BOSCH

HBA 64B156F

HBA64B156F

4 242002 689654

Návod k použití

HBA 64B156F

cs Obsah

Důležitá bezpečnostní upozornění ... **2**
Příčiny škod ... 4
Váš nový spotřebič ... **4**
Ovládací panel ... 4
Volič funkcí ... 5
Senzory a displej ... 5
Tlačítka pro změnu nastavených stupňů ... 5
Vnitřek trouby ... 5
Vaše příslušenství ... **6**
Čištění příslušenství ... 6
Zvláštní příslušenství ... 6
Před prvním použitím ... **7**
Naprogramování času ... 7
Vyhřátí trouby ... 7
Čištění příslušenství ... 7
Programování trouby ... **7**
Typ vyhřívání a teplota ... 7
Rychlé vyhřátí ... 7
Programování funkcí času ... **8**
Kuchyňský budík ... 8
Délka doby vaření ... 8
Čas ukončení ... 8
Aktuální čas ... 9
Změna základního nastavení ... **9**
Automatické vypnutí ... **10**
Samočisticí funkce ... **10**
Důležité pokyny ... 10
Před spuštěním funkce samočištění ... 10
Nastavení ... 10
Po skončení funkce samočištění ... 11
Péče o spotřebič a jeho čištění ... **11**
Čisticí prostředky ... 11
Funkce osvětlení ... 12
Sundání a nasazení obou závěsných roštů neboli ližin ... 12
Vysazení a nasazení dvířek trouby ... 12
Demontáž krytu dvířek ... 13
Demontáž a montáž skleněných tabulí ... 13
Co dělat v případě poruchy? ... **14**
Tabulka závad ... 14
Výměna žárovky osvětlení trouby ... 15
Ochranné sklo ... 15
Zákaznický servis ... **15**
Číslo E a číslo FD ... 15
Tipy jak šetřit energii a životní prostředí ... **15**
Likvidace odpadů s ohledem na životní prostředí ... 15
Úspora energie ... 15
Funkce horký vzduch eko ... 15
Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu ... **17**
Koláče a pečivo ... 17
Rady a praktické pokyny pro pečení ... 18
Maso, drůbež, ryby ... 19
Tipy k pečení a grilování ... 20
Příprava menu ... 20
Hotové pokrmy ... 20
Speciality ... 21
Rozmrazování ... 21
Sušení ... 22
Výroba džemů ... 22
Akrylamid v pokrmech ... **23**
Zkušební pokrmy ... **23**
Pečení ... 23
Grilování ... 24

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

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: **www.bosch-home.com/cz.**

⚠ Důležitá bezpečnostní upozornění

Pečlivě si přečtěte tento návod. Jedině tak můžete svůj spotřebič správně a bezpečně používat. Návod k použití a návod k montáži uschovejte pro pozdější použití nebo pro dalšího majitele.

Tento spotřebič je určen pouze pro vestavbu. Řiďte se speciálním návodem k montáži.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte.

Spotřebiče bez zástrčky smí zapojovat pouze oprávněný odborník. Pokud je spotřebič nesprávně zapojený, nemáte v případě škody nárok na záruku.

Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti a v odpovídajícím prostředí domácnosti. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů. Spotřebič mějte během provozu pod dozorem. Spotřebič používejte pouze v uzavřených prostorech.

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

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

Příslušenství zasunujte do varného prostoru vždy správně. *Viz popis příslušenství* v návodu k použití.

Nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty uložené ve varném prostoru se mohou vznítit. Do varného prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče, když uvnitř začne vznikat dým. Spotřebič vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- Při otevření dvířek spotřebiče vznikne průvan. Papír na pečení by se mohl dostat do kontaktu s topnými prvky a vznítit se. Papír na pečení při předehřívání nikdy nepokládejte na příslušenství bez upevnění. Zatižte papír na pečení vždy nádobou nebo formou na pečení. Papírem na pečení vyložte vždy jen plochu, kterou budete potřebovat. Papír na pečení nesmí přesahovat okraje příslušenství.

Nebezpečí popálení!

- Přístroj se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte přístroj pokaždé vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu k přístroji.
- Příslušenství a nádoby jsou velmi horké. Horké příslušenství a nádoby vyndavejte z varného prostoru vždy chňapkou.
- Alkoholové páry se mohou v horkém varném prostoru vznítit. Nikdy nepoužívejte k přípravě pokrmů velké množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče.

Nebezpečí opaření!

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

Nebezpečí úrazu!

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

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pokud je spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.
- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přívodních kabelů elektrických spotřebičů s horkými součástmi spotřebiče.
- Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.
- Při výměně žárovky ve varném prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

Nebezpečí požáru!

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

Nebezpečí popálení!

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

Nebezpečí vážného poškození zdraví!

Spotřebič se během samočištění silně zahřívá. Nepřilnavá vrstva plechů a forem by se zničila a vznikly by jedovaté plyny. Při samočištění nikdy ve spotřebiči nenechávejte plechy a formy s nepřilnavou vrstvou. Současně čistěte pouze smaltované příslušenství.

Příčiny škod

Pozor!

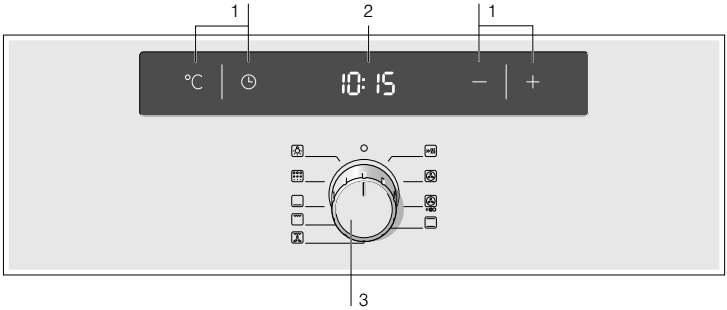
- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nestavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již nesouhlasí a poškozuje se smalt.
- Voda v horkém varném prostoru: Nikdy nelijte do horkého varného prostoru vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Vlhké potraviny: V uzavřené troubě neuchovávejte po delší dobu vlhké potraviny. Poškodil by se smalt.
- Šťáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče neklaďte na plech příliš hustě. Šťáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.
- Chladnutí s otevřenými dvířky: Troubu nechávejte vychladnout pouze zavřenou. I když dvířka jen pootevřete, může časem dojít k poškození okolního nábytku.
- Silně znečištěné těsnění dvířek: Je-li těsnění dvířek silně znečištěné, dvířka spotřebiče správně nedovírají. Mohlo by dojít k poškození okolního nábytku. Těsnění dvířek udržujte vždy v čistotě.
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěšte. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat skleněnou tabuli. Příslušenství vždy zasuňte do varného prostoru až nadoraz.
- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani nedržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

Váš nový spotřebič

Představujeme vám vaši novou troubu. V této kapitole jsou vysvětleny funkce ovládacího panelu a jeho jednotlivých prvků. Rovněž zde naleznete informace o příslušenství a o vnitřních součástech trouby.

Ovládací panel

Zde je celkový pohled na ovládací panel. Na displeji nemohou být vyobrazeny všechny symboly najednou. Jednotlivé prvky se mohou lišit v závislosti na modelu spotřebiče.



	Použití
1	Senzory
2	Displej
3	Ovládací knoflík funkcí

Zápustný otočný volič

Některé pečicí trouby mají zápustný otočný volič. Pro zasunutí a vysunutí v nulové poloze zatlačte na otočný volič.

Senzory

Netiskněte senzory silou. Tiskněte pouze příslušný symbol.

Volič funkcí

Voličem funkcí se nastavuje druh ohřevu.

Poloha		Použití
○	Nulová poloha	Pečicí trouba je vypnutá.
	Rychloohřev	Pečicí trouba se velmi rychle zahřeje na nastavenou teplotu.
	3D horký vzduch	Pro koláče a pečivo. Lze péct na třech stupních. Ventilátor na zadní stěně trouby rozhání teplo stejnoměrně po celé troubě.
	Cirkulace eco*	Pro koláče, pečivo, zmrazené potraviny, pečeně a ryby bez předehřátí na jedné úrovni. Ventilátor energeticky optimalizovaným způsobem rozhání teplo stejnoměrně v celé troubě.
	Horní/dolní ohřev*	Pro koláče, nákypy a libové pečeně, např. telecí nebo zvěřinu, na jedné úrovni. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola.
	Gril s cirkulací vzduchu	Pečení masa, drůbeže a ryb. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor rozhání teplo z grilovacího tělesa stejnoměrně okolo pokrmů.
	Velkoplošný gril	Grilování steaků, klobás, toastů a ryb. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.
	Dolní ohřev	Zavařování, pečení a zapékání. Teplo sálá zdola.
	Samočištění	Automatické čištění pečicího prostoru. Pečicí trouba bude hřát, dokud nečistoty nezmizí.
	Osvětlení pečicí trouby	Rozsvícení osvětlení trouby.

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

Když zvolíte druh ohřevu, rozsvítí se symbol –– na displeji.

Senzory a displej

Senzory slouží k nastavení různých funkcí. Na displeji se zobrazí nastavené hodnoty.

Senzor		Funkce senzoru
°C	Teplota	Volba teploty a stupně grilování nebo stupně čištění.
	Funkce času	Volba budíku, délky doby vaření, času ukončení a aktuálního času.
–	Minus	Snížení naprogramované hodnoty.
+	Plus	Zvýšení naprogramované hodnoty.

Na displeji se rozsvítí symbol té funkce času, která je právě aktivní.

Tlačítka pro změnu nastavených stupňů

Pomocí tlačítek + nebo – můžete nastavit všechny přednastavené a doporučené stupně.

+ = zvýšení nastavených stupňů.

– = snížení nastavených stupňů.

Rozmezí		
30–270	Teplotní rozmezí	Teplota v pečicím prostoru ve °C.
1–3	Stupně grilování	Stupně grilování pro velkoplošný gril. 1 = stupeň 1, slabý 2 = stupeň 2, střední 3 = stupeň 3, silný
	Stupně čištění	Stupně pro samočištění 1 = stupeň 1, slabý 2 = stupeň 2, střední 3 = stupeň 3, silný
1 s – 23:59 h		Doba pečení
1 s – 23:59 h		Doba spínacích hodin.

Symbol ohřevu

Když se pečicí trouba zahřívá, svítí na displeji symbol. Když pečicí trouba dosáhne optimální teploty pro vložení pokrmu a udržuje ji konstantní, symbol zhasne.

V případě grilování a čištění symbol nesvítí.

Vnitřek trouby

Uvnitř trouby se nachází osvětlení. Ventilátor zabraňuje přílišnému zahřátí pečicí trouby.

Osvětlení pečicí trouby

Během provozu svítí v troubě osvětlení. Osvětlení pečicí trouby zhasne, když nastavíte teplotu nižší než 60 °C a během automatického čištění. Díky tomu je možné optimální a přesné nastavení.

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

Ventilátor

Ventilátor se zapíná a vypíná dle potřeby. Horký vzduch odchází horní částí dvířek. Pozor! Nezakrývejte větrací otvor. Mohlo by dojít k přehřátí trouby.

Ventilátor běží po určitou dobu i poté, co je trouba vypnutá – urychluje se tak její vychladnutí.

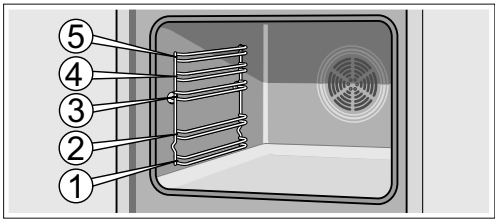
Vaše příslušenství

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

Aby se vám některé pokrmy podařily ještě lépe nebo pro ještě komfortnější používání vaší pečicí trouby je kdispozici výběr zvláštního příslušenství.

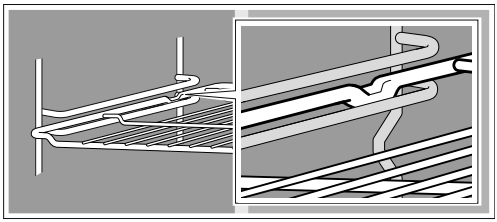
Čištění příslušenství

Příslušenství lze v pečicí troubě umístit do 5 různých výšek. Příslušenství vždycky zasuňte co možná nejdál, aby se nedotýkalo skleněné tabule dvířek pečicí trouby.



Příslušenství lze vytáhnout do poloviny, až zaskočí. Tak budete moci snadno vyjmout pokrmy.

Při zasouvání příslušenství do pečicí trouby dbejte na to, aby zakřivení bylo na zadním konci příslušenství. Jen tak ho lze správně zasunout.



V závislosti na vybavení má spotřebič výsuvné kolejnice, které mírně zaskočí, když je úplně vytáhnete. Tak na ně lze snadno umístit příslušenství. Pro odblokování zatlačte výsuvné kolejnice mírným tlakem zpět do pečicí trouby.

Upozornění: Když se příslušenství zahřeje, může se zdeformovat. Po vychladnutí deformace zmizí. Na funkčnost to nemá žádný vliv.

K vaší troubě se jako příslušenství dodávají některé z následujících výrobků.

Toto příslušenství je možné zakoupit v našem odborném servisu, ve specializovaných obchodech nebo na Internetu. Uvádějte číslo HEZ.

Rošt
Pro nádoby, formy na pečení, pečeně, grilované pokrmy a zmrazené pokrmy.

Rošť zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům pečicí trouby a zakřivením dolů ⌣.

Smaltovaný plech na pečení
Pro koláče, pečivo a cukroví.

Plech na pečení zasuňte do pečicí trouby zkosenou stranou k dvířkům.

Univerzální vysoký plech
Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Lze použít také jako nádobu na zachycení tuku, když grilujete přímo na roštu.

Univerzální vysoký plech zasuňte do pečicí trouby zkosenou stranou k dvířkům.

Držáky příslušenství
Při automatickém samočištění můžete současně vyčistit také univerzální vysoký plech nebo smaltovaný plech na pečení.

Za tímto účelem nasaďte vpravo a vlevo držáky příslušenství.

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství lze zakoupit v našem zákaznickém servisu nebo ve specializované prodejně. V našich prospektech a na internetu naleznete velkou nabídku příslušenství pro pečicí troubu. Dostupnost zvláštního příslušenství a možnost objednání přes internet se v jednotlivých zemích liší. Nahlédněte do prodejních podkladů.

Každé zvláštní příslušenství se nehodí pro všechny spotřebiče. Při nákupu uveďte prosím vždy přesné označení (E-Nr.) svého spotřebiče.

Zvláštní příslušenství	Číslo HEZ	Použití
Nízký smaltovaný plech na pečení	HEZ361000	Pro koláče, pečivo a cukroví.
Smaltovaný univerzální vysoký plech	HEZ362000	Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Lze použít také jako nádobu na zachycení tuku, když grilujete přímo na roštu.
Rošt	HEZ364000	Pro nádoby, formy na pečení, pečeně, grilované pokrmy a zmrazené pokrmy.
Plech na pizzu	HEZ317000	Ideální pro pizzu, zmrazené pokrmy nebo velké kulaté koláče. Plech na pizzu můžete používat také místo univerzálního vysokého plechu. Plech postavte na rošt a řiďte se údaji uvedenými v tabulkách.
Skleněný pekáč	HEZ915001	Skleněný pekáč je vhodný pro dušené pokrmy a nákypy připravované v pečicí troubě. Je vhodný především pro automatické programy nebo pečicí automatiku.
Trojité, plně výsuvné kolejnice	HEZ368301	Pomocí výsuvných kolejnic ve výškách 1, 2 a 3 můžete příslušenství úplně vytáhnout, aniž by se překlopilo.

Před prvním použitím

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

Naprogramování času

Po zapojení se na displeji rozsvítí symbol ◷ a 0:00. Nastavte na hodinách aktuální čas.

1. Stiskněte senzor ◷.
   Na displeji se zobrazí čas 12:00.
2. Pomocí senzorů + nebo − nastavte čas.
3. Potvrďte čas pomocí senzoru ◷.

Po několika sekundách se zobrazí naprogramovaný čas.

Vyhřátí trouby

Zápachu novoty z trouby se zbavíte vyhřátím prázdné zavřené trouby. Nejúčinnějším způsobem je vyhřívání trouby po dobu jedné hodiny se zapnutým ohřevem shora i zespodu ⊟ na 240 °C. Zkontrolujte, že uvnitř trouby nejsou žádné zbytky obalu.

1. Pomocí ovládacího knoflíku funkcí zvolte ohřev shora a zespodu ⊟.
2. Stiskněte senzor +, dokud se na displeji nezobrazí 240 °C.

Po uplynutí jedné hodiny troubu vypněte. Provedete to tak, že ovládací knoflík funkcí nastavíte do polohy 0.

Čištění příslušenství

Před prvním použitím příslušenství důkladně omyjte hadříkem a teplou vodou s trochou saponátu.

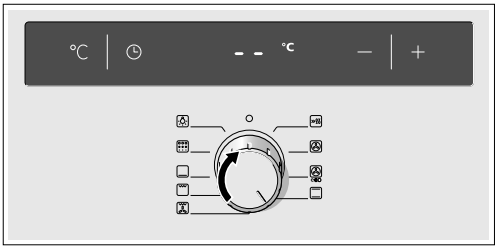
Programování trouby

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

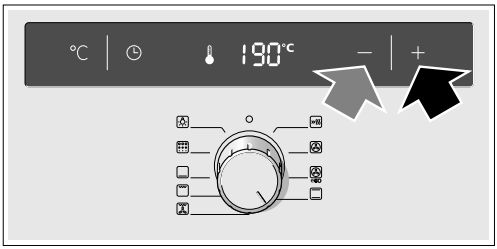
Typ vyhřívání a teplota

Příklad z obrázku: teplo shora a zespodu ⊟ na 190 °C.

1. Pomocí ovládacího knoflíku funkcí zvolte typ vyhřívání.



2. Pomocí senzorů + nebo − nastavte teplotu nebo požadovaný stupeň grilování.



Trouba se začíná vyhřívat.

Vypnutí trouby

Nastavte ovládací knoflík funkcí do nulové polohy.

Změna nastavení

Typ vyhřívání a teplotu nebo stupeň grilování lze kdykoli změnit.

Rychlé vyhřátí

Pomocí funkce rychlé vyhřátí dosáhne trouba naprogramované teploty velmi rychle.

Rychlé vyhřátí se používá pro teploty vyšší než 100 °C.

Abyste dosáhli rovnoměrného upečení, je nutno připravovaný pokrm vložit do trouby až po ukončení funkce rychlého vyhřátí.

1. Ovládačem funkcí navolte rychlý ohřev ⊟.
2. Zvolte požadovanou teplotu pomocí senzorů + a −.

Na displeji se rozsvítí symbol 🌡. Trouba se začíná vyhřívat.

Konec rychlého vyhřátí

Zazní signál a symbol 🌡 zhasne. Vložte pokrm do trouby a zvolte požadovanou funkci a teplotu.

Zrušení rychlého vyhřátí

Nastavte ovládací knoflík funkcí do nulové polohy. Trouba se vypne.

Upozornění: U funkce rychlé vyhřátí není možné naprogramovat délku doby vaření.

Programování funkcí času

Tato trouba má několik funkcí času. Pomocí senzoru ◷ se aktivuje menu a lze přepínat mezi různými funkcemi. Během provádění nastavení jsou symboly času rozsvícené. Již naprogramovanou funkci času lze změnit pomocí senzorů + nebo −.

Kuchyňský budík

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

1. Stiskněte senzor ◷.
   Na displeji se rozsvítí symbol 🔔.
2. Naprogramujte čas budíku s alarmem pomocí senzorů + nebo −.
   Navrhovaná hodnota senzoru + = 10 minut
   Navrhovaná hodnota senzoru − = 5 minut

Naprogramovaný čas se zobrazí po několika vteřinách. Začne odpočítávání času budíku s alarmem. Na displeji se rozsvítí symbol 🔔 a zobrazí se odpočítávání času budíku s alarmem.

Uplynul čas budíku s alarmem

Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí 00:00. Vypněte budík s alarmem pomocí senzoru ◷.

Změna času budíku s alarmem

Změňte čas budíku s alarmem pomocí senzorů + nebo −. Naprogramovaný čas se zobrazí po několika sekundách.

Zrušení času budíku s alarmem

Pokud se trouba vypne, budík s alarmem stále funguje. Nastavte čas budíku s alarmem na 00:00 pomocí senzoru −. Budík s alarmem se vypne.

Zjištění nastaveného času

V případě, že jste naprogramovali několik funkcí času, rozsvítí se na displeji příslušné symboly.

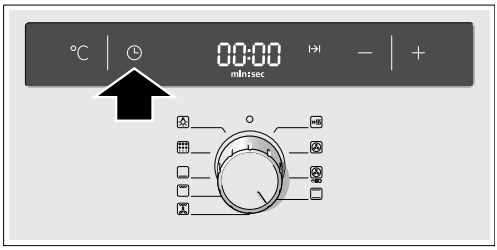
Chcete-li zjistit čas budíku s alarmem 🔔, délku doby vaření I→I, čas ukončení →I nebo aktuální čas ◷, tiskněte opakovaně tlačítko ◷, dokud se nerozsvítí požadovaný symbol. Příslušná hodnota se na několik vteřin zobrazí na displeji.

Délka doby vaření

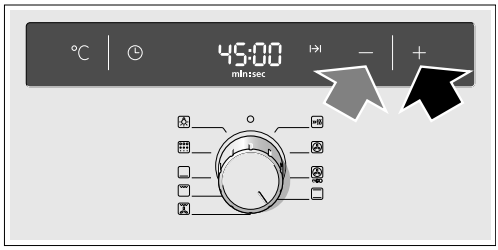
Trouba umožňuje naprogramovat délku doby vaření pro jednotlivé potraviny. Po uplynutí doby vaření se trouba automaticky vypne. Díky tomu není nutné kvůli vypnutí trouby přerušovat jiné práce a ani nedojde k překročení délky doby vaření z nepozornosti.

Příklad z obrázku: délka doby vaření 45 minut.

1. Pomocí ovládacího knoflíku funkcí zvolte typ vyhřívání.
2. Stiskněte dvakrát senzor ◷.
   Na displeji se zobrazí 00:00 a symbol délky doby vaření I→I.



3. Naprogramujte délku doby vaření za pomoci senzorů + nebo −.
   Navrhovaná hodnota senzoru + = 30 minut
   Navrhovaná hodnota senzoru − = 10 minut



4. Stiskněte senzor °C.
   Pomocí senzorů + nebo − nastavte teplotu nebo požadovaný stupeň grilování.

Po několika sekundách se trouba zapne. Na displeji se zobrazí nastavená teplota a rozsvítí se symbol I→I.

Doba pečení uplynula

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na displeji se zobrazí 00:00. Dvakrát stiskněte tlačítko ◷. Pomocí tlačítek + nebo − nastavte novou dobu pečení nebo stiskněte tlačítko ◷ a nastavte volič funkcí na 0. Pečicí trouba je vypnutá.

Změna doby přípravy

Stiskněte dvakrát senzor ◷. Změňte délku doby vaření za pomoci senzorů + nebo −.

Zrušení doby přípravy

Stiskněte dvakrát senzor ◷. Nastavte dobu vaření na 00:00 pomocí senzoru −. Čas byl zrušen.

Zjištění nastaveného času

V případě, že jste naprogramovali několik funkcí času, rozsvítí se na displeji příslušné symboly.

Chcete-li zjistit čas budíku s alarmem 🔔, délku doby vaření I→I, čas ukončení →I nebo aktuální čas ◷, tiskněte opakovaně tlačítko ◷, dokud se nerozsvítí požadovaný symbol. Příslušná hodnota se na několik vteřin zobrazí na displeji.

