



Kombinovaný solo sporák plyn/elektro  
**HGD745250**



**BOSCH**

[cz] Návod k použití ..... 3



4 242002 851358

# Obsah

<b>Důležité bezpečnostní pokyny</b> .....	4	Označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD).....	22
<b>Příčiny poškození</b> .....	7	<b>Tipy pro úsporu energie a životního prostředí</b> .....	23
Poškození pečicí trouby.....	7	Úspora energie při pečení v pečicí troubě.....	23
Poškození zásuvky ve spodní části sporáku.....	7	Úspora energie při vaření na plynové varné desce.....	23
<b>Instalace a připojení</b> .....	7	Ekologická likvidace.....	23
Připojení plynu.....	7	<b>Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu</b> .....	23
Poruchy instalace plynu/zápach plynu.....	7	Koláče a pečivo.....	23
Přemisťování spotřebiče za plynové vedení nebo madlo dvířek.....	8	Tipy pro pečení.....	25
Připojení k elektrické síti.....	8	Maso, drůbež, ryby.....	26
Vyrovnaní sporáku do vodorovné polohy.....	8	Tipy k pečení a grilování.....	27
Připevnění ke stěně.....	8	Nákypy, gratinované pokrmy, toasty.....	28
Instalace spotřebiče.....	8	Hotové pokrmy.....	28
Opatření, která je nutno dodržovat při přepravě.....	8	Speciální pokrmy.....	29
<b>Váš nový sporák</b> .....	9	Rozmrazování.....	29
Všeobecné informace.....	9	Sušení.....	30
Varná deska.....	9	Zavařování.....	30
Ovládací panel.....	10	<b>Akrylamid v potravinách</b> .....	31
Pečicí prostor.....	10	<b>Zkušební pokrmy</b> .....	31
<b>Vaše příslušenství</b> .....	10	Pečení.....	31
Umístění příslušenství.....	11	Grilování.....	32
Zvláštní příslušenství.....	11		
Zboží ze zákaznického servisu.....	12		
<b>Před prvním použitím</b> .....	12		
Nastavení času.....	12		
Rozehřátí pečicí trouby.....	12		
Čištění příslušenství.....	12		
<b>Nastavení varné desky</b> .....	13		
Předčištění kalichu a krytu hořáku.....	13		
Zapálení plynového hořáku.....	13		
Tabulka vaření.....	13		
<b>Vhodné nádoby</b> .....	14		
<b>Pokyny pro používání</b> .....	14		
<b>Nastavení pečicí trouby</b> .....	15		
Druh ohřevu a teplota.....	15		
Rychlý ohřev.....	15		
<b>Časové funkce</b> .....	15		
Budík.....	15		
Doba úpravy pokrmu.....	16		
Čas ukončení úpravy pokrmu.....	16		
Hodiny.....	17		
<b>Dětská pojistka</b> .....	17		
<b>Změna základního nastavení</b> .....	17		
<b>Údržba a čištění</b> .....	18		
Čistící prostředky.....	18		
Horní skleněný kryt.....	19		
Před čištěním.....	20		
Vysazení a nasazení závěsných roštů.....	20		
Vysazení a nasazení dvířek pečicí trouby.....	20		
Demontáž a montáž skla dveří.....	21		
<b>Co dělat v případě poruchy?</b> .....	22		
Tabulka poruch.....	22		
Výměna osvětlení v pečicím prostoru.....	22		
Skleněný kryt.....	22		
<b>Zákaznický servis</b> .....	22		

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

## **⚠ Důležité bezpečnostní pokyny**

Pečlivě si přečtěte tento návod. Jedině tak můžete svůj spotřebič správně a bezpečně používat. Návod k použití a návod k montáži uschovejte pro pozdější použití nebo pro dalšího majitele. Tento návod platí pouze tehdy, pokud je na spotřebiči uvedena zkratka příslušné země. Pokud se na spotřebiči zkratka nezobrazí, je nutné postupovat podle návodu k instalaci, který obsahuje potřebné údaje pro přizpůsobení spotřebiče podmínkám připojení v příslušné zemi.

### **Kategorie spotřebiče:** Kategorie 1

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nepojujte. Připojení spotřebiče a nastavení na jiný druh plynu smí provádět pouze koncesovaný odborník. Instalace spotřebiče (připojení elektrického proudu a plynu) musí být provedena podle návodu k použití a instalaci. Nesprávné připojení a nesprávné nastavení mohou mít za následek těžké úrazy a poškození spotřebiče. Výrobce spotřebiče neodpovídá za tyto škody. Zaniká záruka spotřebiče.

**Pozor:** Tento spotřebič je určený pouze k vaření. Nesmí se používat k jiným účelům, například k vytápění místnosti.

**Pozor:** Při používání plynového spotřebiče vznikají v místnosti, kde je nainstalovaný, teplo, vlhkost a spaliny. Dbejte na dobré větrání místnosti, ve které je spotřebič nainstalovaný, zejména když je v provozu: přirozené větrací otvory musí být otevřené nebo je třeba nainstalovat mechanické větrací zařízení (např. odsavač par). Při intenzivním a dlouhotrvajícím používání spotřebiče může být nutné ještě další větrání, např. otevření okna, nebo účinnější odvětrávání, např. provoz nainstalovaného mechanického větracího zařízení na vyšší stupeň výkonu.

Tento spotřebič není určený pro provoz s externím budíkem nebo dálkovým ovládním.

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

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

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru. Příslušenství zasunujte do pečicího prostoru vždy správně. *Viz popis příslušenství v návodu k použití.*

### **Nebezpečí požáru!**

- Při otevření dvířek spotřebiče vznikne průvan. Papír na pečení by se mohl dostat do kontaktu s topnými prvky a vznítit se. Papír na pečení při předehřívání nikdy nepokládejte na příslušenství bez upevnění. Zatižte papír na pečení vždy nádobou nebo formou na pečení. Papírem na pečení vyložte vždy jen plochu, kterou budete potřebovat. Papír na pečení nesmí přesahovat okraje příslušenství.
- Hořlavé předměty uložené v troubě se mohou vznítit. Do trouby nikdy neukládejte hořlavé předměty. Pokud ve spotřebiči vznikne kouř, nikdy neotevírejte dvířka. Vypněte spotřebič a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavřete přívod plynu.
- Horký olej a tuk se rychle vznítí. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru. Nikdy nehaste oheň vodou. Vypněte varnou zónu. Plameny opatrně uduste pokličkou, protipožární dekou a podobně.
- Varné zóny jsou velmi horké. Na varnou desku nikdy nepokládejte hořlavé předměty. Na varné desce nenechávejte žádné předměty.
- Spotřebič se silně zahřívá, hořlavé materiály se mohou snadno vznítit. Pod pečicí troubou ani v její blízkosti neuchovávejte ani nepoužívejte hořlavé předměty (např. spreje, čisticí prostředky). V pečicí troubě ani na ní neuchovávejte hořlavé předměty.

- Jsou-li plynové varné zóny zapnuté bez nádobí, vytváří se u nich velmi vysoká teplota. Spotřebič a nad ním instalovaná digestoř se mohou poškodit nebo začít hořet. Zbytky tuku ve filtru digestoře se mohou vznítit. Používejte plynové varné zóny pouze s postaveným nádobím.
- Zadní strana spotřebiče se velmi zahřívá. Může to způsobit poškození přírodních vedení. Elektrická a plynová vedení se nesmí dotýkat zadní strany spotřebiče.
- Na varné zóny ani do pečicího prostoru nikdy neodkládejte hořlavé předměty. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče, když uvnitř začne vznikat dým. Vypněte spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavřete přívod plynu.
- Povrch zásuvky ve spodní části sporáku může být velmi horký. Do zásuvky ukládejte pouze příslušenství pro pečicí troubu. Do zásuvky ve spodní části sporáku se nesmí ukládat vznětlivé a hořlavé předměty.

### **Nebezpečí popálení!**

- Spotřebič se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte spotřebič pokaždé vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu ke spotřebiči.
- Příslušenství a nádoby jsou velmi horké. Horké příslušenství a nádoby vyndávejte z pečicího prostoru vždy chňapkou.
- Alkoholové páry se mohou v horkém pečicím prostoru vznítit. Nikdy nepoužívejte k přípravě pokrmů velké množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče.
- Varné zóny a jejich okolí, zejména případný rám varné desky, jsou velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Během provozu je povrch spotřebiče horký. Nedotýkejte se horkého povrchu. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.
- Prázdné nádobí se na zapnutých plynových varných zónách extrémně zahřívá. Nikdy neohřívejte prázdné nádobí.

- Spotřebič se za provozu zahřívá. Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.
- **Pozor:** Volně přístupné díly mohou být při provozu grilu horké. Dávejte pozor, aby se malé děti nedostaly do blízkosti spotřebiče.
- Pokud nestojí láhev s kapalným plynem svisle, může se do spotřebiče dostat kapalným propan-butan. Přitom mohou u hořáků prudce vyšlehnout plameny. Součásti se mohou poškodit a časem přestat těsnit, takže nekontrolovaně uniká plyn. Oboje může způsobit popáleniny. Láhve s kapalným plynem používejte vždy ve svislé poloze.

### **Nebezpečí opaření!**

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

### **Nebezpečí úrazu!**

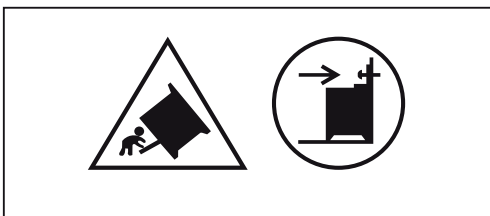
- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy a výměnu poškozeného elektrického a plynového vedení smí provádět pouze námi školený technik zákaznického servisu. Je-li spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte jistič v pojistkové skříni, uzavřete přívod plynu. Zavolejte zákaznický servis.
- Poruchy nebo poškození spotřebiče jsou nebezpečné. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte jistič v pojistkové skříni. Uzavřete přívod plynu. Zavolejte zákaznický servis.
- Nevhodné velikosti hrnců, poškozené nebo nesprávně umístěné hrnce mohou způsobit těžká poranění. Řiďte se pokyny ohledně nádobí.

- **Pozor:** Skleněný kryt může při zahřátí prasknout. Před zavřením krytu vypněte všechny hořáky. Než skleněný kryt zavřete, počkejte, dokud pečicí trouba nevychladne.



- Pokud postavíte spotřebič na podstavec a neupevníte ho, může z podstavce sklouznout. Spotřebič musí být s podstavcem pevně spojeny.

### Nebezpečí převržení!



**Varování:** Abyste zabránili převržení spotřebiče, musí být namontovány tento stabilizační prvek. Pro jeho montáž viz pokyny.

### Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni.

- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.

### Nebezpečí požáru!

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

### Nebezpečí popálení!

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

# Příčiny poškození

## Varná deska

### Pozor!

- Varné zóny používejte pouze, pokud je zde umístěno nádobí. Nerozhřívejte prázdné hrnce nebo pánve. Poškodilo by se jejich dno.
- Smí se používat pouze hrnce a pánve s rovnou spodní stranou.
- Hrncem nebo pánev postavte doprostřed hořáku. Teplo z plamene hořáku se tak bude optimálně přenášet na spodní stranu hrnce nebo pánve. Nepoškodí se držadla nebo ucha a bude zajištěna větší úspora energie.
- Dbejte na to, aby plynové hořáky byly čisté a suché. Rozdělovač plamene a víčko hořáku musí být vždy přesně nasazené.
- Když sporák zapínáte, dbejte na to, aby nebyl horní kryt zavřený.

## Poškození pečicí trouby

### Pozor!

- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nestavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již nesouhlasí a poškozuje se povrch nádobí.
- Voda v horkém pečicím prostoru: Nikdy nelijte do horkého pečicího prostoru vodu. Vznikla by pára.; Změnou teploty by mohlo dojít k poškození nádoby.
- Vlhké potraviny: V uzavřené troubě neuchovávejte po delší dobu vlhké potraviny. Poškodil by se povrch nádobí.

- Štáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Štáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.
- Chladnutí s otevřenými dvířky: Troubu nechávejte vychladnout pouze zavřenou. I když dvířka jen pootevíráte, může časem dojít k poškození okolního nábytku.
- Silně znečištěné těsnění dvířek: Je-li těsnění dvířek silně znečištěné, dvířka spotřebiče správně nedovírají. Mohlo by dojít k poškození okolního nábytku. Těsnění dvířek udržujte vždy v čistotě.
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěšete. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat skleněnou tabuli. Příslušenství vždy zasuňte do pečicího prostoru až nadoraz.
- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani nedržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

## Poškození zásuvky ve spodní části sporáku

### Pozor!

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

# Instalace a připojení

## Připojení plynu

Instalaci smí provádět pouze schválený odborník, resp. koncesovaný technik zákaznického servisu podle pokynů uvedených v části „Připojení plynu a nastavení na jiný druh plynu“.

### Pro koncesovaného odborníka, resp. zákaznický servis

### Pozor!

- Podmínky instalace pro tento spotřebič jsou uvedené na typovém štítku na zadní straně spotřebiče. Druh plynu nastavený z výroby je označen hvězdičkou (\*).
- Před instalací spotřebiče zkontrolujte podmínky sítového přívodu (druh plynu a tlak plynu) a ujistěte se, že nastavení plynu u spotřebiče odpovídá těmto podmínkám. Pokud je nutné změnit nastavení spotřebiče, postupujte podle návodu v části „Připojení plynu a nastavení na jiný druh plynu“.
- Tento spotřebič není připojený k odvodu spalin. Musí být připojeny a uvedeny do provozu v souladu s podmínkami instalace. Nepřipojujte spotřebič k odsávání plynu. Musí být dodrženy veškeré předpisy pro odvětrávání.

- Plyn smí být připojený pouze pomocí pevné, tzn. nepohyblivé přípojky (plynového vedení) nebo pomocí bezpečnostní hadice.
- Pokud používáte bezpečnostní hadici, bezpodmínečně dbejte na to, aby hadice nebyla přiskřípnutá nebo zploštělá. Hadice se nesmí dotýkat horkých povrchů.
- Plynové vedení (plynovou trubku nebo bezpečnostní hadici) lze připojit na pravé nebo levé straně spotřebiče. Přípojka musí být opatřená snadno přístupným uzávěrem.

## Poruchy instalace plynu/zápach plynu

Pokud zpozorujete zápach plynu nebo zjistíte závady na instalaci plynu, musíte:

- okamžitě zavřít přívod plynu, resp. ventil plynové láhve,
- okamžitě uhasit otevřený oheň a cigarety,
- vypnout elektrické spotřebiče, i lampy,
- otevřít okna a řádně místnost vyvětrat,
- zavolat zákaznický servis nebo dodavatele plynu.

## Přemísťování spotřebiče za plynové vedení nebo madlo dvířek

Při posouvání spotřebiče ho nedržte za plynové vedení; plynové vedení by se mohlo poškodit. Nebezpečí úniku plynu! Při posouvání spotřebiče ho nedržte za madlo dvířek. Mohlo by dojít k poškození závěsu dvířek a madla dvířek.

## Připojení k elektrické síti

### Pozor!

- Nechte spotřebič nainstalovat zákaznickým servisem. Pro připojení je nutná 16 A pojistka. Spotřebič je určený pro provoz na 220–240 V.
- Klesne-li napětí sítě pod 180 V, elektrický zapalovací systém přestane fungovat.
- Pokud je spotřebič nesprávně připojený, zaniká v případě škody nárok na záruku.
- Pokud je síťový kabel poškozený, musí ho vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo podobně kvalifikovaná osoba.

## Pro zákaznický servis

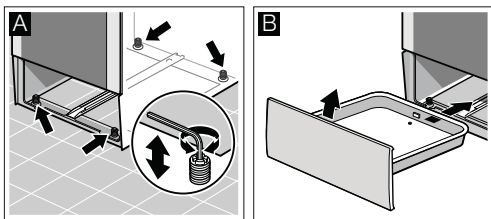
### Pozor!

- Spotřebič musí být zapojený v souladu s údaji na typovém štítku.
- Spotřebič vždy připojujte jen k elektrické přípojce, která splňuje platné předpisy. Zásuvka musí být dobře přístupná, aby bylo možné spotřebič v případě potřeby odpojit od elektrické sítě.
- Je nutné zajistit, aby byl nainstalovaný vícepólový odpojovací systém.
- Nikdy nepoužívejte prodlužovací kabel nebo elektrickou rozdvojkou.
- Z bezpečnostních důvodů smí být tento spotřebič připojen pouze k uzemněné přípojce. Pokud připojení ochranného vodiče neodpovídá předpisům, není zaručena ochrana proti nebezpečí na základě elektrického proudu.
- Pro připojení spotřebiče se musí použít kabel typu H 05 W-F nebo rovnocenný kabel.

## Vyrovnaní sporáku do vodorovné polohy

Postavte sporák přímo na podlahu.

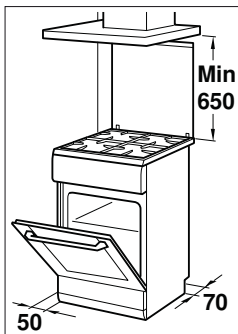
1. Vytáhněte zásuvku ve spodní části sporáku a vyjměte ji směrem nahoru. Uvnitř podstavce jsou vpředu a vzadu nastavitelné nožičky.
2. Nastavitelné nožičky otočte podle potřeby pomocí klíče s vnitřním šestihranem výš nebo níž, aby stál sporák vodorovně (obrázek A).
3. Zasuňte zpět zásuvku do spodní části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



## Přípevnění ke stěně

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

## Instalace spotřebiče



- Při instalaci spotřebiče musí být dodrženy uvedené rozměry a spotřebič musí být postavený přímo na podlaze. Spotřebič nesmí být postavený na jiném předmětu.
- Vzdálenost mezi horní hranou sporáku a spodní hranou odsavače par musí odpovídat předepsaným údajům od výrobce odsavače par.
- Dbejte na to, abyste spotřebič po nainstalování již neposunuli. Vzdálenost silného hořáku nebo hořáku wok od okolního nábytku, resp. stěny musí činit minimálně 50 mm.

