

**Návod k použití**

---

---

**HBG 34B520**

---

---

Q4ACZM1844

---

# Obsah

<b>Bezpečnostní pokyny</b> .....	<b>4</b>
Před montáží .....	4
Upozornění týkající se Vaší bezpečnosti .....	4
Příčiny poškození .....	6
<b>Vaše nová pečicí trouba</b> .....	<b>7</b>
Ovládací panel .....	7
Tlačítka a displej .....	8
Volič funkcí.....	8
Volič teploty.....	10
Varný prostor.....	10
Příslušenství .....	11
<b>Před prvním použitím</b> .....	<b>15</b>
Nastavení času .....	15
Rozehřátí pečicí trouby.....	15
Čištění příslušenství .....	15
<b>Nastavení pečicí trouby</b> .....	<b>16</b>
Druh ohřevu a teplota .....	16
Rychloohřev .....	17
<b>Nastavení časových funkcí</b> .....	<b>18</b>
Kuchyňský budík.....	18
Doba tepelné úpravy.....	19
Doba ukončení tepelné úpravy .....	20
Čas .....	22
<b>Dětská pojistka</b> .....	<b>23</b>
<b>Změna základních nastavení</b> .....	<b>24</b>
<b>Péče a čištění</b> .....	<b>25</b>
Čisticí prostředky .....	25
Čištění samočisticích ploch v pečicím prostoru .....	26
Čištění dna pečicího prostoru, stropu a bočních stěn.....	27
Vyvěšení a zavěšení závěsných roštů .....	27
Sklopení grilovacího tepelného tělesa .....	28
Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby.....	29
Demontáž a montáž skleněných tabulí.....	31

---

# Obsah

<b>Co dělat v případě závady? .....</b>	<b>33</b>
Tabulka závad .....	33
Výměna žárovky na stropě pečicí trouby .....	34
Skleněný kryt .....	34
<b>Zákaznický servis .....</b>	<b>35</b>
<b>Tipy pro úsporu energie a k ochraně životního prostředí .....</b>	<b>36</b>
Úspora energie .....	36
Ekologická likvidace .....	36
<b>Automatika pro pečení masa .....</b>	<b>37</b>
Nádobí .....	37
Příprava pokrmu .....	38
Nastavení .....	40
Doba trvání programu .....	41
Tipy pro pečicí automatiku .....	42
<b>Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu .....</b>	<b>43</b>
Koláče a pečivo .....	43
Tipy k pečení .....	48
Maso, drůbež, ryby .....	49
<b>Tipy pro pečení a grilování .....</b>	<b>54</b>
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty .....	54
Hotové produkty .....	55
Zvláštní pokrmy .....	57
Rozmrazování .....	58
Sušení .....	58
Zavařování .....	59
<b>Akrylamid v potravinách .....</b>	<b>61</b>
<b>Zkušební pokrmy .....</b>	<b>62</b>
Pečení .....	62
Grilování .....	63

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 50 dB (A), což představuje váženou hladinu akustického výkonu L<sub>wa</sub> vzhledem k referenčnímu akustickému výkonu 1pW.

Případné technické změny, tiskové chyby a odlišnosti ve vyobrazení jsou vyhrazeny bez upozornění. Aktuální návod najdete na webových stránkách [www.bosch-home.com/cz](http://www.bosch-home.com/cz).

---

# **Bezpečnostní pokyny**

Tento návod k použití si pečlivě prostudujte. Návod k použití a montáži dobře uschovejte.

V případě předání další osobě přiložte také oba návody.

---

## **Před montáží**

### **Poškození během přepravy**

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

### **Elektrické připojení**

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

---

## **Upozornění týkající se Vaší bezpečnosti**

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

Dospělé osoby a děti nesmí spotřebič provozovat,

- pokud nejsou tělesně nebo duševně schopné,
- jim chybí znalosti a zkušenosti, spotřebič správně a bezpečně používat.

Nikdy nenechávejte děti, aby si se spotřebičem hrály.

## Horký varný prostor

### Nebezpečí popálení!

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

### Nebezpečí požáru!

- Ve varném prostoru neskladujte žádné hořlavé předměty. Nikdy neotvírejte dvířka, pokud ze spotřebiče vychází kouř. Vypněte spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku, resp. vypněte pojistku v pojistkové skříni.
- Pečicí papír nikdy volně nepokládejte během předehřívání na příslušenství. Při otevření dvířek spotřebiče vzniká průvan. Papír by se mohl dotknout výhřevných těles a tím se vznítit. Pečicí papír vždy zatížete nádobím nebo formou na pečení. Pečicím papírem vykládejte jenom potřebnou plochu. Pečicí papír nesmí přesahovat přes příslušenství.

### Nebezpečí elektrického zkratu!

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

### Nebezpečí opaření!

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

## Horké příslušenství a nádoby

### Nebezpečí popálení!

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

## Neodborné opravy

### Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

Neodborné provedené opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět a přípojné vedení vyměňovat pouze výrobcem vyškolený servisní technik. Pokud je spotřebič poškozen, vytáhněte síťovou zástrčku, resp. vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte servisní službu.

---

## Příčiny poškození

### Pozor!

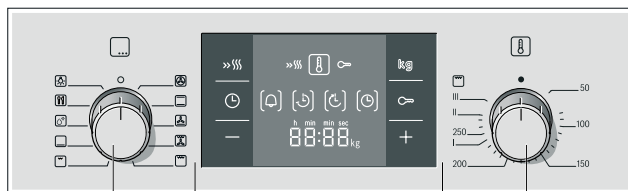
- **Příslušenství, fólie, pečicí papír nebo nádobí na dně pečicího prostoru:**  
Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné příslušenství.  
Dno pečicího prostoru nevykládejte fólií ani pečicím papírem.  
Na dno trouby nestavte žádné nádobí, pokud nastavená teplota přesahuje 50°C. Dochází ke hromadění tepla.  
Doby tepelné úpravy pak již neodpovídají a poškozuje se smalt.
- **Voda v horkém pečicím prostoru:** Do horkého pečicího prostoru nikdy nelijte vodu. Tvoří se vodní pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- **Vlhké potraviny:** V uzavřeném pečicím prostoru neskladujte delší čas žádné vlhké potraviny. Smalt by se mohl poškodit.
- **Ovocná šťáva:** Pečicí plech v případě hodně šťavnatých ovocných koláčů nepřepĺňujte. Ovocná šťáva, která kape z pečicího plechu, zanechá skvrny, které nelze odstranit. Používejte raději hlubší univerzální pánev.
- **Vychladnutí s otevřenými dvířky spotřebiče:** Pečicí prostor nechávejte vychladnout jen s uzavřenými dvířky. I když jsou dvířka spotřebiče otevřena jen trochu, mohou být časem poškozeny sousedící čelní strany nábytku.
- **Silně znečištěné těsnění trouby:** Pokud je těsnění trouby hodně znečištěné, dvířka od trouby během provozu již správně nedoléhají. Mohou být poškozeny sousedící čelní strany nábytku. Těsnění trouby udržujte vždy čisté.
- **Dvířka pečicí trouby nepoužívejte jako sedátko nebo odkládací plochu.**  
Nikdy si nesedejte ani nestoupejte na otevřená dvířka trouby.  
Na dvířka trouby neodkládejte žádné nádobí nebo příslušenství.
- **Přeprava spotřebiče:** Nenoste spotřebič za madlo dvířek. Madlo dvířek neunesete hmotnost spotřebiče a mohlo by se zlomit.

# Vaše nová pečicí trouba

Zde se seznámíte s Vaším novým spotřebičem. Vysvětlíme Vám funkce ovládacího panelu a jednotlivé ovládací prvky. Získáte informace týkající se varného prostoru a příslušenství.

## Ovládací panel

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



Volič funkcí

Tlačítka a displej

Volič teploty

## Ovládací knoflíky

Ovládací knoflíky jsou zapuštěny. Pro zasunutí a vysunutí stiskněte ovládací knoflík v nulové poloze.

## Tlačítka

Pod jednotlivými tlačítky se nacházejí senzory. Tlačítka nemusíte silně mačkat. Stačí jen lehký dotek na příslušný symbol.

## Tlačítka a displej

Pomocí tlačítek nastavíte různé přídavné funkce. Nastavení hodnoty můžete vidět na displeji.

Tlačítko	Použití
»«« Rychloohřev	Pečicí trouba se rozežřeje obzvláště rychle.
kg Kilogram	Volba kilogramu u programu.
🕒 Časové funkce	Volba budíku 🕒, doby tepelné úpravy ⏪, doby ukončení tepelné úpravy ⏩ a času 🕒.
🔒 Dětská pojistka	Blokování a odblokování ovládacího panelu.
- Mínus	Snížení nastavovací hodnoty.
+ Plus	Zvýšení nastavovací hodnoty.

Která časová funkce je na displeji v popředí, vidíte v závorkách [ ] kolem příslušného symbolu. Výjimka: U času svítí symbol 🕒 jen tehdy, pokud čas měníte.










## Volič funkcí

Pomocí voliče funkcí nastavíte druh ohřevu.

Poloha	Použití
o Nulová poloha	Pečicí trouba je vypnutá.
🌀 3D-horký vzduch*	Na koláče a pečivo na jedné až třech úrovních. Ventilátor v pečicím prostoru rovnoměrně rozděluje teplo prstencového (kruhového) topného tělesa v zadní stěně.

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






<b>Poloha</b>	<b>Použití</b>
 Horní/spodní ohřev	Pro koláče, nákypy a libové pečeně, např. hovězí nebo zvěřina, na jedné úrovni. Teplu přichází rovnoměrně seshora a zezdola.
 Pizza-stupeň	Rychlá příprava mražených produktů bez předeřívání, např. pizza, hranolky nebo závin. Hřeje spodní topné těleso a prstencové topné těleso v zadní stěně.
 Cirkulační gril	Pro pečení masa, drůbeže a ryb vcelku. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor fouká horký vzduch kolem pokrmu.
 Velkoplošný gril	Pro grilování steaků, párků, toastů a kousků ryb. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.
 Maloplošný gril	Grilování menších množství steaků, uzenin, toastů a rybích kousků. Hřeje střední část grilovacího tělesa.
 Spodní ohřev	Pro zavařování a dopékání nebo zhnědnutí. Teplu přichází zezdola.
 Rozmrazování	Rozmrazování masa, drůbeže, chleba a koláčů. Ventilátor rozfoukává teplý vzduch kolem pokrmu.
 Pečicí automatika	Programy pro dušené pokrmy a šťavnaté pečeně. Druh ohřevu a doba trvání jsou stanoveny podle váhy.
 Osvětlení pečicí trouby	Zapnutí osvětlení pečicí trouby.



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

Během nastavení se rozsvítí osvětlení v pečicí troubě.

## Volič teploty

Voličem teploty nastavíte teplotu, stupeň grilování nebo čištění.


Poloha	Význam
 Nulová poloha	Pečicí trouba nehřeje.
50 - 270 Teplotní rozsah	Teplota v pečicím prostoru v °C.
I, II, III Grilovací stupně	Grilovací stupně pro maloplošný  a velkoplošný  gril. I = Stupeň 1, slabý II = Stupeň 2, střední III = Stupeň 3, silný

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

## Varný prostor

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

### Osvětlení pečicí trouby

Během provozu svítí osvětlení v pečicím prostoru. Polohou  na voliči funkcí můžete zapnout osvětlení trouby, aniž by hřála.

### Chladicí ventilátor

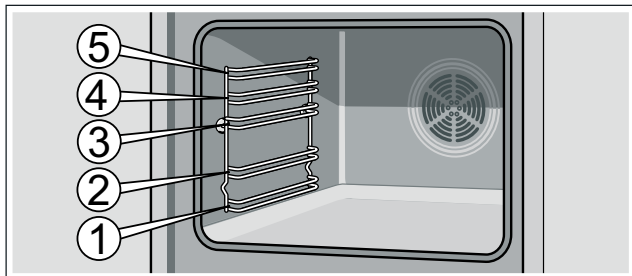
Chladicí ventilátor se podle potřeby zapíná a vypíná. Teplý vzduch uniká nad dvířky. Pozor! Větrací štěrbinu nezakrývejte, jinak se trouba přehřeje.

Aby po provozu trouba rychleji vychladla, ventilátor ještě nějaký čas dobíhá.

## Příslušenství

Příslušenství lze do pečicí trouby zasunout v 5 různých výškách.

Příslušenství můžete až do dvou třetin vytáhnout, aniž by se převrhlo. Tak lze pokrmy snadno vyjmout.




Když je příslušenství horké, může se zdeformovat. Po vychladnutí deformace zmizí a nemá žádný vliv na funkci.

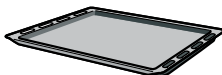
Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo na internetu. Uveďte HEZ-číslu.



### Rošt

Na nádobí, koláčové formy, pečení, grilované pokrmy a mražené pokrmy.

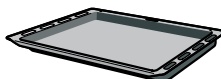
Rošt zasuňte zakřivením směrem dolů .



### Smaltovaný pečicí plech

Na koláče a cukroví.

Pečicí plech zasuňte do trouby zkosením směrem ke dvířkům.



### Univerzální pánev

Pro šťavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmy a velké pečeně. Je možné ji použít také jako záchytnou nádobu tuku, když grilujete přímo na roštu.

Univerzální pánev zasuňte do pečicí trouby zkosením směrem ke dvířkům.

## Zvláštní příslušenství

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

Každé zvláštní příslušenství není vhodné pro Váš spotřebič. Při nákupu uveďte vždy přesné označení (E-Nr.) Vašeho spotřebiče.

Zvláštní příslušenství	HEZ číslo	Použití
Grilovací plech	HEZ325000	Ke grilování místo roštu nebo jako ochrana před postříkáním, aby se pečicí trouba příliš neznečistila. Grilovací plech používejte pouze v univerzální pánvi.  Grilování na grilovacím plechu: Používejte pouze ve výškách zasunutí 1, 2 a 3.  Grilovací plech jako ochrana před postříkáním: Univerzální pánev s grilovacím plechem zasuňte pod rošt.
Skleněná pánev	HEZ336000	Hluboký pečicí plech ze skla. Je vhodný i jako servírovací tác.
Plech na pizzu	HEZ317000	Ideální na pizzu, mražené pokrmy nebo velké kulaté koláče. Plech na pizzu můžete použít místo univerzální pánve. Plech postavte na rošt a řiďte se údaji uvedenými v tabulkách.
Pečicí kámen	HEZ327000	Pečicí kámen se báječně hodí k přípravě domácího chleba, housek a pizzy, které se mají upéct dokřupava. Pečicí kámen musíte vždy předeheřt na doporučenou teplotu.
Smaltovaný pečicí plech s nepřílnavou vrstvou	HEZ331010	Koláče a cukroví se snadněji uvolní z pečicího plechu. Pečicí plech zasuňte do trouby zkosením směrem ke dvířkům.
Univerzální pánev s nepřílnavou vrstvou	HEZ332010	Šťavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmy a velké pečeně se snadněji uvolní z univerzální pánve. Univerzální pánev zasuňte do pečicí trouby zkosením směrem ke dvířkům.
Profi-pánev se vkládacím roštem	HEZ333000	Obzvláště vhodná pro přípravu velkých množství pokrmů.
Víko na profi-pánev	HEZ333001	Víko promění profi-pánev v profi-pekáč.
Skleněný pekáč	HEZ915001	Skleněný pekáč se hodí k dušení a zapékání pokrmů v pečicí troubě. Zvláště vhodný je pro programovou nebo pečicí automatiku.

<b>Zvláštní příslušenství</b>	<b>HEZ číslo</b>	<b>Použití</b>
Teleskopický výsuv 2- stupňový	HEZ338250	Pomocí výsuvných lišt ve výšce 2 a 3 můžete příslušenství dále vysunout, aniž by se převrhlo.
3- stupňový	HEZ338352	Pomocí výsuvných lišt ve výšce 1, 2 a 3 můžete vysunout příslušenství dále, aniž by se převrhlo.  3 stupňový výsuv není vhodný pro spotřebiče s otočným rožněm.
3- stupňový úplný výsuv	HEZ338356	Pomocí výsuvných lišt ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství zcela vysunout, aniž by se převrhlo.  3 stupňový úplný výsuv není vhodný pro spotřebiče s otočným rožněm.
3-stupňový úplný výsuv s funkcí stop	HEZ338357	Pomocí výsuvných lišt ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství zcela vysunout, aniž by se převrhlo. Výsuvné lišty zaskočí, takže se příslušenství dá lehce položit.  3 stupňový úplný výsuv není vhodný pro spotřebiče s otočným rožněm.
<b>Samočisticí boční stěny</b>		
Spotřebiče s jednou žárovkou v troubě	HEZ339020	Pokud vybavíte Vaši pečicí troubu bočními stěnami se samočisticí vrstvou, pečicí prostor se během provozu sám vyčistí.

<b>Zvláštní příslušenství</b>	<b>HEZ číslo</b>	<b>Použití</b>
Systém – vaření v páře	HEZ24D300	Pro šetrou přípravu zeleniny a ryb.
Nabídka zákaznického servisu		Pro Vaše domácí spotřebiče si můžete dokoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo v e-shopu příslušných zemí vhodné čisticí prostředky nebo další příslušenství. Při nákupu vždy uveďte příslušné číslo požadovaného zboží.
Utěrky k ošetření nerezových ploch	obj.č. 311134	Redukují usazování nečistot. Díky impregnaci speciálním olejem bude povrch nerezových spotřebičů optimálně ošetřen.
Gel k čištění pečicí trouby a grilu	obj.č. 463582	K čištění pečicího prostoru. Gel je bez vůně.
Utěrka z mikrovlákna s voštinovou strukturou	obj.č. 460770	Hodí se zvláště k čištění choulostivých povrchů, jako je např. sklo, sklokeramika, nerez nebo hliník. Utěrka z mikrovlákna odstraní jedním otřením zbytky vody a mastnoty.
Pojistka dvířek	obj.č. 612594	Zabrání dětem otevřít dvířka pečicí trouby. Způsob přišroubování pojistky závisí na typu spotřebiče. Dbejte listu, který přiložen k pojistce dvířek.


---


# Před prvním použitím

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

---


## Nastavení času


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

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

---

## Rozehrání pečicí trouby

Abyste odstranili zápach „novoty“, rozehřejte prázdnou pečicí troubu se zavřenými dvířky. Ideální k tomu je hodina s horním/spodním ohřevem  na 240 °C. Přitom dbejte na to, aby v troubě nezůstaly žádné zbytky obalu.

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

Za hodinu pečicí troubu vypněte. Volič funkcí otočte na nulovou polohu.

---


## Čištění příslušenství

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

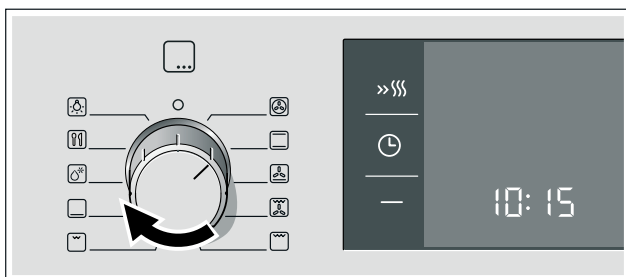
# Nastavení pečicí trouby

Máte různé možnosti nastavení Vaší pečicí trouby. Zde Vám vysvětlíme, jak nastavíte požadovaný druh ohřevu a teplotu nebo grilovací stupeň. Pro svůj pokrm můžete na troubě nastavit dobu tepelné úpravy a čas ukončení. Viz kapitolu „Nastavení časových funkcí“.

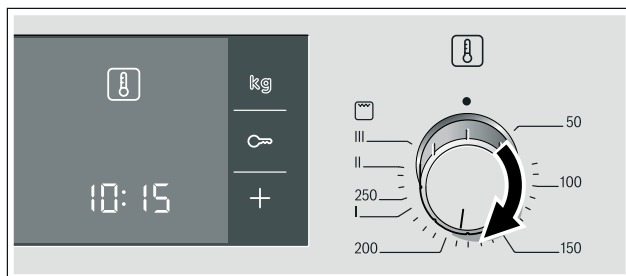
## Druh ohřevu a teplota

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

1. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu.



2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo grilovací stupeň.



Pečicí trouba začne hřát.

## Vypnutí pečicí trouby

Volič funkcí nastavte do nulové polohy.

## Změna nastavení

Druh ohřevu a teplotu nebo grilovací stupeň můžete kdykoliv změnit.






---

## Rychloohřev

Funkcí rychloohřevu dosáhne pečicí trouba nastavené teploty obzvláště rychle.

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

- 3D-Horký vzduch .
- Horní/spodní ohřev .
- Pizza stupeň .

Abyste dosáhli rovnoměrný výsledek pečení, vložte pokrm do trouby až po ukončení rychloohřevu.

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.

2. Stiskněte tlačítko »»».

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

### **Rychloohřev je ukončen**


Zazní signál. Symbol »»» na displeji zhasne.

Vložte pokrm do pečicí trouby.

### **Zrušení rychloohřevu**



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


# Nastavení časových funkcí

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


## Kuchyňský budík

Budík můžete použít také jako kuchyňskou minutku. Běží nezávisle na pečicí troubě. Budík má vlastní signál. Tak uslyšíte, jestli doba nastavená na budíku nebo doba tepelné úpravy uplynula.

1. Jednou stiskněte tlačítko .  
Na displeji svítí časové symboly, nyní se v závorce nachází symbol .
2. Pomocí tlačítka + nebo - nastavte čas na budíku.  
Navrhovaná hodnota tlačítka + = 10 minut  
Navrhovaná hodnota tlačítka - = 5 minut

Za několik sekund se nastavený čas převezme. Budík se spustí. Na displeji svítí symbol  a čas na budíku viditelně ubíhá. Ostatní časové symboly zhasnou.

**Nastavený čas na budík uplynul**

Zazní signál. Na displeji se zobrazí 00:00. Tlačítkem  vypnete budík.

**Změna nastaveného času na budíku**






Pomocí tlačítka + nebo - změňte čas na budíku. Za několik sekund se změna převezme.

**Zrušení nastaveného času na budíku**

Pomocí tlačítka - vynulujete čas na budíku (00:00). Za několik sekund se změna převezme. Budík je vypnutý.

**Zjištění časových nastavení**



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

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

## Doba tepelné úpravy

Dobu tepelné úpravy Vašeho pokrmu můžete na pečicí troubě nastavit. Jakmile nastavená doba tepelné úpravy uběhne, pečicí trouba se automaticky vypne. Tak nemusíte přerušit další práce. Doba tepelné úpravy se nepřekročí.


Příklad na obrázku: Doba tepelné úpravy je 45 minut.

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





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




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


## Doba tepelné úpravy uplynula

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

## Změna doby tepelné úpravy






Pomocí tlačítka + nebo – změňte dobu tepelné úpravy. Za několik sekund se změna převezme. Pokud je nastaven budík, předtím stiskněte tlačítko .

## Zrušení doby tepelné úpravy

Pomocí tlačítka – vynulujte dobu tepelné úpravy (00:00). Za několik sekund se změna převezme. Doba tepelné úpravy je zrušena. Pokud je nastaven kuchyňský budík, předtím stiskněte tlačítko .

## Zjištění časových nastavení

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

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



---


## Doba ukončení tepelné úpravy

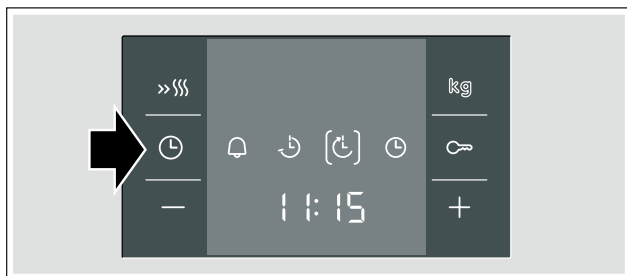
Čas, kdy má být váš pokrm hotový, můžete posunout. Pečicí trouba se spustí a bude v požadovaný čas hotová. Můžete např. ráno dát váš pokrm do varného prostoru a nastavit tak, aby byl v poledne hotový.

