

**Návod k použití**

---

**HBA 63B251**

---

Q4ACZM1806

# Obsah

<b>Bezpečnostní pokyny</b> .....	<b>4</b>
Před instalací .....	4
Pokyny týkající se Vaší bezpečnosti .....	4
Příčiny poškození .....	6
Ovládací panel .....	7
<b>Vaše nová pečicí trouba</b> .....	<b>7</b>
Tlačítka a displej .....	8
Volič funkcí .....	8
Volič teploty .....	10
Varný prostor .....	10
Příslušenství .....	11
<b>Před prvním použitím</b> .....	<b>15</b>
Nastavení času .....	15
Rozehřátí pečicí trouby .....	15
Čištění příslušenství .....	15
<b>Nastavení pečicí trouby</b> .....	<b>16</b>
Druh ohřevu a teplota .....	16
Rychloohřev .....	17
<b>Nastavení časových funkcí</b> .....	<b>18</b>
Kuchyňský budík .....	18
Doba tepelné úpravy .....	19
Doba ukončení tepelné úpravy .....	20
Čas .....	22
<b>Dětská pojistka</b> .....	<b>22</b>
<b>Změna základních nastavení</b> .....	<b>23</b>
<b>Automatické vypnutí</b> .....	<b>24</b>
<b>Samočištění</b> .....	<b>24</b>
Před samočištěním .....	25
Nastavení .....	26
Po ukončení samočištění .....	27
<b>Péče a čištění</b> .....	<b>27</b>
Čisticí prostředky .....	28
Vyvěšení a zavěšení závěsných roštů .....	29
Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby .....	30
Demontáž a montáž skleněných tabulí .....	32

---

# Obsah

<b>Co dělat v případě závady? .....</b>	<b>35</b>
Tabulka závad .....	35
Výměna žárovky na stropě pečicí trouby .....	36
Skleněný kryt .....	37
<b>Zákaznický servis .....</b>	<b>37</b>
<b>Energie a životní prostředí .....</b>	<b>38</b>
Druh ohřevu „Horký vzduch eco“ .....	38
Úspora energie .....	40
Ekologická likvidace .....	40
<b>Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu .....</b>	<b>41</b>
Koláče a pečivo .....	41
Tipy k pečení .....	46
Maso, drůbež, ryby .....	47
<b>Tipy pro pečení a grilování .....</b>	<b>52</b>
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty .....	52
Hotové produkty .....	53
Zvláštní pokrmy .....	55
Rozmrazování .....	56
Sušení .....	56
Zavařování .....	57
<b>Akrylamid v potravinách .....</b>	<b>59</b>
<b>Zkušební pokrmy .....</b>	<b>60</b>
Pečení .....	60
Grilování .....	61

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

---

# Bezpečnostní pokyny

Tento návod k použití si pečlivě prostudujte. Návod k použití a montáži dobře uschovejte.

Pokud předáte spotřebič další osobě, přiložte také veškerou dokumentaci.

---

## Před instalací

### Poškození během přepravy

Okamžitě po vybalení spotřebič zkontrolujte. Pokud byl spotřebič během přepravy poškozen, nesmí být připojen.

### Elektrické připojení

Spotřebič smí připojovat pouze koncesovaný odborník. Pokud dojde k poškození v důsledku chybného připojení, ztrácíte nárok na záruku.

---

## Pokyny týkající se Vaší bezpečnosti

Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Spotřebič používejte jenom k přípravě pokrmů.

Dospělé osoby a děti nesmí spotřebič provozovat,

- pokud nejsou tělesně nebo duševně schopné,
- jim chybí znalosti a zkušenosti, spotřebič správně a bezpečně používat.

Nikdy nenechávejte děti, aby si se spotřebičem hrály.

## Horký varný prostor

### Nebezpečí popálení!

- Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch a výhřevných těles. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Ze spotřebiče může unikat pára. Děti držte mimo dosah pečicí trouby.
- Nikdy nepřipravujte pokrmy s velkým množstvím vysokoprocentního alkoholu. Alkoholové výpary se mohou v prostoru pečicí trouby vznítit. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokoprocentním alkoholem a dvířka spotřebiče otvírejte opatrně.

### Nebezpečí požáru!

- Ve varném prostoru neskladujte žádné hořlavé předměty. Nikdy neotvírejte dvířka, pokud ze spotřebiče vychází kouř. Vypněte spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku, resp. vypněte pojistku v pojistkové skříni.
- Pečicí papír nikdy volně nepokládejte během předehřívání na příslušenství. Při otevření dvířek spotřebiče vzniká průvan. Papír by se mohl dotknout výhřevných těles a tím se vznítit. Pečicí papír vždy zatížete nádobím nebo formou na pečení. Pečicím papírem vykládejte jenom potřebnou plochu. Pečicí papír nesmí přesahovat přes příslušenství.

### Nebezpečí elektrického zkratu!

Dbejte na to, abyste nikdy nezaklínili přípojný kabel v horkých dvířkách spotřebiče. Izolace kabelu by se mohla roztavit.

### Nebezpečí opaření!

Nikdy nelijte vodu do horkého varného prostoru. Tvoří se horká vodní pára.

## Horké příslušenství a nádoby

### Nebezpečí popálení!

Nikdy nevyndávejte horké příslušenství nebo nádoby z varného prostoru bez použití chňapky.

## Neodborné opravy

### Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

Neodborné provedené opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět a přípojné vedení vyměňovat pouze výrobcem vyškolený servisní technik. Pokud je spotřebič poškozen, vytáhněte síťovou zástrčku, resp. vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte servisní službu.

## Samočistění

### Nebezpečí požáru!

- Zbytky jídel, tuk a šťáva z masa by se během samočistění mohly vznítit. Před každým samočistěním odstraňte hrubé nečistoty z varného prostoru.
- Na madlo dvířek nikdy nevěšete hořlavé předměty jako např. utěrku. Spotřebič se během samočistění velmi zahřívá. Děti držte v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče.

### Nebezpečí těžkého poškození zdraví!

Nikdy nenechávejte plechy a formy s nepřilnavou vrstvou během samočistění v pečicí troubě. Vlivem vysokých teplot se nepřilnavá vrstva zničí a tvoří se jedovaté plyny.

---

## Příčiny poškození

### Pozor!

- Příslušenství, fólie, pečicí papír nebo nádobí na dně pečicího prostoru:  
Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné příslušenství.  
Dno pečicího prostoru nevykládejte fólií ani pečicím papírem.  
Na dno trouby nestavte žádné nádobí, pokud nastavená teplota přesahuje 50°C. Dochází ke hromadění tepla. Doby tepelné úpravy pak již neodpovídají a poškozuje se smalt.
- Voda v horkém pečicím prostoru: Do horkého pečicího prostoru nikdy nelijte vodu. Tvoří se vodní pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Vlhké potraviny: V uzavřeném pečicím prostoru neskladujte delší čas žádné vlhké potraviny. Smalt by se mohl poškodit.
- Ovocná šťáva: Pečicí plech v případě hodně šťavnatých ovocných koláčů nepřepĺňujte. Ovocná šťáva, která kape z pečicího plechu, zanechá skvrny, které nelze odstranit. Používejte raději hlubší univerzální pánev.
- Vychladnutí s otevřenými dvířky spotřebiče: Pečicí prostor nechávejte vychladnout jen s uzavřenými dvířky. I když jsou dvířka spotřebiče otevřena jen trochu, mohou být časem poškozeny sousedící čelní strany nábytku.

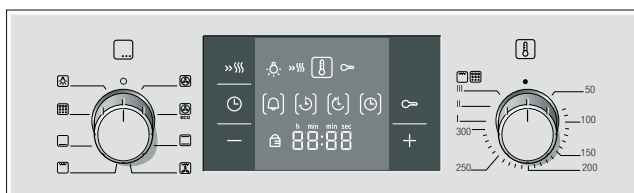
- Silně znečištěné těsnění trouby: Pokud je těsnění trouby hodně znečištěné, dvířka od trouby během provozu již správně nedoléhají. Mohou být poškozeny sousedící čelní strany nábytku. Těsnění trouby udržujte vždy čisté.
- Dvířka pečicí trouby nepoužívejte jako sedátko nebo odkládací plochu:  
Nikdy si nesedejte ani nestoupejte na otevřená dvířka trouby.  
Na dvířka trouby neodkládejte žádné nádoby nebo příslušenství.
- Přeprava spotřebiče: Nenoste spotřebič za madlo dvířek. Madlo dvířek neunesse hmotnost spotřebiče a mohlo by se zlomit.

## Vaše nová pečicí trouba

Zde se seznámíte s Vaším novým spotřebičem. Vysvětlíme Vám funkce ovládacího panelu a jednotlivé ovládací prvky. Získáte informace týkající se varného prostoru a příslušenství.

### Ovládací panel

Zde vidíte přehled ovládacího panelu. Na displeji se nikdy nezobrazí všechny symboly současně. Podle typu spotřebiče jsou v jednotlivých detailech možné odchylky.



### Ovládací knoflíky

Ovládací knoflíky jsou zapuštěny. Pro zasunutí a vysunutí stiskněte ovládací knoflík v nulové poloze.

### Tlačítka

Pod jednotlivými tlačítky se nacházejí senzory. Tlačítka nemusíte silně mačkat. Stačí jen lehký dotek na příslušný symbol.

## Tlačítka a displej

Pomocí tlačítek nastavíte různé přídavné funkce. Nastavení hodnoty můžete vidět na displeji.

Tlačítko	Použití
»»» Rychloohřev	Pečicí trouba se rozežřeje obzvláště rychle.
🕒 Časové funkce	Volba budíku 🕒, doby tepelné úpravy ⏪, doby ukončení tepelné úpravy ⏩ a času 🕒.
🔒 Dětská pojistka	Blokování a odblokování ovládacího panelu.
- Mínus	Snížení nastavovací hodnoty.
+ Plus	Zvýšení nastavovací hodnoty.

Která časová funkce je na displeji v popředí, vidíte v závorkách [ ] kolem příslušného symbolu. Výjimka: U času svítí symbol 🕒 jen tehdy, pokud čas měníte.







## Volič funkcí

Pomocí voliče funkcí nastavíte druh ohřevu.


Poloha	Použití
o Nulová poloha	Pečicí trouba je vypnutá.
🌀 3D-horký vzduch	Na koláče a pečivo na jedné až třech úrovních. Ventilátor v pečicím prostoru rovnoměrně rozděluje teplo prstencového (kruhového) topného tělesa v zadní stěně.
🌿 Horký vzduch eco*	Na koláče a pečivo, nákypy, mražené a hotové produkty, maso a ryby, na jedné úrovni bez předeřívání. Ventilátor rozděluje optimálně teplo prstencového (kruhového) topného tělesa ve varném prostoru.

\* Druh ohřevu, kterým byla určena energetická třída spotřeby energie podle EN50304.



<b>Poloha</b>	<b>Použití</b>
 Horní/spodní ohřev	Pro koláče, nákypy a libové pečeně, např. hovězí nebo zvěřina, na jedné úrovni. Teplo přichází rovnoměrně seshora a zezdola.
 Cirkulační gril	Pro pečení masa, drůbeže a ryb vcelku. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor fouká horký vzduch kolem pokrmu.
 Velkoplošný gril	Pro grilování steaků, párků, toastů a kousků ryb. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.
 Spodní ohřev	Pro zavařování a dopékání nebo zhnědnutí. Teplo přichází zezdola.
 Samočištění	Automatické čištění varného prostoru. Pečicí trouba se zahřívá, dokud se nečistoty nerozloží.
 Osvětlení pečicí trouby	Zapnutí osvětlení pečicí trouby.

\* Druh ohřevu, kterým byla určena energetická třída spotřeby energie podle EN50304.






Během nastavení svítí na displeji symbol . Osvětlení v pečicí troubě se zapne.

## Upozornění



Aby se teplo dobře rozdělilo, během provozu s horním nebo spodním ohřevem se mezi přestávkami ohřevu krátce zapne ventilátor.

## Volič teploty

Voličem teploty nastavíte teplotu, stupeň grilování nebo čištění.

Poloha	Význam
 Nulová poloha	Pečicí trouba nehřeje.
50 - 300 Teplotní rozsah	Teplota ve varném prostoru v °C. Výjimka: Maximální teplota při 3D-horkém vzduchu  a horkém vzduchu eco  je 275 °C.
I, II, III Grilovací stupně	Grilovací stupně pro velkoplošný gril  I = Stupeň 1, slabý II = Stupeň 2, střední III = Stupeň 3, silný
Stupně čištění	Stupně čištění pro funkci samočištění  I = Stupeň 1, mírný II = Stupeň 2, střední III = Stupeň 3, intenzivní

## Symbol rozehrívání

Během rozehrívání pečicí trouby na displeji svítí symbol . Jakmile pečicí trouba dosáhne optimální okamžik k zasunutí pokrmu a teplota drží, symbol  přestane svítit.


U stupňů grilování a čištění symbol  nesvítí.

## Varný prostor

Ve varném prostoru se nachází osvětlení. Chladicí ventilátor chrání pečicí troubu před přehřátím.

## Osvětlení pečicí trouby

Během provozu svítí ve varném prostoru osvětlení. Při nastavených teplotách do 60 °C a při samočištění se osvětlení vypne. Tak je možná optimální regulace.

Během provozu svítí osvětlení v pečicím prostoru. Polohou  na voliči funkcí můžete zapnout osvětlení trouby, aniž by hřála.

## Chladicí ventilátor

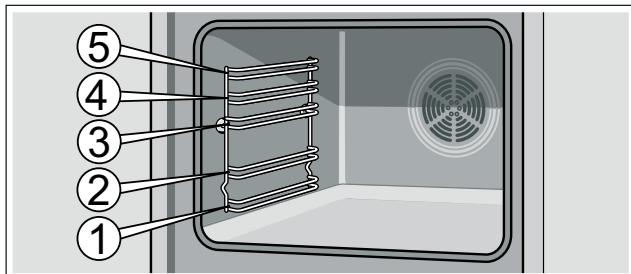
Chladicí ventilátor se podle potřeby zapíná a vypíná. Teplý vzduch uniká nad dvířky. Pozor! Větrací štěrbinu nezakrývejte, jinak se trouba přehřeje.

Aby po provozu trouba rychleji vychladla, ventilátor ještě nějaký čas dobíhá.

## Příslušenství

Příslušenství lze do pečicí trouby zasunout v 5 různých výškách.

Příslušenství můžete až do dvou třetin vytáhnout, aniž by se převrhlo. Tak lze pokrmy snadno vyjmout.




Když je příslušenství horké, může se zdeformovat. Po vychladnutí deformace zmizí a nemá žádný vliv na funkci.

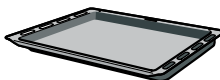
Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně. Uveďte HEZ- číslo.



### Rošt

Na nádobí, koláčové formy, pečení, grilované pokrmy a mražené pokrmy.

Rošt zasuňte zakřivením směrem dolů .



### Univerzální pánev

Na šťavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmy a velké pečeně.

Grilujete-li přímo na roštu, můžete ji rovněž použít jako zachytnou nádobu pro tuk. Univerzální pánev zasuňte do pečicí trouby zkosením směrem ke dvířkům.

## Zvláštní příslušenství

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

Každé zvláštní příslušenství není vhodné pro Váš spotřebič. Při nákupu uveďte vždy přesné označení (E-Nr.) Vašeho spotřebiče.

Zvláštní příslušenství		Objednací číslo	Použití	Vhodné pro samočištění
Rošt		HEZ334000	Pro nádoby, koláčové formy, pečeně, maso ke grilování a mražené pokrmy.	ne
Smaltový pečicí plech	-	HEZ331070	Na koláče a cukroví Pečicí plech zasuňte do pečicí trouby zkosením směrem ke dvířkám pečicí trouby.	ano
Univerzální pánve	-	HEZ332070	Na šťavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmy a velké pečeně. Je možné ji použít také jako záchytnou nádobu tuku, když grilujete přímo na roštu  Univerzální pánve zasuňte do trouby zkosením směrem ke dvířkám.	ano
Vkládací rošt	-	HEZ324000	Na pečení. Rošt vždy postavte do univerzální pánve, která zachytí odkapávající tuk a šťávu z masa.	ne
Grilovací plech	-	HEZ325070	Ke grilování místo roštu nebo jako ochrana před postříkáním, aby se pečicí trouba příliš neznečistila. Grilovací plech používejte pouze jen v univerzální pánvi.  Grilování na grilovacím plechu: Používejte pouze ve výškách zasunutí 1, 2 a 3.  Grilovací plech jako ochrana před postříkáním: Univerzální pánve s grilovacím plechem zasuňte pod rošt.	ano
Skleněná pánve	-	HEZ336000	Hluboký pečicí plech ze skla. Je vhodný i jako servírovací táč.	ne

<b>Zvláštní příslušenství</b>	<b>Varný prostor</b>	<b>Objednací číslo</b>	<b>Použití</b>	<b>Vhodné pro samočištění</b>
Plech na pizzu	-	HEZ317000	Ideální na pizzu, mražené pokrmy nebo velké kulaté koláče. Plech na pizzu můžete použít místo univerzální pánve. Plech postavte na rošt a řiďte se údaji uvedenými v tabulkách.	ne
Pečicí kámen	-	HEZ327000	Pečicí kámen se báječně hodí k přípravě domácího chleba, housek a pizzy, které se mají upéct dokřúpava. Pečicí kámen musíte vždy předehřát na doporučenou teplotu.	ano
Profi-pánev s vkládacím roštem	-	HEZ333070	Je vhodná zejména k přípravě velkého množství potravin.	ano
Poklice na profi-pánev	-	HEZ333001	Poklice promění profi-pánev na profi-pekáč.	ne
Skleněný pekáč	-	HEZ915001	Skleněný pekáč se hodí k dušení a zapékání pokrmů v pečicí troubě. Je vhodný zejména pro programovou nebo pečicí automatiku.	ne

<b>Zvláštní příslušenství</b>	<b>Objednáací číslo</b>	<b>Použití</b>	<b>Vhodné pro samočištění</b>
Teleskopické výsuvy			
2-násobný	HEZ338250	Pomocí výsuvných kolejnic ve výšce 2 a 3 můžete příslušenství dále vysunout, aniž by se převrhlo.	ne
3-násobný	HEZ338352	Pomocí výsuvných kolejnic ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství zcela vysunout, aniž by se převrhlo.  Tento výsuv není vhodný pro spotřebiče s otočným špízem.	ne
3-násobný úplný	HEZ338356	Pomocí výsuvných kolejnic ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství zcela vysunout, aniž by se převrhlo.  Tento úplný výsuv není vhodný pro spotřebiče s otočným špízem.	ne
3-násobný úplný výsuv s funkcí „stop“	HEZ338357	Pomocí výsuvných kolejnic ve výšce 1, 2 a 3 lze příslušenství zcela vysunout, aniž by se převrhlo. Výsuvné lišty zapadnou tak, že příslušenství lze snadno položit.  Tento úplný výsuv s funkcí „stop“ není vhodný pro spotřebiče s otočným špízem.	ne

### **Nabídka zákaznického servisu**

Pro Vaše domácí spotřebiče si můžete dokoupit u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně vhodné čisticí a pečující prostředky nebo další příslušenství. Při nákupu vždy uveďte artiklové (objednáací) číslo požadovaného zboží.


Utěrky k ošetření nerezových ploch	Objednací číslo 311134	Redukují usazování nečistot. Díky impregnaci speciálním olejem bude povrch nerezových spotřebičů optimálně ošetřen.
Gel k čištění pečicí trouby a grilu	Objednací číslo 463582	K čištění varného prostoru. Gel je bez vůně.
Utěrka z mikrovlákna s voštinovou strukturou	Objednací číslo 460770	Hodí se zvláště k čištění choulostivých povrchů, jako je např. sklo, sklokeramika, nerez nebo hliník. Utěrka z mikrovlákna odstraní jedním otřením zbytky vody a mastnoty.
Pojistka dvířek	Objednací číslo 612594	Zabrání dětem otevřít dvířka pečicí trouby. Způsob přišroubování pojistky závisí na typu spotřebiče. Dbejte listu, který přiložen k pojistce dvířek.

## Před prvním použitím


Zde se se dozvíte, co všechno musíte udělat, než začnete ve Vaší troubě poprvé připravovat pokrmy. Nejdříve si prostudujte kapitolu „Bezpečnostní pokyny“.


### Nastavení času

Po připojení na displeji svítí symbol  a čtyři nuly. Nastavte aktuální čas.

1. Stiskněte tlačítko .  
Na displeji se zobrazí čas 12:00.
2. Tlačítkem + nebo – nastavte čas.  
Za několik sekund se nastavený čas uloží.

### Rozehrání pečicí trouby

Abyste odstranili zápach „novoty“, rozehřejte prázdnou pečicí troubu se zavřenými dvířky. Ideální k tomu je hodina s horním/spodním ohřevem  na 240 °C. Přitom dbejte na to, aby v troubě nezůstaly žádné zbytky obalu.

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

Za hodinu pečicí troubu vypněte. Volič funkcí otočte na nulovou polohu.


### Čištění příslušenství

Před prvním použitím příslušenství řádně vyčistěte měkkou utěrkou v horkém myčím roztoku.

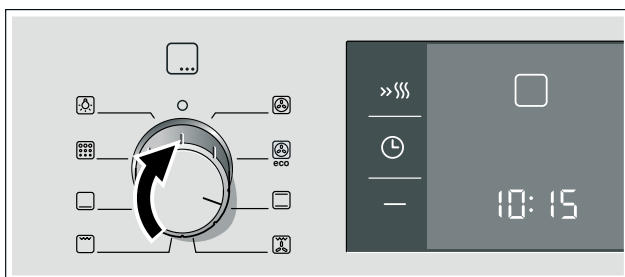
# Nastavení pečicí trouby

Máte různé možnosti nastavení Vaší pečicí trouby. Zde Vám vysvětlíme, jak nastavíte požadovaný druh ohřevu a teplotu nebo grilovací stupeň. Pro svůj pokrm můžete na troubě nastavit dobu tepelné úpravy a čas ukončení. Viz kapitolu „Nastavení časových funkcí“.

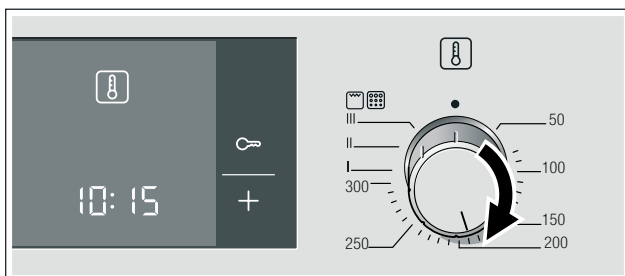
## Druh ohřevu a teplota

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

1. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu.



2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo grilovací stupeň.



Pečicí trouba začne hřát.

## Vypnutí pečicí trouby

Volič funkcí nastavte do nulové polohy.

## Změna nastavení

Druh ohřevu a teplotu nebo grilovací stupeň můžete kdykoliv změnit.





---

## Rychloohřev

Funkcí rychloohřevu dosáhne pečicí trouba nastavené teploty obzvláště rychle.

Rychloohřev používejte při nastavených teplotách nad 100 °C. Vhodné druhy ohřevu jsou:

- 3D-Horký vzduch .
- Horní/spodní ohřev .

Abyste dosáhli rovnoměrný výsledek pečení, vložte pokrm do trouby až po ukončení rychloohřevu.

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.
2. Stiskněte tlačítko »|||.

Na displeji svítí symbol »|||. Pečicí trouba začne hřát.


### **Rychloohřev je ukončen**

Zazní signál. Symbol »||| na displeji zhasne. Vložte pokrm do pečicí trouby.

### **Zrušení rychloohřevu**



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


# Nastavení časových funkcí

Vaše pečicí trouba má k dispozici různé časové funkce. Tlačítkem  vyvoláte menu a přepínáte mezi jednotlivými funkcemi. Zatímco provádíte nastavení, mohou svítit všechny časové symboly. Závorky [ ] Vám oznamují, u které časové funkce se právě nacházíte. Časovou funkci, která již byla nastavena, můžete změnit přímo tlačítkem + nebo -, pokud se časový symbol nachází v závorce.


## Kuchyňský budík

Budík můžete použít také jako kuchyňskou minutku. Běží nezávisle na pečicí troubě. Budík má vlastní signál. Tak uslyšíte, jestli doba nastavená na budíku nebo doba tepelné úpravy uplynula.

1. Jednou stiskněte tlačítko .  
Na displeji svítí časové symboly, nyní se v závorce nachází symbol .
2. Pomocí tlačítka + nebo - nastavte čas na budíku.  
Navrhovaná hodnota tlačítka + = 10 minut  
Navrhovaná hodnota tlačítka - = 5 minut

Za několik sekund se nastavený čas převezme. Budík se spustí. Na displeji svítí symbol  a čas na budíku viditelně ubíhá. Ostatní časové symboly zhasnou.

**Nastavený čas na budík uplynul**

Zazní signál. Na displeji se zobrazí 00:00. Tlačítkem  vypnete budík.

