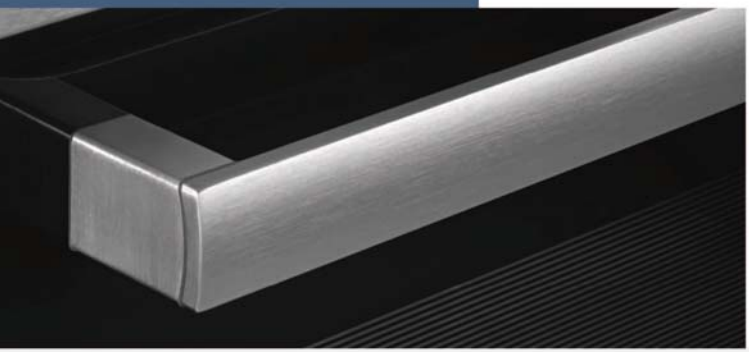


Kombinovaný solo sporák plyn/elektro

HGD745220

BOSCH

[cz] Návod k použití

4 242002 852713

Obsah

Důležité bezpečnostní pokyny 4
Příčiny poškození 6
Poškození trouby 7
Poškození zásuvky ve spodní části sporáku 7
Instalace a připojení 7
Připojení plynu 7
Poruchy instalace plynu / zápach plynu 7
Přesouvání spotřebiče za plynové vedení nebo madlo dvířek 7
Pokyny pro elektrické připojení 7
Vyrovnání sporáku do vodorovné polohy 8
Připevnění na zeď 8
Postavení spotřebiče 8
Při přepravě dodržujte tato opatření 8
Váš nový sporák 9
Všeobecné informace 9
Varná zóna 9
Ovládací panel 10
Pečicí prostor 10
Vaše příslušenství 11
Vkládání příslušenství 11
Zvláštní příslušenství 11
Produkty ze zákaznického servisu 12
Před prvním použitím 12
Nastavení času 12
Rozehřátí pečicí trouby 12
Čištění příslušenství 12
Nastavení varné desky 13
Předčištění kalichu a krytu hořáku 13
Zapálení plynového hořáku 13
Tabulka vaření 13
Nádobí 14
Pokyny pro používání 14
Nastavení pečicí trouby 15
Druh ohřevu a teplota 15
Rychlý ohřev 15
Časové funkce 15
Budík 15
Doba úpravy pokrmu 16
Čas ukončení úpravy pokrmu 16
Hodiny 17
Dětská pojistka 17
Změna základního nastavení 17
Údržba a čištění 18
Vhodné čisticí prostředky 18
Horní skleněný kryt 19
Před čištěním 19
Vysazení a nasazení závěsných roštů 20
Vysazení a nasazení dvířek spotřebiče 20
Demontáž a montáž skla dvířek 21
Co dělat v případě poruchy 22
Tabulka poruch 22
Výměna osvětlení v pečicím prostoru 22
Skleněný kryt 22
Zákaznický servis 22
Označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD) 22
Tipy pro úsporu energie a ochranu životního prostředí 23
Úspora energie při používání pečicí trouby 23
Úspora energie při používání plynové varné desky 23
Ekologická likvidace spotřebiče 23
Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu 23
Koláče a drobné pečivo 23
Tipy pro pečení 25
Maso, drůbež, ryby 26
Tipy pro pečení a grilování 27
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty 28
Hotové pokrmy 28
Speciální pokrmy 29
Rozmrazování 29
Sušení 29
Zavařování 29
Akrylamid v potravinách 30
Zkušební pokrmy 31
Pečení 31
Grilování 31

Další informace k produktům, příslušenství, náhradním dílům a servisu naleznete na internetových stránkách: www.bosch-home.com/cz

⚠ Důležité bezpečnostní pokyny

Pozorně si přečtěte tento návod. Pouze poté můžete bezpečně a správně obsluhovat Váš spotřebič. Tento návod k obsluze a návod na montáž uschovejte pro další potřebu nebo dalšího uživatele.

Tento návod platí pouze pokud je na spotřebiči uveden kód příslušné země. Pokud na spotřebiči není kód zobrazen, je nutné prostudovat návod k instalaci, který obsahuje požadované údaje k nastavení spotřebiče na podmínky připojení dané země.

Kategorie spotřebiče: Kategorie 1

Spotřebič po vybalení zkontrolujte. Pokud došlo během přepravy spotřebiče k jeho poškození, nepřipojujte jej.

Pouze odborník s licencí smí spotřebič zapojovat a provádět změnu na jiný druh plynu. Instalace spotřebiče (připojení na elektřinu a plyn) musí být prováděna v souladu s návodem k použití a instalaci. Chybné připojení a chybná instalace mohou vést k těžkým nehodám a poškození spotřebiče. Výrobce spotřebiče nepřebírá za takové škody žádnou zodpovědnost. Záruka spotřebiče propadá.

Pozor: Tento spotřebič je určen pouze pro účely vaření. Nesmí být používán pro jiné účely, např. pro vytápění místnosti.

Pozor: Používání plynového spotřebiče vede k tvorbě tepla, vlhkosti a spálenin v ovládacím panelu. Zvláště pokud je spotřebič v provozu, je třeba dbát na dobré větrání ovládacího panelu: přirozené větrací otvory nechávejte otevřené nebo dbejte na mechanické větrací zařízení (např. odsavač par).

Intenzivní a dlouhotrvající používání spotřebiče může vyžadovat dodatečné větrání, např. otevřením okna, nebo účinnějším větráním, např. spuštěním příslušných mechanických větracích zařízení na vyšší stupeň.

Tento spotřebič není určen k provozu s externím budíkem nebo dálkovým ovládáním.

Nepoužívejte žádné kryty varné desky. Mohly by způsobit úraz z důvodu přehřátí, vznícení nebo odlomení části materiálu.

Děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi nebo nezkušené nebo neinformované osoby smí spotřebič používat pouze pod dohledem zodpovědné osoby, která je poučí, jak spotřebič bezpečně používat, a v případě, že pochopily rizika, která z používání vyplývají.

Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Děti do 8 let věku a bez dohledu zodpovědné osoby nesmí spotřebič čistit a ani provádět jeho údržbu.

Děti mladší 8 let věku by se měly zdržovat v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče a napájecího vedení.

Příslušenství vždy vsunujte do pečicího prostoru správným způsobem. Viz "*Popis příslušenství*" v návodu k použití.

Nebezpečí požáru!

- Pokud dvířka spotřebiče otevřete, vytvoříte tah vzduchu. Pečicí papír může přijít do kontaktu s topným tělesem a může se vznítit. V průběhu předehřívání nikdy neumisťujte pečicí papír na příslušenství. Pečicí papír musí být vždy zatížen nádobím nebo pečicí formou. Pečicím papírem pokryjte vždy jen požadovanou plochu. Pečicí papír nesmí nikdy přesahovat přes příslušenství.
- Hořlavé předměty umístěné do pečicího prostoru se mohou vznítit. Nikdy neuchovávejte v pečicím prostoru hořlavé předměty. Pokud ve spotřebiči vznikne kouř, nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče. Spotřebič vypněte a vytáhněte zástrčku nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavřete přívod plynu.
- Horký olej a tuk se velmi snadno vznítí. Nenechávejte horký olej a tuk bez dozoru. Vzniklý požár nikdy nehaste vodou. Vypněte varnou zónu. Plameny opatrně uduste pomocí vhodného krytu, protipožární deky a podobně.
- Varné zóny se velmi zahřívají. Nikdy nepokládejte do prostoru pro vaření hořlavé předměty. Na prostoru pro vaření neskladujte 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.
- Plynové varné zóny bez položení nádobí vytváří za provozu velké horko. Spotřebič a nad ním spuštěný odsavač par se mohou poškodit nebo vznítit. Zbytky tuků ve filtru odsavače par se mohou vznítit. Plynové varné zóny používejte pouze s umístěným nádobím.
- Zadní strana spotřebiče se velmi zahřívá. To může vést k poškození propojovacích kabelů. Elektrické a plynové vedení se nesmí dotýkat zadní strany spotřebiče.
- Na varné zóny nikdy neodkládejte hořlavé předměty ani je neuchovávejte v pečicím prostoru. Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče, když vznikne kouř. Spotřebič vypněte. Vytáhněte zástrčku, popř. vypněte pojistku v pojistkové skříni. Vypněte 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 zahřívá na velmi vysoké teploty. Nikdy se nedotýkejte vnitřních ploch pečicího prostoru nebo topných těles. Spotřebič vždy nechejte vychladnout. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Příslušenství nebo nádobí bude velmi horké. Při vyjmutí příslušenství nebo nádobí z trouby vždy použijte kuchyňské rukavice.
- Alkoholové výpary se mohou v rozpálené troubě vznítit. Nikdy nepřipravujte pokrmy s velkým množstvím vysokoprocentního alkoholu. Pokud použijete nápoj s vysokým procentem alkoholu, pak jen v malém množství. Dvířka trouby otvírejte opatrně.
- Varné zóny a jejich okolí, zvláště pokud je na spotřebiči rám, se velmi zahřívají. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch. Držte děti z dosahu.
- Během provozu se povrchy zahřívají. Nedotýkejte se horkých ploch. Držte děti z dosahu spotřebiče.
- Prázdné nádobí se na zapnutých plynových varných zónách extrémně zahřívá. Nikdy nezahřívejte prázdné nádobí.
- Spotřebič se během provozu zahřívá. Před vyčištěním jej nechejte vychladnout.
- Pozor: dotykové části se mohou během provozu grilu zahřívat. Malé děti držte z dosahu.
- Pokud nádoba s kapalným plynem nestojí svisle, může se kapalný propan/butan dostat do spotřebiče. Přitom mohou z hořáků vystupovat prudké plameny. Součástky se mohou časem poškodit a stát se netěsnými, takže uniká nekontrolovaně plyn. Obojí může vést k popáleninám. Nádobu s kapalným plynem používejte vždy ve svislé pozici.

Nebezpečí opaření!

- Přístupné vnější části se při provozu rozpálí. Těchto částí se nikdy nedotýkejte. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Při otevření dvířek spotřebiče může ven uniknout množství horké páry. Dvířka trouby otvírejte opatrně. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Voda v horkém pečicím prostoru může vytvářet množství horké páry. Do horkého pečícího prostoru nikdy nenalévejte vodu.

Nebezpečí poranění!

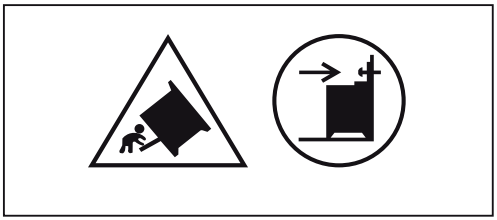
- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo, ostré nebo brusné čisticí prostředky.
- Nesprávné opravy jsou nebezpečné. Pouze námi vyškolený technik zákaznického servisu smí provádět opravy a vyměňovat poškozené elektrické vedení a plynové potrubí. Pokud je spotřebič poškozen, vytáhněte zástrčku nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni a zavřete přívod plynu. Zavolejte zákaznický servis.
- Poruchy nebo poškození spotřebiče jsou nebezpečné. Nikdy nezapínejte poškozený spotřebič. Vytáhněte zástrčku nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni.

Zavřete přívod plynu.
Zavolejte zákaznický servis.

- Nevhodné velikosti hrnců, poškozené, nebo špatně umístěné hrnce mohou způsobit těžká poranění. Dbejte pokynů ke kuchyňskému nádobí.
- **Pozor:** skleněný kryt může při zahřátí prasknout. Před zakrytím vypněte všechny hořáky. Počkejte, až trouba vychladne, než zavřete skleněný kryt.

- Pokud je spotřebič postaven na podstavec a není upevněn, může z něj sklouznout. Spotřebič musí být s podstavcem pevně spojen.

Nebezpečí převržení!



Varování: Abyste zabránili převržení spotřebiče, musí být namontován stabilizační prostředek. Informace ohledně montáže naleznete v pokynech pro instalaci.

Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy a výměnu poškozeného napájecího kabelu smí provádět pouze námi vyškolený technik servisní služby. Pokud je spotřebič poškozen, odpojte jej od elektrické sítě nebo vypněte pojistky. Volejte zákaznický servis.
- Izolace kabelu se může při kontaktu s horkými částmi spotřebiče roztavit. Vždy dávejte pozor, aby se připojovací kabel nedostal do kontaktu s horkými částmi spotřebiče.
- Pronikající vlhkost může způsobit zásah elektrickým proudem. Nepoužívejte žádné vysokotlaké čističe ani parní čističky.
- Během výměny žárovky v pečicím prostoru jsou kontakty objímky pod napětím. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte příslušný jistič v pojistkové skříni.
- Vadný spotřebič může způsobit zásah elektrickým proudem. Nikdy nezapínejte vadný spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte příslušný jistič v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.

Nebezpečí požáru!

- Volné zbytky jídla, tuk a šťáva z masa se mohou během samočištění vznítit. Před každým samočištěním odstraňte z pečicího prostoru a z příslušenství hrubé nečistoty.
- Spotřebič se během samočištění velmi zahřívá. Nikdy nevěšte na madlo dvířek hořlavé předměty, např. hadry na nádobí. Přední stranu spotřebiče nechte volnou. Držte děti z dosahu spotřebiče.

Nebezpečí popálení!

- Pečicí prostor se během samočištění velmi zahřívá. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče a neposunujte blokovací závěs. Nechejte spotřebič vychladnout. Držte děti z dosahu spotřebiče.
- ⚠ Spotřebič se během samočištění velmi zahřívá. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Držte děti z dosahu spotřebiče.

Příčiny poškození

Varná deska

Pozor!

- Používejte varné zóny pouze, pokud je na nich umístěno nádobí. Nezahřívejte prázdné hrnce nebo pánve. Dno hrnce se poškodí.
- Používejte pouze hrnce a pánve s rovným dnem.
- Hrnec nebo pánev postavte na střed hořáku. Tím se teplo z plamene hořáku přenese optimálně na spodní stranu hrnce nebo pánve. Rukojeť nebo ucho hrnce se nepoškodí a bude zajištěna větší úspora energie.
- Dbejte na to, aby byly plynové hořáky čisté a suché. Kalich a kryt hořáku musí být umístěny přesně na svém místě.
- Dbejte na to, aby horní kryt nebyl zavřený, když je varná deska uváděna do provozu.

Poškození pečicí trouby

Pozor!

- Příslušenství, fólie, pečicí papír nebo nádobí na dně pečicího prostoru: nepokládejte příslušenství na dno pečicího prostoru. Dno pečicího prostoru nevykládejte folií jakéhokoli druhu. Nepokládejte nádobí na dno pečicího prostoru, pokud je nastavena teplota vyšší než 50 °C. Vzniká akumulace tepla. Doby pečení již neodpovídají a povrch nádobí se poškozuje.
- Voda v horkém pečicím prostoru: nikdy nelejte vodu do horkého pečicího prostoru. Vzniká vodní pára. Vlivem změny teploty mohou vzniknout škody na povrchu nádobí.
- Vlhké potraviny: neskladujte delší dobu vlhké potraviny v uzavřeném pečicím prostoru. Povrch nádobí se poškozuje.
- Ovocná šťáva: pečete-li ovocný koláč ze šťavnatého ovoce, nevrstvěte příliš bohatě pečicí plech. Šťáva, která kape z pečicího plechu, zanechává skvrny, které již nelze odstranit. Pokud je to možné, používejte hlubší univerzální plech.
- Vychladnutí s otevřenými dvířky spotřebiče: pečicí prostor nechávejte vychladnout pouze zavřený. I když jsou dvířka spotřebiče otevřená jen nepatrně, mohou se čelní strany okolního nábytku časem poškodit.
- Silně znečištěné těsnění: pokud je těsnění silně znečištěno, dvířka spotřebiče se při provozu již nezavírají správně. Sousední nábytek se může poškodit. Těsnění dvířek udržujte vždy čisté.
- Dvířka spotřebiče jako posezení nebo odkládací plocha: na dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte a nevěšte se. Na dvířka spotřebiče neodkládejte nádobí, ani příslušenství.
- Vkládání příslušenství: podle typu spotřebiče může příslušenství při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat sklo dvířek. Příslušenství zasouvejte vždy až na doraz do pečicího prostoru.
- Přeprava spotřebiče: spotřebič nedržte ani nenoste za madlo dvířek. Madlo neunese váhu spotřebiče a může se zlomit.

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 odborník s povolením, popř. technik s licencí zákaznického servisu podle údajů, které jsou uvedeny v pokynech "Připojení plynu a nastavení na jiný druh plynu".

Pro odborníka s licencí, popř. Zákaznický servis: Pozor!

Pozor

- Podmínky nastavení pro tento spotřebič jsou uvedeny na straně spotřebiče na typovém štítku. Nastavení výroby druhu plynu je označeno hvězdičkou (*).
- Před instalací spotřebiče prověřte podmínky síťového přístupu (druh plynu a tlak plynu) a ujistěte se, že nastavení spotřebiče odpovídá těmto podmínkám.
  V případě, že musí být změněno nastavení plynu na spotřebiči, řiďte se návodem "Připojení plynu a změna na jiný druh plynu“.
- Tento spotřebič není připojen na odvod odpadního plynu. Musí být připojen v souladu s podmínkami instalace a uveden do provozu. Spotřebič nepřipojujte na odvod odpadního plynu. Je nutno dbát veškerých předpisů pro větrání.
- Připojení plynu musí být provedeno pevnou, tzn. nepohyblivou přípojkou (plynové vedení) nebo pomocí bezpečnostní hadice.
- V případě, že je použita bezpečnostní hadice, dbejte bezpodmínečně na to, aby hadice nebyla sevřená nebo ucpaná. Hadice se nesmí dotýkat horkých povrchů.
- Plynové vedení (plynová roura nebo bezpečnostní hadice) může být připojeno na pravé nebo levé straně spotřebiče. Připojení musí mít lehce přístupný uzávěr.

Poruchy instalace plynu / zápach plynu

Pokud zaznamenáte zápach plynu nebo poruchu instalace plynu, musíte:

- Ihned uzavřít přívod plynu, popř. ventil plynové nádoby.
- Ihned uhasit otevřený oheň a cigarety.
- Vypnout elektrické spotřebiče – také lampy.
- Otevřít okno a místnost dobře vyvětrat.
- Zavolat zákaznický servis nebo dodavatele plynu.

Přesouvání spotřebiče za plynové vedení nebo madlo dvířek

Nepřesunujte spotřebič, pokud držíte přívod plynu; plynové vedení by se mohlo poškodit.
Nebezpečí úniku plynu! Nepřesunujte spotřebič, pokud držíte madlo dvířek. Závěs dvířek a madlo by se mohly poškodit.

Pokyny pro elektrické připojení

Pozor!

- Spotřebič si nechejte instalovat zákaznickým servisem. Pro připojení je nutná pojistka 16 A. Spotřebič je určen pro provoz při 220-240 V.
- Pokud klesne napětí v síti pod 180 V, nefunguje elektrický systém zapalování.
- Pokud je spotřebič špatně připojen, odpadá při poškození nárok na záruku.
- Pokud se poškodí síťový kabel, musí být vyměněn výrobcem, jeho zákaznickým servisem nebo obdobně kvalifikovanou osobou.

Pro zákaznický servis

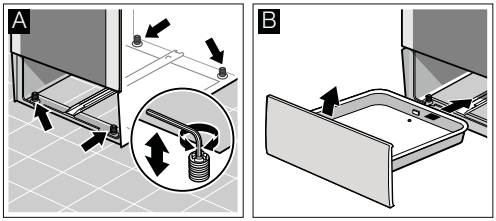
Pozor!

- Spotřebič musí být připojen v souladu s údaji uvedenými na typovém štítku.
- Spotřebič připojujte pouze na elektrické připojení odpovídající platným ustanovením. Zásuvka musí být dobře přístupná, aby bylo v případě potřeby možné spotřebič vypojit ze sítě.
- Musí být zajištěn vícepólový izolační systém.
- Nikdy nepoužívejte prodlužovací kabel nebo rozdvojku.
- Z bezpečnostních důvodů smí tento spotřebič být připojen pouze na uzemněné připojení. Pokud zemnící vodič neodpovídá předpisům, není zajištěna ochrana před nebezpečím poranění elektrickým proudem.
- Pro připojení spotřebiče musí být použit kabel typu H 05 W-F nebo ekvivalentní.

Vyrovnání sporáku do vodorovné polohy

Postavte sporák přímo na podlahu.

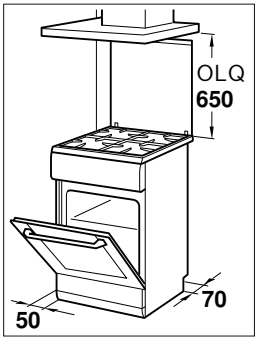
1. Vysuňte spodní zásuvku a vytáhněte ji směrem nahoru. Na podstavci uvnitř jsou zezadu polohovací nožičky.
2. Polohovací nožičky otočte podle potřeby pomocí šestihranného klíče, dokud trouba nestojí vodorovně (obr. A).
3. Nasaďte zásuvku zpět (obr. B).



Připevnění na zeď

Aby se spotřebič nemohl převrhnout, musíte ho připevnit ke stěně sousedící s rohem. Dbejte návodu na montáž pro připevnění ke stěně.

Postavení spotřebiče



- Spotřebič musí být postaven přímo na kuchyňskou podlahu rovně a dle uvedných rozměrů. Spotřebič nesmí být postaven na jakýkoli jiný předmět.
- Odstup mezi horním okrajem sporáku a spodním okrajem digestoře musí odpovídat vzdálenosti uvedené výrobcem digestoře.
- Dbejte na to, aby se se spotřebičem po instalaci již neposunovalo. Odstup silného hořáku nebo hořáku wok od sousedního nábytku, popř. stěny musí být minimálně 50 mm.

Při přepravě dodržujte tato opatření

Připevněte všechny pohyblivé části ke spotřebiči lepicí páskou tak, aby mohla být později beze stopy odstraněna. Zasuňte veškeré příslušenství (např. pečicí plech) s tenkým papírovým kartonem na rozích do odpovídajících přihrádek, abyste zamezili poškození spotřebiče. Papírový karton nebo podobný materiál položte mezi přední a zadní stranu, abyste zamezili nárazům na vnitřní stranu skleněných dvířek. Upevněte dvířka a popř. i horní kryt lepicí páskou ke stranám spotřebiče.

Uchovejte si originální obal spotřebiče. Spotřebič přepravujte pouze v originálním obalu. Dbejte šipek na obalu.

Pokud již nemáte originální obal

Zabalte spotřebič do ochranného obalu, abyste zajistili dostatečnou ochranu před případným poškozením při přepravě.

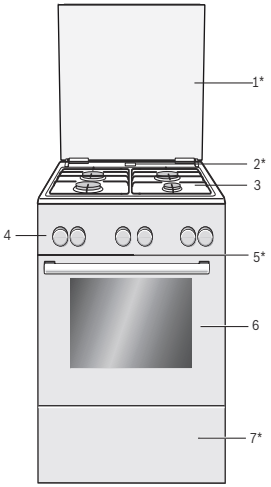
Spotřebič transportujte ve vzpřímené pozici. Spotřebič nedržte za madlo nebo za přípojky na zadní straně, protože by se mohly poškodit. Na spotřebič nepokládejte žádné těžké předměty.

Váš nový sporák

Zde se seznámíte se svým novým sporákem. Vysvětlíme Vám ovládací panel, varnou desku a jednotlivé ovládací prvky.

Všeobecné informace

Provedení závisí na konkrétním typu spotřebiče.



Vysvětlivky	
1*	Krycí deska**
2*	Výpusť páry **Pozor!** Pokud je trouba v provozu, vystupuje z ní místy horká pára.
3	Varná zóna**
4	Ovládací panel**
5*	Chladící ventilátor
6	Dvířka trouby**
7*	Spodní zásuvka**

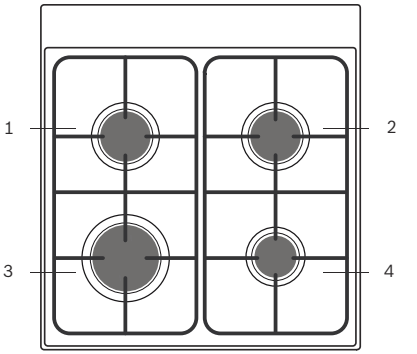
* Volitelné (dostupné u některých spotřebičů).

** Podle typu spotřebiče jsou možné odchylky.

Získáte informace o pečicím prostoru a příslušenství.

Varná zóna

Zde získáte přehled o ovládacím panelu. Provedení závisí na příslušném typu spotřebiče.



Vysvětlivky	
1	Normální hořák
2	Normální hořák
3	Silný hořák
4	Úsporný hořák

Ovládací panel

V závislosti na typu spotřebiče jsou možné detailní odchylky.

Volič funkcí

Pomocí voliče funkcí nastavíte druh ohřevu.

Pozice		Použití
o	Nulová pozice	Trouba je vypnutá.
	3D-horký vzduch*	Pro koláče a pečivo. Je možné pečení na 3 úrovních. Ventilátor na zadní stěně trouby rovnoměrně rozděluje teplo v troubě.
	Horní/dolní ohřev*	Pro koláče, nákypy a libové maso, např. jehněčí nebo zvěřina. Na jedné úrovni. Teplo přichází rovnoměrně shora a zespodu.
	Stupeň Pizza	Rychlá příprava hluboce zmrazené stravy bez předehřátí, např. pizza, hranolky nebo listové těsto.Teplo přichází zespodu a z ventilátoru Ventilátoru na zadní straně trouby.
	Gril s cirkulací vzduchu	Pečení masa, drůbeže a ryb. Topné těleso grilu a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor rozděluje teplo z grilu rovnoměrně okolo pokrmu.
	Grill velkoplošný	Grilování steaků, párků, toastů a ryb. Celá plocha pod grilovacím tělesem se zahřívá.
	Grill maloplošný	Grilování malého množství steaků, párků, toastů a ryb. Teplo přichází zespodu.
	Dolní ohřev	Zavařování a dopékání nebo zapékání. Teplo přichází ze spodu.
	Rozmrazování	Rozmrazování např. ryb, drůbeže, chleba a koláčů. Ventilátor rozděluje teplo rovnoměrně okolo pokrmů.
	Světlo	Zapnutí osvětlení v troubě.

* Druh ohřevu, kterým se dle normy EN60350 určuje energetická třída.

Pokud je nastaven druh ohřevu, zapne se osvětelení v troubě.

Otočný volič

Otočným voličem můžete nastavit teplotu a grilovací stupeň.

Nastavení		Funkce
	Nulové nastavení	Trouba není horká.
50-270	Rozsah teplot	Teplotní údaj v °C.
1, 2, 3	Grilovací stupně	Grilovací stupně pro gril, maloplošný * velkoplošný . Stupeň 1 = slabý Stupeň 2 = střední Stupeň 3 = silný

Zatímco se trouba zahřívá, svítí na ukazateli symbol teploty . Pokud se nahřívání přeruší, symbol zhasne. U některých nastavení nesvítí.

Přepínač varných zón

Pomocí čtyř ovládacích knoflíků varných zón můžete nastavit výkon ohřevu varných zón.

Nastavení		Funkce/Plynového vařiče
	Nulová pozice	Sporák je vypnutý.
	Zapalovací pozice	Zapalovací pozic.e
	Oblast nastavení	Velký plamen = nejsilnější. Úsporný plamen = nejmenší nastavení.

Na konci nastavení je doraz. Neotáčejte dále.

Tlačítka a ukazatele

Pomocí tlačítek nastavíte různé přídavné funkce. Na displeji lze odečíst nastavené hodnoty.

Tlačítko		Použití
	Rychlý ohřev	Nahřátí trouby zvláště rychle.
	Časové funkce	Zvolte Budík , Dobu trvání , Čas ukončení , Hodiny .
	Dětská pojistka	Zamčení a odemčení funkcí trouby.
–	Mínus	Sníží nastavené hodnoty.
+	Plus	Zvýší nastavené hodnoty.

Časové funkce, které jsou na ukazateli v popředí, mají závorky [ ] kolem svého odpovídajícího symbolu. Vyjímka: u hodin svítí symbol pouze, pokud hodiny měníte.

Tlačítka

Pod jednotlivými tlačítky leží senzory. Není třeba silně tlačit. Dotkněte se pouze příslušného symbolu.

Pečicí prostor

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

Osvětlení v pečicím prostoru

Během provozu svítí v pečicím prostoru osvětlení.

Pomocí nastavení na otočném voliči můžete osvětlení zapnout i při vypnuté troubě.

Chladící ventilátor

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

Aby se pečicí prostor po provozu rychleji ochladil, běží chladící ventilátor ještě po určitou dobu po provozu.

Pozor!

Nezakrývejte ventilátor, jinak se trouba přehřeje.

Vaše příslušenství

Příslušenství, které Vám bylo dodáno společně se spotřebičem, se hodí pro přípravu mnoha pokrmů. Dbejte na to, abyste příslušenství do pečicího prostoru vkládali vždy správným způsobem.

K dispozici je také výběr zvláštního příslušenství, s jehož pomocí můžete zkvalitnit přípravu mnoha pokrmů nebo si zpříjemnit práci.

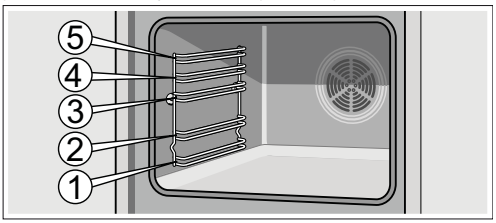
Rošt
Na nádoby, formy na koláče, pečeně, grilované pokrmy a hluboce zmrazené pokrmy.
Rošt vkládejte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a záhybem dolů ⁀.

Smaltovaný pečicí plech
Na koláče a cukroví.
Pečicí plech zasunujte šikmou stranou ke dvířkům trouby.

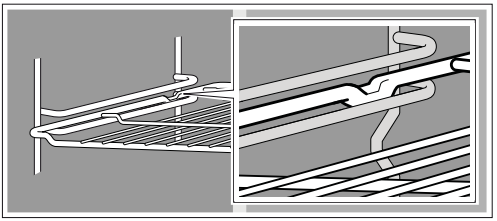
Univerzalní plech
K přípravě šťavnatých koláčů, pečiva, hluboce zamrazených potravin a pečení masa v celku. Plech lze použít jako nádobu na zachycování odkapávajícího tuku, pokud grilujete přímo na roštu.
Univerzální plech zasunujte šikmou stranou ke dvířkům trouby.

Vkládání příslušenství

Příslušenství lze do pečicího prostoru zasunout do 5 různých výšek. Zasunujte vždy až na doraz, aby se příslušenství nedotýkalo dvířek pečicího prostoru.



Příslušenství lze vytáhnout přibližně do poloviny, až zaklapne. Tak lze pokrmy lehce vyjmout.
Při zasouvání do pečicího prostoru dbejte na to, aby rýha, vyznačená na příslušenství byla vzadu. Jen tak zaklapne.



Upozornění: když se příslušenství zahřeje, může se zdeformovat. Poté, co se znovu ochladí, deformace zmizí. Nemá to žádný vliv na funkci.

Držte pečicí plech na stranách oběma rukama a zasuňte jej paralelně do závěsného roštu. Při zasouvání se vyhněte pohybu vlevo nebo vpravo, jinak lze plech jen obtížně zasunout. Povrchy plechů se mohou poškodit.
Příslušenství lze dokoupit u zákaznického servisu, ve specializovaných obchodech nebo na internetu. Udávejte prosím číslo HEZ.

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství lze zakoupit v zákaznickém servisu nebo ve specializovaných prodejnách. V našich brožurách naleznete různé výrobky, vhodné pro Vaši troubu. Tyto informace naleznete v prodejní dokumentaci.

Ne každé zvláštní příslušenství je vhodné pro každý spotřebič. Při koupi uvádějte vždy úplný název (E-Nr.) Vašeho spotřebiče.

Zvláštní příslušenství	Číslo HEZ	Použití
Plech na pizzu	HEZ317000	Hodí se obzvláště na pizzu, hluboce zmrazená jídla a kulaté dorty. Plech na pizzu lze používat namísto univerzálního plechu. Zasuňte plech pod rošt a držte se údajů v tabulkách.
Mřížkový rošt	HEZ324000	K pečení masa. Grilovací rošt umístěte vždy nad univerzální plech. Odkapávající tuk a šťáva z masa se zachytí.
Grilovací plech	HEZ325000	Používá se při grilování místo grilovacího roštu nebo jako ochrana před poprskáním, aby se trouba chránila před silným znečištěním. Grilovací plech používejte pouze s univerzálním plechem. Grilování na grilovacím plechu: Lze používat pouze výšky výsuvů 1, 2 nebo 3. Grilovací plech jako ochrana před poprskáním: univerzální plech se zasune pod rošt spolu s grilovacím plechem.
Pečicí kámen	HEZ327000	Pečicí kámen se skvěle hodí pro přípravu domácího chleba, rohlíků a pizzy, které mají mít křupavý spodek. Pečicí kámen se musí vždy předehřát na doporučenou teplotu.
Emailový pečicí plech	HEZ331003	Pro koláče a cukroví. Pečicí plech zasuňte zkosením směrem ke dvířkům trouby.

Zvláštní příslušenství	Číslo HEZ	Použití
Emailový pečicí plech s nepřilnavou vrstvou	HEZ331011	Koláče a cukroví lze na pečícím plechu dobře oddělit. Pečicí plech zasuňte do trouby zkosením směrem ke dvířkům trouby.
Univerzální plech	HEZ332003	Pro šťavnaté koláče, pečivo, hluboce zmrazené pokrmy a velké pečeně. Lze použít také k zachycení tuku nebo šťávy z masa pod roštem. Univerzální plech zasuňte do trouby zkosením směrem ke dvířkům trouby.
Univerzální plech s nepřilnavou vrstvou	HEZ332011	Šťavnaté koláče, pečivo, hluboce zmrazené pokrmy a velké pečeně lze na univerzálním plechu dobře oddělit. Univerzální plech zasuňte do trouby zkosením směrem ke dvířkům trouby.
Poklice na profi-plech	HEZ333001	S poklicí se z profi-plechu stane profi-mísa.
Profi-plech s mřížkovým roštem	HEZ333003	Hodí se zvláště pro přípravu velkého množství pokrmů.
Teleskopické výsuvy		
3-násobný celkový výsuv	HEZ338352	S teleskopickými výsuvy ve výškách 1, 2 a 3 můžete vytáhnout příslušenství, aniž by se převrhlo. 3-násobný výsuv není vhodný pro spotřebiče s otočným příslušenstvím.
3-násobný celkový výsuv se stop funkcí	HEZ338357	S teleskopickými výsuvy ve výškách 1, 2 a 3 můžete úplně vytáhnout příslušenství, aniž by se převrhlo. Výsuvy zaklapnou, takže pečicí plechy lze pohodlně nasadit. 3-násobný výsuv se stop funkcí není vhodný pro spotřebiče s otočným příslušenstvím.
Rošt	HEZ334000	Pro nádoby, formy na koláče, pečení, grilované maso a hluboce zmrazené pokrmy.
Skleněná mísa	HEZ915001	Skleněná mísa se hodí pro dušená jídla a nákypy. Je vhodná zvláště pro programy a automatické pečení.

Produkty ze zákaznického servisu

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

Čisticí ubrousky na nerezové povrchy	Výrobek č. 311134	Zabraňují usazování nečistot. Pomocí impregnace speciálním povrchem ošetříte optimálně povrchy nerezových spotřebičů.
Čisticí gel na pečicí trouby a grily	Výrobek č. 463582	K čištění pečicího prostoru. Gel je bez zápachu.
Hadřík z mikrovlákna s voštinovou strukturou	Výrobek č. 460770	Obzvláště vhodný k čištění citlivých povrchů, jako jsou např. sklo, sklokeramika, nerez nebo hliník. Hadřík z mikrovlákna odstraní v jednom kroku tekuté a mastné nečistoty.
Pojistka dvířek	Výrobek č. 612594	Aby děti nemohly otevřít dvířka trouby. Pojistka se přimontuje různým způsobem v závislosti na typu spotřebiče. Řiďte se listem, který je přiložen k pojistce dvířek.

Před prvním použitím

Zde se dozvíte, co musíte udělat předtím, než ve Vaší troubě poprvé připravíte pokrm. Předtím si přečtěte kapitolu "Bezpečnostní pokyny".

Nastavení času

Po zapojení bliká na displeji symbol ◷ a čtyři nuly. Nastavte čas.

1. Stiskněte tlačítko ◷.
Na displeji se objeví čas 12:00.

2. Čas nastavte pomocí tlačítek + nebo − .

Po několika vteřinách se ukáže nastavený čas.

Rozehřátí pečicí trouby

Pro odstranění pachu novoty nahřejte prázdnou zavřenou troubu. Ideální na to je hodina při horním/dolním ohřevu ⊟ na 240 °C. Dbejte na to, aby se v pečicím prostoru nenacházely zbytky obalu.

Během ohřevu trouby větrejte kuchyň.

1. Nastavte horní/dolní ohřev ⊟ pomocí voliče funkcí.

2. Pomocí voliče teploty nastavte 240 °C.

Za jednu hodinu pečicí troubu vypněte. Volič funkcí nastavte do nulové pozice.

Čištění příslušenství

Než příslušenství poprvé použijete, důkladně ho vyčistěte horkou mýdlovou vodou a měkkým hadříkem.

Nastavení varné desky

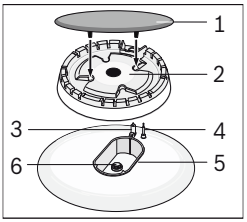
Varná deska je vybavena čtyřmi plynovými hořáky. Zde se můžete dočíst, jak zapálit plynový hořák a jak nastavit velikost plamene.

Předčištění kalichu a krytu hořáku

Vyčistěte kryt hořáku (1) a kalich (2) vodou a čistícím prostředkem. Jednotlivé díly ihned osušte.

