



Vestavná elektrická trouba

HBA43S350E



BOSCH

[cz] Návod k použití



cz Obsah

Důležité bezpečnostní pokyny	2	Co dělat v případě poruchy?	13
Příčiny poškození.....	3	Tabulka poruch.....	13
Vaše nová vestavná elektrická trouba	4	Výměna žárovky v troubě.....	13
Ovládací panel.....	4	Skleněný kryt.....	13
Ovladač funkcí.....	4	Zákaznický servis	13
Ovládací tlačítka a displej.....	5	Číslo E a číslo FD.....	13
Ovladač teploty.....	5	Tipy na úsporu energie a šetření životního prostředí	14
Pečicí prostor.....	5	Úspora energie.....	14
Vaše příslušenství.....	5	Ekologická likvidace.....	14
Čištění příslušenství.....	5	Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu	14
Zvláštní příslušenství.....	6	Koláče a Pečivo.....	14
Před prvním použitím	6	Rady a praktické pokyny k pečení.....	16
Nastavení času.....	6	Maso, drůbež, ryby.....	17
První zahřátí trouby.....	6	Tipy pro pečení a grilování.....	19
Čištění příslušenství.....	6	Nákypy, suflé, tousty.....	19
Nastavení trouby	7	Hotové pokrmy.....	20
Typ ohřevu a teplota.....	7	Speciální pokrmy.....	21
Rychloohřev.....	7	Rozmrazování.....	21
Nastavení časových funkcí	7	Sušení.....	21
Budík.....	7	Zavařování.....	21
Doba ohřevu.....	8	Akrylamid v potravinách	22
Konečný čas doby ohřevu.....	8	Zkušební pokrmy	23
Hodiny.....	9	Pečení.....	23
Dětská pojistka	9	Grilování.....	23
Změna základních nastavení	9		
Údržba a čištění	10		
Čisticí prostředky.....	10		
Osvětlení.....	10		
Vyjmutí grilovacího topného tělesa.....	11		
Vysazení a zavěšení závěsných roštů a kolejnič.....	11		
Vysazení a zavěšení dvířek trouby.....	11		
Montáž a demontáž skleněné tabule dvířek trouby.....	12		

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

Důležité bezpečnostní pokyny

Přečtěte si pečlivě tento návod k použití. Pouze tak budete schopni používat Váš spotřebič správně a bezpečně. Tento návod k použití a k montáži pečlivě uschovejte pro další potřebu nebo pro dalšího uživatele.

Tento spotřebič je určen pouze pro účely vestavění. Dodržujte zvláštní pokyny pro instalaci.

Zkontrolujte po vybalení spotřebič, zda není poškozen. Pokud došlo během přepravy k poškození, spotřebič nezapojujte.

Spotřebič může zapojit pouze oprávněný odborník. Při škodách vzniklých v důsledku špatného zapojení nemáte nárok na záruku.

Tento spotřebič je určen pouze pro využití v soukromé domácnosti.

Používejte jej pouze pro přípravu pokrmů a nápojů. Při používání nenechávejte spotřebič bez dozoru.

Spotřebič je určen výhradně pro použití v uzavřených prostorech.

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

Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Děti do 8 let věku a bez dohledu zodpovědné osoby nesmí spotřebič čistit ani provádět jeho údržbu. Děti mladší věku 8 let by se měly zdržovat v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče a napájecího vedení. Příslušenství vždy vsunujte do pečicího prostoru správným způsobem. Viz „Příslušenství“ v tomto návodu.

Nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty, které jsou umístěné v pečicím prostoru, se mohou vznítit. Nikdy neuchovávejte v pečicím prostoru hořlavé předměty. Nikdy neotvírejte dvířka, pokud se v pečicím prostoru vyskytuje kouř. Nejprve spotřebič vypněte, odpojte od elektrické sítě, nebo vypněte pojistky.
- Pokud dvířka spotřebiče otevřete, vytvoříte tah vzduchu. Pečicí papír může přijít do kontaktu s topným tělesem a může dojít ke vznícení. Neumísťujte pečicí papír na příslušenství v průběhu předefinování. Pečicí papír musí být vždy zatížen nádobím nebo pečicí formou. Pečicím papírem pokryjte vždy jen požadovanou plochu. Pečicí papír nesmí přesahovat přes příslušenství.

Nebezpečí popálení!

- Části, které jsou v dosahu, jsou při pečení horké. Těchto částí se nedotýkejte. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Při otevírání dvířek spotřebiče může ven uniknout velké množství páry. Otvírejte dvířka opatrně. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Vznítit se mohou v pečicím prostoru také alkoholové výpary. Nikdy nepřipravujte pokrmy obsahující velké množství vysokoprocenních alkoholických nápojů. Používejte pouze malá množství vysokoprocenních nápojů. Otvírejte opatrně dvířka trouby.

Nebezpečí opaření!

- Části, které jsou v dosahu, jsou při pečení horké. Těchto částí se nedotýkejte. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Při otevírání dvířek spotřebiče může ven uniknout velké množství páry. Otvírejte dvířka opatrně. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Voda v horkém pečicím prostoru může vytvářet horkou páru. Nikdy nenalévejte vodu do horkého pečicího prostoru.

Nebezpečí poranění!

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

Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy a výměnu poškozeného připojovacího kabelu smí provádět pouze námi vyškolený technik zákaznického servisu. Pokud je spotřebič poškozen, odpojte jej od elektrické sítě, nebo vypněte pojistky ve skříně s pojistkami. Poté zavolejte zákaznický servis.
- Izolace kabelu se může při kontaktu s horkými částmi spotřebiče roztavit. Dávejte vždy pozor, aby se kabely nedostaly do kontaktu s horkými částmi spotřebiče.
- Pronikající vlhkost může způsobit zásah elektrickým proudem. Nepoužívejte žádné vysokotlaké ani parní čističe.
- Při výměně žárovky v pečicím prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod napětím. Před výměnou vypojte spotřebič od elektrické sítě, nebo vypněte pojistky ve skříně s pojistkami.
- Poškozený spotřebič může způsobit zásah elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapojte. Odpojte spotřebič od elektrické sítě, nebo vypněte pojistky. Volejte zákaznický servis.

Nebezpečí popálení!

Během funkce čištění dosahuje spotřebič zevně vysokých teplot. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Spotřebič nechte vždy vychladnout. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.

Příčiny poškození

Pozor!

- Příslušenství, fólie, pečicí papír nebo nádoba na dně pečicího prostoru: nepokládejte žádné příslušenství na dno pečicího prostoru. Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné fólie ani pečicí papír. Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné nádoby, pokud je nastavena teplota vyšší než 50 °C. Mohlo by dojít ke kumulování tepla. Doba pečení pak nebude správná a dojde k poškození smaltu.
- Voda v horkém pečicím prostoru: nelijte vodu do horkého pečicího prostoru. Vytváří se tak vodní pára. Změna teploty může způsobit poškození smaltu.
- Vlhké potraviny: neuchovávejte po delší dobu žádné vlhké potraviny v zavřeném pečicím prostoru. Dojde k poškození smaltu.
- Ovočná šťáva: při pečení ovocných koláčů, které obsahují mnoho ovocné šťavy, nezaplňujte plech až po okraj. Ovocná šťáva, která kape z plechu, může zanechat skvrny, které nepůjdou odstranit. Pokud je to možné, používejte hlubší univerzální plech.
- Vychladnutí s otevřenými dvířky spotřebiče: nechte pečicí prostor vychladnout pouze zavřený. I když jsou dvířka jen trochu pootvěřená, mohou být časem poškozeny sousedící části nábytku.

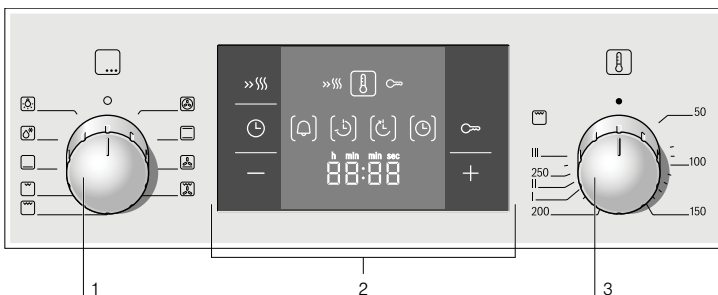
- Silně znečištěné těsnění dvířek: pokud je těsnění dvířek spotřebiče silně znečištěno, dvířka trouby správně nedovírají. Mohou být poškozeny sousedící části nábytku. Udržujte těsnění dvířek vždy v čistotě.
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: na otevřená dvířka nesedejte, nic na ně nepokládejte ani nevěste. Na dvířka spotřebiče neodkládejte nádoby ani příslušenství.
- Vkládání příslušenství: v závislosti na zvoleném modelu spotřebiče může příslušenství poškrábat panel dvířek při jejich zavírání. Vkládejte příslušenství do pečícího prostoru vždy až na doraz.
- Přeprava přístroje: nenoste ani nedržte přístroj za madlo dvířek. Madlo neunesse hmotnost spotřebiče a může se zlomit.

Vaše nová vestavná elektrická trouba

Nyní Vás seznámíme s Vaší novoutroubou. V této kapitole Vám objasníme ovládací panel a jeho jednotlivé ovládací prvky. Poskytujeme zde rovněž informace o příslušenství trouby a jejich vnitřních komponentech.

Ovládací panel

Zde vidíte přehled ovládacího panelu. Na displeji ovládacího panelu se nikdy nezobrazují všechny symboly zároveň ve stejném čase. V závislosti na typu spotřebiče jsou výchytky možné.



	Použití
1	Ovladač funkcí
2	Ovládací tlačítka a displej
3	Ovladač teploty

Zapouštěcí ovladače

U některých typů spotřebiče jsou otočné ovladače západné. Pro jejich zasunutí či vysunutí na ně zatlačte, pokud jsou v nulové pozici.

Tlačítka

Pod jednotlivými tlačítky se nacházejí senzory. Netlačte na tlačítka příliš velkou silou. Stiskněte pouze daný symbol.

Ovladač funkcí

Pomocí ovladače funkcí nastavíte požadovaný typ ohřevu.

Nastavení - pozice	Použití
○ Nulová pozice	Trouba je vypnutá.
☞ 3D-horký vzduch plus*	K pečení koláčů a jiného druhu pečiva. Pečení na třech úrovních je možné. Ventilátor na zadní straně trouby rozvádí teplo rovnoměrně po celé troubě.
☐ Horní/dolní ohřev*	K pečení koláčů a libového masa, např. telecího nebo zvěřiny, na jedné úrovni. Teplo přichází rovnoměrně shora i zespoda.

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

Nastavení - pozice	Použití
☐ Stupeň pizza	Pro rychlou přípravu hluboce zmrazených potravin bez předehtání, např. pizzy, hranolků nebo listového těsta. Teplo přichází zespoda a z ventilátoru na zadní straně trouby.
☒ Gril s cirkulací vzduchu	K pečení masa, drůbeže a ryb. Topné těleso grilu a ventilátor se zapínají a vypínají střídavě. Ventilátor rozvádí teplo rovnoměrně okolo pokrmu.
☐ Velkoplošný gril	Ke grilování steaků, klobás, toustů a ryb. Celá plocha pod topným tělesem grilu se zahřívá.
☐ Maloplošný gril	Ke grilování malého množství potravin (např. steaky, klobásky, tousty nebo ryby). Vnitřní část topného tělesa grilu se zahřívá.
☐ Dolní ohřev	K zavařování, opékání či dopékání. Teplo proudí zespoda.
☞ Rozmrazování	K rozmrazování, např. masa, drůbeže, chleba a koláčů. Ventilátor rozvádí teplo rovnoměrně okolo pokrmů.
☒ Osvětlení trouby *	Zapnutí osvětlení trouby.

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

Po nastavení typu ohřevu se osvětlení zapne.

Ovládací tlačítka a displej

Tlačítka slouží k nastavení dalších různých funkcí. Tyto nastavené hodnoty se zobrazují na displeji.




Tlačítko	Použití
» Rychloohřev	Rychlé zahřátí trouby.
🕒 Časové funkce	Výběr budíku 🕒, doby přípravy jídla 🕒, ukončení přípravy jídla 🕒 a hodin 🕒.
🔒 Dětská pojistka	Zablokování a odblokování ovládacího panelu.
- Minus	Snížení naprogramovaných hodnot.
+ Plus	Zvýšení naprogramovaných hodnot.

V závorkách u příslušného symbolu [] vidíte, jaká varianta časových funkcí je právě vybrána.

Ovladač teploty

Ovladač teploty slouží k nastavení teploty či k nastavení grilu.

Nastavení	Význam
● Pozice „Vypnuto“	Trouba nehřeje.
50-270 Teplotní rozsah	Teplota v pečícím prostoru ve °C.
I, II, III Grilovací stupně	Grilovací stupně pro gril s malou <input type="checkbox"/> a velkou plochou <input type="checkbox"/> . I = Stupeň 1, mírný II = Stupeň 2, střední III = Stupeň 3, silný

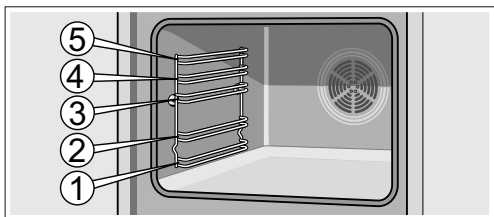
Když se trouba zahřívá, rozsvítí se na displeji symbol , jakmile trouba dosáhne požadované teploty. Kontrolka se dále rozsvítí tehdy, když je nastavena funkce osvětlení  nebo rozmrazování .

Vaše příslušenství

Vaše standardní příslušenství je vhodné pro přípravu mnoha pokrmů. Dbejte na to, abyste své příslušenství vkládali vždy správně do pečícího prostoru. Tím si umožníte snadnější a lepší přípravu pokrmů nebo si tím usnadníte zacházení s troubou. Existuje celá řada doplňkového příslušenství.

Čištění příslušenství

Příslušenství může být zasunuto do trouby v 5 různých výškách. Vždy vkládejte příslušenství pokud možno co nejdále tak, aby se nedotýkalo skla dvířek trouby.



Pozor: Při grilování delším než 15 minut nastavte ovladačem funkcí troubu na nižší stupeň grilu.

Pečící prostor


V pečícím prostoru se nachází žárovka pro osvětlení trouby. Ventilátor zabraňuje nadměrnému přehřátí trouby.

Ventilátor

Ventilátor se zapíná a vypíná podle potřeby. Horký vzduch uniká větracím otvorem horní části dvířek. **POZOR!**

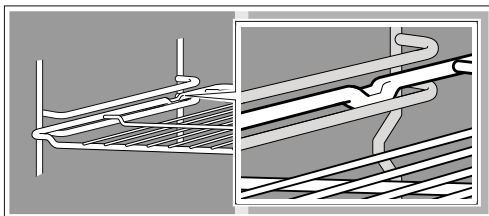
Nezakrývejte větrací otvor, jinak dojde k přehřátí trouby. Aby pečící prostor brzy vychladl, je ventilátor po určité době ještě aktivní.

Osvětlení pečícího prostoru

Během provozu svítí v pečícím prostoru světlo. Pomocí tlačítka  na ovládací funkci můžete zapnout osvětlení, i když trouba není v provozu.

Příslušenství lze vysunout z trouby cca do poloviny, dokud pevně drží. Pokrmy lze takto lehce vyjmout.

Při vkládání příslušenství do trouby dbejte na to, že na konci příslušenství se nachází zakřivení, pro lepší stabilitu příslušenství.



Dle vybavení disponuje spotřebič teleskopickými výšvými které se lehce zablokují, pokud je vysunete až nadoraz. Tím je umožněno snadné vyjmutí příslušenství. Pro odblokování teleskopických výšvů je třeba lehkým tlakem znovu vsunout rošť do trouby.

Upozornění: Bude-li příslušenství příliš horké, může dojít k deformaci. Po vychladnutí však deformace zmizí a nebude mít vliv na správnou funkčnost spotřebiče. Vaše trouba je vybavena pouze některými částmi následujícího příslušenství.

Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo na internetu.



Univerzální hluboký plech
pro tekuté koláče, pečivo, zmražené pokrmy a velké množství masa. Tento plech můžete rovněž použít jako odkapávací plochu k zadržování tuku, pokud grilujete přímo na roštu.

Plech umístěte do trouby, aby zkosení plechu směřovalo k dvířkům.



Závěsný rošt
pro nádoby, pečící formy, k pečení, grilování a pro zmražené pokrmy.

Rošt zasuňte do pečicího prostoru otevřenou stranou k dvířkům spotřebiče a zakřivením směrem dolů

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství je k dostání prostřednictvím zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně. Velkou nabídku zvláštního příslušenství pro Vaši troubu naleznete v našich prospektech nebo na internetu.

Dostupnost a možnosti objednání online jsou v jednotlivých zemích různé. Prosím, podívejte se do Vašich dokumentů, které jste obdrželi při nákupu.

Ne všechna zvláštní příslušenství jsou vhodná pro všechny spotřebiče. Uvádějte, prosím, při každém nákupu vždy přesné označení (E-Nr.) Vašeho spotřebiče.

Zvláštní příslušenství	HEZ – číslo	Použití
Smaltovaný pečící plech	HEZ361000	Pro přípravu koláčů, těstovin a cukroví.
Hluboký univerzální plech	HEZ362000	Pro přípravu šťavnatých koláčů, pečiva, hluboce zmražených pokrmů a velkých pečení. Plech lze rovněž použít jako odkapávací plochu k zadržování tuku, pokud grilujete přímo na roštu.
Závěsný rošt	HEZ364000	Pro pokládání nádobí, pečící formy, k pečení, grilování a pro přípravu zmražených pokrmů.
Plech na pizzu	HEZ317000	Ideální pro přípravu pizzy, zmražených pokrmů nebo velkých kulatých koláčů. Plech na pizzu můžete použít místo hlubokého univerzálního plechu. Umístěte plech na rošt a řídte se informacemi v tabulkách.
Skleněná zapékací miska	HEZ915001	Určeno pro přípravu dušených pokrmů a nákypů, které připravujete v troubě. Obzvláště vhodné pro automatický program a program automatického pečení.
3násobný teleskopický výsuv	HEZ368301	Teleskopický výsuv umožňuje na úrovních 1, 2 a 3 úplné vysunutí příslušenství bez jeho naklonění.

Před prvním použitím

V této kapitole se dozvíte potřebné první kroky před první přípravou pokrmů ve Vaší troubě. Předtím si přečtěte kapitolu „Bezpečnostní pokyny“.

Nastavení času

Po zapojení spotřebiče na displeji bliká symbol hodin a 4 nuly. Nastavte čas.

1. Stiskněte tlačítko .

Na displeji se zobrazí čas **12:00**.

2. Nastavte čas pomocí tlačítek **+** nebo **-**.

Po několika vteřinách začíná běžet nastavený čas.

První zahřátí trouby

Abyste odstranili vůni novoty, rozehejte prázdnou a zavřenou troubu. Ideální je nahřát troubu na jednu hodinu nastavenou ovladačem funkcí na Horní/ Dolní ohřev nastavený na 240 °C. Dbejte na to, aby v troubě nezůstaly žádné zbytky obalu.

1. Ovladačem funkcí nastavte Horní/ Dolní ohřev .

2. Ovladačem teploty nastavte teplotu na 240 °C.

Po jedné hodině vypněte spotřebič posunutím ovladače funkcí na nulovou hodnotu.

Čištění příslušenství

Před prvním použitím příslušenství důkladně vyčistěte horkým mycím roztokem a utěrkou.

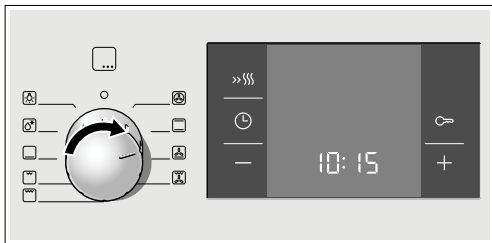
Nastavení trouby

K nastavení trouby máte na výběr z více možností. V této kapitole jsou vysvětleny nastavení požadovaného typu ohřevu, teploty nebo stupně grilování. Pro každý připravovaný pokrm můžete nastavit dobu přípravy i čas ukončení. Další informace naleznete v kapitole „Nastavení časových funkcí“.

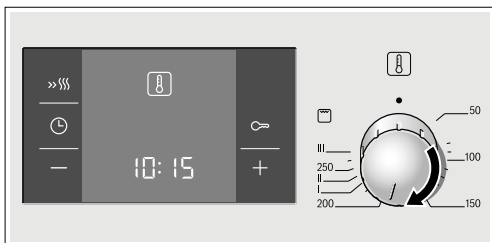
Typ ohřevu a teplota

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

1. Nastavte ovladačem funkci typ ohřevu.



2. Nastavte ovladačem teploty teplotu nebo stupeň grilování.



Trouba začne hřát.

Vypnutí trouby

Spotřebič vypněte posunutím ovladače funkcí na nulovou hodnotu.





Změna nastavení

Typ ohřevu, teplotu a stupeň grilování můžete kdykoliv změnit příslušným ovladačem.

Rychloohřev

Pomocí rychloohřevu dosáhne Vaše trouba požadované teploty obzvlášť rychle.

Použijte při nastavených teplotách nad 100 °C. Vhodné jsou následující typy ohřevu:

- 3D-Horkovzduch 
- Horní/ Dolní ohřev 
- Stupeň pizza 
- Dolní ohřev 

Pro dosažení rovnoměrného výsledku pečení vložte pokrm do pečicího prostoru po ukončení procesu rychloohřevu.


1. Nastavení typu ohřevu a teploty.

2. Stiskněte krátce tlačítko .

Na displeji se rozsvítí symbol  Trouba se začne zahřívát.

Proces rychloohřevu je ukončen:




Zazní zvukový signál. Na displeji zhasne symbol

 Můžete vložit pokrm na trouby.

Přerušení procesu rychloohřevu:

Stiskněte tlačítko.  Symbol  zmizí na displeji.


Nastavení časových funkcí

Tento spotřebič má různé časové funkce. Tlačítkem  aktivujete nabídku MENU a můžete měnit jednotlivé funkce. Všechny časové symboly svítí, zatímco nastavujete funkce. Závorčky [] Vám značí, jakou časovou funkci právě volíte. Již nastavenou funkci můžete změnit tlačítkem  nebo , pokud je daný symbol v závorkách [].


Budík

Chod budíku není závislý na chodu trouby. Budík má svůj signál. Takto můžete rozeznat, jestli se jedná o zvuk budíku, nebo o zvukový signál časovače, který hlásí uplynutí doby pro přípravu potravin.


1. Stiskněte jednou tlačítko .

Na displeji svítí časové symboly a závorčky jsou okolo budíku .

2. Nastavte čas budíku tlačítkem  nebo .

Nastavená hodnota tlačítka  = 10 minut.



Nastavená hodnota tlačítka  = 5 minut.

Nastavený čas začne běžet po několika vteřinách. Kuchyňský budík se spustí. Na displeji svítí symbol kuchyňského budíku  a nastavený čas časového budíku začíná ubíhat. Zhasnou ostatní časové funkce.



Nastavení kuchyňského budíku vypřelo:

Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí symbol . Kuchyňský budík vypněte tlačítkem .

Změna nastavení kuchyňského budíku:

Změňte nastavení budíku pomocí tlačítek  nebo . Změněný čas se po několika vteřinách aktivuje.

Smazání nastavení času kuchyňského budíku:

Nastavení času kuchyňského budíku vrátíte zpět na hodnotu  stisknutím tlačítka . Po několika vteřinách bude změna času akceptována. Kuchyňský budík se vypne.

