Návod k použití

HBG 33B550D

Q4ACZM1829

Obsah

Bezpečnostní pokyny....4
Před montáží....4
Upozornění týkající se Vaší bezpečnosti....4
Příčiny poškození....6
Vaše nová pečicí trouba....7
Ovládací panel....7
Tlačítka a displej....8
Volič funkcí....8
Volič teploty....9
Pečicí prostor....9
Příslušenství....10
Před prvním použitím....14
Nastavení času....14
Rozehřátí pečicí trouby....14
Čištění příslušenství....14
Nastavení pečicí trouby....15
Druh ohřevu a teplota....15
Rychloohřev....16
Nastavení časových funkcí....17
Budík....17
Doba trvání tepelné úpravy....18
Čas ukončení tepelné úpravy....20
Čas....22
Dětská pojistka....23
Změna základních nastavení....23
Péče a čištění....24
Čisticí prostředky....25
Vyvěšení a zavěšení roštů....27
Sklopení grilovacího tepelného tělesa....28
Vyvěšení a zavěšení dvířek pečicí trouby....29
Demontáž a montáž skleněných tabulí....31
Co dělat v případě závady?....33
Tabulka poruch....33
Výměna žárovky na stropě trouby....34
Skleněný kryt....34
Zákaznický servis....35
Tipy pro úsporu energie a k ochraně životního prostředí....36
Úspora energie....36
Ekologická likvidace....36

Obsah

Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu 37
Koláče a pečivo 37
Tipy pro pečení 42
Maso, drůbež, ryby 43
Tipy pro pečení a grilování masa 48
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty 49
Hotové produkty 50
Zvláštní pokrmy 51
Rozmrazování 52
Sušení 52
Zavařování 53
Akrylamid v potravinách 55
Testované pokrmy 56
Pečení 56

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

Další informace k produktům, příslušenství a náhradním dílům a servisu najdete na internetu: www.bosch-home.com/cz

⚠ Bezpečnostní pokyny

Tento návod k použití si pečlivě prostudujte. Návod k obsluze a montáži dobře uschovejte. V případě předání další osobě přiložte také oba návody.

Před montáží

Poškození během přepravy

Spotřebič ihned po vybalení zkontrolujte. Pokud byl spotřebič během přepravy poškozen, nesmí být připojen.

Elektrické připojení

Spotřebič smí připojovat pouze koncesovaný odborník. Pokud dojde k poškození v důsledku chybného připojení, ztrácíte nárok na záruku.

Upozornění týkající se Vaší bezpečnosti

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

Dospělé osoby a děti nesmí spotřebič provozovat,

- pokud nejsou tělesně nebo duševně schopné,
- nebo jim chybí znalosti a zkušenosti.

Nikdy nenechávejte děti, hrát si se spotřebičem.

Horký pečicí prostor

Nebezpečí popálení!

- Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch a výhřevných těles. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Ze spotřebiče může unikat horká pára. Děti držte v bezpečné vzdálenosti od pečicí trouby.
- Nikdy nepřipravujte pokrmy s velkým množstvím vysokoprocentního alkoholu. Alkoholové výpary se mohou v prostoru pečicí trouby vznítit. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokoprocentním alkoholem a dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.

Nebezpečí požáru!

- V pečicím prostoru neskladujte žádné hořlavé předměty. Nikdy neotvírejte dvířka, pokud ze spotřebiče vychází kouř. Vypněte spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku, resp. vypněte pojistku v pojistkové skříni.

- Pečicí papír nepokládejte během předehřívání volně na příslušenství. Při otevření dvířek spotřebiče vzniká průvan. Papír by se mohl dotknout výhřevných těles a vznítit se.
  Pečicí papír vždy zatižte nádobím nebo formou na pečení. Pečicím papírem vykládejte jenom potřebnou plochu. Pečicí papír nesmí přesahovat přes příslušenství.

Nebezpečí elektrického zkratu!
Dbejte na to, abyste nikdy nezaklínili přípojný kabel v horkých dvířkách spotřebiče. Kabelová izolace se může roztavit.

Nebezpečí opaření!
Nikdy nelijte vodu do horkého pečicího prostoru. Tvoří se horká vodní pára.

Horké příslušenství a nádobí

Nebezpečí popálení!
Nikdy nevyndávejte horké příslušenství nebo nádobí z pečicího prostoru bez použití chňapky.

Neodborné opravy

Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy může provádět jen námi zaškolený technik servisní služby. Pokud je spotřebič poškozen, vytáhněte síťovou zástrčku, resp. vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte servisní službu.

Příčiny poškození

Pozor!

- Příslušenství, fólie, pečicí papír nebo nádobí na dně pečicího prostoru:
  Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné příslušenství. Dno pečícího prostoru nevykládejte fólií ani pečicím papírem. Na dno trouby nestavte žádné nádobí, pokud nastavená teplota přesahuje 50°C. Dochází ke hromadění tepla. Doby tepelné úpravy pak již neodpovídají a poškozuje se smalt.

- Voda v horkém pečicím prostoru: Do horkého pečícího prostoru nikdy nelijte vodu. Tvoří se vodní pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.

- Vlhké potraviny: V uzavřeném pečicím prostoru neskladujte delší čas žádné vlhké potraviny. Smalt by se mohl poškodit.

- Ovocná šťáva: Pečicí plech v případě hodně šťavnatých ovocných koláčů nepřeplňujte. Ovocná šťáva, která kape z pečícího plechu, zanechá skvrny, které nelze odstranit. Používejte raději hlubší univerzální pánev.

- Vychladnutí s otevřenými dvířky spotřebiče: Pečicí prostor nechávejte vychladnout jen s uzavřenými dvířky. I když jsou dvířka spotřebiče otevřena jen trochu, mohou být časem poškozeny sousedící čelní strany nábytku.

- Silně znečištěné těsnění trouby: Pokud je těsnění trouby hodně znečištěné, dvířka od trouby během provozu již správně nedoléhají. Mohou být poškozeny sousedící čelní strany nábytku. Těsnění trouby udržujte vždy čisté.

- Dvířka pečicí trouby nepoužívejte jako sedátko nebo odkládací plochu:
  Nikdy si nesedejte ani nestoupejte na otevřená dvířka trouby. Na dvířka trouby neodkládejte žádné nádobí nebo příslušenství.

- Přeprava spotřebiče: Nenoste spotřebič za madlo dvířek. Madlo dvířek neunese hmotnost spotřebiče a mohlo by se zlomit.

Vaše nová pečicí trouba

Zde se seznámíte s Vaší novou pečicí troubou. Vysvětlíme Vám ovládací panel s jednotlivými ovládacími prvky. Zároveň získáte informace k pečicímu prostoru a příslušenství.

Ovládací panel

Zde vidíte přehled ovládacího panelu. Na displeji se nikdy nezobrazí všechny symboly současně. Podle typu spotřebiče jsou v detailech možné odchylky.



Ovládací knoflíky

Ovládací knoflíky jsou zápustné. K zajištění a vysunutí zatlačte za ovládací knoflík v nulové poloze.

Tlačítka

Pod jednotlivým tlačítkem jsou senzory. Tlačítka nemusíte silně mačkat, postačí jen dotyk na příslušný symbol.

Tlačítka a displej

Pomocí tlačítek nastavíte různé přídavné funkce.
Na displeji můžete vidět nastavené hodnoty.

Tlačítko		Použití
»⦚	Rýchoohřev	Pečicí trouba se rozehřeje obzvláště rychle.
◷	Časové funkce	Volba budíku 🔔, doby tepelné úpravy ⏲, doby ukončení tepelné úpravy ⏲ a času ◷.
⊶	Dětská pojistka	Blokování a odblokování ovládacího panelu.
–	Minus	Snížení nastavovacích hodnot.
+	Plus	Zvýšení nastavovacích hodnot.

Která časová funkce je na displeji v popředí, vidíte v závorkách **[ ]** kolem příslušného symbolu.
Výjimka: U času svítí symbol ◷ jen tehdy, pokud právě provádíte změny.

Volič funkcí

Pomocí voliče funkcí nastavíte druh ohřevu.

Poloha	Použití
○ Nulová poloha	Pečicí trouba je vypnuta.
3D-horký vzduch*	Na koláče a pečivo na jedné až třech úrovních. Ventilátor v pečicím prostoru rovnoměrně rozděluje teplo prstencového topného tělesa v zadní stěně.
Horní/spodní ohřev	Na koláče, nákypy a libové kousky pečeně, např. hovězího nebo zvěřiny na jedné úrovni. Teplo proudí rovnoměrně seshora a zespodu.
Pizza- stupeň	Rychlá příprava mražených produktů bez předehřívání, např. pizza, hranolky nebo závin. Hřeje spodní topné těleso a prstencové topné těleso v zadní stěně.
Cirkulační gril	Pečení masa, drůbeže a celých ryb. Grilovací těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor rozfoukává horký vzduch kolem pokrmu.
Velkoplošný gril	Grilování steaků, uzenin, toastů a rybích kousků. Zahřívá se celá plocha pod grilovacím tělesem.
Maloplošný gril	Grilování menších množství steaků, uzenin, toastů a rybích kousků. Hřeje střední část grilovacího tělesa.

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

Poloha	Použití
Spodní ohřev	Zavařování a dopékání nebo zhnědnutí. Teplo proudí zespodu.
Rozmrazování	Rozmrazování masa, drůbeže, chleba a koláčů. Ventilátor rozfoukává teplý vzduch kolem pokrmu.
Osvětlení trouby	Zapnutí osvětlení trouby.

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

Během nastavení se rozsvítí osvětlení v pečící troubě.

Volič teploty

Voličem teploty nastavíte teplotu nebo grilovací stupeň.

Poloha		Význam
●	Nulová poloha	Pečicí trouba nehřeje.
50 - 270	Rozsah teploty	Teplota v pečicím prostoru v °C.
I, II, III	Grilovací stupně	Grilovací stupně pro maloplošný a velkoplošný gril. I = stupeň 1, mírný II = stupeň 2, střední III = stupeň 3, silný

Když pečicí trouba hřeje, na displeji svítí symbol .
V přestávkách mezi zahříváním symbol zhasne. Při druhu ohřevu - rozmrazování , symbol nesvítí.

Pečicí prostor

V pečicím prostoru se nachází osvětlení trouby. Chladicí ventilátor chrání troubu před přehřátím.

Osvětlení pečicí trouby

Během provozu svítí osvětlení v pečicím prostoru. Polohou na voliči funkcí můžete zapnout osvětlení trouby bez ohřevu.

Chladicí ventilátor

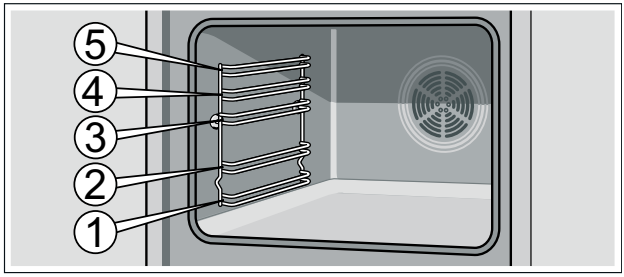
Chladicí ventilátor se podle potřeby zapíná a vypíná. Teplý vzduch uniká nad dvířky. Pozor! Větrací štěrbinu nezakrývejte, jinak se trouba přehřeje.

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

Příslušenství

Příslušenství lze do trouby zasunout v 5 různých výškách.

Příslušenství můžete až do dvou třetin vysunout, aniž by se převrhlo. To Vám usnadní vyndávání pokrmů.

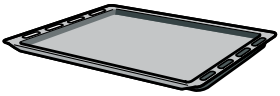


Pokud je příslušenství příliš horké, může se deformovat. Jakmile opět vychladne, deformace ustoupí, aniž by nějak narušila jeho funkci.

Příslušenství si můžete dokoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo na internetu. Při koupi uveďte HEZ- číslo.



Rošt
Na nádobí, formy na koláče, maso k pečení a grilování a mražené produkty.
Rošt zasuňte zakřivením směrem dolů.



Smaltový pečicí plech
Na koláče a cukroví.
Pečicí plech zasuňte do trouby zkosením směrem ke dvířkám.



Univerzální pánev
Pro šťavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmy a velké pečeně. Je možné ji použít také jako záchytnou nádobu tuku, když grilujete přímo na roštu.

Univerzální pánev zasuňte do trouby zkosením směrem ke dvířkám.

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství si můžete zakoupit u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně. Rozsáhlou nabídku příslušenství k Vaší pečicí troubě naleznete v našich prospektech nebo na internetu. Dostupnost příslušenství a možnost jeho objednání online je v každé zemi odlišná. Podívejte se prosím do prodejních podkladů.

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

Zvláštní příslušenství	HEZ číslo	Použití
Rošt	HEZ334000	Na nádobí, formy na koláče, maso k pečení a grilování a mražené produkty.
Smaltový pečicí plech	HEZ331000	Na koláče a cukroví. Pečicí plech zasuňte do trouby zkosením směrem ke dvířkám.
Univerzální pánev	HEZ332000	Pro šťavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmy a velké pečeně. Je možné ji použít také jako záchytnou nádobu tuku, když grilujete přímo na roštu. Univerzální pánev zasuňte do trouby zkosením směrem ke dvířkám.
Vkládací rošt	HEZ324000	Na pečení. Rošt položte vždy do univerzální pánve. Pánev zachytí odkapávající tuk a šťávu z masa.
Grilovací plech	HEZ325000	Ke grilování místo roštu nebo jako ochrana před postříkáním, aby se pečicí trouba příliš neznečistila. Grilovací plech používejte pouze v univerzální pánvi. Grilování na grilovacím plechu: Používejte pouze ve výškách zasunutí 1, 2 a 3. Grilovací plech jako ochrana před postříkáním: Univerzální pánev s grilovacím plechem zasuňte pod rošt.
Skleněná pánev	HEZ336000	Hluboký pečicí plech ze skla. Je vhodný i jako servírovací tác.
Plech na pizzu	HEZ317000	Ideální na pizzu, mražené pokrmy nebo velké kulaté koláče. Plech na pizzu můžete použít místo univerzální pánve. Plech postavte na rošt a řiďte se údaji uvedenými v tabulkách.

Zvláštní příslušenství	HEZ číslo	Použití
Pečicí kámen	HEZ327000	Pečicí kámen se báječně hodí k přípravě domácího chleba, housek a pizzy, které se mají upéct dokřupava. Pečicí kámen musíte vždy předehřát na doporučenou teplotu.
Smaltový pečicí plech s nepřilnavou vrstvou	HEZ331010	Koláče a cukroví se snadněji uvolní z pečicího plechu. Pečicí plech zasuňte do trouby zkosením směrem ke dvířkám.
Univerzální pánev s nepřilnavou vrstvou	HEZ332010	Šťavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmy a velké pečeně se snadněji uvolní z univerzální pánve. Univerzální pánev zasuňte do pečicí trouby zkosením směrem ke dvířkám.
Profi-pánev se vkládacím roštem	HEZ333000	Je zvláště vhodná k přípravě velkého množství potravin.
Víko na profi-pánev	HEZ333001	Víko promění profi-pánev v profi-pekáč.
Skleněný pekáč	HEZ915001	Skleněný pekáč se hodí k dušení a zapékání pokrmů v pečicí troubě. Zvláště vhodný je pro programovou nebo pečicí automatiku.
2- násobný teleskopický výsuv	HEZ338250	Pomocí výsuvných lišt ve výšce 2 a 3 můžete příslušenství dále vysunout, aniž by se převrhlo.
3- násobný teleskopický výsuv	HEZ338352	Pomocí výsuvných lišt ve výšce 1, 2 a 3 můžete vysunout příslušenství dále, aniž by se převrhlo.
3- násobný teleskopický výsuv (úplný)	HEZ338356	Pomocí výsuvných lišt ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství zcela vysunout, aniž by se převrhlo.
3-stupňový úplný výsuv se StopFunkcí	HEZ338357	Pomocí výsuvných lišt ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství zcela vysunout, aniž by se převrhlo. Výsuvné lišty zaskočí, takže se příslušenství dá lehce položit. 3 stupňový úplný výsuv není vhodný pro spotřebiče s otočným rožněm.

Zvláštní příslušenství	HEZ číslo	Použití
Samočisticí boční stěny Spotřebiče s jednou žárovkou v troubě	HEZ329020	Pokud vybavíte Vaši pečicí troubu bočními stěnami se samočisticí vrstvou, pečicí prostor se během provozu sám vyčistí.
Sada pro vaření v páře	HEZ24D300	Pro šetrnou přípravu zeleniny a ryb.

Nabídka zákaznického servisu

Pro Vaše domácí spotřebiče si můžete dokoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo v e-Shopu příslušných zemí vhodné čisticí prostředky nebo další příslušenství. Při nákupu vždy uveďte příslušné číslo požadovaného zboží.

Utěrky k ošetření nerezových ploch	Obj. číslo 311134	Redukují usazování nečistot. Díky impregnaci speciálním olejem bude povrch nerezových spotřebičů optimálně ošetřen.
Gel k čištění pečicí trouby a grilu	Obj. číslo 463582	K čištění pečícího prostoru. Gel je bez vůně.
Utěrka z mikrovlákna s voštinovou strukturou	Obj. číslo 460770	Hodí se zvláště k čištění choulostivých povrchů, jako je např. sklo, sklokeramika, nerez nebo hliník. Utěrka z mikrovlákna odstraní jedním otřením zbytky vody a mastnoty.
Pojistka dvířek	Obj. číslo 612594	Zabrání dětem otevřít dvířka pečicí trouby. Způsob přišroubování pojistky závisí na typu spotřebiče. Dbejte listu, který přiložen k pojistce dvířek.

Před prvním použitím

Zde se se dozvíte, co všechno musíte udělat, než začnete ve Vaší troubě poprvé připravovat pokrmy.
Nejdříve si prostudujte kapitolu „*Bezpečnostní pokyny*“.

Nastavení času

Po připojení na displeji svítí symbol ◷ a čtyři nuly.
Nastavte aktuální čas.

1. Stiskněte tlačítko ◷.
   Na displeji se zobrazí čas 12:00.

2. Pomocí tlačítka **+** nebo **–** nastavte aktuální čas.

Za několik vteřin se nastavený čas převezme.

Rozehřátí pečicí trouby

Abyste odstranili zápach „novoty“, rozehřejte prázdnou pečicí troubu se zavřenými dvířky. Ideální k tomu je hodina s horním/spodním ohřevem ⊟ na 240 °C. Přitom dbejte na to, aby v troubě nezůstaly žádné zbytky obalu.

1. Pomocí voliče funkcí nastavte horní/spodní ohřev ⊟.

2. Pomocí voliče teploty nastavte 240 °C.

Za hodinu pečicí troubu vypněte. Volič funkcí otočte na nulovou polohu.

Čištění příslušenství

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

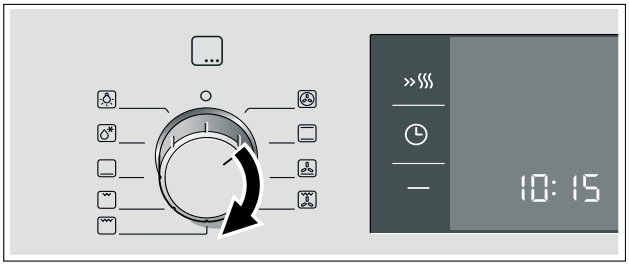
Nastavení pečicí trouby

Máte různé možnosti nastavení Vaší pečicí trouby. Zde Vám vysvětlíme, jak nastavíte požadovaný druh ohřevu a teplotu nebo grilovací stupeň. Pro svůj pokrm můžete na troubě nastavit dobu tepelné úpravy a čas ukončení. Viz kapitolu „Nastavení časových funkcí“.

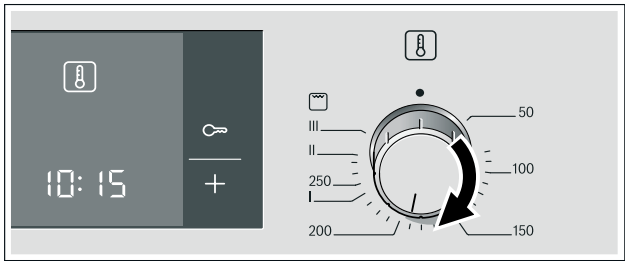
Druh ohřevu a teplota

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

1. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu.



2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo grilovací stupeň.



Pečicí trouba začne hřát.

Vypnutí pečicí trouby

Volič funkcí nastavte na nulovou polohu.

Změna nastavení

Druh ohřevu a teplotu nebo grilovací stupeň můžete kdykoliv změnit příslušným voličem.

Rychloohřev

Funkcí rychloohřevu dosáhne pečicí trouba nastavené teploty obzvláště rychle.

Rychloohřev používejte při nastavených teplotách nad 100 °C. Vhodné druhy ohřevu jsou:

- 3D-horký vzduch
- Horní/spodní ohřev
- Pizza stupeň

Abyste dosáhli rovnoměrný výsledek pečení, vložte pokrm do trouby až po ukončení rychloohřevu.

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.

2. Stiskněte tlačítko »≋.

Na displeji svítí symbol »≋. Pečicí trouba začne hřát.

Rychloohřev je ukončen

Zazní signál. Symbol »≋ na displeji zhasne.
Vložte pokrm do pečicí trouby.

Zrušení rychloohřevu

Stiskněte tlačítko »≋. Symbol »≋ na displeji zhasne.

Nastavení časových funkcí

Vaše pečicí trouba má k dispozici různé časové funkce. Tlačítkem ◷ vyvoláte menu a přepínáte mezi jednotlivými funkcemi. Zatímco provádíte nastavení, mohou svítit všechny časové symboly. Závorky [ ] Vám oznamují, u které časové funkce se právě nacházíte. Časovou funkci, která již byla nastavena, můžete změnit přímo tlačítkem **+** nebo **–**, pokud se časový symbol nachází v závorce.

Budík

Budík můžete použít také jako kuchyňskou minutku. Běží nezávisle na pečicí troubě. Budík má vlastní signál. Tak uslyšíte, jestli uplynul čas nastavený na budíku nebo doba tepelné úpravy.

1. Stiskněte jednou tlačítko ◷.
   Na displeji svítí časové symboly, symbol 🔔 je nyní v závorce.

2. Pomocí tlačítka **+** nebo **–** nastavte čas na budíku
   Navrhovaná hodnota tlačítko **+** = 10 minut
   Navrhovaná hodnota tlačítko **–** = 5 minut

Za několik vteřin se nastavený čas převezme. Budík se spustí. Na displeji svítí symbol [🔔] a čas na budíku viditelně ubíhá. Ostatní časové symboly zmizí.

