Návod k použití

HBA 34B520
HBA 34B550

BM-262-01

Obsah

Bezpečnostní pokyny....4
Před montáží....4
Pokyny ohledně Vaší bezpečnosti....4
Příčiny škod....6
Ovládací panel....7

Vaše nová pečicí trouba....7
Tlačítka a ukazatele....8
Volič funkce....8
Volič teploty....9
Varný prostor....10
Příslušenství....10

Před prvním použitím....14
Čištění příslušenství....14
Zahřátí pečicí trouby....14
Nastavení času....14

Nastavení pečicí trouby....15
Druh ohřevu a teplota....15
Rychloohřev....16

Nastavení časových funkcí....17
Kuchyňský budík....17
Doba trvání....18
Čas ukončení přípravy....20
Čas....22

Dětská pojistka....23

Změna základních nastavení....24

Údržba a čištění....25
Čisticí prostředky....25
Vysazení a zavěšení závěsných roštů....28
Sklopení grilovacího topného tělesa dolů....29
Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby....29
Demontáž a montáž skleněných tabulí....31

Co dělat v případě závady? 33
Tabulka závad 33
Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby 34
Skleněný kryt 35

Zákaznický servis 35

Tipy jak šetřit energii a životní prostředí 36
Ekologická likvidace 36
Jak ušetřit energii 36

Pečicí automatika 37
Nádoby 37
Příprava pokrmu 38
Maso 38
Nastavení 40
Doba trvání programu 42
Tipy k pečicí automatice 42

Otestovali jsem pro Vás v našem kuchyňském studiu 43
Koláče a pečivo 43
Tipy pro pečení 48
Maso, drůbež, ryby 49
Tipy pro pečení a grilování 55
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty 56
Hotové výrobky 57
Speciální pokrmy 58
Rozmrazování 59
Sušení 59
Zavařování 60

Akrylamid v potravinách 62

Zkušební pokrmy 63

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

⚠ Bezpečnostní pokyny

Přečtěte si, prosím, pozorně tento návod k použití. Návod k použití a montážní návod pak pečlivě uschovejte. Pokud budete spotřebič předávat dál, přiložte oba návody.

Před montáží

Škody během přepravy

Po vybalení spotřebič přezkoušejte. V případě poškození během přepravy nesmíte spotřebič zapojit.

Elektrické připojení

Elektrické zapojení smí provádět pouze koncesovaný odborník. Pokud je spotřebič nesprávně připojený, zaniká v případě škody nárok na záruku.

Pokyny ohledně Vaší bezpečnosti

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

Dospělí a děti nesmí spotřebič používat bez dozoru,

- pokud nejsou tělesně či duševně schopní nebo
- nemají potřebné znalosti a zkušenosti.

Nikdy nedovolte dětem, aby si hrály se spotřebičem.

Horký varný prostor

Nebezpečí popálení!
Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch ve varném prostoru ani topných prvků. Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Mohla by unikat horká pára.
Udržujte malé děti mimo dosah spotřebičů.

Nebezpečí požáru!
Do varného prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty. Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče, když uvnitř začne vznikat dým. Vypněte spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku, nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

Nebezpečí zkratu!
Nikdy neskřípněte přívodní kabel horkými dvířky spotřebiče. Může se poškodit kabelová izolace.

Nebezpečí opaření!
Nikdy nelijte do horkého varného prostoru vodu. Vznikla by horká pára.

Nebezpečí popálení!
Nikdy nepoužívejte k přípravě pokrmů velké množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Alkoholové páry se mohu ve varném prostoru vznítit. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokým procentem alkoholu a dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.

Horké příslušenství a nádobí

Nebezpečí popálení!
Horké příslušenství a nádoby z varného prostoru nikdy nevyndávejte bez chňapky.

Neodborné opravy

Nebezpečí způsobené elektrickým proudem!
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.
Je-li spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku, popř. vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte servis.

Příčiny škod

Příslušenství, fólie, pečicí papír nebo nádobí na dně pečicího prostoru	Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólií jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 ºC, nestavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již nesouhlasí a poškozuje se smalt.
Voda v horkém pečicím prostoru	Nikdy nelijte do horké trouby vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
Vlhké potraviny	V uzavřené troubě neuchovávejte po delší dobu vlhké potraviny. Poškodil by se smalt.
Ovocná šťáva	Velmi šťavnaté ovocné koláče neklaďte na plech příliš hustě. Šťáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno používejte univerzální vysoký plech.
Vychladnutí s otevřenými dvířky přístroje	Troubu nechávejte vychladnout pouze zavřenou. I když dvířka pečicí trouby jen pootevřete, může časem dojít k poškození okolního nábytku.
Silně znečištěné těsnění trouby	Je-li těsnění dvířek trouby silně znečištěno, dvířka trouby správně nedovírají. Mohlo by dojít k poškození okolního nábytku. Těsnění pečicí trouby udržujte vždy v čistotě.
Dvířka od trouby jako sedátko nebo odkládací plocha	Na otevřená dvířka trouby nestoupejte ani nesedejte. Na dvířka trouby nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
Přeprava přístroje	Spotřebič nepřenášejte ani nedržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

Vaše nová pečicí trouba

Zde se seznámíte se svou novou pečicí troubu. Vysvětlíme vám funkce ovládací ho panelu a jednotlivé ovládací prvky. Najdete zde informace o varném prostoru a příslušenství.

Ovládací panel

Zde vidíte přehled ovládacího panelu. Nikdy se nezobrazí všechny ukazatele najednou.
Podle typu přístroje jsou možné odchylky v podrobnostech.



Ovládací knoflíky

Ovládací knoflíky jsou zapuštěny. Pro zasunutí a vysunutí stiskněte ovládací knoflík v nulové poloze.

Tlačítka

Pod jednotlivými tlačítky se nacházejí senzory. Nemusí tisknout příliš silně. Dotkněte se jen příslušného symbolu.

Tlačítka a ukazatele

Tlačítky nastavujete různé dodatečné funkce. Na ukazateli můžete vyčíst nastavené hodnoty.

Tlačítko	Použití
»⧙ Rychloohřev	Zahřátí pečicí troubu zvlášť rychle.
kg Kilogram	Zvolení kilogramů u programů.
◷ Časové funkce	Vybrání kuchyňského budíku 🔔, doby trvání ⏲, času ukončení přípravy ⏲ a hodin ◷.
⊶ Dětská pojistka	Zablokování a odblokování ovládacího panelu.
- Minus	Snížit nastavované hodnoty.
+ Plus	Zvýšit nastavované hodnoty.

Jaká časová funkce je na ukazateli v popředí, vidíte na závorkách [ ] u příslušného symbolu.
Výjimka: U hodin svítí symbol ◷ jen tehdy, pokud hodiny nastavujete.

Volič funkce

Voličem funkce nastavujete druh ohřevu.

Tlačítko	Použití
○ Nulová poloha	Trouba je vypnutá.
3D Horký vzduch*	Pro koláče a pečivo na jedné až třech úrovních. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě.
Horní/dolní ohřev	Pro koláče, nákypy a libové kousky pečeně, např. hovězí nebo zvěřinu, na jedné úrovni. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola.
Stupeň pro pizzu	Pro rychlou přípravu zmrazených potravin bez předehřátí, např. pizzy, hranolek nebo závinu. Teplo sálá zdola a z kruhového topného tělesa na zadní stěně.

Tlačítko	Použití
Gril s cirkulací vzduchu	Pro pečení masa, drůbeže a ryb vcelku. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu.
Gril, velká plocha	Pro grilování steaků, párků, toastů a kousků ryb. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.
Gril, menší plocha	Grilování menších množství steaků, párků, toastů a kusů ryb. Zahřívá se střední část grilovacího topného tělesa.
Dolní ohřev	Pro zavařování a dopékání nebo zhnědnutí. Teplo sálá zdola.
Rozmrazování	Pro rozmrazování, např. masa, drůbeže, chleba a koláčů. Ventilátor víří horký vzduch okolo pokrmu.
Pečicí automatika	Programy pro dušené pokrmy a šťavnaté pečeně. Druh ohřevu a doba trvání závisí na hmotnosti.
Osvětlení pečicí trouby	Zapnutí osvětlení pečicí trouby.

* Druh ohřevu, kterým se dle normy EN50304 určuje energetická třída.

Při nastavování se zapne osvětlení pečicí trouby ve varném prostoru.

Volič teploty

Voličem teplotu nastavujete teplotu a stupeň grilování.

Poloha		Význam
●	Nulová poloha	Pečicí trouba nehřeje.
50-270	Rozsah teplot	Teplota ve varném prostoru v °C.
I, II, III	Stupně grilování	Stupně grilování pro gril, malá a velká plocha. I = stupeň 1, slabý II = stupeň 2, střední III = stupeň 3, silný

Pokud pečicí trouba hřeje, svítí na ukazatel symbol . V topných přestávkách zhasne. Při druhu ohřevu rozmrazování symbol nesvítí.

Varný prostor

Ve varném prostoru se nachází osvětlení pečicí trouby. Chladicí ventilátor chrání pečicí troubu před přehřátím..

Osvětlení pečicí trouby

Během provozu svítí ve varném prostoru osvětlení. Polohou na voliči funkce můžete osvětlení zapnout bez topení.

Chladicí ventilátor

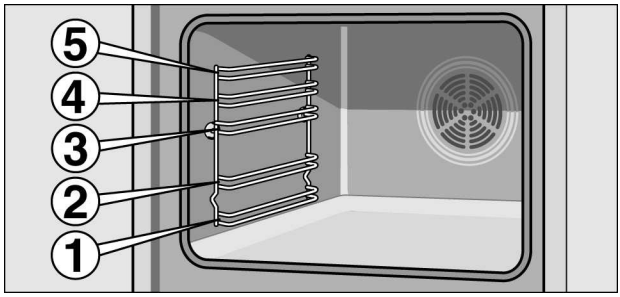
Chladicí ventilátor se zapíná a vypíná podle potřeby. Teplý vzduch uniká dvířky. Pozor! Nezakrývejte větrací štěrbiny. Jinak hrozí přehřátí pečicí trouby.

Aby varný prostor po pečení rychleji vychladl, chladicí ventilátor ještě určitou dobu běží.

Příslušenství

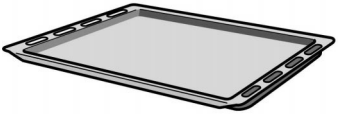
Příslušenství lze zasunout do pečicí trouby do 5 různých výšek.

Příslušenství můžete ze dvou třetin vytáhnout, aniž by se překlopilo. Tak lze pokrmy snadno vyjmout.



Když je příslušenství horké, může se zdeformovat. Po vychladnutí deformace zmizí a nemá žádný vliv na funkci.

Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo na internetu. Uveďte číslo HEZ.

	**Rošt** pro nádoby, koláčové formy, pečení, grilované pokrmy a hlubokozmrazené pokrmy. Rošt zasuňte zakřivenou částí ⌣ dolů.
	**Smaltovaný plech na pečení** Pro koláče a cukroví. Plech na pečení zasuňte do pečicí trouby zkosením ke dvířkům.
	**Univerzální pánev** Na šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečínky. Grilujete-li přímo na roštu,můžete ji rovněž použít jako zachycovací nádobu pro tuk. Univerzální pánev zasuňte do pečicí trouby zkosenou stranou k dvířkům.
Zvláštní příslušenství	Zvláštní příslušenství můžete zakoupit u zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách. Rozsáhlou nabídku k Vaší pečicí troubě naleznete v našich prospektech nebo na internetu. Nabídka a možnost objednání zvláštního příslušenství on-line se v jednotlivých zemích liší. Nahlédněte do prodejních podkladů.
Rošt HEZ 334000	Pro nádoby, koláčové formy, pečeně, grilované pokrmy a hlubokozmrazené pokrmy.
Smaltovaný plech na pečení HEZ	Pro koláče a cukroví.
Univerzální vysoký plech HEZ 332000	Na šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečínky. Grilujte-li přímo na roštu,můžete ji rovněž použít jako zachycovací nádobu pro tuk.
Vkládací rošt HEZ 324000	Pro pečeně. Rošt vždy postavte na univerzální vysoký plech. Zachytí se tak odkapávající tuk a šťáva z masa.
Grilovací plech HEZ 325000	Pro grilování místo roštu nebo k zachycení odkapávajícího tuku, aby nedošlo k přílišnému znečištění pečicí trouby. Grilovací plech používejte pouze na univerzálním vysokém plechu. Grilování na grilovacím plechu: Používejte pouze ve výškách zasunutí 1, 2 a 3. Grilovací plech k zachycení odkapávajícího tuku: Univerzální vysoký plech zasuňte s grilovacím plechem pod rošt.
Skleněný pekáč HEZ 336000	Hluboký pečicí plech ze skla. Výborně se hodí i jako servírovací nádoba.

Smaltovaný pečicí plech s nepřilnavým povrchem HEZ 331010	Koláče a cukroví se snadněji uvolní z pečicího plechu. Plech na pečení zasuňte do pečicí trouby zkosením ke dvířkům.
Univerzální pekáč s nepřilnavým povrchem HEZ 332010	Koláče a cukroví se snadněji uvolní z pečicího plechu. Plech na pečení zasuňte do pečicí trouby zkosením ke dvířkům.
Plech na pizzu HEZ 317000	Ideální pro pizzu, zmrazené potraviny nebo velké kulaté koláče. Plech na pizzu můžete používat namísto univerzálního vysokého plechu. Plech postavte na rošt a řiďte se údaji uvedenými v tabulce.
Pečicí kámen HEZ 327000	Pečicí kámen je výborně vhodný pro přípravu doma pečeného chleba, housek a pizzy, které mají mít křupavý spodek. Pečicí kámen musí být vždy předehřátý na doporučenou teplotu.
Profi pánev s vkládacím roštem HEZ 333000	Mimořádně vhodný pro přípravu velkého množství.
Víko pro profi pánev HEZ 333001	Díky víku se z profi pánvi stává profesionální pekáč.
Skleněný pekáč HEZ 915001	Skleněný pekáč je vhodný pro dušené pokrmy a nákypy, připravované v pečicí troubě. Je vhodný především pro programovací nebo pečicí automatiku.
Kovový pekáč HEZ 6000	Pekáč je přizpůsobený pro pečicí zónu sklokeramické vařící desky. Je vhodný pro vaření se senzory, ale i pro programovací nebo pečicí automatiku. Pekáč je zvenku smaltovaný a zevnitř má nepřilnavý povrch.
Univerzální pekáč HEZ 390800	Pro mimořádně velké porce nebo pro velké množství porcí. Pekáč je zvenku z granitového smaltu se skleněným víkem vhodným do pečicí trouby. Skleněné víko lze použít jako zapékací formu.
2-násobný teleskopický výsuv HEZ 338250	Pomocí výsuvných kolejnic ve výšce 2 a 3 můžete příslušenství více vytáhnout, aniž by se překlopilo.
3-násobný teleskopický výsuv HEZ 338352	Pomocí výsuvných kolejnic ve výšce 2 a 3 můžete příslušenství více vytáhnout, aniž by se překlopilo.
3-násobný plně teleskopický výsuv HEZ 338356	Pomocí výsuvných kolejnic ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství zcela vytáhnout, aniž by se překlopilo.

Zboží ze zákaznického servisu

Pro své domácí spotřebiče si můžete u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo v internetovém obchodě pro jednotlivé země zakoupit vhodné ošetřovací a čisticí prostředky nebo ostatní příslušenství. Uveďte příslušné číslo zboží.

Utěrky pro nerezový povrch Zboží č. 311134	Zabraňuje usazování nečistot. Optimální ošetření ploch spotřebičů z nerezové oceli díky impregnaci speciálním olejem.
Čisticí gel na pečicí trouby a gril Zboží č. 463582	K čištění vnitřku trouby. Gel je bez zápachu.
Utěrka z mikrovlákna se strukturou Zboží č. 460770	Mimořádně vhodný pro čištění choulostivých povrchů, jako např. sklo, sklokeramika, nerezová ocel nebo hliník. Utěrka z mikrovlákna odstraňuje v jednom kroku zbytky vody a mastné nečistoty.
Pojistka dvířek Zboží č. 612594	Aby dvířka pečicí trouby nemohly otevřít děti. V závislosti na dvířkách spotřebiče se pojistka přišroubuje různě. Řiďte se listem, který je přiložený k pojistce dveří.

Před prvním použitím

Zde se dozvíte, co musíte udělat, než začnete poprvé vařit s vaší novu pečicí troubou.
Přečtěte si předtím kapitolu „Bezpečnostní pokyny“.

Nastavení času

Po připojení svítí na displeji symbol ◷ a 4 nuly. Nastavte aktuální čas.

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

2. Tlačítkem **+** nebo **–** nastavte čas.

Po několika sekundách bude nastavený čas převzat.

Zahřátí pečicí trouby

Aby se odstranila vůně novoty, zahřejte prázdnou, uzavřenou pečicí troubu. Ideální je hodina při horním / dolním ohřevu ⊟ s 240 C.
Zkontrolujte, zda v troubě nezůstaly zbytky obalu.

1. Nastavte voličem funkce horní / dolní ohřev ⊟.

2. Nastavte voličem teploty 240 ºC.

Po hodině pečicí troubu vypněte. Otočte volič funkce do nulové polohy.

Čištění příslušenství

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

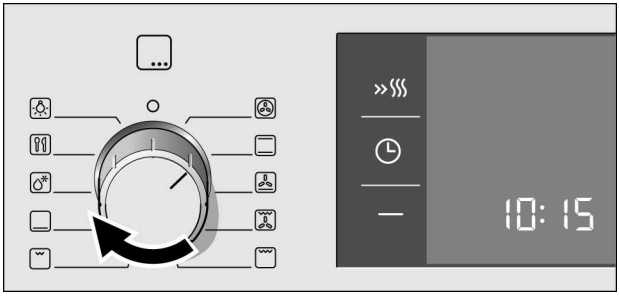
Nastavení pečicí trouby

Máte různé možnosti, jak vaši pečicí troubu nastavit. Zde vám vysvětlíme, jak nastavit požadovaný druh ohřevu a teplotu nebo stupeň grilování.
Můžete pro váš pokrm nastavit dobu trvání a čas ukončení přípravy. K tomu prosím viz kapitolu Časové funkce.

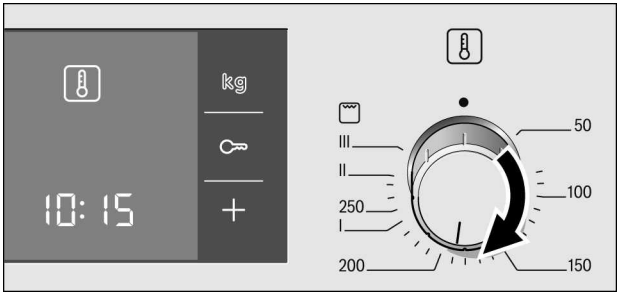
Druh ohřevu a teplota

Příklad na obrázku: horní/dolní ohřev při 190 °C.

1. Nastavte voličem funkce druh ohřevu.



2. Nastavte voličem teploty teplotu nebo stupeň grilování.



Pečicí trouba začne hřát.

Vypnutí pečicí trouby

Otočte volič funkce do nulové polohy.

Změna nastavení

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

Rychloohřev

Rychloohřevem dosáhne vaše pečicí trouba nastavené teploty zvlášť rychle.

Používejte rychloohřev při nastavených teplotách nad 100 ºC. Vhodné jsou druhy ohřevu:

- 3D horký vzduch
- horní/ dolní ohřev
- stupeň pro pizzu

Abyste dosáhli rovnoměrného výsledku vaření, dávejte váš pokrm do varného prostoru až po ukončení rychloohřevu.

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.
2. Stiskněte tlačítko »≋.

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

Ukončení rychloohřevu

Zazní akustický signál. Symbol »≋ na ukazateli zhasne. Dejte váš pokrm do pečicí trouby.

Přerušení rychloohřevu

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

Nastavení časových funkcí

Vaše pečicí trouba má různé časové funkce. Tlačítkem ◷ vyvoláte menu a přepínáte se mezi jednotlivými funkcemi. Jak dlouho můžete nastavovat, svítí všechny časové symboly. Závorky [ ] vám ukazují, u jaké časové funkce se nacházíte.
Již nastavenou časovou funkci můžete přímo změnit tlačítkem **+** nebo **-**, pokud je časový symbol v závorkách.

Kuchyňský budík

Budík můžete používat jako kuchyňský budík. Běží nezávisle na pečicí troubě. Kuchyňský budík má vlastní signál. Tak slyšíte, zda kuchyňský budík nebo doba trvání uběhla.

1. Jednou stiskněte tlačítko ◷.
   Na ukazateli svítí časové symboly, závorky jsou u 🔔.

2. Tlačítkem **+** nebo **–** nastavte čas budíku.
   Nastavená hodnota tlačítka **+** = 10 minut
   Nastavená hodnota tlačítka **-** = 5 minut

Po několika sekundách bude nastavený čas převzat. Kuchyňský budík se spustí. Na ukazateli svítí symbol [🔔] a čas kuchyňského budíku viditelně ubíhá. Ostatní časové funkce zhasnou.

Čas kuchyňského budíku uběhl

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

Změna času kuchyňského budíku

Tlačítkem **+** nebo **–** čas kuchyňského budíku změňte. Po několika sekundách bude změna převzata.

Smazání času kuchyňského budíku

Tlačítkem **–** vraťte čas kuchyňského budíku zpátky na 00:00. Po několika sekundách bude změna převzata. Kuchyňský budík je vypnutý.

Zjištění časových nastavení

Pokud je nastaveno více časových funkcí, svítí příslušné symboly na ukazateli. Kuchyňský budík běží v popředí. Symbol je v závorkách a čas kuchyňského budíku viditelně ubíhá.

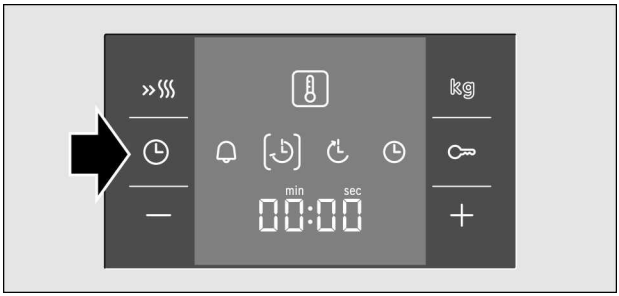
Pro zjištění kuchyňského budíku, doby trvání, konečného času nebo hodin, stiskněte tlačítko tak dlouho, dokud se závorky nenachází u příslušného symbolu. Hodnota k tomu se zobrazí na pár sekund na ukazateli.

Doba trvání

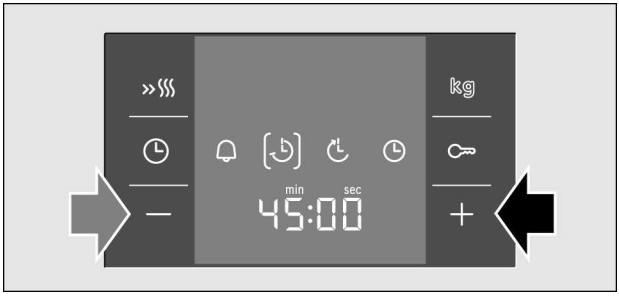
Dobu vaření vašeho pokrmu můžete nastavit na pečicí troubě. Když doba uběhne, pečicí trouba se automaticky vypne, tak nemusíte přerušovat jiné práce, abyste pečicí troubu vypnuli. Doba vaření nebude nechtěně překročena.

Příklad na obrázku: Doba trvání 45 minut.

1. Voličem funkce nastavte druh ohřevu.
2. Nastavte voličem teploty teplotu nebo stupeň grilování.
3. Dvakrát stiskněte tlačítko .
   Na ukazateli se zobrazí 00:00.Časové symboly svítí, závorky se nachází u .



4. Tlačítkem **+** nebo **–** nastavte dobu trvání.
   Nastavená hodnota tlačítka **+** = 30 minut
   Nastavená hodnota tlačítka **-** = 10 minut



Po několika sekundách se pečicí trouba spustí. Na ukazateli doba trvání viditelně ubíhá a svítí symbol [◷]. Ostatní časové symboly zhasnou.

Doba trvání uběhla

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na ukazateli se zobrazí 00:00.
Stiskněte tlačítko ◷. Tlačítkem **+** nebo **–** můžete opět nastavit dobu trvání.
Nebo stiskněte dvakrát tlačítko ◷ a otočte volič funkce do nulové polohy. Pečicí trouba je vypnutá.

Změna doby trvání

Tlačítkem **+** nebo **–** změňte dobu trvání. Po několika sekundách bude doba převzata.
Pokud je nastaven kuchyňský budík, stiskněte předním tlačítko ◷.

Smazání doby trvání

Tlačítkem **–** vraťte dobu trvání až na 00:00.
Po několika sekundách bude změna převzata. Doba trvání je smazána.
Pokud je nastaven kuchyňský budík, stiskněte předním tlačítko ◷.

Zjištění časových nastavení

Pokud je nastaveno více časových funkcí, svítí příslušné symboly na ukazateli. Symbol časové funkce v popředí je v závorkách.

Pro zjištění kuchyňského budíku, doby trvání, konečného času nebo hodin, stiskněte tlačítko tak dlouho, dokud se závorky nenachází u příslušného symbolu. Hodnota k tomu se zobrazí na pár sekund na ukazateli.

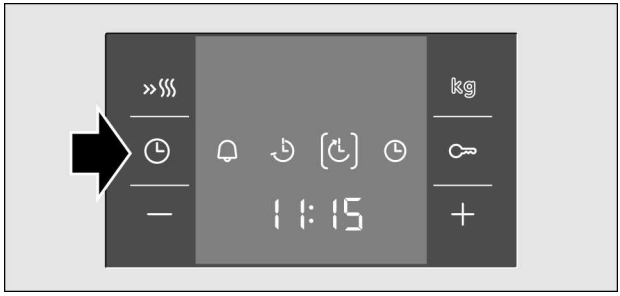
Čas ukončení přípravy

Čas, kdy má být váš pokrm hotov, můžete posunout. Pečicí trouba se spustí a bude v požadovaný čas hotová. Můžete např. ráno dát váš pokrm do varného prostoru a nastavit tak, aby byl v poledne hotový.

