



BOSCH
Invented for life



SK Návod na použitie

Obsah

Rady a bezpečnostné pokyny	5
Pred montážou	5
Rady a bezpečnostné pokyny	6
Príčiny škôd	7
Vaša nová rúra na pečenie	9
Ovládací panel	9
Volič funkcií	10
Tlačidlá a displej	11
Volič teploty	11
Vnútrotný priestor spotrebiča	12
Príslušenstvo	12
Pred prvým použitím	14
Nastavenie času	14
Predhriatie rúry na pečenie	14
Čistenie príslušenstva	15
Nastavenie rúry na pečenie	15
Druh ohrevu a teplota	15
Rýchloohrev	16
Nastavenie časových funkcií	17
Časovač	17
Čas trvania	18
Čas ukončenia	20
Čas	22
Detská poistka	22
Zmena základných nastavení	23
Údržba a čistenie	24
Čistiace prostriedky	24

Obsah

Funkcia osvetlenie	26
Funkcia Čistenie	26
Vyvesenie a zavesenie rámu	27
Sklopenie vyhrievacieho telesa grilu	28
Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry	29
Montáž a demontáž skla dvierok	31
Čo robiť v prípade poruchy?	33
Tabuľka porúch	33
Výmena žiarovky na hornej stene rúry na pečenie	34
Sklenený kryt	34
Servis	35
Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia	36
Úspora energie	36
Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia	36
Tabuľky a tipy	37
Koláče a pečivo	37
Tipy a praktické rady na pečenie	39
Mäso, hydina, ryby	40
Tipy na pečenie a grilovanie	43
Nákypy, zapečené pokrmy, toasty	44
Rozmrazovanie	44
Sušenie	45
Hlboko zmrazené hotové jedlá	45
Zaváranie	46
Skúšobné pokrmy	48

Rady a bezpečnostné pokyny

Pozorne si prečítajte návod na používanie. Návod na používanie a montáž uschovajte. V prípade odovzdania spotrebiča inej osobe priložte tiež túto dokumentáciu.

Návod na používanie je platný tak pre samostatné, ako aj pre viacúčelové rúry na pečenie. Pri viacúčelových rúrach na pečenie si prečítajte návod na používanie dodaný s varným panelom, aby ste sa oboznámili s ovládaním jeho jednotlivých prvkov.

Pred montážou

Poškodenie počas prepravy

Akonáhle spotrebič vybalíte, pozorne ho skontrolujte. V prípade, že bol spotrebič počas prepravy poškodený, neuvádzajte ho do prevádzky.

Elektrické pripojenie

Zapojenie spotrebiča smie vykonať len autorizovaný technik. Ak bude spotrebič poškodený kvôli nesprávnemu pripojeniu, stráca nárok na záruku.

Pred prvým použitím spotrebiča sa uistite, že je vaša domáca elektroinštalácia uzemnená a zodpovedá všetkým platným bezpečnostným predpisom.

Montáž a pripojenie spotrebiča smie vykonať jedine autorizovaný technik.

V prípade, že spotrebič nebude správne pripojený na svorku uzemnenia alebo bude uvedený do prevádzky bez odborného zapojenia, môže za určitých, veľmi vzácnych okolností dôjsť k vážnym zraneniam (ťažkým poraneniam, usmrteniu osôb elektrickým prúdom).

Výrobca nenesie zodpovednosť za nesprávne používanie, ani za možné zranenia zapríčinené neodbornou elektroinštaláciou.

Rady a bezpečnostné pokyny

Tento spotrebič bol navrhnutý len na domáce používanie. Používajte ho výhradne na prípravu pokrmov.

Nedovoľte, aby spotrebič bez dohľadu používali deti a dospelé osoby

- v prípade, že majú obmedzené zmyslové, fyzické alebo rozumové schopnosti, alebo
- v prípade, že nemajú dostatok skúseností a poznatkov o používaní spotrebiča.

Nenechajte deti hrať sa so spotrebičom.

Dvierka rúry na pečenie

Dvierka rúry na pečenie musia byť počas prevádzky vždy zatvorené. Ako preventívne opatrenie sa odporúča nechať dvierka zatvorené, aj keď je rúra na pečenie vypnutá.

Nesadajte si, nestúpajte, nehrajte sa s dvierkami ani v prípade, že je rúra na pečenie zatvorená.

Horúca rúra na pečenie

Nebezpečenstvo popálenia!

Nikdy sa nedotýkajte vnútorných častí rúry na pečenie ani vyhrievacích telies, pokiaľ sú horúce.

Dvierka rúry otvárajte obozretne. Môže dôjsť k úniku horúcej pary.

Chráňte pred deťmi.

Nebezpečenstvo požiaru!

Do rúry na pečenie nekladajte žiadne horľavé predmety.

Neotvárajte dvierka v prípade, že zo spotrebiča vychádza dym. Vypnite spotrebič. Odpojte ho zo zásuvky alebo vypnite poistky.

Nebezpečenstvo skratu!

Pripojovacie káble elektrických spotrebičov nesmú byť nikdy zovreté horúcimi dvierkami rúry na pečenie. Mohlo by dôjsť k poškodeniu izolácie.

Nebezpečenstvo popálenia!

Do horúcej rúry na pečenie nelejte vodu. Môže dôjsť k popáleniu horúcou vodnou parou.

Nebezpečenstvo požiaru!
Na prípravu jedál nepoužívajte veľké množstvo tekutiny s vysokým percentom alkoholu. Výpary alkoholu sa môžu vznietiť vo vnútri rúry na pečenie. Tekutiny s vysokým percentom alkoholu používajte v malých dávkach a dvierka rúry otvárajte opatrne.

Príslušenstvo a horúce varné nádoby

Nebezpečenstvo popálenia!
Príslušenstvo a horúce varné nádoby nevyberajte z rúry na pečenie bez použitia rukovätí.

Neodborné opravy

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
Je nebezpečné vykonávať neodborné opravy. Opravy môže vykonávať zodpovedajúcim spôsobom len vyškolený zamestnanec strediska technickej podpory.
V prípade že je spotrebič chybný, vyberte zástrčku zo zásuvky alebo vypnite istič v poistkovej skrini. Obráťte sa na stredisko technickej podpory.

Prídavné zabezpečenie dvierok

Pri niektorých receptoch, ktoré vyžadujú dlhý čas pečenia pri vysokej teplote, môžu dvierka rúry na pečenie dosiahnuť vysokú teplotu.

Ak máte malé deti, dajte na ne pozor, zatiaľ čo je rúra na pečenie v prevádzke.

Ako doplnok existuje na trhu ochranné zariadenie, ktoré zabraňuje priamemu kontaktu s dvierkami rúry. Toto príslušenstvo (671383) môžete kúpiť v našom stredisku technickej podpory.

Príčiny škôd

Príslušenstvo, nádoby, papier na pečenie alebo hliníková fólia na dne rúry na pečenie

Na dno rúry na pečenie neumiestňujte žiadne príslušenstvo. Neprikrývajte dno rúry žiadnym papierom či fóliou. Na dno rúry neumiestňujte žiadnu nádobu, pokiaľ je nastavená teplota na viac ako 50 °C.

Môže dôjsť k nahromadeniu tepla. Časy pečenia potom už nesúhlasia a dôjde k poškodeniu smaltu.

Voda v horúcej rúre na pečenie

Do vyhriatej rúry na pečenie nelejte vodu. Vytvorí sa horúca para. Teplotné kolísanie môže spôsobiť poškodenie smaltu a príslušenstva.

Tekuté pokrmy

Neskladujte tekuté pokrmy príliš dlho vo vnútri uzavretej rúry na pečenie. Môže dôjsť k poškodeniu smaltu.

Šťavy z ovocia

Neprepíňajte formu na pečenie koláčov šťavnatým ovocím. Šťavy z ovocia, kvapkajúce z plechu, zanechávajú škrvy, ktoré sa nedajú odstrániť. Ak je to možné, používajte hlbokú smaltovanú formu na pečenie.

Otvorené dvierka rúry na pečenie

Rúru nechajte vychladnúť, jedine keď je zatvorená. Nábytok v okolí rúry na pečenie sa môže časom poškodiť, aj keď by boli dvierka len trochu pootvorené.

Veľmi zašpinené tesniace plochy dvierok

Ak sú tesniace plochy dvierok veľmi zašpinené, nebudú dvierka počas prevádzky dobre tesniť. Nábytok v okolí rúry na pečenie sa môže poškodiť. Tesniace plochy dvierok udržiavajte vždy čisté.

