



Vestavná trouba  
**HBB43C350**



**BOSCH**

[cz]    Návod k použití



## CZ Obsah

<b>Důležité bezpečnostní pokyny</b> .....	<b>2</b>	<b>Co dělat v případě poruchy</b> .....	<b>12</b>
Příčiny poškození .....	3	Přehled provozních závad .....	12
<b>Vaše nová pečicí trouba</b> .....	<b>4</b>	Výměna žárovky v troubě .....	12
Ovládací panel .....	4	Skleněný kryt .....	12
Volič funkcí .....	4	<b>Zákaznický servis</b> .....	<b>12</b>
Ovládací tlačítka a displej .....	5	Číslo spotřebiče (E-č.) a výrobní číslo (FD-č.) .....	12
Volič teploty .....	5	<b>Tipy pro úsporu energie a ochranu životního prostředí.</b> <b>13</b>	
Pečicí prostor .....	5	Tipy na úsporu energie .....	13
<b>Vaše příslušenství</b> .....	<b>5</b>	Ekologická likvidace spotřebiče .....	13
Čištění příslušenství .....	5	<b>Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu</b> .....	<b>13</b>
Zvláštní příslušenství .....	6	Koláče a drobné pečivo .....	13
<b>Před prvním použitím</b> .....	<b>6</b>	Rady a praktické pokyny pro pečení .....	14
Programování času .....	6	Maso, drůbež, ryby .....	15
Rozehrátí pečicí trouby .....	6	Tipy pro pečení a grilování .....	17
Čištění příslušenství .....	6	Nákypy, soufflé, toasty .....	17
<b>Nastavení pečicí trouby</b> .....	<b>6</b>	Hotové pokrmy .....	17
Druh ohřevu a teplota .....	6	Speciální pokrmy .....	18
Rychlý ohřev .....	7	Rozmrazování .....	18
<b>Nastavení časových funkcí</b> .....	<b>7</b>	Sušení .....	18
Minutka .....	7	Zavařování marmelády .....	18
Doba přípravy .....	7	<b>Akrylamid v potravinách</b> .....	<b>19</b>
Čas vypnutí .....	8	<b>Zkušební pokrmy</b> .....	<b>20</b>
Čas .....	8	Pečení .....	20
<b>Dětská pojistka</b> .....	<b>9</b>	Grilování .....	20
<b>Změna základního nastavení</b> .....	<b>9</b>		
<b>Funkce čištění</b> .....	<b>9</b>		
Před čištěním .....	9		
Nastavení .....	9		
Po ukončení čištění .....	10		
<b>Péče a čištění</b> .....	<b>10</b>		
Vhodné čisticí prostředky .....	10		
Funkce osvětlení .....	10		
Vyjmutí a nasazení závěsných roštů nebo teleskopických výsuvů .....	11		
Sundání a nasazení dvířek pečicí trouby .....	11		
Demontáž a montáž skla dvířek .....	11		

## Důležité bezpečnostní pokyny

Pečlivě si přečtete tento návod. Pouze tak budete schopni Váš spotřebič používat správně a bezpečně. Tento návod k obsluze a návod na montáž pečlivě uschovejte pro další potřebu či dalšího uživatele.

Tento spotřebič je určen pouze pro vestavbu. Dodržujte zvláštní pokyny pro instalaci.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. Pokud byl spotřebič během přepravy poškozen, nezapojte ho.

Spotřebiče bez zástrčky smí připojit pouze odborník s licenci. V případě škod vzniklých v důsledku špatného zapojení nemáte nárok na záruku.

Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti nebo domácnosti podobném prostředí.

Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů. Při používání nenechávejte spotřebič bez dozoru. Spotřebič je určen výhradně pro použití v uzavřených prostorách.

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

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

Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Děti nesmí bez dozoru spotřebič čistit ani provádět jeho údržbu.

Děti mladší 8 let věku by se měly zdržovat v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče a napájecího vedení. Příslušenství vždy vsunujte do pečicího prostoru správným způsobem. Viz popis příslušenství v návodu k použití.

### **Nebezpečí požáru!**

- Hořlavé předměty uskladněné v pečicím prostoru se mohou vznítit. V pečicím prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty. Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče, když uvnitř začne vznikat dým. Vypněte spotřebič a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistky v pojistkové skříni.
- Při otevření dvířek spotřebiče vznikne průvan. Pečicí papír může přijít do kontaktu s topným tělesem a může se vznítit. V průběhu přehřívání nikdy neumísťujte pečicí papír na příslušenství bez upevnění. Pečicí papír musí být vždy zatížen nádobím nebo formou na pečení. Pečicím papírem vyložte vždy jen plochu, kterou budete potřebovat. Pečicí papír nesmí nikdy přesahovat přes příslušenství.

### **Nebezpečí popálení!**

- Spotřebič se zahřívá na velmi vysoké teploty. Nikdy se nedotýkejte vnitřních ploch pečicího prostoru nebo topných těles. Spotřebič vždy nechejte vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Příslušenství nebo nádoby jsou velmi horké. Při vyjímání příslušenství nebo nádob z trouby vždy používejte kuchyňské rukavice.
- Alkoholové výpary se mohou v rozpálené troubě vznítit. Nikdy nepřipravujte pokrmy s velkým množstvím vysokoprocenního alkoholu. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokým obsahem alkoholu. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně.

### **Nebezpečí opaření!**

- Přístupné vnější části spotřebiče jsou během provozu horké. Nikdy se nedotýkejte těchto částí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Při otevření dvířek spotřebiče může ven unikat horká pára. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Z vody v horkém pečicím prostoru může vzniknout horká pára. Do horkého pečicího prostoru nikdy nelijte vodu.

### **Nebezpečí poranění!**

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

### **Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!**

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět pouze námi proškolený servisní technik. Pokud je spotřebič poškozen, odpojte jej od elektrické sítě nebo vypněte pojistky. Zavolejte zákaznický servis.
- Kabelová izolace elektrických spotřebičů se může při kontaktu s horkými částmi spotřebiče roztavit. Vždy dávejte pozor, aby se připojovací kabel nedostal do kontaktu s horkými částmi spotřebiče.
- Pronikající vlhkost může způsobit zásah elektrickým proudem. Nepoužívejte žádné vysokotlaké ani parní čističe.
- Během výměny žárovky v pečicím prostoru jsou kontakty objímky pod napětím. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.

### **Nebezpečí popálení!**

Vnější části spotřebiče jsou během funkce čištění velmi horké. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

### **Příčiny poškození**

#### **Pozor!**

- Příslušenství, fólie, pečicí papír nebo nádoby na dně pečicího prostoru: Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné příslušenství. Dno pečicího prostoru nevykládejte žádnou fólií jakéhokoliv druhu nebo pečicím papírem. Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné nádoby, když je teplota nastavena na více než 50 °C. Dochází k hromadění tepla. Doba tepelné úpravy pak nesouhlasí a dojde k poškození smaltu.
- Voda v horkém pečicím prostoru: Do horkého pečicího prostoru nikdy nenalévejte vodu. Tvoří se vodní pára. Změnou teploty může dojít k poškození smaltu.
- Vlhké potraviny: Neuchovávejte delší dobu vlhké potraviny v uzavřeném pečicím prostoru. Mohlo by dojít k poškození smaltu.
- Ovocné šťávy: Pečete-li ovocný koláč ze šťavnatého ovoce, pečicí plech ovocem nepřepíňujte. Ovocná šťáva, která kape z pečicího plechu, zanechává skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální hluboký plech.
- Chladnutí s otevřenými dvířky: Nechávejte pečicí prostor vychladnout pouze se zavřenými dvířky. I pokud jsou dvířka spotřebiče otevřena jen minimálně, může časem dojít k poškození nábytku či jiných objektů v blízkosti spotřebiče.

- Silně znečištěné těsnění dvířek: Je-li těsnění silně znečištěno, dvířka spotřebiče během provozu nedoléhají. Může dojít k poškození čelních částí nábytku v okolí. Těsnění dvířek vždy udržujte čisté.
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte, ani se na ně nevěšete. Na dvířka neodkládejte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání poškrábat sklo dvířek. Příslušenství vždy vložte do pečicího prostoru až nadoraz.
- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani neberte za madlo dvířek. Madlo dvířek neudrží hmotnost spotřebiče a může se zlomit.

## Vaše nová pečicí trouba

Zde se seznámíte s Vaší novou pečicí troubou. Vysvětlíme Vám ovládací panel a jednotlivé ovládací prvky. Dále zde najdete informace o příslušenství a vnitřních součástech pečicí trouby.

### Ovládací panel

Zde je přehled ovládacího panelu. Na displeji není možné zobrazit najednou všechny symboly. V závislosti na typu spotřebiče jsou možné odchylky.



#### Zápusťný otočný volič

U některých pečících trub lze otočný volič zasunout. Pro zasunutí nebo vysunutí stiskněte otočný volič v nulové poloze.

#### Tlačítka

Pod každým tlačítkem se nacházejí senzory. Tlačítka nestlačujte příliš silně. Stiskněte pouze odpovídající symbol.

#### Volič funkcí

Pomocí voliče funkcí nastavíte druh ohřevu.

Poloha	Použití
Nulová poloha	Pečicí trouba je vypnuta.
Horký vzduch*	Na koláče a pečivo. Je možná příprava na dvou úrovních. Ventilátor na zadní stěně pečicí trouby rozvádí teplo rovnoměrně do pečicího prostoru.
Horní/dolní ohřev*	Na koláče, nákypy a libové kusy pečené, např. hovězí nebo zvěřina, na jedné úrovni. Teplo přichází rovnoměrně zeshora i zespodu.

\* Druh ohřevu, kterým se podle normy EN60350 určuje energetická třída.





Poloha	Použití
Gril s cirkulací	Pečení masa, drůbeže a ryb. Grilovací těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor rozfoukává horký vzduch z grilu kolem pokrmu.
Velkoplošný gril	Grilování steaků, klobás, toastů a ryb. Celá plocha pod grilovacím tělesem se ohřeje.
Maloplošný gril	Grilování malého množství steaků, klobás, toastů a ryb. Vnitřní část grilovacího tělesa je horká.
Dolní ohřev	Zavařování, pečení a zapékání. Teplo proudí zespodu.
Rozmrazování	Rozmrazování např. masa, drůbeže, chleba a koláčů. Ventilátor rozfoukává horký vzduch kolem pokrmu.
Světlo	Zapnutí osvětlení v pečicím prostoru.

\* Druh ohřevu, kterým se podle normy EN60350 určuje energetická třída.

Pokud je nastaven druh ohřevu, zapne se osvětlení trouby.

## Ovládací tlačítka a displej



Tlačítka slouží k nastavení různých dodatečných funkcí. Nastavené hodnoty se zobrazí na displeji.




Tlačítko	Použití
»    Rychlý ohřev	Trouba se zahřeje obzvláště rychle.
..: Funkce čištění	Zapněte funkci čištění pro regeneraci samočisticích ploch v pečicím prostoru.
⌚ Časové funkce	Vyberte minutku  , dobu přípravy  , čas vypnutí  a čas  .
⊞ Dětská pojistka	Blokování a odblokování ovládacího panelu.
- Mínus	Nastavené stupně se snižují.
+ Plus	Nastavené stupně se zvyšují.

Na ukazatelí se zobrazí závorky [ ] u symbolu příslušné aktivní funkce času.

## Volič teploty

Voličem teploty nastavíte teplotu nebo stupeň grilování.

Poloha	Funkce
● Nulová poloha	Pečicí trouba nehřeje.
50-270 Rozsah teploty	Teplota v pečicím prostoru ve °C.
I, II, III Stupně grilování	Stupně grilování pro maloplošný  a velkoplošný  gril. I = Stupeň 1, nízký II = Stupeň 2, střední III = Stupeň 3, vysoký
clean	Funkce čištění.

Když se trouba zahřívá, rozsvítí se na poli ukazatelů symbol . V pauzách mezi ohřevy symbol zhasne. Symbol se nerozsvítí při funkci osvětlení  ani při funkci rozmrazování .

**Upozornění:** Při použití grilu na dobu delší než 15 minut nastavte volič funkcí na nízký stupeň grilování.

## Pečicí prostor


V pečicím prostoru se nachází osvětlení. Ventilátor zabrání přílišnému vyhřátí pečicí trouby.

### Ventilátor

Ventilátor se zapíná a vypíná dle potřeby. Horký vzduch uniká horní oblastí dvířek. Pozor! Ventilátor nezakrývejte. Jinak hrozí přehřátí pečicí trouby.

Ventilátor běží nějakou dobu i po vypnutí pečicí trouby, aby se rychleji ochladila.

### Osvětlení v pečicím prostoru

Během provozu svítí v pečicím prostoru osvětlení. Nastavením  na voliči funkcí můžete zapnout osvětlení v pečicí troubě, i když je vypnutá.

## Vaše příslušenství

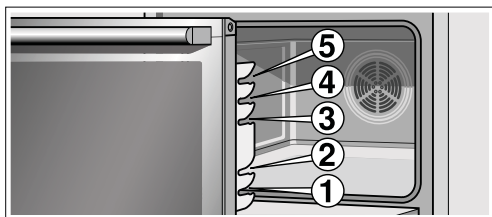
Příslušenství, které Vám bylo dodáno společně se spotřebičem, se hodí pro přípravu mnoha pokrmů. Dbejte na to, abyste příslušenství do pečicího prostoru vkládali vždy správným způsobem.

K dispozici je také výběr zvláštního příslušenství, s jehož pomocí můžete zkvalitnit přípravu mnoha pokrmů nebo si zpříjemnit práci.

### Čištění příslušenství

Příslušenství můžete v pečicí troubě umístit do 5 různých úrovní.

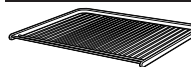
Příslušenství je zavěšeno na závěsných rostech vpravo a vlevo. Při zavěšování příslušenství dbejte před jejich uvolněním na to, aby byly správně zavěšeny. V opačném případě může spadnout.



Když je příslušenství horké, může se zdeformovat. Jakmile se zase ochladí, deformace zmizí a nemá žádný vliv na funkčnost.

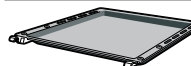
Vaše pečicí trouba disponuje několika následujícími díly příslušenství.

Příslušenství lze získat u našeho zákaznického servisu a v odborných prodejnách. Uveďte číslo HEZ.



#### Rošt

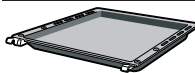
Na varné nádoby, pečicí formy, pečené, grilované pokrmy a zmrazené pokrmy.



#### Plochý smaltovaný pečicí plech

Na koláče, pečivo a cukroví.

Pečicí plech zasunujte šikmo stranou ke dvířkům trouby.



### Hluboký smaltovaný univerzální plech

K přípravě šťavnatých koláčů, pečiva, zmrazených pokrmů a velkých pečení. Plech lze použít jako nádobu na zachycování odkapávajícího tuku, pokud grilujete přímo na roštu. Pečicí plech zasunujte šikmou stranou ke dvířkům trouby.

## Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství zakoupíte přes náš zákaznický servis nebo ve specializovaném obchodě. Velkou nabídku příslušenství na pečení naleznete v našich prospektech a na internetu. Dostupnost a možnost objednání zvláštního příslušenství přes internet se v jednotlivých zemích liší.

Nahlédněte do Vašich dokumentů, které jste obdrželi při nákupu.

Ne každé zvláštní příslušenství se hodí pro každý typ spotřebiče. Při nákupu vždy uvádějte přesné označení Vašeho spotřebiče (E-číslo).

Zvláštní příslušenství	Číslo HZ	Použití
Plech na pizzu	HEZ317000	Ideální na pizzu, zmrazené pokrmy a nebo velké kulaté koláče. Plech na pizzu můžete použít také místo hlubokého univerzálního plechu. Plech postavte na rošt a řiďte se údaji v tabulce.
Skleněný pekáč	HEZ915001	Skleněný pekáč se hodí na dušené pokrmy a nákypy připravované v pečicí troubě. Obzvláště vhodný pro automatický program nebo automatické pečení.

## Před prvním použitím

Zde se dozvíte, co musíte udělat předtím, než ve Vaší troubě poprvé připravíte pokrm. Přečtěte si také kapitola *Bezpečnostní pokyny*.

### Programování času

Po připojení bliká na displeji symbol a tři nuly. Nastavte čas.

1. Stiskněte tlačítko .  
Na displeji se zobrazí čas **12:00**.
  2. Pomocí tlačítka **+** nebo **-** nastavte čas.
- Za několik vteřin se zobrazí nastavený čas.

### Rozehrání pečicí trouby

Pro odstranění vůně novoty zahřejte uzavřenou a prázdnou pečicí troubu. Ideální je jedna hodina s horním/dolním ohřevem při 240 °C. Dbejte na to, aby v pečicím prostoru nezůstaly žádné zbytky obalu.

1. Voličem funkcí nastavte horní/dolní ohřev .
2. Voličem teploty nastavte 240 °C.

Po jedné hodině pečicí troubu vypněte. Za tímto účelem otočte volič funkcí do nulové polohy.

### Čištění příslušenství

Než příslušenství poprvé použijete, důkladně ho vyčistěte horkou vodou s čisticím prostředkem a měkkým hadříkem.

## Nastavení pečicí trouby

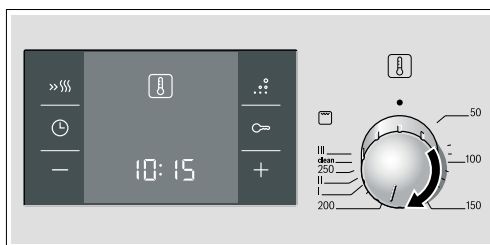
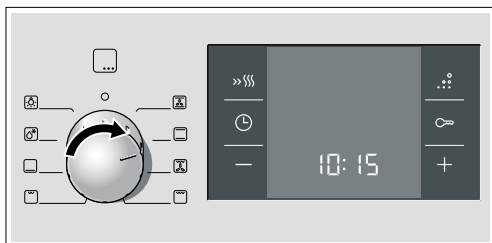
Máte na výběr z mnoha možností, jak pečicí troubu nastavit. Dále Vám popíšeme nastavení druhu ohřevu a teploty, popř. stupeň grilování. Pomocí pečicí trouby můžete nastavit dobu přípravy pokrmu a okamžik vypnutí pro každý pokrm. Další informace naleznete v kapitole *Nastavení časových funkcí*.

2. Voličem teploty nastavíte teplotu nebo stupeň grilování.

### Druh ohřevu a teplota

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

1. Pomocí voliče funkcí nastavte druh ohřevu.



Pečicí trouba začne hřát.

### Vypnutí pečicí trouby

Otočte volič funkcí do nulové polohy.

### Změna nastavení




Kdykoliv můžete změnit druh ohřevu a teplotu nebo stupeň grilování pomocí příslušného voliče.

## Rychlý ohřev

Pomocí rychlého ohřevu dosáhne Vaše trouba obzvláště rychle požadované teploty.

Rychlý ohřev použijte při teplotě vyšší než 100 °C.

Vhodné jsou následující druhy ohřevu:

- Horký vzduch s cirkulací 
- Horní/dolní ohřev 
- Dolní ohřev 

Aby byl pokrm upečen rovnoměrně, vložte jej do trouby až po ukončení rychlého ohřevu.

1. Zvolte požadovaný druh ohřevu a teplotu.

2. Krátce stiskněte tlačítko »|||.

Na displeji se rozsvítí symbol »|||.

Pečicí trouba začne hrát.

### Konec rychlého ohřevu


Zazní zvukový signál. Symbol »||| zmizí.

Vložte pokrm do pečicí trouby.

### Přerušení rychlého ohřevu.


Stiskněte tlačítko »|||. Symbol »||| na poli ukazatelů zhasne.


## Nastavení časových funkcí

Tento spotřebič disponuje různými časovými funkcemi. Pomocí tlačítka  se aktivuje menu a funkce lze změnit. Svítí symboly času, zatímco jsou prováděna nastavení. Závorky [ ] poukazují na zvolenou funkci času. Již naprogramovanou funkci času lze změnit přímo pomocí tlačítek + nebo -, pokud se symbol odpovídající časové funkce nachází v závorkách [ ].

### Minutka

Minutka běží nezávisle na provozu pečicí trouby. Minutka je vybavena vlastním zvukovým signálem. Díky tomu můžete rozlišit, zda doběhla minutka, nebo nastalo automatické vypnutí (doba přípravy).


1. Stiskněte tlačítko .

V poli ukazatelů svítí symboly času, závorky se nachází u .

2. Pomocí tlačítek + nebo - nastavte čas minutky.

Přednastavená hodnota tlačítka + = 10 minut.

Přednastavená hodnota tlačítka - = 5 minut.

Nastavený čas se zobrazí za několik vteřin. Čas nastavený na minutce začne běžet. Na displeji se rozsvítí symbol  a ubíhající čas. Ostatní časové symboly zmizí.

### Čas nastavený na minutce uběhl


Zazní zvukový signál. Na displeji se rozsvítí .

Vypněte minutku tlačítkem .

### Změna času nastaveného na minutce






Čas nastavený na minutce nastavte pomocí tlačítek + nebo -. Nově nastavený čas se zobrazí za několik vteřin.

### Vymazání času nastaveného na minutce

Stisknutím tlačítka - vraťte čas nastavený na minutce na . Nově nastavený čas se zobrazí za několik vteřin. Minutka se vypne.

