte horúce predmety. Priehradka by sa mohla poškodiť.

Poškodenie povrchu čelných stien okolitého nábytku

Rúru na pečenie nechajte vychladnúť len so zavretými dvierkami. Aj pootvorené dvierka rúry na pečenie môžu časom poškodiť čelné steny okolitého nábytku.

Pri veľmi znečistenom tesnení sa dvierka rúry na pečenie počas prevádzky nezatvárajú správne. Čelné steny okolitého nábytku sa môžu časom poškodiť. Udržiavajte tesnenie rúry na pečenie čisté.

Pripojenie plynu

Inštaláciu môže vykonávať len schválený odborník, poprípade technik zo zákazníckeho servisu koncesovaný výrobcom, a to podľa pokynov uvedených v tomto návode na obsluhu.

Pre koncesovaného odborníka, poprípade zákaznícky servis

Údaje o nastavení spotrebiča sa nachádzajú na výrobnom štítku na zadnej stene spotrebiča. Druh plynu nastavený výrobným závodom je označený hviezdíčkou (*).

Pred umiestnením spotrebiča sa prosím informujte o druhu a tlaku plynu miestnej plynovej zásobovacej siete a ubezpečte sa, že nastavenie spotrebiča zodpovedá týmto údajom. Ak treba uskutočniť zmeny nastavenia spotrebiča, postupuje pri tom prosím podľa pokynov uvedených v tomto návode na obsluhu.

Tento spotrebič nie je pripojený k zariadeniu pre likvidáciu splodín. Tento spotrebič musí byť pripojený a umiestnený v súlade s platnými inštalačnými predpismi. Spotrebič nemôže byť pripojený k akémukoľvek vývodu splodín. Dodržiavajte hlavne predpisy ohľadom ventilácie.

Plyn musí byť pripojený pomocou pevného neelastického prívodu (plynové trúbky).

Pri použití bezpečnostnej hadice bezpodmienečne dbajte na to, aby sa hadice nezasekla alebo nezdeformovala. Hadica nemôže prísť do kontaktu s horúcimi povrchmi.

Plynové vedenie (plynová trúbka alebo bezpečnostná hadica) je možné pripojiť k ľavej i pravej strane spotrebiča. Pripojenie by malo mať ľahko prístupné uzatváracie zariadenie.

Poruchy plynovej inštalácie / zápach plynu

Ak ucítite zápach plynu alebo zistíte poruchu plynovej inštalácie, musíte:

- ihneď uzavrieť prívod plynu, poprípade ventil plynovej fľaše;
- ihneď uhasť otvorený oheň a cigarety;
- vypnite elektrické spotrebiče vrátane osvetlenia;
- otvorte okná a miestnosť dobre vyvetrajte;
- zavolajte zákaznícky servis alebo Vášho dodávateľa plynu.

Pripojenie k elektrickej sieti

Inštaláciu spotrebiča môže uskutočniť len koncesovaný zákaznícky servis. Pre pripojenie treba poistku s hodnotou 16 A. Spotrebič je pripravený k prevádzke s napätím 220 - 240 V.

Pri napätí nižšom ako 180 V nefunguje elektrický zapalovací systém.

Ak dôjde ku poškodeniu spotrebiča vplyvom chybného pripojenia, strácate nárok na záruku.

Zapojte spotrebič podľa údajov uvedených na výrobnom štítku.

Spotrebič môže byť pripojený len k elektrickej prípojke, ktorá zodpovedá platným ustanoveniam. Aby bolo možné bez problémov odpojiť spotrebič od elektrickej siete i po jeho pripojení, malo by byť prípojné miesto ľahko prístupné.

Uistite sa, že je nainštalované viacpólové deliace zariadenie.

Používanie predlžovacích káblov a niekoľkonásobných zásuviek je zakázané.

Z bezpečnostných dôvodov by mal byť tento spotrebič prepojený káblami len s prípojkou vybavenou uzemnením. Ak nie je k dispozícii ochranné uzemnenie zodpovedajúce platným predpisom, nie je spotrebič chránený pred nebezpečenstvom vyplývajúcim z elektrického systému.

Pre pripojenie spotrebiča k elektrickej sieti použite kábel H 05 W F, poprípade kábel so zrovnateľnými parametrami.

Energia a ochrana životného prostredia

Tu sa dozviete, ako môžete pri pečení v rúre na pečenie a varení na varnej doske ušetriť energiu a ako Váš spotrebič zlikvidujete v súlade so životným prostredím.

Ekologická likvidácia



Zlikvidujte obal v súlade so životným prostredím.

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

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

Úspora energie v rúre na pečenie

Predhrievajte rúru na pečenie len vtedy, ak je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách v návode na obsluhu.

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

Viacej koláčov pečte ak je to možné hneď po sebe. Rúra na pečenie je ešte teplá. Týmto sa skráti doba pečenia druhého koláča. Môžete tiež vložiť dve chlebičkové formy vedľa seba.

Po dlhšej dobe pečenia môžete rúru na pečenie vypnúť 10 minút pred koncom pečenia a na dopečenie pokrmu využiť zostatkové teplo.

Úspora energie na varnej doske

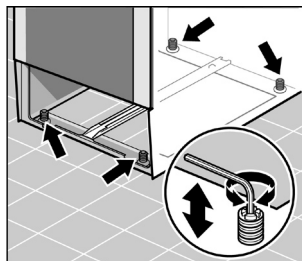
Pre Váš pokrm zvolte vždy nádobu vhodnej veľkosti. Veľká, avšak poloprázdna nádoba spotrebuje veľa energie. Nádobu vždy zakryte vhodnou pokrievkou. Plynový plameň musí mať vždy kontakt s dnom nádoby.

Vodorovné umiestnenie sporáku

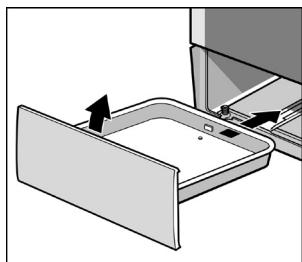
Sporák postavte vždy priamo na podlahu.

Sporák má nastaviteľné nožičky do výšky. Vďaka tomu môžete zdvihnúť podstavec o cca 15 mm.

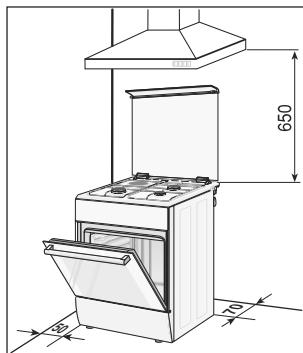
1. Vytiahnete kryt podstavca a nadvihnete ho. Vo vnútri podstavca sa vpredu a vzadu nachádzajú nastaviteľné nožičky.
2. Nastaviteľné nožičky vyskrutkujte alebo zaskrutkujte šesťhranným kľúčom podľa potreby tak, aby sporák stál vodorovne.



3. Kryt podstavca opäť zasuňte.



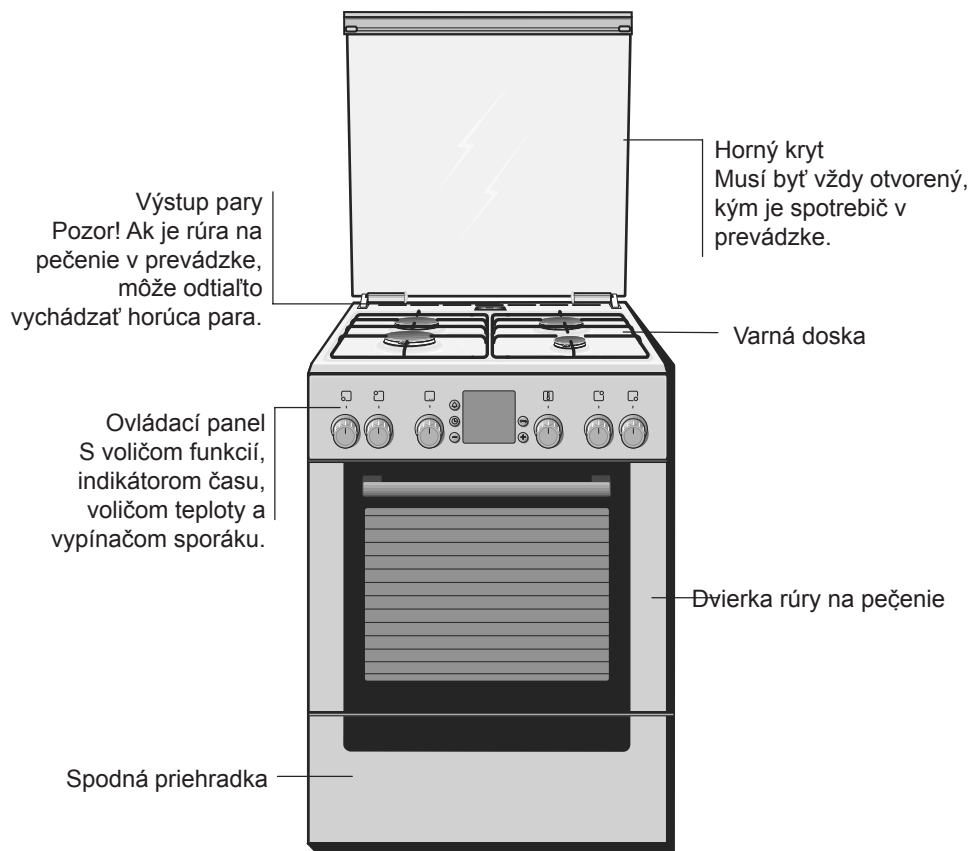
Umiestnenie spotrebiča



Spotrebič musíte umiestniť v súlade s uvedenými rozmermi priamo na kuchynskú podlahu. Spotrebič nemôžete postaviť na iný predmet. Odstup medzi hornou hranou sporáku a spodnou hranou filtra odsávača pár musí zodpovedať údajom výrobcu filtra odsávača pár. Dbajte na to, aby sa poloha spotrebiča po uskutočnenej inštalácii už nemenila. Najviac musí odstup medzi silným horákom na sporáku, poprípade horákom pre panvicu wok, a čelnými stenami okolitého nábytku byť minimálne 50 mm.

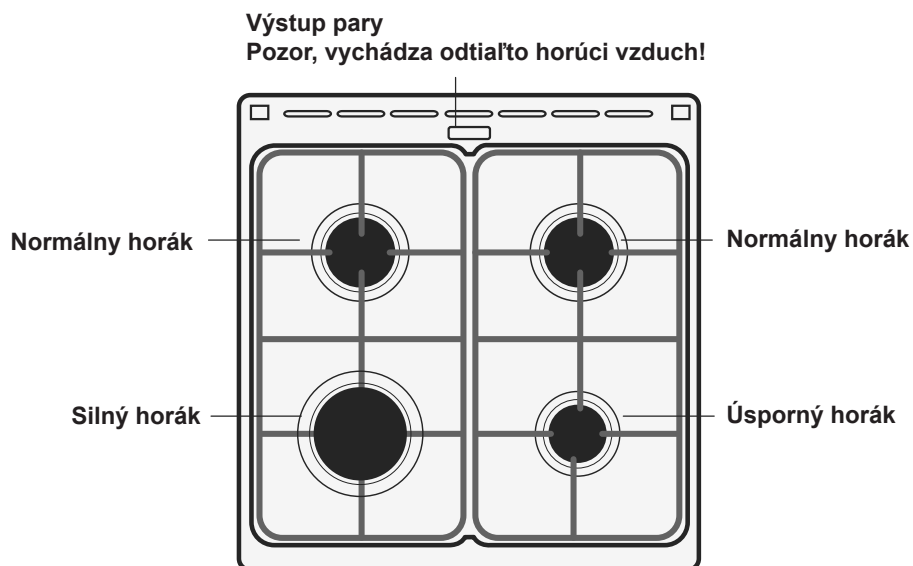
Váš nový sporák

Tu sa zoznámite s Vaším novým spotrebičom. Získate informácie ohľadom varnej dosky, rúry na pečenie a príslušenstva.