Čas ukončení

Trouba umožňuje naprogramovat, v kolik hodin si přejete mít jídlo hotové. V takovém případě se trouba zapne automaticky a vypne se v požadovanou hodinu. Například lze vložit pokrm do trouby ráno a troubu naprogramovat, aby jídlo bylo hotové v poledne.

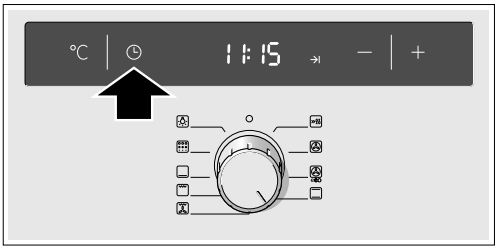
Ujistěte se, že se potravina nemůže zkazit, bude-li delší dobu čekat v troubě.

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

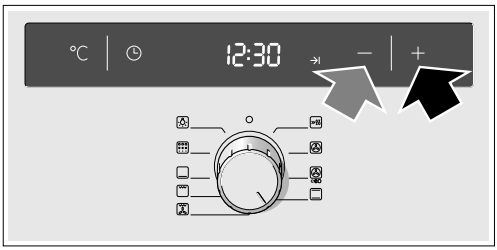
1. Nastavte ovládací knoflík funkcí.
2. Stiskněte dvakrát senzor ◷.
3. Naprogramujte délku doby vaření za pomoci senzorů + nebo −.

4. Stiskněte senzor ◷.

Na displeji se zobrazí, v kolik hodin bude jídlo hotové a symbol pro ukončení vaření →|.



5. Odložte čas ukončení pomocí senzorů **+** nebo **–**.



6. Stiskněte senzor °C.

Pomocí senzorů **+** nebo **–** nastavte teplotu nebo požadovaný stupeň grilování.

Na displeji se zobrazí nastavená teplota a symbol →|, trouba je nastavená v poloze čekání. Po zapnutí trouby se zobrazí nastavená teplota a symbol |→|. Symbol →| zhasne.

Doba pečení uplynula

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na displeji se zobrazí 00:00. Dvakrát stiskněte tlačítko ◷. Pomocí tlačítek **+** nebo **–** nastavte novou dobu pečení nebo stiskněte tlačítko ◷ a nastavte volič funkcí na 0. Pečicí trouba je vypnutá.

Změna času ukončení

Stiskněte třikrát senzor ◷. Změňte čas ukončení za pomoci senzorů **+** nebo **–**. Naprogramovaný čas se zobrazí po několika sekundách. Čas ukončení neměňte, pokud již doba vaření začala ubíhat. Výsledek vaření by mohl být jiný.

Zrušení času ukončení

Stiskněte třikrát senzor ◷ a pomocí senzoru **–** přenastavte čas ukončení na aktuální čas. Trouba se zapne.

Zjištění nastaveného času

V případě, že jste naprogramovali několik funkcí času, rozsvítí se na displeji příslušné symboly.

Chcete-li zjistit čas budíku s alarmem 🔔, délku doby vaření |→|, čas ukončení →| nebo aktuální čas ◷, tiskněte opakovaně tlačítko ◷, dokud se nerozsvítí požadovaný symbol. Příslušná hodnota se na několik vteřin zobrazí na displeji.

Aktuální čas

Po zapojení nebo po přerušení dodávky elektrického proudu se na displeji rozsvítí symbol ◷ a 0:00. Nastavte na hodinách aktuální čas.

1. Stiskněte senzor ◷.

Zobrazí se čas 12:00.

2. Pomocí senzorů **+** nebo **–** nastavte čas.

3. Potvrďte čas pomocí senzoru ◷.

Po několika sekundách se zobrazí naprogramovaný čas.

Změna času

Předtím nesmí být nastavená žádná jiná funkce času, trouba musí být vypnutá.

1. Stiskněte dvakrát senzor ◷.

Na displeji se rozsvítí symbol ◷.

2. Pomocí senzorů **+** nebo **–** změňte čas.

3. Potvrďte čas pomocí senzoru ◷.

Naprogramovaný čas se zobrazí po několika sekundách.

Skrytí času

Je možné čas nezobrazovat. Více najdete v kapitole *Změna základního nastavení*.

Změna základního nastavení

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

Základní nastavení		Volba 0	Volba 1	Volba 2	Volba 3
c1	Délka trvání signálu po uplynutí doby vaření nebo času budíku s alarmem	-	cca 10 sek.	cca 2 min*	cca 5 min
c2	Ukazatel času	ne	ano*	-	-
c3	Časová prodleva, než dojde k použití zvoleného nastavení	-	cca 2 sek.	cca 4 sek.*	cca 10 sek.
c5	Byly namontovány výsuvné lišty.	ne	ano	-	-
c6	Zvolit pro všechny hodnoty nastavení od výrobce	ne*	ano	-	-

* Nastaveno od výrobce

Trouba musí být vypnutá.

1. Tiskněte senzor ◷ po dobu asi 4 sekund.

Na displeji se zobrazí aktuální základní nastavení pro trvání signálu, např. c1 volba 2.

2. Změňte základní nastavení pomocí senzorů **+** nebo **–**.

3. Potvrďte pomocí senzoru ◷.

Na displeji se zobrazí následující základní nastavení. Pomocí senzoru ◷ lze procházet všechna nastavení a pomocí senzorů **+** nebo **–** lze tato měnit.

4. Pro ukončení tiskněte senzor ◷ po dobu asi 4 sekund.

Všechna základní nastavení byla použita.

Základní nastavení mohou být kdykoli znovu změněna.

Automatické vypnutí

Pokud po dobu několika hodin nebyla provedena změna nastavení, bude aktivováno automatické vypnutí. Trouba přestane vyhřívat. Toto bude záviset na zvolené teplotě a stupni grilu.

Automatické vypnutí se aktivuje

Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí F8. Trouba přestane vyhřívat.

Otočte ovládací knoflík funkcí do polohy na nule. Trouba se vypne.

Zrušení automatického vypnutí

Aby nedošlo k nechtěné aktivaci automatického vypnutí, musí být nastavena doba vaření. Trouba vyhřívá, dokud neuplyne tato doba vaření.

Samočisticí funkce

Při samočištění se trouba vyhřeje na cca 500 °C. Zbytky po pečení či grilování se tak spálí a v troubě stačí pouze vyčistit vzniklý popel.

K dispozici jsou tři stupně čištění.

Stupeň	Intenzita čištění	Trvání
1	Mírné čištění	cca 1 h 15 min.
2	Středně silný výkon	cca 1 h 30 min.
3	Silné	cca 2 h

Čím je znečištění silnější a starší, tím vyšší musí být stupeň čištění. Vnitřek trouby postačí vyčistit jednou za dva nebo tři měsíce. Jednotlivé čištění vyžaduje pouze cca 2,5 - 4,7 kWh.

Důležité pokyny

Dveře pečicí trouby se automaticky zablokují z důvodu vaší bezpečnosti. Dveře pečicí trouby se znovu otevřou až tehdy, když se pečicí prostor mírně ochladí a symbol klíče zhasne.

Osvětlení pečicí trouby v průběhu samočištění nesvítí.

⚠ **Nebezpečí popálení!**

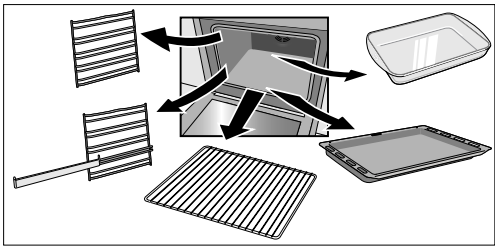
- Pečicí prostor je během samočištění velmi horký. Nikdy neotvírejte dveře přístroje ani neposouvejte zajišťovací háky rukou. Nechte přístroj ochladit. Udržujte mimo dosah dětí.
- Přístroj je během samočištění velmi horký na povrchu. Nikdy se nedotýkejte dveří přístroje. Nechte přístroj ochladit. Udržujte mimo dosah dětí.

⚠ **Nebezpečí požáru!**

Přístroj je během samočištění velmi horký na povrchu. Nikdy nezavěšujte na madlo dvířek hořlavé předměty, např. utěrky na nádobí. Přední strana přístroje musí zůstat volná.

Před spuštěním funkce samočištění

Vnitřek trouby musí být prázdný. Vyjměte příslušenství, nádoby, závěsné rošty nebo vodicí lišty. Pro sundání závěsných roštů nebo vodicích lišt viz kapitolu *Péče a čištění*.



Očistěte dvířka trouby a postranní plochy uvnitř trouby v místě těsnění.

⚠ **Nebezpečí požáru!**

Zbytky jídla, tuku nebo vypečené šťávy mohou vzplanout. Vlhkým hadříkem otřete vnitřek trouby a příslušenství, které se bude v troubě čistit.

Společné čištění příslušenství

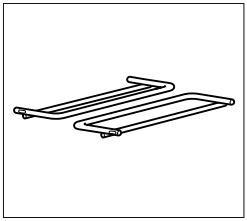
Závěsné rošty nebo ližiny umístěné vlevo a vpravo nejsou vhodné pro funkci samočištění. Vyjměte je z trouby.

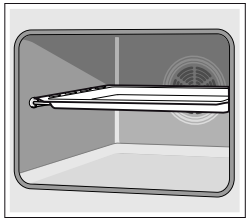
Pro optimální vyčištění vnitřku trouby se doporučuje provádět samočištění s vyjmutými pečicími plechy. Nicméně v kombinaci s držákem příslušenství se univerzální smaltovaný hluboký plech nebo plochý pečicí plech mohou čistit pomocí funkce samočištění. Příslušenství čistěte vždy jednotlivě.

Rošt se nesmí čistit pomocí samočistící funkce

Není-li vaše trouba vybavena takovýmto držákem příslušenství, můžete si ho zakoupit prostřednictvím našeho odborného servisu nebo přes internet pod objednacím číslem 466546.

Držák příslušenství se nasazuje vlevo i vpravo.





Opláchtěte z příslušenství zbytky jídla, tuku a vypečené šťávy.

Položte univerzální hluboký plech nebo plochý pečicí plech na držák.

⚠ **Nebezpečí ohrožení zdraví!**

Během čištění nevkládejte antiadhezní plechy ani formy. Žár narušuje antiadhezní povrch a uvolňují se toxické plyny.

Nastavení

Jakmile zvolíte stupeň čištění, proveďte nastavení trouby.

1. Pomocí ovládacího knoflíku funkcí zvolte funkci samočištění.
2. Požadovaný stupeň čištění nastavte pomocí senzorů + nebo −.

Na displeji se zobrazí stupeň čištění a symbol I→I. Samočištění začíná po několika sekundách.

Krátce po zahájení se zablokují dvířka trouby. Na displeji se rozsvítí symbol 🔒. Pouze až po zhasnutí symbolu 🔒 je možno dvířka znovu otevřít.

Samočištění je dokončeno

Na displeji se zobrazí 00:00. Trouba přestane vyhřívat. Otočte ovládací knoflík funkcí do polohy na nule. Trouba se vypne. Dvířka trouby bude možno znovu otevřít, až na displeji zhasne symbol 🔒.

Změna stupně čištění

Po zahájení čištění nelze stupeň čištění měnit.

Přerušit funkci samočištění

Otočte ovládací knoflík funkcí do polohy na nule. Trouba se vypne. Dvířka trouby bude možno znovu otevřít, až na displeji zhasne symbol 🔒.

Pozdější čas ukončení

Trouba umožňuje naprogramovat, v kolik hodin si přejete dokončit samočištění. Samočištění může tedy probíhat např. v noci, aby se trouba mohla přes den používat.

Naprogramujte dle popisu v bodech 1 a 2. Před spuštěním funkce samočištění stiskněte třikrát senzor ◷ a pomocí senzorů + nebo − odložte čas ukončení.

Trouba přejde do režimu čekání. Na displeji se zobrazí stupeň čištění a symbol →|. Jakmile je samočištění zahájeno, zobrazí se doba trvání a symbol |→|. Symbol →| zhasne.

Zjištění nastaveného času

Chcete-li zjistit délku doby stupně čištění nebo čas ukončení samočištění, stiskněte několikrát senzor ◷, dokud se nerozsvítí požadovaný symbol. Příslušná hodnota se na několik vteřin zobrazí na displeji.

Po skončení funkce samočištění

Jakmile vnitřek trouby vychladne, otřete vlhkým hadříkem seškvařené zbytky.

Péče o spotřebič a jeho čištění

Aby si trouba zachovala svůj zářivý vzhled a své provozní schopnosti co nejdéle, je zapotřebí věnovat jí patřičnou péči a udržovat ji v náležité čistotě. Níže uvádíme, jak o troubu pečovat a jak postupovat při jejím čistění.

Upozornění

- Je možné, že na čelní straně trouby se vyskytnou rozdíly v zabarvení způsobené rozdílnostmi materiálů jako jsou sklo, plast či kov.
- Výrazné stíny na skle dvířek se mohou jevit jako šmouhy, ve skutečnosti se však jedná o odraz světla z žárovky vnitřního osvětlení trouby.
- Smalt se při velmi vysoké teplotě začíná vypalovat. To může vést k mírnému zesvětlení barvy. Jedná se o normální jev, který nemá žádný vliv na funkčnost trouby. Na okrajích tenkých plechů není možné nanést smalt po celém povrchu. Z tohoto důvodu mohou na dotek působit hrubým dojmem, i když ochrana plechu proti korozi tím není nijak narušena.

Čisticí prostředky

Dbejte informací uvedených v tabulce, aby nedošlo k poškození různých povrchů trouby z důvodu použití nevhodného čisticího prostředku. Nikdy nepoužívejte

- abrazivní nebo žíravé čisticí prostředky,
- silné čisticí prostředky s obsahem alkoholu,
- drátěnky nebo houbičky s hrubým povrchem,
- čisticí zařízení využívající vysokého tlaku nebo proudu páry.

Nové hadříky před použitím důkladně properte.

Místo	Čisticí prostředky
Přední strana trouby	Teplá voda s trochou saponátu: Otřete hadříkem a osušte jemnou utěrkou. Nepoužívejte prostředky na čištění skel ani škrabky na sklo.
Nerezová část	Teplá voda s trochou saponátu: Otřete hadříkem a osušte jemnou utěrkou. Skvrny po vodním kameni, tuku, škrobové moučce a bílku očistěte okamžitě, jinak by mohlo pod těmito skvrnami docházet ke korozi. V našich servisních střediscích nebo ve specializovaných prodejnách lze zakoupit specifické čisticí prostředky pro ošetřování nerezové oceli, které jsou vhodné i pro teplé povrchy. Čisticí prostředek nanášejte velmi jemným měkkým hadříkem.

Místo	Čisticí prostředky
Sklo	Prostředek na čištění skel: Očistěte pomocí jemného hadříku. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Okénko	Prostředek na čištění skel: Očistěte pomocí jemného hadříku. Nepoužívejte alkohol, ocet ani jiné čisticí přípravky s obsahem abraziv nebo kyselin.
Skla ve dvířkách	Prostředek na čištění skel: Očistěte pomocí jemného hadříku. Nepoužívejte škrabky na sklo.
Kryt dvířek	Specifické čisticí prostředky pro ošetřování nerezové oceli (lze zakoupit v našich servisních střediscích nebo ve specializovaných prodejnách). Řiďte se pokyny výrobce.
Vnitřní část trouby	Teplá voda s trochou saponátu nebo octová voda: Očistěte hadříkem. V případě extrémních nečistot použijte kovovou drátěnku z nerezové oceli nebo specifické čisticí prostředky na trouby. Použijte je až po vychladnutí vnitřku trouby. Doporučujeme raději používat funkci samočištění. Pro více informací viz kapitola *Samočisticí funkce*.
Ochranný skleněný kryt osvětlení trouby	Teplá voda s trochou saponátu: Očistěte hadříkem.
Závěsné rošty nebo vodicí lišty	Teplá voda s trochou saponátu: Nechte odmočit a očistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Výsuvné lišty	Teplá voda s trochou saponátu: Očistěte hadříkem nebo kartáčkem. Nenechávejte odmočit ani nemyjte v myčce.
Příslušenství	Teplá voda s trochou saponátu: Nechte odmočit a očistěte hadříkem nebo kartáčkem.

Funkce osvětlení

Pro usnadnění čištění trouby je možné uvnitř trouby zapnout osvětlení.

Zapnutí osvětlení trouby

Otočte ovládací knoflík funkcí do polohy ⌂.

Osvětlení se zapne.

Vypnutí osvětlení trouby

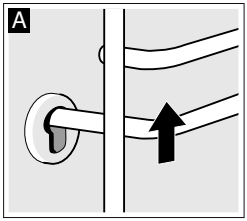
Otočte ovladač funkcí do polohy o.

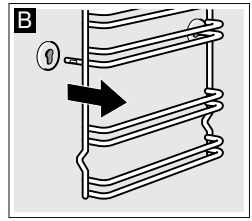
Sundání a nasazení obou závěsných roštů neboli ližin

Levý i pravý závěsný rošt nebo výsuvné ližiny je možno kvůli čištění vyndat. Trouba musí být vychladlá.

Vyjmutí rámů nebo kolejnic

1. Rám nebo kolejnici nazdvihněte vpředu nahoru a vyhákněte (obr. A).
2. Poté rám nebo kolejnici vytáhněte úplně dopředu a vyjměte (obr. B).

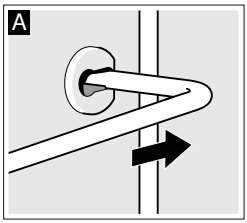


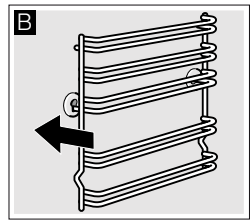


Rámy nebo kolejnice vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

Zavěšení roštů nebo vodicích lišt

1. Závěsný rošt nebo vodicí lištu zasuňte nejprve do zadní drážky a přitiskněte mírně směrem dozadu (obrázek A)
2. a poté jej zasuňte do přední drážky (obrázek B).



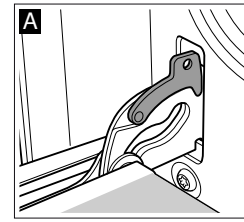


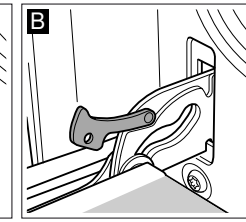
Závěsné rošty nebo vodicí lišty zapadají na levé i na pravé straně. Ohyb musí vždy směřovat dolů.

Vysazení a nasazení dvířek trouby

Vysazení dvířek trouby usnadňuje jejich demontáž a čištění skel.

Závěsy dvířek trouby jsou vybaveny pojistkou. Je-li pojistka zavřená (obr. A), dvířka nelze vysadit. Otevřením pojistky za účelem vysazení dvířek (obr. B), se zároveň zablokují závěsy. Dvířka se tak nemohou náhle zavřít.



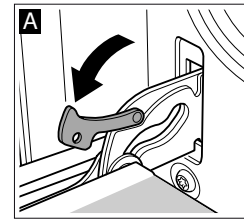


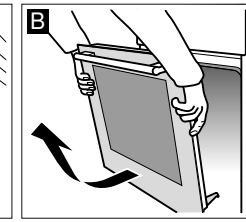
⚠ Nebezpečí poranění!

Nejsou-li závěsy zablokovány pojistkou, mohou se náhle zavřít. Dbejte na to, aby pojistky byly vždy zavřené, s výjimkou situací, kdy potřebujete vysadit dvířka. V takovém případě musí být pojistky otevřené.

Vysazení dvířek

1. Dvířka trouby zcela otevřete.
2. Obě pojistky vpravo i vlevo vyklopte (obr. A).
3. Dveře trouby přivřete k dorazu do svislé polohy (obr. B) Uchopte dvířka ze stran oběma rukama. Přivřete je ještě více a vysaďte je.

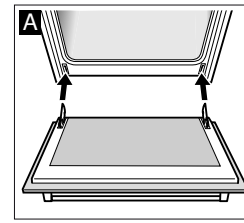


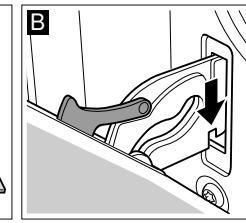


Nasazení dvířek

Při nasazování dvířek dodržujte stejný postup v opačném pořadí.

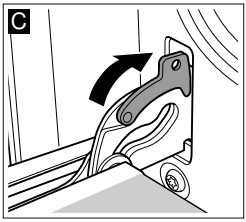
1. Při nasazování dvířek sledujte, zda oba závěsy správně sedí v odpovídajících otvorech (obrázek A).
2. Spodní výřez závěsů musí sedět na obou stranách (obrázek B).





Nesprávné nasazení závěsů může způsobit zkřivení dvířek.

3. Zavřete pojistky závěsů (obrázek C). Zavřete dvířka trouby.



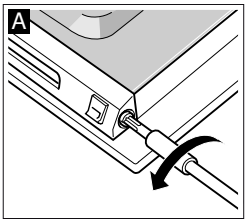
⚠ **Nebezpečí poranění!**

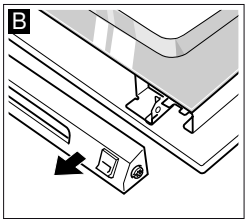
Nedotýkejte se závěsů, dvířka mohou náhle spadnout, nebo může dojít k náhlému zavření závěsu. Zavolejte do odborného autorizovaného servisu.

Demontáž krytu dvířek

Kryt dvířek trouby může časem změnit barvu. Při důkladnějším čištění je vhodné sejmout kryt.

1. Dvířka trouby zcela otevřete.
2. Odšroubujte kryt dvířek trouby. Šroubky se nacházejí vlevo i vpravo (obr. A).
3. Sejměte kryt (obr. B).





Dokud kryt nebude namontován zpět, dbejte na to, aby nedošlo k zavření dvířek trouby. Mohlo by dojít k poškození vnitřního skla.

Kryt očistěte prostředkem určeným pro čištění nerezové oceli.

4. Nasaďte jej zpět a upevněte.
5. Zavřete dvířka trouby.

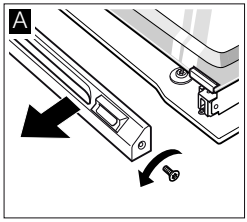
Demontáž a montáž skleněných tabulí

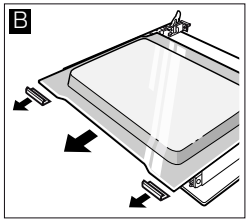
Kvůli lepšímu čištění můžete skleněné tabule ve dvířkách pečicí trouby demontovat.

Při demontáži vnitřních tabulí si zapamatujte, v jakém pořadí je vyjímáte. Abyste tabule namontovali zpět ve správném pořadí, řiďte se čísly uvedenými na jednotlivých tabulích.

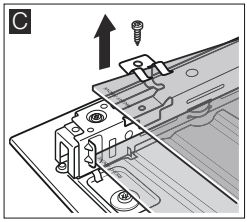
Demontáž

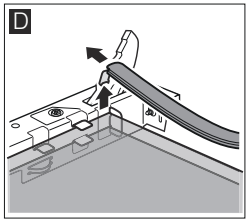
1. Dvířka pečicí trouby vysaďte a madlem dolů je položte na hadr.
2. Odšroubujte kryt nahoře na dvířkách pečicí trouby. Za tímto účelem vyšroubujte šrouby vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Nazdvihněte horní tabuli, vytáhněte ji a sejměte obě malá těsnění (obrázek B).