Čas na budíku uplynul

Zazní signál. Na displeji se zobrazí 0:00. Tlačítkem ◷ vypněte budík.

Změna času na budíku

Pomocí tlačítka **+** nebo **–** změňte čas na budíku. Za několik vteřin se změna převezme.

Zrušení času na budíku

Pomocí tlačítka **–** vynulujete čas na budíku 00:00. Za několik vteřin se změna převezme. Budík je vypnutý.

Zjištění časových nastavení

Pokud je nastaveno více časových funkcí, na displeji svítí příslušené symboly. Symbol časové funkce v popředí se nachází v závorkách.

Abyste zjistili čas na budíku, dobu tepelné úpravy, čas ukončení nebo aktuální čas, stiskněte tlačítko tolikrát, dokud se příslušný symbol nebude nacházet v závorce. Přitom se na displeji na několik vteřin zobrazí aktuální hodnota.

Doba trvání tepelné úpravy

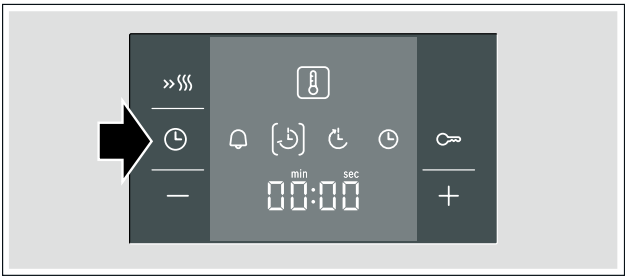
Dobu tepelné úpravy Vašeho pokrmu můžete na pečicí troubě nastavit. Jakmile nastavená doba uběhne, pečicí trouba se automaticky vypne. Tak nemusíte přerušit další práce. Doba tepelné úpravy se nepřekročí.

Příklad na obrázku: Doba tepelné úpravy je 45 minut.

1. Pomocí voliče funkcí nastavte druh ohřevu.

2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo grilovací stupeň.

3. Dvakrát stiskněte tlačítko .
Na displeji se zobrazí 0:00. Svítí časové symboly, v závorce je .



4. Pomocí tlačítka **+** nebo **–** nastavte dobu tepelné úpravy.
Navrhovaná hodnota tlačítko **+** = 30 minut
Navrhovaná hodnota tlačítko **–** = 10 minut



Za několik vteřin se pečicí trouba spustí. Na displeji je vidět ubíhající dobu tepelné úpravy a svítí symbol [⏲]. Ostatní časové symboly zmizí.

Doba tepelné úpravy uplynula

Zazní signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na displeji se zobrazí 00:00. Stiskněte tlačítko ◷. Pomocí tlačítka **+** nebo **–** můžete provést nové nastavení doby tepelné úpravy, anebo dvakrát stiskněte tlačítko ◷ a volič funkcí otočte na nulovou polohu. Pečicí trouba je vypnuta.

Změna doby tepelné úpravy

Pomocí tlačítka **+** nebo **–** změňte dobu tepelné úpravy. Za několik vteřin se změna převezme. Pokud je nastaven budík, předtím stiskněte tlačítko ◷.

Zrušení doby tepelné úpravy

Pomocí tlačítka **–** vynulujte dobu tepelné úpravy (0:00). Za několik vteřin se změna převezme. Doba tepelné úpravy je zrušena. Pokud je nastaven budík, předtím stiskněte tlačítko ◷.

Zjištění časových nastavení

Pokud je nastaveno více časových funkcí, na displeji svítí příslušené symboly. Symbol časové funkce v popředí se nachází v závorkách.

Abyste zjistili čas na budíku 🔔, dobu tepelné úpravy ◷, čas ukončení ⏲ nebo aktuální čas ◷, stiskněte tlačítko ◷ tolikrát, dokud se příslušný symbol nebude nacházet v závorce. Přitom se na displeji na několik vteřin zobrazí aktuální hodnota.

Čas ukončení tepelné úpravy

Čas, kdy má být Váš pokrm hotov, můžete posunout. Pečicí trouba se spustí automaticky, a je hotova k požadovanému okamžiku. Například můžete Váš pokrm vložit do pečicí trouby ráno a nastavit ji tak, aby byl pokrm k obědu hotov.

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

Příklad na obrázku: Je 10:30 hod. Doba tepelné úpravy je 45 minut a pečící trouba by měla být hotova ve 12:30 hod.

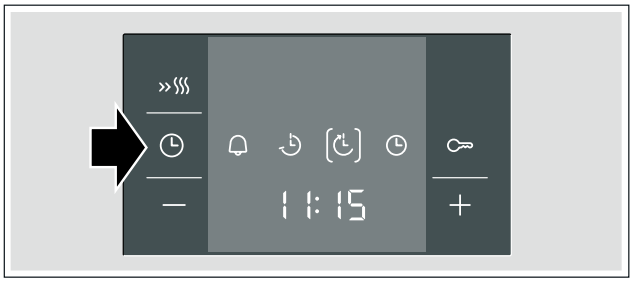
1. Nastavte volič funkcí.

2. Nastavte volič teploty.

3. Dvakrát stiskněte tlačítko ◷.

4. Pomocí tlačítka **+** nebo **–** nastavte dobu tepelné úpravy.

5. Stiskněte tlačítko ◷.
V závorkách se nachází symbol ◷. Zobrazí se čas, kdy má být pokrm hotov.



6. Pomocí tlačítka **+** nebo **–** posuňte čas ukončení na později.



Za několik vteřin pečicí trouba nastavení převezme a přepne se do vyčkávací pozice. Na displeji je zobrazen čas, kdy má být pokrm hotov a symbol se nachází v závorkách. Symboly a zmizí.
Jakmile se pečicí trouba spustí, začne viditelně ubíhat nastavená doba tepelné úpravy a symbol je v závorkách. Symbol zmizí.

Doba tepelné úpravy uplynula

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na displeji se zobrazí 00:00. Stiskněte tlačítko . Pomocí tlačítka **+** nebo **–** můžete provést nové nastavení doby tepelné úpravy anebo dvakrát stiskněte tlačítko a volič funkcí otočte na nulovou polohu. Pečicí trouba je vypnuta.

Změna času ukončení tepelné úpravy

Pomocí tlačítka **+** nebo **–** změňte čas ukončení tepelné úpravy. Za několik vteřin se změna převezme. Pokud je nastaven budík, předtím dvakrát stiskněte tlačítko . Čas ukončení tepelné úpravy neměňte, pokud již doba uplynula. Výsledek vaření by již nesouhlasil.

Zrušení času ukončení

Pomocí tlačítka **–** vynulujte aktuální čas. Za několik vteřin se změna převezme. Pečicí trouba se spustí. Pokud je nastaven budík, předtím stiskněte dvakrát tlačítko .

Zjištění časových nastavení

Pokud je nastaveno více časových funkcí, na displeji svítí příslušené symboly. Symbol časové funkce v popředí se nachází v závorkách.

Abyste zjistili čas na budíku , dobu tepelné úpravy , čas ukončení nebo aktuální čas , stiskněte tlačítko tolikrát, dokud se příslušný symbol nebude nacházet v závorce. Přitom se na displeji na několik vteřin zobrazí aktuální hodnota.

Čas

Po připojení nebo výpadku elektrického proudu na displeji svítí symbol ◷ a čtyři nuly. Nastavte aktuální čas.

1. Stiskněte tlačítko ◷.
   Na displeji se zobrazí čas 12:00.

2. Pomocí tlačítka **+** nebo **–** nastavte aktuální čas.

Za několik vteřin se nastavený čas převezme.

Změna času

Nesmí být nastavena žádná jiná časová funkce.

1. Čtyřikrát stiskněte tlačítko ◷.
   Na displeji svítí časové symboly, v závorkách je symbol ◷.

2. Pomocí tlačítka **+** nebo **–** změňte čas.

Za několik vteřin se nastavený čas převezme.

Nezobrazování času

Zobrazování času můžete vypnout. K tomu si přečtěte kapitolu „*Změna základních nastavení*“.

Dětská pojistka

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

Pečicí trouba nereaguje na žádné nastavení. Budík a čas je možné nastavit i při zapnuté dětské pojistce.

Pokud je nastaven druh ohřevu a teplota nebo grilovací stupeň, dětská pojistka přeruší ohřívání.

Zapnutí dětské pojistky

Nesmí být nastavena doba nebo čas ukončení tepelné úpravy.

Stiskněte a cca čtyři vteřiny podržte tlačítko ⚿.

Na displeji se zobrazí symbol ⚿. Dětská pojistka je zapnuta.

Vypnutí dětské pojistky

Stiskněte a cca čtyři vteřiny podržte tlačítko ⚿.

Symbol ⚿ na displeji zmizí. Dětská pojistka je vypnuta.

Změna základních nastavení

Vaše pečicí trouba má k dispozici různá základní nastavení. Tato nastavení můžete přizpůsobit Vaším zvyklostem.

Základní nastavení		Výběr 1	Výběr 2	Výběr 3
c1	Zobrazení času	stále*	jen s tlačítkem ◷	-
c2	Doba trvání signálu po uplynutí doby tepelné úpravy nebo doby nastavené na budíku	cca 10 vteřin	cca 2 min.*	cca 5 min.
c3	Doba čekání, než se převezme nastavení	cca 2 vteřiny	cca 5 vteřin*	cca 10 vteřin

* výrobní nastavení

Nesmí být nastavena žádná jiná časová funkce.

1. Stiskněte a cca 4 vteřiny podržte tlačítko ◷.
   Na displeji se zobrazí aktuální základní nastavení pro zobrazení času, např. c1 1 pro výběr 1.

2. Pomocí tlačítka **+** nebo **–** změňte základní nastavení.

3. Potvrďte tlačítkem ◷.
   Na displeji se zobrazí další základní nastavení. Pomocí tlačítka ◷ můžete projít všechny úrovně a změnit tlačítkem **+** nebo **–**.

4. Na závěr stiskněte a cca 4 vteřiny podržte tlačítko ◷.

Všechna základní nastavení jsou uložena.

Základní nastavení můžete kdykoliv změnit.

Péče a čištění

Pečlivou péčí a kvalitním čištěním zůstane Vaše pečicí trouba dlouho pěkná a funkční. Zde Vám vysvětlíme, jak o Vaši pečicí troubu správně pečovat a jak ji čistit.

Upozornění

- Drobné barevné rozdíly na čelní straně pečicí trouby jsou zapříčiněny použitím různých materiálů jako sklo, umělá hmota a kov.

- Stíny na okénku dvířek, které působí jako šmouhy nebo vady skla, jsou světelné odrazy pocházející z osvětlení pečicí trouby.

- Smalt se při vysokých teplotách vypaluje, což může vést ke vzniku drobných barevných rozdílů. Tento jev je normální a nijak nenarušuje funkčnost pečicí trouby. Hrany tenkých plechů se nedají úplně posmaltovat, proto mohou být drsné. Antikorozní ochrana se tím nijak nenaruší.

Čisticí prostředky

Abyste se vyvarovali poškození různých povrchů spotřebiče použitím nesprávných čisticích prostředků, dbejte údajů v tabulce.

Nepoužívejte:

- žádné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky
- čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu
- tvrdé drhnoucí polštářky ani čisticí houby,
- žádné vysokotlaké nebo parní čističe.

Nové pěnové utěrky před prvním použitím řádně vyperte.

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

Oblast	Čisticí prostředek
Rošty	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčem.
Teleskopické výsuvy	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčem. Nenamáčejte ani nemyjte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčem.

Čištění samočisticích ploch v pečicím prostoru

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

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

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

2. Nastavte 3D-horký vzduch .

3. Prázdnou a zavřenou pečicí troubu zahřívejte cca 2 hodiny při maximální teplotě.

Keramický povlak se zregeneruje. Po vychladnutí pečicí trouby odstraňte vodou a měkkou houbičkou nahnědlé nebo bělavé zbytky.

Mírné zabarvení povlaku nemá na samočištění žádný vliv.

Pozor!

- Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. Tyto vysoce porézní vrstvu poškrábou, resp. zničí.
- Na keramickou vrstvu nikdy nenanášejte prostředek určený k čištění pečicí trouby. Pokud se přesto keramická vrstva dostane do styku s tímto prostředkem, ihned ho odstraňte pomocí houbičky a dostatečného množství vody.

Čištění dna pečicího prostoru, stropu a bočních stěn

Použijte hadřík a horký mycí roztok nebo octovou vodu.

Při silném znečištění použijte ocelovou drátěnku nebo čistič na trouby. Čistěte pouze ve vychladnuté pečicí troubě. Samočisticí plochy nikdy nedrhněte ocelovou drátěnkou a nepoužívejte čistič na trouby.

Vyvěšení a zavěšení roštů

Z důvodu čištění můžete rošty vyjmout. Pečicí trouba musí nejdříve vychladnout.

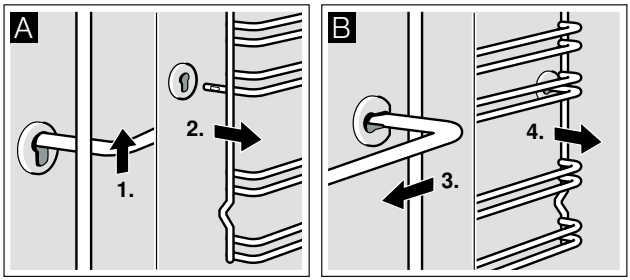
Vyvěšení roštů

1. Rošt vepředu nadzvedněte

2. a vyvěste (obrázek A).

3. Poté celý rošt potáhněte dopředu

4. a vyndejte (obrázek B).

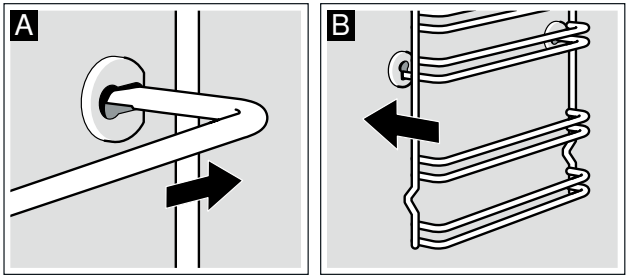


Rošty vyčistěte prostředkem na mytí nádobí a houbičkou. Na silně ulpívající nečistoty použijte kartáč.

Zavěšení roštů

1. Rošt nejdříve zasuňte do zadního pouzdra, mírně zatlačte dozadu (obrázek A)

2. a pak zavěste do předního pouzdra (obrázek B).



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

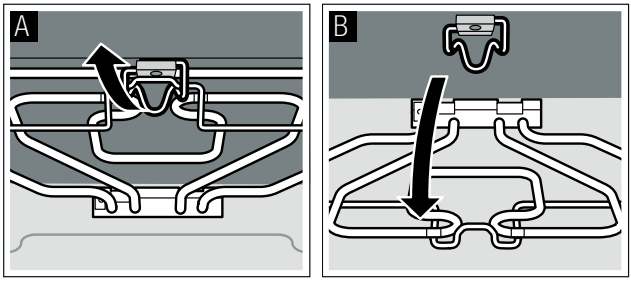
Sklopení grilovacího tepelného tělesa

Pro čištění stropu můžete sklopit grilovací tepelné těleso.

⚠ Nebezpečí popálení

Pečicí trouba musí být vychladnutá.

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

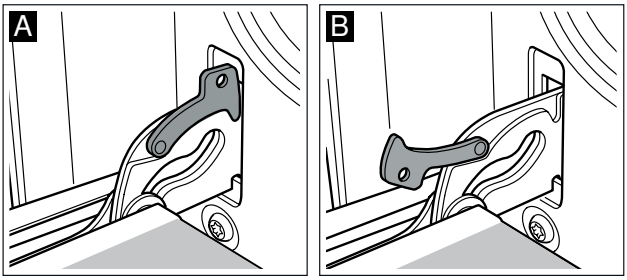


3. Po vyčistění grilovací tepelné těleso sklopte nahoru a držte ho.
4. Držák potáhněte dolů, až slyšitelně zaklapne.

Vyvěšení a zavěšení dvířek pečicí trouby

Z důvodu čištění nebo demontáže dveřního okna můžete dvířka pečicí trouby vyvěsit.

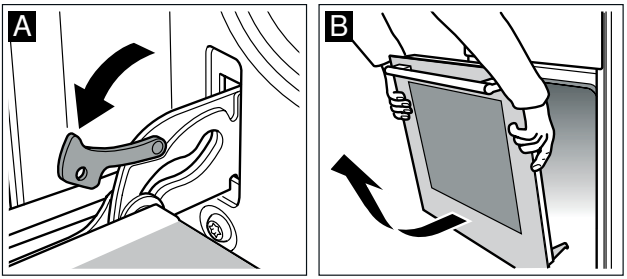
Závěsy dvířek trouby mají na každé straně blokovací páčku. Pokud je blokovací páčka zaskočená (obrázek A), jsou dvířka trouby zajištěna a nelze je vyvěsit. Pokud jsou blokovací páčky pro vyvěšení dvířek vyklopeny, (obrázek B), jsou závěsy zajištěny a nemohou zapadnout.



Nebezpečí poranění!
Pokud nejsou závěsy jištěny, zaskočí velkou silou. Dávejte pozor na to, aby blokovací páčky byly vždy zcela zaklopeny, resp. při vyvěšení dvířek trouby zcela vyklopeny.

Vyvěšení dvířek

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

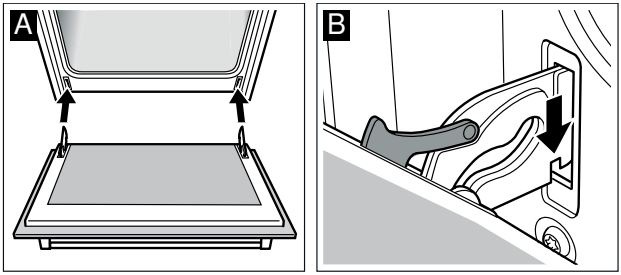


Zavěšení dvířek

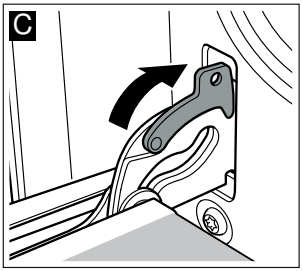
Dvířka pečicí trouby zavěste v opačném pořadí.

1. Při zavěšení dvířek pečicí trouby dejte pozor na to, aby byly oba závěsy do otvoru rovně zasunuty (obrázek A).

2. Zářez na závěsu musí zaskočit na obou stranách (obrázek B).



3. Obě blokovací páčky znovu zaklapněte (obrázek C). Zavřete dvířka pečicí trouby.



⚠ **Nebezpečí poranění!**
Nebezpečí poranění! Pokud dvířka trouby nedopatřením vypadnou nebo závěs zaskočí, nesahejte do závěsu. Zavolejte servisní službu.

Demontáž a montáž skleněných tabulí

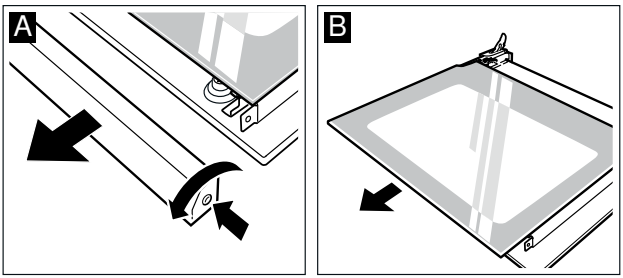
Pro snadnější čištění můžete skleněné tabule z dvířek pečicí trouby demontovat.

Demontáž

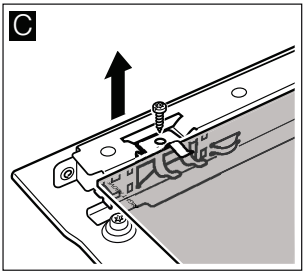
1. Vyvěste dvířka pečicí trouby a položte je na utěrku madlem směrem dolů.

2. Odšroubujte kryt nahoře na dvířkách pečicí trouby. K tomuto účelu vyšroubujte šrouby na levé a pravé straně (obrázek A).

3. Nazvedněte a vyndejte vrchní tabuli (obrázek B).



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



Skleněné tabule vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a jemnou utěrkou.

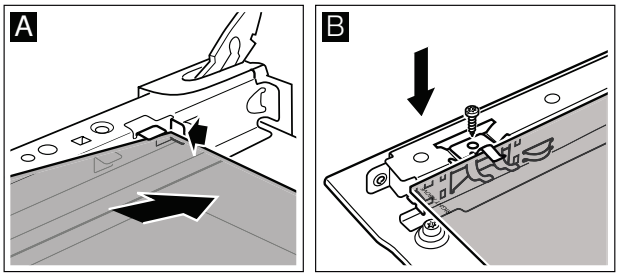
Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky ani škrabku na sklo. Mohli byste tak sklo poškodit.

Montáž

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

1. Tabuli zasuňte šikmo směrem dozadu. (obrázek A).

2. Připevňovací svorky vlevo a vpravo nasaďte na tabuli, vyrovnejte tak, aby se pružiny nacházely nad šroubovacím otvorem a přišroubujte (obrázek B).



3. Horní tabuli zasuňte šikmo dozadu. Hladká plocha se musí nacházet na vnější straně dvířek.

4. Nasaďte a přišroubujte kryt.

5. Zavěste dvířka pečicí trouby.

Pečicí troubu můžete znovu používat až po správném nasazení tabulí.

Co dělat v případě závady?

Závada, která se vyskytne, je často způsobena nějakou maličkostí. Než zavoláte servis, zkuste prosím za pomoci pokynů v tabulce závadu sami odstranit.

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.

Závada	Možná příčina	Odstranění /Pokyny
Pečicí trouba nefunguje.	Je vadná pojistka.	Podívejte se do pojistkové skříně, jestli je pojistka v pořádku.
	Výpadek proudu.	Zkontrolujte, zda funguje kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské spotřebiče.
Na displeji svítí ◷ a nuly.	Výpadek proudu.	Znovu nastavte aktuální čas.
Pečicí trouba nehřeje.	Na kontaktech je prach.	Spínačem otáčejte sem a tam.

Chybová hlášení

Pokud se na displeji zobrazí chybové hlášení s E, stiskněte tlačítko ◷. Hlášení zmizí. Nastavená časová funkce se vymaže. Pokud se chybové hlášení opět zobrazí, kontaktujte zákaznický servis.

