Návod k použití

HBA 24U250

Q4ACZM0226

Obsah

Bezpečnostní pokyny....4
Před montáží....4
Pokyny pro vaši bezpečnost....4
Příčiny škod....6
Ovládací panel....7
Vaše nová trouba....7
Tlačítka a displej....8
Volič funkcí....8
Volič teploty....9
Vnitřek trouby....10
Příslušenství....10
Před prvním použitím....13
Nastavení času....13
První zahřátí....13
Čištění příslušenství....13
Nastavení trouby....14
Druh ohřevu a teplota....14
Rychloohřev....15
Nastavení časových funkcí....16
Budík....16
Doba přípravy....17
Konečný čas....19
Čas....21
Dětská pojistka....22
Změna základních nastavení....23
Údržba a čištění....24
Čisticí prostředek....24
Vysazení a nasazení závěsných roštů....26
Vysazení a nasazení dveří trouby....27
Demontáž a montáž skleněných tabulí dvířek....29

Obsah

Co dělat při poruše? **30**
Tabulka poruch 30
Výměna žárovky na stropě trouby 31
Skleněný kryt 32
Autorizovaný servis **32**
Tipy pro úsporu energie a ekologii **33**
Úspora energie 33
Ekologická likvidace 33
Automatické programy **34**
Nádobí 34
Příprava pokrmu 35
Maso 35
Nastavení 37
Délka programu 39
Tipy pro automatické programy 39
Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu **40**
Koláče a pečivo 40
Tipy pro pečení 45
Maso, drůbež, ryby **46**
Drůbež 50
Tipy pro pečení a grilování 51
Nákypy, zapékané pokrmy, toasty 52
Hotové výrobky 53
Zvláštní pokrmy 54
Rozmrazování 55
Sušení 55
Zavařování 56
Akrylamid v potravinách **58**
Zkušební pokrmy 59

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

⚠ Bezpečnostní pokyny

Pročtěte si prosím pečlivě tento návod k obsluze. Návod k obsluze a montáži si dobře uschovejte. Pokud spotřebič předáváte dále, přiložte k němu návody.

Před montáží

Škody při přepravě

Spotřebič po vybalení zkontrolujte. V případě přepravního poškození nesmíte spotřebič zapojovat.

Elektrické připojení

Spotřebič smí zapojovat pouze schválený odborník. V případě poškození z důvodu nesprávného připojení nemáte nárok na záruku.

Pokyny pro vaši bezpečnost

Tento spotřebič je určen pouze pro soukromou domácnost. Používejte spotřebič výlučně k přípravě pokrmů..

Dospělí a děti nesmí spotřebič obsluhovat bez dozoru,

- pokud toho nejsou tělesně nebo duševně schopní nebo
- pokud jim chybí vědomosti a zkušenosti.

Děti nikdy nenechávejte hrát si se spotřebičem.

Horký vnitřek trouby

Nebezpečí popálení!
Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch trouby a topných prvků. Dveře spotřebiče otevírejte opatrně. Může unikat horká pára. Udržujte malé děti v dostatečné vzdálenosti.

Nebezpečí požáru!
Dovnitř trouby nikdy neukládejte hořlavé předměty.
Dveře spotřebiče nikdy neotevírejte, pokud se ve spotřebiči nachází kouř. Spotřebič vypněte. Vytáhněte síťovou zástrčku, příp. vypněte pojistku v pojistkové skříni.

Nebezpečí zkratu!
Připojovací kabel elektrospotřebičů nikdy nesvírejte v horkých dveřích spotřebiče. Kabelová izolace se může tavit.

Nebezpečí opaření!
Do horkého vnitřku trouby nikdy nelijte vodu. Vzniká horká pára.

Nebezpečí popálení!
Nikdy nepřipravujte pokrmy s velkým množstvím nápojů s vysokým obsahem alkoholu. Páry alkoholu se mohou uvnitř trouby vznítit. Používejte pouze malá množství nápojů s vysokým obsahem alkoholu a opatrně otevírejte dveře spotřebiče.

Horké příslušenství a nádobí

Nebezpečí popálení!
Když z vnitřku trouby vyndáváte horké příslušenství nebo nádobí, používejte vždy chňapku.

Neodborné opravy

Nebezpečí úderu elektrickým proudem!
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět pouze technik autorizovaného servisu.

Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku, příp. vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte autorizovaný servis.

Příčiny škod

Příslušenství, fólie, pečicí papír nebo nádobí na dně trouby	Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Dno trouby nevykládejte fólií žádného typu nebo pečicím papírem. Na dno trouby nestavte nádobí, pokud je nastavena teplota nad 50 °C. Může dojít k hromadění tepla. Doby pečení a smažení dále nesouhlasí a může dojít k poškození smaltu.
Voda v horkém prostoru trouby	Do horkého vnitřku trouby nikdy nelijte vodu. Vzniká pára. Změnami teplot může dojít k poškození smaltu.
Vlhké potraviny	V uzavřené trouby po delší dobu neuchovávejte vlhké potraviny. Smalt se poškodí.
Ovocná šťáva	Plech na pečení v případě velmi šťavnatého ovocného koláče neobkládejte příliš vrchovatě. Ovocná šťáva, která skapává z pečicího plechu, zanechává skvrny, které už nelze odstranit. Pokud možno použijte hlubší univerzální pánev.
Chlazení s otevřenými dveřmi spotřebiče	Vnitřek trouby nechte vychladnout jen zavřený. I když jsou dveře spotřebiče otevřené pouze mírně, mohu se sousední čela nábytku časem poškodit.
Silně znečištěné těsnění trouby	Pokud je těsnění pečicí trouby silně znečištěné, dveře trouby se při provozu neuzavírají správně. Přilehlé čelní plochy nábytku se mohou poškodit. Těsnění trouby udržujte stále čisté.
Dveře trouby jako plocha pro sezení nebo odkládání	Nepokládejte nic ani si nesedejte na otevřené dveře trouby. Neodkládejte na dveře trouby žádné nádobí nebo příslušenství.
Přeprava spotřebiče	Spotřebič nenoste nebo nedržte za madlo dveří. Madlo dveří neudrží hmotnost spotřebiče a může se odlomit.

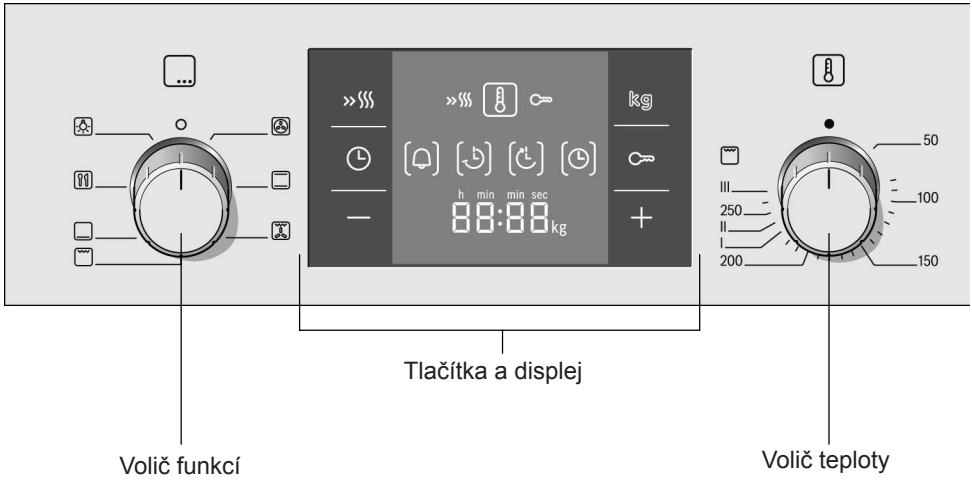
Vaše nová trouba

Zde se seznámíte s vaší novou pečicí troubou. Vysvětlíme vám ovládací panel a jednotlivé ovládací prvky. Obdržíte informace k vnitřnímu prostoru trouby a k příslušenství.

Ovládací panel

Zde vidíte přehled ovládacího panelu. Na displeji se nikdy neobjevují všechny symboly současně.

Podle typu spotřebiče se mohou vyskytnout odchylky v detailech.



Ovládací voliče

Voliče jsou zapustitelné. Pro zasunutí a vysunutí stiskněte v nulové poloze volič funkce.

Tlačítka

Pod jednotlivými tlačítky jsou senzorové spoje. Nemusíte je stlačovat silou. Pouze se dotkněte příslušného symbolu.

Tlačítka a displej

S pomocí tlačítek nastavíte různé dodatečné funkce. Na displeji můžete nastavené hodnoty odečíst.

Tlačítko		Použití
»ʃʃʃ	Rychoohřev	Zvláště rychlé zahřátí pečicího prostoru
kg	Kilogram	Nastavení hmotnosti u programové automatiky
◷	Časové funkce	Vyberte budík 🔔, dobu ◷, konečný čas ◷ a čas ◷.
⊶	Dětská pojistka	Zablokování a odblokování ovládacího panelu.
–	Minus	Snižování nastavených hodnot.
+	Plus	Zvyšování nastavených hodnot.

Jaká časová funkce je na displeji v popředí, vidíte v závorkách **[ ]** u odpovídajícího symbolu.
Výjimka: U času svítí symbol ◷, pouze pokud jej změníte.

Volič funkcí

S pomocí voliče funkcí nastavíte druh ohřevu.

Poloha	Použití
O Nulová poloha	Trouba je vypnuta.
3D-horký vzduch*	Pro koláče a pečivo na jedné až třech úrovních. Ventilátor rozděluje teplo vycházející z kruhového topného tělesa v zadní stěně rovnoměrně v prostoru trouby.
Horní/spodní ohřev	Na koláče, nákypy a tenké pečené pokrmy, např. hovězí nebo zvěřina, na jedné rovině. Teplo přichází rovnoměrně shora a zdola.
Cirkulační infragril	Pečení masa, drůbeže a celých ryb. Topné těleso grilu a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu.

Poloha	Použití
Vekoplošný gril	Grilování steaků, párků, toastu a kusů ryb. Celá plocha pod topným tělesem grilu se zahřívá.
Spodní ohřev	Zavařování a dopékání nebo hnědnutí. Teplo přichází zdola.
Programová automatika	Programy pro dušená jídla a šťavnaté pečeně, druh ohřevu a délka se stanoví podle hmotnosti.
Osvětlení trouby	Zapnutí osvětlení v troubě.

* Druh ohřevu, při kterém byla určena třída energetické účinnosti spotřeby energie podle EN50304.

Po jejím nastavení se zapne osvětlení trouby ve vnitřním prostoru.

Volič teploty

S pomocí voliče teploty nastavíte teplotu nebo stupeň grilu.

Poloha		Význam
●	Nulová poloha	Trouba nehřeje.
50-270	Rozmezí teplot	Teplota uvnitř trouby v °C.
I, II, III	Stupně grilu	Stupně grilu pro velkoplošný gril I = stupeň 1, slabý II = stupeň 2, střední III = stupeň 3, silný

Když trouba hřeje, svítí na displeji symbol .
V přestávkách ohřevu kontrolka zhasíná.

Vnitřek trouby

Uvnitř trouby se nachází osvětlení trouby. Chladicí ventilátor chrání troubu před přehříváním.

Osvětlení trouby

Během provozu svítí osvětlení trouby ve vnitřním prostoru. S polohou na voliči funkcí můžete osvětlení zapnout bez nastavení druhu ohřevu.

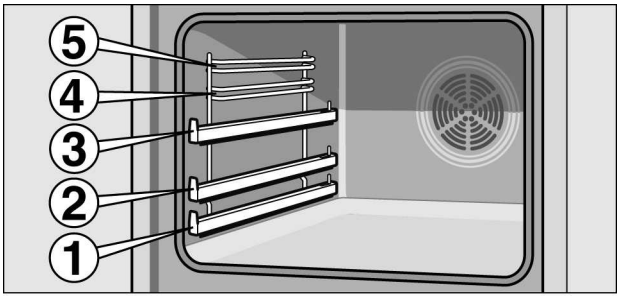
Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor se podle potřeby zapíná a vypíná. Teplý vzduch uniká přes dveře. Pozor! Větrací štěrbiny nezakrývejte. Jinak se trouba přehřeje.
Aby se vnitřek trouby po provozu rychle ochladil, chladicí ventilátor po ukončení ohřevu ještě určitou dobu dobíhá.

Příslušenství

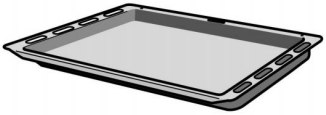
Příslušenství lze do trouby vsunout v 5 různých výškách.

S teleskopickými výsuvy ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout, aniž by se převrátilo.



Když se příslušenství zahřeje, může se deformovat. Jakmile se opět ochladí, deformace zmizí a nemá žádný vliv na funkci.

Příslušenství si můžete dokoupit u zákaznické služby, ve specializovaném obchodě nebo na internetu. K tomu uveďte číslo HEZ.

	**Rošt** na nádobí, formy na koláče, pečeně, kusy na grilování a hluboce zmrazené pokrmy. Rošt zasunujte s ohybem směrem ⌣ dolů .
	**Univerzální pánev** na šťavnaté koláče, pečivo, hluboce zmrazená jídla a velké pečeně, lze jej použít také jako nádobu na jímání omastku, pokud grilujete přímo na roštu. Univerzální pánev zasuňte do trouby s úkosem směrem ke dveřím trouby.
Zvláštní příslušenství	Zvláštní příslušenství si můžete koupit u zákaznické služby nebo ve specializované prodejně. Rozsáhlou nabídku k vaší troubě naleznete v našich prospektech nebo na internetu. Dostupnost i možnost objednání zvláštního příslušenství online se liší mezi zeměmi. Nahlédněte prosím do prodejní dokumentace.
Rošt HEZ 334000	Na nádobí, formy na koláče, pečeně, kusy na grilování a hluboce zmrazené pokrmy.
Univerzální pánev HEZ 332000	Na šťavnaté koláče, pečivo, hluboce zmrazené pokrmy a velké pečeně. Lze ji použít také jako nádobu na zachytávání tuku, pokud grilujete přímo na roštu.
Smaltovaný plech na pečení HEZ 331000	Na koláče a cukroví.
Vkládací rošt HEZ 324000	Na pečeně. Postavte rošt vždy na univerzální pánev. Odkapávající omastek a šťáva z masa se zachytí.
Grilovací plech HEZ 325000	Ke grilování namísto roštu nebo jako ochrana proti rozstřiku, aby se trouba tak silně neznečistila. Grilovací plech použijte pouze v univerzální pánvi. Grilování na grilovacím plechu: Použijte pouze v zasouvacích výškách 1, 2 a 3. Grilovací plech jako ochrana proti odstřikování: Zasuňte univerzální pánev s grilovacím plechem pod rošt.
Skleněný pekáč HEZ 336000	Hluboký plech na pečení ze skla. Hodí se velmi dobře také jako servírovací nádobí.
Smaltovaný plech na pečení s nepřilnavým povrchem HEZ 331010	Koláče a cukroví se z plechu na pečení uvolňují snadněji. Plech na pečení zasuňte zkosením ke dveřím trouby.
Univerzální pánev s nepřilnavým povrchem HEZ 332010	Koláče a cukroví se z plechu na pečení uvolňují snadněji. Plech na pečení zasuňte zkosením ke dveřím trouby.

Forma na pizzu HEZ 317000	Ideální na pizzu, hluboce zmrazené výrobky nebo velké kulaté koláče. Formu na pizzu můžete použít místo univerzální pánve. Postavte formu na rošt a řiďte se údaji uvedenými v tabulkách.
Pečicí kámen HEZ 327000	Pečicí kámen se výborně hodí k přípravě chleba, housek a pizzy doma, které si mají zachovat křupavé dno. Pečicí kámen musí být vždy předehřátý na doporučenou teplotu.
Profesionální pánev s vkládacím roštem HEZ 333000	Zvláště se hodí pro přípravu velkých množství.
Víko na profesionální pánev HEZ 333001	Víko dělá z profesionální pánve profesionálního pekaře.
Skleněný pekáč HEZ915001	Skleněný pekáč je vhodný pro dušené pokrmy a nákypy, které připravujete v troubě. Zvláště se hodí pro automatický program nebo programovou automatiku.
Kovový pekáč HEZ 6000	Pekáč je určen pro pečicí zónu sklokeramické varné zóny. Hodí se pro senzorovou automatiku, ale také pro programovou pečicí automatiku. Pekáč je vně smaltovaný a uvnitř pokryt protipřilnavou vrstvou.
Univerzální pánev HEZ 390800	Pro zvláště velké porce nebo mnoho porcí. Pekáč je vně z granitového smaltu se skleněným víkem vhodným do trouby. Skleněné víko lze použít jako formu pro zapékání.
Zboží autorizovaného servisu	Pro vaše domácí spotřebiče můžete u autorizovaneho servisu, ve specializované prodejně nebo přes internet pro jednotlivé země v eshopu dokupovat vhodné prostředky pro péči a čištění nebo ostatní příslušenství. K tomu uveďte příslušné číslo zboží.
Pečující ubrousky na povrchy z ušlechtilé oceli č. zboží 311134	Zmenšují nános nečistot. Impregnací speciálním olejem jsou povrchy spotřebičů z ušlechtilé oceli optimálně ošetřovány.
Gelový čistič grilu a trouby č. zboží 463582	Pro čištění vnitřku trouby. Gel je bez zápachu.
Utěrka z mikrovláken s voštinovou strukturou č. zboží 460770	Zvláště vhodné pro čištění citlivých povrchů, jako např. sklo, sklokeramika, ušlechtilá ocel nebo hliník. Tkanina z mikrovláken odstraňuje v pracovním chodu vodou zředěné a mastné nečistoty.
Pojistka dveří č. zboží 612594	Aby dveře trouby nemohly otevírat děti. Podle dveří spotřebiče je pojistka různě našroubovaná. Dodržte přiložený list k pojistce dveří.

Před prvním použitím

Zde se dozvíte, co musíte udělat předtím, než se svou troubou poprvé připravíte jídlo. Nejprve si přečtěte kapitolu *Bezpečnostní pokyny*.

Nastavení času

Po připojení svítí na displeji symbol ◷ a čtyři nuly. Nastavte hodiny.

1. Stiskněte tlačítko ◷.
   Na displeji se zobrazí čas 12:00.
2. S pomocí tlačítek **+** nebo **–** nastavte čas.

Po několika sekundách bude nastavený čas přijat.

První zahřátí

Pro odstranění nového zápachu vyhřejte prázdnou zavřenou troubu. K tomu je ideální hodina při horním/spodním ohřevu ⊟ s teplotou 240 °C. Dbejte na to, aby uvnitř trouby nezůstávaly žádné zbytky obalů.

1. S pomocí voliče funkcí nastavte horní/spodní ohřev ⊟.

2. S pomocí voliče teploty nastavte 240 °C.

Po jedné hodině troubu vypněte. K tomu pootočte voličem funkcí do nulové polohy.

Čištění příslušenství

Předtím, než příslušenství použijete poprvé, důkladně je vyčistěte horkým mycím roztokem a měkkou mycí utěrkou.

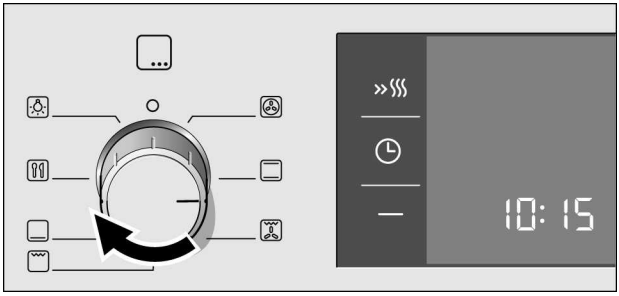
Nastavení trouby

Máte různé možnosti nastavení vaší trouby. Zde vám vysvětlíme, jak nastavíte vámi požadovaný druh ohřevu a teplotu nebo stupeň grilování.
Pro váš pokrm můžete délku přípravy a konečný čas nastavit na troubě. Viz kapitola Nastavení časových funkcí.

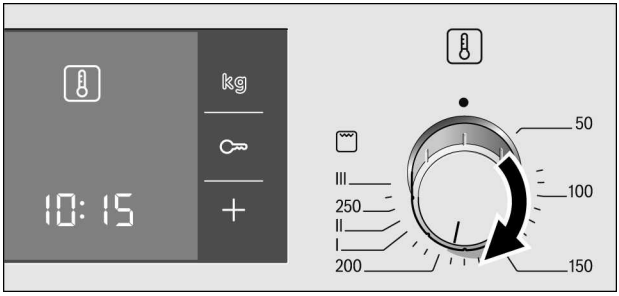
Druh ohřevu a teplota

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

1. S pomocí voliče funkcí nastavíte druh ohřevu.



2. S pomocí voliče teploty nastavíte teplotu nebo stupeň grilu.



Trouba začne hřát.

Vypnutí trouby

Pootočte voličem funkcí do nulové polohy.

Změna nastavení

Druh ohřevu a teplotu nebo stupeň grilu můžete vždy změnit příslušným voličem.

Rychloohřev

Pomocí rychloohřevu dosáhne vaše trouby nastavené teploty zvláště rychle.

Použijte rychloohřev při nastavených teplotách nad 100°C. Vhodné jsou druhy ohřevu:

- 3D-horký vzduch
- horní/spodní ohřev

Abyste dosáhli rovnoměrné tepelné úpravy, vkládejte váš pokrm dovnitř trouby až poté, co se dokončí rychloohřev.

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.

2. Stiskněte krátce tlačítko »≋.

Na displeji se rozsvítí symbol »≋. Trouba začíná hřát.

Rychloohřev je dokončen

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

Přerušení rychloohřevu

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

Nastavení časových funkcí

Vaše trouba má různé časové funkce. S pomocí tlačítka ◷ vyvoláte menu a měníte mezi jednotlivými funkcemi. Jakmile můžete nastavovat, svítí všechny časové symboly. Závorky [] vám ukazují, u které časové funkce se nacházíte.
Již nastavenou časovou funkci můžete změnit přímo tlačítkem **+** nebo **–**, když je časový symbol v závorkách.

Budík

Budík můžete použít jako kuchyňský budík. Běží nezávisle na vnitřku trouby. Budík má vlastní signál. Tak uslyšíte, zda vypršel budík nebo doba přípravy.

1. Stiskněte jedenkrát tlačítko ◷.
   Na displeji svítí časové symboly, závorky jsou kolem 🔔.

2. S pomocí tlačítek **+** nebo **–** nastavte čas budíku.
   Navrhovaná hodnota tlačítko **+** = 10 minut
   Navrhovaná hodnota tlačítko **–** = 5 minut

Po několika sekundách bude nastavený čas přijat. Budík začíná. Na displeji svítí symbol [🔔] a čas budíku viditelně uplyne. Ostatní časové symboly zhasnou.

Čas budíku vypršel

Zazní signál. Na displeji je 00:00. S pomocí tlačítka ◷ budík vypněte.

Změna času budíku

S pomocí tlačítek **+** nebo **–** změňte čas budíku. Po několika sekundách bude změna přijata.

Smazání času budíku

S pomocí tlačítka **–** čas budíku nastavte zpět na 00:00. Po několika sekundách bude změna přijata. Budík je vypnutý.

Snímání nastavení času

Pokud je nastaveno více časových funkcí, svítí odpovídající symboly na displeji. Budík běží v popředí. Symbol 🔔 je v závorce a čas budíku viditelně plyne.

Pro snímání budíku 🔔, délky trvání ⏲, konečného času ⏲ nebo času 🕒 stiskejte tlačítko 🕒 tolikrát, dokud nebudou u příslušného symbolu závorky. Hodnota se navíc na několik sekund objeví na displeji.

Doba

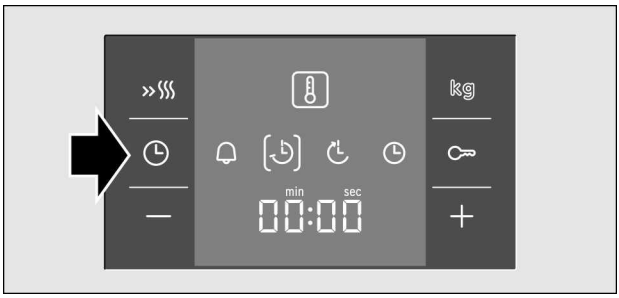
Dobu tepelné úpravy vašeho pokrmu můžete nastavit na troubě. Když doba uplyne, trouba se automaticky vypne. Takže nemusíte pro vypnutí trouby přerušovat jiné práce. Doba tepelné úpravy nebude nechtěně překročena.

Příklad na obrázku: Doba 45 minut.

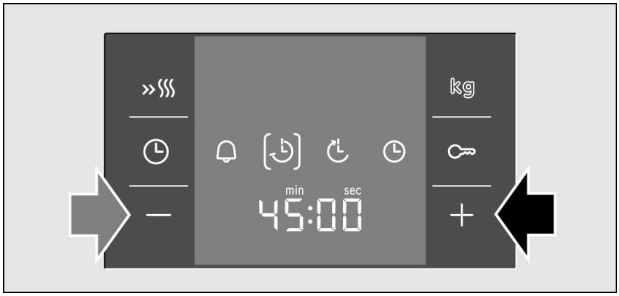
1. S pomocí voliče funkcí nastavíte druh ohřevu.

2. S pomocí voliče teploty nastavíte teplotu nebo stupeň grilu.

3. Stiskněte dvakrát tlačítko 🕒.
Na displeji je 00:00. Časové symboly svítí, závorky jsou kolem ⏲.



4. S pomocí tlačítka **+** nebo **–** nastavte dobu.
Navrhovaná hodnota tlačítko **+** = 30 minut
Navrhovaná hodnota tlačítko **–** = 10 minut



Po několika sekundách začne trouba ohřívat. Na displeji viditelně plyne doba a svítí symbol [⏲]. Ostatní časové symboly zhasnou.

Doba uplynula

Zazní signál. Trouba začne ohřívat. Na displeji je zobrazeno 00:00.
Stiskněte tlačítko ◷. S pomocí tlačítka **+** nebo **–** můžete dobu nastavit znova.
Nebo dvakrát stiskněte tlačítko ◷ a otočte voličem funkcí do nulové polohy. Trouba je vypnutá.

