

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



Volně stojící sporák
Voľne stojaci sporák
HCA7443.0



BOSCH

[cs] Návod k použití 3 [sk] Návod na používanie 31

Obsah

Důležitá bezpečnostní upozornění	4	Nákypy, gratinované pokrmy, toasty	26
Příčiny poškození	6	Hotové výrobky.....	26
Přehled.....	6	Speciální pokrmy	27
Poškození pečicí trouby.....	6	Rozmrazování	27
Poškození zásuvky ve spodní části sporáku.....	6	Sušení	28
Instalace a připojení	7	Zavařování.....	28
Pro zapojujícího elektrikáře.....	7	Akrylamid v potravinách.....	29
Vodorovné ustavení sporáku.....	7	Zkušební pokrmy	29
Váš nový spotřebič.....	7	Pečení	29
Všeobecné informace	7	Grilování.....	30
Varná deska.....	8		
Ovládací panel	8		
Varný prostor	9		
Vaše příslušenství	9		
Vložení příslušenství	9		
Zvláštní příslušenství	9		
Zboží ze zákaznického servisu	10		
Před prvním použitím.....	11		
Naprogramování času	11		
Rozehrátí pečicí trouby	11		
Čištění příslušenství.....	11		
Nastavení varné desky	11		
Takto provedete nastavení.....	11		
Velká dvouokruhová varná zóna a pečicí zóna	11		
Tabulka pro vaření.....	11		
Programování trouby	12		
Druh ohřevu a teplota	12		
Rychloohřev	13		
Programování funkcí času.....	13		
Budík s alarmem.....	13		
Délka doby vaření.....	13		
Čas ukončení.....	14		
Čas	14		
Dětská pojistka	15		
Změna základního nastavení.....	15		
Údržba a čištění.....	15		
Čisticí prostředky	15		
Před čištěním	17		
Vysazení a zavěšení rámu.....	17		
Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby.....	18		
Demontáž a montáž skla dveří.....	18		
Co dělat v případě závady?	19		
Tabulka poruch	19		
Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby	19		
Skleněný kryt	19		
Zákaznický servis.....	20		
Číslo E a číslo FD	20		
Tipy jak šetřit energii a životní prostředí.....	20		
Jak ušetřit energii při pečení v pečicí troubě	20		
Jak ušetřit energii při vaření na varné desce	20		
Ekologická likvidace.....	20		
Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu.....	21		
Koláče a pečivo	21		
Tipy pro pečení	23		
Maso, drůbež, ryby	23		
Tipy k pečení a grilování	25		

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

⚠ Důležitá bezpečnostní upozornění

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

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

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

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

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

Tento spotřebič není určený pro provoz s externí minutkou nebo dálkovým ovládním.

Nepoužívejte nevhodná ochranná zařízení ani dětské zábrany. Může dojít k nehodám.

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

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

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

Nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty uložené ve varném prostoru se mohou vznítit. Do varného prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče, když uvnitř začne vznikat dým. Spotřebič vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- Při otevření dvířek spotřebiče vznikne průvan. Papír na pečení by se mohl dostat do kontaktu s topnými prvky a vznítit se. Papír na pečení při předehřívání nikdy

nepokládejte na příslušenství bez upevnění. Zatižte papír na pečení vždy nádobou nebo formou na pečení. Papírem na pečení vyložte vždy jen plochu, kterou budete potřebovat. Papír na pečení nesmí přesahovat okraje příslušenství.

- Horký olej a tuk se rychle vznítí. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru. Nikdy nehaste oheň vodou. Vypněte varnou zónu. Plameny opatrně uduste pokličkou, hasicí deskou a podobně.
- Varné zóny jsou velmi horké. Na varnou desku nikdy nepokládejte hořlavé předměty. Na varné desce nenechávejte žádné předměty.
- Spotřebič se silně zahřívá, hořlavé materiály se mohou snadno vznítit. Pod pečicí troubou ani v její blízkosti neuchovávejte ani nepoužívejte hořlavé předměty (např. spreje, čisticí prostředky). V pečicí troubě ani na ní neuchovávejte hořlavé předměty.
- Povrch zásuvky ve spodní části sporáku může být velmi horký. Do zásuvky ukládejte pouze příslušenství pro pečicí troubu. Do zásuvky ve spodní části sporáku se nesmí ukládat vznětlivé a hořlavé předměty.

Nebezpečí popálení!

- Přístroj se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte přístroj pokaždé vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu k přístroji.
- Příslušenství a nádoby jsou velmi horké. Horké příslušenství a nádoby vyndávejte z varného prostoru vždy chňapkou.
- Alkoholové páry se mohou v horkém varném prostoru vznítit. Nikdy nepoužívejte k přípravě pokrmů velké množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče.
- Varné zóny a jejich okolí, zejména případný rám varné desky, jsou velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

- Během provozu je povrch spotřebiče horký. Nedotýkejte se horkého povrchu. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.
- Varná zóna hřeje, ale ukazatel nefunguje. Vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.
- Spotřebič se za provozu zahřívá. Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

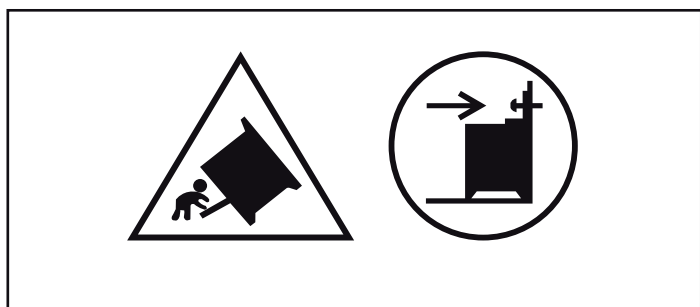
Nebezpečí opaření!

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

Nebezpečí úrazu!

- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Pokud se mezi dnem hrnce a varnou zónou nachází tekutina, může hrnec náhle vyskočit do výšky. Udržujte varné zóny a dna hrnců vždy suché.
- Pokud postavíte spotřebič na podstavec a neupevníte ho, může z podstavce sklouznout. Spotřebič musí být s podstavcem pevně spojený.

Nebezpečí převržení!



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

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pokud je spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis. Opravu smí vykonávat výhradně

technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.

- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přírodních kabelů elektrických spotřebičů s horkými součástmi spotřebiče.
- Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.
- Při výměně žárovky ve varném prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.
- Praskliny nebo trhliny ve sklokeramické desce mohou způsobit úraz elektrickým proudem. Vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.

Nebezpečí požáru!

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

Nebezpečí popálení!

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

Příčiny poškození

Varná deska

Pozor!

- Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat sklokeramiku.
- Neohřívejte prázdnou nádobu. Mohlo by dojít k poškození.
- Na ovládací panel, oblast ukazatelů ani na rám nikdy neodkládejte horké pánve a hrnce. Mohlo by dojít k poškození.
- Jestliže na varnou desku upadnou tvrdé nebo špičaté předměty, mohou ji poškodit.
- Alobal nebo plastové nádoby se mohou na horké varné zóně roztavit. Ochranná fólie sporáku není pro vaši varnou desku vhodná.

Přehled

V následující tabulce najdete nejčastější poškození:

Poškození	Příčina	Opatření
Skvrny	Pokrmy, které přetečou	Pokrmy, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.
	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku.
Poškrábání	Sůl, cukr a písek	Nepoužívejte varnou desku jako pracovní nebo odkládací plochu.
	Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat sklokeramiku	Zkontrolujte své nádobí.
Změny barvy	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku.
	Odření hrncem (např. hliník)	Hrnce a pánve při posouvání nazdvihněte.
Nerovnosti povrchu	Cukr, pokrmy s vysokým obsahem cukru	Pokrmy, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.

Poškození pečicí trouby

Pozor!

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

Poškození zásuvky ve spodní části sporáku

Pozor!

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

Instalace a připojení

Elektrické připojení

Elektrické připojení musí provést koncesovaný odborník. Je nutno dodržovat předpisy příslušného dodavatele elektřiny.

Pokud je spotřebič nesprávně připojený, zaniká v případě škody nárok na záruku.

Pozor!

Pokud je síťový kabel poškozený, musí ho vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo podobně kvalifikovaná osoba.

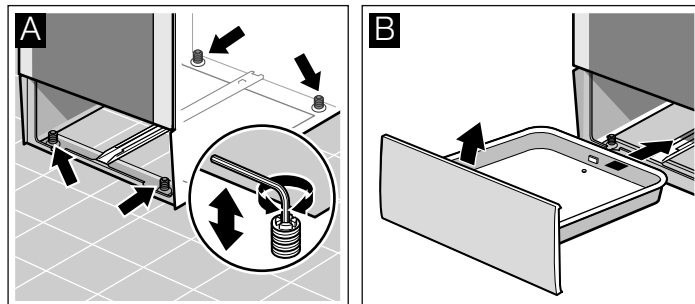
Pro zapojujícího elektrikáře

- Na straně instalace se musí použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů minimálně 3 mm. Při připojení pomocí síťové zástrčky to není nutné, pokud má uživatel k zástrčce přístup.
- Elektrická bezpečnost: Sporák je spotřebič s třídou ochrany I a smí se používat pouze s ochranným vodičem.
- Pro připojení spotřebiče se smí používat kabel typu H 05 VV-F nebo ekvivalentní.

Vodorovné ustavení sporáku

Postavte sporák přímo na podlahu.

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



Přípevnění ke stěně

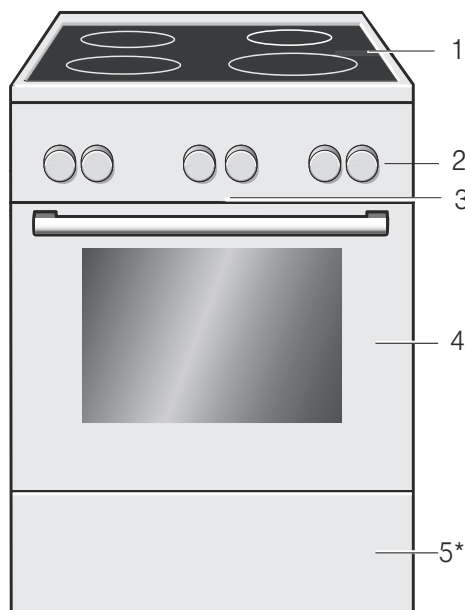
Aby se sporák nenakláněl, musíte ho pomocí úhelníku, který je součástí dodávky, připevnit ke stěně. Řiďte se montážním návodem pro připevnění ke stěně.

Váš nový spotřebič

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

Všeobecné informace

Provedení závisí na příslušném typu spotřebiče.



Vysvětlení

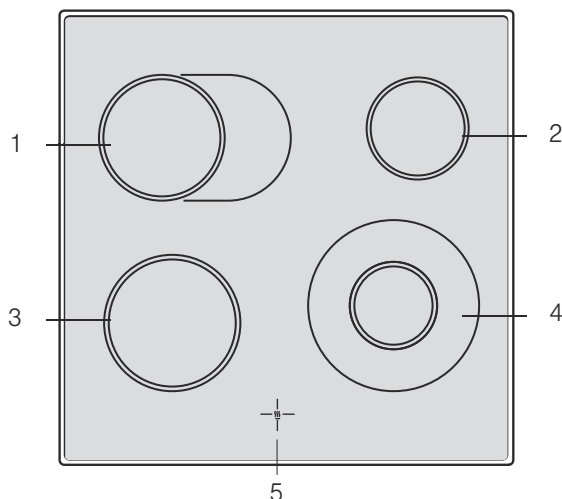
1	Varná deska**
2	Ovládací panel**
3	Ventilátor
4	Dvířka pečicí trouby**
5*	Zásuvka ve spodní části sporáku**

* Volitelné (k dispozici pro některé spotřebiče).

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

Varná deska

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



Vysvětlení

1	Varná zóna 17 cm nebo pečicí zóna 17 × 26 cm
2	Varná zóna 14,5 cm
3	Varná zóna 18 cm
4	Dvouokruhová varná zóna 21 a 12 cm
5	Ukazatel zbytkového tepla

Ukazatel zbytkového tepla

Varná deska má pro každou varnou zónu ukazatel zbytkového tepla. Ten indikuje, které varné zóny jsou ještě horké. Ukazatel svítí, dokud varná zóna dostatečně nevychladne, i když je varná deska vypnutá.

Zbytkové teplo můžete využívat, např. k udržování teploty malého množství pokrmu, a ušetřit tak energii.

