

Návod k použití

HBA 23B150R

Obsah

Bezpečnostní pokyny	4
Před montáží	4
Upozornění týkající se Vaší bezpečnosti	4
Příčiny poškození	6
Vaše nová pečicí trouba	7
Ovládací panel	7
Tlačítka a displej	8
Volič funkcí	8
Volič teploty	9
Pečicí prostor	9
Příslušenství	10
Před prvním použitím	14
Nastavení času	14
Rozehřátí pečicí trouby	14
Čistění příslušenství	14
Nastavení pečicí trouby	15
Druh ohřevu a teplota	15
Rychloohřev	16
Nastavení časových funkcí	17
Budík	17
Doba trvání tepelné úpravy	18
Čas ukončení tepelné úpravy	20
Čas	22
Dětská pojistka	23
Změna základních nastavení	23
Údržba a čištění	24
Čisticí prostředky	25
Vyvěšení a zavěšení roštů	26
Vyvěšení a zavěšení dvířek pečicí trouby	27
Montáž a demontáž skleněných tabulí dvířek	29
Co dělat v případě závady?	30
Tabulka závad	30
Výměna žárovky na stropě trouby	32
Skleněný kryt	32

Obsah

Zákaznický servis	33
Tipy pro úsporu energie a k ochraně životního prostředí	34
Úspora energie	34
Ekologická likvidace	34
Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu	35
Koláče a pečivo	35
Tipy pro pečení	40
Maso, drůbež, ryby	41
Tipy pro pečení a grilování	46
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty	47
Hotové produkty	48
Zvláštní pokrmy	49
Rozmrazování	50
Sušení	50
Zavařování	51
Akrylamid v potravinách	53
Testované pokrmy	54
Pečení	54

Další informace o spotřebičích, příslušenství, náhradních dílech a servisu naleznete na internetu : www.bosch-home.com/cz a v Online-Shopu: www.bosch-eshop.com

Bezpečnostní pokyny

Tento návod k použití si pečlivě prostudujte. Návod k použití a montážní návod si pečlivě uschovejte. Pokud předáte spotřebič další osobě, přiložte oba návody.

Před montáží

Poškození během přepravy

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

Elektrické připojení

Spotřebič smí připojovat pouze úředně povolený odborník. Pokud dojde k poškození v důsledku chybného připojení, ztratíte nárok na záruku.

Upozornění týkající se Vaší bezpečnosti

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

Dospělé osoby a děti nesmějí spotřebič provozovat bez dozoru,

- pokud k tomu nejsou tělesně nebo duševně způsobilí, nebo
- pokud nemají dostatek znalostí a zkušeností.

Nikdy nenechávejte děti hrát si se spotřebičem.

Horký pečicí prostor

Nebezpečí popálení!

- Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch pečicí trouby a výhřevných těles. Otvírejte opatrně dvířka spotřebiče. Ze spotřebiče může unikat horká pára. Držte malé děti v bezpečné vzdálenosti od pečicí trouby.
- Nikdy nepřipravujte pokrmy s velkým množstvím vysokoprocentního alkoholu. Alkoholové výpary se mohou v pečicím prostoru vznítit. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokým obsahem alkoholu a dvířka spotřebiče otvírejte opatrně.

Nebezpečí požáru!

- Nikdy neskladujte v pečicím prostoru hořlavé předměty. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče, pokud ze spotřebiče vychází kouř. Vypněte spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku, popř. vypněte pojistku v pojistné skříni.
- Nikdy nepokládejte během předeheřování papír na pečení volně na příslušenství. Při otevření dvířek spotřebiče vzniká průvan. Papír na pečení by se mohl dotknout vyhřevných těles a vznítit se. Papír na pečení je nutné vždy zatížit nádobím nebo formou na pečení. Papírem na pečení vykládejte jenom potřebnou plochu. Papír na pečení nesmí přesahovat přes příslušenství.

Nebezpečí zkratu elektrickým proudem!

Dbejte na to, abyste nikdy nezaklínili připojovací kabel v horkých dvířkách spotřebiče. Izolace kabelu se může roztavit.

Nebezpečí opaření!

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

Horké příslušenství a nádoby

Nebezpečí popálení!

Nikdy nevyjímejte horké příslušenství nebo nádoby z pečicího prostoru bez použití chňapky.

Neodborné opravy

Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy může provádět pouze námi zaškolený servisní technik. Pokud je spotřebič poškozen, vytáhněte síťovou zástrčku, popř. vypněte pojistku v pojistné skříni. Zavolejte náš zákaznický servis.

Příčiny poškození

Pozor!

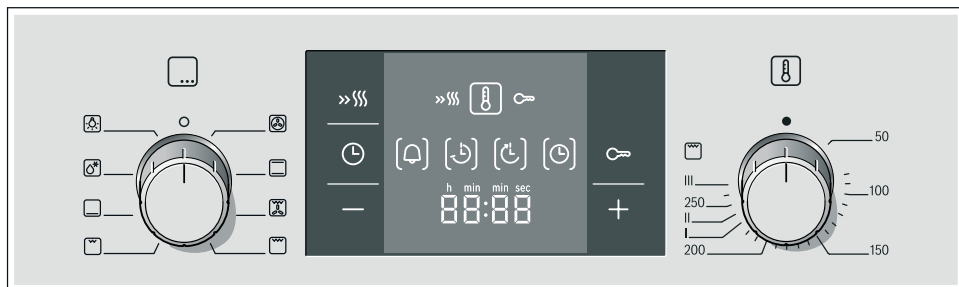
- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádobí na dně pečicího prostoru: Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné příslušenství. Dno pečicí trouby nevykládejte žádným druhem fólie nebo papírem na pečení. Na dno pečicího prostoru nestavte žádné nádobí, pokud nastavená teplota přesahuje 50 °C. Dochází k hromadění tepla. Doby tepelné úpravy pak již neodpovídají a dochází k poškození smaltu.
- Voda v horkém pečicím prostoru: Do horkého pečicího prostoru nikdy nelijte vodu. Tvoří se vodní pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Vlhké potraviny: V uzavřeném pečicím prostoru neskladujte delší dobu žádné vlhké potraviny. Může dojít k poškození smaltu.
- Ovocná šťáva: Plech na pečení v případě hodně šťavnatých ovocných koláčů nepřepĺňujte. Ovocná šťáva, která kape z pečicího plechu, zanechává skvrny, které již nelze odstranit. Pokud je to možné, použijte hlubší univerzální pánve.
- Vychladnutí s otevřenými dvířky spotřebiče: Pečicí prostor nechávejte vychladnout jen se zavřenými dvířky. I když jsou dvířka spotřebiče jen pootevřená, mohou být časem poškozeny sousedící čelní stěny nábytku.
- Silně znečištěné těsnění trouby: Pokud je těsnění trouby silně znečištěné, dvířka trouby již během provozu správně nedoléhají. Mohou být poškozeny sousedící čelní stěny nábytku. Těsnění trouby udržujte vždy čisté.
- Dvířka pečicí trouby nepoužívejte jako sedátko nebo odkládací plochu: Nikdy si nestoupejte ani nesedejte na otevřená dvířka spotřebiče. Na dvířka trouby nikdy neodkládejte žádné nádobí nebo příslušenství.
- Přepřava spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani nadržte za madlo dvířek. Madlo dvířek neunese hmotnost spotřebiče a mohlo by se ulomit.

Vaše nová pečicí trouba

Zde se seznámíte s Vaší novou pečicí troubou. Vysvětlíme Vám ovládací panel a jednotlivé ovládací prvky. Získáte informace o pečícím prostoru a příslušenství.

Ovládací panel

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



Ovládací knoflíky

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

Tlačítka

Pod jednotlivými tlačítky se nacházejí senzory. Nemusíte na ně silně tlačít. Dotkněte se pouze příslušného symbolu.

Tlačítka a displej

Pomocí tlačítek můžete nastavit různé přídatné funkce. Na displeji můžete vyčíst nastavené hodnoty.

Tlačítko	Použití
»»» Rýchoohřev	Pečicí trouba se zahřívá velmi rychle.
🕒 Časové funkce	Zvolte budík 🕒, dobu tepelné úpravy 🕒, dobu ukončení tepelné úpravy 🕒 a čas 🕒.
🔒 Dětská pojistka	Blokování a odblokování ovládacího panelu.
- Minus	Snížení nastavovacích hodnot.
+ Plus	Zvýšení nastavovacích hodnot.

Která časová funkce je na displeji v popředí, vidíte v závorkách [] u příslušného symbolu.
Výjimka: U aktuálního času svítí symbol 🕒 pouze tehdy, pokud právě provádíte změny.

Volič funkcí

Pomocí voliče funkcí nastavíte druh ohřevu.

Poloha	Použití
○ Nulová poloha	Pečicí trouba je vypnuta.
🌀 3D-horký vzduch*	Na koláče a pečivo na jedné až třech úrovních. Ventilátor rozděluje rovnoměrně teplo prstencového topného tělesa v zadní stěně v pečicím prostoru.
🔥 Horní/spodní ohřev	Na koláče, nákypy a libové kousky pečeně, např. hovězího nebo zvěřiny na jedné úrovni. Teplo proudí rovnoměrně shora a zespoda.
🌀 Cirkulační gril	Pečení masa, drůbeže a celých ryb. Grilovací těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu.
🔥 Velkoplošný gril	Grilování steaků, uzenin, toastů a kousků ryb. Zahřívá se celá plocha pod grilovacím tělesem.
🔥 Maloplošný gril	Grilování malého množství steaků, uzenin, toastů a kousků ryb. Zahřívá se střední část grilovacího tělesa.
🔥 Spodní ohřev	Zavařování a dopékání nebo zhnědnutí. Teplo proudí zespodu.

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

Poloha	Použití
 Rozmrazování	Rozmrazování např. masa, drůbeže, chleba a koláčů. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu.
 Osvětlení trouby	Zapnutí osvětlení trouby.

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

Během nastavení se rozsvítí osvětlení v pečicí troubě.

Volič teploty

Voličem teploty nastavíte teplotu nebo grilovací stupeň

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

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

Pečicí prostor

V pečicím prostoru se nachází osvětlení trouby. Ventilátor chrání pečicí troubu před přehřátím.

Osvětlení pečicí trouby

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

Ventilátor

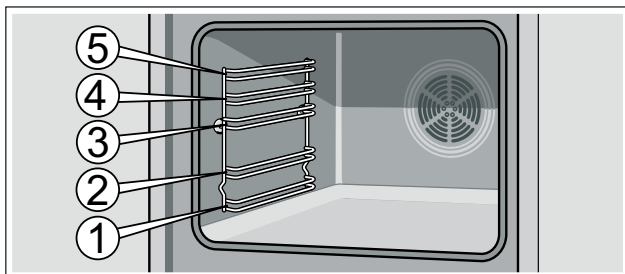
Ventilátor se zapíná a vypíná podle potřeby. Teplý vzduch uniká nad dvířky. Pozor! Nezakrývejte větrací otvory. Jinak se trouba přehřeje.

Aby trouba po provozu rychleji vychladla, ventilátor ještě po nějakou dobu běží.

Příslušenství

Příslušenství lze do trouby zasunout v 5 různých výškách.

Příslušenství můžete vytáhnout do $\frac{2}{3}$ aniž by se převrhlo. To vám umožní nádobí snadno vyjmout.



Pokud se příslušenství příliš zahřeje, může se deformovat. Jakmile opět vychladne, deformace zmizí a nijak neovlivní jeho funkčnost.

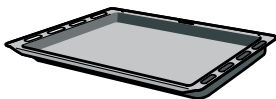
Příslušenství můžete nakoupit u zákaznického servisu, ve specializovaných prodejnách nebo na internetu. Při koupi uveďte, prosím, HEZ-číslo.



Rošt

Na nádoby, formy na koláče, k pečení, ke grilování masa a na mražené pokrmy.

Rošt zasuňte zakřivením  směrem dolů.



Univerzální pánev

Pro šťavnaté koláče, pečivo, mražené, pokrmy a velké pečeně. Pokud grilujete přímo na roštu, můžete ji použít jako nádobu k zachycování tuku.

Univerzální pánev zasuňte do trouby zkosením směrem ke dvířkům.

Zvláštní příslušenství

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

Ne každé zvláštní příslušenství se hodí ke každému spotřebiči. Při koupi uveďte, prosím, vždy přesné označení (E-Nr.) Vašeho spotřebiče.

Zvláštní příslušenství	obj. číslo	Použití
Rošt	HEZ334000	Na nádoby, formy na koláče, k pečení a grilování masa a na mražené pokrmy.
Univerzální pánev	HEZ331000	Na koláče a cukroví. Pečicí plech zasuňte do trouby zkosením směrem ke dvířkům.
Smaltový plech na pečení	HEZ332000	Pro šťavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmy a velké pečeně. Pokud grilujete přímo na roštu, můžete ji použít jako nádobu k zachycování tuku. Univerzální pánev zasuňte do trouby zkosením směrem ke dvířkům.
Vkládací rošt	HEZ324000	Na pečení. Rošt položte vždy do univerzální pánve. Ta zachytí odkapávající tuk a šťávu z masa.
Grilovací plech	HEZ325000	Ke grilování místo roštu nebo jako ochrana před postříkáním, aby se pečicí trouba tolik neznečistila. Grilovací plech používejte pouze v univerzální pánvi. Grilování na grilovacím plechu: Používejte pouze ve výškách zasunutí 1, 2 a 3. Grilovací plech jako ochrana před postříkáním: Univerzální pánev s grilovacím plechem zasuňte pod rošt.
Skleněná pánev	HEZ336000	Hluboký plech na pečení ze skla. Je vhodný také jako servírovací nádoba.
Plech na pizzu	HEZ317000	Ideální na pizzu, mražené výrobky nebo velké kulaté koláče. Plech na pizzu můžete použít místo univerzální pánve. Plech postavte na rošt a orientujte se podle údajů uvedených v tabulkách.

Zvláštní příslušenství	obj. číslo	Použití
Pečicí kámen	HEZ327000	Pečicí kámen se báječně hodí k pečení křupavého domácího chleba, housek a pizzy. Pečicí kámen musíte vždy předeřhřát na doporučenou teplotu.
Smaltovaný plech na pečení s nepřilnavou vrstvou	HEZ331010	Koláče a cukroví se snadněji uvolní z plechu. Plech na pečení zasuňte do trouby zkosením směrem ke dvířkům.
Univerzální pánve s nepřilnavou vrstvou	HEZ332010	Šťavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmy a velké pečeně se snadněji uvolní z univerzální pánve. Univerzální pánve zasuňte do trouby zkosením směrem ke dvířkům.
Profi-pánve se vkládacím roštem	HEZ333000	Je vhodná obzvlášť k přípravě velkého množství pokrmů.
Víko na profi-pánve	HEZ333001	Víko promění profi-pánve v profi-pekáč.
Skleněný pekáč	HEZ915001	Skleněný pekáč je vhodný k přípravě dušených pokrmů a nákyplů, které připravujete v pečicí troubě. Zvláště vhodný je pro programovou nebo pečicí automatiku.
Kovový pekáč	HEZ6000	Pekáč svou velikostí odpovídá pečicí zóně sklokeramické varné desky. Je vhodný pro senzorové vaření, ale také pro programovou i pečicí automatiku. Pekáč je z vnější strany smaltovaný a uvnitř je opatřen nepřilnavou vrstvou.
2-násobný teleskopický vysuv	HEZ338250	Pomocí výsuvných lišt ve výšce 2 a 3 můžete příslušenství více vysunout, aniž by se převrhlo.
3-násobný teleskopický vysuv	HEZ338352	Pomocí výsuvných lišt ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství více vysunout, aniž by se převrhlo. 3-násobný teleskopický vysuv není vhodný pro spotřebiče s otočným rožněm.
3-násobný teleskopický vysuv (úplně výsuvný)	HEZ338356	Pomocí výsuvných lišt ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství úplně vysunout, aniž by se převrhlo. 3-násobný úplný teleskopický vysuv není vhodný pro spotřebiče s otočným rožněm.
Samočisticí boční stěny Spotřebiče s jednou žárovkou v troubě	HEZ339020	Aby se pečicí prostor během provozu čistil sám, můžete boční stěny dodatečně vybavit.
Spotřebiče s jednou žárovkou v troubě a automatikou pečení	HEZ339020	Aby se pečicí prostor během provozu čistil sám, můžete boční stěny dodatečně vybavit.