Změna doby

S pomocí tlačítek **+** nebo **–** změňte dobu. Po několika sekundách bude změna přijata. Když je budík nastaven, stiskněte nejprve tlačítko ◷.

Smazání doby

S pomocí tlačítka **–** nastavte dobu zpět na 00:00. Po několika sekundách bude změna přijata. Doba je smazána. Když je budík nastaven, stiskněte nejprve tlačítko ◷.

Snímání nastavení času

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

Pro snímání budíku, délky trvání, konečného času nebo času stiskejte tlačítko tolikrát, dokud nebudou u příslušného symbolu závorky. Hodnota se navíc na několik sekund objeví na displeji.

Konečný čas

Čas, ke kterému má být váš pokrm hotový, můžete posunout. Trouba se spustí automaticky a ohřev je ukončen k požadovanému časovému okamžiku. Můžete např. vložit váš pokrm dovnitř trouby ráno a nastavit tak, aby byl hotový v poledne.
Dbejte na to, aby potraviny uvnitř trouby nestály příliš dlouho a nezkazily se.
Příklad na obrázku: Je 10:30, doba je 45 minut a trouba má tepelnou úpravu dokončit ve 12:30.

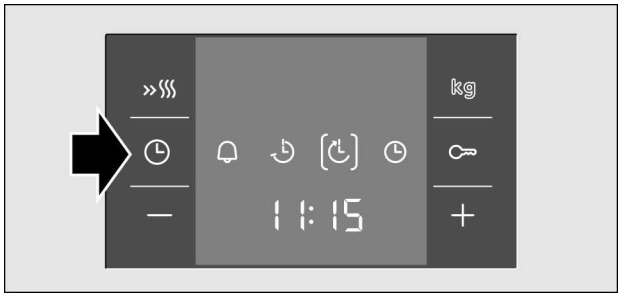
1. Nastavte volič funkcí.

2. Nastavte volič teploty.

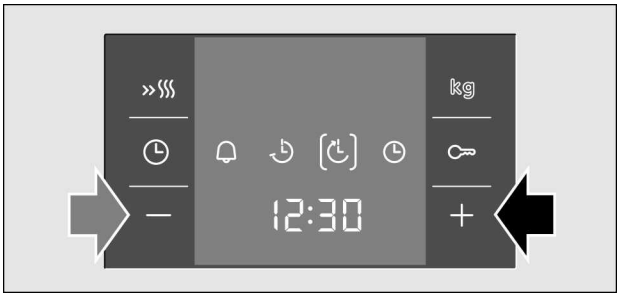
3. Stiskněte dvakrát tlačítko .

4. S pomocí tlačítka **+** nebo **–** nastavte dobu.

5. Stiskněte tlačítko .
Závorky jsou u symbolu . Objeví se čas, ke kterému je pokrm hotový.



6. S pomocí tlačítek **+** nebo **–** posuňte konečný čas na později.



Po několika sekundách přejímá trouba nastavení a přepne se do pozice čekání. Na displeji je čas, ke kterému je jídlo hotové, a symbol ⏲ je v závorkách. Symboly 🔔 a ◷ zhasnou. Když se trouba spustí, doba viditelně plyne a symbol ◷ je v závorkách. Symbol ⏲ zhasne.

Doba uplynula

Zazní signál. Trouba začne ohřívat. Na displeji je zobrazeno 00:00.
Stiskněte tlačítko ◷. S pomocí tlačítka **+** nebo **–** můžete dobu nastavit znova.
Nebo dvakrát stiskněte tlačítko ◷ a otočte voličem funkcí do nulové polohy. Trouba je vypnutá.

Změna času ukončení

S pomocí tlačítek **+** nebo **–** změňte čas ukončení. Po několika sekundách bude změna přijata. Když je budík nastaven, stiskněte nejprve dvakrát tlačítko ◷. Neměňte konečný čas, když doba již plyne. Výsledek tepelné úpravy by nesouhlasil.

Smazání času ukončení

S pomocí tlačítka **–** nastavte čas ukončení zpět na aktuální hodinu. Po několika sekundách bude změna přijata. Trouba se spustí. Když je budík nastaven, stiskněte nejprve dvakrát tlačítko ◷.

Snímání nastavení času

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

Pro snímání budíku, délky trvání, konečného času nebo času stiskejte tlačítko tolikrát, dokud nebudou u příslušného symbolu závorky. Hodnota se navíc na několik sekund objeví na displeji.

Čas

Po připojení nebo výpadku proudu svítí na displeji symbol a čtyři nuly. Nastavte hodiny.

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

2. S pomocí tlačítek **+** nebo **–** nastavte čas.

Po několika sekundách bude nastavený čas přijat.

Změna času

Nesmí být nastavována žádná další funkce času.

1. Stiskněte 4x tlačítko . Na displeji svítí časové symboly, závorky jsou u symbolu .

2. S pomocí tlačítek **+** nebo **–** změňte čas.

Po několika sekundách bude nastavený čas přijat.

Zatemnění času

Čas můžete zatemnit. Viz kapitola *Změna základních nastavení*.

Dětská pojistka

Aby děti troubu nedopatřeními nezapnuly, je vybavena dětskou pojistkou.

Trouba nereaguje na žádná nastavení. Budík a čas můžete nastavit také při zapnuté dětské pojistce.

Když jsou nastaveny druh ohřevu a teplota nebo stupeň grilování, přeruší dětská pojistka ohřev.

Zapnutí dětské pojistky

Nesmí být nastavována žádná doba nebo čas ukončení.

Stiskněte tlačítko ⊶ na dobu čtyř sekund.

Na displeji se zobrazí symbol ⊶. Dětská pojistka je zapnutá.

Vypnutí dětské pojistky

Stiskněte tlačítko ⊶ na dobu čtyř sekund.

Symbol ⊶ na displeji zhasne. Dětská pojistka je vypnutá.

Dětská pojistka při automatickém pečení

Když je zapnuto automatické pečení, dětská pojistka nefunguje.

Změna základních nastavení

Vaše trouba má různá základní nastavení. Tato nastavení lze přizpůsobit vašim vlastním zvyklostem.

Základní nastavení	Volba 1	Volba 2	Volba 3
c1 Zobrazení času	vždy*	pouze tlačítkem ◷	-
c2 Doba signálu po uplynutí doby nebo času budíku	cca 10 sek	cca 2 min.*	cca 5 min.
c3 Doba čekání až do přijetí nastavení	cca 2 sek.	cca 5 sek.*	cca 10 sek

* standardní nastavení

Nesmí být nastavována žádná další funkce času.

1. Stiskněte tlačítko ◷. Stiskněte tlačítko na dobu 4 sekund. Na displeji se objeví aktuální základní nastavení ke zobrazení času, např. c 1 pro volbu 1.

2. S pomocí tlačítek **+** nebo **–** změňte základní nastavení.

3. S pomocí tlačítka ◷ potvrďte.
Na displeji se objeví další základní nastavení. Pomocí tlačítka ◷ můžete projít všemi úrovněmi a pomocí tlačítka **+** nebo **–** je měnit.

4. Nakonec stiskněte tlačítko ◷ asi na dobu 4 sekund.

Všechna základní nastavení jsou přijata.

Vaše základní nastavení můžete vždy opět změnit.

Údržba a čištění

Při řádné péči a čištění zůstane vaše trouba dlouho pěkná a funkční. Zde vám vysvětlíme, jak máte o troubu správně pečovat a čistit ji.

Pokyny

Malé barevné rozdíly na čelní straně trouby vyplývají z různých materiálů, např. skla, umělé hmoty nebo kovu.

Stíny na okně dveří, které působí jako pruhy, jsou odrazy světla žárovky v troubě.

Smalt se vypaluje při velmi vysokých teplotách. Tím mohou vznikat nepatrné barevné rozdíly. To je běžné a nemá to žádný vliv na funkci spotřebiče.
Hrany tenkých plechů nelze zcela smaltovat. Mohou být tudíž hrubé. Ochrana proti korozi tím není ovlivněna.

Čisticí prostředek

Aby se různé povrchy nepoškodily nesprávnými čisticími prostředky, dodržujte údaje v tabulce.

Nepoužívejte žádné:

- ostré nebo abrazivní čisticí prostředky,
- žádné tvrdé abrazivní nebo čisticí houby,
- žádné vysokotlaké čističe nebo parní čističe.

Nové houbovité utěrky před použitím důkladně vyperte.

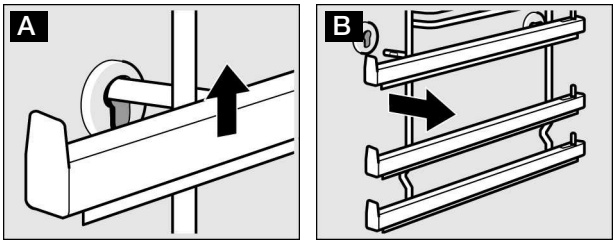
Oblast	Čistící prostředek
Čelní strana trouby	Horký mycí roztok: Očistěte mycí utěrkou a osušte měkkou tkaninou.
Nerezová ocel	Horký mycí roztok: Očistěte mycí utěrkou a osušte měkkou tkaninou. Odstraňte ihned skvrny kamene, mastnoty, škrobu a bílkovin. Pod takovými skvrnami se může tvořit koroze. U autorizovaneho servisu nebo ve specializované prodejně jsou k dostání speciální čisticí prostředky na nerezovu ocel, které se hodí pro teplé povrchy. Čisticí prostředek naneste jemně měkkou tkaninou.
Sklo	Čistič na sklo: Otřete měkkou tkaninou, nepoužívejte žádný stírač na sklo.
Okna dveří	Čistič na sklo: Čistěte měkkou tkaninou, nepoužívejte žádnou stěrku na sklo.
Vnitřek trouby	Horký mycí roztok nebo voda s octem: Čistěte mycí utěrkou. Při silném znečištění použijte drátěnku z nerezové oceli nebo čistič na trouby. Použijte pouze ve studeném vnitřku trouby.
Skleněný kryt žárovky trouby	Horký mycí roztok: Čistěte mycí utěrkou.
Těsnění Nesundávat!	Horký mycí roztok: Čistěte mycí utěrkou. Nedřít.
Závěsné rošty	Horký mycí roztok: Namočte a očistěte mycí utěrkou nebo kartáčem.
Teleskopické výsuvy	Horký mycí roztok: Očistěte mycí utěrkou nebo kartáčem. Nenamáčejte ani nemyjte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a očistěte mycí utěrkou nebo kartáčem.

Vysazení a nasazení závěsných roštů

Pro čištění můžete rošty vyjmout. Trouba musí být ochlazená.

Vysazení roštů

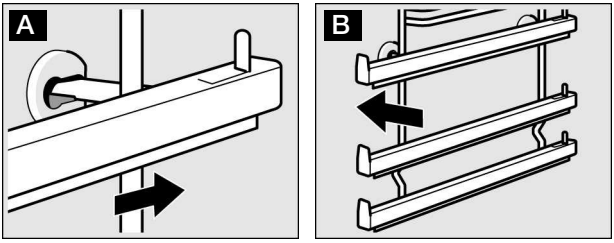
1. Rošty zvedněte dopředu nahoru
2. a vysaďte (obrázek A).
3. Poté celý rošt tahejte dopředu a vyjměte (obrázek B).



Očistěte rošty mycím prostředkem a mycí houbou. Při ulpělých nečistotách použijte kartáč.

Nasazení roštu

1. Rošt nejprve nastrčte do zadní zdířky a zatlačte trochu dozadu (obrázek A)
2. a poté zavěste do přední zdířky (obrázek B).

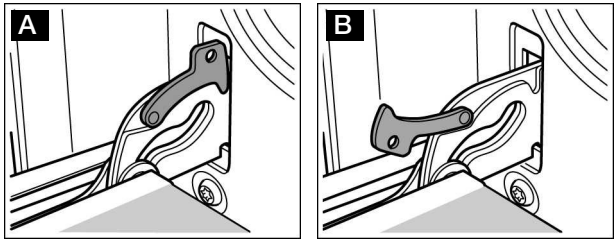


Závěsné rošty lze zavěsit na levou i pravou stranu. Vyhloubení musí být vždy vespodu.

Vysazení a nasazení dveří trouby

Pro čištění a demontáž oken dveří můžete dveře trouby vysadit.

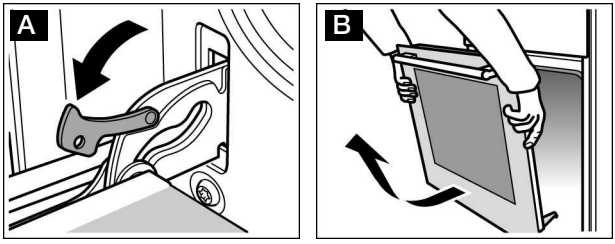
Závěsy dveří trouby mají vždy jednu závěrnou páku. Je-li závěrná páka zaklapnutá (obrázek A), jsou dveře trouby zajištěné. Nelze je vysadit.
Pokud jsou závěrné páky k vysazení dveří trouby odklopené (obrázek B), jsou závěsy zajištěné. Nemohou zapadnout.



⚠ Riziko poranění! Když jsou závěsy nezajištěné, zapadnou velkou silou. Dbejte na to, aby závěrné páky byly vždy zcela zaklapnuté, příp. při vysazení dveří trouby zcela odklopené.

Vysazení dveří

1. Dveře trouby zcela otevřete.
2. Obě závěrné páky odklopte vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Dveře trouby zavřete na doraz. Uchopte oběma rukama vlevo a vpravo. Zavřete ještě trochu dále a vytáhněte (obrázek B).

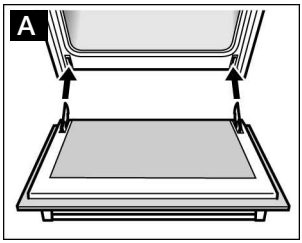


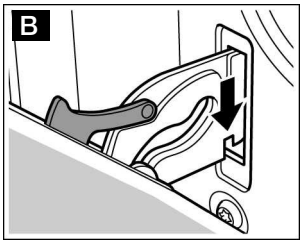
Nasazení dveří

Dveře trouby v opačném pořadí opět nasaďte.

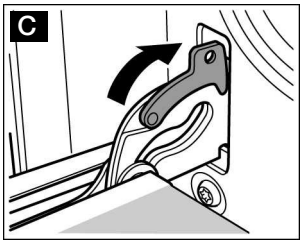
1. Při nasazování dveří trouby dbejte na to, aby byly oba závěsy zavedeny přímo do otvoru (obrázek A).

2. Zářez na závěsu musí na obou stranách zaklapnout (obrázek B).





3. Obě závěrné páky opět zaklapněte (obrázek C). Dveře trouby zavřete.



⚠ Riziko poranění! Když dveře trouby neúmyslně vypadnou nebo se závěs zaklapne, nedávejte ruce do závěsu. Zavolejte autorizovany servis.

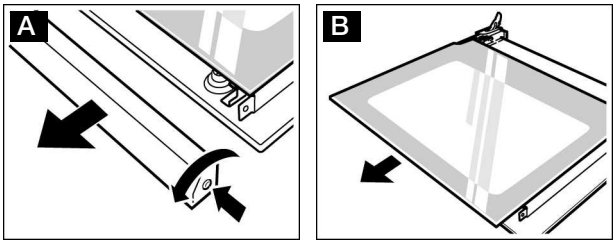
Demontáž a montáž skleněných tabulí dvířek

Pro lepší čištění můžete demontovat skleněné tabule na dveřích trouby.

1. Dveře trouby vysaďte a položte madlem dolů na tkaninu.

2. Odšroubujte kryt nahoře na dveřích trouby. K tomu povolte šrouby vlevo a vpravo (obrázek A).

3. Tabuli zvedněte a vytáhněte (obrázek B).



Očistěte okna čističem na sklo a měkkou tkaninou.

Nepoužívejte žádné ostré nebo abrazivní prostředky a žádné stěrky na sklo. Sklo se může poškodit.

4. Tabuli nasuňte šikmo dolů. Hladká plocha musí být venku.

5. Nasaďte a našroubujte kryt.

6. Nasaďte dveře trouby.

Použijte troubu opět poté, když jsou skleněné tabule řádně namontované.

Co dělat při poruše?

Pokud se vyskytne porucha, jedná se často pouze o maličkost. Předtím, než zavoláte autorizovaný servis, pokuste se prosím s pomocí tabulky poruchu odstranit sami.

Tabulka poruch

Pokud se pokrm nepodaří optimálně, nahlédněte prosím do Kapitoly *Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu*. Tam naleznete mnoho tipů a pokynů pro vaření.

Porucha	Možná příčina	Nápověda/pokyn
Trouba nefunguje.	Pojistka je vadná.	Nahlédněte do pojistkové skříně, zda je pojistka v pořádku.
	Výpadek proudu.	Zkontrolujte, zda kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské spotřebiče fungují.
Na displeji se zobrazí symbol ◷.	Výpadek proudu.	Nastavte čas znova.
Trouba nehřeje	Na kontaktech je prach.	Otočte ovládacími voliči několikrát tam a zpátky.

Chybová hlášení

Když se na displeji objeví chybové hlášení se symbolem E, stiskněte tlačítko ◷. Hlášení zmizí. Nastavená časová funkce se smaže.
Pokud chybové hlášení znova nezmizí, zavolejte servis.

Při následujícím chybovém hlášení můžete si pomoci sami.

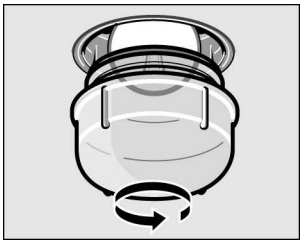
Chybové hlášení	Možná příčina	Nápověda/pokyn
E011	Tlačítko bylo stisknuto příliš dlouho nebo je zakryto.	Ověřte, zda se nějaké tlačítko nezaseklo, nezakrylo nebo není znečištěné.

Nebezpečí úderu elektrickým proudem!
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět pouze výrobcem proškolený technik autorizovaného servisu.

Výměna žárovky na stropě trouby

Když je žárovka v troubě vadná, musí být vyměněna. Tepelně odolné náhradní žárovky 40 wattů obdržíte u zákaznické služby nebo ve specializované prodejně. Používejte pouze tyto žárovky.

1. Nebezpečí úderu elektrickým proudem!
   Vypněte pojistku v pojistkové skříni.
2. Vložte utěrku do studené trouby, abyste zamezili poškození.
3. Skleněný kryt vyšroubujte otáčením vlevo.



4. Žárovku nahraďte stejným typem žárovky.
5. Skleněný kryt opět našroubujte.
6. Vyjměte utěrku a zapněte pojistku.

Skleněný kryt

Poškozený skleněný kryt musí být vyměněn.
Vyhovující skleněné kryty obdržíte u autorizovaného servisu. Zadejte E-číslo a FD-číslo vašeho spotřebiče.

Autorizovaný servis

Pokud musí být Váš přístroj opraven, je tu pro Vás náš autorizovaný servis. Telefonní číslo a adresu nejbližšího autorizovaného servisu najdete v telefonním seznamu. Uvedená zákaznická centra Vám ráda sdělí nejbližší autorizovaný servis ve Vašem okolí.

E-číslo a FD-číslo

Autorizovanému servisu vždy sdělte prosím E-číslo a FD-číslo vašeho spotřebiče.
Typový štítek s čísly naleznete vpravo, na boku dveří trouby.
Abyste v případě poruchy nemuseli dlouho hledat, můžete si zde zapsat údaje o Vašem přístroji a telefonní číslo autorizovaného servisu.

E-Nr.	FD-Nr.
Telefon ☎	

Tipy pro úsporu energie a ekologii

Zde získáte tipy, jak lze při pečení a smažení šetřit energií a jak váš spotřebič správně zlikvidujete.

Úspora energie

Troubu předehřívejte jen tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách v návodu k obsluze.

Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Ty zvláště dobře pohlcují teplo.

Otevírejte co nejméně dveře trouby během vaření, pečení nebo smažení.

Více koláčů pečte nejlépe po sobě. Trouba je ještě teplá. Tím se zkrátí doba pečení pro druhy koláč. Můžete vsunout také 2 truhlíkové formy vedle sebe.

Při delších dobách tepelné úpravy můžete troubu vypnout 10 minut před koncem doby úpravy a využít zbytkové teplo pro dodělání jídla.

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s ochranou životního prostředí.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o starých elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Směrnice udává rámec pro zpětný odběr a zhodnocení starých zařízení na území EU.

Automatické programy

S automatickými programy se vám podaří lehké rafinované dušené pokrmy a šťavnaté pečeně. Ušetříte si otáčení a podlévání a vnitřek trouby zůstane čistý.
Výsledná teplená úprava závisí na kvalitě masa a velikosti a druhu nádobí. Když z trouby vyjímáte hotové jídlo, používejte chňapku. Nádobí je velmi horké. Opatrně při otevírání nádobí, uniká horká pára.

Nádobí

Automatické programy se hodí pouze pro pečení v uzavřené nádobě. Používejte pouze nádobí s dobře uzavřeným víkem. Dodržte také pokyny výrobce nádobí.

Vhodné nádobí

Vhodné je tepelně odolné nádobí (až 300 °C), skleněné nebo sklokeramické nádobí. Pekáče z ušlechtilé oceli jsou vhodné jen podmínečně. Lesklý povrch odráží velmi silně tepelné záření. Jídlo méně zhnědne a maso se méně upeče. Když použijete pekáč z ušlechtilé oceli, sejměte po ukončení programu pokličku. Maso se stupněm grilování 3 grilujte dále ještě 8 až 10 minut.
Když používáte pekáč ze smaltované oceli, litiny nebo vytlačovaného hliníku, pokrm zhnědne více. Přidejte trochu více tekutiny.

Nevhodné nádobí

Nádobí ze světlého lesklého hliníku, neglazované hlíny a nádobí s umělohmotnými úchyty je nevhodné.

Velikost nádobí

Maso musí dno nádobí pokrývat asi ze dvou třetin. Tím zachováte pěkný základ pro pečení.

Vzdálenost mezi masem a víkem musí činit minimálně 3 cm. Maso se může během pečení vzedmout.

Příprava pokrmu

Používejte čerstvé maso, ideálně o teplotě chladničky, nebo mražené maso.

Zvolte vhodné nádobí.

Zvažte čerstvé nebo zmražené maso. Přesné pokyny získáte v tabulce. Hmotnost potřebujete pro nastavení.

Pokud pro vaše maso nenaleznete vhodnou hmotnost, nastavte další vyšší hmotnost. Vaše maso má např. 1,6 kg, potom nastavte 1,75 kg.

Zmražené maso okořeňte přesně jako čerstvé maso.

U některých jídel musí být přidána tekutina. Potom přidejte tolik tekutiny, aby dno nádoby bylo zakryto asi z 1/2 cm. Pokud je v tabulce „nějaká“ tekutina, stačí většinou 2-3 polévkové lžíce. Dodržte pokyny uvedené v tabulkách.

Uzavřete nádobu víkem. Nastavte ji ve výšce 2 na roštu.

Postavte nádobu vždy do studené trouby.

Maso

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

Při programování hovězí pečeně (P1 a P7) se žárovka trouby před uplynutím doby pečení vypne. Zbytkové teplo se použije k dopečení. Pokrm je hotový, když zazní signál.

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

U guláše použijte vysokou nádobu. Maso položte na dno a zakryjte zeleninou.

Lištu se symboly a programy naleznete opět ve dveřích trouby.



Čerstvé maso	**Číslo programu**	**Rozsah hmotnosti v kg**	**Přidání tekutiny**	**Hmotnost nastavení**
hovězí pečeně – vrchní šál, ořech, spodní šál, kýta	P1	0,5 - 2,5	ano	hmotnost masa
jehněčí pečeně vrchní šál, spodní šál, kýta	P2	0,5 - 2,5	ano	hmotnost masa
vepřová pečeně – plec, krkovice, kýta	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

Zmražené maso	**Číslo programu**	**Rozsah hmotnosti v kg**	**Přidání tekutiny**	**Hmotnost nastavení**
hovězí pečeně – vrchní šál, ořech, spodní šál, kýta	P7	0,5 - 2,0	trochu	hmotnost masa
jehněčí pečeně vrchní šál, spodní šál, kýta	P8	0,5 - 2,0	trochu	hmotnost masa
vepřová pečeně – krkovice, plec, kýta	P9	0,5 - 2,0	trochu	hmotnost masa
jehněčí kýta bez kosti	P10	0,5 - 2,0	trochu	hmotnost masa

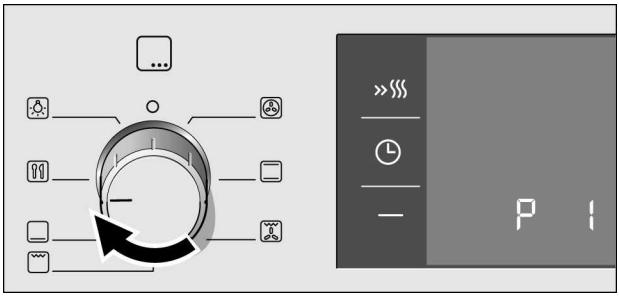
Když je pečeně hotová, měla by ve vypnuté zavřené troubě zůstat ještě asi 10 minut. Tak se může šťáva z masa lépe rozdělit.

Nastavení

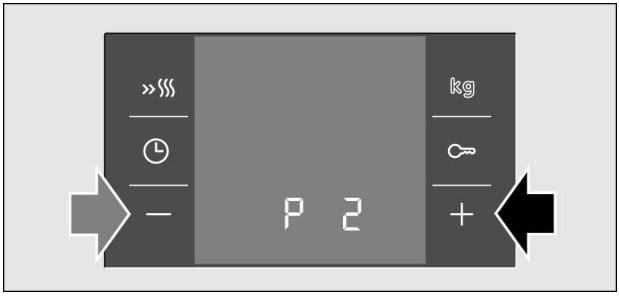
Když jste vybrali program, nastavte troubu. Volič teploty musí být v nulové poloze.

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

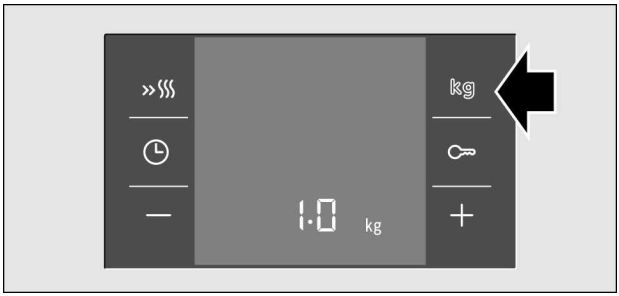
1. Nastavte volič funkcí na automatické programy
Na displeji se zobrazí číslo programu.