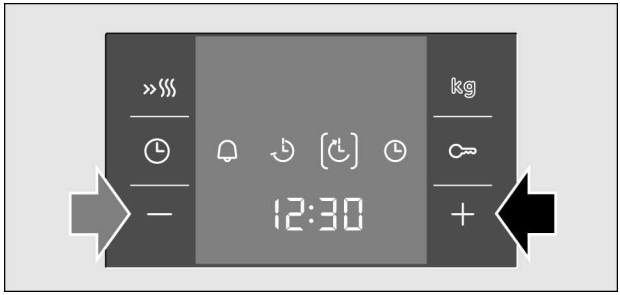
Dávejte pozor ona to, aby potraviny nebyly příliš dlouho ve varném prostoru, aby se nezkazily.

Příklad na obrázku: je 10:30 hodin, doba trvání je 45 minut a pečicí trouba má být hotová v 12:30.

1. Nastavte volič funkce.
2. Nastavte volič teploty.
3. Dvakrát stiskněte tlačítko .
4. Tlačítkem **+** nebo **–** nastavte dobu trvání.
5. Stiskněte tlačítko .
   Závorky se nachází u . Zobrazí se čas, kdy bude pokrm hotový.



6. Tlačítkem **+** nebo **–** posuňte čas ukončení na později.



Po několika sekundách převezme pečicí trouba nastavení a přepne se do vyčkávacího režimu. Na displeji se zobrazí čas, kdy bude pokrm hotov, a symbol je v závorkách. Symboly a zhasnou.
Jakmile se pečicí trouba zapne, doba trvání viditelně ubíhá a symbol je v závorkách. Symbol zhasne.

Doba trvání uběhla

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na ukazateli hodin se zobrazí 0:00.
Stiskněte tlačítko . Tlačítkem + nebo – můžete opět nastavit dobu.
Nebo stiskněte dvakrát tlačítko a otočte volič funkce do nulové polohy. Pečicí trouba je vypnutá.

Změna konečného času

Tlačítkem **+** nebo **–** změňte dobu trvání. Po několika sekundách bude doba převzata.
Pokud je nastaven kuchyňský budík, stiskněte předním dvakrát tlačítko .
Konečný čas neměňte, když doba již ubíhá. Výsledek vaření by nesouhlasil.

Smazání konečného času

Tlačítkem **–** vraťte zpátky čas ukončení přípravy na aktuální čas. Po několika sekundách bude změna převzata. Pečicí trouba se spustí.
Pokud je nastaven kuchyňský budík, stiskněte předtím dvakrát tlačítko .

Zjištění časových nastavení

Pokud je nastaveno více časových funkcí, svítí příslušné symboly na ukazateli. Symbol časové funkce v popředí je v závorkách.

Pro zjištění kuchyňského budíku, doby trvání, konečného času nebo hodin, stiskněte tlačítko tak dlouho, dokud se závorky nenachází u příslušného symbolu. Hodnota k tomu se zobrazí na pár sekund na ukazateli.

Čas

Po přerušení napájení svítí na displeji symbol a čtyři nuly.
Nastavte aktuální čas.

1. Stiskněte tlačítko .
   Na ukazateli se zobrazí čas 12:00.
2. Tlačítkem **+** nebo **–** změňte čas.

Po několika sekundách bude nastavený čas převzat.

Změna času

Nesmí být nastavena žádná jiná časová funkce.

1. Čtyřikrát stiskněte tlačítko .
   Na ukazateli svítí časové symboly, závorky se nacházejí u .
2. Tlačítkem **+** nebo **–** čas změňte.

Po několika sekundách bude nastavený čas převzat.

Vypnutí hodin

Zobrazení času můžete vypnout. Bude se zobrazovat pouze tehdy, když je pečicí trouba zapnutá.O tom si přečtěte v kapitole Základní nastavení.

Dětská pojistka

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

Pečicí trouba nereaguje na žádná nastavení.
Kuchyňský budík a hodiny můžete nastavovat také při nastavené dětské pojistce.

Pokud je nastaven druh ohřevu, teplota nebo stupeň grilování, přeruší dětská pojistka topení.

Zapnutí dětské pojistky

Nesmí být nastavena doba trvání nebo čas ukončení přípravy.

Stiskněte tlačítko ⊶ cca na čtyři sekundy.

Na ukazateli se zobrazí symbol ⊶. Dětská pojistka je zapnuta.

Vypnutí dětské pojistky

Stiskněte tlačítko na cca 4 sekundy.

Symbol ⊶ na ukazateli zhasne. Dětská pojistka je vypnuta.

Dětská pojistka u pečicí automatiky

Pokud je nastavena pečicí automatika, dětská pojistka nefunguje.

Změna základních nastavení

Vaše pečicí trouba má různá základní nastavení.
Tato nastavení můžete přizpůsobit vašim zvyklostem.

Základní nastavení	Výběr 1	Výběr 2	Výběr 3
c1 Ukazatel času	vždy*	jen při provozu	-
c2 Doba trvání signálu po uplynutí doby trvání nebo kuchyňského budíku	cca 10 sek.	cca 2 min.*	cca 5 min.
c3 Čekací čas, dokud nebude nastavení převzato	cca 2 sek.	cca 5 sek.*	cca 10 sek.
* Výrobní nastavení			

Nesmí být nastavena žádná jiná časová funkce.

1. Stiskněte na cca 4 sekundy tlačítko ◷.
   Na ukazateli se zobrazí aktuální základní nastavení k ukazateli hodin, např. c1 1 pro výběr 1.
2. Tlačítkem **+** nebo **–** změňte základní nastavení.
3. Potvrďte tlačítkem ◷.
   Na ukazateli se zobrazí další základní nastavení.
   Můžete tlačítkem ◷ projít všechny úrovně a změnit tlačítkem **+** nebo **–**.
4. Nakonec stiskněte na cca 4 sekundy tlačítko ◷.

Všechna základní nastavení jsou převzata.

Vaše základní nastavení můžete kdykoliv opět změnit.

Údržba a čištění

Při pečlivé údržbě a důkladném čištění zůstane vaše pečicí trouba dlouho pěkná a funkční. Zde vám vysvětlíme, jak pečicí troubu správně udržovat a čistit.

Upozornění

Nepatrné barevné rozdíly na čelní straně pečicí trouby vznikají na základě různých materiálů, jako je sklo, plast nebo kov.

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

Smalt se vypaluje při velmi vysokých teplotách.
Tím mohou vzniknout nepatrné barevné rozdíly. To je normální a nemá to žádný vliv na funkci.
Hrany tenkých plechů se nedají úplně smaltovat. Proto mohou být drsné. Antikorozní ochrana tím není ovlivněna.

Čisticí prostředky

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

- agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky,
- tvrdé drátěnky nebo houbičky,
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe.

Nové houbové utěrky před použitím důkladně vypláchněte.

Oblast	Čisticí prostředek
Čelní strana pečicí trouby	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.
Nerezová ocel	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Ihned odstraňte vápenné, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Pod takovýmito skvrnami se může vytvářet koroze. U zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně lze zakoupit speciální ošetřovací prostředky na nerezovú ocel, vhodné na teplé povrchy. Ošetřovací prostředek naneste ve slabé vrstvě měkkým hadrem.
Sklo	Čisticí prostředek na sklo: Otřete měkkým hadrem. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Prosklená dvířka	Čisticí prostředek na sklo: Vyčistěte měkkým hadrem. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Skleněný kryt osvětlení pečicí trouby	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem.
Těsnění Neodnímejte!	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem. Nedrhněte.
Závěsné rošty	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčem.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčem.

Čištění samočisticích ploch ve varném prostoru

Zadní stěna ve varném prostoru je opatřena samočisticím katalytickým plechem. Stříkance od pečení budou z této vrstvy nasáty a odstraněny během provozu pečicí trouby. Čím je teplota vyšší a čím déle je pečicí trouba v provozu, tím lepší je výsledek.

Důležitá upozornění

Nikdy nepoužívejte drhnoucí čisticí prostředky. Poškrábaly by resp. zničily katalytický povrch.

Nikdy neošetřujte katalytický povrch čističem na trouby. Pokud se omylem dostane čistič na trouby na zadní stranu, hned jej odstraňte houbičkou a dostatečným množstvím vody.

Čištění dna varného prostoru, stropu a bočních stěn

Použijte utěrku a horký mycí roztok nebo octovou vodu.

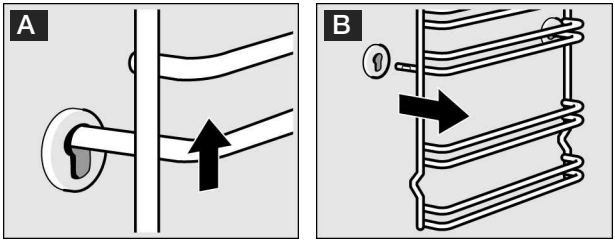
Při silném znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli nebo čistič na trouby.
Používejte jen ve studeném varném prostoru
Nikdy neošetřujte samočisticí plochy hrubou drátěnkou nebo čističem na trouby.

Vysazení a zavěšení závěsných roštů

Závěsné rošty můžete před čištěním vyjmout. Trouba musí být vychladlá.

Vysazení roštů

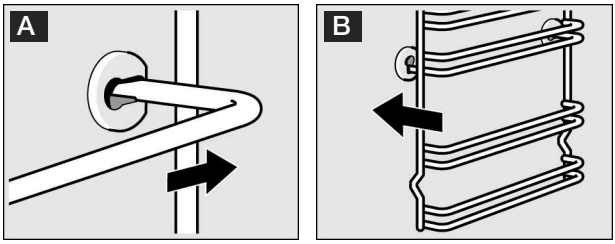
1. Závěsný rošt vepředu nazdvihněte
2. a vysaďte ho (obrázek A).
3. Poté vytáhněte celý závěsný rošt dopředu a vyjměte ho (obrázek B).



Závěsné rošty vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

Zavěšení roštů

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



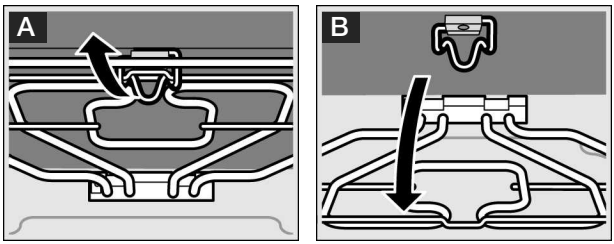
Je třeba rozlišovat pravý a levý závěsný rošt. Vyklenutí musí být vždy dole.

Sklopení grilovacího topného tělesa dolů

Pro čištění můžete grilovací topné těleso sklopit dolů.

⚠ Nebezpečí popálení! Pečicí trouba musí být vypnutá.

1. Přídržný třemen na sklopném grilu vytáhněte dopředu a zatlačte nahoru, až slyšitelně zaskočí. (obrázek A)
2. Grilovací topné těleso přitom podržte a sklopte dolů. (obrázek B)

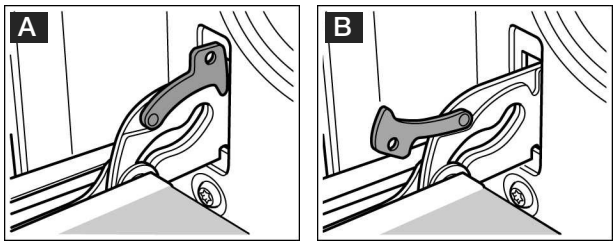


Po vyčištění grilovací topné těleso zaklopte znovu nahoru. Přídržný třmen zatlačte dolů a grilovací topné těleso nechte zaskočit.

Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby

Dvířka pečicí trouby lze za účelem čištění a demontáže skel vysadit.

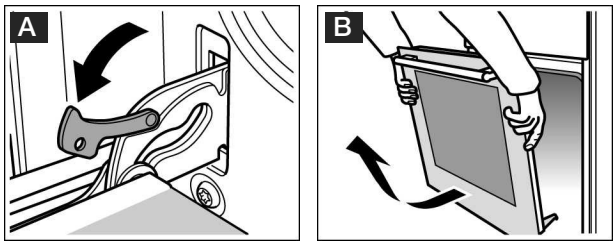
Závěsy dvířek pečicí trouby mají zajišťovací páčky. Když je zajišťovací páčka zaklopená (obrázek A), jsou dvířka pečicí trouby zajištěná. Nelze je vysadit.
Když jsou zajišťovací páčky pro vysazení dvířek pečicí trouby vyklopené (obrázek B), jsou závěsy zajištěné. Nemohou zaklapnout.



Nebezpečí úrazu! Pokud nejsou závěsy zajištěné, velkou silou zaklapnou.
Dbejte na to, aby byly zajišťovací páčky vždy úplně zaklopené, resp. při vysazování dvířek pečicí trouby úplně vyklopené.

Vysazení dvířek

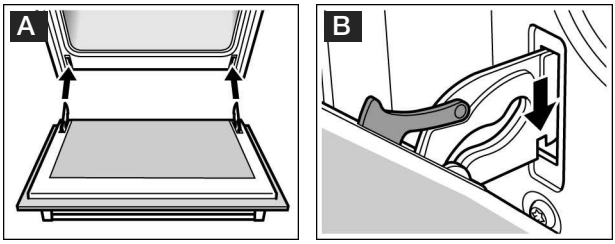
1. Dvířka pečicí trouby úplně otevřete.
2. Vyklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Zavřete až na doraz dvířka pečicí trouby . Dvířka uchopte oběma rukama vlevo a vpravo. Ještě je trochu víc uzavřete a vytáhněte (obrázek B).



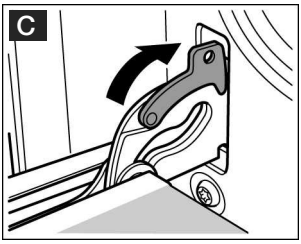
Zavěšení dvířek

Dvířka pečicí trouby zavěste zpět opačným postupem.

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



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



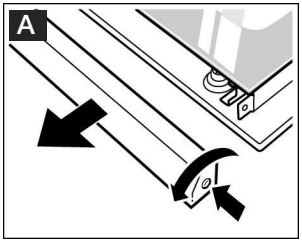
Nebezpečí úrazu! Pokud dvířka pečicí trouby nechtěně vypadnou nebo zaklapne závěs, nesahejte do závěsu. Zavolejte servis.

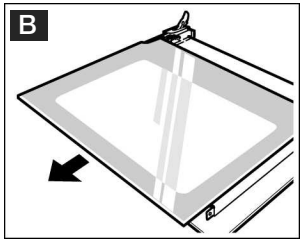
Demontáž a montáž skleněných tabulí

Kvůli lepšímu čištění můžete skleněné tabule ve dvířkách pečicí trouby demontovat.

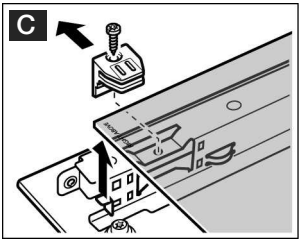
Demontáž

1. Dvířka pečicí trouby vysaďte a madlem dolů je položte na uterku.
2. Odšroubujte kryt nahoře na dvířkách pečicí trouby. Vyšroubujte šrouby na levé i na pravé straně (obrázek A).
3. Horní tabuli nadzdvihněte a vytáhněte (obrázek B)





4. Vyšroubujte vpravo a vlevo úchyty.
   Tabulku nadzvedněte a úchyty stáhněte z tabulky (obrázek C). Vyjměte tabuli.



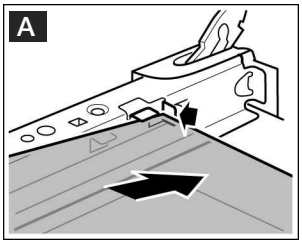
Skleněné tabule vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a měkkou uterkou.

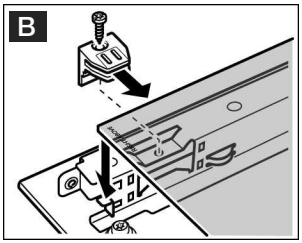
Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní prostředky ani škrabku na sklo. Sklo se může poškodit.

Montáž

Při montáži dbejte na to, aby se vlevo dole nacházel obrácený nápis „Right above“.

1. Tabuli zasuňte šikmo dozadu. (obrázek A).
2. Nasaďte vpravo a vlevo úchyty na tabulku, vysměrujte a pevně zašroubujte (obrázek B).





3. Zasuňte nejhořejší tabuli šikmo dozadu.
   Hladká plocha musí být zvenku.
4. Nasaďte a přišroubujte kryt.
5. Zavěste dvířka pečicí trouby.

Pečicí troubu používejte teprve tehdy, jsou-li tabule řádně namontovány.

Co dělat v případě závady?

Jestliže se vyskytne závada, často se jedná jen o maličkost. Než zavoláte servis, pokuste se prosím pomocí tabulky závadu sami odstranit.

Tabulka závad

Pokud se vám nějaký pokrm nepodaří optimálně, podívejte se prosím do kapitoly Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu. Naleznete tam velké množství tipů a upozornění k vaření.

Závada	Možná příčina	Odstranění/upozornění
Pečicí trouba nefunguje	Vadná pojistka	Podívejte se do pojistkové skříňky, je-li pojistka v pořádku.
	Přerušení proudu.	Zkontrolujte, zda funguje kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské spotřebiče.
Na displeji svítí ◷ a nuly.	Přerušení proudu.	Znovu nastavte čas.
Pečicí trouba nehřeje.	Na kontaktech je prach.	Několikrát otočte spínače tam a zpátky.

Chybová hlášení

Pokud se na displeji zobrazí chybové hlášení s E. Stiskněte tlačítko ◷. Hlášení zmizí. Nastavená časová funkce se smaže. Pokud se chyba zobrazí znovu, zavolejte zákaznický servis.

Při následujících chybových hlášeních můžete závadu odstranit sami.

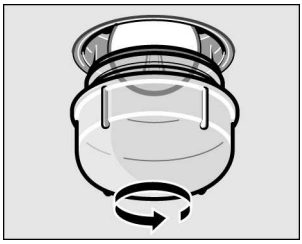
Závada	Možná příčina	Odstranění/upozornění
E011	Tlačítko bylo stisknuto příliš dlouho nebo je zakryté.	Jednotlivě stiskněte všechna tlačítka. Zkontrolujte, zda se tlačítko nezaseklo, není zaseklé nebo znečištěné.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí vykonávat výhradně technik autorizovaného servisu vyškolený výrobcem.

Výměna žárovky na stropě pečicí trouby

Když žárovka přestane svítit, je nutné ji vyměnit. Tepelně odolné náhradní žárovky 40 wattů, obdržíte u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně.
Používejte jen takovéto žárovky.

1. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
   Vypněte pojistku v pojistkové skříni.
2. Abyste zabránili poškození, vložte do studené pečicí trouby utěrku.
3. Vyšroubujte skleněný kryt otáčením doleva.



4. Žárovku nahraďte stejným typem žárovky.
5. Opět našroubujte skleněný kryt.
6. Vyjměte utěrku a zapněte pojistku.

Skleněný kryt

Poškozený skleněný kryt je nutné vyměnit.
Příslušný skleněný kryt obdržíte u zákaznického servisu.
Uveďte číslo E číslo a FD Vašeho přístroje.

Zákaznický servis

Potřebuje-li Váš spotřebič opravu, obraťte se na náš servis. Adresa a telefonní číslo nejbližšího servisního střediska naleznete v telefonním seznamu. Také uvedená servisní centra vám rádi sdělí kontakt na nejbližší servisní středisko.

Číslo E a číslo FD

Pokud se obrátíte na náš servis, sdělte prosím číslo E a číslo FD svého spotřebiče.
Typový štítek s těmito čísly najdete na pravé straně, zboku dvířek trouby.
Abyste v případě poruchy nemuseli dlouho hledat, můžete si zde poznamenat údaje svého spotřebiče a telefonní číslo servisu.

Číslo E	Číslo FD

Zákaznický servis ☎

Tipy jak šetřit energii a životní prostředí

Zde se dozvíte tipy, jak můžete při pečení ušetřit energii a jak správně postupovat při likvidaci spotřebiče.

Jak ušetřit energii

Pečicí troubu předehřívejte pouze tehdy, když je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách v návodu k použití.

Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.

Dvířka pečicí trouby během pečení otevírejte co možná nejméně.

Více koláčů pečte nejlépe po sobě. Pečicí trouba je ještě teplá. Zkracuje se tak doba pečení druhého koláče. Můžete také vložit dvě truhlíkové formy vedle sebe.

Při delší době pečení můžete pečicí troubu vypnout 10 minut před skončením doby pečení a využít k dopečení zbytkové teplo.

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/EG o starých elektrických a elektronických přístrojích (waste electriccal and electronic equipment WEEE).
Směrnice platná v zemích EU udává způsob navrácení nebo znovuzhodnocení zařízení, která už dosloužila.

Pečicí automatika

S pečicí automatikou se vám velmi snadno podaří rafinované dušené pokrmy a šťavnaté pečeně. Ušetříte si tak obracení a podlévání a varný prostor zůstane čistý. Výsledek vaření závisí na kvalitě masa a velikosti a druhu nádoby.
Hotový pokrm vyndávejte z varného prostoru chňapkou. Nádoba je velmi horká. Pozor, při otevírání nádoby uniká horká pára.

Nádoby

Pečicí automatika je vhodná pouze pro pečení v přiklopené nádobě. Používejte pouze nádoby s dobře přiléhajícím víkem. Dodržujte také pokyny výrobce nádobí.

Vhodné nádoby

Vhodné je žáruvzdorné nádobí (do 300 ºC), skleněné nebo sklokeramické nádobí.
Pekáče z ušlechtilé oceli jsou vhodné pouze částečně. Lesklý povrch velmi silně odráží vyzařované teplo. Pokrm bude opečený méně dohněda a maso nemusí být hotové. Pokud použijete pekáč z ušlechtilé oceli, po skončení programu sejměte víko. Maso ještě 8 až 10 minut grilujte na stupni grilování 3.
Pokud používáte pekáče ze smaltované oceli, litiny nebo hliníku litého od tlakem, pokrm bude opečený více dohněda. Přidejte trochu více tekutiny.

Nevhodné nádoby

Nejsou vhodné nádoby ze světlého, lesklého hliníku, neglazované hlíny a nádoby s plastovými držadly.

Velikost nádoby

Maso by mělo pokrývat dno nádoby přibližně ze dvou třetin. Získáte tak hezkou šťávu z pečeně.

Mezi masem a víkem musí být vzdálenost minimálně 3 cm. Maso může během pečení nabýt na objemu.

Příprava pokrmu

Používejte čerstvé maso, doporučujeme s teplotou z chladničky nebo zmrazené maso.

Zvolte vhodnou nádobu.

Zvažte čerstvé nebo zmrazené maso. Přesné pokyny naleznete v tabulce. Hmotnost potřebujete k nastavení.

Pokud pro maso nenaleznete vhodnou hmotnost, nastavte další nejvyšší hmotnost. Maso má např. 1,6 kg, pak nastavte 1,75 kg.

Zmrazené maso okořeňte stejně jako čerstvé maso.

U mnoha pokrmů je nutné přidat tekutinu. Do nádoby přidejte tolik tekutiny, aby bylo dno nádoby zakryté do výšky cca ½ cm. Pokud je v tabulce uvedeno „trochu“, stačí většinou 2-3 polévkové lžíce. Dodržujte pokyny uvedené v tabulkách.

Nádobu přiklopte víkem. Postavte ji do výšky 2 na rošt.

Nádobu vždy vkládejte do studené trouby.

Maso

Do nádoby dejte tolik tekutiny, jak je uvedeno v tabulce.

U programů pro hovězí pečení (P1 a P7) se osvětlení pečicí trouby před uplynutím doby pečení vypne. Zbytkové teplo bude použito pro dokončení pečení. Pokrm je hotový, pokud zazní signál.

Při pečení nastavte hmotnost masa, u mletého masa a guláše celkovou hmotnost.
Pro guláš používejte vysokou nádobu. Vložte maso dolů a pokryjte zeleninou.

Seznam symbolů s programy naleznete ve dvířkách pečicí trouby.



čerstvé maso	**Číslo programu**	**Hmotnostní rozmezí v kg**	**Přidat tekutinu**	**Nastavená hmotnost**
Hovězí pečeně Vrchní šál, ořech, spodní šál, bok, plecko	P1	0,5 - 2,5	ano	Hmotnost masa
Telecí pečeně Vrchní šál, ořech, spodní šál, bok	P2	0,5 - 2,5	ano	Hmotnost masa
Vepřová pečeně Krkovice, krk, hřbet	P3	0,5 - 2,5	ano	Hmotnost masa
Jehněčí kýta bez kosti	P4	0,5 - 2,5	ano	Hmotnost masa
Sekaná, Hovězí maso, míchané hovězí a vepřové maso	P5	0,5 - 2,5	ne	Celková hmotnost
Guláš Hovězí maso, Vepřové maso, míchané hovězí a vepřové maso	P6	0,5 - 2,5	ano	Celková hmotnost

zmrazené maso	**Číslo programu**	**Hmotnostní rozmezí v kg**	**Přidat tekutinu**	**Nastavená hmotnost**
Hovězí pečeně Vrchní šál, ořech, spodní šál, bok, plecko	P7	0,5 - 2,0	trochu	Hmotnost masa
Telecí pečeně Vrchní šál, ořech, spodní šál, bok	P8	0,5 - 2,0	trochu	Hmotnost masa
Vepřová pečeně Krkovice, krk, hřbet	P9	0,5 - 2,0	trochu	Hmotnost masa
Jehněčí kýta bez kosti	P10	0,5 - 2,0	trochu	Hmotnost masa

Pokyn k pečení

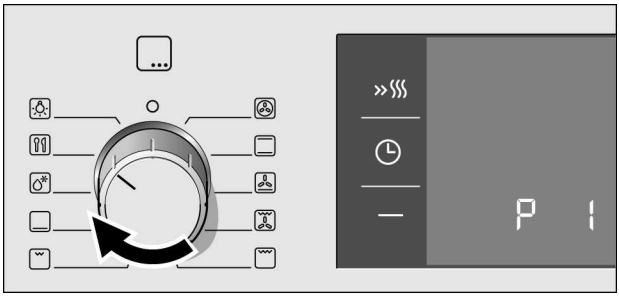
Pokud je pečeně hotová, může zůstat ještě 10 minut ve vypnuté, uzavřeném pečicí troubě. Tak se může šťáva z masa lépe rozdělit.