Jednotlivé typy spotrebiča sa od seba môžu mierne líšiť.

Varná doska



Teplotný výkon horákov	Vhodné priemery hrncov a panvíc
Úsporný horák 1 kW	12 - 18 cm
Normálny horák 1,75 kW	18 - 24 cm
Silný horák 3 kW	24 - 28 cm



Používajte len hrnce a panvice s rovným dnom.

Hrnce a panvice umiestnite presne do stredu na horák. Tak vznikne optimálny kontakt medzi plameňom horáku a dnom nádoby. Uší a rukoväte nádoby sa nepoškodia a zároveň bude zaručená maximálna úspora energie.

Otočné voliča varných zón

Pomocou štyroch otočných voličov varných zón nastavíte teplotný výkon jednotlivých varných zón.

Poloha	Funkcie / Plynové varné zóny
 Nulová poloha	Vypnuté
 Poloha zapalovania	Poloha zapalovania
 Oblasť nastavenia	Veľký plameň = najvyšší výkon; úsporný plameň = najnižší výkon.

Na konci oblasti nastavenia je zarážka. Neotáčajte prosím voličom za zarážku.

Rúra na pečenie

Rúru na pečenie nastavíte pomocou voliča funkcie a voliča teploty.

Volič funkcie

Pomocou voliča funkcie nastavíte druh ohrievania Vašej rúry na pečenie.

Voličom funkcie môžete otáčať doprava alebo doľava.

Poloha	Použitie
 Nulová poloha	Rúra na pečenie je vypnutá.
 Horné/spodné ohrievanie	Pečenie koláčov, nákypov a ľubovoľných kúskov mäsa, napr. hovädzieho alebo zveriny, na jednej úrovni. Teplo prichádza rovnomerne s hora a zospodu.
 3D-horúci vzduch*	Pečenie koláčov a pečiva na jednej až troch úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozdeľuje teplo kruhového výhrevného telesa na zadnej stene rúry na pečenie vo varnom priestore.
 Stupeň pre pizzu	Rýchla príprava mrazených výrobkov bez predhriatia, napr. pizzi, hranoliek alebo závinov. Teplo prichádza zospodu a z kruhového výhrevného telesa na zadnej stene rúry na pečenie.
 Spodné ohrievanie	Zaváranie a dopekánie alebo zozlatnutie. Teplo prichádza zospodu.

Poloha	Použitie
 Cirkulačný gril	Pečenie mäsa, hydiny a celých rýb. Grilovacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor víri horúci vzduch okolo jedlá.
 Maloplošný gril	Grilovanie malého množstva steakov, údenín, toastou alebo kúskov mäsa. Zahrieva sa len stredná časť plochy pod grilovacím telesom.
 Veľkoplošný gril	Grilovanie steakov, údenín, toastov alebo kúskov rýb. Zahrieva sa celá plocha pod grilovacím telesom.
 Rozmrazovanie	Rozmrazovanie, napr. mäsa, hydiny, chleba a koláčov. Ventilátor víri teplý vzduch okolo jedlá.
 Rýchloohrievanie	Rýchle predhrievanie rúry na pečenie bez príslušenstva.

* Druh ohrievania podľa ktorého bola podľa EN50304 určená trieda spotreby energie.

Po nastavení rúry na pečenie sa rozsvieti osvetlenie vo varnom priestore.

Tlačidlá a displej

Pomocou tlačidla nastavíte rôzne prídavné funkcie. Na displeji sa zobrazia nastavené hodnoty.

Poloha	Použití
 Tlačidlo „Čas“	Nastavenie času, doby tepelnej úpravy $I \rightarrow I$ a doby ukončenia tepelnej úpravy $\rightarrow I$.
 Tlačidlo „Kľúč“	Aktivácia a deaktivácia detskej poistky.
 Tlačidlo „Budík“	Nastavenie budíka.
- Tlačidlo „Mínus“	Zmena nastavených hodnôt smerom dolu.
+ Tlačidlo „Plus“	Zmena nastavených hodnôt smerom hore.

Volič teploty

Pomocou voliča teploty nastavíte teplotu alebo grilovací stupeň.

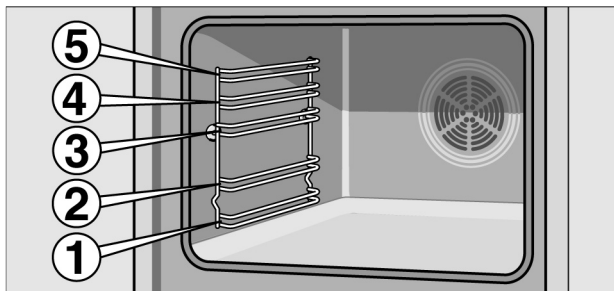
Poloha	Význam
● Nulová poloha	Rúra na pečenie neheje
50 - 270 Teplotné rozmedzie	Teplota vo varnom priestore v °C.
1, 2, 3 Grilovacie stupne	Grilovacie stupne maloplošného  a veľkoplošného  grilu. Stupeň 1 = slabý; stupeň 2 = stredný; stupeň 3 = silný.

Ak rúra na pečenie hreje, svieti na displeji symbol teploty ●. V prestávkach medzi ohrievaním zhasne. Nesvieti v každej polohe.

Príslušenstvo

Príslušenstvo môžete zasunúť do spotrebiča v 5 rôznych úrovniach.

Príslušenstvo môžete vysunúť až do dvoch tretín, bez toho aby sa prevrátilo. Tak sa jedlo dá ľahko vybrať z rúry.



Horúce príslušenstvo sa môže zdeformovať. Hneď po vychladnutí deformácia zmizne, bez toho aby nejako ovplyvnila jeho funkčnosť. Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovanom obchode alebo na internete. Pri nákupe prosím uveďte číslo HEZ.



Rošt

Na nádoby, koláčové formy, pečene, grilované kúsky a mrazené jedlá.

Rošt vložte do rúry na pečenie zakriveným dolu .



Smaltovaný plech na pečenie

Na koláče a cukrovinky.

Plech na pečenie vložte do rúry na pečenie šikmou stranou smerom k dvierkam.



Univerzálna panvica

Na šťavnaté koláče, pečivo, mrazené jedlá a veľké pečene. Môžete ju tiež použiť na zachytenie tuku, ak grilujete mäso priamo na rošte.

Univerzálnu panvicu vložte do rúry na pečenie šikmou stranou smerom k dvierkam.

Zvláštne príslušenstvo

Zvláštne príslušenstvo si môžete kúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovanom obchode. Rozšírenú ponuku príslušenstva k Vašej rúre na pečenie nájdete v našich prospektoch alebo na internete. Dostupnosť príslušenstva a možnosť jeho objednania online je v každej zemi odlišná. Pozrite sa prosím do predajných podkladov.

Rošt HEZ 334000

Na nádoby, koláčové formy, pečené, grilované a zmrazené jedlá.

Smaltovaný plech na pečenie HEZ 331000

Na koláče a cukrovinky.

Univerzálna panvica HEZ 332000

Na šťavnaté koláče, pečivo, mrazené jedlá a pečenie mäsa v celku. Môže slúžiť tiež na zachytenie tuku, ak grilujete priamo na rošte.

Vkladací rošt HEZ 324000

Na pečenie. Rošt vždy postavte do univerzálnej panvice, ktorá zachytí odkvapkavajúci tuk a masovú šťavu.

Grilovací plech HEZ 325000

Pri grilovaní miesto roštu alebo ako ochrana pred postriekaním, aby sa rúra na pečenie moc nezašpinila. Grilovací plech používajte len v univerzálnej panvici. Grilovanie na plechu: Grilovací plech používajte len na zásuvných úrovniach 1, 2 a 3. Grilovací plech ako ochrana pred postriekaním: Univerzálnu panvicu s grilovacím plechom vložte pod rošt.

Sklenená panvica HEZ 336000	Hlboký plech na pečenie zo skla. Je vhodný tiež ako servírovací podnos.
Smaltovaný plech na pečenie s nepriliehavou vrstvou HEZ 331010	Koláče a cukrovinky sa z plechu ľahko uvoľnia. Plech vložte do rúry šikmou stranou k dvierkam rúry.
Univerzálna panvica s nepriliehavou vrstvou HEZ 332010	Koláče a cukrovinky sa z plechu ľahko uvoľnia. Plech vložte do rúry šikmou stranou k dvierkam rúry.
Forma na pizzu HEZ 317000	Ideálna na pizzu, mrazené jedlá alebo veľké okrúhle koláče. Formu na pizzu môžete použiť namiesto univerzálnej panvice. Postavte formu na rošt a postupujte podľa údajov uvedených v tabuľkách.
Kameň na pečenie HEZ 327000	Kameň na pečenie sa veľmi hodí na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze, ktoré sa majú upiecť do chrumkavá. Kameň na pečenie musíte vždy predhriať na doporučenú teplotu.
Profi panvica s vkladacím roštom HEZ 333000	Je obzvlášť vhodná na prípravu veľkého množstva jedál.
Pokrievka na profi panvicu HEZ 333001	Pokrievka premení profi panvicu na profi pekáč.
Sklenený pekáč HEZ 915001	Sklenený pekáč sa hodí na dusenie a zapekanie jedál v rúre na pečenie. Obzvlášť vhodný je pre programovú automatiku alebo pečenie v režime automatiky pečenia.
Kovový pekáč HEZ 6000	Pekáč svojou veľkosťou zodpovedá zóne pečenia sklokeramickej varnej dosky. Je vhodný pre senzorový, programovú automatiku i automatiku pečenia. Pekáč je z vonku smaltovaný a vo vnútri má nepriliehavú vrstvu.
Univerzálny pekáč HEZ 390800	Pre obzvlášť veľké množstvo jedál alebo pre veľa porcií. Pekáč má z vonku vrstvu granitového smaltu. Sklenená pokrievka pekáča je žiaruvzdorná a môže byť použitá i ako gratinovácia forma.
Ochranná mriežka	Ochranná mriežka sa upevňuje na dvierka rúry na pečenie. Zabráňuje tomu, aby sa malé deti chytili horúcich dvierok rúry na pečenie. Ochrannú mriežku si môžete objednať v zákazníckom servise pod číslom 469 088.

Pred prvým použitím

Tu sa dozviete, čo musíte urobiť, kým prvýkrát začnete prípravu jedál vo Vašej rúre na pečenie. Najprv si prečítajte kapitolu Bezpečnostné pokyny.