**Změna nastaveného času na budíku**






Pomocí tlačítka + nebo - změňte čas na budíku. Za několik sekund se změna převezme.

**Zrušení nastaveného času na budíku**

Pomocí tlačítka - vynulujete čas na budíku (00:00). Za několik sekund se změna převezme. Budík je vypnutý.

**Zjištění časových nastavení**



Pokud je nastaveno více časových funkcí, na displeji svítí příslušné symboly. Symbol časové funkce v popředí se nachází v závorkách.

Abyste zjistili nastavený čas na budíku , dobu tepelné úpravy , dobu ukončení tepelné úpravy  nebo aktuální čas , stiskněte tlačítko  tolikrát, dokud se příslušný symbol nebude nacházet v závorce. Přitom se na displeji na několik sekund zobrazí aktuální hodnota.

## Doba tepelné úpravy

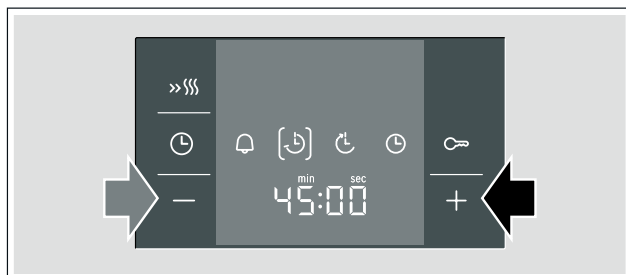
Dobu tepelné úpravy Vašeho pokrmu můžete na pečicí troubě nastavit. Jakmile nastavená doba tepelné úpravy uběhne, pečicí trouba se automaticky vypne. Tak nemusíte přerušit další práce. Doba tepelné úpravy se nepřekročí.


Příklad na obrázku: Doba tepelné úpravy je 45 minut.

1. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu.
2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo grilovací stupeň.
3. Dvakrát stiskněte tlačítko .  
Na displeji se zobrazí 00:00. Svítí časové symboly, v závorce se nachází .





4. Pomocí tlačítka + nebo - nastavte dobu tepelné úpravy.  
Navrhovaná hodnota tlačítka + = 30 minut  
Navrhovaná hodnota tlačítka - = 10 minut




Za několik sekund se pečicí trouba spustí. Na displeji je vidět ubíhající dobu tepelné úpravy a svítí symbol . Ostatní časové symboly zmizí.


## Doba tepelné úpravy uplynula

Zazní signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na displeji se zobrazí 00:00. Stiskněte tlačítko . Pomocí tlačítka + nebo – můžete provést nové nastavení doby tepelné úpravy, anebo dvakrát stiskněte tlačítko  a volič funkcí otočte na nulovou polohu. Pečicí trouba je vypnutá.

## Změna doby tepelné úpravy






Pomocí tlačítka + nebo – změňte dobu tepelné úpravy. Za několik sekund se změna převezme. Pokud je nastaven budík, předtím stiskněte tlačítko .

## Zrušení doby tepelné úpravy

Pomocí tlačítka – vynulujte dobu tepelné úpravy (00:00). Za několik sekund se změna převezme. Doba tepelné úpravy je zrušena. Pokud je nastaven kuchyňský budík, předtím stiskněte tlačítko .

## Zjištění časových nastavení

Pokud je nastaveno více časových funkcí, na displeji svítí příslušené symboly. Symbol časové funkce v popředí se nachází v závorkách.

Abyste zjistili čas na budíku , dobu tepelné úpravy , dobu ukončení  nebo aktuální čas , stiskněte tlačítko  tolikrát, dokud se příslušný symbol nebude nacházet v závorce. Přitom se na displeji na několik sekund zobrazí aktuální hodnota.



---


## Doba ukončení tepelné úpravy

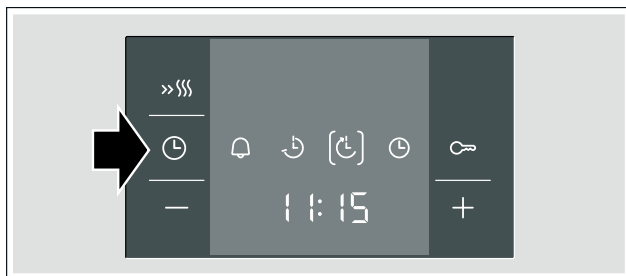
Čas, kdy má být váš pokrm hotový, můžete posunout. Pečicí trouba se spustí a bude v požadovaný čas hotová. Můžete např. ráno dát váš pokrm do varného prostoru a nastavit tak, aby byl v poledne hotový.

Dávejte pozor na to, aby potraviny nebyly příliš dlouho ve varném prostoru, aby se nezkazily.

Příklad na obrázku: Je 10:30 hod., doba tepelné úpravy je 45 minut a Pečicí trouba má být v 12:30 hod. hotova.

1. Nastavte volič funkcí.
2. Nastavte volič teploty.
3. Dvakrát stiskněte tlačítko .
4. Pomocí tlačítka + nebo – nastavte dobu tepelné úpravy.
5. Stiskněte tlačítko .

V závorkách se nachází symbol . Zobrazí se čas, kdy bude pokrm hotový.



6. Pomocí tlačítka + nebo – posuňte čas ukončení tepelné úpravy na později.



Za několik sekund pečicí trouba nastavení převezme a přepne se do vyčkávací pozice. Na displeji je zobrazen čas, kdy má být pokrm hotový a symbol ☹ se nachází v závorkách. Symboly 🔔 a ⌚ zhasnou. Jakmile se pečicí trouba spustí, začne viditelně ubíhat nastavená doba tepelné úpravy a symbol ⏸ je v závorkách. Symbol ☹ zhasne.

#### **Doba tepelné úpravy uplynula**

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na displeji se zobrazí 00:00. Stiskněte tlačítko ⌚. Pomocí tlačítka + nebo – můžete provést nové nastavení doby tepelné úpravy anebo dvakrát stisknete tlačítko ⌚ a volič funkcí otočte do nulové polohy. Pečicí trouba je vypnutá.

#### **Změna doby ukončení tepelné úpravy**






Pomocí tlačítka + nebo – změňte dobu ukončení tepelné úpravy. Za několik sekund se změna převezme. Pokud je nastaven budík, předtím dvakrát stisknete tlačítko ⌚. Čas ukončení tepelné úpravy neměňte, pokud již doba uplynula. Výsledek vaření by již nesouhlasil.

#### **Zrušení doby ukončení tepelné úpravy**

Pomocí tlačítka – vynulujte aktuální čas. Za několik sekund se změna převezme. Pečicí trouba se spustí. Pokud je nastaven budík, předtím stisknete dvakrát tlačítko ⌚.


## Zjištění časových nastavení


Pokud je nastaveno více časových funkcí, na displeji svítí příslušné symboly. Symbol časové funkce v popředí se nachází v závorkách.

Abyste zjistili čas na budíku , dobu tepelné úpravy , dobu ukončení tepelné úpravy , nebo aktuální čas , stiskněte tlačítko  tolikrát, dokud se příslušný symbol nebude nacházet v závorkách. Přitom se na displeji na několik sekund zobrazí aktuální hodnota.

---



## Čas

Po připojení nebo výpadku elektrického proudu na displeji svítí symbol  a čtyři nuly. Nastavte aktuální čas.

1. Stiskněte tlačítko .  
Na displeji se zobrazí čas 12:00.
2. Tlačítkem **+** nebo **-** nastavte aktuální čas.  
Za několik sekund se nastavený čas převezme.

## Změna času

Nesmí být nastavena žádná jiná časová funkce.

1. Stiskněte čtyřikrát tlačítko .  
Na displeji svítí časové symboly, závorky se nacházejí kolem .
2. Tlačítkem **+** nebo **-** změňte čas.  
Za několik sekund se nastavený čas převezme.

## Vypnutí zobrazení času



Zobrazování času můžete vypnout. K tomu si přečtěte kapitolu „Změna základních nastavení“.

---



## Dětská pojistka

Aby děti nemohly nedopatřením pečicí troubu zapnout, je pečicí trouba vybavena dětskou pojistkou. Pečicí trouba nereaguje na žádná nastavení. Kuchyňský budík a hodiny můžete nastavovat také při aktivní dětské pojistce.

### Zapnutí dětské pojistky

Volič funkcí musí být v nulové poloze. Stiskněte a cca čtyři sekundy podržte tlačítko . Na displeji se zobrazí symbol . Dětská pojistka je vypnutá.

### Vypnutí dětské pojistky

Stiskněte a cca čtyři sekundy podržte tlačítko . Symbol  na displeji zhasne. Dětská pojistka je vypnutá.





# Změna základních nastavení

Vaše pečicí trouba má různá základní nastavení. Tato nastavení můžete přizpůsobit Vaším zvyklostem.

Základní nastavení	Výběr 0	Výběr 1	Výběr 2	Výběr 3
<b>c0</b> Jas osvětlení displeje	-	noc	střední *	den
<b>c1</b> Doba trvání signálu po uplynutí doby tepelné úpravy nebo doby nastavené na budíku	-	cca 10 sek.	cca 2 min. *	cca 5 min.
<b>c2</b> Zobrazení času	jen během provozu *	vždy *	-	-
<b>c3</b> Čekací čas, dokud se nastavení nepřevzme	-	cca 2 sek.	cca 5 sek. *	cca 10 sek.
<b>c5</b> Dovybavení teleskopickými výsuvy	ne *	ano	-	-
<b>c6</b> Všechny hodnoty zpět na výrobní nastavení	ne *	ano	-	-

\* výrobní nastavení

Pečicí trouba musí být vypnutá.

1. Stiskněte a cca 4 sekundy podržte tlačítko .  
Na displeji se zobrazí aktuální základní nastavení k době trvání signálu, např. c1 2 pro výběr 2.
2. Pomocí tlačítka + nebo - změňte základní nastavení.
3. Potvrďte tlačítkem .  
Na displeji se zobrazí další základní nastavení.  
Tlačítkem  můžete přejít všechny úrovně a změny provést tlačítky + nebo - .
4. Nakonec stiskněte a cca 4 sekundy podržte tlačítko .  
Všechna základní nastavení se uloží.

Vaše základní nastavení můžete kdykoliv opět změnit.

---

# Automatické vypnutí

Pokud jste na Vašem spotřebiči několik hodin neprovedli žádnou změnu, aktivuje se funkce automatického vypnutí. Pečicí trouba přestane hřát. Kdy se tak stane, závisí na nastavené teplotě nebo grilovacím stupni.

## Aktivace automatického vypnutí

Zazní signál. Na displeji se zobrazí F8. Pečicí trouba přestane hřát.

Volič funkcí otočte do nulové polohy. Pečicí trouba je vypnutá.

## Zrušení automatického vypnutí

Aby se funkce automatického vypnutí nechtěně neaktivovala, nastavte dobu trvání tepelné úpravy. Pečicí trouba hřeje tak dlouho, dokud nastavená doba neuplyne.

---

# Samočištění

Při samočištění se pečicí trouba rozehřeje až na 500 °C. Zbytky pokrmů z pečení, grilování se tak spálí a Vy musíte z varného prostoru vytřít pouze popel.

Máte na výběr ze tří stupňů čištění.

Stupeň	Stupeň čištění	Doba trvání
1	mírný	cca 1 hodina, 15 minut
2	střední	cca 1 hodina, 30 minut
3	intenzivní	cca 2 hodiny

Čím silnější je znečištění, tím vyšší stupeň čištění musíte zvolit. Postačí, když varný prostor budete pomoci samočištění čistit každé dva nebo tři měsíce. Podle potřeby můžete i častěji. Jedno čištění spotřebuje jen cca 2,5 - 4,7 kilowatt hodin.

### Důležitá upozornění

Z důvodu Vaší bezpečnosti se automaticky zablokují dvířka pečicí trouby. Dvířka pečicí trouby lze znovu otevřít až po vychladnutí varného prostoru a po zhasnutí symbolu zámku pro blokování dvířek.

Osvětlení ve varném prostoru během samočištění nesvítí.



### **⚠ Nebezpečí popálení!**

Varný prostor je během samočištění velmi horký. Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče ani neposunujte rukou zajišťovací háčky.

Spotřebič nechte vychladnout. Děti držte v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče.

Spotřebič se během samočištění velmi zahřívá.

Nedotýkejte se dvířek spotřebiče. Spotřebič nechte vychladnout. Děti držte v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče.

### **⚠ Nebezpečí požáru!**

Spotřebič se během samočištění velmi zahřívá. Na madlo dvířek nevěšete žádné hořlavé předměty, např. utěrky. Přední strana spotřebiče musí zůstat volná.

---

## **Před samočištěním**

Varný prostor musí být prázdný. Z varného prostoru vyndejte příslušenství, nádobí a závěsné rošty. Jak závěsné rošty vyvésíte, se dozvíte v kapitole „Péče a čištění“.

Vyčistíte dvířka pečicí trouby a okrajové plochy varného prostoru v oblasti těsnění. Těsnění neдрhněte.

### **⚠ Nebezpečí požáru!**

Zbytky jídel, tuk a šťáva, která se vytvoří během pečení, se mohou vznítit. Vytřete varný prostor a příslušenství, které budete čistit pomocí samočištění, utřete vlhkým hadříkem.

## **Čištění příslušenství**

Závěsné rošty jsou pro samočištění nevhodné. Proto je vyndejte z varného prostoru. Pokud chcete pomocí funkce samočištění vyčistit i příslušenství, můžete si prostřednictvím zákaznického servisu dokoupit držáky na příslušenství.

Tak můžete vyčistit smaltové příslušenství, např. univerzální pánve bez nepřilnavé vrstvy. Vždy čistěte jen jedno příslušenství.

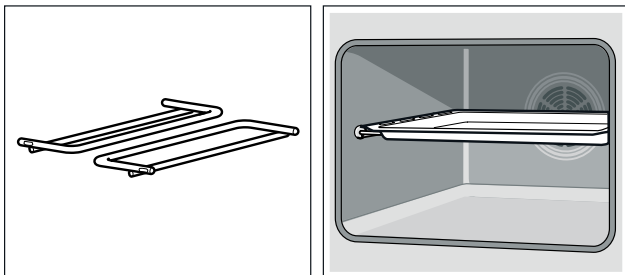
Nesmaltované příslušenství, např. rošt, je pro samočištění nevhodný, proto jej vyndejte z varného prostoru.

### **⚠ Nebezpečí těžkého poškození zdraví!**

Nikdy nečistěte plechy a formy s nepřílnavou vrstvou samočištěním. Vlivem vysoké teploty se nepřílnavá vrstva zničí a vznikají jedovaté plyny.


Držáky příslušenství dostanete k zakoupení u zákaznického servisu s materiálovým číslem 466546.


Držáky příslušenství zasuňte vlevo a vpravo.







## **Nastavení**

Pokud jste zvolili stupeň čištění, nastavte pečicí troubu.


1. Volič funkcí nastavte na samočištění .
2. Voličem teploty nastavte stupeň čištění.

Na displeji se zobrazí čas, kdy se samočištění ukončí a symbol  je v závorkách.

Za několik sekund se samočištění spustí. Nastavená doba viditelně ubíhá a symbol  je v závorkách. Symbol  zhasne.

Krátce po startu se dvířka pečicí trouby zablokují. Na displeji svítí symbol . Když symbol  zhasne, lze dvířka pečicí trouby znovu otevřít.


### **Samočištění je ukončeno**

Na displeji se zobrazí 00:00. Pečicí trouba přestane hrát. Volič funkcí otočte do nulové polohy. Pečicí trouba je vypnutá. Dvířka pečicí trouby lze znovu otevřít, až když symbol  na displeji zhasne.

### **Změna stupně čištění**

Po startu již nelze stupeň čištění změnit.

### **Zrušení samočištění**




Volič funkcí nastavte do nulové polohy. Pečicí trouba je vypnutá. Dvířka pečicí trouby lze otevřít, až když symbol  na displeji zhasne.

## Posunutí doby ukončení samočištění

Dobu ukončení, kdy bude samočištění ukončeno, můžete posunout.

Samočištění může probíhat přes noc, abyste mohli pečicí troubu přes den používat.

Nastavení proveďte podle pokynů v bodech 1 a 2. Předtím, než se samočištění spustí, tlačítkem **+** nebo **-** posuňte dobu ukončení na později.

Pečicí trouba se přepne do vyčkávací pozice. Na displeji je zobrazen čas, kdy má být samočištění ukončeno a symbol  se nachází v závorkách. Po startu samočištění začne nastavená doba trvání samočištění viditelně ubíhat a symbol  je v závorkách. Symbol  zhasne.

---

## Po ukončení samočištění

Když je varný prostor vychladnutý, vlhkou utěrku vytřete z varného prostoru zbytky popela.

---

# Péče a čištění

Při pečlivé údržbě a důkladném čištění zůstane Vaše pečicí trouba dlouho pěkná a funkční. Zde vám vysvětlíme, jak pečicí troubu správně udržovat a čistit.

## Pokyny

- Nepatrné barevné rozdíly na čelní straně pečicí trouby vznikají na základě různých materiálů, jako je sklo, plast nebo kov.
- Stíny na prosklených dvířkách, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení pečicí trouby.
- Smalt se vypaluje při velmi vysokých teplotách. Tím mohou vzniknout nepatrné barevné rozdíly. To je normální a nemá to žádný vliv na funkci. Hrany tenkých plechů se nedají úplně smaltovat. Proto mohou být drsné. Antikorozní ochrana tím není narušena.

## Čisticí prostředky

Aby nedošlo k poškození různých povrchů použitím nesprávných čisticích prostředků, řiďte se údaji v tabulce. Nepoužívejte

- agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky,
- čisticí prostředky s obsahem alkoholu,
- tvrdé drátěnky nebo čisticí houby,
- vysokotlaké nebo parní čističe.

Nové pěnové utěrky před použitím důkladně vyperte.

Oblast	Čisticí prostředky
Čelní strana pečicí trouby	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte čistič ani škrabku na sklo.
Nerezová ocel	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkou utěrkou. Ihned odstraňte vápenné, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Pod takovýmito skvrnami se může vytvářet koroze.  U zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně lze zakoupit speciální ošetřovací prostředky na nerezovou ocel, vhodné na teplé povrchy. Ošetřovací prostředek naneste v tenké vrstvě měkkou utěrkou.
Skleněná tabule dvířek	Čistič na sklo: Otřete měkkou utěrkou. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Kryt dvířek	Čistič na nerez (k zakoupení u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně): Dbejte pokynů výrobce.
Varný prostor	Horký mycí roztok nebo octová voda: Vyčistěte hadříkem. U silného znečištění použijte ocelovou drátěnku nebo čistič na pečicí trouby. Používejte jen ve studeném varném prostoru. Nejlépe, když použijete samočištění. Viz kapitulu „Samočištění“!

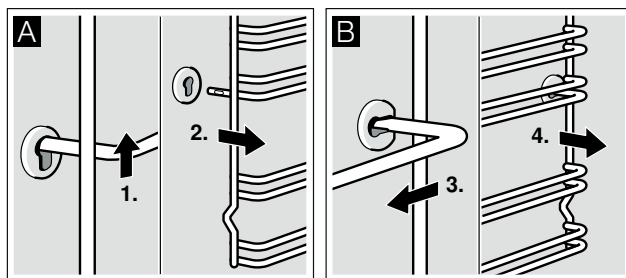
Oblast	Čistící prostředky
Skleněný kryt osvětlení pečicí trouby	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem.
Závěsné rošty	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčem.
Teleskopické výsuvy	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčem. Nenamáčejte, nemyjte v myčce nádobí nebo nečistěte pomocí funkce samočištění. Výsuvy by se poškodily a zablokovaly.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčem.

## Vyvěšení a zavěšení závěsných roštů

### Vyvěšení závěsných roštů

Závěsné rošty můžete před čištěním vyjmout. Pečicí trouba musí nejdříve vychladnout.

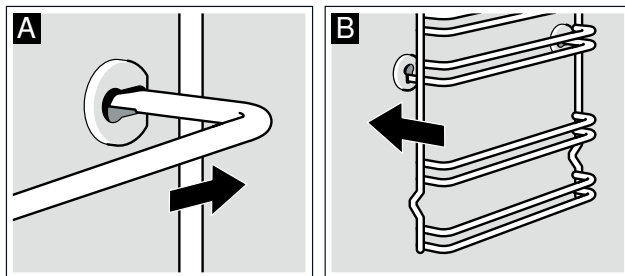
1. Závěsný rošt vepředu nazvedněte
2. a vyvěste (obrázek A).
3. Poté vytáhněte celý závěsný rošt dopředu a
4. vyjměte ho (obrázek B).



Závěsné rošty vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na hrubé nečistoty použijte kartáček.

## Zavěšení závěsných roštů

1. Závěsný rošt zasuňte nejprve do zadního otvoru, mírně zatlačte dozadu (obrázek A)
2. a poté zavěste do předního otvoru (obrázek B).



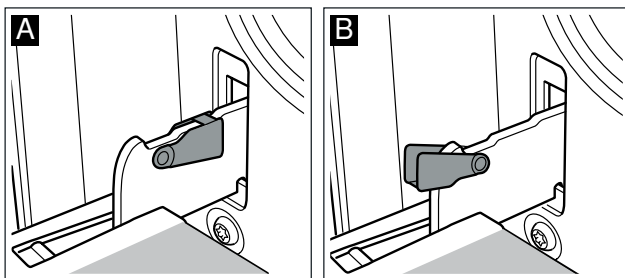
Je třeba rozlišovat pravý a levý závěsný rošt. Vyklenutí musí být vždy dole.

## Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby

Dvířka pečicí trouby lze za účelem čištění a demontáže skel vysadit.

Závěsy dvířek pečicí trouby mají zajišťovací páčky. Když je zajišťovací páčka zaklopená (obrázek A), jsou dvířka pečicí trouby zajištěná. Nelze je vysadit.

Když jsou zajišťovací páčky pro vysazení dvířek pečicí trouby vyklopené (obrázek B), jsou závěsy zajištěné. Nemohou zaklapnout.

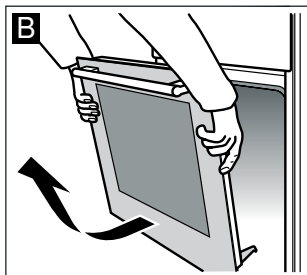
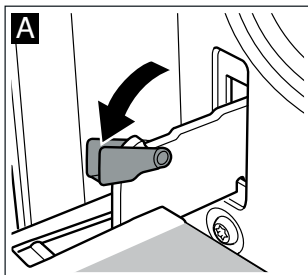


### **⚠ Nebezpečí poranění!**

Pokud nejsou závěsy zajištěné, velkou silou zaklapnou. Dbejte na to, aby byly zajišťovací páčky vždy úplně zaklopené, resp. při vysazování dvířek pečicí trouby úplně vyklopené.

## Vysazení dvířek pečicí trouby

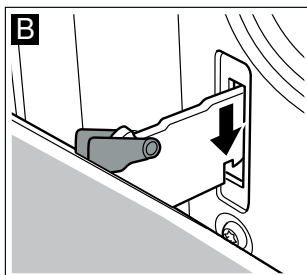
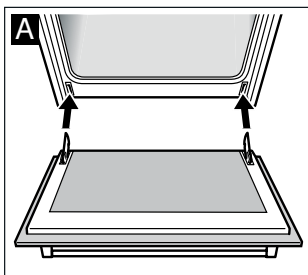
1. Dvířka pečicí trouby zcela otevřete.
2. Vyklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Dvířka zavřete až nadoraz, uchopte oběma rukama vlevo a vpravo. Ještě je trochu přivřete a vytáhněte (obrázek B).



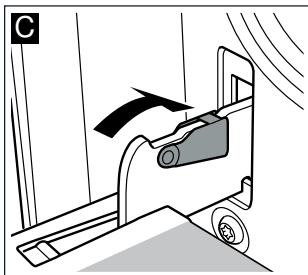
## Zavěšení dvířek pečicí trouby

Dvířka pečicí trouby zavěste zpět v opačném pořadí.

1. Při zavěšování dvířek pečicí trouby dbejte na to, abyste oba závěsy zasunuli do otvorů rovně (obrázek A).
2. Výřezy na závěsech musí na obou stranách zaskočit (obrázek B).



3. Znovu zaklopte obě zajišťovací páčky (obrázek C). Zavřete dvířka pečicí trouby.



### **⚠ Nebezpečí poranění!**

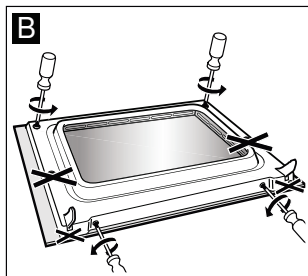
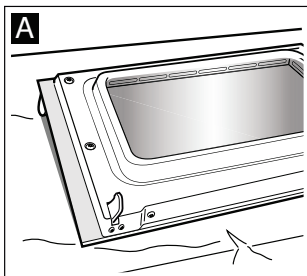
Pokud dvířka pečicí trouby nechtěně vypadnou nebo zaklapne závěs, nesahejte do závěsu. Zavolejte zákaznický servis.