Dvierka rúry na pečenie ako operná plocha

Neopierajte sa ani si nesadajte na otvorené dvierka rúry. Na otvorené dvierka neumiestňujte žiadnu nádobu ani príslušenstvo.

Preprava spotrebiča

Neprepravujte ani nenoste spotrebič za rukoväť dvierok;

- rukoväť nevydrží váhu spotrebiča a môže sa odlomiť
- sklo dvierok by sa mohlo pohnúť, a nesúhlasí tak s prednou časťou dvierok.

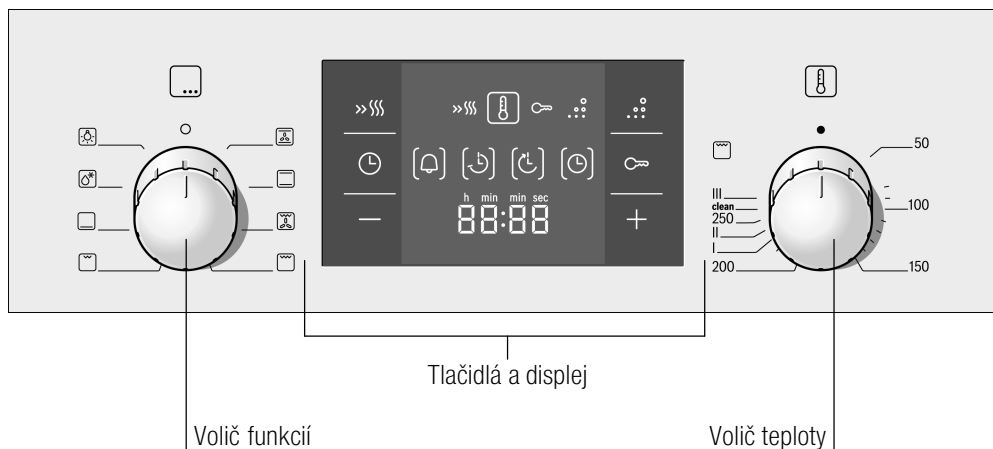
Vaša nová rúra na pečenie

Tu sa oboznámite so svojou novou rúrou na pečenie. Vysvetlíme vám funkcie ovládacieho panelu a jednotlivé ovládacie prvky. Nájdete tu informácie o varnom priestore a príslušenstve.

Ovládací panel

Tu vidíte prehľad ovládacieho panelu. Na ukazovateľoch sa nikdy nezobrazujú všetky symboly naraz.

V závislosti od typu spotrebiča sú možné odchýlky v niektorých detailoch.



Spínače

Spínače sú zatlačacie. Spínač možno zasunúť a vysunúť stlačením v nulovej polohe.

Tlačidlá

Pod jednotlivými tlačidlami sú umiestnené senzory. Nemusia sa silno stlačiť. Len sa dotknite príslušného symbolu.

Volič funkcií

Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.

Poloha	Použitie
 Poloha na nule	Rúra na pečenie je vypnutá.
 3D horúci vzduch*	Na koláče a pečivo na jednej až troch úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore.
 Horný/dolný ohrev	Na koláče, nákypy a chudé kúsky mäsa, napr. hovädzieho alebo z diviny, na jednej úrovni. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
 Grilovanie s cirkuláciou vzduchu	Pečenie mäsa, hydiny a celých rýb. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor víri horúci vzduch okolo jedla.
 Gril, veľká plocha	Grilovanie steakov, párkov, toastov a kúskov rýb. Rozohreje sa celá plocha pod vyhrievacím telesom grilu.
 Gril, malá plocha	Grilovanie malých množstiev steakov, párkov, toastov a kúskov rýb. Rozohreje sa stredná časť vyhrievacieho telesa grilu.
 Dolný ohrev	Zaváranie a dopekánie alebo zapekanie do hneda. Teplo prichádza zdola.
 Rozmrazovanie	Rozmrazovanie napr. mäsa, hydiny, chleba a koláčov. Ventilátor víri teplý vzduch okolo jedla.
 Osvetlenie rúry	Zapnutie osvetlenia rúry.

* Druh ohrevu, pre ktorý bola určená trieda energetickej účinnosti podľa normy EN50304.

Počas nastavovania sa zapne osvetlenie rúry vo varnom priestore.

Tlačidlá a displej

Tlačidlami nastavíte rôzne prídavné funkcie. Na displeji sa zobrazujú nastavené hodnoty.

Tlačidlo	Použitie
»»» Rýchloohrev	Mimoriadne rýchle rozohriatie rúry na pečenie.
..: Systém čistenia	Spustenie systému čistenia pre samočistiace plochy vo varnom priestore.
⌚ Časové funkcie	Výber časovača ⏰, času trvania ⏱, času skončenia ⏲ a denného času ⌚.
↔ Detská poistka	Zablokovanie a odblokovanie ovládacieho panela.
- Mínus	Zníženie hodnôt nastavenia.
+ Plus	Zvýšenie hodnôt nastavenia.

Ktorá časová funkcia je na displeji, uvidíte v zátvorkách [], ktoré sú okolo príslušného symbolu.

Výnimka: Pri dennom čase svieti symbol ⌚ len vtedy, keď ho zmeníte.

Volič teploty

Voličom teploty nastavíte teplotu ohrevu alebo úroveň grilu.

POLOHA	VÝZNAM
● Poloha nula	Rúra sa neohrieva.
50-270 Rozsah teplôt	Teplota vo vnútri rúry na pečenie v °C.
I, II, III Úrovne grilu	Úrovne pre maloplošný gril ☐ a veľkoplošný gril ☐ I = úroveň 1, slabý gril II = úroveň 2, stredný gril III = úroveň 3, silný gril
clean	Funkcia čistenie

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



Pri používaní grilu na pečenie presahujúce 15 minút nastavte ovládač teploty na údaj slabý gril.

Vnútrotný priestor spotrebiča


Chladiaci ventilátor

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

Chladiaci ventilátor sa zapína a vypína podľa potreby. Teplý vzduch uniká dvierkami. Pozor! Nezakrývajte vetracie štrbiny. Inak hrozí prehriatie rúry na pečenie.

Aby varný priestor po pečení rýchlejšie vychladol, chladiaci ventilátor ešte určitý čas beží.

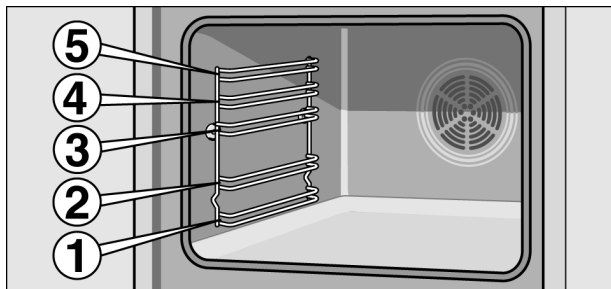
Osvetlenie rúry na pečenie

Počas prevádzky svieti vo varnom priestore osvetlenie. Nastavením voliča funkcií do polohy  možno osvetlenie zapnúť aj bez ohrevu.

Príslušenstvo

Príslušenstvo možno vsunúť do rúry v 5 rôznych výškach.

Príslušenstvo môžete z dvoch tretín vytiahnuť bez toho, že by sa preklopilo. Tak sa dajú pokrmy ľahko vybrať.



Keď sa príslušenstvo rozhorúči, môže sa zdeformovať. Akonáhle znova vychladne, deformácia zmizne a nemá žiaden vplyv na jeho funkciu.

Rúru môžete používať s niektorými z nasledujúcich doplnkov:

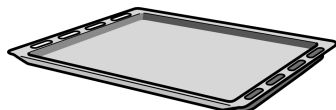
Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákaznickom servise, v špecializovaných predajniach alebo prostredníctvom internetu. Prosím, uveďte číslo HEZ.



Rošt

na nádoby, koláčové formy, pečienky, grilované pokrmy a hlboko zmrazené pokrmy.

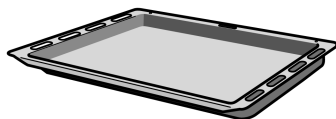
Rošt vsuňte do rúry s ohybom smerujúcim nadol .



Nízky smaltovaný plech

Na koláče, pečivo a sušienky.

Plech vložte skosenou časťou smerom k dvierkam rúry.



Univerzálny pekáč

Na šťavnaté koláče, pečivo, mrazené jedlá a veľké pečené mäsa. Môže byť použitý taktiež ako forma na zachytávanie tuku z pečenia pri príprave na rošte.

