

Návod k použití

HEG 33U350

Q4ACZM2354

Obsah

Bezpečnostní opatření	4
Před montáží	4
Poznámky k bezpečnosti.....	4
Příčiny poškození	6
Vaše nová pečicí trouba	7
Ovládací panel.....	7
Tlačítka a displej.....	8
Volič funkcí	8
Volič teploty	9
Varné zóny.....	10
Varný prostor	10
Příslušenství	10
Před prvním použitím	16
Nastavení času.....	16
Rozehřátí pečicí trouby.....	16
Čištění příslušenství	16
Nastavení varné desky	16
Nastavení pečicí trouby	17
Druh ohřevu a teplota	17
Rychloohřev.....	18
Nastavení časových funkcí	19
Časovač.....	19
Doba vaření	20
Čas ukončení.....	22
Hodiny	23
Dětská pojistka	25
Změna základních nastavení	26
Péče a čištění	27
Čisticí prostředky	27
Vyvěšení a zavěšení závěsných roštů	29
Vyvěšení a zavěšení dvířek pečicí trouby	30
Demontáž a montáž skleněných tabulí.....	32
Co dělat v případě závady?	33
Tabulka závad.....	33
Výměna žárovky na stropě pečicí trouby.....	34
Skleněný kryt.....	34

Obsah

Zákaznický servis	35
Číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.).....	35
Tipy pro úsporu energie a ochranu životního prostředí	36
Úspora energie.....	36
Ekologická likvidace.....	36
Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu	37
Koláče a pečivo.....	37
Tipy k pečení.....	42
Maso, drůbež, ryby.....	43
Tipy pro pečení a grilování.....	48
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty.....	49
Hotové produkty.....	49
Speciální pokrmy.....	51
Rozmrazování.....	52
Sušení.....	52
Zavařování.....	53
Akrylamid v potravinách	55
Zkušební pokrmy	56
Pečení koláčů.....	56
Grilování.....	58

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

Další informace o produktech, příslušenství, náhradních dílech a službách naleznete na internetové stránce www.bosch-home.com/cz.

Bezpečnostní opatření

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

Před montáží

Poškození během přepravy

Ihned po vybalení zkontrolujte, zda nebyl spotřebič poškozen. Pokud během přepravy došlo k poškození spotřebiče, nezapojte jej.

Elektrické připojení

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

Poznámky k bezpečnosti

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

Dospělé osoby a děti nesmí spotřebič obsluhovat bez dohledu,

- pokud k tomu nejsou tělesně nebo duševně způsobilé nebo
- pokud jim k tomu chybí potřebné znalosti a zkušenosti.

Nikdy nenechávejte děti, aby si se spotřebičem hrály.

Horký pečicí prostor

Nebezpečí popálení!

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

Nebezpečí požáru!

- V pečicím prostoru neskladujte žádné hořlavé předměty. Nikdy neotvírejte dvířka, pokud ze spotřebiče vychází kouř. Vypněte spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, případně vypněte jistič v pojistkové skříni.
- Pečicí papír nepokládejte během přehřívání volně na příslušenství. Při otevření dvířek spotřebiče vzniká průvan. Papír by se mohl dotknout topných těles a vznítit se. Pečicí papír by měl být vždy zatížen nádobím nebo formou na pečení. Pečicím papírem vykládejte jenom nezbytně nutnou plochu. Pečicí papír nesmí přesahovat přes použité příslušenství.

Nebezpečí elektrického zkratu!

Dbejte na to, abyste nikdy neskřípli přípojný kabel v horkých dvířkách spotřebiče. Izolace kabelu by se mohla roztavit.

Nebezpečí opaření!

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

Horké příslušenství a nádoby

Nebezpečí popálení!

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

Neodborné opravy

Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět jen námi zaškolený technik servisní služby. Pokud je spotřebič poškozen, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, případně vypněte jistič v pojistkové skříni. Zavolejte servisní službu.

Příčiny poškození

Pozor!

- Příslušenství, fólie, pečicí papír nebo nádobí na dně pečicího prostoru: Na dno pečicí trouby nepokládejte žádné příslušenství. Dno pečicího prostoru nevykládejte fólií ani pečicím papírem. Na dno trouby nestavte žádné nádobí, pokud nastavená teplota překračuje 50 °C. Docházelo by k hromadění tepla. Časy potřebné pro pečení by již neodpovídaly, docházelo by také k poškození smaltu.
- Voda v horkém pečicím prostoru: Do horkého pečicího prostoru nikdy nelijte vodu. Tvoří se vodní pára. Změnou teploty se může poškodit smalt.
- Vlhké potraviny: V uzavřeném varném prostoru neskladujte delší čas vlhké potraviny. Smalt by se poškodil.
- Ovocná šťáva: Pečicí plech v případě hodně šťavnatých ovocných koláčů nepřepĺňujte. Ovocná šťáva, která kape z pečicího plechu, zanechá skvrny, které nelze odstranit. Používejte raději hlubší univerzální pánev.
- Vychladnutí s otevřenými dvířky trouby: Varný prostor nechávejte vychladnout jen s uzavřenými dvířky. I když jsou dvířka spotřebiče otevřena jen trochu, mohou být časem poškozeny sousedící čelní části nábytku.
- Výrazně znečištěné těsnění trouby: Pokud je těsnění trouby hodně znečištěné, přestanou dvířka trouby během provozu správně doléhat. Mohou být poškozeny sousedící čelní části nábytku. Těsnění trouby udržujte vždy čisté.
- Dvířka pečicí trouby nepoužívejte jako sedátko nebo odkládací plochu: Nikdy si nestoupejte na otevřená dvířka trouby ani na ně nepokládejte předměty. Na dvířka trouby neodkládejte žádné nádobí ani příslušenství.
- Převážení spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani netahejte za madlo na dvířkách. Madlo neudrží hmotnost spotřebiče a mohlo by se zlomit.

Vaše nová pečicí trouba

Zde se seznámíte se svou novou pečicí troubou. Vysvětlíme Vám ovládací panel a jednotlivé ovládací prvky. Zároveň získáte informace k varnému prostoru a příslušenství.

Ovládací panel

Zde vidíte přehled ovládacího panelu. Všechny symboly se nikdy neobjevují najednou. Podle modelu spotřebiče se detaily mohou lišit.



Ovládací knoflíky







Otočné voliče jsou zapustitelné. Pro zapuštění a uvolnění otočné voliče stiskněte v nulové poloze.


Tlačítka

Pod jednotlivými tlačítky se nacházejí senzory. Nemusíte na ně silně tláčit. Stačí se dotknout příslušného symbolu.

Tlačítka a displej







Pomocí tlačítek můžete nastavovat různé doplňkové funkce. Hodnoty, které jste nastavili, se zobrazují na displeji.

Tlačítko	Použití
» Rychloohřev	Zahřeje troubu velmi rychle.
 Časové funkce	Nastavení časovače  , doby vaření  , času ukončení  a hodin  .
 Dětská pojistka	Zamyká a odemyká ovládací panel.
- Mínus	Sníží nastavovanou hodnotu.
+ Plus	Zvýší nastavovanou hodnotu.





Právě zvolená volba časových nastavení je na displeji vyznačena závorkami [] kolem odpovídajícího symbolu. Výjimkou jsou hodiny, symbol  svítí, jen když provádíte změny.

Volič funkcí

Pomocí voliče funkce nastavíte druh ohřevu.

Poloha	Použití
 Nulová poloha	Pečící trouba je vypnutá.
 3D horký vzduch*	Na koláče a pečivo na jedné až třech úrovních. Ventilátor distribuuje teplo od kruhového topného tělesa v zadní stěně trouby rovnoměrně po celém pečícím prostoru.
 Horní/Spodní ohřev	Na koláče, nákypy a libové kusy masa (např. hovězí nebo zvěřinu) na jedné úrovni. Teplo přichází rovnoměrně seshora i zezdola.
 Pizza stupeň	Rychlá příprava mražených potravin bez předeřtání, např. pizza, hranolky nebo pečivo z listového těsta. Hřeje spodní topné těleso a prstencové topné těleso v zadní stěně.
 Cirkulační gril	Na pečení masa, drůbeže a celých ryb. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor umožňuje, aby horký vzduch cirkuloval kolem pokrmu.
 Velkoplošný gril	Pro grilování steaků, uzenin, toastů a kousků ryb. Zahřívá se celá plocha pod grilovacím tělesem.

* Tento typ ohřevu byl použit pro stanovení třídy energetické účinnosti v souladu s normou EN50304.




Poloha	Použití
 Maloplošný gril	Grilování malého množství steaků, uzenin, toastů a kousků ryb. Zahřívá se střední část grilovacího tělesa.
 Spodní ohřev	Na zavařování a dopékání nebo připékání. Teplo proudí ze spodu.
 Rozmrazování	Rozmrazování masa, drůbeže, chleba a koláčů. Ventilátor umožňuje, aby horký vzduch cirkuloval kolem pokrmu.
 Osvětlení pečicí trouby	Zapnutí osvětlení pečicího prostoru.



* Tento typ ohřevu byl použit pro stanovení třídy energetické účinnosti v souladu s normou EN50304.

Když provedete nastavení, světlo trouby v pečícím prostoru se rozsvítí.

Volič teploty



Volič teploty slouží k nastavení teploty nebo k nastavení grilu.

Poloha	Význam
 Nulová poloha	Pečicí trouba nehřeje.
50-270 Teplotní rozsah	Teplota v pečícím prostoru ve °C.
1, 2, 3 Grilovací stupně	Grilovací stupně pro maloplošný  a velkoplošný  gril. Stupeň 1 = nízký stupeň 2 = střední stupeň 3 = vysoký

Když se trouba zahřívá, na displeji se rozsvítí symbol . Jakmile je zahřívání přerušeno, symbol zhasne. Při druhu ohřevu Rozmrazování  symbol nesvítí.

Varné zóny

Pomocí čtyř spínačů varných zón nastavíte výkon ohřevu jednotlivých varných zón.


Poloha		Význam
	Nulová poloha	Varná deska se vypne.
1-9	Nastavení teploty	Výkonnost varné desky. 1 = nejnižší výkon 9 = nejvyšší výkon
	Připojení/zapnutí zón	Připojení/zapnutí velké dvouokruhové varné zóny nebo zóny pečení (není k dispozici u všech varných zón).

Když zapnete varnou zónu, nad spínačem varné zóny svítí světelná kontrolka.

Varný prostor

V pečicím prostoru se nachází osvětlení trouby. Chladicí ventilátor chrání pečicí troubu proti přehřátí.

Osvětlení pečicí trouby

Během provozu svítí osvětlení v pečicím prostoru. Nastavení  voliče funkcí můžete použít k rozsvícení světla v situaci, kdy se trouba neohřívá.

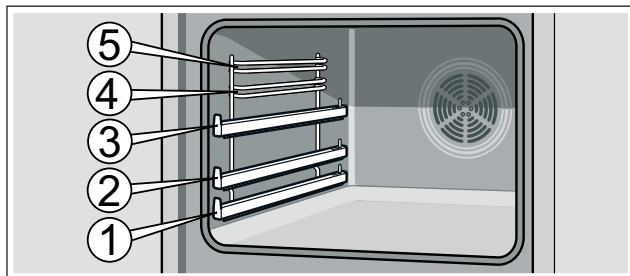
Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor se podle potřeby zapíná a vypíná. Teplý vzduch uniká nad dvířky pečicí trouby. Pozor! Ventiláční štěrbinu nezakrývejte. Jinak by se pečicí trouba přehřála.

Aby se varný prostor po použití rychleji ochladil, chladicí ventilátor ještě nějaký čas dobíhá.

Příslušenství

Příslušenství lze do pečicí trouby zasunout ve 5 různých výškách.



Příslušenství můžete vysunout zhruba do poloviny, aniž by se převrhlo. Pokrmy se tak dají snadněji vyjmout. Vysouvací kolejničky na úrovních 1, 2 a 3 umožňují vysunout příslušenství ještě dále.

V závislosti na vybavení spotřebiče se vysouvací kolejničky zamknou na místě, když je zcela vytáhnete. Uložení příslušenství na kolejničky tak pro vás bude jednodušší. Abyste kolejničky opět uvolnili zatlačte kolejničky zpátky do pečicího prostoru pomocí lehkého tlaku.

Pokud je příslušenství horké, může se zdeformovat. Jakmile opět vychladne, deformace zase ustoupí. Nemá to žádný vliv na funkčnost.

Příslušenství si můžete dokoupit u zákaznického servisu, ve specializovaných prodejnách. Uveďte prosím číslo HEZ.



Rošt

Pro nádoby, koláčové formy, pečení, grilované pokrmy a mražené pokrmy.

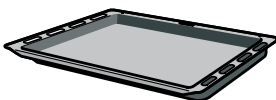
Rošt zasuňte zakřivením  směrem dolů.



Smaltový pečicí plech

Na koláče a cukroví.

Pečicí plech zasuňte do pečicí trouby skosenou stranou směrem ke dvířkům.



Univerzální plech

Na šťavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmy a velké pečeně. Grilujete-li přímo na roštu, můžete ji rovněž použít, jako zachytnou nádobu pro tuk.

Univerzální plech zasuňte do trouby tak, aby jeho zkosená část směřovala ke dvířkům.

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství si můžete zakoupit u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně. Rozsáhlou nabídku příslušenství k vaší pečicí troubě naleznete v našich prospektech. Podívejte se prosím do prodejních podkladů.

Ne každé zvláštní příslušenství se hodí ke všem spotřebičům. Při koupi uveďte přesné označení (E-Nr.) vašeho spotřebiče.

Zvláštní příslušenství	Číslo HEZ	Použití
Rošt	HEZ334000	Pro nádoby, koláčové formy, pečení, grilované pokrmy a mražené pokrmy.
Smaltový pečicí plech	HEZ331003	Na koláče a cukroví. Pečicí plech zasuňte do pečicí trouby skosenou stranou směrem ke dvířkům.
Univerzální plech	HEZ332003	Na šťavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmy a velké pečeně. Grilujete-li přímo na roštu, můžete ji rovněž použít, jako zachytnou nádobu pro tuk. Univerzální plech zasuňte do trouby tak, aby jeho zkosená část směřovala ke dvířkům.
Vkládací rošt	HEZ324000	Na pečení. Rošt položte vždy do univerzálního plechu. Plech zachytí odkapávající tuk a šťávu z masa.
Grilovací plech	HEZ325000	Na grilování místo roštu nebo jako ochrana před postříkáním, aby se pečicí trouba příliš neznečistila. Grilovací plech používejte pouze v univerzálním plechu. Grilování na grilovacím plechu: Používejte pouze na úrovních 1, 2 a 3. Grilovací plech jako ochrana před postříkáním: Univerzální plech s grilovacím plechem zasuňte pod rošt.
Skleněná zapékací mísa	HEZ336000	Hluboká zapékací mísa ze skla. Je velmi vhodná i jako servírovací nádoba.
Plech na pizzu	HEZ317000	Ideální na pizzu, mražené pokrmy nebo velké kulaté koláče. Plech na pizzu můžete použít místo univerzálního plechu. Postavte plech na rošt a řiďte se údaji v tabulkách.

Zvláštní příslušenství	Číslo HEZ	Použití
Pečicí kámen	HEZ327000	Pečicí kámen je ideální na přípravu domácích chleba, housek a pizzy, které se mají upéct do křupava. Pečicí kámen musíte vždy nejprve přehřát na doporučenou teplotu.
Smaltovaný pečicí plech s nepřilnavou vrstvou	HEZ331011	Koláče a cukroví se z pečicího plechu snáze uvolní. Pečicí plech zasuňte do pečicí trouby skosenou stranou směrem ke dvířkům.
Univerzální plech s nepřilnavou vrstvou	HEZ332011	Šťavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmy a velké pečeně se z univerzálního plechu snáze uvolní. Univerzální plech zasuňte do trouby tak, aby jeho zkosená část směřovala ke dvířkům.
Profesionální pánev s vkládacím roštem	HEZ333003	Ideální na přípravu velkého množství pokrmů.
Poklice na profesionální pánev	HEZ333001	Poklice promění profesionální pánev v profesionální pekáč.
Skleněný pekáč	HEZ915001	Skleněný pekáč je vhodný pro dušené pokrmy a nákypy, které budete připravovat v pečicí troubě. Zvláště vhodný je pro automatické programy nebo automatické pečení.
Příslušenství pro vaření v páře	HEZ24D300	Pro snadnou přípravu zeleniny a ryb.

Produkty zákaznického servisu


Pro své domácí spotřebiče si u zákaznického servisu, ve specializovaných prodejnách můžete dokoupit vhodné čisticí prostředky a další příslušenství. Při nákupu vždy uveďte číslo požadovaného zboží.


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

Před prvním použitím

Zde se dozvíte, co musíte udělat, než začnete poprvé vařit s Vaší novou pečicí troubou. Nejdříve si prostudujte kapitolu Bezpečnostní pokyny.


Nastavení času


Poté, co byl nový spotřebič připojen, se na displeji zobrazí symbol  a čtyři nuly. Nastavte aktuální čas.

1. Stiskněte tlačítko .
Na displeji se zobrazí čas 12:00.
2. Pomocí tlačítek + nebo - nastavte hodiny.

Za několik sekund se nastavený čas převezme.

Rozehřátí pečicí trouby

Abyste odstranili vůni novoty, rozeďte prázdnou, zavřenou pečicí troubu. Ideální je hodina při horním/ spodním ohřevu  při 240 °C. Přitom dejte pozor, aby v pečicí troubě nezůstaly zbytky obalu.

1. Voličem funkcí nastavte Horní/spodní druh ohřevu .
2. Voličem teploty nastavte 240°C.

Asi za hodinu pečicí troubu vypněte. Abyste troubu vypnuli, otočte voličem funkcí do polohy vypnuto.