### Zobrazení časových nastavení

Pokud je nastaveno více funkcí času, svítí v oznamovacím poli odpovídající symboly. Symbol pro časovou funkci v popředí se nachází v závorkách.


Pro vyvolání minutky , doby přípravy , času vypnutí  nebo času  stiskněte tolikrát tlačítko , dokud se požadovaný symbol nezobrazí v závorkách. Odpovídající časový údaj se zobrazí na několik vteřin na displeji.



### Doba přípravy

Pečicí trouba umožňuje nastavení doby přípravy pro každý pokrm. Po uplynutí doby přípravy pokrmu se pečicí trouba automaticky vypne. Díky tomu nemusíte přerušovat jinou práci, abyste vypnuli pečicí troubu, a nedojde ani k překročení doby přípravy pokrmu. Příklad na obrázku: Doba přípravy 45 minut.

1. Pomocí voliče funkcí nastavte druh ohřevu.

2. Voličem teploty nastavíte teplotu nebo stupeň grilování.

3. Dvakrát stiskněte tlačítko .

Na displeji se rozsvítí . Symboly času se rozsvítí, závorky se zobrazí kolem symbolu .




4. Pomocí tlačítka + nebo - nastavte dobu přípravy.




Přednastavená hodnota tlačítka + = 30 minut

Přednastavená hodnota tlačítka - = 10 minut




Po několika vteřinách se pečicí trouba zapne. Na displeji začne ubíhat doba přípravy a rozsvítí se symbol . Ostatní časové symboly zhasnou.



### Doba přípravy uplynula

Zazní zvukový signál. Pečicí trouba přestane hrát. Na displeji se rozsvítí . Stiskněte tlačítko . Pomocí tlačítka + nebo - nastavte novou dobu přípravy. Nebo dvakrát stiskněte tlačítko  a otočte voličem funkcí do nulové polohy. Pečicí trouba je vypnuta.

## Změna doby přípravy






Pomocí tlačítka **+** nebo **-** změňte dobu přípravy. Nově nastavený čas se zobrazí za několik vteřin. Pokud je nastavená minutka, stiskněte předtím tlačítko .

## Zrušení doby přípravy

Pomocí stisknutí tlačítka **-** nastavte dobu přípravy zpět na . Nově nastavený čas se zobrazí za několik vteřin. Čas byl smazán. Pokud je nastavená minutka, stiskněte předtím tlačítko .

## Zobrazení časových nastavení




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

Pro zjištění nastavení minutky , doby přípravy pokrmu , doby vypnutí  nebo hodin  stiskněte tlačítko  tolikrát, dokud není příslušný symbol v závorkách. Na ukazateli se na několik sekund zobrazí příslušná hodnota.

## Čas vypnutí

Pečicí trouba umožňuje nastavit čas, kdy bude pokrm hotový. Pečicí trouba se automaticky zapne a v nastavenou dobu se opět vypne. Díky tomu můžete pokrmy např. ráno vložit do pečicího prostoru a nastavit pečicí troubu tak, aby byly hotové v poledne. Ujistěte se, že se potraviny nezkazí, protože se nacházejí příliš dlouho v pečicí troubě.






Příklad na obrázku: Je 10:30, nastavená doba přípravy činí 45 minut a trouba by se měla vypnout ve 12:30 hodin.

1. Nastavte volič funkcí.
2. Nastavte volič teploty.
3. Dvakrát stiskněte tlačítko .
4. Pomocí tlačítka **+** nebo **-** nastavte dobu přípravy.
5. Stiskněte tlačítko . Symbol je v závorkách . Zobrazí se čas, kdy bude pokrm hotový.






6. Pomocí tlačítek **+** nebo **-** přesuňte čas vypnutí do pozadí.




Za několik sekund uloží pečicí trouba nastavení a přepne se do vyčkávacího režimu. Na ukazateli je zobrazený čas, kdy bude pokrm hotový a symbol  je v závorkách. Symbol  a  zhasne. Po spuštění pečicí trouby se doba trvání viditelně odměňuje a symbol  je v závorkách. Symbol  zhasne.


## Doba přípravy uplynula

Zazní zvukový signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na displeji se rozsvítí . Stiskněte tlačítko . Pomocí tlačítka **+** nebo **-** nastavte novou dobu přípravy. Nebo dvakrát stiskněte tlačítko  a otočte voličem funkci do nulové polohy. Pečicí trouba je vypnutá.

## Změna času vypnutí






Pomocí tlačítka **+** nebo **-** změňte čas vypnutí. Nově nastavený čas se zobrazí za několik vteřin. Pokud je nastavená minutka, stiskněte předtím dvakrát tlačítko . Pokud doba přípravy již běží, tak čas vypnutí neměňte. Mohl by se tím ovlivnit výsledek přípravy.

## Vymazání času vypnutí


Čas vypnutí nastavte pomocí tlačítka **-** zpět na aktuální čas. Nově nastavený čas se zobrazí za několik vteřin. Pečicí trouba se zapne. Pokud je nastavená minutka, stiskněte předtím dvakrát tlačítko .



## Zobrazení časových nastavení

Pokud je nastaveno více funkcí času, svítí v oznamovacím poli odpovídající symboly. Symbol pro časovou funkci v popředí se nachází v závorkách.

Pro zjištění nastavení minutky , doby přípravy pokrmu , doby ukončení  nebo času  stiskněte tlačítko  tolikrát, dokud není příslušný symbol v závorkách. Na ukazateli se na několik sekund zobrazí příslušná hodnota.



## Čas

Po připojení spotřebiče nebo po výpadku proudu bliká na displeji symbol  a tři nuly. Nastavte čas.

1. Stiskněte tlačítko . Na displeji se zobrazí čas .
2. Pomocí tlačítka **+** nebo **-** nastavte čas. Za několik vteřin se zobrazí nastavený čas.

## Změna času

Nesmí být nastavena žádná jiná časová funkce.

1. Čtyřikrát stiskněte tlačítko . Na displeji se rozsvítí symboly času a závorky se nachází vedle .
2. Pomocí tlačítka **+** nebo **-** nastavte čas. Po několika vteřinách se zobrazí nastavený čas.

## Ztlumění času

Čas můžete ztlumit. Za tímto účelem prosím nahlédněte do kapitoly Změna základního nastavení.



# Dětská pojistka


Abý děti nedopatřením nemohly zapnout pečicí troubu, je vybavena dětskou pojistkou.

Pečicí troubu nelze nastavit. S aktivovanou dětskou pojistkou lze nastavit minutku a čas.

Pokud je nastaven druh ohřevu a teplota nebo stupeň grilování, tak se zahřívání aktivací dětské pojistky přeruší.


## Aktivace dětské pojistky


Nesmí být nastavena ani doba přípravy, ani čas vypnutí.

Držte asi čtyři vteřiny stisknuté tlačítko .

Na displeji se objeví symbol . Dětská pojistka je zapnutá.





## Vypnutí dětské pojistky

Držte asi čtyři vteřiny stisknuté tlačítko .

Symbol  na displeji zhasne. Dětská pojistka je vypnutá.






# Změna základního nastavení

Pečicí trouba disponuje určitými základními nastaveními. Tato nastavení můžete přizpůsobit svým potřebám.

Základní nastavení	Volba 1	Volba 2	Volba 3
 Ukazatel času	vždy*	pouze s tlačítkem 	
 Délka zvukového signálu pro konec přípravy, nebo čas nastavený na minutce.	cca 10 vteřin	cca 2 min*	cca 5 min
 Čekací doba, dokud nebude přijato nastavení	cca 2 vteřiny	cca 5 vteřin*	cca 10 vteřin

\* Nastavení z výroby

Nesmí být nastavena žádná jiná časová funkce.

- Držte asi 4 vteřiny stisknuté tlačítko . Na displeji se rozsvítí aktuální základní nastavení hodin, např.  pro volbu 1.
- Pomocí tlačítka **+** nebo **-** změňte základní nastavení.
- Potvrďte tlačítkem . Na displeji se zobrazí následující základní nastavení. Pomocí tlačítka  můžete přeskočit všechny stupně a pomocí tlačítek **+** nebo **-** změnit nastavení.
- Pro ukončení držte asi 4 vteřiny stisknuté tlačítko .

Všechna základní nastavení byla převzata.

Základní nastavení lze kdykoliv změnit.

# Funkce čištění

Funkce čištění slouží k regeneraci samočisticích ploch v pečicím prostoru.

Zadní stěna pečicí trouby, boční stěny a strop v pečicím prostoru jsou potaženy vysoce porézní keramickou vrstvou. Tato povrchová vrstva absorbuje a rozkládá během provozu pečicí trouby stříkance, které vzniknou během pečení. Díky této funkci je možné zregenerovat samočisticí plochy, které se automaticky nevyčistily.

## Před čištěním

Z pečicího prostoru vyndejte nádoby a nevhodné příslušenství.

## Vyčistěte dno pečicího prostoru a smaltované stěny

Před spuštěním funkce čištění vyčistěte plochy pečicího prostoru, které nejsou samočisticí. V opačném případě mohou vzniknout skvrny, které nepůjdou odstranit. Použijte hadřík a horkou mýdlovou nebo octovou vodu. V případě silného znečištění použijte brusnou houbičku z nerezové oceli nebo čistící prostředek na pečicí troubu. Pečicí prostor musí být chladný. Nikdy nečistěte brusnou houbičkou z nerezové oceli nebo čistícím prostředkem na pečicí troubu samočisticí plochy.





## Nastavení

Čištění trvá přibližně jednu hodinu.



- Otočte volič funkcí na horký vzduch s cirkulací .

- Nastavte volič teploty na **clean**.


- Stiskněte tlačítko .

Na poli ukazatelů se rozsvítí symbol . Zobrazí se čas, kdy bude čištění hotové a symbol  se zobrazí v závorkách. Čištění se zahájí po několika vteřinách. Doba trvání čištění viditelně ubíhá a symbol  se zobrazí v závorkách. Symbol  zhasne.

## Čištění je ukončeno

Zazní zvukový signál. Pečicí trouba přestane hrát. Na displeji se rozsvítí . Nebo dvakrát stiskněte tlačítko  a otočte voličem funkcí do polohy 0. Pečicí trouba se vypne.




## Přerušení čištění

Stiskněte tlačítko  a otočte voličem funkcí do polohy 0. Pečicí trouba se vypne.

## Posunutí času vypnutí dozadu

Lze nastavit čas, kdy má být čištění ukončeno. Tak může čištění proběhnout například přes noc, aby byla pečicí trouba přes den připravená k provozu.

Nastavte, jak je uvedeno v bodech 1 až 3. Před začátkem čištění posuňte čas vypnutí pomocí tlačítek **+** nebo **-** dozadu.

Trouba se nachází v pohotovostním režimu. Displej ukazuje čas, za který čištění skončí a symbol  se objeví v závorkách. Po začátku čištění se zobrazí doba čištění a symbol  se objeví v závorkách. Symbol  zhasne.

## Po ukončení čištění

Po úplném vychladnutí pečicího prostoru otřete vlhkým hadříkem zbytky soli ze samočisticích ploch.

## Péče a čištění

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

### Upozornění

- Drobné barevné rozdíly na čelní stěně trouby jsou zapříčiněny použitím různých materiálů jako např. sklo, umělá hmota nebo kov.
- Stíny na skleněné výplni dvířek, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení v pečicím prostoru.
- Smalt se při vysokých teplotách vypaluje. To může vést ke vzniku rozdílné zbarvení. To je zcela normální a nemá žádný vliv na funkčnost pečicí trouby. Hrany tenkých plechů se nedají zcela potáhnout smaltem. Proto mohou být drsné, ale to nemá žádný vliv na korozi.

### Čisticí prostředky

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

- ostré ani drhnoucí čisticí prostředky,
- agresivní prostředky s alkoholem,
- tvrdé drátěnky nebo houbičky,
- vysokotlaké nebo parní čističe.

Nové pěnové utěrky před prvním použitím řádně vyperte.

Povrch	Čisticí prostředky
Čelní stěna trouby	Horká voda s čisticím prostředkem: Očistěte hadříkem a vysušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte žádný čisticí prostředek nebo škrabku na sklo.
Nerez	Horká voda s čisticím prostředkem: Očistěte hadříkem a vysušte měkkým hadříkem. Svrny od vodního kamene, tuku, kukuřičné mouky a bílkovin ihned odstraňte, může se pod nimi tvořit koroze. Zvláštní prostředky pro péči o nerezovou ocel, které jsou vhodné pro horké povrchy, zakoupíte přes zákaznický servis nebo ve specializovaných prodejnách. K aplikaci čisticích prostředků používejte velmi jemný hadřík.
Sklo	Čisticí prostředek na sklo: Vyčistěte měkkým hadříkem. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Displej	Čisticí prostředek na sklo: Vyčistěte měkkým hadříkem. Nepoužívejte žádné čisticí prostředky obsahující alkohol nebo ocet a žádné jiné drhnoucí nebo zásadité čisticí prostředky.
Sklo dvířek	Čisticí prostředek na sklo: Vyčistěte měkkým hadříkem. Nepoužívejte škrabku na sklo.

Povrch	Čisticí prostředky
Dno zásuvky trouby	Horký, jemný mycí roztok nebo octová voda: Vyčistěte hadříkem.
Skleněný kryt osvětlení v pečicí troubě	Horká voda s čisticím prostředkem: Očistěte čisticí utěrkou.
Těsnění Nesundávat!	Horká voda s čisticím prostředkem: Očistěte hadříkem. Nedrhňte.
Příslušenství	Horká voda s mycím prostředkem: Navlhčete a očistěte hadříkem nebo kartáčkem.

### Čištění samočisticích ploch v pečicím prostoru

Některé pečicí trouby mají zadní stěnu, boční stěny nebo strop pečicího prostoru potažené vysoce porézní keramickou vrstvou. Tato povrchová vrstva absorbuje a rozkládá během provozu pečicí trouby stříkance, které vzniknou během pečení. Čím vyšší je teplota a čím déle je pečicí trouba v provozu, tím lepší je výsledek.

Díky této funkci je možné zregenerovat samočisticí plochy, které se automaticky nevyčistily správně. Pro více informací nahleďte do kapitoly *Funkce čištění*.

Lehké zbarvení povrchu nemá na samočisticí funkci žádný vliv.

### Pozor!

- Nepoužívejte žádné drhnoucí čisticí prostředky. Poškrábali byste, příp. zničili jemnou porézní vrstvu.
- Keramickou vrstvu nikdy nečistěte čisticími prostředky na pečicí trouby. Pokud se na ni čisticí prostředek přesto dostane, okamžitě ho odstraňte houbičkou a dostatečným množstvím vody.

### Čištění dna pečicí trouby a smaltovaných stěn

Použijte hadřík a horkou vodu s čisticím prostředkem nebo octovou vodu.

V případě silného znečištění použijte brusnou houbičku z nerezové oceli nebo čisticí prostředek na pečicí trouby. Pečicí prostor musí být chladný. Nikdy nečistěte brusnou houbičkou z nerezové oceli nebo čisticím prostředkem na pečicí trouby samočisticí plochy.

### Funkce osvětlení

Pro snadnější vyčištění trouby je možné zapnout osvětlení uvnitř pečicí trouby.

### Zapnutí osvětlení v pečicím prostoru

Otočte volič funkcí do polohy .

Osvětlení se zapne. Volič teploty musí být vypnutý.

### Vypnutí osvětlení v pečicím prostoru

Otočte volič funkcí do polohy 0.

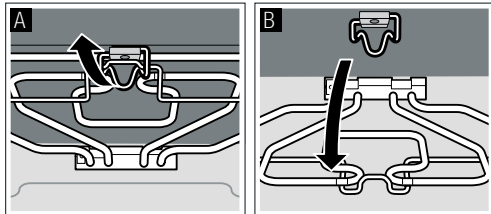
## Sklopení grilovacího tělesa

Po usnadnění čištění lze u některých pečicích trub sklopit grilovací těleso směrem dolů.

### ⚠ Nebezpečí popálení!

Pečicí trouba musí vychladnout.

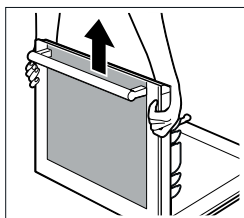
1. Rukojeť grilu vytáhněte směrem dopředu a stlačte směrem nahoru, dokud slyšitelně nezaklapne (obr. A).
2. Přitom držte grilovací těleso a sklopte ho směrem dolů (obr. B).



Po vyčištění grilovací těleso vykllope opět směrem nahoru. Rukojeť grilu stlačte směrem dolů a nechte grilovací těleso zaklapnout.

## Vyjmutí dvířek pečicí trouby

Dvířka pečicí trouby lze pro snadnější čištění pečicího prostoru vyjmout. Vytáhněte dvířka až nadoraz. Uchopte dvířka vlevo a vpravo, lehce nadzdvihněte a vyjměte. Opatrně odložte na rovnou plochu. Na spodní straně dna pečicí trouby se nacházejí choulostivé součásti.



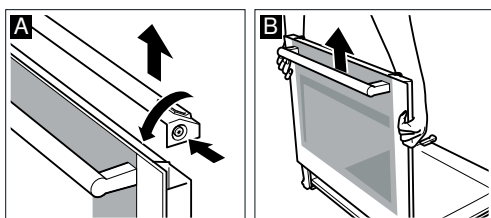
Po čištění znovu nasadte dvířka trouby, přičemž postupujte podle stejných kroků v opačném pořadí.

## Montáž a demontáž dveřních skel

Po snadnější čištění lze vyjmout sklo dvířek trouby.

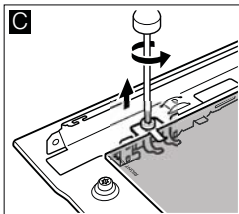
### Demontáž

1. Vymějte dvířka z trouby.
2. Odstraňte horní kryt pečicího vozíku. K tomu odšroubujte šrouby nalevo a napravo (obr. A).
3. Skla podržte rukama (vlevo a vpravo) a vyjměte je směrem nahoru (obr. B).  
Položte je madlem dolů na utěrku. Vnitřní sklo s háčky nesmí být z pečicího vozíku sejmuto.



U dvířek se třemi skleněnými výplněmi postupujte následovně:

4. Svorky vlevo a vpravo odšroubujte a vyndejte (obr. C).  
Horní skleněnou výplň vyndejte ven.



Skla čistěte pomocí čistících prostředků na sklo a vlhkým hadříkem.

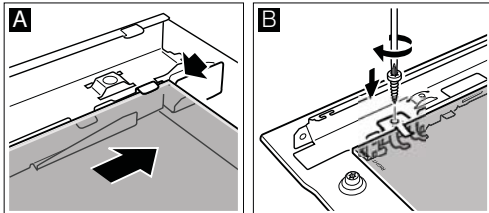
### ⚠ Nebezpečí úrazu!

Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabky na sklo, ostré nebo abrazivní čistící prostředky.

### Montáž

U dvířek trouby se dvěma skly postupujte podle kroků 3 až 5.

1. Sklo nasuňte šikmo dozadu (Obr. A).  
Při montáži skel dbejte na to, aby nápis „right above“ byl vlevo dole vzhůru nohama.
2. Nasadte svorky vlevo a vpravo a utáhněte (Obr. B).



3. Nasadte skla do podpěr pečicího vozíku.
4. Nasadte kryt a zašroubujte jej. Pokud se kryt nedá zašroubovat, dbejte na to, aby skla seděla správně v držáku.
5. Zavřete dvířka trouby.

**Troubu používejte znovu teprve tehdy, když jsou skla řádně namontována.**

# Co dělat v případě poruchy

V případě poruchy se často jedná o maličkost, kterou lze snadno odstranit. Předtím, než zavoláte zákaznický servis, zkuste závadu odstranit pomocí následující tabulky.

## Přehled provozních závad

Porucha	Možná příčina	Náprava/Pokyny
Trouba nefunguje	Je vadná pojistka	Zkontrolujte v pojistkové skříni, zda je pojistka v pořádku.
	Výpadek proudu	Vyzkoušejte, zda funguje kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské spotřebiče.
Na displeji bliká symbol ☹ a čtyři nuly	Výpadek proudu	Znovu nastavte čas.
Trouba nehřeje	Kontakty jsou zaprášené	Otočte otočnými voliči několikrát v obou směrech.

## Chybová hlášení

Pokud se na displeji zobrazí chybové hlášení **E**, stiskněte tlačítko ☹. Hlášení zmizí. Nastavená časová funkce se vymaže. Pokud chybové hlášení nezmizí, kontaktujte zákaznický servis.

Následující chyby může odstranit uživatel sám.

Chybové hlášení	Možná příčina	Náprava/Pokyny
<b>EO !!</b>	Příliš dlouho jste drželi stisknuté tlačítko nebo se zaseklo.	Postupně stiskněte všechna tlačítka. Zkontrolujte, zda se některé z tlačítek nezaseklo nebo není znečištěné.

# Zákaznický servis

V případě opravy je tu k dispozici náš zákaznický servis. Nejprve se však snažíme najít vhodné řešení, abychom předcházeli zbytečným výjezdům našich techniků.

## E-číslo a FD-číslo

Při zkontaktování našeho servisu vždy uveďte úplné číslo výrobku (E-č.) a výrobní číslo (FD-č.), abychom Vám mohli kvalifikovaně pomoci.

Typový štítek s těmito čísly naleznete vpravo, na boku dvířek spotřebiče.

Abyste se vyhnuli dlouhému hledání, můžete si tyto údaje o Vašem spotřebiči a telefonní číslo na zákaznický servis zaznamenat.

