

**Návod k použití**

---

---

**HBA 22R251E**

---

---

Q4ACZM1886

# Obsah

<b>Bezpečnostní a výstražné pokyny</b> .....	<b>4</b>
Před montáží .....	4
Pokyny pro Vaši bezpečnost .....	5
Příčiny poškození .....	6
<b>Vaše nová pečicí trouba</b> .....	<b>8</b>
Ovládací pole.....	8
Volič funkcí .....	9
Tlačítka a displej.....	10
Volič teploty .....	10
Pečicí prostor.....	11
Příslušenství .....	11
<b>Před prvním použitím</b> .....	<b>13</b>
Zahřátí pečicí trouby.....	13
Čištění příslušenství .....	13
<b>Programování pečicí trouby</b> .....	<b>14</b>
Druh ohřevu a teplota .....	14
Rychloohřev.....	15
<b>Nastavení časových funkcí</b> .....	<b>16</b>
Budík .....	16
Doba trvání .....	17
<b>Dětská pojistka</b> .....	<b>19</b>
<b>Péče a čištění</b> .....	<b>20</b>
Čisticí prostředky .....	20
Funkce osvětlení .....	22
Vyvěšení a zavěšení závěsných roštů .....	22
Zavěšení a vyvěšení dvířek pečicí trouby .....	23
<b>Co dělat v případě poruchy?</b> .....	<b>25</b>
Tabulka poruch .....	25
Výměna žárovky na stropě pečicí trouby.....	26
Skleněný kryt.....	27
<b>Zákaznický servis</b> .....	<b>27</b>
<b>Tipy pro úsporu energie a ochranu životního prostředí</b> .....	<b>28</b>
Úspora energie .....	28
Ekologická likvidace .....	28

---

# Obsah

<b>Tabulky a návrhy .....</b>	<b>29</b>
Koláče a pečivo .....	29
Rady a praktické pokyny pro pečení .....	31
Maso, drůbež, ryby .....	32
Praktické rady pro přípravu pečeně v pečicí troubě a pod grilem .....	36
Nákypy, soufflé, toasty .....	37
Zvláštní pokrmy .....	37
Rozmrazování .....	38
Sušení .....	39
Mražené hotové potraviny .....	39
Zavařování marmelády .....	40
<b>Normované potraviny.....</b>	<b>42</b>

---

## Informace o produktech

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 50 dB (A), což představuje váženou hladinu akustického výkonu  $L_{wa}$  vzhledem k referenčnímu akustickému výkonu 1pW.

Další informace k produktům, příslušenství a náhradním dílům a servisu najdete na internetu: [www.bosch-home.com/cz](http://www.bosch-home.com/cz).

---

## **Bezpečnostní a výstražné pokyny**

Tento návod k použití si pečlivě prostudujte. Návod k obsluze a montáži dobře uschovejte. V případě předání spotřebiče další osobě, musí být přiložen také příslušný návod.

Tento návod k použití je platný pro samostatně stojící pečicí trouby i pro pečicí trouby v kombinaci s varnou deskou. U pečicích trub s varnou deskou si pro nastavení prostudujte i návod k použití varné desky.

---

### **Před montáží**

#### **Poškození během přepravy**

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

#### **Elektrické připojení**

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

Před prvním uvedením do provozu se ujistěte, zda je elektrická přípojka Vašeho domu uzemněna a zda jsou splněny všechny platné bezpečnostní předpisy. Montáž a připojení Vašeho spotřebiče musí provést pouze koncesovaný technik. Pokud bude spotřebič uveden do provozu bez správného napojení uzemňovací svorky nebo po neodborném připojení, může dojít v nejhorších případech k těžkým škodám (ublížení na těle nebo smrt úderem elektrického proudu). Výrobce nenese odpovědnost za chybnou funkci nebo možné poškození vlivem neodborného elektrického připojení.

---

## **Pokyny pro Vaši bezpečnost**

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

Děti a dospělé osoby nesmí bez dohledu spotřebič provozovat,

- pokud toho nejsou tělesně nebo duševně schopné
- nebo pokud jim chybí potřebné znalosti a zkušenosti.

Nenechávejte děti, hrát si se spotřebičem.

### **Dvířka pečicí trouby**

Nikdy dvířka neotevírejte během provozu. Zavírejte dvířka pečicí trouby, pokud možno, vždy i po vypnutí.

### **Horký pečicí prostor**

**Nebezpečí popálení!**  
Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch a výhřevných těles. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Ze spotřebiče může unikat horká pára. Děti držte v bezpečné vzdálenosti od pečicí trouby.

**Nebezpečí požáru!**  
V pečicím prostoru neuchovávejte hořlavé předměty. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče, když ze spotřebiče vystupuje kouř. Spotřebič vypněte. Vytáhněte síťovou zástrčku resp. vypněte pojistku v pojistkové skříni.

**Nebezpečí elektrického zkratu!**  
Dbejte na to, aby se nikdy nezaklínil přípojný kabel v horkých dvířkách spotřebiče. Kabelová izolace se může roztavit.

**Nebezpečí opaření!**  
Do horkého pečicího prostoru nikdy nelijte vodu. Tvoří se vodní pára.

Nebezpečí opaření!

Nikdy nepřipravujte pokrmy s velkým množstvím vysokoprocentního alkoholu. Alkoholové výpary se mohou v prostoru pečicí trouby vznítit. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokoprocentním alkoholem a dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.

### **Horké příslušenství a nádobí**

Nebezpečí popálení!

Nikdy nevyndávejte horké příslušenství nebo nádobí z pečicího prostoru bez použití chňapky.

### **Neodborné opravy**

Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy může provádět jen námi zaškolený technik servisní služby. Pokud je spotřebič poškozen, vytáhněte síťovou zástrčku, resp. vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte servisní službu.

### **Zvláštní bezpečnost dvířek**

U receptů s delší dobou pečení a vysokými teplotami mohou být dvířka pečicí trouby velmi horká.

Pokud ve Vaší domácnosti žijí děti, měli byste na ně během provozu pečicí trouby dohlížet.

Navíc nabízíme pojistku, která brání přímému kontaktu s dvířky pečicí trouby. Toto zvláštní příslušenství (671383) můžete objednat u našeho zákaznického centra.

---

## **Příčiny poškození**

### **Příslušenství, varné nádobí, fólie, pečicí papír nebo alobal na dně trouby**

Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné příslušenství. Dno pečicího prostoru nevykládejte fólií ani pečicím papírem. Na dno trouby nestavte žádné nádobí, pokud nastavená teplota přesahuje 50°C. Dochází ke hromadění tepla. Doby tepelné úpravy pak již neodpovídají a poškozuje se smalt.

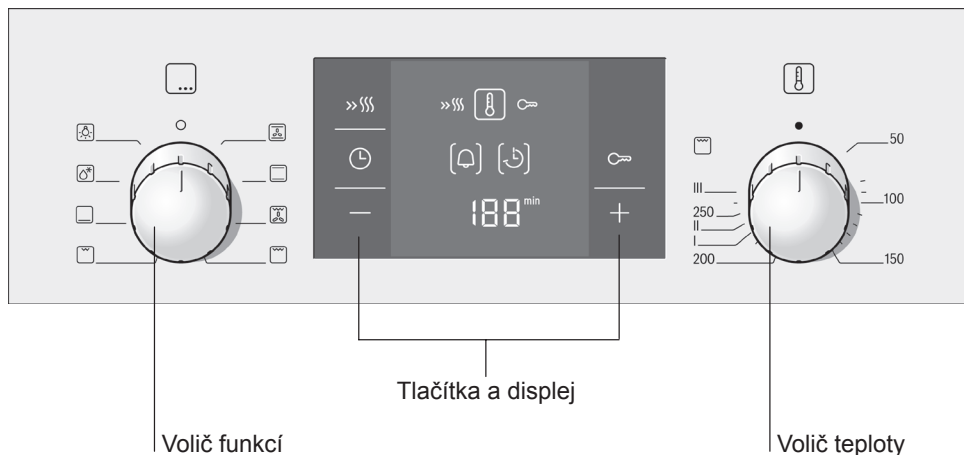
<b>Voda v horkém pečicím prostoru</b>	Do horkého pečicího prostoru nikdy nelijte vodu. Tvoří se vodní pára. Rozdíly teplot mohou způsobit škody na smaltu a příslušenství.
<b>Tekuté potraviny</b>	V uzavřeném pečicím prostoru neskladujte delší čas žádné tekutiny. Smalt by se mohl poškodit.
<b>Ovocné šťávy</b>	Pečicí plech v případě hodně šťavnatých ovocných koláčů nepřepíňujte. Ovocná šťáva, která kape z pečicího plechu, zanechá skvrny, které nelze odstranit. Používejte raději hlubší smaltovaný pečicí plech.
<b>Vychladnutí s otevřenými dvířky spotřebiče</b>	Pečicí prostor nechávejte vychladnout jen s uzavřenými dvířky. I když jsou dvířka spotřebiče otevřena jen trochu, mohou být časem poškozeny sousedící čelní strany nábytku.
<b>Silně znečištěné těsnění trouby</b>	Pokud je těsnění trouby hodně znečištěné, dvířka od trouby během provozu již správně nedoléhají. Mohou být poškozeny sousedící čelní strany nábytku. Těsnění trouby udržujte vždy čisté.
<b>Dvířka pečicí trouby jako sedátko nebo odkládací plochu</b>	Nikdy se neopírejte ani nesedejte na otevřená dvířka trouby. Na dvířka trouby neodkládejte žádné nádobí nebo příslušenství.
<b>Přeprava spotřebiče</b>	Nenoste a ndržte spotřebič za madlo dvířek; <ul style="list-style-type: none"> <li>■ madlo dvířek neunesete hmotnost spotřebiče a mohlo by se zlomit.</li> <li>■ skleněná tabule ve dvířkách trouby by se mohla přesunout a zapříčinit přesazení mezi čelem pečicí trouby a skleněnou tabulí.</li> </ul>

# Vaše nová pečicí trouba

Zde se seznámíte s Vaší novou pečicí troubou. Vysvětlíme Vám ovládací panel s jednotlivými ovládacími prvky. Zároveň získáte informace k příslušenství a součástíem pečicí trouby.

## Ovládací pole

Zde vidíte přehled ovládacího panelu. Na displeji nesvítí nikdy všechny symboly najednou. Podle typu spotřebiče jsou v detailech možné odchylky.



### Zapustitelné ovládací knoflíky

Některé pečicí trouby mají zapustitelné otočné knoflíky. Pro zapuštění a vysunutí zatlačte na ovládací knoflík v nulové pozici.

### Tlačítka

Pod jednotlivými tlačítky se nacházejí senzory. Nemusíte na tlačítka silně tlačit. Dotkněte se jen příslušného symbolu.



## Volič funkcí

Voličem funkcí nastavíte druh ohřevu.

Poloha	Použití
<input type="radio"/> Nulová poloha	Pečicí trouba je vypnutá.
<input checked="" type="checkbox"/> Horký vzduch*	Na koláče a pečivo na dvou úrovních. Ventilátor na zadní straně pečicí trouby rozděluje teplo rovnoměrně v pečicím prostoru.
<input type="checkbox"/> Horní / spodní ohřev*	Na koláče, nákypy a libové kousky pečeně, např. hovězího nebo zvěřiny na jedné úrovni. Teplo proudí rovnoměrně shora a zespodu.
<input checked="" type="checkbox"/> Cirkulační gril	Pečení masa, drůbeže a celých ryb. Grilovací těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor rozfoukává horký vzduch kolem pokrmu.
<input type="checkbox"/> Velkoplošný gril	Grilování steaků, uzenin, toastů a rybích kousků. Zahřívá se celá plocha pod grilovacím tělesem.
<input type="checkbox"/> Maloplošný gril	Grilování menších množství steaků, uzenin, toastů a rybích kousků. Hřeje střední část grilovacího tělesa.
<input type="checkbox"/> Spodní ohřev	Zavařování a pečení nebo zapékání. Teplo proudí zespodu.
<input checked="" type="checkbox"/> Rozmrazování	Rozmrazování masa, drůbeže, chleba a koláčů. Ventilátor rozfoukává teplý vzduch kolem pokrmu.
<input checked="" type="checkbox"/> Osvětlení pečicího prostoru	Zapnutí osvětlení v pečicí troubě.

\* Druh ohřevu, kterým byla určena energetická třída spotřeby energie podle EN5030. Když provedete nastavení, zapne se osvětlení pečicího prostoru.

## Tlačítka a displej



Tlačítka slouží k nastavení různých přídavných funkcí. Nastavené hodnoty můžete vidět na displeji.




Tlačítko	Použití
»»» Rychloohřev	Obzvláště rychlé zahřátí pečicí trouby.
🕒 Časová funkce	Vyberte budík 🕒 a dobu trvání ⏱.
🔒 Dětská pojistka	Zablokování a odblokování ovládacího pole.
- Minus	Snížení nastavovaných hodnot.
+ Plus	Zvýšení nastavovaných hodnot.

Která časová funkce na displeji je v popředí, poznáte podle závorek [ ] kolem příslušného symbolu.

## Volič teploty

Voličem teploty nastavíte teplotu nebo grilovací stupeň.

Poloha	Význam
● Nulová poloha	Pečicí trouba nehřeje.
50 - 270 Rozsah teploty	Teplota v pečicím prostoru v °C.
I, II, III Grilovací stupně	Grilovací stupně pro maloplošný  a velkoplošný gril  . I = stupeň 1, mírný II = stupeň 2, střední III = stupeň 3, silný

Když pečicí trouba hřeje, rozsvítí se na displeji symbol . V pauzách během zahřívání symbol nesvítí ani při zapnuté funkci osvětlení  ani při funkci rozmrazování .



Při použití grilovací funkce po dobu delší než 15 minut nastavte volič teploty na nízkou teplotu grilování.

---

## Pečicí prostor


Vaše pečicí trouba má v pečicím prostoru chladicí ventilátor a žárovku.

### Chladicí ventilátor

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

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

### Světlo

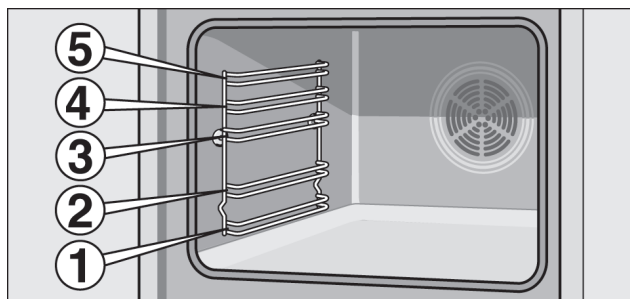
Během provozu svítí osvětlení v pečicím prostoru. Polohou  na voliči funkcí můžete zapnout osvětlení trouby bez ohřevu.

---

## Příslušenství

Příslušenství lze do trouby zasunout v 5 různých výškách.

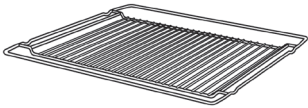
Příslušenství můžete vysunout ze dvou třetin, aniž by se převrhlo. To Vám usnadní vyndávání pokrmů.



Pokud je příslušenství příliš horké, může se deformovat. Jakmile opět vychladne, deformace ustoupí, aniž by nějak narušila jeho funkci.


Vaše pečicí trouba má k dispozici jen následující příslušenství.

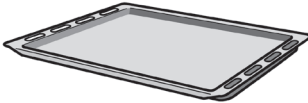
Příslušenství si můžete dokoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo na internetu. Uvedte HEZ- číslo.



#### **Rošt**

Na nádoby, formy na koláče, maso k pečení a grilování a mražené produkty.

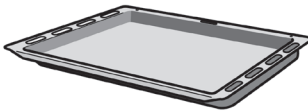
Rošt zasuňte zakřivením  směrem dolů.



#### **Smaltovaný pečicí plech, plochý**

Na koláče, těstoviny a cukroví.

Pečicí plech zasuňte do trouby zkosením směrem ke dvířkům.



#### **Smaltovaný pečicí plech, hluboký (univerzální pánev)**

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

Pečicí plech zasuňte do trouby zkosením směrem ke dvířkům.

#### **Zvláštní příslušenství**

Zvláštní příslušenství si můžete zakoupit u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně. Dostupnost příslušenství a možnost jeho objednání online je v každé zemi odlišná. Podívejte se prosím do prodejních podkladů.

Smaltovaný pečicí plech  
HEZ 361000

Na koláče, těstoviny a cukroví.

Univerzální pánev  
HEZ 362000

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

Rošt  
HEZ 364000

Pro nádoby, pečicí formy, pekáče, pečeně, grilované a mražené pokrmy.

Plech na pizzu  
HEZ 317000


Ideální pro pizzu, mražené pokrmy nebo velké kulaté koláče. Plech na pizzu můžete použít místo hluboké univerzální pánve. Plech postavte na rošt a řídte se údaji uvedenými v tabulkách.


Skleněný pekáč HEZ 915001	Skleněný pekáč se hodí pro dušené pečeně a nákypy v pečicí troubě. Zvláště vhodný je pro programovou nebo pečicí automatiku.
3-stupňové teleskopické lišty, plný výsuv HEZ 368301	Pomocí výsuvných lišt ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství více vysunout, aniž by se převrhlo.

## Před prvním použitím

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

### Zahřátí pečicí trouby

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

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

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

### Čištění příslušenství

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

# Programování pečicí trouby

Máte různé možnosti programování Vaší pečicí trouby. Zde Vám vysvětlíme programování druhu ohřevu a teploty resp. grilovacího stupně. Na pečicí troubě lze nastavit dobu trvání tepelné úpravy. Podívejte se pro další informace do kapitoly „*Nastavení časových funkcí*“.

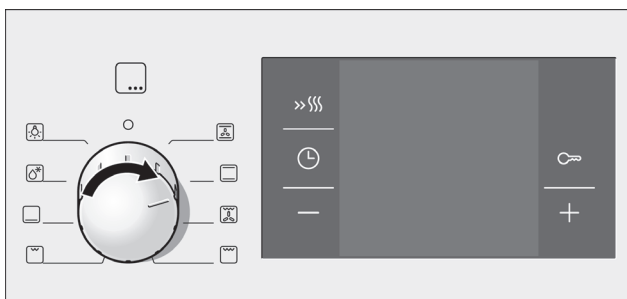
## Upozornění

Předehejte před tepelnou úpravou pokrmů pečicí troubou pro zabránění tvorby nadměrné kondenzační vody na skle dvířek.