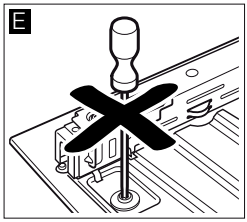


4. Odšroubujte přídržné spony vpravo a vlevo. Nazdvihněte tabuli a sejměte z ní spony (obrázek C).
5. Sejměte těsnění dole na tabuli (obrázek D). Za těsnění zatáhněte a sejměte ho směrem nahoru. Vytáhněte tabuli.





6. Spodní tabuli vytáhněte šikmo nahoru.
7. Šrouby vlevo a vpravo na plechovém dílu NEVYŠROUBOVÁVEJTE (obrázek E).



Skleněné tabule vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

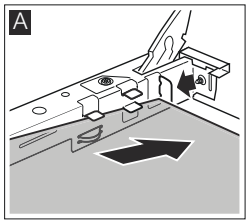
⚠ **Nebezpečí úrazu!**

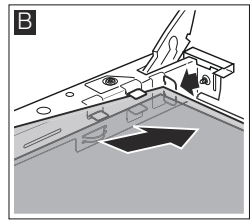
Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.

Montáž

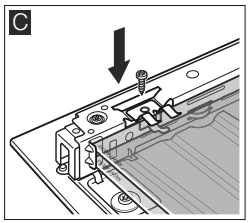
Při montáži dbejte na to, aby se na obou tabulích vlevo dole nacházel obrácený nápis „Right above“.

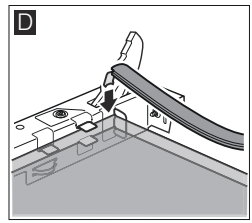
1. Spodní tabuli zasuňte šikmo dozadu (obrázek A).
2. Zasuňte prostřední tabuli (obrázek B).



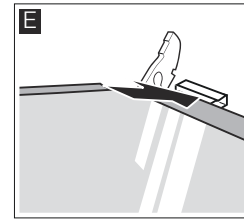


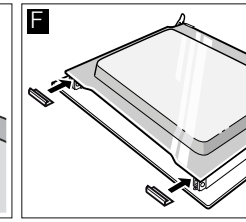
3. Nasaďte přídržné spony vpravo a vlevo na tabuli, vyrovnejte je tak, aby byly pružiny nad otvorem pro šroub a přišroubujte je (obrázek C).
4. Znovu zahákněte těsnění dole na tabuli (obrázek D).





5. Horní tabuli zasuňte šikmo dozadu do obou držáků. Dbejte na to, abyste při tom neposunuli těsnění dozadu (obrázek E).
6. Nasaďte na tabuli opět obě malá těsnění vlevo a vpravo (obrázek F).





7. Nasaďte a přišroubujte kryt.
8. Zavěste dvířka pečicí trouby.

Pečicí troubu používejte teprve tehdy, jsou-li tabule řádně namontovány.

Co dělat v případě poruchy?

Dojde-li k poruše, často se stává, že je to jen drobná závada, kterou lze snadno odstranit.Než zavoláte na technický servis, pokuste se poruchu vyřešit sami za pomoci následující tabulky.

Tabulka závad

Závada	Možná příčina	Řešení/doporučení
Trouba nefunguje.	Vadná pojistka.	Zkontrolujte v pojistkové skříni, zda je pojistka v pořádku.
	Výpadek dodávky elektrické energie.	Zkontrolujte, zda světlo v kuchyni svítí, nebo zda fungují jiné domácí elektrospotřebiče.
Na displeji se rozsvítí ◷ a nuly.	Výpadek dodávky elektrické energie.	Znovu nastavte čas.
Trouba nehřeje.	Kontakty jsou zaprášené.	Otočte několikrát ovládacím knoflíkem oběma směry.
Dvířka trouby nelze otevřít. Na displeji se rozsvítí symbol 🔒.	Dvířka trouby jsou blokována kvůli samočištění ▦.	Vyčkejte, dokud trouba nezchladne a nezhasne symbol 🔒.
Na displeji se zobrazí F8.	Bylo aktivováno automatické vypnutí.	Otočte ovládací knoflík funkcí do polohy na nule.

Chybová hlášení

Objeví-li se na displeji chybové hlášení E, stiskněte senzor ◷. Chybové hlášení zmizí. Dojde k vynulování nastavené funkce času. Nezmizí-li chybové hlášení, kontaktujte servisní centrum.

Následující chybová hlášení může uživatel vyřešit vlastními silami.

Chybové hlášení	Možná příčina	Řešení/doporučení
E011	Senzor byl stisknutý příliš dlouho nebo se zaseskl.	Tiskněte senzory, jeden po druhém. Zkontrolujte, zda se některý senzor nezaseskl, není zakrytý nebo špinavý.
E106	Blokování dvířek bylo aktivováno při otevřených dvířkách.	Stiskněte senzor ◷. Nyní opět můžete provést nastavení.
E115	Teplota uvnitř trouby je příliš vysoká.	Dvířka trouby jsou zablokována a vyhřívání bylo přerušeno. Počkejte, až trouba vychladne. Stiskněte senzor ◷ a znovu nastavte čas.

⚠ **Nebezpečí elektrického výboje!**

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

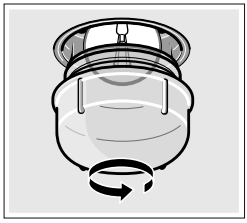
Výměna žárovky osvětlení trouby

Je-li žárovka osvětlení trouby opotřebovaná, je třeba ji vyměnit. Prostřednictvím odborného servisu nebo ve specializovaných prodejnách můžete zakoupit náhradní žárovky 220-240 V, závit E14, 25 W odolné vůči teplotu (T300 °C). Používejte pouze tento typ žárovek.

⚠ **Nebezpečí elektrického výboje!**

Odpojte spotřebič od elektrické sítě. Ujistěte se, že je skutečně odpojen.

1. Do studené trouby vložte utěrku, aby nedošlo k jejímu poškození.
2. Odšroubujte skleněný kryt směrem doleva a sejměte jej.



3. Nahraďte žárovku obdobným typem žárovky.
4. Našroubujte zpět skleněný kryt.
5. Vyjměte utěrku a spotřebič zapojte do elektrické sítě.

Ochranné sklo

Jestliže došlo k poškození ochranného skla, je nutné ho vyměnit. Ochranná skla lze zakoupit v autorizovaném servisu. Uvádějte č. výrobku a výrobní č. spotřebiče.

Zákaznický servis

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

Číslo E a číslo FD

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

Číslo E	**Číslo FD**

Zákaznický servis ☏

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v přiloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

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

Tipy jak šetřit energii a životní prostředí

Zde vám poradíme, jak můžete při pečení ušetřit energii a jak správně postupovat při likvidaci spotřebiče.

Likvidace odpadů s ohledem na životní prostředí

S obalovými materiály nakládejte ekologicky.

Tento spotřebič je v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ, případně WEEE). Tato směrnice stanovuje rámec pro recyklaci a opětovné využití vysloužilých spotřebičů platný v celé Evropské unii.

Úspora energie

- Troubu předehřívejte pouze v případě, že to uvádí recept nebo tabulka.
- Používejte tmavé pečicí formy opatřené tmavým lakem nebo smaltem. Lépe vstřebávají teplo.
- Během vaření, pečení či grilování nechávejte dvířka trouby zavřená.
- Při pečení více moučníků doporučujeme péci je ihned po sobě. Trouba zůstane horká. Tím se zkrátí doba pečení druhého moučníku. Do trouby lze rovněž vložit dvě formy obdélníkového tvaru najednou vedle sebe.
- U pečení trvajícího dlouhou dobu můžete spotřebič vypnout 10 minut před koncem a využít tak zbytkového tepla k dopečení pokrmu.

Funkce horký vzduch eko

Pomocí funkce horký vzduch eko je možno dosáhnout významné úspory energie při vaření jídel v jedné úrovni. Varné cykly, pečení či opékání nevyžadují předchozí předehřátí.

Upozornění

- Maximální účinnosti funkce úspora energie dosáhnete, jestliže pokrm vložíte do prázdné a studené trouby.
- Během pečicího cyklu mohou být dvířka otevřena pouze tehdy, je-li to nezbytně nutné, např. při obracení pokrmu. Kapitola „Tabulky a doporučení“ uvádí celou řadu různých rad a doporučení pro pečení a opékání.

Tabulka

Následující tabulka ukazuje výběr pokrmů nejvhodnějších pro využití funkce úspory energie. Je v ní pro jednotlivé pokrmy rozepsáno, jaké je vhodné nastavení teploty, potřebné příslušenství a výška umístění.

Teplota a doba trvání se mohou měnit v závislosti na množství, stavu a kvalitě potravin. Z tohoto důvodu jsou v tabulce uváděna přibližná rozmezí hodnot. Je vhodné začít od nejnižší uvedené hodnoty. Použitím nižší teploty se docílí rovnoměrnějšího opečení. Pokud nebylo dosaženo očekávaného výsledku, nastavte příště vyšší teplotní stupeň.

Druh ohřevu = horký vzduch eco

	Příslušenství	Výška	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
Koláče a pečivo				
Třený koláč, jednoduchý	Rošt + truhlíková forma	2	170–180	55–65
Máslové sušenky	Rošt + truhlíková forma	2	150–160	75–85
Dortový korpus	Smaltovaný plech na pečení	3	180–200	30–45
Ovocný koláč (např. třešňový koláč)	Kovová rozevírací forma, Ø 26 cm	2	160–180	50–60
Kynutý koláč	Smaltovaný plech na pečení	3	160–170	30–40
Mramorový koláč	Rošt + truhlíková forma	2	160–170	100–110
Savojský piškotový koláč	Rošt + koláčová forma	2	150–160	85–95
Piškot	Rošt + rozevírací forma	2	165–175	35–45
Piškotový koláč, 3 vejce	Rošt + rozevírací forma	1	160–170	45–55
Jablkový koláč	Univerzální vysoký plech	3	170–180	65–75
Pečivo a sušenky	Smaltovaný plech na pečení	3	130–140	20–30
Ořechové trojhránky	Smaltovaný plech na pečení	3	185–195	35–45
Máslové briošky (12 ks)	Smaltovaný plech na pečení	3	170–180	20–25
Piškotová roláda	Smaltovaný plech na pečení	3	160–170	15–20
Muffiny	Smaltovaný plech na pečení	3	150–160	30–40
Jablkový koláč, kulatý plech pečení	Kovová rozevírací forma, Ø 31 cm	3	230–250	30–40
Quiche	Kovová rozevírací forma, Ø 31 cm	3	200–220	55–65
Piškot s ovocem	Hranatý plech na pečení	2	180–200	50–60
Meruňky v listovém těstě	Smaltovaný plech na pečení	3	190–200	30–40
Sušenky s čokoládovými hoblinkami	Smaltovaný plech na pečení	3	140–150	35–45
Máslové cukroví	Smaltovaný plech na pečení	3	140–150	30–45
Pečivo s krémovou náplní	Univerzální vysoký plech	3	210–220	40–50
Kremrole z listového těsta	Smaltovaný plech na pečení	3	210–230	35–45
Chléb (1 kg)	Smaltovaný plech na pečení	3	200–210	55–65
Maso				
Telecí pečeně (1,5 kg paštiky z telecího masa)	Rošt + přiklopená nádoba	2	200–210	110–120
Vepřová pečeně (1 kg)	Rošt + nepřiklopená nádoba	2	180–190	110–120
Telecí panenka/ roastbeef, krvavé (1 kg)	Rošt + nepřiklopená nádoba	2	240–250	35–45
Telecí panenka/roastbeef, středně propečené (1 kg)	Rošt + nepřiklopená nádoba	2	250–260	45–55
Ryby				
Mořský okoun / okoun říční, pečený (2 ks po 350 g)	Univerzální vysoký plech	2	180–190	30–40
Mořský okoun ve slané krustě (2 ks po 450 g)	Smaltovaný plech na pečení	3	180–190	40–50
Treska (1 ks o hmotnosti 1 kg)	Smaltovaný plech na pečení	2	180–190	50–60
Pstruzi (2 ks po 300 g)	Smaltovaný plech na pečení	2	180–190	25–35
Mořský ďas (2 ks po 400 g)	Smaltovaný plech na pečení	2	180–190	30–40
Zmrazené pokrmy, předvařené pokrmy				
Zmrazená pizza s tenkým těstem	Rošt	2	210–220	15–20
Pizza se silnou vrstvou těsta	Rošt	2	180–190	25–35
Hranolky pro dopečení	Smaltovaný plech na pečení	3	210–220	20–30
Kuřecí křidýlka	Smaltovaný plech na pečení	3	200–210	15–25
Rybí prsty	Smaltovaný plech na pečení	3	210–220	20–30
Chléb pro dopečení	Univerzální vysoký plech	3	180–200	10–20
Drobné plněné pečivo z listového těsta	Smaltovaný plech na pečení	3	180–190	15–25
Zmrazené lasagne (450 g)	Rošt	2	210–230	45–55

	Příslušenství	Výška	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
Lasagne (2 ks po 450 g)	Rošt	2	210–230	45–55
Smažené kousky mozzarelly	Smaltovaný plech na pečení	2	230–240	15–25
Jalapeños	Smaltovaný plech na pečení	3	200–210	15–25
Ostatní				
Zapékané brambory	Rošt + nepřiklopená forma	2	155–165	75–85
Čerstvé lasagne	Rošt + nepřiklopená forma	2	175–180	50–60

Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu

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

Upozornění

- Hodnoty uvedené v tabulkách platí vždy pro studenou a prázdnou troubu.

  Troubu předehřívejte pouze tehdy, pokud je to v tabulkách uvedeno. Papír na pečení pokládejte na příslušenství až po předehřátí.
- Časové údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty. Závisí na kvalitě a vlastnostech potravin.
- Používejte příslušenství, které je součástí dodávky. Doplňující příslušenství obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně nebo u zákaznického servisu.

  Před použitím trouby vyjměte z varného prostoru příslušenství a nádoby, které nepotřebujete.
- Při vyjímání horkého příslušenství nebo nádoby z trouby používejte vždy chňapku.

Koláče a pečivo

Pečení na jedné úrovni

Koláč se podaří nejlépe, když ho budete péct na jedné úrovni pomocí horního a dolního ohřevu ⊟.

Při pečení pomocí 3D horkého vzduchu ⊛ doporučujeme zasunout příslušenství do následujících výšek:

- Koláč ve formě na pečení: výška 2
- Koláče na plechu: výška 3

Pečení na více úrovních

Používejte režim 3D horký vzduch ⊛.

Pečení na 2 úrovních:

- Univerzální vysoký plech: výška 3.
- Plech na pečení: výška 1.

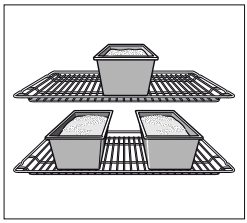
Pečení na 3 úrovních:

- Univerzální vysoký plech: výška 5.
- Plech na pečení: výška 3.
- Plech na pečení: výška 1.

Plechy na pečení, které jste do pečicí trouby vložili současně, nemusí být bezpodmínečně hotové ve stejnou dobu.

V tabulkách jsou uvedeny četné tipy pro přípravu pokrmů.

Když použijete 3 truhlíkové formy současně, musíte je postavit na rošt tak, jak je znázorněno na obrázku.



Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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

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

Tabulky

V tabulce jsou pro jednotlivé druhy koláčů či moučníků uvedeny optimální typy ohřevu. Teplota a doba pečení závisí na množství a konzistenci těsta. Proto jsou v tabulkách vždy uvedena rozmezí dob a teplot. Při zkoušení se musí vycházet vždy od nižší hodnoty. Použitím nižší teploty se docílí rovnoměrnějšího opečení dozlatova. V případě potřeby lze zvolenou hodnotu následně zvýšit.

Pokud je trouba předehřátá, doba pečení se zkracuje o 5 až 10 minut.

Další informace naleznete v dodatku k tabulkám Nápady na pečení.

Při pečení jediného dortu v jedné úrovni dávejte formu na smaltovaný plech.

Pokud se peče několik moučníků zároveň, lze formy dávat přímo na rošt.

Koláče ve formě na pečení	Nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
Dort	Plechová forma na pečení, Ø 31 cm	1	⊟	240-260	30-40
	2 plechové koláčové formy, Ø 31 cm	3+1	⊛	190-200	45-55
Quiche	Plechová forma na pečení, Ø 31 cm	1	⊟	220-230	40-50
Koláče	Plechová forma na pečení, Ø 28 cm	1	⊟	190-200	40-50

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
Pizza	Univerzální vysoký plech	2		200-220	25-35
	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		180-190	35-40
Alsaský koláč (předehřát)	Univerzální vysoký plech	2		270	15-20
Kynutá vánočka	Univerzální vysoký plech	2		170-190	25-35
Briošky	Plech na 12 muffinů o Ø 8 cm	2		200-220	20-25
Kynuté pečivo / větrníky	Univerzální vysoký plech	2		200-220	30-45
Listové těsto	Univerzální vysoký plech	3		190-200	25-35
	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		190-200	30-40
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		170-180	35-45
Pěnové cukroví (10 minut předehřát)	Univerzální vysoký plech	3		80-90	180-210
Máslové cukroví (předehřát)	Univerzální vysoký plech	3		150-160	20-30
	Univerzální vysoký plech	3		140-150	20-30
	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-150	25-35
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		140-150	25-35
Makronky	Univerzální vysoký plech	2		110-130	30-40
	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		110-120	35-45
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		110-120	35-45
Burek	Univerzální vysoký plech	2		190-200	40-55

Rady a praktické pokyny pro pečení

Pokud chcete použít vlastní recept.	Můžete se orientovat podle podobného pokrmu z tabulky s dobou pečení.
Jak zjistit, zda je třený koláč hotový.	Přibližně 10 minut před uplynutím uvedené doby pečení píchněte tenkou špejlí do koláče v místě, kde je nejvyšší. Když na špejli neulpívá těsto, je koláč hotový.
Koláč nevyskočil nebo spadl.	Příště použijte v receptu méně tekutin nebo zvolte o 10 stupňů nižší teplotu pečení. Dodržujte také dobu hnětení uvedenou v receptu.
Koláč hezky vyběhl uprostřed, na okrajích ale spadl.	Nevymazávejte formu na pečení. Když je koláč hotový, opatrně ho uvolněte nožem z formy na pečení.
Koláč je nahoře příliš tmavý.	Zasuňte koláč níže, zvolte nižší teplotu pečení a nechte koláč péct déle.
Koláč je příliš suchý.	Do hotového koláče udělejte tenkou špejlí několik otvorů. Do nich nakapejte trochu ovocné šťávy nebo alkoholu. Příště zvolte o 10 stupňů vyšší teplotu pečení a zkraťte dobu pečení.
Chléb nebo sladké pečivo (například tvarohový koláč) vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavé (vlhké, místy mokré).	Příště použijte méně tekutiny a nechte pokrm v pečicí troubě delší dobu při nižší teplotě. U dortů se šťavnatou horní vrstvou upečte nejprve korpus. Korpus koláče posypte nasekanými mandlemi nebo strouhankou, než ho pokladete horní vrstvou. Dodržujte pokyny uvedené v receptu a doby pečení.
Pečivo zhnědne nerovnoměrně.	Nastavte nižší teplotu, pečivo se tak bude péct rovnoměrněji. Choulostivé pečivo pečte pomocí horního a dolního ohřevu na jedné úrovni. Přečnívající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Ustřihněte ho vždy podle velikosti plechu na pečení.
Pekli jste na různých úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodním.	Pro pečení na různých úrovních nastavte vždy 3D horký vzduch. Když zasunete více plechů na pečení, nemusí být bezpodmínečně hotové ve stejnou dobu.
Při pečení šťavnatých koláčů se vytváří kondenzovaná voda.	Při pečení může vznikat vodní pára. Část této páry odvádí odtah pečicí trouby a může se srážet v podobě kapiček na ovládacím panelu nebo na čelních stranách sousedních skříněk. Jedná se o normální fyzikální reakci.

Maso, drůbež, ryby

Nádobí

Je možné použít jakoukoli nádobu odolnou vůči teplu.Při pečení velikých kusů lze použít rovněž smaltovaný plech.

Nejvhodnějším nádobím jsou nádoby ze skla. Zkontrolujte zda víko pekáče správně padne a dobře nádobu přikrývá.

Pokud se používá smaltované nádobí, je potřeba přidat více tekutin.

Pokud se používají pekáče z nerez oceli, maso nezíská takovou zlatou kůrku a dokonce může být nedopečené. V takovém případě prodlužte dobu pečení.

Údaje uvedené v tabulkách:
Nádoba bez pokličky = odkryto
Nádoba s pokličkou = přikryto

Nádobu dávejte vždy doprostřed roštu.

Horké skleněné nádoby odkládejte na suchou utěrku. Při odložení na vlhkou nebo studenou podložku může sklo prasknout.

Pečení

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

K dušenému hovězímu přidejte dostatečné množství tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryté do výšky 1 - 2 cm.

Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádoby. Pokud maso připravujete ve smaltovaném pekáči, je nutno přidat o trochu více tekutiny než u skleněné nádoby.

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

Grilování

Vždy grilujte se zavřenou troubou.

Než dáte připravovaný pokrm do trouby na grilování, nejprve troubu předehřívejte po dobu cca 3 minut.

Jednotlivé kousky dávejte přímo na rošt. Při grilování jediného kusu dosáhnete nejlepšího výsledku, umístíte-li ho přímo doprostřed roštu.

Vložte do výšky 1 smaltovaný plech.Bude se v něm shromažďovat šťáva z masa a trouba zůstane čistší.

Pečicí plech ani univerzální plech nevkládejte do výšky 4 nebo 5. Kvůli přílišnému teplu by mohlo dojít k jejich deformaci a při vyndávání z trouby by mohly troubu uvnitř poškodit.

Jednotlivé porce by měly být pokud možno stejně silné. Všechny se tak opečou rovnoměrně dozlatova a zůstanou šťavnaté. Plátky osolte až na konci jejich grilování.

Jednotlivé porce otočte po uplynutí ⅔ času.

Topné těleso grilu se automaticky střídavě zapíná a vypíná. Jedná se o normální stav. Frekvence střídání závisí na nastaveném stupni grilování.

Maso

Kusy masa v polovině doby obraťte.

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

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

U vepřové pečeně s kůží tuto kůži křížem nařízněte. Pečeni položte do nádoby nejprve kůží dolů.

Pokrm	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výška	Typ ohřevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Doba vaření, minuty
Maso						
Roastbeef, málo propečený	1,0 kg	odkryto	1		240-250	40-50
Roastbeef, středně propečený	1,0 kg	odkryto	1		250-260	50-60
Roláda z jehněčí kýty bez kosti, středně propečená	1,5 kg	odkryto	1		160-170	100-110
Špíz	1,0 kg	odkryto	1		190-210	100-120
Vepřová rolka	2,0 kg	odkryto	1		170-190	170-180
Drůbež						
Kuře	1,5 kg	odkryto	1		190-210	65-85
Kachna	2,0 kg	odkryto	1		190-210	100-110
Ryby						
Ryba celá, na roštu	300 g	Rošt + univerzální plech	2+1		2	20-25
Zapékání						
Zapečené brambory		Zapékací forma na rošt	2		160-180	50-70
Topinky						
Zapečené topinky	12 kusů	Rošt + univerzální plech	3+1		170-180	8-12

Tipy k pečení a grilování

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

Příprava menu

Pomocí 3D horkého vzduchu lze v pečicí troubě připravit celé menu. Plně se využije teplo pečicí trouby. V horkém vzduchu se vůně nebo aroma nesmíchá.

