



Vestavná trouba  
**HBG34B150**



**BOSCH**

[cz] Návod k použití



# Obsah

<b>Důležité bezpečnostní pokyny</b> .....	4	<b>Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu</b> .....	18
Příčiny poškození.....	5	Koláče a pečivo .....	18
<b>Vaše nová pečicí trouba</b> .....	6	Tipy pro pečení .....	20
Ovládací panel .....	6	Maso, drůbež, ryby .....	21
Tlačítka a ukazatel .....	6	Tipy k pečení a grilování .....	23
Volič funkcí.....	6	Nákypy, gratinované pokrmy, toasty.....	23
Volič teploty.....	7	Hotové výrobky.....	24
Pečicí prostor .....	7	Speciální pokrmy .....	25
<b>Vaše příslušenství</b> .....	7	Rozmrazování .....	25
Vložení příslušenství .....	7	Sušení .....	25
Zvláštní příslušenství .....	7	Zavařování.....	25
Zboží ze zákaznického servisu .....	9	<b>Akrylamid v potravinách</b> .....	26
<b>Před prvním použitím</b> .....	9	<b>Zkušební pokrm</b> .....	27
Nastavení času.....	9	Pečení .....	27
Rozehřátí pečicí trouby .....	9	Grilování.....	27
Čištění příslušenství.....	9		
<b>Nastavení pečicí trouby</b> .....	9		
Druh ohřevu a teplota .....	9		
Rychlý ohřev.....	10		
<b>Nastavení časových funkcí</b> .....	10		
Budík .....	10		
Doba úpravy pokrmu .....	10		
Čas ukončení úpravy pokrmu.....	11		
Hodiny.....	11		
<b>Dětská pojistka</b> .....	11		
<b>Změna základních nastavení</b> .....	12		
<b>Údržba a čištění</b> .....	12		
Čisticí prostředky .....	12		
Vysazení a nasazení závěsných roštů.....	13		
Sklopení grilovacího topného tělesa dolů.....	13		
Vysazení a nasazení dvířek pečicí trouby.....	13		
Demontáž a montáž skla dvířek.....	14		
<b>Co dělat v případě poruchy?</b> .....	15		
Tabulka poruch .....	15		
Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby .....	15		
Skleněný kryt .....	15		
<b>Zákaznický servis</b> .....	15		
Označení produktu (č.E) a výrobní číslo (č. FD).....	15		
<b>Tipy pro úsporu energie a ochranu životního prostředí</b> .....	16		
Jak ušetřit energii.....	16		
Ekologická likvidace.....	16		
<b>Pečicí automatika</b> .....	16		
Nádoba .....	16		
Příprava pokrmu.....	16		
Maso.....	16		
Nastavení.....	17		
Doba trvání programu.....	17		
Tipy k pečicí automatice .....	18		

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: [www.bosch-home.com/cz](http://www.bosch-home.com/cz).

## **Důležitá bezpečnostní upozornění**

Pečlivě si přečtěte tento návod. Jedině tak můžete svůj spotřebič správně a bezpečně používat. Návod k použití a návod k montáži uschovejte pro pozdější použití nebo pro dalšího majitele.

Tento spotřebič je určen pouze pro vestavbu. Řiďte se speciálním návodem k montáži.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte.

Spotřebiče bez zástrčky smí zapojovat pouze oprávněný odborník. Pokud je spotřebič nesprávně zapojený, nemáte v případě škody nárok na záruku.

Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti a v prostředí odpovídajícím domácnosti. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů. Spotřebič mějte během provozu pod dozorem. Spotřebič používejte pouze v uzavřených prostorech.

Tento spotřebič je určen pro použití do maximální výšky nad mořem 2000 metrů.

Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí smějí tento spotřebič používat pouze pod dozorem nebo pokud byly seznámeny s bezpečným používáním spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

Příslušenství zasunujte do pečicího prostoru vždy správně. Viz *popis příslušenství* v návodu k použití.

### **Nebezpečí požáru!**

- Hořlavé předměty uložené v pečicím prostoru se mohou vznítit. Do pečicího prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče, když uvnitř začne vznikat dým. Spotřebič vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- Při otevření dvířek spotřebiče vznikne průvan. Papír na pečení by se mohl dostat do kontaktu s topnými prvky a vznítit se. Papír na pečení při přehřívání nikdy nepokládejte na příslušenství bez upevnění. Zatěžte papír na pečení vždy nádobou nebo formou na pečení. Papírem na pečení vyložte vždy jen plochu, kterou budete potřebovat. Papír na pečení nesmí přesahovat okraje příslušenství.

### **Nebezpečí popálení!**

- Přístroj se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte přístroj pokaždé vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu k přístroji.
- Příslušenství a nádoby jsou velmi horké. Horké příslušenství a nádoby vydávají z pečicího prostoru vždy chňapkou.
- Alkoholové výpary se mohou v horkém pečicím prostoru vznítit. Nikdy nepoužívejte k přípravě pokrmů velké množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče.

### **Nebezpečí opaření!**

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

## Nebezpečí úrazu!

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

## Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pokud je spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.
- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přívodních kabelů elektrických spotřebičů s horkými součástmi spotřebiče.
- Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.
- Při výměně žárovky v pečicím prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

## Příčiny škod

### Pozor!

- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nestavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již nesouhlasí a poškozuje se smalt.
- Voda v horkém pečicím prostoru: Nikdy nelijte do horkého pečicího prostoru vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Vlhké potraviny: V uzavřené troubě neuchovávejte po delší dobu vlhké potraviny. Poškodil by se smalt.
- Šťáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Šťáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.
- Chladnutí s otevřenými dvířky: Troubu nechávejte vychladnout pouze zavřenou. I když dvířka jen pootevřete, může časem dojít k poškození okolního nábytku.
- Silně znečištěné těsnění dvířek: Je-li těsnění dvířek silně znečištěné, dvířka spotřebiče správně nedovírají. Mohlo by dojít k poškození okolního nábytku. Těsnění dvířek udržujte vždy v čistotě.
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče, nestoupejte, nesedejte ani se na ně zavěšte. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat skleněnou tabuli. Příslušenství vždy zasuňte do pečicího prostoru až nadoraz.
- Převážení spotřebiče: Spotřebič nepřenásejte ani hedrže za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

# Vaše nová pečicí trouba

Zde se seznámíte se svou novou pečicí troubou. Vysvětlíme Vám funkce ovládacího panelu a jednotlivé ovládací prvky. Najdete zde informace o pečícím prostoru a příslušenství.

## Ovládací panel

Zde vidíte přehled ovládacího panelu. Symboly se na displeji nikdy nezobrazí všechny současně. Podle typu spotřebiče se mohou vyskytovat jednotlivé odchylky.



### Otočné voliče

Otočné voliče jsou zápusťné. Otočný volič lze zasunout a vysunout stisknutím v nulové poloze.

### Tlačítka

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

### Tlačítka a ukazatel

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

Tlačítko	Použití
»»» Rychlý ohřev	Mimořádně rychle rozehřátí pečicí trouby.
kg kilogram	Nastavení kilogramů u programu.
🕒 Časové funkce	Volba budíku 🕒, doby trvání ⏱, času konce ⏸ a času 🕒.
👶 Dětská pojistka	Zablokování a odblokování funkcí pečicí trouby.
- minus	Snížení nastavených hodnot.
+ plus	Zvýšení nastavených hodnot.

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

### Volič funkcí

Voličem funkcí se nastavuje druh ohřevu.

Poloha	Použití
o nulová poloha	Pečicí trouba je vypnutá.
🌀 3D-horký vzduch*	Pro koláče a pečivo na jedné až třech úrovních. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě.

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

Poloha	Použití
☐ horní/dolní ohřev	Pro koláče, nákypy a libové kousky pečené, např. hovězí nebo zvěřinu, na jedné úrovni. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola.
🍕 stupeň pizza	Rychlá příprava zmrazených potravin bez předehřátí, např. pizzy, hranolky nebo závinu. Hřeje dolní topné těleso a kruhové topné těleso na zadní stěně.
🐟 gril s cirkulací vzduchu	Pečení masa, drůbeže a ryb vcelku. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu.
☐ velkoplošný gril	Grilování steaků, klobás, toastů a kusů ryb. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.
☐ maloplošný gril	Grilování malého množství steaků, klobás, toastů a kusů ryb. Zahřívá se střední část grilovacího topného tělesa.
☐ dolní ohřev	Zavařování, dopékání nebo zhnědnutí. Teplo sálá zdola.
🧊 rozmrazování	Rozmrazování např. masa, drůbeže, chleba a koláčů. Ventilátor víří teplý vzduch kolem pokrmu.
🔁 pečicí automatika	Programy pro dušené pokrmy a šťavnatě pečené. Druh ohřevu a doba trvání se stanoví vždy podle hmotnosti.
💡 osvětlení pečicí trouby	Rozsvícení osvětlení trouby.



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

Když nastavíte volič funkcí, rozsvítí se osvětlení trouby.

## Volič teploty

Voličem teploty nastavíte teplotu nebo stupeň grilování.

Poloha	Význam
● nulová poloha	Pečicí trouba nehřeje.
50-270 teplotní rozmezí	Teplota v troubě ve °C.
I, II, III stupně grilování	Stupně grilování pro maloplošný ☐ a velkoplošný ☐ gril. I = stupeň 1, slabý II = stupeň 2, střední III = stupeň 3, silný

Když pečicí trouba hřeje, svítí na ukazateli symbol .  
V přestávkách mezi ohřevem zhasíná. U druhu ohřevu rozmrazování  symbol nesvítí.

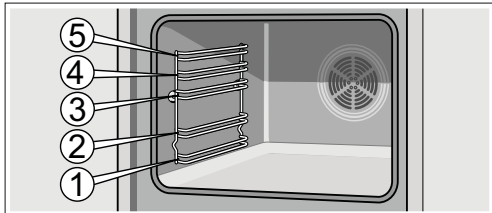
## Vaše příslušenství

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

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

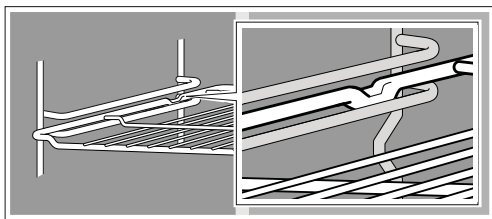
### Vložení příslušenství

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



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

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



Zvláštní příslušenství	Číslo HEZ	Použití
Rošt	HEZ334000	Pro nádoby, koláčové formy, pečeně, grilované pokrmy a hlubokozmrazené pokrmy.
Smaltovaný plech na pečení	HEZ331003	Pro koláče a cukroví. Plech na pečení zasouvajte sešíkmenou stranou ke dvířkám.

## Pečicí prostor

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

### Osvětlení v pečicím prostoru

Během provozu svítí v pečicím prostoru osvětlení. Nastavením voliče funkci do polohy  můžete osvětlení zapnout bez ohřevu.

### Chladicí ventilátor

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

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


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

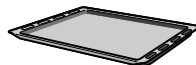
Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo na internetu. Uveďte číslo „HEZ“.



#### Rošt

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

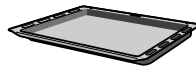
Zasuňte rošt otevřenou stranou směrem ke dveřím pečicí trouby a obloukem směrem dolů .



#### Smaltovaný plech na pečení

Pro koláče a cukroví.

Plech na pečení zasouvajte sešíkmenou stranou ke dvířkám.



#### Univerzální plech

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

Univerzální pánev zasouvajte sešíkmenou stranou ke dvířkám.

## Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství můžete zakoupit v poprodejním servisu nebo specializované prodejně. Rozsáhlou nabídku k Vaší pečicí troubě naleznete v našich prospektech nebo na internetu. Více informací najdete v prodejních podkladech.

Zvláštní příslušenství není vhodné pro lažďy p řístroj. Při nákupu vždy uveďte přesné označení (E č.) Vašeho spotřebiče.

Zvláštní příslušenství	Číslo HEZ	Použití
Univerzální plech	HEZ332003	Pro šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmražené pokrmy a velké pečeně. Můžete ji použít také k zachycování tuku, pokud grilujete přímo na roštu. Univerzální pánev zasouvejte do pečicí trouby sešikmenou stranou ke dvířkům.
Vkládací rošt	HEZ324000	Pro pečeně. Vždy vkládejte rošt do univerzální pánve. Zachytí se v ní odkapávající tuk a šťáva z masa.
Grilovací plech	HEZ325000	Používá se při grilování místo roštu nebo jako ochrana proti odstříkování, aby nebyla pečicí trouba tak silně znečištěná. Používejte grilovací plech pouze v univerzální pánvi. Grilování na grilovacím plechu: Používejte ho pouze ve vkládacích výškách 1, 2 a 3. Grilovací plech jako ochrana proti odstříkování: Zasuňte univerzální pánev s grilovacím plechem pod rošt.
Plech na pizzu	HEZ317000	Ideální pro pizzu, mražené výrobky nebo velké kruhové koláče. Plech na pizzu můžete použít místo univerzální pánve. Položte plech na rošt a otočte ho podle údajů v tabulkách.
Pečicí kámen	HEZ327000	Pečicí kámen se výborně hodí pro přípravu domácího chleba, pečiva a pizzy, které mají mít křupavou kůrku. Pečicí kámen musí být vždy předehřátý na doporučenou teplotu.
Smaltovaný plech na pečení s protipřilnavou vrstvou	HEZ331011	Koláče a cukroví lze snáze odebrat z plechu na pečení. Plech na pečení zasouvejte sešikmenou stranou ke dvířkům.
Univerzální pánev s protipřilnavou vrstvou	HEZ332011	Šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmražené pokrmy a velké pečeně se snáze uvolní z univerzální pánve. Univerzální pánev zasouvejte do pečicí trouby sešikmenou stranou ke dvířkům.
Pánev Profi s vkládacím rostem	HEZ333003	Mimořádně vhodná pro přípravu velkého množství jídla.
Poklička na pánev Profi	HEZ333001	Poklička udělá z pánve Profi profesionální nádobí k pečení.
Skleněné nádoby na pečení	HEZ915001	Skleněné nádoby na pečení je vhodné pro dušené pokrmy a nákypy, které se připravují v pečicí troubě. Je mimořádně vhodné pro automatické pečení podle programu.
Teleskopické výsuvy		
Dvojnásobné	HEZ338250	Díky výsuvným lištám ve výšce 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.
Trojnásobné	HEZ338352	Díky výsuvným lištám ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo. Trojnásobný výsuv není vhodný pro trouby s otočným rožněm.
Trojnásobný plný výsuv	HEZ338356	Díky výsuvným lištám ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství úplně vytáhnout, aniž by se překlopilo. Trojnásobný plný výsuv není vhodný pro trouby s otočným rožněm.
Trojnásobný plný výsuv s funkcí dorazu	HEZ338357	Díky výsuvným lištám ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství úplně vytáhnout, aniž by se překlopilo. Výsuvné lišty se zaklapnou, takže na ně lze snadno vložit příslušenství. Trojnásobný plný výsuv s funkcí dorazu není vhodný pro trouby s otočným rožněm.
Samočisticí boční stěny		
Trouby s osvětlením	HEZ339020	Můžete dodatečně namontovat boční stěny umožňující samočištění pečicího prostoru během provozu.
Trouby s osvětlením a pečicí automatikou	HEZ339020	Můžete dodatečně namontovat boční stěny umožňující samočištění pečicího prostoru během provozu.
Samočisticí strop a boční stěny		
Trouby s osvětlením a sklopným grilovacím topným tělesem	HEZ329020	Můžete dodatečně namontovat strop a boční stěny umožňující samočištění pečicího prostoru během provozu.
Trouby s dvojitým osvětlením a sklopným grilovacím topným tělesem	HEZ329022	Můžete dodatečně namontovat strop a boční stěny umožňující samočištění pečicího prostoru během provozu.
Trouby s osvětlením, sklopným grilovacím topným tělesem a teploměrem pečeně	HEZ329027	Můžete dodatečně namontovat strop a boční stěny umožňující samočištění pečicího prostoru během provozu.
Parní filtr	HEZ329000	Můžete ho dodatečně namontovat do Vaší pečicí trouby. Parní filtr filtruje částičky tuku v odváděném vzduchu a omezuje tak unikající pachy. Pouze pro přístroje s číslicemi 6, 7 nebo 8 jako druhou číslicí v E č. (např. HBA38B750)
Systém parní trouby	HEZ24D300	Pro šetrnou přípravu zeleniny a ryb.

## Zboží ze zákaznického servisu

Pro své domácí spotřebiče si můžete u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně

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

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


## Před prvním použitím

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

### Nastavení času

Po skončení začne na displeji blikat symbol  a čtyři nuly. Nastavte čas.


**1.** Stiskněte tlačítko .

Na displeji se zobrazí čas 12:00. Časové symboly svítí, závorky jsou kolem .

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

Nastavený čas se po několika sekundách potvrdí.

### Rozehřátí pečicí trouby

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

Během zahřívání pečicí trouby důkladně větrejte kuchyň.

**1.** Voličem funkcí nastavte horní/dolní ohřev .

**2.** Voličem teploty nastavte 240 °C.

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

### Čištění příslušenství

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

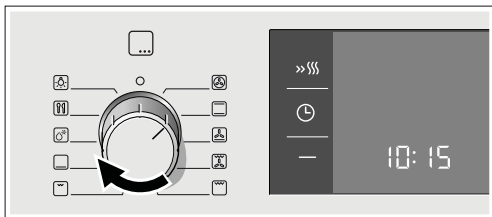
## Nastavení pečicí trouby

Existují různé možnosti nastavení pečicí trouby. Zde Vám vysvětlíme, jak nastavit požadovaný druh ohřevu a teplotu nebo stupeň grilování. Na pečicí troubě můžete pro přípravu pokrmu nastavit dobu trvání a čas ukončení. O tom si přečtěte v kapitole *Nastavení časových funkcí*.