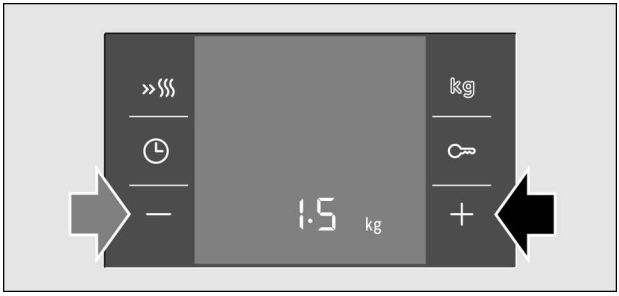
2. S pomocí tlačítek **+** nebo **–** vyberte číslo programu.



3. Stiskněte tlačítko kg.
Na displeji se zobrazí kilogramy jako navržená hmotnost.



4. S pomocí tlačítek **+** nebo **–** nastavte hmotnost.



Po několika sekundách se program spustí. Na displeji viditelně plyne doba a symbol je v závorkách.

Program je dokončen

Zazní signál. Trouba začne hřát. Na displeji se zobrazí 00:00.
Pootočte voličem funkcí do nulové polohy. Trouba je vypnutá.

Změna programu

Po spuštění nelze číslo programu a hmotnost dále měnit.

Přerušení programu

Pootočte voličem funkcí do nulové polohy. Trouba je vypnutá.

Změna doby a konečného času

U automatických programů nelze dále měnit dobu a čas ukončení.

Délka programu

Pokud si přejete vědět, jak dlouho program trvá, nastavte jej, jak je popsáno v bodě 1 až 4. Délka ⏲ se zobrazí na displeji. Pokud si poté přejete program přerušit, pootočte voličem funkcí do nulové polohy.

Tipy pro automatické programy

Hmotnost pečeně je nad uvedeným rozsahem hmotnosti.	Rozsah hmotnosti je vědomě omezen. U velmi velkých pečení není běžně k dostání dostatečně velký pekáč. Připravte velké kusy s pomocí horního/spodního ▭ ohřevu nebo cirkulačního grilu 🌀.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš tmavá.	Zvolte menší nádobu a použijte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodová.	Zvolte větší nádobu a použijte méně tekutiny.
Pečeně je navrchu příliš suchá.	Použijte nádobu s dobře uzavíratelným víkem. Velmi libové maso zůstává šťavnatější, když je obložíte proužky špeku.
Během pečení je cítit zápach spáleniny, ale pečeně vypadá dobře.	Víko pekáče se nezavírá správně nebo se maso zachytilo a zvedlo víko. Používejte vždy vhodné víko. Dbejte na to, aby mezi masem a víkem byla vzdálenost minimálně 3 cm.
Maso je v guláši příliš silně zhnědlé.	Příště vkládejte do nádoby nejprve maso a na něj zeleninu.

Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a optimální nastavení k nim. Ukážeme vám, jaký druh ohřevu a jaká teplota se nejlépe hodí pro váš pokrm. Získáte údaje k vyhovujícímu příslušenství a o tom, v jaké výšce má být zasunuto. Získáte tipy k nádobí a přípravě.

Pokyny

Hodnoty v tabulce platí vždy pro zasouvání do studeného a prázdného prostoru trouby. Předehřívejte, pouze pokud je to uvedeno v tabulkách. Před použitím vyjměte z vnitřku trouby veškeré příslušenství, které nepotřebujete.

Obložte příslušenství pečicím papírem až po předehřevu.

Časové údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty. Závisí na kvalitě a vlastnostech potravin.

Použijte spolu dodané příslušenství. Dodatečné příslušenství získáte jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně nebo u zákaznické služby.

Když z vnitřku trouby vyndáváte horké příslušenství nebo nádobí, používejte vždy chňapku.

Koláče a pečivo

Pečení na jedné úrovni

S horním/spodním ohřevem se pečení koláče podaří nejlépe.
Pokud pečete s horkým vzduchem 3D, dodržte následující:
Koláč ve formě, zasouvací výška 2
Koláč na plechu, zasouvací výška 3.

Pečení na více úrovních

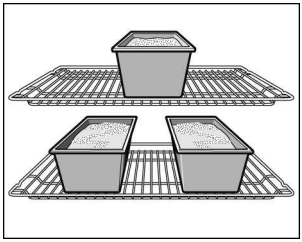
Použijte 3D-horký vzduch.
Pečení na 2 úrovních:
Univerzální pánev zasuňte do zasouvací výšky 3,
rošt do zasouvací výšky 1.

Pečení ve 3 rovinách:
Plech na pečení v zasouvací výšce 5
Univerzální pánev v zasouvací výšce 3
Plech na pečení v zasouvací výšce 1.

Současně zasunuté plechy nemusí být současně hotové.

V tabulkách naleznete četné návrhy pro vaše jídla.

Pokud pečete zároveň se 3 truhlíkovými formami, postavte je, jak je znázorněno na obrázku, na rošty.



Formy na pečení

Nejlépe se hodí tmavé formy na pečení z kovu. U světlých forem na pečení z kovu s tmavými stěnami nebo u skleněných forem se prodlužují doby pečení a koláč nezhnědne rovnoměrně.
Pokud chcete používat silikonové formy, orientujte se podle údajů a receptů výrobce. Silikonové formy jsou často menší než normální formy. Množství těsta a údaje v receptech se mohou lišit.

Tabulky

V tabulkách naleznete pro různé koláče a pečivo optimální druhy ohřevu. Teplota a doba pečení závisí na množství a vlastnostech těsta. Proto jsou v tabulkách uvedeny rozsahy. Zkuste to nejprve s nižšími hodnotami. Nižší teplota poskytne rovnoměrnější zhnědnutí. Pokud je to nutné, nastavte příště vyšší.

Doby pečení se zkrátí o 5 až 10 minut, pokud předehříváte.

Další informace naleznete v části Tipy pro pečení v návaznosti na tabulky.

Koláč ve formě	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Jednoduchý třený koláč	Věncová/Truhlíková forma	2		160 - 180	50 - 60
	3 truhlíkové formy	3+1		140 - 160	60 - 80
Jemný třený koláč	Věncová/truhlíková forma	2		150 - 170	65 - 75
Dortový korpus z třeného těsta	Forma na ovocný dort	3		160 - 180	20 - 30
Jemný ovocný koláč z třeného těsta	Dortová/misková forma	2		160 - 180	50 - 60
Piškotový koláč, 2 vejce, předehřátí	Forma na ovocný dort	2		160 - 180	20 - 30
Piškotový koláč, 6 vajec předehřátí	Tmavá dortová forma	2		160 - 180	40 - 50
Křehké těsto s okrajem	Tmavá dortová forma	1		170 - 190	25 - 35
Ovocný nebo tvarohový koláč s korpusem z křehkého těsta*	Tmavá dortová forma	1		170 - 190	70 - 90
Švýcarský koláč	Plech na pizzu	1		220 - 240	35 - 45
Bábovka	Forma na bábovku	2		150 - 170	60 - 70
Pizza, tenký korpus, málo obložení, předehřátí	Plech na pizzu	1		250 - 270	10 - 15
Pikantní koláč*	Tmavá dortová forma	1		180 - 200	45 - 55

* Nechat vychladnout asi 20 minut při vypnuté, zavřené troubě.

Koláče na plechu	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Třené těsto se suchou oblohou	Univerzální pánev	2		170 - 190	20 - 30
	Univerzální pánev + plech na pečení	3+1		150 - 170	35 - 45

Koláče na plechu	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Třené těsto se šťavnatou oblohou (ovoce)	Pečicí plech	2		180 - 200	25 - 35
	Univerzální pánev + Pečicí plech	3+1		140 - 160	40 - 50
Kynuté těsto se suchou oblohou	Pečicí plech	3		170 - 180	25 - 35
	Univerzální pánev + Pečicí plech	3+1		150 - 170	35 - 45
Kynuté těsto se šťavnatou oblohou (ovoce)	Pečicí plech	3		160 - 180	40 - 50
	Univerzální pánev + Pečicí plech	3+1		150 - 170	50 - 60
Křehké těsto se suchou oblohou	Pečicí plech	2		170 - 190	20 - 30
Křehké těsto se šťavnatou oblohou (ovoce)	Univerzální pánev	2		170 - 190	60 - 70
Švýcarský koláč	Univerzální pánev	1		210 - 230	40 - 50
Piškotová roláda, předehřátí	Pečicí plech	2		170 - 190	15 - 20
Kynutá vánočka z 500 g mouky	Pečicí plech	2		170 - 190	25 - 35
Štoly z 500 g mouky	Pečicí plech	3		160 - 180	60 - 70
Štoly z 1 kg mouky	Pečicí plech	3		140 - 160	90 - 100
Sladký závin	Univerzální pánev	2		190 - 210	55 - 65
Pizza	Univerzální pánev	2		210 - 230	25 - 35
	Univerzální pánev + Pečicí plech	3+1		180 - 200	40 - 50
Chlebová placka, předehřátí	Univerzální pánev	2		250 - 270	10 - 15
Malé pečivo	**Příslušenství**	**Výška**	**Druh ohřevu**	**Teplota v °C**	**Doba pečení v minutách**
Placičky	Pečicí plech	3		140 - 160	15 - 25
	Univerzální pánev + pečicí plech	3+1		130 - 150	25 - 35
	Univerzální pánev + 2 pečicí plech	1+3+5		130 - 150	30 - 40

Malé pečivo	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Makrónky	Pečicí plech	2		100 - 120	30 - 40
	Univerzální pánev + pečicí plech	3+1		100 - 120	35 - 45
	Univerzální pánev + 2 pečicí plechy	1+3+5		100 - 120	40 - 50
Pěnové cukroví	Pečicí plech	3		80 - 100	100 - 150
Muffiny	Rošt s plechem na muffiny	2		180 - 200	20 - 25
	2 rošty s plechem na muffinyy	3+1		170 - 190	25 - 30
Pečivo z páleného těsta	Pečicí plech	2		210 - 230	30 - 40
Pečivo z listového těsta	Pečicí plech	3		180 - 200	20 - 30
	Univerzální pánev + pečicí plech	3+1		180 - 200	25 - 35
	Univerzální pánev + 2 pečicí plechy	1+3+5		170 - 190	35 - 45
Pečivo z kynutého těsta	Pečicí plech	2		180 - 200	20 - 30
	Univerzální pánev + pečicí plech	3+1		160 - 180	25 - 35
Chléb a housky	Při pečení chleba troubu předehřejte, pokud není uvedeno jinak. Nelijte vodu do horké trouby. Při pečení na dvou úrovních vložte univerzální pánev vždy nad pečicí plech.				
Chléb a housky	**Příslušenství**	**Výška**	**Druh ohřevu**	**Teplota v °C**	**Doba pečení v minutách**
Kynutý chléb z 1,2 kg mouky	Univerzální pánev	2		270 200	5 30 - 40
Chléb s kváskem s 1,2 kg mouky	Univerzální pánev	2		270 200	8 35 - 45
Chlebová placka	Univerzální pánev	2		270	10 - 15
Housky Nepředehřívat	Pečicí plech	3		200 - 220	20 - 30
Sladké housky z kynutého těsta	Pečicí plech	3		180 - 200	15 -20
	Univerzální pánev + pečicí plech	3+1		160 - 180	20 - 30

Tipy pro pečení

Přejete si péct podle vlastního receptu.	Orientujte se podle podobného pečiva v tabulkách pečení.
Jak zjistit jestli je koláč propečen.	Asi 10 minut před koncem v receptu uvedené doby pečení, píchněte dřevěnou špejlí do nejvyššího místa na koláči. Pokud se na dřevo nelepí žádné těsto, koláč je hotový.
Koláč se sesunul.	Příště používejte méně tekutiny nebo nastavte teplotu trouby o deset stupňů nižší. Dodržujte uváděné doby pečení v receptu.
Koláč je uprostřed vyšší než na okraji.	Nevymazávejte okraj formy. Po pečení opatrně uvolněte koláč pomocí nože.
Koláč je na povrchu příliš tmavý.	Zasuňte ho hlouběji, zvolte nižší teplotu a pečte koláč o něco déle.
Koláč je příliš suchý.	Do hotového koláče propíchejte párátkem malé otvory. Potom tam nakapejte ovocnou šťávu nebo alkohol. Příště zvolte o deset stupňů vyšší teplotu a zkraťte dobu pečení.
Chléb nebo koláč (například tvarohový koláč) vypadá dobře, ale vevnitř je mazlavý (mastné, se zbytky vody).	Příště použijte o trochu méně tekutiny a pečte při nižší teplotě o něco déle. U koláčů se šťavnatým obložením, předpečte nejprve korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a potom obložte. Postupujte prosím podle receptu a dodržujte dobu pečení.
Pečivo je nerovnoměrně propečeno.	Zvolte o něco nižší teplotu, potom bude pečivo rovnoměrnější. Pečte pečivo na horní/spodní ohřev ⊟ na jedné úrovni. Také přečnívající pečicí papír může ovlivnit cirkulaci vzduchu. Vystřihněte papír vždy tak, aby odpovídal rozměrům plechu.
Ovocný koláč je vespod příliš světlý.	Příště zastrčte koláč o jednu úroveň níže.
Ovocná šťáva přetekla.	Příště použijte hlubší univerzální pánev.

Malé pečivo z kynutého těsta se k sobě při pečení přilepilo.	Okolo každého kusu pečiva by měla být mezera asi dva centimetry. Mají pak dostatek místa, aby mohly nakynout a zbarvit se pěkně dohněda.
Pekli jste na více úrovních. Na horním plechu je pečivo tmavší než na spodních.	Vždy používejte k pečení na více úrovních 3D horký vzduch. Plechy vložené ve stejnou dobu nemusejí být hotové ve stejnou dobu.
Během pečení šťavnatého koláče vznikla sražená voda.	Během pečení může vzniknou vodní pára. Uniká přes dvířka. Vodní pára se může na ovládacím panelu nebo na okolním nábytku srazit a odkapávat jako kondenzovaná voda. Toto je fyzikálně podmíněné.

Maso, drůbež, ryby

Pokyny k nádobí

Můžete použít každé nádobí odolné vůči horku. Na velké pečeně se hodí také univerzální pánev.

Nejvhodnější je nádobí ze skla. Víko by mělo být rozměrově shodné s pánví a dobře ji uzavírat.

Pokud používáte smaltovaný pekáč, přidejte trochu více tekutiny.

U nerezových pekáčů není pečení tak silné a maso může být o něco méně propečené. Prodlužte doby pečení.

Umísťujte nádoby vždy na střed roštu.

Informace v tabulkách:
Nádoby bez víka = otevřené
Nádoby s víkem = uzavřené

Horké skleněné nádoby odstavte na suchou utěrku. Pokud je podložka vlhká nebo studená, může sklo prasknout.

Pokyny k pečení

Přidejte k libovému masu trochu kapaliny. Dno nádoby má být pokryto asi do výšky ½ cm. Pro smažení s dušením přidejte dostatek tekutiny.
Dno nádoby má být pokryté na 1 – 2 cm.
Množství kapaliny závisí na druhu masa a materiálu nádoby. Když připravujete maso ve smaltovaném pekáči, je třeba o něco více tekutiny než ve skleněné nádobě. Pekáče z ušlechtilé oceli jsou vhodné jen podmínečně. Maso se upravuje pomaleji a méně zhnědne. Použijte vyšší teplotu a/nebo delší dobu tepelné úpravy.

Pokyny ke grilování

Grilujte vždy v uzavřené troubě.

Při grilování předehřejte asi 3 minuty, předtím než zasunete pokrm určený ke grilování.

Položte grilované kousky přímo na rošt. Jediný grilovaný kousek se podaří nejlépe, pokud jej vložíte do střední oblasti roštu. Zasuňte navíc univerzální pánev do výšky 1. Šťáva z masa se zachytí a trouba zůstane čistá.

Berte pokud možno stejně silné kousky ke grilování. Tak zhnědnou rovnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté. Osolte steaky až po grilování.

Obraťte grilované kousky po 2/3 zadané doby.

Topné těleso grilu se stále znova zapíná a vypíná. To je normální. Jak často se tak stane, je řízeno nastaveným stupněm grilu.

Maso

Obraťte kousky masa po uplynutí poloviny doby.

Když je pečeně hotová, měla by ve vypnuté zavřené troubě zůstat ještě asi 10 minut. Tak se může šťáva z masa lépe rozdělit.

Zabalte hovězí pečeni po úpravě do hliníkové fólie a nechejte ji v klidu 10 minut v troubě.

Nařízněte u vepřové pečeně s tlustou kůží nejprve křížem tlustou kůži a vložte pečeni do nádoby nejdříve kůží vespod.

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, grilování	Doba pečení v minutách
Hovězí maso						
Hovězí dušená pečeně	1,0 kg	uzavřená	2		210 - 230	100
	1,5 kg		2		200 - 220	120
	2,0 kg		2		190 - 210	140
Plátek hovězího, střední	1,0 kg	otevřená	2		210 - 230	60
	1,5 kg		2		200 - 220	80
Roastbeef, středně propečený	1,0 kg	otevřená	1		220 - 240	60
Steaky 3 cm silné, středně propečené		Rošt + Univerzální pánev	5+1		3	15
Telecí maso						
Telecí pečeně	1,0 kg	otevřená	2		190 - 210	110
	1,5 kg		2		180 - 200	130
	2,0 kg		2		170 - 190	150
Telecí koleno	1,5 kg	otevřená	2		210 - 230	140
Vepřové maso						
Pečeně bez kůže (např. krkovice)	1,0 kg	otevřená	1		190 - 210	120
	1,5 kg		1		180 - 200	150
	2,0 kg		1		170 - 190	170

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, gril	Doba pečení v minutách
Pečeně s kůží (např. plecko)	1,0 kg	otevřená	1		190 - 210	130
	1,5 kg		1		180 - 200	160
	2,0 kg		1		170 - 190	190
Vepřové plátky	500 g	Rošt + Univerzální pánev	3+1		220 - 230	30
Libová vepřová pečeně	1,0 kg	otevřená			200 - 220	120
	1,5 kg		2		190 - 210	140
	2,0 kg				180 - 200	160
Uzené maso s kostí	1,0 kg	uzavřená	2		200 - 220	70
Steaky 2 cm silné		Rošt + Univerzální pánev	5+1		3	20
Vepřové medailónky, 3 cm silné		Rošt + Univerzální pánev	5+1		3	10
Jehněčí maso						
Jehněčí hřbet s kostí	1,5 kg	otevřená	2		190	60
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečené	1,5 kg	otevřená	1		150-170	120
Zvěřina						
Srnčí hřbet s kostí	1,5 kg	otevřená	2		200-220	50
Srnčí kýta bez kosti	1,5 kg	uzavřená	2		210-230	100
Kančí pečeně	1,5 kg	uzavřená	2		180-200	140
Pečeně z jelena	1,5 kg	uzavřená	2		180-200	130
Králík	2,0 kg	uzavřená	2		220-240	60
Sekaná	z 500 g masa	otevřená	1		180-200	80
Párky		Rošt + Univerzální pánev	4+1		3	15

Drůbež

Údaje o hmotnosti v tabulce se vztahují na neplněnou drůbež připravenou k pečení.

Pokud grilujete přímo na roštu, zasuňte univerzální pánev do výšky 1. Šťáva z masa se zachytí a trouba zůstane čistá.

U kachny nebo husy propíchněte kůži pod křídly, poté může mastnota odtékat.

Položte celou drůbež nejprve prsní stranou směrem dolů na rošt. Po 2/3 zadané doby ji obraťte.

Kousky pečeně, např. krůtí rolka nebo krůtí prsa, obraťte po polovině zadané doby. Kousky drůbeže obraťte po 2/3 doby.

Drůbež bude obzvlášť zlatavě hnědá, pokud ji na konci doby pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

Drůbež	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C grilování	Doba pečení v minutách
Kuře, celé	1,2 kg	Rošt	2		230 - 250	60 - 70
Slepice, celá	1,6 kg	Rošt	2		200 - 220	80 - 90
Kuře, půlené	á 500 g	Rošt	2		220 - 240	40 - 50
Části kuřete	á 150 g	Rošt	3		210 - 230	30 - 40
Části kuřete	á 300 g	Rošt	3		220 - 240	35 - 45
Kuřecí prsa	á 200 g	Rošt	2		3	30 - 40
Kachna, celá	2,0 kg	Rošt	2		190 - 210	100 - 110
Kachní prsa	á 300 g	Rošt	3		240 - 260	30 - 40
Husa, celá	3,5 - 4 kg	Rošt	2		170 - 190	120 - 140
Husí stehna	á 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	otevřená	1		190 - 210	110 - 130
Krůtí prsa	1,0 kg	uzavřená	2		180 - 200	80 - 90
Krůtí horní stehna	1,0 kg	Rošt	2		180 - 200	90 - 100

Ryby

Pokud grilujete přímo na roštu, zasuňte navíc univerzální pánev do výšky 1. Šťáva z masa se zachytí a trouba zůstane čistá.

Obraťte kousky masa po 2/3 doby grilování.

Celá ryba se nemusí obracet. Vsuňte do trouby celou rybu v plavecké poloze s horní ploutví nahoru. Naříznutý brambor nebo malá nádoba do trouby v břiše ryby zajišťuje stabilitu.

U rybího filé přidejte pro dušení několik polévkových lžic tekutiny.

Ryby	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, grilování	Doba pečení v minutách
Ryba, celá	je cca 300 g	Rošt	2		2	20 - 25
	1,0 kg	Rošt	2		210 - 230	45 - 55
	1,5 kg	Rošt	2		180 - 200	60 - 70
	2,0 kg	uzavřená	2		180 - 200	70 - 80
Rybí podkova, 3 cm silná		Rošt	3		2	20 - 25
Rybí filety		uzavřená	2		210 - 230	20 - 30

Tipy pro pečení a grilování

Pro hmotnost pečeně nejsou v tabulce žádné údaje.	Vyberte údaje odpovídající další nejnižší hmotnosti a prodlužte dobu.
Jak lze zjistit, zda je pečeně hotová.	Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializované prodejně) nebo udělejte „zkoušku lžičkou“. Zatlačte lžící na pečeni. Pokud se zcela naplní, je hotová. Pokud sedá dolů, potřebuje ještě nějakou dobu.
Pečeně je příliš tmavá a kůrka místy spálená.	Prověřte zasouvací výšku a teplotu.

Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je připálená.	Vyberte příště menší nádobu na pečení nebo přidejte více kapaliny.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodová.	Vyberte příště větší nádobu na pečení nebo použijte méně kapaliny.
Při polévání pečeně vzniká vodní pára.	To je podmíněno fyzikálně a je to běžné. Velká část vodní páry vystupuje přes výstup páry. Vodní pára se může srážet na přední chladnější straně voliče nebo sousedních čelních plochách nábytku a skapávat jako kondenzovaná voda.

Nákypy, zapékané pokrmy, toasty

Pokud grilujete přímo na roštu, zasuňte navíc univerzální pánev do výšky 1. Trouba zůstane čistší.

Postavte nádobu vždy na rošt.

Stav úpravy nákypu závisí na velikosti nádoby a výšce nákypu. Údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty.

Nákypy	**Příslušenství a nádobí**	**Výška**	**Druh ohřevu**	**Teplota v °C**	**Doba pečení v minutách**
Sladký nákyp	Forma na nákypy	2		180 - 200	50 - 60
Suflé	Forma na nákypy	2		170 - 190	35 - 45
	Formičky na porce	2		190 - 210	25 - 30
Zapečené nudle	Forma na nákypy	2		200 - 220	40 - 50
Lasagne	Forma na nákypy	2		180 - 200	40 - 50
Gratinované brambory, syrové složení, max. 4 cm vysoko	1 forma na nákyp	2		160 - 180	60 - 80
	2 formy na nákypy	1+3		150 - 170	60 - 80
Toasty zapečené, 12 kusů	Rošt	4		3	5 - 8

Hotové výrobky

Dodržte údaje výrobce na obale.

Když příslušenství obložíte pečicím papírem, dbejte na to, aby pečicí papír byl vhodný pro tyto teploty. Upravte velikost papíru podle nádoby.

Výsledná tepelná úprava velmi silně závisí na potravině. Předčasné hnědnutí a nepravidelnosti se mohou vyskytnout již u syrového výrobku.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, grilování	Doba pečení v minutách
Zmražená pizza					
Pizza s tenkým základem	Univerzální pánev	2		190 - 210	15 - 25
	Univerzální pánev + Rošt	3+1		180 - 200	20 - 30
Pizza s tlustým základem	Univerzální pánev	2		180 - 200	20 - 30
	Univerzální pánev + Rošt	3+1		170 - 190	25 - 35
Pizza Baguette	Univerzální pánev	3		180 - 200	20 - 30
Minipizza	Univerzální pánev	3		190 - 210	10 - 20
Pizza, chlazená, předehřátá	Univerzální pánev	3		190 - 210	10 - 15
Bramborové produkty, mražené					
Hranolky	Univerzální pánev	3		190 - 210	20 - 30
	Univerzální pánev + Pečicí papír	3+1		180 - 200	30 - 40
Krokety	Univerzální pánev	3		200 - 220	20 - 25
Rösti, plněné bramborové taštičky	Univerzální pánev	3		210 - 230	15 - 25
Mražené pečivo					
Housky, bagety	Univerzální pánev	3		170 - 190	10 - 20
Preclíky	Univerzální pánev	3		210 - 230	15 -25

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, grilování	Doba pečení v minutách
Předpečené pečivo					
Pečené housky nebo bagety	Univerzální pánev	3		190 - 210	10 - 20
	Univerzální pánev + rošt	3+1		160 - 180	20 - 25
Mražené smažené drobnosti					
Rybí tyčinky	Univerzální pánev	2		220 - 240	10 - 20
Kuřecí tyčinky, nugety	Univerzální pánev	3		200 - 220	15 - 25
Mražený závin	Univerzální pánev	3		200 - 220	35 - 45

Zvláštní pokrmy

S pomocí vašeho spotřebiče můžete nastavovat teplotu od 50 do 270°C. Tak se vám při teplotě 50 °C podaří krémový stejně dobře, jako kypré kynuté těsto.