## Opatření, která je nutno dodržovat při přepravě

Upevněte všechny pohyblivé díly ve spotřebiči a na něm lepicí páskou, kterou lze odstranit beze stop. Zasuňte veškeré příslušenství (např. plech na pečení) s tenkou kartonovou lepenkou na hranách do příslušných přihrádek, aby nedošlo k poškození spotřebiče. Mezi přední a zadní stranu vložte kartonovou lepenku nebo podobný materiál, abyste zabránili narážení na vnitřní stranu skleněných dvířek. Upevněte dvířka a horní kryt (pokud je jím spotřebič vybavený) lepicí páskou ke stranám spotřebiče.

Originální obal spotřebiče uschovejte. Spotřebič přepravujte pouze v originálním obalu. Dbejte na šipky na obalu, které vyznačují polohu při přepravě.

### Pokud není k dispozici originální obal

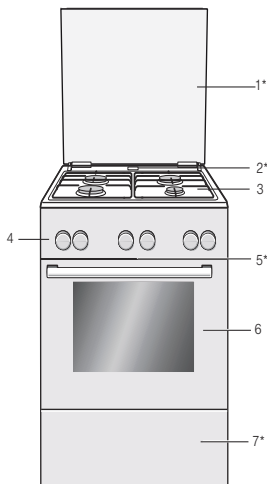
Zabalte spotřebič do ochranného obalu, aby byla zajištěna dostatečná ochrana před případným poškozením při přepravě. Spotřebič přepravujte ve svislé poloze. Spotřebič nedržte za madlo dvířek ani za přípojky na zadní straně, protože by mohlo dojít k poškození. Nepokládejte na spotřebič těžké předměty.

# Váš nový sporák

Zde se seznámíte se svým novým sporákem. Vysvětlíme vám funkce ovládacího panelu, varné desky a jednotlivé ovládací prvky. Najdete zde informace o pečícím prostoru a příslušenství.

## Všeobecné informace

Provedení závisí na příslušném typu spotřebiče.



### Vysvětlení

- |    |               |
|----|---------------|
| 1* | Krycí deska** |
| 2* | Výstup páry   |

#### Pozor!

Když je pečicí trouba v provozu, vystupuje na tomto místě horká pára.

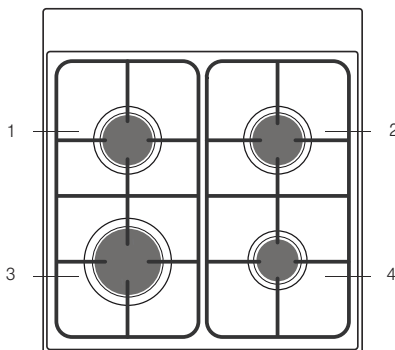
- |    |                                   |
|----|-----------------------------------|
| 3  | Varná deska**                     |
| 4  | Ovládací panel**                  |
| 5* | Ventilátor                        |
| 6  | Dvířka pečicí trouby**            |
| 7* | Zásuvka ve spodní části sporáku** |

\* Volitelné (k dispozici u některých spotřebičů).

\*\* V závislosti na typu spotřebiče jsou možné jednotlivé odchylky.

## Varná deska

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



### Vysvětlení

- |   |                |
|---|----------------|
| 1 | Normální hořák |
| 2 | Normální hořák |
| 3 | Silný hořák    |
| 4 | Úsporný hořák  |











## Ovládací panel

V závislosti na typu spotřebiče jsou možné drobné odchylky.

### Volič funkcí

Voličem funkcí se nastavuje druh ohřevu.


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

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



Když nastavíte druh ohřevu, zapne se osvětlení pečicí trouby.


### Volič teploty

Voličem teploty můžete nastavit teplotu a stupeň grilování.

Nastavení	Funkce
	Nulové nastavení Pečicí trouba neheje.
50–270	Teplotní rozmezí Teplota je udávána ve °C.





Nastavení	Funkce
1, 2, 3	Stupně grilování

Stupně grilování pro maloplošný  a velkoplošný gril .  
Stupeň 1 = slabý  
Stupeň 2 = střední  
Stupeň 3 = silný

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

### Spínače varných zón










Pomocí čtyř spínačů varných zón můžete nastavit topný výkon varných zón.


Pozice	Funkce / plynový sporák
	Nulová poloha Sporák je vypnutý
	Zapalovací pozice Zapalovací pozice
	Oblast nastavení Velký plamen = nejsilnější nastavení
	Usporný plamen = nejmenší nastavení

Na konci oblasti nastavování je doraz. Dále neotáčejte.

### Tlačítka a ukazatele

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

Tlačítko	Použití
	Rychlý ohřev Mimořádně rychlé rozehrání pečicí trouby.
	Časové funkce Volba budíku  , doby trvání  , času ukončení  a hodin  .
	Dětská pojistka Zablokování a odblokování funkcí pečicí trouby.
	Mínus Snížení nastavených hodnot.
	Plus Zvýšení nastavených hodnot.

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

### Tlačítka


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

### Pečicí prostor

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

### Osvětlení pečicí trouby

Během provozu svítí v troubě osvětlení.

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

### Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor se v případě potřeby zapíná a vypíná. Teplý vzduch uniká skrz dveře.

Aby se pečicí prostor po provozu rychleji ochladil, běží chladicí ventilátor ještě po určitou dobu po provozu. Pozor!

Nezakrývejte ventilátor, jinak se trouba přehřeje.

## Vaše příslušenství

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

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



#### Rošt

Pro nádoby, koláčové formy, pečené, grilované pokrmy a hlubokozmražené pokrmy.

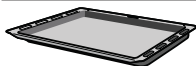
Zasuňte rošt otevřenou stranou směrem ke dveřím pečicí trouby a obloukem směrem dolů.



#### Smaltovaný plech na pečení

Pro koláče a cukroví.

Plech na pečení zasouváte sešikmenou stranou ke dveřkům.



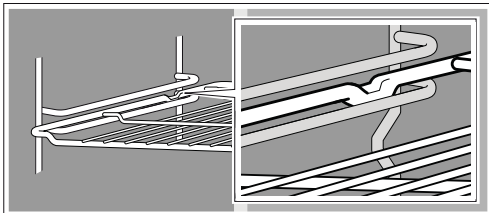
#### Univerzální plech

Pro šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmražené pokrmy a velké pečené. Můžete jej použít také k zachycování tuku, pokud grilujete přímo na roštu.

Univerzální plech zasouváte sešikmenou stranou ke dveřkům.

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

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



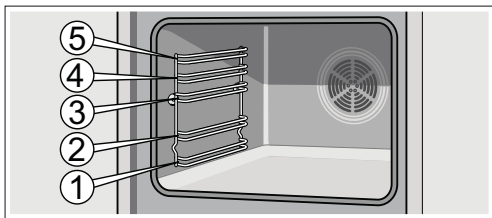
**Upozornění:** Pokud se příslušenství příliš zahřeje, může se deformovat. Po opětovném ochlazení deformace zmizí. Na funkci to nemá žádný vliv.

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

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

## Umístění příslušenství

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



## Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství můžete zakoupit u zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách. V našich rožnárkách naleznete různé výrobky vhodné pro vaši pečicí troubu. Informace naleznete v prodejních podkladech.

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

Zvláštní příslušenství	Číslo HEZ	Použití
Plech na pizzu	HEZ317000	Hodí se zejména pro pizzu, zmražené pokrmy a kulaté koláče. Plech na pizzu můžete používat místo univerzálního vysokého plechu. Zasuňte plech nad rošt a řiďte se údaji v tabulkách.
Mřížkový rošt	HEZ324000	Pro pečení. Grilovací rošt vždy postavte na univerzální vysoký plech. Zachytí se odkapávající tuk a šťáva z masa.
Grilovací plech	HEZ325000	Používá se při grilování místo grilovacího roštu nebo jako ochrana proti stříkancům, aby nedošlo k silnému znečištění pečicí trouby. Grilovací plech používejte pouze s univerzálním vysokým plechem. Grilování na grilovacím plechu: lze použít pouze výšky zasunutí 1, 2 a 3. Grilovací plech jako ochrana proti stříkancům: univerzální vysoký plech s grilovacím plechem zasuňte pod rošt.
Pečicí kámen	HEZ327000	Pečicí kámen se výborně hodí pro přípravu domácího chleba, housek a pizzy, které mají mít křupavý spodek. Pečicí kámen musí být vždy předehřátý na doporučenou teplotu.
Smaltovaný plech na pečení	HEZ331003	Pro koláče a cukroví. Plech na pečení zasouváte sešikmenou stranou k dveřkům.
Smaltovaný plech na pečení s nepřilnavou vrstvou	HEZ331011	Na plechu lze dobře rozprostřít koláče a cukroví. Plech na pečení zasouváte sešikmenou stranou k dveřkům.
Univerzální vysoký plech	HEZ332003	Pro šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmražené pokrmy a velké pečené. Lze použít také k zachycení tuku nebo šťávy z masa pod rostem. Univerzální vysoký plech zasuňte do pečicí trouby zkosnou stranou k dveřkům.

Zvláštní příslušenství	Číslo HEZ	Použití
Univerzální vysoký plech s nepřílnavou vrstvou	HEZ332011	Na univerzálním vysokém plechu lze dobře rozprostřít šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečené. Univerzální vysoký plech zasuňte do pečicí trouby zkosenou stranou k dvířkům.
Poklice pro profesionální vysoký plech	HEZ333001	Díky poklici se z profesionálního vysokého plechu stává profesionální pekáč.
Profesionální vysoký plech s mřížkovým roštem	HEZ333003	Mimořádně vhodný pro přípravu velkého množství pokrmu.
Teleskopické výsuvy		Díky teleskopickým výsuvům ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout, aniž by se překlopilo.
3-násobný celkový výsuv	HEZ338352	3-násobný celkový výsuv, není vhodný pro spotřebiče s otočným rožněm. Pomocí teleskopických výsuvů ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství zcela vytáhnout, aniž by se překlopilo.
3-násobný celkový výsuv se stop funkcí	HEZ338357	Teleskopické výsuvy zaskočí, takže plechy na pečení lze pohodlně nasadit.  3-násobný výsuv se stop funkcí není vhodný pro spotřebiče s otočným příslušenstvím.
Rošt	HEZ334000	Pro nádoby, koláčové formy, pečené, grilované pokrmy a zmrazené pokrmy.
Skleněný pekáč	HEZ915001	Skleněný pekáč je vhodný na dušené pokrmy a nákypy. Hodí se zejména pro programy a pečicí automatiku.

## Zboží ze zákaznického servisu

Pro své domácí spotřebiče si můžete u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně zakoupit vhodné ošetřovací a čisticí prostředky nebo ostatní příslušenství. Uveďte příslušné číslo zboží.


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

## Před prvním použitím

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

### Nastavení času

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


1. Stiskněte tlačítko .

Na displeji se zobrazí čas **12:00**.

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

Za několik sekund se nastavený čas zobrazí.

### Rozehrání pečicí trouby

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

Během zahřívání pečicí trouby důkladně větrejte kuchyň.

1. Voličem funkcí nastavte horní/dolní ohřev .

2. Voličem teploty nastavte 240 °C.

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

### Čištění příslušenství

Dříve než poprvé použijete příslušenství, důkladně ho vyčistěte horkou mýdlovou vodou a měkkým hadrem.

# Nastavení varné desky

Varná deska je vybavená čtyřmi plynovými hořáky. Zde se dočtete, jak se zapalují plynové hořáky a nastavuje velikost plamene.

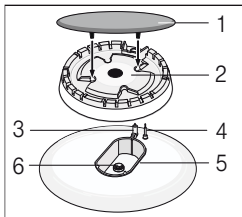
## Předčištění kalichu a krytu hořáku

Umyjte kryt hořáku (1) a kalich (2) vodou a mycím prostředkem. Všechny díly pečlivě osušte.

Kalich a kryt hořáku nasadte zpět na miskou hořáku (5). Dbejte na to, aby nedošlo k poškození zapalovače (3) a ochranného hrotu plamene (4).

Tryska (6) musí být suchá a čistá.

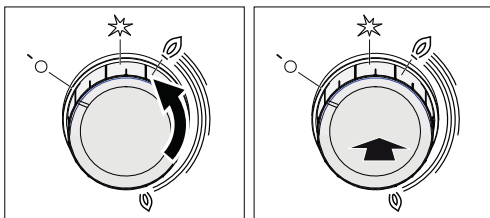
Nasadte kryt hořáku vždy přesně na kalich hořáku.



## Zapálení plynového hořáku

Nasadte kryt hořáku vždy přesně na kalich hořáku. Otvory v kalichu musí být vždy volné. Všechny součásti musí být suché.

- Otevřete horní kryt sporáku. Dokud je sporák v provozu, musí být horní kryt otevřený.
- Otočte spínač požadované varné zóny doleva do zapalovací polohy . Začne zapalování.
- Stiskněte spínač varné zóny a držte ho 1–3 sekundy stisknutý. Začne proudit plyn a plynový hořák se zapálí.



Aktivuje se pojistka hořáku. Když plamen zhasne, pojistka hořáku automaticky přeruší přívod plynu.

- Nastavte požadovanou velikost plamene. Mezi nastavením ve vypnuté poloze a nastavením není plamen stabilní. Proto vždy zvolte nastavení mezi velkým a malým plamenem.

- Pokud plamen zase zhasne, opakujte postup od kroku 2.

- Pro ukončení vaření otočte spínač varné zóny doprava do polohy vypnuto.

Spínač varné zóny by neměl být v poloze zapalování stisknutý déle než 15 sekund. Pokud se hořák do 15 sekund nezapálí, minimálně minutu počkejte. Pak opakujte zapalování.

## Pozor!

Pokud po vypnutí otočíte spínač varné zóny, když je sporák ještě horký, začne proudit plyn. Pokud spínač varné zóny neotočíte do polohy zapalování , přívod plynu se po 60 sekundách přeruší.

## Plynový hořák se nezapálí

Při výpadku proudu nebo při vlhkých zapalovacích svíčkách můžete plynový hořák zapálit ručním zapalovačem nebo zápalkami.

## Tabulka vaření

Pro každou varnou zónu zvolte správnou velikost hrnce. Průměr dna hrnce nebo pánve by měl odpovídat velikosti varné zóny.

Doby vaření závisí na druhu, hmotnosti a kvalitě pokrmů. Proto jsou možné odchylky. Optimální dobu vaření dokážete odhadnout nejlépe vy sami.

Vařte s co nejmenším množstvím vody, aby zůstaly zachované vitamíny a minerální látky. Zvolte krátkou dobu vaření, aby zelenina zůstala pevná a s obsahem živin.

Příklad	Pokrm	Varná zóna	Stupeň vaření
<b>Rozehřívání</b>	čokoláda, máslo, margarín	úsporný hořák	malý plamen
<b>Ohřívání</b>	vývar, zelenina v plechovce	normální hořák; elektrická varná zóna**	malý plamen 1–2
<b>Ohřívání a udržování teploty</b>	polévky	úsporný hořák; elektrická varná zóna**	malý plamen 1–2
<b>Vaření v páře*</b>	ryby	normální hořák; elektrická varná zóna**	mezi velkým a malým plamenem 3–4
<b>Dušení*</b>	brambory a ostatní zelenina, maso	normální hořák; elektrická varná zóna**	mezi velkým a malým plamenem 3–4
<b>Vaření*</b>	rýže, zelenina, masové pokrmy (s omáčkou)	normální hořák; elektrická varná zóna**	velký plamen 5–6
<b>Smažení</b>	palacinky, brambory, řízek, rybí prsty	silný hořák** hořák wok**	mezi velkým a malým plamenem

\* Pokud použijete hrnce s pokličkou, stáhněte plamen, jakmile se pokrm začne vařit.

\*\* Volitelné. K dispozici u některých spotřebičů; v závislosti na typu spotřebiče.

(Pro pečení na hořáku wok doporučujeme používat pánev wok.)

# Vhodné nádoby

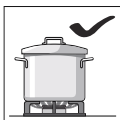
Hořák / elektrická varná zóna**	Minimální průměr hrnce	Maximální průměr hrnce
Elektrická varná zóna*	14,5 cm	14,5 cm
Hořák wok** 3,6 kW	24 cm	28 cm
Silný hořák 3 kW	24 cm	28 cm
Normální hořák 1,7 kW	18 cm	24 cm
Úsporný hořák 1 kW	12 cm	18 cm

\* Volitelné (pro modely s elektrickou varnou zónou)

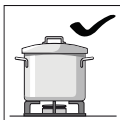
\* Volitelné (pro modely s hořákem wok)

## Pokyny pro používání

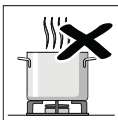
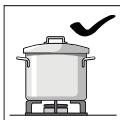
Následující rady vám pomohou ušetřit energii a ochránit nádoby před poškozením:



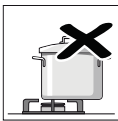
Používejte nádoby, jež svou velikostí odpovídají danému hořáku. Nepoužívejte malé nádoby na velkých hořácích. Plamen nesmí sahat na boční stěny nádoby.



Nepoužívejte zdeformované nádoby, které jsou na varné desce vratké. Mohly by se převrhnout. Používejte pouze nádoby s rovným a silným dnem.



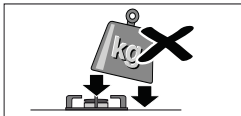
Nevaríte bez pokličky ani s pokličkou částečně poodsunutou mimo hrnec. Je to plýtvání energií.



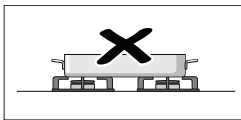
Nádoby postavte vždy doprostřed hořáku, jinak by se mohla převrhnout. Nádoby pokládejte na mřížky, nikdy přímo na hořák.



Před použitím se ujistěte, že mřížky hořáků jsou správně umístěny a víka správně nasazena na hořácích.



S nádobami na varné desce manipulujte opatrně. Chraňte varnou desku před nárazy a ani ji nadměrně nezatěžkávejte.