Zvláštní příslušenství	obj. číslo	Použití
Samočisticí strop a boční stěny		
Spotřebiče s jednou žárovkou a sklopným grilovacím tělesem	HEZ329020	Aby se pečicí prostor během provozu čistil sám, můžete strop a boční stěny dodatečně vybavit.
Spotřebiče se dvěma žárovkami v troubě a sklopným grilovacím tělesem	HEZ329022	Aby se pečicí prostor během provozu čistil sám, můžete strop a boční stěny dodatečně vybavit.
Spotřebiče s jednou žárovkou v troubě, sklopným grilovacím tělesem a teploměrem.	HEZ329027	Aby se pečicí prostor během provozu čistil sám, můžete strop a boční stěny dodatečně vybavit.
Tukový filtr	HEZ329000	Můžete jim dodatečně vybavit Vaši pečicí troubu. Tukový filtr filtruje tukové částice z odváděného vzduchu a redukuje zápach. Pouze pro spotřebiče, která mají druhé číslo výrobku (E-Nr) 6, 7 nebo 8. (např. HBA 38B750).
Systém-vaření v páře	HEZ24D300	Pro šetrounou přípravu zeleniny a ryb.
Nabídka zákaznického servisu Pro Vaše domácí spotřebiče si můžete dokoupit u zákaznického servisu, ve specializovaných prodejnách nebo v e-shopu příslušné země vhodné prostředky pro čištění a údržbu nebo další příslušenství. Přitom vždy uvádějte příslušné objednáací číslo požadovaného zboží.		
Utěrky k ošetření nerezových povrchů	Obj. číslo 311134	Redukují usazování nečistot. Díky impregnaci speciálním olejem optimálně ošetřují povrchy nerezových spotřebičů.
Gel k čištění pečicí trouby a grilu	Obj. číslo 463582	K čištění pečicího prostoru. Gel je bez zápachu.
Utěrka z mikrovlákna s voštinovou strukturou	Obj. číslo 460770	Hodí se obzvlášť k čištění choulostivých povrchů, jako např. skla sklokeramiky, nerezavějící oceli nebo hliníku. Utěrka z mikrovlákna odstraní jedním otřením tekutou a mastnou špínu.
Pojistka dvířek	Obj. číslo 612594	Zabrání dětem otevírat dvířka pečicí trouby. Způsob přišroubování pojistky závisí na typu spotřebiče. Věnujte pozornost příloze, která je k pojistce dveří přiložena.

Před prvním použitím

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

Nastavení času

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

1. Stiskněte tlačítko .
Na displeji se zobrazí čas 12:00.
2. Pomocí tlačítka **+** nebo **-** nastavte aktuální čas.

Po několika vteřinách se nastavený čas uloží.

Rozehřátí pečicí trouby

K odstranění zápachu „novoty“, rozehejte prázdnou uzavřenou pečicí troubu, nejlépe po dobu jedné hodiny s horním/spodním ohřevem  na 240 °C. Dbejte na to, aby v troubě nezůstaly žádné zbytky obalů.

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

Za hodinu pečicí troubu vypněte. Volič funkcí otočte do nulové polohy.

Čistění příslušenství

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

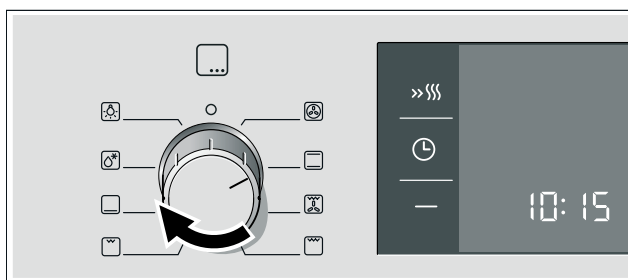
Nastavení pečicí trouby

Máte různé možnosti, jak nastavit Vaši pečicí troubu. Zde Vám vysvětlíme, jak nastavíte požadovaný druh ohřevu a teplotu nebo grilovací stupeň. Pro přípravu pokrmů můžete na Vaší pečicí troubě nastavit dobu tepelné úpravy a čas ukončení. Viz kapitola „Nastavení časových funkcí“.

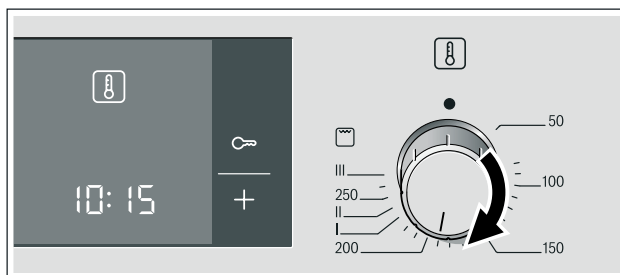
Druh ohřevu a teplota

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

1. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu.



2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo grilovací stupeň.



Pečicí trouba začne hřát.

Vypnutí pečicí trouby

Voličem funkcí otočte do nulové polohy.

Změna nastavení

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

Rychloohřev

Pomocí rychloohřevu dosáhne Vaše pečicí trouba velmi rychle nastavené teploty.

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

■ 3D-horký vzduch 

■ Horní/spodní ohřev 

Abyste dosáhli rovnoměrného výsledku pečení, vložte pokrm do trouby, až když je ukončen rychloohřev.

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.

2. Stiskněte tlačítko »§§§.

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

Rychloohřev je ukončen

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

Zrušení rychloohřevu

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

Nastavení časových funkcí

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

Budík

Budík můžete používat jako kuchyňskou minutku. Funguje nezávisle na pečicí troubě. Budík má svůj vlastní zvukový signál. Tak rozpoznáte, jestli uplynul čas nastavený na budíku nebo doba tepelné úpravy.

1. Stiskněte jedenkrát tlačítko .
Na displeji svítí časové symboly, symbol  je nyní v závorce.
2. Pomocí tlačítka + nebo – nastavte čas na budíku
Navrhovaná hodnota tlačítka + = 10 minut
Navrhovaná hodnota tlačítka – = 5 minut

Po několika vteřinách se nastavený čas uloží. Budík se spustí. Na displeji svítí symbol  a čas na budíku viditelně ubíhá. Ostatní časové symboly zhasnou.

Čas na budíku uplynul

Zazní signál. Na displeji se zobrazí 0:00. Budík vypněte pomocí tlačítka .

Změna času na budíku

Pomocí tlačítka + nebo – změňte čas na budíku. Po několika vteřinách se změna uloží.

Vypnutí budíku

Pomocí tlačítka – nastavte čas na budíku zpět na 00:00. Po několika vteřinách se změna uloží. Budík je vypnutý.

Zjištění časových nastavení

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

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

Doba trvání tepelné úpravy

Na pečicí troubě můžete nastavit dobu trvání tepelné úpravy. Jakmile nastavená doba uběhne, pečicí trouba se automaticky vypne. Nemusíte tak přerušit jinou práci, abyste pečicí troubu vypnuli. Doba tepelné úpravy tak neúmyslně nepřekročíte.

Příklad na obrázku: Doba tepelné úpravy je 45 minut.

1. Pomocí voliče funkcí nastavte dobu ohřevu.
2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo grilovací stupeň.
3. Dvakrát stiskněte tlačítko .
Na displeji se zobrazí 00:00. Svítí časové symboly, v závorce je .



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



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

Doba tepelné úpravy uplynula

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

Změna doby tepelné úpravy

Pomocí tlačítka **+** nebo **-** změňte dobu tepelné úpravy. Za několik vteřin se změna uloží. Pokud je nastaven budík, stiskněte nejprve tlačítko [b].

Zrušení doby tepelné úpravy

Pomocí tlačítka **-** nastavte dobu tepelné úpravy zpět na 00:00. Za několik vteřin je změna uložena. Doba tepelné úpravy je zrušena. Pokud je nastaven budík, stiskněte nejprve tlačítko [b].

Zjištění časových nastavení

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

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

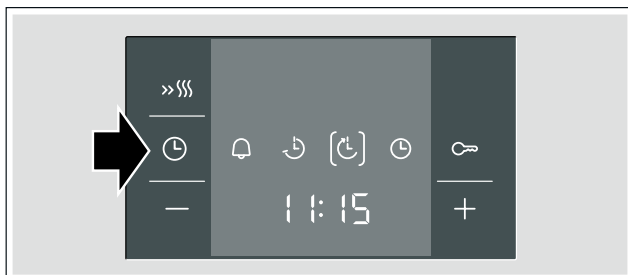
Čas ukončení tepelné úpravy

Čas, kdy má být Váš pokrm hotov, můžete posunout. Pečicí trouba se zapne automaticky a je hotova v požadovaném okamžiku. Můžete např. Váš pokrm ráno vložit do pečicího prostoru a nastavit tak, aby byl v poledne hotový.

Dbejte na to, aby potraviny nezůstávali v pečicím prostoru příliš dlouho a neleželi se.

Příklad na obrázku: Je 10:30 hodin, doba tepelné úpravy je 45 minut a pečicí trouba by měla být ve 12:30 hotová.

1. Nastavte volič funkcí.
2. Nastavte volič teploty.
3. Dvakrát stiskněte tlačítko .
4. Pomocí tlačítka + nebo – nastavte dobu tepelné úpravy.
5. Stiskněte tlačítko .
Symbol  se nachází v závorce. Zobrazí se čas, kdy má být pokrm hotový.



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



Za několik vteřin pečicí trouba uloží nastavení a přepne se do vyčkávací polohy. Na displeji se zobrazí čas, kdy má být pokrm hotový a symbol  se nachází v závorce. Symboly  a  zhasnou. Když se pečicí trouba spustí, doba tepelné úpravy viditelně ubíhá a symbol  je v závorce. Symbol  zhasne.

Doba tepelné úpravy uplynula

Zazní zvukový signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na displeji se zobrazí 00:00. Stiskněte tlačítko . Pomocí tlačítka + nebo – můžete provést nové nastavení doby tepelné úpravy. Nebo stiskněte dvakrát tlačítko  a volič funkcí otočte do nulové polohy. Pečicí trouba je vypnuta.

Změna času ukončení tepelné úpravy

Pomocí tlačítka + nebo – změňte čas ukončení tepelné úpravy. Za několik vteřin se změna uloží. Pokud je nastavený budík, stiskněte nejprve dvakrát tlačítko . Čas ukončení tepelné úpravy neměňte, pokud již doba tepelné úpravy probíhá. Výsledek vaření by již nesouhlasil.

Zrušení času ukončení

Pomocí tlačítka – nastavte dobu ukončení tepelné úpravy zpět na aktuální čas. Za několik vteřin se změna uloží. Pečicí trouba se spustí. Pokud je nastaven budík, stiskněte nejprve dvakrát tlačítko .

Zjištění časových nastavení

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

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

Čas

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

1. Stiskněte tlačítko ☹.

Na displeji se zobrazí čas 12:00.

2. Pomocí tlačítka + nebo – nastavte aktuální čas.

Po několika vteřinách se nastavený čas uloží.

Změna času

Nesmí být nastavena žádná jiná časová funkce.

1. Čtyřikrát stiskněte tlačítko ☹.

Na displeji svítí časové symboly, symbol ☹ je v závorce.

2. Pomocí tlačítka + nebo – změňte čas.

Po několika vteřinách se nastavený čas uloží.

Nezobrazování času

Zobrazování času můžete vypnout. K tomu si, prosím, přečtete kapitolu „Změna základních nastavení“.

Dětská pojistka

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

Pečicí trouba nereaguje na žádné nastavení. Pouze budík a čas je možné nastavit, i když je dětská pojistka zapnutá.

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

Nastavení dětské pojistky

Nesmí být nastavena doba nebo čas ukončení tepelné úpravy.

Tlačítko  stiskněte a podržte asi čtyři vteřiny stisknuté.

Na displeji se rozsvítí symbol . Dětská pojistka je zapnuta.

Vypnutí dětské pojistky

Tlačítko  stiskněte a podržte asi čtyři vteřiny stisknuté.

Symbol  na displeji zhasne. Dětská pojistka je vypnutá.

Změna základních nastavení

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

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

* výrobní nastavení

Nesmí být nastavena žádná jiná časová funkce.

1. Tlačítko  stiskněte a podržte asi 4 vteřiny stisknuté. Na displeji se zobrazí aktuální základní nastavení pro zobrazení času, např. c1 1 pro výběr 1.
2. Pomocí tlačítka **+** nebo **-** změňte základní nastavení.
3. Potvrďte tlačítkem .
Na displeji se zobrazí další základní nastavení. Pomocí tlačítka  můžete projít všechny úrovně a změnit tlačítkem **+** nebo **-**.
4. Nakonec stiskněte tlačítko  a podržte asi 4 vteřiny stisknuté.

Všechna základní nastavení jsou uložena

Základní nastavení můžete kdykoliv opět změnit.

Údržba a čištění

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

Upozornění

- Drobné barevné rozdíly na čelní straně pečicí trouby jsou zapříčiněny používáním různých materiálů, jako je sklo, umělá hmota nebo kov.
- Stíny na okénku dvírek, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy pocházející z osvětlení pečicí trouby.
- Smalt se při vysokých teplotách vypaluje. Tím mohou vzniknout nepatrné barevné rozdíly. Tento jev je normální a nemá vliv na funkčnost trouby. Hrany tenkých plechů se nedají úplně posmaltovat. Proto mohou být drsné. Antikoroziní ochrana tím není nijak narušena.

Čistící prostředky

Abyste nepoškodili rozdílné povrchy spotřebiče použitím nesprávných čisticích prostředků, dbejte údajů v tabulce. Nepoužívejte žádné

- agresivní nebo abrazivní čistící prostředky,
- čistící prostředky s vysokým obsahem alkoholu,
- tvrdé čistící polštářky nebo mycí houbičky,
- vysokotlaké nebo parní čističe.

Nové pěnové utěrky před první použitím řádně vyperte.

Oblast	Čistící prostředek
Čelo pečicí trouby	Horký mycí roztok: Omyjte hadříkem a měkkou utěrkou vytřete do sucha. Nepoužívejte prostředky k čištění skla ani škrabku na sklo.
Nerezové plochy	Horký mycí roztok: Omyjte hadříkem a měkkou utěrkou vytřete do sucha. Skrvny od vody, tuků, škrobu a bílkovin okamžitě odstraňte. Pod takovými skvrnami by se mohla vytvořit koroze. V zákaznickém servisu nebo ve specializovaných prodejnách jsou k dostání speciální prostředky, vhodné pro údržbu teplých nerezových povrchů. Měkkou utěrkou naneste tenkou vrstvu ošetřujícího prostředku.
Prosklená dvířka	Čistící prostředek na sklo: Čistěte měkkou utěrkou. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Skleněný kryt osvětlení pečicí trouby	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem.
Těsnění Nesnímejte!	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem. Nedrhňte.