Nastavení

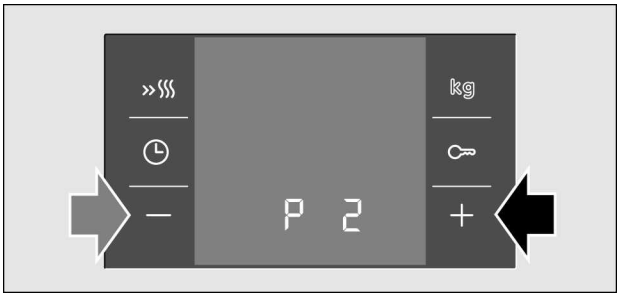
Pokud jste navolili program, nastavte pečicí troubu. Volič teploty musí být na nule.

Příklad na obrázku: čerstvá telecí pečeně (program 2) o hmotnosti 1,5 kg.

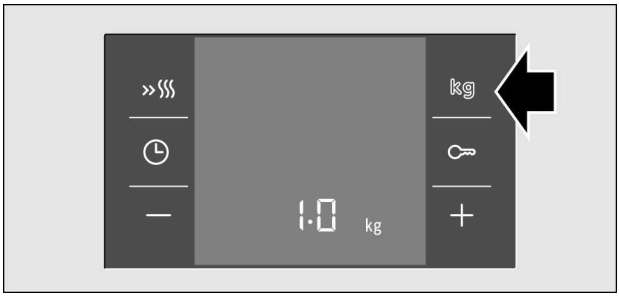
1. Nastavte volič funkce na pečicí automatiku.
Na ukazateli se zobrazí první číslo programu.



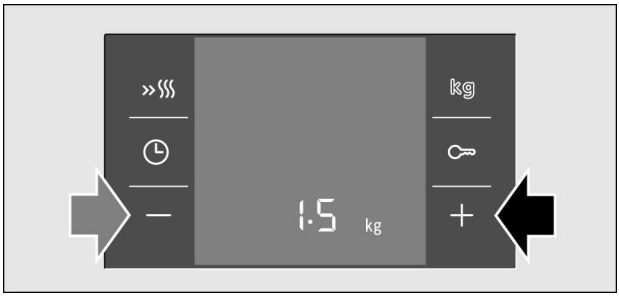
2. Tlačítkem **+** nebo **–** zvolte číslo programu.



3. Stiskněte tlačítko kg.
   Na ukazateli se zobrazí jako návrh hmotnosti jeden kilogram.



4. Tlačítkem **+** nebo **–** nastavte hmotnost.



Po několika sekundách se program spustí. Doba trvání viditelně ubíhá a symbol je v závorkách.

Program skončil

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na displeji se zobrazí 00:00.
Otočte volič funkce do nulové polohy. Pečicí trouba je vypnutá.

Změna programu

Po spuštění nelze číslo programu a hmotnost změnit.

Přerušení programu

Otočte volič funkce do nulové polohy. Pečicí trouba je vypnutá.

Změna doby trvání a konečného času

U pečicí automatiky nemůžete dobu trvání a čas ukončení přípravy změnit.

Doba trvání programu

Pokud chcete vědět, jak program dlouho trvá, nastavte, jak je popsáno v bodě 1 až 4. Doba trvání se zobrazí na ukazateli . Pokud chcete poté program přerušit, otočte volič funkce do nulové polohy.

Tipy k pečicí automatice

Hmotnost pečeně je větší než uvedené hmotnostní rozmezí.	Hmotnostní rozmezí je záměrně omezené. Na velmi velké pečeně často není k dispozici dostatečně velký pekáč. Velké kusy pečte pomocí horního a dolního ohřevu nebo grilu s cirkulací vzduchu .
Pečeně je dobrá, ale omáčka je příliš tmavá.	Použijte menší nádobu nebo přidejte více tekutiny.
Pečeně je dobrá, ale omáčka je příliš světlá a vodová.	Použijte větší nádobu nebo přidejte méně tekutiny.
Pečeně je shora příliš vysušená.	Použijte nádobu s dobře přiléhajícím víkem. Velmi libové maso bude šťavnatější, když ho obložíte plátky špeku.
Při pečení je cítit připálení, ale pečeně vypadá dobře.	Víko pekáče dobře nepřiléhá nebo maso zvětšilo svůj objem a nazdvihlo víko. Vždy používejte odpovídající víko. Dbejte na to, aby mezi masem a víkem byla vždy vzdálenost minimálně 3 cm.
Maso na guláš příliš zhnědlo.	Příště dejte do nádoby nejprve maso a na to zeleninu.

Otestovali jsem pro Vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a pro ně vhodná nastavení. Ukážeme vám, jaký druh ohřevu a jaká teplota je pro váš pokrm nejvhodnější. Dozvíte se, které příslušenství máte použít a do jaké výšky je třeba ho zasunout. Dostanete od nás tipy k nádobí a k přípravě pokrmů.

Upozornění

Hodnoty uvedené v tabulkách platí vždy pro zasunutí do studené a prázdné trouby. Troubu předehřívejte pouze tehdy,pokud je to v tabulkách uvedeno.
Před použitím odstraňte z trouby veškeré příslušenství, které nepotřebujete.

Papír na pečení pokládejte na příslušenství až po předehřátí.

Časové údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty. Závisí na kvalitě a vlastnostech potravin.

Používejte příslušenství, které je součástí dodávky. Doplňujíc příslušenství obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně nebo u zákaznického servisu.

Při vyjímání horkého příslušenství nebo nádoby z trouby používejte vždy chňapku.

Koláče a pečivo

Pečení na jedné úrovni

S horním/dolním ohřevem se pečení koláče nejvíce povede.
Pokud pečete za pomoci 3D horkého vzduchu, dbejte následující:
Koláč ve formě výška zasunutí 2
Koláč na plechu, výška zasunutí 3.

Pečení na více úrovních

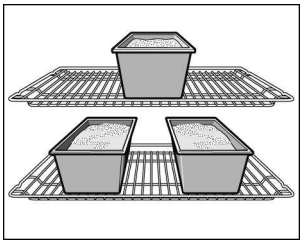
Používejte 3D horkých vzduch .
Pečení na 2 úrovních:
Univerzální vysoký plech ve výšce zasunutí 3
Pečicí plech ve výšce zasunutí 1.

Pečení na 3 úrovních:
Pečicí plech ve výšce zasunutí 5
Univerzální vysoký plech ve výšce zasunutí 3
Pečicí plech ve výšce zasunutí 1.

Současně zasunuté plechy nemusí být hotovy současně.

V tabulkách naleznete četné návrhy pro přípravu pokrmů.

Pokud pečete ve 3 truhlíkových formách současně, postavte je na rošty tak, jak je znázorněno na obrázku.



Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení. Při použití světlých tenkostěnných kovových forem nebo skleněných forem se doba pečení prodlužuje a koláč nezhnědne tak rovnoměrně.
Pokud chcete použít silikonové formy, řiďte se podle pokynů a receptů výrobce. Silikonové formy jsou často menší než normální formy. Množství těsta a přísad může být odlišné.

Tabulky

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

Když troubu předehřejte, doba pečení se zkrátí o 5 až 10 minut.

Další informace naleznete v části Tipy pro pečení, uvedené za tabulkami.

Koláče ve formách	**Nádobí**	**Výška**	**Druh ohřevu**	**Teplota v** ℃	**Doba pečení v minutách**
Třený koláč, jednoduchý	Věncovitá/truhlíková forma	2		160-180	50-60
	3 truhlíkové formy	3+1		140-160	60-80
Třený koláč, jemný	Věncovitá/truhlíková forma	2		150-170	65-75
Dortový korpus z třeného těsta	Koláčová forma	3		160-180	20-30
Jemný ovocný koláč, třené těsto	Dortová/bábovková	2		160-180	50-60
Piškotový korpus, 2 vejce, Předehřát	Koláčová forma	2		160-180	20-30
Piškotový dort, 6 vajec Předehřát	Tmavá dortová forma	2		160-180	40-50
Korpus z křehkého těsta s okrajem	Tmavá dortová forma	1		170-190	25-35
Ovocný nebo tvarohový koláč s korpusem z křehkého těsta*	Tmavá dortová forma	1		170-190	70-90
Švýcarský koláč s ovocem	Plech na pizzu	1		220-240	35-45
Bábovka	Bábovková forma	2		150-170	60-70
Pizza, tenké těsto, málo obložená, Předehřát	Plech na pizzu	1		250-270	10-15
Pikantní koláče*	Tmavá dortová forma	1		180-200	45-55

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

Koláče ve formách	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Třené těsto se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	2		170-190	20-30
	Univerzální pánev + Plech na pečení	3+1		150-170	35-45
Třené těsto se šťavnatou horní vrstvou(ovoce)	Plech na pečení	2		180-200	25-35
	Univerzální pánev + Plech na pečení	3+1		140-160	40-50
Kynuté těsto se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	3		170-190	25-35
	Univerzální pánev + Plech na pečení	3+1		150-170	35-45
Kynuté těsto se šťavnatou horní vrstvou (ovoce)	Plech na pečení	3		160-180	40-50
	Univerzální pánev + Plech na pečení	3+1		150-170	50-60
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	2		170-190	20-30
Křehké těsto se šťavnatou horní vrstvou (ovoce)	Univerzální pánev	2		170-190	60-70
Švýcarský koláč s ovocem	Univerzální pánev	1		210-230	40-50
Piškotová roláda Předehřá	Plech na pečení	2		170-190	15-20
Kynutá vánočka z 500 g mouky	Plech na pečení	2		170-190	25-35
Štóly z 500 g mouky	Plech na pečení	3		160-180	60-70
Štóly z 1 kg mouky	Plech na pečení	3		140-160	90-100
Sladký závin	Univerzální pánev	2		190-210	55-65
Pizza	Plech na pečení	2		210-230	25-35
	Univerzální pánev + Plech na pečení	3+1		180-200	40-50
Slaný koláč se smetanou, Předehřát	Univerzální pánev	2		250-270	10-12

Drobné pečivo	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Cukroví	Plech na pečení	3		140-160	15-25
	Univerzální pánev + plech na pečení	3+1		130-150	25-35
	Univerzální pánev + 2 plechy na pečení	1+3+5		130-150	30-40
Makrónky	Plech na pečení	2		100-120	30-40
	Univerzální pánev + Plech na pečení	3+1		100-120	35-45
	Univerzální pánev + 2 plechy na pečení	1+3+5		100-120	40-50
Pěnové cukroví	Plech na pečení	3		80-100	100-150
Mufiny	Rošt s plechem na mufiny	2		170-190	20-25
	2 Rošty s plechem na mufiny	3+1		160-180	25-30
Pečivo z páleného těsta	Plech na pečení	2		210-230	30-40
Pečivo z listového těsta	Plech na pečení	3		180-200	20-30
	Univerzální pánev + plech na pečení	3+1		180-200	25-35
	Univerzální pánev + 2 plechy na pečení	1+3+1		170-190	35-45
Pečivo z kynutého těsta	Plech na pečení	2		180-200	20-30
	Univerzální pánev + plech na pečen	3+1		160-180	25-35

Chléb a housky

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

Nikdy nelijte do horké trouby vodu.

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

Chléb a housky	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Kynutý chléb z 1,2 kg mouky	Univerzální pánev	2		270 200	5 30-40
Kváskový chléb 1,2 kg mouky	Univerzální pánev	2		270 200	8 35-45
Chlebová placka	Univerzální pánev	2		270	10-15
Housky Nepředehřívat	Plech na pečení	3		200-220	20-30
Housky z kynutého těsta, sladké	Plech na pečení	3		180-200	15-20
	Univerzální pánev + Plech na pečení	1		160-180	20-30

Tipy pro pečení

Chcete péct podle svého vlastního receptu.	Orientujte se podle podobných druhů pečiva v tabulkách pečení.
Jak zjistit, zda je třená bábovka již propečená.	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 bábovka hotová.
Koláč „spadne“.	Příště použijte méně tekutiny nebo nastavte o 10 stupňů nižší teplotu pečicí trouby. Dodržujte dobu tření uvedenou v receptu.
Bábovka vyběhla uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Nevymazávejte okraj dortové formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Koláč je příliš tmavý.	Vložte o úroveň níže, zvolte nižší teplotu a pečte o něco déle..
Koláč je příliš suchý.	Do hotového koláče udělejte vidličkou několik otvorů . Do nich nakapejte trochu ovocné šťávy nebo alkoholu. Příště zvolte teplotu o 10 stupňů vyšší a zkraťte dobu pečení.
Chléb nebo koláč (např. tvarohový koláč) vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavý (příliš vlhký).	Příště používejte trochu méně tekutiny a pečte je trochu déle při nižší teplotě. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte oblohu. Respektujte recepty a dodržujte dobu pečení.

Pečivo hnědne nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu, pečivo se bude péct rovnoměrněji. Choulostivé pečivo pečte pomocí horního spodního ohřevu na jedné úrovni. I přečnívající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Velikost papíru na pečení vždy přizpůsobte plechu.
Ovocný koláč je zespodu příliš světlý.	Koláč příště zasuňte o jednu úroveň níže.
Šťáva z ovoce přetéká.	Příště používejte hlubší univerzální vysoký plech, pokud ho máte.
Drobné pečivo se při pečení lepí k sobě.	Kousky pečiva by od sebe měly být vzdálené cca 2 cm. Mají tak je dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a opéci se ze všech stran.
Pekli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodních.	K pečení na více úrovních používejte vždy 3D horký vzduch. Zároveň zasunuté nemusí být hotové současně.
Při pečení šťavnatých koláčů se vytváří kondenzovaná voda.	Při pečení může vzniknout vodní pára. Uniká dvířky. Vodní pára se může srážet na ovládacím panelu nebo okolním nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda. Toto je podmíněno fyzikálně.

Maso, drůbež, ryby

Upozornění k nádobí

Můžete používat jakékoliv žáruvzdorné nádoby. Na velké pečeně je vhodný také univerzální vysoký plech.

Nejvhodnější jsou skleněné nádoby. Víko by mělo být rozměrově shodné s pekáčem pekáč a dobře přiléhat.

Pokud používáte smaltované pekáče, přidejte trochu více tekutiny.

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

Nádobu postavte vždy doprostřed roštu.

Nádoba bez víka = odklopená
Nádoba s víkem =přiklopená

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

Pokyny pro pečení

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryté do výšky cca ½ cm. K dušenému hovězímu přidejte dostatečné množství tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryté do výšky 1-2 cm. Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádoby. Pokud maso připravujete ve smaltovaném pekáči, je potřeba o trochu více tekutiny než ve skleněné nádobě. Pekáčky z ušlechtilé oceli jsou vhodné pouze částečně. Maso se peče pomaleji a méně zhnědne. Použijte vyšší teplotu nebo delší dobu pečení.

Pokyny ke grilování

Grilujte vždy v zavřené troubě.

Při grilování troubu před vložením grilovaného pokrmu nejprve cca 3 minuty předehřejte.

Grilované kousky pokládejte přímo na rošt. Když grilujete jediný kousek, je nejlépe ho položit do střední části roštu. Do výšky 1 zasuňte ještě univerzální vysoký plech. Šťáva z masa se v ní zachytí a pečicí trouba zůstane čistší.

Grilujte pokud možno kousky o stejné tloušťce. Tak se opečou rovnoměrně a zůstanou hezky šťavnaté. Steaky solte teprve po grilování.

Grilované kousky po uplynutí 2/3 uvedené doby obraťte.

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

Maso

Kusy maso v polovině doby obraťte.

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

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

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

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C Stupeň grilování	Doba pečení v minutách
Hovězí maso						
Dušená hovězí pečeně	1,0 kg	přiklopené	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	140
Hovězí svíčková, středně propečená	1,0 kg	odklopené	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, středně propečený	1,0 kg	odklopené	1		220-240	60
Steaky, silné 3 cm, středně propečené		Rošt +5+1 Univerzální pánev	5+1		3	15
Telecí maso						
Telecí pečeně	1,0 kg	odklopené	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Telecí kolínko	1,5 kg	odklopené	2		210-230	140
Vepřové maso						
Pečeně, bez kůže (např. krkovice)	1,0 kg	odklopené	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 Stupeň grilování	Doba pečení v minutách
Pečeně s kůží (např. plec)	1,0 kg	odklopené	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Vepřová panenka	500 g	Rošt +3+1 Univerzální pánev	3+1		220-230	30
Vepřová pečeně, libová	1,0 kg	odklopené			200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg				180-200	160
Uzené kotlety s kostí	1,0 kg	přiklopené	2		200-220	70
Steaky,silné 2 cm		Rošt +5+1 Univerzální pánev	5+1		3	20
Vepřové medailónky, 3 cm		Rošt +5+1 Univerzální pánev	5+1		3	10
Jehnecí maso						
Jehněčí hřbet s kostí	1,5 kg	odklopené	2		190	60
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená	1,5 kg	odklopené	2		150-170	120
Zvěřina						
Srnčí hřbet s kostí	1,5 kg	odklopené	2		200-220	50
Srnčí kýta bez kosti	1,5 kg	přiklopené	2		210-230	100
Pečeně z divočáka	1,5 kg	přiklopené	2		180-200	140
Jelení pečeně	1,5 kg	přiklopené	2		180-200	130
Králík	2,0 kg	přiklopené	2		220-240	60
Sekaná	z 500 g masa	odklopené	1		180-200	80

Párky	Rošt +4+1 Univerzální pánev	4+1		3	15

Drůbež

Hmotnosti uvedené v tabulce se vztahují na drůbež bez nádivky připravenou k pečení.

Pokud grilujete přímo na grilu, zasuňte do výšky 1 univerzální vysoký plech. Šťáva z masa se v ní zachytí a pečicí trouba zůstane čistší.

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

Celu drůbež položte na rošt nejprve prsní stranou dolů. Po uplynutí ⅔ uvedené doby obraťte.

Kusy pečeně, jako krůtí roládu nebo krůtí prsa, po uplynutí poloviny uvedené doby obraťte. Části drůbeže obraťte po uplynutí ⅔ doby.

Drůbež bude opečená obzvláště dokřupava, když ji ke konci doby pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou

Drůbež	**Hmotnost**	**Příslušenství a nádobí**	**Výška**	**Druh ohřevu**	**Teplota v °C Stupeň grilování**	**Doba pečení v minutách**
Kuře, celé	1,2 kg	Rošt	2		230-250	60-70
Slepice, celá	1,6 kg	Rošt	2		200-220	80-90
Půlky kuřete	500 g	Rošt	2		220-240	40-50
Části kuřete	150 g	Rošt	3		210-230	30-40
Části kuřete	300 g	Rošt	3		220-240	35-45
Kuřecí prsíčka	200 g	Rošt	2		3	30-40
Kachna, celá	2,0 kg	Rošt	2		190-210	100-110
Kachní prsa	300 g	Rošt	3		240-260	30-40
Husa, celá	3,5-4 kg	Rošt	2		170-190	120-140
Husí stehna	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	odklopené	1		190-210	110-130
Krůtí prsa	1,0 kg	přiklopené	2		180-200	80-90
Horní krůtí stehno	1,0 kg	Rošt	2		180-200	90-100

Ryby

Pokud grilujete přímo na grilu, zasuňte navíc do výšky 1 univerzální vysoký plech. Zachytí se v něm tekutina a pečicí trouba zůstane čistší.

Kousky ryb po uplynutí ⅔ doby grilování obraťte.

Celou rybu obracet nemusíte. Celu rybu položte do pečicí trouby v poloze na břiše, hřbetní ploutví nahoru. Aby dobře držela, vložte do otvoru v břiše rozříznutý brambor nebo malou žáruvzdornou nádobku.

U rybího filé přidejte před dušením několik polévkových lžic tekutiny.

Ryby	**Hmotnost**	**Příslušenství a nádobí**	**Výška**	**Druh ohřevu**	**Teplota v °C Stupeň grilování**	**Doba pečení v minutách**
Ryba, celá	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	přiklopené	2		180-200	70-80
Rybí podkova, tloušťka 3 cm		Rošt	3		2	20-25
Rybí filé		přiklopené	2		210-230	20-30

Tipy pro pečení a grilování

Pro danou hmotnost pečeně nejsou v tabulce uvedeny žádné údaje.	Údaje vybírejte podle nejbližší nižší hmotnosti a prodlužte dobu.
Jak zjisti, zda je pečeně již hotová.	Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializovaných obchodech) nebo dělejte „zkoušku lžičkou“. Zatlačte lžící na pečené maso. Pokud je pevná, je maso hotové, jestliže povolí, potřebuje ještě trochu času.
Pečeně je příliš tmavá a kůrka místy spálená.	Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je spálená.	Příště použijte menší nádobu na pečení nebo přidejte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodová.	Příště použijte větší nádobu na pečení a přidejte méně tekutiny.
Při podlévání pečeně vzniká vodní pára.	Stane se tak z fyzikálních důvodů a nejedná se o závadu. Velká část vodní páry uniká výstupem páry. Může se srážet na chladném předním ovládacím panelu nebo okolním nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda.

Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

Pokud grilujete přímo na grilu, zasuňte navíc do výšky 1 univerzální vysoký plech. Pečicí trouba zůstane čistší.

Nádobu vždy pokládejte na rošt.

Doba tepelné úpravy nákypu závisí na velikosti nádob a výšce nákypu. Údaje uvedené v tabulce jsou pouze orientační hodnoty.

Nákypy	**Příslušenství a nádobí**	**Výška**	**Druh ohřevu**	**Teplota v °C Stupeň grilování**	**Doba pečení v minutách**
Nákyp, sladký	Nákypová forma	2		180-200	50-60
Suflé	Nákypová forma	2		170-190	35-45
	Formy na porce	2		190-210	25-30
Těstovinový nákypy	Nákypová forma	2		200-220	40-50
Lasagne	Nákypová forma	2		180-200	40-50
Zapékané brambory, syrové přísady, max. výška 4 cm	Nákypová forma	2		160-180	60-80
	2 nákypové formy	1+3		150-170	60-80
Zapečené toasty, 4 kusy	Rošt	4		3	7-10
Zapečené toasty, 12 kusů	Rošt	4		3	5-8

Hotové výrobky

Dodržujte pokyny výrobce uvedené na obale.

Pokud na příslušenství pokládáte papír na pečení, dbejte na to, aby byl vhodný pro příslušné teploty. Velikost papíru přizpůsobte pokrmu.

Výsledek pečení vždy silně závisí na příslušných potravinách. I polotovary mohou být nerovnoměrně předpečené.

Pokrm	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C Stupeň grilování	Doba pečení v minutách
Pizza, zmrazená					
Pizza s tenkým těstem	Univerzální pánev	2		200-220	15-20
	Univerzální pánev + Rošt	3+1		180-200	20-30
Pizza se silným těstem	Univerzální pánev	2		170-190	20-30
	Univerzální pánev + Rošt	3+1		170-190	25-35
Pizzabagetka	Univerzální pánev	3		170-190	20-30
Minipizza	Univerzální pánev	3		190-210	10-20
Pizza, chlazená, předehřát	Univerzální pánev	1		180-200	10-15
Výrobky z brambor, zmrazené					
Hranolky	Univerzální pánev	3		190-210	20-30
	Univerzální pánev + Plech na pečení	3+1		180-200	30-40
Krokety	Univerzální pánev	3		190-210	20-25
Rösti, plněné br. taštičky	Univerzální pánev	3		200-220	15-25
Pečivo, zmražené					
Houska, bageta	Univerzální pánev	3		180-200	10-20
Preclíky (syrové polotovary)	Univerzální pánev	3		200-220	10-20

Pokrm	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C Stupeň grilování	Doba pečení v minutách
Pečivo, předpečené					
Houska nebo bageta k rozpékání	Univerzální pánev	3		190-210	10-20
	Univerzální pánev + Rošt	3+1		160-180	20-25
Obalované polotovary, zmrazené					
Rybí prsty	Univerzální pánev	2		220-240	10-20
Kuřecí kousky, nugety	Univerzální pánev	3		200-220	15-25
Závin, zmrazený	Univerzální pánev	3		180-200	35-40

Speciální pokrmy

U vašeho sporáku lze nastavit teplotu od 30 do 300 ºC. Díky tomu se vám skvěle podaří jogurt na 40 ºC i vláčné kynuté těsto.

Jogurt

Mléko uveďte k varu (3,5% tuku), nechte vychladnout na 50C. Přimíchejte 150 g jogurtu. Naplňte do šálků nebo malých skleniček se zašroubovacím víčkem a přikryté je postavte na rošt. 5 minut nechte předehřát na 50ºC. Poté připravujte podle níže uvedených údajů.

Kynutí těsta

Kynuté těsto připravte jako obvykle. Dejte do žáruvzdorné keramické nádoby a zakryjte. Troubu nechte 5 minut předehřát. Spotřebič vypněte a těsto dejte vykynout do vypnuté trouby.

Příprava

Pokrm	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba trvání
Jogurt	šálky nebo skleničky se šroubovacím víčkem postavte na rošt	1		50	6-8 hod.
Kynutí těsta	žáruvzdornou nádobu	postavte na dno trouby		Nechte předehřát na 50 ºC, spotřebič vypněte, těsto vložte do trouby.	5 min. 20-30 min.

Rozmrazování

Zmrazené potraviny vyjměte z obalu a ve vhodné nádobě postavte na rošt .

Řiďte se údaji výrobce uvedenými na obalu.

Doba rozmrazování závisí na druhu a množství potravin.

Drůbež položte na talíř prsní stranou dolů.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C
Např. šlehačkové dorty, krémové dorty, dorty s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovoce, kuře, párky a maso, chléb a housky, koláče a jiné pečivo	Rošt	1		Volič teploty zůstane vypnutý

Sušení

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu a důkladně je umyjte.

Nechte je řádně okapat a osušte je.

Univerzální vysoký plech zasuňte do výšky 3, rošt do výšky 1.
Na univerzální vysoký plech a rošt položte papír na pečení nebo pergamenový papír.

Šťavnaté ovoce nebo šťavnatou zeleninu několikrát obraťte. Ihned po usušení sejměte z papíru.