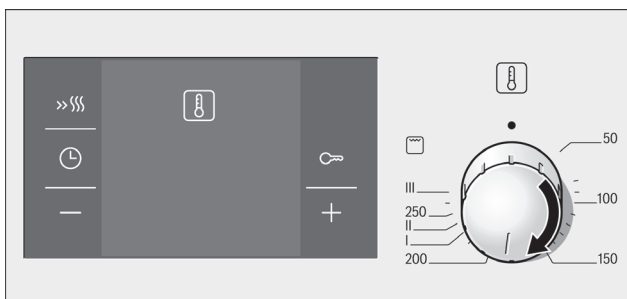
## Druh ohřevu a teplota

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

1. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu.



2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo grilovací stupeň.



Pečicí trouba začne hřát.

**Vypnutí pečicí trouby**

Volič funkcí otočte do nulové polohy.

**Změna nastavení**




Druh ohřevu a teplotu nebo grilovací stupeň můžete kdykoliv změnit příslušným voličem.

---

## Rychloohřev

Pomocí rychloohřevu dosáhne pečicí trouba nastavené teploty obzvláště rychle.

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

- Horký vzduch 
- Horní / spodní ohřev 
- Spodní ohřev 

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

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.
2. Stiskněte krátce tlačítko »»»».

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

**Rychloohřev je ukončen**


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

**Zrušení rychloohřevu**

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

---

# Nastavení časových funkcí



Vaše trouba má k dispozici různé časové funkce. Tlačítkem  lze menu otevřít a přepínat mezi různými funkcemi. Dokud můžete provádět nastavení, svítí časové symboly. Svorky [ ] Vám ukáží, u které časové funkce se nacházíte.


Již nastavenou časovou funkci můžete změnit přímo tlačítky + nebo -, když se časový symbol nachází v závorkách.


---

## Budík

Budík můžete používat jako kuchyňskou minutku. Budík běží nezávisle na pečícím prostoru. Budík má svůj vlastní signál. Tak uslyšíte, jestli uplynul čas nastavený na budíku nebo doba tepelné úpravy.


1. Stiskněte jednu tlačítko .  
Na displeji svítí časové symboly, závorky se nachází kolem .
2. Pomocí tlačítka + nebo - nastavte čas na budíku.  
Navrhovaná hodnota tlačítko + = 10 minut  
Navrhovaná hodnota tlačítko - = 5 minut




Po několika sekundách se nastavený čas převezme. Budík se spustí. Na displeji svítí symbol  a čas na budíku viditelně ubíhá. Ostatní časové symboly zhasnou.

<b>Čas na budíku uplynul</b>	Zazní signál. Na displeji se zobrazí 0. Tlačítkem  vypnete budík.
<b>Změna času na budíku</b>	Pomocí tlačítka + nebo - změňte čas na budíku. Za několik vteřin se změna zobrazí.
<b>Smazání času na budíku</b>	Pomocí tlačítka - vraťte čas na budíku na 0. Za několik vteřin se změna převezme. Budík je vypnutý.



## Zjištění časových nastavení



Pokud je nastaveno více časových funkcí, svítí na displeji příslušné symboly. Budík ubíhá v popředí. Symbol  se nachází v závorkách a čas na budíku viditelně plyne.

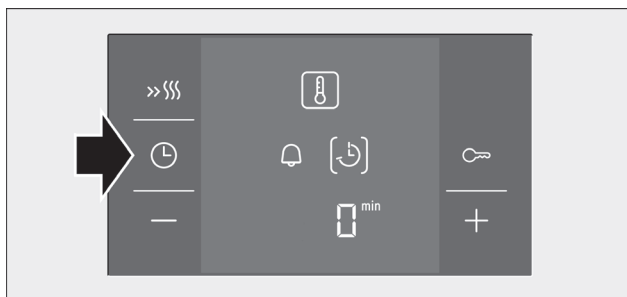
Abyste zjistili čas na budíku , dobu trvání , stiskněte tlačítko  tolikrát, až se zobrazí závorky kolem příslušného symbolu. Příslušná hodnota se na několik vteřin zobrazí na displeji.

## Doba trvání

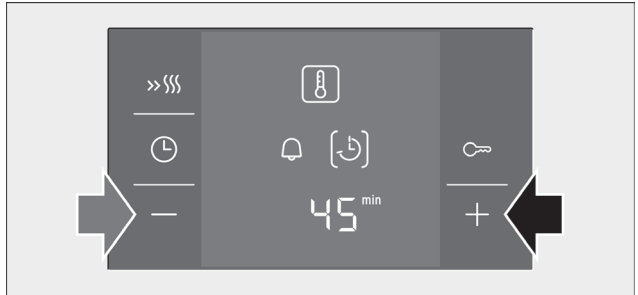
Můžete nastavit dobu trvání tepelné úpravy Vašeho pokrmu na pečicí troubě. Když doba trvání uplynula, automaticky se pečicí trouba vypne. Nemusíte tak přerušit jinou práci, abyste šli vypnout pečicí troubu a nebude omylem překročena doba trvání tepelné úpravy.

Příklad na obrázku: Doba trvání je 45 minut.

1. Pomocí voliče funkcí nastavte druh ohřevu.
2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo grilovací stupeň.
3. Dvakrát stiskněte tlačítko .  
Na displeji se zobrazí 0. Svítí časové symboly, závorky se nachází kolem .



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



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

#### **Doba trvání uplynula**

Zazní signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na displeji se zobrazí 0.

Stiskněte tlačítko 🕒. Pomocí tlačítka **+** nebo **-** můžete provést nové nastavení doby tepelné úpravy, anebo dvakrát stiskněte tlačítko 🕒 a volič funkcí otočte na nulovou polohu. Pečicí trouba je vypnuta.

#### **Změna doby trvání**




Pomocí tlačítka **+** nebo **-** změňte dobu tepelné úpravy. Po několika málo vteřinách se změna převezme. Pokud je nastaven budík, stiskněte předtím tlačítko 🔔.

#### **Zrušení doby trvání**

Pomocí tlačítka **-** vraťte dobu trvání zpátky až na 0. Po několika málo vteřinách se změna převezme. Doba trvání je zrušena. Pokud je nastaven budík, stiskněte předtím tlačítko 🕒.

## Zjištění časových nastavení

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

Abyste zjistili čas na budíku , dobu trvání , stiskněte tlačítko  tolikrát, až se zobrazí závorky kolem příslušného symbolu. Příslušná hodnota se na několik vteřin zobrazí na displeji.

---

## Dětská pojistka

Aby děti omylem nezapnuly pečicí troubu, má trouba dětskou pojistku.


Pečicí trouba nebude reagovat na žádné nastavení. Budík můžete nastavit také u zapnuté dětské pojistky.

Je-li nastaven druh ohřevu, teplota nebo grilovací stupeň, přeruší dětská pojistka ohřev.

### Zapnutí dětské pojistky


Nesmí být nastaveno žádné automatické vypínání pečicí trouby.

Stiskněte tlačítko  po dobu čtyř vteřin.

Na displeji se zobrazí symbol . Dětská pojistka je zapnutá.

### Vypnutí dětské pojistky

Stiskněte po dobu 4 vteřin tlačítko .

Symbol  na displeji zhasne. Dětská pojistka je vypnutá.

---

# Péče a čištění

Vaše pečicí trouba zůstane dlouho zářivá a plně funkční, pokud ji budete správně čistit a pečovat o ni. Zde Vám vysvětlíme, jak o Vaši pečicí troubu správně pečovat a jak ji čistit.

## Tipy a upozornění

Drobné barevné rozdíly na čelní straně pečicí trouby jsou zapříčiněny použitím různých materiálů jako sklo, umělá hmota a kov.

Stíny na skleněné tabuli dvířek, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení pečicí trouby.

Smalt se při vysokých teplotách vypaluje, což může vést ke vzniku drobných barevných rozdílů. Tento jev je normální a nijak nenarušuje funkčnost pečicí trouby. Hrany tenkých plechů se nedají úplně posmaltovat, proto mohou být drsné. Antikoroziní ochrana se tím nijak nenaruší.

---

## Čistící prostředky

Abyste se vyvarovali poškození různých povrchů spotřebiče použitím nesprávných prostředků, dbejte údajů v tabulce. Nepoužívejte:

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

Nové mycí utěrky před prvním použitím řádně vyperte.

Oblast	Čistící prostředek
Čelo pečicí trouby	Horký mycí roztok: Očistěte mycím hadříkem a vysušte měkkou utěrkou.
Nerezové plochy	Horký mycí roztok: Očistěte mycím hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Okamžitě odstraňte skvrny od vody, tuku, škrobu a bílku, jinak by se pod nimi mohla vytvářet koroze. V zákaznickém servisu nebo specializované prodejně jsou k dostání speciální čisticí prostředky určené na nerez, které jsou vhodné na teplé povrchy. Měkkým hadříkem naneste tenkou vrstvu ošetřujícího prostředku.
Sklo	Čistící prostředek na sklo: Otrete měkkým hadříkem. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Skleněná tabule dvířek	Čistící prostředek na sklo: Otrete měkkým hadříkem. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Skleněný kryt osvětlení pečicí trouby	Horký mycí roztok: Vyčistěte mycím hadříkem.
Těsnění (nesundávejte)!	Horký mycí roztok: Vyčistěte mycím hadříkem. Nedrhňte.
Závěsné rošty	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte mycím hadříkem nebo kartáčem.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte mycím hadříkem nebo kartáčem.

### **Čištění dna pečicí trouby a smaltovaných stěn**

Použijte mycí hadřík a horký mycí roztok nebo octovou vodu.

U silného znečištění použijte kovovou houbičku z nerezové oceli nebo čistič na trouby. Použijte je jen ve vychladnuté pečicí troubě.

## Funkce osvětlení

Pro snadnější vyčištění pečicí trouby je možné zapnout osvětlení vnitřního prostoru pečicí trouby.

### Zapnutí osvětlení pečicí trouby

Otočte volič funkce do polohy .

Osvětlení se nezapne. Volič teploty musí být vypnutý.

### Vypnutí osvětlení pečicí trouby

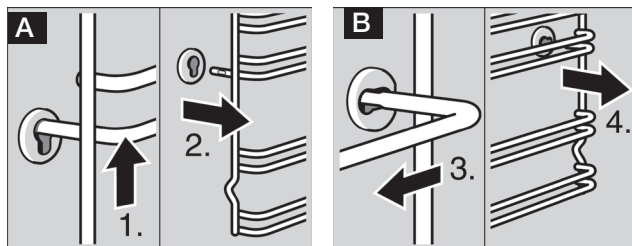
Otočte volič funkce do polohy O.

## Vyvěšení a zavěšení závěsných roštů

Rošty můžete pro čištění vyjmout. Pečicí trouba musí být vychladnutá.

### Vysazení závěsných roštů

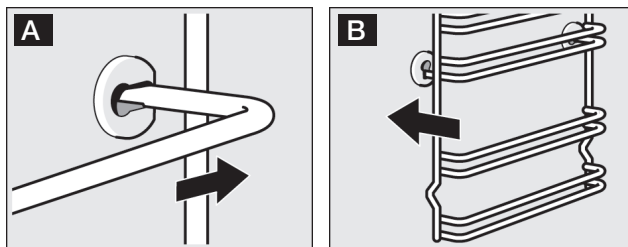
1. Rošty nadzvedněte vpředu nahoře
2. a vyvěste (obrázek A).
3. Poté celý rošt vytáhněte dopředu
4. a vyndejte (obrázek B).



Závěsné rošty vyčistěte prostředkem na mytí nádobí a houbičkou. Na silně ulpívající nečistoty použijte kartáč.

## Zavěšení roštů

1. Rošt nejprve zasuňte do zadního pouzdra, mírně zatlačte dozadu (obrázek A)
2. a pak zavěste do předního pouzdra (obrázek B).



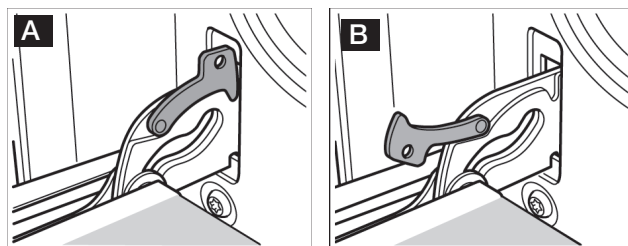
Rošty se zavěšují vpravo a vlevo.  
Vyklenutí musí směřovat vždy dolů.

## Zavěšení a vyvěšení dvířek pečicí trouby

Pro demontáž a čištění skleněných tabulí dvířek můžete dvířka trouby demontovat.

Závěsy dvířek trouby mají na každé straně blokovací páčku. Pokud je blokovací páčka v uzavřené poloze (obr. A), nelze dvířka vyvěsit.

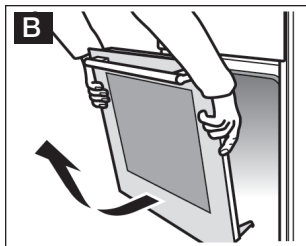
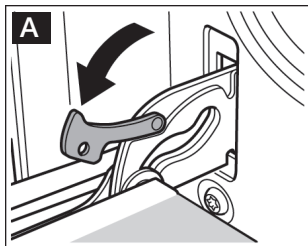
Když je blokovací páčka pro vyvěšení dvířek pečicí trouby odklapnutá (obr. B), jsou závěsy zajištěny. Nemohou náhle zaskočit.



Nebezpečí poranění! Pokud nejsou závěsy jištěny, zaskočí velkou silou. Dávejte pozor na to, aby blokovací páčky byly vždy zcela zaklopeny, resp. při vyvěšení dvířek trouby zcela vyklopeny.

## Vyvěšení dvířek

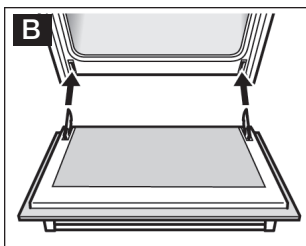
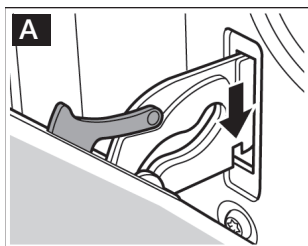
1. Dvířka pečicí trouby zcela otevřete.
2. Odklopte obě blokovací páčky vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Zavřete dvířka trouby až nadoraz. (obr. B)  
Uchopte oběma rukama vlevo a vpravo.  
Ještě trochu zavřete a vytáhněte.



## Zavěšení dvířek

Dvířka pečicí trouby zavěste v opačném pořadí.

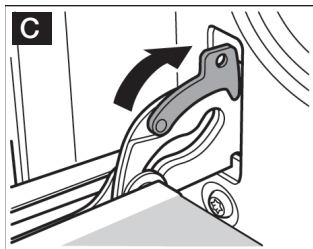
1. Při zavěšení dvířek pečicí trouby dejte pozor na to, aby byly oba závěsy do příslušného otvoru rovně zasunuty (obr. A).
2. Zářez na závěsu musí zaskočit na obou stranách (obr. B)



Pokud nebudou závěsy správně namontovány, mohou být dvířka přesunuta.



3. Obě blokovací páčky znovu zaklapněte (obrázek C).  
Zavřete dvířka pečicí trouby.




## Co dělat v případě poruchy?

Závada, která se vyskytne, je často způsobena nějakou maličkostí. Než zavoláte servis, zkuste prosím za pomoci pokynů v tabulce závadu sami odstranit.

### Tabulka poruch

Porucha	Možná příčina	Pokyny / odstranění
Pečicí trouba nefunguje.	Je vadná pojistka.	Podívejte se do pojistkové skříně, jestli je pojistka v pořádku.
	Výpadek proudu.	Zkontrolujte, zda funguje světlo v kuchyni nebo jiné kuchyňské spotřebiče.
Na displeji svítí nula.	Výpadek proudu.	Potvrďte tlačítkem ⊖.
Pečicí trouba nehřeje.	Na kontaktech je prach.	Otočte vypínači několikrát sem a tam.

## Chybové hlášení

Když se na displeji zobrazí chybové hlášení s *E*, stiskněte tlačítko . Hlášení zmizí. Smaže se nastavená funkce.

Pro odstranění příčiny, dodržte následující pokyny.

Chybové hlášení	Možná příčina	Pokyn / odstranění
<i>E</i>	Některé tlačítko bylo stisknuto příliš dlouho nebo zaskočilo.	Stiskněte postupně všechna tlačítka. Zkontrolujte, zda se tlačítko nezaklínilo, není zakryté nebo zašpiněné.



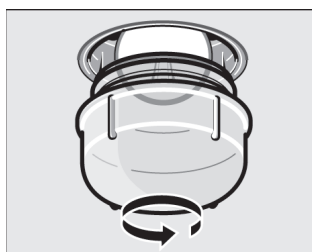
Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!  
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Jen námi vyškolený technik zákaznického centra smí provádět opravy.

## Výměna žárovky na stropě pečicí trouby

Když žárovka pečicí trouby přestane svítit, je nutné ji vyměnit. Náhradní žárovky obdržíte v zákaznickém centru nebo ve specializovaném obchodě. Použijte jen tyto žárovky.



1. Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!  
Vypněte pojistku v pojistkové skříni.
2. Abyste zabránili poškození, vložte do studené pečicí trouby utěrku.
3. Skleněný kryt vyšroubujte otáčením vlevo.



4. Nahradte žárovku stejným typem žárovky.
5. Našroubujte zpátky kryt žárovky.
6. Vyjměte utěrku na nádobí a zapněte pojistku.

---

## Skleněný kryt

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

---

## Zákaznický servis

Náš zákaznický servis je k dispozici našim uživatelům pro opravu spotřebiče, pro prodej příslušenství nebo náhradních dílů a různé otázky v souvislosti s našimi produkty a službami. Kontaktní údaje našeho zákaznického centra naleznete v příloze.

Budete-li kontaktovat náš zákaznický servis, uveďte prosím číslo spotřebiče (E) a výrobní číslo (FD) Vašeho spotřebiče. Typový štítek s čísly naleznete na pravé straně dvířek pečicí trouby. Abyste v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si hned zde poznamenat údaje Vašeho spotřebiče a telefonní číslo zákaznického servisu.

E-číslo:	FD-číslo:
Zákaznický servis ☎	

---

# Tipy pro úsporu energie a ochranu životního prostředí

Zde naleznete tipy, jak ušetřit při pečení a smažení energií a jak Váš spotřebič správně zlikvidujete.

