

Návod k použití

HBA 23B150R

Q4ACZM1685

Obsah

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

Obsah

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

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

Bezpečnostní pokyny

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

Před montáží

Poškození během přepravy

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

Elektrické připojení

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

Upozornění týkající se Vaší bezpečnosti

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

Dospělé osoby a děti nesmějí spotřebič provozovat bez dozoru,

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

Nikdy nenechávejte děti hrát si se spotřebičem.

Horký pečicí prostor

Nebezpečí popálení!

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

Nebezpečí požáru!

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

Nebezpečí zkratu elektrickým proudem!

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

Nebezpečí opaření!

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

Horké příslušenství a nádoby

Nebezpečí popálení!

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

Neodborné opravy

Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

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

Příčiny poškození

Pozor!

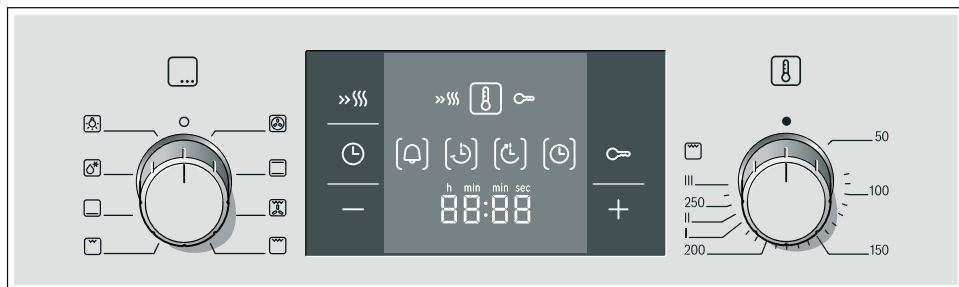
- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoby na dně pečicího prostoru: Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné příslušenství. Dno pečicí trouby nevykládejte žádným druhem fólie nebo papírem na pečení. Na dno pečicího prostoru nestavte žádné nádoby, pokud nastavená teplota přesahuje 50 °C.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

Vaše nová pečicí trouba

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

Ovládací panel

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



Ovládací knoflíky

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

Tlačítka

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

Tlačítka a displej

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

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



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

Volič funkcí

Pomocí voliče funkcí nastavíte druh ohřevu.

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

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




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



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

Během nastavení se rozsvítí osvětlení v pečicí troubě.

Volič teploty

Voličem teploty nastavíte teplotu nebo grilovací stupeň


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

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

Pečicí prostor

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

Osvětlení pečicí trouby

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

Ventilátor

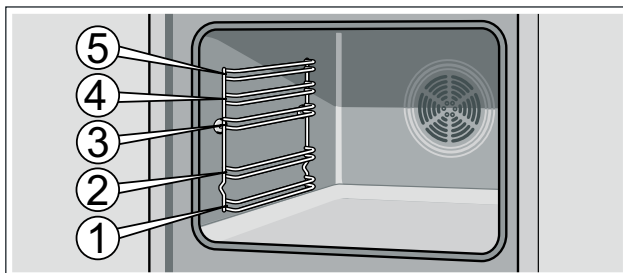
Ventilátor se zapíná a vypíná podle potřeby. Teplý vzduch uniká nad dvířky. Pozor! Nezakrývejte větrací otvory. Jinak se trouba přehřeje.

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

Příslušenství

Příslušenství lze do trouby zasunout v 5 různých výškách.

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



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

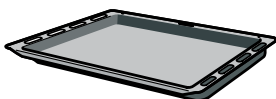
Příslušenství můžete nakoupit u zákaznického servisu, ve specializovaných prodejnách nebo na internetu. Při koupi uveďte, prosím, HEZ-číslo.



Rošt

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

Rošt zasuňte zakřivením  směrem dolů.



Univerzální pánev

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

Univerzální pánev zasuňte do trouby zkosením směrem ke dvířkům.

Zvláštní příslušenství

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

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

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


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


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

Před prvním použitím

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


Nastavení času


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

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

Po několika vteřinách se nastavený čas uloží.

Rozehřátí pečicí trouby

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

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

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

Čistění příslušenství

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

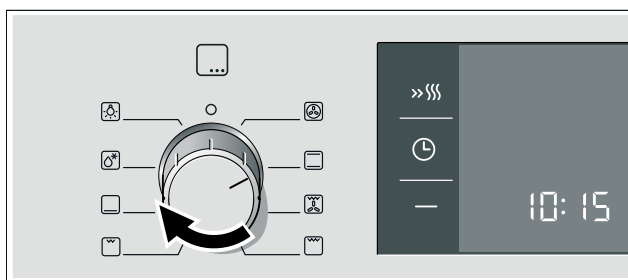
Nastavení pečicí trouby

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

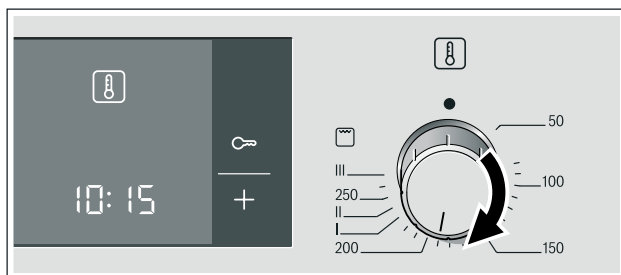
Druh ohřevu a teplota

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

1. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu.



2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo grilovací stupeň.



Pečicí trouba začne hřát.

Vypnutí pečicí trouby

Voličem funkcí otočte do nulové polohy.

Změna nastavení

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

Rychloohřev

Pomocí rychloohřevu dosáhne Vaše pečicí trouba velmi rychle nastavené teploty.

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

■ 3D-horký vzduch 

■ Horní/spodní ohřev 

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

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

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


Rychloohřev je ukončen

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

Zrušení rychloohřevu



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


Nastavení časových funkcí

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

Budík

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

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

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

Čas na budíku uplynul

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

Změna času na budíku






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

Vypnutí budíku

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

Zjištění časových nastavení



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

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

Doba trvání tepelné úpravy

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

Příklad na obrázku: Doba tepelné úpravy je 45 minut.

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



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



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

Doba tepelné úpravy uplynula

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

Změna doby tepelné úpravy

Pomocí tlačítka + nebo – změňte dobu tepelné úpravy. Za několik vteřin se změna uloží. Pokud je nastaven budík, stiskněte nejprve tlačítko 🕒.

Zrušení doby tepelné úpravy

Pomocí tlačítka – nastavte dobu tepelné úpravy zpět na 00:00. Za několik vteřin je změna uložena. Doba tepelné úpravy je zrušena. Pokud je nastaven budík, stiskněte nejprve tlačítko 🕒.

