## Návod k použití

# HBA 23B253E

Q4ACZM2801

# Obsah

**Důležitá bezpečnostní upozornění ....4**
Příčiny poškození .... 7
**Vaše nová pečicí trouba....8**
Ovládací panel.... 8
Volič funkcí .... 9
Ovládací tlačítka a displej.... 10
Volič teploty .... 10
Varný prostor .... 11
**Vaše příslušenství ....12**
Čištění příslušenství .... 12
Zvláštní příslušenství.... 13
**Před prvním použitím....15**
Programování času .... 15
Rozehřátí pečicí trouby.... 15
Čištění příslušenství .... 15
**Programování pečicí trouby ....16**
Druh ohřevu a teplota.... 16
Rychloohřev.... 17
**Programování časových funkcí ....18**
Budík .... 18
Doba tepelné úpravy .... 19
Čas ukončení.... 21
Hodiny .... 23
**Dětská pojistka ....24**
**Změna základních nastavení....25**
**Péče a čištění....26**
Čisticí prostředky.... 26
Funkce osvětlení .... 29
Sklopení grilovacího tělesa.... 29
Zavěšení a vyvěšení závěsných roštů a lišt vlevo a vpravo.... 30
Zavěšení a vyvěšení dvířek pečicí trouby .... 31
Demontáž a montáž skleněných tabulí.... 33

# Obsah

**Co dělat v případě poruchy ..... 35**
Přehled provozních závad ..... 35
Výměna žárovky v pečicí troubě ..... 36
Skleněný kryt ..... 36
**Zákaznický servis ..... 37**
Číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.) ..... 37
**Tipy pro úsporu energie a ochranu životního prostředí ..... 38**
Úspora energie ..... 38
Ekologická likvidace ..... 38
**Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu ..... 39**
Koláče a pečivo ..... 39
Rady a praktické pokyny pro pečení ..... 43
Maso, drůbež, ryby ..... 44
Tipy pro pečení a grilování ..... 49
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty ..... 50
Hotové produkty ..... 51
Zvláštní pokrmy ..... 52
Rozmrazování ..... 53
Sušení ..... 53
Zavařování marmelády ..... 54
**Akrylamid v potravinách ..... 56**
**Zkušební pokrmy ..... 57**
Pečení ..... 57
Grilování ..... 59

Další informace o produktech, příslušenství, náhradních dílech a službách naleznete na internetové stránce: www.bosch-home.com/cz

# ⚠ Důležitá bezpečnostní upozornění

Tento návod k použití si pečlivě prostudujte. Jenom tak můžete Váš spotřebič bezpečně a správně ovládat. Tento návod k použití a montážní návod uschovejte pro dalšího majitele nebo pro pozdější použití.

Tento spotřebič je určen jen k vestavění. Dodržujte speciální montážní návod.

Spotřebič hned po vybalení zkontrolujte. Pokud se během přepravy poškodil, nepřipojujte jej.

Spotřebiče bez zástrčky smí připojovat jen autorizovaný odborník. Při poškození spotřebiče z důvodu chybného připojení ztrácíte nárok na záruku.

Tento spotřebič je určen jen pro soukromou domácnost nebo podobné prostředí. Spotřebič používejte jen k přípravě pokrmů a nápojů. Na spotřebič během provozu dohlížejte. Spotřebič provozujte jen v uzavřených prostorách.

Děti mladší 8 let nesmí tento spotřebič používat. Děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými a mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou tento spotřebič ovládat jen tehdy, pokud jsou pod dozorem nebo byly o správném a bezpečném ovládání spotřebiče poučeny a pochopily všechna rizika, která z používání vyplívají.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, jedině, že mají 8 let nebo více a jsou pod dozorem odpovědné osoby.

Děti mladší 8 let držte od spotřebiče a přívodního kabelu v bezpečné vzdálenosti.

Příslušenství zasouvejte správně do varného prostoru. Viz popis příslušenství v návodu k použití.

**Nebezpečí požáru!**

- Hořlavé předměty uskladněné ve varném prostoru se mohou vznítit. Ve varném prostoru nikdy neskladujte žádné hořlavé předměty. Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče, pokud ze spotřebiče vychází kouř. Vypněte spotřebič a vytáhněte síťovou zástrčku, nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni.

- Při otvírání dvířek spotřebiče vzniká průvan. Pečicí papír by se mohl dotknout ohřevných částí a vznítit se. Pečicí papír nikdy při předehřívání nepokládejte volně na příslušenství. Pečicí papír vždy zatižte nádobím nebo pečicí formou. Pečicím papírem vyložte jen potřebnou plochu. Pečicí papír nesmí přesahovat přes příslušenství.

**Nebezpečí popálení!**

- Spotřebič se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch varného prostoru nebo ohřevných částí. Spotřebič nechte vždy nejdříve vychladnout. Děti držte od spotřebiče v bezpečné vzdálenosti.

- Příslušenství nebo nádobí se velmi zahřívají. Horké příslušenství nebo nádobí vždy z varného prostoru vytahujte pomocí chňapky.

- Výpary z alkoholu se mohou ve varném prostoru vznítit. Nepřipravujte pokrmy s vysokým množstvím vysokoprocentního alkoholu. Používejte jen malá množství vysokoprocentních nápojů. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně.

**Nebezpečí opaření!**

- Přístupné části se během provozu spotřebiče silně zahřívají. Nikdy se nedotýkejte horkých částí. Děti držte od spotřebiče v bezpečné vzdálenosti.

- Dvířka pečicí trouby otvírejte opatrně. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Děti držte od spotřebiče v bezpečné vzdálenosti.

- Voda v horkém varném prostoru zapříčiňuje vznik páry. Do horkého varného prostoru nikdy nelijte vodu.

**Nebezpečí poranění!**

Poškrábané sklo a dvířka spotřebiče mohou prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo, ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.

**Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!**

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Jen námi zaškolený technik zákaznického servisu smí provádět opravy. Je-li spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.

- Na horkých částech spotřebiče se může izolace kabelu elektrospotřebičů roztavit. Přívodní kabel nesmí přijít do styku s horkými částmi spotřebiče.

- Proniknutá vlhkost může zapříčinit ránu elektrickým proudem. Z toho důvodu nepoužívejte žádné vysokotlaké nebo parní čističe.

- Při výměně žárovky ve varném prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku, nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni.

- Vadný spotřebič může zapříčinit ránu elektrickým proudem. Proto nikdy vadný spotřebič nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.

**Nebezpečí popálení!**

Spotřebič se během funkce čištění zvenku silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Nechejte spotřebič vychladnout. Děti držte od spotřebiče v bezpečné vzdálenosti.

## Příčiny poškození

**Pozor!**

- Příslušenství, fólie, pečicí papír nebo nádobí na dně pečicí trouby: Na dno pečicí trouby nepokládejte žádné příslušenství. Dno varného prostoru nevykládejte žádnou fólií ani pečicí papírem. Na dno varného prostoru nepokládejte nádobí, pokud je teplota nastavena na více než 50°C. Přišlo by tak ke hromadění tepla. Doby tepelné úpravy pak již neodpovídají a může dojít k poškození smaltu.

- Voda v horkém varném prostoru: Do horkého varného prostoru nikdy nelijte vodu. Tvoří se vodní pára. Změnou teploty se může poškodit smalt.

- Vlhké potraviny: V uzavřeném varném prostoru neskladujte delší čas vlhké potraviny. Smalt by se poškodil.

- Ovocná šťáva: Pečicí plech v případě hodně šťavnatých ovocných koláčů nepřeplňujte. Ovocná šťáva, která kape z pečícího plechu, zanechá skvrny, které nelze odstranit. Používejte raději hlubší univerzální pánev.

- Vychladnutí s otevřenými dvířky trouby: Varný prostor nechávejte vychladnout jen s uzavřenými dvířky. I když jsou dvířka spotřebiče otevřena jen trochu, mohou být časem poškozeny sousedící čelní části nábytku.

- Silně znečištěné těsnění trouby: Pokud je těsnění trouby hodně znečištěné, dvířka od trouby během provozu již správně nedoléhají. Mohou být poškozeny sousedící čelní části nábytku. Těsnění trouby udržujte vždy čisté.

- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Nestoupejte nebo nesedejte na otevřená dvířka od pečicí trouby. Nepodkládejte na dveře žádné nádobí nebo příslušenství.

- Zasunutí příslušenství: Podle typu spotřebiče by mohlo příslušenství při zavíraní poškodit prosklené dvířka. Příslušenství zasunujte do varného prostoru vždy až nadoraz.

- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani netahejte za madlo na dvířkách. Madlo neudrží hmotnost spotřebiče a mohlo by se zlomit.

# Vaše nová pečicí trouba

Zde se seznámíte s Vaším novým spotřebičem. V této části Vám vysvětlíme ovládací panel a jednotlivé ovládací prvky. Zároveň získáte informace o příslušenství a součástech ve vnitřním prostoru pečicí trouby.

## Ovládací panel

Zde vidíte přehled ovládacího panelu. Na displeji se nikdy nemohou zobrazit všechny symboly najednou. Podle typu spotřebiče jsou možné odchylky.

**Zapuštěný otočný volič**

U některých pečicích trub jsou otočné knoflíky zapustitelné. Pro zapuštění nebo uvolnění stiskněte tlačítko v nulové poloze.

**Tlačítka**

Pod každým tlačítkem se nacházejí senzory. Na tlačítka netlačte příliš silně. Stiskněte jen příslušný symbol.

## Volič funkcí

Pomocí voliče funkce nastavíte druh ohřevu.

| Poloha | | Použití |
|---|---|---|
| o | Nulová poloha | Pečicí trouba je vypnutá. |
| | Cirkulace vzduchu* | Na koláče a pečivo. Příprava pokrmu na dvou úrovních. Ventilátor na zadní stěně pečicí trouby rozděluje teplo rovnoměrně v pečicím prostoru. |
| | Horní/Spodní ohřev* | Na koláče, nákypy a libové kusy masa (např. hovězí nebo zvěřinu) na jedné úrovni. Teplo přichází rovnoměrně seshora i zezdola. |
| | Cirkulační gril | Pečení masa, drůbeže a ryb. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch od grilu kolem pokrmu. |
| | Velkoplošný gril | Grilování steaků, uzenin, toastů a ryb. Zahřívá se celá plocha pod grilovacím tělesem. |
| | Maloplošný gril | Grilování malého množství steaků, uzenin, toastů a ryb. Zahřívá se vnitřní část grilovacího tělesa. |
| | Spodní ohřev | Zavařování, pečení a zapékání. Teplo proudí ze spodu. |
| | Rozmrazování | Rozmrazování např. masa, drůbeže, housek a koláčů. Ventilátor umožňuje, aby horký vzduch cirkuloval kolem pokrmu. |
| | Světlo | Zapnutí osvětlení pečicího prostoru. |

* Druh ohřevu, se kterým byla určena energetická třída podle EN60350.

Když je nastaven druh ohřevu, zapne se osvětlení pečicí trouby.

## Ovládací tlačítka a displej

Tlačítka slouží k nastavení různých přídavných funkcí. Na displeji se zobrazují nastavené hodnoty.

| Tlačítko | | Použití |
|---|---|---|
| »⌇⌇⌇ | Rychloohřev | Rychlé rozehřátí pečicí trouby. |
| ◷ | Časové funkce | Výběr času na budíku 🔔, doby tepelné úpravy ◷, doby vypnutí ◷ a času ◷. |
| ⊂⊃ | Dětská pojistka | Zamyká a odemyká ovládací panel. |
| -<br>+ | Minus<br>Plus | Snížení nastavených hodnot<br>Zvýšení nastavených hodnot. |

Na displeji závorky [ ] zobrazují symbol právě aktivní časové funkce.

## Volič teploty

Volič teploty slouží k nastavení teploty nebo k nastavení grilu.

| Poloha | | Význam |
|---|---|---|
| ● | Nulová poloha | Pečicí trouba nehřeje. |
| 50-270 | Teplotní rozsah | Teplota v pečicím prostoru v ºC. |
| I, II, III | Grilovací stupně | Grilovací stupně pro Maloplošný ▭ a Velkoplošný gril ▭.<br>I = stupeň 1, mírný<br>II = stupeň 2, střední<br>III = nastavení 3, vysoké |

Když pečicí trouba hřeje, na displeji se rozsvítí symbol 🌡. Během přestávek v rozehřívání symbol zhasne. Symbol se nerozsvítí ani s funkcí osvětlení 💡 ani s funkcí rozmrazování ❄.

**Upozornění:** Při použití funkce grilu na více než 15 minut, nastavte volič funkcí na mírný gril.

## Varný prostor

V pečicím prostoru se nachází žárovka. Ventilátor zabraňuje tomu, aby se pečicí trouba příliš zahřála.

### Ventilátor

Ventilátor se během provozu zapíná a vypíná. Horký vzduch uniká horním prostorem nad dvířky. Pozor! Ventilační štěrbinu nezakrývejte. Pečicí prostor se tak bude přehřívat.

Ventilátor ještě určitou dobu po vypnutí pečicí trouby dobíhá, aby pečicí trouba mohla rychleji vychladnout.

### Osvětlení pečicí trouby

Během provozu svítí osvětlení v pečicím prostoru. Nastavením na voliči funkce můžete osvětlení pečicího prostoru zapnout i u vypnuté pečicí trouby.

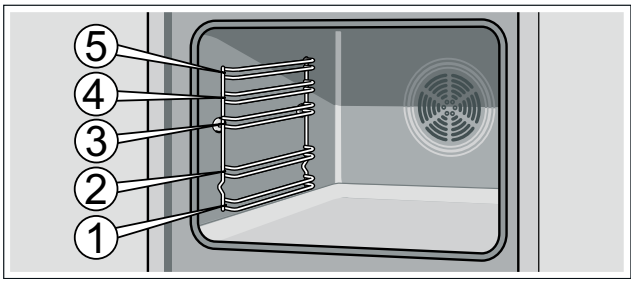
# Vaše příslušenství

Příslušenství dodané s pečicí troubou je vhodné pro hodně pokrmů. Dejte pozor na to, aby bylo příslušenství vždy do varného prostoru správně zasunuto.

Aby se některé pokrmy povedly ještě lépe nebo aby bylo zacházení s Vaší pečicí troubou ještě pohodlnější, je Vám k dispozici velký výběr zvláštního příslušenství.

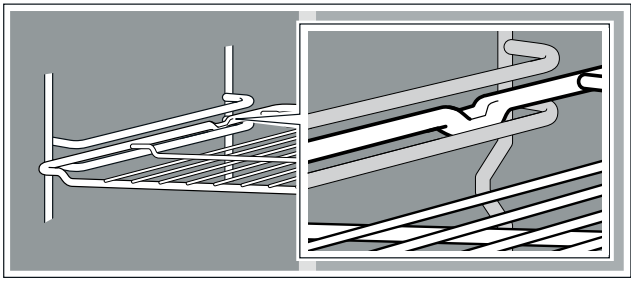
## Čištění příslušenství

Příslušenství lze do pečicí trouby vložit v 5 různých výškách. Vložte příslušenství vždy co možná nejdále, aby se nemohlo dotýkat dvířek pečicí trouby.




Příslušenství můžete vysunout až do poloviny, až pevně sedí. Pokrmy se tak dají snadněji vyjmout.

Při zasunování příslušenství do pečicí trouby dbejte na to, aby se zakřivení nacházelo na zadním konci příslušenství. Jen tak bude přesně sedět.

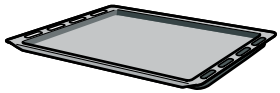
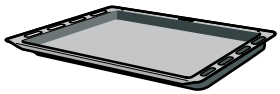


Podle vybavení má spotřebič k dispozici výsuvné lišty, které snadno zaskočí, když jsou úplně vysunuté. Příslušenství se pak bude dát snadno postavit. Pro odblokování zasuňte výsuvné lišty lehkým potlačením zpět do pečicí trouby.

**Upozornění:** Pokud je příslušenství horké, může se zdeformovat. Jakmile vychladne, deformace ustoupí. Nemá to žádný vliv na funkčnost.

Vaše pečicí trouba je vybavena následujícím příslušenstvím.

Příslušenství můžete zakoupit v našem zákaznickém centru nebo ve specializované prodejně. Uveďte číslo HEZ.

| | |
|---|---|
| | **Rošt**<br>Pro varné nádoby, formy na koláče, pečeně, kousky ke grilování a mražené pokrmy.<br>Rošt zasuňte otevřenou stranou ke dvířkám trouby a skosenou stranou směrem dolů. |
|  | **Plochý smaltovaný pečicí plech**<br>Na koláče, těstoviny a cukroví.<br>Pečicí plech zasuňte tak, aby zkosení směrovalo ke dvířkům pečicí trouby. |
|  | **Hluboká smaltovaná univerzální pánev**<br>Pro šťavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmy a velké pečeně. Plech můžete používat také jako záchytnou nádobu tuku, když grilujete přímo na roštu.<br>Pečicí plech zasuňte tak, aby zkosení směrovalo ke dvířkům pečicí trouby. |

## Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství si můžete zakoupit u našeho zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně. Rozsáhlou nabídku příslušenství k pečicí troubě naleznete také v našich prospektech nebo na internetu. Dostupnost i možnosti objednání online je v každé zemi odlišná. Podívejte se prosím do prodejních podkladů.

Každé příslušenství se nehodí ke každému spotřebiči. Při koupi prosím uveďte vždy přesné označení (E-č.) Vašeho spotřebiče.

| Zvláštní příslušenství | HEZ-číslo | Použití |
|---|---|---|
| Plochý smaltovaný pečicí plech | HEZ361000 | Na koláče, těstoviny a cukroví. |
| Hluboká smaltovaná univerzální pánev | HEZ362000 | Pro šťavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmy a velké pečeně. Může být použita i jako záchytná nádoba na tuk, pokud budete grilovat přímo na roštu. |
| Plech na pizzu | HEZ317000 | Ideální na pizzu, mražené pokrmy nebo velké kulaté koláče. Plech na pizzu může použít i namísto hluboké univerzální pánve. Postavte plech na rošt a řiďte se údaji v tabulkách. |
| Skleněný pekáč | HEZ915001 | Skleněný pekáč je vhodný pro dušené pokrmy a nákypy, které budete připravovat v pečicí troubě. Obzvláště vhodný je pro programovou automatiku nebo pro pečicí automatiku. |
| 3-násobný, plně teleskopický výsuv | HEZ368301 | Pomocí výsuvných kolejniček ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství zcela vysunout, aniž by se převrhlo. |

# Před prvním použitím

Zde se dozvíte, co musíte udělat, než začnete poprvé vařit s Vaší novou pečicí troubou. Nejdříve si prostudujte kapitolu *Bezpečnostní pokyny*.

## Programování času

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

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

2. Pomocí tlačítek + nebo - nastavte aktuální čas.

Za několik sekund se nastavený čas zobrazí.

## Rozehřátí pečicí trouby

Abyste odstranili zápach novoty, rozehřejte pečicí troubu v zavřeném a prázdném stavu. Ideální je hodina s Horním/Spodním ohřevem ⊟ při 240 ºC. Dejte pozor na to, aby se ve varném prostoru nenacházely žádné zbytky pokrmů.

1. Voličem funkcí nastavte Horní/spodní druh ohřevu ⊟.

2. Voličem teploty nastavte 240°C.

Asi za hodinu pečicí troubu vypněte. Abyste troubu vypnuli, otočte voličem funkcí do polohy vypnuto.

## Čištění příslušenství

Dříve, než příslušenství poprvé použijete, řádně jej vyčistěte horkým mycím roztokem a měkkým hadříkem.

# Programování pečicí trouby

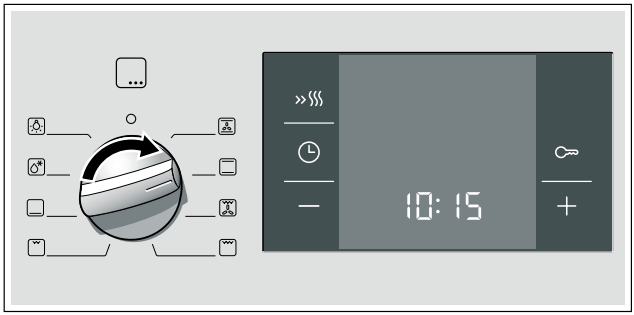
Pro programování pečicí trouby máte k dispozici více možností výběru. Níže je popsáno programování druhu ohřevu a teploty resp. grilovacího stupně. S pečicí troubou můžete programovat dobu tepelné úpravy (dobu trvání) a čas vypnutí pro každý pokrm. Další informace obdržíte v kapitole - Programování časových funkcí.

**Upozornění:** Před přípravou pokrmů se doporučuje pečicí troubu nejdříve předehřát, aby se zabránilo nadměrné tvorbě kondenzované vody na prosklených dvířkách.

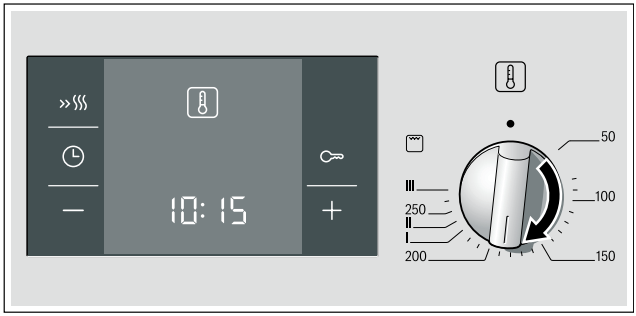
## Druh ohřevu a teplota

Příklad v obrázku: Horní/Spodní ohřev ⊟ při 190 ºC.

1. Voličem funkcí nastavte požadovaný druh ohřevu.




2. Nastavte teplotu nebo nastavení grilu pomocí voliče teploty.



Pečicí trouba začne hřát.

**Vypnutí pečicí trouby**

Otočte volič funkce do nulové polohy.

**Změna nastavení**

Typ ohřevu a teplotu, případně nastavení grilu můžete kdykoliv změnit pomocí příslušného voliče.

## Rychloohřev

Pomocí rychloohřevu dosáhne Vaše pečicí trouba nastavenou teplotu obzvláště rychle.

Použijte rychloohřev u teplot nad 100 °C. Vhodné jsou následující druhy ohřevu:

- Cirkulace vzduchu
- Horní/Spodní ohřev
- Spodní ohřev

Abyste dosáhli rovnoměrného výsledku tepelné úpravy, dejte pokrmy do pečicího prostoru až tehdy, jakmile je rychloohřev ukončen.

1. Zvolte požadovaný druh ohřevu a teplotu.
2. Krátce stiskněte tlačítko »⦚.

Na displeji se rozsvítí symbol »⦚. Pečicí trouba začne hřát.

**Konec rychloohřevu**

Zazní signál. Symbol »⦚ na displeji zhasne. Do pečicí trouby vložte pokrm.

**Zrušení rychloohřevu**

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

# Programování časových funkcí

Tento sporák má k dispozici různé časové funkce. Pomocí tlačítka ◷ aktivujete menu a můžete měnit funkce. Zatímco budete provádět nastavení, budou svítit časové symboly. Závorky [ ] upozorňují na zvolenou časovou funkci. Již naprogramovanou časovou funkci lze změnit přímo tlačítky + nebo -, pokud se symbol příslušné časové funkce nachází v závorkách [ ].

## Budík

Provoz budíku není závislý na provozu pečicí trouby. Budík má vlastní signál. Tak rozpoznáte, zda uplynul čas na budíku nebo vypínací automatika (doba tepelné úpravy).

1. Jednou stiskněte tlačítko ◷.
   Na displeji se rozsvítí časové symboly, v závorkách je 🔔.

2. Na spínacích časových hodinách nastavte čas pomocí tlačítek + nebo -.
   Navrhovaná hodnota tlačítko + = 10 minut.
   Navrhovaná hodnota tlačítko - = 5 minut.