**E-č.** **FD-č.**

**Zákaznický servis** ☎

## ⚠ Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět pouze námi proškolený servisní technik.

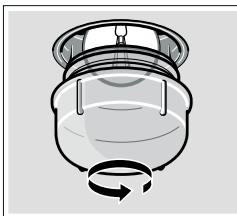
## Výměna žárovky v troubě

Pokud je žárovka v troubě poškozená, musí být vyměněna. Náhradní žáruvzdorné žárovky do 300 °C (220-240 V, patice E14, 25 W) můžete zakoupit přes zákaznický servis nebo ve specializované prodejně. Používejte jen tyto žárovky.

## ⚠ Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!!

Odpojte spotřebič od elektrické sítě. Ujistěte se, že je odpojený rádně.

1. Do vychladlého pečicího prostoru položte utěrku, abyste předešli škodám.
2. Otočením doleva odstraňte ochranný kryt.



3. Žárovku nahraďte žárovkou stejného typu.
4. Opět našroubujte ochranný kryt.
5. Vyjměte utěrku a zapojte spotřebič opět do sítě.

## Skleněný kryt

Poškozený skleněný kryt musí být vyměněn. Správné skleněné kryty zakoupíte přes zákaznický servis. Udejte číslo výrobku (E-č.) a výrobní číslo (FD-č.) Vašeho spotřebiče.

Berte prosím ohled na to, že za návštěvu servisního technika z důvodu chybné obsluhy se hradí poplatek, a to i když je spotřebič v záruční době.

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Tím zajistíte, že bude oprava provedena proškolenými servisními technikými, kteří mají k dispozici originální náhradní díly pro Váš spotřebič.

# Tipy pro úsporu energie a ochranu životního prostředí

V této kapitole naleznete rady, jak při pečení ušetřit ještě více energie a jak spotřebič ekologicky zlikvidovat.

## Tipy na úsporu energie

- Předehřívajte pečicí troubu jen tehdy, je-li to uvedeno v receptu nebo v tabulce pro přípravu pokrmů.
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy. Dobře pojímají teplo.
- Dvířka spotřebiče nechte během vaření nebo pečení zavřená.
- Více koláčů pečte postupně za sebou. Pečicí prostor je ještě vyhřátý. Tím se zkrátí doba pečení druhého koláče. Můžete také zasunout 2 hranaté formy vedle sebe.

- V případě delších dob přípravy můžete pečicí troubu vypnout 10 minut před koncem doby přípravy, a využít tak zbytkové teplo.

## Ekologická likvidace výrobku

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Tato směrnice stanovuje jednotný rámec pro zpětný odběr a recyklaci vysloužilých zařízení, platný pro celou EU.

# Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu

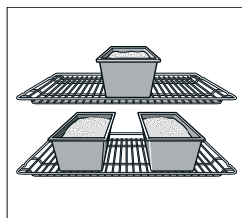
Zde naleznete výběr pokrmů a optimální nastavení pro jejich přípravu. Ukážeme Vám, který druh ohřevu a teplota jsou pro Váš pokrm nejvhodnější. Naleznete zde informace, jaké příslušenství máte použít a do jaké výšky je máte zasunout. Dostanete tipy ohledně nádobí a metod příprav.

V tabulkách naleznete velké množství doporučení pro každý pokrm.

Pokud použijete 3 hranaté formy zároveň, musí být na rošt postaveny podle následujícího obrázku.

## Upozornění

- Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného a prázdného pečicího prostoru. Předehřívajte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v tabulce. Příslušenství vyložte pečicím papírem teprve po předehřátí.
- Časové údaje v tabulce jsou pouze orientační. Jsou závislé na kvalitě a vlastnostech dané potraviny.
- Používejte příslušenství, které je součástí dodávky. Další příslušenství můžete zakoupit jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně nebo přes zákaznický servis. Před použitím vyjměte z pečicího prostoru příslušenství a nádobí, které nebudete používat.
- Používejte vždy chňapku, když vydáváte horké příslušenství nebo nádobí z pečicího prostoru.



## Koláče a pečivo

### Pečení na jedné úrovni

Pomocí horního a dolního ohřevu ☐ upečete koláče nejlépe. Pokud pečete s horkým vzduchem s cirkulací ☒, doporučujeme Vám následující úrovně vkládání:

- Pečicí formy: Úroveň 2
- Koláče na plechu: Úroveň 3

### Pečení na více úrovních

Nastavte horký vzduch s cirkulací ☒.

Pečení na 2 úrovních:

- Smaltovaný pečicí plech: Úroveň 3
- Hliníkový pečicí plech: Úroveň 1

Plech zasunutý do pečicí trouby zároveň nemusí být hotové ve stejnou dobu.

## Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy. Světlé pečicí formy ze slabého kovu nebo skleněné formy prodlužují dobu pečení a koláč nezezlátne rovnoměrně. Pokud chcete použít silikonové formy, řiďte se údaji a recepty výrobce. Silikonové formy jsou často menší než normální formy. Údaje k množství těsta a recepty se mohou lišit.

## Tabulky

V tabulce naleznete optimální druh ohřevu pro každý koláč nebo dezert. Teplota a doba přípravy závisí na množství a konzistenci těsta. Proto je v tabulkách vždy uveden časový interval. Začněte nejdříve s nižšími hodnotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné zezlátnutí. Pokud je to nutné, můžete teplotu přístě zvýšit.

Pokud troubu předehříváte, zkracuje se doba přípravy o 5 až 10 minut.

*Dodatečné informace naleznete v radách pro pečení, které jsou uvedeny za tabulkami.*

Pro pečení koláče v jedné úrovni postavte formu na smaltovaný pečicí plech.

Pokud chcete upéct více koláčů najednou, můžete formy postavit najednou na rošt.

Koláče pro přípravu v peči	Pečicí forma na roštu	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Příprava v minutách
Dort	Plechová pečicí forma, Ø 31 cm 1			220-240	40-50
		1+3		190-200	35-45
Quiche	Plechová pečicí forma, Ø 31 cm 1			220-230	40-50
Koláče*	Plechová pečicí forma, Ø 28 cm 2			180-200	50-60

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

Koláče na plechu		Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Příprava v minutách
Pizza	Pečicí plech	2		200-220	25-35
	Hliníkový pečicí plech + plochý pečicí plech	1+3		170-180	35-45
	Hliníkový pečicí plech + univerzální plech	1+3		170-180	35-45
Listové těsto	Pečicí plech	3		180-200	25-35
	Hliníkový pečicí plech + plochý pečicí plech	1+3		170-190	30-45
	Hliníkový pečicí plech + univerzální plech	1+3		170-190	30-45
Turecký Borek	Univerzální plech	2		190-200	40-55

Další plechy zakoupíte ve specializované prodejně nebo přes náš zákaznický servis.

Chléb a housky		Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Příprava v minutách
Kynutý chléb z 1,2 kg mouky* (předehřát)	Smaltovaný pečicí plech 2			270	8
				200	35-45
Kváskový chléb z 1,2 kg mouky* (předehřát)	Smaltovaný pečicí plech 2			270	8
				200	40-50
Housky (např. z žitné mouky)	Smaltovaný pečicí plech 3			200-220	20-20



\* Do horkého pečicího prostoru nikdy nenalévejte vodu.

Pečivo		Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Příprava v minutách
Sušenky a cukroví	Smaltovaný pečicí plech	3		150-160	20-30
	Hliníkový pečicí plech + plochý pečicí plech	1+3		140-150	20-30
	Hliníkový pečicí plech + univerzální plech	1+3		140-150	20-30
Sněhový dortíček	Smaltovaný pečicí plech	3		80-90	180-210
Větrník	Smaltovaný pečicí plech	2		190-210	30-40
Makrónky	Smaltovaný pečicí plech	3		110-130	30-40
	Hliníkový pečicí plech + plochý pečicí plech	1+3		100-120	35-45
	Hliníkový pečicí plech + univerzální plech	1+3		100-120	35-45

Další pečicí plechy zakoupíte jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně.

## Rady a praktické pokyny pro pečení

Pokud chcete použít vlastní recept,	můžete se řídit podobným receptem, který je uveden v tabulce.
Jak zjistím, že je koláč hotový?	Zapíchněte špejli asi 10 minut před koncem uvedené doby přípravy do nejvyššího místa koláče. Pokud na špejli nejsou žádné zbytky těsta, je koláč hotový.
Koláč nevyběhl.	Příště přidejte méně tekutiny nebo nastavte o 10 stupňů nižší teplotu. Dejte pozor také na časový úsek, po který byste měli těsto podle receptu hníst.
Koláč vyběhl uprostřed do výšky, ale na okrajích je nižší	Nevymazávejte formu tukem. Když je koláč hotový, uvolněte ho nožem opatrně z formy.
Koláč zeshora příliš zhnědl.	Zasuňte koláč do nejnižší kolejničky, zvolte nižší teplotu a pečte koláč déle.
Koláč je vysušený.	Propíchejte hotový koláč několikrát špejli. Pokapejte ho několika kapkami ovocné šťávy nebo alkoholu. Příště nastavte o 10 stupňů vyšší teplotu a zkrátte dobu přípravy.

Chléb nebo pečivo (např. tvarohový koláč) vypadají dobře, ale uvnitř jsou mazlavé (vlhké s mokrymi místy).	Příště přidejte méně tekutiny a nechte pokrm péct delší dobu na nižší teplotu. Pokud připravujete dorty se šťavnatou náplní, pečte nejprve korpus. Na korpus dejte nejprve mleté mandle nebo strouhanku, než ho obložíte. Dodržujte pokyny v receptu a dobu přípravy.
Cukroví zhnědlo nerovnoměrně.	Nastavte nižší teplotu; cukroví zhnědne rovnoměrněji. Choulostivé cukroví pečte na horní a dolní ohřev  v jedné úrovni. Přechýlující pečicí papír může ovlivnit cirkulaci vzduchu. Vždy ho upravte podle velikosti plechu.
Ovocný koláč je vespod příliš světlý.	Příště vložte koláč o úroveň níž.
Ovocná šťáva přetéká z koláče.	Příště použijte hlubší univerzální plech, pokud ho máte k dispozici.
Drobné kynuté cukroví se může během pečení slepit.	Zkuste dodržet vzdálenost přibližně 2 cm. Tím bude dostatek místa pro vykynutí a zhnědnutí ze všech stran.
Peklí jste na více úrovních. Cukroví na horním plechu je tmavší než na spodním.	Při pečení ve více úrovních vždy nastavte horký vzduch s cirkulací  na 2. Pokud vložíte více plechů najednou, nemusí být hotové ve stejnou dobu.
Během pečení šťavnatého koláče se vytváří kondenzovaná voda.	Při pečení se může tvořit vodní pára. Část vlhkosti se může odpařovat skrz dvířka. Vodní pára se může srážet na ovládacím panelu nebo na okolním nábytku. Trouba je tak navržena s ohledem na tento fyzikální jev.

## Maso, drůbež, ryby

### Varné nádoby

Můžete použít jakoukoli žáruvzdornou nádobu. Na velké pečené můžete použít také smaltovaný pečicí plech. Nejvhodnější jsou skleněné nádoby. Ujistěte se, že je velikost poklopu správná a dobře doléhá. Pokud použijete smaltované nádoby, musíte přidat více tekutiny. Pokud použijete nerezový pekáč, tak maso tolik nezahnědne a může být trochu krvavé. Pokud je to Váš případ, prodlužte dobu přípravy. Údaje v tabulkách: Nádoba bez poklopu = otevřená Nádoba s poklopem = zavřená Nádoby stavte vždy na střed roštu. Horké skleněné nádoby musíte vždy postavit na suchou kuchyňskou utěrku. Horké sklo může prasknout, pokud ho postavíte na vlhký nebo studený povrch.

### Pečení masa

K libovému masu přilijte trochu tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryto cca 1/2 cm tekutiny. K dušené pečení přilijte dostatečné množství tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryto cca 1-2 cm tekutiny. Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádoby. Pokud maso připravujete ve smaltované nebo tmavé nádobě, přilijte více tekutiny, než když jej pečete ve skleněné nádobě.

Nerezové nádoby nejsou příliš vhodné. Maso se v nich peče pomaleji a méně zezlátne. Použijte vyšší teplotu nebo delší dobu pečení.

### Grilování







Vždy grilujte v uzavřené pečicí troubě. Troubu předehřejte 3 minuty před vsunutím pokrmu do pečicího prostoru. Kousky pokrmu určené ke grilování položte přímo na rošt. Pokud připravujete pouze jeden kus, bude výsledek lepší, když ho položíte na střed roštu. Do úrovně 1 zasuňte smaltovaný pečicí plech pro zachytávání šťávy z masa, trouba zůstane déle čistá. Pečicí plech nebo univerzální plech nezasunujte do úrovně 4 nebo 5. V důsledku velkého tepla by se mohla nádoba zdeformovat a při vyndávání poškodit pečicí prostor. Pokud je to možné, připravujte stejné velké kusy pokrmu. Díky tomu zhnědnou rovnoměrně a budou šťavnaté. Maso osolte až po grilování. Kousky po 2/3 doby přípravy obraťte. Grilovací topné těleso se vypíná a zapíná automaticky. Tento jev je normální. Četnost závisí na nastaveném stupni grilování.

### Maso

Po uplynutí poloviny času kousky masa otočte. Když je pečené hotové, měla by ještě 10 minut po upečení odpočívat ve vypnuté a zavřené troubě. Šťáva se tak lépe rozprostře.

Roastbeef po dokončení zabalte do hliníkové fólie a nechte ho 10 minut odpočívat v pečicí troubě.

U vepřového masa nařízněte kůži křížem a pečení položte do nádoby nejprve kůži dolů.

Maso	Hmotnost	Varná nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C stupeň grilování	Příprava v minutách
Dušené hovězí (např. žebírka)	1,0 kg	zakrytá	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2,0 kg		2		200-220	130
Hovězí svíčková	1,0 kg	otevřená	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90

\* Pečicí troubu na 5 minut předehřejte.

Maso	Hmotnost	Varná nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Příprava v minutách
Roastbeef, krvavý	1,0 kg	otevřená	1		210-230	40
Steaky, propečené*		Rošt	5		3	20
Steaky, krvavé*			5		3	15
Vepřové maso bez kůže (např. krk)	1,0 kg	otevřená	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2,0 kg		1		170-190	160
Vepřové maso s kůží (např. rameno, noha)	1,0 kg	otevřená	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2,0 kg		1		160-180	180
Uzená vepřová žebírka s kostí	1,0 kg	zakrytá	2		210-230	70
Sekaná pečeně	z 750 g masa	otevřená	1		170-190	70
Klobásy	cca 750 g	Rošt	4		3	15
Telecí pečeně	1,0 kg	otevřená	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Jehněčí kýta bez kosti	1,5 kg	otevřená	1		150-170	110

\* Pečící troubu na 5 minut předehřejte.

### Drůbež

Hmotnost v tabulce se týká drůbeže bez nádivky.

Celou drůbež položte na dolní rošt nejprve prsní stranou dolů. Po uplynutí 2/3 doby obraťte.

Pečení, krutí roládu nebo krutí prsa obraťte v polovině přípravy. Kousky drůbeže obraťte po 2/3 doby přípravy.

Pokud připravujete kachnu nebo husu, propíchněte kůži pod křídly, aby vytekl tuk.

Drůbež hezky zhnědne a bude křupavá, pokud ji před koncem přípravy potřete máslem, vodou se solí nebo pomerančovou šťávou.

Pokud grilujete přímo na roštu, zasuňte do úrovně 1 smaltovaný pečící plech.

Drůbež	Hmotnost	Nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Příprava v minutách
Půlka kuře, 1 až 4 kusy	po 400 g	Rošt	2		200-220	40-50
Naporcované kuře	po 250 g	Rošt	2		200-220	30-40
Kuře, celé od 1 do 4 kusů	po 1,0 kg	Rošt	2		190-210	50-80
Kachna	1,7 kg	Rošt	2		180-200	90-100
Husa	3,0 kg	Rošt	2		170-190	110-130
Mladý krocan	3,0 kg	Rošt	2		180-200	80-100
2 krutí stehna	po 800 g	Rošt	2		190-210	90-110

### Ryby

Ryby po 2/3 doby přípravy obraťte.

Celou rybu nemusíte obracet. Celou rybu s pomocí půlky brambory položte hřbetem nahoru na rošt. Do břicha ryby vložte půlku brambory nebo malou žáruvzdornou nádobu, aby ryba nespadla na stranu.

Pokud připravujete rybí filet, přidejte k pečení několik lžic tekutiny.

Pokud grilujete přímo na roštu, zasuňte do úrovně 1 smaltovaný pečící plech.

Ryby	Hmotnost	Nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Příprava v minutách
Ryba, bílá/směs (celé kusy) např. pražma	600 g	Smaltovaný pečící plech	3		180-190	45-55
Tučnější ryba (malé kusy), např. losos		Rošt*	2		180-190	45-55
Plněný štikozubec	1,0 kg	Smaltovaný pečící plech	3		180-190	55-65

\* Smaltovaný pečící plech zasuňte na úroveň 1.



## Tipy pro pečení a grilování

Pro danou hmotnost pečeně nejsou v tabulce uvedeny žádné údaje.	Zvolte nejbližší nízkou hodnotu a prodlužte dobu přípravy.
Chtěli byste zkontrolovat, zda je pečeně hotová.	Použijte teplotní sondu na maso (k zakoupení ve specializované prodejně) nebo proveďte "zkoušku lžící". Zatlačte lžící na pečení. Pokud se zdá pevná, je hotová. Pokud je možné lžící vtlačit, potřebuje ještě trochu času.
Pečeně je příliš tmavá a křusta místy spálená.	Zkontrolujte teplotu a úroveň vložení příslušenství.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je připálená.	Příště zvolte menší nádobu nebo přilijte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodnatá.	Příště zvolte větší nádobu nebo přilijte méně tekutiny.
Při polévání pečeně vzniká vodní pára.	To je zcela běžné a podmíněno fyzikálními zákony. Velká část vodní páry uniká skrz parní otvor. Vodní pára se může srážet na čelní stěně nebo na sousedních částech okolního nábytku a stékat ve formě kondenzované vody.

## Nákypy, soufflé, toasty

Nádobu postavte přímo na rošt.

Pokud grilujete bez nádoby přímo na roštu, zasuňte do úrovně 1 smaltovaný pečicí plech. Díky tomu zůstanou trouba déle čistá.

Výsledek u nákypů závisí na velikosti nádoby a tloušťce nárky. Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

Pokrm	Varná nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Příprava v minutách
Sladké nákypy (např. tvarohový nárky s ovocem)	Forma na nárky	2		180-200	40-50
Výdatné nákypy z předvařených přísad (např. nudlový nárky)	Forma na nárky nebo smaltovaný pečicí plech	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Výdatné nákypy ze syrových přísad* (např. nárky z brambor)	Forma na nárky nebo smaltovaný pečicí plech	2		160-180	50-70
		2		160-180	50-70
Opékání toastů	Rošt	5		3	4-5
Zapečený toast	Rošt	3+1		170-180	8-12

\* Nárky by neměl být vyšší než 2 cm.

## Hotové pokrmy

Dodržujte pokyny výrobce uvedené na obalu.

Pokud vyložíte příslušenství pečicím papírem, tak se ujistěte, že je papír pro danou teplotu vhodný. Upravte papír podle velikosti pokrmu, který připravujete.

Výsledek přípravy závisí přímo na druhu pokrmu. U syrových produktů se mohou vyskytovat barevné nesrovnalosti a rozdíly.

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Příprava v minutách
Hranolky	Rošt nebo smaltovací pečicí plech	3		190-210	20-30
Pizza	Rošt	2		200-220	15-20
Pizza bageta	Smaltovací pečicí plech	3		190-200	20-25



**Upozornění:** Plech se může při přípravě zmrazených pokrmů zdeformovat. To je způsobeno rozdíly teplot, jimž je příslušenství vystaveno. Při pečení deformace opět zmizí.

## Speciální pokrmy

Nízké teploty se hodí pro přípravu chutných krémových jogurtů a vzdušného kynutého těsta.

### Příprava Jogurtu

1. Svařte 1 litr mléka (3,5 % tuku) a vychladte ho na 40 °C.
2. Vmíchejte 150 g jogurtu (vyndaného z chladničky).
3. Dejte do šálků nebo sklenic a přikryjte průhlednou fólií.

Pokrm	Varné nádoby	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota	Doba
Jogurt	Šálky nebo sklenice	Postavte na dno pečicího prostoru		Předehřát na 50 °C 50 °C	5 min 8 hodin
Kynutí těsta	Žárovzdorná nádoba	Postavte na dno pečicího prostoru		Předehřát na 50 °C Vypněte spotřebič a vložte kynuté těsto do pečicího prostoru.	5-10 min. 20-30 min.


## Rozmrazování

Doba rozmrazování závisí na druhu a množství pokrmu.

Dodržujte pokyny výrobce uvedené na obalu.

Zmražené potraviny vyndejte z obalu a postavte je ve vhodné nádobě na rošt.

Celou drůbež položte na talíř prsní stranou dolů.

Zmražený pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota
Např. smetanové dorty, dorty s máslovým krémem, dorty s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovoce, kuře, klobásy a ryby, chléb a housky, koláče a další pečivo	Rošt	1		Volič teploty zůstává vypnutý.





## Sušení

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu a dobře je omyjte. Dobře ovoce i zeleninu otřete a nechte uschnout.