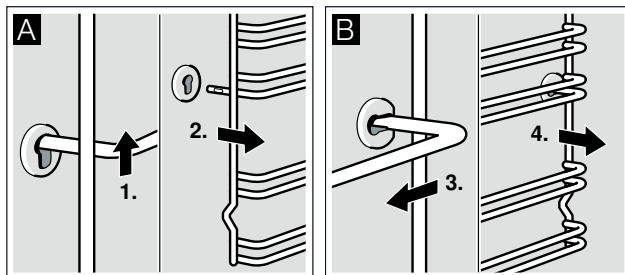
Oblast	Čistící prostředek
Rošty	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Teleskopické výsuvy	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Nenamáchejte a nemýjte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.

Vyvěšení a zavěšení roštů

Za účelem čištění můžete rošty vyjmout.
Pečicí trouba musí být vychladlá.

Vyvěšení roštů

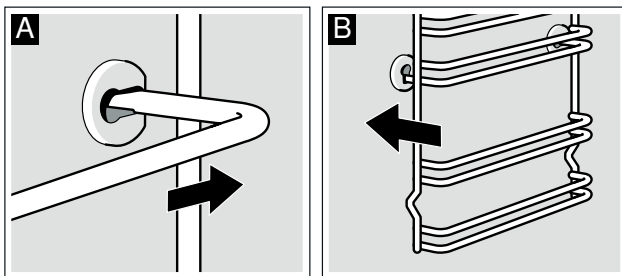
1. Rošt vepředu nadzvedněte
2. a vyvěste (obrázek A).
3. Potom celý rošt vysuňte dopředu
4. a vyjměte (obrázek B).



Rošty umyjte prostředkem na mytí nádobí a houbičkou.
Na silně ulpívající nečistoty použijte kartáček.

Zavěšení roštů

1. Rošt nejdříve zasuňte do zadního pouzdra, mírně zatlačte dozadu (obrázek A)
2. a potom zavěste do předního pouzdra (obrázek B).

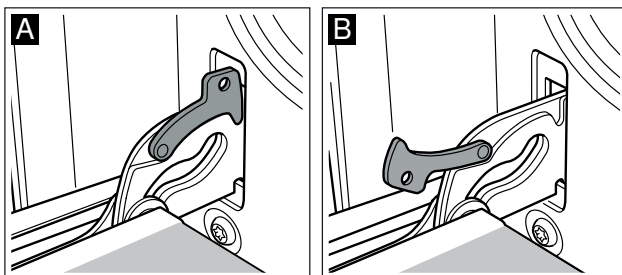


Rošty zapadnou pouze vlevo nebo vpravo. Vyklenutí roštu musí být vždy dole.

Vyvěšení a zavěšení dvířek pečicí trouby

Za účelem čištění nebo demontáže dveřního okna můžete vyvěsit dvířka pečicí trouby.

Závěsy dvířek pečicí trouby mají na každé straně blokovací páčku. Pokud je blokovací páčka zaklapnuta (obrázek A), jsou dvířka trouby zajištěna. Nemůžete je vyvěsit. Pokud jsou blokovací páčky pro zavěšení dvířek vyklopeny (obrázek B), jsou závěsy zajištěny. Nemohou zapadnout.



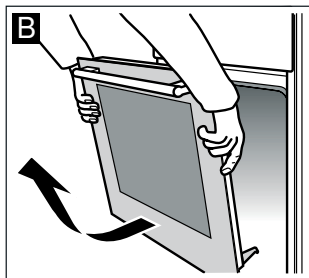
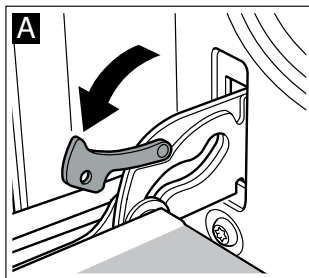


Nebezpečí poranění!

Pokud nejsou závěsy zajištěny, zaskočí použitím velké síly. Dbejte na to, aby byly blokovací páčky vždy zcela zaklapnuty, resp. při vyvěšení dvířek vyklopeny.

Vyvěšení dvířek

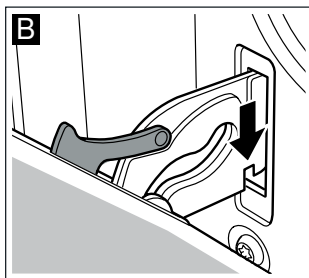
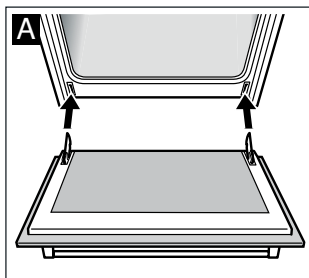
1. Dvířka pečicí trouby zcela otevřete.
2. Vyklopte obě blokovací páčky vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Zavřete dvířka trouby až na doraz. Uchopte oběma rukama vlevo a vpravo. Ještě o něco dovřete a vytáhněte (obrázek B).



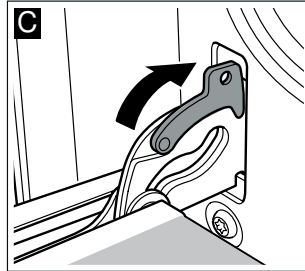
Zavěšení dvířek

Dvířka pečicí trouby v opačném pořadí opět zavěste.

1. Při zavěšení dvířek pečicí trouby dbejte na to, aby byly oba závěsy rovnoměrně zasunuty do závěsů (obrázek A).
2. Zářez na závěsu musí na obou stranách zapadnout (obrázek B).



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



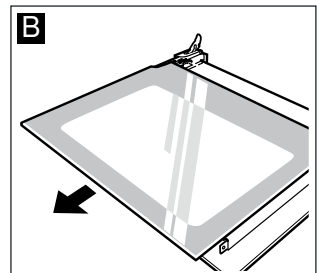
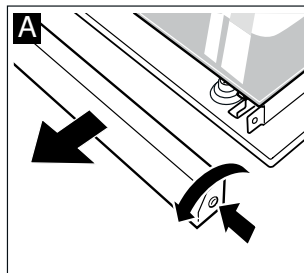
Nebezpečí poranění!

Pokud dvířka pečicí trouby nedopatřením vypadnou nebo závěs zapadne, nesahejte do závěsu. Zavolejte zákaznický servis.

Montáž a demontáž skleněných tabulí dvířek

Pro lepší čištění můžete skleněné tabulky dvířek trouby vymontovat.

1. Vyvěste dvířka pečicí trouby a položte je na utěrku madlem směrem dolů.
2. Odšroubujte kryt na horní straně dvířek. Uvolněte šrouby na levé a pravé straně (obrázek A).
3. Nadzvedněte a vytáhněte skleněnou tabulku (obrázek B).



Skleněnou tabulku vyčistěte čističem na sklo a měkkou utěrkou. Nepoužívejte k čištění žádné drsné nebo abrazivní prostředky ani škrabku na sklo. Může dojít k poškození skla.

4. Tabulku zasuňte šikmo směrem dozadu. Hladká plocha musí být na vnější straně.
5. Nasadte kryt a přišroubujte.
6. Zavěste dvířka pečicí trouby.

Pečicí troubu můžete znovu používat teprve tehdy, pokud jsou tabulky správně namontovány.

Co dělat v případě závady?

Pokud se objeví závada, jedná se většinou jen o maličkost. Než zavoláte zákaznický servis, prohlédněte si tabulku. Závadu můžete možná odstranit sami.

Tabulka závad

Pokud se příprava pokrmu nezdaří podle Vašich představ, podívejte se, prosím, do kapitoly „Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu“. Tam naleznete mnoho typů a rad pro vaření.

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

Chybová hlášení

Pokud se na displeji zobrazí chybové hlášení s *E*, stiskněte tlačítko . Nastavená časová funkce se zruší. Pokud se chybové hlášení znovu zobrazí, zavolejte zákaznický servis.

U následujícího chybového hlášení můžete sami provést nápravu.

Chybové hlášení	Možná příčina	Odstranění/Pokyny
<i>EE 11</i>	Tlačítko bylo stisknuto příliš dlouho nebo je zakryté.	Stiskněte postupně všechna tlačítka. Zkontrolujte, zda se některé tlačítko nezaseklo nebo jestli není zakryté nebo znečištěné.



Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět pouze námi vyškolený technik zákaznického servisu.

Výměna žárovky na stropě trouby

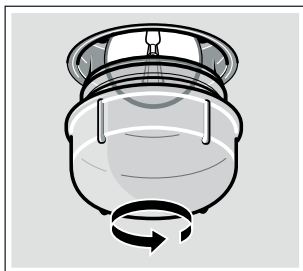
Pokud žárovka osvětlení trouby přestane svítit, musí být vyměněna. Náhradní žáruvzdorné žárovky, 40 W, obdržíte u zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách. Používejte výhradně tento typ žárovek



Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

Vypněte pojistku v pojistné skříni.

1. Aby se zamezilo poškození, položte do studené trouby utěrku.
2. Skleněný kryt vyšroubujte otáčením směrem doleva.



3. Žárovku nahradte žárovkou stejného typu.
4. Skleněný kryt opět našroubujte.
5. Vyměňte utěrku a zapněte pojistku.

Skleněný kryt

Poškozený skleněný kryt se musí vyměnit. Vhodný skleněný kryt obdržíte u zákaznického servisu. Uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.) Vašeho spotřebiče.

Zákaznický servis

Pokud Váš spotřebič potřebuje opravit, je tu pro Vás náš zákaznický servis. Najdeme vždy vhodné řešení a také zabráníme zbytečným výjezdům technika.

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

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

E-Nr.	FD-Nr.
Zákaznický servis ☎	

Mějte na paměti, že návštěvu servisního technika musíte v případě chybné obsluhy spotřebiče uhradit i během záruční lhůty.

Kontaktní údaje zákaznického servisu ve všech zemích naleznete zde, popř. v přiloženém seznamu zákaznických středisek.

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

Tipy pro úsporu energie a k ochraně životního prostředí

Zde obdržíte informace, jak při pečení uspořit energii a jak Váš spotřebič správně zlikvidovat.

Úspora energie

- Troubu předehřívejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách tohoto návodu k použití.
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Tyto obzvláště dobře přijímají teplo.
- Dvířka pečicí trouby otevírejte během pečení pokud možno co nejméně.
- Více koláčů pečte raději jeden po druhém. Trouba je ještě teplá. Tím se zkrátí doba pečení druhého koláče. Můžete také vložit do trouby dvě formy obdélníkového tvaru vedle sebe.
- U delší doby tepelné úpravy můžete pečicí troubu vypnout 10 minut před ukončením doby přípravy a k dokončení pokrmu využít zbytkového tepla.

Ekologická likvidace



Zlikvidujte obal šetrně k životnímu prostředí.

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

Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a optimální nastavení při jejich přípravě. Ukážeme Vám, který druh ohřevu a která teplota je pro přípravu Vašeho pokrmu nejvhodnější. Získáte informace, jaké příslušenství máte použít a v jaké výšce je máte zasunout do trouby. Obdržíte tipy ohledně nádobí a přípravy.

Upozornění

- Hodnoty v tabulkách jsou platné, pokud vložíte pokrm do studeného a prázdného pečicího prostoru. Troubu předehřívejte jen tehdy, pokud je to uvedeno v tabulce. Příslušenství vykládejte papírem na pečení až po předehřátí.
- Časové údaje v tabulkách jsou orientační. Jsou závislé na kvalitě a vlastnostech potravin.
- Používejte příslušenství, které bylo součástí dodávky. Další příslušenství obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializovaných prodejnách nebo u zákaznického servisu. Před použitím vyjměte z pečicího prostoru příslušenství a nádobí, které nebudete potřebovat.
- Při vyjímání horkého příslušenství nebo nádobí z pečicího prostoru vždy používejte chňapky.

Koláče a pečivo

Pečení na jedné úrovni

S horním/spodním ohřevem  se pečení koláčů povede nejlépe.

Pokud pečete s 3D-horkým vzduchem , zasuněte příslušenství v následujících výškách:

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

Pečení na více úrovních

Používejte 3D-horký vzduch .

Výška zasunutí při pečení na 2 úrovních:

■ Univerzální pánev: výška 3

■ Plech na pečení: výška 1

Výška zasunutí při pečení na 3 úrovních:

■ Plech na pečení: výška 5

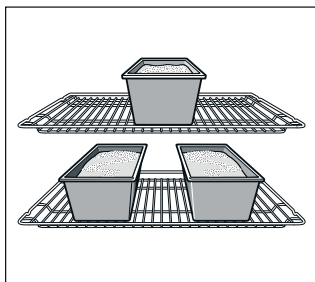
■ Univerzální pánev: výška 3

■ Plech na pečení: výška 1

Současné vložené plechy nemusejí být současně hotové.

V tabulkách naleznete mnoho námětů pro Vaše pokrmy.

Pokud pečete ve třech obdélníkových formách současně, postavte je na rošty, jak je vyobrazeno na obrázku.



Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé, kovové formy na pečení.

Při použití světlých forem na pečení z tenkého kovu nebo skla se prodlužuje doba tepelné úpravy a koláč nezezlátne tak rovnoměrně.

Pokud chcete použít silikonové formy, řiďte se údaji a recepty výrobce. Silikonové formy jsou často menší než klasické formy. Množství těsta a údaje v receptu se mohou lišit.

Tabulky

V tabulce naleznete optimální druh ohřevu pro různé koláče a pečivo. Teplota a doba pečení závisí na množství a kvalitě těsta. Proto jsou v tabulkách uvedena rozpětí. Vyzkoušejte nejprve nižší hodnotu. Nižší teplotou dosáhnete rovnoměrnější zhnědnutí. V případě potřeby nastavte příště vyšší hodnotu.

Pokud troubu předehřejete, zkrátí se doba pečení o 5 až 10 minut.

Další informace naleznete v kapitole „Tipy pro pečení“ za tabulkami.

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

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

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

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

Chléb a housky

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

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

Tipy pro pečení

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

Drobné pečivo z kynutého těsta se během pečení slepuje.	Pečivo kladte na plech s rozestupy mezi jednotlivými kousky minimálně 2 cm. Tak bude mít pečivo dostatek místa k nakynutí a zezlátne po celém povrchu.
Pekli jste na více úrovních. Na horním plechu je pečivo tmavší než na spodním plechu.	Při pečení na více úrovních vždy používejte 3D horký vzduch  . Současné vložené plechy však nemusí být současně hotovy.
Při pečení štávnatých koláčů vzniká kondenzovaná voda	Při pečení může docházet ke vzniku vodní páry. Vodní pára se může srážet na ovládacím panelu nebo na čelní straně přiléhajícího nábytku a jako kondenzovaná voda odkapávat. Tento jev je fyzikálně podmíněn.

Maso, drůbež, ryby

Nádobí

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

Nejvhodnější je nádobí ze skla. Dbejte na to, aby poklička dobře přiléhala a dobře uzavírala pekáč.

Pokud používáte smaltované pekáče, přidejte víc tekutiny.

V nerezovém pekáči maso neupeče tak do hněda a maso nemusí být tak měkké. Prodlužte dobu tepelné úpravy.

Údaje v tabulkách:

Nádobí bez pokličky = otevřené

Nádobí s pokličkou = uzavřené

Nádobí pokládejte vždy doprostřed roštu.