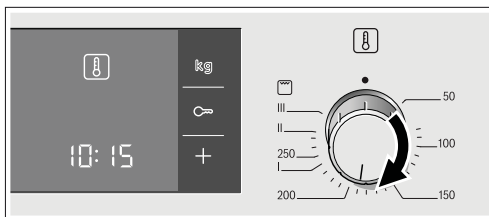
### Druh ohřevu a teplota

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

**1.** Voličem funkcí nastavte druh ohřevu.



**2.** Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.



Pečicí trouba začne hřát.

### Vypnutí pečicí trouby

Volič funkcí nastavte na nulu.

### Změna nastavení




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



## Rychlý ohřev

Pomocí rychlého ohřevu se pečicí trouba mimořádně rychle zahřeje na nastavenou teplotu.


Rychlý ohřev používejte u nastavení teplot nad 100 °C. Vhodné jsou druhy ohřevu:

- 3D-horký vzduch 
- horní/dolní ohřev 
- stupeň pizza 


Abyste dosáhli rovnoměrného výsledku pečení, vložte pokrm do trouby až po skončení rychlého ohřevu.

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.

2. Stiskněte tlačítko ».

Na ukazateli svítí symbol ». Pečicí trouba začne hřát.


### Ukončení rychlého ohřevu

Zazní akustický signál. Symbol » na ukazateli zhasne. Vložte pokrm do pečicí trouby.

### Přerušení rychlého ohřevu

Stiskněte tlačítko ». Symbol » na ukazateli zhasne.

## Nastavení časových funkcí

Vaše pečicí trouba má různé časové funkce. Tlačítkem  lze vyvolat nabídku a přecházet mezi jednotlivými funkcemi. Dokud lze provádět nastavení, svítí všechny časové symboly. Závorky [ ] indikují, u které časové funkce se nacházíte. Když je časový symbol v závorkách, můžete nastavenou časovou funkci změnit přímo tlačítkem + nebo -.

### Budík

Budík můžete používat jako minutku. Funguje nezávisle na pečicí troubě. Budík má vlastní signál. Díky tomu můžete sluchem rozlišit, zda uplynul čas nastavený na budíku, nebo nastavená doba úpravy pokrmu.


1. Stiskněte jednu tlačítko .

Na ukazateli svítí časové symboly, symbol  je v závorkách.


2. Tlačítkem + nebo - nastavte dobu budíku.

Navržená hodnota: tlačítko + = 10 minut

Navržená hodnota: tlačítko - = 5 minut

Za několik sekund se nastavená doba uloží. Budík se spustí. Na ukazateli svítí symbol  a viditelně se odměřuje doba budíku. Ostatní časové symboly zhasnou.

### Čas nastavený na budíku uběhl

Zazní akustický signál. Na ukazateli se zobrazí 00:00. Tlačítkem  vypnete budík.

### Změna času nastaveného na budíku






Tlačítkem + nebo - změňte dobu budíku. Za několik sekund se změna uloží.

### Zrušení času nastaveného na budíku

Tlačítkem - nastavte dobu budíku na 00:00. Za několik sekund se změna uloží. Budík je vypnutý.

### Zobrazení časových nastavení

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

Pro zjištění nastavení budíku , doby úpravy pokrmu , doby vypnutí  nebo hodin  stiskněte tlačítko  tolikrát, dokud není příslušný symbol v závorkách. Na ukazateli se na několik sekund zobrazí příslušná hodnota.


### Doba úpravy pokrmu

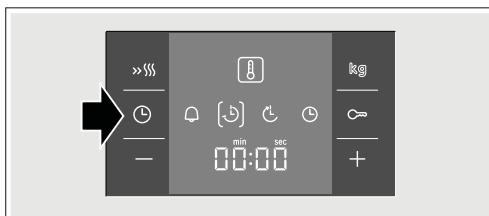
Na pečicí troubě můžete nastavit dobu pečení pokrmu. Po uplynutí doby trvání se pečicí trouba automaticky vypne. Nemusíte tak přerušovat jiné práce, abyste mohli vypnout pečicí troubu. Doba pečení nebude nechtěně překročena. Příklad na obrázku: doba trvání 45 min.

1. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu.

2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.

3. Dvakrát stiskněte tlačítko .

Na ukazateli se zobrazí 00:00. Svítí časové symboly, symbol  je v závorkách.




4. Tlačítkem + nebo - nastavte dobu trvání.



Navržená hodnota: tlačítko + = 30 minut

Navržená hodnota: tlačítko - = 10 minut




Za několik sekund se pečicí trouba spustí. Na ukazateli se viditelně odměřuje doba trvání a svítí symbol . Ostatní časové symboly zhasnou.


### Doba úpravy pokrmu uplynula

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na ukazateli se zobrazí 00:00. Stiskněte tlačítko . Tlačítkem + nebo - můžete znovu nastavit dobu úpravy pokrmu. Nebo dvakrát stiskněte tlačítko  a volič funkcí nastavte na nulu. Pečicí trouba je vypnutá.

### Změna doby úpravy pokrmu

Tlačítkem + nebo - změňte dobu trvání. Za několik sekund se změna uloží. Pokud jste nastavili budík, stiskněte předem tlačítko .

### Zrušení doby úpravy pokrmu

Tlačítkem - nastavte dobu trvání na 00:00. Za několik sekund se změna uloží. Doba trvání je zrušená. Pokud jste nastavili budík, stiskněte předem tlačítko .

## Zobrazení časových nastavení

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

Pro zjištění nastavení budíku ☹, doby úpravy pokrmu ↻, doby vypnutí ☹ nebo hodin ⌚ stiskněte tlačítko ⌚ tolikrát, dokud není příslušný symbol v závorkách. Na ukazateli se na několik sekund zobrazí příslušná hodnota.

## Čas ukončení úpravy pokrmu

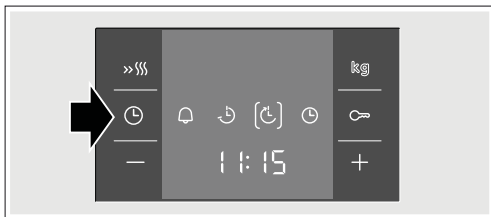
Čas, kdy má být pokrm hotový, můžete posunout. Pečicí trouba se automaticky zapne a pokrm je hotový v požadovaný okamžik. Např. je možné pokrm ráno vložit do trouby a nastavit tak, aby byl v poledne hotový.

Dbejte na to, aby potraviny nezůstaly v troubě příliš dlouho a nezakazily se.

Příklad na obrázku: Je 10:30 hodin, doba trvání činí 45 minut a pokrm má být hotový ve 12:30 hod.

1. Nastavte volič funkcí.
2. Nastavte volič teploty.
3. Dvakrát stiskněte tlačítko ⌚.
4. Tlačítkem + nebo - nastavte dobu trvání.
5. Stiskněte tlačítko ⌚.

Symbol ☹ je v závorkách. Zobrazí se čas, kdy bude pokrm hotový.



6. Tlačítkem + nebo - posuňte čas konce na později.



Za několik sekund uloží pečicí trouba nastavení a přepne se do vykávacího režimu. Na ukazateli je zobrazený čas, kdy bude

pokrm hotový a symbol ☹ je v závorkách. Symbol ☹ a ☹ zhasne. Po spuštění pečicí trouby se doba trvání viditelně odměřuje a symbol ↻ je v závorkách. Symbol ☹ zhasne.

## Zvolená doba uplynula

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na ukazateli se zobrazí 00:00. Stiskněte tlačítko ⌚. Tlačítkem + nebo - můžete znovu nastavit dobu trvání. Nebo dvakrát stiskněte tlačítko ⌚ a volič funkcí nastavte na nulu. Pečicí trouba je vypnutá.

## Změna konce úpravy pokrmu

Tlačítkem + nebo - změňte čas konce. Za několik sekund se změna uloží. Pokud jste nastavili budík, předem dvakrát stiskněte tlačítko ⌚. Pokud se již doba trvání odměřuje, neměňte čas konce. Výsledek vaření by neodpovídal.

## Zrušení konce úpravy pokrmu

Tlačítkem - nastavte čas konce na aktuální čas. Za několik sekund se změna uloží. Pečicí trouba se spustí. Pokud jste nastavili budík, předem dvakrát stiskněte tlačítko ⌚.

## Zobrazení časových nastavení

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

Pro zjištění nastavení budíku ☹, doby úpravy ↻, doby ukončení ☹ nebo času ⌚ stiskněte tlačítko ⌚ tolikrát, dokud není příslušný symbol v závorkách. Na ukazateli se na několik sekund zobrazí příslušná hodnota.

## Hodiny

Po skončení nebo po výpadku proudu začne na displeji blikat symbol ⌚ a čtyři nuly. Nastavte čas.

1. Stiskněte tlačítko ⌚.  
Na displeji se zobrazí čas 12:00. Časové symboly svítí, závorčky jsou kolem ⌚.
2. Tlačítkem + nebo - nastavte čas.  
Nastavený čas se po několika sekundách potvrdí.

## Nastavení hodin

Nesmí být nastavená žádná jiná časová funkce.

1. Čtyřikrát stiskněte tlačítko ⌚.  
Na ukazateli svítí časové symboly, symbol ⌚ je v závorkách.
2. Tlačítkem + nebo - změňte čas.  
Za několik sekund se nastavený čas uloží.

## Skrytí hodin

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

## Dětská pojistka

Abyste pečicí troubu nemohly omylem zapnout děti, je vybavená dětskou pojistkou.

Pečicí trouba nereaguje na žádná nastavení. Budík a hodiny lze nastavovat i při zapnuté dětské pojistce.

Pokud jsou nastavené druh ohřevu a teplota nebo stupeň grilování, dětská pojistka ohřev přerušuje.

**Upozornění:** Na případně připojenou varnou desku nemá dětská pojistka pečicí trouby vliv.

### Zapnutí dětské pojistky

Nesmí být nastavena doba trvání nebo čas konce.

Držte cca čtyři sekundy stisknuté tlačítko ☹.

Na ukazateli se zobrazí symbol ☹. Dětská pojistka je zapnutá.

### Vypnutí dětské pojistky

Držte cca čtyři sekundy stisknuté tlačítko ☹.

Symbol ☹ na ukazateli zhasne. Dětská pojistka je vypnutá.

### Dětská pojistka při pečicí automatice

Když je nastavena pečicí automatika, dětská pojistka nefunguje.

# Změna základních nastavení

Vaše pečicí trouba má různá základní nastavení. Tato nastavení si můžete upravit dle svých vlastních zvyklostí.

Základní nastavení	Volba 1	Volba 2	Volba 3
<b>c1</b> Časový ukazatel	neustále*	pouze tlačítkem ☺	-
<b>c2</b> Délka signálu po ukončení doby úpravy pokrmu nebo budíku	cca 10 s	cca 2 min*	cca 5 min
<b>c3</b> čekací doba do uložení nastavení	cca 2 s	cca 5 s*	cca 10 s

\* Nastavení z výroby

Nesmí být nastavená žádná jiná časová funkce.

1. Cca 4 sekundy držte stisknuté tlačítko ☺.  
Na ukazateli se zobrazí aktuální základní nastavení zobrazení času, např. c1 1 pro volbu 1.
  2. Tlačítkem + nebo – základní nastavení změníte.
  3. Potvrďte tlačítkem ☺.  
Na ukazateli se zobrazí další základní nastavení. Tlačítkem ☺ můžete projít všechny úrovně a tlačítkem + nebo – změnit nastavení.
  4. Nakonec držte cca 4 sekundy stisknuté tlačítko ☺.
- Všechna základní nastavení se uloží.

Základní nastavení můžete kdykoli znovu změnit.

## Údržba a čištění

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

### Upozornění

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

### Čisticí prostředky

Aby různé povrchy nebyly poškozeny nevhodnými čisticími prostředky, dodržujte údaje v tabulce. Nepoužívejte

- ostré nebo abrazivní čisticí prostředky,
- silné čisticí prostředky s obsahem alkoholu,
- tvrdé abrazivní utěrky nebo čisticí houby,
- vysokotlaké nebo parní čističe.

Nové houby před použitím důkladně propláchněte.

Oblast	Čisticí prostředky
Ovládací panel	Horký proplachovací roztok: Vyčistíte povrch a měkkou utěrkou ho vysušte. Nepoužívejte čisticí skla nebo škrabku na sklo.
Ušlechtilá ocel	Horký proplachovací roztok: Vyčistíte povrch a měkkou utěrkou ho vysušte. Ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Pod těmito skvrnami se může tvořit koroze. V poprodejním servisu nebo ve specializované prodejně můžete zakoupit prostředky na údržbu ocelového povrchu, které jsou vhodné pro teplé povrchy. Utěrkou naneste tenkou vrstvu ošetřujícího prostředku.
Sklo dveří	Čisticí skla: Vyčistíte povrch měkkou utěrkou. Nepoužívejte škrabku na sklo.

Oblast	Čisticí prostředky
Skleněný kryt osvětlení trouby	Horký proplachovací roztok: Vyčistíte povrch utěrkou.
Těsnění Nesundávejte těsnění!	Horký proplachovací roztok: Vyčistíte povrch utěrkou. Povrch nedrhňte.
Závěsné rošty	Horký proplachovací roztok: Namočte utěrku nebo kartáč a vyčistíte závěsné rošty.
Teleskopické výsuvy	Horký proplachovací roztok: Vyčistíte je utěrkou nebo kartáčem. Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných lišt, pokud možno je čistíte v zasunutém stavu. Nenamáčejte je, ani nepoužívejte čisticí prostředky na nádobi.
Příslušenství	Horký proplachovací roztok: Namočte utěrku nebo kartáč a vyčistíte rámy.

### Čištění samočisticích ploch v pečicím prostoru

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

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

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

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

Mírné zabarvení vrstvy nemá na samočištění žádný vliv.

### Pozor!

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

## Čištění dna, stropu a postranních stěn v pečícím prostoru

Používejte hadřík a horký mycí roztok nebo vodu s octem.

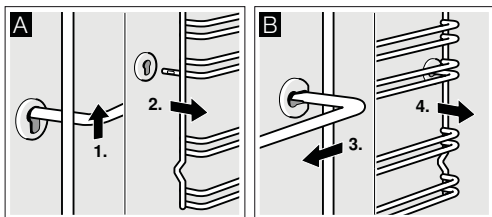
Při silném znečištění použijte nerezovou drátěnku nebo čisticí prostředek na pečicí trouby. Používejte pouze ve studeném pečícím prostoru. Na samočisticí plochy nikdy nepoužívejte drátěnku ani čisticí prostředek na pečicí trouby.

## Vysazení a nasazení závěsných roštů

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

### Vysazení závěsných roštů

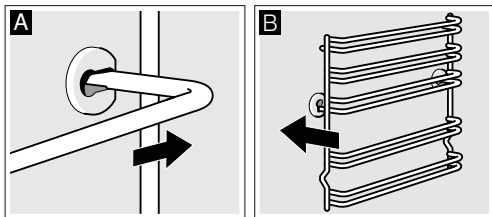
1. Závěsný rošt vepředu nazdvihněte nahoru
2. a vyhákněte ho (obrázek A).
3. Poté vytáhněte celý závěsný rošt dopředu
4. a vyjměte ho (obrázek B).



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

### Nasazení závěsných roštů

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



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

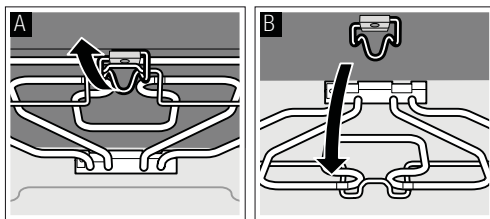
## Sklopení grilovacího topného tělesa dolů

Pro čištění horní stěny můžete grilovací topné těleso sklopit dolů.

### ⚠ Nebezpečí popálení!

Trouba musí být studená.

1. Grilovací topné těleso přidržíte a přídržný třmen vytáhněte dopředu, až slyšitelně zaskočí (obrázek A).
2. Grilovací topné těleso sklopte dolů (obrázek B).

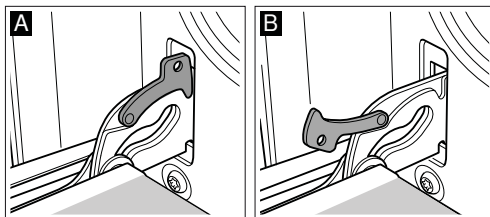


3. Po vyčištění grilovací topné těleso zaklopte znovu nahoru a přidržíte.
4. Přídržný třmen zatáhněte dolů a nechte ho slyšitelně zaskočit.

## Vysazení a nasazení dvířek pečicí trouby

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

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

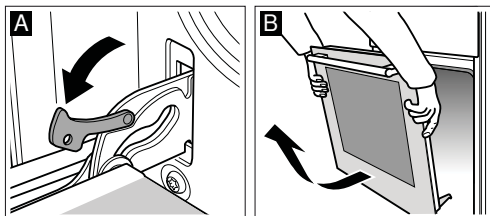


### ⚠ Nebezpečí úrazu!

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

### Vysazení dvířek

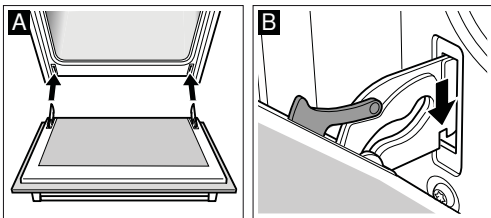
1. Úplně otevřete dvířka pečicí trouby.
2. Vyklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Zavřete až nadoraz dvířka pečicí trouby. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo. Ještě o kousek je přivřete a vytáhněte (obrázek B).



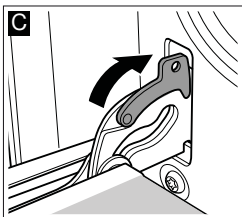
## Nasazení dvířek

Dvířka pečicí trouby **nasadte** zpět opačným postupem.

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



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



### ⚠ Nebezpečí úrazu!

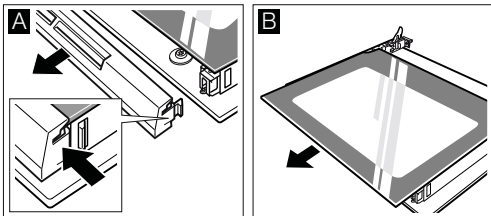
Pokud dvířka pečicí trouby nechtěně vypadnou nebo zaklapne závěs, nesahejte do závěsu. Zavolejte servis.

## Demontáž a montáž skla dvířek

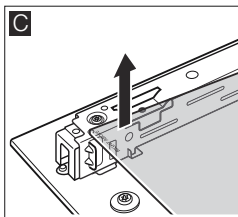
Kvůli snazšímu čištění můžete vyjmout skleněné tabulky ze dveří pečicí trouby.

### Demontáž

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



4. Zvedněte sklo a vytáhněte (obrázek C).



Vyčistěte skla čisticím prostředkem na sklo a měkkou utěrkou.

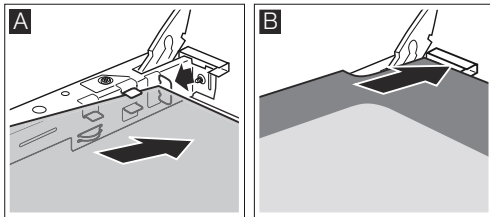
### ⚠ Nebezpečí úrazu!

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

### Montáž

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

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



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

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

## Co dělat v případě poruchy?

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

### Tabulka poruch

Pokud se nepodaří správně uvařit pokrm, podívejte se do kapitoly *Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu*. Zde najdete mnoho tipů a pokynů k vaření.

Porucha	Možná příčina	Nápověda/pokyny
Pečicí trouba nefunguje.	Pojistka je vadná.	Zkontrolujte pojistku v pojistkové skříňce, zda je v pořádku.
	Výpadek elektrického proudu?	Zkontrolujte, jestli kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské přístroje fungují.
Na displeji bliká ☹ a nuly.	Výpadek elektrického proudu?	Znovu nastavte čas.
Pečicí trouba nepeče.	Prach na kontaktech.	Několikrát otočte spínači tam a zpět.

### Chybová hlášení

Pokud se na ukazateli zobrazí chybové hlášení s **E**, stiskněte tlačítko ☹. Hlášení zhasne. Nastavená časová funkce se zruší. Pokud chybové hlášení ani potom nezhasne, zavolejte servis.

Při následujícím chybovém hlášení můžete závadu odstranit sami.

Chybové hlášení	Možná příčina	Odstranění/upozornění
<b>E0 11</b>	Některé tlačítko bylo příliš dlouho stisknuté nebo je zakryté.	Postupně stiskněte všechna tlačítka. Zkontrolujte, zda některé tlačítko není zaseknuté, zakryté nebo znečištěné.

## Zákaznický servis

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

### Označení produktu (č.E) a výrobní číslo (č. FD)

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

Označení produktu č. E      Číslo FD

Zákaznický servis ☎

### ⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

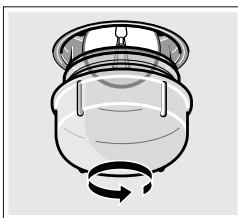
### Výměna žárovky v pečicím prostoru

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

### ⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

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



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

### Skleněný kryt

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

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

### Objednávka opravy a poradenství při poruchách

**CZ** 251.095.546

Důvěřujte kompetenci výrobců. Tím si zajistíte, že oprava bude provedena vyškolenými servisními technikami, kteří mají k dispozici originální náhradní díly pro Váš spotřebič.

# Tipy pro úsporu energie a ochranu životního prostředí

Zde Vám poradíme, jak můžete při pečení ušetřit energii a jak správně postupovat při likvidaci spotřebiče.

## Jak ušetřit energii

- Pečicí troubu předehřívejte pouze tehdy, když je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách v návodu k použití.
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.
- Dvířka pečicí trouby během pečení otevřete co možná nejméně.
- Více koláčů pečte nejlépe po sobě. Pečicí trouba je ještě teplá. Zkracuje se tak doba pečení druhého koláče. Můžete také vložit dvě truhlíkové formy vedle sebe.

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

## Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



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

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

## Pečicí automatika

Pomocí pečicí automatiky se Vám zcela jednoduše podaří rafinované dušené pokrmy a šťavnatě pečené. Ušetříte si tak obracení a podlévání a pečicí prostor zůstane čistý.

Výsledek vaření závisí na kvalitě masa a velikosti a druhu nádoby. Hotový pokrm vyndávejte z pečicího prostoru chňapkou. Nádoba je velmi horká. Pozor, při otvírání nádoby uniká horká pára.

### Nádoba

Pečicí automatika je vhodná pouze pro pečení v přiklopené nádobě. Používejte pouze nádoby s dobře přiléhající pokličkou. Dodržujte také pokyny výrobce nádoby.

### Vhodné nádoby

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

### Nevhodné nádoby

Vhodné nejsou nádoby ze světlého, lesklého hliníku, neglazované hlíny a nádoby z plastu či s plastovými držadly.

### Velikost nádoby

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

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

## Příprava pokrmů

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

Zvolte vhodnou nádobu.

Čerstvé nebo zmrazené maso zvažte. Přesné údaje jsou uvedeny v tabulce. Hmotnost potřebujete k nastavení.

Pokud nenajdete odpovídající hmotnost masa, nastavte nejbližší vyšší hmotnost. Pokud má Vaše maso hmotnost např. 1,6 kg, nastavte 1,75 kg.

Zmrazené maso okořeňte stejně jako čerstvé.

U některých pokrmů je nutno přidat tekutinu. Přidejte tolik tekutiny, aby bylo dno nádoby zakryté do výšky cca ½ cm. Pokud je v tabulce uvedeno „trochu“, většinou stačí 2-3 polévkové lžice. Řiďte se pokyny uvedenými v tabulkách.

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

Nádobu vždy vkládejte do studené trouby.

## Maso

Do prázdné nádoby dejte tolik tekutiny, kolik je uvedeno v tabulce.

U programů pro hovězí pečení (P1 aP7) se před uplynutím doby pečení vypne osvětlení pečicí trouby. K dopečení bude využito zbytkové teplo. Pokrm je hotový po zaznění akustického signálu.

U pečeně nastavte hmotnost masa, u sekané a guláše celkovou hmotnost.

Na guláš použijte vysokou nádobu. Dospodu vložte maso a na něj zeleninu.

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



Čerstvé maso	Číslo programu	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidat tekutinu	Nastavená hmotnost
hovězí pečeně: vrchní šál, ořech, špička, plec	P1	0,5-2,5	ano	hmotnost masa
telecí pečeně: vrchní šál, ořech, špička	P2	0,5-2,5	ano	hmotnost masa
vepřová pečeně: krkovice, ramínko, péro	P3	0,5-2,5	ano	hmotnost masa
jehněčí kýta bez kosti	P4	0,5-2,5	ano	hmotnost masa
sekaná: hovězí maso, směs hovězího a vepřového masa	P5	0,5-2,5	ne	celková hmotnost
guláš: hovězí maso, vepřové maso, směs hovězího a vepřového masa	P6	0,5-2,5	ano	celková hmotnost

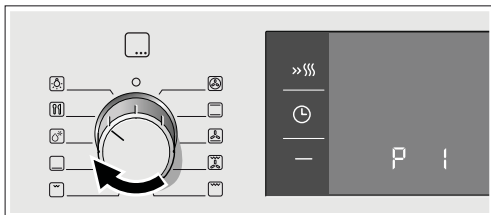
Zmrazené maso	Číslo programu	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidat tekutinu	Nastavená hmotnost
hovězí pečeně: vrchní šál, ořech, špička, plec	P7	0,5-2,0	trochu	hmotnost masa
telecí pečeně: vrchní šál, ořech, špička	P8	0,5-2,0	trochu	hmotnost masa
vepřová pečeně: krkovice, ramínko, péro	P9	0,5-2,0	trochu	hmotnost masa
jehněčí kýta bez kosti	P10	0,5-2,0	trochu	hmotnost masa

## Nastavení

Pokud jste zvolili program, nastavte pečicí troubu. Volič teploty musí být nastavený na nulu.

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

1. Volič funkcí nastavte na pečicí automatiku . Na ukazateli se zobrazí číslo prvního programu.



2. Tlačítkem + nebo - zvolte číslo programu.



3. Stiskněte tlačítko . Na ukazateli se jako navržená hmotnost zobrazí 1 kg.



4. Tlačítkem + nebo - nastavte hmotnost.



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

### Program skončil

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na ukazateli se zobrazí podle popisu v bodě 1 až 4. Na ukazateli se vypnutá.

### Změna programu

Číslo programu a hmotnost již nelze po spuštění změnit.

### Přerušení programu

Nastavte volič funkcí na nulu. Pečicí trouba je vypnutá.

### Změna doby úpravy pokrmu a času ukončení

U pečicí automatiky nelze změnit dobu trvání úpravy pokrmu a čas ukončení úpravy pokrmu.

### Doba trvání programu

Pokud chcete vědět, jak dlouho program trvá, provedte nastavení podle popisu v bodě 1 až 4. Na ukazateli se zobrazí doba úpravy pokrmu .

Pokud pak chcete program přerušit, nastavte volič funkcí na nulu.



## Typy k pečicí automaticce

Pečeně má větší hmotnost než je uvedené hmotnostní rozmezí.	Hmotnostní rozmezí je záměrně omezené. Na velmi velké pečeně často není k dispozici dostatečně velký pekáč. Velké kusy pečte pomocí horního/dolního ohřevu ☐ nebo grilu s cirkulací vzduchu ☒.
Pečeně je dobrá, ale omáčka je příliš tmavá.	Použijte menší nádobu nebo přidejte více tekutiny.
Pečeně je dobrá, ale omáčka je příliš světlá a vodová.	Použijte větší nádobu nebo přidejte méně tekutiny.
Pečeně je shora příliš vysušená.	Použijte nádobu s dobře přiléhající pokličkou. Velmi libové maso bude šfavnatější, když ho obložíte plátky špeku.
Při pečení je citit připálení, ale pečeně vypadá dobře.	Poklička pekáče dobře nepřiléhá nebo maso zvětšilo svůj objem a nadzdvihlo pokličku. Vždy používejte odpovídající pokličku. Dbejte na to, aby mezi masem a pokličkou byla vždy vzdálenost minimálně 3 cm.
Maso v guláši je příliš osmahnuté.	Příště dejte do nádoby nejprve maso a na něj zeleninu.

## Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu

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

### Upozornění

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

## Koláče a pečivo

### Pečení na jedné úrovni

Pro pečení koláčů je nejvhodnější horní/dolní ohřev ☐.

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

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

### Pečení na více úrovních

Používejte 3D-horký vzduch ☒.

Výšky zasunutí při pečení na 2 úrovních:

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

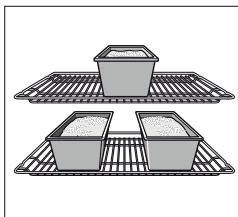
Výšky zasunutí při pečení na 3 úrovních:

- Plech na pečení: výška 5
- Univerzální vysoký plech: výška 3
- Plech na pečení: výška 1

Zároveň zasunuté plechy nemusí být hotové současně.

V tabulkách jsou uvedeny četné návrhy pro přípravu pokrmů.

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



### Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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














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

### Tabulky




















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




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

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

Koláče ve formě	Forma	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
třený koláč, jednoduchý	věncovitá/truhlíková forma	2		160-180	50-60
	3 truhlíkové formy	3+1		140-170	60-80
třený koláč, jemný	věncovitá/truhlíková forma	2		150-170	65-75
dortový korpus, tředě těsto	koláčová forma	3		160-180	20-30
jemný ovocný koláč, tředě těsto	dortová/bábovková forma	2		160-180	50-60
piškotový korpus, 2 vejce (předehřát)	koláčová forma	2		160-180	20-30
piškotový dort, 6 vajec (předehřát)	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 koláč	plech na pizzu	1		220-240	35-45
bábovka	bábovková forma	2		150-170	60-70
pizza, tenké těsto, málo obložená (předehřát)	plech na pizzu	1		250-270	10-15
pikantní koláče*	dortová forma	1		180-200	45-55

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

Koláče na plechu	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
tředě těsto se suchou horní vrstvou	plech na pečení	2		170-190	20-30
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	35-45
tředě těsto se šťavnatou horní vrstvou, ovoce	univerzální vysoký plech	2		180-200	25-35
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-160	40-50
kynuté těsto se suchou horní vrstvou	plech na pečení	3		170-190	25-35
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	35-45
kynuté těsto se šťavnatou horní vrstvou, ovoce	univerzální vysoký plech	3		160-180	40-50
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	50-60
křehké těsto se suchou horní vrstvou	plech na pečení	2		170-190	20-30
křehké těsto se šťavnatou horní vrstvou, ovoce	univerzální vysoký plech	2		170-190	60-70
švýcarský koláč	univerzální vysoký plech	1		210-230	40-50
piškotová roláda (předehřát)	plech na pečení	2		170-190	15-20
vánočka z 500 g mouky	plech na pečení	2		170-190	25-35
štola z 500 g mouky	plech na pečení	3		160-180	60-70
štola z 1 kg mouky	plech na pečení	3		140-160	90-100
sladký závin	univerzální vysoký plech	2		190-210	55-65
pizza	plech na pečení	2		210-230	25-35
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		180-200	40-50
alsaský koláč (předehřát)	univerzální vysoký plech	2		250-270	10-15

Drobné pečivo	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
cukroví	plech na pečení	3		140-160	15-25
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		130-150	25-35
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		130-150	30-40

Drobné pečivo	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
stříkané pečivo (předehřát)	plech na pečení	3	☐	140-150	30-40
	plech na pečení	3	☒	140-150	30-40
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	140-150	30-45
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	☒	130-140	40-55
makrónky	plech na pečení	2	☐	100-120	30-40
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	100-120	35-45
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	☒	100-120	40-50
pěnové cukroví	plech na pečení	3	☒	80-100	100-150
muffiny	rošt s plechem na muffiny	2	☐	170-190	20-25
	2 rošty s plechy na muffiny	3+1	☒	160-180	25-35
pečivo z páleného těsta	plech na pečení	2	☐	210-230	30-40
pečivo z listového těsta	plech na pečení	3	☒	180-200	20-30
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	180-200	25-35
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	☒	170-190	35-45
pečivo z kynutého těsta	plech na pečení	2	☐	180-200	20-30
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	160-180	25-35

#### Chléb a housky

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

Nikdy nelijte do horké trouby vodu.

Chléb a housky	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
kynutý chléb z 1,2 kg mouky	univerzální vysoký plech	2	☐	270	5
				200	30-40
kváskový chléb z 1,2 kg mouky	univerzální vysoký plech	2	☐	270	8
				200	35-45
chlebová placka	univerzální vysoký plech	2	☐	270	10-15
housky (nepředehřívát)	plech na pečení	3	☐	200-220	20-30
housky z kynutého těsta, sladké	plech na pečení	3	☐	180-200	15-20
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	160-180	20-30

## Tipy pro pečení

Chcete péct podle svého vlastního receptu.	Orientujte se podle podobných druhů pečiva v tabulkách pečení.
Jak zjistit, zda je třená bábovka již propečená.	Přibližně 10 minut před uplynutím doby pečení uvedeně v receptu píchnete špejlí do koláče v místě, kde je nejvyšší. Jestliže po vytažení špejle na dřevu neulpívá žádné těsto, je bábovka hotová.
Koláč „spadne“.	Příště použijte méně tekutiny nebo nastavte o 10 stupňů nižší teplotu pečicí trouby. Dodržujte dobu tření uvedenou v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Nevymazávejte okraj dortové formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Koláč je nahoře příliš tmavý.	Zasuňte ho níže, zvolte nižší teplotu a pečte o něco déle.
Koláč je příliš suchý.	Do hotového koláče udělejte párátkem několik otvorů. Do nich nakapejte trochu ovocné šťávy nebo alkoholu. Příště zvolte o 10 stupňů vyšší teplotu a zkrátte dobu pečení.
Chleba nebo koláč (např. tvarohový koláč) vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavý (příliš vlhký).	Příště použijte trochu méně tekutin a pečte je trochu déle při nižší teplotě. U koláčů se šťávnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte horní vrstvu. Řiďte se recepty a dodržujte dobu pečení.

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

## Maso, drůbež, ryby

### Nádoby

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

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

Pokud používáte smaltované pekáče, přidejte trochu více tekutiny.

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

Údaje v tabulkách:

Nádoba bez pokličky = odklopená

Nádoba s pokličkou = přiklopená

Nádoby postavte vždy doprostřed roštu.

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

### Pečení

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

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

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

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

### Grilování

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

Grilujte vždy v zavřené troubě.

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

Grilované kousky po ¾ doby grilování obraťte.

Steaky solte teprve po grilování.

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

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

Plech na pečení nebo univerzální vysoký plech nezasouvejte při grilování do výšky 4 nebo 5. Vlivem velkého tepla by mohlo dojít k jeho deformaci a při vyjímání k poškození pečicího prostoru.

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

### Maso

Kusy masa v polovině doby obraťte.

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

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

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

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
<b>Hovězí maso</b>						
dušená hovězí pečeně	1,0 kg	přiklopená	2	☐	210-230	100
	1,5 kg					
	2,0 kg					
hovězí svičková, středně propečená	1,0 kg	odklopená	2	☐	210-230	60
	1,5 kg					
roastbeef, středně propečený	1,0 kg	odklopená	1	☒	220-240	60
steaky, silné 3 cm, středně propečené		rošt + univerzální vysoký plech	5+1	☐	3	15
<b>Telecí maso</b>						
telecí pečeně	1,0 kg	odklopená	2	☐	190-210	110
	1,5 kg					
	2,0 kg					
telecí kolínko	1,5 kg	odklopená	2	☐	210-230	140

Maso	Hmotnost	Prislušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
<b>Vepřové maso</b>						
pečeně bez kůže (např. krkovice)	1,0 kg	odklopená	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	odklopená	1	☒	190-210	130
	1,5 kg		1	☒	180-200	160
	2,0 kg		1	☒	170-190	190
vepřová panenka	500 g	rošt + univerzální vysoký plech	3+1	☒	220-230	30
vepřová pečeně, libová	1,0 kg	odklopená	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	přiklopená	2	☐	200-220	70
steaky, silné 2 cm		rošt + univerzální vysoký plech	5+1	☐	3	20
vepřové medailonky, silné 3 cm		rošt + univerzální vysoký plech	5+1	☐	3	10

#### Jehněčí maso

jehněčí hřbet s kostí	1,5 kg	odklopená	2	☒	190	60
jehněčí kýta bez kosti, středně propečená	1,5 kg	odklopená	1	☒	150-170	120

#### Zvěřina

srnčí hřbet s kostí	1,5 kg	odklopená	2	☐	200-220	50
srnčí kýta bez kosti	1,5 kg	přiklopená	2	☐	210-230	100
pečeně z divočáka	1,5 kg	přiklopená	2	☐	180-200	140
jelení pečeně	1,5 kg	přiklopená	2	☐	180-200	130
králík	2,0 kg	přiklopená	2	☐	220-240	60

#### Mleté maso

sekaná	z 500 g masa	odklopená	1	☒	180-200	80
--------	--------------	-----------	---	---	---------	----

#### Párky

párky		rošt + univerzální vysoký plech	4+1	☐	3	15
-------	--	---------------------------------	-----	---	---	----

#### Drůbež

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








Celou drůbež položte na rošt nejprve prsní stranou dolů. Po uplynutí ½ uvedené doby obraťte.

Kusy pečeně, jako krůtí roládu nebo krůtí prsa, po uplynutí poloviny uvedené doby obraťte. Části drůbeže obraťte po uplynutí ½ doby.

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

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

Drůbež	Hmotnost	Prislušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
kuře, celé	1,2 kg	rošt	2	☒	200-220	60-70
brojler, celý	1,6 kg	rošt	2	☒	190-210	80-90
půlky kuřete	po 500 g	rošt	2	☒	220-240	40-50
části kuřete	po 150 g	rošt	3	☒	210-230	30-40
části kuřete	po 300 g	rošt	3	☒	220-240	35-45
kuřecí prsa	po 200 g	rošt	2	☐	3	30-40

Drůbež	Hmotnost	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
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 stehna	po 400 g	rošt	3		220-240	50-60
mladá krůta, celá	3,0 kg	rošt	2		180-200	80-100
krůtí roláda	1,5 kg	odklopená	1		190-210	110-130
krůtí prsa	1,0 kg	přiklopená	2		180-200	80-90
horní krůtí stehno	1,0 kg	rošt	2		180-200	90-100

## Ryby

Kousky ryb po uplynutí ¾ doby obraťte.

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

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

U rybího filé přidejte před dušením několik polévkových lžic tekutiny.

Ryby	Hmotnost	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
ryba, celá	cca po 300 g	rošt	2		2	20-25
	1,0 kg	rošt	2		210-230	45-55
	1,5 kg	rošt	2		180-200	60-70
	2,0 kg	přiklopená	2		180-200	70-80
rybí podkova, silná 3 cm		rošt	3		2	20-25
rybí filé		přiklopená	2		210-230	20-30

## Tipy k pečení a grilování

Pro danou hmotnost pečeně nejsou v tabulce uvedeny žádné údaje. Údaje vyberte podle nejbližší nižší hmotnosti a prodlužte dobu.

Chcete zjistit, zda je pečeně již hotová. Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializovaných obchodech) nebo udělejte „zkoušku lžičí“. Zatačte lžičici na pečené maso. Pokud je pevné, je maso hotové. Jestliže povolí, potřebuje ještě trochu času.

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

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

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






Při podlévání pečeně vzniká vodní pára. Stane se tak z fyzikálních důvodů a nejedná se o závadu. Velká část vodní páry uniká výstupem páry. Může se srážet na chladném předním ovládacím panelu nebo okolním nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda.

## Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

Nádobu vždy pokládejte na rošt.

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

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

Pokrm	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
<b>Nákypy</b>					
náryp, sladký	nárypová forma	2		180-200	50-60
sufle	nárypová forma	2		170-190	35-45
	formičky na jednotlivé porce	2		190-210	25-30
těstovinový náryp	nárypová forma	2		200-220	40-50
lasagne	nárypová forma	2		180-200	40-50
































Pokrm	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
<b>Gratinované pokrmy</b>					
zapékané brambory, syrové přísady, výška max. 4 cm	1 nákyповá forma	2		160-180	60-80
	2 nákyповé formy	1+3		150-170	60-80
<b>Toasty</b>					
zapečené, 4 ks	rošt	3		160-170	10-15
zapečené, 12 ks	rošt	3		160-170	15-20

## Hotové výrobky

Dodržujte pokyny výrobce uvedené na obale.

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

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

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
<b>Pizza, zmrazená</b>					
pizza s tenkým těstem	univerzální vysoký plech	2	 / 	200-220	15-20
	univerzální vysoký plech + rošt	3+1		180-200	20-30
pizza se silným těstem	univerzální vysoký plech	2	 / 	170-190	20-30
	univerzální vysoký plech + rošt	3+1		170-190	25-35
pizza-bagetka	univerzální vysoký plech	3	 / 	170-190	20-30
minipizza	univerzální vysoký plech	3	 / 	190-210	10-20
<b>Pizza, chlazená</b>					
pizza (předehřát)	univerzální vysoký plech	1	 / 	180-200	10-15
<b>Výrobky z brambor, zmrazené</b>					
hranolky	univerzální vysoký plech	3	 / 	190-210	20-30
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		180-200	30-40
krokety	univerzální vysoký plech	3	 / 	190-210	20-25
rosti (bramborové placky), plněné bramborové taštičky	univerzální vysoký plech	3	 / 	200-220	15-25
<b>Pečivo, zmrazené</b>					
houska, bageta	univerzální vysoký plech	3	 / 	180-200	10-20
preclíčky (syrové polotovary)	univerzální vysoký plech	3	 / 	200-220	10-20
<b>Pečivo, předpečené</b>					
houska k rozpékání, bageta k rozpékání	univerzální vysoký plech	3		190-210	10-20
	univerzální vysoký plech + rošt	3+1		160-180	20-25
<b>Obalované polotovary, zmrazené</b>					
rybí prsty	univerzální vysoký plech	2	 / 	220-240	10-20
kuřecí kousky, kuřecí nugety	univerzální vysoký plech	3	 / 	200-220	15-25
<b>Závin, zmrazený</b>					
závin	univerzální vysoký plech	3	 / 	180-200	35-40

## Speciální pokrm

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

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

### Příprava jogurtu

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

4. Pečicí prostor předejte dle uvedených údajů.

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

### Kynutí těsta

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

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

## Rozmrazování

Doba rozmrazování závisí na druhu a množství potravin.

Dodržujte pokyny výrobce uvedené na obale.

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

Dříve položte na talíř prsní stranou dolů.

### Zmrazené potraviny

např. šlehačkové dorty, krémové dorty, dorty s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovoce, kuře, uzeniny a maso, chléb a housky, koláče a jiné pečivo

Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota
rošt	1	☞	Volič teploty zůstává vypnutý

## Sušení

Pomocí 3D-horkého vzduchu ☞ můžete výborně sušit.

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu a důkladně je umyjte.

Nechte je řádně okapat a osušte je.

Univerzální vysoký plech a rošt vyložte pečicím nebo pergamenovým papírem.

Šťavnaté ovoce nebo šťavnatou zeleninu několikrát obraťte.

Okamžitě po usušení sejměte z papíru.

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

## Zavařování

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

### Pozor!

Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařujte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je umyjte.

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

### Příprava

1. Naplňte sklenice. Neplňte je až po okraj.
  2. Otfete okraje sklenic. Okraje musí být čisté.
  3. Na každou sklenici položte mokrou gumičku a víčko.
  4. Sklenice uzavřete pomocí spon.
- Do trouby nevkládejte více než šest sklenic.

### Nastavení

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



## Zavařování

### Ovoce

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

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

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

### Zelenina

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

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

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

### Vyjmutí sklenic

Po zavaření vyjměte sklenice z pečicího prostoru.

### Pozor!

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

## Akrylamid v potravinách

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

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

### Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu

#### Všeobecně

- Používejte co nejkratší doby pečení.
- Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš dotmava.
- Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu.

#### Pečení

Pomocí horního/dolního ohřevu max. 200 °C.  
Pomocí 3D-horkého vzduchu nebo horkého vzduchu max. 180 °C.

#### Cukroví

Pomocí horního/dolního ohřevu max. 190 °C.  
Pomocí 3D-horkého vzduchu nebo horkého vzduchu max. 170 °C.  
Vejce nebo vaječný žloutek omezuje tvorbu akrylamidu.

#### Hranolky z pečicí trouby

Rozmístit na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě. Péct minimálně 400 g na jednom plechu, aby hranolky nebyly vysušené.

# Zkušební pokrmy

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

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

## Pečení

Pečení ve 2 úrovních:

Univerzální pánve vždy vložte nad plech na pečení.

Pečení ve 3 úrovních:

Vložte univerzální pánve doprostřed.

Stříkané pečivo:

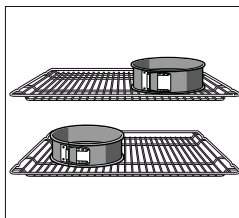
Současně vložené plechy nemusí být hotové v jeden okamžik.

Jablkový koláč v jedné úrovni:

Temavé pružinové formy umístěte vedle sebe.

Jablkový koláč ve dvou úrovních:

Temavé pružinové formy umístěte nad sebe, viz obrázek.



Koláče v pružinových formách z bílého plechu:

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

**Upozornění:** Nejdříve použijte k pečení nižší z uvedených teplot.

Pokrm	Příslušenství a formy	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
stříkané pečivo (předehřát*)	plech na pečení	3	☐	140-150	30-40
	plech na pečení	3	☒	140-150	30-40
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	140-150	30-45
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	☒	130-140	40-55
koláčky (předehřát*)	plech na pečení	3	☐	150-170	20-35
	plech na pečení	3	☒	150-170	25-35
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	140-160	30-45
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	☒	130-150	35-55
vodový piškot (předehřát*)	dortová forma na roštu	2	☐	160-170	30-40
vodový piškot	dortová forma na roštu	2	☒	160-170	30-45
zakrytý jablečný koláč	rošt + 2 dortové formy Ø 20 cm	1	☐	170-190	80-100
	2 rošty + 2 dortové formy Ø 20 cm	3+1	☒	170-190	70-100

\* Pro předehřátí nepoužívejte rychloohřev.

## Grilování

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

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

\* Po uplynutí 2/3 doby obrátit.

# INFORMAČNÍ LIST

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

Obchodní značka BSH



Značka	BOSCH
Prodejní označení	HBG34B150
Třída účinnosti dutého prostoru	A (nejvyšší) - G (nejnižší)
Spotřeba energie (kWh) - konvenční ohřev	(při normalizované zátěži) 0,96
Spotřeba energie (kWh) - horký vzduch	(při normalizované zátěži) 0,82
Užitečný objem dutého prostoru (l)	66
Velikost zařízení (l):	
	malé: $12 \text{ l} \leq V < 35 \text{ l}$
	střední: $35 \text{ l} \leq V < 65 \text{ l}$
	velké: $65 \text{ l} \leq V$
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při konvenčním ohřevu (min.)	47
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při horkém vzduchu (min.)	-
Hlučnost (dB (A) re 1 pW)	-
Spotřeba energie, jestliže není spuštěna žádná funkce a trouba je v režimu s nejnižší spotřebou energie	-
Plocha největšího plechu na pečení (cm <sup>2</sup> )	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](http://www.bosch-home.com/cz).

## Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

### 1. Záruka

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

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

### 2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

### 3. Uplatnění záruky

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

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

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

Seznam autorizovaných servisů je k dispozici na [www.bosch-home.com/cz](http://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 fyzikálně chemický jev po čase používání)
  - vady spotřebních materiálů, u kterých je doba životnosti daná charakterem součástky (žárovky, vodní filtry, vzduchové, prachové filtry, uhlíkové filtry všeho druhu, akumulátory, baterie, apod.)
  - vady příslušenství a volitelné výbavy, způsobené nevhodnou manipulací nebo nepřiměřeným zacházením

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

## 5. Náhradní díly

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

## 6. Pozáruční servis

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

## 7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

## 8. Upozornění pro prodejce

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

## 9. Ochrana osobních údajů

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

## 10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

### Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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

# B/S/H/

## **Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH**

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

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

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

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

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



Vstavaná rúra  
**HBG34B150**



**BOSCH**

[sk] Návod na použitie

# Obsah

<b>Dôležité bezpečnostné pokyny</b> .....	4	<b>Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu</b> .....	19
Príčiny poškodenia .....	5	Koláče a pečivo .....	19
<b>Vaša nová rúra na pečenie</b> .....	6	Tipy na pečenie.....	21
Ovládací panel .....	6	Mäso, hydina, ryby.....	21
Tlačidlá a displej .....	6	Tipy na pečenie a grilovanie.....	24
Volič funkcií.....	6	Nákypy, gratinované pokrmy, toasty.....	24
Volič teploty.....	7	Hotové výrobky.....	24
Vnútorý priestor spotrebiča .....	7	Špeciálne pokrmy.....	25
<b>Príslušenstvo</b> .....	7	Rozmrazovanie.....	25
Vkladanie príslušenstva .....	7	Sušenie .....	25
Zvláštne príslušenstvo .....	7	Zaváranie.....	26
Výrobky, ktoré možno zakúpiť v zákazníckom servise .....	9	<b>Akrylamid v potravinách</b> .....	26
<b>Pred prvým použitím</b> .....	9	<b>Skúšobné pokrmy</b> .....	27
Nastavenie času.....	9	Pečenie .....	27
Predhriatie rúry na pečenie.....	9	Grilovanie.....	27
Čistenie príslušenstva .....	9		
<b>Nastavenie rúry na pečenie</b> .....	10		
Druh ohrevu a teplota .....	10		
Rýchly ohrev .....	10		
<b>Nastavenie časových funkcií</b> .....	10		
Budík.....	10		
Doba úpravy pokrmu .....	11		
Čas ukončenia úpravy pokrmu .....	11		
Hodiny.....	12		
<b>Detská poistka</b> .....	12		
<b>Zmena základných nastavení</b> .....	12		
<b>Údržba a čistenie</b> .....	13		
Čistiace prostriedky.....	13		
Vyvesenie a nasadenie závesných roštov.....	13		
Sklopenie vyhrievacieho telesa grilu.....	14		
Vysadenie a nasadenie dvierok rúry .....	14		
Demontáž a montáž skiel dvierok .....	15		
<b>Čo robiť v prípade poruchy?</b> .....	15		
Tabuľka porúch .....	15		
Výmena žiarovky v priestore na pečenie .....	16		
Sklenený kryt .....	16		
<b>Zákaznícky servis</b> .....	16		
Označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD).....	16		
<b>Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia</b> .....	16		
Úspora energie.....	16		
Ekologická likvidácia.....	16		
<b>Automatické pečenie</b> .....	17		
Nádoba .....	17		
Príprava pokrmu.....	17		
Mäso.....	17		
Nastavenie.....	18		
Trvanie programu.....	18		
Tipy pre automatické pečenie .....	18		

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

[www.bosch-home.com/sk](http://www.bosch-home.com/sk).



## **⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny**

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

Tento spotrebič je určený len na zabudovanie. Dodržiavajte špeciálny návod na montáž.

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

Spotrebiče bez zástrčky smie pripájať iba oprávnený odborník. Pokiaľ je spotrebič nesprávne zapojený, nemáte v prípade škody nárok na záruku.

Tento spotrebič je určený len na používanie v domácnosti a v prostredí podobnom domácnosti. Spotrebič používajte výhradne na prípravu pokrmov a nápojov. Spotrebič nenechávajte počas prevádzky bez dozoru. Spotrebič používajte len v uzavretých priestoroch.

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

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

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

Príslušenstvo vždy správne vkladajte do priestoru na pečenie.

Vid' *Príslušenstvo* v návode na použitie.

### **Nebezpečenstvo požiaru!**

- Horľavé predmety uložené v priestore na pečenie sa môžu zapáliť. V priestore na pečenie nikdy neukladajte horľavé predmety. Ak sa v spotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárajte jeho dverka. Vypnite spotrebič a vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- Pri otváraní dverok spotrebiča vzniká prívian. Papier na pečenie sa môže dostať do kontaktu s vyhrievacími prvkami a vznietiť sa. Pri predhrievaní nekladte nikdy papier na pečenie na príslušenstvo bez upevnenia. Papier na pečenie zaťažte vždy nádobou alebo formou na pečenie. Papierom vyložte len potrebnú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať okraje príslušenstva.