Čištění příslušenství

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

Nastavení varné desky

K Vaší varné desce je přiložen vlastní návod k použití. Najdete tam důležité pokyny k bezpečnosti, podrobný návod k nastavení a mnoho jiných informací k péči a čištění.

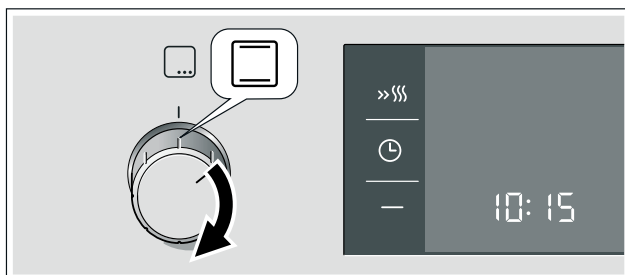
Nastavení pečicí trouby

Existuje několik různých způsobů, jak můžete troubu nastavit. V této kapitole se dočtete, jak můžete zvolit požadovaný typ ohřevu a teplotu a jak nastavit gril. Můžete nastavit dobu vaření a čas, kdy má být vaření dokončeno. Více informací naleznete v části Nastavení časových funkcí.

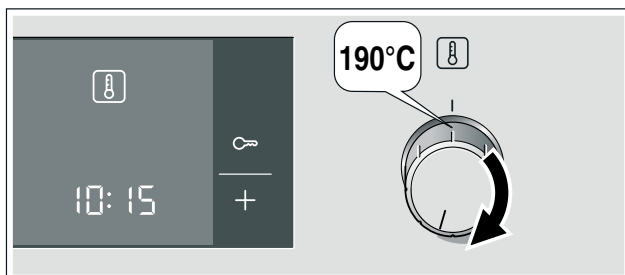
Druh ohřevu a teplota

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

1. Voličem funkcí nastavte požadovaný druh ohřevu.



2. Nastavení teploty nebo nastavení grilu se provádí pomocí voliče teploty.



Pečicí trouba začne hřát.

Vypnutí pečicí trouby

Otočte volič funkce do nulové polohy.




Změna nastavení

Typ ohřevu a teplotu, případně nastavení grilu můžete kdykoliv změnit pomocí příslušného voliče.

Rychloohřev

Pomocí rychloohřevu dosáhne Vaše pečicí trouba nastavenou teplotu obzvláště rychle.

Rychloohřev použijte, pokud je zvolena teplota nad 100 °C. Tato funkce je vhodná pro následující typy ohřevu:

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

Abyste dosáhli rovnoměrného výsledku vaření, vložte pokrm do pečicího prostoru, až když je rychloohřev dokončen.

1. Nastavte typ ohřevu a teplotu.
2. Stiskněte tlačítko »»».

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


Proces rychloohřevu byl dokončen

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

Přerušení rychloohřevu



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


Nastavení časových funkcí

Trouba je vybavena různými časovými funkcemi. Časové funkce vyvoláte tlačítkem , potom můžete procházet mezi jednotlivými funkcemi. Když provádíte nastavení, rozsvítí se všechny časové symboly. Závorky [] kolem symbolu znázorňují, že je daná časová funkce právě vybrána. Hodnotu časové funkce, kterou jste již nastavili, můžete změnit přímo pomocí tlačítek + nebo -, když je příslušný časový symbol v závorkách.


Časovač

Časovač můžete používat jako kuchyňskou minutku. Časovač funguje nezávisle na pečící troubě. Časovač má vlastní akustický signál. Díky tomu poznáte, zda vypršela doba časovače nebo doba vaření.

1. Stiskněte jednu tlačítko .
Na displeji se rozsvítí časové symboly a kolem symbolu  se objeví závorky.
2. Pomocí tlačítek + nebo - nastavte dobu časovače.
Výchozí hodnota pro tlačítko + = 10 minut
Výchozí hodnota pro tlačítko - = 5 minut

Nastavení času bude po několika sekundách uloženo. Časovač bude spuštěn. Na displeji se rozsvítí symbol  a odpočítávání časovače bude zahájeno. Ostatní časové symboly zhasnou.

Po uplynutí času

Zazní signál. Na displeji se zobrazí čas 00:00. Pomocí tlačítka  časovač vypnete.

Změna doby časovače






Dobu časovače změníte pomocí tlačítek + nebo -. Změna bude po několika sekundách uložena.

Zrušení doby časovače

Pomocí tlačítka - resetujte dobu časovače na 00:00. Změna bude po několika sekundách uložena. Časovač se vypne.

Kontrola nastavení času



Pokud nastavíte několik časových funkcí, na displeji se rozsvítí příslušné symboly. Symbol časové funkce, která je zobrazena na displeji, se zobrazí v závorkách.

Chcete-li vyvolat časovač , dobu vaření , čas ukončení  nebo hodiny , stiskněte opakovaně tlačítko , dokud se kolem požadovaného symbolu neobjeví závorky. Na displeji se na několik sekund objeví příslušná hodnota.

Doba vaření

Na troubě můžete nastavit dobu vaření pokrmu. Jakmile uplyne doba vaření, trouba se automaticky vypne. To znamená, že nemusíte přerušovat jinou práci, jen abyste vypnuli troubu. Nemůže se tak ani stát, že dobu tepelné úpravy omylem překročíte.

Příklad na obrázku: doba vaření 45 minut.

1. Voličem funkcí nastavte požadovaný druh ohněvu.
2. Nastavení teploty nebo nastavení grilu se provádí pomocí voliče teploty.
3. Stiskněte dvakrát tlačítko .
Na displeji se zobrazí čas 00:00. Na displeji se rozsvítí časové symboly a kolem symbolu  se objeví závorky.



4. Pomocí tlačítek + nebo - nastavte dobu vaření.
Výchozí hodnota pro tlačítko + = 30 minut
Výchozí hodnota pro tlačítko - = 10 minut



Trouba se spustí za několik sekund. Bude zahájeno odpočítávání doby vaření a na displeji se rozsvítí symbol []. Ostatní časové symboly zhasnou.

Doba vaření uplynula

Zazní signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na displeji se zobrazí čas 00:00. Stiskněte tlačítko . Novou dobu vaření můžete nastavit pomocí tlačítek + nebo -. Případně můžete dvakrát stisknout tlačítko a otočit volič funkcí do polohy vypnuto. Trouba se vypne. Pečicí trouba je vypnutá.

Změna doby vaření

Pomocí tlačítek + nebo - změňte dobu vaření. Změna bude po několika sekundách uložena. Pokud byl nastaven časovač, stiskněte nejdříve tlačítko .

Zrušení doby vaření

Pomocí tlačítka - resetujete dobu vaření na 00:00. Změna bude po několika sekundách uložena. Doba vaření bude zrušena. Pokud byl nastaven časovač, stiskněte nejdříve tlačítko .

Kontrola nastavení času

Pokud nastavíte několik časových funkcí, na displeji se rozsvítí příslušné symboly. Symbol časové funkce, která je zobrazena na displeji, se zobrazí v závorkách.




Chcete-li vyvolat časovač , dobu vaření , čas ukončení nebo hodiny , stiskněte opakovaně tlačítko , dokud se kolem požadovaného symbolu neobjeví závorky. Na displeji se na několik sekund objeví příslušná hodnota.

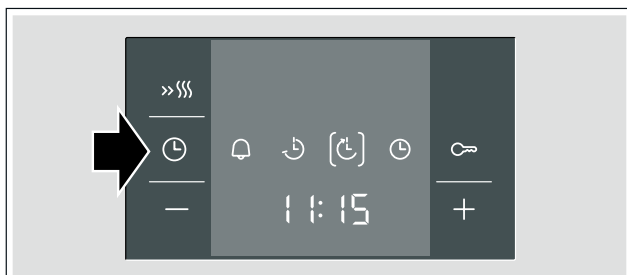
Čas ukončení

Můžete změnit čas, kdy chcete mít jídlo hotové. Trouba se spustí automaticky a vypnete se v požadovanou dobu. Můžete například do trouby ráno vložit pokrm a nastavit dobu vaření tak, aby byl pokrm hotov k obědu.

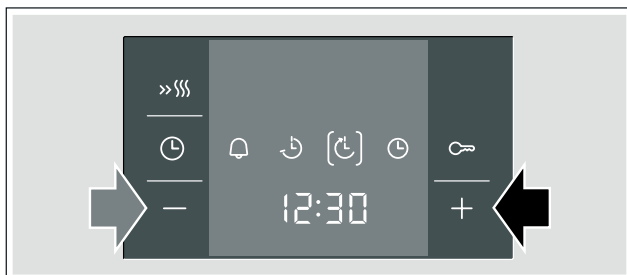
Dbejte přitom na to, abyste v pečicím prostoru nenechávali potraviny příliš dlouho, mohly by se zkažit.






Příklad na obrázku: e 10:30 ráno, doba vaření je 45 minut, trouba na skončit ve 12:30.

1. Nastavte volič funkce.
2. Nastavte volič teploty.
3. Stiskněte dvakrát tlačítko .
4. Pomocí tlačítek + nebo - nastavte dobu vaření.
5. Stiskněte tlačítko . Závorky jsou zobrazeny kolem symbolu . Je zobrazen čas, kdy bude pokrm hotový.





6. Pomocí tlačítek + nebo - nastavte pozdější čas ukončení.




Po několika sekundách trouba nastavení uloží a přejde do pohotovostního režimu. Na displeji se zobrazí čas, kdy bude příprava pokrmu dokončena, kolem symbolu  se objeví závorky. Symboly  a  zhasnou. Když se trouba spustí, na displeji se bude odpočítávat doba vaření a symbol  bude zobrazen v závorkách. Symbol  zhasne.


Doba vaření uplynula

Zazní signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na displeji se zobrazí čas 00:00. Stiskněte tlačítko . Novou dobu vaření můžete nastavit pomocí tlačítek + nebo -. Případně můžete dvakrát stisknout tlačítko  a otočit volič funkcí do polohy vypnuto. Pečicí trouba je vypnutá.

Změna času ukončení






Pomocí tlačítek + nebo - změňte čas ukončení. Změna bude po několika sekundách uložena. Pokud byl nastaven časovač, stiskněte nejdříve dvakrát tlačítko . Neměňte čas ukončení, pokud již doba vaření začala ubíhat. Nebylo by tak možné dosáhnout požadovaného výsledku vaření.

Zrušení času ukončení


Pomocí tlačítka - změňte čas ukončení na aktuální čas. Změna bude po několika sekundách uložena. Trouba se spustí. Pokud byl nastaven časovač, stiskněte nejdříve dvakrát tlačítko .


Kontrola nastavení času

Pokud nastavíte několik časových funkcí, na displeji se rozsvítí příslušné symboly. Symbol časové funkce, která je zobrazena na displeji, se zobrazí v závorkách.

Chcete-li vyvolat časovač , dobu vaření , čas ukončení  nebo hodiny , stiskněte opakovaně tlačítko , dokud se kolem požadovaného symbolu neobjeví závorky. Na displeji se na několik sekund objeví příslušná hodnota.

Hodiny

Po připojení nového spotřebiče nebo po výpadku napájení svítí na displeji symbol  a čtyři nuly. Nastavte aktuální čas.



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

2. Pomocí tlačítek + nebo - nastavte hodiny.

Čas, který jste nastavili, bude po několika sekundách uložen.

Změna času

Žádná jiná časová funkce by neměla být nastavena.

1. Stiskněte čtyřikrát tlačítko .
Na displeji se rozsvítí časové symboly a kolem symbolu  se objeví závorky.

2. Pomocí tlačítek + nebo - nastavte hodiny.

Za několik sekund se nastavený čas převezme.

Skrytí hodin

Hodiny můžete skrýt. Více informací naleznete v části Změna základních nastavení.

Dětská pojistka


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


Trouba nebude reagovat na žádná nastavení. Časovač a hodiny lze nastavit i s aktivovanou dětskou pojistkou.

Pokud byl nastaven typ ohřevu a teplota, případně grilování, dětská pojistka ohřev přeruší.


Aktivace dětské pojistky


Neměla by být nastavena doba vaření ani čas ukončení.

Stiskněte tlačítko  a přidržte je stišťené po dobu přibližně 4 sekund.

Na displeji se objeví symbol . Dětská pojistka byla aktivována.

Deaktivace dětské pojistky

Stiskněte tlačítko  a přidržte je stišťené po dobu přibližně 4 sekund.

Symbol  na displeji zhasne. Dětská pojistka byla deaktivována.

Změna základních nastavení

Vaše trouba má různá základní nastavení. Můžete je kdykoliv upravit podle vašich potřeb.

Základní nastavení	Volba 1	Volba 2	Volba 3
c1 Zobrazení hodin	vždy*	pouze při stisknutí tlačítka ⊖	-
c2 Délka signálu při uplynutí doby vaření nebo spuštění časovače	přibl. 10 sekund	přibl. 2 minuty*	přibl. 5 minut
c3 Doba čekání před uložením nastavení	přibl. 2 sekundy	přibl. 5 sekund*	přibl. 10 sekund

* Výrobní nastavení

Žádná jiná časová funkce by neměla být nastavena.

1. Stiskněte tlačítko ⊖ a přidržte je stišťené po dobu přibl. 4 sekund.
Na displeji se objeví aktuální základní nastavení pro nastavení hodin, např. c1 1 pro volbu 1.
2. Pomocí tlačítek + nebo - změňte základní nastavení.
3. Volbu potvrďte stisknutím tlačítka ⊖.
Na displeji se objeví další základní nastavení. Může procházet všemi nastaveními pomocí tlačítka ⊖ a měnit nastavení pomocí tlačítek + nebo -.
4. Chcete-li nastavování ukončit, stiskněte tlačítko ⊖ a přidržte je stišťené po dobu přibl. 4 sekund.

Všechna základní nastavení budou uložena.

Základní nastavení můžete kdykoliv změnit.

Péče a čištění

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

Upozornění

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

Čisticí prostředky

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

- žádné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky,
- žádné čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu,
- žádné tvrdé drátěnky ani houbičky,
- žádné vysokotlaké ani parní čističe.

Nové mycí utěrky před prvním použitím řádně vymáchejte ve vodě.

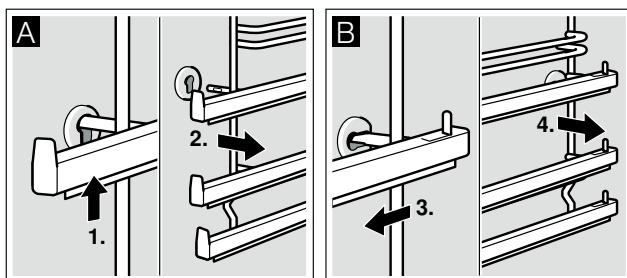
Oblast	Čistící prostředky
Čelo pečicí trouby	Horký mycí roztok: Očistěte mycím hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte prostředek k čištění skla ani škrabku na sklo.
Nerezové plochy	Horký mycí roztok: Očistěte mycím hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Vápenné, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku okamžitě odstraňte. Jinak by pod nimi mohl povrch korodovat. V zákaznickém servisu nebo specializované prodejně jsou k dostání speciální čisticí prostředky určené na horké nerezové povrchy. Naneste tenkou vrstvu čisticího prostředku měkkou utěrkou.
Sklo dvířek	Čistič na sklo: Otřete měkkým hadříkem. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Varný prostor	Horký mycí roztok nebo ocet: Očistěte mycím hadříkem. Při silném znečištění použijte nerezovou drátěnku nebo čistič na pečicí trouby. Použijte je jen ve vychladlé pečicí troubě.
Skleněný kryt osvětlení pečicí trouby	Horký mycí roztok: Očistěte mycím hadříkem.
Těsnění Neodstraňujte!	Horký mycí roztok: Očistěte mycím hadříkem. Nedrhňte.
Závěsné rošty	Horký mycí roztok: Odmočte a vyčistěte mycím hadříkem nebo kartáčem.
Teleskopické výsuvy	Horký mycí roztok: Očistěte mycím hadříkem nebo kartáčem. Nenamáčejte ani nemyjte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Odmočte a vyčistěte mycím hadříkem nebo kartáčem.

Vyvěšení a zavěšení závěsných roštů

Vyvěšení roštů

K čištění můžete závěsné rošty vyndat. Pečící trouba musí nejdříve vychladnout.

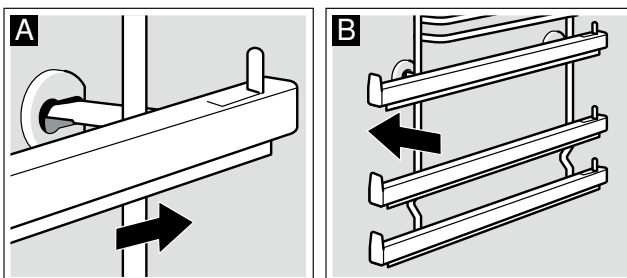
1. Rošt vpředu nadzvedněte
2. a vyvěste (obrázek A).
3. Poté celý rošt potáhněte dopředu
4. a vyndejte (obrázek B).



Závěsné rošty vyčistěte mycím prostředkem a houbou. Na silně ulpívající nečistoty použijte kartáč.

Zavěšení roštů

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

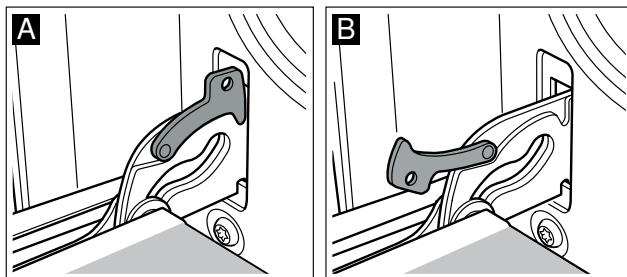


Každý závěsný rošt se hodí jen doleva nebo doprava. Výsuvné lišty se musí dát vpředu vysunout. Vyklenutí na závěsném roštu musí být vždy dole.