Nastavený čas se zobrazí za několik sekund. Čas nastavený na budíku začne ubíhat. Na displeji se rozsvítí symbol [🔔] a průběh času se zobrazí na časových spínacích hodinách. Ostatní časové symboly zhasnou.

**Čas nastavený na budíku uplynul**

Zazní signál. Na displeji se zobrazí 00:00. Budík vypnete tlačítkem ◷.

**Změna času na budíku**

Čas na časových spínacích hodinách nastavte pomocí tlačítek + nebo -. Změněný čas se zobrazí po několika sekundách.

**Zrušení času na budíku**

Nastavení času na časových spínacích hodinách na 00:00 stisknutím tlačítka - čas vrátíte zpět. Změněný čas se zobrazí po několika sekundách. Budík se vypne.

**Zjištění časových nastavení**

Pokud je nastaveno více časových funkcí, rozsvítí se na displeji příslušné symboly. Symbol pro časovou funkci v popředí se nachází v závorkách.

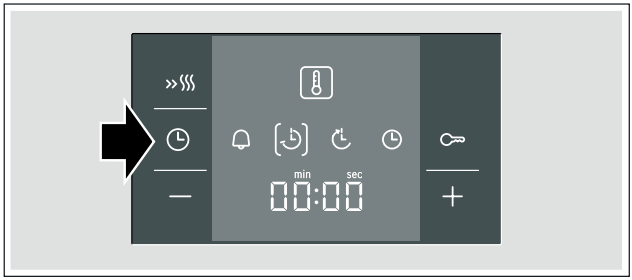
K vyvolání časových spínacích hodin, doby tepelné úpravy, doby vypnutí nebo hodin stiskněte tlačítko tolikrát, dokud se v závorkách nezobrazí požadovaný symbol. Příslušný časový údaj se na několik sekund zobrazí na displeji.

## Doba tepelné úpravy

Pečicí trouba umožňuje programování doby tepelné úpravy pro každý pokrm. Po uplynutí doby trvání tepelné úpravy se pečicí trouba automaticky vypne. Nebudete tak muset přerušit jiné práce, abyste vypnuli pečicí troubu a nedojde tak omylem k překročení doby trvání tepelné úpravy.

Příklad v obrázku: Doba tepelné úpravy 45 minut.

1. Voličem funkcí nastavte požadovaný druh ohřevu.
2. Nastavte teplotu nebo nastavení grilu pomocí voliče teploty.
3. Dvakrát stiskněte tlačítko.
   Na displeji se zobrazí 00:00. Časové symboly se rozsvítí a závorky se zobrazí vedle.



4. Dobu trvání nastavte tlačítky + nebo -.
   Navrhovaná hodnota tlačítko + = 30 minut
   Navrhovaná hodnota tlačítko - = 10 minut

Po několika sekundách se pečicí trouba vypne. Na displeji se zobrazí průběh doby tepelné úpravy a symbol [⏲] se rozsvítí. Ostatní časové symboly zhasnou.

**Doba tepelné úpravy uplynula**

Zazní signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na displeji se zobrazí 00:00. Stiskněte tlačítko ◷. Nastavte novou dobu tepelné úpravy pomocí tlačítek + nebo -. Nebo dvakrát stiskněte tlačítko ◷ a volič funkcí otočte do nulové polohy. Pečicí trouba je vypnutá.

**Změna doby tepelné úpravy**

Dobu tepelné úpravy změňte tlačítky + nebo -. Změněný čas se zobrazí po několika sekundách. Pokud jsou časové spínací hodiny nastaveny, nejprve stiskněte tlačítko ◷.

**Zrušení doby tepelné úpravy**

Doba tepelné úpravy na 00:00 stisknutím tlačítka - dobu tepelné úpravy vrátíte zpět. Změněný čas se zobrazí po několika sekundách. Čas byl smazán. Pokud jsou časové spínací hodiny nastaveny, nejprve stiskněte tlačítko ◷.

**Zjištění časových nastavení**

Pokud je nastaveno více časových funkcí, rozsvítí se na displeji příslušné symboly. Symbol pro časovou funkci v popředí se nachází mezi závorkami.

K vyvolání časových spínacích hodin 🔔, doby tepelné úpravy ⏲, doby vypnutí ⏲ nebo hodin 🕒 stiskněte tlačítko 🕒 tolikrát, dokud se v závorkách nezobrazí požadovaný symbol. Příslušný časový údaj se na několik sekund zobrazí na displeji.

## Čas ukončení

Pečicí trouba umožňuje naprogramovat čas, kdy bude pokrm hotový. Pečící trouba se automaticky zapne a poté se k nastavenému času vypne. Pokrm můžete postavit např. ráno do pečicího prostoru a pečicí troubu naprogramovat tak, aby byl v poledne hotový.

Pokud budou stát pokrmy delší dobu v pečicí troubě, zajistěte, aby se nezkazily.

Příklad v obrázku: Je 10.30 hod, doba tepelné úpravy je 45 minut a pečicí trouba se má vypnout ve 12.30 hod.

1. Nastavte volič funkce.
2. Nastavte volič teploty.
3. Dvakrát stiskněte tlačítko 🕒.
4. Dobu trvání nastavte tlačítky + nebo -.
5. Stiskněte tlačítko 🕒.
   Závorky se nacházejí vedle ⏲. Ukazatel zobrazí čas, kdy má být pokrm hotov.

6. Dobu vypnutí posunete dozadu pomocí tlačítek + nebo -.

Pečicí trouba za několik sekund zobrazí nastavený čas a zůstane ve vyčkávací pozici. Na displeji se zobrazí čas, kdy má být pokrm hotov, a symbol se zobrazí v závorkách. Symboly a zhasnou. Pokud se pečící trouba zapne, zobrazí se uběhnutý čas, a symbol se zobrazí v závorkách. Symbol zhasne.

**Doba tepelné úpravy uplynula**

Zazní signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na displeji se zobrazí 00:00. Stiskněte tlačítko . Pomocí tlačítek + nebo – nastavte novou dobu tepelné úpravy. Nebo dvakrát stiskněte tlačítko a volič funkcí otočte do nulové polohy. Pečicí trouba je vypnutá.

**Změna času ukončení**

Změňte čas ukončení pomocí tlačítek + nebo -. Změněný čas se zobrazí po několika sekundách. Pokud jsou časové spínací hodiny nastaveny, nejprve stiskněte dvakrát tlačítko . Neměňte čas ukončení, pokud již doba tepelné úpravy uplynula. Mohl by tak být ovlivněn výsledek tepelné úpravy.

**Zrušení času ukončení**

Dobu vypnutí vrátíte zpět na aktuální čas tlačítkem -. Změněný čas se zobrazí po několika sekundách. Pečicí trouba se zapne. Pokud jsou časové spínací hodiny nastaveny, nejprve stiskněte dvakrát tlačítko .

**Zjištění časových nastavení**

Pokud je nastaveno více časových funkcí, rozsvítí se na displeji příslušné symboly. Symbol pro časovou funkci v popředí se nachází mezi závorkami.

K vyvolání časových spínacích hodin 🔔, doby tepelné úpravy, doby vypnutí nebo hodin 🕒 stiskněte tlačítko 🕒 tolikrát, dokud se v závorkách nezobrazí požadovaný symbol. Příslušný časový údaj se na několik sekund zobrazí na displeji.

## Hodiny

Po připojení nebo výpadku proudu na displeji bliká symbol 🕒 a čtyři nuly. Nastavte čas.

1. Stiskněte tlačítko 🕒.
   Na displeji se zobrazí čas 2:00.

2. Pomocí tlačítek + nebo – nastavte čas.

Za několik sekund se zobrazí nastavený čas.

**Změna času**

Nesmí být naprogramovaná žádná jiná časová funkce.

1. Tlačítko 🕒 stiskněte čtyřikrát.
   Na displeji se rozsvítí časové symboly, a závorky se nacházejí vedle 🕒.

2. Pomocí tlačítek + nebo – nastavte čas.

Po několika sekundách se zobrazí naprogramovaný čas.

**Skrytí hodin**

Hodiny můžete skrýt. Více informací naleznete v části - Změna základních nastavení.

# Dětská pojistka

Pečicí trouba má k dispozici dětskou pojistku, aby se zabránilo nechtěnému zapnutí dětmi.

Pečicí troubu nelze nastavit. Časové spínací hodiny a čas lze nastavit i s aktivovanou dětskou pojistkou.

Pokud je druh ohřevu a teplota nebo grilovací stupeň nastaven, dětská pojistka rozehřívání přeruší.

**Aktivace dětské pojistky**

Nesmí být nastavena ani doba tepelné úpravy ani doba vypnutí.

Tlačítko ⊶ stiskněte a podržte asi čtyři sekundy.

Na displeji se objeví symbol ⊶. Dětská pojistka byla aktivována.

**Deaktivace dětské pojistky**

Tlačítko ⊶ stiskněte a podržte asi čtyři sekundy.

Symbol ⊶ na displeji zhasne. Dětská pojistka byla deaktivována.

# Změna základních nastavení

Pečicí trouba má k dispozici určitá základní nastavení. Tato nastavení můžete upravit podle Vašich potřeb.

| Základní nastavení | | Výběr 1 | Výběr 2 | Výběr 3 |
|---|---|---|---|---|
| c 1 | Zobrazení času | vždy* | jen pomocí tlačítka ◷ | - |
| c2 | Délka signálu po ukončení doby tepelné úpravy nebo času nastaveného na budíku | cca 10 Sek. | cca 2 Min.* | cca 5 Min. |
| c3 | Doba čekání, než bude převzato nastavení | cca 2 Sek. | cca 5 Sek.* | cca 10 Sek. |

* Výrobní nastavení

Nesmí být naprogramovaná žádná jiná časová funkce.

1. Stiskněte a asi 4 sekundy podržte tlačítko ◷. Na displeji se zobrazí aktuální základní nastavení pro hodiny, např. c 1 pro výběr 1.

2. Změňte základní nastavení tlačítky + nebo -.

3. Potvrďte tlačítkem ◷.
   Na displeji se zobrazí další základní nastavení. Pomocí tlačítka ◷ je možné, přejít všechny stupně, a tlačítky + nebo -, změnit nastavení.

4. K ukončení stiskněte a asi 4 sekundy podržte tlačítko ◷.

Všechna základní nastavení byla převzata.

Vaše základní nastavení můžete kdykoliv opět změnit.

# Péče a čištění

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

**Upozornění**

- Nepatrné barevné rozdíly na čelní straně pečicí trouby vznikají na základě různých materiálů, jako je sklo, plast nebo kov.
- Stíny na prosklených dvířkách, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení pečicí trouby.
- Smalt se vypaluje při velmi vysokých teplotách. Tím mohou vzniknout nepatrné barevné rozdíly. Tento jev je normální a nijak nenarušuje funkčnost pečicí trouby. Hrany tenkých plechů se nedají úplně smaltovat. Antikorozní ochrana se tím nijak nenaruší.

## Čisticí prostředky

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

- žádné ostré nebo abrazivní čisticí prostředky,
- žádné agresivní prostředky s alkoholem,
- tvrdé drhnoucí polštářky nebo čisticí houby,
- žádné vysokotlaké nebo parní čističe.

Nové pěnové utěrky před prvním použitím řádně vyperte.

| Oblast | Čisticí prostředky |
|---|---|
| Čelo pečicí trouby | Horký mycí roztok:<br>Očistěte mycím hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte prostředek k čištění skla ani škrabku na sklo. |
| Nerezové plochy | Horký mycí roztok:<br>Očistěte mycím hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Okamžitě odstraňte skvrny od vody, tuku, škrobu a bílku, jinak by se pod nimi mohla vytvářet koroze.<br><br>V zákaznickém centru nebo specializované prodejně jsou k dostání speciální čisticí prostředky na nerez, které jsou vhodné pro teplé povrchy. Naneste tenkou vrstvu čisticího prostředku měkkou utěrkou. |
| Sklo | Čistič na sklo:<br>Očistěte měkkým hadříkem. Nepoužívejte škrabku na sklo. |
| Displej | Čistič na sklo:<br>Očistěte měkkým hadříkem. Nepoužívejte čisticí alkohol ani ocet a jiné abrazivní čisticí prostředky nebo prostředky s obsahem kyselin. |
| Sklo dvířek | Čistič na sklo:<br>Očistěte měkkým hadříkem. Nepoužívejte škrabku na sklo. |
| Skleněný kryt osvětlení pečicí trouby | Horký mycí roztok:<br>Očistěte mycím hadříkem. |
| Těsnění<br>Neodstraňujte! | Horký mycí roztok:<br>Očistěte mycím hadříkem. Nedrhněte. |
| Závěsné rošty nebo kolejnice | Horký mycí roztok:<br>Odmočte a vyčistěte mycím hadříkem nebo kartáčem. |
| Výsuvné kolejnice | Horký mycí roztok:<br>Očistěte mycím hadříkem nebo kartáčem. Neodmočujte ani nečistěte v myčce nádobí. |
| Příslušenství | Horký mycí roztok:<br>Odmočte a vyčistěte mycím hadříkem nebo kartáčem. |

**Čištění samočisticích ploch ve varném prostoru**

Některé pečicí trouby mají zadní stěny, boční stěny nebo strop pečicí trouby ve varném prostoru potažené vysoce porézní keramickou vrstvou. Stříkance z pečení a smažení se absorbují touto vrstvou, během provozu trouby. Čím vyšší teplota a čím déle je pečící trouba v provozu, tím lepší je výsledek.

V případě viditelných nečistot i po opakovaném použití postupujte následovně:

1. Dno pečicí trouby pečlivě vyčistěte a rovněž stěny, které nemají tuto vrstvu.

2. Nastavte Cirkulaci vzduchu ⊞.

3. Nechte v provozu prázdnou, zavřenou troubu po dobu cca 2 hodin na maximální teplotě.

Keramický povrch se regeneruje. Odstraňte nahnědlé nebo bílé zbytky vodou a měkkou houbičkou po vychladnutí trouby.

Mírné zbarvení povrchové úpravy nemá žádný vliv na samočištění.

**Pozor!**

- Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky. Tyto prostředky jemnou pórovitou vrstvu poškrábou, resp. zničí.

- Keramickou vrstvu nikdy neošetřujte čističem na pečicí trouby. Pokud se čistič na pečicí trouby dostane nedopatřením na tyto vrstvy, okamžitě jej odstraňte houbou a dostatečným množstvím vody.

**Čištění dna pečicí trouby a smaltovaných stěn**

Použijte utěrku a teplou mýdlovou vodou nebo ocet.

Při silném znečištění používejte nerezovou drátěnku nebo čistič na pečicí trouby. Použijte je jen ve vychladlé pečicí troubě. Samočisticí plochy nikdy neošetřujte s kovovou drátěnkou nebo čističem na pečicí trouby.

## Funkce osvětlení

Pro snadnější očištění pečicí trouby je možné zapnout osvětlení ve vnitřním prostoru pečicí trouby.

### Zapnutí osvětlení v pečicí troubě

Volič funkcí otočte do polohy ☼.

Osvětlení se zapne. Volič teploty musí být vypnutý.

### Vypnutí osvětlení v pečicí troubě

Otočte volič funkcí do polohy o.

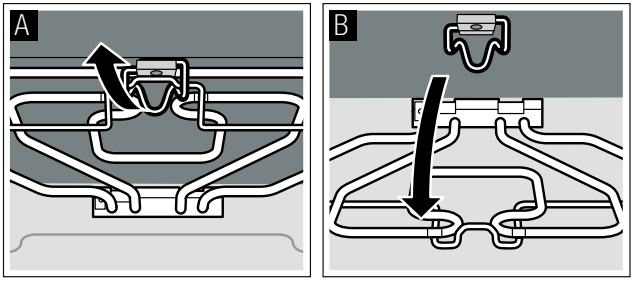
## Sklopení grilovacího tělesa

Aby se usnadnilo čištění, je možné v některých pečicích troubách sklopit grilovací těleso.

⚠ **Nebezpečí popálení!!**
Pečící trouba musí nejdříve vychladnout.

1. Přídržný třmen na sklopném grilu vytáhněte dopředu a zatlačte nahoru, až slyšitelně zaskočí (obr. A).

2. Grilovací těleso přitom podržte a sklopte dolů (obr. B).



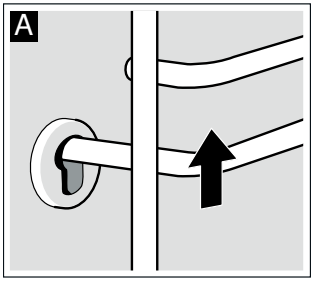

Po vyčištění grilovací těleso znovu vyklopte nahoru. Přídržný třmen zatlačte dolů a grilovací topné těleso nechte zaskočit.

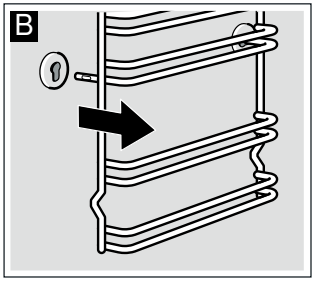
## Zavěšení a vyvěšení závěsných roštů a lišt vlevo a vpravo

Závěsné rošty a lišty vlevo a vpravo můžete pro vyčištění vyjmout. Pečící trouba musí nejdříve vychladnout.

**Vyvěšení roštů nebo lišt**

1. Rošt nebo lištu vepředu nadzvedněte a vyvěste (obr. A).
2. Poté vytáhněte rošt nebo lištu zcela dopředu a vyjměte (obr. B).

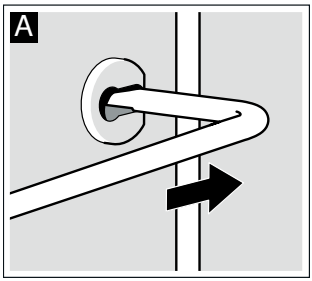


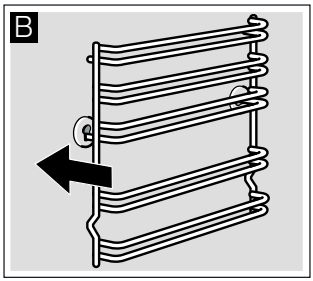




Vyčistěte rošty nebo lišty mycím prostředkem a houbičkou. Na silně ulpívající nečistoty použijte kartáč.

**Zavěšení roštů nebo lišt**

1. Rošt nebo lištu zasuňte nejprve do zadního pouzdra, zatlačte trochu dozadu (obr. A)
2. a pak zavěste do předního pouzdra (obr. B).



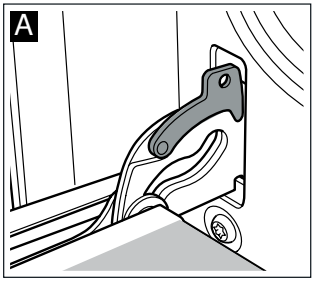



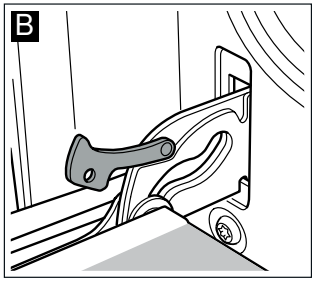

Rošty nebo lišty se zavěšují vpravo nebo vlevo. Vyhloubení musí směřovat vždy dolů.

## Zavěšení a vyvěšení dvířek pečicí trouby

Pro demontáž a čištění skleněných tabulí můžete dvířka pečicí trouby vyvěsit.

Závěsy dvířek trouby mají na každé straně blokovací páčku. Pokud je blokovací páčka v uzavřené poloze (obr. A), nelze dvířka vyvěsit. Pokud je blokovací páčka pro vyvěšení dvířek pečicí trouby odklopená (obr. B), jsou závěsy zajištěné. Nemohou náhle zaskočit.

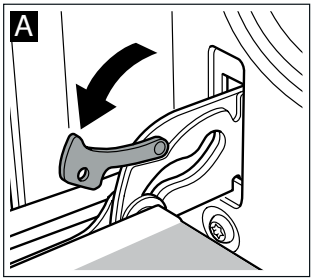


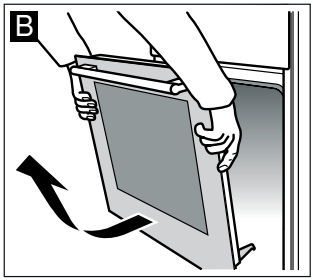




⚠ **Nebezpečí poranění!**
Pokud nejsou závěsy zajištěny, mohou náhle zaskočit. Dbejte na to, aby byly blokovací páčky vždy zcela zaklopeny resp. při vyvěšení dvířek trouby zcela vyklopeny.

**Vyvěšení dvířek**

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



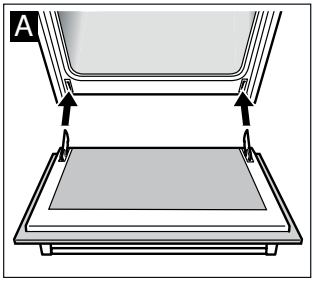



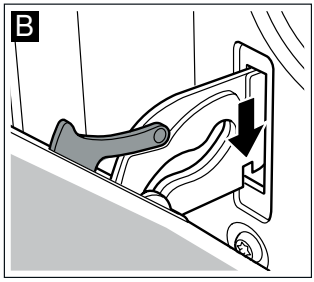
**Zavěšení dvířek**

Dvířka pečicí trouby znovu zavěste ale v opačném pořadí.

1. Při zavěšení dvířek pečicí trouby dejte pozor na to, aby byly oba závěsy do otvoru rovně zasunuty (obrázek A).

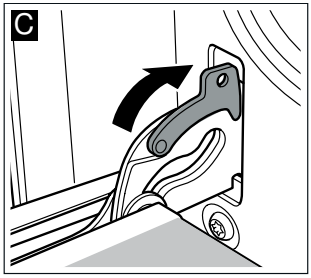
2. Zářez na závěsu musí zaskočit na obou stranách (obrázek B).




Pokud nebudou závěsy správně namontované, mohou být dvířka přesunuty.

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




⚠ **Nebezpečí poranění!**
Pokud dvířka trouby nedopatřením vypadnou nebo závěs zaskočí, nesahejte do závěsu. Zavolejte servisní službu.

## Demontáž a montáž skleněných tabulí

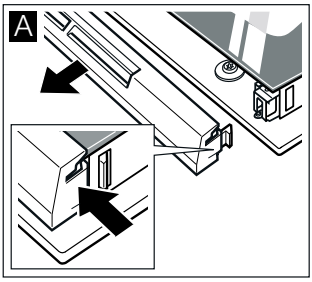
### Demontáž

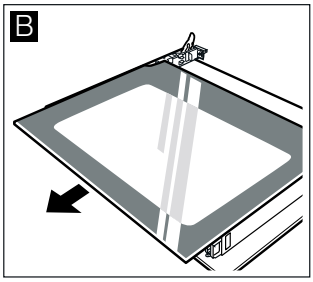
Pro lepší čištění můžete skleněné tabule na dvířkách trouby vyjmout.

1. Vysaďte dvířka pečicí trouby a položte je na utěrku madlem směrem dolů.

2. Sundejte horní kryt dvířek pečicí trouby. K tomu účelu prstem zatlačte na západku vlevo a vpravo (obr. A).

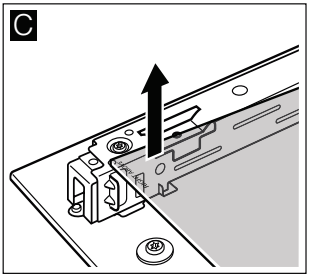
3. Horní tabuli nazvedněte a vyndejte (obr. B).




U dvířek se třemi tabulemi postupujte následovně:

4. Tabuli nazvedněte a vyndejte (obr. C).




Tabule vyčistěte čističem na sklo a měkkým hadříkem.