Zjištění časových nastavení

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




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

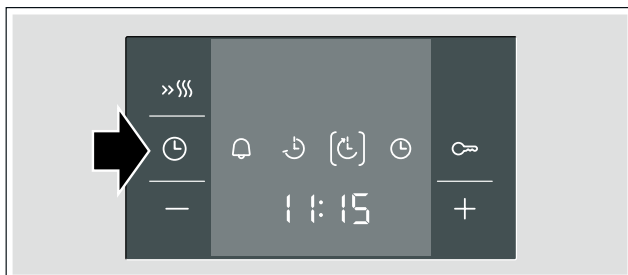
Čas ukončení tepelné úpravy

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

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

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

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



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



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

Doba tepelné úpravy uplynula

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

Změna času ukončení tepelné úpravy

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

Zrušení času ukončení

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

Zjištění časových nastavení

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

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

Čas

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

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

Po několika vteřinách se nastavený čas uloží.

Změna času

Nesmí být nastavena žádná jiná časová funkce.

1. Čtyřikrát stiskněte tlačítko ⊖.
Na displeji svítí časové symboly, symbol ⊖ je v závorce.
2. Pomocí tlačítka + nebo – změňte čas.

Po několika vteřinách se nastavený čas uloží.

Nezobrazování času

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

Dětská pojistka

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


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

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

Nastavení dětské pojistky


Nesmí být nastavena doba nebo čas ukončení tepelné úpravy.

Tlačítko  stiskněte a podržte asi čtyři vteřiny stisknuté.

Na displeji se rozsvítí symbol . Dětská pojistka je zapnutá.


Vypnutí dětské pojistky

Tlačítko  stiskněte a podržte asi čtyři vteřiny stisknuté.

Symbol  na displeji zhasne. Dětská pojistka je vypnutá.





Změna základních nastavení

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

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

* výrobní nastavení

Nesmí být nastavena žádná jiná časová funkce.

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

Všechna základní nastavení jsou uložena

Základní nastavení můžete kdykoliv opět změnit.

Údržba a čištění

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

Upozornění

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

Čistící prostředky

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

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

Nové pěnové utěrky před první použitím řádně vyperte.

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

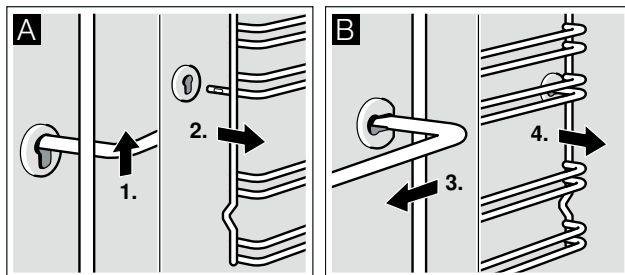
Oblast	Čistící prostředek
Rošty	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Teleskopické výsuvy	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Nenamáčejte a nemyjte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.

Vyvěšení a zavěšení roštů

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

Vyvěšení roštů

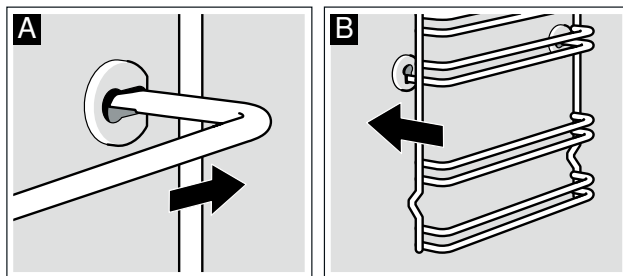
1. Rošt vepředu nadzvedněte
2. a vyvěste (obrázek A).
3. Potom celý rošt vysuňte dopředu
4. a vyjměte (obrázek B).



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

Zavěšení roštů

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

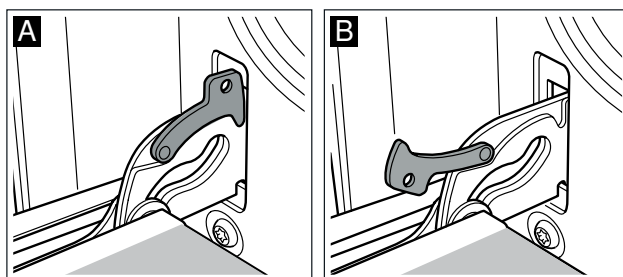


Rošty zapadnou pouze vlevo nebo vpravo. Vyklenutí roštu musí být vždy dole.

Vyvěšení a zavěšení dvířek pečicí trouby

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

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



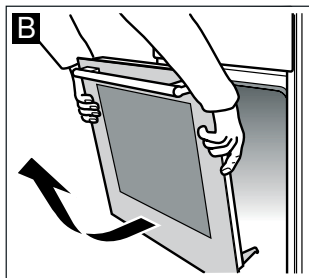
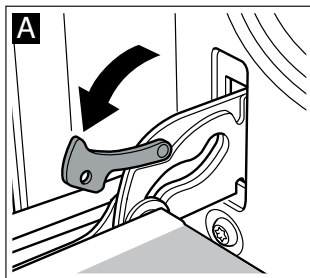


Nebezpečí poranění!

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

Vyvěšení dvířek

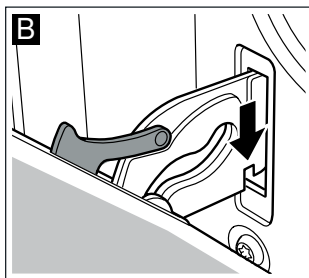
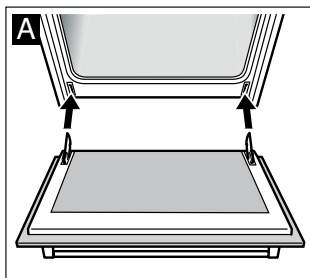
1. Dvířka pečicí trouby zcela otevřete.
2. Vyklopte obě blokovací páčky vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Zavřete dvířka trouby až na doraz. Uchopte oběma rukama vlevo a vpravo. Ještě o něco dovřete a vytáhněte (obrázek B).



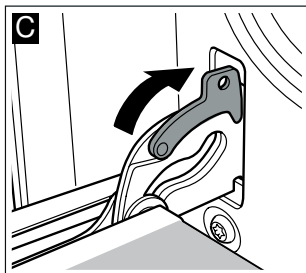
Zavěšení dvířek

Dvířka pečicí trouby v opačném pořadí opět zavěste.