Postavte nádobu na rošt.

Menu	Nádoby	Výška	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách	Upozornění
Menu 1					
Jehněčí kýta, bez kosti, rolovaná, 1,3 kg, středně propečená a pečené brambory	Nepřiklopená nádoba	1	180	100	Po 30 minutách pečení můžete k jehněčí kýtě přidat brambory a do trouby vložit dort.
Dort	Plechová forma na pečení, Ø 31 cm	3			
Menu 2					
Jehněčí kýta, bez kosti, rolovaná, 1,3 kg, středně propečená*	Nepřiklopená nádoba	1	180	100	Po 30 minutách lze do trouby vložit zapékané brambory. Pokud jsou zapékané brambory příliš opečené, na posledních 10 minut je přiklopte.
Zapékané brambory	Nepřiklopená nádoba	3			

* Doporučení: 20 minut před koncem doby pečení lze k jehněčí kýtě přidat rajčata.

Hotové pokrmy

Řiďte se pokyny výrobce uvedenými na obalu.

Když na příslušenství položíte papír na pečení, ujistěte se, že je vhodný pro vysoké teploty. Papír ustřihněte podle velikosti připravovaného pokrmu.

Výsledek pečení bezprostředně závisí na druhu pokrmu. U syrových potravin se může vyskytovat nestejnoměrná a rozdílná barva.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
Pizza, zmrazená					
Pizza s tenkým těstem	Univerzální vysoký plech	2		210-230	15-30
	Rošt + univerzální vysoký plech	3+1		180-200	25-35
Pizza se silnou vrstvou těsta	Univerzální vysoký plech	2		180-200	20-30
	Rošt + univerzální vysoký plech	3+1		170-190	30-40
Pizza–bagetka	Univerzální vysoký plech	3		190-200	20-25
Minipizza	Univerzální vysoký plech	3		190-210	10-20
Pizza, zmrazená					
Pizza (předehřát)	Univerzální vysoký plech	1		190-210	10-20
Bramborové pokrmy, zmrazené					
Hranolky	Univerzální vysoký plech	3		190-210	20-30
	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		190-200	35-45
Krokety	Univerzální vysoký plech	3		200-220	25-30

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
Bramboráky, plněné brambory	Univerzální vysoký plech	3		210-230	15-25
Pečivo, zmrazené					
Housky, bagety	Univerzální vysoký plech	3		180-200	10-20
Preclíky (chlebové těsto)	Univerzální vysoký plech	3		210-230	15-25
Pečivo, předpečené					
Housky, bagety	Univerzální vysoký plech	2		190-210	10-20
	Rošt + univerzální vysoký plech	3+1		160-180	20-25
Zmrazené výrobky pro dopečení					
Rybí prsty	Univerzální vysoký plech	2		220-240	10-20
Kuřecí kousky, nugetky	Univerzální vysoký plech	3		200-220	15-25
Pečivo z listového těsta, zmrazené					
Pečivo z listového těsta	Univerzální vysoký plech	3		200-220	35-40

Speciality

Při nízkých teplotách lze připravit výborný krémový jogurt i krásně nadýchané kynuté těsto.

Nejdříve z trouby vyjměte příslušenství a levý i pravý závěsný rošt nebo vodicí lišty.

Příprava jogurtu

1. Uvařte 1 litr mléka (3,5 % tuku) a nechte jej vychladnout až na teplotu 40 °C.
2. Přimíchejte 150 g jogurtu (vychlazeného v ledničce).
3. Nalijte směs do hrnečků nebo kelímků, které zakryjte potravinovou fólií.
4. Vyhřejte troubu na uvedenou teplotu.
5. Poté vložte hrnečky či kelímky na dno do trouby a připravte dle návodu.

Kynutí těsta

1. Obvyklým způsobem připravte kynuté těsto. Těsto vyklopte do tepelně odolné keramické nádoby a přikryjte ji pokličkou.
2. Vyhřejte troubu na uvedenou teplotu.
3. Spotřebič vypněte a ponechte těsto uvnitř trouby, aby mohlo vykynout.

Pokrm	Nádobí	Výška	Typ ohřevu	Teplota	Čas
Jogurt	Postavte hrnečky nebo kelímky	na dno do trouby		Předehřejte na 50 °C 50 °C	5 min. 8 h.
Kynutí těsta	Postavte tepelně odolnou nádobu	na dno do trouby		Předehřejte na 50 °C, vypněte spotřebič a vložte do trouby těsto na vykynutí.	5-10 min. 20-30 min.

Rozmrazování

Doba rozmrazování potravin závisí na jejich druhu a množství.

Dbejte pokynů výrobce uvedených na obalu.

Zmraženou potravinu vyjměte z obalu a ve vhodné nádobě ji postavte na rošt.

Drůbež pokládejte na talíř hrudí dolu.

Upozornění: Osvětlení trouby se rozsvítí až po dosažení teploty 60 °C. Tímto je umožněna optimální přesnost regulace.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Typ ohřevu	Teplota
Mražené výrobky vyžadující šetrné zacházení Např. šlehačkové a smetanové dorty, dorty s máslovou náplní, dorty s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovoce atd.	Rošt	1		30 °C
Ostatní mražené výrobky Kuře, maso a uzeniny, chléb, housky, moučníky a jiné jemné pečivo	Rošt	1		50 °C

Sušení

Ovoce a zelenina k sušení musí být ve výborném stavu. Před sušením je důkladně omyjte.

Nechejte je důkladně okapat a utřete dosucha.

Umístěte univerzální plech do výšky 3 a rošt do výšky 1.

Univerzální plech a rošt pokryjte speciálním papírem na pečení nebo pergamenovým papírem.

Pokrm	Výška	Typ ohřevu	Teplota v °C	Doba vaření, hodiny
600 g jablek na plátky	1+3		80	cca 5 h
800 g hrušek na kousky	1+3		80	cca 8 h
1,5 kg švestek	1+3		80	cca 8-10 h.
200 g bylinek po očištění	1+3		80	cca 1½ h.

Upozornění: Pokud ovoce nebo zelenina obsahuje velké množství šťávy nebo vody, bude se muset několikrát otočit. Usušené ovoce nebo zeleninu ihned sejměte z papíru.

Výroba džemů

Zavařovací sklenice a gumičky musí být čisté a v dobrém stavu. Pokud možno, používejte sklenice o stejné velikosti. Hodnoty v tabulce odpovídají sklenicím s kulatým dnem o objemu 1 litr.

Pozor!

Nepoužívejte větší nebo vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Používejte pouze ovoce a zeleninu ve výborném stavu. Dobře je omyjte.

Časy uvedené v tabulce jsou pouze orientační. Mohou se lišit v závislosti na teplotě prostředí, počtu sklenic, množství a teplotě obsahu uvnitř sklenic. Před vypnutím spotřebiče se ujistěte, že ve sklenicích se začaly tvořit bublinky.

Příprava

1. Naplňte sklenice ovocem nebo zeleninou, ne však až po okraj.
2. Očistěte okraje sklenic - musejí být naprosto čisté.
3. Na každou sklenici položte navlhčenou gumičku a víčko.
4. Sklenice uzavřete pomocí zavařovací hlavy.

Do trouby vkládejte maximálně šest sklenic zároveň.

Naprogramování

1. Umístěte univerzální plech do výšky 2. Postavte sklenice na plech tak, aby se vzájemně nedotýkaly.
2. Na univerzální plech nalijte ½ l teplé vody (cca 80 °C).
3. Zavřete dvířka trouby.
4. Nastavte ovladač funkcí na spodní ohřev ⊟.
5. Nastavte teplotu v rozmezí 170 a 180 °C.

Výroba džemů

Po cca 40 - 50 minutách se v krátkých intervalech začínají objevovat bublinky. Vypněte troubu.

Po cca 25 - 35 minutách (po tuto dobu se využívá zbytkové teplo) vyndejte sklenice z trouby. Necháte-li je v troubě ochlazovat delší dobu, mohou se začít tvořit zárodky způsobující acidifikaci džemu.

Ovoce v litrových sklenicích	Na počátku varu	Zbytkové teplo
Jablka, rybíz, jahody	Vypnutí	cca 25 minut
Třešně, meruňky, broskve, rybíz	Vypnutí	cca 30 minut
Jablečné pyré, hrušky, švestky	Vypnutí	cca 35 minut

Zavařování zeleniny
Jakmile se ve sklenicích začnou objevovat bublinky, nastavte teplotu na cca 120 - 140 °C. Cca 35 - 70 minut dle druhu zeleniny. Po uplynutí této doby troubu vypněte a využijte zbytkové teplo.

Zelenina ve studeném nálevu v litrových sklenicích	Od začátku varu 120-140 °C	Zbytkové teplo
Okurky	-	cca 35 minut
Červená řepa	cca 35 minut	cca 30 minut
Růžičková kapusta	cca 45 minut	cca 30 minut
Fazole, kedlubny, červené zelí	cca 60 minut	cca 30 minut
Hrášek	cca 70 minut	cca 30 minut

Vyndání sklenic z trouby

Po dokončení zavařování vyndejte sklenice z trouby.

Pozor!

Neodkládejte horké sklenice na studenou ani mokrou podložku. Mohly by prasknout.

Akrylamid v pokrmech

Akrylamid vzniká především v obilných a bramborových pokrmech, které se připravují při vysokých teplotách, např. hranolkách, toastech, houskách, chlebu a jemném pečivu (sušenkách, jemném sladkém pečivu, vánočním cukroví).

Doporučení pro přípravu pokrmů s nízkým obsahem akrylamidu	
Všeobecně	■ Pečte co možná nejkratší dobu. ■ Pokrmy pečte dozlatova, nikoli aby byly příliš tmavé. ■ Velké a hrubé pokrmy obsahují málo akrylamidu.
Pečení	Pomocí horního-/dolního ohřevu max. 200 °C Pomocí 3D horkého vzduchu max. 180 °C.
Pečivo a sušenky	Pomocí horního-/dolního ohřevu max. 190 °C. Pomocí 3D horkého vzduchu max. 170 °C. Vejce nebo vaječný žloutek snižuje tvorbu akrylamidu.
Hranolky pečené v troubě	Na plechu na pečení rovnoměrně rozprostřete jednu vrstvu. Na každý pečicí plech rozprostřete minimálně 400 g, aby se brambory nevysušily.

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly vytvořeny zkušebními ústavy pro usnadnění kontroly a testování různých spotřebičů.

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

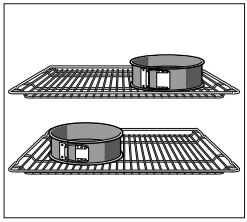
Pečení

Pečení na 2 úrovních:
Univerzální vysoký plech zasuňte vždy nad plech na pečení.

Pečení na 3 úrovních:
Univerzální vysoký plech zasuňte doprostřed.

Stříkané pečivo:
Plechy na pečení, které jste do pečicí trouby vložili současně, nemusí být bezpodmínečně hotové ve stejnou dobu.

Zakrytý jablkový koláč na 1 úrovni:
Mezi tmavými rozevíracími formami nechte dostatečnou vzdálenost.
Zakrytý jablkový koláč na 2 úrovních:
Tmavé rozevírací formy postavte úhlopříčně nad sebe.



Koláče v rozevíracích formách z bílého plechu:
Pečte pomocí horního a dolního ohřevu ⊟ na 1 úrovni.
Rozevírací formy nestavte na rošt, ale na univerzální vysoký plech.

Pokrm	Příslušenství a formy na pečení	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
Stříkané pečivo (předehřev*)	Univerzální vysoký plech	3	⊟	150-160	20-30
	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-150	25-35
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		140-150	25-35
Stříkané pečivo	Univerzální vysoký plech	3	ECO	140-150	30-45
Koláčky (předehřát*)	Univerzální vysoký plech	3	⊟	150-170	20-30
	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-160	25-35
	Univerzální vysoký plech	3		150-160	25-30
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		140-150	25-30
Piškot (předehřát*)	Rozevírací forma na roštu	2	⊟	170-180	30-40
Vodový piškot	Rozevírací forma na roštu	2	ECO	165-175	35-45

* Rychloohřev nepoužívejte pro předehřátí pečicí trouby.

Rošty a plechy na pečení obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně.

Pokrm	Příslušenství a formy na pečení	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
Kynutý koláč	Univerzální vysoký plech	3		160-180	30-40
	Univerzální vysoký plech	3		150-170	30-45
	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		160-170	30-40
Jablkový koláč	Rošt + 2 rozevírací formy Ø 20 cm	1		190-210	70-90
	2 rošty + 2 rozevírací formy Ø 20 cm	3+1		170-190	60-80

* Rychloohřev nepoužívejte pro předehřátí pečicí trouby.

Rošty a plechy na pečení obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně.

Grilování

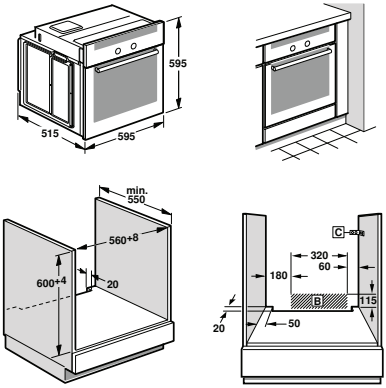
Při kladení pokrmu přímo na rošt je nutno vložit smaltovaný plech do výšky 1. Bude se do něj zachycovat šťáva z masa a trouba zůstane čistší.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Typ ohřevu	Stupeň grilování	Doba v minutách
Opékání topinek (předehřát 10 min)	Rošt	5		3	½-2
Hamburger telecí, 12 kusů* (nepředehřívat)	Rošt + smaltovaný plech	4+1		3	25-30

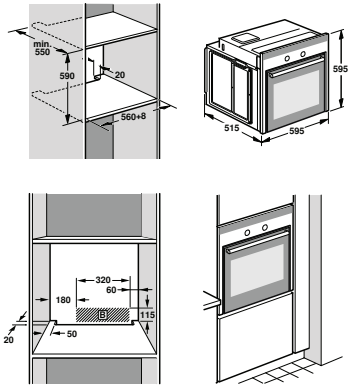
* Otočte po uplynutí ⅔ času.

Montážní návod

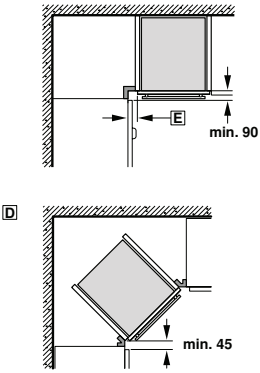
1


595
515
595
min.
550
560+8
600+4
20
C
320
60
180
B
115
20
50

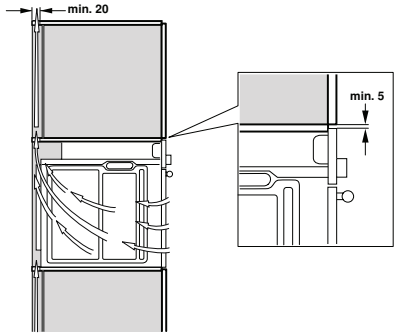
2

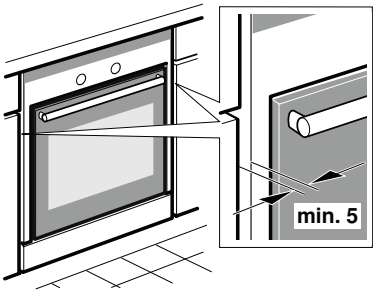

min.
550
590
20
560+8
595
515
595
320
60
180
B
115
20
50

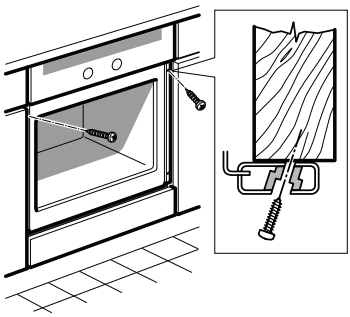
3


E
min. 90
D
min. 45

4


min. 20
min. 5


min. 5



Příprava spotřebiče: obrázek 1

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

Umístění trouby do vysoké skříňky: obrázek 2

Troubu lze zabudovat i do vysoké skříňky. Kvůli větrání musí být mezi spodní policí a zadní stěnou ponechána mezera asi 20 mm, další mezera asi 20 mm by měla být mezi horní policí a zadní stěnou. Doporučujeme ponechat mezi horní a spodní polici mezeru 590 mm, aby byl zajištěn dostatečný přísun vzduchu. Tuto mezeru můžete zvětšit na 595 mm, pokud chcete, aby byl přísun vzduchu větší než doporučovaný.

Trouby vybavené vyztuženými dvířky by měly být nainstalovány tak, aby bylo možné snadno vyjmout pečící plechy.

Instalace trouby do rohu: obrázek 3

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

Připojení trouby k elektrické síti

- Před prvním použitím tohoto spotřebiče musíte zkontrolovat, zda má domácí přípojka uzemňovací vodič a zda vyhovuje všem platným bezpečnostním předpisům. Spotřebič musí instalovat zkušený kvalifikovaný technik. Platí požadavky regionálního dodavatele energie.
  Použití spotřebiče bez uzemnění nebo s nesprávným uzemněním může způsobit vážná poškození (osobní nebo smrt zasažením proudem), i když je to velmi nepravděpodobné.
  Výrobce nenese žádnou odpovědnost za závady a poškození způsobená nesprávnou elektrickou instalací.
- Během všech montážních prací musí být trouba odpojena od elektrické sítě.
- Trouba obsahuje ochranu třídy I a musí se používat pouze s uzemněním.
- Kabel pro připojení trouby k elektrické síti musí být H05 V V-F 3G 1.5 mm² nebo vyšší.
  Žlutozelený vodič, který slouží pro připojení k uzemnění, se musí připojovat jako první a musí být delší než ostatní vodiče.

- Pro splnění běžných bezpečnostních požadavků musí instalační technik zajistit instalaci odpojovacího zařízení na všech pólech odstupem mezi kontaktvy v otevřeném stavu nejméně 3 mm. Toto není nutné, pokud je spotřebič připojen pomocí zástrčky, pokud je tato snadno přístupná uživateli a je uzemněna.
- Připojení musí zajistit ochranu vůči manuálnímu kontaktu.
- Trouba musí být připojena s ohledem na napětí na výrobním štítku spotřebiče.
- Pro připojení spotřebiče jej musíte umístit před kuchyňskou linku. Připojovací kabel musí být dostatečně dlouhý pro připojení.
  Varování! Ujistěte se, aby se připojovací kabel nezachytil během instalace a aby nepřišel do kontaktu s horkými částmi trouby.
- Jakoukoliv manipulaci se spotřebičem, včetně výměny nebo instalace přívodního kabelu musí provádět kvalifikovaný servisní technik.

Instalace trouby do kuchyňské linky: obrázek 4

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

Vyjmutí

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

INFORMAČNÍ LIST

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

Obchodní značka BSH

Značka		**BOSCH**
Prodejní označení		HBA 64B156F
Třída účinnosti dutého prostoru	A (nejvyšší) - G (nejnižší)	A
Spotřeba energie (kWh) - konvenční ohřev	(při normalizované zátěži)	0,90
Spotřeba energie (kWh) - horký vzduch	(při normalizované zátěži)	0,71
Užitečný objem dutého prostoru (l)		60
Velikost zařízení (l):		
	malé: 12 l ≤ V < 35 l	
	střední: 35 l ≤ V < 65 l	←
	velké: 65 l ≤ V	
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při konvenčním ohřevu (min.)		--
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při horkém vzduchu (min.)		43
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.

B/S/H/

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

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

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

2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

3. Uplatnění záruky

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

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

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

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

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

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

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

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

B/S/H/

4. Neoprávněnost reklamace

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

a) prokazatelně nesprávným užíváním výrobku (např. v rozporu s návodem, s pokyny uvedenými na obalu výrobku či v záručním listě, užíváním v rozporu s obecně známými pravidly užívání předmětného výrobku, provozem při nesprávném napájecím napětí, připojování na nedovolené zdroje proudu, užíváním zboží v nevhodných podmínkách – vlhko, prašnost, extrémní tvrdost vody apod.) anebo jiným nesprávným jednáním uživatele (např. neodbornou instalací či zapojením);

b) prokazatelně nedovolenými zásahy do přístroje (konstrukční nebo jiná úprava, neodborná montáž), živelnou katastrofou nebo mechanickým poškozením výrobku;

c) nese-li předložený záruční list zjevné známky provedených změn údajů nebo je-li na výrobku odlišné výrobní číslo od toho, jež je uvedeno v záručním listě;

d) u estetických komponentů, nezajišťujících funkčnost výrobku z důvodu:

- transportního poškození nebo přemisťováním (poškrábání, promáčknutí, praskliny, rozbitá skla a police apod.)
- nefunkčních estetických komponentů jako jsou madla, skla, ovládací spínače apod., které jsou důsledkem běžného opotřebení
- změny barvy plastových komponentů (jedná se o běžný fyzikálně chemický jev po čase používání)
- vady spotřebních materiálů, u kterých je doba životnosti daná charakterem součástky (žárovky, vodní filtry, vzduchové, prachové filtry, uhlíkové filtry všeho druhu, akumulátory, baterie, apod.)
- vady příslušenství a volitelné výbavy, způsobené nevhodnou manipulací nebo nepřiměřeným zacházením

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

5. Náhradní díly

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

6. Pozáruční servis

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

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

8. Upozornění pro prodejce

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

9. Ochrana osobních údajů

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

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH

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

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

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

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

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

Návod na obsluhu

HBA 64B156F

sk Obsah

Dôležité bezpečnostné pokyny **2**
Príčiny poškodení 4
Váš nový sporák **4**
Ovládací panel 4
Volič funkcií 5
Senzory a displej 5
Tlačidlá na zmenu nastavených stupňov 5
Varný priestor 5
Vaše príslušenstvo **6**
Čistenie príslušenstva 6
Osobitné príslušenstvo* 6
Pred prvým použitím **7**
Naprogramovanie času 7
Zahriatie rúry 7
Čistenie príslušenstva 7
Nastavenie rúry na pečenie **7**
Druh ohrevu a teplota 7
Rýchloohrev 7
Nastavenie funkcií času **8**
Časomer 8
Čas trvania prípravy pokrmu 8
Čas ukončenia 9
Aktuálny čas 9
Zmena základného nastavenia **10**
Automatické vypnutie **10**
Samočistenie **10**
Dôležité upozornenia 10
Pred samočistením 11
Nastavenie 11
Po samočistení 11
Údržba a čistenie **12**
Čistiace prostriedky 12
Funkcia osvetlenie 12
Zloženie a nasadenie mriežok alebo závesných roštov na ľavej a pravej strane 12
Zloženie a nasadenie dvierok rúry na pečenie 13
Odmontovanie krytu dvierok 13
Demontáž a montáž skiel dvierok 14
Čo robiť v prípade poruchy **15**
Tabuľka porúch 15
Výmena lampy 15
Ochranné sklo 15
Zákaznícky servis **16**
Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD) 16
Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia **16**
Ekologická likvidácia odpadu 16
Úspora energie 16
Funkcia horúci vzduch eko 16
Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu **18**
Koláče a pečivo 18
Rady a praktické upozornenia na pečenie 19
Mäso, hydina, ryby 19
Tipy na pečenie a grilovanie 20
Varenie menu 21
Hotové jedlá 21
Špeciálne pokrmy 22
Rozmrazovanie 22
Sušenie 22
Zaváranie 23
Akrylamid v jedlách **24**
Skúšobné jedlá **24**
Pečenie 24
Grilovanie 25

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

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na: **www.bosch-home.com/sk.**

⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny

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

Tento spotrebič je určený len na zabudovanie. Dodržiavajte špeciálny návod na montáž.