⚠ **Nebezpečí poranění!**
Poškrábané sklo a dvířka spotřebiče mohou prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo, ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.

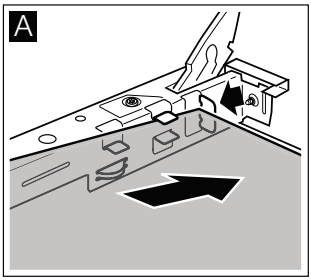
**Montáž**

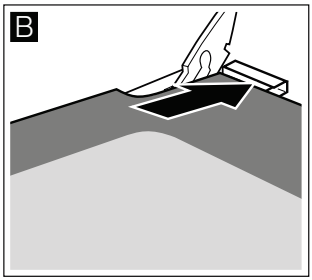
U spotřebičů se dvěma tabulemi proveďte kroky 2 až 4.

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

1. Tabuli šikmo postavte dovnitř (obr. A).

2. Horní tabuli zasuňte šikmo dozadu do obou držáků. Hladká plocha se musí nacházet na vnější straně dvířek. (obrázek B)




3. Nasaďte kryt na místo a přišroubujte ho.

4. Zavěste dvířka pečicí trouby.

**Troubu používejte teprve poté, pokud budou skleněné tabule řádně namontovány.**

# Co dělat v případě poruchy

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

## Přehled provozních závad

| Závada | Možná příčina | Náprava/pokyny |
|---|---|---|
| Pečicí trouba nefunguje. | Pojistka je defektní. | Podívejte se do pojistkové skříně, je-li pojistka v pořádku. |
| | Výpadek proudu. | Zkontrolujte, zda svítí kuchyňské světlo nebo fungují ostatní spotřebiče. |
| Na displeji bliká symbol ◷ a čtyři nuly. | Výpadek proudu. | Nastavte znovu čas. |
| Pečicí trouba nehřeje. | Na kontaktech je prach. | Otočný volič otáčejte několikrát v obou směrech. |

**Chybová hlášení**

Pokud se na displeji zobrazí chybové hlášení s E, stiskněte tlačítko ◷. Hlášení se vypne. Nastavená časová funkce se smaže. Pokud se chybové hlášení nevypne, informujte zákaznický servis.

Následující chyby může uživatel odstranit sám.

| Chybové hlášení | Možná příčina | Náprava/pokyny |
|---|---|---|
| E011 | Jedno tlačítko bylo stisknuto příliš dlouho nebo je zakryté. | Postupně stiskněte všechna tlačítka. Zkontrolujte, jestli není některé tlačítko zaseknuto nebo znečištěno. |

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

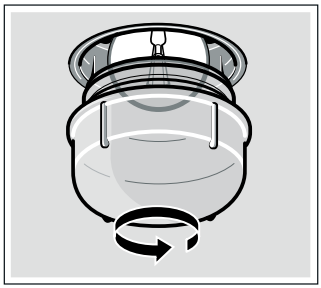
## Výměna žárovky v pečicí troubě

Pokud je žárovka v pečicí troubě defektní, je třeba ji vyměnit. Teplotně odolné náhradní žárovky do 300 ºC (220-240 V, objímka E14, 25 W) můžete získat v zákaznickém centru nebo ve specializovaných prodejnách. Používejte jen takové žárovky.

⚠ **Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!!**
Odpojte spotřebič od elektrické sítě. Zajistěte, aby byl řádně oddělen od sítě.

1. Abyste zabránili poškození, vložte do studené pečicí trouby utěrku.

2. Sejměte ochranný skleněný kryt otočením doleva.



3. Nahraďte žárovku za stejný typ žárovky.

4. Našroubujte zpět ochranný skleněný kryt.

5. Vyjměte utěrku a připojte spotřebič zpět na síť.

## Skleněný kryt

Poškozený skleněný kryt se musí vyměnit. Vhodný skleněný kryt dostanete k zakoupení v zákaznickém servisu. Zapište E-číslo a FD-číslo vašeho spotřebiče.

# Zákaznický servis

V případě opravy Vašeho spotřebiče, je zde pro Vás náš zákaznický servis. Najdeme vhodné řešení, a zabráníme zbytečným výjezdům technika.

## Číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.)

Abychom Vám mohli kvalifikovaně pomoct, při telefonátu uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.). Typový štítek s čísly najdete vpravo, na boku dvířek pečicí trouby. Abyste v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si hned zde poznamenat údaje Vašeho spotřebiče a telefonní číslo zákaznického servisu.

| | |
|---|---|
| **E-Nr.** | **FD-Nr.** |

| |
|---|
| **Zákaznický servis** ☏ |

Dbejte na to, že výjezd technika ze zákaznického servisu musíte v případě chybné obsluhy spotřebiče, uhradit i během záruční lhůty.

Kontaktní údaje na nejbližší servisní středisko naleznete na konci návodu.

Věřte zkušenostem výrobce. Zaručujeme vám, že oprava vašeho domácího spotřebiče bude provedena zkušenými techniky, kteří budou používat výhradně originální náhradní díly.

# Tipy pro úsporu energie a ochranu životního prostředí

Zde se dostanete tipy, jak můžete při pečení šetřit energii a jak Váš spotřebič správně ekologicky zlikvidovat.

## Úspora energie

- Pečicí troubu předehřívejte jen tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulce teplotních úprav.
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované pečicí formy. Lépe přijímají teplo.
- Zatímco vaříte, pečete a smažíte, nechávejte dvířka pečicí trouby uzavřená.
- Více koláčů pečte nejlépe hned po sobě. Trouba je ještě teplá. Tím se zkrátí doba pečení druhého koláče. Můžete také zasunout 2 truhlíkové formy vedle sebe.
- V případě delšího pečení můžete troubu 10 minut před koncem doby pečení vypnout a využít zbytkové teplo pro dokončení pečení.

## Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte ekologickým způsobem.

Tento spotřebič je označen dle směrnice o elektrických a elektronických starých spotřebičích (WEEE 2002/96/EG). Tato směrnice stanovuje rámec pro zpětné vzetí a zhodnocení starých spotřebičů v rámci celé Evropy.

# Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a k tomu optimální nastavení. Ukážeme Vám, jaký druh ohřevu a teplota je nejvhodnější pro Váš pokrm. Získáte tipy týkající se vhodného příslušenství a úrovně jeho zasunutí do pečicí trouby. Na závěr zde naleznete tipy k nádobí a přípravě pokrmů.

**Upozornění**

- Hodnoty uvedené v tabulkách platí vždy pro vložení potravin do studené a prázdné pečicí trouby. Pečicí troubu předehřejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v tabulce. Příslušenství vyložte pečicím papírem až po předehřátí.
- Časové údaje uvedené v tabulkách jsou pouze orientační. Doba tepelné úpravy závisí na kvalitě použitých potravin.
- Používejte příslušenství, které Vám bylo dodáno spolu s pečicí troubou. Přídavné příslušenství dostanete jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejné nebo v zákaznickém servisu. Nepotřebné příslušenství a nádobí před použitím vyndejte z varného prostoru.
- Používejte vždy chňapku, pokud vyndáváte horké příslušenství nebo nádobí z prostoru pečicí trouby.

## Koláče a pečivo

**Pečení na jedné úrovni**

S Horním/Spodním ohřevem ⊟ je dosažen nejlepší výsledek pečení koláčů.

Je-li pečeno s cirkulací vzduchu, doporučujeme následující výšky zasunutí příslušenství:

- forma na pečení: výška 2
- koláč na plechu: výška 3

**Pečení na více úrovních**

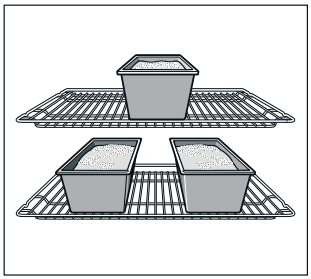
Nastavte Cirkulaci vzduchu ⊞.

Pečení na 2 úrovních:

- Smaltový pečicí plech: výška 3
- Hliníkový pečicí plech: výška 1

Pečicí plechy současně zasunuté do pečicí trouby nemusí být současně hotové.

Pokud používáte současně 3 truhlíkové formy, tyto musí být na roštu uspořádány jako na obrázku.



**Pečicí formy**

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

Při použití světlých tenkostěnných kovových forem 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 najdete optimální druh ohřevu pro každý typ koláče nebo dezertu. Teplota a doba pečení závisí na množství a kvalitě těsta. Proto jsou v tabulkách uvedeny rozsahy. Vyzkoušejte nejdřív nižší hodnotu. Nižší teplota umožňuje rovnoměrné propečení. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Pokud troubu předehřejete, zkrátíte si uvedené doby pečení o 5 až 10 minut.

*Další informace naleznete jako rady pro pečení v návaznosti na tabulky.*

Pokud chcete péct jen jeden koláč na jedné úrovni, postavte formu na smaltovaný pečicí plech.

Pokud budete péct více koláčů zároveň, můžete formy postavit společně na rošt.

| Koláče připravované v pečicí formě | Pečicí forma na roštu | Výška | Druh ohřevu | Teplota v °C | Doba tepelné úpravy v minutách |
|---|---|---|---|---|---|
| Dorty | pečicí forma plechová, Ø 31 cm | 1 | | 220-240 | 40-50 |
| | | 1+3 | | 190-200 | 35-45 |
| Slaný koláč „Quiche“ | pečicí forma plechová, Ø 31 cm | 1 | | 220-230 | 40-50 |
| Koláče* | pečicí forma plechová, Ø 28 cm | 2 | | 180-200 | 50-60 |

* Pokud pečete několik koláčů současně, formy na pečení postavte vždy na rošt.

| Koláče na plechu | | Výška | Druh ohřevu | Teplota v °C | Doba tepelné úpravy v minutách |
|---|---|---|---|---|---|
| Pizza | pečicí plech | 2 | | 200-220 | 25-35 |
| | hliníkový pečicí plech + plochý pečicí plech | 1+3 | | 170-180 | 35-45 |
| | hliníkový pečicí plech + univerzální pánev | 1+3 | | 170-180 | 35-45 |
| Listové těsto | pečicí plech | 2 | | 180-200 | 25-35 |
| | hliníkový pečicí plech + plochý pečicí plech | 1+3 | | 170-190 | 30-45 |
| | hliníkový pečicí plech + univerzální pánev | 1+3 | | 170-190 | 30-45 |
| Börek | univerzální plech | 2 | | 190-200 | 40-55 |

* Přídavné pečicí plechy dostanete k zakoupení ve specializované prodejně nebo v našem zákaznickém servisu.

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

* Přímo do horké pečicí trouby nikdy nedávejte vodu.

| Pekařské výrobky | | Výška | Druh ohřevu | Teplota v °C | Doba tepelné úpravy v minutách |
|---|---|---|---|---|---|
| Sušenky a cukroví | smaltový pečicí plech | 3 | | 150-160 | 20-30 |
| | hliníkový pečicí plech + plochý pečicí plech | 1+3 | | 140-150 | 20-30 |
| | hliníkový pečicí plech + univerzální pánev | 1+3 | | 140-150 | 20-30 |
| Bezé | smaltový pečicí plech | 3 | | 80-90 | 180-210 |
| Větrník | smaltový pečicí plech | 2 | | 190-210 | 30-40 |
| Makronky | smaltový pečicí plech | 3 | | 110-130 | 30-40 |
| | hliníkový pečicí plech + plochý pečicí plech | 1+3 | | 100-120 | 35-45 |
| | hliníkový pečicí plech + univerzální pánev | 1+3 | | 100-120 | 35-45 |

* Přídavné pečicí plechy dostanete k zakoupení jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně.

# Rady a praktické pokyny pro pečení

| | |
|---|---|
| Pokud chcete péct podle vlastního receptu. | Při vašem pokrmu se můžete orientovat podle podobného receptu, který je uveden v tabulce. |
| Jak zjistím, jestli je koláč hotový? | Zapíchněte přibližně 10 minut před koncem uvedené doby tepelné úpravy do nejvyššího místa koláče špejli. Pokud na dřevěné špejli neulpívá žádné těsto, je koláč hotový. |
| Koláč nenaběhl. | Použijte příště pro tento recept méně tekutiny a zvolte o 10 stupňů nižší teplotu pečení. Zohledněte také čas, který potřebujete podle receptu na hnětení těsta. |
| Koláč uprostřed správně vyběhl, na okrajích je však nižší. | Formu na pečení nevymazujte. Když je koláč hotový, uvolněte ho opatrně pomocí nože z formy na pečení. |
| Koláč je na povrchu příliš tmavý. | Vsuňte koláč o úroveň níže, zvolte nižší teplotu pečení a nechejte koláč déle péci. |
| Koláč je příliš suchý. | Do hotového koláče udělejte párátkem několik malých otvorů. Nakapejte do nich trochu ovocné šťávy nebo alkohol. Příště zvolte teplotu o 10 stupňů vyšší a zkraťte dobu pečení. |
| Chleba nebo pečivo (např. tvarohový koláč) vypadají dobře, ale uvnitř jsou mazlavé (vlhké, místy se zbytky vody). | Příště použijte méně tekutiny a pečte trochu déle při nižší teplotě. U dortů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte korpus mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte oblohu. Dodržujte pokyny v receptech a dobu pečení. |
| Cukroví zhnědlo nerovnoměrně. | Nastavte nižší teplotu; cukroví se tak upeče rovnoměrně. Choulostivé cukroví pečte s Horním a Spodním ohřevem na jednom stupni. Přečnívající pečicí papír může narušit cirkulaci vzduchu. Proto by měl vždy odpovídat velikosti plechu. |
| Ovocný koláč je na spodní straně příliš světlý. | Příště koláč zasuňte o úroveň níže. |
| Ovocná šťáva přetéká. | Příště použijte hlubší univerzální pánev, pokud ji máte k dispozici. |
| Malé cukroví pečené s droždím se může během pečení slepit. | Snažte se klást pečivo na plech s rozestupy mezi jednotlivými kousky minimálně 2 cm. Tak bude mít pečivo dostatek místa k nakynutí a zezlátne po celém povrchu. |
| Pekli jste na různých stupních. Cukroví na horním pečicím plechu je tmavší než na spodním. | K pečení na různých stupních nastavte vždy Cirkulaci vzduchu. Současně vložené plechy však nemusí být současně hotové. |
| Při pečení šťavnatých koláčů vzniká kondenzovaná voda. | Při pečení může docházet ke vzniku vodní páry. Uniká nad dvířky trouby. Vodní pára se může srážet na ovládacím panelu nebo na čelní straně nábytku nacházejícího se v blízkosti spotřebiče a odkapávat ve formě kondenzované vody. To závisí podle aktuální situace. |

## Maso, drůbež, ryby

**Varné nádoby**

Můžete používat jakékoliv žáruvzdorné nádobí. Pro velké pečeně je vhodný smaltovaný pečicí plech.

Nejvhodnější je nádobí ze skla. Poklička by měla být rozměrově shodná s pekáčem a měla by pekáč dobře uzavírat.

Pokud používáte smaltované nádoby, musíte přidat více tekutiny.

Pokud používáte pekáče z nerezové oceli, maso tolik nezezlátne a může být eventuálně ještě krvavé. V tom případě prodlužte dobu tepelné úpravy.

Údaje v tabulkách:
Nádoba bez poklice = otevřené
Nádoba s poklicí = uzavřené

Nádobu postavte vždy doprostřed roštu.

Horké skleněné nádobí postavte na suchou podložku. Pokud je podložka mokrá nebo studená, může sklo popraskat.

**Pečení masa**

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

K dušenému hovězímu přidejte dostatečné množství tekutiny. Tekutina by měla dosahovat do výše cca 1 - 2 cm.

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

Nerezové pekáče jsou vhodné pouze částečně. Maso se peče pomaleji a méně zhnědne. Použijte vyšší teplotu nebo delší dobu pečení.

**Grilování**

Grilujte vždy se zavřenými dvířky pečicí trouby.

Než do pečící trouby vložíte potraviny určené ke grilování, předehřívejte ji 3 minuty.

Kousky určené ke grilování položte přímo na rošt. Pokud grilujete jen jeden kousek, položte ho doprostřed roštu.

Vsuňte smaltovaný pečicí plech do výšky 1. Lépe se tak zachytí šťáva z masa a pečicí trouba zůstane čistější.

Pečicí plech nebo univerzální pánev během grilování nezasouvejte do výšky 4 nebo 5. V důsledku vysoké teploty se mohou deformovat a při vyndávání by se mohl poškodit pečicí prostor.

Ke grilování používejte pokud možno kousky stejné velikosti. Zezlátnou rovnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté. Filé osolte až po grilování.

Jednotlivé kousky obraťte po uplynutí ⅔ doby přípravy.

Grilovací těleso se neustále zapíná a vypíná. Nejedná se o závadu. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném grilovacím stupni.

**Maso**

Kousky masa otočte po uplynutí poloviny uvedeného času tepelné úpravy.

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

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

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

| Maso | Hmotnost | nádobí | Výška | Druh ohřevu | Teplota v °C, grilovací stupeň | Doba pečení v minutách |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Hovězí dušená pečeně (např. žebírka) | 1,0 kg | uzavřené | 2 | | 220-240 | 90 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 210-230 | 110 |
| | 2,0 kg | | 2 | | 200-220 | 130 |
| Hovězí svíčková | 1,0 kg | otevřené | 2 | | 210-230 | 70 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 200-220 | 80 |
| | 2,0 kg | | 2 | | 190-210 | 90 |
| Roastbeef, krvavý | 1,0 kg | otevřené | 1 | | 210-230 | 40 |
| Steaky, propečené* | | rošt | 5 | | 3 | 20 |
| Steaky, krvavé* | | | 5 | | 3 | 15 |
| Vepřové maso bez kůže (např. krkovice) | 1,0 kg | otevřené | 1 | | 190-210 | 100 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 180-200 | 140 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 170-190 | 160 |
| Vepřové maso s kůží (např. plec, noha) | 1,0 kg | otevřené | 1 | | 180-200 | 120 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 170-190 | 150 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 160-180 | 180 |
| Uzené vepřové žebírka s kostí | 1,0 kg | uzavřené | 2 | | 210-230 | 70 |
| Sekaná pečeně | na 750 g masa | otevřené | 1 | | 170-190 | 70 |
| Párky | asi 750 g | rošt | 4 | | 3 | 15 |
| Telecí pečeně | 1,0 kg | otevřené | 2 | | 190-210 | 100 |
| | 2,0 kg | | 2 | | 170-190 | 120 |
| Jehněčí kýta bez kosti | 1,5 kg | otevřené | 1 | | 150-170 | 110 |

* Pečicí troubu 5 minut předehřívejte.

**Drůbež**

Hmotnostní údaje v tabulce se vztahují na neplněnou drůbež připravenou pro pečení.

Celou drůbež položte na rošt nejdříve prsní stranou dolů. Po uplynutí ⅔ odhadovaného času obraťte.

Kousky pečeně, jako krůtí rolky nebo krůtí prsa, obraťte po uplynutí poloviny uvedené doby tepelné úpravy. Kousky drůbeže obraťte po uplynutí ⅔ času.

U kachny nebo husy propíchněte kůži pod křídly, aby mohl vytékat tuk.

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

Pokud budete grilovat přímo na roštu, vsuňte do výšky 1 smaltovaný pečicí plech.

| Drůbež | Hmotnost | Nádoba | Výška | Druh ohřevu | Teplota v °C | Doba pečení v minutách |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Polovina kuřete, 1 až 4 kusy | á 400 g | rošt | 2 | | 200-220 | 40-50 |
| Porcované kuře | á 250 g | rošt | 2 | | 200-220 | 30-40 |
| Kuře, celé 1 až 4 jednotky | à 1,0 kg | rošt | 2 | | 190-210 | 50-80 |
| Kachna | 1,7 kg | rošt | 2 | | 180-200 | 90-100 |
| Husa | 3,0 kg | rošt | 2 | | 170-190 | 110-130 |
| Mladý krocan | 3,0 kg | rošt | 2 | | 180-200 | 80-100 |
| 2 krůtí stehna | á 800 g | rošt | 2 | | 190-210 | 90-110 |

## Ryby

Kousky ryby otáčejte po uplynutí ⅔ doby tepelné úpravy.

Celou rybu obracet nemusíte. Vložte celou rybu do pečicí trouby v poloze plavání, hřbetní ploutví nahoru. Do břicha ryby vložte polovinu bramboru nebo malou, žáruvzdornou nádobu, aby se ryba nepřevrátila na bok.

Rybí filé duste v několika polévkových lžících tekutiny.

Pokud budete grilovat přímo na roštu, vsuňte do výšky 1 smaltovaný pečicí plech.

| Ryby | Hmotnost | nádobí | Výška | Druh ohřevu | Teplota v °C | Doba v minutách |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ryba, bílá / smíšená (celé kusy) např. mořské ryby | 600 g | smaltový pečicí plech | 3 | | 180-190 | 45-55 |
| Mastná ryba (malé kousky) např. losos | | rošt* | 2 | | 180-190 | 45-55 |
| Plněná mořská štika | 1,0 kg | smaltový pečicí plech | 3 | | 180-190 | 55-65 |

* Smaltový pečicí plech zasuňte do výšky 1.

# Tipy pro pečení a grilování

| | |
|---|---|
| Pro hmotnost pečeně nejsou v tabulce žádné údaje. | Zvolte údaje podle nejbližší nejnižší hmotnosti a prodlužte dobu. |
| Jak zjistíte, zda je pečeně hotová. | Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializované prodejně) nebo udělejte „zkoušku lžičkou“. Tlačte lžící na pečeni. Zdá-li se být pevná, je hotová. Pokud se poddá, potřebuje ještě chvilku času. |
| Pečeně je příliš tmavá a krusta místy spálená. | Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu. |
| Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je připálená. | Zvolte pro příště menší pečicí nádobu nebo přidejte více tekutiny. |
| Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodnatá. | Zvolte pro příště větší pečicí nádobu a použijte méně tekutiny. |
| Při polévání pečeně vzniká vodní pára. | To je podmíněno fyzikálně a normální. Větší část vodní páry vystupuje otvory pro výstup páry. Může se srážet na chladnější ovládací přední části nebo na sousedních předních částech nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda. |

## Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

Nádobí položte vždy na rošt.

Pokud grilujete bez nádobí přímo na roštu, zasuňte do výšky 1 univerzální pánev. Zabrání nadměrnému znečištění pečicí trouby.

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

| Pokrm | nádobí | Výška | Druh ohřevu | Teplota v °C, grilovací stupeň | Doba tepelné úpravy v minutách |
|---|---|---|---|---|---|
| Sladké nákypy (např. tvarohový nákyp s ovocem) | forma na nákyp | 2 | | 180-200 | 40-50 |
| Nákypy s předvařenými přísadami (např. těstovinový nákyp) | forma na nákyp nebo smaltový pečicí plech | 3 | | 210-230 | 30-40 |
| | | 3 | | 210-230 | 20-30 |
| Nákypy se syrovými přísadami * (např. bramborový nákyp) | forma na nákyp nebo smaltový pečicí plech | 2 | | 160-180 | 50-70 |
| | | 2 | | 160-180 | 50-70 |
| Opékaní toastu | rošt | 5 | | 3 | 4-5 |
| Zapékání toastu | rošt | 3+1 | | 170-180 | 8-12 |

* Nákyp by neměl byt vyšší než 2 cm.

## Hotové produkty

Dodržujte údaje výrobce uvedené na obalu.

Když příslušenství vyložíte pečicím papírem, dbejte na to, aby byl pečicí papír vhodný pro tyto teploty. Velikost papíru upravte vzhledem k pokrmu, který budete připravovat.

