



Vestavná trouba HB.64B...
Zabudovaná rúra HB.64B...



BOSCH

[cs] Návod k použití 2

[sk] Návod na používanie 25

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

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

⚠ Důležitá bezpečnostní upozornění

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

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

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

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

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

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

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

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

Nebezpečí požáru!

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

Nebezpečí popálení!

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

Nebezpečí opaření!

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

Nebezpečí úrazu!

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

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Nebezpečí požáru!

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

Nebezpečí popálení!

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

Nebezpečí vážného poškození zdraví!

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

Příčiny škod

Pozor!

- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nestavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již nesouhlasí a poškozuje se smalt.
- Voda v horkém varném prostoru: Nikdy nelijte do horkého varného prostoru vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.

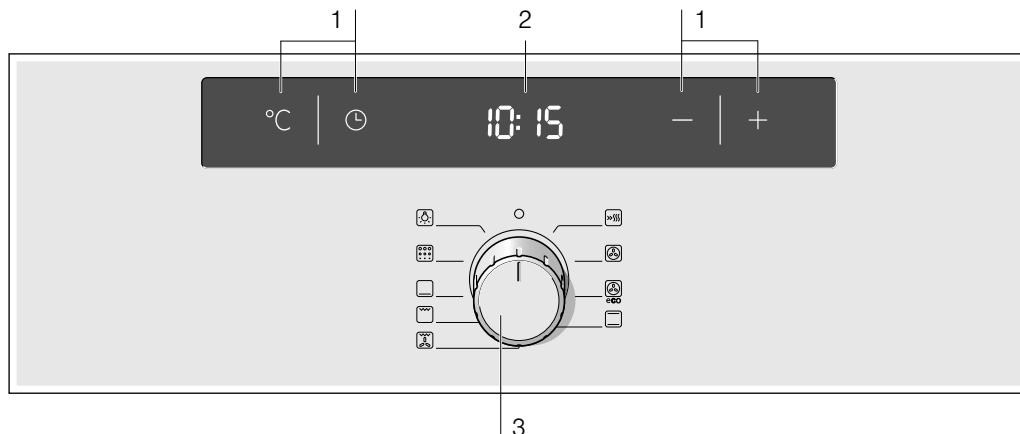
- Vlhké potraviny: V uzavřené troubě neuchovávejte po delší dobu vlhké potraviny. Poškodil by se smalt.
- Štáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladěte na plech příliš hustě. Štáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.
- Chladnutí s otevřenými dvířky: Troubu nechávejte vychladnout pouze zavřenou. I když dvířka jen pootevřete, může časem dojít k poškození okolního nábytku. Těsnění dvířek udržujte vždy v čistotě.
- Dvířka spotřebiče jako sedátka nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěšte. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat skleněnou tabuli. Příslušenství vždy zasuňte do varného prostoru až nadoraz.
- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani nedržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

Váš nový spotřebič

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

Ovládací panel

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



Použití

1	Senzory
2	Displej
3	Ovládací knoflík funkcí

Zápusťný otočný volič

Některé pečící trouby mají zápusťný otočný volič. Pro zasunutí a vysunutí v nulové poloze zatlačte na otočný volič.

Senzory

Netiskněte senzory silou. Tiskněte pouze příslušný symbol.

Volič funkcí

Voličem funkcí se nastavuje druh ohřevu.

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

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

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

Senzory a displej

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

Senzor	Funkce senzoru
°C Teplota	Volba teploty a stupně grilování nebo stupně čištění.
<input checked="" type="radio"/> Funkce času	Volba budíku  , délky doby vaření  , času ukončení  a aktuálního času  .
— Minus	Snížení naprogramované hodnoty.
+ Plus	Zvýšení naprogramované hodnoty.

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

Tlačítka pro změnu nastavených stupňů

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

+ = zvýšení nastavených stupňů.

- = snížení nastavených stupňů.

Rozmezí

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

Symbol ohřevu

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

V případě grilování a čištění symbol  nesvítí.

Vnitřek trouby

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

Osvětlení pečicí trouby

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

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

Ventilátor

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

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

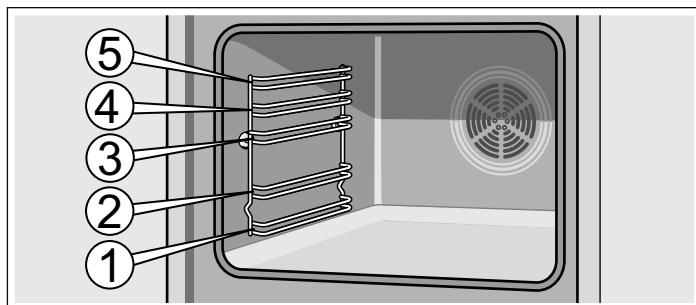
Vaše příslušenství

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

Aby se vám některé pokrmy podařily ještě lépe nebo pro ještě komfortnější používání vaši pečící troubu je k dispozici výběr zvláštního příslušenství.

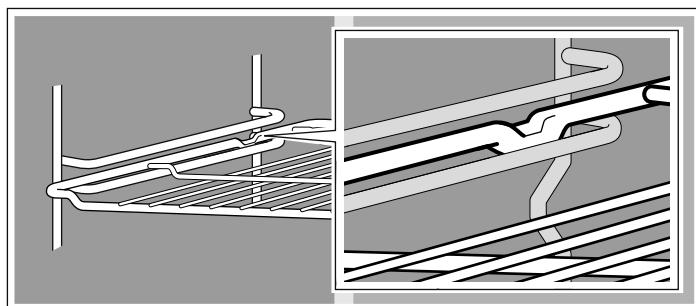
Čištění příslušenství

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



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

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



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

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

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

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



Rošt

Pro nádoby, formy na pečení, pečeně, grilované pokrmy a zmrzařené pokrmy.

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvírkům pečící trouby a zakřivením dolů —.



Smaltovaný plech na pečení

Pro koláče, pečivo a cukroví.

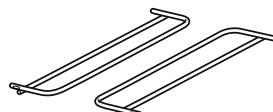
Pleh na pečení zasuňte do pečící trouby zkosenou stranou k dvírkům.



Univerzální vysoký plech

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

Univerzální vysoký plech zasuňte do pečící trouby zkosenou stranou k dvírkům.



Držáky příslušenství

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

Za tímto účelem nasadte vpravo a vlevo držáky příslušenství.

Zvláštní příslušenství

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

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

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

Před prvním použitím

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

Naprogramování času

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

1. Stiskněte senzor .

Na displeji se zobrazí čas **12:00**.

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

3. Potvrďte čas pomocí senzoru .

Po několika sekundách se zobrazí naprogramovaný čas.

Vyhřátí trouby

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

1. Pomocí ovládacího knoflíku funkcí zvolte ohřev shora a zespodu .
2. Stiskněte senzor **+**, dokud se na displeji nezobrazí 240 °C. Po uplynutí jedné hodiny troubu vypněte. provedete to tak, že ovládací knoflík funkcí nastavíte do polohy 0.

Čištění příslušenství

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

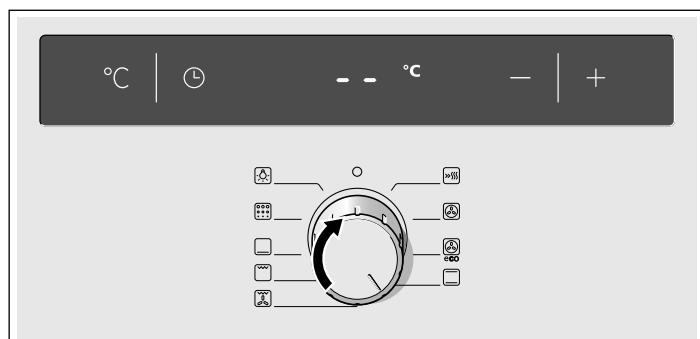
Programování trouby

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

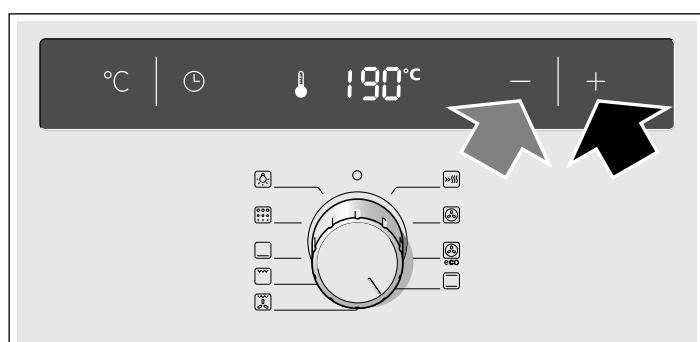
Typ vyhřívání a teplota

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

1. Pomocí ovládacího knoflíku funkcí zvolte typ vyhřívání.



2. Pomocí senzorů **+** nebo **-** nastavte teplotu nebo požadovaný stupeň grilování.



Trouba se začíná vyhřívat.

Vypnutí trouby

Nastavte ovládací knoflík funkcí do nulové polohy.

Změna nastavení

Typ vyhřívání a teplotu nebo stupeň grilování lze kdykoli změnit.

Rychlé vyhřátí

Pomocí funkce rychlé vyhřátí dosáhne trouba naprogramované teploty velmi rychle.

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

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

1. Ovládačem funkcí navolte rychlý ohřev .

2. Zvolte požadovanou teplotu pomocí senzorů **+** a **-**.

Na displeji se rozsvítí symbol . Trouba se začíná vyhřívat.

Konec rychlého vyhřátí

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

Zrušení rychlého vyhřátí

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

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

Programování funkcí času

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

Kuchyňský budík

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

1. Stiskněte senzor .

Na displeji se rozsvítí symbol .

2. Naprogramujte čas budíku s alarmem pomocí senzorů **+** nebo **-**.

Navrhovaná hodnota senzoru **+** = 10 minut

Navrhovaná hodnota senzoru **-** = 5 minut

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

Uplynul čas budíku s alarmem

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

Změna času budíku s alarmem

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

Zrušení času budíku s alarmem

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

Zjištění nastaveného času

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

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

Délka doby vaření

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

Příklad z obrázku: délka doby vaření 45 minut.

1. Pomocí ovládacího knoflíku funkcí zvolte typ vyhřívání.

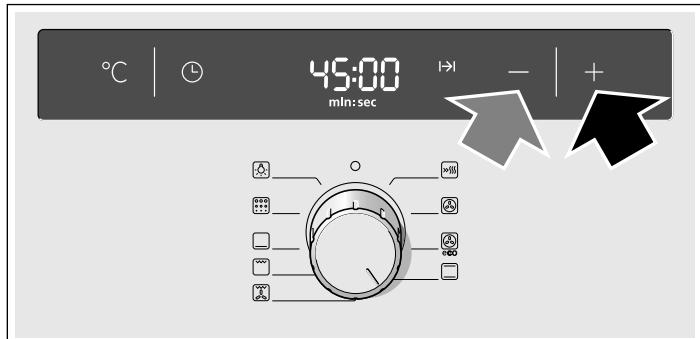
2. Stiskněte dvakrát senzor .

Na displeji se zobrazí **00:00** a symbol délky doby vaření .