Nepoužívejte dva hořáky či plotýnky k ohřevu jedné nádoby. Nepoužívejte pečicí plechy, kameninové nádoby apod. k dlouhotrvajícímu ohřevu na plný výkon.

# Nastavení pečicí trouby

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

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

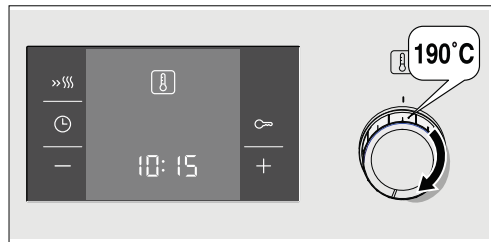
## Druh ohřevu a teplota

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

1. Voličem funkcí se nastavuje druh ohřevu.



2. Pomocí voliče teploty nastavíte teplotu nebo stupeň grilování.



Trouba se rozehřeje.

## Vypnutí pečicí trouby

Volič funkcí nastavte na nulu.



## Změna nastavení

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

## Rychlý ohřev

Pomocí rychlého ohřevu dosáhne pečicí trouba nastavené teploty obzvláště rychle.

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

- 3D horký vzduch 
- Horní/dolní ohřev 

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

1. Nastavte požadovaný druh ohřevu a požadovanou teplotu.
  2. Krátce stiskněte tlačítko >>|||.
- Na displeji se rozsvítí symbol >>|||. Pečicí trouba začne hřát.


## Ukončení rychlého ohřevu

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

## Zrušení rychlého ohřevu



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


# Časové funkce

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



## Budík

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

1. Stiskněte jednu tlačítko .  
Na displeji se rozsvítí symboly času, závorky se objeví u .
2. Nastavte čas budíku pomocí tlačítek + nebo -.  
Výchozí hodnota tlačítka + = 10 minut  
Výchozí hodnota tlačítka - = 5 minut

Nastavený čas se zobrazí po několika vteřinách. Začne odpočítávání času budíku. Na displeji se rozsvítí symbol  a zobrazí se odpočítávaný čas budíku. Ostatní symboly času zhasnou.

## Čas nastavený na budíku uběhne

Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí . Vypněte budík pomocí tlačítka .

## Změna času nastaveného na budíku

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

## Zrušení času nastaveného na budíku

Nastavte čas budíku na  pomocí tlačítka -. Nastavený čas se zobrazí po několika sekundách. Budík se vypne.

## Zobrazení časových funkcí

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

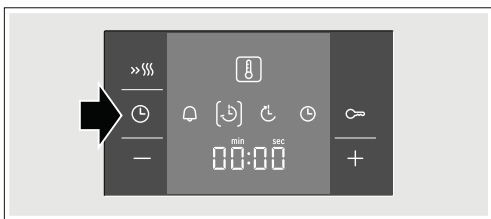
Chcete-li zjistit čas budíku ⏰, délku doby vaření ⏱, čas ukončení ⏸ nebo aktuální čas ⌚, tiskněte opakovaně tlačítko ⏸, dokud závorky nebudou označovat požadovaný symbol. Příslušná hodnota se na několik vteřin zobrazí na displeji.

## Doba úpravy pokrmu

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

Příklad z obrázku: délka doby vaření 45 minut.

1. Pomocí voliče funkcí zvolte typ vyhívání.
2. Pomocí voliče teploty zvolte teplotu nebo stupeň grilování.
3. Stiskněte dvakrát tlačítko ⏸. Na displeji se zobrazí 00:00. Rozsvítí se symboly času, závorky jsou u ⏱.



4. Nastavte dobu úpravy pokrmu za pomoci tlačítek + nebo -.
- Navrhovaná hodnota tlačítka + = 30 minut  
Navrhovaná hodnota tlačítka - = 10 minut



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

## Doba úpravy pokrmu uplynula

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

## Změna doby úpravy pokrmu

Dobu úpravy pokrmu změňte pomocí tlačítek + nebo -. Nastavený čas se zobrazí po několika sekundách. Je-li nastavený budík, stiskněte nejprve tlačítko ⏸.

## Zrušení doby úpravy pokrmu

Nastavte dobu úpravy pokrmu na 00:00 pomocí tlačítka -. Nastavený čas se zobrazí po několika sekundách.

Čas byl zrušen. Je-li nastavený budík, stiskněte nejprve tlačítko ⏸.

## Zobrazení časových funkcí

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

Chcete-li zjistit čas budíku ⏰, délku doby úpravy pokrmu ⏱, čas ukončení úpravy pokrmu ⏸ nebo hodiny ⌚, tiskněte opakovaně tlačítko ⏸, dokud závorky nebudou označovat požadovaný symbol. Příslušná hodnota se na několik vteřin zobrazí na displeji.

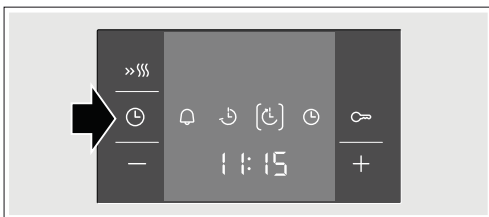
## Čas ukončení úpravy pokrmu

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

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

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

1. Nastavte volič funkcí.
2. Nastavte volič teploty.
3. Stiskněte dvakrát tlačítko ⏸.
4. Nastavte délku doby úpravy pokrmu za pomoci tlačítek + nebo -.
5. Stiskněte tlačítko ⏸. Závorky jsou u ⏸. Zobrazí se, v kolik hodin bude jídlo hotové.



6. Odložte čas ukončení úpravy pokrmu pomocí tlačítek + nebo -.




Po několika sekundách se zobrazí nastavený čas a trouba je nastavena na režim čekání. Na displeji se zobrazí, v kolik hodin bude jídlo hotové a symbol ⏸ je označen závorkami. Symboly ⏰ a ⌚ zhasnou. Jakmile se trouba zapne, zobrazí se doba úpravy pokrmu a symbol ⏱ je označen závorkami. Symbol ⏸ zhasne.


## Uplynula doba úpravy pokrmu

Zazní zvukový signál. Trouba přestane hřát. Na displeji se zobrazí 00:00. Stiskněte tlačítko ⏸. Nastavte novou dobu úpravy pokrmu pomocí tlačítek + nebo -. Případně dvakrát stiskněte tlačítko ⏸ a nastavte ovládací volič funkcí do nulové polohy. Trouba je vypnutá.

## Změna času ukončení úpravy pokrmu






Změňte čas ukončení úpravy pokrmu pomocí tlačítek **+** nebo **-**. Nastavený čas se zobrazí po několika sekundách. Je-li nastaven budík, nejprve stiskněte dvakrát tlačítko . Čas ukončení neměňte, pokud již doba úpravy pokrmu začala ubíhat. Výsledek úpravy pokrmu by mohl být jiný.

## Zrušení času ukončení úpravy pokrmu


Nastavte čas ukončení úpravy pokrmu na hodnotu aktuálního času pomocí tlačítka **-**. Nastavený čas se zobrazí po několika sekundách. Trouba se zapne. Je-li nastaven budík, nejprve stiskněte dvakrát tlačítko .


## Zobrazení časových funkcí

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

Chcete-li zjistit čas budíku , délku doby úpravy pokrmu , čas ukončení úpravy pokrmu , nebo hodiny , stiskněte opakovaně tlačítko , dokud závorky nebudou označovat požadovaný symbol. Příslušná hodnota se na několik vteřin zobrazí na displeji.

## Hodiny



Po zapojení nebo výpadku proudu blikají na displeji symbol  a čtyři nuly. Nastavte hodiny.

1. Stiskněte tlačítko .  
Na displeji se zobrazí čas **12:00**.
2. Tlačítkem **+** nebo **-** nastavte čas.

Za několik sekund se nastavený čas zobrazí.

## Nastavení hodin

Předtím nesmí být nastavená žádná jiná funkce času.

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

## Vypnutí zobrazení hodin

Zobrazení hodin můžete vypnout.

O tom si přečtete v kapitole "Změna základních nastavení".

## Dětská pojistka



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

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



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

## Zapnutí dětské pojistky

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





Stiskněte tlačítko  a držte je stisknuté přibližně čtyři sekundy. Na displeji se objeví symbol . Dětská pojistka je aktivována.

## Vypnutí dětské pojistky

Stiskněte tlačítko  a držte je stisknuté přibližně čtyři sekundy. Symbol  na displeji zhasne. Dětská pojistka je deaktivována.





## Změna základního nastavení


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

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

\* Nastavení z výroby

Předtím nesmí být nastavená žádná jiná funkce času.

1. Tiskněte tlačítko  po dobu asi 4 sekund.  
Na displeji se zobrazí aktuální základní nastavení pro čas, např.  1 pro volbu 1.
2. Změňte základní nastavení pomocí tlačítek **+** nebo **-**.
3. Potvrďte stisknutím tlačítka .  
Na displeji se zobrazí následující základní nastavení. Pomocí tlačítka  lze procházet jednotlivými stupni a pomocí tlačítek **+** nebo **-** lze měnit nastavení.

4. Pro ukončení stiskněte tlačítko  po dobu asi 4 sekund. Všechna základní nastavení byla použita.

Základní nastavení mohou být kdykoli znovu změněna.



# Údržba a čištění

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

## Upozornění

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

## Čistící prostředky

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

### Nepoužívejte na varnou desku

- nezfeděné mycí prostředky nebo mycí prostředky do myčky nádobí,
- drsné houbičky,
- agresivní čistící prostředky, jako čistící prostředky na pečicí trouby nebo odstraňovače skvrny,
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe.
- jednotlivé součásti nemyjte v myčce nádobí.

### Nepoužívejte na pečicí troubu

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

Nové houbičky před prvním použitím řádně vymáchejte.

Povrch	Čistící prostředky
Plochy z ušlechtilé oceli* (v závislosti na typu spotřebiče)	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Plochy z ušlechtilé oceli otírejte vždy rovnoběžně s vybroušením. Jinak může dojít k poškrábání. Ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Pod takovými skvrnami se může vytvořit koroze. U zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně lze zakoupit speciální ošetřovací prostředky na horké povrchy z ušlechtilé oceli. Měkkým hadrem naneste trochu ošetřovacího prostředku ve slabé vrstvě.
Smaltované, lakované, plastové a síťované povrchy* (v závislosti na typu spotřebiče)	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čistící prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.
Ovládací panel	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čistící prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.

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

Povrch	Čistící prostředky
Horní skleněný kryt* (v závislosti na typu spotřebiče)	Čistící prostředek na sklo: Vyčistěte měkkým hadrem. Horní skleněný kryt můžete za účelem čištění sejmut. Řiďte se pokyny v kapitole "Horní skleněný kryt".
Otočné voliče Neodstraňujte	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.
Rám varné desky	Horký mycí roztok: Nečistěte škrabkou na sklo, citronem nebo octem.
Plynová varná deska a mřížka na varnou desku* (v závislosti na typu spotřebiče)	Horký mycí roztok. Použijte malé množství vody, voda nesmí proniknout spodní části hořáků dovnitř spotřebiče. Okamžitě odstraňte pokrmy, které přetekly a zbytky pokrmů. Mříž můžete z varné desky sejmut. Mříž na varnou desku z litiny*: Nemyjte v myčce nádobí.
Plynové hořáky* (v závislosti na typu spotřebiče)	Sejměte hlavici hořáku a kryt hořáku, vyčistěte je mycím roztokem. Nemyjte v myčce nádobí. Otvory pro vstup plynu musí být vždy volné. Zapalovací svíčky: měkký kartáček. Plynové hořáky fungují pouze tehdy, když jsou zapalovací svíčky suché. Všechny součástky dobře osušte. Při jejich nasazování zpět dbejte na to, aby byly přesně usazené. Kryty hořáků mají černý smaltovaný povrch. V průběhu času se barva mění. Na funkci to nemá žádný vliv.
Elektrická varná zóna* (v závislosti na typu spotřebiče)	Abrazivní prostředky nebo houbičky: Varnou zónu pak krátce zahřejte, aby se vysušila. Vlhké varné zóny časem zrezivějí. Na závěr naneste ošetřující prostředek. Okamžitě odstraňte pokrmy, které přetekly a zbytky pokrmů.
Okraj varné zóny* (v závislosti na typu spotřebiče)	Žluté až modře duhové zabarvení okraje varné zóny odstraňte pomocí ošetřovacího prostředku na ocel. Nepoužívejte abrazivní nebo drsné prostředky.
Sklokeramická varná deska* (v závislosti na typu spotřebiče)	Údržba: Ochraňte a ošetřujte prostředky na sklokeramiku. Čištění: čistící prostředky vhodné pro sklokeramiku. Řiďte se pokyny pro čištění uvedenými na obalu. ⚠ Škrabka na sklo na silné znečištění: Škrabku odjistěte a k čištění použijte pouze čepel. Pozor, čepel je velmi ostrá. Nebezpečí poranění. Po skončení čištění škrabku opět zajistěte. Poškozenou čepel ihned vyměňte.

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

Povrch	Čistící prostředky
Skleněná varná deska* (v závislosti na typu spotřebiče)	Údržba: ochranné a ošetřovací prostředky na sklo. Čištění: čistící prostředky vhodné na sklo. Řiďte se pokyny pro čištění uvedenými na obalu. <b>⚠</b> Škrabka na sklo na silné znečištění: Škrabku odjistěte a k čištění používejte pouze čepel. Pozor, čepel je velmi ostrá. Nebezpečí poranění. Po skončení čištění škrabku opět zajistěte. Poškozenou čepel ihned vyměňte.
Skleněná tabule	Čistící prostředek na sklo: Vyčistěte měkkým hadrem. Nepoužívejte škrabku na sklo. Dvířka lze kvůli pohodlnějšímu čištění demontovat. Řiďte se pokyny v kapitole "Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby!"
Dětská pojistka* (v závislosti na typu spotřebiče)	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem. Pokud jsou dvířka pečicí trouby opatřena dětskou pojistkou, musí se pojistka před čištěním odstranit. Při silném znečištění dětská pojistka nefunguje správně.
Těsnění Nesundávejte těsnění!	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem. Nedrhňte.
Varná zóna	Horký mycí roztok nebo voda s octem: Vyčistěte hadrem. Při silném znečištění použijte nerezovou drátěnku nebo čistící prostředek na pečicí trouby. Používejte pouze ve studené troubě. <b>⚠</b> U samočisticích povrchů používejte funkci samočištění. Řiďte se pokyny v kapitole "Samočištění"! Pozor! Na samočisticí plochy nikdy nepoužívejte čistící prostředky na sporáky.
Skleněný kryt osvětlení trouby	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem.
Závěsné rošty	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Rámy můžete před čištěním vyjmout. Řiďte se pokyny v kapitole "Vysazení a zavěšení rámu!"
Teleskopické výsuvy* (v závislosti na typu spotřebiče)	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazací tuk z teleskopických výsuvů, pokud možno je čistíte v zasunutém stavu. Nenamáčejte je, nemyjte v myčce nádobí ani nečistěte současně při samočištění. Hrozí poškození rámu a zhoršení jejich funkce.

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

Povrch	Čistící prostředky
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Hliníkový plech na pečení*: (v závislosti na typu spotřebiče) Osušte měkkým hadříkem. Nemyjte v myčce nádobí. Nikdy nepoužívejte čistící prostředky na pečicí trouby. Abyste zabránili poškrábání, nikdy se kovových povrchů nedotýkejte nožem nebo podobně ostrým předmětem. Nejsou vhodné agresivní čistící prostředky, drsné houbičky a hrubé čistící ubrusky. Jinak může dojít k poškrábání. Otočný rošt* (v závislosti na typu spotřebiče) Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Nemyjte v myčce nádobí. Teplotnísonda* (v závislosti na typu spotřebiče) Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Nemyjte v myčce nádobí.
Zásuvka ve spodní části sporáku* (v závislosti na typu spotřebiče)	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem.

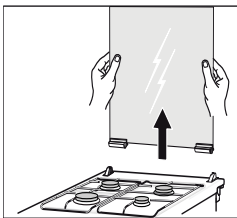
\* Volitelné (K dispozici pro některé spotřebiče, v závislosti na typu spotřebiče.)

## Horní skleněný kryt

Před otevřením horního krytu setřete hadrem eventuální rozlité nebo rozsypané nečistoty.

Pro čištění je nevhodnější čistící prostředek na sklo.

Horní kryt při čištění sejměte. Uchopte horní kryt oběma rukama po stranách a vytáhněte ho nahoru.



Pokud by se závěsy krytu uvolnily, řiďte se písmeny, která se na nich nachází. Závěs s písmenem **R** musí být namontovaný vpravo, závěs s písmenem **L** vlevo.

Horní kryt po vyčištění namontujte zpět v opačném pořadí.

Horní kryt zavřete teprve po vychladnutí varných zón.

## Před čištěním

Vyndejte z pečícího prostoru příslušenství a nádoby.

### Čištění dna, krytu a bočních stěn pečícího prostoru


Používejte hadřík a horký mycí roztok nebo vodu s octem.

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

### Čištění samočisticích ploch v pečícím prostoru

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

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

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

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

Mírné zabarvení vrstvy nemá na samočištění žádný vliv.

### Pozor!

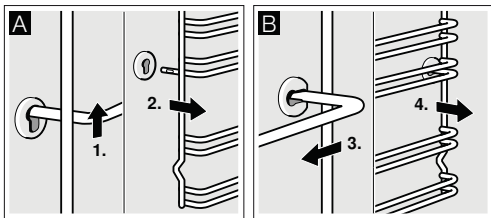
- Nikdy nepoužívejte abrazivní čistící prostředky. Poškrábaly, resp. zničily byste vysoce porézní vrstvu.
- Keramickou vrstvu nikdy nečistěte čistícím prostředkem na pečicí trouby. Jestliže se na ni tento čistící prostředek dostane omylem, okamžitě ho odstraňte houbou a dostatečným množstvím vody.