Kalich a kryt hořáku nasaďte zpět na misku hořáku (5). Dbejte na to, aby se nepoškodil zapalovač (3) a ochranný hrot plamene (4).

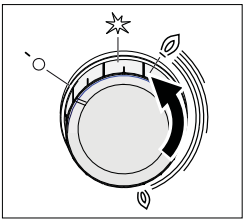
Hubice (6) musí být suchá a čistá. Kryt hořáku umístěte vždy přesně na kalich hořáku.

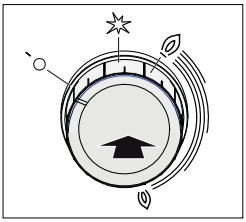


Zapálení plynového hořáku

Kryt hořáku umístěte vždy přesně na kalich hořáku. Otvory na kalichu musí být vždy volné. Všechny části musí být suché.

1. Otevřete horní kryt sporáku. Pokud je sporák v provozu, musí být horní kryt otevřený.
2. Otočte ovládací knoflík zvolené varné zóny doleva do zapalovací pozice ✲. Začne zapalování.
3. Stiskněte otočný volič varných zón a držte jej 1 – 3 vteřiny stisknutý. Začne proudit plyn a zapálí se plynový hořák.





Pojistka před vznícením je aktivována. Pokud zhasne plynový plamen, přeruší se automaticky přívod plynu vlivem pojistky.

4. Nastavte požadovanou výšku plamene ☼. Mezi nastavením vypnuto a nastavením 🔥 je plamen nestabilní. Volte proto vždy nastavení mezi velkým 🔥 a malým 🔥 plamenem.
5. Pokud plamen zhasne, opakujte postup od 2. kroku.
6. Pro ukončení procesu vaření otočte voličem doprava do polohy ☼.

Otočný volič varných zón by neměl být v poloze zapalování déle než 15 vteřin. Pokud se hořák po 15 vteřinách nezapálí, počkejte alespoň 1 minutu. Poté opakujte postup zapalování.

⚠ Pozor!

Pokud po vypnutí otočíte na stále horké varné desce otočným voličem varných zón, vystoupí plyn. Pokud neotočíte přepínačem varných zón ✲ zapálení, po 60 vteřinách se přeruší přívod plynu.

Plynový hořák nezapaluje

Při výpadku proudu nebo při vlhkých svíčkách lze plynový hořák zapálit pomocí plynového zapalovače nebo zápalky.

Tabulka vaření

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

Doba vaření je závislá na druhu, váze a kvalitě pokrmů. Proto jsou možné odchylky. Optimální dobu vaření odhadnete nejlépe sami.

Vařte s co nejmenším množstvím vody, aby zůstaly zachovány vitamíny a minerální látky. Volte krátkou dobu vaření, aby zelenina zůstala pevná na skus a bohatá na živiny.

Příklad	Pokrm	Varná zóna	Stupeň vaření
Rozehřívání	Čokoláda, máslo, margarín	Úsporný hořák	Malý plamen
Ohřívání	Vývar, balená zelenina	Normální hořák	Malý plamen
		Elektr. varná zóna**	1-2
Ohřívání nebo udržování teploty	Polévky	Úsporný hořák	Malý plamen
		Elektr. varná zóna**	1-2
Vaření v páře*	Ryby	Normální hořák	Velký až malý plamen
		Elektr. varná zóna**	3-4
Dušení*	Brambory a jiná zelenina, maso	Normální hořák	Velký až malý plamen
		Elektr. varná zóna**	3-4

* Pokud používáte hrnec s poklicí, ztlumte plamen, jakmile začne vařit.

** Volitelné. Dostupné u některých spotřebičů, podle typu spotřebiče (pro smažení na hořáku Wok doporučujeme pánev wok).

Příklad	Pokrm	Varná zóna	Stupeň vaření
Vaření*	Rýže, zelenina, masové pokrmy (s omáčkami)	Normální hořák Elektrická varná zóna**	Velká výška plamene 5-6
Smažení	Koblihy, brambory, řízek, rybí prsty	Silný hořák** hořák Wok**	Mezi velkým a malým plamenem

* Pokud používáte hrnec s poklicí, ztlumte plamen, jakmile začne vařit.

** Volitelné. Dostupné u některých spotřebičů, podle typu spotřebiče (pro smažení na hořáku Wok doporučujeme pánev wok).

Nádobí

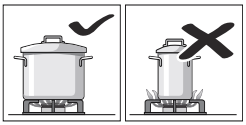
Hořák/Elektrická varná zóna**	Minimální Průměr hrnce	Maximální Průměr hrnce
Elektrická varná zóna*	14,5 cm	14,5 cm
Hořák Wok** 3,6 kW	24 cm	28 cm
Silný hořák 3 kW	24 cm	28 cm
Normální hořák 1,7 kW	18 cm	24 cm
Úsporný hořák 1 kW	12 cm	18 cm

* varianta (pro modely s el. varnou zónou)

* varianta (pro modely s hořákem Wok)

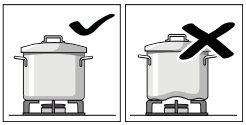
Pokyny pro používání

Následující pokyny Vám pomohou ušetřit energii a vyhnout se poškození varných nádob:



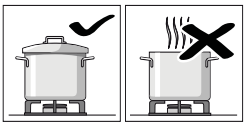
Používejte varné nádoby vhodné pro příslušný hořák.

Na velkých hořácích nepoužívejte malé nádoby. Plamen by se neměl dotýkat stěn nádoby.

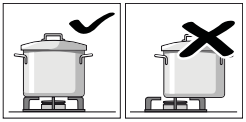


Nepoužívejte zdeformované nádoby, které na vařiči nestojí stabilně. Nádoby se mohou převrhnout.

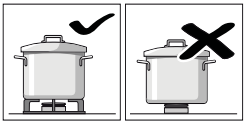
Používejte pouze varné nádoby s plochým a silným dnem.



Nevařte bez pokličky, nebo pokud je poklička posunutá, velká část energie se ztrácí.

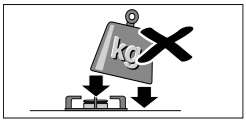


Nádobu postavte vždy středem na hořák, jinak by se mohla převrhnout.



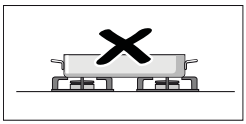
Hrnce pokládejte na rošty, nikdy přímo na hořáky.

Před použitím se ujistěte, že rošty, hrnce, poklice a hořáky správně přiléhají.



S nádobami, které pokládáte na varnou zónu, zacházejte opatrně.

Netlučte do varné zóny a nepokládejte na ni těžké předměty.



Nepoužívejte dva hořáky jako zdroje tepla pro jednu nádobu.

Vyvarujte se použití pekáčů, keramických hrnců apod. delší čas na maximální výkon.

Nastavení pečicí trouby

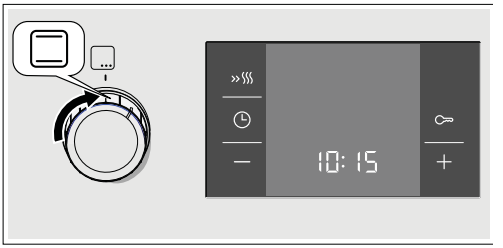
Při programování trouby máte na výběr z více možností. V následujícím návodu je popsáno nastavení druhu ohřevu a teploty, popř. grilovacího stupně. Na troubě lze naprogramovat dobu úpravy pokrmu (trvání) a čas vypnutí pro každý pokrm. Další informace získáte v kapitole "Časové funkce" .

Upozornění: Před pečením pokrmů se doporučuje troubu předehřát, aby se zabránilo tvorbě přebytečného kondenzátu na skle.

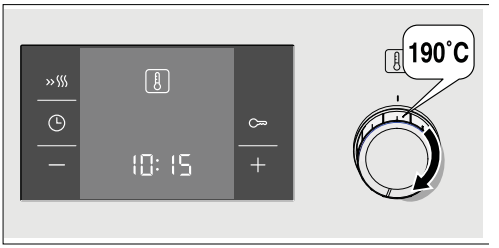
Druh ohřevu a teplota

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

1. Otočným voličem funkcí nastavte druh ohřevu.



2. Otočným voličem teploty nastavte teplotu nebo grilovací stupeň.



Pečicí trouba začne hřát.

Vypnutí pečicí trouby

Otočte volič funkce do nulové pozice.

Změna nastavení

Kdykoliv můžete změnit druh ohřevu a teplotu nebo stupeň grilování pomocí příslušného voliče.

Rychlý ohřev

Pomocí rychlého ohřevu dosáhne Vaše trouba obzvláště rychle požadované teploty.

Rychlý ohřev používejte pro teploty vyšší než 100 °C. Následující druhy ohřevu jsou vhodné:

- 3D horký vzduch
- Horní/dolní ohřev ☐

Aby byl pokrm upečen rovnoměrně, vložte jej do trouby až po ukončení rychlého ohřevu.

1. Zvolte požadovaný druh ohřevu a teplotu.

2. Stiskněte krátce tlačítko »≋.

Na ukazateli se rozsvítí symbol »≋. Pečicí trouba začne hřát.

Ukončení rychlého ohřevu

Zazní zvukový signál. Symbol »≋ na ukazateli zhasne. Nyní můžete vložit pokrm do trouby.

Zrušení rychlého ohřevu

Stiskněte krátce tlačítko »≋. Symbol »≋ na ukazateli zhasne.

Časové funkce

Tato trouba disponuje různými funkcemi času. Otočným voličem ◷ se aktivuje menu a funkce mohou být změněny. Symboly času svítí, dokud jsou prováděna nastavení. Závorky [ ] ukazují zvolenou časovou funkci. Předem zvolená funkce času může být přímo změněna tlačítky **+** nebo **−**, když se symbol odpovídající časové funkce nachází v závorkách [ ].

Budík

Provoz budíku závisí na provozu trouby. Budík disponuje vlastním signálem. Tak lze rozlišit, zda uběhl čas na budíku nebo automatické vypnutí (doba pečení).

1. Stiskněte jedenkrát tlačítko ◷.
Na displeji svítí symboly času, závorky se nacházejí u symbolu 🔔.

2. Nastavte čas na budíku pomocí tlačítek **+** nebo **−**.
Navržená hodnota tlačítka **+** = 10 minut.
Navržená hodnota tlačítka **−** = 5 minut.

Nastavený čas se ukáže po několika vteřinách. Začíná ubíhat čas nastavený na budíku. Na displeji svítí symbol [🔔] a ukazuje se uplynulý čas nastavený na budíku. Ostatní symboly času zhasnou.

Čas nastavený na budíku uběhl

Zazní signál. Na displeji se objeví 00:00. Vypněte budík tlačítkem ◷.

Změna nastavení času na budíku

Čas nastavený na budíku lze nastavit tlačítky **+** nebo **−**. Změněný čas se ukáže po několika vteřinách.

Zrušení nastavení času na budíku

Nastavte zpět nastavení času na budíku na 00:00 pomocí stisku tlačítka −. Po několika vteřinách se ukáže změněný čas. Budík se vypne.

Zobrazení časových nastavení

Když je nastaveno více časových funkcí, svítí na displeji odpovídající symboly. Symbol pro danou časovou funkci v popředí se nachází v závorkách.

Pro vyvolání budíku, doby úpravy, času vypnutí nebo času stiskněte vícekrát tlačítko

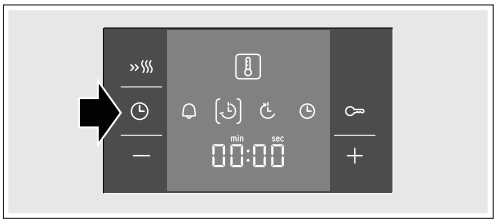
, dokud se požadovaný symbol neobjeví v závorce. Odpovídající časový údaj se na několik vteřin objeví na displeji.

Doba úpravy pokrmu

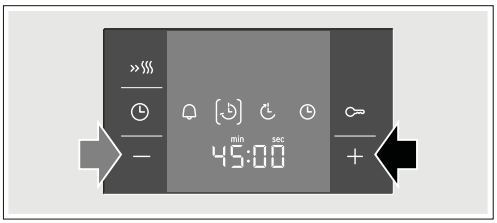
Trouba umožňuje nastavení doby úpravy pokrmu pro každý pokrm. Po uplynutí doby úpravy pokrmu se trouba automaticky vypne. Tak se zabrání tomu, abyste museli přerušit jinou práci kvůli vypnutí trouby nebo že se překročí zamýšlená doba úpravy pokrmu.

Příklad na obrázcích: Doba úpravy pokrmu 45 minut.

1. Otočným voličem nastavte druh ohřevu.
2. Otočným voličem teploty nastavte teplotu nebo grilovací stupeň.
3. Stiskněte dvakrát tlačítko .
   Na displeji se objeví 00:00. Symboly času se rozsvítí a závorky se objeví vedle .



4. Dobu úpravy pokrmu nastavte tlačítky + nebo −.
   Navržená hodnota tlačítka + = 30 minut.
   Navržená hodnota tlačítka − = 30 minut.



Po několika vteřinách se trouba zapne. Na displeji se zobrazí průběh pečení a symbol se rozsvítí. Ostatní časové symboly zhasnou.

Doba úpravy pokrmu uběhla

Zazní signál. Trouba přestane hřát. Na displeji se objeví 00:00. Stiskněte tlačítko . Nastavte novou dobu úpravy pokrmu pomocí tlačítek + nebo −. Nebo stiskněte dvakrát tlačítko a otočný volič funkcí dejte do nulové pozice. Trouba se vypne.

Změna doby úpravy pokrmu

Dobu úpravy pokrmu změňte tlačítky + nebo −. Změněná doba se ukáže po několika vteřinách. Pokud je nastaven budík, stiskněte předtím tlačítko .

Zrušení doby úpravy pokrmu

Dobu úpravy pokrmu nastavte zpět na 00:00 pomocí stisku tlačítka −. Změněná doba se zobrazí po několika vteřinách. Čas se zruší. Pokud je nastaven budík, stiskněte nejprve tlačítko .

Zobrazení časových nastavení

Když je nastaveno více funkcí času, svítí na displeji odpovídající symboly. Symbol pro funkci času v popředí se nachází v závorkách.

Pro zobrazení budíku, doby úpravy, doby ukončení nebo času stiskněte vícekrát tlačítko , dokud se požadovaný symbol neobjeví v závorce. Odpovídající časový údaj se na několik vteřin objeví na displeji.

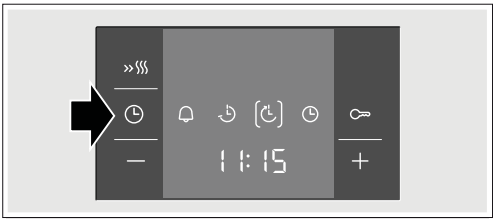
Čas ukončení úpravy pokrmu

Trouba umožňuje nastavení na dobu, ve kterou má být pokrm hotov. Trouba se automaticky zapne a poté v nastavený čas opět vypne. Můžete např. umístit pokrmy do pečicího prostoru ráno a troubu nastavit tak, že jsou hotové v poledne.

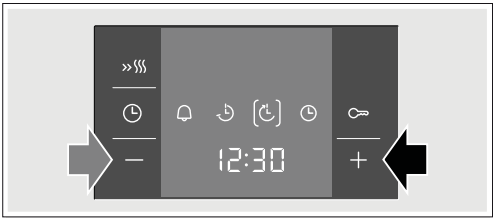
Zajistěte, aby se potraviny vlivem dlouhé doby v troubě nezkazily.

Příklad na obrázku: je 10.30 hodin, doba úpravy je 45 minut a trouba se má vypnout ve 12.30.

1. Nastavte otočným voličem funkci.
2. Nastavte otočným voličem teplotu.
3. Stiskněte dvakrát tlačítko .
4. Dobu úpravy pokrmu nastavte pomocí tlačítek + nebo −.
5. Stiskněte tlačítko .
   Závorky se nachází vedle . Displej ukazuje čas, ve kterém má být jídlo hotové.



6. Čas vypnutí nastavte pomocí tlačítek + nebo −.



Po několika vteřinách ukazuje trouba nastavený čas a nachází se v pohotovostní pozici. Displej ukazuje čas, ve kterém mají být pokrmy hotové a symbol se objeví v závorkách.

Symboly 🔔 a 🕒 zhasnou.Když se trouba zapne, ukáže se uplynulý čas a symbol 🕒 se zobrazí v závorkách. Symbol 🕒 zhasne.

Zvolená doba uplynula

Zazní signál. Trouba přestane hřát. Na displeji se objeví 00:00. Stiskněte tlačítko 🕒. Nastavte novou dobu úpravy pomocí tlačítek + nebo −. Nebo stiskněte dvakrát tlačítko 🕒 a otočný volič dejte do nulové pozice. Trouba se vypne.

Změna konce úpravy pokrmu

Změňte dobu vypnutí pomocí tlačítek + nebo −. Změněná doba se zobrazí po několika vteřinách. Pokud je zapnutý budík, stiskněte dvakrát tlačítko 🕒. Dobu vypnutí neměňte, pokud už běží doba úpravy pokrmu. Výsledek úpravy pokrmu by tím mohl být ovlivněn.

Zrušení konce úpravy pokrmu

Dobu vypnutí nastavte zpět pomocí − na aktuální čas. Změněná doba se zobrazí po několika vteřinách. Trouba se zapne. Pokud je nastaven budík, stiskněte nejprve dvakrát tlačítko 🕒.

Zobrazení časových funkcí

Když je nastaveno více časových funkcí, svítí na displeji odpovídající symboly. Symbol pro funkci času v popředí se nachází v závorkách.

Pro vyvolání časového spínače 🔔, času vypnutí 🕒 nebo hodin 🕒 stiskněte vícekrát tlačítko 🕒 dokud se požadovaný symbol neobjeví v závorce. Odpovídající časový údaj se na několik vteřin objeví na displeji.

Hodiny

Po připojení nebo po výpadku proudu blikají na displeji symbol 🕒 a čtyři nuly. Nastavte hodiny.

1. Stiskněte tlačítko 🕒.
   Na displeji se objeví čas 12:00.
2. Nastavte čas pomocí tlačítek + nebo −.

Po několika vteřinách se zobrazí nastavený čas.

Nastavení hodin

Nelze nastavit žádnou další funkci času.

1. Stiskněte čtyřikrát tlačítko 🕒.
   Na displeji se rozsvítí symboly času a závorky se nacházejí vedle 🕒.
2. Nastavte hodiny pomocí tlačítek + nebo −.

Po několika vteřinách se zobrazí nastavený čas.

Odstranění zobrazení hodin

Časový údaj lze odstranit. Podívejte se do kapitoly "Změna základního nastavení".

Dětská pojistka

Trouba disponuje dětskou pojistkou, aby se zabránilo neúmyslnému zapnutí trouby dětmi.

Troubu nelze nastavovat. Pečicí trouba nereaguje na žádná nastavení. S aktivovanou dětskou pojistkou lze nastavit budík a hodiny.

Pokud je nastaven druh ohřevu a teplota nebo grilovací stupeň, bude zahřívání trouby vlivem dětské pojistky přerušeno.

Aktivace dětské pojistky
Nelze nastavit dobu pečení ani dobu vypnutí.

Držte stisknuté tlačítko ⊂⊃ přibližně čtyři vteřiny.

Na displeji se objeví symbol ⊂⊃. Dětská pojistka je zapnutá.

Deaktivace dětské pojistky
Držte stisknuté tlačítko ⊂⊃ přibližně čtyři vteřiny.

Symbol ⊂⊃ na displeji zhasne. Dětská pojistka je vypnutá.

Změna základního nastavení

Trouba disponuje určitým základním nastavením. Tato nastavení lze přizpůsobit Vašim požadavkům.

Základní nastavení	Volba *1*	Volba *2*	Volba *3*
c 1 Časový údaj	vždy*	pouze tlačítkem 🕒.	-
c2 Doba trvání signálu po konci doby pečení nebo po ukončení doby nastavené na budíku	cca 10 sek.	cca 2 min.*	cca 5 min.
c3 Čekací doba pro provedení nastavení	cca 2 sek.	cca 5 sek.*	cca 10 sek.

* nastavení z výroby

Nelze programovat žádnou další časovou funkci.

1. Držte tlačítko 🕒 cca 4 vteřiny.
   Na displeji se objeví aktuální základní nastavení pro čas, např. *c 1* pro výběr *1*.
2. Změňte základní nastavení pomocí tlačítek + nebo −.
3. Potvrďte tlačítkem 🕒.
   Na displeji se zobrazí následující základní nastavení. Pomocí tlačítka 🕒 je možné přejít přes všechny stupně a tlačítky + nebo − změnit nastavení.
4. Pro ukončení držte stisknuté tlačítko 🕒 přibližně 4 vteřiny.

Všechna základní nastavení se převezmou.

Základní nastavení lze kdykoli opět změnit.

Údržba a čištění

Díky pečlivé údržbě a čištění zůstanou Vaše varná deska a Vaše pečicí trouba dlouho zářivé a funkční. Jak o obě správným způsobem pečovat a čistit, Vám vysvětlíme zde.

Upozornění

- Drobné barevné rozdíly na čelní stěně trouby jsou zapříčiněny použitím různých materiálů, jako např. sklo, umělá hmota nebo kov.
- Stíny na skleněné výplni dvířek, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení v pečicím prostoru.
- Smalt se při vysokých teplotách vypaluje. To může vést ke vzniku rozdílů zabarvení. To je zcela normální a nemá to žádný vliv na funkčnost trouby. Hrany tenkých plechů se nedají zcela potáhnout smaltem. Proto mohou být drsné. Tím ale není nijak narušena antikorozní ochrana.

Vhodné čisticí prostředky

Poškození různých povrchů použitím nesprávných čisticích prostředků se můžete vyhnout, pokud budete dodržovat následující pokyny.

Nepoužívejte na varnou desku

- žádný nezředěný čisticí prostředek nebo čisticí přípravek pro myčky nádobí,
- žádné drsné mycí houby,
- žádné agresivní čisticí prostředky jako čistič na trouby nebo odstraňovač skvrn,
- vysokotlaké nebo parní čističe,
- jednotlivé části neumývat v myčce nádobí.

Nepoužívejte na pečicí troubu

- žádné ostré nebo drsné čisticí přípravky,
- žádné čisticí prostředky s vysokým podílem alkoholu,
- žádné drsné houby,
- vysokotlaké nebo parní čističe,
- jednotlivé části neumývat v myčce nádobí.

Nové houbičky před prvním použitím pečlivě vymyjte.

Povrch	Čisticí prostředek
Plochy z ušlechtilé oceli* (podle typu spotřebiče)	Horká mýdlová voda: vyčistěte čisticí utěrkou a osušte měkkým hadříkem. U povrchů z ušlechtilé oceli utírejte vždy paralelně s přirozenou texturou. Jinak mohou vznikat škrábance. Ihned odstraňte skvrny od vody, tuku, škrobu a bílkovin. Pod těmito skvrnami se může tvořit koroze. Speciální pečující přípravky pro horké povrchy z ušlechtilé oceli lze získat u zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách. Naneste malé množství pečujícího přípravku v tenké vrstvě měkkým hadříkem.
Emailové, lakované, umělé a síťované povrchy* (podle typu spotřebiče)	Horká mýdlová voda: vyčistěte čisticí utěrkou a osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte čističe na sklo nebo škrabky.

* Volitelné (dostupné pro některé spotřebiče, podle typu spotřebiče).

Povrch	Čisticí prostředek
Ovládací panel	Horká mýdlová voda: vyčistěte čisticí utěrkou a osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte čističe na sklo nebo škrabky.
Horní skleněný * kryt (podle typu spotřebiče)	Čistič na sklo: očistěte měkkým hadříkem. Horní skleněný kryt lze pro čištění odejmout. Dbejte informací v kapitole "Horní skleněný kryt".
Neodnímejte otočné voliče!	Horká mýdlová voda: vyčistěte utěrkou a osušte měkkým hadříkem.
Rám prostoru na vaření	Horká mýdlová voda: nečistěte škrabkou, citronem nebo octem.
Plynový vařič a držák na hrnce* (podle typu spotřebiče)	Horká mýdlová voda: používejte málo vody. Voda se nesmí dostat přes spodní části hořáku dovnitř spotřebiče. Přetékající tekutiny a zbytky jídla ihned odstraňte. Držák na hrnce lze odejmout.
	Litinové držáky hrnců*: nečistit přípravkem na nádobí.
Plynový hořák* (podle typu spotřebiče)	Odstraňte hlavici hořáku a kryt a vyčistěte horkým mýdlovým roztokem. Neumývejte v myčce nádobí.Otvory pro plyn musí být stále volné.. Svíčky: nepoužívejte měkké kartáčky. Plynové hořáky fungují pouze když jsou svíčky suché. Všechny díly dobře vysušte. Při nasazování zpět dbejte na přesnou pozici. Kryt hořáku je pokryt černým emailem. Časem se mění jeho barva. Nemá to žádný vliv na funkci.
Elektrické varné desky* (podle typu spotřebiče)	Abrazivní prostředek nebo houbičky: varné zóny poté krátce zahřejte, aby se vysušily. Vlhké varné zóny časem reziví. Nakonec naneste ošetřující přípravek. Přetékající tekutiny a zbytky jídla ihned odstraňte.
Kruh varné desky* (podle typu spotřebiče)	Lesklé zabarvení do žluta nebo modra odstraňte přípravkem na ocel. Nepoužívejte abrazivní přípravky nebo škrabání.
Sklokeramická varná deska* (podle typu spotřebiče)	Péče: ochranné a pečující přípravky na sklokeramiku. Čištění: čisticí přípravky, které jsou vhodné na sklokeramiku. Dbejte pokynů na obalu přípravku.
	⚠Škrabka na sklo na silné znečištění: Čistěte pouze břitem. Pozor, břit je velmi ostrý. Nebezpečí poranění. Po čištění břit opět zajistěte. Poškozené břity ihned vyměňte.

* Volitelné (dostupné pro některé spotřebiče, podle typu spotřebiče.)

Povrch	Čistící prostředek
Skleněná varná zóna* (podle typu spotřebiče)	Péče: ochranné a pečující přípravky na sklokeramiku. Čištění: čistící přípravky, které jsou vhodné na sklokeramiku. Dbejte pokynů na obalu přípravku.
	⚠ Škrabka na sklo na silné znečištění: čistěte pouze břitem. Pozor, břit je velmi ostrý. Nebezpečí poranění. Po čištění břit opět zajistěte. Poškozené břity ihned vyměňte
Skleněná tabule	Čistič na sklo: Vyčistěte měkkým hadříkem. Nepoužívejte škrabku.
	Pro pohodlné čištění lze dveře vyjmout. Pro tuto činnost viz příslušná kapitola "Zavěšení a sejmutí dvířek trouby"!
Dětská pojistka* (podle typu spotřebiče)	Horká mýdlová voda: vyčistěte hadrem.
	Pokud je na dveřích trouby namontovaná dětská pojistka, je nutné ji před čištěním odstranit.
	Při silném znečištění již dětská pojistka nefunguje správně.
Těsnění nevytahujte!	Horká mýdlová voda: vyčistěte hadrem. Nedrhněte.
Varná zóna	Horká mýdlová voda nebo octová voda: vyčistěte hadrem.
	Při silném znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli nebo čistič na trouby. Používejte pouze ve vychladlém pečicím prostoru.
	⚠ U samočistících povrchů prosím používejte samočistící funkci. Přitom dbejte pokynů v kaptilole "Samočištění"! Pozor! Čističe na sporák nepoužívejte nikdy na samočistící plochy.
Skleněný kryt osvětlení v pečicím prostoru	Horká mýdlová voda:: vyčistěte hadrem.
Teleskopický výsuv	Horká mýdlová voda: vyčistěte hadrem nebo kartáčkem. Výsuvy lze pro čištění vyjmout. Přitom dbejte pokynů v kapitole "Zavěšení a sejmutí výsuvů"!
	Teleskopický výsuv* (podle typu spotřebiče) Vyčistěte hadrem nebo kartáčkem. Nikdy neodstraňujte mazivo z výsuvů, čistěte nejlépe zasunuté. Nenamáčejte, neumývejte v myčce nádobí ani nečistěte samočištěním. Výsuvy se tím mohou poškodit a jejich funkčnost omezit.

* volitelné (dostupné u některých spotřebičů, podle typu spotřebiče).

Povrch	Čistící prostředek
Příslušenství	Horká mýdlová voda: navlhčete a vyčistěte čistícím hadrem nebo kartáčkem.
	Hliníkový pečicí plech*: (podle typu spotřebiče) Osušte vlhkým hadříkem. Neumývejte v myčce nádobí. Nikdy nepoužívejte čistič na trouby. Abyste se vyhnuli poškrábání, nikdy se nedotýkejte kovových povrchů nožem nebo podobným ostrým předmětem. Nevhodné jsou agresivní čističe, drsné houby a hrubé čistící hadry. Může dojít k poškrábání.
	Otočný rošt* (podle typu spotřebiče) Horká mýdlová voda: vyčistěte utěrkou nebo kartáčkem. Neumývejte v myčce nádobí.
	Teplotní sonda* (podle typu spotřebiče) Horká mýdlová voda: vyčistěte utěrkou nebo kartáčkem. Neumývejte v myčce nádobí.
Spodní zásuvka* (podle typu spotřebiče)	Horký mýdlový roztok: Vyčistěte utěrkou.

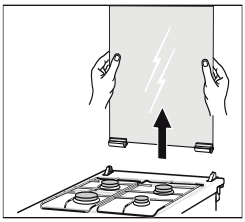
* volitelné (dostupné u některých spotřebičů, podle typu spotřebiče.)

Horní skleněný kryt

Než otevřete horní kryt, odstraňte eventuelně rozsypané zbytky pokrmu.

K čištění používejte nejlépe čistič na sklo.

Pro čištění odejměte horní kryt.Držte kryt po stranách oběma rukama a vytáhněte jej směrem nahoru.



Pokud se závěsy oddělí od krytu, dbejte na písmena, která se na nich nacházejí. Závěs s písmenem R se musí namontovat napravo a závěs s písmenem L nalevo.

Horní kryt po čištění vestavějte zpět v opačném pořadí.

Horní kryt zavřete až poté, co varné zóny vychladnou.

Před čištěním

Vyjměte nádobí a příslušenství z pečicího prostoru.

Čištění dna, krytu a bočních stěn pečicího prostoru

Požívejte čistící hadr a horkou mýdlovou vodu nebo octovou vodu.

Při silném znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli nebo speciální čistič na trouby. Čistěte pouze v chladném pečicím prostoru. Nikdy neošetřujte samočistící plochy drátěnkou nebo čističem na trouby.

Čištění samočisticích ploch v pečicím prostoru

Zadní stěna pečicího prostoru je pokryta vysoce porézní keramickou vrstvou. Tato povrchová vrstva absorbuje a rozkládá stříkance, které vzniknou během pečení. Čím vyšší je teplota a čím déle je pečicí trouba v provozu, tím lepší je výsledek.

Pokud je znečištění i po několikátém provozu viditelné, postupujte následovně:

1. Důkladně vyčistěte dno pečicího prostoru, strop a boční stěny.
2. Nastavte 3D horký vzduch.
3. Zahřejte prázdnou, uzavřenou pečicí troubu na maximální teplotu na přibližně 2 hodiny.

Keramická vrstva se regeneruje. Až pečicí prostor vychladne, odstraňte hnědé nebo bílé zbytky vodou a měkkým hadříkem.

Lehké zbarvení povrchu nemá na samočisticí funkci žádný vliv.

Pozor!

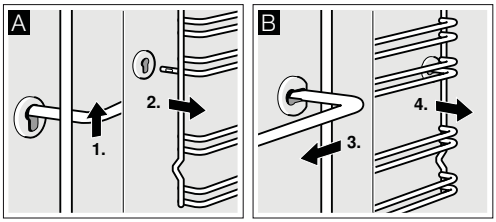
- Nikdy nepožívejte drhnoucí čisticí prostředky. Mohl by se poškrábat, popř. zničit vysoce porézní povrch.
- Keramickou vrstvu nikdy nečistěte čisticími prostředky na pečicí trouby. Pokud se na ni přece jen čisticí prostředek dostane, okamžitě ho odstraňte houbičkou a dostatečným množstvím vody.

Vysazení a nasazení závěsných roštů

Závěsné rošty lze pro účely vyčištění vyjmout. Pečicí trouba musí být chladná.

Vysazení závěsných roštů

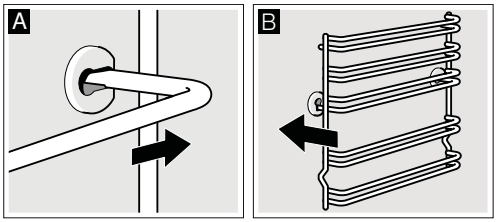
1. Zvedněte přední stranu závěsných roštů směrem nahoru
2. a vyhákněte je (obrázek A).
3. Poté posuňte celé závěsné rošty směrem dopředu
4. a vyjměte je (obrázek B).



Rošty vyčistěte mycím přípravkem a houbičkou. V případě silného znečištění použijte kartáček.

Nasazení závěsných roštů

1. Nejprve nasaďte závěsné rošty do zadního otvoru, zatlačte je trochu dozadu (obrázek A).
2. Poté je zavěste do předního otvoru (obrázek B).

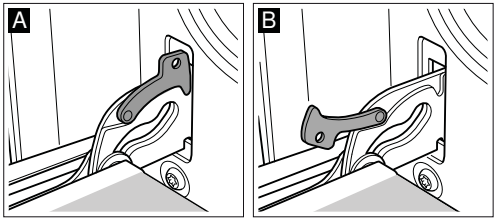


Závěsné rošty lze zavěsit vpravo nebo vlevo. Ujistěte se, že úrovně 1 a 2 jsou nahoře a úrovně 3, 4 a 5 jsou dole, jak je uvedeno na obrázku B.

Vysazení a nasazení dvířek spotřebiče

Za účelem vyčištění a demontáže skla dvířek můžete dvířka spotřebiče vysadit.

Závěsy dvířek jsou opatřené zajišťovacími pákami. Když jsou zajišťovací páky zaklapnuté (obrázek A), tak jsou dvířka spotřebiče zajištěná. Proto je nelze vysadit. Když odjistíte zajišťovací páky, abyste mohli vysadit dvířka spotřebiče (obrázek B), tak jsou závěsy zajištěné. Nemohou zaklapnout.

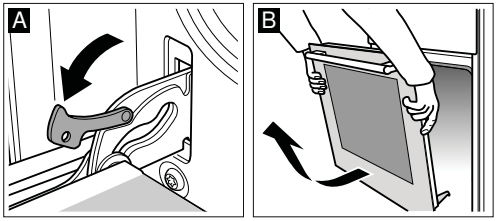


⚠ Nebezpečí poranění!

Pokud jsou závěsy odjištěné, mohou se zaklapnout velkou silou. Dávejte pozor na to, aby byly zajišťovací páky vždy zcela zajištěné, popř. při vysazování dvířek spotřebiče zcela odjištěné.

Vysazení dvířek

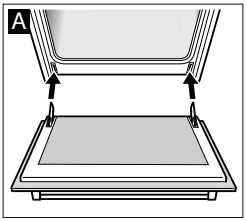
1. Otevřete zcela dvířka pečicí trouby.
2. Odjistěte obě páky nalevo a napravo (obrázek A).
3. Zavřete dvířka spotřebiče až k zarážce. Uchopte dvířka oběma rukama na levé i pravé straně. Ještě více je přivřete a vytáhněte je (obrázek B).

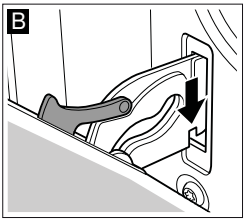


Nasazení dvířek

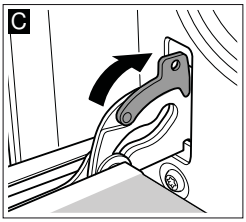
Dvířka nasaďte v opačném pořadí, než jste postupovali při jejich vysazování.

1. Při nasazování dvířek dávejte pozor na to, aby oba závěsy byly nasazeny přesně do otvorů (obrázek A).
2. Zářezy na závěsech musí na obou stranách zapadnout (obrázek B).





3. Zajistěte obě zajišťovací páky (obrázek C). Zavřete dvířka pečicí trouby.



⚠ Nebezpečí poranění!

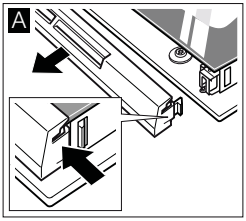
Pokud dvířka pečicí trouby nechtěně vypadnou, nebo se zaklapne závěs, tak do závěsu nesahejte. Zavolejte zákaznický servis.

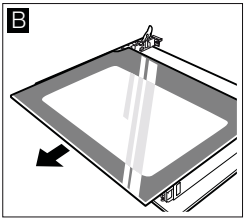
Demontáž a montáž skla dvířek

Pro důkladnější vyčištění můžete vysadit sklo dvířek spotřebiče.

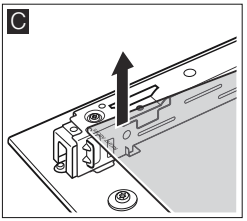
Demontáž

1. Vysaďte dvířka spotřebiče a položte je madlem směrem dolů na hadr.
2. Sundejte kryt nahoře na dvířkách trouby. Zatlačte prsty vlevo a vpravo na lamelu (obrázek A).
3. Nadzdvihněte horní skleněnou výplň a vyjměte ji (obrázek B).





4. Nadzdvihněte skleněnou výplň a vyjměte ji (obrázek C).



Sklo vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a jemným hadříkem.

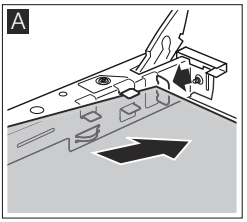
⚠ Nebezpečí poranění!