## **Demontáž a montáž skleněných tabulí**

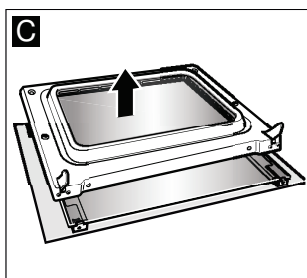
### **Demontáž**

Z důvodu lepšího čištění můžete skleněné tabule ve dvířkách pečicí trouby demontovat.

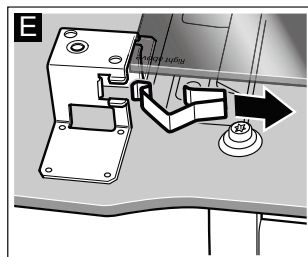
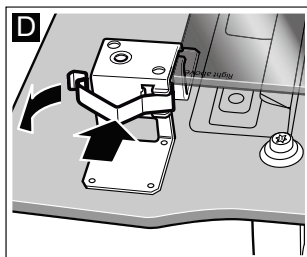
1. Dvířka pečicí trouby vysaďte a madlem dolů je položte na utěrku.
2. Nejdříve vyšroubujte šrouby dole a poté oba šrouby nahore (obrázek B).



3. Skleněnou tabuli zcela vyndejte (obrázek C).

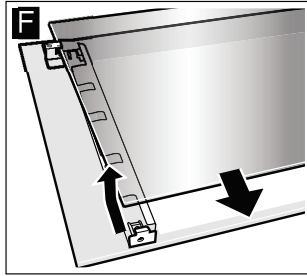


4. Ze skleněné tabule odstraňte obě svorky nahore (obrázek D). K tomu palcem trochu posuňte svorku dolů a ukazovákem vytáhněte západku ven (obrázek E).





5. Nadzvedněte vnitřní tabuli, potáhněte trochu nahoru a vytáhněte ven (obrázek F).



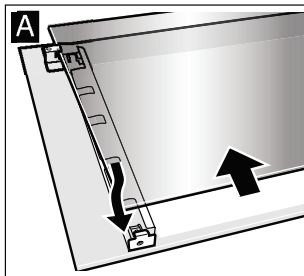
Skleněné tabule vyčistěte prostředkem na sklo a měkkou utěrkou.

Nepoužívejte žádné abrazivní a drhací prostředky ani škrabku na sklo.  
Sklo by se mohlo poškodit.

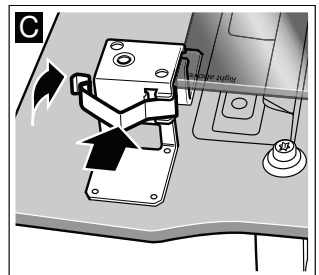
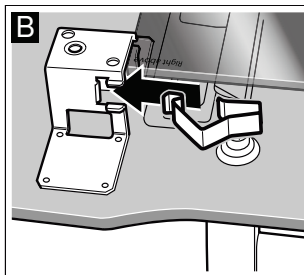
## Montáž

Při montáži dejte pozor, aby se nápis „right above“ nacházel vpravo nahoře.

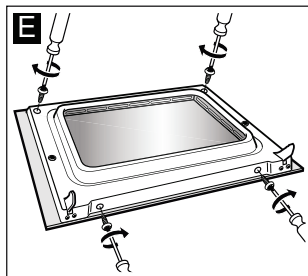
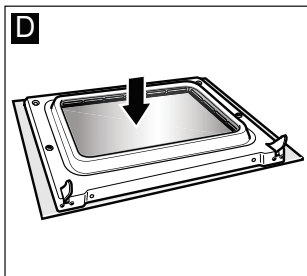
1. Vnitřní tabuli zasuňte šikmo nahoru a dole položte (obrázek A).



2. Levou a pravou svorku znovu nasadte (obrázek B). K tomu svorky zavěste v horní oblasti do držáků a pevně zatlačte, dokud nezapadnou (obrázek C).



3. Dvířka znovu kompletně nasadíte (obrázek D).
4. Nejdříve našroubujte oba dolní šrouby a poté oba šrouby nahoře (obrázek E).



5. Zavěste dvířka pečicí trouby.






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

# Co dělat v případě závady?


Jestliže se vyskytne závada, často se jedná jen o maličkost. Než zavoláte zákaznický servis, pokuste se prosím pomoci tabulky závadu sami odstranit.

## Tabulka závad

Pokud se Vám nějaký pokrm nepodaří optimálně, podívejte se prosím do kapitoly „Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu“. Naleznete tam velké množství tipů a pokynů k vaření.

Závada	Možná příčina	Náprava/pokyny
Pečicí trouba nefunguje.	Je vadná pojistka.	Zkontrolujte v pojistkové skříni, jestli je pojistka v pořádku.
	Výpadek proudu.	Zkontrolujte, zda funguje kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské spotřebiče.
Na displeji svítí  a čtyři nuly.	Výpadek proudu.	Znovu nastavte čas.
Pečicí trouba nehřeje.	Na kontaktech je prach.	Spínačem několikrát otáčejte sem a tam.
Dvířka pečicí trouby nelze otevřít. Na displeji svítí symbol  .	Dvířka pečicí trouby jsou z důvodu samočištění zablokovány  .	Vyčkejte, dokud pečicí trouba nevychladne a symbol  zhasne.
Pečicí trouba nehřeje. Na displeji bliká dvojtečka.	Pečicí trouba je v předváděcím režimu.	Vypněte pojistku v pojistkové skříni a za 20 sekund ji znovu zapněte. Nyní v průběhu cca 2 minut stiskněte a cca 4 sekundy podržte tlačítko  , dokud nebude dvojtečka svítit nepřetržitě.
Na displeji se zobrazí F8.	Je aktivní funkce automatického vypnutí.	Volič funkcí otočte do nulové polohy.

## Chybová hlášení

Pokud se na displeji zobrazí chybové hlášení začínající na „E“. Stiskněte tlačítko . Hlášení zmizí. Nastavená časová funkce se smaže. Pokud se chyba zobrazí znovu, zavolejte zákaznický servis.

Při následujících chybových hlášeních můžete nápravu provést sami.

Chybové hlášení	Možná příčina	Náprava/pokyny
EO 11	Některé tlačítko bylo stisknuto příliš dlouho nebo je zakryté.	Postupně stiskněte všechna tlačítka. Zkontrolujte, zda se tlačítko nezaseklo, není zakryté nebo znečištěné.
EO 15	Teplota ve varném prostoru je příliš vysoká.	Dvířka pečicí trouby jsou zablokované a ohřev byl přerušen. Vyčkejte, dokud pečicí trouba nevychladne. Stiskněte tlačítko ⌚ a znovu nastavte čas.

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

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí vykonávat výhradně technik autorizovaného servisu vyškolený výrobcem.

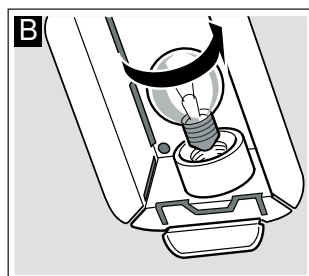
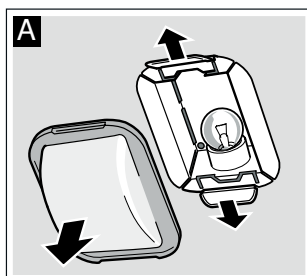
## Výměna žárovky na stropě pečicí trouby

Když žárovka přestane svítit, je nutné ji vyměnit. Tepelně odolné náhradní žárovky 40 wattů, dostanete k zakoupení u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně. Používejte jen žárovky tohoto typu.

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

Vypněte pojistku v pojistkové skříni.

1. Abyste zabránili poškození, vložte do studené pečicí trouby utěrku.
2. Sundejte skleněný kryt. K tomu palcem zatlačte kovové spony směrem dozadu (obrázek A).
3. Vyšroubujte žárovku a nahradte ji novou stejného typu (obrázek B).



4. Znovu nasadte skleněný kryt. Přitom nasadíte jen jednu stranu a druhou stranu pevně zatlačíte. Sklo zapadne.
5. Vyndejte utěrku a zapněte pojistku.

---

## Skleněný kryt

Poškozený skleněný kryt musí být vyměněn. Vhodný skleněný kryt dostanete k zakoupení u zákaznického servisu. Uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.) Vašeho spotřebiče.

---

## Zákaznický servis

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

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

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

---

E-Nr.	FD-Nr.
-------	--------

---

---

 **Zákaznický servis Tel.**

---

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

Kontaktní údaje nejbližšího zákaznického servisu ve všech zemích najdete zde nebo v přiloženém seznamu zákaznických středisek.

### **Objednávka opravy a poradenství v případě závady**

A 0810 240 260

D 01801 22 33 55

(0,039 €/min. z pevné sítě, mobil max. 0,42 €/min.)

CH 0848 840 040

Důvěřujte odbornosti výrobce. Tak zajistíte, že oprava bude provedena zaškoleným servisním technikem, který je pro Váš spotřebič vybaven originálními náhradními díly.

---

# Energie a životní prostředí

Váš nový spotřebič je obzvláště energeticky efektivní. Zde získáte informace k energeticky optimalizovanému druhu ohřevu „Horký vzduch eco“. Kromě toho zde najdete tipy, jak s Vaším spotřebičem ušetříte ještě více energie a jak spotřebič správně zlikvidujete.

---

## Druh ohřevu „Horký vzduch eco“

S energeticky efektivním druhem ohřevu „Horký vzduch eco“ můžete připravovat velké množství pokrmů na jedné úrovni. Ventilátor ve varném prostoru rozděluje teplo prstencového topného tělesa v zadní stěně rovnoměrně. Pečení, smažení a vaření se podaří i bez přehřívání.

### Pokyny

- Pokrmy vkládejte do studené, prázdné pečicí trouby. Jen tak funguje optimalizace energie.
- Dvířka pečicí trouby otvírejte během provozu jen tehdy, pokud je to nutné.


### Tabulky



V tabulce najdete výběr pokrmů, které jsou pro „Horký vzduch eco“ nejvhodnější. Dostanete informace k vhodným teplotám a dobám tepelné úpravy. Uvidíte, které příslušenství a výšky zasunutí jsou nejvhodnější.

Teplota a doba pečení závisí na množství, vlastnostech a kvalitě potravin. Proto jsou v tabulce uvedeny rozmezí. Nejdříve zkuste péct s nižší hodnotou. Nižší teplotou dosáhnete rovnoměrného zhnědnutí. Pokud je třeba, příště nastavte vyšší hodnotu.

Formy a nádoby postavte doprostřed roštu. Když potraviny položíte přímo na rošt, zasuněte do výšky 1 navíc univerzální pánev.

Tuk a šťáva se zachytí a pečicí trouba zůstane čistší.

<b>Pokrmý s horkým vzduchem eco</b> 	<b>Příslušenství</b>	<b>Výška</b>	<b>Teplota v °C</b>	<b>Doba v minutách</b>
<b>Koláče a pečivo</b>				
Třené těsto na plechu se suchou horní vrstvou	pečicí plech	3	170 - 190	25 - 35
Třené těsto ve formách	truhlíková forma	2	160 - 180	50 - 60
Dortový korpus z třeného těsta	koláčová forma	2	160 - 180	20 - 30
Jemný ovocný koláč z třeného těsta	dortová/bábovková forma	2	160 - 180	50 - 60
Kynuté těsto na plechu se suchou horní vrstvou	pečicí plech	3	170 - 190	25 - 35
Křehké těsto na plechu se suchou horní vrstvou	pečicí plech	3	180 - 200	20 - 30
Piškotová roláda	pečicí plech	3	170 - 190	15 - 25
Piškotový dort, 2 vejce	koláčová forma	2	150 - 170	20 - 30
Piškotový dort, 6 vajec	dortová forma	2	150 - 170	40 - 50
Pečivo z listového těsta	pečicí plech	3	180 - 200	20 - 30
Cukroví	pečicí plech	3	130 - 150	15 - 25
Stříkané cukroví	pečicí plech	3	140 - 150	30 - 45
Pečivo z odpalovaného těsta	pečicí plech	3	210 - 230	35 - 45
Housky, žitná mouka	pečicí plech	3	200 - 220	20 - 30
<b>Nákypy</b>				
Gratinované brambory	forma na nákyp	2	160 - 180	60 - 80
Lasagne	forma na nákyp	2	180 - 200	40 - 50
<b>Mražené produkty</b>				
Pizza, tenké těsto	univerzální pánev	3	190 - 210	15 - 25
Pizza, tlusté těsto	univerzální pánev	2	180 - 200	20 - 30
Hranolky	univerzální pánev	3	200 - 220	20 - 30
Kuřecí křídýlka	univerzální pánev	3	220 - 240	20 - 30
Rybí prsty	univerzální pánev	3	220 - 240	10 - 20
Housky k dopečení	univerzální pánev	3	180 - 200	10 - 15
<b>Maso</b>				
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	uzavřené nádobí	2	190 - 210	130 - 150
Vepřová pečeně, krkovice, 1 kg	odkryté nádobí	2	190 - 210	110 - 130
Telecí pečeně, horní šál, 1,5 kg	odkryté nádobí	2	190 - 210	110 - 130
<b>Ryby</b>				
Mořan zlatý, 2 kusy à 750 g	univerzální pánev	2	170 - 190	50 - 60
Mořan zlatý v solné krustě, 900 g	univerzální pánev	2	170 - 190	60 - 70
Štika, 1000 g	univerzální pánev	2	170 - 190	60 - 70

Pokrm s horkým vzduchem eco  	Příslušenství	Výška	Teplota v °C	Doba v minutách
Pstruh, 2 kusy à 500 g	univerzální pánev	2	170 - 190	45 - 55
Rybí filé, à kus 100 g	rošt + univerzální pánev	2 + 1	190 - 210	30 - 40

## Úspora energie

- Předehřívejte pečicí troubu pouze tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované pečicí formy. Tyto formy obzvláště dobře přijímají teplo.
- Během pečení otevírejte dvířka pečicí trouby co nejméně.
- Více koláčů pečte pokud možno hned po sobě. Pečicí trouba je ještě teplá. Tím se zkrátí doba pečení druhého koláče. Tak můžete vedle sebe zasunout 2 truhlíkové formy.
- U delší doby tepelné úpravy můžete pečicí troubu vypnout 10 minut před koncem pečení a k dokončení pokrmu využít zbytkové teplo.

## Ekologická likvidace



Obal zlikvidujte ekologickým způsobem.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/EG týkající se elektrických a elektronických starých spotřebičů (waste electrical and electronic equipment WEEE).

Tato směrnice upravuje zpětný odběr a recyklaci starých spotřebičů v rámci EU.



---

# Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a jejich optimálních nastavení. Ukážeme Vám, jaký druh ohřevu, jaká teplota nebo jaký mikrovlnný výkon je pro Vás pokrm nejvhodnější. Získáte tipy týkající se vhodného příslušenství a úrovně jeho zasunutí do pečicí trouby. Na závěr zde naleznete tipy k nádobí a přípravě pokrmů.

## Pokyny

- Hodnoty uvedené v tabulkách platí vždy pro vložení potravin do studené a prázdné pečicí trouby. Pečicí troubu předehřejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v tabulce. Před použitím odstraňte z varného prostoru pečicí trouby všechno příslušenství, které právě nepotřebujete.
- Časové údaje uvedené v tabulkách jsou pouze orientační. Doba tepelné úpravy závisí na kvalitě použitých potravin.
- Používejte příslušenství, které Vám bylo dodáno spolu s pečicí troubou. Další příslušenství si můžete zakoupit ve specializované prodejně nebo u zákaznického servisu.

Před používáním vyndejte z varného prostoru nepotřebné příslušenství a nádoby.


- Při vyndávání horkého příslušenství nebo nádobí z pečicí trouby používejte chňapky.

---

## Koláče a pečivo


### Pečení na jedné úrovni

S horním/spodním ohřevem  se pečení koláčů podaří nejlépe.

Pokud pečete za pomoci 3D horkého vzduchu , používejte následující výšky zasunutí pro příslušenství:

- Koláče ve formách: Výška 2
- Koláče na plechu: Výška 3

## Pečení na více úrovních

Používejte 3D-horký vzduch .

Výšky zasunutí při pečení na 2 úrovních:

- Univerzální pánev: Výška 3
- Pečicí plech: Výška 1

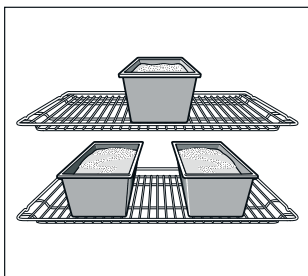
Výšky zasunutí při pečení na 3 úrovních:

- Pečicí plech: Výška 5
- Univerzální pánev: Výška 3
- Pečicí plech: Výška 1

Současně zasunuté pečicí plechy však nemusí být hotové současně.

V tabulkách naleznete četné návrhy pro přípravu pokrmů.

Pokud pečete ve 3 truhlíkových formách současně, postavte je na rošty tak, jak je znázorněno na obrázku.



## Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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

Pokud chcete použít silikonové formy, řiďte se podle pokynů a receptů výrobce.

Silikonové formy jsou často menší než normální formy. Množství těsta a přísad může být odlišné.

## Tabulky














V tabulkách najdete optimální druh ohřevu pro různé koláče a pečivo.

Teplota a doba pečení závisí na množství a vlastnostech těsta. Z tohoto důvodu jsou v tabulkách uvedena různá rozmezí. Nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu.





















Nižší teplota podmiňuje stejnoměrnější hnědnutí. Pokud je to nutné, příště nastavte vyšší teplotu.




















Když troubu přehřejete, doba pečení se zkrátí o 5 až 10 minut.

Dodatečné informace najdete v kapitole „Tipy pro pečení“, která následuje za tabulkami.

Koláče ve formách	Forma	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Třený koláč, jednoduchý	věncovitá/truhlíková forma	2		160 - 180	50 - 60
	3 truhlíkové formy	3 + 1		140 - 160	60 - 80
Třený koláč, jemný	věncovitá/truhlíková forma	2		150 - 170	60 - 70
Dortový korpus z třeného těsta	koláčová forma	3		160 - 180	20 - 30
Ovocný koláč, jemný z třeného těsta	dortová/ bábovková forma	2		160 - 180	50 - 60
Piškotový dort, 2 vejce (přehřejte)	koláčová forma	2		150 - 170	20 - 30
Piškotový dort, 6 vajec (přehřejte)	dortová forma	2		150 - 170	40 - 50
Korpus z křehkého těsta s okrajem	dortová forma	1		180 - 200	25 - 35
Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta*	dortová forma	1		160 - 180	70 - 90
Švýcarský koláč	plech na pizzu	1		220 - 240	35 - 45
Bábovka	bábovková forma	2		150 - 170	60 - 70
Pizza, tenké těsto, málo obložená, (přehřejte)	plech na pizzu	1		280 - 300	10 - 15
Pikantní koláče*	dortová forma	1		170 - 190	45 - 55

\* Upečený koláč nechte cca 20 minut vychladnout v pečící troubě.

Koláče na plechu	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Třené těsto se suchou horní vrstvou	univerzální pánev	2		170 - 190	20 - 30
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		140 - 160	35 - 45
Třené těsto se šťavnatou horní vrstvou (ovoce)	univerzální pánev	2		170 - 190	25 - 35
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		140 - 160	40 - 50
Kynuté těsto se suchou horní vrstvou	univerzální pánev	2		170 - 180	25 - 35
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		150 - 170	35 - 45
Kynuté těsto se šťavnatou horní vrstvou (ovoce)	univerzální pánev	3		160 - 180	40 - 50
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		150 - 160	50 - 60
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	univerzální pánev	1		180 - 200	20 - 30
Křehké těsto se šťavnatou horní vrstvou (ovoce)	univerzální pánev	2		160 - 180	60 - 70
Švýcarský koláč	univerzální pánev	1		210 - 230	40 - 50
Piškotová roláda (předehřejte)	univerzální pánev	2		170 - 190	15 - 20
Kynutá vánočka z 500 g mouky	univerzální pánev	2		170 - 190	25 - 35
Štola z 500 g mouky	univerzální pánev	3		160 - 180	60 - 70
Štola z 1 kg mouky	univerzální pánev	3		150 - 170	90 - 100
Závin, sladký	univerzální pánev	2		190 - 210	55 - 65
Pizza	univerzální pánev	2		200 - 220	25 - 35
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		180 - 200	40 - 50
Slaný koláč (předehřejte)	univerzální pánev	2		280 - 300	10 - 12
Börek	univerzální pánev	2		180 - 200	40 - 50

Drobné pečivo	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Cukroví	univerzální pánev	3		140 - 160	15 - 25
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		130 - 150	25 - 35
	2 pečicí plechy + univerzální pánev	5 + 3 + 1		130 - 150	30 - 40
Stříkané cukroví (předehřejte)	univerzální pánev	3		140 - 150	30 - 40
	univerzální pánev	3		140 - 150	25 - 35
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		140 - 150	30 - 45
	2 pečicí plechy + univerzální pánev	5 + 3 + 1		130 - 140	35 - 50
Makronky	univerzální pánev	2		110 - 130	30 - 40
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		100 - 120	35 - 45
	2 pečicí plechy + univerzální pánev	5 + 3 + 1		100 - 120	40 - 50
Bezé	univerzální pánev	3		80 - 100	100 - 150
Muffiny	rošt s plechem na muffiny	3		180 - 200	20 - 25
	2 rošty s plechem na muffiny	3 + 1		160 - 180	25 - 30
Pečivo z odpalovaného těsta	univerzální pánev	2		210 - 230	30 - 40
Pečivo z listového těsta	univerzální pánev	3		180 - 200	20 - 30
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		180 - 200	25 - 35
	2 pečicí plechy + univerzální pánev	5 + 3 + 1		170 - 190	35 - 45
Pečivo z kynutého těsta	univerzální pánev	2		190 - 210	20 - 30
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		160 - 180	25 - 35


## Chléb a housky

Při pečení chleba pečicí troubou předehřívejte, pokud není uvedeno jinak.

Do horké pečicí trouby nikdy nelijte vodu.

Chléb a housky	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Kynutý chléb z 1,2 kg mouky	univerzální pánve	2		300 200	5 30 - 40
Kváskový chléb z 1,2 kg mouky	univerzální pánve	2		300 200	8 35 - 45
Chlebová placka	univerzální pánve	2		300	10 - 15
Housky (nepředehřívejte)	univerzální pánve	3		200	20 - 30
Housky z kynutého těsta, sladké	univerzální pánve	3		180 - 200	15 - 20
	univerzální pánve + pečicí plech	3 + 1		150 - 170	20 - 30

## Tipy k pečení

Chcete péct podle svého vlastního receptu.	Orientujte se podle podobných druhů pečiva v tabulkách pečení.
Jak zjistíte, zda je třený koláč již propečený	Přibližně 10 minut před uplynutím doby pečení uvedené v receptu zapichněte špejli do koláče v místě, kde je nejvyšší. Jestliže po vytažení špejle na dřevu neulpívá žádné těsto, je koláč hotový.
Koláč se srazil	Příště použijte méně tekutiny nebo nastavte o 10 stupňů nižší teplotu pečicí trouby. Dodržujte dobu tření uvedenou v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Nevymazávejte okraje dortové formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Koláč je na povrchu příliš tmavý.	Koláč zasuňte na nižší úroveň, zvolte nižší teplotu a pečte koláč o něco déle.
Koláč je příliš suchý.	Hotový koláč propíchejte párátkem a pokapejte ovocnou šťávou nebo alkoholem. Příště zvyšte teplotu o 10 stupňů a zkraťte dobu pečení.
Chléb nebo koláč (např. tvarohový) vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavý (vlhký, místy se zbytky vody).	Příště použijte méně tekutiny a pečte koláč při nižší teplotě o něco déle. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou předpečte nejdříve korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a teprve poté ho obložte. Postupujte podle receptu a dodržujte uvedenou dobu pečení.
Pečivo hnědne nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu, pečivo se bude péct rovnoměrněji. Choulostivé pečivo pečte pomocí horního spodního ohřevu  na jedné úrovni. I přečnávající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Velikost papíru na pečení vždy přizpůsobte velikosti plechu.

Ovocný koláč je zespodu příliš světlý.	Koláč příště zasuňte o jednu úroveň níže.
Šťáva z ovoce přetéká.	Příště používejte hlubší univerzální pánev, pokud ji máte.
Drobné pečivo se při pečení lepí k sobě.	Kousky pečiva by od sebe měly být vzdálené cca 2 cm. Mají tak je dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a opéci se ze všech stran.
Pekli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodním.	K pečení na více úrovních používejte vždy 3D horký vzduch. Současně zasunuté plechy nemusí být hotové současně.
Při pečení šťavnatých koláčů se vytváří kondenzovaná voda.	Při pečení může vzniknout vodní pára. Uniká dvířky. Vodní pára se může srážet na ovládacím panelu nebo okolním nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda. Toto je podmíněno fyzikálně.