Univerzálny pekáč vložte skosenou časťou smerom k dvierkam rúry.

Špeciálne príslušenstvo

Špeciálne príslušenstvo môžete kúpiť v odborných predajniach alebo v stredisku technickej podpory. Možnosti dodania osobitného príslušenstva sa líšia podľa danej krajiny. Prečítajte si, prosím, predajné katalógy.

Smaltovaný plech nízky HEZ 361000 Na koláče, pečivo a sušienky.

Univerzálny pekáč HEZ 362000 Na šťavnaté koláče, pečivo, mrazené jedlá a veľké pečené mäsa. Môže byť použitý taktiež ako forma na zachytávanie tuku z pečenia pri príprave na rošte.

Rošt HEZ 364000 Na nádoby, formy na koláče, pečené mäsa, kusky na grilovanie a zmrazené jedlá.

Sklenný pekáč HEZ 366000 Hlboká nádoba zo skla. Môžete ho použiť na servírovanie jedál.


Plech na pizzu HEZ 317000 Ideálny na pizzu, mrazené potraviny, veľké alebo okrúhle koláče. Môžete ho tiež použiť namiesto univerzálneho pekáča. Plech postavte na rošt. Orientujte sa podľa údajov v tabuľkách.


Kovový pekáč HEZ 26000	Pekáč je určený na pečiacu zónu sklokeramického varného panela. Je vhodný pre režim senzorového varenia, ale aj na pečenie s automatikou. Pekáč je z vonkajšej strany smaltovaný a vo vnútri s antiadhéznym povrchom.
Sklenený pekáč HEZ 915001	Používa sa na prípravu dusených jedál a nákypov pripravovaných v rúre na pečenie. Je obzvlášť vhodný na pečenie s automatikou.
Trojnásobný teleskopický plný výsuv HEZ 338356	S výsuvnými koľajnicami vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo vysunúť úplne, bez toho, aby sa prevrhlo.

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 svieti na ukazovateli symbol  a štyri nuly. Nastavte čas.


1. Stlačte tlačidlo .

Na ukazovateli sa zobrazí čas 12:00.

2. Tlačidlom **+** alebo **-** nastavte čas.

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas uloží.

Predhriatie rúry na pečenie

Aby sa odstránila vôňa novoty, uzavretú a prázdnu rúru na pečenie rozohrejte. Ideálna je jedna hodina horného/dolného ohrevu  pri teplote 240 °C. Dajte pozor, aby sa vo varnom priestore nenachádzali zvyšky obalu.

1. Voličom funkcií nastavte horný/dolný ohrev .

2. Voličom teploty nastavte 240 °C.

Po jednej hodine sa rúra na pečenie vypne. Volič funkcií otočte na nulu.

Čistenie príslušenstva

Skôr ako prvýkrát začnete príslušenstvo používať, dôkladne ho vyčistite horúcim umývacím roztokom a mäkkou utierkou.

Nastavenie rúry na pečenie

Rúru možno nastaviť rôznymi spôsobmi. Tu vám vysvetlíme, ako si nastavíte želaný druh ohrevu a teplotu alebo stupeň grilovania. Môžete nastaviť čas trvania prípravy a čas ukončenia prípravy vášho jedla. Podrobnosti o tom si prečítajte v kapitole *Nastavenie časových funkcií*.

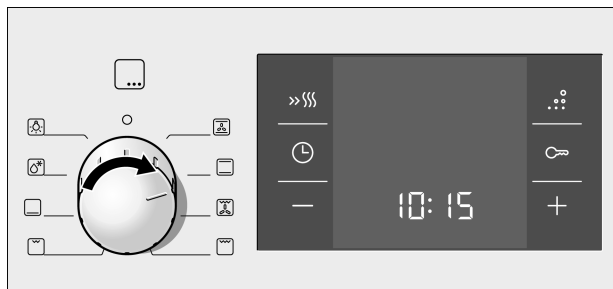
Poznámka

Predtým, ako vložíte pokrm do rúry na pečenie, odporúčame rúru vždy predhriať. Zabránite tým nadmernému zrážaniu pary na skle rúry.

Druh ohrevu a teplota

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

1. Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.



2. Pomocou voliča teplôt nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.



Rúra sa začne rozohrievať.

Volič funkcií otočte doprava na nulu.

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




Vypnutie rúry

Zmena nastavení

Rýchloohrev

Pomocou rýchloohrevu dosiahne vaša rúra na pečenie nastavenú teplotu mimoriadne rýchlo.

Rýchloohrev používajte pri nastavenej teplote nad 100 °C. Vhodné sú druhy ohrevu:

- Horúci vzduch 
- Horný/dolný ohrev 
- Dolný ohrev 

Aby bol pokrm rovnomerne upečený, vložte ho do varného priestoru, až keď sa rýchloohrev ukončí.

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu.

2. Stlačte tlačidlo '>>'''.

Na ukazovateli sa rozsvieti symbol '>>'''. Rúra sa začne rozohrievať.

Ukončenie rýchloohrevu

Zaznie signál. Symbol '>>''' na ukazovateli zhasne. Vložte pokrm do rúry.

Prerušenie rýchloohrevu

Stlačte tlačidlo '>>'''. Symbol '>>''' na ukazovateli zhasne.

Nastavenie časových funkcií

Vaša rúra na pečenie má rôzne časové nastavenia. Tlačidlom \ominus môžete vyvolať ponuku a vyberať medzi jednotlivými funkciami. Pokiaľ môžete vykonávať nastavenia, svietia všetky časové symboly. Zátvorky [] vám indikujú, pri ktorej časovej funkcii sa nachádzate.

Keď je časový symbol v zátvorkách, môžete už nastavenú časovú funkciu zmeniť priamo tlačidlom $+$ alebo $-$.

Časovač

Časovač možno používať aj ako kuchynský časovač. Funguje nezávisle od varného priestoru. Časovač má vlastný signál. Tak možno rozlíšiť, či uplynul čas na časovači alebo čas trvania.

1. Jedenkrát stlačte tlačidlo \ominus .

Na ukazovateli svietia časové symboly, v zátvorkách je \square .

2. Tlačidlom $+$ alebo $-$ nastavte čas na časovači.

Navrhovaná hodnota tlačidlo $+$ = 10 minút

Navrhovaná hodnota tlačidlo $-$ = 5 minút

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas uloží. Časovač sa spustí. Na ukazovateli svieti symbol \square a čas na časovači sa viditeľne odčítava. Ostatné časové symboly zhasnú.

Čas na časovači uplynul

Zaznie signál. Na ukazovateli je 00:00. Tlačidlom \ominus vypnite časovač.

Zmena času na časovači

Tlačidlom $+$ alebo $-$ zmeňte čas na časovači. Po niekoľkých sekundách sa zmena uloží.

Zrušenie času časovača

Tlačidlom $-$ nastavte čas časovača na 00:00. Po niekoľkých sekundách sa zmeny uložia. Časovač je vypnutý.

Zistenie časových nastavení

Ak je nastavených viac časových nastavení, na ukazovateli svietia príslušné symboly. Zobrazuje sa odmeriavanie času. Symbol \square je v zátvorkách a čas na časovači viditeľne plynie.

Aby ste zistili čas na časovači ⏰, čas trvania prípravy ⏱, čas ukončenia ⏸ alebo denný čas ⌚, stlačajte tlačidlo ⏱ dovtedy, kým sa príslušný symbol neobjaví v zátvorkách. Hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na ukazovateli.

Čas trvania

Na rúre na pečenie môžete nastaviť čas prípravy vášho jedla. Po uplynutí nastaveného času sa rúra vypne. Nemusíte tak prerušovať inú prácu, aby ste vyplli rúru. Čas prípravy sa neúmyselne neskráti.

Príklad na obrázku: Čas trvania 45 minút.

1. Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.
2. Pomocou voliča teplôt nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.
3. Dvakrát stlačte tlačidlo ⏱.
Na ukazovateli je zobrazené 00:00.
Časové symboly svietia, v zátvorkách je ⏱.



4. Tlačidlom + alebo - nastavte čas trvania.
Navrhovaná hodnota tlačidlo + = 30 minút
Navrhovaná hodnota tlačidlo - = 10 minút



O niekoľko sekúnd sa spustí rúra na pečenie. Na ukazovateli sa viditeľne odčítava čas a svieti symbol [↻]. Ostatné časové symboly zhasnú.