---

## Úspora energie

Pečicí troubu předehřívejte jen tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách k tepelným úpravám.

Používejte jen tmavé, černě lakované nebo smaltované pečicí formy. Tyto obzvláště dobře přijímají teplo.

Dvířka pečicí trouby otevírejte během vaření, pečení a smažení co nejméně.

Více koláčů pečte nejlépe po sobě. Pečicí trouba je ještě teplá. Tím se zkrátí doba trvání pro druhý koláč. Můžete vedle sebe zasunout i 2 truhlíkové formy.

V případě delší doby tepelné úpravy můžete pečicí troubu vypnout 10 minut před koncem pečení a využít pro dokončení pokrmu zbytkové teplo.

---

## Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte ekologickým způsobem.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí týkající se elektrických a elektronických starých spotřebičů (WEEE 2002/96/CE). Tato směrnice upravuje zpětný odběr a recyklaci starých spotřebičů v rámci EU.

---

# Tabulky a návrhy

Zde naleznete výběr pokrmů a k nim optimální nastavení. Naleznete zde také informace o příslušenství a na kterou výšku pečicí trouby pokrmu máte nastavit. Kromě toho jsme pro Vás sestavili návrhy pro varné nádoby a přípravu pokrmů a pomůžeme Vám, když by se Vám něco nepodařilo.

Když budete chtít připravovat podle vlastního receptu, můžete se orientovat pomocí tabulek podle podobných pokrmů.

---

## Koláče a pečivo

### Pečicí formy

Pro pečení se nejlépe hodí formy na koláče z tmavého kovu.





### Tabulky

Pečicí formy postavte vždy na rošt.

Následující přehled ukazuje doby pečení od okamžiku, kdy je pokrm vložíte do studené pečicí trouby. Tím ušetříte energii. Když pečicí troubu předeřhujete, zkrátíte uvedené doby pečení o 5 až 10 minut.

V tabulkách najdete optimální druh ohřevu pro různé koláče a pečivo. Teplota a doba pečení závisí na množství a kvalitě těsta. Proto jsou v tabulkách uvedeny rozsahy. Vyzkoušejte nejdříve nižší hodnotu. Nižší teplota umožňuje rovnoměrné propečení. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Další informace najdete v odstavci „*Praktické rady pro pečení*“.




Koláč pro přípravu v pečicí formě	Pečicí forma na roštu	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Dort	dortová forma z plechu, Ø 31 cm	1		220 - 240	40 - 50
		2 + 3		190 - 210	45 - 55
Quiche	koláčová forma z plechu, Ø 31 cm	1		210 - 230	40 - 50
Koláč*	koláčová forma z plechu, 28 cm	2		180 - 200	50 - 60

\* Při pečení více koláčů postavte více pečicích forem na rošt.







Koláč na plechu		Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Pizza	smaltovaný pečicí plech	2		210 - 230	25 - 35
	hliníkový plech + plochý				
	smaltovaný pečicí plech*	2 + 3		180 - 200	35 - 45
	hliníkový plech + univerzální pánev*	2 + 4		180 - 200	35 - 45
	smaltovaný pečicí plech	3		170 - 190	20 - 30
Listové těsto	hliníkový plech + plochý				
	smaltovaný pečicí plech*	2 + 3		170 - 190	35 - 45
	hliníkový plech + univerzální pánev*	2 + 4		170 - 190	35 - 45

\* Při pečení na dvou úrovních zasuňte vždy hlubší univerzální pánev na horní stupeň a plochý smaltovaný pečicí plech na spodní stupeň.

Dodatečné pečicí plechy obdržíte ve specializovaném obchodě nebo v našem zákaznickém centru.

Chléb a housky		Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Kynutý chléb z 1,2 kg mouky* (předehřejte)	smaltovaný pečicí plech	2		270	8
				200	35 - 45
Kváskový chléb z 1,2 kg mouky* (předehřejte)	smaltovaný pečicí plech	2		270	8
				200	40 - 50
Housky (např. z žitné mouky)	smaltovaný pečicí plech	3		200 - 220	20 - 30



\* Nikdy nelijte vodu přímo do horké trouby.

Pečivo		Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Sušenky a cukroví	pečicí plech	3		150 - 170	10 - 20
	2 pečicí plechy*	2 + 3		140 - 160	25 - 35
Bezé	pečicí plech	3		80 - 100	120 - 150
Větrníky	pečicí plech	2		190 - 210	30 - 40
Kokosky	pečicí plech	3		100 - 120	30 - 40
	2 pečicí plechy*	2 + 3		100 - 120	35 - 45

\* Při pečení na dvou úrovních zasuňte vždy smaltovaný pečicí plech nahoru. Dodatečné pečicí plechy obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializovaném obchodě.

## Rady a praktické pokyny pro pečení

<b>Chcete péct podle svého vlastního receptu</b>	Můžete se orientovat podle podobného receptu, který je uveden v tabulce.
<b>Jak zjistíte, zda je koláč již propečený?</b>	Přibližně 10 minut před uplynutím doby pečení uvedené v receptu zapíchněte špejli do koláče v místě, kde je nejvyšší. Jestliže po vytažení špejle na dřevu neulpívá žádné těsto, je koláč hotový.
<b>Koláč nevyrostl.</b>	Příště použijte pro recept méně tekutiny nebo zvolte o 10 stupňů nižší teplotu pro pečení. Dodržujte uvedenou dobu, po kterou byste měli těsto dle receptu míchat.
<b>Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.</b>	Vymažte jen dno otvírací formy. Když je koláč hotový, uvolněte ho pomocí nože od pečicí formy.
<b>Koláč je na povrchu příliš tmavý.</b>	Vložte jej o úroveň níže, nastavte nižší teplotu a pečte koláč o něco déle.
<b>Koláč je příliš suchý.</b>	Do hotového koláče udělejte párátkem několik malých otvorů. Do nich nakapejte trochu ovocné šťávy nebo alkoholu. Příště zvolte teplotu o 10 stupňů vyšší a zkráťte dobu pečení.

<b>Chleba nebo pečivo (např. tvarohový koláč) vypadá z vnější strany dobře, uvnitř je však mazlavý (vlhký, místy se zbytky vody).</b>	Příště používejte trochu méně tekutiny a pečivo nechte trochu déle při nižší v pečicí troubě. U dortů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte. Posypte ho posekanými mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte oblohu. Dodržujte recepty a dobu pečení.
<b>Barva cukroví je nerovnoměrně hnědá.</b>	Nastavte nižší teplotu; cukroví bude rovnoměrně propečené. Choulostivé cukroví pečte s horním a spodním ohřevem  na jedné úrovni. Přesahující pečicí papír může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Ustříhnete ho vždy tak, aby měl velikost pečicího plechu.
<b>Pekli jste na různých úrovních. Na horním plechu je cukroví tmavší než na spodním plechu.</b>	Při pečení na více úrovních vždy používejte cirkulaci  . Když zasunete několik pečicích plechů, nemusí být současně hotové.
<b>Při pečení šťavnatých koláčů vzniká kondenzovaná voda.</b>	Při pečení může docházet ke vzniku vodní páry. Část této vodní páry je odváděna odvodem par pečicí trouby a může se srážet ve formě vodních částic na ovládacím poli nebo na čelní straně sousedícího nábytku. Závísí to na dané situaci.

## Maso, drůbež, ryby

### Nádobí

Můžete používat jakékoliv žáruvzdorné nádobí.

Nádobí umístěte vždy doprostřed roštu.

Horké skleněné nádobí byste měli stavět na kuchyňskou utěrku. Horké sklo by mohlo prasknout, pokud bude postaveno na vlhký a studený povrch.

### Praktické rady pro pečení masa

Jak se pečeně podaří, závisí na druhu a kvalitě používaného masa.

Pokud budete připravovat libovou pečení, přidejte 2 až 3 lžice tekutiny. Pokud budete připravovat ragú, přidejte podle množství 8 až 10 lžic tekutiny.

Kousky masa byste měli otáčet vždy po uplynutí poloviny doby tepelné úpravy.



Pokud je pečeně hotová, měla by si ještě 10 minut odpočinout ve vypnuté, zavřené pečicí troubě. Šťáva z pečeně se tak lépe rozdělí.

## Praktické rady pro grilování

Grilované pokrmy připravujte vždy v zavřené pečicí troubě.

Kousky masa, které chcete grilovat, mají mít pokud možno stejnou tloušťku. Měli by být alespoň 2 až 3 cm tlusté, aby byly rovnoměrně opečené a zůstaly šťavnaté. Okořeňte steaky až po grilování.

Položte plátky masa přímo na rošt. Když chcete grilovat jen jeden kousek masa, položte ho doprostřed roštu. Tam se Vám podaří nejlépe. Navíc zasuňte smaltovaný pečicí plech do výšky 1 do pečicí trouby. S pečicím plechem zachytíte šťávu z masa a pečicí trouby zůstane čistější.

Kousky masa nebo ryby otočte po uplynutí dvou třetin uvedené doby tepelné úpravy.

Grilovací těleso se automaticky vypíná a zapíná. Je to normální. Intervaly mezi zapínáním a vypínáním závisí na nastaveném výkonu.

## Maso

Následující přehled ukazuje doby tepelné úpravy od okamžiku, kdy byl pokrm vložen do studené trouby. Doba tepelné úpravy v tabulce jsou pouze orientační a mohou se lišit podle stupni kvality a druhu masa.

Maso	Hmotnost	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, gril	Doba úpravy v minutách
Hovězí dušená pečeně (např. žebra)	1,0 kg	zakryté	2		220 - 240	90
	1,5 kg		2		210 - 230	110
	2,0 kg		2		200 - 220	130
Hovězí svíčková	1,0 kg	odkryté	2		210 - 230	70
	1,5 kg		2		200 - 220	80
	2,0 kg		2		190 - 210	90

Maso	Hmotnost	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, gril	Doba úpravy v minutách
Růžový rostbíf*	1,0 kg	odkryté	1		210 - 230	40
Propečené steaky		rošt****	5		3	20
Růžové steaky		rošt****	5		3	15
Vepřové maso bez tučné kůže (např. krkovička)	1,0 kg 1,5 kg 2,0 kg	odkryté	1 1 1	  	190 - 210 180 - 200 170 - 190	100 140 160
Hovězí maso s tučnou kůží** (např. plecko, noha)	1,0 kg 1,5 kg 2,0 kg	odkryté	1 1 1	  	180 - 200 170 - 190 160 - 180	120 150 180
Uzené vepřové žebra s kostí	1,0 kg	zakryté	2		210 - 230	70
Sekaná pečeně	750 g	odkryté	1		170 - 190	70
Uzeniny	cca 750 g	rošt****	4		3	15
Telecí pečeně	1,0 kg 2,0 kg	odkryté	2 2	 	190 - 210 170 - 190	100 120
Jehněčí stehno bez kosti	1,5 kg	odkryté	1		150 - 170	110

\* Rostbíf po uplynutí poloviny doby úpravy otočte. Po uplynutí doby úpravy zabalte do hliníkové fólie a nechejte 10 minut v pečící troubě odležet.

\*\* Několikrát nařízněte kůži. Když se má maso otáčet, vložte ho nejprve kůží dolů.

\*\*\* Vsuňte smaltovaný pečící plech ve výšce 1.

## Drůbež

Následující přehled ukazuje doby tepelných úprav od okamžiku, kdy byl pokrm vložen do studené trouby.








Hmotnostní údaje v tabulce se týkají drůbeže bez náplně, která byla připravena pro tepelnou úpravu.

Když budete grilovat přímo na roštu, zasuňte do výšky 1 smaltovaný pečící plech.

Při přípravě kachny a husy propíchněte kůži pod křídly, aby mohl vytékat tuk.




Drůbež otočte po uplynutí  $\frac{2}{3}$  uvedené doby tepelné úpravy.

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

Drůbež	Hmotnost	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v minutách
Půlené kuře, 1 až 4 kusy	po 400 g	rošt	2		200 - 220	40 - 50
Porcované kuře	po 250 g kus	rošt	2		200 - 220	30 - 40
Celé kuře od 1 do 4 kusů	po 1 kg	rošt	2		190 - 210	50 - 80
Kachna	1,7 kg	rošt	2		180 - 200	90 - 100
Husa	3 kg	rošt	2		170 - 190	110 - 130
Mladá krůta	3 kg	rošt	2		180 - 200	80 - 100
2 krůtí stehna	po 800 g kus	rošt	2		190 - 210	90 - 110

## Ryba

Následující přehled zobrazuje doby tepelné úpravy od okamžiku, kdy jste pokrm vložili do studené pečicí trouby.

Ryba	Hmotnost	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, gril	Doba úpravy v minutách
Grilovaná ryba	po 300 g	rošt*	3		2	20 - 25
	1,0 kg		2		180 - 200	45 - 50
	1,5 kg		2		170 - 190	50 - 60
Ryba, plátky	po 300 g kus	rošt*	4		2	20 - 25

\* Vsuňte smaltovaný pečicí plech do výšky 1.

---








## Praktické rady pro přípravu pečeně v pečicí troubě a pod grilem

<b>Pro danou hmotnost pečeně nejsou v tabulce uvedeny žádné údaje.</b>	Vyberte nejbližší nižší hodnotu a prodlužte dobu tepelné úpravy.
<b>Jak zjistíte, zda je již pečeně hotová?</b>	Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializovaných obchodech) nebo udělejte „zkoušku lžící“. Zatlačte lžící na pečené maso. Pokud je pevné, je maso hotové, jestliže povolí, nechte ho ještě chvíli v pečicí troubě.
<b>Pečeně je příliš tmavá a krusta místy spálená.</b>	Zkontrolujte, zda je správně nastavená výška zasunutí a teplota.
<b>Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je připálená.</b>	Příště použijte menší nádobu na pečení nebo přidejte více tekutiny.
<b>Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodová.</b>	Příště použijte větší nádobu na pečení a přidejte méně tekutin.
<b>Při přípravě pečeně vzniká vodní pára.</b>	Tento jev je fyzikálně podmíněn a je zcela normální. Velká část vodní páry uniká výstupem páry. Může se srážet na chladnějším ovládacím panelu nebo na čelních stěnách sousedního nábytku a odkapávat ve formě kondenzované vody.

---

## Nákypy, soufflé, toasty

Následující přehled ukazuje doby tepelných úpravy od okamžiku, kdy byl pokrm vložen do studené pečicí trouby.

Pokrm	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, gril	Doba úpravy v minutách
Sladké nákypy (např. tvarohový nákyp s ovocem)	forma na nákyp	2		180 - 200	40 - 50
Pikantní nákypy z předvařených přísad (např. těstovinový)	forma na nákyp nebo	3		210 - 230	30 - 40
	smaltovaný pečicí plech	3		210 - 230	20 - 30
Pikantní nákypy ze syrových přísad * (např. bramborový nákyp)	forma na nákyp nebo	2		150 - 170	50 - 60
	smaltovaný pečicí plech	2		150 - 170	50 - 60
Opékání toastů	rošt	5		3	4 - 5
Zapékání toastů	rošt **	4		3	5 - 8

\* Nákyp by neměl být vyšší než 2 cm.

\*\* Smaltovaný pečicí plech zasuňte vždy do výšky 1.

## Zvláštní pokrmy


Na Vašem spotřebiči můžete nastavit teploty od 50 do 270 °C. Podaří se Vám krémový jogurt při 50 °C stejně dobře jako vláčné kynuté těsto.

### Příprava jogurtu

Svařte 1 litr mléka (3,5 % tuku) a nechte vychladnout na 40 °C. Vmíchejte 150 g jogurtu (chladničková teplota). Naplňte šálky nebo malé šroubovací skleničky a přikryjte průhlednou fólií. Pečicí troubu předehřejte podle pokynu. Šálky nebo skleničky postavte na dno pečicího prostoru a postupujte podle receptu.

## Kynutí těsta

Kynuté těsto připravujte jako obvykle, vložte jej do žáruvzdorné keramické nádoby a přikryjte. Pečicí troubu předehřejte 10 minut. Vypněte pečicí troubu a těsto nechte v troubě vykynout.


Pokrm	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota	Doba trvání
Jogurt	šálky nebo šroubovací sklenice	postavte na dno pečicího prostoru		předehřejte na 50 °C 50 °C	5 min. 8 hod.
Kynutí těsta	žáruvzdorné nádobí	postavte na dno pečicího prostoru		předehřejte na 50 °C, vypněte spotřebič, vložte kynuté těsto do pečicího prostoru	5 -10 min. 20 - 30 min.

## Rozmrazování

Odstraňte obal, položte mražený pokrm do vhodného nádobí a postavte ho na rošt.

Přečtěte si pokyny výrobce týkající se přípravy uvedené na obalu.

Doby rozmrazování závisí na druhu a množství mraženého pokrmu, který má být rozmražen.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C
Mražený pokrm* Např. dorty se šlehačkou, s máslovým krémem, s čokoládovou nebo cukrovou glazurou, ovoce, kuře, uzeniny a maso, chleba, housky, koláče a jiné pečivo	rošt	2		Volič teploty není nastaven.

\* Mražený pokrm přikryjte fólií vhodnou pro mikrovlny.  
Kousky drůbeže položte na talíř prsní stranou dolů.

## Sušení

Použijte jen čerstvé ovoce a zeleninu ve vynikajícím stavu a důkladně ho omyjte.

Nechte ho dobře okapat a zcela ho osušte.

Smaltovaný pečicí plech zakryjte roštem a pečicím papírem.

Pokrm	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba sušení v hodinách
600 g kroužků z jablek	2 + 3		80	cca 5
800 g kousků hrušek	2 + 3		80	cca 8
1,5 kg švestek	2 + 3		80	cca 8 - 10
200 g kuchyňských bylinek, omytých	2 + 3		80	cca 1½ hod.




### Pokyn

Obsahuje-li ovoce nebo zelenina mnoho šťávy nebo vody, je třeba je častěji otáčet. Vysušené ovoce nebo zeleninu ihned odeberte z papíru.

## Mražené hotové potraviny

Přečtěte si údaje pro přípravu uvedené na obalu.

Následující přehled zobrazuje doby tepelných úprav od okamžiku vložení do studené pečicí trouby.

Pokrm		Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v minutách
Hranolky*	rošt nebo smaltovaný pečicí plech	3		210 - 230	25 - 30
Pizza*	rošt	2		200 - 220	15 - 20
Pizza-bagety*	rošt	2		200 - 220	15 - 20

\* Položte pečicí papír na rošt nebo pečicí plech. Zkontrolujte, zda je papír vhodný pro nastavenou teplotu.