Jogurt

Povařte mléko (3,5 % tuku) a ochlaďte na 50 °C. Vmíchejte 150 g jogurtu. Přelijte do šálků nebo malých skleniček twist-off a položte zakryté na rošt. Vyhřejte troubu 5 minut na 50°C. Poté připravte, jak je uvedeno.

Kynutí kvasnicového těsta

Kvasnicové těsto připravujte jako obvykle. Vložte je do tepelně odolného nádobí z keramiky a zakryjte. Vnitřek trouby 5 minut předehřívejte. Spotřebič vypněte a těsto postavte ke kynutí dovnitř trouby.

Příprava

Pokrm	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba
Jogurt	Na rošt položte šálky nebo sklenice twist-off	1		50	6 - 8 hod.
Kynutí kvasnicového těsta	Tepelně odolné nádobí	Postavte na dno vnitřku trouby		Předehřát na 50 °C, spotřebič vypnout, vložit kvasnicové těsto dovnitř trouby	5 min. 20-30 min.

Rozmrazování

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

Dodržte prosím údaje výrobce na obale.

Doby rozmrazování se řídí podle druhu a množství potraviny.

Položte drůbež prsní stranou směrem dolů na talíř.

Mražené výrobky	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C
Např. smetanové dorty, máslové dorty, dorty s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovoce, kuře, salám a maso, chléb a houska, koláč a jiné pečivo	Rošt	1		Volič teploty zůstane vypnutý

Sušení

Použijte pouze bezvadné ovoce a zeleninu a důkladně je omyjte.

Nechejte je dobře okapat a osušte je.

Univerzální pánev zasuňte do zasouvací výšky 3, rošt do zasouvací výšky 1. Univerzální pánev a rošt vyložte pečicím nebo pergamenovým papírem.

Velmi šťavnaté ovoce a zeleninu vícekrát obraťte. Osušené ovoce a zeleninu po sušení ihned oddělte od papíru.

Pokrm	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Trvání v hodinách
600 g jablečné kroužky	1+3		80	cca 5
800 g kousky hrušek	1+3		80	cca 8
1,5 kg švestky nebo slív	1+3		80	cca 8 - 10
200 g kuchyňské bylinky, očištěné	1+3		80	cca 1½

Zavařování

Příprava

Sklenice a gumová kolečka musí být čisté a v pořádku. Použijte pokud možno stejně velké sklenice. Údaje v tabulkách se vztahují na kulaté sklenice o objemu 1 litr. Pozor! Nepoužívejte žádné větší nebo vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Použijte pouze bezvadné ovoce a zeleninu. Důkladně je omyjte.

Naplňte ovoce nebo zeleninu do sklenic. Okraje sklenic eventuálně znovu otřete. Musí být čisté. Položte na každou sklenici mokrý gumový kroužek a víčko. Uzavřete sklenice sponami.

Dovnitř trouby nedávejte více než šest sklenic.

Uvedené časy v tabulkách jsou orientační hodnoty. Mohou být ovlivněny pokojovou teplotou, počtem sklenic, množstvím a teplem uvnitř sklenice. Před přepnutím nebo vypnutím se přesvědčte o tom, zda to ve sklenicích správně perlí.

Nastavení

1. Univerzální pánev zasuňte do výšky 2. Sklenice uložte tak, aby se nedotýkaly.
2. ½ litru horké vody (asi 80 °C) nalijte na univerzální pánev.
3. Dveře trouby zavřete.
4. Volič funkcí přepněte na spodní ohřev ⊟.
5. Volič teploty nastavte na 170 až 180 °C.

Zavařování ovoce

Asi po 40 až 50 minutách stoupají v krátkých intervalech bublinky. Troubu vypněte.

Po 25 až 35 minutách dodatečného ohřevu byste sklenice měli zevnitř trouby vyjmout. Při delším chlazení uvnitř trouby by se mohly tvořit zárodky a napomáhá se kvašení zavařeného ovoce.

Ovoce v jednolitrových sklenicích	Od perlení	Dohřívání
Jablka, rybíz, jahody	vypnout	cca 25 minut
Třešně, meruňky, broskve, angrešt	vypnout	cca 30 minut
Jablečná kaše, hrušky, švestky	vypnout	cca 35 minut

Zavařování zeleniny

Jakmile ve sklenicích stoupají bublinky, teplotu nastavte zpět na 120 až 140 °C podle druhu zeleniny na 35 až 70 minut. Poté troubu vypněte a využijte zbytkové teplo.

Zelenina se studeným varem v jednolitrových sklenicích	Od perlení	Dohřívání
Okurky		cca 35 minut
Červená řepa	cca 35 minut	cca 30 minut
Růžičková kapusta	cca 45 minut	cca 30 minut
Fazole, kedluben, červené zelí	cca 60 minut	cca 30 minut
Hrášek	cca 70 minut	cca 30 minut

Vyjmutí sklenic

Neodkládejte horké sklenice na studený nebo mokrý podklad. Mohly by prasknout.

Akrylamid v potravinách

Kterých pokrmů se to týká?	Akrylamid vzniká především u produktů z obilí a brambor připravovaných zahřátím na vysokou teplotu, např. bramborové lupínky, hranolky, toast, houska, chléb, jemné pečivo (keksy, perník, spekulatius).
	Tipy pro přípravu pokrmů bez obsahu akrylamidu
Všeobecně	Doby tepelné úpravy udržet pokud možno co nejkratší. Jídlo upravit dozlatova, nenechat příliš zhnědnout. Velké upravované potraviny o větší tloušťce obsahují méně akrylamidu.
Pečení	S horním/spodním ohřevem max. 200 °C, s 3D horkým vzduchem nebo horkým vzduchem max.180°C.
Cukroví	S horním/spodním ohřevem max. 200 °C, s 3D horkým vzduchem nebo horkým vzduchem max. 170 °C. Vejce nebo žloutek snižuje tvorbu akrylamidu.
Hranolky do trouby	Rozložte rovnoměrně a v jedné vrstvě na plech. Smažte alespoň 400 g na jednom plechu, aby hranolky nevysychaly.

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly sestaveny pro zkušební ústavy pro usnadnění zkoušení a testování různých spotřebičů.

Podle EN/IEC 60350.

Pečení

Při pečení na úrovních 2 zasuňte univerzální pánev vždy nad plech na pečení. Při pečení na 3 úrovních zasuňte univerzální pánev do středu.

Pečivo s polevou: Současně zasunuté plechy nemusí být současně hotové.

Zakrytý jablkový koláč na 2 úrovních:
Tmavé rozevírací formy postavte nad sebe.
Zakrytý jablkový koláč na 1 úrovni:
Tmavé rozevírací formy postavte vedle sebe.

Koláč v rozevírací formě z bílého plechu: Pečte s horním/spodním ohřevem na 1 úrovni. Použijte univerzální pánev místo roštu a postavte na ni rozevírací formy.

Pokrm	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Pečivo s polevou	Plech na pečení	3		160 - 180	20 - 30
	Plech na pečení	3		160 - 180	20 - 30
	Univerzální pánev + Plech na pečení	3 + 1		150 - 170	30 - 40
	Univerzální pánev + 2 plechy na pečení	1 + 3 + 5		140 - 160	40 - 50
Malé koláčky, sušenky, keksy předehřev	Plech na pečení	3		160 - 180	20 - 30
	Univerzální pánev + plech na pečení	3 + 1		150 - 170	30 - 40
	Univerzální pánev + 2 plechy na pečení	1 + 3 + 5		140 - 160	35 - 45
Malé koláčky, sušenky, keksy	Plech na pečení	3		160 - 180	20 - 30

Pokrm	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Vodní piškot předehřátí	Forma na koláč na rošt	2		170 - 190	30 - 40
Vodní koláč	Forma na koláč na rošt	2		160 - 180	30 - 40
Kynutý koláč na plech	Univerzální pánev	3		160 - 180	40 - 50
	Univerzální pánev	3		160 - 180	40 - 50
	Univerzální pánev + Pečicí plech	3+1		150 - 170	50 - 60
Zakrytý jablkový koláč	Rošt +2 dortové formy Ø 20 cm	1		190 - 210	70 - 80
	2 Rošty + 2 Dortové formy Ø 20 cm	1+3		190 - 210	65 - 75

Grilování Pokud potravinu položíte přímo na rošt, zasuňte navíc univerzální pánev do výšky 1. Šťáva z masa se zachytí a trouba zůstane čistá.

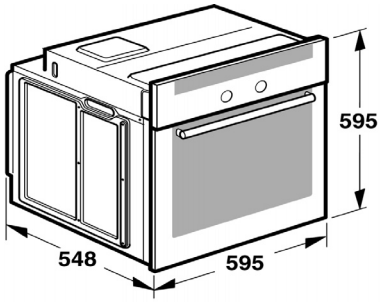
Pokrm	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba v minutách
opečený toast 10 minut vyhřátí	Rošt	5		3	1/2 - 2
hovězí karbanátek, 12 ks*, bez předehřevu	Rošt + Univerzální pánev	4 + 1		3	25 - 30

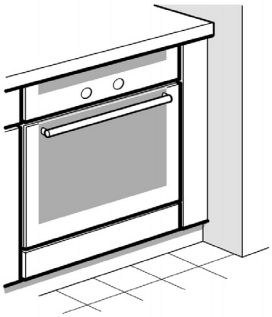
* Obraťte po 2/3 doby.

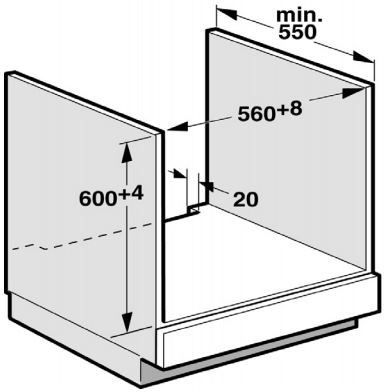
Montážní návod

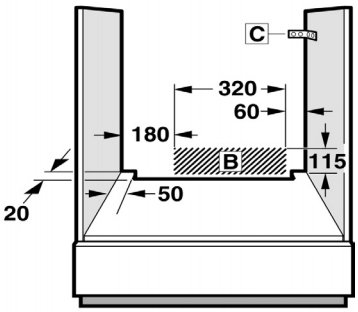
HBA 24U250

1

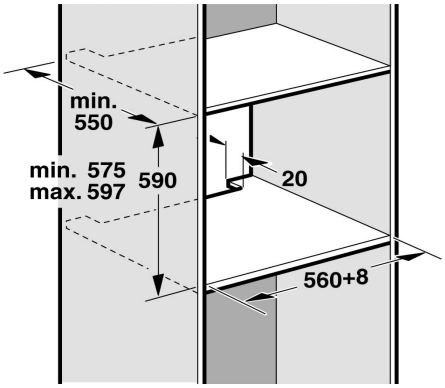


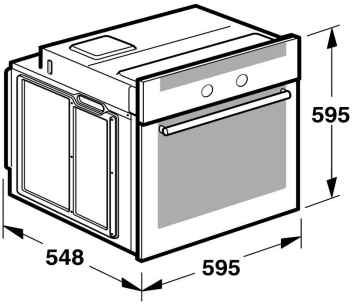


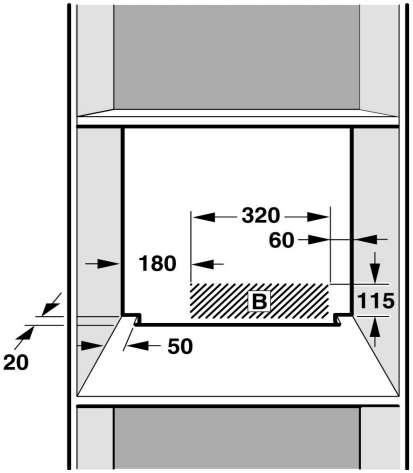


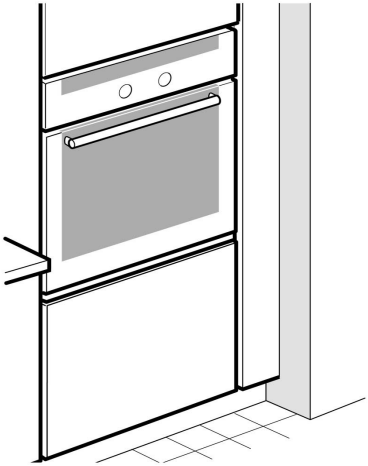


2

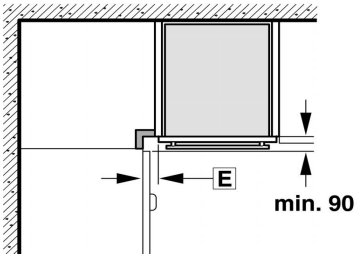

min.
550
min. 575
max. 597
590
20
560+8


595
548
595

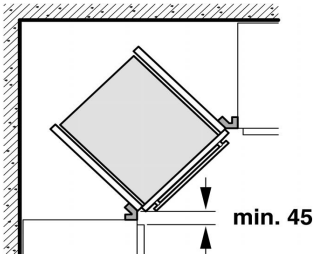

320
60
180
B
115
20
50



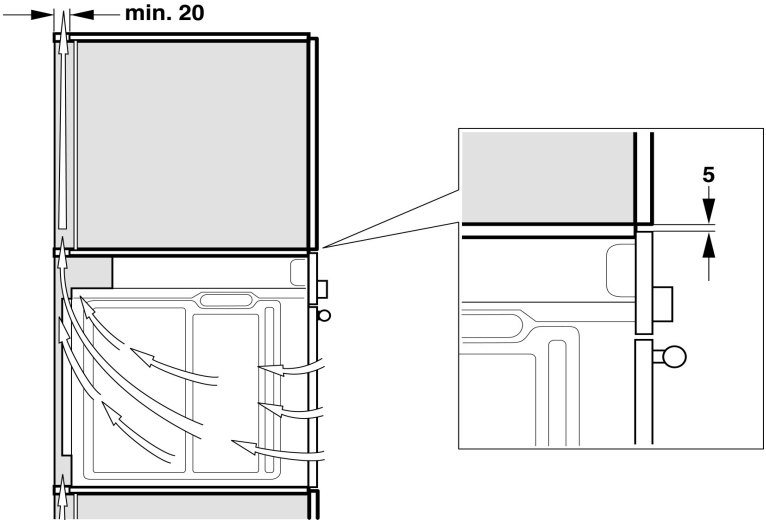
3


E
min. 90

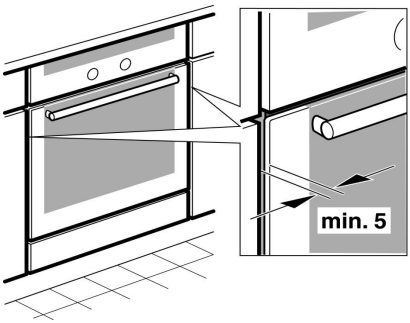
D

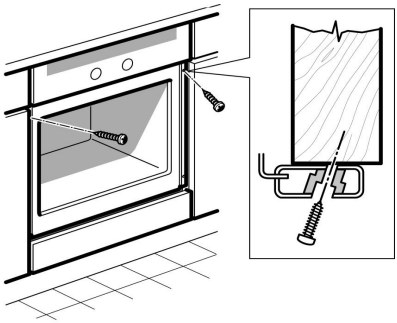

min. 45

4



5





Příprava nábytku - obrázek 1

■ Jen odborná vestavba podle tohoto montážního návodu zaručí bezpečné používání. Za škody způsobené chybnou vestavbou ručí montážní firma.
■ Vestavný nábytek musí být odolný vůči teplotě až do 90 °C, přilehlé přední hrany nábytku až do 70 °C.
■ Všechny výřezové práce na nábytku a pracovní desce proveďte před nasazením spotřebičů. Odstraňte piliny, funkce elektrických součástek by mohla být negativně ovlivněna.
■ Pozor při montáži! Části, které jsou přístupné při montáži, mohou mít ostré hrany. Abyste zabránili pořezání, používejte ochranné rukavice.
■ Zásuvka pro připojení spotřebiče musí být umístěna v oblasti vyšrafované plochy **B** nebo mimo prostor zabudování spotřebiče.
■ Mezi spotřebičem a přilehlými předními hranami nábytku musí být vzduchová mezera 5 mm.
■ Neupevněný nábytek připevněte ke stěně běžně prodávaným úhelníkem **C**.

Spotřebič pod pracovní deskou - obrázek 1

U mezidna nábytkového korpusu je nutný větrací výřez.
Pracovní desku připevněte k vestavnému nábytku.
Pokud vestavnou pečicí troubu montujete pod varnou desku, řiďte se montážním návodem pro varnou desku.

Spotřebič ve vysoké skříňce - obrázek 2+4

Spotřebič lze zabudovat také do vysoké skříňky.
Kvůli odvětrávání pečicí trouby musí být mezi stěnou a mezidnem mezera cca 20 mm.
Spotřebič umístěte maximálně do takové výšky, abyste mohli bez problémů vyjímat plechy na pečení.

Vestavba do rohu obrázek 3

Aby bylo možno otevírat dvířka spotřebiče, je nutné při vestavbě do rohu dodržet rozměry **D**. Rozměr **E** závisí na tloušťce přední hrany nábytku pod madlem.

Zapojení spotřebiče

Spotřebič odpovídá stupni ochrany I a smí být připojen jen kabelem s ochranným vodičem.
Při veškerých montážních pracích musí být spotřebič odpojený od sítě.
Spotřebič smí být připojen pouze pomocí přívodního kabelu, který je součástí dodávky. Zapojte přívodní kabel na zadní straně spotřebiče (zacvaknout!).
Delší přívodní kabel lze obdržet u zákaznického servisu.
V případě výměny smí být použit pouze originální kabel, který lze obdržet u zákaznického servisu.
Ochrana proti dotyku musí být zajištěna vestavbou.

Přívodní kabel se zástrčkou s ochranným kontaktem

Spotřebič se smí zapojovat pouze do předpisově instalované síťové zásuvky s ochranným kolíkem.
Jestliže zásuvka není po vestavbě spotřebiče přístupná, musí se na straně instalace použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm.

Přívodní kabel bez zástrčky s ochranným kontaktem

Elektrické zapojení smí provádět pouze koncesovaný odborník. Platí pro něj ustanovení regionálního dodavatele elektřiny.
Při instalaci se musí použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm.
Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v připojovací zásuvce.
V případě nesprávného připojení může dojít k poškození spotřebiče.
Připojení provádějte pouze podle schématu připojení. Napětí viz typový štítek.

Při zapojování vodičů síťové přípojky dodržujte barevné rozlišení:

zeleno-žlutá	- ochranný vodič ⏚
modrá	- nulový vodič
hnědá	- fáze (krajní vodič)

Upevnění spotřebiče obrázek 5

■ Spotřebič zcela zasuňte a středově vyrovnejte.
■ Spotřebič přišroubujte.
■ Mezera mezi pracovní deskou a spotřebičem se nesmí zakrývat žádnými přídavnými lištami.

Demontáž

Spotřebič odpojte od sítě. Uvolněte upevňovací šrouby. Spotřebič mírně nazdvihněte a zcela vytáhněte.

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,
dle § 13, odst.5 zákona č.22/97 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/97 Sb a nařízení vlády č.168/1997 Sb., 169/1997 Sb. a 177/1997 Sb. a příslušných nařízení vlády.
Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Záruční podmínky

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

Základním průkazem práv spotřebitele ve smyslu Občanského zákoníku je pořizovací doklad (paragon, faktura, leasingová smlouva ap.). Pokud byl při prodeji vydán záruční list, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Zejména v případech delší než zákonné záruční lhůty je proto záruční list jediným průkazním dokladem práv uživatele pro uznání prodloužené záruky. Ve vlastním zájmu ho proto uschovejte. Nedílnou součástí záručního listu je doklad o pořízení (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.) Pro případ prodloužené záruční lhůty z důvodu dříve provedených oprav je nutno předložit i opravní listy z těchto oprav.
Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu (musí obsahovat druh spotřebiče, typové označení, výrobní číslo, datum prodeje a označení prodávajícího v souladu s § 620 odst. 3 Občanského zákoníku). Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu spotřebitele zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.
Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou průkazně v době platné záruční lhůty, a to vadou materiálu nebo výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis. Uplatnit záruku může spotřebitel u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl spotřebič zakoupen. Zvolí-li spotřebitel jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

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

Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

Upozornění pro prodejce

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

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

SEZNAM AUTORIZOVANÝCH SERVISŮ DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ BOSCH A SIEMENS

Firemní servis + prodej náhradních dílů:
BSH domácí spotřebiče, s.r.o., Pekařská 10b, 155 00 Praha 5
telefon: +420 251 095 546
fax: +420 251 095 559

Firma	Ulice	Město	telefon	mail
A PROFI SERVIS s.r.o.	Pražská 83	294 71 Benátky nad Jizerou	603201133	aprofiservis@seznam.cz
ALPHA Obchod@Atelier s.r.o.	Purkyňova 101	563 01 Lanškroun	465322747 465320298	servis@alphaobchod.cz info@alphaobchod.cz
B. I. SERVIS	Horova 9	400 01 Ústí n./Labem	472734300 603202588	stepankova@biservis.cz info@biservis.cz
B. I. SERVIS	Bergmannova 112	356 04 Sokolov - Dolní Rychnov	608151231	info@klservis.eu
Bekl	Bílkova 3011	390 02 Tábor	381256300 381256303	pracky@email.cz
BMK servis s.r.o.	Chýnovská 98	391 56 Tábor- Měšice	800231231	tabor@bmkservis.cz
Bosch servis centrum spol. s r.o.	Nábřeží 596	760 01 Zlín	577211029	bosch@boschservis.cz
Dana Bednaříková	Charbulova 73	618 00 Brno	548530004	petr.bednarik@seznam.cz
Elektoservis Komárek	Dolní novosadská 78/43	779 00 Olomouc 9	585434844 585435688	servis@ekomarek.cz sklad@ekomarek.cz
ELEKTRO Jankovský s.r.o.	nám. Míru 204	388 01 Blatná	383422554 607749068	blatna@jankovsky.cz elektro@jankovsky.cz
ELEKTRO TREFILÍK s.r.o.	Malá strana 286	696 03 Dubňany	518365157 602564967	trefilik@wo.cz
ELEKTROSERVIS KOLÁČEK s.r.o.	Polní 20	790 81 Česká Ves u Jeseníku	602767106 774811730 584428208	elektro.kolacek@centrum.cz
ELMOT v.o.s	Blahoslavova 1a	370 04 České Budějovice	387438911 731583433 387437681	elmotcb@seznam.cz
Faraheit servis s.r.o.	Kaštanová 12	620 00 Brno	548210358	faraheit.servis@seznam.cz
Irena Komárková ml.	Slovanské údolí 31	318 00 Plzeň	724888887 377387406 377387057	servis-ap@volny.cz
Jan Liška	Žďárského 214	674 01 Třebíč	602758214	info@elso-servis.cz
Jan Škaloud	17. listopadu 360	530 02 Pardubice	602405453	jsk@jjbosch.cz
Karel Veselý	Gagarinova 39	669 02 Znojmo	515246788 515264792	elservisznprodejna@tiscali.cz
Lumír Majnuš	Bílovecká 146	747 06 Opava 6	724043490 723081976 602282902	mezerova@elektroservis-majnus.cz hulvova@elektroservis-majnus.cz vana@elektroservis-majnus.cz
Marek Pollet	Vřesinská 24	326 00 Plzeň	377241172 733133300	pollet@volny.cz
Martin Jansta	Tovární 17	280 02 Kolín 5	321723670 602353998	janstovi@volny.cz
Martin Linhart	Letců 1001	500 02 Hradec Králové	603240252	linhartmartin@volny.cz
Martin Wlazlo MW	Žerotínova 1155/3	702 00 Ostrava - Moravská Ostrava	602709146 595136057	info@elektroopravna.cz servis@elektroopravna.cz
Petr KUČERA	Topolová 1234	434 01 Most	476441914	serviskucera@seznam.cz
RADEK MENČÍK	Proletářská 120	460 02 Liberec 23	482736542 602288130	elektroservis.mencik@seznam.cz
Stanislav Novotný	Hoblíkova 15	741 01 Nový Jičín	724269275 556702804	sano@iol.cz
VIKI, spol. s r.o.	Majakovského 8	586 01 Jihlava	567303546	viki.servis@iol.cz
Wh-servis s.r.o.	Žitavská 63	460 11 Liberec 11	774573399	wh-servis@volny.cz
Servis Černý s.r.o.	Mírové náměstí 99	550 01 Bourmov	491522881	servis.cerny@tiscali.cz
Caffe Idea - Blažek	Cacovická 66a	618 00 Brno	541240656	info@caffeidea.cz

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

Návod na obsluhu

HBA 24U250

Q4ACZM0226

Obsah

Bezpečnostné pokyny 4
Pred montážou 4
Pokyny pre vašu bezpečnosť 4
Príčiny škôd 6
Ovládací panel 7
Vaša nová rúra 7
Tlačidlá a displej 8
Volič funkcií 8
Volič teploty 9
Vnútrajšok rúry 10
Príslušenstvo 10
Pred prvým použitím 13
Nastavenie času 13
Prvé zahriatie rúry 13
Čistenie príslušenstva 13
Nastavenie rúry 14
Druh ohrevu a teplota 14
Rýchloohrev 15
Nastavenie časových funkcií 16
Budík 16
Čas prípravy 17
Konečný čas 19
Čas 21
Detská poistka 22
Zmena základných nastavení 23
Starostlivosť a čistenie 24
Čistiaci prostriedok 24
Vysadenie a nasadenie závesných roštov 26
Vysadenie a nasadenie dverí rúry 27
Demontáž a montáž sklenených tabulí dvierok 29

Obsah

Čo robiť pri poruche? 30
Tabuľka porúch 30
Výmena žiarovky na strope rúry 31
Sklenený kryt 32
Autorizovaný servis 32
Tipy pre úsporu energie a ekológiu 33
Úspora energie 33
Ekologická likvidácia 33
Automatické pečenie 34
Riad 34
Príprava pokrmu 35
Mäso 35
Nastavenie 37
Dĺžka programu 39
Tipy pre automatické programy 39
Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu 40
Koláče a pečivo 40
Tipy pre pečenie 45
Mäso, hydina, ryby 46
Hydina 50
Tipy pre smaženie a grilovanie 51
Nákypy, zapekané pokrmy, toasty 52
Hotové výrobky 53
Zvláštne pokrmy 54
Rozmrazovanie 55
Sušenie 55
Zaváranie 56
Akrylamid v potravinách 58
Skúšobné jedlá 59

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

⚠ Bezpečnostné pokyny

Prečítajte si, prosím, pozorne tento návod na obsluhu. Návod na obsluhu a montáž si dobre uschovajte. Ak spotrebič odovzdávate ďalej, priložte k nemu návody.