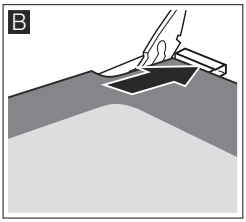
Poškrábané sklo dvířek může prasknout. Nepoužívejte žádnou škrabku na sklo, ostré nebo brusné čisticí prostředky.

Montáž

Během montáže dávejte pozor na to, aby nápis “right above“ vlevo nahoře byl vzhůru nohama.

1. Zasuňte skleněnou výplň šikmo směrem dozadu (obrázek A).
2. Zasuňte horní skleněnou výplň šikmo směrem dozadu do obou držáků. Hladká plocha musí směřovat ven. (Obrázek B).





3. Nasaďte kryt a přitlačte jej.
4. Nasaďte dvířka pečicí trouby.

Pečicí troubu použijte až poté, co budete mít jistotu, že jsou skleněné výplně namontovány správně.

Co dělat v případě poruchy

Pokud se objeví porucha, jedná se často o maličkost. Než zavoláte zákaznický servis, podívejte se do tabulky. Možná můžete poruchu sami odstranit.

Tabulka poruch

Pokud se nepodaří pokrm připravit optimálně, nahlédněte do kapitoly "Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu". Tam najdete mnoho tipů a upozornění ohledně úpravy pokrmu.

⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět pouze námi vyškolený technik zákaznického servisu.

Porucha	Možná příčina	Náprava/Pokyny
Trouba nefunguje.	Je vadná pojistka.	Zkontrolujte v pojistkové skříni, zda je pojistka v pořádku.
	Výpadek proudu.	Vyzkoušejte, zda funguje kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské spotřebiče.
Bliká časový údaj.	Výpadek proudu.	Nastavte znovu čas.
Trouba nehřeje.	Kontakty jsou zaprášené.	Otočte vypínačem několikrát sem a tam.
Plynový hořák nezapaluje.	Výpadek proudu nebo vlhké svíčky.	Zapalte hořák plynovým zapalovačem nebo zápalkou.

Chybové hlášení

Když se na displeji objeví chybové hlášení E, stiskněte tlačítko ◷. Hlášení zhasne. Nastavené časové funkce se zruší. Pokud chybové hlášení nezhasne, kontaktujte zákaznický servis.

Následující chyby mohou být odstraněny uživatelem.

Chybové hlášení	Možná příčina	Náprava/Pokyny
E011	Příliš dlouho jste drželi stisknuté tlačítko nebo je zakryté.	Stiskněte postupně všechna tlačítka. Zkontrolujte, zda není tlačítko vzpříčené, zakryté nebo znečištěné.

⚠ Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět pouze námi proškolený servisní technik.

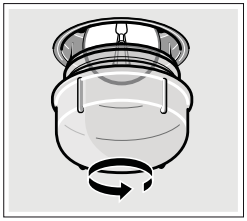
Výměna osvětlení v pečicím prostoru

Pokud se porouchá osvětlení v pečicím prostoru, musí být vyměněno. Teplotně stabilní 230 V halogenové žárovky, 40 Wattů si můžete zakoupit přes zákaznický servis nebo ve specializovaném obchodě. Používejte pouze tyto žárovky.

⚠ Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

Vypněte pojistky v pojistkové skříni.

1. Do vychladlého pečicího prostoru položte kuchyňskou utěrku, abyste předešli škodám.
2. Vyšroubujte skleněný kryt otáčením směrem doleva.



3. Vyjměte žárovku a nahraďte ji novou žárovkou stejného typu.
4. Opět našroubujte skleněný kryt.
5. Vyjměte utěrku a zapněte pojistky.

Skleněný kryt

Poškozený skleněný kryt musí být vyměněn. Správné skleněné kryty obdržíte přes zákaznický servis. Udejte číslo výrobku (E-č.) a výrobní číslo (FD-č.) Vašeho spotřebiče.

Zákaznický servis

Náš zákaznický servis je Vám k dispozici pro případ, že potřebujete opravit Váš spotřebič. Vždy se nejprve pokusíme nalézt vhodné řešení, abychom se vyhnuli zbytečným výjezdům našich techniků.

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

Při volání do našeho servisu vždy uveďte úplné označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD), abychom Vám mohli kvalifikovaně pomoci. Typový štítek s těmito čísly naleznete vpravo, na boku dvířek spotřebiče. Abyste se vyhnuli dlouhému hledání, můžete si tyto údaje o Vašem spotřebiči a telefonní číslo na zákaznický servis zaznamenat.

E-č.	FD-č.
Zákaznický servis ☏	

Berte prosím ohled na to, že za návštěvu servisního technika z důvodu chybné obsluhy se hradí poplatek, a to i když je spotřebič v záruční době.

Kontaktní údaje na nejbližší zákaznický servis pro všechny země naleznete zde, popř. v přiloženém seznamu zákaznických servisů.

Důvěřujte odbornosti výrobce. Tak zajistíte, že oprava bude provedena vyškolenými techniky, kteří jsou vybaveni originálními náhradními díly pro Váš spotřebič.

Tipy pro úsporu energie a ochranu životního prostředí

Zde obdržíte tipy, jak můžete při pečení v troubě a vaření šetřit energii.

Úspora energie při používání pečicí trouby

- Předehřívejte spotřebič jen tehdy, je-li to uvedeno v receptu nebo v tabulce návodu k použití.
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy. Dobře pojímají teplo.
- Pečicí troubu otvírejte během vaření nebo pečení co nejméně.
- Více koláčů pečte postupně za sebou. Pečící prostor je ještě vyhřátý. Tím se zkrátí doba pečení druhého koláče. Můžete také zasunout 2 hranaté formy vedle sebe.
- V případě delší úpravy pokrmu můžete pečicí troubu vypnout 10 minut před koncem úpravy a k dopečení využít zbytkové teplo.

Úspora energie při používání plynové varné desky

- Na přípravu pokrmu vyberte vždy hrnec správné velikosti. Velký, pouze málo naplněný hrnec spotřebuje mnoho energie.
- Na hrnec vždy dejte vhodnou pokličku.
- Plynový plamen musí být vždy v kontaktu se dnem hrnce.

Ekologická likvidace spotřebiče

Zlikvidujte obal v souladu s předpisy ochrany životního prostředí.

Tento spotřebič je označen dle evropské směrnice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Směrnice stanovuje rámec pro zpětný odběr a recyklaci vysloužilých zařízení, platný pro celou EU.

Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a optimální nastavení pro jejich přípravu. Ukážeme Vám, který druh ohřevu a teplota jsou pro Váš pokrm nejvhodnější. Naleznete zde informace, jaké příslušenství máte použít a do jaké výšky je máte zasunout. Dostanete tipy ohledně nádobí a metod příprav.

Upozornění

- Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného a prázdného pečicího prostoru.
  Předehřívejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v tabulce. Příslušenství vyložte pečícím papírem teprve po předehřátí.
- Časové údaje v tabulce jsou pouze orientační. Jsou závislé na kvalitě a vlastnostech dané potraviny.
- Používejte příslušenství, které je součástí dodávky. Další příslušenství můžete zakoupit jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně nebo přes zákaznický servis.
  Před použitím vyjměte z pečicího prostoru příslušenství a nádobí, které nebudete používat.
- Používejte vždy chňapku, když vyndáváte horké příslušenství nebo nádobí z pečicího prostoru.

Koláče a drobné pečivo

Pečení na jedné úrovni

Pomocí horního/dolního ohřevu se koláče upečou nejlépe.

Pokud pečete na 3D horký vzduch, vložte příslušenství do následujících úrovní:

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

Pečení ve více úrovních

Používejte 3D horký vzduch.

Úrovně pro vložení příslušenství pro pečení na 2 úrovních:

- Univerzální plech: Úroveň 3
- Pečicí plech: Úroveň 1

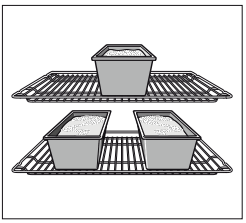
Úrovně pro vložení příslušenství pro pečení na 3 úrovních:

- Pečicí plech: Úroveň 5
- Univerzální plech: Úroveň 3
- Pečicí plech: Úroveň 1

Současně vložené plechy nemusí být hotové ve stejný okamžik.

V tabulce naleznete velké množství doporučení pro Vaše pokrmy.

Pokud pečete zároveň ve 3 hranatých formách, postavte je na rošt, jak je uvedeno na obrázku.



Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy.

Světlé pečicí formy ze slabého kovu nebo skleněné formy prodlužují dobu pečení a koláč nezezlátne rovnoměrně.

Pokud chcete použít silikonové formy, řiďte se údaji a recepty výrobce. Silikonové formy jsou často menší než normální formy. Údaje k množství těsta a recepty se mohou lišit.

Tabulky

V tabulkách naleznete optimální druhy ohřevu pro různé druhy koláčů a pečiva. Teplota a doba pečení závisí na množství a vlastnostech těsta. Proto jsou údaje v tabulce orientační. Začněte nejdříve s nižšími hodnotami. Nižší teplota zaručí rovnoměrnější zezlátnutí. V případě potřeby příště nastavte vyšší teplotu.

Pokud předehříváte, tak se doba pečení zkracuje o 5 až 10 minut.

Další informace naleznete v "Tipech k pečení" za tabulkami.

Koláče ve formě	Forma	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v minutách
Třený koláč, jednoduchý	Forma ve tvaru věnce/ hranatá forma	2		160-180	40-50
	3 hranaté formy	3+1		140-160	60-80
Třený koláč, jemný	Forma ve tvaru věnce/ hranatá	2		150-170	60-70
Dortová forma, třené těsto	Forma na ovocný koláč	2		150-170	20-30
Ovocný koláč jemný, třené těsto	Otvírací dortová forma/ forma na bábovku	2		160-180	50-60
Piškotový dort	Otvírací dortová forma	2		160-180	30-40
Forma na třené těsto s okrajem	Otvírací dortová forma	1		170-190	25-35
Ovocný nebo tvarohový dort z křehkého těsta*	Otvírací dortová forma	1		170-190	70-90
Švýcarský koláč	Plech na pizzu	1		220-240	35-45
Pikantní koláče (např. quiche, cibulový koláč)*	Otvírací dortová forma	1		180-200	50-60
Pizza, málo obložený tenký korpus (předehřát)	Plech na pizzu	1		250-270	10-15

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

Koláče na plechu	Forma	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v minutách
Třené nebo kynuté těsto se suchým obložením	Pečicí plech	2		170-190	20-30
	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		150-170	35-45
Třené nebo kynuté těsto se šťavnatým obložením, ovoce	Univerzální plech	3		160-180	40-50
	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		150-170	50-60
Švýcarský koláč	Univerzální plech	2		210-230	40-50
Piškotová roláda (předehřát)	Pečicí plech	2		190-210	15-20
Kynutý cop z 500 g mouky	Pečicí plech	2		160-180	30-40
Štola z 500 g mouky	Pečicí plech	3		160-180	60-70
Štola z 1 kg mouky	Pečicí plech	3		150-170	90-100
Závin, sladký	Univerzální plech	2		180-200	55-65
Turecký Börek (Burek)	Univerzální plech	2		180-200	40-50
Pizza	Pečicí plech	2		220-240	15-25
	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		180-200	35-45

Drobné pečivo	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v minutách
Cukroví	Pečicí plech	3		140-160	15-25
	Univerzální + pečicí plech	3+1		130-150	25-35
	2 pečicí plechy + univerzální plech	5+3+1		130-150	30-40

Drobné pečivo	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v minutách
Stříkané pečivo (předehřát)	Pečicí plech	3		140-150	30-40
	Pečicí plech	3		140-150	30-40
	Univerzální + pečicí plech	3+1		140-150	30-45
	2 pečicí plechy + univerzální plech	5+3+1		130-140	35-50
Makrónky	Pečicí plech	2		110-130	30-40
	Univerzální + pečicí plech	3+1		100-120	35-45
	2 pečicí plechy + univerzální plech	5+3+1		100-120	40-50
Pusinky	Pečicí plech	3		80-100	130-150
Pečivo z odpalovaného těsta	Pečicí plech	2		200-220	30-40
Pečivo z listového těsta	Pečicí plech	3		180-200	20-30
	Univerzální + pečicí plech	3+1		180-200	25-35
	2 pečicí plechy + univerzální plech	5+3+1		160-180	35-45
Pečivo z kynutého těsta	Pečicí plech	3		180-200	20-30
	Univerzální + pečicí plech	3+1		170-190	25-35

Chléb a housky
Při pečení chleba troubu předehřívejte, pokud není uvedeno nic jiného.

Do horkého pečícího prostoru nikdy nenalévejte vodu.
Při pečení na 2 úrovních nad pečicí plech vždy vsuňte univerzální plech.

Chléb a housky	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v minutách
Kynutý chléb z 1,2 kg mouky	Univerzální plech	2		270	8
				200	35-45
Kváskový chléb z 1,2 kg mouky	Univerzální plech	2		270	8
				200	40-50
Housky (nepředehřívat)	Pečicí plech	3		210-230	20-30
Housky z kynutého těsta, sladké	Pečicí plech	3		170-190	15-20
	Univerzální + pečicí plech	3+1		160-180	20-30

Tipy pro pečení

Chcete péct podle vlastního receptu.	Orientujte se podle podobného pečiva v tabulce.
Ujistěte se, že je třený koláč propečený.	Přibližně 10 minut před uplynutím doby, která je uvedena v receptu, zapíchněte do nejvyššího místa v koláči špejli. Jestliže po vytažení na špejli neulpívá žádné těsto, koláč je hotový.
Koláč nevykynul.	Příště přidejte méně tekutiny nebo nastavte o 10 stupňů nižší teplotu pečení. Zohledněte udanou dobu tření v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed do výšky, ale na okrajích je nižší.	Potřete okraj formy tukem. Po upečení koláč opatrně vyjměte z formy nožem.
Koláč je nahoře příliš tmavý.	Vsuňte ho do nižší úrovně, nastavte nižší teplotu a pečte ho trochu déle.
Koláč je vysušený.	Hotový koláč propíchejte špejlí. Potom ho pokapejte ovocnou šťávou nebo alkoholem. Příště nastavte o 10 stupňů vyšší teplotu a zkraťte dobu pečení.
Chléb nebo koláč (např. sýrový koláč) vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavý (lepkavý, vodnatý).	Příště přidejte méně tekutiny nebo ho pečte déle na nižší teplotu. U koláčů se šťavnatou náplní nejprve předpečte korpus. Posypte ho posekanými mandlemi nebo strouhankou a teprve poté ho obložte. Dodržujte recepty a dobu pečení.
Pečivo zhnědlo nerovnoměrně.	Nastavte nižší teplotu, potom se pečivo upeče rovnoměrněji. Choulostivé pečivo pečte na jedné úrovni na horní/dolní ohřev. Také pečicí papír, který přesahuje formu, může ovlivňovat cirkulaci vzduchu. Papír vždy upravte na správnou velikost.
Ovocný koláč je vespod příliš světlý.	Příště vložte koláč o úroveň níž.
Ovocná šťáva přetéká z koláče.	Příště použijte hlubší univerzální plech.
Drobné pečivo z kynutého těsta se během pečení slepuje.	Mezi jednotlivými kousky dodržujte rozestupy cca 2 cm. Tak bude mít pečivo dostatek místa na nakynutí a zezlátne ze všech stran.

Pekli jste na více úrovních. Na horním plechu je pečivo tmavší než na spodním.	Pro pečení na více úrovních vždy používejte režim 3D horký vzduch. Současně vložené plechy nemusí být hotové ve stejný okamžik.
Během pečení šťavnatého koláče se vytváří kondenzovaná voda.	Během pečení může vznikat vodní pára, která uniká dvířky. Vodní pára se může srážet na ovládacím panelu nebo na sousedních částech okolního nábytku a stékat ve formě kondenzované vody. Jedná se o přirozený proces.

Maso, drůbež, ryby

Nádobí

Můžete použít jakékoli žáruvzdorné nádobí. Na velké pečeně se hodí univerzální plech.

Nejvhodnější je nádobí ze skla. Dbejte na to, aby poklička velikostí odpovídala dané nádobě a dobře doléhala.

Pokud použijete smaltované nádobí, přidejte trochu více tekutiny.

V nádobách z nerezu pokrm tolik nezhnědne a maso může být déle syrové. Prodlužte dobu úpravy.

Údaje v tabulkách:
Nádobí bez pokličky = otevřené.
Nádobí s pokličkou = zakryté.

Nádobí stavte vždy na střed roštu. Horké skleněné nádobí pokládejte na suchou podložku.

Po položení na mokrou nebo studenou podložku by mohlo sklo prasknout.

Pečení masa

K libovému masu přilijte trochu tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryto cca 1/2 cm tekutiny.

K dušené pečeni přilijte dostatečné množství tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryto cca 1-2 cm tekutiny.

Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádobí. Pokud maso připravujete ve smaltované nebo tmavé nádobě, přilijte více tekutiny, než když jej pečete ve skleněné nádobě.

Nerezové nádoby nejsou příliš vhodné. Maso se v nich peče pomaleji a méně zezlátne. Použijte vyšší teplotu nebo delší dobu pečení.

Grilování

Při grilování troubu cca 3 minuty předehřívejte, než vložíte pokrm do pečicího prostoru.

Vždy grilujte v uzavřené pečicí troubě.

Grilované kousky by měly být pokud možno stejně silné. Tak zezlátnou rovnoměrně a zůstanu pěkně šťavnaté.

Grilované kousky po 2/3 doby grilování obraťte.

Steaky osolte až po ogrilování.

Kousky pokrmu určené ke grilování položte přímo na rošt. Pokud grilujete jediný kus, položte ho nejlépe na střed roštu.

Do úrovně 1 zasuňte univerzální plech. Bude se do něj zachycovat odkapávající šťáva z masa a pečicí prostor bude čistší.

Pečicí plech nebo univerzální plech při grilování nezasunujte do úrovně 4 nebo 5. Vlivem velkého tepla by se mohl zdeformovat a při vyndávání by mohl poškodit pečicí prostor.

Topné těleso grilu se neustále zapíná a vypíná, tento jev je normální. Četnost se řídí podle nastaveného stupně grilování.

Maso

Po uplynutí poloviny času kousky masa otočte.

Když je pečeně hotová, měla by ještě 10 minut po upečení odpočívat ve vypnuté a zavřené troubě. Tak se lépe rozprostře šťáva.

Roastbeef po dokončení zabalte do hliníkové fólie a nechte ho 10 minut odpočívat v pečicí troubě.

U vepřového masa nařízněte kůži křížem a pečeni položte do nádoby nejprve kůží dolů.

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Doba úpravy pokrmu v minutách
Hovězí maso						
Dušené hovězí	1,0 kg	zakryté	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Hovězí plátek, medium	1,0 kg	otevřené	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, medium	1,0 kg	otevřené	1		210-230	50
Steaky, medium, silné 3 cm		Rošt	5		3	15
Telecí maso						
Telecí pečeně	1,0 kg	otevřené	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Vepřové maso						
Pečeně bez kůže (např. plec)	1,0 kg	otevřené	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Pečeně s kůží (např. plec)	1,0 kg	otevřené	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Uzené vepřové s kostí	1,0 kg	zakryté	2		210-230	70

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Doba úpravy pokrmu v minutách
Jehněčí maso						
Jehněčí kýta bez kosti, medium	1,5 kg	otevřené	1		150-170	120
Mleté maso						
Sekaná pečeně	z 500 g masa	otevřené	1		170-190	70
Párky						
Párky		Rošt	4		3	15

Drůbež

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

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

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

Pokud budete péct husu nebo kachnu, propíchněte kůži pod křídly, aby mohl vytékat tuk.

Drůbež krásně zezlátne a bude křupavá, pokud ji před koncem pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

Drůbež	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v minutách
Kuře, celé	1,2 kg	Rošt	2		200-220	60-70
Brojler, celý	1,6 kg	Rošt	2		190-210	80-90
Kuře, půlené	Po 500 g	Rošt	2		200-220	40-50
Kuře, porcované	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
Krůtí stehno	1,0 kg	Rošt	2		180-200	90-100

Ryby

Ryby po 2/3 doby úpravy obraťte.

Celou rybu nemusíte obracet. Celou rybu s pomocí půlky brambory položte hřbetem nahoru na rošt.

Naříznutá brambora a nebo malá žáruvzdorná nádoba v břiše ryby zajistí její stabilitu.
Pokud grilujete přímo na roštu, zasuňte do úrovně 1 univerzální plech. Bude se do něj zachycovat odkapávající tekutina a pečicí prostor zůstane čistší.

Ryby	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Doba úpravy pokrmu v minutách
Ryba, celá	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
Rybí filet, 3 cm silný		Rošt	3		2	20-25

Tipy pro pečení a grilování

Pro danou hmotnost pečeně nejsou v tabulce uvedeny žádné údaje.	Zvolte nejbližší nízkou hodnotu a prodlužte dobu úpravy.
Chtěli byste zkontrolovat, zda je pečeně hotová.	Použijte teplotní sondu na maso (k dostání ve specializované prodejně) nebo proveďte "zkoušku lžící". Zatlačte lžící na pečeni. Pokud se zdá pevná, je hotová. Pokud je možné lžíci vtlačit, potřebuje ještě trochu času.
Pečeně je příliš tmavá a krusta místy spálená.	Zkontrolujte teplotu a úroveň vložení příslušenství.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je připálená.	Příště zvolte menší nádobu nebo přilijte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodnatá.	Příště zvolte větší nádobu nebo přilijte méně tekutiny.
Při polévání pečeně vzniká vodní pára.	To je podmíněné fyzikálně a je to normální. Velká část vodní páry uniká otvorem. Vodní pára se může srážet na čelní stěně nebo na sousedních částech okolního nábytku a stékat ve formě kondenzované vody.

Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

Pokud grilujete přímo na roštu, zasuňte do úrovně 1 univerzální plech. Pečicí trouba bude čistší.

Nádobu postavte přímo na rošt.

Výsledek úpravy pokrmu je závislý na velikosti nádoby a výšce nákypu. Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

Pokrm	Příslušenství a nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v minutách
Nákypy					
Nákyp, sladký	Forma na nákyp	2		180-200	40-50
Nudlový nákyp	Forma na nákyp	2		210-230	30-40
Gratinované pokrmy					
Gratinované brambory, ze syrových surovin, max. 4 cm vysoké	1 forma na nákyp	2		160-180	60-80
	2 formy na nákyp	1+3		150-170	65-85
Toasty					
Zapečené toasty, 4 kusy	Rošt	4		160-170	10-15
Zapečené toasty, 12 kusů	Rošt	4		160-170	15-20

Hotové pokrmy

Dodržujte pokyny na obalu.

Pokud vyložíte příslušenství pečicím papírem, tak se ujistěte, že je papír pro danou teplotu vhodný. Přizpůsobte velikost papíru velikosti pokrmu.

Výsledek úpravy velice závisí na potravině. Hotové pokrmy mohou být nerovnoměrně předpečené.

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Doba úpravy pokrmu v minutách
Pizza, hluboce zmrazená					
Pizza s tenkým korpusem	Univerzální plech	2		190-210	15-20
	Univerzální plech + Rošt	3+1		180-200	20-30
Pizza se silným korpusem	Univerzální plech	2		170-190	20-30
	Univerzální plech + Rošt	3+1		170-190	25-35
Pizza bagety	Univerzální plech	3		170-190	20-30
Minipizza	Univerzální plech	3		180-200	10-20
Pizza, chlazená, předehřát	Univerzální plech	1		180-200	10-15
Výrobky z brambor, hluboce zmrazené					
Hranolky	Univerzální plech	3		190-210	20-30
	Univerzální + pečicí plech	3+1		180-200	30-40
Krokety	Univerzální plech	3		190-210	20-25
Rösti, plněné bramborové taštičky	Univerzální plech	3		190-210	15-25
Pečivo, hluboce zmrazené					
Housky, bagety	Univerzální plech	3		190-210	10-20
Preclíky (syrové těsto)	Univerzální plech	3		200-220	10-20
Pečivo, předpečené					
Housky nebo bagety k dopečení	Univerzální plech	3		190-210	10-20
	Univerzální plech + Rošt	3+1		160-180	20-25
Obalované polotovary, hluboce zmrazené					
Rybí prsty	Univerzální plech	2		200-220	10-15
Kuřecí kousky - nugety	Univerzální plech	3		190-210	10-20
Závin, hluboce zmrazený					
Závin	Univerzální plech	3		190-210	30-40

Speciální pokrmy

Při nízkých teplotách s 3D horkým vzduchem se Vám povede: krémový jogurt, nadýchané kynuté těsto.

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

Příprava jogurtu

1. Svařte 1 litr mléka (3,5 % tuku) a vychlaďte ho na 40 °C.
2. Vmíchejte 150 g jogurtu (vyndaného z chladničky).
3. Naplňte ho do šálků nebo malých sklenic se šroubovacím víčkem a zakryjte je potravinářskou fólií.
4. Předehřejte pečicí prostor dle uvedených údajů.
5. Hrnečky nebo sklenice vložte do pečicího prostoru a postupujte dle pokynů uvedených v tabulce.

Kynutí těsta

1. Připravte kynuté těsto obvyklým způsobem, vložte ho do keramické žáruvzdorné nádoby a zakryjte ji.
2. Předehřejte pečicí prostor dle uvedených údajů.
3. Vypněte pečicí troubu a vložte těsto do pečicího prostoru a nechte ho dojít.

Pokrm	Nádobí		Druh ohřevu	Teplota	Doba úpravy pokrmu
Jogurt	Šálky nebo sklenice se šroubovacím víčkem	Postavte na dno pečicího prostoru.		50 °C předehřát 50 °C	5 min. 8 hod.
Kynutí těsta	Žáruvzdorná nádoba	Postavte na dno pečicího prostoru.		50 °C předehřát. Vypněte spotřebič a vložte kynuté těsto do pečicího prostoru.	5-10 min. 20-30 min.

Rozmrazování

Vyjměte potraviny z obalu a položte je na rošt na vhodné nádobí.

Prosím dbejte pokynů výrobce na obalu. Doba rozmrazování se řídí podle druhu a množství potravin. Průběžpokládejte prsní strano na talíř.

Zmrazené potraviny	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C
Např. šlehačkové dotry, máslové krémové dorty, dorty s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovoce, kuře, uzeniny a maso, chléb a housky, koláče a jiné pečivo	Rošt	2		Volič teploty zůstává vypnutý.

Sušení

Pomocí 3D horkého vzduchu můžete skvěle sušit potraviny.

Sušte pouze nezávadné ovoce, zeleninu a bylinky a pečlivě je před sušením umyjte.

Nechte je dobře okapat a osušte je.

Na rošt položte univerzální plech s pečicím nebo pergamenovým papírem.

Hodně šťavnaté ovoce a zeleninu několikrát obraťte.

Usušené potraviny ihned po sušení sundejte z papíru.

Ovoce a bylinky	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota	Doba úpravy pokrmu
600 g jablečných kroužků	Univerzální plech + Rošt	3+1		80 °C	cca 5 hod.
800 g plátků hrušek	Univerzální plech + Rošt	3+1		80 °C	cca 8 hod.
1,5 kg švestek nebo blum	Univerzální plech + Rošt	3+1		80 °C	cca 8-10 hod.
200 g bylinek, očištěných	Univerzální plech + Rošt	3+1		80 °C	cca 1½ hod.

Zavařování

Skleničky a těsnicí kroužky pro zavařování musí být čisté a nepoškozené. Pokud možno používejte sklenice stejné velikosti. Údaje v tabulce se vztahují k jednolitrovým kulatým sklenicím.

Pozor!

Nepoužívejte větší nebo vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařujte pouze nezávadné ovoce a zeleninu. Důkladně je umyjte.

Časové údaje v tabulce jsou pouze orientační. Mohou být ovlivněny pokojovou teplotou, počtem sklenic, množstvím, teplotou a kvalitou zavařované potraviny. Předtím, než spotřebič přepnete nebo vypnete, zkontrolujte, zda sklenice pění.

Příprava

1. Naplňte sklenice. Neplňte je až po okraj.
2. Očistěte okraje sklenic, musí být čisté.
3. Na každou sklenici nasaďte navlhčenou zavařovací gumu a víčko.
4. Sklenice uzavřete pomocí svorek.

Do pečicího prostoru nikdy nevkládejte více než šest sklenic.

Nastavení

1. Do úrovně 2 zasuňte univerzální plech. Postavte sklenice takovým způsobem, aby se nedotýkaly.
2. Do univerzálního plechu nalijte ½ litru horké vody (cca 80 °C).
3. Zavřete dvířka pečicí trouby.
4. Nastavte dolní ohřev .
5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C.

Zavařování

Ovoce
Po cca 40 až 50 minutách se začnou ve sklenicích v krátkých intervalech tvořit bublinky. Vypněte pečicí troubu.

Ponechejte sklenice 25 až 35 minut v pečicím prostoru a poté je vyjměte. Pokud je necháte v pečicím prostoru chladit déle, mohly by vzniknout zárodky a ovoce by zkvasilo.

Ovoce v litrových sklenicích	Od probublávání	Zbytkové teplo
Jablka, rybíz, jahody	vypnout	cca 25 minut
Třešně, meruňky, broskve, angrešt	vypnout	cca 30 minut
Jablečné pyré, hrušky, švestky	vypnout	cca 35 minut

Zelenina
Jakmile se ve sklenicích začnou tvořit bublinky, snižte teplotu na 120 až 140 °C. V závislosti na druhu zeleniny je délka ohřevu cca 35 až 70 minut.
Po této době 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, kedlubny, červené zelí	cca 60 minut	cca 30 minut
Hrášek	cca 70 minut	cca 30 minut

Vyjmutí sklenic
Po zavaření vyjměte sklenice z pečicího prostoru.

Pozor!
Horké sklenice nestavte na studenou nebo mokrou podložku. Mohly by prasknout.

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především u obilných a bramborových produktů, které jsou zahřívány na vysokou teplotu, např. bramborové chipsy, hranolky, toasty, housky, chléb nebo drobné pečivo (sušenky, perníčky a vánoční cukroví).

Tipy k přípravě pokrmů bez akrylamidu	
Všeobecně	■ Doba tepelné úpravy by měla být co nejkratší. ■ Pokrmy příliš nepřipékejte, měly by být zlatožluté. ■ Přísady ve větších a silnějších kouscích obsahují méně akrylamidu.
Pečení	Horní/dolní ohřev max. 200 °C. 3D horký vzduch nebo horký vzduch max. 180 °C.
Cukroví	Horní/dolní ohřev max. 190 °C. 3D horký vzduch nebo horký vzduch max. 170 °C. Vejce nebo vaječný bílek snižují tvorbu akrylamidů.
Hranolky z trouby	Hranolky rozložte na plech rovnoměrně a v jedné vrstvě. Na plechu pečte minimálně 400 g, aby se hranolky nevysušily.

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly zhotoveny pro zkušební instituty s cílem usnadnit testování různých spotřebičů.

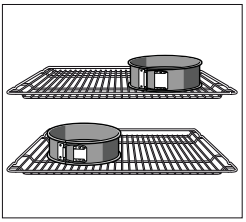
Podle normy EN 5030460350:2009 popř. IEC 60350-1:2011.

Pečení

Pečení na 2 úrovních:
Nad pečicí plech vždy zasuňte univerzální plech.
Pečení na 3 úrovních:
Univerzální plech zasuňte na střed.

Stříkané pečivo:
Současně vložené plechy nemusí být hotové ve stejný okamžik.

Krytý jablečný koláč na úrovni 1:
tmavá otevírací dortová forma, vložená vedle sebe.
Krytý jablečný koláč na 2 úrovních:
tmavá otevírací dortová forma, vložená nad sebe.



Koláč v otevírací dortové formě z bílého plechu:
péct v režimu horní/dolní ohřev na úrovni 1.
Použijte univerzální plech namísto roštu a na něj postavte otevírací dortovou pečicí formu.

Upozornění: Nejprve nastavte nejnižší teplotu.

Pokrm	Příslušenství a nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v minutách
Stříkané pečivo, předehřát*	Pečicí plech	3		140-150	30-40
	Pečicí plech	3		140-150	30-40
	Pečicí plech + univerzální plech	1+3		140-150	30-45
	2 pečicí plechy + univerzální plech	1+3+5		130-140	40-55
Malé koláčky, předehřát*	Pečicí plech	3		150-170	20-35
	Pečicí plech	3		150-170	20-35
	Pečicí plech + univerzální plech	1+3		140-160	30-45
	2 pečicí plechy + univerzální plech	1+3+5		130-150	35-55
Piškot, předehřát*	Dortová otevírací forma na roštu	2		160-170	30-40
	Dortová otevírací forma na roštu	2		160-170	25-40
Krytý jablečný koláč	Rošt + 2 dortové otevírací formy, Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 rošty + 2 dortové otevírací formy, Ø 20 cm	1+3		170-190	70-100

* K předehřátí nepoužívejte rychlý ohřev.

Grilování

Pokud pokládáte potraviny přímo na rošt, zasuňte do úrovně 1 univerzální plech. Bude se do něj zachycovat odkapávající tekutina a pečicí prostor zůstane čistší.

Pokrm	Příslušenství a nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba úpravy pokrmu v minutách
Opékání toastů 10 minut předehřát	Rošt	5		3	½-2
Hovězí karbanátky, 12 kusů* bez předehřívání	Rošt + univerzální plech	4+1		3	25-30

* Po uplynutí 2/3 doby obraťte.

cz Pokyny pro připojení a změnu plynu (pouze pro zákaznický servis)..... 2

cz Obsah

Opatření, která je třeba respektovat.....2
Volba strany připojení 2
Připojení plynu.....3
Přípustná připojení 3
Druhy připojení.....3
Připojení zemního plynu (NG) 3
Připojení kapalného plynu (LPG).....4
Přestavba na jiný druh plynu 4
Přepojení na jiný druh plynu 4
Funkční díly pro přestavbu plynu.....4
Výměna hořákových trysek 5
Nastavení nebo výměna bypass šroubů a nastavení malého plamene 5
Přestavba ze zemního plynu na kapalný plyn 5
Přestavba z kapalného plynu na zemní plyn 5
Odstranění obslužné lišty.....6
Výměna bypass šroubů 6
Instalace obslužné lišty 7
Výměna hořáku trouby (volitelné).....7
Zkouška těsnosti a funkčnosti 8
Přezkoušení plynového připojení 8
Přezkoušení trysek hořáků 8
Přezkoušení bypass šroubů.....8
Přezkoušení trysky hořáku v troubě (volitelné).....8
Přezkoušení trysky grilovacího hořáku (volitelné).....8
Správná tvorba plamene.....9
Hořák 9
Trouba 9
Technické vlastnosti - plyn 9

Opatření, která je třeba respektovat

Přestavbu spotřebiče na jiný druh plynu smí provádět pouze schválený odborník podle pokynů v této příručce. Chybné připojení a chybné nastavení mohou vést k těžkým poškozením spotřebiče. Za poškození a poruchy tohoto druhu nepřejímá výrobce spotřebiče žádnou zodpovědnost.

Držte se prosím přesně symbolů na typovém štítku. Pokud není k dispozici symbol pro Vaši zemi, držte se při nastavování technickými předpisy Vaší země.

Před nastavením spotřebiče se informujte o druhu a tlaku plynu místní zásobovací sítě. Před uvedením spotřebiče do provozu se ujistěte, že nastavení byla provedena správně.

V Německu a Rakousku: Připojení plynu spotřebiče (také u zásobování z nádoby s kapalným plynem) smí provádět pouze autorizovaný odborný provoz.

Dbejte místních a mezinárodních ustanovení a předpisů. Veškeré údaje o připojení se nachází na typovém štítku na zadní straně spotřebiče.

Zadejte údaje do následující tabulky:
Číslo výrobku (E-Nr.),
Výrobní číslo (FD),

Zadejte do níže uvedené tabulky výrobní nastavení druhu plynu/tlaku plynu a také nastavení platná po změně tlaku plynu/ druhu plynu.

E-Nr.	FD
Zákaznická podpora☎	
Druh plynu/Tlak plynu	
Údaje na typovém štítku	
Druh plynu/Tlak plynu	
Údaje po přenastavení plynu	

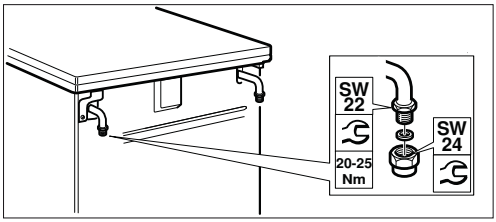
Změny provedené na spotřebiči a druh připojení hrají důležitou roli vzhledem k řádnému a bezpečnému provozu spotřebiče.

Volba strany pro připojení

Připojení plynu může být provedeno vlevo nebo vpravo. Pokud je to nutné, lze stranu připojení změnit.

Zavřete hlavní přívod plynu.

Pokud je připojení prováděno na protilehlé straně, musí být závit (klíč 22) na nepoužívané přípojce plynu opatřen zaslepovací zátkou (klíč 24) s novým těsnicím kroužkem.
Po změně strany připojení musí být provedena zkouška těsnosti. Viz odstavec „Zkouška těsnosti“.



Upozornění: Při provádění připojení spotřebiče by měl být použit momentový klíč.

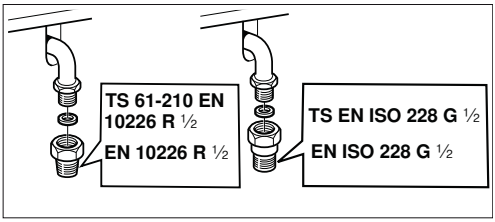
Připojení plynu

Přípustná připojení

Tyto pokyny platí pouze pro instalaci spotřebiče v zemích, které jsou uvedeny na typovém štítku.

Pokud je spotřebič instalován, připojován a používán v zemi, která není uvedena na typovém štítku, musí být použit návod na instalaci a montáž, který obsahuje údaje a informace o platných podmínkách připojení v dané zemi.