### Pokyn

Plech se může při pečení mražených pokrmů zdeformovat. Je to způsobeno rozdíly teplot, kterým je příslušenství vystavováno. Deformace při pečení ustoupí.

---

## Zavařování marmelády

### Příprava:

Používejte jen čisté a bezvadné zavařovací sklenice a těsnící kroužky. Zavařovací sklenice mají být pokud možno stejně velké. Hodnoty v tabulkách se týkají kulatých zavařovacích sklenic o objemu 1 litr. Pozor! Nepoužívejte žádné větší nebo vyšší zavařovací sklenice. Víka by mohla prasknout.

Používejte jen čerstvé ovoce a zeleninu ve vynikajícím stavu. Ovoce a zeleninu důkladně omyjte.

Ovoce a zeleninu naplňte do zavařovacích sklenic. Pokud je to nutné, očistěte opět vnější stranu sklenic. Okraje musí být čisté. Mokrý gumový kroužek a víka položte na plné zavařovací sklenice. Zavařovací sklenice uzavřete pomocí svorek.

Do prostoru pečicí trouby nikdy nevkládejte více než šest sklenic.

Uvedené doby tepelné úpravy v tabulkách jsou pouze orientační. Tyto hodnoty může ovlivnit pokojová teplota, počet sklenic a teplota obsahu sklenic.

Ještě než pečicí troubu vypnete, ujistěte se, že obsah sklenic správně perlí.

### Takto nastavíte funkci

1. Vsuňte plochý smaltovaný pečicí plech do výšky 2. Postavte zavařovací sklenice na plech tak, aby se vzájemně nedotýkaly.
2. Na plochý smaltovaný pečicí plech vlijte půl litru horké vody (cca 80 °C).
3. Uzavřete dvířka pečicí trouby.
4. Volič funkcí nastavte na .
5. Voličem teploty nastavte teplotu 170 až 180 °C.



## Zavařování marmelády

Jakmile začne obsah zavařovacích sklenic v krátkých časových intervalech perlit – po cca 40 až 50 minutách vypněte teplotu voličem teploty. Volič funkce zůstane vypnutý.

Po 25 až 35 minutách ve zbytkovém teple pečicí trouby můžete zavařovací sklenice vyjmout. Pokud by v pečicí troubě delší dobu stály k vychladnutí, mohou se tvořit zárodky, které způsobí překyselení marmelády. Vypněte volič funkce.

Ovoce v zavařovacích sklenicích s obsahem 1 litr	Jakmile začne perlit	Zbytkové teplo
Jablka, rybíz, jahody	vypněte	cca 25 minut
Třešně, meruňky, broskve, angrešt	vypněte	cca 30 minut
Jablečné, hruškové, švestkové pyré	vypněte	cca 35 minut

## Zavařování zeleniny

Jakmile ve sklenicích začnou stoupat bublinky, snižte teplotu na 120 až 140 °C. Podívejte se v tabulce, kdy má být vypnutý volič teploty. Nechejte zeleninu ještě cca 30 až 35 minut v pečicí troubě. V té době zůstane volič funkce zapnutý.

Zelenina ve studeném láku v litrových zavařovacích sklenicích	Při tvorbě bublinek 120 - 140 °C	Zbytkové teplo
Okurky		cca 35 minut
Červená řepa	cca 35 minut	cca 30 minut
Růžičková kapusta	cca 45 minut	cca 30 minut
Fazole, kedlubna, červené zelí	cca 60 minut	cca 30 minut
Zelený hrášek	cca 70 minut	cca 30 minut

## Vyjmutí sklenic z pečicí trouby














Horké sklenice nestavte na studenou nebo vlhkou podložku; mohly by prasknout.

# Normované potraviny

Podle DIN 44547 a EN 60350

## Pečení

Následující přehled zobrazuje doby tepelných úprav od okamžiku vložení pokrmu do studené pečicí trouby.

Pokrm	Příslušenství a pokyny	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Máslové cukroví	plochý smaltovaný pečicí plech	2		160 - 170	20 - 30
	hluboká univerzální pánev	3		160 - 170	30 - 40
	hliníkový plech + plochý smaltovaný pečicí plech*	2 + 3		140 - 160	20 - 30
	hliníkový plech+ hluboká univerzální pánev*	2 + 4		140 - 160	20 - 30
Dortíky, 20 ks	pečicí plech	3		160 - 180	20 - 30
Dortíky, 20 ks na plech (předehřejte)	hliníkový plech + plochý smaltovaný pečicí plech*	2 + 3		150 - 170	25 - 35
	hliníkový plech + univerzální pánev*	2 + 4		150 - 170	25 - 35
Vodový piškot	otvírací forma	1		160 - 180	30 - 40
Kynutý koláč na plechu	smaltovaný pečicí plech	3		170 - 190	40 - 50
	hliníkový plech + plochý smaltovaný pečicí plech*	2 + 3		150 - 170	30 - 45
	hliníkový plech + univerzální pánev*	2 + 4		150 - 170	30 - 45
Zakrytý jablkový koláč	2 rošty* + 2 plechové otvírací formy Ø 20 cm**	2 + 3		190 - 210	70 - 80
	smaltovaný pečicí plech + 2 plechové otvírací formy Ø 20 cm**	1		200 - 220	70 - 80



\* Při pečení na dvou úrovních vložte vždy hlubokou univerzální pánev na horní úroveň a plochý smaltovaný pečicí plech na spodní úroveň.

\*\* Koláč postavte na příslušenství diagonálně.

Rošty a pečicí plechy obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializovaném obchodě.

## Grilování

Následující přehled zobrazuje doby tepelných úprav od okamžiku vložení pokrmu do studené pečicí trouby.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Grilovací stupeň	Doba úpravy v minutách
Opékání toastů (předehejte 10 min.)	rošt	5		3	1 - 2
Hamburger z telecího masa, 12 kusů*	rošt	4		3	25 - 30

\* Po uplynutí poloviny času jednou obraťte. Vsuňte smaltovaný pečicí plech vždy do výšky 1.



**Montážní návod**

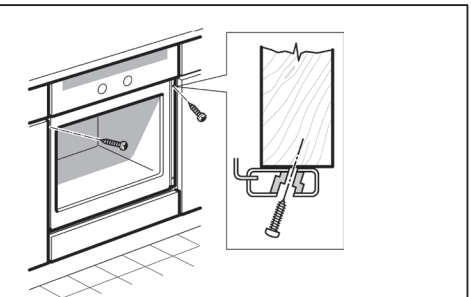
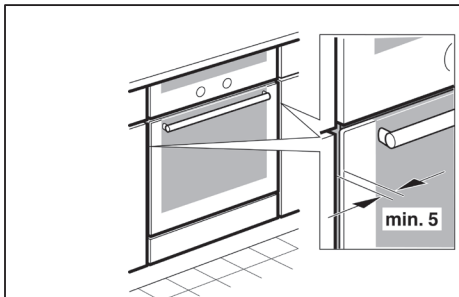
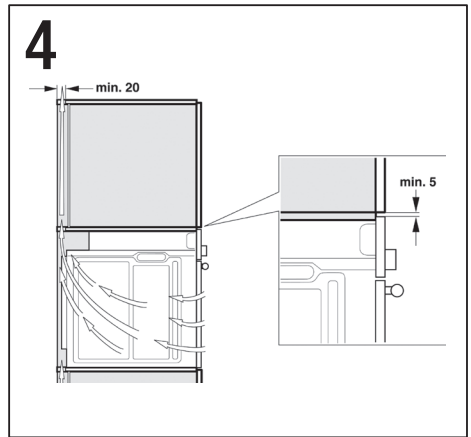
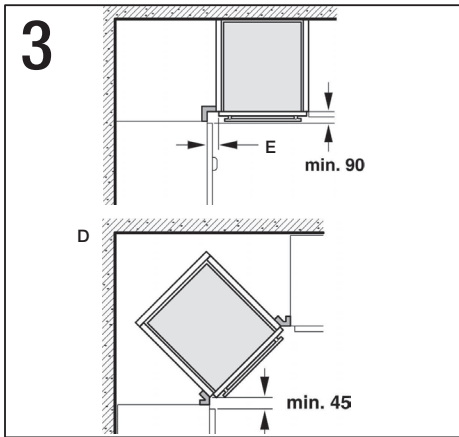
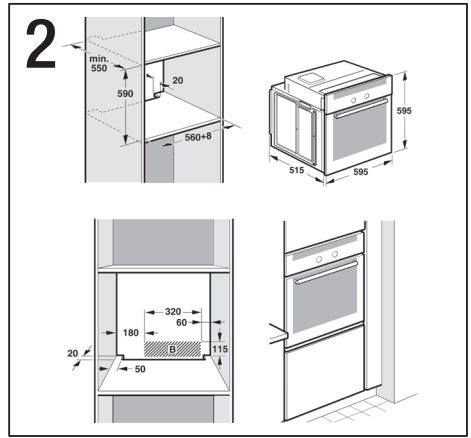
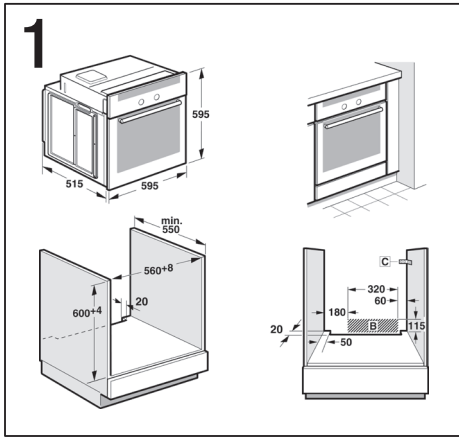
---

---

**HBA 22R251E**

---

---



## Připojení trouby k rozvodu elektrické energie

- Než budete troubu poprvé používat, ujistěte se, že je domácí rozvod elektrické energie uzemněn a že splňuje všechny platné bezpečnostní předpisy. Spotřebič by měl instalovat vyškolený elektrikář. Dbejte na předpisy místního dodavatele elektrického proudu a na předpisy platné v daném státě. Přestože je to velmi vzácné, může mít používání tohoto spotřebiče bez řádného uzemnění nebo pokud byl nesprávně nainstalován, za následek vážné poranění (úraz elektrickým proudem). Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za poruchu nebo poškození způsobené nesprávnou elektroinstalací.
- Pokud není montáž trouby zcela dokončena, nikdy ji nepřipojujte k rozvodu elektrické energie.
- Jedná se o troubu třídy I, musí být tedy připojena výhradně pomocí uzemněného připojení.
- Sítový kabel používaný k přívodu elektrické energie musí být H05 V V-F 3G 1,5mm<sup>2</sup> nebo silnější. Žlutý a zelený kabel, který je použit k uzemnění, musí být připojen jako první a musí být delší než ostatní kabely.
- Aby osoba provádějící instalaci trouby nainstalovala v souladu s platnými předpisy, rozpojovací pojistka, jejíž póly musí mít mezi sebou mezeru alespoň 3 mm. To však není nutné, pokud je spotřebič připojen pomocí uzemněné zásuvky, která bude uživateli přístupná.
- Instalace by měla zaručovat ochranu proti manuálnímu kontaktu.
- Zapojení trouby musí odpovídat informacím o napětí uvedeným v technických specifikacích trouby.
- Trouba musí být zapojena tak, aby byla umístěna v čele kuchyňské linky. Sítový kabel musí být dostatečně dlouhý, aby bylo možné provést připojení. **Upozornění!** Nedopusťte, aby se sítový kabel během instalace přiskřípl, a dbejte na to, aby nemohl přijít do kontaktu s horkými částmi trouby.

- Veškeré úpravy spotřebiče včetně výměny nebo instalace síťového kabelu smí provádět výhradně pracovníci servisního centra.

## Příprava spotřebiče - Obrázek 1

- U vestavěného nábytku musí být dýha i plastové povrchy ve vnitřních částech nábytku (tam, kde bude umístěna trouba) ošetřeny lepidlem, které je teplu odolné až do teploty 90 °C, okolní nábytek musí být odolný až do teploty 70 °C. Pokud by dýha a plastové povrchy nebo aplikované lepidlo nebyly dostatečně odolné vůči teplu, mohlo by dojít k deformaci nebo spálení nábytku. V takových případech výrobce nenese žádnou zodpovědnost za poškození spotřebiče.
- Před instalací trouby je třeba vyříznout příslušný otvor. Obruste případné hobliny, ty by mohly negativně ovlivnit fungování jednotlivých komponent trouby.
- Skříň svorkovnice trouby by se měla nacházet v kryté části povrchu **[B]** nebo v části, do které nezasahují spojovací části trouby.
- Nábytek, který není připevněn, by měl být ke stěně připevněn běžnou rohovou spojkou **[C]**.  
Ve spodní části kuchyňské linky v místě, kde bude trouba umístěna, by se měl nacházet větrací otvor.  
Pokud má být trouba umístěna pod varnou desku, je třeba řídit se pokyny pro instalaci této varné desky.

## **Umístění trouby do vysoké skříňky -**

### **Obrázek 2**

Troubu lze zabudovat i do vysoké skříňky. Kvůli větrání musí být mezi spodní policí a zadní stěnou ponechána mezera asi 20 mm, další mezera asi 20 mm by měla být mezi horní policí a zadní stěnou.

Doporučujeme ponechat mezi horní a spodní policí mezeru 590 mm, aby byl zajištěn dostatečný přísun vzduchu.

Tuto mezeru můžete zvětšit na 595 mm, pokud chcete, aby byl přísun vzduchu větší než doporučovaný. Trouby vybavené vyztuženými dvířky by měly být nainstalovány tak, aby bylo možné snadno vyjmout pečící plechy.

## **Instalace trouby do rohu - Obrázek 3**

Když má být spotřebič nainstalován do rohu, je pro instalaci třeba použít rozměry uvedené na obrázku **[D]**. Při měření rozměru **[E]** se doporučuje brát v úvahu šířku přední části spotřebiče a držadla.

## **Instalace trouby do kuchyňské linky -**

### **Obrázek 4**

- Pokud je trouba vybavena vyztuženými dvířky, měli byste je sejmout.
- Zatlačte spotřebič zcela do prostoru, ve kterém se má nacházet mezi dvěma kuchyňskými skříňkami. Dbejte na to, aby nebyl napájecí kabel poškozen o okraje trouby, aby se nedotýkal žádných horkých částí a aby se nezachytil pod troubu.
- Troubu v kuchyňské lince vycentrujte a pevně ji připevněte dodanými šrouby (4x25).
- Pokud byla kuchyňská linka sestrojena na základě poskytnutých rozměrů, bude se nad troubou nacházet malá mezera. Tuto mezeru nezakrývejte dřevem, jedná se o větrací otvor.
- Mezi spotřebičem a okolními částmi kuchyňské linky by měla být mezera alespoň 5 mm.

## **Vyjmutí**

Odpojte troubu od elektrické sítě. Uvolněte šrouby, kterými je trouba připevněna k nábytku. Trochu troubu vyzvedněte a zcela ji vytáhněte ven.



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

Vážený zákazníku,

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

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

## **Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků**

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

## **Záruční podmínky**

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Upozornění pro prodejce**

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

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

## SEZNAM AUTORIZOVANÝCH SERVISŮ DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ BOSCH

Firemní servis + prodej náhradních dílů:

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

telefon: +420 251 095 546

fax: +420 251 095 559

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

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



**Návod na obsluhu**

---

---

**HBA 22R251E**

---

---

---

# Obsah

<b>Bezpečnostné a výstražné pokyny .....</b>	<b>4</b>
Pred montážou .....	4
Pokyny pre Vašu bezpečnosť .....	5
Príčiny poškodenia .....	6
<b>Vaša nová rúra na pečenie .....</b>	<b>8</b>
Ovládacie pole .....	8
Volič funkcií .....	9
Tlačidlá a displej .....	10
Volič teploty .....	10
Priestor na pečenie .....	11
Príslušenstvo .....	11
<b>Pred prvým použitím .....</b>	<b>13</b>
Zahriatie rúry na pečenie .....	13
Čistenie príslušenstva .....	13
<b>Programovanie rúry na pečenie .....</b>	<b>14</b>
Druh ohrevu a teplota .....	14
Rýchloohrev .....	15
<b>Nastavenie časových funkcií .....</b>	<b>16</b>
Budík .....	16
Čas trvania .....	17
<b>Detská poistka .....</b>	<b>19</b>
<b>Starostlivosť a čistenie .....</b>	<b>20</b>
Čistiace prostriedky .....	20
Funkcia osvetlenia .....	22
Zloženie a zavesenie závesných roštov .....	22
Zavesenie a zloženie dvierok rúry na pečenie .....	23
<b>Čo robiť v prípade poruchy? .....</b>	<b>25</b>
Tabuľka porúch .....	25
Výmena žiarovky na strope rúry na pečenie .....	26
Sklenený kryt .....	27

---

# Obsah

<b>Zákaznícky servis</b> .....	<b>27</b>
<b>Tipy pre úsporu energie a ochranu životného prostredia</b> .....	<b>28</b>
Úspora energie.....	28
Ekologická likvidácia.....	28
<b>Tabuľky a návrhy</b> .....	<b>29</b>
Koláče a pečivo.....	29
Rady a praktické pokyny pre pečenie.....	31
Mäso, hydina, ryby.....	32
Praktické rady na prípravu pečienky v rúre na pečenie a pod grilom.....	36
Nákypy, soufflé, toasty.....	37
Špeciálne pokrmy.....	37
Rozmrazovanie.....	38
Sušenie.....	39
Mrazené hotové potraviny.....	39
Zaváranie marmelády.....	40
<b>Normované potraviny</b> .....	<b>42</b>

---

## Informácie o výrobkoch

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

Ďalšie informácie o produktoch, príslušenstve a náhradných dieloch a servise nájdete na internete: [www.bosch-home.com/sk](http://www.bosch-home.com/sk).

---

# **Bezpečnostné a výstražné pokyny**

Tento návod na obsluhu si pozorne preštudujte. Návod na obsluhu a montáži dobre uschovajte. V prípade odovzdania spotrebiča ďalšej osobe, musí byť priložený taktiež príslušný návod.

Tento návod na obsluhu je platný pre samostatne stojace rúry na pečenie aj pre rúry na pečenie v kombinácii s varným panelom. Pri rúrach na pečenie s varným panelom si pre nastavenie preštudujte aj návod na obsluhu varného panelu.

