



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



Vestavná pečicí trouba
Zabudovaná rúra na pečenie
Cuptor încorporabil
HBN431.3



BOSCH

cs Návod k použití 3
sk Návod na používanie 22

ro Instrucțiuni de utilizare 42

Obsah

Důležitá bezpečnostní upozornění	3	Tabulka závad	13
Příčiny škod	5	Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby	13
Vaše nová pečicí trouba	5	Skleněný kryt	13
Ovládací panel	5	Zákaznický servis	13
Volič funkcí.....	6	Číslo E a číslo FD	13
Tlačítka a ukazatel	6	Tipy jak šetřit energii a životní prostředí	14
Volič teploty.....	6	Jak ušetřit energii.....	14
Varný prostor	6	Ekologická likvidace.....	14
Vaše příslušenství	7	Opatření, která je nutno dodržovat při přepravě.....	14
Zasunutí příslušenství.....	7	Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu	14
Zvláštní příslušenství	7	Koláče a pečivo	14
Před prvním použitím	8	Tipy pro pečení	16
Nastavení času.....	8	Maso, drůbež, ryby	16
Rozehřátí pečicí trouby	8	Tipy k pečení a grilování	18
Čištění příslušenství.....	8	Nákypy, gratinované pokrmy, toasty	18
Nastavení pečicí trouby	8	Hotové výrobky.....	19
Druhy ohřevu a teplota	8	Speciální pokrmy	19
Pečicí trouba se má automaticky vypnout.....	8	Rozmrazování	19
Pečicí trouba se má automaticky zapnout a vypnout.....	9	Sušení	19
Nastavení času	9	Zavařování.....	20
Nastavení budíku	9	Akrylamid v potravinách	20
Dětská pojistka	10	Zkušební pokrmy	21
Pečicí trouba.....	10	Pečení	21
Údržba a čištění	10	Grilování.....	21
Čistící prostředky	10		
Čištění samočisticích ploch v pečicí troubě	10		
Vysazení a zavěšení rámu.....	11		
Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby.....	11		
Demontáž a montáž skla dveří.....	12		
Co dělat v případě závady?	13		

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: www.bosch-home.com a v internetovém obchodu: www.bosch-eshop.com

Důležitá bezpečnostní upozornění

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

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

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

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

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

Spotřebič používejte pouze v uzavřených prostorech.

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

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

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

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

Nebezpečí popálení!

- Varný prostor se během samočištění silně zahřívá. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče nebo neposunujte zajišťovací mechanismus rukou. Nechte spotřebič vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Vnější strana přístroje se během samočištění velmi zahřívá. Nedotýkejte se dvířek přístroje. Nechte přístroj vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu.

Příčiny škod

Pozor!

- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nestavte na

dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již nesouhlasí a poškozuje se smalt.

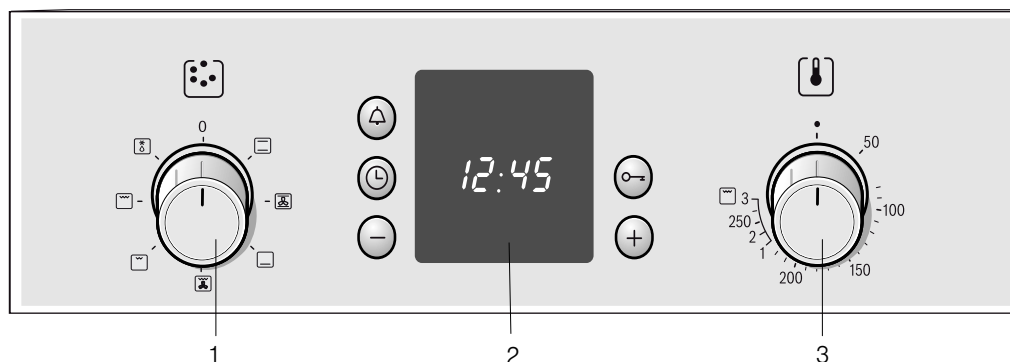
- Voda v horkém varném prostoru: Nikdy nelijte do horkého varného prostoru vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Vlhké potraviny: V uzavřené troubě neuchovávejte po delší dobu vlhké potraviny. Poškodil by se smalt.
- Šťáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Šťáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.
- Chladnutí s otevřenými dvířky: Troubu nechávejte vychladnout pouze zavřenou. I když dvířka jen pootevřete, může časem dojít k poškození okolního nábytku.
- Silně znečištěné těsnění dvířek: Je-li těsnění dvířek silně znečištěné, dvířka spotřebiče správně nedovírají. Mohlo by dojít k poškození okolního nábytku. Těsnění dvířek udržujte vždy v čistotě.
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěšete. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat skleněnou tabuli. Příslušenství vždy zasuňte do varného prostoru až nadoraz.
- Převážení spotřebiče: Spotřebič nepřeházejte ani nedržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

Vaše nová pečicí trouba

Zde se seznámíte se svou novou pečicí troubou. Vysvětlíme vám funkce ovládacího panelu a jednotlivé ovládací prvky. Najdete zde informace o varném prostoru a příslušenství.

Ovládací panel

Zde najdete přehled ovládacího panelu. Provedení závisí na příslušném typu spotřebiče.



Vysvětlivky

1	Volič funkcí
2	Ovládací tlačítka a displej
3	Volič teploty








Otočné knoflíky

Knoflíky jsou ve vypnuté poloze zápusťné. Knoflík lze zasunout a vysunout stisknutím.

Volič funkcí

Voličem funkcí nastavíte pro pečící troubu druh ohřevu. Voličem funkcí můžete otáčet doprava nebo doleva.




Když je nastavený požadovaný druh ohřevu, svítí osvětlení trouby.

Nastavení	Funkce
0 Vyp.	Pečící trouba je vypnutá.
 Horní/dolní ohřev	Lze péct jen na jedné úrovni. Toto nastavení je ideálně vhodné pro koláče a pizzu ve formě nebo na plechu a dále pro libové kousky hovězí a telecí pečeně a zvěřiny. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola.
 Horký vzduch*	Na jedné úrovni můžete péct pěnové cukroví a listové těsto. Drobné pečivo, cukroví a listové těsto můžete péct na dvou úrovních zároveň. Ventilátor na zadní straně spotřebiče rozhání teplo, které sálá shora a zdola, rovnoměrně okolo pokrmu.
 Dolní ohřev	S dolním ohřevem můžete pokrmy zespona dopécti a nechat více zhnědnout. Teplo sálá zdola.
 Gril s cirkulací vzduchu	Gril s cirkulací vzduchu je obzvláště vhodný pro grilování ryb, drůbeže a velkých kusů masa. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor rozhání ohřátý vzduch okolo pokrmu.
 Maloplošný gril	Tento druh ohřevu je vhodný pro grilování malého množství steaků, klobás, ryb a toastů. Zahřívá se střední část grilovacího topného tělesa.
 Velkoplošný gril	Najednou můžete grilovat více steaků, párků, ryb nebo toastů. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.
 Rozmrazování	Příklad: maso, drůbež, chléb a dorty. Ventilátor rozhání ohřátý vzduch okolo pokrmu.

* Druh ohřevu podle energetické třídy podle EN50304.




Tlačítka a ukazatel

Pomocí tlačítek můžete nastavovat různé přídatné funkce. Na ukazateli si můžete přečíst nastavené hodnoty.

Tlačítko	Použití
 tlačítko Budík	Slouží k nastavení budíku.
 tlačítko Hodiny	Slouží k nastavení času, doby trvání \rightarrow a času konce \rightarrow .
- tlačítko Minus	Tímto tlačítkem snížíte hodnoty nastavení.
 tlačítko Klíč	Slouží k zapnutí a vypnutí dětské pojistky.
+ tlačítko Plus	Tímto tlačítkem zvýšíte hodnoty nastavení.


Volič teploty

Voličem teploty můžete nastavit teplotu a stupeň grilování.

Nastavení	Funkce
 Vyp.	Pečící trouba nehřeje.
50–270	Teplotní rozmezí Teplota je udávána ve °C.
1, 2, 3	Stupně grilování Stupně grilování pro maloplošný  a velkoplošný gril  . Stupeň 1 = slabý Stupeň 2 = střední Stupeň 3 = silný

Symbol teploty na ukazateli svítí, pokud se trouba rozehrívá. ↓
V přestávkách mezi ohřevem zhasíná. Při některých nastaveních nesvítí.

Stupně grilování

Při plošném grilování  nastavte voličem teploty stupeň grilování.

Varný prostor

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

Osvětlení pečící trouby

Během provozu svítí osvětlení trouby. Otočením voliče funkcí do libovolné polohy lze také osvětlení trouby zapnout, aniž by pečící trouba hřála.

Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor se zapíná a vypíná podle potřeby. Teplý vzduch uniká dvířky.

Aby varný prostor po pečení rychleji vychladl, chladicí ventilátor ještě určitou dobu běží.

Pozor!

Nezakrývejte větrací šterbiny. Jinak hrozí přehřátí pečící trouby.

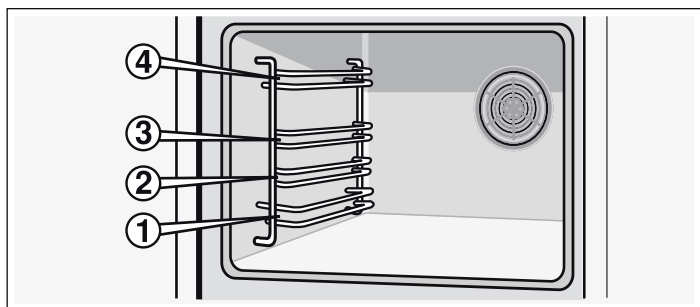
Vaše příslušenství

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

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

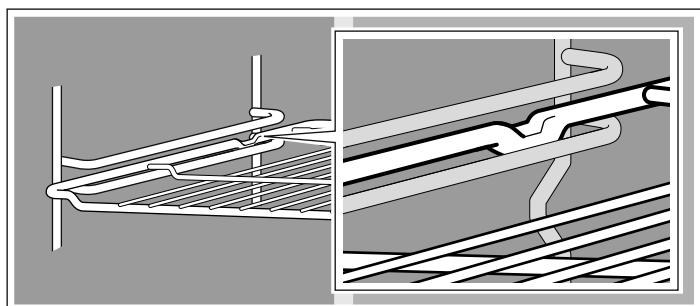
Zasunutí příslušenství

Příslušenství lze zasunout do pečicí trouby do 4 různých výšek. Příslušenství vždy zasuňte až nadoraz, aby se nedotýkalo skleněných dvířek.



Když je příslušenství vytažené přibližně do poloviny, zaskočí. Nyní lze pokrmy snadno vyjmout.

Při zasouvání do pečicí trouby dejte pozor na vyklenutí na zadní straně příslušenství. Jen tak správně zaskočí.



Upozornění: Příslušenství se může vlivem horka deformovat. Jakmile příslušenství vychladne, vrátí se jeho původní tvar. Funkce tím není ovlivněna.

Zvláštní příslušenství	Číslo HEZ	Funkce
Rošt	HEZ 434000	Pro nádoby, koláčové formy, pečeně, grilované pokrmy a hlubokozmražené pokrmy.
Hliníkový plech na pečení	HEZ 430001	Pro koláče a cukroví. Plech na pečení zasuňte do pečicí trouby zkosením ke dvířkům.
Smaltovaný plech na pečení	HEZ 431001	Pro koláče a cukroví. Plech na pečení zasuňte do pečicí trouby zkosením ke dvířkům.
Univerzální vysoký plech	HEZ 432001	Pro šfavnaté koláče, pečivo, hlubokozmražené pokrmy a velké pečeně. Lze použít také pro zachycení tuku nebo šťávy z masa pod roštem. Univerzální vysoký plech zasuňte do pečicí trouby zkosenou stranou k dvířkům.

Dvířka pečicí trouby - dodatečná bezpečnostní opatření

Při delší době pečení mohou být dvířka pečicí trouby velmi horká.

Plech na pečení pevně držte na stranách oběma rukama a zasuňte ho vodorovně do rámu. Při zasouvání plechu na pečení dejte pozor, abyste s ním nehýbali doprava nebo doleva. V tom případě by šel plech na pečení zasunout ztěžka. Mohlo by dojít k poškození smaltovaného povrchu.

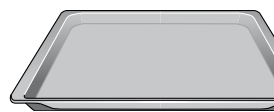
Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo na internetu. Uveďte číslo „HEZ“.



Rošt

Pro nádoby, koláčové formy, pečeně, grilované pokrmy a hlubokozmražené pokrmy.

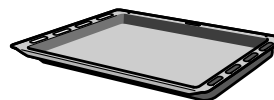
Rošt zasuňte do pečicí trouby neuzavřenou stranou směrem ke dvířkům pečicí trouby a zakřivenou částí dolů.



Hliníkový plech na pečení

Pro koláče a cukroví.

Plech na pečení zasuňte do pečicí trouby zkosením ke dvířkům.



Univerzální vysoký plech

Pro šfavnaté koláče, pečivo, hlubokozmražené pokrmy a velké pečeně. Lze použít také při grilování pro zachycení tuku pod roštem.

Plech na pečení zasuňte do pečicí trouby zkosením ke dvířkům.

Upozornění: Potraviny nepokládejte přímo na hliníkový plech na pečení. Hliníkový plech na pečení vyložte pečicím papírem.

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství můžete zakoupit u zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách. V našich brožurách nebo na internetu najdete různé výrobky vhodné pro vaši pečicí troubu. Dostupnost zvláštního příslušenství nebo možnost objednání přes internet může být v jednotlivých zemích různá. Příslušné informace najdete v prodejních podkladech.

Každé zvláštní příslušenství nemusí být vhodné pro každý spotřebič. Při nákupu vždy uveďte kompletní název (č. E) spotřebiče.


Pokud máte malé děti, je při provozu pečicí trouby nutná zvýšená opatrnost.



Kromě toho je k dispozici ochranné opatření, které zabraňuje přímému kontaktu s dvířky pečicí trouby. Toto zvláštní příslušenství (440651) lze obdržet u zákaznického servisu.

Před prvním použitím


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

Nastavení času


Po připojení svítí na ukazateli symbol  a tři nuly. Nastavte čas.

1. Stiskněte tlačítko .
Na ukazateli se zobrazí čas 12:00 a symbol  bliká.
2. Tlačítkem + nebo - nastavte čas.
Za několik sekund se nastavený čas uloží.

Rozehřátí pečicí trouby

Aby se odstranila vůně novoty, rozeďte uzavřenou a prázdnou pečicí troubu. Ideální je jedna hodina při horním/dolním ohřevu  na 240 °C. Zkontrolujte, zda v troubě nezůstaly zbytky obalů.

Během zahřívání pečicí trouby důkladně větrejte kuchyň.

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

Po uplynutí jedné hodiny pečicí troubu vypněte. Za tímto účelem nastavte volič funkcí na nulu.

Čištění příslušenství

Dříve než poprvé použijete příslušenství, důkladně ho vyčistěte horkým mycím roztokem a měkkým hadrem.

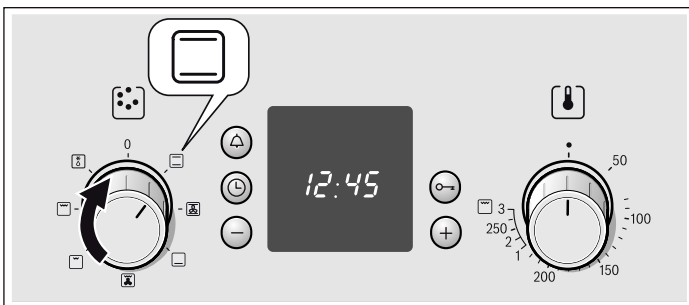
Nastavení pečicí trouby

Existují různé možnosti nastavení pečicí trouby. Zde vám vysvětlíme, jak nastavit požadovaný druh ohřevu a teplotu nebo stupeň grilování. Na pečicí troubě můžete pro přípravu pokrmu nastavit dobu trvání a čas konce.

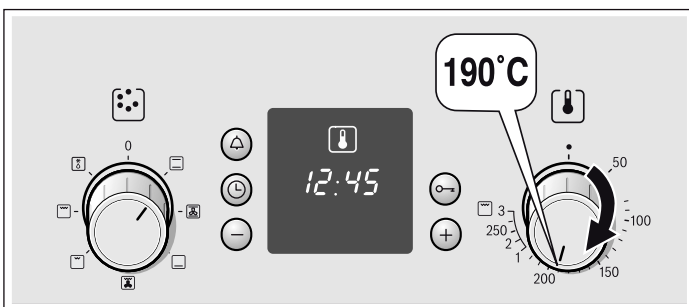
Druhy ohřevu a teplota

Příklad na obrázku: horní/dolní ohřev 190 °C.

1. Voličem funkcí nastavte požadovaný druh ohřevu.



2. Voličem teploty můžete nastavit teplotu nebo stupeň grilování.



Pečicí trouba začne hřát.

Vypnutí pečicí trouby


Nastavte volič funkcí na nulu.



Změna nastavení

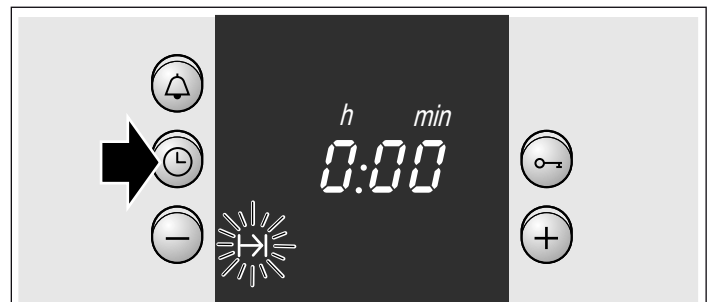
Druh ohřevu, teplotu a stupeň grilování můžete podle potřeby změnit.

Pečicí trouba se má automaticky vypnout

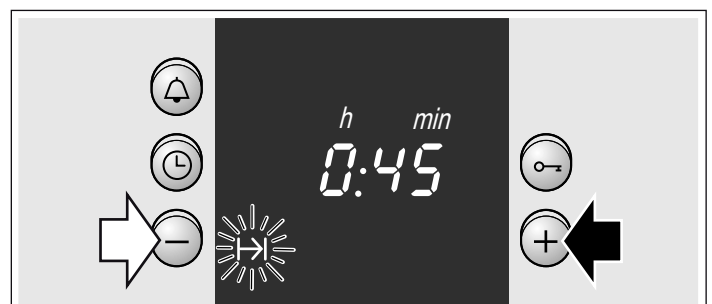
Nyní ještě zadejte dobu trvání (dobu pečení) pro svůj pokrm.

Příklad na obrázku: nastavení pro horní/dolní ohřev  190 °C, doba trvání 45 min.


1. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu.
2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.
3. Stiskněte tlačítko Hodiny .
Bliká symbol Doba trvání .



4. Tlačítkem + nebo - nastavte dobu trvání.
Tlačítko + navržená hodnota = 30 min
Tlačítko - navržená hodnota = 10 min



Uplynutí doby pečení

Zazní akustický signál. Pečicí trouba se vypne. Dvakrát stiskněte tlačítko  a vypněte volič funkcí.

Změna nastavení

Stiskněte tlačítko Hodiny . Tlačítkem + nebo - změňte dobu trvání.

Přerušení nastavení

Stiskněte tlačítko Hodiny . Stiskněte tlačítko - tolikrát, dokud se na ukazateli nezobrazí nula. Vypněte volič funkcí.

Nastavení doby trvání, když je čas vypnutý

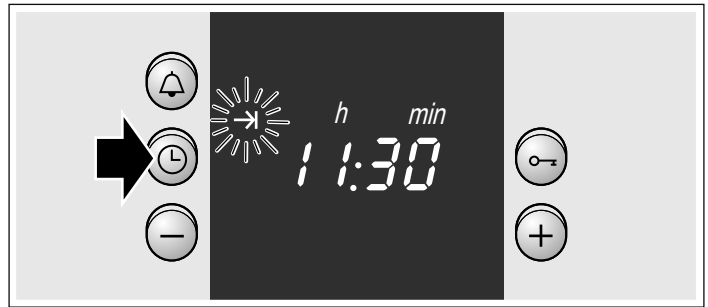
Dvakrát stiskněte tlačítko Hodiny a nastavte podle popisu v bodě 4.

Pečicí trouba se má automaticky zapnout a vypnout

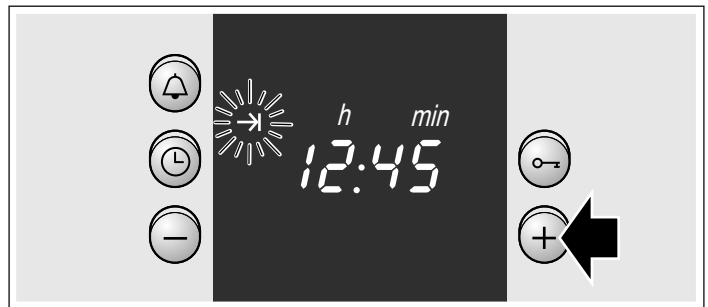
Respektujte, že potraviny podléhající rychlé zkáze nesmí zůstat příliš dlouho v troubě.

Příklad na obrázku: nastavení horního/dolního ohřevu , 190 °C. Je 10.45 hod. Příprava pokrmu trvá 45 minut, pokrm má být hotový ve 12.45 hod.

1. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu.
2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.
3. Stiskněte tlačítko Hodiny .
4. Tlačítkem + nebo - nastavte dobu trvání.
5. Stiskněte tlačítko Hodiny tolikrát, dokud neblíká symbol Čas konce . Na ukazateli uvidíte čas, kdy bude pokrm hotov.



6. Tlačítkem + posuňte čas konce na později. Za několik sekund se nastavení uloží. Dokud se pečicí trouba nespustí, je na ukazateli zobrazen čas konce.



Uplynutí doby pečení

Zazní akustický signál. Pečicí trouba se vypne. Dvakrát stiskněte tlačítko a vypněte volič funkcí.

Upozornění: Dokud symbol bliká, nastavení můžete změnit. Pokud symbol svítí, bylo již nastavení uloženo.

Nastavení času

Po prvním připojení nebo výpadku proudu bliká na ukazateli symbol a tři nuly. Nastavte čas. Volič funkcí musí být vypnutý.

Takto provedete nastavení

1. Stiskněte tlačítko Hodiny . Na ukazateli se zobrazí 12.00 hod a bliká symbol .
2. Tlačítkem + nebo - nastavte čas. Po několika sekundách se čas uloží. Symbol zhasne.

Změna času (např. z letního na zimní)

Dvakrát stiskněte tlačítko Hodiny a tlačítkem + nebo - změňte čas.

Nastavení budíku

Budík můžete používat jako kuchyňský budík (minutku). Funguje nezávisle na pečicí troubě. Budík má odlišný signál. Díky tomu můžete sluchem rozlišit, zda uplynul čas nastavený na budíku nebo nastavená doba přípravy pokrmu v troubě. Budík můžete také nastavit, je-li aktivní dětská pojistka.

Takto provedete nastavení

1. Stiskněte tlačítko Budík . Symbol bliká.
2. Tlačítkem + nebo - nastavte dobu budíku. Tlačítko + navržená hodnota = 10 minut Tlačítko - navržená hodnota = 5 minut

Po několika sekundách se budík zapne. Na ukazateli svítí symbol . Čas se viditelně odměřuje.

Po uplynutí nastavené doby

Zazní akustický signál. Stiskněte tlačítko Budík . Ukazatel budíku zhasne.

Změna nastavené doby budíku

Stiskněte tlačítko Budík . Tlačítkem + nebo tlačítkem - změňte čas.

Zrušení nastavení

Stiskněte tlačítko Budík . Stiskněte tlačítko - tolikrát, dokud se na ukazateli nezobrazí nula.

Budík a doba trvání se odměřují současně

Symbole svítí. Doba budíku se na ukazateli viditelně odměřuje. Zjištění zbývající doby trvání , času konce nebo času : Stiskněte tlačítko Hodiny tolikrát, dokud se nezobrazí příslušný symbol. Na ukazateli se na několik sekund zobrazí zjišťovaná hodnota.



Dětská pojistka



Pečicí trouba

Aby děti nemohly nedopatřením pečicí troubu zapnout, je pečicí trouba opatřena dětskou pojistkou.

Zapnutí a vypnutí dětské pojistky

Volič funkcí musí být vypnutý.

Zapnutí: Držte stisknuté tlačítko Klíč , dokud se na ukazateli nezobrazí symbol . Trvá to cca 4 sekundy.

Vypnutí: Držte stisknuté tlačítko Klíč , dokud symbol  nezhasne.

Upozornění

- Budík a čas můžete kdykoli nastavit.
- Po výpadku proudu se nastavení dětské pojistky vymaže.