## Vysazení a nasazení závěsných roštů

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

### Vysazení závěsných roštů

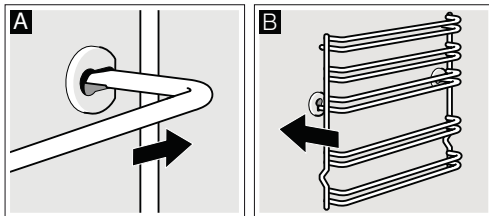
1. Rošt vepředu nazdvihněte nahoru
2. a vyhákněte ho (obrázek A).
3. Poté vytáhněte celý rošt dopředu
4. a vyjměte ho (obrázek B).



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

### Nasazení závěsných roštů

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

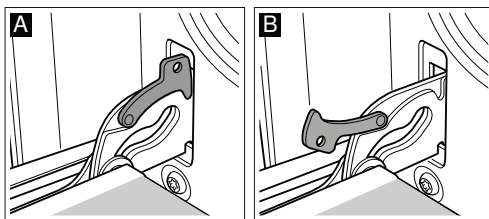


Závěsné rošty dosedají vpravo a vlevo. Dbejte na to, aby stejně jako na (obrázku B) byly výšky 1 a 2 dole a výšky 3, 4 a 5 nahore.

### Vysazení a nasazení dvířek pečicí trouby

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

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

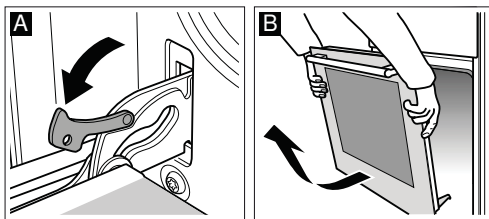


### ⚠ Nebezpečí úrazu!

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

### Vysazení dvířek

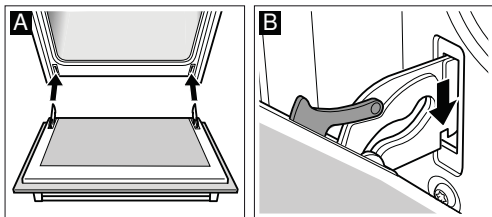
1. Úplně otevřete dvířka pečicí trouby.
2. Vyklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Zavřete až na doraz dvířka pečicí trouby. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo. Ještě o kousek je přivřete a vytáhněte (obrázek B).



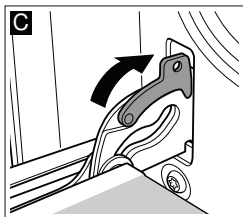
## Nasazení dvířek

Dvířka pečicí trouby zavěste zpět opačným postupem.

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



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



### ⚠ Nebezpečí úrazu!

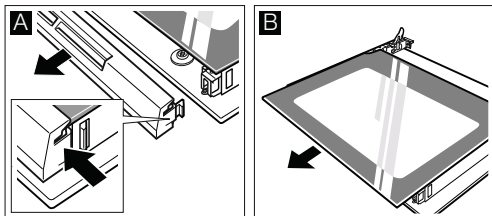
Pokud dvířka pečicí trouby nechtěně vypadnou nebo zaklapne závěs, nesahejte do závěsu. Zavolejte servis.

## Demontáž a montáž skla dveří

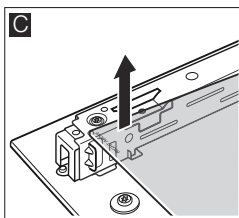
Kvůli snazšímu čištění můžete vyjmout sklo dvířek spotřebiče.

### Demontáž

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



4. Zvedněte sklo a vytáhněte (obrázek C).



Vyčistěte skla čistícím prostředkem na sklo a měkkou utěrkou.

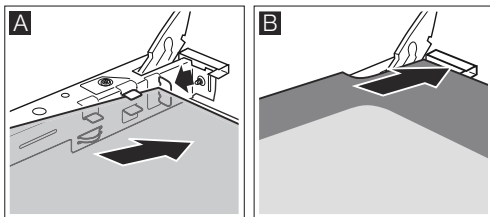
### ⚠ Nebezpečí úrazu!

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

### Montáž

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

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



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

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

# Co dělat v případě poruchy?

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

## Tabulka poruch

Pokud se vám nějaký pokrm nepodaří optimálně, podívejte se prosím do kapitoly "Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu". Naleznete tam velké množství tipů a upozornění k vaření.

### ⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Porucha	Možná příčina	Řešení/pokyny
Pečicí trouba nefunguje.	Vadná pojistka.	Podívejte se do pojistkové skříně, je-li pojistka v pořádku.
	Výpadek proudu.	Zkontroluje, zda funguje kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské spotřebiče.
Ukazatel hodin blíká.	Výpadek proudu.	Znovu nastavte čas.
Pečicí trouba nehřeje.	Na kontaktech je prach.	Několikrát otočte voliči sem a tam.
Plynový hořák se nezapálí.	Výpadek proudu nebo vlhké zapalovací svíčky.	Plynový hořák zapalte ručním zapalovačem nebo zápalkou.

## Chybová hlášení

Objeví-li se na displeji chybová hlášení  $\mathcal{E}$ , stiskněte tlačítko  $\mathcal{E}$ . Chybová hlášení zmizí. Dojde k vynulování nastavené funkce času. Nezmizí-li chybová hlášení, kontaktujte zákaznický servis. Následující chybová hlášení může uživatel vyřešit vlastními silami.

Chybové hlášení	Možná příčina	Řešení/pokyny
$\mathcal{E}011$	Tlačítko bylo stisknuté příliš dlouho nebo se zaseklo.	Stiskněte postupně všechna tlačítka. Ověřte, zda se některé z tlačítek nezaseklo, není přikryté nebo zašpiněné.

### ⚠ Nebezpečí elektrického výboje!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět pouze vyškolení pracovníci odborného autorizovaného servisu.

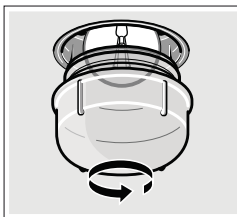
## Výměna osvětlení v pečicím prostoru

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

### ⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Vypněte pojistku v pojistkové skříně.

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



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

## Skleněný kryt

Poškozený skleněný kryt je nutné vyměnit. Příslušné skleněné kryty obdržíte u zákaznického servisu. Uveďte číslo výrobku (č. E) a výrobní číslo (č. FD) spotřebiče.

# Zákaznický servis

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

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

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

Označení produktu č. E      Výrobní číslo č. FD

## Zákaznický servis ☎

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v přiloženém seznamu zákaznických servisů.

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

# Tipy pro úsporu energie a ochranu životního prostředí

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

## Úspora energie při pečení v pečicí troubě

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

## Úspora energie při vaření na plynové varné desce

- Vždy zvolte takový hrnec, který velikostí odpovídá množství jídla. Velký, jen málo naplněný hrnec spotřebuje mnoho energie.
- Hrnec vždy přikryjte pokličkou vhodné velikosti.
- Plynový plamen musí být vždy v kontaktu se dnem hrnce.

## Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

# Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu

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

## Upozornění

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

## Koláče a pečivo

### Pečení na jedné úrovni

Pro pečení koláčů je nejvhodnější horní/dolní ohřev

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

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

### Pečení na více úrovních

Používejte 3D-horký vzduch .

Výšky zasunutí při pečení na 2 úrovních:

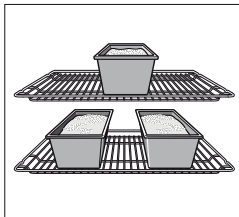
- Univerzální vysoký plech: úroveň 3
- Plech na pečení: úroveň 1

Výšky zasunutí při pečení na 3 úrovních:

- Plech na pečení: úroveň 5
- Univerzální vysoký plech: úroveň 3

- Plech na pečení: úroveň 1

Zároveň zasunutě plechy nemusí být hotové současně. V tabulkách jsou uvedeny četné návrhy pro přípravu pokrmů. Pokud pečete ve třech hranatých formách současně, postavte je na rošty tak, jak je znázorněno na obrázku.



### Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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












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

### Tabulky














V tabulkách najdete optimální druhy 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, přístě nastavte vyšší teplotu.












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

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

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

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

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

Drobné pečivo	Příslušenství	Úroveň vkladání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
cukroví	plech na pečení	3		140-160	15-25
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		130-150	25-35
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		130-150	30-40
stříkané pečivo (předehřát)	plech na pečení	3		140-150	30-40
	plech na pečení	3		140-150	30-40
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-150	30-45
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		130-140	35-50
makrónky	plech na pečení	2		110-130	30-40
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		100-120	35-45
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		100-120	40-50
Pusinky	plech na pečení	3		80-100	130-150

Drobné pečivo	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
pečivo z odpalovaného těsta	plech na pečení	2	☐	200-220	30-40
pečivo z listového těsta	plech na pečení	3	☒	180-200	20-30
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	180-200	25-35
pečivo z kynutého těsta	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	☒	160-180	35-45
	plech na pečení	3	☐	180-200	20-30
pečivo z kynutého těsta	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	170-190	25-35

### Chléb a housky

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

Nikdy nelijte do horké trouby vodu.

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

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

### Tipy pro pečení

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



## Maso, drůbež, ryby

### Nádoby

Můžete používat jakékoli záruvzdorné nádoby. Na velké pečení je vhodný také univerzální vysoký plech.

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

Pokud používáte smaltované pekáče, přidejte trochu více tekutiny.

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

Údaje v tabulkách:

Nádoba bez pokličky = odklopená

Nádoba s pokličkou = přiklopená

Nádoby postavte vždy doprostřed roštu.

Horké skleněné nádoby odstavte na suchou podložku.

Kdyby byl podklad mokrá nebo studená, mohlo by sklo prasknout.

### Pečení

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

K dušenému hovězímu přidejte dostatečné množství tekutiny.

Dno nádoby by mělo být pokryté do výšky 1 - 2 cm.

Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádoby.

Pokud maso připravujete ve smaltovaném pekáči, je nutno přidat o trochu více tekutiny než u skleněné nádoby.

Pekáče z ušlechtilé oceli jsou vhodné pouze částečně.

Maso se peče pomaleji a méně zhnědne.

Použijte vyšší teplotu nebo delší dobu pečení.

### Grilování

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

Grilujte vždy v zavřené troubě.

Grilujte pokud možno kusky o stejné tloušťce.

Tak se opečou rovnoměrně a zůstanou hezky šťavnaté.

Grilované kusky po 2/3 doby grilování obraťte.

Steaky solte teprve po grilování.

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

Do výšky 1 zasuňte ještě univerzální vysoký plech.

Šťáva z masa se v něm zachytí a pečící trouba zůstane čistší.

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

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

### Maso


















Kusy masa v polovině doby obraťte.

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

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

U vepřové pečeně s kůží tuto kůži křížem nařízněte.

Pečení položte do nádoby nejprve kůží dolů.

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
<b>Hovězí maso</b>						
dušená hovězí pečeně	1,0 kg	přiklopená	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
hovězí svíčková, středně propečená	1,0 kg	odklopená	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
roastbeef, středně propečený 1,0 kg		odklopená	1		210-230	50
steaky, středně propečené, silné 3 cm		rošt	5		3	15
<b>Telecí maso</b>						
telecí pečeně	1,0 kg	odklopená	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
<b>Vepřové maso</b>						
pečené bez kůže (např. krkovice)	1,0 kg	odklopená	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
pečené s kůží (např. plec)	1,0 kg	odklopená	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
uzené kotlety s kostí	1,0 kg	přiklopená	2		210-230	70
<b>Jehněčí maso</b>						
jehněčí kýta bez kostí, středně propečená	1,5 kg	odklopená	1		150-170	120

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
<b>Mleté maso</b>						
Sekaná	z 500 g masa	odklopená	1		170-190	70

<b>Párky</b>						
Párky		rošt	4		3	15

### Drůbež

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

Celou drůbež položte na rošt nejprve prsní stranou dolů. Po uplynutí 2/3 uvedené doby obraťte.

Kusy pečeně, jako krůtí roládu nebo krůtí prsa, po uplynutí poloviny uvedené doby obraťte. Části drůbeže obraťte po uplynutí 2/3 doby.

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

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

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

### Ryby

Kousky ryb po uplynutí 2/3 doby obraťte.

Celou rybu obracet nemusíte. Celou rybu položte do pečicí trouby hřbetem nahoru na rošt.

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

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

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

## Typy k pečení a grilování

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

## Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

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

Nádoby vždy pokládejte na rošt.

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

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

## Hotové pokrmy

Dodržujte pokyny výrobce uvedené na obale.

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

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

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

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

## Speciální pokrmy

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

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

### Příprava jogurtu

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

4. Pečicí prostor předehřejte dle uvedených údajů.

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

### Kynutí těsta

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

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

## Rozmrazování

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

Řiďte se údaji výrobce uvedenými na obale. Časy rozmrazování se liší podle druhu a množství potravin. Drůbež položte na talíř prsní stranou dolů.

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

## Sušení

Pomocí 3D-horkého vzduchu ☞ můžete výborně sušit. Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu a důkladně je umyjte.

Nechte je řádně okapat a osušte je. Univerzální vysoký plech a rošt vložte pečicí nebo pergamenovým papírem. Šťavnaté ovoce nebo šťavnatou zeleninu několikrát obraťte. Ihned po usušení sejměte z papíru.

Ovoce a bylinky	Příslušenství	Úroveň vkladání	Druh ohřevu	Teplota	Doba trvání
600 g plátků jablek	univerzální vysoký plech + rošt	3+1	☞	80 °C	cca 5 hod
800 g plátků hrušek	univerzální vysoký plech + rošt	3+1	☞	80 °C	cca 8 hod
1,5 kg švestek nebo blum	univerzální vysoký plech + rošt	3+1	☞	80 °C	cca 8-10 hod
200 g očištěných bylinek	univerzální vysoký plech + rošt	3+1	☞	80 °C	cca 1 1/2 hod

## Zavařování

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

### Pozor!

Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařujte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je umyjte.

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

### Příprava

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

4. Sklenice uzavřete pomocí spon.

Do trouby nevkładějte více než šest sklenic.

### Nastavení

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

### Zavařování

#### Ovoce

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

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

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

### Zelenina

Jakmile ve sklenicích stoupají vzhůru bublinky, snižte teplotu na 120 až 140 °C. Doba trvání je v závislosti na druhu zeleniny cca 35 až 70 minut.

Po uplynutí této doby pečicí troubu vypněte a využijte zbytkové teplo.

Zelenina ve studeném nálevu v litrových sklenicích	Od probublávání	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
hrách	cca 70 minut	cca 30 minut

### Vyjmutí sklenic

Po zavaření vyjměte sklenice z pečicího prostoru.

### Pozor!

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

# Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především při zahřátí připravovaných obilných a bramborových produktů na vysoké teploty, jako např. smažených brambůrků, hranolků, toastů, housek, chleba nebo jemného pečiva (slané sušenky, perník, sladké sušenky).

## Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu

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

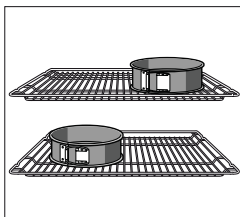
# Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly vytvořeny zkušebními ústavami pro usnadnění kontroly a testování různých spotřebičů.  
Podle EN 50304/EN 60350 (2009), resp. IEC 60350.

## Pečení

Pečení ve 2 úrovních:  
Univerzální plech vždy vložte nad plech na pečení.  
Pečení ve 3 úrovních:  
Vložte univerzální plech doprostřed.

Stříkané pečivo:  
Současně vložené plechy nemusí být hotové v jeden okamžik.  
Jablkový koláč v jedné úrovni:  
Tmavé pružinové formy umístěte vedle sebe.  
Jablkový koláč ve dvou úrovních:  
Tmavé pružinové formy umístěte nad sebe, viz obrázek.



Koláče v otevírací dortové formě z bílého plechu:  
Pečte v jedné úrovni s horním/dolním ohřevem ☐.  
Použijte univerzální plech místo roštu a postavte na ni otevírací dortovou formu.



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

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

\* Pro předehřátí nepoužívejte rychlý ohřev.

## Grilování

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

Pokrm	Příslušenství a nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba trvání v min
opečené toasty 10 minut předehřát	rošt	5		3	½-2
hovězí karbanátky, 12 ks* nepředehřívát	rošt + univerzální vysoký plech	4+1		3	25-30

\* Po uplynutí  $\frac{2}{3}$  doby obraťte.

# INFORMAČNÍ LIST

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

Obchodní značka BSH



Značka		BOSCH
Prodejní označení		HGD745250
Třída účinnosti dutého prostoru	A (nejvyšší) - G (nejnižší)	A
Spotřeba energie (kWh) - konvenční ohřev	(při normalizované zátěži)	0,98
Spotřeba energie (kWh) - horký vzduch	(při normalizované zátěži)	0,84
Užitečný objem dutého prostoru (l)		66
Velikost zařízení (l):		
	malé: $12 \text{ l} \leq V < 35 \text{ l}$	
	střední: $35 \text{ l} \leq V < 65 \text{ l}$	
	velké: $65 \text{ l} \leq V$	←
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při konvenčním ohřevu (min.)		44
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při horkém vzduchu (min.)		—
Hlučnost (dB (A) re 1 pW)		—
Spotřeba energie, jestliže není spuštěna žádná funkce a trouba je v režimu s nejnižší spotřebou energie		—
Plocha největšího plechu na pečení (cm <sup>2</sup> )		1350

Upozornění: vývojové změny vyhrazeny.

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

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



## Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

### 1. Záruka

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

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

### 2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

### 3. Uplatnění záruky

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

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

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

Seznam autorizovaných servisů je k dispozici na [www.bosch-home.com/cz](http://www.bosch-home.com/cz).

Doba, po kterou zákazník nemůže výrobek z důvodu vady používat, se do záruční doby nepočítá. O tuto dobu se záruční doba prodlužuje. Při výměně se **běh záruční doby** neobnovuje. Při opravě nedochází k běhu nové záruční doby týkající se opravené součásti či součástky.

Po provedení záruční opravy je autorizovaný servis povinen vydat zákazníkovi čitelnou kopii opravního listu. **Opravní list** slouží k prokazování práv zákazníka, proto je ve vlastním zájmu zákazníka před podpisem opravního listu zkontrolovat jeho obsah a kopii opravního listu pečlivě uschovat.