Druhy připojení



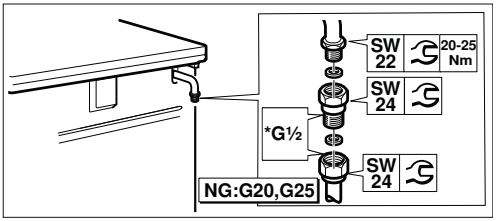
	Země	EN 10226 R1/2 (TS 61-210 EN 10226 R1/2)	EN ISO 228 G1/2 (TS EN ISO 228 G1/2)
AT	Rakousko	X	
BE	Belgie		X
CH	Švýcarsko	X	
DE	Německo	X	
ES	Španělsko	X	X
FR	Francie		X
GR	Řecko	X	
IT	Itálie	X	X
NL	Nizozemsko	X	
PT	Portugalsko	X	X
HR	Chorvatsko		
SL	Slovinsko		
YU	Srbsko		
TR	Turecko	X	X
PL	Polsko	X	
RO	Rumunsko	X	X
AE	Spojené arabské emiráty		X
ZA	Jižní Afrika		X
HU	Maďarsko	X	

Připojení zemního plynu (NG)

Při používání zemního plynu (NG) se provádí připojení plynu plynovou trubkou nebo bezpečnostní hadicí s přípojkou se šroubovacím závitem na konci.

Připojení podle EN ISO 228 G1/2 (TS EN ISO 228 G1/2

1. Nasaďte nové těsnění na přípojku. Dbejte na to, aby těsnění správně přiléhalo.
2. Nasaďte přípojku **(pomocí klíče 24)** na konec plynového napojení (pomocí klíče 22).
3. Závit plynové roury, resp. bezpečnostní hadici (pomocí klíče 24) namontujte na přípojný díl s novým těsněním a pevně utáhněte.
4. Pro provedení zkoušky těsnosti si prosím pročtěte odstavec “Zkouška těsnosti". Otevřete přívod plynu.

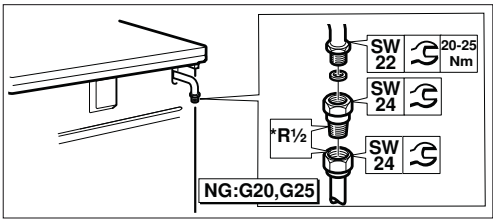


Upozornění

- *G1/2: EN ISO 228 G1/2 (TS EN ISO 228 G1/2)
- Při provádění připojení spotřebiče by měl být použit momentový klíč.

Připojení podle **EN 10226 R**1/2 **(TS 61-210 EN 10226 R**1/2 **)**

1. Nasaďte nové těsnění na přípojku. Dbejte na to, aby těsnění správně přiléhalo.
2. Nasaďte přípojku (pomocí klíče 24) na konec plynového napojení (pomocí klíče 22).
3. Závit plynové roury, resp. bezpečnostní hadici (pomocí klíče 24) namontujte na přípojný díl a pevně utáhněte.
4. Pro provedení zkoušky těsnosti si prosím pročtěte odstavec “Zkouška těsnosti". Otevřete přívod plynu.



Pokyny

- *R1/2: EN 10226 R1/2 (TS 61-210 EN 10226 R1/2)
- Při provádění připojení spotřebiče by měl být použit momentový klíč.

Připojení kapalného plynu (LPG)

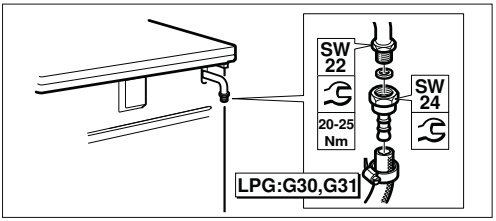
Pozor!!

Dbejte specifických směrnic pro danou zemi.
Při použití kapalného plynu (LPG) se připojení plynu provádí přes plynovou hadici nebo pevné připojení.

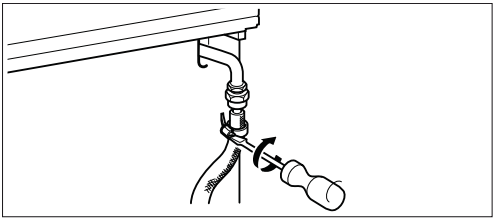
Při použití plynové hadice dbejte následujících opatření:

- Použijte bezpečnostní hadici nebo plastovou hadici (průměr 8 nebo 10 mm).
- Připevněte hadici připevňovacím zařízením (např. svorkou) na plynovou přípojku.
- Hadice musí být krátká a naprosto nepropustná. Délka hadice smí být maximálně 1,5 m. Dbejte aktuálních směrnic.
- Plynová hadice musí být jednou ročně vyměněna.

1. Nasaďte nové těsnění na přípojku. Dbejte na to, aby těsnění správně přiléhalo.
2. Nasaďte přípojku (pomocí klíče 24) na konec plynového napojení (pomocí klíče 22).



3. Nasaďte bezpečnostní hadici a pevně ji utáhněte pomocí šroubovacího uzávěru nebo hadicové spojky.



4. Pro provedení zkoušky těsnosti si prosím pročtěte odstavec. Zkouška těsnosti". Otevřete přívod plynu.

Upozornění: při provádění připojení spotřebiče by měl být použit momentový klíč.

Přestavba na jiný druh plynu

Přepojení na jiný druh plynu

- Přepojení smí být prováděno pouze autorizovaným odborným provozem.
- Popřípadě musí být vyměněn přípojný díl.
- Musí být vyměněny hořákové trysky.
- Podle nastavení plynu musí být bypass šrouby v blízkosti hořáků buď vyměněny, nebo zašroubovány až nadoraz.
- Pokud se vyskytují trysky v troubě nebo grilovací trysky, musí být také vyměněny.

Na tryskách se nacházejí čísla, která udávají jejich průměr. Další informace o druzích plynu vhodných pro spotřebič a příslušných tryskách naleznete v odstavci *"Technické vlastnosti – plyn"*.

Po přepojení

- Po přepojení na jiný druh plynu musí být provedena zkouška těsnosti. Viz odstavec *"Zkouška těsnosti"*.
- Po přepojení na jiný druh plynu musí být přezkoušena správná tvorba palmene. Viz odstavec *"Správná tvorba plamene"*.
- Zaneste nově nastavený druh plynu a nový tlak plynu do tabulky. Viz odstavec *"Opatření, která je třeba respektovat"*.

Pozor!

Po přepojení na jiný druh plynu musí být na určené místo na typovém štítku připevněna nálepka s údaji o druhu plynu opatřená hvězdičkou. **BEZPODMÍNEČNĚ DODRŽOVAT**.

Funkční díly pro přepojení plynu

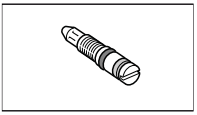
Funkční díly, které jsou potřebné pro přepojení plynu podle tohoto návodu, jsou vyobrazeny níže.

Správné průměry naleznete v tabulce v oddílu *„Technické vlastnosti – plyn"*.

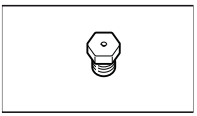
Používejte vždy nová těsnění.

Používaný díl pro připojení plynu se může měnit podle druhu plynu a specifických ustanovení dané země.

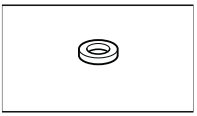
(*) Při provádění připojení na plyn musí být používány tyto funkční díly.



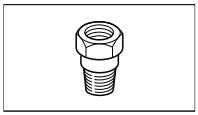
Bypass šroub



Hořáková tryska

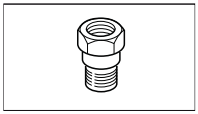


(*) Těsnění



(*) Přípojný díl pro zemní plyn (NG: G20, G25)

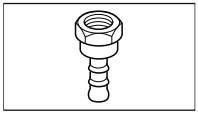
TS 61-210 EN 10226 R1/2 EN 10226 R1/2



(*) Přípojný díl pro zemní plyn (NG: G20, G25)

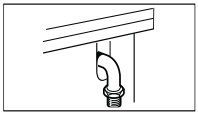
TS EN ISO 228 G1/2

EN ISO 228 G1/2

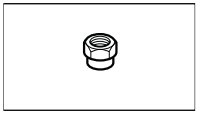


(*) Přípojný díl pro kapalný plyn (LPG: G30, G31)

Ne pro Německo a Rakousko



Přípojný díl pro plyn



Zaslepovací uzávěr (Uzavírací díl)

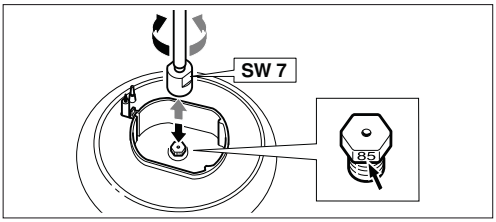
Výměna hořákových trysek

1. Vypněte všechny vypínače na ovládací liště.

2. Zavřete přívod plynu.

3. Odstraňte držák hrnců a díly hořáku.

4. Odstraňte trysky hořáku (Imbusový klíč 7).



5. Ke stanovení rozměrů nových trysek viz tabulka v oddílu *"Technické vlastnosti - plyn"*.
Nové trysky vložte do odpovídajících hořáků.

Po výměně trysek proveďte zkoušku těsnosti. Viz odstavec *"Přezkoušení těsnosti"*.

Nastavení nebo výměna bypass šroubů hořáku a nastavení malého plamene

Bypass šrouby regulují nejmenší výšku plamene hořáku.

Příprava

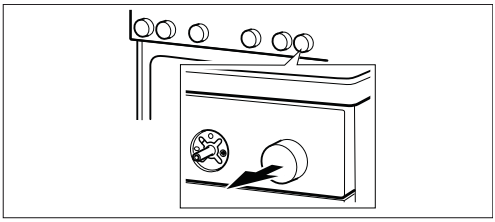
Zavřete přívod plynu.

⚠ **Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

Přerušte přívod elektrického proudu ke spotřebiči.

1. Vypněte vypínač na ovládacím panelu.

2. Odstraňte jednotlivě držáky spínačů, přitom držte pevně oblužnou lištu a přímo ji vytáhněte.



Přestavba ze zemního plynu na kapalný plyn

V případě, že spotřebič byl při dodávce (tovární nastavení) nastaven na zemní plyn (NG: G20, G25) a je poprvé přestavován na kapalný plyn (LPG: G30, G31):

Pro modely se zapalovací pojistkou:

Pro přístup k bypass tryskám musí být odmontována obslužná lišta. Viz kapitola „*Odstranění obslužné lišty*".

Bypass trysky musí být utaženy až nadoraz.

Následně musíte provést pracovní postup dle kapitoly „*Instalace obslužné lišty*"

Pro modely s plynovou pečicí troubou (volitelné):

Pro přístup k bypass tryskám pod kohoutem hořáku musí být odmontována obslužná lišta. Viz kapitola „*Odstranění obslužné lišty*".

Bypass trysky hořáku trouby musí být utaženy až nadoraz. Následně musíte provést pracovní postup dle kapitoly

"Instalace obslužné lišty".

Přestavba z kapalného plynu na zemní plyn

Pokud má být spotřebič přestavěn z kapalného plynu (LPG: G30, G31) na zemní plyn (NG: G20, G25), nebo tato přestavba byla již provedena a nyní má být provedena zpět:

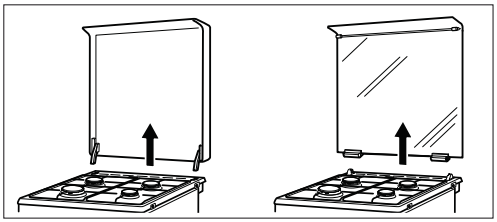
Musí být vyměněny všechny bypass šrouby spotřebiče.
Pročtěte si odstavec *"Odstranění obslužné lišty"*.

Následně musí být provedeny pokyny v oddíle "*výměna bypass šroubů"*.

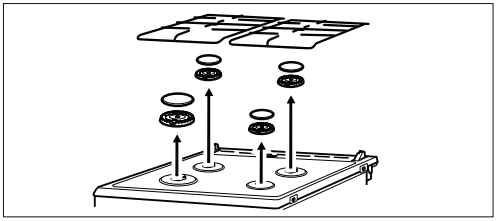
Poté následujte pokyny v oddíle "*Připevnění oblužné lišty"*.

Odstranění obslužné lišty

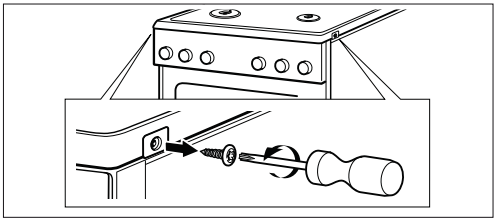
1. Odstraňte horní kryt spotřebiče, pokud je k dispozici. Kryt držte po stranách oběma rukama a vytáhněte jej nahoru. Horní kryt se uvolní. Dbejte na to, aby se nepřemístily závěsy.



2. Odstraňte držáky hrnců a díly hořáků.

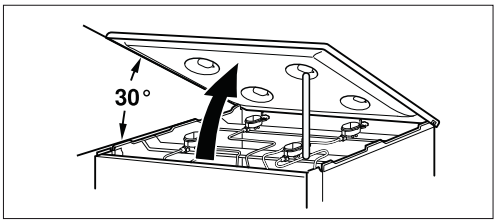


3. Odstraňte oba šrouby (T20) vpředu vlevo a vpravo na varné desce. Neodstraňujte plastové díly, které se nacházejí vespod.

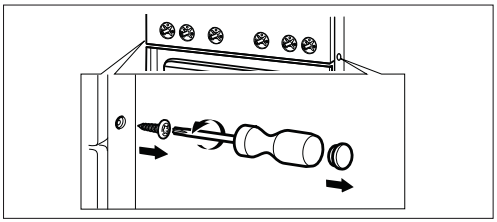


4. Pro modely s hořákem wok (volitelné): uvolněte 4 torx šrouby (M4) na hořáku wok.

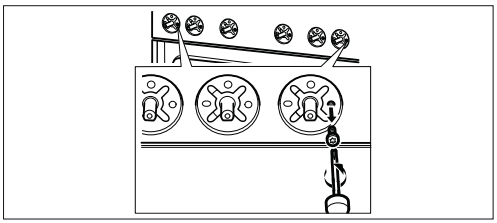
5. Varnou desku držte vpředu a zvedněte ji nejvýše o 30°. Varnou desku podepřete k tomu určeným zařízením, které se nachází na úchytu předního hořáku.



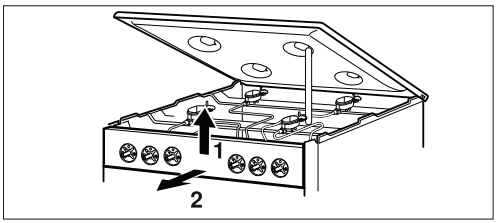
6. Odstraňte krycí poklopy na profilech vpředu vpravo a vlevo (aniž byste přitom poškrábali povrch). Uvolněte pod nimi umístěné šrouby (T20).



7. Odstraňte držadla spínačů (T15), vyšroubujte oba šrouby (M4) na obslužné liště.

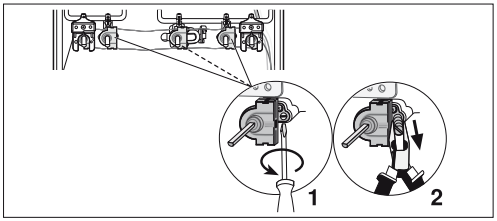


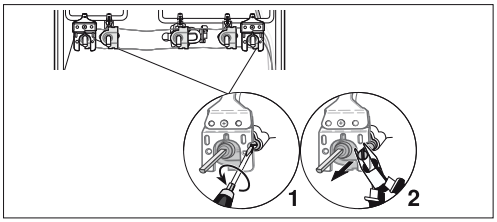
8. Držte přední lištu oběma rukama a opatrně ji zvedněte. Přední lištu uvolněte z upnutí. Poté zaklapněte lištu opatrně dopředu. Dbejte na to, aby se nepoškodil kabel a připojení se nerozpojila.



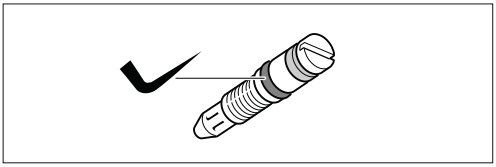
Výměna bypass šroubů

1. Uvolněte bypass šrouby plochým šroubovákem (č. 2). Vytlačte bypass šrouby.





2. Nové bypass šrouby, které jsou potřeba pro nový druh plynu, lze zjistit na základě tabulky. Viz odstavec *"Technické vlastnosti - plyn"*.
3. Přezkoušejte, zda těsnění bypass šroubů správně sedí a fungují bezchybně. Používejte pouze bypass šrouby s neporušeným těsněním.



4. Umístěte nové bypass šrouby a pevně je utáhněte. Ujistěte se, že všechny bypass šrouby jsou připojeny na správných uzavíracích kohoutech.
5. V tomto okamžiku proveďte bezpodmínečně zkoušku těsnosti. Pro provedení zkoušky těsnosti si prosím pročtěte odstavec *"Zkouška těsnosti"*.

Instalace obslužné lišty

Instalace v opačném pořadí.

1. Lištu držte oběma rukama a opatrně nasaďte. Dbejte na to, aby nebyl poškozen kabel a neuvolnila se připojení. Pohněte lehce dolů a nasaďte lištu do upevňovacích výčnělků.
2. Šrouby (T15) (M4), které byly z lišty odstraněny, znovu umístěte.
3. Šrouby (T20), které byly odstraněny z předních profilů vpravo a vlevo, znovu nasaďte a utáhněte. Připevněte znovu plastový kryt.
4. Umístěte znovu varnou desku. Dbejte na to, aby nespadly plastové díly, které musí zůstat pod šrouby. Zašroubujte znovu dva šrouby (T20) na varné desce vpravo a vlevo.
5. Pro modely s hořákem wok (volitelné): 4 šrouby Torx (M4), které jste odšroubovali na hořáku wok, znovu zašroubujte.
6. V případě, že spotřebič má horní kryt, jej držte kolmo na obou stranách a pomalu nasaďte zpět do upnutí.
7. Spodní díly hořáků umístěte podle velikosti na příslušné místo. Dbejte na to, aby svíčky byly umístěny do odpovídajících otvorů vedle spodních dílů hořáků. Kryty hořáků nasaďte středem na vhodné spodní díly hořáků.
8. Umístěte znovu mřížku, resp. rošt s držáky hrnců. Dbejte na to, aby držák hrnce s rozsahem 80 mm byl nasazen na pomocný hořák.
9. Opatrně nasaďte držáky spínačů.
10. V této fázi bezpodmínečně přezkoušejte chování hořáku. Viz kapitola *"Bezpečné chování hořáku"*.
11. Vyzkoušejte, zda spotřebič funguje bez závad.

Výměna hořáku trouby (volitelné)

Příprava

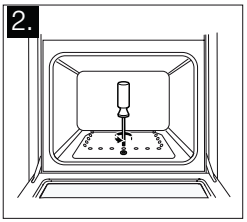
Vypněte všechny spínače na obslužné liště. Zavřete přívod plynu.

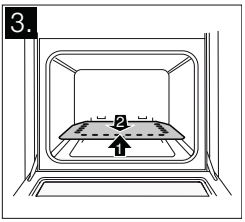
⚠ **Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

Přerušte přívod proudu ke spotřebiči.

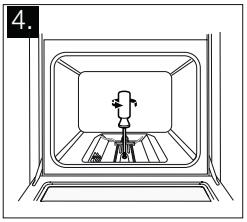
Výměna trysky pro hořák trouby

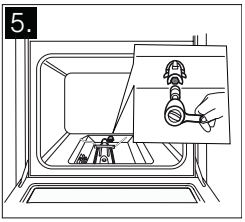
1. Otevřete dvířka trouby.
2. Uvolněte přední upevňovací šroub spodního plechu.
3. Spodní plech uchopte vpředu, zvedněte a vytáhněte.





4. Uvolněte upevňovací šroub hořáku a opatrně vyjměte hořák trouby. Trysky hořáku jsou nyní volně přístupné. Dbejte na to, aby se nepoškodilo topné těleso a připojení zapalovacích svíček.
5. Uvolněte trysku na vstupu hořáku na zadní straně trouby (pomocí nástrčkového klíče 7 mm).

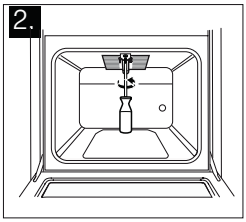


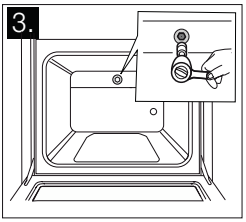


6. Novou trysku, která je potřeba pro nový druh plynu, lze zjistit na základě tabulky. Viz odstavec *"Technické vlastnosti – plyn"*.
7. Umístěte a přitáhněte novou trysku.
8. V tomto okamžiku proveďte bezpodmínečně zkoušku těsnosti. Pro provedení zkoušky těsnosti si prosím pročtěte odstavec *"Zkouška těsnosti"*.
9. Umístěte zpět hořák trouby, přitom dbejte na to, aby se nepoškodila připojení topného tělesa a svíček. Utáhněte opět upevňovací šroub.
10. V tomto okamžiku bezpodmínečně přezkoušejte tvorbu plamene. Viz odstavec *"Správná tvorba plamene"*.
11. Nasaďte znovu spodní plech.

Výměna trysky pro hořák grilu (volitelné)

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Uvolněte šroub, který spojuje upevňovací desku grilovacího hořáku a grilovací hořák, a opatrně přímo vytáhněte hořák. Dbejte na to, aby se nepoškodilo topné těleso a přípojení svíček. Nyní jsou trysky hořáku volně přístupné.
3. Uvolněte trysku grilovacího hořáku (nástrčkový klíč 7 mm).





4. Novou trysku, která je potřeba pro nový druh plynu, lze zjistit na základě tabulky. Viz odstavec *"Technické vlastnosti – plyn"*.
5. Vložte novou trysku a přitáhněte ji.
6. V tomto okamžiku proveďte bezpodmínečně zkoušku těsnosti. Pro provedení zkoušky těsnosti si prosím pročtěte odstavec *"Zkouška těsnosti"*.
7. Nasaďte znovu hořák grilu, přitom dbejte na to, aby připojení topného tělesa a svíček nebylo poškozeno. Zašroubujte znovu šrouby.
8. Těsnění na hořáku zasuňte až nadoraz.
9. V tomto okamžiku přezkoušejte bezpodmínečně tvorbu plamene. Viz odstavec *"Správná tvorba plamene"*.

Přezkoušení těsnosti a funkčnosti

⚠ **Nebezpečí výbuchu!**

Zabraňte tvorbě jisker. Nepoužívejte otevřený oheň. Přezkoušení těsnosti provádějte pouze vhodným sprejem na kontrolu těsnosti.

V případě úniku plynu

Zavřete přívod plynu.
Dobře provětrejte příslušnou místnost.
Ještě jednou přezkoušejte plynové a tryskové přípojky.
Opakujte zkoušku těsnosti.

Zkouška těsnosti musí být provedena dvěma osobami podle následujících pokynů.

Přezkoušení plynového připojení

1. Otevřete přívod plynu.
2. Postříkejte přívod plynu sprejem na kontrolu těsnosti.

Pokud se tvoří malé bublinky nebo pěna poukazující na únik plynu, následujte pokyny v oddílu *"V případě úniku plynu"*.

Proveďte stejné kroky pro část uzavřenou pomocí zaslepovací zátky.

Přezkoušení hořákových trysek

1. Otevřete přívod plynu.
   Proveďte zkoušku těsnosti pro každou trysku zvlášť.
2. Otvor zkoušené hořákové trysky zavřete opatrně prstem nebo vhodným zařízením.
3. Postříkejte trysku sprejem na zkoušku těsnosti.
4. Stiskněte otočný volič funkcí a otočte jej proti směru hodinových ručiček. Tím se ke trysce přivede plyn.

Pokud se tvoří malé bublinky nebo pěna poukazující na únik plynu, následujte pokyny v oddílu *"V případě úniku plynu"*.

Přezkoušení bypass šroubů

1. Otevřete přívod plynu.
   Proveďte zkoušku těsnosti pro každý bypass šroub zvlášť.
2. Otvor zkoušené hořákové trysky zavřete opatrně prstem nebo vhodným zařízením.
3. Postříkejte trysku zkoušeného hořáku sprejem na zkoušku těsnosti.
4. Zatlačte na přepínač a otočte jej proti směru hodinových ručiček. Tím se ke trysce přivede plyn.

Pokud se tvoří malé bublinky nebo pěna poukazující na únik plynu, následujte pokyny v oddílu *"V případě úniku plynu"*.

Přezkoušení trysky v troubě (volitelné)

1. Otevřete přívod plynu.
2. Otvor hořáku trouby zavřete opatrně prstem nebo vhodným zařízením.
3. Postříkejte trysku sprejem na zkoušku těsnosti.
4. Stiskněte otočný volič funkcí a otočte jej proti směru hodinových ručiček. Tím se k trysce přivede plyn.

Pokud se tvoří malé bublinky nebo pěna poukazující na únik plynu, následujte pokyny v oddílu *"V případě úniku plynu"*.

Přezkoušení hořáku plynového grilu (volitelné)

1. Otevřete přívod plynu.
2. Otvor zkoušené hořákové trysky grilu zavřete opatrně prstem nebo vhodným zařízením.
3. Postříkejte trysku sprejem na zkoušku těsnosti.
4. Stiskněte otočný volič funkcí a otočte jej proti směru hodinových ručiček. Tím se ke trysce přivede plyn.

Pokud se tvoří malé bublinky nebo pěna poukazující na únik plynu, následujte pokyny v oddílu *"V případě úniku plynu"*.

Správná tvorba plamene

Hořák

Tvorba plamene a vývoj teploty se musí po přestavbě na jiný druh plynu přezkoušet pro každý hořák.

V případě problému porovnejte hodnoty trysek s hodnotami v tabulce.

Pouze prvo modely bez zapalovací pojistky

1. Zapalte hořák varné zóny podle popisu v návodu k použití.
2. Přezkoušejte správnou tvorbu plamene na velkém a malém plameni. Plamen musí hořet stále a rovnoměrně.
3. Přepínejte tam a zpět pomocí přepínače hořáku mezi velkým a malým plamenem. Tento postup opakujte několikrát. Plynový plamen nesmí zhasnout nebo kolísat.

Pouze pro modely se zapalovací pojistkou

1. Zapalte hořák varné zóny podle popisu v návodu k použití.
2. Přepínač hořáku otočte na malý plamen. Přezkoušejte, zda je aktivována zapalovací pojistka, zatímco je přepínač držen cca 1 minutu na pozici „malý plamen“.
3. Přezkoušejte správnou tvorbu plamene na velkém a malém plameni. Plamen musí hořet stále a rovnoměrně.
4. Přepínejte tam a zpět pomocí přepínače hořáku mezi velkým a malým plamenem. Tento postup opakujte několikrát. Plynový plamen nesmí zhasnout nebo kolísat.

Trouba

Spodní plynový hořák nebo grilovací hořák (volitelné)

1. Zapalte spodní plynový hořák podle popisu v návodu k použití.
2. Přezkoušejte tvorbu plamene při otevřených dvířkách trouby. Plamen musí hořet všude rovnoměrně (v prvních minutách může dojít ke slabým výpadkům, avšak po několika minutách by měly plameny hořet konstantně).
3. Pro přezkoušení řádné funkčnosti termo prvků nechejte spotřebič běžet několik minut. Pokud je to nutné, přezkoušejte nastavení, při chybné funkci vyměňte bypass šroub hořáku.

Technické vlastnosti - Plyn

Zde naleznete seznam různých druhů plynu a příslušné hodnoty.

Hodnoty trysek pro úsporný hořák

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30/G31	**G30	G25.1	G27	G30
Tlak plynu (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30/37	50	25	20	37
Tryska (mm)	0,72	0,72	0,68	0,77	0,72	0,50	0,43	0,72	0,77	0,47
Bypass šroub (mm)	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,30	0,30	0,50	0,50	0,30
Max. vstupní výkon (kW)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Max. vstupní výkon (kW)	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55
Průchod plynu pro 15°C a 1013 mbar m^3/h	0,095/ 0,111	0,095	0,095	0,111	0,111	-	-	0,111	0,116	-
Průchod plynu pro 15°C a 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	73	73	-	-	73

* Pro Francii a Belgii

**G30 (50 mbar) - musí být objednán tryskový set HEZ298070.

Hodnoty trysek pro normální hořák

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30/G31	**G30	G25.1	G27	G30
Tlak plynu (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30/37	50	25	20	37
Tryska (mm)	0,97	0,97	0,91	1	0,94	0,65	0,58	0,94	1,00	0,62
Bypass šroub (mm)	0,58	0,58	0,58	0,58	0,58	0,38	0,38	0,58	0,58	0,38
Max. vstupní výkon (kW)	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75
Max. vstupní výkon (kW)	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9
Průchod plynu pro 15°C a 1013 mbar m^3/h	0,167/ 0,194	0,167	0,167	0,194	0,194	-	-	0,194	0,203	-
Průchod plynu pro 15°C a 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	127	127	-	-	127

* Pro Francii a Belgii

** G30 (50 mbar) - musí být objednán tryskový set HEZ298070.

Hodnoty trysek pro hořák wok (volitelné)

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30/G31	**G30	G25.1	G27	G30
Tlak plynu (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30/37	50	25	20	37
Tryska (mm)	1,35	1,35	1,20	1,45	1,40	0,96	0,75	1,40	1,46	0,90
Bypass šroub (mm)	0,88	0,88	0,88	0,88	0,88	0,55	0,55	0,88	0,88	0,55
Max. vstupní výkon (kW)	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6
Max. vstupní výkon (kW)	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7
Průchod plynu pro 15°C a 1013 mbar m^3/h	0,342/ 0,398	0,342	0,342	0,398	0,398	-	-	0,398	0,418	-
Průchod plynu pro 15°C a 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	261	261	-	-	261

* Pro Francii a Belgii

** G30 (50 mbar) - musí být objednán tryskový set HEZ298070.

Hodnoty trysek pro silný hořák (volitelné)

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30/G31	**G30	G25.1	G27	G30
Tlak plynu (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30/37	50	25	20	37
Tryska (mm)	1,16	1,16	1,10	1,34	1,21	0,85	0,75	1,21	1,38	0,80
Bypass šroub (mm)	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,46	0,46	0,75	0,75	0,46
Max. vstupní výkon (kW)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Max. vstupní výkon (kW)	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3
Průchod plynu pro 15°C a 1013 mbar m^3/h	0,285/ 0,332	0,285	0,285	0,332	0,332	-	-	0,332	0,348	-
Průchod plynu pro 15°C a 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	218	218	-	-	218

* Pro Francii a Belgii

** G30 (50 mbar) - musí být objednán tryskový set HEZ298070.

Hodnoty trysek pro hořák plynového grilu (volitelné)

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30	**G30	G25.1
Tlak plynu (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30	50	25
Tryska (mm)	1,00	1,00	0,98	1,13	1,10	0,70	0,62	1,10
Bypass šroub (mm)	-	-	-	-	-	-	-	-
Max. vstupní výkon (kW)	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1
Max. vstupní výkon (kW)	-	-	-	-	-	-	-	-
Průchod plynu pro 15°C a 1013 mbar m^3/h	0,2/0,233	0,2	0,2	0,233	0,233	-	-	0,233
Průchod plynu pro 15°C a 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	153	153	-

* Pro Francii a Belgii

** G30 (50 mbar) - musí být objednán tryskový set HEZ298070.

Hodnoty trysek pro hořák trouby s termostatem (volitelné)

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30	**G30	G25.1
Tlak plynu (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30	50	25
Tryska (mm)	1,16	1,16	1,10	1,34	1,21	0,85	0,75	1,21
Bypass šroub (mm)	0,76	0,76	0,67	0,80	0,70	0,48	0,45	0,70
Max. vstupní výkon (kW)	3	3	3	3	3	3	3	3
Max. vstupní výkon (kW)	-	-	-	-	-	-	-	-
Průchod plynu pro 15°C a 1013 mbar m^3/h	0,285/ 0,332	0,285	0,285	0,332	0,332	-	-	0,332
Průchod plynu 15°C a 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	218	218	-

* Pro Francii a Belgii

** G30 (50 mbar) - musí být objednán tryskový set HEZ298070.

INFORMAČNÍ LIST

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

Obchodní značka BSH

Značka		**BOSCH**
Prodejní označení		HGD745220
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 l ≤ V < 35 l	
	střední: 35 l ≤ V < 65 l	
	velké: 65 l ≤ 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^2)		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.

Informace v případě plynových desek pro domácnost	zóna	Hodnota	Jednotka
Značka		**BOSCH**	
Model		HGD745220	
Typ varné desky		plynová	
Počet plynových hořáků		4	Ks
Energetická účinnost na plynový hořák	levá přední	54,5	%
	levá zadní	54,5	%
	prostřední		
	pravá zadní	54,5	%
	pravá přední	54,5	%
Energetická účinnost plynové varné desky		54,5	%

Tabulka povinných informací pro domácnost: **(Ve smyslu ekodizajn Nařízení Komise č 66/2014, čl.2.3.)**

B/S/H/

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

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

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

2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

3. Uplatnění záruky

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

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

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

Seznam autorizovaných servisů je k dispozici na www.bosch-home.com/cz.

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.

B/S/H/

4. Neoprávněnost reklamace

Reklamace 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 přemisťováním (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 prodaný náhradní díl výrobku je poskytována v délce 6 měsíců, a to za předpokladu jeho odborné instalace.

6. Pozáruční servis

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

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

8. Upozornění pro prodejce

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

9. Ochrana osobních údajů

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

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH

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

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

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

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

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

Kombinovaný solo sporák plyn/elektro

HGD745220

BOSCH

[sk] Návod na použitie

Obsah

Dôležité bezpečnostné pokyny 4
Príčiny poškodenia 6
Poškodenie rúry na pečenie 7
Poškodenie zásuvky v spodnej časti sporáka 7
Inštalácia a pripojenie 7
Pripojenie plynu 7
Poruchy inštalácie plynu / zápach plynu 7
Presúvanie spotrebiča za plynové vedenie alebo madlo dvierok 7
Pokyny pro elektrické pripojenie 7
Vodorovné postavenie sporáka 8
Pripevnenie na múr 8
Postavenie spotrebiča 8
Počas prepravy dodržiavajte tieto opatrenia 8
Váš nový sporák 9
Všeobecné informácie 9
Varná zóna 9
Ovládací panel 10
Priestor na pečenie 10
Vaše príslušenstvo 11
Vkladanie príslušenstva 11
Zvláštne príslušenstvo 11
Produkty zo zákazníckeho servisu 12
Pred prvým použitím 12
Nastavenie času 12
Rozohriatie rúry na pečenie 12
Čistenie príslušenstva 12
Nastavenie varné desky 13
Predčistenia kalichu a krytu horáka 13
Zapálenie plynového horáka 13
Tabuľka varenia 13
Nádobí 14
Pokyny na používanie 14
Nastavenie rúry 15
Druh ohrevu a teplota 15
Rýchly ohrev 15
Časové funkcie 15
Budík 15
Doba úpravy pokrmu 16
Čas ukončení úpravy pokrmu 16
Hodiny 17
Detská poistka 17
Zmena základného nastavenia 17
Údržba a čistenie 18
Vhodné čistiace prostriedky 18
Horný sklenený kryt 19
Pred čistením 19
Vyvesenie a zavesenie závesných roštov 20
Vysadenie a nasadenie dvierok spotrebiča 20
Demontáž a montáž skla dvierok 21
Čo robiť v prípade poruchy? 22
Tabuľka porúch 22
Výmena žiarovky v priestore na pečenie 22
Sklenený kryt 22
Zákaznícky servis 22
Označenie produktu (č.E) a výrobné číslo (č.FD) 22
Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia 23
Úspora energie pri používaní rúry na pečenie 23
Úspora energie pri používaní varnej dosky 23
Ekologická likvidácia spotřebiče 23
Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu 23
Koláče a drobné pečivo 23
Tipy na pečenie 25
Mäso, hydina, ryby 26
Tipy na pečenie a grilovanie 27
Nákypy, gratinované pokrmy, hrianky 28
Hotové pokrmy 28
Špeciálne pokrmy 29
Rozmrazovanie 29
Sušenie 29
Zaváranie 29
Akrylamid v potravinách 30
Skúšobné pokrmy 31
Pečenie 31
Grilovanie 31

Ďalšie informácie k produktom, príslušenstvu, náhradným dielom a servise nájdete na internetových stránkach:
www.bosch-home.com/sk

⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny

Prečítajte si, prosím, starostlivo tento návod. Iba potom môžete bezpečne a správne obsluhovať Váš spotrebič. Tento návod na použitie a montážny návod si uschovajte pre ďalšiu potrebu alebo pre ďalšieho používateľa.

Tento návod platí iba, ak je na spotrebiči uvedený kód príslušnej krajiny. Ak na spotrebiči nie je kód zobrazený, je nutné konzultovať s návodom na inštaláciu, ktorý obsahuje požadované údaje na nastavenie spotrebiča na podmienky pripojenia v danej krajine.

Kategória spotrebiča: Kategória 1

Po vybalení spotrebič skontrolujte. Ak došlo počas prepravy spotrebiča k jeho poškodeniu, nepripájajte ho.

Spotrebič smie zapájať a zmenu na iný druh plynu smie vykonať iba koncesovaný odborník. Inštalácia spotrebiča (pripojenie elektriny a plynu) musí byť vykonávaná v súlade s návodom na použitie a inštaláciu. Chybné pripojenie a chybná inštalácia môžu viesť k ťažkým nehodám a poškodeniu spotrebiča. Výrobca spotrebiča nepreberá žiadnu zodpovednosť za takú škodu. Záruka spotrebiča prepadá.

Pozor: Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť používaný na iné účely, napr. na vykurovanie miestnosti.