3. Naprogramujte délku doby vaření za pomocí senzorů **+** nebo **-**.

Navrhovaná hodnota senzoru **+** = 30 minut

Navrhovaná hodnota senzoru **-** = 10 minut



4. Stiskněte senzor .

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

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

Doba pečení uplynula

Zazní akustický signál. Pečící trouba přestane hrát. Na displeji se zobrazí **00:00**. Dvakrát stiskněte tlačítko .

Pomocí tlačítek **+** nebo **-** nastavte novou dobu pečení nebo stiskněte tlačítko a nastavte volič funkcí na 0. Pečící trouba je vypnuta.

Změna doby přípravy

Stiskněte dvakrát senzor .

Změňte délku doby vaření za pomocí senzorů **+** nebo **-**.

2. Stiskněte dvakrát senzor .

Nastavte dobu vaření na **00:00** pomocí senzoru **-**. Čas byl zrušen.

Zjištění nastaveného času

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

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

Čas ukončení

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

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

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

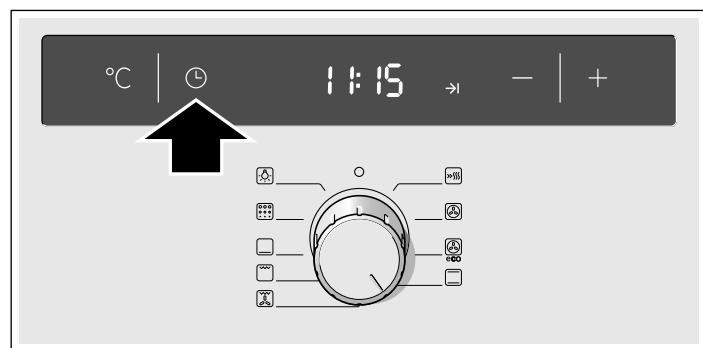
1. Nastavte ovládací knoflík funkcí.

2. Stiskněte dvakrát senzor .

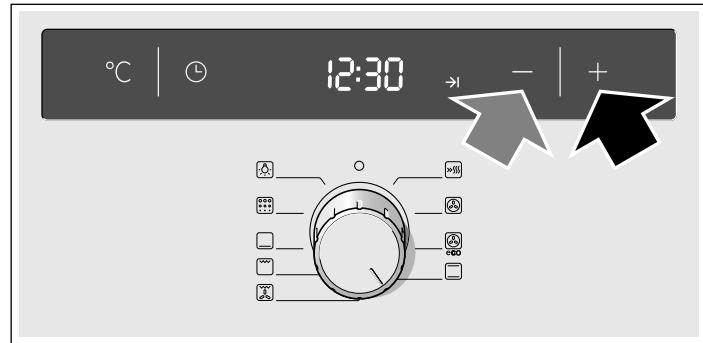
3. Naprogramujte délku doby vaření za pomocí senzorů **+** nebo **-**.

4. Stiskněte senzor .

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



5. Odložte čas ukončení pomocí senzorů + nebo -.



6. Stiskněte senzor °C.

Pomocí senzorů + nebo - nastavte teplotu nebo požadovaný stupeň grilování.

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

Doba pečení uplynula

Zazní akustický signál. Pečící trouba přestane hrát. Na displeji se zobrazí **00:00**. Dvakrát stiskněte tlačítko . Pomocí tlačítek + nebo - nastavte novou dobu pečení nebo stiskněte tlačítko  a nastavte volič funkcí na 0. Pečící trouba je vypnuta.

Změna času ukončení

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

Zrušení času ukončení

Stiskněte třikrát senzor  a pomocí senzoru - přenastavte čas ukončení na aktuální čas. Trouba se zapne.

Zjištění nastaveného času

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

Chcete-li zjistit čas budíku s alarmem , délku doby vaření  nebo aktuální čas , tiskněte opakováně tlačítko , dokud se nerozsvítí požadovaný symbol. Příslušná hodnota se na několika vteřin zobrazí na displeji.

Aktuální čas

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

1. Stiskněte senzor .

Zobrazí se čas **12:00**.

2. Pomocí senzorů + nebo - nastavte čas.

3. Potvrďte čas pomocí senzoru .

Po několika sekundách se zobrazí naprogramovaný čas.

Změna času

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

1. Stiskněte dvakrát senzor .

Na displeji se rozsvítí symbol .

2. Pomocí senzorů + nebo - změňte čas.

3. Potvrďte čas pomocí senzoru .

Naprogramovaný čas se zobrazí po několika sekundách.

Skrytí času

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

Změna základního nastavení

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

Základní nastavení

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

* Nastaveno od výrobce

Trouba musí být vypnuta.

1. Tiskněte senzor po dobu asi 4 sekund.

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

2. Změňte základní nastavení pomocí senzorů + nebo -.

3. Potvrďte pomocí senzoru .

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

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

Všechna základní nastavení byla použita.

Základní nastavení mohou být kdykoli znova změněna.

Automatické vypnutí

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

Automatické vypnutí se aktivuje

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

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

Zrušení automatického vypnutí

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

Samočisticí funkce

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

K dispozici jsou tři stupně čištění.

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

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

Důležité pokyny

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

Osvětlení pečící trouby v průběhu samočištění nesvítí.

⚠ Nebezpečí popálení!

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

⚠ Nebezpečí požáru!

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

Před spuštěním funkce samočištění

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

⚠ Nebezpečí požáru!

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

Společné čištění příslušenství

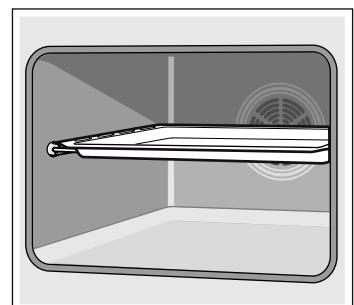
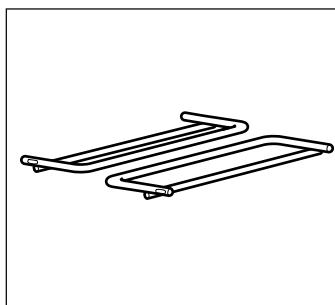
Závesné rošty nebo ližiny umístěné vlevo a vpravo nejsou vhodné pro funkci samočištění. Vyjměte je z trouby.

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

Rošt se nesmí čistit pomocí samočisticí funkce

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

Držák příslušenství se nasazuje vlevo i vpravo.



Opláchtěte z příslušenství zbytky jídla, tuku a vypečené šťávy.

Položte univerzální hluboký plech nebo plochý pečicí plech na držák.

⚠ Nebezpečí ohrožení zdraví!

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

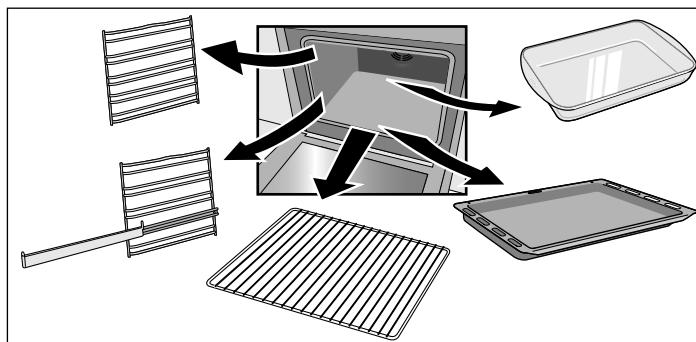
Nastavení

Jakmile zvolíte stupeň čištění, proveďte nastavení trouby.

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

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

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



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

Samočištění je dokončeno

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

Změna stupně čištění

Po zahájení čištění nelze stupeň čištění měnit.

Přerušit funkci samočištění

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

Pozdější čas ukončení

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

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

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

Zjištění nastaveného času

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

Po skončení funkce samočištění

Jakmile vnitřek trouby vychladne, otřete vlhkým hadříkem seškvařené zbytky.

Péče o spotřebič a jeho čištění

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

Upozornění

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

Čisticí prostředky

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

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

Nové hadříky před použitím důkladně properte.

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

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

Funkce osvětlení

Pro usnadnění čištění trouby je možné uvnitř trouby zapnout osvětlení.

Zapnutí osvětlení trouby

Otočte ovládací knoflík funkcí do polohy .

Osvětlení se zapne.

Vypnutí osvětlení trouby

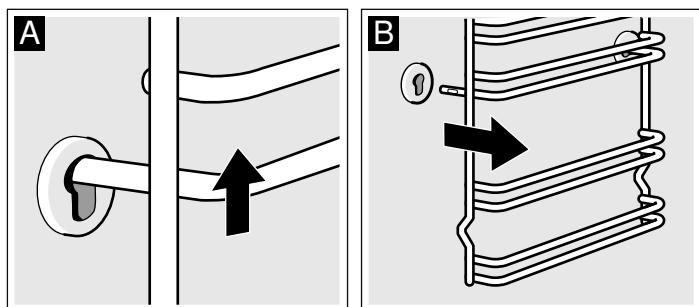
Otočte ovladač funkcí do polohy o.

Sundání a nasazení obou závěsných roštů neboli ližin

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

Vyjmutí rámů nebo kolejnic

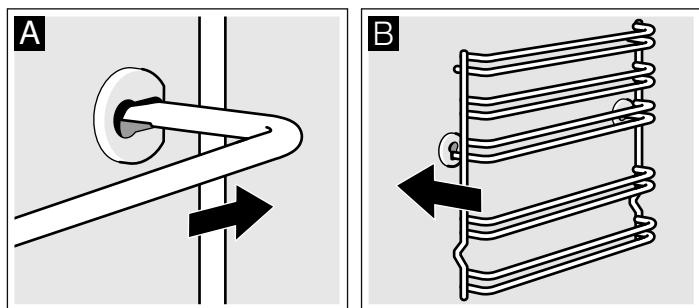
1. Rám nebo kolejnice nazdvihněte vpředu nahoru a vyhákněte (obr. A).
2. Poté rám nebo kolejnice vytáhněte úplně dopředu a vyjměte (obr. B).



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

Zavěšení roštů nebo vodicích lišť

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

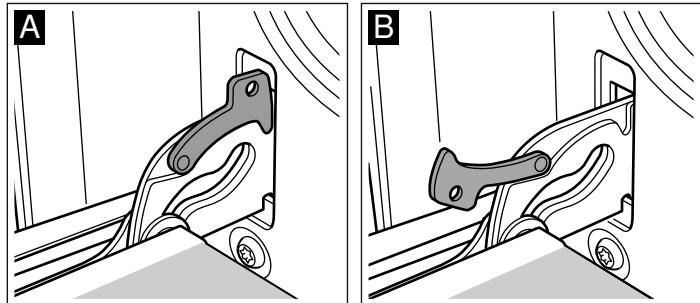


Závěsné rošty nebo vodicí lišty zapadají na levé i na pravé straně. Ohyb musí vždy směřovat dolů.

Vysazení a nasazení dvířek trouby

Vysazení dvířek trouby usnadňuje jejich demontáž a čištění skel.