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

Spotřebiče bez zástrčky smí zapojovat pouze oprávněný odborník. Pokud je spotřebič nesprávně zapojený, nemáte v případě škody nárok na záruku.

Tento spotrebič je určený len na používanie v domácnosti a v zodpovedajúcom prostredí domácnosti. Spotrebič používajte výhradne na prípravu pokrmov a nápojov. Spotrebič nenechávajte počas prevádzky bez dozoru.Spotrebič používajte len v uzavretých priestoroch.

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

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

Príslušenstvo vždy správne vsuňte do varného priestoru. *Pozri opis Príslušenstvo* vnávode na používanie.

Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety uložené vo varnom priestore sa môžu zapáliť. Vo varnom priestore nikdy neukladajte horľavé predmety. Ak sa vspotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárajte jeho dvierka. Vypnite spotrebič avytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku vpoistkovej skrinke.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča vzniká prievan. Papier na pečenie sa môže dostať do kontaktu svyhrievacími prvkami avznietiť. Pri predhrievaní neklaďte nikdy papier na pečenie na príslušenstvo bez upevnenia. Papier na pečenie zaťažte vždy nádobou alebo formou na pečenie. Papierom vyložte len potrebnú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať okraje príslušenstva.

Nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič sa veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru avyhrievacích prvkov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.
- Príslušenstvo alebo riad sa veľmi zohreje. Horúci riad aprísluenstvo vždy vyberajte zvarného priestoru pomocou kuchynskej chňapky.
- Alkoholové výpary sa môžu vo varnom priestore vznietiť. Nikdy nepoužívajte na prípravu jedál veľké množstvo nápojov svysokým percentom alkoholu. Použite len malé množstvo nápojov svysokým percentom alkoholu. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča.

Nebezpečenstvo obarenia!

- Prístupné časti sa počas prevádzky zohrejú na vysokú teplotu. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Zabráňte prístupu detí.
- Po otvorení dvierok spotrebiča môže zrúry vystúpiť horúca para. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča. Zabráňte prístupu detí.
- Zvody vhorúcom varnom priestore sa môže vytvoriť vodná para. Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu.

Nebezpečenstvo poranenia!

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

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Ak spotrebič nefunguje správne, vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis. Opravu smie vykonať výhradne technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou.
- Na horúcich častiach sa môže roztaviť izolácia káblov elektrických spotrebičov. Zabráňte, aby sa prívodné káble elektrických spotrebičov dostali do styku s horúcimi časťami spotrebiča.
- Pokiaľ by do spotrebiča vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.
- Pri výmene žiarovky osvetlenia varného priestoru sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku vpoistkovej skrinke.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

Nebezpečenstvo požiaru!

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

Nebezpečenstvo popálenia!

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

Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

Spotrebič sa počas procesu samočistenia veľmi zohreje. Nepriľnavá vrstva plechov a foriem sa naruší a vznikajú jedovaté výpary. Počas procesu samočistenia nikdy nedávajte vyčistiť plechy alebo formy s nepriľnavou povrchovou vrstvou. Spolu s rúrou čistite len smaltované príslušenstvo.

Príčiny poškodení

Pozor!

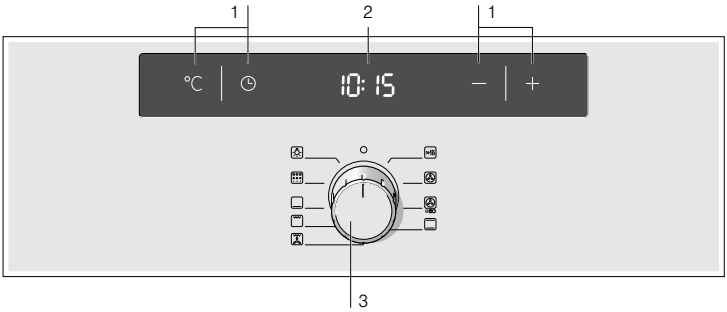
- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo nádoba na dne varného priestoru: Na dno varného priestoru nekladťe žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte fóliou alebo papierom na pečenie žiadneho druhu. Na dno varného priestoru nekladťe žiadne nádoby, ak je teplota nastavená na viac ako 50 °C. Hromadí sa teplo. Časy pečenia a smaženia potom nesúhlasia a dochádza k poškodeniu smaltu.
- Voda v horúcom varnom priestore: Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu. Vznikne vodná para. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.
- Vlhké potraviny: V zatvorenom varnom priestore neuchovávajte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Poškodil by sa smalt.
- Ovocná šťava: Pri pečení veľmi šťavnatých ovocných koláčov nenaplňte plech na pečenie príliš vysoko. Ovocná šťava odkvapkávajúca z plechu na pečenie zanecháva fľaky, ktoré nemožno vyčistiť. Radšej použite hlbší univerzálny pekáč.
- Vychladnutie s otvorenými dvierkami spotrebiča: Varný priestor nechajte vychladnúť vždy uzavretý. Aj keď dvierka rúry len trochu otvoríte, môže časom dôjsť k poškodeniu susedných hrán kuchynskej linky.
- Silno znečistené tesnenie dvierok: Ak je tesnenie dvierok silno znečistené, dvierka spotrebiča sa pri prevádzke už správne nezatvárajú. Susedné hrany kuchynskej linky sa môžu poškodiť. Tesnenie rúry udržiavajte vždy včistote.
- Dvierka spotrebiča ako sedacia alebo odkladacia plocha: Nestavajte, nesadajte anevešajte sa na otvorené dvierka spotrebiča. Na dvierka spotrebiča neodkladajte žiaden riad alebo príslušenstvo.
- Vsunutie príslušenstva: Podľa typu spotrebiča môže príslušenstvo poškriabať sklo dvierok pri zatváraní spotrebiča. Príslušenstvo vždy zasuňte až na doraz do varného priestoru.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani nedržte za držadlo na dvierkach. Držadlo na dvierkach by nevydržalo hmotnosť spotrebiča a mohlo by sa zlomiť.

Váš nový sporák

Zoznámte sa s vaším novým spotrebičom. V tejto kapitole vám vysvetlíme, ako funguje ovládací panel a jeho jednotlivé časti. Nájdete tu tiež informácie o príslušenstve a vnútorných častiach rúry na pečenie.

Ovládací panel

Prehľad ovládacieho panela. Na displeji sa nemôžu zobrazovať všetky symboly naraz. Jednotlivé časti sa môžu líšiť v závislosti od zakúpeného modelu spotrebiča.



	Použitie
1	Senzory
2	Displej
3	Ovládač funkcií

Zatláčací otočný volič

Niektoré rúry majú zatláčací otočný volič. Zatlačiť a vysunúť môžete otočný volič tak, že ho v nulovej polohe stlačíte.

Senzory

Senzory nestláčajte nasilu. Stlačte len príslušný symbol.

Volič funkcií

Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.

Poloha		Použitie
o	Poloha na nule	Rúra na pečenie je vypnutá.
	Rýchle zahriatie	Rúra dosiahne veľmi rýchlo nastavenú teplotu.
	3D horúci vzduch	Na koláče a pečivo. Možné je pečenie na troch stupňoch. Ventilátor na zadnej stene rúry rovnomerne rozháňa teplo vo varnom priestore.
	Cirkulácia eco*	Na koláče a pečivo, hlboko zmrazené výrobky, mäso a ryby na jednej úrovni bez predhrievania. Ventilátor rovnomerne rozháňa špeciálne energeticky optimalizované teplo vo varnom priestore.
	Horný/dolný ohrev*	Na koláče, nákypy a chudé kúsky mäsa, napr. teľacieho alebo diviny, na jednej úrovni. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
	Grilovanie s cirkuláciou vzduchu	Pečenie mäsa, hydiny a rýb. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor rovnomerne rozvádza teplo grilu okolo jedla.
	Gril, veľká plocha	Na grilovanie steakov, klobás, toastov a rýb. Rozohreje sa celá plocha pod vyhrievacím telesom grilu.
	Dolný ohrev	Zaváranie, pečenie a zapekanie Teplo prichádza zdola.
	Samočistenie	Automatické čistenie varného priestoru. Rúra sa zohrieva, kým nezmiznú nečistoty.
	Osvetlenie rúry	Zapnutie osvetlenia rúry

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

Keď sa zvolí druh ohrevu, v indikačnom poli sa rozsvieti symbol ——.

Senzory a displej

Senzory slúžia na nastavenie rôznych funkcií. Na displeji sa zobrazia nastavené hodnoty.

Senzor		Funkcia senzora
°C	Teplota	Zvoľte teplotu a grilovací stupeň alebo stupeň čistenia.
	Funkcie času	Voľba časomeru, času trvania prípravy pokrmu, času ukončenia a aktuálneho času.
–	Mínus	Zníženie nastavených hodnôt.
+	Plus	Zvýšenie nastavených hodnôt.

Na displeji sa rozsvieti symbol tej funkcie času, ktorá je práve aktívna.

Tlačidlá na zmenu nastavených stupňov

Tlačidlami **+** alebo **–** sa dajú meniť všetky prednastavené a odporúčané stupne.

+ = zvýšiť nastavené stupne.

– = znížiť nastavené stupne.

Oblasti		
30-270	Rozsah teplôt	Teplota vo varnom priestore v °C.
1-3	Stupne grilovania	Stupne grilovania pre gril s veľkou plochou. 1 = stupeň 1, mierne 2 = stupeň 2, stredne 3 = stupeň 3, silno
	Stupne čistenia	Stupne čistenia pre samočistenie 1 = stupeň 1, mierne 2 = stupeň 2, stredne 3 = stupeň 3, silno
1 s - 23:59 h		Trvanie prípravy
1 s - 23:59 h		Čas spínacích hodín.

Symbol ohrevu

Pokým sa rúra na pečenie rozohrieva, v indikačnom poli svieti symbol. Keď rúra dosiahne optimálnu teplotu na vloženie jedla a drží sa na konštantnej výške, symbol sa vypne.

Pri stupňoch grilovania a čistenia sa symbol nerozsvieti.

Varný priestor

Vo varnom priestore je osvetlenie. Ventilátor zabraňuje, aby sa rúra príliš rozohriala.

Osvetlenie rúry

Počas prevádzky svieti osvetlenie vo varnom priestore. Osvetlenie rúry zhasne, keď je nastavená teplota pod 60 °C a počas automatického čistenia. Tak je možné optimálne a presné nastavenie.

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

Ventilátor

Ventilátor sa zapína a vypína podľa potreby. Teplý vzduch uniká cez vrchnú časť dverí. Pozor! Nezakrývajte ventilačný otvor. Rúra na pečenie by sa mohla prehriať.

Ventilátor zostáva určitú dobu zapnutý aj po vypnutí rúry na pečenie, aby táto rýchlejšie vychladla.

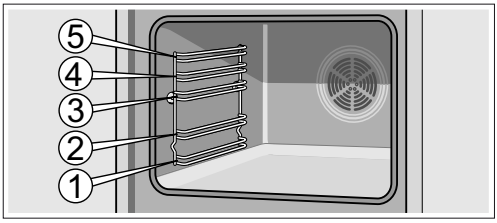
Vaše príslušenstvo

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

Aby sa niektoré jedlá vydarili ešte lepšie alebo aby zaobchádzanie svašou rúrou bolo ešte komfortnejšie, kdispozícii je výber osobitného príslušenstva.

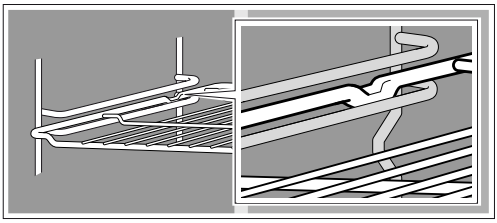
Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo môžete umiestniť do rúry v 5 rôznych výškach. Vložte ho podľa možnosti vždy čo najďalej, aby sa nedotýkalo skla dvierok rúry.



Príslušenstvo sa dá až do polovice vytiahnuť von, pričom pevne sedí. Jedlá sa tak dajú ľahko vybrať.

Pri zasúvaní príslušenstva do rúry dávajte pozor, aby sa zárez nachádzal na zadnom konci príslušenstva. Len tak presne zapadne.



V závislosti od výbavy má spotrebič vyťahovacie koľajničky, ktoré ľahko zapadnú, keď sú celkom vytiahnuté. Príslušenstvo sa tak dá ľahko vložiť dnu. Vyťahovacie koľajničky odblokujete tak, že ich slabým tlakom posuniete znova do rúry.

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

Vaša rúra je vybavená len niektorými z nasledovných doplnkov.

Doplnky je možné zakúpiť v strediskách technickej podpory, v špecializovaných predajniach či na internete. Uveďte číslo HEZ.

Rošt
Na riad, formy na pečenie, pečené mäso, grilované jedlá a hlboko zmrazené jedlá.

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam rúry a zakrivením nadol ⌣.

Smaltovaný plech na pečenie
Na koláče, cestoviny a suché pečivo.

Plech na pečenie zasuňte do rúry skosenou stranou smerom k dvierkam.

Univerzálny pekáč
Na šťavnaté koláče, pečivo, hlboko zmrazené jedlá a veľké kusy mäsa. Možno ho použiť aj ako pekáč s vysokým okrajom, keď grilujete priamo na rošte.

Univerzálny pekáč zasúvajte do rúry skosenou stranou smerom k dvierkam.

Držiak príslušenstva
Pri použití samočistenia môžete spolu s rúrou dať vyčistiť aj univerzálny pekáč alebo smaltovaný plech.

Držiaky príslušenstva zasuňte vpravo a vľavo.

Osobitné príslušenstvo*

Osobitné príslušenstvo si môžete kúpiť v našom zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach. Rozsiahlu ponuku príslušenstva k rúre na pečenie nájdete v našich prospektoch alebo na internete.Nahliadnite do predajných podkladov.

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

Osobitné príslušenstvo*	Číslo HEZ	Používanie
Plochý smaltovaný plech na pečenie	HEZ361000	Na koláče, cestoviny a suché pečivo.
Hlboký smaltovaný univerzálny pekáč	HEZ362000	Na šťavnaté koláče, pečivo, hlboko zmrazené jedlá a veľké kusy mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč používať aj ako záchytnú nádobu na tuk.
Rošt	HEZ364000	Na varné nádoby, formy na pečenie, pečené mäso, grilované jedlá a hlboko zmrazené jedlá.
Plech na pizzu	HEZ317000	Ideálny na pizzu, mrazené výrobky alebo veľké okrúhle koláče. Plech na pizzu môžete použiť namiesto hlbokého univerzálneho pekáča. Plech položte na rošt a riaďte sa údajmi v tabuľkách.
Sklenený pekáč	HEZ915001	Sklenený pekáč je vhodný na prípravu dusených jedál a nákypov, ktoré sa pripravujú v rúre na pečenie. Zvlášť vhodný je na prípravu s použitím automatických programov alebo automatického pečenia.
Trojité vyťahovacie koľajničky, s plným výsuvom	HEZ368301	Pomocou vyťahovacích koľajničiek vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo kompletne vytiahnuť bez toho, že by sa prevrátilo.

Pred prvým použitím

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

Naprogramovanie času

Po zapojení sa na displeji rozsvieti symbol ◷ a 0:00. Znovu nastavte čas.

1. Stlačte senzor ◷.
Na displeji sa zobrazí čas 12:00.

2. Pomocou senzorov **+** alebo **–** nastavte čas.

3. Potvrďte stlačením senzora ◷.

Po niekoľkých sekundách sa zobrazí naprogramovaný čas.

Zahriatie rúry

Aby ste odstránili vôňu novoty, predhrejte prázdnu zatvorenú rúru na pečenie. Najúčinnejšie je na hodinu zapnúť horný a spodný ohrev ⊟ na 240 °C. Uistite sa, že vo vnútri rúry nezostali žiadne zvyšky obalu.

1. Pomocou ovládača funkcií zvoľte horný a spodný ohrev ⊟.

2. Stláčajte senzor **+**, kým sa na displeji nezobrazí 240 °C.

Po hodine rúru vypnite. Rúru vypnete otočením ovládača funkcií do polohy nula.

Čistenie príslušenstva

Pred prvým použitím príslušenstva ho dobre vyčistite teplou vodou s trochou prostriedku na umývanie riadu a handričkou.

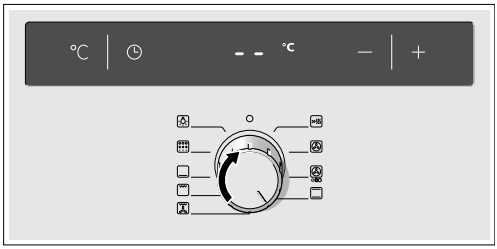
Nastavenie rúry na pečenie

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

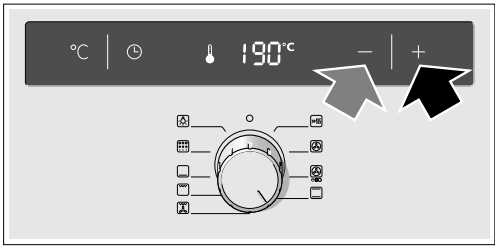
Druh ohrevu a teplota

Pozrite obrázok: horný a spodný ohrev ⊟ na 190 °C.

1. Pomocou ovládača funkcií zvoľte druh ohrevu.



2. Požadovanú teplotu alebo grilovací stupeň nastavte pomocou senzorov **+** alebo **–**.



Rúra na pečenie sa zohrieva.

Vypnutie rúry na pečenie

Ovládač funkcií nastavte do polohy nula.

Zmena nastavení

Druh ohrevu, teplotu alebo grilovací stupeň je možné kedykoľvek upraviť.

Rýchloohrev

Pomocou funkcie rýchloohrevu rúra na pečenie veľmi rýchlo dosiahne nastavenú teplotu.

Rýchloohrev sa odporúča používať pri teplotách nad 100 °C.

Aby ste dosiahli rovnomerné prepečenie, vložte pokrm do rúry až po ukončení rýchloohrevu.

1. Pomocou ovládača funkcií zvoľte rýchloohrev.

2. Pomocou senzorov **+** a **–** zvoľte požadovanú teplotu.

Na displeji sa rozsvieti symbol. Rúra na pečenie začína hriať.

Koniec rýchloohrevu

Zaznie zvukový signál, symbol zhasne. Potravinu vložte do rúry a vyberte požadovanú teplotu a funkciu.

Zrušenie rýchleho ohrevu

Ovládač funkcií nastavte do polohy nula. Rúra na pečenie je vypnutá.

Upozornenie: Pri funkcii rýchloohrev nie je možné nastaviť čas trvania prípravy pokrmu.

Nastavenie funkcií času

Táto rúra na pečenie je vybavená niekoľkými funkciami času. Senzorom ◷ sa aktivuje menu a prepínajú sa funkcie. Symboly času zostávajú rozsvietené, kým sa vykonávajú nastavenia. Nastavenú funkciu času môžete upraviť pomocou senzorov **+** alebo **–**.

Časomer

Funkcia časomeru nezávisí od prevádzky rúry na pečenie. Časomer je vybavený vlastným signálom. Takto je možné určiť, či uplynul čas nastavený na časomere alebo nastalo automatické vypnutie rúry na pečenie (času trvania prípravy pokrmu).

1. Stlačte senzor ◷.
Na displeji sa rozsvieti symbol 🔔.

2. Nastavenie času na časomere pomocou senzorov **+** alebo **–**.
Navrhovaná hodnota senzora **+** = 10 minút
Navrhovaná hodnota senzora **–** = 5 minút

Po niekoľkých sekundách sa zobrazí nastavený čas. Začína plynúť čas nastavený na časomere. Na displeji sa zobrazí symbol 🔔 a zobrazí sa priebeh času nastaveného na časomere.

Čas nastavený na časomere vypršal.

Zaznie zvukový signál. Na displeji sa zobrazí 00:00. Časomer vypnite stlačením senzora ◷.

Zmena času časomeru

Zmeňte čas časomeru pomocou senzorov **+** alebo **–**. Po niekoľkých sekundách sa zobrazí upravený čas.

Zrušenie času časomeru

Časomer zostáva zapnutý aj po vypnutí rúry. Nastavte čas na časomere na 00:00 pomocou senzora **–**. Časomer sa vypne.

Overenie nastaveného času

V prípade, že je nastavených viacero funkcií času, na displeji sa rozsvietia príslušné symboly.

Ak chcete zistiť zvolený čas na časomere 🔔, čas trvania prípravy pokrmu |→|, čas ukončenia →| alebo aktuálny čas ◷, opakovane stláčajte senzor ◷, kým sa nerozsvieti požadovaný symbol. Príslušná hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji.

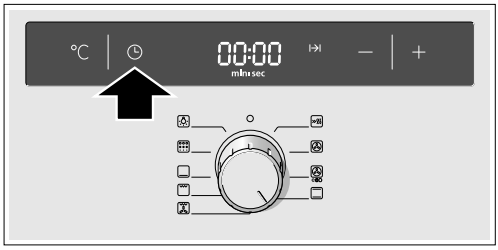
Čas trvania prípravy pokrmu

Rúra na pečenie umožňuje nastaviť čas trvania prípravy každého pokrmu. Po uplynutí času trvania prípravy pokrmu sa rúra na pečenie automaticky vypne. Vďaka tomu nie je nutné kvôli vypnutiu rúry prerušovať iné práce a ani nedôjde k prekročeniu potrebného času na prípravu pokrmu z nepozornosti.

Pozrite obrázok: čas trvania prípravy pokrmu je 45 minút.

1. Pomocou ovládača funkcií zvoľte druh ohrevu.

2. Dvakrát stlačte senzor ◷.
Na displeji sa zobrazí 00:00 a symbol trvania času prípravy pokrmu |→|.



3. Pomocou senzorov **+** alebo **–** upravte čas trvania prípravy pokrmu.
Navrhovaná hodnota senzora **+** = 30 minút
Navrhovaná hodnota senzora **–** = 10 minút

4. Stlačte senzor °C.
Požadovanú teplotu alebo grilovací stupeň nastavte pomocou senzorov **+** alebo **–**.

Po niekoľkých sekundách sa rúra na pečenie zapne. Na displeji sa zobrazí nastavená teplota a rozsvieti sa symbol |→|.

Čas ohrevu uplynul

Zaznie signál. Rúra na pečenie sa prestane zahrievať. V indikačnom poli sa zobrazí 00:00. Stlačte tlačidlo ◷ dvakrát. Tlačidlami **+** alebo **–** nastavte nový čas ohrevu alebo stlačte tlačidlo ◷ a nastavte volič funkcií do polohy 0. Rúra je vypnutá.

Zmena času trvania prípravy pokrmu

Dvakrát stlačte senzor ◷. Pomocou senzorov **+** alebo **–** zmeňte čas trvania prípravy pokrmu.

Zrušenie času pečenia

Dvakrát stlačte senzor ◷. Nastavte čas prípravy pokrmu na 00:00 pomocou senzora **–**. Čas je zrušený.

Overenie nastaveného času

V prípade, že je nastavených viacero funkcií času, na displeji sa rozsvietia príslušné symboly.

Ak chcete zistiť zvolený čas na časomere 🔔, čas trvania prípravy pokrmu |→|, čas ukončenia →| alebo aktuálny čas ◷, opakovane stláčajte senzor ◷, kým sa nerozsvieti požadovaný symbol. Príslušná hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji.

