



**Vestavná trouba  
HBG43T151R**



[cs] Návod k použití ..... 2



<b>Důležitá bezpečnostní upozornění</b> .....	<b>2</b>	Sundání a nasazení obou závěsných roštů nebo teleskopických výsuvů.....	<b>11</b>
Příčiny škod.....	3	Sundání a nasazení dveří trouby .....	12
<b>Váš nový spotřebič</b> .....	<b>4</b>	Demontáž a montáž skla dveří.....	12
Ovládací panel.....	4	<b>Co dělat v případě poruchy?</b> .....	<b>13</b>
Otočný volič funkcí.....	4	Přehled poruch.....	13
Ovládací tlačítka a displej .....	5	Výměna žárovky osvětlení trouby .....	13
Otočný volič teploty.....	5	Ochranné sklo.....	13
Vnitřek trouby.....	5	<b>Zákaznický servis</b> .....	<b>14</b>
<b>Vaše příslušenství</b> .....	<b>5</b>	Číslo E a číslo FD .....	14
Čištění příslušenství.....	5	<b>Tipy jak šetřit energii a životní prostředí</b> .....	<b>14</b>
Zvláštní příslušenství .....	6	Úspora energie.....	14
<b>Před prvním použitím</b> .....	<b>6</b>	Ekologická likvidace.....	14
Naprogramování času .....	6	<b>Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu</b> .....	<b>14</b>
Vyhřátí trouby.....	6	Koláče a pečivo .....	14
Čištění příslušenství.....	6	Několik praktických rad a tipů ohledně pečení .....	16
<b>Programování trouby</b> .....	<b>7</b>	Maso, drůbež, ryby .....	16
Typ vyhřívání a teplota .....	7	Tipy k pečení a grilování .....	18
Rychloohřev.....	7	Zapečené pokrmy, nákypy, topinky .....	18
<b>Programování funkcí času</b> .....	<b>7</b>	Hotová jídla .....	19
Budík s alarmem.....	7	Speciality .....	19
Délka doby vaření.....	8	Rozmrazování.....	19
Čas ukončení.....	8	Sušení .....	19
Čas .....	9	Výroba džemů .....	20
<b>Dětská pojistka</b> .....	<b>9</b>	<b>Akrylamid v potravinách</b> .....	<b>20</b>
<b>Změna základního nastavení</b> .....	<b>9</b>	<b>Zkušební pokrmy</b> .....	<b>21</b>
<b>Funkce čištění</b> .....	<b>10</b>	Pečení .....	21
Před čištěním.....	10	Grilování.....	21
Naprogramování .....	10		
Po vyčištění .....	10		
<b>Péče o spotřebič a jeho čištění</b> .....	<b>10</b>		
Čistící přípravky.....	10		
Funkce osvětlení .....	11		
Sklopení topného tělesa grilu.....	11		

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: [www.bosch-home.com/cz](http://www.bosch-home.com/cz).

## **Důležitá bezpečnostní upozornění**

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Nebezpečí požáru!**

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

### **Nebezpečí popálení!**

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

### **Nebezpečí opaření!**

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

### **Nebezpečí úrazu!**

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

### **Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

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

### **Nebezpečí popálení!**

Spotřebič je během probíhající čisticí funkce zvenku velmi horký. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

### **Příčiny škod**

#### **Pozor!**

- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nestavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již nesouhlasí a poškozuje se smalt.
- Voda v horkém varném prostoru: Nikdy nelijte do horkého varného prostoru vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Vlhké potraviny: V uzavřené troubě neuchovávejte po delší dobu vlhké potraviny. Poškodil by se smalt.
- Štáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Štáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.

- Chladnutí s otevřenými dvířky: Troubu nechte vychladnout pouze zavřenou. I když dvířka jen pootvřete, může časem dojít k poškození okolního nábytku.
- Silně znečištěné těsnění dvířek: Je-li těsnění dvířek silně znečištěné, dvířka spotřebiče správně nedovírají. Mohlo by dojít k poškození okolního nábytku. Těsnění dvířek udržujte vždy v čistotě.
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěšete. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat skleněnou tabuli. Příslušenství vždy zasuňte do varného prostoru až nadoraz.
- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani nedržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

## Váš nový spotřebič

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

### Ovládací panel

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



#### Zápnuté otočné voliče

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

#### Tlačítka

Pod každým tlačítkem jsou senzory. Netiskněte tlačítka silou. Tiskněte pouze příslušný symbol.

#### Otočný volič funkcí

Otočný volič funkcí slouží k výběru typu ohřevu.

Poloha	Použití
○ Nulová poloha	Trouba je vypnutá.
☒ Horký vzduch*	Pro pečení moučníků a sladkostí. Lze připravovat ve dvou stupních. Ventilátor umístěný na zadní stěně trouby zajišťuje rovnoměrné šíření tepla uvnitř trouby.
☒ Horní/dolní ohřev*	Na pečení moučníků, zapékání, pečení libového masa, např. teleciho masa nebo zvěřiny – jeden stupeň. Tepla vychází z dolního a horního topného tělesa.

\* Typ ohřevu, kterým se stanoví třída energetické účinnosti podle EN60350.

Poloha	Použití
☒ Gril s cirkulací vzduchu	Pečení kousků masa, drůbeže a ryb. Dochází ke střídavému zapínání a vypínání topného tělesa grilu a ventilátoru. Ventilátor rozvádí kolem potravin teplo vyzařující z grilu.
☒ Velkoplošný gril	Grilování bifteků, klobás, tostů a ryb. Ohřívá se celá plocha pod topným tělesem grilu.
☒ Maloplošný gril	Grilování menšího počtu bifteků, klobás, tostů a ryb. Ohřívá se středová část topného tělesa grilu.
☒ Dolní ohřev	Zavařování, pečení a zapékání. Tepla vyzařuje ze spodního topného tělesa.
☒ Rozmrazování	Rozmrazování např. masa, drůbeže, pečiva a moučníků. Ventilátor roznáší kolem potravin teplý vzduch.
☒ Světlo	Zapnutí osvětlení uvnitř trouby.

\* Typ ohřevu, kterým se stanoví třída energetické účinnosti podle EN60350.

Jakmile zvolíte určitý typ vyhřívání, rozsvítí se žárovka uvnitř trouby.

## Ovládací tlačítka a displej

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

Tlačítko	Použití
»    Rychloohřev	Vyhřátí trouby obzvláště rychlým způsobem.
..: Funkce čištění	Spuštění funkce čištění samočisticích povrchů uvnitř trouby.
🕒 Časové funkce	Volba budíku 🕒, délky doby vaření ⏪, času ukončení ⏸ a aktuálního času 🕒.
🔒 Dětská pojistka	Zablokování a odblokování ovládacího panelu.
- Minus	Snižení naprogramované hodnoty.
+ Plus	Zvýšení naprogramované hodnoty.

Závorky [ ] na displeji označují příslušný symbol funkce času, která je aktivní.

## Otočný volič teploty

Otočný volič teploty slouží k nastavení teploty nebo stupně grilování.

Poloha	Význam
● Nulová poloha	Trouba neheje.
50-270 Rozsah teplot	Teplota uvnitř trouby ve °C.
I, II, III Stupně grilu	Stupně grilu – maloplošného ☐ a velkoplošného ☐. I = stupeň 1, mírný II = stupeň 2, střední III = stupeň 3, silný
clean	Funkce čištění.

Při zahřívání trouby se na displeji rozsvítí symbol 🕒. Při přerušení ohřevu symbol zhasíná. Symbol se nerozsvítí při použití funkce světlo ☐ ani při funkci rozmrazování ☐.

**Upozornění:** Při grilování delším než 15 minut nastavte ovladač teploty na mírný stupeň grilování.

## Vnitřek trouby

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

### Ventilátor

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

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

### Osvětlení pečicí trouby

Během provozu svítí v troubě osvětlení. Nastavením voliče funkcí do polohy ☐ můžete osvětlení zapnout i při vypnuté troubě.

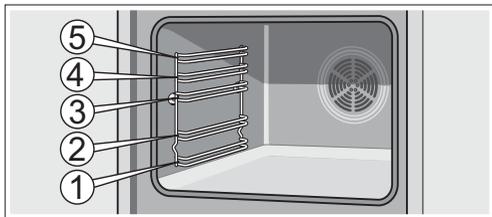
## Vaše příslušenství

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

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

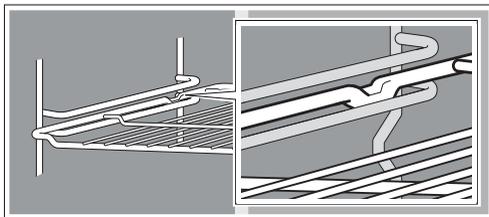
### Čištění příslušenství

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



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

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



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

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

Vaše pečicí trouba není vybavená veškerým níže uvedeným příslušenstvím.

Příslušenství lze zakoupit u zákaznické služby, ve specializované prodejně nebo na internetu.



### Rošt

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

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



### Nízký hliníkový plech na pečení

Pro koláče, pečivo a cukroví.

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



### Hliníkový univerzální vysoký plech na pečení

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

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

## Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství můžete zakoupit u zákaznické služby nebo ve specializovaných prodejnách. Nabídka a možnost objednání zvláštního příslušenství on-line se v jednotlivých zemích liší. Nahlédněte do prodejních podkladů.

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

Zvláštní příslušenství	Číslo HEZ	Použití
Nízký hliníkový plech na pečení	HEZ361000	Pro koláče a cukroví.
Hliníkový hluboký univerzální plech	HEZ362000	Pro šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečeně. Grilujete-li přímo na roštu, můžete ho rovněž použít jako nádobu pro zachycení tuku.
rošt	HEZ364000	Pro nádoby, koláčové formy, pečeně, grilované pokrmy a hlubokozmrazené pokrmy.
Plech na pizzu	HEZ317000	Ideální pro pizzu, zmrazené potraviny nebo velké kulaté koláče. Plech na pizzu můžete používat místo univerzálního vysokého plechu. Plech postavte na rošt a řídte se údaji uvedenými v tabulkách.
Skleněný pekáč	HEZ915001	Skleněný pekáč je vhodný pro dušené pokrmy a nákypy připravované v pečicí troubě. Je vhodný především pro programovou a pečicí automatiku.
Teleskopický výsuv, trojnásobný	HEZ368301	Díky výsuvným lištám ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.

## Před prvním použitím

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

### Naprogramování času

Po zapojení blikají na displeji symbol a čtyři nuly. Nastavte čas.

1. Stiskněte tlačítko .

Na displeji se zobrazí čas **12:00**.

2. Tlačítkem **+** nebo **-** nastavte čas.

Za několik sekund se nastavený čas zobrazí.

### Vyhřátí trouby

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

1. Pomocí ovladače funkcí zvolte horní/dolní ohřev .

2. Pomocí ovladače teploty zvolte 240 °C.

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

### Čištění příslušenství

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

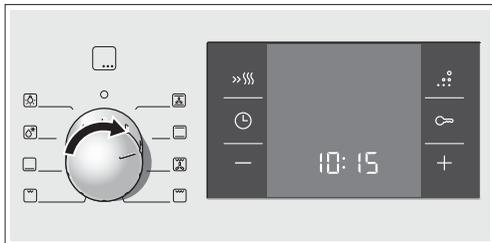
# Programování trouby

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

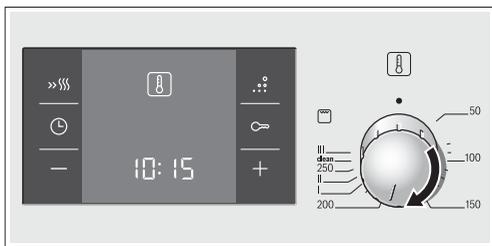
## Typ vyhřívání a teplota

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

1. Zvolte typ vyhřívání pomocí otočného voliče funkci.



2. Zvolte teplotu nebo stupeň grilování pomocí otočného voliče teploty.



Trouba se začíná vyhřívát.

## Vypnutí pečící trouby

Volič funkcí nastavte na nulu.

## Změna nastavení

Druh ohřevu a teplotu nebo stupeň grilování můžete kdykoli změnit příslušným voličem.

## Rychloohřev

Pomocí funkce rychloohřevu dosáhne trouba předvolené teploty velmi rychle.

Rychloohřev se používá pro teploty vyšší než 100 °C. Je vhodný pro následující typy ohřevu:

- Horký vzduch 
- Horní/dolní ohřev 
- Dolní ohřev 

Pro dosažení rovnoměrného výsledku tepelné úpravy, vkládejte pokrm do trouby až po dokončení rychloohřevu.

1. Zvolte typ ohřevu a teploty.

2. Krátce stiskněte tlačítko »§§§.

Na displeji se rozsvítí symbol »§§§. Trouba se začne ohřívát.

## Ukončení rychlého ohřevu

Zazní zvukový signál. Symbol »§§§ na displeji zhasne. Vložte pokrm do trouby.

## Zrušení rychlého ohřevu

Stiskněte tlačítko »§§§. Symbol »§§§ na displeji zmizí.

# Programování funkcí času

Tato trouba má několik funkcí času. Pomocí tlačítka  se aktivuje menu a lze přepínat mezi různými funkcemi. Během provádění nastavení jsou symboly času rozsvícené.

Závorky [ ] označují zvolenou funkci času. Již naprogramovanou funkci času lze změnit přímo pomocí tlačítek + nebo -, a to tehdy, když se symbol času nachází mezi závorkami [ ].

## Budík s alarmem

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

1. Stiskněte jednou tlačítko .

Na displeji se rozsvítí symboly času, závorky se objeví u .

2. Naprogramujte čas budíku s alarmem pomocí tlačítek + nebo -.

Výchozí hodnota tlačítka + = 10 minut

Výchozí hodnota tlačítka - = 5 minut

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

## Uplynul čas budíku s alarmem

Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí . Vypněte budík s alarmem pomocí tlačítka .

## Změna času budíku s alarmem

Změňte čas budíku s alarmem pomocí tlačítek + nebo -. Upravený čas se zobrazí po několika sekundách.

## Zrušení času budíku s alarmem

Nastavte čas budíku s alarmem na  pomocí tlačítka -. Naprogramovaný čas se zobrazí po několika sekundách. Budík s alarmem se vypne.

## Zjištění nastaveného času

V případě, že jste naprogramovali několik funkcí času, rozsvítí se na displeji příslušné symboly. Symbol aktuální funkce času se nachází mezi závorkami.

Chcete-li zjistit čas budíku s alarmem , délku doby vaření , čas ukončení  nebo aktuální čas , stiskněte opakovaně tlačítko , dokud závorky nebudou označovat požadovaný symbol. Příslušná hodnota se na několik vteřin zobrazí na displeji.

## Délka doby vaření

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

Příklad z obrázku: délka doby vaření 45 minut.

1. Zvolte typ vyhřívání pomocí ovládacího knoflíku funkcí.
2. Zvolte teplotu nebo stupeň grilování pomocí ovládacího knoflíku teploty.
3. Stiskněte dvakrát tlačítko .

Na displeji se zobrazí **00:00**. Rozsvítí se symboly času, závorky jsou u .



4. Naprogramujte délku doby vaření za pomoci tlačítek **+** nebo **-**.

Navrhovaná hodnota tlačítka **+** = 30 minut

Navrhovaná hodnota tlačítka **-** = 10 minut



Po několika sekundách se trouba zapne. Na displeji se zobrazí odpočítávání doby vaření a rozsvítí se symbol . Ostatní symboly času zhasnou.

### Uplynula doba přípravy

Zazní zvukový signál. Trouba přestane vyhřívát. Na displeji se zobrazí **00:00**. Stiskněte tlačítko . Naprogramujte novou dobu přípravy pomocí tlačítek **+** nebo **-**. Případně dvakrát stiskněte tlačítko  a nastavte ovládací knoflík funkcí do nulové polohy. Trouba je vypnutá.

### Změna doby přípravy

Dobu přípravy změňte pomocí tlačítek **+** nebo **-**. Naprogramovaný čas se zobrazí po několika sekundách. Je-li naprogramován budík s alarmem, stiskněte nejprve tlačítko .

### Zrušení doby přípravy

Nastavte dobu vaření na **00:00** pomocí tlačítka **-**. Naprogramovaný čas se zobrazí po několika sekundách. Čas byl zrušen. Je-li naprogramován budík s alarmem, stiskněte nejprve tlačítko .

### Zjištění nastaveného času

V případě, že jste naprogramovali několik funkcí času, rozsvítí se na displeji příslušné symboly. Symbol aktuální funkce času se nachází mezi závorkami.

Chcete-li zjistit čas budíku s alarmem , délku doby vaření , čas ukončení  nebo aktuální čas , stiskněte opakovaně tlačítko , dokud závorky nebudou označovat požadovaný symbol. Příslušná hodnota se na několik vteřin zobrazí na displeji.

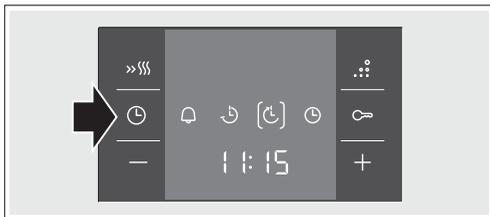
## Čas ukončení

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

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

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

1. Nastavte ovládací knoflík funkcí.
  2. Nastavte ovládací knoflík teploty.
  3. Stiskněte dvakrát tlačítko .
  4. Naprogramujte délku doby vaření za pomoci tlačítek **+** nebo **-**.
  5. Stiskněte tlačítko .
- Závorky jsou u . Zobrazí se, v kolik hodin bude jídlo hotové.