Nastavenie času

Po pripojení k elektrickej sieti sa na displeji rozsvieti symbol  a tri nuly. Nastavte čas.

1. Stlačte tlačidlo . Na displeji sa zobrazí čas 12:00 a symbol  bliká.
2. Pomocou tlačidla + alebo tlačidla - nastavte čas.

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas uloží.

Prvé zahriatie rúry na pečenie

Aby ste odstránili vôňu novoty, predhrejte zavretú a prázdnu rúru na pečenie. Ideálne je jedna hodina pri hornom/spodnom ohrievaní  a teplote 240 °C. Dbajte na to, aby v priestore rúry na pečenie nezostali žiadne zvyšky obalu.

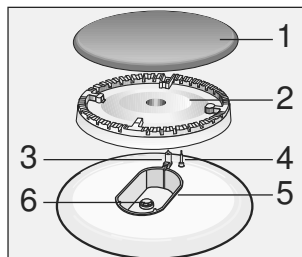
1. Pomocou voliča funkcie nastavte horné/spodné ohrievanie .
2. Pomocou voliča teploty nastavte teplotu 240 °C.

Po uplynutí jednej hodiny vypnite rúru na pečenie otočením voliča funkcií a voliča teploty na nulovú polohu

Predčistenie príslušenstva

Pred prvým použitím príslušenstvo riadne vyčistite pomocou horúceho čistiaceho roztoku a mäkkej handričky.

Predčistenie telies a krytov horákov



Kryty (1) a telesa (2) horákov vyčistíte malým množstvom teplého čistiaceho roztoku. Všetky časti dobre osušte.

Telesá a kryty horákov opäť nasadíte na miskú horáka (5). Pritom dbajte na to, aby nedošlo k poškodeniu zapaľovača (3) a kolíka chrániaceho plameň (4).

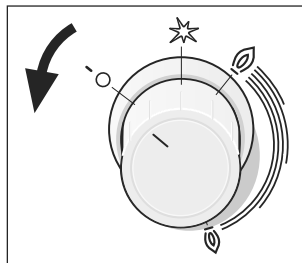
Tryska (6) musí byť čistá a suchá. Dbajte na to, aby ste kryt horáka nasadili presne do stredu na teleso horáka.

Nastavenie varnej dosky

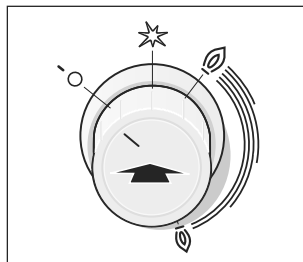
Varná doska je vybavená 4 plynovými horákmi. Tu sa dozviete, ako zapálite plynové horáky.

Zapálenie horákov

Uistite sa, že kryty horákov vždy presne priliehajú k telesu horáka. Otvory na kalichu horáka nemôžu byť upchané. Všetky časti horáka musia byť čisté.

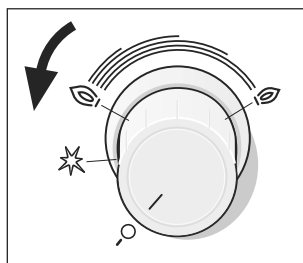


1. Otvorte horný kryt. Ten musí zostať počas celej prevádzky otvorený.
2. Otočte voličom požadovaného horáka proti smeru hodinových ručičiek až na polohu zapaľovania. Zapaľovania začína.



3. Stlačte volič varnej zóny až na doraz a držte ho 1 - 3 sekundy stlačený. Vychádzajúce plyn sa pomocou zapalovacej iskry vznieti. Tým sa aktivuje poistka zapalovania, ktorá v prípade zhasnutia plameňa automaticky preruší prívod plynu príslušného horáka.

Zapaľovacie zariadenia nemôže byť v prevádzke dlhšie ako 15 sekúnd. Ak sa horák po 15 sekundách nezapáli, neuvádzajte zapaľovacie zariadenie do prevádzky. Počkajte aspoň jednu minútu, kým sa opäť pokúsíte zapáliť horák.



4. Nastavte požadovanú výšku plameňa. Medzi nastavením • VYP. a ☺ nie je plameň stabilný. Z tohto dôvodu by ste mali zvoliť nastavenie zemi najvyšším ☺ a najnižším ☺ výkonnostným stupňom.
5. Skontrolujte, či plameň horí. V opačnom prípade opakujte postup od kroku 2.
6. Otočte voličom varnej zóny • po smere hodinových ručičiek na polohu VYP.

Vypnutý



Ak krátko po vypnutí ešte teplej varnej zóny stlačíte volič varnej zóny, uniká plyn. Ak počas 60 sekúnd neotočíte voličom varnej zóny do polohy zapalovania, dôjde k prerušeniu prívodu plynu.

Plynový horák nehorí

Pri výpadku elektrického prúdu alebo vlhkých zapaľovacích sviečkach môžete plynové horáky zapáliť zapaľovačom alebo zápalkou.

Nastavení budíka

Vyberte pre každú varnú zónu správnu veľkosť nádoby. Priemer dna nádoby by mal súhlasiť s veľkosťou varnej zóny.

Doba tepelnej úpravy závisí od druhu, hmotnosti a kvalite jedál. Preto môže dochádzať k odchýlkam. Optimálny čas tepelnej úpravy najlepšie posúdite sami.

Jedlá pripravujte s čo najmenším množstvom vody, aby ste zachovali vitamíny a minerálne látky. Zelenina zostane pevná na kus a bohatá na vitamíny.

Príklad:	Jedlo	Varná zóna	Varný stupeň
Rozpustenie	čokoláda, maslo, margarín	úsporný horák	malý plameň
Ohrievanie	vývar, konzervovaná zelenina	normálny horák	malý plameň
Ohrievanie a udržiavanie teploty	polievky	úsporný horák	malý plameň
Dusenie*	ryby	normálny horák	medzi veľkým a malým plameňom
Dusenie*	zemiaky a ostatná zelenina, mäso	normálny horák	medzi veľkým a malým plameňom
Varenie*	ryža, zelenina, mäsové jedlá (napr. omáčky)	normálny horák	veľký plameň
Smaženie	palacinky, zemiaky, rezeň, rybie prsty	silný horák	medzi veľkým a malým horákom

* Ak použijete nádobu s pokrievkou, znížte plameň, akonáhle sa obsah nádoby začne variť.

Nastavenie rúry na pečenie

Máte veľa možností, ako nastaviť Vašu rúru na pečenie.

Vypnutie rúry na pečenie ručne

Ak je jedlo hotové, sami vypnite rúru na pečenie.

Rúra na pečenie sa automaticky vypne

Môžete opustiť kuchyňu aj na dlhšiu dobu.

Rúra na pečenie sa automaticky zapne a vypne

Môžete vložiť jedlo do rúry na pečenie napr. ráno a nastaviť spotrebič tak, aby jedlo bolo na obed hotové.

Tabuľky a tipy

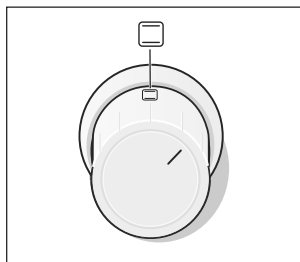
V kapitole Tabuľky a tipy nájdete vhodné nastavenie pre veľa jedál.

Nastavenie

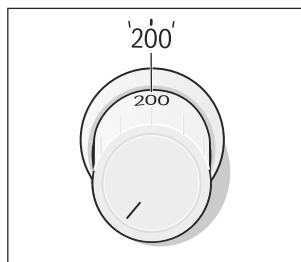
Príklad:

Horné/spodné ohrievanie 

200 °C



1. Pomocou voliča funkcie nastavte požadovaný druh ohrievania.



Vypnutie

2. Pomocou voliča teploty nastavte teplotu alebo grilovací stupeň.

Keď je pokrm hotový, vypnite volič funkcií.

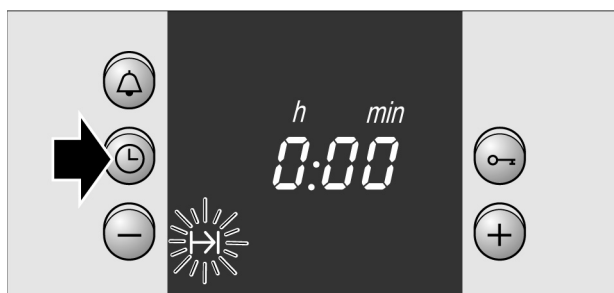
Zmena nastavení

Teplotu alebo grilovacie stupeň môžete kedykoľvek zmeniť.

Postupujte podľa popisu v bodoch 1 a 2. Teraz ešte nastavte dobu tepelnej úpravy Vášho pokrmu.

Príklad na obrázku: Nastavenie pre ☐ Horné/spodné ohrievanie, 200 °C, doba tepelnej úpravy 45 minút.

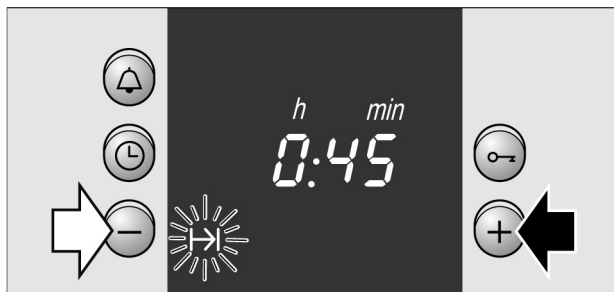
3. Stlačte tlačidlo . Symbol „Doba tepelnej úpravy“ bliká.



4. Pomocou tlačidla + alebo tlačidla - nastavte dobu tepelnej úpravy.

Tlačidlo +: navrhovaná hodnota = 30 minút.

Tlačidlo -: navrhovaná hodnota = 10 minút.



Doba tepelnej úpravy uplynula

Zaznie akustický signál. Rúra na pečenie sa vypne.
Dvakrát stlačte tlačidlo a vypnite voľič funkcií.

Zmena nastavení

Stlačte tlačidlo „Hodiny“ . Pomocou tlačidla + alebo tlačidla - zmeníte dobu tepelnej úpravy.

Prerušenie nastavení

Stlačte tlačidlo „Hodiny“ . Stlačte tlačidlo - a držte ich stlačené, kým sa na displeji nezobrazí nula. Vypnite voľič funkcií.

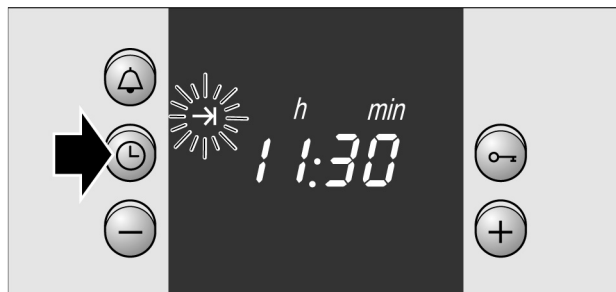
Automatické zapnutie a vypnutie rúry na pečenie

Dbajte prosím na to, že potraviny, ktoré sa ľahko kazia, nemôžu zostať v priestore na varenie príliš dlho

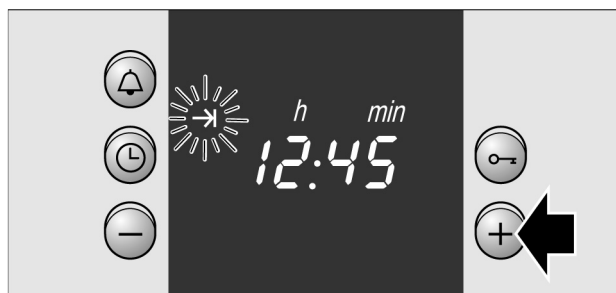
Postupujte podľa popisu v bodoch 1 až 4.