U následujícího chybového hlášení můžete sami provést nápravu.

Závada	Možná příčina	Odstranění/Pokyny
E011	Tlačítko bylo stisknuto příliš dlouho nebo je zakryté.	Stiskněte postupně všechna tlačítka. Zkontrolujte, zda se některé tlačítko nezaseklo nebo jestli není zakryté nebo znečištěné.

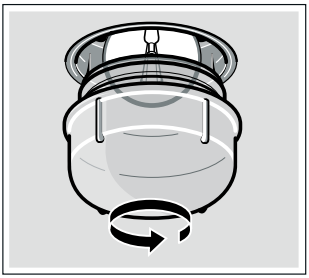
⚠ **Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!**
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy může provádět jen námi zaškolený technik servisní služby.

Výměna žárovky na stropě trouby

Pokud by se osvětlení trouby porouchalo, musí být vyměněno. Náhradní žáruvzdorné žárovky, 40 W, dostanete k zakoupení u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně. Používejte pouze žárovky uvedeného typu.

⚠ **Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!**
Vypněte pojistku v pojistkové skříni.

1. Aby se zamezilo poškození, do studené trouby položte utěrku.
2. Otáčením doleva vyšroubujte skleněný kryt.



3. Žárovku nahraďte žárovkou stejného typu.
4. Znovu našroubujte skleněný kryt.
5. Vyndejte utěrku a zapněte pojistku.

Skleněný kryt

Poškozený skleněný kryt musí být vyměněn. Vhodný skleněný kryt dostanete k zakoupení u zákaznického servisu. Uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.) Vašeho spotřebiče.

Zákaznický servis

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

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

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

E-Nr.	FD-Nr.
Zákaznický servis ☏:	

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

Kontaktní údaje nejbližšího zákaznického servisu ve všech zemích najdete zde nebo v přiloženém seznamu zákaznických středisek.

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

Tipy pro úsporu energie a k ochraně životního prostředí

Zde dostanete tipy, jak můžete při pečení šetřit energií a jak Váš spotřebič správně zlikvidujete.

Úspora energie

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

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s životním prostředím.



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

Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a k nim optimální nastavení. Ukážeme vám, jaký druh ohřevu a jaká teplota je pro Váš pokrm nejvhodnější. Jaké příslušenství máte použít a v jaké výšce zasunutí. Dostanete tipy k nádobí a k přípravě.

Upozornění

- Hodnoty v tabulkách vždy platí pro zasunutí do studené a prázdné pečicí trouby. Troubu předehřívejte jen tehdy, pokud se tak uvádí v tabulce. Příslušenství vykládejte pečicím papírem až po rozehřátí.
- Časové údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty. Jsou závislé na kvalitě a vlastnostech potravin.
- Používejte dodané příslušenství. Přídavné příslušenství dostanete k zakoupení jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně nebo u zákaznického servisu. Před použitím vyndejte nepotřebné příslušenství a nádobí z pečícího prostoru.
- Při vyndávání horkého příslušenství nebo nádobí z pečicí trouby používejte chňapky.

Koláče a pečivo

Pečení na jedné úrovni

S horním/spodním ohřevem se pečení koláče povede nejlépe.

Pokud pečete s 3D-horkým vzduchem, používejte následující výšky zasunutí příslušenství:

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

Pečení na více úrovních

Používejte 3D-horký vzduch.

Výšky zasunutí při pečení na 2 úrovních:

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

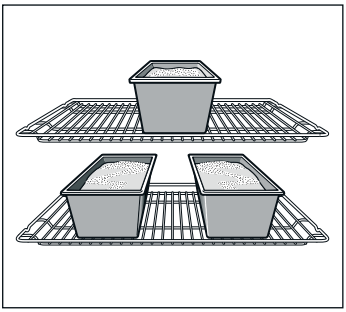
Výšky zasunutí při pečení na 3 úrovních:

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

Současně zasunuté plechy však nemusí být i současně hotové.

V tabulkách najdete mnoho návrhů pro Vaše pokrmy.

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



Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé pečicí formy z kovu.

U světlých pečicích forem vyrobených z tenkostěnného kovu nebo u skleněných forem se prodlužuje doba tepelné úpravy a koláč nezezlátne tak rovnoměrně.

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 najdete optimální druh ohřevu pro různé koláče a pečivo. Teplota a doba pečení závisí na množství a kvalitě těsta. Proto jsou v tabulkách uvedeny rozsahy. Vyzkoušejte nejdřív nižší hodnotu. Nižší teplota umožňuje rovnoměrné propečení. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Pokud troubu předehřejete, zkrátíte si uvedené doby pečení o 5 až 10 minut.

Podrobnější informace najdete v kapitole „Tipy pro pečení“ v návaznosti na tabulky.

Koláč ve formě	Forma	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Třený jednoduchý koláč	věncovitá/truhlíková forma	2		160 - 180	50 - 60
	3 truhlíkové formy	3 + 1		140 - 160	60 - 80
Jemný třený koláč	věncovitá/truhlíková forma	2		150 - 170	65 - 75
Dortový korpus z třeného těsta	forma na ovocný koláč	3		160 - 180	20 - 30
Jemný ovocný koláč z třeného těsta	otvírací/bábovková forma	2		160 - 180	50 - 60
Piškotový korpus, 2 vejce (předehřejte)	forma na ovocný koláč	2		160 - 180	20 - 30
Piškotový dort, 6 vajec (předehřejte)	otvírací dortová forma	2		160 - 180	40 - 50
Korpus z třeného těsta s okrajem	otvírací dortová forma	1		170 - 190	25 - 35
Ovocný nebo tvarohový dort, korpus z třeného těsta*	otvírací dortová forma	1		170 - 190	70 - 90
Švýcarský ovocný koláč	plech na pizzu	1		220 - 240	35 - 45
Bábovka	bábovková forma	2		150 - 170	60 - 70
Pizza, tenké dno s menší oblohou (předehřejte)	plech na pizzu	1		250 - 270	10 - 15
Pikantní koláče *	otvírací dortová forma	1		180 - 200	45 - 55

* Koláč nechte cca 20 minut ve vypnuté, zavřené pečicí troubě.

Koláč na plechu	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Třené těsto se suchou oblohou	pečicí plech	2		170 - 190	20 - 30
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		150 - 170	35 - 45
Třené těsto se šťavnatou oblohou, ovoce	univerzální pánev	2		180 - 200	25 - 35
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		140 - 160	40 - 50
Kynuté těsto se suchou oblohou	pečicí plech	3		170 - 190	25 - 35
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		150 - 170	35 - 45
Kynuté těsto se šťavnatou oblohou, ovoce	univerzální pánev	3		160 - 180	40 - 50
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		150 - 170	50 - 60
Křehké těsto se suchou oblohou	pečicí plech	2		170 - 190	20 - 30
Křehké těsto se šťavnatou oblohou, ovoce	univerzální pánev	2		170 - 190	60 - 70
Švýcarský ovocný koláč	univerzální pánev	1		210 - 230	40 - 50
Piškotová roláda (předehřejte)	pečicí plech	2		170 - 190	15 - 20
Váínočka z 500 g mouky	pečicí plech	2		170 - 190	25 - 35
Štola z 500 g mouky	pečicí plech	3		160 - 180	60 - 70
Štola z 1 kg mouky	pečicí plech	3		140 - 160	90 - 100
Závin, sladký	univerzální pánev	2		190 - 210	55 - 65
Pizza	pečicí plech	2		210 - 230	25 - 35
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		180 - 200	40 - 50
Slaný koláč (předehřejte)	univerzální pánev	2		250 - 270	10 - 15
Börek	univerzální pánev	2		180 - 200	40 - 50

Drobné pečivo	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Cukroví	pečicí plech	3		140 - 160	15 - 25
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		130 - 150	25 - 35
	2 pečicí plechy + univerzální pánev	5 + 3 + 1		130 - 150	30 - 40
Stříkané cukroví (předehřejte)	pečicí plech	3		140 - 150	30 - 40
	pečicí plech	3		140 - 150	30 - 40
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		140 - 150	30 - 45
	2 pečicí plechy + univerzální pánev	5 + 3 + 1		130 - 140	40 - 55
Makronky	pečicí plech	2		100 - 120	30 - 40
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		100 - 120	35 - 45
	2 pečicí plechy + univerzální pánev	5 + 3 + 1		100 - 120	40 - 50
Bezé	pečicí plech	3		80 - 100	100 - 150
Muffiny	rošt s plechem na muffiny	2		170 - 190	20 - 25
	2 rošty s plechy na muffiny	3 + 1		160 - 180	25 - 35
Pečivo z odpalovaného těsta	pečicí plech	2		210 - 230	30 - 40
Pečivo z lístkového těsta	pečicí plech	3		180 - 200	20 - 30
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		180 - 200	25 - 35
	2 pečicí plechy + univerzální pánev	5 + 3 + 1		170 - 190	35 - 45
Pečivo z kynutého těsta	pečicí plech	2		180 - 200	20 - 30
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		160 - 180	25 - 35

Chléb a housky

Při pečení chleba pečicí troubu předehřejte, pokud se neuvádí jinak. Do horké pečicí trouby nikdy nelijte vodu.

Chléb a housky	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Kynutý chléb z 1,2 kg mouky	univerzální pánev	2	⊟	270 200	5 30 - 40
Kváskový chléb z 1,2 kg mouky	univerzální pánev	2	⊟	270 200	8 35 - 45
Chlebová placka	univerzální pánev	2	⊟	270	10 - 15
Housky (nepředehřívejte)	pečicí plech	3	⊟	200 - 220	20 - 30
Sladké housky z kynutého těsta	pečicí plech	3	⊟	180 - 200	15 - 20
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1	⊛	160 - 180	20 - 30

Tipy pro pečení

Chcete péct podle svého vlastního receptu.	Orientujte se podle podobných druhů pečiva v tabulkách pečení.
Jak zjistíte, zda je třený koláč již propečený.	Přibližně 10 minut před uplynutím doby pečení uvedené v receptu zapíchněte špejli do koláče v místě, kde je nejvyšší. Jestliže po vytažení špejle na dřevu neulpívá žádné těsto, je koláč hotový.
Koláč se srazil.	Příště použijte méně tekutiny nebo nastavte o 10 stupňů nižší teplotu pečicí trouby. Dodržujte dobu tření uvedenou v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Vymažte jen dno otvírací formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Koláč je na povrchu příliš tmavý.	Vložte jej o úroveň níže, navolte nižší teplotu a pečte koláč o něco déle.
Koláč je příliš suchý.	Do hotového koláče udělejte párátkem několik malých otvorů. Do nich nakapejte trochu ovocné šťávy nebo alkoholu. Příště zvolte teplotu o 10 stupňů vyšší a zkraťte dobu pečení.
Chleba nebo koláč (např. tvarohový) vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavý (vlhký, místy se zbytky vody).	Příště používejte trochu méně tekutiny a pečte trochu déle při nižší teplotě. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte oblohu. Dodržujte recepty a dobu pečení.
Pečivo je nerovnoměrně propečené.	Nastavte nižší teplotu; pečivo se tak rovnoměrněji upeče. Choulostivé pečivo pečte s horním/spodním ohřevem ⊟ na jedné úrovni. Přečnívající pečicí papír může narušit cirkulaci vzduchu, proto by měl vždy odpovídat velikosti plechu.
Ovocný koláč je dole příliš světlý.	Příště koláč zasuňte o úroveň níže.
Ovocná šťáva přetéká.	Příště použijte hlubší univerzální pánev.

Drobné pečivo z kynutého těsta se během pečení slepuje.	Pečivo kladťe 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 více úrovních. Na horním plechu je pečivo tmavší než na spodním plechu.	Při pečení na více úrovních vždy používejte 3D horký vzduch . Současně vložené plechy však nemusí být současně hotovy.
Při pečení šťavnatých koláčů vzniká kondenzovaná voda	Při pečení může docházet ke vzniku vodní páry. Podle typu spotřebiče pára uniká nad dvířky trouby nebo přes výstup páry. Vodní pára se může srážet na ovládacím panelu nebo na čelní straně nábytku nacházejícího se v blízkosti spotřebiče a odkapávat ve formě kondenzované vody. Tento jev je fyzikálně podmíněn.

Maso, drůbež, ryby

Nádobí

Můžete používat jakékoliv žáruvzdorné nádobí. Pro velké pečeně je vhodná univerzální pánev.

Nejvhodnější je nádobí ze skla. Poklička by měla být rozměrově shodná s pekáčem a měla by pekáč dobře uzavírat.

Pokud používáte smaltové pekáče, přidejte více tekutiny.

V nerezovém pekáči maso tolik nezezlátne a potřebuje delší dobu tepelné úpravy. Prodlužte dobu tepelné úpravy.

Uvádění v tabulkách:
Nádobí bez pokličky = otevřené
Nádobí s pokličkou = uzavřené

Nádobí umístěte vždy doprostřed roštu.

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

Pečení masa

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

Grilování

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

Grilujte vždy se zavřenými dvířky pečicí trouby.

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

Kousky ke grilování otočte po uplynutí ⅔ času, určenému ke grilování.

Kousky určené ke grilování položte přímo na rošt. Pokud grilujete jen jeden kousek, položte ho doprostřed roštu.

Do výšky 1 zasuňte univerzální pánev, která zachytí šťávu z masa a pečicí trouba zůstane čistější.

Pečicí plech nebo univerzální pánev během grilování nezasouvejte do výšky 4 nebo 5. V důsledku vysoké teploty se mohou deformovat a při vyndávání by se mohl poškodit pečicí prostor.

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

Maso

Kousky masa otočte po uplynutí poloviny času.

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

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

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

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Hovězí maso						
Dušená hovězí pečeně	1,0 kg	uzavřené	2		210 - 230	100
	1,5 kg		2		200 - 220	120
	2,0 kg		2		190 - 210	140
Hovězí svíčková, medium	1,0 kg	otevřené	2		210 - 230	60
	1,5 kg		2		200 - 220	80
Rostbíf, medium	1,0 kg	otevřené	1		220 - 240	60
Steaky, silné 3 cm, medium		rošt + univerzální pánev	5 + 1		3	15
Telecí maso						
Telecí pečeně	1,0 kg	otevřené	2		190 - 210	110
	1,5 kg		2		180 - 200	130
	2,0 kg		2		170 - 190	150
Telecí noha	1,5 kg	otevřené	2		210 - 230	140
Vepřové maso						
Pečeně bez kůže (např. krkovice)	1,0 kg	otevřené	1		190 - 210	120
	1,5 kg		1		180 - 200	150
	2,0 kg		1		170 - 190	170

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Pečeně s kůží (např. plecko)	1,0 kg	otevřené	1		190 - 210	130
	1,5 kg		1		180 - 200	160
	2,0 kg		1		170 - 190	190
Vepřové plátky	500 g	rošt + univerzální pánev	3 + 1		220 - 230	30
Vepřová pečeně, libová	1,0 kg	otevřené	2		200 - 220	120
	1,5 kg		2		190 - 210	140
	2,0 kg		2		180 - 200	160
Uzené s kostí	1,0 kg	uzavřené	2		200 - 220	70
Steaky, silné 2 cm		rošt + univerzální pánev	5 + 1		3	20
Vepřové medailonky, silné 3 cm		rošt + univerzální pánev	5 + 1		3	10
Jehněčí maso						
Jehněčí hřbet s kostí	1,5 kg	otevřené	2		190	60
Jehněčí stehno bez kosti, medium	1,5 kg	otevřené	1		150 - 170	120
Zvěřina						
Srnčí hřbet s kostí	1,5 kg	otevřené	2		200 - 220	50
Srnčí kýta bez kosti	1,5 kg	uzavřené	2		210 - 230	100
Pečeně z divočáka	1,5 kg	uzavřené	2		180 - 200	140
Jelení pečeně	1,5 kg	uzavřené	2		180 - 200	130
Králík	2,0 kg	uzavřené	2		220 - 240	60
Mleté maso						
Sekaná pečeně	z 500 g masa	otevřené	1		180 - 200	80
Uzeniny						
Uzeniny		rošt + univerzální pánev	4 + 1		3	15

Drůbež

Hmotnostní údaje v tabulce se vztahují na nenaplněnou, drůbež připravenou pro pečení.

Celou drůbež položte na rošt nejdříve prsní stranou dolů. Otočte po uplynutí ⅔ uvedené doby tepelné úpravy.

Kousky pečeně, jako krůtí rolky nebo krůtí prsa, obraťte po uplynutí poloviny uvedené doby tepelné úpravy. Jednotlivé části drůbeže otočte po uplynutí ⅔ uvedené doby tepelné úpravy.

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

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

Drůbež	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Doba v minutách
Kuře, celé	1,2 kg	rošt	2		200 - 220	60 - 70
Kapoun, celý	1,6 kg	rošt	2		190 - 210	80 - 90
Kuře, půlené	á 500 g	rošt	2		220 - 240	40 - 50
Části kuřete	á 150 g	rošt	3		210 - 230	30 - 40
Části kuřete	á 300 g	rošt	3		220 - 240	35 - 45
Kuřecí prsa	á 200 g	rošt	2		3	30 - 40
Celá kachna	2,0 kg	rošt	2		190 - 210	100 - 110
Kachní prsa	á 300 g	rošt	3		240 - 260	30 - 40
Celá husa	3,5 - 4 kg	rošt	2		170 - 190	120 - 140
Husí stehna	á 400 g	rošt	3		220 - 240	50 - 60
Mladá krůta, celá	3,0 kg	rošt	2		180 - 200	80 - 100
Krůtí roláda	1,5 kg	otevřené	1		190 - 210	110 - 130
Krůtí prsa	1,0 kg	uzavřené	2		180 - 200	80 - 90
Krůtí horní stehno	1,0 kg	rošt	2		180 - 200	90 - 100

Ryba

Kousky ryby otáčejte po uplynutí ⅔ doby tepelné úpravy.

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

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

Rybí filé duste v několika polévkových lžících tekutiny.

Ryba	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Doba v minutách
Celá ryba	á cca 300 g	rošt	2		2	20 - 25
	1,0 kg	rošt	2		210 - 230	45 - 55
	1,5 kg	rošt	2		180 - 200	60 - 70
	2,0 kg	uzavřené	2		180 - 200	70 - 80
Rybí kotlety, silné 3 cm		rošt	3		2	20 - 25
Rybí filé		uzavřené	2		210 - 230	20 - 30

Tipy pro pečení a grilování masa

Pro danou hmotnost pečeně nejsou v tabulce uvedeny žádné údaje.	Nastavte nejbližší nižší hodnotu a prodlužte dobu tepelné úpravy.
Jak zjistíte, zda je již pečeně hotová.	Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializovaných obchodech) nebo udělejte „zkoušku lžící“. Zatlačte lžící na pečené maso. Pokud je pevné, je maso hotové, jestliže povolí, potřebuje ještě trochu času.
Pečeně je příliš tmavá a krusta místy spálená.	Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je připálená.	Příště použijte menší nádobu na pečení nebo přidejte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodová.	Příště použijte větší nádobu na pečení a přidejte méně tekutiny.
Při polévání pečeně vzniká vodní pára.	Tento jev je fyzikálně podmíněn a je zcela normální. Velká část vodní páry uniká výstupem páry. Může se srážet na chladnějším ovládacím panelu nebo na čelních stěnách sousedního nábytku a odkapávat ve formě kondenzované vody.

Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

Nádobí položte vždy na rošt.

Pokud grilujete bez nádobí přímo na roštu, zasuňte do výšky 1 univerzální pánev, která zabrání nadměrnému znečištění pečicí trouby.

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

Pokrm	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Doba v minutách
Nákypy					
Nákyp, sladký	forma na nákyp	2		180 - 200	50 - 60
Suflé	forma na nákyp	2		170 - 190	35 - 45
	formičky na jedn.porce	2		190 - 210	25 - 30
Těstovinový nákyp	forma na nákyp	2		200 - 220	40 - 50
Lasagne	forma na nákyp	2		180 - 200	45 - 50
Gratinované pokrmy					
Gratinované brambory, syrové složení, výška max. 4 cm	1 forma na nákyp	2		160 - 180	60 - 80
	2 formy na nákyp	1 + 3		150 - 170	60 - 80
Toasty					
4 kusy, zapékané	rošt	4		3	7 - 10
12 kusů, zapékané	rošt	4		3	5 - 8

Hotové produkty

Dbejte údajů výrobce uvedených na obalu.

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

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

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Pizza, mražená					
Pizza s tenkým korpusem	univerzální pánev	2		200 - 220	15 - 25
	univerzální pánev + rošt	3 + 1		180 - 200	20 - 30
Pizza s tlustým korpusem	univerzální pánev	2		170 - 190	20 - 30
	univerzální pánev + rošt	3 + 1		170 - 190	25 - 35
Pizza - bagety	univerzální pánev	3		170 - 190	20 - 30
Mini pizza	univerzální pánev	3		190 - 210	10 - 20
Pizza, mražená					
Pizza (předehřejte)	univerzální pánev	1		180 - 200	10 - 15
Bramborové produkty, mražené					
Hranolky	univerzální pánev	3		190 - 210	20 - 30
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		180 - 200	30 - 40
Krokety	univerzální pánev	3		190 - 210	20 - 25
Rösti, plněné bramborové taštičky	univerzální pánev	3		200 - 220	15 - 25
Pečivo, mražené					
Housky, bagety	univerzální pánev	3		180 - 200	10 - 20
Preclíky	univerzální pánev	3		200 - 220	10 - 20

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Pečivo, předpečené					
Housky k pečení, bagety k pečení	univerzální pánev	3		190 - 210	10 - 20
	univerzální pánev + rošt	3 + 1		160 - 180	20 - 25
Předsmažené výrobky, mražené					
Rybí prsty	univerzální pánev	2		220 - 240	10 - 20
Kuřecí prsty nebo nuggety	univerzální pánev	3		200 - 220	15 - 25
Závin, mražený					
Závin	univerzální pánev	3		180 - 200	35 - 45

Zvláštní pokrmy

Při nižších teplotách se Vám podaří s 3D-horkým vzduchem krémový jogurt stejně dobře jako vláčné kynuté těsto.

Nejdříve z pečicí trouby vyndejte příslušenství, závěsnou mřížku nebo teleskopické výsuvy.

Příprava jogurtu

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

Kynutí těsta

1. Kynuté těsto připravujte jako obvykle, vložte jej do žáruvzdorné keramické nádoby a přikryjte.
2. Pečicí troubu předehřejte podle pokynu.
3. Vypněte pečicí troubu a těsto nechte v troubě vykynout.