Ovládací panel

V závislosti na typu spotřebiče jsou možné drobné odchylky.

Otočné knoflíky

Knoflíky jsou ve vypnuté poloze zápusťné. Knoflík lze zasunout a vysunout stisknutím.

Volič funkcí

Voličem funkcí se nastavuje druh ohřevu.

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

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

Poloha	Použití
☼ Světlo	Rozsvícení osvětlení trouby.

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

Když nastavíte druh ohřevu, zapne se osvětlení pečicí trouby.

Volič teploty

Voličem teploty můžete nastavit teplotu a stupeň grilování.

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

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

Spínače varných zón

Pomocí čtyř spínačů varných zón se nastavuje topný výkon jednotlivých varných zón.

Poloha	Význam
0 nulová poloha	Varná zóna je vypnutá.
1-9 stupně vaření	1 = nejnižší výkon 9 = maximální výkon
☐ připojení topných okruhů	Připojení pečicí zóny.
☉ připojení topných okruhů	Připojení dvouokruhové varné zóny.

Když zapnete varnou zónu, rozsvítí se kontrolka.

Tlačítka a ukazatel

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

Tlačítko	Použití
»»» Rychloohřev	Mimořádně rychlé rozehrání pečicí trouby.
⌚ Časové funkce	Volba budíku ☹, doby trvání ⤴, času konce ⏸ a času ☹.
🔒 Dětská pojistka	Zablokování a odblokování funkcí pečicí trouby.
- minus	Snížení nastavených hodnot.
+ plus	Zvýšení nastavených hodnot.

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

Tlačítka

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

Varný prostor

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

Osvětlení pečicí trouby

Během provozu svítí v troubě osvětlení.

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

Chladicí ventilátor

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

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

Pozor!

Nezakrývejte větrací štěrby. Jinak hrozí přehřátí pečicí trouby.

Vaše příslušenství

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

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



Rošt

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

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



Smaltovaný plech na pečení

Pro koláče a cukroví.

Plech na pečení zasouvajte sešikmenou stranou ke dvířkům.



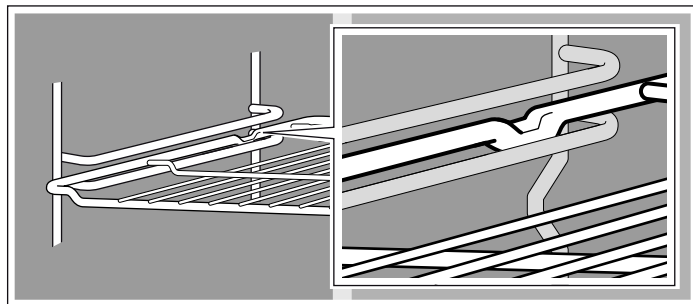
Univerzální pánev

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

Univerzální pánev zasouvajte sešikmenou stranou ke dvířkům.

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

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



Díky výsuvným lištám ve výšce 2, 3a 4 můžete příslušenství vytáhnout dále.

Podle výbavy přístroje se výsuvné lišty zaklapnou, pokud je vytáhněte úplně. Lze tak na ně snadno vložit příslušenství. Pokud chcete uvolnit výsuvné lišty, lehce je zatlačte zpět do pečicího prostoru.

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

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

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

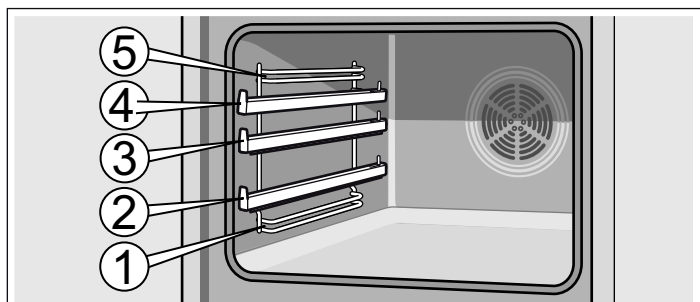
Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství můžete zakoupit u zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách. V našich brožurách nebo na internetu naleznete různé výrobky vhodné pro vaši pečicí troubu. Dostupnost zvláštního příslušenství a možnost objednání přes internet se v jednotlivých zemích liší. Informace naleznete v prodejnách podkladech.

Ne každé zvláštní příslušenství se hodí pro všechny spotřebiče. Při nákupu uveďte prosím vždy celý název (č. E) svého spotřebiče.

Vložení příslušenství

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



Zvláštní příslušenství	Číslo HEZ	Funkce
Plech na pizzu	HEZ317000	Hodí se zejména pro pizzu, zmrazené pokrmy a kulaté koláče. Plech na pizzu můžete používat místo univerzálního vysokého plechu. Zasuňte plech nad rošt a řídte se údaji v tabulkách.
Vkládací rošt	HEZ324000	Pro pečení. Grilovací rošt vždy postavte na univerzální vysoký plech. Zachytí se odkapávající tuk a šťáva z masa.
Grilovací plech	HEZ325000	Používá se při grilování místo grilovacího roštu nebo jako ochrana proti stříkancům, aby nedošlo k silnému znečištění pečicí trouby. Grilovací plech používejte pouze s univerzálním vysokým plechem. Grilování na grilovacím plechu: lze použít pouze výšky zasunutí 1, 2 a 3. Grilovací plech jako ochrana proti stříkancům: univerzální vysoký plech s grilovacím plechem zasuňte pod rošt.
Pečicí kámen	HEZ327000	Pečicí kámen se výborně hodí pro přípravu domácího chleba, housek a pizzy, které mají mít křupavý spodek. Pečicí kámen musí být vždy předeřtý na doporučenou teplotu.
Smaltovaný plech na pečení	HEZ331003	Pro koláče a cukroví. Plech na pečení zasouvejte sešikmenou stranou k dvířkům.
Smaltovaný plech na pečení s nepřilnavou vrstvou	HEZ331011	Na plechu lze dobře rozprostřít koláče a cukroví. Plech na pečení zasouvejte sešikmenou stranou k dvířkům.
Univerzální vysoký plech	HEZ332003	Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Lze použít také k zachycení tuku nebo šťávy z masa pod roštem. Univerzální vysoký plech zasuňte do pečicí trouby zkosenou stranou k dvířkům.
Univerzální vysoký plech s nepřilnavou vrstvou	HEZ332011	Na univerzálním vysokém plechu lze dobře rozprostřít šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Univerzální vysoký plech zasuňte do pečicí trouby zkosenou stranou k dvířkům.
Poklice pro profesionální vysoký plech	HEZ333001	Díky poklici se z profesionálního vysokého plechu stává profesionální pekáč.
Profesionální vysoký plech s vkládacím roštem	HEZ333003	Mimořádně vhodný pro přípravu velkých množství.
Rošt	HEZ334000	Pro nádoby, koláčové formy, pečeně, grilované pokrmy a zmrazené pokrmy.
Skleněný pekáč	HEZ915001	Skleněný pekáč je vhodný na dušené pokrmy a nákypy. Hodí se zejména pro programy a pečicí automatiku.

Zboží ze zákaznického servisu

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


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

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

Před prvním použitím

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

Naprogramování času

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


1. Stiskněte tlačítko .

Na displeji se zobrazí čas **12:00**.

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

Za několik sekund se nastavený čas zobrazí.

Rozehrání pečicí trouby

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

Během zahřívání pečicí trouby důkladně větrejte kuchyň.

1. Voličem funkcí nastavte horní/dolní ohřev .

2. Voličem teploty nastavte 240 °C.

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

Čištění příslušenství

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

Nastavení varné desky

V této kapitole je popsáno nastavení varných zón. V tabulce naleznete stupně a doby vaření pro různé pokrmy.

Takto provedete nastavení

Pomocí spínačů varných zón nastavíte výkon jednotlivých varných zón.

Poloha 0 = vyp.

Poloha 1 = nejnižší výkon

Poloha 9 = nejvyšší výkon

Když zapnete varnou zónu, rozsvítí se kontrolka.

Velká dvouokruhová varná zóna a pečicí zóna

U těchto varných zón můžete měnit jejich velikost.

Zapnutí velké plochy

Spínač varné zóny otočte do polohy 9 - zde ucítíte lehký odpor - a dále k symbolu

 = velká dvouokruhová varná zóna nebo

 = pečicí zóna.

Potom rovnou nastavte požadovaný stupeň vaření.

Přepnutí zpět na malou plochu

Spínač varné zóny otočte na 0 a znovu nastavte.

Na malé dvouokruhové varné zóně můžete obzvláště dobře ohřívat menší množství.

Pozor!

Nikdy netočte na 0 přes symbol  nebo .

Tabulka pro vaření

V následující tabulce najdete několik příkladů.

Doby vaření a stupně vaření závisí na druhu, hmotnosti a kvalitě pokrmů. Proto jsou možné odchylky.

Při ohřívání hustých pokrmů tyto pokrmy v pravidelných intervalech míchejte.

Pro uvedení do varu používejte stupeň vaření 9.

	Stupeň pro další vaření	Doba trvání dalšího vaření v minutách
Rozpouštění		
Čokoláda, poleva, želatina	1	-
Máslo	1-2	-
Ohřívání a udržování teploty		
Eintopf (např. čočkový Eintopf)	1-2	-
Mléko**	1-2	-
Dovařování, svařování		
Knedlíky	4*	20-30 min
Ryby	3*	10-15 min
Bílé omáčky, např. bešamelová omáčka	1	3-6 min

* Další vaření bez pokličky

** Bez pokličky

	Stupeň pro další vaření	Doba trvání dalšího vaření v minutách
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	3	15-30 min
Brambory vařené ve slupce	3-4	25-30 min
Vařené loupané brambory	3-4	15-25 min
Těstoviny	5*	6-10 min
Eintopf, polévky	3-4	15-60 min
Zelenina	3-4	10-20 min
Zelenina, zmrazená	3-4	10-20 min
Vaření v tlakovém hrnci	3-4	-
Dušení		
Rolády	3-4	50-60 min
Dušená pečeně	3-4	60-100 min
Guláš	3-4	50-60 min
Pečení**		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	6-7	6-10 min
Řízek, zmrazený	6-7	8-12 min
Steak (silný 3 cm)	7-8	8-12 min
Ryby a rybí filé přírodní	4-5	8-20 min
Ryby a rybí filé obalované	4-5	8-20 min
Ryby a rybí filé, obalované a zmrazené, např. rybí prsty	6-7	8-12 min
Zmrazené směsi	6-7	6-10 min
Palačinky	5-6	postupně

* Další vaření bez pokličky

** Bez pokličky

Programování trouby

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

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

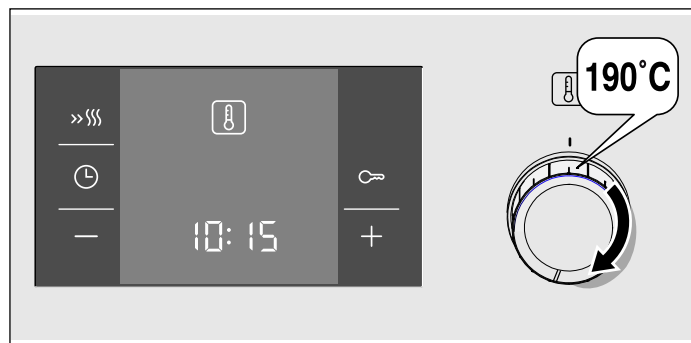
Druh ohřevu a teplota

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

1. Voličem funkcí se nastavuje druh ohřevu.



2. Pomocí voliče teploty nastavíte teplotu nebo stupeň grilování.



Trouba se rozehřeje.

Vypnutí pečicí trouby

Volič funkcí nastavte na nulu.



Změna nastavení

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

Rychloohřev

Pomocí rychloohřevu dosáhne pečící trouba nastavené teploty obzvláště rychle.

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

- 3D horký vzduch 
- Horní/dolní ohřev 

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

1. Nastavte požadovaný druh ohřevu a požadovanou teplotu.

2. Krátce stiskněte tlačítko »|||. Pečící trouba začne hřát.

Na displeji se rozsvítí symbol »|||. Pečící trouba začne hřát.


Ukončení rychlého ohřevu

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

Zrušení rychlého ohřevu

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


Programování funkcí času

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

Budík s alarmem

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


1. Stiskněte jednou tlačítko .

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

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

Výchozí hodnota tlačítka + = 10 minut

Výchozí hodnota tlačítka - = 5 minut

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

Uplynul čas budíku s alarmem

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

Změna času budíku s alarmem






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

Zrušení času budíku s alarmem

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

Zjištění nastaveného času

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

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

Délka doby vaření


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

Příklad z obrázku: délka doby vaření 45 minut.