Dávejte pozor na to, aby potraviny nebyly příliš dlouho ve varném prostoru, aby se nezkazily.

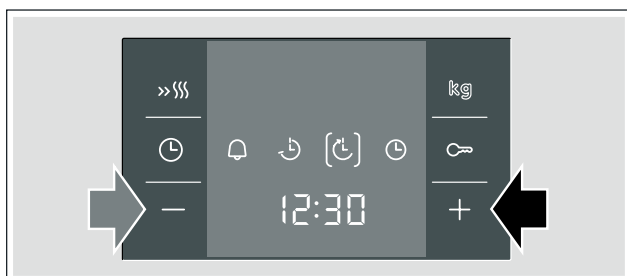
Příklad na obrázku: Je 10:30 hod., doba tepelné úpravy je 45 minut a Pečicí trouba má být v 12:30 hod. hotova.

1. Nastavte volič funkcí.
2. Nastavte volič teploty.
3. Dvakrát stiskněte tlačítko .
4. Pomocí tlačítka + nebo – nastavte dobu tepelné úpravy.
5. Stiskněte tlačítko .

V závorkách se nachází symbol . Zobrazí se čas, kdy bude pokrm hotový.



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



Za několik sekund pečicí trouba nastavení převezme a přepne se do vyčkávací pozice. Na displeji je zobrazen čas, kdy má být pokrm hotový a symbol ☺ se nachází v závorkách. Symboly 🔔 a ⏸ zhasnou. Jakmile se pečicí trouba spustí, začne viditelně ubíhat nastavená doba tepelné úpravy a symbol ⏸ je v závorkách. Symbol ☺ zhasne.

#### **Doba tepelné úpravy uplynula**

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

#### **Změna doby ukončení tepelné úpravy**






Pomocí tlačítka + nebo – změňte dobu ukončení tepelné úpravy. Za několik sekund se změna převezme. Pokud je nastaven budík, předtím dvakrát stisknete tlačítko ⏸. Čas ukončení tepelné úpravy neměňte, pokud již doba uplynula. Výsledek vaření by již nesouhlasil.

#### **Zrušení doby ukončení tepelné úpravy**

Pomocí tlačítka – vynulujte aktuální čas. Za několik sekund se změna převezme. Pečicí trouba se spustí. Pokud je nastaven budík, předtím stisknete dvakrát tlačítko ⏸.


## Zjištění časových nastavení


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

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

---



## Čas

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

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

## Změna času

Nesmí být nastavena žádná jiná časová funkce.

1. Stiskněte čtyřikrát tlačítko .  
Na displeji svítí časové symboly, závorky se nacházejí kolem .
2. Tlačítkem **+** nebo **-** změňte čas.  
Za několik sekund se nastavený čas převezme.

## Vypnutí zobrazení času

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

---

# Dětská pojistka

Aby děti nemohly nedopatřením pečicí troubu zapnout, je pečicí trouba vybavena dětskou pojistkou.


Pečicí trouba nereaguje na žádná nastavení. Kuchyňský budík a hodiny můžete nastavovat také při aktivní dětské pojistce.

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

## Zapnutí dětské pojistky


Nesmí být nastavena doba nebo čas ukončení tepelné úpravy.

Stiskněte a cca čtyři sekundy podržte tlačítko .

Na displeji se zobrazí symbol . Dětská pojistka je vypnutá.

## Vypnutí dětské pojistky

Stiskněte a cca čtyři sekundy podržte tlačítko .

Symbol  na displeji zhasne. Dětská pojistka je vypnutá.

## Dětská pojistka u automatiky pro pečení masa.

Pokud je zapnuta automatika pro pečení masa, nefunguje dětská pojistka.

# Změna základních nastavení

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

Základní nastavení	Výběr 1	Výběr 2	Výběr 3
<b>c1</b> Zobrazení času	vždy*	jen s tlačítkem 0	-
<b>c2</b> Doba trvání signálu po uplynutí doby tepelné úpravy nebo doby nastavené na budíku	cca 10 sek.	cca 2 min.*	cca 5 min.
<b>c3</b> Doba čekání, než se převezme nastavení	cca 2 sek.	cca 5 sek.*	cca 10 sek.

\* výrobní nastavení

Nesmí být nastavena žádná jiná časová funkce.

1. Stiskněte a cca 4 sekundy podržte tlačítko  $\ominus$ .  
Na displeji se zobrazí aktuální základní nastavení k době trvání signálu, např. c1 1 pro výběr 1.
2. Pomocí tlačítka + nebo - změňte základní nastavení.
3. Potvrďte tlačítkem  $\ominus$ .  
Na displeji se zobrazí další základní nastavení.  
Tlačítkem  $\ominus$  můžete přejít všechny úrovně a změny provést tlačítky + nebo - .
4. Nakonec stiskněte a cca 4 sekundy podržte tlačítko  $\ominus$ .  
Všechna základní nastavení se uloží.

Vaše základní nastavení můžete kdykoliv opět změnit.



---

# Péče a čištění

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

## Pokyny

- 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. Antikoroziční ochrana tím není narušena.

---

## Čisticí prostředky

Aby nedošlo k poškození různých povrchů použitím nesprávných čisticích prostředků, řiďte se údaji v tabulce. Nepoužívejte

- agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky,
- čisticí prostředky s obsahem alkoholu,
- tvrdé drátěnky nebo čisticí houby,
- vysokotlaké nebo parní čističe.

Nové pěnové utěrky před použitím důkladně vyperte.


Oblast	Čistící prostředky
Čelní strana pečicí trouby	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte čistič ani škrabku na sklo.
Nerezová ocel	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkou utěrkou. Ihned odstraňte vápenné, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Pod takovýmito skvrnami se může vytvářet koroze.  U zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně lze zakoupit speciální ošetrovací prostředky na nerezovou ocel, vhodné na teplé povrchy. Ošetrovací prostředek naneste v tenké vrstvě měkkou utěrkou.
Skleněná tabule dvířek	Čistič na sklo: Otřete měkkou utěrkou. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Skleněný kryt osvětlení pečicí trouby	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem.
Těsnění nesundávejte!	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem. Nedrhňte.
Rošty	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčem.
Teleskopické výsuvy	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčem. Nenamáčejte, nemyjte v myčce nádobí nebo nečistěte pomocí funkce samočištění. Výsuvy by se poškodily a zablokovaly.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčem.

## Čištění samočisticích ploch v pečicím prostoru

Zadní stěna v prostoru trouby je potažena vrstvou vysoce porézní keramiky. Tato vrstva nasaje a odstraní vystříknutou šťávu z masa a koláčů, zatímco je pečicí trouba v provozu.

Čím vyšší je teplota a čím déle je pečicí trouba v provozu, tím lepší je výsledek.

Pokud jsou nečistoty viditelné i po opětovném provozu, postupujte následovně:

1. Řádně vyčistěte dno pečicího prostoru, strop a boční stěny.
2. Nastavte 3D-horký vzduch .
3. Prázdnou a zavřenou pečicí troubu zahřívejte cca 2 hodiny při maximální teplotě.

Keramický povlak se zregeneruje. Po vychladnutí pečicí trouby odstraňte vodou a měkkou houbičkou nahnědlé nebo bělavé zbytky.

Mírné zbarvení povlaku nemá na samočištění žádný vliv.

## Pozor!

- Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. Tyto vysoce porézní vrstvu poškrábou, resp. zničí.
- Na keramickou vrstvu nikdy nenanášejte prostředek určený k čištění pečicí trouby. Pokud se přesto keramická vrstva dostane do styku s tímto prostředkem, ihned ho odstraňte pomocí houbičky a dostatečného množství vody

## Čištění dna pečicího prostoru, stropu a bočních stěn

Použijte hadřík a horký mycí roztok nebo octovou vodu.

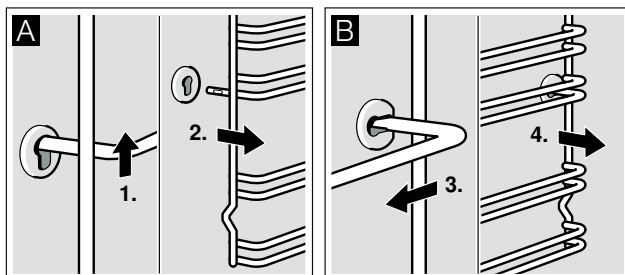
Při silném znečištění použijte ocelovou drátěnku nebo čistič na trouby. Čistěte pouze ve vychladnuté pečicí troubě. Samočisticí plochy nikdy nedrhněte ocelovou drátěnkou a nepoužívejte čistič na trouby

## Vyvěšení a zavěšení závěsných roštů

### Vyvěšení závěsných roštů

Závěsné rošty můžete před čištěním vyjmout. Pečicí trouba musí nejdříve vychladnout.

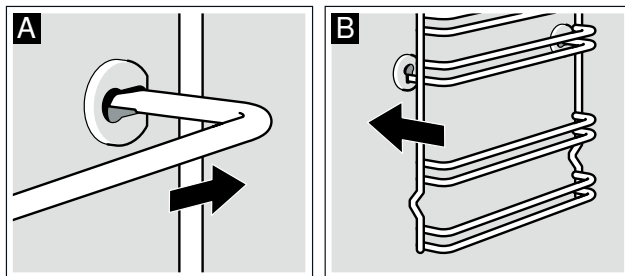
1. Závěsný rošt vepředu nazvedněte
2. a vyvěste (obrázek A).
3. Poté vytáhněte celý závěsný rošt dopředu a
4. vyjměte ho (obrázek B).



Závěsné rošty vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na hrubé nečistoty použijte kartáček.

## Zavěšení závěsných roštů

1. Závěsný rošt zasuňte nejprve do zadního otvoru, mírně zatlačte dozadu (obrázek A)
2. a poté zavěste do předního otvoru (obrázek B).



Je třeba rozlišovat pravý a levý závěsný rošt. Vyklenutí musí být vždy dole.

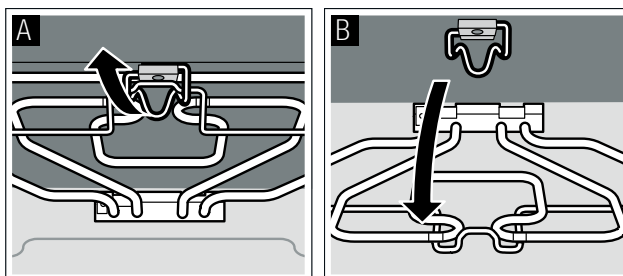
## Sklopení grilovacího tepelného tělesa

### Nebezpečí popálení

Pro čištění stropu můžete sklopit grilovací tepelné těleso.

Pečící trouba musí být vychladnutá.

1. Držte grilovací tepelné těleso a držák potáhněte dopředu, až slyšitelně zaklapne (obrázek A).
2. Sklopte grilovací tepelné těleso směrem dolů (obrázek B).



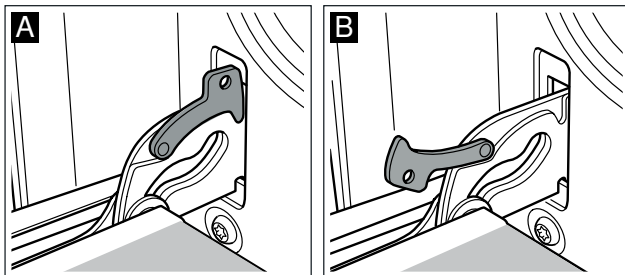
3. Po vyčištění grilovací tepelné těleso sklopte nahoru a držte ho.
4. Držák potáhněte dolů, až slyšitelně zaklapne.

## Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby

Dvířka pečicí trouby lze za účelem čištění a demontáže skel vysadit.

Závěsy dvířek pečicí trouby mají zajišťovací páčky. Když je zajišťovací páčka zaklopená (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.

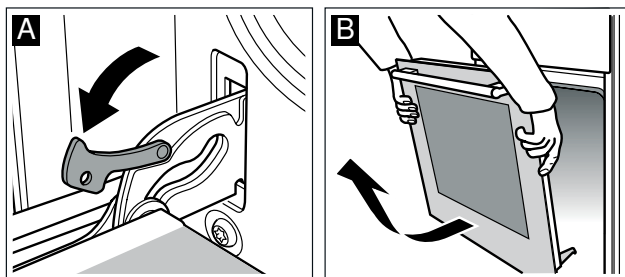


### **⚠ Nebezpečí poranění!**

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 pečicí trouby

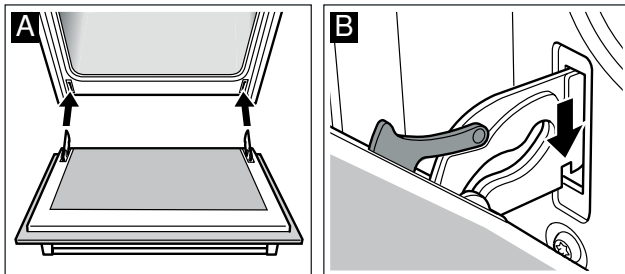
1. Dvířka pečicí trouby zcela otevřete.
2. Vyklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Dvířka zavřete až nadoraz, uchopte oběma rukama vlevo a vpravo. Ještě je trochu přivřete a vytáhněte (obrázek B).



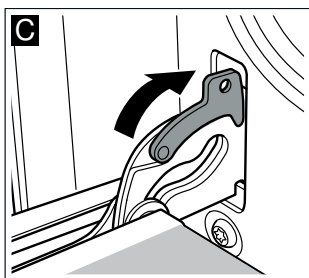
## Zavěšení dvířek pečicí trouby

Dvířka pečicí trouby zavěste zpět v opačném pořadí.

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 poranění!**

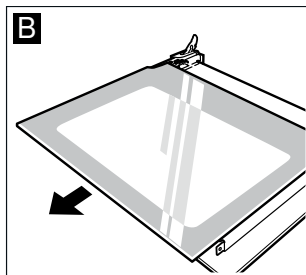
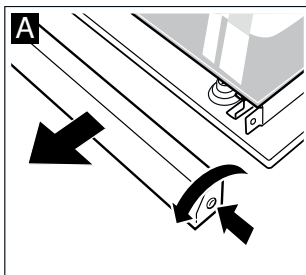
Pokud dvířka pečicí trouby nechtěně vypadnou nebo zaklapne závěs, nesahejte do závěsu. Zavolejte zákaznický servis.

## Demontáž a montáž skleněných tabulí

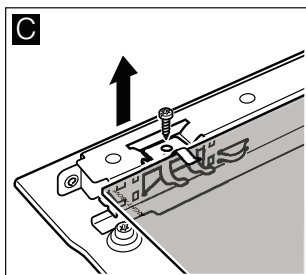
### Demontáž

Z důvodu lepšího čištění můžete skleněné tabule ve dvířkách pečicí trouby demontovat.

1. Dvířka pečicí trouby vysadte a madlem dolů je položte na utěrku.
2. Odšroubujte kryt nahoře na dvířkách pečicí trouby. K tomuto účelu vyšroubujte šrouby na levé a pravé straně (obrázek A).
3. Nazvedněte a vyndejte nejvrchnější tabuli (obrázek B)..



4. Uvolněte pravou a levou připevňovací svorku. Nazvedněte tabuli a stáhněte držáky z tabule (obrázek C). Vyndejte skleněnou tabuli



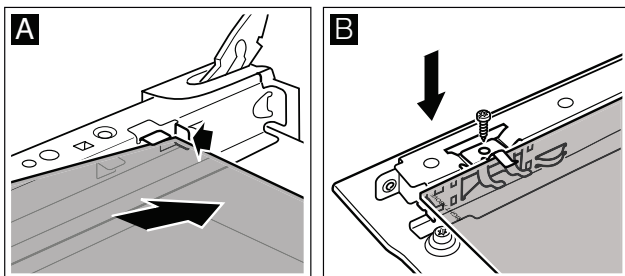
Skleněné tabule vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a jemnou utěrkou.

Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky ani škrabku na sklo. Mohli byste tak sklo poškodit.

## Montáž

Při montáži dejte pozor, aby se nápis „right above“ nacházel vpravo nahoře.

1. Tabuli zasuňte šikmo směrem dozadu. (obrázek A).
2. Připevňovací svorky vlevo a vpravo nasadíte na tabuli, vyrovnejte tak, aby se pružiny nacházely nad šroubovacím otvorem a přišroubujte (obrázek B).



3. Horní tabuli zasuňte šikmo dozadu. Hladká plocha se musí nacházet na vnější straně dvířek.
4. Nasadíte a přišroubujete kryt.
5. Zavěste dvířka pečicí trouby.

**Pečicí troubu můžete znovu používat až po správném nasazení tabulí**



# Co dělat v případě závady?

Jestliže se vyskytne závada, často se jedná jen o maličkost. Než zavoláte zákaznický servis, pokuste se prosím pomoci tabulky závadu sami odstranit.

## Tabulka závad

Pokud se Vám nějaký pokrm nepodaří optimálně, podívejte se prosím do kapitoly „Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu“. Naleznete tam velké množství tipů a pokynů k vaření.

Závada	Možná příčina	Náprava/pokyny
Pečicí trouba nefunguje.	Je vadná pojistka.	Zkontrolujte v pojistkové skříně, jestli je pojistka v pořádku.
	Výpadek proudu.	Zkontrolujte, zda funguje kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské spotřebiče.
Na displeji svítí ☹ a čtyři nuly.	Výpadek proudu.	Znovu nastavte čas.
Pečicí trouba neheje.	Na kontaktech je prach.	Spínačem několikrát otáčejte sem a tam.

## Chybová hlášení

Pokud se na displeji zobrazí chybové hlášení začínající na „E“. Stiskněte tlačítko ☹. Hlášení zmizí. Nastavená časová funkce se smaže. Pokud se chyba zobrazí znovu, zavolejte zákaznický servis.

Při následujících chybových hlášeních můžete nápravu provést sami.

Chybové hlášení	Možná příčina	Náprava/pokyny
E011	Některé tlačítko bylo stisknuto příliš dlouho nebo je zakryté.	Postupně stiskněte všechna tlačítka. Zkontrolujte, zda se tlačítko nezaseklo, není zakryté nebo znečištěné.

**⚠ Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!**  
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí vykonávat výhradně technik autorizovaného servisu vyškolený výrobcem.

---

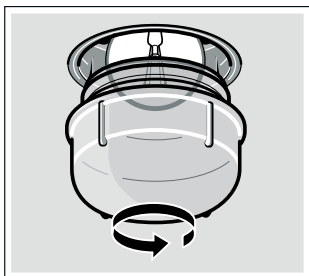
## Výměna žárovky na stropě pečicí trouby

Když žárovka přestane svítit, je nutné ji vyměnit. Tepelně odolné náhradní žárovky 40 wattů, dostanete k zakoupení u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně. Používejte jen žárovky tohoto typu.

### **⚠ Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!**

Vypněte pojistku v pojistkové skříni.

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



3. Žárovku nahraďte žárovkou stejného typu.
4. Znovu našroubujte skleněný kryt.
5. Vyndejte utěrku a zapněte pojistku.

---

## Skleněný kryt

Poškozený skleněný kryt musí být vyměněn. Vhodný skleněný kryt dostanete k zakoupení u zákaznického servisu. Uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.) Vašeho spotřebiče.

---

# Zákaznický servis

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

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

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

---

E-Nr.	FD-Nr.
-------	--------

---

 **Zákaznický servis Tel.**

---

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

Kontaktní údaje nejbližšího zákaznického servisu ve všech zemích najdete zde nebo v přiloženém seznamu zákaznických středisek.

## **Objednávka opravy a poradenství v případě závady**

A 0810 240 260

D 01801 22 33 55

(0,039 €/min. z pevné sítě, mobil max. 0,42 €/min.)

CH 0848 840 040

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

---

# Tipy pro úsporu energie a k ochraně životního prostředí

Zde dostanete tipy, jak můžete při pečení šetřit energií a jak Váš spotřebič správně zlikvidujete.

---

## Úspora energie

- Troubu předehřívejte jen tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulce návodu k použití.
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Tyto obzvláště dobře přijímají teplo.
- Dvířka pečicí trouby během pečení otvírejte pokud možno, co nejméně.
- Více koláčů pečte nejlépe po sobě. Trouba je ještě horká. Tím se zkrátí čas pečení druhého koláče.

Rovněž můžete zasunout 2 truhlíkové formy vedle sebe.

- U delší doby tepelné úpravy můžete pečicí troubu vypnout 10 minut před ukončením doby přípravy a k dokončení pokrmu tak využít zbytkové teplo.

---

## Ekologická likvidace



Obal zlikvidujte v souladu s životním prostředím.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou Směrnicí 2002/96/EG týkající se odpadních elektrických a elektronických spotřebičů (waste electrical and electronic equipment WEEE).

Tato směrnice upravuje zpětný odběr a recyklaci starých spotřebičů v rámci Evropské unie.

---

# Automatika pro pečení masa

Pomocí automatiky pro pečení masa lehce zvládnete dušené pokrmy a šťavnaté pečeně. Nebudete muset maso obracet a polévat a pečicí prostor zůstane čistý.

Výsledek pečení je závislý na kvalitě masa a velikosti a druhu nádobí. Když budete vytahovat pokrm z pečicího prostoru, používejte chňapky. Nádobí je velmi horké. Buďte opatrní při otevírání nádobí, ze kterého stoupá horká pára.

---

## Nádobí

Automatika pro pečení masa je vhodná jen pro pečení v uzavřeném nádobí. Používejte jen nádobí s dobře uzavíratelnou poklicí.

Dbejte přitom na pokyny výrobce nádobí.

### Vhodné nádobí

Doporučujeme žáruvzdorné nádobí (do 300 °C) ze skla nebo sklokeramiky. Pečicí pánve z nerezové oceli jsou vhodné jen omezeně.

Od lesklého povrchu se značně odrážejí paprsky tepla. Pokrm bude méně hnědý a masa méně propečené.

Když budete používat nerezovou pečicí pánev, odeberte po ukončení programu poklici. Maso nechte na grilovacím stupni 3 ještě 8 až 10 minut grilovat. Budete-li používat pekáče ze smaltované oceli, litiny nebo hliníku litého pod tlakem, zhnědne pokrm rychleji.

Přidejte trochu více tekutiny.

### Nevhodné nádobí

Nádobí ze světlého, lesklého hliníku, neglazurované keramiky a nádobí z umělé hmoty nebo umělohmotnými úchyty nejsou vhodné.

### Velikost nádobí

Maso by mělo pokrývat dno nádobí jen zhruba ze dvou třetin. Takto získáte pěknou šťávu z pečeně.

Vzdálenost mezi masem a poklicí musí být alespoň 3 cm. Maso se během pečení zdvíhá.

---

## Příprava pokrmu

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

Zvolte vhodné nádobí.

Zvažte čerstvé nebo mražené maso. Přesné pokyny obdržíte v tabulce. Potřebujete vědět váhu pro nastavení.

Pokud nenaleznete pro Vaše maso vhodnou váhu, nastavte nejbližší vyšší váhu. Má-li Vaše maso např. 1,6 kg, tak nastavte 1, 75 kg.

Mražené maso okořeňte stejně jako maso čerstvé.

U některých pokrmů by měla být přidána tekutina. Přidejte tolik tekutiny, aby bylo dno nádobí zakryto do výšky cca ½ cm. Je-li v tabulce napsáno trochu tekutiny, stačí většinou 2-3 polévkové lžíce. Dbejte prosím pokynů v tabulce.

Nasadte na nádobí poklici. Postavte ho do výšky 2 na rošt.

Postavte nádobí vždy do chladného pečicího prostoru.

### Maso

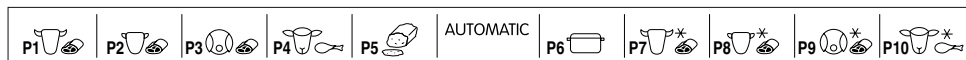
Dejte do prázdného nádobí tekutiny, tak jak je uvedeno v tabulce.