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



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



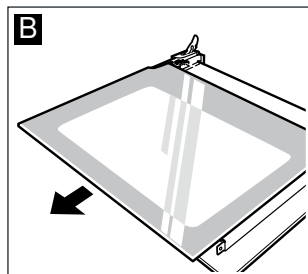
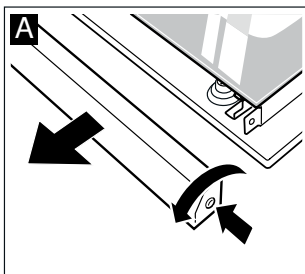
Nebezpečí poranění!

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

Montáž a demontáž skleněných tabulí dvířek

Pro lepší čištění můžete skleněné tabulky dvířek trouby vymontovat.

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



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

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

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

Co dělat v případě závady?


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

Tabulka závad

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

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

Chybová hlášení

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

U následujícího chybového hlášení můžete sami provést nápravu.

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



Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

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

Výměna žárovky na stropě trouby

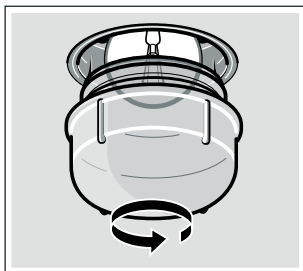
Pokud žárovka osvětlení trouby přestane svítit, musí být vyměněna. Náhradní žáruvzdorné žárovky, 40 W, obdržíte u zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách. Používejte výhradně tento typ žárovek



Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

Vypněte pojistku v pojistné skříni.

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



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

Skleněný kryt

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

Zákaznický servis

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

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

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

E-Nr.	FD-Nr.
Zákaznický servis 	

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

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

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

Tipy pro úsporu energie a k ochraně životního prostředí

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

Úspora energie

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

Ekologická likvidace



Zlikvidujte obal šetrně k životnímu prostředí.

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

Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu

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

Upozornění

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

Koláče a pečivo


Pečení na jedné úrovni

S horním/spodním ohřevem  se pečení koláčů povede nejlépe.

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

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

Pečení na více úrovních

Používejte 3D-horký vzduch .

Výška zasunutí při pečení na 2 úrovních:

■ Univerzální pánev: výška 3

■ Plech na pečení: výška 1

Výška zasunutí při pečení na 3 úrovních:

■ Plech na pečení: výška 5

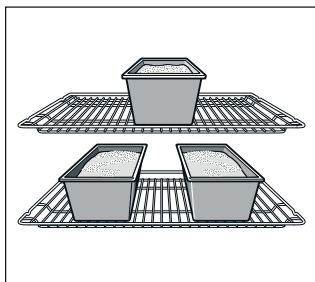
■ Univerzální pánev: výška 3

■ Plech na pečení: výška 1

Současně vložené plechy nemusejí být současně hotové.

V tabulkách naleznete mnoho námětů pro Vaše pokrmy.

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



Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé, kovové formy na pečení.

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














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

Tabulky





















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




















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

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

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


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

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


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


Chléb a housky

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

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

Tipy pro pečení

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

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

Maso, drůbež, ryby

Nádobí

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

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

Pokud používáte smaltované pekáče, přidejte víc tekutiny.

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

Údaje v tabulkách:

Nádobí bez pokličky = otevřené

Nádobí s pokličkou = uzavřené

Nádobí pokládejte vždy doprostřed roštu.

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

Pečení

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

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

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

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

Grilování

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

Grilujte vždy v uzavřené pečicí troubě.

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

Steaky osolte teprve po grilování.

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

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

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

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















Maso




















Kousky masa otočte po uplynutí poloviny doby přípravy.

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

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

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

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

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

Drůbež















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

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

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

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

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







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

Ryba

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

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

Při dušení rybího filé přidejte několik polévkových lžic tekutiny.

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

Tipy pro pečení a grilování

Pro danou hmotnost pečeně nejsou v tabulce uvedeny žádné údaje. Nastavte nejbližší nižší hodnotu a prodlužte dobu tepelné úpravy.

Jak zjistíte, zda je již pečeně hotová. Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializovaných obchodech) nebo udělejte „zkoušku lžící“. Zatláčte lžící na pečené maso. Pokud je pevné, je maso hotové, jestliže povolí, potřebuje ještě trochu času.

Pečeně je příliš tmavá a křusta místy spálená. Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu.

Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je připálená. Příště použijte menší nádobu na pečení nebo přidejte více tekutiny.

Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodová. Příště použijte větší nádobu na pečení a přidejte méně tekutiny.










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

Nákypy, gratinované pokrmý, toasty

Nádobí pokládejte vždy na rošt.

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

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














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






Hotové produkty

Dbejte pokynů výrobce uvedených na obalu.


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

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

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

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

Zvláštní pokrmy

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



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

Příprava jogurtu

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

Kynutí těsta

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

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


Rozmrazování

Doba rozmrazování závisí na druhu a množství potravin.

Dbejte pokynů výrobce uvedených na obalu.

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

Drůbež položte na talíř prsíčky směrem dolů.

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

Sušení

Pomocí 3D-horkého vzduchu  můžete skvěle sušit.

Používejte pouze kvalitní a důkladně omyté ovoce a zeleninu.

Ovoce a zeleninu nechejte dobře okapat a osušte.

Univerzální pánev a rošt vyložte papírem na pečení nebo pergamenovým papírem.

Velmi šťavnaté ovoce a zeleninu vícekrát obračejte.

Ovoce a zeleninu ihned po usušení uvolněte z papíru.

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

Zavařování

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

Pozor!

Nepoužívejte větší nebo vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Používejte pouze kvalitní a důkladně omyté ovoce a zeleninu.

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

Příprava

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

Do prostoru pečící trouby nevkládejte víc než šest sklenic.

Nastavení

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

Zavařování

Ovoce

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

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

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

Zelenina

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

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

Vyndání skleniček

Po zavaření vyjměte sklenice z pečicího prostoru.

Pozor!

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

Akrylamid v potravinách

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

Tipy k přípravě pokrmů bez akrylamidů

Všeobecně

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

Pečení

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

Cukroví

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

Hranolky z trouby

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

Testované pokrmy

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

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

Pečení

Pečení na 2 úrovních:

Univerzální pánve zasuňte vždy nad plech na pečení.

Pečení na 3 úrovních:

Univerzální pánve zasuňte doprostřed.

Stříkané cukroví:

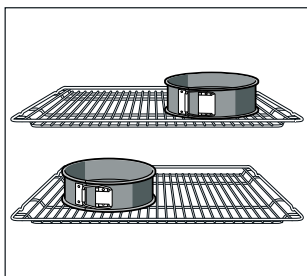
Současně zasunuté plechy nemusí být vždy současně hotové.

Zakrytý jablečný koláč na úrovni 1:

Tmavé dortové formy postavte střídavě vedle sebe.