1. Pomocí ovládacího knoflíku funkcí zvolte typ vyhřívání.

2. Pomocí ovládacího knoflíku teploty zvolte teplotu nebo stupeň grilování.

3. Stiskněte dvakrát tlačítko .

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




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



Navrhovaná hodnota tlačítka + = 30 minut

Navrhovaná hodnota tlačítka - = 10 minut




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

Uplynula doba přípravy

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

Změna doby přípravy

Dobu přípravy změňte pomocí tlačítek + nebo -.

Naprogramovaný čas se zobrazí po několika sekundách. Je-li naprogramován budík s alarmem, stiskněte nejprve tlačítko .

Zrušení doby přípravy

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

Zjištění nastaveného času

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

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

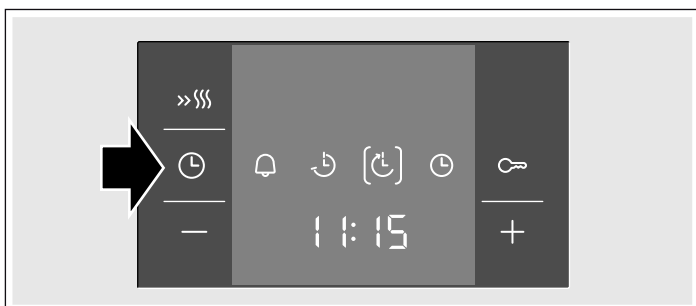
Čas ukončení

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

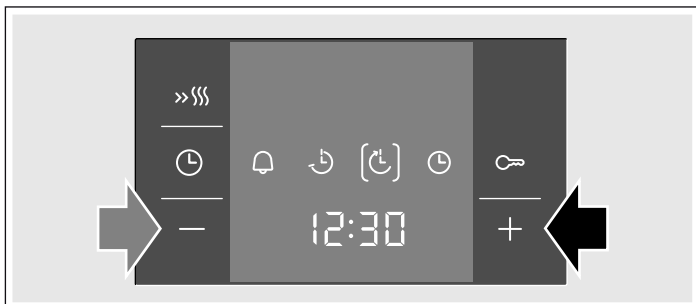
Ujistěte se, že se potravina nemůže zkazit, bude-li delší dobu čekat v troubě.

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

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



6. Odložte čas ukončení pomocí tlačítek **+** nebo **-**.



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

Uplynula doba přípravy

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

Změna času ukončení

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

Zrušení času ukončení

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

Zjištění nastaveného času

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

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

Čas

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

1. Stiskněte tlačítko **🕒**.
Na displeji se zobrazí čas **12:00**.
2. Tlačítkem **+** nebo **-** nastavte čas.
Za několik sekund se nastavený čas zobrazí.

Změna času

Předtím nesmí být nastavená žádná jiná funkce času.

1. Stiskněte čtyřikrát tlačítko **🕒**.
Na displeji se rozsvítí symboly času, závorky se objeví u **🕒**.
2. Změňte čas pomocí tlačítek **+** nebo **-**.
Naprogramovaný čas se zobrazí po několika sekundách.

Vypnutí zobrazení času

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

Dětská pojistka


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


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

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


Zapnutí dětské pojistky


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

Stiskněte tlačítko  a držte je stisknuté přibližně čtyři sekundy.

Na displeji se objeví symbol . Dětská pojistka je aktivována.





Vypnutí dětské pojistky

Stiskněte tlačítko  a držte je stisknuté přibližně čtyři sekundy.

Symbol  na displeji zhasne. Dětská pojistka je deaktivována.


Změna základního nastavení

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


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


* Nastaveno od výrobce

1. Tiskněte tlačítko  po dobu asi 4 sekund.

Na displeji se zobrazí aktuální základní nastavení pro čas, např.  pro volbu 1.

2. Změňte základní nastavení pomocí tlačítek + nebo -.

3. Potvrďte stisknutím tlačítka .

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

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

Všechna základní nastavení byla použita.

Základní nastavení mohou být kdykoli znovu změněna.

Předtím nesmí být nastavená žádná jiná funkce času.

Údržba a čištění

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

Upozornění

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

Čisticí prostředky

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

Při čištění varné desky

- nepoužívejte nezředěné mycí prostředky nebo mycí prostředky do myčky nádobí,
- drsné houbičky,
- agresivní čisticí prostředky, jako čisticí prostředky na pečicí trouby nebo odstraňovače skvrny,
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe.

- Jednotlivé součásti nemyjte v myčce nádobí.

Při čištění pečicí trouby

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

Nové houbičky před prvním použitím řádně vymáchejte.

Oblast	Čistící prostředky
Plochy z ušlechtilé oceli* (v závislosti na typu spotřebiče)	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Plochy z ušlechtilé oceli otírejte vždy rovnoběžně s vybroušením. Jinak může dojít k poškrábání. Ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Pod takovými skvrnami se může vytvořit koroze. U zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně lze zakoupit speciální ošetřovací prostředky na horké povrchy z ušlechtilé oceli. Měkkým hadrem naneste trochu ošetřovacího prostředku ve slabé vrstvě.
Smaltované, lakované, plastové a sítotiskové povrchy* (v závislosti na typu spotřebiče)	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.
Ovládací panel	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.
Horní skleněný kryt* (v závislosti na typu spotřebiče)	Čisticí prostředek na sklo: Vyčistěte měkkým hadrem. Horní skleněný kryt můžete za účelem čištění sejmut. Řiďte se pokyny v kapitole <i>Horní skleněný kryt</i> .
Otočné knoflíky Neodstraňujte!	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.
Rám varné desky	Horký mycí roztok: Nečistěte škrabkou na sklo, citronem nebo octem.
Plynová varná deska a mřížka na varnou desku* (v závislosti na typu spotřebiče)	Horký mycí roztok. Použijte malé množství vody, voda nesmí proniknout spodní částí hořáků dovnitř spotřebiče. Okamžitě odstraňte pokrmy, které přetekly, a zbytky pokrmů. Mříž můžete z varné desky sejmut. Mříž na varnou desku z litiny*: Nemyjte v myčce nádobí.
Plynové hořáky* (v závislosti na typu spotřebiče)	Sejměte hlavici hořáku a víčko hořáku, vyčistěte je mycím roztokem. Nemyjte v myčce nádobí. Otvory pro výstup plynu musí být vždy volné. Zapalovací svíčky: měkký kartáček. Plynové hořáky fungují pouze tehdy, když jsou zapalovací svíčky suché. Všechny součástky dobře osušte. Při jejich nasazování zpět dbejte na to, aby byly přesně usazené. Víčka hořáků mají černý smaltovaný povrch. V průběhu času se barva mění. Na funkci to nemá žádný vliv.
Elektrická varná zóna* (v závislosti na typu spotřebiče)	Abrazivní prostředky nebo houbičky: Varnou plotýnku pak krátce zahřejte, aby se vysušila. Vlhké plotýnky časem zrezivějí. Na závěr naneste ošetřující prostředek. Okamžitě odstraňte pokrmy, které přetekly, a zbytky pokrmů.

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

Oblast	Čistící prostředky
Okraj varné plotýnky* (v závislosti na typu spotřebiče)	Žlutě až modře duhové zbarvení okraje varné plotýnky odstraňte pomocí ošetřovacího prostředku na ocel. Nepoužívejte abrazivní nebo drsné prostředky.
Sklokeramická varná deska* (v závislosti na typu spotřebiče)	Údržba: ochranné a ošetřovací prostředky na sklokeramiku. Čištění: čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku. Řiďte se pokyny pro čištění uvedenými na obalu. ⚠ Škrabka na sklo na silné znečištění: Škrabku odjistěte a k čištění používejte pouze čepel. Pozor, čepel je velmi ostrá. Nebezpečí poranění. Po skončení čištění škrabku opět zajistěte. Poškozenou čepel ihned vyměňte.
Skleněná varná deska* (v závislosti na typu spotřebiče)	Údržba: ochranné a ošetřovací prostředky na sklo. Čištění: čisticí prostředky vhodné na sklo. Řiďte se pokyny pro čištění uvedenými na obalu. ⚠ Škrabka na sklo na silné znečištění: Škrabku odjistěte a k čištění používejte pouze čepel. Pozor, čepel je velmi ostrá. Nebezpečí poranění. Po skončení čištění škrabku opět zajistěte. Poškozenou čepel ihned vyměňte.
Skleněná tabule	Čisticí prostředek na sklo: Vyčistěte měkkým hadrem. Nepoužívejte škrabku na sklo. Dvířka lze kvůli pohodlnějšímu čištění demontovat. Řiďte se pokyny v kapitole <i>Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby!</i>
Dětská pojistka* (v závislosti na typu spotřebiče)	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem. Pokud jsou dvířka pečicí trouby opatřena dětskou pojistkou, musí se pojistka před čištěním odstranit. Při silném znečištění dětská pojistka nefunguje správně.
Těsnění Nesundávejte těsnění!	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem. Nedrhňte.
Varná zóna	Horký mycí roztok nebo voda s octem: Vyčistěte hadrem. Při silném znečištění použijte nerezovou drátěnku nebo čisticí prostředek na pečicí trouby. Používejte pouze ve studené troubě. ⚠ U samočisticích povrchů používejte funkci samočištění. Řiďte se pokyny v kapitole <i>Samočištění!</i> Pozor! Na samočisticí plochy nikdy nepoužívejte čisticí prostředky na sporáky.
Skleněný kryt osvětlení trouby	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem.

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

Oblast	Čistící prostředky
Rám	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Rámy můžete před čištěním vyjmout. Řiďte se pokyny v kapitole <i>Vysazení a zavěšení ráků!</i>
	Teleskopický výsuv* (v závislosti na typu spotřebiče) Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných kolejnič, pokud možno je čistěte v zasunutém stavu. Nenamáčejte je, nemyjte v myčce nádobí ani nečistěte současně při samočištění. Hrozí poškození ráků a zhoršení jejich funkce.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Hliníkový plech na pečení*: (v závislosti na typu spotřebiče) Osušte měkkým hadříkem. Nemyjte v myčce nádobí. Nikdy nepoužívejte čistící prostředky na pečící trouby. Abyste zabránili poškrábání, nikdy se kovových povrchů nedotýkejte nožem nebo podobně ostrým předmětem. Nejsou vhodné agresivní čistící prostředky, drsné houbičky a hrubé čistící ubrousky. Jinak může dojít k poškrábání. Otočný rožeň* (v závislosti na typu spotřebiče) Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Nemyjte v myčce nádobí. Pečící sonda* (v závislosti na typu spotřebiče) Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Nemyjte v myčce nádobí.
Zásuvka ve spodní části sporáku*	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadřem.
(v závislosti na typu spotřebiče)	

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

Před čištěním

Vyndejte z varného prostoru příslušenství a nádoby.

Čištění dna, stropu a postranních stěn ve varném prostoru


Používejte hadřík a horký mycí roztok nebo vodu s octem.

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

Čištění samočisticích ploch ve varném prostoru

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

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

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

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

Mírné zabarvení vrstvy nemá na samočištění žádný vliv.

Pozor!

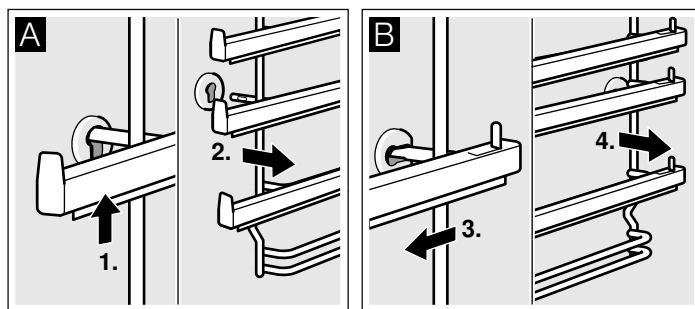
- Nikdy nepoužívejte abrazivní čistící prostředky. Poškrábaly, resp. zničily by vysoce porézní vrstvu.
- Keramickou vrstvu nikdy nečistěte čistícím prostředkem na pečící trouby. Jestliže se na ni tento čistící prostředek dostane omylem, okamžitě ho odstraňte houbou a dostatečným množstvím vody.