Čas trvania uplynul

Zaznie signál. Rúra prestane rozohrievať. Na ukazovateli je zobrazené 00:00. Stlačte tlačidlo ⏸. Tlačidlom + alebo – môžete nanovo nastaviť čas trvania. Alebo stlačte dvakrát tlačidlo ⏸ a volič funkcií otočte do polohy na nulu. Rúra na pečenie je vypnutá.

Zmena času trvania

Tlačidlom + alebo – zmeňte čas trvania. Po niekoľkých sekundách sa zmena uloží. Keď je časovač nastavený, stlačte tlačidlo ⏸.

Vymazanie času trvania

Tlačidlom – nastavte čas trvania na 00:00. Po niekoľkých sekundách sa zmena uloží. Čas trvania je vymazaný. Keď je časovač nastavený, stlačte tlačidlo ⏸.

Zobrazenie nastavení času

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

Aby ste zistili čas na časovači ⏸, čas trvania prípravy ↻, čas ukončenia ⏸ alebo denný čas ⏸, stláčajte tlačidlo ⏸ dovtedy, kým sa príslušný symbol neobjaví v zátvorkách. Hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na ukazovateli.




Čas ukončenia

Čas, kedy bude vaše jedlo hotové, môžete presunúť. Rúra sa automaticky zapne a v požadovaný čas je pripravená na prevádzku.

Napr. je možné jedlo každé ráno vložiť do varného priestoru a nastaviť tak, aby bolo napoludnie hotové.

Dbajte, aby potraviny nestáli vo varnom priestore priveľmi dlho a nepokazili sa tam.

Príklad na obrázku: Je 10:30 hod., čas prípravy je 45 minút a rúra ma byť pripravená na prevádzku o 12:30.

1. Nastavte volič funkcií.
2. Nastavte volič teploty.
3. Dvakrát stlačte tlačidlo .
4. Tlačidlom **+** alebo **-** nastavte čas trvania.
5. Stlačte tlačidlo .
Okolo  sú zátvorky. Zobrazí sa čas, kedy bude jedlo hotové.



6. Tlačidlom **+** alebo **-** posuňte čas ukončenia na neskôr.



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

Čas trvania uplynul

Zaznie signál. Rúra prestane rozohrievať. Na ukazovateli je zobrazené 00:00. Stlačte tlačidlo ☹. Tlačidlom + alebo – môžete nanovo nastaviť čas trvania. Alebo stlačte dvakrát tlačidlo ☹ a volič funkcií otočte do polohy na nulu. Rúra na pečenie je vypnutá.

Zmena času ukončenia

Tlačidlom + alebo – zmeňte čas ukončenia. Po niekoľkých sekundách sa zmena uloží. Keď je časovač nastavený, dvakrát stlačte tlačidlo ☹. Keď sa čas prípravy jedla už odčítava, nemeňte čas ukončenia. Výsledok prípravy jedla by už nesúhlasil.

Vymazanie času ukončenia

Tlačidlom – nastavte čas ukončenia na aktuálny denný čas. Po niekoľkých sekundách sa zmena uloží. Rúra na pečenie sa zapne. Keď je časovač nastavený, dvakrát stlačte tlačidlo ☹.

Zobrazenie nastavení času

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

Aby ste zistili čas na časovači ☹, čas trvania prípravy ☺, čas ukončenia ☹ alebo denný čas ☹, stláčajte tlačidlo ☹ dovtedy, kým sa príslušný symbol neobjaví v zátvorkách. Hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na ukazovateli.

Čas

Po pripojení alebo po výpadku prúdu svieti na ukazovateli symbol [⊖] a štyri nuly. Nastavte čas.

1. Stlačte tlačidlo ⊖.

Na ukazovateli sa zobrazí čas 12:00.

2. Tlačidlom + alebo – nastavte čas.

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas uloží.

Zmena času

Nesmie byť zvolená žiadna iná časová funkcia.

1. Štyrikrát stlačte tlačidlo ⊖.

Na ukazovateli svietia časové symboly, v zátvorkách je ⊖.

2. Tlačidlom + alebo – zmeňte čas.

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas uloží.

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 nereaguje na žiadne nastavenia. Časovač a čas môžete nastaviť aj vtedy, keď je zapnutá detská poistka.

Keď je nastavený druh ohrevu alebo stupeň grilovania, detská poistka preruší ohrev.

Zapnutie detskej poistky

Nesmie byť zvolený čas prípravy jedla a čas ukončenia.

Tlačidlo ∞ stlačte na cca štyri sekundy.

Na ukazovateli sa rozsvieti symbol ∞.

Detská poistka je zapnutá.

Vypnutie detskej poistky

Tlačidlo ∞ stlačte na cca štyri sekundy.

Na ukazovateli zhasne symbol ∞.

Detská poistka je vypnutá.

Zmena základných nastavení

Vaša rúra na pečenie má rôzne základné nastavenia. Tieto nastavenia si môžete upraviť podľa vlastných potrieb.

Základné nastavenia	Voľba 1	Voľba 2	Voľba 3
c1 Zobrazenie času	vždy*	len tlačidlom ⊖	-
c2 Trvanie signálu po uplynutí času trvania prípravy jedla alebo času na časovači	cca 10 s	cca 2 min*	cca 5 min
c3 Čas čakania, kým sa nastavenie uloží	cca 2 s	cca 5 s*	cca 10 s

* Výrobné nastavenie

Nesmie byť zvolená žiadna iná časová funkcia.

- 1.** Tlačidlo ⊖ stlačte na cca 4 sekundy.
Na ukazovateli sa zobrazí aktuálne základné nastavenie zobrazenia času, napr. c1 1 pre voľbu 1.
- 2.** Tlačidlom + alebo – základné nastavenie zmeňte.
- 3.** Potvrďte tlačidlom ⊖.
Na ukazovateli sa zobrazí ďalšie základné nastavenie. Tlačidlom ⊖ môžete prechádzať všetkými úrovňami a tlačidlom + alebo – ich môžete meniť.
- 4.** Na ukončenie stlačte tlačidlo ⊖ na cca 4 sekundy.

Všetky základné nastavenia sú uložené.

Základné nastavenia môžete kedykoľvek zmeniť.

Údržba a čistenie

Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane vaša rúra dlho pekná a funkčná. Tu vám podávame opis, ako správne ošetríte a vyčistíte vašu rúru.

Pokyny

Malé farebné odchýlky na prednej časti rúry sú spôsobené rôznosťou materiálov, ako je sklo, plast alebo kov.

Tiene na skle dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú svetelné odrazy osvetlenia rúry.

Smalt sa pri veľmi vysokých teplotách pripáli. Preto môžu vzniknúť isté farebné odchýlky. Je to normálne a nemá to nijaký vplyv na funkčnosť.

Hrany tenkých plechov nemožno dôkladne pokryť smaltom. Preto môžu byť drsné. Ochrana proti korózii tým nie je ovplyvnená.

Čistiace prostriedky

Aby ste rozdielne povrchy nepoškodili použitím nesprávneho čistiaceho prostriedku, dodržiavajte údaje uvedené v tabuľke.

Nepoužívajte

- ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- tvrdé abrazívne vankúšiky alebo čistiace špongie,
- vysokotlakové alebo parné čističe.

Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.

Oblasť	Čistiace prostriedky
Predná časť rúry	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo ani škrabku na sklo.
Ušľachtilá oceľ	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvrny a škvrny od bielka. Pod takýmito ťlakmi môže kov začať korodovať. V zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni možno zakúpiť špeciálne čistiace prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ, ktoré sú vhodné na teplé povrchy. Prostriedok naneste v tenkej vrstve mäkkou utierkou.
Sklo vo dvierkach	Čistiaci prostriedok na sklo: Vyčistite mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Sklenený kryt osvetlenia rúry	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou.
Tesnenie Nesnímajte ho!	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou. Nepoužívajte abrazívne prostriedky.
Príslušenstvo	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.

Čistenie samočistiacich plôch rúry na pečenie

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

Pokiaľ nečistoty nezmiznú ani viacnásobnom použití rúry, použite funkciu Čistenie.

Rady a upozornenia

Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky. Poškrabali, resp. zničili by vysokoporóznou vrstvu.

Nečistite keramickú vrstvu prostriedkami na čistenie rúr na pečenie.

Pokiaľ by sa nedopatrením dostal tento prostriedok na akúkoľvek stranu pokrytú touto vrstvou, ihneď ho odstráňte spongiou a dostatočným množstvom 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 výhradne, iba ak je rúra na pečenie vychladnutá.