U programů pro hovězí pečeně (P1 a P7) se osvětlení pečicího prostoru před uběhnutím doby pečení vypne. Pro dopečení se využije zbytkové teplo. Pokrm je hotový, když se ozve signální tón.

U pečení nastavte váhu masa, u sekané pečené a guláše celkovou váhu pokrmu.

Pro guláš používejte vyšší nádobí. Maso položte dolů a přikryjte ho zeleninou.

Hotovou pečení můžete nechat ještě 10 minut v uzavřeném, vypnutém pečicím prostoru. Takto se šťáva z masa může lépe rozdělit.




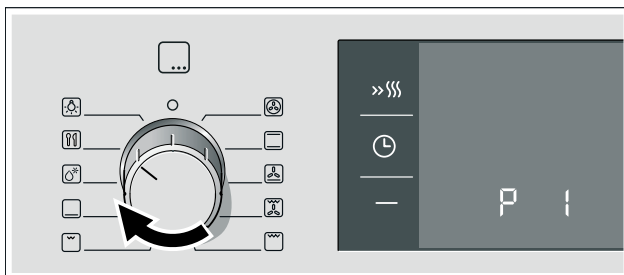
<b>čerstvé maso</b>	<b>Číslo programu</b>	<b>Rozsah hmotnosti v kg</b>	<b>Dodání tekutiny</b>	<b>Nastavení váhy</b>
Hovězí pečeně, horní šál, ořech, kýta, bok, plec	P1	0,5-2,5	ano	Váha masa
Telecí pečeně, horní šál, ořech, kýta, bok, plec	P2	0,5 - 2,5	ano	Váha masa
Vepřová pečeně, lalok, krkovička, krk	P3	0,5 - 2,5	ano	Váha masa
Jehněčí stehno bez kosti	P4	0,5 - 2,5	ano	Váha masa
Sekaná pečeně z hovězího, směsí hovězího a vepřového masa	P5	0,5 - 2,5	ne	Celková váha
Hovězí guláš, vepřový guláš, guláš s hovězího a vepřového masa	P6	0,5 - 2,5	ano	Celková váha
<b>Mražené maso</b>	<b>Číslo programu</b>	<b>Rozsah hmotnosti v kg</b>	<b>Dodání tekutiny</b>	<b>Nastavení váhy</b>
Hovězí pečeně, horní šál, ořech, kýta, bok, plec	P7	0,5 - 2,0	trocha	Váha masa
Telecí pečeně, horní šál, ořech, kýta, bok, plec	P8	0,5 - 2,0	trocha	Váha masa
Vepřová pečeně, lalok, krkovička, krk	P9	0,5 - 2,0	trocha	Váha masa
Jehněčí stehno bez kosti	P10	0,5 - 2,0	trocha	Váha masa

## Nastavení

Když jste zvolili program, nastavte pečicí troubu.  
Volič teploty musí být nastaven do nulové pozice.

Příklad v obrázku: Čerstvá telecí pečeně (program 2) pro 1,5 kilogramu váhy.

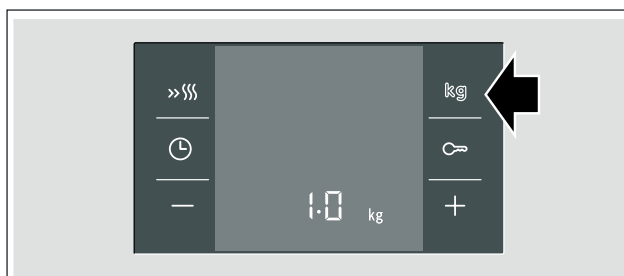
1. Nastavte voliče funkci na pečicí automatiku .  
V ukazateli se objeví první číslo programu.



2. Tlačítka + a – zvolte číslo programu.



3. Stiskněte tlačítko kg.  
Na ukazateli se objeví jako návrh váhy jeden kilogram.





4. Pomocí tlačítek + a – nastavte váhu.



Po několika sekundách se program zapne. Je vidět průběh doby trvání a v závorkách stojí symbol  $\curvearrowright$ .

#### **Program je ukončen**

Ozve se signál. Pečicí trouba přestává hřát. Na ukazateli stojí 00:00.

Otočte volič funkce do nulové pozice. Pečicí trouba je vypnuta.

#### **Změna programu**

Po startu již nelze změnit číslo programu a váhu.

#### **Ukončení programu**

Otočte volič funkce do nulové pozice. Pečicí trouba je vypnutá.

#### **Změna doby trvání a času ukončení**

U pečicí automatiky nelze měnit dobu trvání a čas ukončení.

---

## **Doba trvání programu**



Jak dlouho bude program trvat, zjistíte podle popisu v bodě 1 až 4.

Doba trvání  $\curvearrowright$  se objeví na ukazateli.

Když pak bude chtít program ukončit, otočte volič funkce do nulové pozice.

---

## Tipy pro pečení automatiku

Váha pečeně leží nad uvedeným rozsahem hmotnosti.	Rozsah hmotnosti je vědomě ohraničen. Pro velmi velké pečeně často není dostupná dostatečně velká pečicí pánve. Připravujte velké kusy masa s horním/spodním  ohřevem nebo grilování s cirkulací  .
Pečeně je dobrá, ale omáčka je příliš tmavá.	Zvolte menší nádobí nebo použijte více tekutiny.
Pečeně je dobrá, ale omáčka je moc světlá a vodová.	Zvolte větší nádobí nebo použijte méně tekutiny.
Pečeně je shora příliš suchá.	Použijte nádobí s dobře uzavíratelnou poklicí. Maso s velmi nízkým obsahem tuku zůstane štavnatější, když ho pokryjete proužky špeku.
Během pečení je v místnosti cítit zápach spáleniny, ale pečeně vypadá dobře.	Poklice pečicí pánve není dobře uzavřena nebo maso při pečení narostlo a dotklo se poklice. Používejte vždy vhodnou poklici. Dejte pozor na to, aby byla mezi masem a poklicí vzdálenost minimálně 3 cm.
Maso je u guláše příliš opečené.	Dejte do nádoby dříve nejprve maso a až na něho položte zeleninu.

---

# Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a jejich optimálních nastavení. Ukážeme Vám, jaký druh ohřevu, jaká teplota nebo jaký mikrovlnný výkon je pro Vás pokrm nejvhodnější. Získáte tipy týkající se vhodného příslušenství a úrovně jeho zasunutí do pečicí trouby. Na závěr zde naleznete tipy k nádobí a přípravě pokrmů.

## Pokyny

- Hodnoty uvedené v tabulkách platí vždy pro vložení potravin do studené a prázdné pečicí trouby. Pečicí troubu předehejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v tabulce. Před použitím odstraňte z varného prostoru pečicí trouby všechno příslušenství, které právě nepotřebujete.
- Časové údaje uvedené v tabulkách jsou pouze orientační. Doba tepelné úpravy závisí na kvalitě použitých potravin.
- Používejte příslušenství, které Vám bylo dodáno spolu s pečicí troubou. Další příslušenství si můžete zakoupit ve specializované prodejně nebo u zákaznického servisu.

Před používáním vyndejte z varného prostoru nepotřebné příslušenství a nádoby.


- Při vyndávání horkého příslušenství nebo nádobí z pečicí trouby používejte chňapky.

---

## Koláče a pečivo


### Pečení na jedné úrovni

S horním/spodním ohřevem  se pečení koláčů podaří nejlépe.

Pokud pečete za pomoci 3D horkého vzduchu , používejte následující výšky zasunutí pro příslušenství:

- Koláče ve formách: Výška 2
- Koláče na plechu: Výška 3

## Pečení na více úrovních

Používejte 3D-horký vzduch .

Výšky zasunutí při pečení na 2 úrovních:

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

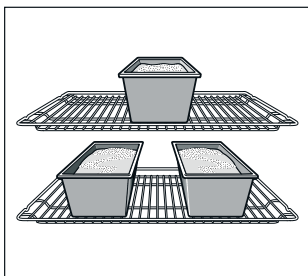
Výšky zasunutí při pečení na 3 úrovních:

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

Současně zasunuté pečicí plechy však nemusí být hotové současně.

V tabulkách naleznete četné návrhy pro přípravu pokrmů.

Pokud pečete ve 3 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 nebo skleněných forem se doba pečení prodlužuje a koláč nezžehdne tak rovnoměrně.

Pokud chcete použít silikonové formy, řiďte se podle pokynů a receptů výrobce.

Silikonové formy jsou často menší než normální formy. Množství těsta a přísad může být odlišné.

## Tabulky














V tabulkách najdete optimální druh ohřevu pro různé koláče a pečivo.

Teplota a doba pečení závisí na množství a vlastnostech těsta. Z tohoto důvodu jsou v tabulkách uvedena různá rozmezí. Nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu.





















Nižší teplota podmiňuje stejnoměrnější hnědnutí. Pokud je to nutné, příště nastavte vyšší teplotu.




















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

Dodatečné informace najdete v kapitole „Tipy pro pečení“, která následuje za tabulkami.

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

\* Upečený koláč nechte cca 20 minut vychladnout v pečící troubě.

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

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


## Chléb a housky

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

Do horké pečicí trouby nikdy nelijte vodu.

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

## Tipy k pečení

Chcete péct podle svého vlastního receptu.	Orientujte se podle podobných druhů pečiva v tabulkách pečení.
Jak zjistíte, zda je třený koláč již propečený	Přibližně 10 minut před uplynutím doby pečení uvedené v receptu zapichněte špejli do koláče v místě, kde je nejvyšší. Jestliže po vytažení špejle na dřevu neulpívá žádné těsto, je koláč hotový.
Koláč se srazil	Příště použijte méně tekutiny nebo nastavte o 10 stupňů nižší teplotu pečicí trouby. Dodržujte dobu tření uvedenou v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Nevymazávejte okraje dortové formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Koláč je na povrchu příliš tmavý.	Koláč zasuňte na nižší úroveň, zvolte nižší teplotu a pečte koláč o něco déle.
Koláč je příliš suchý.	Hotový koláč propíchejte párátkem a pokapejte ovocnou šťávou nebo alkoholem. Příště zvyšte teplotu o 10 stupňů a zkraťte dobu pečení.
Chléb nebo koláč (např. tvarohový) vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavý (vlhký, místy se zbytky vody).	Příště použijte méně tekutiny a pečte koláč při nižší teplotě o něco déle. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou předpečte nejdříve korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a teprve poté ho obložte. Postupujte podle receptu a dodržujte uvedenou dobu pečení.
Pečivo hnědne nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu, pečivo se bude péct rovnoměrněji. Choulostivé pečivo pečte pomocí horního spodního ohřevu  na jedné úrovni. I přečnívajícím papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Velikost papíru na pečení vždy přizpůsobte velikosti plechu.



Ovocný koláč je zespodu příliš světlý.	Koláč příště zasuňte o jednu úroveň níže.
Šťáva z ovoce přetéká.	Příště používejte hlubší univerzální pánev, pokud ji máte.
Drobné pečivo se při pečení lepší k sobě.	Kousky pečiva by od sebe měly být vzdálené cca 2 cm. Mají tak je dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a opéci se ze všech stran.
Pekli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodním.	K pečení na více úrovních používejte vždy 3D horký vzduch. Současně zasunuté plechy nemusí být hotové současně.
Při pečení šťavnatých koláčů se vytváří kondenzovaná voda.	Při pečení může vzniknout vodní pára. Uniká dvířky. Vodní pára se může srážet na ovládacím panelu nebo okolním nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda. Toto je podmíněno fyzikálně.

## Maso, drůbež, ryby

### Nádobí

Můžete používat jakékoliv žáruvzdorné nádoby. Na velké pečeně je vhodná také univerzální pánev.

Nejvhodnější jsou skleněné nádoby. Víko by mělo být rozměrově shodné s pekáčem pekáč a dobře přiléhat.

Pokud používáte smaltované pekáče, přidejte trochu více tekutiny.

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

Zadání v tabulkách:

Nádobí bez pokličky = odkryté

Nádobí s pokličkou = uzavřené

Nádoby postavte vždy doprostřed roštu.

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

### Pečení masa

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

K dušenému hovězímu přidejte dostatečné množství tekutiny. 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 potřeba o trochu více tekutiny než ve skleněné nádobě.

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

## **Grilování**

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

Grilujte vždy v zavřené pečicí troubě.

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

Grilované kousky po uplynutí 2/3 uvedené doby obraťte.

Steaky solte teprve po grilování.

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

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

Při grilování nezasouvejte pečicí plech nebo univerzální pánev do výšky 4 nebo 5.

Vlivem vysoké teploty se stahují a při vyjímání by se mohli poškodit varný prostor.

Grilovací těleso se neustále zapíná a vypíná. To je normální. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném grilovacím stupni.

























## **Maso**










Kousky masa otočte po uplynutí poloviny času.

Pokud je pečeně hotová, měla by si ještě 10 minut odpočinout ve vypnuté, zavřené pečicí troubě. Pečeně lépe nasákne šťávu z masa a zvláční.

Rostbeef zabalte po upečení do hliníkové fólie a nechte 10 minut odpočinout v pečicí troubě.

U vepřového masa s kůží křížem nařízněte kůži a poté pečení položte do pekáče kůží dolů.

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C grilovací stupeň	Doba v minutách
<b>Hovězí maso</b>						
Dušená hovězí pečeně	1,0 kg	uzavřené	2		200 - 220	100
	1,5 kg		2		190 - 210	120
	2,0 kg		2		180 - 200	140
Hovězí svíčková, medium	1,0 kg	odkryté	2		210 - 230	60
	1,5 kg		2		200 - 220	80
Roastbeef, medium	1,0 kg	odkryté	1		220 - 240	60
Steaky, silné 3 cm, medium		rošt + univerzální páněv	5 + 1		3	15
<b>Telecí maso</b>						
Telecí pečeně	1,0 kg	odkryté	2		190 - 210	110
	1,5 kg		2		180 - 200	130
	2,0 kg		2		170 - 190	150
Telecí koleno	1,5 kg	odkryté	2		210 - 230	140
<b>Vepřové maso</b>						
Pečeně bez kůže (např. krkovice)	1,0 kg	odkryté	1		190 - 210	120
	1,5 kg		1		180 - 200	150
	2,0 kg		1		170 - 190	170
Pečeně s kůží (např. plec)	1,0 kg	odkryté	1		190 - 210	130
	1,5 kg		1		180 - 200	160
	2,0 kg		1		170 - 190	190
Vepřové filety	500 g	rošt + univerzální páněv	3 + 1		220 - 230	30
Vepřová pečeně, libová	1,0 kg	odkryté	2		200 - 220	120
	1,5 kg		2		190 - 210	140
	2,0 kg		2		180 - 200	160
Uzené s kostí	1,0 kg	uzavřené	2		200 - 220	70
Steaky, silné 2 cm		rošt + univerzální páněv	5 + 1		3	20
Vepřové medailonky, silné 3 cm		rošt + univerzální páněv	5 + 1		3	10

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C grilovací stupeň	Doba v minutách
<b>Jehněčí maso</b>						
Jehněčí hřbet s kostí	1,5 kg	odkryté	2		190	60
Jehněčí kýta bez kosti, medium	1,5 kg	odkryté	1		150 - 170	120
<b>Zvěřina</b>						
Srnčí hřbet s kostí	1,5 kg	odkryté	2		200 - 220	50
Srnčí kýta bez kosti	1,5 kg	uzavřené	2		210 - 230	100
Pečeně z divočáka	1,5 kg	uzavřené	2		180 - 200	140
Jelení pečeně	1,5 kg	uzavřené	2		180 - 200	130
Králík	2,0 kg	uzavřené	2		220 - 240	60
<b>Sekaná</b>						
Sekaná pečeně	z 500 g masa	odkryté	1		180 - 200	80
<b>Párky</b>						
Párky		rošt + univerzální pánev	4 + 1		3	15

## Drůbež















Hmotnostní údaje v tabulce se vztahují na nenaplněnou, drůbež připravenou pro pečení.

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

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

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

Drůbež se upeče obzvlášť dozlatova a získá křupavou kůži, pokud ji před koncem doby pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

Drůbež	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C grilovací stupeň	Doba v minutách
Celé kuře	1,2 kg	rošt	2		220 - 240	60 - 70
Celý kapoun	1,6 kg	rošt	2		190 - 210	80 - 90
Půlené kuře	à 500 g	rošt	2		220 - 240	40 - 50
Kuřecí části	à 150 g	rošt	3		210 - 230	30 - 40
Kuřecí části	à 300 g	rošt	3		220 - 240	35 - 45
Kuřecí prsa	à 200 g	rošt	3		3	30 - 40
Celá kachna	2,0 kg	rošt	2		190 - 210	100 - 110
Kachní prsa	à 300 g	rošt	3		240 - 260	30 - 40
Celá husa	3,5-4,0 kg	rošt	2		170 - 190	120 - 140
Husí stehna	à 400 g	rošt	3		220 - 240	50 - 60
Mladá krůta, celá	3,0 kg	rošt	2		180 - 200	80 - 100
Krůtí roláda	1,5 kg	odkryté	1		200 - 220	110 - 130
Krůtí prsa	1,0 kg	uzavřené	2		180 - 200	80 - 90
Krůtí horní stehno	1,0 kg	rošt	2		180 - 200	90 - 100







## Ryby

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

Celou rybu nemusíte obracet. Vložte celou rybu do pečicí trouby v poloze plavání, hřbetní ploutví nahoru.

Do břicha ryby vložte naříznutý brambor nebo malou žáruvzdornou nádobu, abyste rybu stabilizovali.

Rybí filé duste v několika polévkových lžících tekutiny.

Ryby	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C grilovací stupeň	Doba v minutách
Ryba, celá	à cca 300 g	rošt	2		2	20 - 25
	1,0 kg	rošt	2		210 - 230	45 - 55
	1,5 kg	rošt	2		180 - 200	60 - 70
	2,0 kg	uzavřené	2		190 - 200	70 - 80
Rybí podkova, silná 3 cm		rošt	3		2	20 - 25
Rybí filé		uzavřené	2		210 - 230	20 - 30

---

# Tipy pro pečení a grilování

---

Pro danou hmotnost pečeně nejsou v tabulce uvedeny žádné údaje.	Nastavte nejbližší nižší hodnotu a prodlužte dobu tepelné úpravy.
Chcete zkontrolovat, jestli je pečeně hotová.	Použijte teplotní sondu (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 krusta místy spálená.	Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je připálená.	Příště použijte menší nádobu na pečení nebo přidejte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodová.	Příště použijte menší nádobu na pečení nebo přidejte více tekutiny.
Při polévání pečeně vzniká vodní pára.	Tento jev je fyzikálně podmíněn a je zcela normální. Velká část vodní páry uniká výstupem páry. Může se srážet na chladnějším ovládacím panelu nebo na čelních stěnách sousedního nábytku a odkapávat ve formě kondenzované vody.

---

---

## Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

Nádobu vždy postavte na rošt.

Pokud grilujete bez nádobí přímo na roštu, zasuňte do výšky 1 univerzální pánev, která zabrání nadměrnému znečištění pečicí trouby.

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

Pokrm	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Doba v minutách
<b>Nákypy</b>					
Nákyp, sladký	forma na nákyp	2		180 - 200	50 - 60
Suflé	forma na nákyp	2		170 - 190	35 - 45
	formičky	2		190 - 200	25 - 30
Těstovinový nákyp	forma na nákyp	2		200 - 220	40 - 50
Lasagne	forma na nákyp	2		180 - 200	40 - 50
<b>Gratinované pokrmy</b>					
Gratinované brambory, syrové přísady, výška max. 4 cm	1 forma na nákyp	2		160 - 180	60 - 80
	2 formy na nákyp	3 + 1		150 - 170	60 - 80
<b>Toasty</b>					
4 kusy, zapečené	rošt	4		3	7 - 10
12 kusů, zapékané	rošt + univerzální pánve	4		3	5 - 8






















## Hotové produkty

Dbejte údajů výrobce uvedených na obalu.

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


Konečný výsledek závisí na použitých surovinách. Tmavý povrch a nerovnosti se mohou vyskytovat už u syrového výrobku.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
<b>Pizza, mražená</b>					
Pizza s tenkým těstem	univerzální pánve	2	/	200 - 220	15 - 20
	univerzální pánve + rošt	3 + 1		180 - 200	20 - 30
Pizza s tlustým těstem	univerzální pánve	2	/	170 - 190	20 - 30
	univerzální pánve + rošt	3 + 1		170 - 190	25 - 35
Pizza-bageta	univerzální pánve	3	/	170 - 190	20 - 30
Mini pizza	univerzální pánve	3	/	190 - 210	10 - 20

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
<b>Pizza, chlazená</b>					
Pizza (předehřejte)	univerzální pánev	3	 / 	180 - 200	10 - 15
<b>Bramborové produkty, mražené</b>					
Hranolky	univerzální pánev	3	 / 	190 - 210	20 - 30
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		180 - 200	30 - 40
Krokety	univerzální pánev	3	 / 	190 - 210	20 - 25
Rosti, plněné bramborové taštičky	univerzální pánev	3	 / 	200 - 220	15 - 25
<b>Pekařské výrobky, mražené</b>					
Housky, bagety	univerzální pánev	3	 / 	180 - 200	10 - 20
Preclíky (drobnosti z těsta)	univerzální pánev	3	 / 	200 - 220	10 - 20
<b>Pečivo, předpečené</b>					
Housky a bagety k dopečení	univerzální pánev	2		190 - 210	10 - 20
	univerzální pánev + rošt	3 + 1		160 - 180	20 - 25
<b>Polotovary, mražené</b>					
Rybí prsty	univerzální pánev	2	 / 	220 - 240	10 - 20
Kuřecí části, kuřecí nuggety	univerzální pánev	3	 / 	200 - 220	15 - 25
<b>Závin, mražený</b>					
Závin	univerzální pánev	3	 / 	200 - 220	35 - 40



## Zvláštní pokrmy

Při nižších teplotách se Vám podaří s 3D-horkým vzduchem  krémový jogurt stejně dobře, jako vláčné kynuté těsto.



Nejdříve vyndejte z prostoru pečicí trouby příslušenství, závěsnou mřížku nebo teleskopické výsuvy.

### Příprava jogurtu

1. 1 litr mléka přiveďte (3,5 % tuku) k varu, ochlaďte na 40 °C.
2. Vmíchejte 150 g jogurtu (chladničková teplota).
3. Naplňte šálky nebo malé šroubovací skleničky a zakryjte je fólií.
4. Varný prostor rozeďte podle pokynů.
5. Šálky nebo skleničky postavte do varného prostoru a připravujte podle pokynů.

### Kynutí těsta

1. Kynuté těsto připravte jako obvykle. Dejte do žáruvzdorné keramické nádoby a zakryjte.
2. Varný prostor rozeďte podle pokynů.
3. Vypněte pečicí troubu a těsto nechte ve varném prostoru vykynout.

Pokrm	Nádobí	Druh ohřevu	Teplota	Doba
Jogurt	šálky nebo skleničky se šroubovacím víčkem		50 °C předeďte 50 °C	5 min. 8 hod.
Kynutí těsta	žáruvzdorné nádoby postavte na dno pečicí trouby		50 °C předeďte Vypněte spotřebič a kynuté těsto vložte do varného prostoru.	5-10 min. 20-30 min.

## Rozmrazování

Doba potřebná k rozmrazení závisí na druhu a množství potravin.


Dbejte prosím údajů výrobce uvedených na obalu.

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

Drůbež položte na talíř prsní stranou dolů.

### Upozornění:

Do 60 °C osvětlení v pečicí troubě nesvíí. Tak je možná optimální regulace.

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

## Sušení

Pomocí 3D-horkého vzduchu  můžete znamenitě sušit.

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu, vše řádně omyté.

Nechte je řádně okapat a osušte je.

Univerzální pánev a rošt vyložte pečicím nebo pergamenovým papírem.

Šťavnaté ovoce nebo šťavnatou zeleninu několikrát obraťte.

Ihned po usušení odstraňte z papíru.