6. Odložte čas ukončení pomocí tlačítek **+** nebo **-**.



Po několika sekundách se zobrazí naprogramovaný čas a trouba je nastavena na režim čekání. Na displeji se zobrazí, v kolik hodin bude jídlo hotové a symbol  je označen závorkami. Symboly  a  zhasnou. Jakmile se trouba zapne, zobrazí se doba vaření a symbol  je označen závorkami. Symbol  zhasne.

### Uplynula doba přípravy

Zazní zvukový signál. Trouba přestane vyhřívát. Na displeji se zobrazí **00:00**. Stiskněte tlačítko . Naprogramujte novou dobu přípravy pomocí tlačítek **+** nebo **-**. Případně dvakrát stiskněte tlačítko  a nastavte ovládací knoflík funkcí do nulové polohy. Trouba je vypnutá.

### Změna času ukončení

Změňte čas ukončení pomocí tlačítek **+** nebo **-**. Naprogramovaný čas se zobrazí po několika sekundách. Je-li naprogramován budík s alarmem, nejprve stiskněte dvakrát tlačítko . Čas ukončení neměňte, pokud již doba vaření začala ubíhat. Výsledek vaření by mohl být jiný.

### Zrušení času ukončení

Nastavte čas ukončení na hodnotu aktuálního času pomocí tlačítka **-**. Naprogramovaný čas se zobrazí po několika sekundách. Trouba se zapne. Je-li naprogramován budík s alarmem, nejprve stiskněte dvakrát tlačítko .

## Zjištění nastaveného času

V případě, že jste naprogramovali několik funkcí času, rozsvítí se na displeji příslušné symboly. Symbol aktuální funkce času se nachází mezi závorkami.

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

## Čas

Po zapojení nebo výpadku proudu blikají na displeji symbol  a čtyři nuly. Nastavte čas.

1. Stiskněte tlačítko .

Na displeji se zobrazí čas **12:00**.

2. Tlačítkem **+** nebo **-** nastavte čas.

Za několik sekund se nastavený čas zobrazí.

## Změna času

Předtím nesmí být nastavená žádná jiná funkce času.

1. Stiskněte čtyřikrát tlačítko .

Na displeji se rozsvítí symboly času, závorky se objeví u .

2. Změňte čas pomocí tlačítek **+** nebo **-**.

Naprogramovaný čas se zobrazí po několika sekundách.

## Vypnutí zobrazení času

Zobrazení času můžete vypnout. O tom si přečtěte v kapitole *Změna základních nastavení*.

## Dětská pojistka

Trouba je vybavena dětskou pojistkou, která má dětem zabránit v náhodném zapnutí trouby.

Trouba na žádné nastavení nereaguje. Budík a aktuální čas mohou být nastavovány i při zapnuté dětské pojistce.

Pokud je nastaven typ vyhřívání a teplota nebo stupeň grilování, dětská pojistka přeruší vyhřívání.

## Zapnutí dětské pojistky

Předtím nesmí být nastavená žádná délka doby vaření ani žádný čas ukončení.

Stiskněte tlačítko  a držte je stisknuté přibližně čtyři sekundy.

Na displeji se objeví symbol . Dětská pojistka je aktivována.

## Vypnutí dětské pojistky

Stiskněte tlačítko  a držte je stisknuté přibližně čtyři sekundy.

Symbol  na displeji zhasne. Dětská pojistka je deaktivována.

## Změna základního nastavení

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

Základní nastavení	Volba 1	Volba 2	Volba 3
 Ukazatel času	vždy*	pouze při stisknutí tlačítka 	-
 Délka trvání signálu po uplynutí doby vaření nebo času budíku s alarmem	cca 10 sek.	cca 2 min*	cca 5 min
 Časová prodleva, než dojde k použití zvoleného nastavení	cca 2 sek.	cca 5 sek.	cca 10 sek.

\* Nastaveno od výrobce

Předtím nesmí být nastavená žádná jiná funkce času.

1. Stiskněte tlačítko  po dobu asi 4 sekund.

Na displeji se zobrazí aktuální základní nastavení pro čas, např. **c 1** pro volbu **1**.

2. Změňte základní nastavení pomocí tlačítek **+** nebo **-**.

3. Potvrďte stisknutím tlačítka .

Na displeji se zobrazí následující základní nastavení. Pomocí tlačítka  lze procházet jednotlivými stupni a pomocí tlačítek **+** nebo **-** lze měnit nastavení.

4. Pro ukončení stiskněte tlačítko  po dobu asi 4 sekund.

Všechna základní nastavení byla použita.

Základní nastavení mohou být kdykoli znovu změněna.

# Funkce čištění

Pomocí funkce čištění dochází k regeneraci samočisticích povrchů v troubě.

Zadní stěna trouby, boční stěny a vrchní část vnitřku mohou být pokryté vysoce porézni keramickou vrstvou. Tato povrchová úprava absorbuje odstříkující kapičky tuku vzniklé při opékání a pečení a během provozu trouby tyto kapičky rozpouští. Díky tomuto systému čištění je možné regenerovat ty samočisticí povrchy, které se již nedokážou řádně vyčistit samy.

## Před čištěním

Vyndejte z trouby nádoby a příslušenství, které tam nemají zůstat.

### Čištění dna trouby a smaltovaných stěn

Než zvolíte program čištění, očistíte nejprve všechny vnitřní povrchy trouby, které nejsou samočisticí. V opačném případě by se mohly vytvořit neodstranitelné skvrny.

Použijte čisticí hadřík a teplou vodu s trochu saponátů nebo octa. V případě silného znečištění použijte jemnou drátěnku nebo čisticí prostředek na trouby. Používejte je pouze až po vychladnutí vnitřku trouby. Drátěnku a čisticí prostředek na trouby nepoužívejte na samočisticí povrchy.

## Naprogramování

Čištění trvá přibližně jednu hodinu.

1. Nastavte ovládací knoflík funkcí do polohy horký vzduch .
2. Nastavte ovládací knoflík teploty na **clean**.
3. Stiskněte tlačítko **..:**.

Na displeji se rozsvítí symbol **..:**. Zobrazí se, v kolik hodin bude čištění dokončeno, a symbol  je označen závorkami. Čištění začíná po několika sekundách. Je vidět ubíhající čas a symbol  je označen závorkami. Symbol  zhasne.

### Čištění je dokončeno

Zazní zvukový signál. Trouba přestane vyhřívát. Na displeji se zobrazí **00:00**. Dvakrát stiskněte tlačítko  a otočte ovládací knoflík funkcí do polohy **O**. Trouba se vypne.

### Zrušení čištění

Stiskněte tlačítko **..:** a ovládací knoflík funkcí dejte do polohy **O**. Trouba se vypne.

### Pozdější čas ukončení

Čas, kdy má být čištění dokončeno, může být změněn. Lze tedy např. provést čištění během noci tak, aby bylo možno troubu během dne používat.

Při programování postupujte od bodu 1 až do bodu 3. Ještě před zahájením čištění odložte čas jeho dokončení pomocí tlačítka **+** nebo **-** na pozdější dobu.

Trouba přejde do režimu čekání. Na displeji se zobrazí, v kolik hodin bude čištění dokončeno a symbol  je označen závorkami. Jakmile je čištění zahájeno, zobrazí se doba trvání a symbol  je označen závorkami. Symbol  zhasne.

## Po vyčištění

Jakmile vnitřek trouby zcela vychladne, otřete vlhkým hadříkem zbytky soli ze samočisticích povrchů.

# Péče o spotřebič a jeho čištění

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

### Upozornění

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

## Čisticí přípravky

Berte v potaz údaje uvedené v tabulce, abyste zamezili poškození různých povrchů trouby použitím nevhodných čisticích prostředků. Nepoužívejte

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

Nové hadříky před použitím dobře vyperte.

Zóna	Čisticí přípravky
Přední strana trouby	Teplá mýdlová voda: Očistit vlhkým hadříkem a osušit měkkou látkou. Nepoužívat prostředky na čištění skel ani škrabky na sklo.
Nerezová ocel	Teplá mýdlová voda: Očistit vlhkým hadříkem a osušit měkkou látkou. Skvrny od vápenných usazenin, tuku, škrabu a vaječného bílku vyčistíte okamžitě, mohlo by pod nimi docházet ke korozi.  V servisních střediscích nebo ve specializovaných prodejnách je možno zakoupit speciální přípravky pro péči o nerezovou ocel vhodné pro horké povrchy. Čisticí přípravky nanášejte velmi jemným hadříkem.
Sklo	Prostředek na čištění skel: Čistit jemným hadříkem. Nepoužívat škrabku na sklo.
Okénko	Prostředek na čištění skel: Čistit jemným hadříkem. Nepoužívat alkohol, ocet ani jiné čisticí přípravky s obsahem abraziv nebo kyselin.
Skla ve dveřích	Prostředek na čištění skel: Čistit jemným hadříkem. Nepoužívat škrabky na sklo.
Ochranný skleněný kryt osvětlení trouby	Teplá mýdlová voda: Čistit hadříkem.

Zóna	Čistící přípravky
Vcelku Nevyndávat!	Teplá mýdlová voda: Čistit hadříkem. Nedrhnout.
Rošty nebo kolejničky.	Teplá mýdlová voda: Nechat odmáčet a následně vyčistit pomocí hadříku nebo kartáče.
Výsuvné lišty	Teplá mýdlová voda: Vyčistit pomocí hadříku nebo kartáče. Nenamáčet a neumývat v myčce.
Příslušenství	Teplá mýdlová voda: Nechat odmáčet a následně vyčistit pomocí hadříku nebo kartáče.

### Čištění samočisticích povrchů v troubě

Některé trouby mohou mít zadní stěnu, boční stěny a vrchní část svého vnitřku pokryté vysoce porézní keramickou vrstvou. Tato povrchová úprava absorbuje odšťukující kapičky tuku vzniklé při opékání a pečení a během provozu trouby tyto kapičky rozpouští. Čím vyšší bude teplota a čím déle bude trouba zapnutá, tím lepší bude dosažený výsledek.

Díky tomuto systému čištění je možné regenerovat ty samočisticí povrchy, které se již nedokážou řádně vyčistit samy. Pro více informací viz kapitola *Funkce čištění*.

Mírné odbarvení povrchu nemá vliv na samočisticí funkci.

### Pozor!

- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky. Hrozí poškrábání a poškození vysoce porézní vrstvy.
- Neošetřujte keramickou vrstvu čisticími prostředky na trouby. Pokud se na ni z neopatrnosti čisticí prostředek dostane, okamžitě jej setřete houbičkou a důkladně omyjte vodou.

### Čištění dna trouby a smaltovaných stěn

Použijte čisticí hadřík a teplou vodu s trochou saponátu nebo octa.

V případě silného znečištění použijte jemnou drátěnku nebo čisticí prostředek na trouby. Použijte je až po vychladnutí vnitřku trouby. Drátěnku ani čisticí prostředek na trouby nepoužívejte na samočisticí povrchy.

### Funkce osvětlení

Pro usnadnění čištění trouby je možné uvnitř trouby zapnout osvětlení.

#### Zapnutí osvětlení trouby

Otočte ovladač funkcí do polohy .

Osvětlení se zapne. Ovladač teploty musí být vypnutý.

#### Vypnutí osvětlení trouby

Otočte ovladač funkcí do polohy .

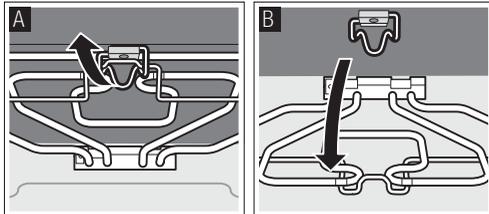
### Sklopení topného tělesa grilu

U některých modelů je možné sklopit topné těleso grilu, čímž se usnadní čištění trouby.

#### **Nebezpečí popálení!**

Trouba musí být vychladlá.

1. Zatáhněte za úchyt grilu směrem dopředu a zatlačte nahoru, dokud neuslyšíte zacvaknutí (obr. A).
2. Zároveň uchopte topné těleso grilu a sklopte ho směrem dolů (obr. B).



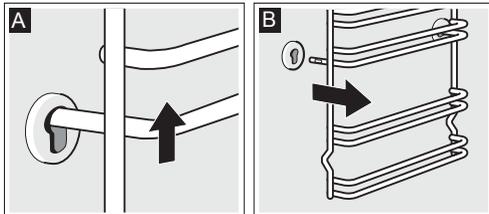
Po skončení čištění vraťte topné těleso grilu zpět směrem nahoru. Zatáhněte za úchyt směrem dolů a topné těleso grilu zacvakněte.

### Sundání a nasazení obou závěsných roštů nebo teleskopických výsuvů

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

#### Sundání závěsných roštů nebo teleskopických výsuvů

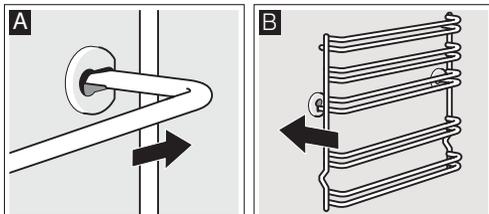
1. Závěsný rošt nebo výsuv nazdvihněte vpředu nahoru a vyhákněte (obr. A).
2. Poté závěsný rošt nebo výsuv vytáhněte úplně dopředu a vyjmote (obr. B).



Závěsné rošty nebo teleskopické výsuvy vyčistíte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

#### Nasazení závěsných roštů nebo teleskopických výsuvů

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

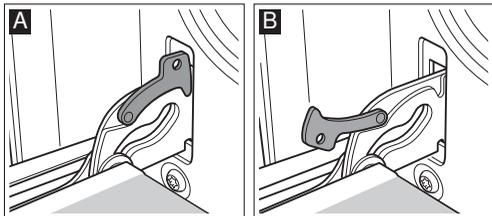


Závěsné rošty nebo výsuvy zapadají na levé i na pravé straně. Ohyb musí vždy směřovat dolů.

## Sundání a nasazení dvířek trouby

Vysazení dvířek trouby usnadňuje jejich demontáž a čištění skel.

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

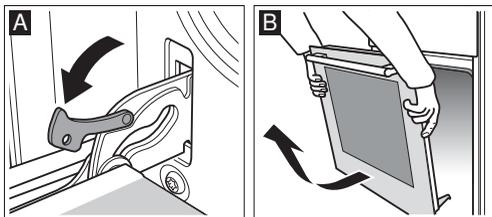


### ⚠ Nebezpečí poranění!

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

### Sundání dvířek

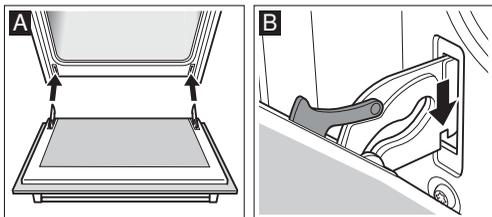
1. Dvířka trouby zcela otevřete.
2. Obě pojistky vpravo i vlevo vyklepote (obr. A).
3. Dvěře trouby přivřete k dorazu do svislé polohy (obr. B)  
Uchopte dvířka ze stran oběma rukama. Přivřete je ještě více a vysadte je.



### Nasazení dvířek

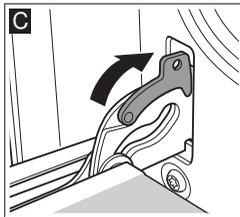
Při nasazování dvířek dodržujte stejný postup v opačném pořadí.

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



Nesprávné nasazení závěsů může způsobit zkřivení dvířek.

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



### ⚠ Nebezpečí poranění!

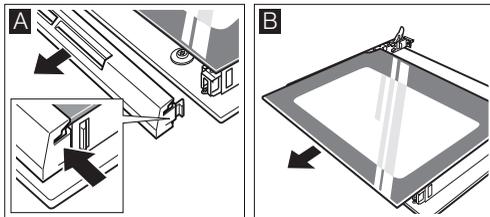
Nedotýkejte se závěsů, dvířka mohou náhle spadnout, nebo může dojít k náhlému zavření závěsu. Zavolejte do odborného autorizovaného servisu.

## Demontáž a montáž skla dveří

Kvůli snazšímu čištění můžete vyjmout skleněné tabulky ze dveří pečicí trouby.

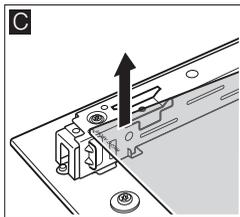
### Demontáž

1. Dvířka pečicí trouby vysadte a madlem dolů je položte na hadr.
2. Sejměte horní kryt dvířek pečicí trouby. Za tím účelem zatačte prsty na spony vlevo a vpravo (obr. A).
3. Nazdvihněte horní tabuli a vytáhněte ji (obr. B).



U dvířek se třemi tabulemi kromě toho postupujte následovně:

4. Nazdvihněte tabuli a vytáhněte ji (obr. C).



Skleněné tabule vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

### ⚠ Nebezpečí úrazu!

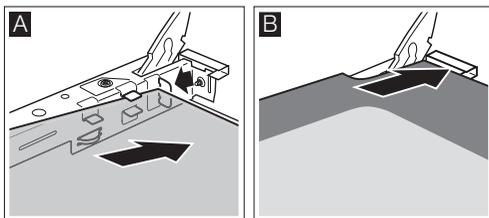
Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.