Samočistiace vrstvy nikdy nečistite pomocou kovovej drôtenky a prostriedkom na čistenie rúr na pečenie.

Funkcia osvetlenie

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

Rozsvietenie svetla

Otočte volič funkcií do pozície .

Svetlo sa rozsvieti. Volič teploty ostane vypnutý.

Zhasnutie svetla

Otočte volič funkcií do pozície 0.


Funkcia Čistenie

Funkcia Čistenie je typ obnoveného programu. Pokiaľ sa samočistiace prvky rúry na pečenie nevyčistia dostatočne sami, vyčistia sa pomocou tejto funkcie. Následne sú opäť plne funkčné.

Pozor

Pred spustením funkcie vyčistite plochy rúry na pečenie, ktoré nie sú samočistiace. V opačnom prípade dôjde na nich k vzniku škvŕn, ktoré sa nedajú odstrániť.


Postupujte nasledovne

1. Nastavte volič funkcií do pozície horúceho vzduchu .

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

3. Stlačte symbol .

Na displeji sa zobrazí .

Po uplynutí 60 minút sa rúra vypne. Zaznie zvukový signál a na displeji zabliká symbol .

Vypnite volič funkcií a volič teploty.

Keramická vrstva sa obnovila.
Zvyšky hnedej či bielej farby odstráňte pomocou vody a jemnej špongie po tom, ako rúra na pečenie úplne vychladla.

Mierne zafarbenie vrstvy nemá vplyv na samočistenie.

Zvyšky soli samočistiacich prvkov odstráňte jemnou handričkou.

V prípade, že je nad rúrou na pečenie nainštalovaný varný panel, odporúča sa nezapínať ho, keď je funkcia Čistenie aktivovaná.

Po vychladnutí rúry na pečenie

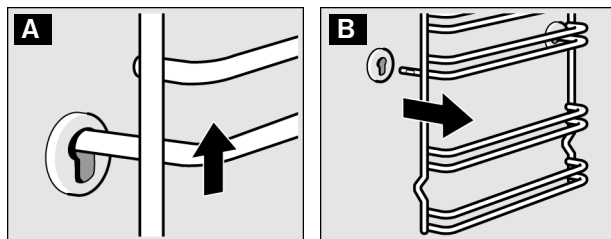
Poznámka

Vyvesenie a zavesenie rámu

Vyvesenie rámu

Rám môžete na čistenie vybrať. Rúra musí byť vychladnutá.

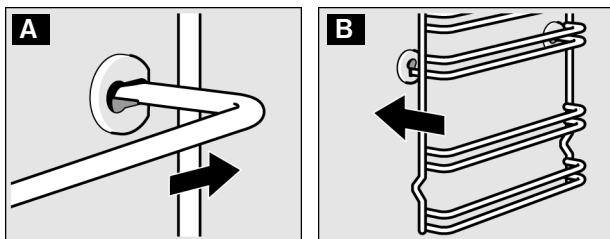
1. Rám vpredu zdvihnite nahor
2. a vyveste ho. (obrázok A)
3. Potom celý rám vytiahnite dopredu
4. a vyberte. (obrázok B)



Rám vyčistíte umývacím prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

Zvesenie rámu

1. Rám zasuňte najprv do zadného otvoru, trochu potlačte dozadu (obrázok A)
2. a potom ho zaveste do predného otvoru. (obrázok B)



Rám sedí vpravo a vľavo. Zárez musí byť vždy dole.

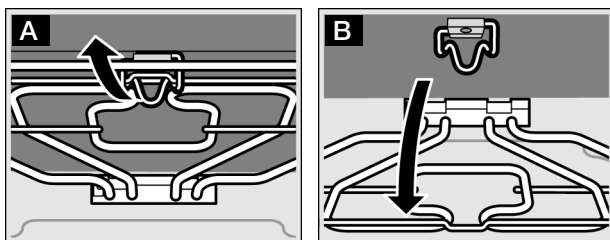
Sklopenie vyhrievacieho telesa grilu



Pred čistením môžete vyhrievacie teleso grilu sklopiť.

Nebezpečenstvo popálenia! Rúra na pečenie musí byť studená.

1. Úchytku na sklápacom grile vytiahnite dopredu a potlačte hore, až počuteľne zaklapne. (Obrázok A)
2. Pritom vyhrievacie teleso grilu podržte a sklopte nadol. (Obrázok B)

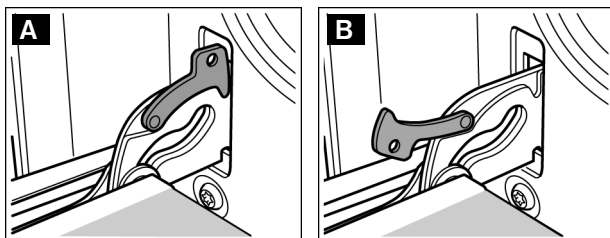


Po očistení vyhrievacie teleso grilu znova vyklopte nahor. Úchytku tlačte nadol a vyhrievacie teleso grilu nechajte zapadnúť.

Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry

Pred čistením a vybratím skiel dvierok môžete celé dvierka rúry vyvesiť.

Závesy dvierok majú po jednej zaisťovacej páčke. Keď je zaisťovacia páčka sklopená (Obrázok A), dvierka rúry sú zaistené. Nedajú sa vyvesiť. Keď sú zaisťovacie páčky na vyvesenie dvierok rúry vyklopené, závesy sú zaistené. Nemôžu zapadnúť (Obrázok B).

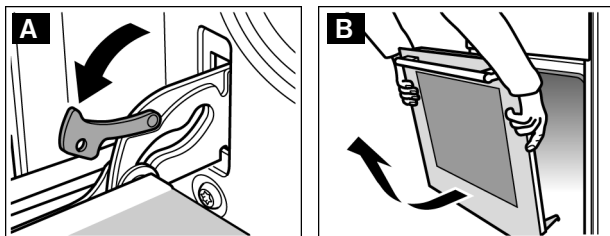


Nebezpečenstvo úrazu! Keď závesy nie sú zaistené, zapadnú s veľkou silou.

Dbajte na to, aby boli zaisťovacie páčky vždy dobre sklopené, príp. aby boli pri vyvesení dvierok rúry celkom vyklopené.

Vyvesenie dvierok

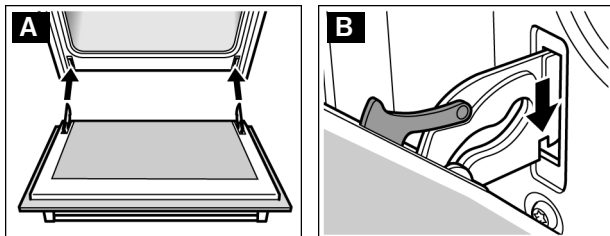
1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Obidve zaisťovacie páčky vľavo a vpravo vyklopte (Obrázok A).
3. Dvierka rúry na pečenie zatvorte až na doraz (Obrázok B).
Uchopte ich obidvomi rukami vľavo a vpravo hore. Privrite ich ešte trochu viac a vytiahnite ich.



Zavesenie dvierok

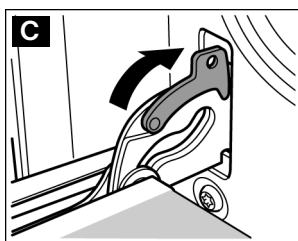
Dvierka rúry v opačnom poradí znova zaveste.

1. Pri zavesení dvierok dbajte na to, aby sa obidva závesy zaviedli rovno do otvoru (Obrázok A).
2. Zárez na závesoch musí na oboch stranách zapadnúť (Obrázok B).



3. Obidve zaistovacie páčky opäť sklopte (Obrázok C).

Dvierka rúry zatvorte.



Nebezpečenstvo úrazu! Keď dvierka rúry neúmyselne vypadnú alebo záves zapadne, nesiahajte do závesu.

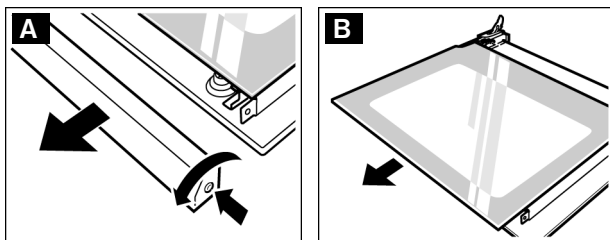
Zavolajte zákaznícky servis.