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

Pečení

K libovému masu přidejte malé množství tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryto do výšky asi ½ cm.

K dušenému masu přidejte dostatečné množství tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryto do výšky asi 1 - 2 cm.

Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu, ze kterého je vyrobeno nádobí. Pokud připravujete maso ve smaltovaném pekáči, je potřeba o něco více tekutiny, než když pečete ve skleněném nádobí.

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

Grilování

Při grilování předehřívejte trouba po dobu asi 3 minut, než do pečicí trouby vložíte potraviny určené ke grilování.

Grilujte vždy v uzavřené pečicí troubě.

Ke grilování použijte pokud možno kousky potravin stejné tloušťky. Tak rovnoměrně zezlátanou a zůstanou stejně šťavnaté. Kousky potravin otočte po uplynutí ¾ doby grilování.

Steaky osolte teprve po grilování.

Kousky potravin ke grilování pokládejte přímo na rošt. Jeden kousek nejlépe ugrilujete, když ho položíte doprostřed roštu.

Do výšky 1 zasuňte univerzální pánev. Zachytí šťávu z masa a pečicí trouba zůstane čistější.

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

Grilovací těleso se neustále zapíná a vypíná. To je normální. Jak často k tomu dochází se řídí nastaveným grilovacím stupněm.

Maso

Kousky masa otočte po uplynutí poloviny doby přípravy.

Pokud je pečeně hotová, měla by ještě 10 minut odpočívat ve vypnuté, uzavřené troubě. Pečeně lépe nasákne šťávu z masa.

Rostbíf zabalte po upečení do alobalu a nechte 10 minut odpočívat v troubě.

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

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

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

Drůbež

Hmotnosti uvedené v tabulce platí pro drůbež bez náplně připravenou pro pečení.

Drůbež, kterou budete péci v celku, položte na rošt nejprve prsíčky dolů. Po uplynutí $\frac{2}{3}$ uvedené doby tepelné úpravy drůbež otočte.

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

Před pečením kachny nebo husy propíchněte kůži pod křídly. Může tak odtékat tuk.

Drůbež se upeče obzvlášť do křupava a do zlata, pokud ji před koncem pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

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

Ryba

Kousky ryby otočte po uplynutí 2/3 doby tepelné úpravy.

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

Při dušení rybího filé přidejte několik polévkových lžic tekutiny.

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

Tipy pro pečení a grilování

Pro danou hmotnost pečeně nejsou v tabulce uvedeny žádné údaje.

Nastavte nejbližší nižší hodnotu a prodlužte dobu tepelné úpravy.

Jak zjistíte, zda je již pečeně hotová.

Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializovaných obchodech) nebo udělejte „zkoušku lžící“. Zatláče lžící na pečené maso. Pokud je pevné, je maso hotové, jestliže povolí, potřebuje ještě trochu času.

Pečeně je příliš tmavá a křusta místy spálená.

Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu.

Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je připálená.

Příště použijte menší nádobu na pečení nebo přidejte více tekutiny.

Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodová.

Příště použijte větší nádobu na pečení a přidejte méně tekutiny.

Při polévání pečeně vzniká vodní pára.

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

Nákypy, gratinované pokrmý, toasty

Nádobí pokládejte vždy na rošt.

Pokud grilujete přímo na roštu bez nádobí, zasuňte do výšky 1 univerzální pánev. Pečicí trouba zůstane čistější.

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

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

Hotové produkty

Dbejte pokynů výrobce uvedených na obalu.

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

Konečný výsledek závisí na použitých potravinách. Tmavý povrch a nerovnoměrnosti se mohou vyskytnout už u syrového výrobku.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Pizza, mražená					
Pizza s tenkým korpusem	univerzální pánev	2		190 - 210	15 - 25
	univerzální pánev + rošt	3 + 1		180 - 200	20 - 30
Pizza s tlustým korpusem	univerzální pánev	2		180 - 200	20 - 30
	univerzální pánev + rošt	3 + 1		170 - 190	25 - 35
Pizza - bagety	univerzální pánev	3		180 - 200	20 - 30
Mini pizza	univerzální pánev	3		190 - 210	10 - 20
Pizza, mražená					
Pizza (předehřejte)	univerzální pánev	3		190 - 210	10 - 15
Bramborové produkty, mražené					
Hranolky	univerzální pánev	3		190 - 210	20 - 30
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		180 - 200	30 - 40
Krokety	univerzální pánev	3		200 - 220	20 - 25
Rosti, plněné bramborové taštičky	univerzální pánev	3		210 - 230	15 - 25
Pečivo, mražené					
Housky, bagety	univerzální pánev	3		170 - 190	10 - 20
Predlíky	univerzální pánev	3		210 - 230	15 - 25

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

Zvláštní pokrmy

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

Nejdříve odstraňte z trouby příslušenství, závěsnou mřížku nebo teleskopické vysuvy.

Příprava jogurtu

1. Svařte 1 litr mléka (3,5 % tuku) a ochladte na 40 °C.
2. Vmíchejte 150 g jogurtu (chladničková teplota).
3. Přelijte do šáleků nebo malých šroubovacích skleniček a přikryjte fólií, která uchová potraviny čerstvé.
4. Pečicí prostor předehřejte podle pokynů.
5. Šálky nebo skleničky postavte na dno pečicího prostoru a postupujte podle receptu.

Kynutí těsta

1. Kynuté těsto připravte jako obvykle, vložte do žáruvzdorné keramické nádoby a přikryjte.
2. Pečicí prostor předehřejte podle pokynů.
3. Pečicí troubu vypněte a těsto postavte do trouby a nechte vykynout.

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

Rozmrazování

Doba rozmrazování závisí na druhu a množství potravin.

Dbejte pokynů výrobce uvedených na obalu.

Mražené potraviny vyjměte z obalů a ve vhodné nádobě postavte na rošt.

Drůbež položte na talíř prsíčky směrem dolů.

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

Sušení

Pomocí 3D-horkého vzduchu  můžete skvěle sušit.

Používejte pouze kvalitní a důkladně omyté ovoce a zeleninu.

Ovoce a zeleninu nechejte dobře okapat a osušte.

Univerzální pánve a rošty vyložte papírem na pečení nebo pergamenovým papírem.

Velmi šťavnaté ovoce a zeleninu vícekrát obraťte.

Ovoce a zeleninu ihned po usušení uvolněte z papíru.

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

Zavařování

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

Pozor!

Nepoužívejte větší nebo vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Používejte pouze kvalitní a důkladně omyté ovoce a zeleninu.

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

Příprava

1. Naplňte sklenice, nesmí být přeplněné.
2. Otřete okraje sklenic, musejí být čisté.
3. Na každou sklenici položte mokrou zavařovací gumičku a víčko.
4. Sklenice uzavřete pomocí svorek.

Do prostoru pečicí trouby nekládejte víc než šest sklenic.

Nastavení

1. Univerzální pánev zasuňte do výšky 2. Sklenice postavte tak, aby se vzájemně nedotýkaly.
2. Do univerzální pánve nalijte ½ litru horké vody (ca. 80 °C).
3. Zvřete dvířka pečicí trouby.
4. Nastavte spodní ohřev ☐.
5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C.

Zavařování

Ovoce

Po asi 40 až 50 minutách začnou ve sklenicích v krátkých intervalech stoupat bublinky.

Po 25 až 35 minutách zbytkového tepla vyjměte sklenice z pečicího prostoru. Při delším chladnutí v pečicím prostoru se mohou vytvářet choroboplodné zárodky a podpořit kvašení zavařeného ovoce.

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

Zelenina

Jakmile začnou ve sklenicích stoupat bublinky, snižte teplotu na 120 až 140 °C. Zavařujte podle druhu zeleniny po dobu asi 35 až 70 minut. Poté pečicí troubu vypněte a využijte zbytkové teplo.

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

Vyndání skleniček

Po zavaření vyjměte sklenice z pečicího prostoru.

Pozor!

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

Akrylamid v potravinách

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

Tipy k přípravě pokrmů bez akrylamidů

Všeobecně

- Doba tepelné úpravy by měla být co nejkratší.
- Pokrmy pečte dozlatova, ne příliš dohněda.
- Větší a silnější pečivo obsahuje méně akrylamidu.

Pečení

S horním/spodním ohřevem max. 200 °C.
S 3D-horkým vzduchem nebo horký vzduch max. 180 °C.

Cukroví

S horním/spodním ohřevem max. 190 °C.
S 3D-horkým vzduchem nebo horký vzduch max. 170 °C.
Vejce nebo žloutek snižuje tvorbu akrylamidů.

Hranolky z trouby

Hranolky rozložte na plech rovnoměrně a v jedné vrstvě.
Na jednom plechu pečte minimálně 400 g, aby se hranolky nevysušily.

Testované pokrmy

Tyto tabulky byly zhotoveny pro zkušební ústavy s cílem usnadnit testování různých spotřebičů.

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

Pečení

Pečení na 2 úrovních:

Univerzální pánev zasuňte vždy nad plech na pečení.

Pečení na 3 úrovních:

Univerzální pánev zasuňte doprostřed.

Stříkané cukroví:

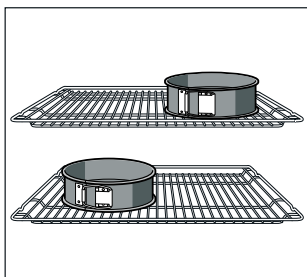
Současně zasunuté plechy nemusí být vždy současně hotové.

Zakrytý jablečný koláč na úrovni 1:

Tmavé dortové formy postavte střídavě vedle sebe.

Zakrytý jablečný koláč na 2 úrovních:

Tmavé dortové formy postavte střídavě nad sebe, viz obrázek.



Koláč v dortové formě z bílého plechu:

Pečte s horním/spodním ohřevem ☐ na úrovni 1. Místo roštu použijte univerzální pánev a dortovou formu postavte na ní.

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

* K předehřátí nepoužívejte rychloohřev.

Grilování

Pokud pokládáte potraviny přímo na rošt, zasuňte dodatečně univerzální pánve do výšky 1. Tekutina se zachytí a pečicí trouba zůstane čistější.

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

* Po uplynutí ⅔ doby grilování obraťte.

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,

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

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

Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Záruční podmínky

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

Základním průkazem práv spotřebitele ve smyslu Občanského zákoníku je pořizovací doklad (paragon, faktura, leasingová smlouva ap.). Pokud byl při prodeji vydán záruční list, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Zejména v případech delší než zákonné záruční lhůty je proto záruční list jediným průkazným dokladem práv uživatele pro uznání prodloužené záruky. Ve vlastním zájmu ho proto uschovejte. Nedílnou součástí záručního listu je doklad o pořízení (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.) Pro případ prodloužené záruční lhůty z důvodu dříve provedených oprav je nutno předložit i opravní listy z těchto oprav.

Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu (musí obsahovat druh spotřebiče, typové označení, výrobní číslo, datum prodeje a označení prodávajícího v souladu s § 620 odst. 3 Občanského zákoníku). Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu spotřebitele zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.

Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou průkazně v době platné záruční lhůty, a to vadou materiálu nebo výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis. Uplatnit záruku může spotřebitel u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl spotřebič zakoupen. Zvolí-li spotřebitel jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

Ze záručních oprav jsou vyloučeny zejména tyto případy:

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

Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

Upozornění pro prodejce

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

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

SEZNAM AUTORIZOVANÝCH SERVISŮ DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ BOSCH

Firemní servis + prodej náhradních dílů:

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

telefon: +420 251 095 546

fax: +420 251 095 559

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

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

Návod na obsluhu

HBA 23B150R

Obsah

Bezpečnostné pokyny.....	4
Pred montážou	4
Upozornenie týkajúce sa Vašej bezpečnosti	4
Príčiny poškodenia	6
Vaša nová rúra na pečenie	7
Ovládací panel.....	7
Tlačidlá a displej.....	8
Volič funkcií.....	8
Volič teploty	9
Priestor na pečenie.....	9
Príslušenstvo.....	10
Pred prvým použitím.....	14
Nastavenie času.....	14
Rozohriatie rúry na pečenie.....	14
Čistenie príslušenstva	14
Nastavenie rúry na pečenie	15
Druh ohrevu a teplota	15
Rýchloohrev.....	16
Nastavenie časových funkcií.....	17
Budík	17
Čas trvania tepelnej úpravy	18
Čas ukončenia tepelnej úpravy	20
Čas	22
Detská poistka	23
Zmena základných nastavení.....	23
Údržba a čistenie	24
Čistiace prostriedky	25
Vyvesenie a zavesenie roštov	26
Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry na pečenie	27
Montáž a demontáž sklenených tabúľ dvierok	29
Čo robiť v prípade poruchy?	30
Tabuľka porúch	30
Výmena žiarovky na strope rúry	32
Sklenený kryt.....	32

Obsah

Zákaznícky servis	33
Tipy pre úsporu energie a k ochrane životného prostredia	34
Úspora energie	34
Ekologická likvidácia	34
Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu.....	35
Koláče a pečivo	35
Tipy na pečenie	40
Mäso, hydina, ryby	41
Tipy pre pečenie a grilovanie.....	46
Nákypy, gratinované jedlo, toasty	47
Hotové produkty	48
Špeciálne jedlo	49
Rozmrazovanie.....	50
Sušenie.....	50
Zaváranie.....	51
Akrylamid v potravinách.....	53
Testované jedlo.....	54
Pečenie.....	54

Ďalšie informácie o spotrebičoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete: www.bosch-home.com/sk a v Online-Shope: www.bosch-eshop.com

Bezpečnostné pokyny

Tento návod na obsluhu si pozorne preštudujte. Návod na obsluhu a montážny návod si starostlivo uschovajte. Pokiaľ predáte spotrebič ďalšej osobe, priložte obidva návody.

Pred montážou

Poškodenie počas prepravy

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

Elektrické pripojenie

Spotrebič môže pripojiť iba úradne povolený odborník. Pokiaľ dôjde k poškodeniu v dôsledku chybného pripojenia, stratíte nárok na záruku.

Upozornenie týkajúce sa Vašej bezpečnosti

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

Dospelé osoby a deti nesmú spotrebič používať bez dozoru,

- pokiaľ k tomu nie sú telesne alebo duševne spôsobilí, alebo
- pokiaľ nemajú dostatok vedomostí a skúseností.

Nikdy nenechávajte deti hrať sa so spotrebičom.

Horúci priestor na pečenie

Nebezpečenstvo popálenia!

- Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch rúry na pečenie a výhrevných telies. Otvárajte opatrne dverka spotrebiča. Zo spotrebiča môže unikáť horúca para. Držte malé deti v bezpečnej vzdialenosti od rúry na pečenie.
- Nikdy nepripravujte jedlo s veľkým množstvom vysokoperceného alkoholu. Alkoholové výpary sa môžu v priestore na pečenie vznietiť. Používajte iba malé množstvo nápojov s vysokým obsahom alkoholu a dverka spotrebiča otvárajte opatrne.

Nebezpečenstvo požiaru!

- Nikdy neskladujte v priestore na pečenie horľavé predmety. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča, pokiaľ zo spotrebiča vychádza dym. Vypnite spotrebič. Vytiahnite sieťovú zástrčku, popr. vypnite poistku v poistkovej skrini.
- Nikdy neukladajte počas predhrievania papier na pečenie voľne na príslušenstvo. Pri otvorení dvierok spotrebiča vzniká prievan. Papier na pečenie by sa mohol dotknúť výhrevných telies a vznietiť sa. Papier na pečenie je potrebné vždy zaťažiť nádobou alebo formou na pečenie. Papierom na pečenie obložte iba potrebnú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať cez príslušenstvo.

