



Vestavná trouba HB.43S..., HB.33B..., HEV33B..., HB.23....
Zabudovaná rúra HB.43S..., HB.33B..., HEV33B..., HB.23....



BOSCH

[cs] Návod k použití 2

[sk] Návod na používanie25

Důležitá bezpečnostní upozornění	2	Demontáž a montáž skla dveří.....	12
Příčiny škod.....	3	Co dělat v případě poruchy?	13
Váš nový spotřebič	4	Přehled poruch.....	13
Ovládací panel.....	4	Výměna žárovky osvětlení trouby	13
Volič funkcí.....	4	Ochranné sklo	13
Ovládací tlačítka a displej	5	Zákaznický servis	13
Ovládací knoflík teploty.....	5	Číslo E a číslo FD	13
Vnitřek trouby.....	5	Tipy jak šetřit energii a životní prostředí	14
Vaše příslušenství	5	Úspora energie.....	14
Čištění příslušenství.....	5	Ekologická likvidace.....	14
Zvláštní příslušenství	6	Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu	14
Před prvním použitím	6	Koláče a pečivo	14
Naprogramování času	6	Rady a praktické pokyny pro pečení.....	16
Vyhřátí trouby.....	6	Maso, drůbež, ryby	17
Čištění příslušenství.....	6	Tipy k pečení a grilování	20
Programování trouby	7	Zapečené pokrmy, nákypy, topinky	20
Typ vyhřívání a teplota	7	Hotové výrobky.....	20
Rychloohřev	7	Speciality	21
Programování funkcí času	7	Rozmrazování	21
Budík s alarmem.....	7	Sušení	22
Délka doby vaření.....	8	Výroba džemů	22
Čas ukončení.....	8	Akrylamid v pokrmech	23
Čas	9	Zkušební pokrmy	23
Dětská pojistka	9	Pečení	23
Změna základního nastavení	9	Grilování.....	24
Péče o spotřebič a jeho čištění	10		
Čisticí přípravky	10		
Funkce osvětlení	10		
Sklopení topného tělesa grilu.....	11		
Sundání a nasazení obou závěsných roštů neboli ližin.....	11		
Vysazení a nasazení dvířek trouby	11		

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 užitelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

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

Nebezpečí požáru!

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

Nebezpečí popálení!

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

Nebezpečí opaření!

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

Nebezpečí úrazu!

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

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Nebezpečí popálení!

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

Příčiny škod

Pozor!

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

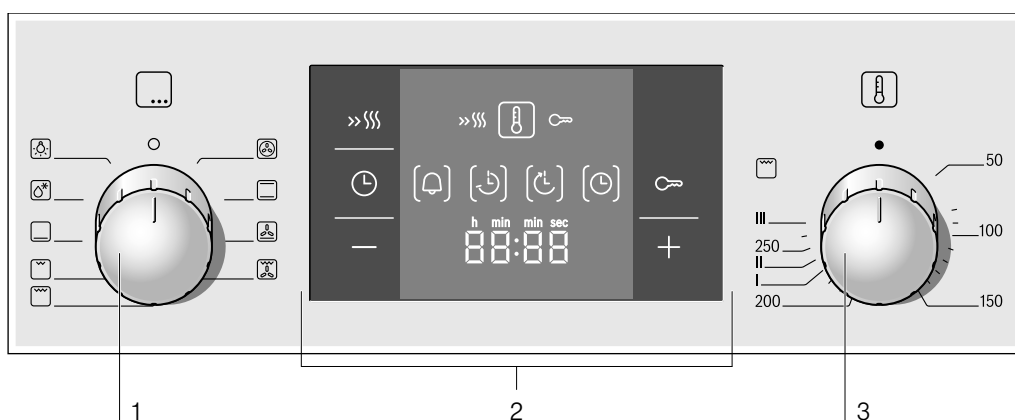
- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani nedržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

Váš nový spotřebič

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

Ovládací panel

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



	Použití
1	Ovládací knoflík funkcí
2	Ovládací tlačítka a displej
3	Ovládací knoflík teploty

Zápustné otočné voliče

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

Tlačítka

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

Volič funkcí

Voličem funkcí se nastavuje druh ohřevu.

Poloha	Použití
○ Nulová poloha	Pečicí trouba je vypnutá.
☼ 3D horký vzduch*	Pro koláče a pečivo. Lze péct na třech úrovních. Ventilátor na zadní stěně trouby rozhání teplo rovnoměrně po celé troubě.
☐ Horní/dolní ohřev*	Pro koláče, nákypy a libové pečeně, např. telecí nebo zvěřinu, na jedné úrovni. Teplo sálá rovnoměrně shora i zdola.

* Druh ohřevu, kterým se podle EN 60350 určuje energetická třída.

Poloha	Použití
☼ Stupeň pro pizzu	Rychlá příprava zmrazených potravin bez předehřátí, např. pizzy, hranolků nebo pečiva z listového těsta. Teplo sálá zdola a z ventilátoru na zadní stěně trouby.
☼ Gril s cirkulací vzduchu	Pečení masa, drůbeže a ryb. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor rozhání teplo z grilovacího tělesa rovnoměrně okolo pokrmů.
☐ Velkoplošný gril	Grilování steaků, klobás, toastů a ryb. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.
☐ Maloplošný gril	Grilování malého množství steaků, klobás, toastů a ryb. Zahřívá se vnitřní část grilovacího topného tělesa.
☐ Dolní ohřev	Zavařování, pečení a zapékání. Teplo sálá zdola.
☼ Rozmrazování	Rozmrazování, např. masa, drůbeže, chleba a koláčů. Ventilátor rozhání teplo rovnoměrně okolo pokrmů.
☼ Světlo	Rozsvícení osvětlení trouby.

* Druh ohřevu, kterým se podle EN 60350 určuje energetická třída.

Když nastavíte druh ohřevu, zapne se osvětlení pečicí trouby.

Ovládací tlačítka a displej

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

Tlačítko	Použití
»»» Rychlé vyhřátí	Vyhřátí trouby obzvláště rychlým způsobem.
⌚ Funkce času	Volba budíku ⌚, délky doby vaření ⌚, času ukončení ⌚ a aktuálního času ⌚.
↔ Dětská pojistka	Zablokování a odblokování ovládacího panelu.
- Minus	Snížení naprogramované hodnoty.
+ Plus	Zvýšení naprogramované hodnoty.

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

Ovládací knoflík teploty

Ovládací knoflík teploty slouží k nastavení teploty nebo stupně grilování.

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

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

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

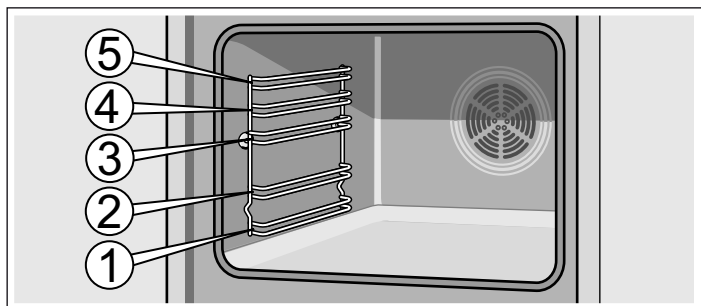
Vaše příslušenství

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

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

Čištění příslušenství

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



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

Vnitřek trouby

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

Ventilátor

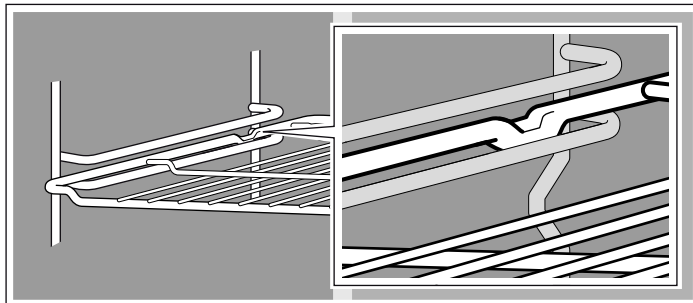
Ventilátor se zapíná a vypíná dle potřeby. Horký vzduch odchází horní částí dvířek. Pozor! Nezakrývejte větrací otvor. Mohlo by dojít k přehřátí trouby.

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

Osvětlení pečicí trouby

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

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



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

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


Vaše pečicí trouba není vybavená veškerým níže uvedeným příslušenstvím.

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



Rošt

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

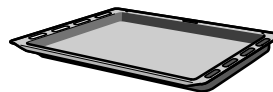
Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům pečicí trouby a zakřivením dolů .



Nízký smaltovaný plech na pečení

Pro koláče, pečivo a cukroví.

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



Smaltovaný univerzální vysoký plech na pečení

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

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

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství můžete zakoupit u zákaznické služby nebo ve specializovaných prodejnách. Rozsáhlou nabídku k vaší pečicí troubě naleznete v našich prospektech nebo na internetu. Nabídka a možnost objednání zvláštního příslušenství

on-line se v jednotlivých zemích liší. Nahlédněte do prodejních podkladů.


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

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

Před prvním použitím

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

Naprogramování času

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


1. Stiskněte tlačítko .

Na displeji se zobrazí čas **12:00**.

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

Za několik sekund se nastavený čas zobrazí.

Vyhřátí trouby

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

1. Pomocí ovladače funkcí zvolte ohřev shora a zespodu .

2. Pomocí ovladače teploty zvolte 240 °C .

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

Čištění příslušenství

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

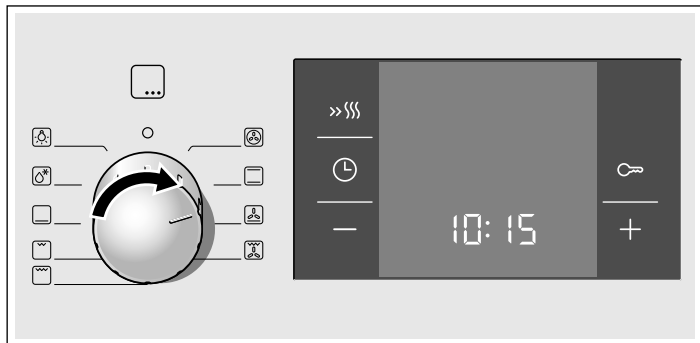
Programování trouby

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

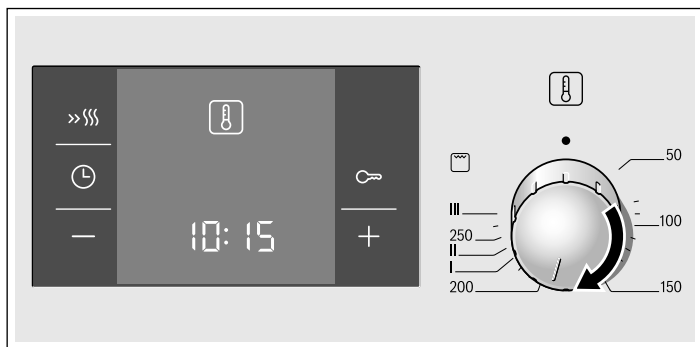
Typ vyhřívání a teplota

Příklad z obrázku: teplo shora a zespodu [] na 190 °C.

1. Pomocí ovládacího knoflíku funkcí zvolte typ vyhřívání.



2. Pomocí ovládacího knoflíku teploty zvolte teplotu nebo stupeň grilování.



Trouba se začíná vyhřívát.

Vypnutí pečicí trouby

Volič funkcí nastavte na nulu.

Změna nastavení

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

Rychloohřev

Pomocí rychloohřevu dosáhne pečicí trouba nastavené teploty obzvláště rychle.

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

- 3D horký vzduch []
- Horní/dolní ohřev []
- Stupeň pro pizzu []
- Dolní ohřev []

Abyste dosáhli rovnoměrného výsledku pečení, vložte pokrmy do trouby až po skončení rychloohřevu.