Montáž a demontáž skla dvierok

Demontáž

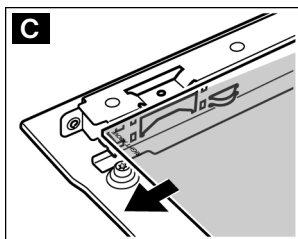
Sklo dvierok rúry na pečenie môžete pri čistení vybrať.

1. Zložte dvierka a položte ich na utierku rukoväťou smerom dolu.
2. Odskrutkujte kryt v hornej časti dvierok.. Uvoľnite svorky naľavo i vpravo. (Obrázok A)
3. Horné sklo nadvihnite a vytiahnite. (Obrázok B)



Pri dvierkach, ktoré majú tri sklá, vykonajte nasledujúci krok:

4. Vyberte sklo. (Obrázok C)



Vyčistite sklo čistiacim prostriedkom na sklo a jemnou handričkou.

Nepoužívajte abrazívne či agresívne čistiace prostriedky, škrabky na sklo ani tvrdé kovové drôtenky, pretože by mohli poškodiť sklo.

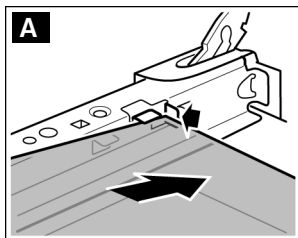
Montáž

Pri dvierkach, ktoré majú dve sklá, vykonajte krok 2 až 4.

1. Zasuňte spodné sklo šikmo dozadu.

(Obrázok A)

Dbajte, aby bol nadpis „Right above“ umiestnený v pravej hornej časti.



2. Zasuňte vrchné sklo šikmo dozadu. Vložte ho hladkým povrchom smerom von.

3. Priložte a zaskrutkujte kryt.


4. Nasadte dvierka.

Rúru na pečenie je možné opäť používať, keď budú sklá správne nasadené.


Čo robiť v prípade poruchy?

Ak sa vyskytne porucha, často je spôsobená len nejakou maličkosťou. Skôr ako zavoláte zákaznícky servis, skúste sami odstrániť poruchu pomocou tejto tabuľky.

Tabuľka porúch

Porucha	Možná príčina	Odstránenie/upozornenie
Rúra na pečenie nefunguje.	Poistka je chybná.	Skontrolujte v poistkovej skrinke, či je poistka v poriadku.
	Výpadok prúdu.	Skontrolujte, či funguje kuchynské svetlo alebo iné kuchynské spotrebiče.
Na ukazovateli svieti  a nuly.	Výpadok prúdu.	Nanovo nastavte čas.
Rúra na pečenie nehreje.	Na kontaktoch je prach.	Viacrát otočte spínačom tam a späť.

Chybové hlásenia

Ak sa na displeji zobrazí chybové hlásenie s **E**, stlačte tlačidlo . Hlásenie zmizne. Vymaže sa nastavená časová funkcia.

Ak chybové hlásenie znova nezmizne, zavolajte zákaznícky servis.

Pri nasledujúcich chybových hláseniach si budete môcť pomôcť sami.

Chybové hlásenie	Možná príčina	Odstránenie/upozornenie
E011	Tlačidlo bolo stlačené príliš dlho alebo je zakryté.	Stláčajte všetky tlačidlá jednotlivlo. Skontrolujte, či sa tlačidlo nezaseklo, neprekrylo alebo nie je znečistené.



Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu smie vykonávať výhradne technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou.

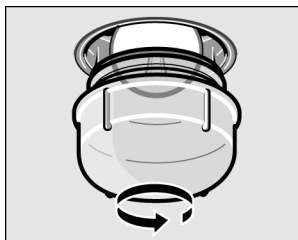
Výmena žiarovky na hornej stene rúry na pečenie

Keď žiarovka prestane svietiť, musí sa vymeniť. Tepelne odolné náhradné žiarovky, dostanete v zákaznickom servise alebo v špecializovaných predajniach.

Používajte len tieto žiarovky.



- 1.** Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
Vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- 2.** Aby ste zabránili škodám, vložte do studenej rúry na pečenie utierku.
- 3.** Otáčaním doľava vyskrutkujte sklenený kryt.



- 4.** Žiarovku vymeňte za žiarovku rovnakého typu.
- 5.** Znova naskrutkujte sklenený kryt.
- 6.** Vyberte utierku a znova zapnite poistku.

Sklenený kryt

Poškodený sklenený kryt je nutné vymeniť. Vhodný sklenený kryt vám dodá zákaznický servis. Prosím, uveďte číslo výrobku "E" a výrobné číslo "FD" vášho spotrebiča.

Servis

Ak potrebujete spotrebič opraviť, je tu pre vás náš zákaznícky servis. Telefónne číslo a adresu najbližšieho zákazníckeho servisu nájdete v telefónnom zozname. Servis vo vašej blízkosti vám radi poradia aj v uvedených servisných centrách.


Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD)

Pri kontaktovaní nášho zákazníckeho servisu vždy uveďte číslo výrobku (č. E) a výrobné číslo (č. FD) vášho spotrebiča.

Typový štítok s číslami nájdete vpravo, naboku pri dvierkach rúry.

Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete sem vpísať údaje o vašom spotrebiči a telefónne číslo zákazníckeho servisu.

Č. výrobku	Výrobné č.
------------	------------

Servis 

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 na pečenie predhrejte len vtedy, keď je tak uvedené v recepte alebo tabuľkách v návode na používanie.

Používajte tmavé, načierno nafarbené alebo smaltované formy na pečenie. Takéto formy veľmi dobre zachytávajú teplo.

Dvierka rúry otvárajte počas pečenia čo najriedkavejšie.

Ak pečiete viac koláčov, najvhodnejšie je piecť ich jeden po druhom. Rúra je ešte rozohriata. Vďaka tomu sa skrátí čas pečenia druhého koláča. Vsunúť môžete aj dve pozdĺžne formy vedľa seba.

Pri dlhšom čase pečenia môžete rúru vypnúť 10 minút pred koncom pečenia a na dopečenie využiť zvyškové teplo.

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 2002/96/ES o používaných elektrických a elektronických spotrebičoch.

Smernica stanovuje rámec pre zber a recykláciu odpadu z elektrických zariadení v celej EÚ.

Tabuľky a tipy

Nájdete v nich rôzne pokrmy a optimálne nastavenia na ich prípravu. Zistíte, aký spôsob rozohrievania a teplota sú pre pokrm najvhodnejšie, aké príslušenstvo máte použiť a v akej výške má byť zasunuté. Nachádza sa tu mnoho tipov na používanie riadu a prípravu pokrmov, ako aj rady pre prípad malých nehôd, lebo nie vždy sa všetko bezchybne podarí.

Koláče a pečivo

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy na pečenie. Formu položte vždy na rošt.





Tabuľky

Hodnoty uvedené v nasledujúcej tabuľke platia pre vloženie do studenej rúry na pečenie. Ušetríte tým energiu. Pokiaľ rúru na pečenie predhrejete, čas pečenia sa skrúti o 5 až 10 minút.







V tabuľkách nájdete čas ohrevu, ktorý je najvhodnejší pre určitý druh koláča alebo pečiva.

Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastnostiach cesta. Preto sú v tabuľkách uvedené vždy rozsahy času pečenia. Začnite s nižšou hodnotou teploty. Nižšou teplotou dosiahnete rovnomernejšie zafarbenie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu teplotu.

Ďalšie informácie nájdete v kapitole „Tipy na pečenie“.

Koláče vo forme	Forma na rošte	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C	Čas pečenia, v minútach
Koláč	Plechová forma na koláč, Ø 31 cm	1		220-240	40-50
		2+3		190-210	45-55
Pikantný koláč (quiche, cibuľový)	Plechová forma na koláč, Ø 31 cm	1		210-230	40-50
Koláče*	Plechová forma na koláče, 28 cm	2		180-200	50-60

* V prípade pečenia viacerých koláčov naraz, umiestnite na rošt viac foriem.







Koláče na plechu		Výška	Druh ohrevu	Teplota °C	Čas pečenia, v minútach
Pizza	Plech	2		210-230	25-35
	Hliníkový plech + nízky smaltovaný plech*	2+3		180-200	35-45
	Hliníkový plech + univerzálny pekáč*	2+4		180-200	35-45
Lístkové cesto	Plech	3		170-190	20-30
	Hliníkový plech + nízky smaltovaný plech*	2+3		170-190	35-45
	Hliníkový plech + univerzálny pekáč*	2+4		170-190	35-45

* Ak pečiete na dvoch úrovniach, umiestnite hliníkový plech na spodnú úroveň a univerzálny pekáč na vrchnú úroveň.