Zákazník je povinen poskytnout autorizovanému servisu **součinnost** k ověření existence reklamované vady a k jejímu odstranění (včetně odpovídajícího potřebného vyzkoušení nebo demontáže výrobku).

Při uplatnění reklamace předá zákazník **výrobek čistý** v souladu s hygienickými předpisy nebo obecnými hygienickými zásadami včetně všech jeho součástí a příslušenství, umožňujících takové ověření a odstranění vady. V případě, že výrobek nedodá kompletní a je-li kompletnost výrobku nezbytná k zjištění existence reklamované vady a/nebo k jejímu odstranění, běh lhůty k vyřízení reklamace začíná až dodáním chybějících součástí.

## 4. Neoprávněnost reklamace

Reklamacie není oprávněná v případech, vznikla-li závada nebo poškození:

- a) prokazatelně nesprávným užíváním výrobku (např. v rozporu s návodem, s pokyny uvedenými na obalu výrobku či v záručním listě, užíváním v rozporu s obecně známými pravidly užívání předmětného výrobku, provozem při nesprávném napájecím napětí, připojování na nedovolené zdroje proudu, užíváním zboží v nevhodných podmínkách – vlhko, prašnost, extrémní tvrdost vody apod.) anebo jiným nesprávným jednáním uživatele (např. neodbornou instalací či zapojením);
- b) prokazatelně nedovolenými zásahy do přístroje (konstrukční nebo jiná úprava, neodborná montáž), živelnou katastrofou nebo mechanickým poškozením výrobku;
- c) nese-li předložený záruční list zjevné známky provedených změn údajů nebo je-li na výrobku odlišné výrobní číslo od toho, jež je uvedeno v záručním listě;
- d) u estetických komponentů, nezajišťujících funkčnost výrobku z důvodu:
  - transportního poškození nebo přemístování (poškrábání, promáčknutí, praskliny, rozbitá skla a police apod.)
  - nefunkčních estetických komponentů jako jsou madla, skla, ovládací spínače apod., které jsou důsledkem běžného opotřebení
  - změny barvy plastových komponentů (jedná se o běžný fyzikálně chemický jev po čase používání)
  - vady spotřebních materiálů, u kterých je doba životnosti daná charakterem součástky (žárovky, vodní filtry, vzduchové, prachové filtry, uhlíkové filtry všeho druhu, akumulátory, baterie, apod.)
  - vady příslušenství a volitelné výbavy, způsobené nevhodnou manipulací nebo nepřiměřeným zacházením

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

## 5. Náhradní díly

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

## 6. Pozáruční servis

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

## 7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

## 8. Upozornění pro prodejce

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

## 9. Ochrana osobních údajů

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

## 10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

### Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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

# B/S/H/

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

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

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

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

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

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



**Kombinovaný solo sporák plyn/  
elektro  
HGD745250**



**BOSCH**

[sk] Návod na použitie ..... 33

# Obsah

<b>Dôležité bezpečnostné pokyny</b> .....	<b>34</b>	<b>Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia</b> .....	<b>53</b>
<b>Pričiny poškodenia</b> .....	<b>37</b>	Úspora energie pri príprave jedla v rúre .....	53
Poškodenie rúry na pečenie.....	37	Úspora energie pri príprave jedla na plynovom varnom paneli.....	53
Poškodenie soklovej zásuvky.....	37	Ekologická likvidácia spotrebiča.....	53
<b>Inštalácia a pripojenie</b> .....	<b>37</b>	<b>Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu</b> .....	<b>54</b>
Plynová prípojka.....	37	Koláče a pečivo .....	54
Poruchy inštalácie plynu/zápach plynu.....	37	Tipy na pečenie.....	56
Presúvanie spotrebiča držaním za plynové vedenie alebo držadlo na dvierkach.....	38	Mäso, hydina, ryby.....	56
Elektrické pripojenie.....	38	Tipy na pečenie a grilovanie.....	58
Sporák nainštalujte vodorovne.....	38	Nákypy, zapekané jedlá, toasty .....	59
Upevnenie ku stene.....	38	Hotové výrobky.....	59
Inštalácia spotrebiča .....	38	Špeciálne jedlá.....	60
Potrebné prepravné opatrenia .....	38	Rozmrazovanie.....	60
<b>Váš nový sporák</b> .....	<b>39</b>	Sušenie .....	60
Všeobecne .....	39	Zaváranie.....	61
Varná doska.....	39	<b>Akrylamid v potravinách</b> .....	<b>61</b>
Ovládací panel .....	40	<b>Skúšobné jedlá</b> .....	<b>62</b>
Priestor na pečenie .....	40	Pečenie .....	62
<b>Vaše príslušenstvo</b> .....	<b>41</b>	Grilovanie.....	62
Zasunutie príslušenstva .....	41		
Zvláštne príslušenstvo .....	41		
Výrobky, ktoré možno zakúpiť v zákazníckom servise .....	42		
<b>Pred prvým použitím</b> .....	<b>43</b>		
Nastavenie času .....	43	Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na: <a href="http://www.bosch-home.com/sk">www.bosch-home.com/sk</a>	
Predhriatie rúry na pečenie.....	43		
Čistenie príslušenstva .....	43		
<b>Nastavenie varnej dosky</b> .....	<b>43</b>		
Čistenie kalichu a krytu horáka.....	43		
Zapálenie plynového horáka .....	43		
Tabuľka varenie .....	44		
<b>Vhodné nádoby</b> .....	<b>44</b>		
Pokyny na používanie.....	44		
<b>Nastavenie rúry na pečenie</b> .....	<b>45</b>		
Druh ohrevu a teplota .....	45		
Rýchly ohrev .....	45		
<b>Časové funkcie</b> .....	<b>46</b>		
Budík.....	46		
Doba úpravy pokrmu.....	46		
Čas ukončenia úpravy pokrmu.....	47		
Hodiny.....	47		
<b>Detská poistka</b> .....	<b>47</b>		
<b>Zmena základného nastavenia</b> .....	<b>48</b>		
<b>Údržba a čistenie</b> .....	<b>48</b>		
Čistiace prostriedky.....	48		
Horný sklenený kryt.....	50		
Pred čistením.....	50		
Vyvesenie a nasadenie závesných roštov.....	50		
Vyvesenie a nasadenie dvierok rúry.....	51		
Demontáž a montáž skiel dvierok .....	51		
<b>Čo robiť v prípade poruchy?</b> .....	<b>52</b>		
Tabuľka porúch .....	52		
Výmena žiarovky v priestore na pečenie .....	53		
Sklenený kryt .....	53		
<b>Zákaznícky servis</b> .....	<b>53</b>		
Označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD).....	53		

## Dôležité bezpečnostné pokyny

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

Tento návod platí len vtedy, keď je na spotrebiči uvedená skratka príslušnej krajiny. Ak sa skratka na spotrebiči nenachádza, musí sa na pomoc použiť návod na inštaláciu, ktorý obsahuje potrebné údaje týkajúce sa **nového nastavenia** spotrebiča na podmienky pripojenia danej krajiny.

**Kategória spotrebiča:** kategória 1

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

Pripojenie spotrebiča a **nové nastavenie** na iný druh plynu smie vykonať len koncesovaný odborník. Inštalácia spotrebiča (elektrické a plynové pripojenie) sa musí uskutočniť podľa návodu na použitie a inštaláciu. Nesprávne pripojenie a nastavenie môže viesť k ťažkým nehodám a poškodeniam spotrebiča. Výrobca spotrebiča **za** takéto škody nepreberá záruku. Záruka spotrebiča sa na to nevzťahuje.

**Pozor:** Tento spotrebič je určený len na účely varenia. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.

**Pozor:** Používanie plynového spotrebiča na varenie vedie k vytváraniu tepla, vlhkosti a produktov spaľovania v miestnosti, kde je nainštalovaný. Zvlášť vtedy, keď je spotrebič v prevádzke, je potrebné dbať na dobré vetranie miesta inštalácie: prirodzené vetracie otvory udržiavajte otvorené alebo použite mechanické vetracie zariadenie (napr. odsávač pár).

Intenzívne a dlho trvajúce používanie spotrebiča si môže vyžadovať aj ďalšie vyvetranie, napr. otvorenie okna alebo účinnejšie vetranie, napr. prevádzku mechanického vetracieho zariadenia na vyššom výkonovom stupni.

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

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

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

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

Príslušenstvo vždy správne vsuňte do priestoru na **pečenie**. *Pozri opis Príslušenstvo* v návode na používanie.

### **Nebezpečenstvo požiaru!**

- Pri otváraní dveriek spotrebiča vzniká prievan. Papier na pečenie sa môže dostať do kontaktu s vyhrievacími prvkami a vznietiť. Pri predhrievaní nekladte nikdy papier na pečenie na príslušenstvo bez upevnenia. Papier na pečenie zafažte vždy nádobou alebo formou na pečenie. Papierom vyložte len potrebnú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať okraje príslušenstva.
- Horľavé predmety uskladnené priestore na **pečenie** sa môžu zapáliť. Nikdy neuskladňujte horľavé predmety v priestore na **pečenie**. Ak sa v spotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárajte jeho dverka. Spotrebič vypnite a vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zatvorte prívod plynu.
- Horúci olej a tuk sa môžu rýchlo vznietiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajú bez dozoru. Oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Plameň opatrene zahaste pokrievkou, hasiacou dekou alebo podobne.
- Varné zóny sa veľmi rozhorúčia. Na varný panel nikdy neodkladajte horľavé predmety. Na varný panel neodkladajte žiadne predmety.
- Spotrebič sa veľmi rozhorúči, horľavé materiály môžu rýchlo vzblknúť. Pod rúrou alebo v jej blízkosti neuschovávajúte alebo nepoužívajúte žiadne horľavé predmety (napr. spreje, čistiace prostriedky). Neodkladajte do rúry alebo na rúru žiadne horľavé predmety.

- Plynové varné zóny bez položené varnej nádoby vydávajú pri prevádzke veľké teplo. Spotrebič a nad ním umiestnený odsávač pár sa môže poškodiť alebo môže vzniknúť požiar. Zvyšky tuku vo filtri odsávača pár sa môžu vznietiť. Plynové varné zóny prevádzkujte s položenou varnou nádobou.
- Zadná strana spotrebiča sa veľmi zohreje. Následkom môže byť poškodenie privodných vedení. Elektrické a plynové vedenia sa **nesmie** dostať do styku so zadnou stranou spotrebiča.
- Na varné zóny alebo v priestore na pečenie nikdy neodkladajte horľavé predmety. Ak sa v spotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárajte jeho dvierka. Spotrebič vypnite. Vytiahnite elektrickú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zatvorte privod plynu.
- Povrch soklovej zásuvky sa môže veľmi rozhorúčiť. V zásuvke uschovávajú len príslušenstvo na pečenie. Zápalné a horľavé predmety sa nesmú uschovávať v soklovej zásuvke.

### Nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič sa veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch priestoru na pečenie a vyhrievacích prvkov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.
- Príslušenstvo alebo riad sa veľmi zohreje. Horúci riad a príslušenstvo vždy vyberajte z priestoru na pečenie pomocou kuchynskej chňapky.
- Alkoholové výpary sa môžu v priestore na pečenie vznietiť. Nikdy nepoužívajte na prípravu jedál veľké množstvo nápojov s vysokým percentom alkoholu. Použite len malé množstvo nápojov s vysokým percentom alkoholu. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča.
- Varné zóny a ich okolie, obzvlášť prípadný rám varnej zóny, sa veľmi rozohrejú. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch. Udržiavajte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Počas prevádzky sa povrch spotrebiča rozhorúči. Horúceho povrchu sa nedotýkajte. Zabráňte prístupu deťom ku spotrebiču.
- Prázdny riad na varenie sa na plynových varných zónach, ktoré sú v prevádzke,

extrémne zohreje. Nikdy nezohrievajte prázdny riad na varenia.

- Spotrebič sa počas prevádzky zohreje. Pred čistením ho nechajte vychladnúť.
- Pozor: Počas prevádzky grilu sa môžu časti vystavené dotyku veľmi zohriať. Deti udržiavajte v dostatočnej vzdialenosti.
- Keď fľaša s tekutým plynom nestojí zvislo, do spotrebiča sa môže dostať tekutý propán/bután. Pri tom môžu z horáka vychádzať silné, ostré plamene. Súčiastky sa môžu poškodiť a po čase netesniť, takže nekontrolovane bude unikať plyn. Uvedené môže viesť ku vzniku popálení. Fľaše s tekutým plynom používajte vždy v zvislej polohe.

### Nebezpečenstvo obarenia!

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

### Nebezpečenstvo poranenia!

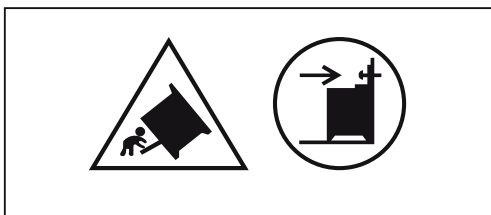
- Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu a výmenu poškodeného elektrického a plynového vedenia smie vykonať výhradne technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou. Ak je spotrebič pokazený, vyťahnite elektrickú zásuvku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini, zatvorte privod plynu. Zavolajte zákaznícky servis.
- Poruchy alebo poškodenia spotrebiča sú nebezpečné. Nikdy nezapínajte pokazený spotrebič. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zatvorte privod plynu. Zavolajte zákaznícky servis.
- Nesprávna veľkosť nádoby, poškodené alebo nesprávne umiestnené nádoby môžu spôsobiť ťažké poranenia. Dodržiavajte upozornenia týkajúce sa riadu na varenie.

- **Pozor:** Sklenené kryty môžu pri rozohriatí prasknúť. Pred zatvorením krytu vypnite všetky horáky. Predtým ako zatvoríte sklenený kryt, počkajte, kým rúra na pečenie vychladne.



- Keď sa spotrebič postaví bez upevnenia na sokel, môže zo sokla sklznúť. Spotrebič sa musí so soklom pevne spojiť.

### Nebezpečenstvo prevrátenia!



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

### Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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


zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.

- Pokazený spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Pokazený spotrebič nikdy nezapínejte. Vyťahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

### Nebezpečenstvo požiaru!

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

### Nebezpečenstvo popálenia!

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



# Príčiny poškodenia

## Varná zóna

### Pozor!

- Varné zóny prevádzkujte s položenou varnou nádobou. Nezhrievajte prázdne hrnce alebo panvice. Dno nádoby sa poškodí.
- Používajte len hrnce a panvice s rovným dnom.
- Hrniec alebo panvicu položte do stredu horáka. Tepló plameňa horáka sa tak optimálne preniesie na spodnú stranu hrnca a panvice. Rúčky alebo ušká sa tak nepoškodia a zabezpečí sa vyššia úspora energie.
- Dbajte na to, aby boli plynové horáky čisté a suché. Teleso a kryt horáka musí byť presne na svojom mieste.
- Dávajte pozor, aby nebol horný kryt zatvorený, keď sa sporák uvedie do prevádzky.

## Poškodenie rúry na pečenie

### Pozor!

- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo nádoba na dne priestoru na pečenie: Na dno priestoru na pečenie nekladte žiadne príslušenstvo. Dno priestoru na pečenie nevykladajte fóliou alebo papierom na pečenie žiadneho druhu. Na dno priestoru na pečenie nekladte žiadne nádoby, ak je teplota nastavená na viac ako 50 °C. Hromadí sa teplo. Časy pečenia a smaženia potom nesúhlasia a dochádza k poškodeniu smaltu.
- Voda v horúcom priestore na pečenie: Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu. Vznikne vodná para. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.
- Vlhké potraviny: V zatvorenom priestore na pečenie neuchovávajte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Poškodí by sa smalt.
- Ovocná šťava: Pri pečení veľmi šľavnatých ovocných koláčov nenaplnite plech na pečenie príliš vysoko. Ovocná šťava

odkvapkávajúca z plechu na pečenie zanecháva flaky, ktoré sa nedajú vyčistiť. Radšej použite hlbší univerzálny pekáč.

- Vychladnutie s otvorenými dvierkami spotrebiča: **Priestor na pečenie** nechajte vychladnúť vždy uzavretý. Aj keď dvierka rúry len trochu otvoríte, môže časom dôjsť k poškodeniu susedných hrán kuchynskej linky.
- Silno znečistené tesnenie dvierok: Ak je tesnenie dvierok silno znečistené, dvierka spotrebiča sa pri prevádzke už správne nezatvárajú. Susedné hrany kuchynskej linky sa môžu poškodiť. Tesnenie rúry udržiavajte vždy v čistote.
- Dvierka spotrebiča ako sedacia alebo odkladacia plocha: Nestavajte, nesadajte a nevažajte sa na otvorené dvierka spotrebiča. Na dvierka spotrebiča neodkladajte žiaden riad alebo príslušenstvo.
- Vsunutie príslušenstva: Podľa typu spotrebiča môže príslušenstvo poškriabať sklo dvierok pri zatváraní spotrebiča. Príslušenstvo vždy zasuňte až na doraz do priestoru na pečenie.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani nedržte za držadlo na dvierkach. Držadlo na dvierkach by nevydržalo hmotnosť spotrebiča a mohlo by sa zlomiť.

## Poškodenie soklovej zásuvky

### Pozor!

Do soklovej zásuvky nekladajte horúce predmety. Môže sa poškodiť.

# Inštalácia a pripojenie

## Plynová prípojka

Inštaláciu musí uskutočniť odborník s príslušným osvedčením, príp. koncesovaný technik zákazníckeho servisu podľa tohto pokynov uvedených v časti „Plynová prípojka a prestavenie na iný druh plynu“.

### Pre koncesovaného odborníka, príp. zákaznícky servis

#### Pozor!

- Podmienky nastavenia týchto spotrebiča sú uvedené na typovom štítku na zadnej strane spotrebiča. Výrobné nastavenie druhu plynu je označené hviezdičkou (\*).
- Pred inštaláciou spotrebiča skontrolujte sieťové prístupové podmienky (druh plynu a tlak plynu) a uistite sa, že nastavenie plynu tohto spotrebiča zodpovedá týmto podmienkam. Ak sa nastavenia spotrebiča musia zmeniť, postupujte podľa návodu v časti „Plynová prípojka a prestavenie na iný druh plynu“.
- Tento spotrebič nie je pripojený k odvodu spálín. Musí sa pripojiť a uviesť do prevádzky v súlade s podmienkami

inštalácie. Spotrebič nepripájajte k odsávaniu spálín. Dodržiavajte všetky predpisy týkajúce sa ventilácie.