Zakrytý jablečný koláč na 2 úrovních:

Tmavé dortové formy postavte střídavě nad sebe, viz obrázek.



Koláč v dortové formě z bílého plechu:



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

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

* K předehřátí nepoužívejte rychloohřev.

Grilování

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

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

* Po uplynutí ⅔ doby grilování obraťte.

INFORMAČNÍ LIST

BSH domácí spotřebiče, s.r.o., Radlická 350, 158 00 Praha 5
Obchodní značka BSH



Značka		BOSCH
Prodejní označení		HBA23B150R
Třída účinnosti dutého prostoru	A (nejvyšší) - G (nejnižší)	A
Spotřeba energie (kWh) - konvenční ohřev	(při normalizované zátěži)	0,96
Spotřeba energie (kWh) - horký vzduch	(při normalizované zátěži)	0,82
Užitečný objem dutého prostoru (l)		66
Velikost zařízení (l):		
	malé: $12 \text{ l} \leq V < 35 \text{ l}$	
	střední: $35 \text{ l} \leq V < 65 \text{ l}$	
	velké: $65 \text{ l} \leq V$	←
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při konvenčním ohřevu (min.)		47
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při horkém vzduchu (min.)		47
Hlučnost (dB (A) re 1 pW)		50
Spotřeba energie, jestliže není spuštěna žádná funkce a trouba je v režimu s nejnižší spotřebou energie		—
Plocha největšího plechu na pečení (cm ²)		1350

Upozornění: vývojové změny vyhrazeny.

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

www.bosch-home.com/cz.

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

Na tento výrobek je v souladu § 2113 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, v platném znění, poskytována **záruka za jakost 24 měsíců** (dále jen „záruka“), která běží zpravidla od odevzdání výrobku zákazníkovi. Pokud byla sjednána delší záruka, řídí se tato speciálními pravidly.

Záruka 24 měsíců je poskytována pouze zákazníkovi spotřebiteli a jen na výrobek **k běžnému užívání v domácnosti**. Zákazníkovi podnikateli nebo jiné právnické osobě je poskytnuta 24 měsíční záruka za předpokladu, že se koupě netýká jeho podnikatelské činnosti (např. prádelna, ubytovací služby, restaurační zařízení apod.), způsob užívání je obdobný užívání v domácnosti a výrobek není prokazatelně přetěžován (kumulativně); v ostatních případech je poskytována záruka v délce 6 měsíců. Společnost BSH domácí spotřebiče s.r.o. si vyhrazuje právo omezit plnění záruky nad rámec 6 měsíců v případě, že bude zjevné, že spotřebič není provozován v souladu s výše uvedenými podmínkami.

2. Pořizovací doklad a záruční list

Základním průkazem práv zákazníka je **pořizovací doklad** (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.). Pokud byl při prodeji vydán **záruční list**, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Nedílnou součástí záručního listu je pořizovací doklad. Zákazník si ve vlastním zájmu pořizovací doklad i záruční list pečlivě uschová.

Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu a vystaveného certifikátu, pokud byl vydán. Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu zákazníka zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.

3. Uplatnění záruky

Zákazník má v rámci poskytnuté záruky právo na bezplatné, včasné a řádné odstranění reklamované vady výrobku, a to opravou, popřípadě – není-li to vzhledem k povaze (tzn. příčině i projevu) vady neúměrné – právo na výměnu výrobku nebo jeho vadné součásti. Za zákonem stanovených podmínek může být poskytnuta sleva na výrobku anebo může být výrobek vrácen.

Záruční oprava se vztahuje výhradně na vady, které vzniknou průkazně v době platné záruky. Takto vzniklé vady je oprávněn odstranit pouze **autorizovaný servis**. Uplatnit záruku může zákazník u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl výrobek zakoupen, a to bez zbytečného odkladu, nejpozději však do konce záruční doby. Zvolí-li zákazník jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

Autorizovaný servis posoudí oprávněnost reklamace a podle povahy vady výrobku rozhodne o způsobu řešení reklamace.

Seznam autorizovaných servisů je k dispozici na www.bosch-home.com/cz.

Doba, po kterou zákazník nemůže výrobek z důvodu vady používat, se do záruční doby nepočítá. O tuto dobu se záruční doba prodlužuje. Při výměně se **běh záruční doby** neobnovuje. Při opravě nedochází k běhu nové záruční doby týkající se opravené součásti či součástky.

Po provedení záruční opravy je autorizovaný servis povinen vydat zákazníkovi čitelnou kopii opravního listu. **Opravní list** slouží k prokazování práv zákazníka, proto je ve vlastním zájmu zákazníka před podpisem opravního listu zkontrolovat jeho obsah a kopii opravního listu pečlivě uschovat.

Zákazník je povinen poskytnout autorizovanému servisu **součinnost** k ověření existence reklamované vady a k jejímu odstranění (včetně odpovídajícího potřebného vyzkoušení nebo demontáže výrobku).

Při uplatnění reklamace předá zákazník **výrobek čistý** v souladu s hygienickými předpisy nebo obecnými hygienickými zásadami včetně všech jeho součástí a příslušenství, umožňujících takové ověření a odstranění vady. V případě, že výrobek nedodá kompletní a je-li kompletnost výrobku nezbytná k zjištění existence reklamované vady a/nebo k jejímu odstranění, běh lhůty k vyřízení reklamace začíná až dodáním chybějících součástí.

4. Neoprávněnost reklamace

Reklamacie není oprávněná v případech, vznikla-li závada nebo poškození:

- a) prokazatelně nesprávným užíváním výrobku (např. v rozporu s návodem, s pokyny uvedenými na obalu výrobku či v záručním listě, užíváním v rozporu s obecně známými pravidly užívání předmětného výrobku, provozem při nesprávném napájecím napětí, připojování na nedovolené zdroje proudu, užíváním zboží v nevhodných podmínkách – vlhko, prašnost, extrémní tvrdost vody apod.) anebo jiným nesprávným jednáním uživatele (např. neodbornou instalací či zapojením);
- b) prokazatelně nedovolenými zásahy do přístroje (konstrukční nebo jiná úprava, neodborná montáž), živelnou katastrofou nebo mechanickým poškozením výrobku;
- c) nese-li předložený záruční list zjevné známky provedených změn údajů nebo je-li na výrobku odlišné výrobní číslo od toho, jež je uvedeno v záručním listě;
- d) u estetických komponentů, nezajišťujících funkčnost výrobku z důvodu:
 - transportního poškození nebo přemístování (poškrábání, promáčknutí, praskliny, rozbitá skla a police apod.)
 - nefunkčních estetických komponentů jako jsou madla, skla, ovládací spínače apod., které jsou důsledkem běžného opotřebení
 - změny barvy plastových komponentů (jedná se o běžný fyzikální chemický jev po čase používání)
 - vady spotřebních materiálů, u kterých je doba životnosti daná charakterem součástky (žárovky, vodní filtry, vzduchové, prachové filtry, uhlíkové filtry všeho druhu, akumulátory, baterie, apod.)
 - vady příslušenství a volitelné výbavy, způsobené nevhodnou manipulací nebo nepřiměřeným zacházením

Ze záručních oprav jsou vyloučeny případy běžné údržby nebo čištění, instalace, programování, kontroly parametrů výrobku.