Pred montážou

Prepravné poškodenie

Spotrebič po vybalení skontrolujte. V prípade prepravného poškodenia nesmiete spotrebič zapájať.

Elektrické pripojenie

Spotrebič smie zapájať iba schválený odborník. V prípade poškodenia z dôvodu nesprávneho pripojenia nemáte nárok na záruku.

Pokyny pre vašu bezpečnosť

Tento spotrebič je určený iba pre súkromnú domácnosť. Používajte spotrebič výlučne na prípravu pokrmov.

Dospelí a deti nesmú spotrebič obsluhovať bez dozoru,

- pokiaľ toho nie sú telesne alebo duševne schopní alebo
- pokiaľ im chýbajú vedomosti a skúsenosti.

Deti nikdy nenechávajte hrať sa so spotrebičom.

Horúci vnútrajšok rúry

Nebezpečenstvo popálenia!
Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch rúry a vykurovacích prvkov. Dvere spotrebiča otvárajte opatrne. Môže unikať horúca para. Udržujte malé deti v dostatočnej vzdialenosti.

Nebezpečenstvo požiaru!
Dovnútra rúry nikdy neukladajte horľavé predmety.
Nikdy neotvárajte dvere rúry, ak sa v spotrebiči vyskytuje dym. Spotrebič vypnite. Vytiahnite zástrčku, príp. vypnite poistku v poistkovej skrini.

Nebezpečenstvo skratu!
Prípojný kábel elektrospotrebičov nikdy nezvierajte v horúcich dverách spotrebiča. Káblová izolácia sa môže taviť.

Nebezpečenstvo oparenia!
Do horúceho vnútrajška rúry nikdy nelejte vodu. Vzniká horúca para.

Nebezpečenstvo popálenia!
Nikdy nepripravujte pokrmy s veľkým množstvom nápojov s vysokým obsahom alkoholu. Pary alkoholu sa môžu vnútri rúry vznietiť. Používajte iba malé množstvo nápojov s vysokým obsahom alkoholu a opatrne otvárajte dvere spotrebiča.

Horúce príslušenstvo a riad

Nebezpečenstvo popálenia!
Horúce príslušenstvo alebo riad z priestoru rúry nikdy nevyťahujte bez chňapky.

Nesprávne opravy

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!
Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy smie vykonávať iba servisný technik autorizovaného servisu.

Pokiaľ je spotrebič chybný, vytiahnite sieťovú zástrčku, príp. vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte autorizovaný servis.

Príčiny škôd

Príslušenstvo, fólie, papier na pečenie alebo riad na dne rúry

Na dno rúry neklaďte žiadne príslušenstvo. Dno rúry nevykladajte fóliou žiadneho typu alebo papierom na pečenie. Na dno rúry nestavajte riad, ak je nastavená teplota nad 50 °C.
Dochádza k hromadeniu tepla. Časy pečenia a smaženia ďalej nesúhlasia a poškodí sa smalt.

Voda v horúcom priestore rúry

Do horúceho vnútrajška rúry nikdy nelejte vodu. Vzniká para. Zmenami teplôt môže dôjsť k poškodeniu smaltu.

Vlhké potraviny

V uzatvorenej rúre neuchovávajte dlho vlhké potraviny. Smalt sa poškodí.

Ovocná šťava

Plech na pečenie v prípade veľmi šťavnatého ovocného koláča neobkladajte príliš výdatne. Ovocná šťava, ktorá kvapká z plechu na pečenie, zanecháva fľaky, ktoré už nejdú odstrániť.

Ak to je možné, použite hlbší univerzálny pekáč.

Chladenie s otvorenými dverami spotrebiča

Vnútrajšok rúry nechajte vychladnúť len zatvorený. Aj keď sú dvere spotrebiča otvorené iba mierne, môžu sa susedné čelá nábytku časom poškodiť.

Silne znečistené tesnenie rúry

Ak je tesnenie rúry na pečenie silno znečistené, dvere rúry sa pri prevádzke neuzatvárajú správne. Priľahlé čelné plochy nábytku sa môžu poškodiť. Tesnenie rúry udržujte stále čisté.

Dvere rúry ako plocha pre sedenie alebo odkladanie

Neklaďte nič ani si nesadajte na otvorené dvere rúry. Neodkladajte na dvere rúry žiadny riad alebo príslušenstvo.

Preprava spotrebiča

Spotrebič neneste alebo nedržte za rukoväť dverí. Rukoväť dverí neudrží hmotnosť spotrebiča a môže sa odlomiť.

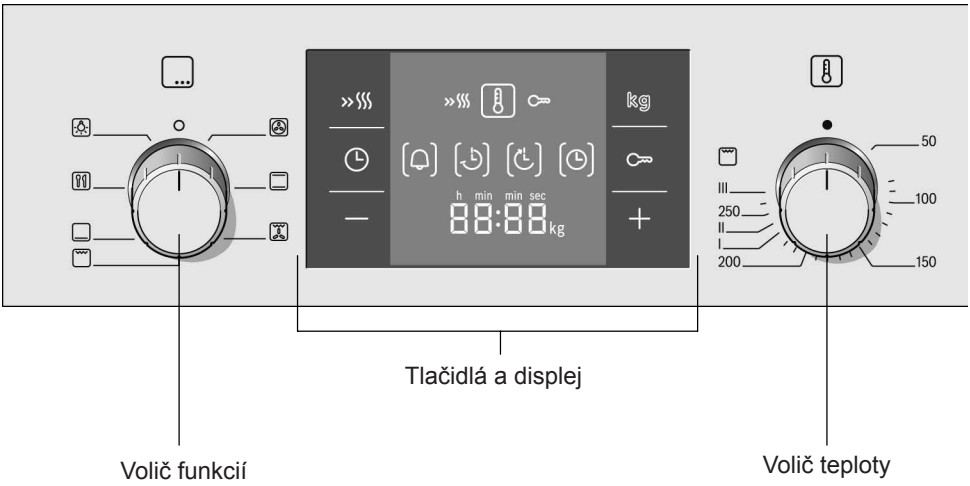
Vaša nová rúra

Tu sa oboznámite s vašou novou rúrou na pečenie. Vysvetlíme vám ovládací panel a jednotlivé ovládacie prvky. Dostanete informácie k vnútornému priestoru rúry a k príslušenstvu.

Ovládací panel

Tu vidíte prehľad ovládacieho panela. Na displeji sa nikdy neobjavujú všetky symboly súčasne.

Podľa typu spotrebiča sa môžu vyskytnúť odchýlky v detailoch.



Ovládacie voliče

Voliče sú zapustiteľné. Pre zasunutie a vysunutie zatlačte v nulovej polohe volič.

Tlačidla

Pod jednotlivými tlačidlami sú senzorové spoje. Nemusia byť stláčané pevne. Iba sa dotknite príslušného symbolu.

Tlačidlá a displej

S pomocou tlačidiel nastavíte rôzne dodatočné funkcie. Na displeji môžete nastavené hodnoty odčítať.

Tlačidlo		Použitie
»ʃʃʃ	Rychloohrev	Zvlášť rýchlo vyhreje rúru.
kg	Kilogram	Nastavenie hmotnosti pri programovej automatike.
◷	Časové funkcie	Vyberte budík 🔔, čas trvania ◷, konečný čas ◷ a čas ◷.
⊶	Detská poistka	Zablokovanie a odblokovanie ovládacieho panelu.
–	Mínus	Znižovanie nastavených hodnôt.
+	Plus	Zvyšovanie nastavených hodnôt.

Aká časová funkcia je na displeji v popredí, vidíte v zátvorkách [ ] pri zodpovedajúcom symbole.
Výnimka: Pri čase svieti symbol ◷, iba ak ho zmeníte.

Volič funkcií

S pomocou voliča funkcií nastavíte druh ohrevu.

Poloha	Použitie
○ Nulová poloha	Rúra je vypnutá
3D horúci vzduch*	Pre koláče a pečivo na jednej až troch úrovniach. Ventilátor rozdeľuje teplo vychádzajúce z kruhového vykurovacieho telesa v zadnej stene rovnomerne v priestore rúry.
Horný/spodný ohrev	Na koláče, nákypy a tenké pečené pokrmy, napr. hovädzie alebo zverina, na jednej rovine. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
Cirkulačný infragril	Pečenie mäsa, hydiny a celých rýb. Vykurovacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor víri horúci vzduch okolo pokrmu.

Poloha	Použití
Veľkoplošný gril	Grilovanie steakov, párkov, toastu a kusov rýb. Celá plocha pod vykurovacím telesom grilu sa zahrieva.
Spodný ohrev	Zaváranie a dopekanie alebo hnednutie. Teplo prichádza zdola.
Automatické programy	Programy pre dusené jedlá a šťavnaté pečené mäso, druh ohrevu a dĺžka sa stanovujú podľa hmotnosti.
Osvetlenie rúry	Zapnutie osvetlenia rúry.

* Druh ohrevu, pri ktorom bola určená trieda energetickej účinnosti podľa EN50304.

Po jej nastavení sa zapne osvetlenie rúry vo vnútornom priestore.

Volič teploty

S pomocou voliča teploty nastavíte teplotu alebo stupeň grilu.

Poloha		Význam
●	Nulová poloha	Rúra nehreje.
50-270	Rozmedzie teplôt	Teplota vnútri rúry v °C.
I, II, III	Stupne grilu	Veľkoplošný gril . I = stupeň 1, slabý II = stupeň 2, strední III = stupeň 3, silný

Keď rúra hreje, svieti na displeji symbol .
V prestávkach ohrevu zhasína.

Vnútrajšok rúry

Vnútri rúry sa nachádza osvetlenie rúry. Chladiaci ventilátor chráni rúru pred prehrievaním.

Osvetlenie rúry

Počas prevádzky svieti osvetlenie rúry vo vnútornom priestore. S polohou na voliči funkcií môžete osvetlenie zapnúť bez ohrievania.

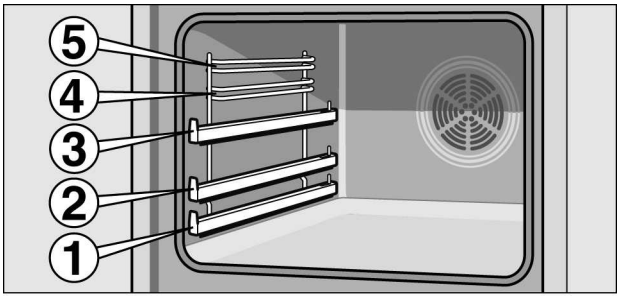
Chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor sa podľa potreby zapína a vypína. Teplý vzduch uniká cez dvere. Pozor! Vetracie kanály nezakrývajte. Inak sa rúra prehreje.
Aby sa vnútrajšok rúry po prevádzke rýchlo ochladil, dobieha chladiaci ventilátor po určitý čas.

Príslušenstvo

Príslušenstvo je možné do rúry vsunúť v 5 rôznych výškach.

S teleskopickými výsuvmi vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť bez toho, aby sa prevrátilo.



Keď sa príslušenstvo zahreje, môže sa deformovať. Ihneď ako sa opäť ochladí, deformácia zmizne a nemá žiadny vplyv na funkciu.

Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckej službe, v špecializovanom obchode alebo na internete. Pre to uveďte číslo HEZ.

	**Rošt** na riad, formy na koláče, pečené mäso, kusy na grilovanie a hlboko zmrazené pokrmy. Rošt zasúvajte s ohybom smerom ⌣ dole .
	**Univerzálny pekáč** na šťavnaté koláče, pečivo, hlboko zmrazené jedlá a veľké pečené mäso, je možné ho použiť taktiež ako nádobu na zachytávanie omastku, ak grilujete priamo na rošte. Univerzálny pekáč zasuňte do rúry so skosením smerom k dverám rúry.
Zvláštne príslušenstvo	Zvláštne príslušenstvo si môžete kúpiť v autorizovanom servise alebo v špecializovanej predajni. Rozsiahlu ponuku k vašej rúre nájdete v našich prospektoch alebo na internete. Dostupnosť aj možnosť objednania zvláštneho príslušenstva online sa líšia medzi krajinami. Nahliadnite, prosím, do predajnej dokumentácie.
Rošt HEZ 334000	Na riad, formy na koláče, pečené mäso, kusy na grilovanie a hlboko zmrazené pokrmy.
Univerzálny pekáč HEZ 332000	Na šťavnaté koláče, pečivo, hlboko zmrazené pokrmy a veľké pečené mäso. Je možné ho použiť taktiež ako nádobu na zachytávanie omastku, ak grilujete priamo na rošte.
Smaltovaný plech na pečenie HEZ 331000	Na koláče a cukrovinky.
Vkladací rošt HEZ 324000	Na pečenie. Postavte rošt vždy na univerzálny pekáč. Odkvapkávajúci omastok a šťava z mäsa sa zachytia.
Grilovací plech HEZ 325000	Pre grilovanie namiesto roštu alebo ako ochranu proti rozstrekovaniu, aby sa rúra tak veľmi neznečistila. Grilovací plech použite iba v univerzálnom pekáči. Grilovanie na grilovacom plechu: Použite iba v zasúvacích výškach 1, 2 a 3. Grilovací plech ako ochrana proti rozstrekovaniu: Zasuňte univerzálny pekáč s grilovacím plechom pod rošt.
Sklenený pekáč HEZ 336000	Hlboký plech na pečenie zo skla. Hodí sa veľmi dobre taktiež ako servírovací riad.
Smaltovaný plech na pečenie s nepriľnavou vrstvou HEZ 331010	Koláče a cukrovinky sa z plechu na pečenie uvoľňujú ľahšie. Plech na pečenie so skosením zasuňte k dverám rúry.
Univerzálny pekáč s nepriľnavou vrstvou HEZ 332010	Koláče a cukrovinky sa z plechu na pečenie uvoľňujú ľahšie. Plech na pečenie so skosením zasuňte k dverám rúry

Plech na pizzu HEZ 317000	Ideálny na pizzu, hlboko zmrazené výrobky alebo veľké guľaté koláče. Plech na pizzu môžete použiť namiesto univerzálneho pekáča. Postavte plech na rošt a riaďte sa údajmi uvedenými v tabuľkách.
Kameň na pečenie HEZ 327000	Kameň na pečenie sa výborne hodí na domácu prípravu chleba, žemlí a pizze, ktoré si majú zachovať chrumkavé dno. Tehla musí byť vždy predhriata na odporúčanú teplotu.
Profesionálny pekáč s vkladacím roštom HEZ 333000	Zvlášť sa hodí na prípravu veľkých množstiev.
Veko na profesionálny pekáč HEZ 333001	Veko robí z profesionálneho pekáča profesionálneho pekára.
Sklenený pekáč HEZ915001	Sklenený pekáč je vhodný pre dusené pokrmy a nákypy, ktoré pripravujete v rúre. Zvlášť sa hodí pre automatický program alebo automatické pečenie.
Kovový pekáč HEZ 6000	Pekáč je určený pre zónu sklokeramickej varnej zóny. Hodí sa pre senzoriku varenia, ale taktiež pre automatický program a automatické pečenie. Pekáč je zvonku smaltovaný a vnútri pokrytý protipriľnavou vrstvou.
Univerzálny pekáč HEZ 390800	Pre zvlášť veľké porcie alebo veľa porcií. Univerzálny pekáč je zvonku z granitového smaltu so skleneným vekom vhodným do rúry. Sklenené veko je možné použiť ako formu na zapekanie.
Tovar autorizovaného servisu	Pre vaše domáce spotrebiče môžete v autorizovanom servise, v špecializovanej predajni alebo cez internet pre jednotlivé krajiny v e-shope dokupovať vhodné prostriedky na starostlivosť a čistenie alebo ostatné príslušenstvo. Pre to uveďte príslušné číslo tovaru.
Ošetrujúce obrúsky na povrchy z ušľachtilej ocele, č. tovaru 311134	Zmenšujú nános nečistôt. Impregnáciou špeciálnym olejom sú povrchy spotrebičov z ušľachtilej ocele optimálne ošetrované.
Gélový čistič grilu a rúry, č. tovaru 463582	Na čistenie vnútrajška rúry. Gél je bez zápachu.
Utierka z mikrovlákien s voštinovou štruktúrou, č. tovaru 460770	Zvlášť vhodné na čistenie citlivých povrchov, ako napr. sklo, sklokeramika, ušľachtilá oceľ alebo hliník. Tkanina z mikrovlákien odstraňuje v pracovnom chode vodou zriedené a mastné nečistoty.
Poistka dverí, č. tovaru 612594	Aby dvere rúry nemohli otvárať deti. Podľa dverí spotrebiča je poistka rôzne naskrutkovaná. Dodržte priložený list k poistke dverí.

Pred prvým použitím

Tu sa dozviete, čo musíte urobiť pred tým, ako so svojou rúrou prvýkrát pripravíte jedlo. Najprv si prečítajte kapitolu *Bezpečnostné pokyny*.

Nastavenie času

Po pripojení svieti na displeji symbol ◷ a štyri nuly. Nastavte hodiny.

1. Stlačte tlačidlo ◷.
   Na displeji sa zobrazí čas 12:00.
2. S pomocou tlačidiel **+** alebo **–** nastavte čas.

Po niekoľkých sekundách bude nastavený čas prijatý.

Vyhriatie rúry

Pre odstránenie nového zápachu vyhrejte prázdnu zatvorenú rúru. Pre to je ideálna hodina pri hornom/spodnom ohreve ⊟ s teplotou 240 °C. Dbajte na to, aby vnútri rúry nezostávali žiadne zvyšky.

1. S pomocou voliča funkcií nastavte horný/spodný ohrev ⊟.

2. S pomocou voliča teploty nastavte 240 °C.

Po jednej hodine rúru vypnite. Pre to pootočte voličom funkcií do nulovej polohy.

Čistenie príslušenstva

Pred tým, ako príslušenstvo použijete prvýkrát, dôkladne ho vyčistite horúcim čistiacim prostriedkom a mäkkou umývacou utierkou.

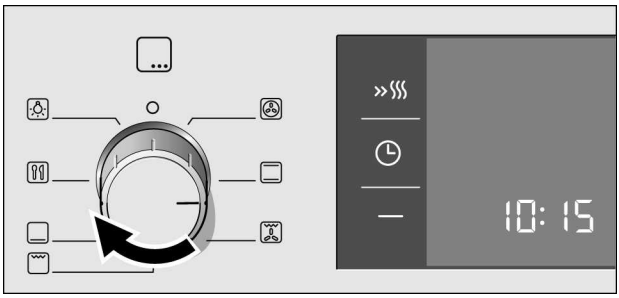
Nastavenie rúry

Máte rôzne možnosti nastavenia vašej rúry. Tu vám vysvetlíme, ako nastavíte vami požadovaný druh ohrevu a teplotu alebo stupeň grilovania.
Pre váš pokrm môžete dĺžku úpravy a konečný čas nastaviť na rúre. Pozri kapitolu *Nastavenie časových funkcií*.

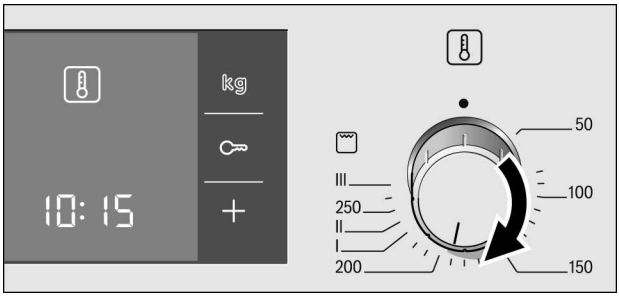
Druh ohrevu a teplota

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

1. S pomocou voliča funkcií nastavíte druh ohrevu.



2. S pomocou voliča teploty nastavíte teplotu alebo stupeň grilu.



Rúra začne hriať.

Vypnutie rúry

Pootočte voličom funkcií do nulovej polohy.

Zmena nastavenia

Druh ohrevu a teplotu alebo stupeň grilu môžete vždy zmeniť príslušným voličom.

Rýchloohrev

S pomocou rýchloohrevu a dosiahne vaša rúra nastavenú teploty zvlášť rýchlo.

Použite rýchloohrev pri nastavených teplotách nad 100 °C. Vhodné sú druhy ohrevu:

- 3D horúci vzduch
- horný/spodný ohrev

Aby ste dosiahli rovnomernú tepelnú úpravu, vkladajte váš pokrm dovnútra rúry až po tom, čo sa dokončí rýchle vyhriatie.

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu

2. Stlačte tlačidlo »≋.

Na displeji sa zobrazí symbol »≋. Rúra začne ohrievať.

Rýchloohrev je skončený

Zaznie signál. Symbol »≋ na displeji zhasne. Vložte váš pokrm do rúry.

Prerušenie rýchloohrevu

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

Nastavenie časových funkcií

Vaša rúra má rôzne časové funkcie. S pomocou tlačidla ◷ vyvoláte menu a meníte medzi jednotlivými funkciami. Ihneď ako môžete nastavovať, svietia všetky časové symboly. Zátvorky [] vám ukazujú, v ktorej časovej funkcii sa nachádzate.
Už nastavenú časovú funkciu môžete zmeniť priamo tlačidlom **+** alebo **–**, keď je časový symbol v zátvorkách.

Budík

Budík môžete použiť ako kuchynský budík. Beží nezávisle od vnútrajška rúry. Budík má vlastný signál. Tak budete počuť, či vypršal budík alebo čas prípravy.

1. Stlačte raz tlačidlo ◷.
   Na displeji svietia časové symboly, zátvorky sú okolo 🔔.

2. S pomocou tlačidiel k **+** alebo **–** nastavte čas budíka.
   Navrhovaná hodnota tlačidlo **+** = 10 minút
   Navrhovaná hodnota tlačidlo **–** = 5 minút

Po niekoľkých sekundách bude nastavený čas prijatý. Budík začína. Na displeji svieti symbol [🔔] a čas budíka viditeľne plynie. Ostatné časové symboly zhasnú.

Čas budíka vypršal

Zaznie signál. Na displeji je 00:00. S pomocou tlačidla ◷ budík vypnite.

Zmena času budíka

S pomocou tlačidiel **+** alebo **–** zmeňte čas budíka. Po niekoľkých sekundách bude zmena prijatá.

Zmazanie času budíka

S pomocou tlačidla **–** čas budíka nastavte späť na 00:00. Po niekoľkých sekundách bude zmena prijatá. Budík je vypnutý.

Snímanie nastavenia času

Ak je nastavených viac časových funkcií, svietia zodpovedajúce symboly na displeji. Budík beží v popredí. Symbol 🔔 je v zátvorke a čas budíka viditeľne plynie.

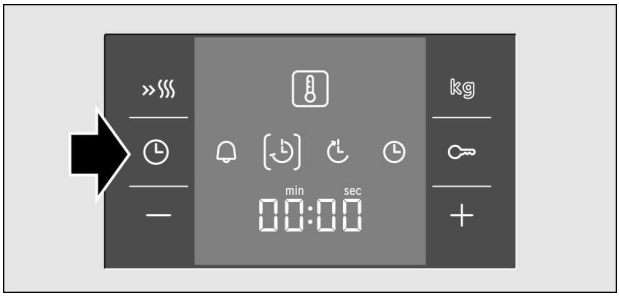
Pre snímanie budíka 🔔, dĺžky trvania, konečného času alebo času 🕒 stláčajte tlačidlo 🕒 toľkokrát, pokým nebudú pri príslušnom symbole zátvorky. Hodnota sa navyše na niekoľko sekúnd objaví na displeji.

Čas prípravy

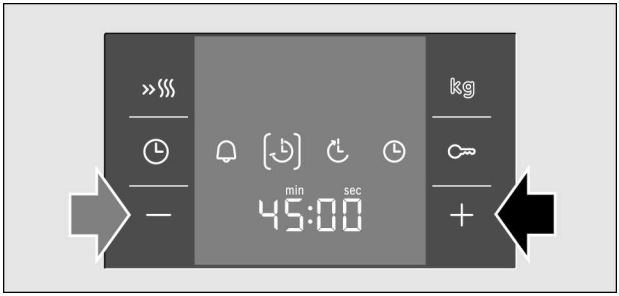
Čas tepelnej úpravy vášho pokrmu môžete nastaviť na rúre. Keď čas uplynie, rúra sa automaticky vypne. Takže nemusíte pre vypnutie rúry prerušovať iné práce. Čas tepelnej úpravy nebude nechcene prekročený.

Príklad na obrázku: Čas 45 minút.

1. S pomocou voliča funkcií nastavíte druh ohrevu.
2. S pomocou voliča teploty nastavíte teplotu alebo stupeň grilu.
3. Stlačte dvakrát tlačidlo 🕒.
   Na displeji je 00:00. Časové symboly svietia, zátvorky sú okolo .



4. S pomocou tlačidla **+** alebo **–** nastavte čas.
Navrhovaná hodnota tlačidlo **+** = 30 minút
Navrhovaná hodnota tlačidlo **–** = 10 minút



Po niekoľkých sekundách začne rúra ohrievať. Na displeji viditeľne plynie čas a svieti symbol [◷]. Ostatné časové symboly zhasnú.

Čas uplynul

Zaznie signál. Rúra začne ohrievať. Na displeji je zobrazené 00:00.
Stlačte tlačidlo ◷. S pomocou tlačidla **+** alebo **–** môžete čas nastaviť znova.
Alebo dvakrát stlačte tlačidlo ◷ a otočte voličom funkcií do nulovej polohy. Rúra je vypnutá.

Zmena času

S pomocou tlačidiel **+** alebo **–** zmeňte čas. Po niekoľkých sekundách bude zmena prijatá. Keď je budík nastavený, stlačte najprv tlačidlo ◷.