Pozor: Používanie plynového spotrebiča vedie k tvorbe tepla, vlhkosti a pripálenín v ovládacom paneli. Najmä ak je spotrebič v prevádzke, je potrebné dbať na dobré vetranie ovládacieho panelu: prirodzené vetracie otvory nechávajte otvorené alebo dbajte na mechanické vetracie zariadenie (napr. odsávač pár).

Intenzívne a dlhotrvajúce používanie spotrebiča môže vyžadovať dodatočné vetranie, napr. otvorenie okna, alebo účinnejšie vetranie, napr. zapnutie príslušných mechanických vetracích zariadení na vyšší stupeň.

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

Nepoužívajte žiadne ochranné zariadenia alebo ochranné mriežky pred deťmi, ktoré nie sú odporúčané výrobcom varnej dosky. Mohli by spôsobiť úraz.

Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo neskúsené alebo neinformované osoby smú spotrebič používať iba pod dohľadom zodpovednej osoby, ktorá ich poučí, ako spotrebič bezpečne používať, a v prípade, že pochopili riziká, ktoré z používania vyplývajú.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Deti do 8 rokov a bez dohľadu zodpovednej osoby nesmú spotrebič čistiť a ani vykonávať jeho údržbu.

Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča a napájacieho kábla.

Príslušenstvo vždy vkladajte do priestoru na pečenie správnym spôsobom. Pozrite popis príslušenstva v návode na použitie.

Nebezpečenstvo požiaru!

- Pokiaľ dvierka spotrebiča otvoríte, vytvoríte ťah vzduchu. Papier na pečenie môže prísť do kontaktu s ohrievacím telesom a môže sa vznietiť. V priebehu predhrievania nikdy neumiestňujte papier na pečenie na príslušenstvo. Papier na pečenie musí byť vždy zaťažený riadom alebo formou na pečenie. Papierom na pečenie pokryte vždy len požadovanú plochu. Papier na pečenie nesmie nikdy presahovať cez príslušenstvo.
- Horľavé predmety umiestnené do pečiaceho priestoru sa môžu vznietiť. V pečiacom priestore nikdy neuchovávajte horľavé predmety. Ak v spotrebiči vznikne dym, nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča. Spotrebič vypnite a vytiahnite zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zatvorte prívod plynu.
- Horúci olej alebo tuk sa veľmi ľahko vznieti. Nenechávajte horúci olej a tuk bez dozoru. Vzniknutý požiar nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Plamene opatrne uduste pomocou vhodného krytu, hasiacou dekou alebo podobnou pomôckou.

- Varné zóny sa veľmi zahrievajú. Do priestoru na varenie nikdy neumiestňujte horľavé predmety. Na priestor na varenie neumiestňujte žiadne predmety.
- Spotrebič sa silno zahrieva, horľavé materiály sa môžu ľahko vznietiť. Pod rúrou na pečenie ani v jej blízkosti neuchovávajte ani nepoužívajte horľavé predmety (napr. spreje, čistiace prostriedky). V rúre na pečenie ani na nej neuchovávajte horľavé predmety.
- Ak na plynové varné zóny nie sú počas prevádzky umiestnené nádoby, vytvára sa veľké teplo. Spotrebič a nad ním zapnutý odsávač pár sa môžu poškodiť alebo vznietiť. Zvyšky tukov vo filtri odsávača pár sa môžu vznietiť. Plynové varné zóny používajte iba s umiestneným riadom.
- Zadná strana spotrebiča sa veľmi zahrieva. To môže viesť k poškodeniu prívodného vedenia. Elektrické a plynové vedenie sa nesmú dotýkať zadnej strany spotrebiča.
- Na varné zóny nikdy neodkladajte horľavé predmety ani ich neuchovávajte v pečiacom priestore. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča, ak vznikne dym. Spotrebič vypnite. Vytiahnite zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Vypnite prívod plynu.
- Povrch zásuvky v spodnej časti sporáka môže byť veľmi horúci. Do zásuvky ukladajte iba príslušenstvo pre rúru na pečenie. Do zásuvky v spodnej časti sporáka sa nesmú ukladať zápalné a horľavé predmety.

Nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič sa zahrieva na veľmi vysoké teploty. Nikdy sa nedotýkajte vnútorných plôch priestoru na pečenie alebo ohrievacích telies. Spotřebič vždy nechajte vychladnúť. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- Príslušenstvo alebo riad budú veľmi horúce. Pri vybratí príslušenstva alebo riadu z rúry vždy použite kuchynské rukavice.
- Alkoholické výpary sa môžu v rozpálenej rúre vznietiť. Nikdy nepripravujte pokrmy s veľkým množstvom vysokopercentného alkoholu. Pokiaľ použijete nápoj s vysokým percentom alkoholu, potom len v malom množstve. Dvierka rúry otvárajte opatrne.
- Varné zóny a ich okolie, obzvlášť rám spotrebiča, sa veľmi zahrievajú. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch. Držte mimo dosahu detí.
- Počas prevádzky sa varné zóny zahrievajú. Nedotýkajte sa horúcich plôch. Držte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Prázdne nádoby na zapnutých plynových varných zónach sa extrémne zahrievajú. Nikdy nezahrievajte prázdne nádoby.
- Spotrebič sa počas prevádzky zahrieva. Pred vyčistením ho nechajte vychladnúť.
- Pozor: Dotykové časti sa môžu počas prevádzky grilu zahrievať. Malé deti držte mimo dosah.
- Ak nádoba s kvapalným plynom nestojí zvislo, môže sa kvapalný propán/bután dostať do spotrebiča. Pritom môžu z horákov vyšľahnúť prudké plamene. Súčiastky sa môžu časom poškodiť a stať sa netesnými, a tak nekontrolovane unikať plyn. Oboje môže viesť k popáleninám. Nádobu s kvapalným plynom používajte vždy vo zvislej polohe.

Nebezpečenstvo oparenia!

- Prístupné vonkajšie časti sa pri prevádzke rozpália. Týchto častí sa nikdy nedotýkajte. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- Pri otvorení dvierok spotrebiča môže von uniknúť množstvo horúcej pary. Dvierka rúry otvárajte opatrne. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- Voda v horúcom priestore na pečenie môže vytvárať množstvo horúcej pary. Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nenalievajte vodu.

Nebezpečenstvo poranenia!

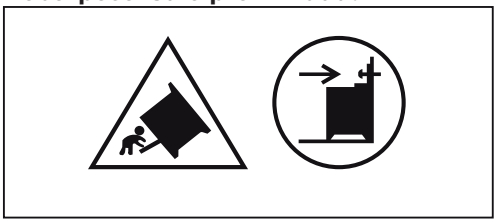
- Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo brúsne čistiace prostriedky.
- Nesprávne opravy sú nebezpečné. Iba nami vyškolený technik zákazníckeho servisu smie vykonávať opravy a vymieňať poškodené elektrické vedenie a plynové potrubie. Ak je spotrebič poškodený, vytiahnite zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini a zatvorte prívod plynu. Zavolajte zákaznícky servis.
- Poruchy alebo poškodenia spotrebiča sú nebezpečné. Nikdy nezapínajte poškodený spotrebič. Vytiahnite zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini.

Zatvorte prívod plynu.
Zavolajte zákaznícky servis.

- Nevhodné veľkosti nádob, poškodené alebo zle umiestnené nádoby môžu spôsobiť ťažké poranenia. Dbajte odporúčaní a pokynov týkajúcich sa kuchynského riadu.
- **Pozor:** sklenený kryt môže pri zahriatí prasknúť. Pred zakrytím vypnite všetky horáky. Pred zatvorením skleného krytu počkajte, kým rúra nevychladne.

- Ak je spotrebič postavený na podstaveci a nie je upevnený, môže z neho skĺznuť. Spotrebič musí byť s podstavcom pevne spojený.

Nebezpečenstvo prevrhnutia!



Varovanie: Aby ste zabránili prevrhnutiu spotrebiča, musí byť namontovaný tento stabilizačný prostriedok. Informácie týkajúce sa montáže nájdete v pokynoch na inštaláciu.

Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy a výmenu poškodeného napájacieho kábla smie vykonávať iba nami vyškolený technik servisnej služby.
  Pokiaľ je spotrebič poškodený, odpojte ho od elektrickej siete alebo vypnite poistky. Volajte zákaznícky servis.
- Izolácia kábla sa môže pri kontakte s horúcimi časťami spotrebiča roztaviť. Vždy dávajte pozor, aby sa pripájací kábel nedostal do kontaktu s horúcimi časťami spotrebiča.
- Prenikajúca vlhkosť môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Nepoužívajte žiadne vysokotlakové ani parné čističe.
- Počas výmeny žiarovky v priestore na pečenie sú kontakty objímky pod napätím. Pred výmenou vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrinke.
- Chybný spotrebič môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Nikdy nezapínajte chybný spotrebič. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrinke. Zavolajte zákaznícky servis.

Nebezpečenstvo požiaru!

- Voľné zbytky jedla, tuk a šťava z mäsa sa môžu v priebehu samočistenia vznietiť. Pred každým samočistením odstráňte z pečiaceho priestoru a z príslušenstva hrubé nečistoty.
- Spotrebič sa v priebehu samočistenia veľmi zahrieva. Nikdy nevešajte na madlo dvierok horľavé predmety, napr. utierky na riad. Prednú stranu spotrebiča nechajte voľnú. Držte deti z dosahu spotrebiča.

Nebezpečenstvo popálenia!

- Pečiaci priestor se v priebehu samočistenia veľmi zahrieva. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča a neposúvajte blokovací záves. Nechajte spotrebič vychladnúť. Držte deti z dosahu spotrebiča.
- ⚠ Spotrebič sa v priebehu samočistenia veľmi zahrieva. Nikdy sa nedotýkajte dvierok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Držte deti z dosahu spotrebiča.

Príčiny poškodenia

Varná zóna

Pozor!

- Varné zóny používajte iba s umiestnenými nádobami. Nezohrievajte prázdne hrnce alebo panvice. Dno nádoby sa môže poškodiť.
- Používajte iba hrnce a panvice s rovným dnom.
- Hrniec alebo panvicu postavte na stred horáka. Tým sa teplo z plameňa horáka prenesie optimálne na spodnú stranu hrnca alebo panvice. Rukoväť alebo ucho hrnca sa nepoškodí a bude zabezpečená väčšia úspora energie.
- Dbajte na to, aby plynové horáky boli čisté a suché. Kalich a kryt horáka musia byť umiestnené presne na svojom mieste.
- Dbajte na to, aby horný kryt nebol zavretý, keď je sporák uvádzaný do prevádzky.

Poškodenie rúry

Pozor!

- Príslušenstvo, fólie, papier na pečenie alebo riad na dne pečiaceho priestoru: neumiestňujte príslušenstvo na dno pečiaceho priestoru. Dno pečiaceho priestoru sa nesmie vyložiť fóliou akéhokoľvek druhu. Na dno pečiaceho priestoru neumiestňujte nádoby, ak je nastavená teplota vyššia ako 50 °C. Vzniká akumulácia tepla. Doby pečenia už nezodpovedajú a dochádza k poškodeniu smaltu.
- Voda v horúcom pečiacom priestore: nikdy nelejte vodu do horúceho pečiaceho priestoru. Vzniká vodná para. Zmeny teploty môžu spôsobiť poškodenie smaltu.
- Vlhké potraviny: neskladujte dlhší čas vlhké potraviny v uzavretom pečiacom priestore. Dochádza k poškodeniu smaltu.
- Ovocná šťava: u veľmi šťavnatých koláčov neobkladajte príliš bohato plech na pečenie. Šťava, ktorá kvapká z plechu na pečenie, zanecháva škvrny, ktoré už nie je možné odstrániť. Pokiaľ je to možné, používajte hlbší univerzálny plech.
- Vychladnutie s otvorenými dvierkami spotrebiča: pečiaci priestor nechávajte vychladnúť iba zatvorený. Aj keď sú dvierka spotrebiča otvorené iba trocha, môžu sa čelné strany okolitého nábytku časom poškodiť.
- Silne znečistené tesnenie: ak je tesnenie silno znečistené, dvierka spotrebiča sa pri prevádzke už nezatvárajú správne. Susedný nábytok sa môže poškodiť. Tesnenie dvierok udržujte vždy čisté.
- Dvierka spotrebiča ako posadenie alebo odkladacia plocha: na dvierka spotrebiča nestúpajte, nesadajte a nevešajte sa. Na dvierka spotrebiča neodkladajte nádoby ani príslušenstvo.
- Vkladanie príslušenstva: podľa typu spotrebiča môže príslušenstvo pri zatváraní dvierok spotrebiča poškriabať dverové sklo. príslušenstvo zasúvajte vždy až na doraz do pečiaceho priestoru.
- Preprava spotrebiča: spotrebič nedržte ani nenoste za madlo dvierok. Madlo neunesie váhu spotrebiča a môže sa zlomiť.

Poškodenie zásuvky v spodnej časti sporáka

Pozor!

Do soklovej zásuvky nevkladajte horúce predmety. Môže sa poškodiť.

Inštalácia a pripojenie

Pripojenie plynu

Inštaláciu môže vykonávať iba odborník s povolením, popr. koncesovaný technik zákazníckeho servisu podľa údajov, ktoré sú uvedené v pokynoch "Pripojenie plynu a nastavenie na iný druh plynu".

Pre koncesovaného odborníka, popr. zákaznícky servis:

Pozor!

- Podmienky nastavenia pre tento spotrebič sú uvedené na strane spotrebiča na typovom štítku. Továrenské nastavenie druhu plynu je označené hviezdičkou (*).
- Pred inštaláciou spotrebiča preverte podmienky sieťového prístupu (druh plynu a tlak plynu) a uistite sa, že nastavenie spotrebiča zodpovedá týmto podmienkam.
  V prípade, že musí nastavenie plynu na spotrebiči byť zmenené, riaďte sa návodom v oddiele "Pripojenie plynu a nastavenie na iný druh plynu".
- Tento spotrebič nie je pripojený na odvod odpadového plynu. Musí byť pripojený v súlade s podmienkami inštalácie a uvedený do prevádzky. Spotrebič nepripájajte na odvádzanie odpadového plynu. Je nutné dbať všetkých predpisov ohľadom vetrania.
- Pripojenie plynu musí byť vykonané pomocou pevnej, tzn. nepohyblivej prípojky (plynové vedenie) alebo pomocou bezpečnostnej hadice.
- V prípade, že je použitá bezpečnostná hadica, dbajte bezpodmienečne na to, aby hadica nebola zovretá alebo upchatá. Hadica sa nesmie dotýkať horúcich povrchov.
- Plynové vedenie (plynová rúra alebo bezpečnostné hadice) môže byť pripojené na pravej alebo ľavej strane spotrebiča. Pripojenie musí mať ľahko prístupný uzáver.

Poruchy inštalácia plynu / zápach plynu

Pokiaľ zaznamenáte zápach plynu alebo poruchu inštalácie plynu, je treba:

- Ihneď uzavrieť prívod plynu, popr. ventil plynovej nádoby.
- Ihneď uhasiť otvorený oheň a cigarety.
- Vypnúť elektrické spotrebiče - aj lampy.
- Otvoriť okno a miestnosť dobre vyvetrať.
- Zavolajte zákaznícky servis alebo dodávateľa plynu.

Presúvanie spotrebiča za plynové vedenie alebo madlo dvierok

Nepresúvajte spotrebič, ak držíte prívod plynu; plynové vedenie by sa mohlo poškodiť.
Nebezpečenstvo úniku plynu! Nepresúvajte spotrebič, ak držíte madlo dvierok. Záves dvierok a madlo by sa mohli poškodiť.

Pripojenie elektriny

Pozor!

- Spotrebič si nechajte inštalovať zákazníckym servisom. Na pripojenie je nutná poistka 16 A. Spotrebič je určený na prevádzku pri 220-240 V.
- Ak klesne napätie v sieti pod 180 V, nefunguje elektrický systém zapaľovania.
- Ak je spotrebič zle pripojený, odpadá pri poškodení nárok na záruku.
- Ak sa poškodí sieťový kábel, musí byť vymenený výrobcom, jeho zákazníckym servisom alebo obdobne kvalifikovanou osobou.

Pre zákaznícky servis

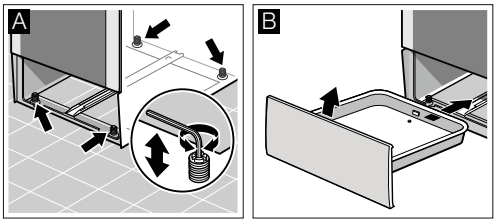
Pozor!

- Spotrebič musí byť pripojený v súlade s údajmi uvedenými na typovom štítku.
- Spotrebič pripájajte iba na elektrické pripojenie, ktoré zodpovedá platným ustanoveniam. Zásuvka musí byť dobre prístupná, aby bolo v prípade potreby možné spotrebič vypojiť zo siete.
- Musí byť zaistený viacpólový izolačný systém.
- Nikdy nepoužívajte predlžovací kábel alebo rozdvojku.
- Z bezpečnostných dôvodov môže byť tento spotrebič pripojený iba na uzemnené pripojenie. Ak zemniaci vodič nezodpovedá predpisom, nie je zabezpečená ochrana pred nebezpečenstvom poranenia elektrickým prúdom.
- Na pripojenie spotrebiča musí byť použitý kábel typu H 05 W-F alebo ekvivalentný kábel.

Vodorovné postavenie sporáka

Postavte sporák priamo na podlahu.

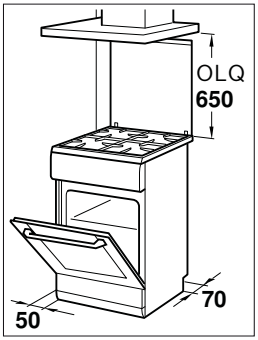
1. Vysuňte spodnú zásuvku a vytiahnite ju smerom nahor. Na podstavci vnútri sú zozadu polohovacie nožičky.
2. Polohovacie nožičky otočte podľa potreby pomocou šesťhranného kľúča, kým rúra nestojí vodorovne (obr. A).
3. Zasuňte zásuvku späť (obr. B).



Pripevnenie na múr

Aby sa spotrebič nemohol prevrhnúť, musíte ho pripevniť na múr, ktorý susedí s rohom. Pri pripevňovaní na múr dbajte montážneho návodu.

Postavenie spotrebiča



- Spotrebič musí byť postavený priamo na kuchynskú podlahu rovno a podľa uvedených rozmerov. Spotrebič nesmie byť postavený na akýkoľvek iný predmet.
- Vzdialenosť medzi horným okrajom sporáku a spodným okrajom digestora musí zodpovedať vzdialenosti uvedenej výrobcom digestora.
- Dbajte na to, aby ste so spotrebičom po inštalácii už nešmýkali. Vzdialenosť silného horáka alebo horáka wok od susedného nábytku, popr. múra musí byť najmenej 50 mm.

Počas prepravy dodržiavajte tieto opatrenia

Pripevnite všetky pohyblivé časti k spotrebiču lepiacou páskou tak, aby mohla byť neskôr bez stopy odstránená. Zasuňte všetko príslušenstvo (napr. plech na pečenie) s tenkým papierovým kartónom na rohoch do príslušných priehradok, aby ste zamedzili poškodeniu spotrebiča. Papierový kartón alebo podobný materiál položte medzi prednú a zadnú stranu, aby ste zamedzili nárazom na vnútornú stranu sklenených dvierok. Upevnite dvierka a popr. aj horný kryt lepiacou páskou k stranám spotrebiča.

Uchovajte si originálny obal spotrebiča. Spotrebič prepravujte iba v originálnom obale. Dbajte šípok na obale.

Ak už nemáte originálny obal

Zabaľte spotrebič do ochranného obalu, aby ste zaistili dostatočnú ochranu pred prípadným poškodením pri preprave.

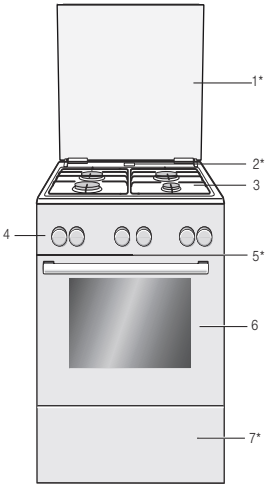
Spotrebič prepravujte vo vzpriamenej polohe. Spotrebič nedržte za madlo alebo za prípojky na zadnej strane, pretože by sa mohli poškodiť. Na spotrebič neumiestňujte žiadne ťažké predmety.

Váš nový sporák

Tu sa zoznámite so svojím novým sporákom. Vysvetlíme Vám ovládací panel, varnú dosku a jednotlivé ovládacie prvky.

Všeobecné informace

Vyhotovenie závisí na konkrétnom type.



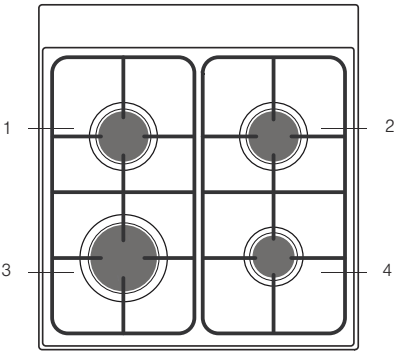
Vysvetlivky	
1*	Krycia doska**
2*	Výpust pary **Pozor!** Ak je rúra v prevádzke, vystupuje z nej miestami horúca para.
3	Varná zóna**
4	Ovládací panel**
5*	Chladiaci ventilátor
6	Dvierka rúry**
7*	Spodná zásuvka**

* Voliteľné (dostupné u niektorých spotrebičov).
** Podľa typu spotrebiča sú možné odchýlky.

Získate informácie o pečiacom priestore a príslušenstve.

Varná zóna

Tu získate prehľad o ovládacom paneli. Vyhotovenie závisí na príslušnom type spotrebiča.



Vysvetlivky	
1	Normálny horák
2	Normálny horák
3	Silný horák
4	Úsporný horák

Ovládací panel

V závislosti od typu spotrebiča sú možné detailné odchýlky.

Volič funkcií

Pomocou voliča funkcií nastavíte druh ohrevu.

Pozícia	Použitie
Nulová pozícia	Rúra je vypnutá
3D-horúci vzduch*	Pre koláče a pečivo. Je možné pečenie na 3 úrovniach. Ventilátor na zadnej stene rúry rovnomerne rozdeľuje teplo v rúre.
Horný/dolný ohrev*	Pre koláče, nákypy a chudé mäso, napr. jahňacie alebo zverina. Na jednej úrovni. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zospodu.
Stupeň Pizza	Rýchla príprava hlboko zmrazeného jedla bez predhriatia, napr. pizza, hranolky alebo listové cesto.Teplo prichádza zospodu a z ventilátora. Ventilátor na zadnej strane rúry.
Gril s cirkuláciou vzduchu	Pečenie mäsa, hydiny a rýb. Vykurovacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor rozdeľuje teplo z grilu rovnomerne okolo pokrmu.
Gril, veľkoplošný	Grilovanie steakov, párkov, toastov a rýb. Celá plocha pod grilovacím telesom sa zahrieva.
Gril, maloplošný	Grilovanie malého množstva steakov, párkov, toastov a rýb. Teplo prichádza zospodu.
Dolný ohrev	Zaváranie a dopekanie alebo zapekanie. Teplo prichádza zospodu.
Rozmrazovanie	Rozmrazovanie napr. rýb, hydiny, chleba a koláčov. Ventilátor rozdeľuje teplo rovnomerne okolo pokrmov.
Svetlo	Zapnutie osvetlenie v rúre.

* Druh ohrevu, ktorým sa podľa normy EN60350 určuje energetická trieda.

Ak je nastavený druh ohrevu, zapne sa lampa v rúre.

Otočný volič

Otočným voličom môžete nastaviť teplotu a stupeň grilovania.

Nastavenie		Funkcie
	Nulové nastavenie	Rúra nie je horúca.
50-270	Rozsah teplôt	Teplotný údaj v °C.
1, 2, 3	Stupeň grilovania	Stupne grilovania pre gril, maloplošný veľkoplošný. Stupeň 1 - slabý Stupeň 2 = stredný Stupeň 3 = silný

Zatiaľ čo sa rúra zahrieva, svieti na ukazovateli symbol teploty. Ak sa nahrievanie preruší, symbol zhasne. U niektorých nastavení nesvieti.

Prepínač varných zón

Pomocou štyroch ovládacích voličov varných zón môžete nastaviť stupeň ohrevu varných zón.

Nastavenie		Funkcie/Plynového variča
	Nulová pozícia	Sporák je vypnutý.
	Zapaľovacia pozícia	Zapaľovacia pozícia.
	Oblasť nastavenia	Veľký plameň = najsilnejší. Úsporný plameň = najmenší nastavenie.

Na konci nastavenia je doraz. Ďalej neotáčajte.

Tlačidlá a ukazatele

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

Tlačidlo	Použitie
Rýchly ohrev	Nahriatie rúry obzvlášť rýchlo.
Časové funkcie	Zvoľte Budík, Doba , Čas ukončenia ,Hodiny.
Detská poistka	Uzamknutie a odomknutie funkcií rúry.
Mínus	Zníži nastavené hodnoty.
Plus	Zvýši nastavené hodnoty.

Časové funkcie, ktoré sú na ukazovateli v popredí, majú zátvorky [] okolo svojho zodpovedajúceho symbolu. Výnimka: u hodín svieti symbol , iba ak hodiny meníte.

Tlačidlá

Pod jednotlivými tlačidlami ležia senzory. Nie je potrebné silno tlačiť. Iba ľahko stlačte príslušné tlačidlo.

Pečiaci priestor

V pečiacom priestore sa nachádza osvetlenie.
Chladiaci ventilátor chráni rúru pred prehriatím.

Osvetlenie rúry

Počas prevádzky v pečiacom priestore svieti osvetlenie.

Pomocou nastavenia na otočnom voliči môžete osvetlenie zapnúť, aj keď je rúra vypnutá.

Chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor sa v prípade potreby zapína a vypína. Teplý vzduch uniká cez dvere.

Aby sa pečiaci priestor po prevádzke rýchlejšie ochladil, beží chladiaci ventilátor ešte určitý čas po prevádzke.

Pozor!

Nezakrývajte ventilátor, inak sa rúra prehreje.

Vaše príslušenstvo

Príslušenstvo, ktoré vám bolo dodané spoločne so spotrebičom, sa hodí na prípravu mnohých pokrmov. Dbajte na to, aby ste príslušenstvo do priestoru na pečenie vkladali vždy správnym spôsobom.

K dispozícii je tiež výber zvláštneho príslušenstva, s ktorého pomocou môžete skvalitniť prípravu mnohých pokrmov alebo si spríjemniť prácu.

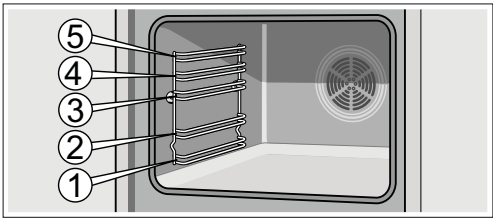
Rošt
Na nádoby, formy na koláče, pečené mäso, grilované pokrmy a hlboko zmrazené pokrmy.
Rošt vkladajte otvorenou stranou smerom k dvierkam spotrebiča a záhybom dole ⌣.

Smaltovaný plech na pečenie
Na koláče a cukrovinky.
Plech na pečenie zasúvajte šikmou stranou ku dvierkam rúry.

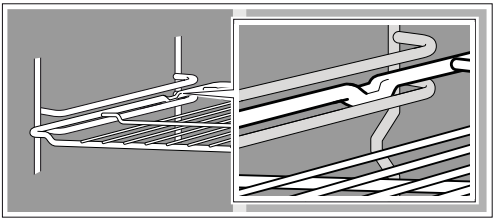
Univerzálny plech
Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, mrazených potravín a pečenie mäsa v celku. Plech je možné použiť ako nádobu na zachytávanie odkvapkávajúceho tuku, pokiaľ grilujete priamo na rošte.
Univerzálny plech zasúvajte šikmou stranou k dvierkam rúry.

Zasunutie príslušenstva

Príslušenstvo je možno do pečiaceho priestoru zasunúť do 5 rôznych výšok. Zasúvajte ho až na doraz, aby sa príslušenstvo nedotýkalo dvierok pečiaceho priestoru.



Príslušenstvo možno vytiahnuť približne do polovice, až zaklapne. Tak možno pokrmy ľahko vybrať.
Pri zasúvaní do pečiaceho priestoru dbajte na to, aby ryha vyznačená na príslušenstve bola vzadu. Iba tak zaklapne.



Upozornenie: Keď sa príslušenstvo zahreje, môže sa zdeformovať. Potom, čo sa znovu ochladí, deformácia zmizne. Nemá to žiadny vplyv na funkciu.

Držte plech na pečenie na stranách oboma rukami a zasúvajte ho paralelne do závesného roštu. Pri zasúvaní sa vyhnite pohybu vľavo alebo vpravo, inak možno plech iba ťažko zasunúť. Smaltované povrchy sa môžu poškodiť. Príslušenstvo možno dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných obchodoch.
Udávajte prosím číslo HEZ.

Zvláštne príslušenstvo

Zvláštne príslušenstvo je možné zakúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach. V našich brožúrach alebo na internete nájdete rôzne výrobky vhodné pre Vašu rúru. Dostupnosť zvláštneho príslušenstva a možnosť objednávky cez internet sa v rôznych krajinách líšia. Tieto informácie nájdete v predajnej dokumentácii.

Nie každé zvláštne príslušenstvo je vhodné pre každý spotrebič. Pri kúpe uvádzajte vždy úplný názov (E-Nr.) Vášho spotrebiča.

Zvláštne príslušenstvo	HEZ-Číslo	Funkcie
Plech na pizzu	HEZ317000	Hodí sa najmä na pizzu, hlboko zmrazené jedlá a okrúhle torty. Plech na pizzu možno používať namiesto univerzálneho plechu. Zasuňte plech cez rošt a dodržujte údaje v tabuľkách.
Mriežkový rošt	HEZ324000	Na pečenie mäsa. Grilovací rošt umiestnite vždy na univerzálny plech. Odkvapkávajúci tuk a šťava z mäsa sa zachytia.
Grilovací plech	HEZ325000	Používa sa pri grilovaní namiesto grilovacieho roštu alebo ako ochrana pred rozstrekovaním, aby sa rúra chránila pred silným znečistením. Grilovací plech používajte iba spolu s univerzálnym plechom. Grilované kusy na grilovacom plechu: možno používať iba výšky výsuvov 1, 2 alebo 3. Grilovací plech ako ochrana pred rozstrekovaním: univerzálny plech sa zasunie pod rošt spolu s grilovacím plechom.
Pečiaci kameň	HEZ327000	Pečiaci kameň sa skvele hodí na prípravu domáceho chleba, rožkov a pizze, ktoré majú mať chrumkavý spodok. Pečiaci kameň sa musí vždy predhriať na odporúčanú teplotu.
Smaltovaný plech na pečenie.	HEZ331003	Pre koláče a cukrovinky. Plech na pečenie zasuňte tak, aby skosenie smerovalo k dvierkam rúry.

Zvláštne príslušenstvo	HEZ-Číslo	Funkcia
Smaltovaný plech na pečenie s nepriľnavou vrstvou	HEZ331011	Koláče a cukrovinky možno na plechu na pečenie dobre oddeliť. Plech na pečenie zasuňte do rúry tak, aby skosenie smerovalo k dvierkam rúry.
Univerzálny plech	HEZ332003	Pre šťavnaté koláče, pečivo, hlboko zmrazené pokrmy a veľké pečienky. Možno použiť aj na zachytávanie tuku alebo šťavy z mäsa pod roštom. Univerzálny plech zasuňte do rúry tak, aby skosenie smerovalo k dvierkam rúry.
Univerzálny plech s nepriľnavou vrstvou	HEZ332011	Pre šťavnaté koláče, pečivo, hlboko zmrazené pokrmy a veľké pečienky možno na univerzálnom plechu dobre oddeliť. Univerzálny plech zasuňte do rúry tak, aby skosenie smerovalo k dvierkam rúry.
Pokrievka na profi-plech	HEZ333001	S pokrievkou sa z profi-plechu stane profi-misa.
Profi-plech s mriežkovým roštom	HEZ333003	Hodí sa zvlášť na prípravu veľkých množstiev pokrmov.
Teleskopické výsuvy 3-násobný celkový výsuv	HEZ338352	S teleskopickými výsuvmi vo výškach 1, 2 a 3 môžete vytiahnuť príslušenstvo bez toho, aby sa prevrhlo. Trojitý plnovýsuv je nevhodný pre spotrebiče s otočným ražňom.
3-násobný celkový výsuv so stop funkciou	HEZ338357	S teleskopickými výsuvmi vo výškach 1, 2 a 3 môžete plne vytiahnuť príslušenstvo bez toho, aby sa prevrhlo. Výsuvy zaklapnú, plechy na pečenie teda možno pohodlne nasadiť. 3-násobný plnovýsuv s funkciou stop je nevhodný pre spotrebiče s otočným ražňom.
Rošt	HEZ334000	Pre nádoby, formy na koláče, pečenie, grilované mäso a hlboko zmrazené pokrmy.
Sklenená misa	HEZ915001	Sklenená misa sa hodí pre dusené jedlá a nákypy. Je vhodná zvlášť pre programy a automatické pečenie.

Produkty zo zákazníckeho servisu

Pre svoje domáce spotrebiče si môžete v zákazníckom servise, v špecializovanej predajni. zakúpiť vhodné ošetrovacie a čistiace prostriedky alebo zvláštne príslušenstvo.
Uveďte príslušné číslo výrobku.

Čistiace obrúsky na povrchy z nehrdzavejúcej ocele	Výrobok č. 311134	Zabraňujú usadzovaniu nečistôt. Pomocou impregnácie ošetríte optimálne povrchy spotrebičov z nehrdzavejúcej ocele.
Čistiaci gél na rúry na pečenie a grily	Výrobok č. 463582	Na čistenie priestoru na pečenie. Gél je bez zápachu.
Handrička z mikrovlákna s voštinovou štruktúrou	Výrobok č. 60770	Obzvlášť vhodný na čistenie citlivých povrchov, ako sú napr. sklo, sklokeramika, nehrdzavejúca oceľ alebo hliník. Handrička z mikrovlákna odstráni v jednom kroku tekuté a mastné nečistoty.
Poistka dvierok	Výrobok č. 612594	Aby deti nemohli otvoriť dvierka rúry. Poistka sa primontuje rôznym spôsobom v závislosti od typu spotrebiča. Riaďte sa listom, ktorý je priložený k poistke dvierok.

Pred prvým použitím

Tu sa dozviete, čo musíte urobiť predtým, ako vo svojej rúre prvýkrát pripravíte pokrm. Predtým si prečítajte kapitolu "Dôležité bezpečnostné pokyny".

Nastavenie času

Po zapojení blikajú na displeji symbol ◷ a štyri nuly. Nastavte čas.

1. Stlačte tlačidlo ◷.
Na displeji sa objaví čas 12:00.

2. Čas nastavte pomocou tlačidiel + alebo −.

Po niekoľkých sekundách sa ukáže nastavený čas.

Rozohriatie rúry na pečenie

Na odstránenie zápachu novoty nahrejte prázdnu zatvorenú rúru. Ideálna na to je hodina pri hornom/dolnom ohreve ⊟ na 240 °C. Dbajte na to, aby sa v pečiacom priestore nenachádzali zvyšky obalu.

Počas ohrevu rúry vetrajte kuchyňu.

1. Nastavte horný/dolný ohrev ⊟ pomocou voliča funkcií.

2. Pomocou voliča teploty nastavte 240 °C.

Po jednej hodine rúru na pečenie vypnite. Volič funkcií nastavte do nulovej pozície.

Čistenie príslušenstva

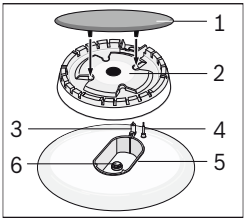
Skôr, ako príslušenstvo prvýkrát použijete, dôkladne ho vyčistite horúcou mydlovou vodou a mäkkou handričkou.

Nastavenie sporáka

Sporák je vybavený štyrmi plynovými horákmi. Tu sa môžete dočítať, ako zapáliť plynový horák a ako nastaviť veľkosť plameňa.

Predčistenia kalichu a krytu horáka

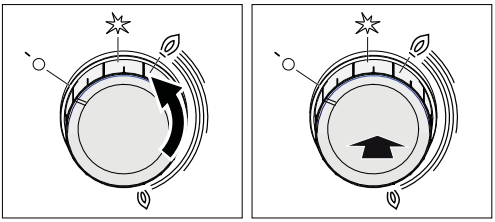
Kryt horáka (1) a kalich vyčistte vodou a čistiacim prostriedkom. Jednotlivé diely ihneď osušte.
Kalich a kryt horáka umiestnite späť na misku horáka (5). Dbajte na to, aby sa nepoškodil zapaľovač (3) a ochranný hrot plameňa (4).
Hubica (6) musí byť suchá a čistá. Kryt horáka umiestnite vždy presne na kalich horáka.



Zapálenie plynového horáka

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

1. Otvorte horný kryt sporáku. Pokiaľ je sporák v prevádzke, musí byť horný kryt otvorený.
2. Otočte ovládací volič zvolenej varnej zóny doľava do zapaľovacej pozície ✲. Začne zapaľovanie.
3. Stlačte ovládací volič varných zón a držte ho 1–3 sekundy stlačený. Začne prúdiť plyn a zapáli sa plynový horák.



Poistka pred vznietením je aktivovaná. Ak zhasne plynový plameň, preruší sa automaticky vplyvom poistky prívod plynu.

4. Nastavte požadovanú výšku plameňa ☼.
Medzi nastavením 🔥 a nastavením je plameň nestabilný. Voľte teda vždy nastavenie medzi veľkým 🔥 a malým 🔥 plameňom.
5. Ak plameň zhasne, zopakujte postup od 2. kroku.
6. Ak chcete proces varenia ukončiť, otočte ovládací volič doprava do polohy ☼.