Nebezpečenstvo skratu elektrickým prúdom!

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

Nebezpečenstvo oparenia!

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

Horúce príslušenstvo a nádoby

Nebezpečenstvo popálenia!

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

Neodborné opravy

Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy môže vykonať iba nami vyškolený servisný technik. Pokiaľ je spotrebič poškodený, vytiahnite sieťovú zástrčku, popr. vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte náš zákaznícky servis.

Príčiny poškodenia

Pozor!

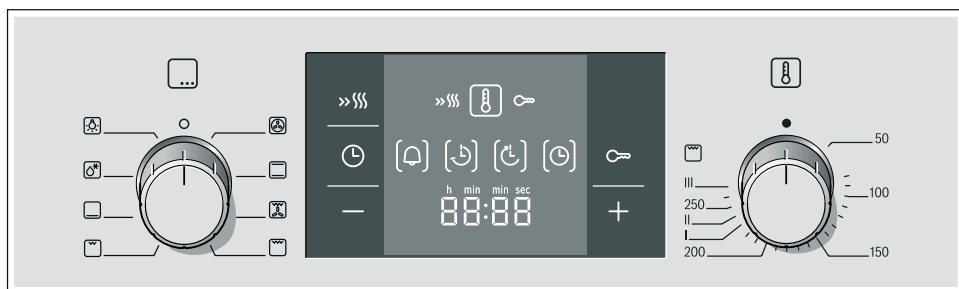
- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo nádoby na dne priestoru na pečenie: Na dno priestoru na pečenie neukladajte žiadne príslušenstvo. Dno rúry na pečenie nevykladajte žiadnym druhom fólie alebo papierom na pečenie. Na dno priestoru na pečenie nestavajte žiadne nádoby, pokiaľ nastavená teplota presahuje 50 °C. Dochádza ku hromadeniu tepla. Čas tepelnej úpravy potom už nezodpovedá a dochádza k poškodeniu smaltu.
- Voda v horúcom priestore na pečenie: Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu. Tvorí sa vodná para. Zmenou teploty by mohlo dôjsť k poškodeniu smaltu.
- Vlhké potraviny: V uzatvorenom priestore na pečenie neskladujte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Môže dôjsť k poškodeniu smaltu.
- Ovocná šťava: Plech na pečenie v prípade veľmi šťavnatých ovocných koláčov neprepĺňajte. Ovocná šťava, ktorá kvapka z plechu na pečenie, zanecháva škvrny, ktoré už nie je možné odstrániť. Pokiaľ je to možné, použite hlbšiu univerzálnu panvicu.
- Vychladnutie s otvorenými dvierkami spotrebiča: Priestor na pečenie nechajte vychladnúť len so zatvorenými dvierkami. Aj keď sú dvierka spotrebiča iba pootvorené, môžu byť časom poškodené susedné čelné steny nábytku.
- Veľmi znečistené tesnenie rúry: Ak je tesnenie rúry veľmi znečistené, dvierka rúry už počas prevádzky správne nedoliehajú. Môžu byť poškodené susedné čelné steny nábytku. Tesnenie rúry udržiavajte vždy čisté.
- Dvierka rúry na pečenie nepoužívajte ako sedadlo alebo odkladací plochu: Nikdy si nestúpajte ani nesadajte na otvorené dvierka spotrebiča. Na dvierka rúry nikdy neodkladajte žiadne nádoby alebo príslušenstvo.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani nedržte za rukoväť dvierok. Rukoväť dvierok neunesie hmotnosť spotrebiča a mohla by sa zlomiť.

Vaša nová rúra na pečenie

V tejto kapitole sa zoznámite s Vašou novou rúrou na pečenie. Vysvetlíme Vám ovládací panel a jednotlivé ovládacie prvky. Získate informácie o priestore na pečenie a príslušenstve.

Ovládací panel

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



Ovládací voliče

Ovládacie voliče sú zápusťné. Na zaistenie a vysunutie zatlačte v nulovej polohe na ovládací volič.

Tlačidlá

Pod jednotlivými tlačidlami sa nachádzajú senzory. Nemusíte na ne silno tlačiť. Dotknite sa iba príslušného symbolu.

Tlačidlá a displej

Pomocou tlačidiel môžete nastaviť rôzne prídavné funkcie. Na displeji môžete zistiť nastavené hodnoty.

Tlačidlo	Použitie
»»» Rýchloohrev	Rúra na pečenie sa zahrieva veľmi rýchlo.
🕒 Časové funkcie	Zvoľte budík 🕒, čas tepelnej úpravy 🕒, čas ukončenia tepelnej úpravy 🕒 a čas 🕒.
🔒 Detská poistka	Blokovanie a odblokovanie ovládacieho panela.
- Mínus	Zníženie nastavovacích hodnôt.
+ Plus	Zvýšenie nastavovacích hodnôt.

Ktorá časová funkcia je na displeji v popredí, vidíte v zátvorkách [] u príslušného symbolu.
Výnimka: Pri aktuálnom čase svieti symbol 🕒 iba vtedy, pokiaľ práve vykonávate zmeny.

Volič funkcií

Pomocou voliča funkcií nastavíte druh ohrevu.

Poloha	Použitie
○ Nulová poloha	Rúra na pečenie je vypnutá.
🌀 3D-horúci vzduch *	Na koláče a pečivo na jednej až troch úrovniach. Ventilátor rozdeľuje rovnomerne teplo prstencového ohrievacieho telesa v zadnej stene v priestore na pečenie.
📺 Horný/dolný ohrev	Na koláče, nákypy a chudé kúsky mäsa, napr. hovädzieho alebo zveriny na jednej úrovni. Teplo prúdi rovnomerne zhora a zospodu.
🌀 Cirkulačný gril	Pečenie mäsa, hydiny a celých rýb. Grilovacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor víri horúci vzduch okolo jedla.
🔥 Veľkoplošný gril	Grilovanie steakov, údenín, toastov a kúskov rýb. Zahrieva sa celá plocha pod grilovacím telesom.
🔥 Maloplošný gril	Grilovanie malého množstva steakov, údenín, toastov a kúskov rýb. Zahrieva sa stredná časť grilovacieho telesa.
📺 Dolný ohrev	Zaváranie a dopekánie alebo zhnednutie. Teplo prúdi zospodu.

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

Poloha	Použitie
 Rozmrazovanie	Rozmrazovanie napr. mäsa, hydiny, chleba a koláčov. Ventilátor vŕi horúci vzduch okolo jedla.
 Osvetlenie rúry	Zapnutie osvetlenie rúry.

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

Počas nastavenia sa rozsvieti osvetlenie v rúre na pečenie.

Volič teploty

Voličom teploty nastavíte teplotu alebo grilovací stupeň.

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

Pokiaľ rúra na pečenie hreje, na displeji svieti symbol . V prestávkach medzi zahrievaním symbol zhasne. Pri druhu ohrevu rozmrazovania  symbol nesvieti.

Priestor na pečenie

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

Osvetlenie rúry na pečenie

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

Ventilátor

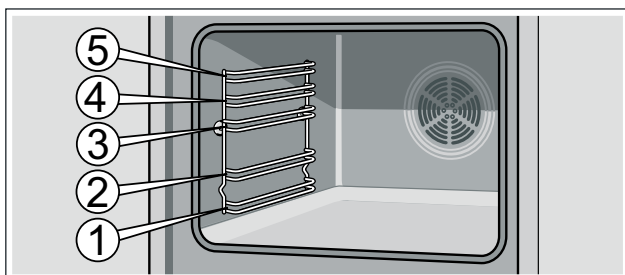
Ventilátor sa zapína a vypína podľa potreby. Teplý vzduch uniká nad dverkami. Pozor! Nezakrývajte vetracie otvory. Inak sa rúra prehreje.

Aby rúra po použití rýchlejšie vychladla, ventilátor je ešte nejaký čas spustený.

Príslušenstvo

Príslušenstvo môžete do rúry zasunúť v 5 rôznych výškach.

Príslušenstvo môžete pomocou výsuvných líšt vo výške 2 a 3 povysunúť viac, bez toho aby sa prevrátilo.



Pokiaľ sa príslušenstvo veľmi zahreje, môže sa deformovať. Akonáhle opäť vychladne, deformácia zmizne a nijako neovplyvní jeho funkčnosť.

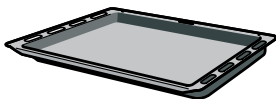
Príslušenstvo môžete nakúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo na internete. Pri kúpe uveďte, prosím, HEZ-číslo.



Rošt

Na nádoby, formy na koláče, na pečenie, na grilovanie mäsa a na mrazené jedlo.

Rošt zasuňte zakrivením  smerom dolu.



Univerzálna panvica

Pre šťavnaté koláče, pečivo, mrazené, jedlo a veľké mäso. Pokiaľ grilujete priamo na rošte, môžete ju použiť ako nádobu na zachytávanie tuku.

Univerzálnu panvicu zasuňte do rúry skosenou stranou smerom k dvierkam.

Špeciálne príslušenstvo

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

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

Špeciálne príslušenstvo	obj. číslo	Použitie
Rošt	HEZ334000	Na nádoby, formy na koláče, na pečenie a grilovanie mäsa a na mrazené jedlo.
Univerzálna panvica	HEZ331000	Na koláče a cukrovinky. Univerzálnu panvicu zasuňte do rúry skosenou stranou smerom ku dvierkam.
Smaltový plech na pečenie	HEZ332000	Pre šťavnaté koláče, pečivo, mrazené jedlo a veľké mäso. Pokiaľ grilujete priamo na rošte, môžete ho použiť ako nádobu na zachytávanie tuku. Plech na pečenie zasuňte do rúry skosenou stranou smerom ku dvierkam.
Vkladací rošt	HEZ324000	Na pečenie. Rošt položte vždy do univerzálnej panvice. Ta zachytí odkvapkávajúci tuk a šťavu z mäsa.
Grilovací plech	HEZ325000	Na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana pred postriekaním, aby sa rúra na pečenie neznečistila. Grilovací plech používajte iba v univerzálnej panvici. Grilovanie na grilovacom plechu: Používajte iba vo výškach zasunutie 1, 2 a 3. Grilovací plech ako ochrana pred postriekaním: Univerzálnu panvicu s grilovacím plechom zasuňte pod rošt.
Sklenená panvica	HEZ336000	Hlboká panvica na pečenie za skla. Je vhodná taktiež ako servírovacia nádoba.
Plech na pizzu	HEZ317000	Ideálny na pizzu, mrazené výrobky alebo veľké guľaté koláče. Plech na pizzu môžete použiť namiesto univerzálnej panvice. Plech postavte na rošt a orientujte sa podľa údajov uvedených v tabuľkách.

Špeciálne príslušenstvo	obj. číslo	Použitie
Kameň na pečenie	HEZ327000	Kameň na pečenie sa hodí na pečenie chrumkavého domáceho chleba, žemlí a pizze. Kameň na pečenie musíte vždy predhriať na odporúčanú teplotu.
Smaltovaný plech na pečenie s nepriľnavou vrstvou	HEZ331010	Koláče a cukrovinky sa ľahšie uvoľnia z plechu. Plech na pečenie zasuniete do rúry skosenou stranou smerom k dvierkam.
Univerzálna panvica s nepriľnavou vrstvou	HEZ332010	Šťavnaté koláče, pečivo, mrazené jedlo a veľké mäso sa ľahšie uvoľnia z univerzálnej panvice. Univerzálnu panvicu zasuniete do rúry skosenou stranou smerom k dvierkam.
Profi-panvica s vkladacím roštom	HEZ333000	Je vhodná hlavne na prípravu veľkého množstva jedla.
Veko na profi-panvicu	HEZ333001	Veko premení profi-panvicu na profi-pekáč.
Sklenený pekáč	HEZ915001	Sklenený pekáč je vhodný na prípravu duseného jedla a nákypu, ktoré pripravujete v rúre. Veľmi vhodný je pre programovú automatiku alebo automatiku pečenia.
Kovový pekáč	HEZ6000	Pekáč svojou veľkosťou zodpovedá zóne pečenia sklokeramického varného panela. Je vhodný pre senzorové varenie, ale taktiež pre programovú automatiku aj automatiku pečenia. Pekáč je z vonkajšej strany smaltovaný a vo vnútri je opatrený nepriľnavou vrstvou.
2-násobný teleskopický výsuv	HEZ338250	Pomocou výsuvných líšt vo výške 2 a 3 môžete príslušenstvo viac vysunúť, bez toho aby sa prevrátilo.
3-násobný teleskopický výsuv	HEZ338352	Pomocou výsuvných líšt vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo viac vysunúť, bez toho aby sa prevrátilo. 3-násobný teleskopický výsuv nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom.
3-násobný teleskopický výsuv (úplne výsuvný)	HEZ338356	Pomocou výsuvných líšt vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo úplne vysunúť, bez toho aby sa prevrátilo. 3-násobný úplný teleskopický výsuv nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom.
Samočistiace bočné steny Spotrebiče s jednou žiarovkou v rúre	HEZ339020	Aby sa priestor na pečenie počas prevádzky čistil sám, môžete bočné steny dodatočne vybaviť.
Spotrebiče s jednou žiarovkou v rúre a automatikou pečenia	HEZ339020	Aby sa priestor na pečenie počas prevádzky čistil sám, môžete bočné steny dodatočne vybaviť.

Špeciálne príslušenstvo	obj. číslo	Použitie
Samočistiaci strop a bočné steny		
Spotrebiče s jednou žiarovkou a sklopným grilovacím telesom	HEZ329020	Aby sa priestor na pečenie počas prevádzky čistil sám, môžete strop a bočné steny dodatočne vybaviť.
Spotrebiče s dvoma žiarovkami v rúre a sklopným grilovacím telesom	HEZ329022	Aby sa priestor na pečenie počas prevádzky čistil sám, môžete strop a bočné steny dodatočne vybaviť.
Spotrebiče s jednou žiarovkou v rúre, sklopným grilovacím telesom a teplomerom.	HEZ329027	Aby sa priestor na pečenie počas prevádzky čistil sám, môžete strop a bočné steny dodatočne vybaviť.
Tukový filter	HEZ329000	Môžete nim dodatočne vybaviť Vašu rúru na pečenie. Tukový filter filtruje tukové častice z odvádzaného vzduchu a redukuje zápach. Iba pre spotrebiče, ktoré majú druhé číslo výrobku (E-Nr) 6, 7 alebo 8. (napr. HBA 38B750).
Systém-varenia v pare	HEZ24D300	Pre šetrnú prípravu zeleniny a rýb.
Ponuka zákaznického servisu Pre Vaše domáce spotrebiče si môžete dokúpiť v zákaznickom servise, v špecializovaných predajniach alebo v e-shope príslušnej krajiny vhodné prostriedky na čistenie a údržbu alebo ďalšie príslušenstvo. Pritom vždy uveďte príslušné objednávacie číslo požadovaného tovaru.		
Utierky na ošetrovanie nerezových povrchov	Obj. číslo 311134	Redukujú usadzovanie nečistôt. Vďaka impregnácii špeciálnym olejom optimálne ošetrujú povrchy nerezových spotrebičov.
Gél na čistenie rúry na pečenie a grilu	Obj. číslo 463582	Na čistenie priestoru na pečenie. Gél je bez zápachu.
Utierka z mikrovlákná s voštinovou štruktúrou	Obj. číslo 460770	Hodí sa hlavne na čistenie citlivých povrchov, ako napr. skla sklokeramiky, nerezovej ocele alebo hliníka. Utierka z mikrovlákná odstráni jedným utrením tekutú a mastnú špinu.
Poistka dvierok	Obj. číslo 612594	Zabráni deťom otvárať dvierka rúry na pečenie. Spôsob priskrutkovania poistky závisí od typu spotrebiča. Venujte pozornosť prílohe, ktorá je k poistke dvierok priložená.