Vysazení a zavěšení ráků

Rámy můžete před čištěním vyjmout. Trouba musí být vychladlá.

Vysazení ráků

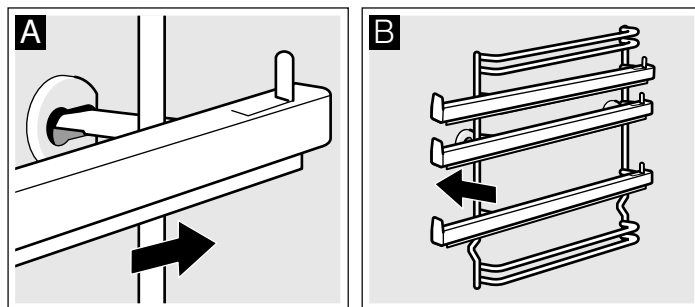
1. Rám vepředu nazdvihněte nahoru
2. a vyhákněte ho (obrázek A).
3. Poté vytáhněte celý rám dopředu
4. a vyjměte ho (obrázek B).



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

Zavěšení ráků

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

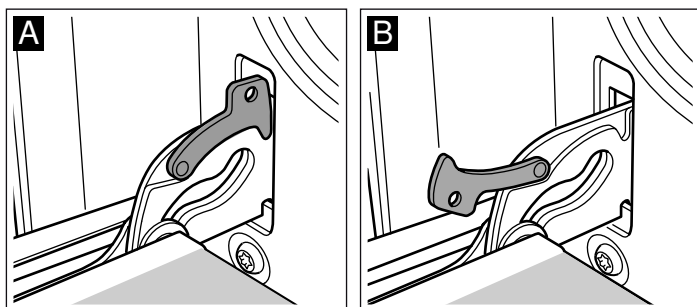


Rámy dosedají pouze vpravo nebo vlevo. Dbejte na to, aby stejně jako na obrázku B byly výšky 1 a 2 dole a výšky 3, 4 a 5 nahoře. Musí být možné vytáhnout výsuvné lišty směrem dopředu.

Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby

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

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

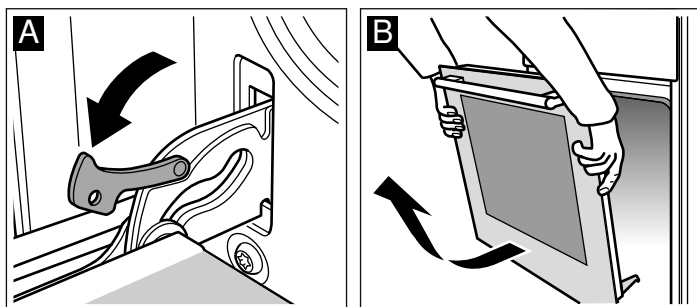


⚠ Nebezpečí úrazu!

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

Vysazení dvířek

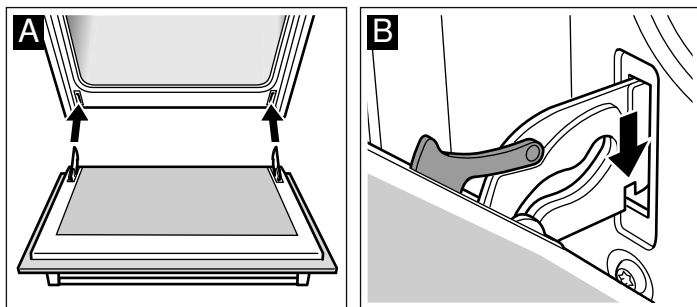
1. Úplně otevřete dvířka pečicí trouby.
2. Vyklepnete obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Zavřete až na doraz dvířka pečicí trouby. Oběma rukama je uchopíte vlevo a vpravo. Ještě o kousek je přivřete a vytáhněte (obrázek B).



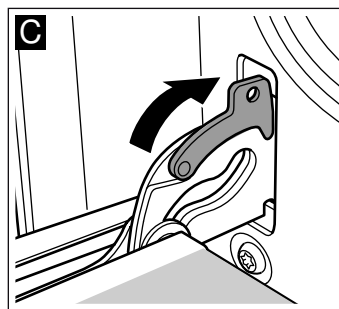
Zavěšení dvířek

Dvířka pečicí trouby zavěste zpět opačným postupem.

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



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



⚠ Nebezpečí úrazu!

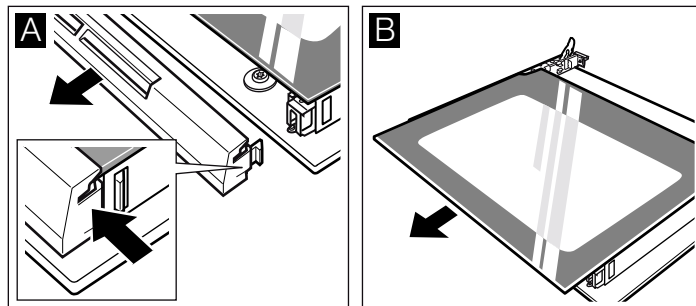
Pokud dvířka pečicí trouby nechtěně vypadnou nebo zaklapne závěs, nesahejte do závěsu. Zavolejte servis.

Demontáž a montáž skla dveří

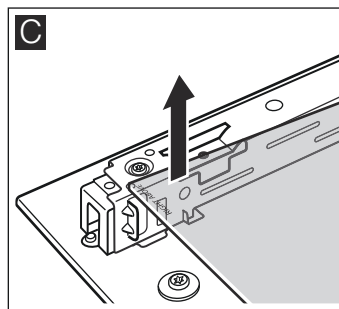
Kvůli snazšímu čištění můžete vyjmout skleněné tabulky ze dveří pečicí trouby.

Demontáž

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



4. Zvedněte sklo a vytáhněte (obrázek C).



Vyčistěte skla čisticím prostředkem na sklo a měkkou utěrkou.

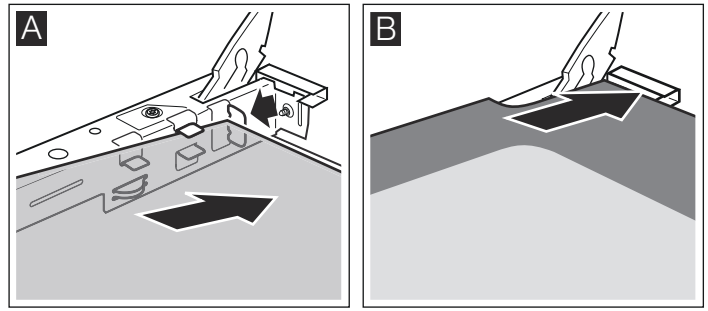
⚠ Nebezpečí úrazu!

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

Montáž

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

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



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


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

Co dělat v případě závady?


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

Tabulka poruch

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

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

Chybová hlášení

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

Při následujícím chybovém hlášení můžete závadu odstranit sami.

Chybové hlášení	Možná příčina	Odstranění/upozornění
E011	Některé tlačítko bylo příliš dlouho stisknuté nebo je zakryté.	Postupně stiskněte všechna tlačítka. Zkontrolujte, zda některé tlačítko není zaseknuté, zakryté nebo znečištěné.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

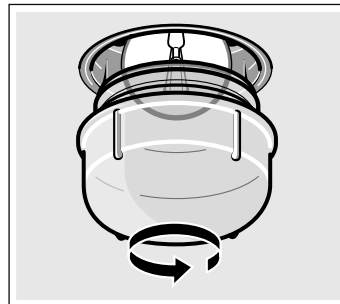
Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby

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

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

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



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

Skleněný kryt

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

Zákaznický servis

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

Číslo E a číslo FD

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

Číslo E	Číslo FD
---------	----------

Zákaznický servis

Mějte na paměti, že návštěva servisního technika není v případě chybné obsluhy bezplatná ani během záruční doby.

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

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

Tipy jak šetřit energii a životní prostředí

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

Jak ušetřit energii při pečení v pečicí troubě

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

Jak ušetřit energii při vaření na varné desce

- Používejte hrnce a pánve se silným rovným dnem. Nerovná dna zvyšují spotřebu energie.
- Průměr dna hrnce nebo pánve by měl odpovídat velikosti varné zóny. Zejména příliš malé hrnce na varné zóně způsobují energetické ztráty. Upozorňujeme, že výrobci nádobí často udávají horní průměr hrnce. Většinou bývá větší než průměr dna.
- Pro malé množství používejte malý hrnec. Velký, jen málo naplněný hrnec spotřebuje mnoho energie.
- Hrnce vždy přiklopte pokličkou vhodné velikosti. Při vaření bez pokličky se spotřebuje čtyřikrát více energie.
- Vařte v malém množství vody. Ušetříte tak energii. U zeleniny zůstanou zachovány vitaminy a minerální látky.
- Včas přepínejte na nižší stupeň vaření.
- Využívejte zbytkového tepla. Při delší době vaření vypněte varnou zónu již 5 až 10 minut před koncem doby vaření.

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



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

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

Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu

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


Upozornění

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

Koláče a pečivo


Pečení na jedné úrovni

Pro pečení koláčů je nejvhodnější horní/dolní ohřev .

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

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

Pečení na více úrovních

Používejte 3D-horký vzduch .

Výšky zasunutí při pečení na 2 úrovních:

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

Výšky zasunutí při pečení na 3 úrovních:

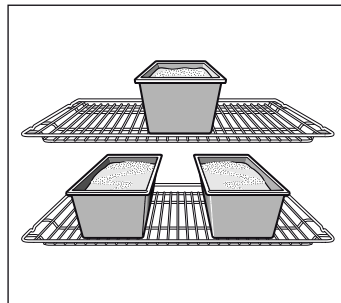
- Plech na pečení: výška 5

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

Zároveň zasunuté plechy nemusí být hotové současně.

V tabulkách jsou uvedeny četné návrhy pro přípravu pokrmů.

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



Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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












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

Tabulky

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

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

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

Koláče ve formě	Forma	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
třený koláč, jednoduchý	věncovitá/truhlíková forma	2		160-180	40-50
	3 truhlíkové formy	3+1		140-160	60-80
třený koláč, jemný	věncovitá/truhlíková forma	2		150-170	60-70
dortový korpus, třené těsto	koláčová forma	2		150-170	20-30
jemný ovocný koláč, třené těsto	dortová/bábovková forma	2		160-180	50-60
piškotový dort	dortová forma	2		160-180	30-40
korpus z křehkého těsta s okrajem	dortová forma	1		170-190	25-35
ovocný nebo tvarohový dort, korpus z křehkého těsta*	dortová forma	1		170-190	70-90
švýcarský koláč	plech na pizzu	1		220-240	35-45
pikantní koláče (např. quiche/cibulový koláč)*	dortová forma	1		180-200	50-60
pizza, tenké těsto, málo obložená (předeheť)	plech na pizzu	1		250-270	10-15

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

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

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

Chléb a housky

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

Nikdy nelijte do horké trouby vodu.

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

Chléb a housky	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
kynutý chléb z 1,2 kg mouky	univerzální vysoký plech	2	☐	270 200	8 35-45
kváskový chléb z 1,2 kg mouky	univerzální vysoký plech	2	☐	270 200	8 40-50
housky (nepředehřívát)	plech na pečení	3	☐	210-230	20-30
housky z kynutého těsta, sladké	plech na pečení	3	☐	170-190	15-20
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	160-180	20-30

Tipy pro pečení

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

Maso, drůbež, ryby

Nádoby

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

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

Pokud používáte smaltované pekáče, přidejte trochu více tekutiny.

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

Údaje v tabulkách:

Nádoba bez pokličky = odklopená

Nádoba s pokličkou = přiklopená

Nádobu postavte vždy doprostřed roštu.

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

Pečení

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

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

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

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

Grilování

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

Grilujte vždy v zavřené troubě.

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

Grilované kousky po 2/3 doby grilování obraťte.

Steaky solte teprve po grilování.

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

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

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

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

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

Maso

Kusy masa v polovině doby obraťte.

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

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

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

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

Drůbež

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

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

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

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

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

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

Ryby

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

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

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

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

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

Tipy k pečení a grilování

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

Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

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

Nádobu vždy pokládejte na rošt.

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

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

Hotové výrobky

Dodržujte pokyny výrobce uvedené na obale.


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

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

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

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

Speciální pokrmy

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

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

Příprava jogurtu



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

4. Varný prostor předehřejte dle uvedených údajů.

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

Kynutí těsta

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

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


Rozmrazování

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

Řiďte se údaji výrobce uvedenými na obale.