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

Rozmrazování

Doby rozmrazování závisí na druhu a množství potravin.

Respektujte údaje výrobce uvedené na obalu.

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

Drůbež položte na talíř nejprve prsní stranou dolů.

Mražené potraviny	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota
např. dorty se šlehačkou, s máslovým krémem, s čokoládovou nebo cukrovou glazurou, ovoce, kuře, uzeniny a maso, chleba, housky, koláče a jiné pečivo	rošt	1		volič teploty zůstane vypnutý

Sušení

Pomocí 3D-horkého vzduchu můžete skvěle sušit.

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu, vše řádně omyjte.

Ovoce a zeleninu nechte dobře okapat a osušte je.

Univerzální pánev a rošt vyložte pečicím nebo pergamenovým papírem.

Velmi šťavnaté ovoce nebo zeleninu otáčejte častěji.

Usušené ovoce a zeleninu okamžitě odeberte z papíru.

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

Zavařování

Sklenice a zavařovací gumičky musí být čisté a v pořádku. Používejte sklenice pokud možno stejné velikosti. Údaje v tabulkách se vztahují na kulaté litrové sklenice.

Pozor!

Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu, vše řádně omyté.

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

Příprava

1. Naplňte sklenice, ne však až po okraj.
2. Utřete okraj, skleničky musí být čisté.
3. Na každou sklenici položte zavařovací gumu a víčko.
4. Sklenice uzavřete pomocí svorek.

Do prostoru pečicí trouby nikdy nevkládejte více než šest sklenic.

Nastavení

1. Univerzální pánev zasuňte do výšky 2. Skleničky postavte tak, aby se nedotýkaly.
2. Do univerzální pánve nalijte ½ litru horké vody (cca 80 °C).
3. Zavřete pečicí troubu.
4. Nastavte spodní ohřev ⊟.
5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C.

Zavařování

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

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

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

Zelenina

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

Zelenina ve studeném láku v litrových sklenicích	Jakmile 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
Hrách	cca 70 minut	cca 30 minut

Vyndání skleniček

Po zavaření sklenice z prostoru pečicí trouby vyndejte.

Pozor!

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

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především u obilninových a bramborových produktů, které jsou připravovány zahřátím na vysokou teplotu, např. bramborové lupínky, hranolky, toasty, housky, chleba, jemné pečivo (keksy, perník, sušenky „Spekulatius“).

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

Testované pokrmy

Tyto tabulky byly zhotoveny pro zkušební instituty s cílem usnadnění testování různých spotřebičů.

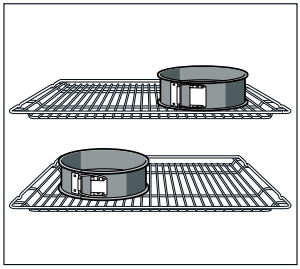
Podle normy EN 50304/EN 60350 (2009) resp. IEC 60350.

Pečení

Pečení na 2 úrovních:
Univerzální pánev zasuňte vždy nad pečicí plech.
Pečení na 3 úrovních:
Univerzální pánev zasuňte doprostřed.

Stříkané cukroví:
Současně zasunuté plechy však nemusí být současně hotové.

Zakrytý jablečný koláč na úrovni 1:
Tmavé otvírací formy postavte střídavě vedle sebe.
Zakrytý jablečný koláč na 2 úrovních:
Tmavé otvírací formy postavte střídavě nad sebe, viz obrázek.



Koláč v otvírací formě z bílého plechu:
Pečte s horním/spodním ohřevem na úrovni 1. Použijte univerzální pánev namísto roštu a postavte na ni otvírací formy.

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

* K předehřátí nepoužívejte rychloohřev.

Grilování

Pokud pokládáte potraviny přímo na rošt, zasuňte univerzální pánev do výšky 1, pánev zachytí tekutinu a pečicí trouba tak zůstane čistější.

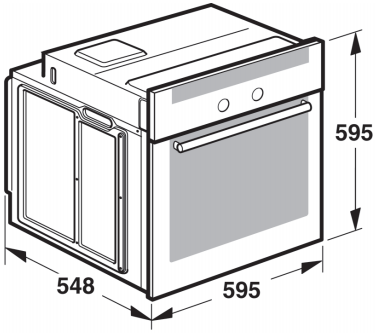
Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Grilovací stupeň	Doba v minutách
Opékání toastů, předehřívejte 10 minut	rošt	5		3	½ - 2
Beefburger, 12 kusů* nepředehřívat	rošt + univerzální pánev	4 + 1		3	25 - 30

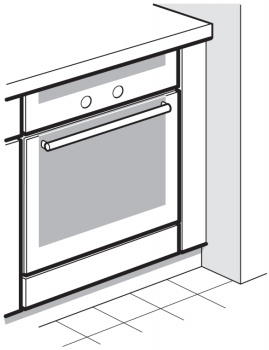
* Po uplynutí 2/3 doby grilování obraťte.

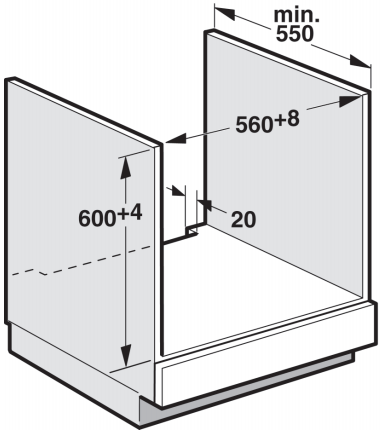
Montážní návod

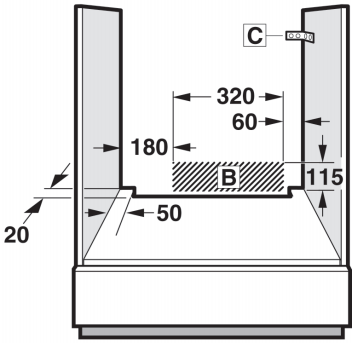
HBG 33B550D

1

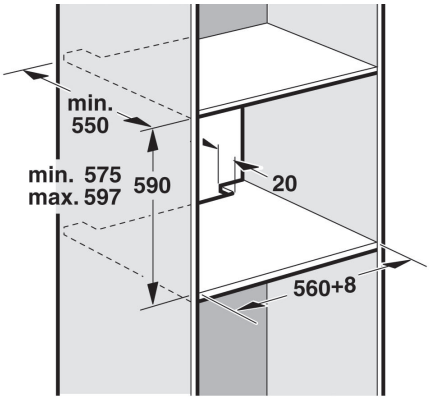


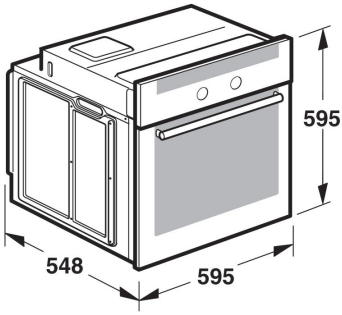


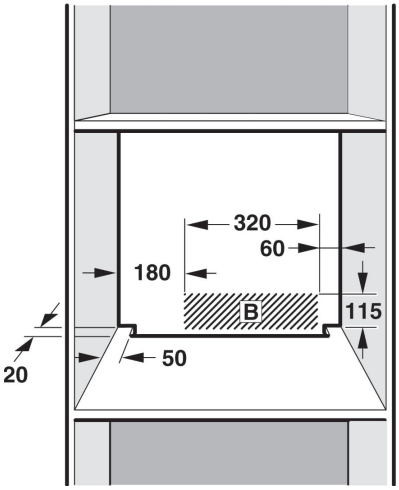


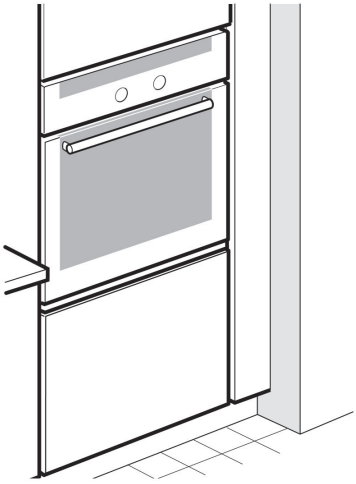


2

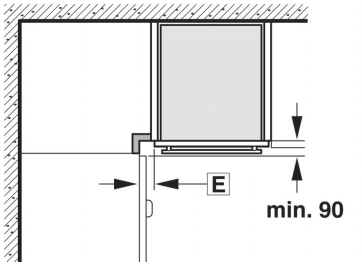

min.
550
min. 575
max. 597
590
20
560+8


595
548
595

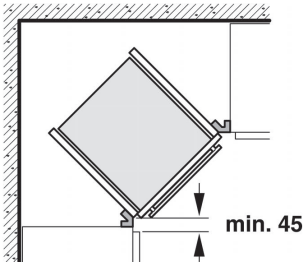

320
60
180
B
115
20
50



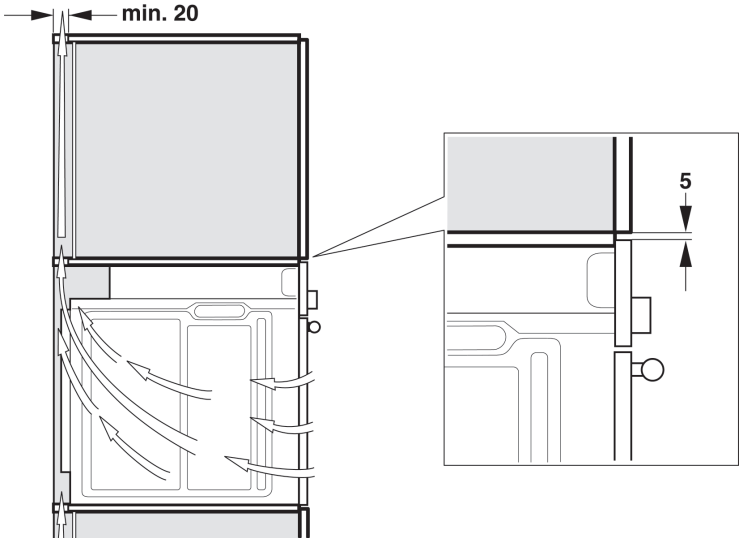
3


E
min. 90

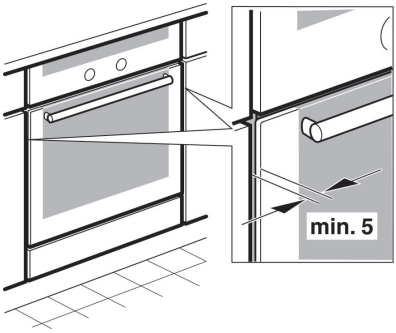
D

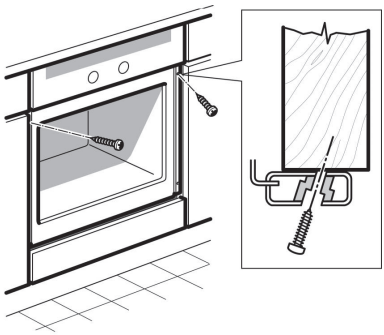

min. 45

4



5





Příprava nábytku - obrázek 1

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

Spotřebič pod pracovní deskou - obrázek 1

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

Spotřebič ve vysoké skřínce - obrázek 2+4

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

Vestavba do rohu obrázek 3

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

Zapojení spotřebiče

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

Přívodní kabel se zástrčkou s ochranným kontaktem

Spotřebič se smí zapojovat pouze do předpisově instalované sítové zásuvky s ochranným kolíkem.
Jestliže zásuvka není po vestavbu spotřebiče přístupná, musí se na straně instalace použít jistič všech pólu se vzdáleností kontaktů min. 3 mm.

Přívodní kabel bez zástrčky s ochranným kontaktem

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

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

Pouze Velká Británie a Austrálie
Nepřipojujte pomocí 13 A zástrčky ani nepoužívejte jištění 13 A.

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

Upevnění spotřebiče - obrázek 5
- Spotřebič zcela zasuňte a středově vyrovnejte.
- Spotřebič přišroubujte.
- Mezera mezi pracovní deskou a spotřebičem se nesmí zakrývat žádnými přídavnými lištami.

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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

Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Záruční podmínky

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

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

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

Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

Upozornění pro prodejce

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

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

SEZNAM AUTORIZOVANÝCH SERVISŮ DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ BOSCH

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

Firma	Ulice	Město	telefon	mail
Martin Jansta	Tovární 17	280 02 Kolín 5	321723670	janstovi@volny.cz
A PROFI SERVIS s.r.o.	Pražská 83	294 71 Benátky nad Jizerou	603201133	aprofiservis@seznam.cz
ALPHA servis s.r.o.	Purkyňova 101	563 01 Lanškroun	465322747 465320298	servis@alphaobchod.cz; info@alphaobchod.cz
Irena Komárková ml.	Slovanské údolí 31	318 00 Plzeň	724888887 377387406 377387057	servis-ap@volny.cz
Marek Pollet	Vřesinská 24	326 00 Plzeň	377241172 733133300	pollet@volny.cz
B. I. SERVIS	Bergmannova 112	356 04 Sokolov- Dolní Rychnov	608151231	info@klservis.eu
ELMOT v.o.s	Blahoslavova 1a	370 04 České Budějovice	387438911 731583433 387437681	elmotcb@seznam.cz
ELEKTRO Jankovský s.r.o.	nám. Míru 204	388 01 Blatná	383422554 607749068	blatna@jankovsky.cz; elektro@ jankovsky.cz
Bekl	Bílkova 3011	390 02 Tábor	381256300 381256303	pracky@email.cz
BMK servis s.r.o.	Chýnovská 98	391 56 Tábor - Měšice	800231231	tabor@bmkservis.cz
B. I. SERVIS	Horova 9	400 01 Ústí n./Labem	472734300 603202588	stepankova@biservis.cz; info@ biservis.cz
Petr KUČERA	Topolová 1234	434 01 Most	476441914	serviskucera@seznam.cz
RADEK MENČÍK	Proletářská 120	460 02 Liberec 23	482736542 602288130	elektroservis.mencik@seznam.cz
Wh-servis s.r.o.	Žitavská 63	460 11 Liberec 11	774573399	wh-servis@volny.cz
Martin Linhart	Letců 1001	500 02 Hradec Králové	603240252	linhartmartin@volny.cz
A - Z Chlazení	Piletická 45	503 41 Hradec Králové 7	495221313 602661664	info@klimatizace.net
Jan Škaloud	17. listopadu 360	530 02 Pardubice	602405453	jsk@seznam.cz
Servis Černý s.r.o	Mírové náměstí 99	550 01 Broumov	491522881	servis.cerny@tiscali.cz
ALPHA servis s.r.o.	Purkyňova 101	563 01 Lanškroun	465322747 465320298	servis@alphaobchod.cz; info@ alphaobchod.cz
VIKI, spol. s r.o.	Majakovského 8	586 01 Jihlava	567303546	viki.servis@iol.cz
Dana Bednaříková	Charbulova 73	618 00 Brno	548530004	petr.bednarik@seznam.cz
Caffe Idea - Blažek	Cacovická 66a	618 00 Brno	541240656	info@caffeidea.cz
Faraheit servis s.r.o.	Kaštanová 12	620 00 Brno	548210358	faraheit.servis@seznam.cz
Karel Veselý	Gagarinova 39	669 02 Znojmo	515246788 515264792	elservisznprodejna@tiscali.cz
Jan Liška	Žďárského 214	674 01 Třebíč	602758214	info@elso-servis.cz
ELEKTRO TREFILÍK s.r.o.	Malá strana 286	696 03 Dubňany	518365157 602564967	trefilik@wo.cz
Martin Wlazlo MW	Žerotínova 1155/3	702 00 Ostrava - Moravská Ostrava	602709146 595136057	info@elektroopravna.cz; servis@ elektroopravna.cz
Stanislav Novotný	Hoblíkova 15	741 01 Nový Jičín	724269275 556702804	sano@iol.cz
Lumír Majnuš	Bílovecká 146	747 06 Opava 6	724043490 723081976 602282902	mezerova@elektroservis-majnus. cz; hulvova@elektroservis- majnus.cz; vana@elektroservis- majnus.cz
Bosch servis centrum spol. s r.o.	Nábřeží 596	760 01 Zlín	577211029	bosch@boschservis.cz
Elektoservis Živěla	Dolní Novosadská 34	779 00 Olomouc 9	585434844 585435688	servis@elektroserviszivela.cz
ELEKTROSERVIS KOLÁČEK s.r.o.	Polní 20	790 81 Česká Ves u Jeseníku	602767106 774811730 584428208	elektro.kolacek@centrum.cz

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

Návod na použitie

HBG 33B550D

Q4ACZM1829

Obsah

Bezpečnostné pokyny....4
Pred montážou....4
Upozornenie týkajúce sa Vašej bezpečnosti....4
Príčiny poškodenia....6
Vaša nová rúra....7
Ovládací panel....7
Tlačidlá a displej....8
Volič funkcií....8
Volič teploty....9
Vnútorný priestor....9
Príslušenstvo....10
Pred prvým použitím....14
Nastavenie času....14
Rozohriatie rúry na pečenie....14
Čistenie príslušenstva....14
Nastavenie rúry....15
Druh ohrevu a teplota....15
Rýchloohrev....16
Nastavenie časových funkcií....17
Budík....17
Čas trvania tepelnej úpravy....18
Čas ukončenia tepelnej úpravy....20
Čas....22
Detská poistka....23
Zmena základných nastavení....23
Údržba a čistenie....24
Čistiace prostriedky....25
Demontáž a montáž roštov....27
Sklopenie grilovacieho tepelného telesa....28
Demontáž a montáž dvierok rúry na pečenie....29
Demontáž a montáž sklenených tabúľ....31
Čo robiť v prípade poruchy?....33
Tabuľka porúch....33
Výmena žiarovky na strope rúry....34
Sklenený kryt....34
Zákaznícky servis....35
Tipy pre úsporu energie a na ochranu životného prostredia....36
Úspora energie....36
Ekologická likvidácia....36

Obsah

Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu....37
Koláče a pečivo 37
Tipy na pečenie 42
Mäso, hydina, ryby 43
Tipy na pečenie a grilovanie mäsa 48
Nákypy, gratinované jedlo, toasty 49
Hotové produkty 50
Zvláštné jedlo 51
Rozmrazovanie 52
Sušenie 52
Zaváranie 53
Akrylamid v potravinách....55
Testované jedlo....56
Pečenie 56

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

Ďalšie informácie k výrobkom, príslušenstvu, náhradným dielom a servisu nájdete na internete: www.bosch-home.com/sk

⚠ Bezpečnostné pokyny

Tento návod na obsluhu si pozorne preštudujte. Návod na obsluhu a montáž dobre uschovajte. V prípade predania ďalšej osobe priložte taktiež obidva návody.

Pred montážou

Poškodenie počas prepravy

Spotrebič ihneď po vybalení skontrolujte. Pokiaľ bol spotrebič počas prepravy poškodený, nesmie byť pripojený.

Elektrické pripojenie

Spotrebič môže pripájať iba koncesovaný odborník. Pokiaľ dôjde k poškodeniu v dôsledku chybného pripojenia, strácate nárok na záruku.

Upozornenie týkajúce sa Vašej bezpečnosti

Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti. Spotrebič používajte iba na prípravu jedla.

Dospelé osoby a deti nesmú spotrebič prevádzkovať,

- pokiaľ nie sú telesne alebo duševne schopné,
- alebo im chýbajú vedomosti a skúsenosti.

Nikdy nenechávajte deti, hrať sa so spotrebičom.

Horúci priestor na pečenie

Nebezpečenstvo popálenia!

- Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch a výhrevných telies. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Zo spotrebiča môže unikať horúca para. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti od rúry na pečenie.
- Nikdy nepripravujte jedlo s veľkým množstvom vysokopercentného alkoholu. Alkoholové výpary sa môžu v priestore rúry na pečenie vznietiť. Používajte iba malé množstvo nápojov s vysokopercentným alkoholom a dvierka spotrebiča otvárajte opatrne.

Nebezpečenstvo požiaru!

- V priestore na pečenie neskladujte žiadne horľavé predmety. Nikdy neotvárajte dvierka, pokiaľ zo spotrebiča vychádza dym. Vypnite spotrebič. Vytiahnite sieťovú zástrčku, príp. vypnite poistku v poistkovej skrini.

- Papier na pečenie neukladajte počas predhrievania voľne na príslušenstvo. Pri otvorení dvierok spotrebiča vzniká prievan. Papier by sa mohol dotknúť výhrevných telies a vznietiť sa.
  Papier na pečenie vždy zaťažte nádobou alebo formou na pečenie. Papierom na pečenie vykladajte iba potrebnú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať cez príslušenstvo.

Nebezpečenstvo elektrického skratu!
Dodržiavajte to, aby ste nikdy nezakliesnili pripájací kábel v horúcich dvierkach spotrebiča. Izolácia kábla sa môže roztaviť.

Nebezpečenstvo oparenia!
Nikdy nelejte vodu do horúceho priestoru na pečenie. Tvorí sa horúca vodná para.

Horúce príslušenstvo a nádoby

Nebezpečenstvo popálenia!
Nikdy nevyberajte horúce príslušenstvo alebo nádoby z priestoru na pečenie bez použitia chňapky.

Neodborné opravy

Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!
Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy môže vykonávať len náš vyškolený technik servisnej služby. Pokiaľ je spotrebič poškodený, vytiahnite sieťovú zástrčku, príp. vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte servisnú službu.

Príčiny poškodenia

Pozor!

- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo nádoby na dne priestoru na pečenie:
  Na dno priestoru na pečenie neukladajte žiadne príslušenstvo. Dno priestoru na pečenie neobkladajte fóliou ani papierom na pečenie. Na dno rúry nestavajte žiadne nádoby, pokiaľ nastavená teplota presahuje 50°C. Dochádza k hromadeniu tepla. Čas tepelnej úpravy potom už nezodpovedá a poškodzuje sa smalt.

- Voda v horúcom priestore na pečenie: Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu. Tvorí sa vodná para. Zmenou teploty by mohlo dôjsť k poškodeniu smaltu.

- Vlhké potraviny: V uzatvorenom priestore na pečenie neskladujte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Smalt by sa mohol poškodiť.

- Ovocná šťava: Plech na pečenie v prípade veľmi šťavnatých ovocných koláčov neprepĺňajte. Ovocná šťava, ktorá kvapka z plechu na pečenie, zanecháva škvrny, ktoré nie je možné odstrániť. Používajte radšej hlbšiu univerzálnu panvicu.