5. Náhradní díly

Záruka na samostatně prodané náhradní díly výrobku je poskytována v délce 6 měsíců, a to za předpokladu jeho odborné instalace.

6. Pozáruční servis

V případě placené pozáruční opravy provedené autorizovaným servisem se poskytuje záruka v délce 24 měsíců.

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

U spotřebičů (pračky, myčky) sériově vybavených systémem **Aqua-Stop** (patent BSH) je výrobcem poskytnuta záruka na škody způsobené chybou tohoto systému. Na tyto škody je zákazníkovi spotřebiteli poskytnuta náhrada, a to po celou dobu životnosti spotřebiče. Vyloučena je náhrada škody v případě, kdy nebyl spotřebič zapojen do elektrického obvodu pod proudem.

8. Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen vyplnit správně a úplně záruční list v den prodeje výrobku. Při případné předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol a pořizovací doklad (fakturu).

9. Ochrana osobních údajů

Osobní údaje zákazníka kupujícího budou použity výhradně k účelům pro zpracování objednávek a k případnému vyřízení záruky v souladu se zák. č. 101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů.

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,
dle § 13, odst.5 zákona č.22/1997 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/1997 Sb a nařízení vlády č. 17/2003 Sb., 616/2006 Sb. a 22/2003 Sb. a příslušných nařízení vlády. Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

Příjem oprav
Tel.: +420 251 095 546
Email: **opravy@bshg.com**

Objednávky příslušenství a náhradních dílů
Tel.: +420 251 095 556
Email: **dily@bshg.com**

Zákaznické poradenství
Tel.: +420 251 095 555
Email: **bosch.spotrebice@bshg.com**

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách **www.bosch-home.com/cz**.
Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

Návod na obsluhu

HBA 23B150R

Q4ACZM1685

Obsah

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

Obsah

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

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

Bezpečnostné pokyny

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

Pred montážou

Poškodenie počas prepravy

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

Elektrické pripojenie

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

Upozornenie týkajúce sa Vašej bezpečnosti

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

Dospelé osoby a deti nesmú spotrebič používať bez dozoru,

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

Nikdy nenechávajte deti hrať sa so spotrebičom.

Horúci priestor na pečenie

Nebezpečenstvo popálenia!

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

Nebezpečenstvo požiaru!

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

Nebezpečenstvo skratu elektrickým prúdom!

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

Nebezpečenstvo oparenia!

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

Horúce príslušenstvo a nádoby

Nebezpečenstvo popálenia!

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

Neodborné opravy

Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

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

Príčiny poškodenia

Pozor!

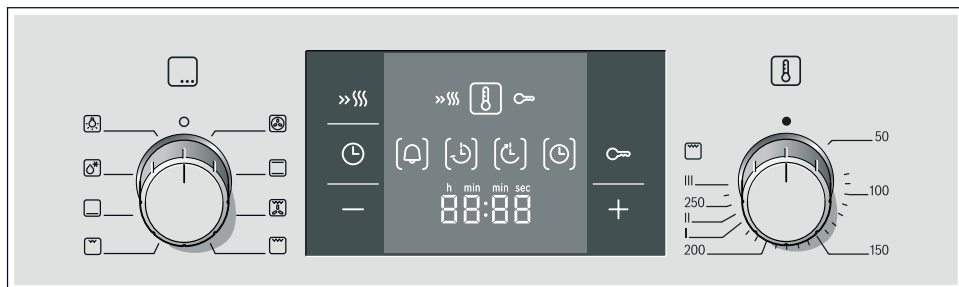
- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo nádoby na dne priestoru na pečenie: Na dno priestoru na pečenie neukladajte žiadne príslušenstvo. Dno rúry na pečenie nevykladajte žiadnym druhom fólie alebo papierom na pečenie. Na dno priestoru na pečenie nestavajte žiadne nádoby, pokiaľ nastavená teplota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

Vaša nová rúra na pečenie

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

Ovládací panel

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



Ovládací voliče

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

Tlačidlá

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

Tlačidlá a displej

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

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



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

Volič funkcií

Pomocou voliča funkcií nastavíte druh ohrevu.

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

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




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



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

Počas nastavenia sa rozsvieti osvetlenie v rúre na pečenie.

Volič teploty

Voličom teploty nastavíte teplotu alebo grilovací stupeň.


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

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

Priestor na pečenie

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

Osvetlenie rúry na pečenie

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

Ventilátor

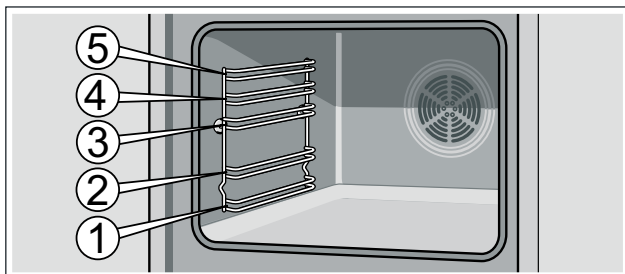
Ventilátor sa zapína a vypína podľa potreby. Teplý vzduch uniká nad dverkami. Pozor! Nezakrývajte vetracie otvory. Inak sa rúra prehreje.

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

Príslušenstvo

Príslušenstvo môžete do rúry zasunúť v 5 rôznych výškach.

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



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

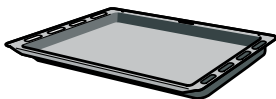
Príslušenstvo môžete nakúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo na internete. Pri kúpe uveďte, prosím, HEZ-číslo.



Rošt

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

Rošt zasuňte zakrivením  smerom dolu.



Univerzálna panvica

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

Univerzálnu panvicu zasuňte do rúry skosenou stranou smerom k dverkam.

Špeciálne príslušenstvo

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

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

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


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


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

Pred prvým použitím

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


Nastavenie času


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

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

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas uloží.