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.

2. Krátce stiskněte tlačítko »»».

Na displeji se rozsvítí symbol »»». Pečicí trouba začne hřát.

Ukončení rychlého ohřevu

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

Zrušení rychlého ohřevu

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

Programování funkcí času

Tato trouba má několik funkcí času. Pomocí tlačítka [] se aktivuje menu a lze přepínat mezi různými funkcemi. Během provádění nastavení jsou symboly času rozsvícené. Závorky [] označují zvolenou funkci času. Již naprogramovanou funkci času lze změnit přímo pomocí tlačítek + nebo -, a to tehdy, když se symbol času nachází mezi závorkami [].

Budík s alarmem

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

1. Stiskněte jednou tlačítko [].

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

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

Výchozí hodnota tlačítka + = 10 minut

Výchozí hodnota tlačítka - = 5 minut

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

Uplynul čas budíku salarmem

Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí 00:00. Vypněte budík s alarmem pomocí tlačítka [].

Změna času budíku s alarmem

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

Zrušení času budíku salarmem

Nastavte čas budíku s alarmem na 00:00 pomocí tlačítka -. Naprogramovaný čas se zobrazí po několika sekundách. Budík salarmem se vypne.

Zjištění nastaveného času



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

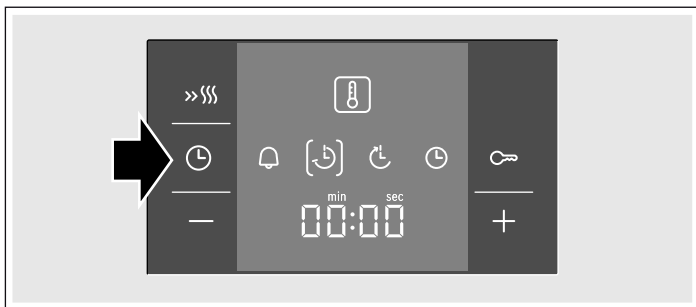
Chcete-li zjistit čas budíku s alarmem [], délku doby vaření [], čas ukončení [] nebo aktuální čas [], stiskněte opakovaně tlačítko [], dokud závorky nebudou označovat požadovaný symbol. Příslušná hodnota se na několik vteřin zobrazí na displeji.

Délka doby vaření

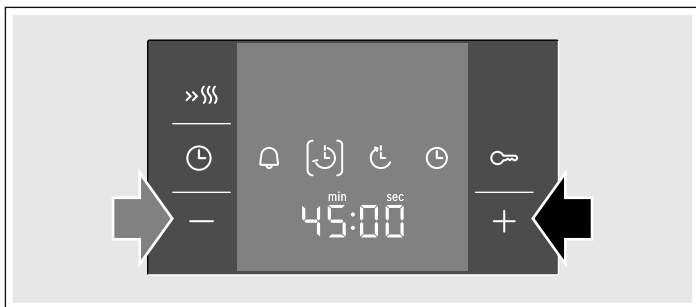
Trouba umožňuje naprogramovat délku doby vaření pro jednotlivé potraviny. Po uplynutí doby vaření se trouba automaticky vypne. Díky tomu není nutné kvůli vypnutí trouby přerušovat jiné práce a ani nedojde k překročení délky doby vaření z nepozornosti.


Příklad z obrázku: délka doby vaření 45 minut.

1. Pomocí ovládacího knoflíku funkcí zvolte typ vyhřívání.
2. Pomocí ovládacího knoflíku teploty zvolte teplotu nebo stupeň grilování.
3. Stiskněte dvakrát tlačítko .
Na displeji se zobrazí **00:00**. Rozsvítí se symboly času, závorky jsou u .





4. Naprogramujte délku doby vaření za pomoci tlačítek **+** nebo **-**.
Navrhovaná hodnota tlačítka **+** = 30 minut
Navrhovaná hodnota tlačítka **-** = 10 minut




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


Uplynula doba přípravy

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

Změna doby přípravy






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

Zrušení doby přípravy

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

Zjištění nastaveného času

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




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

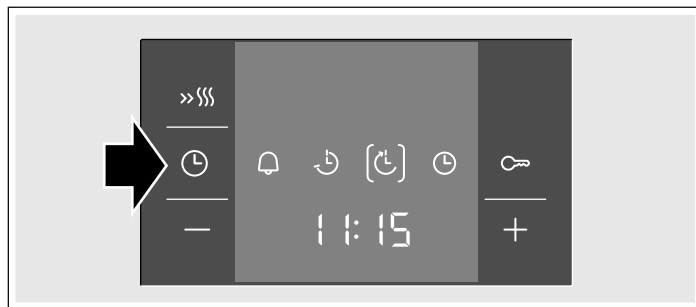
Čas ukončení

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

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






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

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





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




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


Uplynula doba přípravy

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

Změna času ukončení






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

Zrušení času ukončení


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


Zjištění nastaveného času

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

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

Čas

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

1. Stiskněte tlačítko .

Na displeji se zobrazí čas **12:00**.


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

Za několik sekund se nastavený čas zobrazí.

Změna času

Předtím nesmí být nastavená žádná jiná funkce času.

1. Stiskněte čtyřikrát tlačítko .

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

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

Naprogramovaný čas se zobrazí po několika sekundách.

Vypnutí zobrazení času

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

Dětská pojistka


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


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

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


Zapnutí dětské pojistky

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

Stiskněte tlačítko  a držte je stisknuté přibližně čtyři sekundy.

Na displeji se objeví symbol . Dětská pojistka je aktivována.





Vypnutí dětské pojistky

Stiskněte tlačítko  a držte je stisknuté přibližně čtyři sekundy.

Symbol  na displeji zhasne. Dětská pojistka je deaktivována.

Změna základního nastavení

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

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

* Nastaveno od výrobce


Předtím nesmí být nastavená žádná jiná funkce času.

1. Stiskněte tlačítko  po dobu asi 4 sekund.

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

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

3. Potvrďte stisknutím tlačítka .

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

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

Všechna základní nastavení byla použita.

Základní nastavení mohou být kdykoli znovu změněna.

Péče o spotřebič a jeho čištění

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

Upozornění

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

Čistící přípravky

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

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

Nové hadříky před použitím dobře vyperte.


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

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

Čištění samočisticích ploch v troubě

Některé pečicí trouby mají zadní stěnu, postranní stěny nebo horní stěnu potažené vysoce porézní 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. Vyčistěte důkladně dno pečicí trouby a stěny, které nejsou opatřené touto vrstvou.
2. Nastavte 3D horký vzduch .
3. Prázdnou, zavřenou pečicí troubu nechte hřát cca 2 hodiny při maximální teplotě.

Keramická vrstva se zregeneruje. Nahnědlé a bělavé zbytky odstraňte vodou a měkkou houbičkou, jakmile vnitřek trouby vychladne.

Mírné zabarvení vrstvy nemá na samočištění žádný vliv.

Pozor!

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

Čištění dna trouby a smaltovaných stěn

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

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

Funkce osvětlení

Pro usnadnění čištění trouby je možné uvnitř trouby zapnout osvětlení.

Zapnutí osvětlení trouby

Otočte ovladač funkcí do polohy .

Osvětlení se zapne. Ovladač teploty musí být vypnutý.

Vypnutí osvětlení trouby

Otočte ovladač funkcí do polohy O.

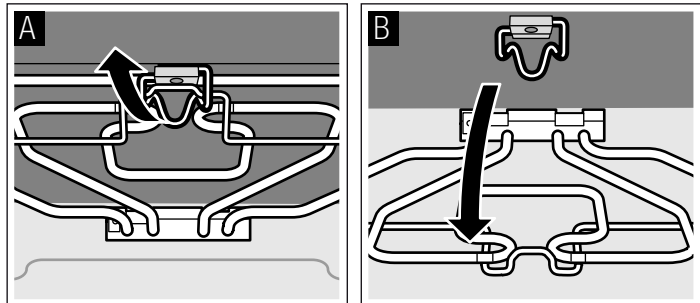
Sklopení topného tělesa grilu

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

⚠ Nebezpečí popálení!

Trouba musí být vychladlá.

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



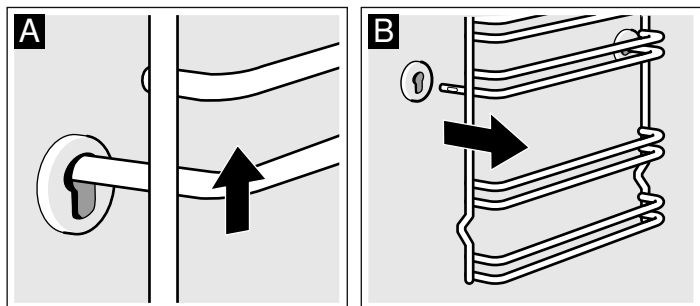
Po skončení čištění vraťte topné těleso grilu zpět směrem nahoru. Zatahněte za úchyt směrem dolů a topné těleso grilu zacvakne.

Sundání a nasazení obou závěsných roštů neboli ližin

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

Vyjmutí rámu nebo kolejnič

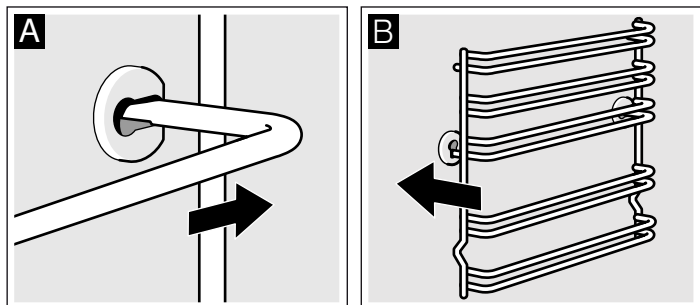
1. Rám nebo kolejnič nazdvihněte vpředu nahoru a vyhákněte (obr. A).
2. Poté rám nebo kolejnič vytáhněte úplně dopředu a vyjměte (obr. B).



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

Zavěšení roštů nebo vodicích lišt

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

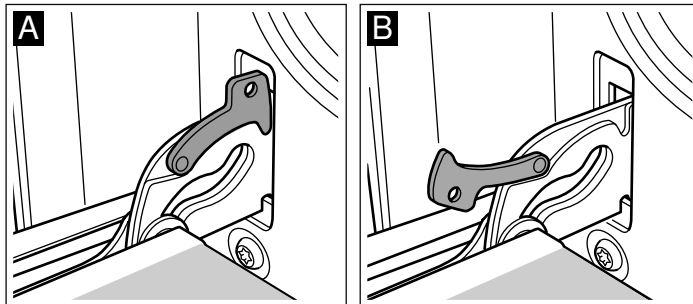


Závěsné rošty nebo vodicí lišty zapadají na levé i na pravé straně. Ohyb musí vždy směřovat dolů.

Vysazení a nasazení dvířek trouby

Vysazení dvířek trouby usnadňuje jejich demontáž a čištění skel.

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

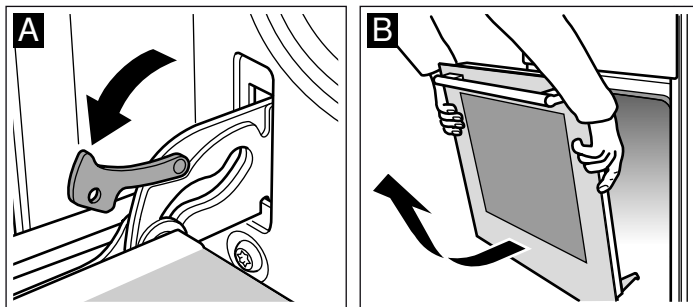


⚠ Nebezpečí poranění!