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

Zavařování

Příprava

Sklenice i gumičky musí být čisté a nepoškozené. Používejte pokud možno stejně velké sklenice. Údaje v tabulkách se vztahují na jednolitrové oblé sklenice. Pozor! Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařujte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je umyjte.

Naplňte ovoce a zeleninu do sklenic. Okraje sklenic případně znovu otřete. Musí být čisté. Na každou sklenici položte mokrou gumičku a víčko. Sklenice uzavřete pomocí spon.

Do trouby nevkládejte více než šest sklenic.

Uvedené časové údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty. Mohou být ovlivněny teplotou v místnost, počtem sklenic, množstvím a teplotou obsahu sklenic. Dříve než pečicí troubu přepnete, příp. Vypnete, ujistěte se, že to ve sklenicích řádně probublává.

Takto provedete nastavení

1. Zasuňte univerzální vysoký plech do výšky 2. Sklenice postavte tak, aby se vzájemně nedotýkaly.
2. Do univerzálního vysokého plechu nalijte ½ litru horké vody (cca 80ºC).
3. Zavřete dvířka pečicí trouby.
4. Nastavte volič funkce na dolní ohřev ⎁.
5. Nastavte volič teploty na 170 až 180 ºC.

Zavařování ovoce

Dokud to ve sklenicích perlí, tedy v krátkých intervalech stoupají vzhůru bublinky, po asi 40 až 50 minutách, pečicí troubu vypněte.

Po 25 až 35 minut „dojít“ a pak sklenice z trouby vyjměte. Při delším chladnutí v troubě by mohly vzniknout choroboplodné zárodky a zvyšuje se riziko zkysnutí zavařeného ovoce. Vypněte volič funkce.

Ovoce v jednolitrových sklenicích	Od probublávání	Po vypnutí nechat
Jablka, rybíz, jahody	vypnout	cca 25 minut
Třešně, meruňky, broskve, angrešt	vypnout	cca 30 minut
Jablečná kaše, hrušky, švestky	vypnout	cca 35 minut

Zavařování zeleniny

Jakmile ve sklenicích začnou stoupat vzhůru bublinky, nastavte teplotu přibližně na 120 až 140 ºC. Kdy můžete volič teploty vypnout, vidíte v tabulce. Nechejte zeleninu cca 30 -35 minut stát v pečicí troubě

Zelenina ve studeném nálevu v jednolitrových sklenicích	Od perlení	Po vypnutí nechat
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

Vyjmutí sklenic

Horké sklenice nastavte na studený nebo mokrý podklad. Mohly by prasknout.

Akrylamid v potravinách

Jakých pokrmů se to týká?

Akrylamid vzniká především při zahřátí připravovaných obilných a bramborových produktů na vysoké teploty, jako např. smažených brambůrků, hranolků, toastů, housek, chlebu, jemného pečiva (sušenky, perník, marcipán).

Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu

Všeobecně	Používejte co nejkratší doby pečení. Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš dotmava. Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu.
Pečení	Horní/dolní ohřev max. 200 ºC, 3D horký vzduch nebo horký vzduch max.180 ºC.
Cukroví	Horní/dolní ohřev max. 190 ºC, s 3D horký vzduch nebo horký vzduch max. 170 ºC. Vejce nebo vaječný žlutek omezuje tvorbu akrylamidu.
Hranolky z pečicí trouby	Rozmístit na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě. Péct minimálně 400 g na jednom plechu, aby hranolky nebyly vysušené.

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly vytvořeny pro zkušební institut, aby se usnadnilo zkoušení a testování různých přístrojů.

Podle normy EN/IEC 60350.

Pečení

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

Stříkané pečivo: Současně zasunuté plechy nemusí být hotovy současně.

Zakrytý jablečný koláč na 2 úrovních:
Tmavé dortové formy postavte nad sebe.
Zakrytý jablečný koláč na 1 úrovni:
Tmavé dortové formy postavte úhlopříčně vedle sebe.

Koláč v dortové formě z bílého plechu:
Pečte pomocí horního a dolního ohřevu. Na 1 úrovni.
Používejte místo roštu univerzální pánev a dortové formy postavte na ni.

Pokrm	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba trvání v minutách
Stříkané pečivo	Plech na pečení	3		160-180	20-30
	Plech na pečení	3		160-180	20-30
	Univerzální pánev + Plech na pečení	3+1		150-170	30-40
	Univerzální pánev + 2 plechy na pečení	1+3+5		140-160	40-50
Koláčky předehřát	Plech na pečení	3		160-180	20-30
	Univerzální pánev + Plech na pečení	3+1		150-170	30-40
	Univerzální pánev + 2 plechy na pečení	1+3+5		140-160	35-45
Koláčky	Plech na pečení	3		160-180	20-30

Pokrm	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba trvání v minutách
Vodový piškot předehřát	Dortová forma na rošt	2		170-190	30-40
Vodový piškot	Dortová forma na rošt	2		160-180	30-40
Kynuté koláče na plech	Univerzální pánev	3		160-180	40-50
	Univerzální pánev	3		160-180	40-50
	Univerzální pánev + Plech na pečení	3+1		150-170	50-60
Zakrytý jablečný koláč	Rošt + 2 dortové formy Ø 20 cm	1		190-210	70-80
	2 rošty + 2 dortové formy Ø 20 cm	1+3		190-210	65-75

Grilování

Pokud pokládáte potraviny přímo na gril, zasuňte navíc do výšky 1 univerzální vysoký plech. Zachytí se v něm tekutina a pečicí trouba zůstane čistší.

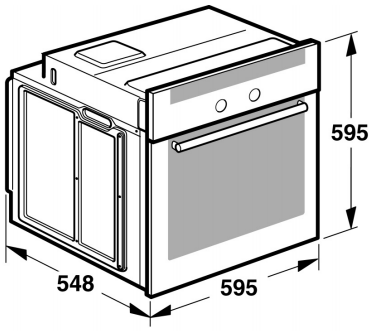
Pokrm	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba trvání v minutách
Opečené toasty Předehřát 10 minut	Rošt	5		3	0,5-2
Hovězí karbanátky, 12 kusů* nepředehřívat	Rošt + Univerzální pánev	4+1		3	25-30

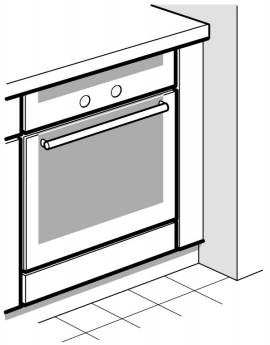
* Po uplynutí ⅔ doby obraťte.

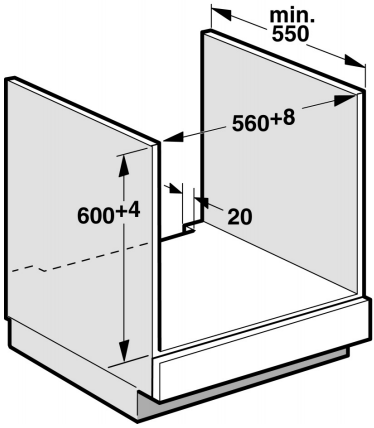
Montážní návod

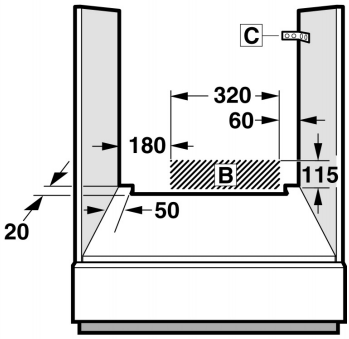
HBA 34B520
HBA 34B550

1

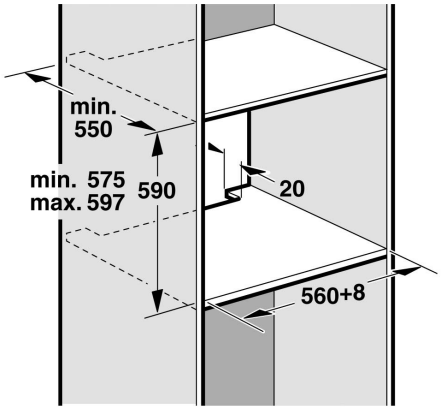


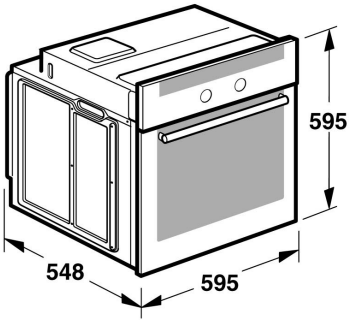


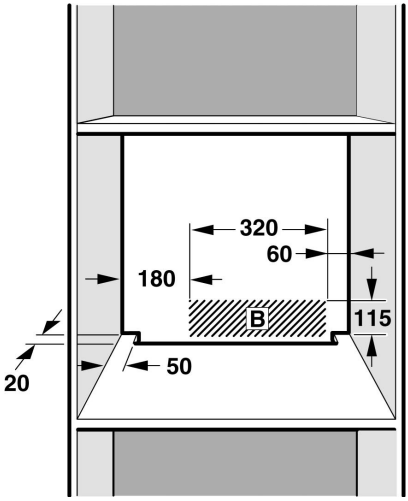


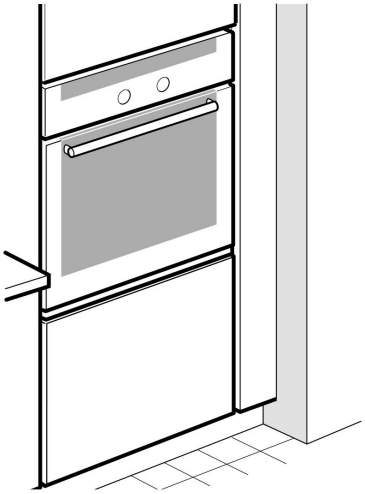


2

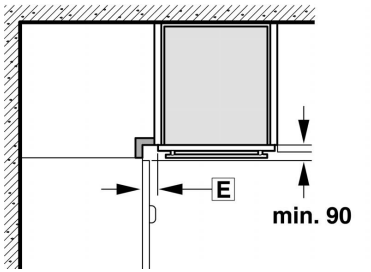

min.
550
min. 575
max. 597
590
20
560+8


595
548
595

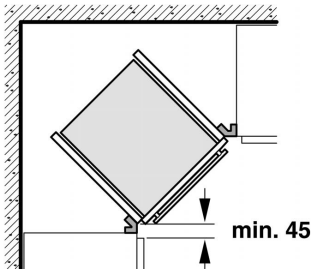

320
60
180
B
115
20
50



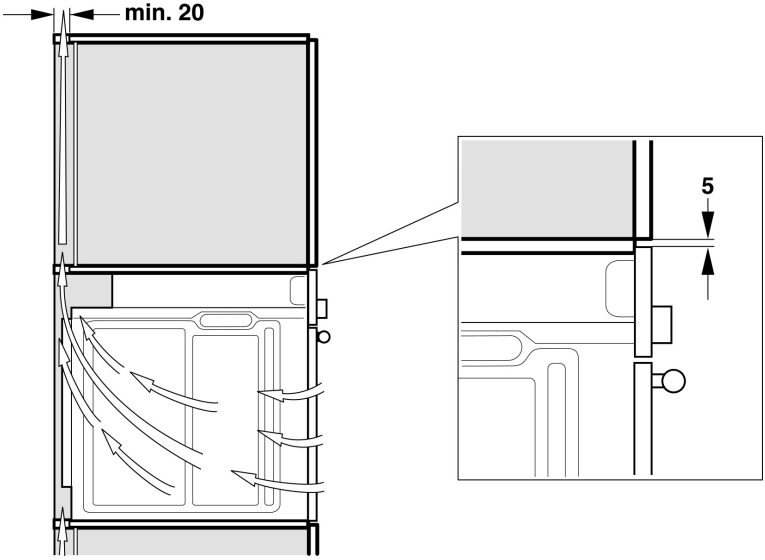
3


E
min. 90

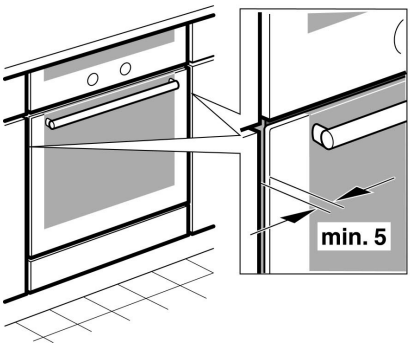
D

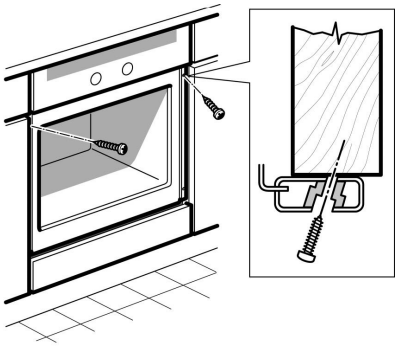

min. 45

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 negativně 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.
■ Neupevněný nábytek připevněte 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 skříňce - 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 umístěte 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 síťové zásuvky s ochranným kolíkem.
Jestliže zásuvka není po vestavbě spotřebiče přístupná, musí se na straně instalace použít jistič všech pólů 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 síťové přípojky dodržujte barevné rozlišení:

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

Upevnění spotřebiče - obrázek 5

■ Spotřebič zcela zasuňte a středově vyrovnejte.
■ Spotřebič přiroubujte.
■ Mezera mezi pracovní deskou a spotřebičem se nesmí zakrývat žádnými přídavnými lištami.

Demontáž

Spotřebič odpojte od sítě. Uvolněte upevňovací rouby. 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.

SEZNAM AUTORIZOVANÝCH SERVISŮ DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ BOSCH A SIEMENS

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

Prodej náhradních dílů: BMK servis, Mahenova 2, 150 00 Praha 5
telefon: +420 800 231 231
e-mail: servis@bmkservis.cz

Sort.	Firma	Adresa		Telefon	Fax	e-mail	IČO
E	Aichlman	Lužná, V zahradách 613	270 51	313 537 759	313 537 759	elektro. aichlman@worldonline.cz	12536687
CH	Chlazení Szabó	Plzeň, Sokolovská105	323 15	377 522 063		chlazeni.szabo@volny.cz	12464856
E	Elmot,v.o.s.	České Budějovice, Blahoslavova1	370 04	387 438 911	387 319 077	elmotcb@seznam.cz	15769615
E	Bekl,v.o.s.	Tábor, Bílkova 3011	390 00	381 256 300	381 256 300	bekl@cmail.cz	45022321
CH	Servis chlazení Kovář	Kardašova Řečice, Na štěpnici 565	378 21	384 382 242		kovar@telecom.cz	15795811
CH	Fiko servis chlazení	Mirovice, Nám.T.G. Masaryka37	398 06	382 274 492	382 274 492	kovar.milos@quick.cz	12895083
E+P	Opravy elektrospotřebičů	Pelhřimov, Svatovítské nám. 119	393 01	565 326 006	565 326 006	jan.hlozek@iol.cz	10296590
CH	Eduard Vodrážka	Most, Hraniční 433	435 00	476 708 767		kovon@atlas.cz	25482475
E+P	SVED,elektrotechn. družstvo	Liberec 10, Švermova 268	460 10	482 465 954	482 770 014	sved.servis@volny.cz	00029271
E	AZ Elektra, s.r.o.	Dobruška,Šubrtovo nám.46	518 01	494 622 461	494 620 252	azelektra@azelektra.cz	15040828
E	Federuk-PMS servis	Trutnov, Nové Dvory 66/11	541 01	499 816 091	499 816 091	vaclav. federuk@worldonline.cz	18889581
CH	EQUUS-Kordík	Lomnice n. Pop., Husovo n.102	512 51	481 671 676	481 671 195	equus.servis@wo.cz	13570251
E+P	P Bednaříková	Brno, Charbulova 73	618 00	548 530 004	548 533 993	petr.bednarik@seznam.cz	48857416
E+P	PIK - servis AP	Kroměříž, Hlávkova 1884/15	767 01	573 331 965	573 331 965	petrprikryl@pikservis.cz	12728381
E+CH	SANO	Nový Jičín, Hoblíkova 15	740 01	556 702 804	556 707 517	sano@iol.cz	12650790
E+CH	Elektroservis	Opava 6, Bílovecká 146	747 06	553 734 350	553 734 350	majnuslumir@seznam.cz	13603957
CH	Servis chlazení Reimer	Holešov, Zlínská 928	769 01	573 398 344	573 398 344	info@chlazeni-reimer.cz	12730009
CH	Opravy chladícího zařízení	Olomouc, Jungmanova 3	772 00	585 244 128	585 244 129	chlazeni.rulisek@atlas.cz	13003020
E	Elektroservis Komárek	Olomouc, Dolní Novosadská 43	779 00	585 435 688	585 435 610	marcela. fraisova@seznam.cz	46613129
E+CH	Jiří Hradil	Krnov, Bartultovická 1	794 01	554 611 756	554 717 449	info@hrota-elektro.cz	10658734
E	Elektro Paneš	Roudnice n. L.,Třída T. G. Masaryka 1084	413 01	416 831 564	416 831 564	elektro.panes@gmail.com	44239319
P	Juřina	Ostrava, Nad Porubkou 31 Areál Alpex	721 00	596 940 150		josef.jurina@seznam.cz	13594877
E	Pollet	Plzeň, Vřesinská 24	315 02	377 241 172	377 241 172	pollet@volny.cz	14690519
E+P	Martin Wlazlo MW	Ostrava 2, Žerotínova 3	702 00	595 136 057	595 136 058	info@elektroopravna.cz	42036984
E+P	Bosch servis centrum	Zlín, Nábřeží 596	760 01	577 211 029	577 522 062	bosch@boschservis.cz	49968505
CH	ARKTIS servis	Ostrava, Poděbradova 35	702 00	596 123 292		arktis@atlas.cz	15440607
P+CH	Němec	České Budějovice, Hrdějovice 9	373 61	387 220 918	387 220 860	nemec.chlazeni@volny.cz	10273948
P	P.S.T.V. s.r.o.	České Budějovice, Nová 43	370 02	387 315 302		pstvsro@seznam.cz	63907194
E+P	Liška Jan - Thermospor - ELSO	Třebíč, Žďárského 214	674 01	568 848 400	568 840 790	info@elso-servis.cz	46181211
E	Vlček	Trutnov, Spojenecká 69/17	541 01	499 817 940		opravy.vlcek@volny.cz	63227258
E+P	Lupták	Havlíčkův Brod, Lidická 1043	580 01	569 421 559		luptak.milan@tiscali.cz	45584966
CH	Polar chlazení	Havlíčkův Brod, Havířská 307	580 01	569 421 791		polar@polarchlazeni.cz	25276301
M.spot.	VAMAT	Trutnov, Vlčická 306	541 02	499 733 385	499 733 385	opravy.vlcek@volny.cz	63227258
K	Caffe Idea - Blažek	Brno, Cacovická 66a	614 00	541 240 656	549 210 304	info@caffeidea.cz	61437743
CH	Faraheit servis	Brno, Kaštanova 210/12	620 00	548 210 358	548 534 147	faraheit.servis@seznam.cz	25528602
P	Plynocentrum Kratochvíl	H. Králové, Bohuslava Martinů 856	500 02	495 212 333		plynocentrumhk@volny.cz	11023147
P	Hartlová	Liberec 3, Barvířská 21	460 01	485 104 798		luciemachackova@iol.cz	65097955
E	Čepo-elektrocentrum	Ostrov n Ohří, Krušnohorská 1145	363 01	353 821 461			26318563
E	Martin Linhart	Hradec Králové, Bří Štefanů 876	500 03	495 406 311		linhartmartin@volny.cz	12974633
E+P	Irena Komárková	Plzeň, Slovanské údolí 31	318 00	377 387 406	377 387 057	servis-ap@volny.cz	66349516

Sort.	Firma	Adresa		Telefon	Fax	e-mail	IČO
E+P+CH	Karel Veselý	Znojmo, Gagarinova 39	669 02	515 246 788		elserviszn@tiscali.cz	14646951
E+CH	Jansta Martin	Kolín V., Tovární 17	280 00	321 723 670		janstovi@volny.cz	12562432
E	Kučera	Most,Topolová 1234	434 01	476 441 914	476 441 914	serviskucera@seznam.cz	72698403
E+P	Jan Havel elektroservis	Turnov, Krajířova 491	511 01	481 322 002		servis@elservishavel.cz	13237233
E	Milan Bubla	Karlovy Vary, Plzeňská 59	360 01	353 221 018		bu-bu-servis@volny.cz	11392959
E	Radomír Zaňka	Kladno, Hajnova 178	227 04	312 240 277		elektrozanka@seznam.cz	44711255
CH	EMZET-Fr.Plachý	Chýnov, Gabrielovo nám.460	391 55	381 297 016		firma@plachy-emzet.cz	25169505
P	Jiří Čechura	Město Touškov, Čemínská 219	330 33	377 922 589		elektrocechura@quick.cz	10389261
CH	A-Z Thermo s.r.o.	Pardubice, J.Palacha 1239	530 00	466 330 311	466 330 800	thermo_pce@volny.cz	00529737
E	Pavel Kubát	Přibyslav, Nerudova 660	582 22	569 421 559		eletroservis.kubat@email.cz	13210289
E	ELEKTRO Jankovský s.r.o.	Blatná, Nám. Míru 204	388 01	383 422 554	383 423 438	elektro@jankovsky.cz	26035405
E+CH	A PROFI servis s.r.o.	Benátky n. Jizerou, Pražská 83	294 71	326 363 914		aprofiservis@seznam.cz	27362914
E+P+CH	ELEKTROSERVIS Koláček s.r.o.	Česká Ves, Polní 20	790 81	584 428 208		elektro.kolacek@centrum.cz	26871611
E+P+CH	WH servis	Liberec, Jarní 645/10	460 10	485 110 220		wh-servis@volny.cz	27291430
E	Florus servis	Břeclav, Na Zvolenci 19	690 03	519 323 943	519 372 183	martinflorus@seznam.cz	16355318
E+P	ELEKTRO Trefilík s.r.o.	Dubňany, Malá Strana 286	696 03	518 365 157	518 365 157	trefilik@wo.cz	27713377
CH	Chladící spol. CZ s.r.o.	Karlovy Vary - Sedlec, Rosnická 118	360 10	353 225 432	353 225 432	chladicispolecnost@volny.cz	26409925
CH	Jan Svoboda	Hodonín, Rybářská 47	695 01	518 351 175		servis.chlazeni@seznam.cz	13680421
E+P	Stanislav Svoboda E.P.SERVIS	Svitavy, Kpt. Jaroše 4	568 02	461 533 769		epservis@mybox.cz	11102144
E+P	Alpha obchod&ateliér s.r.o.	Lanškroun, Purkyňova 101	563 01	465 320 298		martina.hruba@alphaobchod.cz	27498719
E	Jan Škaloud	Pardubice, 17. listopadu 360	532 02	602 405 453		jsk@jjbosch.cz	68222904
P	Milan Hrubant	Praha 3, Laubova 1689/4	130 00	222 726 834		obchod@kovoservis-plyn.cz	13815334
CH	Miloslav Juška	Nový Bor, Žižkova 716	473 01	487 726 404		chlazeni_juska@volny.cz	12034967
E	Servis Černý s.r.o.	Broumov, Mírové nám.99	550 01	491 522 881	491 524 515	sc.servis@tiscali.cz	25866494
E+P	VIKI s.r.o.	Jihlava, Majakovského 8	586 01	567 303 546	567 303 546	viki.servis@iol.cz	18198791
E	Kosek elektro a.s.	Nové Město n.Metují, Komenského 1	549 01	603 210 334	491 471 473	ludvik.tomas@bluetone.cz	25275488
E+P	Flekáč Ladislav	Karlovy Vary, Vítězná 83	360 09	777 965 881		flekaclada@o2active.cz	73448311
CH	Bartoš Bohumil	Velichovky, Nová čtvrť 110	552 11	602 415 637	491 880 129	bohumil.bartos@quick.cz	11161981
E+P	PIKSERVIS spol. s r.o.	Kroměříž, Brandlova 1714	767 01	573 335 615		petrprikryl@pikservis.cz	26240025
E+P+CH	Bačina servis	Ústí nad Labem, Horova 9	400 01	472 734 300		info@biservis.cz	13328697
E+P+CH	Vrcek Ivo - ELZIM	Jičín, Hradecká 1249	506 01	493 524 400	604 287 736	elzim@elzim.cz	12978841
E	Marek Pollet	Plzeň, Vřesinská 24	315 02	377 241 172	377 241 172	pollet@volny.cz	63543672
E+P	Jiří Adamec elektroservis	Litoměřice, Liškova 46	412 01	416 732 228	416 732 228	adamec.elektroservis@seznam.,cz	12791831
CH	Milan Juránek	Náchod, Kostelecká 1830	547 01	491 427 680		milan.juranek@cmail.cz	11592915

E - elektro
P - plyn
CH - chlazení
K - kávovary
S výhradou průběžných změn, aktuální seznam servisů najdete na webových stránkách www.bosch-spotrebice.cz a www.siemens-spotrebice.cz.

Návod na obsluhu

HBA 34B520
HBA 34B550

BM-262-01

Obsah

Bezpečnostné pokyny 4
Pred montážou 4
Pokyny ohľadne Vašej bezpečnosti 4
Príčiny škôd 6
Ovládací panel 7

Vaša nová rúra na pečenie 7
Tlačidlá a ukazovatele 8
Volič funkcie 8
Volič teploty 9
Varný priestor 10
Príslušenstvo 10

Pred prvným použitím 14
Čistenie príslušenstva 14
Zahriatie rúry na pečenie 14
Nastavenie času 14

Nastavenie rúry na pečenie 15
Druh ohrevu a teplota 15
Rýchloohrev 16

Nastavenie časových funkcií 17
Kuchynský budík 17
Čas trvania 18
Konečný čas 20
Čas 22

Detská poistka 23

Zmena základnych nastavení 24

Údržba a čistenie 25
Čistiace prostriedky 25
Demontáž a montáž závesných roštov 28
Sklopenie grilovacieho ohrievacieho telesa dole 29
Demontáž a montáž dvierok rúry na pečenie 29
Demontáž a montáž sklenených tabuli 31

Čo robiť v prípade chyby? **33**
Tabuľka chýb 33
Výmena žiarovky na hornej stene rúry na pečenie 34
Sklenený kryt 35

Zákaznícky servis **35**

Tipy ako šetriť energiu a životné prostredie **36**
Ekologická likvidácia 36
Ako ušetriť energiu 36

Automatika pečenia **37**
Nádoby 37
Príprava jedla 38
Mäso 38
Nastavenie 40
Čas trvania programu 42
Tipy k automatike pečenia 42

Otestovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu **43**
Koláče a pečivo 43
Tipy pre pečenie 48
Mäso, hydina, ryby 49
Tipy pre pečenie a grilovanie 55
Nákypy, gratinované jedlo, toasty 56
Hotové výrobky 57
Špeciálne jedlá 58
Rozmrazovanie 59
Sušenie 59
Zaváranie 60

Akrylamid v potravinách **62**

Skušobné jedla **63**

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

⚠ Bezpečnostné pokyny

Prečítajte si, prosím, pozorne tento návod na obsluhu. Návod na obsluhu a montážny návod potom starostlivo uschovajte. Pokiaľ budete spotrebič predávať ďalej, priložte obidva návody.