Zmazanie času

S pomocou tlačidla **–** nastavte čas späť na 00:00. Po niekoľkých sekundách bude zmena prijatá. Čas je zmazaný. Keď je budík nastavený, stlačte najprv tlačidlo ◷.

Snímanie nastavenia času

Ak je nastavených viac časových funkcií, svietia zodpovedajúce symboly na displeji. Symbol časovej funkcie v popredí je v zátvorkách.

Pre snímanie budíka, dĺžky trvania, konečného času alebo času stláčajte tlačidlo toľkokrát, pokým nebudú pri príslušnom symbole zátvorky. Hodnota sa navyše na niekoľko sekúnd objaví na displeji.

Konečný čas

Čas, ku ktorému má byť váš pokrm hotový, môžete posunúť. Rúra sa spustí automaticky a ohrev je ukončený k požadovanému časovému okamihu. Môžete napr. vložiť váš pokrm dovnútra rúry ráno a nastaviť tak, aby bol hotový na poludnie.
Dbajte na to, aby potraviny vnútri rúry nestáli príliš dlho a neskazili sa.
Príklad na obrázku: Je 10:30, čas je 45 minút a rúra má tepelnú úpravu dokončiť o 12:30.

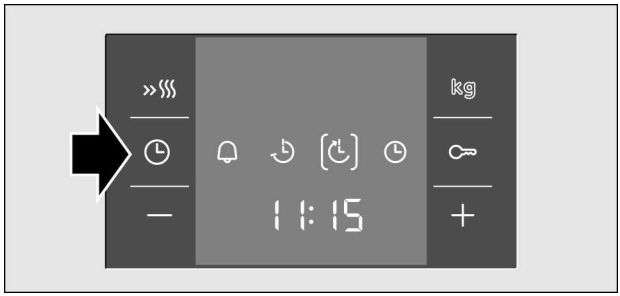
1. Nastavte volič funkcií.

2. Nastavte volič teploty.

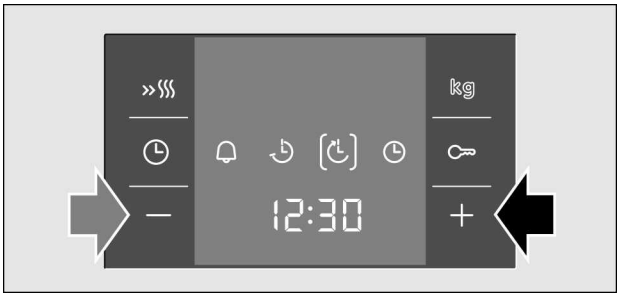
3. Stlačte dvakrát tlačidlo .

4. S pomocou tlačidla **+** alebo **–** nastavte čas.

5. Stlačte tlačidlo .
Zátvorky sú pri symbole . Objaví sa čas, ku ktorému je pokrm hotový.



6. S pomocou tlačidiel **+** alebo **–** posuňte konečný čas na neskôr.



Po niekoľkých sekundách prijíma rúra nastavenie a prepne sa do pozície čakania. Na displeji je čas, ku ktorému je jedlo hotové, a symbol je v zátvorkách. Symboly a zhasnú. Keď sa rúra spustí, čas viditeľne plynie a symbol je v zátvorkách. Symbol zhasne.

Čas uplynul

Zaznie signál. Rúra začne ohrievať.
Na displeji je zobrazené 00:00.
Stlačte tlačidlo . S pomocou tlačidla **+** alebo **–** môžete čas nastaviť znova.
Alebo dvakrát stlačte tlačidlo a otočte voličom funkcií do nulovej polohy. Rúra je vypnutá.

Zmena času ukončenia

S pomocou tlačidiel **+** alebo **–** zmeňte čas ukončenia. Po niekoľkých sekundách bude zmena prijatá. Keď je budík nastavený, stlačte najprv dvakrát tlačidlo . Nemeňte konečný čas, keď čas už plyne. Výsledok tepelnej úpravy by nesúhlasil.

Zmazanie času ukončenia

S pomocou tlačidla **–** nastavte čas ukončenia späť na aktuálnu hodinu. Po niekoľkých sekundách bude zmena prijatá. Rúra sa spustí. Keď je budík nastavený, stlačte najprv dvakrát tlačidlo .

Snímanie nastavenia času

Ak je nastavených viac časových funkcií, svietia zodpovedajúce symboly na displeji. Symbol časovej funkcie v popredí je v zátvorkách.

Pre snímanie budíka, dĺžky trvania, konečného času alebo času stláčajte tlačidlo toľkokrát, pokým nebudú pri príslušnom symbole zátvorky. Hodnota sa navyše na niekoľko sekúnd objaví na displeji.

Čas

Po pripojení alebo výpadku prúdu svieti na displeji symbol a štyri nuly. Nastavte hodiny.

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

2. S pomocou tlačidiel **+** alebo **–** nastavte čas.

Po niekoľkých sekundách bude nastavený čas prijatý.

Zmena času

Nesmie byť nastavovaná žiadna ďalšia funkcia času.

1. Stlačte štyrikrát tlačidlo .
   Na displeji svietia časové symboly, zátvorky sú pri symbole .

2. S pomocou tlačidiel **+** alebo **–** zmeňte čas.

Po niekoľkých sekundách bude nastavený čas prijatý.

Zatemnenie času

Čas môžete zatemniť. Pozri kapitolu *Zmena základných nastavení*.

Detská poistka

Aby deti rúru nedopatrením nezapli, je vybavená detskou poistkou.

Rúra nereaguje na žiadne nastavenie. Budík a čas môžete nastaviť taktiež pri zapnutej detskej poistke.

Keď sú nastavené druh ohrevu a teplota alebo stupeň grilovania, preruší detská poistka ohrievanie.

Zapnutie detskej poistky

Nesmie byť nastavovaný žiadny čas alebo čas ukončenia.

Stlačte tlačidlo ⊶ na štyri sekundy.

Na displeji sa zobrazí symbol ⊶. Detská poistka je zapnutá.

Vypnutie detskej poistky

Stlačte tlačidlo ⊶ na štyri sekundy.

Symbol ⊶ na displeji zhasne. Detská poistka je vypnutá.

Detská poistka pri automatickom pečení

Keď je zapnuté automatické pečenie, detská poistka nefunguje.

Zmena základných nastavení

Vaša rúra má rôzne základné nastavenia. Tieto nastavenia je možné prispôsobiť vašim vlastným zvyklostiam.

Základné nastavenie	Voľba 1	Voľba 2	Voľba 3
c1 Zobrazenie času	vždy*	iba tlačidlom ◷	-
c2 Čas signálu po uplynutí času trvania alebo budíka	cca 10 sek	cca 2 min.*	cca 5 min.
c3 Čas čakania až do prijatia nastavenia	cca 2 sek.	cca 5 sek.*	cca 10 sek

* štandardné nastavenie

Nesmie byť nastavovaná žiadna ďalšia funkcia času.

1. Stlačte tlačidlo ◷. Stlačte tlačidlo na 4 sekundy. Na displeji sa objaví aktuálne základné nastavenie pre zobrazenie času, napr. c 1 pre voľbu 1.

2. S pomocou tlačidiel **+** alebo **–** zmeňte základné nastavenie.

3. S pomocou tlačidla ◷ potvrďte.
   Na displeji sa objaví ďalšie základné nastavenie.
   Pomocou tlačidla ◷ môžete prejsť všetkými úrovňami a pomocou tlačidla **+** alebo **–** ich meniť.

4. Nakoniec stlačte tlačidlo ◷ asi na 4 sekundy.

Všetky základné nastavenia sú prijaté.

Vaše základné nastavenie môžete vždy opäť zmeniť.

Starostlivosť a čistenie

Pri riadnej starostlivosti a čistení zostane vaša rúra dlho pekná a funkčná. Tu vám vysvetlíme, ako sa máte o rúru správne starať a čistiť ju.

Pokyny

Malé farebné rozdiely na čelnej strane rúry vyplývajú z rôznych materiálov, napr. skla, umelej hmoty alebo kovu.

Tiene na okne dverí, ktoré pôsobia ako pruhy, sú odrazy svetla žiarovky v rúre.

Smalt sa pri veľmi vysokých teplotách vypaľuje. Tým môžu vznikať nepatrné farebné rozdiely. To je bežné a nemá to žiadny vplyv na funkciu spotrebiča.
Hrany tenkých plechov nie je možné úplne smaltovať. Môžu byť teda hrubé. Ochrana proti korózii tým nie je ovplyvnená.

Čistiaci prostriedok

Aby sa rôzne povrchy nepoškodili nesprávnymi čistiacimi prostriedkami, dodržujte údaje v tabuľke.

Nepoužívajte žiadne:

- ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- žiadne tvrdé abrazívne vankúše alebo čistiace huby,
- žiadne vysokotlakové čističe alebo parné čističe.

Nové hubovité utierky pred použitím dôkladne vyperte.

Oblasť	Čistiaci prostriedok
Čelná strana rúry	Horúci čistiaci roztok: Očistite umývacou utierkou a osušte mäkkou tkaninou.
Nerezová oceľ	Horúci čistiaci roztok: Očistite umývacou utierkou a osušte mäkkou tkaninou. Odstráňte ihneď škvrny kameňa, mastnoty, škrobu a bielkovín. Pod takými škvrnami sa môže tvoriť korózia. V zákazníckej službe alebo v špecializovanej predajni sú k dostaniu špeciálne čistiace prostriedky na nerezovú oceľ, ktoré sa hodia na teplé povrchy. Čistiaci prostriedok naneste jemne mäkkou tkaninou.
Sklo	Čistič na sklo: Utrite mäkkou tkaninou, nepoužívajte žiadny stierač na sklo.
Okná dverí	Čistič na sklo: Čistite mäkkou tkaninou, nepoužívajte žiadny stierač na sklo.
Vnútrajšok rúry	Horúci čistiaci roztok alebo voda s octom: Čistite umývacou utierkou. Pri silnom znečistení použite abrazívnu špirálu z akostnej ocele alebo čistič na rúry. Použite iba v studenom vnútrajšku rúry.
Sklenený kryt žiarovky rúry	Horúci čistiaci roztok: Čistite umývacou utierkou.
Tesnenie Neskladať!	Horúci čistiaci roztok: Čistite umývacou utierkou. Netrieť.
Závesné rošty	Horúci čistiaci roztok: Namočte a očistite umývacou utierkou alebo kefou.
Teleskopické výsuvy	Horúci čistiaci roztok: Očistite umývacou utierkou alebo kefou. Nenamáčajte ani neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúci čistiaci roztok: Namočte a očistite umývacou utierkou alebo kefou.

Vysadenie a nasadenie závesných roštov

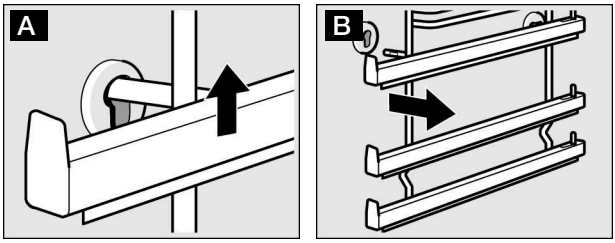
Pre čistenie môžete rošty vybrať. Rúra musí byť vychladnutá.

Vysadenie roštov

1. Rošty zdvihnite dopredu hore

2. a vysaďte (obrázok A).

3. Potom celý rošt ťahajte dopredu a vyberte (obrázok B).

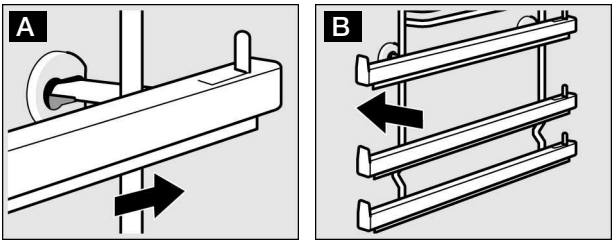


Očistite rošty umývacím prostriedkom a umývacou hubou. Pri priľnutých nečistotách použite kefu.

Nasadenie roštu

1. Rám najprv nastrčte do zadnej zdierky a zatlačte trochu dozadu (obrázok A)

2. a potom zaveste do prednej zdierky (obrázok B).

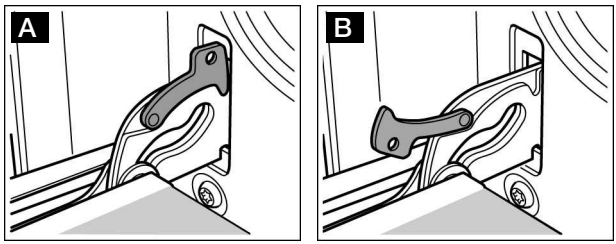


Rošty pasujú iba vpravo a vľavo. Vyhĺbenie musí byť vždy dole.

Vysadenie a nasadenie dverí rúry

Pre čistenie a demontáž okien dverí môžete dvere rúry vysadiť.

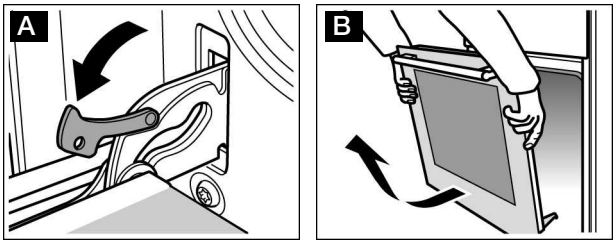
Závesy dverí rúry majú vždy jednu blokovaciu páku. Ak je blokovacia páka zaklapnutá (obrázok A), sú dvere rúry zaistené. Nie je možné ich vysadiť.
Ak sú blokovacie páky pre vysadenie dverí rúry odklopené (obrázok B), sú závesy zaistené. Nemôžu zapadnúť.



⚠ Riziko poranenia! Keď sú závesy nezaistené, zapadnú veľkou silou. Dbajte na to, aby blokovacie páky boli vždy úplne zaklapnuté, príp. pri vysadení dverí rúry úplne odklopené.

Vysadenie dverí

1. Dvere rúry úplne otvorte.
2. Obe blokovacie páky odklopte vľavo a vpravo (obrázok A).
3. Dvere rúry zatvorte na doraz. Uchopte oboma rukami vľavo a vpravo. Zatvorte ešte trochu ďalej a vytiahnite (obrázok B).

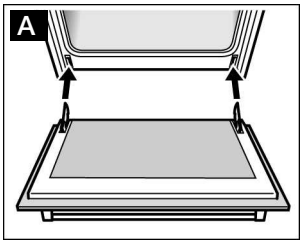


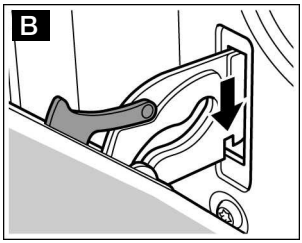
Nasadenie dverí

Dvere rúry v opačnom poradí opäť nasaďte.

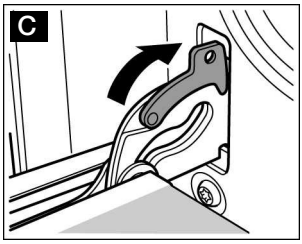
1. Pri nasadzovaní dverí rúry dbajte na to, aby boli oba závesy zavedené priamo do otvoru (obrázok A).

2. Zárez na závese musí na oboch stranách zaklapnúť (obrázok B).





3. Obe blokovacie páky opäť zaklapnite (obrázok C). Dvere rúry zatvorte.



⚠ Riziko poranenia! Keď dvere rúry neúmyselne vypadnú alebo sa záves zaklapne, nedávajte ruky do závesu. Zavolajte autorizovaný servis.

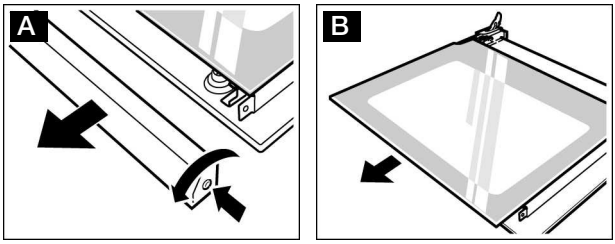
Demontáž a montáž sklenených tabulí dvierok

Pre lepšie čistenie môžete demontovať sklenené tabule na dverách rúry.

1. Dvere rúry vysaďte a položte rukoväťou dole na tkaninu.

2. Odskrutkujte kryt hore na dverách rúry. Pre to povoľte skrutky vľavo a vpravo (obrázok A).

3. Okno zdvihnite a vytiahnite (obrázok B).



Očistite okná čističom na sklo a mäkkou tkaninou.

Nepoužívajte žiadne ostré alebo abrazívne prostriedky a žiadne škrabky na sklo. Sklo sa môže poškodiť.

4. Sklenenú tabuľu nasuňte šikmo dole. Hladká plocha musí byť vonku.

5. Nasaďte a naskrutkujte kryt.

6. Nasaďte dvere rúry.

Použite rúru opäť po tom, čo sú sklenené tabule zabudované.

Čo robiť pri poruche?

Ak sa vyskytne porucha, ide často iba o maličkosť. Pred tým, ako zavoláte autorizovaný servis, pokúste sa, prosím, s pomocou tabuľky poruchu odstrániť sami.

Tabuľka porúch

Ak sa pokrm nepodarí optimálne, nahliadnite prosím, do Kapitoly *Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu*. Tam nájdete veľa tipov a pokynov pre varenie.

Porucha	Možná príčina	Rada/pokyn
Rúra nefunguje.	Poistka je chybná.	Nahliadnite do poistkovej skrine, či je poistka v poriadku.
	Výpadok prúdu.	Skontrolujte, či kuchynské svetlo alebo iné kuchynské spotrebiče fungujú.
Na displeji sa zobrazí symbol ◷.	Výpadok prúdu.	Nastavte čas znova.
Rúra nehreje.	Na kontaktoch je prach.	Otočte viackrát voličmi sem a tam.

Chybové hlásenia

Keď sa na displeji objavia chybové hlásenia so symbolom *E*, stlačte tlačidlo ◷. Hlásenie zmizne. Nastavená časová funkcia sa zmaže.
Ak chybové hlásenie znova nezmizne, zavolajte autorizovaný servis.

Pri nasledujúcom chybovom hlásení môžete pomôcť sami.

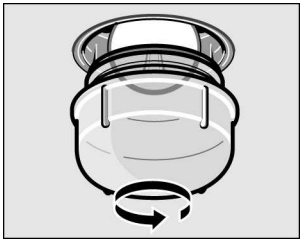
Chybové hlásenie	Možná príčina	Rada/pokyn
E011	Tlačidlo bolo stlačené príliš dlho alebo je zakryté.	Overte, či sa nejaké tlačidlo nezaseklo, nezakrylo alebo nie je znečistené.

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!
Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy smie vykonávať iba výrobcom preškolený technik autorizovaného servisu.

Výmena žiarovky na strope rúry

Keď je žiarovka rúry chybná, musí byť vymenená.
Tepelne odolné náhradné žiarovky 40 wattov dostanete v autorizovanom servise alebo v špecializovanej predajni.
Používajte iba tieto žiarovky.

1. Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!
   Vypnite poistku v poistkovej skrini.
2. Vložte utierku do studenej rúry, aby ste zamedzili poškodeniu.
3. Sklenený kryt vyskrutkujte otáčaním vľavo.



4. Žiarovku nahraďte rovnakým typom žiarovky.
5. Sklenený kryt opäť naskrutkujte.
6. Vyberte utierku a zapnite poistku.

Sklenený kryt

Poškodený sklenený kryt musí byť vymenený. Vyhovujúce sklenené kryty dostanete v autorizovanom servise. Zadajte E-číslo a FD-číslo vášho spotrebiča.

Autorizovaný servis

Ak musí byť váš spotrebič opravený, je tu pre vás naša autorizovaný servis. Telefónne číslo a adresu najbližšieho miesta servisu nájdete v telefónnom zozname. Taktiež uvedené centrá zákazníckych služieb vám radi vymenujú miesta servisu vo vašej blízkosti.

E-číslo a FD-číslo

So žiadosťou na naš autorizovaný servis, uvádzajte, prosím, E-číslo a FD-číslo vášho spotrebiča.

Typový štítok s číslami nájdete vpravo, na boku dverí rúry. Aby ste ich v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete tu vložiť údaje o vašom spotrebiči a telefónne číslo autorizovaného servisu.

E číslo	FD číslo
Telefón ☎	

Tipy pre úsporu energie a ekológiu

Tu získate tipy, ako je možné pri pečení a smažení šetriť energiou a ako váš spotrebič správne zlikvidujete.

Úspora energie

Rúru predhrievajte len vtedy, ak je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách v návode na obsluhu.

Používajte tmavé, čierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Tie zvlášť dobre pohlcujú teplo.

Otvárajte čo najmenej dvere rúry počas varenia, pečenia alebo smaženia.

Viac koláčov pečte najlepšie po sebe. Rúra je ešte teplá. Tým sa skráti čas pečenia pre druhé koláče. Môžete vsunúť taktiež 2 hranaté formy vedľa seba.

Pri dlhších časoch tepelnej úpravy môžete rúru vypnúť 10 minút pred koncom času úpravy a využiť zvyškové teplo pre dorobenie jedla.

Ekologická likvidácia

Obal zlikvidujte v súlade s ochranou životného prostredia.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/ES o starých elektrických a elektronických zariadeniach (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Smernica udáva rámec pre spätný odber a zhodnotenie starých zariadení na území EÚ.

Automatické programy

S automatickými programami sa vám podaria ľahké rafinované dusené pokrmy a šťavnaté pečené mäso. Ušetríte si otáčanie a polievanie a vnútrajšok rúry zostane čistý.
Výsledná tepelná úprava závisí od kvality mäsa a veľkosti a druhu riadu. Keď z rúry vyberáte hotové jedlo, používajte chňapku. Riad je veľmi horúci. Opatrne pri otváraní riadu, uniká horúca para.

Riad

Automatické programy sa hodia iba pre pečenie v uzatvorenej nádobe. Používajte iba riad s dobre uzatvoreným vekom. Dodržte taktiež pokyny výrobcu riadu.

Vhodný riad

Vhodný je tepelne odolný riad (až 300 °C), sklenený alebo sklokeramický riad. Pekáče z ušľachtilej ocele sú vhodné len podmienečne. Lesklý povrch odráža veľmi silno tepelné žiarenie. Jedlo menej zhnedne a mäso sa menej upečie. Keď použijete pekáč z ušľachtilej ocele, odstráňte po ukončení programu veko. Mäso so stupňom grilovania 3 grilujte ďalej ešte 8 až 10 minút.
Keď používate pekáč zo smaltovanej ocele, liatiny alebo vytlačovaného hliníka, pokrm zhnedne viac. Pridajte trochu viac tekutiny.

Nevhodný riad

Riad zo svetlého lesklého hliníka, neglazovanej hliny a riad s umelohmotnými rukoväťami je nevhodný.

Veľkosť riadu

Mäso musí dno riad pokrývať asi z dvoch tretín. Tým zachováte pekný základ pre pečenie.

Vzdialenosť medzi mäsom a vekom musí byť minimálne 3 cm. Mäso môže počas pečenia vychádzať.

Príprava pokrmu

Používajte čerstvé mäso, ideálne s teplotou chladničky, alebo mrazené mäso.

Zvoľte vhodný riad.

Zvážte čerstvé alebo zmrazené mäso. Presné pokyny získate v tabuľke. Hmotnosť potrebujete pre nastavenie.

Ak pre vaše mäso nenájdete vhodnú hmotnosť, nastavte ďalšiu vyššiu hmotnosť. Vaše mäso má napr. 1,6 kg, potom nastavte 1,75 kg.

Zmrazené mäso okoreňte presne ako čerstvé mäso.

Pri niektorých jedlách musí byť pridaná tekutina. Potom pridajte toľko tekutiny, aby dno nádoby bolo zakryté asi z ½ cm. Ak je v tabuľke „nejaká“ tekutina, stačia väčšinou 2 – 3 polievkové lyžice. Dodržte pokyny uvedené v tabuľkách.

Uzavrite nádobu vekom. Nastavte ju vo výške 2 na rošte.

Postavte nádobu vždy do studenej rúry.

Mäso

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

Pri programovaní hovädzieho pečeného mäsa (P1 a P7) sa žiarovka rúry pred uplynutím času pečenia vypne. Zvyškové teplo sa použije na dopečenie. Pokrm je hotový, keď zaznie signál.

Pri pečenom mäse nastavujte hmotnosť mäsa, pri sekanej a guláši celkovú hmotnosť.

Pri guláši použite vysokú nádobu. Mäso položte na dno a zakryte zeleninou.

Lištu so symbolmi a programami nájdete opäť vo dverách rúry.



Čerstvé mäso	**Číslo programu**	**Rozsah hmotnosti v kg**	**Pridanie tekutiny**	**Hmotnosť nastavenia**
hovädzie pečené mäso – vrchný šál, spodný šál, stehno	P1	0,5 - 2,5	áno	hmotnosť mäsa
jahňacie pečené mäso vrchný šál, spodný šál, stehno	P2	0,5 - 2,5	áno	hmotnosť mäsa
bravčové pečené mäso – krkovica, plece	P3	0,5 - 2,5	áno	hmotnosť mäsa
jahňacie stehno bez kosti	P4	0,5 - 2,5	áno	hmotnosť mäsa
sekaná 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**	**Rozsah hmotnosti v kg**	**Pridanie tekutiny**	**Hmotnosť nastavenia**
hovädzie pečené mäso – vrchný šál, spodný šál, plece	P7	0,5 - 2,0	trochu	hmotnosť mäsa
jahňacie pečené mäso vrchný šál, spodný šál, stehno	P8	0,5 - 2,0	trochu	hmotnosť mäsa
bravčové pečené mäso – krkovica, plece, stehno	P9	0,5 - 2,0	trochu	hmotnosť mäsa
jahňacie stehno bez kosti	P10	0,5 - 2,0	trochu	hmotnosť mäsa

Pokyny pre pečenie

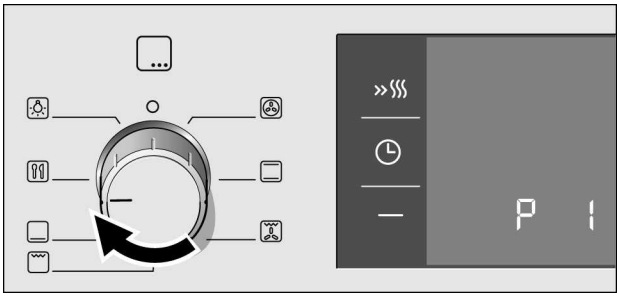
Keď je pečené mäso hotové, malo by vo vypnutej zatvorenej rúre zostať ešte asi 10 minút. Tak sa môže šťava z mäsa lepšie rozdeliť.

