



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Volně stojící sporák
Voľne stojaci sporák
HGD7452.0



BOSCH

[cs] Návod k použití 3

[sk] Návod na používanie 33

Obsah

Důležitá bezpečnostní upozornění	4
Příčiny poškození	7
Poškození pečicí trouby.....	7
Poškození zásuvky ve spodní části sporáku.....	7
Instalace, připojení plynu a elektrického proudu	7
Připojení plynu.....	7
Závady instalace plynu/zápach plynu.....	7
Přemisťování spotřebiče za plynové vedení nebo madlo dvířek	8
Připojení k elektrické síti.....	8
Vodorovné ustavení sporáku.....	8
Přípevnění ke stěně.....	8
Instalace spotřebiče	8
Opatření, která je nutno dodržovat při přepravě.....	8
Váš nový spotřebič.....	9
Všeobecné informace	9
Varná deska.....	9
Ovládací panel	10
Varný prostor	10
Vaše příslušenství	11
Vložení příslušenství.....	11
Zvláštní příslušenství	11
Zboží ze zákaznického servisu	12
Před prvním použitím.....	13
Naprogramování času	13
Rozehřátí pečicí trouby	13
Čištění příslušenství.....	13
Nastavení varné desky	13
Vyčištění rozdělovače plamene a víčka hořáku před prvním použitím	13
Zapálení plynového hořáku	13
Tabulka – vaření	14
Vhodné nádobí	14
Provozní upozornění.....	14
Programování trouby	15
Druh ohřevu a teplota	15
Rychloohřev	15
Programování funkcí času.....	15
Budík s alarmem.....	15
Délka doby vaření.....	16
Čas ukončení.....	16
Čas	17
Dětská pojistka	17
Změna základního nastavení	17
Údržba a čištění.....	18
Čisticí prostředky	18
Horní skleněný kryt.....	19
Před čištěním.....	19
Vysazení a zavěšení rámu.....	20
Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby.....	20
Demontáž a montáž skla dveří.....	21
Co dělat v případě závady?	21
Tabulka závad	21
Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby	22
Skleněný kryt	22
Zákaznický servis.....	22

Číslo E a číslo FD	22
Tipy jak šetřit energii a životní prostředí.....	22
Jak ušetřit energii při pečení v pečicí troubě	22
Jak ušetřit energii při vaření na plynové varné desce	22
Ekologická likvidace.....	23
Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu.....	23
Koláče a pečivo	23
Tipy pro pečení	25
Maso, drůbež, ryby	25
Tipy k pečení a grilování	27
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty	28
Hotové výrobky.....	28
Speciální pokrmy	29
Rozmrazování	29
Sušení	30
Zavařování.....	30
Akrylamid v potravinách.....	31
Zkušební pokrmy	31
Pečení	31
Grilování.....	32

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: www.bosch-home.com a v internetovém obchodu: www.bosch-eshop.com

mohou vznítit. Používejte plynové varné zóny pouze s postaveným nádobím.

- Zadní strana spotřebiče se velmi zahřívá. Může to způsobit poškození přívodních vedení. Elektrická a plynová vedení se nesmí dotýkat zadní strany spotřebiče.
- Na varné zóny ani do varného prostoru nikdy neodkládejte hořlavé předměty. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče, když uvnitř začne vznikat dým. Vypněte spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavřete přívod plynu.
- Povrch zásuvky ve spodní části sporáku může být velmi horký. Do zásuvky ukládejte pouze příslušenství pro pečicí troubu. Do zásuvky ve spodní části sporáku se nesmí ukládat vznětlivé a hořlavé předměty.

Nebezpečí popálení!

- Příklad se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte přístroj pokaždé vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu k přístroji.
- Příslušenství a nádoby jsou velmi horké. Horké příslušenství a nádoby vyndávejte z varného prostoru vždy chňapkou.
- Alkoholové páry se mohou v horkém varném prostoru vznítit. Nikdy nepoužívejte k přípravě pokrmů velké množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče.
- Varné zóny a jejich okolí, zejména případný rám varné desky, jsou velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Během provozu je povrch spotřebiče horký. Nedotýkejte se horkého povrchu. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.
- Prázdné nádoby se na zapnutých plynových varných zónách extrémně zahřívá. Nikdy neohřívejte prázdné nádoby.
- Spotřebič se za provozu zahřívá. Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.
- Pozor: Volně přístupné díly mohou být při provozu grilu horké. Dávejte pozor, aby se

malé děti nedostaly do blízkosti spotřebiče.

- Pokud nestojí láhev s kapalným plynem svisle, může se do spotřebiče dostat kapalný propan-butan. Přitom mohou u hořáků prudce vyšlehnout plameny. Součásti se mohou poškodit a časem přestat těsnit, takže nekontrolovaně uniká plyn. Oboje může způsobit popáleniny. Láhve s kapalným plynem používejte vždy ve svislé poloze.

Nebezpečí opaření!

- Přístupné součásti jsou během provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Při otevření dvířek spotřebiče může unikát horká pára. Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Z vody v horkém varném prostoru může vzniknout horká pára. Nikdy nelijte do horké trouby vodu.

Nebezpečí úrazu!

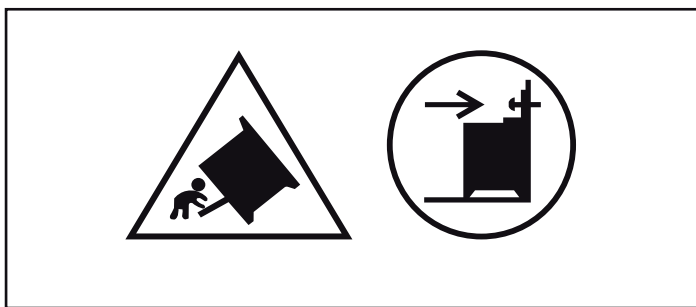
- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy a výměnu poškozeného elektrického a plynového vedení smí provádět pouze námi školený technik zákaznického servisu. Je-li přístroj vadný, vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte jistič v pojistkové skříni, uzavřete přívod plynu. Zavolejte zákaznický servis.
- Poruchy nebo poškození přístroje jsou nebezpečné. Vadný přístroj nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte jistič v pojistkové skříni. Uzavřete přívod plynu. Zavolejte zákaznický servis.
- Nevhodné velikosti hrnců, poškozené nebo nesprávně umístěné hrnce mohou způsobit těžká poranění. Řiďte se pokyny ohledně nádobí.

- **Pozor:** Skleněný kryt může při zahřátí prasknout. Před zavřením krytu vypněte všechny hořáky. Než skleněný kryt zavřete, počkejte, dokud pečicí trouba nevychladne.



- Pokud postavíte spotřebič na podstavec a neupevníte ho, může z podstavce sklouznout. Spotřebič musí být s podstavcem pevně spojený.

Nebezpečí převržení!



Varování: Abyste zabránili převržení spotřebiče, musí být namontovaný tento stabilizační přípravek. Pro montáž viz pokyny.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pokud je spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.
- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přírodních kabelů elektrických spotřebičů s horkými součástmi spotřebiče.
- Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.

- Při výměně žárovky ve varném prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

Nebezpečí požáru!

- Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečení se mohou během samočištění vznítit. Před každým samočištěním odstraňte z varného prostoru a z příslušenství hrubé nečistoty.
- Spotřebič je během samočištění zvenku velmi horký. Nikdy nezavěšujte hořlavé předměty, např. utěrky, na madlo dvířek trouby. Přední strana spotřebiče musí být volná. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Nebezpečí popálení!

- Varný prostor se během samočištění silně zahřívá. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče nebo neposunujte zajišťovací mechanismus rukou. Nechte spotřebič vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Vnější strana přístroje se během samočištění velmi zahřívá. Nedotýkejte se dvířek přístroje. Nechte přístroj vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu.

Příčiny poškození

Varná deska

Pozor!

- Varné zóny používejte jen s nasazenou nádobou. Nerozehřívejte prázdné hrnce nebo pánve. Poškodilo by se jejich dno.
- Smí se používat pouze hrnce a pánve s rovnou spodní stranou.
- Hrnec nebo pánev postavte doprostřed hořáku. Teplo z plamene hořáku se tak bude optimálně přenášet na spodní stranu hrnce nebo pánve. Nepoškodí se držadla nebo ucha a bude zajištěna větší úspora energie.
- Dbejte na to, aby plynové hořáky byly čisté a suché. Rozdělovač plamene a víčko hořáku musí být vždy přesně nasazené.
- Když sporák zapínáte, dbejte na to, aby nebyl horní kryt zavřený.

Poškození pečicí trouby

Pozor!

- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nestavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již nesouhlasí a poškozuje se smalt.
- Voda v horkém varném prostoru: Nikdy nelijte do horkého varného prostoru vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Vlhké potraviny: V uzavřené troubě neuchovávejte po delší dobu vlhké potraviny. Poškodil by se smalt.
- Šťáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Šťáva z ovoce kapající z plechu by

způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.

- Chladnutí s otevřenými dvířky: Troubu nechávejte vychladnout pouze zavřenou. I když dvířka jen pootevřete, může časem dojít k poškození okolního nábytku.
- Silně znečištěné těsnění dvířek: Je-li těsnění dvířek silně znečištěné, dvířka spotřebiče správně nedovírají. Mohlo by dojít k poškození okolního nábytku. Těsnění dvířek udržujte vždy v čistotě.
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěšete. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat skleněnou tabuli. Příslušenství vždy zasuňte do varného prostoru až nadoraz.
- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani nedržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

Poškození zásuvky ve spodní části sporáku

Pozor!

Do zásuvky ve spodní části sporáku nedávejte horké předměty. Mohla by se poškodit.

Instalace, připojení plynu a elektrického proudu

Připojení plynu

Instalaci smí provádět pouze schválený odborník, resp. koncesovaný technik zákaznického servisu podle pokynů uvedených v části „Připojení plynu a nastavení na jiný druh plynu“.

Pro koncesovaného odborníka, resp. zákaznický servis

Pozor!

- Podmínky instalace pro tento spotřebič jsou uvedené na typovém štítku na zadní straně spotřebiče. Druh plynu nastavený z výroby je označen hvězdičkou (*).
- Před instalací spotřebiče zkontrolujte podmínky síťového přívodu (druh plynu a tlak plynu) a ujistěte se, že nastavení plynu u spotřebiče odpovídá těmto podmínkám. Pokud je nutné změnit nastavení spotřebiče, postupujte podle návodů v části „Připojení plynu a nastavení na jiný druh plynu“.
- Tento spotřebič není připojený k odvodu spalin. Musí být připojený a uvedený do provozu v souladu s podmínkami

instalace. Nepřipojujte spotřebič k odsávání plynu. Musí být dodrženy veškeré předpisy pro odvětrávání.

- Plyn smí být připojený pouze pomocí pevné, tzn. nepohyblivé přípojky (plynového vedení) nebo pomocí bezpečnostní hadice.
- Pokud používáte bezpečnostní hadici, bezpodmínečně dbejte na to, aby hadice nebyla přiskřípnutá nebo zploštělá. Hadice se nesmí dotýkat horkých povrchů.
- Plynové vedení (plynovou trubku nebo bezpečnostní hadici) lze připojit na pravé nebo levé straně spotřebiče. Přípojka musí být opatřena snadno přístupným zavíracím zařízením.

Závady instalace plynu/zápach plynu

Pokud zpozorujete zápach plynu nebo zjistíte závady na instalaci plynu, musíte

- okamžitě zavřít přívod plynu, resp. ventil plynové láhve,
- okamžitě uhasit otevřený oheň a cigarety,
- vypnout elektrické spotřebiče, i lampy,
- otevřít okna a řádně místnost vyvětrat,
- zavolat servis nebo plynářskou společnost.

Přemísťování spotřebiče za plynové vedení nebo madlo dvířek

Při posunování spotřebiče ho nedržte za plynové vedení; plynové vedení by se mohlo poškodit. Nebezpečí úniku plynu! Při posunování spotřebiče ho nedržte za madlo dvířek. Mohlo by dojít k poškození závěsu dvířek a madla dvířek.

Připojení k elektrické síti

Pozor!

- Nechte spotřebič nainstalovat zákaznickým servisem. Pro připojení je nutná 16A pojistka. Spotřebič je určený pro provoz na 220–240 V.
- Klesne-li napětí sítě pod 180 V, elektrický zapalovací systém přestane fungovat.
- Pokud je spotřebič nesprávně připojený, zaniká v případě škody nárok na záruku.
- Pokud je síťový kabel poškozený, musí ho vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo podobně kvalifikovaná osoba.

Pro zákaznický servis

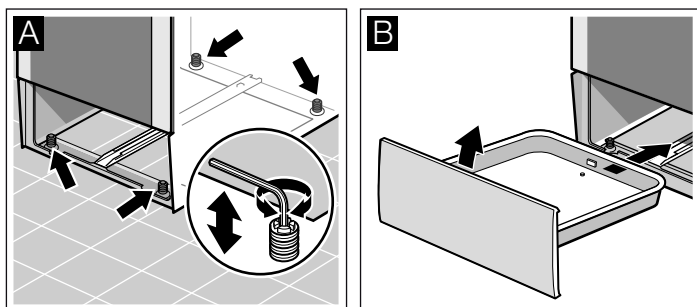
Pozor!

- Spotřebič musí být zapojený v souladu s údaji na typovém štítku.
- Spotřebič vždy připojujte jen k elektrické přípojce, která splňuje platné předpisy. Zásuvka musí být dobře přístupná, aby bylo možné spotřebič v případě potřeby odpojit od elektrické sítě.
- Je nutné zajistit, aby byl nainstalovaný vícepólový odpojovací systém.
- Nikdy nepoužívejte prodlužovací kabel nebo elektrickou rozdvojkou.
- Z bezpečnostních důvodů smí být tento spotřebič připojený pouze k uzemněné přípojce. Pokud připojení ochranného vodiče neodpovídá předpisům, není zaručena ochrana proti nebezpečí na základě elektrického proudu.
- Pro připojení spotřebiče se musí použít kabel typu H 05 W-F nebo rovnocenný kabel.

Vodorovné ustavení sporáku

Postavte sporák přímo na podlahu.

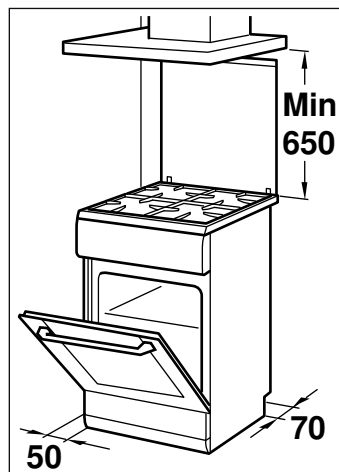
1. Vytáhněte zásuvku ve spodní části sporáku a vyjměte ji směrem nahoru. Uvnitř podstavce jsou vpředu a vzadu nastavitelné nožičky.
2. Nastavitelné nožičky otočte podle potřeby pomocí klíče s vnitřním šestihranem výš nebo níž, aby stál sporák vodorovně (obrázek A).
3. Zasuňte zpět zásuvku do spodní části (obrázek B).



Přípevnění ke stěně

Aby se sporák nenakláněl, musíte ho pomocí úhelníku, který je součástí dodávky, připevnit ke stěně. Řiďte se montážním návodem pro připevnění ke stěně.

Instalace spotřebiče



- Při instalaci spotřebiče musí být dodrženy uvedené rozměry a spotřebič musí být postavený přímo na podlaze. Spotřebič nesmí být postavený na jiném předmětu.
- Vzdálenost mezi horní hranou sporáku a spodní hranou odsavače par musí odpovídat předepsaným údajům od výrobce odsavače par.
- Dbejte na to, abyste spotřebič po nainstalování již neposunuli. Vzdálenost silného hořáku nebo hořáku wok od okolního nábytku, resp. stěny musí činit minimálně 50 mm.

Opatření, která je nutno dodržovat při přepravě

Upevněte všechny pohyblivé díly ve spotřebiči a na něm lepicí páskou, kterou lze odstranit beze stop. Zasuňte veškeré příslušenství (např. plech na pečení) s tenkou kartonovou lepenkou na hranách do příslušných přihrádek, aby nedošlo k poškození spotřebiče. Mezi přední a zadní stranu vložte kartonovou lepenku nebo podobný materiál, abyste zabránili narážení na vnitřní stranu skleněných dvířek. Upevněte dvířka a horní kryt (pokud je jím spotřebič vybavený) lepicí páskou ve stranám spotřebiče.

Originální obal spotřebiče uschovejte. Spotřebič přepravujte pouze v originálním obalu. Dbejte na šipky na obalu, které vyznačují polohu při přepravě.

Pokud není k dispozici originální obal

Zabalte spotřebič do ochranného obalu, aby byla zajištěna dostatečná ochrana před případným poškozením při přepravě.

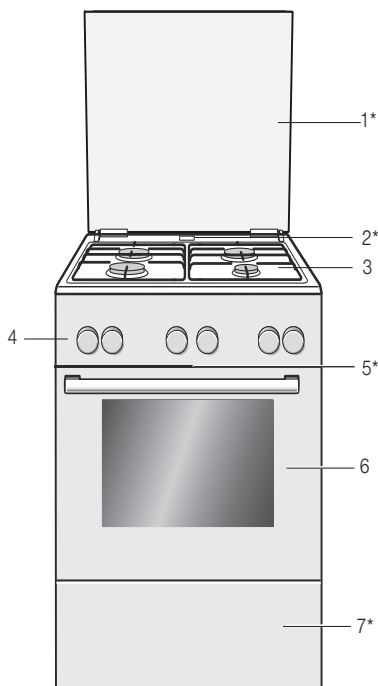
Spotřebič přepravujte ve svislé poloze. Spotřebič nedržte za madlo dvířek ani za přípojky na zadní straně, protože by mohlo dojít k poškození. Nepokládejte na spotřebič těžké předměty.

Váš nový spotřebič

V této kapitole naleznete informace o spotřebiči, druzích provozu a příslušenství.

Všeobecné informace

Provedení závisí na příslušném typu spotřebiče.



Vysvětlení

1* Krycí deska**

2* Výstup páry

Pozor!

Když je pečicí trouba v provozu, vystupuje na tomto místě horká pára.

3 Varná deska**

4 Ovládací panel**

5* Ventilátor

6 Dvířka pečicí trouby**

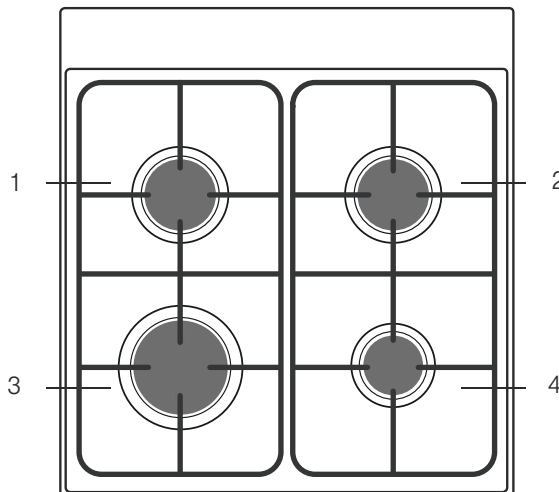
7* Zásuvka ve spodní části sporáku**

* Volitelné (k dispozici u některých spotřebičů).

** V závislosti na typu spotřebiče jsou možné jednotlivé odchylky.

Varná deska

Zde najdete přehled ovládacího panelu. Provedení závisí na příslušném typu spotřebiče.



Vysvětlení

1 Normální hořák

2 Normální hořák

3 Silný hořák

4 Úsporný hořák

Ovládací panel

V závislosti na typu spotřebiče jsou možné drobné odchylky.

Volič funkcí

Voličem funkcí se nastavuje druh ohřevu.

Poloha	Použití
Nulová poloha	Pečicí trouba je vypnutá.
3D horký vzduch*	Pro koláče a pečivo. Lze péct na třech úrovních. Ventilátor na zadní stěně trouby rozhání teplo stejnoměrně po celé troubě.
Horní/dolní ohřev*	Pro koláče, nákypy a libové pečené, např. telecí nebo zvěřinu, na jedné úrovni. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola.
Stupeň pro pizzu	Rychlá příprava zmrazených potravin bez předeřhání, např. pizzy, hranolků nebo pečiva z listového těsta. Teplo sálá zdola a z ventilátoru na zadní stěně trouby.
Gril s cirkulací vzduchu	Pečení masa, drůbeže a ryb. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor rozhání teplo z grilovacího tělesa stejnoměrně okolo pokrmů.
Velkoplošný gril	Grilování steaků, klobás, toastů a ryb. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.
Maloplošný gril	Grilování malého množství steaků, klobás, toastů a ryb. Zahřívá se vnitřní část grilovacího topného tělesa.
Dolní ohřev	Zavařování, pečení a zapékání. Teplo sálá zdola.
Rozmrazování	Rozmrazování, např. masa, drůbeže, chleba a koláčů. Ventilátor rozhání teplo stejnoměrně okolo pokrmů.
Světlo	Rozsvícení osvětlení trouby.

* Druh ohřevu, kterým se podle EN 60350 určuje energetická třída.

Když nastavíte druh ohřevu, zapne se osvětlení pečicí trouby.

Volič teploty

Voličem teploty můžete nastavit teplotu a stupeň grilování.

Nastavení	Funkce
Vyp.	Pečicí trouba nehřeje.
50–270	Teplotní rozmezí Teplota je udávána ve °C.
1, 2, 3	Stupně grilování Stupně grilování pro maloplošný a velkoplošný gril . Stupeň 1 = slabý Stupeň 2 = střední Stupeň 3 = silný

Symbol teploty na ukazateli svítí, pokud se trouba rozežhívá. ⚡
V přestávkách mezi ohřevem zhasíná. Při některých nastaveních nesvítí.

Spínače varných zón

Pomocí čtyř spínačů varných zón můžete nastavit topný výkon varných zón.

Polohy	Funkce / plynový sporák
Nulová poloha	Sporák je vypnutý
Zapalovací poloha	Zapalovací poloha
Oblast nastavování 	Velký plamen = největší nastavení Úsporný plamen = nejmenší nastavení

Na konci oblasti nastavování je doraz. Dále neotáčejte.

Tlačítka a ukazatel

Pomocí tlačítek můžete nastavovat různé přídavné funkce. Na ukazateli si můžete přečíst nastavené hodnoty.

Tlačítko	Použití
Rychloohřev	Mimořádně rychlé rozežhání pečicí trouby.
Časové funkce	Volba budíku , doby trvání , času konce a času .
Dětská pojistka	Zablokování a odblokování funkcí pečicí trouby.
minus	Snížení nastavených hodnot.
plus	Zvýšení nastavených hodnot.

Podle závorek [] okolo příslušného symbolu poznáte, která časová funkce je na ukazateli zobrazená. Výjimka: U času svítí symbol pouze tehdy, pokud ho změníte.

Tlačítka

Pod jednotlivými tlačítky jsou senzory. Nemusíte je tisknout. Stačí se příslušného symbolu dotknout.

Varný prostor

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

Osvětlení pečicí trouby

Během provozu svítí v troubě osvětlení.

Nastavením voliče funkcí do polohy můžete osvětlení zapnout i při vypnuté troubě.

Chladicí ventilátor

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

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

Pozor!

Nezakrývejte větrací šterbiny. Jinak hrozí přehřátí pečicí trouby.

Vaše příslušenství


Příslušenství, které je součástí dodávky, je vhodné pro velké množství pokrmů. Dbejte na to, abyste příslušenství zasunuli do pečicí trouby vždy správně.

Aby se vám některé pokrmy podařily ještě lépe nebo pro ještě komfortnější používání vaší pečicí trouby je k dispozici výběr zvláštního příslušenství.



Rošt

Pro nádoby, koláčové formy, pečeně, grilované pokrmy a hlubokozmrazené pokrmy.

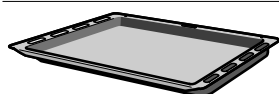
Zasuňte rošt otevřenou stranou směrem ke dveřím pečicí trouby a obloukem směrem dolů .



Smaltovaný plech na pečení

Pro koláče a cukroví.

Plech na pečení zasouvajte sešikmenou stranou ke dvířkám.



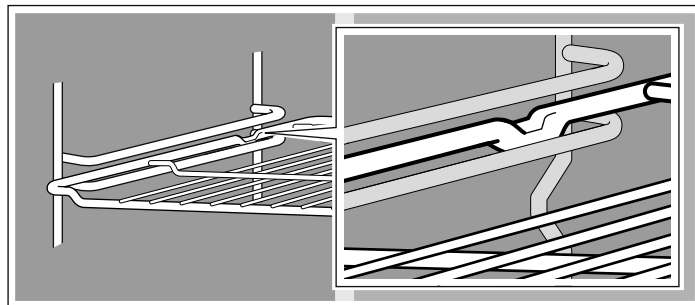
Univerzální pánev

Pro šfavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečeně. Můžete ji použít také k zachycování tuku, pokud grilujete přímo na roštu.

Univerzální pánev zasouvajte sešikmenou stranou ke dvířkám.

Příslušenství se může vytáhnout asi do poloviny, než zapadne. Tak budete moci snadno vyjmout pokrmy.

Při vkládání do pečicího prostoru dbejte na to, aby vyklenutí na příslušenství bylo vzadu. Jen tak zapadne.



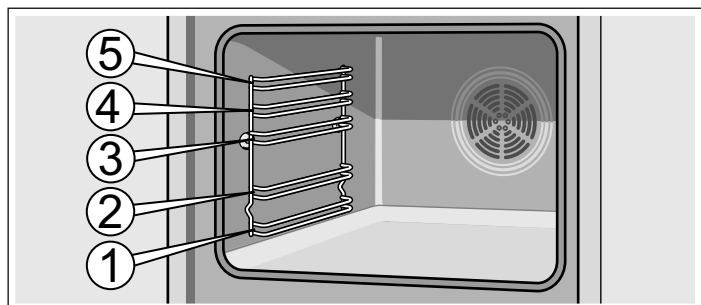
Upozornění: Pokud se příslušenství příliš zahřeje, může se deformovat. Po opětovném ochlazení deformace zmizí. Na funkci to nemá žádný vliv.

Plech na pečení pevně držte na stranách oběma rukama a zasuňte ho vodorovně do rámu. Při zasouvání plechu na pečení dejte pozor, abyste s ním nehýbali doprava nebo doleva. V tom případě by šel plech na pečení zasunout ztěžka. Mohlo by dojít k poškození smaltovaného povrchu.

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

Vložení příslušenství

Příslušenství můžete vkládat do pečicího prostoru v 5 různých výškách. Vždy ho zasuňte až na doraz, aby se příslušenství nedotýkalo skla dveří.



Zvláštní příslušenství pro	Číslo HEZ	Použití
Praktické uložení kuchyňských pomůcek (easyStore)	HEZ25E900	Praktické uložení kuchyňských pomůcek na horním skleněném krytu. Skládá se ze 4 závěsů. Je určené k zavěšení kuchyňského náčiní (naběračky, kleští atd.). Musí se nasadit na horní kryt spotřebiče, než ho začnete používat. Přesné pokyny najdete v návodu k instalaci.
Praktické uložení kuchyňských pomůcek (easyStore)	HEZ25E901	Praktické uložení kuchyňských pomůcek na horním skleněném krytu. Skládá se ze 2 závěsů a 1 tyče. Je určené k zavěšení kuchyňského náčiní (naběračky, kleští atd.). Musí se nasadit na horní kryt spotřebiče, než ho začnete používat. Přesné pokyny najdete v návodu k instalaci.
Plech na pizzu	HEZ317000	Ideální pro pizzu, zmrazené potraviny nebo velké kulaté koláče. Plech na pizzu můžete používat místo univerzálního vysokého plechu. Plech postavte na rošt a řiďte se údaji uvedenými v tabulkách.
Vkládací rošt	HEZ324000	Pro pečeně. Rošt vždy postavte na univerzální vysoký plech. Zachytí se odkapávající tuk a šáva z masa.