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

Vysazení dvířek

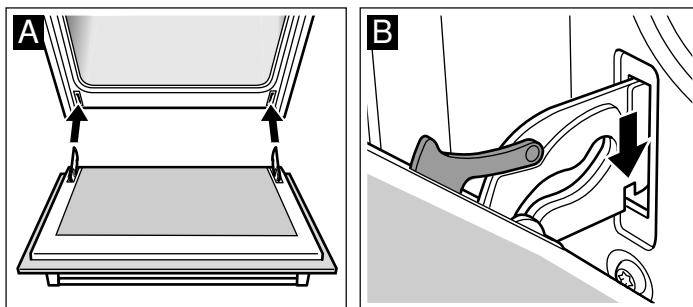
1. Dvířka trouby zcela otevřete.
2. Obě pojistky vpravo i vlevo vyklopte (obr. A).
3. Dveře trouby přivřete k dorazu do svislé polohy (obr. B) Uchopte dvířka ze stran oběma rukama. Přivřete je ještě více a vysadte je.



Nasazení dvířek

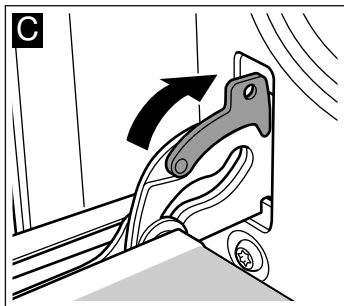
Při nasazování dvířek dodržujte stejný postup v opačném pořadí.

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



Nesprávné nasazení závěsů může způsobit zkřivení dvířek.

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



⚠ Nebezpečí poranění!

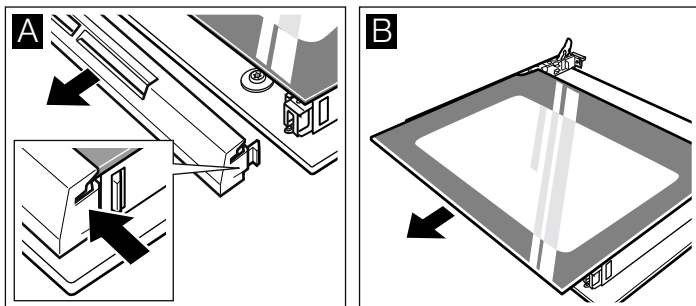
Nedotýkejte se závěsů, dvířka mohou náhle spadnout, nebo může dojít k náhlému zavření závěsu. Zavolejte do odborného autorizovaného servisu.

Demontáž a montáž skla dveří

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

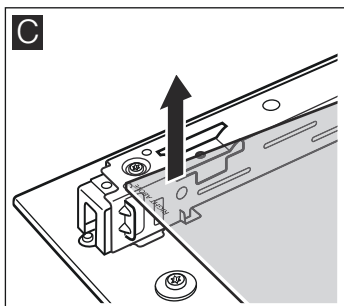
Demontáž

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



U dvířek se třemi tabulemi kromě toho postupujte následovně:

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



Skleněné tabule vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

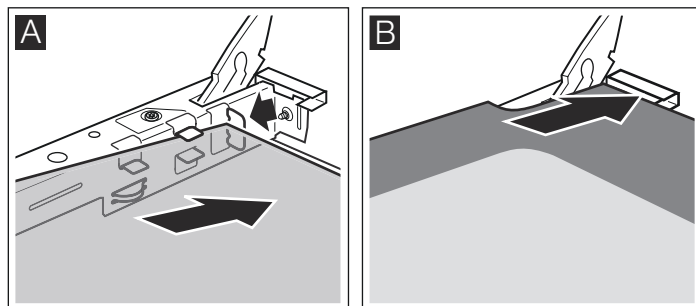
⚠ Nebezpečí úrazu!

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

Montáž

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

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




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

Pečicí troubu použijte teprve tehdy, když jsou tabule řádně namontované.


Co dělat v případě poruchy?

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

Přehled poruch

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

Chybová hlášení

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

Následující chybová hlášení může uživatel vyřešit vlastními silami.

Chybové hlášení	Možná příčina	Řešení/doporučení
E011	Tlačítko bylo stisknuté příliš dlouho nebo se zaseklo.	Stiskněte postupně všechna tlačítka. Ověřte, zda se některé z tlačítek nezaseklo, není přikryté nebo zašpiněné.

Nebezpečí elektrického výboje!

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

Zákaznický servis

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

Číslo E a číslo FD

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

Číslo E	Číslo FD
---------	----------

Zákaznický servis 

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

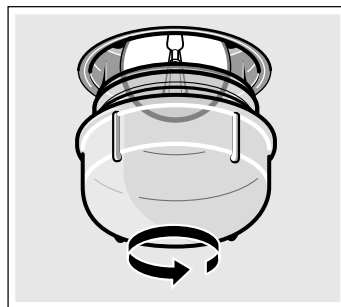
Výměna žárovky osvětlení trouby

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

Nebezpečí elektrického výboje!

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

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



3. Nahradte žárovku obdobným typem žárovky.
4. Našroubujte zpět skleněný kryt.
5. Vyměňte utěrku a spotřebič zapojte do elektrické sítě.

Ochranné sklo

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

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

Tipy jak šetřit energii a životní prostředí

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

Úspora energie

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

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

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



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

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

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 předehřívejte pouze tehdy, pokud je to v tabulkách uvedeno. Papír na pečení pokládejte na příslušenství až po předehřátí.
- 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

Koláč se podaří nejlépe, když ho budete péct na jedné úrovni pomocí horního a dolního ohřevu

Při pečení pomocí 3D horkého vzduchu doporučujeme zasunout příslušenství do následujících výšek:

- Koláč ve formě na pečení: výška 2
- Koláče na plechu: výška 3

Pečení na více úrovních

Používejte režim 3D horký vzduch .

Pečení na 2 úrovních:

- Univerzální vysoký plech: výška 3.
- Plech na pečení: výška 1.

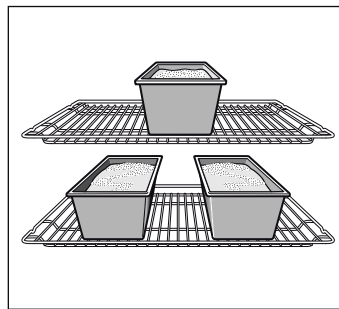
Pečení na 3 úrovních:

- Univerzální vysoký plech: výška 5.
- Plech na pečení: výška 3.
- Plech na pečení: výška 1.

Plech na pečení, které jste do pečicí trouby vložili současně, nemusí být bezpodmínečně hotové ve stejnou dobu.

V tabulkách jsou uvedeny četné tipy pro přípravu pokrmů.

Když použijete 3 truhlíkové formy současně, musíte je postavit na rošt tak, jak je znázorněno na obrázku.



Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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

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

Tabulky














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

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





















Další informace naleznete v dodatku k tabulkám Nápadů na pečení.

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

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

Koláče ve formě na pečení	Forma	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání, minuty
Třený koláč, jednoduchý	Bábovková/truhlíková forma	2		160-180	60-75
	3 truhlíkové formy	3+1		140-160	70-90
Třený koláč, jemný	Bábovková/truhlíková forma	2		150-170	60-70
Dortový korpus, tředě těsto	Dortová forma	3		160-180	20-30
Jemný ovocný koláč, tředě těsto	Kulatá forma / rozevírací forma	2		160-180	50-60
Piškotový korpus, 2 vejce (předehřát)	Dortová forma	2		150-170	20-30
Piškotový korpus, 6 vajec (předehřát)	Rozevírací forma	2		150-170	40-50
Spodek a okraj z tředě těsta	Rozevírací forma	1		180-200	25-35
Ovocný nebo tvarohový dort, korpus z křehkého těsta*	Rozevírací forma	1		160-180	70-90
Švýcarský koláč	Plech na pizzu	1		220-240	35-45
Bábovka	Bábovková forma	2		150-170	60-70
Pizza, tenké těsto, málo obložená (předehřát)	Plech na pizzu	1		270	10-20
Slané pečivo a koláče*	Rozevírací forma	1		170-190	45-55

* Koláč nechte přibližně 20 minut vychladnout ve vypnuté, zavřené pečicí troubě.

Koláče na plechu	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání, minuty
Tředě těsto se suchou horní vrstvou	Univerzální vysoký plech	2		170-190	20-30
	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		160-170	30-40
Tředě těsto se šfavnatou horní vrstvou (ovocem)	Univerzální vysoký plech	2		170-190	25-35
	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-160	40-50
Kynuté těsto se suchou horní vrstvou	Univerzální vysoký plech	3		170-180	25-35
	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	35-45
Kynuté těsto se šfavnatou horní vrstvou (ovocem)	Univerzální vysoký plech	3		160-180	40-50
	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-160	50-60
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	Univerzální vysoký plech	1		180-200	20-30
Křehké těsto se šfavnatou horní vrstvou (ovocem)	Univerzální vysoký plech	2		160-180	60-70
Švýcarský koláč	Univerzální vysoký plech	1		210-230	40-50
Piškotová roláda (předehřát)	Univerzální vysoký plech	2		170-190	15-20
Vánočka z 500 g mouky	Univerzální vysoký plech	2		170-190	25-35
Kynuté pečivo z 500 g mouky	Univerzální vysoký plech	3		160-180	60-70
Kynuté pečivo z 1 kg mouky	Univerzální vysoký plech	3		150-170	90-100
Sladké pečivo z listového těsta	Univerzální vysoký plech	2		190-210	55-65
Pizza	Univerzální vysoký plech	2		200-220	25-35
	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		180-200	40-50
Alsaský koláč (předehřát)	Univerzální vysoký plech	2		270	15-20
Burek	Univerzální vysoký plech	2		190-200	40-55

Drobné pečivo	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání, minuty
Pečivo a sušenky	Univerzální vysoký plech	3	☼	140-160	15-25
	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☼	130-150	25-35
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	☼	130-150	25-40
Stříkané pečivo (předehřát)	Univerzální vysoký plech	3	☐	140-150	30-40
	Univerzální vysoký plech	3	☼	140-150	20-30
	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☼	140-150	25-35
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	☼	140-150	25-35
Makronky	Univerzální vysoký plech	2	☐	110-130	30-40
	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☼	110-120	35-45
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	☼	110-120	35-45
Pěnové dortičky	Univerzální vysoký plech	3	☼	80-100	100-150
Tarteletky	Rošt s plechem na tarteletky	3	☐	180-200	20-25
	2 rošty s plechem na tarteletky	3+1	☼	160-180	25-30
Pečivo z odpalovaného těsta	Univerzální vysoký plech	2	☐	210-230	30-40
Pečivo z listového těsta	Univerzální vysoký plech	3	☼	190-200	25-35
	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☼	190-200	30-40
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	☼	170-180	35-45
Kynuté pečivo	Univerzální vysoký plech	2	☐	190-210	20-30
	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☼	160-180	25-35

Chléb a housky



Při přípravě pečiva mějte troubu předehřátou, pokud ovšem nebude v návodu uvedeno jinak.

Do rozehřáté trouby nikdy nevlévejte vodu.