## Montáž

U dvířek pečicí trouby s dvěma tabulemi proveďte kroky 2 až 4. Při montáži dbejte na to, aby byl nápis „Right above“ zrcadlově obrácený vlevo dole.

1. Zasuňte tabuli šikmo dozadu (obr. A).

2. Horní tabuli zasuňte šikmo dozadu do obou držáků. Hladká plocha musí být na vnější straně (obr. B).



3. Nasadte kryt a přitlačte.

4. Zavěste dvířka pečicí trouby.

**Pečicí troubu používejte teprve tehdy, když jsou tabule řádně namontované.**

## Co dělat v případě poruchy?

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

### Přehled poruch

Porucha	Možná příčina	Odstranění/pokyny
Pečicí trouba nefunguje.	Pojistka je vadná.	Zkontrolujte pojistku v pojistkové skříňce, zda je v pořádku.
	Výpadek elektrického proudu.	Zkontrolujte, jestli kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské spotřebiče fungují.
Na displeji blikají symbol  a čtyři nuly.	Výpadek elektrického proudu.	Nastavte znovu čas.
Pečicí trouba nehřeje.	Na kontaktech je prach.	Otočte otočné voliče několikrát oběma směry.

### Chybová hlášení

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

Následující chybová hlášení může uživatel vyřešit vlastními silami.

Chybové hlášení	Možná příčina	Řešení/doporučení
	Tlačítko bylo stisknuté příliš dlouho nebo se zaseklo.	Stiskněte postupně všechna tlačítka. Ověřte, zda se některé z tlačítek nezaseklo, není přikryté nebo zašpiněné.

### Nebezpečí elektrického výboje!

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

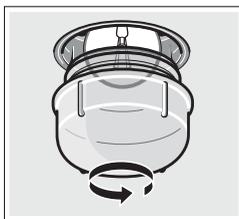
## Výměna žárovky osvětlení trouby

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

### Nebezpečí elektrického výboje!

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

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



3. Nahradeťte žárovku obdobným typem žárovky.

4. Našroubujte zpět skleněný kryt.

5. Vyměňte utěrku a spotřebič zapojte do elektrické sítě.

## Ochranné sklo

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

# Zákaznický servis

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

## Číslo E a číslo FD

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

Číslo E

Číslo FD

## Zákaznický servis

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

### Objednávka opravy a poradenství při poruchách

**CZ** 251.095.546

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

# Tipy jak šetřit energii a životní prostředí

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

## Úspora energie

- Troubu předehřívejte pouze v případě, že to uvádí recept nebo tabulka.
- Používejte tmavé pečicí formy opatřené tmavým lakem nebo smaltem. Lépe vstřebávají teplo.
- Během vaření, pečení či grilování nechávejte dvířka trouby zavřená.
- Při pečení více moučníků doporučujeme péci je ihned po sobě. Trouba zůstane horká. Tím se zkrátí doba pečení druhého moučnicku. Do trouby lze rovněž vložit dvě formy obdélníkového tvaru najednou vedle sebe.

- U pečení trvajících dlouhou dobu můžete spotřebič vypnout 10 minut před koncem a využít tak zbytkového tepla k dopečení pokrmu.

## Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

# Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu

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

## Upozornění

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

## Koláče a pečivo

### Pečení v jedné úrovni

Při pečení moučníků dosáhnete nejlepšího výsledku za pomoci funkce **horní/dolní ohřev** .

Při pečení pomocí horkého vzduchu  doporučujeme pro vkládání příslušenství následující výšky:

- Moučníky ve formě: výška 2
- Moučníky na plechu: výška 3

### Pečení v několika úrovních

Použijte režim **horký vzduch** .

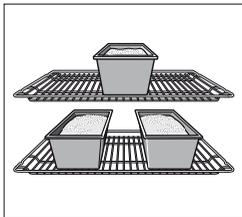
Pečení probíhá ve 2 různých výškách:

- Hliníkový plech: výška 3
- Hliníkový plech: výška 1

Přestože plechy byly do trouby vloženy ve stejnou dobu, pokrmy na každém plechu nemusí být hotové současně.

V tabulkách je uvedena řada doporučení týkajících se jednotlivých pokrmů.

Použijete-li 3 obdélníkové formy najednou, rozmístěte je na rošt tak, jak je uvedeno na obrázku.



### Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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

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

### Tabulky

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

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

Další informace naleznete v dodatku k tabulkám *Nápady na pečení*.

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

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

Koláče ve formě na pečení	Forma na roštu	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení, minuty
Ovocný koláč	Koláčová forma z bílého plechu, Ø 31 cm	1		220-240	40-50
		1+3		190-200	35-45
Quiche	Koláčová forma z bílého plechu, Ø 31 cm	1		220-230	40-50
Koláče*	Forma na pečení z bílého plechu, Ø 28 cm	2		180-200	50-60
Piškotový koláč, jednoduchý	Bábovková/truhlíková forma	2		160-180	55-70
	3 truhlíkové formy	3+1		140-160	70-90

\* Pro současnou pečení více koláčů postavte na rošt několik forem na pečení.

Moučníky na plechu		Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení, minuty
Pizza	Plech na pečení	2		200-220	25-35
	Hliníkový plech + plochý plech na pečení	1+3		170-180	35-45
	Hliníkový plech + univerzální hluboký plech	1+3		170-180	35-45
Pečivo z listového těsta	Plech na pečení	3		180-200	25-35
	Hliníkový plech + plochý plech na pečení	1+3		170-190	30-45
	Hliníkový plech + univerzální hluboký plech	1+3		170-190	30-45
Bůrek	Univerzální plech	2		190-200	40-55

Ve specializovaném obchodě nebo autorizovaném servisu můžete zakoupit dodatečný plech na pečení.

Chléb a housky		Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení, minuty
Chléb s droždím z 1,2 kg mouky*, (předehřát)	Hliníkový plech	2		270	8
				200	35-45
Chléb s kváskem z 1,2 kg mouky*, (předehřát)	Hliníková plech	2		270	8
				200	40-50
Housky (např. žitné)	Hliníková plech	3		200-220	20-20

\* Nikdy nevlévejte vodu přímo do rozehřáté trouby.

Cukroví		Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení, minuty
Cukroví a sušenky	Hliníkový plech	3		150-160	20-30
	Hliníkový plech + plochý plech na pečení	1+3		140-150	20-30
	Hliníkový plech + univerzální hluboký plech	1+3		140-150	20-30
Pusinky	Hliníková plech	3		80-90	180-210

Dodatečné plechy je možné zakoupit jako volitelné příslušenství ve specializovaných obchodech.

Cukroví		Výška	Druh ohněv	Teplota ve °C	Doba pečení, minuty
Koblihy	Hliníková plech	2		190-210	30-40
Mandlové cukroví	Hliníkový plech	3		110-130	30-40
	Hliníkový plech + plochý plech na pečení	1+3		100-120	35-45
	Hliníkový plech + univerzální hluboký plech	1+3		100-120	35-45

Dodatečné plechy je možné zakoupit jako volitelné příslušenství ve specializovaných obchodech.

## Několik praktických rad a tipů ohledně pečení

Postupujete-li podle vlastního receptu.	Můžete se orientovat podle podobného výrobku uvedeného v tabulce.
Jak zjistit, jestli je moučník z piškotového těsta upečený?	Asi 10 minut před uplynutím doby uvedené v receptu píchnete do moučníku tenkou dřevěnou špejlí v místě, kde je moučník nejvyšší. Pokud vytáhnete čistou špejli bez zbytků těsta, moučník je upečený.
Když se těsto srazí.	Příště použijte méně tekutých surovin nebo nastavte o 10 stupňů nižší teplotu pečení. Při míchání těsta dodržujte doby uvedené v receptu.
Dort hezky nabyl uprostřed, ale na okrajích je nižší.	Nevymazávejte formu. Po upečení moučník opatrně odlepte od formy pomocí nože.
Moučník je shora příliš tmavý.	Dejte moučník do nižší úrovně trouby, zvolte nižší teplotu pečení a nechte jej péci delší dobu.
Moučník je příliš suchý.	Do upečeného moučníku několikrát píchnete špejlí. Pokapejte jej několika kapkami ovocného džusu nebo alkoholu. Příště zvolte o 10 stupňů vyšší teplotu a zkrátte dobu pečení.
Chléb nebo moučník (například tvarohový dort) z vnějšku vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavý (těsto je místy vlhké).	Příště použijte méně tekutých přísad a nechte jej o něco déle v troubě při nižší teplotě. U moučníků pokrytých ovocem pečte nejprve korpus. Ten pak posypte nasekanými mandlemi nebo strouhankou, a teprve poté položte šfavnatou horní vrstvu. Dodržujte pokyny uvedené v receptu a dobu pečení.
Cukroví zezlátlo nepravidelně.	Zvolte nižší teplotu; cukroví bude upečeno rovnoměrněji. Křehčí cukroví pečte v jedné úrovni funkcí horní/dolní ohřev  . Přesahující papír na pečení může mít vliv na proudění vzduchu v troubě. Strižte jej vždy podle velikosti plechu.
Ovocný koláč je zespodu příliš světlý.	Příště dejte moučník do nižší úrovně.
Šťáva z ovoce vytéká.	Příště použijte univerzální plech, máte-li ho k dispozici.
Jednotlivé kousky drobného cukroví z kynutého těsta se mohou při pečení navzájem spojit.	Snažte se mezi jednotlivými kousky nechávat prostor cca 2 cm. Budou mít tak dostatečné místo, aby mohly narůstat a opáci se dozlatova ze všech stran.
Pekli jsme ve dvou úrovních. Na horním plechu je cukroví tmavší než na dolním.	Při pečení ve více úrovních vždy používejte funkci horký vzduch  . I když se pečce několik plechů souběžně, neznamená to, že budou hotové zároveň.
Při pečení šfavnatých moučníků dochází se srážení vody.	Při pečení může vznikat vodní pára. Část této páry uchází dvířky trouby a může se srážet na ovládacím panelu nebo na stěnách blízkého nábytku a vytvářet tak kapky vody. Jedná se o přirozený fyzikální jev.

## Maso, drůbež, ryby

### Nádobí

Je možné použít jakoukoli nádobu odolnou vůči teplu. Při pečení velkých kusů lze použít rovněž hliníkový plech.

Nejvhodnějším nádobám jsou nádoby ze skla. Zkontrolujte zda víko pekáče správně padne a dobře nádobu přikryvá.

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

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

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

Nádobu dávejte vždy doprostřed roštu.

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

### Pečení

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

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

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

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

### Grilování

Vždy grilujte se zavřenou troubou.

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

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

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

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

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

Jednotlivé porce otočte po uplynutí 2/3 času.

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

## Maso

Kusy masa v polovině doby obraťte.

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

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

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

Maso	Hmotnost	Nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba pečení v minutách
Dušené hovězí (např. žebírka)	1,0 kg	přiklopená	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2,0 kg		2		200-220	130
Hovězí svíčková	1,0 kg	odklopená	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90
Roastbeef, krvavý	1,0 kg	odklopená	1		210-230	40
Steaky, propečené*		Rošt	5		3	20
Steaky, krvavé*			5		3	15
Vepřové maso bez kůže (např. krkovice)	1,0 kg	odklopená	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2,0 kg		1		170-190	160
Vepřové maso s kůží (např. plec, koleno)	1,0 kg	odklopená	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2,0 kg		1		160-180	180
Uzená vepřová žebra s kostí	1,0 kg	přiklopená	2		210-230	70
Sekaná pečeně	ze 750 g masa	odklopená	1		170-190	70
Párky	cca 750 g	Rošt	4		3	15
Telecí pečeně	1,0 kg	odklopená	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Jehněčí kýta bez kosti	1,5 kg	odklopená	1		150-170	110

\* Pečící troubu nechte 5 minut přehřát.

## Drůbež

Hmotnosti v tabulce odkazují na drůbež bez nádivky a připravenou k pečení.

Drůbež vcelku pokládejte na rošt nejprve hrudí dolů. Po uplynutí 2/3 uvažovaného času maso otočte.

Jednotlivé kusy pečeně, krutí rolku nebo krutí prsa otočte po uplynutí poloviny času pečení. Menší porce drůbežního otočte po uplynutí 2/3 času.

Při přípravě kachny nebo husy propíchněte kůži pod křídly, aby tuk mohl volně odtékat.

Drůbeží maso získá vynikající zlatou kůřičku, pokud je ke konci doby pečení potřeme máslem, slanou vodou nebo pomerančovým džusem.

Při grilování přímo na roštu vložte do první výšky trouby hliníkový plech.

Drůbež	Hmotnost	Nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení, minuty
Půlky kuřete, 1 až 4 ks	400 g každý kus	Rošt	2		200-220	40-50
Kuře naporcované	250 g každý kus	Rošt	2		200-220	30-40
Kuře celé 1 až 4 kusy	1,0 kg každý kus	Rošt	2		190-210	50-80
Kachna	1,7 kg	Rošt	2		180-200	90-100
Husa	3,0 kg	Rošt	2		170-190	110-130
Mladá krůta	3,0 kg	Rošt	2		180-200	80-100
2 krutí stehna	800 g každý kus	Rošt	2		190-210	90-110

## Ryby

Naporcované ryby otočte po uplynutí 2/3 stanoveného času.

Celé ryby není nutno otáčet. Celé ryby pečeme hřbetní ploutví nahoru. Stabilitu ryby v této poloze zajistíte tak, že do břišní dutiny ryby vložíte kousek brambory nebo malou nádobku vhodnou na pečení.

Pokud pečete rybí filety, přidejte několik polévkových lžic vody na podlévání.

Při grilování přímo na roštu vložte do první výšky trouby hliníkový plech.

Ryby	Hmotnost	Nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
Ryba, bílá / smíšená (vcelku) např. doráda	600 g	Hliníkový plech	3		180-190	45-55
Ryba tučná (malé porce) např. losos		Rošt*	2		180-190	45-55
Plněná treska	1,0 kg	Hliníkový plech	3		180-190	55-65

\* Do první výšky trouby dejte hliníkový plech.

## Tipy k pečení a grilování

Pro danou hmotnost pečené nejsou v tabulce uvedeny žádné údaje. Údaje vyberte podle nejbližší nižší hmotnosti a prodlužte dobu.

Chcete zjistit, zda je pečené již hotové. Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializovaných obchodech) nebo udělejte „zkoušku lžící“. Zatlacete lžící na pečené maso. Pokud je pevné, je maso hotové. Jestliže povolí, potřebuje ještě trochu času.

Pečené je příliš tmavé a kůrka místy spálená. Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu.

Pečené vypadá dobře, ale omáčka je spálená. Příště použijte menší nádobu na pečení nebo přidejte více tekutiny.

Pečené vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodová. Příště použijte větší nádobu na pečení a přidejte méně tekutiny.

Při podlévání pečené vzniká vodní pára. Stane se tak z fyzikálních důvodů a nejedná se o závadu. Velká část vodní páry uniká výstupem páry. Může se srážet na chladném předním ovládacím panelu nebo okolním nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda.

## Zapečené pokrmy, nákypy, topinky

Nádobu stavte vždy na mřížku.

Při pečení přímo na roštu bez použití nádob vložte do výšky 1 hliníkový plech. Trouba se takto méně zašpiní.

Výsledek zapékání závisí na velikosti nádoby a na výšce zapékaného pokrmu. Hodnoty uvedené v tabulce jsou pouze orientační.

Pokrm	Nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba pečení, minuty
Sladké nákypy (např. tvarohový s ovocem)	Forma na nákypy	2		180-200	40-50
Slané zapečené pokrmy s vařenými přísadami (např. zapečené těstoviny)	Forma na nákypy nebo hliníkový plech	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Slané zapečené pokrmy se syrovými přísadami* (např. zapečené brambory)	Zapékačí forma nebo hliníkový plech	2		160-180	50-70
		2		160-180	50-70
Opékání topinek	Rošt	5		3	4-5
Zapékání topinek	Rošt	3+1		170-180	8-12

\* Zapékaný pokrm by neměl být vyšší než 2 cm.

## Hotová jídla

Dbejte pokynů výrobce uvedených na obalu.

Při pokládání pečicího papíru na příslušenství trouby se ujistěte, že se skutečně jedná o papír vhodný pro použití ve vysokých teplotách. Přizpůsobte rozměr papíru rozměru upravované potraviny.

Získaný výsledek závisí přímo na typu pokrmu. U syrového pokrmu může docházet k nepravdělnostem a barevným rozdílům.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba minuty
Hranolky	Rošt nebo hliníkový plech 3			190-210	20-30
Pizza	Rošt	2		200-220	15-20
Plněné bagety	Hliníkový plech	3		190-200	20-25

**Upozornění:** Během pečení mražených výrobků se plech může zdeformovat. Je to způsobeno rozdílem teplot. Během pečení deformace zmizí.

## Speciality

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

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

### Příprava jogurtu

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

3. Nalijte směs do hrnečků nebo kelímků, které zakryjte potravinovou fólií.

4. Vyhřejte troubu na uvedenou teplotu.

5. Poté vložte hrnečky či kelímky na dno do trouby a připravte dle návodu.

### Kynutí těsta

1. Obvyklým způsobem připravte kynuté těsto. Těsto vyklopte do tepelně odolné keramické nádoby a přikryjte ji pokličkou.

2. Vyhřejte troubu na uvedenou teplotu.

3. Spotřebič vypněte a ponechte těsto uvnitř trouby, aby mohlo vykynout.

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

## Rozmrazování

Doba rozmrazování potravin závisí na jejich druhu a množství.