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

## Zavařování

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

### Pozor!

Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu, vše řádně omyté.

Uvedená doba tepelné úpravy v tabulkách je pouze orientační. Doba tepelné úpravy může ovlivnit počet sklenic a množství a také teplota jejich obsahu. Než přepnete nebo vypnete pečící troubu, přesvědčte se, že obsah sklenic správně perlí.

## Příprava

1. Naplňte ovoce nebo zeleninu do sklenic, ne však až po okraj.
2. Okraje sklenic případně ještě jednou utřete, musí být naprosto čisté
3. Na každou sklenici položte zavařovací gumičku a víčko.
4. Sklenice uzavřete pomocí svorek.

Do varného prostoru nekládejte více než šest sklenic najednou.

## Nastavení

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

## Zavařování

### Ovoce

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

Za 25 až 35 minut zbytkového tepla vyjměte sklenice z prostoru pečicí trouby.

Při delším chladnutí v prostoru pečicí trouby by mohlo dojít k tvorbě choroboplodných zárodků a zavařeného ovoce by se mohlo zkazit.

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

## Zelenina

Jakmile ve sklenicích začnou stoupat bublinky, snižte teplotu na 120 až 140 °C a zavařujte cca 35 až 70 minut (podle druhu zeleniny).

Poté pečicí troubu vypněte a využijte zbytkové teplo.

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

## Vyndání sklenic

Po zavaření vyndejte sklenice z varného prostoru.

### Pozor!

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

---

# Akrylamid v potravinách

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

---

## Tipy k přípravě pokrmů bez akrylamidů

---

Všeobecně	Používejte co nejkratší doby pečení. Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš dohněda. Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu.
Pečení	Horní/spodní ohřev max. 200 °C. 3D-horký vzduch nebo horkých vzduch max. 180 °C.
Cukroví	Horní/spodní ohřev max. 190 °C. 3D-horký vzduch nebo horký vzduch max. 170 °C. Vejce nebo vaječný žlutek omezuje tvorbu akrylamidu.
Hranolky z trouby	Hranolky rozložte na plech rovnoměrně a v jedné vrstvě. Na jednom plechu pečte minimálně 400 g, aby se hranolky nevysušily.

---

---

# Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly zhotoveny pro testovací instituty s cílem usnadnění testování různých spotřebičů.

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

---

## Pečení

Pečení na 2 úrovních:

Zasuňte vždy univerzální pánev nad pečicí plech.

Pečení na 3 úrovních:

Zasuňte doprostřed univerzální pánev.

Stříkané cukroví:

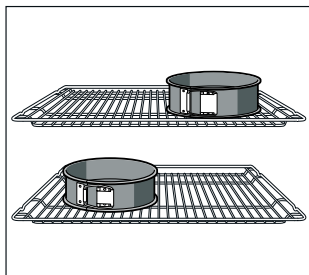
Současně zasunuté plechy však nemusí být současně hotové.

Zakrytý jablečný koláč na 1 úrovni:


Tmavé otvírací formy postavte střídavě vedle sebe.

Zakrytý jablečný koláč na 2 úrovních:

Tmavé otvírací dortové formy postavte střídavě nad sebe, viz obrázek.



Koláče v otvírací dortové formě z bílého plechu:

Pečte s horním/spodním ohřevem  na 1 úrovni. Namísto roštu použijte univerzální pánev a postavte na ni dortové formy.

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

\* K předehřátí nepoužívejte rychloohřev.

## Grilování

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

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

\* Otočte po uplynutí ⅓ doby.





**Montážní návod**

---

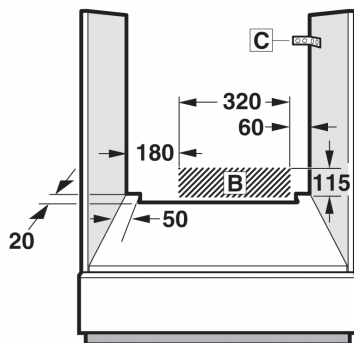
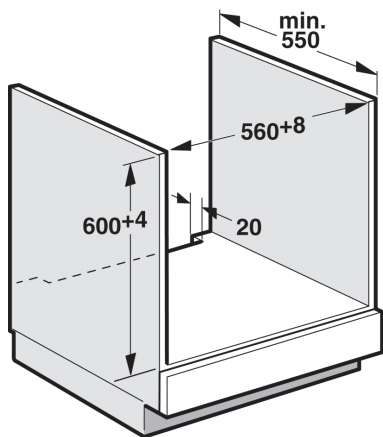
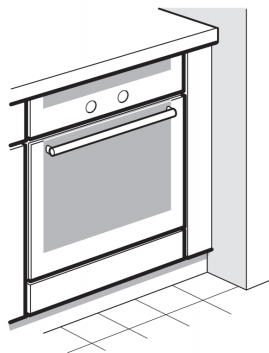
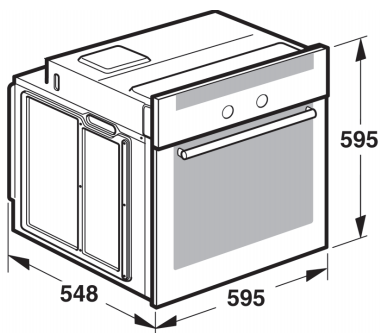
---

**HBG 34B520**

---

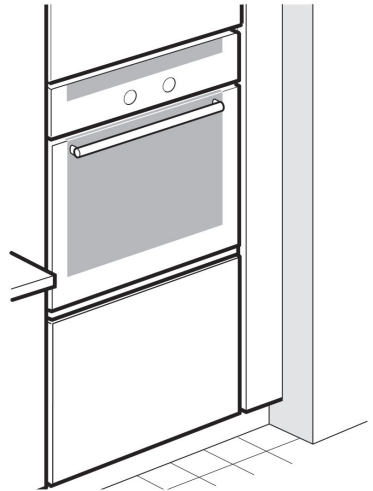
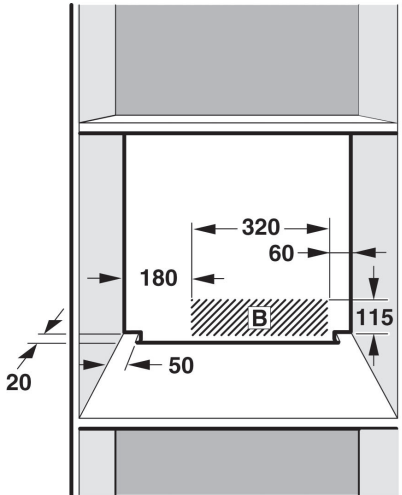
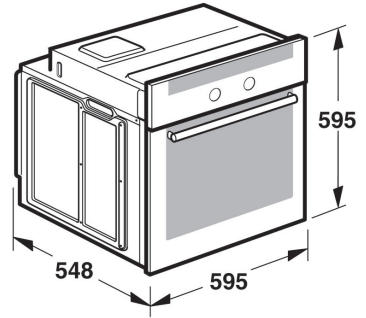
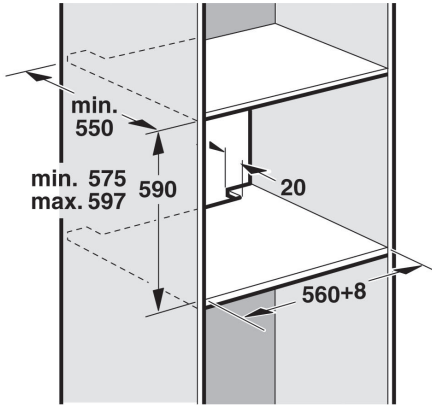
---

1

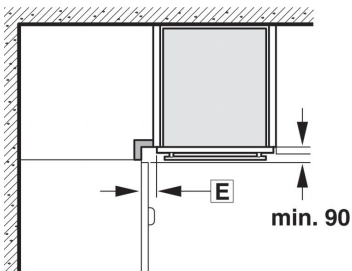


2

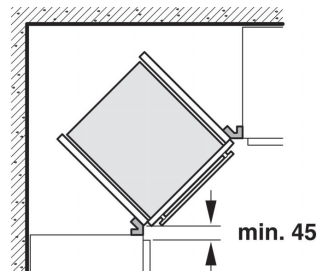
# 2



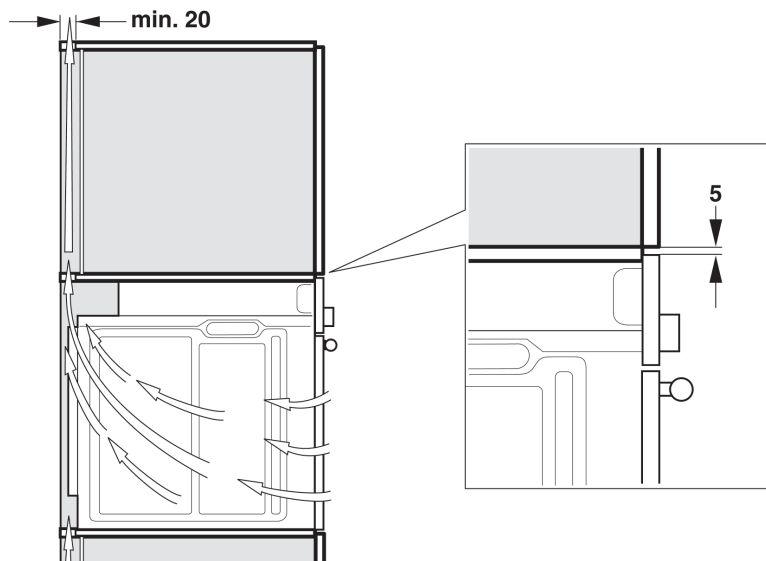
# 3



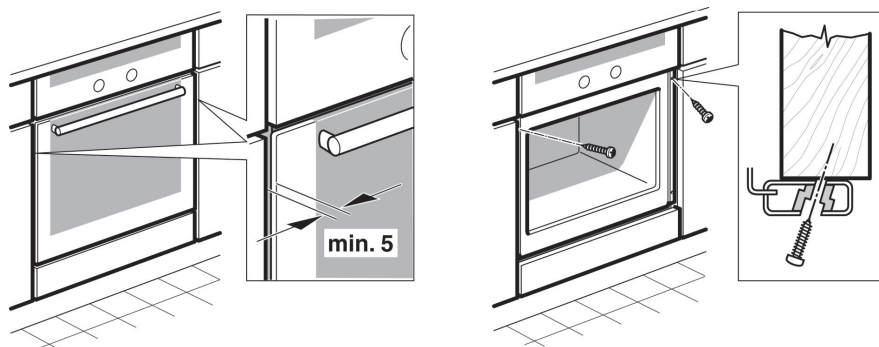
**D**



4



5



## Příprava nábytku - obrázek 1

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

## Spotřebič pod pracovní deskou - obrázek 1

U mezidna nábytkového korpusu je nutný větrací výřez.

Pracovní desku připevněte k vestavnému nábytku.

Pokud vestavnou pečicí troubu montujete pod varnou desku, řiďte se montážním návodem pro varnou desku.

## Spotřebič ve vysoké skřínce - obrázek 2+4

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

## Vestavba do rohu obrázek 3

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

## Zapojení spotřebiče

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

## Přívodní kabel se zástrčkou s ochranným kontaktem

Spotřebič se smí zapojovat pouze do předpisově instalované síťové zásuvky s ochranným kolíkem.

Jestliže zásuvka není po vestavbu spotřebiče přístupná, musí se na straně instalace použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm.

## Přívodní kabel bez zástrčky s ochranným kontaktem

Elektrické zapojení smí provádět pouze koncesovaný odborník. Platí pro něj ustanovení regionálního dodavatele elektřiny.

Při instalaci se musí použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v připojovací zásuvce.

V případě nesprávného připojení může dojít k poškození spotřebiče.

Připojení provádějte pouze podle schématu připojení. Napětí viz typový štítek. Při zapojování vodičů síťové přípojky dodržujte barevné rozlišení:  
zeleno - žlutý ochranný vodič ⊕  
modrá nulový vodič  
hnědá fáze (krajní vodič)

## **Pouze Velká Británie a Austrálie**

Nepřipojujte pomocí 13 A zástrčky ani nepoužívejte jištění 13 A.

## **Pouze Švédsko, Finsko a Norsko**

Spotřebič lze připojit také pomocí přiložené zástrčky s ochranným kontaktem. Zástrčka musí být přístupná i po dokončení vestavby. Pokud tomu tak není, je nutné na straně instalace rovněž použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm.

## **Upevnění spotřebiče - obrázek 5**

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

## **Demontáž**

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

## **Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě**

Vážený zákazníku,

dle § 13, odst.5 zákona č.22/97 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/97 Sb a nařízení vlády č.168/1997 Sb., 169/1997 Sb. a 177/1997 Sb. a příslušných nařízení vlády.

Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

## **Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků**

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

## **Záruční podmínky**

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

Základním průkazem práv spotřebitele ve smyslu Občanského zákoníku je pořizovací doklad (paragon, faktura, leasingová smlouva ap.). Pokud byl při prodeji vydán záruční list, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Zejména v případech delší než zákonné záruční lhůty je proto záruční list jediným průkazným dokladem práv uživatele pro uznání prodloužené záruky. Ve vlastním zájmu ho proto uschovejte. Nedílnou součástí záručního listu je doklad o pořízení (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.) Pro případ prodloužené záruční lhůty z důvodu dříve provedených oprav je nutno předložit i opravní listy z těchto oprav.

Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu (musí obsahovat druh spotřebiče, typové označení, výrobní číslo, datum prodeje a označení prodávajícího v souladu s § 620 odst. 3 Občanského zákoníku). Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu spotřebitele zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.

Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou průkazně v době platné záruční lhůty, a to vadou materiálu nebo výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis. Uplatnit záruku může spotřebitel u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl spotřebič zakoupen. Zvolí-li spotřebitel jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

### **Ze záručních oprav jsou vyloučeny zejména tyto případy:**

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

### **Rozšířená záruka nad rámec zákona**

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

### **Upozornění pro prodejce**

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

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



## SEZNAM AUTORIZOVANÝCH SERVISŮ DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ BOSCH

Firemní servis + prodej náhradních dílů:

BSH domácí spotřebiče, s.r.o., Pekařská 10b, 155 00 Praha 5

telefon: +420 251 095 546

fax: +420 251 095 559

Firma	Ulice	Město	telefon	mail
Martin Jansta	Tovární 17	280 02 Kolín 5	321723670	janstovi@volny.cz
A PROFI SERVIS s.r.o.	Pražská 83	294 71 Benátky nad Jizerou	603201133	aprofiservis@seznam.cz
ALPHA servis s.r.o.	Purkyňova 101	563 01 Lanškroun	465322747 465320298	servis@alphaobchod.cz; info@alphaobchod.cz
Irena Komárková ml.	Slovanské údolí 31	318 00 Plzeň	724888887 377387406 377387057	servis-ap@volny.cz
Marek Pollet	Vřesinská 24	326 00 Plzeň	377241172 733133300	pollet@volny.cz
B. I. SERVIS	Bergmannova 112	356 04 Sokolov- Dolní Rychnov	608151231	info@klservis.eu
ELMOT v.o.s	Blahoslavova 1a	370 04 České Budějovice	387438911 731583433 387437681	elmoctb@seznam.cz
ELEKTRO Jankovský s.r.o.	nám. Míru 204	388 01 Blatná	383422554 607749068	blatna@jankovsky.cz; elektro@ jankovsky.cz
Bekl	Bílková 3011	390 02 Tábor	381256300 381256303	pracky@email.cz
BMK servis s.r.o.	Chýnovská 98	391 56 Tábor - Měšice	800231231	tabor@bmk servis.cz
B. I. SERVIS	Horova 9	400 01 Ústí n./Labem	472734300 603202588	stepankova@biservis.cz; info@ biservis.cz
Petr KUČERA RADEK MENCÍK	Topolová 1234 Proletářská 120	434 01 Most 460 02 Liberec 23	476441914 482736542 602288130	serviskucera@seznam.cz elektroservis.mencik@seznam.cz
Wh-servis s.r.o.	Žitavská 63	460 11 Liberec 11	774573399	wh-servis@volny.cz
Martin Linhart A - Z Chlazení	Letců 1001 Piletická 45	500 02 Hradec Králové 503 41 Hradec Králové 7	603240252 495221313 602661664	linhartmartin@volny.cz info@klimatizace.net
ŠKALOUĐ S.r.o	Smilova 360	530 02 Pardubice	602405453 466615627	info@naradi-skaloud.cz; jsk@seznam.cz
Servis Černý s.r.o	Mírové náměstí 99	550 01 Broumov	491522881	servis.cerny@tiscali.cz
ALPHA servis s.r.o.	Purkyňova 101	563 01 Lanškroun	465322747 465320298	servis@alphaobchod.cz; info@ alphaobchod.cz
VIKI, spol. s r.o.	Majakovského 8	586 01 Jihlava	567303546	viki.servis@iol.cz
Dana Bednaříková	Charbulova 73	618 00 Brno	548530004	petr.bednarik@seznam.cz
Caffe Idea - Blažek	Cacovická 66a	618 00 Brno	541240656	info@caffeidea.cz
Farahait servis s.r.o.	Kaštanová 12	620 00 Brno	548210358	farahait.servis@seznam.cz
Karel Veselý	Gagarinova 39	669 02 Znojmo	515246788 515264792	eiservisznprodejna@tiscali.cz
Jan Liška	Žďárského 214	674 01 Třebíč	602758214	info@elso-servis.cz
ELEKTRO TREFILIK s.r.o.	Malá strana 286	696 03 Dubňany	518365157 602564967	trefilik@wo.cz
Martin Wlazio MW	Žerotinova 1155/3	702 00 Ostrava - Moravská Ostrava	602709146 595136057	info@elektroopravna.cz; servis@ elektroopravna.cz
Stanislav Novotný	Hoblíkova 15	741 01 Nový Jičín	724269275 556702804	sano@iol.cz
Lumír Majnuš	Bílovecká 146	747 06 Opava 6	724043490 723081976 602282902	mezerova@elektroservis-majnus. cz; hulvova@elektroservis- majnus.cz; vana@elektroservis- majnus.cz
Bosch servis centrum spol. s r.o. Elektroservis Živěta	Nábřeží 596 Dolní Novosadská 34	760 01 Zlín 779 00 Olomouc 9	577211029 585434844 585435688	bosch@boschservis.cz servis@elektroservisvela.cz
ELEKTROSERVIS KOLÁČEK s.r.o.	Polní 20	790 81 Česká Ves u Jeseníku	602767106 774811730 584428208	elektro.kolacek@centrum.cz

S výhradou průběžných změn, aktuální seznam servisů najdete na webových stránkách [www.bosch-home.com/cz](http://www.bosch-home.com/cz)



**Návod na obsluhu**

---

---

**HBG 34B520**

---

---

Q4ACZM1844

# Obsah

<b>Bezpečnostné pokyny.....</b>	<b>4</b>
Pred inštaláciou .....	4
Pokyny týkajúce sa vašej bezpečnosti .....	4
Príčiny poškodenia .....	6
<b>Vaša nová rúra na pečenie .....</b>	<b>7</b>
Ovládací panel .....	7
Tlačidlá a displej .....	8
Volič funkcií .....	8
Volič teploty.....	10
Varný priestor.....	10
Príslušenstvo .....	11
<b>Pred prvým použitím .....</b>	<b>15</b>
Nastavenie času .....	15
Rozohriatie rúry na pečenie .....	15
Čistenie príslušenstva.....	15
<b>Nastavenie rúry na pečenie .....</b>	<b>16</b>
Druh ohrevu a teplota .....	16
Rýchlo ohrev .....	17
<b>Nastavenie časových funkcií.....</b>	<b>18</b>
Kuchynský budík.....	18
Čas tepelnej úpravy .....	19
Čas ukončenia tepelnej úpravy.....	20
Čas .....	22
<b>Detská poistka .....</b>	<b>23</b>
<b>Zmena základných nastavení.....</b>	<b>24</b>
<b>Starostlivosť a čistenie .....</b>	<b>25</b>
Čistiace prostriedky .....	25
Čistenie samočistiacich plôch v priestore na pečenie .....	26
Čistenie dna rúry na pečenie, stropu a bočných strán.....	27
Zvesenie a zavesenie závesných roštov .....	27
Sklopenie grilovacieho tepelného telesa .....	28
Zvesenie a zavesenie dvierok rúry na pečenie.....	29
Demontáž a montáž sklenených tabúľ.....	31
<b>Čo robiť v prípade poruchy? .....</b>	<b>33</b>
Tabuľka porúch .....	33
Výmena žiarovky na strope rúry na pečenie.....	34

---

# Obsah

Sklený kryt .....	34
<b>Zákaznícky servis .....</b>	<b>35</b>
<b>Tipy pre úsporu energie a k ochrane životného prostredia .....</b>	<b>36</b>
Úspora energie .....	36
Ekologická likvidácia .....	36
<b>Automatika na pečenie mäsa .....</b>	<b>37</b>
Nádobí .....	37
Príprava pokrmu .....	38
Nastavenie .....	40
Čas trvania programu .....	41
Tipy pre automatiku pečenia .....	42
<b>Testovali sme pre vás v našom kuchynskom štúdiu .....</b>	<b>43</b>
Koláče a pečivo .....	43
Tipy na pečenie .....	48
Mäso, hydina, ryby .....	49
<b>Tipy pre pečenie a grilovanie .....</b>	<b>54</b>
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty .....	54
Hotové produkty .....	55
Zvláštne pokrmy .....	57
Rozmrazovanie .....	58
Sušenie .....	58
Zaváranie .....	59
<b>Akrylamid v potravinách .....</b>	<b>61</b>
<b>Skúšobné pokrmy .....</b>	<b>62</b>
Pečenie .....	62
Grilovanie .....	63

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

Prípadné technické zmeny, tlačové chyby a odlišnosti vo vyobrazení sú vyhradené bez upozornenia. Aktuálny návod nájdete na webových stránkach [www.bosch-home.com/sk](http://www.bosch-home.com/sk).

---

## **Bezpečnostné pokyny**

Tento návod na obsluhu si pozorne prečítajte. Návod na obsluhu a montážny návod si odložte pre prípad budúceho použitia.

Ak odovzdáte spotrebič ďalšej osobe, priložte aj obidva návody.

---

### **Pred inštaláciou**

#### **Poškodenie počas prepravy**

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

#### **Elektrické pripojenie**

Spotrebič môže pripojiť len koncesovaný odborník. Ak dôjde k poškodeniu v dôsledku nesprávneho pripojenia, strácate nárok na záruku.

---

### **Pokyny týkajúce sa vašej bezpečnosti**

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

Dospelé osoby a deti nesmú spotrebič prevádzkovať,

- ak nie sú telesne alebo duševne schopné,
- ak im chýbajú znalosti a skúsenosti, spotrebič správne a bezpečne používať.

Nikdy nenechávajte deti, aby sa hrali so spotrebičom.

## Horúci varný priestor

### Nebezpečenstvo popálení!

- Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch výhrevných telies. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Zo spotrebiča môže unikať para. Deti držte mimo dosah rúry na pečenie.
- Nikdy nepripravujte pokrmy s veľkým množstvom vysokoperceného alkoholu. Alkoholové výpary sa môžu v rúre na pečenie vznietiť. Používajte len malé množstvo nápojov s vysokoperceným alkoholom a dvierka spotrebiča otvárajte opatrne.

### Nebezpečenstvo požiaru!

- Vo varnom priestore neskladujte žiadne horľavé predmety. Nikdy neotvárajte dvierka, ak zo spotrebiča vychádza dym. Vypnite spotrebič. Odpojte sieťovú zástrčku, prípadne vypnite istič v poistkovej skrínke.
- Papier na pečenie nikdy voľne neumiestňujte počas predhrievania na príslušenstvo. Pri otvorení dvierok spotrebiča vzniká prívian. Papier by sa mohol dotknúť výhrevných telies a zapáliť sa. Papier na pečenie vždy zaťažte riadom alebo formou na pečenie. Papierom na pečenie vykladajte len potrebnú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať cez príslušenstvo.