Chléb a housky	Příslušenství	Výška	Typ vyhřívání	Teplota v °C	Doba v minutách
Chléb s droždím z 1,2 kg mouky	Univerzální plech	2	☐	270	8
				200	35-45
Chléb s kváskem z 1,2 kg mouky	Univerzální plech	2	☐	270	8
				200	40-50
Pečivo z formy	Univerzální plech	2	☐	270	15-20
Housky (nepředehřívát troubu)	Univerzální plech	3	☐	200	20-30
Housky s droždím, sladké	Univerzální plech	3	☐	180-200	15-20
	Univerzální plech + pečicí plech	3+1	☼	150-170	20-30

Rady a praktické pokyny pro pečení

Pokud chcete použít vlastní recept.	Můžete se orientovat podle podobného pokrmu z tabulky s dobou pečení.
Jak zjistit, zda je třeňový koláč hotový:	Přibližně 10 minut před uplynutím uvedené doby pečení píchnete tenkou špejlí do koláče v místě, kde je nejvyšší. Když na špejli neulpívá těsto, je koláč hotový.
Koláč nevyskočil nebo spadl.	Příště použijte v receptu méně tekutin nebo zvolte o 10 stupňů nižší teplotu pečení. Dodržujte také dobu hnětení uvedenou v receptu.
Koláč hezky vyběhl uprostřed, na okrajích ale spadl.	Nevymazávejte formu na pečení. Když je koláč hotový, opatrně ho uvolněte nožem z formy na pečení.
Koláč je nahoře příliš tmavý.	Zasuňte koláč níže, zvolte nižší teplotu pečení a nechte koláč péct déle.

Koláč je příliš suchý.	Do hotového koláče udělejte tenkou špejlí několik otvorů. Do nich nakapejte trochu ovocné šťávy nebo alkoholu. Příště zvolte o 10 stupňů vyšší teplotu pečení a zkrátte dobu pečení.
Chléb nebo sladké pečivo (například tvarohový koláč) vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavé (vlhké, místy mokré).	Příště použijte méně tekutiny a nechte pečivo v pečicí troubě delší dobu při nižší teplotě. U dortů se šťavnatou horní vrstvou upečte nejprve korpus. Korpus koláče posypte nasekanými mandlemi nebo strouhankou, než ho pokladete horní vrstvou. Dodržujte pokyny uvedené v receptu a doby pečení.
Pečivo zhnědne nerovnoměrně.	Nastavte nižší teplotu, pečivo se tak bude péct rovnoměrněji. Choulostivé pečivo pečte pomocí horního a dolního ohřevu  na jedné úrovni. Přečnávající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Ustříhnete ho vždy podle velikosti plechu na pečení.
Ovocný koláč je zespodu příliš světlý.	Koláč příště zasuňte o jednu úroveň níže.
Šťáva z ovoce přetéká.	Příště použijte univerzální vysoký plech, pokud ho máte.
Drobné pečivo z kynutého těsta se může při pečení slepit.	Snažte se nechávat mezeru přibližně 2 cm. Tak bude mít pečivo dostatek místa, aby mohlo zvětšit svůj objem a opéci se ze všech stran.
Pečli jste na různých úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodním.	Pro pečení na různých úrovních nastavte vždy 3D horký vzduch  . Když zasunete více plechů na pečení, nemusí být bezpodmínečně hotové ve stejnou dobu.
Při pečení šťavnatých koláčů se vytváří kondenzovaná voda.	Při pečení může vznikat vodní pára. Část této páry odvádí odtaž pečicí trouby a může se srážet v podobě kapiček na ovládacím panelu nebo na čelních stranách sousedních skříněk. Jedná se o normální fyzikální reakci.

Maso, drůbež, ryby

Nádobí

Je možné použít jakoukoli nádobu odolnou vůči teplu. Při pečení velikých kusů lze použít rovněž smaltovaný plech.

Nejvhodnějším nádobím jsou nádoby ze skla. Zkontrolujte zda víko pekáče správně padne a dobře nádobu přikrývá.

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

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

Údaje uvedené v tabulkách:

Nádoba bez pokličky = odkryto

Nádoba s pokličkou = přikryto

Nádobu dávejte vždy doprostřed roštu.

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

Pečení

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryté do výšky cca 1/2 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.

Grilování

Vždy grilujte se zavřenou troubou.

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

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

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

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

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

Jednotlivé porce otočte po uplynutí 2/3 času.

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







Maso

Kusy masa v polovině doby obraťte.

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

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

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

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výška	Typ vyhřívání	Teplota v °C, stupeň grilování	Doba v minutách
Hovězí maso	Dušené hovězí maso	přikryto	2		200-220	100
			2		190-210	120
			2		180-200	140
Hovězí svíčková, středně propečená	1,0 kg	odkryto	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, středně propečený	1,0 kg	odkryto	1		220-240	60

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výška	Typ vyhřívání	Teplota v °C, stupeň grilování	Doba v minutách
Bítek, 3 cm tloušťka, středně propečený		Rošt + univerzální plech	5+1		3	15
Telecí maso						
Telecí pečeně	1,0 kg	odkryto	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Telecí kýta	1,5 kg	odkryto	2		210-230	140
Vepřové maso						
Pečené maso bez špeku (na př. hlava)	1,0 kg	odkryto	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Pečené maso se špekem (na př. plecko)	1,0 kg	odkryto	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Vepřová roštěná	500 g	Rošt + univerzální plech	3+1		230-240	30
Vepřová pečeně, libová	1,0 kg	odkryto	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Vepřová nožička s kostí	1,0 kg	přikryto	2		210-230	70
Bítek, tloušťka 2 cm		Rošt + univerzální plech	5+1		3	15
Vepřové medailonky, tloušťka 3 cm		Rošt + univerzální plech	5+1		3	10
Jehněčí maso						
Jehněčí hřbet s kostí	1,5 kg	odkryto	2		190-210	60
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená	1,5 kg	odkryto	1		160-180	120
Zvěřina						
Srnčí svíčková s kostí	1,5 kg	odkryto	2		200-220	50
Srnčí kýta bez kosti	1,5 kg	přikryto	2		210-230	100
Pečené kančí maso	1,5 kg	přikryto	2		180-200	140
Pečené jelení maso	1,5 kg	přikryto	2		180-200	130
Králík	2,0 kg	přikryto	2		220-240	60
Mleté maso						
Sekaná	z 500 g masa	odkryto	1		180-200	80
Klobásy						
Klobásy		Rošt + univerzální plech	4+1		3	15

Drůbež

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



Drůbež vcelku pokládejte na rošt nejprve hrudí dolů. Po uplynutí $\frac{2}{3}$ uvažovaného času maso otočte.

Jednotlivé kusy pečeně, krůtí rolku nebo krůtí prsa otočte po uplynutí poloviny času pečení. Menší porce drůbežního otočte po uplynutí $\frac{2}{3}$ času.

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

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

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

Drůbež	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výška	Typ vyhřívání	Teplota v °C, stupeň grilování	Doba v minutách
Kuře celé	1,2 kg	Rošt	2		220-240	60-70
Brojler celý	1,6 kg	Rošt	2		210-230	80-90
Kuře půlky	500 g každý kus	Rošt	2		220-240	40-50
Kuřecí kousky	150 g každý kus	Rošt	3		210-230	30-40
Kuřecí kousky	300 g každý kus	Rošt	3		210-230	35-45
Kuřecí prsa	200 g každý kus	Rošt	3		3	30-40
Kachna celá	2,0 kg	Rošt	2		190-210	100-110
Kachna, prsa	300 g každý kus	Rošt	3		240-260	30-40
Husa celá	3,5-4,0 kg	Rošt	2		170-190	120-140
Husí stehna	400 g každý kus	Rošt	3		220-240	40-50
Krůta malá, celá	3,0 kg	Rošt	2		180-200	80-100
Krůtí maso, rolka	1,5 kg	odkryto	1		200-220	110-130
Krůtí prsa	1,0 kg	přikryto	2		180-200	90
Krůta, horní stehno	1,0 kg	Rošt	2		180-200	90-100

Ryby

Naporcované ryby otočte po uplynutí $\frac{2}{3}$ stanoveného času.

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

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

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

Ryby	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výška	Typ vyhřívání	Teplota v °C, stupeň grilování	Doba v minutách
Ryba celá	cca 300 g	Rošt	2		2	20-25
	1,0 kg	Rošt	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Rošt	2		190-210	60-70
	2,0 kg	přikryto	2		190-210	70-80
Břicho ryby, o tloušťce 3 cm		Rošt	3		2	20-25
Rybí filé		přikryto	2		210-230	25-30

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“. Zatláče 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.

Zapečené pokrmy, nákypy, topinky

Nádobu stavte vždy na mřížku.

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

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

Pokrm	Příslušenství a nádoby	Výška	Typ vyhřívání	Teplota v °C, stupeň grilování	Doba v minutách
Zapékání					
Sladký nákyp	Zapékací forma	2		180-200	50-60
Suflé	Zapékací forma	2		180-200	35-45
	Jednotlivé formičky	2		200-220	25-30
Zapečené těstoviny	Zapékací forma	2		200-220	40-50
Lasagne	Zapékací forma	2		180-200	40-50
Zapékání					
Zapečené brambory ze syrových surovin, max. výška 4 cm	1 zapékací forma	2		160-180	60-80
	2 zapékací formy	3+1		150-170	60-80
Topinky					
4 kousky, opečené	Rošt + univerzální plech	3+1		160-170	10-15
12 kousků, opečené	Rošt + univerzální plech	3+1		160-170	15-20

Hotové výrobky

Dodržujte pokyny výrobce na obalu.

Když na příslušenství položíte papír na pečení, dbejte na to, aby byl vhodný pro vysoké teploty. Velikost papíru přizpůsobte nádobě.

Výsledek pečení vždy silně závisí na příslušných potravinách. U syrových potravin se může vyskytovat nestejněměrná a rozdílná barva.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Čas v minutách
Pizza, zmrazená					
Pizza s tenkým těstem	Univerzální vysoký plech	2		200-220	15-25
	Rošt + univerzální vysoký plech	3+1		180-200	25-35
Pizza se silnou vrstvou těsta	Univerzální vysoký plech	2		170-190	20-30
	Rošt + univerzální vysoký plech	3+1		170-190	30-40
Pizza–bagetka	Univerzální vysoký plech	3		170-190	20-30

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Čas v minutách
Minipizza	Univerzální vysoký plech	3		190-210	10-20
Pizza, chlazená					
Pizza (předehřát)	Univerzální vysoký plech	1		180-200	10-15
Bramborové pokrmy, zmrazené					
Hranolky	Univerzální vysoký plech	3		190-210	20-30
	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		190-200	35-45
Krokety	Univerzální vysoký plech	3		190-210	20-25
Bramboráky, plněné brambory	Univerzální vysoký plech	3		200-220	15-25
Pečivo, zmrazené					
Housky, bagety	Univerzální vysoký plech	3		180-200	10-20
Preclíky (syrové polotovary)	Univerzální vysoký plech	3		200-220	10-20
Pečivo, předpečené					
Housky, bagety	Univerzální vysoký plech	2		190-210	10-20
	Rošt + univerzální vysoký plech	3+1		160-180	20-25
Zmrazené výrobky pro dopečení					
Rybí prsty	Univerzální vysoký plech	2		220-240	10-20
Kuřecí kousky, nugetky	Univerzální vysoký plech	3		200-220	15-25
Pečivo z listového těsta, zmrazené					
Pečivo z listového těsta	Univerzální vysoký plech	3		190-210	30-35

Speciality

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

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

Příprava jogurtu

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

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

4. Vyhřejte troubu na uvedenou teplotu.

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

Kynutí těsta

1. Obvyklým způsobem připravte kynuté těsto. Těsto vyklopte do tepelně odolné keramické nádoby a přikryjte ji pokličkou.
2. Vyhřejte troubu na uvedenou teplotu.
3. Spotřebič vypněte a ponechte těsto uvnitř trouby, aby mohlo vykynout.

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

Rozmrazování

Doba rozmrazování potravin závisí na jejich druhu a množství.

Dbejte pokynů výrobce uvedených na obalu.

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

Drůbež pokládejte na talíř hrudí dolů.

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



Sušení

Ovoce a zelenina k sušení musí být ve výborném stavu. Před sušením je důkladně omyjte.