Dbejte pokynů výrobce uvedených na obalu.

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

Družež pokládejte na talíř hrudí dolů.

Mražené výrobky	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota
Např. šlehačkové a smetanové dorty, dorty s máslovou náplní, dorty s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovoce, kuře, maso a uzeniny, chléb, housky, moučníky a jiné jemné pečivo	Rošt	1		Ovladač teploty zůstane vypnutý.

## Sušení

Používejte pouze kvalitní a dobře umyté ovoce a zeleninu.

Počkejte až okapou a budou suché.

Hliníkový plech nebo rošt pokryjte speciálním papírem na pečení nebo pergamenovým papírem.

Ovoce a zeleninu občas otáčejte.

Až budou mít zlatavý nádech, osušte je a dejte pryč z papíru.

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

## Výroba džemů

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

### Pozor!

Nepoužívejte větší nebo vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

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

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

### Příprava

1. Naplňte sklenice ovocem nebo zeleninou, ne však až po okraj.
2. Očistěte okraje sklenic - musejí být naprosto čisté.

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

### Zavařování zeleniny

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

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

### Vyndání sklenic z trouby

Po dokončení zavařování vyndejte sklenice z trouby.

### Pozor!

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

3. Na každou sklenici položte navlhčenou gumičku a víčko.

4. Sklenice uzavřete pomocí zavařovací hlavy.

Do trouby vkládejte maximálně šest sklenic zároveň.

### Naprogramování

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

2. Na hliníkový plech nalijte 0,5 l teplé vody (cca 80 °C).

3. Zavřete dvířka trouby.

4. Nastavte ovladač funkcí na **dolní ohřev** .

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

### Výroba džemů

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

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

## Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především v potravinách z obilnin a brambor připravovaných při vysokých teplotách, jako jsou např. hranolky, tousty, housky, chleba, jemné pečivo (sušenky, čajové pečivo, vánoční cukroví).

### Doporučení pro přípravu potravin s co nejnižším obsahem akrylamidu

#### Obecně

- Co nejvíce zkrátte dobu tepelné úpravy.
- Pokrm připravujte dozlatova a zbytečně je nepřipekejte.
- Velké a silné kousky obsahují nižší obsah akrylamidu.

#### Pečení

Při ohřevu shora i zespodu používejte max. 200 °C  
Při horkovzdušné přípravě max. 180 °C.

Cukroví a sušenky

Při ohřevu shora i zespodu používejte max. 190 °C.  
Při horkovzdušné přípravě max. 170 °C.  
Tvoření akrylamidu snižuje také vajíčko či jeho žloutek.

Příprava hranolek v troubě

Rozmístěte je v jedné vrstvě rovnoměrně po celém plechu. Na plechu pečte minimálně množství 400 g, aby nedocházelo k jejich vysušování.

# Zkušební pokrmy

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

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

## Pečení

Pečení ve 2 úrovních:

Univerzální hluboký plech umístíte vždy nahoru a hliníkový plech dolu.

Máslové sušenky:

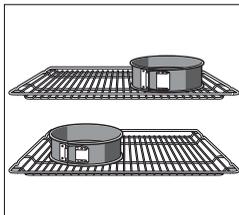
Přestože plechy byly do trouby vloženy ve stejnou dobu, pokrmy na každém plechu nemusí být hotové současně.

Jablkový koláč v 1 úrovni:

Tmavé rozkládací formy postavte dále od sebe.

Jablkový koláč ve 2 úrovních:

Tmavé rozkládací formy postavte nad sebe.



Moučníky v plechových rozkládacích formách:

Pečte pomocí Horního/dolního ohřevu  v 1 úrovni. Místo roštu použijte hliníkový plech a na něj rozkládací formy postavte.

Pokrm	Příslušenství, doporučení a upozornění	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
Máslové sušenky (předehřát*)	Ploché plech na pečení	2		160-170	20-30
	Univerzální hluboký plech	3		150-160	20-30
	Hliníkový plech + ploché plech na pečení	1+3		140-160	20-30
	Hliníkový plech + univerzální hluboký plech	1+3		140-160	20-30
Koláčky 20 kusů	Hliníkový plech	3		150-170	20-35
Koláčky 20 kusů na každý plech (předehřát*)	Hliníkový plech + ploché plech na pečení	1+3		140-150	30-40
	Hliníkový plech + univerzální hluboký plech	1+3		140-150	30-40
Piškotový dort (předehřát*)	Rozkládací forma	1		170-180	35-45
Ploché kynutý koláč	Hliníkový plech	2		160-180	30-40
	Hliníkový plech + ploché plech na pečení	1+3		150-160	30-45
	Hliníkový plech + univerzální hluboký plech	1+3		150-160	30-40
Jablečný moučník s plevou	2 rošty + 2 plechové rozkládací formy Ø 20 cm.	1+3		170-180	60-70
	Hliníkový plech + 2 plechové rozkládací formy Ø 20 cm.	1		190-210	70-90

\* Nikdy nepoužívejte funkci rychlého ohřevu pro předehřátí trouby.

Rošty a plechy na pečení je možné zakoupit jako volitelné příslušenství ve specializovaných obchodech.

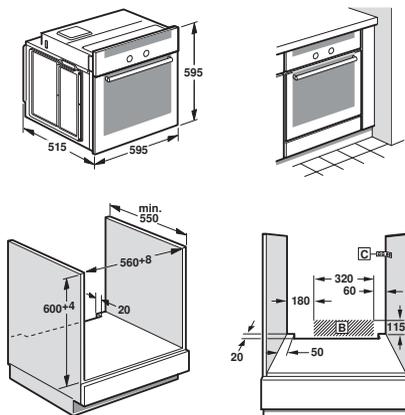
## Grilování

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

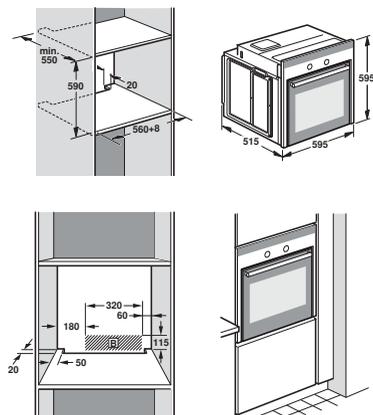
Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba pečení v minutách
Opékání topinek (předehřát 10 min)	Rošt	5		3	1½-2
Hamburger telecí, 12 kusů* (nepředehřívát)	Rošt + hliníkový plech	4+1		3	25-30

\* Otočte po uplynutí ¾ času.

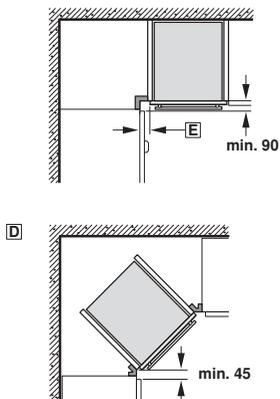
1



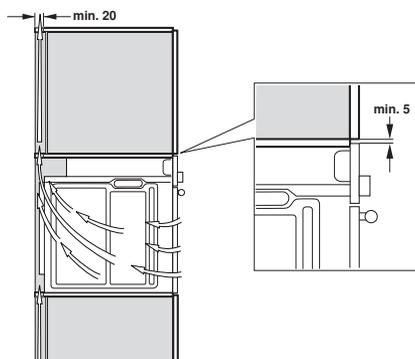
2

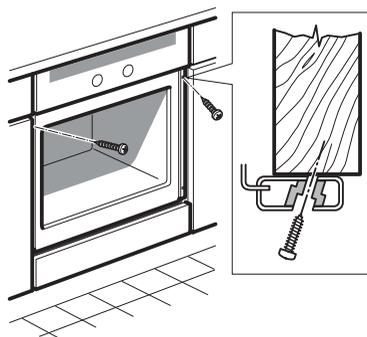
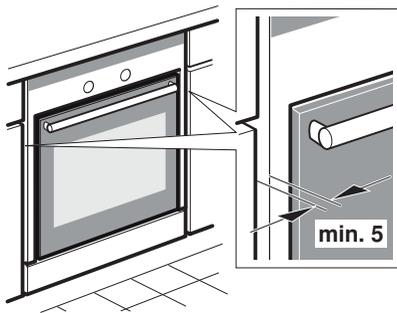


3



4





## Technická příprava spotřebiče: obrázek 1

- Při umístění spotřebiče musí být obal a plastový povrch kuchyňské skříňky ošetřen lepidlem odolným vůči teplotě 90 °C pro vnitřní část skříňky (kde bude trouba umístěna) a odolným vůči teplotě 70 °C pro přilehlé skříňky (umístěné po stranách trouby). Jestliže obal, plastový povrch či lepidlo nemá dostatečnou odolnost vůči vysokým teplotám, skříňky se mohou zdeformovat nebo shořet. V takovém případě výrobce trouby neodpovídá za škodu způsobenou na dotyčné skříňce.
- Skříňky musí být před instalací trouby oříznuty. Odstraňte z nich dřevěné odštěpky, mohly by totiž mít vliv na funkci jednotlivých součástek trouby.
- Skříňky musí být umístěna v zatmaveném prostoru **B** nebo na takovém místě, kde nebude narušovat další průběh montáže trouby.
- Veškeré volné stojící skříňky musí být připevněny ke stěně v běžném úhlu v prostoru **C**.
- Ve spodní části skříňky pro vestavnou troubu musí být větrací štěrby.
- Jestliže je trouba umístěna pod plotýnkou, postupujte podle postupu k montáži plotýnky.

## Umístění trouby do vysoké skříňky: obrázek 2

Troubu je možné instalovat také do vysoké skříňky. Kvůli odvětrávání by mezi spodní policí a opěrnou zdí měla být mezera o velikosti přibližně 20 mm a stejně tak velká mezera mezi horní policí a opěrnou zdí.

Mezi spodní a horní policí doporučujeme zachovat mezery o velikosti 590 mm, a to z důvodu řádného odvětrávání. Jestliže požadujete ještě silnější odvětrávání, tuto mezery můžete zvětšit až na 595 mm.

Trouby s výsuvnými dveřmi by měly být smontovány tak, aby bylo možno pečící plechy snadno vysunout.

## Umístění trouby do rohové skříňky: obrázek 3

Při instalaci spotřebiče do rohové skříňky je třeba vzít v úvahu rozměry z obrázku **D**. Pro umístění dle obrázku **E**, doporučujeme vzít v úvahu šířku přední části skříňky a rukojeti.

## Připojení trouby k elektrické síti

- Předtím, než poprvé spotřebič použijete, zkontrolujte, zda je váš dům uzemněn a splňuje příslušné bezpečnostní předpisy. Připojení spotřebiče k elektrické síti smí provést pouze odborník, přičemž bude postupovat dle pokynů vašeho místního poskytovatele elektrické energie a dle národních předpisů.

Použití tohoto spotřebiče mimo uzemněnou zásuvku nebo jeho nesprávná instalace může způsobit vážné škody (poranění člověka a smrtelný úraz elektrickým proudem), třebaže je toto velmi nepravděpodobné. Výrobce neručí za škody, které jsou zapříčiněny nesprávnou instalací.

- Během celé instalace spotřebiče nesmí být trouba připojena k elektrické síti.
- Spotřebič má ochrannou třídu I a je třeba jej používat s uzemněnou zásuvkou.
- Kabel pro připojení trouby k elektrické síti musí být H05 V V-F 3G 1,5 mm<sup>2</sup> nebo větší. Nejprve připojte žlutý a zelený kabel, které jsou používány pro připojení k uzemněné zásuvce, tyto kabely by také měly být delší než ostatní.
- Aby byly dodrženy běžné bezpečnostní předpisy, technik instalující váš spotřebič by se měl ujistit, že všechny fáze spotřebiče vedou do hlavního vypínače pro spotřebič s průměrem přírodního vodiče menším než 3 mm. Toto není nutné, jestliže je spotřebič připojen na zásuvku, ke které má uživatel přístup a za předpokladu, že je tato zásuvka uzemněná.
- Při instalaci a práci s elektrickým proudem je třeba používat ochranné pracovní pomůcky.
- Spotřebič musí být připojen dle požadavků na napětí uvedených na typovém štítku spotřebiče.
- Spotřebič by měl být připojován v pozici mírně nakloněné dopředu. Síťový kabel by měl být dostatečně dlouhý, aby bylo možno spotřebič připojit. Upozornění! Ujistěte se, že se síťový kabel během instalaci nezachytí a nepříjde do kontaktu s horkými částmi trouby.
- Veškeré úpravy na spotřebiči, včetně výměny nebo instalace síťového kabelu, smí provádět pouze odborně vyškolený technik autorizovaného servisu.

## Umístění trouby do skříňky: obrázek 4

- Při instalaci trouby s výsuvnými dveřmi musí být dveře demontovány.
- Troubu úplně vtlačte do prostoru v určené kuchyňské skříňce. Ujistěte se, že síťový kabel není veden přes okraje trouby, že nepříjde do kontaktu s horkými částmi trouby a že nevede po spodní části trouby.
- Umístěte troubu do správné pozice ve skříňce a upevněte ji pomocí šroubů (4x25) obsažených v balení.
- Jestliže byla skříňka postavena dle poskytnutých rozměrů, na vrchní části trouby bude mezera. Z důvodu správné funkce odvětrávání nezakryvejte tuto mezery dřevěnými lištami.
- Mezi spotřebičem a přilehlými skříňkami (umístěnými po stranách trouby) by měla zůstat mezera o velikosti 5 mm.

## Demontáž

Odpojte spotřebič z elektrické sítě. Uvolněte šrouby, kterými je trouba připevněna ke skříňce. Lehce troubu nadzvedněte a vyjměte ji úplně ze skříňky.

# INFORMAČNÍ LIST

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

Obchodní značka BSH



Značka		BOSCH
Prodejní označení		HBG43T151R
Třída účinnosti dutého prostoru	A (nejvyšší) - G (nejnižší)	A
Spotřeba energie (kWh) - konvenční ohřev	(při normalizované zátěži)	0,92
Spotřeba energie (kWh) - horký vzduch	(při normalizované zátěži)	0,85
Užitečný objem dutého prostoru (l)		60
Velikost zařízení (l):		
	malé: $12 \text{ l} \leq V < 35 \text{ l}$	
	střední: $35 \text{ l} \leq V < 65 \text{ l}$	←
	velké: $65 \text{ l} \leq V$	
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při konvenčním ohřevu (min.)		—
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při horkém vzduchu (min.)		40
Hlučnost (dB (A) re 1 pW)		50
Spotřeba energie, jestliže není spuštěna žádná funkce a trouba je v režimu s nejnižší spotřebou energie		—
Plocha největšího plechu na pečení (cm <sup>2</sup> )		1245

Upozornění: vývojové změny vyhrazeny.

Případné technické změny, tiskové chyby a odlišnosti ve vyobrazení jsou vyhrazeny bez upozornění.

Aktuální návod najdete na webových stránkách [www.bosch-home.com/cz](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 přemístováním (poškrábání, promáčknutí, praskliny, rozbitá skla a police apod.)
  - nefunkčních estetických komponentů jako jsou madla, skla, ovládací spínače apod., které jsou důsledkem běžného opotřebení
  - změny barvy plastových komponentů (jedná se o běžný fyzikálně chemický jev po čase používání)
  - vady spotřebních materiálů, u kterých je doba životnosti daná charakterem součástky (žárovky, vodní filtry, vzduchové, prachové filtry, uhlíkové filtry všeho druhu, akumulátory, baterie, apod.)
  - vady příslušenství a volitelné 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) sériové 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.



**Zabudovaná rúra**  
HBG43T151R



<b>Dôležité bezpečnostné pokyny</b> .....	<b>22</b>	Vysadenie a nasadenie dvierok rúry.....	<b>32</b>
Príčiny poškodenia .....	24	Demontáž a montáž skiel dvierok .....	33
<b>Váš nový spotrebič</b> .....	<b>24</b>	<b>Čo robiť v prípade poruchy?</b> .....	<b>33</b>
Ovládací panel.....	24	Prehľad prevádzkových porúch .....	33
Otočný volič funkcií.....	25	Výmena žiarovky.....	34
Ovládacie tlačidlá a displej .....	25	Ochranné sklo .....	34
Otočný volič teploty.....	25	<b>Zákaznícky servis</b> .....	<b>34</b>
Varný priestor .....	25	Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD).....	34
<b>Vaše príslušenstvo</b> .....	<b>26</b>	<b>Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia</b> ... 34	
Čistenie príslušenstva .....	26	Úspora energie.....	34
Osobitné príslušenstvo .....	26	Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia .....	34
<b>Pred prvým použitím</b> .....	<b>27</b>	<b>Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu</b> .....	<b>35</b>
Nastavenie času .....	27	Koláče a pečivo .....	35
Zahriatie rúry.....	27	Tipy a praktické rady na pečenie .....	36
Čistenie príslušenstva .....	27	Mäso, hydina, ryby.....	37
<b>Nastavenie rúry na pečenie</b> .....	<b>27</b>	Tipy na pečenie a grilovanie.....	38
Druh ohrevu a teplota .....	27	Nákypy, zapečené pokrmy, toasty.....	39
Rychloohrev.....	27	Polotovary.....	39
<b>Nastavenie časových funkcií</b> .....	<b>28</b>	Špeciálne pokrmy .....	39
Budík.....	28	Rozmrazovanie.....	40
Doba trvania.....	28	Sušenie .....	40
Čas ukončenia varenia .....	29	Zaváranie.....	40
Čas .....	29	<b>Akrylamid v potravinách</b> .....	<b>41</b>
<b>Detská poistka</b> .....	<b>29</b>	<b>Skúšobné jedlá</b> .....	<b>42</b>
<b>Zmena základného nastavenia</b> .....	<b>30</b>	Pečenie .....	42
<b>Funkcia čistenia</b> .....	<b>30</b>	Grilovanie.....	42
Pred čistením.....	30		
Nastavenie.....	30		
Po čistení.....	30		
<b>Údržba a čistenie</b> .....	<b>31</b>		
Čistiace prostriedky.....	31		
Funkcia osvetlenia .....	31		
Zloženie grilovacieho telesa .....	32		
Vysadenie a nasadenie oboch závesných roštov alebo teleskopických výsuvov.....	32		

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na: [www.bosch-home.com/sk](http://www.bosch-home.com/sk).