Príklad na obrázku: Nastavenie pre Horné/spodné ohrievanie, 200 °C. Je 10:45 hod. Doba tepelnej úpravy jedla je 45 minút a jedlo má byť hotové o 12:45 hod.

5. Stlačte toľkokrát tlačidlo „Čas“ , až sa rozblíká symbol „Doba ukončenia tepelnej úpravy“ . Na displeji sa zobrazí čas, kedy bude jedlo hotové.



6. Pomocou tlačidla + preložíte dobu ukončenia tepelnej úpravy na neskôr. Po niekoľkých sekundách sa nastavenie uloží. Na displeji sa zobrazuje doba ukončenia tepelnej úpravy, kým rúra na pečenie neprestane hriať.



**Čas tepelnej úpravy
uplynul**

Zaznie akustický signál. Rúra na pečenie sa vypne. Dvakrát stlačte tlačidlo (🕒) a vypnete volič funkcií.

Pokyn

Kým symbol bliká, môžete uskutočniť zmeny. Ak symbol svieti, uskutočnené nastavenie sa uložilo.

Rýchloohrievanie

Pomocou rýchloohrievania dosiahne Vaša rúra na pečenie nastavené teploty obzvlášť rýchle.

Rýchloohrievanie používajte pri nastavených teplotách nad 100 °C.

Aby ste dosiahli rovnomerné prepečenie, vložte Vaše jedlo do priestoru na varenie až po ukončení rýchloohrievania.

1. Nastavte volič funkcií na .
2. Pomocou voliča teploty nastavte požadovanú teplotu.

Na displeji svieti symbol . Rúra na pečenie začína hriať.

Rýchloohrievanie je ukončené

Symbol  na displeji zhasne. Vložte Vaše jedlo do rúry na pečenie a nastavte požadovaný druh ohrievania.

Čas

Po prvom pripojení k elektrickej sieti alebo po prerušení elektrického prúdu bliká na displeji symbol  a tri nuly. Nastavte aktuálny čas. Volič funkcií musí byť vypnutý.

Nastavenie

Príklad: 13:00 hodín

1. Stlačte tlačidlo . Na displeji sa objaví 12:00 hodín a symbol  bliká.
2. Pomocou tlačidla + alebo tlačidla - nastavte aktuálny čas. Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas uloží. Symbol  zmizne.

Zmena napr. letného času na zimný

Dvakrát stlačte tlačidlo „Čas“  a pomocou tlačidla + alebo tlačidla - zmeníte nastavenie

Budík

Budík môžete používať ako kuchynskú minútku. Beží nezávisle na varnom priestore. Budík má vlastný signál. Tak počujete, či ubehol čas nastavený na budíku, alebo či ubehla doba tepelnej úpravy. Budík môžete nastaviť aj pri aktívnej detskej poistke.

Nastavenie

Príklad: 20 minút

1. Stlačte tlačidlo „Budík“ . Symbol  bliká.
2. Pomocou tlačidla + alebo tlačidla - nastavte čas na budíku.

Tlačidlo + navrhovaná hodnota = 10 minút.

Tlačidlo - navrhovaná hodnota = 5 minút.

Po niekoľkých sekundách sa budík spustí. Na displeji svieti symbol . Nastavený čas viditeľne plynie.

Po ukončení času na budíku

Zaznie akustický signál.

Stlačením tlačidla „Budík“ . Indikátor budíka zmizne.

Zmena času na budíku

Stlačte tlačidlo „Budík“ . Pomocou tlačidla + alebo tlačidla - zmeníte nastavený čas.

Zmazanie nastavenia

Stlačte tlačidlo „Budík“ . Stlačte tlačidlo - a držte ich stlačené, kým sa na displeji nezobrazí nula.

Čas na budíku a doba tepelnej úpravy plynú súčasne

Symbole svietia. Na displeji viditeľne plynie čas nastavený na budíku.

Zistenie zostávajúcej doby tepelnej úpravy , doby ukončenia tepelnej úpravy  alebo aktuálneho času : Stláčajte tlačidlo „Čas“ , kým sa nezobrazí príslušný symbol.

Požadovaná hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji.

Detská poistka

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

Aktivácia detskej poistky

Stlačte tlačidlo „Kľúč“  a držte ho stlačené, kým sa na displeji nezobrazí symbol . To trvá cca 4 sekundy.

Deaktivácia detskej poistky

Stlačte tlačidlo „Kľúč“  a držte ho stlačené, kým symbol  nezmizne.

Pokyny

Budík a čas môžete nastaviť aj pri aktívnej detskej poistke.

Výpadok elektrického prúdu spôsobí deaktiváciu detskej poistky.

Starostlivosť a čistenie

Váš spotrebič zostane dlho žiarivý a plne funkčný, ak sa o neho budete správne starať a čistiť ho. Tu Vám vysvetlíme, ako by ste mali správne čistiť a udržiavať Váš spotrebič.

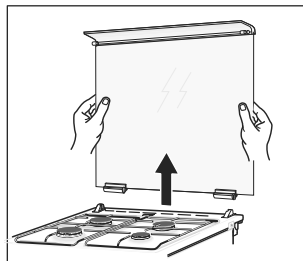
Pokyny

Nepatrné farebné rozdiely na čelnej stene rúry na pečenie sú spôsobené rôznymi materiálmi, ako je sklo, plast alebo kov.

Tiene na presklenných dvierkach, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú svetelné odrazy osvetlenia rúry na pečenie.

Smalt sa pri veľmi vysokých teplotách vypaľuje. Tým môžu vzniknúť nepatrné farebné rozdiely. Tento jav je normálny a nijako neovplyvňuje funkčnosť rúry na pečenie. Hrany tenkých plechov nie sú úplne smaltové. Môžu preto byť drsné, čo však nemá žiadny vplyv na ochranu proti korózii.

Horný sklenený kryt



Kým otvoríte horný kryt, utrite ho a osušte utierkou.

Na čistenie použite najlepšie čistiaci prostriedok na sklo.

Pre ľahšie čistenie môžete horný kryt vyvesiť. Uchopte kryt v otvorenej polohe oboma rukami po stranách a vytiahnite smerom nahor.

Pri nasadzovaní horného krytu po jeho vyčistení postupujte v obrátenom poradí.

Horný kryt zatvorte až po vychladnutí varnej dosky.

Čistiace prostriedky

pre varnú dosku

Aby nedošlo k poškodeniu rôznych povrchov nesprávnymi čistiacimi prostriedkami, riad'te sa údajmi v tabuľke.

Nepoužívajte:

- neriedené prostriedky na umývanie riadu alebo čistiace prostriedky pre umývačky riadu;
- abrazívne prostriedky ani drsné hubky;
- agresívne čistiace prostriedky ako spreje pre rúry na pečenie alebo odstraňovače škvŕn ;
- vysokotlakové alebo parné čističe.

Nepoužívajte:

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

Nové penové handričky pred použitím riadne vyperte.

pre rúru na pečenie

Plochy z ušľachtilej ocele	Vyčistite pomocou horúceho čistiaceho roztoku a mäkkej handričky. Plochy z ušľachtilej ocele utierajte vždy v smere brúsenia, inak by ste ich mohli poškriabať. Potom ich osušte mäkkou utierkou. Škrvny od vápna, tuku, škrobu a bielka vždy ihneď odstráňte. Agresívne čistiacie prostriedky, drsné penové hubky a hrubé handričky nie sú vhodné. Používajte prostriedok určený na starostlivosť o plochy z ušľachtilej ocele. Riadte sa prosím údajmi výrobcu. V zákazníckom servise alebo v špecializovanom obchode môžete kúpiť špeciálne prostriedky určené na čistenie ušľachtilej ocele.
Smalt a lakované povrchy	Vyčistite pomocou teplého čistiaceho roztoku a handričky. Potom osušte mäkkou utierkou.
Horáky a oceľová mriežka plynového sporáku	Neumývajte v umývačke riadu. Odstráňte oceľovú mriežku a vyčistite ju s hubkou a trochou čistiaceho roztoku. Odstráňte teleso a kryt horáka. Na čistenie použite hubku a malé množstvo teplého čistiaceho roztoku. Dbajte na to, aby otvory pre plyn v telese horáka boli čisté a nezostali v nich nečistoty. Zapaľovače vyčistite malou mäkkou kefkou. Plynové horáky fungujú len vtedy, ak sú zapaľovače čisté. Z misiek horákov odstráňte utierkou namočenou do malého množstva teplého čistiaceho roztoku zvyšky jedál. Použite pritom len málo vody. Voda by sa nemala dostať dovnútra spotrebiča. Dbajte pritom na to, aby ste počas čistenia neupchali alebo nepoškodili otvory trysky. Všetky diely po vyčistení dobre osušte. Opäť nasadte telesá a kryty horákov. Nesprávne nasadené diely sťažujú zapálenie horákov. Hlava horáka je čierno smaltovaná. Veľké teplo časom vedie k vzniku zafarbenia, ktoré však nijako neovplyvňuje funkčnosť horáka. Opäť nasadte oceľovú mriežku.
Elektrický sporák	Na čistenie používajte hrubú stranu hubky a malé množstvo prostriedku na umývanie riadu. Po vyčistení osušte varnú dosku krátkym zahriatím. Vlhkosť môže spôsobiť koróziu. Potom na ňu naneste ošetrojúci prostriedok.. Zvyšky jedál a prekypené jedlá vždy ihneď odstráňte.

Kovový rám elektrického sporáku	Časom môžu na kovovom ráme vzniknúť zafarbenie. Toto zafarbenie môžete jednoducho odstrániť. Kovový rám vydrhnite hrubou stranou špongie a malým množstvom prostriedku na umývanie riadu. Dbajte pritom na to, aby ste nedrhli okolité povrchové plochy, mohli by ste ich tak poškodiť.
Otočné voliča	Vyčistite pomocou teplého umývacieho roztoku a handričky. Potom osušte mäkkou utierkou.
Sklo dvierok	Použite prostriedok určený na čistenie skla. Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky alebo škrabku na sklo. Mohli by ste tak poškodiť sklo.
Tesnenie	Vyčistite teplou vodou a handričkou. Potom osušte mäkkou utierkou.
Rúra na pečenie, strop a bočné steny	Horúci čistiaci roztok alebo octová voda. Pri silnom znečistení: Použite prostriedok určený na čistenie rúr na pečenie, ale len v studenej rúre na pečenie. Nikdy ho nenanášajte na zadnú stenu rúry na pečenie.
Sklenený kryt osvetlenia rúry na pečenie	Vyčistite pomocou horúceho čistiaceho roztoku a handričky. Potom osušte mäkkou utierkou.
Príslušenstvo	Namočte do horúceho čistiaceho roztoku. Vyčistite kefkou alebo špongiou
Hliníkový plech na pečenie (alternatívne)	Neumývajte v umývačke riadu. V žiadnom prípade nepoužívajte prostriedok určený na čistenie rúr na pečenie. Povrch nemôže prísť do styku s nožom alebo podobnými ostrými predmetmi. Nebezpečenstvo poškriabaniu! Plochu utrite utierkou na okná alebo utierkou z mikrovlákna, a to vodorovne a bez tlaku. Potom osušte mäkkou utierkou.
	Agresívne čistiace prostriedky, drsné špongie a hrubé utierky nie sú vhodné. Narušili by plech na pečenie.
Poistka dvierok (alternatívne)	Ak chcete vyčistiť poistku dvierok, najprv ju vymontujte. Všetky plastové časti namočte v horúcom čistiacom roztoku a vyčistite špongiou. Potom ich osušte mäkkou utierkou. Silne znečistená poistka dvierok sa môže zaseknúť a prestať fungovať.
Spodná priehradka	Zásuvku vytrite utierkou namočenou v horúcom čistiacom roztoku. Potom vysušte mäkkou utierkou.
Príslušenstvo	Namočte do horúceho čistiaceho roztoku. Vyčistite kefou alebo špongiou.