Zvláštní příslušenství pro	Číslo HEZ	Použití
Grilovací plech	HEZ325000	Pro grilování místo roštu nebo k zachycení odkapávajícího tuku, aby nedošlo k přílišnému znečištění pečicí trouby. Grilovací plech používejte pouze na univerzálním vysokém plechu. Grilování na grilovacím plechu: Používejte pouze ve výšce zasunutí 1, 2 a 3. Grilovací plech jako ochrana proti stříkancům: Univerzální vysoký plech s grilovacím plechem zasuňte pod rošt.
Pečicí kámen	HEZ327000	Pečicí kámen se výborně hodí pro přípravu domácího chleba, housek a pizzy, které mají mít křupavý spodek. Pečicí kámen musí být vždy předehřátý na doporučenou teplotu.
Smaltovaný plech na pečení	HEZ331003	Pro koláče a cukroví. Plech na pečení zasouvejte do trouby sešikmenou stranou ke dvířkám.
Smaltovaný plech na pečení s nepřilnavou vrstvou	HEZ331011	Koláče a cukroví se k plechu nepřichytí. Plech na pečení zasouvejte do trouby sešikmenou stranou ke dvířkám.
Univerzální vysoký plech	HEZ332003	Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Lze použít také k zachycení tuku nebo šťávy z masa pod roštem. Univerzální vysoký plech zasouvejte do pečicí trouby sešikmenou stranou ke dvířkám.
Univerzální vysoký plech s nepřilnavou vrstvou	HEZ332011	Šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně se k univerzálnímu vysokému plechu nepřichytí. Univerzální vysoký plech zasouvejte do pečicí trouby sešikmenou stranou ke dvířkám.
Poklice pro profesionální vysoký plech	HEZ333001	Díky poklici se z profesionálního vysokého plechu stane pekáč.
Profesionální vysoký plech s vkládacím rostem	HEZ333003	Mimořádně vhodný pro přípravu velkého množství.
Teleskopické výsuvy		
Trojité kompletní výsuv	HEZ338352	Pomocí výsuvných kolejnič ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství víc vytáhnout, aniž by se překlopilo. Trojitý kompletní výsuv není vhodný pro spotřebiče s otočným rožněm.
Trojité kompletní výsuv s funkcí dorazu	HEZ338357	Pomocí výsuvných kolejnič ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství zcela vytáhnout, aniž by se překlopilo. Výsuvné kolejniče zaskočí, takže na ně lze snadno vložit příslušenství. Trojitý kompletní výsuv s funkcí dorazu není vhodný pro spotřebiče s otočným rožněm.
Rošt	HEZ334000	Pro nádoby, koláčové formy, pečeně, grilované pokrmy a zmrazené pokrmy.
Skleněný pekáč	HEZ915001	Skleněný pekáč je vhodný pro dušené pokrmy a zapékané pokrmy, připravované v pečicí troubě. Je vhodný především pro programovou a pečicí automatiku.

Zboží ze zákaznického servisu

Pro své domácí spotřebiče si můžete u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo v internetovém obchodě pro


jednotlivé země zakoupit vhodné ošetřovací a čisticí prostředky nebo ostatní příslušenství. Uveďte příslušné číslo zboží.

Ubrousky na ošetřování plochy z ušlechtilé oceli	Č. zboží 311134	Zabraňují usazování nečistot. Optimální ošetření ploch spotřebičů z ušlechtilé oceli díky impregnaci speciálním olejem.
Čisticí gel na pečicí trouby a grily	Č. zboží 463582	K čištění vnitřku trouby. Gel je bez zápachu.
Hadřík z mikrovlákna se strukturou	Č. zboží 460770	Mimořádně vhodný k čištění choulostivých povrchů, jako je např. sklo, sklokeramika, ušlechtilá ocel nebo hliník. Hadřík z mikrovlákna odstraňuje v jednom kroku tekuté a mastné nečistoty.
Pojistka dvířek	Č. zboží 612594	Aby dvířka pečicí trouby nemohly otevřít děti. V závislosti na dvířkách spotřebiče se pojistka přišroubovává různě. Říďte se listem, který je přiložený k pojistce dvířek.

Před prvním použitím

Zde je popsáno, co musíte udělat, než budete v pečicí troubě poprvé připravovat pokrmy. Nejprve si přečtěte kapitulu *Bezpečnostní pokyny*.

Naprogramování času

Po zapojení blikají na displeji symbol  a čtyři nuly. Nastavte čas.


1. Stiskněte tlačítko .

Na displeji se zobrazí čas **12:00**.

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

Za několik sekund se nastavený čas zobrazí.

Rozehřátí pečicí trouby

Aby se odstranila vůně novoty, rozeďte uzavřenou a prázdnou pečicí troubu. Ideální je jedna hodina při horním/dolním ohřevu  na 240 °C. Zkontrolujte, zda v troubě nezůstaly zbytky obalů.

Během zahřívání pečicí trouby důkladně větrejte kuchyň.

1. Voličem funkcí nastavte horní/dolní ohřev .

2. Voličem teploty nastavte 240 °C.

Po uplynutí jedné hodiny pečicí troubu vypněte. Za tímto účelem nastavte volič funkcí na nulu.

Čištění příslušenství

Dříve než poprvé použijete příslušenství, důkladně ho vyčistěte horkým mycím roztokem a měkkým hadrem.

Nastavení varné desky

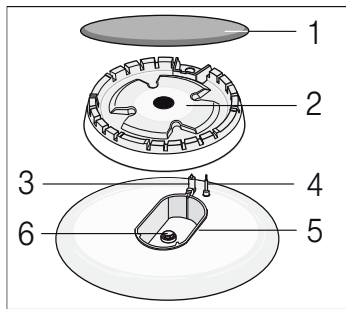
Varná deska je vybavená čtyřmi plynovými hořáky. Zde se dočtete, jak se zapalují plynové hořáky a nastavuje velikost plamene.

Vyčištění rozdělovače plamene a víčka hořáku před prvním použitím

Umyjte víčko hořáku (1) a rozdělovač plamene (2) vodou a mycím prostředkem. Všechny díly pečlivě osušte.

Rozdělovač plamene a víčko hořáku nasadte zpět na miskou hořáku (5). Dbejte na to, aby nedošlo k poškození zapalovače (3) a ochranného kolíku plamene (4).


Tryska (6) musí být suchá a čistá. Nasadte víčko hořáku vždy přesně na rozdělovač plamene.



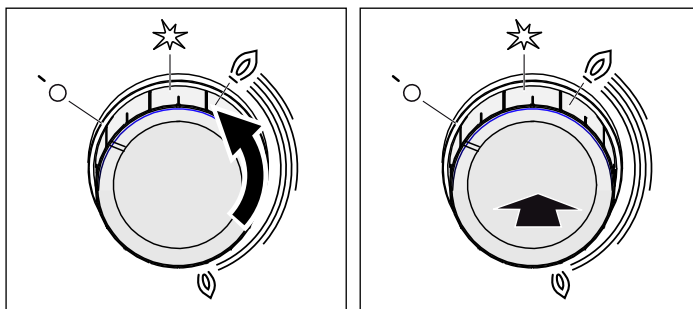
Zapálení plynového hořáku

Nasadte víčko hořáku vždy přesně na rozdělovač plamene. Otvory v rozdělovači plamene musí být vždy volné. Všechny součásti musí být suché.





1. Otevřete horní kryt sporáku. Dokud je sporák v provozu, musí být horní kryt otevřený.

2. Otočte spínač požadované varné zóny dolevo do zapalovací polohy . Začne zapalování.


3. Stiskněte spínač varné zóny a držte ho 1–3 sekundy stisknutý. Začne proudit plyn a plynový hořák se zapálí.



Aktivuje se pojistka hořáku. Když plamen zhasne, pojistka hořáku automaticky přeruší přívod plynu.


4. Nastavte požadovanou velikost plamene. Mezi nastavením ve vypnuté poloze  a nastavením  není plamen stabilní. Proto vždy zvolte nastavení mezi velkým  a malým  plamenem.

5. Pokud plamen zase zhasne, opakujte postup od kroku 2.

6. Pro ukončení vaření otočte spínač varné zóny doprava do polohy  vypnuto.

Spínač varné zóny by neměl být v poloze zapalování stisknutý déle než 15 sekund. Pokud se hořák do 15 sekund nezapálí, minimálně minutu počkejte. Pak opakujte zapalování.

Pozor!

Pokud po vypnutí otočíte spínač varné zóny, když je sporák ještě horký, začne proudit plyn. Pokud spínač varné zóny neotočíte do polohy zapalování , přívod plynu se po 60 sekundách přeruší.

Plynový hořák se nezapálí

Při výpadku proudu nebo při vlhkých zapalovacích svíčkách můžete plynový hořák zapálit ručním zapalovačem nebo zápalkami.

Tabulka – vaření

Pro každou varnou zónu zvolte správnou velikost hrnce. Průměr dna hrnce nebo pánve by měl odpovídat velikosti varné zóny.

Doby vaření závisí na druhu, hmotnosti a kvalitě pokrmů. Proto jsou možné odchylky. Optimální dobu vaření dokážete odhadnout nejlépe vy sami.

Vařte s co nejmenším množstvím vody, aby zůstaly zachované vitamíny a minerální látky. Zvolte krátkou dobu vaření, aby zelenina zůstala pevná a s obsahem živin.

Příklad	Pokrm	Varná zóna	Stupeň vaření
rozpuštění	čokoláda, máslo, margarín	úsporný hořák	malý plamen
ohřívání	vývar, zelenina v plechovce	normální hořák elektrická varná plotýnka**	malý plamen 1–2
ohřívání a udržování teploty	polévky	úsporný hořák elektrická varná plotýnka**	malý plamen 1–2
vaření v páře*	ryby	normální hořák elektrická varná plotýnka**	mezi velkým a malým plamenem 3–4
dušení*	brambory a ostatní zelenina, maso	normální hořák elektrická varná plotýnka**	mezi velkým a malým plamenem 3–4
vaření*	rýže, zelenina, masové pokrmy (s omáčkou)	normální hořák elektrická varná plotýnka**	velký plamen 5–6
pečení	paláčky, brambory, řízek, rybí prsty	silný hořák** hořák wok**	mezi velkým a malým plamenem

* Pokud použijete hrnc s pokličkou, stáhněte plamen, jakmile se pokrm začne vařit.

** Volitelné. K dispozici u některých spotřebičů; v závislosti na typu spotřebiče. (Pro pečení na hořáku wok doporučujeme používat pánev wok.)

Vhodné nádoby

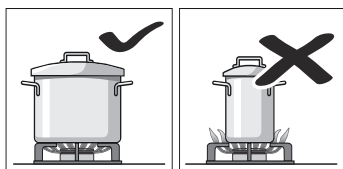
Hořák / elektrická varná plotýnka**	Minimální průměr hrnce	Maximální průměr hrnce
Elektrická varná plotýnka*	14,5 cm	14,5 cm
Hořák wok** 3,6 kW	24 cm	28 cm
Silný hořák 3 kW	24 cm	28 cm
Normální hořák 1,7 kW	18 cm	24 cm
Úsporný hořák 1 kW	12 cm	18 cm

* Volitelné (pro modely s elektrickou varnou plotýnkou)

* Volitelné (pro modely s hořákem wok)

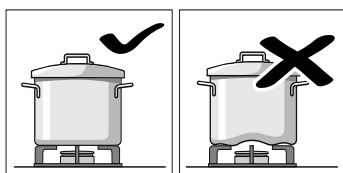
Provozní upozornění

Následující rady vám pomohou ušetřit energii a ochránit nádobí před poškozením:



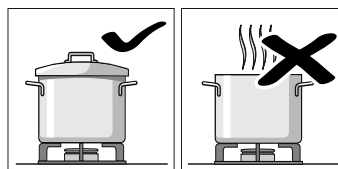
Používejte nádoby, jež svou velikostí odpovídají danému hořáku.

Nepoužívejte malé nádoby na velkých hořácích. Plamen nesmí sahat na boční stěny nádoby.

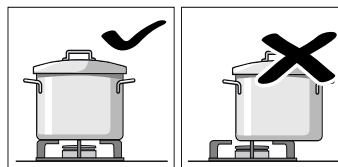


Nepoužívejte zdeformované nádoby, které jsou na varné desce vratké. Mohly by se převrhnout.

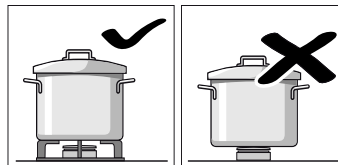
Používejte pouze nádoby s rovným a silným dnem.



Nevařte bez pokličky ani s pokličkou částečně podsunutou mimo hrnc. Je to plýtvání energií.

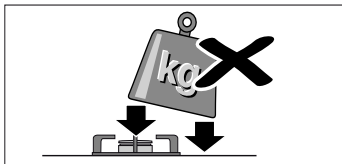


Nádoby postavte vždy doprostřed hořáku, jinak by se mohla převrhnout.



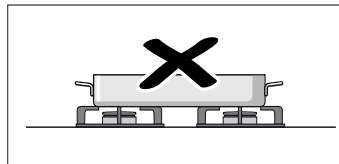
Nádoby pokládejte na mřížky, nikdy přímo na hořák.

Před použitím se ujistěte, že mřížky hořáků jsou správně umístěny a víka správně nasazena na hořácích.



S nádobami na varné desce manipulujte opatrně.

Chraňte varnou desku před nárazy a ani ji nadměrně nezatežkávejte.



Nepoužívejte dva hořáky či plotýnky k ohřevu jedné nádoby.

Nepoužívejte pečicí plechy, kameninové nádoby apod. k dlouho trvajícimu ohřevu na plný výkon.

Programování trouby

Existuje několik způsobů, jak programovat troubu. Níže popisujeme, jak naprogramovat typ ohřevu a teplotu nebo stupeň grilování. U trouby lze naprogramovat dobu přípravy a čas ukončení každého jídla. Pro více informací viz kapitola *Programování funkcí času*.

Upozornění: Před vložením připravovaných potravin do trouby doporučujeme troubu předehřát. Tím se sníží vznik kondenzace na skle.

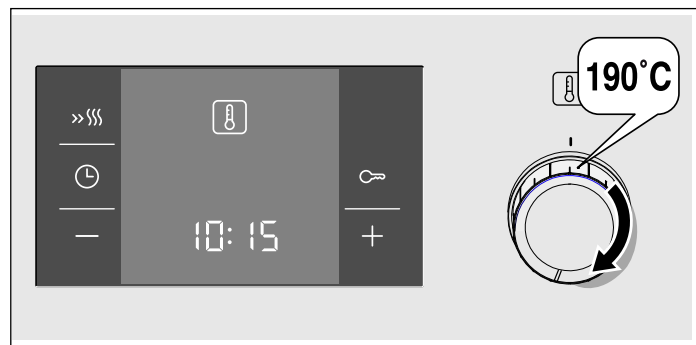
Druh ohřevu a teplota

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

1. Voličem funkcí se nastavuje druh ohřevu.



2. Pomocí voliče teploty nastavíte teplotu nebo stupeň grilování.



Trouba se rozehřeje.

Vypnutí pečicí trouby

Volič funkcí nastavte na nulu.

Změna nastavení

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

Rychloohřev

Pomocí rychloohřevu dosáhne pečicí trouba nastavené teploty obzvláště rychle.

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

- 3D horký vzduch
- Horní/dolní ohřev

Abyste dosáhli rovnoměrného výsledku pečení, vložte pokrmy do trouby až po skončení rychloohřevu.

1. Nastavte požadovaný druh ohřevu a požadovanou teplotu.

2. Krátce stiskněte tlačítko »»».

Na displeji se rozsvítí symbol »»». Pečicí trouba začne hřát.

Ukončení rychlého ohřevu

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

Zrušení rychlého ohřevu

Stiskněte tlačítko »»». Symbol »»» na displeji zmizí.

Programování funkcí času

Tato trouba má několik funkcí času. Pomocí tlačítka se aktivuje menu a lze přepínat mezi různými funkcemi. Během provádění nastavení jsou symboly času rozsvícené. Závorky [] označují zvolenou funkci času. Již naprogramovanou funkci času lze změnit přímo pomocí tlačítek + nebo -, a to tehdy, když se symbol času nachází mezi závorkami [].

Budík s alarmem

Funkce budíku s alarmem je nezávislá na provozu trouby. Budík s alarmem má svůj vlastní signál. Lze tedy spolehlivě rozlišit, zda uplynul čas nastavený na budíku s alarmem nebo zda došlo k automatickému vypnutí trouby (uplynutí doby přípravy).

1. Stiskněte jednou tlačítko .

Na displeji se rozsvítí symboly času, závorky se objeví u .

2. Naprogramujte čas budíku s alarmem pomocí tlačítek + nebo -.

Výchozí hodnota tlačítka + = 10 minut

Výchozí hodnota tlačítka - = 5 minut

Naprogramovaný čas se zobrazí po několika vteřinách. Začne odpočítávání času budíku s alarmem. Na displeji se rozsvítí symbol a zobrazí se odpočítávání času budíku s alarmem. Ostatní symboly času zhasnou.

Uplynul čas budíku salarmem

Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí 00:00. Vypněte budík s alarmem pomocí tlačítka ☹.

Změna času budíku s alarmem

Změňte čas budíku s alarmem pomocí tlačítek + nebo -. Upravený čas se zobrazí po několika sekundách.

Zrušení času budíku salarmem

Nastavte čas budíku s alarmem na 00:00 pomocí tlačítka -. Naprogramovaný čas se zobrazí po několika sekundách. Budík salarmem se vypne.

Zjištění nastaveného času

V případě, že jste naprogramovali několik funkcí času, rozsvítí se na displeji příslušné symboly. Symbol aktuální funkce času se nachází mezi závorkami.

Chcete-li zjistit čas budíku s alarmem ☹, délku doby vaření ⏸, čas ukončení ⏹ nebo aktuální čas ⌚, tiskněte opakovaně tlačítko ☹, dokud závorky nebudou označovat požadovaný symbol. Příslušná hodnota se na několik vteřin zobrazí na displeji.

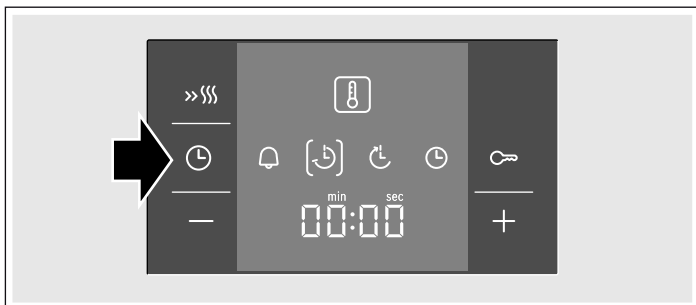
Délka doby vaření

Trouba umožňuje naprogramovat délku doby vaření pro jednotlivé potraviny. Po uplynutí doby vaření se trouba automaticky vypne. Díky tomu není nutné kvůli vypnutí trouby přerušovat jiné práce a ani nedojde k překročení délky doby vaření z nepozornosti.

Příklad z obrázku: délka doby vaření 45 minut.

1. Pomocí ovládacího knoflíku funkcí zvolte typ vyhřívání.
2. Pomocí ovládacího knoflíku teploty zvolte teplotu nebo stupeň grilování.
3. Stiskněte dvakrát tlačítko ☹.

Na displeji se zobrazí 00:00. Rozsvítí se symboly času, závorky jsou u ⏹.



4. Naprogramujte délku doby vaření za pomoci tlačítek + nebo -.

Navrhovaná hodnota tlačítka + = 30 minut

Navrhovaná hodnota tlačítka - = 10 minut



Po několika sekundách se trouba zapne. Na displeji se zobrazí odpočítávání doby vaření a rozsvítí se symbol ⏸. Ostatní symboly času zhasnou.

Uplynula doba přípravy

Zazní zvukový signál. Trouba přestane vyhřívát. Na displeji se zobrazí 00:00. Stiskněte tlačítko ☹. Naprogramujte novou dobu přípravy pomocí tlačítek + nebo -. Případně dvakrát stiskněte tlačítko ☹ a nastavte ovládací knoflík funkcí do nulové polohy. Trouba je vypnutá.

Změna doby přípravy

Dobu přípravy změníte pomocí tlačítek + nebo -. Naprogramovaný čas se zobrazí po několika sekundách. Je-li naprogramován budík s alarmem, stiskněte nejprve tlačítko ☹.

Zrušení doby přípravy

Nastavte dobu vaření na 00:00 pomocí tlačítka -. Naprogramovaný čas se zobrazí po několika sekundách. Čas byl zrušen. Je-li naprogramován budík s alarmem, stiskněte nejprve tlačítko ☹.

Zjištění nastaveného času

V případě, že jste naprogramovali několik funkcí času, rozsvítí se na displeji příslušné symboly. Symbol aktuální funkce času se nachází mezi závorkami.

Chcete-li zjistit čas budíku s alarmem ☹, délku doby vaření ⏸, čas ukončení ⏹ nebo aktuální čas ⌚, tiskněte opakovaně tlačítko ☹, dokud závorky nebudou označovat požadovaný symbol. Příslušná hodnota se na několik vteřin zobrazí na displeji.

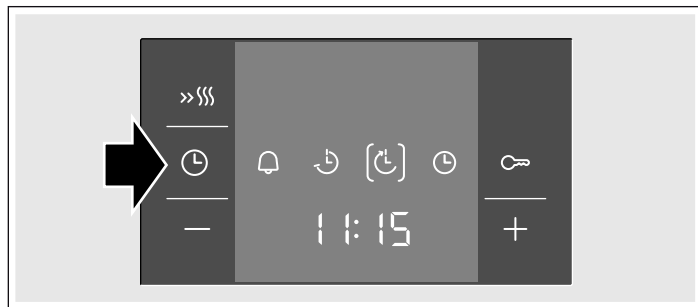
Čas ukončení

Trouba umožňuje naprogramovat, v kolik hodin si přejete mít jídlo hotové. Trouba se zapne automaticky a vypne se v požadovanou hodinu. Např. lze vložit pokrm do trouby ráno a troubu naprogramovat, aby jídlo bylo hotové v poledne.

Ujistěte se, že se potravina nemůže zkazit, bude-li delší dobu čekat v troubě.






Příklad z obrázku: je 10:30 hodin, doba vaření je 45 minut a trouba se má vypnout v 12:30 hodin.

1. Nastavte ovládací knoflík funkcí.
2. Nastavte ovládací knoflík teploty.
3. Stiskněte dvakrát tlačítko ☹.
4. Naprogramujte délku doby vaření za pomoci tlačítek + nebo -.
5. Stiskněte tlačítko ☹.
Závorky jsou u ⏹. Zobrazí se, v kolik hodin bude jídlo hotové.






6. Odložte čas ukončení pomocí tlačítek + nebo -.




Po několika sekundách se zobrazí naprogramovaný čas a trouba je nastavena na režim čekání. Na displeji se zobrazí, v kolik hodin bude jídlo hotové a symbol  je označen závorkami. Symboly  a  zhasnou. Jakmile se trouba zapne, zobrazí se doba vaření a symbol  je označen závorkami. Symbol  zhasne.


Uplynula doba přípravy

Zazní zvukový signál. Trouba přestane vyhřívat. Na displeji se zobrazí . Stiskněte tlačítko . Naprogramujte novou dobu přípravy pomocí tlačítek **+** nebo **-**. Případně dvakrát stiskněte tlačítko  a nastavte ovládací knoflík funkcí do nulové polohy. Trouba je vypnutá.

Změna času ukončení






Změňte čas ukončení pomocí tlačítek **+** nebo **-**. Naprogramovaný čas se zobrazí po několika sekundách. Je-li naprogramován budík s alarmem, nejprve stiskněte dvakrát tlačítko . Čas ukončení neměňte, pokud již doba vaření začala ubíhat. Výsledek vaření by mohl být jiný.

Zrušení času ukončení


Nastavte čas ukončení na hodnotu aktuálního času pomocí tlačítka **-**. Naprogramovaný čas se zobrazí po několika sekundách. Trouba se zapne. Je-li naprogramován budík s alarmem, nejprve stiskněte dvakrát tlačítko .


Zjištění nastaveného času

V případě, že jste naprogramovali několik funkcí času, rozsvítí se na displeji příslušné symboly. Symbol aktuální funkce času se nachází mezi závorkami.

Chcete-li zjistit čas budíku s alarmem , délku doby vaření , čas ukončení  nebo aktuální čas , stiskněte opakovaně tlačítko , dokud závorky nebudou označovat požadovaný symbol. Příslušná hodnota se na několik vteřin zobrazí na displeji.

Čas

Po zapojení nebo výpadku proudu blikají na displeji symbol  a čtyři nuly. Nastavte čas.

1. Stiskněte tlačítko .

Na displeji se zobrazí čas **12:00**.


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

Za několik sekund se nastavený čas zobrazí.

Změna času

Předtím nesmí být nastavená žádná jiná funkce času.

1. Stiskněte čtyřikrát tlačítko .

Na displeji se rozsvítí symboly času, závorky se objeví u .

2. Změňte čas pomocí tlačítek **+** nebo **-**.

Naprogramovaný čas se zobrazí po několika sekundách.

Vypnutí zobrazení času

Zobrazení času můžete vypnout. O tom si přečtěte v kapitole *Změna základních nastavení*.

Dětská pojistka


Trouba je vybavena dětskou pojistkou, která má dětem zabránit v náhodném zapnutí trouby.


Trouba na žádné nastavení nereaguje. Budík a aktuální čas mohou být nastavovány i při zapnutí dětské pojistce.

Pokud je nastaven typ vyhřívání a teplota nebo stupeň grilování, dětská pojistka přeruší vyhřívání.


Zapnutí dětské pojistky


Předtím nesmí být nastavená žádná délka doby vaření ani žádný čas ukončení.

Stiskněte tlačítko  a držte je stisknuté přibližně čtyři sekundy.

Na displeji se objeví symbol . Dětská pojistka je aktivována.





Vypnutí dětské pojistky

Stiskněte tlačítko  a držte je stisknuté přibližně čtyři sekundy.

Symbol  na displeji zhasne. Dětská pojistka je deaktivována.



Změna základního nastavení

U této trouby jsou k dispozici různá základní nastavení. Tato nastavení mohou být přizpůsobena zvláštním potřebám uživatele.

Základní nastavení	Volba 1	Volba 2	Volba 3
 Ukazatel času	vždy*	pouze při stisknutí tlačítka 	-
 Délka trvání signálu po uplynutí doby vaření nebo času budíku s alarmem	cca 10 sek.	cca 2 min*	cca 5 min
 Časová prodleva, než dojde k použití zvoleného nastavení	cca 2 sek.	cca 5 sek.	cca 10 sek.


* Nastaveno od výrobce

1. Stiskněte tlačítko  po dobu asi 4 sekund.

Na displeji se zobrazí aktuální základní nastavení pro čas, např.  pro volbu .

2. Změňte základní nastavení pomocí tlačítek **+** nebo **-**.

3. Potvrďte stisknutím tlačítka .

Na displeji se zobrazí následující základní nastavení. Pomocí tlačítka  lze procházet jednotlivými stupni a pomocí tlačítek **+** nebo **-** lze měnit nastavení.

4. Pro ukončení stiskněte tlačítko  po dobu asi 4 sekund.

Všechna základní nastavení byla použita.

Základní nastavení mohou být kdykoli znovu změněna.

Předtím nesmí být nastavená žádná jiná funkce času.

Údržba a čištění

Při pečlivé údržbě a důkladném čištění zůstane vaše varná deska a pečicí trouba dlouho pěkná a funkční. Správná údržba a čištění obou spotřebičů jsou vysvětlené níže.