Zjištění časových nastavení:

Odpovídající symboly svítí na displeji, pokud bylo nastaveno více funkcí. Symbol časové funkce je v popředí a v závorkách.

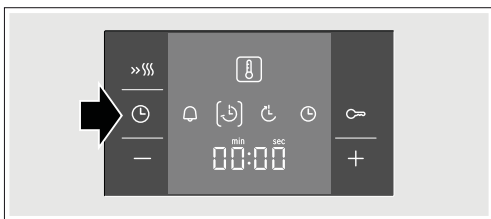
Pro zjištění stavu budíku ☹, doby přípravy pokrmů (ohřevu) ⤵, konečného času přípravy jídel (ohřevu) ⌚ nebo hodin ⌚ opakovaně stiskněte tlačítko ⏸, dokud se závorčky nenacházejí u příslušného symbolu. Příslušná hodnota se bude zobrazovat na displeji po dobu několika vteřin.

Doba ohřevu

Vaše trouba umožňuje nastavení doby ohřevu pro každý připravovaný pokrm. Po uplynutí "nastavené" doby se trouba automaticky vypne, takže nemusíte přerušovat jiné aktivity, abyste troubu vypínali. Tato doba nemůže být nechtěně překročena.

Příklad na obrázku: Doba ohřevu 45 minut.

1. Nastavte ovladačem funkcí typ ohřevu.
2. Ovladačem teploty nastavte požadovanou teplotu nebo stupeň grilování.
3. Stiskněte dvakrát tlačítko ⏸.
Na displeji se ukáže hodnota 00:00. Časové symboly svítí a závorčky se nacházejí okolo symbolu ⤵.



4. Nastavte dobu ohřevu pomocí tlačítka + nebo -.
Nastavená hodnota tlačítka + = 30 minut
Nastavená hodnota tlačítka - = 10 minut



Po několika vteřinách se trouba spustí. Doba ohřevu se začne odpočítávat na displeji a symbol ⤵ svítí. Ostatní časové symboly zhasnou.

Doba ohřevu vypršela:

Zazní zvukový signál a trouba přestane hřát. Na displeji se zobrazí hodnota 00:00. Stiskněte tlačítko ⏸. Pro nastavení nové doby ohřevu stiskněte tlačítka + nebo -, nebo stiskněte dvakrát tlačítko ⏸ a otočte ovladačem funkcí na nulovou hodnotu. Trouba se pak vypne.

Změna nastavení doby ohřevu:

Nastavení doby ohřevu můžete změnit tlačítky + nebo -. Po několika vteřinách se změněný čas aktualizuje. Pokud jste nastavili kuchyňský budík, stiskněte nejprve tlačítko ☹.

Zrušení nastavení doby ohřevu:

Stisknutím tlačítka ⏸ vrátíte nastavenou hodnotu zpět do nulové hodnoty — Změněný čas bude po několika vteřinách aktualizován. Nastavení doby ohřevu bude zrušeno. Pokud je nastavený kuchyňský budík, stiskněte nejprve tlačítko ☹.

Zjištění časových nastavení:

Odpovídající symboly svítí na displeji, pokud bylo nastaveno více funkcí. Symbol časové funkce je v popředí a v závorkách.

Pro zjištění stavu budíku ☹, doby přípravy pokrmů (ohřevu) ⤵, konečného času přípravy jídel (ohřevu) ⌚ nebo hodin ⌚ opakovaně stiskněte tlačítko ⏸, dokud se závorčky nenacházejí u příslušného symbolu. Příslušná hodnota se bude zobrazovat na displeji po dobu několika vteřin.

Konečný čas doby ohřevu

Vaše trouba umožňuje nastavení času, ve kterém by měl být pokrm hotov. Trouba se sama automaticky zapne a vypne v požadovaném konečném čase. Například můžete pokrm vložit do trouby ráno a konečný čas ohřevu nastavit tak, aby pokrm byl hotov přesně k obědu. Dávejte pozor na to, aby připravený pokrm neležel v troubě delší dobu a nemohl se tak zkazit.

Příklad na obrázku: Je právě 10:30, doba ohřevu je 45 minut a konečný čas ohřevu by měl být ve 12:30 hodin.

1. Nastavte ovladač funkcí.
2. Nastavte teplotu.
3. Stiskněte dvakrát tlačítko ⏸.
4. Nastavte dobu ohřevu tlačítky + nebo -.
5. Stiskněte tlačítko ⏸.
Závorky jsou vedle symbolu ⌚. Na displeji se zobrazí doba, v kterou má být pokrm hotov.



6. Pro nastavení pozdějšího konečného času doby ohřevu stiskněte tlačítka + nebo -.



Po několika vteřinách se aktualizuje toto nastavení konečného času ohřevu a Vaše trouba se přepne do pohotovostního režimu. Na displeji je zobrazen konečný čas, kdy mají být pokrmy hotové a symbol ⌚ je v závorkách. Symboly budíku ☹ a hodin ⌚ zhasnou. Trouba se automaticky zapne, na displeji můžete vidět ubíhající čas doby ohřevu a symbol ⤵ je v závorkách. Symbol ⌚ zhasne.

Doba ohřevu uběhla:

Zazní signál. Trouba přestane hřát. Na displeji se zobrazí hodnota 00:00. Stiskněte tlačítko . Novou dobu ohřevu nastavte tlačítkem + nebo -, nebo stisknete tlačítko dvakrát a otočte ovladačem funkcí na nulovou polohu. Trouba se vypne.

Změna nastavení konečného času ohřevu:

Nastavení změníte stisknutím tlačítka + nebo -. Změna nastavení bude po několika vteřinách aktualizována. Pokud je nastaven zároveň kuchyňský budík, stiskněte předtím dvakrát tlačítko . Konečný čas ohřevu neměňte, pokud stále probíhá příprava pokrmu. Narušil by se tak konečný výsledek doby ohřevu.

Zrušení nastavení konečného času ohřevu:

Tlačítkem - vrátíte zpět nastavení konečného času ohřevu na aktuální čas. Změna bude aktualizována po několika vteřinách a trouba se spustí. Pokud je nastaven kuchyňský budík, stiskněte předtím dvakrát tlačítko .

Zjištění časových nastavení:

Odpovídající symboly svítí na displeji, pokud bylo nastaveno více funkcí. Symbol časové funkce je v popředí a v závorkách.

Pro zjištění stavu budíku , doby přípravy pokrmů (ohřevu) , konečného času přípravy jídel (ohřevu) nebo hodin opakovaně stiskněte tlačítko , dokud se závorčky nenacházejí u příslušného symbolu. Příslušná hodnota se bude zobrazovat na displeji po dobu několika vteřin.

Dětská pojistka

Abyste děti nemohly troubu náhodou zapnout, je Váš spotřebič vybaven dětskou pojistkou. Díky dětské pojistce nereaguje spotřebič na žádná nastavení. Hodiny a kuchyňský budík jsou jediné funkce, které lze nastavovat, i když je dětská pojistka aktivována. Pokud je nastaven druh ohřevu, teplota nebo stupeň grilování, dětská pojistka tento proces ohřevu přeruší.

Hodiny

Po zapojení spotřebiče nebo po přerušení elektrického proudu svítí na displeji symbol a čtyři nuly. Nastavte aktuální čas.

1. Stiskněte tlačítko .
Na displeji se zobrazí čas 12:00.
2. Nastavte čas pomocí tlačítek + a -.
Po několika vteřinách se nastavený čas aktualizuje.

Změna nastavení hodin:

Nesmí být nastavena žádná jiná časová funkce.

1. Stiskněte čtyřikrát tlačítko .
Na displeji svítí časové symboly a závorčky se nacházejí okolo symbolu .
2. Nastavte hodiny pomocí tlačítek + a -.
Po několika vteřinách bude nastavený čas hodin aktualizován.

Potlačení denního času:

Časový údaj se může vypnout, pro tuto změnu si, prosím, přečtete kapitulu „Základní nastavení“.

Aktivace dětské pojistky:

Nesmí být nastavena doba ohřevu nebo konečný čas.

Po dobu 4 vteřin přidržeťte dlouze tlačítko dětské pojistky .

Na displeji se rozsvítí symbol . Dětská pojistka je aktivována.

Deaktivace dětské pojistky:

Po dobu 4 vteřin přidržeťte dlouze tlačítko dětské pojistky . Symbol z displeje zmizí. Dětská pojistka je deaktivována.

Změna základních nastavení

Vaše trouba má různá základní nastavení, která můžete přizpůsobit vlastním zvyklostem.

Základní nastavení	Výběr 1	Výběr 2	Výběr 3
1 Ukazatel hodin	Vždy*	Pouze pomocí tlačítka	-
2 Doba trvání signálu po uplynutí doby ohřevu nebo po uplynutí doby nastaveného budíku	Cca 10 vteřin	Cca 2 minuty *	Cca 5 minut
3 Čekací doba, než je převzato nové nastavení	Cca 2 vteřiny	Cca 5 vteřin *	Cca 10 vteřin

* Pracovní nastavení

Následující kroky učíte pouze tehdy, není-li nastavena žádná jiná časová funkce.

1. Stiskněte tlačítko na cca 4 vteřiny.
Na displeji se zobrazí základní nastavení hodin, např. 1 pro výběr 1.
2. Změňte základní nastavení pomocí tlačítek + a -.
3. Potvrďte změnu nastavení tlačítkem .
Na displeji se objeví další základní nastavení. Pomocí tlačítka můžete projít všechny úrovně a pomocí tlačítek + a - můžete provést změnu.
4. Nakonec stiskněte tlačítko na cca 4 vteřiny.

Všechna základní nastavení byla přednastavena. Základní nastavení můžete měnit kdykoliv.

Údržba a čištění

Vaše trouba zůstane pěkná a funkční, pokud bude udržovaná v čistotě. V této kapitole Vám vysvětlíme, jak troubu správně udržovat a čistit.

Upozornění:

- Malé barevné rozdíly na přední straně Vaší trouby vyplývají z použití více druhů materiálů při výrobě, např. sklo, plasty nebo kovové součásti.
- Stíny na skle dvířek mohou vypadat jako nečistota, ale ve skutečnosti se může jednat o odraz osvětlení trouby.
- Smalt je vypalován při extrémně vysokých teplotách. Proto mohou vzniknout malé barevné rozdíly. Jedná se o normální jev, kterým není ohrožena funkčnost spotřebiče. Hrany tenkých plechů nelze zcela smaltovat, proto se mohou jevit jako drsné, ale antikoroziní ochrana tím není narušena.

Čisticí prostředky

Aby nedošlo k poškození různých povrchů trouby nesprávným použitím čisticích prostředků, nepoužívejte:

- ostré nebo abrazivní čisticí prostředky
- agresivní prostředky s alkoholem
- tvrdé drátěnky nebo houbičky
- vysokotlaké nebo parní čističe

Nové utěrky před prvním použitím pečlivě vyperte nebo opláchněte.

Povrch trouby Čisticí prostředek


Přední strana trouby	Horký mycí roztok: Přední stranu trouby očistíte hadříkem na nádobí a poté vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte čisticí skla nebo škrabku.
Ušlechtilá ocel:	Horký mycí roztok: Očistíte hadříkem na nádobí a vysušte měkkou utěrkou. Skvrny od vody, tuku, škrobu a bílku okamžitě odstraňte, nebo může dojít v těchto místech ke korozi. U zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách je možné zakoupit speciální čisticí prostředky pro ušlechtilou ocel na horké povrchy. Čisticí prostředek nanášejte jemným hadříkem.
Sklo:	Čistič skel: Otfete a vyčistěte měkkým hadříkem. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Displej:	Čistič skel: Otfete a vyčistěte měkkým hadříkem. Nepoužívejte žádné čisticí prostředky s alkoholem, octem nebo s jiným abrazivním či kyselým složením.
Dvířka	Čistič skel: Otfete a vyčistěte měkkým hadříkem. Nepoužívejte škrabku na sklo
Skleněný kryt osvětlení	Horký mycí roztok: Očistíte hadříkem na nádobí.
Těsnění (neodndávejte)	Horký mycí roztok: Očistíte hadříkem na nádobí. Nedrhňte!

Prostor	Čisticí prostředek
Závěsné rošty	Horký mycí roztok: Namočte, vyčistěte hadříkem nebo kartáčem.
Teleskopické výsuvy	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčem. Můžete vložit do myčky na nádobí.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte, vyčistěte hadříkem nebo kartáčem.

Čištění samočisticích ploch v pečicím prostoru

U některých typů těchto spotřebičů jsou vnitřní stěny, resp. boční a horní vnitřní stěny, opatřeny porézní keramickou vrstvou. Tato vrstva absorbuje kapky a nečistoty unikající během pečení, po dobu provozu trouby je odstraňuje. Čím vyšší je teplota a čím déle je trouba v provozu, tím lepší výsledek je.

Pokud některé nečistoty nelze odstranit i po opakovaném provozu, postupujte následovně:

1. Důkladně vyčistěte dno a stěny, které nejsou pokryty porézní keramickou vrstvou
2. Nastavte 3D-Horký vzduch .
3. Nechte prázdnou uzavřenou troubu cca na 2 hodiny při maximální teplotě zahřát.

Keramický povrch se obnoví. Odstraňte nahnědlé a bělavé pozůstatky, měkkou ve vodě namočenou houbou, jakmile pečicí prostor vychladne.

Mírná změna zabarvení keramické vrstvy nemá žádný vliv na samočištění.

POZOR!

- Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, poškrábaly by, resp. zničily porézní povrch.
- Nikdy nepoužívejte čisticí prostředky. Pokud se tyto čisticí prostředky dostanou na porézní keramický povrch, ihned ho odstraňte houbou a velkým množstvím vody.


Čištění dna a smaltovaných stěn

Použijte hadřík a horkou mycí nebo octovou vodu. Je-li trouba silně znečištěna, použijte drátěnku z ušlechtilé oceli nebo speciální čistič na trouby. Čištění provádějte vždy jen ve studeném stavu trouby. Pro samočisticí plochy nepoužívejte nikdy drátěnku z ušlechtilé oceli ani speciální čistič na trouby.

Osvětlení

Pro usnadnění čištění lze zapnout osvětlení v pečicím prostoru ručně.

Zapnutí osvětlení trouby:

Otočte ovladačem funkcí na pozici .
Světlo se rozsvítí. Ovladač teploty musí být vypnutý.

Vypnutí osvětlení trouby:

Otočte ovladačem funkcí na nulovou pozici.

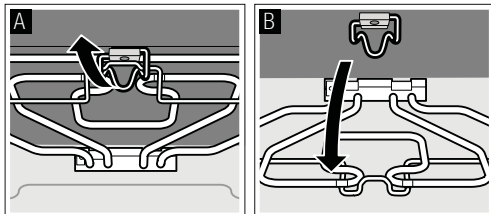
Vyjmutí grilovacího topného tělesa

Pro usnadnění čištění můžete ve Vaší troubě sklopit grilovací topné těleso.

⚠ Nebezpečí popálení!!

Spotřebič nechte úplně vychladnout.

1. Vytáhněte madlo grilovacího topného tělesa směrem dopředu (k sobě) a zatlačte jej nahoru, dokud těleso nezapadne (Obr. A).
2. Topné těleso zároveň přidržíte a sklopte dolů (Obr. B).



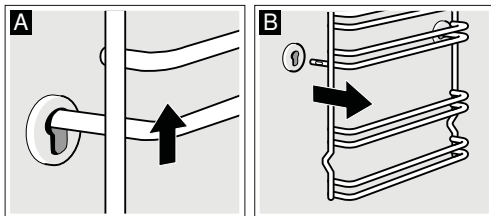
Po vyčištění zatlačte topné těleso opět směrem nahoru, madlo zatlačte dolů a těleso zapadne do své původní polohy.

Vysazení a zavěšení závěsných roštů a teleskopických výsuvů

Závěsné pravé a levé rošty mohou být k ulehčení čištění vyjmuty. Trouba musí být vychladlá.

Vysazení závěsných roštů a teleskopických výsuvů

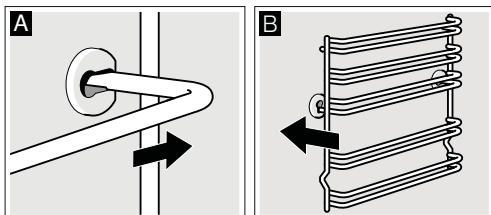
1. Závěsný rošt zepředu nadzvedněte a vysadte (Obr. A).
2. Poté vytáhněte celý závěsný rošt a vyjměte ho (Obr. B).



Tyto závěsné rošty vyčistěte mycím prostředkem a houbou, Při silném znečištění použijte k odstranění kartáček.

Zavěšení závěsných roštů

1. Zasuňte nejprve rošt do zadního otvoru a mírně ho zatlačte dozadu (Obr. A).
2. Poté ho zavěste do předního otvoru (Obr. B).

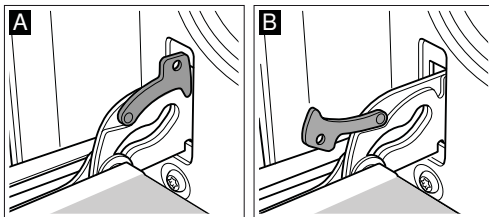


Rošty můžete zavěsit jak v pravé části, tak v levé části trouby. Vyklenutí musí být vždy v dolní části.

Vysazení a zavěšení dvířek trouby

Pro usnadnění čištění lze dvířka trouby vysadit a zpět zavěsit.

Dvířka Vaší trouby jsou vybavena závěsnými páčkami. Pokud je závěsná páčka zaklopena (Obr. A), nelze dvířka vysadit. Pokud jsou páčky odjištěny pro vysazení dvířek (Obr. B), jsou závěsy zajištěny, není tak možné dvířka uzavřít.

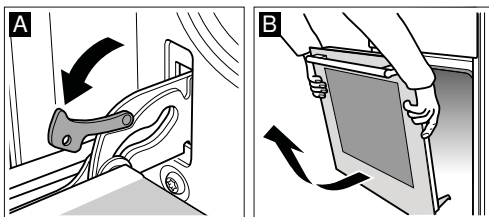


⚠ Nebezpečí úrazu!

Závěsy se mohou uzavřít, pokud nejsou zajištěny páčkami. Dávejte pozor na to, aby zajišťovací páčky byly vždy uzavřeny s výjimkou situace, kdy vyvšujete dvířka. V tomto případě musí být páčky otevřeny.

Vysazení dvířek

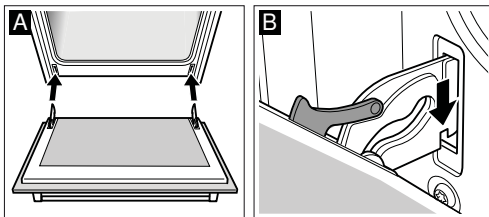
1. Otevřete zcela dvířka trouby.
2. Vyjměte zajišťovací páčky vpravo i vlevo (Obr. A).
3. Zavřete dvířka až na doraz (Obr. B), uchopte dvířka z levé i z pravé strany, ještě více mírně přivřete a vytáhněte.



Zavěšení dvířek

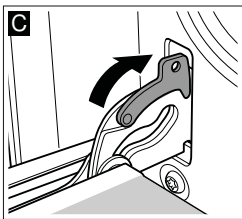
Opačným způsobem dvířka opět zavěste.

1. Při zavěšení dbejte na to, aby oba závěsy byly zasunuty přesně do otvorů (Obr. A).
2. Vpězy na spodní straně závěsů musí na obou stranách pevně zapadnout (Obr. B).



Pokud dvířka správně nezavěsíte, mohou se zdeformovat.

3. Zajišťovací páčky znovu zaklopte (Obr. C). Zavěťte dvířka trouby.



⚠ Nebezpečí úrazu!

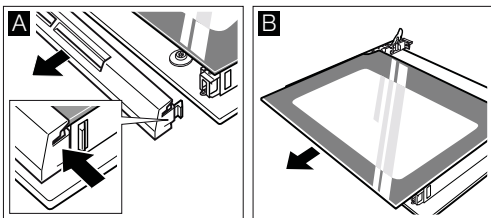
V případě, že dvířka trouby náhle vypadnou, nebo se zaklapne závěs, nesahejte do závěsů a kontaktujte náš zákaznický servis.

Montáž a demontáž skleněné tabule dvířek trouby

Pro usnadnění čištění můžete vyjmout skleněnou tabuli dvířek Vaší trouby.

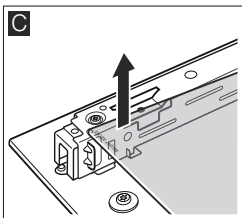
Demontáž

1. Vysadte dvířka trouby a madlem dvířek směrem dolů je položte na kus látky.
2. Odeberte horní kryt dvířek tak, že přitlačíte prsty na spony na levé a pravé straně (Obr. A).
3. Nadzvedněte a vyjměte horní skleněnou tabuli. (Obr. B)



U dvířek se třemi skleněnými tabulemi je nutné provést rovněž tyto následující kroky:

4. Vyměňte skleněnou tabuli (Obr. C)



Skleněnou tabuli čistěte speciálním prostředkem na sklo a jemným hadříkem.

⚠ Nebezpečí poranění!

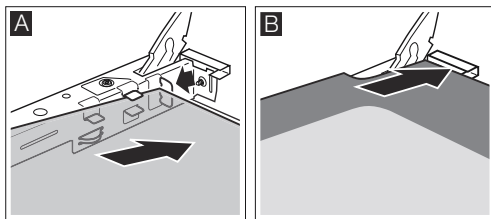
Skleněná tabule může prasknout. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, škrabku na sklo či jiné ostré předměty.

Montáž

U dvířek, která mají 2 skleněné tabule, postupujte podle kroků 2 až 4.

Při montáži dbejte na to, aby nápis „Right above“ byl zrcadlově na dolním levém rohu.

1. Zasuňte tabuli šikmo dozadu (Obr. A).
2. Zasuňte vrchní tabuli šikmo zpět. Ujistěte se, že hladký povrch směřuje směrem ven (Obr. B).



3. Upevněte spony a zasuňte.
4. Zavěste dvířka trouby.

Trouba je připravena pro další provoz, jakmile jsou skleněné tabule správně nasazené.

Co dělat v případě poruchy?

Závady, které se vyskytují, jsou často způsobeny malíčkostmi. Proto, prosím, věnujte pozornost této tabulce, pomocí níž můžete některé závady odstranit sami, než zavoláte zákaznický servis.

Tabulka poruch

Porucha	Možná příčina	Náprava/ Pokyny
Trouba nefunguje	Vadná pojistka	Zkontrolujte v pojistkové skřínce, zda je pojistka v pořádku.
	Přerušení elektrického proudu	Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče nebo osvětlení kuchyně.
Na displeji bliká symbol ☹ a 4 nuly	Přerušení elektrického proudu	Nastavte znovu čas.
Trouba nehřeje	Na kontaktech je prach	Několikrát otočte ovladače tam a zpět.

Chybová hlášení

Jestliže se na displeji objeví chybová hlášení se symbolem \mathcal{E} , stiskněte tlačítko \mathcal{E} . Hlášení zmizí. Všechny nastavené časové funkce se zruší. Pokud chybové hlášení nezmizí, kontaktujte zákaznický servis.

Chybové hlášení	Možná příčina	Náprava/ Pokyny
$\mathcal{E} \ 0 \ 0 \ 0 \ 0$	Tlačítko bylo přidrženo příliš dlouho, nebo je zaseknuté.	Postupně stiskněte všechna tlačítka. Zkontrolujte, zda tlačítko není zaseknuto, nebo jestli není znečištěno.

⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pouze proškolený technik našeho zákaznického servisu může provádět určité opravy.

Zákaznický servis

Pokud vyžaduje Váš spotřebič opravu, náš zákaznický servis je Vám k dispozici. Nalezeme řešení tak, abychom zamezili zbytečným návštěvám proškolených techniků.

Číslo E a číslo FD

Pokud kontaktujete náš zákaznický servis, uveďte číslo výrobku (číslo E) a výrobní číslo (číslo FD) Vašeho spotřebiče, abychom Vám mohli poskytnout plně kvalifikované služby. Typový štítek s těmito čísly naleznete na pravé straně dvířek trouby. Abyste při potřebě nemuseli tyto údaje dlouze hledat, můžete si tyto údaje Vašeho spotřebiče a číslo zákaznického servisu poznamenat do níže sestavené tabulky.

č. E:

č. FD:

Zákaznický servis ☎

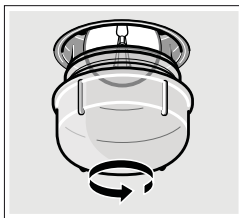
Výměna žárovky v troubě

Pokud je žárovka trouby poškozena, musí být vyměněna. Do 300 °C tepelně odolné náhradní žárovky (220-240 V, E14, 25 W) můžete zakoupit u zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách. Použijte pouze tyto žárovky.

⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!!

Odpojte přístroj od elektrické sítě. Ujistěte se, zda je přístroj správně odpojen.

1. Aby nedošlo k poškození, vložte do vychladlé trouby utěrku.
2. Vyšroubujte ochranný skleněný kryt směrem doleva.



3. Žárovku nahradte podobným typem.
4. Znovu našroubujte ochranný skleněný kryt.
5. Vyměňte utěrku a zapojte spotřebič zpět do elektrické sítě.

Skleněný kryt

Poškozený ochranný skleněný kryt musí být vyměněn. Náhradní kryt obdržíte u zákaznického servisu. Uveďte prosím spotřební a výrobní číslo (E, FD) Vašeho přístroje.

Dbejte na to, že návštěva servisního technika v případě poruchy i během záruční lhůty není bezplatná.

Kontaktní informace všech zemí pro nejbližší zákaznický servis, naleznete zde, popř. v příloženém seznamu zákaznických služeb.

Objednávka oprav a poradenství při poruše

Spolehněte se na odborné znalosti našeho servisu a výrobce. Buďte si jisti, že oprava bude provedena proškolenými technikými, kteří popřípadě poruchu napraví u Vašeho spotřebiče náhradními originálními díly.

Tipy na úsporu energie a šetření životního prostředí

Zde se můžete informovat o tom, jak šetřit při pečení a opékání ve Vašem spotřebiči energií a jak postupovat při případné likvidaci spotřebiče.

Úspora energie

- troubu předehřívajte pouze tehdy, je-li to uvedeno v tabulkách nebo v receptech.
- K pečení použijte tmavé, černě lakované nebo smaltované pečicí formy. Mají lepší schopnost pohlcovat a udržovat teplo.
- Udržujte dvířka trouby při přípravě pokrmů zavřená.
- Pečte více koláčů nejlépe jednotlivě po sobě. Zkrátí se tím doba pečení, jelikož trouba bude po prvním koláči ještě rozehrátá pro pečení koláčů dalších.

Můžete také vložit dvě hranaté pečicí formy vedle sebe.

- Využívejte zbytkové teplo k dopečení pokrmů a vypněte troubu cca 10 minut před koncem doby pečení.

Ekologická likvidace

Myslete při likvidaci obalu na životní prostředí.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí o starých elektrických a elektronických spotřebičích (WEEE 2002/96/EG). Tato směrnice definuje v rámci území EU způsob recyklace či nové používání dosloužilých spotřebičů.

Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu

Zde najdete výběr pokrmů a k nim optimální nastavení. Ukážeme Vám, jaký druh ohřevu a teplota jsou pro Váš pokrm nevhodnější. Naleznete zde informace, jaké příslušenství máte použít a do jaké výšky je máte zasunout. Dostanete tipy k nádobí a metodám přípravy.

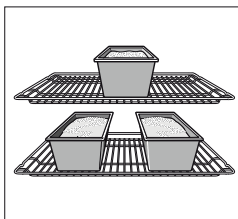
Současné vložené pokrmy do trouby nemusí být nutně připravovány ve stejnou dobu.

V tabulkách najdete mnoho tipů pro Vaše pokrmy.

Pokud vložíte 3 hranaté pečicí formy do trouby, musí být umístěny tak, jak je znázorněno na obrázku.

Upozornění:

- Hodnoty v tabulkách se vztahují vždy k prázdnému a vychladlému pečicímu prostoru. Předehřívajte pouze v případě, je-li to uvedeno v tabulkách. Pokládejte pečicí papír na příslušenství vždy až po předehřátí pečicího prostoru.
- Časové údaje uvedené v tabulkách jsou pouze orientační. Jsou závislé na kvalitě a konzistenci připravovaných potravin.
- Použijte dodané příslušenství k Vašemu spotřebiči. Ostatní příslušenství je k dostání ve specializovaných prodejnách nebo u zákaznického servisu. Před použitím vyjměte z pečicího prostoru příslušenství a nádoby, které nebudete potřebovat.
- Používejte vždy ochranné chňapky při vyjímání horkého příslušenství a nádobí z pečicího prostoru.



Koláče a Pečivo

Pečení na jedné úrovni

Koláče jsou nejchutnější, pokud pečete na jedné úrovni a při nastavení Horního/Dolního ohřevu

Pro pečení s 3D-horkovzduchem . Při pečení horkým vzduchem se doporučují tyto následující výšky zásuvy:

- Koláče v pečicí formě: výška 2
- Koláče na plechu: výška 3

Pečení na více úrovních

Použijte 3D-horkovzduch .

Pečení na dvou úrovních:

- univerzální plech: výška 3
- pečicí plech: výška 1

Pečení na třech úrovních:

- univerzální plech: výška 5
- pečicí plech: výška 3
- pečicí plech: výška 1

Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé pečicí formy z kovu. Při použití světlých tenkostěnných kovových nebo skleněných forem na pečení se prodlužují doby pečení a koláč nezhnedne rovnoměrně.

Pokud chcete použít silikonové pečicí formy, řiďte se pokyny a recepty výrobce. Silikonové formy jsou často menší než ty klasické kovové. Množství těsta a pokyny se mohou dle receptu lišit.

Tabulky

V tabulce naleznete ideální druh ohřevu pro jakýkoliv typ koláče nebo dezertu. Teplota a doba ohřevu se liší podle množství a konzistence těsta. Proto jsou v tabulkách uvedena rozmezí nastavení. Vyzkoušejte je nejprve na nižších hodnotách. Při nižších teplotách je zajištěno rovnoměrnější propečení. V případě potřeby nastavte při dalším pečení vyšší teplotu.

Pokud troubu předehříváte, snižte dobu ohřevu o 10-15 minut.

Další informace najdete v kapitole „Rady k pečení“ v příloze tabulek.

Chcete-li péct pouze jeden koláč na jednom stupni, položte pečicí formu na smaltovaný plech.

Pokud pečete více koláčů současně, mohou být pečicí formy umístěny společně na rošt.

Koláče v pečicí formě	Forma	Výška zásuvu	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba v min.
Třený koláč, jednoduchý	Věcnová/hraná forma	2	☼	160-180	60-75
	3 hranaté formy	3+1	☼	140-160	70-90
Třený koláč, jemný	Věcnová/hraná forma	2	☐	150-170	60-70
Spodní část dortu z třeného těsta	Dortová forma	3	☐	160-180	20-30
Ovocný koláč z třeného těsta, jemný	Kruhová/kulatá forma	2	☐	160-180	50-60
Piškotový základ, 2 vejce (předehřát)	Dortová forma	2	☐	150-170	20-30
Piškotový základ, 6 vajec (předehřát)	Kulatá forma	2	☐	150-170	40-50
Korpus z křehkého těsta	Kulatá forma	1	☐	180-200	25-35
Ovocný nebo tvarohový koláč z křehkého těsta*	Kulatá forma	1	☐	160-180	70-90
Švýcarský koláč	Plech na pizzu	1	☐	220-240	35-45
Bábovka	Forma na bábovku	2	☐	150-170	60-70
Pizza, slabé těsto s menším množstvím potravin (předehřát)	Plech na pizzu	1	☐	270	10-20
Sladké pečivo a koláče*	Kulatá forma	1	☐	170-190	45-55

* Koláče nechte vychladnout ve vypnuté a uzavřené troubě.

Na plechu připravované koláče	Příslušenství	Výška zásuvu	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba v min.
Třené těsto se suchou polevou	Univerzální plech	2	☐	170-190	20-30
	Univerzální/pečicí plech	3+1	☼	160-170	30-40
Třené těsto se šťavnatou polevou (ovocnou)	Univerzální plech	2	☐	170-190	25-35
	Univerzální/pečicí plech	3+1	☼	140-160	40-50
Kynuté těsto se suchou polevou	Univerzální plech	3	☐	170-180	25-35
	Univerzální/pečicí plech	3+1	☼	150-170	35-45
Kynuté těsto se šťavnatou polevou (ovocnou)	Univerzální plech	3	☐	160-180	40-50
	Univerzální/pečicí plech	3+1	☼	150-160	50-60
Křehké těsto se suchou polevou	Univerzální plech	1	☐	180-200	20-30
Křehké těsto se šťavnatou polevou (ovocnou)	Univerzální plech	2	☐	160-180	60-70
Švýcarský koláč	Univerzální plech	1	☐	210-230	40-50
Piškotová roláda (předehřát)	Univerzální plech	2	☐	170-190	15-20
Kynutý cop z 500 g mouky	Univerzální plech	2	☐	170-190	25-35
Pečivo z kynutého těsta z 500 g mouky	Univerzální plech	3	☐	160-180	60-70
Pečivo z kynutého těsta z 1 kg mouky	Univerzální plech	3	☐	150-170	90-100
Pečivo z listového těsta, sladké	Univerzální plech	2	☐	190-210	55-65
Pizza	Univerzální plech	2	☐	200-220	25-35
	Univerzální/pečicí plech	3+1	☼	180-200	40-50
Koláč (předehřát)	Univerzální plech	2	☐	270	15-20
Bůrek	Univerzální plech	2	☐	190-200	40-55

Drobné pečivo	Příslušenství	Výška zásuvu	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba v min.
Pečivo a keksy	Univerzální plech	3	☼	140-160	15-25
	Univerzální/pečicí plech	3+1	☼	130-150	25-35
	2 pečicí plechy /univerzální plech	5+3+1	☼	130-150	25-40
Stříkané pečivo	Univerzální plech	3	☐	140-150	30-40
	Univerzální plech	3	☼	140-150	20-30
	Univerzální/pečicí plech	3+1	☼	140-150	25-35
	2 pečicí plechy /univerzální plech	5+3+1	☼	140-150	25-35

Drobné pečivo	Příslušenství	Výška zásuvy	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba v min.
Makarony	Univerzální plech	2	☐	110-130	30-40
	Univerzální/pečicí plech	3+1	☒	110-120	35-45
	2 pečicí plechy /univerzální plech	5+3+1	☒	110-120	35-45
Sněhové pusinky	Univerzální plech	3	☒	80-100	100-150
Koláčky	Rošt s formujícím plechem pro koláčky	3	☐	180-200	20-25
	2 rošty s formujícím plechem pro koláčky	3+1	☒	160-180	25-30
Pečivo z odpalovaného těsta	Univerzální plech	2	☐	210-230	30-40
Pečivo z listového těsta	Univerzální plech	3	☒	190-200	25-35
	Univerzální/pečicí plech	3+1	☒	190-200	30-40
	2 pečicí plechy /univerzální plech	5+3+1	☒	170-180	35-45
Pečivo z kynutého těsta	Univerzální plech	2	☐	190-210	20-30
	Univerzální/pečicí plech	3+1	☒	160-180	25-35


Chléb a pečivo

Při pečení chlebu předehejte troubu, pokud není uvedeno jinak. Nikdy nelijte vodu do horké trouby.

Chléb a pečivo	Příslušenství	Výška zásuvy	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba v min.
Kvašený chléb z 1,2 kg mouky	Univerzální plech	2	☐	270 200	8 35-45
Chléb z kynutého těsta z 1,2 kg mouky	Univerzální plech	2	☐	270 200	8 40-50
Chlebová placka	Univerzální plech	2	☐	270	15-20
Housky (bez předeheňání)	Univerzální plech	3	☐	200	20-30
Housky z kvašeného těsta	Univerzální plech	3	☐	180-200	15-20
	Univerzální /pečicí plech	3+1	☒	150-170	20-30

Rady a praktické pokyny k pečení

Chcete-li péct podle vlastního receptu	Můžete se orientovat podle podobných druhů pečiva v tabulkách pečení.
Jak zjistit, že je třeňý koláč již upečený?	Deset minut před uplynutím doby pečení uvedené v receptu zapíchněte špejli do koláče v místě, kde je nejvyšší. Koláč je propečený, když na špejli po vytažení neulpívá žádné těsto.
Koláč „spadne“	Příště použijte méně tekutiny nebo snižte teplotu pečicí trouby o 10 stupňů. Dodržujte dobu třeňí uvedenou v receptu.
Koláč "vyběhl" uprostřed hodně do výšky a na krajích je nižší	Nevymazávejte formu. Po upečení koláč z formy opatrně uvolněte nožem.
Koláč je na vrcholku příliš tmavý	Vložte koláč do trouby o úroveň níže, snižte teplotu trouby a pečte o něco déle.
Koláč je příliš suchý	Do hotového koláče udělejte vidličkou několik otvorů. Do nich nakapejte trochu ovocné šťávy nebo alkoholu. Příště zvolte teplotu o 10 stupňů vyšší a zkraťte dobu pečení.
Chléb nebo koláč (např. tvarohový koláč) vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavý (příliš vlhký)	Příště použijte méně tekutiny a pečte pokrm trochu déle a při nižší teplotě. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předepečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte oblohu. Respektujte recepty a dodržujte dobu pečení.
Pečivo hnědne nerovnoměrně	Zvolte nižší teplotu; pečivo se bude zbarvovat rovnoměrněji. Choulostivé pečivo pečte pomocí horního i dolního ohřevu ☐ na jedné úrovni. Přečnávající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Velikost papíru na pečení vždy přizpůsobte velikosti plechu.
Ovocný koláč je na zadní straně moc hnědý	Při dalším pečení pečte koláč při nižší výšce zásuvy.
Ovocná šťáva jde nahoru	Použijte při dalším pečení univerzální plech, pokud je to možné.

Malé pečivo z kynutého těsta se během pečení sypilo	Snažte se udržovat vzdálenost mezi pečivem asi 2 cm. Je tak dostatečný prostor pro narůstání pečiva z kynutého těsta během pečení.
Pekli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodním	Při pečení na více úrovních používejte vždy funkci 3D-Horkovzduch  . Když jsou všechny plechy vloženy do trouby současně, neznamená to, že musí být všechno pečivo také současně hotovo.
Při pečení šťavnatých koláčů se tvoří kondenzovaná voda	Při pečení může vzniknout vodní pára. Vlhkost může unikat skrz dvířka. Vodní pára se může srážet na ovládacím panelu nebo na okolním nábytku. Trouba je s ohledem na tento fyzikální jev již zkonstruována.

Maso, drůbež, ryby

Nádoby na vaření

Můžete používat jakékoliv žáruvzdorné nádoby. Pro velké pečené můžete použít také smaltovaný plech.

Nejvhodnější jsou však skleněné nádoby. Ujistěte se, že víko na skleněné nádobě dobře sedí a těsní.

Pokud jsou použity smaltované nádoby, musí být dodáno více tekutin.

Pokud používáte pekáč z ušlechtilé oceli, maso není tolik tmavé a je možné, že bude eventuelně ještě krvavé. Pokud tomu tak je, prodlužte dobu ohřevu.

Informace v tabulkách:

Nádoba bez víka = otevřená

Nádoba s víkem = uzavřená

Pokládejte nádoby vždy na střed roštu.

Horké skleněné nádoby by měly být umístěny na kuchyňskou utěrku, horké sklo může prasknout, pokud je položeno na chladné nebo vlhké místo.

Pečení

Přidejte k libovému masu tekutinu. Dno by mělo být plné po výšku 0,5 cm. Při dušení přidejte více tekutiny, jelikož se během pečení vypařuje. Dno by mělo být plné po výšku 1-2 cm. Množství kapaliny závisí na materiálu pečicí nádoby a na množství masa. Pokud pečete maso ve smaltovaném pekáči, je třeba přidat více tekutiny než ve skleněném nádobí. Pekáče z ušlechtilé oceli nejsou příliš vhodné na pečení masa. Maso se peče a hnědne pomaleji.

Nastavte buďto vysokou teplotu pro pečení masa, nebo delší dobu ohřevu.

Grilování

Grilujte vždy s uzavřenou troubou.

Rozehrňte troubu s nastaveným grilem 3 minuty před vložením pokrmu do pečicího prostoru. Položte kusy masa přímo na rošt. Když grilujete jediný kousek masa, je lépe ho položit na střední část roštu. Takto docílíte nejlepšího výsledku. Smaltovaný plech zasuňte do výškové polohy 1.










Šťáva z masa se v něm zachytí a trouba zůstane v čistém stavu. Nezasouvajte pečicí plech na do výškové polohy 4 a 5. Vzhledem k vysoké teplotě se může nádoba deformovat a poškodit tak pečicí prostor. Pokud je to možné, vkládejte do trouby stejné kusy masa tak, aby se rovnoměrně opékaly a zůstaly šťavnaté. Osolte maso po vyjmutí z trouby. Grilované kusy otočte po $\frac{2}{3}$ době.

Grilovací topné těleso se automaticky zapíná i vypíná. To je normální. Frekvence závisí na nastaveném stupni grilu.

Maso

Obraťte maso v polovičním čase pečení.

Když je maso hotové, mělo by ještě „odpočívat“ po dobu cca 10 minut v zavřené a vypnuté troubě. Umožňuje to tak masu vsřebat šťávu. Zabalte hovězí pečení do alobalu a nechce v troubě „odpočívat“ po dobu cca 10 minut. Vepřovou pečení s kůží nakrájejte nejprve křížem a vložte na dno nádoby.

Maso	Hmotnost	Příslušenství / nádobí	Výška zásuvy	Druh ohřevu	Teplota ve °C, grilovací stupeň	Doba v min.
Hovězí maso						
Dušená hovězí pečeně	1,0 kg	Zavřené	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Hovězí filet	1,0 kg	Otevřené	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, medium	1,0 kg	Otevřené	1		220-240	60
Steak, medium (3 cm silný)		Rošt / univerzální plech	5+1		3	15
Telecí maso						
Telecí pečeně	1,0 kg	Otevřené	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Telecí nožičky	1,5 kg	Otevřené	2		210-230	140

Maso	Hmotnost	Příslušenství / nádoby	Výška zásuvu	Druh ohřevu	Teplota ve °C, grilovací stupeň	Doba v min.
Vepřové maso						
Pečeně bez kůže (např. krk)	1,0 kg	Otevřené	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Pečeně s kůží (např. plec)	1,0 kg	Otevřené	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Vepřový fileť	500 g	Rošt / univerzální plech	3+1		230-240	30
Vepřové maso, libové	1,0 kg	Otevřené	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Žebro s kostí	1,0 kg	Zavřené	2		210-230	70
Steak (2 cm silný)		Rošt / univerzální plech	5+1		3	15
Vepřové medailonky, 3 cm silné		Rošt / univerzální plech	5+1		3	10

Jehněčí maso

Jehněčí hřbet s kostí	1,5 kg	Otevřené	2		190-210	60
Jehněčí kýta bez kostí, medium	1,5 kg	Otevřené	1		160-180	120

Zvěřina

Hřbet s kostí	1,5 kg	Otevřené	2		200-220	50
Kýta bez kosti	1,5 kg	Zavřené	2		210-230	100
Kančí pečeně	1,5 kg	Zavřené	2		180-200	140
Jelení pečeně	1,5 kg	Zavřené	2		180-200	130
Králík	2,0 kg	Zavřené	2		220-240	60

Mleté hovězí maso

Sekaná	zu 500 g masa	Otevřené	1		180-200	80
--------	---------------	----------	---	--	---------	----

Klobásy

Klobásy		Rošt / univerzální plech	4+1		3	15
---------	--	--------------------------	-----	--	---	----

Drůbež

Hmotnosti uvedené v tabulce se vztahují na drůbež bez náplně, která je připravena k pečení.

Vložte celé kuře nejprve prsy směrem dolů na rošt. Po 2/3 předpokládaného času otočte.

Otočte po uplynutí poloviny předpokládaného času krutí maso a krutí prsa. Obrátte drůbeží maso po polovině uplynutí předpokládaného času.

Při pečení kachny nebo husy propichnete kůži pod každými, aby mohl odtékat tuk do nádob. Drůbež bude šťavnatá a křupavá, pokud ji před koncem doby ohřevu potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou. Pokud grilujete přímo na roštu, zasuňte smaltovaný pečicí plech do výškové úrovně 1.

Drůbež	Váha	Příslušenství/nádoby	Výška zásuvu	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba v min.
Kuře celé	1,2 kg	Rošt	2		220-240	60-70
Poulard celý	1,6 kg	Rošt	2		210-230	80-90
Půlené kuře	každých 500 g	Rošt	2		220-240	40-50
Kuřecí kousky	každých 150 g	Rošt	3		210-230	30-40
Kuřecí kousky	každých 300 g	Rošt	3		210-230	35-45
Kuřecí prsa	každých 200 g	Rošt	3		3	30-40
Kachna celá	2,0 kg	Rošt	2		190-210	100-110
Kachní prsa	každých 300 g	Rošt	3		240-260	30-40
Husa celá	3,5-4,0	Rošt	2		170-190	120-140
Husí stehno	každých 400 g	Rošt	3		220-240	40-50

Družež	Váha	Příslušenství/ nádobi	Výška zásuvu	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupěň grilování	Doba v min.
Babykrúta celá	3,0 kg	Rošt	2		180-200	80-100
Pečená krúti roláda	1,5 kg	Otevřené	1		200-220	110-130
Krúti prsa	1,0 kg	Zavřené	2		180-200	90
Krúti stehno	1,0 kg	Rošt	2		180-200	90-100

Ryby

Rybí kousky otáčejte po uplynulém čase $\frac{2}{3}$.

Celé ryby nemusíte obracet. Vložte je do pečicího prostoru do tzv. plovoucí polohy (hřbetní ploutví směrem nahoru), podložte rybu polovinou brambor, které měknou pomaleji, aby se ryba nepřevracela a nepadala do strany.

Pokud budete péct rybí filet, přidejte několik lžic tekutiny.

Pokud budete grilovat přímo na roštu, grilujte ve výšce zásuvu 1.

Ryba	Váha	Příslušenství / nádobi	Výška zásuvu	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba v min.
Ryba celá	ca. 300 g	Rošt	2		2	20-25
	1,0 kg	Rošt	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Rošt	2		190-210	60-70
	2,0 kg	Zavřené	2		190-210	70-80
Búček z ryby, 3 cm silný		Rošt	3		2	20-25
Rybí filet		Zavřené	2		210-230	25-30

Tipy pro pečení a grilování

Pro danou hmotnost nejsou v tabulce uvedeny žádné údaje Údaje vybírejte podle nejbližší nižší hmotnosti a prodlužte dobu přípravy.