Výsledek tepelné úpravy je závislý na druhu potravin. Je možné, že se už u výchozího produktu budou vyskytovat barevné nepravidelnosti a rozdíly.

| Pokrm | Příslušenství | Výška | Druh ohřevu | Teplota v °C | Doba v minutách |
|---|---|---|---|---|---|
| Hranolky | rošt nebo smaltový pečicí plech | 3 | | 190-210 | 20-30 |
| Pizza | rošt | 2 | | 200-220 | 15-20 |
| Pizza- bagetky | smaltový pečicí plech | 3 | | 190-210 | 20-25 |

**Upozornění:** Plech se může během pečení mražených pokrmů deformovat. To je podmíněno teplotními rozdíly, kterým je příslušenství vystaveno. Deformace během pečení zase ustoupí.

## Zvláštní pokrmy

Nízké teploty jsou vhodné pro přípravu chutného, krémového jogurtu a vláčného kynutého těsta.

Nejdříve z trouby vyjměte příslušenství, rošty nebo lišty vlevo a vpravo.

### Příprava jogurtu

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

### Kynutí těsta

1. Kynuté těsto připravujte jako obvykle. Vložte jej do žáruvzdorné keramické nádoby a přikryjte.
2. Pečicí troubu předehřejte podle pokynu.
3. Vypněte pečicí troubu a těsto nechte v troubě vykynout.

| Pokrm | Varné nádoby | Výška | Druh ohřevu | Teplota | Čas |
|---|---|---|---|---|---|
| Jogurt | Šálky nebo sklenice | postavte na dno pečicího prostoru | | předehřejte na 50 °C<br>50 °C<br>50 °C | 5 min.<br>8 hodin |
| Kynutí těsta | Žáruvzdorná varná nádoba | postavte na dno pečicího prostoru | | předehřejte na 50 °C<br>50 °C<br>Vypněte spotřebič a kynuté těsto vložte do varného prostoru. | 5-10 min.<br>20-30 min. |

## Rozmrazování

Doba rozmrazování závisí na druhu a množství rozmrazované potraviny.

Dodržujte údaje výrobce uvedené na obalu.

Mražené potraviny vyndejte z obalu a dejte je do vhodné varné nádoby na rošt.

Drůbež položte na talíř prsní stranou dolů.

| Mražené potraviny | Příslušenství | Výška | Druh ohřevu | Teplota |
|---|---|---|---|---|
| Např. šlehačkové dorty, máslové - krémové dorty s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovoce, kuře, uzeniny a maso, chléb a housky, koláče a jiné těstoviny | rošt | 1 | | Volič teploty zůstane vypnutý. |

## Sušení

Používejte jen kvalitní ovoce a zeleninu a vše řádně umyjte.

Nechte dobře okapat a uschnout.

Smaltový pečicí plech a rošt zakryjte pečicím papírem.

Ovoce nebo zeleninu neustále obracejte.

Jakmile je opečené, vysušte a odstraňte papír.

| Pokrm | Výška | Druh ohřevu | Teplota v °C | Doba tepelné úpravy v hodinách |
|---|---|---|---|---|
| 600 g kroužků z jablek | 1+3 | | 80 | cca 5 hodiny |
| 800 g kousků hrušek | 1+3 | | 80 | cca 8 hodiny |
| 1,5 kg švestek | 1+3 | | 80 | asi 8-10 hodin |
| 200 g kuchyňské bylinky, očištěné | 1+3 | | 80 | cca 1½ hodiny |

## Zavařování marmelády

Sklenice a zavařovací gumičky musí být čisté a v pořádku. Používejte sklenice pokud možno stejné velikosti. Údaje v tabulkách se vztahují na kulaté litrové sklenice.

**Pozor!**
Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Vše řádně umyté.

Uvedené doby tepelné úpravy v tabulkách jsou pouze orientační. Dobu tepelné úpravy může ovlivnit počet sklenic a množství a teplota jejich obsahu. Než přepnete nebo vypnete pečicí troubu, přesvědčte se, že obsah sklenic správně perlí.

**Příprava**

1. Naplňte do sklenic ovoce nebo zeleninu, ne však až po okraj.
2. Očistěte okraj sklenic; skleničky musí být čisté.
3. Na každou sklenici položte zavařovací gumu a víčko.
4. Sklenice uzavřete pomocí svorek.

Do prostoru pečicí trouby nikdy nevkládejte více než šest sklenic.

**Nastavení**

1. Smaltový pečicí plech zasuňte do výšky 2. Skleničky postavte na pečicí plech tak, aby se nedotýkaly.
2. Půl litru horké vody (asi 80 °C) dejte na smaltový pečicí plech.
3. Zavřete dvířka pečicí trouby.
4. Nastavte spodní ohřev ⊔.
5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C.

**Zavařování marmelády**

Po přibližně 40 až 50 minutách začnou ve sklenicích v krátkých intervalech stoupat bublinky. Vypněte pečicí troubu.

Asi za 25 - 35 minut vyndejte zavařovací sklenice z pečicí trouby (během této doby se využije zbytkové teplo).
Při delším chladnutí v prostoru pečicí trouby by mohlo dojít k tvorbě choroboplodných zárodků, které způsobují překyselení marmelády.

| Ovoce v jednolitrových sklenicích | Jakmile začne perlit | Zbytkové teplo |
|---|---|---|
| Jablka, rybíz, jahody | vypněte | cca 25 minut |
| Třešně, meruňky, broskve, angrešt | vypněte | cca 30 minut |
| Jablečné pyré, hruškové a švestkové povidla | vypněte | cca 35 minut |

**Zavařování zeleniny**

Jakmile ve sklenicích začnou stoupat bublinky, snižte teplotu na 120 až 140 °C. Zavařujte cca 35 až 70 minut,podle druhu zeleniny. Poté pečicí troubu vypněte a využijte zbytkové teplo.

| Zelenina ve studeném láku v jednolitrových sklenicích | Jakmile začne perlit 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, kedluben, červené zelí | cca 60 minut | cca 30 minut |
| Zelený hrášek | cca 70 minut | cca 30 minut |

**Vyndání skleniček z pečicího prostoru**

Po zavaření sklenice z prostoru pečicí trouby vyndejte.

**Pozor!**
Nestavte horké sklenice na studenou nebo mokrou podložku; mohly by prasknout.

# Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především v obilných a bramborových produktů, které jsou připravovány s vysokými teplotami jako např. hranolky, toasty, housky, chléb a drobné pečivo (sušenky, speciální těstoviny a cukroví).

| **Rady k přípravě pokrmu bez akrylamidu** | |
|---|---|
| **Všeobecně** | ■ Doba tepelné úpravy by měla být co nejkratší.<br>■ Přísady příliš nepřipalte.<br>■ Velké a tlusté přísady obsahují méně akrylamidu. |
| **Pečení** | S Horním/Spodním ohřevem na max. 200°C.<br>Při Cirkulaci vzduchu max. 180 °C. |
| Sušenky a cukroví | Při Horním/Spodním ohřevu max. 190 °C.<br>Při Cirkulaci vzduchu max. 170 °C.<br>Žloutek a bílek redukují tvoření akrylamidu. |
| Hranolky z trouby | Hranolky rovnoměrně rozdělte na pečicí plech v jedné vrstvě. Pečte minimálně 400 g na jednom plechu, aby se brambory nevysušily. |

# Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly vyhotoveny pro zkušební institut, aby se usnadnilo zkoušení a testování různých spotřebičů.

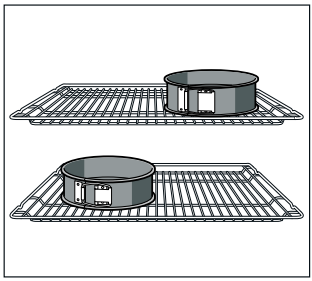
Podle EN 50304/EN 60350 (2009), resp. IEC 60350.

## Pečení

Pečení na 2 úrovních:
Univerzální pánev zasuňte vždy na horní úroveň a hliníkový pečicí plech na spodní úroveň.

Máslové cukroví:
Pečicí plechy současně zasunuté do pečicí trouby nemusí být současně hotové.

Zakrytý jablkový koláč na 1 úrovni:
Mezi tmavými otvíracími formami nechejte dostatečnou vzdálenost.
Zakrytý jablečný koláč na 2 úrovních:
Tmavé otvírací formy postavte střídavě vedle sebe.



koláč v otvírací formě z plechu:
Pečte s Horním/Spodním ohřevem ⊟ na úrovni 1. Dortové formy nepokládejte na rošt, ale na smaltový pečicí plech.

| Pokrm | Příslušenství a formy | Výška | Druh ohřevu | Teplota v °C | Doba v minutách |
|---|---|---|---|---|---|
| Máslové cukroví (předehřejte*) | pečicí plech | 2 | | 160-170 | 20-30 |
| | univerzální plech | 3 | | 150-160 | 20-30 |
| | hliníkový pečicí plech + plochý pečicí plech | 1+3 | | 140-160 | 20-30 |
| | hliníkový pečicí plech + univerzální pánev | 1+3 | | 140-160 | 20-30 |
| Malé dortíky 20 kusů | smaltový pečicí plech | 3 | | 150-170 | 20-35 |
| Malé dortíky 20 kusů na jednom plechu - předehřejte*) | hliníkový pečicí plech + plochý pečicí plech | 1+3 | | 140-150 | 30-40 |
| | hliníkový pečicí plech + univerzální pánev | 1+3 | | 140-150 | 30-40 |
| Vodový piškot (předehřejte*) | dortová forma | 1 | | 170-180 | 35-45 |
| Kynutý koláč na plechu se suchou oblohou | smaltový pečicí plech | 2 | | 160-180 | 30-40 |
| | hliníkový pečicí plech + plochý pečicí plech | 1+3 | | 150-160 | 30-45 |
| | hliníkový pečicí plech + univerzální pánev | 1+3 | | 150-160 | 30-40 |
| Kynutý koláč na plechu se šťavnatou oblohou (ovoce) | 2 rošty + 2 plechové dortové formy Ø 20 cm | 1+3 | | 170-180 | 60-70 |
| | smaltový pečicí plech + 2 plechové dortové formy Ø 20 cm | 1 | | 190-210 | 70-90 |

* K přehřátí nepoužívejte rychloohřev.
Rošty a pečicí plechy získáte jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně.

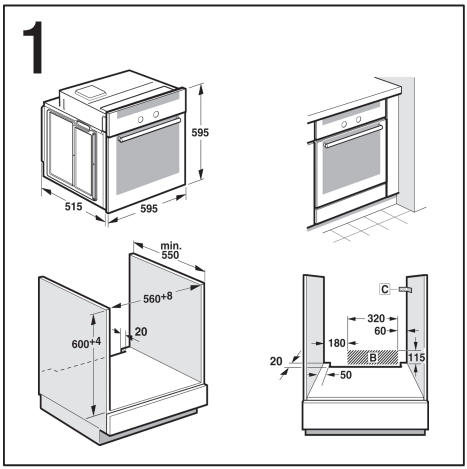
## Grilování

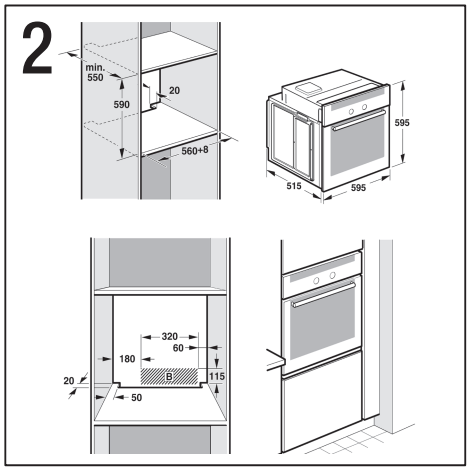
Pokud pokládáte potraviny přímo na rošt, zasuňte univerzální pánev do výšky 1. Lépe se tak zachytí šťáva z masa a pečicí trouba zůstane čistější.

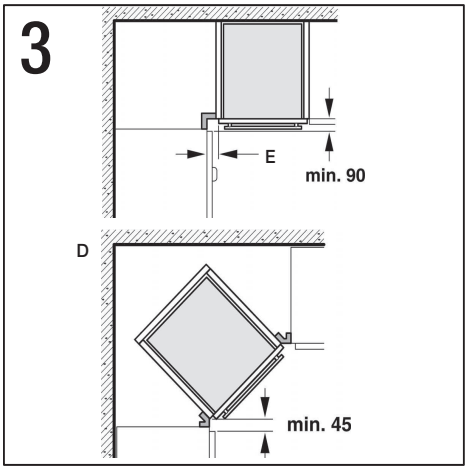
| Pokrm | Příslušenství | Výška | Druh ohřevu | gril. stupeň | Doba v minutách |
|---|---|---|---|---|---|
| Opékání toastů (předehřívejte 10 min.) | rošt | 5 | | 3 | ½-2 |
| Hamburger z telecího masa, 12 kusů* (nepředehřívejte) | rošt + smaltovaný pečicí plech | 4+1 | | 3 | 25-30 |

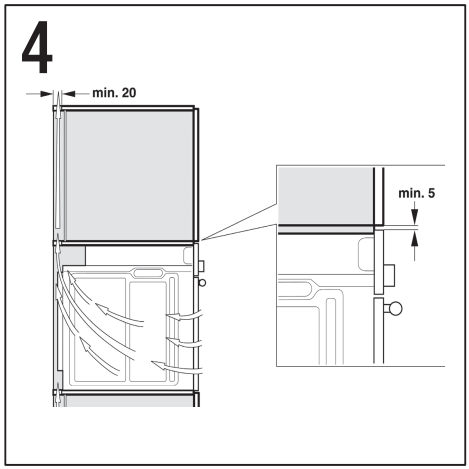
* Po uplynutí ⅔ doby grilování obraťte.

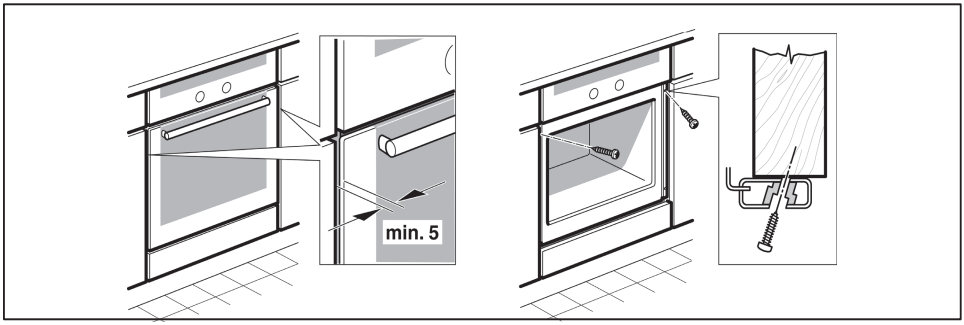
# Montážní návod


1
595
515
595
min.
550
560+8
20
600+4
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

## Připojení pečicí trouby k elektrické síti

- Před prvním použitím spotřebiče se ujistěte, že je Vaše domovní elektrická instalace uzemněná a vyhovuje veškerým platným bezpečnostním předpisům. Připojení spotřebiče smí provést jen autorizovaný technik. Řiďte se nařízením místních elektrorozvodných podniků i regionálními předpisy. V případě, že bude spotřebič nesprávně připojen na svorku uzemnění nebo bude uveden do provozu bez odborného připojení, může za určitých, velmi vzácných okolností dojít k váženému poranění (těžkým zraněním, usmrcení osob elektrickým proudem). Výrobce nenese odpovědnost za nesprávné používání, ani za možná zranění zapříčiněná neodbornou elektrickou instalací.
- Během celého procesu montáže nesmí být pečicí trouba připojená k elektrické síti.
- Trouba odpovídá ochranné třídě I a během provozu musí být správně uzemněná.
- Kabel pro připojení do elektrické sítě musí být typu H05 v VF 3G 1,5 $mm^2$ nebo silnější. Zelenožlutý kabel, který se používá pro uzemnění, by měl být delší než ostatní a měl by být připojen jako první.
- V zájmu dodržení všeobecných bezpečnostních předpisů by měla osoba, která provádí instalaci, při napojení použít omnipolární vypínač se vzdáleností mezi kontakty minimálně 3 mm. Toto opatření není potřeba v případě zapojení přes zásuvku, pokud ji má uživatel k dispozici a pokud je náležitě uzemněná.
- Během montáže je třeba zajistit ochranu proti osobnímu kontaktu s elektrickou sítí.
- Při připojování pečicí trouby se řiďte napájecím napětím uvedeným na štítku s technickými parametry pečicí trouby.
- Abyste připojili spotřebič, umístěte ho před nábytek. Kabel musí být pro připojení k elektrické síti dostatečně dlouhý.
  Pozor! Dbejte na to, aby se během instalace nikde nezachytil přívodní kabel a veďte ho tak, aby nepřišel do kontaktu s horkými částmi pečicí trouby.
- Jakákoliv manipulace se spotřebičem včetně výměny a zapojení přívodního kabelu musí být provedena zaměstnancem centra technické podpory.

## Příprava kuchyňského nábytku – Obrázek 1

- Ve vestavných korpusech je třeba připevnit plastové kryty a obložení lepidlem odolným proti teplotě do 90 ºC pro spodní část nábytku (kde bude umístěna pečicí trouby) a do 70 ºC pro sousedící nábytek (umístěný vedle pečicí trouby). Pokud plastové kryty a obložení nebo lepidlo nejsou dostatečně odolné proti vlivům teploty, může se nábytek deformovat nebo spálit. V takovém případě výrobce pečicí trouby nezodpovídá za škody způsobené na nábytku.
- Výřezy v nábytku je třeba provézt před instalací pečicí trouby. Odstraňte hobliny, mohly by ovlivnit správný provoz jednotlivých částí pečicí trouby.
- Umístěte připojovací skříňku pečicí trouby do oblasti za spotřebič B nebo do oblasti, která nebude překážet při montáži trouby.
- Neupevněný nábytek připojte ke stěně pod zvoleným úhlem C. Aby bylo umožněno správné větrání, ponechejte otvor ve spodní zadní části nábytku.
  V případě, že montujete pečicí troubu pod varnou desku, postupujte podle pokynů v návodu na její instalaci.

## Umístění pečicí trouby do sloupové jednotky – Obrázek 2

Troubu můžete vestavit také do sloupové jednotky. Aby bylo umožněno větrání pečicí trouby, nechejte mezi spodní příčkou a opěrnou stěnou otvor o velikosti přibližně 20 mm a mezi vrchní příčkou a opěrnou stěnou další otvor o velikosti 20 mm. Abyste umožnili správný větrací systém, ponechejte mezi horní a spodní příčkou vzdálenost 590 mm. V případě, že chcete zvětšit větrací systém, můžete prodloužit doporučenou vzdálenost až na 595 mm. V případě, že máte pečicí troubu s vysouvacími dvířky, namontujte ji tak, abyste mohli bez problémů vytahovat plechy resp. pekáče.

## Montáž pečicí trouby do rohu – Obrázek 3

V případě, že umísťujete pečicí troubu do rohu, dbejte na rozměry na obrázku D. Doporučuje se, abyste při rozměrech na obrázku E dbali na šířku přední části nábytku a madla.

## Umístění pečicí trouby do nábytku – Obrázek 4

- U pečicích trub s vysouvacími dvířky je potřeba vybrat dvířka.
- Do určeného otvoru v nábytku úplně vsuňte spotřebič. Dbejte na to, aby se kabel neodřel o hranu pečicí trouby, aby se nedotýkal horkých částí spotřebiče a aby neprocházel pod jeho spodní částí.
- Umístěte pečicí troubu doprostřed otvoru a upevněte ji přiloženými svorkami (4x25).
- V případě, že jste zhotovili nábytek v souladu s námi uvedenými rozměry, měla by zůstat v horní části pečicí trouby mezera. Abyste umožnili přiměřenou ventilaci, nezakrývejte mezeru dřevěnými lištami.
- Mezi spotřebičem a sousedícím nábytkem (umístěným vedle pečicí trouby) musí zůstat vzdálenost minimálně 5 mm.

## Demontáž

Odpojte spotřebič od elektrické sítě. Uvolněte připevňovací svorky pečicí trouby k nábytku. Troubu opatrně nadzvedněte a vyjměte z nábytku.

**INFORMAČNÍ LIST: BSH domácí spotřebiče, s. r. o.**

**Obchodní značka BSH:**

| **Značka** | **BOSCH** |
|---|---|
| Prodejní označení | **HBA 23B253E** |
| Třída účinnosti dutého prostoru A (nejvyšší) - G (nejnižší) | A |
| Spotřeba energie (kWh) - konvenční ohřev (při normalizované zátěži) | 0,85 |
| Spotřeba energie (kWh) - horký vzduch (při normalizované zátěži) | 0,79 |
| Užitečný objem dutého prostoru (l) | 62 |
| 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.) | 45 |
| Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při horkém vzduchu (min.) | 40 |
| Hlučnost (dB (A) re 1 pW) | 50 |
| Spotřeba energie, jestliže není spuštěna žádná funkce a trouba je v režimu s nejnižší spotřebou energie | – |
| Plocha největšího plechu na pečení ($cm^2$) | 1245 |

Upozornění: vývojové změny vyhrazeny.

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

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 23B253E

Q4ACZM2801

# Obsah

**Dôležité bezpečnostné upozornenia ..... 4**
Príčiny poškodenia ..... 7
**Vaša nová rúra na pečenie ..... 8**
Ovládací panel ..... 8
Volič funkcií ..... 9
Ovládacie tlačidlá a displej ..... 10
Volič teploty ..... 10
Varný priestor ..... 11
**Vaše príslušenstvo ..... 12**
Čistenie príslušenstva ..... 12
Špeciálne príslušenstvo ..... 13
**Pred prvým použitím ..... 15**
Programovanie času ..... 15
Rozohriatie rúry na pečenie ..... 15
Čistenie príslušenstva ..... 15
**Programovanie rúry ..... 16**
Druh ohrevu a teplota ..... 16
Rýchloohrev ..... 17
**Programovanie časových funkcií ..... 18**
Budík ..... 18
Čas tepelnej úpravy ..... 19
Čas ukončenia ..... 21
Hodiny ..... 23
**Detská poistka ..... 24**
**Zmena základných nastavení ..... 25**
**Starostlivosť a čistenie ..... 26**
Čistiace prostriedky ..... 26
Funkcia osvetlenia ..... 29
Sklopenie grilovacieho telesa ..... 29
Zavesenie a vyvesenie závesných roštov a líšt vľavo a vpravo ..... 30
Zavesenie a vyvesenie dvierok rúry ..... 31
Demontáž a montáž sklenených tabúľ ..... 33

# Obsah

**Čo robiť v prípade poruchy ..... 35**
Prehľad porúch ..... 35
Výmena žiarovky v rúre na pečenie ..... 36
Sklenený kryt ..... 36
**Zákaznícky servis ..... 37**
Číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.) ..... 37
**Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia ..... 38**
Úspora energie ..... 38
Ekologická likvidácia ..... 38
**Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu ..... 39**
Koláče a pečivo ..... 39
Rady a praktické pokyny pre pečenie ..... 43
Mäso, hydina, ryby ..... 44
Tipy na pečenie a grilovanie ..... 49
Nákypy, gratinované jedlo, toasty ..... 50
Hotové produkty ..... 51
Špeciálne pokrmy ..... 52
Rozmrazovanie ..... 53
Sušenie ..... 53
Zaváranie marmelády ..... 54
**Akrylamid v potravinách ..... 56**
**Skúšobné jedlá ..... 57**
Pečenie ..... 57
Grilovanie ..... 59

Ďalšie informácie o produktoch, príslušenstve, náhradných dieloch a službách nájdete na internetovej stránke: www.bosch-home.com/sk

# ⚠ Dôležité bezpečnostné upozornenia

Tento návod na obsluhu si pozorne preštudujte. Len tak môžete Váš spotrebič bezpečne a správne ovládať. Tento návod na obsluhu a montážny návod uschovajte pre ďalšieho majiteľa alebo pre neskoršie použitie.