Ovládací volič varných zón by nemal byť v polohe zapaľovania dlhšie ako 15 sekúnd. Ak sa horák po 15 sekundách nezapáli, počkajte aspoň 1 minútu. Potom opakujte postup zapaľovania.

⚠ Pozor!

Pokiaľ po vypnutí na stále horúcom sporáku otočíte ovládací volič varných zón, vystúpi plyn. Pokiaľ neotočíte prepínačom varných zón 8 zapálení, po 60 sekundách sa prívod plynu preruší.

Plynový horák nezapaľuje

Pri výpadku prúdu alebo pri vlhkých sviečkach je možno plynový horák zapáliť pomocou plynového zapaľovača alebo zápalky.

Tabuľka varenia

Pre každú varnú zónu zvoľte správnu veľkosť hrnca. Priemer hrnca alebo veľkosť dna panvice by mali zodpovedať veľkosti varnej zóny.
Doba varenia závisí od druhu, váhy a kvality pokrmov. Sú teda možné odchýlky. Optimálnu dobu varenia odhadnete najlepšie sami.
Varte s čo najmenším množstvom vody, aby zostali zachované vitamíny a minerálne látky. Voľte krátku dobu varenia, aby zelenina zostala pevná na skus a bohatá na živiny.

Príklad	Pokrm	Varná zóna	Stupeň varenia
Rozpúšťanie	Čokoláda, maslo, margarín	Úsporný horák	Malý plameň
Ohrievanie	Vývar, balená zelenina	Normálny horák	Malý plameň
		Elektr. varná zóna**	1-2
Ohrievanie alebo udržiavanie teploty	Polievky	Úsporný horák	Malý plameň
		Elektr. varná zóna**	1-2
Varenie v pare*	Ryby	Normálny horák	Veľký až malý plameň
		Elektr. varná zóna**	3-4
Dusenie*	Zemiaky a iná zelenina, mäso	Normálny horák	Veľký až malý plameň
		Elektr. varná zóna**	3-4

* Ak používate hrniec s pokrievkou, stlmte plameň, akonáhle začne variť.

** Voliteľné. Dostupné u niektorých spotrebičov, podľa typu spotrebiča (na vyprážanie na horáku Wok odporúčame panvicu wok).

Príklad	Pokrm	Varná zóna	Stupeň varenia
Varenie*	Ryža, zelenina, mäsové pokrmy (s omáčkami)	Normálny horák Elektrická varná zóna**	Veľká výška plameňa 5-6
Vyprážanie	Šišky, zemiaky, rezeň, rybie prsty	Silný horák** Horák Wok**	Medzi veľkým a malým plameňom

* Ak používate hrniec s pokrievkou, stlmte plameň, akonáhle začne variť.

** Voliteľné. Dostupné u niektorých spotrebičov, podľa typu spotrebiča (na vyprážanie na horáku Wok odporúčame panvicu wok).

Nádobí

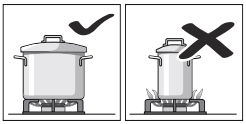
Horák / Elektrická varná zóna**	Minimálny priemer hrnca	Maximálny priemer hrnca
Elektrická varná zóna*	14,5 cm	14,5 cm
Horák Wok** 3,6 kW	24 cm	28 cm
Silný horák 3 kW	24 cm	28 cm
Normálny horák 1,7 kW	18 cm	24 cm
Úsporný horák 1 kW	12 cm	18 cm

* variant (pre modely s elektr. varnou zónou.)

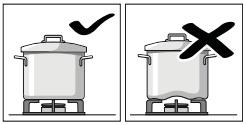
* variant (pre modely s horákom Wok).

Pokyny na používanie

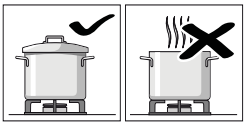
Nasledujúce pokyny Vám pomôžu ušetriť energiu a predísť poškodeniu varných nádob:



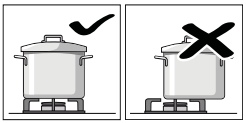
Používajte varné nádoby vhodné pre príslušný horák.
Na veľkých horákoch nepoužívajte malé nádoby. Plameň by sa nemal dotýkať stien nádoby.



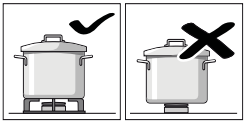
Nepoužívajte zdeformované nádoby, ktoré na variči nestoja stabilne. Nádoby sa môžu prevrátiť.
Používajte iba varné nádoby s plochým a masívnym dnom.



Nevarte bez pokrievky, alebo ak je pokrievka posunutá. Veľká časť energie sa stráca.

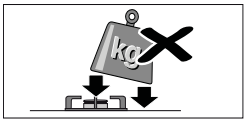


Nádobu postavte vždy stredom na horák, inak by sa mohla prevrátiť.

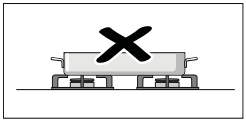


Hrnce pokladajte na rošty, nikdy priamo na horáky.

Pred použitím sa uistite, že rošty, hrnce, pokrievky a horáky správne priliehajú.



S nádobami, ktoré umiestňujete na varnú zónu, zaobchádzajte opatrne. Netlčte do varnej zóny a neumiestňujte na ňu ťažké predmety.



Nepoužívajte dva horáky alebo zdroje tepla pre jednu nádobu. Vyvarujte sa použitiu pekáčov, keramických hrncov a pod. dlhší čas na maximálny výkon.

Nastavenie rúry

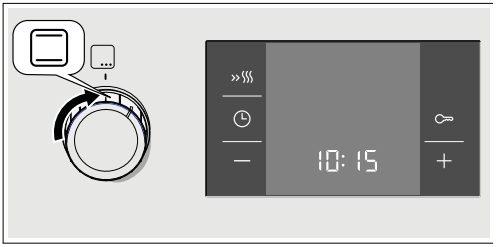
Pri programovaní rúry máte na výber z viacerých možností. V nasledujúcom návode je popísané programovanie druhu ohrevu a teploty, popr. stupňa grilovania. Na rúre je možné naprogramovať dobu pečenia (trvanie) a čas vypnutia pre každý pokrm. Ďalšie informácie získate v kapitole *"Nastavenie časových funkcií.*

Upozornenie: Pred pečením pokrmov sa odporúča rúru predhriať, aby sa zabránilo tvorbe prebytočného kondenzátu na skle.

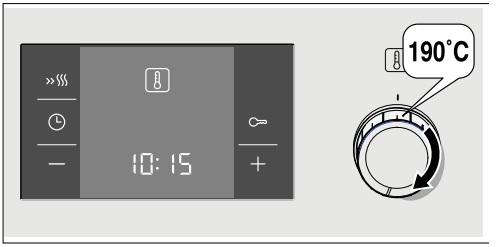
Druh ohrevu a teplota

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

1. Otočným voličom funkcií nastavte druh ohrevu.



2. Otočným voličom teploty nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.



Rúra na pečenie začne hriať.

Vypnutie rúry na pečenie

Otočte volič funkcie do nulovej pozície.

Zmena nastavenia

Kedykoľvek môžete zmeniť druh ohrevu a teplotu alebo stupeň grilovania pomocou príslušného voliča.

Rýchly ohrev

Pomocou rýchleho ohrevu dosiahne vaša rúra obzvlášť rýchlo požadovanú teplotu.

Rýchly ohrev používajte pre teploty vyššie ako 100 °C. Nasledujúce druhy ohrevu sú vhodné:

- 3D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev ⊟

Aby bol pokrm upečený rovnomerne, vložte ho do rúry až po ukončení rýchleho ohrevu.

1. Zvoľte požadovaný druh ohrevu a teplotu.

2. Stlačte krátko tlačidlo »≋.

Na ukazovateli sa rozsvieti symbol »≋. Rúra na pečenie začne hriať.

Ukončenie rýchleho ohrevu

Zaznie zvukový signál. Symbol »≋ na ukazovateli zhasne. Teraz môžete vložiť pokrm do rúry.

Zrušenie rýchleho ohrevu

Stlačte krátko tlačidlo »≋. Symbol »≋ na ukazovateli zhasne.

Časové funkcie

Táto rúra disponuje rôznymi časovými funkciami. Otočným voličom ◷ sa aktivuje menu a funkcie môžu byť zmenené. Symboly času svietia, kým sú nastavenia vykonávané. Zátvorky [] ukazujú zvolenú časovú funkciu. Vopred zvolená časová funkcia môže byť priamo zmenená tlačidlami + alebo −, keď sa symbol zodpovedajúci času nachádza v zátvorkách [].

Budík

Prevádzka budíka závisí od prevádzky rúry. Budík disponuje vlastným signálom. Tak je možné rozlíšiť, či ubehol čas na budíku alebo automatické vypnutie (doba pečenia).

1. Stlačte jedenkrát tlačidlo ◷.
Na displeji svietia symboly času, zátvorky sa nachádzajú vedľa symbolu 🔔.

2. Nastavte čas na budíku pomocou tlačidiel + alebo −.
Navrhnutá hodnota tlačidla + = 10 minút.
Navrhnutá hodnota tlačidla − = 5 minút.

Nastavený čas sa ukáže po niekoľkých sekundách. Začína ubiehať čas nastavený na budíku. Na displeji svieti symbol [🔔] a ukazuje sa uplynulý čas nastavený na budíku. Ostatné symboly času zhasnú.

Čas nastavený na budíku ubehol

Zaznie signál. Na displeji sa objaví 00:00.
Vypnite budík tlačidlom ◷.

Zmena nastavenia času na budíku

Čas nastavený na budíku možno nastaviť tlačidlami + alebo −. Zmenený čas sa ukáže po niekoľkých sekundách.

Zrušenie nastavenia času na budíku

Nastavte späť nastavenie času na budíku na 00:00 pomocou stlačenia tlačidla −.
Po niekoľkých sekundách sa ukáže zmenený čas.
Budík sa vypne.

Zobrazenie časových nastavení

Keď sú nastavené viaceré časové funkcie, svietia na displeji zodpovedajúce symboly. Symbol pre danú časovú funkciu v popredí sa nachádza v zátvorkách.

Na vyvolanie budíka, doby varenia, času vypnutia alebo hodín stlačte viackrát tlačidlo, kým sa požadovaný symbol neobjaví v zátvorke. Zodpovedajúci časový údaj sa na niekoľko sekúnd objaví na displeji.

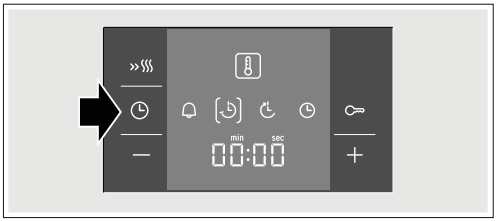
Doba úpravy pokrmu

Na rúre je možné naprogramovať dobu pečenia pre každý pokrm. Po uplynutí úpravy pokrmu sa rúra automaticky vypne. Tak sa zabráni tomu, aby ste museli prerušiť inú prácu kvôli vypnutiu rúry alebo že sa prekročí zamýšľaný čas pečenia.

Príklad na obrázkoch: Doba pečenia 45 minút.

1. Otočným voličom nastavte druh ohrevu.
2. Otočným voličom teploty nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.
3. Stlačte dvakrát tlačidlo.

   Na displeji sa objaví 00:00. Symboly času sa rozsvietia a zátvorky sa objavia vedľa.



4. Dobu pečenia nastavte pomocou tlačidiel + alebo −.
   Navrhnutá hodnota tlačidla + = 30 minút.
   Navrhnutá hodnota tlačidla − = 30 minút.

Po niekoľkých sekundách sa rúra zapne. Na displeji sa zobrazí priebeh pečenia a rozsvieti sa symbol. Ostatné časové symboly zhasnú.

Doba úpravy pokrmu ubehla

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Na displeji sa objaví 00:00. Stlačte tlačidlo. Pomocou tlačidiel + alebo −. nastavte novú dobu úpravy pokrmu. Alebo stlačte dvakrát tlačidlo a otočný volič funkcií dajte do nulovej pozície. Rúra sa vypne.

Zmena doby úpravy pokrmu

Dobu pečenia zmeňte tlačidlami + alebo −. Zmenená doba sa ukáže po niekoľkých sekundách. Ak je nastavený budík, stlačte predtým tlačidlo.

Zrušenie doby úpravy pokrmu

Dobu pečenia nastavte späť na 00:00 pomocou stlačenia tlačidla −. Zmenená doba sa zobrazí po niekoľkých sekundách. Čas sa zruší. Ak je nastavený budík, stlačte najprv tlačidlo.

Zobrazenie časových nastavení

Keď sú nastavené viaceré časové funkcie, svietia na displeji zodpovedajúce symboly. Symbol pre časovú funkciu v popredí sa nachádza v zátvorkách.

Na vyvolanie budíka doby varenia, času vypnutia alebo hodín stlačte viackrát tlačidlo, kým sa požadovaný symbol neobjaví v zátvorke. Zodpovedajúci časový údaj sa na niekoľko sekúnd objaví na displeji.

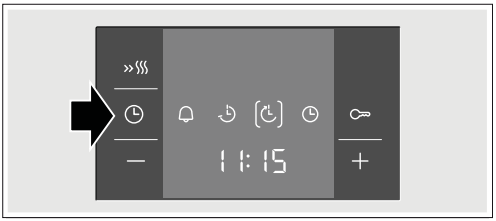
Čas ukončení úpravy pokrmu

Na rúre je možné nastaviť dobu, kedy má byť pokrm hotový. Rúra sa automaticky zapne a potom sa v nastavený čas opäť vypne. Môžete napr. umiestniť pokrmy do pečiaceho priestoru ráno a rúru naprogramovať tak, že sú hotové na poludnie.

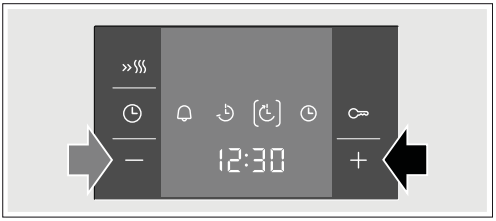
Zaistite, aby sa potraviny vplyvom dlhej doby v rúre neskazili.

Príklad na obrázku: Je 10.30 hodín, doba pečenia je 45 minút a rúra sa má vypnúť o 12.30.

1. Nastavte otočným voličom druh ohrevu.
2. Nastavte otočným voličom teplotu.
3. Stlačte dvakrát tlačidlo.
4. Dobu úpravy pokrmu nastavte pomocou tlačidiel + alebo −.
5. Stlačte tlačidlo.
   Zátvorky sa nachádzajú vedľa.
   Displej ukazuje čas, kedy má byť jedlo hotové.



6. Čas vypnutia nastavte pomocou tlačidiel + alebo − dozadu.



Po niekoľkých sekundách rúra ukáže nastavený čas a nachádza sa v pozícii pohotovostného režimu. Displej ukazuje čas, kedy majú byť pokrmy hotové a symbol.

sa objaví v zátvorkách. Symboly a zhasnú. Keď sa rúra zapne, ukáže sa uplynulý čas a symbol sa zobrazí v zátvorkách. Symbol zhasne.

Zvolená doba uplynula

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Na displeji sa objaví 00:00. Stlačte tlačidlo . Nastavte novú dobu pečenia pomocou tlačidiel + alebo −. Alebo stlačte dvakrát tlačidlo a otočný volič dajte do nulovej pozície. Rúra sa vypne.

Zmena konce úpravy pokrmu

Úpravu pokrmu zmeňte pomocou tlačidiel + alebo −. Zmenený čas sa zobrazí po niekoľkých sekundách. Ak je zapnutý budík, stlačte dvakrát tlačidlo . Čas vypnutia nemeňte, pokiaľ doba pečenia už beží. Výsledok pečenia by tým mohol byť ovplyvnený.

Zrušenie konce úpravy pokrmu

Čas vypnutia nastavte späť pomocou tlačidla − na aktuálny čas. Zmenený čas sa zobrazí po niekoľkých sekundách. Rúra sa zapne. Ak je nastavený časový spínač, stlačte najprv dvakrát tlačidlo .

Zobrazenie časových funkcií

Keď sú nastavené viaceré časové funkcie, svietia na displeji zodpovedajúce symboly. Symbol pre časovú sa nachádza v zátvorkách.

Na vyvolanie budíka , času vypnutia alebo hodín stlačte viackrát tlačidlo kým sa požadovaný symbol neobjaví v zátvorke. Zodpovedajúci časový údaj sa na niekoľko sekúnd objaví na displeji.

Hodiny

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

1. Stlačte tlačidlo .
   Na displeji sa objaví čas 12:00.
2. Nastavte čas pomocou tlačidiel + alebo −.

Po niekoľkých sekundách sa ukáže nastavený čas.

Nastavení hodín

Nie je možné programovať žiadnu ďalšiu časovú funkciu.

1. Stlačte štyrikrát tlačidlo .
   Na displeji sa rozsvietia symboly času, zátvorky sa nachádzajú vedľa .
2. Nastavte hodiny pomocou tlačidiel + alebo −.

Po niekoľkých sekundách sa ukáže naprogramovaný čas.

Odstránenie zobrazenia hodín

Časový údaj je možné odstrániť. Pozrite sa do kapitoly "Zmena základného nastavenia".

Detská poistka

Rúra disponuje detskou poistkou, aby sa zabránilo neúmyselnému zapnutiu rúry deťmi.
Rúru nie je možné nastavovať. So zapnutou detskou poistkou možno nastaviť budík a hodiny. Ak je nastavený druh ohrevu a teplota alebo stupeň grilovania, bude zahrievanie rúry vplyvom detskej poistky prerušené.

Zapnutie detskej poistky

Nie je možné nastaviť dobu pečenia ani dobu vypnutia.

Držte stlačené tlačidlo približne štyri sekundy.

Na displeji sa objaví symbol . Detská poistka je zapnutá.

Vypnutie detskej poistky

Držte stlačené tlačidlo približne štyri sekundy.

Symbol na displeji zhasne. Detská poistka je vypnutá.

Zmena základného nastavenia

Rúra disponuje určitým základným nastavením. Toto nastavenie môžete prispôsobiť svojim požiadavkám.

Základné nastavenie	Voľba 1	Voľba 2	Voľba 3
c 1 Časový údaj	vždy*	iba pomocou tlačidla	-
c2 Doba trvania signálu po konci doby pečenia alebo po ukončení doby nastavenej na budíku	cca 10 Sek.	cca 2 Min.*	cca 5 Min.
c3 Čakacia doba pre prevedenie nastavenia	cca 2 Sek.	cca 5 Sek.*	cca 10 Sek.

* Nastavenie z výroby

Nie je možné programovať žiadnu ďalšiu časovú funkciu.

1. Podržte tlačidlo približne 4 sekundy.
   Na displeji sa objaví aktuálne základné nastavenie pre čas, napr. c 1 pre výber 1.
2. Základné nastavenie zmeňte pomocou tlačidiel + alebo −.
3. Potvrďte tlačidlom .
   Na displeji sa zobrazí nasledujúce základné nastavenie. Pomocou tlačidla je možné prejsť cez všetky stupne a tlačidlami + alebo − nastavenie zmeniť.
4. Na ukončenie držte stlačené tlačidlo približne 4 sekundy.

Všetky základné nastavenia sa prevezmú.

Základné nastavenie je možné kedykoľvek opäť zmeniť.

Údržba a čistenie

Vďaka starostlivosti a čisteniu zostanú vaša varná doska a rúra na pečenie dlho žiarivé a funkčné. Ako sa o obe správnym spôsobom starať a čistiť ich, vám vysvetlíme tu.

Upozornenie

- Drobné farebné rozdiely na čelnej stene rúry sú zapríčinené použitím rôznych materiálov, ako napr. sklo, umelá hmota alebo kov.
- Tiene na sklenenej výplni dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú svetelné odrazy osvetlenia v priestore na pečenie.
- Smalt sa pri vysokých teplotách vypaľuje. To môže viesť k vzniku rozdielov zafarbenia. To je celkom normálne a nemá to žiadny vplyv na funkčnosť rúry. Hrany tenkých plechov sa nedajú celkom potiahnuť smaltom. Preto môžu byť drsné. Tým ale nie je nijako narušená antikorózna ochrana.

Vhodné čistiace prostriedky

Poškodeniu rôznych povrchov použitím nesprávnych čistiacich prostriedkov sa môžete vyhnúť, pokiaľ budete dodržiavať nasledujúce pokyny.

Na čistenie varnej zóny nepoužívajte

- žiadny nezriedený čistiaci prostriedok alebo čistiaci prípravok pre umývačky riadu,
- žiadne drsné špongie,
- žiadne agresívne čistiace prostriedky ako čistič na rúry alebo odstraňovač škvŕn,
- vysokotlakové alebo parné čističe.
- Jednotlivé časti neumývajte v umývačke riadu.

Na čistenie rúry nepoužívajte

- žiadne ostré alebo drsné čistiace prípravky,
- žiadne čistiace prostriedky s vysokým podielom alkoholu,
- žiadne drsné špongie,
- vysokotlakové alebo parné čističe.
- Jednotlivé časti neumývajte v umývačke riadu.

Nové špongie pred prvým použitím starostlivo vymyte.

Zóna	Čistiaci prostriedok
Plochy z ušľachtilej ocele* (podľa spotrebiča)	Horúci mydlový roztok: vyčistte čistiacou utierkou a osušte mäkkou handričkou. U povrchov z ušľachtilej ocele utierajte vždy paralelne s prirodzenou textúrou. Inak môžu vznikať škrabance. Ihneď odstráňte škvrny od vodného kameňa, tuku, škrobu a bielkovín. Pod týmito škvrnami sa môže tvoriť korózia. Špeciálne ošetrujúce prípravky na horúce povrchy z ušľachtilej ocele možno získať v zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach. Naneste malé množstvo starajúceho prípravku v tenkej vrstve mäkkou handričkou.
Smaltované, lakované, umelé a sieťované povrchy* (podľa typu spotrebiča)	Horúci mydlový roztok: vyčistte čistiacou utierkou a osušte mäkkou handričkou. Nepoužívajte čističe na sklo alebo škrabky.

* voliteľné (dostupné pre niektoré spotrebiče, podľa typu spotrebiča).

Povrch	Čistiaci prostriedok
Ovládací panel	Horúci mydlový roztok: vyčistte čistiacou utierkou a osušte mäkkou handričkou. Nepoužívajte čističe na sklo alebo škrabky.
Horný sklenený* kryt (podľa typu spotrebiča)	Čistič na sklo: očistite mäkkou handričkou. Horný sklenený kryt možno na čistenie odňať. Dbajte informácií v kapitole Horný sklenený kryt.
Neodnímajte otočné voliče!	Horúci mydlový roztok: vyčistte utierkou a osušte mäkkou handričkou.
Rám priestoru na varenie	Horúci mydlový roztok: nečistite škrabkou, citrónom alebo octom.
Plynový varič a držiak na hrnce* (podľa typu spotrebiča)	Horúci mydlový roztok. používajte málo vody. Voda sa nesmie dostať cez spodnú časť horáka dovnútra spotrebiča. Pretekajúce tekutiny a zvyšky jedla ihneď odstráňte. Držiak na hrnce je možné odňať.
	Liatinové držiaky hrncov*: Nečistiť prípravkom na riad.
Plynový horák* (podľa typu spotrebiča)	Odstráňte hlavicu horáka a kryt a vyčistte horúcim mydlovým roztokom. Neumývajte v umývačke riadu. Otvory na plyn musia byť stále voľné. Sviečky: nepoužívajte mäkké kefky. Plynové horáky fungujú iba, keď sú sviečky suché. Všetky diely dobre vysušte. Pri nasadzovaní späť dbajte na presnú pozíciu. Kryt horáka je pokrytý čiernym smaltom. Časom sa mení jeho farba. Nemá to žiadny vplyv na funkciu.
Elektrické varné dosky* (podľa typu spotrebiča)	Abrazívny prostriedok alebo špongie: varné zóny potom krátko zohrejte, aby sa vysušili. Vlhké varné zóny časom hrdzavejú. Nakoniec naneste ošetrujúci prípravok. Pretekajúce tekutiny a zvyšky jedla ihneď odstráňte.
Kruh varnej dosky* (podľa typu spotrebiča)	Lesklé zafarbenie do žltej alebo modrej odstráňte prípravkom na oceľ. Nepoužívajte abrazívne prípravky alebo škrabanie.
Sklokeramická varná doska* (podľa typu spotrebiča)	Starostlivosť: ochranné a ošetrujúce prípravky na sklokeramiku. Čistenie: čistiace prípravky, ktoré sú vhodné na sklokeramiku. Dbajte pokynov na obale prípravku.
	⚠ Škrabka na sklo na silné znečistenie: čistite iba britvou. Pozor, britva je veľmi ostrá. Nebezpečenstvo poranenia. Po čistení britvu opäť zaistite. Poškodené britvy ihneď vymeňte.

* Voliteľné (dostupné pre niektoré spotrebiče, podľa typu spotrebiča).

Povrch	Čistiaci prostriedok
Sklenená varná zóna* (podľa typu spotrebiča)	Starostlivosť: ochranné a ošetrujúce prípravky na sklokeramiku. Čistenie: čistiace prípravky, ktoré sú vhodné na sklokeramiku. Dbajte pokynov na obale prípravku.
	⚠ Škrabka na sklo na silné znečistenie: čistite iba britvou. Pozor, britva je veľmi ostrá. Nebezpečenstvo poranenia. Po čistení britvu opäť zaistite. Poškodené britvy ihneď vymeňte.
Sklenená tabuľa	Čistič na sklo: vyčistite mäkkou handričkou. Nepoužívajte škrabku.
	Na pohodlné čistenie je možné dvierka vybrať. Táto činnosť je popísaná v kapitole "Zavesenie a odstránenie dvierok rúry".
Detská poistka* (podľa typu spotrebiča)	Horúci mydlový roztok: vyčistite handričkou.
	Ak je na dverách rúry nainštalovaná detská poistka, je nutné ju pred čistením odstrániť.
	Pri silnom znečistení už detská poistka nefunguje správne.
Tesnenia nevyťahujte!	Horúci mydlový roztok: vyčistite handričkou. Nedrhnite.
Varná zóna	Horúci mydlový roztok alebo octová voda: vyčistite handričkou.
	Pri silnom znečistení použite drôtenku z ušľachtilej ocele alebo čistič na rúry. Používajte iba v studenom pečiacom priestore.
	⚠ U samočistiacich povrchov prosím používajte samočistiacu funkciu. Pritom dbajte pokynov v kapitole Samočistenie! Pozor! Čističe na sporák nepoužívajte nikdy na samočistiace plochy.
Sklenený kryt lampy v pečiacom priestore	Horúci mydlový roztok: vyčistite handričkou.
Teleskopický výsuv	Horúci mydlový roztok: vyčistite handričkou alebo kefou.
	Výsuvy možno na čistenie vybrať. Pritom dbajte pokynov v kapitole Zavesenie a odstránenie výsuvov!
	Teleskopický výsuv*
	(podľa typu spotrebiča)
	Vyčistite handrou alebo kefou.
	Nikdy neodstraňujte mazivo z výsuvov, čistite najlepšie zasunuté. Nenamáčajte, neumývajte v umývačke riadu ani nečistite pomocou funkcie samočistenia. Výsuvy sa tým môžu poškodiť a ich funkčnosť obmedziť.

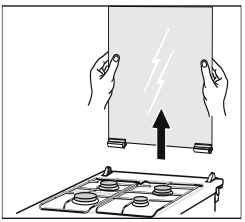
* voliteľné (dostupné pre niektoré spotrebiče, podľa typu spotrebiča).

Povrch	Čistiaci prostriedok
Príslušenstvo	Horúci mydlový roztok: navlhčite a vyčistite čistiacou handričkou alebo kefkou.
	Hliníkový plech na pečenie*:
	(podľa typu spotrebiča)
	osušte vlhkou handričkou. Neumývajte v umývačke riadu. Nikdy nepoužívajte čistiaci prostriedok na rúry. Aby ste sa vyhli poškriabaniu, nikdy sa nedotýkajte kovových povrchov nožom alebo podobným ostrým predmetom. Nevhodné sú agresívne čističe, drsné špongie a hrubé čistiace handry. Môže dôjsť k poškrabaniu.
	Otočný rošt* (podľa typu spotrebiča)
	Horúci mydlový roztok: vyčistite utierkou alebo kefou. Neumývajte v umývačke riadu.
	Teplotná sonda* (podľa typu spotrebiča)
	Horúci mydlový roztok: vyčistite utierkou alebo kefou. Neumývajte v umývačke riadu.
Spodná zásuvka* (podľa typu spotrebiča)	Horúci mydlový roztok: vyčistite utierkou .

* voliteľné (dostupné pre niektoré spotrebiče, podľa typu spotrebiča).

Horný sklenený kryt

Než otvoríte horný kryt, odstráňte prípadne rozsypané omrvinky handrou.
Na čistenie používajte čistič na sklo.
Na čistenie odoberte horný kryt. Držte kryt po stranách oboma rukami a vytiahnite ho smerom nahor.



Ak sa závesy oddelia od krytu, dbajte na písmená, ktoré sa na nich nachádzajú. Záves s písmenom R sa musí namontovať napravo a záves s písmenom L naľavo.
Horný kryt po čistení inštalujte späť v opačnom poradí.
Horný kryt zatvorte až potom, čo varné zóny vychladnú.

Pred čistením

Vyberte riad a príslušenstvo z priestoru pečenia.

Čistenie dna, krytu a bočných stien pečiaceho priestoru

Používajte čistiacu handru a horúci mydlový roztok alebo octovú vodu.

Pri silnom znečistení použite drôtenku z ušľachtilej ocele alebo špeciálny čistič na rúry. Čistite iba v studenom pečiacom priestore. Nikdy neošetrujte samočistiace plochy drôtenkou alebo čističom na rúry.

Čistenie samočistiacich plôch v priestore na pečenie

Zadná stena priestoru na pečenie je pokrytá vysoko poréznou keramickou vrstvou. Táto povrchová vrstva absorbuje a rozkladá striekance, ktoré vzniknú počas pečenia. Čím vyššia je teplota a čím dlhšie je rúra na pečenie v prevádzke, tým lepší je výsledok.

Pokiaľ je znečistenie i po niekoľkonásobnej prevádzke viditeľné, postupujte nasledovne:

1. Dôkladne vyčistite dno priestoru na pečenie, strop a bočné steny.
2. Nastavte 3D horúci vzduch.
3. Zahrejte prázdnu, uzatvorenú rúru na pečenie na maximálnu teplotu na približne 2 hodiny.

Keramická vrstva sa regeneruje. Až priestor na pečenie vychladne, odstráňte hnedé alebo biele zvyšky vodou a mäkkou handričkou.

Ľahké sfarbenie povrchu nemá na samočistiacu funkciu žiadny vplyv.

Pozor!

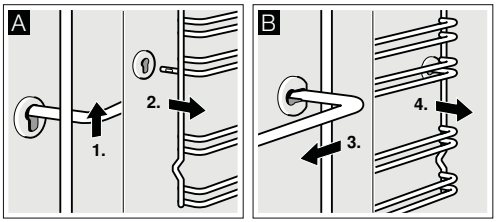
- Nikdy nepožívajte abrazívne čistiace prostriedky. Mohol by sa poškriabať, príp. zničiť vysoko porézny povrch.
- Keramickú vrstvu nikdy nečistite čistiacimi prostriedkami na rúry na pečenie. Pokiaľ sa na ňu predsa len čistiaci prostriedok dostane, okamžite ho odstráňte hubkou a dostatočným množstvom vody.

Vyvesenie a zavesenie závesných roštov

Závesné rošty je možné na účely vyčistenia vysadiť. Rúra na pečenie musí byť chladná.

Vyvesenie závesných roštov

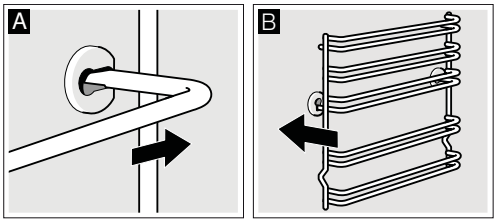
1. Zdvihnite prednú stranu závesných roštov smerom hore
2. a odpojte ich (obrázok A).
3. Potom posuňte celé závesné rošty smerom dopredu
4. a vyberte ich (obrázok B).



Rošty vyčistite umývacím prípravkom a hubkou. V prípade silného znečistenia použite kefku.

Zavesenie závesných roštov

1. Najprv nasaďte závesné rošty do zadného otvoru, zatlačte ich trochu dozadu (obrázok A)
2. a potom ich zaveste do predného otvoru (obrázok B).

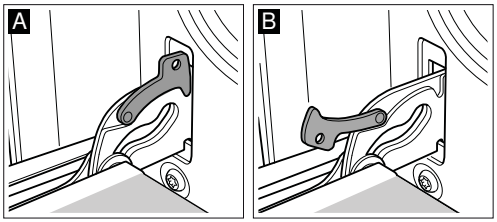


Závesné rošty je možné zavesiť vpravo alebo vľavo. Uistite sa, že úrovne 1 a 2 sú hore a úrovne 3, 4 a 5 sú dole, ako je uvedené na obrázku B.

Vysadenie a nasadenie dvierok spotrebiča

S cieľom vyčistenia a demontáže skla dvierok môžete dvierka spotrebiča vysadiť.

Závesy dvierok sú vybavené zaisťovacími pákami. Keď sú zaisťovacie páky zaklapnuté (obrázok A), dvierka spotrebiča sú zaistené. Preto ich nie je možné vysadiť. Keď odistíte zaisťovacie páky, aby ste mohli vysadiť dvierka spotrebiča (obrázok B), sú závesy zaistené. Nemôžu zaklapnúť.

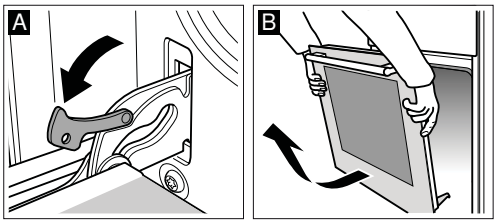


⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Pokiaľ sú závesy odistené, môžu sa zaklapnúť veľkou silou. Dávajte pozor na to, aby boli zaisťovacie páky vždy celkom zaistené, príp. pri vysadzovaní dvierok spotrebiča celkom odistené.

Vysadenie dvierok

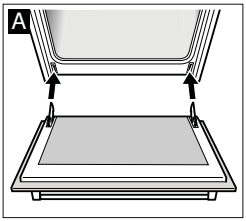
1. Otvorte celkom dvierka rúry na pečenie.
2. Odistite obe páky naľavo a napravo (obrázok A).
3. Zavrite dvierka spotrebiča až k zarážke. Uchopte dvierka oboma rukami na ľavej i pravej strane. Ešte viac ich privrite a vytiahnite ich (obrázok B).

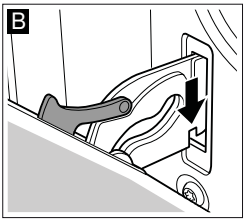


Nasadenie dvierok

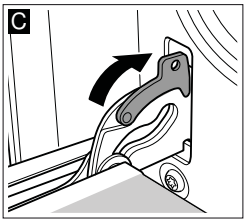
Dvierka nasaďte v opačnom poradí, než ste postupovali pri ich vysadzovaní.

1. Pri nasadzovaní dvierok dávajte pozor na to, aby boli oba závesy nasadené presne do otvorov (obrázok A).
2. Zárezy na závesoch musia na oboch stranách zapadnúť (obrázok B).





3. Zaistite obe zaisťovacie páky (obrázok C). Zatvorte dvierka rúry na pečenie.



⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

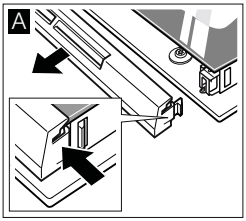
Ak dvierka rúry na pečenie nechcene vypadnú, alebo sa zaklapne záves, tak do závesu nesiahajte. Zavolajte zákaznícky servis.

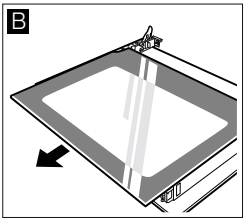
Demontáž a montáž skla dvierok

Na dôkladnejšie vyčistenie môžete vysadiť sklo dvierok spotrebiča.

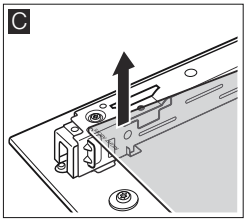
Demontáž

1. Vysaďte dvierka spotrebiča a položte ich rukoväťou smerom dole na utierku.
2. Zložte kryt hore na dvierkach rúry. Zatlačte prstami vľavo a vpravo na lamelu (obrázok A).
3. Nadvihnite hornú sklenenú tabuľu a vyberte ju (obrázok B).





4. Nadvihnite sklenenú výplň a vyberte ju (obrázok C).



Sklo vyčistite čistiacim prostriedkom na sklo a jemnou handričkou.

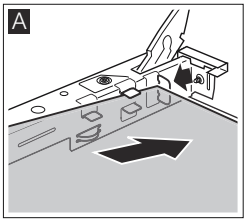
⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

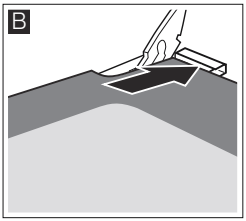
Poškriabané sklo dvierok môže prasknúť. Nepoužívajte žiadnu škrabku na sklo, ostré alebo brúsne čistiace prostriedky.

Montáž

Počas montáže dávajte pozor na to, aby nápis „right above“ vľavo hore bol hore nohami.

1. Zasuňte sklenenú tabuľu šikmo smerom dozadu (obrázok A).
2. Zasuňte hornú sklenenú tabuľu šikmo smerom dozadu do oboch držiakov. Hladká plocha musí smerovať von (obrázok B).