Zadná stena rúry na pečenie

Zadná stena rúry na pečenie sa čistí sama. Je potiahnutá vrstvou vysoko poréznuou keramikou, ktorá nasaje a odstráni škvrny vznikajúce pri pečení, kým je rúra na pečenie v prevádzke. Čím vyššia je teplota a čím dlhšie je rúra na pečenie v prevádzke, tým je lepší výsledok.

Ak je znečistenie viditeľné aj po niekoľkonásobnej prevádzke, postupujte nasledovne:
Najprv vyčistite smaltované plochy v rúre na pečenie. Potom nastavte 3D-horúci vzduch  alebo horné/spodné ohrievanie .
Prázdnu rúru zahrievajte cca 2 hodiny pri maximálnej teplote.
Keramicá vrstva sa zregeneruje. Hnedasté alebo belavé zvyšky potom môžete odstrániť vodou a mäkkou špongiou.

Mierne zafarbenie keramickej vrstvy nemá na samočistenie žiadny vplyv.

Dôležité pokyny

Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky. Mohli by ste tak poškriabať, poprípade zničiť vysoko poréznu vrstvu.

Na zadnú stenu nikdy nenanášajte prostriedok určený na čistenie rúr na pečenie.

Pre jednoduchšie čistenie

Ak sa zadná stena napriek tomu dostane do kontaktu s prostriedkom určeným na čistenie rúr na pečenie, ihneď ho odstráňte špongiou a dostatočným množstvom vody.

Zapnutie osvetlenia rúry na pečenie

Pre jednoduchšie čistenie rúry na pečenie môžete zapnúť osvetlenie a zložiť dverka rúry na pečenie.

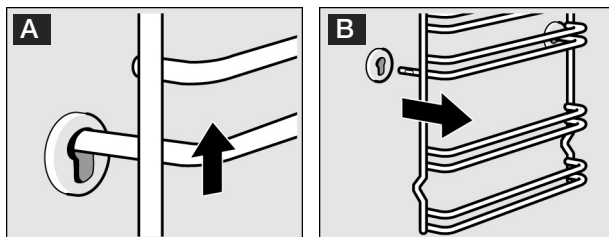
Nastavte volič funkcií na .

Zloženie a naloženie závesných roštov

Zloženie závesných roštov

Pre ľahšie čistenie môžete závesné rošty zložiť. Rúra na pečenie musí byť vychladená.

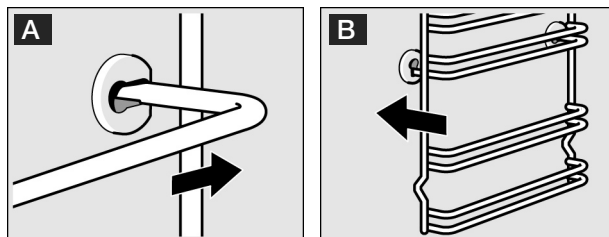
1. Nadvihnite rošt za jeho prednú časť smerom hore
2. a vysaďte ho (obrázok A).
3. Potom vytiahnite celý rošt smerom dopredu a vytiahnite ho (obrázok B).



Rošty vyčistite prostriedkom na umývanie riadu a špongiou. Na pevne zachytené nečistoty použite kefku.

Naloženie závesných roštov

1. Najprv zasuňte rošt do zadného otvoru, zatlačte ho mierne dozadu (obrázok A)
2. a potom ho zaveste do predného otvoru (obrázok B).



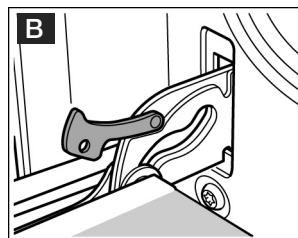
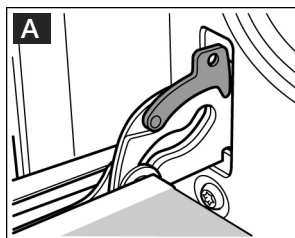
Rozlišujte pravý a ľavý rám. Vyklenutie sa musí vždy nachádzať dole.

Zloženie a naloženie dvierok rúry na pečenie

Ak chcete demontovať a vyčistiť sklenené tabule dvierok, môžete dvierka rúry na pečenie zložiť.

Závesy dvierok rúry na pečenie sú vybavené zaisťovacími páčkami. Ak je zaisťovacia páčka zaklopená (obrázok A), nie je možné dvierka zložiť.

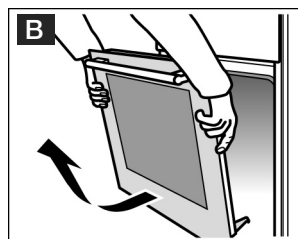
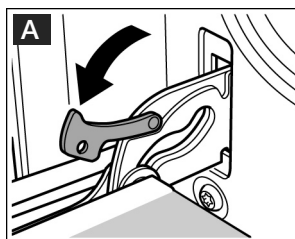
Ak sú zaisťovacie páčky pre zloženie dvierok rúry na pečenie vyklopené (obrázok B), sú závesy zaistené a nemôžu sa tak náhle zacvaknúť.



Nebezpečenstvo poranenia! Nezaistené závesy sa môžu náhle veľkou silou zacvaknúť. Dbejte na to, aby zaisťovacie páčky boli vždy úplne zaklopené, popr. pri vysadzovaní dvierok rúry na pečenie úplne vyklopené.

Zloženie dvierok

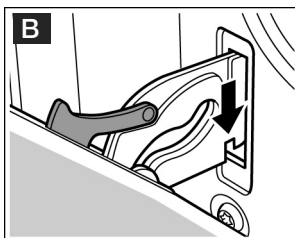
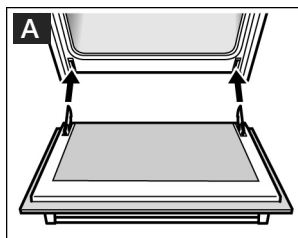
1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Vyklopte obidve zaisťovacie páčky vľavo a vpravo (obrázok A).
3. Zatvorte dvierka rúry na pečenie až na doraz. Dvierka uchopte obidvoma rukami vľavo a vpravo. Ešte trochu viac ich zatvorte a vytiahnite (obrázok B).



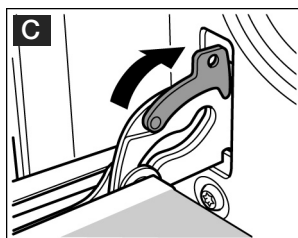
Naloženie dvierok

Dvierka rúry na pečenie naložte späť v obrátenom poradí.

1. Pri naložení dvierok rúry na pečenie dbajte na to, aby ste obidva úchyty zasunuli do príslušných otvorov rovno (obrázok A).
2. Výrezy na úchytoch musia na oboch stranách zacvaknúť (obrázok B).



3. Znovu zacvaknite obidve zaistovacie páčky (obrázok C)
Zavrite dvierka rúry na pečenie.

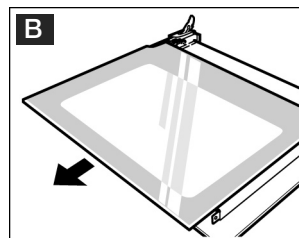
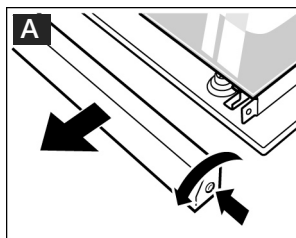


Nebezpečenstvo poranenia! Pokiaľ dvierka rúry na pečenie nedopatrením vypadnú alebo sa zacvakne úchytka, nechytajte úchytku. Kontaktujte zákaznícky servis.

Zloženie a naloženie sklenených tabúl'

Sklenené tabule v dverkách rúry na pečenie môžete pre lepšie čistenie zložiť.

1. Zložte dvierka rúry na pečenie a položte ich madlom dolu na utierku.
2. Vyskrutkujte kryt hore na dverkách. Na tento účel vyskrutkujte skrutky vľavo a vpravo (obrázok A).
3. Nadvihnite sklenené tabule a vytiahnite ich (obrázok B).



Vyčistite sklenené tabule prostriedkom určeným na čistenie skla a mäkkou handričkou.

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

4. Zasuňte tabule šikmo dozadu hladkou plochou smerom von.
5. Naložte kryt a priskrutkujte ho.
6. Naložte dvierka rúry na pečenie.

Rúru na pečenie používajte až po riadnej montáži sklenených tabulí.

Čo robiť v prípade poruchy?

Ak sa vyskytne porucha, ide často len o maličkosť. Kým zavoláte zákaznícky servis, pokúste sa prosím pomocou tabuľky odstrániť poruchu sami.

Tabuľka poruch

Pokiaľ sa Vám jedlo nepodarí, pozrite sa prosím do kapitoly „Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu“. Tam nájdete mnoho tipov a dobrých rád týkajúcich sa varenia.

Nové penové handričky pred prvým použitím riadne vyperte.

Porucha	Možná príčina	Riešenie
Rúra na pečenie nefunguje.	zlá poistka.	Pozrite sa do skrinky na poistky, či je poistka v poriadku.
	Výpadok elektrického prúdu.	Skontrolujte, či funguje kuchynské svetlo alebo iný kuchynské spotrebič.
Indikátor času bliká.	Výpadok elektrického prúdu.	Znovu nastavte čas.
Rúra na pečenie nehreje.	Na kontaktoch sa usadil prach.	Otočte niekoľkokrát otočnými voličmi do strán.
Plynový horák sa nezapáli.	Výpadok elektrického prúdu alebo vlhkej zapalovacej sviečky.	Zapáľte plynový horák plynovým zapalovačom alebo zápalkami.

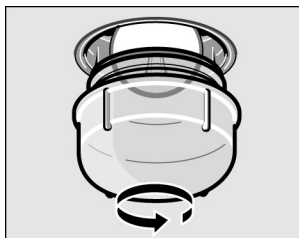


Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
Neodborné opravy sú nebezpečné. Len nami školený technik zo zákazníckeho servisu môže uskutočniť opravy.