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

Spotrebič ihneď po vybalení skontrolujte. Ak sa počas prepravy poškodil, nepripájajte ho.

Spotrebiče bez zástrčky musí pripojiť iba autorizovaný odborník. Pri poškodení spotrebiča z dôvodu chybného pripojenia strácate nárok na záruku.

Tento spotrebič je určený len pre súkromnú domácnosť alebo podobné prostredie. Spotrebič používajte iba na prípravu jedla a nápojov. Spotrebič počas prevádzky pravidelne kontrolujte. Spotrebič používajte len v uzatvorených priestoroch.

Deti mladšie ako 8 rokov nesmú tento spotrebič používať. Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, senzorickými a mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí môžu tento spotrebič ovládať iba vtedy, keď sú pod dozorom alebo boli o správnom a bezpečnom ovládaní spotrebiča poučené a pochopili všetky riziká, ktoré z používania vyplývajú.

Deti sa nesmú so spotrebičom hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, iba ak majú 8 rokov alebo viac a sú pod dozorom zodpovednej osoby.

Deti mladšie ako 8 rokov držte od spotrebiča a prívodného kábla v bezpečnej vzdialenosti.

Príslušenstvo zasúvajte správne do varného priestoru. Pozri popis príslušenstvo v návode na obsluhu.

**Nebezpečenstvo požiaru!**

- Horľavé predmety uskladnené vo varnom priestore sa môžu vznietiť. Vo varnom priestore nikdy neskladujte žiadne horľavé predmety. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča, keď zo spotrebiča vychádza dym. Vypnite spotrebič a vytiahnite sieťovú zástrčku, alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.

- Pri otváraní dvierok spotrebiča vzniká prievan. Papier na pečenie by sa mohol dotknúť ohrevných častí a vznietiť sa. Papier na pečenie nikdy pri predhrievaní neukladajte voľne na príslušenstvo. Papier na pečenie vždy zaťažte nádobou alebo formou na pečenie. Papierom na pečenie vyložte len potrebnú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať cez príslušenstvo.

**Nebezpečenstvo popálenia!**

- Spotrebič sa veľmi zahrieva. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru alebo ohrevných častí. Spotrebič nechajte vždy najskôr vychladnúť. Deti držte od spotrebiča v bezpečnej vzdialenosti.

- Príslušenstvo alebo nádoby sa veľmi zahrievajú. Horúce príslušenstvo alebo nádoby vždy z varného priestoru vyťahujte pomocou chňapky.

- Výpary z alkoholu sa môžu vo varnom priestore vznietiť. Nepripravujte jedlo s veľkým množstvom vysokopercentného alkoholu. Používajte len malé množstvo vysokopercentného alkoholu. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne.

**Nebezpečenstvo oparenia!**

- Prístupné časti sa počas prevádzky spotrebiča veľmi zahrievajú. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Deti držte od spotrebiča v bezpečnej vzdialenosti.

- Dvierka rúry na pečenie otvárajte opatrne. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Deti držte od spotrebiča v bezpečnej vzdialenosti.

- Voda v horúcom varnom priestore zapríčiňuje vznik pary. Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu.

**Nebezpečenstvo poranenia!**

Poškriabané sklo a dvierka spotrebiča môžu prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.

**Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!**

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Iba nami vyškolený technik zákazníckeho servisu môže vykonávať opravy. Ak je spotrebič poškodený, vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Kontaktujte zákaznícky servis.

- Na horúcich častiach spotrebiča sa môže izolácia kábla elektrospotrebičov roztaviť. Prívodný kábel nesmie prísť do styku s horúcimi časťami spotrebiča.

- Preniknutá vlhkosť môže zapríčiniť elektrický skrat a zranenie. Preto nepoužívajte žiadne vysokotlakové alebo parné čističe.

- Pri výmene žiarovky vo varnom priestore sú kontakty objímky žiarovky pod elektrickým prúdom. Pred výmenou vytiahnite sieťovú zástrčku, alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.

- Poškodený spotrebič môže zapríčiniť zranenie elektrickým prúdom. Preto nikdy poškodený spotrebič nezapínajte. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Kontaktujte zákaznícky servis.

**Nebezpečenstvo popálenia!**

Spotrebič sa počas funkcie čistenia zvonku silno zahrieva. Nikdy sa nedotýkajte dvierok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti držte od spotrebiča v bezpečnej vzdialenosti.

## Príčiny poškodenia

**Pozor!**

- Príslušenstvo, fólie, papier na pečenie alebo nádoby na dne rúry na pečenie: Na dno rúry na pečenie neukladajte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru neobkladajte žiadnou fóliou ani papierom na pečenie. Na dno varného priestoru neukladajte nádoby, keď je teplota nastavená na viac ako 50°C. Došlo by tak k nahromadeniu tepla. Čas tepelnej úpravy potom už nezodpovedá a môže dôjsť k poškodeniu smaltu.
- Voda v horúcom varnom priestore: Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu. Tvorí sa vodná para. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.
- Vlhké potraviny: V uzatvorenom varnom priestore neskladujte na dlhší čas vlhké potraviny. Smalt by sa poškodil.
- Ovocná šťava: Plech na pečenie v prípade veľmi šťavnatých ovocných koláčov neprepĺňajte. Ovocná šťava, ktorá kvapká z plechu na pečenie, zanecháva škvrny, ktoré nie je možné odstrániť. Používajte radšej hlbšiu univerzálnu panvicu.
- Vychladnutie s otvorenými dvierkami rúry na pečenie: Varný priestor nechajte vychladnúť len s uzatvorenými dvierkami. Aj keď sú dvierka spotrebiča otvorené iba trochu, môžu byť časom poškodené susedné čelné časti nábytku.
- Veľmi znečistené tesnenie rúry na pečenie: Keď je tesnenie veľmi znečistené, dvierka rúry na pečenie počas prevádzky už správne nedoliehajú. Môžu byť poškodené susedné čelné časti nábytku. Tesnenie udržiavajte vždy čisté.
- Dvierka spotrebiča ako sedadlo alebo odkladacia plocha: Nestúpajte alebo nesadajte si na otvorené dvierka. Neodkladajte na dvierka žiadne nádoby alebo príslušenstvo.
- Zasunutie príslušenstva: Podľa typu spotrebiča by mohlo príslušenstvo pri zatváraní poškodiť presklené dvierka. Príslušenstvo zasúvajte do varného priestoru vždy až nadoraz.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani neťahajte za rukoväť. Rukoväť neudrží hmotnosť spotrebiča a mohla by sa zlomiť.

# Vaša nová rúra na pečenie

Tu sa zoznámite s Vašim novým spotrebičom. V tejto časti Vám vysvetlíme ovládací panel a jednotlivé ovládacie prvky. Taktiež získate informácie o príslušenstve a súčastiach vo vnútornom priestore rúry.

## Ovládací panel

Tu vidíte prehľad ovládacieho panela. Na displeji sa nikdy nemôžu zobraziť všetky symboly súčasne. Podľa typu spotrebiča sú možné odchýlky.

**Zapustený otočný volič**

Pri niektorých rúrach sú otočné ovládače zápustné. Pre zapustenie alebo vysunutie stlačte tlačidlo v nulovej polohe.

**Tlačidlá**

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

## Volič funkcií

Pomocou voliča funkcie nastavíte druh ohrevu.

| Poloha | | Použitie |
|---|---|---|
| o | Nulová poloha | Rúra na pečenie je vypnutá. |
| | Cirkulácia vzduchu* | Na koláče a pečivo. Príprava pokrmu na dvoch úrovniach. Ventilátor na zadnej stene rúry rozdeľuje teplo rovnomerne vo varnom priestore. |
| | Horný/Dolný ohrev* | Na koláče, nákypy a chudé kusy mäsa (napr. hovädzinu alebo divinu) na jednej úrovni. Teplo prichádza rovnomerne zhora aj zdola. |
| | Cirkulačný gril | Pečenie mäsa, hydiny a rýb. Grilovacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor rozptyľuje horúci vzduch od grilu okolo pokrmu. |
| | Veľkoplošný gril | Grilovanie steakov, údenín, toastov a rýb. Zahrieva sa celá plocha pod grilovacím telesom. |
| | Maloplošný gril | Grilovanie malého množstva steakov, údenín, toastov a rýb. Zahrieva sa vnútorná časť grilovacieho telesa. |
| | Dolný ohrev | Zaváranie, pečenie a zapekanie. Teplo prúdi zdola. |
| | Rozmrazovanie | Rozmrazovanie napr. mäsa, hydiny, žemlí a koláčov. Ventilátor umožňuje, aby horúci vzduch cirkuloval okolo jedla. |
| | Svetlo | Zapnutie osvetlenia varného priestoru. |

* Druh ohrevu, s ktorým bola určená energetická trieda podľa EN60350.

Keď je nastavený druh ohrevu, zapne sa osvetlenie rúry na pečenie.

## Ovládacie tlačidlá a displej

Tlačidlá slúžia pre nastavenie rôznych prídavných funkcií. Na displeji sa zobrazujú nastavené hodnoty.

| Tlačidlo | | Použitie |
|---|---|---|
| »⌇⌇⌇ | Rýchloohrev | Rýchle rozohriatie rúry na pečenie. |
| ◷ | Časové funkcie | Výber času na budíku 🔔, času tepelnej úpravy, času vypnutia a času ◷. |
| ⊂⊃ | Detská poistka | Zamyká a odomyká ovládací panel. |
| -<br>+ | Mínus<br>Plus | Zníženie nastavených hodnôt<br>Zvýšenie nastavených hodnôt. |

Na displeji zátvorky [ ] zobrazujú symbol práve aktívnej časovej funkcie.

## Volič teploty

Volič teploty slúži pre nastavenie teploty alebo pre nastavenie grilu.

| Poloha | | Význam |
|---|---|---|
| ● | Nulová poloha | Rúra na pečenie nehreje. |
| 50-270 | Teplotný rozsah | Teplota vo varnom priestore v ºC. |
| I, II, III | Grilovacie stupne | Grilovacie stupne pre Maloplošný a Veľkoplošný gril.<br>I = stupeň 1, mierny<br>II = stupeň 2, stredný<br>III = stupeň 3, vysoký |

Keď sa rúra na pečenie zahrieva, na displeji sa rozsvieti symbol. Počas prestávok v rozhrievaní symbol zhasne. Symbol sa nerozsvieti ani s funkciou Osvetlenie ani s funkciou Rozmrazovanie.

**Upozornenie:** Pri použití funkcie grilu na viac ako 15 minút, nastavte volič funkcií na mierny gril.

## Varný priestor

Vo varnom priestore sa nachádza žiarovka. Ventilátor bráni tomu, aby sa rúra veľmi zahriala.

### Ventilátor

Ventilátor sa počas prevádzky zapína a vypína. Horúci vzduch uniká horným priestorom nad dvierkami. Pozor! Ventilačný otvor nezakrývajte. Varný priestor sa tak bude prehrievať.

Ventilátor ešte určitý čas po vypnutí rúry dobieha, aby rpra mohla rýchlejšie vychladnúť.

### Osvetlenie rúry na pečenie

Počas prevádzky svieti osvetlenie vo varnom priestore. Nastavením na voliči funkcie môžete osvetlenie varného priestoru zapnúť aj pri vypnutej rúre.

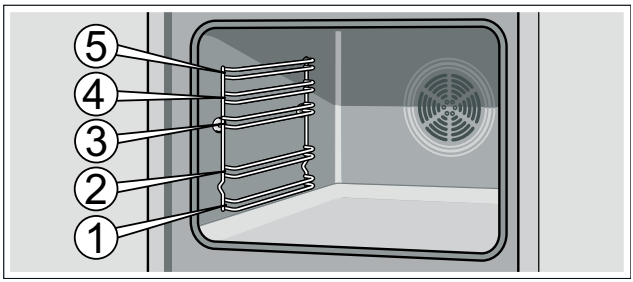
# Vaše príslušenstvo

Príslušenstvo dodané s rúrou na pečenie je vhodné pre množstvo jedla. Dajte pozor na to, aby bolo príslušenstvo vždy do priestoru na varenie správne zasunuté.

Aby sa niektoré pokrmy podarili ešte lepšie alebo aby bola manipulácia s rúrou ešte pohodlnejšia, je Vám k dispozícii veľký výber špeciálneho príslušenstva.

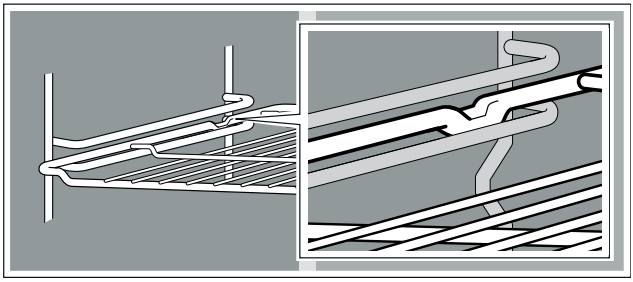
## Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo je možné do rúry vložiť v 5 rôznych výškach. Vložte príslušenstvo vždy čo najďalej, aby sa nemohlo dotýkať dvierok rúry.




Príslušenstvo môžete vysunúť až do polovice, kým pevne sedí. Pokrmy sa tak dajú jednoduchšie vybrať.

Pri zasúvaní príslušenstva do rúry dajte na to, aby sa zakrivenie nachádzalo na zadnom konci príslušenstva. Len tak bude presne sedieť.

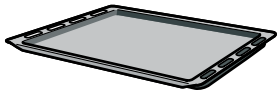


Podľa vybavenia má spotrebič k dispozícii výsuvné lišty, ktoré jednoducho zaskočia, keď sú úplne vysunuté. Príslušenstvo sa potom bude dať jednoducho postaviť. Pre odblokovanie zasuňte výsuvné lišty miernym potlačením späť do rúry.

**Upozornenie:** Ak je príslušenstvo horúce, môže sa deformovať. Keď vychladne, deformácia ustúpi. Nemá to žiadny vplyv na funkčnosť.

Vaša rúra je vybavená nasledujúcim príslušenstvom.

Príslušenstvo môžete zakúpiť v našom zákazníckom centre alebo v špecializovanej predajni. Uveďte číslo HEZ.

| | |
|---|---|
| | **Rošt**<br>Pre varné nádoby, formy na koláče, pečienky, kúsky na grilovanie a mrazené pokrmy.<br>Rošt zasuňte otvorenou stranou ku dvierkam spotrebiča a skosenou stranou smerom dole. |
|  | **Plochý smaltovaný plech na pečenie**<br>Na koláče, cestoviny a sušienky.<br>Plech zasuňte tak, aby skosenie smerovalo k dvierkam rúry. |
| | **Hlboká smaltovaná univerzálna panvica**<br>Pre šťavnaté koláče, pečivo, mrazené pokrmy a veľké pečienky. Plech môžete používať taktiež ako záchytnú nádobu tuku, keď grilujete priamo na rošte.<br>Plech zasuňte tak, aby skosenie smerovalo k dvierkam rúry. |

## Špeciálne príslušenstvo

Špeciálne príslušenstvo si môžete zakúpiť v zákazníckom centre alebo v špecializovanej predajni. Rozsiahlu ponuku príslušenstva k rúre nájdete taktiež v našich prospektoch alebo na internete. Dostupnosť aj možnosti objednania online je v každej krajine odlišná. Pozrite sa prosím do predajných podkladov.

Každé príslušenstvo sa nehodí ku každému spotrebiču. Pri kúpe prosím uveďte vždy presné označenie (E-č.) Vášho spotrebiča.

| Špeciálne príslušenstvo | HEZ-číslo | Použitie |
|---|---|---|
| Plochý smaltovaný plech na pečenie | HEZ361000 | Na koláče, cestoviny a sušienky. |
| Hlboká smaltovaná univerzálna panvica | HEZ362000 | Pre šťavnaté koláče, pečivo, mrazené pokrmy a veľké pečienky. Môže byť použitá aj ako záchytná nádoba na tuk, ak budete grilovať priamo na rošte. |
| Plech na pizzu | HEZ317000 | Ideálny na pizzu, mrazené pokrmy alebo veľké okrúhle koláče. Plech na pizzu môžete použiť aj namiesto hlbokej univerzálnej panvice. Postavte plech na rošt a držte sa údajov v tabuľkách. |
| Sklenený pekáč | HEZ915001 | Sklenený pekáč je vhodný pre dusené pokrmy a nákypy, ktoré budete pripravovať v rúre. Vhodný je pre programovú automatiku alebo pre automatiku pečenia. |
| 3-násobný, plne teleskopický výsuv | HEZ368301 | Pomocou výsuvných koľajničiek vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo úplne vysunúť bez prevrátenia. |

# Pred prvým použitím

Tu sa dozviete, čo musíte urobiť, skôr ako začnete prvýkrát používať Vašu novú rúru na pečenie. Najskôr si preštudujte kapitolu *Bezpečnostné pokyny*.

## Programovanie času

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

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

2. Pomocou tlačidiel + alebo - nastavte aktuálny čas.

Za niekoľko sekúnd sa nastavený čas zobrazí.

## Rozohriatie rúry na pečenie

Aby ste odstránili zápach novoty, rozohrejte rúru na pečenie v zatvorenom a prázdnom stave. Ideálna je 1 hodina s Horným/Dolným ohrevom ⊟ pri 240 ºC. Dajte pozor na to, aby sa vo varnom priestore nenachádzali žiadne zvyšky pokrmov.

1. Voličom funkcií nastavte Horný/dolný druh ohrevu ⊟.

2. Voličom teploty nastavte 240°C.

Asi za hodinu rúru na pečenie vypnite. Aby ste rúru vypli, otočte volič funkcií do polohy vypnuté.

## Čistenie príslušenstva

Skôr, ako príslušenstvo prvý krát použijete, poriadne ho vyčistite čistiacim roztokom a mäkkou utierkou.

# Programovanie rúry

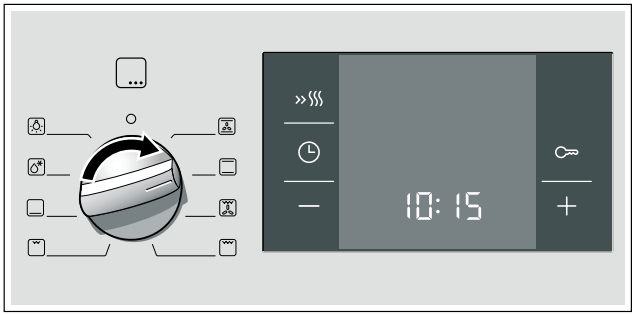
Pre programovanie rúry máte k dispozícii viac možností výberu. Nižšie je popísané programovanie druhu ohrevu a teploty resp. grilovacieho stupňa. S rúrou môžete programovať čas tepelnej úpravy (čas trvania) a čas vypnutia pre každý pokrm. Ďalšie informácie získate v kapitole - Programovanie časových funkcií.

**Upozornenie:** Pred prípravou pokrmov odporúčame rúru na pečenie najskôr predhriať, aby sa zabránilo nadmernej tvorbe kondenzovanej vody na presklených dvierkach.

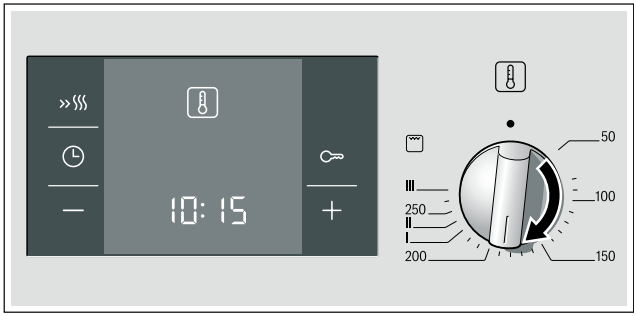
## Druh ohrevu a teplota

Príklad na obrázku: Horný/Dolný ohrev ⊟ pri 190 ºC.

1. Voličom funkcií nastavte požadovaný druh ohrevu.




2. Nastavte teplotu alebo nastavenie grilu pomocou voliča teploty.



Rúra začne hriať.

**Vypnutie rúry na pečenie**

Otočte volič funkcie do nulovej polohy.

**Zmena nastavenia**

Typ ohrevu a teplotu, prípadne nastavenie grilu môžete kedykoľvek zmeniť pomocou príslušného voliča.

## Rýchloohrev

Pomocou rýchloohrevu dosiahne Vaša rúra nastavenú teplotu veľmi rýchlo.

Použite rýchloohrev pri teplotách nad 100 °C. Vhodné sú nasledujúce druhy ohrevu:

- Cirkulácia vzduchu
- Horný/Dolný ohrev
- Dolný ohrev

Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok tepelnej úpravy, dajte pokrmy do varného priestoru až vtedy, keď je rýchloohrev ukončený.

1. Zvoľte požadovaný druh ohrevu a teplotu.
2. Nakrátko stlačte tlačidlo »⌇⌇⌇.

Na displeji sa rozsvieti symbol »⌇⌇⌇. Rúra začne hriať.

**Koniec rýchloohrevu**

Zaznie signál. Symbol »⌇⌇⌇ na displeji zhasne. Do rúry na pečenie vložte pokrm.

**Zrušenie rýchloohrevu**

Stlačte tlačidlo »⌇⌇⌇. Symbol »⌇⌇⌇ na displeji zhasne.

# Programovanie časových funkcií

Táto rúra má k dispozícii rôzne časové funkcie. Pomocou tlačidla ◷ aktivujete menu a môžete meniť funkcie. Zatiaľ čo budete vykonávať nastavenia, budú svietiť časové symboly. Zátvorky [ ] upozorňujú na zvolenú časovú funkciu. Už naprogramovanú časovú funkciu môžete zmeniť priamo tlačidlami + alebo -, pokiaľ sa symbol príslušnej časovej funkcie nachádza v zátvorkách [ ].

## Budík

Prevádzka budíka nie je závislá na prevádzke rúry. Budík má vlastný signál. Tak rozpoznáte, či uplynul čas na budíku alebo vypínacia automatika (čas tepelnej úpravy).

1. Jeden krát stlačte tlačidlo ◷.
   Na displeji sa rozsvietia časové symboly, v zátvorkách je
   🔔.

2. Na spínacích časových hodinách nastavte čas pomocou tlačidiel + alebo -.
   Navrhovaná hodnota tlačidlo + = 10 minút.
   Navrhovaná hodnota tlačidlo - = 5 minút.

Nastavený čas sa zobrazí za niekoľko sekúnd. Čas nastavený na budíku začne plynúť. Na displeji sa rozsvieti symbol [🔔] a priebeh času sa zobrazí na časových spínacích hodinách. Ostatné časové symboly zhasnú.

**Čas nastavený na budíku uplynul**

Zaznie signál. Na displeji sa zobrazí 00:00. Budík vypnete tlačidlom ◷.

**Zmena času na budíku**

Čas na časových spínacích hodinách nastavte pomocou tlačidiel + alebo -. Zmenený čas sa zobrazí po niekoľkých sekundách.

**Zrušenie času na budíku**

Nastavenie času na časových spínacích hodinách na 00:00 stlačením tlačidla - čas vrátite späť. Zmenený čas sa zobrazí po niekoľkých sekundách. Budík sa vypne.

**Zistenie časových nastavení**

Ak je nastavených viac časových funkcií, rozsvietia sa na displeji príslušné symboly. Symbol pre časovú funkciu v popredí sa nachádza v zátvorkách.

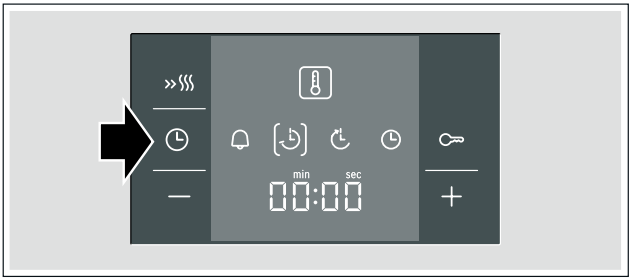
Na vyvolanie časových spínacích hodín, času tepelnej úpravy, času vypnutia alebo hodín stlačte tlačidlo toľkokrát, pokiaľ sa v zátvorkách nezobrazí požadovaný symbol. Príslušný časový údaj sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji.