- Vychladnutie s otvorenými dvierkami spotrebiča: Priestor na pečenie nechávajte vychladnúť len s uzatvorenými dvierkami. Aj keď sú dvierka spotrebiča otvorené iba trochu, môžu byť časom poškodené susediace čelné strany nábytku.

- Veľmi znečistené tesnenie rúry: Pokiaľ je tesnenie rúry veľmi znečistené, dvierka od rúry počas prevádzky už správne nedoliehajú. Môžu byť poškodené susediace čelné strany nábytku. Tesnenie rúry udržiavajte vždy čisté.

- Dvierka rúry na pečenie nepoužívajte ako sedadlo alebo odkladaciu plochu: Nikdy si nesadajte ani nestúpajte na otvorené dvierka rúry. Na dvierka rúry neodkladajte žiadne nádoby alebo príslušenstvo.

- Preprava spotrebiča: Neprenášajte spotrebič za rukoväť dvierok. Rukoväť dvierok neunesie hmotnosť spotrebiča a mohla by sa zlomiť.

Vaša nová rúra

V tejto kapitole sa zoznámite s Vašou novou rúrou na pečenie. Vysvetlíme Vám ovládací panel s jednotlivými ovládacími prvkami. Zároveň získate informácie k priestoru na pečenie a príslušenstvu.

Ovládací panel

Tu vidíte prehľad ovládacieho panelu. Na displeji sa nikdy nezobrazia všetky symboly súčasne. Podľa typu spotrebiča sú v detailoch možné odchýlky.



Ovládacie prvky

Ovládacie voliče sú zápustné. Pre zaistenie a vysunutie zatlačte za ovládací volič v nulovej polohe.

Tlačidlá

Pod jednotlivým tlačidlom sú senzory. Tlačidlá nemusíte silno stláčať, postačí iba dotyk na príslušný symbol.

Tlačidlá a displej

Pomocou tlačidiel nastavíte rôzne prídavné funkcie.
Na displeji môžete vidieť nastavené hodnoty.

Tlačidlo		Použitie
»⦚	Rýchoohrev	Rúra sa rozohreje veľmi rýchlo.
◷	Časové funkcie	Voľba budíka 🔔, času tepelnej úpravy ◷, času ukončenia tepelnej úpravy ◷ a času ◷.
⊶	Detská poistka	Blokovanie a odblokovanie ovládacieho panela.
–	Mínus	Zníženie nastavovaných hodnôt.
+	Plus	Zvýšenie nastavovaných hodnôt.

Ktorá časová funkcia je na displeji v popredí, vidíte v zátvorkách **[ ]** okolo príslušného symbolu.
Výnimka: Pri čase svieti symbol ◷ iba vtedy, ak práve vykonávate zmeny.

Volič funkcií

Pomocou voliča funkcií nastavíte druh ohrevu.

Poloha	Použitie
○ Nulová poloha	Rúra na pečenie je vypnutá.
3D-horúci vzduch*	Na koláče a pečivo na jednej až troch úrovniach. Ventilátor v priestore na pečenie rovnomerne rozdeľuje teplo prstencového ohrievacieho telesa v zadnej stene.
Horný/spodný ohrev	Na koláče, nákypy a kúsky pečeného mäsa, napr. hovädzieho alebo zveriny na jednej úrovni. Teplo prúdi rovnomerne zhora a zospodu.
Pizza- stupeň	Rýchla príprava mrazených produktov bez predhrievania, napr. pizza, hranolčeky alebo závin. Hreje dolné ohrievacie teleso a prstencové ohrievacie teleso v zadnej stene.
Cirkulačný gril	Pečenie masa, hydiny a celých rýb. Grilovacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor rozptyľuje horúci vzduch okolo jedla.
Veľkoplošný gril	Grilovanie steakov, údenín, toastov a rybích kúskov. Zahrieva sa celá plocha pod grilovacím telesom.
Maloplošný gril	Grilovanie menšieho množstva steakov, údenín, toastov a rybích kúskov. Hreje stredná časť grilovacieho telesa.

* Druh ohrevu, ktorým byla určena energetická trída spotreby energie podle EN50304.

Poloha	Použitie
Spodný ohrev	Zaváranie a dopekanie alebo zhnednutie. Teplo prúdi zospodu.
Rozmrazovanie	Rozmrazovanie mäsa, hydiny, chleba a koláčov. Ventilátor rozptyľuje teplý vzduch okolo jedla.
Osvetlenie rúry	Zapnutie osvetlenia rúry.

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

Počas nastavenia sa rozsvieti v rúre osvetlenie.

Volič teploty

Voličom teploty nastavíte teplotu alebo grilovací stupeň.

Poloha		Význam
●	Nulová poloha	Rúra nehreje.
50 - 270	Rozsah teploty	Teplota v rúre v °C.
I, II, III	Grilovacie stupne	Grilovacie stupne pre maloplošný a veľkoplošný gril. I = stupeň 1, mierny II = stupeň 2, stredný III = stupeň 3, silný

Keď rúra hreje, na displeji svieti symbol .
V prestávkach medzi zahrievaním symbol zhasne. Pri druhu ohrevu - rozmrazovanie , symbol nesvieti.

Vnútorný priestor

V priestore na pečenie sa nachádza osvetlenie rúry.
Chladiaci ventilátor chráni rúru pred prehriatím.

Osvetlenie rúry

Počas prevádzky svieti osvetlenie v priestore na pečenie.
Polohou na voliči funkcií môžete zapnúť osvetlenie rúry bez ohrevu.

Chladiaci ventilátor

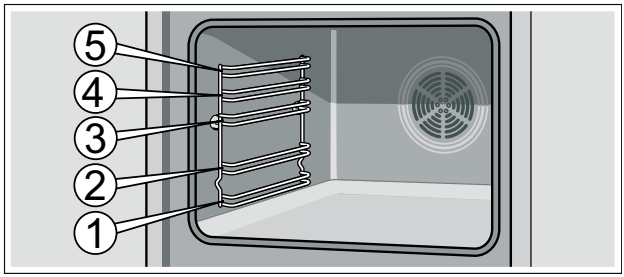
Chladiaci ventilátor sa podľa potreby zapína a vypína.
Teplý vzduch uniká nad dvierkami. Pozor! Vetrací otvor nezakrývajte, inak sa rúra prehreje.

Aby po prevádzke rúra rýchlejšie vychladla, ventilátor je ešte nejaký čas zapnutý.

Príslušenstvo

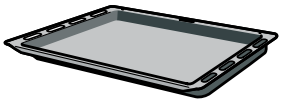
Príslušenstvo môžete do rúry na pečenie zasunúť v 5 rôznych výškach.

Príslušenstvo môžete až do dvoch tretín vysunúť, bez toho aby sa prevrátilo. To Vám uľahčí vyberanie jedla.



Pokiaľ je príslušenstvo veľmi horúce, môže sa deformovať. Akonáhle opäť vychladne, deformácia ustúpi, bez toho aby nejako narušila jeho funkciu.

Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovanej predajni alebo na internete. Pri objednaní uveďte HEZ- číslo.

	**Rošt** Na nádoby, formy na koláče, mäso na pečenie a grilovanie a mrazené produkty. Rošt zasuňte zakrivením ⌣ smerom dolu.
	**Smaltový plech na pečenie** Na koláče a cukrovinky. Plech na pečenie zasuňte do rúry skosenou stranou smerom ku dvierkam.
	**Univerzálna panvica** Pre šťavnaté koláče, pečivo, mrazené jedlo a veľké pečené mäso. Je možné použiť ju taktiež ako záchytnú nádobu tuku, keď grilujete priamo na rošte. Univerzálnu panvicu zasuňte do rúry skosenou stranou smerom ku dvierkam.

Osobitné príslušenstvo

Osobitné príslušenstvo si môžete zakúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni. Rozsiahlu ponuku príslušenstva k Vašej rúre na pečenie nájdete v našich prospektoch alebo na internete. Dostupnosť príslušenstva a možnosť jeho objednania online je v každej krajine odlišná. Pozrite sa prosím do predajných podkladov.

Každé osobitné príslušenstva sa nehodí ku všetkým spotrebičom. Pri kúpe uveďte presné označenie (E-Nr.) Vášho spotrebiča.

Osobitné príslušenstvo	HEZ číslo	Použitie
Rošt	HEZ334000	Na nádoby, formy na koláče, mäso na pečenie a grilovanie a mrazené produkty.
Smaltový plech na pečenie	HEZ331000	Na koláče a cukrovinky. Plech na pečenie zasuňte do rúry skosenou stranou smerom ku dvierkam.
Univerzálna panvica	HEZ332000	Pre šťavnaté koláče, pečivo, mrazené jedlo a veľké pečené mäso. Je možné použiť ju taktiež ako záchytnú nádobu tuku, keď grilujete priamo na rošte. Univerzálnu panvicu zasuňte do rúry skosenou stranou smerom ku dvierkam.
Vkladací rošt	HEZ324000	Na pečenie. Rošt položte vždy do univerzálnej panvice. Panvica zachytí odkvapkávajúci tuk a šťavu z mäsa.
Grilovací plech	HEZ325000	Na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana pred postriekaním, aby sa rúra na pečenie veľmi neznečistila. Grilovací plech používajte iba v univerzálnej panvici. Grilovanie na grilovacom plechu: Používajte iba vo výškach zasunutia 1, 2 a 3. Grilovací plech ako ochrana pred postriekaním: Univerzálnu panvicu s grilovacím plechom zasuňte pod rošt.
Sklenená panvica	HEZ336000	Hlboká panvica zo skla. Je vhodná aj ako servírovacia tácka.
Plech na pizzu	HEZ317000	Ideálny na pizzu, mrazené jedlo alebo veľké guľaté koláče. Plech na pizzu môžete použiť namiesto univerzálnej panvice. Plech postavte na rošt a riaďte sa údajmi uvedenými v tabuľkách.

Osobitné príslušenstvo	HEZ číslo	Použitie
Kameň na pečenie	HEZ327000	Kameň na pečenie sa výborne hodí na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze, ktoré sa majú upiecť dochrumkava. Kameň na pečenie musíte vždy predhriať na odporúčanú teplotu.
Smaltový plech na pečenie s nepriľnavou vrstvou	HEZ331010	Koláče a cukrovinky sa jednoduchšie uvoľnia z plechu na pečenie. Plech na pečenie zasuňte do rúry skosenou stranou smerom ku dvierkam.
Univerzálna panvica s nepriľnavou vrstvou	HEZ332010	Šťavnaté koláče, pečivo, mrazené jedlo a veľké pečené mäso sa jednoduchšie uvoľnia z univerzálnej panvice. Univerzálnu panvicu zasuňte do rúry skosenou stranou smerom ku dvierkam.
Profi-panvica s vkladacím roštom	HEZ333000	Je veľmi vhodná na prípravu veľkého množstva potravín.
Veko na profi-panvicu	HEZ333001	Veko premení profi-panvicu na profi-pekáč.
Sklenený pekáč	HEZ915001	Sklenený pekáč sa hodí na dusenie a zapekanie jedla v rúre na pečenie. Veľmi vhodný je pre programovú automatiku alebo automatiku pečenia.
2- násobný teleskopický výsuv	HEZ338250	Pomocou výsuvných líšt vo výške 2 a 3 môžete príslušenstvo ďalej vysunúť, bez toho aby sa prevrátilo.
3- násobný teleskopický výsuv	HEZ338352	Pomocou výsuvných líšt vo výške 1, 2 a 3 môžete vysunúť príslušenstvo ďalej, bez toho aby sa prevrátilo.
3- násobný teleskopický výsuv (úplný)	HEZ338356	Pomocou výsuvných líšt vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo úplne vysunúť, bez toho aby sa prevrátilo.
3-stupňový úplný výsuv so StopFunkciou	HEZ338357	Pomocou výsuvných líst vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo úplne vysunúť, bez toho aby sa prevrátilo. Výsuvné lišty zaskočia, takže sa príslušenstvo dá ľahko položiť. 3 stupňový úplný výsuv nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom.

Osobitné príslušenstvo	HEZ číslo	Použitie
Samočistiace bočné steny Spotrebiče s jednou žiarovkou v rúre	HEZ329020	Pokiaľ vybavíte Vašu rúru bočnými stenami so samočistiacou vrstvou, priestor na pečenie sa počas prevádzky sám vyčistí.
Sada pre varenie v pare	HEZ24D300	Pre šetrnú prípravu zeleniny a rýb.

Ponuka zákazníckeho servisu		Pre Vaše domáce spotrebiče si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovanej predajni alebo v e-Shope príslušných krajín vhodné čistiace prostriedky alebo ďalšie príslušenstvo. Pri nákupe vždy uveďte príslušné číslo požadovaného tovaru.
Utierky na ošetrenie nerezových plôch	Obj. číslo 311134	Redukujú usadzovanie nečistôt. Vďaka impregnácii špeciálnym olejom bude povrch nerezových spotrebičov optimálne ošetrený.
Gél na čistenie rúry na pečenie a grilu	Obj. číslo 463582	Na čistenie priestoru na pečenie. Gél je bez vône.
Utierka z mikrovlákna s voštinovou štruktúrou	Obj. číslo 460770	Hodí sa hlavne na čistenie citlivých povrchov, ako je napr. sklo, sklokeramika, nerez alebo hliník. Utierka z mikrovlákna odstráni jedným utrením zvyšky vody a mastnoty.
Poistka dvierok	Obj. číslo 612594	Zabráni deťom otvoriť dvierka rúry na pečenie. Spôsob priskrutkovania poistky závisí na type spotrebiča. Dodržiavajte návod, ktorý je priložený k poistke dvierok.

Pred prvým použitím

V tejto kapitole sa dozviete, čo všetko musíte urobiť, kým začnete vo Vašej rúre prvýkrát pripravovať jedlo.
Najskôr si preštudujte kapitolu „*Bezpečnostné pokyny*“.

Nastavenie času

Po pripojení na displeji svieti symbol ◷ a štyri nuly.
Nastavte aktuálny čas.

1. Stlačte tlačidlo ◷.
   Na displeji sa zobrazí čas 12:00.

2. Pomocou tlačidla **+** alebo **–** nastavte aktuálny čas.

Za niekoľko sekúnd sa nastavený čas prevezme.

Rozohriatie rúry na pečenie

Aby ste odstránili zápach „novoty“, rozohrejte prázdnu rúru so zatvorenými dvierkami. Ideálna je na to hodina s horným/spodným ohrevom ⊟ na 240 °C. Pritom dbajte na to, aby v rúre nezostali žiadne zvyšky obalu.

1. Pomocou voliča funkcií nastavte Horný/Dolný ohrev ⊟.

2. Pomocou voliča teploty nastavte 240 °C.

Za hodinu rúru na pečenie vypnite. Volič funkcií otočte na nulovú polohu.

Čistenie príslušenstva

Pred prvým použitím príslušenstvo poriadne vyčistite mäkkou utierkou v horúcom čistiacom roztoku.

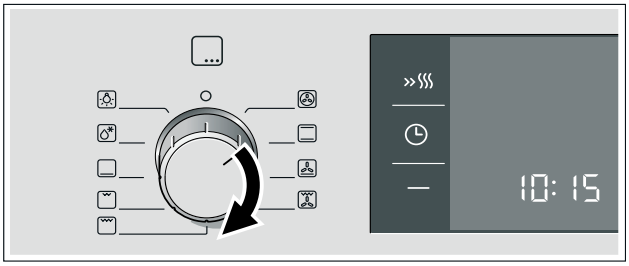
Nastavenie rúry

Máte rôzne možnosti nastavenia Vašej rúry. V tejto kapitole Vám vysvetlíme, ako nastavíte požadovaný druh ohrevu a teplotu alebo grilovací stupeň. Pre svoje jedlo môžete na rúre nastaviť čas tepelnej úpravy a čas ukončenia. Viď kapitolu „*Nastavenie časových funkcií*“.

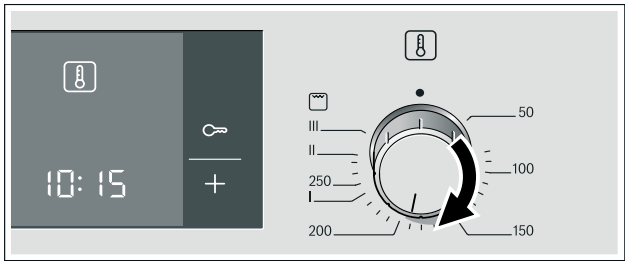
Druh ohrevu a teplota

Príklad na obrázku: Horný/spodní ohrev pri 190 °C.

1. Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.



2. Voličom teploty nastavte teplotu alebo grilovací stupeň.



Rúra na pečenie začne hriať.

Vypnutie rúry

Volič funkcií nastavte na nulovú polohu.

Zmena nastavenia

Druh ohrevu a teplotu alebo grilovací stupeň môžete kedykoľvek zmeniť.

Rýchloohrev

Funkciou rýchloohrevu dosiahne rúra nastavenú teplotu veľmi rýchlo.

Rýchloohrev používajte pri nastavených teplotách nad 100 °C. Vhodné druhy ohrevu sú:

- 3D-horúci vzduch
- Horný/spodný ohrev
- Pizza stupeň

Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok pečenia, vložte pokrm do rúry až po ukončení rýchloohrevu.

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu.

2. Stlačte tlačidlo »≋.

Na displeji svieti symbol »≋. Rúra začne hriať.

Rýchloohrev je ukončený

Zaznie signál. Symbol »≋ na displeji zhasne.
Vložte pokrm do rúry.

Zrušenie rýchloohrevu

Stlačte tlačidlo »≋. Symbol »≋ na displeji zhasne.

Nastavenie časových funkcií

Vaša rúra na pečenie má k dispozícii rôzne časové funkcie. Tlačidlom ◷ vyvoláte menu a prepínate medzi jednotlivými funkciami. Zatiaľ čo vykonávate nastavenie, môžu svietiť všetky časové symboly. Zátvorky [ ] Vám oznamujú, pri ktorej časovej funkcie sa práve nachádzate. Časovú funkciu, ktorá už bola nastavená, môžete zmeniť priamo tlačidlom **+** alebo **–**, pokiaľ sa časový symbol nachádza v zátvorke.

Budík

Budík môžete použiť taktiež ako kuchynskú minútku. Plynie nezávisle od rúry na pečenie. Budík má vlastný signál. Tak budete počuť, či uplynul čas nastavený na budíku alebo čas tepelnej úpravy.

1. Stlačte raz tlačidlo ◷.
Na displeji svietia časové symboly, symbol 🔔 je teraz v zátvorke.

2. Pomocou tlačidla **+** alebo **–** nastavte čas na budíka.
Navrhovaná hodnota tlačidlo **+** = 10 minút.
Navrhovaná hodnota tlačidlo **–** = 5 minút.

Za niekoľko sekúnd sa nastavený čas prevezme. Budík sa spustí. Na displeji svieti symbol [🔔] a čas na budíka viditeľne plynie. Ostatné časové symboly zmiznú.

Čas na budíku uplynul

Zaznie signál. Na displeji sa zobrazí 0:00. Tlačidlom ◷ vypnite budík.

Zmena času na budíku

Pomocou tlačidla **+** alebo **–** zmeňte čas na budíku. Za niekoľko sekúnd sa zmena prevezme.

Zrušenie času na budíku

Pomocou tlačidla **–** vynulujete čas na budíku 00:00. Za niekoľko sekúnd sa zmena prevezme. Budík je vypnutý.

Zistenie časových nastavení

Pokiaľ je nastavených viac časových funkcií, na displeji svietia príslušné symboly. Symbol časovej funkcie v popredí sa nachádza v zátvorkách.

Aby ste zistili čas na budíku, čas tepelnej úpravy, čas ukončenia alebo aktuálny čas, stlačte tlačidlo toľkokrát, kým sa príslušný symbol nebude nachádzať v zátvorke. Pritom sa na displeji na niekoľko sekúnd zobrazí aktuálna hodnota.

Čas trvania tepelnej úpravy

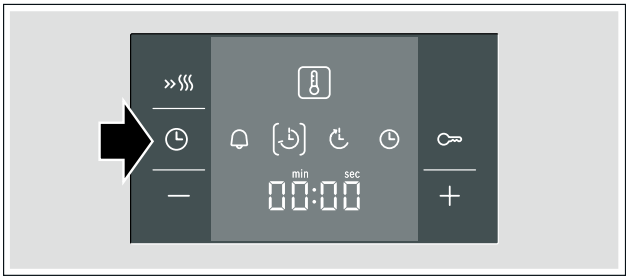
Čas tepelnej úpravy Vášho jedla môžete na rúre na pečenie nastaviť. Akonáhle nastavený čas uplynie, rúra na pečenie sa automaticky vypne. Tak nemusíte prerušiť ďalšie práce. Čas tepelnej úpravy sa neprekročí.

Príklad na obrázku: Čas tepelnej úpravy je 45 minút.

1. Pomocou voliča funkcií nastavte druh ohrevu.

2. Voličom teploty nastavte teplotu alebo grilovací stupeň.

3. Dvakrát stlačte tlačidlo .
Na displeji sa zobrazí 0:00. Svietia časové symboly, v zátvorke je .



4. Pomocou tlačidla **+** alebo **–** nastavte čas tepelnej úpravy.
   Navrhovaná hodnota tlačidlo **+** = 30 minút.
   Navrhovaná hodnota tlačidlo **–** = 10 minút.



Za niekoľko sekúnd sa rúra spustí. Na displeji je vidieť plynúci čas teplenej úpravy a svieti symbol [⏲]. Ostatné časové symboly zmiznú.

Čas tepelnej úpravy uplynul

Zaznie signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Na displeji sa zobrazí 00:00. Stlačte tlačidlo ◷. Pomocou tlačidla **+** alebo **–** môžete vykonať nové nastavenie času tepelnej úpravy, alebo dvakrát stlačte tlačidlo ◷ a volič funkcií otočte na nulovú polohu. Rúra na pečenie je vypnutá.

Zmena času tepelnej úpravy

Pomocou tlačidla **+** alebo **–** zmeňte čas tepelnej úpravy. Za niekoľko sekúnd sa zmena prevezme. Ak je nastavený budík, predtým stlačte tlačidlo ◷.

Zrušenie času tepelnej úpravy

Pomocou tlačidla **–** vynulujte čas tepelnej úpravy (0:00). Za niekoľko sekúnd sa zmena prevezme. Čas tepelnej úpravy je zrušený. Ak je nastavený budík, predtým stlačte tlačidlo ◷.