Jak poznáme, že je pečené již hotová? Použijte teploměr na maso (dostupný ve specializovaných prodejnách), nebo provedte zkoušku lžičkou. Zatláčte lžičku na pečené maso. Pokud je pečené pevná, je maso hotové; pokud povolí, pak potřebuje ještě trochu času.

Pečené je příliš tmavá a kůrka místy spálená Zkontrolujte výškovou úroveň zasunutí a teplotu.

Pečené vypadá dobře, ale omáčka je spálená Příště použijte menší nádobu, nebo přidejte více tekutiny.





Pečené vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodová Příště použijte větší nádobu a přidejte méně tekutiny.

Při podlévání pečené vzniká vodní pára Velká část vodní páry uniká skrz kondenzační výstup. Může se srážet na chladném předním ovládacím panelu nebo na okolním nábytku. Tomuto jevu se nelze vyhnout.

Nákypy, Suflé, Tousty

Pokládejte vždy nádobu na rošt. Pokud chcete grilovat přímo na roštu, zasuňte smaltovaný plech do výšky zásuvu 1. Trouba tak zůstane čistá po delší dobu. Výsledek nákypu závisí na velikosti nádoby, ve které se nákyp připravuje a na samotném nákypu zároveň. Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

Pokrm	Příslušenství / nádoba	Výška zásuvu	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupěň grilování	Doba v min.
Nákypy					
Sladký nákyp	Nákypová forma	2		180-200	50-60
Soufflé	Nákypová forma	2		180-200	35-45
	Forma na jednotlivé porce	2		200-220	25-30
Nudlový nákyp	Nákypová forma	2		200-220	40-50
Lasagne	Nákypová forma	2		180-200	40-50

Pokrm	Příslušenství / nádoba	Výška zásuvy	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupněn grilování	Doba v min.
Nákypy					
Bramborový nákyp, max. 4 cm vysoký	1 Nákypová forma	2		160-180	60-80
	2 Nákypová forma	3+1		150-170	60-80
Toast					
4 ks, zapečené	Rošt / univerzální plech	3+1		160-170	10-15
12 ks, zapečené	Rošt / univerzální plech	3+1		160-170	15-20



















Hotové pokrmy (polotovary)

Riďte se pokyny na obalu.

Jestliže chcete použít pečicí papír a vložit ho do příslušenství, přesvědčte se o tom, že papír je vhodný do pečicího prostoru s vysokými teplotami.

Orizněte pečicí papír okolo potravin.

Výsledek pokrmu závisí na druhu jídla. Mohou se zde objevit rozdíly (barevné) od čerstvých produktů.

Pokrm	řísušenství	Výška zásuvy	Druh ohřevu	Teploty ve stupních °C	Doba v min.
Pizza, chlazená					
Pizza, tenká	Univerzální plech	2		200-220	15-25
	Univerzální plech + rošt	3+1		180-200	25-35
Pizza, silná	Univerzální plech	2		170-190	20-30
	Univerzální plech + rošt	3+1		170-190	30-40
Pizza-Baguette	Univerzální plech	3		170-190	20-30
Minipizza	Univerzální plech	3		190-210	10-20
Pizza, mražená					
Pizza (předehřát)	Univerzální plech	1		180-200	10-15
Bramborové pokrmy, mražené					
Hranolky	Univerzální plech	3		190-210	20-30
	Univerzální/pečicí plech	3+1		190-200	35-45
Krokety	Univerzální plech	3		190-210	20-25
Bramborové placky, plněné brambory	Univerzální plech	3		200-220	15-25
Pečivo, mražené					
Housky, Baguette	Univerzální plech	3		180-200	10-20
Preclík (těsto)	Univerzální plech	3		200-220	10-20
Pečivo přepečené					
Housky, Baguettes	Univerzální plech	2		190-210	10-20
	Univerzální plech + rošt	3+1		160-180	20-25
Mražené pokrmy ke smažení					
Rybí prsty	Univerzální plech	2		220-240	10-20
Kuřecí tyčinky, nugetky	Univerzální plech	3		200-220	15-25
Listová těsta, chlazená					
Listové těsto	Univerzální plech	3		190-210	30-35

Zvláštní pokrmy

Nízké teploty jsou vhodné pro přípravu lahodného smetanového jogurtu nebo kyprého těsta.

Nejdříve odeberte z pečicího prostoru příslušenství (rošt, teleskopické výsuvy z obou stran).

Příprava jogurtu

1. Uvařte 1 l mléka (3,5% tuku) - a zchlaďte ho na 40 °C.
2. Smíchejte se 150 g jogurtu (studený z lednice)

Pokrm	Nádoby	Výška výsuvy	Druh ohřevu	Teplota	Doba
Jogurt	Šálky nebo sklenice	Položit na dno pečicího prostoru		Na 50 °C předehřát 50 °C	5 min. 8 h
Kynuté těsto	Teplvzdomé nádoby	Položit na dno pečicího prostoru		Na 50 °C předehřát Troubu vypnout a těsto nechat ležet v pečicím prostoru.	5-10 min. 20-30 min.

Rozmrazování

Doba rozmrazování je závislá na druhu a množství potraviny. Dodržujte údaje uvedené výrobcem na obalu.

Potraviny vyjměte z obalu a vložte je ve vhodné nádobě na rošt. Při rozmrazování kufete položte kufu směrem prsy dolů na talíř.

Pokrm	Příslušenství	Výška zásuvy	Druh ohřevu	Teplota
Např. šlehačkové dorty, máslové, krémové dorty, dorty s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovocem, kufu, klobásy a maso, chléb, housky, koláče a jiné pečivo.	Rošt	1		ovladač vypnut

Sušení

Použijte pouze čerstvé ovoce a zeleninu v nezávadném stavu a důkladně omyjte.

Nechte je dobře okapat a osušte je.

Použijte univerzální plech ve výšce zásuvy 3 nebo rošt ve výšce 1, na příslušenství položte pečicí papír.

Pokrm	Výška zásuvy	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba v min.
600 g jablek nakrájených na kolečka	1+3		80	cca 5 h
800 g plátků hrušek	1+3		80	cca 8 h
1,5 kg švestek	1+3		80	cca 8-10 h
200 g očištěných kuchyňských bylinek	1+3		80	cca 1½ h

Upozornění: Velmi šťavnaté ovoce nebo zeleninu několikrát otočte, po ukončení sušení odeberte ihned usušené ovoce a zeleninu z pečicího papíru.

Zavařování

Zavařovací sklenice a gumy musí být čisté a neporušené. Používejte nejlépe stejné velké sklenice. Údaje v tabulce se vztahují na jednolitrové sklenice.

Pozor!

Nepoužívejte žádné vyšší nebo větší sklenice, víka by mohla prasknout. Používejte pouze čerstvé ovoce a zeleninu v dobrém a umytém stavu.

Časy v tabulkách jsou pouze orientační. Mohou být ovlivněny teplotou místnosti, počtem sklenic, množstvím a teplotou obsahu sklenic. Před vypnutím spotřebiče se přesvědčte, zda obsah sklenic správně perlí.

Příprava:

1. Ovoce nebo zeleninu naskládáme do sklenic, ale ne až po okraj.
2. Okraje sklenic očistíme, musí být čisté.
3. Na každou sklenici položíme navhčenou gumu a víko.
4. Sklenici uzavřeme svorkami.
Položte do pečicího prostoru maximálně 6 sklenic najednou.

Nastavení:

1. Zasuňte smaltovaný plech do polohy 2, postavte sklenice na plech tak, aby se nedotýkaly.
2. Do plechu nalijte půl litru vody (cca 80 °C).
3. Zavřete dvířka trouby.
4. Ovladačem funkcí nastavte troubu na dolní ohřev
5. Nastavte teplotu na 170-180 °C.

Zavařování ovoce - Marmeláda

Cca po 40-50 minutách vypněte troubu, jakmile se objeví bubláni ve sklenicích.

Nechte sklenice 25 -35 minut dojít a pak je z trouby vytáhněte. Při delším chladnutí v troubě by mohly vzniknout choroboplodné zárodky a zvyšuje se riziko zkysnutí zavařeného ovoce.

Ovoce v jednolitrových sklenicích	Pobublávání	Nechat dojít
jablka, angrešt, jahody	vypněte	cca 25 minut
třešně, meruňky, broskve	vypněte	cca 30 minut
jablka, hrušky, peckovité ovoce	vypněte	cca 35 minut

Zavařování zeleniny

Jakmile se objeví bublinky, snižte teplotu na 120 – 140°C.

Cca 35-70 minut zavařujte, podle druhu zeleniny. Poté troubu vypněte a využijte zbytkové teplo.

Zelenina ve studeném nálevu v jednolitr. sklenicích	Pobublávání 120-140°C	Nechat dojít
Okurky	-	cca 35 minut
Červená řepa	cca 35 minut	cca 30 minut
Růžičková kapusta	cca 45 minut	cca 30 minut
Fazole, Kedluben, červené zelí	cca 60 minut	cca 30 minut
Hrách	cca 70 minut	cca 30 minut

Vyjměte sklenice z trouby.

Po uplynutí doby pečení vyjměte sklenice z pečicího prostoru.

Pozor!

Nepokládejte sklenice na mokrý nebo studený povrch, sklenice by se mohly rozbit.

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká při vysokých teplotách při přípravě především u obilných a bramborových produktů, jako např. hranolky, toasty, housky, chléb, a drobné pečivo (sušenky, perníčky, cukroví).

Tipy pro přípravu potravin s nízkým obsahem akrylamidu:

Všeobecné:

- doba tepelné úpravy by měla být co nejkratší.
- Pokrmy by měly být zlatavé, nepřipekejte je.
- Velké a silnější kusy potravin obsahují menší množství akrylamidu

Pečení:

Horní/dolní ohřev max. 200 °C.
3D-Horkovzduch max. 180 °C

Cukroví:

Horní/ dolní ohřev max. 190 °C
3D- Horkovzduch max. 170 °C
Vajíčko nebo jen vaječný bílek snižuje tvorbu akrylamidu

Hranolky do trouby:

Hranolky rozložte na plech rovnoměrně a v jedné vrstvě. Na jednom plechu pečte minimálně 400 g, aby se hranolky nevysušily.

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky jsou zhotoveny pro zkušební instituty s cílem usnadnění testování různých spotřebičů.

Podle EN 50304/ EN 603 50 (2009) resp. IEC 603 50.

Pečení

na dvou úrovních:

Zasunujte vždy univerzální plech nad pečicí plech.

na třech úrovních:

Zasunujte vždy univerzální plech na vrchní úroveň.

Máslové pečivo:

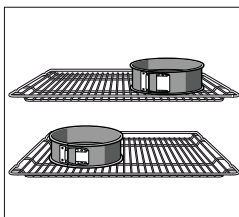
Současně zasunuté plechy do pečicího prostoru nezaručují, že se pokrmy budou dělat současně a budou hotové v ten samý čas.

Jablečný koláč na 1 úrovni:

Dodržujte určitou vzdálenost tmavých dortových forem.

Jablečný koláč na 2 úrovních:

Tmavé dortové formy se zasunou nad sebe (Obr.)



Koláče v plechových formách:

Péct na 1 úrovni s nastavením Dolního / Horního ohřevu

☐ dortové formy nepokládáte na rošt, ale na univerzální plech.

Pokrm	Příslušenství/pečicí formy	Výška výsuvu	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba v min.
Máslové sušenky (předehřát *)	Univerzální plech	3	☐	150-160	20-30
	Univerzální plech	3	☒	140-150	20-30
	Univerzální plech + pečicí plech	3+1	☒	140-150	25-35
	2 pečicí plechy + univerzální plech	5+3+1	☒	140-150	25-35
Koláčky (předehřát*)	Univerzální plech	3	☐	150-170	20-30
	Univerzální plech + pečicí plech	3+1	☒	140-160	25-35
	Univerzální plech	3	☒	150-160	25-30
	2 pečicí plechy + univerzální plech	5+3+1	☒	140-150	25-30
Vodový piškot (předehřát*)	Forma na roštu	2	☐	170-180	30-40
Vodový piškot	Forma na roštu	2	☒	165-175	35-45
Kynuté koláče na plechu	Univerzální plech	3	☐	160-180	30-40
	Univerzální plech	3	☒	140-160	35-45
	Univerzální plech + pečicí plech	3+1	☒	160-170	30-40
Jablečný koláč	Rošt + 2 formy Ø 20 cm.	1	☐	190-210	70-90
	2 rošty + 2 formy Ø 20 cm.	3+1	☒	170-190	60-80

* Nepoužívat rychloohřev jenom pro předehřátí trouby.

Rošty a plechy je možné zakoupit ve specializovaných prodejnách jako zvláštní příslušenství.

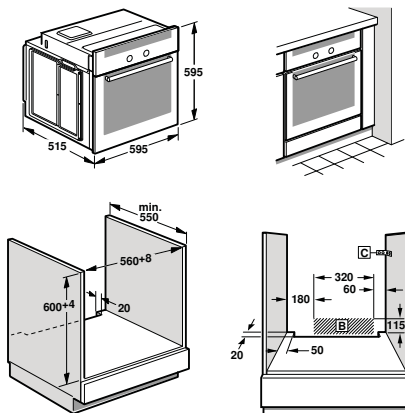
Grilování

Pokud je pokrm položen přímo na rošt, vsuňte smaltovaný plech do výškové úrovně 1. Štáva z masa je tak zachycována a trouba zůstává déle čistá.

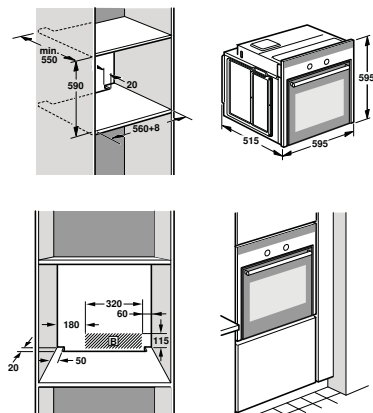
Pokrm	Příslušenství	Výška zásuvu	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba v min
Opečený toast (předehřát 10 min.)	Rost	5	☐	3	½-2
12 hamburgerů z telecího masa* (bez předehřívání)	Rošt + smaltovaný plech	4+1	☐	3	25-30

* Po určitém čase ¾ otočit.

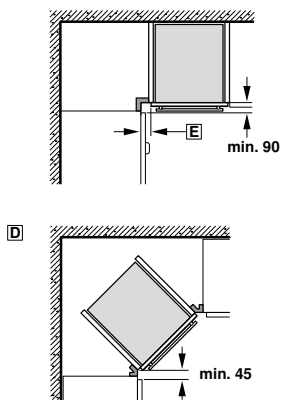
1



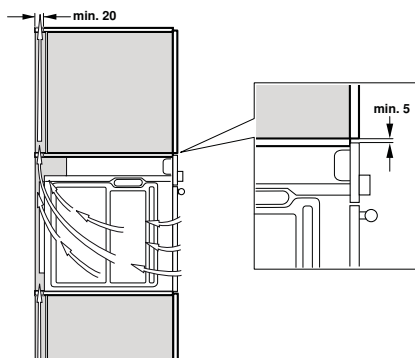
2

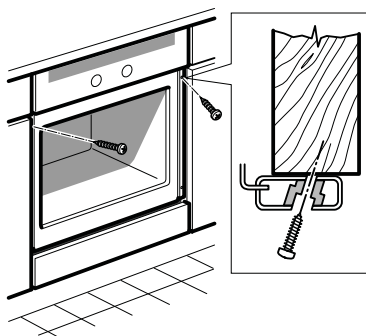
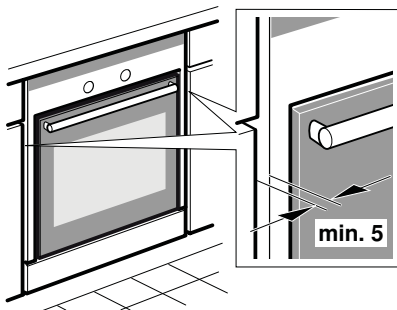


3



4





Technická příprava spotřebiče: obrázek 1

- Při umístění spotřebiče musí být obal a plastový povrch kuchyňské skříňky ošetřen lepidlem odolným vůči teplotě 90 °C pro vnitřní část skříňky (kde bude trouba umístěna) a odolným vůči teplotě 70 °C pro přilehlé skříňky (umístěné po stranách trouby). Jestliže obal, plastový povrch či lepidlo nemá dostatečnou odolnost vůči vysokým teplotám, skříňky se mohou zdeformovat nebo shořet. V takovém případě výrobce trouby neodpovídá za škodu způsobenou na dotyčné skříňce.
- Skříňky musí být před instalací trouby oříznuty. Odstraňte z nich dřevěné odštěpky, mohly by totiž mít vliv na funkci jednotlivých součástek trouby.
- Skříňky musí být umístěna v zatmaveném prostoru **B** nebo na takovém místě, kde nebude narušovat další průběh montáže trouby.
- Veškeré volné stojící skříňky musí být připevněny ke stěně v běžném úhlu v prostoru **C**.
- Ve spodní části skříňky pro vestavnou troubu musí být větrací štěrby.
- Jestliže je trouba umístěna pod plotýnkou, postupujte podle postupu k montáži plotýnky.

Umístění trouby do vysoké skříňky: obrázek 2

Troubu je možné instalovat také do vysoké skříňky. Kvůli odvětrávání by mezi spodní polici a opěrnou zdí měla být mezera o velikosti přibližně 20 mm a stejně tak velká mezera mezi horní polici a opěrnou zdí.

Mezi spodní a horní polici doporučujeme zachovat mezeru o velikosti 590 mm, a to z důvodu řádného odvětrávání. Jestliže požadujete ještě silnější odvětrávání, tuto mezeru můžete zvětšit až na 595 mm.

Trouby s výsuvnými dveřmi by měly být smontovány tak, aby bylo možno pečící plechy snadno vysunout.

Umístění trouby do rohové skříňky: obrázek 3

Při instalaci spotřebiče do rohové skříňky je třeba vzít v úvahu rozměry z obrázku **D**. Pro umístění dle obrázku **E**, doporučujeme vzít v úvahu šířku přední části skříňky a rukojeti.

Připojení trouby k elektrické síti

- Předtím, než poprvé spotřebič použijete, zkontrolujte, zda je váš dům uzemněn a splňuje příslušné bezpečnostní předpisy. Připojení spotřebiče k elektrické síti smí provést pouze odborník, přičemž bude postupovat dle pokynů vašeho místního poskytovatele elektrické energie a dle národních předpisů.

Použití tohoto spotřebiče mimo uzemněnou zásuvku nebo jeho nesprávná instalace může způsobit vážné škody (poranění člověka a smrtelný úraz elektrickým proudem), třebaže je toto velmi nepravděpodobné. Výrobce neručí za škody, které jsou zapříčiněny nesprávnou instalací.

- Během celé instalace spotřebiče nesmí být trouba připojena k elektrické síti.
- Spotřebič má ochrannou třídu I a je třeba jej používat s uzemněnou zásuvkou.
- Kabel pro připojení trouby k elektrické síti musí být H05 V V-F 3G 1,5 mm² nebo větší. Nejprve připojte žlutý a zelený kabel, které jsou používány pro připojení k uzemněné zásuvce, tyto kabely by také měly být delší než ostatní.
- Aby byly dodrženy běžné bezpečnostní předpisy, technik instalující váš spotřebič by se měl ujistit, že všechny fáze spotřebiče vedou do hlavního vypínače pro spotřebič s průměrem přírodního vodiče menším než 3 mm. Toto není nutné, jestliže je spotřebič připojen na zásuvku, ke které má uživatel přístup a za předpokladu, že je tato zásuvka uzemněná.
- Při instalaci a práci s elektrickým proudem je třeba používat ochranné pracovní pomůcky.
- Spotřebič musí být připojen dle požadavků na napětí uvedených na typovém štítku spotřebiče.
- Spotřebič by měl být připojován v pozici mírně nakloněné dopředu. Síťový kabel by měl být dostatečně dlouhý, aby bylo možno spotřebič připojit. Upozornění! Ujistěte se, že se síťový kabel během instalaci nezachytí a nepříjde do kontaktu s horkými částmi trouby.
- Veškeré úpravy na spotřebiči, včetně výměny nebo instalace síťového kabelu, smí provádět pouze odborně vyškolený technik autorizovaného servisu.

Umístění trouby do skříňky: obrázek 4

- Při instalaci trouby s výsuvnými dveřmi musí být dveře demontovány.
- Troubu úplně vtlačte do prostoru v určené kuchyňské skříňce. Ujistěte se, že síťový kabel není veden přes okraje trouby, že nepříjde do kontaktu s horkými částmi trouby a že nevede po spodní části trouby.
- Umístěte troubu do správné pozice ve skříňce a upevněte ji pomocí šroubů (4x25) obsažených v balení.
- Jestliže byla skříňka postavena dle poskytnutých rozměrů, na vrchní části trouby bude mezera. Z důvodu správné funkce odvětrávání nezakryvejte tuto mezeru dřevěnými lištami.
- Mezi spotřebičem a přilehlými skříňkami (umístěnými po stranách trouby) by měla zůstat mezera o velikosti 5 mm.

Demontáž

Odpojte spotřebič z elektrické sítě. Uvolněte šrouby, kterými je trouba připevněna ke skříňce. Lehce troubu nadzvedněte a vyjměte ji úplně ze skříňky.

INFORMAČNÍ LIST

BSH domácí spotřebiče, s.r.o., Pekařská 695/10b, 155 00 Praha 5

Obchodní značka BSH



Značka		BOSCH
Prodejní označení		HBA43S350E
Třída účinnosti dutého prostoru	A (nejvyšší) - G (nejnižší)	A
Spotřeba energie (kWh) - konvenční ohřev	(při normalizované zátěži)	0,88
Spotřeba energie (kWh) - horký vzduch	(při normalizované zátěži)	0,79
Užitečný objem dutého prostoru (l)		61
Velikost zařízení (l):		
	malé: $12 \text{ l} \leq V < 35 \text{ l}$	
	střední: $35 \text{ l} \leq V < 65 \text{ l}$	←
	velké: $65 \text{ l} \leq V$	
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při konvenčním ohřevu (min.)		—
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při horkém vzduchu (min.)		40
Hlučnost (dB (A) re 1 pW)		50
Spotřeba energie, jestliže není spuštěna žádná funkce a trouba je v režimu s nejnižší spotřebou energie		—
Plocha největšího plechu na pečení (cm ²)		1245

Upozornění: vývojové změny vyhrazeny.

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

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.“

Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH

BSH domácí spotřebiče, s.r.o.

Pekařská 695/10b

155 00 Praha 5

tel.: +420 251 095 546

email: opravy@bshg.com

Objednávky příslušenství a náhradních dílů

email: dily@bshg.com

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách
www.bosch-home.com/cz.

Zde máte také možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.