Údržba a čištění

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

Upozornění

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

Čisticí prostředky

Aby nedošlo k poškození různých povrchů nesprávnými čisticími prostředky, řiďte se následujícími údaji.

Při čištění pečicí trouby nepoužívejte

- agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky,
- čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu,
- drsné houbičky,
- vysokotlaké nebo parní čističe.
- Jednotlivé součásti nečistěte v myčce nádobí.

Nové houbičky před prvním použitím důkladně propláchněte.



Čelní strana z ušlechtilé oceli	Omyjte malým množstvím mycího prostředku a vlhkým hadrem. Otírejte vždy rovnoběžně s vybroušením. Jinak může dojít k poškrábání. Osušte měkkým hadrem. Ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Nepoužívejte drhací prostředky, drsné houbičky nebo hrubé čisticí hadry. Čelní stranu z ušlechtilé oceli lze vyleštit pomocí speciálního ošetrovacího prostředku. Řiďte se pokyny výrobce. Speciální čisticí prostředky na ušlechtilou ocel obdržíte u našeho zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně.
Smaltované a lakované povrchy	Vyčistěte malým množstvím mycího prostředku a vlhkým hadrem. Osušte měkkým hadrem.
Knoflíky	Vyčistěte malým množstvím mycího prostředku a vlhkým hadrem. Osušte měkkým hadrem.
Sklo dvířek	Lze vyčistit čisticím prostředkem na sklo. Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky nebo ostré kovové předměty. Mohly po poškrábání poškodit povrch skla.

Těsnění	Vyčistěte malým množstvím mycího prostředku a vlhkým hadrem. Osušte měkkým hadrem.
Dno, horní stěna a postranní stěny pečicí trouby	Vyčistěte teplou vodou nebo vodou s octem. Při silném znečištění: Čisticí prostředky na pečicí troubu používejte pouze na vychladlé povrchy. Nikdy nenanášejte na zadní stěnu.
Skleněný kryt osvětlení trouby	Vyčistěte malým množstvím mycího prostředku a vlhkým hadrem. Osušte měkkým hadrem.
Příslušenství	Namočte do teplého mycího roztoku. Vyčistěte kartáčkem nebo houbičkou.
Hliníkový plech na pečení (volitelné)	Nemyjte v myčce nádobí. Nikdy nepoužívejte čisticí prostředky na pečicí troubu. Abyste zabránili poškrábání, nikdy se kovových povrchů nedotýkejte nožem nebo podobně ostrým předmětem. Vyčistěte ve vodorovné poloze malým množstvím mycího prostředku a vlhkým hadrem na sklo nebo hadrem z mikrovlákna. Osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte drhací prostředky, drsné houbičky nebo hrubé čisticí hadry. Poškrábaly by pečicí plech.
Dětská pojistka (volitelné)	Pokud jsou dvířka pečicí trouby opatřena dětskou pojistkou, musí se pojistka před čištěním odstranit. Všechny plastové díly namočte do teplého mycího roztoku a omyjte houbičkou. Osušte měkkým hadrem. Při silném znečištění dětská pojistka nefunguje správně.
Varná deska	Pokyny pro údržbu a čištění naleznete v návodu k použití varné desky.

Čištění samočisticích ploch v pečicí troubě

Zadní stěna je opatřena samočisticí keramickou vrstvou. Když je pečicí trouba v provozu, tato vrstva absorbuje a odstraňuje nečistoty, stříkající při pečení. Čím vyšší je teplota a čím déle je pečicí trouba v provozu, tím lepší je výsledek.

Jestliže jsou nečistoty patrné i po opakovaném provozu, postupujte následovně:

1. Nejprve vyčistěte v pečicí troubě smaltované plochy.
2. Nastavte pečicí troubu na horký vzduch  nebo horní/dolní ohřev .
3. Prázdnou pečicí troubu nechte hřát při maximální teplotě cca 2 hodiny.

Keramická vrstva se zregeneruje. Nahnědlé a černé zbytky pak můžete odstranit vodou a měkkou houbičkou.

Malé rozdíly barvy u povrchové vrstvy nemají na samočisticí funkci vliv.

Pozor!

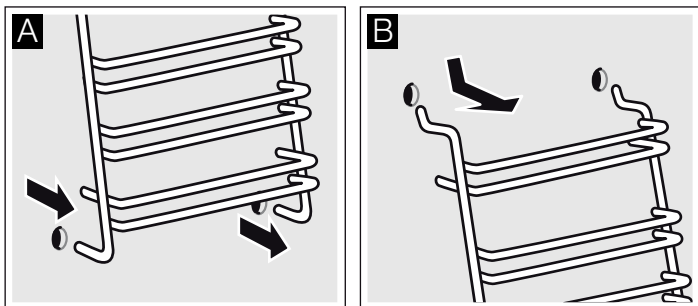
- Nikdy nepoužívejte agresivní čisticí prostředky. Mohly by poškrábat a poškodit vysoce porézní povrchovou úpravu.
- Na samočisticí plochy nepoužívejte čisticí prostředky na pečicí trouby. Jestliže se tento čisticí prostředek dostane na tyto plochy omylem, okamžitě ho omyjte houbičkou a dostatečným množstvím vody.

Vysazení a zavěšení rámu

Rámy můžete před čištěním vyjmout. Trouba musí být vychladlá.

Vysazení rámu

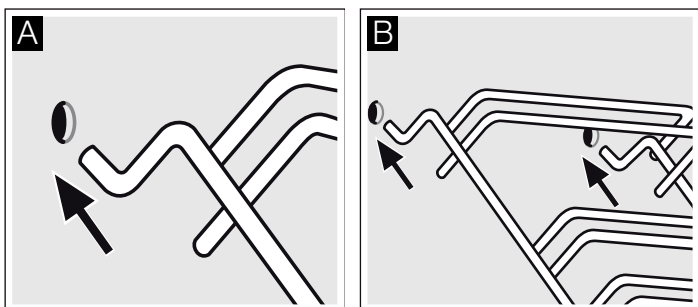
1. Vytáhněte rám dole a posuňte ho trochu nahoru. Prodlužovací čepy v dolní části rámu vytáhněte z upevňovacích otvorů (obrázek A).
2. Poté rám vyklopte nahoru a opatrně vyjměte (obrázek B).



Rámy vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

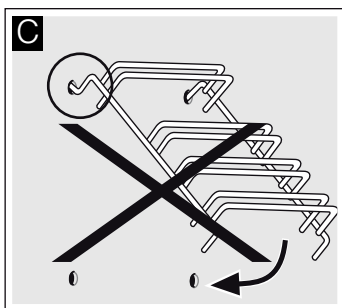
Zavěšení rámu

1. Dva háky opatrně nasadte do horních otvorů (obrázek A-B).



⚠ Nesprávná montáž!

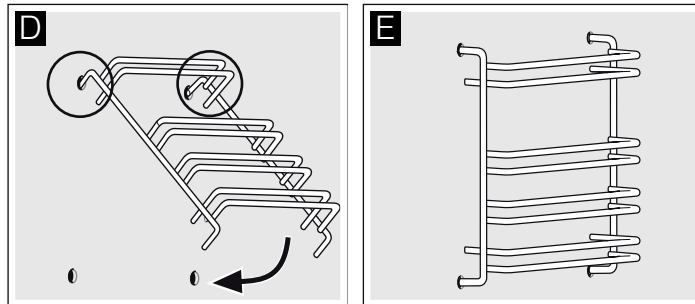
Nikdy s rámem nehýbejte, dokud nejsou oba háky pevně usazené v horních otvorech. Mohlo by dojít k poškození a popraskání smaltu (obrázek C).



2. Oba háky musí být zcela zavěšené v horních otvorech. Nyní sklopte rám pomalu a opatrně dolů a zavěste ho do dolních otvorů (obrázek D).

3. Oba rámy zavěste na postranní stěny pečicí trouby (obrázek E).

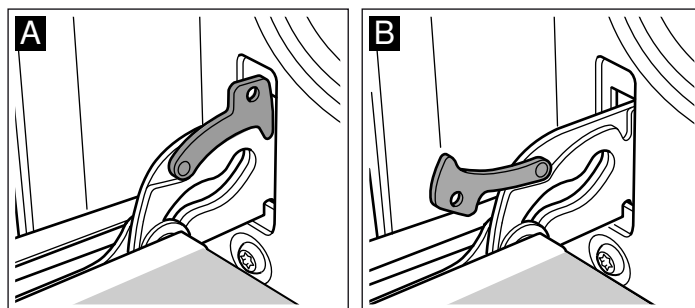
Rámy jsou správně namontované tehdy, když je vzdálenost mezi dvěma horními výškami zasunutí větší.



Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby

Dvířka pečicí trouby lze za účelem čištění a demontáže skleněných tabulí vysadit.

Závěsy dvířek pečicí trouby mají zajišťovací páčky. Když jsou zajišťovací páčky zaklopené (obrázek A), jsou dvířka pečicí trouby zajištěná. Nelze je vysadit. Když jsou zajišťovací páčky pro vysazení dvířek pečicí trouby vyklopené (obrázek B), jsou závěsy zajištěné. Nemohou zaklapnout.

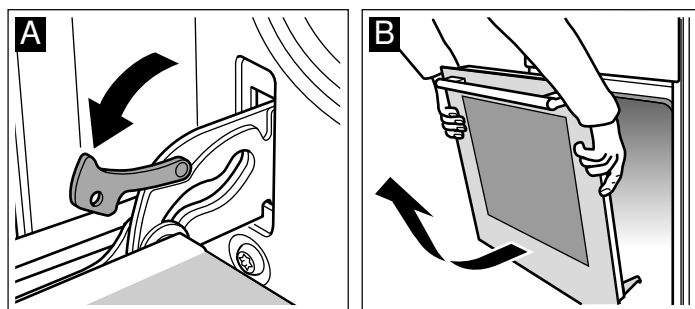


⚠ Nebezpečí úrazu!

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

Vysazení dvířek

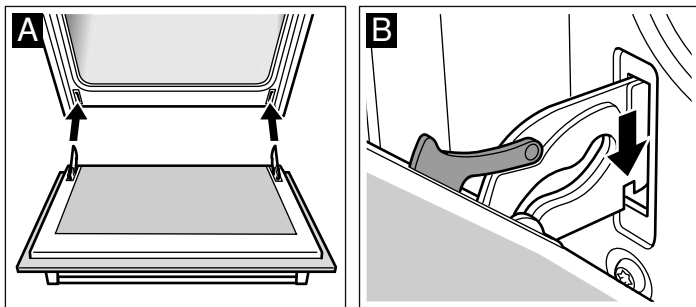
1. Úplně otevřete dvířka pečicí trouby.
2. Vyklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Zavřete až na doraz dvířka pečicí trouby. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo. Ještě o kousek je přivřete a vytáhněte (obrázek B).



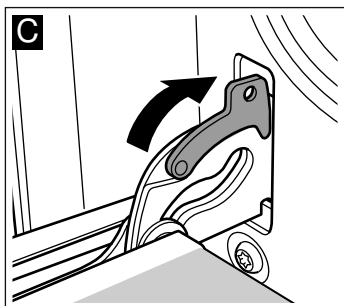
Zavěšení dvířek

Dvířka pečicí trouby zavěste zpět opačným postupem.

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



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



⚠ Nebezpečí úrazu!

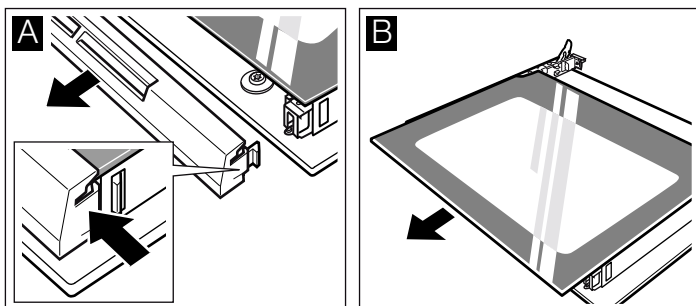
Pokud dvířka pečicí trouby nechtěně vypadnou nebo zaklapne závěs, nesahejte do závěsu. Zavolejte servis.

Demontáž a montáž skla dveří

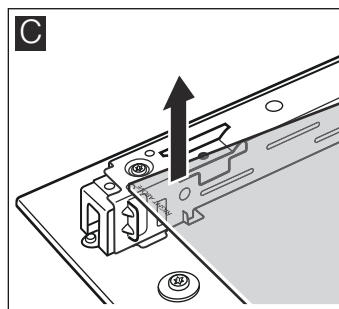
Kvůli snazšímu čištění můžete vyjmout skleněné tabulky ze dveří pečicí trouby.

Demontáž

1. Vyvěste dveře pečicí trouby a položte na utěrku rukojetí směrem dolů.
2. Sundejte kryt nahoře na dveřích pečicí trouby. Kromě toho prsty zatlačte příložku na levé a pravé straně (obrázek A).
3. Zvedněte horní sklo a vytáhněte (obrázek B).



4. Zvedněte sklo a vytáhněte (obrázek C).



Vyčistěte skla čisticím prostředkem na sklo a měkkou utěrkou.

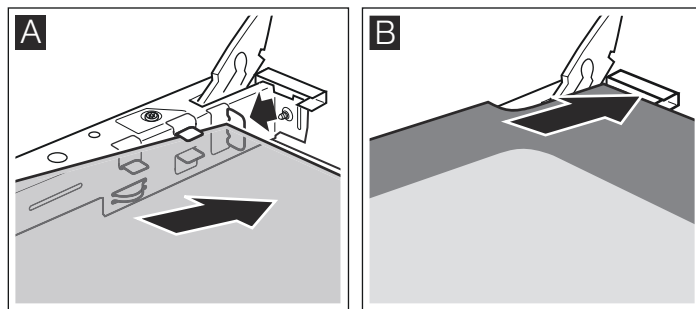
⚠ Nebezpečí úrazu!

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

Montáž

Při montáži dbejte na to, aby nápis „right above“ vlevo dole byl vzhůru nohama.

1. Zasuňte sklo šikmo dozadu (obrázek A).
2. Zasuňte horní sklo šikmo dozadu do obou držáků. Hladká plocha musí být na vnější straně (obrázek B).



3. Nasadte kryt a přitlačte.
4. Zavěste dveře pečicí trouby.

Používejte pečicí troubu až tehdy, když jsou skla řádně namontovaná.

Co dělat v případě závady?

Jestliže se vyskytne závada, často se jedná jen o maličkost. Než zavoláte servis, podívejte se do následující tabulky. Třeba budete schopni závadu odstranit sami.

Tabulka závad

Pokud se vám nějaký pokrm nepodaří optimálně, podívejte se prosím do kapitoly *Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu*. Naleznete tam velké množství tipů a upozornění k vaření.

⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.

Závada	Možná příčina	Odstranění/upozornění
Pečicí trouba nefunguje.	Vadná pojistka.	Podívejte se do pojistkové skříňky, je-li pojistka v pořádku.
	Výpadek proudu.	Zkontroluje, zda funguje kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské spotřebiče.
Ukazatel hodin bliká.	Výpadek proudu.	Znovu nastavte čas.
Pečicí trouba nehřeje.	Na kontaktech je prach.	Několikrát otočte knoflíky sem a tam.

Pozor!

Pokud je síťový kabel poškozený, musí ho vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo podobně kvalifikovaná osoba.

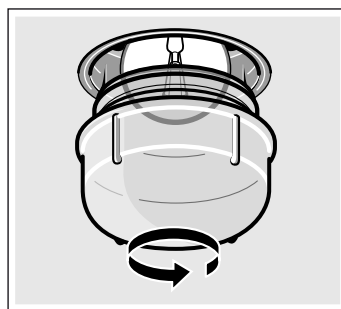
Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby

Když žárovka přestane svítit, je nutné ji vyměnit. Tepelně odolné náhradní žárovky 40 W obdržíte u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně. Používejte pouze tyto žárovky.

⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

1. Abyste zabránili poškození, vložte do studené pečicí trouby utěrku.
2. Otáčením doleva odšroubujte skleněný kryt.



3. Žárovku vyměňte za stejný typ.
4. Znovu našroubujte skleněný kryt.
5. Vyměňte utěrku a zapněte pojistku.

Skleněný kryt

Poškozený skleněný kryt je nutné vyměnit. Příslušné skleněné kryty obdržíte u zákaznického servisu. Uveďte číslo „E“ a „FD“ spotřebiče.

Zákaznický servis

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

Číslo E a číslo FD

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

Číslo E	Číslo FD
---------	----------

Zákaznický servis ☎

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

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

Tipy jak šetřit energii a životní prostředí

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

Jak ušetřit energii

- Pečicí troubu předehejte pouze tehdy, když je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách v návodu k použití.
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.
- Dvířka pečicí trouby během pečení otevírejte co možná nejméně.
- Více koláčů pečte nejlépe po sobě. Pečicí trouba je ještě teplá. Zkracuje se tak doba pečení druhého koláče. Můžete také vložit dvě truhlíkové formy vedle sebe.
- Při delší době pečení můžete pečicí troubu vypnout 10 minut před skončením doby pečení a využít k dopečení zbytkové teplo.

Ekologická likvidace

Obal likvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



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

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

Opatření, která je nutno dodržovat při přepravě

Všechny pohyblivé součásti ve spotřebiči a na něm upevněte lepicí páskou, která nezanechává stopy. Veškeré příslušenství (např. plech na pečení) zasuňte do příslušných přihrádek s tenkou kartonovou lepenkou na hranách, abyste zabránili poškození spotřebiče. Mezi přední a zadní stěnu položte kartonovou lepenku nebo podobně, abyste zabránili narážení na vnitřní stranu skleněných dvířek. Dvířka pečicí trouby upevněte lepicí páskou k postranním stěnám spotřebiče.

Uschovejte originální obal spotřebiče. Spotřebič přepravujte pouze v originálním obalu. Dbejte na šipky na obalu, které udávají polohu spotřebiče při přepravě.

Pokud již nemáte originální obal

Zabalte spotřebič do ochranného obalu, aby byla zajištěna dostatečná ochrana proti případnému poškození při přepravě.

Spotřebič přepravujte ve svislé poloze. Spotřebič nikdy nedržte za madlo dvířek nebo za přípojky na zadní straně, protože by mohlo dojít k jejich poškození. Na spotřebič nepokládejte těžké předměty.

Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu


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

Upozornění

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

Koláče a pečivo

Pečení na jedné úrovni

Při pečení koláčů a dortů dosáhnete nejlepších výsledků pomocí horního/dolního ohřevu .

Při pečení pomocí 2D horkého vzduchu  zasuňte příslušenství do následujících výšek zasunutí:

- Koláče v koláčové formě: výška zasunutí 2
- Koláče na plechu: výška zasunutí 3

Pečení na více úrovních

Použijte horký vzduch .

Výšky zasunutí při pečení na 2 úrovních:

- univerzální vysoký plech: výška zasunutí 3
- plech na pečení: výška zasunutí 1

Pokrmu zasunuté do pečicí trouby současně nemusí být hotové ve stejnou dobu.

V tabulkách najdete výběr pokrmů.

Upozornění: Potraviny nepokládejte přímo na hliníkový plech na pečení. Hliníkový plech na pečení vyložte pečicím papírem.

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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

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







Tabulky

V tabulkách najdete optimální druh ohřevu pro různé koláče a pečivo. Teplota a doba pečení závisí na množství a vlastnostech těsta. Z tohoto důvodu jsou v tabulkách uvedena různá rozmezí. Nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu.

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

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

Další informace naleznete v části *Tipy pro pečení*, uvedené za tabulkami.

Koláče ve formě	Forma	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v minutách
jednoduchý třený koláč	bábovková/věncovitá/truhlíková forma	2		160–180	50–60
jemný třený koláč (např. linecký koláč)	bábovková/věncovitá/truhlíková forma	2		155–175	65–75
korpus z křehkého těsta s okrajem	dortová forma	1		160–180	30–40
dortový korpus z třeného těsta	koláčová forma	2		160–180	25–35
piškotový dort	dortová forma	2		160–180	30–40
ovocný nebo tvarohový dort, křehké těsto*	tmavá dortová forma	1		170–190	70–90
jemný ovocný koláč z třeného těsta	dortová forma	2		150–170	55–65
pikantní koláče* (např. quiche/cibulový koláč)	dortová forma	1		180–200	50–60




* Koláč nechte cca 20 minut v troubě vychladnout.







Koláče na plechu	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v minutách
třené nebo kynuté těsto se suchou horní vrstvou	univerzální vysoký plech:	3		160–180	25–35
třené nebo kynuté těsto se šťavnatou horní vrstvou	univerzální vysoký plech:	3		140–160	40–50
piškotová roláda (přehřeját)	univerzální vysoký plech:	2		170–190	15–20
vánočka, 500 g mouky	univerzální vysoký plech:	3		150–170	25–35
štola, 500 g mouky	univerzální vysoký plech:	3		160–180	50–60
štola, 1 kg mouky	univerzální vysoký plech:	3		150–170	90–100
sladký závin	univerzální vysoký plech:	2		180–200	55–65
pizza	univerzální vysoký plech:	3		180–200	20–30

Chléb a housky

Pokud není uvedeno jinak, pečící troubu před pečením chleba vždy přehřejete.

Nikdy nelijte vodu přímo do horké trouby.

Chléb a housky	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
kynutý chléb, 1,2 kg mouky	univerzální vysoký plech:	2		270 190	8 35-45
kváskový chléb, 1,2 kg mouky	univerzální vysoký plech:	2		270 190	8 35-45
housky (např. žitné housky)	univerzální vysoký plech:	2		200-220	20-30

Drobné pečivo	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v minutách
cukroví	univerzální vysoký plech	3		150–170	10–20
	hliníkový plech na pečení + univerzální vysoký plech*	1+3		130–150	25–35
pěnové cukroví	univerzální vysoký plech	3		70–90	125–135
větrníky	univerzální vysoký plech	2		200–220	30–40
makrónky	univerzální vysoký plech	3		110–130	30–40
	hliníkový plech na pečení + univerzální vysoký plech*	1+3		100–120	35–45

* Při pečení na dvou úrovních zasuňte univerzální vysoký plech vždy do horní úrovně.

Drobné pečivo	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v minutách
listové těsto	univerzální vysoký plech	3	☒	180–200	20–30
	hliníkový plech na pečení + univerzální vysoký plech*	1+3	☒	180–200	30–40

* Při pečení na dvou úrovních zasuňte univerzální vysoký plech vždy do horní úrovně.

Tipy pro pečení

Chcete péct podle svého vlastního receptu.	Orientujte se podle podobných druhů pečiva v tabulkách pečení.
Jak zjistit, zda je třeň koláč již propečený:	Přibližně 10 minut před uplynutím doby pečení uvedené v receptu píchněte špejlí do koláče v místě, kde je nejvyšší. Jestliže na špejli po vytažení neulpívá žádné těsto, je koláč hotový.
Koláč „spadne“.	Příště použijte méně tekutiny nebo nastavte o 10 stupňů nižší teplotu pečicí trouby. Dodržujte dobu třeň uvedenou v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nízký.	Nevymazávejte okraj dortové formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Koláč je nahoře příliš tmavý.	Zasuňte ho níže, zvolte nižší teplotu a pečte o něco déle.
Koláč je příliš suchý.	Do hotového koláče udělejte párátkem několik otvorů. Do nich nakapejte trochu ovocné šťávy nebo alkoholu. Příště zvolte teplotu o 10 stupňů vyšší a zkraťte dobu pečení.
Chleba nebo koláč (např. tvarohový koláč) vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavý (příliš vlhký).	Příště použijte trochu méně tekutiny a pečte je trochu déle při nižší teplotě. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhanou a pak přidejte horní vrstvu. Řiďte se recepty a dodržujte dobu pečení.
Pečivo hnědne nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu, pečivo se bude péct trochu rovnoměrněji. Choulostivé pečivo pečte pomocí horního a dolního ohřevu ☒ na jedné úrovni. I přečnivající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Velikost papíru na pečení vždy přizpůsobte plechu.
Ovocný koláč je zespodu příliš světlý.	Koláč příště zasuňte o jednu úroveň níže.
Šťáva z ovoce přetéká.	Příště použijte hlubší univerzální vysoký plech (pokud ho máte).
Při pečení kynutých housek se jednotlivé kousky slepí k sobě.	Mezi jednotlivými houskami musí být vzdálenost přibližně 2 cm. Tak bude dostatek místa, aby mohly housky vykynout a rovnoměrně se upeklý.
Chcete péct na dvou úrovních.	Při pečení na více úrovních používejte vždy horký vzduch ☒. Pokrmy zasunuté do pečicí trouby současně nemusí být hotové ve stejnou dobu.
Při pečení šťavnatých koláčů se vytváří kondenzovaná voda.	Při pečení může vznikat vodní pára. Uniká dvířky. Vodní pára se může srážet na ovládacím panelu nebo okolním nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda. To je podmíněno fyzikálně.