## Maso, drůbež, ryby

### Nádobí

Můžete používat jakékoliv žáruvzdorné nádoby. Na velké pečeně je vhodná také univerzální pánev.

Nejvhodnější jsou skleněné nádoby. Víko by mělo být rozměrově shodné s pekáčem pekáč a dobře přiléhat.

Pokud používáte smaltované pekáče, přidejte trochu více tekutiny.

V nerezových pekáčích není maso opečené tolik dohněda a nemusí být zcela propečené. Prodlužte dobu pečení.

Zadání v tabulkách:

Nádobí bez pokličky = odkryté

Nádobí s pokličkou = uzavřené

Nádoby postavte vždy doprostřed roštu.

Horké skleněné nádoby odstavte na suchou podložku. Kdyby byl podklad mokrá nebo studený, mohlo by sklo prasknout.

### Pečení

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

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

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

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

## **Grilování**

Při grilování pečicí troubu před vložením grilovaného pokrmu nejprve cca 3 minuty přehřejte.

Při grilování pečicí troubu před vložením grilovaného pokrmu nejprve cca 3 minuty přehřejte.

Grilujte vždy v zavřené pečicí troubě.

Grilujte pokud možno kousky o stejné tloušťce. Tak se opečou rovnoměrně a zůstanou hezky šťavnaté.

Grilované kousky po uplynutí 2/3 uvedené doby obraťte.

Steaky solte teprve po grilování.

Grilované kousky pokládejte přímo na rošt. Když grilujete jediný kousek, je nejlépe ho položit doprostřed roštu.

Do výšky 1 zasuňte ještě univerzální pánev. Šťáva z masa se v ní zachytí a pečicí trouba zůstane čistší.

Při grilování nezasouvejte pečicí plech nebo univerzální pánev do výšky 4 nebo 5.

Vlivem vysoké teploty se stahují a při vyjímání by se mohli poškodit varný prostor.

Grilovací těleso se neustále zapíná a vypíná. To je normální. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném grilovacím stupni.

## **Maso**

























Kousky masa otočte po uplynutí poloviny času.










Pokud je pečeně hotová, měla by si ještě 10 minut odpočinout ve vypnuté, zavřené pečicí troubě. Pečeně lépe nasákne šťávu z masa a zvláční.

Rostbeef zabalte po upečení do hliníkové fólie a nechte 10 minut odpočinout v pečicí troubě.

U vepřového masa s kůží křížem naříznete kůži a poté pečení položte do pekáče kůží dolů.



Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C grilovací stupeň	Doba v minutách
<b>Hovězí maso</b>						
Dušená hovězí pečeně	1,0 kg	uzavřené	2		200 - 220	100
	1,5 kg		2		190 - 210	120
	2,0 kg		2		180 - 200	140
Hovězí svíčková, medium	1,0 kg	odkryté	2		210 - 230	60
	1,5 kg		2		200 - 220	80
Roastbeef, medium	1,0 kg	odkryté	1		220 - 240	60
Steaky, silné 3 cm, medium		rošt + univerzální páněv	5 + 1		3	15
<b>Telecí maso</b>						
Telecí pečeně	1,0 kg	odkryté	2		190 - 210	110
	1,5 kg		2		180 - 200	130
	2,0 kg		2		170 - 190	150
Telecí koleno	1,5 kg	odkryté	2		210 - 230	140
<b>Vepřové maso</b>						
Pečeně bez kůže (např. krkovice)	1,0 kg	odkryté	1		190 - 210	120
	1,5 kg		1		180 - 200	150
	2,0 kg		1		170 - 190	170
Pečeně s kůží (např. plec)	1,0 kg	odkryté	1		190 - 210	130
	1,5 kg		1		180 - 200	160
	2,0 kg		1		170 - 190	190
Vepřové filety	500 g	rošt + univerzální páněv	3 + 1		230 - 240	30
Vepřová pečeně, libová	1,0 kg	odkryté	2		190 - 210	120
	1,5 kg		2		180 - 200	140
	2,0 kg		2		170 - 190	160
Uzené s kostí	1,0 kg	uzavřené	2		210 - 230	70
Steaky, silné 2 cm		rošt + univerzální páněv	5 + 1		3	15
Vepřové medailonky, silné 3 cm		rošt + univerzální páněv	5 + 1		3	10

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C grilovací stupeň	Doba v minutách
<b>Jehněčí maso</b>						
Jehněčí hřbet s kostí	1,5 kg	odkryté	2		190 - 210	60
Jehněčí kýta bez kosti, medium	1,5 kg	odkryté	1		160 - 180	120
<b>Zvěřina</b>						
Srnčí hřbet s kostí	1,5 kg	odkryté	2		200 - 220	50
Srnčí kýta bez kosti	1,5 kg	uzavřené	2		210 - 230	100
Pečeně z divočáka	1,5 kg	uzavřené	2		180 - 200	140
Jelení pečeně	1,5 kg	uzavřené	2		180 - 200	130
Králík	2,0 kg	uzavřené	2		220 - 240	60
<b>Sekaná</b>						
Sekaná pečeně	z 500 g masa	odkryté	1		180 - 200	80
<b>Párky</b>						
Párky		rošt + univerzální pánev	4 + 1		3	15

## Drůbež















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

Celou drůbež položte na rošt nejdříve prsní stranou dolů. Otočte po uplynutí  $\frac{2}{3}$  uvedené doby tepelné úpravy.

Kousky pečeně, jako krutí roľky nebo krutí prsa, obraťte po uplynutí poloviny uvedené doby tepelné úpravy. Jednotlivé části drůbeže otočte po uplynutí  $\frac{2}{3}$  uvedené doby tepelné úpravy.

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

Drůbež se upeče obzvlášť dozlatova a získá křupavou kůži, pokud ji před koncem doby pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

Drůbež	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C grilovací stupeň	Doba v minutách
Celé kuře	1,2 kg	rošt	2		220 - 240	60 - 70
Celý kapoun	1,6 kg	rošt	2		210 - 230	80 - 90
Půlené kuře	à 500 g	rošt	2		220 - 240	40 - 50
Kuřecí části	à 150 g	rošt	3		210 - 230	30 - 40
Kuřecí části	à 300 g	rošt	3		210 - 230	35 - 45
Kuřecí prsa	à 200 g	rošt	3		3	30 - 40
Celá kachna	2,0 kg	rošt	2		190 - 210	100 - 110
Kachní prsa	à 300 g	rošt	3		240 - 260	30 - 40
Celá husa	3,5-4,0 kg	rošt	2		170 - 190	120 - 140
Husí stehna	à 400 g	rošt	3		220 - 240	40 - 50
Mladá krůta, celá	3,0 kg	rošt	2		180 - 200	80 - 100
Krůtí roláda	1,5 kg	odkryté	1		200 - 220	110 - 130
Krůtí prsa	1,0 kg	uzavřené	2		180 - 200	90
Krůtí horní stehno	1,0 kg	rošt	2		180 - 200	90 - 100







## Ryby

Kousky ryby otáčejte po uplynutí 2/3 doby tepelné úpravy.

Celou rybu nemusíte obracet. Vložte celou rybu do pečicí trouby v poloze plavání, hřbetní ploutví nahoru.

Do břicha ryby vložte naříznutý brambor nebo malou žáruvzdornou nádobu, abyste rybu stabilizovali.

Rybí filé duste v několika polévkových lžících tekutiny.

Ryby	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C grilovací stupeň	Doba v minutách
Ryba, celá	à cca 300 g	rošt	2		2	20 - 25
	1,0 kg	rošt	2		200 - 220	45 - 55
	1,5 kg	rošt	2		190 - 210	60 - 70
	2,0 kg	uzavřené	2		190 - 210	70 - 80
Rybí podkova, silná 3 cm		rošt	3		2	20 - 25
Rybí filé		uzavřené	2		210 - 230	25 - 30

---

# Tipy pro pečení a grilování

---

Pro danou hmotnost pečeně nejsou v tabulce uvedeny žádné údaje.	Nastavte nejbližší nižší hodnotu a prodlužte dobu tepelné úpravy.
Chcete zkontrolovat, jestli je pečeně hotová.	Použijte teplotní sondu (k dostání ve specializovaných obchodech) nebo udělejte „zkoušku lžící“. Zatlačte lžící na pečené maso. Pokud je pevné, je maso hotové, jestliže povolí, potřebuje ještě trochu času.
Pečeně je příliš tmavá a krusta místy spálená.	Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je připálená.	Příště použijte menší nádobu na pečení nebo přidejte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodová.	Příště použijte menší nádobu na pečení nebo přidejte více tekutiny.
Při polévání pečeně vzniká vodní pára.	Tento jev je fyzikálně podmíněn a je zcela normální. Velká část vodní páry uniká výstupem páry. Může se srážet na chladnějším ovládacím panelu nebo na čelních stěnách sousedního nábytku a odkapávat ve formě kondenzované vody.

---









---

## Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

Nádobu vždy postavte na rošt.

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

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




Pokrm	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Doba v minutách
<b>Nákypy</b>					
Nákyp, sladký	forma na nákyp	2		180 - 200	50 - 60
Suflé	forma na nákyp	2		180 - 200	35 - 45
	formičky	2		200 - 220	25 - 30
Těstovinový nákyp	forma na nákyp	2		200 - 220	40 - 50
Lasagne	forma na nákyp	2		180 - 200	40 - 50
<b>Gratinované pokrmy</b>					
Gratinované brambory, syrové přísady, výška max. 4 cm	1 forma na nákyp	2		160 - 180	60 - 80
	2 formy na nákyp	3 + 1		150 - 170	60 - 80
<b>Toasty</b>					
12 kusů, zapékané	rošt + univerzální pánev	3 + 1		160 - 170	15 - 20













## Hotové produkty

Dbejte údajů výrobce uvedených na obalu.


Pokud vykládáte příslušenství pečicím papírem, dbejte na to, aby papír byl vhodný pro nastavenou teplotu. Velikost papíru přizpůsobte pokrmu.

Konečný výsledek závisí na použitých surovinách. Tmavý povrch a nerovnosti se mohou vyskytovat už u syrového výrobku.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
<b>Pizza, mražená</b>					
Pizza s tenkým těstem	univerzální pánev	2		200 - 220	15 - 25
	univerzální pánev + rošt	3 + 1		180 - 200	20 - 30
Pizza s tlustým těstem	univerzální pánev	2		190 - 210	20 - 30
	univerzální pánev + rošt	3 + 1		170 - 190	25 - 35
Pizza-bageta	univerzální pánev	3		190 - 210	20 - 30
Mini pizza	univerzální pánev	3		190 - 210	10 - 20

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
<b>Pizza, chlazená</b>					
Pizza (předehřejte)	univerzální pánev	3		190 - 210	10 - 15
<b>Bramborové produkty, mražené</b>					
Hranolky	univerzální pánev	3		190 - 210	20 - 30
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		180 - 200	30 - 40
Krokety	univerzální pánev	3		200 - 220	20 - 25
Rosti, plněné bramborové taštičky	univerzální pánev	3		210 - 230	15 - 25
<b>Pekařské výrobky, mražené</b>					
Housky, bagety	univerzální pánev	3		180 - 200	10 - 20
Preclíky (drobnosti z těsta)	univerzální pánev	3		210 - 230	15 - 25
<b>Pečivo, předpečené</b>					
Housky a bagety k dopečení	univerzální pánev	2		190 - 210	10 - 20
	univerzální pánev + rošt	3 + 1		160 - 180	20 - 25
<b>Polotovary, mražené</b>					
Rybí prsty	univerzální pánev	2		220 - 240	10 - 20
Kuřecí části, kuřecí nuggety	univerzální pánev	3		200 - 220	15 - 25
<b>Závin, mražený</b>					
Závin	univerzální pánev	3		200 - 220	35 - 40

## Zvláštní pokrmy

Při nižších teplotách se Vám podaří s 3D-horkým vzduchem  krémový jogurt stejně dobře, jako vláčné kynuté těsto.



Nejdříve vyndejte z prostoru pečicí trouby příslušenství, závěsnou mřížku nebo teleskopické výsuvy.

### Příprava jogurtu

1. 1 litr mléka přiveďte (3,5 % tuku) k varu, ochlaďte na 40 °C.
2. Vmíchejte 150 g jogurtu (chladničková teplota).
3. Naplňte šálky nebo malé šroubovací skleničky a zakryjte je fólií.
4. Varný prostor rozehejte podle pokynů.
5. Šálky nebo skleničky postavte do varného prostoru a připravujte podle pokynů.

### Kynutí těsta

1. Kynuté těsto připravte jako obvykle. Dejte do žáruvzdorné keramické nádoby a zakryjte.
2. Varný prostor rozehejte podle pokynů.
3. Vypněte pečicí troubu a těsto nechte ve varném prostoru vykynout.

Pokrm	Nádobí	Druh ohřevu	Teplota	Doba
Jogurt	šálky nebo skleničky se šroubovacím víčkem		50 °C předehejte 50 °C	5 min. 8 hod.
Kynutí těsta	žáruvzdorné nádoby postavte na dno pečicí trouby		50 °C předehejte Vypněte spotřebič a kynuté těsto vložte do varného prostoru.	5-10 min. 20-30 min.

## Rozmrazování

Doba potřebná k rozmrazení závisí na druhu a množství potravin.

Dbejte prosím údajů výrobce uvedených na obalu.

Mražené potraviny vyjměte z obalu a ve vhodné nádobě postavte na rošt.

Drůbež položte na talíř prsní stranou dolů.

### Upozornění:

Do 60 °C osvětlení v pečicí troubě nesvítil. Tak je možná optimální regulace.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota
<b>Choulostivé mražené produkty</b> Např. šlehačkový dort, máslové - krémové dorty, dorty s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovoce atd.	rošt	1		Volič teploty zůstane vypnutý
<b>Jiné mražené produkty</b> Kuře, párky a maso, chléb a housky, koláče a jiné pečivo	rošt	1		50 °C

## Sušení

Pomocí 3D-horkého vzduchu  můžete znamenitě sušit.

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu, vše řádně omyté.

Nechte je řádně okapat a osušte je.

Univerzální pánev a rošt vyložte pečicím nebo pergamenovým papírem.

Šťavnaté ovoce nebo šťavnatou zeleninu několikrát obraťte.

Ihned po usušení odstraňte z papíru.



Ovoce a bylinky	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota	Doba
600 g kroužků z jablek	univerzální pánev + rošt	3 + 1		80 °C	cca 5 hod.
800 g plátků z hrušek	univerzální pánev + rošt	3 + 1		80 °C	cca 8 hod.
1,5 kg švestek nebo blum	univerzální pánev + rošt	3 + 1		80 °C	cca 8-10 hod.
200 g kuchyňských bylinek, omyté	univerzální pánev + rošt	3 + 1		80 °C	cca 1½ hod.

## Zavařování

Sklenice i gumičky musí být čisté a nepoškozené. Používejte pokud možno stejně velké sklenice. Údaje v tabulkách se vztahují na jednolitrové oblé sklenice.

### Pozor!

Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu, vše řádně omyté.

Uvedená doba tepelné úpravy v tabulkách je pouze orientační. Doba tepelné úpravy může ovlivnit počet sklenic a množství a také teplota jejich obsahu. Než přepnete nebo vypnete pečící troubu, přesvědčte se, že obsah sklenic správně perlí.

## Příprava

1. Naplňte ovoce nebo zeleninu do sklenic, ne však až po okraj.
2. Okraje sklenic případně ještě jednou utřete, musí být naprosto čisté
3. Na každou sklenici položte zavařovací gumičku a víčko.
4. Sklenice uzavřete pomocí svorek.

Do varného prostoru nekládejte více než šest sklenic najednou.

## Nastavení

1. Univerzální pánev zasuňte do výšky 2. Sklenice postavte tak, aby se navzájem nedotýkaly.
2. Do univerzální pánve nalijte 1/2 l horké vody (cca 80 °C).
3. Zavřete dvířka pečicí trouby.
4. Nastavte spodní ohřev .
5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C.

## Zavařování

### Ovoce

Přibližně za 40 až 50 minut začnou ve sklenicích v krátkých intervalech stoupat bublinky. Vypněte pečicí troubu.

Za 25 až 35 minut zbytkového tepla vyjměte sklenice z prostoru pečicí trouby.

Při delším chladnutí v prostoru pečicí trouby by mohlo dojít k tvorbě choroboplodných zárodků a zavařené ovoce by se mohlo zkazit.

Ovoce v litrových sklenicích	Jakmile začne perlit	Zbytkové teplo
Jablka, rybíz, jahody	vypněte	cca 25 minut
Třešně, meruňky, broskve, angrešt	vypněte	cca 25 minut
Jablečné pyré, hrušky, švestky	vypněte	cca 25 minut

## Zelenina

Jakmile ve sklenicích začnou stoupat bublinky, snižte teplotu na 120 až 140 °C a zavařujte cca 35 až 70 minut (podle druhu zeleniny).

Poté pečicí troubu vypněte a využijte zbytkové teplo.

Zelenina ve studeném láku v litrových sklenicích	Jakmile začne perlit	Zbytkové teplo
Okurky	-	cca 35 minut
Červená řepa	cca 35 minut	cca 30 minut
Růžičková kapusta	cca 45 minut	cca 30 minut
Fazole, kedlubna, červené zelí	cca 60 minut	cca 30 minut
Hrášek	cca 70 minut	cca 30 minut

## Vyndání sklenic

Po zavaření vyndejte sklenice z varného prostoru.

### Pozor!

Nestavte horké sklenice na studenou nebo mokrou podložku. Mohly by prasknout.

---

# Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především u obilninových a bramborových produktů, které jsou připravovány zahřátím na vysokou teplotu, např. bramborové lupínky, hranolky, toasty, housky, chleba, jemné pečivo (keksy, perník, sušenky „Spekulatius“).

---

## Tipy k přípravě pokrmů bez akrylamidů

---

Všeobecně	Používejte co nejkratší doby pečení. Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš dohněda. Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu.
Pečení	Horní/spodní ohřev max. 200 °C. 3D-horký vzduch nebo horkých vzduch max. 180 °C.
Cukroví	Horní/spodní ohřev max. 190 °C. 3D-horký vzduch nebo horký vzduch max. 170 °C. Vejce nebo vaječný žlutek omezuje tvorbu akrylamidu.
Hranolky z trouby	Hranolky rozložte na plech rovnoměrně a v jedné vrstvě. Na jednom plechu pečte minimálně 400 g, aby se hranolky nevysušily.

---

# Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly zhotoveny pro testovací instituty s cílem usnadnění testování různých spotřebičů.

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

## Pečení

Pečení na 2 úrovních:

Zasuňte vždy univerzální pánev nad pečicí plech.

Pečení na 3 úrovních:

Zasuňte doprostřed univerzální pánev.

Stříkané cukroví:

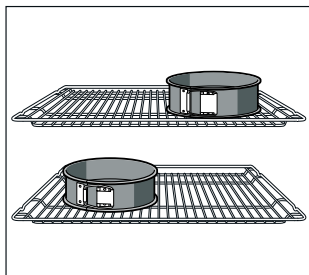
Současně zasunutá plechy však nemusí být současně hotové.

Zakrytý jablečný koláč na 1 úrovni:

Tmavé otvírací formy postavte střídavě vedle sebe.

Zakrytý jablečný koláč na 2 úrovních:

Tmavé otvírací dortové formy postavte střídavě nad sebe, viz obrázek.



Koláče v otvírací dortové formě z bílého plechu:

Pečte s horním/spodním ohřevem ☐ na 1 úrovni. Namísto roštu použijte univerzální pánev a postavte na ni dortové formy.

Pokrm	Příslušenství a formy	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Stříkané cukroví (předehřejte*)	pečicí plech	3		140 - 150	30 - 40
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		140 - 150	30 - 45
	2 pečicí plechy + univerzální pánev	5 + 3 + 1		130 - 140	35 - 50
Stříkané cukroví	pečicí plech	3	/	140 - 150	30 - 45
Malé koláče (předehřejte*)	pečicí plech	3		150 - 170	20 - 30
	pečicí plech	3		150 - 160	20 - 30
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		140 - 160	25 - 40
	2 pečicí plechy + univerzální pánev	5 + 3 + 1		130 - 150	25 - 40
Vodní piškot (předehřejte*)	dortová forma na roštu	2		150 - 160	30 - 40
Vodní piškot	dortová forma na roštu	2	/	160 - 180	30 - 40
Zakrytý jablečný koláč	rošt + 2 dortové formy Ø 20 cm	1		180 - 200	70 - 90
	2 rošty + 2 dortové formy Ø 20 cm	3 + 1		170 - 190	70 - 90

\* K předehřátí nepoužívejte rychloohřev.

## Grilování

Pokud pokládáte potraviny přímo na rošt, zasuňte univerzální pánev do výšky 1. Pánev zachytí tekutinu a pečicí trouba zůstane čistější.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Grilovací stupeň	Doba v minutách
Opečení toastů, předehřívejte 10 minut	rošt	5		3	½ - 2
Beefburger, 12 kusů *, nepřehřívejte	rošt + univerzální pánev	4 + 1		3	25 - 30

\* Otočte po uplynutí ⅓ doby.

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



<b>Značka</b>	<b>BOSCH</b>	
Prodejní označení	<b>HBA63B251</b>	
Třída účinnosti dutého prostoru	A (nejvyšší) - G (nejnižší)	A
Spotřeba energie (kWh) - konvenční ohřev	(při normalizované zátěži)	0,89
Spotřeba energie (kWh) - horký vzduch	(při normalizované zátěži)	0,66
Užitečný objem dutého prostoru (l)		65
Velikost zařízení (l):		
	malé: 12 l ≤ V < 35 l	
	střední: 35 l ≤ V < 65 l	
	velké: 65 l ≤ V	<b>←</b>
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při konvenčním ohřevu (min.)		47,5
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při horkém vzduchu (min.)		50
Hlučnost (dB (A) re 1 pW)		50
Spotřeba energie, jestliže není spuštěna žádná funkce a trouba je v režimu s nejnižší spotřebou energie		—
Plocha největšího plechu na pečení (cm <sup>2</sup> )		1350

Upozornění: vývojové změny vyhrazeny.

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

## Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

### 1. Záruka

Na tento výrobek je v souladu s § 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 fyzikální 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 vybavy, 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 předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol a pořizovací doklad (fakturu).

## 9. Ochrana osobních údajů

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

## 10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

### Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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



# B/S/H/

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

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

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

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

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

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

**Návod na obsluhu**

---

---

**HBA 63B251**

---

---

---

# Obsah

<b>Bezpečnostné pokyny.....</b>	<b>4</b>
Pred inštaláciou .....	4
Pokyny týkajúce sa vašej bezpečnosti .....	4
Príčiny poškodenia .....	6
Ovládací panel .....	7
<b>Vaša nová rúra na pečenie .....</b>	<b>7</b>
Tlačidlá a displej .....	8
Volič funkcií .....	8
Volič teploty.....	10
Varný priestor.....	10
Príslušenstvo .....	11
<b>Pred prvým použitím .....</b>	<b>15</b>
Nastavenie času .....	15
Rozohriatie rúry na pečenie.....	15
Čistenie príslušenstva.....	15
<b>Nastavenie rúry na pečenie .....</b>	<b>16</b>
Druh ohrevu a teplota .....	16
Rýchlo ohrev .....	17
<b>Nastavenie časových funkcií.....</b>	<b>18</b>
Kuchynský budík.....	18
Čas tepelnej úpravy .....	19
Čas ukončenia tepelnej úpravy.....	20
Čas .....	22
<b>Detická poistka .....</b>	<b>22</b>
<b>Zmena základných nastavení.....</b>	<b>23</b>
<b>Automatické vypnutie .....</b>	<b>24</b>
<b>Samočistenie .....</b>	<b>24</b>
Pred samočistením .....	25
Nastavenie.....	26
Po ukončení samočistenia .....	27
<b>Starostlivosť a čistenie .....</b>	<b>27</b>
Čistiace prostriedky .....	28
Zvesenie a zavesenie závesných roštov .....	29
Zvesenie a zavesenie dvierok rúry na pečenie.....	30
Demontáž a montáž sklenených tabúl.....	32

---

# Obsah

<b>Čo robiť v prípade poruchy? .....</b>	<b>35</b>
Tabuľka porúch .....	35
Výmena žiarovky na strope rúry na pečenie.....	36
Sklenený kryt .....	37
<b>Zákaznícky servis .....</b>	<b>37</b>
<b>Energia a životné prostredie .....</b>	<b>38</b>
Druh ohrevu „Horúci vzduch eco“ .....	38
Úspora energie .....	40
Ekologická likvidácia.....	40
<b>Testovali sme pre vás v našom kuchynskom štúdiu .....</b>	<b>41</b>
Koláče a pečivo .....	41
Tipy na pečenie.....	46
Mäso, hydina, ryby.....	47
<b>Tipy pre pečenie a grilovanie .....</b>	<b>52</b>
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty .....	52
Hotové produkty.....	53
Zvláštne pokrmy .....	55
Rozmrazovanie.....	56
Sušenie.....	56
Zaváranie.....	57
<b>Akrylamid v potravinách.....</b>	<b>59</b>
<b>Skúšobné pokrmy .....</b>	<b>60</b>
Pečenie.....	60
Grilovanie.....	61

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

---

# Bezpečnostné pokyny

Tento návod na obsluhu si pozorne prečítajte. Návod na obsluhu a montážny návod si odložte pre prípad budúceho použitia.