Pred montážou

Škody počas prepravy

Po vybalení spotrebič preskúšajte. V prípade poškodenia počas prepravy nesmiete spotrebič zapojiť.

Elektrické pripojenie

Elektrické pripojenie môže vykonávať iba koncesovaný odborník. Pokiaľ je spotrebič nesprávne pripojený, zaniká v prípade škody nárok na záruku.

Pokyny ohľadne Vašej bezpečnosti

Tento spotrebič je určený iba pre použitie v domácnosti. Spotrebič používajte výhradne k príprave jedla.

Dospelí a deti nesmú spotrebič používať bez dozoru,

- pokiaľ nie sú telesne či duševne schopný alebo
- nemajú potrebné poznatky a skúsenosti.

Nikdy nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom.

Horúci varný priestor

Nebezpečenstvo popálenia!
Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch vo varnom priestore ani ohrievacích telies. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Mohla by unikať horúca para.
Udržujte malé deti mimo dosahu spotrebiča.

Nebezpečenstvo požiaru!
Do varného priestoru nikdy neukladajte horľavé predmety. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča, keď vo vnútri začne vznikať dym. Vypnite spotrebič. Vytiahnite sieťovú zástrčku, alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.

Nebezpečenstvo skratu!
Nikdy nezatvorte prívodný kábel horúcimi dvierkami spotrebiča. Môže sa poškodiť izolácia kábla.

Nebezpečenstvo oparenia!
Nikdy nelejte do horúceho varného priestoru vodu. Vznikla by horúca para.

Nebezpečenstvo popálenia!
Nikdy nepoužívajte k príprave jedla veľké množstvo nápojov s vysokým procentom alkoholu. Alkoholové pary sa môžu vo varnom priestore zapáliť. Používajte iba malé množstvo nápojov s vysokým procentom alkoholu a dvierka spotrebiča otvárajte opatrne.

Horúce príslušenstvo a nádoby

Nebezpečenstvo popálenia!
Horúce príslušenstvo a nádoby z varného priestoru nikdy nevyberajte bez chňapky.

Neodborné opravy

Nebezpečenstvo spôsobené elektrickým prúdom!
Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy môže vykonávať výhradne technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou.
Ak je spotrebič pokazený, vytiahnite sieťovú zástrčku, popr. vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte servis.

Príčiny škôd

Príslušenstvo, fólie, papier na pečenie alebo nádoby na dne priestoru na pečenie	Na dno rúry neukladajte žiadne príslušenstvo. Na dno rúry neukladajte fóliu akéhokoľvek druhu ani papier na pečenie. Pokiaľ je nastavená teplota nad 50 ºC, nestavajte na dno rúry žiadne nádoby. Hrozí nahromadenie tepla. Čas pečenia potom už nesúhlasí a poškodzuje sa smalt.
Voda v horúcom priestore na pečenie	Nikdy nelejte do horúcej rúry vodu. Vznikla by para. Zmenou teploty by mohlo dôjsť k poškodeniu smaltu.
Vlhké potraviny	Do uzavretej rúry neodkladajte na dlhší čas vlhké potraviny. Poškodil by sa smalt.
Ovocná šťava	Veľmi šťavnaté ovocné koláče neukladajte na plech príliš na husto. Šťava z ovocia kvapkajúca z plechu by spôsobilá škvrny, ktoré už nie je možné odstrániť. Pokiaľ je to možné používajte univerzálny vysoký plech.
Vychladnutie s otvorenými dvierkami prístroja	Rúru nechávajte vychladnúť iba zavretú. Aj keď dvierka rúry len pootvoríte, môže časom dôjsť k poškodeniu nábytku v okolí rúry.
Silne znečistené tesnenie rúry	Ak je tesnenie dvierok rúry silne znečistené, dvierka rúry sa správne nezatvárajú. Mohlo by dôjsť k poškodeniu nábytku v okolí rúry. Tesnenie rúry udržujte vždy v čistote.
Dvierka od rúry ako sedlo alebo odkladacia plocha	Na otvorené dvierka rúry nestúpajte ani na ne nesadajte. Na dvierka rúry nestávajte žiadne nádoby ani príslušenstvo.
Preprava prístroja	Spotrebič neprenášajte ani nedržte za rukoväť dvierok. Rukoväť dvierok by nevydržalo váhu spotrebiča a mohla by sa ulomiť.

Vaša nová rúra na pečenie

Tu sa zoznámite s Vašou novou rúrou na pečenie. Vysvetlíme Vám funkcie ovládacieho panelu a jednotlivé ovládacie prvky. Nájdete tu informácie o varnom priestore a príslušenstve.

Ovládací panel

Tu vidíte prehľad ovládacieho panelu. Nikdy sa nezobrazia všetky ukazovatele naraz.
Podľa typu prístroja sú možné odchýlky v podrobnostiach.



Spínače

Ovládacie tlačidlá sú zapustené. Pre zasunutie a vysunutie stlačte ovládacie tlačidlo v nulovej polohe.

Tlačidlá

Pod jednotlivými tlačidlami sa nachádzajú senzory. Nemusíte tlačiť príliš silno. Dotknite sa len príslušného symbolu.

Tlačidlá a ukazovatele

Tlačidlami nastavujete rôzne dodatočné funkcie. Na ukazovateli môžete vyčítať nastavené hodnoty.

Tlačidlo	Použitie
»⧙ Rýchloohrev	Zahriatie rúry na pečenie veľmi rýchle.
kg Kilogram	Zvolenie kilogramov u programov.
◷ Časové funkcie	Zvolenie kuchynského budíku 🔔, času trvania, konečného času a hodín ◷.
Detská poistka	Zablokovanie a odblokovanie ovládacieho panelu.
- Mínus	Znížiť nastavované hodnoty.
+ Plus	Zvýšiť nastavované hodnoty.

Aká časová funkcia je na ukazovateli v popredí, vidíte na zátvorkách [ ] u príslušného symbolu.
Výnimka: Pri hodinách svieti symbol ◷ len vtedy, pokiaľ hodiny nastavujete.

Volič funkcie

Voličom funkcie nastavujete druh ohrevu.

Tlačidlo	Použitie
○ Nulová poloha	Rúra je vypnutá.
3D Horúci vzduch*	Pre koláče a pečivo na jednej až troch úrovniach. Ventilátor rozháňa teplo z kruhového ohrievacieho telesa na zadnej stene rovnomerne po celej rúre.
Horný/dolný ohrev	Pre koláče, nákypy a kúsky pečene, napr. hovädzej alebo zveriny, na jednej úrovni. Teplo vychádza rovnomerne z hora aj zdola.
Stupeň pre pizzu	Pre rýchlu prípravu zamrazených potravín bez predhriatia, napr. pizze, hranolčekov alebo závinu. Teplo vychádza zdola a z kruhového ohrievacieho telesa na zadnej stene.

Tlačidlo	Použitie
Gril s cirkuláciou vzduchu	Pre pečenie mäsa, hydiny a rýb v celku. Grilovacie ohrievacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor víri horký vzduch okolo jedla.
Gril, veľká plocha	Pre grilovanie steakov, párok, toastov a kúskov rýb. Ohrieva sa celá plocha pod grilovacím ohrievacím telesom.
Gril, menšia plocha	Grilovanie menšieho množstva steakov, párok, toastov a kusov rýb. Zahrieva sa stredná časť grilovacieho ohrievacieho telesa.
Dolný ohrev	Pre zváranie a dopekanie alebo zhnednutie. Teplo vychádza zdola.
Rozmrazovanie	Pre rozmrazovanie, napr. mäsa, hydiny, chleba a koláčov. Ventilátor víri horúci vzduch okolo jedla.
Automatika pečenia	Programy pre dusené jedlo a šťavnaté pečenie. Druh ohrevu a čas trvania závisí na hmotnosti.
Žiarovka rúry na pečenie	Zapnutie žiarovky rúry na pečenie.

* Druh ohrevu, ktorým sa podľa normy EN50304 určuje energetická trieda.

Pri nastavovaní sa zapne osvetlenie rúry na pečenie vo varnom priestore.

Volič teploty

Voličom teploty nastavujete teplotu a stupeň grilovania.

Poloha		Význam
●	Nulová poloha	Rúra na pečenie nehreje.
50-270	Rozsah teplôt	Teplota vo varnom priestore v °C.
I, II, III	Stupne grilovania	Stupne grilovania pre gril, malá a veľká plocha. I = stupeň 1, slabý II = stupeň 2, stredný III = stupeň 3, silný

Pokiaľ rúra na pečenie hreje, svieti na ukazovateli symbol . V ohrievacích prestávkach zhasne. Pri druhu ohreve rozmrazovania symbol nesvieti.

Varný priestor

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

Osvetlenie rúry na pečenie

Počas prevádzky svieti vo varnom priestore osvetlenie. Polohou na voliči funkcie môžete osvetlenie zapnúť bez ohrievania.

Chladiaci ventilátor

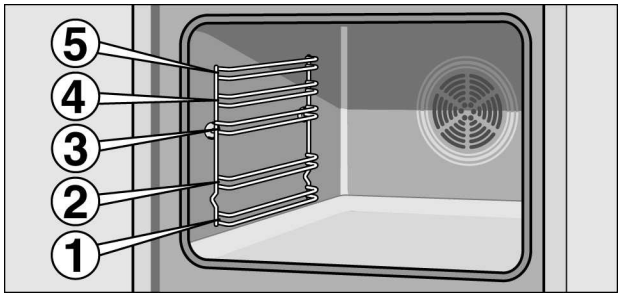
Chladiaci ventilátor sa zapína a vypína podľa potreby. Teplý vzduch uniká dvierkami. Pozor! Nezakrývajte vetracie štrbiny. Inak hrozí prehriatie rúry.

Aby varný priestor po pečení rýchlejšie vychladol, chladiaci ventilátor je ešte určitý čas zapnutý.

Príslušenstvo

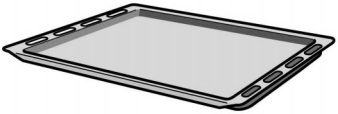
Príslušenstvo je možné zasunúť do rúry do 5 rôznych výšok.

Príslušenstvo môžete z dvoch tretín vytiahnuť, bez toho aby sa preklopilo. Takto je možné jedlo pohodlnejšie vytiahnuť.



Keď je príslušenstvo horúce, môže sa zdeformovať.
Po vychladnutí deformácia zmizne a nemá žiadny vplyv na funkciu.

Príslušenstvo je možné zakúpiť si v zákazníckom servise, v špecializovanej predajni alebo na internete. Uveďte číslo HEZ.

	**Rošt** pre nádoby, koláčové formy, pečené, grilované jedlá a hlbokozamrazené jedlá. Rošt zasuňte zakrivenou časťou ⌣ dolu.
	**Smaltovaný plech na pečenie** Pre koláče a cukrovinky. Plech na pečenie zasuňte do rúry na pečenie skoseným k dvierkam.
	**Univerzálny vysoký plech** Na šťavnaté koláče, pečivo, hlbokozamrazené jedlá a veľké pečené. Ak grilujete priamo na rošte, môžete ho taktiež použiť ako zachycovaciu nádobu pre tuk. Univerzálny vysoký plech zasuňte do rúry na pečenie skosenou stranou k dvierkam.
Zvláštne príslušenstvo	Zvláštne príslušenstvo si môžete zakúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach. Rozsiahlu ponuku k Vašej rúre nájdete v našich prospektoch alebo na internete. Ponuka a možnosť objednania zvláštneho príslušenstva on-line sa v jednotlivých krajinách odlišuje. Nahliadnite do predajných podkladov.
Rošt HEZ 334000	Pre nádoby, koláčové formy, pečené, grilované jedlá a hlbokozamrazené jedlá.
Smaltovaný plech na pečeniu HEZ	Pre koláče a cukrovinky.
Univerzálny vysoký plech HEZ 332000	Na šťavnaté koláče, pečivo, hlbokozamrazené jedlá a veľké pečené. Ak grilujte priamo na rošte, môžete ho taktiež použiť ako zachycovaciu nádobu pre tuk.
Vykladací rošt HEZ 324000	Pre pečené. Rošt vždy postavte na univerzálny vysoký plech. Zachytí sa tak odkvapkávajúci tuk a šťava z mäsa.
Grilovací plech HEZ 325000	Pre grilovanie miesto roštu alebo k zachyteniu odkvapkávajúceho tuku, aby nedošlo k veľkému znečisteniu rúry. Grilovací plech používajte iba na univerzálnom vysokom plechu. Grilovanie na grilovacom plechu: Používajte iba vo výškach zasunutia 1, 2 a 3. Grilovací plech k zachytení odkvapkávajúceho tuku: Univerzálny vysoký plech zasuňte s grilovacím plechom pod rošt.
Sklenený plech HEZ 336000	Hlboký plech na pečenie zo skla. Výborne sa hodí aj ako servírovacia nádoba.

Smaltovaný plech na pečenie s nepriliehanou vrstvou HEZ 331010	Koláče a cukrovinky sa ľahko uvoľnia z plechu na pečenie. Plech na pečenie zasuňte do rúry skoseným k dvierkam.
Univerzálny plech s nepriliehanou vrstvou HEZ 332010	Koláče a cukrovinky sa ľahko uvoľnia z plechu na pečenie. Plech na pečenie zasuňte do rúry skoseným k dvierkam.
Plech na pizzu HEZ 317000	Ideálny pre pizzu, zamrazené potraviny alebo veľké guľaté koláče. Plech na pizzu môžete používať namiesto univerzálneho vysokého plechu. Plech postavte na rošt a riaďte sa údajmi uvedenými v tabuľke.
Kameň na pečenie HEZ 327000	Kameň na pečenie je výborne vhodný na prípravu doma pečeného chleba a pizze, ktoré majú mať chrumkavý spodok. Kameň na pečenie musí byť vždy predhriaty na odporúčanú teplotu.
Profesionálny vysoký plech s ukladacím roštom HEZ 333000	Mimoriadne vhodný na prípravu veľkého množstva.
Pokrievka pre profesionálny vysoký plech HEZ 333001	Vďaka pokrievke sa z profesionálneho vysokého plechu stáva profesionálny pekáč.
Sklenený pekáč HEZ 915001	Sklenený pekáč je vhodný pre dusené jedlá a nákypy, pripravované v rúre na pečenie. Je vhodný predovšetkým pre automatiku programovania alebo pečenia.
Kovový pekáč HEZ 6000	Pekáč je prispôsobený pre zónu pečenia sklokeramickej varnej dosky. Je vhodný pre varenie so senzormi, ale aj pre automatiku programovania alebo pečenia. Pekáč je z vonku smaltovaný a z vnútra má nepriliehanú vrstvu.
Univerzálny pekáč HEZ 390800	Pre mimoriadne veľké porcie alebo pre veľké množstvo porcií. Pekáč je z vonka z granitového smaltu so sklenenou pokrievkou vhodný do rúry na pečenie. Sklenenú pokrievku je možné použiť ako formu na zapekanie.
Dvojitý teleskopický výsuv HEZ 338250	Pomocou výsuvných koľajníc vo výške 2 a 3 môžete príslušenstvo viac vytiahnuť, bez toho aby sa preklopilo.
Trojitý teleskopický výsuv HEZ 338352	Pomocou výsuvných koľajníc vo výške 2 a 3 môžete príslušenstvo viac vytiahnuť, bez toho aby sa preklopilo.
Trojitý kompletný teleskopický výsuv HEZ 338356	Pomocou výsuvných koľajníc vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo celkom vytiahnuť, bez toho aby sa preklopilo.

Tovar zo zákazníckého servisu

Pre Vaše domáce spotrebiče si môžete v zákazníckom servise, v špecializovanej predajni alebo v internetovom obchode pre jednotlivé krajiny kúpiť vhodné ošetrovacie a čistiace prostriedky alebo ostatné príslušenstvo. Uveďte príslušné číslo tovaru.

Utierky pre nerezový povrch Tovar č. 311134	Zabraňuje usadzovaniu nečistôt. Optimálne ošetrenie plôch spotrebičov z nerezovej ocele vďaka impregnácii špeciálnym olejom.
Čistiaci gel na rúry na pečenie a gril Tovar č. 463582	K čisteniu vnútra rúry. Gel je bez zápachu.
Utierka z mikrovlákna so štruktúrou Tovar č. 460770	Mimoriadne vhodný pre čistenie chúlostivých povrchov, ako napr. sklo, sklokeramika, nerezová oceľ alebo hliník. Utierka z mikrovlákna odstraňuje, ako zvyšky vody, tak aj mastné nečistoty.
Poistka dvierok Tovar č. 612594	Aby dvierka rúry nemohli otvoriť deti. V závislosti na dvierkach spotrebiča sa poistka priskrutkuje rôzne. Riaďte sa listom, ktorý je priložený k poistke dverí.

Pred prvým použitím

Tu sa dozviete, čo musíte urobiť, než začnete prvý krát variť s Vašou novou rúrou.
Prečítajte si predovšetkým kapitolu Bezpečnostné pokyny.

Nastavenie času

Po pripojení svieti na displeji symbol ◷ a 4 nuly. Nastavte aktuálny čas.

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

2. Tlačidlom **+** alebo **–** nastavte čas.

Po niekoľkých sekundách bude nastavený čas.

Zahriatie rúry na pečenie

Aby sa odstránila vôňa novoty, zahrejte prázdnu, uzavretú rúru. Ideálna je hodina pri hornom / dolnom ohreve ⊟ s 240 C.
Skontrolujte, či v rúre nezostali zvyšky obalu.

1. Nastavte voličom funkciu horný / dolný ohrev ⊟.

2. Nastavte voličom teploty 240 ºC.

Po hodine rúru vypnite. Otočte volič funkcie do nulovej polohy.

Čistenie príslušenstva

Pred prvým použitím príslušenstva vyčistite dôkladne pomocou vodného roztoku a mäkkej utierky.

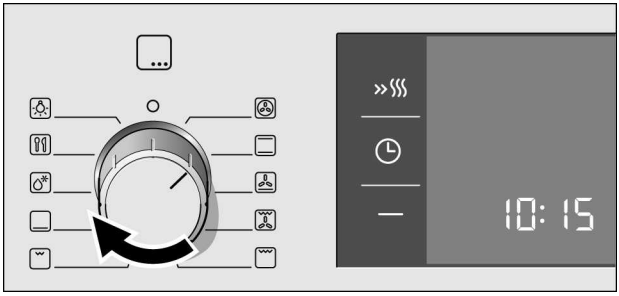
Nastavenie rúry na pečenie

Máte rôzne možnosti, ako Vašu rúru nastaviť. Tu Vám vysvetlíme, ako nastaviť požadovaný druh ohrevu a teplotu alebo stupeň grilovania.
Môžete pre Vaše jedlo nastaviť čas trvania a konečný čas. K tomu si pozrite kapitolu „Časové funkcie“.

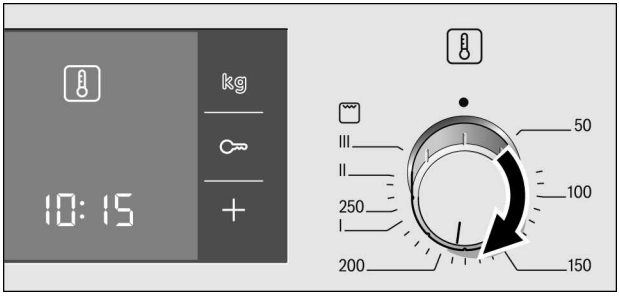
Druh ohrevu a teplota

Príklad na obrázku: horný/dolný ohrev pri 190 ºC.

1. Nastavte voličom funkcie druh ohrevu.



2. Nastavte voličom teploty teplotu alebo stupeň grilovania.



Rúra začne hriať.

Vypnutie rúry na pečenie

Otočte volič funkcie do nulovej polohy.

Zmena nastavenia

Druh ohrevu a teplotu alebo stupeň grilovania môžete kedykoľvek zmeniť príslušným voličom.

Rýchloohrev

Rýchloohrevom dosiahne Vaša rúra nastavené teploty veľmi rýchlo.

Používajte rýchloohrev pri nastavených teplotách nad 100 ºC. Vhodné sú druhy ohrevu:

- 3D horúci vzduch
- horný/ dolný ohrev
- stupeň pre pizzu

Aby ste dosiahli rovnomerného výsledku varenia, dajte Vaše jedlo do varného priestoru až po ukončení rýchloohrevu.

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu.
2. Stlačte tlačidlo »≋.

Na ukazovateli svieti symbol »≋. Rúra začne hriať.

Ukončenie rýchloohrevu

Zaznie akustický signál. Symbol »≋ na ukazovateli zhasne. Dajte Vaše jedlo do rúry.

Prerušenie rýchloohrevu

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

Nastavenie časových funkcií

Vaša rúra má rôzne časové funkcie. Tlačidlom ◷ vyvoláte menu a prepínate ss medzi jednotlivými funkciami. Pokiaľ vykonávate nastavenia, svietia všetky časové symboly. Zátvorky [ ] Vám ukazujú, u akej časovej funkcie sa nachádzate.
Už nastavenú časovú funkciu môžete priamo zmeniť tlačidlom **+** alebo **-**, pokiaľ je časový symbol v zátvorkách.

Kuchynský budík

Budík môžete používať ako kuchynský budík. Beží nezávisle na rúre na pečenie. Kuchynský budík má vlastný signál. Tak počujete, či kuchynský budík alebo čas trvania vypršal.

1. Jeden krát stlačte tlačidlo ◷.
   Na ukazovateli svietia časové symboly, zátvorky sú u 🔔.

2. Tlačidlom **+** alebo **–** nastavte čas budíku.
   Nastavená hodnota tlačidla **+** = 10 minút
   Nastavená hodnota tlačidla **-** = 5 minút

Po niekoľkých sekundách bude nastavený čas prevzatý. Kuchynský budík sa spustí. Na ukazovateli svieti symbol [🔔] a čas kuchynského budíku viditeľne ubieha. Ostatné časové funkcie zhasnú.

Čas kuchynského budíku vypršal

Zaznie akustický signál. Na displeji sa zobrazí 00:00. Tlačidlom ◷ kuchynský budík vypnete.

Zmena času kuchynského budíku

Tlačidlom **+** alebo **–** čas kuchynského budíku zmeňte. Po niekoľkých sekundách bude zmena prevzatá.

Zmazanie času kuchynského budíku

Tlačidlom **–** vráťte čas kuchynského budíku späť na 00:00. Po niekoľkých sekundách bude zmena prevzatá. Kuchynský budík je vypnutý.

Zistenie časových nastavení

Pokiaľ sú nastavené viaceré časové funkcie, svietia príslušné symboly na ukazovateli. Kuchynský budík beží v popredí. Symbol je v zátvorkách a čas kuchynského budíku viditeľne ubieha.

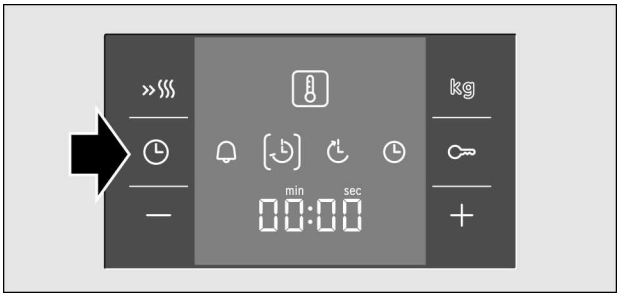
Pre zistenie kuchynského budíku, času trvania, konečného času alebo hodín, stlačte tlačidlo tak dlho, pokiaľ sa zátvorky nenachádzajú pri príslušnom symbole. Hodnota k tomu sa zobrazí na pár sekúnd na ukazovateli.

Čas trvania

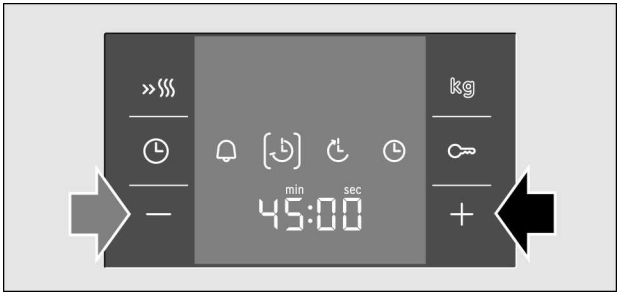
Čas varenia Vášho jedla môžete nastaviť na rúre. Keď čas ubehne, rúra sa automaticky vypne, tak nemusíte prerušovať iné práce, aby ste rúru vypli. Čas varenia nebude prekročený.

Príklad na obrázku: Čas trvania 45 minút.

1. Voličom funkcie nastavte druh ohrevu.
2. Nastavte voličom teploty teplotu alebo stupeň grilovania.
3. Dvakrát stlačte tlačidlo .
   Na ukazovateli sa zobrazí 00:00. Časové symboly svietia, zátvorky sa nachádzajú u .



4. Tlačidlom **+** alebo **–** nastavte čas trvania.
   Nastavená hodnota tlačidla **+** = 30 minút
   Nastavená hodnota tlačidla **-** = 10 minút



Po niekoľkých sekundách sa rúra zapne. Na ukazovateli čas trvania viditeľne ubieha a svieti symbol [⏲]. Ostatné časové symboly zhasnú.