Smaltovaný pečicí plech a rošt vyložte pečicím papírem.

Ovoce a zeleninu občas obraťte.

Jakmile ovoce (zelenina) zhnědne, usušte ho a odstraňte papír.

Pokrm	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy
600 g jablek na plátky	1+3		80	cca 5 hodin
800 g hrušek na kousky	1+3		80	cca 8 hodin
1,5 kg švestek	1+3		80	cca 8-10 hodin
200 g bylinek, očištěných	1+3		80	cca 1½ hodiny

## Zavařování marmelády

Skleničky a těsnicí kroužky pro zavařování musí být čisté a nepoškozené. Pokud je to možné, použijte stejné velké sklenice. Údaje v tabulce se vztahují ke kulatým litrovým sklenicím.

### Pozor!

Nepoužívejte žádné větší nebo vyšší zavařovací sklenice. Víčka by mohla prasknout.


Používejte pouze čerstvé ovoce a zeleninu v dobrém stavu. Předtím ovoce i zeleninu důkladně omyjte.

Časové údaje v tabulce jsou pouze orientační. Mohou se lišit v závislosti na okolní teplotě, počtu sklenic, množství a teplotě obsahu sklenic. Před vypnutím spotřebiče se ujistěte, že se uvnitř sklenic tvoří bublinky.

### Příprava

1. Dejte ovoce a zeleninu do sklenic, ale neplňte je až po okraj.
2. Vyčistěte okraje sklenic; musí být čisté.
3. Na každou sklenici nasadte navlhčenou zavařovací gumu a víčko.
4. Zajistěte sklenice sponami.  
Do pečicího prostoru vložte najednou maximálně šest sklenic.

### Nastavení

1. Smaltovaný pečicí plech zasuňte do úrovně 2. Sklenice postavte na plech tak, aby se vzájemně nedotýkaly.
2. Do smaltovaného pečicího plechu nalijte půl litru horké vody (asi 80 °C).
3. Zavřete dvířka pečicí trouby.
4. Nastavte volič funkcí na dolní ohřev .
5. Teplotu nastavte mezi 170 a 180 °C.

### Zavařování marmelády

Po cca 40 - 50 minutách se začnou v krátkých odstupech tvořit první bublinky. Vypněte pečicí troubu.

Po cca 25 - 35 minutách vyndejte sklenice z trouby (během této doby se využije zbytkové teplo). Pokud byste sklenice nechali v pečicím prostoru déle, mohly by se tvořit zárodky, které způsobí překyselení marmelády.

Ovoce v litrových sklenicích	Od tvoření bublinek	Zbytkové teplo
Jablka, rybíz, jahody	Vypnout	cca 25 minut
Třešně, meruňky, broskve, angrešt	Vypnout	cca 30 minut
Jablečné, hruškové, švestkové pyré	Vypnout	cca 35 minut

### Zavařování zeleniny

Jakmile se ve sklenicích tvoří bublinky, nastavte teplotu opět asi na 120 - 140 °C.

Asi 35 - 70 minut podle druhu zeleniny. Poté pečicí troubu vypněte a využijte zbytkové teplo.

Zelenina ve studeném nálevu v litrových sklenicích	Při tvoření bublinek 120-140 °C	Zbytkové teplo
Okurky	-	cca 35 minut
Červená řepa	cca 35 minut	cca 30 minut
Růžičková kapusta	cca 45 minut	cca 30 minut
Fazole, kedlubny, červené zelí	cca 60 minut	cca 30 minut
Zelený hrách	cca 70 minut	cca 30 minut

### Vyjmutí sklenic z pečicího prostoru

Po přípravě vyndejte sklenice z pečicího prostoru.

### Pozor!

Horké sklenice nestavte na studený nebo vlhký povrch, mohly by prasknout.

## Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především při přípravě obilných a bramborových produktů na vysokou teplotu, jako např. hranolek, toastů, housek, chleba a drobného pečiva (sušenky, speciální pečivo a cukroví).

### Rady pro přípravu potravin s nízkým obsahem akrylamidu

<b>Všeobecné</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Doba přípravy musí být co nejkratší.</li><li>■ Přísady příliš neopékejte.</li><li>■ Velké a silné kusy přísad obsahují méně akrylamidu.</li></ul>
<b>Pečení</b>	Na horní a dolní ohřev max. 200 °C. Na horkovzdušnou cirkulaci max. 180 °C.
<b>Sušenky a cukroví</b>	Na horní a dolní ohřev max. 190 °C. Na horkovzdušnou cirkulaci max. 170 °C. Žloutek a bílek snižují tvorbu akrylamidu.
<b>Hranolky z trouby</b>	Rozprostřete je rovnoměrně v jedné vrstvě na pečicí plech. Na plechu pečte minimálně 400 g, aby se brambory nevysušily.

# Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly zhotoveny pro zkušební instituty s cílem usnadnit testování různých spotřebičů.

Podle normy EN 50304/EN 60350 (2009) a IEC 60350.

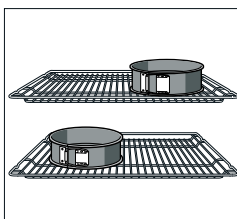
## Pečení

Pečení na 2 úrovních:  
Univerzální plech zasunujte vždy do horní úrovně a hliníkový plech do spodní úrovně.

Máslové cukroví:  
Plechý zasunuté do pečicí trouby zároveň nemusí být hotové ve stejnou dobu.

Krytý jablečný koláč na 1 úrovni:  
Mezi tmavými formami ponechte dostatečný odstup.

Krytý jablečný koláč na 2 úrovních:  
Tmavé formy dejte nad sebe.



Koláč v plechových formách:  
Péct v režimu horní/dolní ohřev ☐ na 1 úrovni. Formy nepokládejte na rošt, nýbrž na smaltovaný pečicí plech.

Pokrm	Příslušenství a pokyny	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v min.
Máslové cukroví (předehřát*)	Pečicí plech	2	☐	160-170	20-30
	Univerzální plech	3	☐	150-160	20-30
	Hliníkový pečicí plech + plochý pečicí plech	1+3	☒	140-160	20-30
	Hliníkový pečicí plech + univerzální plech	1+3	☒	140-160	20-30
Small cakes/Koláčky 20 kusů	Smaltovaný pečicí plech	3	☐	150-170	20-35
Small cakes/Koláčky 20 kusů na plechu (předehřát*)	Hliníkový pečicí plech + plochý pečicí plech	1+3	☒	140-150	30-40
	Hliníkový pečicí plech + univerzální plech	1+3	☒	140-150	30-40
Piškot (předehřát*)	Otvírací dortová forma	1	☐	170-180	35-45
Kynutý koláč na plech se suchou náplní	Smaltovaný pečicí plech	2	☐	160-180	30-40
	Hliníkový pečicí plech + plochý pečicí plech	1+3	☒	150-160	30-45
	Hliníkový pečicí plech + univerzální plech	1+3	☒	150-160	30-40
Kynutý koláč na plech se šťavnatou náplní (ovoce)	Rošt + 2 plechové dortové otvírací formy Ø 20 cm	1 + 3	☒	170-180	60-70
	Smaltovaný pečicí plech + 2 plechové dortové otvírací formy Ø 20 cm		☐	190-210	70-90

\* Pečicí troubu nepředehřívajte pomocí rychlého ohřevu.

Rošty a pečicí plechy zakoupíte jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně.

## Grilování

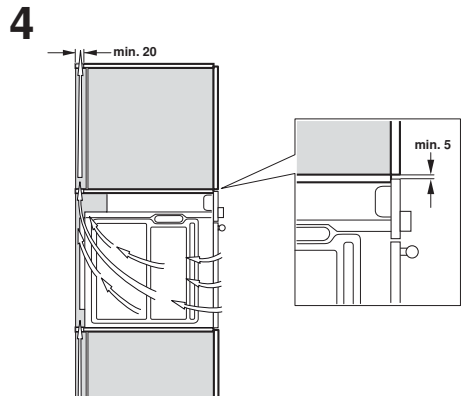
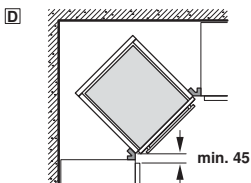
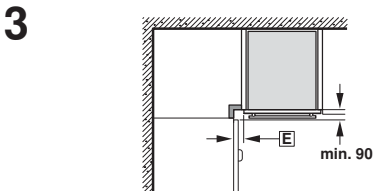
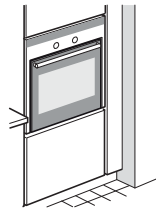
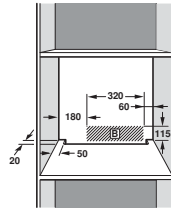
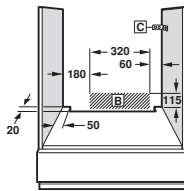
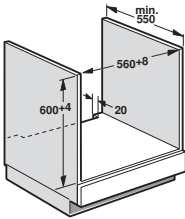
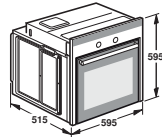
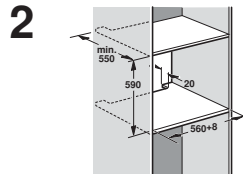
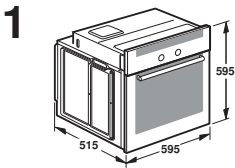
Pokud dáte pokrm přímo na rošt, zasuňte do úrovně 1 smaltovaný pečicí plech na zachytávání šťávy z masa, trouba zůstane déle čistá.

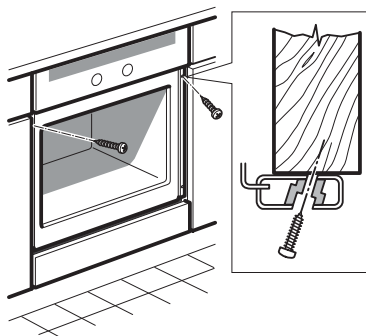
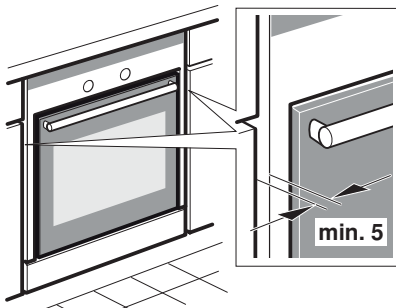
Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba v minutách
Opečení toastu (předehřát 10 min)	Rošt	5	☐	3	½ - 2
Hamburger beef/hovězí 12 kusů* (bez předehřívání)	Rošt + smaltovaný pečicí plech	4 + 1	☐	3	25 - 30

\* Po uplynutí % doby obraťte.



# cz Montážní návod





## CZ

Tento spotřebič je určen pro použití do maximální nadmožské výšky 2000 metrů.

### Příprava nábytku: obr. 1

- Lepidlo, kterým je na vestavném nábytku přilepená dýha a plastové obložení uvnitř nábytku (do kterého má být pečicí trouba namontována), musí být odolné vůči teplotám do 90 °C, sousedící nábytek (vedle pečicí trouby) do 70 °C. Pokud nejsou dýha a plastové obložení nebo lepidlo dostatečně odolné, mohli by se nábytek zdeformovat nebo klesnout. V tomto případě neručí výrobce pečicí trouby za poškození na nábytku.
- Neinstalujte spotřebič za dekorace či jiné ozdobné prvky. Nebezpečí přehřátí.
- Před vestavbou pečicí trouby musíte nábytek přizpůsobit. Odstraňte třísky, neboť by mohly ovlivnit funkčnost komponentů pečicí trouby.
- Přípojka pro troubu se musí nacházet ve šrafované oblasti **B** nebo v místě, kde nebude při vestavbě pečicí trouby překážet.
- Pokud není nábytek připraven, musíte ho připevnit ke stěně pomocí běžného úhelníku **C**.
- Nábytek, do kterého má být pečicí trouba namontována, musí mít na spodní straně větrací otvor.
- Pokud pečicí troubu namontujete pod varnou desku, řiďte se montážním návodem varné desky.

### Vestavba do vysoké skříňky: obr. 2

Pečicí troubu lze vestavět také do vysoké skříňky. Pro odvětrání pečicí trouby musí být mezi spodní deskou a opěrnou stěnou otvor cca 20 mm a mezi horní deskou a opěrnou stěnou se musí nacházet další otvor.

Pro dokonalé odvětrání doporučujeme mezi horní a spodní deskou vzdálenost 590 mm. Tato vzdálenost může činit až 595 mm, pokud chcete odvětrávat více.

Pečicí trouby se zásuvkovými dvířky musí být namontovány tak, aby bylo možné snadno vyjmout pečicí plechy.

### Vestavba pečicí trouby do rohu: obr. 3

Pokud má být přístroj vestaven do rohu, musíte zohlednit rozměry na obr. **D**. Doporučujeme zohlednit rozměry dle obr. **E**, tzn. šířku čela nábytku a madla.

### Připojení pečicí trouby do elektrické sítě

- Před prvním použitím spotřebiče se musíte ujistit, že je Váš dům uzemněn a splňuje příslušné bezpečnostní normy. Spotřebič smí instalovat pouze autorizovaný odborník. Musíte dodržet předpisy místního dodavatele elektřiny a rovněž platné předpisy daného státu.

Použití spotřebiče bez uzemnění nebo neodborná instalace mohou, i když z velmi nepravděpodobných okolností, mít závažné následky (nebezpečí poranění a ohrožení života zásahem elektrického proudu). Výrobce nezodpovídá za chybnou funkčnost nebo možné poškození způsobené neodbornou elektrickou přípojkou.

- Během celé montáže musí být pečicí trouba odpojena od elektrické sítě.
- Pečicí trouba odpovídá ochranné třídě I a smí být provozována pouze s uzemněnou přípojkou.
- Elektrický přípojovací kabel musí být typu H05 V V- F 3G 1,5 mm<sup>2</sup> nebo silnější. Nejprve se musí připojit žluto-zelený kabel, který slouží pro uzemnění, a musí být delší než ostatní kabely.
- Pro splnění bezpečnostních předpisů musí být nainstalován všepolový odpojovač s minimální vzdáleností kontaktů 3 mm. To není nutné, pokud je spotřebič napojen na přístupnou a uzemněnou zásuvku.
- Montáž musí zaručit ochranu před neúmyslným kontaktem s elektrickým proudem.
- Při připojení pečicí trouby musíte zohlednit napájecí napětí uvedené na typovém štítku.
- Před připojením na elektrinu se musí spotřebič nacházet mimo vestavný nábytek. Připojny kabel musí být tak dlouhý, aby bylo možné spotřebič připojit.
- Pozor! Připojovací kabel nesmíte během montáže přiskřípnout a nesmí se dostat do kontaktu s horkými plochami pečicí trouby.
- Všechny práce, také výměnu nebo instalaci přípojovacího kabelu, musí provést zákaznický servis.

### Vestavba pečicí trouby do nábytku: obr. 4

- U pečících trub se zásuvkovými dvířky musí být dvířka odstraněna.
- Zasuňte spotřebič zcela do příslušného otvoru v nábytku. Dejte pozor na to, aby hrana pečicí trouby nepoškodila izolaci kabelu a aby se kabel nedostal do kontaktu s horkými plochami nebo aby nebyl kabel veden pod pečicí troubou.
- Vyrovnajte pečicí troubu na střed a připevněte ji pomocí přiložených šroubů (4x25).
- Pokud je nábytek vyroben podle udaných rozměrů, zůstane v horní části pečicí trouby volná spára. Aby bylo umožněno odvětrávání, nezakrývejte spáru dřevěnými latkami.
- Mezi spotřebičem a sousedícím nábytkem (vedle pečicí trouby) musí být vzdálenost minimálně 5 mm.

### Demontáž

Odpojte pečicí troubu od elektrického proudu. Uvolněte přípojný kabel trouby mezi pečicí troubou a nábytkem. Troubu trochu nadzdvihněte a vytáhněte ji úplně z nábytku.



## Informační list výrobku související s „NAŘÍZENÍM KOMISE V PŘENESENÉ PRAVOMOCI (EU) č. 65/2014“

Značka: Bosch
Identifikační značka modelu: HBB43C350
Index energetické účinnosti: 106,3
Energetická třída: A
Spotřeba energie na cyklus v režimu s přirozenou konvekci: 0,92 kWh/cyklus
Spotřeba elektrické energie na jeden cyklus v režimu ventilátorové nucené konvekce: 0,85 kWh/cyklus
Počet pečicích prostorů: 1
Zdroj tepla: elektrický
Objem: 60 l

Jan 20, 2017

Robert Bosch Hausgeräte GmbH. Postfach 83 01 01, 81701 München, Germany

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

## Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

### 1. Záruka

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

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

### 2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

### 3. Uplatnění záruky

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

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

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

Seznam autorizovaných servisů je k dispozici na [www.bosch-home.com/cz](http://www.bosch-home.com/cz).

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

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

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

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



## 4. Neoprávněnost reklamace

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

- a) prokazatelně nesprávným užíváním výrobku (např. v rozporu s návodem, s pokyny uvedenými na obalu výrobku či v záručním listě, užíváním v rozporu s obecně známými pravidly užívání předmětného výrobku, provozem při nesprávném napájecím napětí, připojování na nedovolené zdroje proudu, užíváním zboží v nevhodných podmínkách – vlhko, prašnost, extrémní tvrdost vody apod.) anebo jiným nesprávným jednáním uživatele (např. neodbornou instalací či zapojením);
- b) prokazatelně nedovolenými zásahy do přístroje (konstrukční nebo jiná úprava, neodborná montáž), živelnou katastrofou nebo mechanickým poškozením výrobku;
- c) nese-li předložený záruční list zjevné známky provedených změn údajů nebo je-li na výrobku odlišné výrobní číslo od toho, jež je uvedeno v záručním listě;
- d) u estetických komponentů, nezajišťujících funkčnost výrobku z důvodu:
  - transportního poškození nebo přemístování (poškrábání, promáčknutí, praskliny, rozbitá skla a police apod.)
  - nefunkčních estetických komponentů jako jsou madla, skla, ovládací spínače apod., které jsou důsledkem běžného opotřebení
  - změny barvy plastových komponentů (jedná se o běžný fyzikálně chemický jev po čase používání)
  - vady spotřebních materiálů, u kterých je doba životnosti daná charakterem součástky (žárovky, vodní filtry, vzduchové, prachové filtry, uhlíkové filtry všeho druhu, akumulátory, baterie, apod.)
  - vady příslušenství a volitelné výbavy, způsobené nevhodnou manipulací nebo nepřiměřeným zacházením

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

## 5. Náhradní díly

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

## 6. Pozáruční servis

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

## 7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

## 8. Upozornění pro prodejce

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

## 9. Ochrana osobních údajů

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

## 10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

### Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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

# B/S/H/

## **Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH**

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

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

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

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

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



Vstavaná rúra  
**HBB43C350**



**BOSCH**

[sk]    Návod na použitie

<b>Dôležité bezpečnostné pokyny</b> .....	<b>2</b>	<b>Čo robiť v prípade poruchy</b> .....	<b>12</b>
Príčiny poškodenia .....	3	Prehľad prevádzkových porúch .....	12
<b>Vaša nová rúra na pečenie</b> .....	<b>4</b>	Výmena žiarovky v rúre .....	12
Ovládací panel .....	4	Sklenený kryt .....	12
Volič funkcií .....	4	<b>Zákaznícky servis</b> .....	<b>12</b>
Ovládacie tlačidlá a displej .....	5	Číslo spotrebiča (E-č.) a výrobné číslo (FD-č.) .....	12
Volič teploty .....	5	<b>Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia</b> <b>13</b>	
Priestor na pečenie .....	5	Tipy na úsporu energie .....	13
<b>Vaše príslušenstvo</b> .....	<b>5</b>	Ekologická likvidácia spotrebiča .....	13
Čistenie príslušenstva .....	5	<b>Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu</b> .....	<b>13</b>
Zvláštne príslušenstvo .....	6	Koláče a drobné pečivo .....	13
<b>Pred prvým použitím</b> .....	<b>6</b>	Rady a praktické pokyny na pečenie .....	14
Programovanie času .....	6	Mäso, hydina, ryby .....	15
Rozohriatie rúry na pečenie .....	6	Tipy na pečenie a grilovanie .....	17
Čistenie príslušenstva .....	6	Nákypy, soufflé, hrianky .....	17
<b>Nastavenie rúry na pečenie</b> .....	<b>6</b>	Hotové pokrmy .....	17
Druh ohrevu a teplota .....	6	Špeciálne pokrmy .....	18
Rýchly ohrev .....	7	Rozmrazovanie .....	18
<b>Nastavenie časových funkcií</b> .....	<b>7</b>	Sušenie .....	18
Spínanie hodiny .....	7	Zaváranie marmelády .....	18
Čas prípravy .....	7	<b>Akrylamid v potravinách</b> .....	<b>19</b>
Čas vypnutia .....	8	<b>Skúšobné pokrmy</b> .....	<b>20</b>
Čas .....	8	Pečenie .....	20
<b>Detská poistka</b> .....	<b>9</b>	Grilovanie .....	20
<b>Zmena základného nastavenia</b> .....	<b>9</b>		
<b>Funkcia čistenia</b> .....	<b>9</b>		
Pred čistením .....	9		
Nastavenie .....	9		
Po ukončení čistenia .....	10		
<b>Starostlivosť a čistenie</b> .....	<b>10</b>		
Vhodné čistiace prostriedky .....	10		
Funkcia osvetlenia .....	10		
Vybratie a nasadenie závesných roštov alebo teleskopických výsuvov .....	11		
Zloženie a nasadenie dvierok rúry na pečenie .....	11		
Demontáž a montáž skla dvierok .....	11		

Ďalšie informácie k produktom, príslušenstvu, náhradným dielom a servisu nájdete na internetových stránkach:  
[www.bosch-home.com/sk](http://www.bosch-home.com/sk)

## **⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny**

Pozorne si prečítajte tento návod. Iba tak budete schopní svoj spotrebič používať správne a bezpečne. Tento návod na obsluhu a návod na montáž starostlivo uschovajte pre ďalšiu potrebu či ďalšieho používateľa. Tento spotrebič je určený iba na zabudovanie. Dodržujte zvláštne pokyny na inštaláciu. Po vybalení spotrebič skontrolujte. Pokiaľ bol spotrebič počas prepravy poškodený, nezapájajte ho. Spotrebič bez zástrčky smie pripojiť iba odborník s licenciou. V prípade škôd vzniknutých v dôsledku zlého zapojenia nemáte nárok na záruku.

Spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti alebo domácnosti podobnom prostredí. Spotrebič používajte iba na prípravu pokrmov a nápojov. Pri používaní nenechávajte spotrebič bez dozoru. Spotrebič je určený výhradne na použitie v uzatvorených priestoroch. Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami smú spotrebič používať iba pod dohľadom zodpovednej osoby, ktorá ich poučí, ako spotrebič bezpečne používať, a v prípade, že pochopili riziká, ktoré z používania vyplývajú.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Deti nesmú bez dozoru spotrebič čistiť ani vykonávať jeho údržbu.

Deti mladšie ako 8 rokov veku by sa mali zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča a napájacieho vedenia.

Príslušenstvo vždy vsúvajte do priestoru na pečenie správnym spôsobom.

Pozrite popis príslušenstva v návode na použitie.

### **Nebezpečenstvo požiaru!**

- Horľavé predmety uskladnené v priestore na pečenie sa môžu vznietiť. V priestore na pečenie nikdy neukladajte horľavé predmety. Nikdy neatvárajte dverka spotrebiča, keď vnútri začne vznikať dym. Vypnite spotrebič a vyťahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky alebo vypnite poistky v poistkovej skrini.
- Pri otvorení dverok spotrebiča vznikne prievan. Papier na pečenie môže prísť do kontaktu s ohrievacím telesom a môže sa vznietiť. V priebehu predhrievania nikdy neumiestňujte papier na pečenie na príslušenstvo bez upevnenia. Papier na pečenie musí byť vždy zaťažený riadom alebo formou na pečenie. Papierom na pečenie vyložte vždy len plochu, ktorú budete potrebovať. Papier na pečenie nesmie nikdy presahovať cez príslušenstvo.

### **Nebezpečenstvo popálenia!**

- Spotrebič sa zahrieva na veľmi vysoké teploty. Nikdy sa nedotýkajte vnútorných plôch priestoru na pečenie alebo ohrievacích telies. Spotrebič vždy nechajte vychladnúť. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Príslušenstvo alebo nádoby sú veľmi horúce. Pri vybratí príslušenstva alebo riadu z rúry vždy použite kuchynské rukavice.
- Alkoholické výpary sa môžu v rozpálenej rúre vznietiť. Nikdy nepripravujte pokrmy s veľkým množstvom vysokoperceného alkoholu. Používajte iba malé množstvo nápojov s vysokým obsahom alkoholu. Dverka spotrebiča otvárajte opatrne.

### **Nebezpečenstvo oparenia!**

- Prístupné vonkajšie časti sú počas prevádzky horúce. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Pri otvorení dverok spotrebiča môže von unikať horúca para. Dverka spotrebiča otvárajte opatrne. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Z vody v horúcom priestore na pečenie môže vzniknúť horúca para.

Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu.

### **Nebezpečenstvo poranenia!**

Poškrábané sklo dverok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.

### **Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!**

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy smie vykonávať iba nami vyškolený servisný technik. Pokiaľ je spotrebič poškodený, odpojte ho od elektrickej siete alebo vypnite poistky. Zavolajte zákaznický servis.
- Káblová izolácia elektrických spotrebičov sa môže pri kontakte s horúcimi časťami spotrebiča roztaviť. Vždy dávajte pozor, aby sa pripájací kábel nedostal do kontaktu s horúcimi časťami spotrebiča.
- Prenikajúca vlhkosť môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Nepoužívajte žiadne vysokotlakové ani parné čističe.
- Počas výmeny žiarovky v priestore na pečenie sú kontakty objímky pod napätím. Pred výmenou vyťahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrini.
- Chybný spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Chybný spotrebič nikdy nezapínajte. Vyťahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznický servis.

### **Nebezpečenstvo popálenia!**

Vonkajšie časti spotrebiča sú počas funkcie čistenia veľmi horúce. Nikdy sa nedotýkajte dverok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

### **Príčiny poškodenia**

#### **Pozor!**

- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo riad na dne priestoru na pečenie: Na dno priestoru na pečenie nekladte žiadne príslušenstvo. Dno priestoru na pečenie nevykladajte žiadnou fóliou akéhokoľvek druhu alebo papierom na pečenie. Na dno priestoru na pečenie nekladte žiadny riad, keď je teplota nastavená na viac ako 50 °C. Dochádza k hromadeniu tepla. Čas teplej úpravy potom nesúhlasí a dôjde k poškodeniu smaltu.
- Voda v horúcom priestore na pečenie: Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nenalievajte vodu. Tvorí sa vodná para. Zmenou teploty môže dôjsť k poškodeniu smaltu.
- Vlhké potraviny: Neuchovávajte dlhší čas vlhké potraviny v uzatvorenom priestore na pečenie. Mohlo by dôjsť k poškodeniu smaltu.
- Ovocné šťavy: Ak pečiete ovocný koláč zo šťavnateho ovocia, plech na pečenie ovocím nepreplňujte. Ovocná šťava, ktorá kvapká z plechu na pečenie, zanecháva škvrny, ktoré už nie je možné odstrániť. Ak je to možné, použite univerzálny hlboký plech.
- Chladnutie s otvorenými dverkami: Nechávajte priestor na pečenie vychladnúť iba s uzatvorenými dverkami. Aj keď sú dverka spotrebiča otvorené len minimálne, môže časom dôjsť k poškodeniu nábytku či iných objektov v blízkosti.

- Silne znečistené tesnenie dvierok: Ak je tesnenie silne znečistené, dvierka spotrebiča počas prevádzky nedoliehajú. Môže dôjsť k poškodeniu čelných častí nábytku v okolí. Tesnenie dvierok vždy udržiajte čisté.
- Dvierka spotrebiča ako sedadlo alebo odkladacia plocha: Na otvorené dvierka spotrebiča nestúpte, nesadajte ani sa na ne nevesajte. Na dvierka neodkladajte žiadny riad ani príslušenstvo.
- Zasunutie príslušenstva: V závislosti od typu spotrebiča môže príslušenstvo pri zatváraní poškriabať sklo dvierok. Príslušenstvo vždy vložte do priestoru na pečenie až na doraz.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani nedvíhajte za držadlo dvierok. Držadlo dvierok neudrži hmotnosť spotrebiča a môže sa zlomiť.

## Vaša nová rúra na pečenie

Tu sa zoznámite s vašou novou rúrou na pečenie. Vysvetlíme vám ovládacie polia a jednotlivé ovládacie prvky. Ďalej tu nájdete informácie o príslušenstve a vnútorných súčiastiach rúry na pečenie.

### Ovládací panel

Tu je prehľad ovládacieho poľa. Na displeji nie je možné zobrazit' naraz všetky symboly. V závislosti od typu spotrebiča sú možné odchýlky.



#### Zasúvateľný otočný volič

Na niektorých rúrach na pečenie je možné otočný volič zasunúť. Pre zasunutie alebo vysunutie stlačte otočný volič v nulovej polohe.

#### Tlačidlá

Pod každým tlačidlom sa nachádzajú senzory. Tlačidlá nestláčajte príliš dlho. Stláčajte len príslušný symbol.

#### Volič funkcií

Pomocou voliča funkcií nastavíte druh ohrevu.

Poloha	Použitie
○ Nulová poloha	Rúra na pečenie je vypnutá.
Teplovzdušná*	Na koláče a pečivo. Je možná príprava na dvoch úrovniach. Ventilátor na zadnej stene rúry na pečenie rozvádza teplo rovnomerne do priestoru na pečenie.
Horný/dolný ohrev*	Na koláče, nákypy a chudé kusy pečeného mäsa, napr. hovädzie alebo zverina, na jednej úrovni. Teplo prichádza rovnomerne zhora i zdola.

\* Druh ohrevu, ktorým sa podľa normy EN60350 určuje energetická trieda.





Poloha	Použitie
Grilovanie s cirkuláciou	Pečenie mäsa, hydiny a rýb. Grilovacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor rozfúka horúci vzduch z grilu okolo pokrmu.
Gril, veľkoplošný	Grilovanie steakov, klobás, hriankov a rýb. Celá plocha pod grilovacím telesom sa ohreje.
Gril, maloplošný	Grilovanie malého množstva steakov, klobás, hriankov a rýb. Vnútna časť grilovacieho telesa je horúca.
Dolný ohrev	Zaváranie, pečenie a zapekanie. Teplo prúdi zospodu.
Rozmrazovanie	Rozmrazovanie napr. mäsa, hydiny, chleba a koláčov. Ventilátor rozfúka horúci vzduch okolo pokrmu.
Svetlo	Zapnutie osvetlenia v priestore na pečenie.

\* Druh ohrevu, ktorým sa podľa normy EN60350 určuje energetická trieda.

Ak sa nastaví druh ohrevu, zasvieti sa svetlo v pečiaciej rúre.

## Ovládacie tlačidlá a displej



Tlačidlá slúžia na nastavenie rôznych dodatočných funkcií. Nastavené hodnoty sa zobrazia na displeji.




Tlačidlo	Použitie
»»» Rýchle zohriatie	Rúru na pečenie veľmi rýchlo rozohriať.
..: Čistiaca funkcia	Zapnúť čistiacu funkciu k regenerácii samočistiacich plôch v priestore na pečenie.
⌚ Časové funkcie	Vyberte spínacie hodiny  , čas prípravy  , čas vypnutia  a čas  .
⊞ Detská poistka	Zablokovanie a odblokovanie ovládacieho panelu.
- Mínus	Nastavené stupne sa znižia.
+ Plus	Nastavené stupne sa zvyšia.

Na displeji sa ukážu zátvorky [ ] symbol aktuálnej časovej funkcie.

## Volič teploty

Voličom teploty nastavíte teplotu alebo stupeň grilovania.

Poloha	Funkcie
●	Nulová poloha Rúra na pečenie neheje.
50-270	Rozsah teploty Teplota v priestore na pečenie v°C
I, II, III	Stupne grilovania Stupne grilovania pre maloplošný  a veľkoplošný  gril. I = Stupeň 1, nízky II = Stupeň 2, stredný III = Stupeň 3, vysoký
clean	Funkcia čistenia.

Keď sa rúra na pečenie zohrieva, zasvieti na displeji symbol . Vo vyhrievacích intervaloch tento symbol zhasne. Symbol nesvieti ani pri svietiacej funkcii  ani pri rozmrazovacej funkcii .

**Upozornenie:** Pri použití grilu dlhšie ako 15 minút nastavte volič funkcií na nízky stupeň grilovania.

## Priestor na pečenie


V priestore na pečenie sa nachádza osvetlenie. Ventilátor zabráni prílišnému vyhriatiu rúry na pečenie.

### Ventilátor

Ventilátor sa zapína a vypína podľa potreby. Horúci vzduch uniká hornou oblasťou dvierok. Pozor! Ventilátor nezakrývajte. Inak hrozí prehriatie rúry na pečenie.

Ventilátor beží nejaký čas ďalej aj po vypnutí rúry na pečenie, aby sa rýchlejšie vychladila.

### Osvetlenie v priestore na pečenie

Počas prevádzky svieti v priestore na pečenie osvetlenie. Nastavením  na voliči funkcií môžete zapnúť osvetlenie v rúre na pečenie, i keď je vypnutá.

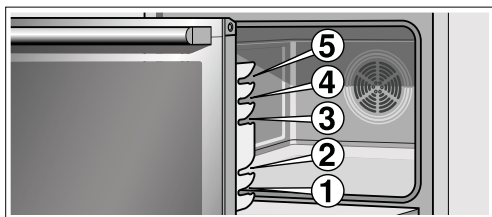
## Vaše príslušenstvo

Príslušenstvo, ktoré ste dostali spoločne so spotrebičom, sa hodí na prípravu mnohých pokrmov. Dbajte na to, aby ste príslušenstvo do priestoru na pečenie vkladali vždy správnym spôsobom. K dispozícii je tiež výber zvláštneho príslušenstva, s pomocou ktorého môžete skvalitniť prípravu mnohých pokrmov alebo si spríjemniť prácu.

### Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo môžete v rúre na pečenie umiestniť do 5 rôznych úrovni.

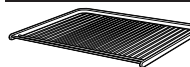
Príslušenstvo je zavesené na závesných roštoch po pravej a ľavej strane. Pri zavesení príslušenstva je potrebné si dávať pozor na to, že je správne zavesené. V opačnom prípade môže odpadnúť.



Ak je príslušenstvo horúce, môže sa zdeformovať. Hneď, ako vychladne, deformácia zmizne a nemá žiadny vplyv na funkčnosť.

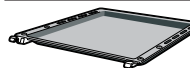
Vaša rúra na pečenie disponuje len niektorými z nasledujúcich častí príslušenstva.

Príslušenstvo je zakúpiteľné v zákazníckom servise, v špecializovanom obchode. Zadať HEZ číslo.



#### Rošt

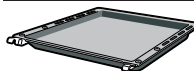
Na varné nádoby, formy na pečenie, pečené mäso, grilované pokrmy a zmrazené pokrmy.



#### Plochý smaltovaný plech na pečenie

Na koláče, pečivo a cukrovinky.

Plech na pečenie zasúvajte šikmo stranou ku dvierkam rúry.



### Hlboký smaltovaný univerzálny plech

Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, zmrazených pokrmov a veľkých kusov mäsa. Plech je možné použiť ako nádobu na zachytávanie odkvapkávajúceho tuku, pokiaľ grilujete priamo na rošte. Plech na pečenie zasúvajte šikmou stranou ku dvierkam rúry.

## Zvláštne príslušenstvo

Zvláštne príslušenstvo zakúpate cez náš zákaznický servis alebo v špecializovanom obchode. Veľkú ponuku príslušenstva na pečenie nájdete v našich prospektoch a na internete. Dostupnosť a možnosť objednania zvláštneho príslušenstva cez internet sa v jednotlivých krajinách líši.

Nazrite do vašich dokumentov, ktoré ste dostali pri nákupe.

Nie každé zvláštne príslušenstvo sa hodí pre každý typ spotrebiča. Pri nákupe vždy uvádzajte presné označenie vášho spotrebiča (E-číslo).

Zvláštne príslušenstvo	Číslo HEZ	Použitie
Plech na pizzu	HEZ317000	Ideálny na pizzu, zmrazené pokrmy alebo veľké okrúhle koláče. Plech na pizzu môžete použiť tiež miesto hlbokého univerzálného plechu. Plech postavte na rošt a riadte sa údajmi v tabuľke.
Sklenený pekáč	HEZ915001	Sklenený pekáč sa hodí na dusené pokrmy a nákypy pripravované v rúre na pečenie. Obzvlášť vhodný pre automatický program alebo automatické pečenie.

## Pred prvým použitím

Tu sa dozvíte, čo musíte urobiť predtým, ako vo svojej rúre prvýkrát pripravíte pokrm. Predtým si prečítajte kapitolu *Bezpečnostné pokyny*.

### Programovanie času

Po pripojení bliká na displeji symbol a tri nuly. Nastavte čas.

- Stlačte tlačidlo . Na displeji sa zobrazí čas 12:00.
- Pomocou tlačidla + alebo - nastavte čas. O niekoľko sekúnd sa zobrazí nastavený čas.

### Rozohriatie rúry na pečenie

Pre odstránenie vôňa novoty zahrejte uzatvorenú a prázdnu rúru na pečenie. Ideálna je jedna hodina s horným/dolným ohrevom pri 240 °C. Dbajte na to, aby v priestore na pečenie nezostali žiadne zvyšky obalu.

- Voličom funkcií nastavte horný/dolný ohrev .
- Voličom teploty nastavte 240 °C.

Po jednej hodine rúru na pečenie vypnite. S týmto cieľom otočte volič funkcií do nulovej polohy.

### Čistenie príslušenstva

Skôr ako príslušenstvo prvýkrát použijete, dôkladne ho vyčistite horúcou vodou s čistiacim prostriedkom a mäkkou handričkou.

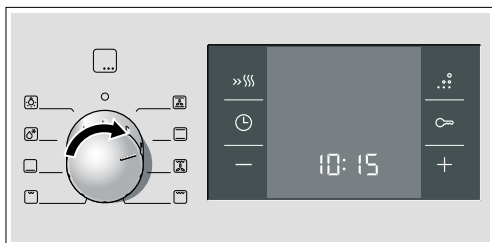
## Nastavenie rúry na pečenie

Máte na výber z mnohých možností, ako rúru na pečenie nastaviť. Ďalej vám popíšeme nastavenie druhu ohrevu a teploty, príp. stupňa grilovania. Pomocou rúry na pečenie môžete nastaviť čas prípravy pokrmu a okamih vypnutia pre každý pokrm. Iné informácie nájdete v kapitole *Nastavenie časových funkcií*.

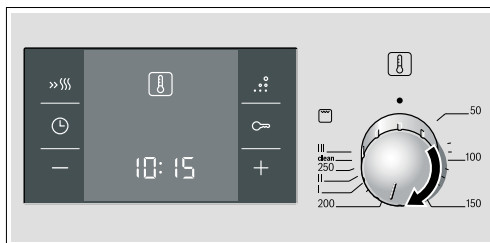
### Druh ohrevu a teplota

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

- Pomocou voliča funkcií nastavte druh ohrevu.



- Voličom teploty nastavíte teplotu alebo stupeň grilovania.



Rúra na pečenie začne hriať.

### Vypnutie rúry na pečenie

Otočte volič funkcií do nulovej polohy.

### Zmena nastavenia

Kedykoľvek môžete zmeniť druh ohrevu a teplotu alebo stupeň grilovania pomocou príslušného voliča.






## Rýchly ohrev

Pomocou rýchleho ohrevu dosiahne vaša rúra obzvlášť rýchlo požadovanú teplotu.

Rýchly ohrev použite pri teplote vyššej ako 100 °C.


Vhodné sú nasledujúce druhy ohrevu:

- Tepl vzdušná cirkulácia 
- Horný/dolný ohrev 
- Dolný ohrev 


Aby bol pokrm upečený rovnomerne, vložte ho do rúry až po ukončení rýchleho ohrevu.

1. Zvoľte požadovaný druh ohrevu a teplotu.

2. Krátko stlačte tlačidlo .


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

### Koniec rýchleho ohrevu


Zaznie zvukový signál. Symbol  zmizne.

Vložte pokrm do rúry na pečenie.

### Zastavenie rýchleho zohrievania

Stlačte tlačidlo . Symbol  na displeji zhasne.


## Nastavenie časových funkcií

Tento spotrebič disponuje rôznymi časovými funkciami. Tlačidlom  sa aktivuje hlavná ponuka a je možné meniť funkcie. Časové symboly svietia, pokiaľ prebieha nastavovanie. Zátvorky [ ] upozorňujú na zvolenú časovú funkciu. Práve naprogramovanú funkciu je možné zmeniť tlačidlami + alebo -, keď sa symbol zodpovedajúcej časovej funkcie nachádza v zátvorkách [ ].


### Spínacie hodiny

Spínacie hodiny bežia nezávisle od prevádzky rúry na pečenie. Spínacie hodiny sú vybavené vlastným zvukovým signálom. Vďaka tomu môžete rozlíšiť, či dobehli spínacie hodiny alebo automatické vypnutie (čas prípravy).



#### 1. Stlačte tlačidlo .

Na displeji sa zasuviatia časové symboly, zátvorky sa nachádzajú pri .

2. Pomocou tlačidiel + alebo - nastavte čas spínacích hodín. Prednastavená hodnota tlačidla + = 10 minút. Prednastavená hodnota tlačidla - = 5 minút.

Nastavený čas sa zobrazí za niekoľko sekúnd. Čas nastavený na spínacích hodinách začne plynúť. Na displeji sa rozsvieti symbol  a ubíhajúci čas. Ostatné časové symboly zmiznú.

### Čas nastavený na spínacích hodinách uplynul

Zaznie zvukový signál. Na displeji sa rozsvieti :00. Vypnite spínacie hodiny tlačidlom .

### Zmena času nastaveného na spínacích hodinách






Čas nastavený na spínacích hodinách nastavte pomocou tlačidiel + alebo -. Novo nastavený čas sa zobrazí o niekoľko sekúnd.

### Vymazanie času nastaveného na spínacích hodinách

Stlačením tlačidla - vráťte čas nastavený na spínacích hodinách na :00. Novo nastavený čas sa zobrazí o niekoľko sekúnd. Spínacie hodiny sa vypnú.

### Zobrazenie časových nastavení

Ak boli nastavené viaceré časové funkcie, na displeji sa rozsvieti zodpovedajúci symbol. Symbol pre časovú funkciu v popredí sa nachádza medzi zátvorkami.