### Nebezpečenstvo elektrického skratu!

Dbajte na to, aby ste nikdy nepricvikli napájací kábel v horúcich dvierkach spotrebiča. Izolácia káblu by sa mohla poškodiť.

### Nebezpečenstvo popálenia!

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

## Horúce príslušenstvo a riad

### Nebezpečenstvo popálenia!

Nikdy nevyberajte horúce príslušenstvo alebo riad z varného priestoru bez použitia chňapky.

## Neodborné opravy

### Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Neodborne vykonané opravy sú nebezpečné. Opravy môže vykonávať a napájací kábel môže vymeniť len výrobcom vyškolený servisný technik. Ak je spotrebič poškodený, odpojte napájací kábel, prípadne vypnite istič v poistkovej skrínke. Zavolajte servisnú službu.

---

## Príčiny poškodenia

### Pozor!

- Príslušenstvo, fólie, papier na pečenie alebo riad na dne priestoru na pečenie:  
Na dno priestoru na pečenie neumiestňujte žiadne príslušenstvo.  
Dno priestoru na pečenie nevykladajte fóliou alebo papierom na pečenie.  
Na dno rúry neumiestňujte žiadny riad, ak nastavená teplota presahuje 50°C. Dochádza k hromadeniu tepla. Časy tepelnej prípravy potom už nezodpovedajú a poškodzuje sa smalt.
- Voda v horúcom priestore na pečenie: Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu. Tvorí sa vodná para. Zmenou teploty by mohlo dôjsť k poškodeniu smaltu.
- Vlhké potraviny: V uzatvorenom priestore neskladujte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Smalt by sa mohol poškodiť.
- Ovocná šťava: Plech na pečenie v prípade hodne šťavnatých ovocných koláčov neprepíňajte. Ovocná šťava, ktorá kvapká z plechu na pečenie, zanechá škvrny, ktoré nie je možné odstrániť. Používajte radšej hlbšiu univerzálnu panvicu.
- Vychladnutie s otvorenými dvierkami spotrebiča: Priestor na pečenie nenechávajte vychladnúť s uzatvorenými dvierkami. Aj keď sú dvierka spotrebiča otvorené len trochu, môžu by časom poškodené susediace predné strany nábytku.
- Veľmi znečistené tesnenie rúry: Ak je tesnenie rúry veľmi znečistené, dvierka počas prevádzky už správne nedoliehajú. Môžu byť poškodené susediace predné strany nábytku. Tesnenie rúry udržiavajte vždy čisté.
- Dvierka rúry na pečenie nepoužívajte ako stoličku alebo odkladaciu plochu:  
Nikdy si nesadajte ani nestúpajte na otvorené dvierka rúry.  
Na dvierka rúry neodkladajte žiadny riad alebo príslušenstvo.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič nenoste za madlo dvierok. Madlo dvierok neunesie hmotnosť spotrebiča a mohlo by sa zlomiť.



# Vaša nová rúra na pečenie

Tu sa zoznámite s vaším novým spotrebičom. Vysvetlíme vám funkcie ovládacieho panela a jednotlivé ovládače. Získate informácie týkajúce sa varného priestoru a príslušenstva.

## Ovládací panel

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



Volič funkcií

Volič teploty

## Ovládače

Ovládače sú zapustené. Pre zasunutie a vysunutie stlačte ovládač v nulovej pozícii.

## Tlačidlá

Pod jednotlivými tlačidlami sa nachádzajú senzory. Tlačidlá nemusíte silno stláčať. Stačí len ľahký dotyk na príslušný symbol.

## Tlačidlá a displej

Pomocou tlačidiel nastavíte rôzne prídavné funkcie. Nastavené hodnoty môžete vidieť na displeji.

Tlačidlo	Použití
»»» Rýchlo ohrev	Rúra na pečenie sa rozohreje obzvlášť rýchlo.
kg Kilogram	Výber kilogramov pri programe.
🕒 Časové funkcie	Výber budíku 🕒, čas tepelnej úpravy 🕒, čas ukončenie tepelnej úpravy 🕒 a času 🕒.
🔒 Detská poistka	Blokovanie a odblokovanie ovládacieho panela.
- Mínus	Zníženie nastavovanej hodnoty.
+ Plus	Zvýšenie nastavovanej hodnoty.










Ktorá časová funkcia je na displeji v popredí, vidíte v zátvorkách [ ] okolo príslušného symbolu. Výnimka: Pri čase svieti symbol 🕒 len vtedy, ak čas meníte.

## Volič funkcií

Pomocou voliča funkcií nastavíte druh ohrevu.

Poloha	Použití
o Nulová poloha	Rúra na pečenie je vypnutá.
🌀 3D-horúci vzduch*	Na koláče a pečivo na jednej až troch úrovniach. Ventilátor v priestore na pečenie rovnomerne rozdeľuje teplo prstencového (kruhového) tepelného telesa v zadnej stene.

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



<b>Poloha</b>	<b>Použitie</b>
 Horný/spodný ohrev	Pre koláče, nákypy a chudé mäso, napríklad hovädzie alebo divina, na jednej úrovni. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
 Pizza-stupeň	Rýchla príprava mrazených produktov bez predhrievania, napríklad pizza, hranolky alebo závin. Hreje spodné tepelné teleso a prstencové tepelné teleso v zadnej stene.
 Cirkulačný gril	Na pečenie mäsa, hydiny a celých rýb. Grilovacie tepelné teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor fúka horúci vzduch okolo pokrmu.
 Veľkoplošný gril	Na grilovanie steakov, párok, toastov a kúskov rýb. Ohrieva sa celá plocha pod grilovacím tepelným telesom.
 Maloplošný gril	Grilovanie menšieho množstva steakov, údeného, toastov a rybích kúskov. Hreje stredná časť grilovacieho telesa.
 Spodný ohrev	Pre zaváranie a dopekание alebo zhnednutie. Teplo prichádza zdola.
 Rozmrazovanie	Rozmrazovanie mäsa, hydiny, chleba a koláčov. Ventilátor fúka teplý vzduch okolo pokrmu.
 Automatika pečenia	Programy pre dusené pokrmy a šťavnaté mäso. Druh ohrevu a čas trvania sú stanovené podľa váhy.
 Osvetlenie rúry na pečenie	Zapnutie osvetlenia rúry na pečenie.



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

Počas nastavenia sa rozsvieti osvetlenie v rúre na pečenie.

## Volič teploty

Voličom teploty nastavíte teplotu, stupeň grilovania alebo čistenie.


Poloha	Význam
● Nulová poloha	Rúra na pečenie nehreje.
50 - 270 Teplotný rozsah	Teplota v rúre na pečenie v °C.
I, II, III Grilovacie stupne	Grilovacie stupne pre maloplošný  a veľkoplošný  gril. I = Stupeň 1, slabý II = Stupeň 2, stredný III = Stupeň 3, silný

Keď rúra na pečenie hreje, na displeji svieti symbol . V prestávkach medzi zahrievaním symbol zhasne. Pri druhu ohrevu - rozmrazovanie , symbol nesvieti.

## Varný priestor

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

### Osvetlenie rúry na pečenie

Počas prevádzky svieti osvetlenie v rúre na pečenie. Polohou  na voliči funkcií môžete zapnúť osvetlenie rúry, bez toho, aby hriala.

### Chladiaci ventilátor

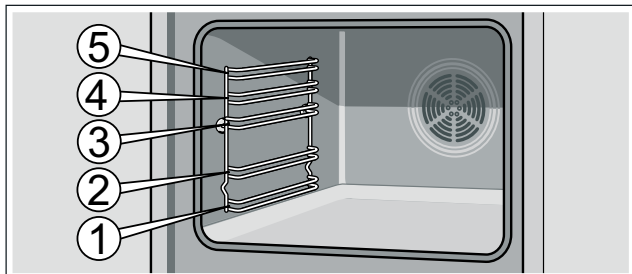
Chladiaci ventilátor sa podľa potreby zapína a vypína. Teplý vzduch uniká nad dvierkami. Pozor! Vetrací otvor nezakrývajte, inak sa rúra prehreje.

Aby po prevádzke rúra rýchlejšie vychladla, ventilátor ešte nejaký čas dobieha.

## Príslušenstvo

Príslušenstvo môžete do rúry na pečenie zasunúť v 5 rôznych výškach.

Príslušenstvo môžete až do dvoch tretín vytiahnuť, bez toho, aby sa prevrátilo. Tak môžete pokrmy ľahko vybrať.




Keď je príslušenstvo horúce, môže sa zdeformovať. Po vychladnutí deformácia zmizne a nemá žiadny vplyv na funkciu.

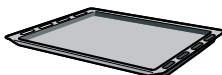
Príslušenstvo môžete zakúpiť pri zákazníckom servise v špecializovanej predajni alebo na internete. Uveďte HEZ-číslo.



### Rošt

Na riad, koláčové formy, pečenie, grilované pokrmy a mrazené pokrmy.

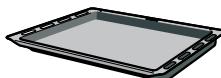
Rošt zasuňte zakrivením smerom nadol .



### Smaltovaný plech na pečenie

Na koláče a cukrovinky.

Plech na pečenie zasuňte do rúry skosením smerom k dvierkam.



### Univerzálna panvica

Na šťavnaté koláče, pečivo, mrazené pokrmy a veľké kusy mäsa. Ak grilujete priamo na rošte, môžete ju rovnako použiť ako záchytnú nádobu pre tuk. Univerzálnu panvicu zasuňte do rúry na pečenie skosením smerom ku dvierkam.

## Zvláštne príslušenstvo

Zvláštne príslušenstvo si môžete zakúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni. Rozsiahlu ponuku príslušenstva k vašej rúre nájdete v našich prospektoch alebo na internete. Dostupnosť príslušenstva a možnosť jeho objednania online je v každej krajine odlišná. Pozrite sa do predajnej dokumentácie.

Každé zvláštne príslušenstvo nie je vhodné pre váš spotrebič. Pri nákupe uveďte vždy presné označenie (E-Nr.) Vášho spotrebiča.

Zvláštne príslušenstvo	HEZ číslo	Použitie
Grilovací plech	HEZ325000	Na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana pred postriekaním, aby sa rúra na pečenie príliš neznečistila. Grilovací plech používajte len v univerzálnej panvici.  Grilovanie na grilovacom plechu: Používajte len vo výškach zasunutia 1, 2 a 3.  Grilovací plech ako ochrana pred postriekaním: Univerzálnu panvicu s grilovacím plechom zasuňte pod rošt.
Sklená panvica	HEZ336000	Hlboký sklená panvica. Je vhodná aj ako servírovacia tácka.
Plech na pizzu	HEZ317000	Ideálny na pizzu, mrazené pokrmy alebo veľké guľaté koláče. Plech na pizzu môžete použiť namiesto univerzálnej panvice. Plech postavte na rošt a riadte sa údajmi uvedenými v tabuľkách.
Kameň na pečenie	HEZ327000	Kameň na pečenie sa dobre hodí na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizzy, ktoré sa majú upiecť do chrumkava. Kameň na pečenie musíte vždy predhriať na odporúčanú teplotu.
Smaltovaný plech na pečenie s nelepivou vrstvou	HEZ331010	Koláče a cukrovinky sa ľahšie uvoľnia z plechu na pečenie. Plech na pečenie zasuňte do rúry skosením smerom k dvierkam.
Univerzálna panvica s nelepivou vrstvou	HEZ332010	Šťavnaté koláče, pečivo, mrazené pokrmy a veľké kusy mäsa sa ľahšie uvoľnia z univerzálnej panvice. Univerzálnu panvicu zasuňte do rúry na pečenie skosením smerom k dvierkam.
Profi panvica s vkladacím roštom	HEZ333000	Obzvlášť vhodná na prípravu veľkého množstva pokrmov.
Veko na profi panvicu	HEZ333001	Veko premení profi panvicu na profi pekáč.
Sklený pekáč	HEZ915001	Sklený pekáč sa hodí na dusenie a zapekanie pokrmov v rúre na pečenie. Zvlášť je vhodný pre programové alebo automatické pečenie.

<b>Zvláštne príslušenstvo</b>	<b>HEZ číslo</b>	<b>Použitie</b>
Teleskopický výsuv 2 - stupňový	HEZ338250	Pomocou výsuvných líšt vo výške 2 a 3 môžete príslušenstvo ďalej vysunúť, bez toho, aby sa prevrátilo.
3 - stupňový	HEZ338352	Pomocou výsuvných líšt vo výške 1, 2 a 3 môžete vysunúť príslušenstvo ďalej, bez toho, aby sa prevrátilo.  3 stupňový výsuv nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom.
3 - stupňový úplný výsuv	HEZ338356	Pomocou výsuvných líšt vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo úplne vysunúť, bez toho, aby sa prevrátilo.  3 stupňový úplný výsuv nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom.
3 - stupňový úplný výsuv s funkciou stop	HEZ338357	Pomocou výsuvných líšt vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo úplne vysunúť, bez toho, aby sa prevrátilo. Výsuvné líšty zaskočia, takže sa príslušenstvo dá ľahko položiť.  3 stupňový úplný výsuv nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom.
<hr/>		
Samočistiace bočné steny		
Spotrebiče s jednou žiarovkou v rúre	HEZ339020	Ak vybavíte vašu rúru na pečenie bočnými stenami so samočistiacou vrstvou, priestor na pečenie sa počas prevádzky sám vyčistí.

<b>Zvláštné príslušenstvo</b>	<b>HEZ číslo</b>	<b>Použitie</b>
Systém – varenie v pare	HEZ24D300	Pre šetrnú prípravu zeleniny a rýb.
Ponuka zákazníckeho servisu		Pre vaše domáce spotrebiče si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovanej predajni alebo e-shope príslušných krajín vhodné čistiace prostriedky alebo ďalšie príslušenstvo. Pri nákupe vždy uveďte príslušné číslo požadovaného tovaru.
Utierky na ošetrovanie nerezových plôch	obj.č. 311134	Redukujú usadzovanie nečistôt. Vďaka impregnácii špeciálnym olejom bude povrch nerezových spotrebičov optimálne ošetrený.
Gél na čistenie rúry na pečenie a grilu	obj.č. 463582	Na čistenie priestoru na pečenie. Gél je bez vône.
Utierka z mikrovlákna s voštinovou štruktúrou	obj.č. 460770	Hodí sa zvlášť na čistenie citlivých povrchov, ako je napríklad sklo, sklokeramika, nerez alebo hliník. Utierka z mikrovlákna odstráni jedným utretím zvyšky vody a mastnoty.
Poistka dvierok	obj.č. 612594	Zabráni deťom otvoriť dvierka rúry na pečenie. Spôsob priskrutkovania poistky závisí na type spotrebiča. Dbajte na pokyny priložené k poistke dvierok.



---


# Pred prvým použitím

Tu sa dozviete, čo všetko musíte urobiť, skôr ako začnete prvýkrát vo vašej rúre na pečenie pripravovať pokrmy. Najskôr si prečítajte kapitolu „Bezpečnostné pokyny“.

---


## Nastavenie času


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

1. Stlačte tlačidlo .  
Na displeji sa zobrazí čas 12:00.
2. Tlačidlom + alebo – nastavte čas.  
Za niekoľko sekúnd sa nastavený čas uloží.

---

## Rozohriatie rúry na pečenie

Aby ste odstránili zápach „novoty“, rozohrejte prázdnu rúru na pečenie so zatvorenými dverkami. Ideálne k tomu je hodina s horným/dolným ohrevom  na 240 °C. Pritom dbajte na to, aby v rúre nezostali žiadne zbytky obalu.

1. Voličom funkcií nastavte horný/dolný ohrev .
2. Voličom teploty nastavte 240 °C.

Za hodinu rúru na pečenie vypnite. Volič funkcií otočte na nulovú polohu.

---


## Čistenie príslušenstva

Pred prvým použitím príslušenstvo riadne vyčistite mäkkou utierkou v horúcom umývacom roztoku.

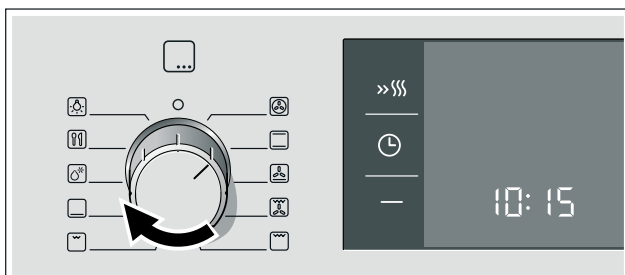
# Nastavenie rúry na pečenie

Máte rôzne možnosti nastavenia Vašej rúry na pečenie. Tu vám vysvetlíme, ako nastavíte požadovaný druh ohrevu a teplotu alebo grilovací stupeň. Pre svoj pokrm môžete na rúre nastaviť dobu tepelnej úpravy a čas ukončenia. Viď kapitolu „Nastavenie časových funkcií“.

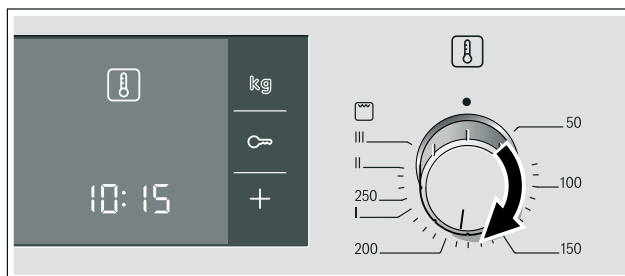
## Druh ohrevu a teplota

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

1. Ovládačom funkcií nastavte druh ohrevu.



2. Ovládačom teploty nastavte teplotu alebo grilovací stupeň.



Rúna na pečenie začne hriať.

## Vypnutie rúry na pečenie

Volič funkcií nastavte do nulovej polohy.

## Zmena nastavení




Druh ohrevu a teplotu alebo grilovací stupeň môžete kedykoľvek zmeniť.

---

## Rýchlo ohrev

Funkciou rýchlo ohrevu dosiahne rúra na pečenie nastavenú teplotu obzvlášť rýchlo.

Rýchlo ohrev používajte pri nastavených teplotách nad 100 °C. Vhodné druhy ohrevu sú:

- 3D-Horúci vzduch .
- Horný/spodný ohrev .
- Pizza stupeň .

Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok pečenia, vložte pokrm do rúry až po ukončení rýchloohrevu.

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu.

2. Stlačte tlačidlo »⏏.

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


### **Rýchlo ohrev je ukončený**

Zaznie signál. Symbol »⏏ na displeji zhasne. Vložte pokrm do rúry na pečenie.

### **Zrušenie rýchlo ohrevu**



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


# Nastavenie časových funkcií

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


## Kuchynský budík

Budík môžete použiť aj ako kuchynskú minútku. Beží nezávisle na rúre na pečenie. Budík má vlastný signál. Tak budete počuť, či je čas nastavený na budíku alebo čas tepelnej úpravy uplynul.

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

O niekoľko sekúnd sa nastavený čas prevezme. Budík sa spustí. Na displeji svieti symbol  a čas na budíku viditeľne ubieha. Ostatné časové symboly zhasnú.

**Nastavený čas na budíku uplynul**

Zaznie signál. Na displeji sa zobrazí 00:00. Tlačidlom  vypnete budík.

**Zmena nastaveného času na budíku**






Pomocou tlačidla + alebo - zmeňte čas na budíku. Za niekoľko sekúnd sa zmena prevezme.

**Zrušenie nastaveného času na budíku**

Pomocou tlačidla - vynulujete čas na budíku (00:00). Za niekoľko sekúnd sa zmena prevezme. Budík je vypnutý.

**Zistenie časových nastavení**



Ak je nastavené viac časových funkcií, na displeji svietia príslušné symboly. Symbol časovej funkcie v popredí sa nachádza v zátvorkách.

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

## Čas tepelnej úpravy

Čas tepelnej úpravy vášho pokrmu môžete na rúre na pečenie nastaviť. Keď nastavený čas tepelnej úpravy ubehne, rúra na pečenie sa automaticky vypne. Tak nemusíte prerušiť ďalšie práce. Čas tepelnej úpravy sa neprekročí.


Príklad na obrázku: Čas tepelnej úpravy je 45 minút.

1. Ovládačom funkcií nastavte druh ohrevu.
2. Ovládačom teploty nastavte teplotu alebo grilovací stupeň.
3. Dvakrát stlačte tlačidlo .  
Na displeji sa zobrazí 00:00. Svetia časové symboly, v zátvorke sa nachádza .





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




O niekoľko sekúnd sa rúra na pečenie spustí. Na displeji je vidieť ubiehajúci čas tepelnej prípravy a svieti symbol . Ostatné časové symboly zmiznú.


## Čas tepelnej úpravy uplynul

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

## Zmena času tepelnej úpravy






Pomocou tlačidla + alebo – zmeňte čas tepelnej úpravy. Za niekoľko sekúnd sa zmena prevezme. Ak je nastavený budík, predtým stlačte tlačidlo .

## Zrušenie času tepelnej úpravy

Pomocou tlačidla – vynulujte čas tepelnej úpravy (00:00). O niekoľko sekúnd sa zmena prevezme. Čas tepelnej úpravy je zrušený. Ak je nastavený kuchynský budík, predtým stlačte tlačidlo .

## Zistenie časových nastavení

Ak je nastavené viac časových funkcií, na displeji svietia príslušné symboly. Symbol časovej funkcie v popredí sa nachádza v zátvorkách.

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



---


## Čas ukončenia tepelnej úpravy

Čas, kedy má byť váš pokrm hotový, môžete posunúť. Rúra na pečenie sa spustí a bude v požadovaný čas hotový. Môžete napríklad ráno dať váš pokrm do varného priestoru a nastaviť tak, aby bol na obed hotový.

Dávajte pozor na to, aby potraviny neboli príliš dlho vo varnom priestore, aby sa nepokazili.

Príklad na obrázku: Je 10:30 hod., čas tepelnej úpravy je 45 minút a rúra na pečenie má byť o 12:30 hod. hotová.

1. Nastavte ovládač funkcií.
2. Nastavte ovládač teploty.
3. Dvakrát stlačte tlačidlo .
4. Pomocou tlačidla + alebo – nastavte čas tepelnej úpravy.
5. Stlačte tlačidlo .

V zátvorkách sa nachádza symbol . Zobrazí sa čas, kedy bude pokrm hotový.



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



O niekoľko sekúnd rúra na pečenie prevezme a prepne sa do vyčkávejacej pozície. Na displeji je zobrazený čas, kedy má byť pokrm hotový a symbol sa nachádza v zátvorkách. Symboly a zhasnú. Keď sa rúra na pečenie spustí, začne viditeľne ubiehať nastavený čas tepelnej úpravy a symbol je v zátvorkách. Symbol zhasne.

### Čas tepelnej úpravy uplynul

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

### Zmena času ukončenia tepelnej úpravy






Pomocou tlačidla + alebo – zmeníte čas ukončenia tepelnej úpravy. Za niekoľko sekúnd sa zmena prevezme. Ak je nastavený budík, predtým dvakrát stlačte tlačidlo . Čas ukončenia tepelnej úpravy nemeňte, pokiaľ už čas uplynul. Výsledok varenia by už nesúhlasil.

### Zrušenie času ukončenia tepelnej úpravy

Pomocou tlačidla – vynulujte aktuálny čas. Za niekoľko sekúnd sa zmena prevezme. Rúra na pečenie sa spustí. Ak je nastavený budík, predtým stlačte dvakrát tlačidlo .


## Zistenie časových nastavení


Ak je nastavené viac časových funkcií, na displeji svietia príslušné symboly. Symbol časovej funkcie v popredí sa nachádza v zátvorkách.

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

---



## Čas

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

1. Stlačte tlačidlo .  
Na displeji sa zobrazí čas 12:00.
2. Tlačidlom + alebo – nastavte aktuálny čas.  
O niekoľko sekúnd sa nastavený čas prevezme.

## Zmena času

Nesmie byť nastavená žiadna iná časová funkcia.