Vyvěšení a zavěšení dvířek pečicí trouby

Pro čištění a pro vyndání tabulky dvířek můžete dvířka trouby vyvěsit.

Závěsy dvířek trouby mají na každé straně blokovací páčku. Pokud jsou blokovací páčky zavřené (obrázek A), jsou dvířka trouby zajištěná. Nelze je vyvěsit. Pokud je blokovací páčka vyklopená, aby bylo možné dvířka trouby vyvěsit (obrázek B), jsou závěsy jištěny. Nemohou zapadnout.

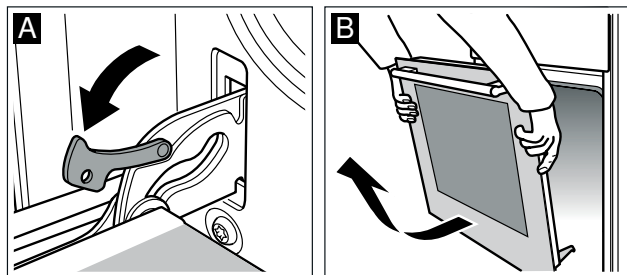


⚠ Nebezpečí poranění!

Pokud nejsou závěsy jištěny, zaskočí velkou silou. Dávejte pozor na to, aby blokovací páčky byly vždy zcela zavřeny, resp. při vysazení dvířek trouby zcela otevřeny.

Vyvěšení dvířek

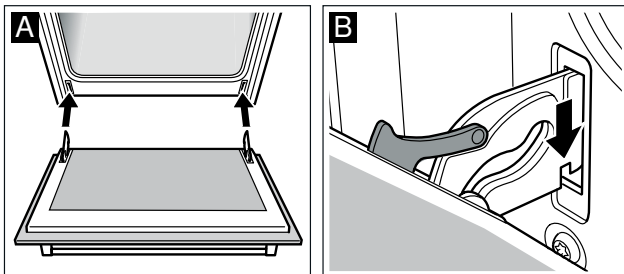
1. Dvířka pečicí trouby zcela otevřete.
2. Vyklopte obě blokovací páčky vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Zavřete dvířka trouby až nadoraz. Dvířka uchopte oběma rukama vlevo a vpravo. Ještě trochu zavřete a vytáhněte (obrázek B).



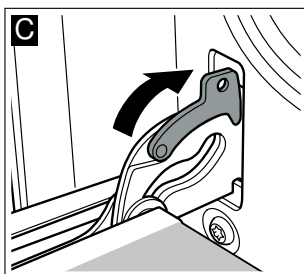
Zavěšení dvířek

Dvířka pečicí trouby znovu zavěste ale v opačném pořadí.

1. Při zavěšování dvířek trouby dávejte pozor na to, aby byly oba závěsy zavedeny rovně do otvoru (obrázek A).
2. Zářez na závěsu musí zaskočit na obou stranách (obrázek B).



3. Opět zaklopte obě blokovací páčky (obrázek C). Dvířka pečicí trouby zavřete.



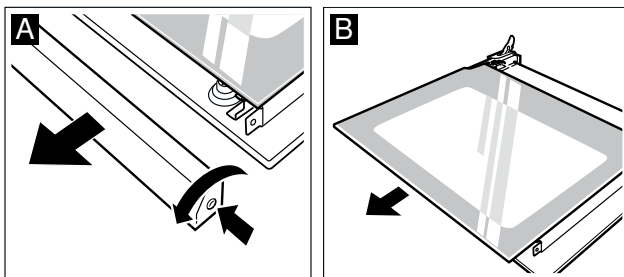
⚠ Nebezpečí poranění!

Pokud dvířka trouby nedopatřením vypadnou nebo závěs zaskočí, nesahejte do závěsu. Zavolejte servisní službu.

Demontáž a montáž skleněných tabulí

Pro lepší čištění můžete skleněné tabule na dvířkách trouby vyjmout.

1. Vyvěste dvířka pečicí trouby a položte je madlem na utěrku.
2. Odšroubujte kryt nahoře na dvířkách pečicí trouby. K tomuto účelu vyšroubujte šrouby na levé a pravé straně (obrázek A).
3. Nadzvedněte a sejměte vrchní tabuli (obrázek B).



Očistěte tabule čističem na sklo a měkkou utěrkou. Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky ani škrabku na sklo. Mohli byste tak sklo poškodit.

4. Nasadte vrchní tabuli šikmo dozadu do obou držáků. Hladká plocha se musí nacházet na vnější straně dvířek.
5. Nasadte kryt a přišroubujte.
6. Zavěste dvířka pečicí trouby.

Troubu používejte teprve poté, pokud budou skleněné tabule řádně namontovány.

Co dělat v případě závady?

Závada, která se vyskytne, je často způsobena nějakou maličkostí. Než zavoláte servis, zkuste prosím za pomoci tabulky závadu sami odstranit. Možná, můžete problém vyřešit sami.

Tabulka závad

Pokud se pokrm nepodaří správně, podívejte se prosím do kapitoly Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu. Najdete tam mnoho tipů a pokynů, které se týkají vaření.

Závada	Možná příčina	Náprava/pokyny
Pečicí trouba nefunguje.	Je vadná pojistka.	Podívejte se do pojistkové skříně, je-li pojistka v pořádku.
	Výpadek proudu.	Zkontrolujte, zda svítí kuchyňské světlo nebo fungují ostatní spotřebiče.
Na displeji svítí ☹ a nuly.	Výpadek proudu.	Znovu nastavte aktuální čas.
Pečicí trouba nehřeje.	Na kontaktech je prach.	Otočte ovládacími knoflíky několikrát tam a zpátky.

Chybová hlášení

Pokud se na displeji zobrazí chybové hlášení začínající na *E* stiskněte tlačítko ☹. Hlášení tím zmizí. Hodnota časové funkce, kterou jste měli nastavenou, se vymaže. Pokud chybové hlášení nezmizí, zavolejte zákaznický servis.

Při následujícím chybovém hlášení můžete nápravu provést sami.

Chybové hlášení	Možná příčina	Náprava/pokyny
<i>E011</i>	Některé tlačítko bylo stisknuto příliš dlouho nebo zaskočilo.	Postupně stiskněte všechna tlačítka. Zkontrolujte, zda nejsou tlačítka zaseklá, ulepená nebo zašpiněná.

⚠ Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Jen námi zaškolený technik zákaznického servisu smí provádět opravy.

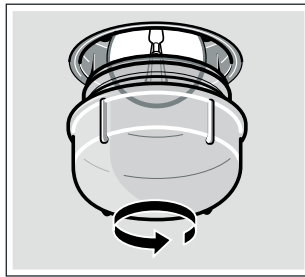
Výměna žárovky na stropě pečicí trouby

Pokud by se osvětlení trouby rozbilo, musí se vyměnit. Náhradní tepelně odolné žárovky, 40 wattů, dostanete k zakoupení v zákaznickém servisu nebo ve specializované prodejně. Používejte jen žárovky uvedeného typu.

⚠ Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

Vypněte pojistku v pojistkové skříni.

1. Do studené trouby položte utěrku, aby se zamezilo škodám.
2. Skleněný kryt vyšroubujte otáčením doleva.



3. Žárovku vyměňte za novou stejného typu.
4. Znovu našroubujte skleněný kryt.
5. Vyndejte utěrku a zapněte pojistku.

Skleněný kryt

Poškozený skleněný kryt se musí vyměnit. Vhodný skleněný kryt dostanete k zakoupení v zákaznickém servisu. Uveďte prosím číslo E a číslo FD.

Zákaznický servis

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

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

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

E-Nr.

FD-Nr.

Zákaznický servis 

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

Kontaktní údaje na nejbližší servisní středisko naleznete na konci návodu.

Věřte zkušenostem výrobce. Zaručujeme vám, že oprava vašeho domácího spotřebiče bude provedena zkušenými techniky, kteří budou používat výhradně originální náhradní díly.

Tipy pro úsporu energie a ochranu životního prostředí

Zde se dostanete tipy, jak můžete při pečení šetřit energii a jak Váš spotřebič správně ekologicky zlikvidovat.

Úspora energie

- Předehřívejte troubu jen tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované pečicí formy. Přijímají teplo zvláště dobře.
- Dvířka pečicí trouby otvírejte během provozu co nejméně.
- Více koláčů pečte nejlépe hned po sobě. Trouba je ještě teplá. Tím se zkrátí doba pečení druhého koláče. Můžete také zasunout 2 truhlíkové formy vedle sebe.
- V případě delšího pečení můžete troubu 10 minut před koncem doby pečení vypnout a využít zbytkové teplo pro dokončení pečení.

Ekologická likvidace



Obal zlikvidujte ekologickým způsobem.

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

Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a k tomu optimální nastavení. Ukážeme Vám, jaký druh ohřevu a teplota je nejvhodnější pro Váš pokrm. Získáte tipy týkající se vhodného příslušenství a úrovně jeho zasunutí do pečicí trouby. Na závěr zde naleznete tipy k nádobí a přípravě pokrmů.


Upozornění

- Hodnoty uvedené v tabulkách platí vždy pro vložení potravin do studené a prázdné pečicí trouby. Pečicí troubu předehejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v tabulce. Příslušenství vyložte pečicím papírem až po předeheťátí.
- Časové údaje uvedené v tabulkách jsou pouze orientační. Doba tepelné úpravy závisí na kvalitě použitých potravin.
- Používejte příslušenství, které Vám bylo dodáno spolu s pečicí troubou. Další příslušenství si můžete zakoupit ve specializované prodejně nebo v zákaznickém servisu. Před použitím odstraňte z pečicího prostoru veškeré příslušenství, které nepotřebujete.
- Používejte vždy chňapku, pokud vyndáváte horké příslušenství nebo nádobí z prostoru pečicí trouby.

Koláče a pečivo

Pečení na jedné úrovni

S Horním/spodním ohřevem  se pečení koláče povede nejlépe.

Pokud pečete s 3D horkým vzduchem  používejte pro zasunutí příslušenství následující úrovně:

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

Pečení na více úrovních

Použijte funkci 3D horký vzduch .

Úroveň použitá při pečení na 2 úrovních:

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

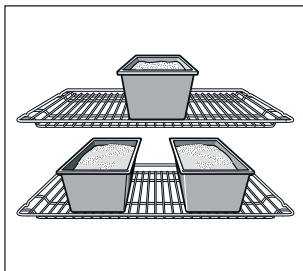
Úroveň použití při pečení na 3 úrovních:

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

Plech, které do trouby zasunete současně, nemusí být nutně i současně hotové.

V tabulkách najdete mnoho návrhů pro vaše pokrmy.

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



Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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














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

Tabulky





















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




















Doba pečení se zkrátí o 5 až 10 minut, pokud pečicí troubu přehřejete.

Přídavné informace najdete v kapitole Tipy k pečení v návaznosti na tabulky.

Koláče ve formě	Forma	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Třen koláč, jednoduchý	věncovitá truhlíková forma	2		160-180	50-60
	3 truhlíkové formy	3+1		140-160	60-80
Třený koláč, jemný	věncovitá truhlíková forma	2		150-170	65-75
Dortový korpus, třené těsto	forma na korpus	3		160-180	20-30
Ovocný koláč, jemný, třené těsto	otvírací/kulatá forma	2		160-180	50-60
Piškotový korpus, 2 vejce (přehřejte)	forma na korpus	2		160-180	20-30
Piškotový korpus, 6 vajec (přehřejte)	dortová forma	2		160-180	40-50
Korpus z křehkého těsta s okrajem	dortová forma	1		170-190	25-35
Ovocný nebo tvarohový dort, korpus z křehkého těsta*	dortová forma	1		170-190	70-90
Švýcarský ovocný koláč	Plech na pizzu	1		220-240	35-45
Bábovka	forma na bábovku	2		150-170	60-70
Pizza, tenký korpus a málo oblohy (přehřejte)	Plech na pizzu	1		250-270	10-15
Pikantní koláče*	dortová forma	1		180-200	45-55

* Koláč nechte po dokončení cca 20 minut vychladnout ve vypnuté, uzavřené pečicí troubě.

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

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

Chléb a housky



Pokud není uvedeno jinak, pečicí troubu při pečení chleba předehřejte.

Nikdy nelijte vodu do horké trouby.

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

Tipy k pečení

Chcete péct podle svého vlastního receptu.	Orientujte se podle podobných druhů pečiva v tabulkách pečení.
Jak zjistíte, zda je třený koláč již propečený?	Přibližně 10 minut před uplynutím doby pečení uvedené v receptu zapíchněte špejli do koláče v místě, kde je nejvyšší. Jestliže po vytažení špejle na dřevu neulpívá žádné těsto, je koláč hotový.
Koláč se srazil.	Příště použijte méně tekutiny nebo nastavte o 10 stupňů nižší teplotu pečení. Dodržujte dobu tření uvedenou v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Okraj otvárací dortové formy nemažte. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Koláč je nahoře příliš tmavý.	Koláč zasuňte o úroveň níže a zvolte nižší teplotu, koláč pečte o něco déle.
Koláč je příliš suchý.	Do hotového koláče udělejte párátkem několik malých otvorů. Pokapejte ovocnou šťávou nebo alkoholem. Příště zvolte teplotu o 10 stupňů vyšší a zkratěte dobu pečení.
Chléb nebo koláč (např. sýrový koláč) vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavý (mastný, se zbytky vody).	Příště používejte trochu méně tekutiny a pečte trochu déle při nižší teplotě. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Korpus posypte mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte oblohu. Dodržujte recepty a dobu pečení.

Pečivo je nerovnoměrně propečené.	Nastavte o trochu nižší teplotu; pečivo se tak rovnoměrněji upeče. Choulostivé pečivo pečte na jedné úrovni s Horním/spodním ohřevem  . Vyčnívající pečicí papír může ovlivnit cirkulaci vzduchu. Pečicí papír vždy přizpůsobte velikosti pečicího plechu.
Ovocný koláč je zespodu příliš světlý.	Koláč příště zasuňte o úroveň níže.
Šťáva z ovoce přetéká.	Pokud ho máte k dispozici, raději příště použijte hlubší univerzální plech.
Drobné pečivo z kynutého těsta se během pečení slepuje.	Pečivo kladte na plech tak, aby mezi jednotlivými kousky byly rozestupy minimálně 2 cm. Tak bude mít pečivo dostatek místa k nakynutí a zezlátne po celém svém 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  . Plechy, které do trouby zasunete současně, nemusí být nutně i současně hotové.
Při pečení šťavnatých koláčů se tvoří kondenzovaná voda.	Při pečení se tvoří vodní pára. Uniká nad dvířkami pečicí trouby. Vodní pára se může srážet na ovládacím panelu nebo na sousedních předních částech nábytku a okapávat jako kondenzovaná voda. Tento jev je fyzikálně podmíněn.

Maso, drůbež, ryby

Nádobí

Můžete používat jakékoliv žáruvzdorné nádoby. Na velké pečeně je vhodná také univerzální pánev. Nejvhodnější jsou skleněné nádoby. Víko by mělo být rozměrově shodné s pekáčem pekáč a dobře přiléhat.

Pokud používáte smaltované pekáče, přidejte trochu více tekutiny.

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

Údaje v tabulkách:

Nádobí bez pokličky = otevřené

Nádobí s pokličkou = uzavřené

Nádobu postavte vždy doprostřed roštu.

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

Pečení masa

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryté do výšky cca ½ cm.

K dušenému hovězímu přidejte dostatečné množství tekutiny. Tekutina by měla dosahovat do výše cca 1 - 2 cm.

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

Nerezové pekáče jsou vhodné pouze částečně. Maso se peče pomaleji a méně zhnědne. Použijte vyšší teplotu nebo delší dobu pečení.

Grilování

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

Grilujte vždy v zavřené pečicí troubě.

Ke grilování používejte pokud možno kousky stejné velikosti. Tak se opečou rovnoměrně a zůstanou šťavnaté.

Kousky ke grilování otočte po uplynutí $\frac{2}{3}$ času.

Steaky solte teprve po grilování.

Kousky ke grilování pokládejte přímo na rošt. Když grilujete jediný kousek, je nejlépe ho položit do střední části roštu.

Do výšky 1 zasuňte ještě univerzální pánev. Šťáva z masa se v ní zachytí a pečicí trouba zůstane čistší.

Pečicí plech ani univerzální plech během grilování nezasouvejte do úrovně 4 nebo 5. V důsledku vysoké teploty by se mohly zdeformovat a při vyndávání by mohly poškodit pečicí prostor.

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


















Maso

















Kousky masa otočte po uplynutí poloviny uvedeného času tepelné úpravy.

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

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

U vepřové pečeně s kůží tuto kůží křížem naříznete a pečení položte do nádoby nejprve kůží dolů.