Výmena osvetlenia na strope rúry na pečenie

Ak osvetlenie prestane svietiť, musíte ho vymeniť. Žiaruvzdorné náhradné žiarovky (25 W) dostanete v zákazníckom servise alebo v špecializovanom obchode. Používajte iba žiarovky tohto typu.

1. Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom! Vypnite poistku v strinke na poistky.
2. Do studenej rúry na pečenie vložte utierku, aby ste zabránili poškodení.



3. Vyskrutkujte sklenený kryt otáčaním doľava.
4. Nahradte žiarovku žiarovkou rovnakého typu.
5. Opäť zaskrutkujte sklenený kryt.
6. Vyberte utierku a zapnite poistku v skrinke na poistky.

Výmena skleneného krytu

Poškodený sklenený kryt musíte vymeniť. Vhodný sklenený kryt obdržíte v zákazníckom servise. Uvedte číslo E a číslo FD Vášho spotrebiča.

Zákaznícky servis

Ak chcete opraviť váš spotrebič, je Vám k dispozícii náš zákaznícky servis. Telefónne číslo a adresu servisného strediska nachádzajúceho sa v blízkosti Vášho bydliska nájdete v telefónnom zozname. Tiež uvedené zákaznícke centrá Vám radi poskytnú kontaktné údaje servisného strediska vo Vašej blízkosti.

Číslo E a číslo FD

Ak sa obraciate na náš zákaznícky servis, uveďte prosím číslo E a číslo FD Vášho spotrebiča. Výrobný štítok s týmito číslami nájdete na vnútornej strane krytu priehradky rúry na pečenie. Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete si tu poznamenať údaje Vášho spotrebiča a telefónne číslo zákazníckeho servisu.

Číslo E	FD
---------	----

Zákaznícky servis ☎

Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber jedál a ich optimálne nastavenie. Ukážeme vám, aký druh ohrevu a aká teplota je pre vaše jedlo najvhodnejšie. Dostanete tipy týkajúce sa vhodného príslušenstva a úrovne jeho zasunutia do rúry na pečenie. Na záver tu nájdete informácie o riadoch a príprave jedál.

Pokyny

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. Pred použitím odstráňte z varného priestoru rúry na pečenie všetko príslušenstvo, ktoré práve nepotrebuje.

Príslušenstvo vyložte papierom na pečenie až po predhriatí.

Časové údaje uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Doba tepelnej úpravy závisí od kvality použitých potravín.

Používajte príslušenstvo, ktoré Vám bolo dodané spolu so spotrebičom. Ďalšie príslušenstvo si môžete zakúpiť v špecializovanom obchode alebo v zákazníckom servise

Pri vyberaní horúceho príslušenstva alebo riad z rúry na pečenie používajte vždy rukavicu alebo kuchynskú utierku.

Koláče a pečivo

Pečenie na jednej úrovni

S horným/spodným ohrievaním □ sa pečenie koláča podarí najlepšie. Ak pečiete s 3D-horúcim vzduchom, dbajte nasledujúce pokyny:

koláče vo formách, zásuvná úroveň 2;

koláče na plechu, zásuvná úroveň 3.

Používajte 3D-horúci vzduch ☼.

Pečenie na niekoľkých úrovniach

Pečenie na 2 úrovniach:

univerzálna panvica na zásuvnej úrovni 3;

plech na pečenie na zásuvnej úrovni 1.

Pečenie na 3 úrovniach:

plech na pečenie na zásuvnej úrovni 5;

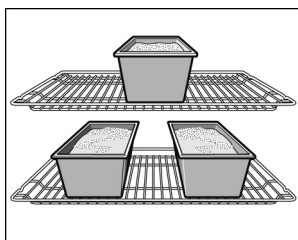
univerzálna panvica na zásuvnej úrovni 3;

plech na pečenie na zásuvnej úrovni 1.

Súčasne zasunuté plechy na pečenie nemusia byť súčasne hotové.

V tabuľkách nájdete veľa návrhov pre Vaše jedlá.

Ak pečiete s 3 chlebičkovými formami zároveň, umiestite ich na rošty tak, jak je to znázornené na obrázku.



Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy na pečenie z kovu. Pri svetlých formách na pečenie vyrobených z tenkostenného kovu alebo pri formách zo skla sa predlžuje doba tepelnej úpravy a koláč nezozlatne rovnomerne. Ak chcete použiť formy zo silikónu, riadte sa údajmi a receptmi výrobcu.

Formy zo silikónu majú často menšie rozmery ako klasické formy. Údaje v recepte a množstvo cesta sa môžu líšiť.

Tabuľky

V tabuľkách nájdete optimálny druh ohrievania pre rôzne koláče a pečivo. Teplota a čas pečenia závisí na množstve a konzistencii cesta, preto sú hodnoty v tabuľkách uvedené v určitom rozmedzí. Najprv vyskúšajte nižšiu teplotu, ktorá zaručí rovnomerne zozlatnutie koláča. Ak treba, nastavte nabadúce teplotu vyššiu.

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

Dodatočné informácie nájdete v kapitole Tipy na pečenie, ktoré nasledujú za tabuľkami.

Koláče vo forme	Riad	Úroveň	Druh ohrievania	Teplota v °C	Doba pečenia v min.
Trený koláč, jednoduchý	vencová/chlebičková forma	2		160 - 180	40 - 50
	3 chlebičkové formy	3 + 1		140 - 160	60 - 80
Trený koláč, jemný	vencová/chlebičková forma	2		150 - 170	60 - 70
Tortový korpus z treného cesta	forma na koláče	2		150 - 170	20 - 30
Jemný ovocný koláč, trené cesto	forma na tortu	2		160 - 180	50 - 60
Piškótová torta	tmavá forma na tortu	2		160 - 180	30 - 40
Korpus z krehkého cesta s okrajom	tmavá forma na tortu	1		170 - 190	25 - 35
Ovocný alebo tvarohový koláč s korpusom z krehkého cesta*	tmavá forma na tortu	1		170 - 190	70 - 90
Švajčiarsky koláč	forma na pizzu	1		220 - 240	35 - 45
Pikantné koláče (napr. cibuľový koláč)*	tmavá forma na tortu	1		180 - 200	50 - 60
Pizza, tenké cesto, málo obložená, predhriať	forma na pizzu	1		250 - 270	10 - 15

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

Koláče na plechu	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrievania	Teplota v °C	Čas pečenia v min.
Trené alebo kysnuté cesto so suchou hornou vrstvou	plech na pečenie	2		170 - 190	20 - 30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		150 - 170	35 - 45
Trené alebo kysnuté cesto so šľavnatou hornou vrstvou (ovocie)	plech na pečenie	3		170 - 190	40 - 50
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		150 - 170	50 - 60
Švajčiarsky koláč	univerzálna panvica	2		210 - 230	40 - 50
Píškótová roláda, predhriať	plech na pečenie	2		190 - 210	15 - 20
Kysnutá vianočka z 500 g múky	plech na pečenie	2		160 - 180	30 - 40
Štrúdl'a z 500 g múky	plech na pečenie	2		160 - 180	60 - 70
Štrúdl'a z 1 kg múky	plech na pečenie	3		150 - 170	90 - 100
Sladký závin	univerzálna panvica	2		180 - 200	55 - 65
Pizza	plech na pečenie	2		220 - 240	15 - 25
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		180 - 200	35 - 45

Drobné pečivo	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrievania	Teplota v °C	Čas pečenia v min.
Striekané pečivo	plech na pečenie	3		140 - 150	30 - 40
	plech na pečenie	3		140 - 150	30 - 40
Trené alebo kysnuté cesto so šľavnatou hornou vrstvou (ovocie)	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		140 - 150	30 - 45
	univerzálna panvica + plech na pečenie	1 + 3 + 5		130 - 140	35 - 50
Cukrovinky	plech na pečenie	3		140 - 160	15 - 25
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		130 - 150	25 - 35
	univerzálna panvica + 2 plechy na pečenie	1 + 3 + 5		130 - 150	30 - 40

Drobné pečivo	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrievania	Teplota v °C	Čas pečenia v min.
Makrónky	plech na pečenie	2		110 - 130	30 - 40
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		100 - 120	35 - 45
	univerzálna panvica + 2 plechy na pečenie	1 + 3 + 5		100 - 120	40 - 50
Bezé	plech na pečenie	3		80 - 100	130 - 15
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
	univerzálna panvica + 2 plechy na pečenie	1 + 3 + 5		160 - 180	35 - 45
Pečivo z kysnutého cesta	plech na pečenie	3		180 - 200	20 - 30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		170 - 190	25 - 35

Chlieb a žemle

Pri pečení chleba predhrievajte rúru na pečenie, kým nie je uvedené inak.

Do horúcej rúry na pečenie nikdy nelejte vodu.

Pri pečení na 2 úrovniach zasuňte univerzálnu panvicu vždy nad plech na pečenie.

Chlieb a žemle	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrievania	Teplota v °C	Čas pečenia v min.
Kysnutý chlieb z 1,2 kg múky	univerzálna panvica	2		270	8
				200	35 - 45
Kváskový chlieb z 1,2 kg múky	univerzálna panvica	2		270	8
				200	40 - 50
Žemle, nepredhrievať	plech na pečenie	3		210 - 230	20 - 30
Žemle z kysnutého cesta, sladké	plech na pečenie	3		170 - 190	15 - 20
				160 - 180	20 - 30

Tipy pre pečenie

Chcete piecť podľa vlastného receptu.	Orientujte sa podľa podobného pečiva, ktoré je uvedené v tabuľkách.
Takto zistíte, či je trený koláč prepečený.	Asi 10 minút pred koncom uvedeného času pečenia zapichnete tenkú drevenú špajdlu do najvyššieho miesta koláča. Ak sa na špajdli neprichytia žiadne zvyšky cesta, je koláč hotový.
Koláč sa zrazil.	Nabudúce použite menej tekutiny alebo zvoľte o 10 stupňov nižšiu teplotu. Tiež dodržiavajte čas miesenia cesta uvedený v recepte.
Koláč pekne v strede nakysol, ale na okrajoch je nižší.	Okraj formy na tortu nevymazávajte. Po upečení koláč z formy opatrne uvoľnite nožom.
Koláč je na povrchu veľmi tmavý.	Zasuňte koláč na nižšiu úroveň, zvoľte nižšiu teplotu a nechajte koláč ďalej piecť.
Koláč je veľmi suchý.	Hotový koláč poprepichujte páratkom a pokvapkajte ovocnou šťavou alebo alkoholom. Nabudúce zvýšte teplotu pečenia o 10 stupňov a skráťte čas pečenia.
Chlieb alebo koláč (napr. tvarohový) vypadá dobre, ale vnútri je mazľavý (vlhký, miestami so zvyškami vody).	Nabudúce použite menej tekutiny a nechajte pokrm piecť dlhší čas pri nižšej teplote. Pri koláčoch so šťavnatou hornou vrstvou najskôr predpečte korpus. Potom korpus posypte sekanými mandľami alebo strúhankou, skôr ako ho obložíte. Riadte sa pokymy v recepte a dodržiavajte uvedený čas pečenia.
Pečivo nezozlatlo rovnomerne.	Nastavte nižšiu teplotu; pečivo sa tak rovnomernejšie upeče. Chúlostivé pečivo pečte na horný/spodný ohrev ☐ na jednej úrovni. Prečnievajúci papier na pečenie môže negatívne ovplyvňovať cirkuláciu vzduchu, preto by mal vždy zodpovedať veľkosti plechu.
Ovocný koláč je zospodu veľmi svetlý.	Nabudúce zasuňte koláč o jednu úroveň nižšie.
Ovocná šťava pretiekla.	Nabudúce použite hlbšiu univerzálnu panvicu, ak je k dispozícii.