Rozohriatie rúry na pečenie

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

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

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

Čistenie príslušenstva

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

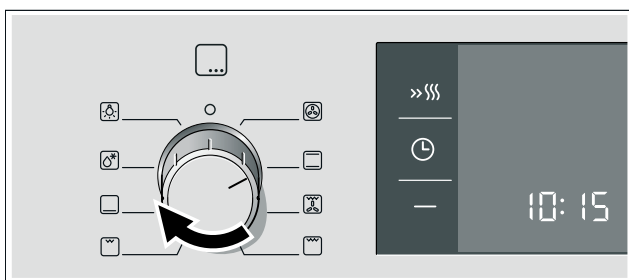
Nastavenie rúry na pečenie

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

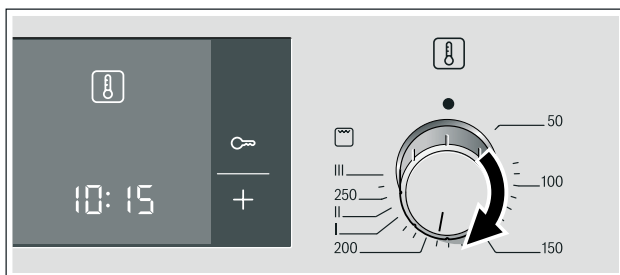
Druh ohrevu a teplota

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

1. Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.



2. Voličom teploty nastavte teplotu alebo grilovací stupeň.



Rúra na pečenie začne hriať.

Vypnutie rúry na pečenie

Voličom funkcií otočte do nulovej polohy.

Zmena nastavenia


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

Rýchloohrev

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

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

■ 3D-horúci vzduch 

■ Horný/dolný ohrev 

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

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu.

2. Stlačte tlačidlo »§§§.

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


Rýchloohrev je ukončený

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

Zrušenie rýchloohrevu



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


Nastavenie časových funkcií

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


Budík

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

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

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

Čas na budíku uplynul

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

Zmena času na budíku






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

Vypnutie budíka

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

Zistenie časových nastavení



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

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

Čas trvania tepelnej úpravy

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

Príklad na obrázku: Čas tepelnej úpravy je 45 minút.

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



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



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

Čas tepelnej úpravy uplynul

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

Zmena času tepelnej úpravy

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

Zrušenie času tepelnej úpravy

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

Zistenie časových nastavení

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




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

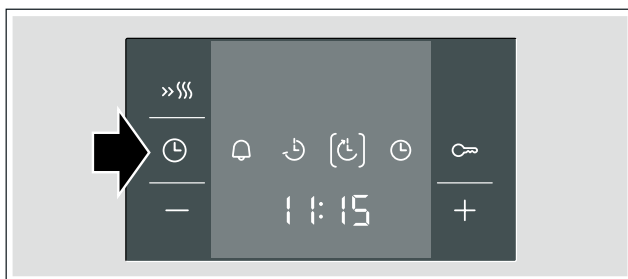
Čas ukončenia tepelnej úpravy

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

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

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

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



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



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

Čas tepelnej úpravy uplynul

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

Zmena času ukončenia tepelnej úpravy

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

Zrušenie času ukončenia

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

Zistenie časových nastavení

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

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

Čas

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

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

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas uloží.

Zmena času

Nesmie byť nastavená žiadna iná časová funkcia.

1. Štyrikrát stlačte tlačidlo ☹.
Na displeji svietia časové symboly, symbol ☹ je v zátvorke.
2. Pomocou tlačidla + alebo – zmeňte čas.

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas uloží.

Nezobrazovanie času

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

Detská poistka

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


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

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

Nastavenie detskej poistky

Nesmie byť nastavený čas alebo čas ukončenia tepelnej úpravy.

Tlačidlo  stlačte a podržte asi štyri sekundy stlačené.

Na displeji sa rozsvieti symbol . Detská poistka je zapnutá.


Vypnutie detskej poistky

Tlačidlo  stlačte a podržte asi štyri sekundy stlačené.

Symbol  na displeji zhasne. Detská poistka je vypnutá.

Zmena základných nastavení

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

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

* výrobné nastavenie

Nesmie byť nastavená žiadna iná časová funkcia.

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

Všetky základné nastavenia sú uložené.

Základné nastavenia môžete kedykoľvek opäť zmeniť.

Údržba a čistenie

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

Upozornenie

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

Čistiace prostriedky

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

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

Nové penové utierky pred prvým použitím poriadne vyperte.

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

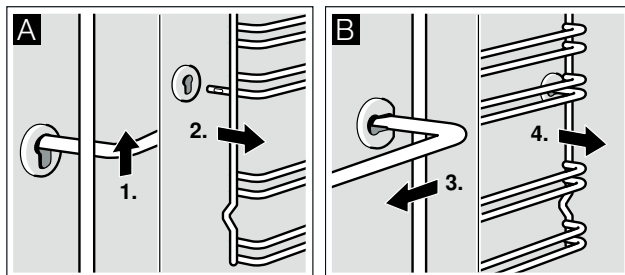
Oblasť	Čistiaci prostriedok
Rošty	Horúci čistiaci roztok: Namočte a vyčistite utierkou alebo kefkou.
Teleskopické výsuvy	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite utierkou alebo kefkou. Nenamáčajte a neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúci čistiaci roztok: Namočte a vyčistite utierkou alebo kefkou.

Vyvesenie a zavesenie roštov

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

Vyvesenie roštov

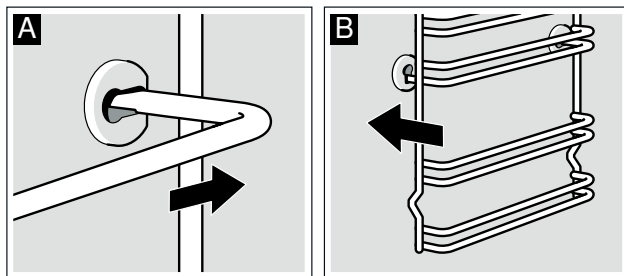
1. Rošt vpredu nadvihnite
2. a vyveste (obrázok A).
3. Potom celý rošt vysuňte dopredu
4. a vyberte (obrázok B).



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

Zavesenie roštov

1. Rošt najskôr zasuňte do zadného puzdra, mierne zatlačte dozadu (obrázok A)
2. a potom zavesíte do predného puzdra (obrázok B).

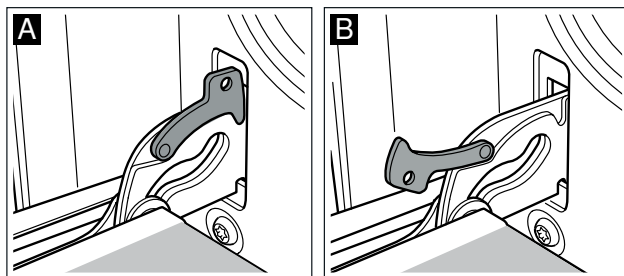


Rošty zapadnú iba vľavo alebo vpravo. Vyklenutie roštu musí byť vždy dolu.

Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry na pečenie

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

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



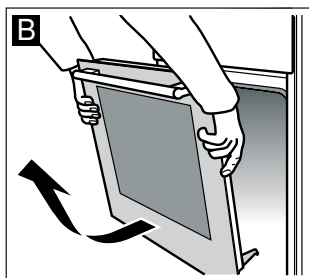
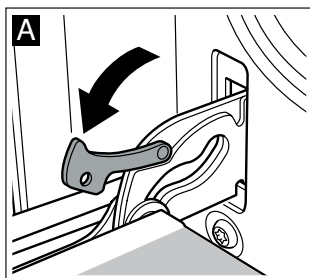


Nebezpečenstvo poranenia!

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

Vyvesenie dvierok

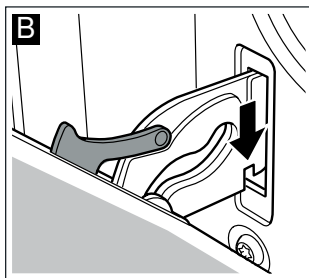
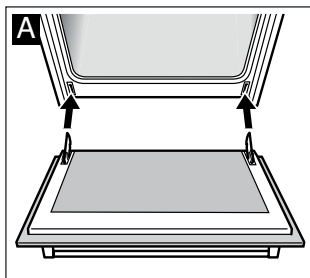
1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Vyklopte obidve blokovacie páčky vľavo a vpravo (obrázok A).
3. Zatvorte dvierka rúry až na doraz. Uchopte obidvoma rukami vľavo a vpravo. Ešte o niečo zatvorte a vytiahnite (obrázok B).



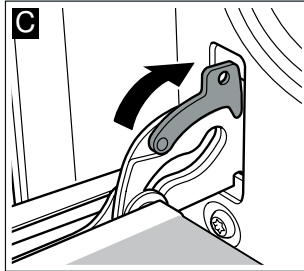
Zavesenie dvierok

Dvierka rúry na pečenie v opačnom poradí opäť zaveste.

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



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



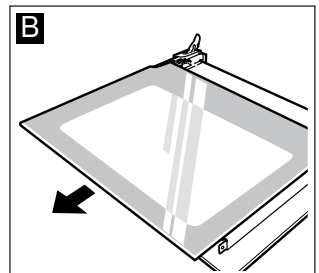
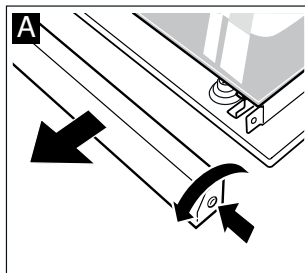
Nebezpečenstvo poranenia!

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

Montáž a demontáž sklenených tabúl dverok

Pre dôkladnejšie čistenie môžete sklenené tabule dverok rúry vymontovať.

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



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

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

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

Čo robiť v prípade poruchy?


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

Tabuľka porúch

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

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

Chybové hlásenie

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

Pri nasledujúcom chybovom hlásení môžete sami vykonať opravu.

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



Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

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

Výmena žiarovky na strope rúry

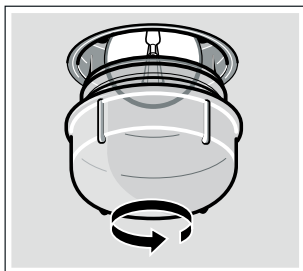
Pokiaľ žiarovka osvetlenia rúry prestane svietiť, musí byť vymenená. Náhradné žiaruvzdorné žiarovky, 40 W, získate v zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach. Používajte výhradne tento typ žiaroviek.



Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

Vypnite poistku v poistkovej skrini.

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



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

Sklenený kryt

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

Zákaznícky servis

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

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

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

E-Nr.	FD-Nr.
Zákaznícky servis 	

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

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

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

Tipy pre úsporu energie a k ochrane životného prostredia

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

Úspora energie

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

Ekologická likvidácia



Zlikvidujte obal šetrne k životnému prostrediu.

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

Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu


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


Upozornenie

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

Koláče a pečivo

Pečenie na jednej úrovni

S Horným/dolným ohrevom  sa pečenie koláčov podarí najlepšie.

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

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

Pečenie na viac úrovniach

Používajte 3D-horúci vzduch .

Výška zasunutia pri pečení na 2 úrovniach:

■ Univerzálna panvica: výška 3

■ Plech na pečenie: výška 1

Výška zasunutia pri pečení na 3 úrovniach:

■ Plech na pečenie: výška 5

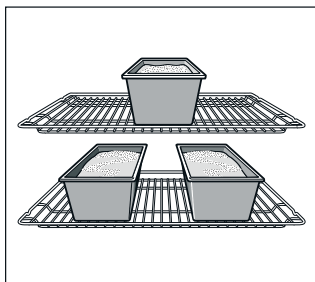
■ Univerzálna panvica: výška 3

■ Plech na pečenie: výška 1

Súčasne vložené plechy nemusia byť súčasne hotové.

V tabuľkách nájdete množstvo námetov pre Vaše jedlo.

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



Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé, kovové formy na pečenie.

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














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

Tabuľky





















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




















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

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

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







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

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


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


Chlieb a žemle

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

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

Tipy na pečenie

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

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

Mäso, hydina, ryby

Nádoby

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

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

Pokiaľ používate smaltované pekáče, pridajte viac tekutiny.

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

Údaje v tabuľkách:

Nádoba bez pokrievky = otvorená

Nádoba s pokrievkou = zatvorená

Nádobu ukladajte vždy do stredu roštu.

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

Pečenie

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

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

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

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

Grilovanie

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

Grilujte vždy v zatvorenej rúre na pečenie.

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

Steaky osolte až po grilovaní.

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

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

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

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















Mäso




















Kúsky mäsa otočte po uplynutí polovice času prípravy.

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

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

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

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

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

Hydina















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

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

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

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

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






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

Ryba

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

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

Pri dusení rybieho filé pridajte niekoľko polievkových lyžíc tekutiny.

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

Tipy pre pečenie a grilovanie

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

Nastavte najbližšiu nižšiu hodnotu a predĺžte čas tepelnej úpravy.

Ako zistíte, či je už mäso hotové.

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

Mäso je veľmi tmavé a kôrka miestami spálená.

Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu.

Mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.

Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie alebo pridajte viac tekutiny.

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

Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie a pridajte menej tekutiny.

Pri polievaní mäsa vzniká vodná para.










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

Nákypy, gratinované jedlo, toasty

Nádoby ukladajte vždy na rošt.

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

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

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

Hotové produkty

Dodržiavajte pokyny výrobcu uvedených na obale.