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

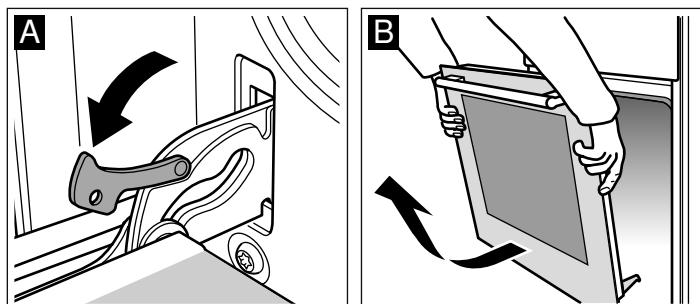


⚠ Nebezpečí poranění!

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

Vysazení dvířek

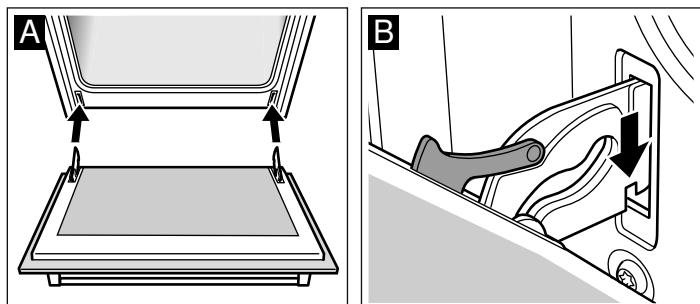
1. Dvířka trouby zcela otevřete.
2. Obě pojistky vpravo i vlevo vyklopte (obr. A).
3. Dveře trouby přivřete k dorazu do svíslé polohy (obr. B) Uchopte dvířka ze stran oběma rukama. Přivřete je ještě více a vysaďte je.



Nasazení dvířek

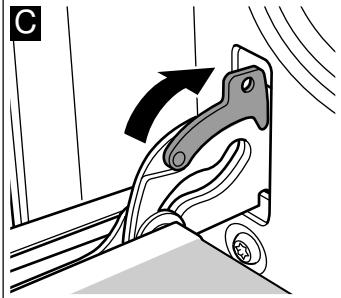
Při nasazování dvířek dodržujte stejný postup v opačném pořadí.

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

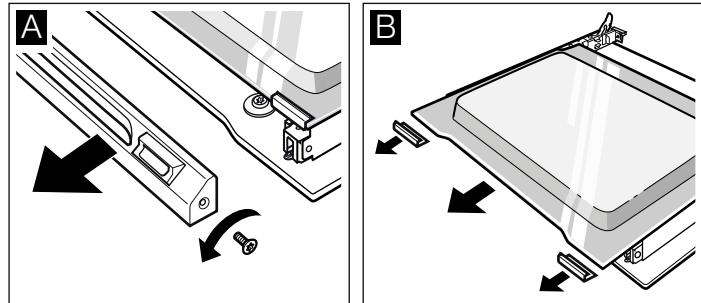


Nesprávné nasazení závěsů může způsobit zkřivení dvířek.

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



3. Nazdvíhněte horní tabuli, vytáhněte ji a sejměte obě malá těsnění (obrázek B).



⚠ Nebezpečí poranění!

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

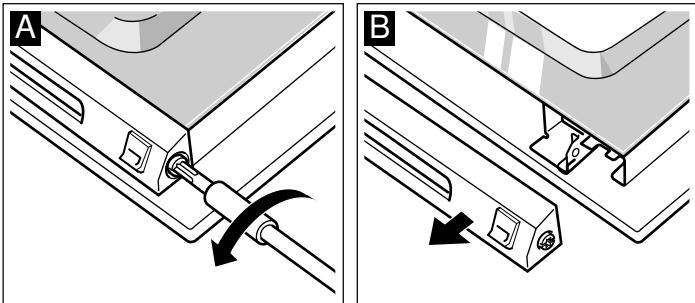
Demontáž krytu dvířek

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

1. Dvířka trouby zcela otevřete.

2. Odšroubujte kryt dvířek trouby. Šroubky se nacházejí vlevo i vpravo (obr. A).

3. Sejměte kryt (obr. B).



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

Kryt očistěte prostředkem určeným pro čištění nerezové oceli.

4. Nasadte jej zpět a upevněte.

5. Zavřete dvířka trouby.

Demontáž a montáž skleněných tabulí

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

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

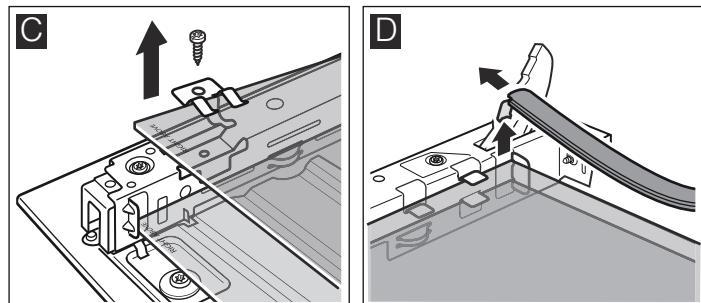
Demontáž

1. Dvířka pečící trouby vysaďte a madlem dolů je položte na hadr.

2. Odšroubujte kryt nahore na dvířkách pečící trouby. Za tímto účelem vyšroubujte šrouby vlevo a vpravo (obrázek A).

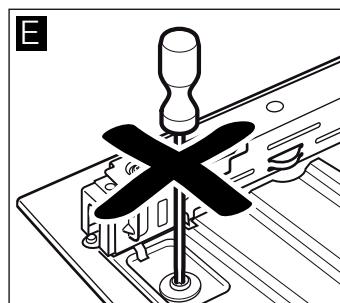
4. Odšroubujte přídržné spony vpravo a vlevo. Nazdvíhněte tabuli a sejměte z ní spony (obrázek C).

5. Sejměte těsnění dole na tabuli (obrázek D). Za těsnění zatáhněte a sejměte ho směrem nahoru. Vytáhněte tabuli.



6. Spodní tabuli vytáhněte šikmo nahoru.

7. Šrouby vlevo a vpravo na plechovém dílu NEVYSROUBOVÁVEJTE (obrázek E).



Skleněné tabule vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

⚠ Nebezpečí úrazu!

Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout.

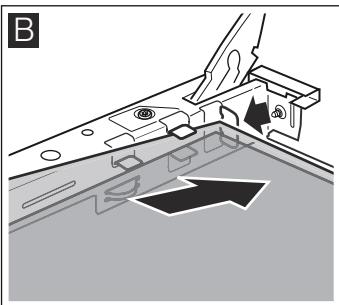
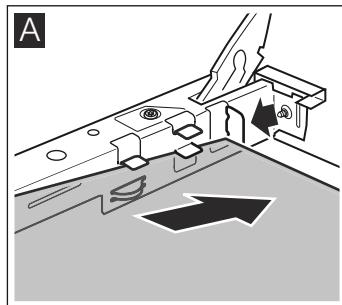
Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.

Montáž

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

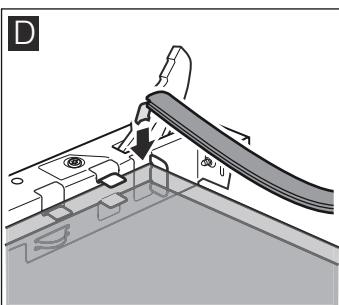
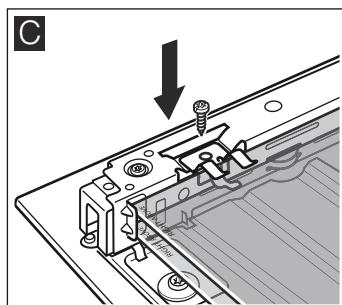
1. Spodní tabuli zasuňte šikmo dozadu (obrázek A).

2. Zasuňte prostřední tabuli (obrázek B).



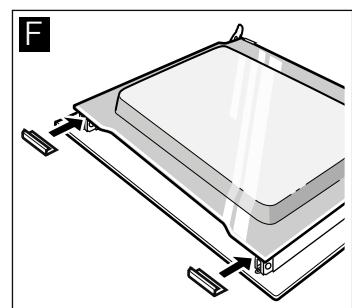
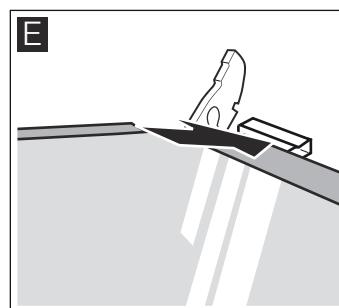
3. Nasaděte přídržné spony vpravo a vlevo na tabuli, vyrovnejte je tak, aby byly pružiny nad otvorem pro šroub a přišroubujte je (obrázek C).

4. Znovu zahákněte těsnění dole na tabuli (obrázek D).



5. Horní tabuli zasuňte šikmo dozadu do obou držáků. Dbejte na to, abyste při tom neposunuli těsnění dozadu (obrázek E).

6. Nasaděte na tabuli opět obě malá těsnění vlevo a vpravo (obrázek F).



7. Nasaděte a přišroubujte kryt.

8. Zavěste dvírka pečicí trouby.

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

Co dělat v případě poruchy?

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

Tabulka závod

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

Chybové hlášení

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

Následující chybové hlášení může uživatel vyřešit vlastními silami.

Chybové hlášení	Možná příčina	Řešení/doporučení
E 11	Senzor byl stisknutý příliš dlouho nebo se zasekl.	Tiskněte senzory, jeden po druhém. Zkontrolujte, zda se některý senzor nezasekl, není zakrytý nebo špinavý.
E 105	Blokování dvírek bylo aktivováno při otevřených dvírkách.	Tiskněte senzor ⊖. Nyní opět můžete provést nastavení.
E 115	Teplota uvnitř trouby je příliš vysoká.	Dvírka trouby jsou zablokována a vyhřívání bylo přerušeno. Počkejte, až trouba vychladne. Tiskněte senzor ⊖ a znova nastavte čas.

⚠ Nebezpečí elektrického výboje!

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

Výměna žárovky osvětlení trouby

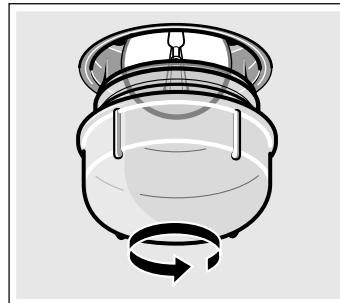
Je-li žárovka osvětlení trouby opotřebovaná, je třeba ji vyměnit. Prostřednictvím odborného servisu nebo ve specializovaných prodejnách můžete zakoupit náhradní žárovky 220-240 V, závit E14, 25 W odolné vůči teplotu (T300 °C). Používejte pouze tento typ žárovek.

⚠ Nebezpečí elektrického výboje!

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

1. Do studené trouby vložte utěrku, aby nedošlo k jejímu poškození.

2. Odšroubujte skleněný kryt směrem doleva a sejměte jej.



3. Nahraďte žárovku obdobným typem žárovky.

4. Našroubujte zpět skleněný kryt.

5. Vyjměte utěrku a spotřebič zapojte do elektrické sítě.

Zákaznický servis

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

Číslo E a číslo FD

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

Číslo E

Číslo FD

Zákaznický servis ☎

Mějte na paměti, že návštěva servisního technika není v případě chybné obsluhy bezplatná ani během záruční doby. Kontaktní údaje všech zemí najdete v přiloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka oprav a poradenství při poruchách
CZ 251.095.546

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

Tipy jak šetřit energii a životní prostředí

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

Likvidace odpadů s ohledem na životní prostředí

S obalovými materiály nakládejte ekologicky.