Časy rozmrazování se liší podle druhu a množství potravin.

Drůbež položte na talíř prsní stranou dolů.

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

Sušení

Pomocí 3D-horkého vzduchu  můžete výborně sušit.





Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu a důkladně je umyjte.

Nechte je řádně okapat a osušte je.

Univerzální vysoký plech a rošt vyložte pečicím nebo pergamenovým papírem.

Šťavnaté ovoce nebo šťavnatou zeleninu několikrát obraťte.

Lněd po usušení sejměte z papíru.

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

Zavařování

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

Pozor!

Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařujte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je umyjte.

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


Příprava

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

4. Sklenice uzavřete pomocí spon.

Do trouby nevkládejte více než šest sklenic.

Nastavení

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

Zavařování

Ovoce

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

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

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

Zelenina

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

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

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

Vyjmutí sklenic

Po zavaření vyjměte sklenice z varného prostoru.

Pozor!

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

Akrylamid v potravinách

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

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

Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu

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

Zkušební pokrmy

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

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

Pečení

Pečení ve 2 úrovních:

Univerzální pánve vždy vložte nad plech na pečení.

Pečení ve 3 úrovních:

Vložte univerzální pánve doprostřed.

Stříkané pečivo:

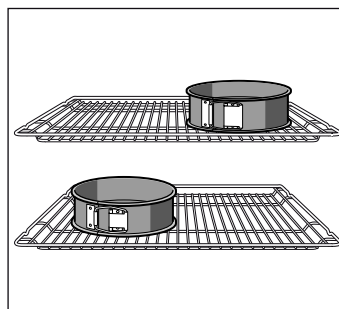
Současné vložené plechy nemusí být hotové v jeden okamžik.

Jablkový koláč v jedné úrovni:


Tmavé pružinové formy umístěte vedle sebe.

Jablkový koláč ve dvou úrovních:













Tmavé pružinové formy umístěte nad sebe, viz obrázek.



Koláče v pružinových formách z bílého plechu:

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



Upozornění: Nejdříve použijte k pečení nižší z uvedených teplot.

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

* Pro předehřátí nepoužívejte rychloohřev.

Grilování

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

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

* Po uplynutí 2/3 doby obraťte.

Obsah

Dôležité bezpečnostné upozornenia	32	Tipy na pečenie a grilovanie.....	53
Príčiny poškodení.....	34	Nákypy, zapekané jedlá, toasty	54
Prehľad.....	34	Hotové výrobky.....	54
Poškodenie rúry na pečenie.....	34	Špeciálne jedlá.....	55
Poškodenie soklovej zásuvky.....	34	Rozmrazovanie.....	55
Montáž a pripojenie.....	35	Sušenie.....	55
Pre inštalatéra.....	35	Zaváranie.....	56
Sporák nainštalujte vodorovne.....	35	Akrylamid v potravinách.....	56
Váš nový spotrebič.....	35	Skúšobné jedlá	57
Všeobecne	35	Pečenie	57
Varná oblasť.....	36	Grilovanie.....	57
Ovládací panel	36		
Varný priestor	37		
Vaše príslušenstvo	37		
Zasunutie príslušenstva	37		
Osobitné príslušenstvo	38		
Výrobky, ktoré možno zakúpiť v zákazníckom servise	39		
Pred prvým použitím.....	39		
Naprogramovanie času	39		
Predhriatie rúry na pečenie.....	39		
Čistenie príslušenstva	39		
Nastavenie varného panela	39		
Nastavenie.....	39		
Veľká dvojkruhová varná zóna a zóna pečenia.....	39		
Tabuľka prípravy jedál.....	39		
Nastavenie rúry na pečenie.....	41		
Druh ohrevu a teplota	41		
Rýchloohrev	41		
Nastavenie funkcií času.....	41		
Časomer	41		
Dĺžka času varenia	42		
Čas ukončenia varenia	42		
Čas	43		
Detská poistka	43		
Zmena základného nastavenia.....	43		
Údržba a čistenie.....	44		
Čistiace prostriedky.....	44		
Pred čistením.....	45		
Vyvesenie a zavesenie rámu.....	46		
Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry.....	46		
Demontáž a montáž skiel dvierok	47		
Čo robiť v prípade poruchy?	47		
Tabuľka porúch	47		
Výmena žiarovky na hornej stene rúry na pečenie	48		
Sklenený kryt	48		
Zákaznícky servis.....	48		
Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD).....	48		
Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia	48		
Úspora energie pri príprave jedla v rúre	48		
Úspora energie pri príprave jedla na varnom paneli	48		
Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia	48		
Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu	49		
Koláče a pečivo	49		
Tipy na pečenie.....	51		
Mäso, hydina, ryby.....	51		

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na:
www.bosch-home.com a v internetovom obchode:
www.bosch-eshop.com

⚠ Dôležité bezpečnostné upozornenia

Tento návod si starostlivo prečítajte. Len potom môžete spotrebič obsluhovať bezpečne a správne. Návod na používanie si uschovajte pre ďalšie používanie alebo pre nasledujúcich majiteľov.

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

Spotrebiče bez zástrčky smí zapojovať pouze oprávnený odborník. Pokiaľ je spotrebič nesprávne zapojený, nemáte v prípade škody nárok na záruku.

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

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

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

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

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

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

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

Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety uložené vo varnom priestore sa môžu zapáliť. Vo varnom priestore nikdy neukladajte horľavé predmety. Ak sa v spotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárajte jeho dvierka. Vypnite spotrebič avyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča vzniká prievan. Papier na pečenie sa môže

dostať do kontaktu svyhrievacími prvkami avznietiť. Pri predhrievaní nekladte nikdy papier na pečenie na príslušenstvo bez upevnenia. Papier na pečenie zaťažte vždy nádobou alebo formou na pečenie. Papierom vyložte len potrebnú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať okraje príslušenstva.

- Horúci olej a tuk sa môžu rýchlo vznietiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajte bez dozoru. Oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Plameň opatrne zahaste pokrievkou, hasiacou dekou alebo podobne.
- Varné zóny sa veľmi rozhorúčia. Na varný panel nikdy neodkladajte horľavé predmety. Na varný panel neodkladajte žiadne predmety.
- Spotrebič sa veľmi rozhorúči, horľavé materiály môžu rýchlo vzbĺknuť. Pod rúrou alebo v jej blízkosti neuschovávajúte alebo nepoužívajúte žiadne horľavé predmety (napr. spreje, čistiace prostriedky). Neodkladajte do rúry alebo na rúru žiadne horľavé predmety.
- Povrch soklovej zásuvky sa môže veľmi rozhorúčiť. V zásuvke uschovávajúte len príslušenstvo na pečenie. Zápalné a horľavé predmety sa nesmú uschovávať v soklovej zásuvke.

Nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič sa veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru avyhrievacích prvkov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.
- Príslušenstvo alebo riad sa veľmi zohreje. Horúci riad apríslušenstvo vždy vyberajte zvarného priestoru pomocou kuchynskej chňapky.
- Alkoholové výpary sa môžu vo varnom priestore vznietiť. Nikdy nepoužívajúte na prípravu jedál veľké množstvo nápojov svysokým percentom alkoholu. Použite len malé množstvo nápojov svysokým percentom alkoholu. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča.

- Varné zóny a ich okolie, obzvlášť prípadný rám varného panela, sa veľmi rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Počas prevádzky sa povrch spotrebiča rozhorúči. Horúceho povrchu sa nedotýkajte. Zabráňte prístupu detí k spotrebiču.
- Varná zóna hreje, ale ukazovateľ nefunguje. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.
- Spotrebič sa počas prevádzky rozhorúči. Pred čistením ho nechajte vychladnúť.

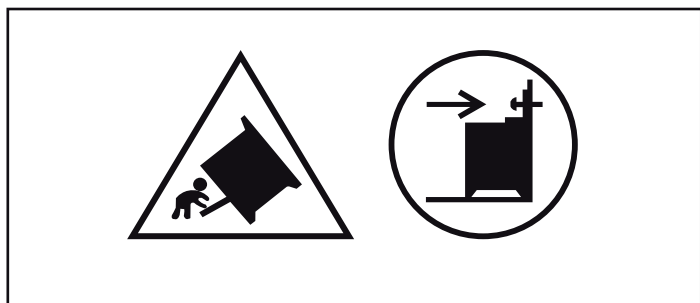
Nebezpečenstvo obarenia!

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

Nebezpečenstvo poranenia!

- Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Následkom prítomnosti tekutiny medzi dnom hrnca a varnou zónou môže hrniec náhle vyskočiť do výšky. Udržujte varné zóny a dná hrncov vždy suché.
- Keď sa spotrebič postaví bez upevnenia na sokel, môže zo sokla sklznúť. Spotrebič sa musí so soklom pevne spojiť.

Nebezpečenstvo prevrátenia!



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


Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Ak spotrebič nefunguje správne, vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis. Opravu smie vykonať výhradne technik zákaznickeho servisu vyškolený našou spoločnosťou.
- Na horúcich častiach sa môže roztaviť izolácia káblov elektrických spotrebičov. Zabráňte, aby sa prívodné káble elektrických spotrebičov dostali do styku s horúcimi časťami spotrebiča.
- Pokiaľ by do spotrebiča vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.
- Pri výmene žiarovky osvetlenia varného priestoru sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou vyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- Vadný spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Vadný spotrebič nikdy nezapínejte. Vytáhnite sieťovú zástrčku ze zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolejte servis.
- Praskliny alebo trhliny v sklokeramike predstavujú nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

Nebezpečenstvo požiaru!

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

Nebezpečenstvo popálenia!

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

Príčiny poškodení

Varný panel

Pozor!

- Drsné dna hrncov a panvíc spôsobujú na sklokeramike škrabance.
- Zabráňte zahrievaniu prázdnych hrncov. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Horúce panvice a hrnce nikdy neodkladajte na ovládací panel, oblasť ukazovateľov a rám. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Ak na varný panel spadnú tvrdé alebo ostré predmety, panel sa môže poškodiť.
- Hliníkové fólie a umelé nádoby sa na horúcich varných zónach rozpúšťajú. Ochranná fólia sporáka je na varný panel nevhodná.

Prehľad

V nasledujúcej tabuľke nájdete najčastejšie poškodenia:

Poškodenie	Prčina	Opatrenie
Škrvny	Pretečené jedlá	Pretečené jedlá ihneď odstraňujte škrabkou na sklo.
	Nevhodné čistiace prostriedky	Používajte len čistiace prostriedky vhodné na sklokeramiku.
Poškriabanie	Soľ, cukor a abrazívne čistiace prostriedky na riad	Nepoužívajte varný panel ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.
	Drsné dna hrncov a panvíc spôsobujú na sklokeramike škrabance	Skontrolujte svoj riad.
Zafarbenie	Nevhodné čistiace prostriedky	Používajte len čistiace prostriedky vhodné na sklokeramiku.
	Odretenie hrncom (napr. hliník)	Hrnce a panvice pri posúvaní nadvíhnite.
Nerovnosti povrchu	Cukor, jedlá s vysokým obsahom cukru	Pretečené jedlá ihneď odstraňujte škrabkou na sklo.

Poškodenie rúry na pečenie

Pozor!

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

spotrebiča. Príslušenstvo vždy zasuňte až na doraz do varného priestoru.

- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani nedržte za držadlo na dvierkach. Držadlo na dvierkach by nevydržalo hmotnosť spotrebiča a mohlo by sa zlomiť.

Poškodenie soklovej zásuvky

Pozor!

Do soklovej zásuvky nekladajte horúce predmety. Môže sa poškodiť.

Montáž a pripojenie

Elektrické pripojenie

Elektrické pripojenie smie vykonať len koncesovaný odborník. Musia sa dodržať predpisy príslušného podniku zásobujúceho elektrickou energiou.

Pri škodách spôsobených nesprávnym pripojením zaniká nárok na záruku.

Pozor!

Keď sa poškodí sieťový kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo iná kvalifikovaná osoba.