Zistenie časových nastavení

Pokiaľ je nastavených viac časových funkcií, na displeji svietia príslušné symboly. Symbol časovej funkcie v popredí sa nachádza v zátvorkách.

Aby ste zistili čas na budíku 🔔, čas tepelnej úpravy ⏲, čas ukončenia ⏲ alebo aktuálny čas ◷, stlačte tlačidlo ◷ toľkokrát, pokiaľ sa príslušný symbol nebude nachádzať v zátvorke. Pritom sa na displeji na niekoľko sekúnd zobrazí aktuálna hodnota.

Čas ukončenia tepelnej úpravy

Čas, kedy má byť Vaše jedlo hotové, môžete posunúť. Rúra na pečenie sa spustí automaticky, a je pripravená k požadovanému okamihu. Napríklad môžete Vaše jedlo vložiť do rúry na pečenie ráno a nastaviť ju tak, aby bolo jedlo na obed hotové.

Dbajte prosím na to, aby ľahko kaziace sa potraviny nezostávali v rúre na pečenie veľmi dlho.

Príklad na obrázku: Je 10:30 hod. Čas tepelnej úpravy je 45 minút a jedlo by malo byť hotové o 12:30 hod.

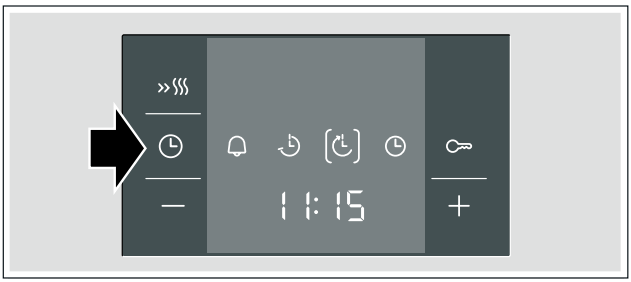
1. Nastavte volič funkcií.

2. Nastavte volič teploty.

3. Dvakrát stlačte tlačidlo .

4. Pomocou tlačidla **+** alebo **–** nastavte čas tepelnej úpravy.

5. Stlačte tlačidlo .
V zátvorkách sa nachádza symbol . Zobrazí sa čas, kedy má byť jedlo hotové.



6. Pomocou tlačidla **+** alebo **–** posuňte čas ukončenia neskôr.



Za niekoľko sekúnd rúra na pečenie nastavenie prevezme a prepne sa do vyčkávacej pozície. Na displeji je zobrazený čas, kedy má byť jedlo hotové a symbol sa nachádza v zátvorkách. Symboly a zmiznú. Akonáhle sa rúra na pečenie spustí, začne viditeľne plynúť nastavený čas tepelnej úpravy a symbol je v zátvorkách. Symbol zmizne.

Čas tepelnej úpravy uplynul

Zaznie akustický signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Na displeji sa zobrazí 00:00. Stlačte tlačidlo . Pomocou tlačidla **+** alebo **–** môžete vykonať nové nastavenie času tepelnej úpravy alebo dvakrát stlačte tlačidlo a volič funkcií otočte na nulovú polohu. Rúra je vypnutá.

Zmena času ukončenia tepelnej úpravy

Pomocou tlačidla **+** alebo **–** zmeňte čas ukončenia tepelnej úpravy. Za niekoľko sekúnd sa zmena prevezme. Ak je nastavený budík, predtým dvakrát stlačte tlačidlo . Čas ukončenia tepelnej úpravy nemeňte, pokiaľ už čas uplynul. Výsledok varenia by už nesúhlasil.

Zrušenie času ukončenia

Pomocou tlačidla **–** vynulujte aktuálny čas. Za niekoľko sekúnd sa zmena prevezme. Rúra na pečenie sa spustí. Ak je nastavený budík, predtým stlačte dvakrát tlačidlo .

Zistenie časových nastavení

Pokiaľ je nastavených viac časových funkcií, na displeji svietia príslušné symboly. Symbol časovej funkcie v popredí sa nachádza v zátvorkách.

Aby ste zistili čas na budíku , čas tepelnej úpravy , čas ukončenia alebo aktuálny čas , stlačte tlačidlo toľkokrát, pokiaľ sa príslušný symbol nebude nachádzať v zátvorke. Pritom sa na displeji na niekoľko sekúnd zobrazí aktuálna hodnota.

Čas

Po pripojení alebo výpadku elektrického prúdu na displeji svieti symbol ◷ a štyri nuly. Nastavte aktuálny čas.

1. Stlačte tlačidlo ◷.
   Na displeji sa zobrazí čas 12:00.

2. Pomocou tlačidla **+** alebo **–** nastavte aktuálny čas.

Za niekoľko sekúnd sa nastavený čas prevezme.

Zmena času

Nesmie byť nastavená žiadna iná časová funkcia.

1. Štyrikrát stlačte tlačidlo ◷.
   Na displeji svietia časové symboly, v zátvorkách je symbol ◷.

2. Pomocou tlačidla **+** alebo **–** zmeňte čas.

Za niekoľko sekúnd sa nastavený čas prevezme.

Nezobrazovanie času

Zobrazovanie času môžete vypnúť. Na to si prečítajte kapitolu „*Zmena základných nastavení*“.

Detská poistka

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

Rúra na pečenie nereaguje na žiadne nastavenie. Budík a čas je možné nastaviť aj pri zapnutej detskej poistke.

Pokiaľ je nastavený druh ohrevu a teplota alebo grilovací stupeň, detská poistka preruší ohrievanie.

Zapnutie detskej poistky

Nesmie byť nastavený čas alebo čas ukončenia tepelnej úpravy.

Stlačte a cca štyri sekundy podržte tlačidlo ⚿.

Na displeji sa zobrazí symbol ⚿. Detská poistka je zapnutá.

Vypnutie detskej poistky

Stlačte a cca štyri sekundy podržte tlačidlo ⚿.

Symbol ⚿ na displeji zmizne. Detská poistka je vypnutá.

Zmena základných nastavení

Vaša rúra na pečenie má k dispozícii rôzne základné nastavenia. Tieto nastavenia môžete prispôsobiť Vašim požiadavkám.

Základné nastavenie		**Výber 1**	**Výber 2**	**Výber 3**
c1	Zobrazenie času	stále*	len s tlačidlom ◷	-
c2	Čas trvania signálu po uplynutí času tepelnej úpravy alebo času nastavenom na budíku	cca 10 sekúnd	cca 2 min.*	cca 5 min.
c3	Doba čakania, kým sa prevezme nastavenie	cca 2 sekundy	cca 5 sekúnd*	cca 10 sekúnd

* výrobné nastavenie

Nesmie byť nastavená žiadna iná časová funkcia.

1. Stlačte a cca 4 sekundy podržte tlačidlo ◷.
   Na displeji sa zobrazí aktuálne základné nastavenie pre zobrazenie času, napr. c1 1 pre výber 1.

2. Pomocou tlačidla **+** alebo **–** zmeňte základné nastavenie.

3. Potvrďte tlačidlom ◷.
   Na displeji sa zobrazí ďalšie základné nastavenie. Pomocou tlačidla ◷ môžete prejsť všetky úrovne a zmeniť tlačidlom **+** alebo **–**.

4. Na záver stlačte a cca 4 sekundy podržte tlačidlo ◷.

Všetky základné nastavenia sú uložené.

Základné nastavenia môžete kedykoľvek zmeniť.

Údržba a čistenie

Starostlivou údržbou a kvalitným čistením zostane Vaša rúra na pečenie dlho pekná a funkčná. V tejto kapitole Vám vysvetlíme, ako sa máte starať o Vašu rúru na pečenie a ako ju máte čistiť.

Upozornenie

- Malé farebné rozdiely na čelnej strane rúry na pečenie sú zapríčinené použitím rôznych materiálov ako sklo, umelá hmota a kov.

- Tiene na okienku dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy alebo poškodenie skla, sú svetelné odrazy pochádzajúce z osvetlenia rúry na pečenie.

- Smalt sa pri vysokých teplotách vypaľuje, čo môže viesť ku vzniku malých farebných rozdielov. Tento jav je normálny a nijako nenarušuje funkčnosť rúry na pečenie. Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne posmaltovať, preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana sa tým nijako nenaruší.

Čistiace prostriedky

Aby ste sa vyvarovali poškodeniu rôznych povrchov spotrebiča použitím nesprávnych čistiacich prostriedkov, dodržiavajte údaje v tabuľke.

Nepoužívajte:

- žiadne agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu
- tvrdé drsné čistiace špongie,
- žiadne vysokotlakové alebo parné čističe.

Nové penové utierky pred prvým použitím poriadne vyperte.

Oblasť	**Čistiaci prostriedok**
Čelná strana rúry na pečenie	Horúci čistiaci roztok: Plochu umyte utierkou namočenou v horúcom čistiacom roztoku a mäkkou utierkou utrite dosucha. Nepoužívajte prostriedok na čistenie skla ani škrabku na sklo.
Nerezové plochy	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite utierkou a potom vysušte mäkkou utierkou. Škvrny od vody, tuku, škrobu a bielka okamžite odstráňte, inak by sa pod nimi mohla vytvárať korózia. V zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni si môžete zakúpiť špeciálne čistiace prostriedky určené na nerez, ktoré sú vhodné na teplé povrchy. Mäkkou utierkou naneste tenkú vrstvu ošetrujúceho prostriedku.
Presklené dvierka	Čistiaci prostriedok na sklo: Utrite mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Sklenený kryt osvetlenia rúry na pečenie	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite utierkou.
Tesnenie, neskladajte!	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite utierkou. Nedrhnite.

Oblasť	Čistiaci prostriedok
Rošty	Horúci čistiaci roztok: Namočte a vyčistite utierkou alebo kefou.
Teleskopické výsuvy	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite utierkou alebo kefou. Nenamáčajte ani neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúci čistiaci roztok: Namočte a vyčistite utierkou alebo kefou.

Čistenie samočistiacich plôch v priestore na pečenie

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

Pokiaľ sú nečistoty viditeľné aj po opätovnej prevádzke, postupujte následovne:

1. Poriadne vyčistite dno priestoru napečenie, strop a bočné steny.

2. Nastavte 3D-horúci vzduch .

3. Prázdnu a zatvorenú rúru na pečenie zahrievajte cca 2 hodiny pri maximálnej teplote.

Keramický povlak sa zregeneruje. Po vychladnutí rúry odstráňte vodou a mäkkou špongiou hnedé alebo biele zvyšky.

Mierne zafarbenie povlaku nemá na samočistenie žiadny vplyv.

Pozor!

- Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky. Tieto vysoko poréznu vrstvu poškriabu, príp. zničia.
- Na keramickú vrstvu nikdy nenanášajte prostriedok určený na čistenie rúry na pečenie. Ak sa napriek tomu keramická vrstva dostane do styku s týmto prostriedkom, ihneď ho odstráňte pomocou špongie a dostatočného množstva vody.

Čistenie dna priestoru na pečenie, stropu a bočných stien

Použite utierku a horúci čistiaci roztok alebo octovú vodu.

Pri veľkom znečistení použite oceľovú drôtenku alebo čistič na rúry. Čistite iba vo vychladnutej rúre na pečenie. Samočistiace plochy nikdy nedrhnite oceľovou drôtenkou a nepoužívajte čistič na rúry.

Demontáž a montáž roštov

Z dôvodu čistenia môžete rošty vybrať. Rúra na pečenie musí najskôr vychladnúť.

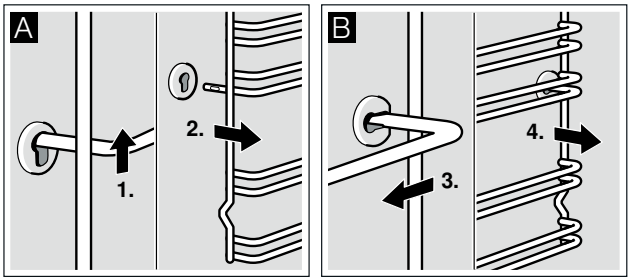
Demontáž roštov

1. Rošt vpredu nadvihnite

2. a vyveste (obrázok A).

3. Potom celý rošt potiahnite dopredu

4. a vyberte (obrázok B).

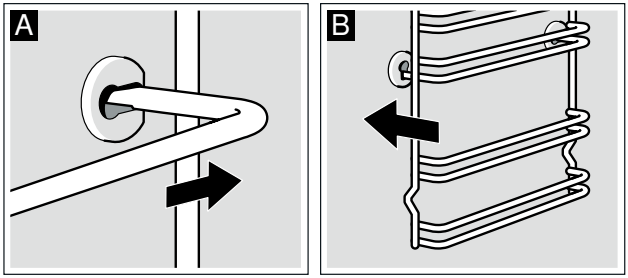


Rošty vyčistite prostriedkom na umývanie riadu a špongiou. Na veľmi prischnuté nečistoty použite kefu.

Montáž roštov

1. Rošt najskôr zasuňte do zadného puzdrá, mierne zatlačte dozadu (obrázok A)

2. a potom zaveste do predného puzdrá (obrázok B).



Závesné rošty vpravo a vľavo zapadnú. Vyklenutie musí byť vždy dolu.

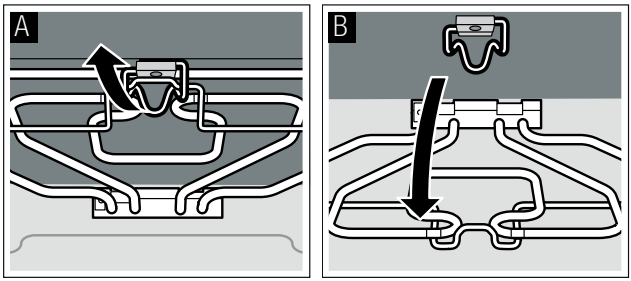
Sklopenie grilovacieho tepelného telesa

Na čistenie stropu môžete sklopiť grilovacie tepelné teleso.

⚠ Nebezpečenstvo popálenia

Rúra na pečenie musí byť vychladnutá.

1. Držte grilovacie tepelné teleso a držiak potiahnite dopredu, až počuteľne zacvakne (obrázok A).
2. Sklopte grilovacie tepelné teleso smerom nadol (obrázok B).

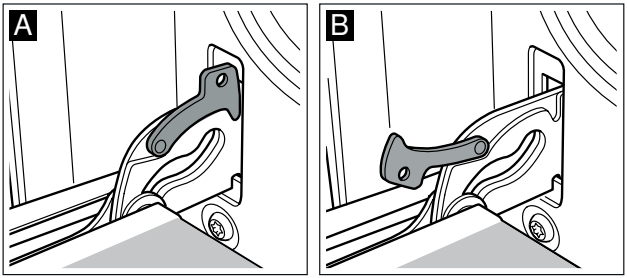


3. Po vyčistení grilovacie tepelné teleso sklopte nahor a držte ho.
4. Držiak potiahnite nadol, až počuteľne zacvakne.

Demontáž a montáž dvierok rúry na pečenie

Z dôvodu čistenia alebo demontáže sklenených tabúľ dvierok môžete dvierka rúry na pečenie vyvesiť.

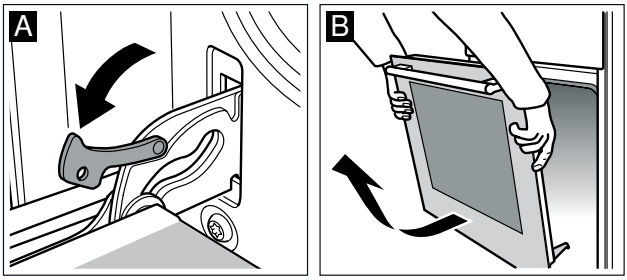
Závesy dvierok rúry majú na každej strane blokovaciu páčku. Pokiaľ je blokovacia páčka zaskočená (obrázok A), sú dvierka rúry zaistené a nie je možné ich vyvesiť. Pokiaľ sú blokovacie páčky pre vyvesenie dvierok vyklopené, (obrázok B), sú závesy zaistené a nemôžu zapadnúť.



⚠ **Nebezpečenstvo poranenia!**
Pokiaľ nie sú závesy istené, zaskočia veľkou silou. Dajte pozor na to, aby blokovacie páčky boli vždy úplne zaklopené, príp. pri vyvesení dvierok rúry úplne vyklopené.

Demontáž dvierok

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

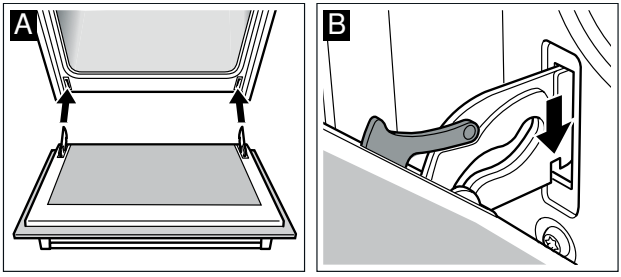


Montáž dvierok

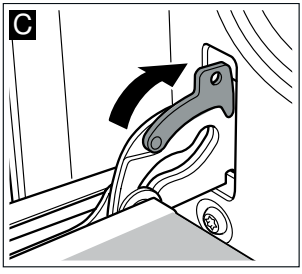
Dvierka rúry na pečenie zaveste v opačnom poradí.

1. Pri zavesení dvierok rúry na pečenie dajte pozor na to, aby boli obidva závesy do otvoru rovno zasunuté (obrázok A).

2. Zárez na závese musí zaskočiť na obidvoch stranách (obrázok B).



3. Obidve blokovacie páčky opäť zacvaknite (obrázok C). Zatvorte dvierka rúry na pečenie.



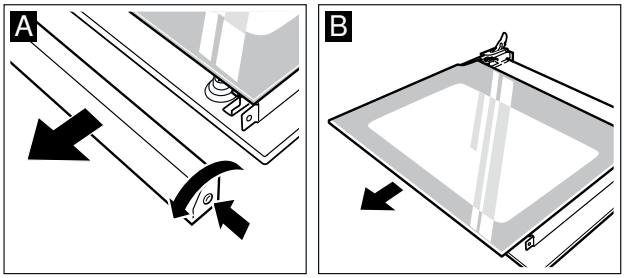
Nebezpečenstvo poranenia!
Nebezpečenstvo poranenia! Pokiaľ dvierka rúry na pečenie nedopatrením vypadnú alebo záves zaskočí, nesiahajte do závesu. Zavolajte servisnú službu.

Demontáž a montáž sklenených tabúľ

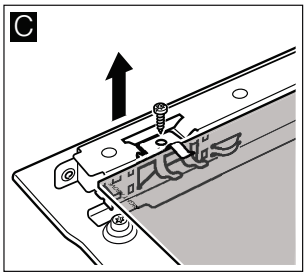
Pre jednoduchšie čistenie môžete sklenené tabule z dvierok rúry na pečenie demontovať.

Demontáž

1. Vyveste dvierka rúry na pečenie a položte ich na utierku rukoväťou smerom dolu.
2. Odskrutkujte kryt hore na dvierkach rúry. Pre tento účel vyskrutkujte skrutky na ľavej a pravej strane (obrázok A).
3. Nadvihnite a vyberte vrchnú tabuľu (obrázok B).



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



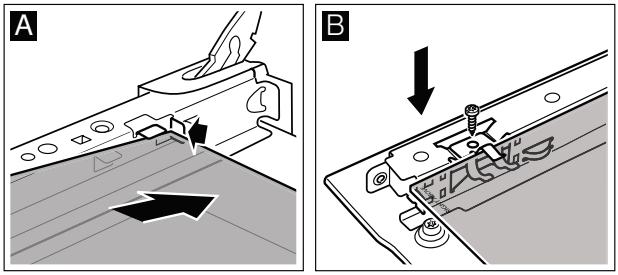
Sklenené tabule vyčistite čistiacim prostriedkom na sklo a jemnou utierkou.

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

Montáž

Pri montáži dajte pozor, aby bol nápis vľavo dolu „right above“ hore nohami.

1. Tabuľu zasuňte šikmo smerom dozadu (obrázok A).
2. Pripevňovacie svorky vľavo a vpravo nasaďte na tabuľu, vyrovnajte tak, aby sa pružiny nachádzali nad skrutkovacím otvorom a priskrutkujte (obrázok B).



3. Hornú tabuľu zasuňte šikmo dozadu. Hladká plocha sa musí nachádzať na vonkajšej strane dvierok.
4. Nasaďte a priskrutkujte kryt.
5. Zaveste dvierka rúry na pečenie.

Rúru môžete opäť používať až po správnom nasadení tabúľ.

Čo robiť v prípade poruchy?

Porucha, ktorá sa vyskytne, je často spôsobená nejakou maličkosťou. Skôr ako zavoláte servis, pokúste sa prosím pomocou pokynov v tabuľke poruchu sami odstrániť.

Tabuľka porúch

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

Porucha	Možná príčina	Odstránenie /Pokyny
Rúra na pečenie nefunguje.	Je chybná poistka.	Pozrite sa do poistkovej skrine, či je poistka v poriadku.
	Výpadok prúdu.	Skontrolujte, či funguje kuchynské svetlo alebo iné kuchynské spotrebiče.
Na displeji svieti ◷ a nuly.	Výpadok prúdu.	Opäť nastavte aktuálny čas.
Rúra na pečenie nehreje.	Na kontaktoch je prach.	Spínačom otáčajte sem a tam.

Chybové hlásenia

Pokiaľ sa na displeji zobrazí chybové hlásenie s *E*, stlačte tlačidlo ◷. Hlásenie zmizne. Nastavená časová funkcia sa vymaže. Pokiaľ sa chybové hlásenie opäť zobrazí, kontaktujte zákaznícky servis.

Pri nasledujúcom chybovom hlásení môžete sami vykonať nápravu.

Porucha	Možná príčina	Odstránenie/Pokyny
E0 1 1	Tlačidlo bolo stlačené veľmi dlho alebo je zakryté.	Stlačte postupne všetky tlačidlá. Skontrolujte, či sa niektoré tlačidlo nezaseklo alebo či nie je zakryté alebo znečistené.

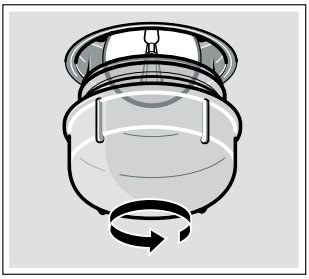
⚠ **Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!**
Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy môže vykonávať len náš vyškolený technik servisnej služby.

Výmena žiarovky na strope rúry

Pokiaľ by sa žiarovka v rúre poškodila, musí byť vymenená. Náhradné žiaruvzdorné žiarovky, 40 W, si môžete zakúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni. Používajte iba žiarovky uvedeného typu.

Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!
Vypnite poistku v poistkovej skrini.

1. Aby sa zamedzilo poškodeniu, do studenej rúry na pečenie položte utierku.
2. Otáčaním doľava vyskrutkujte sklenený kryt.



3. Poškodenú žiarovku nahraďte novou rovnakého typu.
4. Opäť naskrutkujte sklenený kryt.
5. Vyberte utierku a zapnite poistku.

Sklenený kryt

Poškodený sklenený kryt musí byť vymenený. Vhodný sklenený kryt si môžete zakúpiť v zákazníckom servise. Uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.) Vášho spotrebiča.

Zákaznícky servis

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

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

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

E-Nr.	FD-Nr.
Zákaznícky servis ◷:	

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

Kontaktné údaje najbližšieho zákazníckeho servisu vo všetkých krajinách nájdete tu alebo v priloženom zozname zákazníckych stredísk.

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

Tipy pre úsporu energie a na ochranu životného prostredia

V tejto kapitole dostanete tipy, ako môžete pri pečení šetriť energiu a ako Váš spotrebič správne zlikvidujete.

Úspora energie

- Rúru predhrievajte iba vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľke návodu na obsluhu.
- Používajte tmavé, čierne lakované alebo smaltované formy na pečenie. Tieto veľmi dobre prijímajú teplo.
- Dvierka rúry na pečenie počas pečenia otvárajte pokiaľ je to možné, čo najmenej.
- Viac koláčov pečte najlepšie po sebe. Rúra je ešte horúca. Tým sa skráti čas pečenia druhého koláča. Rovnako môžete zasunúť 2 truhlíkové formy vedľa seba.
- Pri dlhšom čase tepelnej úpravy môžete rúru na pečenie vypnúť 10 minút pred ukončením času prípravy a na dokončenie jedla tak využiť zostatkové teplo.

Ekologická likvidácia

Obal zlikvidujte v súlade so životným prostredím.



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

Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber jedla a k nemu optimálne nastavenie. Ukážeme vám, aký druh ohrevu a aká teplota sú pre Vaše jedlo najvhodnejšie. Aké príslušenstvo máte použiť a v akej výške zasunutia. Dostanete tipy k nádobám a na prípravu.

Upozornenie

- Hodnoty v tabuľkách vždy platia pre zasunutie do studenej a prázdnej rúry na pečenie. Rúru predhrievajte iba vtedy, keď sa tak uvádza v tabuľke. Príslušenstvo obkladajte papierom na pečenie až po rozohriatí.
- Časové údaje v tabuľkách sú orientačné hodnoty. Sú závislé na kvalite a vlastnostiach potravín.
- Používajte dodané príslušenstvo. Prídavné príslušenstvo si môžete zakúpiť ako osobitné príslušenstvo v špecializovanej predajni alebo v zákazníckom servise. Pred použitím vyberte nepotrebné príslušenstvo a nádoby z priestoru na pečenie.
- Pri vyberaní horúceho príslušenstva alebo nádoby z rúry na pečenie používajte chňapky.

Koláče a pečivo

Pečenie na jednej úrovni

S Horným/Dolným ohrevom sa pečenie koláča podarí najlepšie.

Pokiaľ pečiete s 3D-horúcim vzduchom, používajte nasledujúce výšky zasunutia príslušenstva:

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

Pečenie na viac úrovniach

Používajte 3D-horúci vzduch .

Výšky zasunutia pri pečení na 2 úrovniach:

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

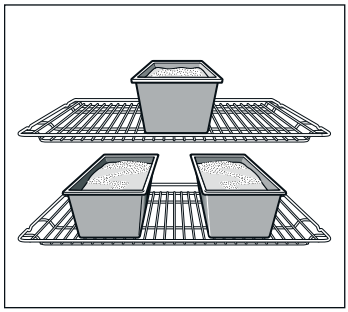
Výšky zasunutia pri pečení na 3 úrovniach:

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

Súčasne zasunuté plechy však nemusia byť aj súčasne hotové.

V tabuľkách nájdete veľa návrhov pre Vaše jedlo.

Pokiaľ pečiete súčasne v 3 truhlíkových formách, položte ich na rošty tak, ako je to zobrazené na obrázku.



Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy na pečenie z kovu.

Pri svetlých formách na pečenie vyrobených z tenkostenného kovu alebo pri sklenených formách sa predlžuje čas tepelnej úpravy a koláč nezozlatne tak rovnomerne.

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

Tabuľky

V tabuľkách nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne koláče a pečivo. Teplota a čas pečenia závisí na množstve a kvalite cesta. Preto sú v tabuľkách uvedené rozsahy. Vyskúšajte najskôr nižšiu hodnotu. Nižšia teplota umožňuje rovnomerné prepečenie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Pokiaľ rúru predhrejete, skrátite si uvedené časy pečenia o 5 až 10 minút.

Podrobnejšie informácie nájdete v kapitole „*Tipy na pečenie*“ v náväznosti na tabuľky.

Koláč vo forme	**Forma**	**Výška**	**Druh ohrevu**	**Teplota v °C**	**Čas v minútach**
Trený jednoduchý koláč	vencovitá/truhlíková forma	2		160 - 180	50 - 60
	3 truhlíkové formy	3 + 1		140 - 160	60 - 80
Jemný trený koláč	vencovitá/truhlíková forma	2		150 - 170	65 - 75
Tortový korpus z treného cesta	forma na ovocný koláč	3		160 - 180	20 - 30
Jemný ovocný koláč z treného cesta	otváracia/bábovková forma	2		160 - 180	50 - 60
Piškótový korpus, 2 vajcia (predhrejte)	forma na ovocný koláč	2		160 - 180	20 - 30
Piškótová torta, 6 vajec (predhrejte)	otváracia tortová forma	2		160 - 180	40 - 50
Korpus z treného cesta s okrajom	otváracia tortová forma	1		170 - 190	25 - 35
Ovocná alebo tvarohová torta, korpus z treného cesta*	otváracia tortová forma	1		170 - 190	70 - 90
Švajčiarsky ovocný koláč	plech na pizzu	1		220 - 240	35 - 45
Bábovka	bábovková forma	2		150 - 170	60 - 70
Pizza, tenké dno s menšou oblohou (predhrejte)	plech na pizzu	1		250 - 270	10 - 15
Pikantné koláče *	otváracia tortová forma	1		180 - 200	45 - 55

* Koláč nechajte cca 20 minút vo vypnutej, zatvorenej rúre na pečenie.

Koláč na plechu	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Trené cesto so suchou oblohou	plech na pečenie	2		170 - 190	20 - 30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		150 - 170	35 - 45
Trené cesto so šťavnatou oblohou, ovocie	univerzálna panvica	2		180 - 200	25 - 35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		140 - 160	40 - 50
Kysnuté cesto so suchou oblohou	plech na pečenie	3		170 - 190	25 - 35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		150 - 170	35 - 45
Kysnuté cesto so šťavnatou oblohou, ovocie	univerzálna panvica	3		160 - 180	40 - 50
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		150 - 170	50 - 60
Krehké cesto so suchou oblohou	plech na pečenie	2		170 - 190	20 - 30
Krehké cesto so šťavnatou oblohou, ovocie	univerzálna panvica	2		170 - 190	60 - 70
Švajčiarsky ovocný koláč	univerzálna panvica	1		210 - 230	40 - 50
Piškótová roláda (predhrejte)	plech na pečenie	2		170 - 190	15 - 20
Kysnutá pletenka z 500 g múky	plech na pečenie	2		170 - 190	25 - 35
Vianočka z 500 g múky	plech na pečenie	3		160 - 180	60 - 70
Vianočka z 1 kg múky	plech na pečenie	3		140 - 160	90 - 100
Závin, sladký	univerzálna panvica	2		190 - 210	55 - 65
Pizza	plech na pečenie	2		210 - 230	25 - 35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		180 - 200	40 - 50
Slaný koláč (predhrejte)	univerzálna panvica	2		250 - 270	10 - 15
Börek	univerzálna panvica	2		180 - 200	40 - 50

Malé pečivo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Cukrovinky	plech na pečenie	3		140 - 160	15 - 25
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		130 - 150	25 - 35
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5 + 3 + 1		130 - 150	30 - 40
Striekané cukrovinky (predhrejte)	plech na pečenie	3		140 - 150	30 - 40
	plech na pečenie	3		140 - 150	30 - 40
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		140 - 150	30 - 45
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5 + 3 + 1		130 - 140	40 - 55
Makrónky	plech na pečenie	2		100 - 120	30 - 40
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		100 - 120	35 - 45
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5 + 3 + 1		100 - 120	40 - 50
Bezé	plech na pečenie	3		80 - 100	100 - 150
Muffiny	rošt s plechom na muffiny	2		170 - 190	20 - 25
	2 rošty s plechmi na muffiny	3 + 1		160 - 180	25 - 35
Pečivo z odpaľovaného cesta	plech na pečenie	2		210 - 230	30 - 40
Pečivo z lístkového cesta	plech na pečenie	3		180 - 200	20 - 30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		180 - 200	25 - 35
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5 + 3 + 1		170 - 190	35 - 45
Pečivo z kysnutého cesta	plech na pečenie	2		180 - 200	20 - 30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		160 - 180	25 - 35

Chlieb a žemle

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

Chlieb a žemle	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Kysnutý chlieb z 1,2 kg múky	univerzálna panvica	2		270 200	5 30 - 40
Kvasnicový chlieb z 1,2 kg múky	univerzálna panvica	2		270 200	8 35 - 45
Chlebová placka	univerzálna panvica	2		270	10 - 15
Žemle (nepredhrievajte)	plech na pečenie	3		200 - 220	20 - 30
Sladké žemle z kysnutého cesta	plech na pečenie	3		180 - 200	15 - 20
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		160 - 180	20 - 30

Tipy na pečenie

Chcete piecť podľa svojho vlastného receptu.	Orientujte sa podľa podobných druhov pečiva v tabuľkách pečenia.
Ako zistíte, či je trený koláč už prepečený.	Približne 10 minút pred uplynutím času pečenia uvedeného v recepte zapichnite špajľu do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak po vytiahnutí špajle na dreve nie je žiadne cesto, je koláč hotový.
Koláč sa zrazil.	Nabudúce použite menej tekutiny alebo nastavte o 10 stupňov nižšiu teplotu rúry. Dodržiavajte čas trenia uvedený v recepte.
Koláč vybehol v strede veľmi do výšky a na okrajoch je nižší.	Vymažte len dno otváracej formy. Po upečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Koláč je na povrchu veľmi tmavý.	Vložte ho o úroveň nižšie, zvoľte nižšiu teplotu a pečte koláč o niečo dlhšie.
Koláč je veľmi suchý.	Do hotového koláča urobte špáradlom niekoľko malých otvorov. Do nich nakvapkajte trochu ovocnej šťavy alebo alkoholu. Nabudúce zvoľte teplotu o 10 stupňov vyššiu a skráťte čas pečenia.
Chlieb alebo koláč (napr. tvarohový) vyzerá dobre, ale vo vnútri je mazľavý (vlhký, miestami so zvyškami vody).	Nabudúce používajte trochu menej tekutiny a pečte trochu dlhšie pri nižšej teplote. Pri koláčoch so šťavnatou hornou vrstvou najskôr predpečte korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a potom pridajte oblohu. Dodržiavajte recepty a čas pečenia.
Pečivo je nerovnomerne prepečené.	Nastavte nižšiu teplotu; pečivo sa tak rovnomernejšie upečie. Citlivé pečivo pečte s Horným/Dolným ohrevom na jednej úrovni. Prečnievajúci papier na pečenie môže narušiť cirkuláciu vzduchu, preto by mal vždy zodpovedať veľkosti plechu.
Ovocný koláč je dolu veľmi svetlý.	Nabudúce koláč zasuňte o úroveň nižšie.
Ovocná šťava preteká.	Nabudúce použite hlbšiu univerzálnu panvicu.

Malé pečivo z kysnutého cesta sa počas pečenia zlepuje.	Pečivo ukladajte na plech s rozostupmi medzi jednotlivými kúskami minimálne 2 cm. Tak bude mať pečivo dostatok miesta k nakysnutiu a zozlatne po celom povrchu.
Piekli ste na viac úrovniach. Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na dolnom plechu.	Pri pečení na viac úrovniach vždy používajte 3D-horúci vzduch. Súčasne vložené plechy však nemusia byť súčasne hotové.
Pri pečení šťavnatých koláčov vzniká kondenzovaná voda.	Pri pečení môže dochádzať ku vzniku vodnej pary. Podľa typu spotrebiča para uniká nad dvierkami rúry alebo cez výstup pary. Vodná para sa môže zrážať na ovládacom paneli alebo na čelnej strane nábytku nachádzajúceho sa v blízkosti spotrebiča a odkvapkávať vo forme kondenzovanej vody. Tento jav je fyzikálne podmienený.

Mäso, hydina, ryby

Nádoby

Môžete používať akékoľvek žiaruvzdorné nádoby.
Pre veľké pečené mäso je vhodná univerzálna panvica.

Najvhodnejšia je nádoba zo skla. Pokrievka by mala byť rozmerovo zhodná s pekáčom a mala by pekáč dobre uzatvárať.

Pokiaľ používate smaltové pekáče, pridajte viac tekutiny.

V nerezovom pekáči mäso toľko nezozlatne a potrebuje dlhší čas tepelnej úpravy. Predĺžte čas tepelnej úpravy.

Uvádzanie v tabuľkách:
Nádoby bez pokrievky = otvorené
Nádoby s pokrievkou = uzatvorené

Nádoby umiestnite vždy do stredu roštu.

Horúce sklenené nádoby postavte na suchú podložku. Pokiaľ je podložka mokrá alebo studená, môže sklo popraskať.

Pečenie mäsa

K suchému 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 od druhu mäsa a materiálu nádoby. Pokiaľ pripravujete mäso v smaltovanom pekáči, pridajte viac tekutiny, ako keď pečiete v sklenenej nádobe.

Pekáče z nerezu nie sú veľmi vhodné. Mäso sa pečie pomalšie a toľko nezozlatne. Nastavte vyššiu teplotu alebo dlhší čas tepelnej úpravy.

Grilovanie

Skôr ako do rúry na pečenie vložíte potraviny určené na grilovanie, predhrievajte ju 3 minúty.

Grilujte vždy so zatvorenými dvierkami rúry na pečenie.

Na grilovanie používajte pokiaľ možno kúsky rovnakej veľkosti. Tak zozlatnú rovnomernejšie a zostanú pekne šťavnaté. Steaky osoľte až po grilovaní.

Kúsky na grilovanie otočte po uplynutí ⅔ času, ktorý je určený na grilovanie.

Kúsky určené na grilovanie položte priamo na rošt. Pokiaľ grilujete iba jeden kúsok, položte ho do stredu roštu.

Do výšky 1 zasuňte univerzálnu panvicu, ktorá zachytí šťavu z mäsa a rúra na pečenie zostane čistejšia.

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

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

Mäso

Kúsky mäsa otočte po uplynutí polovice času.

Pokiaľ je pečené mäso hotové, mali by ste ho ešte 10 minút nechať oddýchnuť vo vypnutej, zatvorenej rúre na pečenie. Mäso lepšie nasiakne šťavu a zvláčni.

Rostbeaf zabaľte po upečení do hliníkovej fólie a nechajte 10 minút oddýchnuť v rúre na pečenie.

Pri bravčovom mäse s kožou krížom narežte kožu a potom mäso položte do pekáča kožou dolu.

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Hovädzie mäso						
Dusené hovädzie pečené	1,0 kg	uzatvorená	2		210 - 230	100
	1,5 kg		2		200 - 220	120
	2,0 kg		2		190 - 210	140
Hovädzia sviečková, médium	1,0 kg	otvorená	2		210 - 230	60
	1,5 kg		2		200 - 220	80
Rostbeaf, médium	1,0 kg	otvorená	1		220 - 240	60
Steaky, hrúbka 3 cm, médium		rošt + univerzálna panvica	5 + 1		3	15
Teľacie mäso						
Teľacie pečené	1,0 kg	otvorená	2		190 - 210	110
	1,5 kg		2		180 - 200	130
	2,0 kg		2		170 - 190	150
Teľacia noha	1,5 kg	otvorená	2		210 - 230	140
Bravčové mäso						
Pečené bez kože (napr. krkovica)	1,0 kg	otvorená	1		190 - 210	120
	1,5 kg		1		180 - 200	150
	2,0 kg		1		170 - 190	170

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Pečené s kožou (napr. pliecko)	1,0 kg	otvorená	1		190 - 210	130
	1,5 kg		1		180 - 200	160
	2,0 kg		1		170 - 190	190
Bravčové plátky	500 g	rošt + univerzálna panvica	3 + 1		220 - 230	30
Bravčové pečené	1,0 kg	otvorená	2		200 - 220	120
	1,5 kg		2		190 - 210	140
	2,0 kg		2		180 - 200	160
Údené s kosťou	1,0 kg	uzatvorená	2		200 - 220	70
Steaky, hrúbka 2 cm		rošt + univerzálna panvica	5 + 1		3	20
Bravčové medailóniky, hrúbka 3 cm		rošt + univerzálna panvica	5 + 1		3	10
Jahňacie mäso						
Jahňací chrbát s kosťou	1,5 kg	otvorená	2		190	60
Jahňacie stehno bez kosti, médium	1,5 kg	otvorená	1		150 - 170	120
Zverina						
Srnčí chrbát s kosťou	1,5 kg	otvorená	2		200 - 220	50
Srnčie stehno bez kosti	1,5 kg	uzatvorená	2		210 - 230	100
Pečené z diviaka	1,5 kg	uzatvorená	2		180 - 200	140
Jelenie pečené	1,5 kg	uzatvorená	2		180 - 200	130
Králik	2,0 kg	uzatvorená	2		220 - 240	60
Sekaná						
Sekaná pečená	z 500 g masa	otvorená	1		180 - 200	80
Údeniny						
Údeniny		rošt + univerzálna panvica	4 + 1		3	15

Hydina

Hmotnostné údaje v tabuľke sa vzťahujú na nenaplnenú, hydinu pripravenú na pečenie.

Celú hydinu položte na rošt najskôr prsami stranou dolu. Otočte po uplynutí ⅔ uvedeného času tepelnej úpravy.

Kúsky mäsa, ako morčacie rolky alebo morčacie prsia, obráťte po uplynutí polovice uvedeného času tepelnej úpravy. Jednotlivé časti hydiny otočte po uplynutí ⅔ uvedeného času tepelnej úpravy.

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

Hydina sa upečie do zlatistá a získa chrumkavú kožu, pokiaľ ju pred koncom času pečenia potriete maslom, slanou vodou pomarančovou šťavou.

Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas v minútach
Kurča, celé	1,2 kg	rošt	2		200 - 220	60 - 70
Kohút, celý	1,6 kg	rošt	2		190 - 210	80 - 90
Kurča, polovice	á 500 g	rošt	2		220 - 240	40 - 50
Časti kurčaťa	á 150 g	rošt	3		210 - 230	30 - 40
Časti kurčaťa	á 300 g	rošt	3		220 - 240	35 - 45
Kuracie prsia	á 200 g	rošt	2		3	30 - 40
Celá kačka	2,0 kg	rošt	2		190 - 210	100 - 110
Kačacie prsia	á 300 g	rošt	3		240 - 260	30 - 40
Celá hus	3,5 - 4 kg	rošt	2		170 - 190	120 - 140
Husacie stehná	á 400 g	rošt	3		220 - 240	50 - 60
Mladá morka, celá	3,0 kg	rošt	2		180 - 200	80 - 100
Morčacia roláda	1,5 kg	otvorená	1		190 - 210	110 - 130
Morčacie prsia	1,0 kg	uzavretá	2		180 - 200	80 - 90
Morčacie horné stehno	1,0 kg	rošt	2		180 - 200	90 - 100

Ryba

Kúsky ryby otáčajte po uplynutí ⅔ času tepelnej úpravy.

Celú rybu nemusíte obracať. Vložte celú rybu do rúry na pečenie v polohe plávania, chrbtovou plutvou hore.

Do brucha ryby vložte narezaný zemiak alebo malú žiaruvzdornú nádobu, aby ste rybu stabilizovali.

Rybie filé duste v niekoľkých polievkových lyžiciach tekutiny.

Ryba	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas v minútach
Celá ryba	á cca 300 g	rošt	2		2	20 - 25
	1,0 kg	rošt	2		210 - 230	45 - 55
	1,5 kg	rošt	2		180 - 200	60 - 70
	2,0 kg	uzavretá	2		180 - 200	70 - 80
Rybie kotlety, hrúbka 3 cm		rošt	3		2	20 - 25
Rybie filé		uzavretá	2		210 - 230	20 - 30

Tipy na pečenie a grilovanie mäsa

Pre danú hmotnosť mäsa nie sú v tabuľke uvedené žiadne údaje.	Nastavte najbližšiu nižšiu hodnotu a predĺžte čas tepelnej úpravy.
Ako zistíte, či je už mäso hotové.	Použite teplomer na mäso (môžete si ho zakúpiť v špecializovaných obchodoch) alebo urobte „skúšku lyžicou“. Zatlačte lyžicou na pečené mäso. Pokiaľ je pevné, je mäso hotové, ak povolí, potrebuje ešte trochu času.
Mäso je veľmi tmavé a kôrka miestami spálená.	Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie alebo pridajte viac tekutiny.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je veľmi svetlá a vodová.	Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie a pridajte menej tekutiny.
Pri polievaní mäsa vzniká vodná para.	Tento jav je fyzikálne podmienený a je úplne normálny. Veľká časť vodnej pary uniká výstupom pary. Môže sa zrážať na chladnejšom ovládacom paneli alebo na čelných stenách susedného nábytku a odkvapkávať vo forme kondenzovanej vody.

Nákypy, gratinované jedlo, toasty

Nádoby položte vždy na rošt.

Pokiaľ grilujete bez nádoby priamo na rošte, zasuňte do výšky 1 univerzálnu panvicu, ktorá zabráni nadmernému znečisteniu rúry na pečenie.