Maso, drůbež, ryby

Nádoby

Můžete používat jakékoli žáruvzdorné nádoby. Na velké pečení je vhodný také univerzální vysoký plech.

Nejvhodnější jsou skleněné nádoby. Dbejte na to, aby poklička pasovala na pekáč a dobře přiléhala.

Pokud používáte smaltované pekáče, přidejte trochu více tekutiny.

V pekáčích z ušlechtilé oceli není maso opečené tolik dohněda a nemusí být hotové. Prodlužte dobu pečení.

Údaje v tabulkách:

Nádoba bez pokličky = odklopená

Nádoba s pokličkou = přiklopená

Nádoby postavte vždy doprostřed roštu.

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

Pečení

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

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

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

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

Pokyny pro grilování

Grilujte vždy v zavřené troubě.

Před položením grilovaných kousků na rošt gril cca 3 min předehřejte.

Grilované kousky pokládejte přímo na rošt. Když grilujete jediný kousek, je nejlépe ho položit do střední části roštu. Do výšky 1 zasuňte ještě univerzální vysoký plech. Šťáva z masa se v něm zachytí a pečicí trouba zůstane čistší.

Plech na pečení a univerzální vysoký plech se nesmí zasouvat do výšky 4. Při vysokých teplotách by se mohly deformovat a při vytahování poškodit varný prostor.

Grilujte pokud možno kousky o stejné velikosti. Tak se opečou rovnoměrně a zůstanou hezky šťavnaté. Steaky solte teprve po grilování.

Grilované kousky po uplynutí 2/3 uvedené doby obraťte.

Grilovací topné těleso se stále znovu zapíná a vypíná. To je normální. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném stupni grilování.





















Maso

Kusy masa v polovině doby obraťte.

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

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

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

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
Hovězí maso						
hovězí pečeně	1,0 kg	přiklopená	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
hovězí svíčková, růžová	1,0 kg	odklopená	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
roastbeef, růžový	1,0 kg	odklopená	1		230-250	50
steaky, 3 cm, růžové		rošt + univerzální vysoký plech	4+1		3	15
Telecí maso						
telecí pečeně	1,0 kg	odklopená	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140
Vepřové maso						
bez kůže (např. krkovice)	1,0 kg	odklopená	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
s kůží (např. plec)	1,0 kg	odklopená	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
uzené kotlety s kostí	1,0 kg	přiklopená	1		210-230	80
Jehněčí maso						
jehněčí kýta bez kosti, středně propečená	1,5 kg	odklopená	1		170-190	120
Mleté maso						
sekaná	cca 750 g	odklopená	1		180-200	70
Párky						
párky		rošt + univerzální vysoký plech	4+1		3	15

Drůbež

Hodnoty uvedené v tabulce platí pro studenou pečící troubu.

Hmotnosti uvedené v tabulce se vztahují na drůbež bez nádivky připravenou k pečení.

Pokud grilujete přímo na grilu, zasuňte do výšky 1 univerzální vysoký plech.

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

Drůbež položte na rošt prsní stranou dolů. Drůbež vcelku po dvou třetinách času obraťte.

Drůbež bude opečená obzvláště dokřupava, když ji ke konci doby pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

Drůbež	Hmotnost	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
půlky kuřete, 1-4 ks	po 400 g	rošt	2		210-230	40-50
části kuřete	po 250 g	rošt	3		210-230	30-40
kuře, celé, 1-4 ks	po 1 kg	rošt	2		200-220	55-85
kachna, celá	1,7 kg	rošt	2		170-190	80-100
husa, celá	3,0 kg	rošt	2		160-180	110-130
mladá krůta, celá	3,0 kg	rošt	2		180-200	80-100
2 krůtí stehna	po 800 g	rošt	2		180-200	80-100

Ryby

Kousky ryb po uplynutí 2/3 uvedené doby obraťte.

Celé ryby nemusíte obracet. Celou rybu položte do pečicí trouby v poloze na břicho hřbetní ploutví nahoru. Aby byla ryba

stabilní, vložte do otvoru v břicho půlku bramboru nebo malou žáruvzdornou nádobku.

Pokud grilujete přímo na roštu, zasuňte navíc do výšky 1 univerzální vysoký plech. Štáva z ryby se v něm zachytí a pečicí trouba zůstane čistší.

Ryby	Hmotnost	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
ryba, celá	à 300 g	rošt	3		2	20-25
	1,0 kg	rošt	2		190-210	40-50
	1,5 kg	rošt	2		180-200	60-70
plátky ryb, např. filety	à 300 g	rošt	4		2	20-25

Tipy k pečení a grilování

Pro danou hmotnost pečeně nejsou v tabulce uvedeny žádné údaje.	Údaje vybírejte podle nejbližší nižší hmotnosti a prodlužte dobu.
Chcete zjistit, zda je pečeně již hotová.	Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializovaných obchodech) nebo udělejte „zkoušku lžící“. Zatlačte lžící na pečené maso. Pokud je pevné, je maso hotové. Jestliže povolí, potřebuje ještě trochu času.
Pečeně je příliš tmavá a kůrka místy spálená.	Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je spálená.	Příště použijte menší nádobu na pečení nebo přidejte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodová.	Příště použijte větší nádobu na pečení a přidejte méně tekutiny.
Při podlévání pečeně vzniká vodní pára.	Stane se tak z fyzikálních důvodů a nejedná se o závadu. Velká část vodní páry uniká výstupem páry. Může se srážet na chladném předním ovládacím panelu nebo okolním nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda.

Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

Pokud grilujete přímo na grilu, zasuňte navíc do výšky 1 univerzální vysoký plech. Pečicí trouba zůstane čistší.

Nádobu vždy pokládejte na rošt.

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

Pokrm	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v minutách
Nákypy					
nákyp, sladký	nákypová forma	2		170–190	50–60
těstovinový nákyp	nákypová forma	2		210–230	25–35
Gratinované pokrmy					
zapékané brambory ze syrových přísad, vysoké max. 2 cm	nákypová forma	2		150–170	50–60
Toasty					
opečené toasty, 4 ks	rošt	4		3	6–7
opečené toasty, 12 ks	rošt	4		3	4–5
zapečené toasty, 4 ks	rošt	3		3	7–10
zapečené toasty, 12 ks	rošt	3		3	5–8

Hotové výrobky

Dodržujte pokyny výrobce uvedené na obale.

Pokud na příslušenství pokládáte papír na pečení, dbejte na to, aby byl vhodný pro příslušné teploty. Velikost papíru přizpůsobte pokrmu.

Výsledek pečení vždy silně závisí na příslušných potravinách. I polotovary mohou být nerovnoměrně předpečené.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v minutách
závin s ovocnou náplní	univerzální vysoký plech:	3		180–200	40–50
hranolky	univerzální vysoký plech:	3		210–230	25–30
pizza	rošt	2		200–220	15–20
pizza-bagetka	rošt	2		190–210	15–20

Upozornění

Při pečení hlubokozmražených pokrmů se univerzální vysoký plech může zdeformovat. Důvodem je velký teplotní rozdíl, kterému je příslušenství vystavené. Deformace zmizí již během pečení.

Speciální pokrmy

Při nízkých teplotách můžete velmi dobře připravovat kynuté těsto a domácí jogurt.

Vyjměte z pečicí trouby příslušenství.

Příprava jogurtu

1. Svařte 1 litr mléka (3,5 % tuku), nechte ho vychladnout na 40 °C.
2. Do mléka přidejte 150 g jogurtu (z lednice) a důkladně zamíchejte.

3. Naplňte do malých uzavíratelných skleniček na jogurt a zakryjte potravinovou fólií.

4. Skleničky postavte na rošt a zasuňte ho do výšky 1.

5. Nastavte teplotu 50 °C a postupujte, jak je uvedeno.

Kynutí těsta

1. Kynuté těsto připravte jako obvykle, dejte ho do žáruvzdorné keramické nádoby a přiklopte.

2. Pečicí troubu nechte předehřát, jak je uvedeno.

3. Zavřete dvířka pečicí trouby a nechte těsto v troubě vykynout.

Pokrm	Nádoba		Druh ohřevu	Teplota	Doba trvání
Jogurt	Uzavíratelné skleničky na jogurt	1		50 °C	6–8 hodin
Kynuté těsto	Žáruvzdorná nádoba	Postavte na dno pečicí trouby		Předehřejte na 50 °C Vypněte spotřebič a dejte kynuté těsto do trouby	5–10 minut 20–30 minut

Rozmrazování

Doba rozmrazování závisí na druhu a množství potravin.

Řiďte se údaji výrobce uvedenými na obalu.

Potraviny vyjměte z obalu a ve vhodné nádobě postavte na rošt.

Drůbež položte na talíř prsní stranou dolů.

Zmražené potraviny

např. šlehačkové dorty, krémové dorty, dorty s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovoce, kuře, uzeniny a maso, chléb, housky, koláče a jiné pečivo

Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota
rošt	2		Volič teploty zůstává vypnutý

Sušení

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu a důkladně je umyjte.

Nechte ovoce a zeleninu řádně okapat a osušte je.

Univerzální vysoký plech musí být zasunutý ve výšce 3, rošt ve výšce 1.

Univerzální vysoký plech a rošt vyložte pečicím nebo pergamenovým papírem.

Šťavnaté ovoce nebo šťavnatou zeleninu několikrát obraťte. Ihned po usušení sejměte z papíru.

Ovoce a zelenina	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v hodinách
600 g plátků jablek	1+3		80	cca 5
800 g plátků hrušek	1+3		80	cca 8
1,5 kg švestek nebo blum	1+3		80	cca 8–10
200 g očištěných bylinek	1+3		80	cca 1½

Zavařování

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

Pozor!

Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařujte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je umyjte.

Uvedené časové údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty. Mohou být ovlivněny teplotou v místnosti, počtem sklenic, množstvím a teplotou obsahu sklenic. Dříve než pečicí troubu přepnete, resp. vypnete, zkontrolujte, zda to ve sklenicích řádně probublává.

Příprava

1. Naplňte sklenice. Neplňte je až po okraj.
2. Otřete okraje sklenic. Okraje musí být čisté.
3. Na každou sklenici položte mokrou gumičku a víčko.

Ovoce v litrových sklenicích	Od probublávání	Po vypnutí nechat dojít
jablka, rybíz, jahody	vypnout	cca 25 minut
třešně, meruňky, broskve, angrešt	vypnout	cca 30 minut
jablková povidla, hrušky, švestky	vypnout	cca 35 minut

Zelenina

Jakmile ve sklenicích stoupají vzhůru bublinky, snižte teplotu na 120 až 140 °C. Doba trvání je v závislosti na druhu zeleniny

Zelenina ve studeném nálevu v litrových sklenicích	Od probublávání	Po vypnutí nechat dojít
okurky	-	cca 35 minut
červená řepa	cca 35 minut	cca 30 minut
růžičková kapusta	cca 45 minut	cca 30 minut
fazole, kedlubna, červené zelí	cca 60 minut	cca 30 minut
hrách	cca 70 minut	cca 30 minut

Vyjmutí sklenic

Po zavaření vyjměte sklenice z varného prostoru.

4. Sklenice uzavřete pomocí spon.

Do trouby nevkládejte více než šest sklenic.

Nastavení

1. Univerzální vysoký plech zasuňte do výšky 2. Sklenice postavte tak, aby se vzájemně nedotýkaly.
2. Do univerzálního vysokého plechu nalijte ½ litru horké vody (cca 80 °C).
3. Zavřete dvířka pečicí trouby.
4. Nastavte dolní ohřev .
5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C.

Zavařování

Ovoce

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

Nechte 25 až 35 minut „dojít“ a pak sklenice z trouby vyjměte. Při delším chladnutí v troubě by mohly vzniknout zárodky a podpořilo by se kvašení zavařeného ovoce.

cca 35 až 70 minut. Po uplynutí této doby pečicí troubu vypněte a využijte zbytkové teplo.

Pozor!

Horké sklenice nestavte na studený nebo mokrý podklad. Mohly by prasknout.

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především při zahřátí připravovaných obilných a bramborových produktů na vysoké teploty, jako

např. smažených brambůrků, hranolků, toastů, housek, chleba nebo jemného pečiva (slané sušenky, perník, sladké sušenky).

Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu

Všeobecně

- Používejte co nejkratší doby pečení.
- Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš dotmava.
- Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu.

Pečení

Pomocí horního/dolního ohřevu max. 200 °C.
Pomocí 3D-horkého vzduchu nebo horkého vzduchu max. 180 °C.

Cukroví

Pomocí horního/dolního ohřevu max. 190 °C.
Pomocí 3D-horkého vzduchu nebo horkého vzduchu max. 170 °C.
Vejce nebo vaječný žloutek omezuje tvorbu akrylamidu.

Hranolky z pečicí trouby

Rozmístit na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě. Péct minimálně 400 g na jednom plechu, aby hranolky nebyly vysušené.

Zkušební pokrmy

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

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

Pečení

Pečení na dvou úrovních:

Univerzální vysoký plech zasuňte vždy nad plech na pečení.

Stříkané pečivo (např. stříkané koláčky v cukrovém sirupu):
Pokrmy zasunuté do pečicí trouby současně nemusí být hotové ve stejnou dobu.


Zakrytý jablečný koláč, výška 1:

Tmavou dortovou formu zasuňte úhlopříčně.

Zakrytý jablečný koláč, výška 2:

Tmavou dortovou formu postavte do jiné polohy.

Koláč v kovové dortové formě:

Pečte pomocí horního/dolního ohřevu  ve výšce 1. Místo roštu použijte univerzální vysoký plech a dortovou formu postavte na něj.

Pokrm	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v minutách
stříkané pečivo	univerzální vysoký plech	3		150–170	20–30
	hliníkový plech na pečení + univerzální vysoký plech**	1+3		140–160	30–40
koláčky	univerzální vysoký plech	3		150–170	25–35
koláčky, předežhřát	hliníkový plech na pečení + univerzální vysoký plech**	1+3		140–160	25–35
vodový piškot	dortová forma	2		160–180	30–40
zakrytý jablečný koláč	univerzální vysoký plech + 2 dortové formy Ø 20 cm***	1		190–210	70–80
	2 rošty* + 2 dortové formy Ø 20 cm***	1+3		180–200	70–80



* Další plechy a rošty obdržíte jako zvláštní příslušenství u zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách.

** Při pečení na dvou úrovních zasuňte vždy univerzální vysoký plech nad normální plech.

*** Formy na koláč postavte na příslušenství úhlopříčně.

Grilování

Pokud pokládáte potraviny přímo na rošt, zasuňte navíc do výšky 1 univerzální vysoký plech. Zachytí se v něm tekutina a pečicí trouba zůstane čistší.

Pokrm	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba trvání v min
opečené toasty 10 min předežhřát	rošt	4		3	1/2-2
hovězí karbanátky, 12 ks* bez předežhřátí	rošt + univerzální vysoký plech	4+1		3	25-30

* Po uplynutí 2/3 doby obraťte.

Obsah

Dôležité bezpečnostné pokyny	22	Výmena žiarovky na hornej stene rúry na pečenie	32
Príčiny poškodení	24	Sklenený kryt	32
Vaša nová rúra na pečenie	24	Zákaznícky servis	32
Ovládací panel.....	24	Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD).....	32
Volič funkcií.....	25	Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia	33
Tlačidlá a displej	25	Úspora energie.....	33
Volič teploty.....	25	Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia	33
Vnútorý priestor spotrebiča	25	Opatrenia, ktoré je potrebné rešpektovať pri transporte.....	33
Vaše príslušenstvo	26	Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu	33
Zasunutie príslušenstva	26	Koláče a pečivo	33
Osobitné príslušenstvo	26	Tipy na pečenie.....	35
Pred prvým použitím	27	Mäso, hydina, ryby.....	35
Nastavenie času.....	27	Tipy na pečenie a grilovanie.....	37
Predhriatie rúry na pečenie.....	27	Nákypy, zapekané jedlá, toasty.....	38
Čistenie príslušenstva	27	Hotové výrobky.....	38
Nastavenie rúry na pečenie	27	Špeciálne jedlá.....	38
Druhy ohrevu a teplota	27	Rozmrazovanie.....	39
Rúra sa má automaticky vypnúť	27	Sušenie	39
Rúra sa má automaticky zapnúť a vypnúť	28	Zaváranie.....	39
Nastavenie času	28	Akrylamid v potravinách	40
Nastavenie časovača	28	Skúšobné jedlá	41
Detská poistka	29	Pečenie	41
Rúra na pečenie.....	29	Grilovanie.....	41
Údržba a čistenie	29		
Čistiace prostriedky	29		
Čistenie samočistiacich plôch v rúre	29		
Vyvesenie a zavesenie rámu	30		
Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry	30		
Demontáž a montáž skiel dvierok	31		
Čo robiť v prípade poruchy?	32		
Tabuľka porúch	32		

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 pokyny

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

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

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

Spotrebiče bez zástrčky smí zapojovať pouze oprávnený odborník. Pokud je spotrebič nesprávne zapojený, nemáte v prípade škody nárok na záruku.

Tento spotrebič je určený len na používanie v domácnosti a v zodpovedajúcom prostredí domácnosti. Spotrebič používajte

výhradne na prípravu pokrmov a nápojov. Spotrebič nenechávajte počas prevádzky bez dozoru. Spotrebič používajte len v uzavretých priestoroch.

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

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* vnávide na používanie.

Hliník sa mechanickým oderom a pôsobením potravín s obsahom kyselín, lúhov alebo solí môže uvoľňovať z plechu na pečenie, napr. kyselinami alebo lúhovaným pečivom. Potraviny nekladte priamo na plech na pečenie. Plech na pečenie vysteľte papierom na pečenie. Nepoužívajte kovové, ostré predmety. Nepoužívajte ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.

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 avyťahnite 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 nekladte nikdy papier na pečenie na príslušenstvo bez upevnenia. Papier na pečenie zaťažte vždy nádobou alebo formou na pečenie. Papierom vyložte len potrebnú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať okraje príslušenstva.

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 apríslušenstvo 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.

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.


Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

Pozor!

- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo nádoba na dne varného priestoru: Na dno varného priestoru nekladte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte fóliou alebo papierom na pečenie žiadneho druhu. Na dno varného priestoru nekladte žiadne nádoby, ak je teplota nastavená na

viac ako 50 °C. Hromadí sa teplo. Časy pečenia a smaženia potom nesúhlasia a dochádza k poškodeniu smaltu.

- Voda v horúcom varnom priestore: Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu. Vznikne vodná para. 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 flaky, 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 anevšajte 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.

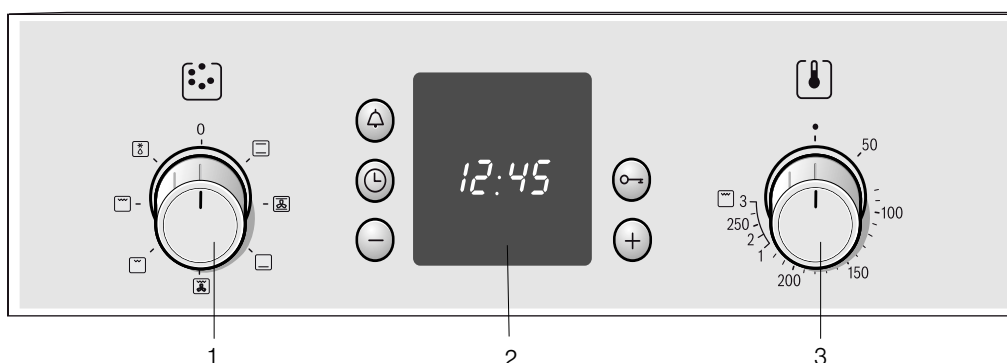
Vaša nová rúra na pečenie

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 získate prehľad ovládacím paneli. Vyhotovenie závisí od konkrétneho typu spotrebiča.



Vysvetlivky

1	Volič funkcií
2	Ovládacie tlačidlá a displej
3	Volič teploty

Spínače

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

Volič funkcií

Voličom funkcií nastavte druh ohrevu rúry. Môže sa otáčať doľava alebo doprava.

Keď je nastavený požadovaný druh ohrevu, rozsvieti sa osvetlenie rúry.

Nastavenie	Funkcia
0 Vyp.	Rúra na pečenie je vypnutá.
Horný/dolný ohrev	Pečenie mäsa a koláčov je možné len na jednej úrovni. Toto nastavenie je vhodné na koláče a pizzu vo formách alebo na plechu, ako aj na chudé kúsky hovädziny, teľaciny a diviny. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
Horúci vzduch*	Na jednej úrovni môžete piecť penové cukrovinky a lístkové cesto. Drobné pečivo, suché pečivo a lístkové cesto môžete piecť aj na dvoch úrovniach súčasne. Ventilátor na zadnej stene spotrebiča rozháňa zhora a zdola prichádzajúce teplo rovnomerne na jedlo.
Dolný ohrev	Na dolnom ohreve môžete jedlá dopiecť a nechať zhnúť zdola. Teplo prichádza zdola.
Grilovanie s cirkuláciou vzduchu	Grilovanie s cirkuláciou vzduchu sa veľmi dobre hodí na grilovanie rýb, hydiny a veľkých kusov mäsa. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor rozvádza horúci vzduch okolo jedla.
Plošné grilovanie, malá plocha	Tento druh ohrevu je vhodný na grilovanie steakov, klobás, rýb a toastov v malých množstvách. Rozohreje sa stredná časť vyhrievacieho telesa grilu.
Plošné grilovanie, veľká plocha	Môžete grilovať viacero steakov, párkov, rýb či toastov. Rozohreje sa celá plocha pod vyhrievacím telesom grilu.
Rozmrazovanie	Príklad: Mäso, hydina, chlieb a torty. Ventilátor rozvádza horúci vzduch okolo jedla.

* Druh ohrevu podľa triedy energetickej účinnosti EN50304.

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 \rightarrow a času skončenia \rightarrow l.
Tlačidlo mínus	Slúži na zníženie hodnôt nastavenia.
Tlačidlo s kľúčom	Slúži na zapínanie a vypínanie detekčnej poistky.
Tlačidlo plus	Slúži na zvýšenie hodnôt nastavenia.

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.

Stupne grilovania

Pri plošnom grilovaní nastavte volič teploty na stupeň grilovania.

Vnútrotný priestor spotrebiča

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

Osvetlenie rúry na pečenie

Počas prevádzky rúry svieti vo varnom priestore osvetlenie. Otočením voliča funkcií do ľubovoľnej polohy sa dá osvetlenie rúry zapnúť aj bez toho, aby sa rúra rozohrievala.

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.

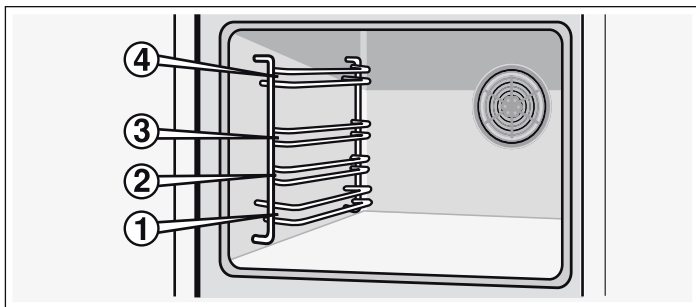
Vaše príslušenstvo

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.

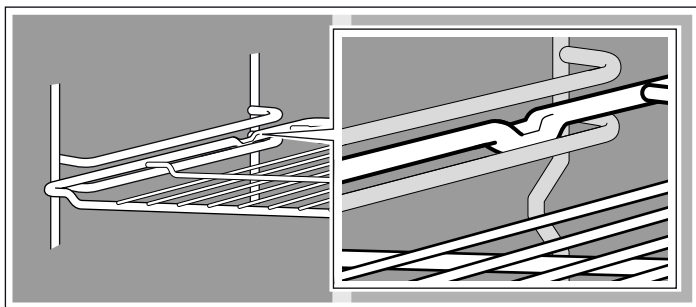
Zasunutie príslušenstva

Príslušenstvo možno zasunúť do rúry v 4 rôznych výškach. Zasuňte príslušenstvo vždy až na doraz, aby sa nedotýkalo skla dvierok.



Keď je príslušenstvo vysunuté asi do polovice, zapadne. Tak sa dajú jedlá ľahko vybrať.

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



Upozornenie: Príslušenstvo sa môže vysokou teplotou zdeformovať. Hneď po vychladnutí sa vráti do pôvodného tvaru. Jeho funkcia tým nie je ovplyvnená.

Osobitné príslušenstvo	Číslo HEZ	Funkcia
Rošt	HEZ 434000	Na nádoby, koláčové formy, pečené mäso, grilované jedlá a hlboko zmrazené jedlá.
Hliníkový plech na pečenie	HEZ 430001	Na koláče a suché pečivo. Plech na pečenie zasúvajte do rúry zošikmenou stranou k dvierkam.
Smaltovaný plech na pečenie	HEZ 431001	Na koláče a suché pečivo. Plech na pečenie zasúvajte do rúry zošikmenou stranou k dvierkam.
Univerzálny pekáč	HEZ 432001	Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko 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.

Dvierka rúry - dodatočné bezpečnostné opatrenia

Pri dlhšom pečení sa môžu dvierka rúry veľmi rozohriať.

Plech na pečenie držte vždy na oboch stranách pevne obidvomi rukami a zasunúť 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.



Rošt

Na nádoby, koláčové formy, pečené mäso, grilované jedlá a hlboko zmrazené jedlá.

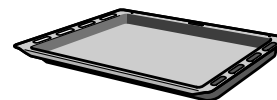
Rošt zasunúť otvorenou stranou k dvierkam rúry a ohnutím nadol.



Hliníkový plech na pečenie

Na koláče a suché pečivo.

Plech na pečenie zasúvajte do rúry zošikmenou stranou k dvierkam.



Univerzálny pekáč

Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Môže sa použiť aj pod rošt na zachytávanie tuku alebo šťavy z mäsa.

Plech na pečenie zasúvajte do rúry zošikmenou stranou k dvierkam.

Upozornenie: Potraviny nekladte priamo na hliníkový plech na pečenie. Hliníkový plech na pečenie vysteľte papierom na pečenie.

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.

Ak máte malé deti, dbajte pri prevádzke rúry na zvýšenú opatrnosť.

Okrem toho je kdispozícii bezpečnostné zariadenie, ktoré zabráni dotyku dvierok rúry. Toto osobitné príslušenstvo (440651) dostanete v zákazníckom servise.

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.

Kuchyňu vetrajte dovtedy, kým sa rúra na pečenie rozohrieva.

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.

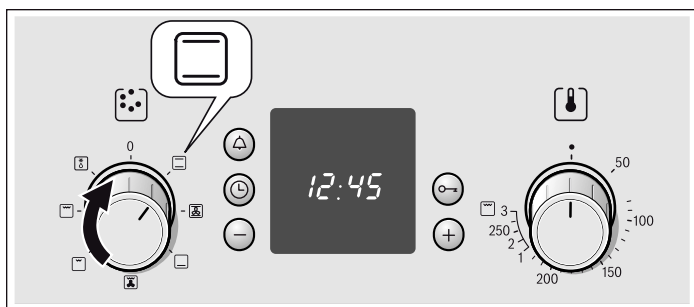
Nastavenie rúry na pečenie

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

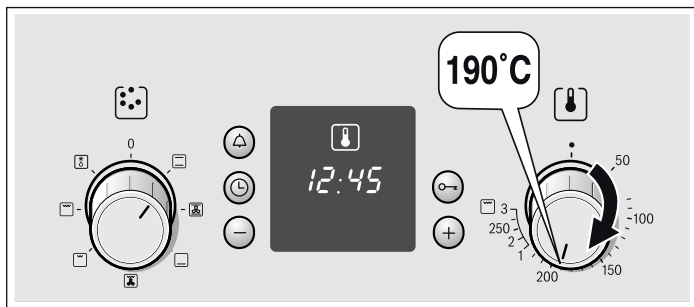
Druhy ohrevu a teplota

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

1. Voličom funkcií nastavte požadovaný druh ohrevu.



2. Voličom teploty môžete nastaviť teplotu alebo stupeň grilovania.



Rúra sa rozohreje.

Vypnutie rúry

Volič funkcií dajte do polohy na nulu.

Zmena nastavení

Druh ohrevu, teploty alebo stupeň grilovania možno podľa potreby zmeniť.

Rúra sa má automaticky vypnúť

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

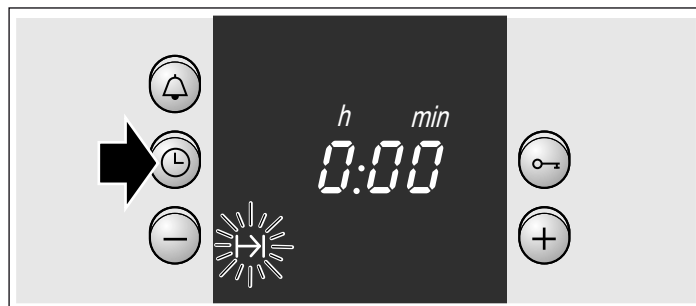
Príklad na obrázku: nastavenie horný/dolný ohrev ☐ 190 °C, čas trvania 45 minút.

1. Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.

2. Pomocou voliča teplôt nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.

3. Stlačte tlačidlo hodín ☹.

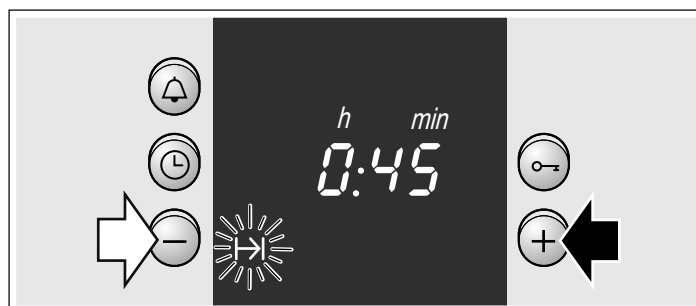
Symbol času trvania I→I bliká.



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

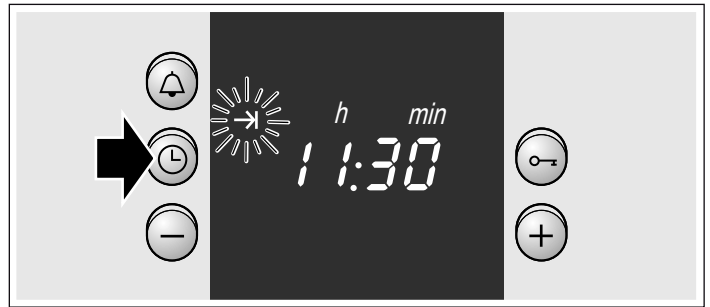
Dvokrát stlačte tlačidlo hodín a nastavte podľa opisu v bode 4.

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 blikáť 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. Dvokrát stlačte tlačidlo a vypnite volič funkcií.

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

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)

Dvokrát 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

Symbole 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 pridržiajte 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 zostane vaša rúra dlho pekná a funkčná. Tu vám podávame opis, ako správne ošetríte a vyčistíte vašu rúru.

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 rúry nepoužívajte

- ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky svysokým obsahom alkoholu,
- abrazívne špongie,
- vysokotlakové alebo parné čističe.
- Jednotlivé časti neumývajte vumývačke riadu.

Pred prvým použitím novú špongiu riadne premyte.

Čelá z nehrdzavejúcej ocele Utrite malým množstvom umývacieho prostriedku a vlhkou handričkou. Utierajte vždy paralelne s prirodzenou textúrou. V opačnom prípade sa môže povrch poškriabať. Vysušte mäkkou handričkou. Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvry a škvry od bielka. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drsné špongie alebo drsné čistiace utierky. Čelá z ušľachtilej ocele možno vyleštiť špeciálnymi ošetrovacími prostriedkami. Dodržiavajte pokyny výrobcu. Špeciálne prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ si môžete zakúpiť v našom zákaznickom servise alebo špecializovanej predajni.

Smaltované plochy a lakované povrchy Vyčistite malým množstvom umývacieho prostriedku a vlhkou handričkou. Vysušte mäkkou handričkou.

Gombíky Vyčistite malým množstvom umývacieho prostriedku a vlhkou handričkou. Vysušte mäkkou handričkou.

Sklo dvierok Môže sa čistiť čistiacim prostriedkom na sklo. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky alebo ostré kovové predmety. Môžu poškriabať a poškodiť povrch skla.

Tesnenie Vyčistite malým množstvom umývacieho prostriedku a vlhkou handričkou. Vysušte mäkkou handričkou.

Dno, horná stena a bočné steny rúry Vyčistite teplou vodou alebo octovou vodou. Pri silnom znečistení: čistiaci prostriedok na rúry použite len na vychladnuté plochy. Nikdy ho nenanášajte na zadnú stenu.

Sklený kryt osvetlenia rúry Vyčistite malým množstvom umývacieho prostriedku a vlhkou handričkou. Vysušte mäkkou handričkou.

Príslušenstvo Namočte do teplého umývacieho roztoku. Vyčistite handričkou kefkou alebo špongiou.

Hliníkový plech na pečenie (voliteľná možnosť) Neumývajte ho v umývačke na riad. Nikdy nepoužívajte čistiace prostriedky na rúry. Aby sa kovový povrch nepoškriabal, nikdy by nemal prísť do styku s nožom alebo iným ostrým predmetom. Vyčistite vodorovnými pohybmi malým množstvom čistiaceho prostriedku a vlhkou handričkou na čistenie skla alebo mikrovláknovou handričkou. Vysušte mäkkou handričkou. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drsné špongie alebo drsné čistiace utierky. Mohli by plech na pečenie poškriabať.



Detská poistka (voliteľná možnosť) Ak je na dvierkach rúry umiestnená detská poistka, pred čistením sa musí odstrániť. Všetky plastové časti namočte do teplého umývacieho roztoku a umyte špongiou. Vysušte mäkkou handričkou. Pri silnom znečistení už detská poistka nefunguje správne.

Varný panel Pokyny na údržbu a čistenie nájdete v návode na používanie vášho varného panela.

Čistenie samočistiacich plôch v rúre

Zadná stena je opatrená vrstvou samočistiacej keramiky. Táto vrstva počas prevádzky rúry nasáva a odbúrava striekance z pečenia mäsa a koláčov. Čím je vyššia teplota a čím dlhšie je rúra v prevádzke, tým lepší je výsledok.

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

1. Najprv vyčistite smaltované plochy v rúre.
2. Nastavte rúru na horúci vzduch  alebo na horný/dolný ohrev .
3. Prázdnu rúru zohrievajte približne 2 hodiny na maximálnej teplote.

Keramiká vrstva sa zregeneruje. Hnedasté a čierne zvyšky potom môžete odstrániť vodou a mäkkou špongiou.

Nepatrné farebné rozdiely vrstvy nemajú na samočistiacu funkciu vplyv.

Pozor!

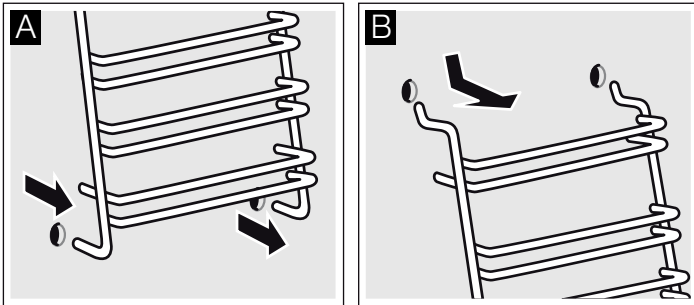
- Nikdy nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky. Môžu poškriabať a poškodiť vysokoporéznu povrchovú vrstvu.
- Samočistiace povrchy nikdy nečistite čistiacim prostriedkom na rúry. Ak sa čistiaci prostriedok na rúry dostane omylom na tieto plochy, ihneď ho umyte špongiou a dostatočným množstvom vody.

Vyvesenie a zavesenie rámu

Rám môžete na čistenie vybrať. Rúra musí byť vychladnutá.

Vyvesenie rámu

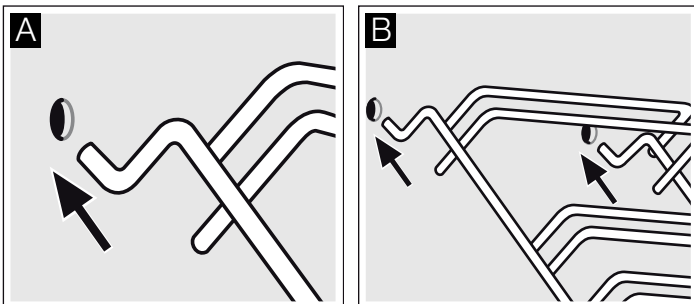
1. Rám dolu vytiahnite a potiahnite mierne dopredu. Predĺžovacie kolíky v dolnej oblasti rámu vytiahnite zupevňovacích otvorov (obrázok A).
2. Potom rám vyklopte hore a opatrne vyberte (obrázok B).



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

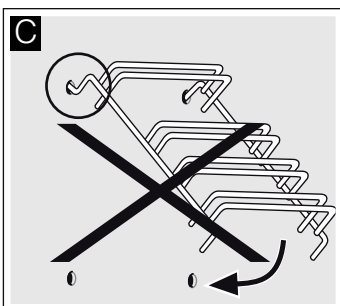
Zvesenie rámu

1. Dva háčiky opatrne vložte do horných otvorov. (Obrázok A-B)



⚠ Nesprávna montáž!

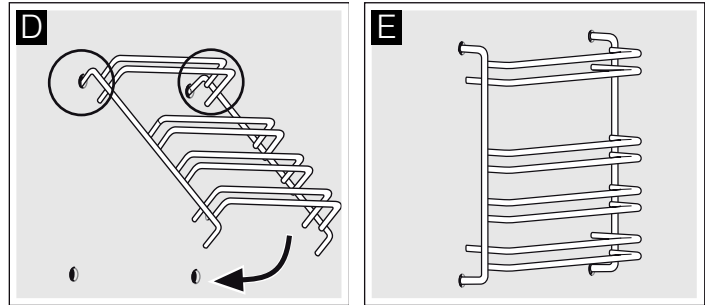
Nepohybujte rámom, kým obidva háčiky nie sú pevne ukotvené v horných otvoroch. Smalt by sa mohol poškodiť a zlomiť (obrázok C).



2. Obidva háčiky musia byť úplne zavesené v horných otvoroch. Teraz rám otáčajte pomaly a opatrne nadol a zavesíte do dolných otvorov (obrázok D).

3. Obidva rámy zaveste na bočné steny rúry (obrázok E).

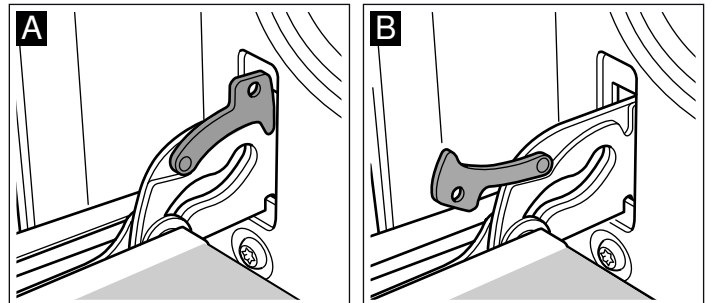
Ak sú rámy správne namontované, vzdialenosť medzi dvomi hornými výškami zasunutia je väčšia.



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 zaisťované. Nedajú sa vyvesiť. Keď sú zaisťovacie páčky dvierok rúry vyklopené (obrázok B), závesy sú zaisťované. Nemôžu zapadnúť.

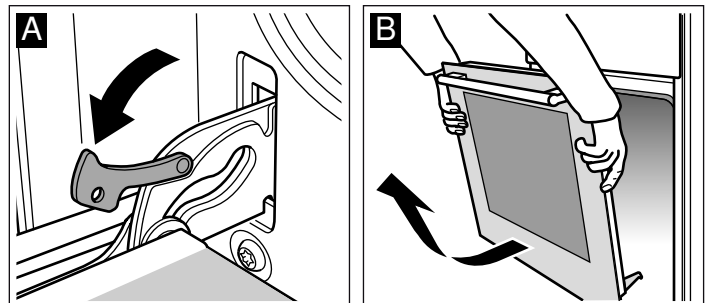


⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Keď závesy nie sú zaisťované, 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

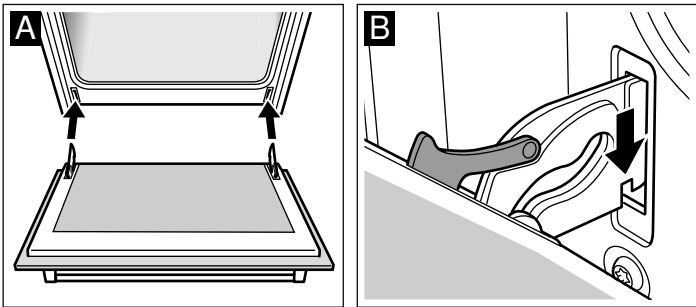
1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Obidve zaisťovacie páčky vľavo a vpravo vyklopte (obrázok A).
3. Dvierka rúry na pečenie zatvorte až na doraz. Držte ich obidvomi rukami vľavo a vpravo. Ešte trochu viac ich privrite a vytiahnite (obrázok B).



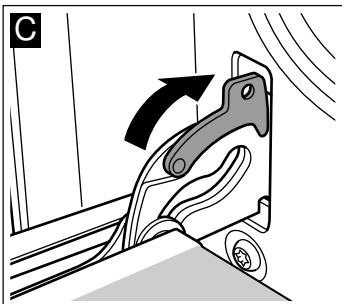
Zavesenie dvierok

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 oboch stranách zapadnúť (obrázok B).



3. Oboje zaistovacie páčky opäť sklopte (obrázok C). Zavrite dvierka rúry.



⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

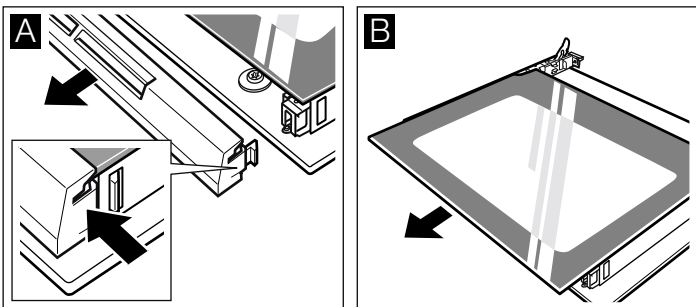
Keď dvierka rúry neúmyselne vypadnú alebo záves zapadne, nesiahajte do závesu. Zavolajte zákaznícky servis.

Demontáž a montáž skiel dvierok

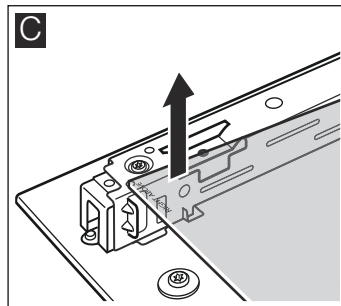
Aby ste sklá dvierok rúry mohli lepšie vyčistiť, môžete ich z dvierok vybrať.

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.

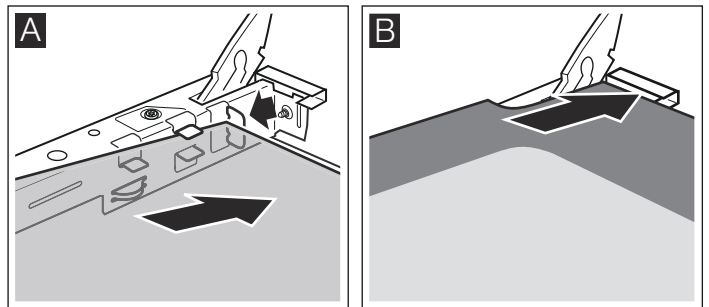
⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Poškrábané 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 oboch držiakov. Hladká plocha musí byť von. (obrázok B).



3. Nasadte kryt aprítlačte.
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 neohreje.	Na kontaktoch je prach.	Viackrát otočte spínačom tam a späť.

Pozor!

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

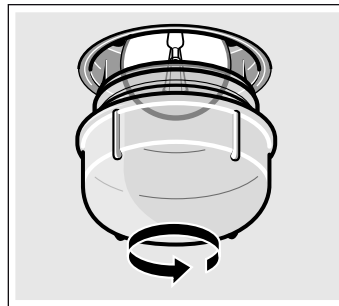
Výmena žiarovky na hornej stene rúry na pečenie

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 chýbnej obsluhy bezplatná ani počas záručnej lehoty.

Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

Spoločte sa na kompetentnosť výrobcu. Zabezpečte 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 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, 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 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 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.

Opatrenia, ktoré je potrebné rešpektovať pri transporte

Upevnite všetky pohyblivé časti vspotrebiči ana ňom lepiacou páskou, ktorú možno bez stopy odstrániť. Zasuňte všetky časti príslušenstva (napr. plech na pečenie) steným kartónom na hranách do príslušných priečinkov, aby sa predišlo poškodeniu spotrebiča. Medzi prednú a zadnú stranu vložte kartón alebo pod., aby sa zabránilo nárazom do vnútornej steny sklenených dvierok. Dvierka rúry upevnite na bočných stenách spotrebiča lepiacou páskou.

Odložte si pôvodný obal spotrebiča. Spotrebič prepravujte len v pôvodnom obale. Všimnite si prepravné šípky na obale.

Ak už nemáte kdispozícii pôvodný obal

Spotrebič zabaľte do ochranného obalu, aby ste zabezpečili dostatočnú ochranu pre prípadnými prepravnými poškodeniami.

Spotrebič prepravujte vo vzpriamenej polohe. Nedržte spotrebič za rúčku dvierok alebo za pripojenia na zadnej strane, mohli by sa poškodiť. Na spotrebič nekladte ťažké predmety.

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

Pri pečení koláčov a tort dosiahnete najlepší výsledok použitím  horného/dolného ohrevu.

Pri pečení použitím 2D horúceho vzduchu  zasuňte príslušenstvo do nasledovnej výšky:

- koláče v koláčovej forme: výška zasunutia 2
- Koláče na plechu: výška zasunutia 3

Pečenie na viacerých úrovniach

Použite horúci vzduch .

Výšky zasunutia pri pečení na 2 úrovniach:

- univerzálny pekáč: výška zasunutia 3
- plech na pečenie: výška zasunutia 1

Jedlá vložené do rúry súčasne nemusia byť hotové v rovnakom čase.

V tabuľkách nájdete výber jedál.

Upozornenie: Potraviny nekladte priamo na hliníkový plech na pečenie. Hliníkový plech na pečenie vysteľte papierom na pečenie.

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 nezhdne tak rovnomerne.









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

Tabuľky

V 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, nabadúce 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.

Koláče vo formách	Formy	Výška	Druh ohrevu	Teplota, °C	Čas trvania, minúty
Jednoduchý trený koláč	bábovková/okrúhla/ pozdĺžna forma	2		160-180	50-60
Koláč z treného cesta, jemný (napr. tzv. krehký koláč)	bábovková/okrúhla/ pozdĺžna forma	2		155-175	65-75
Korpus z jemného cesta s okrajom	forma s vyberacím dnom	1		160-180	30-40
Tortový korpus z treného cesta	forma na ovocnú tortu	2		160-180	25-35
Piškótová torta	forma s vyberacím dnom	2		160-180	30-40
Ovocná alebo tvarohová torta z jemného cesta*	tmavá forma s vyberacím dnom	1		170-190	70-90
Jemný ovocný koláč z treného cesta	forma s vyberacím dnom	2		150-170	55-65
Pikantný koláč* (napr. quiche/cibuľový koláč)	forma s vyberacím dnom	1		180-200	50-60


* Koláč necháme v spotrebiči vychladnúť cca 20 minút.

Koláč na plechu	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota, °C	Čas trvania, minúty
Trené alebo kysnuté cesto so suchým obložením	univerzálny pekáč:	3		160-180	25-35
Trené alebo kysnuté cesto so suchým obložením	univerzálny pekáč:	3		140-160	40-50
Piškótová roláda (predhriať)	univerzálny pekáč:	2		170-190	15-20
Vianočka, 500 g múky	univerzálny pekáč:	3		150-170	25-35
Nemecká vianočka, 500 g múky	univerzálny pekáč:	3		160-180	50-60
Nemecká vianočka, 1 kg múky	univerzálny pekáč:	3		150-170	90-100
Štrúdlá, sladká	univerzálny pekáč:	2		180-200	55-65
Pizza	univerzálny pekáč:	3		180-200	20-30

Chlieb ažemle

Ak nie je uvedené ináč, pred pečením chleba nechajte rúru vždy predhriať.

Vodu nikdy nelejte priamo do horúcej rúry.

Chlieb ažemle	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota, °C	Čas trvania, minúty
Kysnutý chlieb, 1,2 kg múky	univerzálny pekáč:	2		270 190	8 35-45
Kváskový chlieb, 1,2 kg múky	univerzálny pekáč:	2		270 190	8 35-45
Žemle (napr. ražné žemle)	univerzálny pekáč:	2		200-220	20-30

Drobné pečivo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Údaj o teplote v °C	Čas trvania, minúty
Suché pečivo	univerzálny pekáč	3	☐	150-170	10-20
	hliníkový plech + univerzálny pekáč*	1+3	☒	130-150	25-35
Penové cukrovinky	univerzálny pekáč	3	☒	70-90	125-135
Veterníky	univerzálny pekáč	2	☐	200-220	30-40
Makróvky	univerzálny pekáč	3	☐	110-130	30-40
	hliníkový plech + univerzálny pekáč*	1+3	☒	100-120	35-45
Lístkové cesto	univerzálny pekáč	3	☒	180-200	20-30
	hliníkový plech + univerzálny pekáč*	1+3	☒	180-200	30-40

* Pri pečení na dvoch úrovniach zasuňte univerzálny pekáč vždy na hornú úroveň.

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 pichnete špajľou do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak sa cesto na drevo už nelepí, koláč je hotový.
Koláč je splasnutý.	Nabudúce použite menej tekutiny alebo nastavte o 10 stupňov nižšiu teplotu rúry. Dodržiavajte časy miešania cesta uvedené v recepte.
Koláč je v strede vysoký a na okrajoch nízky.	Okraj tortovej formy s vyberacím dnom nevyumasťujte. Po upečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Koláč je navrchu priveľmi tmavý.	Vložte ho na nižšiu úroveň, zvolte nižšiu teplotu a koláč pečte o niečo dlhšie.
Koláč je priveľmi vysušený.	Do hotového koláča napichajte špáradlom malé otvory. Nakvapajte do nich trochu ovocnej šťavy alebo alkoholu. Nabudúce zvolte o 10 stupňov vyššiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Chlieb alebo koláč (napr. tvarohový koláč) vyzerá dobre, ale vo vnútri je mazľavý (s mokkými pásmi).	Nabudúce použite trochu menej tekutiny a pečte pri nižšej teplote trochu dlhšie. Ak pečiete koláč so šľavým obložením, predpečte najprv korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a na to nakladte obloženie. Dodržiavajte recepty a časy pečenia.
Pečivo zhnedlo nerovnomerne.	Zvoľte o niečo nižšiu teplotu, pečivo zhnedne 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 podľa plechu.
Ovocný koláč je zospodu priveľmi svetlý.	Nabudúce vložte koláč na nižšiu úroveň.
Ovocná šťava preteká.	Nabudúce použite hlbší univerzálny pekáč (ak máte k dispozícii).
Pri pečení zemlí z kysnutého cesta sa jednotlivé zemle zlepia.	Medzi žemľami sa musí dodržať vzdialenosť asi 2 cm. Bude tak dostatok miesta, aby zemle mohli nakysnúť a rovnomerne sa upiecť.
Chcete piecť na dvoch úrovniach.	Pri pečení na viacerých úrovniach použite vždy horúci vzduch ☒. Jedlá vložené do rúry súčasne nemusia byť hotové v rovnakom čase.
Pri pečení šľavých koláčov sa vytvára kondenzovaná voda.	Pri pečení môže vzniknúť vodná para. Uniká cez dverka. 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 pečenok 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 dohned 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 1/2 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.

Pokyny na grilovanie

Grilujte vždy v zatvorenej rúre.

Prv než položíte kúsky na grilovanie na rošt, nechajte predhriať gril cca 3 minúty.

Kúsky na grilovanie položte priamo na rošt. Keď grilujete jeden kúsok, položte ho na strednú časť roštu. Do výšky 1 zasuňte

ešte univerzálny pekáč. Zachytí sa v ňom mäsová šťava arúra zostane čistá.

Plech na pečenie alebo univerzálny pekáč nezasúvajte do výšky 4. Pri vysokých teplotách by sa mohli zdeformovať a pri vyťahovaní poškodiť varný priestor.

Pripravované kúsky by mali byť rovnako hrubé. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú šťavnaté. Steaky osolte až po grilovaní.

Grilované kúsky po uplynutí 2/3 uvedeného času obráťte.

Rozohrievacie teleso grilu sa stále zapína avypína. Je to normálne. Ako často ktomu dochádza, 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 zabalte roastbeef do alobalu a nechajte 10 minút v rúre na pečenie odpočinúť.

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

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo ariad	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C, stupeň grilovania	Čas trvania, minúty
Hovädzie mäso						
Hovädzie pečené	1,0 kg	zakryté	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Hovädzie filé, do ružova	1,0 kg	odkryté	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Roastbeef, do ružova	1,0 kg	odkryté	1		230-250	50
Steaky, 3 cm, do ružova		rošt + univerzálny pekáč	4+1		3	15
Teľacie mäso						
Teľacie pečené mäso	1,0 kg	odkryté	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140
Bravčové mäso						
bez kože (napr. krkovička)	1,0 kg	odkryté	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
s kožou (napr. pliecko)	1,0 kg	odkryté	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Bravčové údené skostou	1,0 kg	zakryté	1		210-230	80
Jahňacie mäso						
Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené	1,5 kg	odkryté	1		170-190	120
Mleté mäso						
Fašírka	cca 750 g	odkryté	1		180-200	70
Párky						
Párky		rošt + univerzálny pekáč	4+1		3	15

Hydina

Hodnoty uvedené v tabuľke platia pre jedlá vložené do studenej rúry na pečenie.

Údaje ohmotnosti v tabuľke sa vzťahujú na neplnenú hydinu pripravenú na pečenie.

Keď grilujete priamo na rošte, zasuňte univerzálny pekáč do výšky 1.

Ak pečiete kačku alebo hus, kožu pod krídlami prepichnete, aby mohla vytekať masť.

Hydinu položte prsiami dolu na rošt. Po uplynutí dvoch tretín času celú hydinu obráťte.

Hydina bude zvlášť chrumková ahnedá, keď ju ku koncu pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo ariad	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C, stupeň grilovania	Čas trvania, minúty
Polovice kurčáťa, 1-4 kusy	po 400 g	rošt	2		210-230	40-50
Časti kurčáťa	po 250 g	rošt	3		210-230	30-40
Kurča, celé, 1-4 kusy	po 1 kg	rošt	2		200-220	55-85
Kačka, vcelku	1,7 kg	rošt	2		170-190	80-100
Hus, vcelku	3,0 kg	rošt	2		160-180	110-130
Mladá morka, vcelku	3,0 kg	rošt	2		180-200	80-100
2 morčacie stehná	po 800 g	rošt	2		180-200	80-100

Ryby

Kúsok rýb po uplynutí 2/3 času obráťte.

Celé ryby sa nemusia obracať. Celú rybu vsuňte do rúry v polohe na bruchu, chrbtovou plutvou nahor. Dajte polovicu

zemiaka alebo malú žiaruvzdornú nádobu do brucha, aby bola ryba stabilná.

Keď grilujete priamo na rošte, zasuňte navyše univerzálny pekáč do výšky 1. Zachytí sa vnóm šťava z rýb arúra zostane čistá.

Ryby	Hmotnosť	Príslušenstvo ariad	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C, stupeň grilovania	Čas trvania v minútach
Ryby, vcelku	à 300 g	rošt	3		2	20-25
	1,0 kg	rošt	2		190-210	40-50
	1,5 kg	rošt	2		180-200	60-70
Plátky rýb, napr. kotlety	à 300 g	rošt	4		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. Vnútorý 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, °C	Čas trvania, minúty
Nákypy					
Nákyp, sladký	nákypová forma	2		170-190	50-60
Rezancový nákyp	nákypová forma	2		210-230	25-35
Zapekané jedlá					
Gratinované zemiaky zo surových prí- sad, výška max. 2 cm	nákypová forma	2		150-170	50-60
Toasty					
Opieť toasty do hnedá, 4 kusov	rošt	4		3	6-7
Opieť toasty do hnedá, 12 kusov	rošt	4		3	4-5
Zapieť toasty, 4 kusy	rošt	3		3	7-10
Zapieť toasty, 12 kusov	rošt	3		3	5-8

Hotové výrobky

Riadte sa pokynmi výrobcu uvedenými na obale.

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

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

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota, °C	Čas trvania, minúty
Štrúdľa s ovocnou plnkou	univerzálny pekáč:	3		180-200	40-50
Zemiakové hranolčeky	univerzálny pekáč:	3		210-230	25-30
Pizza	rošt	2		200-220	15-20
Pizzová bageta	rošt	2		190-210	15-20

Upozornenie

Pri pečení zmrazených jedál sa môže univerzálny pekáč zdeformovať. Dôvodom sú veľké teplotné rozdiely, ktorým je príslušenstvo vystavené. Deformácia znova zmizne už počas pečenia.

Špeciálne jedlá

Kysnuté cesto a domáci jogurt sa dajú veľmi dobre pripraviť na nízkych teplotách.

Odstráňte príslušenstvo z rúry.

Príprava jogurtu

1. Prevarte 1 liter mlieka (3,5 % tuku), nechajte ho vychladnúť na 40 °C.
2. 150 g jogurtu (z chladničky) dajte do mlieka a dobre zamiešajte.

3. Naplňte do uzatvárateľných jogurtových pohárov a zakryte potravinovou fóliou.

4. Poháre položte na rošt a zasuňte do výšky 1.

5. Nastavte teplotu pečenia na 50 °C a postupujte, ako je uvedené.

Kysnutie cesta

1. Kysnuté cesto pripravte ako zvyčajne, dajte ho do ohňovzdornej keramickej nádoby a zakryte.

2. Rúru predhrejte, ako je uvedené.

3. Zatvorte dverka rúry a nechajte cesto v rúre vykysnúť.

Jedlo	Riad	Druh ohrevu	Teplota	Čas trvania	
Jogurt	Uzatvárateľné jogurtové poháre	1		50 °C	6-8 hodín
Kysnutie cesta	Žiaruvzdorný riad	položte na dno rúry		predhrejte na 50 °C Spotrebič vypnite a cesto položte do rúry	5-10 minút 20-30 minút

Rozmrazovanie

Čas rozmrazovania závisí od druhu a množstva potravín.


Prosím, riadte sa pokynmi výrobcu uvedenými na obale.

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

Hydinu položte na tanier prsiami nadol.

Zmrazené potraviny

napr. šľahačkové torty, krémové torty, torty s čokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocie, kurča, klobása a mäso, chlieb, žemle, koláče a iné pečivo

Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota
rošt	2		Volič teploty zostáva vypnutý

Sušenie

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu a dôkladne ich umyte.

Ovocie a zeleninu nechajte dobre odkvapkať a osušte ich.

Univerzálny pekáč musí byť zasunutý vo výške 3, rošt vo výške 1.

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 zelenina	Výška	Druh ohrevu	Teplota, °C	Čas trvania, hodiny
600 g koliesok jablák	1+3		80	cca 5
800 g plátkov hrušiek	1+3		80	cca 8
1,5 kg sliviek alebo ringlôt	1+3		80	cca 8-10
200 g kuchynských bylín, očistených	1+3		80	cca 1½

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, hriatok, 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 žltok obmedzuje tvorbu akrylamidu.

Hranolčky z rúry na pečenie

Rozmiestniť na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Piecť minimálne 400 g na jednom plechu, aby hranolčky 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.

Striekané pečivo (ako striekané koláče vcukrovom sirupe):

Jedlá vložené do rúry súčasne nemusia byť hotové v rovnakom čase.


Zakrytý jablkový koláč, výška 1:

Zmeňte polohu tmavej formy vyberacím dnom, zasuňte diagonálne.








Zakrytý jablkový koláč, výška 2:

Zmeňte polohu tmavej formy vyberacím dnom.

Koláč vo forme vyberacím dnom z kovu:

Pečte pomocou horného/dolného ohrevu  na úrovni 1.

Namiesto roštu použite univerzálny pekáč a formu vyberacím dnom naň postavte.

Jedlo	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Údaj o teplote v °C	Čas trvania, minúty
Striekané pečivo	univerzálny pekáč	3		150-170	20-30
	hliníkový plech + univerzálny pekáč**	1+3		140-160	30-40
Malé koláče	univerzálny pekáč	3		150-170	25-35
Malé koláče, predhriať	hliníkový plech + univerzálny pekáč**	1+3		140-160	25-35
Vodová piškóta	forma s vyberacím dnom	2		160-180	30-40
Zakrytý jablkový koláč	univerzálny pekáč + 2 formy s vyberacím dnom Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 rošty* + 2 formy s vyberacím dnom Ø 20 cm***	1+3		180-200	70-80



* Ďalšie plechy a rošty dostanete ako osobitné príslušenstvo v zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach.

** Pri pečení na dvoch úrovniach zasuňte univerzálny pekáč vždy nad plech.

*** Koláčové formy rozmiestnite na príslušenstvo diagonálne.

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 trvania v minútach
Zapekanie toastov do hnedo 10 min. predhriať	rošt	4		3	1/2-2
Beefburger, 12 kusov* bez predhriatia	rošt + univerzálny pekáč	4+1		3	25-30

* Po uplynutí 2/3 času obrátiť

Cuprins

Instrucțiuni de siguranță importante	42	Înlocuirea becului de pe plafonul cuptorului	52
Cauzele avariilor	44	Geamul protector	52
Noul dvs. cuptor	44	Unitățile de service abilitate	52
Panoul de comandă	44	Numărul E și numărul FD	52
Selectorul de funcții	45	Recomandări privind energia și mediul înconjurător	53
Taste și afișaj	45	Economisirea energiei	53
Selectorul de temperatură	45	Evacuarea ecologică	53
Spațiul de coacere	45	Măsuri care trebuie respectate în timpul transportului	53
Accesoriile dumneavoastră	46	Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru	
Introducerea accesoriilor	46	gastronomic	53
Accesorii opționale speciale	46	Prăjituri și produse de brutărie/patiserie	53
Înainte de prima utilizare	47	Recomandări pentru coacere	55
Setarea orei curente	47	Carne, carne de pasăre, pește	55
Încingerea cuptorului	47	Recomandări pentru prăjire și grill	57
Curățarea accesoriilor	47	Sufleuri, gratenuri, pâine prăjită	58
Setarea cuptorului	47	Alimente preparate	58
Moduri de încălzire și temperatura	47	Preparate speciale	58
Cuptorul trebuie să se deconecteze automat	47	Decongelare	59
Cuptorul trebuie să se conecteze și deconecteze automat	48	Deshidratare	59
Setarea orei curente	48	Fierberea	59
Setarea ceasului cu alarmă	48	Acrilamide în alimente	60
Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	49	Preparate de verificare	61
Cuptorul	49	Coacere	61
Întreținerea și curățarea	49	Prepararea la grill	61
Produse de curățat	49		
Curățarea suprafețelor cu autocurățare din cuptor	50		
Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi	50		
Demontarea și remontarea ușii cuptorului	50		
Montarea și demontarea geamurilor ușii	51		
Cum se procedează în cazul unei defecțiuni?	52		
Tabel de defecțiuni	52		

Pe pagina noastră de internet găsiți alte informații referitoare la produse, accesorii, piese de schimb și servicii:
www.bosch-home.com și la magazinul online:
www.bosch-eshop.com

⚠ Instrucțiuni de siguranță importante

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni. Numai astfel puteți utiliza aparatul corect și în siguranță. Păstrați instrucțiunile de utilizare și de montaj pentru o consultare ulterioară sau pentru eventuali viitori proprietari.

Acest aparat este destinat doar încorporării. Respectați instrucțiunile speciale de montaj.

Verificați aparatul după despachetare. În cazul unor deteriorări în timpul transportului, nu conectați aparatul.

Numai un electrician autorizat are permisiunea să racordeze aparate fără ștecher. În cazul avariilor datorate unei racordări eronate, dreptul de garanție este anulat.

Acest aparat este destinat numai gospodăriilor private și uzului menajer. Utilizați aparatul numai pentru prepararea mâncărurilor și a băuturilor. Supravegheați

aparatul în timpul funcționării. Utilizați aparatul numai în spații închise.

Acest aparat este adecvat pentru o utilizare până la o înălțime de maxim 2000 de metri deasupra nivelului mării.

Acest aparat poate fi folosit de copiii peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu insuficientă experiență sau cunoștințe, numai sub supravegherea unei persoane responsabile pentru siguranța acestora sau dacă au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din această utilizare.

Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea realizate de utilizator nu vor fi efectuate de către copii, decât cu condiția ca aceștia să aibă vârsta de peste 8 ani și să fie supravegheați.

Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti la distanță de aparat și de cablul de racord. Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din spațiul de coacere. *Consultați descrierea accesoriilor* din spațiul de coacere.

Aluminiul de la tăvile de copt din aluminiu se poate dizolva prin abraziune mecanică și prin acțiunea alimentelor cu conținut acid, bazic sau salin, de ex. prin acidul fructelor sau covrigii sărați. Nu așezați alimentele direct pe tava de copt din aluminiu. Se tapetează tava de copt cu hârtie de copt. Nu folosiți obiecte metalice ascuțite. Nu folosiți detergenți acizi sau abrazivi.

Pericol de incendiu!

- Obiectele inflamabile, depozitate în spațiul de coacere, se pot aprinde. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în spațiul de coacere. Nu deschideți niciodată ușa aparatului dacă se produce fum în aparat. Deconectați aparatul și scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța din tabloul de siguranțe.
- La deschiderea ușii aparatului se creează curenți de aer. Hârtia de patiserie se poate atinge de elementele de încălzire și se poate aprinde. La preîncălzire nu așezați niciodată hârtie de patiserie în accesorii, fără ca aceasta să fie fixată. Așezați întotdeauna un vas sau o formă de copt pe hârtia de patiserie. Tapetați numai suprafața necesară cu hârtie de patiserie. Nu este permis ca hârtia de patiserie să iasă peste marginile accesoriului.

Pericol de arsuri!

- Aparatul se încălzește puternic. Nu atingeți niciodată suprafețele interioare fierbinți ale spațiului de coacere sau elementele de încălzire. Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească. Țineți copiii la distanță.
- Accesoriile sau vesela vor deveni foarte fierbinți. Scoateți întotdeauna accesoriile sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mănuși de bucătărie.
- Vaporii de alcool se pot aprinde în spațiul de coacere fierbinte. Nu pregătiți niciodată alimente cu băuturi având un procent ridicat de alcool. Utilizați numai cantități mici de băuturi cu conținut ridicat de alcool. Deschideți ușa aparatului cu precauție.

Pericol de arsuri!

- În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți. Nu atingeți niciodată părțile fierbinți. Țineți copiii la distanță.
- La deschiderea ușii aparatului se poate degaja abur fierbinte. Deschideți ușa aparatului cu precauție. Țineți copiii la distanță.
- De la apa în spațiul de coacere fierbinte se pot forma aburi fierbinți. Nu turnați niciodată apă în spațiul de coacere fierbinte.

Pericol de vătămare!

Geamul zgâriat al ușii aparatului poate crăpa. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri, produse de curățat agresive sau abrazive.

Pericol de electrocutare!

- Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor este permisă numai unui tehnician instruit de noi, din unitatea de service abilitată. Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Chemați unitatea de service abilitată.
- Izolația cablurilor aparatelor electrice se poate topi la atingerea pieselor fierbinți ale aparatului. Nu aduceți niciodată cablurile de racordare ale aparatelor electrice în contact cu piesele fierbinți ale aparatului.
- Umezeala infiltrată poate provoca o electrocutare. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- La înlocuirea becului din spațiul de coacere, contactele fasungului becului se află sub tensiune. Înainte de înlocuire, scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe.
- Un aparat defect poate provoca electrocutare. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Chemați unitatea de service abilitată.


Pericol de electrocutare!

Aparatul este prevăzut cu un ștecher Schuko UE. Pentru a asigura protecția prin împământare la o priză daneză, aparatul trebuie conectat cu un adaptor de ștecher potrivit. Acest adaptor (permis până la max. 13 amperi) poate fi achiziționat de la unitățile de service (Nr. piesă de schimb 616581).

Pericol de incendiu!

- Resturile libere de alimente, grăsimile și sosul de friptură se pot aprinde în timpul curățării automate. Înainte de fiecare curățare automată, îndepărtați murdăriile mai mari din spațiul de coacere și de pe accesorii.
- Aparatul se încălzește puternic la exterior în timpul curățării automate. Nu agățați niciodată obiecte inflamabile, ca de ex. șervete de vase, de mânerul ușii. Mențineți liberă partea frontală a aparatului. Țineți copiii la distanță.

Pericol de arsuri!

- Spațiul de coacere se încălzește puternic în timpul curățării automate. Nu deschideți niciodată ușa aparatului și nu deplasați cu mâna cârligul de blocare. Lăsați aparatul să se răcească. Țineți copiii la distanță.
-  Aparatul se încălzește puternic la exterior în timpul curățării automate. Nu atingeți niciodată ușa aparatului. Lăsați aparatul să se răcească. Țineți copiii la distanță.

Cauzele avariilor

Atenție!

- Accesorii, folie, hârtie de patiserie sau veselă pe baza spațiului de coacere: Nu așezați accesoriile pe baza spațiului

de coacere. Nu acoperiți baza spațiului de coacere cu folie, de orice tip, sau hârtie de patiserie. Nu așezați nicio veselă pe baza spațiului de coacere dacă este setată o temperatură peste 50 °C. Se produce o acumulare de căldură. Duratele de coacere și de prăjire nu mai sunt valabile, iar emailul se deteriorează.

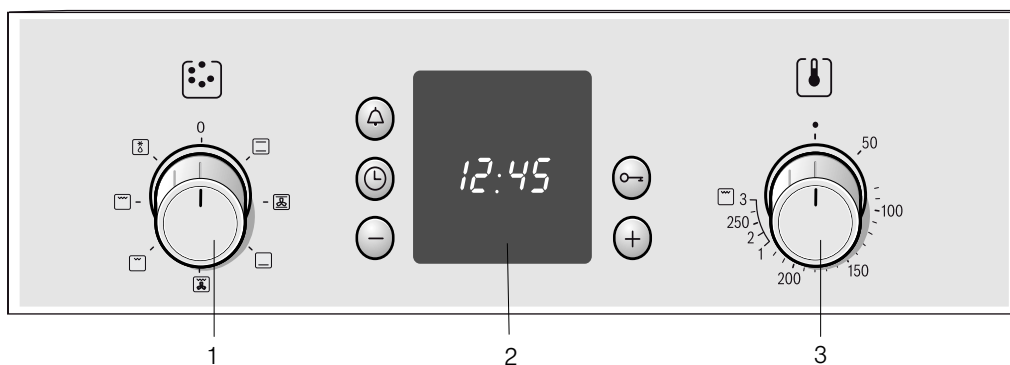
- Apă în spațiul de coacere fierbinte: Nu turnați niciodată apă în spațiul de coacere fierbinte. Se produc vapori de apă. Datorită variațiilor de temperatură se pot produce deteriorări ale emailului.
- Alimente umede: Nu păstrați un timp mai îndelungat alimente umede în spațiul de coacere închis. Emailul se deteriorează.
- Suc de fructe: În cazul prăjiturilor cu foarte mult suc de fructe, nu garnisiți tava prea mult. Sucul de fructe care picură de pe tavă lasă pete care nu mai pot fi înlăturate. Dacă este posibil, utilizați tava universală adâncă.
- Răcirea cu ușa aparatului deschisă: Lăsați spațiul de coacere să se răcească numai închis. Chiar dacă lăsați ușa aparatului numai întredeschisă, părțile frontale a mobilierului adiacent pot fi avariate în timp.
- Garnitura ușii foarte murdară: În cazul în care garnitura ușii este foarte murdară, ușa aparatului nu se mai închide corect în timpul funcționării. Părțile frontale ale mobilierului adiacent pot fi deteriorate. Mențineți garnitura ușii întotdeauna curată.
- Ușa aparatului ca suprafață de așezare sau de depozitare: Nu amplasați nimic pe aceasta, nu vă așezați pe ea și nu agățați nimic de aceasta. Nu așezați veselă sau accesorii pe ușa aparatului.
- Introduceți accesoriul: În funcție de tipul aparatului, accesoriul poate zgâria geamul ușii aparatului la închiderea acesteia. Introduceți întotdeauna accesoriul până la opritor în spațiul de coacere.
- Transportul aparatului: Nu deplasați și nu țineți aparatul de mânerul ușii. Mânerul ușii nu poate suporta greutatea aparatului și se poate rupe.

Noul dvs. cuptor

Aici faceți cunoștință cu noul dvs. cuptor. Vă explicăm panoul de operare și fiecare element de operare. Obțineți informații despre spațiul de coacere și despre accesorii.

Panoul de comandă

Aici aveți o prezentare de ansamblu a panoului de comandă. Execuția depinde de respectivul tip de aparat.



Explicații

1	Selectorul de funcții
2	Tastele de comandă și panoul de afișaj
3	Selectorul de temperatură








Butoanele comutatoarelor

Mânerile de întrerupătoare sunt escamotabile în poziția Oprit. Pentru blocarea și deblocarea lor, apăsați pe mânerul de întrerupător.

Selectorul de funcții

Cu selectorul de funcții setați modul de încălzire pentru cuptor. Selectorul de funcții poate fi rotit spre dreapta sau stânga.






Când este setat modul de încălzire dorit, se aprinde lampa cuptorului.

Reglare	Funcția
0 Oprit	Cuptorul este deconectat.
 Căldură superioară/inferioară	Coacerea și prăjirea sunt posibile pe un singur nivel. Această setare este foarte adecvată pentru prăjituri și pizza în forme sau la tavă, precum și bucăți slabe de friptură de vită, vițel și vânat. Căldura vine uniform de sus și de jos.
 Convecție aer*	Pe un nivel puteți prepara bezele și foietaje. Produsele mici de brutărie/patiserie, fursecurile și foietajele le puteți coace simultan pe două niveluri. Ventilatorul din partea din spate a aparatului distribuie uniform în jurul alimentelor căldura care vine de sus și de jos.
 Încălzire inferioară	Cu încălzirea inferioară puteți termina de copt și puteți rumeni de jos preparatele dvs. Temperatura vine de jos.
 Grill cu convecție aer	Grillul cu convecție aer este adecvat în mod special pentru prepararea la grill a peștelui, cărnii de pasăre și a bucăților mari de carne. Corpul de încălzit pentru grill funcționează alternativ cu ventilatorul. Ventilatorul distribuie aerul încălzit în jurul preparatelor.
 Grill plat, suprafață mică	Acest tip de încălzire este adecvat pentru prepararea la grill a fripturii, cârnăciorilor, peștelui și a pâinii prăjite în cantități mici. Numai partea din mijloc a corpului de încălzire pentru grill este încălzită.
 Grill plat, suprafață mare	Puteți prepara pe grill mai multe fripturi, cârnăciori, pești și felii de pâine. Va fi încălzită întreaga suprafață de sub corpul de încălzire pentru grill.
 Decongelare	Exemplu: Carne, păsări, pâine și torturi. Ventilatorul distribuie aerul încălzit în jurul preparatelor.

* Mod de încălzire conform clasei de eficiență energetică EN50304.




Taste și afișaj


Setați diverse funcții suplimentare cu ajutorul tastelor. Puteți citi pe afișaj valorile setate.

Tasta	Utilizare
 Tasta Ceas cu alarmă	Cu ajutorul ei setați ceasul cu alarmă.
 Tasta Ceas	Cu ajutorul ei setați ora curentă, reglați durata de preparare a cuptorului \rightarrow și timpul de final \rightarrow .
 Tasta Minus	Cu ea modificați valorile de setare în jos.
 Tasta Cheie	Cu ajutorul ei conectați și deconectați sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor.
 Tasta Plus	Cu ea modificați valorile de setare în sus.

Selectorul de temperatură

Cu selectorul de temperatură puteți seta temperatura și treapta de grill.

Poziții	Funcția	
 Poziția neutră	Cuptorul nu se încălzește.	
50-270	Domeniul de temperatură	Indicații de temperatură în °C.
1, 2, 3	Trepte de grill	Treptele de grill, pentru grill mic  și mare  treapta 1 = redus treapta 2 = mediu treapta 3 = puternic

În timp ce cuptorul se încălzește, pe display se aprinde simbolul pentru temperatură . În cazul în care se întrerupe încălzirea, simbolul se stinge. În cazul anumitor setări, el nu se aprinde.

Trepte de grill

În cazul preparării la grill plat  setați o treaptă de grill cu selectorul de temperatură.

Spațiul de coacere

În spațiul de coacere se găsește lampa cuptorului. O suflantă cu aer de răcire protejează cuptorul împotriva supraîncălzirii.

Lampa cuptorului

În timpul funcționării se aprinde lampa cuptorului. Prin rotirea selectorului de funcții într-o poziție oarecare, este posibilă conectarea lămpii cuptorului fără încălzirea cuptorului.

Ventilator de răcire

Ventilatorul de răcire se conectează și se deconectează în funcție de necesități. Aerul cald iese pe deasupra ușii.

Suflanta cu aer de răcire va mai funcționa un timp după utilizarea cuptorului, pentru o răcire mai rapidă a spațiului de coacere.

Atenție!

Nu obturați fanta de ventilare. În caz contrar, cuptorul se supraîncălzește.

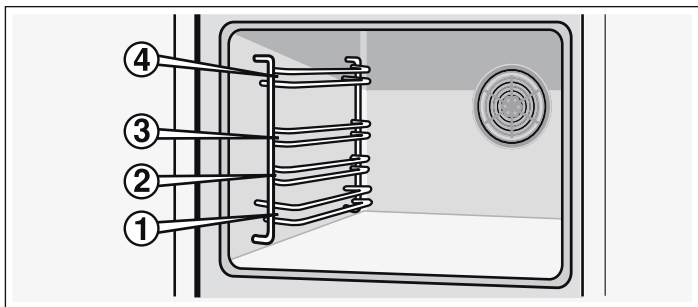
Accesoriile dumneavoastră

Accesoriile din pachetul de livrare sunt adecvate pentru multe preparate. Aveți grijă să introduceți accesoriile întotdeauna în poziția corectă în spațiul de coacere.

Pentru ca unele preparate să vă reușească și mai bine și pentru ca manevrarea cuptorului să fie și mai confortabilă, există o gamă de accesorii speciale.

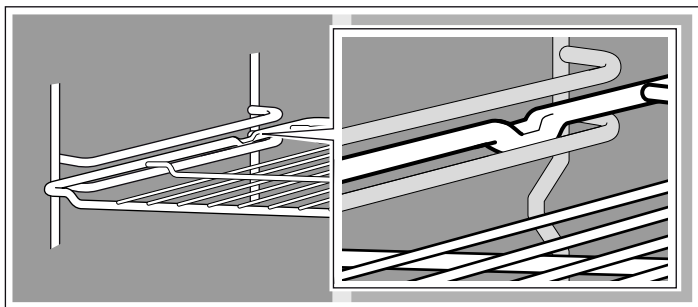
Introducerea accesoriilor

Accesoriile pot fi introduse în cuptor pe 4 niveluri diferite. Împingeți întotdeauna accesoriile până la opritor, pentru ca acestea să nu atingă geamul ușii.



Când accesoriile sunt trase în afară cam pe jumătate, ele se înclichetează. Acum, preparatele pot fi scoase ușor.

La introducerea în cuptor, acordați atenție curburii de pe partea din spate a accesoriului. Numai astfel acesta se va înclicheta corect.



Indicație: Accesoriul se poate deforma la căldură. După ce accesoriul se răcește, acesta revine la forma inițială. Funcționarea nu este afectată.

Țineți tava cu ambele mâini de părțile laterale și introduceți-o împingând-o paralel în suport. La introducerea tăvii, evitați mișcările către dreapta sau stânga. În caz contrar, tava va putea fi introdusă doar cu mare dificultate. Suprafețele emailate pot fi deteriorate.

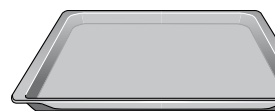
Puteți achiziționa accesorii de la unitățile service abilitate, din comerțul de specialitate sau de pe internet. Vă rugăm să indicați numărul HEZ.



Grătar

Pentru veselă, forme de prăjituri, fripturi, alimente de preparat la grătar și alimente congelate.

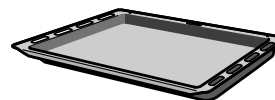
Introduceți grătarul în cuptor cu partea deschisă în față și cu curbura în jos.



Tavă din aluminiu

Pentru prăjituri și fursecuri.

Introduceți tava în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului.



Tavă universală

Pentru prăjituri însirocate, produse de patiserie, alimente congelate și fripturi de dimensiuni mari. Poate fi folosită și la prepararea la grill, pentru colectarea grăsimii sau a sucului de carne sub grătar.

Introduceți tava în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului.

Indicație: Nu așezați alimentele direct pe tava de copt din aluminiu. Se tapetează tava de copt din aluminiu cu hârtie de copt.

Accesorii opționale speciale

Accesoriile speciale pot fi achiziționate de la unitățile service abilitate sau din comerțul de specialitate. În broșurile noastre sau pe internet puteți găsi diverse produse potrivite pentru cuptorul dvs. Disponibilitatea accesoriilor speciale sau posibilitatea de a comanda pe internet este deosebită de la țară la țară. Găsiți informații despre acestea în documentația comercială.

Nu orice accesoriu special este potrivit pentru orice aparat. La achiziționare, indicați întotdeauna denumirea completă (Nr. E) a aparatului dvs.

Accesorii opționale speciale	Număr HEZ	Funcția
Grătar	HEZ 434000	Pentru veselă, forme de prăjituri, fripturi, alimente de preparat la grătar și alimente congelate.
Tavă din aluminiu	HEZ 430001	Pentru prăjituri și fursecuri. Introduceți tava în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului.
Tavă emailată	HEZ 431001	Pentru prăjituri și fursecuri. Introduceți tava în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului.
Tavă universală	HEZ 432001	Pentru prăjituri însirocate, produse de patiserie, alimente congelate și fripturi de dimensiuni mari. Poate fi folosită și pentru colectarea grăsimii sau a sucului de carne sub grătar. Introduceți tava universală în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului.

Ușa cuptorului - Măsuri de siguranță suplimentare

În cazul unor timpi de preparare mai lungi, ușa cuptorului poate deveni foarte fierbinte.

Dacă aveți copii mici, se recomandă o atenție deosebită în timpul funcționării cuptorului.

În plus, vă stă la dispoziție un dispozitiv de protecție, care împiedică o atingere directă a ușii cuptorului. Acest accesoriu special (440651) poate fi achiziționat de la unitatea service.

Înainte de prima utilizare

În acest capitol aflați tot ceea ce trebuie să întreprindeți înainte de a pregăti pentru prima oară alimente cu ajutorul cuptorului dvs. Citiți în prealabil capitolul *Instrucțiuni de securitate*.

Setarea orei curente

După racordarea la rețea, pe afișaj se aprinde simbolul ☰ și trei zerouri. Setati ora curentă.

1. Apăsati tasta ☰.

Pe afișaj apare ora curentă 12:00 și simbolul ☰ se aprinde intermitent.

2. Cu tasta + sau tasta - setati ora curentă.

După câteva secunde, ora setată va fi preluată.

Încingerea cuptorului

Pentru a elimina mirosul aparatului nou, încingeți cuptorul gol și închis. Pentru aceasta, ideal este să lăsați o oră la încălzire

superioară/inferioară ☰ la 240 °C. Aveți grijă să nu existe nici un rest de ambalaj în spațiul de coacere.

Aerisiți bucătăria pe tot parcursul perioadei de încălzire a cuptorului.

1. Cu selectorul de funcții setati încălzire superioară/inferioară ☰.

2. Cu selectorul de temperaturi setati 240 °C.

Deconectați cuptorul după o oră. Pentru aceasta, rotiți selectorul de funcții în poziția zero.

Curățarea accesoriilor

Înainte de a folosi pentru prima dată vreun accesoriu, curățați-l temeinic cu soluție fierbinte de apă cu detergent de vase și cu o lavetă moale.

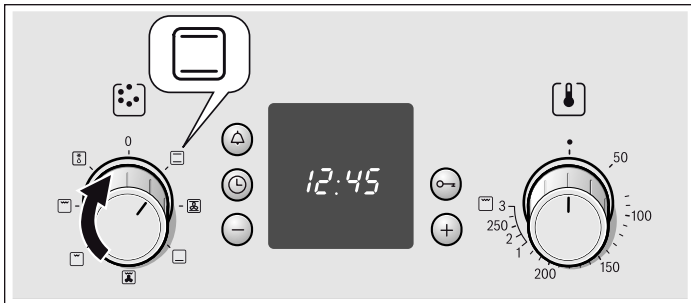
Setarea cuptorului

Există diverse posibilități pentru setarea cuptorului dvs. Vă explicăm aici cum puteți seta după cum doriți modul de încălzire, temperatura sau treapta grill-ului. Puteți seta pentru preparatul dorit durata de preparare și timpul final la cuptor.

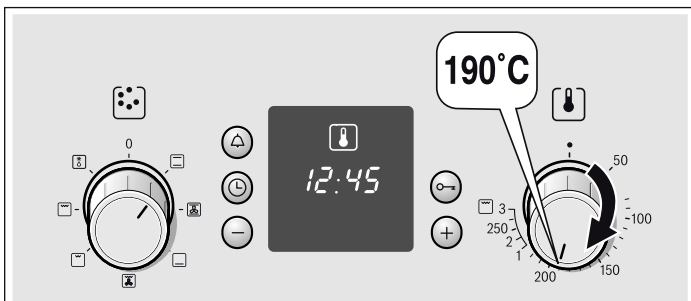
Moduri de încălzire și temperatura

Exemplul din figură: Încălzire superioară/inferioară 190 °C.

1. Cu selectorul de funcții setati modul de încălzire dorit.



2. Cu selectorul de temperatură puteți seta temperatura sau treapta de grill.



Cuptorul se încălzește.

Oprirea cuptorului

Aduceți selectorul de funcții în poziția neutră.

Modificarea setărilor

Modul de încălzire, temperatura și treapta de grill pot fi modificate în funcție de necesități.

Cuptorul trebuie să se deconecteze automat

Acum introduceți durata de preparare (timpul de preparare) pentru felul dvs. de mâncare.

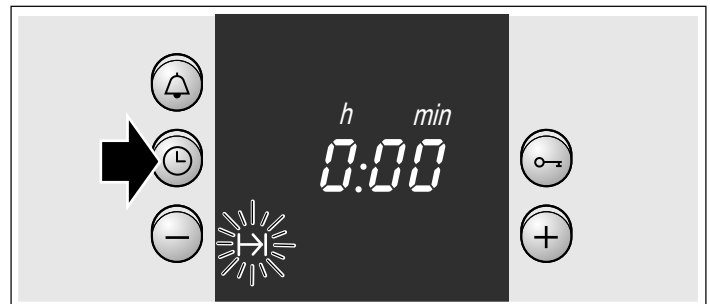
Exemplul din imagine: setare pentru încălzire superioară/inferioară, ☰ 190 °C, durata de preparare 45 de minute.

1. Cu selectorul de funcții setati modul de încălzire.

2. Cu selectorul de temperaturi setati temperatura sau treapta de grill.

3. Apăsati tasta Ceas ☰.

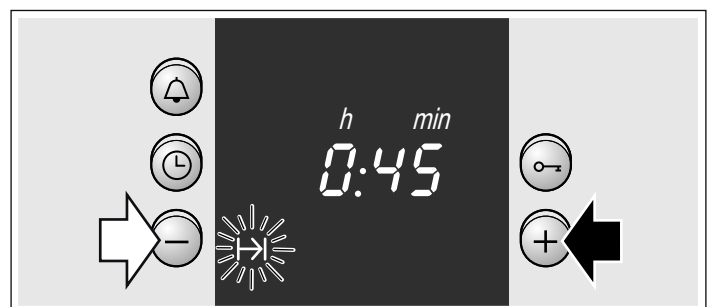
Simbolul pentru durata de preparare |→| se aprinde intermitent.



4. Cu tasta + sau tasta - reglați durata de preparare.

Tasta + valoare propusă = 30 de minute

Tasta - valoare propusă = 10 minute



Timpul de preparare a expirat

Se aude un semnal sonor. Cuptorul se deconectează. Apăsati de două ori tasta ☰ și deconectați selectorul de funcții.

Modificarea setării

Apăsați tasta Ceas . Cu tasta + sau tasta - modificați durata de preparare.

Anularea setării

Apăsați tasta Ceas . Apăsați tasta -, până când afișajul este la zero. Deconectați selectorul de funcții.

Reglarea duratei de preparare, atunci când ora curentă nu este afișată.

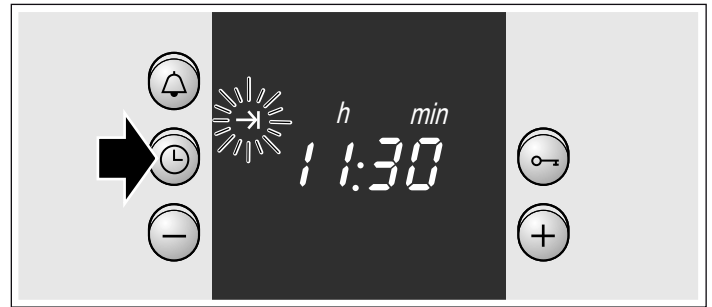
Apăsați tasta Ceas de două ori și reglați după cum a fost descris la punctul 4.

Cuptorul trebuie să se conecteze și deconecteze automat

Acordați atenție faptului că alimentele ușor alterabile nu trebuie să stea un timp îndelungat în spațiul de coacere.

Exemplul din figură: setare pentru încălzire superioară/inferioară, 190 °C. Este ora 10:45. Preparatul necesită 45 de minute și trebuie să fie gata la ora 12:45.

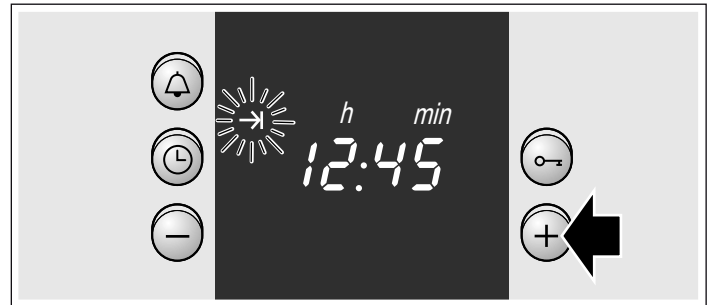
1. Cu selectorul de funcții setați modul de încălzire.
2. Cu selectorul de temperaturi setați temperatura sau treapta de grill.
3. Apăsați tasta Ceas .
4. Cu tasta + sau tasta - reglați durata de preparare.
5. Apăsați tasta Ceas de atâtea ori, până când se aprinde intermitent simbolul Final .
Pe afișaj puteți vedea când va fi gata preparatul dvs.



6. Cu tasta + decalați timpul de final pe mai târziu.

După câteva secunde, setarea va fi preluată.

Până în momentul când cuptorul pornește, pe afișaj apare timpul de final.



Timpul de preparare a expirat

Se aude un semnal sonor. Cuptorul se deconectează. Apăsați de două ori tasta și deconectați selectorul de funcții.

Indicație: Atâta timp cât un simbol se aprinde intermitent, puteți efectua modificări. Când simbolul rămâne aprins, setarea a fost preluată.

Setarea orei curente

După prima racordare la rețea sau după o eventuală oprire a curentului, pe afișaj se aprind intermitent simbolul și trei zerouri. Setați ora curentă. Selectorul de funcții trebuie să fie deconectat.

Astfel efectuați setările

1. Apăsați tasta Ceas .
Pe afișaj apare ora 12.00 și simbolul se aprinde intermitent.
2. Cu tasta + sau tasta - setați ora curentă.
După câteva secunde, ora curentă va fi preluată. Simbolul se stinge.

Modificarea orei, de ex. de la ora de vară la cea de iarnă

Apăsați tasta Ceas de două ori și modificați cu tasta + sau cu tasta -.

Setarea ceasului cu alarmă

Ceasul cu alarmă poate fi utilizat ca o alarmă de bucătărie. Acesta funcționează independent de cuptor. Ceasul cu alarmă emite un semnal sonor deosebit. Astfel veți putea auzi când a expirat timpul ceasului cu alarmă sau o durată de preparare a cuptorului. Puteți seta ceasul cu alarmă și atunci când este activ sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor.

Astfel efectuați setările

1. Apăsați tasta Ceas cu alarmă .
Simbolul se aprinde intermitent.
2. Cu tasta + sau tasta -, reglați timpul pentru ceasul cu alarmă.
Tasta + valoare propusă = 10 minute
Tasta - valoare propusă = 5 minute

După câteva secunde, ceasul cu alarmă pornește. Pe afișaj se aprinde simbolul . Decrementarea timpului este vizibilă.

La expirarea timpului

Se aude un semnal sonor. Apăsați tasta Ceas cu alarmă . Afișajul ceasului cu alarmă se stinge.

Modificarea orei alarmei

Apăsați tasta Ceas cu alarmă . Cu tasta + sau tasta - modificați timpul pentru alarmă.

Anularea setării

Apăsați tasta Ceas cu alarmă . Apăsați tasta -, până când afișajul este la zero.

Decrementarea timpului alarmei și a duratei de preparare se fac simultan

Simbolurile se aprind. Decrementarea timpului pentru ceasul cu alarmă este vizibilă pe afișaj.

Solicitarea afișării duratei de preparare rămase \rightarrow , a timpului

de final \rightarrow sau a orei curente \odot :

apăsând tasta Ceas \odot de atâtea ori, până când apare simbolul respectiv.

Valoarea solicitată va apărea pe afișaj pentru câteva secunde.

Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Cuptorul

Pentru a nu permite copiilor să pornească cuptorul, acesta este prevăzut cu un sistem de siguranță.

Conectarea și deconectarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

Selectorul de funcții trebuie să fie deconectat.

Conectare: apăsați tasta Cheie \odot , până când pe afișaj apare simbolul \odot . Acest lucru durează cca. 4 secunde.

Deconectare: Apăsați tasta Cheie \odot , până când simbolul \odot se stinge.

Indicații

- Puteți seta oricând ceasul cu alarmă și ora curentă.
- După o pană de curent, setarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor va fi anulată.

Întreținerea și curățarea

La o întreținere și curățare minuțioasă, cuptorul dvs. rămâne frumos și funcțional un timp îndelungat. Vă explicăm aici cum să vă întrețineți și curățați corect cuptorul.

Indicații

- Pot apărea diferențe mici de culoare la masca față a cuptorului de la diverse materiale, precum sticla, materialele plastice sau metalul.
- Umbrele de pe geamul ușii, care par urme de murdărie, sunt reflexe de la becul cuptorului.
- Emailul se arde la temperaturi foarte înalte. Astfel, pot apărea diferențe de culoare. Acest lucru este normal și nu are nicio influență asupra funcționării. Marginile tăvilor subțiri nu pot fi emailate complet. Din acest motiv, acestea pot fi aspre. Protecția la coroziune nu va fi afectată din această cauză.

Produse de curățat

Pentru ca diferitele suprafețe să nu se deterioreze din cauza unor produse de curățare inadecvate, luați în considerare următoarele date.

La curățarea cuptorului nu folosiți

- produse de curățare agresive sau abrazive,
- produse de curățare cu conținut mare de alcool,
- bureți abrazivi,
- aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- Nu curățați piesele individuale în mașina de spălat vase.

Înainte de prima utilizare, spălați temeinic bureții noi.

Fronturi din oțel inoxidabil

Ștergeți cu puțin detergent de vase și cu o lavetă umedă. Ștergeți întotdeauna paralel cu nervurile naturale. În caz contrar, se pot forma zgârieturi. Uscați cu o lavetă moale. Înlăturați imediat depunerile de calcar, grăsime, amidon sau albuș de ou. Nu folosiți agenți abrazivi, bureți care zgârie sau lavete de curățare aspre. Fronturile din oțel inoxidabil pot fi lustruite cu agenți de îngrijire speciali. Respectați instrucțiunile producătorului. Agenți speciali de curățare pentru oțel inoxidabil găsiți la unitatea service abilitată sau în comerțul de specialitate.

Suprafețele emailate și cele vopsite

Curățați cu puțin detergent de vase și cu o lavetă umedă. Uscați cu o lavetă moale.

Butoanele

Curățați cu puțin detergent de vase și cu o lavetă umedă. Uscați cu o lavetă moale.

Geamul ușii cuptorului

Poate fi curățat cu un produs de curățare pentru geamuri. Nu folosiți produse de curățare agresive sau obiecte metalice ascuțite. Acestea pot zgâria și deteriora suprafața geamului.

Garnitura

Curățați cu puțin detergent de vase și cu o lavetă umedă. Uscați cu o lavetă moale.

Baza cuptorului, plafonul acestuia și pereții laterali

Curățați cu apă caldă sau cu apă cu oțet. În cazul unui grad ridicat de murdărie: Utilizați produse de curățat cuptoare, însă numai pe suprafețele răcite. Nu aplicați niciodată pe perețele posterior.

Capac din sticlă al becului cuptorului

Curățați cu puțin detergent de vase și cu o lavetă umedă. Uscați cu o lavetă moale.

Accesoriile

Înmuiiați accesoriile în soluție de apă caldă cu detergent de vase. Curățați cu o perie sau un burete de vase.

Tava din aluminiu (opțional)

A nu se curăța în mașina de spălat vase. Nu folosiți niciodată produse de curățat pentru cuptoare. Pentru a se evita zgârieturile, nu atingeți niciodată suprafețele metalice cu cuțitul sau cu obiecte similare, ascuțite. Curățați cu mișcări orizontale, cu puțin detergent de vase și cu o lavetă umedă pentru șters geamuri sau cu o lavetă cu microfibre. Uscați cu o lavetă moale. Nu folosiți agenți abrazivi, bureți care zgârie sau lavete de curățare aspre. Veți zgâria tava

Elementul de siguranță pentru copii (opțional)

În cazul în care pe ușa cuptorului este montat un element de siguranță pentru copii, acesta trebuie îndepărtat înainte de curățare. Înmuiiați toate componentele din material plastic într-o soluție caldă de detergent de vase și curățați cu un burete. Uscați cu o lavetă moale. În cazul unei murdăriri accentuate, elementul de siguranță pentru copii nu mai funcționează corect.



Plita

Indicațiile privind întreținerea și curățarea sunt prezentate în instrucțiunile de utilizare a plitei dvs.

Curățarea suprafețelor cu autocurățare din cuptor

Peretele posterior dispune de un strat de ceramică cu autocurățare. Picăturile rezultate în procesele de coacere și prăjire sunt absorbite și descompuse de acest strat, în timpul funcționării cuptorului. Cu cât temperatura de preparare este mai ridicată și cu cât cuptorul funcționează un timp mai îndelungat, cu atât mai bun va fi rezultatul.

În cazul în care mai sunt vizibile urme de murdărie și după funcționări repetate, procedați după cum urmează:

1. Curățați întâi suprafețele emailate din cuptor.
2. Setați cuptorul pe convecție aer  sau încălzire superioară/inferioară .
3. Încălziți cuptorul gol timp de cca. 2 ore la temperatură maximă.

Stratul de ceramică se va regenera. Apoi reziduurile maronii și negre pot fi îndepărtate cu apă și cu un burete moale.

Micile diferențe de culoare de pe stratul de acoperire nu au nicio influență asupra funcției de auto-curățare.

Atenție!

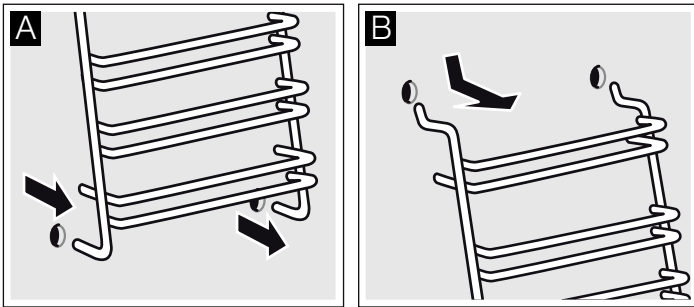
- Nu utilizați niciodată produse de curățare agresive. Puteți zgâria sau deteriora stratul de acoperire, care este foarte poros.
- Nu folosiți produse de curățare pentru cuptoare pe suprafețele cu autocurățare. Dacă produsele de curățare pentru cuptoare ajung accidental pe aceste suprafețe, ștergeți-le imediat cu un burete și cu apă din abundență.

Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi

Suporturile pentru tăvi pot fi scoase pentru a fi curățate. Cuptorul trebuie să se fie rece.

Scoaterea suporturilor

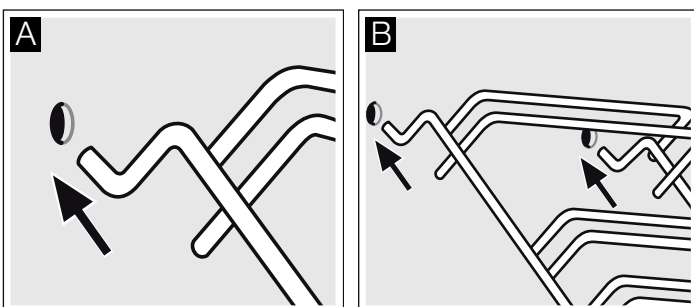
1. Trageți în afară suportul din partea inferioară. Trageți în afară prelungitoarele din partea de jos a suporturilor din orificiile de fixare (imaginea A).
2. Apoi rabatați suportul în sus și scoateți-l cu atenție (imaginea B).



Curățați suporturile cu detergent de vase și cu un burete. Pentru murdăriile persistente folosiți o perie.

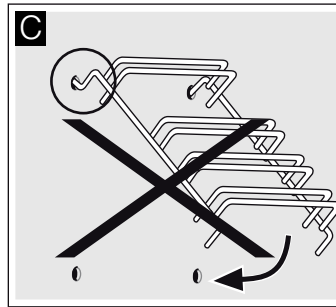
Introducerea suporturilor pentru tăvi

1. Ancorați cu atenție cele două dispozitive de prindere în orificiile superioare. (imaginea A-B)



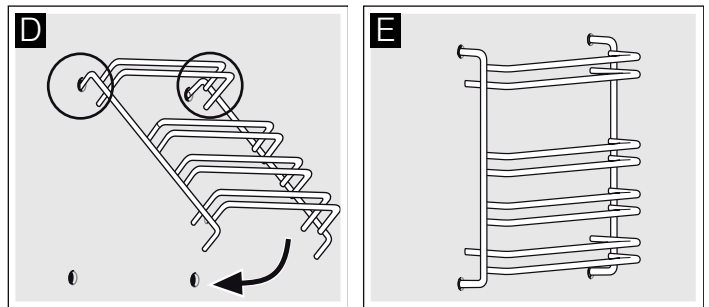
⚠ Montaj greșit!

Nu mișcați niciodată suportul pentru tăvi înainte de ancorarea completă a celor două dispozitive de prindere în orificiile superioare. Emailul poate suferi deteriorări și poate crăpa (imaginea C).



2. Cele două dispozitive de prindere trebuie să fie ancorate complet în orificiile superioare. Acum mișcați în jos suportul pentru tăvi, încet și cu atenție, și acroșați-l în orificiile inferioare (imaginea D).
3. Acroșați ambele suporturi pentru tăvi în pereții laterali ai cuptorului (imaginea E).

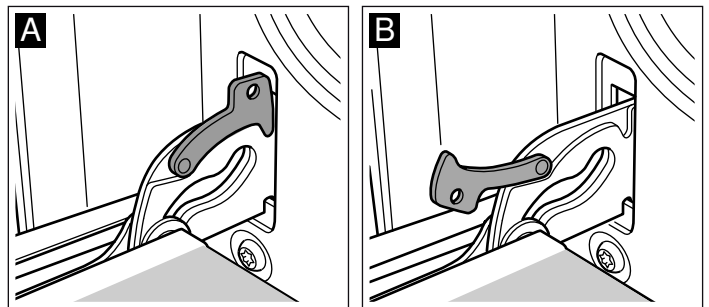
Dacă suporturile pentru tăvi sunt montate corect, distanța dintre cele două niveluri superioare este mai mare.



Demontarea și remontarea ușii cuptorului

La curățarea și la demontarea geamurilor ușii puteți demonta ușa cuptorului.

Balamalele ușii cuptorului au fiecare o pârghie de blocare. Dacă pârghiile de blocare sunt închise (Figura A), ușa cuptorului este securizată. Ea nu poate fi demontată. Dacă pârghiile de blocare sunt deschise pentru demontarea ușii cuptorului (Figura B), balamalele sunt securizate. Ele nu se pot închide brusc.

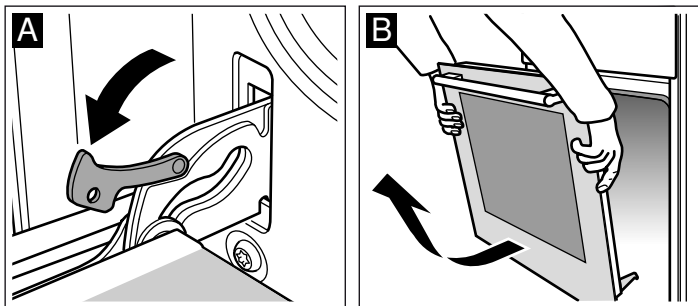


⚠ Pericol de vătămare!

Dacă balamalele nu sunt securizate, se închid brusc cu putere mare. Aveți grijă ca pârghiile de blocare să fie întotdeauna închise complet, respectiv deschise complet la demontarea ușii cuptorului.

Demontarea ușii

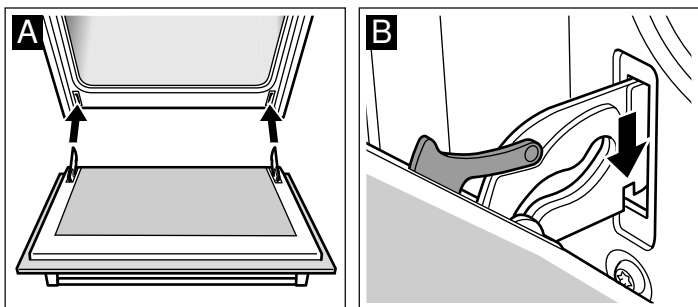
1. Deschideți complet ușa cuptorului.
2. Deschideți prin rabatare ambele pârghii de blocare din stânga și dreapta (Figura A).
3. Închideți ușa cuptorului până la limitator. Apucați-o cu ambele mâini din stânga și din dreapta. Mai închideți puțin și scoateți-o (Figura B).



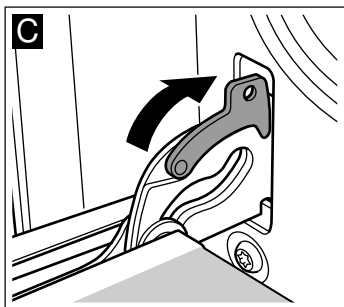
Remontarea ușii

Montați din nou ușa cuptorului procedând în ordine inversă.

1. La remontarea ușii cuptorului, aveți grijă ca ambele balamale să fie introduse exact în deschizătură (Figura A).
2. Crestătura de pe balama trebuie să se înclicheteze în ambele părți (Figura B).



3. Închideți la loc prin rabatare ambele pârghii de blocare (Figura C). Închideți ușa cuptorului.



⚠ Pericol de vătămare!

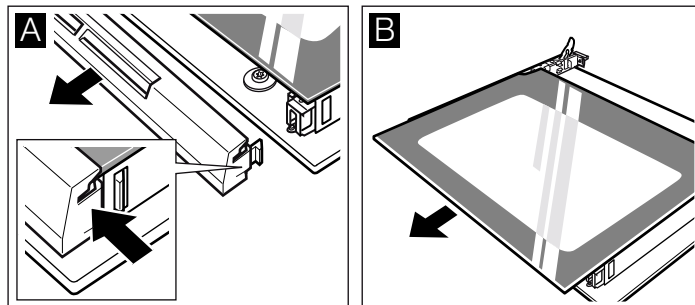
Dacă ușa cuptorului iese involuntar sau o balama se închide, nu prindeți balamaua. Chemați unitatea de service abilitată.

Montarea și demontarea geamurilor ușii

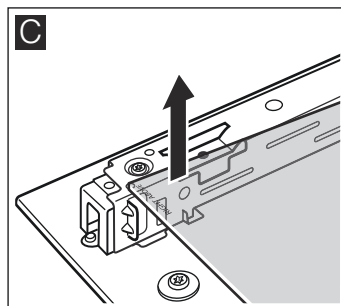
Puteți demonta geamurile ușii cuptorului pentru a le curăța mai ușor.

Demontare

1. Demontați ușa cuptorului și așezați-o cu mânerul în jos pe un prosop.
2. Scoateți capacul din partea superioară a ușii cuptorului. Pentru aceasta, apăsați clapeta cu degetele la dreapta și la stânga (figura A).
3. Ridicați puțin geamul superior și trageți-l afară (figura B).



4. Ridicați puțin geamul și trageți-l afară (figura B).



Curățați geamurile cu un produs de curățat sticla și cu o lavetă moale.

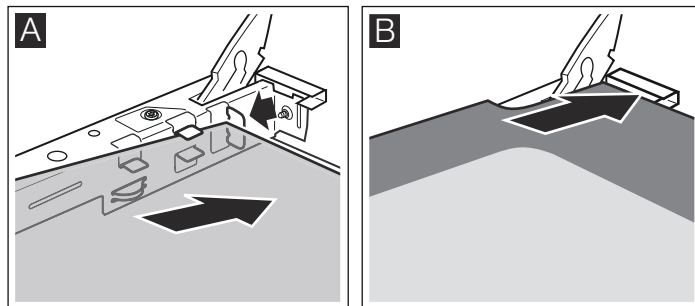
⚠ Pericol de vătămare!

Geamul zgâriat al ușii aparatului poate crăpa. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri, produse de curățat agresive sau abrazive.

Montarea

La montare, aveți grijă ca pe partea din stânga jos inscripția "right above" să se vadă răsturnată.

1. Introduceți geamul oblic înspre partea din spate (figura A).
2. Introduceți geamul superior în spate în ambele suporturi, ținându-l înclinat. Fața netedă trebuie să se afle în afară. (Figura B).



3. Așezați și apăsați capacul.
4. Montați ușa cuptorului.

Nu utilizați din nou cuptorul decât după ce geamurile au fost montate corect.

Cum se procedează în cazul unei defecțiuni?

Dacă apare o defecțiune, acest lucru se întâmplă de multe ori doar din cauze minore. Înainte de a apela la unitatea de service abilitată, consultați tabelul. Poate reușiți să remediați singuri defecțiunea.

Tabel de defecțiuni

Dacă un preparat nu vă reușește în mod optim, vă rugăm să consultați capitolul *Testat pentru dvs. în studioul nostru gastronomic*. Acolo veți găsi multe sugestii și recomandări pentru gătit.

⚠ Pericol de electrocutare!

Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor este permisă numai unui tehnician din unitatea de service abilitată, instruit de firma noastră.

Defecțiunea	Cauza posibilă	Remediere/Recomandări
Cuptorul nu funcționează.	Siguranța este defectă.	Controlați în tabloul siguranțelor dacă siguranța este în ordine.
	Pană electrică.	Verificați dacă lumina de la bucătărie sau alte aparate din bucătărie funcționează.
Afișajul ceasului se aprinde intermitent	Pană electrică.	Setați din nou ora curentă.
Cuptorul nu se încălzește.	Este praf pe contacte.	Rotiți butoanele comutatoarelor de mai multe ori înainte și înapoi.

Atenție!

În cazul în care cablul de rețea se defectează, el trebuie înlocuit de către producător, de unitatea de service abilitată sau de către o persoană cu calificare similară.

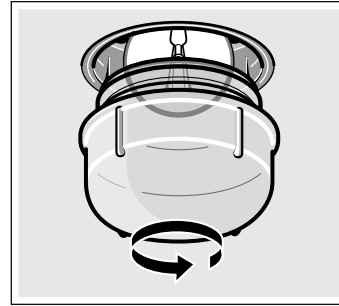
Înlocuirea becului de pe plafonul cuptorului

În cazul în care becul cuptorului este defect, acesta trebuie înlocuit. Becuri de schimb rezistente la temperatură, de 40 wați, pot fi procurate prin unitatea de service abilitată sau din comerțul de specialitate. Utilizați numai aceste becuri.

⚠ Pericol de electrocutare!

Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe.

1. Așezați un șervet de vase în cuptorul rece pentru a preveni deteriorarea acestuia.
2. Deșurubați apărătoarea de sticlă, rotind-o către stânga.



3. Înlocuiți becul cu unul de același tip.
4. Montați din nou apărătoarea de sticlă.
5. Scoateți șervetul de vase și conectați siguranța.

Geamul protector

Dacă un geam protector este deteriorat, acesta trebuie înlocuit. Geamuri protectoare potrivite pot fi obținute prin unitățile de service abilitate. Vă rugăm să indicați numărul E și numărul FD al aparatului dumneavoastră.

Unitățile de service abilitate

Dacă aparatul necesită reparații, unitățile noastre de service vă stau la dispoziție. Găsim întotdeauna o soluție adecvată, și pentru a evita deplasări inutile ale tehnicienilor noștri.

Numărul E și numărul FD

Când sunați, vă rugăm să indicați numărul de produs (nr. E) și numărul de fabricație (nr. FD), astfel încât să vă putem oferi un service de calitate. Plăcuța tehnică cu numerele se află în dreapta, lângă ușa cuptorului. Pentru a nu fi obligat, la nevoie, să căutați prea mult, puteți să consemnați aici datele aparatului dvs. și numărul de telefon al serviciului clienți.

Nr. E

Nr. FD

Unitățile de service abilitate ☎

Țineți seama de faptul că deplasarea unui tehnician de service în cazul unei operări eronate implică costuri și în perioada de garanție.

Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

Datele de contact ale tuturor țărilor le găsiți în lista de servicii pentru clienți anexată.

Aveți încredere în competența producătorului. Astfel noi ne asigurăm, că reparația se face de tehnicieni de service școlarizați, care sunt dotați cu piese de schimb originale pentru aparatul dvs.

Recomandări privind energia și mediul înconjurător

Aici primiți recomandări privind economisirea energiei la coacere și prăjire și evacuarea corectă a aparatului Dvs.

Economisirea energiei

- Preîncălziți cuptorul numai atunci când în rețetă sau în tabele este indicat astfel.
- Utilizați tăvi închise la culoare, vopsite în negru sau emailate. Acestea absorb căldura foarte bine.
- Deschideți cât mai rar posibil ușa cuptorului atunci când preparați, coaceți sau prăjiți.
- Mai multe prăjituri se prepară cel mai bine una după alta. Cuptorul este încă fierbinte. Astfel se reduce timpul de preparare pentru a doua prăjitură. Puteți și să introduceți 2 forme dreptunghiulare una lângă cealaltă.
- Pentru timpi de preparare mai lungi, puteți opri cuptorul cu 10 minute înaintea expirării timpului de preparare, utilizând astfel căldura reziduală pentru terminarea preparării.

Evacuarea ecologică

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/CE în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi.

Măsurile care trebuie respectate în timpul transportului

Fixați toate piesele mobile din interiorul aparatului și de pe acesta cu o bandă adezivă care să nu lase urme după îndepărtare. Împingeți toate accesoriile (de ex. tava) în compartimentele corespunzătoare, cu un carton subțire pe margini, pentru a împiedica deteriorarea aparatului. Așezați carton sau ceva similar între partea din față și cea din spate, pentru a împiedica lovirea de partea din interior a geamului ușii. Fixați ușa cuptorului cu bandă adezivă la pereții laterali ai aparatului.

Păstrați ambalajul original al aparatului. Transportați aparatul numai în ambalajul original. Acordați atenție săgeților pentru transport de pe ambalaj.

În cazul în care nu mai există ambalajul original

Împachetați aparatul într-un ambalaj protector, pentru a asigura o protecție suficientă împotriva unor posibile deteriorări în timpul transportului.

Transportați aparatul în poziție verticală. Nu țineți aparatul de mânerul ușii sau de racordurile din partea din spate, deoarece acestea pot fi deteriorate. Nu așezați obiecte grele pe aparat.

Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic

Aici găsiți o selecție de preparate și setările optime pentru acestea. Vă arătăm care mod de încălzire și temperatură sunt cele mai adecvate pentru preparatul dumneavoastră. Primiți date despre accesoriul corespunzător și despre nivelul la care trebuie introdus. Aici obțineți recomandări cu privire la veselă și preparare.

Indicații

- Valorile din tabele sunt valabile întotdeauna pentru introducerea alimentului în cuptorul rece și gol. Preîncălziți numai atunci când acest lucru este specificat în tabele. Acoperiți accesoriul cu hârtie de patiserie numai după preîncălzire.
- Datele din tabele, referitoare la timpi, reprezintă valori orientative. Acestea depind de calitatea și de natura alimentului.
- Folosiți accesoriile livrate împreună cu aparatul. Accesorii suplimentare pot fi achiziționate ca accesorii speciale de la unitățile service abilitate sau din comerțul de specialitate. Înainte de utilizare, scoateți din cuptor accesoriile și vesela de care nu aveți nevoie.
- Folosiți întotdeauna o mănușă protectoare corespunzătoare la scoaterea accesoriilor sau a veselei fierbinți din spațiul de coacere.

Prăjituri și produse de brutărie/patiserie

Coacere pe un nivel

În cazul coacerii prăjiturilor și torturilor, cele mai bune rezultate sunt oferite de încălzirea superioară/inferioară

În cazul coacerii cu convecție aer 2D

- prăjitură în formă: nivelul 2
- Prăjitură în tavă: nivelul 3

Coacere și prăjire pe mai multe niveluri

Utilizați convecție aer

Niveluri la coacerea și prăjirea pe 2 niveluri:

- Tavă universală: nivelul 3
- Tavă de copt: nivelul 1

Preparatele introduse în același timp în cuptor nu trebuie să fie gata în același timp.

În tabele găsiți o selecție de preparate.

Indicație: Nu așezați alimentele direct pe tava de copt din aluminiu. Se tapetează tava de copt din aluminiu cu hârtie de copt.

Forme de copt

Cele mai potrivite sunt formele de copt de culoare închisă, din metal.

În cazul formelor de copt de culoare deschisă din metal subțire sau al formelor din sticlă, timpii de coacere cresc, iar prăjiturile nu se rumenesc așa de uniform.

Dacă doriți să utilizați forme de copt din silicon, orientați-vă după indicațiile și rețetele producătorului. În cele mai multe cazuri, formele de copt din silicon sunt mai mici decât formele obișnuite. Cantitatea de aluat și datele rețetei pot fi diferite.

Tabele

În tabele găsiți modul optim de încălzire pentru diverse prăjituri și produse de brutărie/patiserie. Temperatura și durata de preparare depind de cantitatea și de natura alimentului. Din acest motiv, în tabele sunt indicate domenii. Încercați mai întâi cu valoarea mai scăzută. La o temperatură mai scăzută se obține o rumenire mai uniformă. Dacă este necesar, data următoare setați o temperatură mai mare.

Dacă preîncălziți, timpii de coacere se scurtează cu 5 până la 10 minute.

Informații suplimentare găsiți la *Recomandări pentru coacere*, imediat după tabele.

Prăjituri coapte în forme	Forma	Nivel	Tip de încălzire	Temperatură, °C	Durată, minute
Pandișpan simplu	Formă pentru choux/savarină/chec	2		160-180	50-60
Pandișpan fin (de exemplu chec)	Formă pentru choux/savarină/chec	2		155-175	65-75
Aluat de tartă	Formă demontabilă	1		160-180	30-40
Blat de tort din pandișpan	Formă pentru blat de tarte cu fructe	2		160-180	25-35
Tort de biscuiți	Formă demontabilă	2		160-180	30-40
Tartă cu fructe sau brânză de vaci, aluat de tartă*	Formă demontabilă închisă la culoare	1		170-190	70-90
Prăjitură cu fructe, pandișpan fin	Formă demontabilă	2		150-170	55-65
Plăcinte picante* (de exemplu, quiche/plăcinte cu ceapă)	Formă demontabilă	1		180-200	50-60

* Lăsați să se răcească prăjitura în cuptor timp de aproximativ 20 de minute.

Prăjituri și produse de patiserie coapte în tavă	Accesoriile	Nivel	Tip de încălzire	Temperatură, °C	Durată, minute
Aluat frământat sau aluat dospit cu umplutură uscată	Tavă universală:	3		160-180	25-35
Aluat frământat sau aluat dospit cu umplutură succulentă	Tavă universală:	3		140-160	40-50
Ruladă (preîncălzire)	Tavă universală:	2		170-190	15-20
Franzelă împletită, 500 g făină	Tavă universală:	3		150-170	25-35
Cozonac, 500 g făină	Tavă universală:	3		160-180	50-60
Cozonac, 1 kg făină	Tavă universală:	3		150-170	90-100
Ștrudel, dulce	Tavă universală:	2		180-200	55-65
Pizza	Tavă universală:	3		180-200	20-30

Pâine și chifle

Dacă nu este indicat altfel, preîncălziți întotdeauna cuptorul când coaceți pâinea.

Nu vărsați niciodată apă direct în cuptorul fierbinte.

Pâine și chifle	Accesoriile	Nivel	Tip de încălzire	Temperatură, °C	Durată, minute
Pâine din aluat dospit 1,2 kg făină	Tavă universală:	2		270 190	8 35-45
Pâine din aluat fermentat, 1,2 kg făină	Tavă universală:	2		270 190	8 35-45
Chifle (de ex. chifle de secară)	Tavă universală:	2		200-220	20-30

Produse mici de patiserie	Accesoriile	Nivel	Tip de încălzire	Indicarea temperaturii în °C	Durată, minute
Fursecuri	Tavă universală	3	☐	150-170	10-20
	Tavă din aluminiu + tavă universală*	1+3	☒	130-150	25-35
Bezele	Tavă universală	3	☒	70-90	125-135
Savarine	Tavă universală	2	☐	200-220	30-40
Pricomigdale	Tavă universală	3	☐	110-130	30-40
	Tavă din aluminiu + tavă universală*	1+3	☒	100-120	35-45
Foietaj	Tavă universală	3	☒	180-200	20-30
	Tavă din aluminiu + tavă universală*	1+3	☒	180-200	30-40

* Atunci când coaceți pe două niveluri, introduceți întotdeauna tava universală pe nivelul superior.

Recomandări pentru coacere

Doriți să coaceți după propria dumneavoastră rețetă.	Orientați-vă după produse de patiserie similare din tabelele de coacere.
Astfel puteți determina dacă pandișpanul este copt:	Cu aproximativ 10 minute înainte de expirarea timpului de coacere indicat în rețetă, introduceți o scobitoare din lemn în prăjitură, în punctul cel mai înalt. Când aluatul nu se mai lipește de lemn, prăjitura este gata.
Prăjitura se lasă.	La următoarea utilizare, folosiți mai puțin lichid sau setați temperatura cuptorului cu 10 grade mai scăzută. Acordați atenție timpilor de dospire indicați în rețetă.
Prăjitura s-a ridicat în mijloc, iar pe margine a rămas joasă.	Nu ungeți marginea formei demontabile. După coacere, desprindeți prăjitura cu atenție cu ajutorul unui cuțit.
Prăjitura devine deasupra prea închisă la culoare.	Introduceți-o mai adânc, alegeți o temperatură mai scăzută și coaceți prăjitura puțin mai mult.
Prăjitura este prea uscată.	Faceți mici perforații cu o scobitoare în prăjitura coaptă. Apoi picurați suc de fructe sau o băutură alcoolică deasupra. Alegeți data viitoare o temperatură cu 10 grade mai mare și scurtați timpii de coacere.
Pâinea sau prăjitura (de ex. prăjitura cu brânză) arată bine, dar interiorul este clișos (moale, străbătut de fâșii de apă).	Utilizați data viitoare ceva mai puțin lichid și coaceți cu o temperatură mai scăzută un timp puțin mai lung. La prăjiturile cu umplutură suculentă, coaceți blatul înainte. Presărați cu migdale sau semințe sfărâmate și adăugați apoi umplutura deasupra. Vă rugăm să respectați rețetele și timpii de coacere.
Produsul de patiserie este rumenit neuniform.	Selectați o temperatură ceva mai redusă, astfel produsul de brutărie/patiserie va fi mai uniform. Coaceți preparatele mai sensibile cu încălzire superioară și inferioară ☐ pe un nivel. Și hârtia de patiserie protectivă poate influența circulația aerului. Tăiați hârtia de patiserie întotdeauna pe dimensiunea tăvii.
Partea inferioară a prăjiturii cu fructe este prea deschisă la culoare.	Introduceți data viitoare prăjitura pe un nivel mai adânc.
Sucul de fructe se revarsă.	Folosiți data următoare tava universală (dacă este disponibilă).
La coacerea chiflelor, bucățile se lipesc.	Între chifle trebuie păstrată o distanță de aprox. 2 cm. Astfel este suficient loc pentru a putea să crească chiflele și să se coacă uniform.
Doriți să coaceți pe două niveluri.	Când coaceți pe mai multe niveluri, utilizați întotdeauna convecție aer ☒. Preparatele introduse în același timp în cuptor nu trebuie să fie gata în același timp.
La coacerea prăjiturilor însiroplate, se produce apă de condens.	La coacere se pot forma aburi. Aceștia ies pe ușă. Aburii se pot precipita pe panoul de comandă sau pe partea frontală a mobilierului adiacent și se pot scurge sub formă de condens. Acest lucru are cauze fizice.

Carne, carne de pasăre, pește

Veselă

Puteți utiliza orice veselă termorezistentă. Pentru bucăți mari friptură este potrivită și tava universală.

Cea mai potrivită este vesela din sticlă. Țineți seama să se potrivească capacul pe cratița pentru prăjit și să închidă bine.

În cazul utilizării unei cratițe emailate, adăugați ceva mai mult lichid.

La cratițele din inox, rumenirea nu este atât de puternică și carnea poate să se facă mai greu. Prolungați timpii de preparare.

Datele din tabele:

Vas fără capac = deschis

Vas cu capac = închis

Așezați vesela întotdeauna pe mijlocul grătarului.

Așezați vesela fierbinte din sticlă pe un suport uscat. Dacă suportul este umed sau rece, sticla se poate crăpa.

Prăjire

La carnea slabă adăugați puțin lichid. Nivelul de lichid din vas trebuie să fie de cca. ½ cm.

La friptura înăbușită adăugați lichid din abundență. Nivelul de lichid din vas trebuie să fie de 1 - 2 cm.

Cantitatea de lichid depinde de tipul de carne și de materialul veselei. Dacă preparați carne în cratițe emailate, este necesară o cantitate mai mare de lichid decât în vesela din sticlă.

Cratițele din inox se pot folosi numai dacă este necesar. Carnea se prepară mai încet și se rumenește mai puțin. Utilizați o temperatură mai mare și/sau un timp de preparare mai lung.

Indicații pentru prepararea la grill

Preparați întotdeauna la grill în cuptorul închis.

Încingeți în prealabil grill-ul timp de cca. 3 minute, înainte să așezați pe grătar bucățile care urmează să fie preparate.

Așezați bucățile pentru grill direct pe grătar. Dacă doriți să preparați o singură bucată, aceasta vă va reuși cel mai bine dacă o așezați în zona centrală a grătarului. Introduceți suplimentar tava universală pe nivelul 1. Zeama de la carne va fi colectată și cuptorul va rămâne mai curat.

Nu este permisă introducerea tăvii de copt sau a tăvii universale la nivelul 4. La temperaturi ridicate, acestea se pot deforma și pot deteriora spațiul de coacere în momentul când sunt scoase.

Pe cât posibil, preparați bucăți de mărimi egale. Astfel ele se vor rumeni uniform și vor rămâne succulente. Sărați fripturile abia după prepararea la grill.

Întoarceți bucățile pentru grill după $\frac{2}{3}$ din timpul indicat.

Corpul de încălzire pentru grill se conectează și se deconectează continuu. Acest lucru este normal. Frecvența de deconectare și conectare depinde de treapta de grill setată.

Carne

Întoarceți bucățile de carne la jumătatea timpului.

Atunci când friptura este gata, aceasta mai trebuie să stea încă 10 minute în cuptorul deconectat, închis. Astfel, sucul de la carne se poate distribui mai bine.

După preparare, înveliți friptura de vită în folie de aluminiu și mai lăsați-o 10 minute în cuptor.

La friptura de porc cu șorici, creștați șoricelul în cruce și așezați friptura mai întâi cu șoricelul în jos în veselă.

Carne	Greutate	Accesorii și veselă	Nivel	Tip de încălzire	Temperatura °C, treapta de grill	Durată, minute
Carne de vită						
Friptură de vită	1,0 kg	cu capac	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
File de vită, roz	1,0 kg	fără capac	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Friptură de vită, roz	1,0 kg	fără capac	1		230-250	50
Fripturi, 3 cm, roz		Grătar + tavă universală	4+1		3	15
Carne de vițel						
Friptură de mânzat	1,0 kg	fără capac	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140
Carne de porc						
fără șorici (de ex . ceafă)	1,0 kg	fără capac	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
cu șorici (de ex . spată)	1,0 kg	fără capac	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Cotlet de porc afumat cu os	1,0 kg	cu capac	1		210-230	80
Carne de miel						
Pulpă de miel dezosată, medie	1,5 kg	fără capac	1		170-190	120
Carne tocată						
Carne tocată	cca. 750 g	fără capac	1		180-200	70
Cârnăciori						
Cârnăciori		Grătar + tavă universală	4+1		3	15

Carne de pasăre

Datele din tabel se referă la introducerea alimentelor în cuptorul rece.

Cantitățile indicate în tabel se referă la păsări neumplute, gata de preparare.

Dacă preparați direct pe grătar, introduceți și tava universală pe nivelul 1.

Când se gătește carne de pasăre sau găscă, străpungeți pielea de pe partea inferioară a aripilor pentru a permite scurgerea grăsimii.

Întoarceți păsările întregi după două treimi din timpul de preparare.

Pasărea devine deosebit de crocantă și rumenită dacă este unsă cu unt, apă sărată sau suc de portocale spre finalul duratei de coacere.

Carne de pasăre	Greutate	Accesorii și veselă	Nivel	Tip de încălzire	Temperatura °C, treapta de grill	Dură, minute
Jumătăți de pui, 1-4 bucăți	fiecare de 400g	Grătar	2		210-230	40-50
Bucăți de pui	fiecare de 250 g	Grătar	3		210-230	30-40
Pui, întreg 1-4 bucăți	fiecare de 1 kg	Grătar	2		200-220	55-85
Rață, întreagă	1,7 kg	Grătar	2		170-190	80-100
Gâscă, întreagă	3,0 kg	Grătar	2		160-180	110-130
Pui de curcă, întreg	3,0 kg	Grătar	2		180-200	80-100
2 pulpe de curcan	fiecare de 800g	Grătar	2		180-200	80-100

Pește

Întoarceți bucățile de pește după $\frac{2}{3}$ din timpul indicat.

Peștii întregi nu trebuie întorși. Introduceți peștele întreg în cuptor în poziția de înotare cu înotătoarea dorsală în sus. Introduceți o jumătate de cartof sau un vas mic, termorezistent

în spațiul de coacere, pentru ca peștele să aibă mai multă stabilitate.

La prepararea la grill direct pe grătar, introduceți suplimentar tava universală pe nivelul 1. Zeama de pește va fi colectată, iar cuptorul rămâne mai curat.

Pește	Greutate	Accesorii și veselă	Nivel	Tip de încălzire	Temperatura °C, treapta de grill	Dură, minute
Pește, întreg	de 300 g fiecare	Grătar	3		2	20-25
	1,0 kg	Grătar	2		190-210	40-50
	1,5 kg	Grătar	2		180-200	60-70
Pește feliat, de ex. file de pește	de 300 g fiecare	Grătar	4		2	20-25

Recomandări pentru prăjire și grill

Nu există în tabel date despre greutatea fripturii.	Alegeți datele corespunzătoare greutății imediat inferioare și prelungiți timpul de preparare.
Doriți să stabiliți dacă friptura este gata.	Utilizați un termometru pentru carne (disponibil în comerț) sau faceți o "încercare cu lingura". Apăsăți cu o lingură pe friptură. Dacă aceasta este tare, înseamnă că este gata. Dacă se lasă, mai trebuie lăsată puțin.
Friptura este prea închisă la culoare sau crusta este pe alocuri arsă.	Verificați nivelul și temperatura.
Friptura arată bine, dar sosul este ars.	La următoarea utilizare, alegeți o veselă de dimensiuni mai reduse sau adăugați mai mult lichid.
Friptura arată bine, dar sosul este prea deschis la culoare sau apos.	La următoarea utilizare, alegeți o veselă de dimensiuni mai mari și folosiți mai puțin lichid.
La scoaterea fripturii ies aburi.	Acest lucru are cauze fizice și este normal. O mare parte din aburii de apă sunt evacuați prin ieșirea aburilor. Aceștia se pot precipita pe partea frontală mai rece a comutatorului sau pe partea frontală a mobilierului adiacent și se pot scurge sub formă de apă de condens.

Sufleuri, gratenuri, pâine prăjită

Dacă preparați la grill direct pe grătar, introduceți suplimentar tava universală la nivelul 1. Cuptorul rămâne mai curat.

Așezați întotdeauna vesela pe grătar.

Stadiul de preparare al unui sufleu depinde de mărimea vasului și de înălțimea sufleului. Indicațiile din tabel sunt doar valori orientative.

Preparat	Accesorii și veselă	Nivel	Tip de încălzire	Temperatură, °C	Durată, minute
Sufleuri					
Sufleu, dulce	Formă de sufleu	2		170-190	50-60
Sufleu de fidea	Formă de sufleu	2		210-230	25-35
Graten					
Cartofi gratinați din ingrediente crude, Înălțime max. 2 cm	Formă de sufleu	2		150-170	50-60
Pâine prăjită					
Rumenirea pâinii prăjite, 4 bucăți	Grătar	4		3	6-7
Rumenirea pâinii prăjite, 12 bucăți	Grătar	4		3	4-5
Pâine prăjită, gratinată, 4 bucăți	Grătar	3		3	7-10
Pâine prăjită, gratinată, 12 bucăți	Grătar	3		3	5-8

Alimente preparate

Respectați indicațiile de pe ambalaj ale producătorului.

Dacă acoperiți accesoriile cu hârtie de patiserie, aveți grijă ca aceasta să fie adecvată pentru temperaturile respective. Adaptați dimensiunile hârtiei la preparat.

Rezultatul preparării depinde foarte mult de aliment. Pot exista deja colorări și neuniformități chiar la produsele în stare crudă.

Preparat	Accesoriile	Nivel	Tip de încălzire	Temperatură, °C	Durată, minute
Ștrudel cu fructe	Tavă universală:	3		180-200	40-50
Cartofi prăjiți	Tavă universală:	3		210-230	25-30
Pizza	Grătar	2		200-220	15-20
Baghetă pizza	Grătar	2		190-210	15-20

Recomandare

La prepararea alimentelor congelate, tava universală se poate deforma. Motivul îl reprezintă diferențele mari de temperatură la care este expus accesoriul. Deformarea dispăre deja în timpul procesului de preparare.

Preparate speciale

Aluatul dospit și iaurtul de casă se pregătesc foarte bine lăsându-le la cele mai mici temperaturi.

Îndepărtați accesoriul din cuptor.

Pregătirea iaurtului

- Dați în clocot 1 litru de lapte (3,5 % grăsime), lăsați-l să se răcească la 40 °C.
- Introduceți în lapte 150 g iaurt (de la frigider) și amestecați bine.
- Introduceți în borcănele de iaurt care se pot închide și acoperiți cu folie de plastic.

4. Așezați borcanele pe grătar și introduceți pe nivelul 1.

5. Setați temperatura cuptorului la 50 °C și continuați conform indicației.

Lăsarea la crescut a aluatului cu drojdie

- Pregătiți aluatul cu drojdie ca de obicei, introduceți-l într-un vas termorezistent din ceramică și acoperiți-l.
- Preîncălziți cuptorul conform indicației.
- Închideți ușa cuptorului și lăsați la dospit aluatul cu drojdie în cuptor.

Preparat	Recipiente	Tip de încălzire	Temperatura	Durata de preparare	
Iaurt	Borcane de iaurt care se pot închide	1		50 °C	6-8 ore
Lăsarea la crescut a aluatului cu drojdie	Așezați vasul termorezistent	pe baza cuptorului		preîncălziți la 50 °C Opriti aparatul și așezați în cuptor aluatul cu drojdie	5-10 minute 20-30 minute

Decongelare

Timpii de decongelare se orientează în funcție de tipul și cantitatea alimentelor.

Vă rugăm să acordați atenție indicațiilor de pe ambalaj, oferite de producător.

Scoateți alimentele din ambalaj și așezați-le pe grătar într-un vas adecvat.

Așezați păsările cu partea cu pieptul pe farfurie.

Produsul congelat	Accesoriile	Nivel	Tip de încălzire	Temperatura
de ex. torturi cu frișcă, torturi cu cremă de unt, torturi cu glazură din ciocolată sau zahăr, fructe, pui, cârnați și carne, pâine, chifle, prăjituri și alte produse de brutărie/patiserie	Grătar	2		Selectorul de temperatură rămâne deconectat

Deshidratare

Utilizați numai fructe și legume în stare perfectă și spălați-le temeinic.

Lăsați fructele și legumele să se scurgă, apoi ștergeți-le.

Tava universală trebuie introdusă la nivelul 3, iar grătarul la nivelul 1.

Tapetați tava universală și grătarul cu hârtie de patiserie sau hârtie pergament.

Întoarceți de mai multe ori fructele și legumele foarte zemoase. Desprindeți produsele deshidratate de pe hârtie, imediat ce acestea s-au uscat.

Fructe și legume	Nivel	Tip de încălzire	Temperatură, °C	Durata, ore
600g felii rotunde de măr	1+3		80	cca. 5
800g felii de pară	1+3		80	cca. 8
1,5 kg goldane sau prune	1+3		80	cca. 8-10
200 g verdețuri culinare, curățate	1+3		80	cca. 1½

Fierberea

Pentru conserve, borcanele și garniturile inelare din cauciuc trebuie să fie curate și în stare bună. Utilizați pe cât posibil borcane de dimensiuni egale. Datele din tabele sunt valabile pentru borcanele rotunde de un litru.

Atenție!

Nu utilizați borcane mari sau înalte. Capacele ar putea crăpa.

Nu utilizați decât fructe și legume impecabile. Spălați-le temeinic.

Duratele indicate în tabele reprezintă valori orientative. Acestea pot fi influențate de temperatura camerei, numărul de borcane, cantitatea și temperatura conținutului borcanelor. Înainte să comutați pe altceva resp. să deconectați, verificați ca în borcane să se creeze suficiente bule.

Pregătirea

1. Umpleți borcanele, dar nu prea mult.
2. Ștergeți marginile borcanului, acestea trebuie să fie curate.
3. Așezați pe fiecare borcan o garnitură inelară, umedă, din cauciuc și capacul.

4. Închideți borcanele cu clipsuri.

Așezați maxim șase borcane în spațiul de coacere.

Reglare

1. Introduceți tava universală la nivelul 2. Așezați borcanele în așa fel încât să nu se atingă între ele.
2. Turnați ½ litru de apă fierbinte (cca. 80 °C) în tava universală.
3. Închideți ușa cuptorului.
4. Setări încălzire inferioară
5. Setări temperatura între 170 și 180 °C.

Fierberea

Fructe

După cca. 40 până la 50 de minute, se ridică bule la intervale scurte de timp. Deconectați cuptorul.

După 25 până la 35 de minute de căldură reziduală, scoateți borcanele din spațiul de coacere. La un timp mai îndelungat de răcire în incinta de preparare, se pot forma germeni și gradul de aciditate a fructelor fierte va crește.

Fructe în borcane de un litru	de la apariția bulelor	Căldura reziduală
Mere, coacăze, căpșuni	deconectare	aprox. 25 minute
Cireșe, caise, piersici, agrașe	deconectare	aprox. 30 minute
Piure de mere, pere, prune	deconectare	aprox. 35 minute

Legume

Imediat ce în borcane se ridică bule, readuceți temperatura la 120 până la 140 °C. În funcție de tipul legumelor, cca. 35 până

la 70 de minute. După această perioadă, deconectați cuptorul și folosiți căldura reziduală.

Legume cu sos rece în borcane de un litru	de la apariția bulelor	Căldura reziduală
Castraveți	-	aprox. 35 minute
Sfeclă roșie	aprox. 35 minute	aprox. 30 minute
Varză de Bruxelles	aprox. 45 minute	aprox. 30 minute
Fasole, gulie, varză roșie	aprox. 60 minute	aprox. 30 minute
Mazăre	aprox. 70 minute	aprox. 30 minute

Scoaterea borcanelor

După fierberea pentru conservare, scoateți borcanele din spațiul de coacere.

Atenție!

Nu așezați borcanele pe un suport rece sau umed. Acestea pot crăpa.

Acrilamide în alimente

Acrilamidele apar în special în cazul produselor din cereale și cartofi încinse puternic, de ex. cipsuri din cartofi, cartofi prăjiți,

pâine prăjită, chifle, pâine sau produse de patiserie (biscuiți, turtă dulce, biscuiți cu migdale).

Recomandări pentru prepararea cu conținut scăzut de acrilamide a alimentelor

În general

- Păstrați pe cât posibil timpi de preparare mici.
- Rumeniți alimentele până devin de un galben auriu, și nu de o culoare prea închisă.
- Preparatul mare, gros, conține mai puține acrilamide.

Coacerea

Cu încălzire superioară/inferioară max. 200 °C.
Cu convecție aer 3D sau convecție aer max. 180 °C.

Fursecuri

Cu încălzire superioară/inferioară max. 190 °C.
Cu convecție aer 3D sau convecție aer max. 170 °C.
Oul sau gălbenușul de ou reduc formarea de acrilamide.

Cartofi prăjiți în cuptor

Repartizați în tavă uniform și într-un strat. Coaceți cel puțin 400 g per tavă, astfel încât cartofii să nu se usuce

Preparate de verificare

Aceste tabele au fost redactate pentru instituții abilitate, pentru a ușura verificarea și testarea diverselor aparate.

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

Coacere

Coacerea pe 2 niveluri:

Introduceți întotdeauna tava universală deasupra tăvii de copt.

Biscuiți șprîtați (gen prăjitură șprîtată în sirop de zahăr):

Preparatele introduse în același timp în cuptor nu trebuie să fie gata în același timp.


Plăcintă cu mere învelite în aluat, nivelul 1:








Modificați poziția formei demontabile închise la culoare, introduceți-o pe diagonală.

Plăcintă cu mere învelite în aluat, nivelul 2:

Modificați poziția formelor demontabile de culoare închisă.

Prăjituri în formă demontabilă din metal:

Coaceți cu încălzire superioară/inferioară  pe nivelul 1. În locul grătarului, utilizați tava universală și așezați formele demontabile pe aceasta.

Preparat	Accesorii și veselă	Nivel	Tip de încălzire	Indicarea temperaturii în °C	Durată, minute
Biscuiți	Tavă universală	3		150-170	20-30
	Tavă de copt din aluminiu + tavă universală**	1+3		140-160	30-40
Biscuiți	Tavă universală	3		150-170	25-35
Fursecuri, preîncălziți	Tavă de copt din aluminiu + tavă universală**	1+3		140-160	25-35
Biscuiți cu preparare rapidă	Formă demontabilă	2		160-180	30-40
Tartă cu mere	Tavă universală + 2 forme demontabile Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 grătare* + 2 forme demontabile Ø 20 cm***	1+3		180-200	70-80



* Puteți achiziționa tăvi și grătare suplimentare, ca accesorii speciale, de la unitatea service abilitată sau din comerțul de specialitate.

** La coacerea pe două niveluri, introduceți întotdeauna tava universală deasupra tăvii.

*** Așezați formele de prăjituri decalate pe diagonală pe accesoriu.

Prepararea la grill

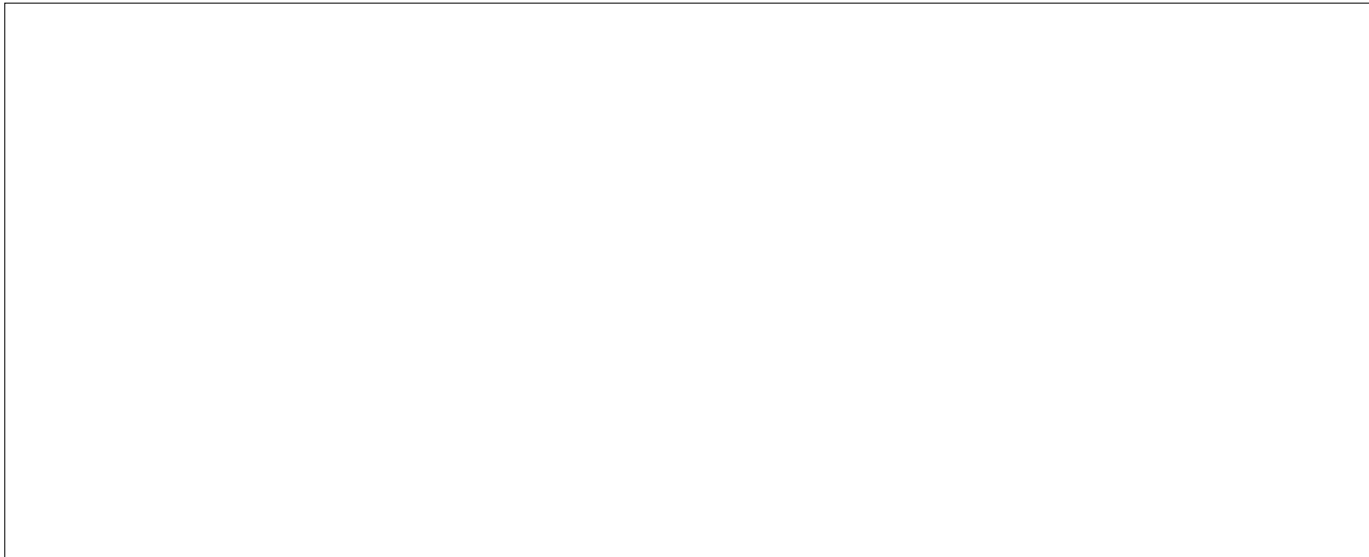
Dacă așezați alimente direct pe grătar, introduceți suplimentar tava universală la nivelul 1. Lichidul va fi colectat și cuptorul se menține mai curat.

Preparat	Accesorii și veselă	Nivel	Tip de încălzire	Treapta de grill	Durată, minute
Rumenirea pâinii prăjite preîncălziți 10 min.	Grătar	4		3	1/2-2
Burger de vită, 12 buc.* fără preîncălzire	Grătar + tavă universală	4+1		3	25-30

* Întoarceți după 2/3 din timp







Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000969326