Vstavaná elektrická rúra

HBA43S350E



BOSCH

[sk] Návod na použitie

Obsah

Dôležité bezpečnostné pokyny	2	Čo robiť v prípade poruchy	13
Príčiny poškodenia	3	Prehľad porúch.....	13
Vaša nová elektrická rúra	4	Výmena osvetlenia v rúre	13
Ovládací panel	4	Sklenený kryt	13
Volič funkcií	4	Zákaznícky servis	13
Ovládacie tlačidlá a displej.....	5	E-číslo a FD-číslo.....	13
Volič teploty.....	5	Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia	14
Priestor na pečenie	5	Úspora energie	14
Vaše príslušenstvo	5	Ekologická likvidácia	14
Čistenie príslušenstva.....	5	Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu.....	14
Špeciálne príslušenstvo.....	5	Koláče a pečivo	14
Pred prvým použitím	6	Tipy a praktické rady k pečeniu	16
Nastavenie času	6	Mäso, hydina, ryby	17
Vyhriatie rúry	6	Tipy pre pečenie a grilovanie	19
Čistenie príslušenstva.....	6	Nákypy, sušfé, toasty	19
Nastavenie rúry	7	Polotovary.....	20
Druh ohrevu a teplota	7	Špeciálne pokrmy	21
Rychloohrev.....	7	Rozmrazovanie.....	21
Nastavenie časových funkcií	7	Sušenie.....	21
Budík	7	Zaváranie	21
trvanie pečenia.....	8	Acrylamid v potravinách	22
Čas ukončenia.....	8	Skušobné jedlá	23
Denný čas	9	Pečenie.....	23
Detická poistka	9	Grilovanie	23
Zmena základných nastavení	9		
Údržba a čistenie	10		
Čistiace prostriedky.....	10		
Osvetlenie.....	10		
Sklopenie vyhrievacieho grilovacieho telesa	11		
Zavesenie a vyvesenie roštov	11		
Zavesenie a vyvesenie dvierok rúry.....	11		
Demontáž a montáž sklenenej výplne dvierok	12		

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

Dôležité bezpečnostné pokyny

Tento návod na obsluhu si pozorne preštudujte. Len potom budete môcť svoj spotrebič bezpečne a správne obsluhovať. Návod na obsluhu a montáž si uschovajte pre budúce použitie a pre budúcich používateľov.

Tento spotrebič je určený len pre zabudovanie. Dodržujte osobitný návod na montáž.

Po vybalení spotrebič skontrolujte. Pokiaľ bol spotrebič počas prepravy poškodený, nepripájajte ho.

Spotrebiče bez zástrčky smie pripájať len autorizovaný odborník. Pri poškodení v dôsledku nesprávneho zapojenia zaniká nárok na záruku.

Tento spotrebič je určený len pre súkromné domácnosti a použitie v domácom prostredí. Spotrebič používajte len na prípravu jedál a nápojov. Spotrebič majte počas prevádzky pod dozorom. Spotrebič používajte len v uzavretých priestoroch.

Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, sensorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo ktorým chýbajú skúsenosti a vedomosti, ak sú pod dohľadom osoby, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť alebo ak ňou boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a porozumeli rizikám súvisiacim s jeho používaním.

Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Deti nesmú čistiť a vykonávať údržbu spotrebiča, iba ak by mali 8 rokov a viac a ak by boli pod dozorom.

Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosah spotrebiča a pripojovacieho vedenia.

Príslušenstvo sa musí vždy zasúvať správne do priestoru na pečenie. Pozri popis príslušenstva v návode na používanie.

Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety vložené do priestoru na pečenie sa môžu zapáliť. V priestore na pečenie nikdy neuschovávajte horľavé predmety. Nikdy neotvárajte dverka spotrebiča, ak z neho uniká dym. Vypnite spotrebič a vyťahnite sieťovú zástrčku, prípadne vypnite poistku v poistkovej skrini.
- Pri otvorení dveriek spotrebiča dochádza k prúdeniu vzduchu. Papier na pečenie sa môže dostať do kontaktu s vyhrievacími prvkami a zapáliť sa. Nikdy nedávajte pri predhrievaní neupevnený papier na pečenie na príslušenstvo. Papier na pečenie vždy zaťažte nádobou alebo formou na pečenie. Papierom na pečenie vložte vždy len potrebnú plochu. Nesmie prečnievať cez príslušenstvo.

Nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič sa veľmi zahrieva. V žiadnom prípade sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch priestoru na pečenie alebo vyhrievacích článkov. Vždy počkajte, až kým spotrebič vychladne. Držte deti v bezpečnej vzdialenosti.
- Príslušenstvo a riad sa silne zahrievajú. Na prácu v priestore rúry a odoberanie príslušenstva vždy používajte kuchynskú rukavicu.
- Výpary z alkoholu sa môžu v priestore na pečenie vznietiť. Nikdy nepoužívajte na prípravu jedál veľké množstvo nápojov s vysokým percentom alkoholu. Používajte iba malé množstvo nápojov s vysoko percentným alkoholom. Dverka spotrebiča otvárajte opatrne.

Nebezpečenstvo obarenia!

- Prístupné časti sa počas prevádzky zohrievajú na vysokú teplotu. Nedotýkajte sa horúcich častí. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti.
- Pri otvorení dveriek môže zo spotrebiča uniknúť horúca para. Dverka spotrebiča otvárajte opatrne. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti.
- Voda v horúcom priestore na pečenie sa môže premeniť na horúcu vodnú paru. Vodu nikdy nelejte do horúceho priestoru na pečenie.

Nebezpečenstvo poranenia!

Poškrabané sklo na dverkách spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte žiadne škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy a výmenu pripojovacích káblov môže vykonávať iba nami vyškolený technik zákazníckeho servisu. Ak je spotrebič poškodený, vyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.
- Na horúcich častiach spotrebiča sa môže roztopiť izolácia káblov elektrických spotrebičov. Pripojovací kábel elektrických spotrebičov sa nesmie dostať do kontaktu s horúcimi časťami spotrebiča.
- Vniknutá vlhkosť môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový alebo parný čistič.
- Pri výmene žiarovky v priestore na pečenie sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou vyťahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky alebo vypnite poistky v poistkovej skrini.
- Chybný spotrebič môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Nezapínajte poškodený spotrebič. Vyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

Nebezpečenstvo popálenia!

Počas chodu čistiacej funkcie sa spotrebič veľmi zahrieva. Nedotýkajte sa dveriek spotrebiča. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti.

Príčiny poškodenia

Pozor!!

- Príslušenstvo, fólie, papier na pečenie alebo riad na dne priestoru na pečenie: Na dno priestoru na pečenie nekladte žiadne príslušenstvo. Dno priestoru na pečenie nevykladajte fóliami žiadneho druhu, ani papierom na pečenie. Na dno priestoru na pečenie nekladte žiadne varné nádoby, ak je nastavená teplota nad 50 °C. Došlo by k nahromadeniu tepla. Doby pečenia by už neplatili a poškodil by sa smalt.
- Voda v horúcom priestore na pečenie: Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu. Vznikala by vodná para. Zmeny teplôt by mohli poškodiť smalt.
- Vlhké potraviny: Vlhké potraviny neuschovávajte dlhší čas v zatvorenom priestore na pečenie. Poškodil by sa smalt.
- Ovocná šťava: Nepreplňajte ovocný koláč na plechu na pečenie šťavnatým ovocím. Ovocná šťava kvapkajúca z plechu na pečenie zanecháva škvrny, ktoré nie je možné odstrániť. Podľa možnosti použite hlbšiu univerzálnu panvicu.
- Vychladenie s otvorenými dverkami spotrebiča: Priestor na pečenie nechajte vychladnúť pri zatvorených dverkách spotrebiča. Aj keby boli dverka spotrebiča pootvorené len na úzku štrbinu, časom by sa poškodili čelné strany nábytku umiestneného v jeho blízkosti.

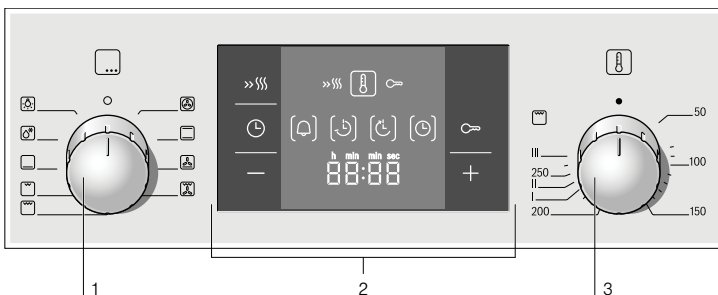
- Silné znečistenie tesnenia dverok: Ak je tesnenie silne znečistené, dvierka počas prevádzky už správne nedoliehajú. Čelné strany susediaceho nábytku sa môžu časom poškodiť. Tesnenie dverok udržiavajte stále čisté.
- Dvierka spotrebiča ako sedacia a odkladacia plocha: Nestáť, nesediť a nevešať sa na dvierka spotrebiča. Na dvierka spotrebiča nekladte žiadne nádoby ani príslušenstvo.
- Zasúvanie príslušenstva: Podľa typu spotrebiča môže príslušenstvo spotrebiča pri zatváraní poškrabať sklo dverok. Príslušenstvo zasúvajte do priestoru na pečenie vždy až na doraz.
- Prenášanie spotrebiča: Spotrebič nenoste a nedržte za rukoväť dverí. Rukoväť dverok v hmotnosť spotrebiča neuniesla a mohla by sa odlomiť.

Vaša nová elektrická rúra

V tejto kapitole sa zoznámite so svojou novou rúrou. Vysvetlíme Vám funkciu ovládacieho panelu a jednotlivých ovládacích prvkov. Nájdete tu aj informácie o príslušenstve a jednotlivých častiach vnútorného vybavenia.

Ovládací panel

Tu vidíte prehľad ovládacieho panelu. Na displeji sa nemôžu naraz zobrazit všetky symboly. U jednotlivých typov spotrebiča sú možné odchýlky.



	Použitie
1	Volič funkcií
2	Ovládacie tlačidlá a displej
3	Volič teploty

Zatlačacie otočného voliča

U niektorých rúr je možné otočné voliče zatlačiť do vnútra panela. Pre zatlačenie a vysunutie stlačte otočný spínač pri nulovej polohe.

Tlačidlá

Pod každým tlačidlom sa nachádzajú senzory. Na tlačidlá silne netlačte. Stlačte len príslušný symbol.

Volič funkcií

Voličom funkcií nastavíte druh ohrevu.

Poloha	Použitie
○	Nulová poloha Rúra je vypnutá.
☼	3D-horúci vzduch plus* Pre koláče a pekárenská výrobky. Pečenie možné na troch úrovniach. Ventilátor na zadnej strane rúry rozdeľuje teplo v celom priestore na pečenie.
☐	Horný/dolný ohrev * Pre koláče, nákypy a pečenie chudeho mäsa, napr. telacieho mäsa a diviny, na jednej úrovni. Teplo prichádza rovnomerne zhora aj zdola.

* Druh ohrevu, pri ktorom sa určuje trieda energetickej účinnosti podľa EN60350.

Poloha	Použitie
☐	Pizza stupeň Rýchla príprava mrazeného jedla bez predohrevu, napr. pizze, hranoliek alebo pekárenských výrobkov z listkového cesta. Teplo prichádza zdola a od ventilátora na zadnej strane priestoru na pečenie.
☒	Teplovzdušný gril Pečenie mäsa, hydiny a rýb. Striedavo sa zapínajú grilovacie vyhrievacie teleso a ventilátor. Ventilátor víri horúci vzduch okolo jedla.
☐	Gril, veľká plocha Grilovanie šteakov, klobásy, toastov a ryby. Zohrieva sa celá plocha pod grilovacím telesom.
☐	Gril, malá plocha Na grilovanie malých množstiev steakov, klobás, toastov a rýb. Zohreje sa stredná časť grilovacieho telesa.
☐	Dolný ohrev Závranie, pečenie a zapekanie. Ohrev prichádza zo spodu.
☐	Rozmrazovanie Rozmrazovanie napr. mäsa, hydiny, chleba a koláčov. Ventilátor rozdeľuje teplo rovnomerne okolo jedál.
☼	Svetlo Zapnutie osvetlenia v priestore na pečenie.

Pri voľbe druhu ohrevu sa zapne osvetlenie vo vnútri rúry.

Ovládacie tlačidlá a displej

Tlačidlá slúžia na nastavenie rôznych prídavných funkcií.

Na displeji sa zobrazujú nastavené hodnoty.

Tlačidlo	Použitie
» Rýchloohrev	Na mimoriadne rýchle zohriatie rúry.
🕒 Časové funkcie	Zvoliť si možno budík ⏰, trvania pečenia ⏱, ukončenia 🕒 a denný čas 🕒.
🔒 Detská poisťka	Zablokovania a odblokovania ovládacieho panela.
- Mínus	Zníženie nastavených hodnôt.
+ Plus	Zvýšenie nastavených hodnôt.

Na displeji sa v zátvorkách [] zobrazuje symbol aktívnej časovej funkcie.

Volič teploty

Voličom teploty nastavíte teplotu alebo stupeň grilovania.

Poloha	Význam
● Nulová poloha	Rúra neohreje.
50-270 Rozsah teplôt	Teplota v priestore na pečenie °C.
I, II, III Stupne grilovania	Stupne pre gril s malou ☐ a veľkou plochou ☐. I = stupeň 1, mierny II = stupeň 2, stredný III = stupeň 3, silný

Keď rúra hreje, svieti symbol ☐. Počas prestávok vo vyhrievaní symbol zhasne. Symbol sa nerozsvieti pri funkcii osvetlenia ☐ ani pri funkcii rozmrazovania ☐.

Poznámka: Pri používaní funkcie grilovania na dobu dlhšiu ako 15 minút nastavte volič funkcií na mierne grilovanie.

Priestor na pečenie

V priestore na pečenie sa nachádza žiarovka. Ventilátor zabraňuje nadmernému zohriatiu rúry.

Ventilátor

Ventilátor sa zapína a vypína podľa potreby. Horúci vzduch uniká cez hornú časť dvierok. Pozor! Nezakrývajte vetraciu štrbinu. Inak sa rúra nadmerne prehreje. Po vypnutí rúry ventilátor ešte určitý čas beží ďalej, aby rúra rýchlejšie vychladla.

Osvetlenie rúry

Počas prevádzky svieti v priestore na pečenie žiarovka. V polohe voliča funkcií ☐ môžete osvetlenie rúry zapnúť, aj keď je rúra vypnutá.

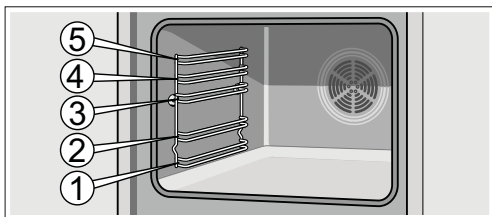
Vaše príslušenstvo

Príslušenstvo, ktoré ste dostali spolu s rúrou, je vhodné pre mnohé jedlá. Dbajte na to, aby ste príslušenstvo vždy správne zasunuli do priestoru na pečenie.

Aby sa Vám príprava jedla vydarila ešte lepšie alebo aby bola manipulácia s rúrou pre Vás ešte komfortnejšia, je k dispozícii veľký výber špeciálneho príslušenstva.

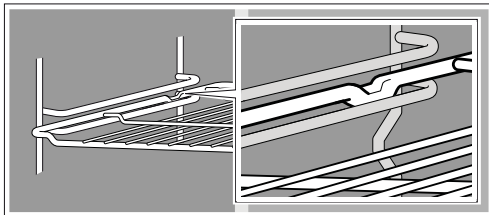
Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo možno vkladáť do rúry v piatich rôznych výškach. A to vždy čo najhlbšie, aby sa príslušenstvo nedotýkalo skla v dvierkach rúry.



Príslušenstvo možno vytiahnuť až do polovice, aby pevne sedelo. Takto možno jedlá ľahko vyberať z rúry.

Pri zasúvaní príslušenstva do rúry dbajte na to, aby sa ohýb nachádzal na zadnom konci príslušenstva. Len tak sa presne zasunie.



V závislosti od vybavenia disponuje spotrebič teleskopickými výsuvy, ktoré ľahko zaklapnú, keď sa celkom vytiahnu. Takto sa príslušenstvo ľahko vloží do rúry. Aby sa uvoľnili, zasuňte ich s miernym tlakom znovu späť do rúry.

Poznámka: Keď sa príslušenstvo zohreje, môže sa deformovať. Keď sa ochladí, deformácia zmizne. Nijako to neovplyvňuje jeho funkčnosť.


Vaša rúra disponuje len niektorými z uvedených častí príslušenstva.

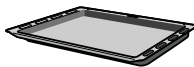
Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákaznickom servise, v špecializovaných predajniach alebo cez internet. Uveďte jeho HEZ-číslo.



Rošt

Na varné nádoby, formy na pečenie, na grilovanie a pre mrazené jedlá.

Rošt zasúvajte s otvorenou stranou otočenou ku dverkam rúry a s ohybom nadol .



Hlboká smaltovaná univerzálna panvica

Pre šťavnaté koláče, pečivo, mrazené jedlá a veľké kusy pečeného mäsa. Použiť ju možno aj ako záchytnú nádobu tuku pri priamom grilovaní na rošte.

Univerzálnu panvicu zasúvajte so skosenou stranou k dverkam.

Špeciálne príslušenstvo

Špeciálne príslušenstvo si môžete kúpiť v zákaznickom servise, alebo v špecializovaných predajniach. Veľkú ponuku príslušenstva pre Váš spotrebič nájdete v našich prospektoch alebo na internete. Dostupnosť a možnosť nákupu online je v jednotlivých krajinách rôzna. Pozrite sa prosím do svojich dokumentov, ktoré ste dostali pre kúpe spotrebiča.


Nie každé špeciálne príslušenstvo je vhodné pre všetky spotrebiče. Pri každom nákupe uveďte preto presné označenie Vášho spotrebiča (E-Nr.).

Špeciálne príslušenstvo	Číslo HEZ	Použitie
Plochý smaltovaný plech na pečenie	HEZ361000	Pre koláče, cestoviny a drobné pečivo.
Hlboká smaltovaná univerzálna panvica	HEZ362000	Pre šťavnaté koláče, pečivo, mrazené jedlá a veľké kusy pečeného mäsa. Môže sa použiť aj ako nádoba na zachytenie tuku v prípade, že grilujete priamo na rošte.
Rošt	HEZ364000	Pre varné nádoby, formy na pečenie, pečené mäso, grilované a mrazené jedlá.
Plech na pizzu	HEZ317000	Ideálny pre pizzu, mrazené jedlá alebo veľké okrúhle koláče. Plech na pizzu môžete použiť aj namiesto univerzálnej panvice. Položte plech na rošt a riadte sa podľa údajov v tabuľkách.
Sklenený pekáč	HEZ915001	Sklenený pekáč je vhodný pre dusené jedlá a nákypy, ktoré pripravujete v rúre. Osobitne je vhodný pre automatický program alebo pre automatické pečenie.
Teleskopický výsuv, 3-dielny.	HEZ368301	Pomocou teleskopických výsuvu vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo celé vytiahnuť bez toho, aby sa prevrhlo.

Pred prvým použitím

Tu sa dozviete, čo musíte urobiť pred prvou prípravou jedla vo vašej rúre. Prečítajte si predtým kapitolu Bezpečnostné pokyny.

Nastavenie času

Po pripojení bliká na displeji symbol  a štyri nuly. Nastavte denný čas.


1. Stlačte tlačidlo .

Na displeji sa zobrazí denný čas 12:00.

2. Denný čas nastavte tlačidlami + alebo - .

Nastavený denný čas sa zobrazí po niekoľkých sekundách.

Vyhriatie rúry

Aby ste odstránili zápach „novoty“, vyhrejte prázdny a zatvorený priestor na pečenie. Ideálne je zapnúť horný a dolný ohrev  na 1 hodinu pri 240 stupňoch. Dajte pozor na to, aby sa v rúre nenachádzali zvyšky obalu.

1. Voličom funkcií horný a dolný ohrev .

2. Voličom teploty nastavte 240 °C .

Po hodine rúru vypnite. Volič funkcií nastavte pritom do nulovej polohy.

Čistenie príslušenstva

Pokiaľ príslušenstvo používate prvý raz, umyte ho dôkladne horúcim umývacím roztokom a utrite utierkou na riad.

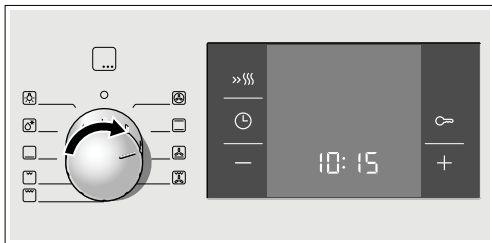
Nastavenie rúry

Pri nastavovaní rúry máte na výber niekoľko možností. V nasledujúcich krokoch sa zoznámite s nastavením druhu ohrevu a teploty, resp. stupňa grilovania. Na rúre možno nastaviť čas trvania prípravy a čas ukončenia pre každé jedlo. Ďalšie informácie nájdete v kapitole Časové funkcie.

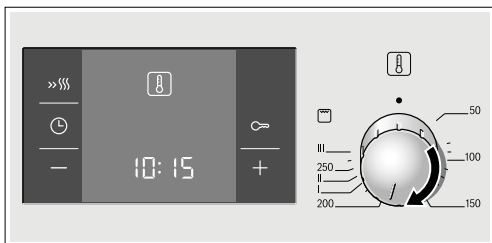
Druh ohrevu a teplota

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

1. Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.



2. Voličom teploty nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.



Rúra začína hriať.

Vypnutie rúry

Volič funkcií otočte do nulovej polohy.





Zmena nastavení

Príslušným voličom môžete kedykoľvek zmeniť druh ohrevu a teplotu alebo stupeň grilovania.

Rýchloohrev

Rýchloohrevom dosiahne rúra nastavenú teplotu mimoriadne rýchlo.


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

- 3D-horúci vzduch 
- horný/dolný ohrev 
- stupeň pizza 
- dolný ohrev 


Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok pečenia, vložte jedlo do priestoru na pečenie až po ukončení rýchloohrevu.

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu.



2. Krátko stlačte tlačidlo .

Na displeji sa rozsvieti symbol . Rúra sa začína zohrievať.


Ukončenie rýchloohrevu

Zaznie signál. Symbol  na displeji zhasne. Pokrm môžete teraz vložiť do priestoru na pečenie.

Zrušenie rýchloohrevu


Stlačte tlačidlo . Symbol  v indikačnom poli zhasne.

Nastavenie časových funkcií

Táto rúra disponuje rôznymi časovými funkciami. Tlačidlom  sa aktivuje menu, aby bolo možné meniť funkcie. Symboly času svietia, kým sa vykonávajú nastavenia. Zátvorky [] upozorňujú na zvolenú časovú funkciu. Už nastavená časová funkcia sa môže meniť tlačidlami + alebo -, ak sa symbol príslušnej časovej funkcie nachádza v zátvorkách [].

Budík

Prevádzka budíka je nezávislá od prevádzky rúry. Budík disponuje vlastným signálom. Tak možno rozoznať, či uplynul čas na budíku alebo automatické vypínanie (doba trvania).


1. Stlačte raz tlačidlo .

Na displeji sa rozsvietia symboly času, zátvorky sú pri .

2. Čas na budíku sa nastavuje tlačidlom + alebo -.


Navrhovaná hodnota tlačidla + = 10 minút.

Navrhovaná hodnota tlačidla - = 5 minút.

Nastavený čas sa zobrazí po niekoľkých sekundách. Začne plynúť čas nastavený na budíku. Na displeji sa rozsvieti symbol  a na budíku sa zobrazuje uplynutý čas. Ostatné symboly času zhasnú.

Uplynul čas nastavený na budíku


Zaznie signál. Na displeji sa zobrazí .

Budík vypnete tlačidlom .

Zmena nastaveného času na budíku






Čas nastavený na budíku nastavte tlačidlami + alebo -. Zmenený čas na zobrazí po niekoľkých sekundách.