Doba trvania vypršala

Zaznie akustický signál. Rúra prestane hriať. Na ukazovateli sa zobrazí 00:00.
Stlačte tlačidlo ◷. Tlačidlom **+** alebo **–** môžete opäť nastaviť čas trvania.
Alebo stlačte dvakrát tlačidlo ◷ a otočte volič funkcie do nulovej polohy. Rúra je vypnutá.

Zmena času trvania

Tlačidlom **+** alebo **–** zmeňte čas trvania. Po niekoľkých sekundách bude čas prevzatý.
Pokiaľ je nastavený kuchynský budík, stlačte pred ním tlačidlo ◷.

Zmazanie času trvania

Tlačidlom **–** vráťte čas trvania až na 00:00.
Po niekoľkých sekundách bude zmena prevzatá. Čas trvania je zmazaný.
Pokiaľ je nastavený kuchynský budík, stlačte pred ním tlačidlo ◷.

Zistenie časových nastavení

Pokiaľ sú nastavené viaceré časové funkcie, svietia príslušne symboly na ukazovateli. Symbol časovej funkcie v popredí je v zátvorkách.

Pre zistenie kuchynského budíku, času trvania, konečného času alebo hodín, stlačte tlačidlo tak dlho, pokiaľ sa zátvorky nenachádzajú pri príslušnom symbole. Hodnota k tomu sa zobrazí na pár sekúnd na ukazovateli.

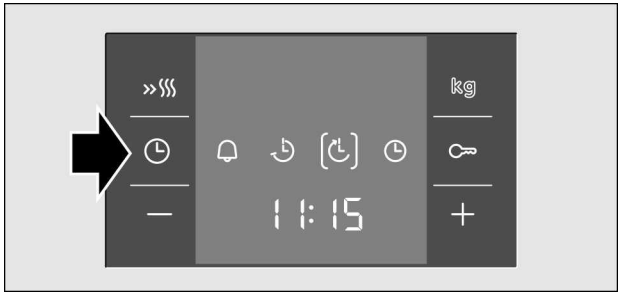
Konečný čas

Čas, kedy má byť Vaše jedlo hotové, môžete posunúť. Rúra sa zapne a bude v požadovaný čas hotová. Môžete napr. ráno dať Vaše jedlo do varného priestoru a nastaviť tak, aby bolo na obed hotové.

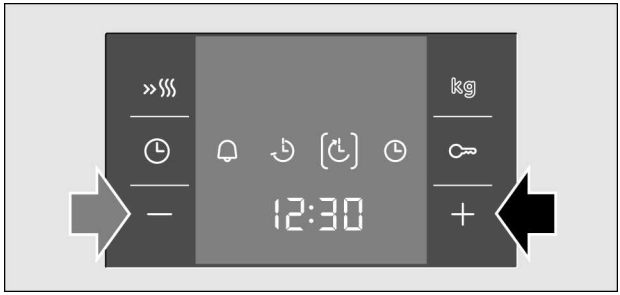
Dávajte pozor na to, aby potraviny neboli príliš dlho vo varnom priestore, aby sa nepokazili.

Príklad na obrázku: je 10:30 hodín, čas trvania je 45 minút a rúra má byť hotová o 12:30.

1. Nastavte volič funkcie.
2. Nastavte volič teploty.
3. Dvakrát stlačte tlačidlo .
4. Tlačidlom **+** alebo **–** nastavte čas trvania.
5. Stlačte tlačidlo .
   Zátvorky sa nachádzajú pri . Zobrazí sa čas, kedy bude jedlo hotové.



6. Tlačidlom **+** alebo **–** posuňte konečný čas na neskôr.



Po niekoľkých sekundách prevezme rúra na pečenie nastavenie a prepne sa do vyčkávacieho režimu. Na displeji sa zobrazí čas, kedy bude jedlo hotové, a symbol je v zátvorkách. Symboly a zhasnú.
Ako náhle sa rúra zapne, čas trvania viditeľne ubieha a symbol je v zátvorkách. Symbol zhasne.

Čas trvania vypršal

Zaznie akustický signál. Rúra prestane hriať. Na ukazovateli hodín sa zobrazí 0:00.
Stlačte tlačidlo . Tlačidlom + alebo – môžete opäť nastaviť čas.
Alebo stlačte dvakrát tlačidlo a otočte volič funkcie do nulovej polohy. Rúra je vypnutá.

Zmena konečného času

Tlačidlom **+** alebo **–** zmeňte čas trvania. Po niekoľkých sekundách bude čas prevzatý.
Pokiaľ je nastavený kuchynský budík, stlačte pred ním dvakrát tlačidlo .
Konečný čas nemeňte, keď čas už ubieha. Výsledok varenia by nesúhlasil.

Zmazanie konečného času

Tlačidlom **–** vráťte späť konečný čas na aktuálny čas. Po niekoľkých sekundách bude zmena prevzatá. Rúra sa zapne.
Pokiaľ je nastavený kuchynský budík, stlačte predtým dvakrát tlačidlo .

Zistenie časových nastavení

Pokiaľ sú nastavené viaceré časové funkcie, svietia príslušné symboly na ukazovateli. Symbol časovej funkcie v popredí je v zátvorkách.

Pre zistenie kuchynského budíku, času trvania, konečného času alebo hodín, stlačte tlačidlo tak dlho, pokiaľ sa zátvorky nenachádzajú pri príslušnom symbole. Hodnota k tomu sa zobrazí na pár sekúnd na ukazovateli.

Čas

Po prerušení napájania svieti na displeji symbol a štyri nuly.
Nastavte aktuálny čas.

1. Stlačte tlačidlo .
   Na ukazovateli sa zobrazí čas 12:00.
2. Tlačidlom **+** alebo **–** zmeňte čas.

Po niekoľkých sekundách bude nastavený čas prevzatý.

Zmena času

Nesmie byť nastavená žiadna iná časová funkcia.

1. Štyri krát stlačte tlačidlo .
   Na ukazovateli svietia časové symboly, zátvorky sa nachádzajú pri .
2. Tlačidlom **+** alebo **–** čas zmeňte.

Po niekoľkých sekundách bude nastavený čas prevzatý.

Vypnutie hodín

Zobrazenie času môžete vypnúť. Bude sa zobrazovať iba vtedy, keď je rúra zapnutá. O tom si prečítajte v kapitole „Základné nastavenie“.

Detská poistka

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

Rúra na pečenie nereaguje na žiadne nastavenie. Kuchynský budík a hodiny môžete nastavovať taktiež pri nastavenej detskej poistke.

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

Zapnutie detskej poistky

Nesmie byť nastavený čas trvania alebo konečný čas.

Stlačte tlačidlo ⚿ cca na 4 sekundy.

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

Vypnutie detskej poistky

Stlačte tlačidlo na cca 4 sekundy.

Symbol ⚿ na ukazovateli zhasne. Detská poistka je vypnutá.

Detská poistka pri automatike pečenia

Pokiaľ je nastavená automatika na pečenie, detská poistka nefunguje.

Zmena základných nastavení

Vaša rúra na pečenie má rôzne základne nastavenia.
Tieto nastavenia môžete prispôsobiť Vašim zvyklostiam.

Základné nastavenia	Výber 1	Výber 2	Výber 3
c1 Ukazovateľ času	vždy*	len pri prevádzke	-
c2 Čas trvania signálu po vypršaní času trvania alebo kuchynského budíku	cca 10 sek.	cca 2 min.*	cca 5 min.
c3 Čas čakania, pokiaľ nebude nastavenie prevzaté	cca 2 sek.	cca 5 sek.*	cca 10 sek.
* Výrobné nastavenia			

Nesmie byť nastavená žiadna iná časová funkcia.

1. Stlačte na cca 4 sekundy tlačidlo ◷.
   Na ukazovateli sa zobrazí aktuálne základné nastavenie k ukazovateľu hodín, napr. c1 1 pre výber 1.
2. Tlačidlom **+** alebo **–** zmeňte základné nastavenie.
3. Potvrďte tlačidlom ◷.
   Na ukazovateli sa zobrazí ďalšie základné nastavenie. Môžete tlačidlom ◷ pripojiť všetky úrovne a zmeniť tlačidlom **+** alebo **–**.
4. Nakoniec stlačte na cca 4 sekundy tlačidlo ◷.

Všetky základné nastavenia sú prevzaté.

Vaše základné nastavenie môžete kedykoľvek opäť zmeniť.

Údržba a čistenie

Pri starostlivej údržbe a dôkladnom čistení zostane Vaša rúra na pečenie dlho pekná a funkčná. Tu Vám vysvetlíme, ako rúru správne udržovať a čistiť.

Upozornenie

Malé farebné rozdiely na čelnej strane rúry vznikajú na základe rôznych materiálov, ako je sklo, plast alebo kov.

Šmuhy na sklených dvierkach, sú svetelné odrazy osvetlenia rúry na pečenie.

Smalt sa vypaľuje pri veľmi vysokých teplotách.
Tým môžu vzniknúť malé farebné rozdiely. To je normálne a nemá to žiadny vplyv na funkciu.
Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne smaltovať.
Preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana týmto nie je ovplyvnená.

Čistiace prostriedky

Aby nedošlo k poškodeniu rôznych povrchov nesprávnymi čistiacimi prostriedkami, riaďte sa údajmi v tabuľke.
Nepoužívajte

- agresívne alebo drsné čistiace prostriedky,
- tvrdé utierky alebo špongie,
- vysokotlakové čističe alebo parné čističe.

Nové utierky pred použitím dôkladne vypláchnite.

Oblasť	Čistiaci prostriedok
Predná strana rúry na pečenie	Horúci roztok na umývanie: Vyčistite handrou a potom osušte mäkkou utierkou.
Nerezová oceľ	Horúci roztok na umývanie: Vyčistite handrou a potom osušte mäkkou utierkou. Ihneď odstráňte vápenné, tukové, škrobové škvrny a škvrny od bielka. Pod týmito škvrnami sa môže vytvárať korózia. V zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni je možné si kúpiť špeciálne ošetrovacie prostriedky na nerezovú oceľ, vhodné na teplé povrchy. Ošetrovací prostriedok naneste v malej vrstve mäkkou handrou.
Sklo	Čistiaci prostriedok na sklo: Utrite mäkkou handrou. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Sklenené dvierka	Čistiaci prostriedok na sklo: Vyčistite mäkkou handrou. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Sklenený kryt osvetlenia rúry na pečenie	Horúci roztok na umývanie: Vyčistite handrou.
Tesnenie Neodnímajte!	Horúci roztok na umývanie: Vyčistite handrou. Nedrhnite.
Závesné rošty	Horúci roztok na umývanie: Namočte a vyčistite handrou alebo kefou.
Príslušenstvo	Horúci roztok na umývanie: Namočte a vyčistite handrou alebo kefou.

Čistenie samočistiacích plôch vo varnom priestore

Zadná stena vo varnom priestore je vybavená samočistiacim katalytickým plechom. Nečistoty od pečenia budú z tejto vrstvy nasané a odstránené počas prevádzky rúry. Čím je teplota vyššia a čím dlhšie je rúra v prevádzke, tým lepší je výsledok.

Dôležité upozornenia

Nikdy nepoužívajte drsné čistiace prostriedky. Poškrabali by resp. zničili katalytický povrch.

Nikdy neošetrujte katalytický povrch čističom na rúry. Pokiaľ sa omylom dostane čistič na rúry na zadnú stranu, hneď ho odstráňte špongiou a dostatočným množstvom vody.

Čistenie dna varného priestoru, stropu a bočných stien

Použite utierku a horúci roztok na umývanie alebo octovú vodu.

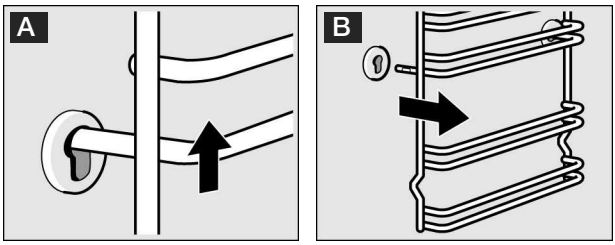
Pri silnom znečistení použite drôtenú kefku z ušľachtilej ocele alebo čistič na rúry.
Používajte len v studenom varnom priestore.
Nikdy neošetrujte samočistiace plochy drôtenou kefkou alebo čističom na rúry.

Demontáž a montáž závesných roštov

Závesné rošty môžete pred čistením vybrať. Rúra musí byť vychladnutá.

Demontáž roštov

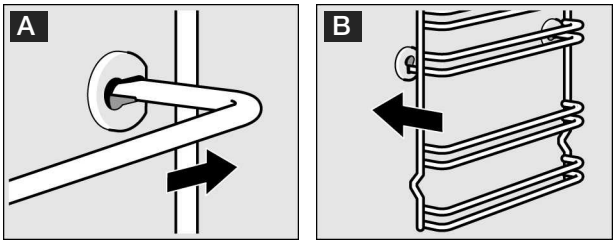
1. Závesný rošt vpredu nadvihnite
2. a vysaďte ho (obrázok A).
3. Potom vytiahnite celý závesný rošt dopredu a vyberte ho (obrázok B).



Závesné rošty vyčistite prostriedkom na umývanie a špongiou. Na veľké nečistoty použite kefku.

Montáž roštov

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



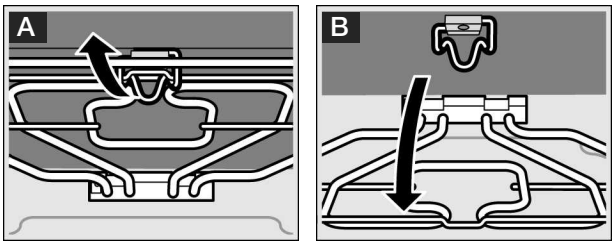
Je treba rozlišovať pravý a ľavý závesný rošt. Vyklenutie musí byť vždy dolu.

Sklopenie grilovacieho ohrievacieho telesa dole

Pri čistení môžete grilovacie ohrievacie teleso sklopiť dole.

Nebezpečenstvo popálenia! Rúra musí byť vypnutá.

1. Prídržný strmeň na sklopenom grile vytiahnete dopredu a zatlačte do hora, až zaskočí. (obrázok A)
2. Grilovacie ohrievacie teleso pritom podržte a sklopte dole. (obrázok B)

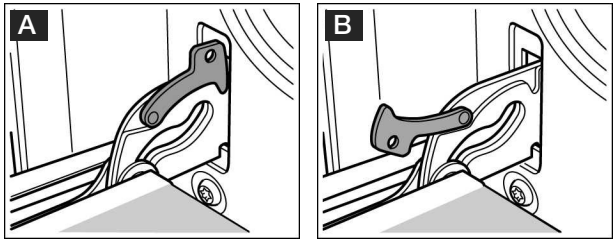


Po vyčistení grilovacie ohrievacie teleso zaklopte znovu do hora. Prídržný strmeň zatlačte dole a grilovacie ohrievacie teleso nechajte zaskočiť.

Demontáž a montáž dvierok rúry na pečenie

Dvierka rúry je možné za účelom čistenia a demontáže skiel vysadiť.

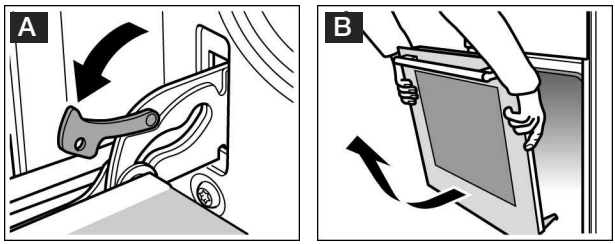
Závesy dvierok rúry majú zaisťovacie páčky. Keď je zaisťovacia páčka zaklopená (obrázok A), sú dvierka rúry zaistené. Nie je možné ich zvesiť.
Keď sú zaisťovacie páčky pre vysadenie dvierok rúry vyklopené (obrázok B), sú závesy zaistené. Nemôžu zaklapnúť.



Nebezpečenstvo úrazu! Pokiaľ nie sú závesy zaistené, veľkou silou zaklapnú.
Dbajte na to, aby boli zaisťovacie páčky vždy úplne zaklopené, resp. pri vysadzovaní dvierok rúry úplne vyklopené.

Vysadenie dvierok

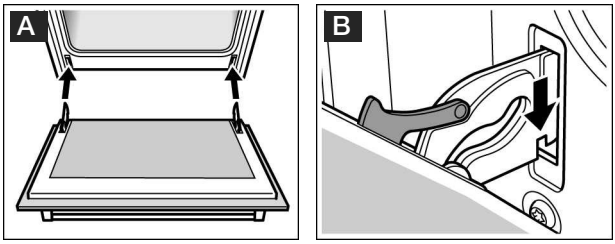
1. Dvierka rúry úplne otvorte.
2. Vyklopte obe zaisťovacie páčky vľavo a vpravo (obrázok A).
3. Zavrite až na doraz dvierka rúry. Dvierka uchopte oboma rukami vľavo a vpravo. Ešte ich trochu viac uzavrite a vytiahnite (obrázok B).



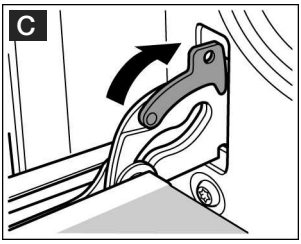
Zavesenie dvierok

Dvierka rúry zaveste späť opačným postupom.

1. Pri zavesovaní dvierok rúry dbajte na to, aby ste obidva závesy zasunuli do otvorov rovno (obrázok A).
2. Výrezy na závesoch musia na oboch stranách zaskočiť (obrázok B).



3. Znovu zaklopte obidve zaisťovacie páčky (obrázok C). Zavrite dvierka rúry na pečenie.



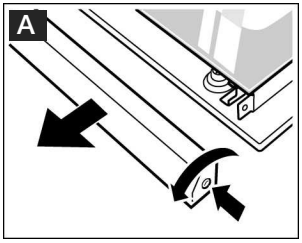
Nebezpečenstvo úrazu! Pokiaľ dvierka rúry vypadnú alebo zaklapne záves, nesiahajte do závesu. Zavolajte servis.

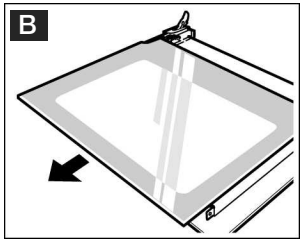
Demontáž a montáž sklenených tabuli

Kvôli lepšiemu čisteniu môžete sklenené tabule v dvierkach rúry demontovať.

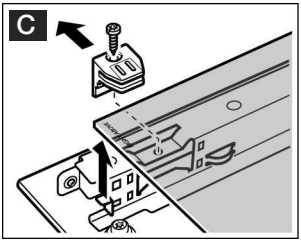
Demontáž

1. Dvierka rúry vysaďte a rukoväťou dolu ich položte na handru.
2. Vyskrutkujte kryt hore na dvierkach rúry. Vyskrutkujte skrutky na ľavej aj na pravej strane. (obrázok A).
3. Hornú tabuľu nadvihnite a vytiahnite (obrázok B)





4. Vyskrutkujte vpravo a vľavo úchyty.
   Tabuľu nadvihnite a úchyty stiahnete z tabule (obrázok C). Vyberte tabuľu.



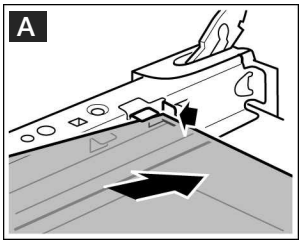
Sklenené tabule vyčistite čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou handrou.

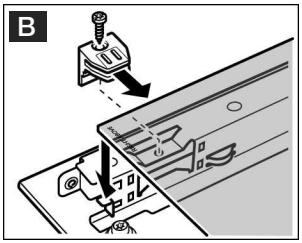
Nepoužívajte agresívne alebo drsné prostriedky ani škrabku na sklo. Sklo sa môže poškodiť.

Montáž

Pri montáži dbajte na to, aby sa vľavo dole nachádzal obrátený nápis „Right above“.

1. Tabuľu zasuňte šikmo dozadu. (obrázok A).
2. Nasaďte vpravo a vľavo úchyty na tabuľu, vycentrujte a pevne zaskrutkujte (obrázok B).





3. Zasuňte najhornejšiu tabuľu šikmo dozadu.
   Hladká plocha musí byť zvonku.
4. Nasaďte a priskrutkujte kryt.
5. Zaveste dvierka rúry.

Rúru na pečenie používajte najskôr vtedy, ak sú tabule riadne namontované.

Čo robiť v prípade chyby?

Ak sa vyskytne chyba, často sa jedná len o maličkosť. Než zavoláte servis, pokúste sa prosím pomocou tabuľky chybu sami odstrániť.

Tabuľka chýb

Pokiaľ sa Vám nejaké jedlo nepodarí optimálne, podívajte sa prosím do kapitoly „Otestovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu“. Nájdete tam veľké množstvo tipov a upozornení k vareniu.

Chyba	Možná príčina	Odstránenie / upozornenie
Rúra na pečenie nefunguje	Zlá poistka	Podívajte sa do poistkovej skrinky, či je poistka v poriadku.
	Prerušenie prúdu.	Skontrolujte, či funguje kuchynské svetlo alebo iné kuchynské spotrebiče.
Na displeji svieti ◷ a nuly.	Prerušenie prúdu.	Znovu nastavte čas.
Rúra na pečenie nehreje.	Na kontaktoch je prach.	Niekoľko krát otočte spínače tam a späť.

Hlásenia o chybe

Pokiaľ sa na displeji zobrazí hlásenie o chybe s E. Stlačte tlačidlo ◷. Hlásenie zmizne. Nastavená časová funkcia sa vymaže. Pokiaľ sa chyba zobrazí znovu, zavolajte zákaznícky servis.

Pri nasledujúcich hláseniach o chybách môžete závadu odstrániť sami.

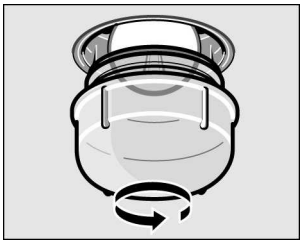
Chyba	Možná príčina	Odstránenie / upozornenie
E011	Tlačidlo bolo stlačené príliš dlho alebo je zakryté.	Jednotlivo stlačte všetky tlačidlá. Skontrolujte, či sa tlačidlo nezaseklo, nie je zaseknuté alebo znečistené.

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy môže vykonávať výhradne technik autorizovaného servisu vyškolený výrobcom.

Výmena žiarovky na hornej stene rúry na pečenie

Keď žiarovka prestane svietiť, je nutné ju vymeniť. Tepelne odolné náhradne žiarovky 40 wattov, obdržíte v zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajne. Používajte len takéto žiarovky.

1. Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom! Vypnite poistku v poistkové skrinke.
2. Aby ste zabránili poškodeniu, vložte do studenej rúry utierku.
3. Vyskrutkujte sklenený kryt otáčaním doľava.



4. Žiarovku nahraďte rovnakým typom žiarovky.
5. Opäť naskrutkujte sklenený kryt.
6. Vyberte utierku a zapnite poistku.

Sklenený kryt

Poškodený sklenený kryt je nutné vymeniť.
Príslušný sklenený kryt obdržíte v zákazníckom servise.
Uveďte číslo E číslo a FD Vášho prístroja.

Zákaznícky servis

Ak potrebuje Váš spotrebič opravu, obráťte sa na náš servis. Adresa a telefónne číslo najbližšieho servisného strediska nájdete v telefónnom zozname. Taktiež uvedené servisné centrá Vám radi poskytnú kontakt na najbližšie servisné stredisko.

Číslo E a číslo FD

Pokiaľ sa obrátite na náš servis, oznámte prosím číslo E a číslo FD Vášho spotrebiča.
Typový štítok s týmito číslami nájdete na pravej strane, z boku dvierok rúry.
Aby ste v prípade poruchy nemuseli dlho hľadať, môžete si tu poznamenať údaje Vášho spotrebiča a telefóne číslo servisu.

Číslo E	Číslo FD

Zákaznícky servis ☎

Tipy ako šetriť energiu a životné prostredie

Tu sa dozviete tipy, ako môžete pri pečení ušetriť energiu a ako správne postupovať pri likvidácii spotrebiča.

Ako ušetriť energiu

Rúru na pečenie predhrievajte iba vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách v návode na obsluhu.

Používajte tmavé, čierne lakované alebo smaltované formy na pečenie. Majú mimoriadne dobrú tepelnú vodivosť.

Dvierka rúry počas pečenia otvárajte čo najmenej.

Pečte viac koláčov po sebe. Rúra je ešte teplá. Skracuje sa tak čas pečenia druhého koláča. Môžete taktiež vložiť dve truhlíkove formy vedľa seba.

Pri dlhšom čase pečenia môžete rúru vypnúť 10 minút pred skončením času pečenia a využiť k dopečeniu zostatkové teplo.

Ekologická likvidácia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/EG o starých elektrických a elektronických prístrojoch (waste electriccal and electronic equipment WEEE).
Smernica platná v krajinách EU udáva spôsob navrátenia alebo znovuzhodnotenia zariadení, ktorá už doslúžili.

Automatika pečenia

S automatikou pečenia sa Vám veľmi ľahko podaria rafinované dusené, pečené a šťavnaté jedlá. Ušetríte si tak obracanie a podlievanie a varný priestor zostane čistý. Výsledok varenia závisí na kvalite mäsa a veľkosti a druhu nádoby.
Hotové jedlo vyberajte z varného priestoru chňapkou. Nádoba je veľmi horúca. Pozor, pri otváraní nádoby uniká horúca para.

Nádoby

Automatika pečenia je vhodná iba pre pečenie v nádobe s pokrievkou. Používajte iba nádoby s dobre priliehajúcou pokrievkou. Dodržujte taktiež pokyny výrobcu nádob.

Vhodné nádoby

Vhodné sú žiaruvzdorné nádoby (do 300 ºC), sklenené alebo sklokeramické nádoby.
Pekáče z nerezovej ocele sú vhodné iba čiastočne. Lesklý povrch veľmi silne odráža vyžarované teplo. Jedlo bude opečené menej dohneda a mäso nemusí byť hotové. Pokiaľ použijete pekáč z nerezovej ocele, po skončení programu odoberte pokrievku. Mäso ešte 8 až 10 minút grilujte na stupni grilovania 3.
Pokiaľ používate pekáče zo smaltovanej ocele, liatiny alebo hliníku liateho pod tlakom, jedlo bude opečené viac dohneda. Pridajte trochu viac tekutiny.