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Doba v minutách
Hovězí maso						
Hovězí dušená pečeně	1.0 kg	uzavřené	2		210-230	100
	1.5 kg		2		200-220	120
	2.0 kg		2		190-210	140
Hovězí filé, 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
Steak, medium (tloušťka 3 cm)		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 noha	1.5 kg	otevřené	2		210-230	140
Vepřové maso						
Pečeně bez kůže (např. krkovička)	1.0 kg	otevřené	1		190-210	120
	1.5 kg		1		180-200	150
	2.0 kg		1		170-190	170
Pečeně s kůží (např. plec)	1.0 kg	otevřené	1		190-210	130
	1.5 kg		1		180-200	160
	2.0 kg		1		170-190	190

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Doba v minutách
Vepřové filé	500 g	rošt + univerzální pánve	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 kotlety s kostí	1.0 kg	uzavřené	2		200-220	70
Steak (tloušťka 2 cm)		rošt + univerzální pánve	5+1		3	20
Vepřové medailonky, tloušťka 3 cm		rošt + univerzální pánve	5+1		3	10
Jehněčí maso						
Jehněčí hřbet s kostí	1.5 kg	otevřené	2		190	60
Jehněčí kýta bez kostí, medium	1.5 kg	otevřené	1		150-170	120
Zvěřina						
Srnčí hřbet s kostí	1.5 kg	otevřené	2		200-220	50
Srnčí stehno bez kostí	1.5 kg	uzavřené	2		210-230	100
Pečeně z divočáka	1.5 kg	uzavřené	2		180-200	140
Pečeně z jelena	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
Párky						
Párky		rošt + univerzální pánve	4+1		3	15

Drůbež















Hmotnostní údaje v tabulkách se vztahují na drůbež připravenou k pečení bez nádivky.

Celou drůbež položte na rošt nejdříve prsní stranou dolů. Otočte po uplynutí $\frac{2}{3}$ uvedené doby tepelné úpravy.

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

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

Drůbež bude obzvláště křupavá, pokud ji před koncem pečení pomážete 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	po 500 g	Rošt	2		220-240	40-50
Kuřecí části	po 150 g	Rošt	3		210-230	30-40
Kuřecí části	po 300 g	Rošt	3		220-240	35-45
Kuřecí prsa	po 200 g	Rošt	2		3	30-40
Kachna, celá	2.0 kg	Rošt	2		190-210	100-110
Kachní prsa	po 300 g	Rošt	3		240-260	30-40
Husa, celá	3.5-4.0 kg	Rošt	2		170-190	120-140
Husí stehno	po 400 g	Rošt	3		220-240	50-60
Mladá krůta, celá	3.0 kg	Rošt	2		180-200	80-100
Krůtí rolovaná pečeně	1.5 kg	otevřené	1		190-210	110-130
Krůtí prso	1.0 kg	uzavřené	2		180-200	80-90
Krůtí horní stehno	1.0 kg	Rošt	2		180-200	90-100

Ryby

Kousky ryby otáčejte po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby tepelné úpravy.

Celou rybu nemusíte obracet. Vložte celou rybu do pečicí trouby v poloze plavání, hřbetní ploutví nahoru. Do břicha ryby vložte polovinu brambory nebo malou žáruvzdornou nádobu, abyste rybu stabilizovali.

Rybí filé duste v několika polévkových lžících tekutiny, aby vznikala pára.

Ryby	Hmotnost	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Doba v minutách
Ryba, celá	po 300 g (přibl.)	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 steak, tloušťka 3 cm		Rošt	3		2	20-25
Rybí filé		uzavřené	2		210-230	20-30

Tipy pro pečení a grilování










Pro hmotnost pečeně nejsou v tabulce žádné údaje.	Zvolte údaje podle nejbližší nejnižší hmotnosti a prodlužte dobu.
Jak zjistíte, zda je pečeně hotová.	Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializované prodejně) nebo udělejte „zkoušku lžičkou“. Tlačte lžící na pečení. Zdá-li se být pevná, je hotová. Pokud se poddá, potřebuje ještě chvíli času.
Pečeně je příliš tmavá a křusta místy spálená.	Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je připálená.	Zvolte pro příště menší pečicí nádobu nebo přidejte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodnatá.	Zvolte pro příště větší pečicí nádobu a použijte méně tekutiny.
Při polévání pečeně vzniká vodní pára.	To je podmíněno fyzikálně a normální. Větší část vodní páry vystupuje otvory pro výstup páry. Může se srážet na chladnější ovládací přední části nebo na sousedních předních částech nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda.

Nákypy, gratinované pokrmly, toasty

Nádobí položte vždy na rošt.

Pokud grilujete bez nádobí přímo na roštu, zasuňte univerzální plech do úrovně 1. Trouba zůstane čistější.

Stav dopečení nákypu závisí na velikostí nádobí a na výšce nákypu. Údaje v tabulce jsou jen orientační hodnoty.



















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
Soufflé	forma na nákyp	2		170-190	35-45
	formičky na jednotlivé porce	2		190-210	25-30
Těstovinový nákyp	forma na nákyp	2		200-220	40-50
Lasagne	forma na nákyp	2		180-200	40-50
Gratinované pokrmly					
Gratinované brambory, syrové suroviny, max. výška 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


Dodržujte údaje výrobce na obalu.

Pokud příslušenství vyložíte pečicím papírem, dávejte pozor na to, aby byl pečicí papír vhodný pro tyto teploty. Velikost papíru přizpůsobte velikosti pokrmu.

Výsledek pečení závisí hodně na potravinách. Připálení a nerovnoměrnosti se mohou vyskytovat již u surového zboží.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Pizza, mražená					
Pizza s tenkým dnem	Univerzální plech	2		200-220	15-20
	univerzální pánvev + rošt	3+1		180-200	20-30
Pizza s tlustým dnem	Univerzální plech	2		170-190	20-30
	univerzální pánvev + rošt	3+1		170-190	25-35
Pizza-bagetky	Univerzální plech	3		170-190	20-30
Mini pizza	Univerzální plech	3		190-210	10-20
Pizza, chlazená					
Pizza (předehřejte)	Univerzální plech	1		180-200	10-15
Bramborové produkty, mražené					
Hranolky	Univerzální plech	3		190-210	20-30
	univerzální pánvev + pečicí plech	3+1		180-200	30-40
Krokety	Univerzální plech	3		190-210	20-25
Růsti, plněné bramborové taštičky	Univerzální plech	3		200-220	15-25
Pekařské výrobky, mražené					
Housky, bagety	Univerzální plech	3		180-200	10-20
Preclíky (těstové)	Univerzální plech	3		200-220	10-20
Pečivo, předpečené					
Housky a bagety k dopečení	Univerzální plech	3		190-210	10-20
	univerzální pánvev + rošt	3+1		160-180	20-25
Před smažené výrobky, mražené					
Rybí prsty	Univerzální plech	2		220-240	10-20
Kuřecí prsty nebo nuggety	Univerzální plech	3		200-220	15-25
Závin, mražený					
Závin	Univerzální plech	3		180-200	35-40

Speciální pokrmy

Při nižších teplotách se vám s funkcí 3D horký vzduch  podaří krémový jogurt stejně dobře jako vláčné kynuté těsto.



Nejprve z pečicí trouby vyndejte příslušenství, závěsné rošty nebo teleskopické výsuvy.

Příprava jogurtu

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

Kynutí těsta

1. Kynuté těsto připravujte jako obvykle, vložte je do žáruvzdorné keramické nádoby a přikryjte.
2. Pečicí troubu předehřejte podle pokynů.
3. Vypněte pečicí troubu, vložte těsto do pečicího prostoru a nechte je vykynout.

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


Rozmrazování

Doba rozmražení se řídí podle druhu a množství potraviny.


Dodržujte údaje výrobce na obalu.

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

Drůbež položte na talíř prsní stranou dolů.

Mražené pokrmy	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota
např. smetanové dorty, dorty s máslovým krémem, s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovoce, drůbež, uzeniny a maso, chléb a housky, koláče a další pečené pokrmy	Rošt	1		Volič teploty zůstane vypnutý.

Sušení

Pomocí funkce 3D horký vzduch  můžete potraviny skvěle sušit.

Používejte jen nezávadné ovoce a zeleninu a vše důkladně umyjte.

Ovoce a zeleninu nechte dobře okapat a osušte je.

Univerzální pánev a rošt vyložte pečicím nebo pergamenovým papírem.

Hodně šťavnaté ovoce nebo zeleninu několikrát otočte.

Usušené ovoce nebo zeleninu hned 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 z 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 kuchyňské bylinky, očištěné	univerzální pánev + rošt	3+1		80 °C	cca 1½ hod.

Zavařování

K zavařování musí být sklenice a gumové kroužky čisté a v pořádku. Pokud možno používejte stejné velké sklenice. Údaje v tabulkách se vztahují na jednolitrové kulaté sklenice.

Pozor!

Nepoužívejte žádné velké nebo vysoké sklenice. Víka by mohla prasknout.

Používejte jen nezávadné ovoce a zeleninu. Vše důkladně umyjte.

Uvedené časy v tabulkách jsou orientační hodnoty. Mohou být ovlivněny teplotou místnosti, počtem sklenic, množstvím a teplotou obsahu sklenic. Před přepnutím, resp. vypnutím se ujistěte, že obsah ve sklenicích správně perlí.

Příprava

1. Naplňte sklenice, ale je nepřepĺňujte.
2. Utřete okraje sklenice, musí být čisté.
3. Na každou sklenici položte jeden mokřý gumový kroužek a víko.
4. Sklenice uzavřete svorkami.

Do varného prostoru nedávejte více než šest sklenic.

Nastavení

1. Univerzální plech zasuňte do úrovně 2. Sklenice postavte tak, aby se navzájem nedotýkaly.
2. Do univerzálního plechu nalijte ½ litru horké vody (cca 80 °C).
3. Dvířka pečicí trouby zavřete.
4. Nastavte spodní ohřev .
5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C.

Zavařování

Ovoce

Jakmile to ve sklenicích perlí, tedy v krátkých intervalech vystupují bublinky, po asi 40 až 50 minutách. Pečící troubu vypněte.

Po 25 až 35 minutách zbytkového tepla byste měli sklenice vyjmout z pečícího prostoru. Při delším ochlazení v pečícím prostoru by se mohly vytvořit choroboplodné zárodky a zvyšuje se riziko zksynutí zavařeného ovoce.

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

Zelenina

Jakmile ve sklenicích vystupují bublinky, nastavte teplotu na zhruba 120 až 140 °C. Podle druhu zeleniny cca 35 až 70 minut. Po uplynutí této doby pečící troubu vypněte a využijte zbytkové teplo.

Zelenina ve studeném láku v jednolitrových 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, kedluben, červené zelí	cca 60 minut	cca 30 minut
Hrášek	cca 70 minut	cca 30 minut

Vyjmutí sklenic

Po zavaření vyndejte sklenice z varného prostoru.

Pozor!

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

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká při velmi horké úpravě obilovin a bramborových produktů jako jsou např. bramborové lupínky, hranolky, toasty, housky, chléb, jemné pečivo z třeného těsta (keksy, perník, sušenky).

Tipy k přípravě pokrmů bez akrylamidu

Všeobecně	<ul style="list-style-type: none">■ Používejte pokud možno co nejkratší čas pečení.■ Pečte dozlatova, ne dohněda.■ Čím je potravina větší a silnější, tím méně akrylamidu obsahuje.
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. Vajíčko nebo žloutek snižuje tvorbu akrylamidu.
Hranolky z trouby	Hranolky rozdělte na plech rovnoměrně a v jedné vrstvě. Nejméně 400 g na plech, aby se nevysušily.

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly vyhotoveny pro zkušební institut, aby se usnadnilo zkoušení a testování různých spotřebičů.

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

Pečení koláčů

Pečení na 2 úrovních:

Univerzální plech vždy vsuňte nad pečicí plech.

Pečení na 3 úrovních:

Univerzální plech vsuňte doprostřed.

Stříkané pečivo:

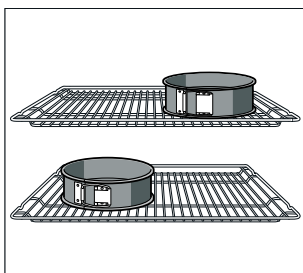
Plech, které do trouby zasunete současně, nemusí být nutně i současně hotové.

Zakrytý jablkový koláč na 1 úrovni:

Tmavé otvírací formy postavte diagonálně na jednu úroveň.













Zakrytý jablečný koláč na 2 úrovních:

Tmavé otvírací formy postavte vedle sebe (viz obrázek).



Koláče v otvírací formě z bílého plechu:



Pečte s Horním/spodním ohřevem ☐ na 1 úrovni. Použijte univerzální plech namísto roštu a postavte na ni otvírací formy.

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

* K předehřátí nepoužívejte rychloohřev.

Grilování

Pokud potraviny položíte přímo na rošt, zasuňte navíc univerzální pánev do výšky 1. Tekutina se tak zachytí a pečicí trouba zůstane čistší.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	gril. stupeň	Doba v minutách
Toasty předehřejte 10 minut	Rošt	5		3	1/2-2
Hovězí hamburgery, 12 kusů * nepředehřívejte	rošt + univerzální pánev	4+1		3	25-30

* Po uplynutí 2/3 doby grilování obraťte.

INFORMAČNÍ LIST

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

Obchodní značka BSH

Značka		BOSCH
Prodejní označení		HEG 33U350
Třída účinnosti dutého prostoru	A (nejvyšší) - G (nejnižší)	A
Spotřeba energie (kWh) - konvenční ohřev	(při normalizované zátěži)	0,89
Spotřeba energie (kWh) - horký vzduch	(při normalizované zátěži)	0,79
Užitečný objem dutého prostoru (l)		67
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 s § 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 předprodejší 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

HEG 33U350

Obsah

Bezpečnostné opatrenia	4
Pred montážou	4
Pokyny k bezpečnosti.....	4
Príčiny poškodenia	6
Vaša nová rúra na pečenie	7
Ovládací panel.....	7
Tlačidlá a displej.....	8
Volič funkcií.....	8
Volič teploty	9
Varné zóny.....	10
Varný priestor	10
Príslušenstvo	10
Pred prvým použitím	15
Nastavenie času.....	15
Rozohriatie rúry na pečenie.....	15
Čistenie príslušenstva	15
Nastavenie varného panela	15
Nastavenie rúry na pečenie	16
Druh ohrevu a teplota	16
Rýchloohrev.....	17
Nastavenie časových funkcií	18
Časovač.....	18
Čas varenia	19
Čas ukončenia.....	21
Hodiny	22
Detská poistka	24
Zmena základných nastavení	25
Starostlivosť a čistenie	26
Čistiace prostriedky	26
Vyvesenie a zavesenie závesných roštov	28
Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry na pečenie	29
Demontáž a montáž sklenených tabúľ	31
Čo robiť v prípade poruchy?	32
Tabuľka porúch.....	32
Výmena žiarovky na strope rúry na pečenie	33
Sklenený kryt.....	33

Obsah

Zákaznícky servis	34
Číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.)	34
Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia	35
Úspora energie	35
Ekologická likvidácia	35
Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu.....	36
Koláče a pečivo	36
Tipy na pečenie	41
Mäso, hydina, ryby	42
Tipy na pečenie a grilovanie	47
Nákypy, gratinované jedlo, toasty	48
Hotové produkty	48
Špeciálna jedlo	50
Rozmrazovanie.....	51
Sušenie.....	51
Zaváranie.....	52
Akrylamid v potravinách.....	54
Skúšobné jedlá	55
Pečenie koláčov	55
Grilovanie	57

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

Ďalšie informácie o produktoch, príslušenstve, náhradných dieloch a službách nájdete na internetovej stránke www.bosch-home.com/sk.

Bezpečnostné opatrenia

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

Pred montážou

Poškodenie počas prepravy

Ihneď po vybalení skontrolujte, či nebol spotrebič poškodený. Ak počas prepravy došlo k poškodeniu spotrebiča, nezapájajte ho.

Elektrické pripojenie

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

Pokyny k bezpečnosti

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

Dospelé osoby a deti nesmú spotrebič obsluhovať bez dozoru,

- pokiaľ k tomu nie sú telesne alebo duševne spôsobilé alebo
- ak im k tomu chýbajú potrebné vedomosti a skúsenosti.

Nikdy nenechávajte deti, aby sa so spotrebičom hrali.

Horúci priestor na pečenie

Nebezpečenstvo popálenia!

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

Nebezpečenstvo požiaru!

- V priestore na pečenie neskladujte žiadne horľavé predmety. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča, keď zo spotrebiča vychádza dym. Vypnite spotrebič. Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky, prípadne vypnite istič v poistkovej skrini.
- Papier na pečenie nikdy pri predhrievaní neukladajte voľne na príslušenstvo. Pri otváraní dvierok spotrebiča vzniká prievan. Papier by sa mohol dotknúť výhrevných telies a vznietiť sa. Papier na pečenie by mal byť vždy zaťažený nádobou alebo formou na pečenie. Papierom na pečenie vyložte iba potrebnú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať cez príslušenstvo.

Nebezpečenstvo elektrického skratu!

Dbajte na to, aby ste nikdy neprivreli prípojný kábel v horúcich dvierkach spotrebiča. Izolácia kábla by sa mohla roztaviť.

Nebezpečenstvo oparenia!

Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu. Vytvorila by sa horúca vodná para.

Horúce príslušenstvo a nádoby

Nebezpečenstvo popálenia!

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

Neodborné opravy

Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Iba nami vyškolený technik zákazníckeho servisu môže vykonávať opravy. Ak je spotrebič poškodený, vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky, prípadne vypnite istič v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

Príčiny poškodenia

Pozor!