Upozornění

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

Čisticí prostředky

Aby nedošlo k poškození různých povrchů nesprávnými čisticími prostředky, řiďte se následujícími údaji.

Při čištění varné desky

- nepoužívejte nezředené mycí prostředky nebo mycí prostředky do myčky nádobí,
- drsné houbičky,
- agresivní čisticí prostředky, jako čisticí prostředky na pečicí trouby nebo odstraňovače skvrny,
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe.
- Jednotlivé součásti nemyjte v myčce nádobí.

Při čištění pečicí trouby

- nepoužívejte ostré nebo abrazivní čisticí prostředky,
- čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu,
- drsné houbičky,
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe.
- Jednotlivé součásti nemyjte v myčce nádobí.

Nové houbičky před prvním použitím řádně vymáchejte.

Oblast	Čisticí prostředky
Plochy z ušlechtilé oceli* (v závislosti na typu spotřebiče)	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Plochy z ušlechtilé oceli otírejte vždy rovnoběžně s vybroušením. Jinak může dojít k poškrábání. Ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Pod takovými skvrnami se může vytvořit koroze.
Smaltované, lakované, plastové a síťotiskové povrchy* (v závislosti na typu spotřebiče)	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.
Ovládací panel	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.

* Volitelné (K dispozici pro některé spotřebiče, v závislosti na typu spotřebiče.)

Oblast	Čisticí prostředky
Horní skleněný kryt* (v závislosti na typu spotřebiče)	Čisticí prostředek na sklo: Vyčistěte měkkým hadrem. Horní skleněný kryt můžete za účelem čištění sejmout. Řiďte se pokyny v kapitole <i>Horní skleněný kryt</i> .
Otočné knoflíky Neodstraňujte!	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.
Rám varné desky	Horký mycí roztok: Nečistěte škrabkou na sklo, citronem nebo octem.
Plynová varná deska a mřížka na varnou desku* (v závislosti na typu spotřebiče)	Horký mycí roztok. Použijte malé množství vody, voda nesmí proniknout spodní částí hořáků dovnitř spotřebiče. Okamžitě odstraňte pokrmy, které přetekly, a zbytky pokrmů. Mříž můžete z varné desky sejmout. Mříž na varnou desku z litiny*: Nemyjte v myčce nádobí.
Plynové hořáky* (v závislosti na typu spotřebiče)	Sejměte hlavici hořáku a víčko hořáku, vyčistěte je mycím roztokem. Nemyjte v myčce nádobí. Otvory pro výstup plynu musí být vždy volné. Zapalovací svíčky: měkký kartáček. Plynové hořáky fungují pouze tehdy, když jsou zapalovací svíčky suché. Všechny součástky dobře osušte. Při jejich nasazování zpět dbejte na to, aby byly přesně usazené. Víčka hořáků mají černý smaltovaný povrch. V průběhu času se barva mění. Na funkci to nemá žádný vliv.
Elektrická varná zóna* (v závislosti na typu spotřebiče)	Abrazivní prostředky nebo houbičky: Varnou plotýnku pak krátce zahřejte, aby se vysušila. Vlhké plotýnky časem zrezivějí. Na závěr naneste ošetřující prostředek. Okamžitě odstraňte pokrmy, které přetekly, a zbytky pokrmů.
Okraj varné plotýnky* (v závislosti na typu spotřebiče)	Žlutě až modře duhové zabarvení okraje varné plotýnky odstraňte pomocí ošetřovacího prostředku na ocel. Nepoužívejte abrazivní nebo drsné prostředky.
Sklokeramická varná deska* (v závislosti na typu spotřebiče)	Údržba: ochranné a ošetřovací prostředky na sklokeramiku. Čištění: čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku. Řiďte se pokyny pro čištění uvedenými na obalu. ⚠ Škrabka na sklo na silné znečištění: Škrabku odjistěte a k čištění používejte pouze čepel. Pozor, čepel je velmi ostrá. Nebezpečí poranění. Po skončení čištění škrabku opět zajistěte. Poškozenou čepel ihned vyměňte.

* Volitelné (K dispozici pro některé spotřebiče, v závislosti na typu spotřebiče.)

Oblast	Čistící prostředky
Skleněná varná deska* (v závislosti na typu spotřebiče)	Údržba: ochranné a ošetrovací prostředky na sklo. Čištění: čisticí prostředky vhodné na sklo. Řiďte se pokyny pro čištění uvedenými na obalu. ⚠ Škrabka na sklo na silné znečištění: Škrabku odjistěte a k čištění používejte pouze čepel. Pozor, čepel je velmi ostrá. Nebezpečí poranění. Po skončení čištění škrabku opět zajistěte. Poškozenou čepel ihned vyměňte.
Skleněná tabule	Čistící prostředek na sklo: Vyčistěte měkkým hadrem. Nepoužívejte škrabku na sklo. Dvířka lze kvůli pohodlnějšímu čištění demontovat. Řiďte se pokyny v kapitole <i>Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby!</i>
Dětská pojistka* (v závislosti na typu spotřebiče)	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem. Pokud jsou dvířka pečicí trouby opatřena dětskou pojistkou, musí se pojistka před čištěním odstranit. Při silném znečištění dětská pojistka nefunguje správně.
Těsnění Nesundávejte těsnění!	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem. Nedrhňte.
Varná zóna	Horký mycí roztok nebo voda s octem: Vyčistěte hadrem. Při silném znečištění použijte nerezovou drátěnku nebo čisticí prostředek na pečicí trouby. Používejte pouze ve studené troubě. ⚠ U samočisticích povrchů používejte funkci samočištění. Řiďte se pokyny v kapitole <i>Samočištění!</i> Pozor! Na samočisticí plochy nikdy nepoužívejte čisticí prostředky na sporáky.
Skleněný kryt osvětlení trouby	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem.
Rám	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Rámy můžete před čištěním vyjmout. Řiďte se pokyny v kapitole <i>Vysazení a zavěšení rámu!</i> Teleskopický výsuv* (v závislosti na typu spotřebiče) Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných kolejnic, pokud možno je čistěte v zasunutém stavu. Nenamáčejte je, nemyjte v myčce nádobí ani nečistěte současně při samočištění. Hrozí poškození rámu a zhoršení jejich funkce.

* Volitelné (K dispozici pro některé spotřebiče, v závislosti na typu spotřebiče.)

Oblast	Čistící prostředky
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Hliníkový plech na pečení*: (v závislosti na typu spotřebiče) Osušte měkkým hadříkem. Nemyjte v myčce nádobí. Nikdy nepoužívejte čisticí prostředky na pečicí trouby. Abyste zabránili poškrábání, nikdy se kovových povrchů nedotýkejte nožem nebo podobně ostrým předmětem. Nejsou vhodné agresivní čisticí prostředky, drsné houbičky a hrubé čisticí ubrousky. Jinak může dojít k poškrábání. Otočný rožeň* (v závislosti na typu spotřebiče) Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Nemyjte v myčce nádobí. Pečicí sonda* (v závislosti na typu spotřebiče) Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Nemyjte v myčce nádobí.
Zásuvka ve spodní části sporáku* (v závislosti na typu spotřebiče)	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem.

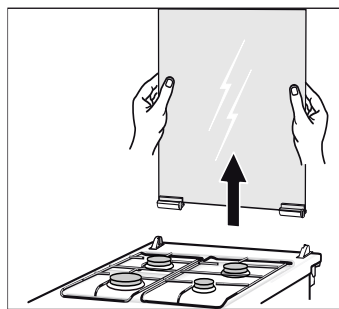
* Volitelné (K dispozici pro některé spotřebiče, v závislosti na typu spotřebiče.)

Horní skleněný kryt

Před otevřením horního krytu setřete hadrem eventuální rozlité nebo rozsypané nečistoty.

Pro čištění je nejvhodnější čisticí prostředek na sklo.

Horní kryt při čištění sejměte. Uchopte horní kryt oběma rukama po stranách a vytáhněte ho nahoru.



Pokud by se závěsy krytu uvolnily, řiďte se písmeny, která se na nich nachází. Závěs s písmenem R musí být namontovaný vpravo, závěs s písmenem L vlevo.

Horní kryt po vyčištění namontujte zpět v opačném pořadí.

Horní kryt zavřete teprve po vychladnutí varných zón.

Před čištěním

Vyndejte z varného prostoru příslušenství a nádoby.

Čištění dna, stropu a postranních stěn ve varném prostoru


Používejte hadřík a horký mycí roztok nebo vodu s octem.

Při silném znečištění použijte nerezovou drátěnku nebo čisticí prostředek na pečicí trouby. Používejte pouze ve studeném varném prostoru. Na samočisticí plochy nikdy nepoužívejte drátěnku ani čisticí prostředek na pečicí trouby.

Čištění samočisticích ploch ve varném prostoru

Zadní stěna ve varném prostoru je opatřena vysoce porézní keramickou vrstvou. Když je pečicí trouba v provozu, tato vrstva absorbuje a odstraňuje nečistoty, stříkající při pečení. Čím vyšší je teplota a čím déle je pečicí trouba v provozu, tím lepší je výsledek.

Jestliže jsou nečistoty patrné i po opakovaném provozu, postupujte následovně:

1. Důkladně vyčistěte dno varného prostoru, horní stěnu a postranní stěny.
2. Nastavte 3D-horký vzduch .
3. Prázdnou, zavřenou pečicí troubu nechte hřát cca 2 hodiny při maximální teplotě.

Keramická vrstva se obnoví. Po vychladnutí varného prostoru odstraňte nahnědlé nebo bělavé zbytky vodou a měkkou houbou.

Mírné zabarvení vrstvy nemá na samočištění žádný vliv.

Pozor!

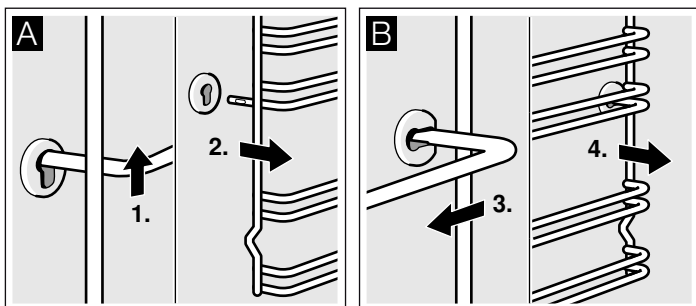
- Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. Poškrábaly, resp. zničily by vysoce porézní vrstvu.
- Keramickou vrstvu nikdy nečistěte čisticím prostředkem na pečicí troubu. Jestliže se na ni tento čisticí prostředek dostane omylem, okamžitě ho odstraňte houbou a dostatečným množstvím vody.

Vysazení a zavěšení rámu

Rámy můžete před čištěním vyjmout. Trouba musí být vychladlá.

Vysazení rámu

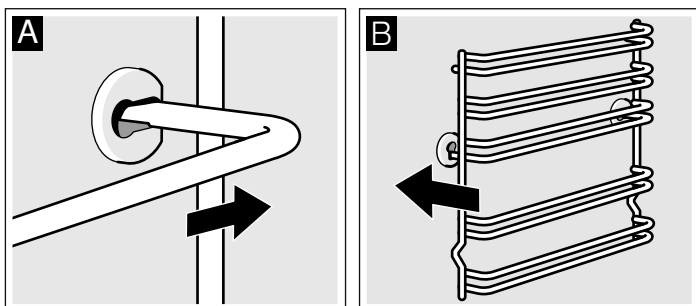
1. Rám vepředu nazdvíhnete nahoru
2. a vyhákněte ho (obrázek A).
3. Poté vytáhněte celý rám dopředu
4. a vyjměte ho (obrázek B).



Rámy vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

Zavěšení rámu

1. Nejdříve zastrčte rám do zadního pouzdra, lehce ho zatlačte dozadu (obrázek A)
2. a poté ho zavěste do předního pouzdra (obrázek B).

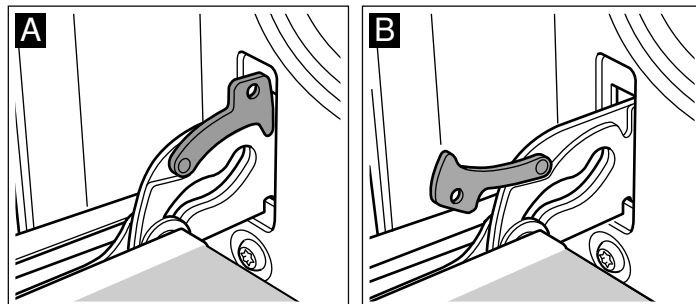


Rámy dosedají vpravo a vlevo. Dbejte na to, aby stejně jako na obrázku B byly výšky 1 a 2 dole a výšky 3, 4 a 5 nahoře.

Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby

Dvířka pečicí trouby lze za účelem čištění a demontáže skleněných tabulí vysadit.

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

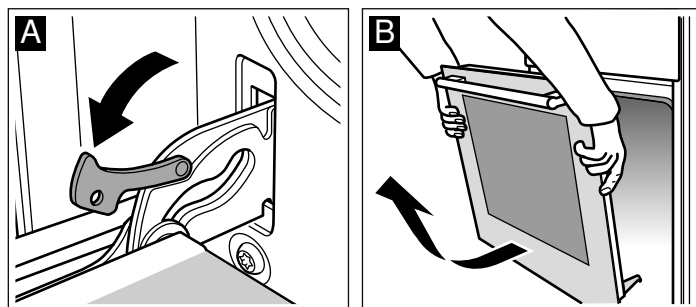


⚠ Nebezpečí úrazu!

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

Vysazení dvířek

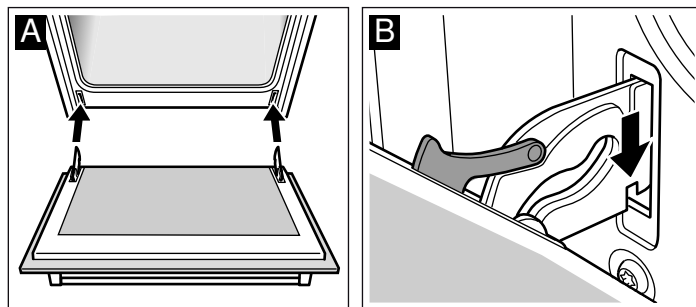
1. Úplně otevřete dvířka pečicí trouby.
2. Vyklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Zavřete až na doraz dvířka pečicí trouby. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo. Ještě o kousek je přivřete a vytáhněte (obrázek B).



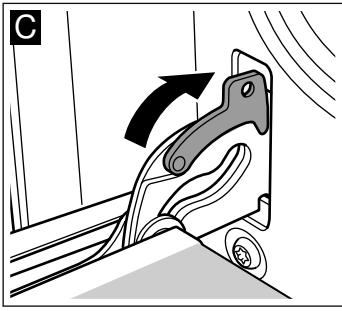
Zavěšení dvířek

Dvířka pečicí trouby zavěste zpět opačným postupem.

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



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



⚠ Nebezpečí úrazu!

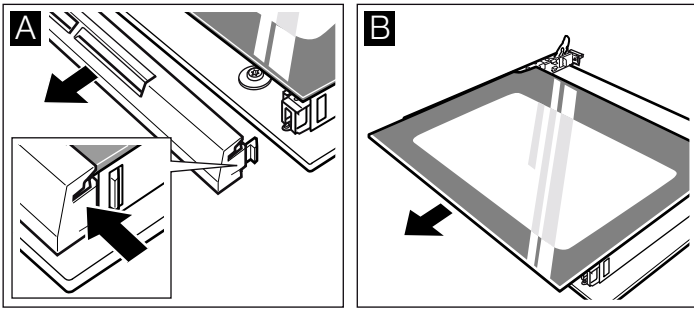
Pokud dvířka pečicí trouby nechtěně vypadnou nebo zaklapne závěs, nesahejte do závěsu. Zavolejte servis.

Demontáž a montáž skla dveří

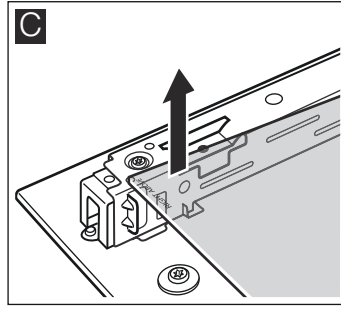
Kvůli snazšímu čištění můžete vyjmout skleněné tabulky ze dveří pečicí trouby.

Demontáž

1. Vyvěste dveře pečicí trouby a položte na utěrku rukojeť směrem dolů.
2. Sundejte kryt nahoře na dveřích pečicí trouby. Kromě toho prsty zatlačte příložku na levé a pravé straně (obrázek A).
3. Zvedněte horní sklo a vytáhněte (obrázek B).



4. Zvedněte sklo a vytáhněte (obrázek C).



Vyčistěte skla čisticím prostředkem na sklo a měkkou utěrkou.

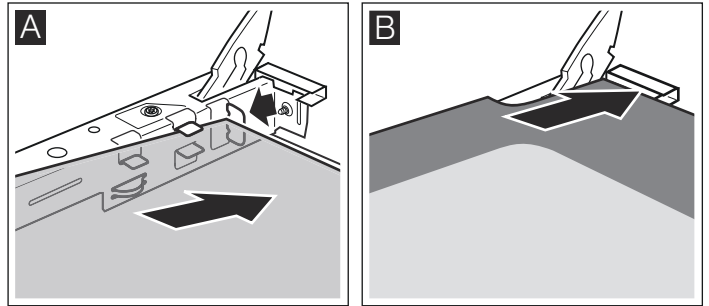
⚠ Nebezpečí úrazu!

Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.

Montáž

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

1. Zasuňte sklo šikmo dozadu (obrázek A).
2. Zasuňte horní sklo šikmo dozadu do obou držáků. Hladká plocha musí být na vnější straně (obrázek B).



3. Nasadte kryt a přitlačte.
4. Zavěste dveře pečicí trouby.

Používejte pečicí troubu až tehdy, když jsou skla řádně namontovaná.

Co dělat v případě závady?

Jestliže se vyskytne závada, často se jedná jen o maličkost. Než zavoláte servis, podívejte se do následující tabulky. Třeba budete schopni závadu odstranit sami.

Tabulka závad


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

⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.

Závada	Možná příčina	Odstranění/upozornění
Pečicí trouba nefunguje.	Vadná pojistka.	Podívejte se do pojistkové skříňky, je-li pojistka v pořádku.
	Výpadek proudu.	Zkontroluje, zda funguje kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské spotřebiče.
Ukazatel hodin bliká.	Výpadek proudu.	Znovu nastavte čas.
Pečicí trouba nehřeje.	Na kontaktech je prach.	Několikrát otočte knoflíky sem a tam.
Plynový hořák se nezapálí.	Výpadek proudu nebo vlhké zapalovací svíčky.	Plynový hořák zapalte ručním zapalovačem nebo zápalkou.

Chybová hlášení

Objeví-li se na displeji chybové hlášení **E**, stiskněte tlačítko . Chybové hlášení zmizí. Dojde k vynulování nastavené funkce času. Nezmizí-li chybové hlášení, kontaktujte servisní centrum.

Následující chybová hlášení může uživatel vyřešit vlastními silami.

Chybové hlášení	Možná příčina	Řešení/doporučení
E011	Tlačítko bylo stisknuté příliš dlouho nebo se zaseklo.	Stiskněte postupně všechna tlačítka. Ověřte, zda se některé z tlačítek nezaseklo, není přikryté nebo zašpiněné.

Nebezpečí elektrického výboje!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smějí provádět pouze vyškolení pracovníci odborného autorizovaného servisu.

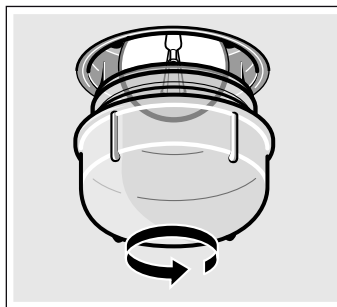
Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby

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

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

1. Abyste zabránili poškození, vložte do studené pečicí trouby utěrku.
2. Otáčením doleva odšroubujte skleněný kryt.



3. Žárovku vyměňte za stejný typ.
4. Znovu našroubujte skleněný kryt.
5. Vyměňte utěrku a zapněte pojistku.

Skleněný kryt

Poškozený skleněný kryt je nutné vyměnit. Příslušné skleněné kryty obdržíte u zákaznického servisu. Uvedte číslo „E“ a „FD“ spotřebiče.

Zákaznický servis

Potřebuje-li váš spotřebič opravu, obraťte se na náš servis. Vždy najdeme vhodné řešení, abychom předešli zbytečným návštěvám techniků.

Číslo E a číslo FD

Při telefonátu uveďte číselné označení výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.), abychom vám mohli poskytnout kvalifikovanou pomoc. Typový štítek s těmito čísly najdete na straně dvířek pečicí trouby. Abyste je v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si údaje svého spotřebiče a telefonní číslo servisu poznamenat zde.

Číslo E

Číslo FD

Zákaznický servis

Mějte na paměti, že návštěva servisního technika není v případě chybné obsluhy bezplatná ani během záruční doby. Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Tím si zajistíte, že oprava bude provedena vyškolenými servisními technikami, kteří mají k dispozici originální náhradní díly pro váš spotřebič.

Tipy jak šetřit energii a životní prostředí

Zde vám poradíme, jak můžete při pečení v pečicí troubě a při vaření na varné desce ušetřit energii a jak správně postupovat při likvidaci spotřebiče.

Jak ušetřit energii při pečení v pečicí troubě

- Pečicí troubu předehřívejte pouze tehdy, když je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách v návodu k použití.
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.
- Dvířka pečicí trouby během pečení otevírejte co možná nejméně.
- Více koláčů pečte nejlépe po sobě. Pečicí trouba je ještě teplá. Zkracuje se tak doba pečení druhého koláče. Můžete také vložit dvě truhlíkové formy vedle sebe.
- Při delší době pečení můžete pečicí troubu vypnout 10 minut před skončením doby pečení a využít k dopečení zbytkové teplo.

Jak ušetřit energii při vaření na plynové varné desce

- Vždy zvolte takový hrnec, který velikostí odpovídá množství jídla. Velký, jen málo naplněný hrnec spotřebuje mnoho energie.
- Hrnec vždy přikryjte pokličkou vhodné velikosti.
- Plynový plamen musí být vždy v kontaktu se dnem hrnce.

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu

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

Upozornění

- Hodnoty uvedené v tabulkách platí vždy pro studenou a prázdnou troubu. Troubu předehejte pouze tehdy, pokud je to v tabulkách uvedeno. Papír na pečení pokládejte na příslušenství až po předehřátí.
- Časové údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty. Závisí na kvalitě a vlastnostech potravin.
- Používejte příslušenství, které je součástí dodávky. Doplňující příslušenství obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně nebo u zákaznického servisu. Před použitím trouby vyjměte z varného prostoru příslušenství a nádoby, které nepotřebujete.
- Při vyjímání horkého příslušenství nebo nádoby z trouby používejte vždy chňapku.

Koláče a pečivo

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení koláčů je nejvhodnější horní/dolní ohřev

Pokud pečete pomocí 3D-horkého vzduchu , použijte pro příslušenství následující výšky zasunutí:

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

Pečení na více úrovních

Používejte 3D-horký vzduch .

Výšky zasunutí při pečení na 2 úrovních:

- Univerzální vysoký plech: výška 3
- Plech na pečení: výška 1

Výšky zasunutí při pečení na 3 úrovních:

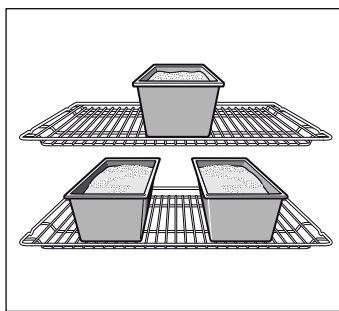
- Plech na pečení: výška 5

- Univerzální vysoký plech: výška 3
- Plech na pečení: výška 1

Zároveň zasunuté plechy nemusí být hotové současně.

V tabulkách jsou uvedeny četné návrhy pro přípravu pokrmů.

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



Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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

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

Tabulky

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

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

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

Koláče ve formě	Forma	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
třený koláč, jednoduchý	věncovitá/truhlíková forma	2		160-180	40-50
	3 truhlíkové formy	3+1		140-160	60-80
třený koláč, jemný	věncovitá/truhlíková forma	2		150-170	60-70
dortový korpus, třené těsto	koláčová forma	2		150-170	20-30
jemný ovocný koláč, třené těsto	dortová/bábovková forma	2		160-180	50-60
piškotový dort	dortová forma	2		160-180	30-40
korpus z křehkého těsta s okrajem	dortová forma	1		170-190	25-35
ovocný nebo tvarohový dort, korpus z křehkého těsta*	dortová forma	1		170-190	70-90

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

Koláče ve formě	Forma	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
švýcarský koláč	plech na pizzu	1	☐	220-240	35-45
pikantní koláče (např. quiche/cibulový koláč)*	dortová forma	1	☐	180-200	50-60
pizza, tenké těsto, málo obložená (předehřát)	plech na pizzu	1	☐	250-270	10-15

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

Koláče na plechu	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
třené nebo kynuté těsto se suchou horní vrstvou	plech na pečení	2	☐	170-190	20-30
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	150-170	35-45
třené nebo kynuté těsto se šfavnatou horní vrstvou, ovocem	univerzální vysoký plech	3	☐	160-180	40-50
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	150-170	50-60
švýcarský koláč	univerzální vysoký plech	2	☐	210-230	40-50
píškotová roláda (předehřát)	plech na pečení	2	☐	190-210	15-20
vánočka z 500 g mouky	plech na pečení	2	☐	160-180	30-40
štola z 500 g mouky	plech na pečení	3	☐	160-180	60-70
štola z 1 kg mouky	plech na pečení	3	☐	150-170	90-100
sladký závin	univerzální vysoký plech	2	☐	180-200	55-65
burek	univerzální vysoký plech	2	☐	180-200	40-50
pizza	plech na pečení	2	☐	220-240	15-25
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	180-200	35-45

Drobné pečivo	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
cukroví	plech na pečení	3	☒	140-160	15-25
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	130-150	25-35
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	☒	130-150	30-40
stříkané pečivo (předehřát)	plech na pečení	3	☐	140-150	30-40
	plech na pečení	3	☒	140-150	30-40
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	140-150	30-45
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	☒	130-140	35-50
makrónky	plech na pečení	2	☐	110-130	30-40
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	100-120	35-45
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	☒	100-120	40-50
pěnové cukroví	plech na pečení	3	☒	80-100	130-150
pečivo z páleného těsta	plech na pečení	2	☐	200-220	30-40
pečivo z listového těsta	plech na pečení	3	☒	180-200	20-30
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	180-200	25-35
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	☒	160-180	35-45
pečivo z kynutého těsta	plech na pečení	3	☐	180-200	20-30
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	170-190	25-35

Chléb a housky

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

Nikdy nelijte do horké trouby vodu.