Nevhodné nádoby

Nie sú vhodné nádoby zo svetlého, lesklého hliníku, neglazovanej hliny a nádoby s plastovými držiakmi.

Veľkosť nádoby

Mäso by malo pokrývať dno nádoby približne z dvoch tretín. Získate tak dobrú šťavu z pečenia.

Medzi mäsom a pokrievkou musí byť vzdialenosť minimálne 3 cm. Mäso môže počas pečenia narásť na objeme.

Príprava jedla

Používajte čerstvé mäso, odporúčame s teplotou z chladničky alebo zamrazené mäso.

Zvoľte vhodnú nádobu.

Odvážte čerstvé alebo zamrazené mäso. Presné pokyny nájdete v tabuľke. Hmotnosť potrebujete k nastaveniu.

Pokiaľ pre mäso nenájdete vhodnú hmotnosť, nastavte ďalšiu najvyššiu hmotnosť. Mäso má napr. 1,6 kg, potom nastavte 1,75 kg.

Zamrazené mäso okoreňte rovnako ako čerstvé mäso.

Pri mnohých jedlách je nutné pridať tekutinu. Do nádoby pridajte toľko tekutiny, aby bolo dno nádoby zakryté do výšky cca ½ cm. Pokiaľ je v tabuľke uvedené „trochu“, stačí väčšinou 2-3 polievkové lyžice. Dodržujte pokyny uvedené v tabuľkách.

Nádobu zakryte pokrievkou. Postavte ju do výšky 2 na rošt.

Nádobu vždy vkladajte do studenej rúry.

Mäso

Do nádoby dajte toľko tekutiny, ako je uvedené v tabuľke.

Pri programoch pre pečenie hovädzieho (P1 a P7) sa osvetlenie rúry pred vypršaním času pečenia vypne. Zostatkové teplo bude použité pre dokončenie pečenia. Jedlo je hotové, pokiaľ zaznie signál.

Pri pečení nastavte hmotnosť mäsa, u mletého mäsa a gulášu celkovú hmotnosť.
Pre guláš používajte vysokú nádobu. Vložte mäso dolu a pokryte zeleninou.

Zoznam symbolov s programami nájdete na dvierkach rúry.



čerstvé mäso	Číslo programu	Hmotnostné rozmedzie v kg	Pridať tekutinu	Nastavená hmotnosť
Hovädzie pečené Vrchný šál, orech, Kugel, bok, pliecko	P1	0,5 - 2,5	áno	Hmotnosť mäsa
Teľacie pečené Vrchný šál, orech, Kugel, bok	P2	0,5 - 2,5	áno	Hmotnosť mäsa
Bravčové pečené Krkovička, krk, chrbát	P3	0,5 - 2,5	áno	Hmotnosť mäsa
Jahňacie stehno bez kosti	P4	0,5 - 2,5	áno	Hmotnosť mäsa
Sekaná, Hovädzie mäso, miešané hovädzie a bravčové mäso	P5	0,5 - 2,5	nie	Celková hmotnosť
Guláš Hovädzie mäso, Bravčové mäso, miešané hovädzie a bravčové mäso	P6	0,5 - 2,5	áno	Celková hmotnosť

zamrazené mäso	Číslo programu	Hmotnostné rozmedzie v kg	Pridať tekutinu	Nastavená hmotnosť
Hovädzie pečené Vrchní šál, orech, Kugel bok, pliecko	P7	0,5 - 2,0	trochu	Hmotnosť mäsa
Teľacie pečené Vrchní šál, orech, Kugel, bok	P8	0,5 - 2,0	trochu	Hmotnosť mäsa
Bravčové pečené Krkovička, krk, chrbát	P9	0,5 - 2,0	trochu	Hmotnosť mäsa
Jahňacie stehno bez kosti	P10	0,5 - 2,0	trochu	Hmotnosť mäsa

Pokyn k pečeniu

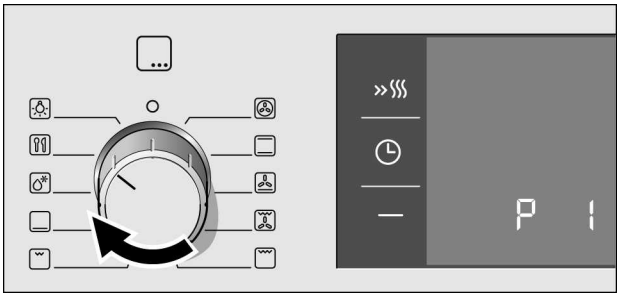
Pokiaľ je pečenie hotové, môže zostať ešte 10 minút vo vypnutej, uzavretej rúre. Tak sa môže šťava z mäsa lepšie rozdeliť.

Nastavenie

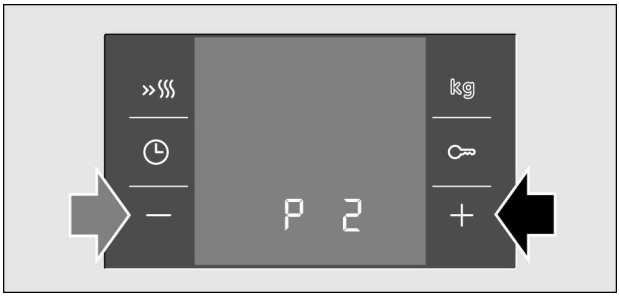
Pokiaľ ste zvolili program, nastavte rúru na pečenie. Volič teploty musí byť na nule.

Príklad na obrázku: čerstvé teľacie pečené (program 2) o hmotnosti 1,5 kg.

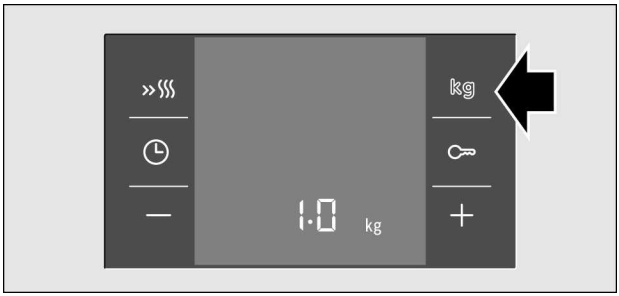
1. Nastavte volič funkcie na automatiku pečenia.
Na ukazovateli sa zobrazí prvé číslo programu.



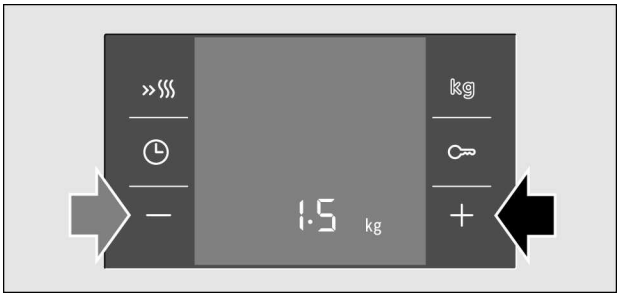
2. Tlačidlom **+** alebo **–** zvoľte číslo programu.



3. Stlačte tlačidlo kg.
   Na ukazovateli sa zobrazí ako návrh hmotnosti jeden kilogram.



4. Tlačidlom **+** alebo **–** nastavte hmotnosť.



Po niekoľkých sekundách sa program spustí. Čas trvania viditeľne ubieha a symbol je v zátvorkách.

Program skončil

Zaznie akustický signál. Rúra prestane hriať. Na displeji sa zobrazí 00:00.
Otočte volič funkcie do nulovej polohy. Rúra je vypnutá.

Zmena programu

Po spustení nie je možné číslo programu a hmotnosť zmeniť.

Prerušenie programu

Otočte volič funkcie do nulovej polohy. Rúra je vypnutá.

Zmena času trvania a konečného času

Pri automatike pečenia nemôžete čas trvania a konečný čas zmeniť.

Čas trvania programu

Pokiaľ chcete vedieť, ako program dlho trvá, nastavte, ako je popísané v bode 1 až 4. Čas trvania sa zobrazí na ukazovateli . Pokiaľ chcete potom program prerušiť, otočte volič funkcie do nulovej polohy.

Tipy k automatike pečenia

Hmotnosť pečeného je väčšia než uvedené hmotnostné rozmedzie.	Hmotnostné rozmedzie je zámerne obmedzené. Na veľmi veľké pečené často nie je k dispozícii dostatočne veľký pekáč. Veľké kusy pečte pomocou horného a dolného ohrevu alebo grilu s cirkuláciou vzduchu .
Pečené je dobré, ale omáčka je príliš tmavá.	Použite menšiu nádobu alebo pridajte viac tekutiny.
Pečené je dobré, ale omáčka je príliš svetlá a vodová.	Použite menšiu nádobu alebo pridajte viac tekutiny.
Pečené je zhora príliš vysušené	Použite nádobu s dobre priliehajúcou pokrievkou. Mäso bude šťavnatejšie, keď ho obložíte plátkami slaniny.
Pri pečení je cítiť pripálenie, ale pečené vyzerá dobre.	Pokrievka pekáča dobre neprilieha alebo mäso zväčšilo svoj objem a zdvihlo pokrievku. Vždy používajte správnu pokrievku. Dbajte na to, aby medzi mäsom a pokrievkou bola vždy vzdialenosť minimálne 3 cm.
Mäso na guláš príliš zhnedlo.	Nabudúce dajte do nádoby najskôr mäso a na to zeleninu.

Otestovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber jedla a pre ne vhodné nastavenia. Ukážeme Vám, aký druh ohrevu a aká teplota sú pre Vaše jedlo najvhodnejšie. Dozviete sa, ktoré príslušenstvo máte použiť a do akej výšky ho treba zasunúť. Dostanete od nás tipy k nádobám a k príprave jedla.

Upozornenie

Hodnoty uvedené v tabuľkách platia vždy pre zasunutie do studenej a prázdnej rúry. Rúru predhrievajte iba vtedy, pokiaľ je to v tabuľkách uvedené.
Pred použitím odstráňte z rúry všetko príslušenstvo, ktoré nepotrebujete.

Papier na pečenie ukladajte na príslušenstvo až po predhriatí.

Časové údaje v tabuľkách orientačné hodnoty. Závisí na kvalite a vlastnostiach potravín.

Používajte príslušenstvo, ktoré je súčasťou dodávky. Doplňujúce príslušenstvo obdržíte ako zvláštne príslušenstvo v špecializovaných predajniach alebo u zákazníckeho servisu.

Pri vyberaní horúceho príslušenstva alebo nádoby z rúry používajte vždy chňapku.

Koláče a pečivo

Pečenie na jednej úrovni

S horným/dolným ohrevom sa pečenie koláča najlepšie podarí.
Pokiaľ pečiete pomocou 3D horúceho vzduchu, dbajte na nasledujúce:
Koláč vo forme výška zasunutia 2
Koláč na plechu, výška zasunutia 3.

Pečenie na viac úrovní

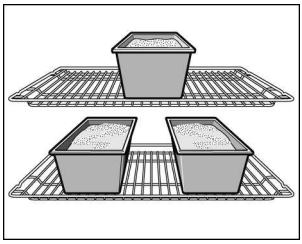
Používajte 3D horúci vzduch .
Pečenie na 2 úrovniach:
Univerzálny vysoký plech vo výške zasunutia 3
Plech na pečenie vo výške zasunutia 1.

Pečenie na 3 úrovniach:
Plech na pečenie vo výške zasunutia 5
Univerzálny vysoký plech vo výške zasunutia 3
Plech na pečenie vo výške zasunutia 1.

Súčasne zasunuté plechy nemusia byť hotové súčasne.

V tabuľkách nájdete návrhy na prípravu jedla.

Pokiaľ pečiete v 3 truhlíkových formách súčasne, postavte ich na rošty tak, ako je znázornené na obrázku.



Formy na pečenia

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy na pečenie. Pri použití svetlých tenkostenných kovových foriem alebo sklenených foriem sa čas pečenia predlžuje a koláč nezhnedne tak rovnomerne.
Pokiaľ chcete použiť silikónové formy, riaďte sa podľa pokynov a receptov výrobcu. Silikónové formy sú často menšie než normálne formy. Množstvo cesta a prísad môže byť odlišné.

Tabuľky

V tabuľkách nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne koláče a pečivo.
Teplota a čas pečenia závisí na množstve a vlastnostiach cesta. Z tohto dôvodu je v tabuľkách uvedené rôzne rozmedzie. Najskôr vyskúšajte nižšiu hodnotu. Nižšia teplota podmieňuje rovnaké hnednutie. Pokiaľ je to nutné, nabudúce nastavte vyššiu teplotu.

Keď rúru predhrejete, čas pečenia sa skráti o 5 až 10 minút.

Ďalšie informácie nájdete v časti „Tipy pre pečenie“, uvedené za tabuľkami.

Koláče vo formách	**Nádoby**	**Výška**	**Druh ohrevu**	**Teplota v** °C	**Doba pečenia v minútach**
Trený koláč, jednoduchý	Vencovitá/truhlíková forma	2		160-180	50-60
	3 truhlíkove formy	3+1		140-160	60-80
Trený koláč, jemný	Vencovitá/truhlíková forma	2		150-170	65-75
Tortový korpus z treného cesta	Koláčová forma	3		160-180	20-30
Jemný ovocný koláč, trené cesto	Tortová/bábovková	2		160-180	50-60
Piškótový korpus, 2 vajcia, Predhriať	Koláčová forma	2		160-180	20-30
Piškótová torta, 6 vajec Predhriať	Tmavá tortová forma	2		160-180	40-50
Korpus z krehkého cesta s okrajom	Tmavá tortová forma	1		170-190	25-35
Ovocný alebo tvarohový koláč s korpusom z krehkého cesta*	Tmavá tortová forma	1		170-190	70-90
Švajčiarsky koláč s ovocím	Plech na pizzu	1		220-240	35-45
Bábovka	Bábovková forma	2		150-170	60-70
Pizza, tenké cesto, málo obložená, Predhriať	Plech na pizzu	1		250-270	10-15
Pikantné koláče*	Tmavá tortová forma	1		180-200	45-55

* Koláč nechajte cca 20 minút vychladnúť vo vypnutej, zavrenej rúre.

Koláče vo formách	Nádoby	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Trené cesto so suchou hornou vrstvou	Plech na pečenie	2		170-190	20-30
	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	3+1		150-170	35-45
Trené cesto so šťavnatou hornou vrstvou (ovocie)	Plech na pečenie	2		180-200	25-35
	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	3+1		140-160	40-50
Kysnuté cesto so suchou hornou vrstvou	Plech na pečení	3		170-190	25-35
	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	3+1		150-170	35-45
Kysnuté cesto so šťavnatou hornou vrstvou (ovocie)	Plech na pečení	3		160-180	40-50
	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	3+1		150-170	50-60
Krehké cesto so suchou hornou vrstvou	Plech na pečenie	2		170-190	20-30
Krehké cesto so šťavnatou hornou vrstvou (ovocie)	Univerzálna panvica	2		170-190	60-70
Švajčiarsky koláč s ovocím	Univerzálna panvica	1		210-230	40-50
Piškótová roláda Predhriať	Plech na pečenie	2		170-190	15-20
Kysnutá vianočka z 500 g múky	Plech na pečenie	2		170-190	25-35
Štóly z 500 g múky	Plech na pečenie	3		160-180	60-70
Štóly z 1 kg múky	Plech na pečenie	3		140-160	90-100
Sladký závin	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 so smotanou, Predhriať	Univerzálna panvica	2		250-270	10-12

Drobné pečivo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Cukrovinky	Plech na pečenie	3		140-160	15-25
	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		130-150	25-35
	Univerzálna panvica + 2 plechy na pečenie	1+3+5		130-150	30-40
Makrónky	Plech na pečenie	2		100-120	30-40
	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		100-120	35-45
	Univerzálna panvica + 2 plechy na pečenie	1+3+5		100-120	40-50
Penové cukrovinky	Plech na pečenie	3		80-100	100-150
Mufiny	Rošt s plechom na mufiny	2		170-190	20-25
	2 Rošty s plechom na mufiny	3+1		160-180	25-30
Pečivo z páleného 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
	Univerzálna panvica + 2 plechy na pečenie	1+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 pletence

Pri pečení chleba rúru predhrievajte, pokiaľ nie je uvedené inak.

Nikdy nelejte do horúcej rúry vodu.

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

Chlieb a pletence	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Kysnutý chlieb z 1,2 kg múky	Univerzálna panvica	2		270 200	5 30-40
Kvasný chlieb 1,2 kg múky	Univerzálna panvica	2		270 200	8 35-45
Chlebová placka	Univerzálna panvica	2		270	10-15
Pletence Nepredhrievať	Plech na pečenie	3		200-220	20-30
Pletence z kysnutého cesta, sladké	Plech na pečenie	3		180-200	15-20
	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	1		160-180	20-30

Tipy pre pečenie

Chcete piecť podľa svojho vlastného receptu.	Orientujte sa podľa podobných druhov pečiva v tabuľkách pečenia.
Ako zistiť, či je trená bábovka už prepečená.	Približne 10 minút pred uplynutím času pečenia uvedené v recepte zapichnite špajľu do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak po vytiahnutí špajle na dreve nie je žiadne cesto, je bábovka hotová.
Koláč „spadne“.	Nabudúce použite menej tekutiny alebo nastavte o 10 stupňov nižšiu teplotu rúry. Dodržujte čas trenia uvedenú v recepte.
Bábovka vybehla v prostriedku do výšky a na okrajoch je nižšia.	Nevymazávajte okraj tortové formy. Po upečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Koláč je príliš tmavý.	Vložte o úroveň nižšie, zvoľte nižšiu teplotu a pečte o niečo dlhšie.
Koláč je príliš suchý.	Do hotového koláča urobte vidličkou niekoľko 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 koláč) vyzerá dobre, ale vo vnútri je mazľavý (príliš vlhký).	Nabudúce používajte trochu menej tekutiny a pečte ho trochu dlhšie pri nižšej teplote. U koláčov so šťavnatou hornou vrstvou najskôr predpečte korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a potom pridajte oblohu. Rešpektujte recepty a dodržujte čas pečenia.

Pečivo hnedne nerovnomerne.	Zvoľte o niečo nižšiu teplotu, pečivo sa bude piecť rovnomerne. Chúlostivé pečivo pečte pomocou horného spodného ohrevu na jednej úrovni. Aj papier na pečenie nevhodnej veľkosti môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Veľkosť papieru na pečenie vždy prispôsobte plechu.
Ovocný koláč je zospodu príliš svetlý.	Koláč nabudúce zasuňte o jednu úroveň nižšie.
Šťava z ovocia preteká.	Nabudúce používajte hlbší univerzálny vysoký plech, pokiaľ ho máte.
Drobné pečivo sa pri pečení lepí k sebe.	Kúsky pečiva by od sebe mali byť vzdialené cca 2 cm. Majú tak dostatok miesta, aby mohli zväčšiť svoj objem a opiecť sa zo všetkých strán.
Piekli ste na viac úrovniach. Pečivo na hornom plechu je tmavšie než na spodných.	K pečeniu na viac úrovniach používajte vždy 3D horúci vzduch. Zároveň zasunuté nemusí byť hotové súčasne.
Pri pečení šťavnatých koláčov sa vytvára kondenzovaná voda.	Pri pečení môže vzniknúť vodná para. Uniká dvierkami. Vodná pára sa môže zrážať na ovládacom panely alebo nábytku v okolí a odkvapkávať ako kondenzovaná voda. Toto je podmienené fyzikálne.

Mäso, hydina, ryby

Upozornenie k nádobám

Môžete používať akékoľvek žiaruvzdorné nádoby. Na veľké pečené je vhodný taktiež univerzálny vysoký plech.

Najvhodnejšie sú sklenené nádoby. Pokrievka by mala byť rozmerovo zhodná s pekáčom a mala by dobre priliehať.

Pokiaľ používate smaltované pekáče, pridajte trochu viac tekutiny.

V nerezových pekáčoch nie je mäso opečené tak dohneda a nemusí byť hotové. Predĺžte čas pečenia.

Nádobu postavte vždy do stredu roštu.

Nádoba bez pokrievky = odkrytá
Nádoba s pokrievkou =zakrytá

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

Pokyny pre pečenie

K mäsu pridajte trochu tekutiny. Dno nádoby by malo byť pokryté do výšky cca ½ cm. K dusenému hovädziemu pridajte dostatočné množstvo tekutiny. Dno nádoby by malo byť pokryté do výšky 1-2 cm.
Množstvo tekutiny závisí na druhu mäsa a materiáli nádoby. Pokiaľ mäso pripravujete v smaltovanom pekáči, je treba pridať o trochu viac tekutiny než v sklenenej nádobe. Pekáče z nerezovej ocele sú vhodné iba čiastočne. Mäso sa pečie pomalšie a menej zhnedne.
Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.

Pokyny ku grilovaniu

Grilujte vždy v zavretej rúre.

Pri grilovaní rúru pred vložením grilovaného jedla najskôr cca 3 minúty predhrejte.

Grilované kúsky ukladajte priamo na rošt. Keď grilujete jeden kúsok, je najlepšie ho položiť do strednej časti roštu. Do výšky 1 zasuňte ešte univerzálny vysoký plech. Šťava z mäsa sa v ňom zachytí a rúra zostane čistejšia.

Grilujte pokiaľ možno kúsky rovnakej hrúbky. Tak sa opečú rovnomerne a zostanú šťavnaté.
Steaky soľte až po grilovaní.

Grilované kúsky po vypršaní ⅔ uvedeného času obráťte.

Grilovacie ohrievacie teleso sa stále znovu zapína a vypína. Nejedná sa o chybu. Ako často k tomu dochádza, závisí na nastavenom stupni grilovania.

Mäso

Kusy mäsa v polovici pečenia obráťte.
Keď je pečené hotove, malo by sa nechať ešte 10 minút vo vypnutej , zavrenej rúre. Tak sa lepšie rozloží šťava z mäsa.

Po uvarení zabaľte roastbeef do alobalu a nechajte 10 minút v rúre.
Pri bravčovom pečenom s kožou túto koži krížom narežte. Najskôr dajte dole kožu a potom položte pečené do nádoby.

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoby	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C Stupeň grilovania	Čas pečenia v minútach
Hovädzie mäso						
Dusené hovädzie pečené	1,0 kg	zakryté	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	140
Hovädzia sviečková, stredne prepečená	1,0 kg	odkryté	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, stredne prepečený	1,0 kg	odkryté	1		220-240	60
Steaky, hrubé 3 cm, stredne prepečené		Rošt +5+1 Univerzálna panvica	5+1		3	15
Teľacie mäso						
Teľacie pečené	1,0 kg	odkryté	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Teľacie kolienko	1,5 kg	odkryté	2		210-230	140
Bravčové mäso						
Pečené, bez kože (napr. krkovička)	1,0 kg	odkryté	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádobí	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C Stupeň grilovania	Čas pečenia v minútach
Pečené s kožou (napr. pliecko)	1,0 kg	odkryté	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Bravčová panenka	500 g	Rošt +3+1 Univerzálna panvica	3+1		220-230	30
Bravčové pečené, chudé	1,0 kg	odkryté			200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg				180-200	160
Údené kotlety s kosťou	1,0 kg	zakryté	2		200-220	70
Steaky, hrubé 2 cm		Rošt +5+1 Univerzálna panvica	5+1		3	20
Bravčové medailónky, 3 cm		Rošt +5+1 Univerzálna panvica	5+1		3	10
Jahňacie mäso						
Jahňací chrbát s kosťou	1,5 kg	odkryté	2		190	60
Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené	1,5 kg	odkryté	2		150-170	120
Zverina						
Srnčí chrbát s kosťou	1,5 kg	odkryté	2		200-220	50
Srnčie stehno bez kosti	1,5 kg	zakryté	2		210-230	100
Pečené z diviaka	1,5 kg	zakryté	2		180-200	140
Pečené z jeleňa	1,5 kg	zakryté	2		180-200	130
Králik	2,0 kg	zakryté	2		220-240	60

Sekaná	z 500 g mäsa	odkryté	1		180-200	80
Párky		Rošt +4+1 Univerzálna panvica	4+1		3	15

Hydina

Hmotnosti uvedené v tabuľke sa vzťahujú na hydinu bez plnky pripravenú k pečeniu.

Pokiaľ grilujete priamo na grile, zasuňte do výšky 1 univerzálny vysoký plech. Šťava z mäsa sa v nej zachytí a rúra zostane čistejšia.

Kačke alebo huse prepichnite kožu pod krídlami, aby mohol vytekať tuk.

Celú hydinu položte na rošt najskôr prsiami nadol. Po vypršaní ⅔ uvedeného času obráťte.

Kusy pečeného, ako morčaciu roládu alebo morčacie prsia, po vypršaní polovice času obráťte. Časti hydiny obráťte po vypršaní ⅔ času.

Hydina bude opečená do chrumkavá, keď ju ku koncu pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Hydina	**Hmotnosť**	**Príslušenstvo a nádoby**	**Výška**	**Druh ohrevu**	**Teplota v °C Stupeň grilovania**	**Čas pečenia v minútach**
Kurča, celé	1,2 kg	Rošt	2		230-250	60-70
Brojler, celý	1,6 kg	Rošt	2		200-220	80-90
Polovica kurčaťa	500 g	Rošt	2		220-240	40-50
Časti kurčaťa	150 g	Rošt	3		210-230	30-40
Časti kurčaťa	300 g	Rošt	3		220-240	35-45
Kuracie prsia	200 g	Rošt	2		3	30-40
Kačka, celá	2,0 kg	Rošt	2		190-210	100-110
Kačacie prsia	300 g	Rošt	3		240-260	30-40
Hus, celá	3,5-4 kg	Rošt	2		170-190	120-140
Husie stehná	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	odkryté	1		190-210	110-130
Morčacie prsia	1,0 kg	zakryté	2		180-200	80-90
Horné morčacie stehno	1,0 kg	Rošt	2		180-200	90-100

Ryby

Pokiaľ grilujete priamo na grile, zasuňte naviac do výšky 1 univerzálny vysoký plech. Zachytí sa v ňom tekutina a rúra zostane čistejšia.