1. Stlačte štyrikrát tlačidlo .  
Na displeji svietia časové symboly, zátvorky sa nachádzajú okolo .
2. Tlačidlom + alebo – zmeňte čas.  
O niekoľko sekúnd sa nastavený čas prevezme.

## Vypnutie zobrazenia času

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



---



# Detská poistka

Aby deti nemohli nedopatrením rúru na pečenie zapnúť, je rúra na pečenie vybavená detskou poistkou.



Rúra na pečenie nereaguje na žiadne nastavenia. Kuchynský budík a hodiny môžete nastavovať aj pri aktívnej detskej poistke.

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

## Zapnutie detskej poistky

Nesmie byť nastavený čas ukončenia tepelnej úpravy. Stlačte a približne štyri sekundy podržte tlačidlo . Na displeji sa zobrazí symbol . Detská poistka je vypnutá.

## Vypnutie detskej poistky

Stlačte a približne štyri sekundy podržte tlačidlo . Symbol  na displeji zhasne. Detská poistka je vypnutá.

## Detská poistka pri automatickom pečení mäsa

Ak je zapnutá automatika na pečenie mäsa, nefunguje detská poistka.





# Zmena základných nastavení

Vaša rúra na pečenie má rôzne základné nastavenia. Tieto nastavenia môžete prispôbiť Vaším zvyklostiam.

Základné nastavenie	Výber 1	Výber 2	Výber 3
<b>c1</b> Zobrazenie času	vždy*	len s tlačidlom 0	-
<b>c2</b> Čas trvania signálu po uplynutí času tepelnej úpravy alebo času nastavenom na budíku.	cca 10 sek.	cca 2 min.*	cca 5 min.
<b>c3</b> Čakací čas, pokiaľ sa nastavenie neuloží	cca 2 sek.	cca 5 sek. *	cca 10 sek.

\* výrobné nastavenie

Nesmie byť nastavené iná časová funkcia.

1. Stlačte a podržte približne na 4 sekundy tlačidlo . Na displeji sa zobrazí aktuálne základné nastavenie k času trvania signálu, napríklad. c1 1 pre výber 1.
2. Pomocou tlačidla + alebo - zmeňte základné nastavenie.
3. Potvrďte tlačidlom . Na displeji sa zobrazia ďalšie základné nastavenia. tlačidlom  môžete prejsť všetky úrovne a zmeny vykonať tlačidlami + alebo - .
4. Nakoniec stlačte a podržte približne 4 sekundy tlačidlo . Všetky základné nastavenia sa uložia.

Vaše základné nastavenia môžete kedykoľvek zmeniť.

---

# Starostlivosť a čistenie

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

## Pokyny

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

---

## Čistiace prostriedky

Aby nedošlo k poškodeniu rôznych povrchov použitím nesprávnych čistiacich prostriedkov, riadťe sa údajmi v tabuľke. Nepoužívajte

- agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky s obsahom alkoholu,
- tvrdé drôtenky alebo čistiace hubky,
- vysokotlakové alebo parné čističe.

Nové penové utierky pred použitím dôkladne vyperte.


Oblasť	Čistiace prostriedky
Predná strana rúry na pečenie	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistič ani škrabku na sklo.
Nerezová oceľ	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Ihneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvvrny od škvŕn od bielku. Pod takýmito škvŕnami sa môže vytvárať korózia.  V zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni môžete zakúpiť špeciálne ošetrovacie prostriedky na nerezovú oceľ, vhodné na teplé povrchy. Ošetrovací prostriedok naneste v tenkej vrstve mäkkou utierkou.
Sklenená tabuľa dvierok	Čistič na sklo: Utrite mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Sklený kryt osvetlenia rúry na pečenie	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou.
Nedemontujte tesnenie!	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou. Nedrhňte.
Rošty	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.
Teleskopické výsuvy	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Nenamáčajte, neumývajte v umývačke riadu alebo nečistite pomocou funkcie samočistenia. Výsuvy by sa poškodili a zablokovali.
Príslušenstvo	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.

## Čistenie samočistiacich plôch v priestore na pečenie

Zadná stena v priestore rúry je potiahnutá vrstvou vysoko poréznej keramiky. Táto vrstva nasaje a odstráni vystrieknutú šťavu z mäsa a koláčov, zatiaľ čo je rúra na pečenie v prevádzke.

Čím vyššia je teplota a čím dlhšie je rúra na pečenie v prevádzke, tým lepší je výsledok.

Ak sú nečistoty viditeľné aj po opätovnej prevádzke, postupujte nasledovne:

1. Poriadne vyčistíte dno rúry na pečenie, strop a bočné steny.
2. Nastavte 3D-horuci vzduch .
3. Prázdnu a zatvorenú rúru na pečenie zahrievajte približne 2 hodiny pri maximálnej teplote.

Keramický povlak sa zregeneruje. Po vychladnutí rúry na pečenie odstráňte vodou a mäkkou hubkou nahnedlé alebo belavé zbytky.

Mierne zafarbenie povlaku nemá na samočistenie žiadny vplyv.

### Pozor!

- Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky. Tieto vysoko poréznu vrstvu poškrábajú, prípadne zničia.
- Na keramickú vrstvu nikdy nenanášajte prostriedok určený na čistenie rúry na pečenie. Ak sa aj tak keramická vrstva dostane do styku s týmto prostriedkom, ihneď ho odstráňte pomocou hubky a dostatočného množstva vody.

## Čistenie dna rúry na pečenie, stropu a bočných strán

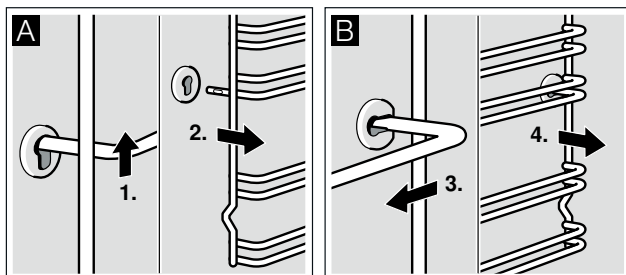
Použite handričku a horúci umývací roztok alebo octovú vodu. Pri silnom znečistení použite oceľovú drôtenku alebo čistič na rúry. Čistíte len vo vychladnutej rúre na pečenie. Samočistiace plochy nikdy neдрhните oceľovou drôtenkou a nepoužívajte čistič na rúry.

## Zvesenie a zavesenie závesných roštov

### Zvesenie závesných roštov

Závesné rošty môžete pred čistením vybrať. Rúra na pečenie musí najskôr vychladnúť.

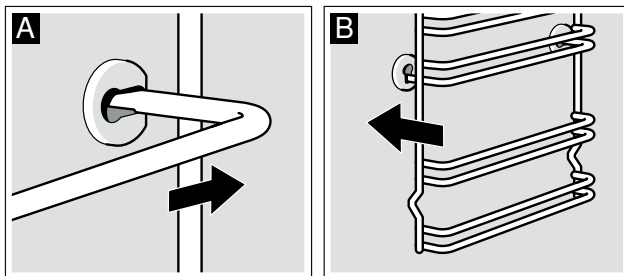
1. Závesný rošt vpredu nadvihnite
2. a zveste (obrázok A).
3. Potom vytiahnite celý závesný rošt dopredu a
4. vyberte ho (obrázok B).



Závesné rošty vyčistíte umývacím prostriedkom a hubkou. Na hrubé nečistoty použite kefku.

## Zavesenie závesných roštov

1. Závesný rošt zasuňte najskôr do zadného otvoru, mierne zatlačte dozadu (obrázok A)
2. a potom zaveste do predného otvoru (obrázok B).



Je potrebné rozlišovať pravý a ľavý závesný rošt. Vyklenie musí byť vždy dole.

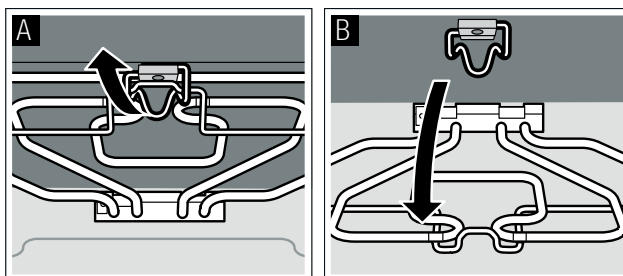
## Sklopenie grilovacieho tepelného telesa

**⚠ Nebezpečenstvo popálenia**

Na čistenie stropu môžete sklopiť grilovacie tepelné teleso.

Rúra na pečenie musí byť vychladnutá.

1. Držte grilovacie tepelné teleso a držiak potiahnite dopredu, až počuteľne zacvakne (obrázok A).
2. Sklopte grilovacie tepelné teleso smerom nadol (obrázok B).

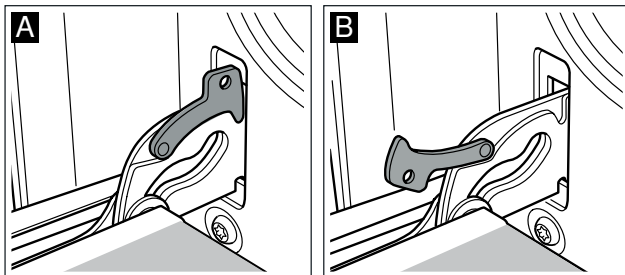


3. Po vyčistení grilovacie tepelné teleso sklopte nahor a držte ho.
4. Držiak potiahnite nadol, až počuteľne zacvakne.

## Zvesenie a zavesenie dvierok rúry na pečenie

Dvierka rúry na pečenie môžete za účelom čistenia a demontáže skiel zvesiť.

Závesy dvierok rúry na pečenie majú zaisťovacie páčky. Keď je zaisťovacia páčka zaklopená (obrázok A), sú dvierka rúry na pečenie zaistené. Nie je možné ich zvesiť. Keď sú zaisťovacie páčky pre zvesenie dvierok rúry na pečenie vyklopené (obrázok B), sú závesy zaistené. Nemôžu zacvaknúť.

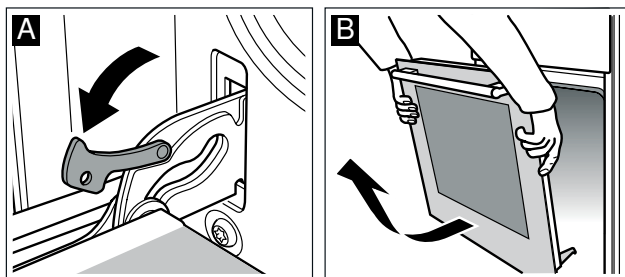


### **⚠ Nebezpečenstvo poranenia!**

Ak nie sú závesy zaistené, veľkou silou zacvaknú. Dbajte na to, aby boli zaisťovacie páčky vždy úplne zaklopené, prípadne pri zvesovaní dvierok rúry na pečenie úplne vyklopené.

## Zvesenie dvierok rúry na pečenie

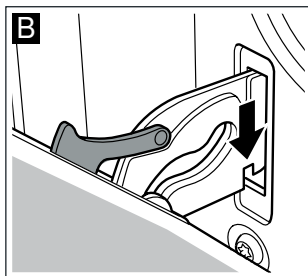
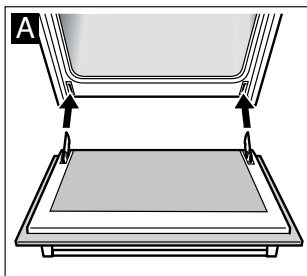
1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Vyklopte obidve zaisťovacie páčky vľavo a vpravo (obrázok A).
3. Dvierka zatvorte až na doraz, chyťte obidvoma rukami vľavo a vpravo. Ešte trochu privrite a vytiahnite (obrázok B).



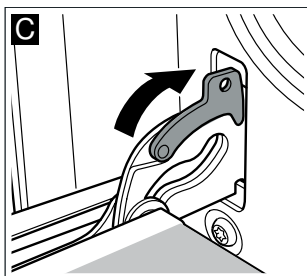
## Zavesenie dvierok rúry na pečenie

Dvierka rúry na pečenie zavesíte späť v opačnom poradí.

1. Pri zavesení dvierok rúry na pečenie dbajte na to, aby ste obidva závesy zasunuli do otvorov rovno (obrázok A).
2. Výrezy na závesoch musia na oboch stranách zaskočiť (obrázok B).



3. Znova zaklopte obidve zaistovacie páčky (obrázok C). Zatvorte dvierka rúry na pečenie.



### **⚠ Nebezpečenstvo poranenia!**

Ak dvierka rúry na pečenie nechcete vypadnú alebo zacvakne záves, nesiahajte do závesu. Zavolajte zákaznícky servis.

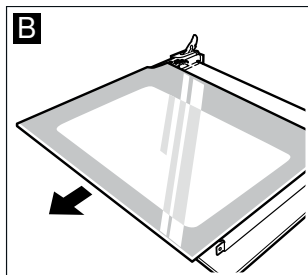
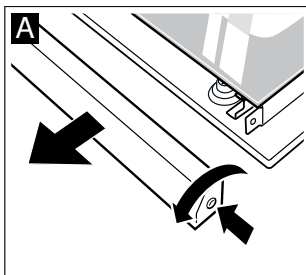


## Demontáž a montáž sklených tabúl

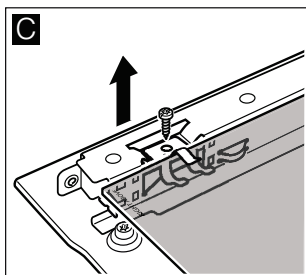
### Demontáž

Z dôvodu lepšieho čistenia môžete sklené tabule v dvierkach rúry na pečenie demontovať.

1. Dvierka rúry na pečenie zveste a madlom nadol ich položte na utierku.
2. Odskrutkujte kryt hore na dvierkach rúry na pečenie. K tomu účelu odskrutkujte skrutky na ľavej a pravej strane (obrázok A).
3. Nadvihnite a vyberte najvrchnejšiu tabuľu (obrázok B).



4. Uvoľnite pravú a ľavú pripevňovaciu svorku. Nadvihnite tabuľu a stiahnite držiaky z tabule (obrázok C). Vyberte sklenú tabuľu.



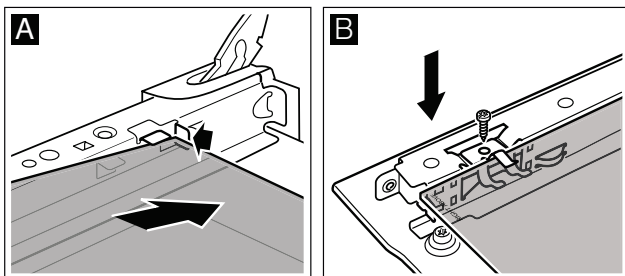
Sklené tabule vyčistíte prostriedkom na sklo a mäkkou utierkou.

Nepoužívajte žiadne abrazívne a drhnuce prostriedky ani škrabku na sklo. Sklo by sa mohlo poškodiť.

## Montáž

Pri montáži dajte pozor, aby sa nápis „right above“ nachádzal vpravo hore.

1. Tabuľu zasuňte šikmo smerom dozadu (obrázok A).
2. Pripevňovacie svorky vľavo a vpravo nasadíte na tabuľu, vyrovnajte tak, aby sa pružiny nachádzali nad skrutkovacím otvorom a priskrutkujte (obrázok B).



3. Hornú tabuľu zasuňte šikmo dozadu. Hladká plocha sa musí nachádzať na vonkajšej strane dvierok.
4. Nasadíte a priskrutkujete kryt.
5. Zaveste dvierka rúry na pečenie.


**Rúru na pečenie môžete znova používať až po správnom nasadení tabulí.**

# Čo robiť v prípade poruchy?


Ak sa vyskytne porucha, často sa jedná len o maličkosť. Skôr ako zavoláte zákaznícky servis, pokúste sa pomocou tabuľky poruchu odstrániť sami.

## Tabuľka porúch

Ak sa vám nejaký pokrm nepodarí optimálne, pozrite sa do kapitoly „Testovali sme pre vás v našom kuchynskom štúdiu“. Nájdete tam veľké množstvo tipov a pokynov k vareniu.


Porucha	Možná príčina	Náprava/pokyny
Rúra na pečenie nefunguje.	Vypálená poistka.	Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke.
	Výpadok prúdu.	Skontrolujte, či funguje kuchynské svetlo alebo iné kuchynské spotrebiče.
Na displeji svieti  a štyri nuly.	Výpadok prúdu.	Znova nastavte čas.
Rúra na pečenie neheje.	Na kontaktoch je prach.	Spínačom niekoľkokrát otáčajte sem a tam.

## Chybové hlásenia

Ak sa na displeji zobrazí chybové hlásenie začínajúce na „E“. Stlačte tlačidlo . Hlásenie zmizne. Nastavená časová funkcia sa vymaže. Ak sa chyba zobrazí znova, zavolajte zákaznícky servis.

Pri nasledujúcich chybových hláseniach môžete nápravu vykonať sami.

Chybové hlásenie	Možná príčina	Náprava/pokyny
E011	Niektoré tlačidlo bolo stlačené príliš dlho alebo je zakryté.	Postupne stlačte všetky tlačidlá. Skontrolujte, či sa tlačidlo nezaseklo, nie je zakryté alebo znečistené.

** Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!**  
Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy môže vykonávať výhradne technik autorizovaného servisu vyškolený výrobcom.

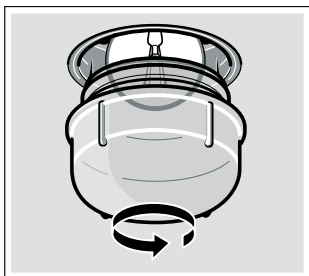
---

## Výmena žiarovky na strope rúry na pečenie

Keď žiarovka prestane svietiť, je nutné ju vymeniť. Tepelne odolné náhradné žiarovky 40 wattov, dostanete k zakúpeniu v zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni. Používajte len žiarovky tohto typu.

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

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



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

---

## Sklený kryt

Poškodený sklený kryt musí byť vymenený. Vhodný sklený kryt dostanete k zakúpeniu v zákazníckom servise. Uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.) vášho spotrebiča.


---

# Zákaznícky servis

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

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

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

E-Nr.	FD-Nr.
 <b>Zákaznícky servis Tel.</b>	

Dbajte na to, že výjazd technika zo zákazníckeho servisu musíte v prípade nesprávnej obsluhy spotrebiča uhradiť aj počas záručnej doby.

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

### Objednávka opravy a poradenstvo v prípade poruchy

A 0810 240 260

D 01801 22 33 55

(0,039 €/min. z pevnej siete, mobil max. 0,42 €/min.)

CH 0848 840 040

Dôverujte odbornosti výrobcu. Tak zaistíte, že oprava bude vykonaná zaškoleným servisným technikom, ktorý je pre váš spotrebič vybavený originálnymi náhradnými dielmi.

---

# Tipy pre úsporu energie a k ochrane životného prostredia

Tu získate tipy, ako môžete pri pečení šetriť energiou a ako váš spotrebič správne zlikvidujete.

---

## Úspora energie

- Rúru na pečenie predhrievajte len vtedy, ak je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na použitie.
- Používajte tmavé, čierne lakované alebo smaltované formy na pečenie. Tieto formy obzvlášť dobre prijímajú teplo.
- Počas pečenia otvárajte dvierka rúry na pečenie čo najmenej.
- Viac koláčov pečte pokiaľ je to možné hneď po sebe. Rúra na pečenie je ešte teplá. Tým sa skráti čas pečenia druhého koláča.

Tak môžete vedľa seba zasunúť 2 truhlicové formy.

- Pri dlhšom čase tepelnej úpravy môžete rúru na pečenie vypnúť 10 minút pred koncom pečenia a na dokončenie pokrmu využiť zbytkové teplo.

---

## Ekologická likvidácia



Obal zlikvidujte ekologickým spôsobom.

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/EG týkajúcou sa elektrických a elektronických spotrebičov (waste electrical and electronic equipment WEEE).

Táto smernica upravuje spätný zber a recykláciu starých spotrebičov v rámci EU.

---

# Automatika na pečenie mäsa

Pomocou automatiky na pečenie mäsa ľahko zvládnete dusené pokrmy a šťavnaté pečené mäso. Nebudete musieť mäso obracať a polievať a priestor na pečenie zostane čistý.

Výsledok pečenia je závislý na kvalite mäsa a veľkosti a druhu riadu. Keď budete vyťahovať pokrm z rúry na pečenie, používajte chňapky. Riad je veľmi horúci. Buďte opatrný pri otváraní riadu, z ktorého stúpa horúca para.

---

## Nádobí

Automatika na pečenie mäsa je vhodná len na pečenie v uzatvorenom riade. Používajte len riad s dobre uzatvárateľnou pokrievkou.

Dodržiavajte pokyny výrobcu riadu.

## Vhodný riad

Odporúčame teplu odolný riad (do 300 °C) zo skla alebo sklokeramiky. Panvice na pečenie z nerezovej ocele sú vhodné len obmedzene.

Od lesklého povrchu sa značne odrážajú lúče tepla.

Pokrm bude menej hnedý a mäso menej prepečené.

Keď budete používať nerezovú panvicu na pečenie, odoberte po ukončení programu pokrievku. Mäso nechajte na grilovacom stupni 3 ešte 8 až 10 minút grilovať. Ak budete používať pekáče zo smaltovanej ocele, liatiny alebo hliníka liateho pod tlakom, zhnedne pokrm rýchlejšie. Pridajte trochu viac tekutiny.

## Nevhodný riad

Riad zo svetlého, lesklého hliníka, neglazúrovanej keramiky a riad z umelej hmoty alebo umelými úchytmi nie je vhodný.

## Veľkosť riadu

Mäso by malo pokrývať dno riadu len zhruba z dvoch tretín. Takto získate peknú šťavu z mäsa.

Vzdialenosť medzi mäsom a pokrievkou musí byť minimálne 3 cm.

Mäso sa počas pečenia dvíha.

---

## Príprava pokrmu

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

Zvoľte vhodný riad.

Zvážte čerstvé alebo mrazené mäso. Presné pokyny obdržíte v tabuľke. Potrebujete vedieť váhu pre nastavenie.

Ak nenájdete pre vaše mäso vhodnú váhu, nastavte najbližšiu vyššiu váhu. Ak má mäso napríklad 1,6 kg, tak nastavte 1,75 kg.

Mrazené mäso okoreňte rovnako ako čerstvé mäso.

Pri niektorých pokrmoch by mala byť pridaná tekutina. Pridajte toľko tekutiny, aby bolo dno riadu zakryté do výšky cca ½ cm. Ak je v tabuľke napísané trochu tekutiny, stačia väčšinou 2-3 polievkové lyžice. Dodržiavajte pokyny v tabuľke.

Nasadte na riad pokrievku. Postavte ho do výšky 2 na rošt.

Riad postavte vždy do chladného priestoru na pečenie.

## Mäso

Dajte do prázdneho riadu tekutiny, tak ako je uvedené v tabuľke.

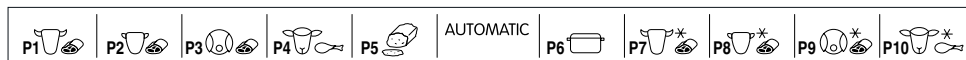
Pri programoch pre hovädzie pečené mäso (P1 a P7) sa osvetlenie priestoru na pečenie pred uplynutím času pečenia vypne. Pre dopečenie sa využije zbytkové teplo. Pokrm je hotový, keď sa ozve zvukový signál.

Pri pečení mäsa nastavte váhu mäsa, pri pečení mletého mäsa a gulášu celkovú váhu pokrmu.

Pre guláš používajte vyššie riady. Mäso položte dolu a prikryte ho zeleninou.

Hotové pečené mäso môžete ešte nechať 10 minút v uzatvorenom, vypnutom priestore na pečenie. Takto sa šťava z mäsa môže lepšie rozdeliť.






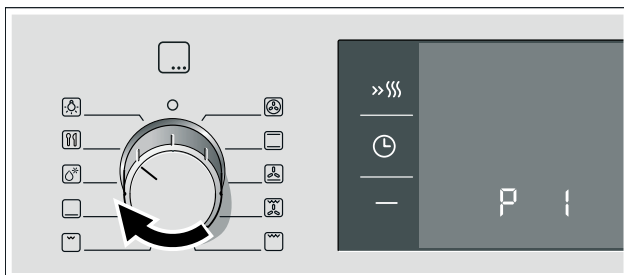
<b>Čerstvé mäso</b>	<b>Číslo programu</b>	<b>Rozsah hmotnosti v kg</b>	<b>Dodanie tekutiny</b>	<b>Nastavenie váhy</b>
Hovädzie pečené mäso, horný šál, orech, stehno, bok, plece	P1	0,5-2,5	áno	Váha mäsa
Tefacie pečené mäso, horný šál, orech, stehno, bok, plece	P2	0,5 - 2,5	áno	Váha mäsa
Bravčové pečené mäso, lalok, krkovička, krk	P3	0,5 - 2,5	áno	Váha mäsa
Jahňacie stehno bez kosti	P4	0,5 - 2,5	áno	Váha mäsa
Mleté hovädzie pečené mäso, zmes hovädzieho a bravčového mäsa	P5	0,5 - 2,5	nie	Celková váha
Hovädzí guláš, bravčový guláš, guláš s hovädzieho a bravčového mäsa	P6	0,5 - 2,5	áno	Celková váha
<b>Mrazené mäso</b>	<b>Číslo programu</b>	<b>Rozsah hmotnosti v kg</b>	<b>Dodanie tekutiny</b>	<b>Nastavenie váhy</b>
Hovädzie pečené mäso, horný šál, orech, stehno, bok, plece	P7	0,5 - 2,0	trocha	Váha mäsa
Tefacie pečené mäso, horný šál, stehno, bok, plece	P8	0,5 - 2,0	trocha	Váha mäsa
Bravčové pečené mäso, lalok, krkovička, krk	P9	0,5 - 2,0	trocha	Váha mäsa
Jahňacie stehno bez kosti	P10	0,5 - 2,0	trocha	Váha mäsa

## Nastavenie

Keď ste zvolili program, nastavte rúru na pečenie.  
Ovládač teploty musí byť nastavený do nulovej pozície.

Príklad na obrázku: Čerstvé teľacie pečené mäso (program 2) pre 1,5 kg váhy.

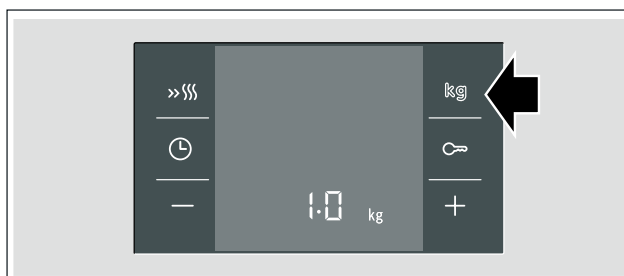
1. Ovládač funkcií nastavte na automatiku pečenia .  
Na displeji sa zobrazí prvé číslo programu.



2. Tlačidlami + a – zvolíte číslo programu.



3. Stlačte tlačidlo kg.  
Na displeji sa zobrazí ako návrh váhy jeden kilogram.



4. Pomocou tlačidiel + a – nastavte váhu.



Po niekoľkých sekundách sa program zapne. Je vidieť priebeh času trvania a v zátvorkách je symbol ⌚.

#### **Program je ukončený**

Zaznie zvukový signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Na displeji sa zobrazí 00:00.

Ovládač funkcie nastavte do nulovej pozície. Rúra na pečenie je vypnutá.

#### **Zmena programu**

Po štarte už nie je možné zmeniť číslo programu a váhu.

#### **Ukončenie programu**

Ovládač funkcie otočte do nulovej pozície. Rúra na pečenie je vypnutá.

#### **Zmena času trvania a času ukončenia**

Pri automatike pečenia nie je možné zmeniť čas trvania a čas ukončenia.

---

## **Čas trvania programu**

Ako dlho bude program trvať podľa postupu v bode 1 až 4. Čas trvania ⌚ sa zobrazí na displeji.

Keď potom budete chcieť program ukončiť, otočte ovládač funkcie do nulovej pozície.

---

## Tipy pre automatiku pečenia

Váha pečeného mäsa je nad uvedeným rozsahom hmotnosti.	Rozsah hmotnosti je vedome ohraničený. Pre veľmi veľké pečené mäso často nie je dostupná dostatočne veľká panvica na pečenie. Veľké kusy mäsa pripravujte s horným/dolným ohrevom alebo grilovaním s cirkuláciou.
Pečené mäso je dobré, ale omáčka je príliš tmavá.	Zvoľte menší riad alebo použite viac tekutiny.
Pečené mäso je dobré, ale omáčka je moc svetlá a vodová.	Zvoľte väčší riad alebo použite menej tekutiny.
Pečené mäso je zhora príliš suché.	Použite riad s dobre uzatvárateľnou pokrievkou. Mäso s veľmi nízkym obsahom tuku zostane šťavnatejšie, keď ho pokryjete prúžkami slaniny.
Počas pečenia je v miestnosti cítiť zápach spáleniny, ale mäso vypadá dobre.	Pokrievka na panvici nie je dobre uzatvorená alebo sa mäso pri pečení dotklo pokrievky. Používajte vždy vhodnú pokrievku. Dajte pozor na to, aby bola medzi mäsom a pokrievkou vzdialenosť minimálne 3 cm.
Mäso je pri guláši príliš opečené.	Dajte do nádoby nabudúce najskôr mäso a až potom naň položte zeleninu.

---

# Testovali sme pre vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber pokrmov a ich optimálne nastavenie. Ukážeme vám, aký druh ohrevu, aká teplota alebo aký mikrovlnný výkon je pre váš pokrm najvhodnejší. Získate tipy týkajúce sa vhodného príslušenstva a úrovne jeho zasunutia do rúry na pečenie. Na záver nájdete tipy k riadu a príprave pokrmov.

## Pokyny

- Hodnoty uvedené v tabuľkách platia vždy pre vloženie potravín do studenej a prázdnej rúry na pečenie. Rúru na pečenie predhrejte len vtedy, ak je to uvedené v tabuľke. Pred použitím odstráňte z varného priestoru rúry na pečenie všetko príslušenstvo, ktoré práve nepotrebujete.
- Časové údaje uvedené v tabuľkách sú len orientačné. Čas tepelnej úpravy závisí na kvalite použitých potravín.
- Používajte príslušenstvo, ktoré vám bolo dodané spolu s rúrou na pečenie. Ďalšie príslušenstvo si môžete zakúpiť v špecializovanej predajni alebo v zákazníckom servise.


Pred používaním vyberte z varného priestoru nepotrebné príslušenstvo a riad.


- Pri vybratí horného príslušenstva alebo riadu z rúry na pečenie používajte chňapky.

---

## Koláče a pečivo

### Pečenie na jednej úrovni

S horným/dolným ohrevom  sa pečenie koláčov podarí najlepšie.

Ak pečiete pomocou 3D horúceho vzduchu , používajte nasledujúce výšky zasunutia pre príslušenstvo:

- Koláče vo formách: Výška 2
- Koláče na plechu: Výška 3

## Pečenie na viacerých úrovniach

Používajte 3D-horúci vzduch .

Výšky zasunutia pri pečení na 2 úrovniach:

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

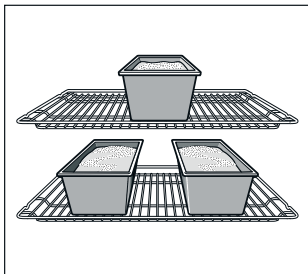
Výšky zasunutia pri pečení na 3 úrovniach:

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

Súčasne zasunuté plechy na pečenie však nemusia byť hotové súčasne.

V tabuľkách nájdete návrhy na prípravu pokrmov.

Ak pečiete v 3 truhlicových formách súčasne, postavte ich na rošty tak, ako je zobrazené na obrázku.



## Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy na pečenie.

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

Ak chcete použiť silikónové formy, riadte sa podľa pokynov a receptov výrobcu.

Silikónové formy sú často menšie ako normálne formy. Množstvo cesta a prísad môže byť odlišné.

## Tabuľky














V tabuľkách nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne koláče a pečivo.

Teplota a čas pečenia závisí na množstve a vlastnostiach cesta. Z tohto dôvodu sú v tabuľkách uvedené rôzne rozsahy. Najskôr vyskúšajte nižšiu hodnotu.





















Nižšia teplota podmieňuje rovnomernejšie hrednutie. Ak je to nutné, nabadúce nastavte vyššiu teplotu.

Keď rúru predhrejete, čas pečenia sa skrúti o 5 až 10 minút.




















Dodatočné informácie nájdete v kapitole „Tipy pre pečenie“, ktoré nasledujú za tabuľkami.

Koláče vo formách	Forma	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Trený koláč, jednoduchý	vencovitá/truhlicová forma	2		160 - 180	50 - 60
	3 truhlicové formy	3 + 1		140 - 160	60 - 80
Trený koláč, jemný	vencovitá/truhlicová forma	2		150 - 170	65 - 75
Tortový korpus z treného cesta	koláčová forma	3		160 - 180	20 - 30
Ovocný koláč, jemný z treného cesta	tortová/ bábovková forma	2		160 - 180	50 - 60
Piškótová torta, 2 vajcia (predhrejte)	koláčová forma	2		160 - 180	20 - 30
Piškótová torta, 6 vajec (predhrejte)	tortová forma	2		160 - 180	40 - 50
Korpus z krehkého cesta s okrajom	tortová forma	1		170 - 190	25 - 35
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z krehkého cesta*	tortová forma	1		170 - 190	70 - 90
Švajčiarky koláč	plech na pizzu	1		220 - 240	35 - 45
Bábovka	bábovková forma	2		150 - 170	60 - 70
Pizza, tenké cesto, málo obložená, (predhrejte)	plech na pizzu	1		250 - 270	10 - 15
Pikantné koláče*	tortová forma	1		180-200	45 - 55

\* Upečený koláč nechajte približne 20 minút vychladnúť v rúre na pečenie.

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





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


## Chlieb a žemle

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

Do horúcej rúry na pečenie nikdy nelejte vodu.

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

## Tipy na pečenie

Chcete piecť podľa svojho vlastného receptu.	Orientujte sa podľa podobných druhov pečiva v tabuľkách pečenia.
Ako zistíte, či je trený koláč už prepečený.	Približne 10 minút pred uplynutím času pečenia uvedeného v recepte zapichnete špáradlo do koláča v mieste, kde je najhrubší. Ak po vytiahnutí na špáradle nie je prilepené cesto, koláč je hotový.
Koláč sa zrazil	Nabudúce použite menej tekutiny alebo nastavte o 10 stupňov nižšiu teplotu rúry na pečenie. Dodržiavajte dobu miesenia uvedenú v recepte.
Koláč sa v strede nadul a na okrajoch je nižší.	Nemažte okraje tortovej formy. Po upečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Koláč je na povrchu príliš tmavý.	Koláč zasuňte na nižšiu úroveň, zvoľte nižšiu teplotu a pečte koláč o niečo dlhšie.
Koláč je príliš suchý.	Hotový koláč prepichnete špáradlom a pokvapkajte ovocnou šťavou alebo alkoholom. Nabudúce zvýšte teplotu o 10 stupňov a čas pečenia.
Chlieb alebo koláč (napríklad tvarohový) vypadá dobre, ale vo vnútri je mazľavý (vlhký miestami so zvyškami vody).	Nabudúce použite menej tekutiny a koláč pečte pri nižšej teplote o niečo dlhšie. Pri koláčoch so šťavnatou hornou vrstvou predpečte najskôr korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a potom ho obložte. Postupujte podľa receptu a dodržiavajte uvedený čas pečenia.
Pečivo hneď nerovnomerne.	Zvoľte o niečo nižšiu teplotu, pečivo sa bude piecť rovnomernejšie. Citlivé pečivo pečte pomocou horného/dolného ohrevu  na jednej úrovni. Aj prečnievajúci papier môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Veľkosť papiera na pečenie vždy prispôbte veľkosti plechu.

Ovocný koláč je z dola príliš svetlý.	Koláč nabudúce zasuňte o jednu úroveň nižšie.
Šťava z ovocia preteká.	Nabudúce používajte hlbšiu univerzálnu panvicu.
Drobné pečivo sa pri pečení lepí k sebe.	Kúsky pečiva by od seba mali byť vzdialené približne 2 cm. Majú tak dostatok miesta, aby mohli zväčšiť svoj objem a opiecť sa zo všetkých strán.
Piekli ste na viacerých úrovniach. Pečivo na hornom plechu je tmavšie ako na dolnom.	Na pečenie na viacerých úrovniach naraz používajte vždy 3D horúci vzduch. Súčasne zasunuté plechy nemusia byť hotové súčasne.
Pri pečení šťavnatých koláčov sa vytvára skondenzovaná voda.	Pri pečení môže vzniknúť vodná para. Uniká dvierkami. Vodná para sa môže zrážať na ovládacom paneli alebo okolitom nábytku a odkvapkávať ako kondenzovaná voda. Toto je podmienené fyzikálne.

## Mäso, hydina, ryby

### Riad

Môžete používať akékoľvek teplu odolné nádoby. Na veľké kusy je vhodná univerzálna panvica.

Najvhodnejšie sú sklené nádoby. Veko by malo byť rozmerovo zhodné s pekáčom a dobre priliehať.

Ak používate smaltované pekáče, pridajte viac tekutiny.

V nerezových pekáčoch nie je mäso opečené tak dohnedá a nemusí byť úplne prepečené. Predĺžte dobu pečenia.

Zadanie v tabuľkách:

Riad bez pokrievky = odkryté

Riad s pokrievkou = zakryté

Riad postavte vždy do stredu roštu.

Horúce sklené riady odstavte na suchú podložku. Keby bol podklad mokry alebo studený, mohlo by sklo prasknúť.

### Pečenie

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

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

Množstvo tekutiny závisí na druhu mäsa a materiálu riadu. Ak mäso pripravujete v smaltovanom pekáči, je potrebné o trochu viac tekutiny ako v riade zo skla.

Pekáče z ušľachtilej ocele sú vhodné len čiastočne. Mäso sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhšiu dobu pečenia.

## Grilovanie

Pri grilovaní rúru na pečenie pred vložením grilovaného pokrmu najskôr približne 3 minúty predhrievajte.

Grilujte vždy v zatvorenej rúre na pečenie.

Pokiaľ je to možné, grilujte kúsky s rovnakou hrúbkou. Tak sa opečú rovnomerne a zostanú šťavnaté.

Grilované kúsky po uplynutí 2/3 uvedeného času obráťte.

Steaky soľte až po grilovaní.

Grilované kúsky poukladajte priamo na rošt. Keď grilujete jediný kúsok, je najlepšie položiť ho do stredu roštu.

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

Pri grilovaní nezasúvajte plech na pečenie alebo univerzálnu panvicu do výšky 4 alebo 5.

Vplyvom vysokej teploty sa sťahujú a pri vyberaní by sa mohol poškodiť varný priestor.

Grilovacie teleso sa neustále zapína a vypína. To je normálne. Ako často k tomu dochádza, závisí na nastavenom grilovacom stupni.

























## Mäso










Kúsky mäsa otočte po uplynutí polovice času.

Ak je mäso hotové, ponechajte ho ešte 10 minút vo vypnutej a zatvorenej rúre na pečenie. Mäso lepšie nasiakne šťavu a zvláčnie.

Rostbeef zabalte po upečení do hliníkovej fólie a nechajte 10 minút v rúre na pečenie.

Pri bravčovom mäse s kožou narežte kožu a potom mäso položte do pekáča kožou nadol.

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C grilovací stupeň	Čas v minútach
<b>Hovädzie mäso</b>						
Dusené hovädzie mäso	1,0 kg	zakryté	2		200 - 220	100
	1,5 kg		2		190 - 210	120
	2,0 kg		2		180 - 200	140
Hovädzia sviečková, médium	1,0 kg	odkryté	2		210 - 230	60
	1,5 kg		2		200 - 220	80
Roastbeef, médium	1,0 kg	odkryté	1		220 - 240	60
Steaky, hrúbka 3 cm, médium		rošt + univerzálna panvica	5 + 1		3	15
<b>Telacie mäso</b>						
Telacie pečené mäso	1,0 kg	odkryté	2		190 - 210	110
	1,5 kg		2		180 - 200	130
	2,0 kg		2		170 - 190	150
Telacie koleno	1,5 kg	odkryté	2		210 - 230	140
<b>Bravčové mäso</b>						
Pečené mäso bez kože (napríklad krkovička)	1,0 kg	odkryté	1		190 - 210	120
	1,5 kg		1		180 - 200	150
	2,0 kg		1		170 - 190	170
Pečené mäso s kožou (napríklad plece)	1,0 kg	odkryté	1		190 - 210	130
	1,5 kg		1		180 - 200	160
	2,0 kg		1		170 - 190	190
Bravčové filety	500 g	rošt + univerzálna panvica	3 + 1		220 - 230	30
Bravčové pečené mäso, chudé	1,0 kg	odkryté	2		200 - 220	120
	1,5 kg		2		190 - 210	140
	2,0 kg		2		180 - 200	160
Údené s kosťou	1,0 kg	zakryté	2		200 - 220	70
Steaky, hrúbka 2 cm		rošt + univerzálna panvica	5 + 1		3	20
Bravčové medajlónky, hrúbka 3 cm		rošt + univerzálna panvica	5 + 1		3	10

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C grilovací stupeň	Čas v minútach
<b>Jahňacie mäso</b>						
Jahňací chrbát s kosťou	1,5 kg	odkryté	2		190	60
Jahňacie stehno bez kosti, médium	1,5 kg	odkryté	1		150 - 170	120
<b>Divina</b>						
Srnčí chrbát s kosťou	1,5 kg	odkryté	2		200 - 220	50
Srnčie stehno bez kosti	1,5 kg	zakryté	2		210 - 230	100
Mäso z diviaka	1,5 kg	zakryté	2		180 - 200	140
Jelenie mäso	1,5 kg	zakryté	2		180 - 200	130
Zajac	2,0 kg	zakryté	2		220 - 240	60
<b>Sekaná</b>						
Mleté mäso	z 500 g mäsa	odkryté	1		180 - 200	80
<b>Párky</b>						
Párky		rošt + univerzálna panvica	4 + 1		3	15

## Hydina















Hmotnostné údaje v tabuľke sa vzťahujú na nenaplnenú hydinu pripravenú na pečenie.

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

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

Pri kačke alebo husacine prepichnete kožu pod krídlami, aby mohol vytekať tuk.

Hydina sa upeče obzvlášť do zlata a získa chrumkavú kožu, pokiaľ ju pred koncom času pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C grilovací stupeň	Čas v minútach
Celé kurča	1,2 kg	rošt	2		220 - 240	60 - 70
Celý brojler	1,6 kg	rošt	2		190 - 210	80 - 90
Kuracie polky	à 500 g	rošt	2		220 - 240	40 - 50
Kuracie časti	à 150 g	rošt	3		210 - 230	30 - 40
Kuracie časti	à 300 g	rošt	3		220 - 240	35 - 45
Kuracie prsia	à 200 g	rošt	3		3	30 - 40
Celá kačka	2,0 kg	rošt	2		190 - 210	100 - 110
Kačacie prsia	à 300 g	rošt	3		240 - 260	30 - 40
Celá hus	3,5-4,0 kg	rošt	2		170 - 190	120 - 140
Husacie stehná	à 400 g	rošt	3		220 - 240	50 - 60
Mladá morka, celá	3,0 kg	rošt	2		180 - 200	80 - 100
Morčacia roláda	1,5 kg	odkryté	1		200 - 220	110 - 130
Morčacie prsia	1,0 kg	zakryté	2		180 - 200	80 - 90
Morčacie stehno	1,0 kg	rošt	2		180 - 200	90 - 100




## Ryby

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

Celú rybu nemusíte obracať. Vložte celú rybu do rúry na pečenie v polohe plávania, chrbtovou plutvou nahor.

Do brucha ryby vložte narezaný zemiak alebo malú teplu odolnú nádobu, aby ste rybu stabilizovali.

Rybíe filé duste v niekoľkých polievkových lyžičkách tekutiny.

Ryby	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C grilovací stupeň	Čas v minútach
Ryba, celá	à cca 300 g	rošt	2		2	20 - 25
	1,0 kg	rošt	2		210 - 230	45 - 55
	1,5 kg	rošt	2		180 - 200	60 - 70
	2,0 kg	zakryté	2		190 - 200	70 - 80
Rybia podkova, hrúbka 3 cm		rošt	3		2	20 - 25
Rybíe filé		zakryté	2		210 - 230	20 - 30

---

# Tipy pre pečenie a grilovanie

---

Pre danú hmotnosť mäsa nie sú v tabuľke uvedené žiadne údaje.	Nastavte najbližšiu nižšiu hodnotu a predĺžte čas tepelnej úpravy.
Chcete skontrolovať, či je mäso hotové.	Použite teplotnú sondu (k zakúpeniu v špecializovaných predajniach) alebo urobte „skúšku lyžicou“. Zatlačte lyžicou na upečené mäso. Ak je pevné, mäso je hotové. Ak povolí, potrebuje ešte trochu času.
Mäso je príliš tmavé a miestami spálené.	Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu.
Mäso vypadá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce použite menšiu nádobu na mäso alebo pridajte viac tekutiny.
Mäso vypadá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodová.	Nabudúce použite menšiu nádobu na mäso alebo pridajte viac tekutiny.
Pri polievaní mäsa vzniká vodná para.	Tento jav je fyzikálne podmienený a je úplne normálny. Veľká časť vodnej pary uniká výstupom pary. Môže sa zrážať na chladnejšom ovládacom paneli alebo na predných stenách susedného nábytku a odkvapkávať vo forme skondenzovanej vody.

---

---

## Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

Riad vždy postavte na rošt.

Ak grilujete bez riadu priamo na rošte, zasuňte do výšky 1 univerzálnu panvicu, ktorá zabráni nadmernému znečisteniu rúry na pečenie.

Čas tepelnej úpravy nákypu závisí na veľkosti použitého riadu a výške nákypu. Údaje v tabuľke sú len orientačné.



Pokrm	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas v minútach
<b>Nákypy</b>					
Nákyp, sladký	forma na nákyp	2		180 - 200	50 - 60
Suflé	forma na nákyp	2		170 - 190	35 - 45
	formičky	2		190 - 200	25 - 30
Cestovinový nákyp	forma na nákyp	2		200 - 220	40 - 50
Lasagne	forma na nákyp	2		180 - 200	40 - 50
<b>Gratinované pokrmy</b>					
Gratinované zemiaky, syrové prísady, výška max. 4 cm	1 forma na nákyp	2		160 - 180	60 - 80
	2 formy na nákyp	3 + 1		150 - 170	60 - 80
<b>Toasty</b>					
4 kusy, zapekané	rošt	4		3	7 - 10
12 kusov, zapekané	rošt + univerzálna panvica	4		3	5 - 8






















## Hotové produkty

Dodržiavajte pokyny uvedené na obale.


Ak vykladáte príslušenstvo papierom, dbajte na to, aby bol papier vhodný pre nastavenú teplotu. Veľkosť papiera prispôbte pokrmu.

Konečný výsledok závisí na použitých surovinách. Tmavý povrch a nerovnosti sa môžu vyskytovať už u syrového výrobku.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
<b>Pizza, mrazená</b>					
Pizza s tenkým cestom	univerzálna panvica	2	/	200 - 220	15 - 20
	univerzálna panvica + rošt	3 + 1		180 - 200	20 - 30
Pizza s hrubým cestom	univerzálna panvica	2	/	170 - 190	20 - 30
	univerzálna panvica + rošt	3 + 1		170 - 190	25 - 35
Pizza-bageta	univerzálna panvica	3	/	170 - 190	20 - 30
Mini pizza	univerzálna panvica	3	/	190 - 210	10 - 20

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
<b>Pizza, chladená</b>					
Pizza (predhrejte)	univerzálna panvica	3	 / 	180 - 200	10 - 15
<b>Zemiakové výrobky, mrazené</b>					
Hranolky	univerzálna panvica	3	 / 	190 - 210	20 - 30
	univerzálna panvica+ plech na pečenie	3 + 1		180 - 200	30 - 40
Krokety	univerzálna panvica	3	 / 	190 - 210	20 - 25
Rösti, plnené zemiakové taštičky	univerzálna panvica	3	 / 	200 - 220	15 - 25
<b>Pekárske výrobky, mrazené</b>					
Žemle, bagety	univerzálna panvica	3	 / 	180 - 200	10 - 20
Praclíky (drobnosti z cesta)	univerzálna panvica	3	 / 	200 - 220	10 - 20
<b>Pečivo, predpečené</b>					
Žemle a bagety k dopečeniu	univerzálna panvica	2		190 - 210	10 - 20
	univerzálna panvica + rošt	3 + 1		160 - 180	20 - 25
<b>Polotovary, mrazené</b>					
Rybie prsty	univerzálna panvica	2	 / 	220 - 240	10 - 20
Kuracie časti, kuracie nuggety	univerzálna panvica	3	 / 	200 - 220	15 - 25
<b>Závin, mrazený</b>					
Závin	univerzálna panvica	3	 / 	200 - 220	35 - 40

## Zvláštne pokrmy

Pri nižších teplotách sa vám podarí s 3D-horúcim vzduchom  krémový jogurt rovnako dobre, ako vláčne kysnuté cesto.



Najskôr vyberte z priestoru rúry na pečenie príslušenstvo, závesnú mriežku alebo teleskopické výsuvy.

### Príprava jogurtu

1. 1 liter mlieka privedzte (3,5 % tuku) k varu, ochladzte na 40 °C.
2. Vmiešajte 150 g jogurtu (chladničková teplota).
3. Naplňte šálky alebo malé poháre a zakryte fóliou.
4. Varný priestor rozohrejte podľa pokynov.
5. Šálky alebo poháre postavte do varného priestoru a pripravujte podľa pokynov.

### Kysnutie cesta

1. Kysnuté cesto pripravte ako obvykle. Dajte do teplej odolnej keramickej nádoby a zakryte.
2. Varný priestor rozohrejte podľa pokynov.
3. Vypnite rúru na pečenie a cesto nechajte vo varnom priestore vykysnúť.

Pokrm	Riad	Druh ohrevu	Teplota	Čas
Jogurt	šálky alebo poháre s víčkom		50 °C predhrejte 50 °C	5 min. 8 hod.
Kysnutie cesta	teplu odolný riad postavte na dno rúry na pečenie		50 °C predhrejte Vypnite spotrebič a kysnuté cesto vložte do varného priestoru.	5-10 min. 20-30 min.

## Rozmrazovanie

Čas potrebný na rozmrazenie závisí na druhu a množstve potravín.


Dodržiavajte pokyny výrobcu uvedené na obale.

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


Hydinu položte na tanier prsami nadol.

### Upozornenie:

Do 60°C osvetlenie v rúre na pečenie nesvieti. Tak je možná optimálna regulácia.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota
Například torty so šľahačkou, s maslovým krémom, s čokoládovou alebo cukrovou glazúrou, ovocie, kurča, údené výrobky a mäso, chlieb, žemle, koláče a iné pečivo	rošt	1		Ovládač teploty zostane vypnutý

## Sušenie

Pomocou 3D-horúceho vzduchu  môžete znamenite sušiť.

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu, všetko riadne umyte.

Nechajte ich správne odkvapkať a osušte ich.

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

Šťavnaté ovocie alebo šťavnatú zeleninu niekoľkokrát obráťte.

Ihneď po usušení odstráňte z papiera.

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

## Zaváranie

Poháre a gumičky musia byť čisté a nepoškodené. Používajte pokiaľ možno rovnako veľké poháre. Údaje v tabuľkách sa vzťahujú na litrové oblé poháre.

### Pozor!

Nepoužívajte väčšie ani vyššie poháre. Víčka by mohli prasknúť.

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu, všetko riadne umyté.

Uvedený čas tepelnej úpravy v tabuľkách je len orientačný. Čas tepelnej úpravy môže ovplyvniť počet pohárov a množstvo a tiež teplota ich obsahu. Skôr ako prepnete alebo vypnete rúru na pečenie, skontrolujte, či obsah pohárov správne perlí.

## Príprava

1. Naplňte ovocie alebo zeleninu do pohárov, nie však až po okraj.
2. Okraje pohárov prípadne ešte raz utrite, musia byť úplne čisté.
3. Na každý pohár položte závariaciu gumičku a víčko.
4. Poháre zatvorte pomocou svoriek.

Do varného priestoru nekladajte viac ako šesť pohárov naraz.

## Nastavenie

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

## Zaváranie

### Ovocie

Približne za 40 až 50 minút začnú v pohároch v krátkych intervaloch stúpať bublinky. Vypnite rúru na pečenie.

Za 25 až 35 minút zbytkového tepla vyberte poháre z priestoru rúry na pečenie.

Pri dlhšom chladnutí v priestore rúry na pečenie by mohlo dôjsť k tvorbe choroboplodných zárodkov a zavarené ovocie by sa mohlo pokaziť.

Ovocie v litrových pohároch	Keď začne perliť	Zbytkové teplo
Jablká, ríbezle, jahody	vypnite	cca 25 minút
Čerešne, broskyne, marhule, egreše	vypnite	cca 30 minút
Jablkové pyrė, hrušky, slivky	vypnite	cca 35 minút

## Zelenina

Keď v pohároch začnú stúpať bublinky, znížte teplotu na 120 až 140°C a zavárajte cca 35 až 70 minút (podľa druhu zeleniny).

Potom rúru na pečenie vypnite a využite zbytkové teplo.

Zelenina v studenom náleve v litrových pohároch	Keď začne perliť	Zbytkové teplo
Uhorky	-	cca 35 minút
Cvikla	cca 35 minút	cca 30 minút
Ružičková kapusta	cca 45 minút	cca 30 minút
Fazuľa, kaleráb, červená kapusta	cca 60 minút	cca 30 minút
Hrášok	cca 70 minút	cca 30 minút

## Vybratie pohárov

Po zavarení vyberte poháre z varného priestoru.

### Pozor!

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

---

# Akrylamid v potravinách

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

---

## Tipy na prípravu pokrmov bez akrylamidov

---

Všeobecne	Používajte čo najkratší čas pečenia. Opekajte pokrmy do zlata, nie príliš dohnedá. Veľký, hustý pokrm obsahuje menej akrylamidu.
Pečenie	Horný/spodný ohrev max. 200 °C. 3D-horúci vzduch alebo horúci vzduch max. 180 °C.
Cukrovinky	Horný/spodný ohrev max. 190 °C. 3D-horúci vzduch alebo horúci vzduch max. 170 °C. Vajce alebo vaječný žĺtok obmedzuje tvorbu akrylamidu.
Hranolky z rúry	Hranolky rozložte na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Na jednom plechu pečte minimálne 400 g, aby sa hranolky nevysušili.

---

---

# Skúšobné pokrmy

Tieto tabuľky boli zhotovené pre testovacie inštitúty s cieľom uľahčenia testovania rôznych spotrebičov.

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

---

## Pečenie

Pečenie na 2 úrovniach:

Zasuňte vždy univerzálnu panvicu nad plech na pečenie.

Pečenie na 3 úrovniach:

Do stredu zasuňte univerzálnu panvicu.

Striekané cukrovinky:

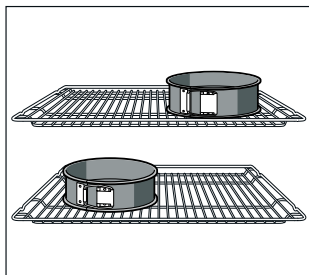
Súčasne zasunuté plechy však nemusia byť súčasne hotové.

Zakrytý jablkový koláč na 1 úrovni:

Tmavé otváracie formy postavte striedavo vedľa seba.

Zakrytý jablkový koláč na 2 úrovniach:













Tmavé otváracie tortové formy postavte striedavo nad seba, viď obrázok.



Koláče v otváracíj tortovej forme z bieleho plechu:

Pečte s horným/dolným ohrevom ☐ na 1 úrovni. Namiesto roštu použite univerzálnu panvicu a postavte na ňu tortové formy.





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

\* K predhriatiu nepoužívajte rýchlo ohrev.

## Grilovanie

Ak ukladáte potraviny priamo na rošt, do výšky 1 zasuňte univerzálnu panvicu.

Panvica zachytí tekutinu a rúra na pečenie zostane čistejšia.

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

\* Otočte po uplynutí ⅓ doby.



**Montážny návod**

---

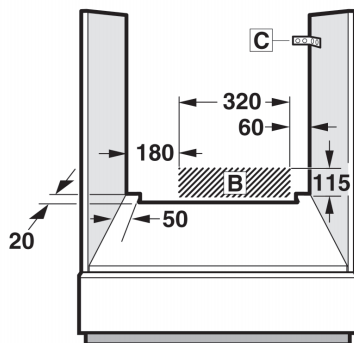
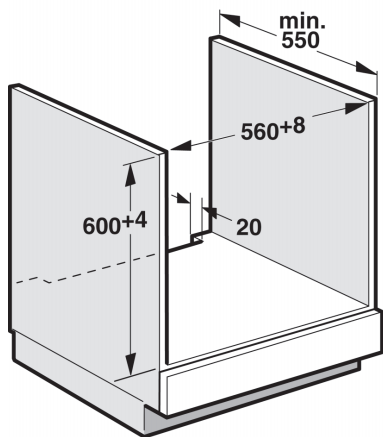
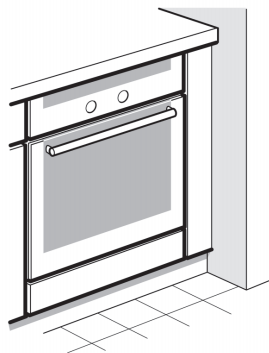
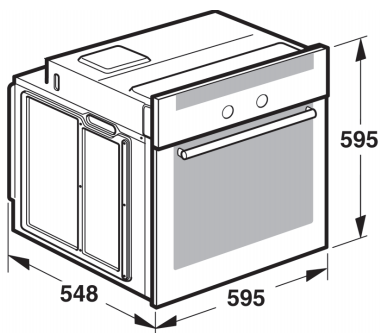
---

**HBG 34B520**

---

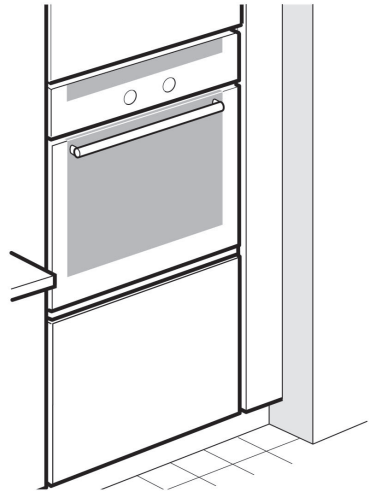
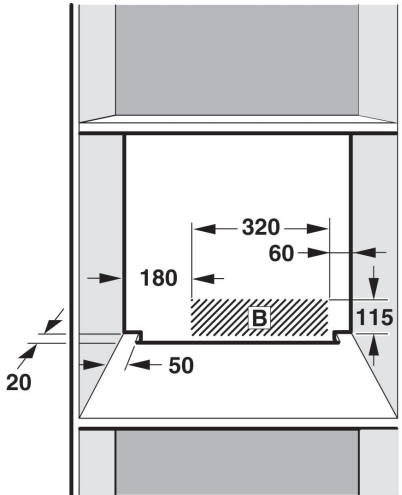
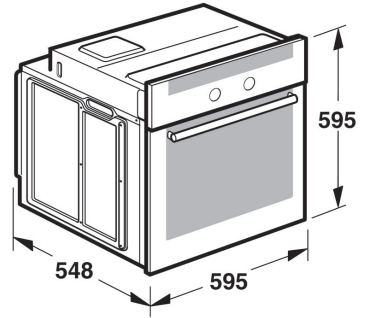
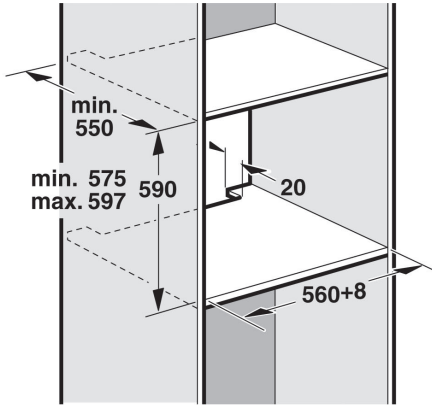
---

1

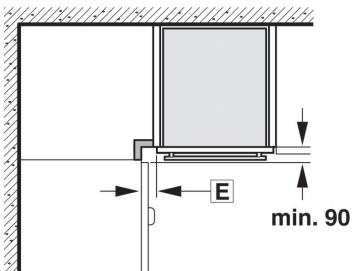


2

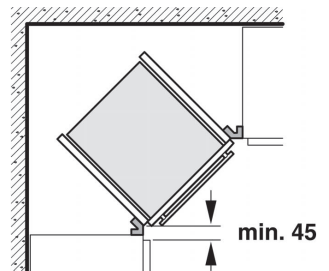
# 2



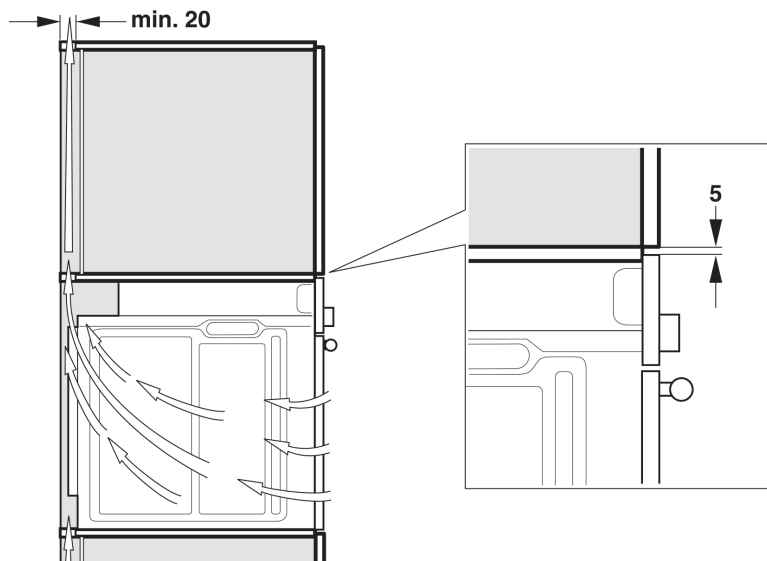
# 3



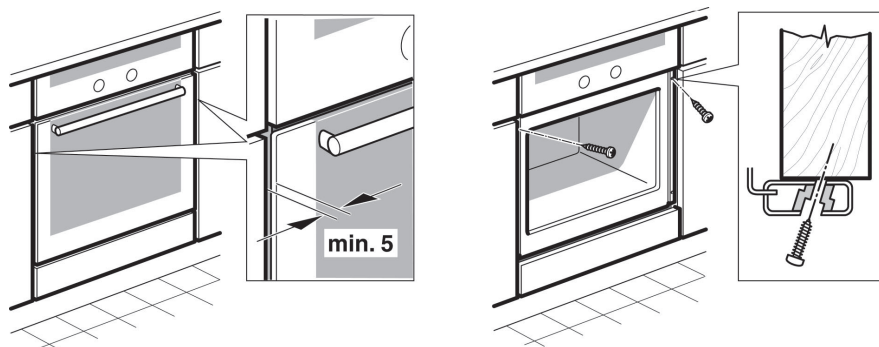
D



# 4



# 5



## Príprava nábytku - obrázok 1

- Len odborná inštalácia podľa tohto montážneho návodu zaručí bezpečné používanie. Za škody spôsobené nesprávnou inštaláciou ručí firma, ktorá vykonáva inštaláciu.
- Nábytok na inštaláciu musí byť odolný voči teplote až do 90°C, príslahlé predné hrany nábytku až 70°C.
- Všetky výrezové práce na nábytku a pracovnej doske vykonajte pred nasadením spotrebičov. Odstráňte piliny, funkcie elektrických častí by mohli byť negatívne ovplyvnené.
- Pozor pri montáži! Časti, ktoré sú prístupné pri montáži, môžu mať ostré hrany. Aby ste zabránili úrazu, používajte ochranné rukavice.
- Zásuvka na pripojenie spotrebiča musí byť umiestnená v oblasti vyšrafovej plochy **B** alebo mimo priestor zabudovania spotrebiča.
- Medzi spotrebičom a príslahlými prednými hranami nábytku musí byť otvor 5 mm.
- Nepripevnený nábytok pripevnite k stene bežne predávaným uholníkom **C**.

## Spotrebič pod pracovnou doskou - obrázok 1

Medzi nábytkom je nutný vetrací otvor.

Pracovnú dosku pripevnite k zabudovanému nábytku.

Ak zabudovanú rúru inštalujete pod varnú dosku, riadte sa montážnym návodom pre varnú dosku.

## Spotrebič vo vysokej skrinke - obrázok 2 + 4

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

## Zabudovanie do rohu - obrázok 3

Aby bolo možné otvárať dvierka spotrebiča, je nutné pri inštalácii do rohu dodržať rozmery **D**. Rozmer **E** závisí na hrúbke prednej hrany nábytku pod madlom.

## Pripojenie spotrebiča

Spotrebič zodpovedá stupňu ochrany I a môže byť pripojený len káblom s ochranným vodičom. Pri všetkých inštalačných prácach musí byť spotrebič odpojený od siete. Spotrebič môže byť pripojený len pomocou napájacieho káblu, ktorý je súčasťou príslušenstva. Pripojte napájací kábel na zadnej strane spotrebiča (zacvaknúť!). Dlhší prívodný kábel môžete získať v autorizovanom servise. V prípade výmeny môže byť použitý kábel, ktorý získate v autorizovanom servise. Ochrana proti dotyku musí byť zaistená inštaláciou.

## Napájací kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom

Spotrebič sa môže pripájať len do predpisovo nainštalovanej sieťovej zásuvky s ochranným kolíkom.

Ak zásuvka nie je po zabudovaní spotrebiča prístupná, musí sa na strane inštalácie použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

## Napájací kábel bez zástrčky s ochranným kontaktom

Elektrické pripojenie môže vykonávať len koncesovaný odborník. Platí pre neho ustanovenie regionálneho dodávateľa elektriny. Pri inštalácii sa musí použiť viac pólový istič so vzdialenosťou kontaktov minimálne 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v zásuvke. V prípade nesprávneho pripojenia môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča.

Pripojenie vykonávajte len podľa schémy pripojenia. Napätie viď typový štítok. Pri zapojení vodičov dodržiavajte farebné rozlíšenie:

zeleno - žltý ochranný vodič ⊕

modrý - nulový vodič

hnedý - fáza (krajný vodič)

## **Len pre Veľkú Britániu a Austráliu**

Nepripájajte pomocou 13 A zástrčky ani nepoužívajte 13 A istič.

## **Len Švédsko, Fínsko a Nórsko**

Spotrebič môžete pripojiť aj pomocou priloženej zástrčky s ochranným kontaktom. Zástrčka musí byť prístupná aj po dokončení inštalácie. Ak tomu tak nie je, je nutné na strane inštalácie rovnako použiť viac pólový istič so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

## **Pripevnenie spotrebiča - obrázok 5**

- Spotrebič úplne zasuňte a vyrovnajte na stred.
- Spotrebič priskrutkujte.
- Medzera medzi pracovnou doskou a spotrebičom sa nesmie zakrývať žiadnymi prídavnými lištami.

## **Demontáž**

Spotrebič odpojte od siete. Uvoľnite pripevňovacie skrutky. Spotrebič mierne nadvihnite a úplne vytiahnite.



## Uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode

Vážený zákazník,

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

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

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku. Montáž a inštalácia spotrebiča, musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č.508/2009 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení. Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

### Záručné podmienky

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

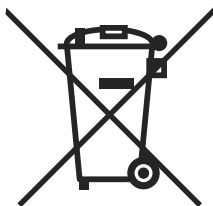
### **Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče, s.r.o. organizačná zložka Bratislava zaniká, ak:**

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



## Rozšířená záruka nad rámec zákona

Pri spotrebičoch (práčky, umývačky riadu) sériovo vybavených systémom „**AquaStop**“, je výrobcom poskytnutá záruka na škody vzniknuté nesprávnou funkciou tohto systému a to po celú dobu životnosti spotrebiča (toto sa nevzťahuje na vlastný aqua-stop). Ak vzniknú škody vodou spôsobené chybou systému „**Aqua Stop**“, poskytneme náhradu týchto škôd.



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

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

## Prehlásenie o hygienickej nezávadnosti výrobkov

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

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

# ZOZNAM SERVISNÝCH STREDISK

085 01	Bardejov	Partizánska 14	Peter Špiš	www.spikiektra.sk	spikservis@gates.sk	054/4748227	0903 527102
821 07	Bratislava	Kazanská 56	Martin Ščasný servis domácich spotrebičov		gdgertau@orange.sk	02/38103355	0918996988
841 02	Bratislava	Trhová 38	TECHNO SERVIS BRATISLAVA spol. s r. o.	www.technoservis.sk	technoservis@nextra.sk	02/64463643	0907778406
811 07	Bratislava	Mýtna 17	Viva elektro servis, s. r. o.	www.vivaservis.sk	servis@vivaservis.sk	02/45958855	0905722111
945 01	Košice	Mesačná 20	LASER Komárno spol. s r.o.	www.laser-ko.sk	servis@laser-ko.sk	035/7702688	0915222454
040 01	Košice	Komenského 14	Ing. Lubor Kolesár Kubis		kubis@servis@mail.t-com.sk	055/6221477	0905894769
071 01	Michalovce	Ul.Ohrančov mieri 9	ELEKTROSERVIS VALTIM		valtskalubomir@stonline.sk	056/6423290	0903855309
949 01	Nitra	Spojovacia 7	EXPRES servis Anna Elmanová		expres@servis@nraex.sk	037/6524597	0903524108
058 01	Pešťany	Zlínská 47	Domoss Technika a.s.	www.domoss.sk	servis@domoss.sk	033/7744810	0337742417
080 05	Prešov	Továrenská ul.č.3	TATRACHLAD POPRÁD s.r.o.	www.tatrachlad.sk	tatrachlad@tatrachlad.sk	052/7722023	09039068828
971 01	Previdza	Svätbska 6695/57A	BARAN servis - Baran Luboš	www.baranservis.sk	baranservis@baranservis.sk	051/7721439	0903904572
		V.Clementisa 6	ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	www.peterpavlicek- elektroservis.sk	pavlicek.elektroservis@stonline.sk	046/5485778	0905264822
979 01	Rimavská Sobotka	B. Bartočka 24	N.B.ELEKTROCENTRUM		nbelektrocentrum@stonline.sk	047/5811877	0905664258
034 72	Ruzomberok	Lipovská Lužná 496	Elpra spol. s r.o.		elpra@speednet.sk	044/4396413	0905577817
038 52	Sučany	Hlavná ul. č. 5	BSC - servis centrum spol. s r.o.	www.bsc-serviscentrum.eu	bsc@bsc-serviscentrum.eu	043/4003424	09022722727
911 08	Trenčín	Mateja Bela 37	Jozef Rožník	www.dbstservis.sk	roznik@dbstservis.sk		0903702458
960 01	Zvolen	Hviezdoslavova 34	STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS		stafexpress.zvservis@mail.t-com.sk	045/5400798	0905259983
010 01	Zlínina	Komenského 38	M-SERVIS Mareš Jaroslav	www.m-servis.sk	mservis@zoznam.sk	041/5640627	