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

Chléb a housky	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
kynutý chléb z 1,2 kg mouky	univerzální vysoký plech	2	☐	270 200	8 35-45
kváskový chléb z 1,2 kg mouky	univerzální vysoký plech	2	☐	270 200	8 40-50
housky (nepředehřívát)	plech na pečení	3	☐	210-230	20-30
housky z kynutého těsta, sladké	plech na pečení	3	☐	170-190	15-20
	univerzální vysoký plech + 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 zjistit, zda je třená bábovka již propečená.	Přibližně 10 minut před uplynutím doby pečení uvedené v receptu píchněte špejlí do koláče v místě, kde je nejvyšší. Jestliže po vytažení špejle na dřevu neulpívá žádné těsto, je bábovka hotová.
Koláč „spadne“.	Příště použijte méně tekutiny nebo nastavte o 10 stupňů nižší teplotu pečicí trouby. Dodržujte dobu tření uvedenou v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Nevymazávejte okraj dortové formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Koláč je nahoře příliš tmavý.	Zasuňte ho níže, zvolte nižší teplotu a pečte o něco déle.
Koláč je příliš suchý.	Do hotového koláče udělejte párátkem několik otvorů. Do nich nakapejte trochu ovocné šťávy nebo alkoholu. Příště zvolte o 10 stupňů vyšší teplotu a zkrátte dobu pečení.
Chleba nebo koláč (např. tvarohový koláč) vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavý (příliš vlhký).	Příště použijte trochu méně tekutin a pečte je trochu déle při nižší teplotě. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhanou a pak přidejte horní vrstvu. Řiďte se recepty a dodržujte dobu pečení.
Pečivo hnědne nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu, pečivo se bude péct rovnoměrněji. Choulostivé pečivo pečte pomocí horního/dolního ohřevu ☐ na jedné úrovni. I přečnivající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Velikost papíru na pečení vždy přizpůsobte plechu.
Ovocný koláč je zespodu příliš světlý.	Koláč příště zasuňte o jednu úroveň níže.
Šťáva z ovoce přetéká.	Příště použijte hlubší univerzální vysoký plech, pokud ho máte.
Drobné pečivo se při pečení lepí k sobě.	Kousky pečiva by od sebe měly být vzdálené cca 2 cm. Mají tak dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a opéct se ze všech stran.
Pekli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodních.	K pečení na více úrovních používejte vždy 3D-horký vzduch ☑. Zároveň zasunuté plechy nemusí být hotové současně.
Při pečení šťavnatých koláčů se vytváří kondenzovaná voda.	Při pečení může vznikat vodní pára. Uniká dvířky. Vodní pára se může srážet na ovládacím panelu nebo okolním nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda. To je podmíněno fyzikálně.

Maso, drůbež, ryby

Nádoby

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

Nejvhodnější jsou skleněné nádoby. Dbejte na to, aby poklička pasovala na pekáč a dobře přiléhala.

Pokud používáte smaltované pekáče, přidejte trochu více tekutiny.

V pekáčích z ušlechtilé oceli není maso opečené tolik dohněda a nemusí být hotové. Prodlužte dobu pečení.

Údaje v tabulkách:

Nádoba bez pokličky = odklopená

Nádoba s pokličkou = přiklopená

Nádobu postavte vždy doprostřed roštu.

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

Pečení

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryté do výšky cca 1/2 cm.

K dušenému hovězímu přidejte dostatečné množství tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryté do výšky 1 - 2 cm.

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

Pekáče z ušlechtilé oceli jsou vhodné pouze částečně. Maso se peče pomaleji a méně zhnědne. Použijte vyšší teplotu a/nebo delší dobu pečení.

Grilování

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

Grilujte vždy v zavřené troubě.

Grilujte pokud možno kousky o stejné tloušťce. Tak se opečou rovnoměrně a zůstanou hezky šťavnaté.

Grilované kousky po 2/3 doby grilování obraťte.

Steaky solte teprve po grilování.

Grilované kousky pokládejte přímo na rošt. Když grilujete jediný kousek, je nejlépe ho položit do střední části roštu.

Do výšky 1 zasuňte ještě univerzální vysoký plech. Šťáva z masa se v něm zachytí a pečicí trouba zůstane čistší.

Plech na pečení nebo univerzální vysoký plech nezasouvejte při grilování do výšky 4 nebo 5. Vlivem velkého tepla by mohlo

dojít k jeho deformaci a při vyjímání k poškození varného prostoru.

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

Maso

Kusy masa v polovině doby obraťte.

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

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

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

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
Hovězí maso						
dušená hovězí pečeně	1,0 kg	přiklopaná	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
hovězí svíčková, středně propečená	1,0 kg	odklopaná	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
roastbeef, středně propečený	1,0 kg	odklopaná	1		210-230	50
steaky, středně propečené, silné 3 cm		rošt	5		3	15
Telecí maso						
telecí pečeně	1,0 kg	odklopaná	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Vepřové maso						
pečeně bez kůže (např. krkovice)	1,0 kg	odklopaná	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
pečeně s kůží (např. plec)	1,0 kg	odklopaná	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
uzené kotlety s kostí	1,0 kg	přiklopaná	2		210-230	70
Jehněčí maso						
jehněčí kýta bez kosti, středně propečená	1,5 kg	odklopaná	1		150-170	120
Mleté maso						
Sekaná	z 500 g masa	odklopaná	1		170-190	70
Párky						
Párky		rošt	4		3	15

Drůbež





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

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

Kusy pečeně, jako krůtí roládu nebo krůtí prsa, po uplynutí poloviny uvedené doby obraťte. Části drůbeže obraťte po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby.

U kachny nebo husy propíchněte kůži pod křídly. Tuk tak může vytékat.

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

Drůbež	Hmotnost	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
kuře, celé	1,2 kg	rošt	2		200-220	60-70
brojler, celý	1,6 kg	rošt	2		190-210	80-90
půlky kuřete	po 500 g	rošt	2		200-220	40-50
části kuřete	po 300 g	rošt	3		200-220	30-40
kachna, celá	2,0 kg	rošt	2		170-190	90-100
husa, celá	3,5-4,0 kg	rošt	2		160-170	110-130
mladá krůta, celá	3,0 kg	rošt	2		170-190	80-100
horní krůtí stehno	1,0 kg	rošt	2		180-200	90-100




Ryby

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

Celou rybu obracet nemusíte. Celou rybu položte do pečicí trouby v poloze na břicho, hřbetní ploutví nahoru. Aby dobře

držela, vložte do otvoru v břicho rozříznutý brambor nebo malou žáruvzdornou nádobku.

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

Ryby	Hmotnost	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
ryba, celá	cca po 300 g	rošt	2		3	20-25
	1,0 kg	rošt	2		180-200	45-50
	1,5 kg	rošt	2		170-190	50-60
rybí podkova, silná 3 cm		rošt	3		2	20-25

Tipy k pečení a grilování

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

Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

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

Nádobu vždy pokládejte na rošt.

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

Pokrm	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Nákypy					
nákyp, sladký	nákypová forma	2		180-200	40-50
těstovinový nákyp	nákypová forma	2		210-230	30-40
Zapékané pokrmy					
zapékané brambory, syrové přísady, vysoké max. 4 cm	1 nákypová forma	2		160-180	60-80
	2 nákypové formy	1+3		150-170	65-85
Toasty					
zapečené toasty, 4 kusy	rošt	4		160-170	10-15
zapečené toasty, 12 kusů	rošt	4		160-170	15-20

Hotové výrobky

Dodržujte pokyny výrobce uvedené na obale.


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

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

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
Pizza, zmrazená					
pizza s tenkým těstem	univerzální vysoký plech	2		190-210	15-20
	univerzální vysoký plech + rošt	3+1		180-200	20-30
pizza se silným těstem	univerzální vysoký plech	2		170-190	20-30
	univerzální vysoký plech + rošt	3+1		170-190	25-35
pizza bagetka	univerzální vysoký plech	3		170-190	20-30
minipizza	univerzální vysoký plech	3		180-200	10-20
pizza, chlazená, předeheat	univerzální vysoký plech	1		180-200	10-15
Výrobky z brambor, zmrazené					
hranolky	univerzální vysoký plech	3		190-210	20-30
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		180-200	30-40
krokety	univerzální vysoký plech	3		190-210	20-25
růsti (bramborové placky), plněné bramborové taštičky	univerzální vysoký plech	3		190-210	15-25
Pečivo, zmrazené					
houska, bageta	univerzální vysoký plech	3		190-210	10-20
preclíky (syrové polotovary)	univerzální vysoký plech	3		200-220	10-20

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
Pečivo, předpečené					
houska nebo bageta k rozpékání	univerzální vysoký plech	3		190-210	10-20
	univerzální vysoký plech + rošt	3+1		160-180	20-25
Obalované polotovary, zmrazené					
rybí prsty	univerzální vysoký plech	2		200-220	10-15
kuřecí kousky, nugety	univerzální vysoký plech	3		190-210	10-20
Závin, zmrazený					
závin	univerzální vysoký plech	3		190-210	30-40

Speciální pokrmy

Při nízkých teplotách se vám s 3D-horkým vzduchem  výborně podaří krémový jogurt nebo vláčné kynuté těsto.

Nejprve z varného prostoru vyjměte příslušenství, závěsné mřížky nebo teleskopické výsuvy.

Příprava jogurtu



1. Svařte 1 litr mléka (3,5 % tuku) a nechte ho vychladnout na 40 °C.
2. Přimíchejte 150 g jogurtu (s teplotou z chladničky).
3. Naplňte do šálků nebo malých skleniček se šroubovacím víčkem a zakryjte potravinovou fólií.

4. Varný prostor předehřejte dle uvedených údajů.

5. Šálky nebo skleničky postavte na dno varného prostoru a připravujte podle níže uvedených údajů.

Kynutí těsta

1. Kynuté těsto připravte jako obvykle, dejte ho do žáruvzdorné keramické nádoby a přiklopte.
2. Varný prostor předehřejte dle uvedených údajů.
3. Pečicí troubu vypněte a těsto dejte vykynout do varného prostoru.

Pokrm	Nádoba		Druh ohřevu	Teplota	Doba trvání
jogurt	šálky nebo skleničky s šroubovacím víčkem	postavte na dno trouby		předehřát na 50 °C 50 °C	5 min 8 hod
kynutí těsta	žáruvzdorná nádoba	postavte na dno trouby		předehřát na 50 °C Spotřebič vypněte a kynuté těsto dejte do varného prostoru	5-10 min 20-30 min


Rozmrazování

Potravin vyjměte z obalu a ve vhodné nádobě postavte na rošt.

Řiďte se údaji výrobce uvedenými na obale.

Časy rozmrazování se liší podle druhu a množství potravin.

Drůbež položte na talíř prsní stranou dolů.

Zmrazené potraviny	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Údaj teploty ve °C
např. šlehačkové dorty, krémové dorty, dorty s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovoce, kuře, uzeniny a maso, chléb, housky, koláče a jiné pečivo	rošt	2		volič teploty zůstává vypnutý

Sušení

Pomocí 3D-horkého vzduchu  můžete výborně sušit.





Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu a důkladně je umyjte.

Nechte je řádně okapat a osušte je.

Univerzální vysoký plech a rošt vyložte pečicím nebo pergamenovým papírem.

Šťavnaté ovoce nebo šťavnatou zeleninu několikrát obraťte.

Lněd po usušení sejměte z papíru.

Ovoce a bylinky	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota	Doba trvání
600 g plátků jablek	univerzální vysoký plech + rošt	3+1		80 °C	cca 5 hod
800 g plátků hrušek	univerzální vysoký plech + rošt	3+1		80 °C	cca 8 hod
1,5 kg švestek nebo blum	univerzální vysoký plech + rošt	3+1		80 °C	cca 8-10 hod
200 g očištěných bylinek	univerzální vysoký plech + rošt	3+1		80 °C	cca 1½ hod

Zavařování

Sklenice a gumičky pro zavařování musí být čisté a nepoškozené. Používejte pokud možno stejně velké sklenice. Údaje v tabulkách se vztahují na litrové oblé sklenice.

Pozor!

Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařujte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je umyjte.

Uvedené časové údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty. Mohou být ovlivněny teplotou v místnosti, počtem sklenic, množstvím a teplotou obsahu sklenic. Dříve než pečicí troubu přepnete, resp. vypnete, zkontrolujte, zda to ve sklenicích řádně probublává.


Příprava

1. Naplňte sklenice. Neplňte je až po okraj.
2. Otřete okraje sklenic. Okraje musí být čisté.
3. Na každou sklenici položte mokrou gumičku a víčko.

4. Sklenice uzavřete pomocí spon.

Do trouby nevkládejte více než šest sklenic.

Nastavení

1. Univerzální vysoký plech zasuňte do výšky 2. Sklenice postavte tak, aby se vzájemně nedotýkaly.
2. Do univerzálního vysokého plechu nalijte ½ litru horké vody (cca 80 °C).
3. Zavřete dvířka pečicí trouby.
4. Nastavte dolní ohřev .
5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C.

Zavařování

Ovoce

Přibližně za 40 až 50 minut začnou v krátkých intervalech stoupat vzhůru bublinky. Vypněte pečicí troubu.

Nechte 25 až 35 minut „dojít“ a pak sklenice z trouby vyjměte. Při delším chladnutí v troubě by mohly vzniknout zárodky a podpořilo by se kvašení zavařeného ovoce.

Ovoce v litrových sklenicích	Od probublávání	Po vypnutí nechat dojít
jablka, rybíz, jahody	vypnout	cca 25 minut
třešně, meruňky, broskve, angrešt	vypnout	cca 30 minut
jablková povidla, hrušky, švestky	vypnout	cca 35 minut

Zelenina

Jakmile ve sklenicích stoupají vzhůru bublinky, snižte teplotu na 120 až 140 °C. Doba trvání je v závislosti na druhu zeleniny

cca 35 až 70 minut. Po uplynutí této doby pečicí troubu vypněte a využijte zbytkové teplo.

Zelenina ve studeném nálevu v litrových sklenicích	Od probublávání	Po vypnutí nechat dojít
okurky	-	cca 35 minut
červená řepa	cca 35 minut	cca 30 minut
růžičková kapusta	cca 45 minut	cca 30 minut
fazole, kedlubna, červené zelí	cca 60 minut	cca 30 minut
hrách	cca 70 minut	cca 30 minut

Vyjmutí sklenic

Po zavaření vyjměte sklenice z varného prostoru.

Pozor!

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

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především při zahřátí připravovaných obilných a bramborových produktů na vysoké teploty, jako

např. smažených brambůrků, hranolků, toastů, housek, chleba nebo jemného pečiva (slané sušenky, perník, sladké sušenky).

Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu

Všeobecně	<ul style="list-style-type: none">■ Používejte co nejkratší doby pečení.■ Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš dotmava.■ Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu.
Pečení	Pomocí horního/dolního ohřevu max. 200 °C. Pomocí 3D-horkého vzduchu nebo horkého vzduchu max. 180 °C.
Cukroví	Pomocí horního/dolního ohřevu max. 190 °C. Pomocí 3D-horkého vzduchu nebo horkého vzduchu max. 170 °C. Vejce nebo vaječný žloutek omezuje tvorbu akrylamidu.
Hranolky z pečicí trouby	Rozmístit na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě. Péct minimálně 400 g na jednom plechu, aby hranolky nebyly vysušené.

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly vytvořeny zkušebními ústavami pro usnadnění kontroly a testování různých spotřebičů.

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

Pečení

Pečení ve 2 úrovních:

Univerzální pánve vždy vložte nad plech na pečení.

Pečení ve 3 úrovních:

Vložte univerzální pánve doprostřed.

Stříkané pečivo:

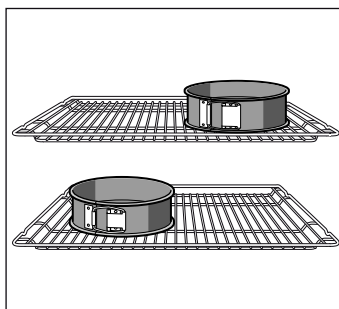
Současné vložené plechy nemusí být hotové v jeden okamžik.

Jablkový koláč v jedné úrovni:

Tmavé pružinové formy umístěte vedle sebe.

Jablkový koláč ve dvou úrovních:

Tmavé pružinové formy umístěte nad sebe, viz obrázek.



Koláče v pružinových formách z bílého plechu:

Pečte v jedné úrovni s horním/dolním ohřevem . Použijte univerzální pánve místo roštu a postavte na ni pružinovou formu.



Upozornění: Nejdříve použijte k pečení nižší z uvedených teplot.

Pokrm	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
stříkané pečivo, předeheat*	plech na pečení	3		140-150	30-40
	plech na pečení	3		140-150	30-40
	plech na pečení + univerzální vysoký plech	1+3		140-150	30-45
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	1+3+5		130-140	40-55
koláčky, předeheat*	plech na pečení	3		150-170	20-35
	plech na pečení	3		150-170	20-35
	plech na pečení + univerzální vysoký plech	1+3		140-160	30-45
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	1+3+5		130-150	35-55
vodový piškot, předeheat*	dortová forma na roštu	2		160-170	30-40
	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	1+3		170-190	70-100

* Pro předeheat nepoužívejte rychloohřev.

Grilování

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

Pokrm	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba trvání v min
opečené toasty 10 minut předehřát	rošt	5		3	1/2-2
hovězí karbanátky, 12 ks* nepředehřívát	rošt + univerzální vysoký plech	4+1		3	25-30

* Po uplynutí 2/3 doby obraťte.

Obsah

Dôležité bezpečnostné pokyny	34
Príčiny poškodení	37
Poškodenie rúry na pečenie	37
Poškodenie soklovej zásuvky.....	37
Inštalácia, plynové a elektrické pripojenie	37
plynová prípojka.....	37
Poruchy inštalácie plynu/plynový zápach	37
Presúvanie spotrebiča držaním za plynové vedenie alebo držadlo na dvierkach.....	38
Elektrické pripojenie	38
Sporák nainštalujte vodorovne.....	38
Upevnenie k stene.....	38
Inštalácia spotrebiča	38
Potrebné prepravné opatrenia	38
Váš nový spotrebič	39
Všeobecne	39
Varná oblasť.....	39
Ovládací panel	40
Varný priestor	40
Vaše príslušenstvo	41
Zasunutie príslušenstva	41
Osobitné príslušenstvo	41
Výrobky, ktoré možno zakúpiť v zákazníckom servise	42
Pred prvým použitím	43
Naprogramovanie času	43
Predhriatie rúry na pečenie.....	43
Čistenie príslušenstva	43
Nastavenie varného panela	43
Čistenie telesa a krytu horáka.....	43
Zapálenie plynového horáka	43
Tabuľka - varenie	44
Vhodné nádoby	44
Prevádzkové upozornenia.....	44
Nastavenie rúry na pečenie	45
Druh ohrevu a teplota	45
Rýchloohrev	45
Nastavenie funkcií času	46
Časomer	46
Dĺžka času varenia	46
Čas ukončenia varenia	47
Čas	47
Detská poistka	47
Zmena základného nastavenia	48
Údržba a čistenie	48
Čistiace prostriedky.....	48
Horný sklenený kryt.....	50
Pred čistením.....	50
Vyvesenie a zavesenie rámu	50
Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry	51
Demontáž a montáž skiel dvierok	51
Čo robiť v prípade poruchy?	52
Tabuľka porúch	52
Výmena žiarovky na hornej stene rúry na pečenie	52
Sklenený kryt	53
Zákaznícky servis	53
Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD).....	53

Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia	53
Úspora energie pri príprave jedla v rúre	53
Úspora energie pri príprave jedla na plynovom varnom paneli	53
Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia	53
Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu	54
Koláče a pečivo	54
Tipy na pečenie.....	56
Mäso, hydina, ryby.....	56
Tipy na pečenie a grilovanie.....	58
Nákypy, zapekané jedlá, toasty	59
Hotové výrobky.....	59
Špeciálne jedlá.....	60
Rozmrazovanie	60
Sušenie	60
Zaváranie	60
Akrylamid v potravinách	61
Skúšobné jedlá	62
Pečenie	62
Grilovanie.....	62

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na:

www.bosch-home.com a v internetovom obchode:
www.bosch-eshop.com

⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny

Tento návod si starostlivo prečítajte. Len potom môžete spotrebič obsluhovať bezpečne a správne. Návod na používanie a montážny návod si odložte na neskoršie použitie alebo pre nasledujúceho vlastníka spotrebiča.

Tento návod platí len vtedy, keď je na spotrebiči uvedená skratka príslušnej krajiny. Ak sa skratka na spotrebiči nenachádza, musí sa na pomoc použiť návod na inštaláciu, ktorý obsahuje potrebné údaje týkajúce sa prestavenia spotrebiča na podmienky pripojenia danej krajiny.

Kategória spotrebiča: kategória 1

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Pokiaľ vznikli škody pri transporte, spotrebič nepripájajte.

Pripojenie spotrebiča a prestavenie na iný druh plynu smie vykonať len koncesovaný odborník. Inštalácia spotrebiča (elektrické a plynové pripojenie) sa musí uskutočniť podľa návodu na použitie a inštaláciu. Nesprávne pripojenie a nastavenie môže viesť k ťažkým nehodám a poškodeniam spotrebiča. Výrobca spotrebiča sa takéto škody nepreberá zárukou. Záruka spotrebiča sa na to nevzťahuje.

Pozor: Tento spotrebič je určený len na účely varenia. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.

Tento spotrebič je určený na použitie maximálne do výšky 2 000 metrov nad morom.

Pozor: Používanie plynového spotrebiča na varenie vedie k vytváraniu tepla, vlhkosti a produktov spaľovania v miestnosti, kde je nainštalovaný. Zvlášť vtedy, keď je spotrebič v prevádzke, je potrebné dbať na dobré vetranie miesta inštalácie: prirodzené vetracie otvory udržiavajte otvorené alebo použite mechanické vetracie zariadenie (napr. odsávač pár).

Intenzívne a dlho trvajúce používanie spotrebiča si môže vyžadovať aj ďalšie vyvetranie, napr. otvorenie okna alebo účinnejšie vetranie, napr. prevádzku mechanického vetracieho zariadenia na vyššom výkonovom stupni.

Tento spotrebič nie je dimenzovaný na prevádzku s externým časovačom alebo diaľkovým ovládaním.

Nepoužívajte nevhodné ochranné zariadenia alebo detskú ochrannú mriežku. Môžu viesť k nehodám.

Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, nedostatkom skúsenosti či vedomostí môžu tento spotrebič používať len pod dozorom alebo po poučení o bezpečnom používaní spotrebiča a o nebezpečenstvách, ktoré pri jeho používaní vznikajú.

Nikdy nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

Príslušenstvo vždy správne vsuňte do varného priestoru. *Pozri opis Príslušenstvo* v návode na používanie.

Nebezpečenstvo požiaru!

- Pri otváraní dvierok spotrebiča vzniká prievan. Papier na pečenie sa môže dostať do kontaktu svyehrievacími prvkami avznietiť. Pri predhrievaní nekladte nikdy papier na pečenie na príslušenstvo bez upevnenia. Papier na pečenie zaťažte vždy nádobou alebo formou na pečenie. Papierom vyložte len potrebnú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať okraje príslušenstva.
- Horľavé predmety uskladnené vo varnom priestore sa môžu zapáliť. Nikdy neuskładňujte horľavé predmety vo varnom priestore. Ak sa v spotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárajte jeho dvierka. Spotrebič vypnite a vyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zatvorte prívod plynu.
- Horúci olej a tuk sa môžu rýchlo vznietiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajú bez dozoru. Oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Plameň opatrene zahaste pokrievkou, hasiacou dekou alebo podobne.
- Varné zóny sa veľmi rozhorúčia. Na varný panel nikdy neodkladajte horľavé predmety. Na varný panel neodkladajte žiadne predmety.
- Spotrebič sa veľmi rozhorúči, horľavé materiály môžu rýchlo vzbĺknuť. Pod rúrou alebo v jej blízkosti neuschovávajúte alebo nepoužívajúte žiadne horľavé predmety (napr. spreje, čistiace prostriedky).

Neodkladajte do rúry alebo na rúru žiadne horľavé predmety.

- Plynové varné zóny bez položenej varnej nádoby vydávajú pri prevádzke veľké teplo. Spotrebič a nad ním umiestnený odsávač pár sa môže poškodiť alebo môže vzniknúť požiar. Zvyšky tuku vo filtri odsávača pár by sa môžu zapáliť. Plynové varné zóny prevádzkujte s položenou varnou nádobou.
- Zadná strana spotrebiča sa veľmi zohreje. Následkom môže byť poškodenie prírodných vedení. Elektrické a plynové vedenia sa nesmú dostať do styku so zadnou stranou spotrebiča.
- Na varných zónach alebo vo varnom priestore nikdy neodkladajte horľavé predmety. Ak sa v spotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárajte jeho dvierka. Spotrebič vypnite. Vytiahnite elektrickú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zatvorte prívod plynu.
- Povrch soklovej zásuvky sa môže veľmi rozhorúčiť. V zásuvke uschovávajú len príslušenstvo na pečenie. Zápalné a horľavé predmety sa nesmú uschovávať v soklovej zásuvke.

Nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič sa veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru avyhrievacích prvkov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.
- Príslušenstvo alebo riad sa veľmi zohreje. Horúci riad a príslušenstvo vždy vyberajte zvarného priestoru pomocou kuchynskej chňapky.
- Alkoholové výpary sa môžu vo varnom priestore vznietiť. Nikdy nepoužívajte na prípravu jedál veľké množstvo nápojov svysokým percentom alkoholu. Použite len malé množstvo nápojov svysokým percentom alkoholu. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča.
- Varné zóny a ich okolie, obzvlášť prípadný rám varného panela, sa veľmi rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Počas prevádzky sa povrch spotrebiča rozhorúči. Horúceho povrchu sa nedotýkajte. Zabráňte prístupu deti k spotrebiču.
- Prázdny riad na varenie sa na plynových varných zónach, ktoré sú v prevádzke,

extrémne zohreje. Nikdy nezohrievajte prázdny riad na varenia.

- Spotrebič sa počas prevádzky rozhorúči. Pred čistením ho nechajte vychladnúť.
- Pozor: Časti vystavené dotyku sa môžu počas prevádzky grilu veľmi zohriať. Deti udržiavajte v dostatočnej vzdialenosti.
- Keď fľaša s tekutým plynom nestojí zvislo, do spotrebiča sa môže dostať tekutý propán/bután. Pri tom môžu z horáka vychádzať silné, ostré plamene. Súčiastky sa môžu poškodiť a po čase netesniť, takže nekontrolovane bude unikať plyn. Uvedené môže viesť k vzniku popálení. Fľaše s tekutým plynom používajte vždy vo zvislej polohe.

Nebezpečenstvo obarenia!

- Prístupné časti sa počas prevádzky zohrejú na vysokú teplotu. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Zabráňte prístupu detí.
- Po otvorení dvierok spotrebiča môže zrúry vystúpiť horúca para. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča. Zabráňte prístupu detí.
- Zvody vhorúcom varnom priestore sa môže vytvoriť vodná para. Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu.

Nebezpečenstvo poranenia!

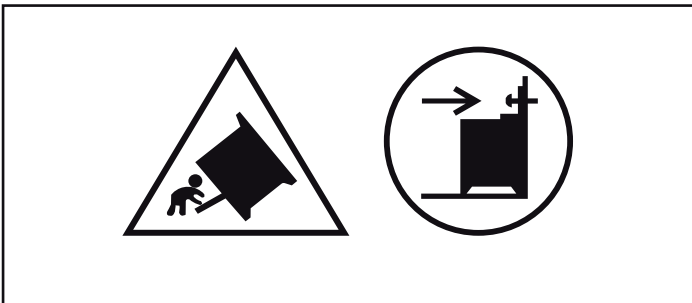
- Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu a výmenu poškodených elektrických a plynových vedení smie vykonať výhradne technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou. Ak je spotrebič pokazený, vytiahnite elektrickú zásuvku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini, zatvorte prívod plynu. Zavolajte zákaznícky servis.
- Poruchy alebo poškodenia spotrebiča sú nebezpečné. Nikdy nezapínajte chybný spotrebič. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zatvorte prívod plynu. Zavolajte zákaznícky servis.
- Nesprávna veľkosť nádoby, poškodené alebo nesprávne umiestnené nádoby môžu spôsobiť ťažké poranenia. Dodržiavajte upozornenia týkajúce sa riadu na varenie.

- **Pozor:** Sklenené kryty môžu pri rozhorúčení prasknúť. Pred zatvorením krytu vypnite všetky horáky. Prv než zatvoríte sklenený kryt, počkajte, kým rúra na pečenie vychladne.



- Keď sa spotrebič postaví bez upevnenia na sokel, môže zo sokla skĺznuť. Spotrebič sa musí so soklom pevne spojiť.