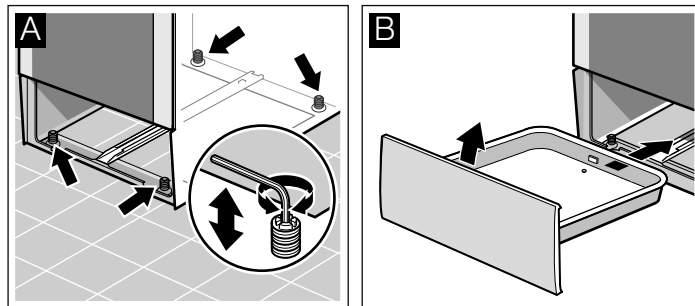
Pre inštalátora

- Na strane inštalácie je potrebné použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou medzi kontaktmi minimálne 3 mm. V prípade pripojenia prostredníctvom zástrčky to nie je potrebné, pokiaľ má používateľ k zástrčke prístup.
- Elektrická bezpečnosť: Sporák zodpovedá stupňu ochrany I a môže sa používať len v spojení s ochranným vodičom.
- Na pripojenie spotrebiča použite vodič typu H 05 VV-F alebo iný vodič porovnateľných parametrov.

Sporák nainštalujte vodorovne

Položte sporák priamo na podlahu.

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



Upevnenie k stene

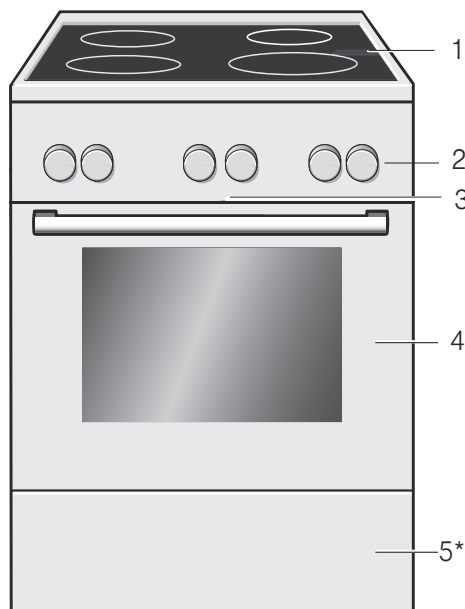
Aby sa sporák neprevrátil, musíte ho upevniť k stene priloženým uholníkom. Venujte pozornosť montážnemu návodu na upevnenie spotrebiča k stene.

Váš nový spotrebič

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

Všeobecne

Vyhotovenie závisí od konkrétneho typu spotrebiča.



Vysvetlivky

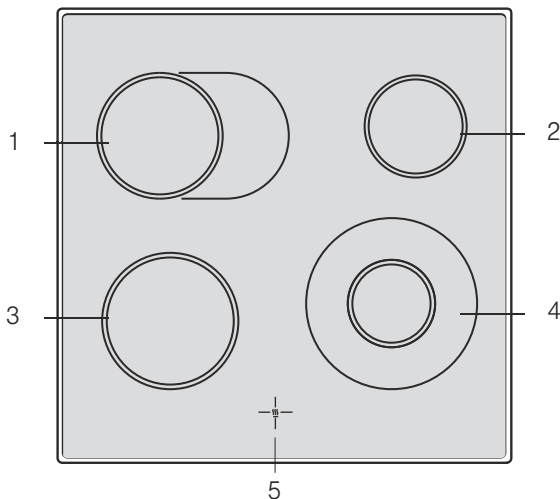
1	Varný panel**
2	Ovládací panel**
3	Chladiaci ventilátor
4	Dvierka rúry na pečenie**
5*	Soklová zásuvka**

* Voliteľne (k dispozícii pre niektoré spotrebiče)

** Drobné odchýlky sú možné v závislosti od typu spotrebiča.

Varná oblasť

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



Vysvetlivky

1	Varná zóna 17 cm alebo zóna pečenia 17x26 cm
2	Varná zóna 14,5 cm
3	Varná zóna 18 cm
4	Dvojokruhová varná zóna 21 a 12 cm
5	Ukazovateľ zvyškového tepla

Ukazovateľ zvyškového tepla

Varný panel má pre každú varnú zónu ukazovateľ zvyškového tepla. Ten ukazuje, ktoré varné zóny sú ešte horúce. Aj keď je varný panel vypnutý, ukazovateľ svieti, pokiaľ varná zóna celkom nevychladne.

Zvyškové teplo môžete úsporne využiť napríklad na udržanie teploty malého jedla.

Ovládací panel

Drobné odchýlky sú možné v závislosti od typu spotrebiča.

Spínače

Spínače možno v polohe vypnutia zatlačiť dovnútra. Stlačením možno spínače zasunúť a vysunúť.

Volič funkcií

Voličom funkcií nastavíte druh ohrevu.

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

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

Poloha	Použitie
☼ Rozmrazovanie	Rozmrazovanie napr. mäsa, hydiny, chleba a koláčov. Ventilátor rovnomerne rozvádza teplo okolo jedla.
☼ Osvetlenie	Zapnutie osvetlenia rúry

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

Keď sa nastaví druh ohrevu, osvetlenie rúry sa zapne.

Volič teploty

Pomocou voliča teploty môžete nastaviť teplotu alebo stupeň grilovania.

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

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

Spínače varných zón

Pomocou štyroch spínačov varných zón sa nastavuje ohrievací výkon jednotlivých varných zón.

Poloha	Význam
○ Poloha na nule	Varná zóna je vypnutá.
1-9	Stupne varenia 1 = najnižší výkon 9 = najvyšší výkon
☐ Pripojenie	Pripojenie zóny pečenia
☉ Pripojenie	Pripojenie veľkej dvojokruhovej varnej zóny

Keď zapnete varnú zónu, rozsvieti sa kontrolka.

Tlačidlá a displej

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

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

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

Tlačidlá

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

Varný priestor

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

Osvetlenie rúry

Počas prevádzky svieti osvetlenie vo varnom priestore.

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

Chladiaci ventilátor

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

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

Pozor!

Nezakrývajte vetracie štrbiny. Inak hrozí prehriatie rúry na pečenie.

Vaše príslušenstvo

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

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



Rošt

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

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam rúry a ohnutím nadol.



Smaltovaný plech na pečenie

Na koláče a suché pečivo.

Plech na pečenie zasuňte zošikmením k dvierkam rúry.



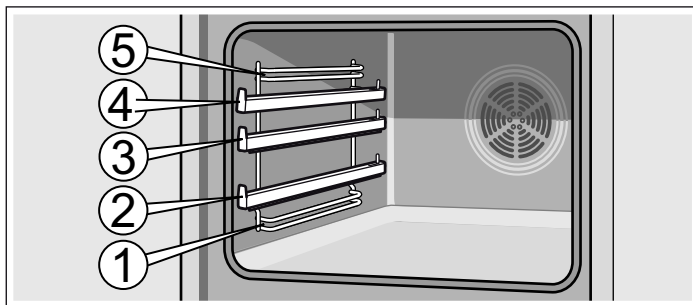
Univerzálny pekáč

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

Univerzálny pekáč zasuňte zošikmením kdvierkam rúry.

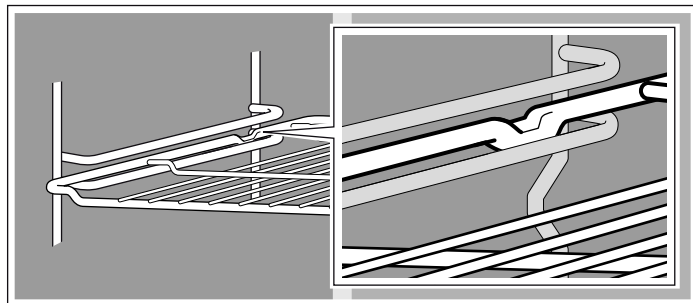
Zasunutie príslušenstva

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



Príslušenstvo možno asi do polovice vytiahnuť, kým nezapadne. Tak sa dajú jedlá ľahko vybrať.

Pri zasúvaní do varného priestoru dávajte pozor na zárez na zadnej strane príslušenstva. Len tak správne zapadne.



Vyťahovacími koľajničkami vo výške 2, 3 a 4 môžete ďalej vytiahnuť príslušenstvo.

Podľa vyhotovenia spotrebiča vyťahovacie koľajničky znova zapadnú naspäť, keď sú celkom vytiahnuté. Príslušenstvo sa tak dá ľahšie položiť. Keď chcete vyťahovacie koľajničky odblokovať, slabým tlakom ich vsuňte naspäť do varného priestoru.

Upozornenie: Keď sa príslušenstvo rozhorúči, môže sa deformovať. Deformácia zmizne, keď znova vychladne. Nemá to vplyv na funkčnosť.

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

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

Osobitné príslušenstvo

Osobitné príslušenstvo si môžete kúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach. V našich brožúrach alebo na internete nájdete rôzne výrobky vhodné pre vašu rúru. Dostupnosť osobitného príslušenstva alebo možnosť objednania prostredníctvom internetu je v jednotlivých krajinách rôzna. Informácie o tom nájdete v predajných podkladoch.

Nie každé osobitné príslušenstvo je vhodné pre každý spotrebič. Pri kúpe uveďte vždy celý názov (E-Nr.) vášho spotrebiča.

Osobitné príslušenstvo	Číslo HEZ	Funkcia
Plech na pizzu	HEZ317000	Hodí sa zvlášť na pizzu, zmrazené jedlá a okrúhle torty. Plech na pizzu môžete použiť namiesto univerzálneho pekáča. Zasuňte plech nad rošt a dodržiavajte údaje v tabuľkách.
Vkladací rošt	HEZ324000	Na pečenie. Grilovací rošt vždy postavte na univerzálny pekáč. Kvapkajúci tuk alebo šťava z mäsa sa zachytia.
Grilovací plech	HEZ325000	Použite sa pri grilovaní namiesto grilovacieho roštu alebo ako ochrana proti striekaniu, aby sa rúra chránila pred silným znečistením. Grilovací plech používajte len s univerzálnym pekáčom. Grilované jedlá na grilovacom plechu: Môžu sa použiť len výšky zasunutia 1, 2 a 3. Grilovací plech ako ochrana proti striekaniu: Univerzálna panvica sa spolu s grilovacím plechom zasunie pod rošt.
Lávový kameň	HEZ327000	Lávový kameň sa vynikajúco hodí na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze, ktoré majú pri pečení získať chrumkavý spodok. Lávový kameň sa vždy musí predhriať na odporúčanú teplotu.
Smaltovaný plech na pečenie	HEZ331003	Na koláče a suché pečivo. Plech na pečenie zasúvajte do rúry zošikmenou stranou k dvierkam.
Smaltovaný plech na pečenie s neprilnavým povrchom	HEZ331011	Koláče a suché pečivo sa dajú na plech na pečenie dobre rozmiestniť. Plech na pečenie zasúvajte do rúry zošikmenou stranou k dvierkam.
Univerzálny pekáč	HEZ332003	Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Môže sa použiť aj pod rošt na zachytávanie tuku alebo šťavy z mäsa. Univerzálny pekáč zasúvajte do rúry zošikmenou stranou k dvierkam.
Univerzálny pekáč s neprilnavým povrchom	HEZ332011	Šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené jedlá a veľké kusy mäsa sa dajú dobre rozmiestniť na univerzálnom pekáči. Univerzálny pekáč zasúvajte do rúry zošikmenou stranou k dvierkam.
Pokrievka na profesionálnu panvicu	HEZ333001	Pokrievka zmení profesionálnu panvicu na profesionálny pekáč.
Profesionálna panvica s vkladacím roštom	HEZ333003	Zvlášť vhodná na prípravu veľkých množstiev.
Rošt	HEZ334000	Na nádoby, koláčové formy, pečené mäso, grilované jedlá a zmrazené jedlá.
Sklenený pekáč	HEZ915001	Sklenený pekáč je vhodný na prípravu dusených jedál a nákypov. Zvlášť je vhodný na prípravu s použitím programov a automatického pečenia.

Výrobky, ktoré možno zakúpiť v zákazníckom servise

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


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


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

Pred prvým použitím

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

Naprogramovanie času

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


1. Stlačte tlačidlo .

V indikačnom poli sa zobrazí čas **12:00**.

2. Čas nastavte tlačidlom **+** alebo **-**.

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas zobrazí.

Predhriatie rúry na pečenie

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

Kuchyňu vetrajte dovtedy, kým sa rúra na pečenie rozohrieva.

1. Voličom funkcií nastavte horný/dolný ohrev .

2. Voličom teploty nastavte 240 °C.

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

Čistenie príslušenstva

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

Nastavenie varného panela

V tejto kapitole sa dozviete, ako nastavovať varné zóny. V tabuľke nájdete pre jednotlivé jedlá odporúčaný stupeň varenia a čas.