## Čas tepelnej úpravy

Rúra na pečenie umožňuje programovanie času tepelnej úpravy pre každý pokrm. Po uplynutí času trvania tepelnej úpravy sa rúra na pečenie automaticky vypne. Nebudete tak musieť prerušiť iné práce, aby ste vypli rúru na pečenie a nedôjde tak omylom k prekročeniu času trvania tepelnej úpravy.

Príklad na obrázku: Čas tepelnej úpravy 45 minút.

1. Voličom funkcií nastavte požadovaný druh ohrevu.
2. Nastavte teplotu alebo nastavenie grilu pomocou voliča teploty.
3. Dvakrát stlačte tlačidlo.
   Na displeji sa zobrazí 00:00. Časové symboly sa rozsvietia a zátvorky sa zobrazia vedľa.



4. Čas trvania nastavte tlačidlami + alebo -.
   Navrhovaná hodnota tlačidlo + = 30 minút
   Navrhovaná hodnota tlačidlo - = 10 minút

Po niekoľkých sekundách sa rúra vypne. Na displeji sa zobrazí priebeh času tepelnej úpravy a symbol [⏲] sa rozsvieti. Ostatné časové symboly zhasnú.

**Čas tepelnej úpravy uplynul**

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Na displeji sa zobrazí 00:00. Stlačte tlačidlo ◷. Nastavte nový čas tepelnej úpravy pomocou tlačidiel + alebo -. Alebo dvakrát stlačte tlačidlo ◷ a volič funkcií otočte do nulovej polohy. Rúra na pečenie je vypnutá.

**Zmena času tepelnej úpravy**

Čas tepelnej úpravy zmeňte tlačidlami + alebo -. Zmenený čas sa zobrazí po niekoľkých sekundách. Pokiaľ sú časové spínacie hodiny nastavené, najskôr stlačte tlačidlo ◷.

**Zrušenie času tepelnej úpravy**

Čas tepelnej úpravy na 00:00 stlačením tlačidla - čas tepelnej úpravy vrátite späť. Zmenený čas sa zobrazí po niekoľkých sekundách. Čas bol zmazaný. Pokiaľ sú časové spínacie hodiny nastavené, najskôr stlačte tlačidlo ◷.

**Zistenie časových nastavení**

Ak je nastavených viac časových funkcií, rozsvietia sa na displeji príslušné symboly. Symbol pre časovú funkciu v popredí sa nachádza medzi zátvorkami.

Na vyvolanie časových spínacích hodín 🔔, času tepelnej úpravy, času vypnutia alebo hodín stlačte tlačidlo toľkokrát, pokiaľ sa v zátvorkách nezobrazí požadovaný symbol. Príslušný časový údaj sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji.

## Čas ukončenia

Rúra umožňuje naprogramovať čas, kedy bude pokrm hotový. Rúra na pečenie sa automaticky zapne a potom sa k nastavenému času vypne. Pokrm môžete postaviť napr. ráno do varného priestoru a rúru naprogramovať tak, aby bol na poludnie hotový.

Ak budú stáť pokrmy dlhší čas v rúre, zaistite, aby sa neskazili.

Príklad na obrázku: Je 10:30 hod., čas tepelnej úpravy je 45 minút a rúra na pečenie sa má vypnúť o 12:30 hod.

1. Nastavte volič funkcie.
2. Nastavte volič teploty.
3. Dvakrát stlačte tlačidlo .
4. Čas trvania nastavte tlačidlami + alebo -.
5. Stlačte tlačidlo .
   Zátvorky sa nachádzajú vedľa . Ukazovateľ zobrazí čas, kedy má byť pokrm hotový.

6. Čas vypnutia posuniete dozadu pomocou tlačidiel + alebo -.

Rúra na pečenie za niekoľko sekúnd zobrazí nastavený čas a zostane vo vyčkávacej pozícii. Na displeji sa zobrazí čas, kedy má byť pokrm hotový, a symbol sa zobrazí v zátvorkách. Symboly a zhasnú. Pokiaľ sa rúra na pečenie zapne, zobrazí sa uplynutý čas, a symbol sa zobrazí v zátvorkách. Symbol zhasne.

**Čas tepelnej úpravy uplynul**

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Na displeji sa zobrazí 00:00. Stlačte tlačidlo . Pomocou tlačidiel + alebo – nastavte nový čas tepelnej úpravy. Alebo dvakrát stlačte tlačidlo a volič funkcií otočte do nulovej polohy. Rúra na pečenie je vypnutá.

**Zmena času ukončenia**

Zmeňte čas ukončenia pomocou tlačidiel + alebo -. Zmenený čas sa zobrazí po niekoľkých sekundách. Pokiaľ sú časové spínacie hodiny nastavené, najskôr stlačte dvakrát tlačidlo . Nemeňte čas ukončenia, pokiaľ už čas tepelnej úpravy uplynul. Mohol by tak byť ovplyvnený výsledok tepelnej úpravy.

**Zrušenie času ukončenia**

Čas vypnutia vrátite späť na aktuálny čas tlačidlom -. Zmenený čas sa zobrazí po niekoľkých sekundách. Rúra sa zapne. Pokiaľ sú časové spínacie hodiny nastavené, najskôr stlačte dvakrát tlačidlo .

**Zistenie časových nastavení**

Ak je nastavených viac časových funkcií, rozsvietia sa na displeji príslušné symboly. Symbol pre časovú funkciu v popredí sa nachádza medzi zátvorkami.

Na vyvolanie časových spínacích hodín 🔔, času tepelnej úpravy, času vypnutia alebo hodín 🕒 stlačte tlačidlo 🕒 toľkokrát, pokiaľ sa v zátvorkách nezobrazí požadovaný symbol. Príslušný časový údaj sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji.

## Hodiny

Po pripojení alebo výpadku prúdu na displeji bliká symbol 🕒 a štyri nuly. Nastavte čas.

1. Stlačte tlačidlo 🕒.
   Na displeji sa zobrazí čas 2:00.

2. Pomocou tlačidiel + alebo – nastavte čas.

Za niekoľko sekúnd sa zobrazí nastavený čas.

**Zmena času**

Nesmie byť naprogramovaná žiadna iná časová funkcia.

1. Tlačidlo 🕒 stlačte štyrikrát.
   Na displeji sa rozsvietia časové symboly, a zátvorky sa nachádzajú vedľa 🕒.

2. Pomocou tlačidiel + alebo – nastavte čas.

Po niekoľkých sekundách sa zobrazí naprogramovaný čas.

**Skrytie hodín**

Hodiny môžete skryť. Viac informácií nájdete v kapitole - Zmena základných nastavení.

# Detská poistka

Rúra na pečenie má k dispozícii detskú poistku, aby sa zabránilo nechcenému zapnutiu deťmi.

Rúru na pečenie nie je možné nastaviť. Časové spínacie hodiny a čas môžete nastaviť aj s aktivovanou detskou poistkou.

Pokiaľ je druh ohrevu a teplota alebo grilovací stupeň nastavený, detská poistka rozohrievanie preruší.

**Aktivácia detskej poistky**

Nesmie byť nastavený ani čas tepelnej úpravy ani čas vypnutia.

Tlačidlo ⊶ stlačte a podržte asi štyri sekundy.

Na displeji sa objaví symbol ⊶. Detská poistka je aktívna.

**Deaktivácia detskej poistky**

Tlačidlo ⊶ stlačte a podržte asi štyri sekundy.

Symbol ⊶ na displeji zhasne. Detská poistka je deaktivovaná.

# Zmena základných nastavení

Rúra na pečenie má k dispozícii určité základné nastavenia. Tieto nastavenia môžete upraviť podľa Vašich potrieb.

| Základné nastavenia | | Výber 1 | Výber 2 | Výber 3 |
|---|---|---|---|---|
| c 1 | Zobrazenie času | vždy* | iba pomocou tlačidla ◷ | - |
| c 2 | Dĺžka signálu po ukončení času tepelnej úpravy alebo času nastaveného na budíku | cca 10 Sek. | cca 2 Min.* | cca 5 Min. |
| c 3 | Čas čakania, kým bude prevzaté nastavenie | cca 2 Sek. | cca 5 Sek.* | cca 10 Sek. |

* Výrobné nastavenia

Nesmie byť naprogramovaná žiadna iná časová funkcia.

1. Stlačte a asi 4 sekundy podržte tlačidlo ◷. Na displeji sa zobrazí aktuálne základné nastavenie pre hodiny, napr. c 1 pre výber 1.

2. Zmeňte základné nastavenie tlačidlami + alebo -.

3. Potvrďte tlačidlom ◷.
   Na displeji sa zobrazí ďalšie základné nastavenie. Pomocou tlačidla ◷ je možné, prejsť všetky stupne, a tlačidlami + alebo -, zmeniť nastavenie.

4. Na ukončenie stlačte a asi 4 sekundy podržte tlačidlo ◷.

Všetky základné nastavenia boli prevzaté.

Vaše základné nastavenia môžete kedykoľvek opäť zmeniť.

# Starostlivosť a čistenie

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

**Upozornenie**

- Nepatrné farebné rozdiely na prednej strane rúry vznikajú na základe rôznych materiálov, ako je sklo, plast alebo kov.
- Tiene na presklených dvierkach, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú svetelné odrazy osvetlenia rúry na pečenie.
- Smalt sa vypaľuje pri veľmi vysokých teplotách. Tým môžu vzniknúť malé farebné rozdiely. Tento jav je normálny a nijak nenarušuje funkčnosť rúry. Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne smaltovať. Antikorózna ochrana sa tým nijak nenaruší.

## Čistiace prostriedky

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

- žiadne ostré alebo drsné čistiace prostriedky,
- žiadne agresívne prostriedky s alkoholom,
- tvrdé drsné vankúšiky alebo špongie,
- žiadne vysokotlakové ani parné čističe.

Nové penové utierky pred prvým použitím riadne vyperte.

| Oblasť | Čistiace prostriedky |
|---|---|
| Predný panel rúry | Horúci čistiaci roztok:<br>Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou.<br>Nepoužívajte prostriedok na čistenie skla ani škrabku na sklo. |
| Nerezové plochy | Horúci čistiaci roztok:<br>Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Okamžite odstráňte škvrny od vody, tuku, škrobu a bielka, inak by sa pod nimi mohla vytvárať korózia.<br><br>V zákazníckom centre alebo špecializovanej predajni sú dostupné špeciálne čistiace prostriedky na nerez, ktoré sú vhodné pre teplé povrchy. Naneste tenkú vrstvu čistiaceho prostriedku mäkkou utierkou. |
| Sklo | Čistič na sklo:<br>Očistite mäkkou handričkou. Nepoužívajte škrabku na sklo. |
| Displej | Čistič na sklo:<br>Očistite mäkkou handričkou. Nepoužívajte čistiaci alkohol ani ocot a iné drsné čistiace prostriedky alebo prostriedky s obsahom kyselín. |
| Sklo dvierok | Čistič na sklo:<br>Očistite mäkkou handričkou. Nepoužívajte škrabku na sklo. |
| Sklenený kryt osvetlenia rúry na pečenie | Horúci čistiaci roztok:<br>Očistite handričkou. |
| Tesnenie<br>Neodstraňujte! | Horúci čistiaci roztok:<br>Očistite handričkou. Nedrhnite. |
| Závesné rošty alebo koľajnice | Horúci čistiaci roztok:<br>Odmočte a vyčistite handričkou alebo kefkou. |
| Výsuvné koľajnice | Horúci čistiaci roztok:<br>Očistite handričkou alebo kefkou. Nečistite v umývačke riadu. |
| Príslušenstvo | Horúci čistiaci roztok:<br>Odmočte a vyčistite handričkou alebo kefkou. |

**Čistenie samočistiacich plôch vo varnom priestore**

Niektoré rúry na pečenie majú zadné steny, bočné steny alebo strop rúry vo varnom priestore potiahnuté vysoko poréznou keramickou vrstvou. Zvyšky z pečenia a vyprážania sa absorbujú touto vrstvou, počas prevádzky spotrebiča. Čím vyššia teplota a čím dlhšie je rúra na pečenie zapnutá, tým lepší je výsledok.

V prípade viditeľných nečistôt aj po opakovanom použití postupujte následovne:

1. Dno spotrebiča starostlivo vyčistite a rovnako aj steny, ktoré nemajú túto vrstvu.

2. Nastavte Cirkuláciu vzduchu.

3. Nechajte v prevádzke prázdnu, zatvorenú rúru na cca 2 hodiny na maximálnej teplote.

Keramický povrch sa regeneruje. Odstráňte hnedé alebo biele zvyšky vodou a mäkkou špongiou po vychladnutí rúry.

Mierne sfarbenie povrchovej úpravy nemá žiadny vplyv na samočistenie.

**Pozor!**

- Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky. Tieto prostriedky jemnú pórovitú vrstvu poškriabu, prípadne zničia.

- Keramickú vrstvu nikdy neošetrujte čističom na rúry na pečenie. Pokiaľ sa čistič na rúry dostane omylom na tieto vrstvy, ihneď ho odstráňte špongiou a dostatočným množstvom vody.

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

Použite utierku a teplú mydlovú vodou alebo ocot.

Pri veľkom znečistení použite nerezovú drôtenku alebo čistič na rúry na pečenie. Použite ich len vo vychladnutej rúre. Samočistiace plochy nikdy neošetrujte s kovovou drôtenkou alebo čističom na rúry na pečenie.

## Funkcia osvetlenia

Pre jednoduchšie čistenie rúry je možné zapnúť osvetlenie vo vnútornom priestore rúry.

**Zapnutie osvetlenia v rúre**

Volič funkcií otočte do polohy ☼.

Osvetlení sa zapne. Volič teploty musí byť vypnutý.

**Vypnutie osvetlenia v rúre**

Otočte volič funkcií do polohy o.

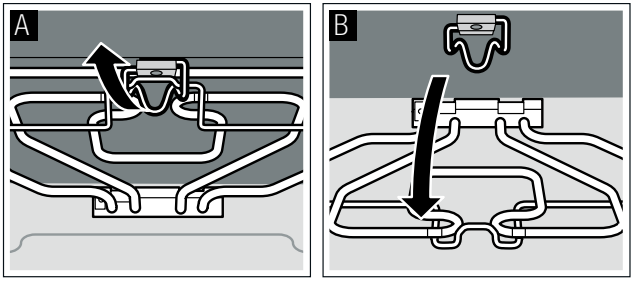
## Sklopenie grilovacieho telesa

Aby sa uľahčilo čistenie, je možné v niektorých rúrach na pečenie sklopiť grilovacie teleso.

⚠ **Nebezpečenstvo popálenia!!**
Rúra na pečenie musí najskôr vychladnúť.

1. Prídržný strmeň na sklopnom grile vytiahnite dopredu a zatlačte smerom hore, až počuteľne zaskočí (obr. A).

2. Grilovacie teleso pritom podržte a sklopte dole (obr. B).



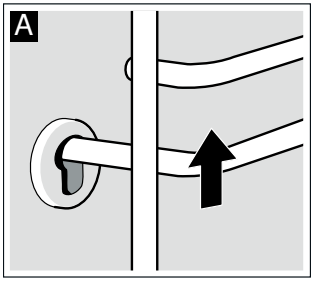

Po vyčistení grilovacie teleso opäť vyklopte smerom hore. Prídržný strmeň zatlačte dole a grilovacie ohrevné teleso nechajte zaskočiť.

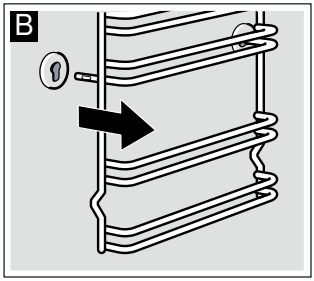
## Zavesenie a vyvesenie závesných roštov a líšt vľavo a vpravo

Závesné rošty a lišty vľavo a vpravo môžete pre vyčistenie vybrať. Rúra na pečenie musí najskôr vychladnúť.

**Vyvesenie roštov alebo líšt**

1. Rošt alebo lištu vpredu nadvihnite a vyveste (obr. A).
2. Potom vytiahnite rošt alebo lištu úplne dopredu a vyberte (obr. B).

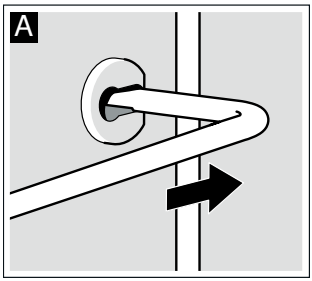


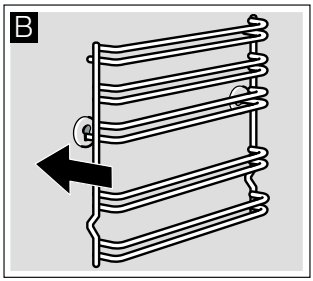




Vyčistite rošty alebo lišty čistiacim prostriedkom a špongiou. Na veľmi odolné nečistoty použite kefku.

**Zavesenie roštov alebo líšt**

1. Rošt alebo lištu zasuňte najskôr do zadného puzdra, zatlačte trochu dozadu (obr. A)
2. a potom zaveste do predného puzdra (obr. B).



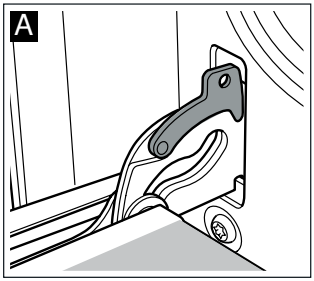



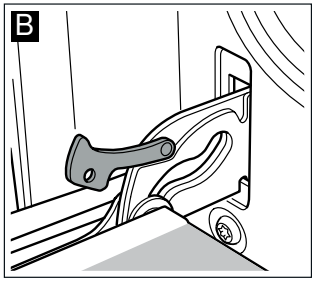

Rošty alebo lišty sa zavesujú vpravo alebo vľavo. Vyhĺbenie musí smerovať vždy dolu.

## Zavesenie a vyvesenie dvierok rúry

Pre demontáž a čistenie sklenených tabulí môžete dvierka rúry vyvesiť.

Závesy dvierok spotrebiča majú na každej strane blokovaciu páčku. Ak je blokovacia páčka v zatvorenej polohe (obr. A), nie je možné dvierka vyvesiť. Ak je blokovacia páčka pre vyvesenie dvierok rúry odklopená (obr. B), sú závesy zaistené. Nemôžu náhle zaskočiť.

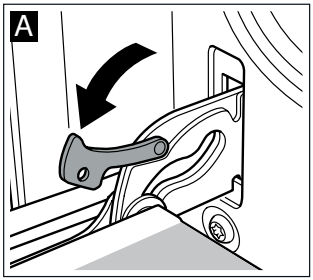


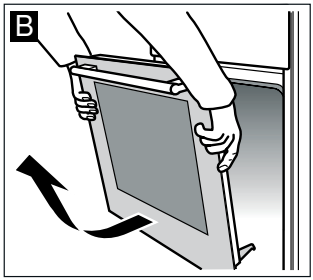




⚠ **Nebezpečenstvo poranenia!**
Ak nie sú závesy zaistené, môžu náhle zaskočiť. Dbajte na to, aby boli blokovacie páčky vždy úplne zaklopené príp. pri vyvesení dvierok rúry úplne vyklopené.

**Vyvesenie dvierok**

1. Dvierka spotrebiča úplne otvorte.
2. Odklopte obe blokovacie páčky vľavo a vpravo (obrázok A).
3. Zatvorte dvierka rúry až nadoraz (obr. B). Dvierka uchopte obidvoma rukami vľavo a vpravo. Ešte trochu zatvorte a vytiahnite.



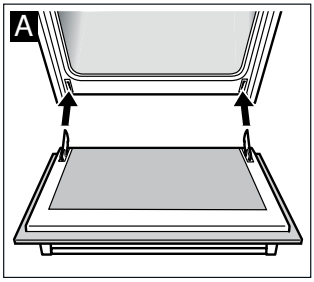



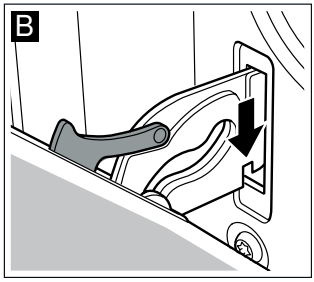
**Zavesenie dvierok**

Dvierka spotrebiča opäť zaveste ale v opačnom poradí.

1. Pri zavesení dvierok rúry dajte pozor na to, aby boli oba závesy do otvoru rovno zasunuté (obrázok A).

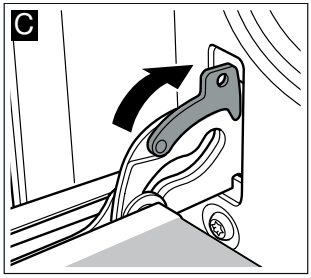
2. Zárez na závese musí zaskočiť na obidvoch stranách (obrázok B).




Ak nebudú závesy správne namontované, môžu byť dvierka presunuté.

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




⚠ **Nebezpečenstvo poranenia!**
Ak dvierka spotrebiča omylom vypadnú alebo záves zaskočí, nesiahajte do závesu. Zavolajte zákaznícky servis.

## Demontáž a montáž sklenených tabúľ

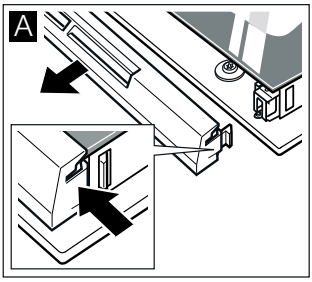
### Demontáž

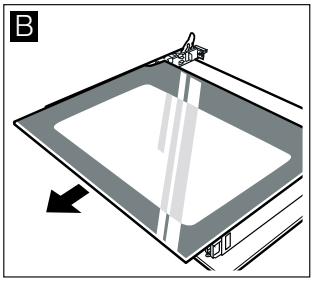
Pre lepšie čistenie môžete sklenené tabule na dvierkach spotrebiča vybrať.

1. Vyveste dvierka rúry a položte ich na utierku rukoväťou smerom dole.

2. Zložte horný kryt dvierok rúry na pečenie. Pre tento účel prstom zatlačte na poistku vľavo a vpravo (obr. A).

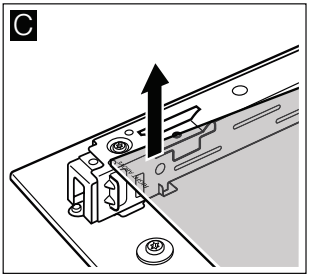
3. Hornú tabuľu nadvihnite a vyberte (obr. B).




Pri dvierkach s tromi tabuľami postupujte následovne:

4. Tabuľu nadvihnite a vyberte (obr. C).




Tabule vyčistite čističom na sklo a mäkkou utierkou.

⚠ **Nebezpečenstvo poranenia!**
Poškriabané sklo a dvierka spotrebiča môžu prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.

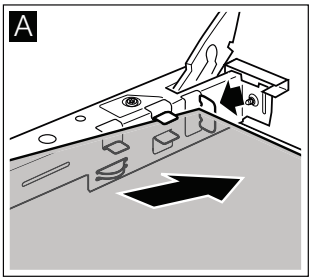
**Montáž**

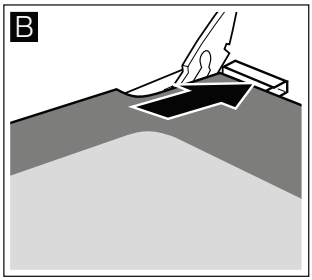
Pri spotrebičoch s dvoma tabuľami vykonajte kroky 2 až 4.