---

## **Pred montážou**

### **Poškodenie v priebehu prepravy**

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

### **Elektrické pripojenie**

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

Pred prvým uvedením do prevádzky sa uistite, či je elektrická prípojka Vášho domu uzemnená a či sú splnené všetky platné bezpečnostné predpisy.

Montáž a pripojenie Vášho spotrebiča musí vykonať len koncesovaný technik. Ak bude spotrebič uvedený do prevádzky bez správneho pripojenia uzemňovacej svorky alebo po neodbornom pripojení, môže dôjsť v najhorších prípadoch k ťažkým škodám (ublíženie na tele alebo smrť zásahom elektrického prúdu). Výrobca nenesie zodpovednosť za nesprávnu funkciu alebo možné poškodenie vplyvom neodborného elektrického pripojenia.



---

## Pokyny pre Vašu bezpečnosť

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

Deti a dospelé osoby nesmú bez dozoru spotrebič prevádzkovať,

- ak na to nie sú telesne alebo duševne schopné
- alebo ak im chýbajú potrebné znalosti a skúsenosti.

Nenechávajte deti, hrať sa so spotrebičom.

### Dvierka rúry na pečenie

Nikdy dvierka neotvárajte v priebehu prevádzky. Zatvárajte dvierka rúry na pečenie, podľa možností vždy aj po vypnutí.

### Horúci priestor na pečenie

Nebezpečenstvo popálenia!  
Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch a výhrevných telies. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Zo spotrebiča môže unikať horúca para. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti od rúry na pečenie.

Nebezpečenstvo požiaru!  
V priestore na pečenie neuchovávajte horľavé predmety. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča, keď zo spotrebiča vystupuje dym. Spotrebič vypnite. Vytiahnite sieťovú zástrčku resp. vypnite poistku v poistkovej skrinke.

Nebezpečenstvo elektrického skratu!  
Dbajte na to, aby sa nikdy nezasekol elektrický kábel v horúcich dvierkach spotrebiča. Káblová izolácia sa môže roztaviť.

Nebezpečenstvo oparenia!  
Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu. Tvorí sa vodná para.

Nebezpečenstvo oparenia!

Nikdy nepripravujte pokrmy s veľkým množstvom vysokopercentného alkoholu. Alkoholové výpary sa môžu v priestore rúry na pečenie vznietiť. Používajte len malé množstvo nápojov s vysokopercentným alkoholom a dvierka spotrebiča otvárajte opatrne.

### **Horúce príslušenstvo a nádoby**

Nebezpečenstvo popálenia!

Nikdy nevyberajte horúce príslušenstvo alebo nádoby z priestoru na pečenie bez použitia chňapky.

### **Neodborné opravy**

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy môže vykonávať len nami zaškolený technik servisnej služby. Ak je spotrebič poškodený, vyťahnite sieťovú zástrčku, resp. vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servisnú službu.

### **Mimoriadna bezpečnosť dvierok**

Pri receptoch s dlhším časom pečenia a vysokými teplotami môžu byť dvierka rúry na pečenie veľmi horúce.

Ak vo Vašej domácnosti žijú deti, mali by ste na ne v priebehu používania rúry na pečenie dohliadať.

Okrem toho ponúka poistku, ktorá bráni priamemu kontaktu s dvierkami rúry na pečenie. Toto špeciálne príslušenstvo (671383) môžete objednať v našom zákazníckom centre.

---

## **Príčiny poškodenia**

### **Príslušenstvo, varné nádoby, fólie, papier na pečenie alebo alobal na dne rúry**

Na dno priestoru na pečenie nekladte žiadne príslušenstvo. Dno priestoru na pečenie nevykladajte fóliou ani papierom na pečenie. Na dno rúry nestavajte žiadne nádoby, ak nastavená teplota presahuje 50°C.

Dochádza k nahromadeniu tepla. Časy tepelnej úpravy potom už nezodpovedajú a poškodzuje sa smalt.

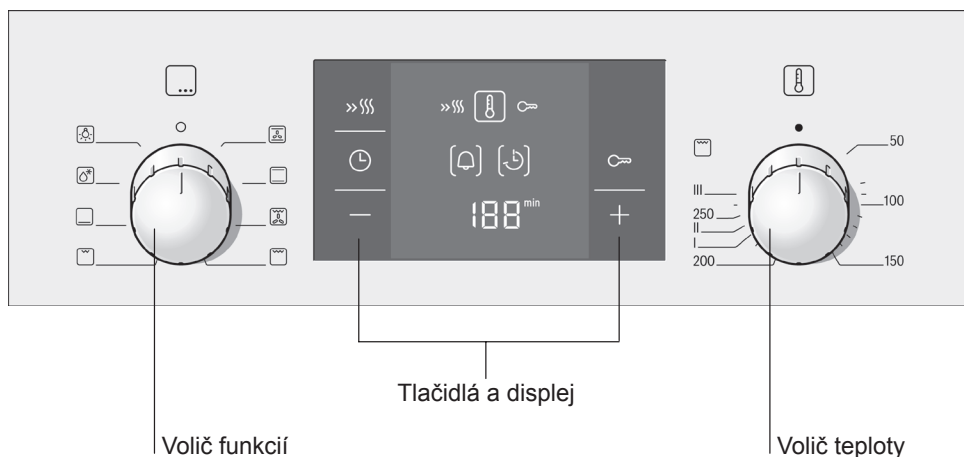
<b>Voda v horúcom priestore na pečenie</b>	Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu. Tvorí sa vodná para. Rozdiely teplôt môžu spôsobiť škody na smalte a príslušenstve.
<b>Tekuté potraviny</b>	V uzavretom priestore na pečenie neskladujte dlhší čas žiadne tekutiny. Smalt by sa mohol poškodiť.
<b>Ovocné šťavy</b>	Plech na pečenie v prípade veľmi šťavnatých ovocných koláčov nepreplňujte. Ovocná šťava, ktorá kvapká z plechu na pečenie, zanechá škvrny, ktoré nie je možné odstrániť. Používajte radšej hlbší smaltovaný plech na pečenie.
<b>Vychladnutie s otvorenými dvierkami spotrebiča</b>	Priestor na pečenie nechávajte vychladnúť len s uzavretými dvierkami. Aj keď sú dvierka spotrebiča otvorené len trochu, môžu byť časom poškodené susediacimi prednými stranami nábytku.
<b>Veľmi znečistené tesnenie rúry</b>	Ak je tesnenie rúry veľmi znečistené, dvierka od rúry počas prevádzky už správne nedoliehajú. Môžu byť poškodené susediacimi prednými stranami nábytku. Tesnenie rúry udržiavajte vždy čisté.
<b>Dvierka rúry na pečenie ako sedadlo alebo odkladacia plocha</b>	Nikdy sa neopierajte ani nesadajte na otvorené dvierka rúry. Na dvierka rúry neodkladajte žiadne nádoby alebo príslušenstvo.
<b>Preprava spotrebiča</b>	Nenoste a ndržte spotrebič za rukoväť dvierok; <ul style="list-style-type: none"> <li>■ rukoväť dvierok neunesie hmotnosť spotrebiča a mohla by sa zlomiť.</li> <li>■ sklenená tabuľa v dvierkach rúry by sa mohla posunúť a spôsobiť presadenie medzi prednou časťou rúry na pečenie a sklenenou tabuľou.</li> </ul>

# Vaša nová rúra na pečenie

Tu sa zoznámite s Vašou novou rúrou na pečenie. Vysvetlíme Vám ovládací panel s jednotlivými ovládacími prvkami. Zároveň získate informácie o príslušenstve a častiach rúry na pečenie.

## Ovládacie pole

Tu vidíte prehľad ovládacieho panelu. Na displeji nesvietia nikdy všetky symboly súčasne. Podľa typu spotrebiča sú v detailoch možné odchýlky.



### Zapustiteľné ovládacie tlačidlá

Niektoré rúry na pečenie majú zapustiteľné otočné ovládače. Na zapustenie a vysunutie zatlačte na ovládací ovládač v nulovej pozícii.

### Tlačidlá

Pod jednotlivými tlačidlami sa nachádzajú senzory. Nemusíte na tlačidlá silno tlačiť. Dotknite sa len príslušného symbolu.

## Volič funkcií

Voličom funkcií nastavíte druh ohrevu.



Poloha	Použitie
<input type="radio"/> Nulová poloha	Rúra na pečenie je vypnutá.
<input checked="" type="checkbox"/> Horúci vzduch*	Na koláče a pečivo na dvoch úrovniach. Ventilátor na zadnej strane rúry na pečenie rozdeľuje teplo rovnomerne v priestore na pečenie.
<input type="checkbox"/> Horný / dolný ohrev*	Na koláče, nákypy a chudé kúsky pečienky, napr. hovädzieho alebo diviny na jednej úrovni. Teplo prúdi rovnomerne zhora a zdola.
<input checked="" type="checkbox"/> Cirkulačný gril	Pečenie mäsa, hydiny a celých rýb. Grilovacie teleso a ventilátor sa striedavo zapína a vypína. Ventilátor rozfúka horúci vzduch okolo pokrmu.
<input type="checkbox"/> Veľkoplošný gril	Grilovanie steakov, údenín, toastov a rybích kúskov. Zahrieva sa celá plocha pod grilovacím telesom.
<input type="checkbox"/> Maloplošný gril	Grilovanie menšieho množstva steakov, údenín, toastov a rybích kúskov. Hreje stredná časť grilovacieho telesa.
<input type="checkbox"/> Dolný ohrev	Zaváranie a pečenie alebo zapekanie. Teplo prúdi zdola.
<input checked="" type="checkbox"/> Rozmrazovanie	Rozmrazovanie mäsa, hydiny, chleba a koláčov. Ventilátor rozfúka teplý vzduch okolo pokrmu.
<input checked="" type="checkbox"/> Osvetlenie priestoru na pečenie	Zapnutie osvetlenia v rúre na pečenie.

\* Druh ohrevu, ktorým bola určená energetická trieda spotreby energie podľa EN5030.

Keď vykonáte nastavenie, zapne sa osvetlenie priestoru na pečenie.

## Tlačidlá a displej



Tlačidlá slúžia na nastavenie rôznych prídavných funkcií. Nastavené hodnoty môžete vidieť na displeji.




Tlačidlo	Použitie
»»»» Rýchloohrev	Mimoriadne rýchle zahriatie rúry na pečenie.
⌚ Časová funkcia	Vyberte budík  a čas trvania  .
∞ Detská poistka	Zablokovanie a odblokovanie ovládacieho poľa.
- Mínus	Zníženie nastavovaných hodnôt.
+ Plus	Zvýšenie nastavovaných hodnôt.

Ktorá časová funkcia na displeji je v popredí, poznáte podľa zátvoriek [ ] okolo príslušného symbolu.

## Volič teploty

Voličom teploty nastavíte teplotu alebo grilovací stupeň.

Poloha	Význam
● Nulová poloha	Rúra na pečenie neheje.
50 - 270 Rozsah teploty	Teplota v priestore na pečenie v °C.
I, II, III Grilovacie stupne	Grilovacie stupne pre maloplošný  a veľkoplošný gril  . I = stupeň 1, mierny II = stupeň 2, stredný III = stupeň 3, silný

Keď rúra na pečenie hreje, rozsvieti sa na displeji symbol . V pauzách počas zahrievania symbol nesvieti ani pri zapnutej funkcii osvetlenia  ani pri funkcii rozmrazovania .



Pri použití funkcie grilovania na dlhšie ako 15 minút nastavte volič teploty na nízku teplotu grilovania.

---

## Priestor na pečenie


Vaša rúra na pečenie má v priestore na pečenie chladiaci ventilátor a žiarovku.

### Chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor sa podľa potreby zapína a vypína. Teplý vzduch uniká nad dvierkami. Pozor! Vetráciu štrbinu nezakrývajte, v opačnom prípade sa rúra prehreje.

Aby po používaní rúra rýchlejšie vychladla, ventilátor po vypnutí rúry na pečenie ešte nejaký čas funguje.

### Svetlo

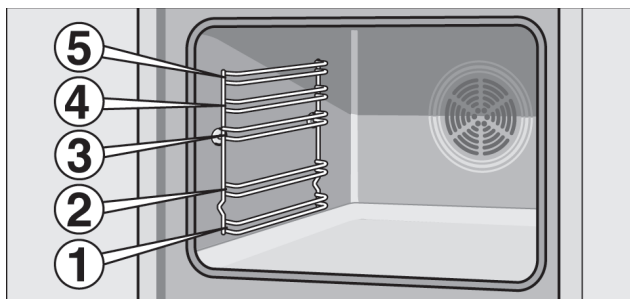
V priebehu prevádzky svieti osvetlenie v priestore na pečenie. Polohou  na voliči funkcií môžete zapnúť osvetlenie rúry bez ohrevu.

---

## Príslušenstvo

Príslušenstvo je možné do rúry zasunúť v 5 rôznych výškach.

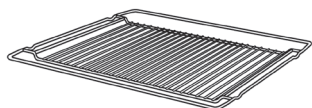
Príslušenstvo môžete vysunúť z dvoch tretín bez toho, aby sa prevrhlo. To Vám uľahčí vyberanie pokrmov.



Ak je príslušenstvo veľmi horúce, môže sa deformovať. Hneď ako opäť vychladne, deformácia ustúpi bez toho, aby sa nejak narušila jeho funkcia.

Vaša rúra na pečenie má k dispozícii len nasledujúce príslušenstvo.

Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovanej predajni alebo na internete. Uvedte HEZ- číslo.



#### **Rošt**

Na nádoby, formy na koláče, mäso na pečenie a grilovanie a mrazené produkty.

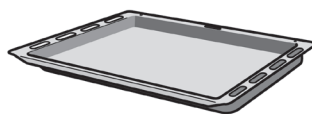
Rošt zasuňte zakrivením  smerom dole.



#### **Smaltovaný plech na pečenie, plochý**

Na koláče, cestoviny a zákusky.

Plech na pečenie zasuňte do rúry skosením smerom k dverkam.



#### **Smaltovaný plech na pečenie, hlboký (univerzálna panvica)**

Pre šťavnaté koláče, pečivo, mrazené pokrmy a veľké pečienky. Je možné ju použiť taktiež ako záchytnú nádobu tuku, keď grilujete priamo na rošte.

Plech na pečenie zasuňte do rúry skosením smerom k dverkam.

#### **Špeciálne príslušenstvo**

Špeciálne príslušenstvo si môžete zakúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni. Dostupnosť príslušenstva a možnosť jeho objednania online je v každom štáte odlišná. Pozrite sa prosím do predajných podkladov.

Smaltovaný plech na pečenie  
HEZ 361000

Na koláče, cestoviny a zákusky.

Univerzálna panvica  
HEZ 362000

Pre šťavnaté koláče, pečivo, mrazené pokrmy a veľké pečienky. Je možné ju použiť taktiež ako záchytnú nádobu tuku, keď grilujete priamo na rošte.

Rošt  
HEZ 364000

Pre nádoby, formy na pečenie, pekáče, pečienky, grilované a mrazené pokrmy.

Plech na pizzu  
HEZ 317000

Ideálny pre pizzu, mrazené pokrmy alebo veľké okrúhle koláče. Plech na pizzu môžete použiť namiesto hlbokoj univerzálnej panvice. Plech postavte na rošt a riadte sa údajmi uvedenými v tabuľkách.





Sklenený pekáč HEZ 915001	Sklenený pekáč je vhodný pre dusené pečienky a nákypy v rúre na pečenie. Mimoriadne vhodný je pre programovú automatiku a automatiku pečenia.
3-stupňové teleskopické lišty, plný výsuv HEZ 368301	Pomocou výsuvných lišt vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo viac vysunúť bez toho, aby sa prevrhlo.

## Pred prvým použitím

Tu sa dozviete, čo všetko musíte spraviť skôr, ako začnete vo Vašej rúre prvýkrát pripravovať pokrmy. Najskôr si preštudujte kapitolu „Bezpečnostné a výstražné pokyny“.

### Zahriatie rúry na pečenie

Aby ste odstránili zápach „novoty“, zohrejte prázdnu rúru na pečenie so zatvorenými dvierkami. Ideálna na to je hodina s horným/dolným ohrevom  na 240 °C. Pritom dbajte na to, aby v rúre nezostali žiadne zvyšky obalu.

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

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

### Čistenie príslušenstva

Pred prvým použitím príslušenstvo riadne vyčistíte mäkkou tkaninou v horúcom čistiacom roztoku.

# Programovanie rúry na pečenie

Máte rôzne možnosti programovania Vašej rúry na pečenie. Tu Vám vysvetlíme programovanie druhu ohrevu a teploty resp. grilovacieho stupňa. Na rúre na pečenie je možné nastaviť čas trvania tepelnej úpravy. Pozrite sa pre ďalšie informácie do kapitoly „Nastavenie časových funkcií“.

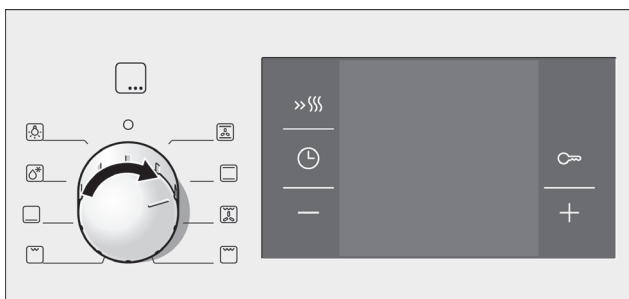
## Upozornenie

Predhrejte pred tepelnou úpravou pokrmov rúru na pečenie na zabránenie tvorby nadmernej kondenzačnej vody na skle dvierok.

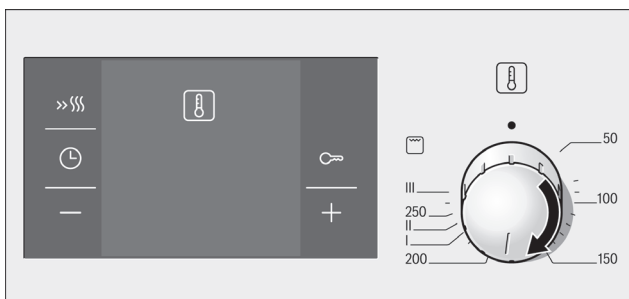
## Druh ohrevu a teplota

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

1. Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.



2. Voličom teploty nastavte teplotu alebo grilovací stupeň.



Rúra na pečenie začne hriať.

**Vypnutie rúry na pečenie**

Volič funkcií otočte do nulovej polohy.