Aby ste zistili čas na budíku  dobu prípravy pokrmu , čas ukončenia  alebo denný čas  stlačte tlačidlo , dovtedy, kým sa príslušný symbol neobjaví v zátvorkách. Hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na ukazovateli.



## Čas prípravy

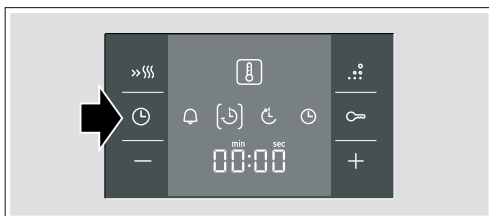
Rúra na pečenie umožňuje nastavenie času prípravy pre každý pokrm. Po uplynutí času prípravy pokrmu sa rúra na pečenie automaticky vypne. Vďaka tomu nemusíte prerušovať inú prácu, aby ste vypli rúru na pečenie alebo nedopatrením nedôjde k prekročeniu času prípravy pokrmu. Príklad na obrázku: Čas prípravy 45 minút.

1. Pomocou voliča funkcií nastavte druh ohrevu.

2. Voličom teploty nastavíte teplotu alebo stupeň grilovania.

3. Dvakrát stlačte tlačidlo .

Na displeji sa objaví :00. Časové symboly sa rozsvietia, zátvorky sa objavia okolo symbolu .




4. Pomocou tlačidla + alebo - nastavte čas prípravy.




Prednastavená hodnota tlačidla + = 30 minút

Prednastavená hodnota tlačidla - = 10 minút




Po niekoľkých sekundách sa rúra na pečenie zapne. Na displeji začne ubíhať čas prípravy a rozsvieti sa symbol . Ostatné časové symboly zhasnú.



### Čas prípravy uplynul

Zaznie zvukový signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Na displeji sa rozsvieti :00. Stlačte tlačidlo . Pomocou tlačidla + alebo - nastavte nový čas prípravy. Alebo dvakrát stlačte tlačidlo  a otočte voličom funkcií do nulovej polohy. Rúra na pečenie je vypnutá.

## Zmena času prípravy






Pomocou tlačidla **+** alebo **-** zmeňte čas prípravy. Novo nastavený čas sa zobrazí o niekoľko sekúnd. Pokiaľ sú nastavené spínacie hodiny, stlačte predtým tlačidlo .

## Zrušenie času prípravy

Pomocou stlačenia tlačidla **-** nastavte čas prípravy späť na . Novo nastavený čas sa zobrazí o niekoľko sekúnd. Čas bol zmazaný. Pokiaľ sú nastavené spínacie hodiny, stlačte predtým tlačidlo .



## Zobrazenie časových nastavení

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

Aby ste zistili čas na budíku , doby prípravy pokrmu , doby ukončenia  alebo denný čas , stlačajte tlačidlo  dovedy, kým sa príslušný symbol neobjaví v zátvorkách. Hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na ukazovateli.

## Čas vypnutia

Rúra na pečenie umožňuje nastaviť čas, kedy bude pokrm hotový. Rúra na pečenie sa automaticky zapne a v nastavenom čase sa opäť vypne. Vďaka tomu môžete pokrmy napr. ráno vložiť do priestoru na pečenie a nastaviť rúru na pečenie tak, aby boli hotové na poľudnie. Uistite sa, že sa potraviny neskazia, pretože sa nachádzajú príliš dlho v rúre na pečenie. Príklad na obrázku: Je 10:30, nastavený čas prípravy je 45 minút a rúra by sa mala vypnúť o 12:30 hod.





1. Nastavte volič funkcií.
2. Nastavte volič teploty.
3. Dvakrát stlačte tlačidlo .
4. Pomocou tlačidla **+** alebo **-** nastavte čas prípravy.
5. Stlačte tlačidlo .

Symbol je v zátvorkách . Zobrazí sa čas, kedy bude pokrm hotový.






6. Pomocou tlačidiel **+** alebo **-** presuňte čas vypnutia do pozadia.




Po niekoľkých sekundách uloží rúra nastavenia a prepne sa do čakacej pozície. Na ukazovateli je čas, kedy bude jedlo hotové a symbol  a  zhasne. Keď sa rúra zapne, doba prípravy pokrmu sa viditeľne odčítava a symbol  je v zátvorkách. Symbol  zhasne.


## Čas prípravy uplynul

Zaznie zvukový signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Na displeji sa rozsvieti . Stlačte tlačidlo . Pomocou tlačidla **+** alebo **-** nastavte nový čas prípravy. Alebo dvakrát stlačte tlačidlo  a otočte voličom funkcií do nulovej polohy. Rúra na pečenie je vypnutá.

## Zmena času vypnutia





Pomocou tlačidla **+** alebo **-** zmeňte čas vypnutia. Novo nastavený čas sa zobrazí o niekoľko sekúnd. Pokiaľ sú nastavené spínacie hodiny, stlačte predtým dvakrát tlačidlo . Pokiaľ čas prípravy už beží, čas vypnutia nemeňte. Mohol by sa tým ovplyvniť výsledok prípravy.

## Vymazanie času vypnutia


Čas vypnutia nastavte pomocou tlačidla **-** späť na aktuálny čas. Novo nastavený čas sa zobrazí o niekoľko sekúnd. Rúra na pečenie sa zapne. Pokiaľ sú nastavené spínacie hodiny, stlačte predtým dvakrát tlačidlo .



## Zobrazenie časových nastavení

Ak boli nastavené viaceré časové funkcie, na displeji sa rozsvieti zodpovedajúci symbol. Symbol pre časovú funkciu v popredí sa nachádza medzi zátvorkami.

Aby ste zistili čas na spínacích hodinách , dobu prípravy pokrmu , čas ukončenia  alebo denný čas , stlačajte tlačidlo  dovedy, kým sa príslušný symbol neobjaví v zátvorkách. Hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na ukazovateli.



## Čas

Po pripojení alebo po výpadku prúdu bliká na displeji symbol  a tri nuly. Nastavte čas.

1. Stlačte tlačidlo . Na displeji sa zobrazí čas .
2. Pomocou tlačidla **+** alebo **-** nastavte čas. O niekoľko sekúnd sa zobrazí nastavený čas.

## Zmena času

Nesmie byť nastavená žiadna iná časová funkcia.

1. Štyrikrát stlačte tlačidlo . Na displeji sa zobrazia časové symboly, zátvorky sa nachádzajú vedľa .
2. Pomocou tlačidla **+** alebo **-** nastavte čas. Po niekoľkých sekundách sa zobrazí nastavený čas.

## Stlmenie času

Čas môžete stlmiť. S týmto cieľom, prosím, nazrite do kapitoly *Zmena základného nastavenia*.

# Detská poistka


Abý deti nedopatrením nemohli zapnúť rúru na pečenie, je vybavená detskou poistkou.

Rúru na pečenie nie je možné nastaviť. S aktivovanou detskou poistkou je možné nastaviť spínacie hodiny a čas.

Pokiaľ je nastavený druh ohrevu a teplota alebo stupeň grilovania, zahrievanie sa aktiváciou detskej poistky preruší.


## Aktivácia detskej poistky

Nesmie byť nastavený ani čas prípravy, ani čas vypnutia.

Držte asi štyri sekundy stlačené tlačidlo .

Na displeji sa objaví symbol . Detská poistka je zapnutá.





## Vypnutie detskej poistky

Držte asi štyri sekundy stlačené tlačidlo .

Symbol  na displeji zhasne. Detská poistka je vypnutá.



# Zmena základného nastavenia

Rúra na pečenie disponuje určitými základnými nastaveniami. Tieto nastavenia môžete prispôsobiť svojim potrebám.

Základné nastavenie	Voľba 1	Voľba 2	Voľba 3
 Ukazovateľ času	vždy*	iba s tlačidlom 	
 Dĺžka zvukového signálu po koniec prípravy. Alebo čas nastavený na spínacích hodinách.	cca 10 sekúnd	cca 2 min*	cca 5 min
 Čakací čas, kým nebude prijaté nastavenie	cca 2 sekundy	cca 5 sekúnd*	cca 10 sekúnd


\* Nastavenie z výroby


Nesmie byť nastavená žiadna iná časová funkcia.

1. Držte asi 4 sekundy stlačené tlačidlo . Na displeji sa rozsvieti aktuálne základné nastavenie hodín, napr.  1 pre voľbu 1.

2. Pomocou tlačidla + alebo – zmeníte základné nastavenie.

3. Potvrďte tlačidlom .

Na displeji sa zobrazí nasledujúce základné nastavenie. Pomocou tlačidla  môžete preskočiť všetky stupne a pomocou tlačidiel + alebo – zmeniť nastavenie.

4. Pre ukončenie držte asi 4 sekundy stlačené tlačidlo .

Všetky základné nastavenia sa prevzali.

Základné nastavenie je možné kedykoľvek zmeniť.

# Funkcia čistenia

Funkcia čistenia je program na regeneráciu samočistiacich plôch v priestore na pečenie.

Zadná stena rúry na pečenie, bočné steny a strop

v priestore

na pečenie sú potiahnuté vysoko poréznu keramikou vrstvou. Táto povrchová vrstva absorbuje a rozkladá počas prevádzky rúry na pečenie striekance, ktoré vzniknú počas pečenia. Vďaka tejto funkcii je možné zregenerovať samočistiace plochy, ktoré sa automaticky nevyčistili správne.

## Pred čistením

Z priestoru na pečenie vyberte nádoby a nevhodné príslušenstvo.

## Vyčistíte dno priestoru na pečenie a smaltované steny

Pred spustením funkcie čistenia vyčistíte plochy priestoru na pečenie, ktoré nie sú samočistiace. V opačnom prípade môžu vzniknúť škvrny, ktoré nepôjdu odstrániť. Použite handričku a horúcu mydlovú alebo octovú vodu. V prípade silného znečistenia použite brúsnu hubku z nehrdzavejúcej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry na pečenie. Priestor na pečenie musí byť chladný. Nikdy nečistíte samočistiace plochy abrazívnou hubkou z nehrdzavejúcej ocele alebo čistiacim prostriedkom na rúry na pečenie.





## Nastavenie

Čistenie trvá približne jednu hodinu.



1. Otočte volič funkcií na teplotovú cirkuláciu .

2. Nastavte volič teploty na **clean**.


3. Stlačte tlačidlo .

Na displeji zasvieti symbol . Objaví sa čas, ku ktorému je čistenie ukončené a symbol  sa objaví v zátvorkách. Čistenie začne po niekoľkých sekundách. Doba čistenia sa objaví a symbol  sa objaví v zátvorkách. Symbol  zhasne.

## Čistenie je ukončené

Zaznie zvukový signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Na displeji sa rozsvieti :00. Alebo dvakrát stlačte tlačidlo  a otočte voličom funkcií do polohy 0. Rúra na pečenie sa vypne.

## Prerušenie čistenia

Stlačte tlačidlo  a otočte voličom funkcií do polohy 0. Rúra na pečenie sa vypne.




## Posunutie času vypnutia dozadu

Je možné nastaviť čas, kedy sa má čistenie ukončiť. Tak môže čistenie prebehnúť napríklad cez noc, aby bola rúra na pečenie cez deň pripravená na prevádzku.

Nastavte, ako je uvedené v bodoch 1 až 3.

Pred začiatkom čistenia posuňte čas vypnutia pomocou tlačidiel + alebo – dozadu.

Pečiacia rúra sa nachádza v pohotovostnej prevádzke.

Displej ukazuje čas, ku ktorému sa čistenie ukončí a symbol  sa objaví v zátvorkách. Keď sa začne čistenie, zobrazí sa doba čistenia a symbol  sa objaví v zátvorkách. Symbol  zhasne.

## Po ukončení čistenia

Po úplnom vychladnutí priestoru na pečenie utrite vlhkou handričkou zvyšky soli zo samočistiacich plôch.

## Starostlivosť a čistenie

Vaša rúra na pečenie bude dlho žiarivá a funkčná, pokiaľ ju budete správne čistiť a starať sa o ňu. Tu vám vysvetlíme, ako sa o vašu rúru správne starať a čistiť ju.

### Upozornenie

- Drobné farebné rozdiely na čelnej stene rúry sú zapríčinené použitím rôznych materiálov, ako napr. sklo, umelá hmota alebo kov.
- Tiene na sklenenej výplni dvierok, ktoré pôsobia ako šmuky, sú svetelné odrazy osvetlenia v priestore na pečenie.
- Smalt sa pri vysokých teplotách vypaľuje. To môže viesť k vzniku rozdielov zafarbenia. To je celkom normálne a nemá to žiadny vplyv na funkčnosť rúry na pečenie. Hrany tenkých plechov sa nedajú celkom potiahnuť smaltom. Preto môžu byť drsné, ale to nemá žiadny vplyv na koróziu.

### Čistiace prostriedky

Aby ste sa vyhlí poškodeniu rôznych povrchov použitím nesprávnych čistiacich prostriedkov, dbajte na údaje uvedené v tabuľke. Nepoužívajte:

- ostré ani abrazívne čistiace prostriedky,
- agresívne prostriedky s alkoholom,
- tvrdé drôtenky alebo hubky,
- vysokotlakové alebo parné čističe.

Nové penové utierky pred prvým použitím riadne vyperte.

Povrch	Čistiace prostriedky
Čelná stena rúry	Horúca voda s čistiacim prostriedkom: Očistite handričkou a vysušte mäkkou handričkou. Nepoužívajte žiadny čistiaci prostriedok alebo škrabku na sklo.
Nehrdzavajúca oceľ	Horúca voda s čistiacim prostriedkom: Očistite handričkou a vysušte mäkkou handričkou. Škrvny od vodného kameňa, tuku, kukuričnej múky a bielkovín ihneď odstráňte, môže sa pod nimi tvoriť korózia. Zvláštne prostriedky pre starostlivosť o nehrdzavujúcu oceľ, ktoré sú vhodné na horúce povrchy, zakúpíte cez zákaznický servis alebo v špecializovaných predajniach. Na aplikáciu čistiacich prostriedkov používajte veľmi jemnú handričku.
Sklo	Čistiaci prostriedok na sklo: Vyčistite mäkkou handričkou. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Displej	Čistiaci prostriedok na sklo: Vyčistite mäkkou handričkou. Nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky obsahujúce alkohol alebo ocot a žiadne iné abrazívne alebo zásadité čistiace prostriedky.
Sklo dvierok	Čistiaci prostriedok na sklo: Vyčistite mäkkou handričkou. Nepoužívajte škrabku na sklo.

Povrch	Čistiace prostriedky
Dno zásuvky pečiacej rúry	Teplý, jemný mydlový roztok alebo octová voda: Vyčistiť čistiacou utierkou.
Sklenený kryt osvetlenia v rúre na pečenie	Horúca voda s čistiacim prostriedkom: Očistite čistiacou utierkou.
Tesnenie neskladajte!	Horúca voda s čistiacim prostriedkom: Očistite handričkou. Nedrhňte.
Príslušenstvo	Horúca voda s umývacím prostriedkom: Navlhčite a očistite handričkou alebo kefkou.

### Čistenie samočistiacich plôch v priestore na pečenie

Niektoré rúry na pečenie majú zadnú stenu, bočné steny alebo strop priestoru na pečenie potiahnutý vysokoporéznou keramikou vrstvou. Táto povrchová vrstva absorbuje a rozkladá počas prevádzky rúry na pečenie striekance, ktoré vzniknú počas pečenia. Čím vyššia je teplota a čím dlhšie je rúra na pečenie v prevádzke, tým lepší je výsledok.

Vďaka tejto funkcii je možné zregenerovať samočistiace plochy, ktoré sa automaticky nevyčistili správne. Pre viac informácií nazrite do kapitoly Funkcia čistenia.

Lahké sfarbenie povrchu nemá na samočistiacu funkciu žiadny vplyv.

### Pozor!

- Nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky. Poškriabali by ste, príp. zničili, jemnú poréznou vrstvou.
- Keramickú vrstvu nikdy nečistite čistiacími prostriedkami na rúry na pečenie. Pokiaľ sa na ňu čistiaci prostriedok napriek tomu dostane, okamžite ho odstráňte hubkou a dostatočným množstvom vody.

### Čistenie dna rúry na pečenie a smaltovaných stien

Použite handričku a horúcu vodu s čistiacim prostriedkom alebo octovú vodu.

V prípade silného znečistenia použite brúsnu hubku z nehrdzavujúcej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry na pečenie. Priestor na pečenie musí byť chladný. Nikdy nečistite brúsnou hubkou z nehrdzavujúcej ocele alebo čistiacim prostriedkom na rúry na pečenie samočistiace plochy.

### Funkcia osvetlenia

Pre ľahšie vyčistenie rúry je možné zapnúť osvetlenie vnútri rúry na pečenie.

### Zapnutie osvetlenia v priestore na pečenie

Otočte volič funkcií do polohy .

Osvetlenie sa zapne. Volič teploty musí byť vypnutý.

### Vypnutie osvetlenia v priestore na pečenie

Otočte volič funkcií do polohy 0.

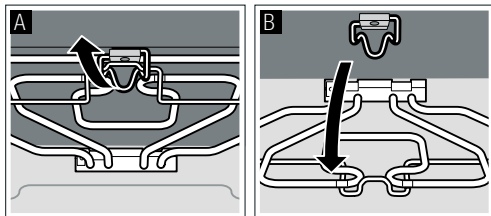
## Sklopenie telesa na grilovanie

Pre uľahčenie čistenia je možné u niektorých rúr na pečenie sklopiť teleso na grilovanie smerom dole.

### **⚠ Nebezpečenstvo popálenia!!**

Rúra na pečenie musí vychladnúť.

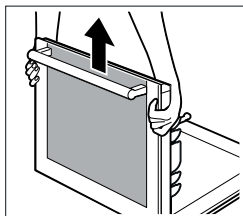
1. Rukoväť grilu vytiahnite smerom dopredu a stlačte smerom hore, dokiaľ počuteľne nezaklapne (obr. A).
2. Pritom držte teleso na grilovanie a sklopte ho smerom dole (obr. B).



**Po vyčistení telesa na grilovanie vyklopte opäť smerom hore. Rukoväť grilu stlačte smerom dole a nechajte teleso na grilovanie zaklapnúť.**

## Vysadenie dvierok

Vyberte dvierka z rúry na pečenie. Dvierka sa vyberú, aby sa tak mohol ľahšie vyčistiť priestor na pečenie. Dvierka vytiahnite až nadoraz. Uchopte je vpravo aj vľavo, zľahka nadvihnite a vyberte. Opatrne je položte na rovný povrch. Na vnútornej strane rúry na pečenie sa nachádzajú citlivé časti.



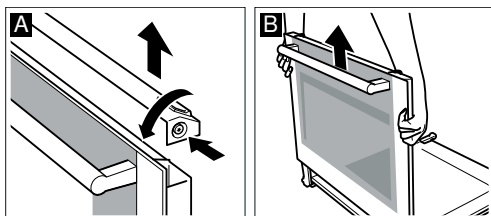
Po čistení vmontujte naspäť dvierka rúry na pečenie, kde vykonávate tie isté kroky v opačnom poradí.

## Demontáž a montáž skla dvierok

Pre uľahčenie čistenia môžete z rúry na pečenie vybrať dvierka.

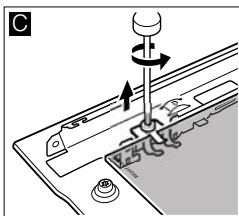
### Demontáž

1. Vyberte dvierka z rúry na pečenie.
2. Odstráňte horný kryt pečacieho vozňa. K tomu je potrebné vyskrutkovať skrutky na pravej a ľavej strane. (obr. A)
3. Sklenené tabule s rúčkami (naľavo a napravo) podržte a vyberte smerom hore. (obr. B).  
Položte ich madlom doľu na utierku. Vnútorné sklo s háčikmi nesmie byť z pečúceho vozíka sňaté.



Pri dvierkach s trojitou sklenenou výplňou okrem toho postupujte nasledovne:

4. Svorky vľavo a vpravo odskrutkujte a vyberte (obr. C). Hornú sklenenú výplň vyberte von.



Skla vyčistiť prostriedkom na čistenie skla a mäkkou utierkou.

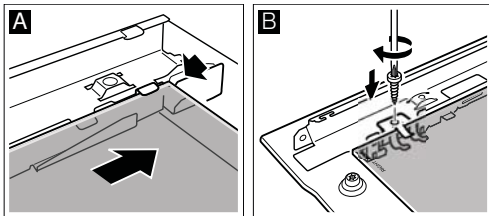
### **⚠ Nebezpečenstvo poranenia!**

Poškrábané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívať škrabavé, ostré alebo brúsiace čistiace prostriedky.

### Montáž

Pri dvierkach rúry na pečenie s dvomi sklenenými výplňami dodržiavajte kroky 3 až 5.

1. Sklenenú výplň položte šikmo smerom dozadu. (obr. A).  
Pri vstavaní sklenených výplní dávajte pozor na to, aby nápis "rightabove" vľavo hore bol obrátený.
2. Háky nasadte vľavo a vpravo a pevne pritiahnite (obr. B).



3. Sklenené výplne nasadte do podpier pečúceho vozíka.
4. Nasadte kryt a priskrutkujte. Ak neodskrutkujete kryt, dávajte si pozor na to, aby sklenené výplne správne dosadli do držiakov.
5. Zatvorte dvierka rúry na pečenie.