Pri montáži dbajte na to, aby sa vľavo dole nachádzal obrátený nápis „Right above“.

1. Tabuľu šikmo postavte dovnútra (obr. A).

2. Hornú tabuľu zasuňte šikmo dozadu do obidvoch držiakov. Hladká plocha sa musí nachádzať na vonkajšej strane dvierok. (obrázok B)




3. Nasaďte kryt na miesto a priskrutkujte ho.

4. Zaveste dvierka spotrebiča.

**Rúru na pečenie používajte až potom, keď budú sklenené tabule poriadne namontované.**

# Čo robiť v prípade poruchy

Porucha, ktorá sa vyskytne, je často spôsobená nejakou maličkosťou. Kým zavoláte servis, skúste prosím za pomoci pokynov v tabuľke poruchu sami odstrániť.

## Prehľad porúch

| Porucha | Možná príčina | Oprava/pokyny |
|---|---|---|
| Rúra na pečenie nefunguje. | Poistka je vypálená. | Pozrite sa do poistkovej skrinky, či je poistka v poriadku. |
| | Výpadok elektrického prúdu. | Skontrolujte, či svieti kuchynské svetlo alebo či fungujú ostatné spotrebiče. |
| Na displeji bliká symbol ◷ a štyri nuly. | Výpadok elektrického prúdu. | Nastavte opäť čas. |
| Rúra na pečenie nehreje. | Na kontaktoch je prach. | Otočný volič otáčajte niekoľkokrát v obidvoch smeroch. |

**Chybové hlásenia**

Pokiaľ sa na displeji zobrazí chybové hlásenie s E, stlačte tlačidlo ◷. Hlásenie sa vypne. Nastavená časová funkcia sa zmaže. Ak sa chybové hlásenie nevypne, informujte zákaznícky servis.

Nasledujúce chyby môže užívateľ odstrániť sám.

| Chybové hlásenie | Možná príčina | Oprava/pokyny |
|---|---|---|
| E011 | Jedno tlačidlo bolo stlačené veľmi dlho alebo je zakryté. | Postupne stlačte všetky tlačidlá. Skontrolujte, či nie je niektoré tlačidlo zaseknuté alebo znečistené. |

⚠ **Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!!**
Neodborné opravy sú nebezpečné. Len nami zaškolený technik zákazníckeho centra môže vykonávať opravy.

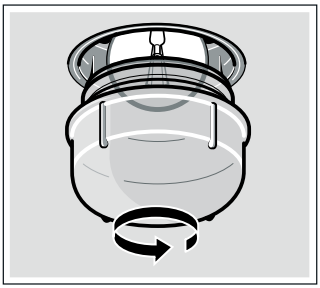
## Výmena žiarovky v rúre na pečenie

Ak je žiarovka v rúre vypálená, je potrebné ju vymeniť. Tepelne odolné náhradné žiarovky do 300 ºC (220-240 V, objímka E14, 25 W) môžete získať v zákazníckom centre alebo v špecializovaných predajniach. Používajte len tieto žiarovky.

⚠ **Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!!**
Odpojte spotrebič od elektrickej siete. Zaistite, aby bol riadne odpojený od siete.

1. Aby ste zabránili poškodeniu, vložte do studenej rúry utierku.

2. Zložte ochranný sklenený kryt otočením doľava.



3. Nahraďte žiarovku za rovnaký typ žiarovky.

4. Naskrutkujte späť ochranný sklenený kryt.

5. Vyberte utierku a pripojte spotrebič späť na sieť.

## Sklenený kryt

Poškodený sklenený kryt sa musí vymeniť. Vhodný sklenený kryt si môžete zakúpiť v zákazníckom centre. Zapíšte E-Nr. a FD-Nr. vášho spotrebiča.

# Zákaznícky servis

V prípade opravy Vášho spotrebiča, je tu pre Vás náš zákaznícky servis. Nájdeme vhodné riešenie, a zabránime zbytočným výjazdom technika.

## Číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.)

Aby sme Vám mohli kvalifikovane pomôcť, pri telefonáte uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.). Typový štítok s číslami nájdete vpravo, na boku dvierok spotrebiča. Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete si hneď tu zapísať údaje Vášho spotrebiča a telefónne číslo zákazníckeho servisu.

| | |
|---|---|
| **E-Nr.** | **FD-Nr.** |

| |
|---|
| **Zákaznícky servis** ☏ |

Dbajte na to, že výjazd technika zo zákazníckeho servisu musíte v prípade chybnej obsluhy spotrebiča, uhradiť aj počas záruky.

Kontaktné údaje na najbližšie servisné stredisko nájdete na konci návodu.

Verte skúsenostiam výrobcu. Zaručujeme vám, že oprava vášho domáceho spotrebiča bude vykonaná skúsenými technikmi, ktorí budú používať výhradne originálne náhradné diely.

# Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia

Tu dostanete tipy, ako môžete pri pečení šetriť energiu a ako Váš spotrebič správne ekologicky zlikvidovať.

## Úspora energie

- Rúru predhrievajte len vtedy, ak je to uvedené v recepte alebo v tabuľke teplotných úprav.
- Používajte tmavé, čierne lakované alebo smaltované formy na pečenie. Lepšie prijímajú teplo.
- Zatiaľ čo varíte, pečiete a smažíte, nechávajte dvierka rúry zatvorené.
- Viac koláčov pečte najlepšie ihneď po sebe. Rúra na pečenie je ešte teplá. Tým sa skráti čas pečenia druhého koláča. Môžete taktiež zasunúť 2 truhlíkové formy vedľa seba.
- V prípade dlhšieho pečenia môžete rúru na pečenie 10 minút pred koncom pečenia vypnúť a využiť zostatkové teplo na dokončenie pečenia.

## Ekologická likvidácia

Obal zlikvidujte ekologickým spôsobom.

Tento spotrebič je označený podľa smernice o elektrických a elektronických starých spotrebičoch (WEEE 2002/96/EG). Táto smernica stanovuje rámec pre spätný odber a znehodnotenie starých spotrebičov v rámci celej Európy.

# Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber jedla a k tomu optimálne nastavenie. Ukážeme Vám, aký druh ohrevu a teplota je najvhodnejšia pre Vaše jedlo. Získate tipy týkajúce sa vhodného príslušenstva a úrovne jeho zasunutia do rúry na pečenie. Na záver tu nájdete tipy k nádobám a príprave jedla.

**Upozornenie**

- Hodnoty uvedené v tabuľkách platia vždy pre vloženie potravín do studenej a prázdnej rúry na pečenie. Rúru na pečenie predhrejte iba vtedy, ak je to uvedené v tabuľke. Príslušenstvo vyložte papierom na pečenie až po predhriatí.
- Časové údaje uvedené v tabuľkách sú len orientačné. Čas tepelnej úpravy závisí od kvality použitých potravín.
- Používajte príslušenstvo, ktoré Vám bolo dodané spolu s rúrou na pečenie. Prídavné príslušenstvo si môžete zakúpiť ako špeciálne príslušenstvo v špecializovanej predajni alebo v zákazníckom servise. Nepotrebné príslušenstvo a nádoby pred použitím vyberte z varného priestoru.
- Používajte vždy chňapku, ak vyberáte horúce príslušenstvo alebo riad z priestoru rúry.

## Koláče a pečivo

**Pečenie na jednej úrovni**

S Horným/Dolným ohrevom ⊟ je dosiahnutý najlepší výsledok pečenia koláčov.

Ak pečiete s cirkuláciou vzduchu, odporúčame nasledujúce výšky zasunutia príslušenstva:

- forma na pečenie: výška 2
- koláč na plechu: výška 3

**Pečenie na viac úrovniach**

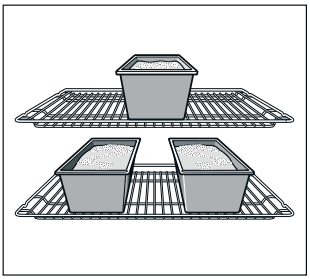
Nastavte Cirkuláciu vzduchu ⊞.

Pečenie na 2 úrovniach:

- Smaltový plech na pečenie: výška 3
- Hliníkový plech na pečenie: výška 1

Plechy na pečenie súčasne zasunuté do rúry nemusia byť súčasne hotové.

Keď používate súčasne 3 truhlíkové formy, tieto musia byť na rošte uložené ako na obrázku.



**Formy na pečenie**

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy na pečenie.

Pri použití svetlých tenkostenných kovových foriem alebo sklenených foriem sa čas pečenia predlžuje a koláč nezhnedne tak rovnomerne.

Ak chcete použiť silikónové formy, riaďte sa podľa pokynov a receptov výrobcu. Silikónové formy sú často menšie ako normálne formy. Množstvo cesta a prísad môže byť odlišné.

**Tabuľky**

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre každý typ koláča alebo dezertu. Teplota a čas pečenia závisí od množstva a kvality cesta. Preto sú v tabuľkách uvedené rozsahy. Vyskúšajte najskôr nižšiu hodnotu. Nižšia teplota umožňuje rovnomerné prepečenie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Ak rúru predhrejete, skrátite si uvedené časy pečenia o 5 až 10 minút.

*Ďalšie informácie nájdete ako rady pre pečenie v náväznosti na tabuľky.*

Ak chcete piecť jeden len jeden koláč na jednej úrovni, postavte formu na smaltovaný plech.

Ak budete piecť viac koláčov súčasne, môžete formy postaviť spoločne na rošt.

| **Koláče pripravované vo forme na pečenie** | **Forma na pečenie na rošte** | **Výška** | **Druh ohrevu** | **Teplota v °C** | **Čas tepelnej úpravy v min.** |
|---|---|---|---|---|---|
| Torty | forma na pečenie plechová, Ø 31 cm | 1 | | 220-240 | 40-50 |
| | | 1+3 | | 190-200 | 35-45 |
| Slaný koláč „Quiche“ | forma na pečenie plechová, Ø 31 cm | 1 | | 220-230 | 40-50 |
| Koláče* | forma na pečenie plechová, Ø 28 cm | 2 | | 180-200 | 50-60 |

* Pokiaľ pečiete niekoľko koláčov súčasne, formy na pečenie postavte vždy na rošt.

| **Koláče na plechu** | | **Výška** | **Druh ohrevu** | **Teplota v °C** | **Čas tepelnej úpravy v min.** |
|---|---|---|---|---|---|
| Pizza | plech na pečenie | 2 | | 200-220 | 25-35 |
| | hliníkový plech na pečenie + plochý plech na pečenie | 1+3 | | 170-180 | 35-45 |
| | hliníkový plech na pečenie + univerzálna panvica | 1+3 | | 170-180 | 35-45 |
| Lístkové cesto | plech na pečenie | 2 | | 180-200 | 25-35 |
| | hliníkový plech na pečenie + plochý plech na pečenie | 1+3 | | 170-190 | 30-45 |
| | hliníkový plech na pečenie + univerzálna panvica | 1+3 | | 170-190 | 30-45 |
| Börek | univerzálny plech | 2 | | 190-200 | 40-55 |

* Prídavné plechy na pečenie si môžete zakúpiť v špecializovanej predajni alebo v našom zákazníckom servise.

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

* Priamo do horúcej rúry na pečenie nikdy nedávajte vodu.

| Pekárenské výrobky | | Výška | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas tepelnej úpravy v min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Sušienky a cukrovinky | smaltový plech na pečenie | 3 | | 150-160 | 20-30 |
| | hliníkový plech na pečenie + plochý plech na pečenie | 1+3 | | 140-150 | 20-30 |
| | hliníkový plech na pečenie + univerzálna panvica | 1+3 | | 140-150 | 20-30 |
| Bezé | smaltový plech na pečenie | 3 | | 80-90 | 180-210 |
| Veterník | smaltový plech na pečenie | 2 | | 190-210 | 30-40 |
| Makrónky | smaltový plech na pečenie | 3 | | 110-130 | 30-40 |
| | hliníkový plech na pečenie + plochý plech na pečenie | 1+3 | | 100-120 | 35-45 |
| | hliníkový plech na pečenie + univerzálna panvica | 1+3 | | 100-120 | 35-45 |

* Prídavné plechy na pečenie si môžete zakúpiť ako špeciálne príslušenstvo v špecializovanej predajni.

# Rady a praktické pokyny pre pečenie

| | |
|---|---|
| Ak chcete piecť podľa vlastného receptu. | Pri vašom pokrme sa môžete orientovať podľa podobného receptu, ktorý je uvedený v tabuľke. |
| Ako zistím, či je koláč hotový? | Zapichnite približne 10 minút pred koncom uvedeného času tepelnej úpravy do najvyššieho miesta koláča špajľu. Ak na drevenej špajli nie je žiadne cesto, je koláč hotový. |
| Koláč nenabehol. | Použite nabudúce pre tento recept menej tekutiny a zvoľte o 10 stupňov nižšiu teplotu pečenia. Zohľadnite taktiež čas, ktorý potrebujete podľa receptu na miesenie cesta. |
| Koláč uprostred správne vybehol, na okrajoch je však nižší. | Formu na pečenie nevymazávajte. Keď je koláč hotový, uvoľnite ho opatrne pomocou noža z formy na pečenie. |
| Koláč je na povrchu veľmi tmavý. | Vsuňte koláč o úroveň nižšie, zvoľte nižšiu teplotu pečenia a nechajte koláč dlhšie piecť. |
| Koláč je veľmi suchý. | Do hotového koláča urobte špáradlom niekoľko malých otvorov. Nakvapkajte do nich trochu ovocnej šťavy alebo alkohol. Nabudúce zvoľte teplotu o 10 stupňov vyššiu a skráťte čas pečenia. |
| Chlieb alebo pečivo (napr. tvarohový koláč) vypadajú dobre, ale vo vnútri sú mazľavé (vlhké, miestami so zvyškami vody). | Nabudúce použite menej tekutiny a pečte trochu dlhšie pri nižšej teplote. Pri tortách so šťavnatou hornou vrstvou najskôr predpečte korpus. Posypte korpus mandľami alebo strúhankou a potom pridajte oblohu. Dodržiavajte pokyny v receptoch a čas pečenia. |
| Koláč zhnedol nerovnomerne. | Nastavte nižšiu teplotu; koláč sa tak upečie rovnomerne. Citlivé koláče pečte s Horným a Dolným ohrevom na jednom stupni. Prečnievajúci papier na pečenie môže narušiť cirkuláciu vzduchu. Preto by mal vždy zodpovedať veľkosti plechu. |
| Ovocný koláč je na spodnej strane veľmi svetlý. | Nabudúce koláč zasuňte o úroveň nižšie. |
| Ovocná šťava preteká. | Nabudúce použite hlbšiu univerzálnu panvicu, ak ju máte k dispozícii. |
| Malé cukrovinky pečené s droždím sa môžu počas pečenia zlepiť. | Snažte sa dávať pečivo na plech s rozostupmi medzi jednotlivými kúskami minimálne 2 cm. Tak bude mať pečivo dostatok miesta na nakysnutie a zozlatne po celom povrchu. |
| Piekli ste na rôznych stupňoch. Koláč na hornom plechu na pečenie je tmavší ako na spodnom. | Na pečenie na rôznych stupňoch nastavte vždy Cirkuláciu vzduchu. Súčasne vložené plechy však nemusia byť súčasne hotové. |
| Pri pečení šťavnatých koláčov vzniká kondenzovaná voda. | Pri pečení môže dochádzať k vzniku vodnej pary. Uniká nad dvierkami rúry. Vodná para sa môže zrážať na ovládacom paneli alebo na susedných predných častiach nábytku a odkvapkávať ako kondenzovaná voda. To závisí podľa aktuálnej situácie. |

## Mäso, hydina, ryby

**Varné nádoby**

Môžete používať akýkoľvek teplu odolný riad. Pre veľké pečienky je vhodný smaltovaný plech na pečenie.

Najvhodnejší je riad zo skla. Pokrievka by mala byť rozmerovo zhodná s pekáčom a mala by pekáč dobre zatvárať.

Ak používate smaltované nádoby, musíte pridať viac tekutiny.

Ak používate pekáče z nerezovej ocele, mäso tak nezozlatne a môže byť prípadne ešte krvavé. V tom prípade predĺžte čas tepelnej úpravy.

Údaje v tabuľkách:
Nádoba bez pokrievky = otvorená
Nádoba s pokrievkou = zatvorená

Nádobu postavte vždy do stredu roštu.

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

**Pečenie mäsa**

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

K dusenému hovädziemu pridajte dostatočné množstvo tekutiny. Tekutina by mala dosahovať do výšky cca 1 - 2 cm.

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

Nerezové nádoby sú vhodné iba čiastočne. Mäso sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.

**Grilovanie**

Grilujte vždy so zatvorenými dvierkami rúry.

Kým do rúry vložíte potraviny určené na grilovanie, predhrievajte ju 3 minúty.

Kúsky určené na grilovanie položte priamo na rošt. Ak grilujete len jeden kúsok, položte ho doprostred roštu.

Zasuňte smaltovaný plech pečenie do výšky 1. Lepšie sa tak zachytí šťava z mäsa a rúra zostane čistejšia.

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

Na grilovanie používajte ak je to možné, kúsky rovnakej veľkosti. Zozlatnú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Filé osoľte až po grilovaní.

Jednotlivé kúsky obráťte po uplynutí ⅔ času prípravy.

Grilovacie teleso s neustále zapína a vypína. Nejedná sa o poruchu. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastaveného grilovacieho stupňa.

**Mäso**

Kúsky mäsa otočte po uplynutí polovice uvedeného času tepelnej úpravy.

Keď je mäso hotové, malo by sa nechať ešte 10 minút vo vypnutej, zatvorenej rúre na pečenie. Tak sa lepšie rozloží šťava z mäsa.

Po dokončení zabaľte roastbeef do alobalu a nechajte 10 minút v rúre na pečenie odstáť.

Pri bravčovom mäse s kožou - kožu krížom narežte a mäso položte do nádoby najskôr kožou dole.

| Mäso | Hmotnosť | nádoby | Výška | Druh ohrevu | Teplota v °C, grilovací stupeň | Čas pečenia v minútach |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Hovädzie dusené mäso (napr. rebierka) | 1,0 kg | zatvorená | 2 | | 220-240 | 90 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 210-230 | 110 |
| | 2,0 kg | | 2 | | 200-220 | 130 |
| Hovädzia sviečková | 1,0 kg | otvorená | 2 | | 210-230 | 70 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 200-220 | 80 |
| | 2,0 kg | | 2 | | 190-210 | 90 |
| Roastbeef, krvavý | 1,0 kg | otvorená | 1 | | 210-230 | 40 |
| Steaky, prepečené* | | rošt | 5 | | 3 | 20 |
| Steaky, krvavé* | | | 5 | | 3 | 15 |
| Bravčové mäso bez kože (napr. krkovica) | 1,0 kg | otvorená | 1 | | 190-210 | 100 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 180-200 | 140 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 170-190 | 160 |
| Bravčové mäso s kožou (napr. plece, stehno) | 1,0 kg | otvorená | 1 | | 180-200 | 120 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 170-190 | 150 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 160-180 | 180 |
| Údené bravčové rebierka s kosťou | 1,0 kg | zatvorená | 2 | | 210-230 | 70 |
| Fašírka | na 750 g mäsa | otvorená | 1 | | 170-190 | 70 |
| Párky | asi 750 g | rošt | 4 | | 3 | 15 |
| Teľacie mäso | 1,0 kg | otvorená | 2 | | 190-210 | 100 |
| | 2,0 kg | | 2 | | 170-190 | 120 |
| Jahňacie stehno bez kosti | 1,5 kg | otvorená | 1 | | 150-170 | 110 |

* Rúru na pečenie 5 minút predhrievajte.

**Hydina**

Hmotnostné údaje v tabuľke sa vzťahujú na neplnenú hydinu pripravenú na pečenie.

Celú hydinu položte na rošt najskôr prsnou stranou dolu. Po uplynutí ⅔ odhadovaného času obráťte.

Kúsky pečienky, ako morčacie rolky alebo morčacie prsia, otočte po uplynutí polovice uvedeného času tepelnej úpravy. Kúsky hydiny po uplynutí ⅔ času otočte.

U kačice alebo husi prepichnite kožu pod krídlami, aby mohol vytekať tuk.

Hydina krásne zozlatne a získa chrumkavú kožu, ak ju pred koncom pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Ak budete grilovať priamo na rošte, vsuňte do výšky 1 smaltovaný plech na pečenie.

| Hydina | Hmotnosť | Nádoba | Výška | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas pečenia v minútach |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Polovica kurčaťa, 1 až 4 kusy | á 400 g | rošt | 2 | | 200-220 | 40-50 |
| Kurča porcie | á 250 g | rošt | 2 | | 200-220 | 30-40 |
| Kurča, celé 1 až 4 kusy | à 1,0 kg | rošt | 2 | | 190-210 | 50-80 |
| Kačka | 1,7 kg | rošt | 2 | | 180-200 | 90-100 |
| Hus | 3,0 kg | rošt | 2 | | 170-190 | 110-130 |
| Mladá morka | 3,0 kg | rošt | 2 | | 180-200 | 80-100 |
| 2 morčacie stehná | á 800 g | rošt | 2 | | 190-210 | 90-110 |

## Ryby

Kúsky ryby otáčajte po uplynutí ⅔ času tepelnej úpravy.

Celú rybu obracať nemusíte. Celú rybu položte do rúry na pečenie v polohe na bruchu, chrbtovou plutvou smerom hore. Do brucha ryby vložte polovicu zemiaku alebo malú, žiaruvzdornú nádobu, aby sa ryba neprevrátila na bok.

Rybie filé duste v niekoľkých polievkových lyžiciach tekutiny.

Ak budete grilovať priamo na rošte, vsuňte do výšky 1 smaltovaný plech na pečenie.

| Ryby | Hmotnosť | nádoby | Výška | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas v minútach |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ryba, biela / zmiešaná (celé kusy) napr. morské ryby | 600 g | smaltový plech na pečenie | 3 | | 180-190 | 45-55 |
| Mastná ryba (malé kúsky) napr. losos | | rošt* | 2 | | 180-190 | 45-55 |
| Plnená morská šťuka | 1,0 kg | smaltový plech na pečenie | 3 | | 180-190 | 55-65 |

* Smaltový plech na pečenie zasuňte do výšky 1.

# Tipy na pečenie a grilovanie

| | |
|---|---|
| Pre hmotnosť mäsa nie sú v tabuľke uvedené žiadne údaje. | Zvoľte údaje podľa najbližšej najnižšej hmotnosti a predĺžte čas. |
| Ako zistíte, či je mäso hotové. | Použite teplomer na mäso (možnosť zakúpenia v špecializovanej predajni) alebo urobte „skúšku lyžičkou“. Zatlačte lyžičkou na mäso. Ak je mäso pevné, je hotové. Keď sa poddá, potrebuje ešte chvíľu času. |
| Mäso je veľmi tmavé a kôrka miestami spálená. | Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu. |
| Mäso vyzerá dobre, ale omáčka je pripálená. | Zvoľte nabudúce menšiu nádobu alebo pridajte viac tekutiny. |
| Mäso vyzerá dobre, ale omáčka je veľmi svetlá a vodnatá. | Zvoľte nabudúce väčšiu nádobu a použite menej tekutiny. |
| Pri polievaní mäsa vzniká vodná para. | To je normálne a podmienené fyzikálne. Väčšia časť vodnej pary vystupuje otvormi pre výstup pary. Môže sa zrážať na chladnejšej prednej časti alebo na susedných predných častiach nábytku a odkvapkávať ako kondenzovaná voda. |

## Nákypy, gratinované jedlo, toasty

Riad položte vždy na rošt.

Ak grilujete bez riadu priamo na rošte, zasuňte do výšky 1 univerzálnu panvicu. Zabráni nadmernému znečisteniu rúry.