## Dôležité bezpečnostné pokyny

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

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

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

Spotrebiče bez zástrčky smie zapojovať iba oprávnený odborník. Pokiaľ je spotrebič nesprávne zapojený, nemáte v prípade škody nárok na záruku.

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

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

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

Príslušenstvo vždy správne vsuňte do varného priestoru. Pozri *Príslušenstvo* v návode na použitie.

### **Nebezpečnosť požiaru!**

- Horľavé predmety uložené vo varnom priestore sa môžu zapáliť. Vo varnom priestore nikdy neukladajte horľavé predmety. Ak sa v spotrebiči či vyskytne dym, nikdy neotvárate jeho dverka. Vypnite spotrebič a vyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- Pri otváraní dverok spotrebiča vzniká priedan. Papier na pečenie sa môže dostať do kontaktu s vyhrievacími prvkami a vznietiť sa. Pri predhrievaní nekladte nikdy papier na pečenie na príslušenstvo bez upevnenia. Papier na pečenie zaťažte vždy nádobou alebo formou na pečenie. Papierom vyložte len potrebnú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať okraje príslušenstva.

### **Nebezpečnosť popálenia!**

- Spotrebič sa veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru a vyhrievacích prvkov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.
- Príslušenstvo alebo riad sa veľmi zohreje. Horúci riad a príslušenstvo vždy vyberajte z varného priestoru pomocou kuchynskej rukavice.
- Alkoholové výpary sa môžu vo varnom priestore vznietiť. Nikdy nepoužívajte na prípravu jedál veľké množstvo nápojov s vysokým percentom alkoholu. Použite len malé množstvo nápojov s vysokým percentom alkoholu. Opatrne otvorte dverka spotrebiča.

### **Nebezpečnosť obarenia!**

- Prístupné časti sa počas prevádzky zohrejú na vysokú teplotu. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Zabráňte prístupu detí.
- Po otvorení dverok spotrebiča môže z rúry vystúpiť horúca para. Opatrne otvorte dverka spotrebiča. Zabráňte prístupu detí.
- Z vody v horúcom varnom priestore sa môže vytvoriť vodná para. Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu.

### **Nebezpečnosť poranenia!**

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

### **Nebezpečnosť zásahu elektrickým prúdom!**

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Ak spotrebič nefunguje správne, vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis. Opravu smie vykonať výhradne technik zákaznickeho servisu vyškolený našou spoločnosťou.
- Na horúcich častiach sa môže roztaviť izolácia káblov elektrických spotrebičov. Zabráňte, aby sa prívodné káble elektrických spotrebičov dostali do styku s horúcimi časťami spotrebiča.
- Pokiaľ by do spotrebiča vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.
- Pri výmene žiarovky osvetlenia varného priestoru sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou vyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- Poškodený spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Poškodený spotrebič nikdy nezapínajte. Vyťahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

### **Nebezpečnosť popálenia!**

Počas aktívnej funkcie čistenia je vonkajší povrch spotrebiča veľmi horúci. V tomto čase sa nedotýkajte dverok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.

## Príčiny poškodenia

### Pozor!

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

## Váš nový spotrebič

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

### Ovládací panel

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



### Zatláčacie otočné voliče

Niektoré rúry majú zatláčacie otočné voliče. Zatláčiť a vysunúť môžete otočný volič tak, že ho v nulovej polohe stlačíte.

### Tlačidlá

Pod každým tlačidlom sa nachádzajú senzory. Tlačidlá nestláčajte nasilu. Stlačte len príslušný symbol.

## Otočný volič funkcií

Otočný volič funkcií slúži na voľbu druhu ohrevu.

Poloha	Použitie
Poloha nula	Rúra na pečenie je vypnutá.
Horúci vzduch*	Koláče a pečivo je možné pripravovať na dvoch úrovniach. Ventilátor v zadnej stene rúry na pečenie rozdeľuje teplo rovnomerne po celej rúre.
Horný/dolný ohrev*	Koláče, pokrmy na rošte, chudé pečené mäso, napr. hovädzie alebo zverina, na jednej úrovni. Teplo pochádza z horného a spodného výhrevného telesa.
Gril s cirkuláciou vzduchu	Pečenie kúskov mäsa, hydiny a rýb. Grilovacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor zabezpečuje neustálu cirkuláciu tepla pochádzajúceho z grilu v okolí potravín.
Veľkoplošný gril	Pečenie a grilovanie biftekov, klobások, hriankov a rýb. Zohrieva celý povrch pod grilom.
Maloplošný gril	Pečenie a grilovanie malého množstva biftekov, klobások, hriankov a rýb. Zohrieva strednú časť grilovacieho telesa.
Dolný ohrev	Zaváraniny, gratinované pokrmy a pokrmy na rošte. Teplo pochádza zo spodného tepelného telesa.
Rozmrazovanie	Rozmrazovanie, napr. mäsa, hydiny, chleba a koláčov. Ventilátor zabezpečuje cirkuláciu tepla v okolí potravín.
Svetlo	Zapnutie osvetlenia vo vnútornej časti rúry na pečenie.

\* Druh ohrevu, ktorým sa určuje stupeň energetickej účinnosti podľa normy EN60350.

Pri voľbe druhu ohrevu sa zapne osvetlenie vo vnútri rúry.

## Ovládacie tlačidlá a displej

Tieto tlačidlá slúžia na nastavenie rôznych doplnkových funkcií. Na displeji sa zobrazia nastavené hodnoty.

Tlačidlo	Použitie
Rýchloohrev	Rýchly ohrev rúry.
Funkcia čistenia	Pre samočistiace povrchy vo vnútri rúry zapnite funkciu čistenia.
Časové funkcie	Voľba budíka , doby trvania varenia , času ukončenia varenia  a hodiny .
Detská poistka	Zablokovanie a odblokovanie ovládacieho panela.
Mínus	Zníženie nastavených hodnôt.
Plus	Zvýšenie nastavených hodnôt.

Zátvorky [ ] na displeji poukazujú na symbol aktivovanej časovej funkcie.

## Otočný volič teploty

Volícom teploty nastavíte teplotu ohrevu alebo úroveň grilu.

Poloha	Význam
Poloha nula	Rúra sa neohrieva.
50-270	Teplotné rozmedzie v °C.
I, II, III	Grilovacie stupne Grilovacie stupne malého  a veľkého povrchu . I = stupeň 1, slabý ohrev II = stupeň 2, stredný ohrev III = stupeň 3, silný ohrev
clean	Funkcia čistenia.

Počas zohrievania rúry na pečenie je na displeji rozsvietený symbol . Počas prestávok pri zohrievaní je vypnutý. Symbol nie je možné rozsvietiť pomocou funkcie osvetlenia ani funkcie rozmrazovania .

**Upozornenie:** Pri čase pečenia presahujúcom 15 minút upravte volič teploty grilu na slabý ohrev.

## Varný priestor

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

### Ventilátor

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

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

### Osvetlenie rúry

Počas prevádzky svieti osvetlenie vo varnom priestore. V polohe voliča funkcií môžete osvetlenie rúry zapnúť aj vtedy, keď je rúra vypnutá.

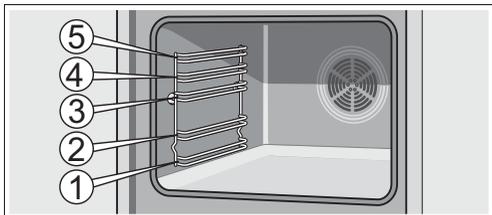
# Vaše príslušenstvo

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

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

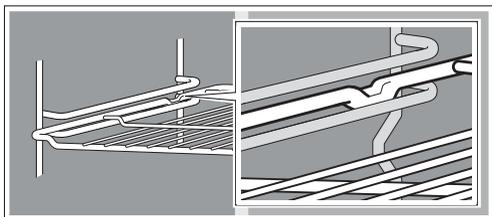
## Čistenie príslušenstva

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



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

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



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

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

Vaša rúra na pečenie nemá všetko nižšie uvedené príslušenstvo.

Príslušenstvo si môžete kúpiť v zákazníckom servise.



### Rošt

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

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam rúry a zakrivením nadol.



### Plochý hliníkový plech na pečenie

Na koláče, cestoviny a suché pečivo.

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



### Hlboká hliníková univerzálna panvica

Na šťavnaté koláče, pečivo, hlboko zmrazené jedlá a veľké kusy mäsa. Plech možno použiť aj ako panvicu na tuk, keď sa griluje priamo na rošte.

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

## Osobitné príslušenstvo

Osobitné príslušenstvo si môžete kúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovanom obchode. Rozsiahlu ponuku k vašej rúre na pečenie nájdete v našich prospektoch. Prosím nahliadnite do predajných podkladov.

Nie každé osobitné príslušenstvo sa hodí ku každému spotrebiču. Pri kúpe vždy uvádzajte presné označenie (číslo E) vášho spotrebiča.

Osobitné príslušenstvo	Číslo HEZ	Použitie
Plochý hliníkový plech na pečenie	HEZ361000	Na koláče a suché pečivo.
Hlboká hliníková univerzálna panvica	HEZ362000	Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov pečeného mäsa. Dá sa používať aj ako nádoba na zachytenie tuku, keď grilujete priamo na rošte.
Rošt	HEZ364000	Na nádoby, koláčové formy, pečené mäso, grilované jedlá a hlboko zmrazené jedlá.
Plech na pizzu	HEZ317000	Ideálny na pizzu, hlboko zmrazené výrobky alebo veľké, okrúhle koláče. Plech na pizzu môžete použiť namiesto hlbokaj univerzálnej panvice. Plech položte na rošt a riadte sa údajmi v tabuľkách.
Sklenený pekáč	HEZ915001	Sklenený pekáč je vhodný na prípravu dušených jedál a nákyvov, ktoré pripravujete v rúre na pečenie. Mimoriadne vhodný je na prípravu s využitím programu alebo automatického pečenia.
Teleskopický výsuv, 3-dielny	HEZ368301	S výsuvnými lištami vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, aby sa preklopilo.

# Pred prvým použitím

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

## Nastavenie času

Po pripojení blíka v indikačnom poli symbol  a štyri nuly. Nastavte čas.

### 1. Stlačte tlačidlo .

V indikačnom poli sa zobrazí čas **12:00**.

### 2. Čas nastavte tlačidlom **+** alebo **-**.

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas zobrazí.

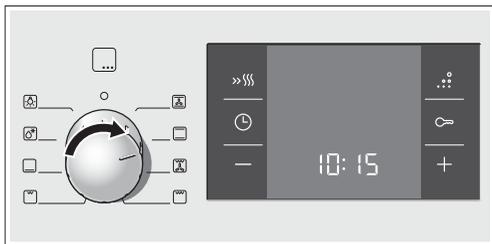
# Nastavenie rúry na pečenie

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

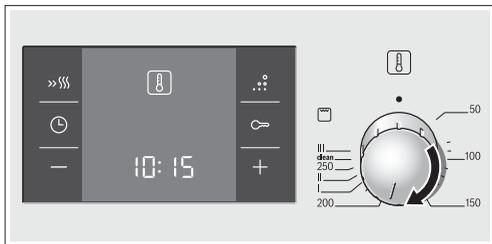
## Druh ohrevu a teplota

Pozrite obrázok: horný/dolný ohrev  na 190 °C.

### 1. Pomocou ovládača funkcií vyberte druh ohrevu.



### 2. Pomocou voliča teploty vyberte teplotu alebo stupeň grilovania.



Rúra na pečenie začína hriať.

## Zahriatie rúry

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

### 1. Pomocou ovládača funkcií zvolte horný/dolný ohrev .

### 2. Volič teploty nastavte na 240 °C.

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

## Čistenie príslušenstva

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

## Vypnutie rúry

Volič funkcií otočte doprava na nulu.

## Zmena nastavení

Druh ohrevu, teplotu a stupeň grilovania možno kedykoľvek zmeniť príslušným voličom.

## Rýchloohrev

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

Rýchloohrev sa odporúča používať pri teplotách nad 100 °C. Je vhodný pre nasledovné druhy ohrevu:

- Horúci vzduch 
- Horný/dolný ohrev 
- Dolný ohrev 

Aby ste dosiahli rovnomerné prepečenie, vložte pokrm do priestoru na varenie až po ukončení rýchloohrevu.

### 1. Zvoľte teplotu a druh ohrevu.

### 2. Krátko stlačte tlačidlo **»»»**.

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

## Koniec rýchloohrevu

Zaznie zvukový signál. Symbol **»»»** zmizne z displeja. Vložte pokrm do rúry.

## Zrušenie rýchloohrevu

Stlačte tlačidlo **»»»**. Symbol **»»»** zmizne z displeja.

# Nastavenie časových funkcií

Táto rúra na pečenie je vybavená niekoľkými časovými funkciami. Tlačidlom  sa aktivuje menu a prepínajú sa funkcie. Symbody času zostávajú rozsvietené, kým sa vykonávajú nastavenia. Zátvorky [ ] poukazujú na práve zvolenú časovú funkciu. Pomocou tlačidiel + alebo - je možné priamo upraviť už nastavenú časovú funkciu vždy, keď sa symbol času nachádza v zátvorkách [ ].

## Budík

Chod budíka nezávisí od chodu rúry na pečenie. Budík je vybavený vlastným signálom. Takto je možné určiť, či uplynul čas nastavený na budíku alebo nastalo automatické vypnutie rúry na pečenie (doba trvania).

1. Stlačte tlačidlo .  
Na displeji sa rozsvietia symboly času a zátvorky sa objavia pri .
2. Pomocou tlačidiel + alebo - nastavte čas na budíku.  
Navrhovaná hodnota tlačidla + = 10 minút  
Navrhovaná hodnota tlačidla - = 5 minút

Po niekoľkých sekundách sa objaví nastavený čas. Začína plynúť čas nastavený na budíku. Na displeji sa rozsvieti symbol [>] a zobrazí sa priebeh času nastaveného na budíku. Zvyšné symboly času sa vypnú.

## Čas nastavený na časomere vypršal.

Zaznie zvukový signál. Na displeji sa zobrazí . Budík vypnete stlačením tlačidla .

## Úprava času budíka

Úprava času budíka pomocou tlačidiel + alebo -. Po niekoľkých sekundách sa objaví upravený čas.

## Zrušenie času budíka

Nastavte čas budíka na  pomocou tlačidla -. Po niekoľkých sekundách sa objaví upravený čas. Budík sa vypne.

## Overenie nastaveného času

V prípade, že je nastavených viacero časových funkcií, na displeji sa rozsvietia príslušné symboly. Symbol aktuálnej časovej funkcie sa nachádza medzi zátvorkami.

Ak chcete zistiť zvolený čas na budíku , dobu trvania varenia , čas ukončenia  alebo aktuálny čas , stlačte opakovane tlačidlo , kým zátvorky nebudú označovať požadovaný symbol. Príslušná hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji.

## Doba trvania

Rúra na pečenie umožňuje nastaviť dobu trvania varenia každého pokrmu. Po uplynutí času varenia sa rúra na pečenie automaticky vypne. Takto je možné vyhnúť sa prerušeniu iných aktivít z dôvodu potreby vypnutia rúry alebo prekročeniu potrebného času varenia z nepozornosti.

Pozrite obrázok: doba trvania je 45 minút.

1. Pomocou ovládača funkcií vyberte druh ohrevu.
2. Pomocou voliča teploty vyberte teplotu alebo stupeň grilovania.

## 3. Niekoľkokrát stlačte tlačidlo .

Na displeji sa zobrazí . Rozsvietia sa symboly času, zátvorky sa objavia pri .



## 4. Pomocou tlačidiel + alebo - upravte dobu trvania varenia.

Navrhovaná hodnota tlačidla + = 30 minút  
Navrhovaná hodnota tlačidla - = 10 minút



Po niekoľkých sekundách sa rúra na pečenie zapne. Na displeji sa zobrazí priebeh času nastaveného na dobu trvania a rozsvieti sa symbol [>]. Zvyšné symboly času sa vypnú.