Nastavenie

Pomocou spínačov varných zón sa nastavuje vyhrievací výkon jednotlivých varných zón.

Poloha 0 = vyp.

Poloha 1 = najnižší výkon

Poloha 9 = najvyšší výkon


Keď zapnete varnú zónu, rozsvieti sa kontrolka.


Veľká dvojokruhová varná zóna a zóna pečenia

Pri týchto varných zónach môžete meniť veľkosť.

Zapnutie veľkej plochy

Spínač varnej zóny otočte do polohy 9 - tam pocítite mierny odpor - a potom ďalej až po symbol

 = veľká dvojokruhová varná zóna alebo

 = zóna pečenia



Potom hneď otočte naspäť na požadovaný stupeň varenia.

Prepnutie naspäť na malú plochu

Spínač varnej zóny otočte na 0 a znova nastavte.

Na malej dvojokruhovej varnej zóne môžete zvlášť dobre zohrievať malé množstvá.

Pozor!

Nikdy nepretáčajte za symbol  alebo  na 0.

Tabuľka prípravy jedál

V nasledujúcej tabuľke nájdete niekoľko príkladov.

Časy varenia a stupne varenia závisia od druhu, hmotnosti a kvality jedál. Preto sú možné odchýlky.

Kašovité jedlá počas zohrievania pravidelne premiešavajte.

Na predvarenie používajte vždy stupeň varenia 9.

	Stupeň pre ďalšie varenie	Čas trvania ďalšej prípravy jedla v minútach
Rozpúšťanie		
Čokoláda, poleva, želatína	1	-
Maslo	1-2	-
Zohrievanie a udržiavanie teploty		
Eintopf (napr. šošovicový)	1-2	-
Mlieko**	1-2	-
Varenie pod bodom varu		
Knedle, knedličky	4*	20-30 min.
Ryby	3*	10-15 min.
Biele omáčky, napr. bešamelová omáčka	1	3-6 min.
Varenie, varenie v pare, dusenie		
Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	3	15-30 min.
Zemiaky varené v šupke	3-4	25-30 min.
Varené zemiaky	3-4	15-25 min.
Cestoviny, rezance	5*	6-10 min.
Eintopf, polievky	3-4	15-60 min.
Zelenina	3-4	10-20 min.
Zelenina, zmrazená	3-4	10-20 min.
Varenie v tlakovom hrnci	3-4	-
Dusenie		
Rolády	3-4	50-60 min.
Dusené mäso	3-4	60-100 min.
Guláš	3-4	50-60 min.
Pečenie**		
Rezeň, prírodný alebo obaľovaný	6-7	6-10 min.
Rezeň, zmrazený	6-7	8-12 min.
Steak (hrúbka 3 cm)	7-8	8-12 min.
Ryby a rybie filé, prírodné	4-5	8-20 min.
Ryby a rybie filé, obaľované	4-5	8-20 min.
Ryby a rybie filé, obaľované a zmrazené, napr. rybie prsty	6-7	8-12 min.
Jedlá na panvici zmrazené	6-7	6-10 min.
Palacinky	5-6	priebežne

* Ďalšie varenie bez pokrievky

** Bez pokrievky

Nastavenie rúry na pečenie

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

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

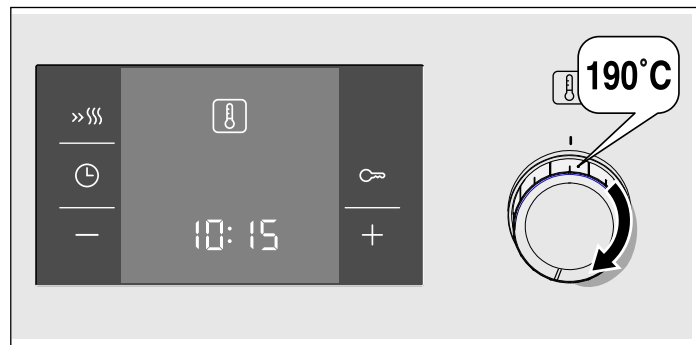
Druh ohrevu a teplota

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

1. Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.



2. Voličom teploty nastavíte teplotu alebo stupeň grilovania.



Rúra sa zohreje.

Vypnutie rúry

Volič funkcií otočte doprava na nulu.



Zmena nastavení

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

Rýchloohrev

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

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

- 3D horúci vzduch 
- Horný/dolný ohrev 

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

1. Vyberte požadovaný druh ohrevu a teplotu.

2. Krátko stlačte tlačidlo »»».

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


Koniec rýchloohrevania

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

Zrušenie rýchloohrevania


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


Nastavenie funkcií času

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

Časomer

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


1. Stlačte tlačidlo .

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


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

Navrhovaná hodnota tlačidla + = 10 minút

Navrhovaná hodnota tlačidla - = 5 minút

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

Čas nastavený na časomere vypršal.

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

Úprava času časomeru






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

Zrušenie času časomeru

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

Overenie nastaveného času



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

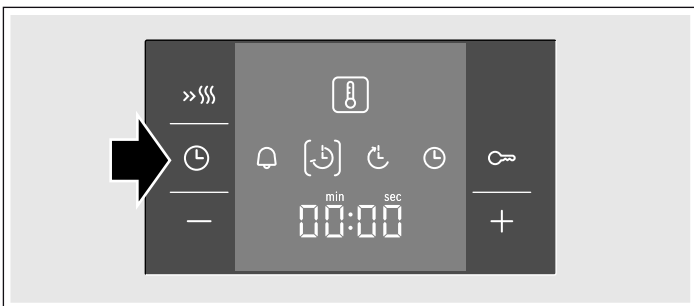
Ak chcete zistiť zvolený čas na časomere , dĺžku trvania času varenia , čas ukončenia  alebo aktuálny čas , stlačte opakovane tlačidlo , kým zátvorky nebudú označovať požadovaný symbol. Príslušná hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji.

Dĺžka času varenia

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


Pozrite obrázok: dĺžka trvania času varenia je 45 minút.

1. Pomocou ovládača funkcií vyberte druh ohrevu.
2. Pomocou voliča teploty vyberte teplotu alebo stupeň grilovania.
3. Niekoľkokrát stlačte tlačidlo .
Na displeji sa zobrazí **00:00**. Rozsvietia sa symboly času, zátvorky sa objavia pri .





4. Pomocou tlačidiel **+** alebo **-** upravte dĺžku trvania času varenia.
Navrhovaná hodnota tlačidla **+** = 30 minút
Navrhovaná hodnota tlačidla **-** = 10 minút




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


Čas pečenia vypršal.

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

Upravte dĺžku trvania času varenia






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

Zrušenie času pečenia

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

Overenie nastaveného času

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




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

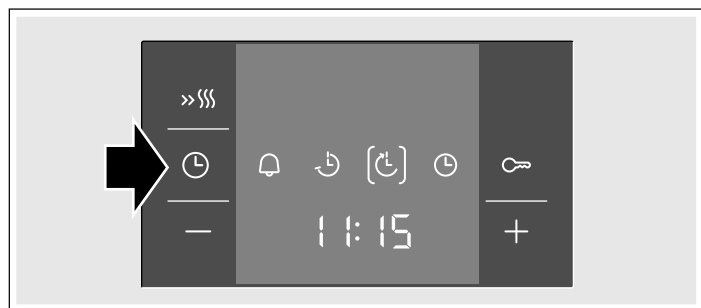
Čas ukončenia varenia

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

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






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

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





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




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


Čas pečenia vypršal.

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

Zmena času ukončenia






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

Zrušenie času ukončenia


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


Overenie nastaveného času

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

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

Čas

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

1. Stlačte tlačidlo .


V indikačnom poli sa zobrazí čas **12:00**.


2. Čas nastavte tlačidlom **+** alebo **-**.

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas zobrazí.

Zmena času

Predtým nesmie byť nastavená žiadna iná funkcia času.

1. Stlačte štyrikrát tlačidlo .

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

2. Zmeňte čas pomocou tlačidiel **+** alebo **-**.

Naprogramovaný čas sa zobrazí po niekoľkých sekundách.

Zrušenie zobrazenia času

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

Detská poistka


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


Rúra na pečenie nereaguje na žiadne nastavenie. Časomer je možné nastaviť aj pri aktívnej detskej poistke.

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


Aktivácia detskej poistky


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

Stlačte tlačidlo  asi na štyri sekundy.

Na displeji sa zobrazí symbol . Detská poistka je aktivovaná.





Deaktivácia detskej poistky

Stlačte tlačidlo  asi na štyri sekundy.

Symbol  na displeji sa vypne. Detská poistka je deaktivovaná.

Zmena základného nastavenia


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

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


* Výrobné nastavenie


Predtým nesmie byť nastavená žiadna iná funkcia času.

1. Stláčajte tlačidlo  približne 4 sekundy.

Na displeji sa zobrazí aktuálne základné nastavenie pre čas, napr.  pre voľbu 1.

2. Zmeňte základné nastavenie pomocou tlačidiel **+** alebo **-**.

3. Potvrďte tlačidlom .

Na displeji sa zobrazia nasledujúce základné nastavenia. Pomocou tlačidla  možno prechádzať jednotlivými

stupňami a pomocou tlačidiel **+** alebo **-** možno meniť nastavenie.

4. Na ukončenie stláčajte tlačidlo  približne 4 sekundy.

Všetky základné nastavenia boli použité.

Základné nastavenia sa môžu kedykoľvek znova zmeniť.

Údržba a čistenie

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

Upozornenia

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

Čistiace prostriedky

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

Pri čistení varného panela

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

Pri čistení rúry nepoužívajte

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

Pred prvým použitím novú špongiu riadne premyte.

Zóna	Čistiace prostriedky
Plochy z nehrdzavejúcej ocele* (podľa typu spotrebiča)	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Plochy z nehrdzavejúcej ocele utierajte vždy paralelne s prirodzenou textúrou. V opačnom prípade sa môže povrch poškríbať. Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvŕny a škvŕny od bielka. Pod takýmito škvŕnami môže kov začať korodovať. V zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni možno zakúpiť špeciálne ošetrovacie prostriedky na horúce povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Ošetrovací prostriedok naneste v tenkej vrstve mäkkou utierkou.
Smaltované, lakované, plastové povrchy a povrchy so siefotlačou* (podľa typu spotrebiča)	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Na čistenie nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabky na sklo.

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

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

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

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

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

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

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

Pred čistením

Riad a príslušenstvo vyberte z varného priestoru.

Čistenie dna, hornej steny a bočných stien varného priestoru


Používajte handričku a horúci umývací roztok alebo octovú vodu.

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

Čistenie samočistiacich plôch varného priestoru

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

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

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

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

Ľahké sfarbenie vrstvy nemá na samočistenie žiadny vplyv.

Pozor!

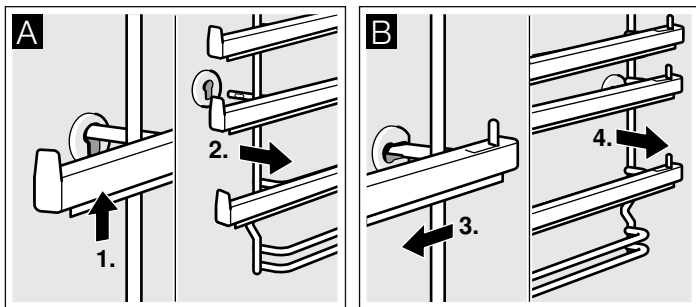
- Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky. Poškriabali, resp. zničili by ste vysokoporéznu vrstvu.
- Keramickú vrstvu nikdy nečistíte čistiacim prostriedkom na rúry na pečenie. Ak sa na ňu omylom dostane čistiaci prostriedok na rúry, ihneď ho odstráňte špongiou a dostatočným množstvom vody.

Vyvesenie a zavesenie rámu

Rám môžete na čistenie vybrať. Rúra musí byť vychladnutá.

Vyvesenie rámu

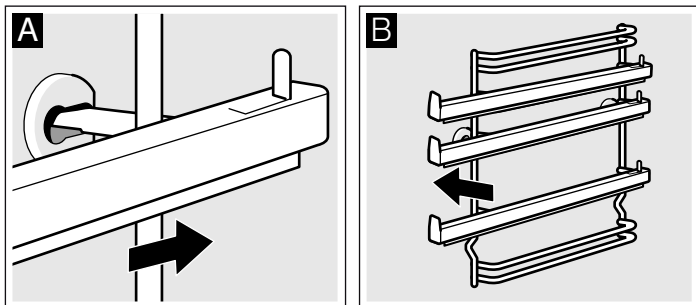
1. Rám vpredu zdvihnite nahor
2. a vyveste ho (obrázok A).
3. Potom vytiahnite celý rám dopredu
4. a vyberte ho (obrázok B).