- Príslušenstvo, fólie, papier na pečenie alebo nádoby na dne priestoru na pečenie: Na dno rúry na pečenie neukladajte žiadne príslušenstvo. Dno priestoru na pečenie neobkladajte fóliou ani papierom na pečenie. Na dno rúry na pečenie neukladajte žiadne nádoby, ak nastavená teplota prekračuje 50 °C. Dochádzalo by k hromadeniu tepla. Časy potrebné na pečenie by už nezodpovedali, dochádzalo by taktiež k poškodeniu smaltu.
- Voda v horúcom priestore na pečenie: Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu. Tvorí sa vodná para. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.
- Vlhké potraviny: V uzatvorenom varnom priestore neskladujte na dlhší čas vlhké potraviny. Smalt by sa poškodil.
- Ovocná šťava: Plech na pečenie v prípade veľmi šťavnatých ovocných koláčov neprepĺňajte. Ovocná šťava, ktorá kvapká z plechu na pečenie, zanecháva škvrny, ktoré nie je možné odstrániť. Používajte radšej hlbšiu univerzálnu panvicu.
- Vychladnutie s otvorenými dvierkami rúry na pečenie: Varný priestor nechajte vychladnúť len s uzatvorenými dvierkami. Aj keď sú dvierka spotrebiča otvorené iba trochu, môžu byť časom poškodené susedné čelné časti nábytku.
- Veľmi znečistené tesnenie rúry na pečenie: Keď je tesnenie veľmi znečistené, dvierka rúry na pečenie počas prevádzky už správne nedoliehajú. Môžu byť poškodené susedné čelné časti nábytku. Tesnenie udržiavajte vždy čisté.
- Dvierka rúry na pečenie nepoužívajte ako sedadlo alebo odkladaciu plochu: Nikdy si nestúpajte na otvorené dvierka rúry ani na ne neodkladajte predmety. Na dvierka rúry neodkladajte žiadne nádoby ani príslušenstvo.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani neťahajte za rukoväť. Rukoväť neudrží hmotnosť spotrebiča a mohla by sa zlomiť.

Vaša nová rúra na pečenie

Tu sa zoznámite so svojou novou rúrou na pečenie. Vysvetlíme Vám ovládací panel a jednotlivé ovládacie prvky. Zároveň získate informácie k varnému priestoru a príslušenstvu.

Ovládací panel

Tu vidíte prehľad ovládacieho panela. Všetky symboly sa nikdy neobjavujú naraz. Podľa modelu spotrebiča sa detaily môžu líšiť.



Ovládače

Otočné voliče sú zapustiteľné. Pre zapustenie a uvoľnenie otočné voliče stlačte v nulovej polohe.

Tlačidlá

Pod jednotlivými tlačidlami sa nachádzajú senzory. Nemusíte na ne silno tlačiť. Stačí sa dotknúť príslušného symbolu.

Tlačidlá a displej

Pomocou tlačidiel môžete nastavovať rôzne prídavné funkcie. Hodnoty, ktoré ste nastavili, sa zobrazujú na displeji.

Tlačidlo	Použitie
»§§§ Rýchloohrev	Zahreje rúru veľmi rýchlo.
🕒 Časové funkcie	Nastavenie časovača 🕒, času varenia 🕒, času ukončenia 🕒 a hodín 🕒.
🔒 Detská poistka	Zamyká a odomyká ovládací panel.
- Mínus	Zníži nastavovanú hodnotu.
+ Plus	Zvýši nastavovanú hodnotu.





Práve zvolená voľba časových nastavení je na displeji vyznačená zátvorkami [] okolo zodpovedajúceho symbolu. Výnimkou sú hodiny, symbol 🕒 svieti, iba keď vykonáte zmeny.

Volič funkcií

Pomocou voliča funkcie nastavíte druh ohrevu.

Poloha	Použitie
🔴 Nulová poloha	Rúra na pečenie je vypnutá.
🌀 3D-horúci vzduch*	Pre koláče a pečivo na jednej až troch úrovniach. Ventilátor rozvádza teplo od kruhového ohrievacieho telesa v zadnej stene rúry rovnomerne po celom priestore na pečenie.
📏 Horní/Dolný ohrev	Na koláče, nákypy a chudé kusy mäsa (napr. hovädzinu alebo divinu) na jednej úrovni. Teplo prichádza rovnomerne zhora aj zdola.
🍕 Pizza stupeň	Rýchla príprava mrazených potravín bez predhriatia, napr. pizza, hranolčky alebo pečivo z lístkového cesta. Hreje dolné výhrevné teleso a prstencové výhrevne teleso v zadnej stene.
🐟 Cirkulačný gril	Pečenie mäsa, hydiny a celých rýb. Grilovacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor umožňuje, aby horúci vzduch cirkuloval okolo jedla.
🔥 Veľkoplošný gril	Na grilovanie steakov, údenín, toastov a rýb. Zahrieva sa celá plocha pod grilovacím telesom.

* Tento typ ohrevu bol použitý pre stanovenie triedy energetickej účinnosti v súlade s normou EN50304.




Poloha	Použitie
 Maloplošný gril	Grilovanie malého množstva steakov, údenín, toastov a kúskov rýb. Zahrieva sa stredná časť grilovacieho telesa.
 Dolný ohrev	Na zaváranie a dopekanie alebo pripekanie. Teplo prúdi zdola.
 Rozmrazovanie	Rozmrazovanie mäsa, hydiny, chleba a koláčov. Ventilátor umožňuje, aby horúci vzduch cirkuloval okolo jedla.
 Osvetlenie rúry na pečenie	Zapnutie osvetlenia varného priestoru.



* Tento typ ohrevu bol použitý pre stanovenie triedy energetickej účinnosti v súlade s normou EN50304.

Keď vykonáte nastavenie, svetlo rúry v priestore na pečenie sa rozsvieti.

Volič teploty



Volič teploty slúži pre nastavenie teploty alebo pre nastavenie grilu.

Poloha	Význam
 Nulová poloha	Rúra na pečenie neheje.
50-270 Teplotný rozsah	Teplota v priestore na pečenie v °C.
1, 2, 3 Grilovacie stupne	Grilovacie stupne pre maloplošný  a veľkoplošný  gril. Stupeň 1 = nízky stupeň 2 = stredný stupeň 3 = vysoký

Keď sa rúra zahrieva, na displeji sa rozsvieti symbol . Akonáhle je zahrievanie prerušené, symbol zhasne. Pri rozmrazovaní  symbol nesvieti.

Varné zóny

Pomocou štyroch spínačov varných zón nastavíte výkon ohrevu jednotlivých varných zón.


Poloha		Význam
	Nulová poloha	Varný panel sa vypne.
1-9	Nastavenie teploty	Výkonnosť varného panela. 1 = najnižší výkon 9 = najvyšší výkon
	Pripojenie/zapnutie zón	Pripojenie/zapnutie veľkej 2-okruhovej varnej zóny alebo zóny pečenia (nie je k dispozícii pri všetkých varných zónach).

Keď zapnete varnú zónu, nad spínačom varnej zóny svieti svetelná kontrolka.

Varný priestor

V priestore na pečenie sa nachádza osvetlenie rúry. Chladiaci ventilátor chráni rúru na pečenie proti prehriatiu.

Osvetlenie rúry na pečenie

Počas prevádzky svieti osvetlenie vo varnom priestore. Nastavenie  voliča funkcií môžete použiť na rozsvietenie svetla v situácii, kedy sa rúra neohrieva.

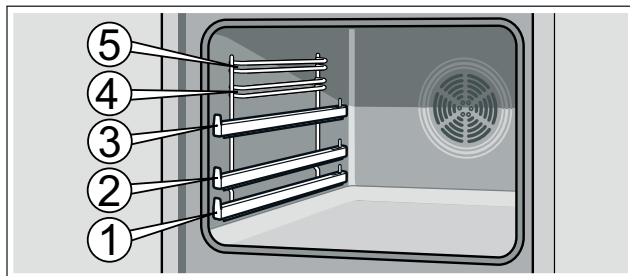
Chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor sa podľa potreby zapína a vypína. Teplý vzduch uniká nad dverkami spotrebiča. Pozor! Ventilačný otvor nezakrývajte. Inak by sa spotrebič prehrial.

Aby sa priestor na varenie po použití rýchlejšie ochladil, chladiaci ventilátor ešte nejaký čas dobieha.

Príslušenstvo

Príslušenstvo môžete do rúry zasunúť v 5 rôznych úrovniach.



Príslušenstvo môžete vysunúť zhruba do polovice, bez toho aby sa prevrátilo. Pokrmy sa tak dajú jednoduchšie vybrať. Vysúvacie koľajničky na úrovniach 1, 2 a 3 umožňujú vysunúť príslušenstvo ešte ďalej.

V závislosti od vybavenia spotrebiča sa vysúvacie koľajničky zamknú na mieste, keď ich úplne vytiahnete. Uloženie príslušenstva na koľajničky tak pre vás bude jednoduchšie. Aby ste koľajničky opäť uvoľnili zatlačte koľajničky späť do priestoru na pečenie pomocou ľahkého tlaku.

Ak je príslušenstvo horúce, môže sa deformovať. Keď opäť vychladne, deformácia ustúpi. Nemá to žiadny vplyv na funkčnosť.

Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach. Uvedte prosím číslo HEZ.



Rošť

Pre nádoby, koláčové formy, mäso, grilované jedlo a mrazené jedlo.

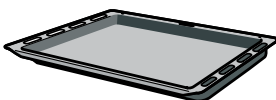
Rošť zasuňte zakrivením  smerom dole.



Smaltový plech na pečenie

Na koláče a cukrovinky.

Plech na pečenie zasuňte do rúry na pečenie skosenou stranou smerom ku dvierkam.



Univerzálny plech

Na štvornaté koláče, pečivo, mrazené jedlo a veľké mäso. Ak grilujete priamo na rošte, môžete ju použiť, ako záchytnú nádobu pre tuk.

Univerzálny plech zasuňte do rúry tak, aby jeho skosená časť smerovala ku dvierkam.

Špeciálne príslušenstvo

Špeciálne príslušenstvo si môžete zakúpiť v zákazníckom centre alebo v špecializovanej predajni. Rozsiahlu ponuku príslušenstva k Vašej rúre na pečenie nájdete v našich prospektoch. Pozrite sa prosím do predajných podkladov.

Nie každé špeciálne príslušenstvo sa hodí ku vášmu spotrebiču. Pri kúpe uveďte presné označenie (E-Nr.) vášho spotrebiča.

Špeciálne príslušenstvo	Číslo HEZ	Použitie
Rošt	HEZ334000	Pre nádoby, koláčové formy, mäso, grilované jedlo a mrazené jedlo.
Smaltový plech na pečenie	HEZ331003	Na koláče a cukrovinky. Plech na pečenie zasuňte do rúry na pečenie skosenou stranou smerom ku dvierkam.
Univerzálny plech	HEZ332003	Na šťavnaté koláče, pečivo, mrazené jedlo a veľké mäso. Ak grilujete priamo na rošte, môžete ju použiť, ako záchytnú nádobu pre tuk. Univerzálny plech zasuňte do rúry tak, aby jeho skosená časť smerovala ku dvierkam.
Vkladací rošt	HEZ324000	Na pečenie. Rošt položte vždy do univerzálneho plechu. Plech zachytí odkvapkávajúci tuk a šťavu z mäsa.
Grilovací plech	HEZ325000	Na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana pred postriekaním, aby sa rúra na pečenie veľmi neznečistila. Grilovací plech používajte iba v univerzálnom plechu. Grilovanie na grilovacom plechu: Používajte iba na úrovniach 1, 2 a 3. Grilovací plech ako ochrana pred postriekaním: Univerzálny plech s grilovacím plechom zasuňte pod rošt.
Sklenená misa na zapekanie	HEZ336000	Hlboká misa zo skla. Je veľmi vhodná aj ako servírovacia nádoba.
Plech na pizzu	HEZ317000	Ideálny na pizzu, mrazené pokrmy alebo veľké okrúhle koláče. Plech na pizzu môžete použiť namiesto univerzálneho plechu. Postavte plech na rošt a držte sa údajov v tabuľkách.

Špeciálne príslušenstvo	Číslo HEZ	Použitie
Kameň na pečenie	HEZ327000	Kameň na pečenie je ideálny na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze, ktoré sa majú upiecť do chrumkavá. Kameň na pečenie musíte vždy najskôr predhriať na odporúčanú teplotu.
Smaltovaný plech na pečenie s nepríľnavou vrstvou	HEZ331011	Koláče a cukrovinky sa z plechu na pečenie jednoduchšie uvoľnia. Plech na pečenie zasuňte do rúry na pečenie skosenou stranou smerom ku dvierkam.
Univerzálny plech s nepríľnavou vrstvou	HEZ332011	Šťavnaté koláče, pečivo, mrazené jedlo a veľké mäso sa z univerzálneho plechu jednoduchšie uvoľnia. Univerzálny plech zasuňte do rúry tak, aby jeho skosená časť smerovala ku dvierkam.
Profesionálna panvica s vkladacím roštom	HEZ333003	Ideálna na prípravu veľkého množstva jedla.
Pokrievka na profesionálnu panvicu	HEZ333001	Pokrievka premení profesionálnu panvicu v profesionálny pekáč.
Sklenený pekáč	HEZ915001	Sklenený pekáč je vhodný pre dusené pokrmy a nákypy, ktoré budete pripravovať v rúre. Veľmi vhodný je pre automatické programy alebo automatické pečenie.
Príslušenstvo pre varenie v pare	HEZ24D300	Pre jednoduchú prípravu zeleniny a rýb.

Produkty zákaznickeho servisu


Pre svoje domáce spotrebiče si v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo môžete dokúpiť vhodné čistiace prostriedky a ďalšie príslušenstvo. Pri nákupe vždy uveďte číslo požadovaného produktu.


Utierky na utieranie nerezových plôch	Číslo produktu 311134	Obmedzujú usadzovanie nečistôt. Vďaka impregnácii špeciálnym olejom bude povrch nerezových spotrebičov optimálne ošetrený.
Gél na čistenie rúry na pečenie a grilu	Číslo produktu 463582	Na čistenie priestoru na pečenie. Gél je bez vône.
Utierka z mikrovlákná s voštinovou štruktúrou	Číslo produktu 460770	Hodí sa hlavne na čistenie citlivých povrchov, ako je napr. sklo, sklokeramika, nerez alebo hliník. Utierka z mikrovlákná odstráni zvyšky vody a mastnoty jedným utrením.
Poistka dvierok	Číslo produktu 612594	Zabráni deťom otvoriť dvierka rúry na pečenie. Spôsob priskrutkovania poistky závisí od typu spotrebiča. Informácie nájdete v informačnom dokumente, ktorý je priložený ku poistke dvierok.

Pred prvým použitím

Tu sa dozviete, čo musíte urobiť, skôr ako začnete prvýkrát používať Vašu novú rúru na pečenie. Najskôr si preštudujte kapitolu Bezpečnostné pokyny.


Nastavenie času


Potom, čo bol nový spotrebič pripojený, sa na displeji zobrazí symbol  a štyri nuly. Nastavte aktuálny čas.

1. Stlačte tlačidlo .
Na displeji sa zobrazí čas 12:00.
2. Pomocou tlačidiel + alebo - nastavte hodiny.

Za niekoľko sekúnd sa nastavený čas prevezme.

Rozohriatie rúry na pečenie

Aby ste odstránili vôňu novoty, rozohrejte prázdnu, zatvorenú rúru na pečenie. Ideálna je hodina pri Hornom/dolnom ohreve  pri 240 °C. Pritom dajte pozor, aby v spotrebiči nezostali zvyšky obalu.

1. Voličom funkcií nastavte Horný/dolný druh ohrevu .
2. Voličom teploty nastavte 240°C.

Asi za hodinu rúru na pečenie vypnite. Aby ste rúru vypli, otočte volič funkcií do polohy vypnuté.

Čistenie príslušenstva

Pred prvým použitím príslušenstvo vyčistíte pomocou čistiaceho roztoku a mäkkej utierky.

Nastavenie varného panela

K Vášmu varnému panelu je priložený vlastný návod na obsluhu. Nájdete tam dôležité pokyny k bezpečnosti, podrobný návod k nastaveniu a množstvo iných informácií k údržbe a čisteniu.

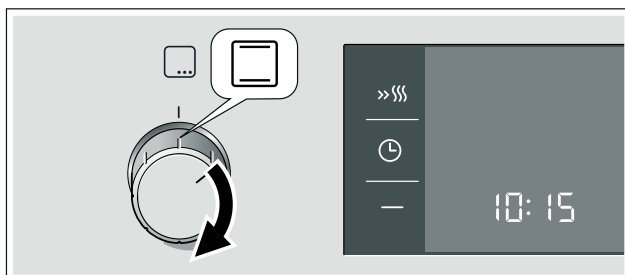
Nastavenie rúry na pečenie

Existuje niekoľko rôznych spôsobov, ako môžete rúru nastaviť. V tejto kapitole sa dočítate, ako môžete zvoliť požadovaný typ ohrevu a teplotu a ako nastaviť gril. Môžete nastaviť čas varenia a čas, kedy má byť varenie ukončené. Viac informácií nájdete v kapitole Nastavenie časových funkcií.

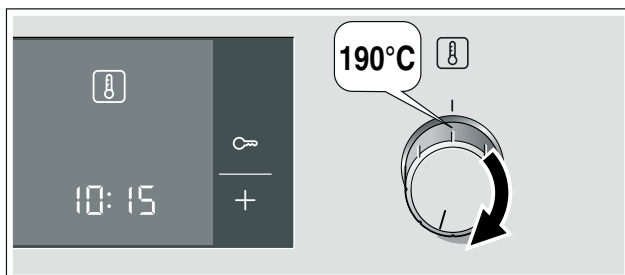
Druh ohrevu a teplota

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

1. Voličom funkcií nastavte požadovaný druh ohrevu.



2. Nastavenie teploty alebo nastavenie grilu sa vykonáva pomocou voliča teploty.



Rúra začne hriať.

Vypnutie rúry na pečenie

Otočte volič funkcie do nulovej polohy.




Zmena nastavenia

Typ ohrevu a teplotu, prípadne nastavenie grilu môžete kedykoľvek zmeniť pomocou príslušného voliča.