Drobné pečivo z kysnutého cesta sa pri pečení zlepilo.	Pečivo ukladajte na plech s rozstupmi medzi jednotlivými kúskami minimálne 2 cm. Tak bude mať pečivo dostatok miesta na nakysnutie a zozlatne po celom povrchu.
Piekli ste na niekoľkých úrovniach. Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na stredom plechu a spodnom.	Pri pečení na niekoľkých úrovniach vždy používajte 3D-horúci vzduch  . Súčasne vložené plechy nemusia byť súčasne hotové.
Pri pečení šťavnatých koláčov vzniká kondenzovaná voda.	Pri pečení môže dochádzať k vzniku vodnej pary. Para uniká nad dvierka. Vodná para sa môže usadzovať na ovládacom paneli alebo na prednej stene nábytku nachádzajúceho sa v blízkosti spotrebiča a odkvapkávať vo forme kondenzovanej vody. Tento jav je fyzikálne podmienený.

Mäso, hydina a ryby

Pokyny k riadu

Môžete používať akýkoľvek žiaruvzdorný riad. Pre pečenie väčšieho množstva sa hodí aj univerzálna panvica.

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

Pri použití smaltovaných pekáčov pridajte o niečo viac tekutiny.

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

Nádobu postavte vždy do stredu roštu.

Údaje v tabuľkách:
nádobu bez veka = odkrytá;
nádobu s vekom = zakrytá.

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

Pokyny na pečenie

K ľubovoľnému mäsu pridajte trochu tekutiny. Tekutina by mala dosahovať do výšky cca ½ cm. K dusenému mäsu pridajte dostatočné množstvo tekutiny. Tekutina by mala dosahovať do výšky 1 - 2 cm. Množstvo tekutiny závisí na druhu mäsa a materiálu nádoby.

Ak pripravujete mäso v smaltovanom pekáči, pridajte viac tekutiny, ako keď pečiete v sklenenej nádobe. Pekáče z ušľachtilej ocele nie sú veľmi vhodné. Mäso sa pečie pomalšie a toľko nezozlatne. Nastavte vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas tepelnej úpravy.

Pokyny ku grilovaniu

Grilujte vždy v zatvorenej rúre na pečenie.

Predhrejte rúru na pečenie asi na 3 minúty, skôr ako do nej vložíte potraviny určené na grilovanie.

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

Plech na pečenie alebo univerzálna panvicu nezasúvajte na úroveň 4 alebo 5. Príslušenstvo sa silným teplom zdeformuje a pri vyberaní môže poškodiť varný priestor.

Na grilovanie používajte ak je to možné kúsky rovnakej veľkosti. Tak zozlatnú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Steaky osolte až po grilovaní.

Grilované kúsky otočte po uplynutí ⅓ uvedeného času.

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

Mäso

Kúsky mäsa obráťte po uplynutí polovice času tepelnej úpravy.

Ak je mäso hotové, mali by ste ho nechať ešte 10 minút v zatvorenej rúre na pečenie. Mäso lepšie nasiakne mäsovou šťavou a zvláčni.

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

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

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Úroveň	Druh ohrievania	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas tepelnej úpravy v min.
Hovädzie mäso						
Dusená hovädzia pečeň	1,0 kg	zakryté	2		200 - 220	120
	1,5 kg		2		190 - 210	140
	2,0 kg		2		180 - 200	160
Hovädzia sviečková, stredne prepečená	1,0 kg	odkryté	2		210 - 230	70
	1,5 kg		2		200 - 220	80
Roastbeef, stredne prepečený	1,0 kg	odkryté	1		210 - 230	50
Steaky, hrubé 3 cm, stredne prepečené		rošt + univerzálna panvica	5 + 1		3	15
Teľacie mäso						
Teľacia pečeň	1,0 kg	odkryté	2		190 - 210	100
	2,0 kg		2		170 - 190	120
Bravčov mäso						
						
napr. krkovička	1,0 kg	odkryté	1		200 - 220	100
	1,5 kg		1		190 - 210	140
	2,0 kg		1		180 - 200	180
Údené mäso s kosťou	1,0 kg	zakryté	2		210 - 230	70
Jahňacie mäso						
Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené	1,5 kg	odkryté	1		150 - 170	120

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Úroveň	Druh ohrievania	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas tepelnej úpravy v min.
Sekaná	z 500 g mäsa	odkryté	1		170 - 190	70
Údeniny		rošt + univerzálna panvica	4 + 1		3	15

Hydina

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

Ak grilujete priamo na rošte, zasuňte na úroveň 1 univerzálnu panvicu, ktorá zachytí šťavu z mäsa a zabráni tak nadmernému znečisteniu rúry na pečenie.

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

Celú hydinu položte na rošt najskôr prsnou stranou nadol. Po uplynutí $\frac{2}{3}$ uvedeného času tepelnej úpravy hydinu obráťte.

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

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

Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Úroveň	Druh ohrievania	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas tepelnej úpravy v min.
Kurča, celé	1,2 kg	rošt	2		190 - 210	50 - 80
Kohút, celý	1,6 kg	rošt	2		210 - 230	80 - 90
Kurča, polka	à 500 g	rošt	2		200 - 220	40 - 50
Kuracie časti	à 300 g	rošt	3		200 - 220	30 - 40
Kačka, celá	2,0 kg	rošt	2		170 - 190	90 - 100
Hus, celá	3,5 - 4 kg	rošt	2		160 - 170	110 - 130
Mladá morka, celá	3,0 kg	rošt	2		170 - 190	80 - 100
Morčacie homé stehná	1,0 kg	rošt	2		180 - 200	90 - 100

Ryby

Ak grilujete priamo na rošte, zasuňte na úroveň 1 univerzálnu panvicu, ktorá zachytí tekutinu a zabráni tak nadmernému znečisteniu rúry na pečenie.

Kúsky rýb obráťte po uplynutí $\frac{2}{3}$ času grilovania.

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

Ryba	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Úroveň	Druh ohrievania	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas tepelnej úpravy v min.
Ryba, celá	à cca 300 g	rošt	2		3	20 - 25
	1,0 kg	rošt	2		180 - 200	45 - 50
	1,5 kg	rošt	2		170 - 190	50 - 60
Rybia kotleta, hrubá 3 cm		rošt	3		2	20 - 25

Tipy pre pečenie mäsa a grilovanie

V tabuľke nie je uvedená hmotnosť mäsa, ktoré by ste chceli pripraviť.

Ako zistíte, či už je pečeň hotová.

Pečeň je veľmi tmavá a na povrchu miestami spálená.

Pečeň vypadá dobre, ale šťava je pripálená.

Nastavte najbližšiu nižšiu hodnotu a predĺžte čas tepelnej úpravy.

Použite teplomer na mäso (môžete kúpiť v špecializovanom obchode) alebo uskutočnite „skúšku lyžicou“. Zatlačte lyžicou na mäso. Ak je mäso pri stlačení lyžice pevné, je upečené; v opačnom prípade sa musí ešte chvíľu piecť.

Skontrolujte, či ste správne nastavili zásuvnú úroveň a teplotu.

Nabudúce použite menšiu nádobu alebo pridajte viac tekutiny.

Pokrm vypadá dobre, ale šťava nezhnedla a je veľmi riedka.	Nabudúce použite väčšiu nádobu alebo pridajte menej tekutiny.
Pri polievaní pečene vzniká vodná para.	Tento jav je fyzikálne podmienený a je úplne normálny. Veľká časť vodnej pary uniká nad dverka rúry na pečenie a môže sa zrážať na chladnejšom ovládacom paneli alebo na predných stenách susedného nábytku a odkvapkať vo forme kondenzovanej vody.

Nákypy, gratinované pokrmý a toasty

Ak grilujete priamo na rošte, zasuňte na úroveň 1 univerzálnu panvicu, ktorá zabráni nadmernému znečisteniu rúry na pečenie.

Nádobu postavte vždy na rošt.

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

Nákypy	Príslušenstvo a riad	Úroveň	Druh ohrievania	Teplota v °C	Čas pečenia v min.
Sladký nákyp	forma na nákyp	2		180 - 200	40 - 50
Cestovinový nákyp	forma na nákyp	2		210 - 230	30 - 40
Gratinované zemiaky, syrové zloženie, vrstva vysoká max. 4 cm	1 forma na nákyp	2		160 - 180	60 - 80
	2 formy na nákyp	1 + 3		150 - 170	65 - 85
Zapečený toast, 4 ks	rošt	4		3	7 - 10
Zapečený toast, 12 ks	rošt	4		3	5 - 3

Hotové pokrmy

Dbajte na údaje výrobcu na obale.

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

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

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrievania	Teplota v °C	Čas pečenia v min.
Pizza, zmrazená					
Pizza, tenké cesto	univerzálna panvica	2		190 - 210	15 - 20
	univerzálna panvica + rošt	3 + 1		180 - 200	20 - 30
Pizza, hrubé cesto	univerzálna panvica	2		170 - 190	20 - 30
	univerzálna panvica	3 + 1		170 - 190	20 - 30
Pizza Baguette	univerzálna panvica	3		170 - 190	20 - 30
Minipizza	univerzálna panvica	3		180 - 200	10 - 20
Pizza, chladená, predhriať	univerzálna panvica	1		180 - 200	10 - 15
Výrobky zo zemiakov, zmrazené					
Hranolky	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
Rôsti, plnené zemiakové taštičky	univerzálna panvica	3		190 - 210	15 - 25
Pečivo, zmrazené					
Žemle, bagety	univerzálna panvica	3		190 - 210	10 - 20
Pracľíky	univerzálna panvica	3		200 - 220	10 - 20
Pečivo, predpečené					
Predpečené žemle alebo bagety	univerzálna panvica	3		190 - 210	10 - 20
	univerzálna panvica + rošt	3 + 1		160 - 180	20 - 25
Vyprážané drobnosti					
Rybie prsty	univerzálna panvica	2		200 - 220	10 - 15
Kuracie prsty alebo nugety	univerzálna panvica	3		190 - 210	10 - 20
Závin, zmrazený	univerzálna panvica	3		190 - 210	30 - 40

Zvláštny pokrmy

Na Vašom spotrebiči môžete nastaviť teplotu od 50 do 270 °C. Preto sa Vám podarí krémový jogurt pri 50 °C rovnako dobre ako kysnuté cesto.

Jogurt

Nechajte mlieko zovrieť (3,5 % tuku), ochladte na 50 °C. Vmiešajte 150 g jogurtu. Vzniknutou hmotou naplňte misky alebo malé poháre a zakryté postavte na rošt. Rúru na pečenie predhrejte 5 minút pri 50 °C. Potom postupujte podľa receptu.