Nebezpečenstvo prevrátenia!



Výstraha: Aby sa predišlo prevráteniu spotrebiča, musí sa namontovať poistka proti prevráteniu. Prosím, prečítajte si návody na montáž.

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Ak spotrebič nefunguje správne, vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis. Opravu smie vykonať výhradne technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou.
- Na horúcich častiach sa môže roztaviť izolácia káblov elektrických spotrebičov. Zabráňte, aby sa prívodné káble elektrických spotrebičov dostali do styku s horúcimi časťami spotrebiča.
- Pokiaľ by do spotrebiča vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.
- Pri výmene žiarovky osvetlenia varného priestoru sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou vytiahnite sieťovú


zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.

- Vadný spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Vadný spotrebič nikdy nezapínejte. Vytiahnite sieťovú zástrčku ze zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolejte servis.

Nebezpečenstvo požiaru!

- Voľné zvyšky jedál, tuk a výpek sa môžu počas procesu samočistenia vznietiť. Pred každým procesom samočistenia odstráňte zvarného priestoru hrubé nečistoty.
- Varné nádoby sú po procese samočistenia zvonku veľmi horúce. Na rúčku dvierok nikdy nevesajte horľavé predmety, ako napr. utierky na riad. Prednú stranu spotrebiča udržiavajte voľnú. Zabráňte prístupu detí.

Nebezpečenstvo popálenia!

- Varný priestor sa počas procesu samočistenia veľmi rozhorúči. Dvierka spotrebiča nikdy neotvárajte alebo blokovací háčik nikdy neposúvajte rukou. Spotrebič nechajte vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.
-  počas samočistenia je vonkajší povrch spotrebiča veľmi horúci. V tomto čase sa nikdy nedotýkajte dvierok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.

Príčiny poškodení

Varný panel

Pozor!

- Varné zóny prevádzkujte s položenou varnou nádobou. Nezohrievajte prázdne hrnce alebo panvice. Dno nádoby sa poškodí.
- Používajte len hrnce a panvice s rovným dnom.
- Hrnec alebo panvicu položte do stredu horáka. Teplo plameňa horáka sa tak optimálne preniesie na spodnú stranu hrnca a panvice. Rúčky alebo ušká sa tak nepoškodia a zabezpečí sa vyššia úspora energie.
- Dbajte na to, aby boli plynové horáky čisté a suché. Teleso a kryt horáka musí byť presne na svojom mieste.
- Dávajte pozor, aby nebol horný kryt zatvorený, keď sa sporák uvedie do prevádzky.

Poškodenie rúry na pečenie

Pozor!

- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo nádoba na dne varného priestoru: Na dno varného priestoru nekladte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte fóliou alebo papierom na pečenie žiadneho druhu. Na dno varného priestoru nekladte žiadne nádoby, ak je teplota nastavená na viac ako 50 °C. Hromadí sa teplo. Časy pečenia a smaženia potom nesúhlasia a dochádza k poškodeniu smaltu.
- Voda v horúcom varnom priestore: Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu. Vznikne vodná para. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.
- Vlhké potraviny: V zatvorenom varnom priestore nechovávajú dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Poškodil by sa smalt.
- Ovocná šťava: Pri pečení veľmi šťavnatých ovocných koláčov nenaplňte plech na pečenie príliš vysoko. Ovocná šťava

odkvapkávajúca z plechu na pečenie zanecháva flaky, ktoré nemožno vyčistiť. Radšej použite hlbší univerzálny pekáč.

- Vychladnutie s otvorenými dvierkami spotrebiča: Varný priestor nechajte vychladnúť vždy uzavretý. Aj keď dvierka rúry len trochu otvoríte, môže časom dôjsť k poškodeniu susedných hrán kuchynskej linky.
- Silno znečistené tesnenie dvierok: Ak je tesnenie dvierok silno znečistené, dvierka spotrebiča sa pri prevádzke už správne nezatvárajú. Susedné hrany kuchynskej linky sa môžu poškodiť. Tesnenie rúry udržiavajte vždy včistote.
- Dvierka spotrebiča ako sedacia alebo odkladacia plocha: Nestavajte, nesadajte anevyšajte sa na otvorené dvierka spotrebiča. Na dvierka spotrebiča neodkladajte žiaden riad alebo príslušenstvo.
- Vsunutie príslušenstva: Podľa typu spotrebiča môže príslušenstvo poškrabať sklo dvierok pri zatváraní spotrebiča. Príslušenstvo vždy zasuňte až na doraz do varného priestoru.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani nedržte za držadlo na dvierkach. Držadlo na dvierkach by nevydržalo hmotnosť spotrebiča a mohlo by sa zlomiť.

Poškodenie soklovej zásuvky

Pozor!

Do soklovej zásuvky nekladajte horúce predmety. Môže sa poškodiť.

Inštalácia, plynové a elektrické pripojenie

plynová prípojka

Inštaláciu musí uskutočniť odborník s príslušným osvedčením, príp. knecosovaný technik zákazníckeho servisu podľa tohto pokynov uvedených v časti „Plynová prípojka a prestavenie na iný druh plynu“.

Pre koncesovaného odborníka, príp. zákaznícky servis

Pozor!

- Podmienky nastavenia tohto spotrebiča sú uvedené na typovom štítku na zadnej strane spotrebiča. Výrobné nastavenie druhu plynu je označené hviezdíčkou (*).
- Pred inštaláciou spotrebiča skontrolujte sieťové prístupové podmienky (druh plynu a tlak plynu) a uistite sa, že nastavenie plynu tohto spotrebiča zodpovedá týmto podmienkam. Ak sa nastavenia spotrebiča musia zmeniť, postupujte podľa návodu v časti „Plynová prípojka a prestavenie na iný druh plynu“.
- Tento spotrebič nie je pripojený k odvodu spalín. Musí sa pripojiť a uviesť do prevádzky v súlade s podmienkami

inštalácie. Spotrebič nepripájajte k odsávaniu spalín. Dodržiavajte všetky predpisy týkajúce sa ventilácie.

- Pripojenie sa musí zabezpečiť pevnou, t. j. nepohyblivou prípojkou (plynové vedenie) alebo bezpečnostnou hadicou.
- Ak sa použije bezpečnostná hadica, bezpodmienečne dbajte na to, aby sa hadica nezacvikla alebo nestlačila. Hadica sa nesmie dostať do kontaktu s horúcimi povrchmi.
- Plynové vedenie (plynová rúra alebo bezpečnostná hadica) sa môže pripojiť na pravej alebo ľavej strane spotrebiča. Prípojka musí mať k dispozícii ľahko prístupné uzatváracie zariadenie.

Poruchy inštalácie plynu/plynový zápach

Ak zacítite plynový zápach alebo poruchy inštalácie plynu, musíte

- okamžite zatvoriť prívod plynu, príp. ventil plynovej bomby
- okamžite zhasiť oheň a cigarety
- vypnúť elektrické prístroje - aj lampy
- otvoriť okno a miestnosť dobre vyvetrať
- zavolať zákaznícky servis alebo plynárenský podnik

Presúvanie spotrebiča držaním za plynové vedenie alebo držadlo na dvierkach

Spotrebič nepresúvajte ťahaním za plynové vedenie. Plynové vedenie by sa mohlo poškodiť. Nebezpečenstvo unikania plynu! Spotrebič nepresúvajte tak, že ho budete držať za rúčku dvierok. Závesy a rúčka dvierok by sa mohli poškodiť.

Elektrické pripojenie

Pozor!

- Inštaláciu spotrebiča poverte zákaznícky servis. Na pripojenie je potrebná poisťka 16 A. Spotrebič je dimenzovaný na prevádzku na 220-240 V.
- Ak napätie elektrickej siete klesne pod 180 V, elektrický zapalovací systém nefunguje.
- V prípade nesprávneho pripojenia spotrebiča zaniká pri poškodení akýkoľvek nárok vyplývajúci zo záruky.
- Keď sa poškodí sieťový kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo iná kvalifikovaná osoba.

Pre zákaznícky servis

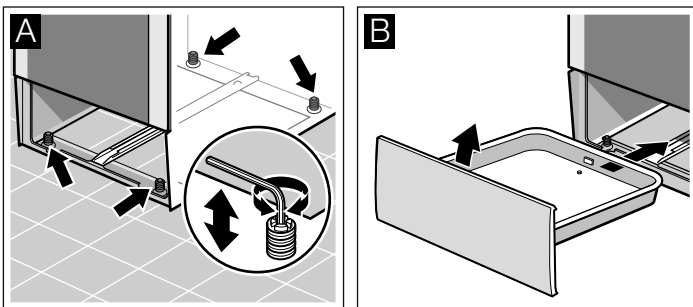
Pozor!

- Spotrebič musí byť pripojený podľa údajov na typovom štítku.
- Spotrebič pripojte len k elektrickej prípojke, ktorá zodpovedá platným ustanoveniam. Zásuvka musí byť dobre prístupná, aby sa spotrebič v prípade potreby mohol odpojiť od elektrickej siete.
- Je potrebné zabezpečiť viacpólové odpojacie zariadenie.
- Nikdy nepoužívajte predlžovacie káble alebo viacnásobné konektory.
- Z bezpečnostných dôvodov sa smie spotrebič pripojiť len k uzemnenej prípojke. Ak prípojka s ochranným vodičom nezodpovedá predpisom, potom nie je zaručená ochrana proti elektrickým nebezpečenstvám.
- Na pripojenie spotrebiča je potrebný kábel typu H 05 W-F alebo rovnocenný kábel.

Sporák nainštalujte vodorovne

Položte sporák priamo na podlahu.

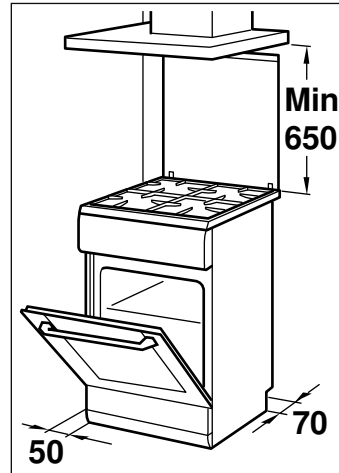
1. Zásuvku v podstavci vyťahnite a vyberte. Vnútri na podstavci sú vpredu a vzadu nastavovacie nožičky.
2. Nastavovacie nožičky otočte kľúčom na šesťhrannú hlavu skrutky vyššie alebo nižšie tak, aby bol sporák vo vodorovnej polohe (obrázok A).
3. Zásuvku v podstavci znova zasuňte (obrázok B).



Upevnenie k stene

Aby sa sporák neprevrátil, musíte ho upevniť k stene priloženým uholníkom. Venujte pozornosť montážnemu návodu na upevnenie spotrebiča k stene.

Inštalácia spotrebiča



- Spotrebič sa musí umiestniť priamo na podlahu kuchyne podľa uvedených rozmerov. Spotrebič sa nesmie nainštalovať na iný predmet.
- Vzďialenosť medzi hornou hranou sporáka a spodnou hranou odsávača pár musí zodpovedať predpisom výrobcu odsávača pár.
- Dbajte na to, aby sa spotrebič po nainštalovaní už nepresúval. Vzďialenosť medzi silným horákom alebo horákom wok a okolitými čelami nábytku, príp. stenou musí byť minimálne 50 mm.

Potrebné prepravné opatrenia

Všetky pohyblivé časti v spotrebiči a na spotrebiči upevnite ľahko odstrániteľnou lepiacou páskou. Všetko príslušenstvo (napr. plech na pečenie) s tenkou lepenkou na hranách zasuňte do príslušných priehradiek, aby sa zabránilo poškodeniu spotrebiča. Vložte lepenku alebo podobný materiál medzi prednú a zadnú stranu, aby sa zabránilo nárazom na vnútornú stranu skla dvierok. Upevnite dvierka a príp. horný kryt lepiacou páskou na bokoch spotrebiča.

Odložte si originálny obal spotrebiča. Spotrebič prepravujte len v originálnom obale. Všimnite si prepravnú šípku na obale.

Ak už nemáte k dispozícii originálny obal,

spotrebič zabalte do ochranného obalu, aby bola zabezpečená dostatočná ochrana pred prípadnými prepravnými poškodeniami.

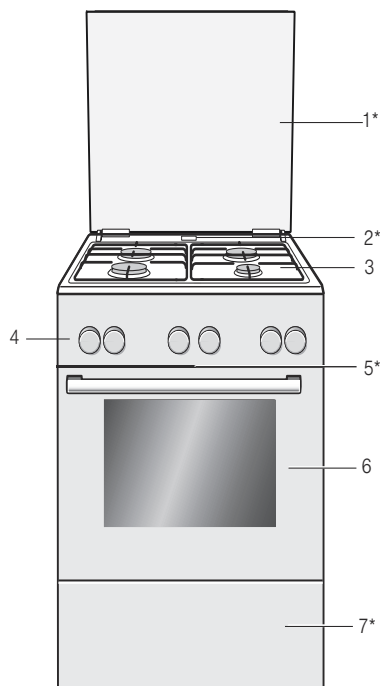
Spotrebič prenášajte vo vzpriamenej polohe. Nedržte spotrebič za rúčku dvierok alebo za prípojky na zadnej strane, pretože by sa mohli poškodiť. Na spotrebič nedávajte ťažké predmety.

Váš nový spotrebič

V tejto kapitole nájdete informácie o spotrebiči, druhoch prevádzky a príslušenstve.

Všeobecne

Vyhotovenie závisí od konkrétneho typu spotrebiča.



Vysvetlivky

- | | |
|----|-------------------|
| 1* | Krycia doska** |
| 2* | Vystupovanie pary |

Pozor!

Keď je rúra na pečenie v prevádzke, na tomto mieste vychádza para

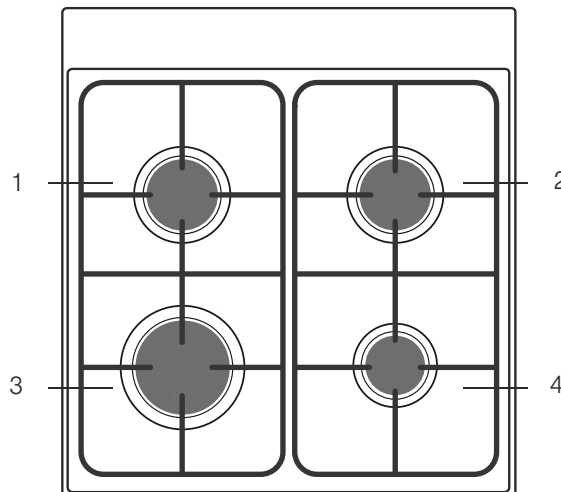
- | | |
|----|---------------------------|
| 3 | Varný panel** |
| 4 | Ovládací panel** |
| 5* | Chladiaci ventilátor |
| 6 | Dvierka rúry na pečenie** |
| 7* | Soklová zásuvka** |

* Voliteľne (k dispozícii na niektorých spotrebičoch)

** V závislosti od typu spotrebiča sú v niektorých detailoch možné odchýlky.

Varná oblasť

Tu získate prehľad o ovládacom paneli. Vyhotovenie závisí od konkrétneho typu spotrebiča.



Vysvetlivky

- | | |
|---|----------------|
| 1 | Normálny horák |
| 2 | Normálny horák |
| 3 | Silný horák |
| 4 | Úsporný horák |

Ovládací panel

Drobné odchýlky sú možné v závislosti od typu spotrebiča.

Volič funkcií

Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.

Poloha	Použitie
Poloha na nule	Rúra na pečenie je vypnutá.
3D horúci vzduch*	Na koláče a pečivo. Možné je pečenie na troch úrovniach. Ventilátor na zadnej stene rúry rovnomerne rozháňa teplo v rúre na pečenie.
Horný/dolný ohrev*	Na koláče, nákypy a chudé kúsky mäsa, napr. teľacieho alebo diviny, na jednej úrovni. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
Stupeň pečenia pizze	Rýchla príprava mrazených výrobkov bez predhrievania, napr. pizza, zemiakové hranolčeky alebo pečivo z lístkového cesta. Teplo prichádza zdola a z ventilátora na zadnej stene rúry.
Grilovanie s cirkuláciou vzduchu	Pečenie mäsa, hydiny a rýb. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor rovnomerne rozvádza teplo grilu okolo jedla.
Gril, veľká plocha	Na grilovanie steakov, klobás, toastov a rýb. Rozohreje sa celá plocha pod vyhrievacím telesom grilu.
Gril, malá plocha	Grilovanie malých množstiev steakov, párkov, toastov a rýb. Rozohreje sa vnútorná časť vyhrievacieho telesa grilu.
Dolný ohrev	Zaváranie, pečenie a zapekanie. Teplo prichádza zdola.
Rozmrazovanie	Rozmrazovanie napr. mäsa, hydiny, chleba a koláčov. Ventilátor rovnomerne rozvádza teplo okolo jedla.
Osvetlenie	Zapnutie osvetlenia rúry

* Druh ohrevu, pre ktorý je určená trieda energetickej účinnosti podľa normy EN60350.

Keď sa nastaví druh ohrevu, osvetlenie rúry sa zapne.

Volič teploty

Pomocou voliča teploty môžete nastaviť teplotu alebo stupeň grilovania.

Polohy	Funkcia	
Poloha na nule	Rúra neohreje.	
50-270	Rozsah teplôt	Teplotné údaje v °C.
1, 2, 3	Stupne grilovania	Stupne grilovania pre gril, malá a veľká plocha. Stupeň 1 = slabo Stupeň 2 = stredne silno Stupeň 3 = silno

Keď sa rúra na pečenie rozohrieva, na ukazovateli svieti symbol teploty . Keď sa rozohrievanie preruší, symbol zhasne. Pri niektorých nastaveniach nesvieti.

Spínače varných zón

Pomocou štyroch spínačov varných zón môžete nastaviť ohrievací výkon jednotlivých varných zón.

Nastavenia	Funkcia/plynový sporák
Poloha na nule	Sporák je vypnutý.
Zapaľovacia poloha	Zapaľovacia poloha
Oblasť nastavenia	Veľký plameň = najsilnejšie nastavenie Úsporný horák = najmenšie nastavenie

Na konci rozsahu nastavenia je doraz. Ďalej neotáčajte.

Tlačidlá a displej

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

Tlačidlo	Použitie
Rýchloohrev	Mimoriadne rýchle rozohriatie rúry.
Časové funkcie	Výber časovača , času trvania , času skončenia a denného času .
Detská poistka	Zablokovanie a odblokovanie funkcií rúry.
Mínus	Zníženie nastavených hodnôt.
Plus	Zvýšenie nastavených hodnôt.

Podľa zátvoriek [] okolo príslušného symbolu vidíte, ktorá časová funkcia je na displeji v popredí. Výnimka: Pri dennom čase svieti symbol len vtedy, keď vykonávate zmeny.

Tlačidlá

Pod jednotlivými tlačidlami sú umiestnené senzory. Nemusia sa silno stlačiť. Len sa dotknite príslušného symbolu.

Varný priestor

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

Osvetlenie rúry

Počas prevádzky svieti osvetlenie vo varnom priestore.

V polohe voliča funkcií môžete osvetlenie zapnúť aj vtedy, keď je rúra vypnutá.

Chladiaci ventilátor

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

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

Pozor!

Nezakrývajte vetracie štrbiny. Inak hrozí prehriatie rúry na pečenie.

Vaše príslušenstvo

Vaše dodané príslušenstvo je vhodné na prípravu mnohých jedál. Dbajte na to, aby ste príslušenstvo vždy správne zasunuli do varného priestoru.

Aby sa niektoré jedlá vydarili ešte lepšie alebo aby zaobchádzanie svašou rúrou bolo ešte komfortnejšie, kdispozícii je výber osobitného príslušenstva.



Rošt

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

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam rúry a ohnutím nadol.



Smaltovaný plech na pečenie

Na koláče a suché pečivo.

Plech na pečenie zasuňte zošíkmením k dvierkam rúry.



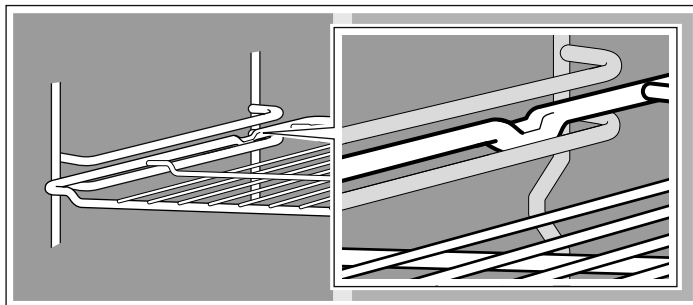
Univerzálny pekáč

Na prípravu šľavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč používať aj ako záchytnú nádobu na tuk.

Univerzálny pekáč zasuňte zošíkmením kdvierkam rúry.

Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne až do polovice, kým zapadne. Jedlá sa tak dajú ľahko vybrať.

Pri zasúvaní do varného priestoru dbajte na to, aby zárez na príslušenstve bol vždy vzadu. Len tak zapadne.



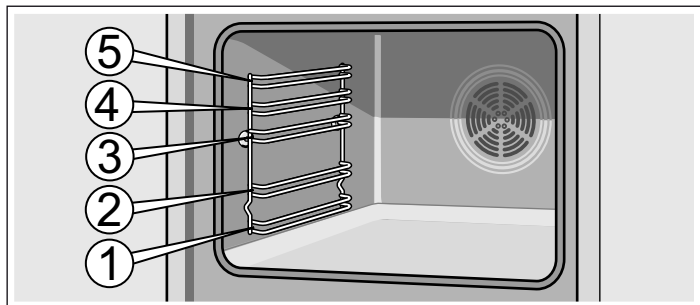
Upozornenie: Keď sa príslušenstvo rozhorúči, môže sa zdeformovať. Keď znova vychladne, deformácia zmizne. Nemá to žiaden vplyv na funkciu.

Plech na pečenie držte vždy na oboch stranách pevne obidvomi rukami a zasuňte ho paralelne do rámu. Pri zasúvaní dávajte pozor, aby sa plech nepohyboval doprava alebo doľava. Ináč by sa dal plech len ťažko zasunúť. Smaltované plochy by sa mohli poškodiť.

Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo prostredníctvom internetu. Prosím, uveďte číslo HEZ.

Zasunutie príslušenstva

Príslušenstvo môžete zasúvať do varného priestoru v 5 rôznych výškach. Zasuňte ho vždy až na doraz, aby sa nedotýkalo skla dvierok.



Osobitné príslušenstvo

Osobitné príslušenstvo si môžete kúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach. Rozsiahlu ponuku k vašej rúre na pečenie nájdete v našich prospektoch alebo na internete. Dostupnosť osobitného príslušenstva alebo možnosti objednania cez internet je v rôznych krajinách rozdielna. Informácie o tom nájdete v predajných podkladoch.

Nie každé osobitné príslušenstvo sa hodí ku každému spotrebiču. Uveďte pri kúpe vždy presné označenie (číslo výrobku – E-Nr.) vášho spotrebiča.

Osobitné príslušenstvo pre	Číslo HEZ	Použitie
Praktické odkladanie kuchynských potrieb (easyStore)	HEZ25E900	Praktické odkladanie kuchynských potrieb na hornom sklenom kryte. Pozostáva zo 4 závesov. Určené na zavesenie kuchynského náradia (naberačka, kliešte atď.). Pred použitím sa musí upevniť na hornom kryte vášho spotrebiča. Presné pokyny nájdete v návode na inštaláciu.
Praktické odkladanie kuchynských potrieb (easyStore)	HEZ25E901	Praktické odkladanie kuchynských potrieb na hornom sklenom kryte. Pozostáva z 2 závesov a 1 úložného priestoru. Určené na zavesenie kuchynského náradia (naberačka, kliešte atď.). Pred použitím sa musí upevniť na hornom kryte vášho spotrebiča. Presné pokyny nájdete v návode na inštaláciu.
Plech na pizzu	HEZ317000	Ideálny na pizzu, mrazené výrobky alebo veľké okrúhle koláče. Plech na pizzu môžete použiť namiesto univerzálneho pekáča. Plech položte na rošt a riadte sa údajmi v tabuľkách.
Vkladací rošt	HEZ324000	Na pečenie. Rošt postavte vždy do univerzálneho pekáča. Kvapkajúci tuk alebo šťava z mäsa sa zachytia.

Osobitné príslušenstvo pre	Číslo HEZ	Použitie
Grilovací plech	HEZ325000	Na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana proti striekaniu, aby sa rúra tak silno neznečistila. Grilovací plech používajte len v univerzálnom pekáči. Grilovanie na grilovacom plechu: Používajte len vo výškach zasunutia 1, 2 a 3. Grilovací plech ako ochrana proti striekaniu: Univerzálny pekáč s grilovacím plechom zasuňte pod rošt.
Kameň na pečenie	HEZ327000	Kameň na pečenie sa vynikajúco hodí na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze, ktoré majú pri pečení získať chrumkavý spodok. Kameň na pečenie sa vždy musí predhriať na odporúčanú teplotu.
Smaltovaný plech na pečenie	HEZ331003	Na koláče a suché pečivo. Plech na pečenie zasuňte do rúry skosenou stranou k dvierkam.
Smaltovaný plech na pečenie s neprílnavou vrstvou	HEZ331011	Koláče a suché pečivo sa dajú ľahšie uvoľniť z plechu. Plech na pečenie zasuňte do rúry skosenou stranou k dvierkam.
Univerzálny pekáč	HEZ332003	Na prípravu šľavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Môže sa použiť aj pod roštom na zachytenie tuku alebo šťavy z mäsa. Univerzálny pekáč zasúvajte do rúry zošíkmenou stranou k dvierkam.
Univerzálny pekáč s neprílnavou vrstvou	HEZ332011	Šľavnaté koláče, pečivo, hlboko zmrazené jedlá a veľké kusy mäsa sa dajú ľahšie uvoľniť z univerzálného pekáča. Univerzálny pekáč zasúvajte do rúry zošíkmenou stranou k dvierkam.
Pokrievka na profesionálnu panvicu	HEZ333001	Pokrievka zmení profesionálnu panvicu na pekáč.
Profesionálna panvica s vkladacím roštom	HEZ333003	Zvlášť vhodná na prípravu veľkých množstiev.
Teleskopické výsuvy		
Trojité kompletné výsuv	HEZ338352	S výsuvnými koľajničkami vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo. Trojitý kompletný výsuv nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom.
Trojité kompletné výsuv s aretačnou funkciou	HEZ338357	Pomocou vyťahovacích koľajničiek vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo kompletne vytiahnuť bez toho, že by sa prevrátilo. Vyťahovacie koľajničky zapadnú tak, aby sa príslušenstvo dalo ľahko položiť. Trojitý kompletný výsuv s aretačnou funkciou nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom.
Rošt	HEZ334000	Na nádoby, koláčové formy, pečené mäso, grilované jedlá a hlboko zmrazené jedlá.
Sklenený pekáč	HEZ915001	Sklenený pekáč je vhodný na prípravu dusených jedál a nákov, ktoré sa pripravujú v rúre na pečenie. Zvlášť vhodný je na prípravu s použitím automatických programov alebo automatického pečenia.

Výrobky, ktoré možno zakúpiť v zákazníckom servise

Pre vaše spotrebiče si môžete v zákazníckom servise, špecializovanej predajni alebo prostredníctvom internetu v

e-shope príslušnej krajiny dokúpiť vhodné ošetrovacie a čistiace prostriedky alebo iné príslušenstvo. Uvedte pritom príslušné číslo tovaru.