Rýchloohrev

Pomocou rýchloohrevu dosiahne Vaša rúra nastavenú teplotu veľmi rýchlo.

Rýchloohrev používajte, pokiaľ je zvolená teplota nad 100 °C. Táto funkcia je vhodná pre nasledujúce typy ohrevu:

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

Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok varenia, vložte jedlo do priestoru na pečenie, až keď je rýchloohrev ukončený.

1. Nastavte typ ohrevu a teplotu.
2. Stlačte tlačidlo »»»».

Na displeji sa rozsvieti symbol »»»». Rúra začne hriať.


Proces rýchloohrevu bol ukončený

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

Prerušenie rýchloohrevu



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


Nastavenie časových funkcií

Rúra je vybavená rôznymi časovými funkciami. Časové funkcie vyvoláte tlačidlom , potom môžete prechádzať medzi jednotlivými funkciami. Keď vykonávate nastavenie, rozsvietia sa všetky časové symboly. Zátvorky [] okolo symbolu znázorňujú, že je daná časová funkcia práve zvolená. Hodnotu časovej funkcie, ktorú ste už nastavili, môžete zmeniť priamo pomocou tlačidiel + alebo -, keď je príslušný časový symbol v zátvorkách.


Časovač

Časovač môžete používať ako kuchynskú minútku. Časovač funguje nezávisle od spotrebiča. Časovač má vlastný akustický signál. Vďaka tomu poznáte, či vypršal časovač alebo čas varenia.

1. Stlačte jedenkrát tlačidlo .
Na displeji sa rozsvietia časové symboly a okolo symbolu  sa objavia zátvorky.
2. Pomocou tlačidiel + alebo - nastavte časovač.
Predvolená hodnota pre tlačidlo + = 10 minút
Predvolená hodnota pre tlačidlo - = 5 minút

Nastavenie času bude po niekoľkých sekundách uložené. Časovač bude spustený. Na displeji sa rozsvieti symbol  a odpočítavanie časovača bude spustené. Ostatné časové symboly zhasnú.

Po uplynutí času

Zaznie signál. Na displeji sa zobrazí čas 00:00. Pomocou tlačidla  časovač vypnete.

Zmena časovača






Časovač zmeníte pomocou tlačidiel + alebo -. Zmena bude po niekoľkých sekundách uložená.

Zrušenie časovača

Pomocou tlačidla - resetujte časovač na 00:00. Zmena bude po niekoľkých sekundách uložená. Časovač sa vypne.

Kontrola nastavenia času


Ak je nastavených viac časových funkcií, rozsvietia sa na displeji príslušné symboly. Symbol časovej funkcie, ktorá je zobrazená na displeji, sa zobrazí v zátvorkách.


Ak chcete vyvolať časovač , čas varenia , čas ukončenia  alebo hodiny , stlačte opakovane tlačidlo , pokiaľ sa okolo požadovaného symbolu neobjavia zátvorky. Na displeji sa na niekoľko sekúnd objaví príslušná hodnota.

Čas varenia

Na rúre môžete nastaviť čas varenia jedla. Akonáhle uplynie čas varenia, rúra sa automaticky vypne. To znamená, že nemusíte prerušovať inú prácu, len aby ste vyplli rúru. Nemôže sa tak stať, že čas tepelnej úpravy omylom prekročíte.

Príklad na obrázku: čas varenia 45 minút.

1. Voličom funkcií nastavte požadovaný druh ohrevu.
2. Nastavenie teploty alebo nastavenie grilu sa vykonáva pomocou voliča teploty.
3. Stlačte dvakrát tlačidlo .

Na displeji sa zobrazí čas 00:00. Na displeji sa rozsvietia časové symboly a okolo symbolu  sa objavia zátvorky.



4. Pomocou tlačidiel + alebo - nastavte čas varenia.
Predvolená hodnota pre tlačidlo + = 30 minút
Predvolená hodnota pre tlačidlo - = 10 minút



Rúra sa spustí za niekoľko sekúnd. Bude spustené odpočítavanie času varenia a na displeji sa rozsvieti symbol [🔔]. Ostatné časové symboly zhasnú.

Čas varenia uplynul

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Na displeji sa zobrazí čas 00:00. Stlačte tlačidlo 🕒. Nový čas varenia môžete nastaviť pomocou tlačidiel + alebo -. Prípadne môžete dvakrát stlačiť tlačidlo 🕒 a otočiť volič funkcií do polohy vypnuté. Rúra sa vypne. Rúra na pečenie je vypnutá.

Zmena času varenia

Pomocou tlačidiel + alebo - zmeňte čas varenia. Zmena bude po niekoľkých sekundách uložená. Ak bol nastavený časovač, stlačte najskôr tlačidlo 🕒.

Zrušenie času varenia

Pomocou tlačidla - resetujete čas varenia na 00:00. Zmena bude po niekoľkých sekundách uložená. Čas varenia bude zrušený. Ak bol nastavený časovač, stlačte najskôr tlačidlo 🕒.

Kontrola nastavenia času

Ak je nastavených viac časových funkcií, rozsvietia sa na displeji príslušné symboly. Symbol časovej funkcie, ktorá je zobrazená na displeji, sa zobrazí v zátvorkách.




Ak chcete vyvolať časovač 🕒, čas varenia 🕒, čas ukončenia 🕒 alebo hodiny 🕒, stlačte opakovane tlačidlo 🕒, pokiaľ sa okolo požadovaného symbolu neobjavia zátvorky. Na displeji sa na niekoľko sekúnd objaví príslušná hodnota.

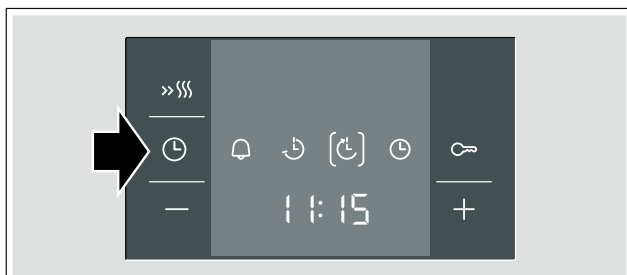
Čas ukončenia

Môžete zmeniť čas, kedy chcete mať jedlo hotové. Rúra sa spustí automaticky a vypne sa v požadovaný čas. Môžete napríklad do rúry ráno vložiť jedlo a nastaviť čas varenia tak, aby bolo jedlo hotové na obed.

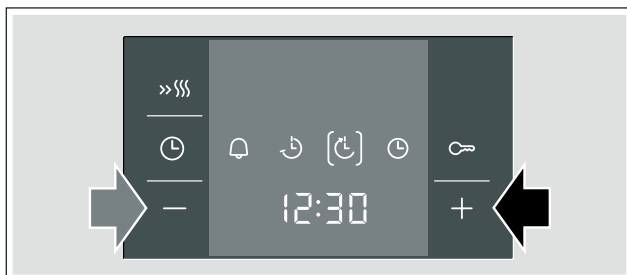
Dbajte pritom na to, aby ste v priestore na pečenie nenechávali potraviny veľmi dlho, mohli by sa pokaziť.

Príklad na obrázku: je 10:30 ráno, čas varenia je 45 minút, rúra ma skončiť 12:30.

1. Nastavte volič funkcie.
2. Nastavte volič teploty.
3. Stlačte dvakrát tlačidlo .
4. Pomocou tlačidiel + alebo - nastavte čas varenia.
5. Stlačte tlačidlo . Zátvorky sú zobrazené okolo symbolu . Je zobrazený čas, kedy bude jedlo hotové.



6. Pomocou tlačidiel + alebo - nastavte neskorší čas ukončenia.



Po niekoľkých sekundách rúra nastavenie uloží a prejde do pohotovostného režimu. Na displeji sa zobrazí čas, kedy bude príprava jedla ukončená, okolo symbolu ☹ sa objavia zátvorky. Symboly ☹ a ☹ zhasnú. Keď sa spotrebič spustí, na displeji sa bude odpočítavať čas varenia a symbol ☹ bude zobrazený v zátvorkách. Symbol ☹ zhasne.

Čas varenia uplynul

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Na displeji sa zobrazí čas 00:00. Stlačte tlačidlo ☹. Nový čas varenia môžete nastaviť pomocou tlačidiel + alebo -. Prípadne môžete dvakrát stlačiť tlačidlo ☹ a otočiť volič funkcií do polohy vypnuté. Rúra na pečenie je vypnutá.

Zmena času ukončenia

Pomocou tlačidiel + alebo - zmeníte čas ukončenia. Zmena bude po niekoľkých sekundách uložená. Ak bol nastavený časovač, stlačte najskôr dvakrát tlačidlo ☹. Nemeňte čas ukončenia, ak už čas varenia začal plynúť. Nebolo by tak možné dosiahnuť požadovaný výsledok varenia.

Zrušenie času ukončenia

Pomocou tlačidla - zmeníte čas ukončenia na aktuálny čas. Zmena bude po niekoľkých sekundách uložená. Rúra sa spustí. Ak bol nastavený časovač, stlačte najskôr dvakrát tlačidlo ☹.


Kontrola nastavenia času

Ak je nastavených viac časových funkcií, rozsvietia sa na displeji príslušné symboly. Symbol časovej funkcie, ktorá je zobrazená na displeji, sa zobrazí v zátvorkách.

Ak chcete vyvolať časovač ☹, čas varenia ☹, čas ukončenia ☹ alebo hodiny ☹, stlačte opakovane tlačidlo ☹, pokiaľ sa okolo požadovaného symbolu neobjavia zátvorky. Na displeji sa na niekoľko sekúnd objaví príslušná hodnota.

Hodiny

Po pripojení nového spotrebiča alebo po výpadku napájania svieti na displeji symbol ☹ a štyri nuly. Nastavte aktuálny čas.



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

2. Pomocou tlačidiel + alebo - nastavte hodiny.

Čas, ktorý ste nastavili, bude po niekoľkých sekundách uložený.

Zmena času

Žiadna iná časová funkcia by nemala byť nastavená.

1. Stlačte štyrikrát tlačidlo .
Na displeji sa rozsvietia časové symboly a okolo symbolu  sa objavia zátvorky.

2. Pomocou tlačidiel + alebo - nastavte hodiny.

Za niekoľko sekúnd sa nastavený čas prevezme.

Skrytie hodín

Hodiny môžete skryť. Viac informácií nájdete v kapitole Zmena základných nastavení.

Detská poistka


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

Rúra nebude reagovať na žiadne nastavenia. Časovač a hodiny môžete nastaviť aj s aktívnou detskou poistkou.

Ak bol nastavený typ ohrevu a teplota, prípadne grilovanie, detská poistka ohrev preruší.

Aktivácia detskej poistky


Nemal by byť nastavený čas varenia ani čas ukončenia.

Stlačte tlačidlo  a pridržte ho stlačené počas asi 4 sekúnd.

Na displeji sa objaví symbol . Detská poistka je aktívna.

Deaktivácia detskej poistky

Stlačte tlačidlo  a pridržte ho stlačené počas asi 4 sekúnd.

Symbol  na displeji zhasne. Detská poistka je deaktivovaná.

Zmena základných nastavení

Vaša rúra má rôzne základné nastavenia. Môžete ich kedykoľvek upraviť podľa vašich potrieb.

Základné nastavenia	Voľba 1	Voľba 2	Voľba 3
c1 Zobrazenie hodín	vždy*	iba pri stlačení tlačidla ⊖	-
c2 Dĺžka signálu pri uplynutí času varenia alebo spustenia časovača	asi 10 sekúnd	asi 2 minúty*	asi 5 minút
c3 Čas čakania pred uložením nastavenia	asi 2 sekundy	asi 5 sekúnd*	asi 10 sekúnd

* Výrobné nastavenia

Žiadna iná časová funkcia by nemala byť nastavená.

1. Stlačte tlačidlo ⊖ a pridržte ho stlačené počas asi 4 sekúnd.
Na displeji sa objaví aktuálne základné nastavenie pre nastavenie hodín, napr. c1 1 pre voľbu 1.
2. Pomocou tlačidiel + alebo - zmeňte základné nastavenie.
3. Voľbu potvrdte stlačením tlačidla ⊖.
Na displeji sa objavia ďalšie základné nastavenia. Môžete prechádzať všetkými nastaveniami pomocou tlačidla ⊖ a meniť nastavenie pomocou tlačidiel + alebo -.
4. Ak chcete nastavovanie ukončiť, stlačte tlačidlo ⊖ a pridržte ho stlačené počas asi 4 sekúnd.

Všetky základné nastavenia budú uložené.

Základné nastavenia môžete kedykoľvek zmeniť.

Starostlivosť a čistenie

Pri starostlivosti a dôkladnom čistení zostane Vaša rúra na pečenie dlho pekná a funkčná. Tu vám vysvetlíme, ako správne udržiavať a čistiť rúru na pečenie.

Upozornenie

- Nepatrné farebné rozdiely na prednej strane rúry vznikajú na základe rôznych materiálov, ako je sklo, plast alebo kov.
- Tiene na presklených dverkách, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú svetelné odrazy osvetlenia rúry na pečenie.
- Smalt sa vypaľuje pri veľmi vysokých teplotách. Tým môžu vzniknúť malé farebné rozdiely. To je normálne a nemá to žiadny vplyv na funkciu. Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne smaltovať. Preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana tým však nie je narušená.

Čistiace prostriedky

Aby ste sa vyvarovali poškodeniu rôznych povrchov spotrebiča použitím nesprávnych prostriedkov, dbajte na údaje v tabuľke. Nepoužívajte:

- žiadne ostré alebo drsné čistiace prostriedky,
- žiadne čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- žiadne tvrdé drôtenky ani špongie,
- žiadne vysokotlakové ani parné čističe.

Nové utierky pred prvým použitím poriadne vypláčajte vo vode.

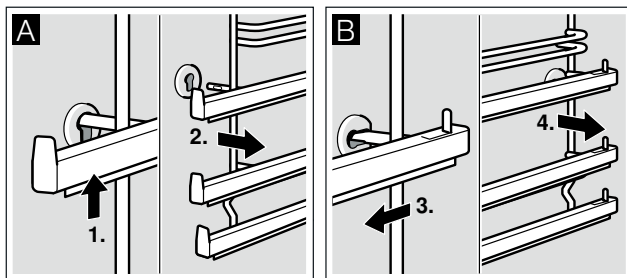
Oblasť	Čistiace prostriedky
Predný panel rúry	Horúci čistiaci roztok: Očistíte handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte prostriedok na čistenie skla ani škrabku na sklo.
Nerezové plochy	Horúci čistiaci roztok: Očistíte handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Vápenné, tukové, škrobové škrvy a škrvy od bielka okamžite odstráňte. Inak by pod nimi mohol povrch korodovať. V zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni si môžete zakúpiť špeciálne čistiace prostriedky určené na horúce nerezové povrchy. Naneste tenkú vrstvu čistiaceho prostriedku mäkkou utierkou.
Sklo dvierok	Čistič na sklo: Utrite mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Varný priestor	Horúci čistiaci roztok alebo ocot: Očistíte handričkou. Pri veľkom znečistení použite nerezovú drôtenku alebo čistič na rúry na pečenie. Použite ich len vo vychladnutej rúre.
Sklenený kryt osvetlenia rúry na pečenie	Horúci čistiaci roztok: Očistíte handričkou.
Tesnenie Neodstraňujte!	Horúci čistiaci roztok: Očistíte handričkou. Nedrhnite.
Závesné rošty	Horúci čistiaci roztok: Odmočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou.
Teleskopické výsuvy	Horúci čistiaci roztok: Očistíte handričkou alebo kefkou. Nenamáčajte ani neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúci čistiaci roztok: Odmočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou.

Vyvesenie a zavesenie závesných roštov

Vyvesenie roštov

Pre čistenie môžete závesné rošty vybrať. Rúra na pečenie musí najskôr vychladnúť.

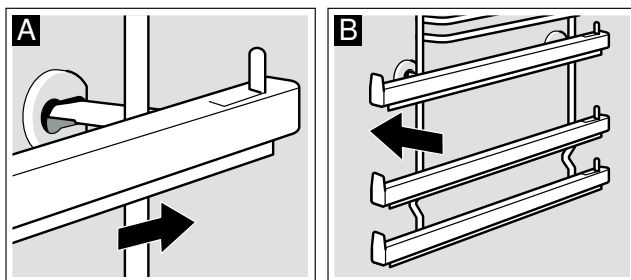
1. Rošt vpredu nadvihnite
2. a vyveste (obrázok A).
3. Potom celý rošt potiahnite dopredu
4. a vyberte (obrázok B).



Závesné rošty vyčistite čistiacim prostriedkom a špongiou. Na veľmi odolné nečistoty použite kefku.

Zavesenie roštov

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

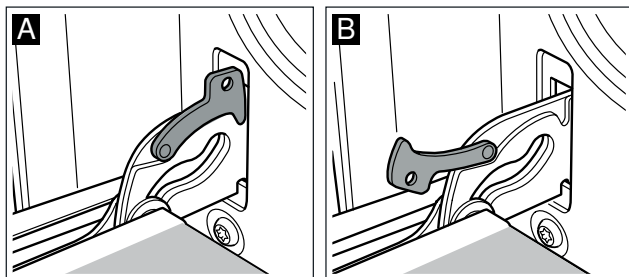


Každý závesný rošt sa hodí iba doľava alebo doprava. Výsuvné lišty sa musia dať vpredu vysunúť. Vyklenutie na závesnom rošte musí byť vždy dole.

Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry na pečenie

Na čistenie a pre vybranie tabule dvierok môžete dvierka spotrebiča vyvesiť.