Ak odovzdáte spotrebič ďalšej osobe, priložte aj celú dokumentáciu.

---

## Pred inštaláciou

### Poškodenie počas prepravy

Ihneď po vybalení spotrebič skontrolujte. Ak bol spotrebič počas prepravy poškodený, nesmie byť pripojený.

### Elektrické pripojenie

Spotrebič môže pripojiť len koncesovaný odborník. Ak dôjde k poškodeniu v dôsledku nesprávneho pripojenia, strácate nárok na záruku.

---

## Pokyny týkajúce sa vašej bezpečnosti

Tento spotrebič je určený len na použitie v domácnosti. Spotrebič používajte len na prípravu pokrmov.

Dospelé osoby a deti nesmú spotrebič prevádzkovať,

- ak nie sú telesne alebo duševne schopné,
- ak im chýbajú znalosti a skúsenosti, spotrebič správne a bezpečne používať.

Nikdy nenechávajte deti, aby sa hrali so spotrebičom.

## Horúci varný priestor

### Nebezpečenstvo popálení!

- Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch výhrevných telies. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Zo spotrebiča môže unikať para. Deti držte mimo dosah rúry na pečenie.
- Nikdy nepripravujte pokrmy s veľkým množstvom vysokoperceného alkoholu. Alkoholové výpary sa môžu v rúre na pečenie vznietiť. Používajte len malé množstvo nápojov s vysokoperceným alkoholom a dvierka spotrebiča otvárajte opatrne.

### Nebezpečenstvo požiaru!

- Vo varnom priestore neskladujte žiadne horľavé predmety. Nikdy neotvárajte dvierka, ak zo spotrebiča vychádza dym. Vypnite spotrebič. Odpojte sieťovú zástrčku, prípadne vypnite istič v poistkovej skrinke.
- Papier na pečenie nikdy voľne neumiestňujte počas predhrievania na príslušenstvo. Pri otvorení dvierok spotrebiča vzniká prieván. Papier by sa mohol dotknúť výhrevných telies a zapáliť sa. Papier na pečenie vždy zaťažte riadom alebo formou na pečenie. Papierom na pečenie vykladajte len potrebnú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať cez príslušenstvo.

### Nebezpečenstvo elektrického skratu!

Dbajte na to, aby ste nikdy nepricvikli napájací kábel v horúcich dvierkach spotrebiča. Izolácia káblu by sa mohla poškodiť.

### Nebezpečenstvo obarenia!

Nikdy nelejte vodu do horúceho varného priestoru. Tvorí sa horúca vodná para.

## Horúce príslušenstvo a riad

### Nebezpečenstvo popálenia!

Nikdy nevyberajte horúce príslušenstvo alebo riad z varného priestoru bez použitia chňapky.

## Neodborné opravy

### Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Neodborne vykonané opravy sú nebezpečné. Opravy môže vykonávať a napájací kábel môže vymeniť len výrobcom vyškolený servisný technik. Ak je spotrebič poškodený, odpojte napájací kábel, prípadne vypnite istič v poistkovej skrinke. Zavolajte servisnú službu.

## Samočistenie

### Nebezpečenstvo požiaru!

- Zbytky pokrmov, tuk a šŕava z mäsa by sa počas samočistenia mohli vznietiť. Pred každým samočistením odstráňte hrubé nečistoty z varného priestoru.
- Na madlo dvierok nikdy nevešajte horľavé predmety, ako napríklad utierku. Spotrebič sa počas samočistenia veľmi zahrieva. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča.

### Nebezpečenstvo ŕažkého poškodenia zdravia!

Nikdy nenechávajte plechy a formy s nelepivou vrstvou počas samočistenia v rúre na pečenie. Vplyvom vysokých teplôt sa nelepivá vrstva zničí a tvoria sa jedovaté plyny.

---

## Príčiny poškodenia

### Pozor!

- Príslušenstvo, fólie, papier na pečenie alebo riad na dne priestoru na pečenie:  
Na dno priestoru na pečenie neumiestňujte žiadne príslušenstvo.  
Dno priestoru na pečenie nevykladajte fóliou alebo papierom na pečenie.  
Na dno rúry neumiestňujte žiadny riad, ak nastavená teplota presahuje 50°C. Dochádza k hromadeniu tepla. Časy tepelnej prípravy potom už nezodpovedajú a poškodzuje sa smalt.
- Voda v horúcom priestore na pečenie: Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu. Tvorí sa vodná para. Zmenou teploty by mohlo dôjsť k poškodeniu smaltu.
- Vlhké potraviny: V uzatvorenom priestore neskladujte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Smalt by sa mohol poškodiť.
- Ovocná šŕava: Plech na pečenie v prípade hodne šŕavných ovocných koláčov neprepĺňajte. Ovocná šŕava, ktorá kvapká z plechu na pečenie, zanechá škvrny, ktoré nie je možné odstrániť. Používajte radšej hlbšiu univerzálnu panvicu.
- Vychladnutie s otvorenými dvierkami spotrebiča: Priestor na pečenie nenechávajte vychladnúť s uzatvorenými dvierkami. Aj keď sú dvierka spotrebiča otvorené len trochu, môžu by časom poškodené susediace predné strany nábytku.

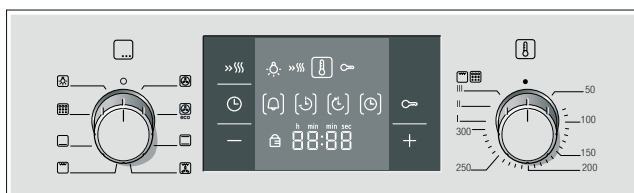
- Veľmi znečistené tesnenie rúry: Ak je tesnenie rúry veľmi znečistené, dvierka počas prevádzky už správne nedoliehajú. Môžu byť poškodené susediace predné strany nábytku. Tesnenie rúry udržiavajte vždy čisté.
- Dvierka rúry na pečenie nepoužívajte ako stoličku alebo odkladaciu plochu:  
Nikdy si nesadajte ani nestúpajte na otvorené dvierka rúry.  
Na dvierka rúry neodkladajte žiadny riad alebo príslušenstvo.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič nenoste za madlo dvierok. Madlo dvierok neunesie hmotnosť spotrebiča a mohlo by sa zlomiť.

## Vaša nová rúra na pečenie

Tu sa zoznámite s vaším novým spotrebičom. Vysvetlíme vám funkcie ovládacieho panela a jednotlivé ovládače. Získate informácie týkajúce sa varného priestoru a príslušenstva.

### Ovládací panel

Tu vidíte prehľad ovládacieho panela. Na displeji sa nikdy nezobrazia všetky symboly naraz. Podľa typu spotrebiča sú v jednotlivých detailoch možné odchýlky.



#### Ovládače

Ovládače sú zapustené. Pre zasunutie a vysunutie stlačte ovládač v nulovej pozícii.

#### Tlačidlá

Pod jednotlivými tlačidlami sa nachádzajú senzory. Tlačidlá nemusíte silno stláčať. Stačí len ľahký dotyk na príslušný symbol.



## Tlačidlá a displej

Pomocou tlačidiel nastavíte rôzne prídavné funkcie. Nastavené hodnoty môžete vidieť na displeji.

Tlačidlo	Použitie
»»» Rýchloohrev	Rúra na pečenie sa rozohreje obzvlášť rýchlo.
🕒 Časové funkcie	Výber budíka 🕒, čas tepelnej úpravy 🕒, čas ukončenia tepelnej úpravy 🕒 a čas 🕒.
🔒 Detská poistka	Blokovanie a odblokovanie ovládacieho panela.
- Mínus	Zníženie nastavovanej hodnoty.
+ Plus	Zvýšenie nastavovanej hodnoty.

Ktorá časová funkcia je na displeji v popredí, vidíte v zátvorkách [ ] okolo príslušného symbolu.







Výnimka: Pri čase svieti symbol 🕒 len vtedy, ak čas meníte.

## Volič funkcií

Pomocou voliča funkcií nastavíte druh ohrevu.

Poloha	Použitie
o Nulová poloha	Rúra na pečenie je vypnutá.
🌀 3D-horúci vzduch	Na koláče a pečivo na jednej až troch úrovniach. Ventilátor v priestore na pečenie rovnomerne rozdeľuje teplo prstencového (kruhového) tepelného telesa v zadnej stene.
🌀 Horúci vzduch eco*	Na koláče a pečivo, nákypy, mrazené a hotové produkty, mäso a ryby, na jednej úrovni bez predhrievania. Ventilátor rozdeľuje optimálne teplo prstencového (kruhového) tepelného telesa vo varnom priestore.

\* Druh ohrevu, ktorým bola určená energetická trieda spotreby energie podľa EN50304.

<b>Poloha</b>	<b>Použitie</b>
 Horný/spodný ohrev	Pre koláče, nákypy a chudé mäso, napríklad hovädzie alebo divina, na jednej úrovni. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola..
 Cirkulačný gril	Na pečenie mäsa, hydiny a celých rýb. Grilovacie tepelné teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor fúka horúci vzduch okolo pokrmu.
 Veľkoplošný gril	Na grilovanie steakov, párok, toastov a kúskov rýb. Ohrieva sa celá plocha pod grilovacím tepelným telesom.
 Spodný ohrev	Pre zaváranie a dopekánie alebo zhnednutie. Teplo prichádza zdola.
 Samočistenie	Automatické čistenie varného priestoru. Rúra na pečenie sa zahrieva, pokiaľ sa nečistoty nerozložia.
 Osvetlenie rúry na pečenie	Zapnutie osvetlenia rúry na pečenie.

\* Druh ohrevu, ktorým bola určená energetická trieda spotreby energie podľa EN50304.

## Upozornenie

Počas nastavenia svieti na displeji symbol . Osvetlenie v rúre na pečenie sa zapne.



Aby sa teplo dobre rozdelilo, počas prevádzky s horným alebo dolným ohrevom sa medzi prestávkami ohrevu krátko zapne ventilátor.

## Volič teploty

Voličom teploty nastavíte teplotu, stupeň grilovania alebo čistenie.

Poloha	Význam
●	Nulová poloha
50 - 300	Teplotný rozsah
I, II, III	Grilovacie stupne
	Stupne čistenia

### Symbol rozohrievania

Počas rozohrievania rúry na pečenie na displeji svieti symbol . Keď rúra na pečenie dosiahne optimálny okamih k zasunutiu pokrmu a teplota drží, symbol  prestane svietiť.


Pri stupňoch grilovania a čistenia symbol  nesvieti.

## Varný priestor

Vo varnom priestore sa nachádza osvetlenie. Chladiaci ventilátor chráni rúru na pečenie pred prehriatím.

### Osvetlenie rúry na pečenie

Počas prevádzky svieti na varnom priestore osvetlenie. Pri nastavených teplotách do 60 °C a pri samočistení sa osvetlenie vypne. Tak je možná optimálna regulácia.

Počas prevádzky svieti osvetlenie v rúre na pečenie. Polohou  na voliči funkcií môžete zapnúť osvetlenie rúry, bez toho, aby hriala.

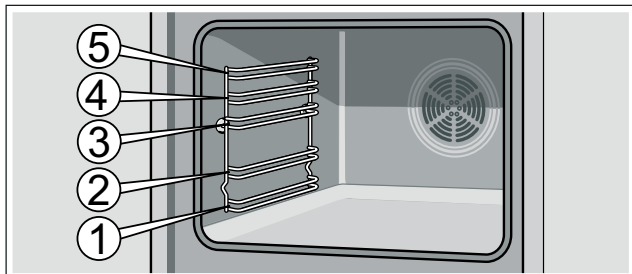
### Chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor sa podľa potreby zapína a vypína. Teplý vzduch uniká nad dvierkami. Pozor! Vetrací otvor nezakrývajte, inak sa rúra prehreje. Aby po prevádzke rúra rýchlejšie vychladla, ventilátor ešte nejaký čas dobieha.

## Príslušenstvo

Príslušenstvo môžete do rúry na pečenie zasunúť v 5 rôznych výškach.

Príslušenstvo môžete až do dvoch tretín vytiahnuť, bez toho, aby sa prevrátilo. Tak môžete pokrmy ľahko vybrať.




Keď je príslušenstvo horúce, môže sa zdeformovať. Po vychladnutí deformácia zmizne a nemá žiadny vplyv na funkciu.

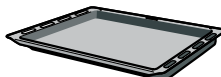
Príslušenstvo môžete zakúpiť pri zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni. Uvedte HEZ- číslo.



### Rošt

Na riad, koláčové formy, pečenie, grilované pokrmy a mrazené pokrmy.

Rošt zasuňte zakrivením smerom nadol .



### Univerzálna panvica

Na šťavnaté koláče, pečivo, mrazené pokrmy a veľké kusy mäsa. Ak grilujete priamo na rošte, môžete ju rovnako použiť ako záchytnú nádobu pre tuk. Univerzálnu panvicu zasuňte do rúry na pečenie skosením smerom ku dverkam.

## Zvláštne príslušenstvo

Zvláštne príslušenstvo si môžete zakúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni. Rozsiahlu ponuku príslušenstva k vašej rúre nájdete v našich prospektoch alebo na internete. Dostupnosť príslušenstva a možnosť jeho objednania online je v každej krajine odlišná. Pozrite sa do predajnej dokumentácie.

Každé zvláštne príslušenstvo nie je vhodné pre váš spotrebič. Pri nákupe uveďte vždy presné označenie (E-Nr.) Vášho spotrebiča.

Zvláštne príslušenstvo		Objednacie číslo	Použitie	Vhodné pre samočistenie
Rošt		HEZ334000	Pre riad, koláčové formy, pečené mäso na grilovanie a mrazené pokrmy.	nie
Smaltovaný plech na pečenie	-	HEZ331070	Na koláče a cukrovinky. Plech na pečenie zasuňte do rúry na pečenie skosením smerom k dvierkam rúry na pečenie.	áno
Univerzálna panvica	-	HEZ332070	Na šťavnaté koláče, pečivo, mrazené pokrmy a veľké kusy pečeného mäsa. Je možné ju použiť aj ako záchytnú nádobu tuku, keď grilujete priamo na rošte.  Univerzálnu panvicu zasuňte do rúry skosením smerom k dvierkam.	áno
Vkladací rošt	-	HEZ324000	Na pečené mäso. Rošt vždy postavte do univerzálnej panvice, ktorá zachytí odkvapkávajúci tuk a šťavu z mäsa.	nie
Grilovací plech	-	HEZ325070	Ku grilovaniu namiesto roštu alebo ako ochrana pred postriekaním, aby sa rúra na pečenie príliš neznečistila. Grilovací plech používajte len v univerzálnej panvici.  Grilovanie na grilovacom plechu: Používajte len vo výškach zasunutia 1, 2 a 3.  Grilovací plech ako ochrana pred postriekaním: Univerzálnu panvicu s grilovacím plechom zasuňte pod rošt.	áno
Sklená panvica	-	HEZ336000	Hlboký plech na pečenie zo skla. Je vhodný aj ako servírovacia tácka.	nie

Zvláštne príslušenstvo	Varný priestor	Objednávacie číslo	Použitie	Vhodné pre samočistenie
Plech na pizzu	-	HEZ317000	Ideálny na pizzu, mrazené pokrmy alebo veľké guľaté koláče. Plech na pizzu môžete použiť namiesto univerzálnej panvice. Plech postavte na rošt a riadte sa údajmi uvedenými v tabuľkách.	nie
Kameň na pečenie	-	HEZ327000	Kameň na pečenie sa perfektne hodí na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizzy, ktoré sa majú upiecť dochrumkava. Kameň na pečenie musíte vždy predhriať na odporúčanú teplotu.	áno
Profi panvica s vkladacím roštom	-	HEZ333070	Je vhodná práve na prípravu veľkého množstva potravín.	áno
Pokrievka na profi-panvicu	-	HEZ333001	Pokrievka premení profi panvicu na profi pekáč.	nie
Sklený pekáč	-	HEZ915001	Sklený pekáč sa hodí na dusenie a zapekanie pokrmov v rúre na pečenie. Je vhodný práve pre programovú alebo pečiacu automatiku.	nie

Zvláštne príslušenstvo	Objednávacie číslo	Použitie	Vhodné pre samočistenie
Teleskopické výsuvy			
2-násobný	HEZ338250	Pomocou výsuvných koľajničiek vo výške 2 a 3 môžete príslušenstvo ďalej vysunúť, bez toho, aby sa prevrátilo.	nie
3-násobný	HEZ338352	Pomocou výsuvných koľajničiek vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo úplne vysunúť, bez toho, aby sa prevrátilo.  Tento výsuv nie je vhodný pre spotrebiče s otočným špízom.	nie
3-násobný úplný	HEZ338356	Pomocou výsuvných koľajničiek vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo úplne vysunúť, bez toho, aby sa prevrátilo.  Tento úplný výsuv nie je vhodný pre spotrebiče s otočným špízom.	nie
3-násobný úplný výsuv s funkciou „stop“	HEZ338357	Pomocou výsuvných koľajničiek vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo úplne vysunúť, bez toho, aby sa prevrátilo. Výsuvné lišty zapadnú tak, že príslušenstvo môžete ľahko položiť.  Tento úplný výsuv s funkciou „stop“ nie je vhodný pre spotrebiče s otočným špízom.	nie

### **Ponuka zákaznickeho servisu**


Pre vaše domáce spotrebiče si môžete dokúpiť v zákaznickeom servise alebo v špecializovanej predajni vhodné čistiace a ošetrojúce prostriedky alebo ďalšie príslušenstvo. Pri nákupe vždy uveďte artiklové (objednávacie) číslo požadovaného tovaru.


Utierky na ošetrovanie nerezových plôch	Objednávkové číslo 311134	Redukujú usadzovanie nečistôt. Vďaka impregnácii špeciálnym olejom bude povrch nerezových spotrebičov optimálne ošetrovaný.
Gél na čistenie rúry na pečenie a grilu	Objednávkové číslo 463582	Na čistenie varného priestoru. Gél je bez vône.
Utierka z mikrovlákna s voštinovou štruktúrou	Objednávkové číslo 460770	Hodí sa zvlášť na čistenie citlivých povrchov, ako napríklad sklo, sklokeramika, nerez alebo hliník. Utierka z mikrovlákna odstráni jedným utretím zvyšky vody a mastnoty.
Poistka dvierok	Objednávkové číslo 612594	Zabráni deťom otvoriť dvierka rúry na pečenie. Spôsob priskrutkovania poistky závisí na type spotrebiča. Dbajte na list, ktorý je priložený k poistke dvierok.

## Pred prvým použitím


Tu sa dozviete, čo všetko musíte urobiť, skôr ako začnete prvýkrát vo vašej rúre na pečenie pripravovať pokrmy. Najskôr si prečítajte kapitolu „Bezpečnostné pokyny“.


### Nastavenie času

Po pripojení na displeji svieti symbol  a štyri nuly. Nastavte aktuálny čas.

1. Stlačte tlačidlo .  
Na displeji sa zobrazí čas 12:00.
2. Tlačidlom + alebo – nastavte čas.  
Za niekoľko sekúnd sa nastavený čas uloží.

### Rozohriatie rúry na pečenie

Aby ste odstránili zápach „novoty“, rozohrejte prázdnu rúru na pečenie so zatvorenými dvierkami. Ideálne k tomu je hodina s horným/dolným ohrevom  na 240 °C. Pritom dbajte na to, aby v rúre nezostali žiadne zvyšky obalu.

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

Za hodinu rúru na pečenie vypnite. Volič funkcií otočte na nulovú polohu.

### Čistenie príslušenstva


Pred prvým použitím príslušenstvo riadne vyčistíte mäkkou utierkou v horúcom umývacom roztoku.



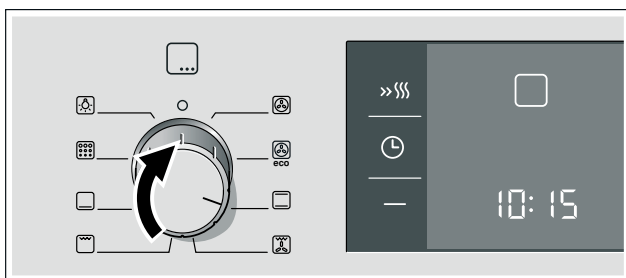
# Nastavenie rúry na pečenie

Máte rôzne možnosti nastavenia Vašej rúry na pečenie. Tu vám vysvetlíme, ako nastavíte požadovaný druh ohrevu a teplotu alebo grilovací stupeň. Pre svoj pokrm môžete na rúre nastaviť dobu tepelnej úpravy a čas ukončenia. Viď kapitolu „Nastavenie časových funkcií“.

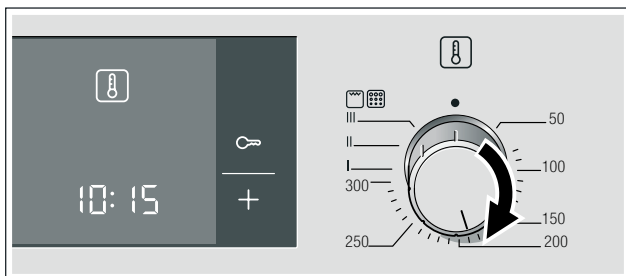
## Druh ohrevu a teplota

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

1. Ovládačom funkcií nastavte druh ohrevu.



2. Ovládačom teploty nastavte teplotu alebo grilovací stupeň.



Rúna na pečenie začne hriať.

## Vypnutie rúry na pečenie

Volič funkcií nastavte do nulovej polohy.

## Zmena nastavení



Druh ohrevu a teplotu alebo grilovací stupeň môžete kedykoľvek zmeniť.

---

## Rýchlo ohrev

Funkciou rýchlo ohrevu dosiahne rúra na pečenie nastavenú teplotu obzvlášť rýchlo.

Rýchlo ohrev používajte pri nastavených teplotách nad 100 °C. Vhodné druhy ohrevu sú:

- 3D-Horúci vzduch .
- Horný/spodný ohrev .

Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok pečenia, vložte pokrm do rúry až po ukončení rýchloohrevu.

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu.
2. Stlačte tlačidlo »»».

Na displeji svieti symbol »»». Rúra na pečenie začne hriať.


### **Rýchlo ohrev je ukončený**

Zaznie signál. Symbol »»» na displeji zhasne. Vložte pokrm do rúry na pečenie.

### **Zrušenie rýchlo ohrevu**



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


# Nastavenie časových funkcií

Vaša rúra na pečenie má k dispozícii rôzne časové funkcie. Tlačidlom  zobrazíte menu a prepínate medzi jednotlivými funkciami. Zatiaľ čo vykonávate nastavenie, môžu svietiť všetky časové symboly. Zátvorky [ ] Vám oznamujú, pri ktorej časovej funkcii sa práve nachádzate. Časovú funkciu, ktorá už bola nastavená, môžete zmeniť priamo tlačidlom + alebo -, ak sa časový symbol nachádza v zátvorke.


## Kuchynský budík

Budík môžete použiť aj ako kuchynskú minútku. Beží nezávisle na rúre na pečenie. Budík má vlastný signál. Tak budete počuť, či je čas nastavený na budíku alebo čas tepelnej úpravy uplynul.

1. Jedenkrát stlačte tlačidlo .  
Na displeji svietia časové symboly, teraz sa v zátvorke nachádza symbol .
2. Pomocou tlačidla + alebo - nastavte čas na budíku.  
Navrhovaná hodnota tlačidla + = 10 minút  
Navrhovaná hodnota tlačidla - = 5 minút

O niekoľko sekúnd sa nastavený čas prevezme. Budík sa spustí. Na displeji svieti symbol  a čas na budíku viditeľne ubieha. Ostatné časové symboly zhasnú.

**Nastavený čas na budíku uplynul**

Zaznie signál. Na displeji sa zobrazí 00:00. Tlačidlom  vypnete budík.

**Zmena nastaveného času na budíku**






Pomocou tlačidla + alebo - zmeňte čas na budíku. Za niekoľko sekúnd sa zmena prevezme.

**Zrušenie nastaveného času na budíku**

Pomocou tlačidla - vynulujete čas na budíku (00:00). Za niekoľko sekúnd sa zmena prevezme. Budík je vypnutý.

**Zistenie časových nastavení**



Ak je nastavené viac časových funkcií, na displeji svietia príslušné symboly. Symbol časovej funkcie v popredí sa nachádza v zátvorkách.

Aby ste zistili nastavený čas na budíku , čas tepelnej úpravy , čas ukončenia tepelnej úpravy  alebo aktuálny čas , stlačte opakovane tlačidlo , pokiaľ sa príslušný symbol nebude nachádzať v zátvorke. Prítom sa na displeji na niekoľko sekúnd zobrazí aktuálna hodnota.