Ošetrovacie utierky na plochy z ušľachtilej ocele	Číslo tovaru 311134	Znižujú tvorbu usadenín nečistôt. Impregnáciou špeciálnym olejom sa optimálne udržiava povrch spotrebičov z ušľachtilej ocele.
Čistiaci gél na rúru a gril	Číslo tovaru 463582	Na čistenie varného priestoru. Gél je bez zápachu.
Utierka z mikrovlákna s voštinovou štruktúrou	Číslo tovaru 460770	Osobitne vhodná na čistenie citlivých povrchov, ako napr. sklo, sklokeramika, ušľachtilá oceľ alebo hliník. Utierka z mikrovlákna odstraňuje v jednom kroku vodné a masné nečistoty.
Poistka na dvierka	Číslo tovaru 612594	Aby deti nemohli otvoriť dvierka rúry. Poistka sa priskrutkuje rôzne v závislosti od dvierok spotrebiča. Venujte pozornosť návodu, ktorý je priložený k poistke dvierok.

Pred prvým použitím

Tu sa dozviete, čo musíte urobiť, než začnete prvý raz pripravovať jedlo vo vašej rúre na pečenie. Predtým si prečítajte kapitolu *Bezpečnostné pokyny*.

Naprogramovanie času

Po pripojení bliká v indikačnom poli symbol ☹ a štyri nuly. Nastavte čas.

1. Stlačte tlačidlo ☹.

V indikačnom poli sa zobrazí čas 12:00.

2. Čas nastavte tlačidlom + alebo -.

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas zobrazí.

Predhriatie rúry na pečenie

Aby sa odstránila vôňa novoty, uzavretú a prázdnu rúru na pečenie rozohrejte. Ideálna je jedna hodina horného/dolného ohrevu ☐ pri teplote 240 °C. Dajte pozor, aby sa vo varnom priestore nenachádzali zvyšky obalu.

Kuchyňu vetrajte dovtedy, kým sa rúra na pečenie rozohrieva.

1. Voličom funkcií nastavte horný/dolný ohrev ☐.

2. Voličom teploty nastavte 240 °C.

Po jednej hodine sa rúra na pečenie vypne. Volič funkcií otočte na nulu.

Čistenie príslušenstva

Skôr ako prvýkrát začnete príslušenstvo používať, dôkladne ho vyčistite horúcim umývacím roztokom a mäkkou utierkou.

Nastavenie varného panela

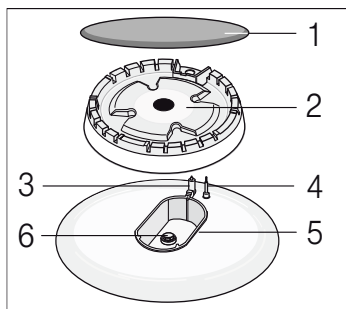
Váš varný panel je vybavený štyrmi plynovými horákmi. Tu sa môžete dočítať, ako zapálite plynový horák a nastavíte veľkosť plameňa.

Čistenie telesa a krytu horáka

Kryt (1) a teleso horáka (2) vyčistite vodou a umývacím prostriedkom. Jednotlivé časti starostlivo vysušte.

Teleso horáka a kryt znova nasadte na miskú horáka (5). Dbajte na to, aby nedošlo k poškodeniu zapaľovača (3) a ochranného kolíka plameňa (4).

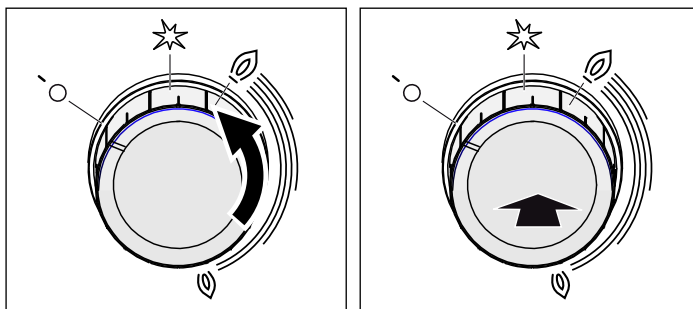
Dýza (6) musí byť suchá a čistá. Kryt horáka vždy nasadte vždy presne na teleso horáka.



Zapálenie plynového horáka

Kryt horáka vždy nasadte vždy presne na teleso horáka. Otvory na telese horáka musia byť vždy voľné. Všetky časti musia byť suché.

1. Otvorte horný kryt sporáka. Keď je sporák v prevádzke, musí byť horný kryt otvorený.
2. Otočte spínač požadovanej varnej zóny doľava do zapaľovacej polohy ✨. Zapaľovanie sa začne.
3. Stlačte spínač varnej zóny a podržte ho stlačený 1-3 sekundy. Plyn začne prúdiť von a plynový horák sa zapne.



Zapaľovacia poistka je aktívna. Ak plameň horáka zhasne, prívod plynu sa automaticky preruší zapaľovacou poistkou.

4. Nastavte požadovanú veľkosť plameňa. Medzi nastavením vyp. ☹ a nastavením @ nie je plameň stabilný. Zvoľte preto nastavenie medzi @ veľkým a @ malým plameňom.
5. Ak plameň znova zhasne, zopakujte postup od kroku 2.
6. Keď chcete proces varenia ukončiť, otočte spínač varnej zóny doprava do polohy ☹ vypnutia.

Spínač varnej zóny by sa v zapaľovacej polohe nemal aktivovať dlhšie ako 15 sekúnd. Keď sa horák po 15 sekundách nezapáli, počkajte aspoň minútu. Potom postup zopakujte.

⚠ Pozor!

Ak po vypnutí otočíte spínač varnej zóny na ešte horúcom sporáku, začne vystupovať plyn. Keď spínač varnej zóny neotočíte do zapaľovacej polohy ✨, prívod plynu sa po 60 sekundách preruší.

Plynový horák sa nezapáli

Ak je výpadok prúdu alebo sú vlhké zapaľovacie sviečky, plynové horáky môžete zapáliť zapaľovačom plynu alebo zápalkou.

Tabuľka - varenie

Vyberte pre každú varnú zónu správnu veľkosť nádoby. Priemer dna hrnca alebo panvice by sa mal zhodovať s veľkosťou varnej zóny.

Časy varenia závisia od druhu, hmotnosti a kvality jedál. Preto sú možné odchýlky. Optimálny čas varenia posúdite najlepšie sami.

Na varenie použijete podľa možnosti málo vody, aby v zelenine zostali zachované vitamíny a minerálne látky. Zvoľte krátke časy varenia, aby zelenina ostala pevná a aby zostala bohatá na výživné látky.

Príklad	Jedlo	Varná zóna	Stupeň varenia
Rozpúšťanie	Čokoláda, maslo, margarín	Úsporný horák	Bez plameňa
Zohrievanie	Vývar, konzervovaná zelenina	Normálny horák Elektrická varná platňa**	Bez plameňa 1-2
Zohrievanie a udržiavanie tepla	Polievky	Úsporný horák Elektrická varná platňa**	Bez plameňa 1-2
Varenie v pare*	Ryby	Normálny horák Elektrická varná platňa**	Medzi veľkým a malým plameňom 3-4
Dusenie*	Zemiaky a ostatná zelenina, mäso	Normálny horák Elektrická varná platňa**	Medzi veľkým a malým plameňom 3-4
Varenie*	Ryža, zelenina, mäsové jedlá (s omáčkou)	Normálny horák Elektrická varná platňa**	Veľká výška plameňa 5-6
Pečenie	Šišky, zemiaky, rezne, rybie tyčinky	Silný horák** Horák wok**	Medzi veľkým a malým plameňom

* Keď použijete hrniec s pokrievkou, hneď ako začne vriieť, plameň stlmte.

** Voliteľne. K dispozícii pri niektorých spotrebičoch v závislosti od typu spotrebiča. (Na pečenie na horáku wok odporúčame použiť panvicu wok.)

Vhodné nádoby

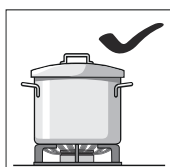
Horáky/elektrický varný panel**	Minimálny priemer nádoby	Maximálny priemer nádoby
Elektrická varná platňa*	14,5 cm	14,5 cm
Horák wok** 3,6 kW	24 cm	28 cm
Úsporný horák 3 kW	24 cm	28 cm
Normálny horák 1,7 kW	18 cm	24 cm
Úsporný horák 1 kW	12 cm	18 cm

* Voliteľná možnosť (pre modely s elektrickým varným panelom)

* Voliteľná možnosť (pre modely s horákom wok)

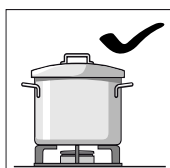
Prevádzkové upozornenia

Nasledujúce rady vám umožnia šetriť energiu a vyhnúť sa poškodeniu varných nádob:



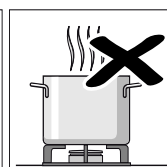
Pre každý horák používajte nádoby primeraných rozmerov.

Nepoužívajte malé nádoby na veľkých horákoch. Plameň nesmie siahäť na bočné steny nádoby.

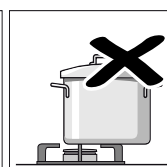
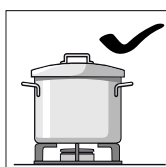


Nepoužívajte zdeformované nádoby, ktoré sú na variči vratké, mohli by sa prevrhnúť.

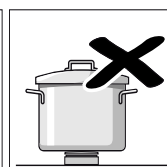
Používajte iba nádoby s pevným a rovným dnom.



Nevarte bez pokrievky alebo s poodsunutou pokrievkou. Zbytočne dochádza k čiastočnej strate energie.

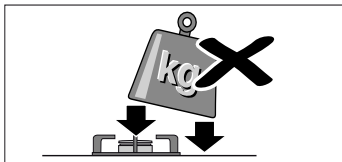


Riadič položte vždy do stredu na horák, ináč by sa mohol prevrátiť.



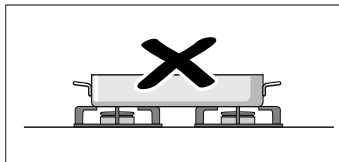
Nádoby umiestňujte na mriežky, nikdy nie priamo na horáky.

Pred použitím sa uistite, že mriežky horákov sú správne umiestnené a viečka správne nasadené na horákoch.



S nádobami na varnom paneli manipulujte opatrne.

Vyhnete sa preťažovaniu varného panela, nevystavujte jeho povrch nárazom.



Nepoužívajte dva horáky či platničky na ohrev jednej nádoby.

Nepoužívajte plechy na pečenie, kameninové nádoby a pod. na dlhotrvajúci ohrev na plný výkon.

Nastavenie rúry na pečenie

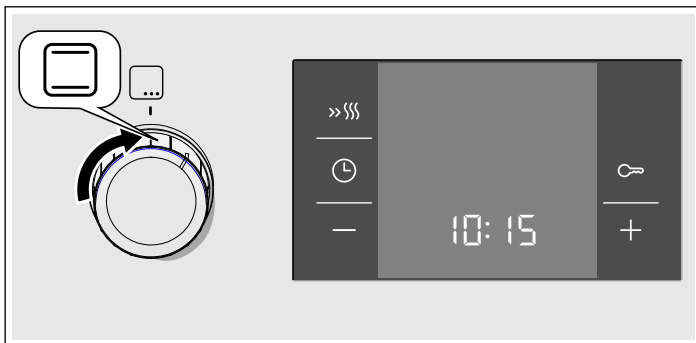
Existuje viacero spôsobov nastavenia rúry na pečenie. V nasledujúcich krokoch je opísané, ako nastaviť druh ohrevu a teplotu či stupeň grilovania. Na rúre na pečenie možno naprogramovať čas prípravy a čas ukončenia každého jedla. Pre ďalšie informácie si prečítajte kapitolu *Nastavenie funkcií času*.

Upozornenie: Predtým, ako vložíte pokrm do rúry na pečenie, odporúčame rúru vždy predhriať. Zabráňte tým nadmernému zrážaniu pary na skle rúry.

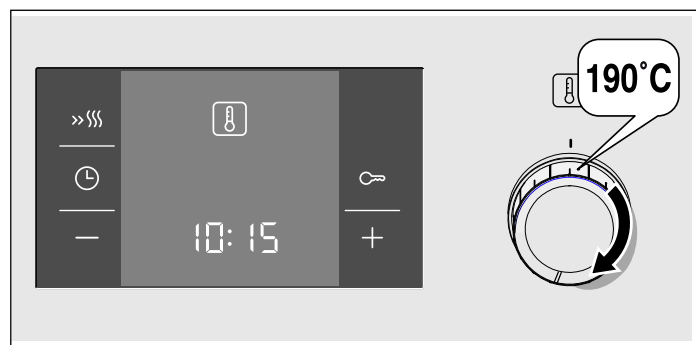
Druh ohrevu a teplota

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

1. Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.



2. Voličom teploty nastavíte teplotu alebo stupeň grilovania.



Rúra sa zohreje.

Vypnutie rúry

Volič funkcií otočte doprava na nulu.



Zmena nastavení

Druh ohrevu, teplotu a stupeň grilovania možno kedykoľvek zmeniť príslušným voličom.

Rýchloohrev

Vďaka rýchloohrevu dosiahne vaša rúra na pečenie nastavenú rýchlosť mimoriadne rýchlo.

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

- 3D horúci vzduch 
- Horný/dolný ohrev 

Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok pečenia, vložte jedlo do varného priestoru až vtedy, keď sa rýchloohrev ukončí.

1. Vyberte požadovaný druh ohrevu a teplotu.

2. Krátko stlačte tlačidlo »»».

V indikačnom poli sa rozsvieti symbol »»». Rúra na pečenie začne hriať.


Koniec rýchloohrevania

Zaznie zvukový signál. Symbol »»» zmizne z displeja. Vložte pokrm do rúry.

Zrušenie rýchloohrevania

Stlačte tlačidlo »»». Symbol »»» zmizne z displeja.


Nastavenie funkcií času

Táto rúra na pečenie je vybavená niekoľkými funkciami času. Tlačidlom  sa aktivuje menu a prepínajú sa funkcie. Symboly času zostávajú rozsvietené, kým sa vykonávajú nastavenia. Zátvorky [] poukazujú na práve zvolenú funkciu času. Pomocou tlačidiel + alebo - je možné priamo upraviť už nastavenú funkciu času vždy, keď sa symbol času nachádza v zátvorkách [].

Časomer

Chod časomeru nezávisí od chodu rúry na pečenie. Časomer je vybavený vlastným signálom. Takto je možné určiť, či uplynul čas nastavený na časomere alebo nastalo automatické vypnutie rúry na pečenie (dĺžka trvania času varenia).


1. Stlačte tlačidlo .

Na displeji sa rozsvietia symboly času a zátvorky sa objavia pri .


2. Pomocou tlačidiel + alebo - nastavte čas na časomere.

Navrhovaná hodnota tlačidla + = 10 minút

Navrhovaná hodnota tlačidla - = 5 minút

Po niekoľkých sekundách sa objaví nastavený čas. Začína plynúť čas nastavený na časomere. Na displeji sa rozsvieti symbol  a zobrazí sa priebeh času nastaveného na časomere. Zvyšné symboly času sa vypnú.

Čas nastavený na časomere vypršal.

Zaznie zvukový signál. Na displeji sa zobrazí **00:00**. Časomer vypnete stlačením tlačidla .

Úprava času časomeru






Úprava času časomeru pomocou tlačidiel + alebo -. Po niekoľkých sekundách sa objaví upravený čas.

Zrušenie času časomeru

Nastavte čas časomeru na **00:00** pomocou tlačidla -. Po niekoľkých sekundách sa objaví upravený čas. Časomer sa vypne.

Overenie nastaveného času

V prípade, že je nastavených viacero funkcií času, na displeji sa rozsvietia príslušné symboly. Symbol aktuálnej funkcie času sa nachádza medzi zátvorkami.

Ak chcete zistiť zvolený čas na časomere , dĺžku trvania času varenia , čas ukončenia  alebo aktuálny čas , stlačte opakovane tlačidlo , kým zátvorky nebudú označovať požadovaný symbol. Príslušná hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji.

Dĺžka času varenia


Rúra na pečenie umožňuje nastaviť trvanie času varenia každého pokrmu. Po uplynutí času varenia sa rúra na pečenie automaticky vypne. Vďaka tomu nie je potrebné prerušovať iné aktivity z dôvodu potreby vypnutia rúry alebo prekročenia potrebného času varenia z nepozornosti.

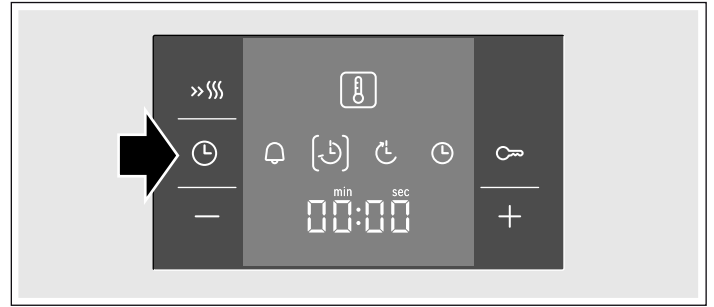
Pozrite obrázok: dĺžka trvania času varenia je 45 minút.

1. Pomocou ovládača funkcií vyberte druh ohrevu.

2. Pomocou voliča teploty vyberte teplotu alebo stupeň grilovania.

3. Niekoľkokrát stlačte tlačidlo .

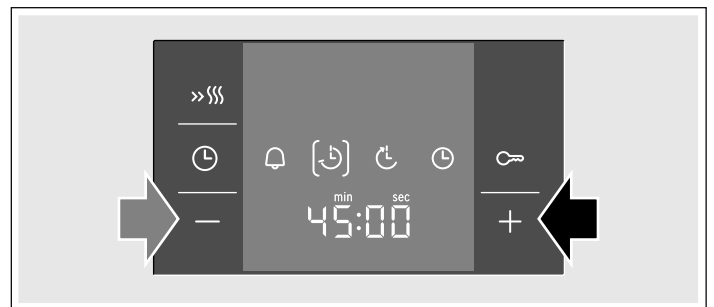
Na displeji sa zobrazí **00:00**. Rozsvietia sa symboly času, zátvorky sa objavia pri .




4. Pomocou tlačidiel + alebo - upravte dĺžku trvania času varenia.



Navrhovaná hodnota tlačidla + = 30 minút

Navrhovaná hodnota tlačidla - = 10 minút




Po niekoľkých sekundách sa rúra na pečenie zapne. Na displeji sa zobrazí priebeh času nastaveného na časomere a rozsvieti sa symbol . Zvyšné symboly času sa vypnú.


Čas pečenia vypršal.

Zaznie zvukový signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Na displeji sa zobrazí **00:00**. Stlačte tlačidlo . Pomocou tlačidiel + alebo - nastavte nový čas varenia. Alebo stlačte dvakrát tlačidlo  a ovládač funkcií nastavte na nulu. Rúra na pečenie je vypnutá.

Upravte dĺžku trvania času varenia






Pomocou tlačidiel + alebo - upravte dĺžku trvania času varenia. Po niekoľkých sekundách sa objaví upravený čas. Ak je časomer nastavený, najprv stlačte tlačidlo .

Zrušenie času pečenia

Nastavte čas varenia na **00:00** pomocou tlačidla -. Po niekoľkých sekundách sa objaví upravený čas. Čas je zrušený. Ak je časomer nastavený, najprv stlačte tlačidlo .

Overenie nastaveného času

V prípade, že je nastavených viacero funkcií času, na displeji sa rozsvietia príslušné symboly. Symbol aktuálnej funkcie času sa nachádza medzi zátvorkami.




Ak chcete zistiť zvolený čas na časomere , dĺžku trvania času varenia , čas ukončenia  alebo aktuálny čas , stlačte opakovane tlačidlo , kým zátvorky nebudú označovať požadovaný symbol. Príslušná hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji.

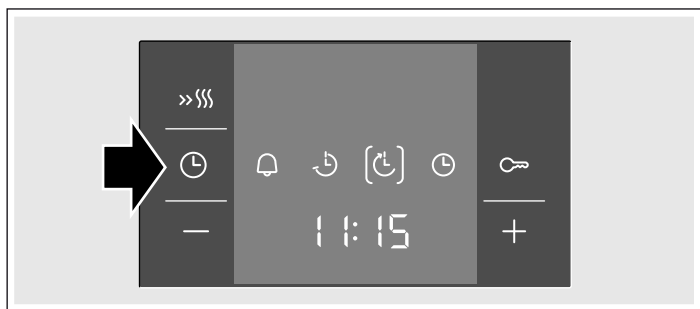
Čas ukončenia varenia

Na rúre je možné nastaviť čas ukončenia varenia jednotlivých pokrmov. Rúra sa automaticky zapne a vypne sa v požadovaný čas. Napr. pokrm môžete vložiť do rúry ráno a nastaviť rúru tak, aby bol hotový na obed.

Uistite sa, že sa potraviny nachádzajúce sa dlhší čas v rúre nepokazia.






Pozrite obrázok: je 10:30 h, čas varenia je 45 minút a rúra sa má vypnúť o 12:30 h.

1. Nastavte ovládač funkcií.
2. Nastavte volič teploty.
3. Niekoľkokrát stlačte tlačidlo .
4. Pomocou tlačidiel **+** alebo **-** upravte dĺžku trvania času varenia.
5. Stlačte tlačidlo .
Zátvorky sa objavia pri . Zobrazí sa čas ukončenia prípravy pokrmu.






6. Posuňte čas ukončenia pomocou tlačidiel **+** alebo **-**.




Po niekoľkých sekundách sa zobrazí nastavený čas a rúra zostáva v pohotovostnom režime. Na displeji sa zobrazí čas ukončenia prípravy pokrmu a symbol  sa zobrazí v zátvorkách. Symboly  a  sú vypnuté. Pri zapnutí rúry na pečenie sa zobrazí priebeh času varenia a symbol  sa zobrazí v zátvorkách. Symbol  sa vypne.


Čas pečenia vypršal.

Zaznie zvukový signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Na displeji sa zobrazí . Stlačte tlačidlo . Pomocou tlačidiel **+** alebo **-** nastavte nový čas varenia. Alebo stlačte dvakrát tlačidlo  a ovládač funkcií nastavte na nulu. Rúra na pečenie je vypnutá.

Zmena času ukončenia






Zmeňte čas ukončenia pomocou tlačidiel **+** alebo **-**. Po niekoľkých sekundách sa objaví upravený čas. Ak je naprogramovaný časomer, najprv stlačte dvakrát tlačidlo . Čas ukončenia nemeňte, pokiaľ už čas varenia začal ubiehať. Výsledok varenia by mohol byť iný.

Zrušenie času ukončenia


Nastavte čas ukončenia na hodnotu aktuálneho času pomocou tlačidla **-**. Po niekoľkých sekundách sa objaví upravený čas. Rúra sa zapne. Ak je naprogramovaný časomer, najprv stlačte dvakrát tlačidlo .



Overenie nastaveného času

V prípade, že je nastavených viacero funkcií času, na displeji sa rozsvietia príslušné symboly. Symbol aktuálnej funkcie času sa nachádza medzi zátvorkami.

Ak chcete zistiť zvolený čas na časomere , dĺžku trvania času varenia , čas ukončenia  alebo aktuálny čas , stlačajte opakovane tlačidlo , kým zátvorky nebudú označovať požadovaný symbol. Príslušná hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji.

Čas



Po pripojení alebo po výpadku prúdu bliká v indikačnom poli symbol  a štyri nuly. Nastavte čas.

1. Stlačte tlačidlo .
V indikačnom poli sa zobrazí čas .
2. Čas nastavte tlačidlom **+** alebo **-**.

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas zobrazí.

Zmena času

Predtým nesmie byť nastavená žiadna iná funkcia času.

1. Stlačte štyrikrát tlačidlo .
Na displeji sa rozsvietia symboly času, zátvorky sa objavia pri .
2. Zmeňte čas pomocou tlačidiel **+** alebo **-**.
Naprogramovaný čas sa zobrazí po niekoľkých sekundách.

Zrušenie zobrazenia času

Zobrazenie času môžete zrušiť. Podrobnosti o tom si prečítajte v kapitole *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. Časomer je možné nastaviť aj pri aktívnej detskej poistke.

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


Aktivácia detskej poistky


Predtým nesmie byť nastavený žiadny čas trvania varenia ani čas ukončenia prípravy pokrmu.

Stlačte tlačidlo  asi na štyri sekundy.

Na displeji sa zobrazí symbol . Detská poistka je aktivovaná.

Deaktivácia detskej poistky

Stlačte tlačidlo  asi na štyri sekundy.

Symbol  na displeji sa vypne. Detská poistka je deaktivovaná.





Zmena základného nastavenia

Na tejto rúre na pečenie sú k dispozícii rôzne základné nastavenia. Tieto nastavenia môžu byť prispôsobené individuálnym potrebám používateľa.

Základné nastavenia	Voľba 1	Voľba 2	Voľba 3
1 Ukazovateľ času	vždy*	len pri stlačení tlačidla	- tlačidla
2 Dĺžka trvania signálu po uplynutí času varenia alebo času na časomere	cca 10 s	cca 2 min*	cca 5 min
3 Časové oneskorenie, než dôjde k použitiu zvoleného nastavenia	cca 2 s	cca 5 s	cca 10 s

* Výrobné nastavenie

Predtým nesmie byť nastavená žiadna iná funkcia času.

1. Stlačte tlačidlo  približne 4 sekundy.
Na displeji sa zobrazí aktuálne základné nastavenie pre čas, napr. 1 pre voľbu 1.
2. Zmeňte základné nastavenie pomocou tlačidiel + alebo -.
3. Potvrďte tlačidlom .
Na displeji sa zobrazia nasledujúce základné nastavenia. Pomocou tlačidla  možno prechádzať jednotlivými stupňami a pomocou tlačidiel + alebo - možno meniť nastavenie.
4. Na ukončenie stlačte tlačidlo  približne 4 sekundy.
Všetky základné nastavenia boli použité.

Základné nastavenia sa môžu kedykoľvek znova zmeniť.

Údržba a čistenie

Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostanú váš parný panel a rúra na pečenie dlho pekné a funkčné. Tu vám vysvetlíme, ako správne ošetrovať a čistiť váš spotrebič.

Upozornenia

- Malé farebné odchýlky na prednej časti rúry sú spôsobené rôznosťou materiálov, ako je sklo, plast alebo kov.
- Tiene na skle dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú svetelné odrazy osvetlenia rúry.
- Smalt sa pri veľmi vysokých teplotách pripáli. Preto môžu vzniknúť isté farebné odchýlky. Je to normálne a nemá to nijaký vplyv na funkčnosť. Hrany tenkých plechov nemožno dôkladne pokryť smaltom. Preto môžu byť drsné. Ochrana proti korózii tým nie je ovplyvnená.

Čistiace prostriedky

Aby ste rozličné povrchy nepoškodili použitím nesprávneho čistiaceho prostriedku, dodržiavajte nasledovné údaje.

Pri čistení varného panela

- nepoužívajte neriedené umývacie prostriedky alebo umývacie prostriedky do umývačky riadu,
- abrazívne špongie,
- agresívne čistiace prostriedky, ako je čistič na rúry alebo odstraňovač škvŕn,
- vysokotlakové alebo parné čističe.
- Jednotlivé časti neumývajte v umývačke riadu.

Pri čistení rúry nepoužívajte

- ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- abrazívne špongie,
- vysokotlakové alebo parné čističe.
- Jednotlivé časti neumývajte v umývačke riadu.

Pred prvým použitím novú špongiu riadne premyte.