Vynulovanie času nastaveného na budíku

Nastavenie času na budíku vráťte na  stlačením tlačidla -. Zmenený čas na zobrazí po niekoľkých sekundách. Budík sa vypne.

Overenie nastaveného času




Ak boli nastavené viaceré časové funkcie, rozsvietia sa na displeji zodpovedajúce symboly. Symbol časovej funkcie v popredí sa nachádza medzi zátvorkami.

Ak chcete zistiť zvolený čas budíka , doby trvania , času ukončenia , alebo hodín  stlačte viackrát tlačidlo , až kým sa medzi zátvorkami neobjaví požadovaný symbol. Zodpovedajúci časový údaj sa objaví na niekoľko sekúnd na displeji.

Doba trvania pečenia

Rúra umožňuje nastaviť dobu trvania pre každé jedlo. Po uplynutí doby trvania sa rúra automaticky vypne. Tým sa zabráni, aby sa museli prerušiť iné aktivity, vypla sa rúra, alebo aby sa omylom prekročila doba varenia.


Príklad na obrázku: Doba trvania 45 minút.

1. Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.
2. Voličom teploty nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.
3. Dvakrát stlačte tlačidlo .
Na displeji sa objaví :00. Rozsvietia sa symboly času a zátvorky sa objavia vedľa .






4. Dobu trvania nastavte tlačidlami **+** alebo **-**.
Navrhovaná teplota tlačidla **+** = 30 minút
Navrhovaná teplota tlačidla **-** = 10 minút




Rúra sa zapne po niekoľkých sekundách. Na displeji sa zobrazí plynutie času a rozsvietí sa symbol . Ostatné symboly času zhasnú.



Čas trvania uplynul

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Na displeji sa objaví :00. Stlačte tlačidlo . Nový čas trvania nastavte tlačidlom **+** alebo **-**. Alebo stlačte dvakrát tlačidlo  a volič funkcií nastavte do nulovej polohy. Rúra je vypnutá.

Zmena doby trvania






Dobu trvania zmeňte tlačidlami **+** alebo **-**. Po niekoľkých sekundách sa zobrazí zmenený čas. Ak je nastavený budík, stlačte predtým tlačidlo .

Zrušenie doby trvania

Dobu trvania vráťte na :00 stlačením tlačidla. Po niekoľkých sekundách sa zobrazí zmenený čas. Doba sa vynulovala. Ak je nastavený budík, stlačte predtým tlačidlo .

Overenie nastaveného času

Ak boli nastavené viaceré časové funkcie, rozsvietia sa na displeji zodpovedajúce symboly. Symbol časovej funkcie v popredí sa nachádza medzi zátvorkami.



Ak chcete zistiť zvolený čas budíka , doby trvania , času ukončenia , alebo hodín  stlačte viackrát tlačidlo , až kým sa medzi zátvorkami neobjaví požadovaný symbol. Zodpovedajúci časový údaj sa objaví na niekoľko sekúnd na displeji.

Čas ukončenia

Rúra umožňuje nastavenie času, kedy má byť jedlo hotové. V takomto prípade sa rúra zapne automaticky a v nastavenom čase sa automaticky vypne. Takto môžete napríklad ráno vložiť jedlo do rúry naprogramovať tak, aby jedlo bolo hotové na obed.

Uistite sa, že sa jedlo nepokazí, pokiaľ bude uložené v rúre dlhší čas.

Príklad na obrázku: Je 10:30 hod, čas prípravy jedla je 45 minút, rúra sa má vypnúť o 12:30 hod.






1. Nastavte volič funkcií.
2. Nastavte volič teploty.
3. Dvakrát stlačte tlačidlo .
4. Dobu trvania nastavte tlačidlami **+** alebo **-**.
5. Stlačte tlačidlo .

Zátvorky sa nachádzajú vedľa . Displej zobrazuje čas, kedy bude jedlo hotové.





6. Čas ukončenia posuňte na neskôr tlačidlami **+** alebo **-**.




Rúra zobrazí po niekoľkých sekundách nastavený denný čas a zostáva v pohotovostnom režime. Displej zobrazuje čas, v ktorom má byť jedlo hotové a symbol  sa objaví v zátvorkách. Symboly  a  zhasnú. Keď sa rúra zapne, zobrazí sa uplynutý čas a v zátvorkách sa objaví symbol . Symbol  zhasne.


Čas pečenia uplynul

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Na displeji sa objaví **00:00**. Stlačte tlačidlo . Novú dobu trvania nastavte tlačidlami **+** alebo **-**. Alebo dvakrát stlačte tlačidlo  a volič funkcií otočte do nulovej polohy. Rúra je vypnutá.

Zmena času ukončenia






Čas ukončenia zmeňte tlačidlami **+** alebo **-**. Zmenený čas sa objaví po niekoľkých sekundách. Ak je nastavený budík, stlačte predtým dvakrát tlačidlo . Čas ukončenia nemeňte, ak už beží doba trvania. Mohol by sa tým ovplyvniť výsledok pečenia.

Zrušenie času ukončenia


Donu ukončenia vráťte tlačidlom **-**. A znovu na aktuálny čas. Zmenený čas sa objaví po niekoľkých sekundách. Rúra sa zapne. Ak je nastavený budík, stlačte predtým dvakrát tlačidlo .

Overenie nastaveného času

Ak boli nastavené viaceré časové funkcie, rozsvietia sa na displeji zodpovedajúce symboly. Symbol časovej funkcie v predpadi sa nachádza medzi zátvorkami.

Ak chcete zistiť zvolený čas budíka , doby trvania , času ukončenia  alebo hodín , stlačte viackrát tlačidlo , až kým sa medzi zátvorkami neobjaví požadovaný symbol. Zodpovedajúci časový údaj sa objaví na niekoľko sekúnd na displeji.

Denný čas

Po pripojení alebo po výpadku elektrického prúdu blikajú na displeji symbol  a štyri nuly. Nastavte denný čas.

1. Stlačte tlačidlo .

Na displeji sa zobrazí denný čas **12:00**.


2. Denný čas nastavte tlačidlami **+** alebo **-**.

Nastavený denný čas sa zobrazí po niekoľkých sekundách.

Zmena denného času

Nesmie byť nastavená žiadna iná časová funkcia.

1. Štyrikrát stlačte tlačidlo .

Na displeji sa rozsvietia časové symboly a zátvorky sa nachádzajú vedľa .

2. Denný čas nastavte tlačidlami **+** alebo **-**.

Nastavený denný čas sa zobrazí po niekoľkých sekundách.

Vypnutie zobrazenia denného času

Môžete vypnúť zobrazovanie denného času. Pozrite sa k tomu do kapitoly Zmena základných nastavení.

Detská poistka

Aby deti nemohli omylom zapnúť spotrebič, je rúra vybavená detskou poistkou.

Rúra nie je možné nastavovať. S aktivovanou detskou poistkou možno nastavovať budík a denný čas.

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


Aktivovanie detskej poistky

Nesmie byť nastavená doba trvania ani čas ukončenia.

Tlačidlo  držte stlačené asi štyri sekundy.

Na displeji sa objaví symbol . Detská poistka je zapnutá.





Deaktivovanie detskej poistky

Tlačidlo  opäť držte stlačené asi štyri sekundy.

Symbol  na displeji zhasne. Detská poistka je vypnutá.

Zmena základných nastavení

Rúra disponuje určitými základnými nastaveniami. Tieto nastavenia môžete upravovať podľa svojich potrieb.

Základné nastavenia	Voľba 1	Voľba 2	Voľba 3
 Zobrazenie času	vždy*	len s tlačidlom 	-
 Trvanie signálu po uplynutí doby trvania alebo času nastaveného na budíku	asi 10 Sek.	asi 2 Min.*	asi 5 Min.
 Pohotovostná doba, kým sa prevezme nastavenie	asi 2 Sek.	asi 5 Sek.*	asi 10 Sek.

* Výrobné nastavenie


Nesmie byť naprogramovaná žiadna iná časová funkcia.

1. Tlačidlo  držte stlačené približne 4 sekundy.

Na displeji sa objaví aktuálne základné nastavenie pre hodiny, napr. **c 1** pre voľbu **1**.

2. Základné nastavenie zmeňte tlačidlami **+** alebo **-**.

3. Potvrďte tlačidlom .

Na displeji sa objaví nasledujúce základné nastavenie. Tlačidlom  možno prejsť všetkými stupňami a nastavenie možno zmeniť tlačidlami **+** alebo **-**.

4. Na ukončenie držte približne 4 sekundy stlačené tlačidlo .

Prezvali sa všetky základné nastavenia.

Základné nastavenia možno kedykoľvek znovu zmeniť.

Údržba a čistenie

Vaša rúra bude dlho žiarit' a bude plne funkčná, keď sa bude správne ošetrovať a čistiť. Ako sa má správne rúra ošetrovať a čistiť, sa dočítate v nasledujúcich riadkoch.

Poznámky

- Nepatrné farebné rozdiely na čelnej strane rúry sú spôsobené rôznymi materiálmi, ako napr. sklo, plast alebo kov.
- Tiene na presklených dvierkach, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú svetelné reflexy od osvetlenia priestoru na pečenie.
- Smalt sa vypaľuje pri veľmi vysokých teplotách. To môže viesť k vzniku malých farebných rozdielov. Tento jav je normálny a nemá žiadny vplyv na funkčnosť rúry. Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne posmaltovať. Preto môžu byť drsné na dotyk. Antikorózna ochrana tým nie je žiadnym spôsobom narušená.

Čistiace prostriedky

Aby ste sa vyvarovali poškodeniu rôznych povrchov spotrebiča použitím nesprávnych čistiacich prostriedkov, dodržiavajte údaje uvedené v tabuľke. Používať sa nesmú:

- žiadne ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- agresívne prostriedky obsahujúce alkohol,
- drôtenky alebo tvrdé špongie,
- vysokotlakové alebo parné čističe.

Nové handričky na umývanie pred použitím dôkladne vyperte.


Priestor	Čistiaci prostriedok
Čelná strana rúry	Horúci roztok na umývanie: Vyčistíte handrou na umývanie a vysušíte mäkkou utierkou. Nepoužívajte žiadny prostriedok na čistenie skla ani škrabku na sklo.
Plochy z nehrdzavejúcej ocele	Horúci roztok na umývanie: Vyčistíte handrou na umývanie a vysušíte mäkkou utierkou. Škrvny od vody, tuku, škrobu a bielka vždy ihneď odstráňte. Pod takými škrvmami by sa mohla vytvárať korózia. V zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach možno kúpiť špeciálne prostriedky na ošetrovanie plôch z nehrdzavejúcej ocele, ktoré sú vhodné pre teplé povrchy. Prostriedok nanášajte v tenkej vrstve pomocou mäkkej utierky.
Sklo	Čistič skla: Utrite mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Displej	Čistič skla: Utrite mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci alkohol alebo ocot ani žiadne abrazívne čistiace prostriedky a čistiace prostriedky obsahujúce kyseliny.
Sklo v dvierkach	Čistič skla: Utrite mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Sklenený kryt žiarovky v rúre	Horúci roztok na umývanie: Očistite handrou na umývanie.
Tesnenie neshnímat!	Horúci roztok na umývanie: Očistite handrou na umývanie. Nedrhnite.

Priestor	Čistiaci prostriedok
Závesné rošty	Horúci roztok na umývanie: Namočte a vyčistíte handrou na umývanie alebo kefou.
Teleskopické výsuvy	Horúci roztok na umývanie: Vyčistíte handrou na umývanie alebo kefou. Nenamáčať ani neumývať v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúci roztok na umývanie: Namočte a vyčistíte utierkou na umývanie alebo kefou.

Čistenie samočistiacich plôch v priestore na pečenie

U niektorých modelov sú zadná stena, bočné steny alebo strop vo varnom priestore potiahnuté vysoko pórovitou keramikou vrstvou. Táto vrstva nasaje a odstráni striekance vznikajúce pri pečení, zatiaľ čo je rúra v prevádzke. Čím vyššia je teplota a čím dlhšie je rúra v prevádzke, tým lepší je výsledok.

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

1. Dôkladne vyčistíte dno priestoru na pečenie a steny, ktoré nie sú potiahnuté touto vrstvou.
2. Nastavíte 3D-horúci vzduch  .
3. Prázdnu a zatvorenú rúru prehrievajte cca 2 hodiny pri maximálnej teplote.

Keramická vrstva sa zregeneruje. Odstráňte hnedé a biele zvyšky vodou a mäkkou špongiou ihneď, ako priestor na pečenie vychladne.

Mierne sfarbenie vrstvy nemá na samočistenie žiadny vplyv.

Pozor!

- Nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky. Poškrabú resp. poškodia jemnú pórovitú vrstvu.
- Samočistiace plochy nečistíte čistiacim prostriedkom na rúry. Ak by sa predsa len dostal omylom na tieto plochy, ihneď ho odstráňte špongiou a dostatočným množstvom vody.

Čistenie dna rúry a smaltovaných stien

Používajte handru na umývanie a horúci umývaci roztok alebo octovú vodu.

Pri silnom znečistení použite ocelovú drôtenku alebo prostriedok určený na čistenie rúr. Použite ho, len ak je priestor na pečenie studený. Na samočistiace plochy drôtenku a prostriedok na čistenie rúr nepoužívajte.

Osvetlenie

Na uľahčenie čistenia možno vo vnútornom priestore rúry zapnúť osvetlenie.

Zapnutie osvetlenia rúry

Volič funkcií otočte do polohy  .

Lampa sa zapne. Volič teploty musí byť vypnutý.

Vypnutie osvetlenia rúry

Volič funkcií dajte do polohy o.

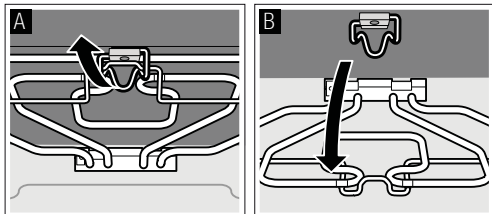
Sklopenie vyhrievacieho grilovacieho telesa

Aby ste si uľahčili čistenie, môžete u niektorých modelov rúry sklopiť grilovacie teleso.

⚠ Nebezpečenstvo popálenia!

Rúra musí byť vychladnutá.

1. Úchyt grilovacieho telesa vytiahnite dopredu zatlačte ho nahor, až kým počuteľne zacvakne (obr. A).
2. Prítom držte grilovacie teleso a sklopte ho nadol (obr. B).



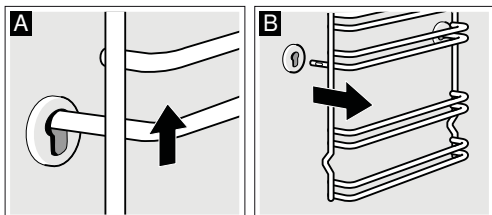
Po ukončení čistenia vyklapte grilovacie teleso opäť nahor. Zatlačte úchyt nadol a nechajte grilovacie teleso zacvaknúť.

Zavesenie a vyvesenie závesných roštov

Rošty vpravo a vľavo môžete pri čistení vybrať z rúry. Rúra musí byť vychladnutá.

Vyvesenie roštov

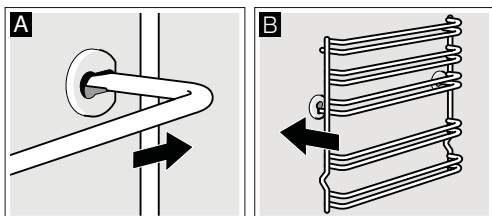
1. Rošt nadvihnite a vyveste (obr. A).
2. Potom rošt potiahnite celkom dopredu a vyberte (obr. B).



Rošty vyčistíte umývacím roztokom a špongiou. Na ťažko odstrániteľné nečistoty použite kefu.

Zavesenie roštov

1. Rošt najprv zasuňte do zadnej drážky a zatlačte dozadu (obr. A)
2. a potom zaveste do prednej drážky (obr. B).

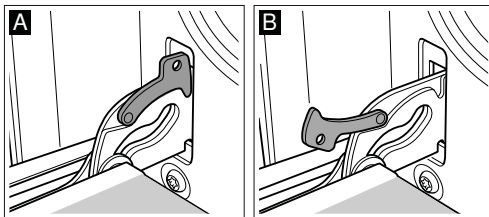


Rošty zaveste vpravo a vľavo. Výkroj musí vždy smerovať nadol.

Zavesenie a vyvesenie dvierok rúry

Pre demontáž a vyčistenie skla v dvierkach možno vyvesiť dvierka rúry.

Závesy dvierok rúry sú vybavené blokovacou páčkou. Keď je blokovacia páčka v zatvorenej polohe (obr. A), dvierka nie je možné vyvesiť. Keď sa blokovacia páčka pre vyvesenie dvierok vyklolí (obr. B), sú závesy zaistené, nemôžu náhle zaklapnúť.

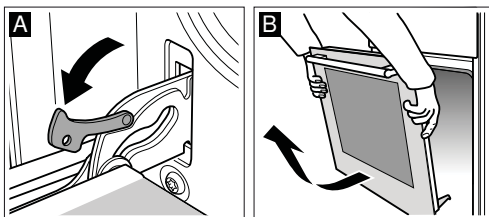


⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Nezabezpečené závesy môžu náhle zaklapnúť. Dbajte na to, aby blokovacie páčky boli vždy úplne zaklopnuté, resp. pri vyvesovaní dvierok rúry úplne vyklopené.

Vyvesenie dvierok

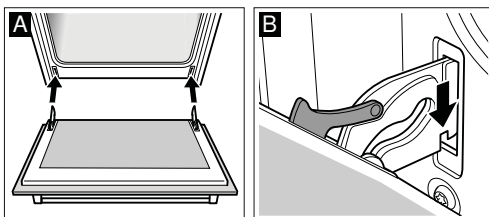
1. Úplne otvorte dvierka rúry pečenie.
2. Vyklapte obe blokovacie páčky vľavo a vpravo (obr. A).
3. Zatvorte dvierka rúry až na doraz (obr. B). Dvierka uchopte obidvoma rukami vľavo a vpravo. Ešte trochu viac ich zatvorte a vytiahnite.



Zavesenie dvierok

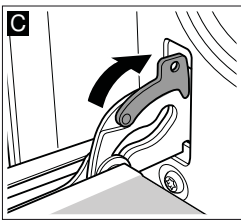
Dvierka rúry zaveste späť v opačnom poradí.

1. Pri vešaní dvierok dbajte na to, aby obidva závesy boli rovno zasunuté do príslušného otvoru (obr. A).
2. Výrezy na závesoch musia zaskočiť na obidvoch stranách (obr. B).



Ak by závesy neboli správne nasadené, mohli by sa dvierka posunúť.

3. Obidve blokovacie páčky opäť zaklopte (obr. C). Zatvorte dverka rúry.



⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

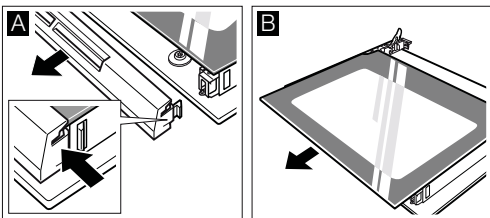
Ak dverka rúry nedopatrením vypadnú alebo ak sa zaklapne záves, nesiahajte do závesu. Informujte zákaznícky servis.

Demontáž a montáž sklenenej výplne dveriek

Na lepšie čistenie môžete sklenenú výplň vymontovať z dveriek rúry.

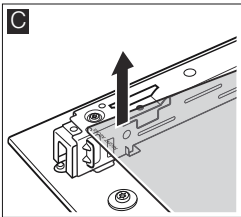
Demontáž

1. Vyveste dverka a s rukoväťou dole ich položte na utierku.
2. Zložte horný kryt dveriek. Tlačte pritom prstami na spony vľavo a vpravo (obr. A).
3. Nadvihnite a vytiahnite horné sklo (obr. B).



U dveriek s tromi sklenenými výplňami postupujte okrem toho nasledovne:

4. Sklo nadvihnite a vytiahnite (obr. C).



Sklá vyčistite čističom skiel a mäkkou utierkou.

⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

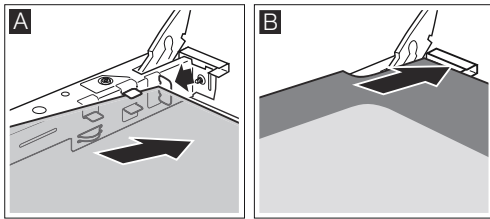
Poškrabané sklo na dverkách spotrebiča môže náhle prasknúť. Nepoužívajte žiadne škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.

Montáž

U dveriek s dvomi sklenenými výplňami vykonajte kroky 2 a 4.

Pri montáži dbajte na to, aby bol nápis "Right above" viditeľný na obrátenej strane dole vľavo.

1. Sklenenú výplň vložte šikmo dozadu (obr. A).
2. Hornú sklenenú výplň zasuňte šikmo dozadu do obidvoch uchytiek. Hladká plocha musí byť na vonkajšej strane. (obr. B)



3. Nasadíte a pritlačte kryt.
4. Zaveste dverka.

Rúru začnite znovu používať, až keď sú sklenené výplne správne namontované.

Čo robiť v prípade poruchy

Porucha, ktorá sa vyskytne, je často spôsobená nejakou maličkosťou. Skôr, ako zavoláte servis, pokúste sa pomocou tabuľky poruchy odstrániť sami.

Prehľad porúch

Porucha	Možná príčina	Náprava/poznámka
Rúra nefunguje	Poškodená poistka.	Skontrolujte v poistkovej skrinke, či je poistka v poriadku.
	Výpadok prúdu.	Skontrolujte, či svieti svetlo v kuchyni alebo či fungujú ostatné spotrebiče.
Na displeji bliká symbol ☹ a štyri nuly	Výpadok prúdu	Znovu nastaviť denný čas.
Rúra neohreje.	Na kontaktoch sa nachádza prach.	Otočný volič otočte niekoľkokrát v oboch smeroch.

Chybové hlásenia

Keď sa na displeji objaví chybové hlásenie s E , stlačte tlačidlo \odot . Hlásenie zmizne. Nastavená časová funkcia sa vynuluje. Ak chybové hlásenie nezmizne, informujte zákaznícky servis.

Používateľ môže sám odstrániť nasledovné závady.

Chybové hlásenie	Možná príčina	Odstránenie
$E011$	Niektoré tlačidlo bolo príliš dlho stlačené alebo sa zaseklo.	Postupne stlačte všetky tlačidlá. Skontrolujte, či niektoré tlačidlo nie je zaseknuté alebo znečistené.

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy smú vykonávať len vyškolení technici zákazníckeho servisu.

Zákaznícky servis

Ak je potrebné opraviť Váš spotrebič, je tu pre Vás náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aj aby sme zabránili zbytočným návštevám pracovníkov servisu.

E-číslo a FD-číslo

Aby sme sa mohli o Vás kvalifikovane postarať, uveďte nám pri telefonáte kompletne číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.). Typový štítok s číslami nájdete vpravo, na boku dvierok rúry. Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete si sem zapísať údaje Vášho spotrebiča a telefónne číslo zákazníckeho servisu.

E-Nr.

FD-Nr.

Zákaznícky servis 

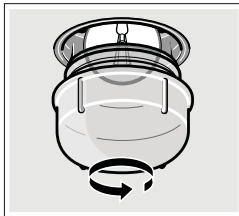
Výmena osvetlenia v rúre

Ak je osvetlenie poškodené, treba ho vymeniť. Náhradné žiaruvzdorné žiarovky do 300 °C 220-240 V, závitom E14, 25 W môžete zakúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach. Používajte len tieto žiarovky.