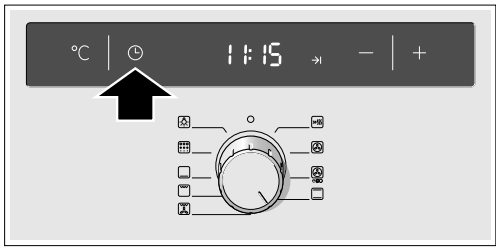
Čas ukončenia

Na rúre je možné nastaviť čas ukončenia prípravy jednotlivých pokrmov. V tomto prípade sa rúra automaticky zapne a vypne v požadovaný čas. Napríklad pokrm môžete vložiť do rúry ráno a nastaviť rúru tak, aby bolo jedlo hotové na obed.

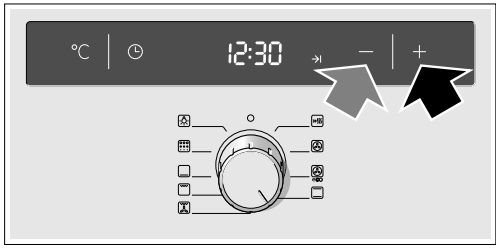
Uistite sa, že potraviny nachádzajúce sa dlhší čas v rúre sa nepokazia.

Pozrite obrázok: je 10.30 h, čas prípravy pokrmu je 45 minút a rúra sa má vypnúť o 12.30 h.

1. Nastavte ovládač funkcií.
2. Dvakrát stlačte senzor ◷.
3. Pomocou senzorov + alebo – upravte čas trvania prípravy pokrmu.
4. Stlačte senzor ◷.
   Na displeji sa zobrazí čas a symbol ukončenia prípravy pokrmu →|.



5. Posuňte čas ukončenia pomocou senzorov + alebo –.



6. Stlačte senzor °C.
   Požadovanú teplotu alebo grilovací stupeň nastavte pomocou senzorov + alebo –.

Na displeji sa zobrazí nastavená teplota a symbol →|, rúra zostáva v pohotovostnom režime. Po zapnutí rúry sa zobrazí nastavená teplota a symbol |→|. Symbol →| zhasne.

Čas ohrevu uplynul

Zaznie signál. Rúra na pečenie sa prestane zahrievať. V indikačnom poli sa zobrazí 00:00. Stlačte tlačidlo ◷ dvakrát. Tlačidlami + alebo – nastavte nový čas ohrevu alebo stlačte tlačidlo ◷ a nastavte volič funkcií do polohy 0. Rúra je vypnutá.

Zmena času ukončenia

Trikrát stlačte senzor ◷. Pomocou senzorov + alebo – zmeňte čas ukončenia prípravy pokrmu. Po niekoľkých sekundách sa zobrazí upravený čas. Čas ukončenia nemeňte, pokiaľ už čas prípravy pokrmu začal ubiehať. Výsledný produkt by mohol byť iný.

Zrušenie času ukončenia

Trikrát stlačte senzor ◷ a zmeňte čas ukončenia na aktuálny čas –. Rúra sa zapne.

Overenie nastaveného času

V prípade, že je nastavených viacero funkcií času, na displeji sa rozsvietia príslušné symboly.

Ak chcete zistiť zvolený čas na časomere 🔔, čas trvania prípravy pokrmu |→|, čas ukončenia →| alebo aktuálny čas ◷, opakovane stláčajte senzor ◷, kým sa nerozsvieti požadovaný symbol. Príslušná hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji.

Aktuálny čas

Po zapojení alebo po prerušení dodávky elektrického prúdu sa na displeji rozsvieti symbol ◷ a 0:00. Znovu nastavte čas.

1. Stlačte senzor ◷.
   Zobrazí sa čas 12:00.
2. Pomocou senzorov + alebo – nastavte čas.
3. Potvrďte stlačením senzora ◷.

Po niekoľkých sekundách sa zobrazí naprogramovaný čas.

Zmena času

Predtým nesmie byť nastavená žiadna iná funkcia času, rúra musí byť vypnutá.

1. Dvakrát stlačte senzor ◷.
   Na displeji sa zobrazí symbol ◷.
2. Pomocou senzorov + alebo – upravte čas.
3. Potvrďte stlačením senzora ◷.

Naprogramovaný čas sa zobrazí po niekoľkých sekundách.

Skryť čas

Čas je možné skryť. Pozrite kapitolu *Zmena základných nastavení*.

Zmena základného nastavenia

Táto rúra na pečenie má k dispozícii rôzne základné nastavenia. Tieto nastavenia môžu byť prispôsobené individuálnym potrebám používateľa.

Základné nastavenie		Voľba 0	Voľba 1	Voľba 2	Voľba 3
c 1	Dĺžka trvania signálu po uplynutí času prípravy pokrmu alebo času na časomere	-	cca 10 s	cca 2 min*	cca 5 min
c 2	Ukazovateľ času	nie	áno*	-	-
c 3	Časové oneskorenie, než dôjde k použitiu zvoleného nastavenia	-	cca 2 s	cca 4 s*	cca 10 s
c 5	Posuvné vodiace lišty sú nasadené	nie	áno	-	-
c 6	Pre všetky hodnoty zvoliť nastavenia výrobcu	nie*	áno	-	-

* Výrobné nastavenie

Rúra musí byť vypnutá.

1. Stlačte senzor ◷ asi na 4 sekundy.
   Na displeji sa zobrazí aktuálne základné nastavenie pre trvanie signálu, napr. c 1 pre voľbu 2.
2. Zmeňte základné nastavenia pomocou senzorov + alebo −.
3. Potvrďte stlačením senzora ◷.
   Na displeji sa zobrazia nasledujúce základné nastavenia. Pomocou senzora ◷ si možno prehliadnuť všetky nastavenia a senzormi + alebo − ich meniť.
4. Na záver stlačte senzor ◷ asi na 4 sekundy.

Všetky základné nastavenia boli použité.

Základné nastavenia sa môžu kedykoľvek znova zmeniť.

Automatické vypnutie

Ak sa počas niekoľkých hodín nezmenili nastavenia spotrebiča, aktivuje sa jeho automatické vypnutie. Rúra na pečenie prestane hriať. Závisí to od zvolenej teploty alebo grilovacieho stupňa.

Aktivácia automatického vypnutia

Zaznie zvukový signál. Na displeji sa zobrazí F8. Rúra na pečenie prestane hriať.

Otočte ovládač funkcií do polohy nula. Rúra sa vypne.

Zrušenie automatického vypnutia

Aby ste sa vyhli neželanej aktivácii automatického vypnutia spotrebiča, je potrebné nastaviť čas trvania prípravy pokrmu. Rúra sa ohrieva, kým neuplynie tento nastavený čas.

Samočistenie

Počas samočistenia sa rúra ohreje približne na 500 °C. Spália sa tak zvyšky po pečení a po jeho ukončení je potrebné len vyčistiť sadze v jej vnútornej časti.

K dispozícii sú tri stupne čistenia.

Stupeň	Miera čistenia	Trvanie
1	slabé	cca 1 hodina 15 minút
2	stredné	cca 1 hodina 30 minút
3	silné	cca 2 hodiny

Čím je nečistota väčšia a staršia, tým vyšší by mal byť stupeň čistenia. Stačí ak vnútornú časť rúry vyčistíte raz za dva či tri mesiace. Dôkladné čistenie si vyžaduje len 2,5 - 4,7 kilowatthodín.

Dôležité upozornenia

Kvôli vašej bezpečnosti sa dvierka rúry na pečenie automaticky zablokujú. Dvierka rúry môžete znova otvoriť až vtedy, keď je varný priestor vychladnutý a na displeji zhasne symbol zablokovania.

Počas samočistenia svieti osvetlenie varného priestoru.

⚠ **Nebezpečenstvo popálenia!**

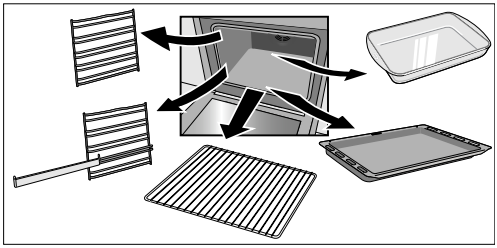
- Varný priestor sa počas procesu samočistenia veľmi zohreje. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča alebo blokovací háčik nepresúvajte rukou. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržujte v bezpečnej vzdialenosti.
- Spotrebič sa počas procesu samočistenia veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte dvierok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržujte v bezpečnej vzdialenosti.

⚠ **Nebezpečenstvo požiaru!**

Spotrebič sa počas procesu samočistenia veľmi zohreje. Na rúčku dvierok nikdy nevešajte horľavé predmety, napr. utierky na riad. Čelnú stranu spotrebiča udržiavajte vždy voľnú.

Pred samočistením

Vnútro rúry na pečenie musí byť prázdne. Zvnútra rúry vyberte príslušenstvo, nádoby, závesné rošty a bočné vodiace lišty. Postup pri demontáži závesných roštov a vodiacich líšt pozrite v kapitole *Údržba a čistenie*.



Vyčistite dvierka rúry a bočné steny vnútornej časti rúry v oblasti tesnenia.

⚠ Nebezpečenstvo požiaru!!

Zvyšky jedál, masť a šťava z pečeného mäsa sa môžu zapáliť. Vnútornú časť rúry a príslušenstvo ostávajúce v rúre vyčistite vlhkou utierkou.

Čistenie príslušenstva

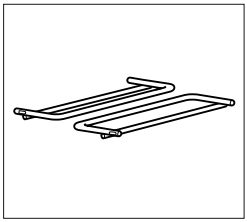
Závesné rošty a vodiace lišty nie sú vhodné na samočistenie. Vyberte ich z vnútornej časti rúry.

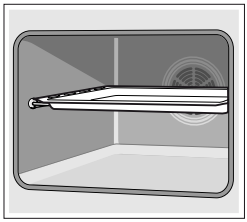
Na ideálne vyčistenie vnútornej časti rúry sa odporúča pri funkcii samočistenia vybrať z rúry plechy na pečenie. Použitím držiaka na príslušenstvo je však možné vyčistiť univerzálny hlboký smaltovaný pekáč alebo nízky smaltovaný plech na pečenie. Príslušenstvo čistite vždy po jednom.

Rošt sa nesmie čistiť pomocou funkcie samočistenie

Ak rúra nie je vybavená držiakom na príslušenstvo, môžte si ho zakúpiť v servisných strediskách alebo na internete pod číslom: 466546.

Držiak na príslušenstvo sa vkladá vľavo a vpravo.





Príslušenstvo najprv vodou vyčistite od zvyškov jedál, oleja a šťavy z mäsa.

Univerzálny hlboký pekáč alebo nízky plech na pečenie položte na držiak.

⚠ Nebezpečenstvo vážneho ohrozenia zdravia!

Počas čistenia nevkladajte plechy a formy s teflónovým povrchom. Pri vysokej teplote sa teflónový povrch poškodzuje a vznikajú toxické plyny.

Nastavenie

Po zvolení stupňa čistenia rúru nastavte.

1. Pomocou ovládača funkcií zvoľte funkciu samočistenie ▦.
2. Požadovaný stupeň čistenia nastavte pomocou senzorov **+** alebo **–**.

Na displeji sa zobrazí stupeň čistenia a symbol |→|. Po uplynutí niekoľkých sekúnd začína samočistenie.

Krátko po začatí sa zablokujú dvierka rúry. Na displeji sa rozsvieti symbol 🔒. Dvierka je možné otvoriť až po zhasnutí symbolu 🔒.

Samočistenie je ukončené

Na displeji sa zobrazí 00:00. Rúra na pečenie prestane hriať. Otočte ovládač funkcií do polohy nula. Rúra sa vypne. Dvierka je možné otvoriť až po zhasnutí symbolu 🔒 na displeji.

Zmena stupňa čistenia

Po začatí čistenia nie je možné zmeniť stupeň čistenia.

Prerušenie samočistenia

Otočte ovládač funkcií do polohy nula. Rúra sa vypne. Dvierka je možné otvoriť až po zhasnutí symbolu 🔒 na displeji.

Posunutie času ukončenia

Na rúre je možné nastaviť čas ukončenia samočistenia. Samočistenie je možné nastaviť na noc a rúru tak používať cez deň.

Pri nastavení postupujte podľa bodu 1 a 2. Pred začatím samočistenia trikrát stlačte senzor ◷ a pomocou senzorov **+** alebo **–** posuňte čas ukončenia.

Rúra prepne na pohotovostný režim. Na displeji sa zobrazí stupeň čistenia a symbol →|. Po začatí samočistenia sa zobrazí čas trvania čistenia a symbol |→|. Symbol →| zhasne.

Overenie nastaveného času

Ak chcete zistiť čas trvania stupňa čistenia alebo čas ukončenia samočistenia, opakovane stlačte senzor ◷, kým sa nerozsvieti požadovaný symbol . Príslušná hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji.

Po samočistení

Po vychladnutí vnútornej časti rúry vyčistite spálené zvyšky vlhkou utierkou.

Údržba a čistenie

Rúra na pečenie si udrží svoj pôvodný vzhľad a výkonnosť, ak budete dodržiavať dôkladnú starostlivosť o spotrebič.
V nasledujúcich riadkoch sa dočítate, ako udržiavať a čistiť spotrebič.

Upozornenia

- Na prednej časti rúry sa na jej sklenenej, plastovej alebo kovovej časti môžu objaviť rôzne zafarbenia.
- Tiene pozorovateľné na skle dvierok, ktoré robia špinavý dojem, sú odrazom osvetlenia rúry.
- Smalt sa pri vysokých teplotách vypaľuje. Môže to spôsobiť jemnú stratu zafarbenia. Ide o bežný jav, ktorý neovplyvňuje funkčnosť spotrebiča. Hrany tenkých plechov nie sú úplne smaltované. Môžu byť preto tvrdé na dotyk, čo však nemá žiadny vplyv na protikoróznu ochranu.

Čistiace prostriedky

Aby nedošlo k poškodeniu rôznych povrchov používaním nevhodných čistiacich prostriedkov, riaďte sa pokynmi v tabuľke. Nepoužívajte

- abrazívne či agresívne čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- škrabky či tvrdé hubky,
- vysokotlakové ani parné čističe.

Nové handričky pred použitím riadne vyperte.

Zóna	Čistiace prostriedky
Predná časť rúry na pečenie	Teplá voda s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu: Vyčistite pomocou handričky a usušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čističe ani škrabky na sklo.
Plochy z ušľachtilej ocele	Teplá voda s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu: Vyčistite pomocou handričky a usušte mäkkou utierkou. Škvrny od vápna, tuku, škrobu a bielky vždy ihneď odstráňte. V opačnom prípade by sa pod nimi mohla vytvoriť korózia. V servisných strediskách alebo špecializovaných predajniach môžete zakúpiť špeciálne prostriedky určené na čistenie ušľachtilej ocele vhodné na teplé povrchy. Čistiaci prostriedok naneste pomocou mäkkej utierky.
Sklo	Čistič na sklo: Vyčistite pomocou mäkkej utierky. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Ovládač	Čistič na sklo: Vyčistite pomocou mäkkej utierky. Nepoužívajte alkohol, ocot ani abrazívne či agresívne čistiace prostriedky.
Sklo dvierok	Čistič na sklo: Vyčistite pomocou mäkkej utierky. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Sklo dvierok	Špeciálne čistiace prostriedky na čistenie nehrdzavejúcej ocele (môžete zakúpiť v servisných strediskách alebo v špecializovaných predajniach). Postupujte podľa pokynov výrobcu.
Vnútorná časť rúry na pečenie	Teplá voda s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu alebo octová voda: Vyčistite handričkou. Ak je znečistenie extrémne, používajte hubky z ušľachtilej ocele alebo čistiace prostriedky určené výhradne na čistenie rúr na pečenie. Používajte, len ak je rúra na pečenie vychladnutá. Odporúčame uprednostniť funkciu samočistenie. Pozrite v kapitole *Samočistenie*.
Sklenený kryt osvetlenia rúry na pečenie	Teplá voda s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu: Vyčistite handričkou.
Závesné rošty alebo vodiace lišty	Teplá voda s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.
Posuvné vodiace lišty	Teplá voda s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Nenamáčajte a neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Teplá voda s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.

Funkcia osvetlenie

Na uľahčenie čistenia využite elektrické svetlo umiestnené vo vnútri rúry na pečenie.

Rozsvietenie svetla

Otočte ovládač funkcií do polohy ☼.

Svetlo sa rozsvieti.

Zhasnutie svetla

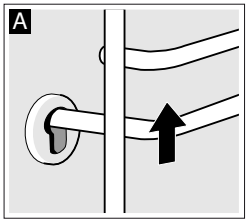
Otočte volič funkcií do polohy o.

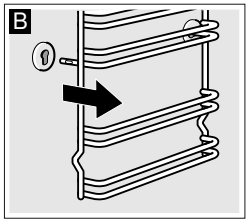
Zloženie a nasadenie mriežok alebo závesných roštov na ľavej a pravej strane

Mriežky a závesné rošty možno pri ich čistení zložiť. Rúra musí byť vychladnutá.

Vyvesenie rámu alebo koľajničiek

1. Rám alebo koľajničky vpredu nadvihnite nahor a vyveste (obr. A).
2. Potom celý rám alebo koľajničku vytiahnite dopredu a vyberte ho von (obrázok B).

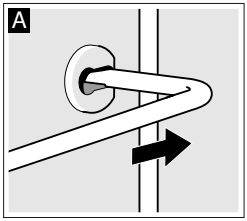


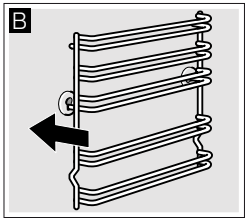


Rámy alebo koľajničky vyčistite čistiacim prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

Zloženie mriežok a závesných roštov

1. Mriežku alebo závesný rošt najprv vložte do zadnej drážky pritláčajúc smerom dozadu (obrázok A)
2. a až potom do prednej drážky (obrázok B).



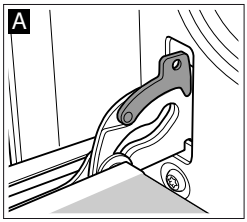


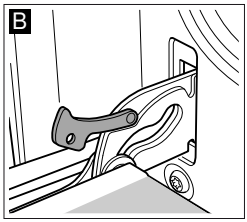
Mriežky alebo závesné rošty upevnite vľavo aj vpravo. Zahnutá časť musí vždy smerovať nadol.

Zloženie a nasadenie dvierok rúry na pečenie

Na zjednodušenie demontovania dvierok a čistenia sklenených tabúľ sa dvierka môžu zložiť.

Úchyty dvierok rúry sú vybavené zaisťovacími páčkami. Ak je zaisťovacia páčka sklopená (obrázok A), nie je možné dvierka zložiť. Ak je zaisťovacia páčka vyklopená (obrázok B), úchyty sú zaistené. Nemôžu sa tak náhle zacvaknúť.



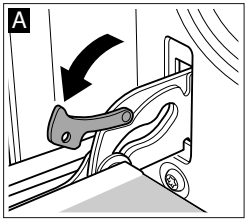


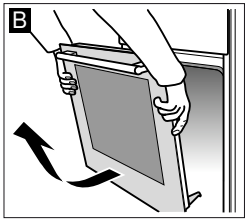
⚠ Nebezpečenstvo poranenia!!

Ak úchyty nie sú zaistené zaisťovacími páčkami, môžu sa náhle zacvaknúť. Dbajte na to, aby zaisťovacie páčky boli vždy sklopené, okrem prípadu zloženia dvierok, keď majú byť vyklopené.

Zloženie dvierok

1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Vyklopte obe zaisťovacie páčky, vľavo a vpravo (obrázok A).
3. Dvierka rúry na pečenie zatvorte až na doraz (obrázok B). Dvierka uchopte obidvoma rukami vľavo a vpravo. Zatvorte ich ešte trochu viac a vytiahnite ich.

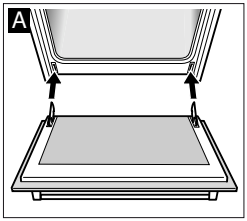


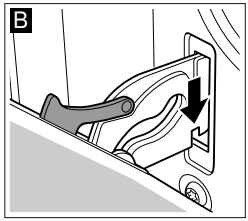


Nasadenie dvierok

Pri opätovnom nasadení dvierok postupujte rovnako, len v opačnom poradí.

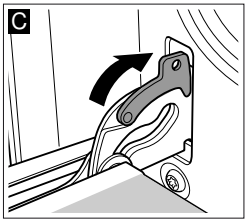
1. Po nasadení dvierok sa uistite, že oba úchyty dvierok zapadajú do svojich príslušných otvorov (obrázok A).
2. Spodná drážka úchytov musí zapadať na oboch stranách (obrázok B).





Ak úchyty dvierok nie sú správne nasadené, dvierka sa môžu skriviť.

3. Opätovne zacvaknite obe zaisťovacie páčky (obrázok C). Zatvorte dvierka rúry.



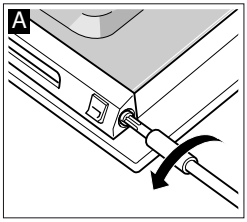
⚠ Nebezpečenstvo poranenia!!

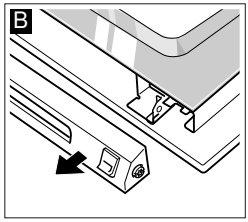
V prípade, že dvierka vypadnú alebo sa úchyty náhle zatvoria, nedotýkajte sa ich. Obráťte sa na stredisko technickej podpory.

Odmontovanie krytu dvierok

Kryt dvierok rúry môže časom zmeniť farbu. Pri dôkladnejšom čistení sa odporúča kryt odmontovať.

1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Odskrutkujte kryt dvierok. Uvoľnite skrutky naľavo i vpravo. (obrázok A).
3. Zložte kryt (obrázok B).





Dbajte na to, aby sa dvierka rúry nezatvorili, kým nebude kryt namontovaný späť. Mohlo by sa poškodiť vnútorné sklo.

Kryt vyčistite výrobkom určeným špeciálne na čistenie nehrdzavejúcej ocele.

4. Opätovne ho nasaďte a upevnite.
5. Zatvorte dvierka rúry.

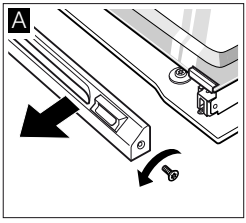
Demontáž a montáž skiel dvierok

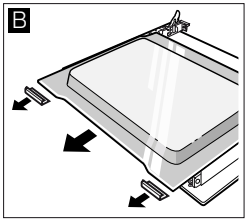
Aby ste sklá dvierok rúry mohli lepšie vyčistiť, môžete ich z dvierok vybrať.

Pri demontáži vnútorných skiel dávajte pozor na to, v akom poradí sklá vyberáte. Aby ste sklá namontovali opäť v správnom poradí, orientujte sa podľa čísla, ktoré je uvedené na skle.

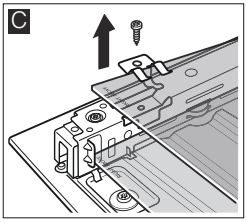
Demontáž

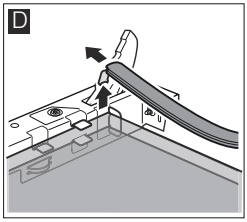
1. Dvierka rúry vyveste a položte na handru rúčkou dolu.
2. Odskrutkujte kryt v hornej časti dvierok rúry. Povoľte skrutky na ľavej a pravej strane (obrázok A).
3. Najvrchnejšie sklo nadvihnite a vytiahnite a odoberte obidve malé tesnenia (obrázok B).