Zóna	Čistiace prostriedky
Plochy z nehrdzavejúcej ocele* (podľa typu spotrebiča)	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Plochy z nehrdzavejúcej ocele utierajte vždy paralelne s prirodzenou textúrou. V opačnom prípade sa môže povrch poškriabať. Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvŕny a škvŕny od biela. Pod takýmito škvŕnami môže kov začať korodovať. V zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni možno zakúpiť špeciálne ošetrovacie prostriedky na horúce povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Ošetrovací prostriedok naneste v tenkej vrstve mäkkou utierkou.
Smaltované, lakované, plastové povrchy a povrchy so sieťotlačou* (podľa typu spotrebiča)	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Na čistenie nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabky na sklo.
Ovládací panel	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Na čistenie nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabky na sklo.
Horný sklenený kryt* (podľa typu spotrebiča)	Čistiaci prostriedok na sklo: Vyčistíte mäkkou handričkou. Horný sklenený kryt môžete pred čistením odobrať. Riadte sa kapitolou <i>Horný sklenený kryt!</i>
Otočné gombíky Neodoberajte ho!	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.

* Voliteľne (K dispozícii pre niektoré spotrebiče v závislosti od typu spotrebiča.)

Zóna	Čistiace prostriedky
Rám varného panela	Horúci umývací roztok: Nečistite škrabkou na sklo, citrónom alebo octom.
Plynový varný panel a rám na polozenie hrncov* (podľa typu spotrebiča)	Horúci umývací roztok. Použite málo vody, nesmie sa dostať cez dolnú časť horákov do vnútra spotrebiča. Vykypené potraviny a zvyšky potravín okamžite odstráňte. Rám na polozenie hrncov môžete dať dolu. Rám na polozenie hrncov z liatiny*: Neumývajte v umývačke riadu.
Plynový horák* (podľa typu spotrebiča)	Hlavu horáka a kryt odstráňte, vyčistite horúcim umývacím roztokom. Neumývajte ho v umývačke na riad. Otvory na výstup plynu musia byť vždy voľné. Zapaľovacie sviečky: Malá, mäkká kefka. Plynový horák funguje len vtedy, keď sú zapaľovacie sviečky suché. Všetky časti dobre vysušte. Pri ich uložení naspäť na miesto dbajte na správne umiestnenie. Kryty horáka majú vrstvu čierneho smaltu. Postupom času sa farba zmení. Nemá to žiaden vplyv na funkciu.
Elektrická varná zóna* (podľa typu spotrebiča)	Abrazívne čistiace prostriedky alebo čistiace špongie: Varnú dosku potom krátko rozohrejte, aby vyschla. Vlhké dosky časom hrdzavejú. Napokon naneste ošetrovací prostriedok. Vykypené potraviny a zvyšky potravín okamžite odstráňte.
Kruh varnej dosky* (podľa typu spotrebiča)	Žltá až modro lesknúce sa sfarbenia na kruhu varnej dosky odstráňte ošetrovacím prostriedkom na oceľ. Nepoužívajte abrazívne alebo drsné prostriedky.
Sklokeramický varný panel* (podľa typu spotrebiča)	Ošetrovanie: Ochranné a ošetrovacie prostriedky na sklokeramiku Čistenie: Čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na sklokeramiku. Dodržiavajte upozornenia týkajúce sa ošetrovania a čistenia uvedené na obale. ⚠Škrabka na sklo na silné znečistenie: Odistite a čistite len čepeľou. Pozor, čepeľ je veľmi ostrá. Nebezpečenstvo poranenia. Po vyčistení znova zaistite. Poškodené čepele okamžite vymeňte.
Plynový varný panel* (podľa typu spotrebiča)	Ošetrovanie: Ochranné a ošetrovacie prostriedky na sklo Čistenie: Čistiace prostriedky na sklo. Dodržiavajte upozornenia týkajúce sa ošetrovania a čistenia uvedené na obale. ⚠Škrabka na sklo na silné znečistenie: Odistite a čistite len čepeľou. Pozor, čepeľ je veľmi ostrá. Nebezpečenstvo poranenia. Po vyčistení znova zaistite. Poškodené čepele okamžite vymeňte.

* Voliteľne (K dispozícii pre niektoré spotrebiče v závislosti od typu spotrebiča.)

Zóna	Čistiace prostriedky
Sklo	Čistiaci prostriedok na sklo: Vyčistite mäkkou handričkou. Nepoužívajte škrabku na sklo. Kvôli pohodlnejšiemu čisteniu sa dajú dvierka odobrať. Riadte sa uvedeným v kapitole <i>Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry!</i>
Detská poistka* (podľa typu spotrebiča)	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou. Ak je na dvierkach rúry umiestnená detská poistka, pred čistením sa musí odstrániť. Pri silnom znečistení už detská poistka nefunguje správne.
Tesnenie Neodoberajte ho!	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou. Nepoužívajte abrazívne prostriedky.
Varná zóna	Horúci umývací roztok alebo voda s octom: Vyčistite handričkou. Pri silnejšom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry. Používajte len na studený varný priestor. ⚠Na samočistiace povrchy použite funkciu samočistenia. Riadte sa uvedeným v kapitole <i>Samočistenie!</i> Pozor! Na samočistiace plochy nikdy nepoužívajte čistič na sporáky.
Sklený kryt osvetlenia rúry	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou.
Rám	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Rám môžete pred čistením vybrať. Riadte sa pokynmi uvedenými v kapitole <i>Vyvesenie a zavesenie rámu!</i> Teleskopický výsuv* (podľa typu spotrebiča) Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mastiaci tuk z vyťahovacích koľajničiek, čistite ich zasunuté. Nenamáčajte, neumývajte v umývačke na riad alebo nečistite súčasne pri samočistení. Rám sa môže poškodiť a môže sa obmedziť jeho funkčnosť.

* Voliteľne (K dispozícii pre niektoré spotrebiče v závislosti od typu spotrebiča.)

Zóna	Čistiace prostriedky
Príslušenstvo	<p>Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite handričkou na umývanie alebo kefkou.</p> <hr/> <p>Hliníkový plech na pečenie*: (podľa typu spotrebiča)</p> <p>Osušte mäkkou utierkou. Neumývajte ho v umývačke na riad. Nikdy nepoužívajte čistiace prostriedky na rúry. Aby sa kovový povrch nepoškríbal, nikdy by nemal prísť do styku s nožom alebo iným ostrým predmetom. Nevhodné sú agresívne čistiace prostriedky, špongie zanechávajúce škra-bance alebo hrubé čistiace utierky. V opačnom prípade sa môže povrch poškríbať.</p> <hr/> <p>Otočný ražeň* (podľa typu spotrebiča)</p> <p>Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Neumývajte v umývačke riadu.</p> <hr/> <p>Teplotná sonda* (podľa typu spotrebiča)</p> <p>Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Neumývajte v umývačke riadu.</p>
Soklová zásuvka* (podľa typu spotrebiča)	<p>Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou.</p>

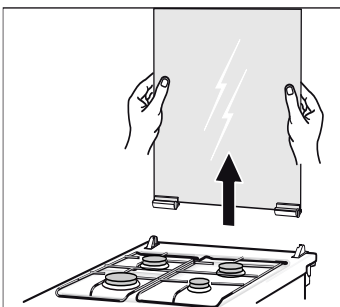
* Voliteľne (K dispozícii pre niektoré spotrebiče v závislosti od typu spotrebiča.)

Horný sklenený kryt

Pred otvorením krytu odstráňte utierkou príp. rozliatu tekutinu/ vysypané potraviny.

Na čistenie je najvhodnejší čistiaci prostriedok na sklo.

Pred čistením odstráňte horný kryt. Chyťte obidvomi rukami pevne kryt na bokoch a potiahnite ho nahor.



Ak by sa uvoľnili závesy na kryte, všimnite si písmená, ktoré sa na ňom nachádzajú. Záves s písmenom R sa musí namontovať vpravo, záves s písmenom L sa musí namontovať vľavo.

Horný kryt po čistení namontujte v opačnom poradí.

Horný kryt zatvorte až vtedy, keď sú varné zóny vychladnuté.

Pred čistením

Riad a príslušenstvo vyberte z varného priestoru.

Čistenie dna, hornej steny a bočných stien varného priestoru


Používajte handričku a horúci umývací roztok alebo octovú vodu.

Pri silnejšom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry. Používajte len na studený varný priestor. Samočistiace plochy nikdy nečistite drôtenkou alebo čistiacim prostriedkom na rúry na pečenie.

Čistenie samočistiacich plôch varného priestoru

Zadná stena varného priestoru je potiahnutá vrstvou vysokoporéznej keramiky. Táto vrstva vstrebe a odbúra škvŕny z pečenia mäsa a koláčov počas prevádzky rúry. Čím je vyššia teplota a čím dlhšie je rúra na pečenie v prevádzke, tým lepší je výsledok.

Ak sú nečistoty viditeľné aj po viacnásobnej prevádzke rúry, postupujte nasledovne:

1. Dôkladne vyčistite dno varného priestoru, hornú stenu a bočné steny.
2. Nastavte 3D horúci vzduch .
3. Prázdnu, zatvorenú rúru zohrievajte na maximálnej teplote cca 2 hodiny.

Povrch keramickej vrstvy sa obnoví. Keď je varný priestor vychladnutý, hnedé alebo biele zvyšky odstráňte vodou a mäkkou špongiou.

Ľahké sfarbenie vrstvy nemá na samočistenie žiadny vplyv.

Pozor!

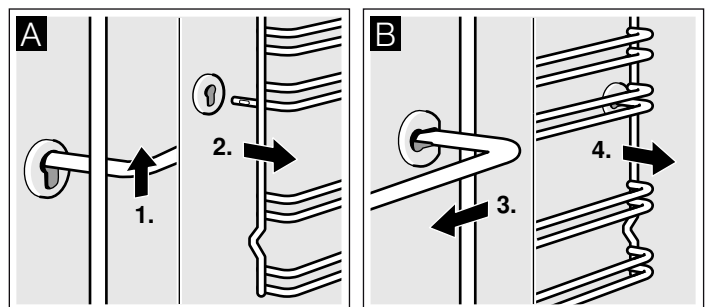
- Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky. Poškriabali, resp. zničili by ste vysokoporéznu vrstvu.
- Keramicnú vrstvu nikdy nečistite čistiacim prostriedkom na rúry na pečenie. Ak sa na ňu omylom dostane čistiaci prostriedok na rúry, ihneď ho odstráňte špongiou a dostatočným množstvom vody.

Vyvesenie a zavesenie rámu

Rám môžete na čistenie vybrať. Rúra musí byť vychladnutá.

Vyvesenie rámu

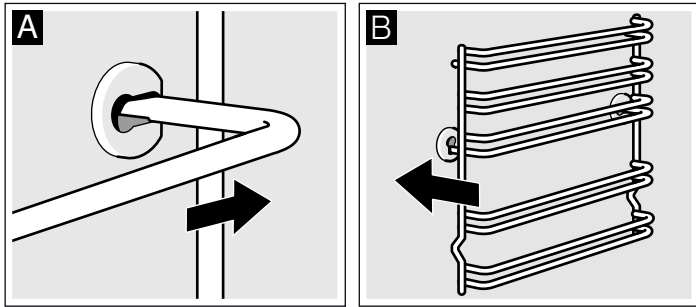
1. Rám vpredu zdvihnite nahor
2. a vyveste ho (obrázok A).
3. Potom vytiahnite celý rám dopredu
4. a vyberte ho (obrázok B).



Rám vyčistite umývacím prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

Zavesenie rámov

1. Rám zasuňte najprv do zadného otvoru, trochu potlačte dozadu (obrázok A)
2. a potom ho zaveste do predného otvoru (obrázok B).

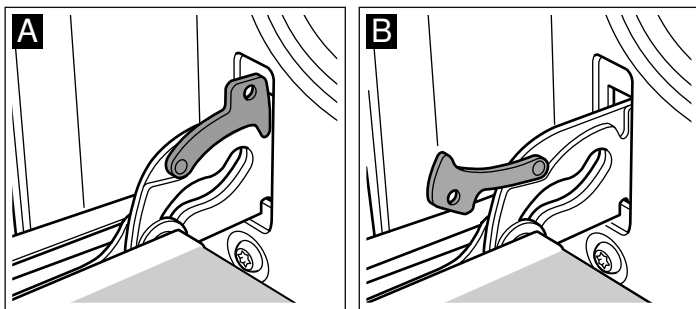


Rámy patria doprava a doľava. Dávajte pozor, aby ako na obrázku B, bola výška 1 a 2 dolu a výška 3, 4 a 5 hore.

Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry

Pred čistením a vybratím skiel dvierok môžete celé dvierka rúry vyvesiť.

Závesy dvierok majú po jednej zaisťovacej páčke. Keď je zaisťovacia páčka sklopená (obrázok A), dvierka rúry sú zaistené. Nedajú sa vyvesiť. Keď sú zaisťovacie páčky dvierok rúry vyklopené (obrázok B), závesy sú zaistené. Nemôžu zapadnúť.

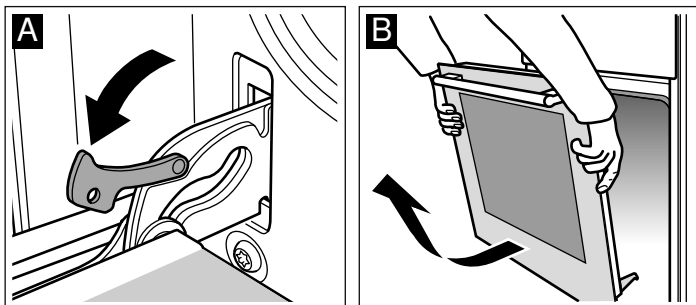


⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Keď závesy nie sú zaistené, zapadnú s veľkou silou. Dbajte na to, aby boli zaisťovacie páčky vždy dobre sklopené, príp. aby boli pri vyvesení dvierok rúry celkom vyklopené.

Vyvesenie dvierok

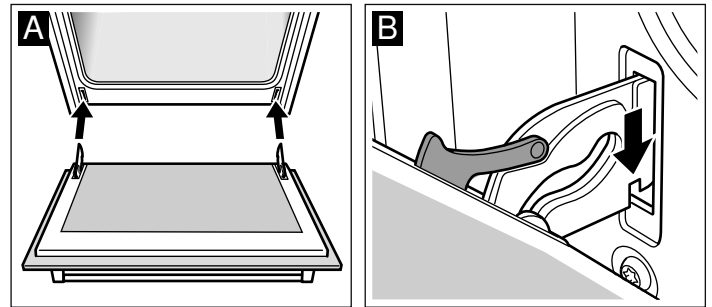
1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Obidve zaisťovacie páčky vľavo a vpravo vyklopte (obrázok A).
3. Dvierka rúry na pečenie zatvorte až na doraz. Držte ich obidvomi rukami vľavo a vpravo. Ešte trochu viac ich privrite a vytiahnite (obrázok B).



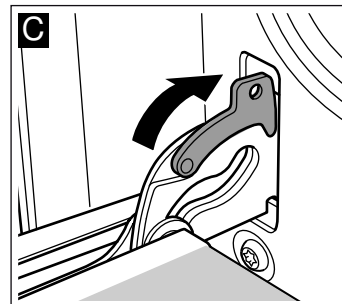
Zavesenie dvierok

Dvierka rúry v opačnom poradí znova zaveste.

1. Pri zavesení dvierok dbajte na to, aby sa obidva závesy zaviedli rovno do otvoru (obrázok A).
2. Zárez na závesoch musí na oboch stranách zapadnúť (obrázok B).



3. Obidve zaisťovacie páčky opäť sklopte (obrázok C). Zavrite dvierka rúry.



⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

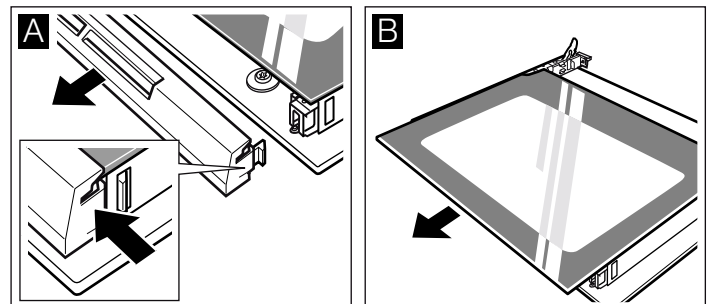
Keď dvierka rúry neúmyselne vypadnú alebo záves zapadne, nesiahajte do závesu. Zavolajte zákaznícky servis.

Demontáž a montáž skiel dvierok

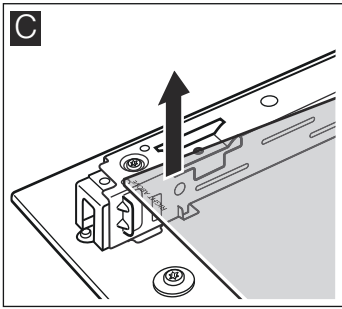
Aby ste sklá dvierok rúry mohli lepšie vyčistiť, môžete ich z dvierok vybrať.

Demontáž

1. Dvierka rúry vyveste a položte na handru rúčkou dolu.
2. Stiahnite kryt v hornej časti dvierok rúry. Vľavo a vpravo zatlačte prstami príložku (obrázok A).
3. Vrchné sklo nadvihnite a vytiahnite (obrázok B).



4. Sklo nadvihnite a vyťahnite (obrázok B).



Skla vyčistite prípravkom na čistenie skla a mäkkou utierkou.

⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

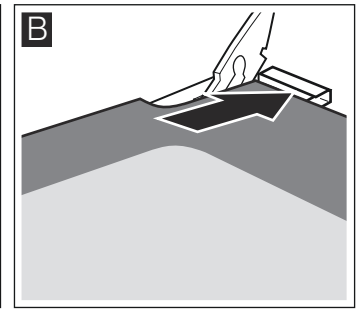
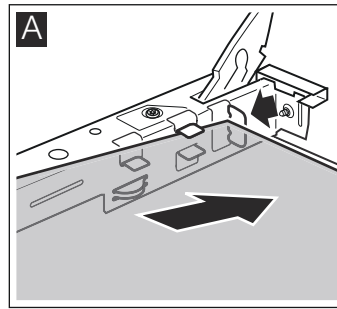
Poškriabané sklo dveriek spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.

Montáž

Pri montáži dávajte pozor na to, aby nápis „right above“ vľavo dolu stál hore nohami.

1. Sklo zasuňte šikmo dozadu (obrázok A).

2. Vrchné sklo zasuňte šikmo dozadu do obidvoch držiakov. Hladká plocha musí byť von. (obrázok B).



3. Nasadte kryt apritlače.

4. Zaveste dverka rúry.

Rúru na pečenie smiete používať až vtedy, keď sú sklá správne namontované.

Čo robiť v prípade poruchy?

Ak sa vyskytne porucha, často je spôsobená len nejakou maličkosťou. Než zavoláte zákaznícky servis, pozrite si tabuľku. Možno budete môcť poruchu odstrániť aj sami.

Tabuľka porúch

Keď sa jedlo nevydarí optimálne, prečítajte si kapitolu *Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu*. Nájdete tam veľké množstvo tipov a upozornení týkajúcich sa varenia.

⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu smie vykonávať výhradne technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou.

Porucha	Možná príčina	Pomoc/upozornenie
Rúra na pečenie nefunguje.	Poistka je chybná.	Skontrolujte v poistkovej skrinke, či je poistka v poriadku.
	Výpadok prúdu.	Skontrolujte, či funguje kuchynské svetlo alebo iné kuchynské spotrebiče.
Zobrazenie času bliká	Výpadok prúdu.	Nanovo nastavte čas.
Rúra na pečenie neheje.	Na kontaktoch je prach.	Viacrát otočte spínačom tam a späť.
Plynový horák sa nezapáli.	Výpadok prúdu alebo vlhké zapalovacie sviečky.	Zapáľte plynový horák zapalovačom plynu alebo zápalkou.

Chybové hlásenia

Ak sa na displeji objaví chybové hlásenie **E**, stlačte tlačidlo **⏻**. Chybové hlásenie zmizne. Vymaže sa funkcia nastaveného času. Ak chybové hlásenie nezmizne, obráťte sa na najbližšie servisné centrum.

Nasledujúce chybové hlásenia môže vyriešiť používateľ vlastnými silami.

Chybové hlásenie	Možná príčina	Riešenie/rady
E011	Tlačidlo stlačané prídlho sa zaseklo.	Stlačte všetky tlačidlá po jednom. Overte, či sa niektoré tlačidlo zaseklo, prípadne je zakryté alebo zašpinené.

⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy môže vykonávať len vyškolený zamestnanec odborného autorizovaného servisu.

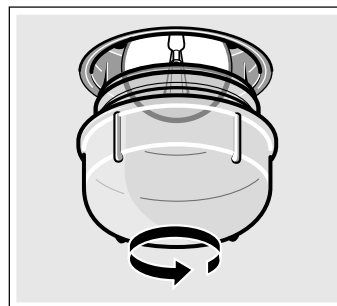
Výmena žiarovky na hornej stene rúry na pečenie

Keď žiarovka prestane svietiť, musí sa vymeniť. Tepelne odolné náhradné žiarovky 40 W dostanete v zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach. Používajte len tieto žiarovky.

⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Vypnite poistku v poistkovej skrinke.

1. Aby ste zabránili škodám, vložte do studenej rúry na pečenie utierku.
2. Otáčaním doľava vyskrutkujte sklenený kryt.



3. Žiarovku vymeňte za žiarovku rovnakého typu.
4. Znova naskrutkujte sklenený kryt.
5. Vyberte utierku a znova zapnite poistku.

Sklenený kryt

Poškodený sklenený kryt je potrebné vymeniť. Vhodný sklenený kryt vám dodá zákaznický servis. Prosím, uveďte číslo výrobku „E“ a výrobné číslo „FD“ vášho spotrebiča.

Zákaznícky servis

Ak potrebujete spotrebič opraviť, je tu pre vás náš zákaznický servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme predišli zbytočným návštevám technikov.

Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD)

Pri komunikácii so servisom vždy uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.) vášho spotrebiča, aby sme vás mohli kvalifikovane obslužiť. Typový štítok s číslami nájdete naboku pri dvierkach rúry. Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete si sem vpísať údaje vášho spotrebiča a telefónne číslo zákaznického servisu.

Č. výrobku (E)

Výrobné č.

Zákaznícky servis

Majte na pamäti, že návšteva servisného technika nie je v prípade chybnéj obsluhy bezplatná ani počas záručnej lehoty.

Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

Spoločnite sa na kompetentnosť výrobcu. Zabezpečíte tým, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielcami pre váš spotrebič.

Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia

Tu nájdete tipy na pečenie a varenie s úsporou energie a na správnu likvidáciu vášho spotrebiča.

Úspora energie pri príprave jedla v rúre

- Rúru na pečenie predhrejte len vtedy, keď je tak uvedené v recepte alebo tabuľkách v návode na používanie.
- Používajte tmavé, čierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Takéto formy veľmi dobre zachytávajú teplo.
- Dvierka rúry otvárajte počas pečenia čo najzriedkavejšie.
- Ak pečiete viac koláčov, najvhodnejšie je piecť ich jeden po druhom. Rúra je ešte rozohriata. Vďaka tomu sa skrátí čas pečenia druhého koláča. Vsunúť môžete aj dve pozdĺžne formy vedľa seba.
- Pri dlhšom čase pečenia môžete rúru vypnúť 10 minút pred koncom pečenia a na dopečenie využiť zvyškové teplo.

Úspora energie pri príprave jedla na plynovom varnom paneli

- Vždy zvolte taký hrniec, ktorý veľkosťou zodpovedá množstvu jedla. Veľký a málo naplnený hrniec spotrebuje veľa energie.
- Hrnec vždy prikryte pokrievkou vhodnej veľkosti.
- Plynový plameň musí mať vždy kontakt s dnom hrnca.

Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete rôzne jedlá a optimálne nastavenia na ich prípravu. Ukážeme vám, aký druh ohrevu a teplota sa najlepšie hodia na prípravu vášho jedla. Získate údaje o vhodnom príslušenstve a výške zasunutia. Dostanete od nás tipy ohľadom riadu a prípravy jedál.


Upozornenia

- Hodnoty uvedené v tabuľke platia vždy pre vloženie jedla do studeného a prázdneho varného priestoru. Predhrievanie použite len vtedy, keď je to uvedené v tabuľkách. Príslušenstvo vyložte papierom na pečenie až po predhriatí.
- Časové údaje v tabuľkách sú orientačné hodnoty. Závisia od kvality a vlastností potravín.
- Používajte dodané príslušenstvo. Ďalšie príslušenstvo dostanete ako osobitné príslušenstvo v špecializovaných predajniach alebo v zákazníckom servise. Pred použitím rúry vyberte z varného priestoru príslušenstvo a nádoby, ktoré nepotrebuje.
- Vždy keď vyberáte horúce príslušenstvo alebo nádobu z varného priestoru, používajte chňapku na hrniec.

Koláče a pečivo

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie koláčov je najvhodnejší horný/dolný ohrev .

Pokiaľ pečiete pomocou 3D-horúceho vzduchu  použite pre príslušenstvo nasledujúce výšky zasunutia:

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

Pečenie na viacerých úrovniach

Používajte 3D-horúci vzduch .

Výšky zasunutia pri pečení na 2 úrovniach:

- Univerzálny pekáč: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

Výšky zasunutia pri pečení na 3 úrovniach:

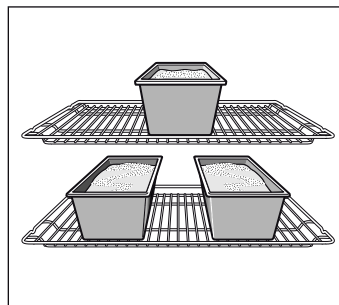
- Plech na pečenie: výška 5

- Univerzálny pekáč: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

Súčasne vložené plechy do rúry nemusia byť hotové v rovnakom čase.

V tabuľkách nájdete mnoho návrhov na prípravu jedál.

Keď pečiete súčasne v 3 pozdĺžnych formách, postavte ich na rošty podľa znázornenia na obrázku.



Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Pri svetlých formách na pečenie z tenkostenného kovu alebo sklenených pekáčoch sa čas pečenia predĺži a koláč nezehodne tak rovnomerne.












Keď chcete používať silikónové formy, orientujte sa podľa údajov na receptoch výrobcu. Silikónové formy sú zvyčajne menšie ako normálne formy. Množstvo cesta a údaje o príprave sa môžu líšiť.

Tabuľky

V tabuľkách nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne koláče a pečivo. Teplota a čas pečenia závisia od druhu a množstva cesta. Preto sú v tabuľke uvedené časové rozsahy. Skúste začať najprv s nižšou hodnotou. Nižšia teplota zaručí rovnomernejšie zhnednutie. Ak je to potrebné, nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Keď použijete predhriatie, uvedené časy pečenia sa skráti o 5 až 10 minút.

Ďalšie informácie nájdete v časti *Tipy na pečenie*, uvedené za tabuľkami.