Prídavné plechy môžete získať v špecializovaných predajniach alebo v stredisku technickej podpory.

Chlieb a rožky		Výška	Druh ohrevu	Teplota °C	Čas pečenia, v minútach
Kysnutý chlieb z 1,2 kg múky*, (predhriať)	Smaltovaný plech	2		270	8
				200	35-45
Chlieb s kváskom z 1,2 kg múky*, (predhriať)	Smaltovaný plech	2		270	8
				200	40-50
Rožky (napr. žitné)	Smaltovaný plech	3		200-220	20-30

* Nikdy nelejte vodu priamo do horúcej rúry na pečenie.

Pečivo		Výška	Druh ohrevu	Teplota °C	Čas pečenia, v minútach
Sušienky a drobné pečivo	plech	3		150-170	10-20
	2 plechy*	2+3		140-160	25-35
Snehové pečivo	Plech	3		80-100	120-150
Veterníky	Plech	2		190-210	30-40
Mandľové cesto	plech	3		100-120	30-40
	2 plechy*	2+3		100-120	35-45

* Ak pečiete na dvoch úrovniach, vždy umiestnite smaltovaný plech navrch.

Pridavné plechy môžete získať v špecializovaných predajniach ako voliteľné príslušenstvo.

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 pichnete 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 opatrne uvoľnite z formy pomocou noža.

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 pichnete niekoľkokrát špáradlom. Pokropte koláč ovocnou šťavou alebo alkoholickým nápojom. Nabudúce zvolte teplotu o 10 stupňov vyššiu a skráťte čas pečenia.


Chlieb alebo drobné pečivo (napríklad tvarohový koláč) vypadajú 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. Chúlостivé pečivo pečte na jednej úrovni za použitia horného a dolného ohrevu . Prečnievajúci papier na pečenie môže ovplyvniť cirkuláciu vzduchu. Papier vždy zastrihnite podľa formy.

Piekli ste na viacerých úrovniach. Pečivo na hornom plechu je tmavšie než na spodnom.

Pri pečení na rôznych úrovniach používajte vždy horúci vzduch . Aj keď do rúry na pečenie vložíte niekoľko plechov súčasne, neznamená to, že pokrmy v nich budú upečené v rovnakom čase.

Pri pečení šťavnatých 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

Nádoba

Môžete použiť akúkoľvek nádobu, ktorá je odolná voči vysokým teplotám.

Vycentrujte nádoby vždy na stred roštu.

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

Praktické rady na pečenie

Výsledok pečenia závisí od druhu a kvality použitého mäsa.

Pri pečení chudého mäsa dodajte 2 alebo 3 polievkové lyžice tekutiny. Pri príprave duseného mäsa dodajte 8 až 10 polievkových lyžíc tekutiny, podľa veľkosti porcie mäsa.

Kusy mäsa by ste mali po uplynutí polovice času tepelnej úpravy obrátiť.

Hotové pečené mäso nechajte ešte dôjsť vo vypnutej zavretej rúre cca 10 minút. Tým sa šťava v mäse lepšie rozdelí.

Pokyny na grilovanie

Grilujte vždy v uzavretej rúre na pečenie.

Kúsky mäsa na grilovanie by mali byť, pokiaľ je to možné, rovnako veľké. Nakrájajte ich na hrúbku 2 až 3 cm, aby sa rovnomerne ugrilovali a ostali šťavnaté. Bifteky solte až po grilovaní.

Umiestnite kúsky na grilovanie priamo na rošt. Ak pripravujete jeden kúsok mäsa, umiestnite ho na stred roštu. Tak bude vynikajúci.

Vložte smaltovaný plech do úrovne 1. Tým sa zachytí šťava z mäsa a rúra na pečenie ostane čistá.


Po uplynutí dvoch tretín nastaveného času pečenia kúsky mäsa obráťte.

Grilovacie vyhrievacie teleso sa automaticky zapína a vypína. Je to normálne. Od zvoleného stupňa grilovania závisí, ako často k tomu dochádza.

Mäso

Hodnoty uvedené v nasledujúcej tabuľke platia pre vloženie do studenej rúry na pečenie. Časové údaje v tabuľke sú len orientačné hodnoty a menia sa podľa kvality a vlastností mäsa.

Mäso	Hmotnosť	Nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C, gril	Čas trvania, v minútach
Pečené hovädzie (napr. predné)	1 kg	uzavretá	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2 kg		2		200-220	130
Sviečková	1 kg	otvorená	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Roastbeef (krvavý)*	1 kg	otvorená	1		210-230	40
Bifteky, prepečené Bifteky, ružové		Rošt***	5		3	20
		Rošt***	5		3	15
Bravčové mäso bez kože (napr. pliecko)	1 kg	otvorená	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160
Bravčové mäso s kožou** (napr. bôčik, koleno)	1 kg	otvorená	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2 kg		1		160-180	180
Údené kotlety, s kosťou	1 kg	uzavretá	2		210-230	70
Fašírka	750 g	otvorená	1		170-190	70
Párky	cca 750 g	Rošt***	4		3	15
Pečené teľacie mäso	1 kg	otvorená	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120

Mäso	Hmotnosť	Nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C, gril	Čas trvania, v minútach
Jahňacie stehno bez kosti	1,5 kg	otvorená	1		150-170	110

* Po uplynutí polovice času pečenia roastbeef obráťte. Po upečení ho zabaľte do alobalu a nechajte ho dôjsť v rúre ešte cca 10 minút.

** Na bravčovom mäse niekoľkokrát nakrojte kožu. V prípade, že ho budete chcieť otočiť, položte mäso najprv kožou dolu.

*** Vložte smaltovaný plech do výšky 1.

Hydina

Hodnoty uvedené v nasledujúcej tabuľke platia pre vloženie do studenej rúry na pečenie.

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

Pri grilovaní priamo na rošte vložte smaltovaný plech do výšky 1.

Pri príprave kačky alebo husi prepichnete niekoľkokrát kožu pod krídlami, aby tuk mohol vytekať.





Po uplynutí dvoch tretín času pečenia celý kus hydiny obráťte.

Hydina dosiahne krásny chrumkavý vzhľad, pokiaľ sa po uplynutí času pečenia potrie maslom, slanou vodou, alebo pomarančovou šťavou.

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

Ryby

Hodnoty uvedené v nasledujúcej tabuľke platia pre vloženie do studenej rúry na pečenie.

Ryby	Hmotnosť	Nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C, gril	Čas trvania, v minútach
Grilované ryby	po 300 g	Rošt*	3		2	20-25
	1 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Rybie filety	po 300 g	Rošt*	4		2	20-25

* Vložte smaltovaný plech do výšky 1.

Tipy na pečenie a grilovanie

Pre hmotnosť pripravovaného mäsa na pečenie nie sú uvedené orientačné hodnoty.

Nastavte údaj najbližšej nižšej hmotnosti a predĺžte čas pečenia.

Ako zistíte, že je pečené mäso hotové?

Používajte teplomer na mäso (k dispozícii v špecializovaných predajniach) alebo vykonajte „skúšku lyžicou“. Zatláčajte lyžicou na pečené mäso. Pokiaľ pečené mäso odoláva tlaku lyžice, je hotové; pokiaľ nie, nechajte ho ešte chvíľu dopieť.

Pečené mäso je príliš tmavé a kôrka je miestami spálená.

Skontrolujte, či pečiete v správnej výške a pri správnej teplote.

Pečené mäso vypadá dobre, ale šťava sa pripálila.

Nabudúce použite menšiu nádobu a pridajte viac tekutiny.

Pečené mäso vypadá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.

Nabudúce použite väčšiu nádobu a menej tekutiny.

Počas prípravy šťavy z mäsa sa tvorí 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.

Nákypy, zapečené pokrmy, toasty

Hodnoty uvedené v nasledujúcej tabuľke platia pre vloženie do studenej rúry na pečenie.

Pokrm	Nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C, gril	Čas trvania v minútach
Sladké nákypy (napr. tvarohový a ovocný)	Forma na nákyp	2		180-200	40-50
Pikantné zapekané pokrmy z varených prísad (napr. zapekané cestoviny)	Forma na zapekanie alebo smaltovaný plech	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Pikantné zapekané pokrmy zo surových prísad * (napr. zapekané zemiaky)	Forma na nákyp alebo smaltovaný plech	2		150-170	50-60
		2		150-170	50-60
Jemne zapečené toasty	Rošt	5		3	4-5
Zapečené toasty	Rošt**	4		3	5-8

* Vrstva zapekaného pokrmu nesmie byť vyššia než 2 cm.