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

Úspora energie

- Troubu předeďrívajte pouze v případě, že to uvádí recept nebo tabulka.
- Používejte tmavé pečící formy opatřené tmavým lakem nebo smalem. Lépe vstřebávají teplo.
- Během vaření, pečení či grilování nechávejte dvířka trouby zavřená.

- Při pečení více moučníků doporučujeme páci je ihned po sobě. Trouba zůstane horká. Tím se zkrátí doba pečení druhého moučníku. Do trouby lze rovněž vložit dvě formy obdélníkového tvaru najednou vedle sebe.
- U pečení trvajícího dlouhou dobu můžete spotřebič vypnout 10 minut před koncem a využít tak zbytkového tepla k dopečení pokrmu.

Funkce horký vzduch eko

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

Upozornění

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

Tabulka

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

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

Druh ohřevu = horký vzduch eco

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

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

Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu

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

Upozornění

- Hodnoty uvedené v tabulkách platí vždy pro studenou a prázdnou troubu.
- Troubu předehřívejte pouze tehdy, pokud je to v tabulkách uvedeno. Papír na pečení pokládejte na příslušenství až po předehřátí.
- Časové údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty. Závisí na kvalitě a vlastnostech potravin.
- Používejte příslušenství, které je součástí dodávky. Doplňující příslušenství obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně nebo u zákaznického servisu. Před použitím trouby vyjměte z varného prostoru příslušenství a nádoby, které nepotřebujete.
- Při vyjmání horkého příslušenství nebo nádoby z trouby používejte vždy chňapku.

Koláče a pečivo

Pečení na jedné úrovni

Koláč se podaří nejlépe, když ho budete pečit na jedné úrovni pomocí horního a dolního ohrevu ☰.

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

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

Pečení na více úrovních

Používejte režim 3D horký vzduch ☰.

Pečení na 2 úrovních:

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

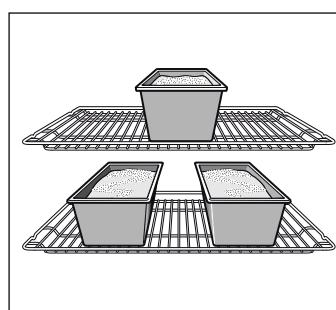
Pečení na 3 úrovních:

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

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

V tabulkách jsou uvedeny četné tipy pro přípravu pokrmů.

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



Formy na pečení

Nevhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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

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

Tabulky

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

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

Další informace najeznete v dodatku k tabulkám Nápady na pečení.

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

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

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

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

Rady a praktické pokyny pro pečení

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

Maso, drůbež, ryby

Nádobí

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

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

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

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

Údaje uvedené v tabulkách:

Nádoba bez pokličky = odkryto

Nádoba s pokličkou = přikryto

Nádobu dávejte vždy doprostřed roštu.

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

Pečení

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

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

Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádoby.

Pokud maso připravujete ve smaltovaném pekáči, je nutno přidat o trochu více tekutiny než u skleněné nádoby.

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

Grilování

Vždy grilujte se zavřenou troubou.

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

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

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

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

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

Jednotlivé porce otočte po uplynutí ⅓ času.

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

Maso

Kusy masa v polovině doby obraťte.

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

Po upečení zabalte roastbeef do albalu a nechte 10 minut v pečící troubě odpočinout.

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

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

Tipy k pečení a grilování

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

Příprava menu

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

Postavte nádobu na rošt.

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

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

Hotové pokrmy

Rídte se pokyny výrobce uvedenými na obalu.

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

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

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

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

Speciality

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

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

Příprava jogurtu

1. Uvařte 1 litr mléka (3,5 % tuku) a nechte jej vychladnout až na teplotu 40 °C.
2. Přimíchejte 150 g jogurtu (vychlazeného v ledničce).

3. Nalijte směs do hrnečků nebo kelímků, které zakryjte potravinovou fólií.
4. Vyhřejte troubu na uvedenou teplotu.
5. Poté vložte hrnečky či kelímky na dno do trouby a připravte dle návodu.

Kynutí těsta

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

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

Rozmrazování

Doba rozmrazování potravin závisí na jejich druhu a množství.

Dbejte pokynů výrobce uvedených na obalu.

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

Drůbež pokládejte na talíř hrudí dolu.

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

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

Sušení

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

Nechejte je důkladně okapat a utřete dosucha.

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

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

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

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

Výroba džemů

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

Pozor!

Nepoužívejte větší nebo vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

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

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

Příprava

1. Naplňte sklenice ovocem nebo zeleninou, ne však až po okraj.

2. Očistěte okraje sklenic - musejí být naprostě čisté.

3. Na každou sklenici položte navlhčenou gumičku a víčko.

4. Sklenice uzavřete pomocí zavařovací hlavy.

Do trouby vkládejte maximálně šest sklenic zároveň.

Naprogramování

1. Umístěte univerzální plech do výšky 2. Postavte sklenice na plech tak, aby se vzájemně nedotýkaly.

2. Na univerzální plech nalijte ½ l teplé vody (cca 80 °C).

3. Zavřete dvířka trouby.

4. Nastavte ovladač funkcí na spodní ohřev

5. Nastavte teplotu v rozmezí 170 a 180 °C.

Výroba džemů

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

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

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

Zavařování zeleniny

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

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

Vyndání sklenic z trouby

Po dokončení zavařování vyndejte sklenice z trouby.

Pozor!

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

Akrylamid v pokrmech

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

Doporučení pro přípravu pokrmů s nízkým obsahem akrylamidu

Všeobecně	<ul style="list-style-type: none">■ Pečte co možná nejkratší dobu.■ Pokrmy pečte dozlatova, nikoli aby byly příliš tmavé.■ Velké a hrubé pokrmy obsahují málo akrylamidu.
Pečení	Pomocí horního-/dolního ohřevu max. 200 °C Pomocí 3D horkého vzduchu max. 180 °C.
Pečivo a sušenky	Pomocí horního-/dolního ohřevu max. 190 °C. Pomocí 3D horkého vzduchu max. 170 °C. Vejce nebo vaječný žloutek snižuje tvorbu akrylamidu.
Hranolky pečené v troubě	Na plechu na pečení rovnoměrně rozprostřete jednu vrstvu. Na každý pečící plech rozprostřete minimálně 400 g, aby se brambory nevysušily.

Zkušební pokrmy

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

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

Pečení

Pečení na 2 úrovních:

Univerzální vysoký plech zasuňte vždy nad plech na pečení.

Pečení na 3 úrovních:

Univerzální vysoký plech zasuňte doprostřed.

Stříkané pečivo:

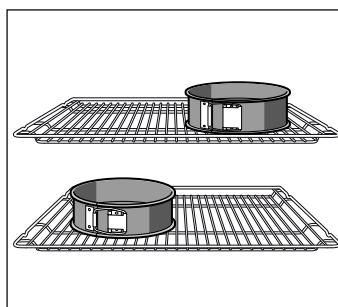
Plechy na pečení, které jste do pečící trouby vložili současně, nemusí být bezpodmínečně hotové ve stejnou dobu.

Zakrytý jablkový koláč na 1 úrovni:

Mezi tmavými rozevíracími formami nechte dostatečnou vzdálenost.

Zakrytý jablkový koláč na 2 úrovních:

Tmavé rozevírací formy postavte úhlopříčně nad sebe.



Koláče v rozevíracích formách z bílého plechu:

Pečte pomocí horního a dolního ohřevu ☒ na 1 úrovni.

Rozevírací formy nestavte na rošt, ale na univerzální vysoký plech.

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

* Rychloohřev nepoužívejte pro předehřátí pečící trouby.

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

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

* Rychloohřev nepoužívejte pro předehřátí pečicí trouby.

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

Grilování

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

Pokrm	Příslušenství	Výška	Typ ohrevu	Stupeň grilování	Doba v minutách
Opékání topinek (předehřát 10 min)	Rošt	5	<input type="checkbox"/>	3	½-2
Hamburger telecí, 12 kusů* (nepředehřívat)	Rošt + smaltovaný plech	4+1	<input type="checkbox"/>	3	25-30

* Otočte po uplynutí ⅔ času.

Dôležité bezpečnostné pokyny	25
Príčiny poškodení	27
Váš nový sporák	27
Ovládací panel	27
Volič funkcií	28
Senzory a displej	28
Tlačidlá na zmenu nastavených stupňov	28
Varný priestor	28
Vaše príslušenstvo	29
Čistenie príslušenstva	29
Osobitné príslušenstvo*	29
Pred prvým použitím	30
Naprogramovanie času	30
Zahriatie rúry	30
Čistenie príslušenstva	30
Nastavenie rúry na pečenie	30
Druh ohrevu a teplota	30
Rýchloohrev	30
Nastavenie funkcií času	31
Časomer	31
Čas trvania prípravy pokrmu	31
Čas ukončenia	32
Aktuálny čas	32
Zmena základného nastavenia	33
Automatické vypnutie	33
Samočistenie	33
Dôležité upozornenia	33
Pred samočistením	34
Nastavenie	34
Po samočistení	34
Údržba a čistenie	35
Čistiace prostriedky	35
Funkcia osvetlenie	35
Zloženie a nasadenie mriežok alebo závesných rošťov na ľavej a pravej strane	35
Zloženie a nasadenie dvierok rúry na pečenie	36
Odmontovanie krytu dvierok	36
Demontáž a montáž skiel dvierok	37
Čo robiť v prípade poruchy	38
Tabuľka porúch	38
Výmena lampy	38
Ochranné sklo	38
Zákaznícky servis	39
Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD)	39
Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia	39
Ekologická likvidácia odpadu	39
Úspora energie	39
Funkcia horúci vzduch eko	39
Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu	41
Koláče a pečivo	41
Rady a praktické upozornenia na pečenie	42
Mäso, hydina, ryby	42
Tipy na pečenie a grilovanie	43
Varenie menu	44
Hotové jedlá	44
Špeciálne pokrmy	45
Rozmrazovanie	45
Sušenie	45
Zaváranie	46
Akrylamid v jedlách	47
Skúšobné jedlá	47
Pečenie	47
Grilovanie	48

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

⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny

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

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

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

Spotrebiče bez zástrčky smí zapojovať pouze oprávnený odborník. Pokud je spotrebič nesprávně zapojený, nemáte v případě škody nárok na záruku.

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

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

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

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

Nebezpečenstvo požiaru!

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

Nebezpečenstvo popálenia!

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

Nebezpečenstvo obarenia!

- Prístupné časti sa počas prevádzky zohrejú na vysokú teplotu. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Zabráňte prístupu detí.

- Po otvorení dvierok spotrebiča môže zrúry vystúpiť horúca para. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča. Zabráňte prístupu detí.
- Zvody vhorúcom varnom priestore sa môže vytvoriť vodná para. Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu.

Nebezpečenstvo poranenia!

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

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

Nebezpečenstvo požiaru!

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

Nebezpečenstvo popálenia!

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

Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

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

Pričiny poškodení

Pozor!

- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo nádoba na dne varného priestoru: Na dno varného priestoru nekladte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte fóliou

alebo papierom na pečenie žiadneho druhu. Na dno varného priestoru nekladte žiadne nádoby, ak je teplota nastavená na viac ako 50 °C. Hromadí sa teplo. Časy pečenia a smaženia potom nesúhlásia a dochádza k poškodeniu smaltu.

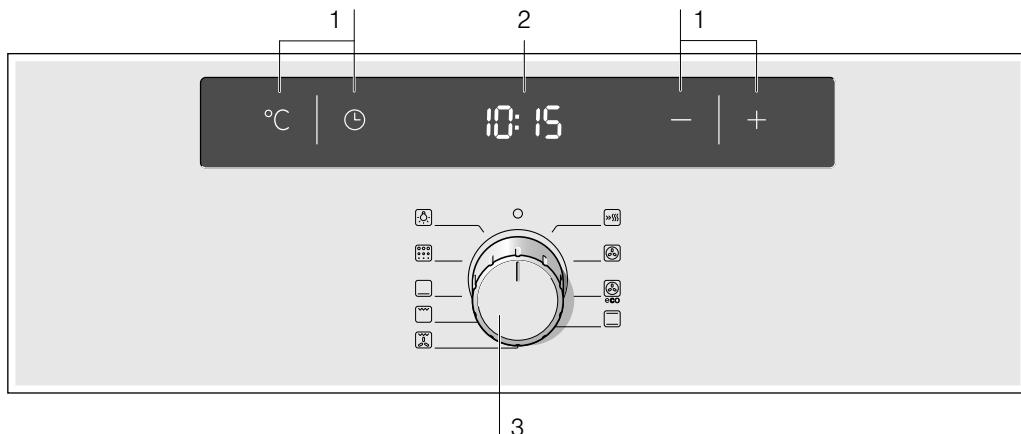
- Voda v horúcom varnom priestore: Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu. Vznikne vodná para. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.
- Vlhké potraviny: V zatvorenom varnom priestore neuchovávajte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Poškodil by sa smalt.
- Ovocná šťava: Pri pečení veľmi šťavnatých ovocných koláčov nenaplňte plech na pečenie príliš vysoko. Ovocná šťava odkvapkávajúca z plechu na pečenie zanecháva flaky, ktoré nemožno vycistiť. Radšej použite hlbší univerzálny pekáč.
- Vychladnutie s otvorenými dvierkami spotrebiča: Varný priestor nechajte vychladnúť vždy uzavretý. Aj keď dvierka rúry len trochu otvoríte, môže časom dôjsť k poškodeniu susedných hrán kuchynskej linky.
- Silno znečistené tesnenie dvierok: Ak je tesnenie dvierok silno znečistené, dvierka spotrebiča sa pri prevádzke už správne nezavárajú. Susedné hrany kuchynskej linky sa môžu poškodiť. Tesnenie rúry udržiavajte vždy včistote.
- Dvierka spotrebiča ako sedacia alebo odkladacia plocha: Nestavajte, nesadajte anevedajte sa na otvorené dvierka spotrebiča. Na dvierka spotrebiča neodkladajte žiadny riad alebo príslušenstvo.
- Vsunutie príslušenstva: Podľa typu spotrebiča môže príslušenstvo poškribať sklo dvierok pri zatváraní spotrebiča. Príslušenstvo vždy zasuňte až na doraz do varného priestoru.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani nedržte za držadlo na dvierkach. Držadlo na dvierkach by nevydržalo hmotnosť spotrebiča a mohlo by sa zlomiť.

Váš nový sporák

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

Ovládací panel

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



Použitie

1	Senzory
2	Displej
3	Ovládač funkcií

Zatláčací otočný volič

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

Senzory

Senzory nestláčajte nasilu. Stlačte len príslušný symbol.

Volič funkcií

Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.

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

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

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

Senzory a displej

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

Senzor	Funkcia senzora
°C Teplota	Zvolte teplotu a grilovací stupeň alebo stupeň čistenia.
⌚ Funkcie času	Volba časomeru ⌚, času trvania prípravy pokrmu →, času ukončenia → a aktuálneho času ⌚.
— Mínus	Zniženie nastavených hodnôt.
+	Zvyšenie nastavených hodnôt.

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

Tlačidlá na zmenu nastavených stupňov

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

+ = zvýšiť nastavené stupne.

- = znížiť nastavené stupne.

Oblasti

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

Symbol ohrevu

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

Pri stupňoch grilovania a čistenia sa symbol ☐ nerozsvieti.

Varný priestor

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

Osvetlenie rúry

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

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

Ventilátor

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

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

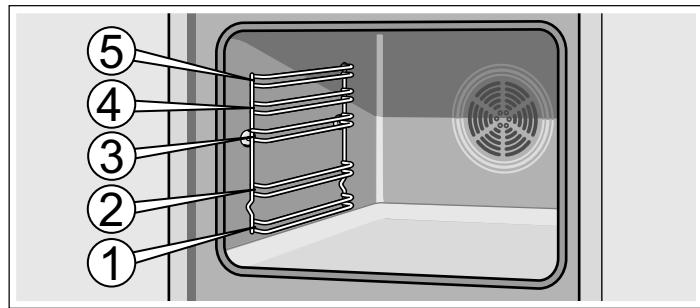
Vaše príslušenstvo

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

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

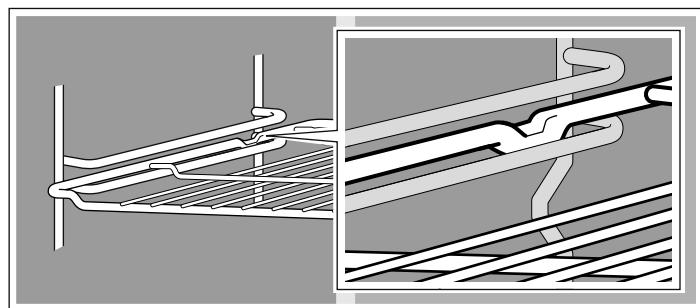
Čistenie príslušenstva

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



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

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



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

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

Vaša rúra je vybavená len niektorými z nasledovných doplnkov. Doplnky je možné zakúpiť v strediskách technickej podpory, v špecializovaných predajniach či na internete. Uvedte číslo HEZ.



Rošt

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

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkom rúry a zakrivením nadol



Smaltovaný plech na pečenie

Na koláče, cestoviny a suché pečivo.

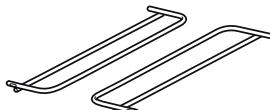
Pleh na pečenie zasuňte do rúry skosenou stranou smerom k dvierkom.



Univerzálny pekáč

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

Univerzálny pekáč zasúvajte do rúry skosenou stranou smerom k dvierkom.



Držiak príslušenstva

Pri použítií samočistenia môžete spolu s rúrou dať vyčistiť aj univerzálny pekáč alebo smaltovaný plech.

Držiaky príslušenstva zasuňte vpravo a vľavo.

Osobitné príslušenstvo*

Osobitné príslušenstvo si môžete kúpiť v našom zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach. Rozsiahlu ponuku príslušenstva k rúre na pečenie nájdete v našich prospektoch alebo na internete. Dostupnosť a možnosti online objednávky osobitného príslušenstva je v rôznych krajinách rozdielna. Nahliadnite do predajných podkladov.

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

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

Pred prvým použitím

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

Naprogramovanie času

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

1. Stlačte senzor .

Na displeji sa zobrazí čas **12:00**.

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

3. Potvrdte stlačením senzora .

Po niekoľkých sekundách sa zobrazí naprogramovaný čas.

Zahriatie rúry

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

1. Pomocou ovládača funkcií zvoľte horný a spodný ohrev .

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

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

Čistenie príslušenstva

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

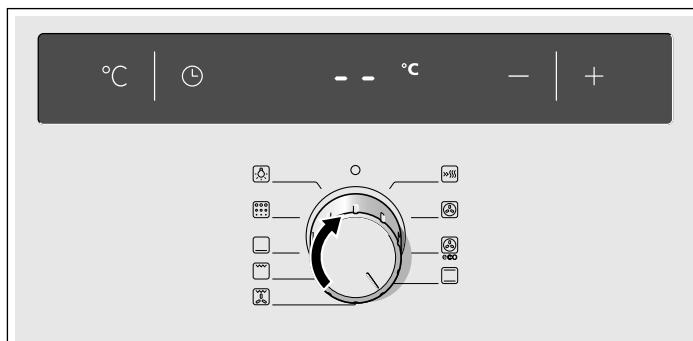
Nastavenie rúry na pečenie

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

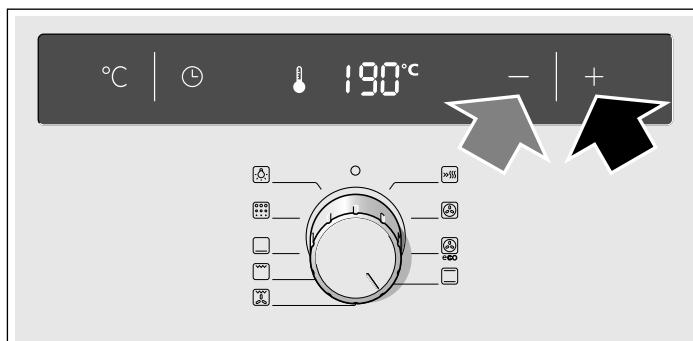
Druh ohrevu a teplota

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

1. Pomocou ovládača funkcií zvoľte druh ohrevu.



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



Rúra na pečenie sa zohrieva.

Vypnutie rúry na pečenie

Ovládač funkcií nastavte do polohy nula.

Zmena nastavení

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

Rýchloohrev

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

Rýchloohrev sa odporúča používať pri teplotách nad 100 °C. Aby ste dosiahli rovnomenné prepečenie, vložte pokrm do rúry až po ukončení rýchloohrevu.

1. Pomocou ovládača funkcií zvoľte rýchloohrev.

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

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

Koniec rýchloohrevu

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

Zrušenie rýchleho ohrevu

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

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

Nastavenie funkcií času

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

Časomer

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

1. Stlačte senzor .

Na displeji sa rozsvieti symbol .

2. Nastavenie času na časomere pomocou senzorov **+** alebo **-**.

Navrhovaná hodnota senzora **+** = 10 minút

Navrhovaná hodnota senzora **-** = 5 minút

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

Čas nastavený na časomere vypršal.

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

Zmena času časomera

Zmeňte čas časomera pomocou senzorov **+** alebo **-**. Po niekoľkých sekundách sa zobrazí upravený čas.

Zrušenie času časomera

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

Overenie nastaveného času

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

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

Čas trvania prípravy pokrmu

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

Pozrite obrázok: čas trvania prípravy pokrmu je 45 minút.

1. Pomocou ovládača funkcií zvoľte druh ohrevu.

2. Dvakrát stlačte senzor .

Na displeji sa zobrazí **00:00** a symbol trvania času prípravy pokrmu .



3. Pomocou senzorov **+** alebo **-** upravte čas trvania prípravy pokrmu.

Navrhovaná hodnota senzora **+** = 30 minút

Navrhovaná hodnota senzora **-** = 10 minút



4. Stlačte senzor .

Požadovanú teplotu alebo grilovací stupeň nastavte pomocou senzorov **+** alebo **-**.