Nechejte je důkladně okapat a utřete dosucha.

Umístěte univerzální plech do výšky 3 a rošt do výšky 1.

Univerzální plech a rošt pokryjte speciálním papírem na pečení nebo pergamenovým papírem.

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

Upozornění: Pokud ovoce nebo zelenina obsahuje velké množství šťávy nebo vody, bude se muset několikrát otočit. Usušené ovoce nebo zeleninu ihned sejměte z papíru.

Výroba džemů

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

Pozor!

Nepoužívejte větší nebo vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

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

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

Příprava


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

3. Na každou sklenici položte navlhčenou gumičku a víčko.

4. Sklenice uzavřete pomocí zavařovací hlavy.

Do trouby vkládejte maximálně šest sklenic zároveň.

Naprogramování

1. Umístěte univerzální plech do výšky 2. Postavte sklenice na plech tak, aby se vzájemně nedotýkaly.
2. Na univerzální plech nalijte ½ l teplé vody (cca 80 °C).
3. Zavřete dvířka trouby.
4. Nastavte ovladač funkcí na spodní ohřev .
5. Nastavte teplotu v rozmezí 170 a 180 °C.

Výroba džemů

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

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

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

Zavařování zeleniny

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

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

Vyndání sklenic z trouby

Po dokončení zavařování vyndejte sklenice z trouby.

Pozor!

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

Akrylamid v pokrmech

Akrylamid vzniká především v obilných a bramborových pokrmech, které se připravují při vysokých teplotách, např. hranolkách, toastech, houskách, chlebu a jemném pečivu (sušenkách, jemném sladkém pečivu, vánočním cukroví).

Doporučení pro přípravu pokrmů s nízkým obsahem akrylamidu

Všeobecně	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pečte co možná nejkratší dobu. ■ Pokrmy pečte dozlatova, nikoli aby byly příliš tmavé. ■ Velké a hrubé pokrmy obsahují málo akrylamidu.
Pečení	<p>Pomocí horního-/dolního ohřevu max. 200 °C</p> <p>Pomocí 3D horkého vzduchu max. 180 °C.</p>
Pečivo a sušenky	<p>Pomocí horního-/dolního ohřevu max. 190 °C.</p> <p>Pomocí 3D horkého vzduchu max. 170 °C.</p> <p>Vejce nebo vaječný žloutek snižuje tvorbu akrylamidu.</p>
Hranolky pečené v troubě	Na plechu na pečení rovnoměrně rozprostřete jednu vrstvu. Na každý pečicí plech rozprostřete minimálně 400 g, aby se brambory nevysušily.

Zkušební pokrmy

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

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

Pečení

Pečení na 2 úrovních:

Univerzální vysoký plech zasuňte vždy nad plech na pečení.

Pečení na 3 úrovních:

Univerzální vysoký plech zasuňte doprostřed.

Stříkané pečivo:

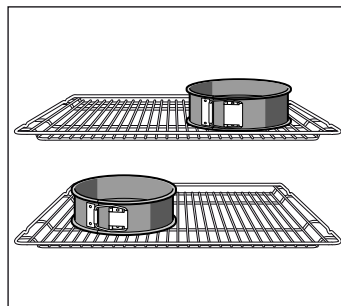
Plech na pečení, které jste do pečicí trouby vložili současně, nemusí být bezpodmínečně hotové ve stejnou dobu.

Zakrytý jablek koláč na 1 úrovni:

Mezi tmavými rozevíracími formami nechte dostatečnou vzdálenost.

Zakrytý jablek koláč na 2 úrovních:

Tmavé rozevírací formy postavte úhlopříčně nad sebe.



Koláče v rozevíracích formách z bílého plechu:


Pečte pomocí horního a dolního ohřevu ☐ na 1 úrovni.

Rozevírací formy nestavte na rošt, ale na univerzální vysoký plech.

Pokrm	Příslušenství a formy na pečení	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v minutách
stříkané pečivo (předehřát*)	Univerzální vysoký plech	3	☐	150-160	20-30
	Univerzální vysoký plech	3	☒	140-150	20-30
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	140-150	25-35
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	☒	140-150	25-35
koláčky (předehřát*)	Univerzální vysoký plech	3	☐	150-170	20-30
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	140-160	25-35
	Univerzální vysoký plech	3	☒	150-160	25-30
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	☒	140-150	25-30
piškot (předehřát*)	Rozevírací forma na roštu	2	☐	170-180	30-40
Vodový piškot	Rozevírací forma na roštu	2	☒	165-175	35-45

* Rychloohřev nepoužívejte pro předehřátí pečicí trouby.

Rošty a plechy na pečení obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně.

Pokrm	Příslušenství a formy na pečení	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v minutách
Kynutý koláč na plechu	Univerzální vysoký plech	3		160-180	30-40
	Univerzální vysoký plech	3		150-170	30-45
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		160-170	30-40
zakrytý jablkový koláč	rošt + 2 rozevírací formy Ø 20 cm	1		190-210	70-90
	2 rošty + 2 rozevírací formy Ø 20 cm	3+1		170-190	60-80

* Rychloohřev nepoužívejte pro předehřátí pečicí trouby.

Rošty a plechy na pečení obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně.

Grilování

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

Pokrm	Příslušenství	Výška	Typ ohřevu	Stupeň grilování	Doba v minutách
Opékání topinek (předehřát 10 min)	Rošt	5		3	1/2-2
Hamburger telecí, 12 kusů* (nepředehřívá)	Rošt + smaltovaný plech	4+1		3	25-30

* Otočte po uplynutí 2/3 času.

Dôležité bezpečnostné pokyny	25	Demontáž a montáž skiel dvierok	35
Príčiny poškodení	26	Čo robiť v prípade poruchy	36
Váš nový sporák	27	Prehľad prevádzkových porúch	36
Ovládací panel	27	Výmena lampy	36
Volič funkcií	28	Ochranné sklo	36
Ovládacie tlačidlá a displej	28	Zákaznícky servis	37
Volič teploty	28	Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD)	37
Varný priestor	28	Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia	37
Vaše príslušenstvo	29	Úspora energie	37
Čistenie príslušenstva	29	Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia	37
Osobitné príslušenstvo	29	Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu	37
Pred prvým použitím	30	Koláče a pečivo	37
Naprogramovanie času	30	Rady a praktické upozornenia týkajúce sa pečenia	40
Zahriatie rúry	30	Mäso, hydina, ryby	41
Čistenie príslušenstva	30	Tipy na pečenie a grilovanie	43
Nastavenie rúry na pečenie	30	Nákypy, zapečené pokrmy, toasty	43
Druh ohrevu a teplota	30	Hotové produkty	44
Rýchloohrev	30	Špeciálne pokrmy	44
Nastavenie funkcií času	31	Rozmrazovanie	45
Časomer	31	Sušenie	45
Dĺžka času varenia	31	Zaváranie	45
Čas ukončenia varenia	32	Akrylamid v jedlách	46
Čas	32	Skúšobné jedlá	47
Detská poistka	32	Pečenie	47
Zmena základného nastavenia	33	Grilovanie	47
Údržba a čistenie	33		
Čistiace prostriedky	33		
Funkcia osvetlenie	34		
Zloženie grilovacieho telesa	34		
Zloženie a nasadenie mriežok alebo závesných roštov na ľavej a pravej strane	34		
Zloženie a nasadenie dvierok rúry na pečenie	35		

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. Pokiaľ je spotrebič nesprávne zapojený, nemáte v prípade škody nárok na záruku.

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

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* vnávođe na používanie.

Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety uložené vo varnom priestore sa môžu zapáliť. Vo varnom priestore nikdy neukladajte horľavé predmety. Ak sa v spotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárajte jeho dvierka. Vypnite spotrebič avyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej 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 v horúcom 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 vyškolény 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 v poistkovej skrinke.
- Vadný spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Vadný spotrebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte sieťovú zástrčku ze zásuvky alebo vypněte pojistku v pojistkovej skříňce. Zavolejte servis.

Nebezpečenstvo popálenia!

Počas aktívnej funkcie čistenia je vonkajší povrch spotrebiča veľmi horúci. V tomto čase sa 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.

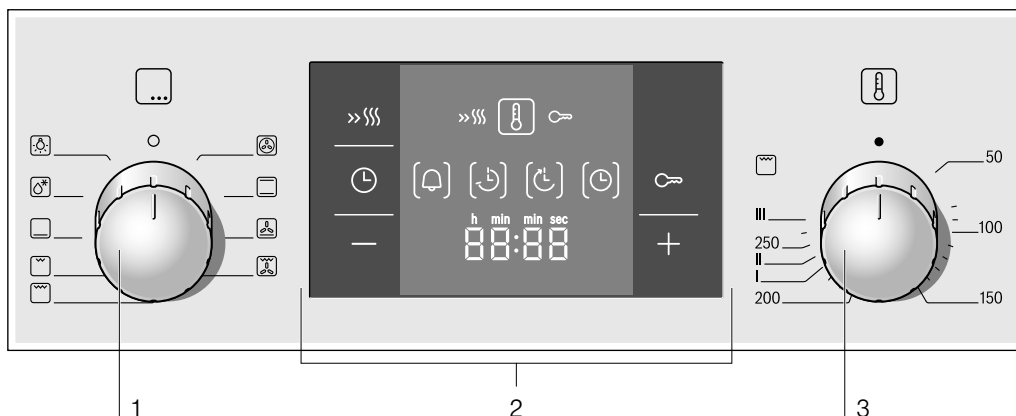
- Vychladnutie s otvorenými dvierkami spotrebiča: Varný priestor nechajte vychladnúť vždy uzavretý. Aj keď dvierka rúry len trochu otvoríte, môže časom dôjsť k poškodeniu susedných hrán kuchynskej linky.
- Silno znečistené tesnenie dvierok: Ak je tesnenie dvierok silno znečistené, dvierka spotrebiča 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 anevešajte sa na otvorené dvierka spotrebiča. Na dvierka spotrebiča neodkladajte žiaden riad alebo príslušenstvo.
- Vsunutie príslušenstva: Podľa typu spotrebiča môže príslušenstvo poškrabať 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.

Váš nový sporák

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

Ovládací panel

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



Použitie

1	Ovládač funkcií
2	Ovládacie tlačidlá a displej
3	Volič teploty

Zatlačacie otočné voliče

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

Tlačidlá

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

Volič funkcií

Voličom funkcií nastavíte druh ohrevu.

Poloha	Použitie
Poloha na nule	Rúra na pečenie je vypnutá.
3D horúci vzduch*	Na koláče a pečivo. Možné je pečenie na troch úrovniach. Ventilátor na zadnej stene rúry rovnomerne rozháňa teplo v rúre na pečenie.
Horný/dolný ohrev*	Na koláče, nákypy a chudé kúsky mäsa, napr. tefacieho alebo diviny, na jednej úrovni. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
Stupeň pečenia pizze	Rýchla príprava mrazených výrobkov bez predhrievania, napr. pizza, zemiakové hranolčeky alebo pečivo z lístkového cesta. Teplo prichádza zdola a z ventilátora na zadnej stene rúry.
Grilovanie s cirkuláciou vzduchu	Pečenie mäsa, hydiny a rýb. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor rovnomerne rozvádza teplo grilu okolo jedla.
Gril, veľká plocha	Na grilovanie steakov, klobás, toastov a rýb. Rozohreje sa celá plocha pod vyhrievacím telesom grilu.
Gril, malá plocha	Grilovanie malých množstiev steakov, párkov, toastov a rýb. Rozohreje sa vnútorná časť vyhrievacieho telesa grilu.
Dolný ohrev	Zaváranie, pečenie a zapekanie. Teplo prichádza zdola.
Rozmrazovanie	Rozmrazovanie napr. mäsa, hydiny, chleba a koláčov. Ventilátor rovnomerne rozvádza teplo okolo jedla.
Osvetlenie	Zapnutie osvetlenia rúry

* Druh ohrevu, pre ktorý je určená trieda energetickej účinnosti podľa normy EN60350.