## Čas pečenia vypršala

Zaznie zvukový signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Na displeji sa zobrazí . Stlačte tlačidlo . Pomocou tlačidiel + alebo - nastavte nový čas varenia. Alebo stlačte dvakrát tlačidlo  a ovládač funkcií nastavte na nulu. Rúra na pečenie je vypnutá.

## Upravte dobu trvania

Pomocou tlačidiel + alebo - upravte dobu trvania varenia. Po niekoľkých sekundách sa objaví upravený čas. Ak je časomer nastavený, najprv stlačte tlačidlo .

## Zrušenie doby trvania

Nastavte čas varenia na  pomocou tlačidla -. Po niekoľkých sekundách sa objaví upravený čas. Čas je zrušený. Ak je časomer nastavený, najprv stlačte tlačidlo .

## Overenie nastaveného času

V prípade, že je nastavených viacero časových funkcií, na displeji sa rozsvietia príslušné symboly. Symbol aktuálnej časovej funkcie sa nachádza medzi zátvorkami.

Ak chcete zistiť zvolený čas na budíku , dobu trvania varenia , čas ukončenia  alebo aktuálny čas , stlačte opakovane tlačidlo , kým zátvorky nebudú označovať požadovaný symbol. Príslušná hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji.

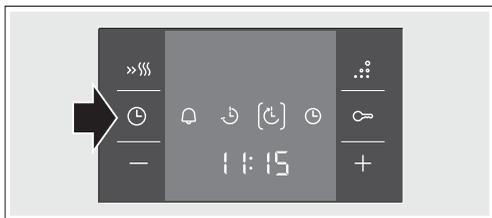
## Čas ukončenia varenia

Na rúre je možné nastaviť čas ukončenia varenia jednotlivých pokrmov. Rúra sa automaticky zapne a vypne v požadovaný čas. Napr., pokrm môžete vložiť do rúry ráno a nastaviť rúru tak, aby bol hotový na obed.

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

Pozrite obrázok: je 10:30 h, doba trvania varenia je 45 minút a rúra sa má vypnúť o 12:30 h.

1. Nastavte ovládač funkcií.
2. Nastavte volič teploty.
3. Niekoľkokrát stlačte tlačidlo .
4. Pomocou tlačidiel **+** alebo **-** upravte dobu trvania varenia.
5. Stlačte tlačidlo . Zátvorky sa objavia pri . Zobrazí sa čas ukončenia prípravy pokrmu.



6. Posuňte čas ukončenia pomocou tlačidiel **+** alebo **-**.



Po niekoľkých sekundách sa zobrazí nastavený čas a rúra zostáva v pohotovostnom režime. Na displeji sa zobrazí čas ukončenia prípravy pokrmu a symbol  sa zobrazí v zátvorkách. Symboly  a  sú vypnuté. Pri zapnutí rúry na pečenie sa zobrazí priebeh času varenia a symbol  sa zobrazí v zátvorkách. Symbol  sa vypne.

## Čas pečenia vypršal.

Zaznie zvukový signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Na displeji sa zobrazí **00:00**. Stlačte tlačidlo . Pomocou tlačidiel **+** alebo **-** nastavte novú dobu trvania. Alebo stlačte dvakrát tlačidlo  a ovládač funkcií nastavte na nulu. Rúra na pečenie je vypnutá.

## Zmena času ukončenia

Zmeňte čas ukončenia pomocou tlačidiel **+** alebo **-**. Po niekoľkých sekundách sa objaví upravený čas. Ak je naprogramovaný budík, najprv stlačte dvakrát tlačidlo . Čas ukončenia nemeňte, pokiaľ už čas varenia začal ubiehať. Výsledok varenia by mohol byť iný.

## Zrušenie času ukončenia

Nastavte čas ukončenia na hodnotu aktuálneho času pomocou tlačidla **-**. Po niekoľkých sekundách sa objaví upravený čas. Rúra sa zapne. Ak je naprogramovaný budík, najprv stlačte dvakrát tlačidlo .

## Overenie nastaveného času

V prípade, že je nastavených viacero časových funkcií, na displeji sa rozsvietia príslušné symboly. Symbol aktuálnej časovej funkcie sa nachádza medzi zátvorkami.

Ak chcete zistiť zvolený čas na budíku , dobu trvania varenia , čas ukončenia  alebo aktuálny čas , stlačte opakovane tlačidlo , kým zátvorky nebudú označovať požadovaný symbol. Príslušná hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji.

## Čas

Po pripojení alebo po výpadku prúdu bliká v indikačnom poli symbol  a štyri nuly. Nastavte čas.

1. Stlačte tlačidlo . V indikačnom poli sa zobrazí čas **12:00**.

2. Čas nastavte tlačidlom **+** alebo **-**. Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas zobrazí.

## Zmena času

Predtým nesmie byť nastavená žiadna iná časová funkcia.

1. Stlačte štyrikrát tlačidlo . Na displeji sa rozsvietia symboly času, zátvorky sa objavia pri .

2. Zmeňte čas pomocou tlačidiel **+** alebo **-**. Nastavený čas sa zobrazí po niekoľkých sekundách.

## Zrušenie zobrazenia času

Zobrazenie času môžete zrušiť. Podrobnosti o tom si prečítajte v kapitole *Zmena základných nastavení*.

## Detská poistka

Rúra na pečenie je vybavená detskou poistkou, aby ju deti nemohli nedopatrením zapnúť.

Rúra na pečenie nereaguje na žiadne nastavenie. Budík je možné nastaviť aj pri aktívnej detskej poistke.

Ak je nastavený druh ohrevu a teplota alebo stupeň grilovania, detská poistka preruší ohrev.

### Aktivácia detskej poistky

Predtým nesmie byť nastavený žiadna doba trvania varenia ani čas ukončenia prípravy pokrmu.

Stlačte tlačidlo  asi na štyri sekundy.

Na displeji sa zobrazí symbol . Detská poistka je aktivovaná.

### Deaktivácia detskej poistky

Stlačte tlačidlo  asi na štyri sekundy.

Symbol  na displeji sa vypne. Detská poistka je deaktivovaná.

## Zmena základného nastavenia

Na tejto rúre na pečenie sú k dispozícii rôzne základné nastavenia. Tieto nastavenia môžu byť prispôsobené individuálnym potrebám používateľa.

Základné nastavenia	Voľba 1	Voľba 2	Voľba 3
<b>1</b> Ukazovateľ času	vždy*	len pri stlačení tlačidla	- čas tlačidla
<b>2</b> Dĺžka trvania signálu po uplynutí doby trvania varenia alebo času na budíku	cca 10 s	cca 2 min*	cca 5 min
<b>3</b> Časové oneskorenie, než dôjde k použitiu zvoleného nastavenia	cca 2 s	cca 5 s	cca 10 s

\* Výrobné nastavenie

Predtým nesmie byť nastavená žiadna iná časová funkcia.

## Funkcia čistenia

Funkcia čistenia slúži na obnovenie samočistiacich povrchov vo vnútri rúry.

Zadná strana, bočné strany a horná časť vnútrajška rúry na pečenie môžu byť pokryté vysokoporóznou keramikovou vrstvou. Táto vrstva absorbuje striekance vznikajúce pečením a odstraňuje ich ešte za prevádzky rúry. Vďaka tejto funkcii sa obnovia tie samočistiace povrchy, ktoré nemožno vyčistiť samostatne.

### Pred čistením

Z vnútra rúry vyberte nádoby a nepotrebné doplnky.

### Čistenie dna a smaltovaných strán

Pred nastavením funkcie čistenia vyčistite vo vnútri rúry všetky povrchy, ktoré nie sú samočistiace. V opačnom prípade sa objavia neskôr neodstrániteľné škvrny.

Používajte handričku a teplú vodu s trochou mydla alebo octu. V prípade veľkého znečistenia použite kovovú drôtenku z jemnej ocele a prostriedok určený na čistenie rúr na pečenie. Používajte, len ak je rúra na pečenie vychladnutá. Samočistiace vrstvy nikdy nečistite pomocou kovovej drôtenky a prostriedkom na čistenie rúr na pečenie.

### Nastavenie

Čistenie trvá približne hodinu.

1. Ovládač funkcií nastavte na horúci vzduch .

2. Volič teploty nastavte na **clean**.

3. Stlačte tlačidlo .

Na displeji sa rozsvieti symbol . Zobrazí sa čas ukončenia čistenia a symbol  sa zobrazí v zátvorkách. Po uplynutí niekoľkých sekúnd začína čistenie. Zobrazí sa čas trvania čistenia a symbol  sa zobrazí v zátvorkách. Symbol  sa vypne.

1. Stlačte tlačidlo  približne 4 sekundy.

Na displeji sa zobrazí aktuálne základné nastavenie pre čas, napr.  pre voľbu 1.

2. Zmeňte základné nastavenie pomocou tlačidiel **+** alebo **-**.

3. Potvrďte tlačidlom .

Na displeji sa zobrazia nasledujúce základné nastavenia. Pomocou tlačidla  možno prechádzať jednotlivými stupňami a pomocou tlačidiel **+** alebo **-** možno meniť nastavenie.

4. Na ukončenie stlačte tlačidlo  približne 4 sekundy.

Všetky základné nastavenia boli použité.

Základné nastavenia sa môžu kedykoľvek znova zmeniť.

### Čistenie je ukončené

Zaznie zvukový signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Na displeji sa zobrazí . Stlačte dvakrát tlačidlo  a ovládač funkcií nastavte do polohy 0. Rúra sa vypne.

### Zrušenie čistenia

Stlačte tlačidlo  a ovládač funkcií nastavte do polohy 0. Rúra sa vypne.

### Posunutie času ukončenia čistenia

Čas ukončenia čistenia je možné upraviť. Čistenie tak môžete zapnúť napr. v noci a umožniť tak používanie rúry počas dňa.

Nastavte podľa postupov v bodoch 1 až 3. Pred začatím čistenia posuňte čas ukončenia pomocou tlačidla **+** alebo **-**.

Rúra prepne na pohotovostný režim. Na displeji sa zobrazí čas ukončenia čistenia a symbol  sa nachádza v zátvorkách. Po začatí čistenia sa zobrazí čas trvania a symbol  sa zobrazí v zátvorkách. Symbol  sa vypne.

### Po čistení

Po vychladnutí vyčistite rúru vlhkou utierkou a utrite zvyšky soli na samočistiacich povrchoch.

# Údržba a čistenie

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

## Upozornenia

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

## Čistiace prostriedky

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

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

Nové handričky pred použitím riadne vyperte.

Zóna	Čistiace prostriedky
Predná časť rúry na pečenie	Teplá voda s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu: Vyčistite pomocou handričky a usušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čističe ani škrabky na sklo.
Plochy z ušľachtilej ocele	Teplá voda s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu: Vyčistite pomocou handričky a usušte mäkkou utierkou. Škrvny od vody, tuku, škrobu a bielka vždy ihneď odstráňte. V opačnom prípade by sa pod nimi mohla vytvoriť korózia.  V strediskách technickej podpory alebo v špecializovaných obchodoch môžete zakúpiť špeciálne prostriedky určené na čistenie ušľachtilej ocele vhodné na teplé povrchy. Čistiaci prostriedok naneste pomocou mäkkej utierky.
Sklo	Čistič na sklo: Vyčistite pomocou mäkkej utierky. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Ovládač	Čistič na sklo: Vyčistite pomocou mäkkej utierky. Nepoužívajte alkohol, ocot ani abrazívne či agresívne čistiace prostriedky.
Sklo dvierok	Čistič na sklo: Vyčistite pomocou mäkkej utierky. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Sklenený kryt osvetlenia rúry na pečenie	Teplá voda s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu: Vyčistite handričkou.
Tesnenie Neodmontovať!	Teplá voda s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu: Vyčistite handričkou. Nedrhnúť.

Zóna	Čistiace prostriedky
Stojany	Teplá voda s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.
Výsuvné lišty	Teplá voda s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Nenamáčajte a neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Teplá voda s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.

## Čistenie samočistiacich povrchov vo vnútri rúry na pečenie.

Zadná strana, bočné strany a horná časť vnútra rúry na pečenie môžu byť pokryté vysokoporóznou keramikou. Táto vrstva absorbuje striekance vznikajúce pečením a odstraňuje ich ešte za prevádzky rúry. Čím vyššia je teplota a dlhšie trvá prevádzka, tým lepší je výsledok.

Vďaka funkcii čistenia sa obnovia tie samočistiace povrchy, ktoré nemožno vyčistiť samostatne. Viac informácií nájdete v kapitole *Funkcia čistenia*.

Mierne zafarbenie vrstvy nemá vplyv na samočistenie.

## Pozor!

- Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky. Poškrali, resp. porušili by vysokoporóznou vrstvu.
- Nečistite keramickú vrstvu prostriedkami na čistenie rúr na pečenie. Ak sa na ňu nedopatrením dostane čistič na rúry na pečenie, okamžite ho odstráňte pomocou špongie a vody.

## Čistenie dna a smaltovaných strán

Používajte handričku a teplú vodu s trochou mydla alebo octu. V prípade veľkého znečistenia použite kovovú drôtenku z jemnej ocele a prostriedok určený na čistenie rúr na pečenie. Používajte, len ak je rúra na pečenie vychladnutá. Samočistiace plochy nikdy nečistite pomocou kovovej drôtenky a prostriedkom na čistenie rúr na pečenie.

## Funkcia osvetlenia

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

## Rozsvietenie svetla

Otočte volič funkcií do polohy .

Svetlo sa rozsvieti. Volič teploty ostane vypnutý.

## Zhasnutie svetla

Otočte volič funkcií do polohy 0.

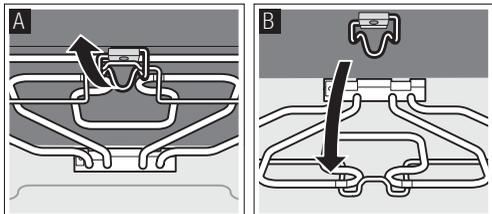
## Zloženie grilovacieho telesa

Na zjednodušenie čistenia je na niektorých rúrach na pečenie možné zložiť grilovacie teleso.

### ⚠ Nebezpečenstvo popálenia!!

Rúra musí byť vychladnutá.

1. Úchytka grilu potiahnite smerom dopredu a potlačte smerom nahor, kým sa nezacvakne (obrázok A).
2. Podržte grilovacie teleso a spustíte smerom nadol (obrázok B).



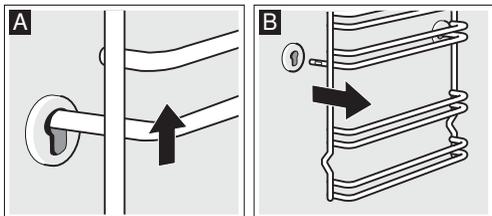
Po ukončení čistenia opätovne vložte grilovacie teleso do hornej časti rúry. Úchytka stlačte smerom nadol a nasadte grilovacie teleso.

## Vysadenie a nasadenie oboch závesných roštov alebo teleskopických výsuvov

Závesné rošty možno pri ich čistení zložiť. Rúra musí byť vychladnutá.

### Vysadenie závesných roštov

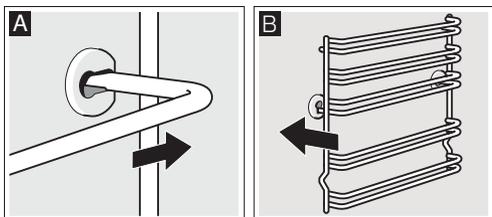
1. Závesný rošt vpredu nadvihnite nahor a vyveste (obr. A).
2. Potom celý závesný rošt vytiahnite dopredu a vyberte ho von (obrázok B).



Závesný rošt vyčistite čistiacim prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefkou.

### Nasadenie závesných roštov

1. Závesný rošt najprv vložte do zadnej drážky prítlačajúc smerom dozadu (obrázok A).
2. a až potom do prednej drážky (obrázok B).

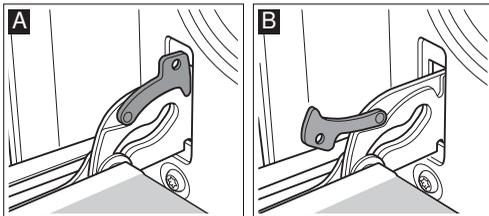


Závesný rošt upevnite vľavo aj vpravo. Zahnutá časť musí vždy smerovať nadol.

## Vysadenie a nasadenie dvierok rúry

Na zjednodušenie demontovania dvierok a čistenia sklenených tabulí sa dvierka môžu vyvesiť.

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

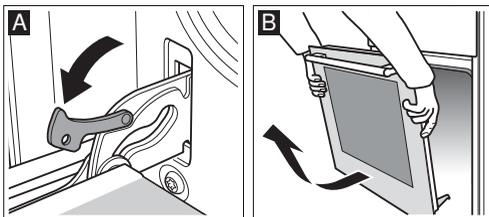


### ⚠ Nebezpečenstvo poranenia!!

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

### Vysadenie dvierok

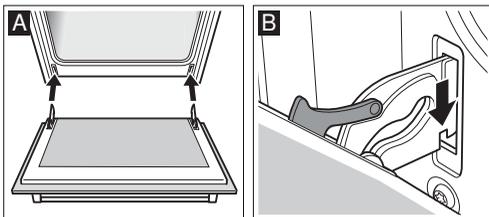
1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Vyklopte obe zaistovacie páčky, vľavo a vpravo (obrázok A).
3. Dvierka rúry na pečenie zatvorte až na doraz (obrázok B). Dvierka uchopte obidvoma rukami vľavo a vpravo. Zatvorte ich ešte trochu viac a vytiahnite ich.