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

Jedlo	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas v minútach
Nákypy					
Nákyp, sladký	forma na nákyp	2		180 - 200	50 - 60
Suflé	forma na nákyp	2		170 - 190	35 - 45
	formičky na jedn. porcie	2		190 - 210	25 - 30
Cestovinový nákyp	forma na nákyp	2		200 - 220	40 - 50
Lasagne	forma na nákyp	2		180 - 200	45 - 50
Gratinované jedlo					
Gratinované zemiaky, surové zloženie, výška max. 4 cm	1 forma na nákyp	2		160 - 180	60 - 80
	2 formy na nákyp	1 + 3		150 - 170	60 - 80
Toasty					
4 kusy, zapekané	rošt	4		3	7 - 10
12 kusov, zapekané	rošt	4		3	5 - 8

Hotové produkty

Dodržiavajte údaje výrobcu uvedené na obale.

Pokiaľ obkladáte príslušenstvo papierom na pečenie, dbajte na to, aby papier bol vhodný pre nastavenú teplotu. Veľkosť papiera prispôsobte jedlu.

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

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Pizza, mrazená					
Pizza s tenkým korpusom	univerzálna panvica	2		200 - 220	15 - 25
	univerzálna panvica + rošt	3 + 1		180 - 200	20 - 30
Pizza s hrubým korpusom	univerzálna panvica	2		170 - 190	20 - 30
	univerzálna panvica + rošt	3 + 1		170 - 190	25 - 35
Pizza - bagety	univerzálna panvica	3		170 - 190	20 - 30
Mini pizza	univerzálna panvica	3		190 - 210	10 - 20
Pizza, mrazená					
Pizza (predhrejte)	univerzálna panvica	1		180 - 200	10 - 15
Zemiakové produkty, mrazené					
Hranolčeky	univerzálna panvica	3		190 - 210	20 - 30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		180 - 200	30 - 40
Krokety	univerzálna panvica	3		190 - 210	20 - 25
Rösti, plnené zemiakové taštičky	univerzálna panvica	3		200 - 220	15 - 25
Pečivo, mrazené					
Žemle, bagety	univerzálna panvica	3		180 - 200	10 - 20
Praclíky	univerzálna panvica	3		200 - 220	10 - 20

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Pečivo, predpečené					
Žemle na pečenie, bagety na pečenie	univerzálna panvica	3		190 - 210	10 - 20
	univerzálna panvica + rošt	3 + 1		160 - 180	20 - 25
Predsmažené výrobky, mrazené					
Rybie prsty	univerzálna panvica	2		220 - 240	10 - 20
Kuracie prsty alebo nuggety	univerzálna panvica	3		200 - 220	15 - 25
Závin, mrazený					
Závin	univerzálna panvica	3		180 - 200	35 - 45

Zvláštné jedlo

Pri nižších teplotách sa Vám podarí s 3D-horúcim vzduchom krémový jogurt rovnako dobre ako vláčne kysnuté cesto.

Najskôr z rúry na pečenie vyberte príslušenstvo, závesnú mriežku alebo teleskopické výsuvy.

Príprava jogurtu

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

Kysnutie cesta

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

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

Rozmrazovanie

Čas rozmrazovania závisí od druhu a množstva potravín.

Rešpektujte údaje výrobcu uvedené na obale.

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

Hydinu položte na tanier najskôr prsami dolu.

Mrazené potraviny	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota
napr. torty so šľahačkou, s maslovým krémom, s čokoládovou alebo cukrovou glazúrou, ovocie, kurča, údeniny a mäso, chlieb, žemle, koláče a iné pečivo	rošt	1		volič teploty zostane vypnutý

Sušenie

Pomocou 3D-horúceho vzduchu môžete skvele sušiť.

Používajte iba kvalitné ovocie a zeleninu, všetko poriadne umyté.

Ovocie a zeleninu nechajte dobre odkvapkať a vysušte ich.

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

Veľmi šťavnaté ovocie alebo zeleninu otáčajte častejšie.

Vysušené ovocie a zeleninu okamžite odoberte z papiera.

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

Zaváranie

Poháre a zaváracie gumičky musia byť čisté a v poriadku. Používajte poháre pokiaľ možno rovnakej veľkosti. Údaje v tabuľkách sa vzťahujú na guľaté litrové fľaše.

Pozor!

Nepoužívajte väčšie ani vyššie fľaše. Veka by mohli prasknúť.

Používajte iba kvalitné ovocie a zeleninu, poriadne umyté.

Uvedené časy tepelnej úpravy v tabuľkách sú iba orientačné. Čas tepelnej úpravy môže ovplyvniť počet fliaš a množstvo a teplota ich obsahu. Skôr ako prepnete alebo vypnete rúru na pečenie, uistite sa, že obsah fliaš správne perlí.

Príprava

1. Naplňte fľaše, nie však až po okraj.
2. Utrite okraj, fľaše musia byť čisté.
3. Na každú fľašu položte zaváraciu gumu a veko.
4. Fľaše uzatvorte pomocou svoriek.

Do priestoru rúry na pečenie nikdy nevkladajte viac ako šesť fliaš.

Nastavenie

1. Univerzálnu panvicu zasuňte do výšky 2. Fľaše postavte tak, aby sa nedotýkali.
2. Do univerzálnej panvice nalejte ½ litra horúcej vody (cca 80 °C).
3. Zatvorte rúru na pečenie.
4. Nastavte dolný ohrev ⊟.
5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C.

Zaváranie

Ovocie
Po približne 40 až 50 minútach začnú vo fľašiach v krátkych intervaloch stúpať bublinky. Vypnite spotrebič.

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

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

Zelenina

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

Vyberanie fliaš

Po zaváraní fľaše z priestoru rúry na pečenie vyberte.

Pozor!

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

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým pri obilninových a zemiakových produktoch, ktoré sú pripravované zahriatím na vysokú teplotu, napr. zemiakové lupienky, hranolčeky, toasty, žemle, chlieb, jemné pečivo (keksy, perník, sušienky „Spekulatius“).

Tipy na prípravu jedla bez akrylamidov	
Všeobecne	■ Čas tepelnej úpravy by mal byť čo najkratší. ■ Jedlo pečte do zlatistá, nie veľmi dohneda. ■ Väčšie a hrubšie pečivo obsahuje menej akrylamidu.
Pečenie	S Horným/Dolným ohrevom max. 200 °C. S 3D-horúcim vzduchom alebo horúci vzduch max. 180 °C.
Cukrovinky	S Horným/Dolným ohrevom max. 190 ºC. S 3D –horúcim vzduchom alebo horúci vzduch max. 170 ºC. Vajce alebo žĺtok znižuje tvorbu akrylamidov.
Hranolčeky z rúry	Hranolčeky rozložte na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Na jednom plechu pečte minimálne 400 g, aby sa hranolčeky nevysušili.

Testované jedlo

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

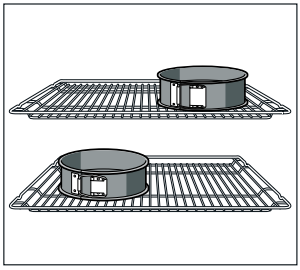
Podľa normy EN 50304/EN 60350 (2009) príp. IEC 60350.

Pečenie

Pečenie na 2 úrovniach:
Univerzálnu panvicu zasuňte vždy nad plech na pečenie.
Pečenie na 3 úrovniach:
Univerzálnu panvicu zasuňte do stredu.

Striekané cukrovinky:
Súčasne zasunuté plechy však nemusia byť súčasne hotové.

Zakrytý jablčný koláč na úrovni 1:
Tmavé otváracie formy postavte striedavo vedľa seba.
Zakrytý jablčný koláč na 2 úrovniach:
Tmavé otváracie formy postavte striedavo nad seba, viď obrázok.



Koláč v otváracej forme z bieleho plechu:
Pečte s Horným/Dolným ohrevom ⊟ na úrovní 1.
Použite univerzálnu panvicu namiesto roštu a postavte na ňu otváracie formy.

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

* Na predhriatie nepoužívajte rýchloohrev.

Grilovanie

Pokiaľ ukladáte potraviny priamo na rošt, zasuňte univerzálnu panvicu do výšky 1, panvica zachytí tekutinu a rúra na pečenie tak zostane čistejšia.

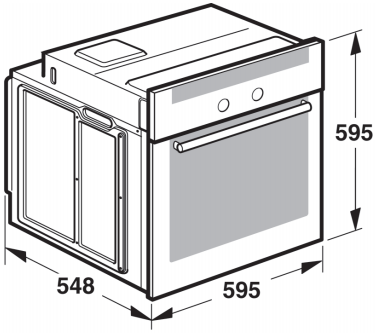
Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Grilovací stupeň	Čas v minútach
Opekanie toastov, predhrievajte 10 minút	rošt	5		3	½ - 2
Beefburger, 12 kusov* nepredhrievať	rošt + univerzálna panvica	4 + 1		3	25 - 30

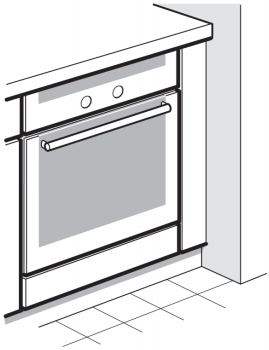
* Po uplynutí 2/3 času grilovania otočte.

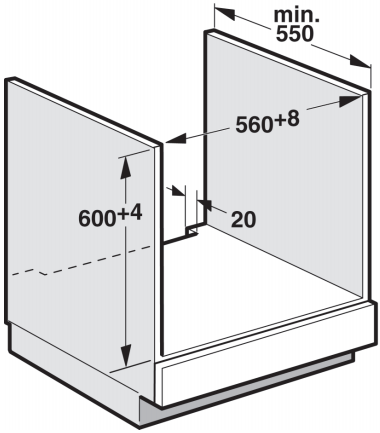
Montážny návod

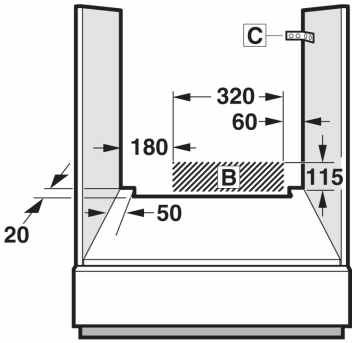
HBG 33B550D

1

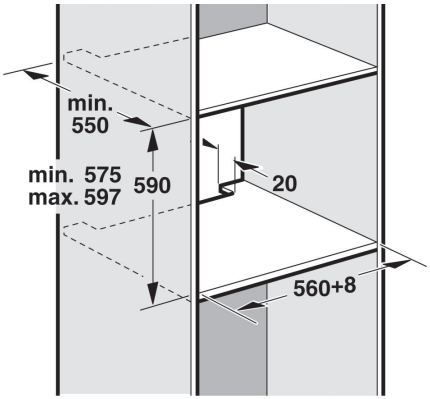


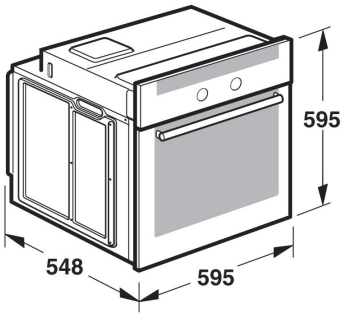


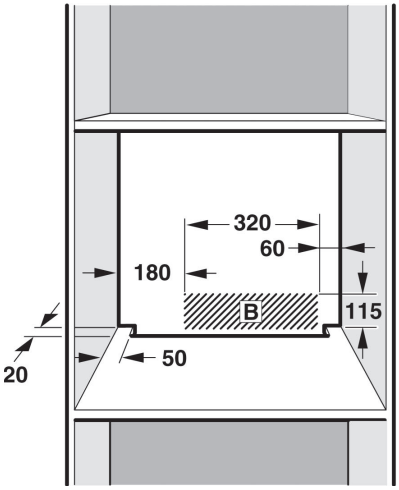


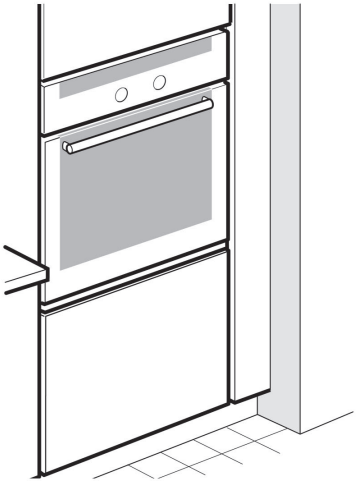


2

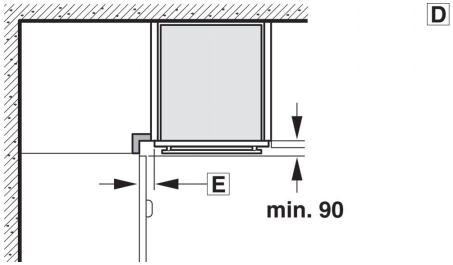

min.
550
min. 575
max. 597
590
20
560+8

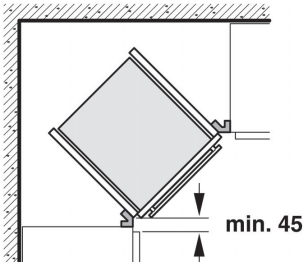

595
548
595


320
60
180
B
115
20
50

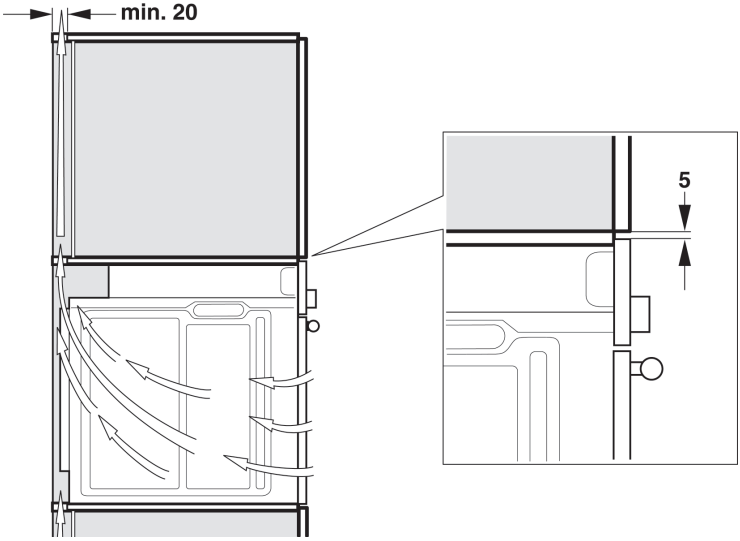


3

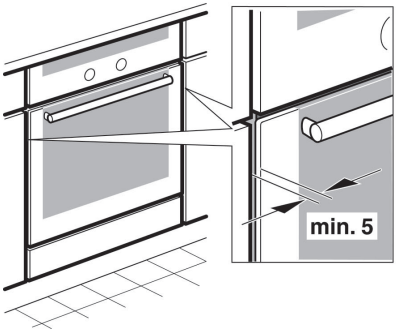

D
E
min. 90

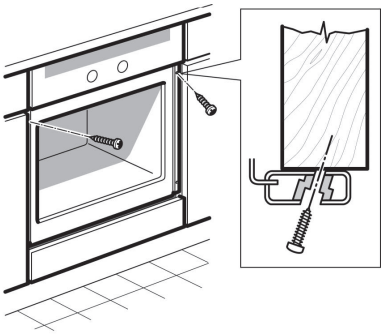

min. 45

4



5





Príprava nábytku - obrázok 1

- Len odborné vstavanie podľa tohto montážneho návodu zaručí bezpečné používanie. Za škody spôsobené chybným vstavaním ručí montážna firma.
- Vstavaný nábytok musí byť odolný voči teplote až do 90 °C, priľahlé predné hrany nábytku až do 70 °C.
- Všetky výrezové práce na nábytku a pracovnej doske vykonajte pred nasadením spotrebičov. Odstráňte piliny, funkcia elektrických súčiastok by mohla byť negatívna ovplyvnená.
- Pozor pri montáži! Časti, ktoré sú prístupné pri montáži, môžu mať ostré hrany. Aby ste zabránili porezaniu, používajte ochranné rukavice.
- Zásuvka na pripojenie spotrebiča musí byť umiestnená v oblasti vyšrafovanej plochy **B** alebo mimo priestor zabudovania spotrebiča.
- Medzi spotrebičom a priľahlými prednými hranami nábytku musí byť vzduchová medzera 5 mm.
- Neupevnený nábytok pripevnite ku stene bežne predávaným uholníkom **C**.

Spotrebič pod pracovnou doskou - obrázok 1

Pri medzidne nábytkového korpusu je potrebný vetrací výrez. Pracovnú dosku pripevnite k vstavanému nábytku. Pokiaľ vstavanú rúru na pečenie montujete pod varný panel, riaďte sa montážnym návodom pre varný panel.

Spotrebič vo vysokej skrinke - obrázok 2+4

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

Vstavanie do rohu - obrázok 3

Aby bolo možné otvárať dvierka spotrebiča, je potrebné pri vstavaní do rohu dodržať rozmery **D**. Rozmer **E** závisí na hrúbke prednej hrany nábytku pod rukoväťou.

Pripojenie spotrebiča

Spotrebič zodpovedá stupňu ochrany I a môže byť pripojený iba káblom s ochranným vodičom. Pri všetkých montážnych prácach musí byť spotrebič odpojený od siete. Spotrebič môže byť pripojený iba pomocou prívodného kábla, ktorý je súčasťou dodávky. Pripojte prívodný kábel na zadnej strane spotrebiča (zacvaknúť!). Dlhší prívodný kábel môžete získať v zákazníckom servise. V prípade výmeny môže byť použitý iba originálny kábel, ktorý môžete získať v zákazníckom servise. Ochrana proti dotyku musí byť zaistená vstavaním.

Prívodný kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom

Spotrebič sa môže pripájať iba do predpisovo inštalovanej sieťovej zásuvky s ochranným kolíkom. Ak zásuvka nie je po vstavaní spotrebiča prístupná, musí sa na strane inštalácie použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

Prívodný kábel bez zástrčky s ochranným kontaktom

Elektrické pripojenie môže vykonávať iba koncesovaný odborník. Platia pre neho ustanovenia regionálneho dodávateľa elektriny. Pri inštalácii sa musí použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v pripájacej zásuvke. V prípade nesprávneho pripojenia môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča. Pripojenie vykonávajte iba podľa schémy pripojenia. Napätie viď typový štítok. Pri pripájaní vodičov sieťovej prípojky dodržiavajte farebné rozlíšenie:

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

Len Veľká Británia a Austrália
Nepripájajte pomocou 13 A zástrčky ani nepoužívajte istenie 13 A.

Len Švédsko, Fínsko a Nórsko
Spotrebič môžete pripojiť taktiež pomocou priloženej zástrčky s ochranným kontaktom. Zástrčka musí byť prístupná aj po ukončení vstavania. Pokiaľ to tak nie je, je potrebné na strane inštalácie rovnako použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

Upevnenie spotrebiča - obrázok 5
- Spotrebič úplne zasuňte a stredovo vyrovnajte.
- Spotrebič priskrutkujte.
- Medzera medzi pracovnou doskou a spotrebičom sa nesmie zakrývať žiadnymi prídavnými lištami.

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

Uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode

Vážený zákazník,

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

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

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

Záručné podmienky

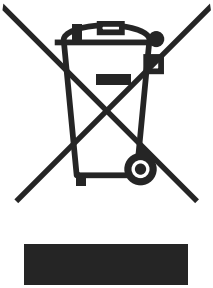
- na výrobok sa poskytuje záručná doba 24 mesiacov odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- pri reklamácii je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný k inému než výrobcom stanovenému účelu, alebo je výrobok používaný v rámci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

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

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

Rozšírená záruka nad rámec zákona

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



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

Prehlásenie o hygienickej nezávadnosti výrobkov

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

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

ZOZNAM SERVISNÝCH STREDÍSK

085 01	Bardejov	Partizánska 14	Peter Špik	www.spikelektro.sk	spikservis@gates.sk	054/4746227	0903 527102
821 07	Bratislava	Kazanská 56	Martin Ščasný servis domácich spotrebičov		gaggenau@orangemail.sk	02/38103355	0918996988
841 02	Bratislava	Trhová 38	TECHNO SERVIS BRATISLAVA spol. s r. o.	www.technoservis.sk	technoservis@nextra.sk	02/64463643	0907778406
811 07	Bratislava	Mýtna 17	Viva elektroservis, s. r.o.	www.vivaservis.sk	servis@vivaservis.sk	02/45958855	0905722111
945 01	Komárno	Mesačná 20	LASER Komárno spol. s r.o.	www.laser-kn.sk	servis@laser-kn.sk	035/7702688	0915222454
040 01	Košice	Komenského 14	Ing. Ľubor Kolesár Kubis		kubisservis@mail.t-com.sk	055/6221477	0905894769
071 01	Michalovce	Ul.Obrancov mieru 9	ELEKTROSERVIS VALTIM		valiskalubomir@stonline.sk	056/6423290	0903855309
949 01	Nitra	Spojovacia 7	EXPRES servis Anna Elmanová		expresservis@naex.sk	037/6524597	0903524108
920 01	Piešťany	Žilinská 47	Domoss Technika a.s.	www.domoss.sk	servis@domoss.sk	033/7744810	033/7742417
058 01	Poprad	Továrenská ul.č.3	TATRACHLAD POPRAD s.r.o.	www.tatrachlad.sk	tatrachlad@tatrachlad.sk	052/7722023	0903906828
080 05	Prešov	Švábska 6695/57A	BARAN servis - Baran Luboš	www.baranservis.sk	baransservis@baranservis.sk	051/7721439	0903904572
971 01	Prievidza	V.Clementisa 6	ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	www.peterpavlicek-elektroservis.sk	pavlicek.elektroservis@stonline.sk	046/5485778	0905264822
979 01	Rimavská Sobota	B. Bartóka 24	N.B.ELEKTROCENTRUM		nbelektrocentrum@stonline.sk	047/5811877	0905664258
034 72	Ružomberok	Liptovská Lužná 496	Elpra spol. s r.o.		elpra@speednet.sk	044/4396413	0905577817
038 52	Sučany	Hlavná ul. č. 5	BSC - servis centrum spol. s r.o.	www.bsc-serviscentrum.eu	bsc@bsc-serviscentrum.eu	043/4003424	0902272727
911 08	Trenčín	Mateja Bela 37	Jozef Rožník	www.bshservis.sk	rozník@bshservis.sk		0903702458
960 01	Zvolen	Hviezdoslavová 34	STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS		stafexpress.zvservis@mail.t-com.sk	045/5400798	0905259983
010 01	Žilina	Komenského 38	M-SERVIS Mareš Jaroslav	www.m-servis.sk	mservis@zoznam.sk	041/5640627	