Keď sa nastaví druh ohrevu, osvetlenie rúry sa zapne.

Ovládacie tlačidlá a displej

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

Tlačidlo	Použitie
Rýchloohrievanie	Rýchly ohrev rúry.
Funkcie času	Voľba časomeru , dĺžky trvania času varenia , času ukončenia varenia a hodiny .
Detská poistka	Zablokovanie a odblokovanie ovládacieho panela.
Mínus	Zníženie nastavených hodnôt.
Plus	Zvýšenie nastavených hodnôt.

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

Volič teploty

Voličom teploty nastavíte teplotu ohrevu alebo úroveň grilu.

Poloha	Význam
Poloha nula	Rúra sa neohrieva.
50-270	Teplotné rozmedzie Vnútorná teplota rúry na pečenie v °C.
I, II, III	Grilovacie stupne Grilovacie stupne malého a širokého povrchu . I = stupeň 1, slabý ohrev II = stupeň 2, stredný ohrev III = stupeň 3, silný ohrev

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

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

Varný priestor

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

Ventilátor

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

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

Osvetlenie rúry

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

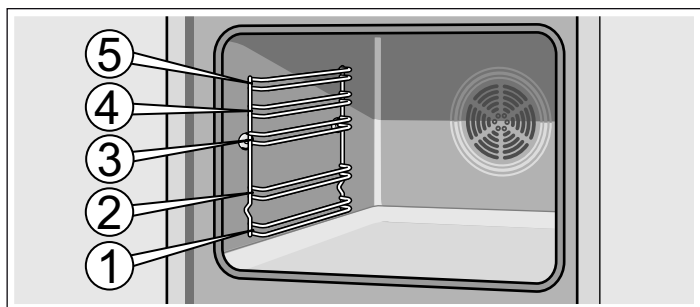
Vaše príslušenstvo

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

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

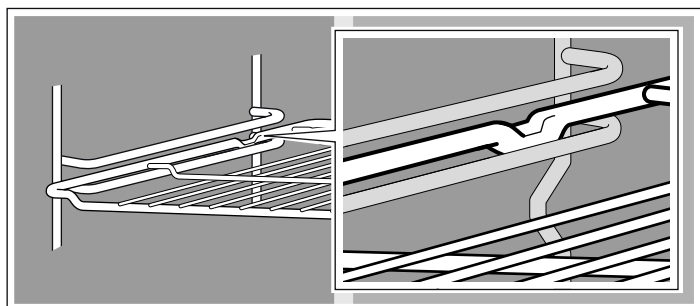
Čistenie príslušenstva

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



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

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



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

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

Vaša rúra na pečenie nemá všetko nižšie uvedené príslušenstvo.

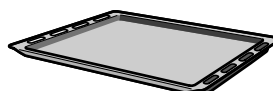
Príslušenstvo si môžete kúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo na internete.



Rošt

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

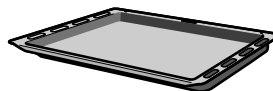
Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam rúry a zakrivením nadol.



Plochý smaltovaný plech na pečenie

Na koláče, cestoviny a suché pečivo.

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



Hlboký smaltovaný univerzálny pekáč

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

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

Osobitné príslušenstvo

Osobitné príslušenstvo si môžete kúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovanom obchode. Rozsiahlu ponuku k vašej rúre na pečenie nájdete v našich prospektoch alebo na internete. Dostupnosť, ako aj možnosť objednávky osobitného príslušenstva on-line, je v rôznych krajinách rozdielna. Prosím nahliadnite do predajných podkladov.


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


Osobitné príslušenstvo	Číslo HEZ	Použitie
Plochý smaltovaný plech na pečenie	HEZ361000	Na koláče a suché pečivo.
Hlboký smaltovaný univerzálny pekáč	HEZ362000	Na prípravu šľavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov pečeného mäsa. Dá sa používať aj ako nádoba na zachytenie tuku, keď grilujete priamo na rošte.
Rošt	HEZ364000	Na nádoby, koláčové formy, pečené mäso, grilované jedlá a hlboko zmrazené jedlá.
Plech na pizzu	HEZ317000	Ideálny na pizzu, hlboko zmrazené výrobky alebo veľké, okrúhle koláče. Plech na pizzu môžete použiť namiesto hlbokého univerzálného pekáča. Plech položte na rošt a riadte sa údajmi v tabuľkách.
Sklenený pekáč	HEZ915001	Sklenený pekáč je vhodný na prípravu dusených jedál a nákyrov, ktoré pripravujete v rúre na pečenie. Mimoriadne vhodný je na prípravu s využitím programu alebo automatického pečenia.
Teleskopický výsuv, 3-dielny	HEZ368301	S výsuvnými koľajničkami vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.

Pred prvým použitím

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

Naprogramovanie času

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


1. Stlačte tlačidlo .

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

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

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas zobrazí.

Zahriatie rúry

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

1. Pomocou ovládača funkcií zvolte horný a spodný ohrev .

2. Volič teploty nastavte na 240 °C.

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

Čistenie príslušenstva

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

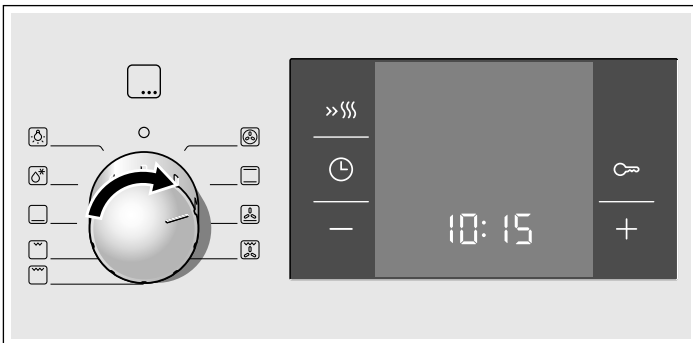
Nastavenie rúry na pečenie

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

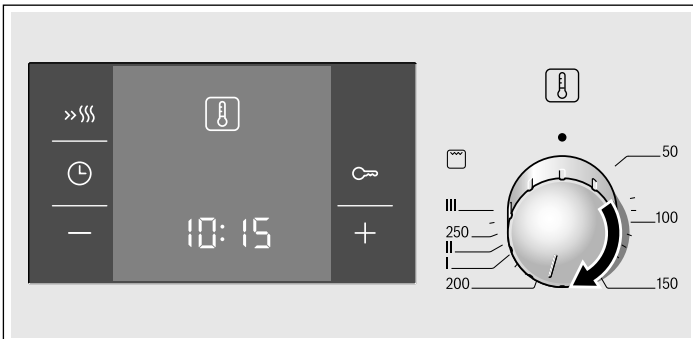
Druh ohrevu a teplota

Pozri obrázok: horný a spodný ohrev  na 190 °C.

1. Pomocou ovládača funkcií vyberte druh ohrevu.



2. Pomocou voliča teploty nastavíte teplotu alebo stupeň grilovania.



Rúra na pečenie sa zohrieva.

Vypnutie rúry

Volič funkcií otočte doprava na nulu.





Zmena nastavení

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

Rýchloohrev

Vďaka rýchloohrevu dosiahne vaša rúra na pečenie nastavenú rýchlosť mimoriadne rýchlo.

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

- 3D horúci vzduch 
- Horný/dolný ohrev 
- Nastavenie pre pizzu 
- Dolný ohrev 

Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok pečenia, vložte jedlo do varného priestoru až vtedy, keď sa rýchloohrev ukončí.

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu.

2. Krátko stlačte tlačidlo **»»»**.

V indikačnom poli sa rozsvieti symbol **»»»**. Rúra na pečenie začne hriať.


Koniec rýchloohrievania

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

Zrušenie rýchloohrievania

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


Nastavenie funkcií času

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

Časomer

Chod časomeru nezávisí od chodu rúry na pečenie. Časomer je vybavený vlastným signálom. Takto je možné určiť, či uplynul čas nastavený na časomere alebo nastalo automatické vypnutie rúry na pečenie (dĺžka trvania času varenia).


1. Stlačte tlačidlo .

Na displeji sa rozsvietia symboly času a zátvorky sa objavia pri .



2. Pomocou tlačidiel + alebo - nastavte čas na časomere.

Navrhovaná hodnota tlačidla + = 10 minút

Navrhovaná hodnota tlačidla - = 5 minút

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


Čas nastavený na časomere vypršal.

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

Úprava času časomeru






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

Zrušenie času časomeru

Nastavte čas časomeru na  pomocou tlačidla -. Po niekoľkých sekundách sa objaví upravený čas. Časomer sa vypne.

Overenie nastaveného času

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

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

Dĺžka času varenia



Rúra na pečenie umožňuje nastaviť trvanie času varenia každého pokrmu. Po uplynutí času varenia sa rúra na pečenie automaticky vypne. Vďaka tomu nie je potrebné prerušovať iné aktivity z dôvodu potreby vypnutia rúry alebo prekročenia potrebného času varenia z nepozornosti.

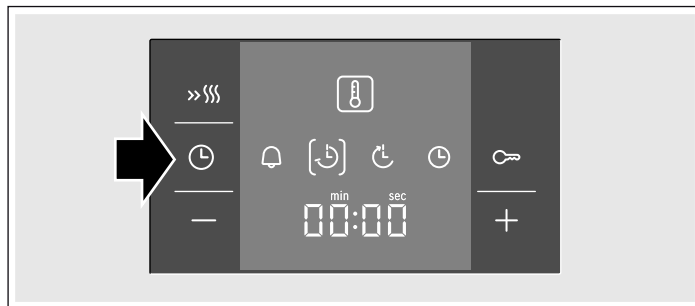
Pozrite obrázok: dĺžka trvania času varenia je 45 minút.

1. Pomocou ovládača funkcií vyberte druh ohrevu.

2. Pomocou voliča teploty vyberte teplotu alebo stupeň grilovania.

3. Niekoľkokrát stlačte tlačidlo .

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




4. Pomocou tlačidiel + alebo - upravte dĺžku trvania času varenia.




Navrhovaná hodnota tlačidla + = 30 minút

Navrhovaná hodnota tlačidla - = 10 minút




Po niekoľkých sekundách sa rúra na pečenie zapne. Na displeji sa zobrazí priebeh času nastaveného na časomere a rozsvieti sa symbol . Zvyšné symboly času sa vypnú.



Čas pečenia vypršal.

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

Upravte dĺžku trvania času varenia






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

Zrušenie času pečenia

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

Overenie nastaveného času

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




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

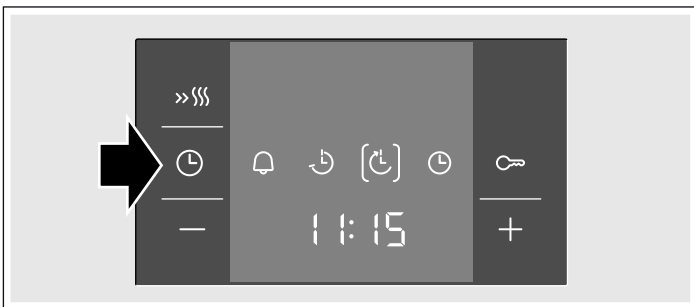
Čas ukončenia varenia

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

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






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

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





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




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


Čas pečenia vypršal.

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

Zmena času ukončenia






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

Zrušenie času ukončenia


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


Overenie nastaveného času

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

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

Čas



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

1. Stlačte tlačidlo .
V indikačnom poli sa zobrazí čas **12:00**.
2. Čas nastavte tlačidlom **+** alebo **-**.

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas zobrazí.