**Rúru na pečenie môžete znovu používať, keď sú sklenené výplne správne vstavané.**

# Čo robiť v prípade poruchy

V prípade poruchy často ide o maličkosť, ktorú je možné ľahko odstrániť. Predtým, ako zavoláte zákaznický servis, skúste poruchu odstrániť pomocou nasledujúcej tabuľky.

## Prehľad prevádzkových porúch

Porucha	Možná príčina	Náprava/Pokyny
Rúra nefunguje	Je chybná poisťka	Skontrolujte v poisťkovej skrini, či je poisťka v poriadku.
	Výpadok prúdu	Vyskúšajte, či funguje kuchynské svetlo alebo iné kuchynské spotrebiče.
Na displeji bliká symbol ☹ a štyri nuly	Výpadok prúdu	Znovu nastavte čas.
Rúra neohreje	Kontakty sú zaprášené.	Otočte otočnými voličmi niekoľkokrát v oboch smeroch.

## Chybové hlásenia

Pokiaľ sa na displeji zobrazí chybové hlásenie **E**, stlačte tlačidlo ☹. Hlásenie zmizne. Nastavená časová funkcia sa vymaže. Pokiaľ chybové hlásenie nezmizne, kontaktujte zákaznický servis.

Nasledujúce chyby môže odstrániť používateľ sám.

Chybové hlásenie	Možná príčina	Náprava/Pokyny
<b>E0 11</b>	Príliš dlho ste držali stlačené tlačidlo alebo sa zaseklo.	Postupne stlačte všetky tlačidlá. Skontrolujte, či sa niektoré z tlačidiel nezaseklo alebo nie je znečistené.

# Zákaznícky servis

V prípade opravy je tu k dispozícii náš zákaznický servis. Najprv sa však snažíme nájsť vhodné riešenie, aby sme predchádzali zbytočným výjazdom našich technikov.

## E-číslo a FD-číslo

Pri skontaktovaní nášho servisu vždy uveďte úplné číslo výrobku (E-č.) a výrobné číslo (FD-č.), aby sme vám mohli kvalifikovane pomôcť. Typový štítek s týmito číslami nájdete vpravo, na boku dvierok spotrebiča. Aby ste sa vyhli dlhému hľadaniu, môžete si tieto údaje o svojom spotrebiči a telefónne číslo na zákaznický servis zaznamenať.

**E-č.** **FD-č.**

**Zákaznícky servis** ☎

## **⚠ Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!!**

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy smie vykonávať iba nami vyškolený servisný technik.

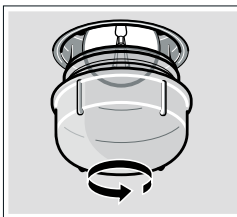
## Výmena žiarovky v rúre

Pokiaľ je žiarovka v rúre poškodená, musí sa vymeniť. Náhradné žiaruvzdorné žiarovky do 300 °C (220 – 240 V, päťka E14, 25 W) môžete zakúpiť cez zákaznický servis alebo v špecializovanej predajni. Používajte len tieto žiarovky.

## **⚠ Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!!**

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

1. Do vychladnutého priestoru na pečenie položte utierku, aby ste predišli škodám.
2. Otočením doľava odstráňte ochranný kryt.



3. Žiarovku nahradzujte žiarovkou rovnakého typu.
4. Opäť naskrutkujte ochranný kryt.
5. Vyberte utierku a zapojte spotrebič opäť do siete.

## Sklenený kryt

Poškodený sklenený kryt sa musí vymeniť. Správne sklenené kryty zakúpite cez zákaznický servis. Uďte číslo výrobku (E-č.) a výrobné číslo (FD-č.) svojho spotrebiča.

Berte, prosím, ohľad na to, že za návštevu servisného technika z dôvodu chybného obsluhu sa hradí poplatok, a to i keď je spotrebič v záručnej lehote.

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou o elektrických a elektronických starých zariadeniach (WEEE 2002/96/ES). Táto smernica stanovuje jednotný rámec pre spätný odber a recykláciu starých zariadení, platný pre celú Európu.

# Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia

V tejto kapitole nájdete rady, ako pri pečení ušetriť ešte viac energie a ako spotrebič ekologicky zlikvidovať.

## Tipy na úsporu energie

- Predhrievajte rúru na pečenie len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľke na prípravu pokrmov.
- Používajte tmavé, čierne lakované alebo smaltované formy. Dobre absorbujú teplo.
- Dvierka spotrebiča nechajte počas varenia alebo pečenia zatvorené.
- Viac koláčov pečte postupne za sebou. Priestor na pečenie je ešte vyhriaty. Tým sa skráti čas pečenia druhého koláča. Môžete tiež zasunúť 2 hranaté formy vedľa seba.

- V prípade dlhších časov prípravy môžete rúru na pečenie vypnúť 10 minút pred koncom prípravy a využiť tak zvyškové teplo.

## Ekologická likvidácia výrobku

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou o elektrických a elektronických starých zariadeniach (WEEE 2002/96/ES). Táto smernica stanovuje jednotný rámec pre spätný odber a recykláciu starých zariadení, platný pre celú Európu.

# Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber pokrmov a optimálne nastavenie na ich prípravu. Ukážeme vám, ktorý druh ohrevu a teplota sú pre váš pokrm najvhodnejšie. Nájdete tu informácie, aké príslušenstvo máte použiť a do akej výšky ho máte zasunúť. Dostanete tipy týkajúce sa riadu a metód prípravy.

V tabuľkách nájdete veľké množstvo odporúčaní pre každý pokrm. Pokiaľ použijete 3 hranaté formy zároveň, musia sa na rošt postaviť podľa nasledujúceho obrázka.

## Upozornenie

- Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného a prázdneho priestoru na pečenie. Predhrievajte iba vtedy, keď je to uvedené v tabuľke. Príslušenstvo vyložte papierom na pečenie až po predhriatí.
- Časové údaje v tabuľke sú iba orientačné. Sú závislé od kvality a vlastností danej potraviny.
- Používajte príslušenstvo, ktoré je súčasťou dodávky. Ďalšie príslušenstvo môžete zakúpiť ako zvláštne príslušenstvo v špecializovanej predajni alebo cez zákaznícky servis.

Pred použitím vyberte z priestoru na pečenie príslušenstvo a riad, ktorý nebudete používať.

- Používajte vždy lapku, keď vyberáte horúce príslušenstvo alebo riad z priestoru na pečenie.

## Koláče a pečivo

### Pečenie na jednej úrovni

Pomocou horného a dolného ohrevu upečiete koláče najlepšie.

Pokiaľ pečiete na teplovzdušnú cirkuláciu , odporúčame vám nasledujúce úrovne vkladania:

- Formy na pečenie: Úroveň 2
- Koláče na plechu: Úroveň 3

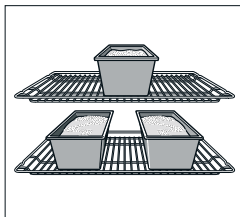
### Pečenie na viacerých úrovniach

Nastavte teplovzdušnú cirkuláciu .

Pečenie na 2 úrovniach:

- Smaltovaný plech na pečenie Úroveň 3
- Hliníkový plech na pečenie: Úroveň 1

Plech zasunutý do rúry na pečenie zároveň nemusia byť hotové v rovnakom čase.



### Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy.

Svetlé formy na pečenie zo slabého kovu alebo sklenené formy predlžujú čas pečenia a koláč nezozlatne rovnomerne.

Pokiaľ chcete použiť silikónové formy, riadte sa údajmi a receptami výrobcu. Silikónové formy sú často menšie ako normálne formy. Údaje k množstvu cesta a recepty sa môžu líšiť.

### Tabuľky

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre každý koláč alebo dezert. Teplota a čas prípravy závisí od množstva a konzistencie cesta. Preto je v tabuľkách vždy uvedený časový interval. Začnite najskôr s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaisť rovnomené zozlatnutie. Pokiaľ je to nutné, môžete teplotu nabudúce zvýšiť.

Pokiaľ rúru predhrievate, skracuje sa čas prípravy o 5 až 10 minút.

*Dodatočné informácie nájdete v radách na pečenie, ktoré sú uvedené za tabuľkami.*

Pre pečenie koláča na jednej úrovni postavte formu na smaltovaný plech na pečenie.

Pokiaľ chcete upiecť viac koláčov naraz, môžete formy postaviť naraz na rošt.

Koláče na prípravu vo forme na pečenie	Forma na pečenie na rošte	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Príprava v minútach
Torta	Plechová forma na pečenie, Ø 31 cm	1		220-240	40-50
		1+3		190-200	35-45
Quiche	Plechová forma na pečenie, Ø 31 cm	1		220-230	40-50
Koláče*	Plechová forma na pečenie, Ø 28 cm	2		180-200	50-60

\* Pri pečeni niekoľkých koláčov naraz postavte na rošt viac foriem na pečenie.

Koláče na plechu		Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Príprava v minútach
Pizza	Plech na pečenie	2		200-220	25-35
	Hliníkový plech na pečenie + plochý plech na pečenie	1+3		170-180	35-45
	Hliníkový plech na pečenie + univerzálny plech	1+3		170-180	35-45
Lístkové cesto	Plech na pečenie	3		180-200	25-35
	Hliníkový plech na pečenie + plochý plech na pečenie	1+3		170-190	30-45
	Hliníkový plech na pečenie + univerzálny plech	1+3		170-190	30-45
Turecký Börek	Univerzálny plech	2		190-200	40-55

Ďalšie plechy zakúpite v špecializovanej predajni alebo cez náš zákaznícky servis.

Chlieb a žemle		Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Príprava v minútach
Kysnutý chlieb z 1,2 kg múky* (predhriať)	Smaltovaný plech na pečenie	2		270	8
				200	35-45
Kváskový chlieb z 1,2 kg múky* (predhriať)	Smaltovaný plech na pečenie	2		270	8
				200	40-50
Žemle (napr. zo žitnej múky)	Smaltovaný plech na pečenie	3		200-220	20-20

\* Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nenalievajte vodu.



Pečivo		Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Príprava v minútach
Sušienky a cukrovinky	Smaltovaný plech na pečenie	3		150-160	20-30
	Hliníkový plech + plochý plech na pečenie	1+3		140-150	20-30
	Hliníkový plech na pečenie + univerzálny plech	1+3		140-150	20-30
Snehová tortička	Smaltovaný plech na pečenie	3		80-90	180-210
Veterník	Smaltovaný plech na pečenie	2		190-210	30-40
Makrónky	Smaltovaný plech na pečenie	3		110-130	30-40
	Hliníkový plech + plochý plech na pečenie	1+3		100-120	35-45
	Hliníkový plech na pečenie + univerzálny plech	1+3		100-120	35-45

Ďalšie plechy na pečenie zakúpite ako zvláštne príslušenstvo v špecializovanej predajni.

## Rady a praktické pokyny na pečenie

Pokiaľ chcete použiť vlastný recept.	Môžete sa riadiť podobným receptom, ktorý je uvedený v tabuľke.
Ako zistím, že je koláč hotový?	Zapichnite špajľu asi 10 minút pred koncom uvedeného času prípravy do najvyššieho miesta koláča. Pokiaľ na špajli nie sú žiadne zvyšky cesta, je koláč hotový.
Koláč nevybehol.	Nabudúce pridajte menej tekutiny alebo nastavte o 10 stupňov nižšiu teplotu. Dajte pozor tiež na časový úsek, kedy by ste mali cesto podľa receptu hnieť.
Koláč vybehol uprostred do výšky, ale na okrajoch je nižší.	Nevymazávajúte formu tukom. Keď je koláč hotový, uvoľnite ho nožom opatrne z formy.
Koláč zhora príliš zhnedol.	Zasuňte koláč do najnižšej koľajnice, zvoľte nižšiu teplotu a pečte koláč dlhšie.
Koláč je vysušený.	Poprepichujte hotový koláč niekoľkokrát špajľou. Pokvapkajte ho niekoľkými kvapkami ovocnej šťavy alebo alkoholu. Nabudúce nastavte o 10 stupňov vyššiu teplotu a skráťte čas prípravy.



Chlieb alebo pečivo (napr. tvarohový koláč) vyzerajú dobre, ale vnútri sú mazľavé (vlhké s mokrymi miestami).	Nabudúce pridajte menej tekutiny a nechajte pokrm piecť dlhší čas na nižšiu teplotu. Pokiaľ pripravujete torty so šťavnatou náplňou, pečte najprv korpus. Na korpus dajte najprv mleté mandle alebo strúhanku, kým ho obložíte. Dodržujte pokyny v recepte a čas prípravy.
Cukrovinky zhnedli nerovnomerne.	Nastavte nižšiu teplotu; cukrovinky zhnednú rovnomernejšie. Chúlostivé cukrovinky pečte na horný a dolný ohrev  v jednej úrovni. Prečnievajúci papier na pečenie môže ovplyvniť cirkuláciu vzduchu. Vždy ho upravte podľa veľkosti plechu.
Ovocný koláč je zospodu príliš svetlý.	Nabudúce vložte koláč o úroveň nižšie.
Ovocná šťava preteká z koláča.	Nabudúce použite hlbší univerzálny plech, pokiaľ ho máte k dispozícii.
Drobné, kysnuté cukrovinky sa môžu počas pečenia zlepíť.	Skúste dodržať vzdialenosť približne 2 cm. Tým bude dostatok miesta na vykysnutie a zhnednutie zo všetkých strán.
Piekli ste na viacerých úrovniach. Cukrovinky na hornom plechu sú tmavšie ako na spodnom.	Pri pečení na viacerých úrovniach vždy nastavte teplovzdušnú cirkuláciu  . Pokiaľ vložíte viac plechov naraz, nemusia byť hotové v rovnakom čase.
Počas pečenia šťavnatého koláča sa vytvára kondenzovaná voda.	Pri pečení sa môže tvoriť vodná para. Časť vlhkosti sa môže odparovať skrz dverka. Vodná para sa môže zrážať na ovládacom paneli alebo na okolitom nábytku. Rúra je tak navrhnutá s ohľadom na tento fyzikálny jav.

## Mäso, hydina, ryby

### Varné nádoby

Môžete použiť akúkoľvek žiaruvzdornú nádobu.

Na veľké kusy mäsa môžete použiť tiež smaltovaný plech na pečenie.

Najvhodnejšie sú sklenené nádoby. Uistite sa, že je veľkosť poklopu správna a dobre dolieha.

Pokiaľ použijete smaltované nádoby, musíte pridať viac tekutiny.

Pokiaľ použijete antikorový pekáč, mäso tak nezchne a môže byť trochu krvavé. Pokiaľ je to váš prípad, predĺžte čas prípravy.

Údaje v tabuľkách:

Nádoba bez poklopu = otvorená

Nádoba s pokloпом = zatvorená

Nádoby stavajte vždy na stred roštu.

Horúce sklenené nádoby musíte vždy postaviť na suchú kuchynskú utierku. Horúce sklo môže prasknúť, pokiaľ ho postavíte na vlhký alebo studený povrch.

### Pečenie mäsa

K chudému mäsu prilejte trochu tekutiny. Dno nádoby by malo byť pokryté cca 1/2 cm tekutiny.

K dusenému mäsu prilejte dostatočné množstvo tekutiny. Dno nádoby by malo byť pokryté cca 1 – 2 cm tekutiny.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu riadu. Pokiaľ mäso pripravujete v smaltovanej alebo tmavej nádobe, prilejte viac tekutiny, ako keď ho pečiete v sklenenej nádobe.

Antikorové nádoby nie sú príliš vhodné. Mäso sa v nich pečie pomalšie a menej zozlatne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.

### Grilovanie

Vždy grilujte v uzatvorenej rúre na pečenie.

Rúru pred grilovaním predhrejte 3 minúty pred vsunutím pokrmu do priestoru na pečenie.

Kúsky pokrmu určené na grilovanie položte priamo na rošt. Pokiaľ pripravujete iba jeden kus, bude výsledok lepší, keď ho položíte na stred roštu.

Do úrovne 1 zasuňte smaltovaný plech pre pečenie na zachytávanie šťavy z mäsa, rúra zostane dlhšie čistá.

Plech na pečenie alebo univerzálny plech nezasúvajte do úrovne 4 alebo 5. V dôsledku veľkého tepla by sa mohla nádoba zdeformovať a pri vyberaní poškodiť priestor na pečenie.

Pokiaľ je to možné, pripravujte rovnako veľké kusy pokrmu. Vďaka tomu zhnednú rovnomerne a budú šťavnaté. Mäso osolte až po grilovaní.

Kúsky po 2/3 času prípravy obráťte.

Grilovacie ohrievacie teleso sa vypína a zapína automaticky. Tento jav je normálny. Početnosť závisí od nastaveného stupňa grilovania.

### Mäso







Po uplynutí polovice času kúsky mäsa otočte.

Keď je mäso hotové, malo by ešte 10 minút po upečení odpočívať vo vypnutej a zatvorenej rúre.

Šťava sa tak lepšie rozprestrí.

Roastbeef po dokončení zabalte do hliníkovej fólie a nechajte ho 10 minút odpočívať v rúre na pečenie.

Pri bravčovom mäse narežte kožu krížom a mäso položte do nádoby najprv kožou dole.

Mäso	Hmotnosť	Varná nádoba	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Príprava v minútach
Dusené hovädzie (napr. rebierka)	1,0 kg	zakrytá	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2,0 kg		2		200-220	130
Hovädzia sviečková	1,0 kg	otvorená	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90

\* Rúru na pečenie 5 minút predhrejte.

Mäso	Hmotnosť	Varná nádoba	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Príprava v minútach
Roastbeef, krvavý	1,0 kg	otvorená	1		210-230	40
Steaky, prepečené*		Rošt	5		3	20
Steaky, krvavé*			5		3	15
Bravčové mäso bez kože (napr. krk)	1,0 kg	otvorená	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2,0 kg		1		170-190	160
Bravčové mäso s kožou (napr. rameno, noha)	1,0 kg	otvorená	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2,0 kg		1		160-180	180
Údené bravčové rebierka s kosťou	1,0 kg	zakrytá	2		210-230	70
Sekané mäso	z 750 g mäsa	otvorená	1		170-190	70
Klobásy	cca 750 g	Rošt	4		3	15
Teľacie pečené mäso	1,0 kg	otvorená	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Jahňacie stehno bez kosti	1,5 kg	otvorená	1		150-170	110

\* Rúru na pečenie na 5 minút predhrejte.

## Hydina

Hmotnosť v tabuľke sa týka hydiny bez plnky.

Celú hydinu položte na dolný rošt najprv prsnou stranou dole. Po uplynutí 2/3 času obráťte.

Pečené mäso, morčaciu roládu alebo morčacie prsia obráťte v polovici prípravy. Kúsky hydiny obráťte po 2/3 času prípravy.

Pokiaľ pripravujete kačku alebo hus, prepichnete kožu pod krídlami, aby vytiekol tuk.

Hydina pekne zhnedne a bude chrumkavá, pokiaľ ju pred koncom prípravy potriete maslom, vodou so soľou alebo pomarančovou šťavou.

Pokiaľ grilujete priamo na rošte, zasuňte do úrovne 1 smaltovaný plech na pečenie.

Hydina	Hmotnosť	Nádoba	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Príprava v minútach
Polovica kurčťa, 1 až 4 kusy	po 400 g	Rošt	2		200-220	40-50
Naporciované kurča	po 250 g	Rošt	2		200-220	30-40
Kurča, celé od 1 do 4 kusov	po 1,0 kg	Rošt	2		190-210	50-80
Kačica	1,7 kg	Rošt	2		180-200	90-100
Hus	3,0 kg	Rošt	2		170-190	110-130
Mladý moriak	3,0 kg	Rošt	2		180-200	80-100
2 morčacie stehná	po 800 g	Rošt	2		190-210	90-110

## Ryby

Ryby po 2/3 času prípravy obráťte.

Celú rybu nemusíte obracať. Celú rybu s pomocou polovice zemiaka položte chrbtom hore na rošt. Do brucha ryby vložte polovicu zemiaka alebo malú, žiaruvzdornú nádobu, aby ryba nespadla na stranu.

Pokiaľ pripravujete rybie filety, pridajte na pečenie niekoľko lyžíc tekutiny.

Pokiaľ grilujete priamo na rošte, zasuňte do úrovne 1 smaltovaný plech na pečenie.

Ryby	Hmotnosť	Nádoba	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Príprava v minútach
Ryba, biela/zmes (celé kusy) napr. pleskáč	600 g	Smaltovaný plech na pečenie	3		180-190	45-55
Tučnejšia ryba (malé kusy), napr. losos		Rošt*	2		180-190	45-55
Plnená merlúza	1,0 kg	Smaltovaný plech na pečenie	3		180-190	55-65

\* Smaltovaný plech na pečenie zasuňte na úroveň 1.

## Típy na pečenie a grilovanie

Pre danú hmotnosť mäsa nie sú v tabuľke uvedené žiadne údaje.	Zvoľte najbližšiu nízku hodnotu a predĺžte čas prípravy.
Chceli by ste skontrolovať, či je mäso hotové.	Použite teplotnú sondu na mäso (k zakúpeniu v špecializovanej predajni) alebo vykonajte „skúšku lyžicou“. Zatláčte lyžicou na mäso. Pokiaľ sa zdá pevné, je hotové. Pokiaľ je možné lyžicu vtlačiť, potrebuje ešte trochu času.
Pečené mäso je príliš tmavé a kôrka miestami spálená.	Skontrolujte teplotu a úroveň vloženia príslušenstva.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce zvoľte menšiu nádobu alebo prilejte viac tekutiny.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce zvoľte väčšiu nádobu alebo prilejte menej tekutiny.
Pri polievaní mäsa vzniká vodná para.	To je úplne bežné a podmienené fyzikálnymi zákonmi. Veľká časť vodnej pary uniká skrz parný otvor. Vodná para sa môže zrážať na čelnej stene alebo na susedných častiach okolitého nábytku a stekať vo forme kondenzovanej vody.