Nastavenie

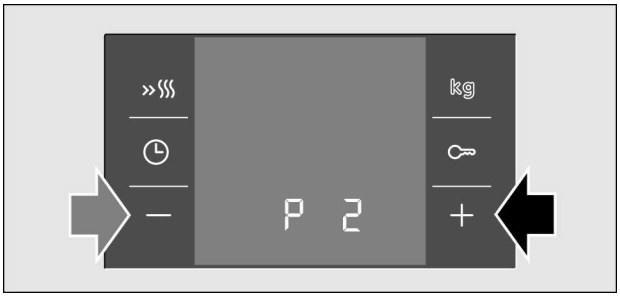
Keď ste vybrali program, nastavte rúru. Volič teploty musí byť v nulovej polohe.

Príklad na obrázku: Čerstvé jahňacie pečené mäso (program 2) s hmotnosťou 1,5 kg.

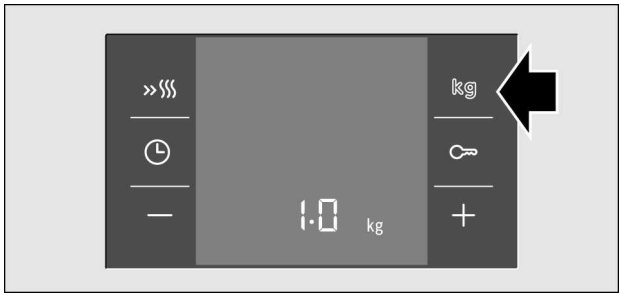
1. Nastavte volič funkcií na automatické pečenie. Na displeji sa zobrazí číslo programu.



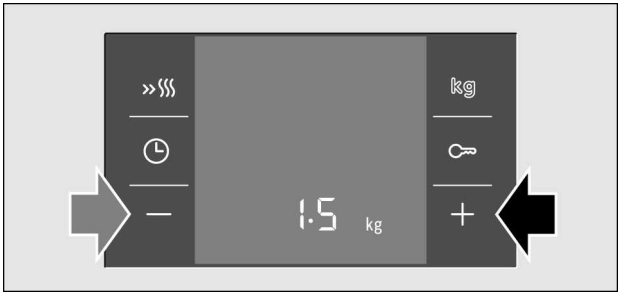
2. S pomocou tlačidiel **+** alebo **–** vyberte číslo programu.



3. Stlačte tlačidlo kg.
Na displeji sa zobrazia kilogramy ako navrhnutá hmotnosť.



4. S pomocou tlačidiel **+** alebo **–** nastavte hmotnosť.



Po niekoľkých sekundách sa program spustí. Na displeji viditeľne plynie čas a symbol je v zátvorkách.

Program je dokončený

Zaznie signál. Rúra začne ohrievať. Na displeji sa zobrazí 00:00.
Pootočte voličom funkcií do nulovej polohy. Rúra je vypnutá

Zmena programu

Po spustení nie je možné číslo programu a hmotnosť ďalej meniť.

Prerušenie programu

Pootočte voličom funkcií do nulovej polohy. Rúra je vypnutá

Zmena času a konečného času

Pri automatických programoch nie je možné ďalej meniť čas a čas ukončenia.

Dĺžka programu

Ak si želáte vedieť, ako dlho program trvá, nastavte ho, ako je popísané v bode 1 až 4. Dĺžka sa zobrazí na displeji. Ak si potom želáte program prerušiť, pootočte voličom funkcií do nulovej polohy.

Tipy pre automatické programy

Hmotnosť pečeného mäsa je nad uvedeným rozsahom hmotnosti.	Rozsah hmotnosti je vedome obmedzený. Pri veľmi veľkých pečených mäsách nie je bežne k dostaniu dostatočne veľký pekáč. Pripravte veľké kusy s pomocou horného/spodného ohrevu alebo cirkulačného grilu .
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš tmavá.	Zvoľte menšiu nádobu a použite viac tekutiny.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodová.	Zvoľte väčšiu nádobu a použite menej tekutiny.
Pečené mäso je navrchu príliš suché.	Použite nádobu s dobre uzatvárateľným vekom. Veľmi chudé mäso zostáva šťavnatejšie, keď ho obložíte prúžkami slaniny.
Počas pečenia je cítiť zápach spáleniny, ale pečené mäso vyzerá dobre.	Veko pekáča sa nezatvára správne alebo sa mäso zachytilo a zdvihlo veko. Používajte vždy vhodné veko. Dbajte na to, aby medzi mäsom a vekom bola vzdialenosť minimálne 3 cm.
Mäso je v guláši príliš silno zhnednuté.	Nabudúce vkladajte do nádoby najprv mäso a naň zeleninu.

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber pokrmov a optimálne nastavenia k nim. Ukážeme vám, aký druh ohrevu a aká teplota sa najlepšie hodia pre váš pokrm. Získate údaje k vyhovujúcemu príslušenstvu a o tom, v akej výške má byť zasunuté. Získate tipy pre riad a prípravu.

Pokyny

Hodnoty v tabuľke platia vždy pre zasúvanie do studeného a prázdneho priestoru rúry. Predhrievajte, iba ak je to uvedené v tabuľkách. Pred použitím vyberte z vnútrajška rúry všetko príslušenstvo, ktoré nepotrebujete.

Obložte príslušenstvo papierom na pečenie až po predhrievaní.

Časové údaje v tabuľkách sú orientačné hodnoty. Závisia od kvality a vlastností potravín.

Použite dodané príslušenstvo. Dodatočné príslušenstvo získate ako zvláštne príslušenstvo v špecializovanej predajni alebo v autorizovanom servise.

Keď z vnútrajška rúry vyberáte horúce príslušenstvo alebo riad, používajte vždy chňapku.

Koláče a pečivo

Pečenie na jednej úrovni

S horným/spodným ohrevom sa pečenie koláče podarí najlepšie.
Ak pečiete s horúcim vzduchom 3D, dodržte nasledujúce:
Koláč vo forme, zasúvacia výška 2
Koláč na plechu, zasúvacia výška 3.

Pečenie na viacerých úrovniach

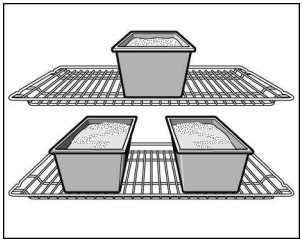
Použite horúci vzduch 3D.
Pečenie na 2 úrovniach:
Univerzálny pekáč zasuňte do zasúvacej výšky 3,
rošt do zasúvacej výšky 1.

Pečenie na 3 úrovniach:
Plech na pečenie v zasúvacej výške 5.
Univerzálny pekáč v zasúvacej výške 3.
Plech na pečenie v zasúvacej výške 1.

Súčasne zasunuté plechy nemusia byť súčasne hotové.

V tabuľkách nájdete mnohé návrhy pre vaše jedlá.

Ak pečiete zároveň s 3 hranatými formami, postavte ich, ako je znázornené na obrázku, na rošty.



Formy na pečenie

Najlepšie sa hodia tmavé formy na pečenie z kovu. Pri svetlých formách na pečenie z kovu s tmavými stenami alebo pri sklenených formách sa predlžujú časy pečenia a koláč nezhnedne rovnomerne.
Ak chcete používať silikónové formy, orientujte sa podľa údajov a receptov výrobcu. Silikónové formy sú často menšie než normálne formy. Množstvo cesta a údaje v receptoch sa môžu líšiť.

Tabuľky

V tabuľkách nájdete pre rôzne koláče a pečivo optimálne druhy ohrevu. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú v tabuľkách uvedené rozsahy. Skúste to najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota poskytne rovnomernejšie zhnednutie. Ak je to potrebné, nastavte nabudúce vyššiu.

Časy pečenia sa skrátia o 5 až 10 minút, ak predhrievate.

Ďalšie informácie nájdete v časti Tipy pre pečenie v nadväznosti na tabuľky.

Koláč vo forme	**Riad**	**Výška**	**Druh ohrevu**	**Teplota v °C**	**Čas pečenia v minútach**
Jednoduchý miešaný koláč	Vencová/Truhlíková forma	2		160 - 180	50 - 60
	3 truhlíkové formy	3+1		140 - 160	60 - 80
Jemný miešany koláč	Vencová/truhlíková forma	2		150 - 170	65 - 75
Tortový korpus z miešaného cesta	Forma na ovocnú tortu	3		160 - 180	20 - 30
Jemný ovocný koláč z miešaného cesta	Tortová/misková forma	2		160 - 180	50 - 60
Piškótový koláč, 2 vajcia, predhriať	Forma na ovocnú tortu	2		160 - 180	20 - 30
Piškótový koláč, 6 vajec predhriať	Tmavá tortová forma	2		160 - 180	40 - 50
Krehké cesto s okrajom	Tmavá tortová forma	1		170 - 190	25 - 35
ovocná alebo tvarohová torta so základom z krehkého cesta*	Tmavá tortová forma	1		170 - 190	70 - 90
Švajčiarský koláč	Plech na pizzu	1		220 - 240	35 - 45
Bábovka	Forma na bábovku	2		150 - 170	60 - 70
Pizza, tenký korpus, málé obloženie, predhriať	Plech na pizzu	1		250 - 270	10 - 15
Pikantný koláč*	Tmavá tortová forma	1		180 - 200	45 - 55

* Nechajte koláč vychladnúť asi 20 minút pri vypnutej, zatvorenej rúre.

Koláče na plechu	**Príslušenstvo**	**Výška**	**Druh ohrevu**	**Teplota v °C**	**Doba pečenia v minútach**
Miešané cesto so suchou oblohou	Univerzálny pekáč	2		170 - 190	20 - 30
	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150 - 170	35 - 45

Koláče na plechu	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Miešané cesto so šťavnatou polevou (ovocie)	Plech na pečenie	2		180 - 200	25 - 35
	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	3+1		140 - 160	40 - 50
Kysnuté cesto so suchou oblohou	Plech na pečenie	3		170 - 180	25 - 35
	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	3+1		150 - 170	35 - 45
Kysnuté cesto so šťavnatou oblohou (ovocie)	Plech na pečenie	3		160 - 180	40 - 50
	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	3+1		150 - 170	50 - 60
Krehké cesto so suchou oblohou	Plech na pečenie	2		170 - 190	20 - 30
Krehké cesto so šťavnatou oblohou (ovocie)	Univerzálna panvica	2		170 - 190	60 - 70
Švajčiarský koláč	Univerzálna panvica	1		210 - 230	40 - 50
Piškótová roláda, predhriať	Plech na pečenie	2		170 - 190	15 - 20
Kysnutá vianočka z 500 g múky	Plech na pečenie	2		170 - 190	25 - 35
Štóly z 500 g múky	Plech na pečenie	3		160 - 180	60 - 70
Štóly z 1 kg múky	Plech na pečenie	3		140 - 160	90 - 100
Sladký závin	Univerzálna panvica	2		190 - 210	55 - 65
Pizza	Univerzálna panvica	2		210 - 230	25 - 35
	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	3+1		180 - 200	40 - 50
Flambírovaný koláč, predhriať	Univerzálna panvica	2		250 - 270	10 - 15

Malé pečivo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Placky	Plech na pečenie	3		140 - 160	15 - 25
	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	3+1		130 - 150	25 - 35
	Univerzálna panvica + 2 plechy na pečenie	1+3+5		130 - 150	30 - 40

Malé pečivo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenie v minútach
Makrónky	Plech na pečenie	2		100 - 120	30 - 40
	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	3+1		100 - 120	35 - 45
	Univerzálna panvica + 2 plechy na pečenie	1+3+5		100 - 120	40 - 50
Penové cukrovinky	Plech na pečenie	3		80 - 100	100 - 150
Muffiny	Rošt s plechom na muffiny	2		180 - 200	20 - 25
	2 rošty s plechom na muffinyy	3+1		170 - 190	25 - 30
Pečivo z páleného 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
	Univerzálna panvica + 2 plechy na pečenie	1+3+5		170 - 190	35 - 45
Pečivo z kysnutého cesta	Plech na pečenie	2		180 - 120	20 - 30
	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	3+1		160 - 180	25 - 35

Chlieb a žemle Pokiaľ nie je uvedené nič iné. Pri pečení chleba predhriať rúru
Do horúcej rúry nikdy nelejte vodu. Pri pečení v 2 rovinách zasuňte univerzálny pekáč vždy nad plech na pečenie.

Chlieb a žemle	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Kvasnicový chlieb s 1,2 kg múky	Univerzálny pekáč	2		270 200	5 30 - 40
Chlieb z kvásku s 1,2 kg múky	Univerzálny pekáč	2		270 200	8 35 - 45
Chlebová placka	Univerzálny pekáč	2		270	10 - 15
Žemle Nepredhrievať	Plech na pečenie	3		200 - 220	20 - 30
Žemľa z kvasnicového cesta, sladká	Plech na pečenie	3		180 - 200	15 - 20
	Univerzálny pekáč + Plech na pečenie	3+1		160 - 180	20 - 30

Tipy pre pečenie

Želáte si piecť podľa vlastného receptu.	Orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľkách pečenia.
Ako zistíte či je koláč upečený.	Asi 10 minút pred koncom času pečenia uvedeného v recepte zapichnite do koláča drevenú tyčinku v najvyššom mieste. Ak sa na drievko neprilepuje žiadne cesto, koláč je hotový.
Koláč spadol.	Použite nabudúce menej kvapaliny alebo nastavte teplotu v rúre o 10 stupňov nižšiu. Dodržte uvedené časy miešania v recepte.
Koláč je uprostred vysoký a na kraji nižší.	Nevymazávajte okraj formy. Po pečení oddeľte koláč opatrne s pomocou noža.
Koláč je na povrchu príliš tmavý.	Zasuňte ho hlbšie, zvoľte nižšiu teplotu a pečte koláč o niečo dlhšie.
Koláč je príliš suchý.	Pichnite niekoľkokrát do hotového koláča vidličkou. Pokropte koláč ovocnou šťavou, alebo alkoholickým nápojom. Nabudúce zvoľte teplotu o 10 stupňov vyššiu a skráťte dobu pečenia.
Chlieb, alebo drobné pečivo (napr. tvarohový koláč) vypadajú dobre, vo vnútri sú ale mazľavé (vlhké, niekde so zvyškami vody).	Nabudúce pridajte menej tekutiny a pečte o niečo dlhšiu dobu pri nižšej teplote. Pri koláčoch so šťavnatým povrchom najskôr predpečte korpus, posypte ho mandľami, alebo strúhankou a obložte ovocím. Dodržujte recept a dobu pečenia.
Pečivo nie je rovnomerne prepečené.	Zvoľte nižšiu teplotu; pečivo sa prepečie rovnomernejšie. Pečte pečivo s horným/spodným ⊟ ohrevom na jednej úrovni. Prečnievajúci papier na pečenie môže ovplyvniť cirkuláciu vzduchu. Papier vždy odstrihnite podľa plechu.
Ovocný koláč je zospodu príliš svetlý.	Zasuňte koláč o jednu úroveň nižšie.
Ovocná šťava preteká.	Použite hlbšiu panvicu.

Malé pečivo z kysnutého cesta sa zlepilo.	Okolo každého kúska pečiva by mala byť vzdialenosť minimálne 2 cm. Tým dosiahnete dostatok miesta, aby kúsky pečiva nakysli a mohli dookola zhnednúť.
Piekli ste na viacerých úrovniach. Pečivo na hornom plechu je tmavšie ako na spodnom plechu.	Pre pečenie na rôznych úrovniach vždy používajte 3D horúci vzduch. Aj keď vložíte niekoľko plechov do rúry súčasne, neznamená to, že pokrmy v nich budú upečené v rovnakom čase.
Pri pečení šťavnatých koláčov vzniká vodná para.	Pri pečení môže vzniknúť vodná para. Uniká cez dvierka. Vodná para sa môže kondenzovať na chladnom ovládacom paneli alebo na studenom nábytku a vytvárať kvapky. Je to fyzikálne podmienený jav.

Mäso, hydina, ryby

Pokyny pre riad

Môžete použiť každý riad odolný voči teplu. Na veľké pečené mäso sa hodí taktiež univerzálny pekáč.

Najvhodnejší je riad zo skla. Veko musí na pekáč pasovať a musí byť dobre uzatvorené.

Ak používate smaltované pekáče, pridajte trochu viac kvapaliny.

S pekáčmi z ušľachtilej ocele nie je hnednutie tak silné a mäso môže byť menej urobené. Predĺžte čas tepelnej úpravy.

Postavte nádobu vždy doprostred roštu.

Údaje v tabuľkách:
nádoba bez veka = otvorená
nádoba s vekom = uzatvorená

Horúcu sklenenú nádobu odstavte na suchú podložku. Keď je podklad mokrý alebo studený, môže sklo poskakovať.

Pokyny k pečeniu

Pridajte k ľubovoľnému mäsu trochu kvapaliny. Dno nádoby má byť pokryté asi do výšky ½ cm. Pre smaženie s dusením pridajte dostatok tekutiny. Dno nádoby má byť pokryté na 1 – 2 cm.
Množstvo kvapaliny závisí od druhu mäsa a materiálu nádoby. Keď pripravujete mäso v smaltovanom pekáči, je potrebné o niečo viac kvapaliny než v sklenenej nádobe. Pekáče z ušľachtilej ocele sú vhodné len podmienečne. Mäso sa upravuje pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas tepelnej úpravy.

Pokyny pre grilovanie

Grilujte vždy v uzatvorenej rúre.

Pri grilovaní predhrievajte asi 3 minúty pred tým, ako zasuniete grilovanú potravinu.

Položte grilované kúsky priamo na rošt. Jediný grilovaný kúsok sa urobí najlepšie, ak ho vložíte do strednej oblasti roštu. Zasuňte navyše univerzálny pekáč do výšky 1. Šťava z mäsa sa zachytí a rúra zostane čistá.

Berte, ak to je možné, rovnako hrubé kúsky pre grilovanie. Tak zhnednú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Osoľte steaky až po grilovaní.

Obráťte grilované kúsky po 2/3 zadaného času.

Vykurovacie teleso grilu sa stále znova zapína a vypína. To je normálne. Ako často sa tak stane, je riadené nastaveným stupňom grilu.

Mäso

Obráťte kúsky mäsa po uplynutí polovice času.

Keď je pečené mäso hotové, malo by vo vypnutej zatvorenej rúre zostať ešte asi 10 minút. Tak sa môže šťava z mäsa lepšie rozdeliť.

Zabaľte hovädzie pečené mäso po úprave do hliníkovej fólie a nechajte ju v pokoji 10 minút v rúre.

Narežte na bravčovom pečenom mäse s hrubou kožou najprv krížom hrubú kožu a vložte mäso do nádoby prvýkrát s kožou naspodku.

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas pečenia v minútach
Hovädzie mäso						
Dusené hovädzie pečené mäso	1,0 kg	uzatvorené	2		210 - 230	100
	1,5 kg		2		200 - 220	120
	2,0 kg		2		190 - 210	140
Plátok hovädzieho, stredný	1,0 kg	otvorené	2		210 - 230	60
	1,5 kg		2		200 - 220	80
Roastbeef, stredne prepečený	1,0 kg	otvorené	1		220 - 240	60
Steaky, hrúbka 3 cm, stredné prepečený		Rošt + univerzálny pekáč	5+1		3	15
Teľacie mäso						
Teľacie pečené mäso	1,0 kg	otvorené	2		190 - 210	110
	1,5 kg		2		180 - 200	130
	2,0 kg		2		170 - 190	150
Teľacie koleno	1,5 kg	otvorené	2		210 - 230	140
Bravčové mäso						
Pečené mäso bez kože (napr. krkovica)	1,0 kg	otvorené	1		190 - 210	120
	1,5 kg		1		180 - 200	150
	2,0 kg		1		170 - 190	170

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas pečenia v minútach
Pečené mäso s kožou (napr. pliecko)	1,0 kg	otvorené	1		190 - 210	130
	1,5 kg		1		180 - 200	160
	2,0 kg		1		170 - 190	190
Bravčový plátok	500 g	Rošt + univerzálny pekáč	3+1		220 - 230	30
Bravčové pečené mäso, chudé	1,0 kg	otvorené			200 - 220	120
	1,5 kg		2		190 - 210	140
	2,0 kg				180 - 200	160
Udené mäso s kosťou	1,0 kg	uzatvorené	2		200 - 220	70
Steaky 2 cm hrubé		Rošt + univerzálny pekáč	5+1		3	20
Bravčové medailóniky, hrúbka 3 cm		Rošt + univerzálny pekáč	5+1		3	10
Jahňacie mäso						
Jahňací chrbát s kosťou	1,5 kg	otvorené	2		190	60
Jahňacie stehno bez kostí, stredné	1,5 kg	otvorené	1		150-170	120
Zverina						
Srnčí chrbát s kosťou	1,5 kg	otvorené	2		200-220	50
Srnčie stehno bez kosti	1,5 kg	uzatvorené	2		210-230	100
Diviačie pečené mäso	1,5 kg	uzatvorené	2		180-200	140
Jelenie pečené mäso	1,5 kg	uzatvorené	2		180-200	130
Zajac	2,0 kg	uzatvorené	2		220-240	60
Sekaná	z 500 g mäsa	otvorené	1		180-200	80
Párky		Rošt + univerzálny pekáč	4+1		3	15

Hydina

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

Pokiaľ grilujete priamo na rošte, zasuňte univerzálny pekáč do výšky 1. Šťava z mäsa sa zachytí a rúra zostane čistá.

Pri kačke alebo husi prepichnite kožu pod krídlami, potom môže mastnota odtekať.

Položte celú hydinu najprv prsnou stranou smerom dole na rošt. Po 2/3 zadaného času ju obráťte.

Kúsky pečeného mäsa, napr. morčacia rolka alebo morčacie prsia, obráťte po polovici zadaného času. Kúsky hydiny obráťte po 2/3 času.

Hydina bude obzvlášť zlatisto hnedá, ak ju na konci času pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas pečenia v minútach
Kurča, celé	1,2 kg	Rošt	2		230 - 250	60 - 70
Sliepka, celá	1,6 kg	Rošt	2		200 - 220	80 - 90
Kurča, polené	na 500 g	Rošt	2		220 - 240	40 - 50
Časti kurčaťa	na 150 g	Rošt	3		210 - 230	30 - 40
Časti kurčaťa	na 300 g	Rošt	3		220 - 240	35 - 45
Kuracie prsia	na 200 g	Rošt	2		3	30 - 40
Kačka, celá	2,0 kg	Rošt	2		190 - 210	100 - 110
Kačacie prsia	na 300 g	Rošt	3		240 - 260	30 - 40
Hus, celá	3,5 - 4 kg	Rošt	2		170 - 190	120 - 140
Husacie stehna	na 400 g	Rošt	3		220 - 240	50 - 60
Malá morka, celá	3,0 kg	Rošt	2		180 - 200	80 - 100
Morčacia rolka	1,5 kg	otvorené	1		190 - 210	110 - 130
Morčacie prsia	1,0 kg	uzatvorené	2		180 - 200	80 - 90
Horné stehná z morky	1,0 kg	Rošt	2		180 - 200	90 - 100

Ryby

Ak grilujete priamo na rošte, zasuňte navyše univerzálny pekáč do výšky 1. Šťava z mäsa sa zachytí a rúra zostane čistá.

Obráťte kúsky mäsa po 2/3 času grilovania.

Celá ryba sa nemusí obracať. Vsuňte do rúry celú rybu v plaveckej polohe so vrchnými plutvami hore. Narezaný zemiak alebo malá nádoba do rúry v bruchu ryby zaisťuje stabilitu.

Pri rybom filé pridajte pre dusenia niekoľko polievkových lyžíc tekutiny.

Ryby	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas v minútach
Ryba, celá	je cca 300 g	Rošt	2		2	20 - 25
	1,0 kg	Rošt	2		210 - 230	45 - 55
	1,5 kg	Rošt	2		180 - 200	60 - 70
	2,0 kg	uzatvorené	2		180 - 200	70 - 80
Rybia kotleta, hrúbka 3 cm		Rošt	3		2	20 - 25
Rybie filé		uzatvorené	2		210 - 230	20 - 30

Tipy pre smaženie a grilovanie

Pre hmotnosť pečeného mäsa nie sú v tabuľke žiadne údaje.	Vyberte údaje zodpovedajúce ďalšej najnižšej hmotnosti a predĺžte čas.
Ako je možné zistiť, či je pečené mäso hotové.	Použite teplomer na mäso (k dostaniu v špecializovanej predajni) alebo urobte „skúšku lyžičkou“. Zatlačte lyžicou na pečené mäso. Ak sa úplne naplní, je hotové. Ak sadá dole, potrebuje ešte nejaký čas.
Pečené mäso je príliš tmavé a kôrka miestami spálená.	Preverte zasúvaciu výšku a teplotu.

Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Vyberte nabudúce menšiu nádobu na pečenie alebo pridajte viac kvapaliny.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodová.	Vyberte nabudúce väčšiu nádobu na pečenie alebo použite menej kvapaliny.
Pri polievaní pečeného mäsa vzniká vodná para.	To je podmienené fyzikálne a je to bežné. Veľká časť vodnej pary vystupuje cez výstup pary. Vodná para sa môže zrážať na prednej chladnejšej strane voliča alebo susedných čelných plochách nábytku a odkvapkávať ako kondenzovaná voda.

Nákypy, zapekané pokrmy, toasty

Ak grilujete priamo na rošte, zasuňte navyše univerzálny pekáč do výšky 1. Rúra zostane čistejšia.

Postavte nádobu vždy na rošt.

Stav úpravy nákypu závisí od veľkosti nádoby a výšky nákypu. Údaje v tabuľkách sú orientačné hodnoty.