3. Nasaďte kryt a pritlačte ho.
4. Nasaďte dvierka rúry.

Rúru na pečenie použite až po tom, čo budete mať istotu, že sú sklenené tabule namontované správne.

Čo robiť v prípade poruchy?

Ak sa objaví porucha, jedná sa často o maličkosť. Než zavoláte zákaznícky servis, pozrite sa do tabuľky. Poruchu môžete pravdepodobne sami odstrániť.

Tabuľka porúch

Ak sa nepodarí pokrm pripraviť optimálne, nazrite do kapitoly "Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu". Tam nájdete mnoho tipov a upozornení týkajúcich sa úpravy pokrmu.

⚠ Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy môže vykonávať iba nami vyškolený technik zákazníckeho servisu.

Porucha	Možná príčina	Náprava/Pokyny
Rúra nefunguje.	Je chybná poistka.	Skontrolujte v poistkovej skrinke, či je poistka v poriadku.
	Výpadok prúdu.	Vyskúšajte, či funguje kuchynské svetlo alebo iné kuchynské spotrebiče.
Bliká časový údaj	Výpadok prúdu.	Nastavte znovu čas.
Rúra nehreje.	Kontakty sú zaprášené.	Otočte vypínačom niekoľkokrát sem a tam.
Plynový horák nezapaľuje	Výpadok prúdu alebo vlhké sviečky.	Zapáľte horák plynovým zapaľovačom alebo zápalkou.

Chybové hlásenia

Keď sa na displeji objaví chybové hlásenie E, stlačte tlačidlo ◷. Hlásenie zhasne. Nastavené časové funkcie sa zrušia. Ak chybové hlásenie nezhasne, kontaktujte zákaznícky servis.

Nasledujúce chyby môžu byť odstránené užívateľom.

Chybové hlásenie	Možná príčina	Náprava/Pokyny
E011	Príliš dlho ste držali stlačené tlačidlo alebo je zakryté.	Stlačte postupne všetky tlačidlá. Skontrolujte, či nie je tlačidlo vzpriečené, zakryté alebo znečistené.

⚠ Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy smie vykonávať iba nami vyškolený servisný technik.

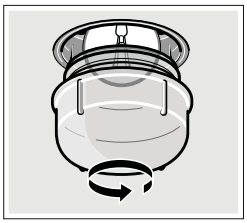
Výmena žiarovky v priestore na pečenie

Pokiaľ sa pokazí žiarovka v priestore na pečenie, musí sa vymeniť. Teplotne stabilné 230 V halogénové žiarovky, 40 Wattov, si môžete zakúpiť cez zákaznícky servis alebo v špecializovanom obchode. Používajte iba žiarovky rovnakého typu.

⚠ Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

Vypnite poistky v poistkovej skrinke.

1. Do vychladeného priestoru na pečenie položte kuchynskú utierku, aby ste predišli škodám.
2. Vyskrutkujte sklenený kryt otáčaním smerom doľava.



3. Vyberte žiarovku a nahraďte ju novou žiarovkou rovnakého typu.
4. Opäť naskrutkujte sklenený kryt.
5. Vyberte utierku a zapnite poistky.

Sklenený kryt

Poškodený sklenený kryt sa musí vymeniť. Správne sklenené kryty dostanete cez zákaznícky servis. Udajte číslo výrobku (E-č.) a výrobné číslo (FD-č.) svojho spotrebiča.

Zákaznícky servis

Náš zákaznícky servis je vám k dispozícii pre prípad, že potrebujete opraviť svoj spotrebič. Vždy sa najprv pokúsime nájsť vhodné riešenie, aby sme sa vyhli zbytočným výjazdom našich technikov.

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

Pri kontaktovaní nášho servisu vždy uveďte označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD), aby sme vám mohli kvalifikovane pomôcť. Typový štítok s týmito číslami nájdete vpravo, na boku dvierok spotrebiča. Aby ste sa vyhli dlhému hľadaniu, môžete si tieto údaje o svojom spotrebiči a telefónne číslo na zákaznícky servis zaznamenať.

E-č. **FD-č.**

Zákaznícky servis ☏

Berte, prosím, ohľad na to, že za návštevu servisného technika z dôvodu chybnej obsluhy sa hradí poplatok, a to i keď je spotrebič v záručnej lehote.

Kontaktné údaje na najbližší zákaznícky servis pre všetky krajiny nájdete tu, popr. v priloženom zozname zákazníckych servisov.

Dôverujte odbornosti výrobcu. Tým zaistíte, že bude oprava vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí majú k dispozícii originálne náhradné diely pre váš spotrebič.

Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia

Tu dostanete tipy, ako môžete počas pečenia v rúre a varenia šetriť energiu.

Úspora energie pri používaní rúry na pečenie

- Predhrievajte spotrebič len vtedy, ak je to uvedené v recepte alebo v tabuľke návodu na použitie.
- Používajte tmavé, čierno lakované alebo smaltované formy. Dobre absorbujú teplo.
- Rúru na pečenie otvárajte počas varenia alebo pečenia čo najmenej.
- Viac koláčov pečte postupne za sebou. Priestor na pečenie je ešte vyhriaty. Tým sa skráti čas pečenia druhého koláča. Môžete tiež zasunúť 2 hranaté formy vedľa seba.
- V prípade dlhšej úpravy pokrmu môžete rúru na pečenie vypnúť 10 minút pred koncom úpravy a na dopečenie využiť zostatkové teplo.

Úspora energie pri používaní varnej dosky

- Úspora energie u plynovej varnej dosky. Na prípravu pokrmu vyberte vždy hrniec správnej veľkosti. Veľký, iba málo naplnený hrnec, spotrebuje veľa energie.
- Na hrniec dajte vždy vhodnú pokrievku.
- Plynový plameň musí byť vždy v kontakte s dnom hrnca.

Ekologická likvidácia výrobku

Zlikvidujte obal v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.

Tento spotrebič je označený podľa európskej smernice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zariadeniach (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Smernica stanovuje rámec pre spätný odber a recykláciu starých zariadení, platný pre celú EÚ.

Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber pokrmov a optimálne nastavenie na ich prípravu. Ukážeme vám, ktorý druh ohrevu a teplota sú pre váš pokrm najvhodnejšie. Nájdete tu informácie, aké príslušenstvo máte použiť a do akej výšky ho máte zasunúť. Dostanete tipy týkajúce sa riadu a metód prípravy.

Upozornenie

- Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného a prázdneho priestoru na pečenie. Predhrievajte iba vtedy, keď je to uvedené v tabuľke. Príslušenstvo vyložte papierom na pečenie až po predhriatí.
- Časové údaje v tabuľke sú iba orientačné. Sú závislé od kvality a vlastností danej potraviny.
- Používajte príslušenstvo, ktoré je súčasťou dodávky. Ďalšie príslušenstvo môžete zakúpiť ako zvláštne príslušenstvo v špecializovanej predajni alebo cez zákaznícky servis. Pred použitím vyberte z priestoru na pečenie príslušenstvo a riad, ktorý nebudete používať.
- Používajte vždy kuchynské rukavice, keď vyberáte horúce príslušenstvo alebo riad z priestoru na pečenie.

Koláče a drobné pečivo

Pečenie na jednej úrovni

Pomocou horného/dolného ohrevu sa koláče upečú najlepšie.

Pokiaľ pečiete na 3D horúci vzduch, vložte príslušenstvo do nasledujúcich úrovní:

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

Pečenie vo viacerých úrovniach

Používajte 3D horúci vzduch.

Úrovne na vloženie príslušenstva pri pečení na 2 úrovniach:

- Univerzálny plech: úroveň 3
- Plech na pečenie: úroveň 1

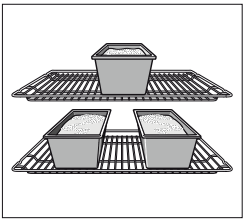
Úrovne na vloženie príslušenstva pri pečení na 3 úrovniach:

- Plech na pečenie: úroveň 5
- Univerzálny plech: úroveň 3
- Plech na pečenie: úroveň 1

Súčasne vložené plechy nemusia byť hotové v rovnakom okamihu.

V tabuľke nájdete veľké množstvo odporúčaní pre vaše pokrmy.

Pokiaľ pečiete zároveň v 3 hranatých formách, postavte ich na rošt, ako je uvedené na obrázku.



Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy.

Svetlé formy na pečenie zo slabého kovu alebo sklenené formy predlžujú čas pečenia a koláč nezozlatne rovnomerne.

Pokiaľ chcete použiť silikónové formy, riaďte sa údajmi a receptami výrobcu. Silikónové formy sú často menšie ako normálne formy. Údaje k množstvu cesta a recepty sa môžu líšiť.

Tabuľky

V tabuľkách nájdete optimálne druhy ohrevu pre rôzne druhy koláčov a pečiva. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú údaje v tabuľke orientačné. Začnite najskôr s nižšími hodnotami.

Nižšia teplota zaručí rovnomernejšie zozlatnutie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu teplotu. Pokiaľ predhrievate, čas pečenia sa skracuje o 5 až 10 minút.

Informácie nájdete v *Tipoch na pečenie* za tabuľkami.

Koláče vo forme	**Forma**	**Úroveň vkladania**	**Druh ohrevu**	**Teplota v °C**	**Doba úpravy pokrmu v minútach**
Trený koláč, jednoduchý	Forma v tvare venca/hranatá	2		160-180	40-50
	3 hranaté formy	3+1		140-160	60-80
Trený koláč, jemný	Forma v tvare venca/hranatá	2		150-170	60-70
Tortová forma, trené cesto	Forma na ovocný koláč	2		150-170	20-30
Ovocný koláč jemný, trené cesto	Otváracia tortová forma/ forma na bábovku	2		160-180	50-60
Piškótová torta	Otváracia tortová forma	2		160-180	30-40
Forma na trené cesto s okrajom	Otváracia tortová forma	1		170-190	25-35
Ovocná alebo tvarohová torta z krehkého cesta*	Otváracia tortová forma	1		170-190	70-90
Švajčiarsky koláč	Plech na pizzu	1		220-240	35-45
Pikantné koláče (napr. quiche, cibuľový koláč)*	Otváracia tortová forma	1		180-200	50-60
Pizza, málo obložený tenký korpus (predhriať)	Plech na pizzu	1		250-270	10-15

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

Koláče na plechu	**Príslušenstvo**	**Úroveň vkladania**	**Druh ohrevu**	**Teplota v °C**	**Doba úpravy pokrmu v minútach**
Trené alebo kysnuté cesto so suchým obložením	Plech na pečenie	2		170-190	20-30
	Univerzálny plech + Plech na pečenie	3+1		150-170	35-45
Trené alebo kysnuté cesto so šťavnatým obložením, ovocie	Univerzálny plech	3		160-180	40-50
	Univerzálny plech + Plech na pečenie	3+1		150-170	50-60
Švajčiarsky koláč	Univerzálny plech	2		210-230	40-50
Piškótová roláda (predhriať)	Plech na pečenie	2		190-210	15-20
Kysnutý vrkoč 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
Závin, sladký	Univerzálny plech	2		180-200	55-65
Turecký Börek (Burek)	Univerzálny plech	2		180-200	40-50
Pizza	Plech na pečenie	2		220-240	15-25
	Univerzálny plech + Plech na pečenie	3+1		180-200	35-45

Drobné pečivo	**Príslušenstvo**	**Úroveň vkladania**	**Druh ohrevu**	**Teplota v °C**	**Doba úpravy pokrmu v minútach**
Cukrovinky	Plech na pečenie	3		140-160	15-25
	Univerzálny plech + Plech na pečenie	3+1		130-150	25-35
	2 plechy na pečenie + Univerzálny plech	5+3+1		130-150	30-40

Drobné pečivo	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v minútach
Striekané pečivo (predhriať)	Plech na pečenie	3		140-150	30-40
	Plech na pečenie	3		140-150	30-40
	Univerzálny plech + Plech na pečenie	3+1		140-150	30-45
	2 plechy na pečenie + Univerzálny plech	5+3+1		130-140	40-55
Makrónky	Plech na pečenie	2		110-130	30-40
	Univerzálny plech + Plech na pečenie	3+1		100-120	35-45
	2 plechy na pečenie + Univerzálny plech	5+3+1		100-120	40-50
Pusinky	Plech na pečenie	3		80-100	100-150
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 plech + Plech na pečenie	3+1		180-200	25-35
	2 plechy na pečenie + Univerzálny plech	5+3+1		160-180	35-45
Pečivo z kysnutého cesta	Plech na pečenie	3		180-200	20-30
	Univerzálny plech + Plech na pečenie	3+1		170-190	25-35

Chlieb a žemle
Pri pečení chleba rúru predhrievajte, pokiaľ nie je uvedené nič iné.

Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nenalievajte vodu. Pri pečení na 2 úrovniach nad plech na pečenie vždy vsuňte univerzálny plech.

Chlieb a žemle	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v minútach
Kysnutý chlieb z 1,2 kg múky	Univerzálny plech	2		300	8
				200	35-45
Kváskový chlieb z 1,2 kg múky	Univerzálny plech	2		300	8
				200	40-50
Žemle (nepredhrievať)	Plech na pečenie	3		210-230	20-30
Žemle z kysnutého cesta, sladké	Plech na pečenie	3		170-190	15-20
	Univerzálny plech + Plech na pečenie	3+1		160-180	20-30

Tipy na pečenie

Chcete piecť podľa vlastného receptu.	Orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke.
Uistite sa, že je trený koláč prepečený.	Približne 10 minút pred uplynutím času, ktorý je uvedený v recepte, zapichnite do najvyššieho miesta v koláči špajľu. Ak po vytiahnutí na špajli neostalo nalepené žiadne cesto, koláč je hotový.
Koláč nevykysol.	Nabudúce pridajte menej tekutiny alebo nastavte o 10 stupňov nižšiu teplotu pečenia. Zohľadnite udaný čas trenia v recepte.
Koláč vybehol uprostred do výšky, ale na okrajoch je nižší.	Potrite okraj formy tukom. Po upečení koláč opatrne vyberte z formy nožom.
Koláč je hore príliš tmavý.	Vsuňte ho na nižšiu úroveň, nastavte nižšiu teplotu a pečte ho trochu dlhšie.
Koláč je vysušený.	Hotový koláč poprepichujte špajľou. Potom ho pokvapkajte ovocnou šťavou alebo alkoholom. Nabudúce nastavte o 10 stupňov vyššiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Chlieb alebo koláč (napr. syrový koláč) vyzerá dobre, ale vo vnútri je mazľavý (lepkavý, vodnatý).	Nabudúce pridajte menej tekutiny alebo ho pečte dlhšie pri nižšej teplote. Pri koláčoch so šťavnatou náplňou najprv predpečte korpus. Posypte ho posekanými mandľami alebo strúhankou a až potom ho obložte. Dodržujte recepty a čas pečenia.
Pečivo zhnedlo nerovnomerne.	Nastavte nižšiu teplotu, potom sa pečivo upečie rovnomernejšie. Chúlostivé pečivo pečte na jednej úrovni na horný/dolný ohrev. Aj papier na pečenie, ktorý presahuje formu, môže ovplyvňovať cirkuláciu vzduchu. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.
Ovocný koláč je na spodku príliš svetlý.	Nabudúce vložte koláč o úroveň nižšie.
Ovocná šťava preteká z koláča.	Nabudúce použite hlbší univerzálny plech.
Drobné pečivo z kysnutého cesta sa počas pečenia zlepuje.	Medzi jednotlivými kúskami dodržujte rozostupy cca 2 cm. Tak bude mať pečivo dostatok miesta na nakysnutie a zozlatne zo všetkých strán.

Piekli ste na viacerých úrovniach. Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na spodnom.	Pri pečení na viacerých úrovniach vždy používajte režim 3D horúci vzduch. Súčasne vložené plechy nemusia byť hotové v rovnakom okamihu.
Počas pečenia šťavnatého koláča sa vytvára kondenzovaná voda.	Počas pečenia môže vznikať vodná para, ktorá uniká dvierkami. Vodná para sa môže zrážať na ovládacom paneli alebo na susedných častiach okolitého nábytku a stekať vo forme kondenzovanej vody. Ide o prirodzený proces.

Mäso, hydina, ryby

Riad

Môžete použiť akýkoľvek žiaruvzdorný riad. Na veľké kusy mäsa sa hodí univerzálny plech.

Najvhodnejší je riad zo skla. Dbajte na to, aby pokrievka veľkosťou zodpovedala danej nádobe a dobre doliehala.

Pokiaľ použijete smaltovaný riad, pridajte trochu viac tekutiny.

V nádobách z nehrdzavejúcej ocele pokrm tak nezhnedne a mäso môže byť dlhšie surové. Predĺžte dobu úpravy.
Údaje v tabuľkách:
Riad bez pokrievky = otvorený.
Riad s pokrievkou = zakrytý.

Riad stavajte vždy na stred roštu. Horúci sklenený riad klaďte na suchú podložku.

Po položení na mokrú alebo studenú podložku by mohlo sklo prasknúť.

Pečenie mäsa

K chudému mäsu prilejte trochu tekutiny. Dno nádoby by malo byť pokryté cca ½ cm tekutiny.

K dusenému mäsu prilejte dostatočné množstvo tekutiny. Dno nádoby by malo byť pokryté cca 1 – 2 cm tekutiny.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu riadu. Pokiaľ mäso pripravujete v smaltovanej alebo tmavej nádobe, prilejte viac tekutiny, ako keď ho pečiete v sklenenej nádobe.

Nádoby z nehrdzavejúcej ocele nie sú príliš vhodné. Mäso sa v nich pečie pomalšie a menej zozlatne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.

Grilovanie

Pri grilovaní rúru cca 3 minúty predhrievajte, kým vložíte pokrm do priestoru na pečenie.

Vždy grilujte v uzatvorenej rúre na pečenie.

Grilované kúsky by mali byť pokiaľ možno rovnako hrubé. Tak zozlatnú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté.

Grilované kúsky po ⅔ času grilovania obráťte.

Steaky osoľte až po grilovaní.

Kúsky pokrmu určené na grilovanie položte priamo na rošt. Pokiaľ grilujete jediný kus, položte ho najlepšie na stred roštu.
Do úrovne 1 zasuňte univerzálny plech. Bude sa do nej zachytávať odkvapkávajúca šťava z mäsa a priestor na pečenie bude čistejší.
Plech na pečenie alebo univerzálny plech pri grilovaní nezasúvajte do úrovne 4 alebo 5. Vplyvom veľkého tepla by sa mohli zdeformovať a pri vyberaní by mohli poškodiť priestor na pečenie.
Ohrievacie teleso grilu sa neustále zapína a vypína, tento jav je normálny. Početnosť sa riadi podľa nastaveného stupňa grilovania.

Mäso

Po uplynutí polovice času kúsky mäsa otočte.

Keď je mäso hotové, malo by ešte 10 minút po upečení odpočívať vo vypnutej a zatvorenej rúre. Tak sa lepšie rozloží šťava.

Roastbeef po dokončení zabaľte do hliníkovej fólie a nechajte ho 10 minút odpočívať v rúre na pečenie.

Pri bravčovom mäse narežte kožu krížom a mäso položte do nádoby najprv kožou dole.

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Doba úpravy pokrmu v minútach
Hovädzie mäso						
Dusené hovädzie	1,0 kg	zakryté	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Hovädzí plátok, medium	1,0 kg	otvorené	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, medium	1,0 kg	otvorené	1		210-230	50
Steaky, medium, hrubé 3 cm		rošt	5		3	15
Teľacie mäso						
Teľacie pečené mäso	1,0 kg	otvorené	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Bravčové mäso						
Pečené mäso bez kože (napr. plece)	1,0 kg	otvorené	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Pečené mäso s kožou (napr. plece)	1,0 kg	otvorené	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Údené bravčové s kosťou	1,0 kg	zakryté	2		210-230	70

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Doba úpravy pokrmu v minútach
Jahňacie mäso						
Jahňacie stehno bez kosti, medium	1,5 kg	otvorené	1		150-170	120
Mleté mäso						
Sekaná	z 500 g mäsa	otvorené	1		170-190	70
Párky						
Párky		Rošt	4		3	15

Hydina

Hmotnosti uvedené v tabuľke sa vzťahujú na hydinu pripravenú na pečenie (bez plnky).

Celú hydinu položte na dolný rošt najprv prsnou stranou dole. Po uplynutí ⅔ času obráťte.

Kusy pečeného mäsa, ako morčaciu roládu alebo morčacie prsia po uplynutí polovice uvedeného času obráťte. Časti hydiny po uplynutí ⅔ času obráťte.

Pokiaľ budete piecť hus alebo kačku, prepichnite kožu pod krídlami, aby mohol vytekať tuk.

Hydina krásne zozlatne a bude chrumkavá, pokiaľ ju pred koncom pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v minútach
Kurča, celé	1,2 kg	Rošt	2		200-220	60-70
Brojler, celý	1,6 kg	Rošt	2		190-210	80-90
Kurča, polovica	Po 500 g	Rošt	2		200-220	40-50
Kurča, porciované	Po 300 g	Rošt	3		200-220	30-40
Kačica, celá	2,0 kg	Rošt	2		170-190	90-100
Hus, celá	3,5-4,0 kg	Rošt	2		150-170	110-130
Mladá morka, celá	3,0 kg	Rošt	2		170-190	80-100
Morčacie stehno	1,0 kg	Rošt	2		180-200	90-100

Ryby

Ryby po ⅔ času úpravy obráťte.

Celú rybu nemusíte obracať. Celú rybu s pomocou polovice zemiaka položte chrbtom hore na rošt. Narezaný zemiak alebo malá žiaruvzdorná nádoba v bruchu ryby zaistí jej stabilitu.

Pokiaľ grilujete priamo na rošte, zasuňte do úrovne 1 univerzálny plech. Bude sa doňho zachytávať odkvapkávajúca tekutina a priestor na pečenie zostane čistejší.

Ryby	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Doba úpravy pokrmu v minútach
Ryba, celá	Po cca 300g	Rošt	2		3	20-25
	1,0 kg	Rošt	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Rošt	2		170-190	50-60
Rybia kotleta, 3 cm hrubá		Rošt	3		2	20-25

Tipy na pečenie a grilovanie

Pre danú hmotnosť mäsa nie sú v tabuľke uvedené žiadne údaje.	Zvoľte najbližšiu nízku hodnotu a predĺžte čas úpravy.
Chceli by ste skontrolovať, či je mäso hotové.	Použite teplomer na mäso (k dispozícii v špecializovanej predajni) alebo vykonajte „skúšku lyžicou“. Zatlačte lyžicou na mäso. Pokiaľ sa zdá pevné, je hotové. Pokiaľ je možné lyžicu vtlačiť, potrebuje ešte trochu času.
Mäso je príliš tmavé a kôrka miestami spálená.	Skontrolujte teplotu a úroveň vloženia príslušenstva.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce zvoľte menšiu nádobu alebo prilejte viac tekutiny.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce zvoľte väčšiu nádobu alebo prilejte menej tekutiny.
Pri polievaní mäsa vzniká vodná para.	To je podmienené fyzikálne a je to normálne. Veľká časť vodnej pary uniká otvorom. Vodná para sa môže zrážať na čelnej stene alebo na susedných častiach okolitého nábytku a stekať vo forme kondenzovanej vody.

Nákypy, gratinované pokrmy, hrianky

Pokiaľ grilujete priamo na rošte, zasuňte do úrovne 1 univerzálny plech. Rúra na pečenie bude čistejšia.

Nádobu postavte priamo na rošt.
Výsledok úpravy pokrmu je závislý od veľkosti nádoby a výšky nákypu. Údaje v tabuľke sú iba orientačné.

Pokrm	Príslušenstvo a riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v minútach
Nákypy					
Nákyp, sladký	Forma na nákyp	2		180-200	40-50
Zapekané cestoviny	Forma na nákyp	2		210-230	30-40
Gratinované pokrmy					
Gratinované zemiaky, zo surových surovín, max. 4 cm vysoké	1 Forma na nákyp	2		160-180	60-80
	2 Formy na nákyp	1+3		150-170	65-85
Hrianky					
Zapečené hrianky, 4 kusy	Rošt	4		160-170	10-15
Zapečené hrianky, 12 kusov	Rošt	4		160-170	15-20

Hotové pokrmy

Dodržujte pokyny na obale.

Pokiaľ vyložíte príslušenstvo papierom na pečenie, uistite sa, že je papier pre danú teplotu vhodný. Prispôsobte veľkosť papiera veľkosti pokrmu.

Výsledok úpravy veľmi závisí od potraviny. Hotové pokrmy môžu byť nerovnomerne predpečené.

Pokrm	Príslušenstvo a riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Doba úpravy pokrmu v minútach
Pizza, mrazená					
Pizza s tenkým korpusom	Univerzálny plech	2		190-210	15-20
	Univerzálny plech + Rošt	3+1		180-200	20-30
Pizza so silným korpusom	Univerzálny plech	2		170-190	20-30
	Univerzálny plech + Rošt	3+1		170-190	25-35
Pizza bagety	Univerzálny plech	3		170-190	20-30
Minipizza	Univerzálny plech	3		180-200	10-20
Pizza, chladená, predhriať	Univerzálny plech	1		180-200	10-15
Pokrmy zo zemiakov, mrazené					
Hranolčeky	Univerzálny plech	3		190-210	20-30
	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		180-200	30-40
Krokety	Univerzálny plech	3		190-210	20-25
Rösti, plnené zemiakové taštičky	Univerzálny plech	3		190-210	15-25
Pečivo, mrazené					
Žemle, bagety	Univerzálny plech	3		190-210	10-20
Praclíky (surové cesto)	Univerzálny plech	3		210-230	10-20
Pečivo, predpečené					
Žemle alebo bagety na dopečenie	Univerzálny plech	3		190-210	10-20
	Univerzálny plech + Rošt	3+1		160-180	20-25
Obaľované polotovary, mrazené					
Rybie prsty	Univerzálny plech	2		200-220	10-15
Kuracie kúsky – nugetky	Univerzálny plech	3		190-210	10-20
Závin, mrazený					
Závin	Univerzálny plech	3		190-210	30-40

Špeciálne pokrmy

Pri nízkych teplotách s 3D horúcim vzduchom : pripravíte: krémový jogurt, nadýchané kysnuté cesto.

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

Príprava jogurtu

1. Uvarte 1 liter mlieka (3,5 % tuku) a vychlaďte ho na 40 °C.
2. Vmiešajte 150 g jogurtu (vybratého z chladničky).
3. Naplňte ho do šálok alebo malých pohárov so skrutkovacím viečkom a zakryte ho potravinárskou fóliou.
4. Predhrejte priestor na pečenie podľa uvedených údajov.
5. Hrnčeky alebo poháre vložte do priestoru na pečenie a postupujte podľa pokynov uvedených v tabuľke.

Kysnutie cesta

1. Pripravte kysnuté cesto obvyklým spôsobom, vložte ho do keramickej žiaruvzdornej nádoby a zakryte ju.
2. Predhrejte priestor na pečenie podľa uvedených údajov.
3. Vypnite rúru na pečenie a vložte cesto do priestoru na pečenie a nechajte ho dôjsť.

Pokrm	Riad		Druh ohrevu	Teplota	Doba úpravy pokrmu
Jogurt	Šálky alebo poháre so skrutkovacím viečkom	Postavte na dno priestoru na pečenie.		50 °C Predhriať 50 °C.	5 min. 8 hod.
Kysnutie cesta	Žiaruvzdorná nádoba	Postavte na dno priestoru na pečenie.		50 °C predhriať Vypnite spotrebič a vložte kysnuté cesto do priestoru na pečenie.	5 – 10 min. 20 – 30 min.

Rozmrazovanie

Vyberte potraviny z obalu a položte ich na rošt na vhodné nádoby.

Prosím dbajte pokynov výrobcu na obale. Doba rozmrazovania sa riadi podľa druhu a množstva potravín. Hydinu pokladajte prsnou stranou na tanier.

Zmrazené potraviny	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C
Napr. šľahačkové torty, maslové krémové torty, torty s čokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocie, kurča, údeniny a mäso, chlieb a žemle, koláče a iné pečivo	Rošt	2		Volič teploty zostáva vypnutý.

Sušenie

Pomocou 3D horúceho vzduchu môžete skvele sušiť potraviny.
Sušte iba bezchybné ovocie, zeleninu a bylinky a starostlivo ich pred sušením umyte.

Nechajte ich dobre odkvapkať a osušte ich.
Na rošt položte univerzálny plech s papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom.
Veľmi šťavnaté ovocie a zeleninu niekoľkokrát obráťte.
Usušené potraviny ihneď po sušení zložte z papiera.

Ovocie a bylinky	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota	Doba úpravy pokrmu
600 g jablkové krúžky	Univerzálny plech + Rošt	3+1		80 °C	cca 5 hod.
800 g plátkov hrušiek	Univerzálny plech + Rošt	3+1		80 °C	cca 8 hod.
1,5 kg sliviek alebo ringlot	Univerzálny plech + Rošt	3+1		80 °C	cca 8 – 10 hod.
200 g byliniek, očistených	Univerzálny plech + Rošt	3+1		80 °C	cca 1½ hod.

Zaváranie

Poháre a tesniace krúžky na zaváranie musia byť čisté a nepoškodené. Pokiaľ možno používajte poháre rovnakej veľkosti. Údaje v tabuľke sa vzťahujú na jednolitrové okrúhle poháre.

Pozor!

Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Poháre by mohli prasknúť.

Zavárajte iba nepoškodené ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Časové údaje v tabuľke sú iba orientačné. Môžu byť ovplyvnené izbovou teplotou, počtom pohárov, množstvom, teplotou a kvalitou zaváranej potraviny. Predtým, ako spotrebič prepnete alebo vypnete, skontrolujte, či poháre penia.

Príprava

1. Naplňte poháre. Neplňte ich až po okraj.
2. Očistite okraje pohárov, musia byť čisté.
3. Na každý pohár nasaďte navlhčenú zaváraciu gumu a viečko.
4. Poháre uzavrite pomocou svoriek.

Do priestoru na pečenie nikdy nevkladajte viac ako šesť pohárov.

Nastavenie

1. Do úrovne 2 zasuňte univerzálnu panvicu. Postavte poháre takým spôsobom, aby sa nedotýkali.
2. Do univerzálneho plechu nalejte ½ litra horúcej vody (cca 80 °C).
3. Zavrite dvierka rúry na pečenie.
4. Nastavte dolný ohrev .
5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C.

Zaváranie

Ovocie
Po cca 40 až 50 minútach sa začnú v pohároch v krátkych intervaloch tvoriť bublinky. Vypnite rúru na pečenie.

Ponechajte poháre 25 až 35 minút v priestore na pečenie a potom ich vyberte. Pokiaľ ich necháte v priestore na pečenie chladiť dlhšie, mohli by vzniknúť zárodky a ovocie by skvasilo.

Ovocie v litrových pohároch	Od prebublávania	Zostatkové teplo
Jablká, ríbezle, jahody	vypnúť	cca 25 minút
Čerešne, marhule, broskyne, egreše	vypnúť	cca 30 minút
Jablčné pyré, hrušky, slivky	vypnúť	cca 35 minút

Zelenina
Hneď ako sa v pohároch začnú tvoriť bublinky, znížte teplotu na 120 až 140 °C. V závislosti od druhu zeleniny je dĺžka ohrevu cca 35 až 70 minút.

Po tomto čase rúru na pečenie vypnite a využite zostatkové teplo.

Zelenina v studenom náleve v litrových pohároch	Od prebublávania	Zostatkové teplo
Uhorky	-	cca 35 minút
Cvikla	cca 35 minút	cca 30 minút
Ružičkový kel	cca 35 minút	cca 30 minút
Fazuľa, kaleráby, červená kapusta	cca 60 minút	cca 30 minút
Hrášok	cca 70 minút	cca 30 minút

Vybratie pohárov
Po zavarení vyberte poháre z priestoru na pečenie.

Pozor!
Horúce poháre nestavajte na studenú alebo mokrú podložku. Mohli by prasknúť.

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým pri obilných a zemiakových produktoch, ktoré sú zahrievané na vysokú teplotu, napr. zemiakové lupienky, hranolčeky, hrianky, žemle, chlieb alebo drobné pečivo (sušienky, perníčky a vianočné cukrovinky).

Tipy na prípravu pokrmov bez akrylamidu	
Všeobecne	■ Doba tepelnej úpravy by mala byť čo najkratšia. ■ Pokrmy príliš nepripekajte, mali by byť zlatožlté. ■ Prísady vo väčších a hrubších kúskoch obsahujú menej akrylamidu.
Pečenie	Horný/dolný ohrev max. 200 °C. 3D horúci vzduch alebo Horúci vzduch max. 180 °C.
Cukrovinky	Horný/dolný ohrev max. 190 °C. 3D horúci vzduch alebo Horúci vzduch max. 170 °C. Vajcia alebo vaječný bielok znižujú tvorbu akrylamidov.
Hranolčeky z rúry	Hranolčeky rozložte na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Na plechu pečte minimálne 400 g, aby sa hranolčeky nevysušili.

Skúšobné pokrmy

Tieto tabuľky boli zhotovené pre skúšobné inštitúty s cieľom uľahčiť testovanie rôznych spotrebičov.

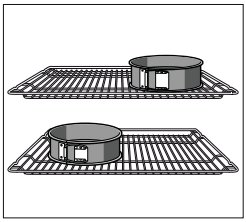
Podľa normy EN 5030460350:2009 príp. IEC 60350-1:2011.

Pečenie

Pečenie na 2 úrovniach:
Nad plech na pečenie vždy zasuňte univerzálnu panvicu. Pečenie na 3 úrovniach:
Univerzálnu panvicu zasuňte na stred.

Striekané pečivo:
Súčasne vložené plechy nemusia byť hotové v rovnakom okamihu.

Krytý jablkový koláč na úrovni 1:
tmavá otváracia tortová forma, vložené vedľa seba.
Krytý jablkový koláč na 2 úrovniach:
tmavá otváracia tortová forma, vložené nad seba.



Koláč v otváracej tortovej forme z bieleho plechu: Pečte v režime horný/dolný ohrev na úrovni 1.

Použite univerzálny plech namiesto roštu a na ňu postavte otváraciu tortovú formu na pečenie.

Upozornenie: Najprv nastavte najnižšiu teplotu.

Pokrm	Príslušenstvo a riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v minútach
Striekané pečivo, predhriať*	Plech na pečenie	3		140-150	30-40
	Plech na pečenie	3		140-150	30-40
	Plech na pečenie + univerzálny plech	1+3		140-150	30-45
	2 plechy na pečenie + univerzálny plech	1+3+5		130-140	40-55
Malé koláčiky, predhriať*	Plech na pečenie	3		150-170	20-35
	Plech na pečenie	3		150-170	20-35
	Plech na pečenie + univerzálny plech	1+3		140-160	30-45
	2 plechy na pečenie + univerzálny plech	1+3+5		130-150	35-55
Piškóta, predhriať*	Tortová otváracia forma na rošte	2		160-170	30-40
	Tortová otváracia forma na rošte	2		160-170	25-40
Krytý jablkový koláč	Rošt + 2 tortové otváracie formy, Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 rošty + 2 tortové otváracie formy, ø 20 cm	1+3		170-190	70-100

* Na predhriatie nepoužívajte rýchly ohrev.

Grilovanie

Pokiaľ ukladáte potraviny priamo na rošt, zasuňte do úrovne 1 univerzálnu panvicu. Bude sa do nej zachytávať odkvapkávajúca tekutina a priestor na pečenie zostane čistejší.

Pokrm	Príslušenstvo a riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Doba úpravy pokrmu v minútach
Opekanie hrianok, 10 minút predhriať	Rošt	5		3	½-2
Hovädzie karbonátky, 12 kusov* bez predhrievania	Rošt + univerzálny plech	4+1		3	25-30

* Po uplynutí ⅔ času obráťte.

sk Pokyny pre pripojenie a zmenu plynu (iba pre zákaznícky servis)..... 2

sk Obsah

Opatrenia, ktoré je potrebné rešpektovať 2
Voľba strany pripojenia 2
Pripojenie plynu..... 3
Prípustné pripojenia..... 3
Druhy pripojenia..... 3
Pripojenie zemného plynu (NG)..... 3
Pripojenie kvapalného plynu (LPG)..... 4
Prestavba na iný druh plynu..... 4
Prepojenie na iný druh plynu..... 4
Funkčné diely na prepojenie plynu..... 4
Výmena horákových trysiek..... 5
Nastavenie alebo výmena bypass – skrutiek horáka a nastavenie malého plameňa 5
Prestavba zo zemného plynu na kvapalný plyn 5
Prestavba z kvapalného plynu na zemný plyn 5
Odstránenie ovládacej lišty..... 6
Výmena bypass-skrutiek 6
Inštalácia ovládacej lišty 7
Výmena horáka rúry (voliteľné)..... 7
Skúška tesnosti a funkčnosti 8
Preskúšanie plynového pripojenia 8
Preskúšanie trysiek horákov 8
Preskúšanie bypass - skrutiek..... 8
Preskúšanie trysky horáka v rúre (voliteľné)..... 8
Preskúšanie trysky grilovacieho horáka (voliteľné)..... 8
Správna tvorba plameňa 9
Horák..... 9
Rúra..... 9
Technické vlastnosti - plyn..... 9

Opatrenia, ktoré je potrebné rešpektovať

Prestavbu spotrebiča na iný druh plynu môže vykonávať iba schválený odborník podľa pokynov v tejto príručke. Nesprávne pripojenie a nesprávne nastavenie môžu viesť k ťažkým poškodeniam spotrebiča. Za poškodenia a poruchy tohto druhu nepreberá výrobca spotrebiča žiadnu zodpovednosť.

Prosím držte sa presne symbolov na typovom štítku. Ak nie je k dispozícii symbol pre Vašu krajinu, držte sa pri nastavovaní technickými predpismi vašej krajiny.

Pred nastavením spotrebiča sa informujte o druhu a tlaku plynu miestnej zásobovacej siete. Pred uvedením spotrebiča do prevádzky sa ubezpečte, že nastavenie bolo vykonané správne.