Pred prvým použitím

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

Nastavenie času

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

1. Stlačte tlačidlo .
Na displeji sa zobrazí čas 12:00.
2. Pomocou tlačidla + alebo – nastavte aktuálny čas.

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas uloží.

Rozohriatie rúry na pečenie

Na odstránenie zápachu „novoty“, rozohrejte prázdnu uzatvorenú rúru na pečenie, najlepšie počas jednej hodiny s Horným/dolným ohrevom  na 240 °C. Dbajte na to, aby v rúre nezostali žiadne zvyšky obalov.

1. Pomocou voliča funkcií nastavte Horný/dolný ohrev .
2. Pomocou voliča teploty nastavte 240 °C.

Za hodinu rúru na pečenie vypnite. Volič funkcií otočte do nulovej polohy.

Čistenie príslušenstva

Pred prvým použitím príslušenstvo poriadne umyte v horúcom čistiacom roztoku a vyčistíte mäkkou utierkou.

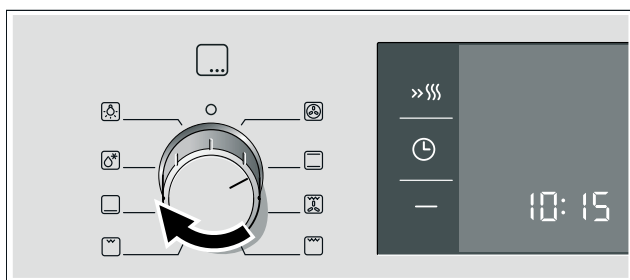
Nastavenie rúry na pečenie

Máte rôzne možnosti, ako nastaviť Vašu rúru na pečenie. Tu Vám vysvetlíme, ako nastavíte požadovaný druh ohrevu a teplotu alebo grilovací stupeň. Na prípravu jedla môžete na Vašej rúre na pečenie nastaviť čas tepelnej úpravy a čas ukončenia. Viď kapitola „Nastavenie časových funkcií“.

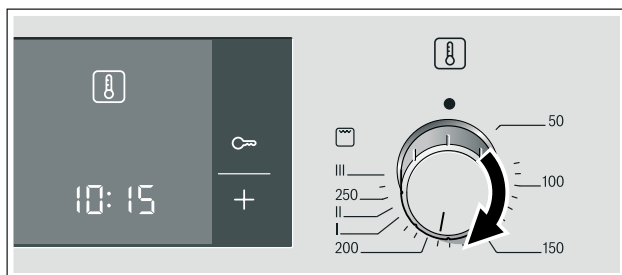
Druh ohrevu a teplota

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

1. Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.



2. Voličom teploty nastavte teplotu alebo grilovací stupeň.



Rúra na pečenie začne hriať.

Vypnutie rúry na pečenie

Voličom funkcií otočte do nulovej polohy.

Zmena nastavenia

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

Rýchloohrev

Pomocou rýchloohrevu dosiahne Vaša rúra na pečenie veľmi rýchlo nastavenú teplotu.

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

■ 3D-horúci vzduch 

■ Horný/dolný ohrev 

Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok pečenia, vložte jedlo do rúry, až keď je ukončený rýchloohrev.

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu.

2. Stlačte tlačidlo »|||.

Na displeji svieti symbol »|||. Rúra na pečenie začne hriať.

Rýchloohrev je ukončený

Zaznie zvukový signál. Symbol »||| na displeji zhasne. Vložte jedlo do rúry na pečenie.

Zrušenie rýchloohrevu

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

Nastavenie časových funkcií

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

Budík

Budík môžete používať ako kuchynskú minútku. Funguje nezávisle od rúry na pečenie. Budík má svoj vlastný zvukový signál. Tak rozpoznáte, či uplynul čas nastavený na budíku alebo čas tepelnej úpravy.

1. Stlačte jedenkrát tlačidlo .
Na displeji svietia časové symboly, symbol  je teraz v zátvorke.
2. Pomocou tlačidla + alebo - nastavte čas na budíku
Navrhovaná hodnota tlačidlo + = 10 minút
Navrhovaná hodnota tlačidlo - = 5 minút

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas uloží. Budík sa spustí. Na displeji svieti symbol  a čas na budíku viditeľne plyní. Ostatné časové symboly zhasnú.

Čas na budíku uplynul

Zaznie signál. Na displeji sa zobrazí 00:00.
Budík vypnite pomocou tlačidla .

Zmena času na budíku

Pomocou tlačidla + alebo - zmeňte čas na budíku.
Po niekoľkých sekundách sa zmena uloží.

Vypnutie budíka

Pomocou tlačidla - nastavte čas na budíku späť na 00:00.
Po niekoľkých sekundách sa zmena uloží. Budík je vypnutý.

Zistenie časových nastavení

Pokiaľ sú nastavené viaceré časové funkcie, príslušné symboly svietia na displeji. Symbol časovej funkcie sa nachádza v popredí v zátvorkách.

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

Čas trvania tepelnej úpravy

Na rúre na pečenie môžete nastaviť čas trvania tepelnej úpravy. Akonáhle nastavený čas uplynie, rúra na pečenie sa automaticky vypne. Nemusíte tak prerušiť inú prácu, aby ste rúru na pečenie vypli. Čas tepelnej úpravy tak neúmyselne neprekročíte.

Príklad na obrázku: Čas tepelnej úpravy je 45 minút.

1. Pomocou voliča funkcií nastavte čas ohrevu.
2. Voličom teploty nastavte teplotu alebo grilovací stupeň.
3. Dvakrát stlačte tlačidlo .
Na displeji sa zobrazí 00:00. Svietia časové symboly, v zátvorke je .



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



Za niekoľko sekúnd sa rúra na pečenie spustí. Na displeji je vidieť ako plynie čas tepelnej úpravy a svieti symbol [🔔]. Ostatné časové symboly zmiznú.

Čas tepelnej úpravy uplynul

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

Zmena času tepelnej úpravy

Pomocou tlačidla + alebo – zmeňte čas tepelnej úpravy. Za niekoľko sekúnd sa zmena uloží. Pokiaľ je nastavený budík, stlačte najskôr tlačidlo 🕒.

Zrušenie času tepelnej úpravy

Pomocou tlačidla – nastavte čas tepelnej úpravy späť na 00:00. Za niekoľko sekúnd je zmena uložená. Čas tepelnej úpravy je zrušený. Pokiaľ je nastavený budík, stlačte najskôr tlačidlo 🕒.

Zistenie časových nastavení

Pokiaľ sú nastavené viaceré časové funkcie, príslušné symboly svietia na displeji. Symbol časovej funkcie v popredí sa nachádza v zátvorke.

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

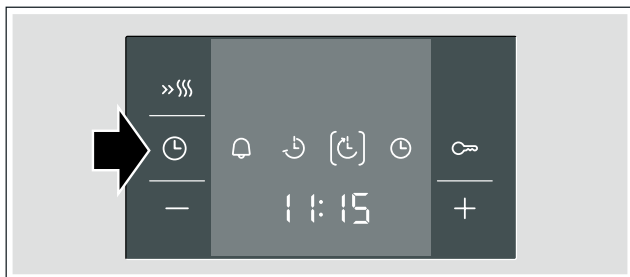
Čas ukončenia tepelnej úpravy

Čas, kedy má byť Vaše jedlo hotové, môžete posunúť. Rúra na pečenie sa zapne automaticky a je hotová v požadovanom okamihu. Môžete napr. Vaše jedlo ráno vložiť do priestoru na pečenie a nastaviť tak, aby bolo na obed hotové.

Dbajte na to, aby potraviny nezostávali v priestore na pečenie veľmi dlho a nepokazili sa.

Príklad na obrázku: Je 10:30, čas tepelnej úpravy je 45 minút a rúra na pečenie by mala ukončiť prípravu o 12:30.

1. Nastavte volič funkcií.
2. Nastavte volič teploty.
3. Dvakrát stlačte tlačidlo .
4. Pomocou tlačidla + alebo – nastavte čas tepelnej úpravy.
5. Stlačte tlačidlo .
Symbol  sa nachádza v zátvorke. Zobrazí sa čas, kedy má byť jedlo hotové.



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



Za niekoľko sekúnd rúra na pečenie uloží nastavenie a prepne sa do vyčkávacej polohy. Na displeji sa zobrazí čas, kedy má byť jedlo hotové a symbol  sa nachádza v zátvorke. Symboly  a  zhasnú. Keď sa rúra na pečenie spustí, čas tepelnej úpravy viditeľne plyní a symbol  je v zátvorke. Symbol  zhasne.

Čas tepelnej úpravy uplynul

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

Zmena času ukončenia tepelnej úpravy

Pomocou tlačidla + alebo – zmeňte čas ukončenia tepelnej úpravy. Za niekoľko sekúnd sa zmena uloží. Pokiaľ je nastavený budík, stlačte najskôr dvakrát tlačidlo . Čas ukončenia tepelnej úpravy nemeňte, pokiaľ už čas tepelnej úpravy plyní. Výsledok varenia by už nesúhlasil.

Zrušenie času ukončenia

Pomocou tlačidla – nastavte čas ukončenia tepelnej úpravy späť na aktuálny čas. Za niekoľko sekúnd sa zmena uloží. Rúra na pečenie sa spustí. Pokiaľ je nastavený budík, stlačte najskôr dvakrát tlačidlo .

Zistenie časových nastavení

Pokiaľ sú nastavené viaceré časové funkcie, svietia na displeji príslušné symboly. Symbol časovej funkcie v popredí sa nachádza v zátvorke.

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

Čas

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

1. Stlačte tlačidlo ☹.

Na displeji sa zobrazí čas 12:00.

2. Pomocou tlačidla + alebo – nastavte aktuálny čas.

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas uloží.

Zmena času

Nesmie byť nastavená žiadna iná časová funkcia.

1. Štyrikrát stlačte tlačidlo ☹.

Na displeji svietia časové symboly, symbol ☹ je v zátvorke.

2. Pomocou tlačidla + alebo – zmeňte čas.

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas uloží.

Nezobrazovanie času

Zobrazovanie času môžete vypnúť. K tomu si, prosím, prečítajte kapitolu „Zmena základných nastavení“.

Detská poistka

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

Rúra na pečenie nereaguje na žiadne nastavenie. Iba budík a čas je možné nastaviť, aj keď je detská poistka zapnutá.

Ak je nastavený druh ohrevu a teplota alebo grilovací stupeň, preruší detská poistka ohrev.

Nastavenie detskej poistky

Nesmie byť nastavený čas alebo čas ukončenia tepelnej úpravy.

Tlačidlo  stlačte a podržte asi štyri sekundy stlačené.

Na displeji sa rozsvieti symbol . Detská poistka je zapnutá.

Vypnutie detskej poistky

Tlačidlo  stlačte a podržte asi štyri sekundy stlačené.

Symbol  na displeji zhasne. Detská poistka je vypnutá.

Zmena základných nastavení

Vaša rúra na pečenie má k dispozícii rôzne nastavenia. Tieto nastavenia môžete prispôsobiť Vaším zvykom.

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

* výrobné nastavenie

Nesmie byť nastavená žiadna iná časová funkcia.

1. Tlačidlo ⊕ stlačte a podržte asi 4 sekundy stlačené.
Na displeji sa zobrazia aktuálne základné nastavenie pre zobrazenie času, napr. c1 1 pre výber 1.
2. Pomocou tlačidla + alebo – zmeňte základné nastavenie.
3. Potvrďte tlačidlom ⊕.
Na displeji sa zobrazia ďalšie základné nastavenia.
Pomocou tlačidla ⊕ môžete prejsť všetky úrovne a zmeniť tlačidlom + alebo –.
4. Nakoniec stlačte tlačidlo ⊕ a podržte asi 4 sekundy stlačené.

Všetky základné nastavenia sú uložené.

Základné nastavenia môžete kedykoľvek opäť zmeniť.

Údržba a čistenie

Dôkladnou údržbou a čistením zostane Vaša rúra na pečenie dlho pekná a funkčná. Tu Vám vysvetlíme, ako sa o Vašu rúru na pečenie správne starať a ako ju čistiť.

Upozornenie

- Malé farebné rozdiely na čelnej strane rúry na pečenie sú zapríčinené používaním rôznych materiálov, ako je sklo, umelá hmota alebo kov.
- Tieni na okienku dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú svetelné odrazy pochádzajúce z osvetlenia rúry na pečenie.
- Smalt sa pri vysokých teplotách vypaľuje. Tým môžu vzniknúť nepatrné farebné rozdiely. Tento jav je normálny a nemá vplyv na funkčnosť rúry. Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne posmaltovať. Preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana tým nie je nijako narušená.

Čistiace prostriedky

Aby ste nepoškodili rozdielne povrchy spotrebiča použitím nesprávnych čistiacich prostriedkov, dodržiavajte údaje v tabuľke. Nepoužívajte žiadne

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

Nové penové utierky pred prvým použitím poriadne vyperte.

Oblasť	Čistiaci prostriedok
Čelná strana rúry na pečenie	Horúci čistiaci roztok: Umyte a mäkkou utierkou utrite do sucha. Nepoužívajte prostriedky na čistenie skla ani škrabku na sklo.
Nerezové plochy	Horúci čistiaci roztok: Umyte a mäkkou utierkou utrite do sucha. Škvryny od vody, tuku, škrobu a bielkovín okamžite odstráňte. Pod týmito škvrnami by sa mohla vytvoriť korózia. V zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach sú k dostaniu špeciálne prostriedky, vhodné pre údržbu teplých nerezových povrchov. Mäkkou utierkou naneste tenkú vrstvu ošetrojúceho prostriedku.
Presklené dvierka	Čistiaci prostriedok na sklo: Čistite mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Sklenený kryt osvetlenia rúry na pečenie	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite utierkou.
Tesnenie Neskladajte!	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite utierkou. Nedrhňte.

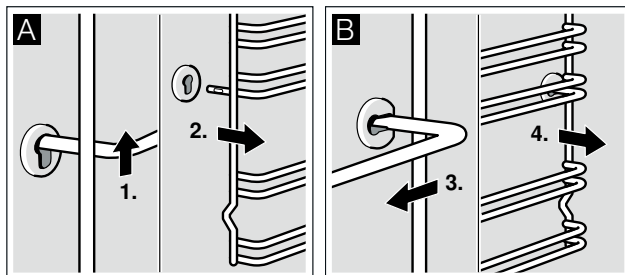
Oblasť	Čistiaci prostriedok
Rošty	Horúci čistiaci roztok: Namočte a vyčistite utierkou alebo kefkou.
Teleskopické výsuvy	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite utierkou alebo kefkou. Nenamáčajte a neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúci čistiaci roztok: Namočte a vyčistite utierkou alebo kefkou.

Vyvesenie a zavesenie roštov

Za účelom čistenia môžete rošty vybrať.
Rúra na pečenie musí byť vychladnutá.