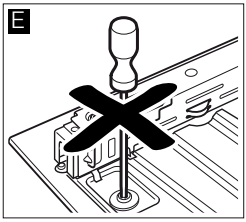


4. Odskrutkujte pridržiavacie spony vpravo a vľavo. Nadvihnite sklo a stiahnite z neho spony (obrázok C).
5. Tesnenia dolu na skle odoberte (obrázok D). Pritom tesnenie potiahnite a vyberte nahor. Sklo vytiahnite von.





6. Spodné sklo vytiahnite šikmo nahor.
7. Skrutky vľavo a vpravo s plechovou časťou NEODSKRUTKUJTE (obrázok E).



Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou utierkou.

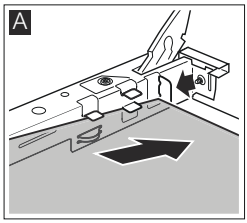
⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

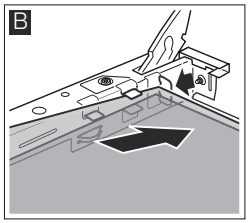
Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.

Montáž

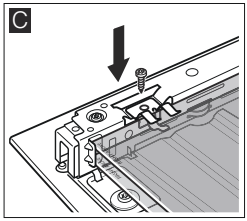
Pri montáži dávajte pozor na to, aby nápis „right above“ stál na obidvoch sklách vľavo dolu hlavou.

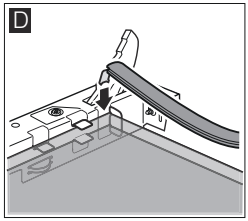
1. Dolné sklo zasuňte šikmo dozadu (obrázok A).
2. Zasuňte stredné sklo (obrázok B).



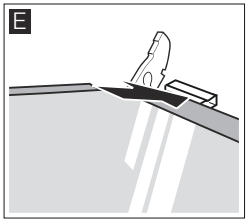


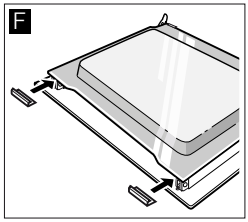
3. Nasaďte pridržiavacie spony vpravo a vľavo na sklo, vyrovnajte ich tak, aby perá boli nad otvorom pre skrutku, a priskrutkujte ich (obrázok B).
4. Tesnenia dolu na skle znova zakvačte (obrázok D).





5. Najvrchnejšie sklo zasuňte šikmo dozadu do obidvoch držiakov. Dbajte na to, aby ste pritom tesnenie neposunuli dozadu (obrázok E).
6. Obidve malé tesnenia vľavo a vpravo znova nasuňte na sklo (obrázok F).





7. Nasaďte kryt a priskrutkujte.
8. Zaveste dvierka rúry.

Rúru na pečenie smiete používať len vtedy, ak sú sklá správne namontované.

Čo robiť v prípade poruchy

Pri poruche ide väčšinou o malé, ľahko napraviteľné poškodenie. Predtým, ako sa obrátite na stredisko technickej podpory, pokúste sa poruchu napraviť pomocou nasledovnej tabuľky.

Tabuľka porúch

Porucha	Možná príčina	Riešenie/rady
Rúra nefunguje.	Chybná poistka.	Skontrolujte v poistkovej skrinke, či je poistka v poriadku.
	Výpadok elektrického prúdu.	Skontrolujte, či svieti kuchynské svetlo alebo fungujú iné kuchynské spotrebiče.
Na displeji sa rozsvieti ◷ a nuly.	Výpadok elektrického prúdu.	Znovu nastavte čas.
Rúra nehreje.	Kontakty sú zaprášené.	Niekoľkokrát otočte ovládačmi v oboch smeroch.
Dvierka rúry sa nedajú otvoriť. Na ukazovateli sa rozsvieti symbol 🔒.	Dvierka rúry sú zablokované z dôvodu samočistenia ⊞.	Počkajte, kým rúra nevychladne a nezhasne symbol 🔒.
Na displeji sa zobrazí F8.	Automatické vypnutie je aktivované.	Otočte ovládač funkcií do polohy nula.

Hlásenia chyby

Ak sa na displeji zobrazí hlásenie chyby E, stlačte senzor ◷. Hlásenie chyby zmizne. Vynuluje sa nastavená funkcia času. Ak hlásenie chyby nezmizne, obráťte sa na najbližšie servisné centrum.

Nasledujúce hlásenia chyby môže vyriešiť používateľ vlastnými silami.

Hlásenie chyby	Možná príčina	Riešenie/rady
E011	Senzor bol stláčaný pridlho alebo sa zasekol.	Postupne stlačte všetky senzory. Overte, či sa niektorý zo senzorov nezasekol, nie je zakrytý alebo zašpinený.
E106	Blokovanie dvierok sa aktivovalo pri otvorených dvierkach.	Stlačte senzor ◷. Teraz ho môžte opäť nastaviť.
E115	Teplota vo vnútri rúry je príliš vysoká.	Dvierka rúry sú zablokované a ohrev bol prerušený. Počkajte, kým rúra nevychladne. Stlačte senzor ◷ a opäť upravte čas.

⚠ **Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!!**

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

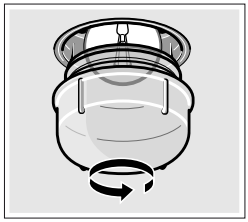
Výmena lampy

Poškodenú žiarovku osvetlenia rúry treba vymeniť. Náhradné žiarovky s napätím 220-240 V, závitom E14, výkonom 25 W, odolné voči vysokým teplotám (T 300 °C), môžete zakúpiť v servisnom stredisku alebo v špecializovaných predajniach. Používajte výhradne tento typ žiaroviek.

⚠ **Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!!**

Spotrebič odpojte z elektrickej siete. Uistite sa, že je správne odpojený.

1. Aby ste sa vyhli jeho poškodeniu, do vnútornej časti vychladnutej rúry položte kuchynskú utierku.
2. Ochranný kryt lampy odkrúťte smerom doľava.



3. Lampu nahraďte podobným modelom.
4. Opätovne zakrúťte ochranný kryt.
5. Odložte kuchynskú utierku a spotrebič zapojte do elektrickej siete.

Ochranné sklo

Poškodené ochranné sklo treba vymeniť. Ochranné sklo môžte zakúpiť v stredisku technickej podpory. Uveďte číslo výrobku a výrobné číslo spotrebiča.

Zákaznícky servis

Ak potrebujete spotrebič opraviť, je tu pre vás náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme predišli zbytočným návštevám technikov.

Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD)

Pri komunikácii so servisom vždy uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.) vášho spotrebiča, aby sme vás mohli kvalifikovane obslúžiť. Typový štítok s číslami nájdete vpravo, naboku pri dvierkach rúry. Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete si sem vpísať údaje vášho spotrebiča a telefónne číslo zákazníckeho servisu.

Č. výrobku (E)	**Výrobné č.**

Zákaznícky servis ☏

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

Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

Spoľahnite sa na kompetentnosť výrobcu. Zabezpečíte tým, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielcami pre váš spotrebič.

Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia

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

Ekologická likvidácia odpadu

Obal zlikvidujte ekologicky.

Tento spotrebič je identifikovaný v súlade so smernicou Európskeho parlamentu a Rady o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ) – 2002/96/EC. Táto smernica stanovuje rámec recyklácie a optimálneho využitia materiálov použitých domácich spotrebičov v Európe.

Úspora energie

- Rúru predhrejte podľa inštrukcií.
- Používajte tmavé, čierno lakované alebo smaltované plechy. Lepšie vstrebávajú teplotu.
- Počas varenia, pečenia alebo smaženia nechajte dvierka rúry zatvorené.
- Ak pečiete rôzne koláče, ideálne je piecť ich jeden za druhým. Rúra je ešte teplá. Skráti sa tak čas pečenia druhého koláča. Tiež je možné vložiť dve formy naraz, a to jednu vedľa druhej.
- Pri dlhších časových intervaloch pečenia môžete rúru vypnúť 10 minút pred uplynutím času a využiť tak zvyškové teplo na dokončenie pokrmu.

Funkcia horúci vzduch eko

Pomocou funkcie horúci vzduch eko ECO môžete výrazne ušetriť energiu pri príprave pokrmu na jednej úrovni. Pečenie a smaženie si nevyžadujú predhrievanie.

Upozornenia

- Pre maximálne možné využitie funkcie úspory energie vložte pokrm do prázdnej a studenej rúry.
- Počas smaženia sa dvere rúry môžu otvoriť len v prípade, že je to naozaj nevyhnutné, napríklad pri otočení potravín. V kapitole „Tabuľky a odporúčania“ nájdete početné rady a odporúčania na pečenie a smaženie.

Tabuľka

Nasledujúca tabuľka zobrazuje výber najvhodnejších pokrmov pre funkciu úspory energie. Nájdete v nej podrobnosti o nastaveniach teploty, potrebnom príslušenstve a výške umiestnenia vhodné na jednotlivé pokrmy.

Teplota a trvanie času prípravy pokrmu sa môžu líšiť v závislosti od množstva, stavu a kvality potravín. Hodnoty v tabuľke sú preto orientačné. Odporúča sa začať pri najnižšej hodnote. Nižšou teplotou dosiahnete rovnomernejšie zafarbenie. Ak nedosiahnete očakávaný výsledok, najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Druh ohrevu = ECO horúci vzduch eco

	Príslušenstvo	Výška	Teplota v °C	Čas prípravy v minútach
Koláče a pečivo				
Jednoduchý trený koláč	Rošt + pozdĺžna forma	2	170-180	55-65
Maslová piškóta	Rošt + pozdĺžna forma	2	150-160	75-85
Tortový korpus	Smaltovaný plech na pečenie	3	180-200	30-45
Ovocná torta (napr. čerešňový koláč)	Forma s vyberacím dnom z kovu, Ø 26 cm	2	160-180	50-60
Kysnuté koláče na plechu	Smaltovaný plech na pečenie	3	160-170	30-40
Mramorový koláč	Rošt + pozdĺžna forma	2	160-170	100-110
Savojský piškótový koláč	Rošt + forma na ovocnú tortu	2	150-160	85-95
Vodová piškóta	Rošt + forma s vyberacím dnom	2	165-175	35-45
Piškótový koláč. 3 vajcia	Rošt + forma s vyberacím dnom	1	160-170	45-55
Jablkový koláč	Univerzálny pekáč	3	170-180	65-75

	Príslušenstvo	Výška	Teplota v °C	Čas prípravy v minútach
Pečivo a keksy	Smaltovaný plech na pečenie	3	130-140	20-30
Orechové trojuholníčky	Smaltovaný plech na pečenie	3	185-195	35-45
Maslové briošky (12 kusov)	Smaltovaný plech na pečenie	3	170-180	20-25
Piškótová roláda	Smaltovaný plech na pečenie	3	160-170	15-20
Mafiny	Smaltovaný plech na pečenie	3	150-160	30-40
Jablkový koláč, okrúhly plech na pečenie	Forma s vyberacím dnom z kovu, Ø 31 cm	3	230-250	30-40
Koláč quiche	Forma s vyberacím dnom z kovu, Ø 31 cm	3	200-220	55-65
Piškóta s ovocím	Obdĺžnikový plech na pečenie	2	180-200	50-60
Marhule v lístkovom ceste	Smaltovaný plech na pečenie	3	190-200	30-40
Keksy s čokoládovými hoblinkami	Smaltovaný plech na pečenie	3	140-150	35-45
Maslové pečivo	Smaltovaný plech na pečenie	3	140-150	30-45
Pečivo s krémovou náplňou	Univerzálny pekáč	3	210-220	40-50
Zvončeky z lístkového cesta	Smaltovaný plech na pečenie	3	210-230	35-45
Chlieb (1 kg)	Smaltovaný plech na pečenie	3	200-210	55-65
Mäso				
Teľacie pečené (1,5 kg paštéty z teľacieho mäsa)	Rošt + zakrytá nádoba	2	200-210	110-120
Bravčové pečené (1 kg)	Rošt + otvorená nádoba	2	180-190	110-120
Teľacie filé/roastbeef, rare (1 kg)	Rošt + otvorená nádoba	2	240-250	35-45
Teľacie filé/roastbeef, stredne prepečené (1 kg)	Rošt + otvorená nádoba	2	250-260	45-55
Ryby				
Pražma/ostrież, pečený (2 kusy po 350 g)	Univerzálny pekáč	2	180-190	30-40
Pražma v slanom obale (2 kusy po 450 g)	Smaltovaný plech na pečenie	3	180-190	40-50
Treska (1 kus s hmotnosťou 1 kg)	Smaltovaný plech na pečenie	2	180-190	50-60
Pstruhy (2 kusy po 300 g)	Smaltovaný plech na pečenie	2	180-190	25-35
Morský čert (2 kusy po 400 g)	Smaltovaný plech na pečenie	2	180-190	30-40
Zmrazené, predvarené jedlá				
Zmrazená pizza s tenkým korpusom	Rošt	2	210-220	15-20
Pizza s hrubým korpusom	Rošt	2	180-190	25-35
Zemiakové hranolčeky na dopečenie	Smaltovaný plech na pečenie	3	210-220	20-30
Kuracie krídla	Smaltovaný plech na pečenie	3	200-210	15-25
Rybie prsty	Smaltovaný plech na pečenie	3	210-220	20-30
Chlieb na dopečenie	Univerzálny pekáč	3	180-200	10-20
Malé, plnené pečivo z lístkového cesta	Smaltovaný plech na pečenie	3	180-190	15-25
Zmrazené lasagne (450 g)	Rošt	2	210-230	45-55
Lasagne (2 kusy po 400 g)	Rošt	2	210-230	45-55
Tyčinky mozzarelly	Smaltovaný plech na pečenie	2	230-240	15-25
Jalapeños	Smaltovaný plech na pečenie	3	200-210	15-25
Iné				
Gratinované zemiaky	Rošt + nezakrytá nádoba	2	155-165	75-85
Čerstvé lasagne	Rošt + nezakrytá nádoba	2	175-180	50-60

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

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

Upozornenia

- Hodnoty uvedené v tabuľke platia vždy pre vloženie jedla do studeného a prázdneho varného priestoru.

  Predhrievanie použite len vtedy, keď je to uvedené v tabuľkách. Príslušenstvo vyložte papierom na pečenie až po predhriatí.
- Časové údaje v tabuľkách sú orientačné hodnoty. Závisia od kvality a vlastností potravín.
- Používajte dodané príslušenstvo. Ďalšie príslušenstvo dostanete ako osobitné príslušenstvo v špecializovaných predajniach alebo v zákazníckom servise.

  Pred použitím rúry vyberte z varného priestoru príslušenstvo a nádoby, ktoré nepotrebujete.
- Vždy keď vyberáte horúce príslušenstvo alebo nádobu z varného priestoru, používajte chňapku na hrniec.

Koláče a pečivo

Pečenie na jednej úrovni

Koláč sa vydarí najlepšie vtedy, keď sa pečie na jednej úrovni s horným a dolným ohrevom ⊟.

Ak sa pečie s použitím 3D horúceho vzduchu ⊛, na zasunutie príslušenstva sa odporúčajú nasledovné výšky:

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

Pečte na viacerých úrovniach

Použite režim 3D horúci vzduch ⊛.

Pečenie na 2 úrovniach:

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

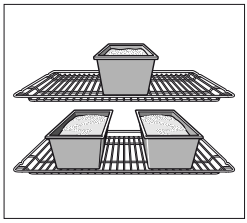
Pečenie na 3 úrovniach:

- Univerzálny pekáč: výška 5.
- Plech na pečenie: výška 3.
- Plech na pečenie: výška 1.

Plechy na pečenie zasunuté súčasne do rúry nemusia byť hotové v rovnakom čase.

V tabuľkách nájdete množstvo tipov na prípravu vašich jedál.

Keď používate súčasne 3 pozdĺžne formy, musia byť umiestnené na rošte podľa znázornenia na obrázku.



Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

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

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

Tabuľky

V tabuľke nájdete aký druh ohrevu a aká teplota sú optimálne pre jednotlivé typy pečiva a dezertov. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastnostiach cesta. Preto sú v tabuľkách uvedené vždy rozsahy času pečenia. Začínajte vždy čo najnižšou teplotou a najkratším časom. Nižšou teplotou dosiahnete rovnomernejšie zafarbenie. V prípade potreby môžete čas a teplotu pečenia predĺžiť, prípadne zvýšiť.

Ak je rúra predhriata, čas pečenia sa spravidla skráti o 5 až 10 minút.

Ďalšie informácie nájdete v tabuľkovej prílohe kapitoly Tipy na pečenie.

Pri pečení koláča na jednej úrovni dajte cesto na smaltovaný plech.

Ak pečiete naraz niekoľko koláčov, cestá je možné uložiť vedľa seba na rošt.

Koláč vo forme na pečenie	Varné nádoby	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v minútach
Torta	Forma na pečenie z plechu, Ø 31 cm	1	⊟	240-260	30-40
	2 koláčové formy z plechu, Ø 31 cm.	3+1	⊛	190-200	45-55
Koláč quiche	Forma na pečenie z plechu, Ø 31 cm	1	⊟	220-230	40-50
Koláče	Forma na pečenie z plechu, Ø 28 cm	1	⊟	190-200	40-50

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v minútach
Pizza	Univerzálny pekáč	2	⊟	200-220	25-35
	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	⊛	180-190	35-40
Alsaský koláč (predhriať)	Univerzálny pekáč	2	⊟	270	15-20
Vianočka	Univerzálny pekáč	2	⊟	170-190	25-35
Brioška	Plech na mafiny pre 12 mafín s Ø 8 cm	2	⊟	200-220	20-25
Pečivo z kysnutého cesta/veterníky	Univerzálny pekáč	2	⊟	200-220	30-45

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v minútach
Listové cesto	Univerzálny pekáč	3		190-200	25-35
	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		190-200	30-40
	2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		170-180	35-45
Penové zákusky (10 minút predhriať)	Univerzálny pekáč	3		80-90	180-210
Maslové pečivo (predhriať)	Univerzálny pekáč	3		150-160	20-30
	Univerzálny pekáč	3		140-150	20-30
	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-150	25-35
	2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		140-150	25-35
Makrónky	Univerzálny pekáč	2		110-130	30-40
	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		110-120	35-45
	2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		110-120	35-45
Burek	Univerzálny pekáč	2		190-200	40-55

Rady a praktické upozornenia na pečenie

Keď chcete použiť svoj vlastný recept.	Môžete sa orientovať podľa podobnej potraviny z tabuľky s časmi prípravy.
Nasledovným spôsobom zistíte, či je trený koláč hotový:	Približne 10 minút pred uplynutím uvedeného času pečenia pichnite jemnou špajľou do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak sa na drevenú špajľu cesto neprilepí, koláč je hotový.
Koláč nenarástol alebo spľasol.	Nabudúce použite na recept menej tekutiny alebo na pečenie zvoľte o 10 stupňov nižšou teplotu. Všimnite si aj to, ako dlho sa má podľa receptu miesiť cesto.
Koláč je v strede vysoký, ale smerom k okrajom padá.	Okraj tortovej formy na pečenie nevymasťujte. Keď je koláč hotový, opatrne ho nožom oddeľte od formy na pečenie.
Koláč je navrchu príliš hnedý.	Koláč zasuňte na nižšiu koľajničku, zvoľte nižšiu teplotu pečenia a koláč pečte dlhšie.
Koláč je príliš suchý.	Hotový koláč viackrát popichajte jemnou drevenou špajľou. Pokvapkajte ho ovocnou šťavou alebo alkoholom. Nabudúce zvýšte teplotu o 10 stupňov a skráťte čas ohrevu.
Chlieb alebo pečivo (napríklad tvarohový koláč) vyzerá dobre, ale zvnútra je lepkavé (vlhké, s mokrými miestami).	Nabudúce použite menej tekutiny a jedlo nechajte dlhší čas v rúre na nižšej teplote. Keď pečiete tortu so šťavnatým obložením, najprv upečte tortový korpus. Posypte ju potom mandľami alebo strúhankou a až potom dajte obloženie. Držte sa pokynov v recepte a časov pečenia.
Pečivo zhnedlo nepravidelne.	Nastavte nižšiu teplotu, pečivo bude upečené rovnomernejšie. Chúlostivé pečivo pečte pomocou horného a dolného ohrevu na jednej úrovni. Prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Vždy ho pristrihnite na veľkosť plechu na pečenie.
Piekli ste na rôznych úrovniach. Pečivo na hornom plechu na pečenie je tmavšie ako na dolnom.	Keď chcete piecť na rôznych úrovniach, vždy nastavte 3D horúci vzduch. Keď sa zasunie viac plechov na pečenie, nemusia byť bezpodmienečne hotové v rovnakom čase.
Pri pečení šťavnatých koláčov sa vytvára kondenzovaná voda.	Pri pečení môže vznikať vodná para. Časť tejto vodnej pary sa odvádza odsávačom pary rúry na pečenie a vo forme vodných kvapiek sa môže vyzrážať na čelách susediaceho nábytku. Je to normálna fyzikálna reakcia.

Mäso, hydina, ryby

Nádoby

Môžete použiť akúkoľvek nádobu, ktorá je odolná voči vysokým teplotám. Pri pečení veľkých kúskov môžete tiež použiť smaltovaný plech.

Najvhodnejšie je používať sklenené nádoby. Uistite sa, že pokrievka nádoby je správne nasadená.

Pri používaní smaltovaných nádob pridajte viac tekutín.

Ak používate nádoby z ušľachtilej ocele, mäso sa neopečie dozlatista, dokonca môže zostať neprepečené. V takomto prípade predĺžte dobu pečenia.

Údaje uvedené v tabuľke:
Nádoba bez pokrievky = otvorená
Nádoba s pokrievkou = zatvorená

Nádobu položte vždy na stred roštu.

Horúce sklenené nádoby by ste mali položiť na suchú utierku. Na vlhkej alebo studenej podložke by sklo mohlo prasknúť.

Pečenie

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

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

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

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

Grilovanie

Grilujte vždy v uzavretej rúre na pečenie.

Na grilovanie predhrejte rúru asi 3 minúty pred vložením pokrmu.

Kúsky určené na grilovanie položte priamo na rošt. Ak pripravujete len jeden kus, najlepšie je umiestniť ho do stredu roštu.

Smaltovaný plech položte do výšky 1. Takto sa zachytí šťava z mäsa a rúra zostane čistá.

Plech na pečenie a univerzálny plech neukladajte do výšky 4 alebo 5. Pri vysokých teplotách by sa mohli deformovať a pri výbere z rúry tak poškodiť jej vnútro.

Dbajte na to, aby mali opekané kúsky tú istú hrúbku. Opečú sa rovnomerne do zlatista a udržia si šťavnatosť. Kúsky rýb osolte až po grilovaní.

Po uplynutí času ⅔ kúsky rýb obráťte.

Grilovacie vyhrievacie teleso sa automaticky zapína a vypína. Je to normálne. Frekvencia závisí od nastavenia grilovacieho stupňa .

Mäso

Po uplynutí polovice času mäso obráťte.

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

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

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

Pokrm	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoby	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas pečenia v minútach
Mäso						
Roastbeef, krvavý	1,0 kg	odokryté	1		240-250	40-50
Roastbeef, stredne prepečený	1,0 kg	odokryté	1		250-260	50-60
Roláda z jahňacieho mäsa bez kosti, stredne prepečená	1,5 kg	odokryté	1		160-170	100-110
Ražniči z bravčového mäsa	1,0 kg	odokryté	1		190-210	100-120
Bravčová roláda	2,0 kg	odokryté	1		170-190	170-180
Hydina						
Kuracie mäso	1,5 kg	odokryté	1		190-210	65-85
Kačka	2,0 kg	odokryté	1		190-210	100-110
Ryby						
Celá ryba, na rošte	300 g	Rošt + univerzálny plech	2+1		2	20-25
Nákyp						
Zapekané zemiaky		Forma na pečenie na rošte	2		160-180	50-70
Toasty						
Opečené toasty	12 kusov	Rošt + univerzálny plech	3+1		170-180	8-12

Tipy na pečenie a grilovanie

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

Varenie menu

S použitím 3D horúceho vzduchu ⊛ možno v rúre na pečenie pripraviť kompletné menu. Teplo rúry sa kompletne využije. V horúcom vzduchu sa vône alebo arómy neodvádzajú.