- Pripojenie sa musí zabezpečiť pevnou, t. j. nepohyblivou prípojkou (plynové vedenie) alebo bezpečnostnou hadicou.
- Ak sa použije bezpečnostná hadica, bezpečnostne dbajte na to, aby sa hadica neprivikla alebo nestlačila. Hadica sa nesmie dostať do kontaktu s horúcimi povrchmi.
- Plynové vedenie (plynová rúra alebo bezpečnostná hadica) sa môže pripojiť na pravej alebo ľavej strane spotrebiča. Prípojka musí mať k dispozícii ľahko prístupné uzatváracie zariadenie.

## Poruchy inštalácie plynu/zápach plynu

Ak začíate plynový zápach alebo poruchy inštalácie plynu, musíte

- okamžite zatvoriť prívod plynu, príp. ventil plynovej bomby
- okamžite zhasiť oheň a cigarety
- vypnúť elektrické prístroje - aj lampy
- otvoriť okno a miestnosť dobre vyvetrať
- zavolať zákaznícky servis alebo plynárenský podnik

## Presúvanie spotrebiča držaním za plynové vedenie alebo držadlo na dvierkach

Spotrebič nepresúvajte ťahaním za plynové vedenie. Plynové vedenie by sa mohlo poškodiť. Nebezpečenstvo unikania plynu! Spotrebič nepresúvajte tak, že ho budete držať za rúčku dvierok. Závesy a rúčka dvierok by sa mohli poškodiť.

## Elektrické pripojenie

### Pozor!

- Inštaláciu spotrebiča poverte zákaznícky servis. Na pripojenie je potrebná poisťka 16 A. Spotrebič je dimenzovaný na prevádzku na 220-240 V.
- Ak napätie elektrickej siete klesne pod 180 V, elektrický zapalovací systém nefunguje.
- V prípade nesprávneho pripojenia spotrebiča zaniká pri poškodení akýkoľvek nárok vyplývajúci zo záruky.
- Keď sa poškodí sieťový kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo iná kvalifikovaná osoba.

### Pre zákaznícky servis

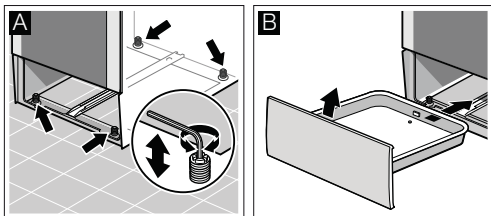
#### Pozor!

- Spotrebič musí byť pripojený podľa údajov na typovom štítku.
- Spotrebič pripojte len k elektrickej prípojke, ktorá zodpovedá platným ustanoveniam. Zásuvka musí byť dobre prístupná, aby sa spotrebič v prípade potreby mohol odpojiť od elektrickej siete.
- Je potrebné zabezpečiť viacpólové odpájacie zariadenie.
- Nikdy nepoužívajte predlžovacie káble alebo viacnásobné konektory.
- Z bezpečnostných dôvodov sa smie spotrebič pripojiť len k uzemnenej prípojke. Ak prípojka s ochranným vodičom nezodpovedá predpisom, potom nie je zaručená ochrana proti elektrickým nebezpečenstvám.
- Na pripojenie spotrebiča je potrebný kábel typu H 05 WF alebo rovnocenný kábel.

## Sporák nainštalujte vodorovne

Položte sporák priamo na podlahu.

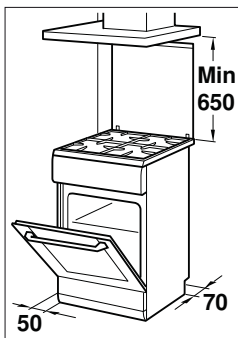
1. Zásuvku v podstavci vytiahnite a vyberte. Vnútri na podstavci sú vpredu a vzadu nastavovacie nožičky.
2. Nastavovacie nožičky otočte kľúčom na šesťhrannú hlavu na skrutky vyššie alebo nižšie tak, aby bol sporák vo vodorovnej polohe (obrázok A).
3. Zásuvku v podstavci znova zasuňte (obrázok B).



## Upevnenie ku stene

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

## Inštalácia spotrebiča



- Spotrebič sa musí umiestniť priamo na podlahu kuchyne podľa uvedených rozmerov. Spotrebič sa nesmie nainštalovať na iný predmet.
- Vzdialenosť medzi hornou hranou sporáka a spodnou hranou odsávača pár musí zodpovedať predpisom výrobcu odsávača pár.
- Dbajte na to, aby sa spotrebič po nainštalovaní už nepresúval. Vzdialenosť medzi silným horákom alebo horákom wok a okolitými čelami nábytku, príp. stenou musí byť minimálne 50 mm.

## Potrebné prepravné opatrenia

Všetky pohyblivé časti v spotrebiči a na spotrebiči upevnite ľahko odstrániteľnou lepiacou páskou. Všetko príslušenstvo (napr. plech na pečenie) s tenkou lepenkou na hranách zasuňte do príslušných priehradiek, aby sa zabránilo poškodeniu spotrebiča. Vložte lepenku alebo podobný materiál medzi prednú a zadnú stranu, aby sa zabránilo nárazom na vnútornú stranu skla dvierok. Upevnite dvierka a príp. horný kryt lepiacou páskou na bokoch spotrebiča.

Odložte si originálny obal spotrebiča. Spotrebič prepravujte len v originálnom obale. Všimnite si prepravnú šípku na obale.

### Ak už nemáte k dispozícii originálny obal

Spotrebič zabaľte do ochranného obalu, aby bola zabezpečená dostatočná ochrana pred prípadnými prepravnými poškodeniami.

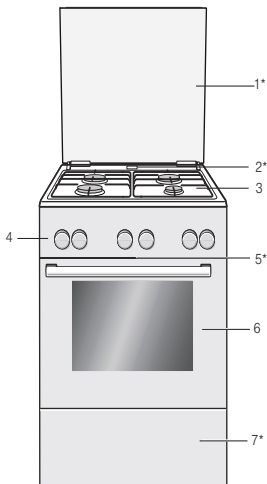
Spotrebič prenášajte vo vzpriamenej polohe. Nedržte spotrebič za rúčku dvierok alebo za prípojky na zadnej strane, pretože by sa mohli poškodiť. Na spotrebič nedávajte ťažké predmety.

# Váš nový sporák

Tu sa oboznámite so svojím novým sporákom. Vysvetlíme vám funkcie ovládacieho panelu, varné zóny a jednotlivé

## Všeobecne informácie

Vyhotovenie závisí od konkrétneho typu spotrebiča.



### Vysvetlivky

1\* Krycia doska\*\*

2\* Vystupovanie pary

#### Pozor!

Keď je rúra na pečenie v prevádzke, na tomto mieste vychádza para

3 Varná zóna\*\*

4 Ovládací panel\*\*

5\* Chladiaci ventilátor

6 Dvierka rúry na pečenie\*\*

7\* Soklová zásuvka\*\*

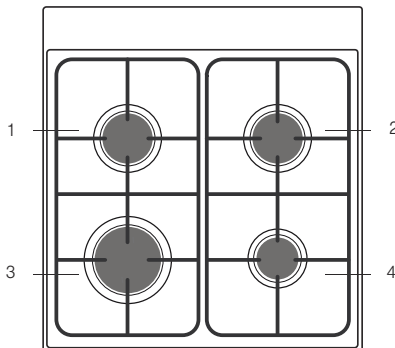
\* Voliteľne (k dispozícii na niektorých spotrebičoch)

\*\* V závislosti od typu spotrebiča sú v niektorých detailoch možné odchýlky.

ovládacie prvky. Nájdete tu informácie o priestore na pečenie a príslušenstve.

## Varná doska

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



### Vysvetlivky

1 Normálny horák

2 Normálny horák

3 Silný horák

4 Úsporný horák

## Ovládací panel

Drobné odchýlky sú možné v závislosti od typu spotrebiča.

### Volič funkcií

Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.

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

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

Keď sa nastaví druh ohrevu, osvetlenie rúry sa zapne.

### Volič teploty

Pomocou voliča teploty môžete nastaviť teplotu alebo stupeň grilovania.

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

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

### Spínače varných zón

Pomocou štyroch spínačov varných zón môžete nastaviť ohrievací výkon jednotlivých varných zón.

Nastavenie	Funkcia/plynový sporák
Poloha na nule	Sporák je vypnutý.
Zapalovacia poloha	Zapalovacia poloha
Oblasť nastavenia	Veľký plameň = najsilnejšie nastavenie Úsporný horák = najmenšie nastavenie

Na konci rozsahu nastavenia je doraz. Ďalej neotáčajte.

### Tlačidlá a ukazovatele

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

Tlačidlo	Použitie
Rýchly ohrev	Mimoriadne rýchle rozohriatie rúry.
Časové funkcie	Výber budíka , doby úpravy pokrmu , času ukončenia úpravy  a hodin .
Detská poistka	Zablokovanie a odblokovanie funkcií rúry.
Mínus	Zníženie nastavených hodnôt.
Plus	Zvýšenie nastavených hodnôt.

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

### Tlačidlá

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

## Priestor na pečenie

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

### Osvetlenie rúry

Počas prevádzky svieti osvetlenie vo varnom priestore.

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

### Chladiaci ventilátor

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

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

### Pozor!

Nezakrývajte vetracie štrbiny. Inak hrozí prehriatie rúry na pečenie.

# Vaše príslušenstvo


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

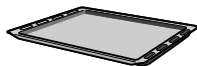
Abý sa niektoré jedlá vydarili ešte lepšie alebo aby zaobchádzanie s vašou rúrou bolo ešte komfortnejšie, k dispozícii je výber osobitného príslušenstva.



## Rošt

Na nádoby, koláčové formy, pečenie mäsa, grilované jedlá a hlboko zmrazené jedlá.

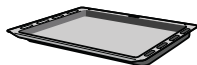
Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam rúry a ohnúťím  dole.



## Smaltovaný plech na pečenie

Na koláče a suché pečivo.

Plech na pečenie zasuňte zošíkmením k dvierkam rúry.



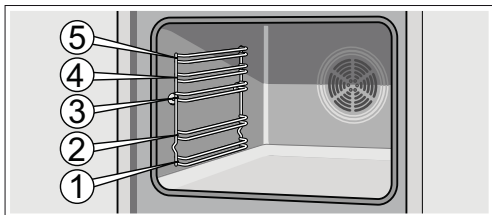
## Univerzálny pekáč

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

Univerzálny pekáč zasuňte zošíkmením k dvierkam rúry.

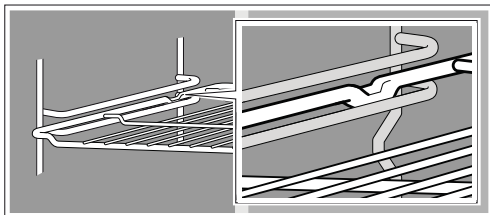
## Zasunutie príslušenstva

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



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

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



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

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

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

## Zvláštne príslušenstvo

Zvláštne príslušenstvo si môžete kúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach. V našich brožúrach nájdete rôzne výrobky vhodné pre vašu rúru. **Dostupnosť** a možnosti objednania zvláštneho príslušenstva je v rôznych krajinách rozdielna. Informácie o tom nájdete v predajných podkladoch.

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

Zvláštne príslušenstvo	Číslo HEZ	Funkcia
Plech na pizzu	HEZ317000	Hodí sa zvlášť na pizzu, hlboko zmrazené jedlá a okrúhle torty. Plech na pizzu môžete použiť namiesto univerzálného pekáča. Plech zasuňte nad rošt a riadte sa údajmi uvedenými v tabuľkách.
Mřížkový rošt	HEZ324000	Na pečenie. Grilovací rošt položte vždy na univerzálny pekáč. Kvapkajúci tuk alebo šťava z mäsa sa zachytia.
Grilovací plech	HEZ325000	Používa sa pri grilovaní namiesto grilovacieho roštu alebo ako ochrana proti striekaniu, aby sa rúra na pečenie chránila pred silným znečistením. Grilovací plech používajte len s univerzálnym pekáčom. Grilovanie na grilovacom plechu: Používajte len vo výškach zasunutia 1, 2 a 3. Grilovací plech ako ochrana: Univerzálny pekáč spolu s grilovacím plechom zasuňte pod rošt.
Lávový kameň	HEZ327000	Lávový kameň sa vynikajúco hodí na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze, ktoré majú pri pečení získať chrumkavý spodok. Lávový kameň sa vždy musí predhriať na odporúčanú teplotu.
Smaltovaný plech na pečenie	HEZ331003	Na koláče a suché pečivo. Plech na pečenie zasuňte do rúry skosenou stranou k dvierkam.

Zvláštne prísušество	Číslo HEZ	Funkcia
Smaltovaný plech na pečenie s neprílným povrchom	HEZ331011	Koláče a suché pečivo sa dá dobre rozložiť na plech. Plech na pečenie zasúňte do rúry skosenou stranou k dvierkam.
Univerzálny pekáč	HEZ332003	Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Môže sa použiť aj pod roštom na zachytenie tuku alebo šťavy z mäsa. Univerzálny pekáč zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam.
Univerzálny pekáč s neprílným povrchom	HEZ332011	Šťavnaté koláče, pečivo, hlboko zmrazené jedlá a veľké kusy mäsa sa dajú dobre rozložiť na univerzálnom pekáči. Univerzálny pekáč zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam.
Pokrievka na profesionálnu panvicu	HEZ333001	Pokrievka zmení profesionálnu panvicu na profesionálny pekáč.
Profesionálna panvica s vkladacím roštom	HEZ333003	Zvlášť je vhodná na prípravu veľkých množstiev.
Teleskopické výsuvy		
3-násobný celkový výsuv	HEZ338352	Pomocou teleskopických výsuvov vo výške 1, 2 a 3 môžete prísušество vyťahnúť viac dopredu bez toho, že by sa prevrhlo. 3-násobný celkový výsuv nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom.
3-násobný celkový výsuv s aretovacou funkciou	HEZ338357	Pomocou teleskopických výsuvov vo výške 1, 2 a 3 môžete prísušество kompletne vyťahnúť bez toho, že by sa prevrátilo. Vytahovacie koľajničky zapadnú. takže plechy na pečenie sa dajú pohodlne vložiť. 3-násobný celkový výsuv s aretovacou funkciou nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom.
Rošt	HEZ334000	Na nádoby, koláčové formy, pečené mäso, grilované jedlá a hlboko zmrazené jedlá.
Sklenený pekáč	HEZ915001	Sklenený pekáč je vhodný na prípravu dusených jedál a nákyrov. Zvlášť vhodný pre programy a automatické pečenie.


## Výrobky, ktoré možno zakúpiť v zákazníckom servise

Pre vaše spotrebiče si môžete v zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni		dokúpiť vhodné ošetrovacie a čistiace prostriedky alebo iné prísušество. Uvedte pritom príslušné číslo tovaru.
Ošetrovacie utierky na plochy z ušľachtilej ocele	Číslo tovaru 311134	Znižujú tvorbu usadenín nečistôt. Impregnáciou špeciálnym olejom sa optimálne udržiava povrch spotrebičov z ušľachtilej ocele.
Čistiaci gél na rúru a gril	Číslo tovaru 463582	Na čistenie varného priestoru. Gél je bez zápachu.
Utierka z mikrovláčna s voštinovou štruktúrou	Číslo tovaru 460770	Osobitne vhodná na čistenie citlivých povrchov, ako napr. sklo, sklokeramika, ušľachtilá oceľ alebo hliník. Utierka z mikrovláčna odstraňuje v jednom kroku vodné a masťné nečistoty.
Poistka na dvierka	Číslo tovaru 612594	Aby deti nemohli otvoriť dvierka rúry. Poistka sa priskrutkuje rôzne v závislosti od dvierok spotrebiča. Venujte pozornosť návodu, ktorý je priložený k poistke dvierok.

# Pred prvým použitím

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

## Naprogramovanie času

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


1. Stlačte tlačidlo .

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

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

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas zobrazí.

## Predhriatie rúry na pečenie

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

Kuchyňu vetrajte dovtedy, kým sa rúra na pečenie rozohrieva.

1. Voličom funkcií nastavte horný/dolný ohrev .

2. Voličom teploty nastavte 240 °C.

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

## Čistenie príslušenstva

Predtým ako prvýkrát začnete príslušenstvo používať, dôkladne ho vyčistíte horúcim umývacím roztokom a mäkkou utierkou.

# Nastavenie varnej dosky

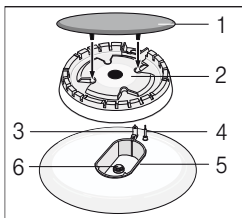
Vaše varná doska je vybavená štyrmi plynovými horákmi. Tu sa môžete dočítať, ako zapálite plynový horák a nastavíte veľkosť plameňa.

## Čistenie kalichu a krytu horáka

Kryt (1) a kalich horáka (2) vyčistíte vodou a umývacím prostriedkom. Jednotlivé časti starostlivo vysušte.


Kalich horáka a kryt znova nasadte na miskú horáka (5). Dbajte na to, aby nedošlo k poškodeniu zapaľovača (3) a ochranného kolíka plameňa (4).

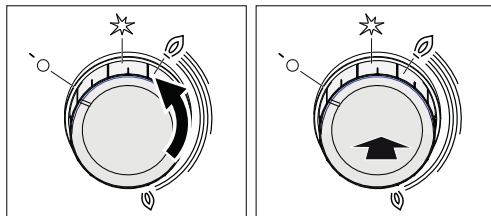
Dýza (6) musí byť suchá a čistá. Kryt horáka vždy nasaďte presne na kalich horáka.








## Zapálenie plynového horáka

Kryt horáka vždy nasaďte presne na kalich horáka. Otvory na kalichu horáka musia byť vždy voľné. Všetky časti musia byť suché.

1. Otvorte horný kryt sporáka. Keď je sporák v prevádzke, musí byť horný kryt otvorený.
2. Otočte spínač požadovanej varnej zóny doľava do zapaľovacej polohy . Zapaľovanie sa začne.
3. Stlačte spínač varnej zóny a podržte ho stlačený 1-3 sekundy. Plyn začne prúdiť von a plynový horák sa zapne.




Zapaľovacia poistka je aktívna. Ak plameň horáka zhasne, prívod plynu sa automaticky preruší zapaľovacou poistkou.

4. Nastavte požadovanú veľkosť plameňa. Medzi nastavením vyp.  a nastavením  nie je plameň stabilný. Zvoľte preto nastavenie medzi  veľkým a  malým plameňom.
5. Ak plameň znova zhasne, zopakujte postup od kroku 2.
6. Keď chcete proces varenia ukončiť, otočte spínač varnej zóny doprava do polohy  vypnutia.

Spínač varnej zóny by sa v zapaľovacej polohe nemal aktivovať dlhšie ako 15 sekúnd. Keď sa horák po 15 sekundách nezapáli, počkajte aspoň minútu. Potom postup zopakujte.

## Pozor!

Ak po vypnutí otočíte spínač varnej zóny na ešte horúcom sporáku, začne vystupovať plyn. Keď spínač varnej zóny neotočíte do zapaľovacej polohy , prívod plynu sa po 60 sekundách preruší.

## Plynový horák sa nezapáli

Ak je výpadok prúdu alebo sú vlhké zapaľovacie sviečky, plynové horáky môžete zapáliť zapaľovačom plynu alebo zápalkou.

## Tabuľka varenie

Vyberte pre každú varnú zónu správnu veľkosť nádoby. Priemer dna hrnca alebo panvice by sa mal zhodovať s veľkosťou varnej zóny.

Časy varenia závisia od druhu, hmotnosti a kvality jedál. Preto sú možné odchýlky. Optimálny čas varenia posúdite najlepšie sami.

Na varenie použite podľa možnosti málo vody, aby v zelenine zostali zachované vitamíny a minerálne látky. Zvoľte krátke časy varenia, aby zelenina ostala pevná a aby zostala bohatá na výživné látky.

Príklad	Jedlo	Varná zóna	Stupeň varenia
<b>Rozpúšťanie</b>	Čokoláda, maslo, margarín	Úsporný horák	Bez plameňa
<b>Ohrievanie</b>	Vývar, konzervovaná zelenina	Normálny horák Elektrická varná platňa**	Bez plameňa 1-2
<b>Ohrievanie a udržiavanie tepla</b>	Polievky	Úsporný horák Elektrická varná platňa**	Bez plameňa 1-2
<b>Varenie v pare*</b>	Ryby	Normálny horák Elektrická varná platňa**	Medzi veľkým a malým plameňom 3-4
<b>Dusenie*</b>	Zemiaky a ostatná zelenina, mäso	Normálny horák Elektrická varná platňa**	Medzi veľkým a malým plameňom 3-4
<b>Varenie*</b>	Ryža, zelenina, mäsové jedlá (s omáčkou)	Normálny horák Elektrická varná platňa**	Veľká výška plameňa 5-6
<b>Smaženie</b>	Šišky, zemiaky, rezne, rybacie tyčinky	Silný horák** Horák wok**	Medzi veľkým a malým plameňom

\* Keď použijete hrniec s pokrievkou, hneď ako začne vriieť, plameň stlmte.

\*\* Voliteľné. K dispozícii pri niektorých spotrebi čoch v závislosti od typu spotrebi ča. (Na pečenie na horáku wok odporúča použiť panvicu wok.)

## Vhodné nádoby

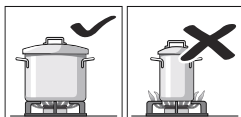
Horáky/elektrický varný panel**	Minimálny priemer nádoby	Maximálny priemer nádoby
Elektrická varná platňa*	14,5 cm	14,5 cm
Horák wok** 3,6 kW	24 cm	28 cm
Úsporný horák 3 kW	24 cm	28 cm
Normálny horák 1,7 kW	18 cm	24 cm
Úsporný horák 1 kW	12 cm	18 cm

\* Voliteľná možnosť (pre modely s elektrickým varným panelom)

\* Voliteľná možnosť (pre modely s horákom wok)

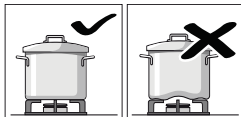
## Pokyny na používanie

Nasledujúce rady vám umožnia šetriť energiu a vyhnúť sa poškodeniu varných zón:



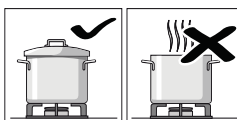
Pre každý horák používajte nádoby primeraných rozmerov.

Nepoužívajte malé nádoby na veľkých horákoch. Plameň nesmie siahať na bočné steny nádoby.

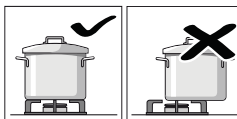


Nepoužívajte zdeformované nádoby, ktoré sú na variči vratké, mohli by sa prevrhnúť.

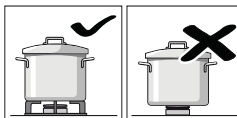
Používajte iba nádoby s pevným a rovným dnom.



Nevarte bez pokrievky alebo s poodsunutou pokrievkou. Zbytočne dochádza k čiastočnej strate energie.



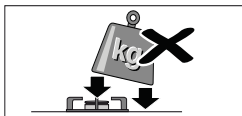
Riad položte vždy do stredu na horák, ináč by sa mohol prevrátiť.



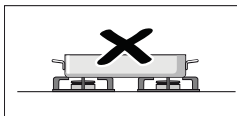
Nádoby umiestňujte na mriežky, nikdy nie priamo na horáky.

Pred použitím sa uistite, že mriežky horákov sú správne umiestnené a viečka správne nasadené na horákoch.





S nádobami na varnom paneli manipulujte opatrne. Vyhňte sa preťažovaniu varného panela, nevystavujte jeho povrch nárazom.



Nepoužívajte dva horáky či platničky na ohrev jednej nádoby.  
Nepoužívajte plechy na pečenie, kameninové nádoby a pod. na dlhotrvajúci ohrev na plný výkon.

## Nastavenie rúry na pečenie

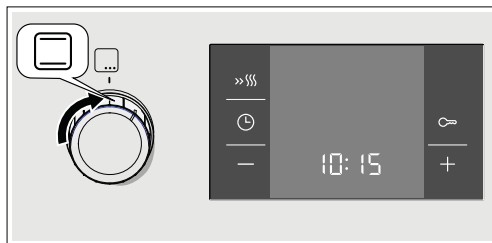
Existuje viacero spôsobov nastavenia rúry na pečenie. V nasledujúcich krokoch je opísané, ako nastaviť druh ohrevu a teplotu či stupeň grilovania. Na rúre na pečenie možno naprogramovať čas prípravy a čas ukončenia každého jedla. Pre ďalšie informácie si prečítajte kapitolu *Nastavenie funkcií času*.

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

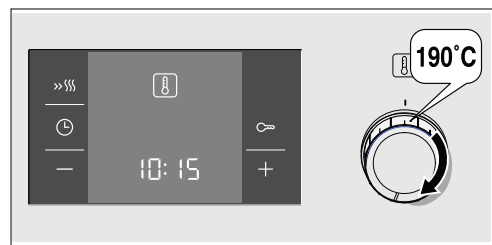
### Druh ohrevu a teplota

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

1. Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.



2. Voličom teploty nastavíte teplotu alebo stupeň grilovania.



Rúra na pečenie začne hriať.

### Vypnutie rúry na pečenie

Volič funkcií otočte doprava na nulu.

### Zmena nastavenia

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

### Rýchly ohrev

Vďaka rýchlemu ohrevu dosiahne vaša rúra na pečenie nastavenú rýchlosť mimoriadne rýchlo.

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

- 3D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev

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

1. Vyberte požadovaný druh ohrevu a teplotu.
2. Krátko stlačte tlačidlo »§§.

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


### Ukončenie rýchleho ohrevu

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

### Přerušenie rýchleho ohrevu



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


# Časové funkcie

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



## Budík

Chod budíka nezávisí od chodu rúry na pečenie. Budík je vybavený vlastným signálom. Takto je možné určiť, či uplynul čas nastavený na budíku alebo nastalo automatické vypnutie rúry na pečenie (doba úpravy pokrmu).

1. Stlačte tlačidlo . Na displeji sa rozsvietia symboly časových funkcií a zátvorky sa objavia pri .
2. Pomocou tlačidiel + alebo - nastavte čas na budíku. Navrhovaná hodnota tlačidla + = 10 minút  
Navrhovaná hodnota tlačidla - = 5 minút

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


## Čas na budíku uplynul

Zaznie zvukový signál. Na displeji sa zobrazí . Budík vypnete stlačením tlačidla .

## Zmena času na budíku






Čas na budíku nastavte pomocou tlačidiel + alebo -. Po niekoľkých sekundách sa objaví upravený čas.

## Zrušenie času budíka

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

## Zobrazenie časových funkcií

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

Ak chcete zistiť zvolený čas na budíku , doba úpravy pokrmu , čas ukončenia  alebo aktuálny čas , stlačajte opakovane tlačidlo , kým zátvorky nebudú označovať požadovaný symbol. Príslušná hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji.


## Doba úpravy pokrmu

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

Pozrite obrázok: Doba úpravy pokrmu je 45 minút.

1. Pomocou ovládača funkcií vyberte druh ohrevu.
2. Pomocou voliča teploty vyberte teplotu alebo stupeň grilovania.

## 3. Niekoľkokrát stlačte tlačidlo .


Na displeji sa zobrazí . Rozsvietia sa symboly času, zátvorky sa objavia pri .






## 4. Pomocou tlačidiel + alebo - upravte dĺžku trvania času varenia.

Navrhovaná hodnota tlačidla + = 30 minút  
Navrhovaná hodnota tlačidla - = 10 minút




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



## Doba úpravy pokrmu uplynula

Zaznie zvukový signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Na displeji sa zobrazí . Stlačte tlačidlo . Pomocou tlačidiel + alebo - nastavte dobu úpravy pokrmu. Alebo stlačte dvakrát tlačidlo  a ovládač funkcií nastavte na nulu. Rúra na pečenie je vypnutá.

## Zmena doby úpravy pokrmu






Pomocou tlačidiel + alebo - upravte dobu úpravy pokrmu. Po niekoľkých sekundách sa objaví upravený čas. Ak je budík nastavený, najprv stlačte tlačidlo .

## Zrušenie doby úpravy pokrmu

Nastavte dobu úpravy pokrmu na  pomocou tlačidla -. Po niekoľkých sekundách sa objaví upravený čas. Čas je zrušený. Ak je budík nastavený, najprv stlačte tlačidlo .

## Zobrazenie časových funkcií

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




Ak chcete zistiť zvolený čas na budíku , doba úpravy pokrmu , čas ukončenia úpravy  alebo hodín , stlačajte opakovane tlačidlo , kým zátvorky nebudú označovať požadovaný symbol. Príslušná hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji.

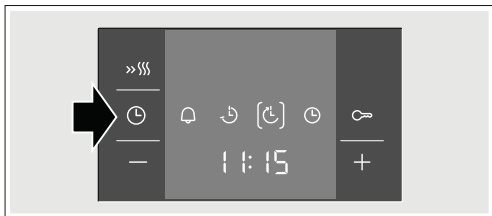
## Čas ukončenia úpravy pokrmu

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

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






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

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






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




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


## Doba úpravy pokrmu uplynula

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

## Zmena konca úpravy pokrmu






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

## Vymazanie konce úpravy pokrmu


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


## Zobrazenie časových funkcií

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

Ak chcete zistiť zvolený čas na budíku , dĺžku doby úpravy pokrmu , čas ukončenia úpravy  alebo hodín , stlačte opakovane tlačidlo , kým zátvorky nebudú označovať požadovaný symbol. Príslušná hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji.

## Hodiny



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

1. Stlačte tlačidlo . V indikačnom poli sa zobrazí čas **12:00**.

2. Čas nastavte tlačidlom **+** alebo **-**. Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas zobrazí.

## Nastavenie hodín

Predtým nesmie byť nastavená žiadna iná funkcia času.

1. Stlačte štyrikrát tlačidlo . Na displeji sa rozsvietia symboly času, zátvorky sa objavia pri .
2. Zmeňte čas pomocou tlačidiel **+** alebo **-**. Naprogramovaný čas sa zobrazí po niekoľkých sekundách.

## Skrytie hodín

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

## Detská poistka


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

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

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


### Aktivácia detskej poistky


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

Stlačte tlačidlo  asi na štyri sekundy.

Na displeji sa zobrazí symbol . Detská poistka je aktivovaná.

### Deaktivácia detskej poistky

Stlačte tlačidlo  asi na štyri sekundy.

Symbol  na displeji sa vypne. Detská poistka je deaktivovaná.

# Zmena základného nastavenia

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

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

\* Nastavenie z výroby

Predtým nesmie byť nastavená žiadna iná funkcia času.

## Údržba a čistenie

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

### Upozornenia

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

### Čistiace prostriedky

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





#### Na čistenie varnej zóny nepoužívajte

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

#### Na čistenie rúry nepoužívajte

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

Pred prvým použitím novú špongiu riadne plepláchnite.

- Stlačte tlačidlo  približne 4 sekundy. Na displeji sa zobrazí aktuálne základné nastavenie pre čas, napr. 1 pre voľbu 1.
- Zmeňte základné nastavenie pomocou tlačidiel + alebo -.
- Potvrďte tlačidlom . Na displeji sa zobrazia nasledujúce základné nastavenia. Pomocou tlačidla  možno prechádzať jednotlivými stupňami a pomocou tlačidiel + alebo - možno meniť nastavenie.
- Pre ukončenie stlačte tlačidlo  približne 4 sekundy. Všetky základné nastavenia boli použité. Základné nastavenia sa môžu kedykoľvek znova zmeniť.

Povrch	Čistiace prostriedky
Plochy z nehrdzavejúcej ocele* (podľa typu spotrebiča)	Horúci umývaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Plochy z nehrdzavejúcej ocele utierajte vždy paralelne s prirodzenou textúrou. V opačnom prípade sa môže povrch poškriabať. Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škrvny a škrvny od bielka. Pod takýmito škrvnami môže kov začať korodovať. V zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni možno zakúpiť špeciálne ošetrovacie prostriedky na horúce povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Ošetrovací prostriedok naneste v tenkej vrstve mäkkou utierkou.
Smaltované, lakové, plastové povrchy a povrchy so sietotlačou* (podľa typu spotrebiča)	Horúci umývaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Na čistenie nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabky na sklo.
Ovládací panel	Horúci umývaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Na čistenie nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabky na sklo.
Horný sklenený kryt* (podľa typu spotrebiča)	Čistiaci prostriedok na sklo: Vyčistíte mäkkou handričkou. Horný sklenený kryt môžete pred čistením odobrať. Riadte sa kapitolou <i>Horný sklenený kryt!</i>
Otočné gombíky <b>Nevyberajte ich!</b>	Horúci umývaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.

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

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

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

Povrch	Čistiace prostriedky
Sklo	Čistiaci prostriedok na sklo: Vyčistite mäkkou handričkou. Nepoužívajte škrabku na sklo.  Kvôli pohodlnejšiemu čisteniu sa dajú dverka odobrať. Riadte sa uvedeným v kapitole "Vyvesenie a zavesenie dverok rúry"!
Detická poistka* (podľa typu spotrebiča)	Horúci umývaci roztok: Vyčistite handričkou.  Ak je na dverkách rúry umiestnená detská poistka, pred čistením sa musí odstrániť.  Pri silnom znečistení už detská poistka nefunguje správne.
Tesnenie Neodoberajte ho!	Horúci umývaci roztok: Vyčistite handričkou. Nepoužívajte abrazívne prostriedky.
Varná zóna	Horúci umývaci roztok alebo voda s octom: Vyčistite handričkou.  Pri silnejšom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry. Používajte len na studený varný priestor.  ⚠Na samočistiace povrchy použite funkciu samočistenia. Riadte sa uvedeným v kapitole "Samočistenie"! Pozor! Na samočistiace plochy nikdy nepoužívajte čistič na sporáky.
Sklenený kryt osvetlenia rúry	Horúci umývaci roztok: Vyčistite handričkou.
Závesné rošty	Horúci umývaci roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou.  Rám môžete pred čistením vybrať. Riadte sa pokynmi uvedenými v kapitole "Vyvesenie a zavesenie rámu"! Teleskopický výsuv* (podľa typu spotrebiča)  Horúci umývaci roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou.  Neodstraňujte mazací tuk z vyťahovacích koľajničiek, čistite ich zasunuté. Nenamáčajte, neumývajte v umývačke na riad alebo nečistite súčasne pri samočistení. Rám sa môže poškodiť a môže sa obmedziť jeho funkčnosť.

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

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

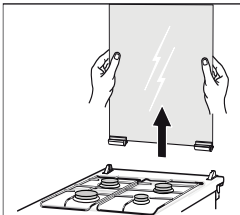
\* Voliteľne (K dispozícii pre niektoré spotrebiče v závislosti od typu spotrebiča.)

## Horný sklenený kryt

Pred otvorením krytu odstráňte utierkou príp. rozliati tekutinu/vysypané potraviny.

Na čistenie je najvhodnejší čistiaci prostriedok na sklo.

Pred čistením odstráňte horný kryt. Chyťte obidvomi rukami pevne kryt na bokoch a potiahnite ho nahor.



Ak by sa uvoľnili závesy na kryte, všimnite si písmená, ktoré sa na ňom nachádzajú. Záves s písmenom R sa musí namontovať vpravo, záves s písmenom L sa musí namontovať vľavo.

Horný kryt po čistení namontujte v opačnom poradí.

Horný kryt zatvorte až vtedy, keď sú varné zóny vychladnuté.

## Pred čistením

Riadi príslušenstvo vyberte z priestoru na pečenie.

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


Používajte handričku a horúci umývací roztok alebo octovú vodu.

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

### Čistenie samočistiacich plôch priestoru na pečenie

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

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

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

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

Ľahké sfarbenie vrstvy nemá na samočistenie žiadny vplyv.

### Pozor!

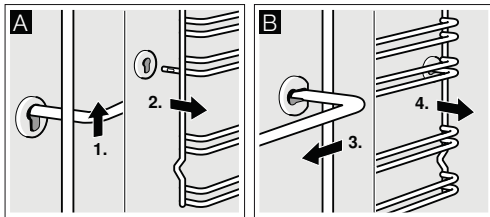
- Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky. Poškriabali, resp. zničili by ste vysokoporéznú vrstvu.
- Keramicke vrstvy nikdy nečistite čistiacim prostriedkom na rúry na pečenie. Ak sa na ňu omylom dostane čistiaci prostriedok na rúry, ihneď ho odstráňte špongiou a dostatočným množstvom vody.

## Vyvesenie a nasadenie závesných roštov

Rám môžete na čistenie vybrať. Rúra musí byť vychladnutá.

### Vyvesenie závesných roštov

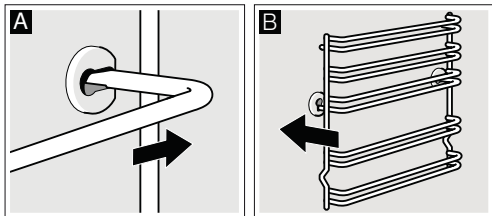
1. Závesný rošt vpred zdvihnite hore.
2. a vyveste ho (obrázok A).
3. Potom vytiahnite celý závesný rošt dopredu
4. a vyberte ho (obrázok B).



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

## Nasadenie závesných roštov

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

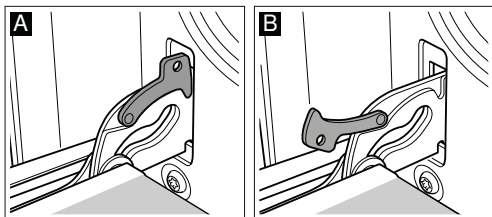


Rošty patria doprava a doľava. Dávajte pozor, aby výška 1 a 2 bola, ako na obrázku B, dole a výška 3, 4 a 5 hore.

## Vysadenie a nasadenie dvierok spotrebiča

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

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

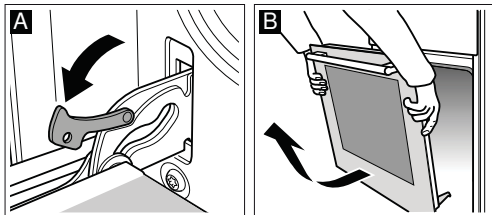


### ⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

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

## Vysadenie dvierok

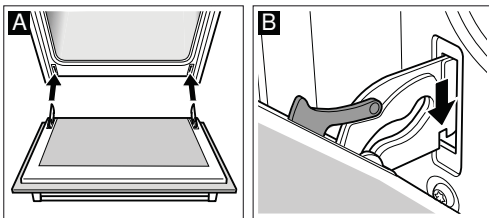
1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Obidve zaisťovacie páčky vľavo a vpravo vyklopte (obrázok A).
3. Dvierka rúry na pečenie zatvorte až na doraz. Držte ich obidvomi rukami vľavo a vpravo. Ešte trochu viac ich privrite a vytiahnite (obrázok B).



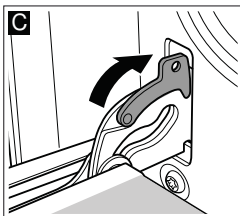
## Nasadenie dvierok

Dvierka rúry v opačnom poradí znova zaveste.

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



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



### ⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

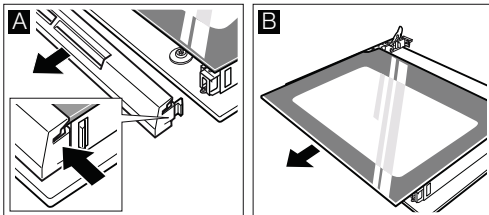
Keď dvierka rúry neúmyselne vypadnú alebo záves zapadne, nesiahať do závesu. Zavolať zákaznícky servis.

## Demontáž a montáž skiel dvierok

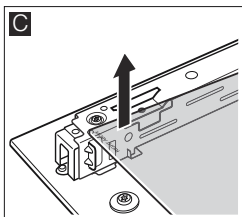
Aby ste sklá dvierok rúry mohli lepšie vyčistiť, môžete ich z dvierok vybrať.

### Demontáž

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



4. Sklo nadvihnite a vytiahnite (obrázok B).



Sklá vyčistíte prípravkom na čistenie skla a mäkkou utierkou.

### ⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

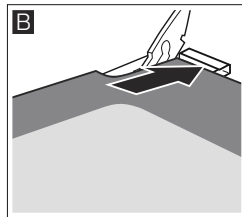
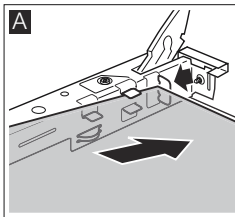
Poškrábané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.

### Montáž

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

1. Sklo zasuňte šikmo dozadu (obrázok A).

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



3. Nasaďte kryt a prítlačte.

4. Zaveste dvierka rúry.

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

## Čo robiť v prípade poruchy?

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

### Tabuľka porúch

Keď sa jedlo nevydarí optimálne, prečítajte si kapitolu *„Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu“*. Nájdete tam veľké množstvo tipov a upozornení týkajúcich sa varenia.

### ⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

Porucha	Možná príčina	Riešenie/pokyny
Rúra na pečenie nefunguje.	Poistka je nefunkčná	Skontrolujte v poistkovej skrinke, či je poistka v poriadku.
	Výpadok prúdu.	Skontrolujte, či funguje kuchynské svetlo alebo iné kuchynské spotrebiče.
Zobrazenie času blíkajú	Výpadok prúdu.	Nanovo nastavte čas.
Rúra na pečenie nehreje.	Na kontaktoch je prach.	Viacrát otočte spínačom tam a späť.
Plynový horák sa nezapáli.	Výpadok prúdu alebo vlhké zapalovacie sviečky.	Zapáľte plynový horák zapalovačom plynu alebo zápalkou.

### Hlásenie porúch

Ak sa na displeji objaví hlásenie poruchy **E**, stlačte tlačidlo . Hlásenie poruchy zmizne. Vymaže sa funkcia nastaveného času. Ak hlásenie poruchy nezmizne, obráťte sa na najbližšieho zákaznícky servis.

Nasledujúce hlásenia porúch môže vyriešiť používateľ vlastnými silami.

Hlásenie poruchy	Možná príčina	Riešenie/pokyny
<b>E011</b>	Tlačidlo stlačané prídlho sa zaseklo.	Stlačte všetky tlačidlá po jednom. Overte, či sa niektoré tlačidlo zaseklo, prípadne je zakryté alebo zašpinené.

### ⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy môže vykonávať len vyškolenej zamestnanec odborného autorizovaného servisu.



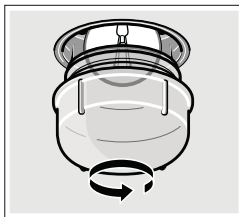
## Výmena žiarovky v priestore na pečenie

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

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

Vypnite poistku v poistkovej skrínke.

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



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

### **Sklenený kryt**

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

## Zákaznícky servis

Ak potrebujete spotrebič opraviť, je tu pre vás náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme najvhodnejšie riešenie, aby ste sa vyhli zbytočným návštevám našich servisných technikov.

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

Pri komunikácii so servisom vždy uveďte označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD) vášho spotrebiča, aby sme vás mohli kvalifikovane obslúžiť. Typový štítek s číslami nájdete na boku pri dvierkach rúry. Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete si sem vpsať údaje vášho spotrebiča a telefónne číslo zákazníckeho servisu.

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

### **Zákaznícky servis**

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

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženom zozname služieb zákazníkom.

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

## Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia

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

### **Úspora energie pri používaní rúry na pečenie**

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

### **Úspora energie pri používaní na plynovej varnej doske**

- Vždy zvolte taký hrniec, ktorý veľkosťou zodpovedá množstvu jedla. Veľký a málo naplnený hrniec spotrebuje veľa energie.
- Hrniec vždy prikryte pokrievkou vhodnej veľkosti.
- Plynový plameň musí mať vždy kontakt s dnom hrnca.

### **Ekologická likvidácia spotrebiča**

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



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

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

# Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu

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


## Upozornenia

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

## Koláče a pečivo

### Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie koláčov je najvhodnejší horný/dolný ohrev .

Pokiaľ pečiete na 3D horúci vzduch  použite pre príslušenstvo nasledujúce výšky zasunutia:

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

### Pečenie na viacerých úrovniach

Používajte 3D-horúci vzduch .

Výšky zasunutia pri pečení na 2 úrovniach:

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

Výšky zasunutia pri pečení na 3 úrovniach:

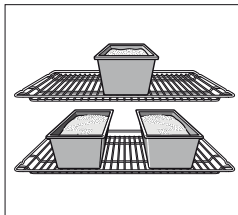
- Plech na pečenie: výška 5

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

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

V tabuľkách nájdete mnoho návrhov na prípravu jedál.

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



### Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

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












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

### Tabuľky

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

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

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

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

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

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




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

## Chlieb a zemle



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

Nikdy nelejte do horúcej rúry na pečenie vodu.

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

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

## Tipy na pečenie

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

## Mäso, hydina, ryby

### Riad

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

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

Keď používate smaltované pekáče, pridajte viac tekutiny.

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

Údaje v tabuľkách:

Nádoba bez pokrievky = odklopená

Nádoba s pokrievkou = priklopená

Nádobu vždy položte do stredu roštu.

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

### Pečenie

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

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

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

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

## Grilovanie

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

Grilujte vždy v zatvorenej rúre.

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

Grilované kúsky po 2/3 času grilovania obráťte.

Steaky soľte až po grilovaní.

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

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

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

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

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

## Mäso

Po uplynutí polovice času mäso obráťte.

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

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

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

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

## Hydina

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

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

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

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

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

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

## Ryby

Kúsiky rýb po uplynutí 2/3 času obráťte.

Celú rybu obracat nemusíte. Celú rybu položte do rúry na pečenie chrbtovou plutvou nahor.

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

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

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

## Tipy na pečenie a grilovanie

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

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

## Nákypy, zapekané jedlá, toasty

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

Nádobu vždy položte na rošt.

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

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

## Hotové výrobky


Riadiť sa pokynmi výrobcu uvedenými na obale.

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

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

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas v minútach
<b>Pizza, zmrazená</b>					
Pizza s tenkým korpusom	univerzálny pekáč	2		190-210	15-20
	univerzálny pekáč + rošt	3+1		180-200	20-30
Pizza s hrubým korpusom	univerzálny pekáč	2		170-190	20-30
	univerzálny pekáč + rošt	3+1		170-190	25-35
Pizza - bageta	univerzálny pekáč	3		170-190	20-30
Minipizza	univerzálny pekáč	3		180-200	10-20
Pizza, chladená, predhriat	univerzálny pekáč	1		180-200	10-15
<b>Zemiakové výrobky, zmrazené</b>					
Zemiakové hranolčeky	univerzálny pekáč	3		190-210	20-30
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		180-200	30-40
Krokety	univerzálny pekáč	3		190-210	20-25
Rôsti (zemiakové placky), plnené zemiakové taštičky	univerzálny pekáč	3		190-210	15-25
<b>Pečivo, zmrazené</b>					
Žemle, bageta	univerzálny pekáč	3		190-210	10-20
Praclíky, (surové polotovary)	univerzálny pekáč	3		200-220	10-20
<b>Pečivo, predpečené</b>					
Zapečená žemľa alebo zapečená bageta	univerzálny pekáč	3		190-210	10-20
	univerzálny pekáč + rošt	3+1		160-180	20-25
<b>Obaľované polotovary, zmrazené</b>					
Rybacie prsty	univerzálny pekáč	2		200-220	10-15
Kuracie kúsky, nugety	univerzálny pekáč	3		190-210	10-20
<b>Štrúďľa, zmrazená</b>					
Štrúďľa	univerzálny pekáč	3		190-210	30-40

## Špeciálne jedlá

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

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

### Príprava jogurtu



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

4. Priestor na pečenie predhrejte podľa uvedených údajov.

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

### Kysnutie cesta

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

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


## Rozmrazovanie

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

Prosím, riadte sa pokynmi výrobcu uvedenými na obale.

Čas rozmrazovania závisí od druhu a množstva potravín.

Hydinu položte na tanier prsiami dole.

Zmrazené potraviny	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplotný údaj v °C
napr. šfahačkové torty, krémové torty, torty s čokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocie, kurča, klobása a mäso, chlieb, žemle, koláče a iné pečivo	Rošt	2		Volič teploty zostáva vypnutý

## Sušenie

Pomocou 3D-horúceho vzduchu  môžete výborne sušiť.





Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu a dôkladne ju umyte.

Nečajte ju dobre odkvapkať a osušte ju.

Univerzálny pekáč a rošt vyložte papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom.

Veľmi šťavnaté ovocie alebo zeleninu viackrát obráťte.

Usušené ovocie alebo zeleninu okamžite po vysušení uvoľnite z papiera.

Ovocie a bylinky	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota	Čas trvania
600 g plátkov jablák	univerzálny pekáč + rošt	3+1		80 °C	cca 5 hod
800 g plátkov hrušiek	univerzálny pekáč + rošt	3+1		80 °C	cca 8 hod
1,5 kg sliviek alebo ringlôt	univerzálny pekáč + rošt	3+1		80 °C	cca 8-10 hod
200 g kuchynských bylín, očistených	univerzálny pekáč + rošt	3+1		80 °C	cca 1 ½ hod



## Zaváranie

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

### Pozor!

Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka by mohli prasknúť.

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.


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

### Príprava

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

Do priestoru na pečenie nedávajte viac ako šesť pohárov.

### Nastavenie

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

### Zaváranie

#### Ovocie

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

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

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

#### Zelenina

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

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

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

### Vyberte poháre

Po zavarení vyberte poháre z priestoru na pečenie.

### Pozor!

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

## Akrylamid v potravinách

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

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

### Tipy na prípravu pokrmov bez akrylamidu

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

# Skúšobné jedlá

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

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

## Pečenie

Pečenie na 2 úrovniach:

Univerzálny pekáč zasuňte vždy nad plech na pečenie.

Pečenie na 3 úrovniach:

Univerzálny pekáč zasuňte doprostred.

Striekané pečivo:

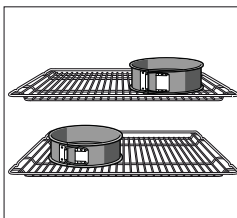
Súčasne vložené plechy do rúry nemusia byť hotové v rovnakom čase.

Zakrytý jablkový koláč na 1 úrovni:

Tmavé formy s vyberacím dnom postavte vedľa seba.

Zakrytý jablkový koláč na 2 úrovniach:

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



Koláče vo formách s vyberacím dnom z bieleho plechu:

Pečte pomocou horného/dolného ohrevu ☐ na 1 úrovni.

Namiesto roštu použite univerzálny pekáč a tortovú formu postavte naň.

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

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

\* Na predhrievanie nepoužívajte rýchloohrev.

## Grilovanie

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

Jedlo	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas v minútach
Zapekanie toastov dohnedo 10 minút predhriať	rošt	5	☐	3	½-2
Beefburger, 12 kusov* nepredhrievať	rošt + univerzálny pekáč	4+1	☐	3	25-30

\* Po uplynutí ⅔ času obrátiť.



# INFORMAČNÝ LIST

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

Obchodná značka BSH



Značka		BOSCH
Predajné označenie		HGD745250
Trieda účinnosti dutého priestoru	A (najvyššia) - G (najnižšia)	A
Spotreba energie (kWh) - konvenčný ohrev	(pri normalizovanej záťaži)	0,98
Spotreba energie (kWh) - horúci vzduch	(pri normalizovanej záťaži)	0,84
Užitočný objem dutého priestoru (l)		66
Veľkosť zariadenia (l):		
	malé: $12 \text{ l} \leq V < 35 \text{ l}$	
	stredné: $35 \text{ l} \leq V < 65 \text{ l}$	
	veľké: $65 \text{ l} \leq V$	←
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri konvenčnom ohreve (min.)		44
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri horúcom vzduchu (min.)		—
Hlučnosť (dB (A) re 1 pW)		—
Spotreba energie, ak nie je spustená žiadna funkcia a rúra je v režime s najnižšou spotrebou energie		—
Plocha najväčšieho na pečenie (cm <sup>2</sup> )		1350

Upozornenie: vývojové zmeny vyhradené.

Prípadné technické zmeny, tlačové chyby a odlišnosti vo vyobrazení sú vyhradené bez upozornenia.

Aktuálny návod nájdete na webových stránkach

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

**BOSCH**

Stvorené pre život

# Záručný list

firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

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

Radlická 350

158 00 Praha 5

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

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

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

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

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

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

**Zápisy o uskutočnených opravách:**

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

## Upozornenie pre predajcov

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

### Záručné podmienky

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

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

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

### Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

**Všetky výrobky** distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **spĺňajú požiadavky** o hygienickej neškodnosti podľa **európskej normy EC 1935/2004**. Toto vyhlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava.

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

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



## **Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode**

Vážený zákazník,

Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uistujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 264/1999 Z. z. a príslušných nariadení vlády. Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotrebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domáci spotrebiče s. r. o.

## **Kontakt na servis domácich spotrebičov BOSCH**

### **Dodávateľ:**

BSH domácí spotřebiče s.r.o. – organizačná zložka Bratislava

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

### **Príjem opráv:**

Tel.: +421 244 450 808  
Email: **opravy@bshg.com**

### **Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:**

Tel.: +421 244 452 041  
Email: **dily@bshg.com**

### **Zákaznícke poradenstvo:**

Tel.: +421 244 452 041  
Email: **bosch.spotrebice@bshg.com**

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkach **[www.bosch-home.com/sk](http://www.bosch-home.com/sk)**.

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.