Zmena času

Predtým nesmie byť nastavená žiadna iná funkcia času.

1. Stlačte štyrikrát tlačidlo .
Na displeji sa rozsvietia symboly času, zátvorky sa objavia pri .
2. Zmeňte čas pomocou tlačidiel **+** alebo **-**.
Naprogramovaný čas sa zobrazí po niekoľkých sekundách.

Zrušenie zobrazenia času

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

Detská poistka


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


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

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


Aktivácia detskej poistky


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

Stlačte tlačidlo  asi na štyri sekundy.

Na displeji sa zobrazí symbol . Detská poistka je aktivovaná.

Deaktivácia detskej poistky

Stlačte tlačidlo  asi na štyri sekundy.

Symbol  na displeji sa vypne. Detská poistka je deaktivovaná.

Zmena základného nastavenia

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

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

* Výrobné nastavenie

Predtým nesmie byť nastavená žiadna iná funkcia času.

1. Stlačte tlačidlo ☐ približne 4 sekundy.
Na displeji sa zobrazí aktuálne základné nastavenie pre čas, napr. ☐ 1 pre voľbu 1.
 2. Zmeňte základné nastavenie pomocou tlačidiel + alebo -.
 3. Potvrďte tlačidlom ☐.
Na displeji sa zobrazia nasledujúce základné nastavenia. Pomocou tlačidla ☐ možno prechádzať jednotlivými stupňami a pomocou tlačidiel + alebo - možno meniť nastavenie.
 4. Na ukončenie stlačte tlačidlo ☐ približne 4 sekundy.
Všetky základné nastavenia boli použité.
- Základné nastavenia sa môžu kedykoľvek znova zmeniť.

Údržba a čistenie

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

Upozornenia

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

Čistiace prostriedky

Aby nedošlo k poškodeniu rôznych povrchov používaním nevhodných čistiacich prostriedkov, riaďte sa pokynmi v tabuľke. Nepoužívajte

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

Nové handričky pred použitím riadne vyperte.


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

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

Čistenie samočistiacich plôch vo varnom priestore

Niektoré rúry majú zadnú stenu, bočné steny alebo hornú stenu varného priestoru potiahnutú vysokoporéznou keramikou vrstvou. 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. Dôkladne vyčistite dno a steny rúry, ktoré nie sú potiahnuté touto vrstvou.
2. Nastavte druh ohrevu 3D horúci vzduch .
3. Prázdnu, zatvorenú rúru rozohrievajte približne 2 hodiny na maximálnej teplote.

Keramiká vrstva sa zregeneruje. Hnedasté, čierne alebo belavé zvyšky odstráňte vodou a mäkkou špongiou hneď po vychladnutí rúry.

Ľahké sfarbenie povrchovej vrstvy nemá na samočistenie žiaden vplyv.

Pozor!

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

Čistenie dna a smaltovaných strán

Používajte handričku a teplú vodu s trochou mydla alebo octu.

V prípade veľkého znečistenia použite kovovú drôtku z jemnej ocele a prostriedok určený na čistenie rúr na pečenie. Používajte, len ak je rúra na pečenie vychladnutá. Samočistiace plochy nikdy nečistite pomocou kovovej drôtky a prostriedkom na čistenie rúr na pečenie.

Funkcia osvetlenie

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

Rozsvietenie svetla

Otočte volič funkcií do polohy .

Svetlo sa rozsvieti. Volič teploty ostane vypnutý.

Zhasnutie svetla

Otočte volič funkcií do polohy o.

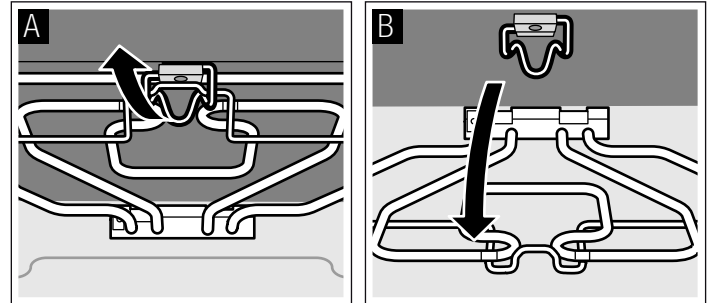
Zloženie grilovacieho telesa

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

Nebezpečenstvo popálenia!!

Rúra musí byť vychladnutá.

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



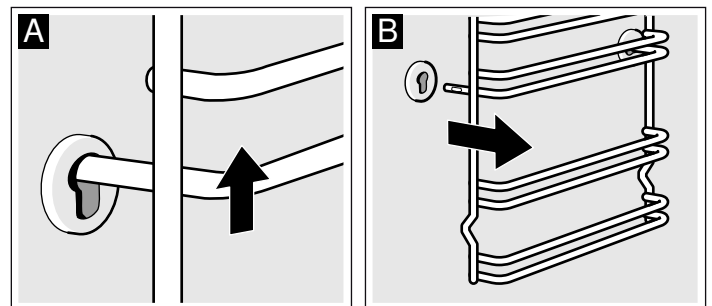
Po ukončení čistenia opätovne vložte grilovacie teleso do hornej časti rúry. Úchytku stlačte smerom nadol a nasadte grilovacie teleso.

Zloženie a nasadenie mriežok alebo závesných roštov na ľavej a pravej strane

Mriežky a závesné rošty možno pri ich čistení zložiť. Rúra musí byť vychladnutá.

Vyvesenie rámu alebo koľajničiek

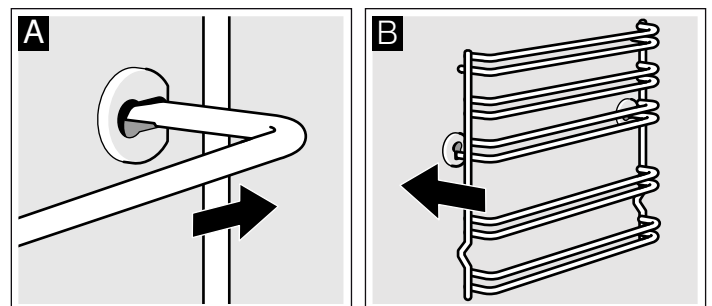
1. Rám alebo koľajničky vpredu nadvihnite nahor a vyveste (obr. A).
2. Potom celý rám alebo koľajničku vyťahnite dopredu a vyberte ho von (obrázok B).



Rámy alebo koľajničky vyčistite čistiacim prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefkou.

Zloženie mriežok a závesných roštov

1. Mriežku alebo závesný rošt najprv vložte do zadnej drážky pritláčajúc smerom dozadu (obrázok A)
2. a až potom do prednej drážky (obrázok B).

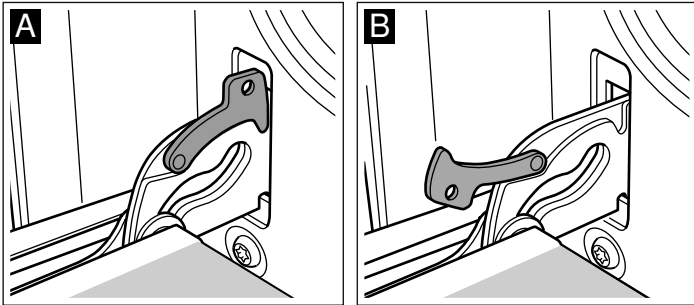


Mriežky alebo závesné rošty upevnite vľavo aj vpravo. Zahnutá časť musí vždy smerovať nadol.

Zloženie a nasadenie dvierok rúry na pečenie

Na zjednodušenie demontovania dvierok a čistenia sklenených tabúľ sa dvierka môžu zložiť.

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

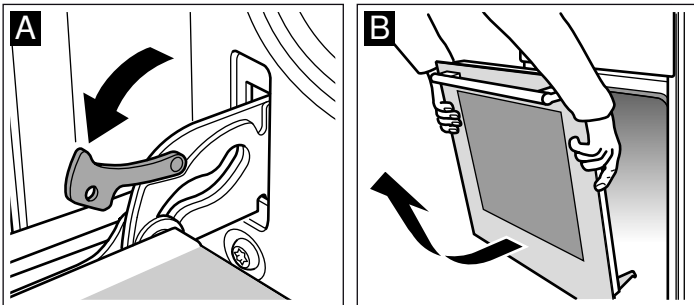


⚠ Nebezpečenstvo poranenia!!

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

Zloženie dvierok

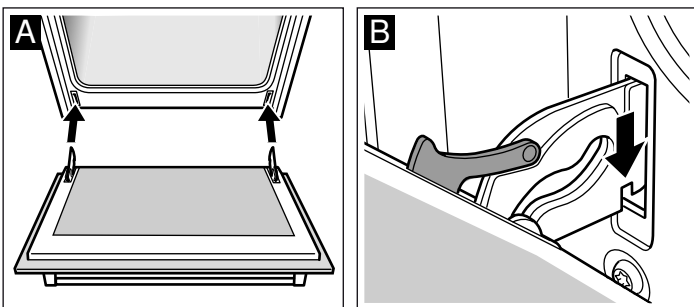
1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Vyklopte obe zaistovacie páčky, vľavo a vpravo (obrázok A).
3. Dvierka rúry na pečenie zatvorte až na doraz (obrázok B). Dvierka uchopte obidvoma rukami vľavo a vpravo. Zatvorte ich ešte trochu viac a vytiahnite ich.



Nasadenie dvierok

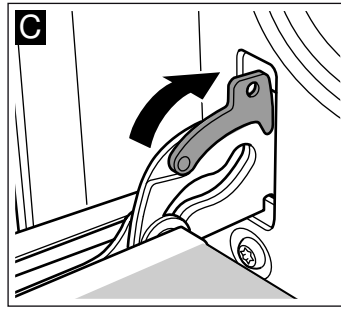
Pri opätovnom nasadení dvierok postupujte rovnako, len v opačnom poradí.

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



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

3. Opätovne zacvaknite obe zaistovacie páčky (obrázok C). Zatvorte dvierka rúry.



⚠ Nebezpečenstvo poranenia!!

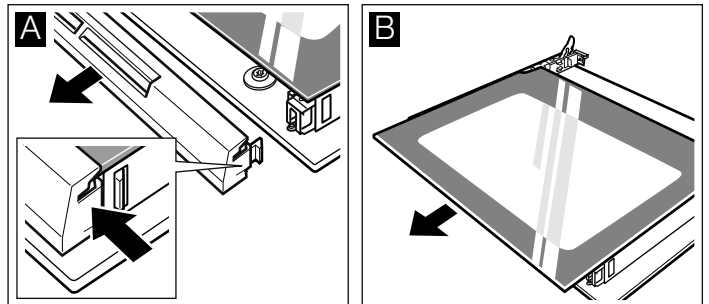
V prípade, že dvierka vypadnú alebo sa úchyty náhle zatvoria, nedotýkajte sa ich. Obráťte sa na stredisko technickej podpory.

Demontáž a montáž skiel dvierok

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

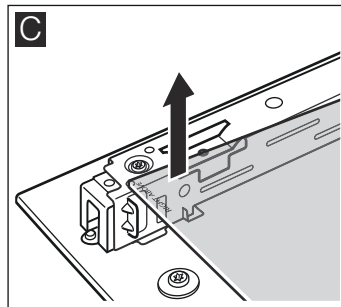
Demontáž

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



Ak majú dvierka tri sklá, postupujte okrem toho nasledovne:

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



Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou utierkou.