**Zmena nastavenia**

Druh ohrevu a teplotu alebo grilovací stupeň môžete kedykoľvek zmeniť príslušným voličom.

---


## Rýchloohrev

Pomocou rýchloohrevu dosiahne rúra na pečenie nastavenú teplotu mimoriadne rýchlo.

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

■ Horúci vzduch 

■ Horný / dolný ohrev 

■ Dolný ohrev 

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

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu.

2. Stlačte krátko tlačidlo »»»».

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

**Rýchloohrev je ukončený**


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

**Zrušenie rýchloohrevu**

Krátko stlačte tlačidlo »»»». Symbol »»»» na displeji zhasne.

---



# Nastavenie časových funkcií


Vaša rúra má k dispozícii rôzne časové funkcie. Tlačidlom  je možné otvoriť menu a prepínať medzi rôznymi funkciami. Pokiaľ môžete vykonávať nastavenie, svietia časové symboly. Zátvorky [ ] Vám ukážu, pri ktorej časovej funkcii sa nachádzate. Už nastavenú časovú funkciu môžete zmeniť priamo tlačidlom + alebo -, keď sa časový symbol nachádza v zátvorkách.

---


## Budík

Budík môžete používať ako kuchynskú minútku. Budík pracuje nezávisle na priestore na pečenie. Budík má svoj vlastný signál. Tak budete počuť, či uplynul čas nastavený na budíku alebo čas tepelnej úpravy.

1. Jedenkrát stlačte tlačidlo .  
Na displeji svietia časové symboly, zátvorky sa nachádzajú okolo .
2. Pomocou tlačidla + alebo - nastavte čas na budíku.  
Navrhovaná hodnota tlačidlo + = 10 minút  
Navrhovaná hodnota tlačidlo - = 5 minút

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas prevezme. Budík sa spustí. Na displeji svieti symbol  a čas na budíku viditeľne plynie. Ostatné časové symboly zhasnú.

### Čas na budíku uplynul

Zaznie signál. Na displeji sa zobrazí 0. Tlačidlom  vypnete budík.


### Zmena času na budíku




Pomocou tlačidla + alebo - zmeňte čas na budíku. O niekoľko sekúnd sa zmena zobrazí.

### Vymazanie času na budíku

Pomocou tlačidla - vráťte čas na budíku na 0. O niekoľko sekúnd sa zmena prevezme. Budík je vypnutý.

## Zistenie časových nastavení



Ak je nastavených viac časových funkcií, svietia na displeji príslušné symboly. Budík plynie v popredí. Symbol  sa nachádza v zátvorkách a čas na budíku viditeľne plynie.

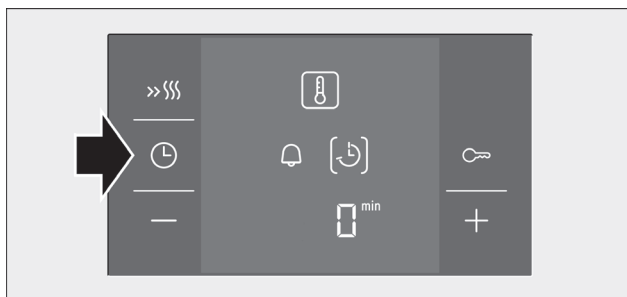
Aby ste zistili čas na budíku , čas trvania , stlačte tlačidlo  toľkokrát, kým sa zobrazia zátvorky okolo príslušného symbolu. Príslušná hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji.

## Čas trvania

Môžete nastaviť čas trvania tepelnej úpravy Vášho pokrmu na rúre na pečenie. Keď čas trvania uplynul, automaticky sa rúra na pečenie vypne. Nemusíte tak prerušiť inú prácu, aby ste šli vypnúť rúru na pečenie a nebude omylom prekročený čas trvania tepelnej úpravy.

Príklad na obrázku: Čas trvania je 45 minút.

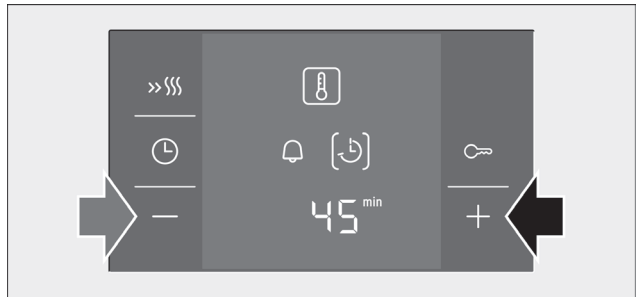
1. Pomocou voliča funkcií nastavte druh ohrevu.
2. Voličom teploty nastavte teplotu alebo grilovací stupeň.
3. Dvakrát stlačte tlačidlo .  
Na displeji sa zobrazí 0. Svietia časové symboly, zátvorky sa nachádzajú okolo .



4. Pomocou tlačidla + alebo – nastavte čas tepelnej úpravy.

Navrhovaná hodnota tlačidlo + = 30 minút

Navrhovaná hodnota tlačidlo – = 10 minút



O niekoľko sekúnd sa rúra na pečenie spustí. Na displeji je vidieť plynúci čas tepelnej úpravy a svieti symbol [🔔]. Ostatné časové symboly zmiznú.

#### Čas trvania uplynul

Zaznie signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Na displeji sa zobrazí 0.

Stlačte tlačidlo 🕒. Pomocou tlačidla + alebo – môžete vykonať nové nastavenie času tepelnej úpravy, alebo dvakrát stlačte tlačidlo 🕒 a volič funkcií otočte na nulovú polohu. Rúra na pečenie je vypnutá.

#### Zmena času trvania




Pomocou tlačidla + alebo – zmeňte čas tepelnej úpravy. Po niekoľkých málo sekundách sa zmena prevezme. Ak je nastavený budík, stlačte predtým tlačidlo 🕒.

#### Zrušenie času trvania

Pomocou tlačidla – vráťte čas trvania späť až na 0. Po niekoľkých málo sekundách sa zmena prevezme. Čas trvania je zrušený. Ak je nastavený budík, stlačte predtým tlačidlo 🕒.

## Zistenie časových nastavení

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

Aby ste zistili čas na budíku , čas trvania , stlačajte tlačidlo  dovedy, kým sa nezobrazia zátvorky okolo príslušného symbolu. Príslušná hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji.

---

## Detská poistka

Aby deti omylom nezapli rúru na pečenie, má rúra detskú poistku.


Rúra na pečenie nebude reagovať na žiadne nastavenie. Budík môžete nastaviť taktiež so zapnutou detskou poistkou.

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

### Zapnutie detskej poistky

Nesmie byť nastavené žiadne automatické vypínanie rúry na pečenie.

Stlačte tlačidlo  na približne štyri sekundy.

Na displeji sa zobrazí symbol . Detská poistka je zapnutá.

### Vypnutie detskej poistky

Stlačte na približne 4 sekundy tlačidlo .

Symbol  na displeji zhasne. Detská poistka je vypnutá.

---

# Starostlivosť a čistenie

Vaša rúra na pečenie zostane dlho žiarivá a plne funkčná, ak ju budete správne čistiť a starať sa ňu. Tu Vám vysvetlíme, ako sa máte správne starať o Vašu rúru na pečenie a ako ju máte čistiť.

## Tipy a upozornenia

Drobné farebné rozdiely na prednej strane rúry na pečenie sú spôsobené použitím rôznych materiálov ako je sklo, umelá hmotá a kov.

Tiene na sklenenej tabuli dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú svetelné odrazy osvetlenia rúry na pečenie.

Smalt sa pri vysokých teplotách vypaľuje, čo môže viesť k vzniku drobných farebných rozdielov. Tento jav je normálny a nijak nenarušuje funkčnosť rúry na pečenie. Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne posmaltovať, preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana sa tak nijak nenaruší.

---

## Čistiace prostriedky

Aby ste sa vyvarovali poškodeniu rôznych povrchov spotrebiča použitím nesprávnych prostriedkov, dbajte na údaje v tabuľke. Nepoužívajte:

- ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- tvrdé drhnúce vankúšiky alebo čistiace špongie,
- vysokotlakové alebo parné čističe.

Nové čistiace utierky pred prvým použitím riadne vyperte.



Oblasť	Čistiaci prostriedok
Predná časť rúry na pečenie	Horúci čistiaci roztok: Očistíte čistiacou tkaninou a vysušte mäkkou utierkou.
Nerezové plochy	Horúci čistiaci roztok: Očistíte čistiacou tkaninou a vysušte mäkkou utierkou. Ihneď odstráňte škvrnky od vody, tuku, škrobu a bielka, v opačnom prípade by sa pod nimi mohla vytvárať korózia. V zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni sú k dispozícii špeciálne čistiace prostriedky určené na nerez, ktoré sú vhodné na teplé povrchy. Mäkkou utierkou naneste tenkú vrstvu ošetrujúceho prostriedku.
Sklo	Čistiaci prostriedok na sklo: Utrite mäkkou tkaninou. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Sklenená tabuľa dvierok	Čistiaci prostriedok na sklo: Utrite mäkkou tkaninou. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Sklenený kryt osvetlenia rúry na pečenie	Horúci čistiaci roztok: Vyčistíte čistiacou utierkou.
Tesnenie (neskladajte)!	Horúci čistiaci roztok: Vyčistíte čistiacou utierkou. Nedrhňte.
Závesné rošty	Horúci čistiaci roztok: Namočte a vyčistíte čistiacou utierkou alebo kefkou.
Príslušenstvo	Horúci čistiaci roztok: Namočte a vyčistíte čistiacou utierkou alebo kefkou.

**Čistenie dna rúry na pečenie a smaltovaných stien**

Použite čistiacu utierku a horúci čistiaci roztok alebo octovú vodu.

Pri veľkom znečistení použite kovovú špongiu z nerezovej ocele alebo čistič na rúry. Použite ich len vo vychladnutej rúre na pečenie.

## Funkcia osvetlenia

Pre jednoduchšie vyčistenie rúry na pečenie je možné zapnúť osvetlenie vnútorného priestoru rúry na pečenie.

### Zapnutie osvetlenia rúry na pečenie

Otočte volič funkcie do polohy .

Osvetlenie sa nezapne. Volič teploty musí byť vypnutý.

### Vypnutie osvetlenia rúry na pečenie

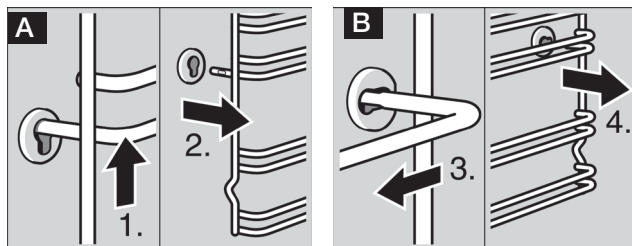
Otočte volič funkcie do polohy .

## Zloženie a zavesenie závesných roštov

Rošty môžete na čistenie vybrať. Rúra na pečenie musí byť vychladnutá.

### Zloženie závesných roštov

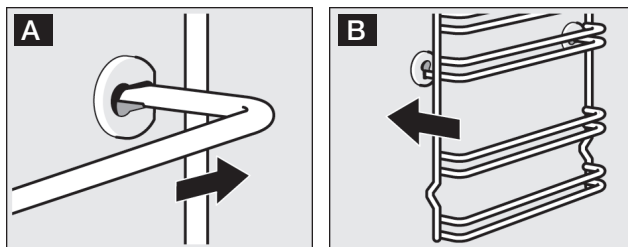
1. Rošty nadvihnite vpredu hore
2. a zložte (obrázok A).
3. Potom celý rošt vytiahnite dopredu
4. a vyberte (obrázok B).



Závesné rošty vyčistíte prostriedkom na umývanie riadu a špongiou. Na veľmi prischnuté nečistoty použite kefku.

## Zavesenie roštov

1. Rošt najskôr zasuňte do zadného puzdra, mierne zatlačte dozadu (obrázok A)
2. a potom zavesíte do predného puzdra (obrázok B).



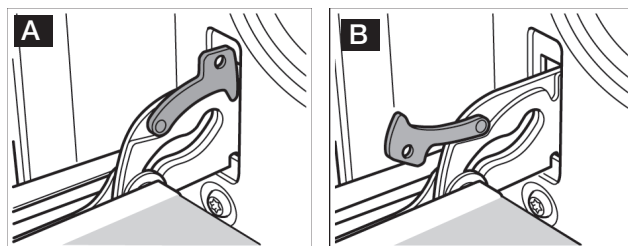
Rošty sa zavesia vpravo a vľavo.  
Vyklenutie musí smerovať vždy dole.

## Zavesenie a zloženie dvierok rúry na pečenie

Pre demontáž a čistenie sklenených tabúľ dvierok môžete dvierka rúry demontovať.

Závesy dvierok rúry majú na každej strane blokovaciu páčku. Ak je blokovacia páčka v uzavretej polohe (obr. A), nie je možné dvierka zložiť.

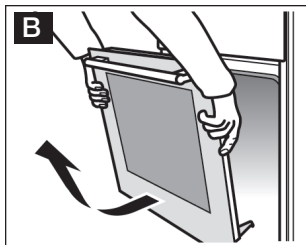
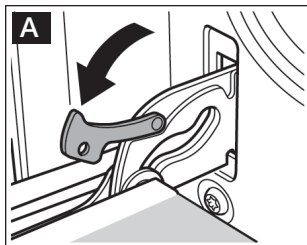
Keď je blokovacia páčka na zloženie dvierok rúry na pečenie odklopená (obr. B), sú závesy zaistené. Nemôžu náhle zapadnúť.



Nebezpečenstvo poranenia! Ak nie sú závesy istené, zapadnú veľkou silou. Dávajte pozor na to, aby boli blokovacie páčky vždy úplne zaklopené, resp. pri zložení dvierok rúry úplne vyklopené.

## Zloženie dvierok

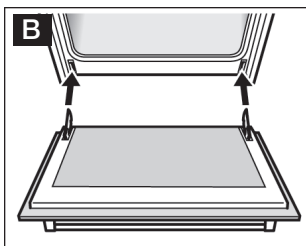
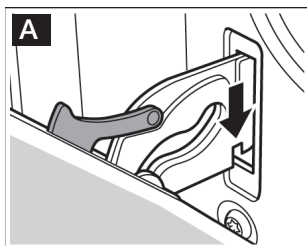
1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Odklopte obe blokovacie páčky doľava a doprava (obrázok A).
3. Zatvorte dvierka rúry až na doraz. (obr. B)  
Uchopte oboma rukami vľavo a vpravo.  
Ešte trochu zatvorte a vyťahnite.



## Zavesenie dvierok

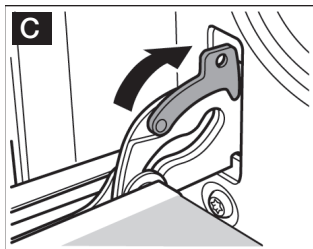
Dvierka rúry na pečenie zavesíte v opačnom poradí.

1. Pri zavesení dvierok rúry na pečenie dajte pozor na to, aby boli oba závesy do príslušného otvoru zasunuté rovno (obr. A).
2. Zárez na závесе musí zapadnúť na oboch stranách (obr. B)



Ak nebudú závesy správne namontované, môžu byť dvierka presunuté.

3. Obe blokovacie páčky opäť zaklapnite (obrázok C).  
Zatvorte dvierka rúry na pečenie.




## Čo robiť v prípade poruchy?

Porucha, ktorá sa vyskytne, je často spôsobená nejakou maličkosťou. Skôr ako zavoláte servis, skúste prosím s pomocou pokynov v tabuľke poruchu odstrániť sami.

### Tabuľka porúch

Porucha	Možná príčina	Pokyny / odstránenie
Rúra na pečenie nefunguje.	Je chybná poistka.	Pozrite sa do poistkovej skrinky, či je poistka v poriadku.
	Výpadok elektrického prúdu.	Skontrolujte, či funguje svetlo v kuchyni alebo iné kuchynské spotrebiče.
Na displeji svieti nula.	Výpadok elektrického prúdu.	Potvrďte tlačidlom ⊖.
Rúra na pečenie neheje.	Na kontaktoch je prach.	Otočte vypínačom niekoľkokrát sem a tam.

## Chybové hlásenie

Keď sa na displeji zobrazí chybové hlásenie s *E*, stlačte tlačidlo . Hlásenie zmizne. Zmaže sa nastavená funkcia.

Na odstránenie príčiny, dodržiavajte nasledujúce pokyny.

Chybové hlásenie	Možná príčina	Pokyn / odstránenie
<i>E</i>	Niektoré tlačidlo bolo stlačené veľmi dlho alebo zaskočilo.	Stlačte postupne všetky tlačidlá. Skontrolujte, či sa tlačidlo nezaseklo, či nie je zakryté alebo znečistené.



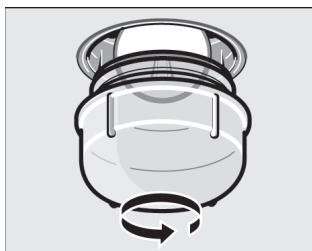
Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!  
Neodborné opravy sú nebezpečné. Len nami vyškolený technik zákazníckeho centra môže vykonávať opravy.

## Výmena žiarovky na strope rúry na pečenie

Keď žiarovka rúry na pečenie prestane svietiť, je potrebné ju vymeniť. Náhradné žiarovky sú k dispozícii v zákazníckom centre alebo v špecializovanej predajni. Použite len tieto žiarovky.



1. Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!  
Vypnite poistku v poistkovej skrinke.
2. Aby ste zabránili poškodeniu, vložte do studenej rúry na pečenie utierku.
3. Sklenený kryt vyskrutkujte otáčaním doľava.



4. Nahradte žiarovku rovnakým typom žiarovky.
5. Naskrutkujte späť kryt žiarovky.
6. Vyberte utierku na riad a zapnite poistku.

---

## Sklenený kryt

Poškodený sklenený kryt musí byť vymenený. Vhodný sklenený kryt je možné si zakúpiť v zákazníckom servise. Uveďte číslo výrobku (E-č.) a výrobné číslo (FD-č.) Vášho spotrebiča.

---

## Zákaznícky servis

Náš zákaznícky servis je k dispozícii našim užívateľom pre opravu spotrebiča, na predaj príslušenstva alebo náhradných dielov a na odpovedanie na rôzne otázky v súvislosti s našimi produktmi a službami. Kontaktné údaje nášho zákazníckeho centra nájdete v prílohe.