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Odpojte spotrebič od elektrickej siete. Uistite sa, že bol riadne odpojený od siete.

1. Vložte studenú rúru utierkou na riad, aby nedošlo k poškodeniu.
2. Ochranné sklo vyberte otáčaním doľava.



3. Žiarovku nahraďte žiarovkou rovnakého typu.
4. Znovu zaskrutkujte ochranné sklo.
5. Vyberte utierku na riad a spotrebič zapojte opäť do siete.

Sklenený kryt

Poškodený sklenený kryt sa musí vymeniť. Vhodný sklenený kryt môžete zakúpiť v zákazníckom servise. Uveďte E číslo a FD číslo svojho spotrebiča.

Zoberte do úvahy, že výjazd technika zo zákazníckeho servisu nie je zadarmo ani počas záručnej doby.

Kontaktné údaje najbližšieho zákazníckeho servisu vo všetkých krajinách nájdete tu, resp. v priloženom zozname zákazníckych servisov.

Dôverujte kompetencii výrobcu. Tak zaistíte, že oprava bude vykonaná vyškoleným servisným technikom, ktorý je vybavený originálnymi náhradnými dielmi pre Váš domáci spotrebič.

Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia

V tejto kapitole dostanete niekoľko tipov, ako môžete pri pečení v rúre ušetriť energiu a ako Váš spotrebič správne zlikvidujete.

Úspora energie

- Predhrievajte rúru iba vtedy, pokiaľ je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na spotrebu.
- Používajte tmavé, čierne lakované alebo smaltované formy na pečenie. Tieto formy lepšie prijímajú teplo.
- Počas varenia, pečenia a praženia majte dverka zatvorené.
- Viac koláčov pečte, ak je to možné, ihneď po sebe. Rúra je ešte teplá. Tým sa skráti čas pečenia druhého koláča. Môžete taktiež zasunúť dve truhličkové formy vedľa seba.

- Pri dlhšej tepelnej úprave môžete rúru vypnúť 10 minút pred koncom pečenia a na dokončenie jedla tak využiť zostatkové teplo.

Ekologická likvidácia

Obal ekologicky zlikvidujte.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/ES o odpade z elektrických a elektronických zariadení (waste electrical and electronic equipment WEEE). Táto smernica upravuje správny odber a recykláciu opotrebovaných spotrebičov v rámci Európskej únie.

Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber jedál a k nim optimálne nastavenia. Ukážeme vám, aký druh ohrevu a aká teplota je pre Vaše jedlo najvhodnejšie. Aké príslušenstvo máte použiť a v akej výške zasunúť. Dostanete tipy k nádobám a na prípravu jedla.

Upozornenia

- Hodnoty v tabuľkách vždy platia pre zasunutie do studenej a prázdnej rúry.
- Rúru predhrievajte iba vtedy, keď sa tak uvádza v tabuľke. Príslušenstvo vyložte papierom na pečenie až po rozohriatí.
- Časové údaje v tabuľkách sú orientačné hodnoty. Sú závislé od kvality a vlastností potravín.
- Používajte dodané príslušenstvo. Doplnkové príslušenstvo si môžete zakúpiť ako špeciálne príslušenstvo v špecializovanej predajni alebo v zákazníckom servise.
- Pred použitím vyberte nepotrebné príslušenstvo a nádoby z priestoru na pečenie.
- Pri vyberaní horúceho príslušenstva alebo nádoby z rúry používajte kuchynskú rukavicu.

Koláče a pečivo

Pečenie na jednej úrovni

Koláč sa vydarí najlepšie, ak sa upeče na jednej úrovni s horným a dolným ohrevom

Pri pečení s 3D-horúcim vzduchom sa odporúčajú nasledujúce výšky zasunutia príslušenstva:

- koláče vo forme na pečenie: výška 2
- koláče na plechu: výška 3

Pečenie na viacerých úrovniach

Používajte 3D-horúci vzduch

Pečenie na 2 úrovniach:

- univerzálna panvica: výška 3
- plech na pečenie: výška 1

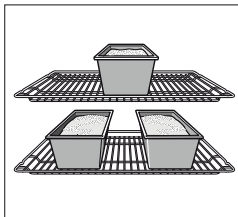
Pečenie na 3 úrovniach:

- univerzálna panvica: výška 5.
- plech na pečenie: výška 3.
- plech na pečenie: výška 1.

Zároveň do rúr zasunuté plechy nemusia byť nevyhnutne naraz hotové.

V tabuľkách nájdete množstvo návrhov pre Vaše jedlá.

Keď budete piecť súčasne v 3 truhličkových formách, postavte ich na rošty tak, ako je znázornené na obrázku.



Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy.

Pri svetlých formách na pečenie vyrobených z tenkostenného kovu alebo v sklenených formách sa predlžuje čas tepelnej úpravy a koláč nezhradne tak rovnomerne.

Pri použití silikónových foriem sa riadte údajmi a receptami výrobcu. Silikónové formy sú často menších rozmerov ako klasické formy. Údaje o množstve cesta a údaje v receptoch sa môžu líšiť.

Tabuľky

V tabuľkách nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne koláče a drobné pečivá. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a konzistencie cesta. Preto sú v tabuľkách uvedené časové rozsahy. Vyskúšajte najskôr nižšiu hodnotu. Nižšia teplota umožňuje rovnomernejšie zhrudnutie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Ak rúru predhrejte, skráťte si uvedený čas pečenia o 5 až 10 minút.

Ďalšie informácie nájdete pod radami k pečeniu v prílohe k tabuľkám.

Pri pečení koláča na jednom stupni postavte formu na smaltovaný plech na pečenie.

Ak pečiete súčasne niekoľko koláčov, možno formy postaviť spolu na rošt.

Koláče vo forme	Forma	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Trený koláč, jednoduchý	vencová/truhlíková forma	2	☒	160-180	60-75
	3 truhlíkové formy	3+1	☒	140-160	70-90
Trený koláč, jemný	vencová/truhlíková forma	2	☐	150-170	60-70
Tortový korpus, trené cesto	tortová forma	3	☐	160-180	20-30
Ovocný koláč jemný, trené cesto	okružlia /otváracia forma	2	☐	160-180	50-60
Piškótový korpus, 2 vajcia (predhrejte)	tortová forma	2	☐	150-170	20-30
Piškótová torta, 6 vajec (predhrejte)	otváracia forma	2	☐	150-170	40-50
Korpus z krehkého cesta s okrajom	otváracia forma	1	☐	180-200	25-35
Ovocná alebo tvarohová torta, korpus z jemného cesta*	otváracia forma	1	☐	160-180	70-90
Koláč „Schweizer Wähe“	plech na pizzu	1	☐	220-240	35-45
Bábovka	forma na bábovku	2	☐	150-170	60-70
Pizza, tenký korpus s menšou oblohou (predhrejte)	plech na pizzu	1	☐	270	10-20
Slané pečivo a koláče *	otváracia forma	1	☐	170-190	45-55

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

Koláče na plechu	Forma	Výška	Druh	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Trené cesto so suchou oblohou	univerzálna panvica	2	☐	170-190	20-30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1	☒	160-170	30-40
Trené cesto so šťavnatou oblohou (ovocie)	univerzálna panvica	2	☐	170-190	25-35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1	☒	140-160	40-50
Kysnuté cesto so suchou oblohou	univerzálna panvica	3	☐	170-180	25-35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1	☒	150-170	35-45
Trené cesto so šťavnatou oblohou (ovocie)	univerzálna panvica	3	☐	160-180	40-50
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1	☒	150-160	50-60
Krehké cesto so suchou oblohou	univerzálna panvica	1	☐	180-200	20-30
Krehké cesto so šťavnatou oblohou (ovocie)	univerzálna panvica	2	☐	160-180	60-70
Koláč „Schweizer Wähe“	univerzálna panvica	1	☐	210-230	40-50
Piškótová roláda (predhrejte)	univerzálna panvica	2	☐	170-190	15-20
Vianočka z 500 g múky	univerzálna panvica	2	☐	170-190	25-35
Štóra z 500 g múky	univerzálna panvica	3	☐	160-180	60-70
Štóra z 1 kg múky	univerzálna panvica	3	☐	150-170	90-100
Lístkové pečivo, sladké	univerzálna panvica	2	☐	190-210	55-65
Pizza	univerzálna panvica	2	☐	200-220	25-35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1	☒	180-200	40-50
Slaný koláč „Fammkuchen“ (predhrejte)	univerzálna panvica	2	☐	270	15-20
Börek	univerzálna panvica	2	☐	190-200	40-55

Drobné pečivo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Pečivo a keksy	univerzálna panvica	3	☒	140-160	15-25
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1	☒	130-150	25-35
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1	☒	130-150	25-40
Striekané pečivo (predhrejte)	univerzálna panvica	3	☐	140-150	30-40
	univerzálna panvica	3	☒	140-150	20-30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1	☒	140-150	25-35
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1	☒	140-150	25-35

Drobné pečivo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Makrónky	univerzálna panvica	2	☐	110-130	30-40
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1	☒	110-120	35-45
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1	☒	110-120	35-45
Pusinky	univerzálna panvica	3	☒	80-100	100-150
Tartelettes	Rošt s tvarovaným plechom pre Tartelettes	3	☐	180-200	20-25
	2 rošty s tvarovaným plechom pre Tartelettes	3+1	☒	160-180	25-30
Pečivo z odpaľovanej cesta	univerzálna panvica	2	☐	210-230	30-40
Pečivo z lístkového cesta	univerzálna panvica	3	☒	190-200	25-35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1	☒	190-200	30-40
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1	☒	170-180	35-45
Pečivo z kysnutého cesta	univerzálna panvica	2	☐	190-210	20-30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1	☒	160-180	25-35

Chlieb a žemle


Pri pečení chleba a žemlí rúru predhrejte, ak nie je uvedené inak.

Nikdy nelejte vodu do horúcej rúry.

Chlieb a žemle	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Kysnutý chlieb z 1,2 kg múky	univerzálna panvica	2	☐	270	8
Kváskový chlieb z 1,2 kg múky	univerzálna panvica	2	☐	270	8
				200	40-50
Turecký chlieb (Fladenbrot)	univerzálna panvica	2	☐	270	15-20
Žemle (nepredhrievajte)	univerzálna panvica	3	☐	200	20-30
Žemle z kysnutého cesta, sladké	univerzálna panvica	3	☐	180-200	15-20
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1	☒	150-170	20-30

Tipy a praktické rady k pečeniu

Ak chcete piecť podľa vlastného receptu.	Orientujte sa podľa podobných druhov pečiva v tabuľkách pre pečenie.
Ako zistíte, že je koláč upečený?	Asi 10 minút pred uplynutím času pečenia uvedeného v recepte zapichnete špajlu do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak po vytiahnutí špajle na dreve nie je žiadne cesto, je koláč hotový.
Koláč nevzšiel alebo sa prepadol.	Nabudúce použite menej tekutiny alebo nastavte o 10 stupňov nižšiu teplotu na pečenie. Dodržiavajte aj čas trenia cesta, ktorý je uvedený v recepte.
Koláč vybehol v strede dobre do výšky, ale na okrajoch je nižší.	Nevymažte formu na pečenie tukom. Keď je koláč hotový, uvoľnite ho nožom opatrne z danej formy na pečenie.
Koláč je na povrchu príliš tmavý.	Vložte koláč o úroveň nižšie, zvoľte nižšiu teplotu a pečte koláč o niečo dlhšie.
Koláč je príliš suchý.	Do hotového koláča urobte špáradlom niekoľko malých otvorov. Do nich nakvapkajte trochu ovocnej šťavy alebo alkoholu. Nabudúce zvoľte teplotu o 10 stupňov vyššiu a skráťte čas pečenia.
Chlieb alebo koláč (napr. tvarohový) vyzerať dobre, ale vo vnútri je mazľavý (vlhký, miestami so zvyškom vody).	Nabudúce použite trochu menej tekutiny a pečte trochu dlhšie pri nižšej teplote. Pri koláčoch so šťavnatou hornou vrstvou najskôr predpečte korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a potom pridajte oblohu. Dodržiavajte recepty a čas pečenia.
Pečivo je nerovnomerne zhnednuté.	Nastavte nižšiu teplotu; pečivo sa tak rovnomernejšie upečie. Citlivé pečivo pečte s horným/dolným ohrevom ☐ na jednej úrovni. Prečnievajúci papier na pečenie môže narušiť cirkuláciu vzduchu. Odrežte ho tak, aby zodpovedal veľkosti plechu.
Ovocný koláč je dolu príliš svetlý.	Nabudúce koláč zasuňte o úroveň nižšie.
Ovocná šťava preteká.	Nabudúce použite hlbšiu univerzálnu panvicu, ak je k dispozícii.

Drobné pečivo z kysnutého cesta sa počas pečenia zlepje.	Pokúste sa dodržať vzdialenosť medzi jednotlivými kúskami cca 2 cm. Tak bude mať pečivo dostatok miesta k nakysnutiu a zhnedne po celom povrchu.
Pieklí ste na viacerých úrovniach. Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na dolnom plechu.	Pri pečení na viac úrovniach vždy používajte 3D-horúci vzduch  . Súčasne vložené plechy však nemusia byť nevyhnutne súčasne hotové.
Pri pečení šťavnatých koláčov vzniká kondenzovaná voda.	Pri pečení môže dochádzať k tvorbe vodnej pary. Časť pary uniká cez odsávač pár rúry a môže sa vo forme vodných kvapiek zrážať na ovládacom paneli alebo na čelnej strane nábytku v blízkosti spotrebiča. Je to normálny fyzikálny jav.

Mäso, hydina, ryby

Varné nádoby

Môžete používať akékoľvek žiaruvzdorné nádoby. Pre veľké kusy mäsa je vhodný aj smaltovaný plech na pečenie.

Najvhodnejšia je nádoba zo skla. Pokrievka by mala byť rozmerovo zhodná s pekáčom a mala by pekáč dobre uzatvárať.

Keď používate smaltované nádoby, pridajte viac tekutiny.

V nerezovom pekáči mäso toľko nezhnedne a môže byť prípadne aj krvavé. V takomto prípade predĺžte čas tepelnej úpravy.

Údaje v tabuľkách:

nádoba bez pokrývky = odkrytá

nádoba s pokrývkou = zakrytá

Nádobu umiestnite vždy do stredu roštu.

Horúce sklenené nádoby postavte na suchú podložku. Keď je podložka mokrá alebo studená, môže sklo popraskať.

Pečenie mäsa

K chudému mäsu pridajte trochu tekutiny. Tekutina by mala siahať do výšky cca ½ cm.

K dusenému mäsu pridajte väčšie množstvo tekutiny. Tekutina by mala siahať do výšky cca 1 - 2 cm.

Množstvo tekutiny závisí na druhu mäsa a od materiálu nádoby. Pokiaľ pripravujete mäso v smaltovanom pekáči, pridajte viac tekutiny ako keď pečiete v sklenenej nádobe.

Pekáče z nerezovej ocele nie sú veľmi vhodné. Mäso sa pečie pomalšie a toľko nezhnedne. Nastavte vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas tepelnej úpravy.

Grilovanie

Grilujte vždy so zatvorenými dvierkami rúry na pečenie.

Skôr, ako do rúry na pečenie vložíte potraviny určené na grilovanie, predhrejte ju 3 minúty.

Kúsky určené na grilovanie položte priamo na rošt. Ak grilujete iba jeden kúsok, najlepší bude, ak ho položíte do stredu roštu.

Do výšky 1 zasuňte navyše univerzálnu panvicu. Zachytí šťavu z mäsa a rúra zostane čistejšia.

Plech na pečenie alebo univerzálnu panvicu nezasúvajte do výšky 4 alebo 5. V dôsledku vysokej teploty sa môžu deformovať a pri vyberaní by sa mohli poškodiť priestor na pečenie.

Podľa možnosti použite rovnako veľké kúsky mäsa. Takto rovnomerne zhnednú a zostanú šťavnaté. Mäso pošlite až po grilovaní. Kúsky otočte po ½ času pečenia.

Grilovacie teleso sa neustále zapína a vypína. To je normálne. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastaveného grilovacieho stupňa.

Mäso

Kúsky mäsa otáčajte po uplynutí polovice času.

Pokiaľ je pečené mäso hotové, malo by ešte 10 minút zostať vo vypnutej, zatvorenej rúre na pečenie. Pečené mäso lepšie nasiakne šťavou a zvláčne.

Rostbeaf zabaľte po upečení do hliníkovej fólie a nechajte ešte 10 minút odležať v rúre na pečenie.

Pri bravčovom mäse s kožou narežte kožu do kríža a do nádoby ho vložte najskôr kožou smerom dolu.

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas trvania v minútach
Hovädzie mäso						
Hovädzie dusené mäso	1,0 kg	zakrytá	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Hovädzie filé, médium	1,0 kg	odkrytá	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rostbeaf, médium	1,0 kg	odkrytá	1		220-240	60
Steaky, médium, hrúbka 3 cm		rošt + univerzálna pánvica	5+1		3	15
Teľacie mäso						
Teľacie pečené mäso	1,0 kg	odkrytá	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Teľacie stehno	1,5 kg	odkrytá	2		210-230	140

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas trvania v minútach
Bravčové mäso						
Mäso bez kože (napr. krkovička)	1,0 kg	odkrytá	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Mäso s kožou (napr. pece)	1,0 kg	odkrytá	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Bravčové filé	500 g	rošt + univerzálna panvica	3+1		230-240	30
Pečené bravčové mäso, chudé	1,0 kg	odkrytá	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Bravčové alla Kasserer s kosťou	1,0 kg	zakrytá	2		210-230	70
Steak (2 cm hrubý)		rošt+univerzálna panvica	5+1		3	1
Bravčové medailónky, 3 cm hrubé		rošt+univerzálna panvica	5 + 1		3	5 0
Jahňacie mäso						
Jahňací chrbát s kosťou	1,5 kg	odkrytá	2		190-210	60
Jahňacie stehno bez kostí, médium	1,5 kg	odkrytá	1		160-180	120
Divina						
Smčí chrbát s kosťou	1,5 kg	odkrytá	2		200-220	50
Smčie stehno bez kosti	1,5 kg	zakrytá	2		210-230	100
Pečená divá sviňa	1,5 kg	zakrytá	2		180-200	140
Pečené jelenie mäso	1,5 kg	zakrytá	2		180-200	130
Králik	2,0 kg	zakrytá	2		220-240	60
Mleté mäso						
Sekaná	500 g mäsa	odkrytá	1		180-200	80
Párky						
Párky		rošt+univerzálna panvica	4+1		3	15

Hydina

Hmotnostné údaje v tabuľke sa vzťahujú na hydinu bez plnky, pripravenú na pečenie.

Celú hydinu položte na rošt najskôr prsnou stranou dolu. Otočte po uplynutí 2/3 odhadovaného času tepelnej úpravy.

Kúsky mäsa, ako morčacie roľky alebo morčacie prsia, obráťte po uplynutí polovice uvedeného času tepelnej úpravy. Jednotlivé časti hydiny otočte po uplynutí 2/3 uvedeného času tepelnej úpravy.

Pri pečení kačice alebo husi prepichnete kožu pod krídlami, aby mohol vytekať tuk.

Hydina krásne zhnedne a získava chrumkavú kožu, ak ju pred koncom času pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Ak grilujete priamo na rošte, zasunite do výšky 1 smaltovaný plech na pečenie.

Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas trvania v minútach
Kurča, celé	1,2 kg	rošt	2		220-240	60-70
Kohút, celý	1,6 kg	rošt	2		210-230	80-90
Kurča, polky	po 500 g	rošt	2		220-240	40-50
Kuracie kúsky	po 150 g	rošt	3		210-230	30-40
Kuracie kúsky	po 300 g	rošt	3		210-230	35-45
Kuracie prsia	po 200 g	rošt	3		3	30-40
Hus, celá	2,0 kg	rošt	2		190-210	100-110
Husacie prsia	po 300 g	rošt	3		240-260	30-40
Hus, celá	3,5-4,0	rošt	2		170-190	120-140
Husacie stehno	po 400 g	rošt	3		220-240	40-50

Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas trvania v minútach
Mladá morka, celá	3,0 kg	rošt	2		180-200	80-100
Morčacia pečená	1,5 kg	odkrytá	1		200-220	110-130
Morčacie prsia	1,0 kg	zakrytá	2		180-200	90
Morčacie horné	1,0 kg	rošt	2		180-200	90-100

Ryby

Kúsiky ryby otáčajte po uplynutí $\frac{2}{3}$ času tepelnej úpravy.

Celé ryby nemusíte obracať. Vložte celú rybu do rúry v polohe plávania, chrbtovou plutvou hore. Do brucha ryby vložte narezaný zemiak alebo malú žiaruvzdornú nádobu, aby ryba nepadala do strán.

Ak dusíte filé z ryby, pridajte do nádoby niekoľko polievkových lyžíc tekutiny.

Ak grilujete priamo na rošte, zasuňte do výšky 1 smaltovaný plech.

Ryby	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas trvania v minútach
Ryba celá	cca. 300 g	rošt	2		2	20-25
	1,0 kg	rošt	2		200-220	45-55
	1,5 kg	rošt	2		190-210	60-70
	2,0 kg	zakrytá	2		190-210	70-80
Rybí koteleta, hrubá 3 cm		rošt	3		2	20-25
Rybíe filé		zakrytá	2		210-230	25-30

Tipy pre pečenie a grilovanie

Pre danú hmotnosť mäsa nie sú v tabuľke uvedené žiadne údaje.	Zvoľte si údaje zodpovedajúce najbližšej nižšej hmotnosti a predĺžte čas tepelnej úpravy.
Ako zistíte, či je už mäso hotové.	Použite teplomer na mäso (dostanete v špecializovanom obchode) alebo urobte „skúšku lyžicou“. Zatláčte lyžicou na pečené mäso. Keď je pevné, je mäso hotové, ak povolí, potrebuje ešte trochu času.
Mäso je veľmi tmavé a kôrka miestami spálená.	Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie alebo pridajte viac tekutiny.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je veľmi svetlá a vodová.	Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie a použite menej tekutiny.
Pri polievaní mäsa vzniká vodná para.	Tento jav je fyzikálne podmienený a je úplne normálny. Veľká časť vodnej pary uniká výstupom pary. Môže sa zrážať na chladnejšom ovládacom paneli alebo na čelných stenách susedného nábytku a odkvapkávať vo forme kondenzovanej vody.


Nákypy, suflé, toasty

Varnú nádobu položte vždy na rošt.

Keď grilujete priamo na rošte, zasuňte do výšky 1 univerzálnu panvicu. Rúra zostane dlhšie čistejšia.

Čas tepelnej úpravy nákypu závisí od veľkosti použitej nádoby a výšky nákypu. Údaje v tabuľke sú iba orientačné.

Pokrm	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas trvania v minútach
Nákyp, sladký	forma na nákyp	2		180-200	50-60
Suflé	forma na nákyp	2		180-200	35-45
	jednotlivé formy	2		200-220	25-30
Cestovinový nákyp	forma na nákyp	2		200-220	40-50
Lasagne	forma na nákyp	2		180-200	40-50



















Pokrm	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas trvania v minútach
Nákyp					
Gratinované zemiaky, surové prísady, max. 4 cm vysoké	1 forma na nákyp	2		160-180	60-80
	2 formy na nákyp	3+1		150-170	60-80
Toasty					
4 kusy, zapečené	rošt + univerzálna panvica	3+1		160-170	10-15
12 kusov, zapečené	rošt + univerzálna panvica	3+1		160-170	15-20

Polotovary

Dodržiavajte údaje výrobcu uvedené na obale.