Nákypy	**Príslušenstvo a riad**	**Výška**	**Druh ohrevu**	**Teplota v °C**	**Čas pečenia v minútach**
Sladký nákyp	Forma na nákypy	2		180 - 200	50 - 60
Suflé	Forma na nákypy	2		170 - 190	35 - 45
	Formičky na porcie	2		190 - 210	25 - 30
Zapečené cestoviny	Forma na nákypy	2		200 - 220	40 - 50
Lasagne	Forma na nákypy	2		180 - 200	40 - 50
Zapečené zemiaky, surové prísady, max. výška 4 cm	1 forma na nákyp	2		160 - 180	60 - 80
	2 formy na nákypy	1+3		150 - 170	60 - 80
Opečený toast, 12 ks	Rošt	4		3	5 - 8

Hotové výrobky

Dodržte údaje výrobcu na obale.

Keď príslušenstvo obložíte papierom na pečenie, dbajte na to, aby papier na pečenie bol vhodný pre tieto teploty. Upravte veľkosť papiera podľa nádoby.

Výsledná tepelná úprava veľmi silno závisí od potraviny. Predčasné hnednutie a nepravidelnosti sa môžu vyskytnúť už pri surovom výrobku.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Doba pečení v minútach
Pizza, hlboko zmrazená					
Pizza s tenkým základom	Univerzálna panvica	2		190 - 210	15 - 25
	Univerzálna panvica + Rošt	3+1		180 - 200	20 - 30
Pizza s hrubým základom	Univerzálna panvica	2		180 - 200	20 - 30
	Univerzálna panvica + Rošt	3+1		170 - 190	25 - 35
Pizza Baguette	Univerzálna panvica	3		180 - 200	20 - 30
Minipizza	Univerzálna panvica	3		190 - 210	10 - 20
Pizza, mrazená, predhrievanie	Univerzálna panvica	3		190 - 210	10 - 15
Produkty zo zemiakov, hlboko zmrazené					
Hranolky	Univerzálna panvica	3		190 - 210	20 - 30
	Univerzálna panvica + Papier na pečenie	3+1		180 - 200	30 - 40
Krokety	Univerzálna panvica	3		200 - 220	20 - 25
Rösti, plnené zemiakové taštičky	Univerzálna panvica	3		210 - 230	15 - 25
Pečivo, hlboko zmrazené					
Žemle, bagety	Univerzálna panvica	3		170 - 190	10 - 20
Praclíky	Univerzálna panvica	3		210 - 230	15 -25

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas pečenia v minútach
Pečivo, predpečené					
Pečené žemle alebo bagety	Univerzálna panvica	3		190 - 210	10 - 20
	Univerzálna panvica + rošt	3+1		160 - 180	20 - 25
Smažené kúsky, hlboko zmrazené					
Rybie prsty	Univerzálna panvica	2		220 - 240	10 - 20
Kuracie kúsky, nugety	Univerzálna panvica	3		200 - 220	15 - 25
Mrazený závin	Univerzálna panvica	3		200 - 220	35 - 45

Zvláštne pokrmy

S pomocou vášho spotrebiča môžete nastavovať teplotu od 50 do 270 °C. Tak sa vám pri teplote 50 °C podarí krémový jogurt rovnako dobre, ako kypré kvasnicové cesto.

Jogurt

Povarte mlieko (3,5 % tuku) a ochladťte na 50 °C. Vmiešajte 150 g jogurtu. Prelejte do šálok alebo malých pohárikov twist-off a položte zakryté na rošt. Vyhrejte rúru 5 minút na 50 °C. Potom pripravte, ako je uvedené.

Kysnutie kvasnicového cesta

Kvasnicové cesto pripravujte ako obvykle. Vložte ho do tepelne odolného riadu z keramiky a zakryte. Vnútrajšok rúry 5 minút predhrievajte. Spotrebič vypnite a cesto postavte na kysnutie dovnútra rúry.

Príprava

Pokrm	Riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas
Jogurt	Na rošt položte šálky alebo poháre twist-off	1		50	6 - 8 hod.
Kysnutie kvasnicového cesta	Tepelne odolný riad	Postavte na dno vnútrajška rúry		Predhriať na 50 °C, spotrebič vypnúť, vložiť kvasnicové cesto dovnútra rúry	5 min. 20-30 min.

Rozmrazovanie

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

Dodržte, prosím, údaje výrobcu na obale.

Časy rozmrazovania sa riadia podľa druhu a množstva potraviny.

Položte hydinu stranou prs smerom dole na tanier.

Mrazené potraviny	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C
Napr. smotanové torty, maslové torty, torty s čokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocie, kurča, saláma a mäso, chlieb a žemľa, koláč a iné pečivo	Rošt	1		Volič teploty zostáva vypnutý

Sušenie

Použite iba bezchybné ovocie a zeleninu a dôkladne ich omyte.

Nechajte ich dobre odkvapkať a osušte ich.

Univerzálny pekáč zasuňte do zasúvacej výšky 3, rošt do zasúvacej výšky 1. Univerzálny pekáč a rošt vyložte papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom.

Veľmi šťavnaté ovocie a zeleninu viackrát obráťte. Osušené ovocie a zeleninu po sušení ihneď oddeľte od papiera.

Pokrm	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Trvánie v hodinách
600 g jablkových koliesoky	1+3		80	cca 5
800 g kúskov hrušiek	1+3		80	cca 8
1,5 kg sliviek alebo slív	1+3		80	cca 8 - 10
200 g kuchynských byliniek, očistených	1+3		80	cca 1½

Zaváranie

Príprava

Poháre a gumové kolieska musia byť čisté a v poriadku. Použite, ak to je možné, rovnako veľké poháre. Údaje v tabuľkách sa vzťahujú na guľaté poháre s objemom 1 liter. Pozor! Nepoužívajte žiadne väčšie alebo vyššie poháre. Viečka by mohli prasknúť.

Použite iba bezchybné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich omyte.

Naplňte ovocie alebo zeleninu do pohárov. Okraje pohárov eventuálne znovu utrite. Musia byť čisté. Položte na každý pohár mokrý gumový krúžok a viečko. Uzavrite poháre sponami.

Dovnútra rúry nedávajte viac než šesť pohárov.

Uvedené časy v tabuľkách sú orientačné hodnoty. Môžu byť ovplyvnené izbovou teplotou, počtom pohárov, množstvom a teplom vnútri pohárov. Pred prepnutím alebo vypnutím sa presvedčte o tom, či tekutina v pohároch správne perlí.

Nastavenie

1. Univerzálny pekáč zasuňte do výšky 2. Poháre uložte tak, aby sa nedotýkali.
2. ½ litra horúcej vody (asi 80 °C) nalejte na univerzálny pekáč.
3. Dvere rúry zatvorte.
4. Volič funkcií prepnite na dolný ohrev ⎁.
5. Volič teploty nastavte na 170 až 180 °C.

Zaváranie ovocia

Asi po 40 až 50 minútach stúpajú v krátkych intervaloch bublinky. Rúru vypnite.

Po 25 až 35 minútach dodatočného ohrevu by ste poháre mali zvnútra rúry vybrať. Pri dlhšom chladení vnútri rúry by sa mohli tvoriť zárodky a napomáha sa kvaseniu zavareného ovocia.

Ovocie v jednolitrových pohároch	Od perlenia	Dohrievanie
Jablká, ríbezle, jahody	vypnúť	cca 25 minút
Čerešne, marhule, broskyne, egreš	vypnúť	cca 30 minút
Jablková kaša, hrušky, slivky	vypnúť	cca 35 minút

Zaváranie zeleniny

Ihneď ako v pohároch stúpajú bublinky, teplotu nastavte späť na 120 až 140 °C podľa druhu zeleniny na 35 až 70 minút. Potom rúru vypnite a využite dodatočné teplo.

Zelenina so studeným varom v jednolitrových pohároch	Od perlenia	Dohrievanie
Uhorky		cca 35 minút
Cvikla	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

Vyberanie pohárov

Neodkladajte horúce poháre na studený alebo mokrý podklad. Mohli by prasknúť.

Akrylamid v potravinách

Ktorých jedál sa to týka?	Akrylamid vzniká predovšetkým pri produktoch z obilia a zemiakov pripravovaných zahriatím na vysokú teplotu, napr. zemiakové lupienky, hranolčeky, toast, žemle, chlieb, jemné pečivo (keksy, perník, spekulatius).
	Tipy pre prípravu pokrmov bez obsahu akrylamidu
Všeobecne	Časy tepelnej úpravy udržať, ak možno, čo najkratšie. Jedlo upraviť dozlatista, nenechať príliš zhnednúť. Veľké upravované potraviny s väčšou hrúbkou obsahujú menej akrylamidu.
Pečenie	S horným/spodným ohrevom max. 200 °C, s 3D horúcim vzduchom alebo horúcim vzduchom max.180 °C.
Cukrovinky	S horným/spodným ohrevom max. 200 °C, s 3D horúcim vzduchom alebo horúcim vzduchom max. 170. Vajcia alebo žĺtok znižuje tvorbu akrylamidu.
Hranolčeky do rúry	Rozložte rovnomerne a v jednej vrstve na plech. Smažte aspoň 400 g na jednom plechu, aby hranolčeky nevyschýnali.

Skúšobné jedlá

Tieto tabuľky boli zostavené pre skúšobné ústavy pre uľahčenie skúšania a testovania rôznych spotrebičov.

Podľa EN/IEC 60350.

Pečení

Pri pečení v 2 úrovniach zasuňte univerzálny pekáč vždy nad plech na pečenie. Pri pečení v 3 rovinách zasuňte univerzálny pekáč do stredu.

Pečivo s polevou: Súčasne zasunuté plechy nemusia byť súčasne hotové.

Zakrytý jablkový koláč na 2 úrovniach:
Tmavé roztváracie formy postavte nad seba.
Zakrytý jablkový koláč v 1 rovine:
Tmavé roztváracie formy postavte vedľa seba.

Koláč v roztváracej forme z bieleho plechu: Pečte s horným/spodným ohrevom v 1 rovine. Použite univerzálny pekáč namiesto roštu a postavte naň pružinové formy.

Pokrm	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Pečivo s polevou	Plech na pečenie	3		160 - 180	20 - 30
	Plech na pečenie	3		160 - 180	20 - 30
	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	3 + 1		150 - 170	30 - 40
	Univerzálna panvica + 2 plechy na pečenie	1 + 3 + 5		140 - 160	40 - 50
Malé koláčiky, sušienky, keksy predhrievanie	Plech na pečenie	3		160 - 180	20 - 30
	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	3 + 1		150 - 170	30 - 40
	Univerzálna panvica + 2 plechy na pečenie	1 + 3 + 5		140 - 160	35 - 45
Malé koláčiky, sušienky, keksy	Plech na pečenie	3		160 - 180	20 - 30

Pokrm	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Vodová piškóta predhrievanie	Forma na koláč na rošt	2		170 - 190	30 - 40
Vodová piškóta	Forma na koláč na rošt	2		160 - 180	30 - 40
Kvasnicová koláč na plechu	Univerzálna panvica	3		160 - 180	40 - 50
	Univerzálna panvica	3		160 - 180	40 - 50
	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	3+1		150 - 170	50 - 60
Zakrytý jablkový koláč	Rošt +2 tortové formy Ø 20 cm	1		190 - 210	70 - 80
	2 Rošty + 2 Tortové formy Ø 20 cm	1+3		190 - 210	65 - 75

Grilovanie Pokiaľ potravinu položíte priamo na rošt, zasuňte navyše univerzálny pekáč do výšky 1. Šťava z mäsa sa zachytí a rúra zostane čistá.

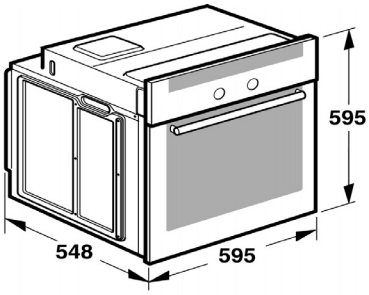
Pokrm	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas v minútach
opečený toast 10 minút vyhriatie	Rošt	5		3	1/2 - 2
hovädzí karbonátok, 12 ks*, bez predhrievania	Rošt + Univerzálna panvica	4 + 1		3	25 - 30

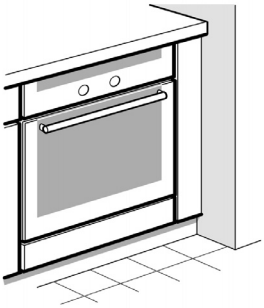
* Obráťte po 2/3 času.

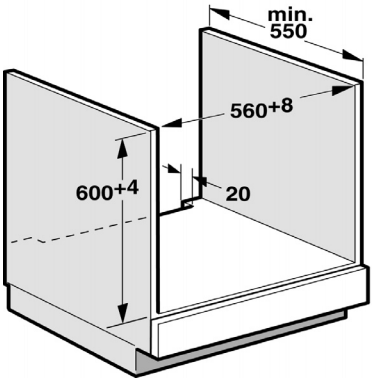
Montážny návod

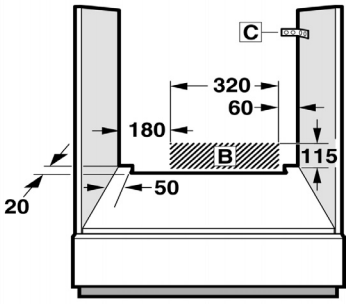
HBA 24U250

1

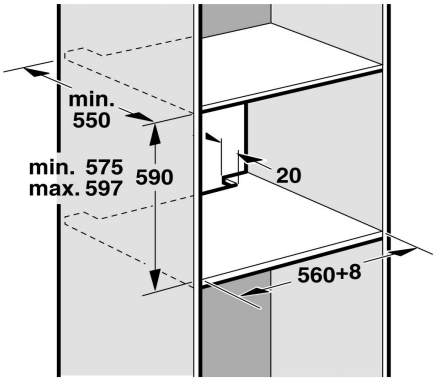


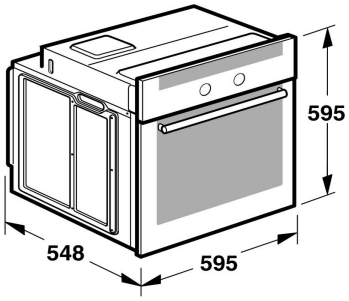


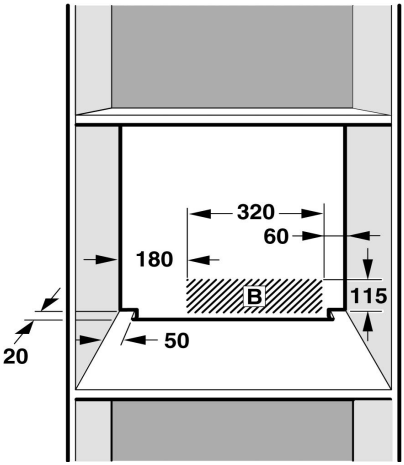


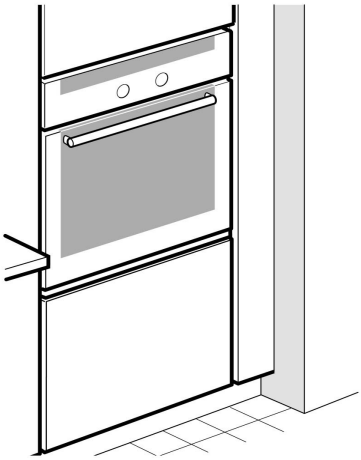


2

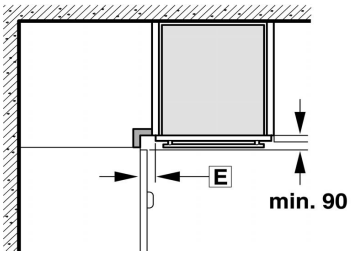

min.
550
min. 575
max. 597
590
20
560+8


595
548
595

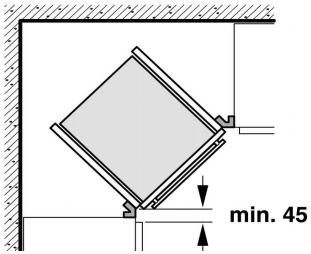

320
60
180
B
115
20
50



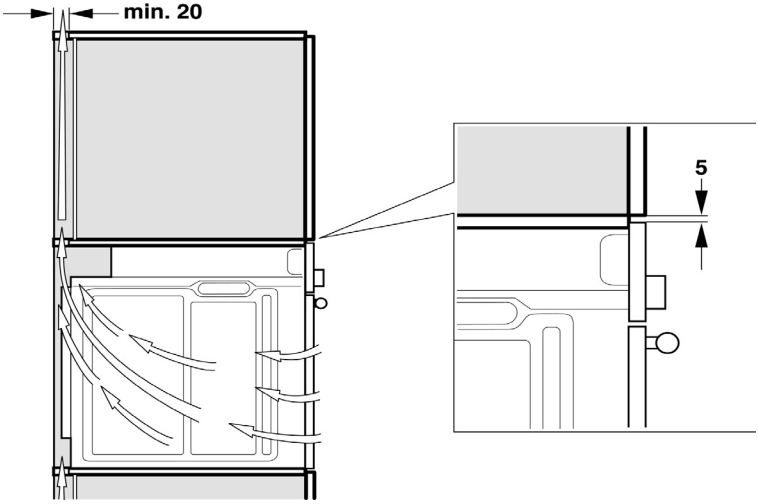
3


E
min. 90

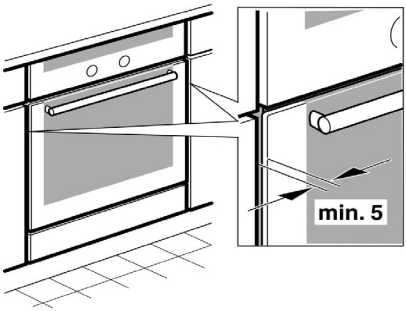
D

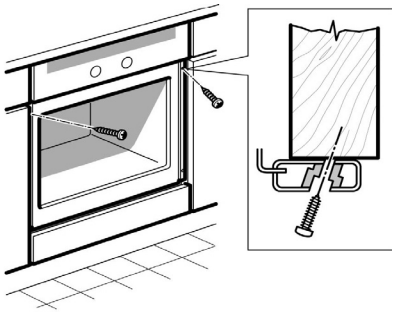

min. 45

4



5





Príprava nábytku - obrázok 1

■ Len odborné zabudovanie podľa tohto montážneho návodu zaručí bezpečné používanie. Za škody spôsobené chybným zabudovaním ručí montážna firma.
■ Vstavaný nábytok musí byť odolný voči teplote až do 90 °C, priľahlé predné hrany nábytku až do 70 °C.
■ Všetky výrezové práce na nábytku a pracovnej doske vykonajte pred nasadením spotrebičov. Odstráňte piliny, funkcia elektrických súčiastok by mohla byť negatívne ovplyvnená.
■ Pozor pri montáži! Časti, ktoré sú prístupné pri montáži, môžu mať ostré hrany. Aby ste zabránili porezaniu, používajte ochranné rukavice.
■ Zásuvka na pripojenie spotrebiča musí byť umiestnená v oblasti vyšrafovanej plochy B alebo mimo priestoru zabudovania spotrebiča.
■ Medzi spotrebičom a priľahlými prednými hranami nábytku musí byť vzduchová medzera 5 mm.
■ Neupevnený nábytok pripevnite k stene bežne predávaným uholníkom C.

Spotrebič pod pracovnou doskou - obrázok 1

Pri medzidne nábytkového korpusu je nutný vetrací výrez.
Pracovnú dosku pripevnite k zabudovanému nábytku.
Pokiaľ vstavanú rúru na pečenie montujete pod varnú dosku, riaďte sa montážnym návodom pre varnú dosku.

Spotrebič vo vysokej skrinke - obrázok 2+4

Spotrebič je možné zabudovať tiež do vysokej skrinky.
Kvôli vetraniu rúry na pečenie musí byť medzi stenou a medzidnom medzera cca 20 mm.
Spotrebič umiestnite maximálne do takej výšky, aby ste mohli bez problémov vyberať plechy na pečenie.

Zabudovanie do rohu - obrázok 3

Aby bolo možné otvárať dvierka spotrebiča, je nutné pri zabudovaní do rohu dodržať rozmery D. Rozmer E závisí od hrúbky prednej hrany nábytku pod držadlom.

Zapojenie spotrebiča

Spotrebič zodpovedá stupňu ochrany I a smie byť pripojený len káblom s ochranným vodičom.
Pri všetkých montážnych prácach musí byť spotrebič odpojený od siete.
Spotrebič smie byť pripojený iba pomocou prívodného kábla, ktorý je súčasťou dodávky. Zapojte prívodný kábel na zadnej strane spotrebiča (zacvaknúť!).
Dlhší prívodný kábel je možné dostať v zákazníckom servise.
V prípade výmeny smie byť použitý iba originálny kábel, ktorý je možné dostať v zákazníckom servise.
Ochrana proti dotyku musí byť zaistená zabudovaním.

Prívodný kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom

Spotrebič sa smie zapájať iba do predpisovo inštalovanej sieťovej zásuvky s ochranným kolíkom.
Ak zásuvka nie je po zabudovaní spotrebiča prístupná, musí sa na strane inštalácie použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.
Prívodný kábel bez zástrčky s ochranným kontaktom
Elektrické zapojenie smie vykonávať iba koncesovaný odborník. Platia preň ustanovenia regionálneho dodávateľa elektriny.
Pri inštalácii sa musí použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.
Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v pripájacej zásuvke.

V prípade nesprávneho pripojenia môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča.
Pripojenie vykonávajte iba podľa schémy pripojenia. Napätie pozrite na typovom štítku. Pri zapájaní vodičov sieťovej prípojky dodržujte farebné rozlíšenie:

zeleno-žltá	- ochranný vodič ⏚
modrá	- nulový vodič
hnedá	- fáza (krajný vodič)

Iba Veľká Británia a Austrália

Nepripájajte pomocou 13 A zástrčky ani nepoužívajte istenie 13 A.

Iba Švédsko, Fínsko a Nórsko

Spotrebič je možné pripojiť tiež pomocou priloženej zástrčky s ochranným kontaktom. Zástrčka musí byť prístupná po dokončení zabudovania. Pokiaľ to
tak nie je, je nutné na strane inštalácie tiež použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

Upevnenie spotrebiča - obrázok 5

■ Spotrebič celkom zasuňte a stredovo vyrovnajte.
■ Spotrebič priskrutkujte.
■ Medzera medzi pracovnou doskou a spotrebičom sa nesmie zakrývať žiadnymi prídavnými lištami.

Demontáž

Spotrebič odpojte od siete. Uvoľnite upevňovacie skrutky. Spotrebič mierne nadvihnite a celkom vytiahnite.

Uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode

Vážený zákazník,

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

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

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku. Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č.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.

Záručné podmienky

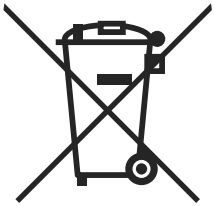
- na výrobok sa poskytuje záručná doba 24 mesiacov odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- pri reklamácii je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak výrobok je používaný k inému než výrobcom stanovenému účelu, alebo je výrobok používaný v rámci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

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

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

Rozšírená záruka nad rámec zákona

Pri práčkach a umývačkách riadu sériovo vybavených systémom AquaStop, je výrobcom poskytnutá na toto zariadenie záruka po celú dobu životnosti spotrebiča, a to ako na funkciu zariadenia **AquaStop**, tak aj na škody, ktoré vzniknú preukázateľne poruchou tohoto zariadenia.



Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácemu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov.
Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate získať opäť cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.

Prehlásenie o hygienickej nezávadnosti výrobkov

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

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

ZOZNAM SERVISNÝCH STREDÍSK

PSČ	Mesto	Adresa prevádzky	Servisné stredisko	Web	E-mail	Telefón 1	Telefón 2
085 01	Bardejov	Partizánska 46	Peter Špík		spikservis@gates.sk	054/4746227	0905400019
811 07	Bratislava	Kazanská 56	Martin Ščasný servis domácich spotrebičov		gaggenau@orangemail.sk	02/45958855	0918996988
841 02	Bratislava	Trhová 38	TECHNO SERVIS BRATISLAVA s r. o.	www.technoservis.sk	technoservis@nextra.sk	02/64463643	0907778406
900 44	Tomášov	1 Mája 19	Viva elektroservis, s. r.o.	www.vivaservis.sk	servis@vivaservis.sk	02/45958855	0905722111
945 01	Komárno	Mesačná 20	LASER Komárno spol. s r.o.	www.laser-kn.sk	servis@laser-kn.sk	035/7702688	0915222454
040 01	Košice	Komenského 14	Ing. Ľubor Kolesár Kubis		kubisservis@mail.t-com.sk	055/6221477	0905894769
071 01	Michalovce	Ul.Obrancov mieru 9	ELEKTROSERVIS VALTIM		valiska.lubomir@stonline.sk	056/6423290	0903855309
949 01	Nitra	Spojovacia 7	EXPRES servis Anna Elmanová		expresservis@naex.sk	037/6524597	0903524108
920 01	Piešťany	Žilinská 47	Domoss Technika a.s.	www.domoss.sk	servis@domoss.sk	033/7744810	033/7742417
058 01	Poprad	Továrenská ul.č.3	TATRACHLAD POPRAD s.r.o.	www.tatrachlad.sk	tatrachlad@tatrachlad.sk	052/7722023	0903906828
080 05	Prešov	Švábska 6695/57A	BARAN servis - Baran Luboš	www.baranservis.sk	baranservis@stonline.sk	051/7721439	0903904572
971 01	Prievidza	V.Clementisa 6	ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	www.peterpavlicek-elektroservis.sk	pavlicek.elektroservis@stonline.sk	046/5485778	0905264822
979 01	Rimavská Sobota	Malohontská 2594	N.B.ELEKTROCENTRUM		nbelektrocentrum@stonline.sk	047/5811877	0905664258
034 72	Ružomberok	Liptovská Lužná 496	E servis elektro spotrebičov		elpra@speednet.sk	044/4396413	0905577817
911 08	Trenčín	Mateja Bela 37	Jozef Rožník	www.bshservis.sk	rozník@bshservis.sk		0903702458
960 01	Zvolen	Hviezdoslavová 34	STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS		stafexpress.zvservis@mail.t-com.sk	045/5400798	0905259983
010 01	Žilina	Komenského 38	M-SERVIS Mareš Jaroslav	www.m-servis.sk	mservis@zoznam.sk	041/5640627	