Vyvesenie roštov

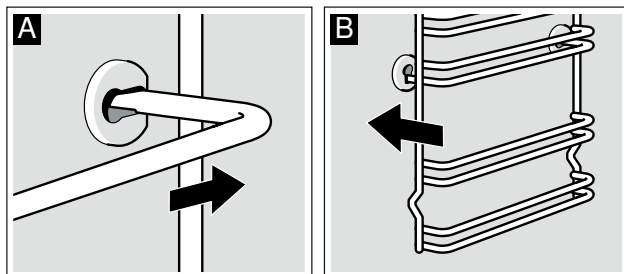
1. Rošt vpredu nadvihnite
2. a vyveste (obrázok A).
3. Potom celý rošt vysuňte dopredu
4. a vyberte (obrázok B).



Rošty umyte prostriedkom na umývanie riadu a špongiou.
Na veľmi pripálené nečistoty použite kefku.

Zavesenie roštov

1. Rošt najskôr zasunúť do zadného puzdra, mierne zatlačiť dozadu (obrázok A)
2. a potom zaveste do predného puzdra (obrázok B).

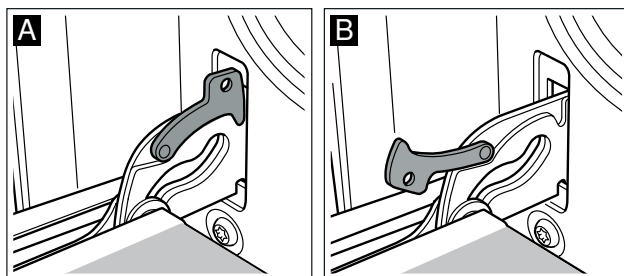


Rošty zapadnú iba vľavo alebo vpravo. Vyklenutie roštu musí byť vždy dolu.

Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry na pečenie

Za účelom čistenia alebo demontáže okna dvierok môžete vyvesiť dvierka rúry na pečenie.

Závesy dvierok rúry na pečenie majú na každej strane blokovaciu páčku. Ak je blokovácia páčka zacvaknutá (obrázok A), sú dvierka rúry zaistené. Nemôžete ich vyvesiť. Pokiaľ sú blokované páčky pre zavesenie dvierok vyklopené (obrázok B), sú závesy zaistené. Nemôžu zapadnúť.



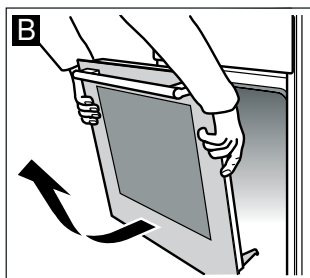
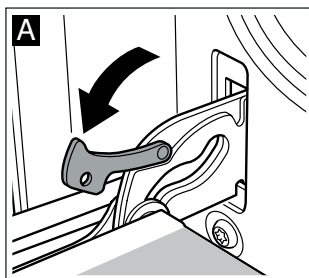


Nebezpečenstvo poranenia!

Pokiaľ nie sú závesy zaistené, zaskočia použitím veľkej sily. Dbajte na to, aby boli blokovacie páčky vždy úplne zacvaknuté, príp. pri vyvesení dvierok vyklopené.

Vyvesenie dvierok

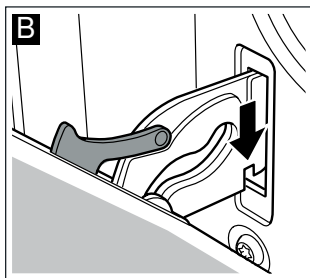
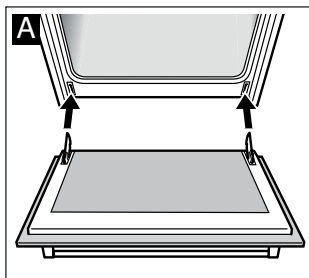
1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Vyklopte obidve blokovacie páčky vľavo a vpravo (obrázok A).
3. Zatvorte dvierka rúry až na doraz. Uchopte obidvoma rukami vľavo a vpravo. Ešte o niečo zatvorte a vytiahnite (obrázok B).



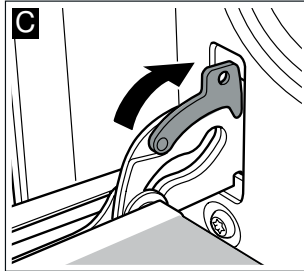
Zavesenie dvierok

Dvierka rúry na pečenie v opačnom poradí opäť zaveste.

1. Pri zavesení dvierok rúry dodržiavajte to, aby boli obidva závesy rovnomerne zasunuté do závesov (obrázok A).
2. Zárez na závese musí na oboch stranách zapadnúť (obrázok B).



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



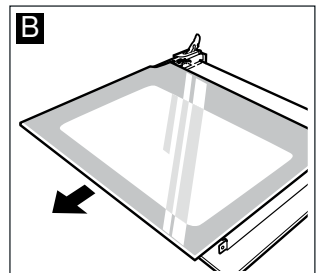
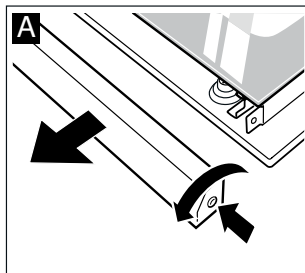
Nebezpečenstvo poranenia!

Pokiaľ dverka rúry na pečenie nedopatrením vypadnú alebo záves zapadne, nesiahajte do závesu. Zavolajte zákaznícky servis.

Montáž a demontáž sklenených tabúl dverok

Pre dôkladnejšie čistenie môžete sklenené tabule dverok rúry vymontovať.

1. Vyveste dverka rúry na pečenie a položte ich na utierku rukaväťou smerom dolu.
2. Odskrutkujte kryt na hornej strane dverok. Uvoľnite skrutky na ľavej a pravej strane (obrázok A).
3. Nadvihnite a vytiahnite sklenenú tabuľu (obrázok B).



Sklenenú tabuľu vyčistite čističom na sklo a mäkkou utierkou. Nepoužívajte na čistenie žiadne drsné alebo abrazívne prostriedky ani škrabku na sklo. Môže dôjsť k poškodeniu skla.

4. Tabuľku zasuňte šikmo smerom dozadu. Hladká plocha musí byť na vonkajšej strane.
5. Nasadte kryt a priskrutkujte.
6. Zaveste dvierka rúry na pečenie.

Rúru na pečenie môžete opäť používať až vtedy, keď sú tabuľky správne namontované.

Čo robiť v prípade poruchy?

Pokiaľ sa objaví porucha, jedná sa väčšinou iba o maličkosť. Skôr ako zavoláte zákaznícky servis, prezrite si tabuľku. Poruchu môžete možno odstrániť sami.

Tabuľka porúch

Ak sa príprava jedla nepodarí podľa Vašich predstáv, pozrite sa, prosím, do kapitoly „Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu“. Tam nájdete veľa typov a rád na varenie.

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

Chybové hlásenie

Pokiaľ sa na displeji zobrazí chybové hlásenie s E , stlačte tlačidlo . Nastavená časová funkcia sa zruší. Pokiaľ sa chybové hlásenie opäť zobrazí, zavolajte zákaznícky servis.

Pri nasledujúcom chybovom hlásení môžete sami vykonať opravu.

Chybové hlásenie	Možná príčina	Odstránenie/Pokyny
$E011$	Tlačidlo bolo stlačené veľmi dlho alebo je zakryté.	Stlačte postupne všetky tlačidlá. Skontrolujte, či sa niektoré tlačidlo nezaseklo alebo či nie je zakryté alebo znečistené.



Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy môže vykonávať iba nami vyškolený technik zákazníckeho servisu.

Výmena žiarovky na strope rúry

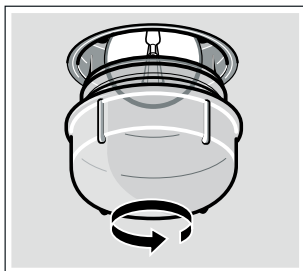
Pokiaľ žiarovka osvetlenia rúry prestane svietiť, musí byť vymenená. Náhradné žiaruvzdorné žiarovky, 40 W, získate v zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach. Používajte výhradne tento typ žiaroviek.



Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

Vypnite poistku v poistkovej skrini.

1. Aby sa zamedzilo poškodeniu, položte do studenej rúry utierku.
2. Sklenený kryt vyskrutkujte otáčaním smerom doľava.



3. Žiarovku nahradte žiarovkou rovnakého typu.
4. Sklenený kryt opäť naskrutkujte.
5. Vyberte utierku a zapnite poistku.

Sklenený kryt

Poškodený sklenený kryt sa musí vymeniť. Vhodný sklenený kryt získate v zákazníckom servise. Uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.) Vášho spotrebiča.

Zákaznícky servis

Pokiaľ Váš spotrebič potrebuje opraviť, je tu pre Vás náš zákaznícky servis. Nájďme vždy vhodné riešenie a taktiež zabránime zbytočným výjazdom technika.

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

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

E-Nr.	FD-Nr.
Zákaznícky servis ☎	

Majte na pamäti, že návštevu servisného technika musíte v prípade chybnéj obsluhy spotrebiča uhradiť aj počas záruky.

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

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

Tipy pre úsporu energie a k ochrane životného prostredia

Tu získate informácie, ako pri pečení usporiť energiu a ako Váš spotrebič správne zlikvidovať.

Úspora energie

- Rúru predhrievajte iba vtedy, pokiaľ je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách tohto návodu na obsluhu.
- Používajte tmavé, čierne lakované alebo smaltované formy na pečenie. Tieto veľmi dobre prijímajú teplo.
- Dvierka rúry na pečenie otvárajte počas pečenia pokiaľ je to možné čo najmenej.
- Viac koláčov pečte radšej jeden po druhom. Rúra je ešte teplá. Tým sa skráti čas pečenia druhého koláča. Môžete taktiež vložiť do rúry dve formy obdĺžnikového tvaru vedľa seba.
- Pri dlhšom čase tepelnej úpravy môžete rúru na pečenie vypnúť 10 minút pred ukončením času prípravy a na dokončenie jedla využiť zostatkové teplo.

Ekologická likvidácia



Zlikvidujte obal šetrne k životnému prostrediu.

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

Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber jedla a optimálne nastavenie pri jeho príprave. Ukážeme Vám, ktorý druh ohrevu a ktorá teplota je na prípravu Vášho jedla najvhodnejšia. Získate informácie, aké príslušenstvo máte použiť a v akej výške ho máte zasunúť do rúry. Získate tipy ohľadne nádoby a prípravy.

Upozornenie

- Hodnoty v tabuľkách sú platné, pokiaľ vložíte jedlo do studeného a prázdneho priestoru na pečenie. Rúru predhrievajte iba vtedy, pokiaľ je to uvedené v tabuľke. Príslušenstvo vykladajte papierom na pečenie až po predhriatí.
- Časové údaje v tabuľkách sú orientačné. Sú závislé od kvality a vlastností potravín.
- Používajte príslušenstvo, ktoré bolo súčasťou dodávky. Ďalšie príslušenstvo získate ako špeciálne príslušenstvo v špecializovaných predajniach alebo v zákazníckom servise. Pred použitím vyberte z priestoru na pečenie príslušenstvo a nádoby, ktoré nebudete potrebovať.
- Pri vyberaní horúceho príslušenstva alebo nádoby z priestoru na pečenie vždy používajte chňapky.

Koláče a pečivo

Pečenie na jednej úrovni

S Horným/dolným ohrevom  sa pečenie koláčov podarí najlepšie.

Pokiaľ pečiete s 3D-horúcim vzduchom , zasunúť príslušenstvo v nasledujúcich výškach:

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

Pečenie na viac úrovniach

Používajte 3D-horúci vzduch .

Výška zasunutia pri pečení na 2 úrovniach:

■ Univerzálna panvica: výška 3

■ Plech na pečenie: výška 1

Výška zasunutia pri pečení na 3 úrovniach:

■ Plech na pečenie: výška 5

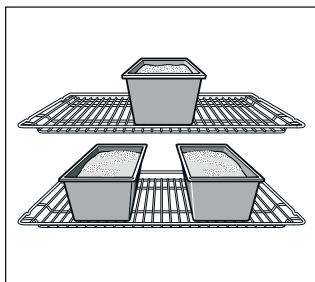
■ Univerzálna panvica: výška 3

■ Plech na pečenie: výška 1

Súčasne vložené plechy nemusia byť súčasne hotové.

V tabuľkách nájdete množstvo námetov pre Vaše jedlo.

Pokiaľ pečiete v troch obdĺžnikových formách súčasne, postavte ich na rošty, ako je vyobrazené na obrázku.



Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé, kovové formy na pečenie.

Pri použití svetlých foriem na pečenie z tenkého kovu alebo skla sa predlžuje čas tepelnej úpravy a koláč nezozlatne tak rovnomerne.

Pokiaľ chcete použiť silikónové formy, riadť sa údajmi a receptmi výrobcu. Silikónové formy sú často menšie ako klasické formy. Množstvo cesta a údaje v recepte sa môžu líšiť.

Tabuľky

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne koláče a pečivo. Teplota a čas pečenia závisí od množstva a kvality cesta. Preto sú v tabuľkách uvedené rozpätia. Vyskúšajte najskôr nižšiu hodnotu. Nižšou teplotou dosiahnete rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nastavte ďalšiu vyššiu hodnotu.

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

Ďalšie informácie nájdete v kapitole „Tipy na pečenie“ za tabuľkami.

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

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

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

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

Chlieb a žemle

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

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

Tipy na pečenie

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

Drobné pečivo z kysnutého cesta sa počas pečenia zlepjuje.	Pečivo uložte na plech s rozstupom medzi jednotlivými kúsками minimálne 2 cm. Tak bude mať pečivo dostatok miesta k nakysnutiu a zozlatne po celom povrchu.
Piekli ste na viac úrovniach. Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na dolnom plechu.	Pri pečení na viac úrovniach vždy používajte 3D-horúci vzduch  . Súčasne vložené plechy však nemusia byť súčasne hotové.
Pri pečení šťavnatých koláčov vzniká kondenzovaná voda.	Pri pečení môže dochádzať ku vzniku vodnej pary. Vodná para sa môže zrážať na ovládacom paneli alebo na čelnej strane priliehajúceho nábytku a ako kondenzovaná voda odkvapkávať. Tento jav je fyzikálne podmienený.

Mäso, hydina, ryby

Nádoby

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

Najvhodnejšia je nádoba zo skla. Dbajte na to, aby pokrievka dobre priliehala a dobre uzatvárala pekáč.

Pokiaľ používate smaltované pekáče, pridajte viac tekutiny.

V nerezovom pekáči mäso neupečiete tak do hneďa a mäso nemusí byť tak mäkké. Predĺžte čas tepelnej úpravy.

Údaje v tabuľkách:

Nádoba bez pokrievky = otvorená

Nádoba s pokrievkou = zatvorená

Nádobu ukladajte vždy do stredu roštu.

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

Pečenie

K suchému mäsu pridajte malé množstvo tekutiny. Dno nádoby by malo byť pokryté do výšky asi ½ cm.

K dusenému mäsu pridajte dostatočné množstvo tekutiny. Dno nádoby by malo byť pokryté do výšky asi 1 - 2 cm.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu, z ktorého je vyrobená nádoba. Pokiaľ pripravujete mäso v smaltovanom pekáči, je potrebné o niečo viac tekutiny, ako keď pečiete v sklenenej nádobe.

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

Grilovanie

Pri grilovaní predhrievajte rúru počas asi 3 minút, kým do nej vložíte potraviny určené na grilovanie.

Grilujte vždy v zatvorenej rúre na pečenie.