Koláč vo forme	Forma	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Trený koláč, jednoduchý	okružla/posdĺžna forma	2		160-180	40-50
	3 pozdĺžne formy	3+1		140-160	60-80
Trený koláč, jemný	okružla/posdĺžna forma	2		150-170	60-70
Tortový korpus, trené cesto	forma na ovocnú tortu	2		150-170	20-30
Jemný ovocný koláč, z treného cesta	Forma s vyberacím dnom/ forma na bábovku	2		160-180	50-60
Piškótová torta	Forma s vyberacím dnom	2		160-180	30-40
Korpus z jemného cesta s okrajom	Forma s vyberacím dnom	1		170-190	25-35
Ovocná alebo tvarohová torta, korpus z jemného cesta*	Forma s vyberacím dnom	1		170-190	70-90
Švajčiarsky koláč	plech na pizzu	1		220-240	35-45
Pikantný koláč (napr . quiche/cibuľový koláč)*	Forma s vyberacím dnom	1		180-200	50-60
Pizza, tenký korpus, málo obloženia (predhriať)	plech na pizzu	1		250-270	10-15

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

Koláč na plechu	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Trené alebo kysnuté cesto so suchým obložením	plech na pečenie	2	☐	170-190	20-30
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☒	150-170	35-45
Trené alebo kysnuté cesto so šťavnatým obložením, ovocie	univerzálny pekáč	3	☐	160-180	40-50
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☒	150-170	50-60
Švajčiarsky koláč	univerzálny pekáč	2	☐	210-230	40-50
Píškótová roláda (predhriať)	plech na pečenie	2	☐	190-210	15-20
Vianočka z kysnutého cesta z 500 g múky	plech na pečenie	2	☐	160-180	30-40
Štóra z 500 g múky	plech na pečenie	3	☐	160-180	60-70
Štóra z 1 kg múky	plech na pečenie	3	☐	150-170	90-100
Štrúdľa, sladká	univerzálny pekáč	2	☐	180-200	55-65
Burek	univerzálny pekáč	2	☐	180-200	40-50
Pizza	plech na pečenie	2	☐	220-240	15-25
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☒	180-200	35-45

Drobné pečivo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Suché pečivo	plech na pečenie	3	☒	140-160	15-25
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☒	130-150	25-35
	2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1	☒	130-150	30-40
Striekané pečivo (predhriať)	plech na pečenie	3	☐	140-150	30-40
	plech na pečenie	3	☒	140-150	30-40
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☒	140-150	30-45
	2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1	☒	130-140	35-50
Makrónky	plech na pečenie	2	☐	110-130	30-40
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☒	100-120	35-45
	2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1	☒	100-120	40-50
Penové zákusky	plech na pečenie	3	☒	80-100	130-150
Pečivo z odpaľovaného cesta	plech na pečenie	2	☐	200-220	30-40
Pečivo z lístkového cesta	plech na pečenie	3	☒	180-200	20-30
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☒	180-200	25-35
	2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1	☒	160-180	35-45
Pečivo z kysnutého cesta	plech na pečenie	3	☐	180-200	20-30
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☒	170-190	25-35

Chlieb a žemle



Pred pečením chleba dajte rúru predhriať, pokiaľ nie je uvedené ináč.

Nikdy nelejte do horúcej rúry na pečenie vodu.

Pred pečením na dvoch úrovniach vždy vsuňte univerzálny pekáč pod plech na pečenie.

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

Tipy na pečenie

Chcete piecť podľa vlastného receptu.	Zamerajte sa na podobné druhy pečiva v tabuľke s údajmi o pečení.
Nasledovným spôsobom zistíte, či je trený koláč prepečený.	Približne 10 minút pred uplynutím času pečenia uvedeného v recepte pichnete špajľou do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak sa na drevo cesto neprilepí, koláč je hotový.
Koláč je spľasnutý	Nabudúce použite menej tekutiny alebo nastavte o 10 stupňov nižšiu teplotu rúry na pečenie. Dodržiavajte časy trenia cesta udané v recepte.
Koláč je v strede vysoký a na okrajoch nižší.	Okraj tortovej formy s vyberacím dnom nevymasťujte. Po pečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Koláč je zospodu priveľmi tmavý.	Vložte ho na nižšiu úroveň, zvolte nižšiu teplotu a koláč pečte dlhšie.
Koláč je priveľmi vysušený.	Do hotového koláča napichajte špáradlom malé otvory. Do nich nakvapkajte trochu ovocnej šťavy alebo alkoholu. Nabudúce zvolte o 10 stupňov vyššiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Chlieb alebo koláč (napr. tvarohový koláč) vyzerá dobre, ale vo vnútri je mazľavý (príliš vlhký).	Nabudúce použite trochu menej tekutiny a pečte pri nižšej teplote o trochu dlhšie. Ak pečiete koláč so šľavňatým obložením, predpečte najprv korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a na to nakladte obloženie. Riadte sa receptami a dodržiavajte čas pečenia.
Pečivo hnedne nerovnomerne.	Zvoľte nižšiu teplotu, pečivo sa bude piecť rovnomernejšie. Chúlostivé pečivo pečte pomocou horného/dolného ohrevu  na jednej úrovni. Aj prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy odstrihnite tak, aby bol zarovnaný s plechom.
Ovocný koláč je zospodu priveľmi svetlý.	Nabudúce vložte koláč na nižšiu úroveň.
Ovocná šťava ním preteká.	Nabudúce použite, ak máte k dispozícii, hlbší univerzálny pekáč.
Drobné pečivo z kysnutého cesta sa pri pečení po stranách zlepje.	Kúsky pečiva by od seba mali byť vzdialené cca 2 cm. Bude tak dostatok miesta, aby pečivo pekne vykyslo a zo všetkých strán zhnedlo.
Ak ste piekli na viacerých úrovniach: Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na spodnejšom.	Pri pečení na viacerých úrovniach používajte vždy 3D-horúci vzduch  . Súčasne vložené plechy do rúry nemusia byť hotové v rovnakom čase.
Pri pečení šľavňatých koláčov sa vytvára kondenzovaná voda.	Pri pečení môže vzniknúť vodná para, Uniká cez dvierka. Vodná para sa môže zrážať na ovládacom paneli alebo na susediacom nábytku a odkvapkávať ako kondenzovaná voda. Je to fyzikálne podmienené.

Mäso, hydina, ryby

Nádoba

Môžete používať akýkoľvek riad odolný voči teplu. Na prípravu väčších pečeniek je vhodný aj univerzálny pekáč.

Najlepšie je používať sklenený riad. Dbajte na to, aby pokrievka pasovala na pekáč a dobre priliehala.

Keď používate smaltované pekáče, pridajte viac tekutiny.

V pekáčoch z ušľachtilej ocele sa mäso neopečie tak dohned a nemusí byť v predpokladanom čase ešte hotové. Predĺžte čas prípravy.

Údaje v tabuľkách:

Nádoba bez pokrievky = odklopená

Nádoba s pokrievkou = priklopená

Nádobu vždy položte do stredu roštu.

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

Pečenie

K chudému mäsu pridajte trochu tekutiny. Dno nádoby by malo byť pokryté do výšky 1/2 cm.

Na dusenie mäsa pridajte dostatok tekutiny. Dno nádoby by malo byť pokryté do výšky 1 - 2 cm.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu nádoby. Pokiaľ mäso pripravujete v smaltovanom pekáči, je potrebné pridať trochu viac tekutiny než pri sklenenej nádobe.

Pekáče z ušľachtilej ocele sú vhodné len výnimočne. Mäso sa dusí pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas prípravy.

Grilovanie

Pri grilovaní rúru pred vložením grilovaného pokrmu najprv cca 3 minúty predhrejte.

Grilujte vždy v zatvorenej rúre.

Pripravované kusy by mali byť rovnako hrubé. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú šťavnaté.

Grilované kúsky po $\frac{2}{3}$ času grilovania obráťte.

Steaky solte až po grilovaní.

Grilované mäso položte priamo na rošt. Keď grilujete jeden kus mäsa, položte ho na strednú časť roštu.

Do výšky 1 zasuňte ešte univerzálny pekáč. Zachytí sa v ňom mäsová šťava a rúra zostane čistá.

Plech na pečenie alebo univerzálny pekáč nezasúvajte pri grilovaní do výšky 4 alebo 5. Vplyvom vysokej teploty môže

dôjsť k jeho deformácii a k poškodeniu varného priestoru pri vyberaní.

Rozohrievacie teleso grilu sa stále zapína a vypína. Je to normálne. Ako často sa to deje, závisí od nastaveného stupňa grilovania.

Mäso

Po uplynutí polovice času mäso obráťte.

Keď je pečené mäso hotové, malo by sa nechať ešte 10 minút vo vypnutej, zatvorenej rúre. Bude sa tak lepšie krájať.

Po upečení zabalte roastbeef do alobalu a nechajte 10 minút v rúre na pečenie odpočinúť.

V prípade bravčového pečeného mäsa s kožou túto kožu krížom narežte. Mäso položte do nádoby najprv kožou nadol.

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas v minútach
Hovädzie mäso						
Dusená hovädzia pečienka	1,0 kg	zakryté	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Hovädzie filé, stredne prepečené	1,0 kg	nezakryté	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, stredne prepečený	1,0 kg	nezakryté	1		210-230	50
Steaky, stredne prepečené, 3 cm hrubé		rošt	5		3	15
Telacie mäso						
Telacie pečené mäso	1,0 kg	nezakryté	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Bravčové mäso						
Pečené mäso bez kože (napr. krkovička)	1,0 kg	nezakryté	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Pečené mäso, s kožou (napr. pliecko)	1,0 kg	nezakryté	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Bravčové údené s kosťou	1,0 kg	zakryté	2		210-230	70
Jahňacie mäso						
Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené	1,5 kg	nezakryté	1		150-170	120
Mleté mäso						
Fašírka	z 500 g mäsa	nezakryté	1		170-190	70
Párky						
Párky		rošt	4		3	15

Hydina

Údaje o hmotnosti v tabuľke sa vzťahujú na neplnenú hydinu pripravenú na pečenie.

Celú hydinu položte prsiami nadol na rošt. Po uplynutí $\frac{2}{3}$ uvedeného času obráťte.

Mäso, ako je morčacia roláda alebo morčacie prsia, obráťte po uplynutí polovice času. Časti hydiny obráťte po uplynutí $\frac{2}{3}$ času.

Pri pečení kačky alebo husi prepichnete kožu pod krídlami. Tuk tak môže vytekať.

Hydina bude zvlášť chrumková a hnedá, keď ju ku koncu pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Kurča, v celku	1,2 kg	rošt	2		200-220	60-70
Veľké kurča, v celku	1,6 kg	rošt	2		190-210	80-90
Kurča, polovice	po 500 g	rošt	2		200-220	40-50
Porcie kurčaťa	po 300 g	rošt	3		200-220	30-40
Kačka, v celku	2,0 kg	rošt	2		170-190	90-100
Hus, v celku	3,5-4,0 kg	rošt	2		160-170	110-130
Mladá morka, v celku	3,0 kg	rošt	2		170-190	80-100
Horné morčacie stehno	1,0 kg	rošt	2		180-200	90-100





Ryby

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

Celú rybu obracať nemusíte. Celú rybu položte do rúry na pečenie v polohe na bruchu, chrbtovou plutvou nahor. Aby

dobré držala, vložte do otvoru v bruchu rozrezaný zemiak alebo malú ohňovzdornú nádobku.

Keď grilujete priamo na rošte, zasuňte navyše univerzálny pekáč do výšky 1. Zachytí sa v ňom tekutina a rúra zostane čistá.

Ryby	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas v minútach
Ryby, v celku	po cca 300 g	rošt	2		3	20-25
	1,0 kg	rošt	2		180-200	45-50
	1,5 kg	rošt	2		170-190	50-60
Rybie podkovičky, hrúbka 3 cm		rošt	3		2	20-25

Tipy na pečenie a grilovanie

Pre hmotnosť pečienky nie sú v tabuľke žiadne údaje. Údaje vyberte podľa najbližšej nižšej hmotnosti a čas predĺžte.

Chcete zistiť, či je pečienka hotová. Použite sondu na pečenie (dá sa kúpiť) alebo vykonajte „skúšku lyžičkou“. Lyžicou stlačte mäso. Ak je pevné, je hotové. Ak sa poddá, potrebuje ešte trochu času.

Mäso je príliš tmavé a kôrka miestami spálená. Skontrolujte výšku vsunutia 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 príliš svetlá a vodnatá. Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie alebo pridajte menej tekutiny.

Pri zalievaní mäsa vzniká vodná para. Je to fyzikálne podmienené a normálne. Veľká časť vodnej pary uniká výstupom pary. Vodná para sa môže zrážať na chladnejšom čelnom ovládacom paneli alebo na susediacom nábytku a odkvapkávať ako kondenzovaná voda.

Nákypy, zapekané jedlá, toasty

Keď grilujete priamo na rošte, zasuňte navyše univerzálny pekáč do výšky 1. Vnútorý priestor rúry tak zostane čistejší.

Nádobu vždy položte na rošt.

Čas prípravy nákypu závisí od veľkosti nádoby a od výšky nákypu. Údaje uvedené v tabuľke sú len orientačné hodnoty.

Jedlo	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Nákypy					
Nákyp, sladký	nákypová forma	2		180-200	40-50
Rezancový nákyp	nákypová forma	2		210-230	30-40
Gratinované jedlá					
Gratinované zemiaky, surové prísady, max. výška 4 cm	1 nákypová forma	2		160-180	60-80
	2 nákyповé formy	1+3		150-170	65-85
Toasty					
Zapečené toasty, 4 kusy	rošt	4		160-170	10-15
Zapečené toasty, 12 kusov	rošt	4		160-170	15-20

Hotové výrobky


Riadte sa pokynmi výrobcu uvedenými na obale.

Ak nádobu vyložíte papierom na pečenie, dbajte na to, aby bol vhodný na príslušné teploty. Veľkosť papiera prispôbte nádobe.

Výsledok prípravy vo veľkej miere závisí od potraviny. Aj polotovary môžu byť nerovnomerne predpečené.

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas trvania v minútach
Pizza, zmrazená					
Pizza s tenkým korpusom	univerzálny pekáč	2		190-210	15-20
	univerzálny pekáč + rošt	3+1		180-200	20-30
Pizza s hrubým korpusom	univerzálny pekáč	2		170-190	20-30
	univerzálny pekáč + rošt	3+1		170-190	25-35
Pizza - bageta	univerzálny pekáč	3		170-190	20-30
Minipizza	univerzálny pekáč	3		180-200	10-20
Pizza, chladená, predhriať	univerzálny pekáč	1		180-200	10-15
Zemiakové výrobky, zmrazené					
Zemiakové hranolčeky	univerzálny pekáč	3		190-210	20-30
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		180-200	30-40
Krokety	univerzálny pekáč	3		190-210	20-25
Rösti (zemiakové placky), plnené zemiakové taštičky	univerzálny pekáč	3		190-210	15-25
Pečivo, zmrazené					
Žemle, bageta	univerzálny pekáč	3		190-210	10-20
Praclíky, (surové polotovary)	univerzálny pekáč	3		200-220	10-20
Pečivo, predpečené					
Zapečená žemľa alebo zapečené bageta	univerzálny pekáč	3		190-210	10-20
	univerzálny pekáč + rošt	3+1		160-180	20-25
Obalované polotovary, zmrazené					
Rybie prsty	univerzálny pekáč	2		200-220	10-15
Kuracie kúsky, nugety	univerzálny pekáč	3		190-210	10-20
Štrúdl'a, zmrazená					
Štrúdl'a	univerzálny pekáč	3		190-210	30-40



Špeciálne jedlá

Pri nízkych teplotách sa vám s 3D-horúciem vzduchom  výborne podarí krémový jogurt alebo vláčne kysnuté cesto.

Najprv z varného priestoru vyberte príslušenstvo, závesné mriežky alebo teleskopické výsuvy.

Príprava jogurtu

1. Prevarte 1 liter mlieka (3,5 % tuku) a nechajte ho vychladnúť na 40 °C.
2. Primiešajte 150 g jogurtu (s teplotou z chladničky).
3. Naplňte do šálok alebo malých pohárov so skrutkovacím viečkom a zakryte potravinovou fóliou.

Jedlo	Nádoba	Druh ohrevu	Teplota	Čas trvania
Jogurt	Šálky alebo poháre so skrutkovacím viečkom	položte na dno varného priestoru 	predhriať na 50 °C 50 °C	5 min 8 hod
Kysnutie cesta	Žiaruvzdornú nádobu	položte na dno varného priestoru 	predhriať na 50 °C Spotrebič vypnite a kysnuté cesto dajte do varného priestoru	5-10 min 20-30 min


Rozmrazovanie

Potraviny vyberte z obalu a vo vhodnej nádobe postavte na rošt.


Prosím, riadte sa pokynmi výrobcu uvedenými na obale. Čas rozmrazovania závisí od druhu a množstva potravín. Hydinu položte na tanier prsiami nadol.

Zmrazené potraviny





napr. šľahačkové torty, krémové torty, torty s čokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocie, kurča, klobása a mäso, chlieb, žemle, koláče a iné pečivo

Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplotný údaj v °C
Rošt	2		Volič teploty zostáva vypnutý

Sušenie

Pomocou 3D-horúceho vzduchu  môžete výborne sušiť. Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu a dôkladne ju umyte. Nechajte ju dobre odkvapkať a osušte ju.

Univerzálny pekáč a rošt vyložte papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom. Veľmi šťavnaté ovocie alebo zeleninu viackrát obráťte. Usušené ovocie alebo zeleninu okamžite po vysušení uvoľnite z papiera.

Ovocie a bylinky	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota	Čas trvania
600 g plátkov jablák	univerzálny pekáč + rošt	3+1		80 °C	cca 5 hod
800 g plátkov hrušiek	univerzálny pekáč + rošt	3+1		80 °C	cca 8 hod
1,5 kg sliviek alebo ringlôt	univerzálny pekáč + rošt	3+1		80 °C	cca 8-10 hod
200 g kuchynských bylín, očistených	univerzálny pekáč + rošt	3+1		80 °C	cca 1½ hod

Zaváranie

Poháre a gumičky na zaváranie musia byť čisté a nepoškodené. Použite poháre podľa možnosti podobnej veľkosti. Údaje v tabuľke sa vzťahujú na litrové okrúhle poháre.

Pozor!

Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka by mohli prasknúť. Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte. Uvedené časy v tabuľke sú len orientačné. Môžu závisieť od teploty v miestnosti, množstva pohárov a množstva a teploty obsahu pohárov. Skôr než rúru na pečenie prepnete, resp. vypnete, uistite sa, že tekutina v pohároch skutočne perlí.

Príprava

1. Naplňte poháre. Neplňte ich až po okraj.
2. Utrite okraje pohárov. Okraje musia byť čisté.
3. Na každý pohár položte mokrú gumičku a viečko.


4. Varný priestor predhrejte podľa uvedených údajov.
5. Šálky alebo poháre postavte na dno varného priestoru a pripravujte podľa nižšie uvedených údajov.

Kysnutie cesta

1. Kysnuté cesto pripravte ako zvyčajne, dajte ho do ohňovzdornej keramickej nádoby a priklopte.
2. Varný priestor predhrejte podľa uvedených údajov.
3. Rúru na pečenie vypnite a cesto dajte vykysnúť do varného priestoru.

4. Poháre uzavrite pomocou spôn. Do varného priestoru nedávajte viac ako šesť pohárov.

Nastavenie

1. Univerzálny pekáč zasuňte do výšky 2. Poháre poukladajte tak, aby sa navzájom nedotýkali.
2. Do univerzálneho pekáča nalejte ½ litra horúcej vody (cca 80 °C).
3. Zavrite dvierka rúrky.
4. Nastavte dolný ohrev .
5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C.

Zaváranie

Ovocie

Približne o 40 až 50 minút začnú v krátkych intervaloch stúpať nahor bublinky. Rúru na pečenie vypnite.

Poháre vyberte z varného priestoru po 25 až 35 minútach dohrievania. Pri dlhšom chladnutí vo varnom priestore by sa

mohli vytvoriť zárodky a podporilo by sa kvasenie zavareného ovocia.

Ovocie v litrových pohároch	od perlenia	po vypnutí
Jablká, ríbezle, jahody	vypnúť	cca 25 minút
Čerešne, marhule, broskyne, egreše	vypnúť	cca 30 minút
Jablčná kaša, hrušky, slivky	vypnúť	cca 35 minút

Zelenina

Akonáhle v pohároch stúpajú nahor bublinky, znížte teplotu na 120 až 140 °C. Čas trvania je v závislosti od druhu zeleniny

cca 35 až 70 minút. Po uplynutí tohto času rúru na pečenie vypnite a využite zvyškové teplo.

Zelenina v studenom náleve v litrových pohároch	od perlenia	po vypnutí
Uhorky	-	cca 35 minút
Červená repa	cca 35 minút	cca 30 minút
Ružičkový kel	cca 45 minút	cca 30 minút
Fazuľa, kaleráb, červená kapusta	cca 60 minút	cca 30 minút
Hrášok	cca 70 minút	cca 30 minút

Vyberte poháre

Po zavarení vyberte poháre z varného priestoru.

Pozor!

Horúce poháre neukladajte na studenú alebo mokрую podložku. Mohli by prasknúť.

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým pri zohriatí pripravovaných obilninových a zemiakových produktov na vysoké teploty, napr. vyprážaných zemiačikov, hranolčekov, hriankov, žemlí,

chleba alebo jemného pečiva (slané sušienky, perník, sladké sušienky).

Tipy na prípravu pokrmov bez akrylamidu

Všeobecne

- Používajte čo najkratšie časy pečenia.
- Opekajte pokrmy dozlatova, nie príliš dotmava.
- Veľký, hustý pokrm obsahuje menej akrylamidu.

Pečenie

Pomocou horného/dolného ohrevu max. 200 °C.
Pomocou 3D-horúceho vzduchu alebo horúceho vzduchu max. 180 °C.

Suché pečivo

Pomocou horného/dolného ohrevu max. 190 °C.
Pomocou 3D-horúceho vzduchu alebo horúceho vzduchu max. 170 °C.
Vajce alebo vaječný žĺtok obmedzuje tvorbu akrylamidu.

Hranolčky z rúry na pečenie

Rozmiestniť na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Piecť minimálne 400 g na jednom plechu, aby hranolčky neboli vysušené.

Skúšobné jedlá

Tieto tabuľky boli zostavené pre kontrolné inštitúty na uľahčenie kontroly a testovania rôznych spotrebičov.

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

Pečenie

Pečenie na 2 úrovniach:

Univerzálny pekáč zasuňte vždy nad plech na pečenie.

Pečenie na 3 úrovniach:

Univerzálny pekáč zasuňte doprostred.

Striekané pečivo:

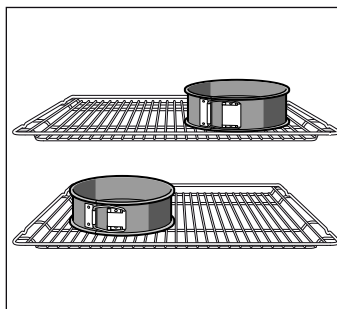
Súčasne vložené plechy do rúry nemusia byť hotové v rovnakom čase.

Zakrytý jablkový koláč na 1 úrovni:

Tmavé formy s vyberacím dnom postavte vedľa seba.

Zakrytý jablkový koláč na 2 úrovniach:

Tmavé formy s vyberacím dnom postavte uhlopriečne nad seba, pozrite obrázok.



Koláče vo formách s vyberacím dnom z bieleho plechu: Pečte pomocou horného/dolného ohrevu ☐ na 1 úrovni. Namiesto roštu použite univerzálny pekáč a tortovú formu postavte naň.

Upozornenie: Na pečenie použite najprv nižšiu z uvedených teplôt.

Jedlo	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Striekané pečivo, predhriať*	plech na pečenie	3	☐	140-150	30-40
	plech na pečenie	3	☒	140-150	30-40
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	1+3	☒	140-150	30-45
	2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč	1+3+5	☒	130-140	40-55
Malé koláče, predhriať*	plech na pečenie	3	☐	150-170	20-35
	plech na pečenie	3	☒	150-170	20-35
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	1+3	☒	140-160	30-45
	2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč	1+3+5	☒	130-150	35-55
Vodová piškóta, predhriať*	tortová forma s vyberateľným dnom na rošte	2	☐	160-170	30-40
	tortová forma s vyberateľným dnom na rošte	2	☒	160-170	25-40
Zakrytý jablkový koláč	rošt + 2 tortové formy s vyberateľným dnom Ø 20 cm	1	☐	170-190	80-100
	2 rošty + 2 tortové formy s vyberateľným dnom Ø 20 cm	1+3	☒	170-190	70-100

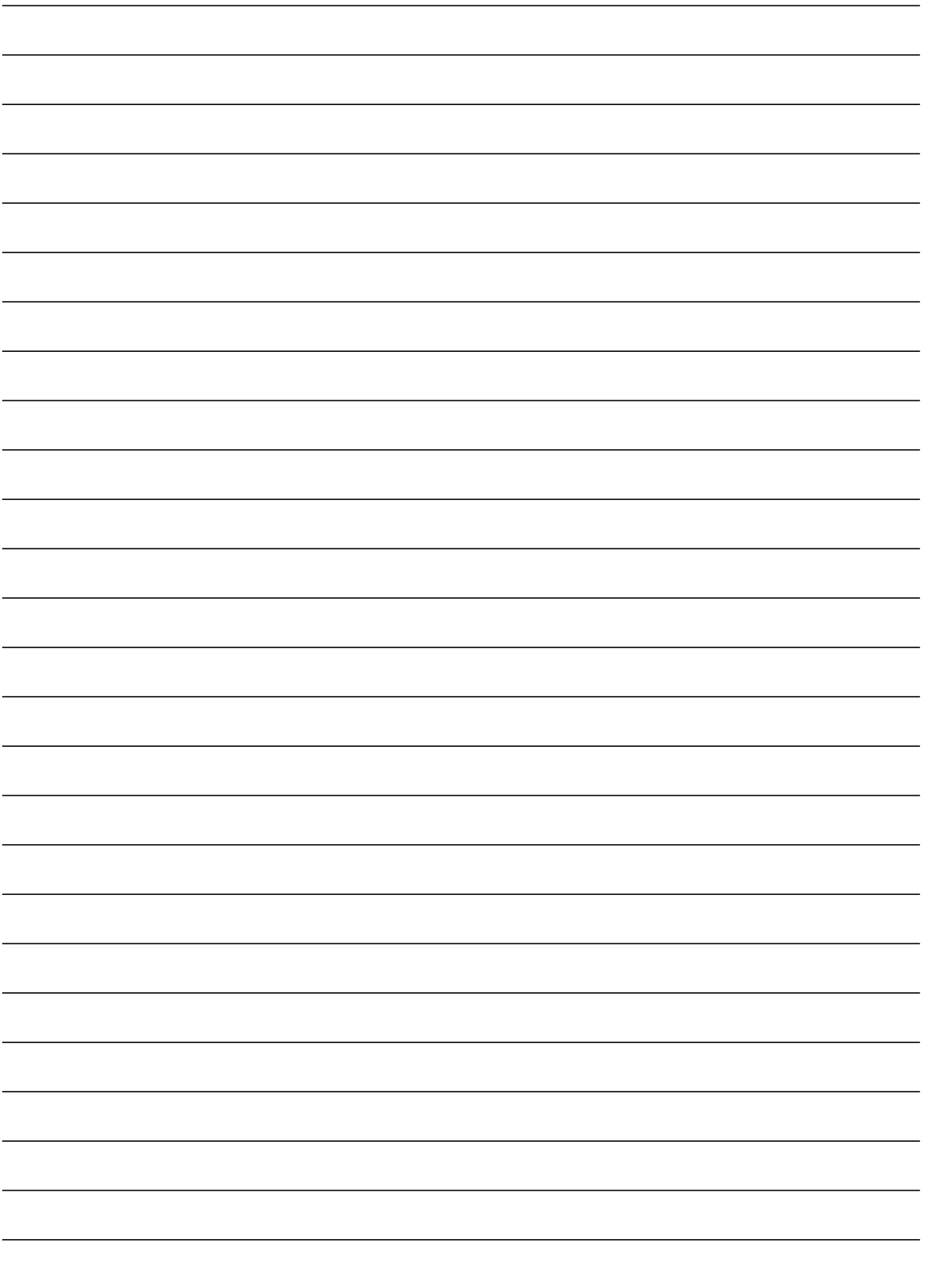
* Na predhrievanie nepoužívajte rýchloohrev.

Grilovanie

Keď položíte potraviny priamo na rošt, zasuňte navyše univerzálny pekáč do výšky 1. Zachytí sa v ňom tekutina a rúra zostane čistá.

Jedlo	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas v minútach
Zapekanie toastov dohnedo 10 minút predhriať	rošt	5	☐	3	1/2-2
Beefburger, 12 kusov* nepredhrievať	rošt + univerzálny pekáč	4+1	☐	3	25-30

* Po uplynutí 2/3 času obrátiť.





Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001042420