Kysnuté cesto

Kysnuté cesto pripravte ako obvykle. Vložte ho do žiaruvzdornej nádoby z keramiky a zakryte. Predhrejte varný priestor rúry na pečenie na 5 minút, potom rúru vypnite a vložte do nej pripravené cesto.

Príprava

Pokrm	Nádoba	Úroveň	Druh ohrievania	Teplota v °C	Doba pečenia v min.
Jogurt	Postavte misky alebo poháre na rošt.	1		50	6 - 8 hod.
Kysnuté cestá	Použite žiaruvzdorný riad.	Nádobu postavte na dno varného priestoru.		Rúru na pečenie predhrejte pri 50 °C, potom ju vypnite a vložte do nej kysnuté cesto.	5 min. 20 - 30 min.

Rozmrazovanie

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

Dbajte prosím na údaje výrobcu uvedených na obale.

Čas potrebný na rozmrazenie závisí na druhu a množstve potravín.

Hydinu položte na tanier prsnou stranou nadol.

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrievania	Teplota v °C
Napr. torty so šľahačkou, s maslovým krémom, s čokoládovou alebo cukrovinkovou polevou, ovocie, kurča, údeniny a mäso, chlieb a žemle, koláče a iné pečivo.	rošt	2		Volič teploty zostane vypnutý.

Sušenie

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu, všetko poriadne umyté.

Ovocie a zeleninu nechajte dobre odkvapkať a osušte ho.

Zasuňte univerzálnu panvicu na zásuvnú úroveň 3, rošt na zásuvnú úroveň 1. Vyložte univerzálnu panvicu a rošt papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom.

Šťavnaté ovocie a zeleninu niekoľkokrát obráťte. Usušené ovocie a zeleninu okamžite odoberte z papiera.

Pokrm	Úroveň	Druh ohrievania	Teplota v °C	Čas sušenia v hod.
600 g jablkové krúžky	1 + 3		80	cca 5
800 g kúsky hrušiek	1 + 3		80	cca 8
1,5 kg sliviek	1 + 3		80	cca 8 - 10
200 g kuchynské bylinky, umyté	1 + 3		80	cca 1 1/2

Zaváranie

Príprava

Poháre a zaváracie gummy musia byť čisté a v poriadku. Používajte poháre ak je to možné v rovnakej veľkosti. Údaje v tabuľkách sa vzťahujú na okruhlé poháre s objemom 1 l. Pozor! Nepoužívajte väčšie ani vyššie poháre. Víčka by mohli prasknúť.

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu, všetko poriadne umyté.

Naplňte ovocie alebo zeleninu do pohárov, ale nie až po okraj. Okraje pohárov prípadne ešte raz utrite, aby boli úplne čisté. Na každý pohár položte gumu na zaváranie a víčko. Poháre uzatvorte pomocou svoriek.

Do varného priestoru rúry na pečenie nikdy nekladajte viac ako šesť pohárov.

Uvedený čas tepelnej úpravy v tabuľkách je len orientačný. Čas tepelnej úpravy môže ovplyvniť počet pohárov a množstvo a teplota ich obsahu. Skôr ako prepnete alebo vypnete rúru na pečenie, presvedčte sa, že obsah pohárov správne perlí.

Nastavenie

1. Zasuňte univerzálnu panvicu na úroveň 2. Poháre postavte tak, aby sa navzájom nedotýkali.
2. Do univerzálnej panvice nalejte 0,5 l horúcej vody (cca 80 °C).
3. Zatvorte dvierka rúry na pečenie.
4. Nastavte volič funkcií na spodné ohrevanie .
5. Nastavte volič teploty na 170 až 180 °C.

Zaváranie ovocia

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

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

Ovocie v pohároch s objemom 1 l	Hneď ako obsah začne perliť	Zostatkové teplo
Jablká, ríbezle, jahody	vypnite	cca 25 minút
Čerešne, marhule, broskyne, a egreše	vypnite	cca 30 minút
Jablčné pyré, hrušky, slivky	vypnite	cca 35 minút

Zaváranie zeleniny

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

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

Vybratie pohárov

Neukladajte horúce poháre na studenú alebo mokrú podložku. Mohli by prasknúť.

Akrylamid v potravinách

Ktorých pokrmov sa to týka?

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

Tipy pre zníženie obsahu akrylamidu v pokrmoch

Všeobecne	Čas tepelnej úpravy by mal byť čo najkratší. Pokrmu pečte do zlata, nie veľmi do hneda. Väčšie a hrubšie pečivo obsahuje menej akrylamidu.
Pečenie	Horný/spodný ohrev max. 200 °C, 3D-horúci vzduch alebo horúci vzduch max. 180 °C.
Cukrovinky	Horný/spodný ohrev max. 190 °C, 3D-horúci vzduch alebo horúci vzduch max. 170 °C. Potretie pečiva vajcom alebo žĺtkom zmierni tvorbu akrylamidu.
Hranolky do rúry	Hranolky rozložte na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Pečte vždy minimálne 400 g/plech, aby ste zabránili vysušeniu pokrmu.

Normované pokrmy

Tieto tabuľky boli vytvorené pre skúšobné inštitúty s cieľom uľahčenia testovania rôznych spotrebičov.

Podľa normy EN/IEC 60350.

Pri pečení na 2 úrovniach vždy zasuňte univerzálnu panvicu nad plech na pečenie. Pri pečení na 3 úrovniach zasuňte univerzálnu panvicu do stredu.

Striekané pečivo:
Súčasne vložené plechy nemusia byť súčasne hotové.

Uzatvorený jablkový koláč na 2 úrovniach:
Tmavé tortové formy postavte nad seba.
Uzatvorený jablkový koláč na 1 úrovni:
Tmavé tortové formy umiestnite vedľa seba.

Koláče vo forme na tortu z bieleho plechu:
Pečte s horným/spodným ohrevom  na 1 úrovni. Použite univerzálnu panvicu namiesto roštu a postavte na ňu tortové formy.

Pokrm	Príslušenstvo a riad	Úroveň	Druh ohrievania	Teplota v °C	Čas pečenia v min.
Striekané pečivo, predhriať*	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 - 40
	univerzálna panvica + 2 plechy na pečenie	1+3+5		130 - 140	35 - 50

Pokrm	Príslušenstvo a riad	Úroveň	Druh ohrievania	Teplota v °C	Čas pečenia v min.
Malé koláčky, predhriať*	plech na pečenie	3		150 - 170	20 - 35
	plech na pečenie	3		150 - 170	20 - 35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	1 + 3		140 - 160	30 - 45
	univerzálna panvica + 2 plechy na pečenie	1+3+5		130 - 150	35 - 55
Vodový piškót, predhriať*	tortová forma na rošte	2		160 - 180	30 - 40
Vodový piškót	tortová forma na rošte	2		160 - 180	30 - 40
Kysnutý koláč na plechu	univerzálna panvica	3		170 - 190	40 - 50
	univerzálna panvica	3		150 - 170	40 - 50
	univerzálna panvica + plech na pečenie	1 + 3		150 - 170	50 - 60
Uzatvorený jablkový koláč	rošt + 2 tortové formy Ø 20 cm	1		180 - 200	70 - 80
	2 rošty + 2 tortové formy Ø 20 cm	1 + 3		190 - 210	65 - 75

* Na predhriatie nepoužívajte rýchloohrievanie.

Grilovanie

Ak ukladáte potraviny priamo na rošt, nezabudnite na úroveň 1 zasunúť univerzálnu panvicu, ktorá zachytí tekutinu a zabráni tak nadmernému znečisteniu rúry na pečenie.

Pokrm	Príslušenstvo a riad	Úroveň	Druh ohrievania	Teplota v °C	Doba grilovania v min.
Zozlatnutie toastu, predhriať 10 minút	rošt	5		3	1/2 - 2
Beefburger, 12 ks,* nepredhrievať	rošt + univerzálna panvica	4 + 1		3	25 - 30

* Po uplynutí 2/3 času grilovanie obráťte.

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.718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení. Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Záručné podmienky

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

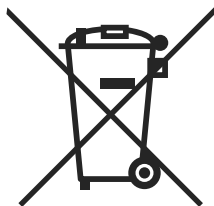
Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče, s.r.o. organizačná zložka Bratislava zaniká, ak:

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



Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému 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 domáci spotrebiče s.r.o. a prichádzajúce do styku s potravinami spĺňajú požiadavky o hygienickej nezávadnosti podľa zákona č. 258/2000 Zb., vyhlášky 38/2001 Zb. Toto prehlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku firmy BSH domáci spotrebiče s.r.o.

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

ZOZNAM SERVISNÝCH STREDISK

PSČ	Mesto	Adresa prevádzky	Servisné stredisko	Web	E-mail	Telefón 1	Telefón 2
085 01	Bardejov	Partizánska 14	Peter Špik		peter.spik@slovanet.sk	054/4746227	0905400019
811 07	Bratislava	Kazanská 56	Martin Ščasny servis domácich spotrebičov		gaggenau@orangenmail.sk	0918 996 988	
841 02	Bratislava	Tňová 38	TECHNO SERVIS BRATISLAVA s r. o.	www.technoservis.sk	technoservis@nextra.sk	02/64463643	0907778406
900 44	Tomašov	1 Mája 19	Viva elektroservis, s. r.o.	www.vivaservis.sk	servis@vivaservis.sk	02/45958855	0905722111
945 01	Komárno	Mesáchná 20	LASER Komárno spol. s r.o.	www.laser-ko.sk	servis@laser-ko.sk	035/7702868	0915222454
040 01	Košice	Komenského 14	Ing. Ľubor Kolesár Kubiš		kubis servis@mail.t-com.sk	055/6221477	0905894769
071 01	Michalovce	Ul.Obrancov mieru 9	ELEKTROSERVIS VALTIM		valiska.lubomir@stonline.sk	056/6423290	0903855309
949 01	Nitra	Spojovacia 7	EXPRES servis Anna Elmanová		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
058 01	Poprad	Továrenská ul.č.3	TATRACHLAD POPRAD s.r.o.	www.tatrachlad.sk	tatrachlad@tatrachlad.sk	052/7722023	0903906828
080 05	Prešov	Švábska 669/5/7A	BARAN servis - Baran Ľuboš	www.baranservis.sk	baranservis@stonline.sk	051/7721439	0903904572
971 01	Prievidza	V.Clementisa 6	ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	www.peterpavlicek-elektroservis.sk	pavlicek.electroservis@stonline.sk	046/5485778	0905264822
979 01	Rimavská Sobota	Malohonická 2594	N.B.ELEKTROCENTRUM		nbelektrocentrum@stonline.sk	047/5811877	0905664258
034 72	Ružomberok	Liptovská Ľužná 496	E servis elektro spotrebičov		elpra@speednet.sk	044/4396413	0905577817
911 08	Trenčín	Mateja Bela 37	Jozef Rožník	www.bshservis.sk	roznik@bshservis.sk		0903702458
960 01	Zvolen	Hviezdoslavová 34	STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS		stafexpress.zservis@mail.t-com.sk	045/5400798	0905259983
010 01	Žilina	Komenského 38	M-SERVIS Maroš Jaroslav	www.m-servis.sk	mservis@zoznam.sk	041/5640627	