Na grilovanie používajte pokiaľ je to možné kúsky potravín rovnakej hrúbky. Tak rovnomerne zozlatnú a zostanú rovnako šťavnaté. Kúsky potravín otočte po uplynutí ⅓ času grilovania.

Steaky osolte až po grilovaní.

Kúsky potravín na grilovanie ukladajte priamo na rošt. Jeden kusok najlepšie ugrilujete, keď ho položíte do stredu roštu.

Do výšky 1 zasúňte univerzálnu panvicu. Zachytí šťavu z mäsa a rúra na pečenie zostane čistejšia.

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

Grilovacie teleso sa neustále zapína a vypína. To je normálne. Ako často k tomu dochádza sa riadi nastaveným grilovacím stupňom.

Mäso

Kúsky mäsa otočte po uplynutí polovice času prípravy.

Pokiaľ je mäso hotové, malo by ešte 10 minút odpočívať vo vypnutej, zatvorenej rúre. Mäso lepšie nasiakne šťavu z mäsa.

Rostbeaf zabaľte po upečení do alobalu a nechajte 10 minút odpočívať v rúre.

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

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

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Tep. v °C stup. gril.	Čas v minútach
Mäso s kožou (napr. pliecko)	1,0 kg	otvorená	1		190 - 210	130
	1,5 kg		1		180 - 200	160
	2,0 kg		1		170 - 190	190
Bravčová panenka	500 g	rošt + univerzálna panvica	3 + 1		220 - 230	30
Bravčové mäso, chudé	1,0 kg	otvorená	2		200 - 220	120
	1,5 kg		2		190 - 210	140
	2,0 kg		2		180 - 200	160
Údené s kosťou	1,0 kg	zatvorená	2		200 - 220	70
Steaky, hrúbka 2 cm		rošt + univerzálna panvica	5 + 1		3	20
Bravčové medailóniky, hrúbka 3 cm		rošt + univerzálna panvica	5 + 1		3	10
Jahňacie mäso						
Jahňací chrbát s kosťou	1,5 kg	otvorená	2		190	60
Jahňacie stehno bez kosti, médium	1,5 kg	otvorená	1		150 - 170	120
Zverina						
Srncí chrbát s kosťou	1,5 kg	otvorená	2		200 - 220	50
Srncie stehno bez kosti	1,5 kg	zatvorené	2		210 - 230	100
Mäso z diviaka	1,5 kg	zatvorené	2		180 - 200	140
Jeleň	1,5 kg	zatvorené	2		180 - 200	130
Králik	2,0 kg	zatvorené	2		220 - 240	60
Sekaná						
Sekaná	z 500 g mäsa	otvorená	1		180 - 200	80
Údeniny						
Údeniny		rošt + univerzálna panvica	4 + 1		3	15

Hydina

Hmotnosti uvedené v tabuľke platia pre hydinu bez náplne pripravenú na pečenie.

Hydinu, ktorú budete piecť v celku, položte na rošt najskôr prsami dolu. Po uplynutí $\frac{2}{3}$ uvedeného času tepelnej úpravy hydinu otočte.

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

Pred pečením kačky alebo husi prepichnete kožu pod krídlami. Môže tak odtekať tuk.

Hydina sa upečie do chrumkavá a do zlatistá, ak ju pred koncom potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

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

Ryba

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

Celú rybu nemusíte obracať. Vložte celú rybu do rúry na pečenie chrbtovou plutvou hore, v polohe ako keď pláva. Do brucha ryby vložte narezaný zemiak alebo malú žiaruvzdornú nádobu, aby ste rybu stabilizovali.

Pri dusení rybieho filé pridajte niekoľko polievkových lyžíc tekutiny.

Ryba	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas v minútach
Celá ryba	je 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	zatvorená	2		180 - 200	70 - 80
Rybie kotlety, hrúbka 3 cm		rošt	3		2	20 - 25
Rybie filé		zatvorená	2		210 - 230	20 - 30

Tipy pre pečenie a grilovanie

Pre danú hmotnosť mäsa nie sú v tabuľke uvedené žiadne údaje.

Nastavte najbližšiu nižšiu hodnotu a predĺžte čas tepelnej úpravy.

Ako zistíte, či je už mäso hotové.

Použite teplomer na mäso (možnosť zakúpiť v špecializovaných obchodoch) alebo urobte „skúšku lyžicou“. Zatlačte lyžicu na pečené mäso. Pokiaľ je pevné, je mäso hotové, ak povolí, potrebuje ešte trochu času.

Mäso je veľmi tmavé a kôrka miestami spálená.

Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu.

Mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.

Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie alebo pridajte viac tekutiny.

Mäso vyzerá dobre, ale šťava je veľmi svetlá a vodová.

Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie a pridajte menej tekutiny.

Pri polievaní mäsa vzniká vodná para.

Tento jav je fyzikálne podmienený a sú úplne normálne. Veľká časť vodnej pary uniká výstupom pary. Môže sa zrážať na chladnejšom ovládacom paneli alebo na čelných stenách susedného nábytku a odkvapkávať vo forme kondenzovanej vody.

Nákypy, gratinované jedlo, toasty

Nádoby ukladajte vždy na rošt.

Pokiaľ grilujete priamo na rošte bez nádoby, zasunúť do výšky 1 univerzálnu panvicu. Rúra zostane čistejšia.

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

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

Hotové produkty

Dodržiavajte pokyny výrobcu uvedených na obale.

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

Konečný výsledok závisí na použitých potravinách. Tmavý povrch a nerovnomernosti sa môžu vyskytnúť už pri surovom výrobku.

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Pizza, mrazená					
Pizza s tenkým korpusom	univerzálna panvica	2		190 - 210	15 - 25
	univerzálna panvica + rošt	3 + 1		180 - 200	20 - 30
Pizza s hrubým korpusom	univerzálna panvica	2		180 - 200	20 - 30
	univerzálna panvica + rošt	3 + 1		170 - 190	25 - 35
Pizza - bagety	univerzálna panvica	3		180 - 200	20 - 30
Mini pizza	univerzálna panvica	3		190 - 210	10 - 20
Pizza, mrazená					
Pizza (predhrejte)	univerzálna panvica	3		190 - 210	10 - 15
Zemiakové produkty, mrazené					
Hranolčeky	univerzálna panvica	3		190 - 210	20 - 30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		180 - 200	30 - 40
Krokety	univerzálna panvica	3		200 - 220	20 - 25
Rosti, plnené zemiakové taštičky	univerzálna panvica	3		210 - 230	15 - 25
Pečivo, mrazené					
Žemle, bagety	univerzálna panvica	3		170 - 190	10 - 20
Pradlíky	univerzálna panvica	3		210 - 230	15 - 25

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

Špeciálne jedlo

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

Najskôr odstráňte z rúry príslušenstvo, závesnú mriežku alebo teleskopické výsuvy.

Príprava jogurtu

1. Zvarte 1 liter mlieka (3,5 % tuku) a ochladte na 40 °C.
2. Vmiešajte 150 g jogurtu (chladničková teplota).
3. Prelejte do šálok alebo malých skrutkovacích fliaš a prikryte fóliou, ktorá uchová potraviny čerstvé.
4. Priestor na pečenie predhrejte podľa pokynov.
5. Šálky alebo fľaše postavte na dno priestoru na pečenie a postupujte podľa receptu.

Kysnutie cesta

1. Kysnuté cesto pripravte ako obvykle, vložte do žiaruvzdornej keramickej nádoby a prikryte.
2. Priestor na pečenie predhrejte podľa pokynov.
3. Rúru na pečenie vypnite a cesto postavte do rúry a nechajte vykysnúť.

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

Rozmrazovanie

Čas rozmrazovania závisí od druhu a množstva potravín.

Dodržiavajte pokyny výrobcu uvedených na obale.

Mrazené potraviny vyberte z obalov a vo vhodnej nádobe postavte na rošt.

Hydinu položte na tanier prsami smerom dolu.

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

Sušenie

Pomocou 3D-horúceho vzduchu  môžete skvelo sušiť.

Používajte iba kvalitné a dôkladne umyté ovocie a zeleninu.

Ovocie a zeleninu nechajte dobre odkvapkať a vysušiť.

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

Veľmi šťavnaté ovocie a zeleninu viackrát obracajte.

Ovocie a zeleninu ihneď po vysušení uvoľnite z papiera.

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

Zaváranie

Pre zaváranie musia byť fľaše a zaváracie gumičky čisté a v poriadku. Používajte pokiaľ je to možné fľaše rovnakej veľkosti. Údaje v tabuľkách sa vzťahujú na guľaté litrové fľaše.

Pozor!

Nepoužívajte väčšie alebo vyššie fľaše. Veka by mohli prasknúť.

Používajte iba kvalitné a dôkladne umyté ovocie a zeleninu.

Čas tepelnej úpravy uvedený v tabuľkách je iba orientačný. Čas tepelnej úpravy môže ovplyvniť izbová teplota, počet fliaš, ich množstvo a teplota ich obsahu. Skôr ako prepnete alebo vypnete rúru, uistite sa, že obsah fliaš správne perlí.

Príprava

1. Naplňte fľaše, nesmú byť preplnené.
2. Utrite okraje fliaš, musia byť čisté.
3. Na každú fľašu položte mokrú zaváraciu gumičku a veko.
4. Fľaše zatvorte pomocou svoriek.

Do priestoru rúry na pečenie neukladajte viac ako šesť fliaš.

Nastavenie

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

Zaváranie

Ovocie

Po asi 40 až 50 minútach začnú vo fľašiach v krátkych intervaloch stúpať bublinky.

Po 25 až 35 minútach zostatkového tepla vyberte fľaše z priestoru na pečenie. Pri dlhšom chladnutí v priestore na pečenie sa môžu vytvárať choroboplodné zárodky a podporiť kvasenie zaváraného ovocia.

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

Zelenina

Akonáhle začnú vo fľašiach stúpať bublinky, znížte teplotu na 120 až 140 °C. Zavárajte podľa druhu zeleniny počas asi 35 až 70 minút. Potom rúru vypnite a využite zostatkové teplo.

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

Vyberanie fliaš

Po zaváraní vyberte fľaše z priestoru na pečenie.

Pozor!

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

Akrylamid v potravinách

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

Tipy na prípravu jedla bez akrylamidov

Všeobecne

- Čas tepelnej úpravy by mal byť čo najkratší.
- Jedlo pečte dozlatista, nie veľmi dohneda.
- Väčšie a hrubšie pečivo obsahuje menej akrylamidu.

Pečenie

S Horným/dolným ohrevom max. 200 °C.
S 3D-horúcim vzduchom alebo horúci vzduch max. 180 °C.

Cukrovinky

S Horným/dolným ohrevom max. 190 °C.
S 3D-horúcim vzduchom alebo horúci vzduch max. 170 °C.
Vajce alebo žltok znižuje tvorbu akrylamidov.

Hranolčeky z rúry

Hranolčeky rozložte na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Na jednom plechu pečte minimálne 400 g, aby sa hranolčeky nevysušili.

Testované jedlo

Tieto tabuľky boli zhotovené pre skúšobné ústavy s cieľom uľahčiť testovanie rôznych spotrebičov.

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

Pečenie

Pečenie na 2 úrovniach:

Univerzálnu panvicu zasuňte vždy nad plech na pečenie.

Pečenie na 3 úrovniach:

Univerzálnu panvicu zasuňte do stredu.

Striekané cukrovinky:

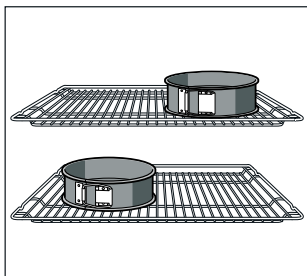
Súčasne zasunuté plechy nemusia byť vždy súčasne hotové.

Zakrytý jablčný koláč na úrovni 1:

Tmavé tortové formy postavte striedavo vedľa seba.

Zakrytý jablčný koláč na 2 úrovniach:

Tmavé tortové formy postavte striedavo nad seba, viď obrázok.



Koláč v tortovej forme z bieleho plechu:

Pečte s Horným/dolným ohrevom ☐ na úrovni 1. Namiesto roštu použite univerzálnu panvicu a tortovú formu postavte na ňu.

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

* Na predhriatie nepoužívajte rýchloohrev.

Grilovanie

Pokiaľ ukladáte potraviny priamo na rošt, zasunúť dodatočne univerzálnu panvicu do výšky 1. Tekutina sa zachytí a rúra na pečenie zostane čistejšia.

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

* Po uplynutí ⅔ času grilovania obráťte.

Uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode

Vážený zákazník,

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

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

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

Záručné podmienky

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

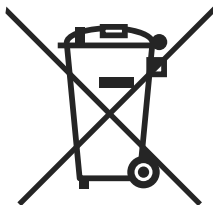
Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče, s.r.o. organizačná zložka Bratislava zaniká, ak:

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



Rozšířená záruka nad rámec zákona

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



Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov.

Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate získať opäť cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberní odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.

Prehlásenie o hygienickej nezávadnosti výrobkov

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

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

ZOZNAM SERVISNÝCH STREDISK

PSČ	Mesto	Adresa prevádzky	Servisné stredisko	Web	E-mail	Telefón 1	Telefón 2
085 01	Bardejov	Partizánska 14	Peter Špik		peter.spik@slovanet.sk	0544/746227	0905400019
811 07	Bratislava	Kazanská 56	Martin Ščasny servis domácich spotrebičov		gaggenau@orangenmail.sk	0918 996 988	
841 02	Bratislava	Tňová 38	TECHNO SERVIS BRATISLAVA s r. o.	www.technoservis.sk	technoservis@nextra.sk	02/64483643	0907778406
900 44	Tomašov	1 Mája 19	Viva elektroservis, s. r.o.	www.vivaservis.sk	servis@vivaservis.sk	02/45958855	0905722111
945 01	Komárno	Mesachá 20	LASER Komárno spol. s r.o.	www.laser-ko.sk	servis@laser-ko.sk	035/7702868	0915222454
040 01	Košice	Komenského 14	Ing. Ľubor Kolesár Kubiš		kubiservis@mail.t-com.sk	055/6221477	0905894769
071 01	Michalovce	Ul.Obranov 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	Priešťany	Žilinská 47	Domoss Technika a.s.	www.domoss.sk	servis@domoss.sk	033/7744810	033/7742417
058 01	Poprad	Továrenská ul.č.3	TATRACHLAD POPRAD s.r.o.	www.tatrachlad.sk	tatrachlad@tatrachlad.sk	052/7722023	0903906828
080 05	Prešov	Švábcka 6695/57A	BARAN servis - Baran Ľuboš	www.baranservis.sk	baranservis@stonline.sk	051/7721439	0903904572
971 01	Prievidza	V.Clementisa 6	ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	www.peterpavlicek-elektroservis.sk	pavlicek.electroservis@stonline.sk	046/5485778	0905264822
979 01	Rimavská Sobota	Malohonická 2594	N.B.ELEKTROCENTRUM		nbelektrocentrum@stonline.sk	047/5811877	0905664258
034 72	Ružomberok	Liptovská Ľužná 496	E servis elektro spotrebičov		elpra@speednet.sk	044/4396413	0905577817
911 08	Trenčín	Mateja Bela 37	Jozef Rožník	www.bshservis.sk	roznik@bshservis.sk		0903702458
960 01	Zvolen	Hviezdoslavová 34	STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS		stafexpress.zservis@mail.t-com.sk	045/5400798	0905259983
010 01	Žilina	Komenského 38	M-SERVIS Maroš Jaroslav	www.m-servis.sk	mservis@zoznam.sk	041/5640627	