Pokiaľ prikrývate príslušenstvo papierom na pečenie, dbajte na to, aby papier bol vhodný pre vysoké teploty. Veľkosť papiera prispôbte jedlu, ktoré sa má pripraviť.

Konečný výsledok závisí na použitých surovinách. Farebné odchýlky a rozdiely sa môžu vyskytovať už u surových výrobkov.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Pizza, mrazená					
Pizza s tenkým korpusom	univerzálna panvica	2		200-220	15-25
	univerzálna panvica + rošt	3+1		180-200	25-35
Pizza s hrubým korpusom	univerzálna panvica	2		170-190	20-30
	univerzálna panvica + rošt	3+1		170-190	30-40
Pizza bagety	univerzálna panvica	3		170-190	20-30
Mini pizza	univerzálna panvica	3		190-210	10-20
Pizza, zamrazená					
Pizza (predhrejte)	univerzálna panvica	1		180-200	10-15
Zemiakové výrobky, mrazené					
Hranolčeky	univerzálna panvica	3		190-210	20-30
	univerzálna panvica + rošt	3+1		190-200	35-45
Krokety	univerzálna panvica	3		190-210	20-25
Zemiakové placky, plnené zemiaky	univerzálna panvica	3		200-220	15-25
Pekárenské výrobky, mrazené					
Žemle, bagety	univerzálna panvica	3		180-200	10-20
Praclíky (chlebové cesto)	univerzálna panvica	3		200-220	10-20
Pečivo, zamrazené					
Žemle, bagety	univerzálna panvica	2		190-210	10-20
	univerzálna panvica + rošt	3+1		160-180	20-25
Vyprázané výrobky, mrazené					
Rybie prsty	univerzálna panvica	2		220-240	10-20
Kuracie kúsky, nugety	univerzálna panvica	3		200-220	15-25
Závin, mrazený					
Závin	univerzálna panvica	3		190-210	30-35

Špeciálne pokrmy

Nižšie teploty sú vhodné na prípravu chutného, krémového jogurtu a vláčného kysnutého cesta.

Najskôr z priestoru na pečenie vyberte príslušenstvo, rošty a teleskopické výšuvy.

Príprava jogurtu

1. Prevarite 1 liter mlieka (3,5 % tuku) a nechajte vychladnúť na 40 °C.
2. Vmiešajte 150 g jogurtu (chladničková teplota).

3. Naplňte do šálok alebo malých pohárov a prikryte priehľadnou fóliou.
4. Priestor na pečenie predhrejte podľa pokynov.
5. Šálky alebo poháre postavte na dno priestoru na pečenie a postupujte podľa návodu.

Kysnutie cesta

1. Kysnuté cesto pripravujte ako obvykle, vložte ho do žiaruvzdornej keramickej nádoby a prikryte.
2. Rúru predhrejte podľa pokynov.
3. Vypnite rúru a cesto po vypnutí nechajte v rúre vykysnúť.

Pokrm	Nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota	Čas
Jogurt	šálky alebo poháre	položte na dno priestoru na pečenie		predhrejte na 50 °C 50 °C	5 Min. 8 h
Kysnutie cesta	žiaruvzdorné nádoby	položte na dno priestoru na pečenie		predhrejte na 50 °C Vypnite spotrebič a dajte kysnuté cesto do priestoru na pečenie.	5-10 Min. 20-30 Min.

Rozmrazovanie

Čas rozmrazovania závisí od druhu a množstva potravín.

Mrazené potraviny vyberte z obalu, vložte do vhodnej nádoby a postavte na rošt.

Dodržiujte údaje výrobcu uvedené na obale.

Hydinu položte na tanier prsnou stranou nadol.

Mrazený tovar	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota
Napr. torty so šľahačkou, s maslovým krémom, s čokoládovou alebo cukrovou glazúrou, ovocie, kurča, údeniny a mäso, chlieb a zemiľ, koláč a iné jedlá z cesta	Rošt	1		volič teploty zostane vypnutý

Sušenie

Používajte iba čerstvé ovocie a zeleninu vo výbornom stave a dôkladne ich umyte.

Univerzálnu panvicu zasuňte do výšky 3 a rošt do výšky 1. Univerzálnu panvicu a rošt vyložte papierom na pečenie.

Nechajte ich dobre odkvapkať a vysušiť.

Potravina	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
600 g krúžkov z jabĺk	1+3		80	cca 5 h
800 g kúskov hrušiek	1+3		80	cca 8 h
1,5 kg sliviek	1+3		80	cca 8-10 h
200 g kuchynských bylín, očistených	1+3		80	cca 1½ h

Poznámka: Ak obsahuje ovocie alebo zelenina veľa šťavy a zeleniny, mali by sa často obracať. Vysušené ovocie a zeleninu okamžite odoberte z papiera.

Príprava

1. Naplňte poháre ovocím alebo zeleninou, nie však až po okraj.
2. Utrite okraje, poháre musia byť čisté.
3. Na každý pohár položte zavrútiaciu gumičku a veko.
4. Poháre uzatvorte pomocou svoriek.
Do priestoru rúry vkladajte maximálne šesť pohárov.

Zaváranie

Flaše a zavrútiacie gumičky musia byť čisté a v poriadku. Používajte flaše, ak je to možné, rovnakej veľkosti. Údaje v tabuľkách sa vzťahujú na okrúhle litrové poháre.

Nastavenie

Pozor!

Nepoužívajte väčšie ani vyššie poháre. Veká by mohli prasknúť.

Používajte iba čerstvé ovocie a zeleninu vo výbornom stave. Všetko poriadne umyte.

Uvedené časy v tabuľkách sú iba orientačné. Môžu sa meniť podľa počtu pohárov a množstva a teploty ich obsahu. Skôr, ako vypnete rúru, uistite sa, že obsah pohárov správne perli.

1. Univerzálnu panvicu zasuňte do výšky 2. Poháre postavte na plech na pečenie tak, aby sa nedotýkali.
2. Do univerzálnej panvice nalejte ½ litra horúcej vody (cca 80 °C).
3. Zatvorte rúru na pečenie.
4. Volič funkcií nastavte na dolný ohrev .
5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C.

Zaváranie ovocia

Po približne 40 až 50 minútach začnú v pohároch v krátkych intervaloch stúpať nahor bublinky. Vypnite rúru.

Po ďalších 25 až 35 minútach vyberte poháre z priestoru rúry. Pri dlhšom chladnutí v priestore rúry by mohlo dôjsť k množeniu baktérií a zavarené ovocie by sa mohlo pokaziť.

Ovocie v litrových pohároch	Hneď, ako začne perliť	Zostatkové teplo
Jablká, ríbezle, jahody	vypnúť	cca 25 minút
Čerešne, marhule, broskyne, egreše	vypnúť	cca 30 minút
Jablčné pyrčé, hrušky, slivky	vypnúť	cca 35 minút

Zaváranie zeleniny

Hneď, ako sa v pohároch začnú tvoriť bublinky, nastavte znovu teplotu na 120 až 140 °C. Podľa druhu zeleniny zavárajte cca 35 až 70 minút. Po tomto čase rúru vypnite a využite zostatkové teplo.

Zelenina v studenom nálevev litrových pohároch	Pri perlení 120-140 °C	Zostatkové teplo
Uhorky	-	cca 35 minút
Červená repa	cca 35 minút	cca 30 minút
Ružičkový kel	cca 45 minút	cca 30 minút
Fazuľa, kaleráb, červená kapusta	cca 60 minút	cca 30 minút
Zelený hrášok	cca 70 minút	cca 30 minút

Vybratie pohárov z rúry

Po zaváraní zaváracie poháre vyberte z priestoru rúry.

Pozor!

Nekladte horúce poháre na studenú alebo mokrú podložku. Mohli by prasknúť.

Acrylamid v potravinách

Acrylamid vzniká predovšetkým pri obilninových a zemiakových produktoch, ktoré sú pripravované zahrievaním na vysokú teplotu, napr. zemiakové lupienky, hranolky, toasty, žemle, chlieb, jemné pekárenské výrobky (keksy, jemné pečivo, vianočné koláčiky)

Odporúčania na prípravu jedla s nízkym obsahom akrylamidov

Všeobecne	<ul style="list-style-type: none">■ Čas tepelnej úpravy by mal byť čo najkratší.■ Jedlo pečte dozlatista, nie veľmi dohneda.■ Väčšie a silnejšie pečené jedlo obsahuje menej akrylamidov.
Pečenie	S horným/dolným ohrevom max. 200 °C. S 3D-horúcim vzduchom max. 180 °C.
Pečivo a keksy	S horným/dolným ohrevom max. 190 °C. 3D-horúcim vzduchom alebo horúci vzduch max. 170 °C. Vajce alebo žltok znižuje tvorbu akrylamidov.
Hranolky z rúry	Hranolky rozložte na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Na jednom plechu pečte minimálne 400 g, aby sa hranolky nevysušili.

Skúšobné jedlá

Tieto tabuľky boli zostavené pre skúšobné inštitúty s cieľom uľahčiť testovanie spotrebiteľov.

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

Pečenie

Pečenie na 2 úrovniach:

Univerzálnu panvicu zasuňte vždy nad plech na pečenie.

Pečenie na 3 úrovniach:

Univerzálnu panvicu zasuňte vždy na vyššiu úroveň.

Maslové kekсы:

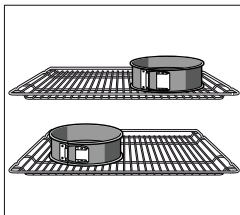
Súčasne zasunuté plechy nemusia byť súčasne aj hotové.

Zakrytý jablčný koláč na 1 úrovni:

Medzi tmavými otváracími formami nechajte dostatočný odstup.

Zakrytý jablčný koláč na 2 úrovniach:

Tmavé otváracie formy zasuňte nad seba.



Koláče v plechovej otváracíj forme:

Pečte s horným/dolným ohrevom ☐ na úrovni 1. Použite univerzálnu panvicu namiesto roštu a postavte na ňu otváraciu formu.

Pokrm	Príslušenstvo a nádoby	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Maslové kekсы (predhriat*)	univerzálna panvica	3	☐	150-160	20-30
	univerzálna panvica	3	☒	140-150	20-30
	univerzálna panvica+plech na pečenie	3+1	☒	140-150	25-35
	2 plechy na pečenie+univerzálna panvica	5+3+1	☒	140-150	25-35
Drobné pečivo (predhriat*)	univerzálna panvica	3	☐	150-170	20-30
	univerzálna panvica+plech na pečenie	3+1	☒	140-160	25-35
	univerzálna panvica	3	☒	150-160	25-30
	2 plechy na pečenie+univerzálna panvica	5+3+1	☒	140-150	25-30
Vodový piškót (predhriat*)	otváracia forma na rošte	2	☐	170-180	30-40
Vodový piškót	otváracia forma na rošte	2	☒	165-175	35-45
Kysnutý koláč na plechu	univerzálna panvica	3	☐	160-180	30-40
	univerzálna panvica	3	☒	140-160	35-45
	univerzálna panvica+plech na pečenie	3+1	☒	160-170	30-40
Zakrytý jablčný koláč	rošt + 2 otváracie formy Ø 20 cm	1	☐	190-210	70-90
	2 rošty + 2 otváracie formy Ø 20 cm	3+1	☒	170-190	60-80

* Na predhriatie rúry nepoužívajte rýchloohrev.

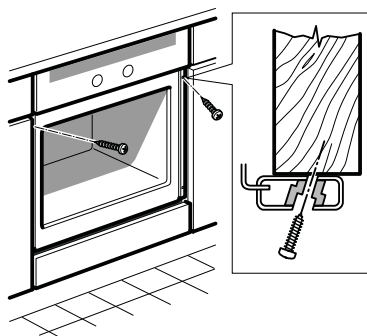
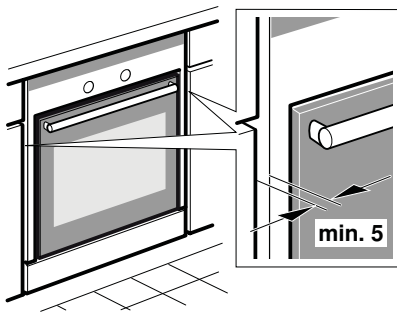
Rošty a plech na pečenie môžete zakúpiť ako špeciálne príslušenstvo v špecializovaných predajniach.

Grilovanie

Keď ukladáte potraviny priamo na rošt, zasuňte univerzálnu panvicu do výšky 1. Panvica zachytí tekutinu a rúra tak zostane dlhší čas čistá.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas v minútach
Opekanie toastov (predohrev 10 min.)	Rošt	5	☐	3	½-2
Hamburger z teľacieho mäsa 12 kusov* (bez predohrevu)	rošt + smaltovaný plech na pečenie	4+1	☐	3	25-30

* Po uplynutí 2/3 času obrátiť.



Technická příprava spotřebiče: obrázek 1

- Při umístění spotřebiče musí být obal a plastový povrch kuchyňské skříňky ošetřen lepidlem odolným vůči teplotě 90 °C pro vnitřní část skříňky (kde bude trouba umístěna) a odolným vůči teplotě 70 °C pro přilehlé skříňky (umístěné po stranách trouby). Jestliže obal, plastový povrch či lepidlo nemá dostatečnou odolnost vůči vysokým teplotám, skříňky se mohou deformovat nebo shořet. V takovém případě výrobce trouby neodpovídá za škodu způsobenou na dotyčné skříňce.
- Skříňky musí být před instalací trouby oříznuty. Odstraňte z nich dřevěné odštěpky, mohly by totiž mít vliv na funkci jednotlivých součástek trouby.
- Skříňky musí být umístěna v zatmaveném prostoru **B** nebo na takovém místě, kde nebude narušovat další průběh montáže trouby.
- Veškeré volné stojící skříňky musí být připevněny ke stěně v běžném úhlu v prostoru **C**.
- Ve spodní části skříňky pro vestavnou troubu musí být větrací šterbiny.
- Jestliže je trouba umístěna pod plotýnkou, postupujte podle postupu k montáži plotýnky.

Umístění trouby do vysoké skříňky: obrázek 2

Troubu je možné instalovat také do vysoké skříňky. Kvůli odvětrávání by mezi spodní polici a opěrnou zdí měla být mezera o velikosti přibližně 20 mm a stejně tak velká mezera mezi horní polici a opěrnou zdí.

Mezi spodní a horní polici doporučujeme zachovat mezera o velikosti 590 mm, a to z důvodu řádného odvětrávání. Jestliže požadujete ještě silnější odvětrávání, tuto mezera můžete zvětšit až na 595 mm.

Trouby s výsuvnými dveřmi by měly být smontovány tak, aby bylo možno pečící plechy snadno vysunout.

Umístění trouby do rohové skříňky: obrázek 3

Při instalaci spotřebiče do rohové skříňky je třeba vzít v úvahu rozměry z obrázku **D** Pro umístění dle obrázku **E**, doporučujeme vzít v úvahu šířku přední části skříňky a rukojeti.

Připojení trouby k elektrické síti

- Předtím, než poprvé spotřebič použijete, zkontrolujte, zda je váš dům uzemněn a splňuje příslušné bezpečnostní předpisy. Připojení spotřebiče k elektrické síti smí provést pouze odborník, přičemž bude postupovat dle pokynů vašeho místního poskytovatele elektrické energie a dle národních předpisů.

Použití tohoto spotřebiče mimo uzemněnou zásuvku nebo jeho nesprávná instalace může způsobit vážné škody (poranění člověka a smrtelný úraz elektrickým proudem), třebaže je toto velmi nepravděpodobné. Výrobce neručí za škody, které jsou zapříčiněny nesprávnou instalací.

- Během celé instalace spotřebiče nesmí být trouba připojena k elektrické síti.
- Spotřebič má ochrannou třídu I a je třeba jej používat s uzemněnou zásuvkou.
- Kabel pro připojení trouby k elektrické síti musí být H05 V V-F 3G 1,5 mm² nebo větší. Nejprve připojte žlutý a zelený kabel, které jsou používány pro připojení k uzemněné zásuvce, tyto kabely by také měly být delší než ostatní.
- Aby byly dodrženy běžné bezpečnostní předpisy, technik instalující váš spotřebič by se měl ujistit, že všechny fáze spotřebiče vedou do hlavního vypínače pro spotřebič s průměrem přírodního vodiče menším než 3 mm. Toto není nutné, jestliže je spotřebič připojen na zásuvku, ke které má uživatel přístup a za předpokladu, že je tato zásuvka uzemněná.
- Při instalaci a práci s elektrickým proudem je třeba používat ochranné pracovní pomůcky.
- Spotřebič musí být připojen dle požadavků na napětí uvedených na typovém štítku spotřebiče.
- Spotřebič by měl být připojován v pozici mírně nakloněné dopředu. Síťový kabel by měl být dostatečně dlouhý, aby bylo možno spotřebič připojit. Upozornění! Ujistěte se, že se síťový kabel během instalaci nezachytí a nepříjde do kontaktu s horkými částmi trouby.
- Veškeré úpravy na spotřebiči, včetně výměny nebo instalace síťového kabelu, smí provádět pouze odborně vyškolený technik autorizovaného servisu.

Umístění trouby do skříňky: obrázek 4

- Při instalaci trouby s výsuvnými dveřmi musí být dveře demontovány.
- Troubu úplně vtačte do prostoru v určené kuchyňské skříňce. Ujistěte se, že síťový kabel není veden přes okraje trouby, že nepříjde do kontaktu s horkými částmi trouby a že nevede po spodní části trouby.
- Umístěte troubu do správné pozice ve skříňce a upevněte ji pomocí šroubů (4x25) obsažených v balení.
- Jestliže byla skříňka postavena dle poskytnutých rozměrů, na vrchní části trouby bude mezera. Z důvodu správné funkce odvětrávání nezakryvejte tuto mezera dřevěnými lištami.
- Mezi spotřebičem a přilehlými skříňkami (umístěnými po stranách trouby) by měla zůstat mezera o velikosti 5 mm.

Demontáž

Odpojte spotřebič z elektrické sítě. Uvolněte šrouby, kterými je trouba připevněna ke skříňce. Lehce troubu nadzvedněte a vyjměte ji úplně ze skříňky.

INFORMAČNÝ LIST

BSH domáci spotrebiče s.r.o., org. zložka Bratislava, Galvaniho 17/C, 821 04 Bratislava
Obchodná značka BSH



Značka	BOSCH
Predajné označenie	HBA43S350E
Trieda účinnosti dutého priestoru	A (najvyššia) - G (najnižšia)
Spotreba energie (kWh) - konvenčný ohrev	(pri normalizovanej záťaži) 0,88
Spotreba energie (kWh) - horúci vzduch	(pri normalizovanej záťaži) 0,79
Užitočný objem dutého priestoru (l)	61
Veľkosť zariadenia (l):	
	malé: $12 \text{ l} \leq V < 35 \text{ l}$
	stredné: $35 \text{ l} \leq V < 65 \text{ l}$ ←
	veľké: $65 \text{ l} \leq V$
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri konvenčnom ohreve (min.)	—
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri horúcom vzduchu (min.)	40
Hlučnosť (dB (A) re 1 pW)	50
Spotreba energie, ak nie je spustená žiadna funkcia a rúra je v režime s najnižšou spotrebou energie	—
Plocha najväčšieho na pečenie (cm ²)	1245

Upozornenie: vývojové zmeny vyhradené.

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

Aktuálny návod nájdete na webových stránkach www.bosch-home.com/sk.

**BOSCH**

Stvorené pre život

Záručný list

firmy **BSH** domáci spotrebiče s.r.o.
Pekařská 695/10a, 155 00 Praha 5, ČR**2 roky**záruka od výrobcu
na všetky spotrebičeDovozca: **BSH domáci spotrebiče s.r.o.**
org. zložka Bratislava
Galvaniho 17/C, 821 04 Bratislava

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

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

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

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

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

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

Zápisy o uskutočnených opravách:

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

Upozornenie pre predajcov

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

Záručné podmienky

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

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

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

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

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

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

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



ZOZNAM SERVISOV DOMÁCICH SPOTREBIČOV BOSCH

Servisné stredisko	Ulica	Mesto	Telefón	E-mail + web
Peter Špik	Partizánska 14	Bardejov 085 01	054/474 62 27 0903 527 102	spikservis@gates.sk www.spikelektro.sk
Martin Ščasný, servis domácich spotrebičov	Hnilecká 11	Bratislava 821 06	02/38 10 33 55 0918 996 988	servis@bsservis.sk www.bsservis.sk
Martin Ščasný, servis domácich spotrebičov	Trhová 36	Bratislava 841 02	02/38 10 33 55 0918 522 734	servis@bsservis.sk www.bsservis.sk
TECHNO SERVIS BRATISLAVA spol. s r. o.	Kopčianska 8, 10	Bratislava 851 01	02/64 46 36 43 0907 778 406	technoservis@nextra.sk www.technoservis.sk
Viva elektro servis, s. r. o.	Mýtna 17	Bratislava 811 07	02/45 95 88 55 0905 722 111	servis@vivaservis.sk www.vivaservis.sk
LASER Komárno spol. s r. o.	Mesačná 20	Komárno 945 01	035/770 26 88 0915 222 454	servis@laser-kn.sk www.laser-kn.sk
Ing. Ľubor Kolesár Kubis	Thurzova 12	Košice 040 01	055/622 14 77 0905 894 769	kubisservis@mail.t-com.sk
ELEKTROSERVIS VALTIM	Ul. Obrancov mieru 9	Michalovce 071 01	056/642 32 90 0903 855 309	valiskalubomir@stonline.sk
EXPRES servis Anna Elmanová	Spojovacia 7	Nitra 949 01	037/652 45 97 0903 524 108	expresservis@naex.sk
Domoss Technika a. s.	Žilinská 47	Priešťany 920 01	033/774 48 10 033/774 24 17	servis@domoss.sk www.domoss.sk
TATRACHLAD POPRAD s. r. o.	Továrenská ul. č. 3	Poprad 058 01	052/772 20 23 0903 906 828	tatrachlad@tatrachlad.sk www.tatrachlad.sk
BARAN servis – Baran Luboš	Švábska 6695/57A	Prešov 080 05	051/772 14 39 0905 904 572	baranservis@mail.t-com.sk www.baranservis.sk
ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	V. Clementisa 6	Prievidza 971 01	046/548 57 78 0905 264 822	pavlicek.elektroservis@stonline.sk www.peterpavlicek-elektroservis.sk
N.B.ELEKTROCENTRUM	B. Bartóka 24	Rimavská Sobota 979 01	047/581 18 77 0905 664 258	nbelektrocentrum@stonline.sk
Elpra spol. s r. o.	Liptovská Lužná 496	Ružomberok 034 72	044/439 64 13 0905 577 817	elpra@speednet.sk
BSC – servis centrum spol. s r. o.	Hlavná ul. č. 5	Sučany 038 52	043/400 34 24 0902 272 727	bsc@bsc-serviscentrum.sk www.bsc-serviscentrum.sk
Jozef Rožník	Žabinská 325	Trenčín 911 05	0903 702 458	roznik@bshservis.sk www.bshservis.sk
STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS	Hviezdoslavova 34	Zvolen 960 01	045/540 07 98 0905 259 983	stafexpress.zvservis@mail.t-com.sk
M-SERVIS Mareš Jaroslav	Komenského 38	Žilina 010 01	041/564 06 27	mservis@zoznam.sk www.m-servis.sk

Dodavatel CZ:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Pekařská 695/10a
155 00 Praha 5

Dodávateľ SK:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava