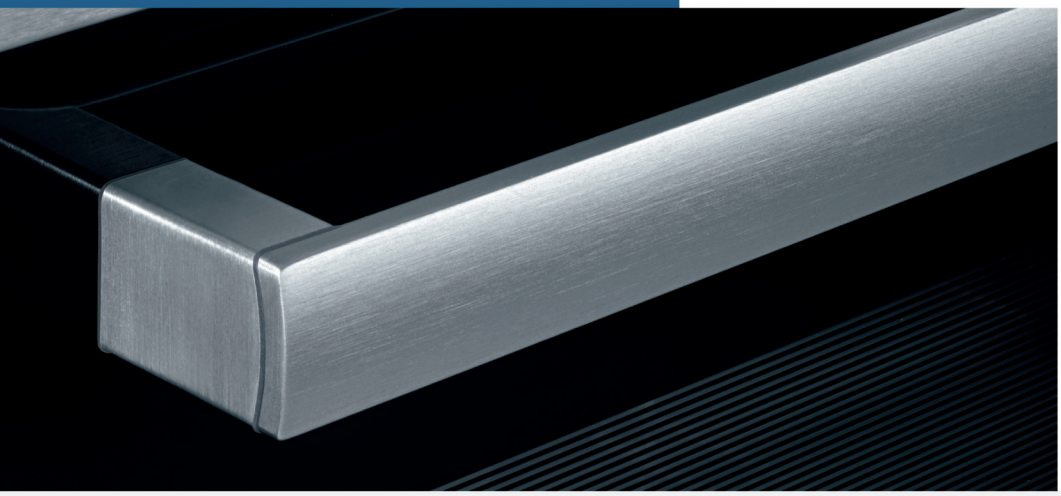
Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



BOSCH

Voľne stojaci sporák
HCE7443.3

[sk] Návod na používanie

Obsah

Dôležité bezpečnostné upozornenia 4
Príčiny poškodení 6
Prehľad 6
Poškodenie rúry na pečenie 6
Poškodenie soklovej zásuvky 6
Montáž a pripojenie 7
Pre inštalatéra 7
Sporák nainštalujte vodorovne 7
Váš nový sporák 7
Všeobecne 7
Varná oblasť 8
Rúra na pečenie 8
Varný priestor 9
Vaše príslušenstvo 9
Zasunutie príslušenstva 9
Osobitné príslušenstvo 9
Výrobky, ktoré možno zakúpiť v zákazníckom servise 10
Pred prvým použitím 11
Nastavenie času 11
Predhriatie rúry na pečenie 11
Čistenie príslušenstva 11
Nastavenie varného panela 11
Nastavenie 11
Veľká dvojokruhová varná zóna a zóna pečenia 11
Tabuľka prípravy jedál 11
Nastavenie rúry na pečenie 12
Druhy ohrevu a teplota 12
Rúra sa má automaticky vypnúť 13
Rúra sa má automaticky zapnúť a vypnúť 13
Rýchloohrev 13
Nastavenie času 14
Nastavenie časovača 14
Detská poistka 14
Rúra na pečenie 14
Údržba a čistenie 14
Čistiace prostriedky 14
Vyvesenie a zavesenie rámu 15
Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry 16
Demontáž a montáž skiel dvierok 16
Čo robiť v prípade poruchy? 17
Tabuľka porúch 17
Výmena žiarovky na hornej stene rúry na pečenie 17
Sklenený kryt 17
Zákaznícky servis 17
Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD) 17
Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia 18
Úspora energie pri príprave jedla v rúre 18
Úspora energie pri príprave jedla na varnom paneli 18
Likvidácia v súlade s predpismi na ochranou životného prostredia 18
Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu 18
Koláče a pečivo 18
Tipy na pečenie 20
Mäso, hydina, ryby 21
Tipy na pečenie a grilovanie 23
Nákypy, zapekané jedlá, toasty 23
Hotové výrobky 23
Špeciálne jedlá 24
Rozmrazovanie 24
Sušenie 25
Zaváranie 25
Akrylamid v potravinách 26
Skúšobné jedlá 26
Pečenie 26
Grilovanie 27

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

⚠ Dôležité bezpečnostné upozornenia

Tento návod si starostlivo prečítajte. Len potom môžete spotrebič obsluhovať bezpečne a správne. Návod na používanie si uschovajte pre ďalšie používanie alebo pre nasledujúcich majiteľov.

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

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

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

Tento spotrebič je určený na použitie maximálne do výšky 2 000 metrov nad morom.

Tento spotrebič nie je dimenzovaný na prevádzku s externým časovačom alebo diaľkovým ovládaním.

Nepoužívajte nevhodné ochranné zariadenia alebo detskú ochrannú mriežku. Môžu viesť k nehodám.

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

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

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

Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety uložené vo varnom priestore sa môžu zapáliť. Vo varnom priestore nikdy neukladajte horľavé predmety. Ak sa vspotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárajte jeho dvierka. Vypnite spotrebič avytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku vpoistkovej skrinke.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča vzniká prievan. Papier na pečenie sa môže dostať do kontaktu svyhrievacími prvkami avznietiť. Pri predhrievaní neklaďte 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.
- Horúci olej a tuk sa môžu rýchlo vznietiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajte bez dozoru. Oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Plameň opatrene zahaste pokrievkou, hasiacou dekou alebo podobne.
- Varné zóny sa veľmi rozhorúčia. Na varný panel nikdy neodkladajte horľavé predmety. Na varný panel neodkladajte žiadne predmety.
- Spotrebič sa veľmi rozhorúči, horľavé materiály môžu rýchlo vzbĺknuť. Pod rúrou alebo v jej blízkosti neuschovávajte alebo nepoužívajte žiadne horľavé predmety (napr. spreje, čistiace prostriedky). Neodkladajte do rúry alebo na rúru žiadne horľavé predmety.
- Povrch soklovej zásuvky sa môže veľmi rozhorúčiť. V zásuvke uschovávajte len príslušenstvo na pečenie. Zápalné a horľavé predmety sa nesmú uschovávať v soklovej zásuvke.

Nebezpečenstvo popálenia!

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

- Varné zóny a ich okolie, obzvlášť prípadný rám varného panela, sa veľmi rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch. Udržiavajte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Počas prevádzky sa povrch spotrebiča rozhorúči. Horúceho povrchu sa nedotýkajte. Zabráňte prístupu deti k spotrebiču.
- Varná zóna hreje, ale ukazovateľ nefunguje. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.
- Spotrebič sa počas prevádzky rozhorúči. Pred čistením ho nechajte vychladnúť.

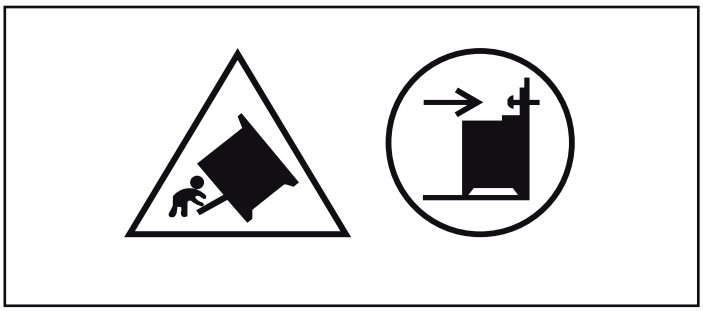
Nebezpečenstvo obarenia!

- Prístupné časti sa počas prevádzky zohrejú na vysokú teplotu. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Zabráňte prístupu detí.
- Po otvorení dvierok spotrebiča môže zrúry vystúpiť horúca para. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča. Zabráňte prístupu detí.
- Zvody vhorúcom varnom priestore sa môže vytvoriť vodná para. Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu.

Nebezpečenstvo poranenia!

- Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Následkom prítomnosti tekutiny medzi dnom hrnca a varnou zónou môže hrniec náhle vyskočiť do výšky. Udržujte varné zóny a dná hrncov vždy suché.
- Keď sa spotrebič postaví bez upevnenia na sokel, môže zo sokla skĺznuť. Spotrebič sa musí so soklom pevne spojiť.

Nebezpečenstvo prevrátenia!



Výstraha: Aby sa predišlo prevráteniu spotrebiča, musí sa namontovať poistka proti prevráteniu. Prosím, prečítajte si návody na montáž.

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

Nebezpečenstvo požiaru!

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

Nebezpečenstvo popálenia!

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

Príčiny poškodení

Varný panel

Pozor!

- Drsné dná hrncov a panvíc spôsobujú na sklokeramike škrabance.
- Zabráňte zohrievaniu prázdnych hrncov. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Horúce panvice a hrnce nikdy neodkladajte na ovládací panel, oblasť ukazovateľov a rám. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Ak na varný panel spadnú tvrdé alebo ostré predmety, panel sa môže poškodiť.
- Hliníkové fólie a umelé nádoby sa na horúcich varných zónach rozpúšťajú. Ochranná fólia sporáka je na varný panel nevhodná.

Prehľad

V nasledujúcej tabuľke nájdete najčastejšie poškodenia:

Poškodenie	Príčina	Opatrenie
Škvrny	Pretečené jedlá	Pretečené jedlá ihneď odstraňujte škrabkou na sklo.
	Nevhodné čistiace prostriedky	Používajte len čistiace prostriedky vhodné na sklokeramiku.
Poškriabanie	Soľ, cukor a abrazívne čistiace prostriedky na riad	Nepoužívajte varný panel ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.
	Drsné dná hrncov a panvíc spôsobujú na sklokeramike škrabance	Skontrolujte svoj riad.
Zafarbenie	Nevhodné čistiace prostriedky	Používajte len čistiace prostriedky vhodné na sklokeramiku.
	Odretie hrncom (napr. hliník)	Hrnce a panvice pri posúvaní nadvihnite.
Nerovnosti povrchu	Cukor, jedlá s vysokým obsahom cukru	Pretečené jedlá ihneď odstraňujte škrabkou na sklo.

Poškodenie rúry na pečenie

Pozor!

- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo nádoba na dne varného priestoru: Na dno varného priestoru neklaďte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte fóliou alebo papierom na pečenie žiadneho druhu. Na dno varného priestoru neklaďte 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. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.
- Vlhké potraviny: V zatvorenom varnom priestore neuchovávajte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Poškodil by sa smalt.
- Ovocná šťava: Pri pečení veľmi šťavnatých ovocných koláčov nenaplňte plech na pečenie príliš vysoko. Ovocná šťava odkvapkávajúca z plechu na pečenie zanecháva fľaky, ktoré nemožno vyčistiť. Radšej použite hlbší univerzálny pekáč.
- Vychladnutie s otvorenými dvierkami spotrebiča: Varný priestor nechajte vychladnúť vždy uzavretý. Aj keď dvierka rúry len trochu otvoríte, môže časom dôjsť k poškodeniu susedných hrán kuchynskej linky.
- Silno znečistené tesnenie dvierok: Ak je tesnenie dvierok silno znečistené, dvierka spotrebiča sa pri prevádzke už správne nezatvárajú. Susedné hrany kuchynskej linky sa môžu poškodiť. Tesnenie rúry udržiavajte vždy včistote.
- Dvierka spotrebiča ako sedacia alebo odkladacia plocha: Nestavajte, nesadajte anevešajte sa na otvorené dvierka spotrebiča. Na dvierka spotrebiča neodkladajte žiaden riad alebo príslušenstvo.
- Vsunutie príslušenstva: Podľa typu spotrebiča môže príslušenstvo poškriabať sklo dvierok pri zatváraní spotrebiča. Príslušenstvo vždy zasuňte až na doraz do varného priestoru.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani nedržte za držadlo na dvierkach. Držadlo na dvierkach by nevydržalo hmotnosť spotrebiča a mohlo by sa zlomiť.

Poškodenie soklovej zásuvky

Pozor!

Do soklovej zásuvky nevkladajte horúce predmety. Môže sa poškodiť.

Montáž a pripojenie

Elektrické pripojenie

Elektrické pripojenie smie vykonať len koncesovaný odborník. Musia sa dodržať predpisy príslušného podniku zásobujúceho elektrickou energiou.

Pri škodách spôsobených nesprávnym pripojením zaniká nárok na záruku.

Pozor!

Keď sa poškodí sieťový kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo iná kvalifikovaná osoba.

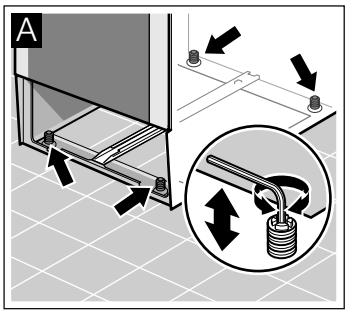
Pre inštalatéra

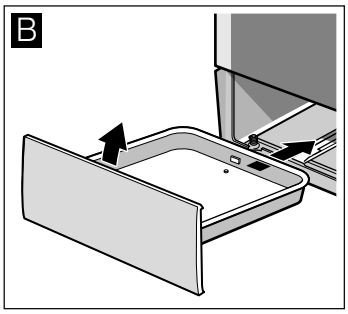
- Na strane inštalácie je potrebné použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou medzi kontaktmi minimálne 3 mm. V prípade pripojenia prostredníctvom zástrčky to nie je potrebné, pokiaľ má používateľ k zástrčke prístup.
- Elektrická bezpečnosť: Sporák zodpovedá stupňu ochrany I a môže sa používať len v spojení s ochranným vodičom.
- Na pripojenie spotrebiča použite vodič typu H 05 VV-F alebo iný vodič porovnateľných parametrov.

Sporák nainštalujte vodorovne

Položte sporák priamo na podlahu.

1. Zásuvku v podstavci vytiahnite a vyberte.
   Vnútri na podstavci sú vpredu a vzadu nastavovacie nožičky.
2. Nastavovacie nožičky otočte kľúčom na šesťhrannú hlavu skrutky vyššie alebo nižšie tak, aby bol sporák vo vodorovnej polohe (obrázok A).
3. Zásuvku v podstavci znova zasuňte (obrázok B).





Upevnenie k stene

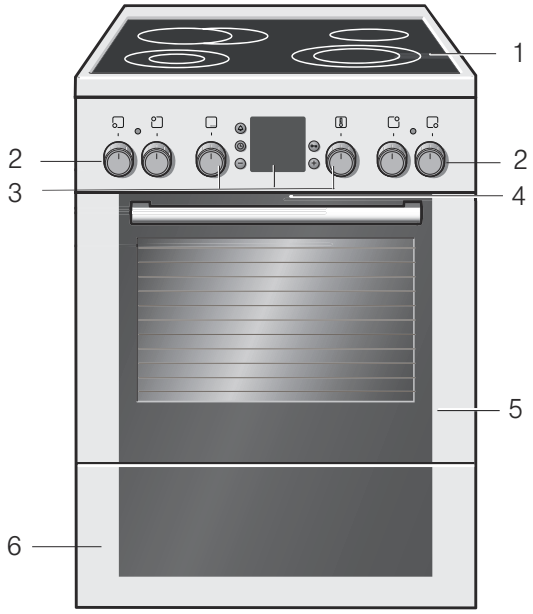
Aby sa sporák neprevrátil, musíte ho upevniť k stene priloženým uholníkom. Venujte pozornosť montážnemu návodu na upevnenie spotrebiča k stene.

Váš nový sporák

Tu sa oboznámite so svojím novým sporákom. Vysvetlíme vám funkcie ovládacieho panelu, varného panelu a jednotlivé ovládacie prvky. Nájdete tu informácie o varnom priestore a príslušenstve.

Všeobecne

Vyhotovenie závisí od konkrétneho typu spotrebiča.



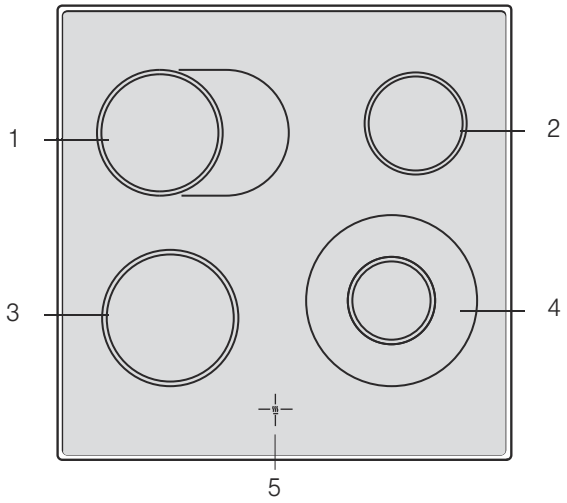
Vysvetlivky	
1	Varný panel
2	Spínač varnej zóny
3	Volič funkcií, ovládacie tlačidlá so zobrazovacím panelom, volič teploty
4	Chladenie spotrebiča
5	Dvierka rúry
6	Soklová zásuvka

Spínače

Spínače možno v polohe vypnutia zatlačiť dovnútra. Stlačením možno spínače zasunúť a vysunúť.

Varná oblasť

Tu získate prehľad o ovládacom paneli. Vyhotovenie závisí od konkrétneho typu spotrebiča.



Vysvetlivky	
1	Varná zóna 17 cm alebo zóna pečenia 17x26 cm
2	Varná zóna 14,5 cm
3	Varná zóna 18 cm
4	Dvojokruhová varná zóna 21 a 12 cm
5	Ukazovateľ zvyškového tepla

Spínače varných zón

Pomocou štyroch spínačov varných zón sa nastavuje ohrievací výkon jednotlivých varných zón.

Poloha		Význam
0	Poloha na nule	Varná zóna je vypnutá.
1-9	Stupne varenia	1 = najnižší výkon 9 = najvyšší výkon
⊂⊃	Pripojenie	Pripojenie zóny pečenia
◎	Pripojenie	Pripojenie veľkej dvojokruhovej varnej zóny

Keď zapnete varnú zónu, rozsvieti sa kontrolka.

Ukazovateľ zvyškového tepla

Varný panel má pre každú varnú zónu ukazovateľ zvyškového tepla. Ten ukazuje, ktoré varné zóny sú ešte horúce. Aj keď je varný panel vypnutý, ukazovateľ svieti, pokým varná zóna celkom nevychladne.

Zvyškové teplo môžete úsporne využiť napríklad na udržanie teploty malého jedla.

Rúra na pečenie

Rúru nastavíte voličom funkcií a voličom teploty.

Volič funkcií

Voličom funkcií nastavte druh ohrevu rúry na pečenie. Volič funkcií môžete otáčať doprava a doľava.

Poloha		Použitie
	Poloha na nule	Rúra na pečenie je vypnutá.
	Horný/dolný ohrev	Na koláče, nákypy a chudé kúsky mäsa, napr. hovädzieho alebo z diviny, na jednej úrovni. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
	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.
	Nastavenie pre pizzu	Na rýchlu prípravu mrazených výrobkov bez predhrievania, napr. pizza, zemiakové hranolčeky alebo štrúdľa. Ohrieva dolné vyhrievacie teleso a prstencové vyhrievacie teleso na zadnej stene.
	Dolný ohrev	Na zaváranie a dopekanie alebo zapekanie dohneda. Teplo prichádza zdola.
	Grilovanie s cirkuláciou vzduchu	Na pečenie mäsa, hydiny a celých rýb. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor víri horúci vzduch okolo jedla.
	Gril, malá plocha	Na grilovanie malých množstiev steakov, párkov, toastov a kúskov rýb. Rozohreje sa stredná časť vyhrievacieho telesa grilu.
	Gril, veľká plocha	Na grilovanie steakov, párkov, toastov a kúskov rýb. Rozohreje sa celá plocha pod vyhrievacím telesom grilu.
	Rozmrazovanie	Na rozmrazovanie mäsa, hydiny, chleba a koláčov. Ventilátor víri teplý vzduch okolo jedla.
	Rýchloohrev	Rýchle predhriatie rúry bez príslušenstva.

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

Keď vykonáte nastavenie, svieti svetlo vo varnom priestore.

Volič teploty

Pomocou voliča teploty môžete nastaviť teplotu alebo stupeň grilovania.

Polohy		Funkcia
	Poloha na nule	Rúra nehreje.
50-270	Rozsah teplôt	Teplotné údaje v °C.
1, 2, 3	Stupne grilovania	Stupne grilovania pre gril, malá a veľká plocha. Stupeň 1 = slabo Stupeň 2 = stredne silno Stupeň 3 = silno

Keď sa rúra na pečenie rozohrieva, na ukazovateli svieti symbol teploty. Keď sa rozohrievanie preruší, symbol zhasne. Pri niektorých nastaveniach nesvieti.

Tlačidlá a displej

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

Tlačidlo		Použitie
🔔	Tlačidlo časovača	Slúži na nastavenie časovača.
◷	Tlačidlo hodín	Slúži na nastavenie denného času, času trvania I→I a času skončenia →I.
–	Tlačidlo mínus	Slúži na zníženie hodnôt nastavenia.
O–	Tlačidlo s kľúčom	Slúži na zapínanie a vypínanie detskej poistky.
+	Tlačidlo plus	Slúži na zvýšenie hodnôt nastavenia.

Varný priestor

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

Osvetlenie rúry na pečenie

Počas prevádzky svieti vo varnom priestore osvetlenie.

Chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor sa zapína a vypína podľa potreby. Teplý vzduch uniká dvierkami.

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

Pozor!

Nezakrývajte vetracie štrbiny. Inak hrozí prehriatie rúry na pečenie.

Vaše príslušenstvo

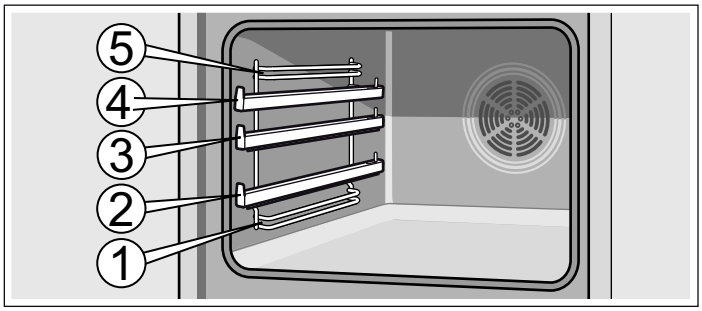
Vaše dodané príslušenstvo je vhodné na prípravu mnohých jedál. Dbajte na to, aby ste príslušenstvo vždy správne zasunuli do varného priestoru.

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

	Rošt Na nádoby, koláčové formy, pečené mäso, grilované jedlá ahlboko zmrazené jedlá. Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam rúry a ohnutím ⌣ nadol.
	Smaltovaný plech na pečenie Na koláče a suché pečivo. Plech na pečenie zasuňte zošikmením k dvierkam rúry.
	Univerzálny pekáč Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč používať aj ako záchytnú nádobu na tuk. Univerzálny pekáč zasuňte zošikmením kdvierkam rúry.

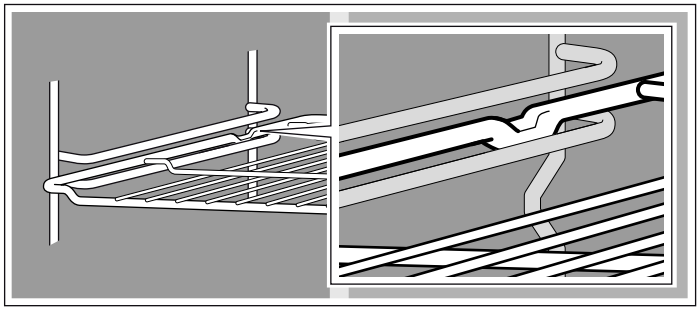
Zasunutie príslušenstva

Príslušenstvo môžete zasúvať do varného priestoru v 5 rôznych výškach. Zasuňte ho vždy až na doraz, aby sa nedotýkalo skla dvierok.



Príslušenstvo možno asi do polovice vytiahnuť, kým nezapadne. Tak sa dajú jedlá ľahko vybrať.

Pri zasúvaní do varného priestoru dávajte pozor na zárez na zadnej strane príslušenstva. Len tak správne zapadne.



Vyťahovacími koľajničkami vo výške 2, 3 a 4 môžete ďalej vytiahnuť príslušenstvo.

Podľa vyhotovenia spotrebiča vyťahovacie koľajničky znova zapadnú naspäť, keď sú celkom vytiahnuté. Príslušenstvo sa tak dá ľahšie položiť. Keď chcete vyťahovacie koľajničky odblokovať, slabým tlakom ich vsuňte naspäť do varného priestoru.

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

Plech na pečenie držte vždy na obidvoch stranách pevne obidvomi rukami azasuňte ho paralelne do rámu. Pri zasúvaní dávajte pozor, aby sa plech nepohyboval doprava alebo doľava. Ináč by sa dal plech len ťažko zasunúť. Smaltované plochy by sa mohli poškodiť.

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

Osobitné príslušenstvo

Osobitné príslušenstvo si môžete kúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach. V našich brožúrach alebo na internete nájdete rôzne výrobky vhodné pre vašu rúru. Dostupnosť osobitného príslušenstva alebo možnosť objednania prostredníctvom internetu je v jednotlivých krajinách rôzna. Informácie o tom nájdete v predajných podkladoch.

Nie každé osobitné príslušenstvo je vhodné pre každý spotrebič. Pri kúpe uveďte vždy celý názov (E-Nr.) vášho spotrebiča.

Osobitné príslušenstvo	Číslo HEZ	Funkcia
Plech na pizzu	HEZ317000	Hodí sa zvlášť na pizzu, zmrazené jedlá a okrúhle torty. Plech na pizzu môžete použiť namiesto univerzálneho pekáča. Zasuňte plech nad rošt a dodržiavajte údaje v tabuľkách.
Vkladací rošt	HEZ324000	Na pečenie. Grilovací rošt vždy postavte na univerzálny pekáč. Kvapkajúci tuk alebo šťava z mäsa sa zachytia.
Grilovací plech	HEZ325000	Použije sa pri grilovaní namiesto grilovacieho roštu alebo ako ochrana proti striekaniu, aby sa rúra chránila pred silným znečistením. Grilovací plech používajte len s univerzálnym pekáčom. Grilované jedlá na grilovacom plechu: Môžu sa použiť len výšky zasunutia 1, 2 a 3. Grilovací plech ako ochrana proti striekaniu: Univerzálna panvica sa spolu s grilovacím plechom zasunie pod rošt.
Lávový kameň	HEZ327000	Lávový kameň sa vynikajúco hodí na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze, ktoré majú pri pečení získať chrumkavý spodok. Lávový kameň sa vždy musí predhriať na odporúčanú teplotu.
Smaltovaný plech na pečenie	HEZ331003	Na koláče a suché pečivo. Plech na pečenie zasúvajte do rúry zošikmenou stranou k dvierkam.
Smaltovaný plech na pečenie s nepriľnavým povrchom	HEZ331011	Koláče a suché pečivo sa dajú na plech na pečenie dobre rozmiestniť. Plech na pečenie zasúvajte do rúry zošikmenou stranou k dvierkam.
Univerzálny pekáč	HEZ332003	Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Môže sa použiť aj pod rošt na zachytávanie tuku alebo šťavy z mäsa. Univerzálny pekáč zasúvajte do rúry zošikmenou stranou k dvierkam.
Univerzálny pekáč s nepriľnavým povrchom	HEZ332011	Šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené jedlá a veľké kusy mäsa sa dajú dobre rozmiestniť na univerzálnom pekáči. Univerzálny pekáč zasúvajte do rúry zošikmenou stranou k dvierkam.
Pokrievka na profesionálnu panvicu	HEZ333001	Pokrievka zmení profesionálnu panvicu na profesionálny pekáč.
Profesionálna panvica s vkladacím roštom	HEZ333003	Zvlášť vhodná na prípravu veľkých množstiev.
Rošt	HEZ334000	Na nádoby, koláčové formy, pečené mäso, grilované jedlá a zmrazené jedlá.
Sklenený pekáč	HEZ915001	Sklenený pekáč je vhodný na prípravu dusených jedál a nákypov. Zvlášť je vhodný na prípravu s použitím programov a automatického pečenia.

Výrobky, ktoré možno zakúpiť v zákazníckom servise

Pre vaše spotrebiče si môžete v zákazníckom servise, špecializovanej predajni alebo prostredníctvom internetu v e-shope príslušnej krajiny dokúpiť vhodné ošetrovacie a čistiace prostriedky alebo iné príslušenstvo. Uveďte pritom príslušné číslo tovaru.

Ošetrovacie utierky na plochy z ušľachtilej ocele	Číslo tovaru 311134	Znižujú tvorbu usadenín nečistôt. Impregnáciou špeciálnym olejom sa optimálne udržiava povrch spotrebičov z ušľachtilej ocele.
Čistiaci gél na rúru a gril	Číslo tovaru 463582	Na čistenie varného priestoru. Gél je bez zápachu.
Utierka z mikrovlákna s voštinovou štruktúrou	Číslo tovaru 460770	Osobitne vhodná na čistenie citlivých povrchov, ako napr. sklo, sklokeramika, ušľachtilá oceľ alebo hliník. Utierka z mikrovlákna odstraňuje v jednom kroku vodné a mastné nečistoty.
Poistka na dvierka	Číslo tovaru 612594	Aby deti nemohli otvoriť dvierka rúry. Poistka sa priskrutkuje rôzne v závislosti od dvierok spotrebiča. Venujte pozornosť návodu, ktorý je priložený k poistke dvierok.

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 tri nuly. Nastavte čas.

1. Stlačte tlačidlo ◷.
Na ukazovateli sa objaví denný čas 12:00 a bliká symbol ◷.

2. Tlačidlom + alebo - nastavte denný 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 a volič teploty otočte na nulu.

Čistenie príslušenstva

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

Nastavenie varného panela

V tejto kapitole sa dozviete, ako nastavovať varné zóny.
V tabuľke nájdete pre jednotlivé jedlá odporúčaný stupeň varenia a čas.

Nastavenie

Pomocou spínačov varných zón sa nastavuje vyhrievací výkon jednotlivých varných zón.

Poloha 0 = vyp.
Poloha 1 = najnižší výkon
Poloha 9 = najvyšší výkon

Keď zapnete varnú zónu, rozsvieti sa kontrolka.

Veľká dvojokruhová varná zóna a zóna pečenia

Pri týchto varných zónach môžete meniť veľkosť.

Zapnutie veľkej plochy

Spínač varnej zóny otočte do polohy 9 - tam pocítite mierny odpor - a potom ďalej až po symbol
◎ = veľká dvojokruhová varná zóna alebo
ᴑᴐ = zóna pečenia
Potom hneď otočte naspäť na požadovaný stupeň varenia.

Prepnutie naspäť na malú plochu

Spínač varnej zóny otočte na 0 a znova nastavte.

Na malej dvojokruhovej varnej zóne môžete zvlášť dobre zohrievať malé množstvá.

Pozor!

Nikdy nepretáčajte za symbol ◎ alebo ᴑᴐ na 0.

Tabuľka prípravy jedál

V nasledujúcej tabuľke nájdete niekoľko príkladov.

Časy varenia a stupne varenia závisia od druhu, hmotnosti a kvality jedál. Preto sú možné odchýlky.

Kašovité jedlá počas zohrievania pravidelne premiešavajte.

Na predvarenie používajte vždy stupeň varenia 9.

	Stupeň pre ďalšie varenie	Čas trvania ďalšej prípravy jedla v minútach
Rozpúšťanie		
Čokoláda, poleva, želatína	1	-
Maslo	1-2	-
Zohrievanie a udržiavanie teploty		
Eintopf (napr. šošovicový)	1-2	-
Mlieko**	1-2	-
Varenie pod bodom varu		
Knedle, knedličky	4*	20-30 min.
Ryby	3*	10-15 min.
Biele omáčky, napr. bešamelová omáčka	1	3-6 min.

* Ďalšie varenie bez pokrievky
** Bez pokrievky

	Stupeň pre ďalšie varenie	Čas trvania ďalšej prípravy jedla v minútach
Varenie, varenie v pare, dusenie		
Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	3	15-30 min.
Zemiaky varené v šupke	3-4	25-30 min.
Varené zemiaky	3-4	15-25 min.
Cestoviny, rezance	5*	6-10 min.
Eintopf, polievky	3-4	15-60 min.
Zelenina	3-4	10-20 min.
Zelenina, zmrazená	3-4	10-20 min.
Varenie v tlakovom hrnci	3-4	-
Dusenie		
Rolády	3-4	50-60 min.
Dusené mäso	3-4	60-100 min.
Guláš	3-4	50-60 min.
Pečenie**		
Rezeň, prírodný alebo obaľovaný	6-7	6-10 min.
Rezeň, zmrazený	6-7	8-12 min.
Steak (hrúbka 3 cm)	7-8	8-12 min.
Ryby a rybie filé, prírodné	4-5	8-20 min.
Ryby a rybie filé, obaľované	4-5	8-20 min.
Ryby a rybie filé, obaľované a zmrazené, napr. rybie prsty	6-7	8-12 min.
Jedlá na panvici zmrazené	6-7	6-10 min.
Palacinky	5-6	priebežne

* Ďalšie varenie bez pokrievky
** Bez pokrievky

Nastavenie rúry na pečenie

Rúru možno nastaviť rôznymi spôsobmi. Tu vám vysvetlíme, ako si nastavíte požadovaný druh ohrevu a teplotu alebo stupeň grilovania. Môžete nastaviť čas trvania prípravy a čas skončenia prípravy vášho jedla.

Druhy ohrevu a teplota

Príklad na obrázku: 190 °C, horný/dolný ohrev ⊟.

1. Voličom funkcií nastavte požadovaný druh ohrevu.

2. Voličom teploty môžete nastaviť teplotu alebo stupeň grilovania.

Rúra sa rozohreje.

Vypnutie rúry

Volič funkcií otočte doprava na nulu.

Zmena nastavení

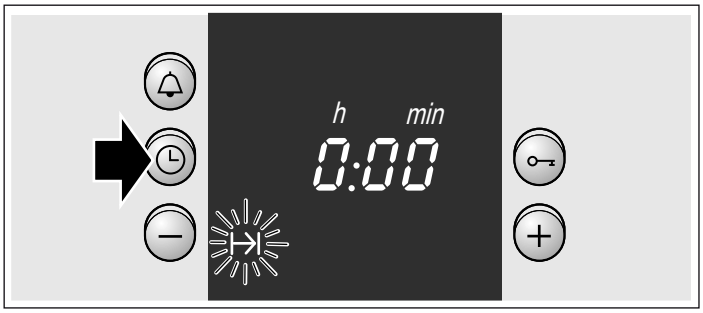
Druh ohrevu, teplotu a stupeň grilovania možno kedykoľvek zmeniť príslušným voličom.

Rúra sa má automaticky vypnúť

Teraz zadajte čas trvania (čas varenia/pečenia) pre vaše jedlo.

Príklad na obrázku: nastavenie horný/dolný ohrev ⊟ 190 °C, čas trvania 45 minút.

1. Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.
2. Pomocou voliča teplôt nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.
3. Stlačte tlačidlo hodín ◷.
   Symbol času trvania |→| bliká.



4. Tlačidlom **+** alebo **–** nastavte čas trvania.
   Tlačidlo **+** navrhovaná hodnota = 30 minút
   Tlačidlo **–** navrhovaná hodnota = 10 minút

Čas pečenia uplynul

Zaznie signál. Rúra sa vypne. Dvakrát stlačte tlačidlo ◷ a vypnite volič funkcií.

Zmena nastavenia

Stlačte tlačidlo hodín ◷. Čas trvania zmeňte tlačidlom + alebo - .

Zrušenie nastavenia

Stlačte tlačidlo hodín ◷. Stláčajte tlačidlo - dovtedy, kým sa na ukazovateli nezobrazí nula. Vypnite volič funkcií.

Nastavenie času trvania, keď je zobrazenie denného času vypnuté

Dvakrát stlačte tlačidlo hodín ◷ a nastavte podľa opisu v bode 4.

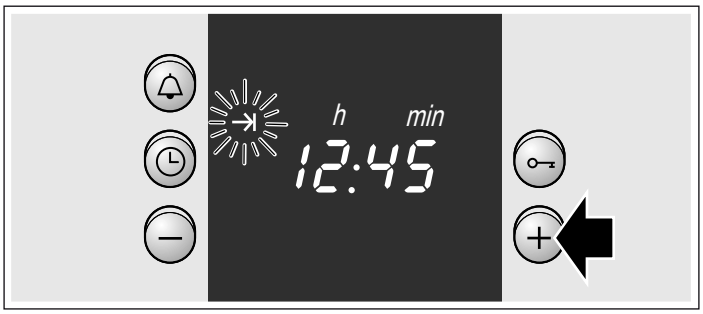
Rúra sa má automaticky zapnúť a vypnúť

Dbajte, prosím, aby ľahko kaziace sa potraviny nestáli priveľmi dlho vo varnom priestore.

Príklad na obrázku: nastavenie pre horný/dolný ohrev, ⊟ 190 °C. Je 10:45 hod. Príprava jedla trvá 45 minút a má byť hotové o 12:45 hod.

1. Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.
2. Pomocou voliča teplôt nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.
3. Stlačte tlačidlo hodín ◷.
4. Tlačidlom **+** alebo **–** nastavte čas trvania.
5. Tlačidlo hodín ◷ stláčajte dovtedy, kým nezačne blikať symbol skončenia →|.
   Na ukazovateli vidíte, kedy bude jedlo hotové.

6. Tlačidlom **+** posuňte čas skončenia na neskôr.
   Po niekoľkých sekundách sa nastavenie uloží.
   Na ukazovateli zostane čas skončenia dovtedy, kým sa rúra nezapne.



Čas pečenia uplynul

Zaznie signál. Rúra sa vypne. Dvakrát stlačte tlačidlo ◷ a vypnite volič funkcií.

Upozornenie: Kým symbol bliká, nastavenie možno meniť. Keď symbol svieti, nastavenie je prevzaté.

Rýchloohrev

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

Rýchloohrev používajte pri nastavenej teplote nad 100 °C.

Aby bolo jedlo rovnomerne upečené, vložte ho do varného priestoru, až keď sa rýchloohrev skončí.

1. Volič funkcií nastavte na ⊞.
2. Pomocou voliča teploty nastavte požadovanú teplotu.

Na displeji sa rozsvieti symbol 🌡. Rúra sa začne rozohrievať.

Ukončenie rýchloohrevu.

Symbol🌡 na displeji zhasne. Vložte jedlo do rúry na pečenie a nastavte požadovaný druh ohrevu.

Nastavenie času

Po prvom pripojení alebo po výpadku prúdu bliká na displeji symbol ◷ a tri nuly. Nastavte čas. Volič funkcií musí byť vypnutý.

Nastavenie

1. Stlačte tlačidlo hodín ◷.
   Na ukazovateli sa objaví 12.00 hod. a bliká symbol ◷.
2. Tlačidlom + alebo - nastavte denný čas.
   Po niekoľkých sekundách sa denný čas uloží. Symbol ◷ zhasne.

Zmena času (napr. z letného na zimný)

Dvakrát stlačte tlačidlo hodín ◷ a tlačidlom + alebo - zmeňte čas.

Nastavenie časovača

Časovač možno používať aj ako kuchynský časovač. Funguje nezávisle od rúry. Časovač má špecifický signál. Tak možno rozlíšiť, či uplynul čas na časovači alebo čas trvania pre rúru. Časovač možno nastaviť aj v prípade, keď je aktívna detská poistka.

Nastavenie

1. Stlačte tlačidlo časovača 🔔.
   Symbol 🔔 bliká.
2. Tlačidlom + alebo - nastavte čas na časovači.
   Tlačidlo + navrhovaná hodnota = 10 minút
   Tlačidlo - navrhovaná hodnota = 5 minút

O niekoľko sekúnd sa časovač zapne. Na displeji sa rozsvieti symbol 🔔. Čas viditeľne plynie.

Po uplynutí času

Zaznie signál. Stlačte tlačidlo časovača 🔔. Zhasne ukazovateľ časovača.

Zmena času na časovači

Stlačte tlačidlo časovača 🔔. Tlačidlom + alebo tlačidlom - zmeňte čas.

Vymazanie nastavenia

Stlačte tlačidlo časovača 🔔. Stláčajte tlačidlo - dovtedy, kým sa na ukazovateli nezobrazí nula.

Časovač a čas trvania sa odmeriavajú súčasne

Symboly svietia. Čas na časovači na ukazovateli viditeľne plynie.
Zistenie zostávajúceho času trvania |→|, času skončenia →| alebo denného času ◷:
Tlačidlo hodín ◷ stláčajte dovtedy, kým sa nezobrazí príslušný symbol.
Na ukazovateli sa na niekoľko sekúnd zobrazí zisťovaná hodnota.

Detská poistka

Rúra na pečenie

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

Zapnutie a vypnutie detskej poistky

Volič funkcií musí byť vypnutý.

Zapnutie: Stlačte a pridržte tlačidlo Kľúč ⊶, kým sa na ukazovateli neobjaví symbol ⊶. Trvá to asi 4 sekundy.

Vypnutie: Tlačidlo Kľúč ⊶ podržte stlačené, kým symbol ⊶ nezmizne.

Upozornenia

- Časovač a denný čas môžete kedykoľvek nastaviť.
- Po výpadku elektrickej energie sa nastavenie detskej poistky vymaže.

Údržba a čistenie

Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostanú váš parný panel a rúra na pečenie dlho pekné a funkčné. Tu vám vysvetlíme, ako správne ošetrovať a čistiť váš spotrebič.

Upozornenia

- 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 rozličné povrchy nepoškodili použitím nesprávneho čistiaceho prostriedku, dodržiavajte nasledovné údaje.

Pri čistení varného panela

- nepoužívajte neriedené umývacie prostriedky alebo umývacie prostriedky do umývačky riadu,
- abrazívne špongie,
- agresívne čistiace prostriedky, ako je čistič na rúry alebo odstraňovač škvŕn,
- vysokotlakové alebo parné čističe.
- Jednotlivé časti neumývajte v umývačke riadu.

Pri čistení rúry nepoužívajte

- ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- abrazívne špongie,
- vysokotlakové alebo parné čističe.
- Jednotlivé časti neumývajte v umývačke riadu.

Pred prvým použitím novú špongiu riadne premyte.

Oblasť	Čistiace prostriedky
Vonkajšie plochy spotrebiča	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 aškvrny od bielka. Pod takýmito škvrnami 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.
Varný panel	Ošetrovanie: prostriedky na ochranu a ošetrovanie sklokeramiky Čistenie: čistiace prostriedky určené na sklokeramiku. Riaďte sa pokynmi na čistenie uvedenými na obale.
	⚠Na silné znečistenie škrabka na sklo: Škrabku odistite a na čistenie používajte len čepeľ. Pozor, čepeľ je veľmi ostrá. Nebezpečenstvo poranenia. Po čistení znovu zaistite. Poškodené čepele ihneď vymeňte.
Rám varného panela	Teplý roztok na umývanie: Nikdy nečistite škrabkou na sklo, citrónom alebo octom.
Sklo vo dvierkach	Čistiaci prostriedok na sklo: Vyčistite mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Vnútorný priestor spotrebiča	Horúci umývací roztok alebo voda s octom: Vyčistite handričkou.
Rám	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.
Teplomer na pečenie (podľa typu spotrebiča)	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Nečistite v umývačke riadu.
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.
Zásuvka v podstavci	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou.

Čistenie samočistiacich plôch varného priestoru

Zadná stena varného priestoru je potiahnutá vrstvou vysokoporéznej keramiky. Táto vrstva vstrebe a odbúra škvrny z pečenia mäsa a koláčov počas prevádzky rúry. Čím je vyššia teplota a čím dlhšie je rúra na pečenie v prevádzke, tým lepší je výsledok.

Ak sú nečistoty viditeľné aj po viacnásobnej prevádzke rúry, postupujte nasledovne:

1. Dôkladne vyčistite dno varného priestoru, hornú stenu a bočné steny.
2. Nastavte 3D horúci vzduch ⊛.
3. Prázdnu, zatvorenú rúru zohrievajte na maximálnej teplote cca 2 hodiny.

Povrch keramickej vrstvy sa obnoví. Keď je varný priestor vychladnutý, hnedé alebo biele zvyšky odstráňte vodou a mäkkou špongiou.

Ľahké sfarbenie vrstvy nemá na samočistenie žiadny vplyv.

Pozor!

- Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky. Poškriabali, resp. zničili by ste vysokoporéznu vrstvu.
- Keramickú vrstvu nikdy nečistite čistiacim prostriedkom na rúry na pečenie. Ak sa na ňu omylom dostane čistiaci prostriedok na rúry, ihneď ho odstráňte špongiou a dostatočným množstvom vody.

Čistenie dna, hornej steny a bočných stien varného priestoru

Používajte handričku a horúci umývací roztok alebo octovú vodu.

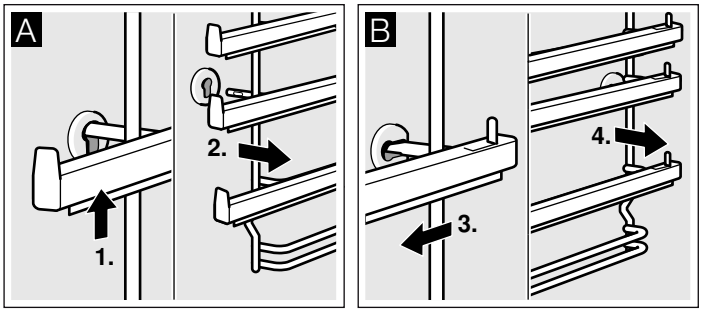
Pri silnejšom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry. Používajte len na studený varný priestor. Samočistiace plochy nikdy nečistite drôtenkou alebo čistiacim prostriedkom na rúry na pečenie.

Vyvesenie a zavesenie rámu

Rám môžete na čistenie vybrať. Rúra musí byť vychladnutá.

Vyvesenie rámu

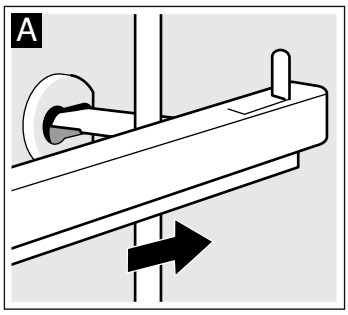
1. Rám vpredu zdvihnite nahor
2. a vyveste ho (obrázok A).
3. Potom vytiahnite celý rám dopredu
4. a vyberte ho (obrázok B).

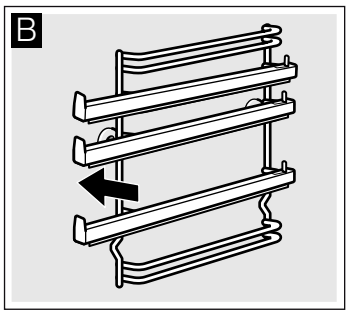


Rám vyčistite umývacím prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

Zavesenie rámu

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



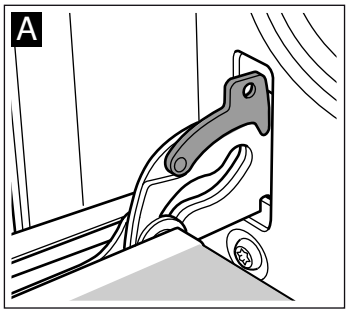


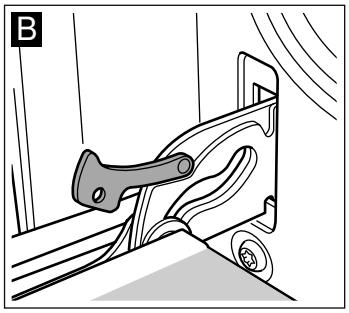
Rám sedí len vpravo alebo vľavo. Dbajte na to, aby ako na obrázku B bola výška 1 a 2 dolu a výška 3, 4 a 5 hore. Vyťahovacie koľajničky sa musia dať vytiahnuť dopredu.

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 dvierok rúry vyklopené (obrázok B), závesy sú zaistené. Nemôžu zapadnúť.



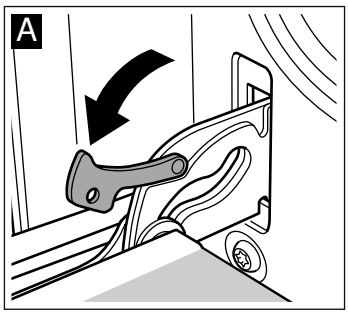


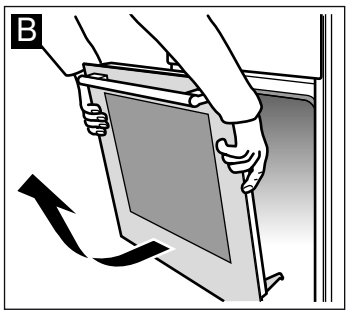
⚠ **Nebezpečenstvo poranenia!**

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. Držte ich obidvomi rukami vľavo a vpravo. Ešte trochu viac ich privrite a vytiahnite (obrázok B).

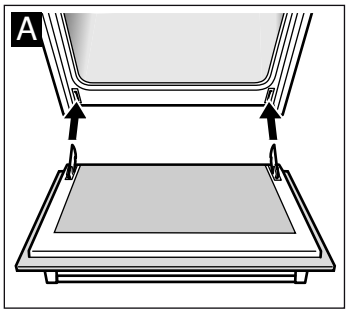


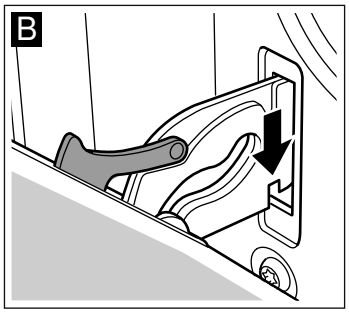


Zavesenie dvierok

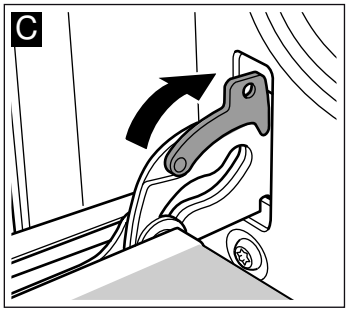
Dvierka rúry v opačnom poradí znova zaveste.

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





3. Obidve zaisťovacie páčky opäť sklopte (obrázok C). Zavrite dvierka rúrky.



⚠ **Nebezpečenstvo poranenia!**

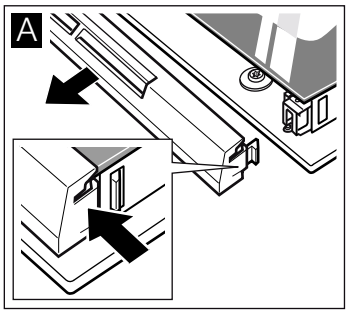
Keď dvierka rúry neúmyselne vypadnú alebo záves zapadne, nesiahajte do závesu. Zavolajte zákaznícky servis.

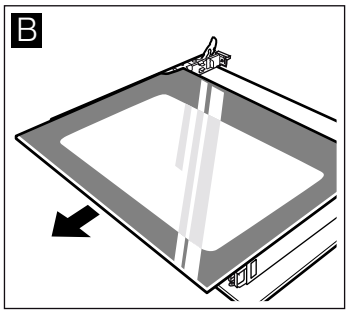
Demontáž a montáž skiel dvierok

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

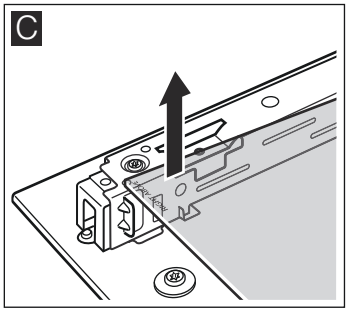
Demontáž

1. Dvierka rúry vyveste a položte na handru rúčkou dolu.
2. Stiahnite kryt v hornej časti dvierok rúry. Vľavo a vpravo zatlačte prstami príložku (obrázok A).
3. Vrchné sklo nadvihnite a vytiahnite (obrázok B).





4. Sklo nadvihnite a vytiahnite (obrázok B).



Sklá vyčistite prípravkom na čistenie skla a mäkkou utierkou.

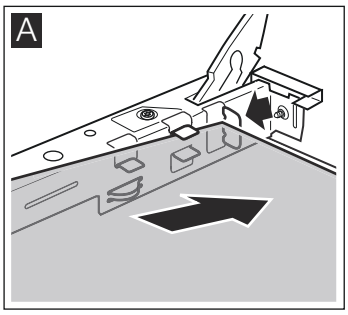
⚠ **Nebezpečenstvo poranenia!**

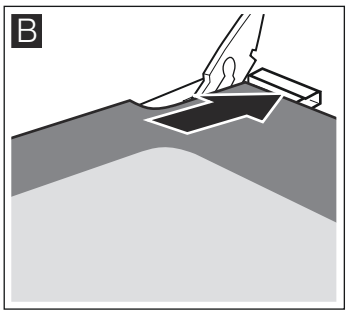
Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.

Montáž

Pri montáži dávajte pozor na to, aby nápis „right above“ vľavo dolu stál hore nohami.

1. Sklo zasuňte šikmo dozadu (obrázok A).
2. Vrchné sklo zasuňte šikmo dozadu do obidvoch držiakov. Hladká plocha musí byť von. (obrázok B).





3. Nasaďte kryt apritlačte.
4. Zaveste dvierka rúry.

Rúru na pečenie smiete používať až vtedy, keď sú sklá správne namontované.

Čo robiť v prípade poruchy?

Ak sa vyskytne porucha, často je spôsobená len nejakou maličkosťou. Než zavoláte zákaznícky servis, pozrite si tabuľku. Možno budete môcť poruchu odstrániť aj sami.

Tabuľka porúch

Keď sa jedlo nevydarí optimálne, prečítajte si kapitolu *Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu*. Nájdete tam veľké množstvo tipov a upozornení týkajúcich sa varenia.

⚠ **Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu smie vykonávať výhradne technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou.

Porucha	Možná príčina	Pomoc/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.
Zobrazenie času bliká	Výpadok prúdu.	Nanovo nastavte čas.
Rúra na pečenie nehreje.	Na kontaktoch je prach.	Viackrát otočte spínačom tam a späť.

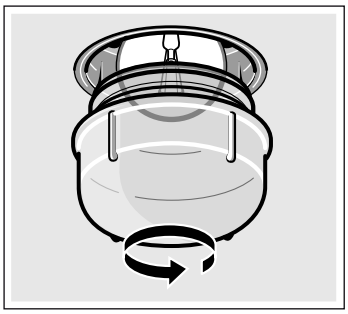
Výmena žiarovky na hornej stene rúry na pečenie

Keď žiarovka prestane svietiť, musí sa vymeniť. Tepelne odolné náhradné žiarovky 40 W dostanete v zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach. Používajte len tieto žiarovky.

⚠ **Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**

Vypnite poistku v poistkovej skrinke.

1. Aby ste zabránili škodám, vložte do studenej rúry na pečenie utierku.
2. Otáčaním doľava vyskrutkujte sklenený kryt.



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

Sklenený kryt

Poškodený sklenený kryt je potrebné vymeniť. Vhodný sklenený kryt vám dodá zákaznícky servis. Prosím, uveďte číslo výrobku „E“ a výrobné číslo „FD“ vášho 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 obslúžiť. Typový štítok s číslami nájdete naboku pri dvierkach rúry. Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete si sem vpísať údaje vášho spotrebiča a telefónne číslo zákazníckeho servisu.

Č. výrobku (E)	Výrobné č.
Zákaznícky servis ☏	

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

Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

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

Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia

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

Úspora energie pri príprave jedla v rúre

- Rúru na pečenie predhrejte len vtedy, keď je tak uvedené v recepte alebo tabuľkách v návode na používanie.
- Používajte tmavé, čierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Takéto formy veľmi dobre zachytávajú teplo.
- Dvierka rúry otvárajte počas pečenia čo najzriedkavejšie.
- Ak pečiete viac koláčov, najvhodnejšie je piecť ich jeden po druhom. Rúra je ešte rozohriata. Vďaka tomu sa skráti 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.

Úspora energie pri príprave jedla na varnom paneli

- Používajte hrnce a panvice s hrubými rovnými dnami. Nerovné dná zvyšujú spotrebu energie.
- Priemer dna hrnca a panvice by mal zodpovedať veľkosti varnej zóny. Predovšetkým príliš malé hrnce na varnej zóne spôsobujú energetické straty. Nezabudnite: Výrobcovia riadu často uvádzajú horný priemer hrnca. Ten je väčšinou väčší než priemer dna.
- Na malé množstvo používajte menší hrniec. Veľký a málo naplnený hrniec spotrebuje veľa energie.
- Hrnce vždy zakryte pokrievkou vhodnej veľkosti. Pri varení bez pokrievky sa spotrebuje štyrikrát viac energie.
- Varte v malom množstve vody. Šetrí to energiu. V zelenine sa navyše uchovajú vitamíny a minerálne látky.
- Včas prepnite na nižší stupeň varenia.
- Využite zvyškové teplo. Pri dlhšom čase varenia vypnite varnú zónu už 5-10 minút pred koncom varenia.

Likvidácia v súlade s predpismi na ochranou 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 jedlá 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 dostanete ako osobitné príslušenstvo v špecializovaných predajniach alebo v zákazníckom servise.

  Pred použitím rúry vyberte z varného priestoru príslušenstvo a nádoby, ktoré nepotrebujete.
- Vždy keď vyberáte horúce príslušenstvo alebo nádobu z varného priestoru, používajte chňapku na hrniec.

Koláče a pečivo

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie koláčov je najvhodnejší horný/dolný ohrev ▭.

Pokiaľ pečiete pomocou 3D-horúceho vzduchu ⊛ použite pre príslušenstvo nasledujúce výšky zasunutia:

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

Pečenie na viacerých úrovniach

Používajte 3D-horúci vzduch ⊛.

Výšky zasunutia pri pečení na 2 úrovniach:

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

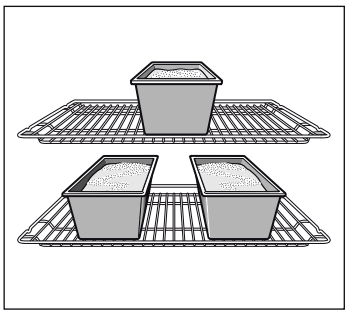
Výšky zasunutia pri pečení na 3 úrovniach:

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

Súčasne vložené plechy do rúry nemusia byť hotové v rovnakom čase.

V tabuľkách nájdete mnoho návrhov na prípravu jedál.

Keď pečiete súčasne v 3 pozdĺžnych formách, postavte ich na rošty podľa znázornenia na obrázku.



Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

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

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

Tabuľky

V tabuľkách nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne koláče a pečivo. Teplota a čas pečenia závisia od druhu a množstva cesta. Preto sú v tabuľke uvedené časové rozsahy. Skúste začať najprv s nižšou hodnotou. Nižšia teplota zaručí rovnomernejšie zhnednutie. Ak je to potrebné, nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Keď použijete predhriatie, uvedené časy pečenia sa skrátia o 5 až 10 minút.

Ďalšie informácie nájdete v časti *Tipy na pečenie*, uvedené za tabuľkami.

Koláč vo forme	Forma	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Trený koláč, jednoduchý	okrúhla/pozdĺžna forma	2		160-180	40-50
	3 pozdĺžne formy	3+1		140-160	60-80
Trený koláč, jemný	okrúhla/pozdĺžna forma	2		150-170	60-70
Tortový korpus, trené cesto	forma na ovocnú tortu	2		150-170	20-30
Jemný ovocný koláč, z treného cesta	Forma s vyberacím dnom/ forma na bábovku	2		160-180	50-60
Piškótová torta	Forma s vyberacím dnom	2		160-180	30-40
Korpus z jemného cesta s okrajom	Forma s vyberacím dnom	1		170-190	25-35
Ovocná alebo tvarohová torta, korpus z jemného cesta*	Forma s vyberacím dnom	1		170-190	70-90
Švajčiarsky koláč	plech na pizzu	1		220-240	35-45
Pikantný koláč (napr . quiche/cibuľový koláč)*	Forma s vyberacím dnom	1		180-200	50-60
Pizza, tenký korpus, málo obloženia (predhriať)	plech na pizzu	1		250-270	10-15

* Koláč nechajte vychladnúť cca 20 minút vo vypnutej, zatvorenej rúre.

Koláč na plechu	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Trené alebo kysnuté cesto so suchým obložením	plech na pečenie	2		170-190	20-30
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	35-45
Trené alebo kysnuté cesto so šťavnatým obložením, ovocie	univerzálny pekáč	3		160-180	40-50
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	50-60
Švajčiarsky koláč	univerzálny pekáč	2		210-230	40-50
Piškótová roláda (predhriať)	plech na pečenie	2		190-210	15-20
Vianočka z kysnutého cesta z 500 g múky	plech na pečenie	2		160-180	30-40
Štóla z 500 g múky	plech na pečenie	3		160-180	60-70
Štóla z 1 kg múky	plech na pečenie	3		150-170	90-100
Štrúdľa, sladká	univerzálny pekáč	2		180-200	55-65
Burek	univerzálny pekáč	2		180-200	40-50
Pizza	plech na pečenie	2		220-240	15-25
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		180-200	35-45

Drobné pečivo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Suché pečivo	plech na pečenie	3		140-160	15-25
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		130-150	25-35
	2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		130-150	30-40
Striekané pečivo (predhriať)	plech na pečenie	3		140-150	30-40
	plech na pečenie	3		140-150	30-40
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-150	30-45
	2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		130-140	35-50
Makrónky	plech na pečenie	2		110-130	30-40
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		100-120	35-45
	2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		100-120	40-50
Penové zákusky	plech na pečenie	3		80-100	130-150
Pečivo z odpaľovaného cesta	plech na pečenie	2		200-220	30-40
Pečivo z lístkového cesta	plech na pečenie	3		180-200	20-30
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		180-200	25-35
	2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		160-180	35-45
Pečivo z kysnutého cesta	plech na pečenie	3		180-200	20-30
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		170-190	25-35

Chlieb a žemle
Pred pečením chleba dajte rúru predhriať, pokiaľ nie je uvedené ináč.

Nikdy nelejte do horúcej rúry na pečenie vodu.

Pred pečením na dvoch úrovniach vždy vsuňte univerzálny pekáč pod plech na pečenie.

Chlieb a žemle	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Kysnutý chlieb z 1,2 kg múky	univerzálny pekáč	2		270 200	8 35-45
Kváskový chlieb z 1,2 kg múky	univerzálny pekáč	2		270 200	8 40-50
Žemle (nepredhrievať)	plech na pečenie	3		210-230	20-30
Žemle z kysnutého cesta, sladké	plech na pečenie	3		170-190	15-20
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		160-180	20-30

Tipy na pečenie

Chcete piecť podľa vlastného receptu.	Zamerajte sa na podobné druhy pečiva v tabuľke s údajmi o pečení.
Nasledovným spôsobom zistíte, či je trený koláč prepečený.	Približne 10 minút pred uplynutím času pečenia uvedeného v recepte pichnite špajľou do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak sa na drevo cesto neprilepí, koláč je hotový.
Koláč je spľasnutý	Nabudúce použite menej tekutiny alebo nastavte o 10 stupňov nižšiu teplotu rúry na pečenie. Dodržiavajte časy trenia cesta udané v recepte.
Koláč je v strede vysoký a na okrajoch nižší.	Okraj tortovej formy s vyberacím dnom nevymasťujte. Po pečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Koláč je zospodu priveľmi tmavý.	Vložte ho na nižšiu úroveň, zvoľte nižšiu teplotu a koláč pečte dlhšie.
Koláč je priveľmi vysušený.	Do hotového koláča napichajte špáradlom malé otvory. Do nich nakvapkajte trochu ovocnej šťavy alebo alkoholu. Nabudúce zvoľte o 10 stupňov vyššiu teplotu a skráťte čas pečenia.

Chlieb alebo koláč (napr. tvarohový koláč) vyzerá dobre, ale vo vnútri je mazľavý (príliš vlhký).	Nabudúce použite trochu menej tekutiny a pečte pri nižšej teplote o trochu dlhšie. Ak pečiete koláč so šťavnatým obložením, predpečte najprv korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a na to nakladťe obloženie. Riaďte sa receptami a dodržiavajte čas pečenia.
Pečivo hnedne nerovnomerne.	Zvoľte nižšiu teplotu, pečivo sa bude piecť rovnomernejšie. Chúlostivé pečivo pečte pomocou horného/dolného ohrevu ⊟ na jednej úrovni. Aj prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy odstrihnite tak, aby bol zarovnaný s plechom.
Ovocný koláč je zospodu priveľmi svetlý.	Nabudúce vložte koláč na nižšiu úroveň.
Ovocná šťava ním preteká.	Nabudúce použite, ak máte k dispozícii, hlbší univerzálny pekáč.
Drobné pečivo z kysnutého cesta sa pri pečení po stranách zlepuje.	Kúsky pečiva by od seba mali byť vzdialené cca 2 cm. Bude tak dostatok miesta, aby pečivo pekne vykyslo a zo všetkých strán zhnedlo.
Ak ste piekli na viacerých úrovniach: Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na spodnejšom.	Pri pečení na viacerých úrovniach používajte vždy 3D-horúci vzduch ⊛. Súčasne vložené plechy do rúry nemusia byť hotové v rovnakom čase.
Pri pečení šťavnatých koláčov sa vytvára kondenzovaná voda.	Pri pečení môže vznikať vodná para, Uniká cez dvierka. Vodná para sa môže zrážať na ovládacom paneli alebo na susediacom nábytku a odkvapkávať ako kondenzovaná voda. Je to fyzikálne podmienené.

Mäso, hydina, ryby

Nádoba

Môžete používať akýkoľvek riad odolný voči teplu. Na prípravu väčších pečienok je vhodný aj univerzálny pekáč.

Najlepšie je používať sklenený riad. Dbajte na to, aby pokrievka pasovala na pekáč a dobre priliehala.

Keď používate smaltované pekáče, pridajte viac tekutiny.

V pekáčoch z ušľachtilej ocele sa mäso neopečie tak dohneda a nemusí byť v predpokladanom čase ešte hotové. Predĺžte čas prípravy.

Údaje v tabuľkách:
Nádoba bez pokrievky = odklopená
Nádoba s pokrievkou = priklopená

Nádobu vždy položte do stredu roštu.

Horúci sklenený riad položte na suchú podložku. Ak je podložka mokrá alebo studená, sklo môže puknúť.

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

Pri grilovaní rúru pred vložením grilovaného pokrmu najprv cca 3 minúty predhrejte.

Grilujte vždy v zatvorenej rúre.

Pripravované kusy by mali byť rovnako hrubé. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú šťavnaté.

Grilované kúsky po ⅔ času grilovania obráťte.

Steaky soľte až po grilovaní.

Grilované mäso položte priamo na rošt. Keď grilujete jeden kus mäsa, položte ho na strednú časť roštu.

Do výšky 1 zasuňte ešte univerzálny pekáč. Zachytí sa v ňom mäsová šťava a rúra zostane čistá.

Plech na pečenie alebo univerzálny pekáč nezasúvajte pri grilovaní do výšky 4 alebo 5. Vplyvom vysokej teploty môže dôjsť k jeho deformácii a k poškodeniu varného priestoru pri vyberaní.

Rozohrievacie teleso grilu sa stále zapína a vypína. Je to normálne. Ako často sa to deje, závisí od nastaveného stupňa grilovania.

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 do alobalu a nechajte 10 minút v rúre na pečenie odpočinúť.

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

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas v minútach
Hovädzie mäso						
Dusená hovädzia pečienka	1,0 kg	zakryté	2	⊟	200-220	120
	1,5 kg		2	⊟	190-210	140
	2,0 kg		2	⊟	180-200	160
Hovädzie filé, stredne prepečené	1,0 kg	nezakryté	2	⊟	210-230	70
	1,5 kg		2	⊟	200-220	80
Roastbeef, stredne prepečený	1,0 kg	nezakryté	1	⊛	210-230	50
Steaky, stredne prepečené, 3 cm hrubé		rošt	5	⊞	3	15

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas v minútach
Teľacie mäso						
Teľacie pečené mäso	1,0 kg	nezakryté	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Bravčové mäso						
Pečené mäso bez kože (napr . krkovička)	1,0 kg	nezakryté	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Pečené mäso, s kožou (napr . pliecko)	1,0 kg	nezakryté	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Bravčové údené s kosťou	1,0 kg	zakryté	2		210-230	70
Jahňacie mäso						
Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené	1,5 kg	nezakryté	1		150-170	120
Mleté mäso						
Fašírka	z 500 g mäsa	nezakryté	1		170-190	70
Párky						
Párky		rošt	4		3	15

Hydina

Údaje o hmotnosti v tabuľke sa vzťahujú na neplnenú hydinu pripravenú na pečenie.

Celú hydinu položte prsiami nadol na rošt. Po uplynutí ⅔ uvedeného času obráťte.

Mäso, ako je morčacia roláda alebo morčacie prsia, obráťte po uplynutí polovice času. Časti hydiny obráťte po uplynutí ⅔ času.

Pri pečení kačky alebo husi prepichnite kožu pod krídlami. Tuk tak môže vytekať.

Hydina bude zvlášť chrumkavá a hnedá, keď ju ku koncu pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Kurča, v celku	1,2 kg	rošt	2		200-220	60-70
Veľké kurča, v celku	1,6 kg	rošt	2		190-210	80-90
Kurča, polovice	po 500 g	rošt	2		200-220	40-50
Porcie kurčaťa	po 300 g	rošt	3		200-220	30-40
Kačka, v celku	2,0 kg	rošt	2		170-190	90-100
Hus, v celku	3,5-4,0 kg	rošt	2		160-170	110-130
Mladá morka, v celku	3,0 kg	rošt	2		170-190	80-100
Horné morčacie stehno	1,0 kg	rošt	2		180-200	90-100

Ryby

Kúsky rýb po uplynutí ⅔ času obráťte.

Celú rybu obracať nemusíte. Celú rybu položte do rúry na pečenie v polohe na bruchu, chrbtovou plutvou nahor. Aby dobre držala, vložte do otvoru v bruchu rozrezaný zemiak alebo malú ohňovzdornú nádobku.

Keď grilujete priamo na rošte, zasuňte navyše univerzálny pekáč do výšky 1. Zachytí sa v ňom tekutina a rúra zostane čistá.

Ryby	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas v minútach
Ryby, v celku	po cca 300 g	rošt	2		3	20-25
	1,0 kg	rošt	2		180-200	45-50
	1,5 kg	rošt	2		170-190	50-60
Rybie podkovičky, hrúbka 3 cm		rošt	3		2	20-25

Tipy na pečenie a grilovanie

Pre hmotnosť pečienky nie sú v tabuľke žiadne údaje.	Údaje vyberte podľa najbližšej nižšej hmotnosti a čas predĺžte.
Chcete zistiť, či je pečienka hotová.	Použite sondu na pečenie (dá sa kúpiť) alebo vykonajte „skúšku lyžičkou“. Lyžicou stlačte mäso. Ak je pevné, je hotové. Ak sa poddá, potrebuje ešte trochu času.
Mäso je príliš tmavé a kôrka miestami spálená.	Skontrolujte výšku vsunutia a teplotu.
Mäso vyzerá dobre, ale 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, zapekané jedlá, toasty

Keď grilujete priamo na rošte, zasuňte navyše univerzálny pekáč do výšky 1. Vnútorný priestor rúry tak zostane čistejší.

Nádobu vždy položte na rošt.

Čas prípravy nákypu závisí od veľkosti nádoby a od výšky nákypu. Údaje uvedené v tabuľke sú len orientačné hodnoty.

Jedlo	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Nákypy					
Nákyp, sladký	nákypová forma	2		180-200	40-50
Rezancový nákyp	nákypová forma	2		210-230	30-40
Gratinované jedlá					
Gratinované zemiaky, surové prísady, max. výška 4 cm	1 nákypová forma	2		160-180	60-80
	2 nákypové formy	1+3		150-170	65-85
Toasty					
Zapečené toasty, 4 kusy	rošt	4		160-170	10-15
Zapečené toasty, 12 kusov	rošt	4		160-170	15-20

Hotové výrobky

Riaďte sa pokynmi výrobcu uvedenými na obale.

Ak nádobu vyložíte papierom na pečenie, dbajte na to, aby bol vhodný na príslušné teploty. Veľkosť papiera prispôsobte nádobe.

Výsledok prípravy vo veľkej miere závisí od potraviny. Aj polotovary môžu byť nerovnomerne predpečené.

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas trvania v minútach
Pizza, zmrazená					
Pizza s tenkým korpusom	univerzálny pekáč	2		190-210	15-20
	univerzálny pekáč + rošt	3+1		180-200	20-30
Pizza s hrubým korpusom	univerzálny pekáč	2		170-190	20-30
	univerzálny pekáč + rošt	3+1		170-190	25-35
Pizza - bageta	univerzálny pekáč	3		170-190	20-30
Minipizza	univerzálny pekáč	3		180-200	10-20
Pizza, chladená, predhriať	univerzálny pekáč	1		180-200	10-15
Zemiakové výrobky, zmrazené					
Zemiakové hranolčeky	univerzálny pekáč	3		190-210	20-30
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		180-200	30-40
Krokety	univerzálny pekáč	3		190-210	20-25
Rösti (zemiakové placky), plnené zemiakové taštičky	univerzálny pekáč	3		190-210	15-25

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas trvania v minútach
Pečivo, zmrazené					
Žemle, bageta	univerzálny pekáč	3		190-210	10-20
Praclíky, (surové polotovary)	univerzálny pekáč	3		200-220	10-20
Pečivo, predpečené					
Zapečená žemľa alebo zapečené bageta	univerzálny pekáč	3		190-210	10-20
	univerzálny pekáč + rošt	3+1		160-180	20-25
Obaľované polotovary, zmrazené					
Rybie prsty	univerzálny pekáč	2		200-220	10-15
Kuracie kúsky, nugety	univerzálny pekáč	3		190-210	10-20
Štrúdľa, zmrazená					
Štrúdľa	univerzálny pekáč	3		190-210	30-40

Špeciálne jedlá

Pri nízkych teplotách sa vám s 3D-horúcicm vzduchom výborne podarí krémový jogurt alebo vláčne kysnuté cesto.

Najprv z varného priestoru vyberte príslušenstvo, závesné mriežky alebo teleskopické výsuvy.

Príprava jogurtu

1. Prevarte 1 liter mlieka (3,5 % tuku) a nechajte ho vychladnúť na 40 °C.
2. Primiešajte 150 g jogurtu (s teplotou z chladničky).
3. Naplňte do šálok alebo malých pohárov so skrutkovacím viečkom a zakryte potravinovou fóliou.
4. Varný priestor predhrejte podľa uvedených údajov.
5. Šálky alebo poháre postavte na dno varného priestoru a pripravujte podľa nižšie uvedených údajov.

Kysnutie cesta

1. Kysnuté cesto pripravte ako zvyčajne, dajte ho do ohňovzdornej keramickej nádoby a priklopte.
2. Varný priestor predhrejte podľa uvedených údajov.
3. Rúru na pečenie vypnite a cesto dajte vykysnúť do varného priestoru.

Jedlo	Nádoba		Druh ohrevu	Teplota	Čas trvania
Jogurt	Šálky alebo poháre so skrutkovacím viečkom	položte na dno varného priestoru		predhriať na 50 °C 50 °C	5 min 8 hod
Kysnutie cesta	Žiaruvzdornú nádobu	položte na dno varného priestoru		predhriať na 50 °C Spotrebič vypnite a kysnuté cesto dajte do varného priestoru	5-10 min 20-30 min

Rozmrazovanie

Potraviny vyberte z obalu a vo vhodnej nádobe postavte na rošt.

Prosím, riaďte sa pokynmi výrobcu uvedenými na obale.

Čas rozmrazovania závisí od druhu a množstva potravín.

Hydinu položte na tanier prsiami nadol.

Zmrazené potraviny	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplotný údaj v °C
napr. šľahačkové torty, krémové torty, torty s čokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocie, kurča, klobása a mäso, chlieb, žemle, koláče a iné pečivo	Rošt	2		Volič teploty zostáva vypnutý

Sušenie

Pomocou 3D-horúceho vzduchu ⊛ môžete výborne sušiť.

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu a dôkladne ju umyte.

Nechajte ju dobre odkvapkať a osušte ju.

Univerzálny pekáč a rošt vyložte papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom.

Veľmi šťavnaté ovocie alebo zeleninu viackrát obráťte.

Usušené ovocie alebo zeleninu okamžite po vysušení uvoľnite z papiera.

Ovocie a bylinky	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota	Čas trvania
600 g plátkov jabĺk	univerzálny pekáč + rošt	3+1	⊛	80 °C	cca 5 hod
800 g plátkov hrušiek	univerzálny pekáč + rošt	3+1	⊛	80 °C	cca 8 hod
1,5 kg sliviek alebo ringlôt	univerzálny pekáč + rošt	3+1	⊛	80 °C	cca 8-10 hod
200 g kuchynských byliniek, očistených	univerzálny pekáč + rošt	3+1	⊛	80 °C	cca 1½ hod

Zaváranie

Poháre a gumičky na zaváranie musia byť čisté a nepoškodené. Použite poháre podľa možnosti podobnej veľkosti. Údaje v tabuľke sa vzťahujú na litrové okrúhle poháre.

Pozor!

Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka by mohli prasknúť.

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Uvedené časy v tabuľke sú len orientačné. Môžu závisieť od teploty v miestnosti, množstva pohárov a množstva a teploty obsahu pohárov. Skôr než rúru na pečenie prepnete, resp. vypnete, uistite sa, že tekutina v pohároch skutočne perlí.

Príprava

1. Naplňte poháre. Neplňte ich až po okraj.
2. Utrite okraje pohárov. Okraje musia byť čisté.
3. Na každý pohár položte mokrú gumičku a viečko.
4. Poháre uzavrite pomocou spôn.

Do varného priestoru nedávajte viac ako šesť pohárov.

Nastavenie

1. Univerzálny pekáč zasuňte do výšky 2. Poháre poukladajte tak, aby sa navzájom nedotýkali.
2. Do univerzálneho pekáča nalejte ½ litra horúcej vody (cca 80 °C).
3. Zavrite dvierka rúrky.
4. Nastavte dolný ohrev ⊟.
5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C.

Zaváranie

Ovocie

Približne o 40 až 50 minút začnú v krátkych intervaloch stúpať nahor bublinky. Rúru na pečenie vypnite.

Poháre vyberte z varného priestoru po 25 až 35 minútach dohrievania. Pri dlhšom chladnutí vo varnom priestore by sa mohli vytvoriť zárodky a podporilo by sa kvasenie zavareného ovocia.

Ovocie v litrových pohároch	od perlenia	po vypnutí
Jablká, ríbezle, jahody	vypnúť	cca 25 minút
Čerešne, marhule, broskyne, egreše	vypnúť	cca 30 minút
Jablčná kaša, hrušky, slivky	vypnúť	cca 35 minút

Zelenina

Akonáhle v pohároch stúpajú nahor bublinky, znížte teplotu na 120 až 140 °C. Čas trvania je v závislosti od druhu zeleniny cca 35 až 70 minút. Po uplynutí tohto času rúru na pečenie vypnite a využite zvyškové teplo.

Zelenina v studenom náleve v litrových pohároch	od perlenia	po vypnutí
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

Vyberte poháre

Po zavarení vyberte poháre z varného priestoru.

Pozor!

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

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým pri zohriatí pripravovaných obilninových a zemiakových produktov na vysoké teploty, napr. vyprážaných zemiačikov, hranolčekov, hrianok, žemlí, chleba alebo jemného pečiva (slané sušienky, perník, sladké sušienky).

Tipy na prípravu pokrmov bez akrylamidu	
Všeobecne	■ Používajte čo najkratšie časy pečenia. ■ Opekajte pokrmy dozlatova, nie príliš dotmava. ■ Veľký, hustý pokrm obsahuje menej akrylamidu.
Pečenie	Pomocou horného/dolného ohrevu max. 200 °C. Pomocou 3D-horúceho vzduchu alebo horúceho vzduchu max. 180 °C.
Suché pečivo	Pomocou horného/dolného ohrevu max. 190 °C. Pomocou 3D-horúceho vzduchu alebo horúceho vzduchu max. 170 °C. Vajce alebo vaječný žĺtok obmedzuje tvorbu akrylamidu.
Hranolčeky z rúry na pečenie	Rozmiestniť na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Piecť minimálne 400 g na jednom plechu, aby hranolčeky neboli vysušené.

Skúšobné jedlá

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

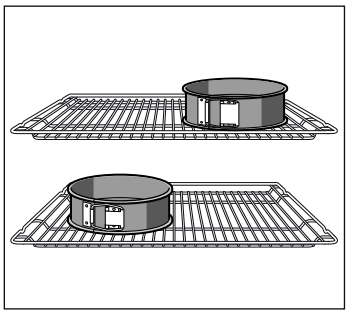
Podľa EN 50304/EN 60350 (2009), resp. IEC 60350.

Pečenie

Pečenie na 2 úrovniach:
Univerzálny pekáč zasuňte vždy nad plech na pečenie.
Pečenie na 3 úrovniach:
Univerzálny pekáč zasuňte doprostred.

Striekané pečivo:
Súčasne vložené plechy do rúry nemusia byť hotové v rovnakom čase.

Zakrytý jablkový koláč na 1 úrovni:
Tmavé formy s vyberacím dnom postavte vedľa seba.
Zakrytý jablkový koláč na 2 úrovniach:
Tmavé formy s vyberacím dnom postavte uhlopriečne nad seba, pozrite obrázok.



Koláče vo formách s vyberacím dnom z bieleho plechu:
Pečte pomocou horného/dolného ohrevu ⊟ na 1 úrovni.
Namiesto roštu použite univerzálny pekáč a tortovú formu postavte naň.

Upozornenie: Na pečenie použite najprv nižšiu z uvedených teplôt.

Jedlo	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Striekané pečivo, predhriať*	plech na pečenie	3	⊟	140-150	30-40
	plech na pečenie	3		140-150	30-40
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	1+3		140-150	30-45
	2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč	1+3+5		130-140	40-55
Malé koláče, predhriať*	plech na pečenie	3	⊟	150-170	20-35
	plech na pečenie	3		150-170	20-35
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	1+3		140-160	30-45
	2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč	1+3+5		130-150	35-55
Vodová piškóta, predhriať*	tortová forma s vyberateľným dnom na rošte	2	⊟	160-170	30-40
	tortová forma s vyberateľným dnom na rošte	2		160-170	25-40

* Na predhrievanie nepoužívajte rýchloohrev.

Jedlo	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Zakrytý jablkový koláč	rošt + 2 tortové formy s vyberateľným dnom Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 rošty + 2 tortové formy s vyberateľným dnom Ø 20 cm	1+3		170-190	70-100

* Na predhrievanie nepoužívajte rýchloohrev.

Grilovanie

Keď položíte potraviny priamo na rošt, zasuňte navyše univerzálny pekáč do výšky 1. Zachytí sa v ňom tekutina a rúra zostane čistá.

Jedlo	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas v minútach
Zapekanie toastov dohneda 10 minút predhriať	rošt	5		3	½-2
Beefburger, 12 kusov* nepredhrievať	rošt + univerzálny pekáč	4+1		3	25-30

* Po uplynutí ⅔ času obrátiť.

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

9000887048

02
290695