Kúsky rýb po vypršaní ⅔ času grilovania obráťte.

Celú rybu obracať nemusíte. Celú rybu položte do rúry v polohe na bruchu, chrbtovou plutvou nahor. Aby dobre držala, vložte do otvoru v bruchu rozrezaný zemiak alebo malú žiaruvzdornú nádobku.

U rybieho filé pridajte pred dusením niekoľko polievkových lyžíc tekutiny.

Ryby	**Hmotnosť**	**Príslušenstvo a nádobí**	**Výška**	**Druh ohrevu**	**Teplota v °C Stupeň grilovania**	**Čas pečenia v minútach**
Ryba, celá	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	zakryté	2		180-200	70-80
Rybia podkova, 3 cm		Rošt	3		2	20-25
Rybie filé		zakryté	2		210-230	20-30

Tipy pre pečenie a grilovanie

Pre danú hmotnosť pečeného nie sú v tabuľke uvádzané žiadne údaje.	Údaje vyberajte podľa najbližšej nižšej hmotnosti a predĺžte čas.
Ako zistiť, či je pečené už hotové.	Použite teplomer na mäso (môžete ho dostať v špecializovaných obchodoch) alebo urobte „skúšku lyžičkou“. Zatlačte lyžicou na pečené mäso. Pokiaľ je pevné, je mäso hotové, ak je mäkké, potrebujete ešte trochu času.
Pečené je príliš tmavé a kôrka miestami spálená.	Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu.
Pečené vyzerá dobre, ale omáčka je spálená.	Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie alebo pridajte viac tekutiny.
Pečené vyzerá dobre, ale omáčka je príliš svetlá a vodová.	Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie alebo pridajte menej tekutiny
Pri podlievaní pečeného vzniká vodná para.	Stane sa tak z fyzikálnych dôvodov a nejedná sa o chybu. Veľká časť vodnej pary uniká výstupom pary. Môže sa zrážať na chladnom prednom ovládacom panely alebo nábytku v okolí a odkvapkávať ako kondenzovaná voda.

Nákypy, gratinované jedlo, toasty

Pokiaľ grilujete priamo na grile, zasuňte naviac do výšky 1 univerzálny vysoký plech. Rúra zostane čistejšia.

Nádobu vždy ukladajte na rošt.

Čas tepelnej úpravy nákypu závisí na veľkosti nádob a výške nákypu. Údaje uvedené v tabuľke sú iba orientačné hodnoty.

Nákypy	**Príslušenstvo a nádoby**	**Výška**	**Druh ohrevu**	**Teplota v °C Stupeň grilovania**	**Čas pečenia v minútach**
Nákyp, sladký	Nákypová forma	2		180-200	50-60
Suflé	Nákypová forma	2		170-190	35-45
	Formy na porcie	2		190-210	25-30
Cestovinový nákypy	Nákypová forma	2		200-220	40-50
Lasagne	Nákypová forma	2		180-200	40-50
Zapekané zemiaky, syrové prísady, max. výška 4 cm	Nákypová forma	2		160-180	60-80
	2 nákypové formy	1+3		150-170	60-80
Zapečené toasty, 4 kusy	Rošt	4		3	7-10
Zapečené tousty, 12 kusov	Rošt	4		3	5-8

Hotové výrobky

Dodržujte pokyny výrobcu uvedené na obale.

Pokiaľ na príslušenstvo ukladáte papier na pečenie, dbajte na to, aby bol vhodný pre príslušné teploty. Veľkosť papiera prispôsobte jedlu.

Výsledok pečenia vždy závisí na príslušných potravinách. Aj polotovary môžu byť nerovnomerne prepečené.

Jedlo	Príslušenstvo a nádoby	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C Stupeň grilovania	Čas pečenia v minútach
Pizza, zmrazená					
Pizza s tenkým cestom	Univerzálna panvica	2		200-220	15-20
	Univerzálna panvica + Rošt	3+1		180-200	20-30
Pizza s hrubým cestom	Univerzálna panvica	2		170-190	20-30
	Univerzálna panvica + Rošt	3+1		170-190	25-35
Pizzabagetka	Univerzálna panvica	3		170-190	20-30
Minipizza	Univerzálna panvica	3		190-210	10-20
Pizza, mrazená, predhriať	Univerzálna panvica	1		180-200	10-15
Výrobky zo zemiakov, zamrazené					
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 zem. taštičky	Univerzálna panvica	3		200-220	15-25
Pečivo, zamrazené					
Húska, bageta	Univerzálna panvica	3		180-200	10-20
Praclíky (syrové polotovary)	Univerzálna panvica	3		200-220	10-20

Jedlo	Príslušenstvo a nádoby	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C Stupeň grilovania	Čas pečenia v minútach
Pečivo, predpečené					
Húska alebo zapečená bageta	Univerzálna panvica	3		190-210	10-20
	Univerzálna panvica + Rošt	3+1		160-180	20-25
Obaľované polotovary, zamrazené					
Rybie prsty	Univerzálna panvica	2		220-240	10-20
Kuracie kúsky, nuggety	Univerzálna panvica	3		200-220	15-25
Závin, zamrazený	Univerzálna panvica	3		180-200	35-40

Špeciálne jedlá

Na Vašom sporáku je možné nastaviť teplotu od 30 do 300 ºC. Vďaka tomu sa Vám skvelé podarí jogurt na 40 ºC aj vláčne kysnuté cesto.

Jogurt

Mlieko uveďte do varu (3,5% tuku), nechajte vychladnúť na 50 ºC. Primiešajte 150 g jogurtu. Naplňte do šálok alebo malých fľašiek so šróbovacim viečkom a prikryté ich postavte na rošt. 5 minút nechajte predhriať na 50ºC. Potom pripravujte podľa nižšie uvedených údajov.

Kysnuté cesta

Kysnuté cesto pripravte ako obvykle. Dajte do žiaruvzdornej keramickej nádoby a zakryte. Rúru nechajte 5 minút predhriať. Spotrebič vypnite a cesto dajte vykysnúť do vypnutej rúry.

Príprava

Jedlo	Nádoby	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania
Jogurt	šálky alebo fľaše so šróbovacim viečkom postavte na rošt	1		50	6-8 hod.
Kysnuté cesta	žiaruvzdornú nádobu	postavte na dno rúry		Nechajte predhriať na 50 °C, spotrebič vypnite, cesto vložte do rúry.	5 min. 20-30 min.

Rozmrazovanie

Zamrazené potraviny vyberte z obalu a vo vhodnej nádobe postavte na rošt .

Riaďte sa údajmi výrobcu uvedenými na obale.

Čas rozmrazovania závisí na druhu a množstve potravín.

Hydinu položte na tanier prsiami nadol.

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C
Napr. šľahačkové torty, krémové torty, torty s čokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocie, kurča, párky a mäso, chlieb a húsky, koláče a iné pečivo	Rošt	1		Volič teploty zostane vypnutý

Sušenie

Používajte iba kvalitné ovocie a zeleninu a dôkladne ho umyte.

Nechajte ho poriadne odkvapkať a osušte ho.

Univerzálny vysoký plech zasuňte do výšky 3, rošt do výšky 1.
Na univerzálny vysoký plech a rošt položte papier na pečenie alebo pergamenový papier.

Šťavnaté ovocie alebo šťavnatú zeleninu niekoľkokrát obráťte. Ihneď po usušení zoberte z papiera.

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

Zaváranie

Príprava

Fľaše aj skrutkovacie viečka musia byť čisté a nepoškodené Používajte pokiaľ možno rovnako veľké fľaše. Údaje v tabuľkách sa vzťahujú na jednolitrové oblé fľaše.
Pozor! Nepoužívajte väčšie ani vyššie fľaše. Skrutkovacie viečka by mohli prasknúť.

Zavárajte iba kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Naplňte ovocie a zeleninu do fliaš. Okraje fliaš prípadne znovu utrite. Musí byť čisté. Na každú fľašu položte skrutkovacie viečko a uzavrite.

Do rúry neukladajte viac než šesť fliaš.

Uvedené časové údaje v tabuľkách sú orientačné hodnoty. Môžu byť ovplyvnené teplotou v miestnosti, počtom fliaš, množstvom a teplotou obsahu fliaš. Skôr než rúru prepnete, príp. vypnete, uistite sa, že to vo fľašiach poriadne vrie.

Takto vykonáte nastavenie

1. Zasuňte univerzálny vysoký plech do výšky 2. Fľaše postavte tak, aby sa vzájomne nedotýkali.
2. Do univerzálneho vysokého plechu nalejte ½ litra horúcej vody (cca 80ºC).
3. Zatvorte dvierka rúry.
4. Nastavte volič funkcie na dolný ohrev ⎁.
5. Nastavte volič teploty na 170 až 180 ºC.

Zaváranie ovocia

Pokiaľ to vo fľašiach perlí, teda v krátkych intervaloch stúpajú hore bublinky, po asi 40 až 50 minútach, rúru vypnite.

Po 25 až 35 minútach nechajte „dojsť“ a potom fľaše z rúry vyberte. Pri dlhšom chladnutí v rúre by mohli vzniknúť choroboplodné zárodky a zvyšuje sa riziko skysnutia zaváraného ovocia. Vypnite volič funkcie.

Ovocie v jednolitrových fľašiach	**Od prebublávania**	**Po vypnutí nechať**
Jablka, ríbezle, jahody	vypnúť	cca 25 minút
Čerešne, marhule, broskyne, egreše	vypnúť	cca 30 minút
Jablčná kaša, hrušky, slivky	vypnúť	cca 35 minút

Zaváranie zeleniny

Akonáhle vo fľašiach začnú stúpať hore bublinky, nastavte teplotu približne na 120 až 140 ºC. Keď môžete volič teploty vypnúť, vidíte v tabuľke. Nechajte zeleninu cca 30 -35 minút stáť v rúre.

Zelenina v studenom náleve v jednolitrových fľašiach	**Od perlenia**	**Po vypnutí nechať**
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
Hrach	cca 70 minút	cca 30 minút

Vyberanie fliaš

Horúce fľaše neukladajte na studený alebo mokrý podklad. Mohli by prasknúť.

Akrylamid v potravinách

Akého jedla sa to týka?

Akrylamid vzniká predovšetkým pri zohriatí pripravovaných obilných a zemiakových produktov na vysoké teploty, ako napr. vyprážaných zemiakov, hranolčekov, toastov, húsiek, chleba, jemného pečiva (sušienky, perník, marcipán).

Tipy pre prípravu jedla bez akrylamidu

Všeobecné	Používajte čo najkratší čas pečenia. Opekajte jedlo do zlata, nie príliš do tmava. Veľké, husté jedlo obsahuje menej akrylamidu.
Pečenie	Horný/dolný ohrev max. 200 ºC, 3D horúci vzduch alebo horúci vzduch max.180 ºC.
Cukrovinky	Horný/dolný ohrev max. 190 ºC, s 3D horúci vzduch alebo horúci vzduch max. 170 ºC. Vajce alebo vaječný žĺtok obmedzuje tvorbu akrylamidu.
Hranolčeky z rúry na pečenie	Rozmiestniť na plechu rovnomerne a v jednej vrstve. Piecť minimálne 400 g na jednom plechu, aby hranolčeky neboli vysušené.

Skušobné jedla

Tieto tabuľky boli vytvorené pre skúšobný inštitút, aby sa uľahčilo skúšanie a testovanie rôznych prístrojov.

Podľa normy EN/IEC 60350.

Pečenie

Pri pečení na 2 úrovniach zasuňte vždy univerzálny vysoký plech nad plech na pečenie.
Pri pečení na 3 úrovniach zasuňte univerzálny vysoký plech doprostriedku.

Striekané pečivo: Súčasne zasunuté plechy nemusia byť hotové súčasne.

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

Koláč v tortovej forme z bieleho plechu:
Pečte pomocou horného a dolného ohrevu . Na 1 úrovni.
Používajte miesto roštu univerzálnu panvicu a tortové formy postavte na ňu.

Jedlo	Príslušenstvo a nádoby	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	20-30
	Plech na pečenie	3		160-180	20-30
	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	3+1		150-170	30-40
	Univerzálna panvica + 2 plechy na pečenie	1+3+5		140-160	40-50
Koláčiky predhriať	Plech na pečenie	3		160-180	20-30
	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	3+1		150-170	30-40
	Univerzálna panvica + 2 plechy na pečenie	1+3+5		140-160	35-45
Koláčiky	Plech na pečenie	3		160-180	20-30

Jedlo	Príslušenstvo a nádoby	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Vodový piškót predhriať	Tortová forma na rošt	2		170-190	30-40
Vodový piškót	Tortová forma na rošt	2		160-180	30-40
Kysnuté koláče na plech	Univerzálna panvica	3		160-180	40-50
	Univerzálna panvica	3		160-180	40-50
	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	3+1		150-170	50-60
Zakrytý jablkový koláč	Rošt + 2 tortové formy Ø 20 cm	1		190-210	70-80
	2 rošty + 2 tortové formy Ø 20 cm	1+3		190-210	65-75

Grilovanie

Pokiaľ ukladáte potraviny priamo na gril, zasuňte naviac do výšky 1 univerzálny vysoký plech. Zachytí sa v ňom tekutina a rúra zostane čistejšia.

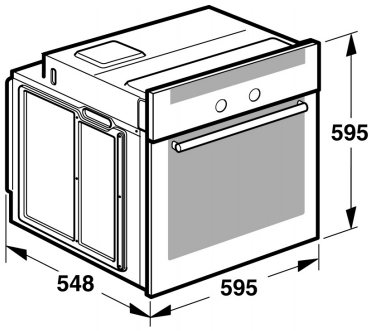
Jedlo	Príslušenstvo a nádoby	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Opečené toasty Predhriať 10 minút	Rošt	5		3	0,5-2
Hovädzie karbonátky, 12 kusov* nepredhrievať	Rošt + Univerzálna panvica	4+1		3	25-30

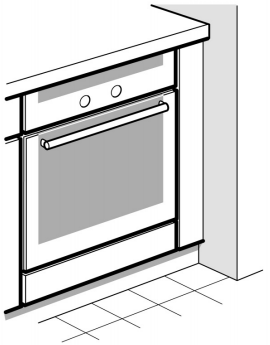
* Po vypršaní ⅔ času obráťte.

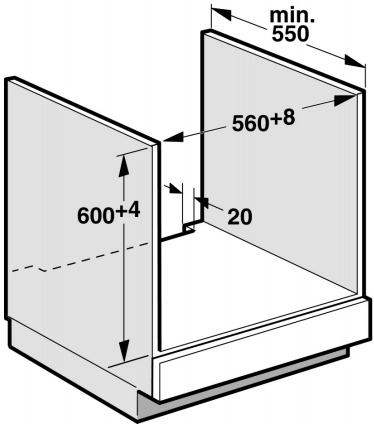
Montážny návod

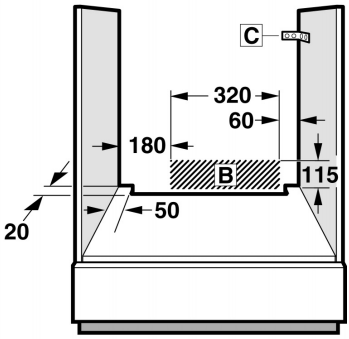
HBA 34B520
HBA 34B550

1

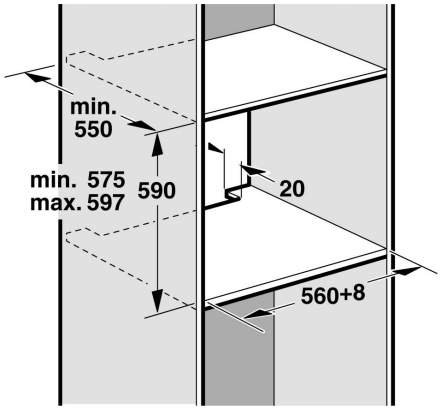


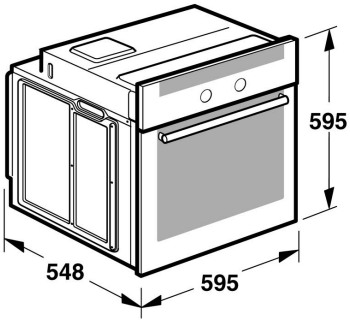


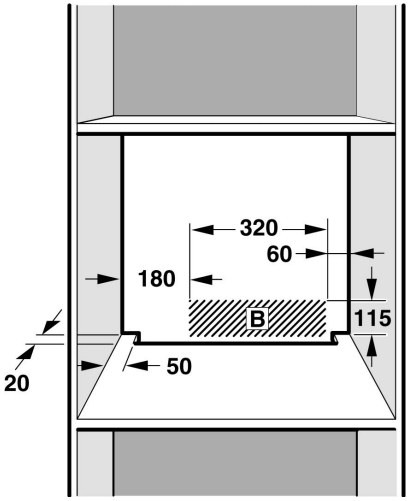


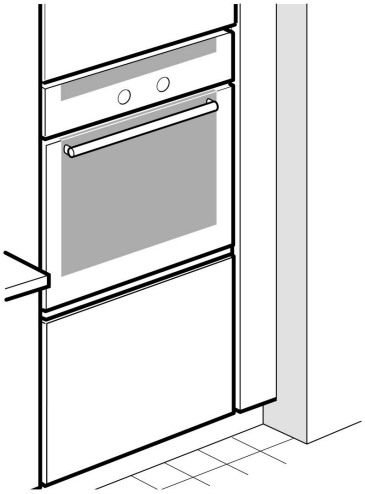


2

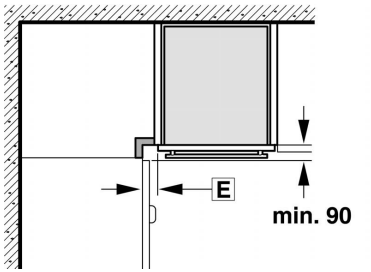

min.
550
min. 575
max. 597
590
20
560+8


595
548
595

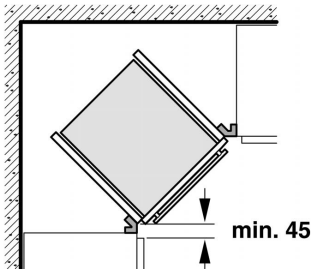

320
60
180
B
115
20
50



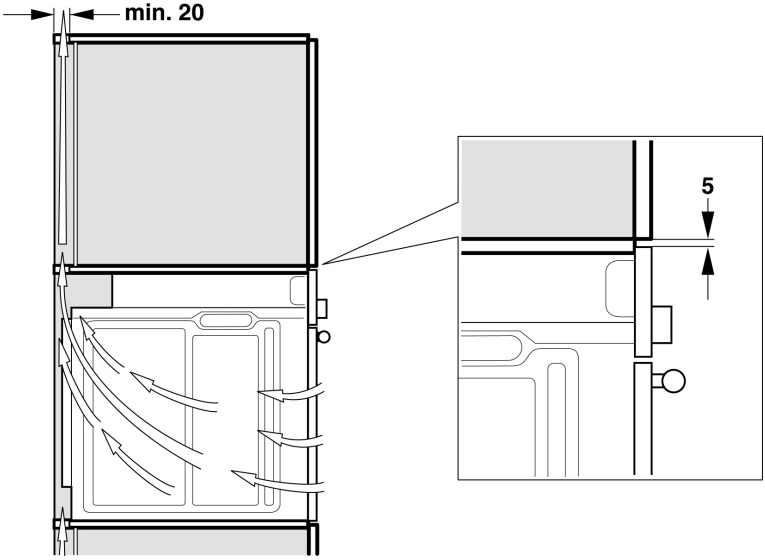
3


E
min. 90

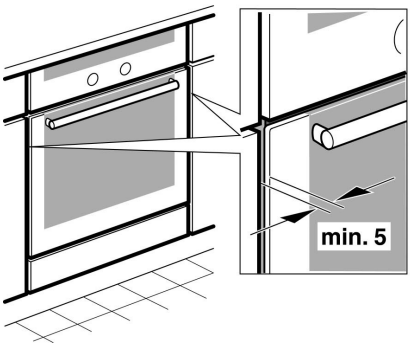
D

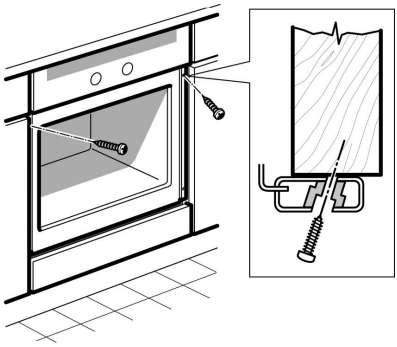

min. 45

4



5





Príprava nábytku - obrázok 1

■ Len odborné vstavanie podľa tohto montážneho návodu zaručí bezpečné používanie. Za škody spôsobené nesprávnym vstavaním ručí montážna firma.
■ Vstavaný nábytok musí byť odolný voči 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, funkcie elektrických súčiastok by mohli byť negatívne ovplyvnené.
■ Pozor pri montáži! Časti, ktoré sú prístupné pri montáži, môžu mať ostré hrany. Aby ste zabránili porezaniu, používajte ochranné rukavice.
■ Zásuvka pre pripojenie spotrebiča musí byť umiestnená v oblasti vyšrafovanej plochy **B** alebo mimo priestoru vstavania spotrebiča.
■ Medzi spotrebičom a priľahlými prednými hranami nábytku musí byť vzduchová medzera 5 mm.
■ Neupevnený nábytok pripevnite k stene bežne predávaným uholníkom **C**.

Spotrebič pod pracovnou doskou - obrázok 1

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

Spotrebič vo vysokej skrinke - obrázok 2+4

Spotrebič je možné 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 nutné pri vstavaní do rohu dodržať rozmery D. Rozmer E závisí na hrúbke prednej hrany nábytku pod rukoväťou.

Zapojenie spotrebiča

Spotrebič zodpovedá stupňu ochrany I a môže byť pripojený len káblom s ochranným vodičom.
Pri všetkých montážnych prácach musí byť spotrebič odpojený od siete. Spotrebič môže byť pripojený len pomocou sieťovej šnúry, ktorá je súčasťou dodávky. Zapojte sieťovú šnúru na zadnej strane spotrebiča (zacvaknúť!).
Dlhšiu sieťovú šnúru je možné získať v zákazníckom servise. V prípade výmeny môže byť použitý len originálny kábel, ktorý je možné získať v zákazníckom servise.
Ochrana proti dotyku musí byť zaistená vstavaním.

Sieťová šnúra so zástrčkou s ochranným kontaktom

Spotrebič sa môže pripájať len 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.

Sieťová šnúra bez zástrčky s ochranným kontaktom

Elektrické zapojenie môže vykonávať len koncesovaný odborník. Platia preňho 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 len podľa schémy pripojenia. Napätie viď typový štítok.
Pri pripájaní vodičov sieťovej prípojky dodržiavajte farebné rozlíšenie:

zeleno-žltá	ochranný vodič ⏚
modrá	nulový vodič
hnedá	fáza (krajný vodič)

Upevnenie spotrebiča - obrázok 5

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

Záručné podmienky

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

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

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

Vysvetlivka:

V - veľké spotrebiče: automatické práčky, sušičky bielizne, umývačky riadu, mikrovlnné rúry, sporáky, vstavané rúry, varné dosky, odsávače pár, chladničky.

M - malé spotrebiče: vysávače, elektrické krájače, ručné šľahače a ponorné mixéry, kávové mlynčeky, hriankovače, žehličky, fritézy, variče vajec, Espresso automaty, rýchlovarné kanvice, sušiče vlasov.

Rozšírená záruka nad rámec zákona

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

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

Prehlásenie o hygienickej nezávadnosti výrobkov

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

ZOZNAM SERVISNÝCH STREDÍSK

PSČ	Mesto	Adresa prevádzky	Servisné stredisko	Web	E-mail	Telefón 1	Telefón 2
085 01	Bardejov	Partizánska 14	Peter Špík		peter.spik@slovanet.sk	054/4746227	0905400019
811 07	Bratislava	Mýtna 17	Viva elektroservis	www.vivaservis.sk	servis@vivaservis.sk	02/45958855	0905722111
841 02	Bratislava	Trhová 38	TECHNO SERVIS BRATISLAVA s r. o.	www.technoservis.sk	technoservis@nextra.sk	02/64463643	0907778406
945 01	Komárno	Mesačná 20	LASER Komárno spol. s r.o.	www.laser-kn.sk	servis@laser-kn.sk	035/7702688	0915222454
040 01	Košice	Komenského 14	Ing. Ľubor Kolesár Kubis		kubisservis@mail.t-com.sk	055/6221477	0905894769
071 01	Michalovce	Ul.Obrancov mieru 9	ELEKTROSERVIS VALTIM		valiska.lubomir@stonline.sk	056/6423290	0903855309
949 01	Nitra	Spojovacia 7	EXPRES servis Anna Elmanová		expresservis@naex.sk	037/6524597	0903524108
920 01	Piešťany	Žilinská 47	Domoss Technika a.s.	www.domoss.sk	servis@domoss.sk	033/7744810	033/7742417
058 01	Poprad	Továrenská ul.č.3	TATRACHLAD POPRAD s.r.o.	www.tatrachlad.sk	tatrachlad@tatrachlad.sk	052/7722023	0903906828
080 05	Prešov	Švábska 6695/57A	BARAN servis - Baran Luboš	www.baranservis.sk	baranservis@stonline.sk	051/7721439	0903904572
971 01	Prievidza	V.Clementisa 6	ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	www.peterpavlicek-elektroservis.sk	pavlicek.elektroservis@stonline.sk	046/5485778	0905264822
979 01	Rimavská Sobota	Malohontská 2594	N.B.ELEKTROCENTRUM		nbelektrocentrum@stonline.sk	047/5811877	0905664258
034 72	Ružomberok	Liptovská Lužná 496	E servis elektro spotrebičov		elpra@speednet.sk	044/4396413	0905577817
911 08	Trenčín	Mateja Bela 37	Jozef Rožník	www.bshservis.sk	rozník@bshservis.sk		0903702458
960 01	Zvolen	Hviezdoslavová 34	STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS		stafexpress.zvservis@mail.t-com.sk	045/5400798	0905259983
010 01	Žilina	Komenského 38	M-SERVIS Mareš Jaroslav	www.m-servis.sk	mservis@zoznam.sk	041/5640627	