## Čas tepelnej úpravy

Čas tepelnej úpravy vášho pokrmu môžete na rúre na pečenie nastaviť. Keď nastavený čas tepelnej úpravy ubehne, rúra na pečenie sa automaticky vypne. Tak nemusíte prerušiť ďalšie práce. Čas tepelnej úpravy sa neprekročí.


Príklad na obrázku: Čas tepelnej úpravy je 45 minút.

1. Ovládačom funkcií nastavte druh ohrevu.
2. Ovládačom teploty nastavte teplotu alebo grilovací stupeň.
3. Dvakrát stlačte tlačidlo .  
Na displeji sa zobrazí 00:00. Svetia časové symboly, v zátvorke sa nachádza .





4. Pomocou tlačidla + alebo - nastavte čas tepelnej úpravy.  
Navrhovaná hodnota tlačidla + = 30 minút  
Navrhovaná hodnota tlačidla - = 10 minút




O niekoľko sekúnd sa rúra na pečenie spustí. Na displeji je vidieť ubiehajúci čas tepelnej prípravy a svieti symbol . Ostatné časové symboly zmiznú.


## Čas tepelnej úpravy uplynul

Zaznie signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Na displeji sa zobrazí 00:00. Stlačte tlačidlo . Pomocou tlačidla + alebo – môžete vykonať nové nastavenie času tepelnej úpravy alebo dvakrát stlačte tlačidlo  a ovládač funkcií otočte na nulovú polohu. Rúra na pečenie je vypnutá.

## Zmena času tepelnej úpravy






Pomocou tlačidla + alebo – zmeňte čas tepelnej úpravy. Za niekoľko sekúnd sa zmena prevezme. Ak je nastavený budík, predtým stlačte tlačidlo .

## Zrušenie času tepelnej úpravy

Pomocou tlačidla – vynulujte čas tepelnej úpravy (00:00). O niekoľko sekúnd sa zmena prevezme. Čas tepelnej úpravy je zrušený. Ak je nastavený kuchynský budík, predtým stlačte tlačidlo .

## Zistenie časových nastavení

AK je nastavené viac časových funkcií, na displeji svietia príslušné symboly. Symbol časovej funkcie v popredí sa nachádza v zátvorkách.

Aby ste zistili čas na budíku , čas tepelnej úpravy , čas ukončenia  alebo aktuálny čas , stlačte opakovane tlačidlo , pokiaľ sa príslušný symbol nebude nachádzať v zátvorke. Prítom sa na displeji na niekoľko sekúnd zobrazí aktuálna hodnota.



---


## Čas ukončenia tepelnej úpravy

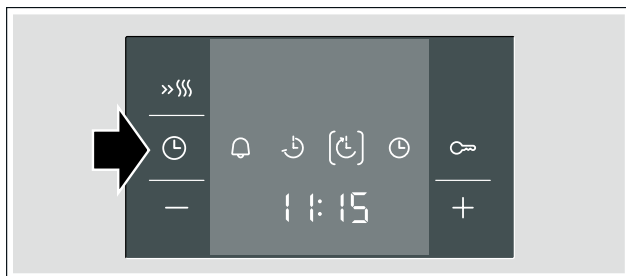
Čas, kedy má byť váš pokrm hotový, môžete posunúť. Rúra na pečenie sa spustí a bude v požadovaný čas hotový. Môžete napríklad ráno dať váš pokrm do varného priestoru a nastaviť tak, aby bol na obed hotový.

Dávajte pozor na to, aby potraviny neboli príliš dlho vo varnom priestore, aby sa nepokazili.

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






1. Nastavte ovládač funkcií.
2. Nastavte ovládač teploty.
3. Dvakrát stlačte tlačidlo .
4. Pomocou tlačidla + alebo – nastavte čas tepelnej úpravy.
5. Stlačte tlačidlo .

V zátvorkách sa nachádza symbol . Zobrazí sa čas, kedy bude pokrm hotový.





6. Pomocou tlačidla + alebo – posuňte čas ukončenia tepelnej úpravy na neskôr.




O niekoľko sekúnd rúra na pečenie prevezme a prepne sa do vyčkávacjej pozície. Na displeji je zobrazený čas, kedy má byť pokrm hotový a symbol  sa nachádza v zátvorkách. Symboly  a  zhasnú. Keď sa rúra na pečenie spustí, začne viditeľne ubiehať nastavený čas tepelnej úpravy a symbol  je v zátvorkách. Symbol  zhasne.


### Čas tepelnej úpravy uplynul

Zaznie akustický signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Na displeji sa zobrazí 00:00. Stlačte tlačidlo . Pomocou tlačidla + alebo – môžete vykonať nové nastavenie času tepelnej úpravy alebo dvakrát stlačte tlačidlo  a ovládač funkcií otočte do nulovej polohy. Rúra na pečenie je vypnutá.

### Zmena času ukončenia tepelnej úpravy






Pomocou tlačidla + alebo – zmeníte čas ukončenia tepelnej úpravy. Za niekoľko sekúnd sa zmena prevezme. Ak je nastavený budík, predtým dvakrát stlačte tlačidlo . Čas ukončenia tepelnej úpravy nemeňte, pokiaľ už čas uplynul. Výsledok varenia by už nesúhlasil.

### Zrušenie času ukončenia tepelnej úpravy

Pomocou tlačidla – vynulujte aktuálny čas. Za niekoľko sekúnd sa zmena prevezme. Rúra na pečenie sa spustí. Ak je nastavený budík, predtým stlačte dvakrát tlačidlo .


## Zistenie časových nastavení


Ak je nastavené viac časových funkcií, na displeji svietia príslušné symboly. Symbol časovej funkcie v popredí sa nachádza v zátvorkách.

Aby ste zistili čas na budíku , čas tepelnej úpravy , čas ukončenia tepelnej úpravy  alebo aktuálny čas , stlačte opakovane tlačidlo , pokiaľ sa príslušný symbol nebude nachádzať v zátvorkách. Pritom sa na displeji na niekoľko sekúnd zobrazí aktuálna hodnota.

---



## Čas

Po pripojení alebo výpadku elektrického prúdu na displeji svieti symbol  a štyri nuly. Nastavte aktuálny čas.

1. Stlačte tlačidlo .  
Na displeji sa zobrazí čas 12:00.
2. Tlačidlom + alebo – nastavte aktuálny čas.  
O niekoľko sekúnd sa nastavený čas prevezme.

## Zmena času

Nesmie byť nastavená žiadna iná časová funkcia.

1. Stlačte štyrikrát tlačidlo .  
Na displeji svietia časové symboly, zátvorky sa nachádzajú okolo .
2. Tlačidlom + alebo – zmeňte čas.  
O niekoľko sekúnd sa nastavený čas prevezme.

## Vypnutie zobrazenia času

Zobrazovanie času môžete vypnúť. K tomu si prečítajte kapitolu „Zmena základných nastavení“.



---

## Detská poistka



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

Rúra na pečenie nereaguje na žiadne nastavenia. Kuchynský budík a hodiny môžete nastavovať aj pri aktívnej detskej poistke.

## Zapnutie detskej poistky

Ovládač funkcií musí byť v nulovej polohe. Stlačte a približne štyri sekundy podržte tlačidlo . Na displeji sa zobrazí symbol . Detská poistka je vypnutá.

## Vypnutie detskej poistky

Stlačte a približne štyri sekundy podržte tlačidlo . Symbol  na displeji zhasne. Detská poistka je vypnutá.





# Zmena základných nastavení

Vaša rúra na pečenie má rôzne základné nastavenia. Tieto nastavenia môžete prispôbiť Vaším zvyklostiam.

Základné nastavenie	Výber 0	Výber 1	Výber 2	Výber 3
<b>c0</b> Jas osvetlenia displeja	-	noc	stredné*	deň
<b>c1</b> Čas trvania signálu po uplynutí času tepelnej úpravy alebo času nastavenom na budíku.	-	cca 10 sek.	cca 2 min.*	cca 5 min.
<b>c2</b> Zobrazenie času	len počas prevádzky*	vždy*	-	-
<b>c3</b> Čakací čas, pokiaľ sa nastavenie neuloží	-	cca 2 sek.	cca 5 sek.*	cca 10 sek.
<b>c5</b> Dovybavenie teleskopickými výsuvmi	nie *	áno	-	-
<b>c6</b> Nastavenie všetkých hodnôt na výrobné nastavenie	nie *	áno	-	-

\* výrobné nastavenie

Rúra na pečenie musí byť vypnutá.

1. Približne na 4 sekundy stlačte a podržte tlačidlo .  
Na displeji sa zobrazí aktuálne základné nastavenie k času trvania signálu, napríklad c1 2 pre výber 2.
2. Pomocou tlačidla + alebo – zmeňte základné nastavenie.
3. Potvrďte tlačidlom .  
Na displeji sa zobrazí ďalšie základné nastavenie. Tlačidlom  môžete prejsť všetky úrovne a zmeny vykonať tlačidlami + alebo - .
4. Nakoniec približne na 4 sekundy stlačte a podržte tlačidlo .  
Všetky základné nastavenia sa uložia.

Vaše základné nastavenia môžete kedykoľvek opäť zmeniť.



---

# Automatické vypnutie

Ak ste na vašom spotrebiči niekoľko hodín nevykonali žiadnu zmenu, aktivuje sa funkcia automatického vypnutia. Rúra na pečenie prestane hriať. Kedy sa tak stane, závisí na nastavenej teplote alebo grilovacím stupni.

## Aktivácia automatického vypnutia

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

Ovládač funkcií otočte do nulovej polohy. Rúra na pečenie je vypnutá.

## Zrušenie automatického vypnutia

Aby sa funkcia automatického vypnutia nechcene neaktivovala, nastavte čas trvania tepelnej úpravy. Rúra na pečenie hreje tak dlho, pokiaľ nastavený čas neuplynie.

---

# Samočistenie

Pri samočistení sa rúra na pečenie rozohreje až na 500 °C. Zbytky pokrmov z pečenia, grilovania s tak spália a vy musíte z varného priestoru vytrieť len popol.

Máte na výber z troch stupňov čistenia.

Stupeň	Stupeň čistenia	Čas trvania
1	mierny	cca 1 hodina, 15 minút
2	stredný	cca 1 hodina, 30 minút
3	intenzívny	cca 2 hodiny

Čím silnejšie je znečistenie, tým vyšší stupeň čistenia musíte zvoliť. Postačí, keď varný priestor budete pomocou samočistenia čistiť každé dva alebo tri mesiace. Podľa potreby môžete aj častejšie. Jedno čistenie spotrebuje len približne 2,5 - 4,7 kilowatt za hodinu.

### Dôležité upozornenie

Z dôvodu vašej bezpečnosti sa automaticky zablokujú dvierka rúry na pečenie. Dvierka rúry môžete znova otvoriť až po vychladnutí varného priestoru a po zhasnutí symbolu zámky pre blokovanie dvierok.

Osvetlenie vo varnom priestore počas samočistenia nesvieti.

### **⚠ Nebezpečenstvo popálenia!**

Varný priestor je počas samočistenia veľmi horúci. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča ani neposúvajte rukou zaistovacie háčiky.

Spotrebič nechajte vychladnúť. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča.

Spotrebič sa počas samočistenia veľmi zahrieva.

Nedotýkajte sa dvierok spotrebiča. Spotrebič nechajte vychladnúť. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča.

### **⚠ Nebezpečenstvo požiaru!**

Spotrebič sa počas samočistenia veľmi zahrieva. Na madlo dvierok nevešajte žiadne horľavé predmety, napríklad utierky. Predná strana spotrebiča musí zostať voľná.

---

## **Pred samočistením**

Varný priestor musí byť prázdny. Z varného priestoru vyberte príslušenstvo, riad a závesné rošty. Ako závesné rošty zvesíte sa dozviete v kapitole „Starostlivosť a čistenie“.

Vyčistite dvierka rúry na pečenie a okrajové plochy varného priestoru v oblasti tesnenia. Tesnenie nedrhnite.

### **⚠ Nebezpečenstvo požiaru!**

Zbytky pokrmov, tuk a šťava, ktorá sa vytvorí počas pečenia, sa môžu vznietiť. Utrite varný priestor a príslušenstvo, ktoré budete čistiť pomocou samočistenia, vlhkou utierkou.

## **Čistenie príslušenstva**

Závesné rošty sú pre samočistenie nevhodné. Preto ich vyberte z varného priestoru. Ak chcete pomocou funkcie samočistenia vyčistiť aj príslušenstvo, môžete si prostredníctvom zákazníckeho servisu dokúpiť držiaky na príslušenstvo.

Tak môžete vyčistiť smaltové príslušenstvo, napríklad univerzálnu panvicu bez nelepivej vrstvy. Vždy čistíte len jedno príslušenstvo.

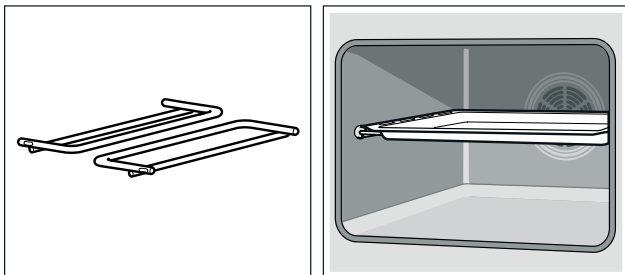
Nesmaltované príslušenstvo, napríklad rošt, je pre samočistenie nevhodný, preto ho vyberte z varného priestoru.

### **⚠ Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!**

Nikdy nečistite plechy a formy s nelepivou vrstvou samočistením. Vplyvom vysokej teploty sa nelepivá vrstva zničí a vznikajú jedovaté plyny.

Držiaky príslušenstva dostanete k zakúpeniu v zákazníckom servise s materiálovým číslom 466546.


Držiaky príslušenstva zasuňte vľavo a vpravo.






---



## Nastavenie

Ak ste zvolili stupeň čistenia, nastavte rúru na pečenie.


1. Ovládač funkcií nastavte na samočistenie .
2. Ovládačom teploty nastavte stupeň čistenia.

Na displeji sa zobrazí čas, kedy sa samočistenie ukončí a symbol  je v zátvorkách.

O niekoľko sekúnd sa samočistenie spustí. Nastavený čas viditeľne ubieha a symbol  je v zátvorkách. Symbol  zhasne.

Krátko po štarte sa dvierka rúry na pečenie zablokujú. Na displeji svieti symbol . Keď symbol  zhasne, môžete dvierka rúry na pečenie znova otvoriť.


### **Samočistenie je ukončené**

Na displeji sa zobrazí 00:00. Rúra na pečenie prestane hriať. Ovládač funkcií otočte do nulovej polohy. Rúra na pečenie je vypnutá. Dvierka rúry na pečenie môžete znova otvoriť, až kým symbol  na displeji zhasne.

### **Zmena stupňa čistenia**

Po štarte už nie je možné stupeň čistenia zmeniť.

### **Zrušenie samočistenia**




Ovládač funkcií nastavte do nulovej polohy. Rúra na pečenie je vypnutá. Dvierka rúry na pečenie môžete otvoriť, až keď symbol  na displeji zhasne.

## Posunutie času ukončenia samočistenia

Čas ukončenia, kedy bude samočistenie ukončené, môžete posunúť.

Samočistenie môže prebiehať cez noc, aby ste mohli rúru na pečenie cez deň používať.

Nastavenie vykonajte podľa pokynov v bodoch 1 a 2. Skôr ako sa samočistenie spustí, tlačidlom + alebo – posuňte čas ukončenia na neskôr.

Rúra na pečenie sa prepne do vyčkávacej pozície. Na displeji je zobrazený čas, kedy má byť samočistenie ukončené a symbol  sa nenachádza v zátvorkách. Po štarte samočistenia začne nastavený čas trvania samočistenia viditeľne ubiehať a symbol  je v zátvorkách. Symbol  zhasne.

---

## Po ukončení samočistenia

Keď je varný priestor vychladnutý, vlhkou utierkou utrite z varného priestoru zbytky popola.

---

# Starostlivosť a čistenie

Pri starostlivej údržbe a dôkladnom čistení zostane vaša rúra na pečenie dlho pekná a funkčná. Tu vám vysvetlíme, ako rúru na pečenie správne udržiavať a čistiť.

## Pokyny

- Nepatrné farebné rozdiely na prednej strane rúry na pečenie vznikajú na základe rôznych materiálov, ako je sklo, plast alebo kov.
- Tiene na presklených dvierkach, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú svetelné odrazy osvetlenia rúry na pečenie.
- Smalt sa vypaľuje pri veľmi vysokých teplotách. Tým môžu vzniknúť nepatrné farebné rozdiely. To je normálne a nemá to vplyv na funkciu. Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne smaltovať. Preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana tým nie je narušená.

## Čistiace prostriedky

Aby nedošlo k poškodeniu rôznych povrchov použitím nesprávnych čistiacich prostriedkov, riadte sa údajmi v tabuľke. Nepoužívajte

- agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky s obsahom alkoholu,
- tvrdé drôtenky alebo čistiace hubky,
- vysokotlakové alebo parné čističe.

Nové penové utierky pred použitím dôkladne vyperte.

Oblasť	Čistiace prostriedky
Predná strana rúry na pečenie	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistič ani škrabku na sklo.
Nerezová oceľ	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Ihneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvryny od škvŕn od bielu. Pod takýmito škvŕnami sa môže vytvárať korózia.  V zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni môžete zakúpiť špeciálne ošetrovacie prostriedky na nerezovú oceľ, vhodné na teplé povrchy. Ošetrovací prostriedok naneste v tenkej vrstve mäkkou utierkou.
Sklená tabuľa dvierok	Čistič na sklo: Utrite mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Kryt dvierok	Čistič na nerez (k zakúpeniu v zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni). Dbajte na pokyny výrobcu.
Varný priestor	Horúci umývací roztok alebo octová voda: Vyčistite handričkou. Pri veľkom znečistení použite oceľovú drôtenku alebo čistič na rúry na pečenie. Používajte len v studenom varnom priestore. Najlepšie, keď použijete samočistenie. Viď kapitolu „Samočistenie“!

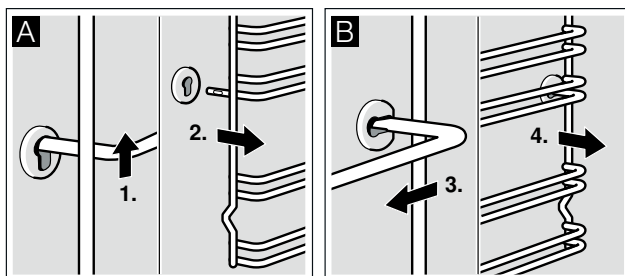
Oblasť	Čistiace prostriedky
Sklený kryt osvetlenia rúry na pečenie	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou.
Závesné rošty	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.
Teleskopické výsuvy	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Nenamáčajte, neumývajte v umývačke riadu alebo nečistite pomocou funkcie samočistenia. Výsuvy by sa poškodili a zablokovali.
Príslušenstvo	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.

## Zvesenie a zavesenie závesných roštov

### Zvesenie závesných roštov

Závesné rošty môžete pred čistením vybrať. Rúra na pečenie musí najskôr vychladnúť.

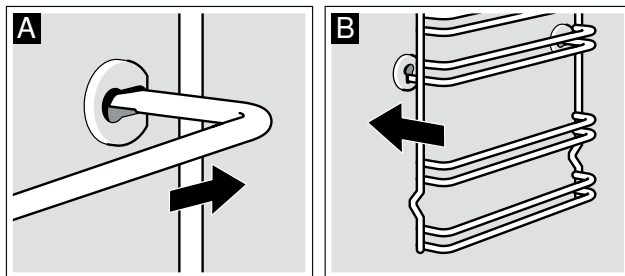
1. Závesný rošt vpredu nadvihnite
2. a zveste (obrázok A).
3. Potom vytiahnite celý závesný rošt dopredu a
4. vyberte ho (obrázok B).



Závesné rošty vyčistíte umývacím prostriedkom a hubkou. Na hrubé nečistoty použite kefkou.

## Zavesenie závesných roštov

1. Závesný rošt zasuňte najskôr do zadného otvoru, mierne zatlačte dozadu (obrázok A)
2. a potom zaveste do predného otvoru (obrázok B).

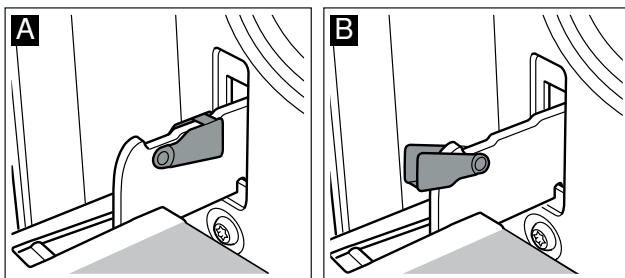


Je potrebné rozlišovať pravý a ľavý závesný rošt. Vyklenutie musí byť vždy dole.

## Zvesenie a zavesenie dvierok rúry na pečenie

Dvierka rúry na pečenie môžete za účelom čistenia a demontáže skiel zvesiť.

Závesy dvierok rúry na pečenie majú zaisťovacie páčky. Keď je zaisťovacia páčka zaklopená (obrázok A), sú dvierka rúry na pečenie zaistené. Nie je možné ich zvesiť. Keď sú zaisťovacie páčky pre zvesenie dvierok rúry na pečenie vyklopené (obrázok B), sú závesy zaistené. Nemôžu zacvaknúť.

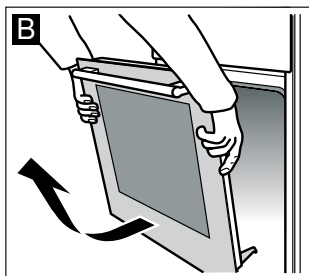
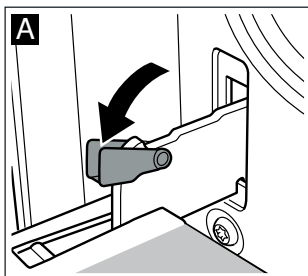


### **⚠ Nebezpečenstvo poranenia!**

Ak nie sú závesy zaistené, veľkou silou zacvaknú. Dbajte na to, aby boli zaisťovacie páčky vždy úplne zaklopené, prípadne pri zvesovaní dvierok rúry na pečenie úplne vyklopené.

## Zvesenie dvierok rúry na pečenie

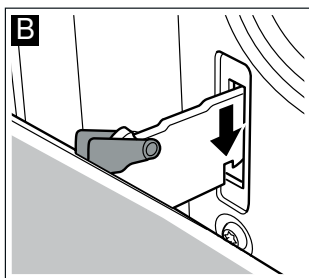
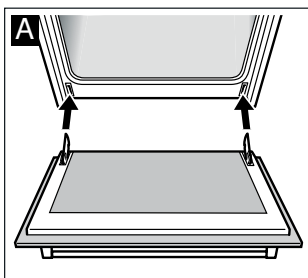
1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Vyklopte obidve zaistovacie páčky vľavo a vpravo (obrázok A).
3. Dvierka zatvorte až na doraz, chyťte obidvoma rukami vľavo a vpravo. Ešte trochu privrite a vytiahnite (obrázok B).



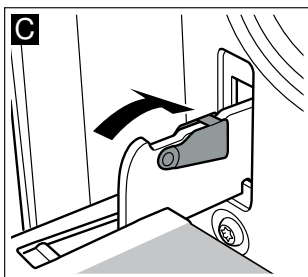
## Zavesenie dvierok rúry na pečenie

Dvierka rúry na pečenie zaveste späť v opačnom poradí.

1. Pri zavesení dvierok rúry na pečenie dbajte na to, aby ste obidva závesy zasunuli do otvorov rovno (obrázok A).
2. Výrezy na závesoch musia na obidvoch stranách zaskočiť (obrázok B).



3. Znova zaklopte obidve zaistovacie páčky (obrázok C). Zatvorte dvierka rúry na pečenie.





### **⚠ Nebezpečenstvo poranenia!**

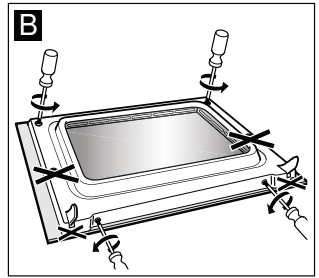
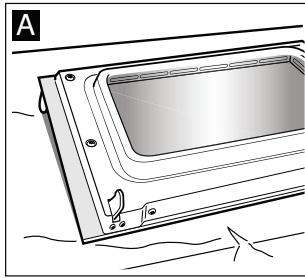
Ak dvierka rúry na pečenie nechcete vypadnú alebo zacvakne záves, nesiahajte do závesu. Zavolajte zákaznícky servis.

## **Demontáž a montáž sklenených tabúl**

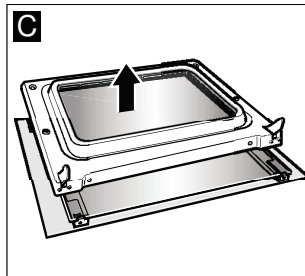
### **Demontáž**

Z dôvodu lepšieho čistenia môžete sklené tabule v dvierkach rúry na pečenie demontovať.