### **Nebezpečenstvo popálenia!**

- Spotrebič sa veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch priestoru na pečenie a vyhrievacích prvkov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.
- Príslušenstvo alebo riad sa veľmi zohrieva. Horúci riad a príslušenstvo vždy vyberajte z priestoru na pečenie pomocou kuchynskej rukavice.
- Alkoholové výpary sa môžu v priestore na pečenie vznietiť. Nikdy nepoužívajte na prípravu jedál veľké množstvo nápojov s vysokým percentom alkoholu. Použite len malé množstvo nápojov s vysokým percentom alkoholu. Opatrne otvorte dverka spotrebiča.

### **Nebezpečenstvo obarenia!**

- Prístupné časti sa počas prevádzky zohrejú na vysokú teplotu. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Zabráňte prístupu detí.
- Po otvorení dverok spotrebiča môže z rúry vystúpiť horúca para. Opatrne otvorte dverka spotrebiča. Zabráňte prístupu detí.
- Z vody v horúcom priestore na pečenie sa môže vytvoriť vodná para. Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu.

## Nebezpečenstvo poranenia!

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

## Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

## Príčiny poškodenia

### Pozor!

- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo nádoba na dne priestoru na pečenie: Na dno priestoru na pečenie nekladte žiadne príslušenstvo. Dno priestoru na pečenie nevykladajte fóliou alebo papierom na pečenie žiadneho druhu. Na dno priestoru na pečenie nekladte žiadne nádoby, ak je teplota nastavená na viac ako 50 °C. Hromadí sa teplo. Časy pečenia a smaženia potom nesúhlasia a dochádza k poškodeniu smaltu.
- Voda v horúcom priestore na pečenie: Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu. Vznikne vodná para. Zmenu teploty sa môže poškodiť smalt.
- Vlhké potraviny: V zatvorenom priestore na pečenie nechajte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Poškodil by sa smalt.
- Ovocná šťava: Pri pečení veľmi šťavnatých ovocných koláčov nenaplníte plech na pečenie príliš vysoko. Ovocná šťava odkvapkávajúca z plechu na pečenie zanecháva flaky, ktoré nemožno vyčistiť. Radšej použite hlbšiu univerzálnu panriču.
- Vychladnutie s otvorenými dvierkami spotrebiča: priestor na pečenie nechajte vychladnúť vždy uzavretý. Aj keď dvierka rúry len trochu otvoríte, môže časom dôjsť k poškodeniu susedných hrán kuchynskej linky.
- Silno znečistené tesnenie dvierok: Ak je tesnenie dvierok silno znečistené, dvierka spotrebiča sa pri prevádzke už správne nezatvárajú. Susedné hrany kuchynskej linky sa môžu poškodiť. Tesnenie rúry udržiavajte vždy včistote.
- Dvierka spotrebiča ako sedacia alebo odkladacia plocha: Nestavajte, nesadajte a nevešajte sa na otvorené dvierka spotrebiča. Na dvierka spotrebiča neodkladajte žiaden riad alebo príslušenstvo.
- Vkladanie príslušenstva: Podľa typu spotrebiča môže príslušenstvo poškriabať sklo dvierok pri zatváraní spotrebiča. Príslušenstvo vždy zasuňte až na doraz do priestoru na pečenie.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani nedržte za rukoväť dvierok. Rukoväť dvierok by nevydržela hmotnosť spotrebiča a mohla by sa zlomiť.

Tu sa zoznámite so svojou novou rúrou na pečenie. Vysvetlíme vám funkcie ovládacieho panela a jednotlivé ovládacie prvky. Nájdete tu informácie o priestore na pečenie a príslušenstve.

## Ovládaci panel

Tu vidíte prehľad ovládacieho panela. Na displeji sa nikdy nezobrazujú všetky symboly súčasne. V závislosti od typu spotrebiča sú v niektorých detailoch možné odchýlky.



### Otočné voliče

Otočné voliče sú zatlačacie. Volič možno zasunúť a vysunúť stlačením v nulovej polohe.

### Tlačidlá

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

### Tlačidlá a displej

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

Tlačidlo	Použitie
»»»	Rýchly ohrev Mimoriadne rýchle rozohriatie rúry.
kg	Kilogramy Výber kilogramov pri programoch.
🕒	Časové funkcie Výber budíka 🕒, doby úpravy pokrmu ⏪, času ukončenia úpravy pokrmu ⏩ a denného času 🕒.
🔒	Detská poistka Zablokovanie a odblokovanie funkcií rúry.
-	Mínus Zníženie nastavených hodnôt.
+	Plus Zvýšenie nastavených hodnôt.

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

### Volič funkcií

Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.

Poloha	Použitie
○	Poloha na nule Rúra na pečenie je vypnutá.
🌬️	3D horúci vzduch* Na koláče a pečivo na jednej až troch úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene v priestore na pečenie.

\* Druh ohrevu, pre ktorý bola určená trieda energetickej účinnosti podľa normy EN50304.

Poloha	Použitie
☐	Horný/dolný ohrev Na koláče, nákypy a chudé kusky mäsa, napr. hovädzieho alebo z diviny, na jednej úrovni. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
🍕	Stupeň pizza Rýchla príprava zmrazených výrobkov bez predhriatia, napr. pizza, zemiakové hranolčeky alebo štrúďla. Ohrieva dolné vyhrievacie teleso a prstencové vyhrievacie teleso na zadnej stene.
🔥	Gril s cirkuláciou vzduchu Pečenie mäsa, hydiny a celých rýb. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor vŕti horúci vzduch okolo pokrmu.
☐	Veľkoplošný gril Grilovanie steakov, párkov, toastov a kúskov rýb. Rozohreje sa celá plocha pod vyhrievacím telesom grilu.
☐	Maloplošný gril Grilovanie malých množstiev steakov, párkov, toastov a kúskov rýb. Rozohreje sa stredná časť vyhrievacieho telesa grilu.
☐	Dolný ohrev Zaváranie a dopekanie alebo zapekanie do hneďa. Teplo prichádza zdola.
🧊	Rozmrazovanie Rozmrazovanie, napr. mäsa, hydiny, chleba a koláčov. Ventilátor vŕti teplý vzduch okolo pokrmu.
🍖	Automatické pečenie Programy pre dusené jedlá, šťavnaté pečené mäso. Druh ohrevu a trvanie je určené podľa hmotnosti.
💡	Osvetlenie rúry na pečenie Zapnutie osvetlenia rúry.

\* Druh ohrevu, pre ktorý bola určená trieda energetickej účinnosti podľa normy EN50304.

Počas nastavovania sa zapne osvetlenie rúry v priestore na pečenie.

## Volič teploty

Pomocou voliča teploty možno nastaviť teplotu alebo stupeň grilovania.

Poloha	Význam
● Poloha na nule	Rúra na pečenie nehreje.
50-270	Teplotné rozmedzie
I, II, III	Stupne grilovania

Stupne grilovania pre gril, malá a veľká plocha.

I = stupeň 1, slabo  
II = stupeň 2, stredne silno  
III = stupeň 3, silno

Keď sa rúra na pečenie rozohrieva, na ukazovateli svieti symbol . Počas prestávok v zahrievaní zhasne. Pri druhu ohrevu rozmrazovanie symbol nesvieti.

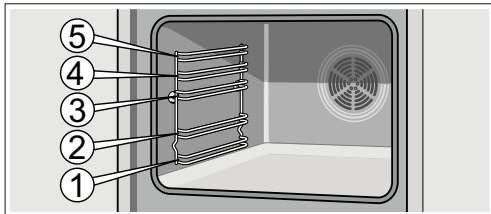
## Príslušenstvo

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

Abý sa niektoré pokrmy vydarili ešte lepšie alebo aby zaobchádzanie s vašou rúrou bolo ešte komfortnejšie, k dispozícii je výber zvláštneho príslušenstva.

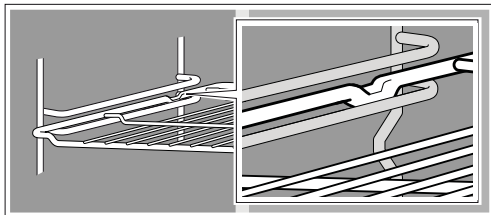
### Vkladanie príslušenstva

Príslušenstvo môžete vkladáť do priestoru na pečenie v 5 rôznych výškach. Zasuňte ho vždy až na doraz, aby sa nedotýkalo skla dveriek.



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

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



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

## Vnútny priestor spotrebiča

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

### Osvetlenie rúry na pečenie

Počas prevádzky svieti v priestore na pečenie osvetlenie. Nastavením voliča funkcií do polohy môžete osvetlenie zapnúť bez ohrevu.

### Chladiaci ventilátor

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

Abý priestor na pečenie po pečení rýchlejšie vychladol, chladiaci ventilátor ešte určitý čas beží.

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



### Rošt

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

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dverkam rúry a ohnutím nadol.



### Smaltovány plech na pečenie

Na koláče a suché pečivo.

Plech na pečenie zasuniete zošikmením k dverkam rúry.



### Univerzálna panvica

Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno panvicu používať aj ako záchytnú nádobu na tuk. Univerzálnu panvicu zasuniete zošikmením k dverkam rúry.

## Zvláštne príslušenstvo

Zvláštne príslušenstvo si môžete kúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach. Rozsiahlu ponuku k vašej rúre na pečenie nájdete v našich prospektoch alebo na internete. Dostupnosť a možnosť on-line objednávky zvláštneho príslušenstva je v rôznych krajinách rozdielna. Nahľadnite do predajných podkladov.

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

Zvláštne príslušenstvo	Číslo HZ	Použitie
Rošt	HEZ334000	Na nádoby, koláčové formy, pečené mäso, grilované jedlá a hlboko zmrazené jedlá.
Smaltovaný plech na pečenie	HEZ331003	Na koláče a suché pečivo. Plech na pečenie zasuňte do rúry skosenou stranou k dvierkam.
Univerzálna panvica	HEZ332003	Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno panvicu používať aj ako záchytnú nádobu na tuk. Univerzálnu panvicu zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam.
Vkladací rošt	HEZ324000	Na pečenie. Rošt postavte vždy do univerzálnej panvice. Kvapkajúci tuk alebo šťava z mäsa sa zachytia.
Grilovací plech	HEZ325000	Na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana proti striekaniu, aby sa rúra tak silno neznečistila. Grilovací plech používajte len v univerzálnej panvici. Grilovanie na grilovacom plechu: Používajte len vo výškach zasunutia 1, 2 a 3. Grilovací plech ako ochrana: Univerzálnu panvicu s grilovacím plechom zasuňte pod rošt.
Plech na pizzu	HEZ317000	Ideálny na pizzu, mrazené výrobky alebo veľké okrúhle koláče. Plech na pizzu môžete použiť namiesto univerzálnej panvice. Plech položte na rošt a riadte sa údajmi v tabuľkách.
Kamenná doska	HEZ327000	Kamenná doska sa vynikajúco hodí na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze, ktoré majú pri pečení získať chrumkavý spodok. Kamenná doska sa vždy musí predhriať na odporúčanú teplotu.
Smaltovaný plech na pečenie s neprínavou vrstvou	HEZ331011	Koláče a suché pečivo sa dajú ľahšie uvoľniť z plechu. Plech na pečenie zasuňte do rúry skosenou stranou k dvierkam.
Univerzálna panvica s neprínavou vrstvou	HEZ332011	Šťavnaté koláče, pečivo, hlboko zmrazené jedlá a veľké kusy mäsa sa dajú ľahšie uvoľniť z univerzálnej panvice. Univerzálnu panvicu zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam.
Profesionálna panvica s vkladacím roštom	HEZ333003	Zvlášť vhodná na prípravu veľkých množstiev.
Pokrievka na profesionálnu panvicu	HEZ333001	Pokrievka zmení profesionálnu panvicu na profesionálny pekáč.
Sklenený pekáč	HEZ915001	Sklenený pekáč je vhodný na prípravu dusených jedál a nárypov, ktoré sa pripravujú v rúre na pečenie. Zvlášť vhodný je na prípravu s použitím automatického pečenia.
Teleskopické výsuvy		
Dvojité	HEZ338250	Pomocou teleskopických výsuvov vo výške 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť viac dopredu bez toho, aby sa prevrátilo.
Trojité	HEZ338352	Pomocou teleskopických výsuvov vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť viac dopredu bez toho, aby sa prevrátilo. Trojitý výsuv nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom.
Trojité kompletný výsuv	HEZ338356	Pomocou teleskopických výsuvov vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo kompletne vytiahnuť bez toho, aby sa prevrátilo. Trojitý kompletný výsuv nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom.
Trojité kompletný výsuv s aretačnou funkciou	HEZ338357	Pomocou teleskopických výsuvov vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo kompletne vytiahnuť bez toho, aby sa prevrátilo. Teleskopické výsuvy zapadnú tak, aby sa príslušenstvo dalo ľahko položiť. Trojitý kompletný výsuv s aretačnou funkciou nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom.
Samočistiace bočné steny		
Spotrebiče s vnútorným osvetlením	HEZ339020	Aby sa priestor na pečenie počas prevádzky samočinne vyčistil, môžete spotrebič dodatočne vybaviť samočistiacimi bočnými stenami.
Spotrebiče s vnútorným osvetlením a automatickým pečením	HEZ339020	Aby sa priestor na pečenie počas prevádzky samočinne vyčistil, môžete spotrebič dodatočne vybaviť samočistiacimi bočnými stenami.

Zvláštne príslušenstvo	Číslo HZ	Použitie
Samočistiaca horná stena a bočné steny		
Spotrebiče s jedným svetlom a sklopným vyhrievacím telesom grilu	HEZ329020	Aby sa priestor na pečenie počas prevádzky samočinne vyčistil, môžete spotrebič dodatočne vybaviť samočistiacou hornou stenou a bočnými stenami.
Spotrebiče s dvoma svetlami a sklopným vyhrievacím telesom grilu	HEZ329022	Aby sa priestor na pečenie počas prevádzky samočinne vyčistil, môžete spotrebič dodatočne vybaviť samočistiacou hornou stenou a bočnými stenami.
Spotrebiče s jedným svetlom, sklopným vyhrievacím telesom grilu a teplotnou sondou	HEZ329027	Aby sa priestor na pečenie počas prevádzky samočinne vyčistil, môžete spotrebič dodatočne vybaviť samočistiacou hornou stenou a bočnými stenami.
Odsávací filter	HEZ329000	Môžete ním dodatočne vybaviť vašu rúru na pečenie. Odsávací filter prefiltruje čiastočky tuku v odvádzanom vzduchu a redukuje pachy.  Len pre spotrebiče, ktoré majú druhú číslicu čísla výrobku (E-Nr.) 6, 7 alebo 8. (napr. HBA38B750)
Systém na varenie v pare	HEZ24D300	Na šetrnú prípravu zeleniny a rýb.

## Výrobky, ktoré možno zakúpiť v zákazníckom servise

Pre vaše spotrebiče si môžete v zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni


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

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


## Pred prvým použitím

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

### Nastavenie času

Po pripojení blíka na displeji symbol  a štyri nuly. Nastavte čas.


#### 1. Stlačte tlačidlo .

Na ukazovateli sa objaví čas 12:00. Symboly času svietia, zátvorky sa nachádzajú okolo .

#### 2. Tlačidlom + alebo - nastavte čas.

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas uloží.

### Predhriatie rúry na pečenie

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

Kuchyňu vetrajte dovtedy, kým sa rúra na pečenie rozohrieva.

#### 1. Voličom funkcií nastavte horný/dolný ohrev .

#### 2. Voličom teploty nastavte 240 °C.

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


### Čistenie príslušenstva

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

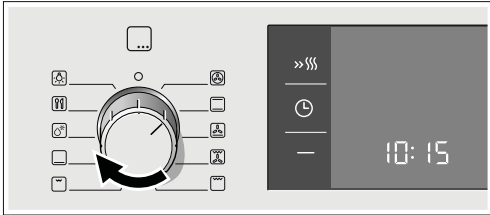
# Nastavenie rúry na pečenie

Rúru možno nastaviť rôznymi spôsobmi. Tu vám vysvetlíme, ako si nastavíte požadovaný druh ohrevu a teplotu alebo stupeň grilovania. Môžete nastaviť dobu úpravy pokrmu a čas ukončenia prípravy vášho jedla. Podrobnosti o tom si prečítajte v kapitole *Nastavenie časových funkcií*.

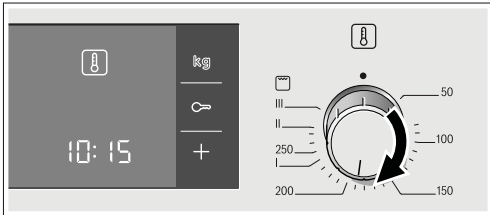
## Druh ohrevu a teplota

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

1. Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.



2. Pomocou voliča teplôt nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.



Rúra sa začne rozohrievať.

## Vypnutie rúry

Volič funkcií otočte doprava na nulu.




## Zmena nastavení

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

## Rýchly ohrev

Pomocou rýchleho ohrevu dosiahne vaša rúra na pečenie nastavenú teplotu mimoriadne rýchlo.


Rýchly ohrev používajte pri nastavenej teplote nad 100 °C. Vhodné sú druhy ohrevu:

- 3D horúci vzduch 
- horný/dolný ohrev 
- stupeň pizza 


Aby bolo jedlo rovnomerne upečené, vložte ho do priestoru na pečenie, až keď sa rýchly ohrev ukončí.

1. Nastavenie druhu ohrevu a teploty

2. Stlačte tlačidlo .

Na displeji sa rozsvieti symbol . Rúra sa začne rozohrievať.

## Ukončenie rýchleho ohrevu




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

## Prerušenie rýchleho ohrevu

Stlačte tlačidlo . Symbol  na displeji zhasne.

# Nastavenie časových funkcií


Vaša rúra na pečenie má rôzne časové nastavenia.