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

Čas ohrevu uplynul

Zaznie signál. Rúra na pečenie sa prestane zahrievať.

V indikačnom poli sa zobrazí **00:00**. Stlačte tlačidlo  dvakrát. Tlačidlami **+** alebo **-** nastavte nový čas ohrevu alebo stlačte tlačidlo  a nastavte volič funkcií do polohy 0. Rúra je vypnutá.

Zmena času trvania prípravy pokrmu

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

Zrušenie času pečenia

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

Overenie nastaveného času

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

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

Čas ukončenia

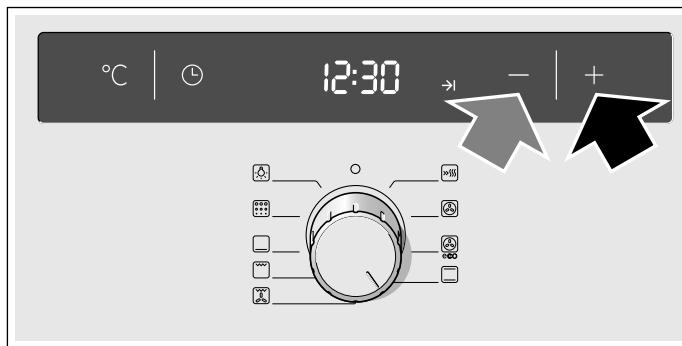
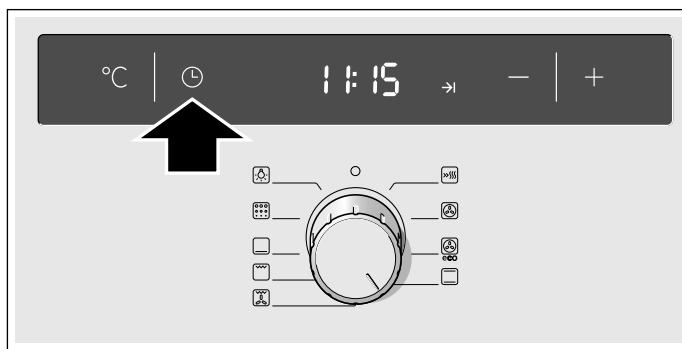
Na rúre je možné nastaviť čas ukončenia prípravy jednotlivých pokrmov. V tomto prípade sa rúra automaticky zapne a vypne v požadovaný čas. Napríklad pokrm môžete vložiť do rúry ráno a nastavíť rúru tak, aby bolo jedlo hotové na obed.

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

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

1. Nastavte ovládač funkcií.
2. Dvakrát stlačte senzor .
3. Pomocou senzorov + alebo - upravte čas trvania prípravy pokrmu.
4. Stlačte senzor .

Na displeji sa zobrazí čas a symbol ukončenia prípravy pokrmu .



Požadovanú teplotu alebo grilovací stupeň nastavte pomocou senzorov + alebo -.

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

Čas ohrevu uplynul

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

Zmena času ukončenia

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

Zrušenie času ukončenia

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

Overenie nastaveného času

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

Ak chcete zistiť zvolený čas na časomere , čas trvania prípravy pokrmu , čas ukončenia  alebo aktuálny čas , opakovane stlačajte senzor 

Aktuálny čas

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

1. Stlačte senzor .

Zobrazí sa čas .

2. Pomocou senzorov + alebo - nastavte čas.

3. Potvrďte stlačením senzora .

Po niekoľkých sekundách sa zobrazí naprogramovaný čas.

Zmena času

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

1. Dvakrát stlačte senzor .

Na displeji sa zobrazí symbol .

2. Pomocou senzorov + alebo - upravte čas.

3. Potvrďte stlačením senzora .

Naprogramovaný čas sa zobrazí po niekoľkých sekundách.

Skryť čas

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

Zmena základného nastavenia

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

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

* Výrobné nastavenie

Rúra musí byť vypnuta.

1. Stlačte senzor  asi na 4 sekundy.

Na displeji sa zobrazí aktuálne základné nastavenie pre trvanie signálu, napr. *c 1* pre voľbu *2*.

2. Zmeňte základné nastavenia pomocou senzorov **+** alebo **-**.

3. Potvrďte stlačením senzora .

Na displeji sa zobrazia nasledujúce základné nastavenia. Pomocou senzora  si možno prehliadnuť všetky nastavenia a senzormi **+** alebo **-** ich meniť.

4. Na záver stlačte senzor  asi na 4 sekundy.

Všetky základné nastavenia boli použité.

Základné nastavenia sa môžu kedykoľvek znova zmeniť.

Automatické vypnutie

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

Aktivácia automatického vypnutia

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

Otočte ovládač funkcií do polohy nula. Rúra sa vypne.

Samočistenie

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

K dispozícii sú tri stupne čistenia.

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

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

Dôležité upozornenia

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

Počas samočistenia svieti osvetlenie varného priestoru.

Nebezpečenstvo popálenia!

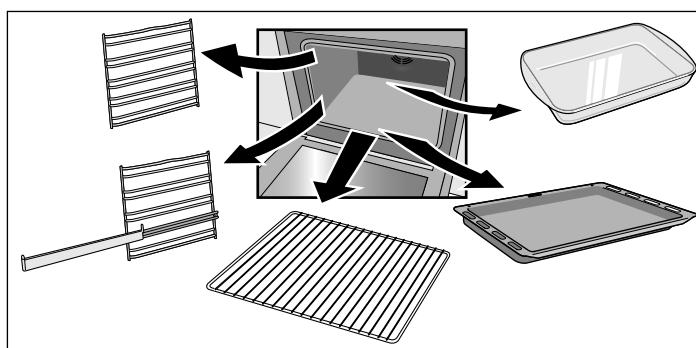
- Varný priestor sa počas procesu samočistenia veľmi zohreje. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča alebo blokovací háčik nepresúvajte rukou. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržujte v bezpečnej vzdialenosťi.
- Spotrebič sa počas procesu samočistenia veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte dvierok spotrebiča.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

Nebezpečenstvo požiaru!

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

Pred samočistením

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



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

⚠ Nebezpečenstvo požiaru!!

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

Čistenie príslušenstva

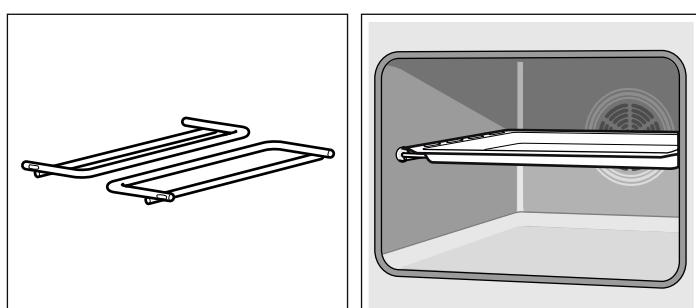
Závesné rošty a vodiace lišty nie sú vhodné na samočistenie. Vyberte ich z vnútornej časti rúry.

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

Rošt sa nesmie čistiť pomocou funkcie samočistenie

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

Držiak na príslušenstvo sa vkladá vľavo a vpravo.



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

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

⚠ Nebezpečenstvo vážneho ohrozenia zdravia!

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

Nastavenie

Po zvolení stupňa čistenia rúru nastavte.

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

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

Krátko po začatí sa zablokujú dverka rúry. Na displeji sa rozsvieti symbol . Dverka je možné otvoriť až po zhasnutí symbolu .

Samočistenie je ukončené

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

Zmena stupňa čistenia

Po začatí čistenia nie je možné zmeniť stupeň čistenia.

Prerušenie samočistenia

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

Posunutie času ukončenia

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

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

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

Overenie nastaveného času

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

Po samočistení

Po vychladnutí vnútornej časti rúry vyčistite spálené zvyšky vlhkou utierkou.

Údržba a čistenie

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

Upozornenia

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

Čistiace prostriedky

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

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

Nové handričky pred použitím riadne vyperte.

Zóna	Čistiace prostriedky
Predná časť rúry na pečenie	Teplá voda s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu: Vyčistite pomocou handričky a usušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čističe ani škrabky na sklo.
Plochy z ušľachtilej ocele	Teplá voda s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu: Vyčistite pomocou handričky a usušte mäkkou utierkou. Škvurny od väpna, tuku, škrobu a bielky vždy ihned odstráňte. V opačnom prípade by sa pod nimi mohla vytvoriť korózia. V servisných strediskách alebo špecializovaných predajniach môžete zakúpiť špeciálne prostriedky určené na čistenie ušľachtilej ocele vhodné na teplé povrchy. Čistiaci prostriedok naneste pomocou mäkkej utierky.
Sklo	Čistič na sklo: Vyčistite pomocou mäkkej utierky. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Ovládač	Čistič na sklo: Vyčistite pomocou mäkkej utierky. Nepoužívajte alkohol, ocot ani abrazívne či agresívne čistiace prostriedky.
Sklo dvierok	Čistič na sklo: Vyčistite pomocou mäkkej utierky. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Sklo dvierok	Špeciálne čistiace prostriedky na čistenie nehrdzavejúcej ocele (môžete zakúpiť v servisných strediskách alebo v špecializovaných predajniach). Postupujte podľa pokynov výrobcu.

Zóna	Čistiace prostriedky
Vnútorná časť rúry na pečenie	Teplá voda s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu alebo octová voda: Vyčistite handričkou. Ak je znečistenie extrémne, používajte hubky z ušľachtilej ocele alebo čistiace prostriedky určené výhradne na čistenie rúr na pečenie. Používajte, len ak je rúra na pečenie vychladnutá. Odporúčame uprednostniť funkciu samočistenie. Pozrite v kapitole <i>Samočistenie</i> .
Sklenený kryt osvetlenia rúry na pečenie	Teplá voda s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu: Vyčistite handričkou.
Závesné rošty alebo vodiace lišty	Teplá voda s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.
Posuvné vodiace lišty	Teplá voda s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Nenamáčajte a neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Teplá voda s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.

Funkcia osvetlenie

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

Rozsvietenie svetla

Otočte ovládač funkcií do polohy .

Svetlo sa rozsvieti.

Zhasnutie svetla

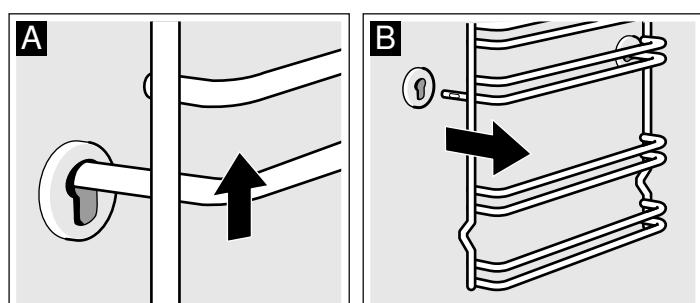
Otočte volič funkcií do polohy O.