Ak budete kontaktovať náš zákaznícky servis, uveďte prosím číslo spotrebiča (E) a výrobné číslo (FD) Vášho spotrebiča.

Typový štítok s číslami nájdete na pravej strane dvierok rúry na pečenie.

Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete si hneď tu poznamenať údaje Vášho spotrebiča a telefónne číslo zákazníckeho servisu.

E-číslo:	FD-číslo:
Zákaznícky servis 📞	

---

# Tipy pre úsporu energie a ochranu životného prostredia

Tu nájdete tipy, ako ušetriť pri pečení a vyprášaní energiu a ako Váš spotrebič správne zlikvidujete.

---

## Úspora energie

Rúru na pečenie predhrievajte len vtedy, ako je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách k tepelným úpravám.

Používajte len tmavé, čierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Tieto formy zvlášť dobre prijímajú teplo.

Dvierka rúry na pečenie otvárajte v priebehu varenia, pečenia a vyprážania čo najmenej.

Viac koláčov pečte najlepšie za sebou. Rúra na pečenie je ešte teplá. Tým sa skrúti čas trvania pre druhý koláč. Môžete vedľa seba zasunúť aj 2 truhlíkové formy.

V prípade dlhšieho času tepelnej úpravy môžete rúru na pečenie vypnúť 10 minút pred koncom pečenia a využiť na dokončenie pokrmu zvyškové teplo.

---

## Ekologická likvidácia

Obal zlikvidujte ekologickým spôsobom.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou týkajúcou sa elektrických a elektronických starých spotrebičov (WEEE 2002/96/CE). Táto smernica upravuje spätný odber a recykláciu starých spotrebičov v rámci EÚ.



---

# Tabuľky a návrhy

Tu nájdete výber pokrmov a k nim optimálne nastavenie. Nájdete tu taktiež informácie o príslušenstve a na ktorú výšku rúry na pečenie máte pokrmy postaviť. Okrem toho sme pre Vás zostavili návrhy pre varné nádoby a prípravu pokrmov a pomôžeme Vám, keby sa Vám niečo nepodarilo.

Keď budete chcieť pripravovať podľa vlastného receptu, môžete sa orientovať pomocou tabuliek podľa podobných pokrmov.

---

## Koláče a pečivo

### Formy na pečenie

Na pečenie sa najlepšie hodia formy na koláče z tmavého kovu.

### Tabuľky

Formy na pečenie postavte vždy na rošt.

Nasledujúci prehľad ukazuje časy pečenia od chvíle, kedy pokrmy vložíte do studenej rúry na pečenie.

Tým ušetríte energiu. Keď rúru na pečenie predhrejete, skráťte uvedené časy pečenia o 5 až 10 minút.





V tabuľkách nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne koláče a pečivo. Teplota a čas pečenia závisí na množstve a kvalite cesta. Preto sú v tabuľkách uvedené rozsahy.

Vyskúšajte najskôr nižšiu hodnotu.







Nižšia teplota umožňuje rovnomerné prepečenie.

V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Ďalšie informácie nájdete v kapitole „*Praktické rady pre pečenie*“.




Koláč pre prípravu vo forme na pečenie	Forma na pečenie na rošte	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Torta	tortová forma z plechu, Ø 31 cm	1		220 - 240	40 - 50
		2 + 3		190 - 210	45 - 55
Quiche	koláčová forma z plechu, Ø 31 cm	1		210 - 230	40 - 50
Koláč*	koláčová forma z plechu, 28 cm	2		180 - 200	50 - 60

\* Pri pečení viacerých koláčov, postavte viac foriem na pečenie na rošt.







Koláč na plechu		Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Pizza	smaltovaný plech na pečenie	2		210 - 230	25 - 35
	hliníkový plech + plochý smaltovaný plech napečenie*	2 + 3		180 - 200	35 - 45
	hliníkový plech + univerzálna panvica*	2 + 4		180 - 200	35 - 45
Lístkové cesto	smaltovaný plech na pečenie	3		170 - 190	20 - 30
	hliníkový plech + plochý smaltovaný plech napečenie*	2 + 3		170 - 190	35 - 45
	hliníkový plech + univerzálna panvica*	2 + 4		170 - 190	35 - 45

\* Pri pečení na dvoch úrovniach zasuňte vždy hlbšiu univerzálnu panvicu na horný stupeň a plochý smaltovaný plech na pečenie na spodný stupeň.

Dodatočné plechy na pečenie sú k dispozícii v špecializovanej predajni alebo v našom zákazníckom centre.

Chlieb a žemle		Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Kysnutý chlieb z 1/2 kg múky* (predhrejte)	smaltovaný plech na pečenie	2		270	8
				200	35 - 45
Kváskový chlieb z 1/2 kg múky* (predhrejte)	smaltovaný plech na pečenie	2		270	8
				200	40 - 50
Žemle (napr. z ražnej múky)	smaltovaný plech na pečenie	3		200 - 220	20 - 30



\* Nikdy nelejte vodu priamo do horúcej rúry.

Pečivo		Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Sušienky a zákusky	plech na pečenie	3		150 - 170	10 - 20
	2 plechy na pečenie*	2 + 3		140 - 160	25 - 35
Bezé	plech na pečenie	3		80 - 100	120 - 150
Veterníky	plech na pečenie	2		190 - 210	30 - 40
Kokosky	plech na pečenie	3		100 - 120	30 - 40
	2 plechy na pečenie*	2 + 3		100 - 120	35 - 45

\* Pri pečení na dvoch úrovniach zasuňte vždy smaltovaný plech na pečenie hore. Dodatočné plechy na pečenie sú k dispozícii ako špeciálne príslušenstvo v špecializovej predajni.

## Rady a praktické pokyny pre pečenie

<b>Chcete piecť podľa svojho vlastného receptu</b>	Môžete sa orientovať podľa podobného receptu, ktorý je uvedený v tabuľke.
<b>Ako zistíte, či je koláč už prepečený?</b>	Približne 10 minút pred uplynutím času pečenia uvedeného v recepte, zapichnete špajdľu do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak po vytiahnutí špajdle na dreve nezostane žiadne cesto, koláč je hotový.
<b>Koláč nevyrástol.</b>	Nabudúce použite na recept menej tekutiny alebo zvolte o 10 stupňov nižšiu teplotu pre pečenie. Dodržiavajte uvedený čas, počas ktorého by ste mali cesto podľa receptu miešať.
<b>Koláč vyrástol uprostred veľmi do výšky a na okrajoch je nižší.</b>	Vymažte len dno otváracej formy. Keď je koláč hotový, uvoľnite ho pomocou noža od formy na pečenie.
<b>Koláč je na povrchu veľmi tmavý.</b>	Vložte ho o úroveň nižšie, nastavte nižšiu teplotu a pečte koláč o trochu dlhšie.
<b>Koláč je veľmi suchý.</b>	Do hotového koláča spravte špáradlom niekoľko malých otvorov. Do nich nakvapkajte trochu ovocnej šťavy alebo alkoholu. Nabudúce zvolte teplotu o 10 stupňov vyššiu a skráťte čas pečenia.

<b>Chlieb alebo pečivo (napr. tvarohový koláč) vyzerá z vonkajšej strany dobre, vo vnútri je však mazľavý (vlhký, miestami so zvyškami vody).</b>	Nabudúce používajte trochu menej tekutiny a pečivo nechajte trochu dlhšie pri nižšej teplote v rúre na pečenie. Pri tortách so šťavnatou hornou vrstvou najskôr predpečte. Posypte ho posekanými mandľami alebo strúhankou a potom pridajte oblohu. Dodržiavajte recepty a čas pečenia.
<b>Farba zákuskov je nerovnomerne hnedá.</b>	Nastavte nižšiu teplotu; zákusky budú rovnomerne prepečené. Jemné zákusky pečte s horným a dolným ohrevom  na jednej úrovni. Presahujúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Odstrihnite ho vždy tak, aby mal veľkosť plechu na pečenie.
<b>Piekli ste na rôznych úrovniach. Na hornom plechu je zákusok tmavší ako na spodnom plechu.</b>	Pri pečení na viacerých úrovniach vždy používajte cirkuláciu  . Keď zasuniete niekoľko plechov na pečenie, nemusia byť hotové súčasne.
<b>Pri pečení šťavnatých koláčov vzniká kondenzovaná voda.</b>	Pri pečení môže dochádzať k vzniku vodnej pary. Časť tejto vodnej pary je odvádzaná odvodom pár rúry na pečenie a môže sa zrážať vo forme vodných čiastočiek na ovládacom poli alebo na prednej strane susediaceho nábytku. Závisí to na danej situácii.

## Mäso, hydina, ryby

### Nádoby

Môžete používať akékoľvek žiaruvzdorné nádoby.

Nádoby umiestnite vždy doprostred roštu.

Horúce sklenené nádoby by ste mali stavať na kuchynskú utierku. Horúce sklo by mohlo prasknúť, ak bude postavené na vlhký a studený povrch.

### Praktické rady pre pečenie mäsa

To ako sa pečenka podarí, závisí na druhu a kvalite používaného mäsa.

Ak budete pripravovať chudú pečenku, pridajte 2 až 3 lyžice tekutiny. Ak budete pripravovať ragú, pridajte podľa množstva 8 až 10 lyžíc tekutiny.

Kúsky mäsa by ste mali otáčať vždy po uplynutí polovice času tepelnej úpravy.

Ak je pečienka hotová, mala by si ešte 10 minút odpočinúť vo vypnutej, zatvorenej rúre na pečenie. Šťava z pečienky sa tak lepšie rozdelí.

## Praktické rady pre grilovanie

Grilované pokrmy pripravujte vždy v zatvorenej rúre na pečenie.

Kúsky mäsa, ktoré chcete grilovať, majú mať podľa možnosti rovnakú hrúbku. Mali by byť najmenej 2 až 3 cm hrubé, aby boli rovnomerne opečené a zostali šťavnaté. Okoreňte steaky až po grilovaní.

Položte plátky mäsa priamo na rošt.

Ak chcete grilovať len jeden kúsok mäsa, položte ho doprostred roštu. Tam sa Vám podarí najlepšie.

Okrem toho zasuňte smaltovaný plech na pečenie do výšky 1 do rúry na pečenie. S plechom na pečenie zachytíte šťavu z mäsa a rúra na pečenie zostane čistejšia.

Kúsky mäsa alebo ryby otočte po uplynutí dvoch tretín uvedeného času tepelnej úpravy.

Grilovacie teleso sa automaticky vypína a zapína.

Je to normálne. Intervaly medzi zapínaním a vypínaním závisia na nastavenom výkone.

## Mäso

Nasledujúci prehľad uvádza časy tepelnej úpravy od chvíle, kedy bol pokrm vložený do studenej rúry. Časy tepelnej úpravy v tabuľke sú len orientačné a môžu sa líšiť podľa stupňa kvality a druhu mäsa.

Mäso	Hmotnosť	Nádoby	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, gril	Čas úpravy v minútach
Hovädzia dusená pečienka (napr. rebrá)	1,0 kg 1,5 kg 2,0 kg	zakryté	2 2 2	  	220 - 240 210 - 230 200 - 220	90 110 130
Hovädzia sviečková	1,0 kg 1,5 kg 2,0 kg	odkryté	2 2 2	  	210 - 230 200 - 220 190 - 210	70 80 90

Mäso	Hmotnosť	Nádoby	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, gril	Čas úpravy v minútach
Ružový rostbíf*	1,0 kg	odkryté	1		210 - 230	40
Prepečené steaky		rošt***	5		3	20
Ružové steaky		rošt***	5		3	15
Bravčové mäso bez tučnej kože (napr. krkovička)	1,0 kg 1,5 kg 2,0 kg	odkryté	1 1 1	  	190 - 210 180 - 200 170 - 190	100 140 160
Hovädzie mäso s tučnou kožou** (napr. pliecko, noha)	1,0 kg 1,5 kg 2,0 kg	odkryté	1 1 1	  	180 - 200 170 - 190 160 - 180	120 150 180
Údené bravčové rebrá s kosťou	1,0 kg	zakryté	2		210 - 230	70
Sekaná pečienka	750 g	odkryté	1		170 - 190	70
Údeniny	cca 750 g	rošt***	4		3	15
Telacia pečienka	1,0 kg 2,0 kg	odkryté	2 2	 	190 - 210 170 - 190	100 120
Jahňacie stehno bez kosti	1,5 kg	odkryté	1		150 - 170	110

\* Rostbíf po uplynutí polovice času úpravy otočte. Po uplynutí času úpravy zabaľte do hliníkovej a nechajte 10 minút v rúre na pečenie odležať.

\*\* Niekoľkokrát narežte kožu. Keď sa má mäso otáčať, vložte ho najskôr kožou dole.

\*\*\* Vsuňte smaltovaný plech na pečenie do výšky 1.

## Hydina

Nasledujúci prehľad uvádza časy tepelných úprav od chvíle, keď bol pokrm vložený do studenej rúry.








Hmotnostné údaje v tabuľke sa týkajú hydiny bez náplne, ktorá bola pripravená pre tepelnú úpravu.

Keď budete grilovať priamo na rošte, zasuňte do výšky 1 smaltovaný plech na pečenie.

Pri príprave kačky a husi prepichnete kožu pod krídlami, aby mohol vytekať tuk.





Hydinu otočte po uplynutí  $\frac{2}{3}$  uvedeného času tepelnej úpravy.

Hydina krásne zozlatne, ak ju pred koncom času pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Hydina	Hmotnosť	Nádoby	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v minútach
Polky kurčatá, 1 až 4 kusy	po 400 g	rošt	2		200 - 220	40 - 50
Naporciované kurča	po 250 g kus	rošt	2		200 - 220	30 - 40
Celé kurča od 1 do 4 kusov	po 1 kg	rošt	2		190 - 210	50 - 80
Kačka	1,7 kg	rošt	2		180 - 200	90 - 100
Hus	3 kg	rošt	2		170 - 190	110 - 130
Mladá morka	3 kg	rošt	2		180 - 200	80 - 100
2 morčacie stehná	po 800 g kus	rošt	2		190 - 210	90 - 110

## Ryba

Nasledujúci prehľad uvádza časy tepelnej úpravy od chvíle, keď ste pokrm vložili do studenej rúry na pečenie.

Ryba	Hmotnosť	Nádoby	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, gril	Čas úpravy v minútach
Grilovaná ryba	po 300 g	rošt*	3		2	20 - 25
	1,0 kg		2		180 - 200	45 - 50
	1,5 kg		2		170 - 190	50 - 60
Ryba, plátky	po 300 g kus	rošt*	4		2	20 - 25

\* Vsuňte smaltovaný plech na pečenie do výšky 1.

---

## Praktické rady na prípravu pečienky v rúre na pečenie a pod grilom

---








<b>Pre danú hmotnosť pečienky nie sú v tabuľke uvedené žiadne údaje.</b>	Vyberte najbližšiu nižšiu hodnotu a predĺžte čas tepelnej úpravy.
<b>Ako zistíte, či je už pečienka hotová?</b>	Použite teplomer na mäso (k dispozícii v špecializovaných predajniach) ako spravte „skúšku lyžicou“. Zatláčte lyžicou na pečené mäso. Ak je pevné, je mäso hotové, ak povolí, nechajte ho ešte chvíľu v rúre na pečenie.
<b>Pečienka je veľmi tmavá a kôrka miestami spálená.</b>	Skontrolujte, či je správne nastavená výška zasunutia a teplota.
<b>Pečienka vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.</b>	Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie alebo pridajte viac tekutiny.
<b>Pečienka vyzerá dobre, ale šťava je veľmi svetlá a vodová.</b>	Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie a pridajte menej tekutín.
<b>Pri príprave pečienky vzniká vodná para.</b>	Tento jav je fyzikálne podmienený a je úplne normálny. Veľká časť vodnej pary uniká výstupom pary. Môže sa zrážať na chladnejšom ovládacom paneli alebo na predných stenách susediaceho nábytku a odkvapkávať vo forme skondenzovanej vody.

---



## Nákypy, soufflé, toasty

Nasledujúci prehľad uvádza časy tepelných úpravy od chvíle, keď bol pokrm vložený do studenej rúry na pečenie.

Pokrm	Nádoby	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, gril	Čas úpravy v minútach
Sladké nákypy (napr. tvarohový nákyp s ovocím)	forma na nákyp	2		180 - 200	40 - 50
Pikantné nákypy z predvarených prísad (napr. cestoviny)	forma na nákyp	3		210 - 230	30 - 40
	alebo smaltovaný plech na pečenie	3		210 - 230	20 - 30
Pikantné nákypy zo surových prísad * (napr. zemiakový nákyp)	forma na nákyp	2		150 - 170	50 - 60
	alebo smaltovaný plech na pečenie	2		150 - 170	50 - 60
Opekanie toastov	rošt	5		3	4 - 5
Zapekanie toastov	rošt **	4		3	5 - 8

\* Nákyp by nemal byť vyšší ako 2 cm.  
\*\* Smaltovaný plech na pečenie zasuňte vždy do výšky 1.

## Špeciálne pokrmy



Na Vašom spotrebiči môžete nastaviť teploty od 50 do 270 °C. Podarí sa Vám krémový jogurt pri 50 °C rovnako dobre ako vláčne kysnuté cesto.

### Príprava jogurtu

Prevarite 1 liter mlieka (3,5 % tuku) a nechajte vychladnúť na 40 °C. Vmiešajte 150 g jogurtu (chladničková teplota). Naplňte šálky alebo malé skrutkovacie poháre a prikryte priehľadnou fóliou. Rúru na pečenie predhrejte podľa pokynu. Šálky alebo poháre postavte na dno priestoru na pečenie a postupujte podľa receptu.

## Kysnutie cesta

Kysnuté cesto pripravujte ako obvykle, vložte ho do žiaruvzdornej keramickej nádoby a prikryte. Rúru na pečenie predhrejte 10 minút. Vypnite rúru na pečenie a cesto nechajte v rúre vykysnúť.


Pokrm	Nádoby	Výška	Druh ohrevu	Teplota	Čas trvania
Jogurt	šálky alebo skrutkovacie poháre	postavte na dno priestoru na pečenie		predhrejte na 50 °C 50 °C	5 min. 8 hod.
Kysnutie cesta	žiaruvzdorné nádoby	postavte na dno priestoru na pečenie		predhrejte na 50 °C, vypnite spotrebič, vložte kysnuté cesto do priestoru na pečenie	5 - 10 min. 20 - 30 min.