## Nákypy, soufflé, hrianky

Nádobu postavte priamo na rošt.

Pokiaľ grilujete bez nádoby priamo na rošte, zasuňte do úrovne 1 smaltovaný plech na pečenie. Vďaka tomu zostane rúra dlhšie čistá.

Výsledok pri nákykoch závisí od veľkosti nádoby a hrúbky nákypu. Údaje v tabuľke sú iba orientačné.

Pokrm	Varná nádoba	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Príprava v minútach
Sladké nákypy (napr. tvarohový nákyk s ovocím)	Forma na nákyk	2		180-200	40-50
Výdatné nákypy z predvarených prísad (napr. rezancový nákyk)	Forma na nákyk alebo smaltovaný plech na pečenie	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Výdatné nákypy zo surových prísad* (napr. nákyk zo zemiakov)	Forma na nákyk alebo smaltovaný plech na pečenie	2		160-180	50-70
		2		160-180	50-70
Opekanie hriankov	Rošt	5		3	4-5
Zapečená hrianka	Rošt	3+1		170-180	8-12

\* Nákyk by nemal byť vyšší ako 2 cm.

## Hotové pokrmky

Dodržiňte pokyny výrobcu uvedené na obale.

Pokiaľ vyložíte príslušenstvo papierom na pečenie, uistite sa, že je papier pre danú teplotu vhodný. Upravte papier podľa veľkosti pokrmu, ktorý pripravujete.

Výsledok prípravy závisí priamo od druhu pokrmu.

Pri surových produktoch sa môžu vyskytovať farebné nezrovnalosti a rozdiely.

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Príprava v minútach
Hranolčeky	Rošt alebo smaltovací plech na pečenie	3		190-210	20-30
Pizza	Rošt	2		200-220	15-20
Pizza bageta	Smaltovací plech na pečenie	3		190-200	20-25



**Upozornenie:** Plech sa môže pri príprave zmrazených pokrmov zdeformovať. To je spôsobené rozdielmi teplotami, ktorým je príslušenstvo vystavené. Pri pečení deformácia opäť zmizne.

## Špeciálne pokrmy

Nízke teploty sa hodia na prípravu chutných, krémových jogurtov a vzdušného kysnutého cesta.

### Príprava jogurtu

1. Uvarite 1 liter mlieka (3,5 % tuku) a vychladte ho na 40 °C.
2. Vmiešajte 150 g jogurtu (vybratého z chladničky).
3. Dajte do šálky alebo pohárov a prikryte priehľadnou fóliou.

Pokrm	Varné nádoby	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota	Čas
Jogurt	Šálky alebo poháre	Postavte na dno priestoru na pečenie		Predhriat' na 50 °C 50 °C	5 min 8 hodín
Kysnutie cesta	Žiaruvzdorná nádoba	Postavte na dno priestoru na pečenie		Predhriat' na 50 °C Vypnite spotrebič a vložte kysnuté cesto do priestoru na pečenie.	5-10 min. 20-30 min.


## Rozmrazovanie

Čas rozmrazovania závisí od druhu a množstva pokrmu.

Dodržujte pokyny výrobcu uvedené na obale.

Zmrazené potraviny vyberte z obalu a postavte ich vo vhodnej nádobe na rošt.

Celú hydinu položte na tanier prsnou stranou dole.

Zmrazený pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota
napr. smotanové torty, torty s maslovým krémom, torty s čokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocie, kurča, klobásy a ryby, chlieb a žemle, koláče a ďalšie pečivo	Rošt	1		Volič teploty zostáva vypnutý.





## Sušenie

Používajte iba kvalitné ovocie a zeleninu a dobre ich umyte. Dobre utrite a nechajte uschnúť.

Smaltovaný plech na pečenie a rošt vyložte papierom na pečenie.

Ovocie a zeleninu občas obráťte.

Hneď ako zhodne, usušte ho a odstráňte papier.

Pokrm	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy
600 g jablk na plátky	1+3		80	cca 5 hodín
800 g hrušiek na kúsky	1+3		80	cca 8 hodín
1,5 kg sliviek	1+3		80	cca 8 – 10 hodín
200 g bylínok, očistených	1+3		80	cca 1½ hodiny

## Zaváranie marmelády

Poháre a tesniace krúžky na zaváranie musia byť čisté a nepoškodené. Pokiaľ je to možné, použite rovnako veľké poháre. Údaje v tabuľke sa vzťahujú na okrúhle litrové poháre.

### Pozor!

Nepoužívajte žiadne väčšie alebo vyššie zaváracie poháre. Viečka by mohli prasknúť.


Používajte iba čerstvé ovocie a zeleninu v dobrom stave. Predtým dôkladne umyte.

Časové údaje v tabuľke sú iba orientačné. Môžu sa líšiť v závislosti od okolitej teploty, počtu pohárov, množstva a teploty obsahu pohárov. Pred vypnutím spotrebiča sa uistite, že sa vnútri pohárov tvoria bublinky.

### Príprava

1. Dajte ovocie a zeleninu do pohárov, ale neplňte ich až po okraj.
2. Vyčistite okraje pohárov; musia byť čisté.
3. Na každý pohár nasadte navlhčenú zaváraciu gumu a viečko.
4. Zaisťte poháre sponami.  
Do priestoru na pečenie vložte naraz maximálne šesť pohárov.

### Nastavenie

1. Smaltovaný plech na pečenie zasuňte do úrovne 2. Poháre postavte na plech tak, aby sa vzájomne nedotýkali.
2. Do smaltovaného plechu na pečenie nalejte pol litra horúcej vody (asi 80 °C).
3. Zavrite dvierka rúry na pečenie.
4. Nastavte volič funkcií na dolný ohrev .
5. Teplotu nastavte medzi 170 a 180 °C.

## Zaváranie marmelády

Po cca 40 – 50 minútach sa začnú v krátkych odstupoch tvoriť prvé bublinky. Vypnite rúru na pečenie.

Po cca 25 – 35 minútach vyberte poháre z rúry (počas tohto času sa využije zvyškové teplo). Pokiaľ by ste poháre nechali v priestore na pečenie dlhšie, mohli by sa tvoriť zárodky, ktoré spôsobia prekyslenie marmelády.

Ovocie v litrových pohároch	Od tvorenia bublinek	Zvyškové teplo
Jablká, ríbezle, jahody	Vypnúť	cca 25 minút
Čerešne, marhule, broskyne, egreš	Vypnúť	cca 30 minút
Jablčné, hruškové, slivkové pyrė	Vypnúť	cca 35 minút

## Zaváranie zeleniny

Hneď ako sa v pohároch tvoria bublinky, nastavte teplotu opäť asi na 120 – 140 °C.

Asi 35 – 70 minút podľa druhu zeleniny. Potom rúru na pečenie vypnite a využite zvyškové teplo.

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

## Vybratie pohárov z priestoru na pečenie

Po príprave vyberte poháre z priestoru na pečenie.

## Pozor!

Horúce poháre nestavajte na studený alebo vlhký povrch; mohli by prasknúť.

# Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým pri príprave obilných a zemiakových produktov pri vysokej teplote, ako napr. hranolčekov, hriankov, žemlí, chleba a drobného pečiva (sušienky, špeciálne pečivo a cukrovinky).

## Rady na prípravu potravín s nízkym obsahom akrylamidu

<b>Všeobecné</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Čas prípravy musí byť čo najkratší.</li><li>■ Prísady príliš neopekajte.</li><li>■ Veľké a hrubé kusy prísad obsahujú menej akrylamidu.</li></ul>
<b>Pečenie</b>	Na horný a dolný ohrev max. 200 °C. Na teplovzdušnú cirkuláciu max. 180 °C.
<b>Sušienky a cukrovinky</b>	Na horný a dolný ohrev max. 190 °C. Na teplovzdušnú cirkuláciu max. 170 °C. Žltok a bielok znižujú tvorbu akrylamidu.
<b>Hranolčeky z rúry</b>	Rozložte ich rovnomerne v jednej vrstve na plech na pečenie. Na plechu pečte minimálne 400 g, aby sa zemiaky nevysušili.

# Skúšobné pokrmy

Tieto tabuľky boli zhotovené pre skúšobné inštitúty s cieľom uľahčiť testovanie rôznych spotrebičov.

Podľa normy EN 50304/EN 60350 (2009) a IEC 60350.

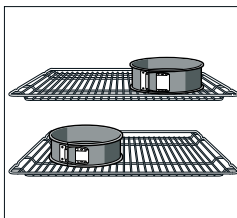
## Pečenie


Pečenie na 2 úrovniach:  
Univerzálny plech zasúvajte vždy do hornej úrovne a hliníkový plech do spodnej úrovne.














Maslové cukrovinky:  
Plech zasunutý do rúry na pečenie zároveň nemusia byť hotové v rovnakom čase.

Krytý jablčný koláč na 1 úrovni:  
Medzi tmavými formami ponechajte dostatočný odstup.

Krytý jablčný koláč na 2 úrovniach:  
Tmavé formy dajte nad seba.



Koláč v plechových formách:  
Pečte v režime horný/dolný ohrev  na 1 úrovni. Formy nekladte na rošt, ale na smaltovaný plech na pečenie.



Pokrm	Príslušenstvo a pokyny	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v min.
Maslové cukrovinky (predhriat*)	Plech na pečenie	2		160-170	20-30
	Univerzálny plech	3		150-160	20-30
	Hliníkový plech + plochý plech na pečenie	1+3		140-160	20-30
	Hliníkový plech na pečenie + univerzálny plech	1+3		140-160	20-30
Small cakes/Koláčiky 20 kusov	Smaltovaný plech na pečenie	3		150-170	20-35
	Hliníkový plech + plochý plech na pečenie	1+3		140-150	30-40
Small cakes/Koláčiky 20 kusov na plechu (predhriat*)	Hliníkový plech na pečenie + univerzálny plech	1+3		140-150	30-40
Pišková (predhriat*)	Otváracia tortová forma	1		170-180	35-45
Kysnutý koláč na plechu so suchou náplňou	Smaltovaný plech na pečenie	2		160-180	30-40
	Hliníkový plech + plochý plech na pečenie	1+3		150-160	30-45
	Hliníkový plech na pečenie + univerzálny plech	1+3		150-160	30-40
Kysnutý koláč na plechu so šľavnatou náplňou (ovocie)	Rošt + 2 plechové tortové otváracie formy Ø 20 cm	1 + 3		170-180	60-70
	Smaltovaný plech na pečenie + 2 plechové tortové otváracie formy Ø 20 cm			190-210	70-90

\* Rúru na pečenie nepredhrievajte pomocou rýchleho ohrevu.

Rošty a plechy na pečenie zakúpajte ako zvláštne príslušenstvo v špecializovanej predajni.

## Grilovanie

Pokiaľ dáte pokrm priamo na rošt, zasuňte do úrovne 1 smaltovaný plech na pečenie na zachytávanie šťavy z mäsa, rúra zostane dlhšie čistá.

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas v minútach
Opečené hrianky (predhriat' 10 min.)	Rošt	5		3	½ - 2
Hamburger beef/hovädzie 12 kusov* (bez predhrievania)	Rošt + smaltovaný plech na pečenie	4 + 1		3	25 - 30

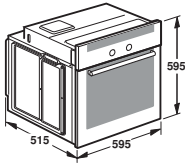
\* Po uplynutí % času obráťte.



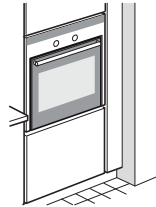
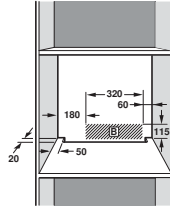
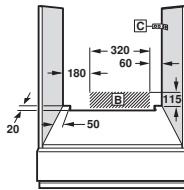
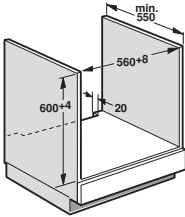
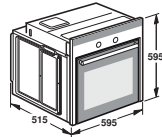
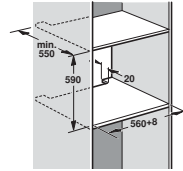
## sk Montážny návod



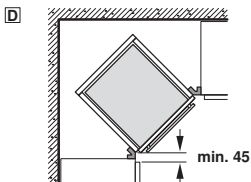
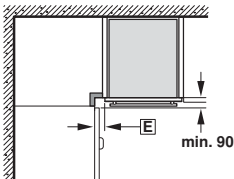
1



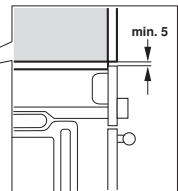
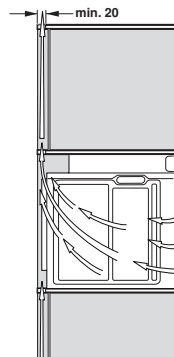
2

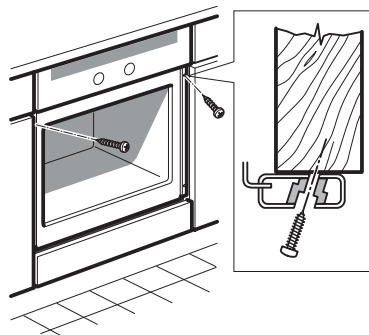
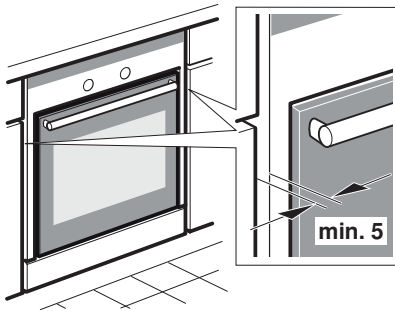


3



4





## sk

Tento spotrebič je určený pre použitie do maximálnej nadmorskej výšky 2000 metrov.

### Príprava nábytku: obr. 1

- Lepidlo, ktorým je na zabudovanom nábytku prilepená dyha a plastové obloženie vo vnútri nábytku (do ktorého má byť rúra na pečenie namontovaná) musí byť odolné voči teplotám do 90 °C, susediaci nábytok (vedľa rúry na pečenie) do 70 °C. Pokiaľ nie sú dyha a plastové obloženie alebo lepidlo dostatočne odolné, mohol by sa nábytok zdeformovať alebo klesnúť. V tomto prípade neručí výrobca rúry na pečenie za poškodenie nábytku.
- Neinštalujte spotrebič za dekorácie či iné ozdobné prvky. Nebezpečenstvo prehriatia.
- Pred zabudovaním rúry na pečenie musíte nábytok prispôbiť. Odstráňte triesky, pretože by mohli ovplyvniť funkčnosť komponentov rúry na pečenie.
- Prípojka pre rúru na pečenie sa musí nachádzať vo šrafovej oblasti **B** alebo v mieste, kde nebude pri zabudovaní rúra na pečenie prekážať.
- Pokiaľ nie je nábytok pripevnený, musíte ho pripevniť ku stene pomocou bežného uholníka **C**.
- Nábytok, do ktorého má byť rúra na pečenie namontovaná, musí mať na spodnej strane vetrací otvor.
- Pokiaľ rúru na pečenie namontujete pod varnú dosku, riadte sa montážnym návodom pre varnú dosku.

### Zabudovanie do vysokej skrinky: obr. 2

Rúru na pečenie je tiež možné zabudovať do vysokej skrinky.

Pre odvetranie rúry na pečenie musí byť medzi spodnou doskou a opernou stenou otvor cca 20 mm a medzi hornou doskou a opernou stenou sa musí nachádzať ďalší otvor.

Pre dokonalé odvetranie odporúčame medzi hornou a spodnou doskou vzdialenosť 590 mm. Táto vzdialenosť môže činiť až 595 mm, pokiaľ chcete odvetrávať viacje. Rúra na pečenie so zásuvkovými dvierkami musí byť namontovaná tak, aby bolo možné jednoducho vytiahnuť plechy na pečenie.

### Zabudovanie rúry na pečenie do rohu: obr. 3

Pokiaľ má byť spotrebič zabudovaný do rohu, musíte zohľadniť rozmery na obr. D. Odporúčame zohľadniť rozmery podľa obr. E, tzn. šírku čela nábytku a rukoväťe.

### Prípojenie rúry na pečenie do elektrickej siete

- Pred prvým použitím spotrebiča sa musíte ubezpečiť, že je váš dom uzemnený a spĺňa príslušné bezpečnostné normy. Spotrebič môže inštalovať iba autorizovaný odborník. Musíte dodržať predpisy miestneho dodávateľa elektriny a taktiež platné predpisy príslušného štátu. Použitie spotrebiča bez uzemnenia alebo neodborná inštalácia môže, aj keď je to veľmi nepravdepodobné, mať závažné následky (nebezpečenstvo poranenia a ohrozenia života zásahom elektrického prúdu). Výrobca nezodpovedá za nesprávnu funkčnosť alebo možné poškodenie spôsobené neodbornou elektrickou prípojkou.

- Behom celej montáže musí byť rúra na pečenie odpojená z elektrickej siete.

- Rúra na pečenie zodpovedá ochrannej triede I a smie byť prevádzkovaná iba s uzemnenou prípojkou.
- Elektrický pripojovací kábel musí byť typu H05 V V- F 3G 1,5 mm<sup>2</sup> alebo silnejší. Najprv sa musí pripojiť žltozelený kábel, ktorý slúži pre uzemnenie a musí byť dlhší ako ostatné káble.
- Pre splnenie bezpečnostných predpisov musí byť nainštalovaný všepólový odpojovač s minimálnou vzdialenosťou kontaktov 3 mm. To nie je nutné, pokiaľ je spotrebič napojený na prístupnú a uzemnenú zásuvku.
- Montáž musí zaručiť ochranu pred neúmyselným kontaktom s elektrickým prúdom.
- Pri pripájaní rúry na pečenie musíte zohľadniť napájacie napätie uvedené na typovom štítku.
- Pred pripojením na elektrinu sa musí spotrebič nachádzať mimo zabudovaný nábytok. Prípojny kábel musí byť tak dlhý, aby bolo možné spotrebič pripojiť.
- Pozor! Pripojovací kábel nesmiete behom montáže priškripnúť a nesmie sa dostať do kontaktu s horúcimi plochami rúry na pečenie.
- Všetky práce, taktiež výmenu alebo inštaláciu pripojovacieho kábla, musí vykonať zákaznícky servis.

### Zabudovanie rúry na pečenie do nábytku: obr. 4

- U rúr na pečenie so zásuvkovými dvierkami musia byť dvierka pred zabudovaním do nábytku odstránené.
- Zasuňte spotrebič celkom do príslušného otvoru v nábytku. Dajte pozor na to, aby hrana rúry na pečenie nepoškodila izoláciu kábla a aby sa kábel nedostal do kontaktu s horúcimi plochami alebo aby nebol kábel vedený pod rúrou na pečenie.
- Vyrovnajte rúru na pečenie na stred a pripevnite ju pomocou príložených skrutiek (4x25).
- Pokiaľ je nábytok vyrobený podľa udaných rozmerov, zostane v hornej časti rúry na pečenie voľná škára. Aby bolo umožnené odvetrávanie, nezakrývajte škáru drevenými latkami.
- Medzi spotrebičom a susediacim nábytkom (vedľa rúry na pečenie) musí byť vzdialenosť minimálne 5 mm.

### Demontáž

Odpojte rúru na pečenie z elektrického prúdu. Uvoľnite upevňovacie skrutky medzi rúrou na pečenie a nábytkom. Rúru trochu nadvihnite a úplne ju vytiahnite z nábytku.





## Informačný list výrobku súvisiaci s DELEGOVANÝM NARIADENÍM KOMISIE (EÚ) č. 65/2014

Značka: Bosch
Identifikačné označenie modelu: HBB43C350
Index energetickej účinnosti: 106,3
Trieda spotreby energie: A
Spotreba elektrickej energie na jeden cyklus v konvenčnom režime: 0,92 kWh/cyklus
Spotreba elektrickej energie na jeden cyklus v režime ventilátorovej nútenej konvekcie: 0,85 kWh/cyklus
Počet vykurovacích častí: 1
Zdroj tepla: elektrický
Objem: 60 l

Jan 20, 2017

Robert Bosch Hausgeräte GmbH. Postfach 83 01 01, 81701 München, Germany

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

**BOSCH**

Stvorené pre život

# Záručný list

firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

**2 roky**záruka od výrobcu  
na všetky spotrebiče

Dovozca: BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Radlická 350

158 00 Praha 5

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

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

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

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

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

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

### Zápisy o uskutočnených opravách:

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

## Upozornenie pre predajcov

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

### Záručné podmienky

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

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

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

### Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

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

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

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



## **Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode**

Vážený zákazník,

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

## **Kontakt na servis domácich spotrebičov BOSCH**

### **Dodávateľ:**

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

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

### **Príjem opráv:**

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

### **Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:**

Tel.: +421 244 452 041  
Email: **dily@bshg.com**

### **Zákaznícke poradenstvo:**

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

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkach **[www.bosch-home.com/sk](http://www.bosch-home.com/sk)**.

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