V Nemecku a Rakúsku: Pripojenie spotrebiča na plyn (tiež u zásobovaní z nádoby s kvapalným plynom) môže vykonávať iba autorizovaný odborný prevádzkovateľ.

Dbajte na miestne a medzinárodné ustanovenia a predpisy. Všetky údaje o pripojení sa nachádzajú na typovom štítku na zadnej strane spotrebiča.

Zadajte údaje do nasledujúcej tabuľky:
Číslo výrobku (E-Nr.),
Výrobné číslo (FD),

Zadajte do nižšie uvedenej tabuľky výrobné nastavenie druhu plynu/tlaku plynu a tiež nastavenie platné po zmene tlaku plynu / druhu plynu.

E-Nr.	FD
Zákaznícka podpora ☎	
Druh plynu/Tlak plynu	
Údaje na typovom štítku	
Druh plynu/Tlak plynu	
Údaje po zmene nastavenia plynu	

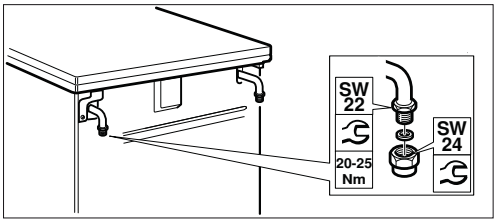
Zmeny vykonané na spotrebiči a druh pripojenia hrajú dôležitú úlohu vzhľadom k riadnej a bezpečnej prevádzke spotrebiča.

Voľba strany pripojenia

Pripojenie plynu môže byť vykonané vľavo alebo vpravo. Ak je to nutné, je možné stranu pripojenia zmeniť.

Zatvorte hlavný prívod plynu.

Ak je pripojenie vykonávané na protiľahlej strane, musí byť závit (kľúč 22) na nepoužívanej prípojke plynu vybavený slepým uzáverom (kľúč 24) s novým tesniacim krúžkom.
Po zmene strany pripojenia musí byť vykonaná skúška tesnosti. Pozri odsek „Skúška tesnosti“.



Upozornenie: Pri vykonávaní pripojenia spotrebiča by mal byť použitý momentový kľúč.

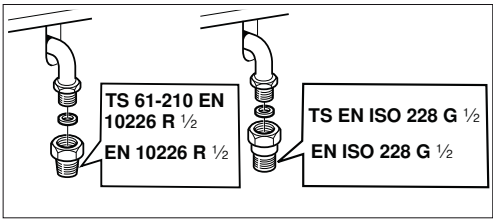
Pripojenie plynu

Prípustné pripojenia

Tieto pokyny platia iba pre inštaláciu spotrebiča v krajinách, ktoré sú uvedené na typovom štítku.

Ak je spotrebič inštalovaný, pripojovaný a používaný v krajine, ktorá nie je uvedená na typovom štítku, musí byť použitý návod pre inštaláciu a montáž, ktorý obsahuje údaje a informácie o platných podmienkach pripojenia v danej krajine.

Druhy pripojenia



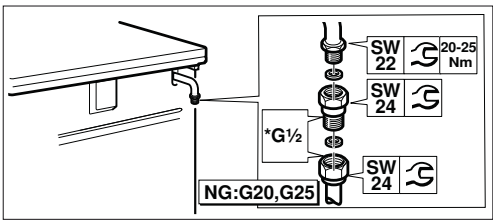
	Krajiny	EN 10226 R1/2 (TS 61-210 EN 10226 R1/2)	EN ISO 228 G1/2 (TS EN ISO 228 G1/2)
AT	Rakúsko	X	
BE	Belgicko		X
CH	Švajčiarsko	X	
DE	Nemecko	X	
ES	Španielsko	X	X
FR	Francúzsko		X
GR	Grécko	X	
IT	Taliansko	X	X
NL	Holandsko	X	
PT	Portugalsko	X	X
HR	Chorvátsko		
SL	Slovinsko		
YU	Srbsko		
TR	Turecko	X	X
PL	Poľsko	X	
RO	Rumunsko	X	X
AE	Spojené arabské Emiráty		X
ZA	Južná Afrika		X
HU	Maďarsko	X	

Pripojenie zemného plynu (NG)

Pri používaní zemného plynu (NG) sa vykonáva pripojenie plynu plynovou rúrkou alebo bezpečnostnou hadicou s prípojkou so skrutkovacím závitom na konci.

Pripojenie podľa EN ISO 228 G1/2 (TS EN ISO 228 G1/2)

1. Nasaďte nové tesnenie na prípojku. Dbajte na to, aby tesnenie správne priliehalo.
2. Nasaďte prípojku (pomocou kľúča 24) na koniec plynového napojenia (pomocou kľúča 22).
3. Závit plynovej rúry, resp. bezpečnostnú hadicu (pomocou kľúča 24) namontujte na prípojný diel s novým tesnením a pevne utiahnite.
4. Pre vykonanie skúšky tesnosti si prosím prečítajte odsek “Skúška tesnosti". Otvorte prívod plynu.

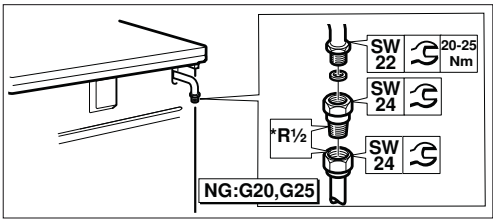


Upozornenie

- *G1/2: EN ISO 228 G1/2 (TS EN ISO 228 G1/2)
- Pri vykonávaní pripojenia spotrebiča by mal byť použitý momentový kľúč.

Pripojenie podľa **EN 10226 R**1/2 **(TS 61-210 EN 10226 R**1/2 **)**

1. Nasaďte nové tesnenie na prípojku. Dbajte na to, aby tesnenie správne priliehalo.
2. Nasaďte prípojku (pomocou kľúča 24) na koniec plynového napojenia (pomocou kľúča 22).
3. Závit plynovej rúry, resp. bezpečnostnú hadicu (pomocou kľúča 24) namontujte na prípojný diel a pevne utiahnite.
4. Pre vykonanie skúšky tesnosti si prosím prečítajte odsek “Skúška tesnosti". Otvorte prívod plynu.



Pokyny

- *R1/2: EN 10226 R1/2 (TS 61-210 EN 10226 R1/2)
- Pri vykonávaní pripojenia spotrebiča by mal byť použitý momentový kľúč.

Pripojenie kvapalného plynu (LPG)

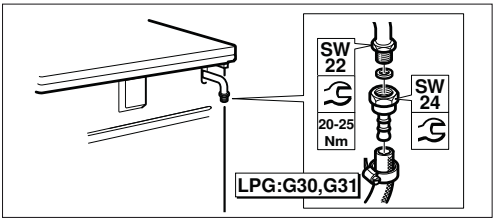
Pozor!

Dbajte na špecifické smernice platné pre danú krajinu.
Pri použití kvapalného plynu (LPG) sa pripojenie plynu vykonáva cez plynovú hadicu alebo ako pevné pripojenie.

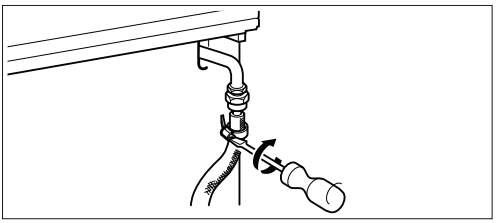
Pri použití plynovej hadice dbajte na nasledujúce opatrenia:

- Použite bezpečnostnú hadicu alebo plastovú hadicu (priemer 8 alebo 10 mm).
- Pripevnite hadicu upevňovacím zariadením (napr. svorkou) na plynovú prípojku.
- Hadica musí byť krátka a úplne nepriepustná. Dĺžka hadice môže byť maximálne 1,5 m. Dbajte na aktuálne smernice.
- Plynová hadica musí byť raz ročne vymenená.

1. Nasaďte nové tesnenie na prípojku. Dbajte na to, aby tesnenie správne priliehalo.
2. Nasaďte prípojku (pomocou kľúča 24) na koniec plynového napojenia (pomocou kľúča 22).



3. Nasaďte bezpečnostnú hadicu a pevne ju utiahnite pomocou skrutkovacieho uzáveru alebo hadicovej spojky.



4. Pre vykonanie skúšky tesnosti si prosím prečítajte odsek “Skúška tesnosti". Otvorte prívod plynu.

Upozornenie: Pri vykonávaní pripojenia spotrebiča by mal byť použitý momentový kľúč.

Prestavba na iný druh plynu

Prepojenie na iný druh plynu

- Prepojenie môže byť vykonávané iba autorizovanou odbornou prevádzkou.
- Prípadne musí byť vymenený prípojný diel.
- Musia byť vymenené horákové trysky.
- Podľa nastavenia plynu musia byť bypass – skrutky v blízkosti horákov buď vymenené alebo zaskrutkované až na doraz.
- Ak sa vyskytujú trysky v rúre alebo grilovacie trysky, musia byť tieto tiež vymenené.

Na tryskách sa nachádzajú čísla, ktoré udávajú ich priemer. Ďalšie informácie o druhoch plynu vhodných pre spotrebič a o príslušných tryskách nájdete v odseku “*Technické vlastnosti – plyn*“.

Po prepojení

- Po prepojení na iný druh plynu musí byť vykonaná skúška tesnosti. Pozri odsek „*Skúška tesnosti*“.
- Po prepojení na iný druh plynu musí byť preskúšaná správna tvorba plameňa. Pozri odsek „*Správna tvorba plameňa*“.
- Zaneste novo nastavený druh plynu a nový tlak plynu do tabuľky. Pozri odsek „*Opatrenia, ktoré je potrebné rešpektovať*“.

Pozor!

Po prepojení na iný druh plynu musí byť na určené miesto na typovom štítku pripevnená nálepka s údajmi o druhu plynu opatrená hviezdičkou. **BEZPODMIENEČNE DODRŽIAVAŤ.**

Funkčné diely na prepojenie plynu

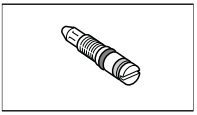
Funkčné diely, ktoré sú potrebné na prepojenie plynu podľa tohto návodu, sú vyobrazené nižšie.

Správne priemery nájdete v tabuľke v odseku „*Technické vlastnosti – plyn*“.

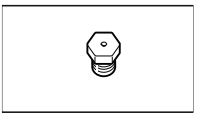
Používajte vždy nové tesnenia.

Používaný diel na prepojenie plynu sa môže meniť podľa druhu plynu a špecifických ustanovení danej krajiny.

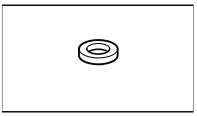
(*) Pri vykonávaní prepojenia plynu musia byť používané tieto funkčné diely.



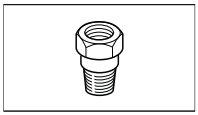
Bypass - skrutka



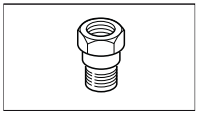
Horáková tryska



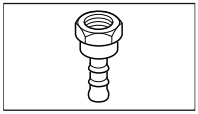
(*) Tesnenie



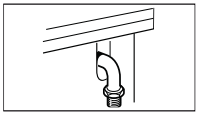
(*) Prípojný diel pre zemný plyn (NG: G20, G25)
TS 61-210 EN 10226 R1/2 EN 10226 R1/2



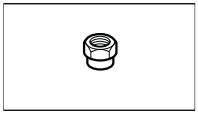
(*) Prípojný diel pre zemný plyn (NG: G20, G25)
TS EN ISO 228 G1/2
EN ISO 228 G1/2



(*) Prípojný diel pre kvapalný plyn (LPG: G30, G31)
Nie pre Nemecko a Rakúsko



Prípojný diel pre plyn



Slepý uzáver (Uzatvárací diel)

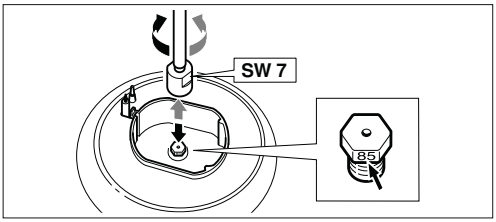
Výmena horákových trysiek

1. Vypnite všetky vypínače na ovládacej lište.

2. Zatvorte prívod plynu.

3. Odstráňte držiak hrncov a diely horáka.

4. Odstráňte trysky horáka (imbusový kľúč 7).



5. Na stanovenie rozmerov nových trysiek pozri tabuľku v odseku *"Technické vlastnosti - plyn"*.
Nové trysky vložte do príslušných horákov.

Po výmene trysiek vykonajte skúšku tesnosti. Pozri odsek *"Skúška tesnosti"*.

Nastavenie alebo výmena bypass – skrutiek horáka a nastavenie malého plameňa

Bypass – skrutky regulujú najmenšiu výšku plameňa horáka.

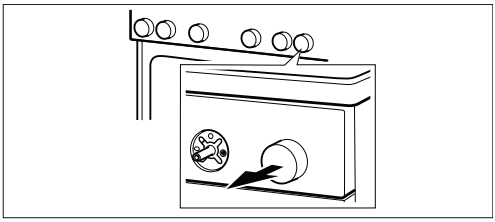
Príprava

Zatvorte prívod plynu.

⚠ **Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**
Prerušte prívod elektrického prúdu ku spotrebiču.

1. Vypnite vypínač na ovládacom paneli.

2. Odstráňte jednotlivo držiaky spínačov, pritom držte pevne ovládaciu lištu a priamo ju vytiahnite.



Prestavba zo zemného plynu na kvapalný plyn

V prípade, že spotrebič bol pri dodávke (nastavenie z výroby) nastavený na zemný plyn (NG: G20, G25) a je prvýkrát prestavovaný na kvapalný plyn (LPG: G30, G31):

Pre modely so zapaľovacou poistkou:

Pre prístup k bypass – tryskám musí byť odmontovaná ovládacia lišta. Pozri odsek *„Odstránenie ovládacej lišty"*.

Bypass-trysky musia byť dotiahnuté až na doraz.

Následne musíte vykonať pracovný postup podľa odseku *„Inštalácia ovládacej lišty"*.

Pre modely s plynovou rúrou na pečenie (voliteľné):

Pre prístup k bypass – tryskám pod uzáverom horáka musí byť odmontovaná ovládacia lišta. Pozri odsek *„Odstránenie ovládacej lišty"*.

Bypass-trysky horáka rúry musia byť dotiahnuté až na doraz. Následne musíte vykonať pracovný postup podľa odseku

„Inštalácia ovládacej lišty".

Prestavba z kvapalného plynu na zemný plyn

Ak má byť spotrebič prestavaný z kvapalného plynu (LPG: G30, G31) na zemný plyn (NG: G20, G25) alebo ak táto prestavba už bola vykonaná a teraz má byť vykonaná späť:

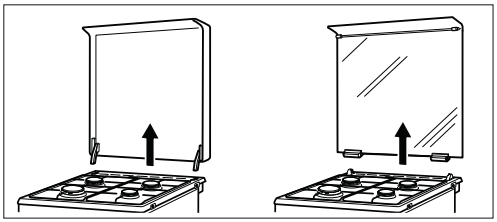
Musia byť vymenené všetky bypass – skrutky spotrebiča. Prečítajte si odsek *"Odstránenie ovládacej lišty"*.

Nasledovne musia byť vykonané pokyny v odseku *"Výmena bypass- skrutiek"*.

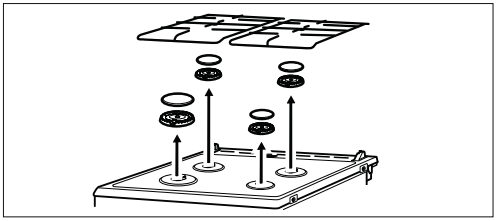
Potom nasledujte pokyny v odseku *"Inštalácia ovládacej lišty"*.

Odstránenie ovládacej lišty

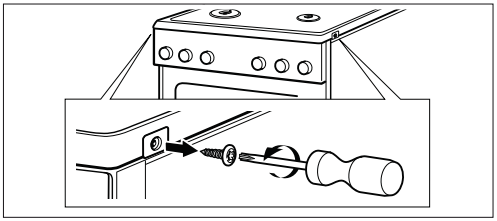
1. Odstráňte horný kryt spotrebiča, ak je k dispozícii. Kryt držte po stranách obidvomi rukami a vytiahnite ho hore. Horný kryt sa uvoľní. Dbajte na to, aby sa nepremiestnili závesy.



2. Odstráňte držiaky hrncov a diely horákov.

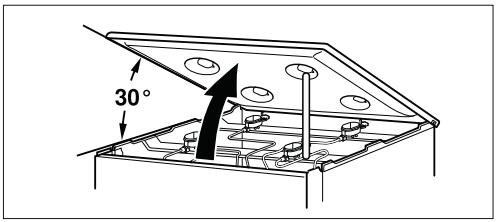


3. Odstráňte obidve skrutky (T20) vpredu vľavo a vpravo na varnej doske. Neodstraňujte plastové diely, ktoré sa nachádzajú naspodku.

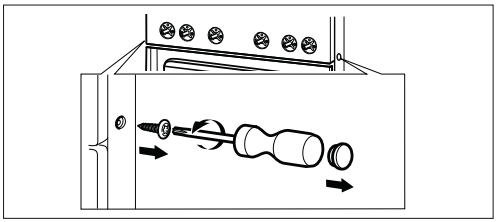


4. Pre modely s horákom wok (voliteľné): uvoľnite 4 torx skrutky (M4) na horáku wok.

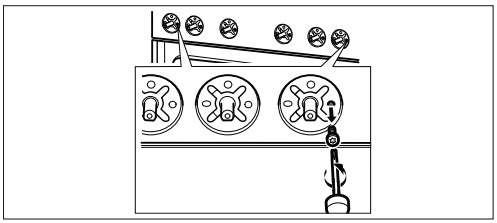
5. Varnú dosku držte vpredu a zdvihnite ju najviac o 30°. Varnú dosku podoprite na to určeným zariadením, ktoré sa nachádza na úchyte predného horáka.



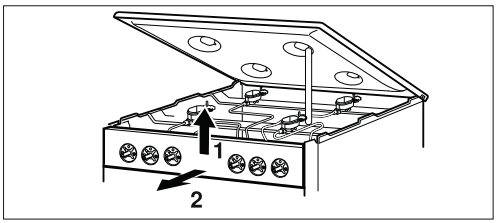
6. Odstráňte krycie poklopy na profiloch vpredu vpravo a vľavo (bez toho aby ste pritom poškriabali povrch). Uvoľnite pod nimi umiestnené skrutky (T20).



7. Odstráňte držadlá spínačov (T15), vyskrutkujte obe skrutky (M4) na ovládacej lište.

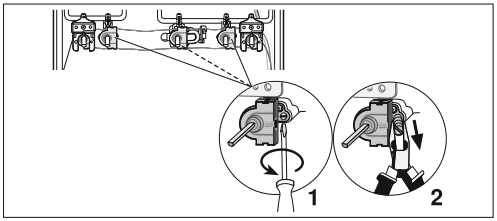


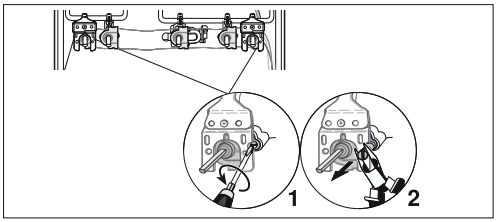
8. Držte ovládaciu lištu obidvomi rukami a opatrne ju zdvihnite. Ovládaciu lištu uvoľnite z upnutia. Potom zaklapnite lištu opatrne dopredu. Dbajte na to, aby sa nepoškodil kábel a pripojenia sa nerozpojili.



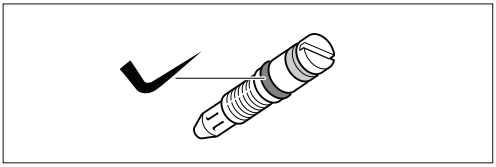
Výmena bypass - skrutiek

1. Uvoľnite bypass – skrutky plochým skrutkovačom (č. 2). Vytlačte bypass – skrutky.





2. Nové bypass-skrutky, ktoré sú potrebné pre nový druh plynu, je možné zistiť na základe tabuľky. Pozri odsek *"Technické vlastnosti – plyn"*.
3. Prekontrolujte, či tesnenia bypass – skrutiek správne sedia a fungujú bezchybne. Používajte iba bypass – skrutky s neporušeným tesnením.



4. Umiestnite nové bypass – skrutky a pevne ich utiahnite. Ubezpečte sa, že všetky bypass – skrutky sú pripojené na správnych uzatváracích kohútikoch.
5. V tomto okamihu vykonajte bezpodmienečne skúšku tesnosti. Na vykonanie skúšky tesnosti si prosím prečítajte odsek *"Skúška tesnosti"*.

Inštalácia ovládacej lišty

Inštalácia v opačnom poradí.

1. Lištu držte obidvomi rukami a opatrne nasaďte. Dbajte na to, aby nebol poškodený kábel a neuvoľnili sa pripojenia. Pohnite mierne dolu a nasaďte lištu do upevňovacích výčnelkov.
2. Skrutky (T15) (M4), ktoré boli z lišty odstránené, znova umiestnite.
3. Skrutky (T20), ktoré boli odstránené z predných profilov vpravo a vľavo, znova nasaďte a utiahnite. Pripevnite znova plastový kryt.
4. Umiestnite znova varnú dosku. Dbajte na to, aby nespadli plastové diely, ktoré musia zostať pod skrutkami. Zaskrutkujte znova dve skrutky (T20) na varnej doske vpravo a vľavo.
5. Pre modely s horákom wok (voliteľné): 4 skrutky Torx (M4), ktoré ste odskrutkovali na horáku wok, znova zaskrutkujte.
6. V prípade, že spotrebič má horný kryt, držte ho kolmo na obidvoch stranách a pomaly nasaďte späť do upnutia.
7. Spodné diely horákov umiestnite podľa veľkosti na príslušné miesto. Dbajte na to, aby sviečky boli umiestnené do zodpovedajúcich otvorov vedľa spodných dielov horákov. Kryty horákov nasaďte do stredu na vhodné spodné diely horákov.
8. Umiestnite znova mriežku, resp. rošt s držiakmi hrncov. Dbajte na to, aby držiak hrnca s rozsahom 80 mm bol nasadený na pomocný horák.
9. Opatrne nasaďte držiaky spínačov.
10. V tejto fáze bezpodmienečne preverte správanie horáka. Pozri odsek *„Bezpečná činnosť horáka"*.
11. Vyskúšajte, či spotrebič funguje bez porúch.

Výmena horáka rúry (voliteľné)

Príprava

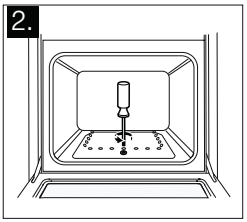
Vypnite všetky spínače na ovládacej lište. Zatvorte prívod plynu.

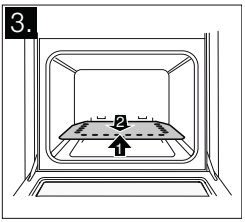
⚠ **Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**

Prerušte prívod prúdu ku spotrebiču.

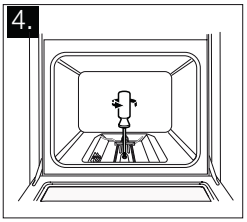
Výmena trysky na horáku rúry

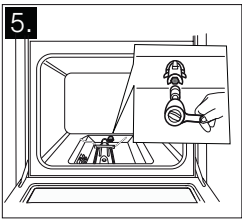
1. Otvorte dvierka rúry.
2. Uvoľnite prednú upevňovaciu skrutku spodného plechu.
3. Spodný plech uchopte vpredu, zdvihnite a vytiahnite. .





4. Uvoľnite upevňovaciu skrutku horáka a opatrne vyberte horák rúry. Trysky horáka sú teraz voľne prístupné. Dbajte na to, aby sa nepoškodilo vykurovacie teleso a pripojenie zapaľovacích sviečok.
5. Uvoľnite trysku na vstupe horáka na zadnej strane rúry (pomocou nástrčkového kľúča 7 mm).

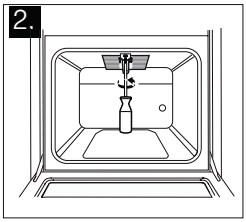


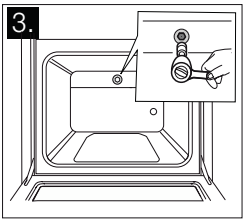


6. Novú trysku, ktorá je potrebná pre nový druh plynu, je možné zistiť na základe tabuľky. Pozri odsek *"Technické vlastnosti – plyn"*.
7. Umiestnite a utiahnite novú trysku.
8. V tomto okamihu vykonajte bezpodmienečne skúšku tesnosti. Pre vykonanie skúšky tesnosti si prosím prečítajte odsek *"Skúška tesnosti"*.
9. Umiestnite späť horák rúry, pritom dbajte na to, aby sa nepoškodili pripojenia vykurovacieho telesa a sviečok. Utiahnite opäť upevňovaciu skrutku.
10. V tomto okamihu bezpodmienečne preverte tvorbu plameňa. Pozri odsek *„Správna tvorba plameňa"*.
11. Nasaďte znova spodný plech.

Výmena trysky pre horák grilu (voliteľné)

1. Otvorte dvierka rúry.
2. Uvoľnite skrutku, ktorá spája upevňovaciu dosku grilovacieho horáka a grilovací horák a opatrne priamo vytiahnite horák. Dbajte na to, aby sa nepoškodilo vykurovacie teleso a pripojenie sviečok. Teraz sú trysky horáka voľne prístupné.
3. Uvoľnite trysku grilovacieho horáka (nástrčkový kľúč 7 mm).





4. Novú trysku, ktorá je potrebná pre nový druh plynu, môžete zistiť na základe tabuľky. Pozri odsek *"Technické vlastnosti – plyn"*.
5. Vložte novú trysku a pritiahnite ju.
6. V tomto okamihu vykonajte bezpodmienečne skúšku tesnosti. Pre vykonanie skúšky tesnosti si prosím prečítajte odsek *"Skúška tesnosti"*.
7. Nasaďte znovu horák grilu, pritom dbajte na to, aby pripojenie vykurovacieho telesa a sviečok nebolo poškodené. Zaskrutkujte znovu skrutky.
8. Tesnenie na horáku zasuňte až na doraz.
9. V tomto okamihu preskúšajte bezpodmienečne tvorbu plameňa. Pozri odsek *"Správna tvorba plameňa"*.

Skúška tesnosti a funkčnosti

⚠ Nebezpečenstvo výbuchu!

Zabráňte tvorbe iskier. Nepoužívajte otvorený oheň. Preskúšanie tesnosti vykonávajte iba vhodným sprejom na kontrolu tesnosti.

V prípade úniku plynu

Zatvorte prívod plynu.
Dobre prevetrajte príslušnú miestnosť.
Ešte raz preskúšajte plynové a tryskové prípojky.
Opakujte skúšku tesnosti.

Skúška tesnosti musí byť vykonaná dvomi osobami podľa nasledujúcich pokynov.

Preskúšanie plynového pripojenia

1. Otvorte prívod plynu.
2. Postriekajte prívod plynu sprejom na kontrolu tesnosti.

Ak sa tvoria malé bublinky alebo pena, ktoré poukazujú na únik plynu, nasledujte pokyny v odseku *"V prípade úniku plynu"*.
Vykonajte rovnaké kroky pre časť uzatvorenú pomocou slepého uzáveru.

Preskúšanie trysiek horákov

1. Otvorte prívod plynu.
   Vykonajte skúšku tesnosti pre každú trysku zvlášť.
2. Otvor skúšanej horákovej trysky zatvorte opatrne prstom alebo vhodným zariadením.
3. Postriekajte trysku sprejom na skúšku tesnosti.
4. Stlačte otočný volič funkcií a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek. Tým sa ku tryske privedie plyn.

Ak sa tvoria malé bublinky alebo pena, ktoré poukazujú na únik plynu, nasledujte pokyny v odseku *"V prípade úniku plynu"*.

Preskúšanie bypass-skrutiek

1. Otvorte prívod plynu.
   Vykonajte skúšku tesnosti pre každú bypass-skrutku zvlášť.
2. Otvor skúšanej horákovej trysky zatvorte opatrne prstom alebo vhodným zariadením.
3. Postriekajte trysku skúšaného horáka sprejom na skúšku tesnosti.
4. Zatlačte na prepínač a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek. Tým sa ku tryske privedie plyn.

Ak sa tvoria malé bublinky alebo pena, ktoré poukazujú na únik plynu, nasledujte pokyny v odseku *"V prípade úniku plynu"*.

Preskúšanie trysky horáka v rúre (voliteľné)

1. Otvorte prívod plynu.
2. Otvor horáka rúry zatvorte opatrne prstom alebo vhodným zariadením.
3. Postriekajte trysku sprejom na skúšku tesnosti.
4. Stlačte otočný volič funkcií a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek. Tým sa k tryske privedie plyn.

Ak sa tvoria malé bublinky alebo pena, ktoré poukazujú na únik plynu, nasledujte pokyny v odseku *"V prípade úniku plynu"*.

Preskúšanie trysky grilovacieho horáka (voliteľné)

1. Otvorte prívod plynu.
2. Otvor skúšanej horákovej trysky grilu zatvorte opatrne prstom alebo vhodným zariadením.
3. Postriekajte trysku sprejom na skúšku tesnosti.
4. Stlačte otočný volič funkcií rúry a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek. Tým sa ku tryske privedie plyn.

Ak sa tvoria malé bublinky alebo pena, ktoré poukazujú na únik plynu, nasledujte pokyny v odseku *"V prípade úniku plynu"*.

Správna tvorba plameňa

Horák

Tvorba plameňa a vývoj teploty sa musí po prestavbe na iný druh plynu preskúšať pre každý horák.

V prípade problému porovnajte hodnoty trysiek s hodnotami v tabuľke.

Iba pre modely bez zapaľovacej poistky

1. Zapáľte horák varnej zóny podľa popisu v návode na použitie.
2. Preskúšajte správnu tvorbu plameňa na veľkom aj malom plameni. Plameň musí horieť stále a rovnomerne.
3. Prepínajte tam a späť pomocou prepínača horáka medzi veľkým a malým plameňom. Tento postup opakujte niekoľkokrát. Plynový plameň nemôže zhasnúť alebo kolísať.

Iba pre modely so zapaľovacou poistkou

1. Zapáľte horák varnej zóny podľa popisu v návode na použitie.
2. Prepínač horáka otočte na malý plameň. Preskúšajte, či je aktivovaná zapaľovacia poistka, zatiaľ čo je prepínač držaný cca 1 minútu na pozícii *„malý plameň“*.
3. Preskúšajte správnu tvorbu plameňa na veľkom aj malom plameni. Plameň musí horieť stále a rovnomerne.
4. Prepínajte tam a späť pomocou prepínača horáka medzi veľkým a malým plameňom. Tento postup opakujte niekoľkokrát. Plynový plameň nemôže zhasnúť alebo kolísať.

Rúra

Spodný plynový horák alebo horák na grilovanie (voliteľné)

1. Zapáľte spodný plynový horák podľa popisu v návode na použitie.
2. Preskúšajte tvorbu plameňa pri otvorených dvierkach rúry. Plameň musí horieť všade rovnomerne (v prvých minútach môže dôjsť k slabým výpadkom, avšak po niekoľkých minútach by mali plamene horieť konštantne).
3. Pre preskúšanie riadnej funkčnosti termo prvkov nechajte spotrebič bežať niekoľko minút. Ak je to nutné, preskúšajte nastavenie, pri nesprávnej funkcii vymeňte bypass skrutku horáka.

Technické vlastnosti - Plyn

Tu nájdete zoznam rôznych druhov plynu a príslušné hodnoty.

Hodnoty trysiek pre úsporný horák

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30/G31	**G30	G25.1	G27	G30
Tlak plynu (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30/37	50	25	20	37
Tryska (mm)	0,72	0,72	0,68	0,77	0,72	0,50	0,43	0,72	0,77	0,47
Bypass skrutka (mm)	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,30	0,30	0,50	0,50	0,30
Max. vstupný výkon (kW)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Max. vstupný výkon (kW)	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55
Priechod plynu pre 15°C a 1013 mbar m³/h	0,095/ 0,111	0,095	0,095	0,111	0,111	-	-	0,111	0,116	-
Priechod plynu pre 15°C a 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	73	73	-	-	73

* Pre Francúzsko a Belgicko

**G30 (50 mbar) - musí byť objednaná trysková súprava HEZ298070.

Hodnoty trysiek pre normálny horák

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30/G31	**G30	G25.1	G27	G30
Tlak plynu (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30/37	50	25	20	37
Tryska (mm)	0,97	0,97	0,91	1	0,94	0,65	0,58	0,94	1,00	0,62
Bypass skrutka (mm)	0,58	0,58	0,58	0,58	0,58	0,38	0,38	0,58	0,58	0,38
Max. vstupný výkon (kW)	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75
Max. vstupný výkon (kW)	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9
Priechod plynu pre 15°C a 1013 mbar m³/h	0,167/ 0,194	0,167	0,167	0,194	0,194	-	-	0,194	0,203	-
Priechod plynu pre 15°C a 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	127	127	-	-	127

* Pre Francúzsko a Belgicko

** G30 (50 mbar) - musí byť objednaná trysková súprava HEZ298070.

Hodnoty trysiek pre horák wok (voliteľné)

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30/G31	**G30	G25.1	G27	G30
Tlak plynu (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30/37	50	25	20	37
Tryska (mm)	1,35	1,35	1,20	1,45	1,40	0,96	0,75	1,40	1,46	0,90
Bypass skrutka (mm)	0,88	0,88	0,88	0,88	0,88	0,55	0,55	0,88	0,88	0,55
Max. vstupný výkon (kW)	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6
Max. vstupný výkon (kW)	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7
Priechod plynu pre 15°C a 1013 mbar m^3/h	0,342/ 0,398	0,342	0,342	0,398	0,398	-	-	0,398	0,418	-
Priechod plynu pre 15°C a 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	261	261	-	-	261

* Pre Francúzsko a Belgicko
** G30 (50 mbar) - musí byť objednaná trysková súprava HEZ298070.

Hodnoty trysiek pre silný horák (voliteľné)

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30/G31	**G30	G25.1	G27	G30
Tlak plynu (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30/37	50	25	20	37
Tryska (mm)	1,16	1,16	1,10	1,34	1,21	0,85	0,75	1,21	1,38	0,80
Bypass skrutka (mm)	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,46	0,46	0,75	0,75	0,46
Max. vstupný výkon (kW)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Max. vstupný výkon (kW)	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3
Priechod plynu pre 15°C a 1013 mbar m^3/h	0,285/ 0,332	0,285	0,285	0,332	0,332	-	-	0,332	0,348	-
Priechod plynu pre 15°C a 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	218	218	-	-	218

* Pre Francúzsko a Belgicko
** G30 (50 mbar) - musí byť objednaná trysková súprava HEZ298070.

Hodnoty trysiek pre horák plynového grilu (voliteľné)

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30	**G30	G25.1
Tlak plynu (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30	50	25
Tryska (mm)	1,00	1,00	0,98	1,13	1,10	0,70	0,62	1,10
Bypass skrutka (mm)	-	-	-	-	-	-	-	-
Max. vstupný výkon (kW)	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1
Max. vstupný výkon (kW)	-	-	-	-	-	-	-	-
Priechod plynu pre 15°C a 1013 mbar m^3/h	0,2/0,233	0,2	0,2	0,233	0,233	-	-	0,233
Priechod plynu pre 15°C a 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	153	153	-

* Pre Francúzsko a Belgicko
** G30 (50 mbar) - musí byť objednaná trysková súprava HEZ298070

Hodnoty trysiek pre horák rúry s termostatom (voliteľné)

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30	**G30	G25.1
Tlak plynu (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30	50	25
Tryska (mm)	1,16	1,16	1,10	1,34	1,21	0,85	0,75	1,21
Bypass skrutka (mm)	0,76	0,76	0,67	0,80	0,70	0,48	0,45	0,70
Max. vstupný výkon (kW)	3	3	3	3	3	3	3	3
Max. vstupný výkon (kW)	-	-	-	-	-	-	-	-
Priechod plynu pre 15°C a 1013 mbar m^3/h	0,285/ 0,332	0,285	0,285	0,332	0,332	-	-	0,332
Priechod plynu pre 15°C a 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	218	218	-

* Pre Francúzsko a Belgicko

** G30 (50 mbar) - musí byť objednaná trysková súprava HEZ298070.

INFORMAČNÝ LIST

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

Obchodná značka BSH

Značka		**BOSCH**
Predajné označenie		HGD745220
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 l ≤ V < 35 l	
	stredné: 35 l ≤ V < 65 l	
	veľké: 65 l ≤ 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^2)		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.

Informácie v prípade rúr na pečenie pre domácnosť	zóna	Hodnota	Jednotka
Značka		**BOSCH**	
Model		HGD745220	
Typ varnej dosky		Plynová	
Počet plynových horákov		4	Ks
Energetická účinnosť na plynový horák	ľavá predná	54,5	%
	ľavá zadná	54,5	%
	prostredná		
	pravá zadná	54,5	%
	pravá predná	54,5	%
Energetická účinnosť plynovej varnej dosky		54,5	%

Tabuľka povinných informácii pre domácnosť: **(V zmysle ekodizajn Nariadenia Komisie č 66/2014, čl.2.3.)**

BOSCH
Stvorené pre život

Záručný list

firmy **BSH** domácí spotřebiče s.r.o.

2 roky
záruka od výrobcu
na všetky spotrebiče

Dovozca: **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 reklamácii 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 domácí spotřebiče 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 konštrukčná 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.

Vyhlásenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domácí spotřebiče 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 domácí spotřebiče 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 domácemu 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 uisťujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domácí spotřebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 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 domácí spotřebiče 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.**

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.