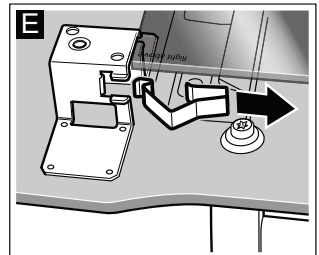
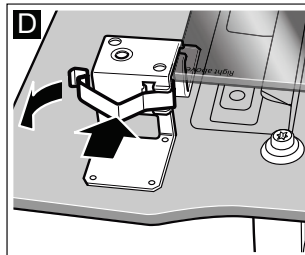
1. Dvierka rúry na pečenie zveste a madlom nadol ich položte na utierku.
2. Najskôr odskrutkujte skrutky dole a potom obidve skrutky hore (obrázok B).



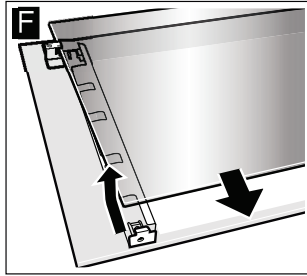
3. Sklenú tabuľu úplne vyberte (obrázok C).



4. Zo sklenej tabule odstráňte obidve svorky hore (obrázok D). K tomu palcom trochu posuňte svorku nadol a ukazovákom vytiahnite západku von (obrázok E).



5. Nadvihnite vnútornú tabuľu, potiahnite trochu nahor a vytiahnite von (obrázok F).



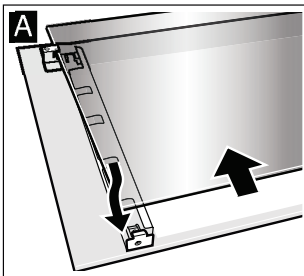
Sklené tabule vyčistite prostriedkom na sklo a mäkkou utierkou.

Nepoužívajte žiadne abrazívne a drhnuce prostriedky ani škrabku na sklo.  
Sklo by sa mohlo poškodiť.

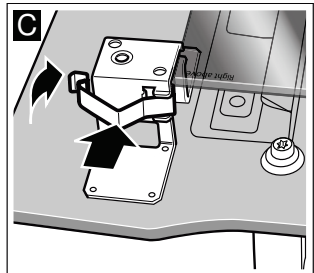
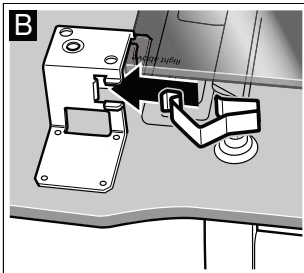
## Montáž

Pri montáži dajte pozor, aby sa nápis „right above“ nachádzal vpravo hore.

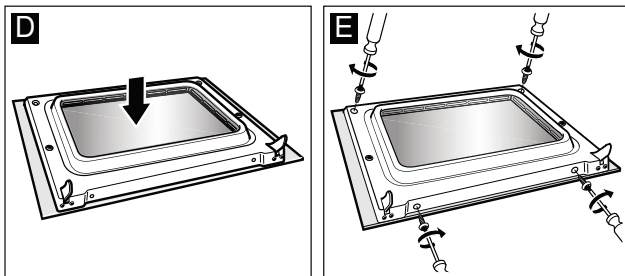
1. Vnútnú tabuľu zasuňte šikmo hore a dole položte (obrázok A).



2. Ľavú a pravú svorku znova nasadte (obrázok B). K tomu svorky zaveste v hornej oblasti do držiaka a pevne zatlačte, pokiaľ nezapadnú (obrázok C).



3. Dvierka znova kompletne nasadíte (obrázok D).
4. Najskôr naskrutkujte obidve dolné skrutky a potom obidve horné skrutky (obrázok E).



5. Zaveste dvierka rúry na pečenie.






**Rúru na pečenie používajte len vtedy, ak sú tabule znova správne nainštalované.**

# Čo robiť v prípade poruchy?


Ak sa vyskytne porucha, často sa jedná len o maličkosť. Skôr ako zavoláte zákaznícky servis, pokúste sa pomocou tabuľky poruchu odstrániť sami.

## Tabuľka porúch

Ak sa vám nejaký pokrm nepodarí optimálne, pozrite sa do kapitoly „Testovali sme pre vás v našom kuchynskom štúdiu“. Nájdete tam veľké množstvo tipov a pokynov k vareniu.

Porucha	Možná príčina	Náprava/pokyny
Rúra na pečenie nefunguje.	Vypálená poistka.	Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke.
	Výpadok prúdu.	Skontrolujte, či funguje kuchynské svetlo alebo iné kuchynské spotrebiče.
Na displeji svieti  a štyri nuly.	Výpadok prúdu.	Znova nastavte čas.
Rúra na pečenie neheje.	Na kontaktoch je prach.	Spínačom niekoľkokrát otáčajte sem a tam.
Dvierka rúry na pečenie nie je možné otvoriť. Na displeji svieti symbol  .	Dvierka rúry na pečenie sú z dôvodu samočistenia zablokované  .	Počkajte, pokiaľ rúra na pečenie nevychladne a symbol  zhasne.
Rúra na pečenie neheje. Na displeji bliká dvojbodka.	Rúra na pečenie je v predvážzacom režime.	Vypnite poistku v poistkovej skrinke a za 20 sekúnd ju znova zapnite. Teraz počas 2 minút stlačte a podržte približne na 4 sekundy tlačidlo  , pokiaľ nebude dvojbodka svietiť nepretržite.
Na displeji sa zobrazí F8.	Je aktívna funkcia automatického vypnutia.	Ovládač funkcií otočte do nulovej polohy.

## Chybové hlásenia

Ak sa na displeji zobrazí chybové hlásenie začínajúce na „E“. Stlačte tlačidlo . hlásenie zmizne. Nastavená časová funkcia sa vymaže. Ak sa chyba zobrazí znova, zavolajte zákaznícky servis.

Pri nasledujúcich chybových hláseniach môžete nápravu vykonať sami.

Chybové hlásenie	Možná príčina	Náprava/pokyny
EO 11	Niektoré tlačidlo bolo stlačené príliš dlho alebo je zakryté.	Postupne stlačte všetky tlačidlá. Skontrolujte, či sa tlačidlo nezaseklo, nie je zakryté alebo znečistené.
EO 15	Teplota vo varnom priestore je príliš vysoká.	Dvierka rúry na pečenie sú zablokované a ohrev bol prerušený. Počkajte, pokiaľ rúra na pečenie nevychladne. Stlačte tlačidlo ⌚ a znova nastavte čas.

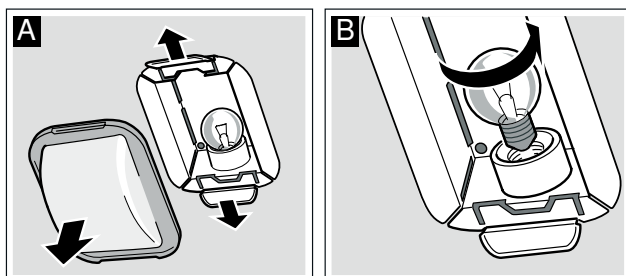
**⚠ Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!**  
 Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy môže vykonávať výhradne technik autorizovaného servisu vyškolený výrobcom.

## Výmena žiarovky na strope rúry na pečenie

Keď žiarovka prestane svietiť, je nutné ju vymeniť. Tepelne odolné náhradné žiarovky 40 wattov, dostanete k zakúpeniu v zákaznickom servise alebo v špecializovanej predajni. Používajte len žiarovky tohto typu.

**⚠ Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!**  
 Vypnite poistku v poistkovej skrinke.

1. Aby ste zabránili poškodeniu, vložte do studenej rúry na pečenie utierku.
2. Zložte sklený kryt. K tomu palcom zatlačte kovové spony smerom dozadu (obrázok A).
3. Odskrutkujte žiarovku a nahraďte ju novou rovnakého typu (obrázok B).



4. Znova nasadte sklený kryt. Pritom nasadíte len jednu stranu a druhú stranu pevne zatlačíte. Sklo zapadne.
5. Vyberte utierku a zapnite poistku.

---

## Sklený kryt

Poškodený sklený kryt musí byť vymenený. Vhodný sklený kryt dostanete k zakúpeniu v zákazníckom servise. Uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.) vášho spotrebiča.


---

## Zákaznícky servis

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

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

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

E-Nr.	FD-Nr.
 <b>Zákaznícky servis Tel.</b>	

Dbajte na to, že výjazd technika zo zákazníckeho servisu musíte v prípade nesprávnej obsluhy spotrebiča uhradiť aj počas záručnej doby.

Kontaktné údaje najbližšieho zákazníckeho servisu vo všetkých krajinách nájdete tu alebo v priloženom zozname zákazníckych stredísk.

### Objednávka opravy a poradenstvo v prípade poruchy

A 0810 240 260

D 01801 22 33 55

(0,039 €/min. z pevnej siete, mobil max. 0,42 €/min.)

CH 0848 840 040

Dôverujte odbornosti výrobcu. Tak zaistíte, že oprava bude vykonaná zaškoleným servisným technikom, ktorý je pre váš spotrebič vybavený originálnymi náhradnými dielmi.

---

# Energia a životné prostredie

Váš nový spotrebič je obzvlášť energeticky efektívny. Tu získate informácie k energeticky optimalizovanému druhu ohrevu „Horúci vzduch eco“. Okrem toho tu nájdete tipy, ako s vašim spotrebičom ušetríte ešte viac energie a ako spotrebič správne zlikvidujete.

---

## Druh ohrevu „Horúci vzduch eco“

S energeticky efektívnym druhom ohrevu „Horúci vzduch eco“ môžete pripravovať veľké množstvo pokrmov na jednej úrovni. Ventilátor vo varnom priestore rozdeľuje teplo prstencového tepelného telesa v zadnej stene rovnomerne. Pečenie, smaženie a varenie sa podarí aj bez predhrievania.

### Pokyny


- Pokrmu vkladajte do studenej, prázdnej rúry na pečenie. Len tak funguje optimalizácia energie.
- Dvierka rúry na pečenie otvárajte počas prevádzky len vtedy, ak je to nutné.

### Tabuľky



V tabuľke nájdete výber pokrmov, ktoré sú pre „Horúci vzduch eco“ najvhodnejšie. Získate informácie k vhodným teplotám a časom tepelnej úpravy. Uvidíte, ktoré príslušenstvo a výška zasunutia je najvhodnejšie.

Teplota a čas pečenia závisí na množstve, vlastnostiach a kvalite potravín. Preto sú v tabuľke uvedené rozsahy. Najskôr skúste piecť s nižšou hodnotou. Nižšou teplotou dosiahnete rovnomerné zhnednutie. Ak je potrebné, nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Formy a riad postavte do stredu roštu. Keď potraviny položíte priamo na rošt, zasunúť do výšky 1 naviac univerzálnu panvicu. Tuk a šťava sa zachytí a rúra na pečenie zostane čistejšia.

<b>Pokrm s horúcim vzduchom eco</b> 	<b>Príslušenstvo</b>	<b>Výška</b>	<b>Teplota v °C</b>	<b>Čas v minútach</b>
<b>Koláče a pečivo</b>				
Trené cesto na plechu so suchou hornou vrstvou	plech na pečenie	3	170 - 190	25 - 35
Trené cesto vo formách	truhlicová forma	2	160 - 180	50 - 60
Tortový korpus z treného cesta	koláčová forma	2	160 - 180	20 - 30
Jemný ovocný koláč z treného cesta	tortová/bábovková forma	2	160 - 180	50 - 60
Kysnuté cesto na plechu so suchou hornou vrstvou	plech na pečenie	3	170 - 190	25 - 35
Krehké cesto na plechu so suchou hornou vrstvou	plech na pečenie	3	180 - 200	20 - 30
Piškótová roláda	plech na pečenie	3	170 - 190	15 - 25
Piškótová torta, 2 vajcia	koláčová forma	2	150 - 170	20 - 30
Piškótová torta, 6 vajec	tortová forma	2	150 - 170	40 - 50
Pečivo z lístkového cesta	plech na pečenie	3	180 - 200	20 - 30
Cukrovinky	plech na pečenie	3	130 - 150	15 - 25
Striekané cukrovinky	plech na pečenie	3	140 - 150	30 - 45
Pečivo z odpaľovaného cesta	plech na pečenie	3	210 - 230	35 - 45
Žemle, žitná múka	plech na pečenie	3	200 - 220	20 - 30
<b>Nákypy</b>				
Gratinované zemiaky	forma na nákyp	2	160 - 180	60 - 80
Lasagne	forma na nákyp	2	180 - 200	40 - 50
<b>Mrazené produkty</b>				
Pizza, tenké cesto	univerzálna panvica	3	190 - 210	15 - 25
Pizza, hrubé cesto	univerzálna panvica	2	180 - 200	20 - 30
Hranolky	univerzálna panvica	3	200 - 220	20 - 30
Kuracie krídelká	univerzálna panvica	3	220 - 240	20 - 30
Rybie prsty	univerzálna panvica	3	220 - 240	10 - 20
Žemle k dopečeniu	univerzálna panvica	3	180 - 200	10 - 15
<b>Mäso</b>				
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	uzatvorený riad	2	190 - 210	130 - 150
Bravčové mäso, krkovička, 1 kg	odkrytý riad	2	190 - 210	110 - 130
Tefacie mäso, horný šál, 1,5 kg	odkrytý riad	2	190 - 210	110 - 130
<b>Ryby</b>				
Moran zlatý, 2 kusy približne 750 g	univerzálna panvica	2	170 - 190	50 - 60
Moran zlatý v soli, 900 g	univerzálna panvica	2	170 - 190	60 - 70
Štuka, 1000 g	univerzálna panvica	2	170 - 190	60 - 70



Pokrm s horúcim vzduchom eco  	Príslušenstvo	Výška	Teplota v °C	Čas v minútach
Pstruh, 2 kusy približne 500 g	univerzálna panvica	2	170 - 190	45 - 55
Rybie filé, kus 100 g	rošt + univerzálna panvica	2 + 1	190 - 210	30 - 40

## Úspora energie

- Rúru na pečenie predhrievajte len vtedy, ak je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na použitie.
- Používajte tmavé, čierne lakované alebo smaltované formy na pečenie. Tieto formy obzvlášť dobre prijímajú teplo.
- Počas pečenia otvárajte dvierka rúry na pečenie čo najmenej.
- Viac koláčov pečte pokiaľ je to možné hneď po sebe. Rúra na pečenie je ešte teplá. Tým sa skráti čas pečenia druhého koláča. Tak môžete vedľa seba zasunúť 2 truhlicové formy.
- Pri dlhšom čase tepelnej úpravy môžete rúru na pečenie vypnúť 10 minút pred koncom pečenia a na dokončenie pokrmu využiť zbytkové teplo.

## Ekologická likvidácia



Obal zlikvidujte ekologickým spôsobom.

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/EG týkajúcou sa elektrických a elektronických spotrebičov (waste electrical and electronic equipment WEEE).

Táto smernica upravuje spätný zber a recykláciu starých spotrebičov v rámci EU.

---

# Testovali sme pre vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber pokrmov a ich optimálne nastavenie. Ukážeme vám, aký druh ohrevu, aká teplota alebo aký mikrovlnný výkon je pre váš pokrm najvhodnejší. Získate tipy týkajúce sa vhodného príslušenstva a úrovne jeho zasunutia do rúry na pečenie. Na záver nájdete tipy k riadu a príprave pokrmov.

## Pokyny

- Hodnoty uvedené v tabuľkách platia vždy pre vloženie potravín do studenej a prázdnej rúry na pečenie. Rúru na pečenie predhrejte len vtedy, ak je to uvedené v tabuľke. Pred použitím odstráňte z varného priestoru rúry na pečenie všetko príslušenstvo, ktoré práve nepotrebuje.
- Časové údaje uvedené v tabuľkách sú len orientačné. Čas tepelnej úpravy závisí na kvalite použitých potravín.
- Používajte príslušenstvo, ktoré vám bolo dodané spolu s rúrou na pečenie. Ďalšie príslušenstvo si môžete zakúpiť v špecializovanej predajni alebo v zákazníckom servise.


Pred používaním vyberte z varného priestoru nepotrebné príslušenstvo a riad.


- Pri vybratí horného príslušenstva alebo riadu z rúry na pečenie používajte chňapky.

---

## Koláče a pečivo

### Pečenie na jednej úrovni

S horným/dolným ohrevom  sa pečenie koláčov podarí najlepšie.

Ak pečiete pomocou 3D horúceho vzduchu , používajte nasledujúce výšky zasunutia pre príslušenstvo:

- Koláče vo formách: Výška 2
- Koláče na plechu: Výška 3

## Pečenie na viacerých úrovniach

Používajte 3D-horúci vzduch .

Výšky zasunutia pri pečení na 2 úrovniach:

- Univerzálna panvica: Výška 3
- Plech na pečenie: Výška 1

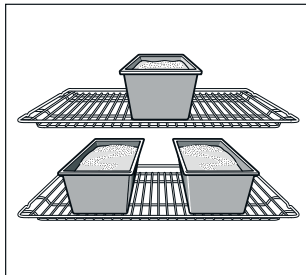
Výšky zasunutia pri pečení na 3 úrovniach:

- Plech na pečenie: Výška 5
- Univerzálna panvica: Výška 3
- Plech na pečenie: Výška 1

Súčasne zasunuté plechy na pečenie však nemusia byť hotové súčasne.

V tabuľkách nájdete návrhy na prípravu pokrmov.

Ak pečiete v 3 truhlicových formách súčasne, postavte ich na rošty tak, ako je zobrazené na obrázku.



## Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy na pečenie.

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

Ak chcete použiť silikónové formy, riadte sa podľa pokynov a receptov výrobcu.

Silikónové formy sú často menšie ako normálne formy. Množstvo cesta a prísad môže byť odlišné.

## Tabuľky














V tabuľkách nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne koláče a pečivo.

Teplota a čas pečenia závisí na množstve a vlastnostiach cesta. Z tohto dôvodu sú v tabuľkách uvedené rôzne rozsahy. Najskôr vyskúšajte nižšiu hodnotu.





















Nižšia teplota podmieňuje rovnomernejšie hrednutie. Ak je to nutné, nabudúce nastavte vyššiu teplotu.




















Keď rúru predhrejete, čas pečenia sa skrúti o 5 až 10 minút.

Dodatočné informácie nájdete v kapitole „Tipy pre pečenie“, ktoré nasledujú za tabuľkami.

Koláče vo formách	Forma	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Trený koláč, jednoduchý	vencovitá/truhlicová forma	2		160 - 180	50 - 60
	3 truhlicové formy	3 + 1		140 - 160	60 - 80
Trený koláč, jemný	vencovitá/truhlicová forma	2		150 - 170	60 - 70
Tortový korpus z treného cesta	koláčová forma	3		160 - 180	20 - 30
Ovocný koláč, jemný z treného cesta	tortová/ bábovková forma	2		160 - 180	50 - 60
Piškótová torta, 2 vajcia (predhrejte)	koláčová forma	2		150 - 170	20 - 30
Piškótová torta, 6 vajec (predhrejte)	tortová forma	2		150 - 170	40 - 50
Korpus z krehkého cesta s okrajom	tortová forma	1		180 - 200	25 - 35
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z krehkého cesta*	tortová forma	1		160 - 180	70 - 90
Švajčiarky koláč	plech na pizzu	1		220 - 240	35 - 45
Bábovka	bábovková forma	2		150 - 170	60 - 70
Pizza, tenké cesto, málo obložená, (predhrejte)	plech na pizzu	1		280 - 300	10 - 15
Pikantné koláče*	tortová forma	1		170 - 190	45 - 55

\* Upečený koláč nechajte približne 20 minút vychladnúť v rúre na pečenie.

Koláče na plechu	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Trené cesto so suchou hornou vrstvou	univerzálna panvica	2		170 - 190	20 - 30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		140 - 160	35 - 45
Trené cesto so šťavnatou hornou vrstvou (ovocie)	univerzálna panvica	2		170 - 190	25 - 35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		140 - 160	40 - 50
Kysnuté cesto so suchou hornou vrstvou	univerzálna panvica	2		170 - 180	25 - 35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		150 - 170	35 - 45
Kysnuté cesto so šťavnatou hornou vrstvou (ovocie)	univerzálna panvica	3		160 - 180	40 - 50
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		150 - 160	50 - 60
Krehké cesto so suchou hornou vrstvou	univerzálna panvica	1		180 - 200	20 - 30
Krehké cesto so šťavnatou hornou vrstvou (ovocie)	univerzálna panvica	2		160 - 180	60 - 70
Švajčiarsky koláč	univerzálna panvica	1		210 - 230	40 - 50
Piškótová roláda (predhrejte)	univerzálna panvica	2		170 - 190	15 - 20
Kysnutá vianočka z 500 g múky	univerzálna panvica	2		170 - 190	25 - 35
Štola z 500 g múky	univerzálna panvica	3		160 - 180	60 - 70
Štola z 1 kg múky	univerzálna panvica	3		150 - 170	90 - 100
Závin, sladký	univerzálna panvica	2		190 - 210	55 - 65
Pizza	univerzálna panvica	2		200 - 220	25 - 35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		180 - 200	40 - 50
Slaný koláč (predhrejte)	univerzálna panvica	2		280 - 300	10 - 12
Börek	univerzálna panvica	2		180 - 200	40 - 50

Drobné pečivo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Cukrovinky	univerzálna panvica	3		140 - 160	15 - 25
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		130 - 150	25 - 35
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5 + 3 + 1		130 - 150	30 - 40
Striekané cukrovinky (prehrejte)	univerzálna panvica	3		140 - 150	30 - 40
	univerzálna panvica	3		140 - 150	25 - 35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		140 - 150	30 - 45
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5 + 3 + 1		130 - 140	35 - 50
Makróny	univerzálna panvica	2		110 - 130	30 - 40
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		100 - 120	35 - 45
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5 + 3 + 1		100 - 120	40 - 50
Bezé	univerzálna panvica	3		80 - 100	100 - 150
Muffiny	rošt s plechom na muffiny	3		180 - 200	20 - 25
	2 rošty s plechom na muffiny	3 + 1		160 - 180	25 - 30
Pečivo z odpaľovaného cesta	univerzálna panvica	2		210 - 230	30 - 40
Pečivo z lístkového cesta	univerzálna panvica	3		180 - 200	20 - 30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		180 - 200	25 - 35
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5 + 3 + 1		170 - 190	35 - 45
Pečivo z kysnutého cesta	univerzálna panvica	2		190 - 210	20 - 30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		160 - 180	25 - 35


## Chlieb a žemle

Pri pečení chleba rúru na pečenie predhrievajte, pokiaľ nie je uvedené inak.

Do horúcej rúry na pečenie nikdy nelejte vodu.

Chlieb a žemle	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Kysnutý chlieb z 1,2 kg múky	univerzálna panvica	2		300 200	5 30 - 40
Kvasený chlieb z 1,2 kg múky	univerzálna panvica	2		300 200	8 35 - 45
Chlebová placka	univerzálna panvica	2		300	10 - 15
Žemle (nepredhrievajte)	univerzálna panvica	3		200	20 - 30
Žemle z kysnutého cesta, sladké	univerzálna panvica	3		180 - 200	15 - 20
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		150 - 170	20 - 30

## Tipy na pečenie

Chcete piecť podľa svojho vlastného receptu.	Orientujte sa podľa podobných druhov pečiva v tabuľkách pečenia.
Ako zistíte, či je trený koláč už prepečený.	Približne 10 minút pred uplynutím času pečenia uvedeného v recepte zapichnete špáradlo do koláča v mieste, kde je najhrubší. Ak po vytiahnutí na špáradle nie je prilepené cesto, koláč je hotový.
Koláč sa zrazil	Nabudúce použite menej tekutiny alebo nastavte o 10 stupňov nižšiu teplotu rúry na pečenie. Dodržiavajte dobu miesenia uvedenú v recepte.
Koláč sa v strede nadul a na okrajoch je nižší.	Nemažte okraje tortovej formy. Po upečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Koláč je na povrchu príliš tmavý.	Koláč zasuňte na nižšiu úroveň, zvoľte nižšiu teplotu a pečte koláč o niečo dlhšie.
Koláč je príliš suchý.	Hotový koláč prepichnete špáradlom a pokvapkajte ovocnou šťavou alebo alkoholom. Nabudúce zvýšte teplotu o 10 stupňov a čas pečenia.
Chlieb alebo koláč (napríklad tvarohový) vypadá dobre, ale vo vnútri je mazľavý (vlhký miestami so zvyškami vody).	Nabudúce použite menej tekutiny a koláč pečte pri nižšej teplote o niečo dlhšie. Pri koláčoch so šťavnatou hornou vrstvou predpečte najskôr korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a potom ho obložte. Postupujte podľa receptu a dodržiavajte uvedený čas pečenia.
Pečivo hneď nerovnomerne.	Zvoľte o niečo nižšiu teplotu, pečivo sa bude piecť rovnomernejšie. Citlivé pečivo pečte pomocou horného/dolného ohrevu  na jednej úrovni. Aj prečnievajúci papier môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Veľkosť papiera na pečenie vždy prispôbte veľkosti plechu.