Postavte varnú nádobu na rošt.

Menu	Varné nádoby	Výška	Teplota v °C	Čas prípravy v minútach	Upozornenia
Menu 1					
Jahňacie stehno bez kosti, zrolované, 1,3 kg, stredne prepečené a pečené zemiaky	Nezakrytá varná nádoba	1	180	100	Po 30 minútach pečenia môžete okolo jahňacieho stehna poukladať zemiaky a do varného priestoru vložiť tortu
Torta	Forma na pečenie, z plechu, Ø 31 cm.	3			
Menu 2					
Jahňacie stehno bez kosti, zrolované, 1,3 kg, stredne prepečené*	Nezakrytá varná nádoba	1	180	100	Po 30 minútach pečenia možno do varného priestoru vložiť gratinované zemiaky. Keď sú už zemiaky dostatočne upečené, varnú nádobu na posledných 10 minút zakryte.
Gratinované zemiaky	Nezakrytá varná nádoba	3			

* Odporúčanie: 20 minút pred uplynutím času pečenia môžete okolo jahňacieho stehna poukladať paradajky.

Hotové jedlá

Riaďte sa pokynmi výrobcu uvedenými na obale.

Keď príslušenstvo vyložíte papierom na pečenie, ubezpečte sa, že papier je vhodný na vysoké teploty. Papier pristrihnite na veľkosť potraviny, ktorá sa má pripravovať.

Výsledok pečenia závisí priamo od druhu potraviny. Na surových výrobkoch sa môžu vyskytnúť farebné nepravidelnosti a rozdiely.

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v minútach
Pizza, zmrazená					
Pizza s tenkým korpusom	Univerzálny pekáč	2	▭	210-230	15-30
	Univerzálny pekáč + rošt	3+1	⊛	180-200	25-35
Pizza s hrubým korpusom	Univerzálny pekáč	2	▭	180-200	20-30
	Univerzálny pekáč + rošt	3+1	⊛	170-190	30-40
Pizzová bageta	Univerzálny pekáč	3	▭	190-200	20-25
Minipizza	Univerzálny pekáč	3	▭	190-210	10-20
Pizza, mrazená					
Pizza (predhriať)	Univerzálny pekáč	1	▭	190-210	10-20
Zemiakové jedlá, hlboko zmrazené					
Zemiakové hranolčeky	Univerzálny pekáč	3	▭	190-210	20-30
	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	⊛	190-200	35-45
Krokety	Univerzálny pekáč	3	▭	200-220	25-30
Zemiakové placky, plnené zemiaky	Univerzálny pekáč	3	▭	210-230	15-25
Pečivo, hlboko zmrazené					
Žemle, bagety	Univerzálny pekáč	3	▭	180-200	10-20
Praclíky (chlebové cesto)	Univerzálny pekáč	3	▭	210-230	15-25
Pečivo, predpečené					
Žemle, bagety	Univerzálny pekáč	2	▭	190-210	10-20
	Univerzálny pekáč + rošt	3+1	⊛	160-180	20-25
Zmrazené výrobky na dopečenie					
Rybie prsty	Univerzálny pekáč	2	▭	220-240	10-20

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v minútach
Kuracie prsty, nugety	Univerzálny pekáč	3		200-220	15-25
Pečivo z lístkového cesta, zmrazené					
Pečivo z lístkového cesta	Univerzálny pekáč	3		200-220	35-40

Špeciálne pokrmy

Pri nízkych teplotách je možné pripraviť výborný krémový jogurt alebo vláčne kysnuté cesto.

Najprv vyberte príslušenstvo a mriežky alebo ľavý a pravý závesný rošt zvnútra rúry na pečenie.

Príprava jogurtu

1. Priveďte do varu 1 liter mlieka (s 3,5 % obsahom tuku) a nechajte vychladnúť na 40 °C.
2. Zamiešajte so 150 g jogurtu (studeného z chladničky).
3. Zmes rozdeľte do zaváraninových fliaš a prikryte ich priesvitnou fóliou.
4. Rúru predhrejte podľa inštrukcií.
5. Potom rozložte zaváraninové fľaše do spodnej vnútornej časti rúry a postupujte, ako je uvedené.

Cesto nechajte vykysnúť

1. Pri príprave kysnutého cesta postupujte ako zvyčajne. Zmes vložte do keramickej nádoby odolnej voči teplu a prikryte ju.
2. Rúru predhrejte podľa inštrukcií.
3. Vypnite spotrebič a cesto nechajte vykysnúť vo vnútri rúry.

Pokrm	Nádoby	Výška	Druh ohrevu	Teplota	Čas
Jogurt	Uložte hrnčeky alebo kelímky	na dno vnútornej časti rúry		Predhrejte na 50 °C 50 °C	5 min 8 h
Kysnutie cesta	Položte nádobu odolnú voči vysokým teplotám	na dno vnútornej časti rúry		Predhrejte na 50 °C vypnite spotrebič a vložte cesto na vykysnutie do vnútra rúry.	5-10 min 20-30 min.

Rozmrazovanie

Čas rozmrazovania závisí od druhu a množstva potravín, ktoré chcete rozmraziť.

Riaďte sa pokynmi výrobcu, ktoré nájdete na obale.

Mrazené výrobky vyberte z obalu, vložte do vhodnej nádoby a položte na rošt.

Hydinu uložte na tanier prsnou časťou smerom nadol.

Upozornenie: Svetlo sa nezapne, kým rúra nedosiahne teplotu 60 °C. Umožní tak optimálnu presnosť regulácie.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota
Chúlostivé mrazené výrobky Napr. šľahačkové torty, krémové zákusky, torty s čokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocie atď.	Rošt	1		30 °C
Ostatné mrazené výrobky Kurča, mäso a údeniny, chlieb a rožky, koláče a iné sladké pečivo	Rošt	1		50 °C

Sušenie

Používajte výhradne ovocie a zeleninu v dobrom stave a starostlivo umytú.

Vodu nechajte dobre odkvapkať a plody dôkladne usušte.

Univerzálny plech vložte do výšky 3 a rošt do výšky 1.

Univerzálny plech a rošt prikryte papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom.

Pokrm	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v hodinách
600 g jabĺk nakrájaných na kolieska	1+3		80	cca 5 h
800 g hrušiek nakrájaných na kúsky	1+3		80	cca 8 h
1,5 kg sliviek	1+3		80	cca 8-10 h
200 g očistených byliniek	1+3		80	cca 1½ h

Upozornenie: Šťavnatejšie ovocie a zeleninu viackrát obráťte. Po ukončení sušenia okamžite odstráňte vysušené ovocie a zeleninu z papiera.

Zaváranie

Pri zaváraní musia byť fľaše a gumičky dokonale čisté a vo veľmi dobrom stave. Pokiaľ možno, používajte zavárаninové fľaše rovnakej veľkosti. Hodnoty v tabuľke sa vzťahujú na okrúhle zavárаninové fľaše s objemom 1 litra.

Pozor!

Nepoužívajte väčšie alebo vyššie fľaše. Mohli by prasknúť.

Používajte výhradne ovocie a zeleninu v dobrom stave. Dôkladne umyté.

Časy uvedené v tabuľke sú len orientačné. Môžu sa líšiť v závislosti od izbovej teploty, počtu zavárаninových fliaš, množstva a teploty ich obsahu. Skôr než vypnete spotrebič, uistite sa, že vo vnútri fliaš sa vytvorili bublinky.

Príprava

1. Ovocie a zeleninu nakladťe do zavárаninových fliaš, ale nie až po okraj.
2. Dôkladne vyčistite okraje zavárаninových fliaš.
3. Na každú naplnenú fľašu položte vlhkú tesniacu gumu a viečko.
4. Zavárаninové fľaše uzatvorte pomocou svoriek.

Do rúry na pečenie nevkladajte viac než šesť fliaš naraz.

Naprogramovanie

1. Univerzálny plech vložte do výšky 2. Zavárаninové fľaše naukladajte tak, aby sa navzájom nedotýkali.
2. Do univerzálneho plechu vlejte pol litra teplej vody (cca 80 °C).
3. Zatvorte dvierka rúry.
4. Nastavte ovládač funkcií na spodný ohrev ⊟.
5. Nastavte teplotu medzi 170 a 180 °C.

Zaváranie

Približne po 40 - 50 minútach sa v krátkych intervaloch začnú tvoriť bubliny. Vypnite rúru na pečenie.

Približne po 25 - 35 minútach vyberte zavárаninové fľaše z rúry (v tomto časovom rozmedzí sa využíva zvyškové teplo). Ak ich necháte v rúre dlhšie, môžu vzniknúť baktérie, ktoré napomáhajú kvaseniu marmelády.

Ovocie v litrových fľašiach	Od objavenia sa bubliniek	Zvyškové teplo
Jablká, ríbezle, jahody	vypnutie	cca 25 minút
Čerešne, marhule, broskyne, egreše	vypnutie	cca 30 minút
Jablková dreň, hrušky, slivky	vypnutie	cca 35 minút

Zaváranie zeleniny
Akonáhle sa v zavárаninových fľašiach začnú tvoriť malé bublinky, upravte teplotu na 120-140 °C. Približne 35-70 minút, v závislosti od druhu zeleniny. Po uplynutí času vypnite rúru na pečenie a využite zvyškové teplo.

Zelenina v studenom náleve v litrových fľašiach	Od objavenia sa bubliniek 120-140 °C	Zvyškové 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
Hrášok	cca 70 minút	cca 30 minút

Vyberanie zavárаninových fliaš z rúry

Zavárаninové fľaše vyberte z rúry až po ukončení varu.

Pozor!

Teplé fľaše neukladajte na studený alebo vlhký podklad. Mohli by prasknúť.

Akrylamid v jedlách

Akrylamid vzniká zvlášť v obilninových a zemiakových jedlách, ktoré sa pripravujú pri vysokých teplotách, napr. zemiakové hranolčeky, hrianky, žemle, chlieb a jemné pečivo (keksy, sušienky, vianočné pečivo).

Odporúčanie pre prípravu jedál s nízkym obsahom akrylamidu	
Všeobecne	■ Pečte čo najkratšie. ■ Opekajte jedlá do zlata, ale príliš ich nepražte. ■ Veľké kusy jedla obsahuje menej akrylamidu.
Pečenie	Na hornom/dolnom ohreve max. 200 °C Na 3D horúcom vzduchu max. 180 °C.
Pečivo a keksy	Na hornom/dolnom ohreve max. 190 °C Na 3D horúcom vzduchu max. 170 °C. Vajce alebo vaječný bielok znižujú tvorbu akrylamidu.
Zemiakové hranolčeky z rúry na pečenie	V jednej vrstve rovnomerne rozmiestite na plech na pečenie. Pečte minimálne 400 g na jednom plechu, aby sa zemiaky nevysušili

Skúšobné jedlá

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

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

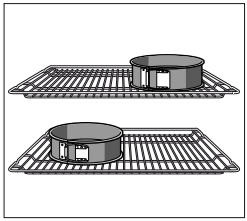
Pečenie

Pečenie na 2 úrovniach:
Univerzálny pekáč vždy zasuňte nad plech na pečenie.

Pečenie na 3 úrovniach:
Univerzálny pekáč zasuňte do stredu.

Striekané pečivo:
Plechy na pečenie zasunuté súčasne do rúry nemusia byť hotové v rovnakom čase.

Zakrytý jablkový koláč na 1 úrovni:
Medzi tmavými formami s vyberacím dnom nechajte dostatočný odstup.
Zakrytý jablkový koláč na 2 úrovniach:
Tmavé formy s vyberacím dnom postavte uhlopriečne nad seba.



Koláče vo formách s vyberacím dnom z bieleho plechu:
Pečte pomocou horného a dolného ohrevu ⊟ na 1 úrovni.
Formy s vyberacím dnom nedávajte na rošt, ale na univerzálny pekáč.

Jedlo	Príslušenstvo a formy na pečenie	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v minútach
Striekané pečivo (predhriať*)	Univerzálny pekáč	3	⊟	150-160	20-30
	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-150	25-35
	2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		140-150	25-35
Striekané pečivo	Univerzálny pekáč	3	ECO	140-150	30-45
Koláčiky (predhriať*)	Univerzálny pekáč	3	⊟	150-170	20-30
	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-160	25-35
	Univerzálny pekáč	3		150-160	25-30
	2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		140-150	25-30
Vodová piškóta (predhriať*)	Forma s vyberacím dnom na rošte	2	⊟	170-180	30-40
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom na rošte	2	ECO	165-175	35-45

* Na predhrievanie rúry na pečenie nepoužívajte rýchloohrev

Rošty a plechy na pečenie dostanete ako osobitné príslušenstvo v špecializovanej predajni.

Jedlo	Príslušenstvo a formy na pečenie	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v minútach
Kysnuté koláče na plechu	Univerzálny pekáč	3		160-180	30-40
	Univerzálny pekáč	3		150-170	30-45
	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		160-170	30-40
Jablkový pie	Rošt + 2 formy s vyberacím dnom Ø 20 cm	1		190-210	70-90
	2 rošty + 2 formy s vyberacím dnom Ø 20 cm	3+1		170-190	60-80

* Na predhrievanie rúry na pečenie nepoužívajte rýchloohrev

Rošty a plechy na pečenie dostanete ako osobitné príslušenstvo v špecializovanej predajni.

Grilovanie

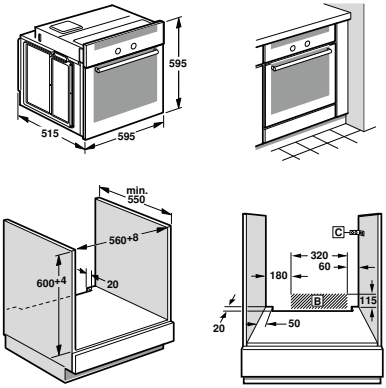
Ak ukladáte potraviny priamo na rošt, položte smaltovaný plech do výšky 1. Zachytí šťavu z mäsa a rúra zostane čistá.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Grilovací stupeň	Čas v minútach
Opečené toasty (predhriať 10 minút)	Rošt	5		3	½-2
Hovädzie fašírky 12 kusov* (nepredhrievať)	Rošt + smaltovaný plech	4+1		3	25-30

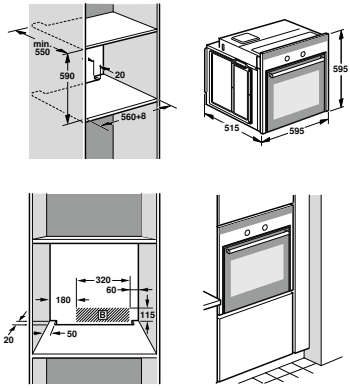
* Po uplynutí ⅔ času obráťte.

Montážny návod

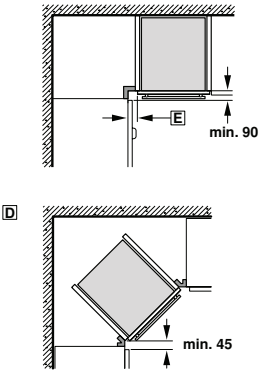
1


595
515
595
min.
550
560+8
600+4
20
C
320
60
180
B
115
20
50

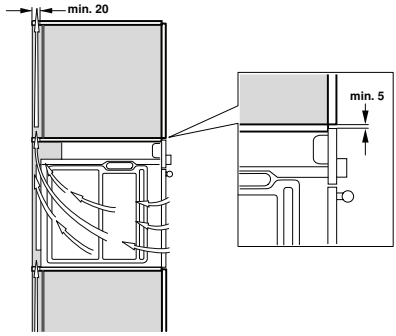
2

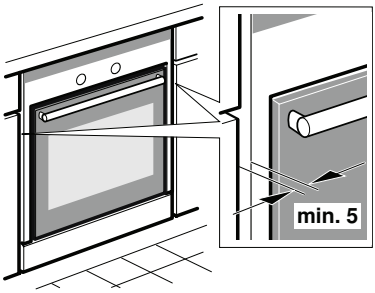

min.
550
590
20
560+8
595
515
595
320
60
180
B
115
20
50

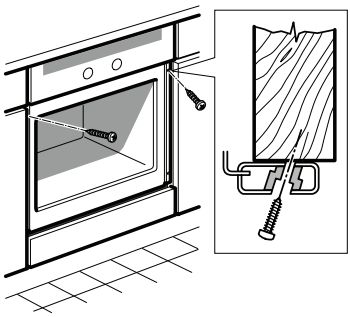
3


E
min. 90
D
min. 45

4


min. 20
min. 5


min. 5



Príprava spotrebiča: obrázok 1

- Pri vstavanom nábytku musia byť dyha aj plastové povrchy vo vnútorných častiach nábytku (tam, kde bude umiestnená rúra) ošetrené lepidlom, ktoré je odolné voči teplu až do 90 °C, okolitý nábytok musí byť odolný až do teploty 70 °C. Pokiaľ by dyha a plastové povrchy alebo použité lepidlo neboli dostatočne odolné voči teplu, mohlo by dôjsť k deformácii alebo spáleniu nábytku. V takýchto prípadoch výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za poškodenie spotrebiča.
- Pred inštaláciou rúry je potrebné vyrezať príslušný otvor. Odstráňte prípadné piliny, tie by mohli negatívne ovplyvniť fungovanie jednotlivých komponentov rúry.
- Skrinka svorkovnice rúry by sa mala nachádzať v krytej časti povrchu **B** alebo v časti, do ktorej nezasahujú spojovacie časti rúry.
- Nábytok, ktorý nie je pripevnený, by mal byť ku stene pripevnený bežnou rohovou spojkou **C**.
- V dolnej časti kuchynskej linky na mieste, kde bude rúra postavená, by sa mal nachádzať vetrací otvor.
- Pokiaľ má byť rúra umiestnená pod varný panel, je potrebné riadiť sa inštalačnými pokynmi varného panela.

Umiestnenie rúry do vysokej skrinky: obrázok 2

Rúru môžete zabudovať aj do vysokej skrinky. Kvôli vetraniu musí byť medzi dolnou poličkou a zadnou stenou medzera asi 20 mm, ďalšia medzera asi 20 mm by mala byť medzi hornou poličkou a zadnou stenou. Odporúčame nechať medzi hornou a dolnou poličkou medzeru 590 mm, aby bol zaistený dostatočný prísun vzduchu. Túto medzeru môžete zväčšiť na 595 mm, ak chcete, aby bol prísun vzduchu väčší ako sa odporúča.

Rúry vybavené vystuženými dvierkami by maly byť nainštalované tak, aby bolo možné jednoducho vybrať plechy na pečenie.

Inštalácia rúry do rohu: obrázok 3

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

Pripojenie rúry ku elektrickej sieti

- Pred prvým použitím tohto spotrebiča musíte skontrolovať, či má domáca prípojka uzemňovací vodič a či vyhovuje všetkým platným bezpečnostným predpisom. Spotrebič musí inštalovať skúsený kvalifikovaný technik. Platia požiadavky regionálneho dodávateľa energie.
  Použitie spotrebiča bez uzemnenia alebo s nesprávnym uzemnením môže spôsobiť vážne poškodenie (osobné alebo smrť zasiahnutím elektrického prúdu), aj keď je to veľmi nepravdepodobné.
  Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za poruchy a poškodenia spôsobené nesprávnou elektrickou inštaláciou.
- Počas všetkých montážnych prác musí byť rúra odpojená od elektrickej siete.
- Rúra obsahuje ochranu triedy I a musí sa používať iba s uzemnením.
- Kábel na pripojenie rúry ku elektrickej sieti musí byť H05 V V-F 3G 1,5 mm² alebo vyšší.
  Žltozelený vodič, ktorý slúži na pripojenie k uzemneniu, sa musí pripájať ako prvý a musí byť dlhší ako ostatné vodiče.

- Pre splnenie bežných bezpečnostných predpisov musí inštalačný technik zaistiť inštaláciu odpájacieho zariadenia na všetkých póloch odstupom medzi kontaktmi v otvorenom stave najmenej 3 mm. Toto nie je potrebné, pokiaľ je spotrebič pripojený pomocou zástrčky, ak je dostatočne prístupná používateľovi a je uzemnená.
- Pripojenie musí zaistiť ochranu voči manuálnemu kontaktu.
- Rúra musí byť pripojená v súlade s napätím, ktoré je označené na výrobnom štítku spotrebiča.
- Pri zapojení spotrebiča ho musíte umiestniť pred kuchynskú linku. Pripájací kábel musí byť dostatočne dlhý.
  Varovanie! Uistite sa, aby sa pripájací kábel nezachytil počas inštalácie a aby neprišiel do kontaktu s horúcimi časťami rúry.
- Akúkoľvek manipuláciu so spotrebičom, vrátane výmeny alebo inštalácie prívodného kábla musí vykonávať kvalifikovaný servisný technik.

Inštalácia rúry do kuchynskej linky: obrázok 4

- Pokiaľ je rúra vybavená vystuženými dvierkami, mali by ste ich zložiť.
- Zatlačte spotrebič úplne do priestoru, v ktorom sa má nachádzať medzi dvoma kuchynskými skrinkami. Dbajte na to, aby nebol napájací kábel poškodený o okraje rúry, aby sa nedotýkal žiadnych horúcich častí a aby sa nezachytil pod rúru.
- Rúru v kuchynskej linke vycentrujte a poriadne ju pripevnite dodanými skrutkami (4 x 25).
- Pokiaľ bola kuchynská linka zostrojená na základe poskytnutých rozmerov, bude sa nad rúrou nachádzať malá medzera. Túto medzeru nezakrývajte drevom, jedná sa o vetrací otvor.
- Medzi spotrebičom a okolitými časťami kuchynskej linky by mala byť medzera aspoň 5 mm.

Demontáž

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

INFORMAČNÝ LIST

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

Obchodná značka BSH

Značka		**BOSCH**
Predajné označenie		HBA 64B156F
Trieda účinnosti dutého priestoru	A (najvyššia) - G (najnižšia)	A
Spotreba energie (kWh) - konvenčný ohrev	(pri normalizovanej záťaži)	0,90
Spotreba energie (kWh) - horúci vzduch	(pri normalizovanej záťaži)	0,71
Užitočný objem dutého priestoru (l)		60
Veľkosť zariadenia (l):		
	malé: 12 l ≤ V < 35 l	
	stredné: 35 l ≤ V < 65 l	←
	veľké: 65 l ≤ V	
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri konvenčnom ohreve (min.)		--
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri horúcom vzduchu (min.)		43
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** domácí spotřebiče s.r.o.

2 roky
záruka od výrobcu
na všetky spotrebiče

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

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

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

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

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.
Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.
Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Zápisy o uskutočnených opravách:

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

Upozornenie pre predajcov

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

Záručné podmienky

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

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

Vyhlásenie o hygienickej neškodnosti výrobku

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

Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácemu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov. Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.

Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

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

Kontakt na servis domácich spotrebičov BOSCH

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

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

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

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:
Tel.: +421 244 452 041
Email: **dily@bshg.com**

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

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkach **www.bosch-home.com/sk.**

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.