Tlačidlom  môžete vyvolať ponuku a vyberať medzi jednotlivými funkciami. Pokiaľ môžete vykonávať nastavenia, svietia všetky časové symboly. Zátvorky [ ] vám indikujú, pri ktorej časovej funkcii sa nachádzate. Keď je časový symbol v zátvorkách, môžete už nastavenú časovú funkciu zmeniť priamo tlačidlom  alebo .

## Budík

Budík možno používať aj ako kuchynskú minútku. Funguje nezávisle od rúry. Budík má vlastný signál. Tak možno rozlíšiť, či uplynul čas na budíku alebo doba úpravy pokrmu.


1. Jedenkrát stlačte tlačidlo .

Na ukazovateli svietia symboly časových funkcií, v zátvorkách je .


2. Tlačidlom  alebo  nastavte čas na budíku.

Navrhaná hodnota tlačidlo  = 10 minút



Navrhaná hodnota tlačidlo  = 5 minút

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas uloží. Budík sa spustí. Na ukazovateli svieti symbol  a čas na budíku sa viditeľne odčítava. Ostatné symboly časových funkcií zhasnú.


## Čas na budíku uplynul

Zaznie signál. Na ukazovateli je 00:00. Tlačidlom  vypnite budík.

## Zmena času na budíku






Tlačidlom  alebo  zmeňte čas na budíku. Po niekoľkých sekundách sa zmena uloží.

## Zrušenie času budíka

Tlačidlom  nastavte čas budíka na 00:00. Po niekoľkých sekundách sa zmeny uložia. Budík je vypnutý.

## Zobrazenie časových funkcií

Ak je nastavených viac časových funkcií, na ukazovateli svietia príslušné symboly. Symbol zobrazenej časovej funkcie je v zátvorkách.

Aby ste zistili čas na budíku , dobu úpravy pokrmu , čas ukončenia  alebo denný čas , stláčajte tlačidlo  dovtedy, kým sa príslušný symbol neobjaví v zátvorkách. Hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na ukazovateli.


## Doba úpravy pokrmu

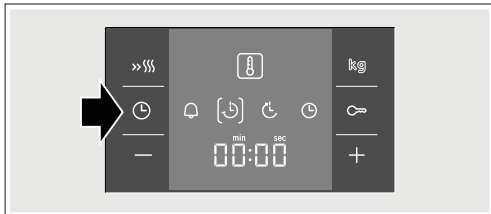
Na rúre na pečenie môžete nastaviť dobu úpravy vášho pokrmu. Po uplynutí nastaveného času sa rúra vypne. Nemusíte tak prerušovať inú prácu, aby ste vyplli rúru. Doba úpravy pokrmu sa neúmyselne neskráti.

Príklad na obrázku: Doba úpravy pokrmu 45 minút.

1. Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.
2. Pomocou voliča teplôt nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.

3. Dvakrát stlačte tlačidlo .

Na ukazovateli je zobrazené 00:00. Symboly časových funkcií svietia, v zátvorkách je .




4. Tlačidlom + alebo - nastavte dobu úpravy pokrmu.



Navrhovaná hodnota tlačidlo + = 30 minút

Navrhovaná hodnota tlačidlo - = 10 minút




O niekoľko sekúnd sa spustí rúra na pečenie. Na ukazovateli sa viditeľne odčítava čas a svieti symbol . Ostatné symboly časových funkcií zhasnú.


## Doba úpravy pokrmu uplynula

Zaznie signál. Rúra prestane rozohrievať. Na ukazovateli je zobrazené 00:00. Stlačte tlačidlo . Tlačidlom + alebo - môžete nanovo nastaviť dobu úpravy pokrmu. Alebo stlačte dvakrát tlačidlo  a volič funkcií otočte do polohy na nulu. Rúra na pečenie je vypnutá.

## Zmena doby úpravy pokrmu






Tlačidlom + alebo - zmeníte dobu úpravy pokrmu. Po niekoľkých sekundách sa zmena uloží. Keď je nastavený budík, stlačte predtým tlačidlo .

## Vymazanie doby úpravy pokrmu

Tlačidlom - nastavte dobu úpravy pokrmu na 00:00. Po niekoľkých sekundách sa zmena uloží. Doba úpravy je vymazaná. Keď je nastavený budík, stlačte predtým tlačidlo .

## Zobrazenie časových funkcií

Ak je nastavených viac časových funkcií, na ukazovateli svietia príslušné symboly. Symbol zobrazenej časovej funkcie je v zátvorkách.



Aby ste zistili čas na budíku , dobu úpravy pokrmu , čas ukončenia  alebo denný čas , stláčajte tlačidlo  dovtedy, kým sa príslušný symbol neobjaví v zátvorkách. Hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na ukazovateli.


## Čas ukončenia úpravy pokrmu

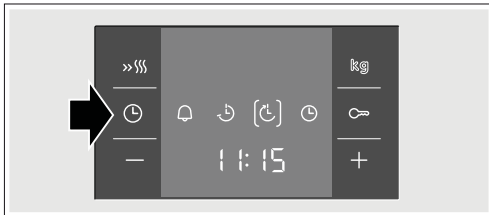
Čas, kedy bude vaše jedlo hotové, môžete posunúť. Rúra sa automaticky zapne a v požadovaný čas je pripravená na prevádzku. Napr. je možné jedlo ráno vložiť do priestoru na pečenie a nastaviť tak, aby bolo na poludnie hotové.

Dbajte, aby potraviny nestáli v priestore na pečenie priveľmi dlho a nepokazili sa tam.

Príklad na obrázku: Je 10:30 hod., čas prípravy je 45 minút a pokrm má byť hotový o 12:30 hod.






1. Nastavte volič funkcií.
2. Nastavte volič teploty.
3. Dvakrát stlačte tlačidlo .
4. Tlačidlom + alebo - nastavte dobu úpravy pokrmu.
5. Stlačte tlačidlo .

V zátvorkách je . Zobrazí sa čas, kedy bude pokrm hotový.





6. Tlačidlom + alebo - posuňte čas ukončenia na neskôr.




Po niekoľkých sekundách uloží rúra nastavenia a prepne sa do čakacej pozície. Na ukazovateli je čas, kedy bude jedlo hotové a symbol  svieti v zátvorkách. Symbol  a  zhasne. Keď sa rúra zapne, doba úpravy pokrmu sa viditeľne odčítava a symbol  je v zátvorkách. Symbol  zhasne.


## Doba úpravy pokrmu uplynula

Zaznie signál. Rúra prestane rozohrievať. Na ukazovateli je zobrazené 00:00. Stlačte tlačidlo . Tlačidlom + alebo - môžete nanovo nastaviť dobu úpravy. Alebo stlačte dvakrát tlačidlo  a volič funkcií otočte do polohy na nulu. Rúra na pečenie je vypnutá.

## Zmena konce úpravy pokrmu

Tlačidlom + alebo - zmeníte čas konce úpravy pokrmu. Po niekoľkých sekundách sa zmena uloží. Keď je nastavený budík, stlačte predtým dvakrát tlačidlo . Keď sa doba úpravy pokrmu už odčítava, nemeňte čas ukončenia. Výsledok prípravy jedla by už nesúhlasil.





## Vymazanie konce úpravy pokrmu

Tlačidlom - nastavte čas konce úpravy pokrmu na aktuálny denný čas. Po niekoľkých sekundách sa zmena uloží. Rúra na pečenie sa zapne. Keď je nastavený budík, stlačte predtým tlačidlo .




## Zobrazenie časových nastavení


Ak je nastavených viac časových funkcií, na ukazovateli svetla prislúšné symboly. Symbol zobrazenej časovej funkcie je v zátvorkách.

Aby ste zistili čas na budíku , dobu úpravy pokrmu , čas ukončenia  alebo denný čas , stlačte tlačidlo  dovedy, kým sa prislúšny symbol neobjaví v zátvorkách. Hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na ukazovateli.

## Hodiny

Po pripojení alebo po výpadku prúdu bliká na ukazovateli symbol  a štyri nuly. Nastavte čas.

### 1. Stlačte tlačidlo .

Na ukazovateli sa objaví čas 12:00. Symboly časových funkcií svetla, zátvorky sa nachádzajú okolo .


### 2. Tlačidlom **+** alebo **-** nastavte čas.

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas uloží.

## Nastavenie hodín

Nesmie byť zvolená žiadna iná časová funkcia.

### 1. Štyrikrát stlačte tlačidlo .

Na ukazovateli svetla symboly časových funkcií, v zátvorkách je .

### 2. Tlačidlom **+** alebo **-** zmeňte denný čas.

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas uloží.

## Skrytie hodín

Zobrazenie času môžete zrušiť. Podrobnosti o tom si prečítajte v kapitole *Zmena základných nastavení*.

## Detská poistka

Rúra má detskú poistku, aby ju deti nemohli nedopatrením zapnúť.

Rúra nereaguje na nastavenia. Budík a denný čas môžete nastaviť aj vtedy, keď je detská poistka zapnutá.

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

**Upozornenie:** Príp. pripojený varný panel detská poistka rúry nijako neovplyvní.

### Zapnutie detskej poistky

Nesmie byť nastavená doba úpravy pokrmu alebo čas ukončenia.

Stlačte tlačidlo  na cca štyri sekundy.

Na indikátore sa zobrazí symbol . Detská poistka je zapnutá.

### Vypnutie detskej poistky

Stlačte tlačidlo  na cca štyri sekundy.


Symbol  na indikátore zhasne. Detská poistka je vypnutá.

### Detská poistka pri automatickom pečení

Keď je nastavené automatické pečenie, detská poistka nefunguje.

## Zmena základných nastavení

Vaša rúra na pečenie má rôzne základné nastavenia. Tieto nastavenia si môžete upraviť podľa vlastných potrieb.

Základné nastavenia	Voľba 1	Voľba 2	Voľba 3
<b>c1</b> Zobrazenie času	vždy*	len tlačidlom 	-
<b>c2</b> Trvanie signálu po uplynutí doby úpravy pokrmu alebo času na budíku	cca 10 s	cca 2 min.*	cca 5 min.
<b>c3</b> Čas čakania, kým sa nastavenie uloží	cca 2 s	cca 5 s*	cca 10 s

\* Výrobné nastavenie


Nesmie byť zvolená žiadna iná časová funkcia.

### 1. Tlačidlo stlačte na cca 4 sekundy.

Na ukazovateli sa zobrazí aktuálne základné nastavenie trvania signálu, napr. c1 1 pre voľbu 1.

### 2. Tlačidlom **+** alebo **-** zmeňte základné nastavenie.

### 3. Potvrďte tlačidlom .

Na ukazovateli sa zobrazí ďalšie základné nastavenie. Tlačidlom  môžete prechádzať všetkými úrovňami a tlačidlom **+** alebo **-** ich môžete meniť.

### 4. Na ukončenie stlačte tlačidlo cca na 4 sekundy.

Všetky základné nastavenia sú uložené.

Základné nastavenia môžete kedykoľvek zmeniť.

# Údržba a čistenie

Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane vaša rúra dlho žiarivá a funkčná. Tu vám podávame opis, ako správne ošetríte a vyčistíte vašu rúru.

## Upozornenia

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

## Čistiace prostriedky

Aby ste rozdielne povrchy nepoškodili použitím nesprávneho čistiaceho prostriedku, dodržiavajte údaje uvedené v tabuľke. Nepoužívajte:

- ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- drôtenky alebo čistiace špongie,
- vysokotlakové alebo parné čističe.


Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.

Oblasť	Čistiace prostriedky
Ovládací panel	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.
Nehrdzavajúca oceľ	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvrny a škvrny od bielka. Pod takýmito škvrnami môže kov začať korodovať.  V zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni možno zakúpiť špeciálne čistiace prostriedky na nehrdzavujúcu oceľ, ktoré sú vhodné na teplé povrchy. Prostriedok naneste v tenkej vrstve mäkkou utierkou.
Skla dvierok	Čistiaci prostriedok na sklo: Vyčistite handričkou. Nepoužívajte škrabky na sklo.
Sklený kryt osvetlenia rúry	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou.
Tesnenie Neodoberajte ho!	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou. Nepoužívajte abrazívne prostriedky.
Závesné rošty	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.
Teleskopické výsuvy	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mastiaci tuk z teleskopických výsuvov, čistíte ich zasunuté. Nenamáčajte alebo neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.

## Čistenie samočistiacich plôch priestoru na pečenie

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

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

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

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

Lahké sfarbenie vrstvy nemá na samočistenie žiadny vplyv.

### Pozor!

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

## Čistenie dna, hornej steny a bočných stien priestoru na pečenie

Používajte handričku a horúci umývací roztok alebo octovú vodu.

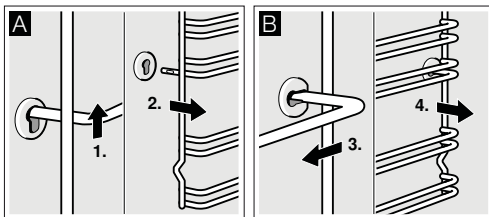
Pri silnejšom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry. Používajte len na studený priestor na pečenie. Samočistiace plochy nikdy nečistite drôtenkou alebo čistiacim prostriedkom na rúry na pečenie.

## Vyvesenie a nasadenie závesných roštov

Závesné rošty môžete na čistenie vybrať. Rúra musí byť vychladnutá.

### Vyvesenie závesných roštov

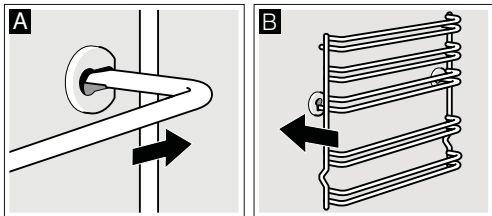
1. Závesný rošt vpredu zdvihnite nahor
2. a vyveste ho (obrázok A).
3. Potom vytiahnite celý závesný rošt dopredu
4. a vyberte ho (obrázok B).



Závesný rošt vyčistíte umývacím prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefkou.

## Nasazenie závesných roštov

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



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

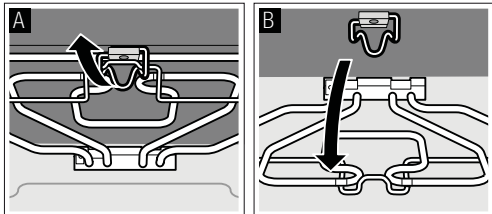
## Sklopenie vyhrievacieho telesa grilu

Pred čistením hornej steny môžete vyhrievacie teleso grilu sklopiť.

### **⚠ Nebezpečenstvo popálenia!**

Rúra na pečenie musí byť studená.

1. Vyhrievacie teleso grilu pridržiňte a úchytku na sklápacom telese grilu vytiahnite dopredu, až počutelte zaskočí (obrázok A).
2. Vyhrievacie teleso grilu sklopte nadol (obrázok B).

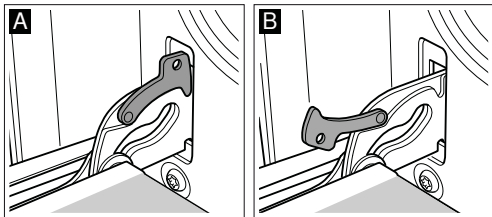


3. Po vyčistení vyhrievacie teleso grilu znova vyklapte nahor a pridržiňte.
4. Úchytku zatiahnite nadol, až počutelte zaskočí.

## Vysadenie a nasadenie dvierok rúry

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

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

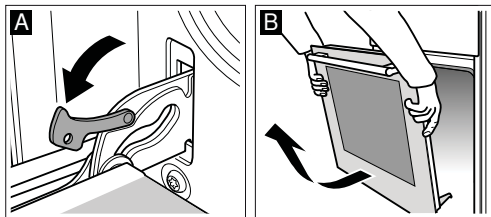


### **⚠ Nebezpečenstvo poranenia!**

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

## Vysadenie dvierok

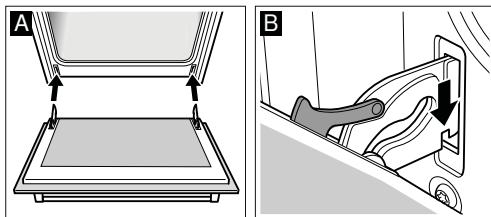
1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Obidve zaisťovacie páčky vľavo a vpravo vyklapte (obrázok A).
3. Dvierka rúry na pečenie zatvorte až na doraz. Držte ich obidvoma rukami vľavo a vpravo. Ešte trochu viac ich privrite a vytiahnite (obrázok B).



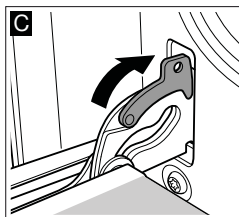
## Nasadenie dvierok

Dvierka rúry v opačnom poradí znova nasadiť.

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



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



### **⚠ Nebezpečenstvo poranenia!**

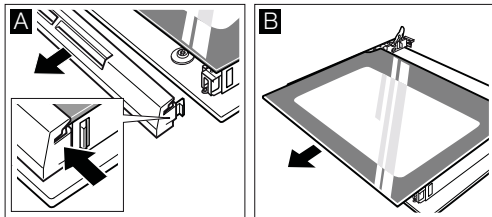
Keď dvierka rúry neúmyselne vypadnú alebo záves zapadne, nesiahajte do závesu. Zavolajte zákaznícky servis.

## Demontáž a montáž skiel dveriek

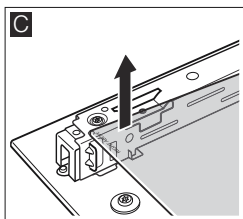
Abyste sklá dveriek rúry mohli lepšie vyčistiť, môžete ich z dveriek vybrať.

### Demontáž

1. Dverka rúry vysaďte a položte na handru rukoväťou dolu.
2. Stiahnite kryt v hornej časti dveriek rúry. Vľavo a vpravo zatlačte prstami príložku (obrázok A).
3. Vrchné sklo nadvhňte a vyťahnite (obrázok B).



4. Sklo nadvhňte a vyťahnite (obrázok B).



Sklá vyčistite prípravkom na čistenie skla a mäkkou utierkou.

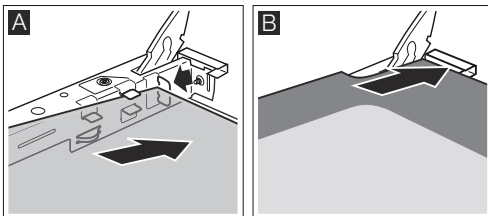
### ⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

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

### Montáž

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

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



3. Nasaďte kryt a pritlačte.
4. Nasaďte dverka rúry.

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

## Čo robiť v prípade poruchy?

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

### Tabuľka porúch

Keď sa na prvý raz jedlo nevydarí optimálne, prečítajte si kapitolu *Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu*. Nájdete tam množstvo tipov a upozornení lýkajúcich sa varenia.

Porucha	Možná príčina	Náprava/upozornenie
Rúra nefunguje.	Poistka je chybná.  Výpadok elektrického prúdu?	Skontrolujte v poistkovej skrínke, či je poistka v poriadku.  Skontrolujte, či kuchynské svetlo alebo ostatné kuchynské spotrebiče fungujú.
Na ukazovateli bliká  a nuly.	Výpadok elektrického prúdu?	Znova nastavte čas.
Rúra nehrjeje.	Na kontaktoch je prach.	Viacrát otočte spínačom tam a späť.

### Hlásenia chyby

Ak sa na displeji zobrazí hlásenie chyby **E**, stlačte tlačidlo . Hlásenie zmizne. Vymaže sa nastavená časová funkcia. Ak hlásenie chyby znova nezmizne, zavolajte zákaznický servis. Pri nasledujúcich hláseniach chyby si budete môcť pomôcť sami.

Hlásenie chyby	Možná príčina	Pomoc/upozornenia
<b>E011</b>	Tlačidlo bolo stlačené príliš dlho alebo je zakryté.	Stláčajte všetky tlačidlá jednotlivito. Skontrolujte, či sa tlačidlo nezaseklo, neprekrylo alebo nie je nečistené.

### ⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

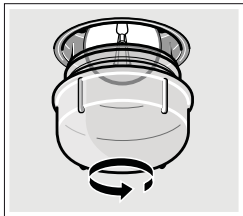
## Výmena žiarovky v priestore na pečenie

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

### **Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**

Vypnite poistku v poistkovej skrinke.

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



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

## Sklenený kryt

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

## Zákaznícky servis

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

### Označenie produktu (č.E) a výrobné číslo (č. FD)

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

**Označenie produktu (E)**      **Výrobné č.**

### Zákaznícky servis

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

### Objednávka opravy a poradenstvo v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženom zozname služieb zákazníkom.

Spoľahnite sa na kompetentnosť výrobcu. Zabezpečte tým, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielmi pre váš spotrebič.

## Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia

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

### Úspora energie

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

### Ekologická likvidácia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



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

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

# Automatické pečenie

Pomocou automatiky pečenia sa vám celkom jednoducho podaria rafinované dusené jedlá a šťavnaté mäso. Budete ušetrení od obracania a podlievania a priestor na pečenie zostane čistý.

Výsledok prípravy jedla závisí od kvality mäsa a veľkosti a druhu nádoby. Keď vyberáte hotové jedlo z priestoru na pečenie, použite kuchynskú rukavicu. Riad je veľmi horúci. Pozor pri otváraní nádoby, bude unikať horúca para.

## Nádoba

Automatické pečenie je vhodné len na pečenie v priklopenej nádobe. Použite len nádoby s dobre priliehajúcou pokrievkou. Riadte sa pokynmi výrobcu nádoby.

### Vhodná nádoba

Odporúčame tepluvzdorný riad (do 300 °C) zo skla alebo sklokeramiky. Pekáče z ušľachtilej ocele sú vhodné len výnimočne. Lesklý povrch odráža teplo. Jedlo menej zhnedne a mäso bude menej uvarené. Keď použijete pekáč z ušľachtilej ocele, po skončení programovej automatiky snímte pokrievku. Mäso grilujte na stupni grilovania 3 ešte 8 až 10 minút. Keď použijete pekáč zo smaltovanej ocele, liatiny alebo hliníkového odliatku, jedlo zhnedne intenzívnejšie. Pridajte trochu viac tekutiny.

### Nevhodná nádoba

Nie sú vhodné nádoby zo svetlého lesklého hliníka, neglazovanej hliny a nádoby z plastu alebo s plastovými rúčkami.

### Veľkosť nádoby

Mäso by malo pokrývať asi dve tretiny dna nádoby. Tak dosiahnete pekný základ pečenia.

Vzdialenete medzi mäsom a pokrievkou musí byť minimálne 3 cm. Mäso môže počas pečenia zväčšiť svoj objem.

## Príprava pokrmu

Používajte čerstvé mäso, ideálne s teplotou z chladničky alebo zmrazené mäso.

Vyberte si vhodný riad.

Čerstvé alebo zmrazené mäso zviažte. Presné údaje sú uvedené v tabuľke. Na nastavenie potrebujete hmotnosť.

Pokiaľ nenájdete zodpovedajúcu hmotnosť mäsa, nastavte najbližšiu vyššiu hmotnosť. Pokiaľ má vaše mäso hmotnosť napr. 1,6 kg, tak nastavte 1,75 kg.

Mrazené mäso okoreňte tak isto ako čerstvé mäso.

Pri niektorých jedlách je potrebné pridať tekutinu. V takom prípade pridajte do nádoby toľko tekutiny, aby bolo dno nádoby zakryté do výšky cca ½cm. Ak je v tabuľke uvedené „trochu“ tekutiny, obvykle stačia 2-3 polievkové lyžice. Riadte sa pokynmi uvedenými v tabuľkách.

Nádoby prikryte pokrievkou. Postavte ju na rošt do výšky 2.

Nádoby vložte vždy do studeného priestoru na pečenie.

## Mäso

Do prázdnej nádoby dajte toľko tekutiny, koľko je uvedené v tabuľke.

Pri programoch pre hovädzie pečené mäso (P1 a P7) sa pred uplynutím času pečenia vypne osvetlenie rúry. Na dopečenie bude využité zostatkové teplo. Pokrm je hotový po zaznení akustického signálu.

Pri pečení mäsa nastavte hmotnosť mäsa, pri mletom mäse a gulášoch celkovú hmotnosť.

Na guláš použite vysokú nádobu. Naspodok vložte mäso a naň zeleninu.

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

					AUTOMATIC					
--	--	--	--	--	-----------	--	--	--	--	--

Čerstvé mäso	Číslo programu	Hmotnostný rozsah v kg	Pridať tekutinu	Nastavovacia hmotnosť
Hovädzie pečené, vrchný šál, orech, špička, pliecko	P1	0,5-2,5	áno	Hmotnosť mäsa
Tefacie pečené, vrchný šál, orech, špička, bok	P2	0,5-2,5	áno	Hmotnosť mäsa
Bravčové pečené, krkovička, ramienko, chrbát	P3	0,5-2,5	áno	Hmotnosť mäsa
Jahňacie stehno bez kosti	P4	0,5-2,5	áno	Hmotnosť mäsa
Mleté hovädzie mäso, zmes hovädzieho a bravčového mäsa	P5	0,5-2,5	nie	Celková hmotnosť
Guláš hovädzie mäso, bravčové mäso, zmes hovädzieho a bravčového mäsa	P6	0,5-2,5	áno	Celková hmotnosť

Zmrazené mäso	Číslo programu	Hmotnostný rozsah v kg	Pridať tekutinu	Nastavovacia hmotnosť
Hovädzie pečené, vrchný šál, orech, špička, bok, pliecko	P7	0,5-2,0	trochu	Hmotnosť mäsa
Tefacie pečené, vrchný šál, orech, špička, bok	P8	0,5-2,0	trochu	Hmotnosť mäsa
Bravčové pečené, krkovička, ramienko, chrbát	P9	0,5-2,0	trochu	Hmotnosť mäsa
Jahňacie stehno bez kosti	P10	0,5-2,0	trochu	Hmotnosť mäsa

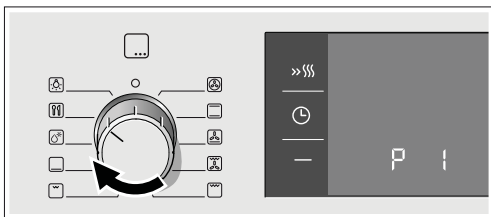
## Nastavenie

Keď ste zvolili program, nastavte rúru. Volič teploty musí byť v polohe na nule.

Príklad na obrázku: Čerstvé teľacie na pečenie (program 2) s hmotnosťou 1,5kg.

1. Volič funkcií nastavte na automatiku pečenia

Na ukazovateli sa zobrazí prvé programové číslo.

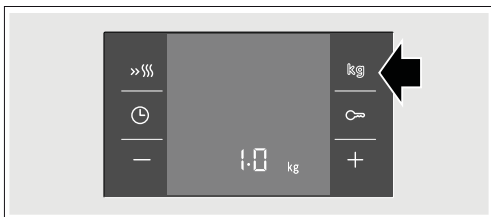


2. Tlačidlom + alebo - zvolte číslo programu.



3. Stlačte tlačidlo kg.

Na ukazovateli sa zobrazí navrhovaná hmotnosť jeden kilogram.



4. Tlačidlom + alebo - nastavte hmotnosť.



O niekoľko sekúnd sa spustí program. Doba úpravy pokrmu sa viditeľne odčítava a symbol je v zátvorkách.

### Program je ukončený

Zaznie signál. Rúra prestane rozohrievať. Na ukazovateli je 00:00. Volič funkcií pretočte do nulovej polohy. Rúra na pečenie je vypnutá.

### Zmena programu

Po zapnutí už nemožno číslo programu a hmotnosť zmeniť.

### Zrušenie programu

Nastavte volič funkcií na nulu. Rúra na pečenie je vypnutá.

### Zmena doby úpravy pokrmu a času ukončenia

Pri použití automatiky pečenia nemôžete dobu úpravy pokrmu a čas ukončenia zmeniť.

### Doba trvania programu

Ak sa chcete dozvedieť, ako dlho trvá program, nastavte, ako je opísané v bode 1 až 4. Na ukazovateli sa zobrazí čas trvania .

Ak chcete potom zrušiť program, volič funkcií otočte do nulovej polohy.

## Tipy pre automatické pečenie

Pečené mäso má väčšiu hmotnosť než je uvedený hmotnostný rozsah.

Hmotnostný rozsah je vedome obmedzený. Pre veľmi veľký kus mäsa nie je často k dispozícii dostatočne veľký pekáč. Veľké kusy pripravte na hornom a dolnom ohreve alebo na grile s cirkuláciou vzduchu .

Mäso je dobré, ale omáčka je príliš tmavá.

Vyberte si menšiu nádobu alebo použite viac tekutiny.

Mäso je dobré, ale omáčka je svetlejšia a vodnatejšia.

Vyberte si väčšiu nádobu alebo použite menej tekutiny.

Mäso je zvrchu príliš suché.

Použite nádobu s dobre priliehajúcou pokrievkou. Veľmi chudé mäso bude šľavnatejšie, keď ho obložíte plátkami slaniny.

Počas pečenia vonia po pripálení, ale mäso vyzerá dobre.

Pokrievka pekáča dobre nedolieha alebo mäso zväčšilo svoj objem a nadvihlo pokrievku. Vždy používajte vhodnú pokrievku. Dbajte na to, aby medzera medzi mäsom a pokrievkou bola minimálne 3 cm.

Mäso v guláši je príliš osmažené.

Nabudúce dajte do nádoby najprv mäso a naň zeleninu.

# Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu

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


## Upozornenia

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

## Koláče a pečivo

### Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie koláčov je najvhodnejší horný/dolný ohrev .

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

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

### Pečenie na viacerých úrovniach

Používajte 3D-horúci vzduch .

Výšky zasunutia pri pečení na 2 úrovniach:

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

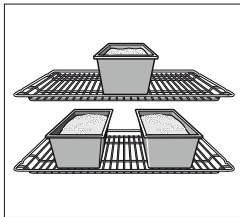
Výšky zasunutia pri pečení na 3 úrovniach:

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

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

V tabuľkách nájdete mnoho návrhov na prípravu jedál.

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



### Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Pri svetlých formách na pečenie z tenkostenného kovu alebo sklenených pekáčov sa čas pečenia predlži a koláč nezhdne tak rovnomerne.














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

### Tabuľky

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

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

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

Koláč vo forme	Forma	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Trený koláč, jednoduchý	okrúhla/pozdĺžna forma	2		160-180	50-60
	3 pozdĺžne formy	3+1		140-160	60-80
Trený koláč, jemný	okrúhla/pozdĺžna forma	2		150-170	65-75
Tortový korpus, trené cesto	forma na ovocnú tortu	3		160-180	20-30
Jemný ovocný koláč, z treného cesta	forma s vyberacím dnom/ forma na bábovku	2		160-180	50-60
Piškótový korpus, 2 vajcia (predhriať)	forma na ovocnú tortu	2		160-180	20-30
Piškótová torta, 6 vajec (predhriať)	forma s vyberacím dnom	2		160-180	40-50
Korpus z jemného cesta s okrajom	forma s vyberacím dnom	1		170-190	25-35
Ovocná alebo tvarohová torta, korpus z krehkého cesta*	forma s vyberacím dnom	1		170-190	70-90
Švajčiarsky koláč	plech na pizzu	1		220-240	35-45
Bábovka	bábovková forma	2		150-170	60-70
Pizza, tenké cesto, málo obložená (predhriať)	plech na pizzu	1		250-270	10-15
Pikantné koláče*	forma s vyberacím dnom	1		180-200	45-55

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



Koláč na plechu	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Trené cesto so suchým obložením	plech na pečenie	2	☐	170-190	20-30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1	☉	150-170	35-45
Trené cesto so šľavnatou hornou vrstvou, ovocie	univerzálna panvica	2	☐	180-200	25-35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1	☉	140-160	40-50
Kysnutý koláč so suchým obložením	plech na pečenie	3	☐	170-190	25-35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1	☉	150-170	35-45
Kysnuté cesto so šľavnatou hornou vrstvou, ovocie	univerzálna panvica	3	☐	160-180	40-50
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1	☉	150-170	50-60
Jemné cesto so suchým obložením	plech na pečenie	2	☐	170-190	20-30
Krehké cesto so šľavnatou hornou vrstvou, ovocie	univerzálna panvica	2	☐	170-190	60-70
Švajčiarsky koláč	univerzálna panvica	1	☐	210-230	40-50
Piškótová roláda (predhriať)	plech na pečenie	2	☐	170-190	15-20
Vianočka z 500 g múky	plech na pečenie	2	☐	170-190	25-35
Štóra z 500 g múky	plech na pečenie	3	☐	160-180	60-70
Štóra z 1 kg múky	plech na pečenie	3	☐	140-160	90-100
Štrúďľa, sladká	univerzálna panvica	2	☐	190-210	55-65
Pizza	plech na pečenie	2	☐	210-230	25-35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1	☉	180-200	40-50
Alsaský koláč (predhriať)	univerzálna panvica	2	☐	250-270	10-15

Drobné pečivo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Suché pečivo	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 (predhriať)	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
Makróňky	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
Penové zákusky	plech na pečenie	3	☉	80-100	100-150
Muffiny	rošt s plechom na muffiny	2	☐	170-190	20-25
	2 rošty s plechmi na muffiny	3+1	☉	160-180	25-35
Pečivo z odpaľovaného cesta	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

Pri pečení chleba rúru na pečenie predhrejte, pokiaľ nie je uvedené inak.

Nikdy nelejte do horúcej rúry na pečenie vodu.

Chlieb a žemle	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Kysnutý chlieb z 1,2 kg múky	univerzálna panvica	2	☐	270 200	5 30-40
Kváskový chlieb z 1,2 kg múky	univerzálna panvica	2	☐	270 200	8 35-45
Chlebová placka	univerzálna panvica	2	☐	270	10-15
Žemle (nepredhrievať)	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 vlastného receptu.	Zamerajte sa na podobné druhy pečiva v tabuľke s údajmi o pečení.
Nasledovným spôsobom zistíte, či je trený koláč prepečený.	Približne 10 minút pred uplynutím času pečenia uvedeného v recepte pichnite špag ňou do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak sa na špagu cesto neprilepí, koláč je hotový.
Koláč je splasnutý	Nabudúce použite menej tekutiny alebo nastavte o 10 stupňov nižšiu teplotu rúry na pečenie. Dodržiavajte časy trenia cesta udané v recepte.
Koláč je v strede vysoký a na okrajoch nižší.	Okraj tortovej formy s vyberacím dnom nevmastujte. Po pečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Koláč je zospodu priveľmi tmavý.	Vložte ho na vyššiu úroveň, zvolte nižšiu teplotu a koláč pečte dlhšie.
Koláč je priveľmi vysušený.	Do hotového koláča napichajte špáradlom malé otvory. Do nich nakvapkajte trochu ovocnej šťavy alebo alkoholu. Nabudúce zvolte o 10 stupňov vyššiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Chlieb alebo koláč (napr. tvarohový koláč) vyzerá dobre, ale vo vnútri je mazľavý (príliš vlhký).	Nabudúce použite trochu menej tekutiny a pečte pri nižšej teplote o trochu dlhšie. Ak pečiete koláč so šťavnatým obložením, predpečte najprv korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a na to nakladte obloženie. Riadte sa receptami a dodržiavajte čas pečenia.
Pečivo hneď nerovnomerne.	Zvoľte nižšiu teplotu, pečivo sa bude piecť rovnomernejšie. Chúlolistivé pečivo pečte pomocou horného/dolného ohrevu ☐ na jednej úrovni. Aj prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy odstráňte tak, aby bol zarovnaný s plechom.
Ovocný koláč je zospodu priveľmi svetlý.	Nabudúce vložte koláč na nižšiu úroveň.
Ovocná šťava preteká.	Nabudúce použite, ak máte k dispozícii, hlbšiu univerzálnu panvicu.
Drobné pečivo z kysnutého cesta sa pri pečení po stranách zlepuje.	Kúsky pečiva by od seba mali byť vzdialené cca 2 cm. Bude tak dostatok miesta, aby pečivo pekne vykyslo a zo všetkých strán zhnedlo.
Ak ste piekli na viacerých úrovniach: Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na spodnejšom.	Pri pečení na viacerých úrovniach používajte vždy 3D-horúci vzduch ☒. Súčasne vložené plechy do rúry nemusia byť hotové v rovnakom čase.
Pri pečení šťavnatých koláčov sa vytvára kondenzovaná voda.	Pri pečení môže vzniknúť vodná para, unika cez dverka. Vodná para sa môže zrážať na ovládacom paneli alebo na susediacom nábytku a odkvapkať ako kondenzovaná voda. Je to fyzikálne podmienené.

## Mäso, hydina, ryby

### Nádoba

Môžete používať akýkoľvek riad odolný voči teplu. Na prípravu väčších kusov mäsa je vhodná aj univerzálna panvica.

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

Keď používate smaltované pekáče, pridajte viac tekutiny.

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

Údaje v tabuľkách:

Nádoba bez pokrievky = **odkrytá nádoba**

Nádoba s pokrievkou = **zakrytá nádoba**

Nádobu vždy položte do stredu roštu.

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

### Pečenie

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

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

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

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

## Grilovanie

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

Grilujte vždy v zatvorenej rúre.

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

Grilované kúsky po 2/3 času grilovania obráťte.

Steaky solte až po grilovaní.

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

Do výšky 1 zasuňte ešte univerzálnu panvicu. Zachytí sa v nej mäsová šťava a rúra zostane čistá.

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

dôjsť k jej deformácii a k poškodeniu priestoru na pečenie pri vyberaní.

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

## Mäso

Po uplynutí polovice času mäso obráťte.

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

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

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

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas v minútach
<b>Hovädzie mäso</b>						
Dusené hovädzie mäso	1,0 kg	zakrytá nádoba	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	140
Hovädzie filé, stredne prepečené	1,0 kg	odkrytá nádoba	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, stredne prepečený	1,0 kg	odkrytá nádoba	1		220-240	60
Steaky, hrubé 3 cm, stredne prepečené		rošt + univerzálna panvica	5+1		3	15
<b>Telacie mäso</b>						
Telacie pečené mäso	1,0 kg	odkrytá nádoba	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Telacie koleno	1,5 kg	odkrytá nádoba	2		210-230	140
<b>Bravčové mäso</b>						
Pečené mäso bez kože (napr. šija)	1,0 kg	odkrytá nádoba	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Pečené mäso, s kožou (napr. plecko)	1,0 kg	odkrytá nádoba	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Bravčová panenka	500 g	rošt + univerzálna panvica	3+1		220-230	30
Bravčové pečené, chudé	1,0 kg	odkrytá nádoba	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	zakrytá nádoba	2		200-220	70
Steaky, 2 cm hrubé		rošt + univerzálna panvica	5+1		3	20
Bravčové medailóniky, 3 cm hrubé		rošt + univerzálna panvica	5+1		3	10
<b>Jahňacie mäso</b>						
Jahňací chrbát s kosťou	1,5 kg	odkrytá nádoba	2		190	60
Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené	1,5 kg	odkrytá nádoba	1		150-170	120
<b>Divina</b>						
Smčf chrbát s kosťou	1,5 kg	odkrytá nádoba	2		200-220	50

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas v minútach
Srnčie stehno bez kosti	1,5 kg	zakrytá nádoba	2	☐	210-230	100
Mäso z diviaka	1,5 kg	zakrytá nádoba	2	☐	180-200	140
Pečená jelenina	1,5 kg	zakrytá nádoba	2	☐	180-200	130
Králik	2,0 kg	zakrytá nádoba	2	☐	220-240	60

#### Mleté mäso

Sekaná	z 500 g mäsa	odkrytá nádoba	1	☒	180-200	80
--------	--------------	----------------	---	---	---------	----

#### Párky

Párky		rošt + univerzálna panvica	4+1	☐	3	15
-------	--	----------------------------	-----	---	---	----

#### Hydina

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

Celú hydinu položte prsiami nadol na rošt. Po uplynutí 2/3 uvedeného času obráťte.

Mäso, ako je morčacia roláda alebo morčacie prsia, obráťte po uplynutí polovice času. Časť hydiny obráťte po uplynutí 2/3 času.

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

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

Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas v minútach
Kurča, v celku	1,2 kg	rošt	2	☒	200-220	60-70
Veľké kurča, v celku	1,6 kg	rošt	2	☒	190-210	80-90
Kurča, polovice	po 500 g	rošt	2	☒	220-240	40-50
Časti kurčťaťa	po 150 g	rošt	3	☒	210-230	30-40
Časti kurčťaťa	po 300 g	rošt	3	☒	220-240	35-45
Kuracie prsia	po 200 g	rošt	2	☐	3	30-40
Kačka, v celku	2,0 kg	rošt	2	☒	190-210	100-110
Kačacie prsia	po 300 g	rošt	3	☒	240-260	30-40
Hus, v celku	3,5-4,0 kg	rošt	2	☒	170-190	120-140
Husacie stehná	po 400 g	rošt	3	☒	220-240	50-60
Mladá morka, v celku	3,0 kg	rošt	2	☒	180-200	80-100
Morčacia roláda	1,5 kg	odkrytá nádoba	1	☒	190-210	110-130
Morčacie prsia	1,0 kg	zakrytá nádoba	2	☐	180-200	80-90
Horné morčacie stehno	1,0 kg	rošt	2	☒	180-200	90-100

#### Ryby

Kúsky rýb po uplynutí 2/3 času obráťte.

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

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

K rybiemu filé pridajte pred dusením niekoľko polievkových lyžíc tekutiny.

Ryby	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas v minútach
Ryby, v celku	cca po 300 g	rošt	2	☐	2	20-25
	1,0 kg	rošt	2	☒	210-230	45-55
	1,5 kg	rošt	2	☒	180-200	60-70
	2,0 kg	zakrytá nádoba	2	☐	180-200	70-80
Rybia podkova, hrubá 3 cm		rošt	3	☐	2	20-25
Rybie filé		zakrytá nádoba	2	☐	210-230	20-30

## Tipy na pečenie a grilovanie

Pre hmotnosť mäsa nie sú v tabuľke žiadne údaje.	Údaje vyberte podľa najbližšej nižšej hmotnosti a čas predĺžte.
Chcete zistiť, či je mäso hotové.	Použite teplotnú sondu na pečenie (dá sa kúpiť) alebo vykonajte „skúšku lyžičkou“. Lyžicou stlačte mäso. Ak je pevné, je hotové. Ak sa poddá, potrebuje ešte trochu času.
Mäso je príliš tmavé a kôrka miestami spálená.	Skontrolujte výšku vsunutia a teplotu.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie alebo pridajte viac tekutiny.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie alebo pridajte menej tekutiny.
Pri zalievaní mäsa vzniká vodná para.	Je to fyzikálne podmienené a normálne. Veľká časť vodnej pary uniká výstupom pary. Vodná para sa môže zrážať na chladnejšom čelnom ovládacom paneli alebo na susediacom nábytku a odkvapkávať ako kondenzovaná voda.

## Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

Nádoby vždy položte na rošt.

Keď grilujete bez nádoby priamo na grile, zasuňte navyše do výšky 1 univerzálnu panvicu. Vnútrotný priestor rúry tak zostane čistejší.

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

Pokrm	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
<b>Nákypy</b>					
Nákyp, sladký	nákypová forma	2		180-200	50-60
Sufflé	nákypová forma	2		170-190	35-45
	porciové formičky	2		190-210	25-30
Cestoviny zapekané	nákypová forma	2		200-220	40-50
Lasagne	nákypová forma	2		180-200	40-50
<b>Gratinované pokrmy</b>					
Zapekané zemiaky, surové prí- sady, výška max. 4 cm	1 nákypová forma	2		160-180	60-80
	2 nákypové formy	1+3		150-170	60-80
<b>Toasty</b>					
zapečené, 4 ks	rošt	3		160-170	10-15
zapečené, 12 ks	rošt	3		160-170	15-20

## Hotové výrobky

Riadte sa pokynmi výrobcu uvedenými na obale.

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

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

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
<b>Pizza, zmrazená</b>					
Pizza s tenkým korpusom	univerzálna panvica	2		200-220	15-20
	univerzálna panvica + rošt	3+1		180-200	20-30
Pizza s hrubým korpusom	univerzálna panvica	2		170-190	20-30
	univerzálna panvica + rošt	3+1		170-190	25-35
Pizza-bagetka	univerzálna panvica	3		170-190	20-30
Minipizza	univerzálna panvica	3		190-210	10-20
<b>Pizza, chladená</b>					
Pizza (predhriať)	univerzálna panvica	1		180-200	10-15
<b>Zemiakové výrobky, zmrazené</b>					
Zemiakové hranolčeky	univerzálna panvica	3		190-210	20-30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		180-200	30-40
Krokety	univerzálna panvica	3		190-210	20-25
Rósti (zemiakové placky), plnené zemiakové taštičky	univerzálna panvica	3		200-220	15-25

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
<b>Pečivo, zmrazené</b>					
Žemľa, bageta	univerzálna panvica	3	☉/☰	180-200	10-20
Praclíky, (surové polotovary)	univerzálna panvica	3	☉/☰	200-220	10-20
<b>Pečivo, predpečené</b>					
Žemľa na rozpečenie, bageta na rozpečenie	univerzálna panvica	3	☐	190-210	10-20
	univerzálna panvica + rošt	3+1	☉	160-180	20-25
<b>Obalované polotovary, zmrazené</b>					
Rybie prsty	univerzálna panvica	2	☉/☰	220-240	10-20
Kuracie kúsky, kuracie nugetky	univerzálna panvica	3	☉/☰	200-220	15-25
<b>Štrúdľa, zmrazená</b>					
Štrúdľa	univerzálna panvica	3	☉/☰	180-200	35-40

## Špeciálne pokrmy

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

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

### Príprava jogurtu

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

4. Priestor na pečenie predhrejte podľa uvedených údajov.

5. Šálky alebo poháre postavte na dno priestoru na pečenie a pripravujte podľa nižšie uvedených údajov.

### Kysnutie cesta

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

Pokrm	Nádoba		Druh ohrevu	Teplota	Čas trvania
Jogurt	Šálky alebo poháre so skrutkovacím viečkom	položte na dno priestoru na pečenie	☉	predhriaf na 50 °C 50 °C	5 min 8 hod
Kysnutie cesta	Žiaruvzdorná nádoba	položte na dno priestoru na pečenie	☉	predhriaf na 50 °C Spotrebič vypnite a kysnuté cesto dajte do priestoru na pečenie.	5-10 min 20-30 min

## Rozmrazovanie

Čas rozmrazovania závisí od druhu a množstva potravín.

Riadte sa pokynmi výrobcu uvedenými na obale.

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

Hydinu položte na tanier prsnou stranou nadol.

Zmrazené potraviny	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota
Napr. šľahačkové torty, krémové torty, torty s čokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocie, kurča, údeniny a mäso, chlieb a žemľa, koláče a iné pečivo	rošt	1	☉	Volič teploty zostáva vypnutý

## Sušenie

Pomocou 3D-horúceho vzduchu ☉ môžete výborne sušiť.

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu a dôkladne ju umyte.

Nechajte ju dobre odkvapkať a osušte ju.

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

Veľmi šľavnaté ovocie alebo zeleninu viackrát obráťte.

Usušené ovocie alebo zeleninu okamžite po vysušení uvoľnite z papiera.

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

## Zaváranie

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

### Pozor!

Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka by mohli prasknúť.

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Uvedené časy v tabuľke sú len orientačné. Môžu závisieť od teploty v miestnosti, množstva pohárov a množstva a teploty obsahu pohárov. Skôr než rúru na pečenie prepnete, resp. vypnete, uistite sa, že tekutina v pohároch skutočne perlí.

### Príprava

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

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

### Zelenina

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


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

### Vyberte poháre

Po zavarení vyberte poháre z priestoru na pečenie.

Do priestoru na pečenie nedávajte viac ako šesť pohárov.

### Nastavenie

1. Univerzálnu panvicu zasuňte do výšky 2. Poháre poukladajte tak, aby sa navzájom nedotýkali.
2. Do univerzálnej panvice nalejte ½ litra horúcej vody (cca 80 °C).
3. Zatvorte dverka rúry.
4. Nastavte dolný ohrev .
5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C.

### Zaváranie

#### Ovocie

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

Poháre vyberte z priestoru na pečenie po 25 až 35 minútach dohrievania. Pri dlhšom chladnutí v priestore na pečenie by sa mohli vytvoriť zárodky a podporilo by sa kvasenie zavareného ovocia.

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

### Pozor!

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

## Akrylamid v potravinách

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

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

### Typy na prípravu pokrmov bez akrylamidu

Všeobecne	
	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Používajte čo najkratšie časy pečenia.</li><li>■ Opekajte pokrmy do zlatova, nie príliš do tmava.</li><li>■ Veľký, hustý pokrm obsahuje menej akrylamidu.</li></ul>
Pečenie	Pomocou horného/dolného ohrevu max. 200 °C. Pomocou 3D-horúceho vzduchu alebo horúceho vzduchu max. 180 °C.
Suché pečivo	Pomocou horného/dolného ohrevu max. 190 °C. Pomocou 3D-horúceho vzduchu alebo horúceho vzduchu max. 170 °C. Vajce alebo vaječný žltok obmedzuje tvorbu akrylamidu.
Hranolčeky z rúry na pečenie	Rozmiestniť na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Piecť minimálne 400 g na jednom plechu, aby hranolčeky neboli vysušené.

# Skúšobné pokrmy

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

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

## Pečenie

Pečenie na 2 úrovniach:

Univerzálnu panvicu zasuňte vždy nad plech na pečenie.

Pečenie na 3 úrovniach:

Univerzálnu panvicu zasuňte doprostred.

Striekané pečivo:

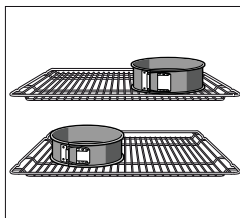
Súčasne vložené plechy do rúry nemusia byť hotové v rovnakom čase.

Zakrytý jablkový koláč na 1 úrovni:

Tmavé formy s vyberacím dnom postavte vedľa seba.

Zakrytý jablkový koláč na 2 úrovniach:

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



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

**Upozornenie:** Na pečenie použite najprv nižšiu z uvedených teplôt.

Pokrm	Príslušenstvo a formy	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Striekané pečivo (predhriať*)	plech na pečenie	3	☐	140-150	30-40
	plech na pečenie	3	☒	140-150	30-40
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1	☒	140-150	30-45
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1	☒	130-140	40-55
Koláčiky (predhriať*)	plech na pečenie	3	☐	150-170	20-35
	plech na pečenie	3	☒	150-170	25-35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1	☒	140-160	30-45
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1	☒	130-150	35-55
Vodová piškóta (predhriať)	tortová forma s vyberacím dnom na rošte	2	☐	160-170	30-40
Vodová piškóta	tortová forma s vyberacím dnom na rošte	2	☒	160-170	30-45
Zakrytý jablkový koláč	rošt + 2 tortové formy Ø 20 cm	1	☐	170-190	80-100
	2 rošty + 2 tortové formy Ø 20 cm	3+1	☒	170-190	70-100

\* Na predhrievanie nepoužívajte rýchly ohrev.

## Grilovanie

Keď položíte potraviny priamo na rošt, zasuňte navyše univerzálnu panvicu do výšky 1. Zachytí sa v nej tekutina a rúra zostane čistá.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas v minútach
Zapekanie toastov do hneďa 10 minút predhriať	rošt	5	☐	3	½-2
Beefburger, 12 kusov* nepredhrievať	rošt + univerzálna panvica	4+1	☐	3	25-30

\* Po uplynutí ⅔ času obrátiť.



# INFORMAČNÝ LIST

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

Obchodná značka BSH



Značka		BOSCH
Predajné označenie		HBG34B150
Trieda účinnosti dutého priestoru	A (najvyššia) - G (najnižšia)	A
Spotreba energie (kWh) - konvenčný ohrev	(pri normalizovanej záťaži)	0,96
Spotreba energie (kWh) - horúci vzduch	(pri normalizovanej záťaži)	0,82
Užitočný objem dutého priestoru (l)		66
Veľkosť zariadenia (l):		
	malé: $12 \text{ l} \leq V < 35 \text{ l}$	
	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.)		-
Hlučnosť (dB (A) re 1 pW)		-
Spotreba energie, ak nie je spustená žiadna funkcia a rúra je v režime s najnižšou spotrebou energie		-
Plocha najväčšieho na pečenie (cm <sup>2</sup> )		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](http://www.bosch-home.com/sk).

**BOSCH**

Stvorené pre život

# Záručný list

firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

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

Radlická 350

158 00 Praha 5

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

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

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

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

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

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

**Zápisy o uskutočnených opravách:**

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

## Upozornenie pre predajcov

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

### Záručné podmienky

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

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

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

### Vyhĺasenie 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](http://www.bosch-home.com/sk)**.

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