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

| Jedlo | nádoby | Výška | Druh ohrevu | Teplota v °C, grilovací stupeň | Čas tepelnej úpravy v min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Sladké nákypy (napr. tvarohový nákyp s ovocím) | forma na nákyp | 2 | | 180-200 | 40-50 |
| Nákypy s predvarenými prísadami (napr. cestovinový nákyp) | forma na nákyp alebo smaltový plech na pečenie | 3 | | 210-230 | 30-40 |
| | | 3 | | 210-230 | 20-30 |
| Nákypy so surovými prísadami * (napr. zemiakový nákyp) | forma na nákyp alebo smaltový plech na pečenie | 2 | | 160-180 | 50-70 |
| | | 2 | | 160-180 | 50-70 |
| Opekanie toastu | rošt | 5 | | 3 | 4-5 |
| Zapekanie toastu | rošt | 3+1 | | 170-180 | 8-12 |

* Nákyp by nemal byť vyšší ako 2 cm.

## Hotové produkty

Dodržiavajte údaje výrobcu uvedené na obale.

Keď príslušenstvo vyložíte papierom na pečenie, dbajte na to, aby bol papier vhodný pre tieto teploty. Veľkosť papier upravte vzhľadom k pokrmu, ktorý budete pripravovať.

Výsledok tepelnej úpravy je závislý od druhu potravín. Je možné, že sa už pri zakúpenom, produkte budú vyskytovať farebné nepravidelnosti a rozdiely.

| Jedlo | Príslušenstvo | Výška | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas v minútach |
|---|---|---|---|---|---|
| Hranolčeky | rošt alebo smaltový plech na pečenie | 3 | | 190-210 | 20-30 |
| Pizza | rošt | 2 | | 200-220 | 15-20 |
| Pizza-bagetky | smaltový plech na pečenie | 3 | | 190-210 | 20-25 |

**Upozornenie:** Plech sa môže počas pečenia mrazených pokrmov deformovať. To je podmienené teplotnými rozdielmi, ktorým je príslušenstvo vystavené. Deformácia počas pečenia zase ustúpi.

## Špeciálne pokrmy

Nízke teploty sú vhodné pre prípravu chutného, krémového jogurtu a vláčneho kysnutého cesta.

Najskôr z rúry vyberte príslušenstvo, rošty alebo lišty vľavo a vpravo.

### Príprava jogurtu

1. Uvarte 1 liter mlieka (3,5 % tuku) a nechajte vychladnúť na 40 °C.
2. Vmiešajte 150 g jogurtu (chladničková teplota).
3. Naplňte šálky alebo malé zatváracie poháre a prikryte fóliou, ktorá zachováva čerstvosť potravín.
4. Rúru predhrejte podľa pokynu.
5. Šálky alebo poháre postavte na dno varného priestoru a postupujte podľa receptu.

### Kysnutie cesta

1. Kysnuté cesto pripravujte ako obyčajne. Vložte ho do teplu odolnej keramickej nádoby a prikryte.
2. Rúru predhrejte podľa pokynu.
3. Vypnite rúru a cesto nechajte v rúre vykysnúť.

| **Jedlo** | **Varné nádoby** | Výška | **Druh ohrevu** | **Teplota** | **Čas** |
|---|---|---|---|---|---|
| Jogurt | Šálky alebo poháre | postavte na dno varného priestoru | | predhrejte na 50 °C<br>50 °C | 5 min.<br>8 hodín |
| Kysnutie cesta | Žiaruvzdorná varná nádoba | postavte na dno varného priestoru | | predhrejte na 50 °C<br>Vypnite spotrebič a dajte kysnuté cesto do priestoru na pečenie. | 5-10 min.<br>20-30 min. |

## Rozmrazovanie

Časy rozmrazovania závisia od druhu a množstva rozmrazovaných potravín.

Dodržiavajte údaje výrobcu uvedené na obale.

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

Hydinu položte na tanier najskôr prsnou stranou hore.

| Mrazené potraviny | Príslušenstvo | Výška | Druh ohrevu | Teplota |
|---|---|---|---|---|
| Napr. šľahačkové torty, maslové - krémové torty s čokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocie, kurča, údeniny a mäso, chlieb a žemle, koláče a iné cestoviny | rošt | 1 | | Volič teploty zostane vypnutý. |

## Sušenie

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu a všetko dôkladne umyte.

Nechajte dobre odkvapkať a vyschnúť.

Smaltový plech na pečenie a rošt zakryte papierom na pečenie.

Ovocie alebo zeleninu neustále obracajte.

Akonáhle je opečené, vysušte a odstráňte papier.

| Jedlo | Výška | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas tepelnej úpravy v hodinách |
|---|---|---|---|---|
| 600 g krúžkov z jabĺk | 1+3 | | 80 | cca 5 hodiny |
| 800 g kúskov hrušiek | 1+3 | | 80 | cca 8 hodiny |
| 1,5 kg sliviek | 1+3 | | 80 | asi 8-10 hodín |
| 200 g kuchynských byliniek, vyčistené | 1+3 | | 80 | cca 1½ hodiny |

## Zaváranie marmelády

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

**Pozor!**
Nepoužívajte väčšie ani vyššie poháre. Viečka by mohli prasknúť.

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Všetko riadne umyté.

Uvedené časy tepelnej úpravy v tabuľkách sú len orientačné. Čas tepelnej úpravy môže ovplyvniť počet pohárov a množstvo a teplota ich obsahu. Kým prepnete alebo vypnete rúru, presvedčite sa, že obsah pohárov správne perlí.

**Príprava**

1. Naplňte do pohárov ovocie alebo zeleninu, nie však až po okraj.
2. Očistite okraj pohárov; poháre musia byť čisté.
3. Na každý pohár položte zaváraciu gumu a viečko.
4. Poháre zatvorte pomocou svoriek.

Do priestoru rúry nikdy nedávajte viac ako šesť pohárov.

**Nastavenie**

1. Smaltový plech na pečenie zasuňte do výšky 2. Poháre postavte na plech tak, aby sa nedotýkali.
2. Pol litra horúcej vody (asi 80 °C) dajte na smaltový plech na pečenie.
3. Zatvorte dvierka rúry na pečenie.
4. Nastavte Dolný ohrev ⊟.
5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C.

**Zaváranie marmelády**

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

Asi za 25 - 35 minút vyberte fľaše z rúry (počas tohto času sa využije zostatkové teplo). Pri dlhšom chladnutí v priestore rúry by mohlo dôjsť k tvorbe choroboplodných zárodkov, ktoré spôsobujú prekyslenie marmelády.

| Ovocie v 1 litrových fľašiach | Akonáhle začne perliť | Zostatkové teplo |
|---|---|---|
| Jablká, ríbezle, jahody | vypnite | cca 25 minút |
| Čerešne, marhule, broskyne, egreše | vypnite | cca 30 minút |
| Jablkové pyré, hruškový a slivkový lekvár | vypnite | cca 35 minút |

**Zaváranie zeleniny**

Akonáhle vo fľašiach začnú stúpať bublinky, znížte teplotu na 120 až 140 °C. Zavárajte asi 35 až 70 minút podľa druhu zeleniny. Potom rúru vypnite a využite zostatkové teplo.

| Zelenina v studenom náleve v 1 litrových fľašiach | Keď začne perliť 120-140 °C | Zostatkové teplo |
|---|---|---|
| Uhorky | - | cca 35 minút |
| Červená repa | cca 35 minút | cca 30 minút |
| Ružičkový kel | cca 45 minút | cca 30 minút |
| Fazuľa, kaleráb, červená kapusta | cca 60 minút | cca 30 minút |
| Zelený hrášok | cca 70 minút | cca 30 minút |

**Vybratie pohárov z varného priestoru**

Po zavarení poháre z priestoru rúry vyberte.

**Pozor!**
Nedávajte horúce poháre na studenú alebo mokrú podložku; Mohli by prasknúť.

# Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým v obilných a zemiakových produktoch, ktoré sú pripravované s vysokými teplotami ako napr. hranolčeky, toasty, žemle, chlieb a drobné pečivo (sušienky, špeciálne cestoviny a cukrovinky).

| **Rady na prípravu pokrmov bez akrylamidu** | |
|---|---|
| **Všeobecne** | ■ Čas tepelnej úpravy by mal byť čo najkratší.<br>■ Prísady veľmi nepripáľte.<br>■ Veľké a hrubé prísady obsahujú menej akrylamidu. |
| **Pečenie** | S Horným/Dolným ohrevom na max. 200°C.<br>Pri Cirkulácii vzduchu max. 180 °C. |
| Sušienky a cukrovinky | Pri Hornom/Dolnom ohreve max. 190 °C.<br>Pri Cirkulácii vzduchu max. 170 °C.<br>Žĺtok a bielko redukujú tvorenie akrylamidu. |
| Hranolčeky z rúry | Hranolčeky rozdeľte na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Pečte minimálne 400 g na jednom plechu, aby sa zemiaky nevysušili. |

# Skúšobné jedlá

Tieto tabuľky boli vyhotovené pre skúšobný inštitút, aby sa uľahčilo skúšanie a testovanie rôznych spotrebičov.

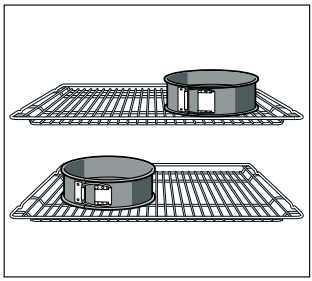
Podľa EN 50304/EN 60350 (2009), prípadne IEC 60350.

## Pečenie

Pečenie na 2 úrovniach:
Univerzálnu panvicu zasuňte vždy na hornú úroveň a hliníkový plech na pečenie na spodnú úroveň.

Maslové cukrovinky:
Plechy na pečenie súčasne zasunuté do rúry nemusia byť súčasne hotové.

Zakrytý jablkový koláč na 1 úrovni:
Medzi tmavými otváracími formami nechajte dostatočnú vzdialenosť.
Zakrytý jablkový koláč na 2 úrovniach:
Tmavé otváracie formy postavte striedavo vedľa seba.



koláč v otváracej forme z plechu:
Pečte s Horným/Dolným ohrevom ⊟ na úrovni 1. Tortové formy neukladajte na rošt, ale na smaltový plech na pečenie.

| Jedlo | Príslušenstvo a formy | Výška | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas v minútach |
|---|---|---|---|---|---|
| Maslové cukrovinky (predhrejte*) | plech na pečenie | 2 | | 160-170 | 20-30 |
| | univerzálny plech | 3 | | 150-160 | 20-30 |
| | hliníkový plech na pečenie + plochý plech na pečenie | 1+3 | | 140-160 | 20-30 |
| | hliníkový plech na pečenie + univerzálna panvica | 1+3 | | 140-160 | 20-30 |
| Malé tortičky 20 kusov | smaltový plech na pečenie | 3 | | 150-170 | 20-35 |
| Malé tortičky 20 kusov na jednom plechu - predhrejte* | hliníkový plech na pečenie + plochý plech na pečenie | 1+3 | | 140-150 | 30-40 |
| | hliníkový plech na pečenie + univerzálna panvica | 1+3 | | 140-150 | 30-40 |
| Vodový piškót (predhrejte*) | tortová forma | 1 | | 170-180 | 35-45 |
| Kysnutý koláč na plechu so suchou oblohou | smaltový plech na pečenie | 2 | | 160-180 | 30-40 |
| | hliníkový plech na pečenie + plochý plech na pečenie | 1+3 | | 150-160 | 30-45 |
| | hliníkový plech na pečenie + univerzálna panvica | 1+3 | | 150-160 | 30-40 |
| Kysnutý koláč na plechu so šťavnatou oblohou (ovocie) | 2 rošty + 2 plechové tortové formy Ø 20 cm | 1+3 | | 170-180 | 60-70 |
| | smaltový plech na pečenie + 2 plechové tortové formy Ø 20 cm | 1 | | 190-210 | 70-90 |

* Na predhriatie nepoužívajte rýchloohrev.
Rošty a plechy na pečenie získate ako špeciálne príslušenstvo v špecializovanej predajni.

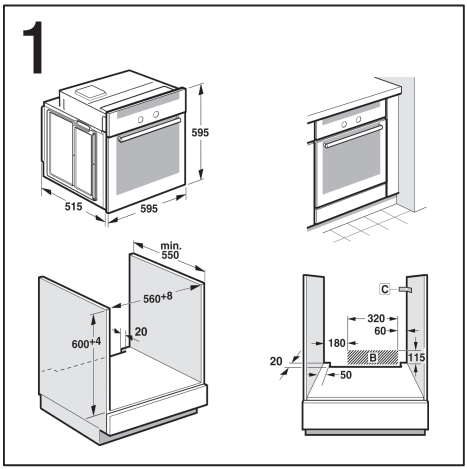
## Grilovanie

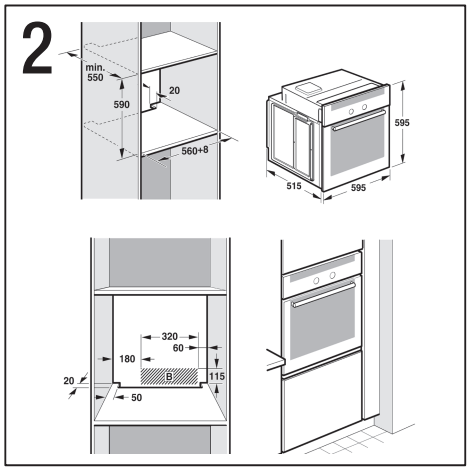
Keď potraviny položíte priamo na rošt, zasuňte naviac univerzálnu panvicu do výšky 1. Lepšie sa tak zachytí šťava z mäsa a rúra zostane čistejšia.

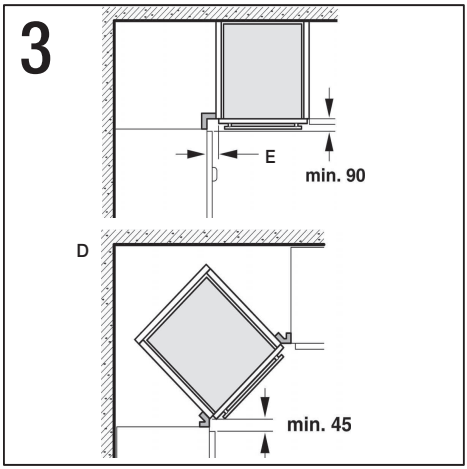
| Jedlo | Príslušenstvo | Výška | Druh ohrevu | gril. stupeň | Čas v minútach |
|---|---|---|---|---|---|
| Opekanie toastov (predhrievajte 10 min.) | rošt | 5 | | 3 | ½-2 |
| Hamburger z teľacieho mäsa, 12 kusov* (nepredhrievajte) | rošt + smaltovaný plech na pečenie | 4+1 | | 3 | 25-30 |

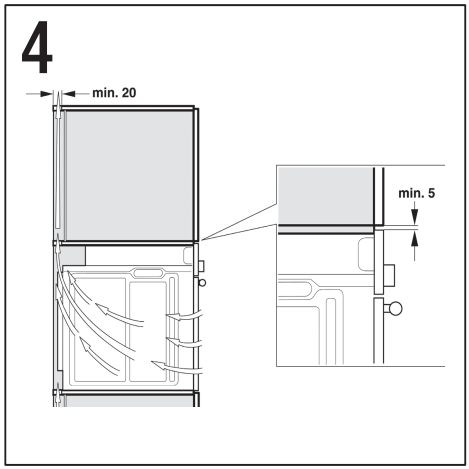
* Po uplynutí ⅔ času grilovania obráťte.

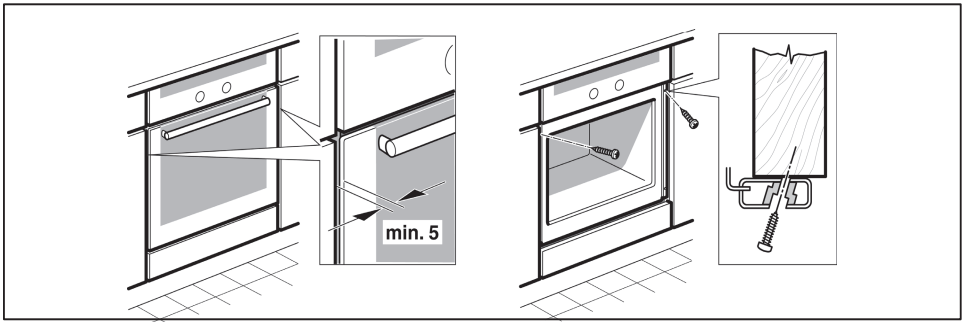
# Montážny návod


1
595
515
595
min.
550
560+8
20
600+4
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

## Zapojenie rúry na pečenie do elektrickej siete

- Pred prvým použitím spotrebiča sa uistite, že je vaša domáca elektroinštalácia uzemnená a zodpovedá všetkým platným bezpečnostným predpisom. Zapojenie spotrebiča smie vykonať len autorizovaný technik. Riaďte sa ustanoveniami miestnych elektrorozvodných závodov, ako aj regionálnymi predpismi. V prípade, že spotrebič nebude správne pripojený na svorku uzemnenia alebo bude uvedený do prevádzky bez odborného zapojenia, môže za určitých, veľmi vzácnych okolností dôjsť k vážnym zraneniam (ťažkým poraneniam, usmrteniu osôb elektrickým prúdom). Výrobca nenesie zodpovednosť za nesprávne používanie, ani za možné zranenia zapríčinené neodbornou elektroinštaláciou.
- Počas celého procesu montáže nesmie byť rúra na pečenie pripojená k elektrickej sieti.
- Rúra zodpovedá triede ochrany I a počas prevádzky musí byť správne uzemnená.
- Kábel na pripojenie do elektrickej siete musí byť typu H05 v VF 3G 1,5 $mm^2$ alebo silnejší. Zeleno-žltý kábel, ktorý sa používa na uzemnenie, by mal byť dlhší než ostatné a mal by sa pripojiť ako prvý.
- V záujme dodržania všeobecných zásad bezpečnosti by mala osoba vykonávajúca inštaláciu pri zapojení použiť omnipolárny vypínač so vzdialenosťou medzi kontaktmi minimálne 3 mm. Toto opatrenie nie je potrebné v prípade zapojenia skrz zásuvku, ak je používateľovi k dispozícii a je náležite uzemnená.
- Počas montáže zaručte ochranu proti osobnému kontaktu s elektrickou sieťou.
- Pri pripájaní rúry na pečenie sa riaďte pripájacím napätím uvedeným na štítku s technickými parametrami rúry.
- Aby ste zapojili spotrebič, umiestnite ho pred nábytok. Aby sa kábel mohol pripojiť do elektrickej siete, musí byť dostatočne dlhý.
  Pozor! Dbajte, aby sa počas inštalácie prívodný kábel nikde nezachytil a veďte ho tak, aby neprišiel do kontaktu s horúcimi časťami rúry na pečenie.
- Akákoľvek manipulácia so spotrebičom vrátane výmeny a zapojenia prívodného kábla musí byť vykonaná zamestnancom strediska technickej podpory.

## Príprava kuchynského nábytku – Obrázok 1

- V zabudovateľných korpusoch je nutné pripevniť plastové kryty a obloženie lepidlom odolným teplote do 90 ºC pre spodnú časť nábytku (kde sa umiestni rúra na pečenie) a do 70 ºC pre susedný nábytok (umiestnený vedľa rúry na pečenie). Pokiaľ plastové kryty a obloženie alebo lepidlo nie sú dostatočne odolné voči vplyvom teploty, môže sa nábytok deformovať alebo spáliť. V tomto prípade nie je výrobca rúry na pečenie zodpovedný za škody spôsobené na nábytku.
- Výrezy v nábytku treba urobiť pred inštaláciou rúry na pečenie. Odstráňte hobliny, môžu ovplyvniť správnu prevádzku jednotlivých častí rúry na pečenie.
- Umiestnite prepojovaciu skrinku rúry na pečenie do oblasti za spotrebič B alebo do oblasti ktorá nebude prekážať pri montáži rúry.
- Neupevnený nábytok pripojte k stene pod zvoleným uhlom. C. Aby bolo umožnené správne vetranie, nechajte otvor v spodnej zadnej časti nábytku. V prípade, že montujete rúru na pečenie pod varný panel, postupujte podľa pokynov v návode na jeho inštaláciu.

## Umiestnenie rúry na pečenie do stĺpcovej jednotky – Obrázok 2

Rúru je možné vstavať taktiež do stĺpcovej jednotky. Aby bolo umožnené vetranie rúry na pečenie, nechajte medzi spodnou priečkou a opernou stenou otvor veľkosti približne 20 mm a medzi vrchnou priečkou a opernou stenou ďalší otvor veľkosti 20 mm. Aby ste umožnili správny systém vetrania, zachovajte medzi hornou a spodnou priečkou vzdialenosť 590 mm. V prípade, že chcete zväčšiť systém vetrania, môžete predĺžiť odporúčanú vzdialenosť až na 595 mm. V prípade, že máte rúru na pečenie s vysúvacími dvierkami, namontujte ju tak, aby ste mohli bez problémov vybrať plechy, či pekáče.

## Montáž rúry na pečenie do rohu – Obrázok 3

V prípade že umiestňujete rúru na pečenie do rohu, dbajte na rozmery na obrázku D. Odporúča sa, aby ste pri rozmeroch na obrázku E dbali na šírku prednej časti nábytku a rukoväte.

## Umiestnenie rúry na pečenie do nábytku – Obrázok 4

- Pri rúrach na pečenie s vysúvacími dvierkami je potrebné vybrať dvierka.
- Do určeného otvoru v nábytku úplne vsuňte spotrebič. Dbajte na to, aby sa kábel neodrel o hranu rúry na pečenie, aby sa nedotýkal horúcich častí spotrebiča a aby neprechádzal popod jeho spodnú časť.
- Umiestnite rúru na pečenie na stred otvoru a upevnite priloženými svorkami (4x25).
- V prípade, že ste zhotovili nábytok v súlade s nami uvedenými rozmermi, mala by ostať v hornej časti rúry na pečenie medzera. Aby ste umožnili primeranú ventiláciu, nezakrývajte medzeru drevenými lištami.
- Medzi spotrebičom a susedným nábytkom (umiestneným vedľa rúry na pečenie) musí ostať vzdialenosť minimálne 5 mm.

## Demontáž

Odpojte spotrebič od elektrickej siete. Uvoľnite pripevňovacie svorky rúry na pečenie k nábytku. Rúru opatrne nadvihnite a vyberte z nábytku.

**INFORMAČNÝ LIST: BSH domácí spotřebiče, s. r. o.**

**Obchodná značka BSH:**

| **Značka** | **BOSCH** |
|---|---|
| Predajné označenie | **HBA 23B253E** |
| Trieda účinnosti dutého priestoru A (najvyššia) - G (najnižšia) | A |
| Spotreba energie (kWh) - konvenčný ohrev (pri normalizovanej záťaži) | 0,85 |
| Spotreba energie (kWh) - horúci vzduch (pri normalizovanej záťaži) | 0,79 |
| Užitočný objem dutého priestoru (l) | 62 |
| 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.) | 45 |
| Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri horúcom vzduchu (min.) | 40 |
| Hlučnosť (dB (A) re 1 pW) | 50 |
| Spotreba energie, ak nie je spustená žiadna funkcia a rúra je v režime s najnižšou spotrebou energie | – |
| Plocha najväčšieho na pečenie ($cm^2$) | 1245 |

Upozornenie: vývojové zmeny vyhradené.

Prípadné technické zmeny, tlačové chyby a odlišnosti vo vyobrazení sú vyhradené bez upozornenia. Aktuálny návod nájdete na webových stránkach www.bosch-home.com/sk.

BOSCH
Stvorené pre život

# Záručný list

firmy **BSH** 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:<br>E-Nr.<br><br>Poradové číslo:<br>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.