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

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

Vyvesenie rámu alebo koľajničiek

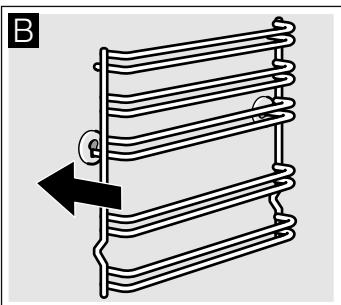
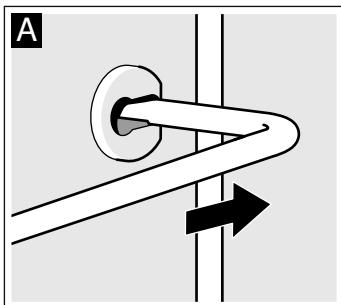
- Rám alebo koľajničky vpredu nadvihnite nahor a vyveste (obr. A).
- Potom celý rám alebo koľajničku vytiahnite dopredu a vyberte ho von (obrázok B).



Rámy alebo koľajničky vyčistite čistiacim prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ľahko odstrániť, použite kefku.

Zloženie mriežok a závesných rošťov

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

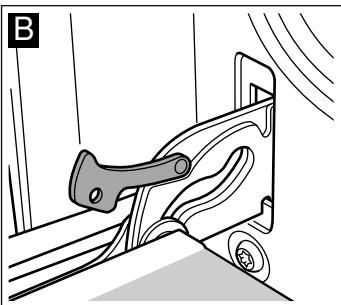
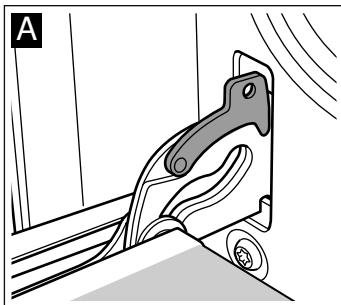


Mriežky alebo závesné rošty upevnite vľavo aj vpravo. Zahnutá časť musí vždy smerovať nadol.

Zloženie a nasadenie dvierok rúry na pečenie

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

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

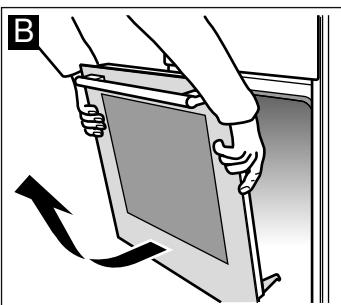
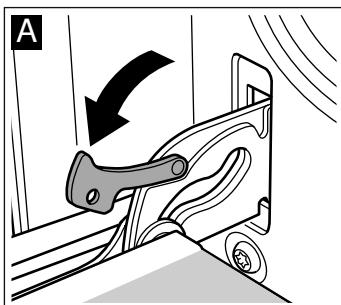


⚠ Nebezpečenstvo poranenia!!

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

Zloženie dvierok

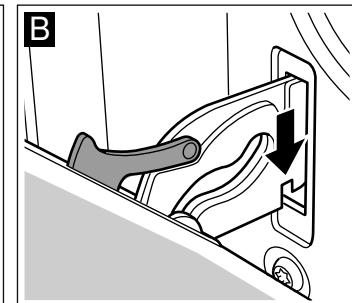
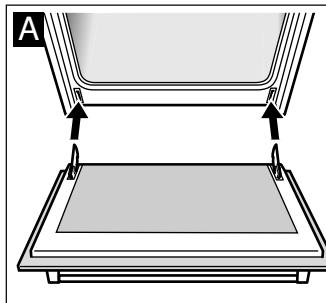
1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Vyklopte obe zaistňovacie páčky, vľavo a vpravo (obrázok A).
3. Dvierka rúry na pečenie zatvorte až na doraz (obrázok B). Dvierka uchopte obidvoma rukami vľavo a vpravo. Zatvorte ich ešte trochu viac a vytiahnite ich.



Nasadenie dvierok

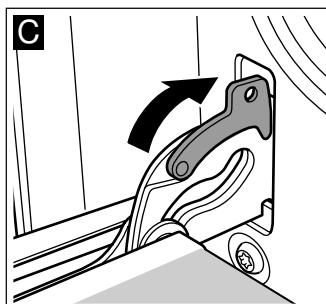
Pri opäťovnom nasadení dvierok postupujte rovnako, len v opačnom poradí.

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



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

3. Opäťovne zacvaknite obe zaistňovacie páčky (obrázok C). Zatvorte dvierka rúry.



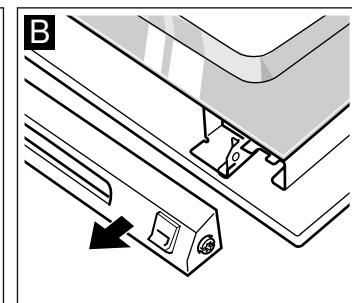
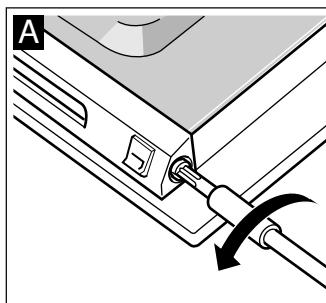
⚠ Nebezpečenstvo poranenia!!

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

Odmontovanie krytu dvierok

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

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



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

Kryt vycistite výrobkom určeným špeciálne na čistenie nehrdzavejúcej ocele.

4. Opäťovne ho nasadte a upevnrite.
5. Zatvorte dvierka rúry.

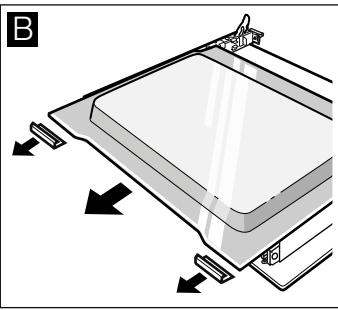
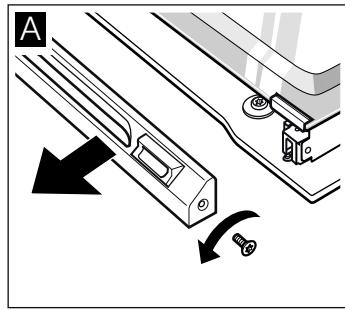
Demontáž a montáž skiel dvierok

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

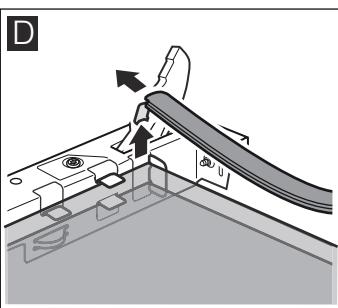
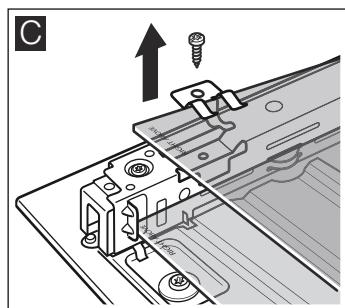
Pri demontáži vnútorných skiel dátajte pozor na to, v akom poradí sklá vyberáte. Aby ste sklá namontovali opäť v správnom poradí, orientujte sa podľa čísla, ktoré je uvedené na skle.

Demontáž

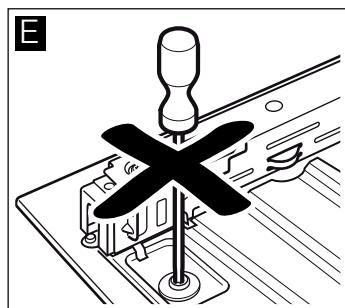
1. Dvierka rúry vystavte a položte na handru rúčkou dolu.
2. Odskrutkujte kryt v hornej časti dvierok rúry. Povoľte skrutky na ľavej a pravej strane (obrázok A).
3. Najvrchnejšie sklo nadvihnite a vytiahnite a odoberte obidve malé tesnenia (obrázok B).



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



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



Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou utierkou.

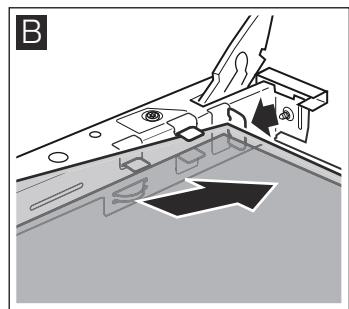
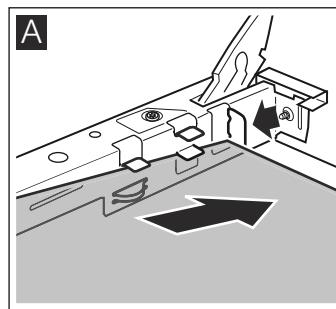
⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Poškribané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť.
Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiacie prostriedky.

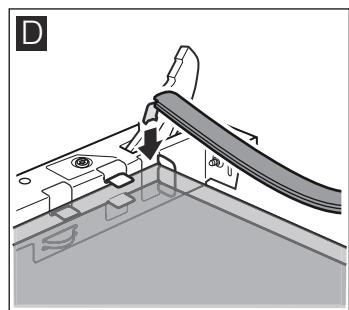
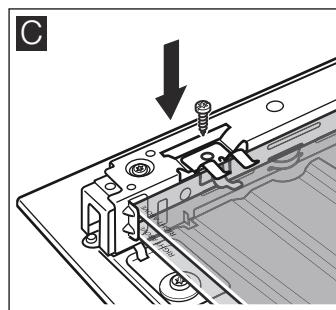
Montáž

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

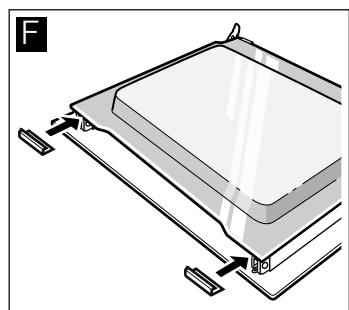
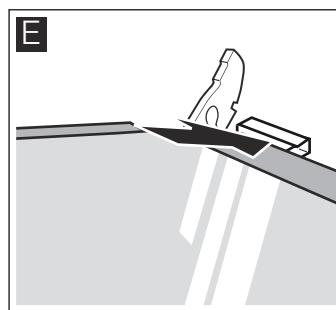
1. Dolné sklo zasuňte šikmo dozadu (obrázok A).
2. Zasuňte stredné sklo (obrázok B).



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



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



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

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

Čo robiť v prípade poruchy

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

Tabuľka porúch

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

Hlásenia chyby

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

Nasledujúce hlásenia chyby môže vyriešiť používateľ vlastnými silami.

Hlásenie chyby	Možná príčina	Riešenie/rady
E 011	Senzor bol stláčaný pridlho alebo sa zasekol.	Postupne stlačte všetky senzory. Overte, či sa niektorý zo senzorov nezasekol, nie je zakrytý alebo zašpinený.
E 106	Blokovanie dverok sa aktivovalo pri otvorených dvierkach.	Stlačte senzor ⊖. Teraz ho môžete opäť nastaviť.
E 115	Teplota vo vnútri rúry je preliš vysoká.	Dvierka rúry sú zablokované a ohrev bol prerušený. Počkajte, kým rúra nevychladne. Stlačte senzor ⊖ a opäť upravte čas.

⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!!

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

Výmena lampy

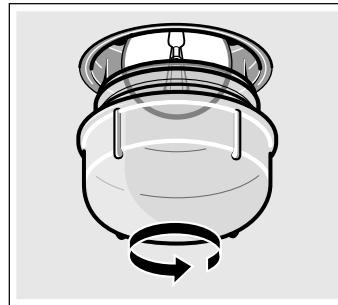
Poškodenú žiarovku osvetlenia rúry treba vymeniť. Náhradné žiarovky s napäťom 220-240 V, závitom E14, výkonom 25 W, odolné voči vysokým teplotám (T 300 °C), môžete zakúpiť v servisnom stredisku alebo v špecializovaných predajniach. Používajte výhradne tento typ žiaroviek.

⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!!

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

1. Aby ste sa vyhli jeho poškodeniu, do vnútornej časti vychladnej rúry položte kuchynskú utierku.

2. Ochranný kryt lampy odkrúťte smerom dočas.



3. Lampu nahradte podobným modelom.

4. Opäťovne zakrúťte ochranný kryt.

5. Odložte kuchynskú utierku a spotrebič zapojte do elektrickej siete.

Ochranné sklo

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

Zákaznícky servis

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

Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD)

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

Č. výrobku (E)

Výrobné č.

Zákaznícky servis

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

Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

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

Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia

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

Ekologická likvidácia odpadu

Obal zlikvidujte ekologicky.



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

Úspora energie

- Rúru predharejte podľa inštrukcií.
- Používajte tmavé, čierne lakované alebo smaltované plechy. Lepšie vstrebávajú teplotu.
- Počas varenia, pečenia alebo smaženia nechajte dvierka rúry zatvorené.
- Ak pečiete rôzne koláče, ideálne je piecť ich jeden za druhým. Rúra je ešte teplá. Skráti sa tak čas pečenia druhého koláča. Tiež je možné vložiť dve formy naraz, a to jednu vedľa druhej.

- Pri dĺhších časových intervaloch pečenia môžete rúru vypnúť 10 minút pred uplynutím času a využiť tak zvyškové teplo na dokončenie pokrmu.

Funkcia horúci vzduch eco

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

Upozornenia

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

Tabuľka

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

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

Druh ohrevu =  horúci vzduch eco

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

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

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

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

Upozornenia

- Hodnoty uvedené v tabuľke platia vždy pre vloženie jedla do studeného a prázdnego varného priestoru.
Predhrievanie použite len vtedy, keď je to uvedené v tabuľkách. Príslušenstvo vyložte papierom na pečenie až po predhriatí.
- Časové údaje v tabuľkách sú orientačné hodnoty. Závisia od kvality a vlastností potravín.
- Používajte dodané príslušenstvo. Ďalšie príslušenstvo dostanete ako osobitné príslušenstvo v špecializovaných predajniach alebo v zákazníckom servise.
Pred použitím rúry vyberte z varného priestoru príslušenstvo a nádoby, ktoré nepotrebujete.
- Vždy keď vyberáte horúce príslušenstvo alebo nádobu z varného priestoru, používajte chňapku na hrniec.

Koláče a pečivo

Pečenie na jednej úrovni

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

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

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

Pečte na viacerých úrovniach

Použite režim 3D horúci vzduch ☘.

Pečenie na 2 úrovniach:

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

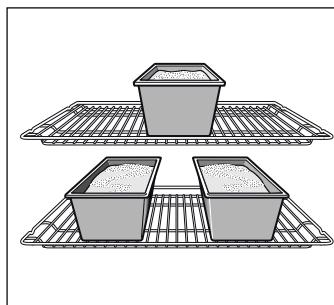
Pečenie na 3 úrovniach:

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

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

V tabuľkách nájdete množstvo tipov na prípravu vašich jedál.

Keď používate súčasne 3 pozdĺžne formy, musia byť umiestnené na roštے podľa znázormenia na obrázku.



Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

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

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

Tabuľky

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

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

Ďalšie informácie nájdete v tabuľkovej prílohe kapitoly Tipy na pečenie.

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

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

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

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

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

Rady a praktické upozornenia na pečenie

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

Mäso, hydina, ryby

Nádoby

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

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

Pri používaní smaltovaných nádob pridajte viac tekutin.

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

Údaje uvedené v tabuľke:

Nádoba bez pokrívky = otvorená

Nádoba s pokrívkom = zatvorená

Nádobu položte vždy na stred roštu.

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

Pečenie

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

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

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

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

Grilovanie

Grilujte vždy v uzavretej rúre na pečenie.

Na grilovanie predharejte rúru asi 3 minúty pred vložením pokrmu.

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

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

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

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

Po uplynutí času $\frac{2}{3}$ kúsky rýb obráťte.

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

Mäso

Po uplynutí polovice času mäso obráťte.

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

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

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

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

Tipy na pečenie a grilovanie

Pre hmotnosť pečienky nie sú v tabuľke. Údaje vyberte podľa najbližšej nižšej hmotnosti a čas predlžte. Žiadne údaje.

Chcete zistiť, či je pečienka hotová. Použite sondu na pečenie (dá sa kúpiť) alebo vykonajte „skúšku lyžičkou“. Lyžicou stlačte mäso. Ak je pevné, je hotové. Ak sa poddá, potrebuje ešte trochu času.

Mäso je príliš tmavé a kôrka miestami spálená. Skontrolujte výšku vsunutia a teplotu.

Mäso vyzerá dobre, ale šľava je pripálená. Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie alebo pridajte viac tekutiny.

Mäso vyzerá dobre, ale šľava je príliš svetlá a vodnatá. Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie alebo pridajte menej tekutiny.

Pri zalievaní mäsa vzniká vodná para. Je to fyzikálne podmienené a normálne. Veľká časť vodnej parы uniká výstupom parы. Vodná para sa môže zrážať na chladnejšom čelnom ovládacom paneli alebo na susediacom nábytku a odkvapkávať ako kondenzovaná voda.

Varenie menu

S použitím 3D horúceho vzduchu  možno v rúre na pečenie

pripraviť kompletné menu. Teplo rúry sa kompletne využije.

V horúcom vzduchu sa vône alebo arómy neodvádzajú.

Postavte varnú nádobu na rošt.

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

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

Hotové jedlá

Riadťe sa pokynmi výrobcu uvedenými na obale.

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

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

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

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

Špeciálne pokrmy

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

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

Príprava jogurtu

1. Privedte do varu 1 liter mlieka (s 3,5 % obsahom tuku) a nechajte vychladnúť na 40 °C.
2. Zamiešajte so 150 g jogurtu (studeného z chladničky).

3. Zmes rozdelte do zaváraninových fliaš a prikryte ich priesvitnou fóliou.

4. Rúru predhrejte podľa inštrukcií.

5. Potom rozložte zaváraninové fliaše do spodnej vnútornej časti rúry a postupujte, ako je uvedené.

Cesto nechajte vykysnúť

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

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

Rozmrazovanie

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

Riadte sa pokynmi výrobcu, ktoré nájdete na obale.

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

Hydinu uložte na tanier prsnou časťou smerom nadol.

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

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

Sušenie

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

Vodu nechajte dobre odkvapkať a plody dôkladne usušte.

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

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

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

Upozornenie: Šťavnatejšie ovocie a zeleninu viackrát obráťte.

Po ukončení sušenia okamžite odstráňte vysušené ovocie a zeleninu z papiera.

Zaváranie

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

Pozor!

Nepoužívajte väčšie alebo vyššie fľaše. Mohli by prasknúť.

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

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

Príprava

1. Ovocie a zeleninu nakladte do zaváraninových fľaš, ale nie až po okraj.

2. Dôkladne vyčistite okraje zaváraninových fľaš.

3. Na každú naplnenú fľašu položte vlhkú tesniacu gumu a viečko.

4. Zaváraninové fľaše uzavorte pomocou svoriek.

Do rúry na pečenie nevkladajte viac než šesť fliaš naraz.

Naprogramovanie

1. Univerzálny plech vložte do výšky 2. Zaváraninové fľaše naukladajte tak, aby sa navzájom nedotýkali.

2. Do univerzálneho plechu vlejte pol litra teplej vody (cca 80 °C).

3. Zavorte dvierka rúry.

4. Nastavte ovládač funkcií na spodný ohrev □.

5. Nastavte teplotu medzi 170 a 180 °C.

Zaváranie

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

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

Ovocie v litrových fľašiach

Jablká, ríbezle, jahody

Od objavenia sa bubliniek

Zvyškové teplo

vypnutie

cca 25 minút

Čerešne, marhule, broskyne, egreše

vypnutie

cca 30 minút

Jablková dreň, hrušky, slivky

vypnutie

cca 35 minút

Zaváranie zeleniny

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

Zelenina v studenom náleve v litrových fľašiach

Uhorky

Od objavenia sa bubliniek 120-140 °C

Zvyškové teplo

-

cca 35 minút

Červená repa

cca 35 minút

cca 30 minút

Ružičkový kel

cca 45 minút

cca 30 minút

Fazuľa, kaleráb, červená kapusta

cca 60 minút

cca 30 minút

Hrášok

cca 70 minút

cca 30 minút

Vyberanie zaváraninových fľaš z rúry

Zaváraninové fľaše vyberte z rúry až po ukončení varu.

Pozor!

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

Akrylamid v jedlách

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

Odporúčanie pre prípravu jedál s nízkym obsahom akrylamidu

Všeobecne

- Pečte čo najkratšie.
- Opekajte jedlá do zlata, ale príliš ich nepražte.
- Veľké kusy jedla obsahuje menej akrylamidu.

Pečenie

- Na hornom/dolnom ohreve max. 200 °C
Na 3D horúcom vzduchu max. 180 °C.

Pečivo a keksy

- Na hornom/dolnom ohreve max. 190 °C
Na 3D horúcom vzduchu max. 170 °C.
Vajce alebo vaječný bielok znižujú tvorbu akrylamidu.

Zemiakové hranolčeky z rúry na pečenie V jednej vrstve rovnomerne rozmiestite na plech na pečenie. Pečte minimálne 400 g na jednom plechu, aby sa zemiaky nevysušili

Skúšobné jedlá

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

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

Pečenie

Pečenie na 2 úrovniach:

Univerzálny pekáč vždy zasuňte nad plech na pečenie.

Pečenie na 3 úrovniach:

Univerzálny pekáč zasuňte do stredu.

Striekané pečivo:

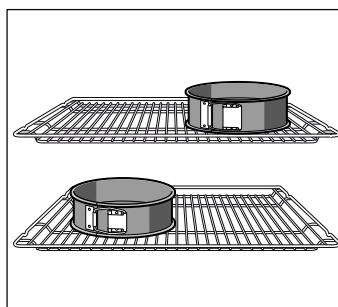
Plechy na pečenie zasunuté súčasne do rúry nemusia byť hotové v rovnakom čase.

Zakrytý jablkový koláč na 1 úrovni:

Medzi tmavými formami s vyberacím dnem nechajte dostatočný odstup.

Zakrytý jablkový koláč na 2 úrovniach:

Tmavé formy s vyberacím dnem postavte uhlopriečne nad seba.



Koláče vo formách s vyberacím dnem z bieleho plechu:

Pečte pomocou horného a dolného ohrevu ☒ na 1 úrovni.

Formy s vyberacím dnem nedávajte na rošt, ale na univerzálny pekáč.

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

* Na predhrievanie rúry na pečenie nepoužívajte rýchloohrev

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

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

* Na predhrievanie rúry na pečenie nepoužívajte rýchloohrev

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

Grilovanie

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

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

* Po uplynutí ⅔ času obráťte.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com



9000983524

00
940311