Závesy dvierok spotrebiča majú na každej strane blokovaciu páčku. Pokiaľ sú blokovacie páčky zatvorené (obrázok A), sú dvierka rúry zaistené. Nie je možné ich vyvesiť. Keď je blokovacia páčka vyskočená, aby bolo možné dvierka spotrebiča vyvesiť (obrázok B), sú závesy istené. Nemôžu zapadnúť.

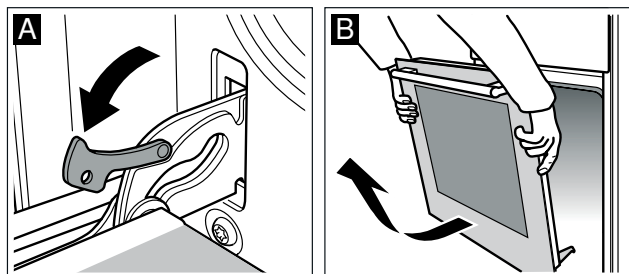


⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Keď nie sú závesy istené, zaskočia veľkou silou. Dajte pozor na to, aby blokovacie páčky boli vždy úplne zaskočené, príp. pri vyvesení dvierok spotrebiča úplne vyskočené.

Vyvesenie dvierok

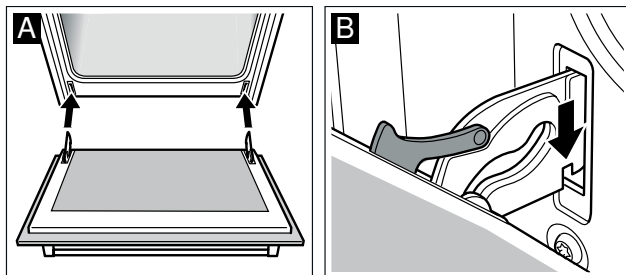
1. Dvierka spotrebiča úplne otvorte.
2. Vyklopte obidve blokovacie páčky vľavo a vpravo (obrázok A).
3. Zatvorte dvierka spotrebiča až nadoraz. Dvierka uchopte obidvoma rukami vľavo a vpravo. Ešte trochu zatvorte a vytiahnite (obrázok B).



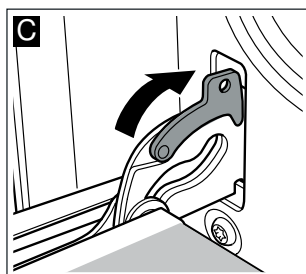
Zavesenie dvierok

Dvierka spotrebiča opäť zavesite ale v opačnom poradí.

1. Pri zavesení dvierok spotrebiča dajte pozor na to, aby boli obidva závesy zavedené rovno do otvoru (obrázok A).
2. Zárez na závese musí zaskočiť na obidvoch stranách (obrázok B).



3. Opäť zaklopte obidve blokovacie páčky (obrázok C).
Dvierka spotrebiča zatvorte.



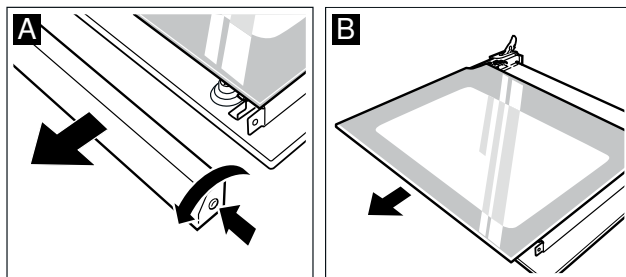
⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Ak dvierka spotrebiča omylom vypadnú alebo záves zaskočí, nesiahajte do závesu. Zavolajte zákaznícky servis.

Demontáž a montáž sklenených tabúl

Pre lepšie čistenie môžete sklenené tabule na dvierkach spotrebiča vybrať.

1. Vyveste dvierka spotrebiča a položte ich rukoväťou na utierku.
2. Odskrutkujte kryt hore na dvierkach spotrebiča. Pre tento účel povolte skrutky na ľavej a pravej strane (obrázok A).
3. Nadvihnite a zložte vrchnú tabuľu (obrázok B).



Očistite tabule čističom na sklo a mäkkou utierkou. Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky ani škrabku na sklo. Mohli by ste tak sklo poškodiť.

4. Nasadte vrchnú tabuľu šikmo dozadu do oboch držiakov. Hladká plocha sa musí nachádzať na vonkajšej strane dvierok.
5. Nasadte kryt a priskrutkujte.
6. Zaveste dvierka spotrebiča.


Rúru na pečenie používajte až potom, keď budú sklenené tabule poriadne namontované.

Čo robiť v prípade poruchy?


Porucha, ktorá sa vyskytne, je často spôsobená nejakou maličkosťou. Skôr ako zavoláte servis, pokúste sa prosím pomocou tabuľky poruchu odstrániť sami. Možno, budete môcť problém vyriešiť sami.

Tabuľka porúch

Ak sa jedlo nepodarí, pozrite sa prosím do kapitoly Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu. Nájdete tam množstvo tipov a pokynov, ktoré sa týkajú varenia.

Porucha	Možná príčina	Oprava/pokyny
Rúra na pečenie nefunguje.	Je poškodená poistka.	Pozrite sa do poistkovej skrinky, či je poistka v poriadku.
	Výpadok elektrického prúdu.	Skontrolujte, či svieti kuchynské svetlo alebo či fungujú ostatné spotrebiče.
Na displeji svieti  a nuly.	Výpadok elektrického prúdu.	Opäť nastavte aktuálny čas.
Rúra na pečenie nehreje.	Na kontaktoch je prach.	Otočte ovládačmi niekoľkokrát tam a späť.

Chybové hlásenia

Ak sa na displeji zobrazí chybové hlásenie začínajúce na *E* stlačte tlačidlo . Hlásenie zmizne. Hodnota časovej funkcie, ktorú ste mali nastavenú, sa vymaže. Pokiaľ chybové hlásenie nezmizne, zavolajte zákaznícky servis.

Pri nasledujúcom chybovom hlásení môžete opravu vykonať sami.

Chybové hlásenie	Možná príčina	Oprava/pokyny
<i>E011</i>	Niektoré tlačidlo bolo stlačené veľmi dlho alebo zaskočilo.	Postupne stlačte všetky tlačidlá. Skontrolujte, či nie sú tlačidlá zaseknuté, zlepené alebo znečistené.

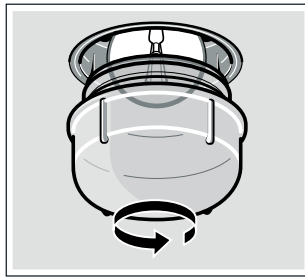
⚠ Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!
Neodborné opravy sú nebezpečné. Iba nami vyškolený technik zákazníckeho servisu môže vykonávať opravy.

Výmena žiarovky na strope rúry na pečenie

Ak by sa osvetlenie spotrebiča rozbilo, musí sa vymeniť. Náhradné tepelne odolné žiarovky, 40 wattov, si môžete zakúpiť v zákazníckom centre alebo v špecializovanej predajni. Používajte iba žiarovky uvedeného typu.

⚠ Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!
Vypnite poistku v poistkovej skrinke.

1. Do studenej rúry na pečenie položte utierku, aby sa zamedzilo škodám.
2. Sklenený kryt vyskrutkujte otáčaním doľava.



3. Žiarovku vymeňte za novú rovnakého typu.
4. Opäť naskrutkujte sklenený kryt.
5. Vyberte utierku a zapnite poistku.

Sklenený kryt

Poškodený sklenený kryt sa musí vymeniť. Vhodný sklenený kryt si môžete zakúpiť v zákazníckom centre. Uvedte prosím číslo E a číslo FD.

Zákaznícky servis

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

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

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

E-Nr.

FD-Nr.

Zákaznícky servis ☎

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

Kontaktné údaje na najbližšie servisné stredisko nájdete na konci návodu.

Verte skúsenostiam výrobcu. Zaručujeme vám, že oprava vášho domáceho spotrebiča bude vykonaná skúsenými technikmi, ktorí budú používať výhradne originálne náhradné diely.

Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia

Tu dostanete tipy, ako môžete pri pečení šetriť energiu a ako Váš spotrebič správne ekologicky zlikvidovať.

Úspora energie

- Predhrievajte rúru na pečenie iba vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na obsluhu.
- Používajte tmavé, čierne lakované alebo smaltované formy na pečenie. Veľmi dobre prijímajú teplo.
- Dvierka spotrebiča otvárajte počas prevádzky čo najmenej.
- Viac koláčov pečte najlepšie ihneď po sebe. Rúra na pečenie je ešte teplá. Tým sa skrátí čas pečenia druhého koláča. Môžete taktiež zasunúť 2 truhlíkové formy vedľa seba.
- V prípade dlhšieho pečenia môžete rúru na pečenie 10 minút pred koncom pečenia vypnúť a využiť zostatkové teplo na dokončenie pečenia.

Ekologická likvidácia



Obal zlikvidujte ekologickým spôsobom.

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

Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber jedla a k tomu optimálne nastavenie. Ukážeme Vám, aký druh ohrevu a teplota je najvhodnejšia pre Vaše jedlo. Získate tipy týkajúce sa vhodného príslušenstva a úrovne jeho zasunutia do rúry na pečenie. Na záver tu nájdete tipy k nádobám a príprave jedla.


Upozornenie

- Hodnoty uvedené v tabuľkách platia vždy pre vloženie potravín do studenej a prázdnej rúry na pečenie. Rúru na pečenie predhrejte iba vtedy, ak je to uvedené v tabuľke. Príslušenstvo vyložte papierom na pečenie až po predhriatí.
- Časové údaje uvedené v tabuľkách sú len orientačné. Čas tepelnej úpravy závisí od kvality použitých potravín.
- Používajte príslušenstvo, ktoré Vám bolo dodané spolu s rúrou na pečenie. Ďalšie príslušenstvo si môžete zakúpiť v špecializovanej predajni alebo v zákazníckom servise. Pred použitím odstráňte z priestoru na pečenie príslušenstvo, ktoré nepotrebuje.
- Používajte vždy chňapku, ak vyberáte horúce príslušenstvo alebo riad z priestoru rúry.

Koláče a pečivo

Pečenie na jednej úrovni

S Horným/Dolným ohrevom  sa pečenie koláča podarí najlepšie.

Ak pečiete s 3D-horúcim vzduchom  používajte pre zasunutie príslušenstva nasledujúce úrovne:

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

Pečenie na viac úrovniach

Použite funkciu 3D-horúci vzduch .

Úroveň použitá pri pečení na 2 úrovniach:

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

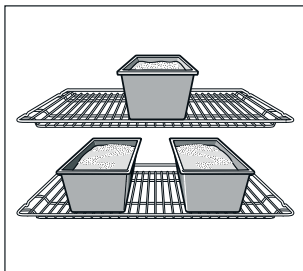
Úroveň použitia pri pečení na 3 úrovniach:

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

Plech, ktoré do rúry zasuniete súčasne, nemusia byť aj súčasne hotové.

V tabuľkách nájdete mnoho tipov pre Vaše jedlo.

Ak pečiete súčasne v 3 formách na koláč/chlieb, položte ich na rošty tak, ako je to zobrazené na obrázku.



Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy na pečenie.

Pri použití svetlých tenkostenných kovových foriem alebo sklenených foriem sa čas pečenia predlžuje a koláč nezchodne tak rovnomerne.














Ak chcete použiť silikónové formy, riadte sa podľa pokynov a receptov výrobcu. Silikónové formy sú často menšie ako normálne formy. Množstvo cesta a prísad môže byť odlišné.

Tabuľky





















V tabuľkách nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne koláče a pečivo. Teplota a čas pečenia závisí od množstva a vlastností cesta. Z tohto dôvodu je v tabuľkách uvedené rôzne rozmedzie. Najskôr vyskúšajte nižšiu hodnotu. Nižšia teplota podmieňuje rovnomernejšie hnednutie. Ak je to potrebné, nabadúce nastavte vyššiu teplotu.




















Čas pečenia sa skrúti o 5 až 10 minút, keď rúru na pečenie predhrejte.

Prídavné informácie nájdete v kapitole Tipy na pečenie v návaznosti na tabuľky.

Koláče vo forme	Forma	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Trený koláč, jednoduchý	vencovitá hranatá forma	2		160-180	50-60
	3 hranaté formy	3+1		140-160	60-80
Trený koláč, jemný	vencovitá hranatá forma	2		150-170	65-75
Tortový korpus, trené cesto	forma na korpus	3		160-180	20-30
Ovocný koláč, jemný, trené cesto	otváracia/guľatá forma	2		160-180	50-60
Píškótvový korpus, 2 vajcia (predhrejte)	forma na korpus	2		160-180	20-30
Píškótvový korpus, 6 vajec (predhrejte)	tortová forma	2		160-180	40-50
Korpus z krehkého cesta s okrajom	tortová forma	1		170-190	25-35
Ovocná alebo tvarohová torta, korpus z krehkého cesta*	tortová forma	1		170-190	70-90
Švajčiarsky ovocný koláč	Plech na pizzu	1		220-240	35-45
Bábovka	forma na bábovku	2		150-170	60-70
Pizza, tenký korpus a málo oblohy (predhrejte)	Plech na pizzu	1		250-270	10-15
Pikantné koláče*	tortová forma	1		180-200	45-55

* Koláč nechajte po ukončení asi 20 minút vychladnúť vo vypnutej, zatvorenej rúre na pečenie.







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

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

Chlieb a žemle



Pokiaľ nie je uvedené inak, rúru pri pečení chleba predhrejte.

Nikdy nelejte vodu do horúcej rúry.

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

Tipy na pečenie

Chcete piecť podľa svojho vlastného receptu.	Orientujte sa podľa podobných druhov pečiva v tabuľkách pečenia.
Ako zistíte, či je trený koláč už prepečený?	Približne 10 minút pred uplynutím času pečenia uvedeného v recepte zapichnite 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 pečenia. Dodržiavajte čas trenia uvedený v recepte.
Koláč vybehol v strede veľmi do výšky a na okrajoch je nižší.	Okraj otváracej tortovej formy nemažte. Po upečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Koláč je hore veľmi tmavý.	Koláč zasuňte o úroveň nižšie a zvolte nižšiu teplotu, koláč pečte o niečo dlhšie.
Koláč je veľmi suchý.	Do hotového koláča urobte špáradlom niekoľko malých otvorov. Pokvapkajte ovocnou šťavou alebo alkoholom. Nabudúce zvolte teplotu o 10 stupňov vyššiu a skráťte čas pečenia.
Chlieb alebo koláč (napr. syrový koláč) vyzerá dobre, ale vo vnútri je mazľavý (mastný, so zvyškom vody).	Nabudúce použite trochu menej tekutiny a pečte trochu dlhšie pri nižšej teplote. Pri koláčoch so šťavnatou hornou vrstvou najskôr predpečte korpus. Korpus posypte mandľami alebo strúhankou a potom pridajte oblohu. Dodržiavajte recepty a čas pečenia.

Pečivo je nerovnomerne prepečené.	Nastavte o trochu nižšiu teplotu; pečivo sa tak rovnomernejšie upečie. Citlivé pečivo pečte na jednej úrovni s Horným/dolným ohrevom  . Vyčnievajúci papier na pečenie môže ovplyvniť cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy prispôbte veľkosti plechu na pečenie.
Ovocný koláč je zospodu veľmi svetlý.	Koláč nabudúce zasuňte o úroveň nižšie.
Šťava z ovocia preteká.	Nabudúce použite hlbší univerzálny plech, ak ho máte k dispozícii.
Drobné pečivo z kysnutého cesta sa počas pečenia zlepje.	Pečivo uložte na plech tak, aby medzi jednotlivými kúskami boli medzery minimálne 2 cm. Tak bude mať pečivo dostatok miesta na nakysnutie a zozlatne po celom povrchu.
Piekli ste na viacerých úrovniach. Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na spodnom plechu.	Pri pečení na viacerých úrovniach vždy používajte 3D-horúci vzduch  . Plechy, ktoré do rúry zasuniete súčasne, nemusia byť aj súčasne hotové.
Pri pečení šťavnatých koláčov sa tvorí kondenzovaná voda.	Pri pečení sa tvorí vodná para. Uniká nad dvierkami spotrebiča. Vodná para sa môže zrážať na ovládacom paneli alebo na susedných predných častiach nábytku a odkvapkávať ako kondenzovaná voda. Tento jav je fyzikálne podmienený.

Mäso, hydina, ryby

Nádoby

Môžete používať akékoľvek žiaruvzdorné nádoby. Na veľké mäso je vhodná taktiež univerzálna panvica. Najvhodnejšie sú sklenené nádoby. Veko by malo byť rozmerovo zhodné s pekáčom a dobre priliehať.

Ak používate smaltované pekáče, pridajte trochu viac tekutiny.

V nerezových nádobách nie je mäso opečené tak dohnedá a nemusí byť hotové. Predĺžte čas pečenia.

Údaje v tabuľkách:

Nádoba bez pokrievky = otvorená

Nádoba s pokrievkou = zatvorená

Nádobu postavte vždy do stredu roštu.

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

Pečenie mäsa

K chudému mäsu pridajte trochu tekutiny. Dno nádoby by malo byť pokryté do výšky cca ½ cm.

K dusenému hovädziemu pridajte dostatočné množstvo tekutiny. Tekutina by mala dosahovať do výšky cca 1 - 2 cm.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu nádoby. Keď mäso pripravujete v smaltovanom pekáči, je potrebné pridať o trochu viac tekutiny ako v sklenenej nádobe.

Nerezové nádoby sú vhodné iba čiastočne. Mäso sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.

Grilovanie

Kým do rúry vložíte potraviny určené na grilovanie, predhrievajte ju asi 3 minúty.

Grilujte vždy v zatvorenej rúre na pečenie.

Na grilovanie používajte ak je to možné, kúsky rovnakej veľkosti. Tak sa opečú rovnomerne a zostanú šťavnaté.

Kúsky na grilovanie otočte po uplynutí $\frac{2}{3}$ času.

Steaky solte až po grilovaní.

Kúsky na grilovanie ukladajte priamo na rošt. Keď grilujete jeden kúsok, je najlepšie ho položiť do strednej časti roštu.

Do výšky 1 zasuňte ešte univerzálnu panvicu. Šťava z mäsa sa v nej zachytí a rúra na pečenie zostane čistejšia.

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

Grilovacie teleso sa stále zapína a vypína. Nejedná sa o poruchu. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastaveného grilovacieho stupňa.


















Mäso

















Kúsky mäsa otočte po uplynutí polovice uvedeného času tepelnej é úpravy.

Keď je mäso hotové, malo by sa nechať ešte 10 minút vo vypnutej, zatvorenej rúre na pečenie. Tak sa lepšie rozloží šťava z mäsa.

Po dokončení zabaľte roastbeef do alobalu a nechajte 10 minút v rúre na pečenie odstáť.

Pri bravčovom mäse s kožou - kožu krížom narežte a mäso položte do nádoby najskôr kožou dole.

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas v minútach
Hovädzie mäso						
Hovädzie dusené mäso	1.0 kg	zatvorená	2		210-230	100
	1.5 kg		2		200-220	120
	2.0 kg		2		190-210	140
Hovädzie filé, médium	1.0 kg	otvorená	2		210-230	60
	1.5 kg		2		200-220	80
Rostbeef, médium	1.0 kg	otvorená	1		220-240	60
Steaky, hrúbka 3 cm, médium		rošt + univerzálna panvica	5+1		3	15
Teľacie mäso						
Teľacie mäso	1.0 kg	otvorená	2		190-210	110
	1.5 kg		2		180-200	130
	2.0 kg		2		170-190	150
Teľacia noha	1.5 kg	otvorená	2		210-230	140
Bravčové mäso						
Pečienka 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
Pečienka s kožou (napr. plece)	1.0 kg	otvorená	1		190-210	130
	1.5 kg		1		180-200	160
	2.0 kg		1		170-190	190

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas v minútach
Bravčové filé	500 g	rošt + univerzálna panvica	3+1		220-230	30
Bravčové mäso, jemné	1.0 kg	otvorená	2		200-220	120
	1.5 kg		2		190-210	140
	2.0 kg		2		180-200	160
Údené karé s kosťou	1.0 kg	zatvorená	2		200-220	70
Steak (hrúbka 2 cm)		rošt + univerzálna panvica	5+1		3	20
Bravčové medajlónky, 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	zatvorená	2		210-230	100
Pečienka z diviaka	1.5 kg	zatvorená	2		180-200	140
Pečienka z jeleňa	1.5 kg	zatvorená	2		180-200	130
Králik	2.0 kg	zatvorená	2		220-240	60
Mleté mäso						
Fašírka	z 500 g mäsa	otvorená	1		180-200	80
Párky						
Párky		rošt + univerzálna panvica	4+1		3	15

Hydina















Hmotnostné údaje v tabuľkách sa vzťahujú na hydinu pripravenú na pečenie bez plnky.

Celú hydinu položte na rošt najskôr prsnou stranou dolu. Otočte po uplynutí $\frac{2}{3}$ uvedeného času tepelnej úpravy.

Kúsiky pečienky, ako morčacie rolky alebo morčacie prsia, otočte po uplynutí polovice uvedeného času tepelnej úpravy. Jednotlivé časti hydiny otočte po uplynutí $\frac{2}{3}$ uvedeného času tepelnej úpravy.

Kačku alebo hus prepichnete pod krídlami. Aby mohol vytekať tuk.

Hydina bude veľmi chrumková, ak ju pred koncom pečenia 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
Sliepka, celá	1.6 kg	Rošt	2		190-210	80-90
Kurča, polené	po 500 g	Rošt	2		220-240	40-50
Kuracie časti	po 150 g	Rošt	3		210-230	30-40
Kuracie časti	po 300 g	Rošt	3		220-240	35-45
Kuracie prsia	po 200 g	Rošt	2		3	30-40
Kačka, celá	2.0 kg	Rošt	2		190-210	100-110
Kačacie prsia	po 300 g	Rošt	3		240-260	30-40
Hus, celá	3.5-4.0 kg	Rošt	2		170-190	120-140
Husacie stehno	po 400 g	Rošt	3		220-240	50-60
Mladá morka, celá	3.0 kg	Rošt	2		180-200	80-100
Morčacia rolovaná pečienka	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

Ryby

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

Celú rybu obracať nemusíte. Celú rybu položte do rúry na pečenie v polohe na bruchu, chrbtovou plutvou smerom hore. Do brucha ryby vložte polovicu zemiaku alebo malú žiaruvzdornú nádobu, aby ste rybu stabilizovali.

Rybie filé duste v niekoľkých polievkových lyžiciach tekutiny, aby vznikala para.

Ryby	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas v minútach
Ryba, celá	po 300 g (asi)	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
Rybí steak, hrúbka 3 cm		Rošt	3		2	20-25
Rybie filé		zatvorená	2		210-230	20-30

Tipy na pečenie a grilovanie










Pre hmotnosť mäsa nie sú v tabuľke uvedené žiadne údaje.	Zvoľte údaje podľa najbližšej najnižšej hmotnosti a predĺžte čas.
Ako zistíte, či je mäso hotové.	Použite teplomer na mäso (možnosť zakúpenia v špecializovanej predajni) alebo urobte „skúšku lyžičkou“. Zatlačte lyžičkou na mäso. Ak je mäso pevné, je hotové. Keď sa poddá, potrebuje ešte chvíľu času.
Mäso je veľmi tmavé a kôrka miestami spálená.	Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu.
Mäso vyzerá dobre, ale omáčka je pripálená.	Zvoľte nabudúce menšiu nádobu alebo pridajte viac tekutiny.
Mäso vyzerá dobre, ale omáčka je veľmi svetlá a vodnatá.	Zvoľte nabudúce väčšiu nádobu a použite menej tekutiny.
Pri polievaní mäsa vzniká vodná para.	To je normálne a podmienené fyzikálne. Väčšia časť vodnej pary vystupuje otvormi pre výstup pary. Môže sa zrážať na chladnejšej prednej časti alebo na susedných predných častiach nábytku a odkvapkávať ako kondenzovaná voda.

Nákypy, gratinované jedlo, toasty

Riad položte vždy na rošt.

Pokiaľ grilujete bez nádoby priamo na rošte, zasuňte univerzálny plech do úrovne 1. Spotrebič zostane čistejší.

Stav dopečenia nákypu závisí od veľkostí nádoby a od výšky nákypu. Údaje v tabuľke sú iba orientačné hodnoty.
































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
Sufflé	forma na nákyp	2		170-190	35-45
	formičky na jednotlivé porcie	2		190-210	25-30
Cestovinový nákyp	forma na nákyp	2		200-220	40-50
Lasagne	forma na nákyp	2		180-200	40-50
Gratinované jedlo					
Gratinované zemiaky, surové suroviny, max. výška 4 cm	1 forma na nákyp	2		160-180	60-80
	2 formy na nákyp	1+3		150-170	60-80
Toasty					
4 kusy, zapekané	Rošt	4		3	7-10
12 kusov, zapekané	Rošt	4		3	5-8

Hotové produkty


Dodržiavajte údaje výrobcu na obale.

Keď príslušenstvo obložíte papierom na pečenie, dajte pozor na to, aby bol papier na pečenie vhodný pre tieto teploty. Veľkosť papiera na pečenie prispôbte veľkosti jedla.

Výsledok pečenia závisí hlavne na potravinách. Pripálenie a nerovnomernosti sa môžu vyskytovať už pri surových potravinách.

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Pizza, mrazená					
Pizza s tenkým dnom	Univerzálny plech	2	 / 	200-220	15-20
	univerzálna panvica + rošt	3+1		180-200	20-30
Pizza s hrubým dnom	Univerzálny plech	2	 / 	170-190	20-30
	univerzálna panvica + rošt	3+1		170-190	25-35
Pizza-bagetky	Univerzálny plech	3	 / 	170-190	20-30
Mini pizza	Univerzálny plech	3	 / 	190-210	10-20
Pizza, chladená					
Pizza (predhrejte)	Univerzálny plech	1	 / 	180-200	10-15
Zemiakové produkty, mrazené					
Hranolčky	Univerzálny plech	3	 / 	190-210	20-30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		180-200	30-40
Krokety	Univerzálny plech	3	 / 	190-210	20-25
Rösti, plnené zemiakové taštičky	Univerzálny plech	3	 / 	200-220	15-25
Pekárenské výrobky, mrazené					
Žemle, bagety	Univerzálny plech	3	 / 	180-200	10-20
Praclíky (cestové)	Univerzálny plech	3	 / 	200-220	10-20
Pečivo, predpečené					
Žemle a bagety na dopečenie	Univerzálny plech	3		190-210	10-20
	univerzálna panvica + rošt	3+1		160-180	20-25
Predvypražené výrobky, mrazené					
Rybie prsty	Univerzálny plech	2	 / 	220-240	10-20
Kuracie prsty alebo nuggety	Univerzálny plech	3	 / 	200-220	15-25
Závin, mrazený					
Závin	Univerzálny plech	3	 / 	180-200	35-40

Špeciálna jedlo

Pri nižších teplotách sa vám s funkciou 3D-horúci vzduch  podarí krémový jogurt rovnako dobre ako vláčne kysnuté cesto.



Najskôr z rúry vyberte príslušenstvo, závesné rošty alebo teleskopické výsuvy.

Príprava jogurtu

1. Prevarte 1 liter mlieka (tuk 3,5 %) a nechajte vychladnúť na 40°C.
2. Vmiešajte 150 g jogurtu (chladničková teplota).
3. Naplňte zmesou šálky alebo malé skrutkovacie fľaše a prikryte ich fóliou na potraviny.
4. Rúru na pečenie predhrejte podľa pokynov.
5. Šálky alebo poháre postavte na dno varného priestoru a postupujte podľa receptu.

Kysnutie cesta

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

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


Rozmrazovanie

Čas rozmrazenia sa riadi podľa druhu a množstva potraviny.


Dodržiavajte údaje výrobcu na obale.

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

Hydinu položte na tanier najskôr prsnou stranou hore.

Mrazené jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota
napr. smotanové torty, torty s maslovým krémom, s čokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocie, hydina, údeniny a mäso, chlieb a žemle, koláče a ďalšie pečené jedlo	Rošt	1		Volič teploty zostane vypnutý.

Sušenie

Pomocou funkcie 3D-horúci vzduch  môžete potraviny skvelo vysušiť.

Používajte iba bezchybné ovocie a zeleninu a všetko dôkladne umyte.

Ovocie a zeleninu nechajte dobre odkvapkať a dôkladne ich osušte.

Univerzálna panvica a rošt vyložte papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom.

Veľmi šťavnaté ovocie alebo zeleninu niekoľkokrát otočte.

Vysušené ovocie alebo 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	asi 5 hod.
800 g kúskov z hrušiek	univerzálna panvica + rošt	3+1		80 °C	asi 8 hod.
1,5 kg sliviek a ringlôt	univerzálna panvica + rošt	3+1		80 °C	asi 8 - 10 hod.
200 g kuchynských bylín, vyčistené	univerzálna panvica + rošt	3+1		80 °C	asi 1½ hod.

Zaváranie

Na zaváranie musia byť fľaše a gumové krúžky čisté a v poriadku. Ak je to možné používajte rovnako veľké fľaše. Údaje v tabuľkách sa vzťahujú na 1 litrové guľaté fľaše.

Pozor!

Nepoužívajte žiadne veľké alebo vysoké fľaše. Veka by mohli prasknúť.

Používajte iba bezchybné ovocie a zeleninu. Všetko dôkladne umyte.

Uvedené časy v tabuľkách sú orientačné hodnoty. Môžu byť ovplyvnené teplotou miestnosti, počtom fliaš, množstvom a teplotou obsahu fliaš. Pred prepnutím, prípadne vypnutím sa uistite, že obsah vo fľašiach správne perlí.

Príprava

1. Naplňte fľaše, ale neprepĺňajte ich.
2. Utrite okraje fliaš, musia byť čisté.
3. Na každú fľašu položte jeden mokrý gumový krúžok a veko.
4. Fľaše zatvorte svorkami.

Do varného priestoru nedávajte viac ako šesť fliaš.

Nastavenie

1. Univerzálny plech zasuňte do úrovne 2. Fľaše usporiadajte tak, aby sa navzájom nedotýkali.
2. Do univerzálneho plechu nalejte $\frac{1}{2}$ litra horúcej vody (asi 80 °C).
3. Dvierka spotrebiča zatvorte.
4. Nastavte Dolný ohrev .
5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C.

Zaváranie

Ovocie

Akonáhle to vo fľašiach perlí, teda v krátkych intervaloch vystupujú bublinky, po asi 40 až 50 minútach. Spotrebič vypnite.

Po 25 až 35 minútach zostatkového tepla by ste mali fľaše vybrať z priestoru na pečenie. Pri dlhšom ochladení v priestore na pečenie by sa mohli vytvoriť choroboplodné zárodky.

Ovocie v 1 litrových fľašiach	Akonáhle začne perlíť	Zostatkové teplo
Jablká, ríbezle, jahody	vypnite	cca 25 minút
Čerešne, marhule, broskyne, egreše	vypnite	cca 30 minút
Detská výživa, hrušky, slivky	vypnite	cca 35 minút

Zelenina

Akonáhle vo fľašiach vystupujú bublinky, nastavte teplotu na zhruba 120 až 140 °C. Podľa druhu zeleniny cca 35 až 70 minút. Po uplynutí tohto času spotrebič vypnite a využite zostatkové teplo.

Zelenina v studenom náleve v 1 litrových fľašiach	Akonáhle začne perlíť	Zostatkové teplo
Uhorky	-	cca 35 minút
Červená repa	cca 35 minút	cca 30 minút
Ružičkový kel	cca 45 minút	cca 30 minút
Fazuľa, kaleráb, červená kapusta	cca 60 minút	cca 30 minút
Hrášok	cca 70 minút	cca 30 minút

Vybranie fliaš

Po zaváraní vyberte fľaše z priestoru na varenie.

Pozor!

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

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká pri veľmi horúcej úprave obilnín a zemiakových produktov ako sú napr. zemiakové lupienky, hranolčky, toasty, žemle, chlieb, jemné pečivo z treného cesta (keksy, perník, sušienky).

Tipy na prípravu jedla bez akrylamidu

Všeobecne

- Používajte ak je to možné čo najkratší čas pečenia.
- Pečte dozlatista, nie dohneda.
- Čím je potravina väčšia a hrubšia, tým menej akrylamidu obsahuje.

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.
Vajčičko alebo žltok znižuje tvorbu akrylamidu.

Hranolčky z rúry

Hranolčky rozdeľte na plech rovnomerne a v jednej vrstve.
Najmenej 400 g na plech, aby sa nevysušili.

Skúšobné jedlá

Tieto tabuľky boli vyhotovené pre skúšobný inštitút, aby sa uľahčilo skúšanie a testovanie rôznych spotrebičov.

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

Pečenie koláčov

Pečenie na 2 úrovniach:

Univerzálny plech vždy vsuňte nad plech na pečenie.

Pečenie na 3 úrovniach:

Univerzálny plech vsuňte do stredu.

Striekané pečivo:

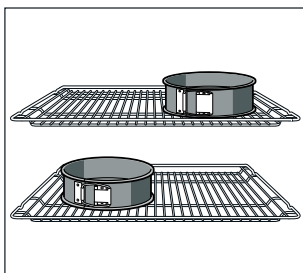
Plech, ktoré do rúry zasuniete súčasne, nemusia byť aj súčasne hotové.

Zakrytý jablkový koláč na 1 úrovni:

Tmavé otváracie formy postavte diagonálne na jednu úroveň.













Zakrytý jablkový koláč na 2 úrovniach:

Tmavé otváracie formy postavte vedľa seba (pozri obrázok).



Koláče v otváracjej forme z bieleho plechu:


Pečte s Horným/dolným ohrevom ☐ na 1 úrovni. Použite univerzálny plech namiesto roštu a postavte na ňu otváracie formy.

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

* Na predhriatie nepoužívajte rýchloohrev.

Grilovanie

Keď potraviny položíte priamo na rošt, zasuňte navyše univerzálnu panvicu do výšky 1. Tekutina sa zachytí a rúra na pečenie zostane čistejšia.

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	gril. stupeň	Čas v minútach
Toasty predhrejte 10 minút	Rošt	5		3	1/2-2
Hovädzie hamburgery, 12 kusov * nepredhrievajte	rošt + univerzálna panvica	4+1		3	25-30

* Po uplynutí 2/3 času grilovania obráťte.

INFORMAČNÝ LIST

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

Obchodná značka BSH

Značka	BOSCH
Predajné označenie	HEG 33U350
Trieda účinnosti dutého priestoru A (najvyššia) - G (najnižšia)	A
Spotreba energie (kWh) - konvenčný ohrev (pri normalizovanej záťaži)	0,89
Spotreba energie (kWh) - horúci vzduch (pri normalizovanej záťaži)	0,79
Užitočný objem dutého priestoru (l)	67
Veľkosť zariadenia (l):	
malé: $12 \text{ l} \leq V < 35 \text{ l}$	
stredné: $35 \text{ l} \leq V < 65 \text{ l}$	
veľké: $65 \text{ l} \leq V$	←
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 zákazníčkovi 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.