### Nasadenie dvierok

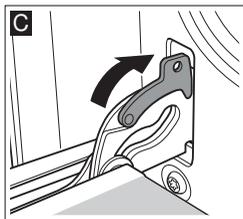
Pri opätovnom nasadení dvierok postupujte rovnako, len v opačnom poradí.

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



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

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



### ⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

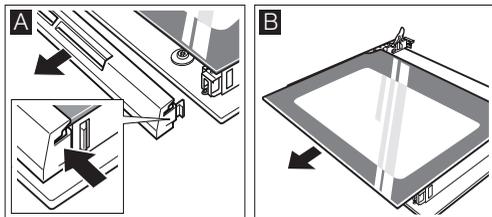
V prípade, že dverka vypadnú alebo sa úchyty náhle zatvoria, nedotýkajte sa ich. Obráťte sa na stredisko technickej podpory.

## Demontáž a montáž skiel dveriek

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

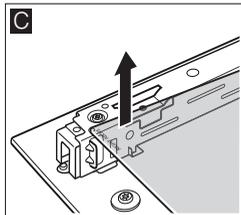
### Demontáž

1. Dverka rúry vyveste a položte na utierku rukoväťou dolu.
2. Odoberte horný kryt dveriek rúry. Na tento účel zatlačte prstami vľavo aj vpravo na jazýčky (obrázok A).
3. Vrchné sklo nadvihnite a vytiahnite von (obrázok B).



Ak majú dverka tri sklá, postupujte okrem toho nasledovne:

4. Sklo nadvihnite a vytiahnite von (obrázok C).



Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou utierkou.

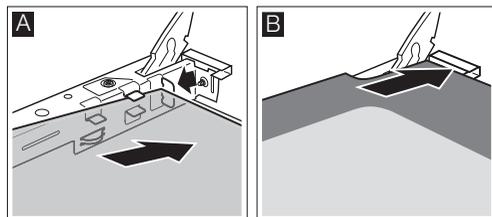
### ⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Poškrábané sklo dveriek spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.

### Montáž

Ak sú dverka rúry s dvomi sklami, vykonajte kroky 2 až 4. Pri montáži dávajte pozor na to, aby nápis „Right above“ sa nachádzal obrátene vľavo dole.

1. Sklo vložte šikmo dozadu (obrázok A).
2. Vrchné sklo zasunite šikmo dozadu do oboch držiakov. Hladká plocha musí byť von (obr. B)



3. Nasadíte kryt a pritlačte ho.
4. Zaveste dverka rúry.

**Rúru na pečenie smiete používať znova až vtedy, ak sú sklá správne namontované.**

## Čo robiť v prípade poruchy?

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

### Prehľad prevádzkových porúch

Porucha	Možná príčina	Náprava/upozornenie
Rúra nefunguje.	Poistka je chybná.	Skontrolujte v poistkovej skrínke, či je poistka v poriadku.
	Výpadok elektrického prúdu?	Skontrolujte, či kuchynské svetlo alebo ostatné kuchynské spotrebiče fungujú.
V indikačnom poli blíka symbol ☺ a štyri nuly.	Výpadok elektrického prúdu?	Nastavte čas nanovo.
Rúra neheje.	Na kontaktoch sa nachádza prach.	Otočný volič viackrát otočte obojstranne.

### Chybové hlásenia

Ak sa na displeji objaví chybové hlásenie **E**, stlačte tlačidlo . Chybové hlásenie zmizne. Vymaže sa funkcia nastaveného času. Ak chybové hlásenie nezmizne, obráťte sa na najbližšie servisné centrum.

Nasledujúce chybové hlásenia môže vyriešiť používateľ svojpomocne.

Chybové hlásenie	Možná príčina	Riešenie/rady
<b>E011</b>	Tlačidlo stlačané prídlho sa zaseklo.	Stlačte všetky tlačidlá po jednom. Overte, či sa niektoré tlačidlo zaseklo, prípadne je zakryté alebo zašpinené.

### ⚠ Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!!

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

## Výmena žiarovky

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

### **⚠ Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!!**

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

1. Aby ste sa vyhlí jeho poškodeniu, do vnútornej časti vychladnutej rúry položte kuchynský utierku.

2. Ochranný kryt lampy odkrúťte smerom doľava.



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

## Ochranné sklo

Poškodené ochranné sklo treba vymeniť. Ochranné sklo môžete zakúpiť v zákazníckom servise. Uveďte číslo výrobku a výrobné číslo spotrebiča.

## Zákaznícky servis

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

### Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD)

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

Č. výrobku (E)

Výrobné č.

### Zákaznícky servis

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

### Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženom zozname služieb zákaznikom.

Spoločte sa na kompetentnosť výrobcu. Zabezpečte tým, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielmi pre váš spotrebič.

## Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia

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

### Úspora energie

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

### Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

# Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu

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

## Upozornenia

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

## Koláče a pečivo

### Pečenie na jednej úrovni

Pomocou funkcie horný/dolný ohrev  dosiahnete lepšie prepečenie koláčov.

Ak pečiete horúcim vzduchom , odporúča sa dodržiavať nasledovné výšky:

- Koláče vo forme: výška 2
- Koláče na plechu: výška 3

### Pečenie na rôznych úrovniach

Používajte horúci vzduch .

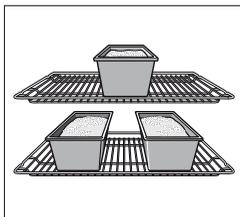
Výška pri pečení na dvoch úrovniach:

- Hliníkový plech: výška 3
- Hliníkový plech: výška 1

Plech na pečenie vložené naraz nemusia byť naraz hotové.

V tabuľkách nájdete niekoľko rád na prípravu jednotlivých jedál.

Ak použijete 3 štvoruholníkové formy naraz, položte ich na rošt ako na obrázku.



## Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

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

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

## Tabuľky

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

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

Ďalšie informácie nájdete v tabuľkovej prílohe kapitoly *Tipy na pečenie*.

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

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

Koláč vo forme na pečenie	Forma na rošte	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia, min.
Koláč tarta	Forma na tartu z bieleho plechu, Ø 31 cm.	1		220-240	40-50
		1+3		190-200	35-45
Koláč quiche	Forma na tartu z bieleho plechu, Ø 31 cm.	1		220-230	40-50
Koláče*	Forma na koláč z bieleho plechu, Ø 28 cm.	2		180-200	50-60
Piškóťový koláč, jednoduchý	Vencová/obdĺžniková forma	2		160-180	55-70
	3 obdĺžnikové formy	3+1		140-160	70-90

\* Pokiaľ chcete piecť niekoľko koláčov súčasne, postavte formy vedľa seba na rošt.

Koláče na plechu na pečenie	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach	
Pizza	Plech na pečenie	2		200-220	25-35
	Hliníkový plech + nízky plech na pečenie	1+3		170-180	35-45
	Hliníkový plech + univerzálna panvica	1+3		170-180	35-45

Prídavné plechy môžete zakúpiť v špecializovaných predajniach alebo v strediskách technickej podpory.

Koláče na plechu na pečenie		Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		180-200	25-35
	Hliníkový plech + nízky plech na pečenie	1+3		170-190	30-45
	Hliníkový plech + univerzálna panvica	1+3		170-190	30-45
Burek, balkánska špecialita	Univerzálna panvica	2		190-200	40-55

Prídavné plechy môžete zakúpiť v špecializovaných predajniach alebo v zákazníckom servise.

Chlieb a rožky		Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Kysnutý chlieb z 1,2 kg múky*, (predhriat)	Hliníkový plech	2		270	8
				200	35-45
Kváskový chlieb z 1,2 kg múky*, (predhriat)	Hliníkový plech	2		270	8
				200	40-50
Rožky (napr. žitné)	Hliníkový plech	3		200-220	20-20

\* Nikdy nelejte vodu priamo do horúcej rúry na pečenie.

Sladké pečivo		Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Sušienky a drobné pečivo	Hliníkový plech	3		150-160	20-30
	Hliníkový plech + nízky plech na pečenie	1+3		140-150	20-30
	Hliníkový plech + univerzálna panvica	1+3		140-150	20-30
Snehové pečivo	Hliníkový plech	3		80-90	180-210
Veterníky	Hliníkový plech	2		190-210	30-40
Mandľové pečivo	Hliníkový plech	3		110-130	30-40
	Hliníkový plech + nízky plech na pečenie	1+3		100-120	35-45
	Hliníkový plech + univerzálna panvica	1+3		100-120	35-45

Prídavné plechy môžete zakúpiť ako doplnkové príslušenstvo v špecializovaných predajniach.

## Tipy a praktické rady na pečenie

Ak chcete piecť podľa vlastného receptu.	Orientujte sa podľa podobného druhu pečiva v tabuľkách na pečenie.
Ako zistíte, že je koláč upečený?	Asi 10 minút pred koncom času pečenia uvedeného v tabuľke pichnite tenkou drevenou špajdlou do najvyššieho miesta na koláči. Ak nie je na špajdli prilepené cesto, koláč je upečený.
Koláč klesol.	Nabudúce použite menej tekutín, alebo zvolte o 10 stupňov nižšiu teplotu. Dodržujte čas miešania cesta uvedený v recepte.
Koláč sa v strede vysoko zdvihol, ale okraje sú nízke.	Nemažte formu tukom. Po upečení koláča ho pomocou noža opatrne uvoľnite z formy.
Koláč je na povrchu príliš tmavý.	Zasuňte koláč nižšie do rúry, zvolte nižšiu teplotu a dlhší čas pečenia.
Koláč je príliš vysušený.	Do hotového koláča pichnite niekoľkokrát špáradlom. Pokropte koláč ovocnou šťavou alebo alkoholickým nápojom. Nabudúce zvolte o 10 stupňov vyššiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Chlieb alebo sladké pečivo (napríklad tvarohový koláč) vyzerajú zvonku dobre, ale vo vnútri sú mazľavé (vlhké, so zvyškami vody).	Nabudúce pridajte menej tekutiny, pečte o niečo dlhší čas a na nižšej teplote. Pri koláčoch so šľavnatým povrchom najprv predpečte korpus. Následne ho posypte mandľami a strúhankou a potom obložte ovocím. Dodržujte návod na recepte a čas pečenia.
Pečivo zhnedlo nerovnomerne.	Zvoľte nižšiu teplotu; pečivo sa prepečie rovnomernejšie. Chúlostivé pečivo pečte na jednej úrovni za použitia funkcie horný/dolný ohrev  . Prečnievajúci papier na pečenie môže ovplyvniť cirkuláciu vzduchu. Papier vždy zastrihnite podľa formy.
Ovocný koláč je na spodku príliš svetlý.	Nabudúce uložte koláč na nižšiu úroveň.
Vytéka ovocná šťava.	Nabudúce použite podľa možnosti univerzálnu panvicu na pečenie.
Drobné kysnuté pečivo sa počas pečenia zlepilo.	Pokúste sa ho poukladať asi 2 cm od seba. Tak bude mať dostatok priestoru na kysnutie a zostane pekne opečené zo všetkých strán.
Pečenie na viacerých úrovniach. Pečivo na hornom plechu je tmavšie než na spodnom.	Pri pečení na rôznych úrovniach používajte vždy horúci vzduch  . Ak naraz vložíte viacero plechov na pečenie, neznamená to, že budú naraz hotové.
Pri pečení šľavnatých koláčov sa tvorí kondenzovaná voda.	Počas pečenia sa môže tvoriť vodná para. Časť pary uniká rukoväťou dvierok a môže sa kondenzovať na ovládacom paneli a na susednom nábytku vo forme kvapiek. Je to fyzikálne podmienený jav.

## Mäso, hydina, ryby

### Nádoby

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

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

Pri používaní smaltovaných nádob pridajte viac tekutín.

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

Údaje uvedené v tabuľke:

Nádoba bez pokrievky = otvorená

Nádoba s pokrievkou = zatvorená

Nádoby položte vždy na stred roštu.

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

### Pečenie

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

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

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

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

### Grilovanie

Grilujte vždy v uzavretej rúre na pečenie.

Na grilovanie predhrejte rúru asi 3 minúty pred vložením pokrmu.

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

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

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

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

Po uplynutí času ¾ kúsky rýb obráťte.

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

### Mäso

Po uplynutí polovice času mäso obráťte.

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

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

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

Mäso	Hmotnosť	Varná nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas pečenia v minútach
Dusené hovädzie mäso (napr. rebierko)	1,0 kg	zatvorená	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2,0 kg		2		200-220	130
Hovädzia sviečková	1,0 kg	otvorená	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90
Roastbeef, krvavý	1,0 kg	otvorená	1		210-230	40
Steaky prepečené*		Rošt	5		3	20
Steaky, krvavé*			5		3	15
Bravčové mäso bez kože (napr. krkovička)	1,0 kg	otvorená	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2,0 kg		1		170-190	160
Bravčové mäso s kožou (napr. pliecko, koleno)	1,0 kg	otvorená	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2,0 kg		1		160-180	180
Údené bravčové rebierko s kosťou	1,0 kg	zatvorená	2		210-230	70
Sekaná	zo 750 g mäsa	otvorená	1		170-190	70
Párky	asi 750 g	Rošt	4		3	15
Teľacia pečienka	1,0 kg	otvorená	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Jahňacie stehno bez kosti	1,5 kg	otvorená	1		150-170	110

\* Rúru na 5 minút predhrejte.

## Hydina

Údaje o hmotnosti v tabuľke sa týkajú hydiny pečenej bez plnky.

Hydinu v celku položte na rošt najprv prsnou časťou smerom nadol. Po uplynutí  $\frac{2}{3}$  času obráťte.

Po uplynutí polovice času prípravy obráťte opekané kúsky, morčacie stehná alebo prsia. Po uplynutí  $\frac{2}{3}$  času kúsky hydiny obráťte.

Ak pripravujete kačiču alebo hus, prepichnete kožu pod krídlami, aby sa zbavila tuku.

Hydina sa opečie dozlatista a dochrumkava, ak ju približne ku koncu času prípravy potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovým džúsom.

Pri grilovaní priamo na rošte položte hliníkový plech do výšky 1.

Hydina	Hmotnosť	Nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Polky kuraťa, 1 až 4 kusy	400 g kus	Rošt	2		200-220	40-50
Kuracie mäso, nakrájané	250 g kus	Rošt	2		200-220	30-40
Kura, celé 1 až 4 kusy	1,0 kg kus	Rošt	2		190-210	50-80
Kačka	1,7 kg	Rošt	2		180-200	90-100
Hus	3,0 kg	Rošt	2		170-190	110-130
Morka, mladá	3,0 kg	Rošt	2		180-200	80-100
2 morčacie stehná	800 g kus	Rošt	2		190-210	90-110

## Ryby

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

Celú rybu nie je nutné otáčať. Vložte celú rybu do rúry na pečenie chrbtovou plutvou smerom nahor. Do brucha ryby vložte narezaný zemiak alebo malú žiaruvzdornú nádobu, aby ste rybu stabilizovali.

Pri pečení rybieho filé pridajte niekoľko polievkových lyžíc tekutiny a uduste.

Pri grilovaní priamo na rošte položte hliníkový plech do výšky 1.

Ryby	Hmotnosť	Nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Ryby, biele/miešané (v celku), napr. dozlatista	600 g	Hliníkový plech	3		180-190	45-55
Tučná ryba (malé kúsky), napr. losos		Rošt*	2		180-190	45-55
Plnená treska	1,0 kg	Hliníkový plech	3		180-190	55-65

\* Vložte hliníkový plech do výšky 1.

## Typy na pečenie a grilovanie

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

## Nákypy, zapечené pokrmy, toasty

Nádobu položte vždy priamo na rošt.

Pri pečení bez varných nádob priamo na rošte položte hliníkový plech do výšky 1. Udržte tak rúru čistú.

Stav nákypu bude závisieť od veľkosti varnej nádoby a výšky pokrmu. Údaje v tabuľke sú len orientačné.

Pokrm	Nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas pečenia v minútach
Sladké nákypy (napr. tvarohový s ovocím)	Forma na nákyp	2		180-200	40-50
Korenené zapечané pokrmy z varených prísad (napr. zapечané cestoviny)	Forma na nákyp alebo hliníkový plech	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Korenené zapечané pokrmy zo surových prísad* (napr. zapечané zemiaky)	Forma na zapечanie alebo hliníkový plech	2		160-180	50-70
		2		160-180	50-70
Jemne dozlatista opečené toasty	Rošt	5		3	4-5
Zapечené toasty	Rošt	3+1		170-180	8-12

\* Vrstva zapечaného pokrmu nesmie byť vyššia než 2 cm.

## Polotovary

Riadte sa pokynmi výrobcu, ktoré nájdete na obale.

Ak príslušenstvo prikryjete papierom na pečenie, uistite sa, že je tento papier vhodný na použitie pri vysokých teplotách. Rozmery papiera prispôbte veľkosti pokrmu, ktorý práve pripravujete.

Konečný výsledok bude závisieť priamo od druhu potravín. Pri surových potravinách sa môžu vyskytnúť nepravidelnosti a rozdiely v zafarbení.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Hranolky	Rošt alebo hliníkový plech	3		190-210	20-30
Pizza*	Rošt	2		200-220	15-20
Pizza bageta	Hliníkový plech	3		190-200	20-25

**Upozornenie:** Forma na pečenie sa môže vzhľadom na rozdiel teplôt formy a mrazených potravín deformovať. Počas pečenia deformácia zanikne.