## Rozmrazovanie

Odstráňte obal, položte mrazený pokrm do vhodnej nádoby a postavte ho na rošt.

Prečítajte si pokyny výrobcu týkajúce sa prípravy, uvedené na obale.

Časy rozmrazovania závisia na druhu a množstve mrazeného pokrmu, ktorý má byť rozmrazený.

Pokrm	Príslušenstvá	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C
Mrazený pokrm* Např. torty so šľahačkou, s maslovým krémom, s čokoládovou alebo cukrovou glazúrou, ovocie, kurča, údeniny a mäso, chlieb, žemle, koláče a iné pečivo	rošt	2		Volič teploty nie je nastavený.

\* Mrazený pokrm prikryte fóliou vhodnou pre mikrovlny. Kúsky hydiny položte na tanier prsnou stranou dole.

## Sušenie

Použite len čerstvé ovocie a zeleninu vo vynikajúcom stave a dôkladne ich umyte.

Nechajte dobre odkvapkať a úplne vysušte.

Smaltovaný plech na pečenie zakryte roštom a papierom na pečenie.

Pokrm	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba sušenia v hodinách
600 g kroužkú z jablek	2 + 3		80	cca 5
800 g kouskú hrušek	2 + 3		80	cca 8
1,5 kg švestek	2 + 3		80	cca 8 - 10
200 g kuchynských bylín, omytých	2 + 3		80	cca 1½ hod.




### Pokyn

Ak obsahuje ovocie alebo zelenina veľa šťavy alebo vody, je potrebné ich častejšie otáčať. Vysušené ovocie alebo zeleninu ihneď odoberte z papiera.

## Mrazené hotové potraviny

Prečítajte si údaje pre prípravu uvedené na obale.

Nasledujúci prehľad uvádza časy tepelných úprav od chvíle vloženia do studenej rúry na pečenie.

Pokrm		Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v minútach
Hranolčky*	rošt alebo smaltovaný plech na pečenie	3		210 - 230	25 - 30
Pizza*	rošt	2		200 - 220	15 - 20
Pizza-bagety*	rošt	2		200 - 220	15 - 20

\* Položte papier na pečenie na rošt alebo plech na pečenie. Skontrolujte, či je papier vhodný pre nastavenú teplotu.

### Pokyn

Plech sa môže pri pečení mrazených pokrmov zdeformovať. Je to spôsobené rozdielmi teplotami, ktorým je príslušenstvo vystavované. Deformácie pri pečení ustúpia.

---

## Zaváranie marmelády

### Príprava:

Používajte len čisté a bezchybné zaváracie poháre a tesniace krúžky. Zaváracie poháre majú byť podľa možností rovnako veľké. Hodnoty v tabuľkách sa týkajú okrúhlych zaváracích pohárov s objemom 1 liter. Pozor! Nepoužívajte žiadne väčšie alebo vyššie zaváracie poháre. Viečka by mohli prasknúť.

Používajte lón čerstvé ovocie a zeleninu vo vynikajúcom stave. Ovocie a zeleninu dôkladne umyte.

Ovocie a zeleninu naplňte do zaváracích pohárov. Ak je to nevyhnutné, očistite opäť vonkajšiu stranu pohárov. Okraje musia byť čisté. Mokrú gumovú krúžku a viečka položte na plné zaváracie poháre. Zaváracie poháre uzavrite pomocou svoriek.

Do priestoru rúry na pečenie nikdy nekladajte viac ako šesť pohárov.

Uvedené časy tepelnej úpravy v tabuľkách sú len orientačné. Tieto hodnoty môže ovplyvniť izbová teplota, počet pohárov a teplota obsahu pohárov. Ešte skôr ako rúru na pečenie vypnete, uistite sa, či obsah pohárov správne perlí.

### Takto nastavíte funkciu

1. Vsuňte plochý smaltovaný plech na pečenie do výšky 2. Postavte zaváracie poháre na plech tak, aby sa navzájom nedotýkali.
2. Na plochý smaltovaný plech na pečenie vlejte pol litra horúcej vody (cca 80 °C).
3. Uzavrite dvierka rúry na pečenie.
4. Volič funkcií nastavte na .
5. Voličom teploty nastavte teplotu 170 až 180 °C.

## Zaváranie marmelády

Hneď ako začne obsah zaváracích pohárov v krátkych časových intervaloch perliť – po cca 40 až 50 minútach, vypnite teplotu voličom teploty. Volič funkcie zostane vypnutý.

Po 25 až 35 minútach v zvyškovom teple rúry na pečenie môžete zaváracie poháre vybrať. Ak by v rúre na pečenie dlhší čas stáli na vychladnutie, môžu sa tvoriť zárodky, ktoré spôsobia prekyslenie marmelády. Vypnite volič funkcie.

Ovocie v zaváracích pohároch s obsahom 1 liter	Hneď ako začne perliť	Zvyškové teplo
Jablká, ríbezle, jahody	vypnite	cca 25 minút
Čerešne, marhule, broskyne, egreše	vypnite	cca 30 minút
Jablkové, hruškové, slivkové pyrė	vypnite	cca 35 minút

## Zaváranie zeleniny

Hneď ako začnú v pohároch stúpať bublinky, znížte teplotu na 120 až 140 °C. Pozrite si v tabuľke, kedy má byť vypnutý volič teploty. Nechajte zeleninu ešte cca 30 až 35 minút v rúre na pečenie. V tomto čase zostane volič funkcie zapnutý.

Zelenina v studenom náleve v litrových zaváracích pohároch	Pri tvorbe bubliniek 120 - 140 °C	Zvyškové teplo
Uhorky		cca 35 minút
Cvikla	cca 35 minút	cca 30 minút
Ružičkový kel	cca 45 minút	cca 30 minút
Fazuľa, kaleráb, červená kapusta	cca 60 minút	cca 30 minút
Zelený hrášok	cca 70 minút	cca 30 minút

## Vybratie pohárov z rúry na pečenie














Horúce poháre nestavajte na studenú alebo vlhkú podložku; mohli by prasknúť.

# Normované potraviny

Podľa DIN 44547 a EN 60350

## Pečenie

Nasledujúci prehľad uvádza časy tepelných úprav od chvíle vloženia pokrmu do studenej rúry na pečenie.

Pokrm	Príslušenstvo a pokyny	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Maslové koláče	plochý smaltovaný plech na pečenie	2		160 - 170	20 - 30
	hlboká univerzálna panvica	3		160 - 170	30 - 40
	hliníkový plech + plochý smaltovaný plech na pečenie*	2 + 3		140 - 160	20 - 30
	hliníkový plech+ hlboká univerzálna panvica*	2 + 4		140 - 160	20 - 30
Tortičky, 20 ks	plech na pečenie	3		160 - 180	20 - 30
Tortičky, 20 ks na plech (predhrejte)	hliníkový plech + plochý smaltovaný plech na pečenie*	2 + 3		150 - 170	25 - 35
	hliníkový plech+ hlboká univerzálna panvica*	2 + 4		150 - 170	25 - 35
Vodový piškót	otváracia forma	1		160 - 180	30 - 40
Kysnutý koláč na plechu	smaltovaný plech na pečenie	3		170 - 190	40 - 50
	hliníkový plech + plochý smaltovaný plech na pečenie*	2 + 3		150 - 170	30 - 45
	hliníkový plech+ hlboká univerzálna panvica*	2 + 4		150 - 170	30 - 45
Zakrytý jablkový koláč	2 rošty* + 2 plechové otváracie formy Ø 20 cm**	2 + 3		190 - 210	70 - 80
	smaltovaný plech na pečenie + 2 plechové otváracie formy Ø 20 cm**	1		200 - 220	70 - 80

---

\* Pri pečení na dvoch úrovniach vložte vždy hlbokú univerzálnu panvicu na hornú úroveň a plochý smaltovaný plech na pečenie na spodnú úroveň.

\*\* Koláč postavte na príslušenstvo diagonálne.

Rošty a plechy na pečenie sú k dispozícii ako špeciálne príslušenstvo v špecializovanej predajni.

---

## Grilovanie

Nasledujúci prehľad uvádza časy tepelných úprav od chvíle vloženia pokrmu do studenej rúry na pečenie.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Grilovací stupeň	Čas úpravy v minútach
Opekanie toastov (predhrejte 10 min.)	rošt	5		3	1 - 2
Hamburger z teľacieho mäsa, 12 kusov*	rošt	4		3	25 - 30

---

\* Po uplynutí polovice času jedenkrát otočte. Vsuňte smaltovaný plech na pečenie vždy do výšky 1.

---





**Montážny návod**

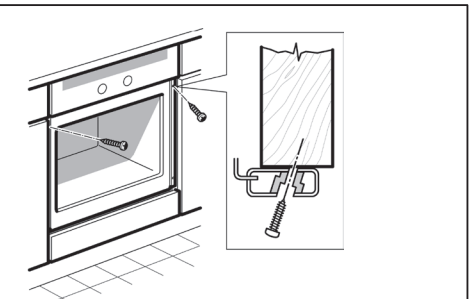
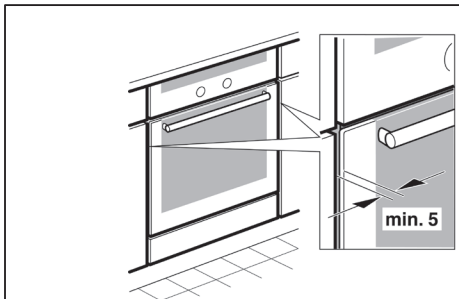
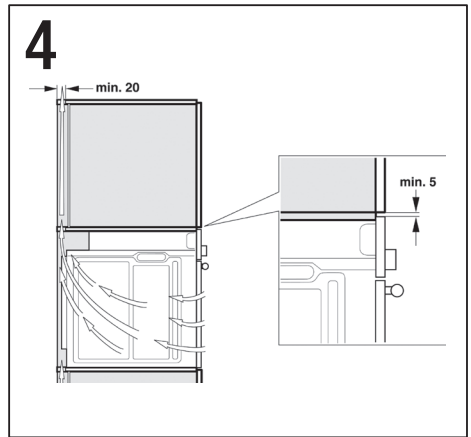
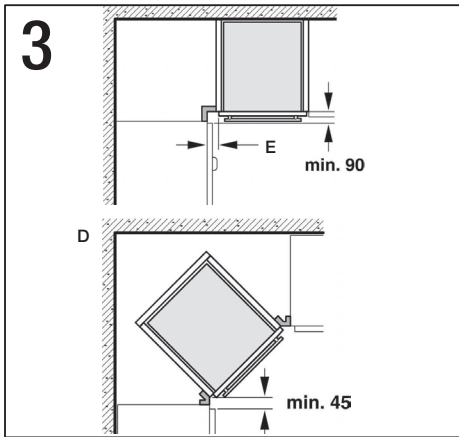
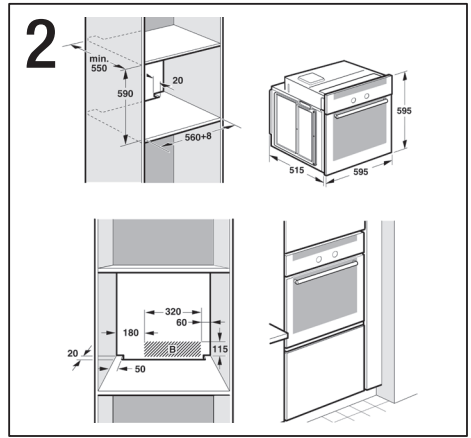
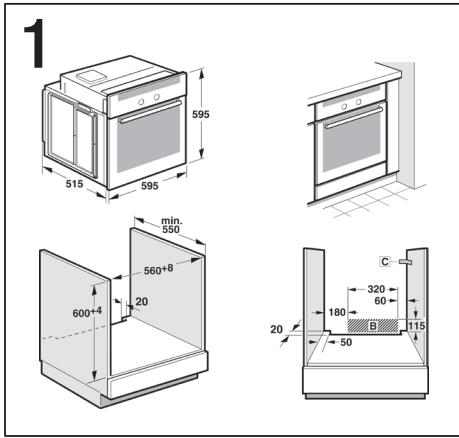
---

---

**HBA 22R251E**

---

---



## **Pripojenie rúry k rozvodu elektrickej energie**

- Skôr ako budete rúru prvýkrát používať, uistite sa, či je domáci rozvod elektrickej energie uzemnený a či spĺňa všetky platné bezpečnostné predpisy. Spotrebič by mal inštalovať vyškolený elektrikár. Dbajte na predpisy miestneho dodávateľa elektrického prúdu a na predpisy platné v danom štáte. Aj keď je to veľmi výnimočné, môže mať používanie tohto spotrebiča bez riadneho uzemnenia alebo ak bol nesprávne nainštalovaný, za následok vážne poranenie (úraz elektrickým prúdom. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za poruchu alebo poškodenie spôsobené nesprávnou elektroinštaláciou.
- Ak nie je montáž rúry úplne dokončená, nikdy ju nepripájajte k rozvodu elektrickej energie.
- Ide o rúru triedy I, musí byť preto pripojená výhradne pomocou uzemneného pripojenia.
- Elektrický kábel používaný na prívod elektrickej energie musí byť H05 V V-F 3G 1,5 mm<sup>2</sup> alebo hrubší. Žltý a zelený kábel, ktorý je použitý na uzemnenie, musí byť pripojený ako prvý a musí byť dlhší ako ostatné káble.
- Aby osoba vykonávajúca inštaláciu nainštalovala rúru v súlade s platnými predpismi, rozpojovacia poistka, ktorej póly musia mať medzi sebou medzeru najmenej 3 mm. To však nie je potrebné, ak je spotrebič pripojený pomocou uzemnenej zásuvky, ktorá bude užívateľovi prístupná.
- Inštalácia by mala zaručovať ochranu proti manuálnemu kontaktu.
- Pripojenie rúry musí zodpovedať informáciám o napätí uvedeným v technických údajoch rúry.
- Rúra musí byť pripojená tak, aby bola umiestnená v prednej časti kuchynskej linky. Elektrický kábel musí byť dostatočne dlhý, aby bolo možné vykonať pripojenie.

Upozornenie! Nedopustite, aby sa elektrický kábel počas inštalácie pricvikol a dbajte na to, aby nemohol prst' do kontaktu s horúcimi časťami rúry.

- Všetky úpravy spotrebiča vrátane výmeny alebo inštalácie elektrického kábla môžu vykonávať výhradne pracovníci servisného centra.

## **Príprava spotrebiča - Obrázok 1**

- Pri vstavanom nábytku musí byť vzorka dreva aj plastové povrchy vo vnútorných častiach nábytku (tam, kde bude umiestnená rúra) ošetrené lepidlom, ktoré je teplu odolné až do teploty 90 °C, okolitý nábytok musí byť odolný až do teploty 70 °C. Ak by vzorka dreva a plastové povrchy alebo aplikované lepidlo nebolo dostatočne odolné voči teplu, mohlo by dôjsť k deformácii alebo spáleniu nábytku. V takýchto prípadoch výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za poškodenie spotrebiča.
- Pred inštaláciou rúry je potrebné vyrezať príslušný otvor. Obrúste prípadné hobliny, tie by mohli negatívne ovplyvniť fungovanie jednotlivých komponentov rúry.
- Skrinka svorkovnice rúry by sa mala nachádzať v krytej časti povrchu **[B]** alebo v časti, do ktorej nezasahujú spojovacie časti rúry.
- Nábytok, ktorý nie je pripevnený, by mal byť k stene pripevnený bežnou rohovou spojkou **[C]**. V spodnej časti kuchynskej linky v mieste, kde bude rúra umiestnená, by sa mal nachádzať vetrací otvor. Ak má byť rúra umiestnená pod varný panel, je potrebné sa riadiť pokynmi pre inštalácie tohto varného panelu.

## Umiestnenie rúry do vysokej skrinky -

### Obrázok 2

Rúru je možné zabudovať aj do vysokej skrinky. Z dôvodu vetrania musí byť medzi spodnou policou a zadnou stenou ponechaná medzera približne 20 mm, ďalšia medzera približne 20 mm by mala byť medzi hornou policou a zadnou stenou. Odporúčame ponechať medzi hornou a spodnou policou medzeru 590 mm, aby bol zaistený dostatočný prísun vzduchu. Túto medzeru môžete zväčšiť na 595 mm, ak chcete, aby bol prísun vzduchu väčší ako odporúčaný. Rúry vybavené vystuženými dvierkami by mali byť nainštalované tak, aby bolo možné jednoducho vybrať plechy na pečenie.

## Inštalácia rúry do rohu - Obrázok 3

- Keď má byť spotrebič nainštalovaný do rohu, je na inštaláciu potrebné použiť rozmery uvedené na obrázku **D**. Pri meraní rozmeru **E** sa odporúča brať do úvahy šírku prednej časti spotrebiča a rukoväti.

## Inštalácia rúry do kuchynskej linky -

### Obrázok 4

- Ak je rúra vybavená vystuženými dvierkami, mali by ste ich zložiť.
- Zatiačte spotrebič úplne do priestoru, v ktorom sa má nachádzať medzi dvoma kuchynskými skrinkami. Dbajte na to, aby nebol elektrický kábel poškodený o okraje rúry, aby sa nedotýkal žiadnych horúcich častí a aby sa nezachytil pod rúrou.
- Rúru v kuchynskej linke vycentrujte a pevne ju pripevnite dodanými skrutkami (4x25).
- Ak bola kuchynská linka zostrojená na základe poskytnutých rozmerov, bude sa nad rúrou nachádzať malá medzera. Túto medzeru nezakrývajte drevom, ide o vetrací otvor.
- Medzi spotrebičom a okolitými časťami kuchynskej linky by mala byť medzera najmenej 5 mm.

## Vybratie

- Odpojte rúru od elektrickej siete. Uvoľnite skrutky, ktorými je rúra pripevnená k nábytku. Trochu rúru nadvihnite a úplne ju vytiahnite von.

## Uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode

Vážený zákazník,

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

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

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

### Záručné podmienky

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

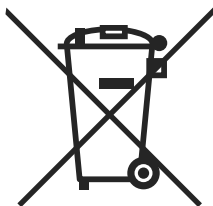
### **Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče, s.r.o. organizačná zložka Bratislava zaniká, ak:**

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



## Rozšířená záruka nad rámec zákona

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



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

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

## Prehlásenie o hygienickej nezávadnosti výrobkov

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

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

# ZOZNAM SERVISNÝCH STREDISK

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