** Vložte smaltovaný plech do výšky 1.

Rozmrazovanie

Potraviny vyberte z obalu a vo vhodnej nádobe ich položte na rošt.

Venujte pozornosť údajom uvedeným na obale produktu.

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

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C
Zmrazené výrobky* napr. šľahačkové torty, krémové zákusky, koláče s čokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocie, kurča, saláma a mäso, chlieb, rožky, koláče a iné pečivo	Rošt	2		Volič teploty ostane vypnutý.

* Zmrazené potraviny pokryte fóliou vhodnou na použitie v mikrovlnnej rúre. Kúsky hydiny umiestnite na tanier prsnou stranou smerom dolu.

Sušenie

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

Vodu nechajte dobre odkvapkať a plody dôkladne usušte.

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

Pokrm	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C	Čas trvania, v hodinách
600 g jablák nakrájaných na kolieska	2+3		80	cca 5
800 g hrušiek nakrájaných na kúsky	2+3		80	cca 8
1,5 kg sliviek	2+3		80	cca 8-10
200 g očistených bylín	2+3		80	cca 1 " hodiny




Poznámka

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

Hlboko zmrazené hotové jedlá

Venujte pozornosť údajom uvedeným na obale produktu.

Hodnoty uvedené v nasledujúcej tabuľke platia pre vloženie do studenej rúry na pečenie.

Pokrm		Výška	Druh ohrevu	Teplota °C	Čas trvania, v minútach
Hranolky*	Rošt alebo smaltovaný plech	3		210-230	25-30
Pizza*	Rošt	2		200-220	15-20
Pizza bageta*	Rošt	2		200-220	15-20

* Vložte plech papierom na pečenie. Dbajte na to, aby bol papier na pečenie vhodný pre tieto teploty.

Poznámka

Forma na pečenie sa môže vzhľadom na rozdiel teplôt formy a zmrazených potravín deformovať. Počas pečenia deformácia zanikne.

Zaváranie

Príprava:

Fľaše a gumy na zaváranie musia byť čisté a v dobrom stave. Fľaše by mali byť, pokiaľ je to možné, rovnakej veľkosti. Údaje v tabuľke sa týkajú okrúhlych fliaš s objemom 1 liter.

Pozor! Nepoužívajte väčšie alebo vyššie fľaše. Mohli by prasknúť.

Používajte výhradne ovocie a zeleninu v dobrom stave. Plody dôkladne ich umyte.

Nakladajte ovocie a zeleninu do fliaš. Okraje fliaš utrite, pokiaľ je to potrebné. Musia byť čisté. Na každú naplnenú fľašu položte vlhkú tesniacu gumu a vlhké viečko. Fľaše uzatvorte pomocou svoriek.

Do rúry na pečenie nekladajte viac než šesť fliaš naraz.

Hodnoty v tabuľke sú orientačné. Môžu byť ovplyvnené teplotou okolia, počtom fliaš a teplotou obsahu fliaš, a tak sa môžu líšiť. Pred vypnutím rúry sa presvedčte, že obsah vo fľašiach správne bublinkuje.

Postupujte nasledovne

- 1.** Umiestnite smaltovaný plech do výšky 2. Postavte fľaše na plech tak, aby sa vzájomne nedotýkali.
- 2.** Do plechu vlejte pol litra horúcej vody (cca 80 °C).
- 3.** Zavrite dvierka rúry.
- 4.** Nastavte volič funkcií na .
- 5.** Nastavte volič teploty na 170 až 180 °C.

Zaváranie

Hneď ako sa vo fľašiach začnú tvoriť bublinky, v krátkych intervaloch - po uplynutí 40 až 50 minút - vypnite volič teploty. Volič funkcií nechajte zapnutý.

Po 25 až 35 minútach využívania zvyškového tepla vyberte fľaše z rúry. Pri dlhšom chladnutí by sa vo fľašiach mohli vytvoriť zárodoky kvasiniek, a spôsobiť tak pokazenie zaváraniny. Vypnite volič funkcií.

Ovocie v jednolitrových fľašiach	od objavenia sa bublínok	Dohrievanie
Jablká, ríbezle, jahody	Vypnutie spotrebiča	cca 25 minút
Čerešne, marhule, broskyne, egreše	Vypnutie spotrebiča	cca 30 minút
Jablková dreň, hrušky, slivky	Vypnutie spotrebiča	cca 35 minút

Zaváranie zeleniny

Hneď ako vo fľašiach začnú vystupovať bublinky, voličom teploty znížte teplotu na 120 až 140 °C. Na vypnutie voliča teploty dodržujte údaje uvedené v tabuľke. Zeleninu ponechajte v rúre na pečenie ešte ďalších 30-35 minút. V tomto čase zostáva volič funkcií zapnutý.

Zelenina v studenom náleve v jednolitrových fľašiach	od objavenia sa bublínok 120-140 °C	Dohrievanie
Uhorky	-	cca 35 minút
Červená repa	cca 35 minút	cca 30 minút
Ružičkový kel	cca 45 minút	cca 30 minút
Fazole, kaleráb, červená kapusta	cca 60 minút	cca 30 minút
Hrášok	cca 70 minút	cca 30 minút

Vyberanie fliaš z rúry

Keď vyberáte fľaše z rúry na pečenie, neumiestňujte ich na studenú či vlhkú plochu, mohli by prasknúť.

Skúšobné pokrmy

Podľa normy DIN 44547 a EN 60350

Pečenie

Hodnoty uvedené v nasledujúcej tabuľke platia pre vloženie do studenej rúry na pečenie.

Pokrm	Príslušenstvo a upozornenia	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C	Čas varenia, v minútach
Maslové sušienky	nízky smaltovaný plech	2		160-170	20-30
	univerzálny pekáč	3		160-170	30-40
	hliníkový plech + nízky smaltovaný plech*	2+3		140-160	20-30
	hliníkový plech + univerzálny pekáč*	2+4		140-160	20-30
Drobné pečivo 20 ks	Plech	3		160-180	20-30
Drobné pečivo 20 ks na 1 plech (predhriať)	Hliníkový plech+ nízky smaltovaný plech*	2+3		150-170	25-35
	Hliníkový plech+ univerzálny pekáč*	2+4		150-170	25-35
Piškótové cesto	Tortová forma	1		160-180	30-40
Kysnutý koláč	Smaltovaný plech	3		170-190	40-50
	Hliníkový plech + nízky smaltovaný plech*	2+3		150-170	30-45
	Hliníkový plech + univerzálny pekáč*	2+4		150-170	30-45
Jablkový koláč	2 rošty* + 2 plechové tortové formy Ø 20 cm**	2+3		190-210	70-80
	Smaltovaný plech + 2 plechové tortové formy Ø 20 cm**	1		200-220	70-80



* Ak pečiete na dvoch úrovniach, umiestnite hliníkový plech na spodnú úroveň a hlboký smaltový plech na vrchnú úroveň.

** Koláče ukladajte na príslušenstvo diagonálne.

Rošty a plechy môžete získať ako špeciálne príslušenstvo v odborných predajniach.

Grilovanie

Hodnoty uvedené v nasledujúcej tabuľke platia pre vloženie do studenej rúry na pečenie.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Úroveň grilu	Čas trvania v minútach
Opečené toasty (predhriať 10 min.)	Rošt	5		3	1-2
Fašírky 12 kusov*	Rošt	4		3	25-30

* Po uplynutí polovice času prípravy pokrm obráťte. Vložte smaltovaný plech do výšky 1.

DE <http://www.bosch-hausgeraete.de>
GB <http://www.boschappliances.co.uk>
FR <http://www.bosch-electromenager.com>
NL <http://www.bosch-huishoudelijke-apparaten.nl>
FI <http://www.bosch-kodinkoneet.com>
DK <http://www.bosch-hvidevarer.com>
ES <http://www.bosch-ed.com>
PT <http://www.bosch.pt>
BE <http://www.electro.bosch.be>
AU <http://www.bosch.com.au>
AT <http://www.bosch-hausgeraete.at>
BR <http://www.boschelectrodomesticos.com.br>
GR <http://www.bosch-home.gr>
US <http://www.bosch-appliances.com>