## Špeciálne pokrmy

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

Najprv vyberte príslušenstvo a stojany z vnútra rúry na pečenie.

### Priprava jogurtu

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

3. Zmes rozdeľte do zaváraninových fliaš a prikryte ich priesvitnou fóliou.
4. Rúru predhrejte podľa inštrukcií.
5. Potom rozložte zaváraninové fľaše do spodnej vnútornej časti rúry a postupujte, ako je uvedené.

### Cesto nechajte vykysnúť

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

Pokrm	Nádoby	Výška	Druh ohrevu	Teplota	Čas
Jogurt	Zaváraninové fľaše	do spodnej vnútornej časti rúry		Predhriať na 50 °C 50 °C	5 min 8 h
Cesto nechajte vykysnúť	Použite nádobu odolnú voči vysokým teplotám	do spodnej vnútornej časti rúry		Predhriať na 50 °C vypnite spotrebič a cesto vložte do vnútra rúry.	5-10 min 20-30 min

## Rozmrazovanie

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

Riadte sa pokynmi výrobcu, ktoré nájdete na obale.

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

Hydinu uložte na tanier prsnou časťou smerom nadol.

Mrazené výrobky	Prislušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota
Napr. šľahačkové torty, krémové zákusky, koláče s čokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocie, kurča, saláma a mäso, chlieb a rožky, koláče a iné sladké pečivo	Rošt	1		Volič teploty zostáva vypnutý.

## Sušenie

Používajte len kvalitné a dôkladne umyté ovocie.

Ovocie nechajte dobre odkvapať a usušiť.

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

Ovocie a zeleninu z času na čas obracajte.

Keď sú už dozlatista opečené, usušte ich a zložte z papiera.

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

## Zaváranie

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

### Pozor!

Nepoužívajte väčšie alebo vyššie fľaše. Mohli by prasknúť.

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

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

### Príprava

- Ovocie a zeleninu nakladte do zaváraninových fliaš, ale nie až po okraj.
- Dôkladne vyčistite okraje zaváraninových fliaš.

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

4. Zaváraninové fľaše uzatvorte pomocou svoriek.

Do rúry na pečenie nekladajte viac než šesť fliaš naraz.

### Nastavenie

- Univerzálnu panvicu položte do výšky 2. Zaváraninové fľaše naskladajte tak, aby sa navzájom nedotýkali.
- Do univerzálnej panvice vlejte pol litra teplej vody (cca 80 °C).
- Zatvorte dvierka rúry.
- Nastavte volič funkcií na dolný ohrev .
- Nastavte teplotu medzi 170 a 180 °C.

### Zaváranie

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

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

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

### Zaváranie zeleniny

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

Zelenina v studenom náleve v litrových fľašiach	Od objavenia sa bubliniek 120-140 °C	Zostatkové teplo
Uhorky	-	cca 35 minút
Červená repa	cca 35 minút	cca 30 minút
Ružičkový kel	cca 45 minút	cca 30 minút
Fazuľa, kaleráb, červená kapusta	cca 60 minút	cca 30 minút
Hrášok	cca 70 minút	cca 30 minút

### Vyberanie zaváraninových fliaš z rúry

Zaváraninové fľaše vyberte z rúry až po ukončení varu.

### Pozor!

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

## Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká najmä pri výrobkoch z cereálií a zemiakov pripravovaných pri vysokých teplotách, ako sú hranolky, toasty, pečivo, rožky, chlieb a jemné sladké pečivo (drobné pečivo, korenené cestoviny, medovníky).

### Rady na prípravu pokrmov s nízkym obsahom akrylamidu

<b>Všeobecné</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Obmedzte čo najviac čas pečenia.</li><li>■ Potraviny opečte do zlatista bez toho, aby ste ich pripekli.</li><li>■ Veľké a hrubé kusy potravín obsahujú málo akrylamidu.</li></ul>
<b>Pečenie</b>	S horným a dolným ohrevom max. 200 °C. S horúcim vzduchom max. 180 °C
Sušienky a drobné pečivo	S horným a dolným ohrevom max. 190 °C S horúcim vzduchom max. 170 °C Vajcia alebo vaječné žĺtky obmedzujú tvorbu akrylamidu.
Pečené hranolky	Rozložte len jednu rovnomernú vrstvu na plech. Počítajte aspoň so 400 g hranoliek na plech, aby sa nevysušili.

# Skúšobné jedlá

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

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

## Pečenie

Pečenie na dvoch úrovniach:

Univerzálnu panvicu položte vyššie a plech na pečenie na spodok.

Maslové sušienky:

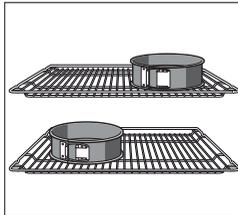
Plech na pečenie vložený naraz nemusia byť naraz hotové.

Jablkový koláč na úrovni 1:

Tmavé formy na tortu naskladajte oddelene od seba.

Jablkový koláč na úrovni 2:

Tmavé formy na tortu naskladajte nad seba.



Plechové formy na tortu:

Piečť pri hornom/dolnom ohreve ☐ na úrovni 1. Namiesto roštu použite univerzálnu panvicu a poukladajte naň formy na tortu.

Pokrm	Príslušenstvo a rady a upozornenia	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Maslové sušienky (predhriať*)	Nízky plech na pečenie	2	☐	160-170	20-30
	Univerzálna panvica	3	☐	150-160	20-30
	Hliníkový plech + nízky plech na pečenie	1+3	☒	140-160	20-30
	Hliníkový plech + univerzálna panvica	1+3	☒	140-160	20-30
Drobné pečivo 20 ks	Hliníkový plech	3	☐	150-170	20-35
Drobné pečivo 20 ks na 1 plech (predhriať*)	Hliníkový plech + nízky plech na pečenie	1+3	☒	140-150	30-40
	Hliníkový plech + univerzálna panvica	1+3	☒	140-150	30-40
Piškótové cesto (predhriať*)	Forma na tortu	1	☐	170-180	35-45
Kysnutý koláč	Hliníkový plech	2	☐	160-180	30-40
	Hliníkový plech + nízky plech na pečenie	1+3	☒	150-160	30-45
	Hliníkový plech + univerzálna panvica	1+3	☒	150-160	30-40
Jablkový koláč	2 mriežky + 2 plechové formy na tortu Ø 20 cm.	1+3	☒	170-180	60-70
	Hliníkový plech + 2 plechové formy na tortu Ø 20 cm.	1	☐	190-210	70-90

\* Rýchloohrev nepoužívajte na predhrievanie rúry.

Rošty a plechy môžete zakúpiť ako špeciálne príslušenstvo v špecializovaných predajniach.

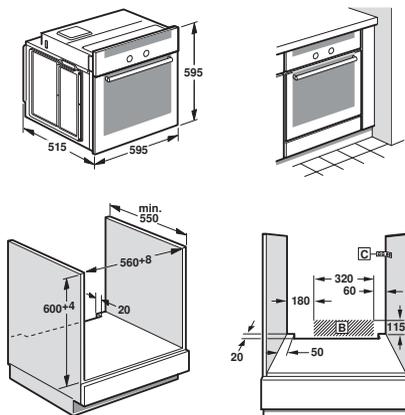
## Grilovanie

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

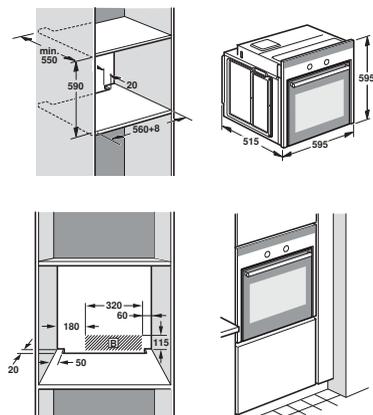
Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Grilovací stupeň	Čas pečenia v minútach
Opečené toasty (predhriať 10 minút)	Rošt	5	☐	3	1/2-2
Hovädzie fašírky 12 kusov* (nepredhrievať)	Rošt + univerzálna panvica	4+1	☐	3	25-30

\* Po uplynutí 3/4 času obráťte.

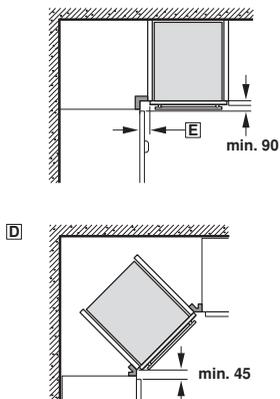
1



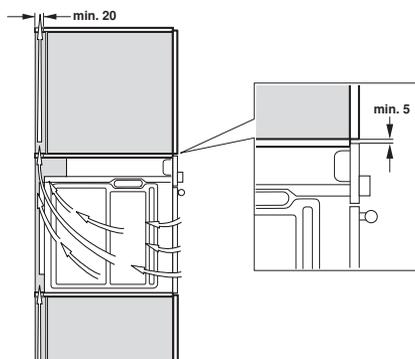
2

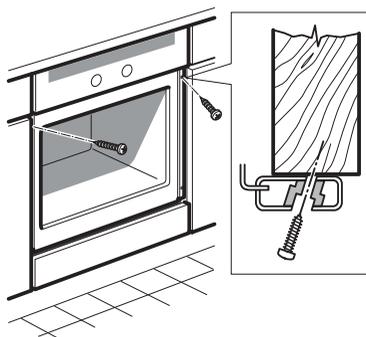
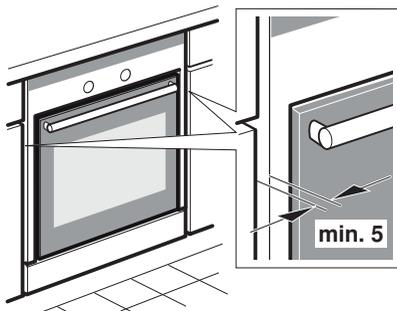


3



4





## Technická příprava spotřebiče: obrázek 1

- Při umístění spotřebiče musí být obal a plastový povrch kuchyňské skříňky ošetřen lepidlem odolným vůči teplotě 90 °C pro vnitřní část skříňky (kde bude trouba umístěna) a odolným vůči teplotě 70 °C pro přilehlé skříňky (umístěné po stranách trouby). Jestliže obal, plastový povrch či lepidlo nemá dostatečnou odolnost vůči vysokým teplotám, skříňky se mohou deformovat nebo shořet. V takovém případě výrobce trouby neodpovídá za škodu způsobenou na dotyčné skříňce.
- Skříňky musí být před instalací trouby oříznuty. Odstraňte z nich dřevěné odštěpky, mohly by totiž mít vliv na funkci jednotlivých součástek trouby.
- Skříňky musí být umístěna v zatmaveném prostoru **B** nebo na takovém místě, kde nebude narušovat další průběh montáže trouby.
- Veškeré volné stojící skříňky musí být připevněny ke stěně v běžném úhlu v prostoru **C**.
- Ve spodní části skříňky pro vestavnou troubu musí být větrací šterbiny.
- Jestliže je trouba umístěna pod plotýnkou, postupujte podle postupu k montáži plotýnky.

## Umístění trouby do vysoké skříňky: obrázek 2

Troubu je možné instalovat také do vysoké skříňky. Kvůli odvětrávání by mezi spodní polici a opěrnou zdí měla být mezera o velikosti přibližně 20 mm a stejně tak velká mezera mezi horní polici a opěrnou zdí.

Mezi spodní a horní polici doporučujeme zachovat mezery o velikosti 590 mm, a to z důvodu řádného odvětrávání. Jestliže požadujete ještě silnější odvětrávání, tuto mezery můžete zvětšit až na 595 mm.

Trouby s výsuvnými dveřmi by měly být smontovány tak, aby bylo možno pečící plechy snadno vysunout.

## Umístění trouby do rohové skříňky: obrázek 3

Při instalaci spotřebiče do rohové skříňky je třeba vzít v úvahu rozměry z obrázku **D**. Pro umístění dle obrázku **E**, doporučujeme vzít v úvahu šířku přední části skříňky a rukojeti.

## Připojení trouby k elektrické síti

- Předtím, než poprvé spotřebič použijete, zkontrolujte, zda je váš dům uzemněn a splňuje příslušné bezpečnostní předpisy. Připojení spotřebiče k elektrické síti smí provést pouze odborník, přičemž bude postupovat dle pokynů vašeho místního poskytovatele elektrické energie a dle národních předpisů.

Použití tohoto spotřebiče mimo uzemněnou zásuvku nebo jeho nesprávná instalace může způsobit vážné škody (poranění člověka a smrtelný úraz elektrickým proudem), třebaže je toto velmi nepravděpodobné. Výrobce neručí za škody, které jsou zapříčiněny nesprávnou instalací.

- Během celé instalace spotřebiče nesmí být trouba připojena k elektrické síti.
- Spotřebič má ochrannou třídu I a je třeba jej používat s uzemněnou zásuvkou.
- Kabel pro připojení trouby k elektrické síti musí být H05 V V-F 3G 1,5 mm<sup>2</sup> nebo větší. Nejprve připojte žlutý a zelený kabel, které jsou používány pro připojení k uzemněné zásuvce, tyto kabely by také měly být delší než ostatní.
- Aby byly dodrženy běžné bezpečnostní předpisy, technik instalující váš spotřebič by se měl ujistit, že všechny fáze spotřebiče vedou do hlavního vypínače pro spotřebič s průměrem přírodního vodiče menším než 3 mm. Toto není nutné, jestliže je spotřebič připojen na zásuvku, ke které má uživatel přístup a za předpokladu, že je tato zásuvka uzemněná.
- Při instalaci a práci s elektrickým proudem je třeba používat ochranné pracovní pomůcky.
- Spotřebič musí být připojen dle požadavků na napětí uvedených na typovém štítku spotřebiče.
- Spotřebič by měl být připojován v pozici mírně nakloněné dopředu. Síťový kabel by měl být dostatečně dlouhý, aby bylo možno spotřebič připojit. Upozornění! Ujistěte se, že se síťový kabel během instalaci nezachytí a nepříjde do kontaktu s horkými částmi trouby.
- Veškeré úpravy na spotřebiči, včetně výměny nebo instalace síťového kabelu, smí provádět pouze odborně vyškolený technik autorizovaného servisu.

## Umístění trouby do skříňky: obrázek 4

- Při instalaci trouby s výsuvnými dveřmi musí být dveře demontovány.
- Troubu úplně vtačte do prostoru v určené kuchyňské skříňce. Ujistěte se, že síťový kabel není veden přes okraje trouby, že nepříjde do kontaktu s horkými částmi trouby a že nevede po spodní části trouby.
- Umístěte troubu do správné pozice ve skříňce a upevněte ji pomocí šroubů (4x25) obsažených v balení.
- Jestliže byla skříňka postavena dle poskytnutých rozměrů, na vrchní části trouby bude mezera. Z důvodu správné funkce odvětrávání nezakryvejte tuto mezery dřevěnými lištami.
- Mezi spotřebičem a přilehlými skříňkami (umístěnými po stranách trouby) by měla zůstat mezera o velikosti 5 mm.

## Demontáž

Odpojte spotřebič z elektrické sítě. Uvolněte šrouby, kterými je trouba připevněna ke skříňce. Lehce troubu nadzvedněte a vyjměte ji úplně ze skříňky.

# INFORMAČNÝ LIST

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

Obchodná značka BSH



Značka	BOSCH
Predajné označenie	HBG43T151R
Trieda účinnosti dutého priestoru	A (najvyššia) - G (najnižšia)
Spotreba energie (kWh) - konvenčný ohrev	(pri normalizovanej záťaži) 0,92
Spotreba energie (kWh) - horúci vzduch	(pri normalizovanej záťaži) 0,85
Užitočný objem dutého priestoru (l)	60
Veľkosť zariadenia (l):	
	malé: $12 \text{ l} \leq V < 35 \text{ l}$
	stredné: $35 \text{ l} \leq V < 65 \text{ l}$
	veľké: $65 \text{ l} \leq V$
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri konvenčnom ohreve (min.)	—
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri horúcom vzduchu (min.)	40
Hlučnosť (dB (A) re 1 pW)	50
Spotreba energie, ak nie je spustená žiadna funkcia a rúra je v režime s najnižšou spotrebou energie	—
Plocha najväčšieho plechu na pečenie (cm <sup>2</sup> )	1245

Upozornenie: vývojové zmeny vyhradené.

Prípadné technické zmeny, tlačové chyby a odlišnosti vo vyobrazení sú vyhradené bez upozornenia.

Aktuálny návod nájdete na webových stránkach [www.bosch-home.com/sk](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 spotrebičeDovozca: **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 zákazníkoví platný doklad o predaji, kde bude uvedený dátum predaja a označenie spotrebiča, a súčasťou dokladu o kúpe tovaru je správne a úplne vyplnený záručný list v deň predaja výrobku. V prípade predpredajnej reklamácie je potrebné predložiť riadne vyplnený reklamačný protokol.

### Záručné podmienky

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

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

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

### Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

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

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

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



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

Vážený zákazník,

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

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

### **Dodávateľ:**

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

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

### **Príjem opráv:**

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

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

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

### **Zákaznícke poradenstvo:**

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

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

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.