Ovocný koláč je z dola príliš svetlý.	Koláč nabudúce zasuňte o jednu úroveň nižšie.
Šťava z ovocia preteká.	Nabudúce používajte hlbšiu univerzálnu panvicu.
Drobné pečivo sa pri pečení lepí k sebe.	Kúsky pečiva by od seba mali byť vzdialené približne 2 cm. Majú tak dostatok miesta, aby mohli zväčšiť svoj objem a opiecť sa zo všetkých strán.
Piekli ste na viacerých úrovniach. Pečivo na hornom plechu je tmavšie ako na dolnom.	Na pečenie na viacerých úrovniach naraz používajte vždy 3D horúci vzduch. Súčasne zasunutú plechy nemusia byť hotové súčasne.
Pri pečení šťavnatých koláčov sa vytvára skondenzovaná voda.	Pri pečení môže vzniknúť vodná para. Uniká dverkami. Vodná para sa môže zrážať na ovládacom paneli alebo okolitom nábytku a odkvapkávať ako kondenzovaná voda. Toto je podmienené fyzikálne.

## Mäso, hydina, ryby

### Riad

Môžete používať akékoľvek teplu odolné nádoby. Na veľké kusy je vhodná univerzálna panvica.

Najvhodnejšie sú sklené nádoby. Veko by malo byť rozmerovo zhodné s pekáčom a dobre priliehať.

Ak používate smaltované pekáče, pridajte viac tekutiny.

V nerezových pekáčoch nie je mäso opečené tak dohnedá a nemusí byť úplne prepečené. Predĺžte dobu pečenia.

Zadanie v tabuľkách:

Riad bez pokrievky = odkryté

Riad s pokrievkou = uzatvorené

Riad postavte vždy do stredu roštu.

Horúce sklené riady odstavte na suchú podložku. Keby bol podklad mokry alebo studený, mohlo by sklo prasknúť.

### Pečenie

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

K dusenému hovädziemu pridajte dostatočné množstvo tekutiny. Dno nádoby by malo byť pokryté do výšky 1-2 cm.

Množstvo tekutiny závisí na druhu mäsa a materiálu riadu. Ak mäso pripravujete v smaltovanom pekáči, je potrebné o trochu viac tekutiny ako v riade zo skla.



Pekáče z ušľachtilej ocele sú vhodné len čiastočne. Mäso sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhšiu dobu pečenia.

## Grilovanie

Pri grilovaní rúru na pečenie pred vložením grilovaného pokrmu najskôr približne 3 minúty predhrievajte.

Grilujte vždy v zatvorenej rúre na pečenie.

Pokiaľ je to možné, grilujte kúsky s rovnakou hrúbkou. Tak sa opečú rovnomerne a zostanú šťavnaté.

Grilované kúsky po uplynutí 2/3 uvedeného času obráťte.

Steaky soľte až po grilovaní.

Grilované kúsky poukladajte priamo na rošt. Keď grilujete jediný kúsok, je najlepšie položiť ho do stredu roštu.

Do výšky 1 zasuňte ešte univerzálnu panvicu. Šťava z mäsa sa v nej zachytí a rúra na pečenie zostane čistejšia.

Pri grilovaní nezasúvajte plech na pečenie alebo univerzálnu panvicu do výšky 4 alebo 5.

Vplyvom vysokej teploty sa sťahujú a pri vyberaní by sa mohol poškodiť varný priestor.

Grilovacie teleso sa neustále zapína a vypína. To je normálne. Ako často k tomu dochádza, závisí na nastavenom grilovacom stupni.

























## Mäso










Kúsky mäsa otočte po uplynutí polovice času.

Ak je mäso hotové, ponechajte ho ešte 10 minút vo vypnutej a zatvorenej rúre na pečenie. Mäso lepšie nasiakne šťavu a zvláčnie.

Rostbeef zabalte po upečení do hliníkovej fólie a nechajte 10 minút v rúre na pečenie.

Pri bravčovom mäse s kožou narežte kožu a potom mäso položte do pekáča kožou nadol.

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C grilovací stupeň	Čas v minútach
<b>Hovädzie mäso</b>						
Dusené hovädzie mäso	1,0 kg	zakryté	2		200 - 220	100
	1,5 kg		2		190 - 210	120
	2,0 kg		2		180 - 200	140
Hovädzia sviečková, médium	1,0 kg	odkryté	2		210 - 230	60
	1,5 kg		2		200 - 220	80
Roastbeef, médium	1,0 kg	odkryté	1		220 - 240	60
Steaky, hrúbka 3 cm, médium		rošt + univerzálna panvica	5 + 1		3	15
<b>Telacie mäso</b>						
Telacie pečené mäso	1,0 kg	odkryté	2		190 - 210	110
	1,5 kg		2		180 - 200	130
	2,0 kg		2		170 - 190	150
Telacie koleno	1,5 kg	odkryté	2		210 - 230	140
<b>Bravčové mäso</b>						
Pečené mäso bez kože (napríklad krkovička)	1,0 kg	odkryté	1		190 - 210	120
	1,5 kg		1		180 - 200	150
	2,0 kg		1		170 - 190	170
Pečené mäso s kožou (napríklad plece)	1,0 kg	odkryté	1		190 - 210	130
	1,5 kg		1		180 - 200	160
	2,0 kg		1		170 - 190	190
Bravčové filety	500 g	rošt + univerzálna panvica	3 + 1		230 - 240	30
Bravčové pečené mäso, chudé	1,0 kg	odkryté	2		190 - 210	120
	1,5 kg		2		180 - 200	140
	2,0 kg		2		170 - 190	160
Údené s kosťou	1,0 kg	zakryté	2		210 - 230	70
Steaky, hrúbka 2 cm		rošt + univerzálna panvica	5 + 1		3	15
Bravčové medajlónky, hrúbka 3 cm		rošt + univerzálna panvica	5 + 1		3	10

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C grilovací stupeň	Čas v minútach
<b>Jahňacie mäso</b>						
Jahňací chrbát s kosťou	1,5 kg	odkryté	2		190 - 210	60
Jahňacie stehno bez kosti, médium	1,5 kg	odkryté	1		160 - 180	120
<b>Divina</b>						
Srnčí chrbát s kosťou	1,5 kg	odkryté	2		200 - 220	50
Srnčie stehno bez kosti	1,5 kg	zakryté	2		210 - 230	100
Mäso z diviaka	1,5 kg	zakryté	2		180 - 200	140
Jelenie mäso	1,5 kg	zakryté	2		180 - 200	130
Zajac	2,0 kg	zakryté	2		220 - 240	60
<b>Sekaná</b>						
Mleté mäso	z 500 g mäsa	odkryté	1		180 - 200	80
<b>Párky</b>						
Párky		rošt + univerzálna panvica	4 + 1		3	15

## Hydina















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

Celú hydinu položte na rošt najskôr prsami nadol. Otočte po uplynutí  $\frac{2}{3}$  uvedeného času tepelnej úpravy.

Kúsky mäsa, ako morčacie rolky alebo morčacie prsia, obráťte po uplynutí polovice uvedeného času tepelnej úpravy. Jednotlivé časti hydiny otočte po uplynutí  $\frac{2}{3}$  uvedeného času tepelnej úpravy.

Pri kačke alebo husacine prepichnete kožu pod krídlami, aby mohol vytekať tuk.

Hydina sa upečie obzvlášť do zlata a získa chrumkavú kožu, pokiaľ ju pred koncom času pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C grilovací stupeň	Čas v minútach
Celé kurča	1,2 kg	rošt	2		220 - 240	60 - 70
Celý brojler	1,6 kg	rošt	2		210 - 230	80 - 90
Kuracie polky	à 500 g	rošt	2		220 - 240	40 - 50
Kuracie časti	à 150 g	rošt	3		210 - 230	30 - 40
Kuracie časti	à 300 g	rošt	3		210 - 230	35 - 45
Kuracie prsia	à 200 g	rošt	3		3	30 - 40
Celá kačka	2,0 kg	rošt	2		190 - 210	100 - 110
Kačacie prsia	à 300 g	rošt	3		240 - 260	30 - 40
Celá hus	3,5-4,0 kg	rošt	2		170 - 190	120 - 140
Husacie stehná	à 400 g	rošt	3		220 - 240	40 - 50
Mladá morka, celá	3,0 kg	rošt	2		180 - 200	80 - 100
Morčacia roláda	1,5 kg	odkryté	1		200 - 220	110 - 130
Morčacie prsia	1,0 kg	zakryté	2		180 - 200	90
Morčacie stehno	1,0 kg	rošt	2		180 - 200	90 - 100

## Ryby

Kúsky rýb otáčajte po uplynutí  $\frac{2}{3}$  času tepelnej úpravy.

Celú rybu nemusíte obracať. Vložte celú rybu do rúry na pečenie v polohe plávania, chrbtovou plutvou nahor.

Do brucha ryby vložte narezaný zemiak alebo malú teplu odolnú nádobu, aby ste rybu stabilizovali.

Rybíe filé duste v niekoľkých polievkových lyžičkách tekutiny.

Ryby	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C grilovací stupeň	Čas v minútach
Ryba, celá	à cca 300 g	rošt	2		2	20 - 25
	1,0 kg	rošt	2		200 - 220	45 - 55
	1,5 kg	rošt	2		190 - 210	60 - 70
	2,0 kg	zakryté	2		190 - 210	70 - 80
Rybia podkova, hrúbka 3 cm		rošt	3		2	20 - 25
Rybíe filé		zakryté	2		210 - 230	25 - 30

---

# Tipy pre pečenie a grilovanie

---

Pre danú hmotnosť mäsa nie sú v tabuľke uvedené žiadne údaje.	Nastavte najbližšiu nižšiu hodnotu a predĺžte čas tepelnej úpravy..
Chcete skontrolovať, či je mäso hotové.	Použite teplotnú sondu (k zakúpeniu v špecializovaných predajniach) alebo urobte „skúšku lyžicou“. Zatlacite lyžicou na upečené mäso. Ak je pevné, mäso je hotové. Ak povolí, potrebuje ešte trochu času.
Mäso je príliš tmavé a miestami spálené.	Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu.
Mäso vypadá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce použite menšiu nádobu na mäso alebo pridajte viac tekutiny.
Mäso vypadá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodová.	Nabudúce použite menšiu nádobu na mäso alebo pridajte viac tekutiny.
Pri polievaní mäsa vzniká vodná para.	Tento jav je fyzikálne podmienený a je úplne normálny. Veľká časť vodnej pary uniká výstupom pary. Môže sa zrážať na chladnejšom ovládacom paneli alebo na predných stenách susedného nábytku a odkvapkávať vo forme skondenzovanej vody.

---





---

## Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

Riad vždy postavte na rošt.

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

Čas tepelnej úpravy nákypu závisí na veľkosti použitého riadu a výške nákypu. Údaje v tabuľke sú len orientačné.

Pokrm	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas v minútach
<b>Nákypy</b>					
Nákyp, sladký	forma na nákyp	2		180 - 200	50 - 60
Sufle	forma na nákyp	2		180 - 200	35 - 45
	formičky	2		200 - 220	25 - 30
Cestovinový nákyp	forma na nákyp	2		200 - 220	40 - 50
Lasagne	forma na nákyp	2		180 - 200	40 - 50
<b>Gratinované pokrmy</b>					
Gratinované zemiaky, syrové prísady, výška max. 4 cm	1 forma na nákyp	2		160 - 180	60 - 80
	2 formy na nákyp	3 + 1		150 - 170	60 - 80
<b>Toasty</b>					
12 kusov, zapekané	rošt + univerzálna panvica	3 + 1		160 - 170	15 - 20

## Hotové produkty

Dodržiavajte pokyny uvedené na obale.


Ak vykladáte príslušenstvo papierom, dbajte na to, aby bol papier vhodný pre nastavenú teplotu. Veľkosť papiera prispôbte pokrmu.

Konečný výsledok závisí na použitých surovinách. Tmavý povrch a nerovnosti sa môžu vyskytovať už u syrového výrobku.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
<b>Pizza, mrazená</b>					
Pizza s tenkým cestom	univerzálna panvica	2		200 - 220	15 - 25
	univerzálna panvica + rošt	3 + 1		180 - 200	20 - 30
Pizza s hrubým cestom	univerzálna panvica	2		190 - 210	20 - 30
	univerzálna panvica + rošt	3 + 1		170 - 190	25 - 35
Pizza-bageta	univerzálna panvica	3		190 - 210	20 - 30
Mini pizza	univerzálna panvica	3		190 - 210	10 - 20

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
<b>Pizza, chladená</b>					
Pizza (predhrejte)	univerzálna panvica	3		190 - 210	10 - 15
<b>Zemiakové výrobky, mrazené</b>					
Hranolky	univerzálna panvica	3		190 - 210	20 - 30
	univerzálna panvica+ plech na pečenie	3 + 1		180 - 200	30 - 40
Krokety	univerzálna panvica	3		200 - 220	20 - 25
Rösti, plnené zemiakové taštičky	univerzálna panvica	3		210 - 230	15 - 25
<b>Pekárske výrobky, mrazené</b>					
Žemle, bagety	univerzálna panvica	3		180 - 200	10 - 20
Praclíky (drobnosti z cesta)	univerzálna panvica	3		210 - 230	15 - 25
<b>Pečivo, predpečené</b>					
Žemle a bagety k dopečeniu	univerzálna panvica	2		190 - 210	10 - 20
	univerzálna panvica + rošt	3 + 1		160 - 180	20 - 25
<b>Polotovary, mrazené</b>					
Rybie prsty	univerzálna panvica	2		220 - 240	10 - 20
Kuracie časti, kuracie nuggety	univerzálna panvica	3		200 - 220	15 - 25
<b>Závin, mrazený</b>					
Závin	univerzálna panvica	3		200 - 220	35 - 40

## Zvláštne pokrmy

Pri nižších teplotách sa vám podarí s 3D-horúcim vzduchom  krémový jogurt rovnako dobre, ako vláčne kysnuté cesto.



Najskôr vyberte z priestoru rúry na pečenie príslušenstvo, závesnú mriežku alebo teleskopické výsuvy.

### Príprava jogurtu

1. 1 liter mlieka privedzte (3,5 % tuku) k varu, ochladzte na 40 °C.
2. Vmiešajte 150 g jogurtu (chladničková teplota).
3. Naplňte šálky alebo malé poháre a zakryte fóliou.
4. Varný priestor rozohrejte podľa pokynov.
5. Šálky alebo poháre postavte do varného priestoru a pripravujte podľa pokynov.

### Kysnutie cesta

1. Kysnuté cesto pripravte ako obvykle. Dajte do žiaruvzdornej keramickej nádoby a zakryte.
2. Varný priestor rozohrejte podľa pokynov.
3. Vypnite rúru na pečenie a cesto nechajte vo varnom priestore vykysnúť.

Pokrm	Riad	Druh ohrevu	Teplota	Čas
Jogurt	šálky alebo poháre s víčkom		50 °C predhrejte 50 °C	5 min. 8 hod.
Kysnutie cesta	teplu odolný riad postavte na dno rúry na pečenie		50 °C predhrejte Vypnite spotrebič a kysnuté cesto vložte do varného priestoru.	5 - 10 min. 20 - 30 min.



## Rozmrazovanie

Čas potrebný na rozmrazenie závisí na druhu a množstve potravín.


Dodržiavajte pokyny výrobcu uvedené na obale.

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


Hydinu položte na tanier prsami nadol.

### Upozornenie:

Do 60°C osvetlenie v rúre na pečenie nesvieti. Tak je možná optimálna regulácia.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota
<b>Citlivé mrazené výrobky</b> Napríklad šľahačková torta, maslové - krémové torty, torty s čokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocie, atď.	rošt	1		Ovládač teploty zostane vypnutý.
<b>Iné mrazené produkty</b> Kurča, párky a mäso, chlieb a žemle, koláče a iné pečivo	rošt	1		50 °C

## Sušenie

Pomocou 3D-horúceho vzduchu  môžete znamenite sušiť.

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu, všetko riadne umyte.

Nechajte ich správne odkvapkať a osušte ich.

Univerzálna panvica a rošt vyložte papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom.

Šťavnaté ovocie alebo šťavnatú zeleninu niekoľkokrát obráťte.

Ihneď po usušení odstráňte z papiera.

Ovocie a bylinky	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota	Čas
600 g krúžkov z jablák	univerzálna panvica + rošt	3 + 1		80 °C	cca 5 hod.
800 g plátkov z hrušiek	univerzálna panvica + rošt	3 + 1		80 °C	cca 8 hod.
1,5 kg sliviek alebo blum	univerzálna panvica + rošt	3 + 1		80 °C	cca 8-10 hod.
200 g kuchynských bylínok, umyté	univerzálna panvica + rošt	3 + 1		80 °C	cca 1½ hod.

## Zaváranie

Poháre a gumičky musia byť čisté a nepoškodené. Používajte pokiaľ možno rovnako veľké poháre. Údaje v tabuľkách sa vzťahujú na litrové oblé poháre.

### Pozor!

Nepoužívajte väčšie ani vyššie poháre. Víčka by mohli prasknúť.

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu, všetko riadne umyté.

Uvedený čas tepelnej úpravy v tabuľkách je len orientačný. Čas tepelnej úpravy môže ovplyvniť počet pohárov a množstvo a tiež teplota ich obsahu. Skôr ako prepnete alebo vypnete rúru na pečenie, skontrolujte, či obsah pohárov správne perlí.

## Príprava

1. Naplňte ovocie alebo zeleninu do pohárov, nie však až po okraj.
2. Okraje pohárov prípadne ešte raz utrite, musia byť úplne čisté.
3. Na každý pohár položte závariaciu gumičku a víčko.
4. Poháre zatvorte pomocou svoriek.

Do varného priestoru nekladajte viac ako šesť pohárov naraz.

## Nastavenie

1. Univerzálnu panvicu zasuňte do výšky 2. Poháre postavte tak, aby sa navzájom nedotýkali.
2. Do univerzálnej panvice nalejte 1/2 l horúcej vody (cca 80 °C).
3. Zatvorte dvierka rúry na pečenie.
4. Nastavte spodný ohrev .
5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C.

## Zaváranie

### Ovocie

Približne za 40 až 50 minút začnú v pohároch v krátkych intervaloch stúpať bublinky. Vypnite rúru na pečenie.

Za 25 až 35 minút zbytkového tepla vyberte poháre z priestoru rúry na pečenie.

Pri dlhšom chladnutí v priestore rúry na pečenie by mohlo dôjsť k tvorbe choroboplodných zárodkov a zavarené ovocie by sa mohlo pokaziť.

Ovocie v litrových pohároch	Keď začne perliť	Zbytkové teplo
Jablká, ríbezle, jahody	vypnite	cca 25 minút
Čerešne, broskyne, marhule, egreše	vypnite	cca 25 minút
Jablkové pyrė, hrušky, slivky	vypnite	cca 25 minút

## Zelenina

Keď v pohároch začnú stúpať bublinky, znížte teplotu na 120 až 140°C a zavárajte cca 35 až 70 minút (podľa druhu zeleniny).

Potom rúru na pečenie vypnite a využite zbytkové teplo.

Zelenina v studenom laku v litrových pohároch	Keď začne perliť	Zbytkové teplo
Uhorky	-	cca 35 minút
Cvikla	cca 35 minút	cca 30 minút
Ružičková kapusta	cca 45 minút	cca 30 minút
Fazuľa, kaleráb, červená kapusta	cca 60 minút	cca 30 minút
Hrášok	cca 70 minút	cca 30 minút

## Vybratie pohárov

Po zavarení vyberte poháre z varného priestoru.

### Pozor!

Horúce poháre neumiestňujte na studenú alebo mokrú podložku. Mohli by prasknúť.

---

# Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým pri obilninových a zemiakových výrobkoch, ktoré sú pripravované zahriatím na vysokú teplotu, napríklad zemiakové lupienky, hranolky, toasty, žemle, chlieb, jemné pečivo (keksy, perník, sušienky „Spekulatius“).

---

## Tipy na prípravu pokrmov bez akrylamidov

---

Všeobecne	Používajte čo najkratší čas pečenia. Opekajte pokrmy do zlata, nie príliš dohnedá. Veľký, hustý pokrm obsahuje menej akrylamidu.
Pečenie	Horný/spodný ohrev max. 200 °C. 3D-horúci vzduch alebo horúci vzduch max. 180 °C.
Cukrovinky	Horný/spodný ohrev max. 190 °C. 3D-horúci vzduch alebo horúci vzduch max. 170 °C. Vajce alebo vaječný žĺtok obmedzuje tvorbu akrylamidu.
Hranolky z rúry	Hranolky rozložte na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Na jednom plechu pečte minimálne 400 g, aby sa hranolky nevysušili.

---

---

# Skúšobné pokrmy

Tieto tabuľky boli zhotovené pre testovacie inštitúty s cieľom uľahčenia testovania rôznych spotrebičov.

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

---

## Pečenie

Pečenie na 2 úrovniach:

Zasuňte vždy univerzálnu panvicu nad plech na pečenie.

Pečenie na 3 úrovniach:

Do stredu zasuňte univerzálnu panvicu.

Striekané cukrovinky:

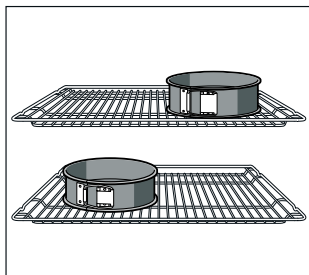
Súčasne zasunuté plechy však nemusia byť súčasne hotové.

Zakrytý jablkový koláč na 1 úrovni:


Tmavé otváracie formy postavte striedavo vedľa seba.

Zakrytý jablkový koláč na 2 úrovniach:

Tmavé otváracie tortové formy postavte striedavo nad seba, viď obrázok.



Koláče v otváracíj tortovej forme z bieleho plechu:

Pečte s horným/spodným ohrevom  na 1 úrovni.

Namiesto roštu použite univerzálnu panvicu a postavte na ňu tortové formy.

Pokrm	Príslušenstvo a formy	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Striekané cukrovinky (predhrejte*)	plech na pečenie	3		140 - 150	30 - 40
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		140 - 150	30 - 45
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5 + 3 + 1		130 - 140	35 - 50
Striekané cukrovinky	plech na pečenie	3	/ECO	140 - 150	30 - 45
Malé koláče (predhrejte*)	plech na pečenie	3		150 - 170	20 - 30
	plech na pečenie	3		150 - 160	20 - 30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		140 - 160	25 - 40
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5 + 3 + 1		130 - 150	25 - 40
Vodný piškót (predhrejte*)	tortová forma na rošte	2		150 - 160	30 - 40
Vodný piškót	tortová forma na rošte	2	/ECO	160 - 180	30 - 40
Zakrytý jablkový koláč	rošt + 2 tortové formy Ø 20 cm	1		180 - 200	70 - 90
	2 rošty + 2 tortové formy Ø 20 cm	3 + 1		170 - 190	70 - 90

\* K predhriatiu nepoužívajte rýchlo ohrev.

## Grilovanie

Ak ukladáte potraviny priamo na rošt, do výšky 1 zasunúť univerzálnu panvicu.

Panvica zachytí tekutinu a rúra na pečenie zostane čistejšia.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Grilovací stupeň	Čas v minútach
Opečenie toastov, predhrievajte 10 minút	rošt	5		3	½ - 2
Beefburger, 12 kusov*, nepredhrievajte	rošt + univerzálna panvica	4 + 1		3	25 - 30

\* Otočte po uplynutí ⅓ doby.

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



Značka	<b>BOSCH</b>	
Predajné označenie	<b>HBA63B251</b>	
Trieda účinnosti dutého priestoru	A (najvyššia) - G (najnižšia)	A
Spotreba energie (kWh) - konvenčný ohrev	(pri normalizovanej záťaži)	0,89
Spotreba energie (kWh) - horúci vzduch	(pri normalizovanej záťaži)	0,66
Užitočný objem dutého priestoru (l)	65	
Veľkosť zariadenia (l):		
	malé: 12 l ≤ V < 35 l	
	stredné: 35 l ≤ V < 65 l	
	veľké: 65 l ≤ V	←
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri konvenčnom ohreve (min.)	47,5	
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri horúcom vzduchu (min.)	50	
Hlučnosť (dB (A) re 1 pW)	50	
Spotreba energie, ak nie je spustená žiadna funkcia a rúra je v režime s najnižšou spotrebou energie	—	
Plocha najväčšieho na pečenie (cm <sup>2</sup> )	1350	

Upozornenie: vývojové zmeny vyhradené.

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

**BOSCH**

Stvorené pre život

# Záručný list

firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

**2 roky**záruka od výrobcu  
na všetky spotřebičeDovozca: **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 konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
- porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
- ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

### Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

**Všetky výrobky** distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **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.