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

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

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

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

Špeciálne jedlo

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



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

Príprava jogurtu

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

Kysnutie cesta

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

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


Rozmrazovanie

Čas rozmrazovania závisí od druhu a množstva potravín.

Dodržiavajte pokyny výrobcu uvedených na obale.

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

Hydinu položte na tanier prsami smerom dolu.

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

Sušenie

Pomocou 3D-horúceho vzduchu  môžete skvelo sušiť.

Používajte iba kvalitné a dôkladne umyté ovocie a zeleninu.

Ovocie a zeleninu nechajte dobre odkvapkať a vysušiť.

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

Veľmi šťavnaté ovocie a zeleninu viackrát obracajte.

Ovocie a zeleninu ihneď po vysušení uvoľnite z papiera.

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

Zaváranie

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

Pozor!

Nepoužívajte väčšie alebo vyššie fľaše. Veka by mohli prasknúť.

Používajte iba kvalitné a dôkladne umyté ovocie a zeleninu.

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

Príprava

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

Do priestoru rúry na pečenie neukladajte viac ako šesť fliaš.

Nastavenie

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

Zaváranie

Ovocie

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

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

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

Zelenina

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

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

Vyberanie fliaš

Po zaváraní vyberte fľaše z priestoru na pečenie.

Pozor!

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

Akrylamid v potravinách

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

Tipy na prípravu jedla bez akrylamidov

Všeobecne

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

Pečenie

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

Cukrovinky

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

Hranolčky z rúry

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

Testované jedlo

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

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

Pečenie

Pečenie na 2 úrovniach:

Univerzálnu panvicu zasuňte vždy nad plech na pečenie.

Pečenie na 3 úrovniach:

Univerzálnu panvicu zasuňte do stredu.

Striekané cukrovinky:

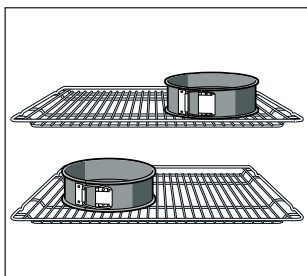
Súčasne zasunuté plechy nemusia byť vždy súčasne hotové.

Zakrytý jablčný koláč na úrovni 1:

Tmavé tortové formy postavte striedavo vedľa seba.

Zakrytý jablčný koláč na 2 úrovniach:

Tmavé tortové formy postavte striedavo nad seba, viď obrázok.



Koláč v tortovej forme z bieleho plechu:

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

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

* Na predhriatie nepoužívajte rýchloohrev.

Grilovanie

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

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

* Po uplynutí ⅔ času grilovania obráťte.

INFORMAČNÝ LIST

BSH domácí spotřebiče, s.r.o., Radlická 350, 158 00 Praha 5
Obchodná značka BSH



Značka		BOSCH
Predajné označenie		HBA23B150R
Trieda účinnosti dutého priestoru	A (najvyššia) - G (najnižšia)	A
Spotreba energie (kWh) - konvenčný ohrev	(pri normalizovanej záťaži)	0,96
Spotreba energie (kWh) - horúci vzduch	(pri normalizovanej záťaži)	0,82
Užitočný objem dutého priestoru (l)		66
Veľkosť zariadenia (l):		
	malé: 12 l ≤ V < 35 l	
	stredné: 35 l ≤ V < 65 l	
	veľké: 65 l ≤ V	←
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri konvenčnom ohreve (min.)		47
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri horúcom vzduchu (min.)		47
Hlučnosť (dB (A) re 1 pW)		50
Spotreba energie, ak nie je spustená žiadna funkcia a rúra je v režime s najnižšou spotrebou energie		—
Plocha najväčšieho na pečenie (cm ²)		1350

Upozornenie: vývojové zmeny vyhradené.

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

www.bosch-home.com/sk.

**BOSCH**

Stvorené pre život

Záručný list

firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

2 rokyzáruka od výrobcu
na všetky spotřebičeDovozca: **BSH domácí spotřebiče s.r.o.**

Radlická 350

158 00 Praha 5

Výrobok:	Produktové číslo: E-Nr. Poradové číslo: FD
Dátum predaja, pečiatka, podpis	Dátum montáže, pečiatka, podpis

Predajca je povinný úplne a čitateľne vyplniť všetky požadované údaje v záručnom liste v deň predaja spotrebiča. Neoddeliteľnou súčasťou tohto záručného listu je daňový doklad o predaji výrobku.

Záručný list je dokladom práv spotrebiteľa v zmysle Občianskeho zákonníka. Je súčasťou výrobku s výrobným číslom uvedeným na prednej strane tohto záručného listu, zvlášť v prípadoch dlhších než zákonom daná záručná lehota je záručný list jedným z dokázateľných prostriedkov práv užívateľa. Je v záujme spotrebiteľa, aby si skontroloval správnosť a úplnosť všetkých uvedených údajov, ako i to, či dostal od predajcu záručný list so správnym označením pre uvedený druh výrobku.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.

Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.

Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Zápisy o uskutočnených opravách:

Dátum objed. opravy	Dátum dokončenia	Číslo oprav. listu	Stručný opis poruchy

Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníkovi platný doklad o predaji, kde bude uvedený dátum predaja a označenie spotrebiča, a súčasťou dokladu o kúpe tovaru je správne a úplne vyplnený záručný list v deň predaja výrobku. V prípade predpredajnej reklamácie je potrebné predložiť riadne vyplnený reklamačný protokol.

Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná lehota **24 mesiacov** odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- spotrebiteľ je oprávnený chybu vytknúť do šiestich mesiacov od jej zistenia, najneskôr však do uplynutia záručnej lehoty
- pri reklamácií je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný na iný než výrobcom stanovený účel alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná lehota 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, keďže spotrebiče sú určené výhradne na použitie v domácnosti
- za chybu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná lehota neplynie počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

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

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

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **spĺňajú požiadavky** o hygienickej neškodnosti podľa **európskej normy EC 1935/2004**. Toto vyhlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava.

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

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



Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uistujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 264/1999 Z. z. a príslušných nariadení vlády. Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotrebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domáci spotrebiče s. r. o.

Kontakt na servis domácich spotrebičov BOSCH

Dodávateľ:

BSH domácí spotřebiče s.r.o. – organizačná zložka Bratislava

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

Príjem opráv:

Tel.: +421 244 450 808
Email: **opravy@bshg.com**

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:

Tel.: +421 244 452 041
Email: **dily@bshg.com**

Zákaznícke poradenstvo:

Tel.: +421 244 452 041
Email: **bosch.spotrebice@bshg.com**

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkach **www.bosch-home.com/sk**.

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