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

Zavesenie rámu

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

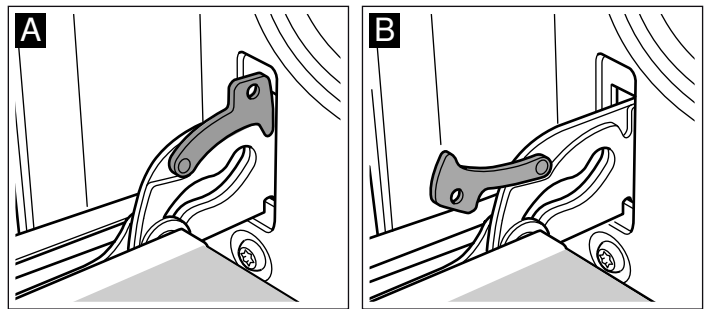


Rám sedí len vpravo alebo vľavo. Dbajte na to, aby ako na obrázku B bola výška 1 a 2 dolu a výška 3, 4 a 5 hore. Vytahovacie koľajničky sa musia dať vytiahnuť dopredu.

Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry

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

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

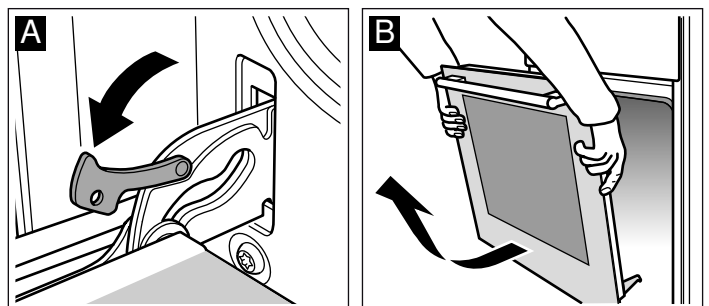


⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

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

Vyvesenie dvierok

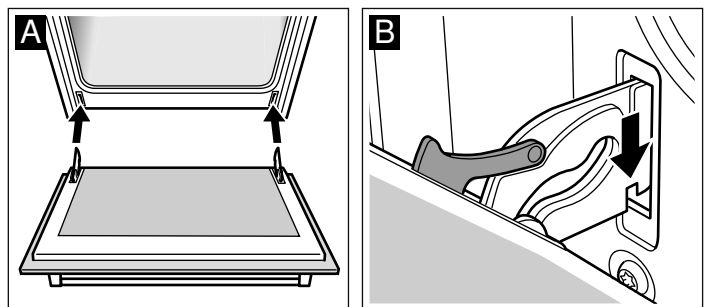
1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Obidve zaisťovacie páčky vľavo a vpravo vyklopte (obrázok A).
3. Dvierka rúry na pečenie zatvorte až na doraz. Držte ich obidvomi rukami vľavo a vpravo. Ešte trochu viac ich privrite a vytiahnite (obrázok B).



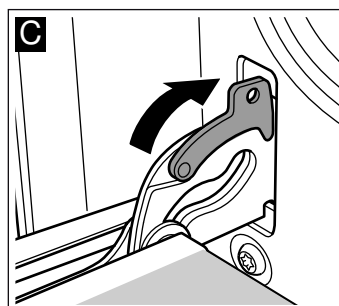
Zavesenie dvierok

Dvierka rúry v opačnom poradí znova zaveste.

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



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



⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

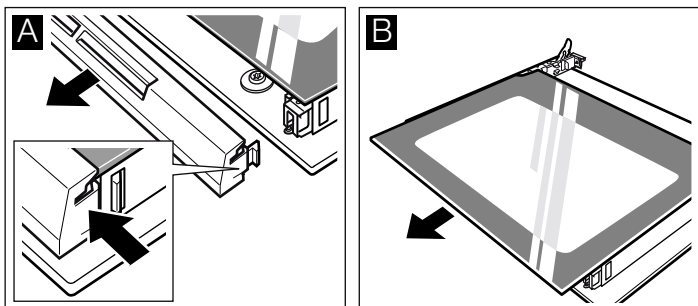
Keď dvierka rúry neúmyselne vypadnú alebo záves zapadne, nesiahajte do závesu. Zavolajte zákaznícky servis.

Demontáž a montáž skiel dvierok

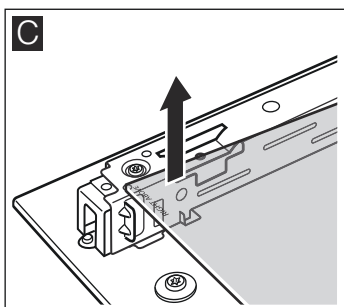
Aby ste sklá dvierok rúry mohli lepšie vyčistiť, môžete ich z dvierok vybrať.

Demontáž

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



4. Sklo nadvihnite a vytiahnite (obrázok B).



Sklá vyčistite prípravkom na čistenie skla a mäkkou utierkou.

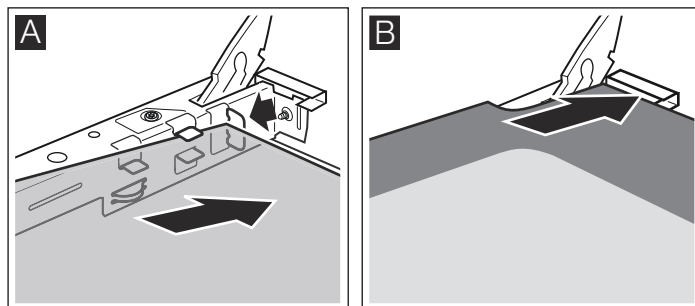
⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

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

Montáž

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

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



3. Nasadte kryt apritlačte.
4. Zaveste dvierka rúry.

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

Čo robiť v prípade poruchy?

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

Tabuľka porúch

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

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

Hlásenia chyby

Ak sa na displeji zobrazí hlásenie chyby \mathcal{E} , stlačte tlačidlo \odot . Hlásenie zmizne. Vymaže sa nastavená časová funkcia. Ak hlásenie chyby znova nezmizne, zavolajte zákaznícky servis.

Pri nasledujúcich hláseniach chyby si budete môcť pomôcť sami.

Hlásenie chyby	Možná príčina	Pomoc/upozornenia
$\mathcal{E}011$	Tlačidlo bolo stlačené príliš dlho alebo je zakryté.	Stláčajte všetky tlačidlá jednôtľivo. Skontrolujte, či sa tlačidlo nezaseklo, neprekrylo alebo nie je znečistené.

⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

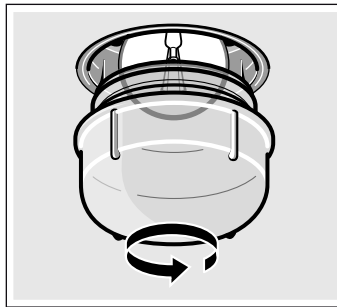
Výmena žiarovky na hornej stene rúry na pečenie

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

⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Vypnite poistku v poistkovej skrinke.

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



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

Sklenený kryt

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

Zákaznícky servis

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

Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD)

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

Č. výrobku (E)

Výrobné č.

Zákaznícky servis ☎

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

Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

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

Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia

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

Úspora energie pri príprave jedla v rúre

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

Úspora energie pri príprave jedla na varnom paneli

- Používajte hrnce a panvice s hrubými rovnými dnami. Nerovné dna zvyšujú spotrebu energie.
- Priemer dna hrnca a panvice by mal zodpovedať veľkosti varnej zóny. Predovšetkým príliš malé hrnce na varnej zóne spôsobujú energetické straty. Nezabudnite: Výrobcovia riadu

často uvádzajú horný priemer hrnca. Ten je väčšinou väčší než priemer dna.

- Na malé množstvo používajte menší hrniec. Veľký a málo naplnený hrniec spotrebuje veľa energie.
- Hrnce vždy zakryte pokrievkou vhodnej veľkosti. Pri varení bez pokrievky sa spotrebuje štyrikrát viac energie.
- Varte v malom množstve vody. Šetrí to energiu. V zelenine sa navyše uchovávajú vitamíny a minerálne látky.
- Včas prepnite na nižší stupeň varenia.
- Využite zvyškové teplo. Pri dlhšom čase varenia vypnite varnú zónu už 5-10 minút pred koncom varenia.

Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



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

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

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

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


Upozornenia

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

Koláče a pečivo

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie koláčov je najvhodnejší horný/dolný ohrev .

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

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

Pečenie na viacerých úrovniach

Používajte 3D-horúci vzduch .

Výšky zasunutia pri pečení na 2 úrovniach:

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

Výšky zasunutia pri pečení na 3 úrovniach:

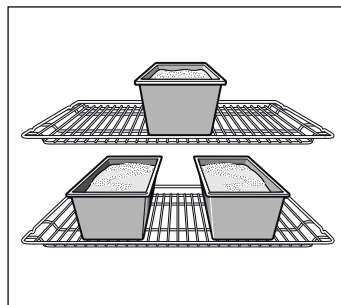
- Plech na pečenie: výška 5

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

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

V tabuľkách nájdete mnoho návrhov na prípravu jedál.

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



Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

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












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

Tabuľky

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

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

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

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

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

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

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

Chlieb a žemle

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

Nikdy nelejte do horúcej rúry na pečenie vodu.

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

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

Tipy na pečenie

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

Mäso, hydina, ryby

Nádoba

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

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

Keď používate smaltované pekáče, pridajte viac tekutiny.

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

Údaje v tabuľkách:

Nádoba bez pokrievky = odklopená

Nádoba s pokrievkou = priklopená

Nádobu vždy položte do stredu roštu.

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

Pečenie

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

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

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

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

Grilovanie

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

Grilujte vždy v zatvorenej rúre.

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

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

Steaky soľte až po grilovaní.

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

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

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

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

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

Mäso

Po uplynutí polovice času mäso obráťte.

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

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

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

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

Hydina



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

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

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

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

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

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





Ryby

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

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

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

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

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

Tipy na pečenie a grilovanie

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

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

Mäso je príliš tmavé a kôrka miestami spálená. Skontrolujte výšku vsunutia a teplotu.

Mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená. Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie alebo pridajte viac tekutiny.

Mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá. Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie alebo pridajte menej tekutiny.

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

Nákypy, zapekané jedlá, toasty

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

Nádobu vždy položte na rošt.

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

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

Hotové výrobky


Riadte sa pokynmi výrobcu uvedenými na obale.

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

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

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



Špeciálne jedlá

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

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

Príprava jogurtu

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

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


Rozmrazovanie

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


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

Zmrazené potraviny





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

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

Sušenie

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

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

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

Zaváranie

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

Pozor!

Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka by mohli prasknúť.

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

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

Príprava

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

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

Zelenina

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

Do varného priestoru nedávajte viac ako šesť pohárov.

Nastavenie

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

Zaváranie

Ovocie

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

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

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

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

Vyberte poháre

Po zavarení vyberte poháre z varného priestoru.

Pozor!

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

Akrylamid v potravinách

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

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

Tipy na prípravu pokrmov bez akrylamidu

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

Skúšobné jedlá

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

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

Pečenie

Pečenie na 2 úrovniach:

Univerzálny pekáč zasuňte vždy nad plech na pečenie.

Pečenie na 3 úrovniach:

Univerzálny pekáč zasuňte doprostred.

Striekané pečivo:

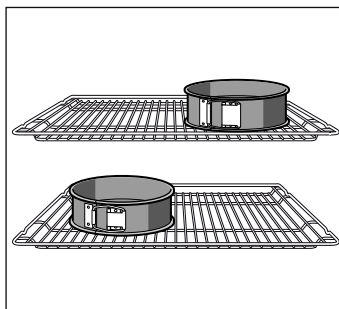
Súčasne vložené plechy do rúry nemusia byť hotové v rovnakom čase.

Zakrytý jablkový koláč na 1 úrovni:

Tmavé formy s vyberacím dnom postavte vedľa seba.

Zakrytý jablkový koláč na 2 úrovniach:

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



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

Upozornenie: Na pečenie použite najprv nižšiu z uvedených teplôt.

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

* Na predhrievanie nepoužívajte rýchloohrev.

Grilovanie

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

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

* Po uplynutí 2/3 času obrátiť.







Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001031669