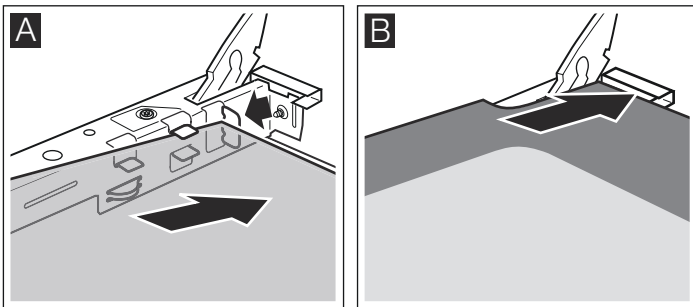
⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

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

Montáž

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

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




3. Nasadíte kryt a pritlačíte ho.
4. Zaveste dvierka rúry.

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


Čo robiť v prípade poruchy

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

Prehľad prevádzkových porúch

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

Chybové hlásenia

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

Nasledujúce chybové hlásenia môže vyriešiť používateľ vlastnými silami.

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

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!!

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

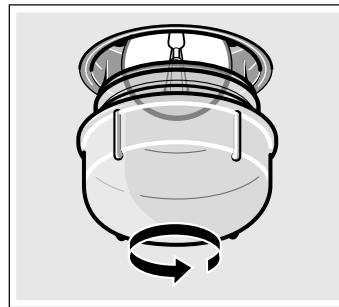
Výmena lampy

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

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!!

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

1. Aby ste sa vyhlí jeho poškodeniu, do vnútornej časti vychladnutej rúry položte kuchynskú utierku.
2. Ochranný kryt lampy odkrúťte smerom doľava.



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

Ochranné sklo

Poškodené ochranné sklo treba vymeniť. Ochranné sklo môžete zakúpiť v stredisku technickej podpory. Uvedte číslo výrobku a výrobné číslo spotrebiča.

Zákaznícky servis

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

Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD)

Pri komunikácii so servisom vždy uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.) vášho spotrebiča, aby sme vás mohli kvalifikovane obslužiť. Typový štítok s číslami nájdete vpravo, 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 chybnéj obsluhy bezplatná ani počas záručnej lehoty.

Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

Spoločnite 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 predhrejte podľa inštrukcií.
- Používajte tmavé, čierno lakované alebo smaltované plechy. Lepšie vstrebávajú teplotu.
- Počas varenia, pečenia alebo smaženia nechajte dvierka rúry zatvorené.
- Ak pečiete rôzne koláče, ideálne je piecť ich jeden za druhým. Rúra je ešte teplá. Skrátí sa tak čas pečenia druhého koláča. Tiež je možné vložiť dve formy naraz, a to jednu vedľa druhej.

- Pri dlhších časových intervaloch pečenia môžete rúru vypnúť 10 minút pred uplynutím času a využiť tak zvyškové teplo na dokončenie pokrmu.

Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



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

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

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu


Tu nájdete rôzne 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

Koláč sa vydarí najlepšie vtedy, keď sa pečie na jednej úrovni s horným a dolným ohrevom .

Ak sa pečie s použitím 3D horúceho vzduchu , na zasunutie príslušenstva sa odporúčajú nasledovné výšky:

- Koláč vo forme na pečenie: výška 2
- Koláč na plechu: výška 3

Pečte na viacerých úrovniach

Použite režim 3D horúci vzduch .

Pečenie na 2 úrovniach:

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

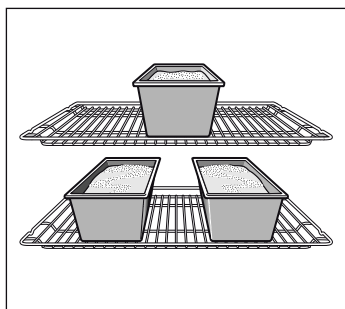
Pečenie na 3 úrovniach:

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

Plech na pečenie zasunutý súčasne do rúry nemusia byť hotové v rovnakom čase.

V tabuľkách nájdete množstvo tipov na prípravu vašich jedál.

Keď používate súčasne 3 pozdĺžne formy, musia byť umiestnené na rošte podľa znázornenia na obrázku.



Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

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

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

Tabuľky

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

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

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

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

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

Koláč vo forme na pečenie	Forma	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania, minúty
Jednoduchý trený koláč	Vencová/obdĺžniková forma	2	☼	160-180	60-75
	3 obdĺžnikové formy	3+1	☼	140-160	70-90
Koláč z treného cesta, jemný	Vencová/obdĺžniková forma	2	☐	150-170	60-70
Tortový korpus z treného cesta	Tortová forma	3	☐	160-180	20-30
Jemný ovocný koláč z krehkého cesta	Okrúhla forma/forma s vyberacím dnom	2	☐	160-180	50-60
Korpus z piškótového cesta, 2 vajcia (predhriať)	Tortová forma	2	☐	150-170	20-30
Korpus z piškótového cesta, 6 vajec (predhriať)	Forma s vyberacím dnom	2	☐	150-170	40-50
Korpus a okraje z krehkého cesta	Forma s vyberacím dnom	1	☐	180-200	25-35
Ovocná alebo tvarohová torta, korpus z krehkého cesta*	Forma s vyberacím dnom	1	☐	160-180	70-90
Švajčiarsky koláč	Plech na pizzu	1	☐	220-240	35-45
Bábovka	Forma na bábovku	2	☐	150-170	60-70
Pizza, tenký korpus, málo obloženia (predhriať)	Plech na pizzu	1	☐	270	10-20
Slané pečivo a koláče*	Forma s vyberacím dnom	1	☐	170-190	45-55

* Koláč nechajte vychladnúť asi 20 minút vo vypnutej zatvorenej rúre.

Koláče pečené na plechu	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania, minúty
Trené cesto so suchým obložením	Univerzálny pekáč	2	☐	170-190	20-30
	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☼	160-170	30-40
Trené cesto so šľavnatým obložením (ovocie)	Univerzálny pekáč	2	☐	170-190	25-35
	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☼	140-160	40-50
Kysnuté cesto so suchou hornou vrstvou	Univerzálny pekáč	3	☐	170-180	25-35
	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☼	150-170	35-45
Kysnuté cesto so šľavnatým obložením (ovocie)	Univerzálny pekáč	3	☐	160-180	40-50
	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☼	150-160	50-60
Jemné cesto so suchým obložením	Univerzálny pekáč	1	☐	180-200	20-30

Koláče pečené na plechu	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania, minúty
Jemné cesto so šťavnatým obložením (ovocie)	Univerzálny pekáč	2		160-180	60-70
Švajčiarsky koláč	Univerzálny pekáč	1		210-230	40-50
Piškótová roláda (predhriať)	Univerzálny pekáč	2		170-190	15-20
Vianočka z 500 g múky	Univerzálny pekáč	2		170-190	25-35
Kysnuté pečivo z 500 g múky	Univerzálny pekáč	3		160-180	60-70
Pečivo z kysnutého cesta z 1 kg múky	Univerzálny pekáč	3		150-170	90-100
Pečivo z lístkového cesta, sladké	Univerzálny pekáč	2		190-210	55-65
Pizza	Univerzálny pekáč	2		200-220	25-35
	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		180-200	40-50
Alsaský koláč (predhriať)	Univerzálny pekáč	2		270	15-20
Burek	Univerzálny pekáč	2		190-200	40-55

Drobné pečivo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania, minúty
Pečivo a keksy	Univerzálny pekáč	3		140-160	15-25
	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		130-150	25-35
	2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		130-150	25-40
Striekané pečivo (predhriať)	Univerzálny pekáč	3		140-150	30-40
	Univerzálny pekáč	3		140-150	20-30
	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-150	25-35
	2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		140-150	25-35
Makrónky	Univerzálny pekáč	2		110-130	30-40
	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		110-120	35-45
	2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		110-120	35-45
Penové tortičky	Univerzálny pekáč	3		80-100	100-150
Tortičky	Rošt s formovým plechom na tortičky	3		180-200	20-25
	2 rošty s formovým plechom na tortičky	3+1		160-180	25-30
Pečivo z páleného cesta	Univerzálny pekáč	2		210-230	30-40
Pečivo z lístkového cesta	Univerzálny pekáč	3		190-200	25-35
	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		190-200	30-40
	2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		170-180	35-45
Pečivo z kysnutého cesta	Univerzálny pekáč	2		190-210	20-30
	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		160-180	25-35

Chlieb a rožky

V prípade, že nie je uvedené inak, pri príprave chleba predhrejte rúru na pečenie.

Nikdy nedávajte vodu do rozpálenej rúry na pečenie.

Chlieb a rožky	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Kysnutý chlieb z 1,2 kg múky	Univerzálny plech	2	☐	270 200	8 35-45
Kváskový chlieb z 1,2 kg múky	Univerzálny plech	2	☐	270 200	8 40-50
Pečivo z formy	Univerzálny plech	2	☐	270	15-20
Rožky (bez predhrievania)	Univerzálny plech	3	☐	200	20-30
Sladké kysnuté rožky	Univerzálny plech	3	☐	180-200	15-20
	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1	☑	150-170	20-30

Radý a praktické upozornenia týkajúce sa pečenia

Keď chcete použiť svoj vlastný recept.	Môžete sa orientovať podľa podobnej potraviny z tabuľky s časmi prípravy.
Nasledovným spôsobom zistíte, či je trený koláč hotový:	Približne 10 minút pred uplynutím uvedeného času pečenia pichnete jemnou špajľou do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak sa na drevenú špajľu cesto nepriľpí, koláč je hotový.
Koláč nenarástol alebo spľasol.	Nabudúce použite na recept menej tekutiny alebo na pečenie zvolte o 10 stupňov nižšiu teplotu. Všimnite si aj to, ako dlho sa má podľa receptu miesiť cesto.
Koláč je v strede vysoký, ale smerom k okrajom padá.	Okraj tortovej formy na pečenie nevymasťujte. Keď je koláč hotový, opatrne ho nožom oddeľte od formy na pečenie.
Koláč je navrchu príliš hnedý.	Koláč zasuňte na nižšiu kofajničku, zvolte nižšiu teplotu pečenia a koláč pečte dlhšie.
Koláč je príliš suchý.	Hotový koláč viackrát popichajte jemnou drevenou špajľou. Pokvapkajte ho ovocnou šťavou alebo alkoholom. Nabudúce zvýšte teplotu o 10 stupňov a skráťte čas ohrevu.
Chlieb alebo pečivo (napríklad tvarohový koláč) vyzerá dobre, ale zvnútra je lepkavé (vlhké, s mokkými miestami).	Nabudúce použite menej tekutiny a pečivo alebo koláč nechajte dlhšie piecť na nižšej teplote. Keď pečiete tortu so šťavnatým obložením, najprv upečte tortový korpus. Posypte ju potom mandľami alebo strúhankou a až potom dajte obloženie. Držte sa pokynov v recepte a časov pečenia.
Pečivo zhnedlo nepravidelne.	Nastavte nižšiu teplotu, pečivo bude upečené rovnomernejšie. Chúlostivé pečivo pečte pomocou horného a dolného ohrevu ☐ na jednej úrovni. Prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Vždy ho pristrihnite na veľkosť plechu na pečenie.
Ovocný koláč je zospodu príliš svetlý.	Nabudúce vložte koláč o kofajničku nižšie.
Ovocná šťava vyteká.	Nabudúce použite hlbší univerzálny pekáč, ak ho máte k dispozícii.
Malé pečivo z kysnutého cesta sa môže počas pečenia zlepíť.	Pokúste sa dodržať odstupý asi 2 cm. Bude tak dostatok miesta, aby mohlo pečivo nakysnúť a rovnomerne sa upiecť zo všetkých strán.
Piekli ste na rôznych úrovniach. Pečivo na hornom plechu na pečenie je tmavšie ako na dolnom.	Keď chcete piecť na rôznych úrovniach, vždy nastavte 3D horúci vzduch ☑. Keď sa zasunie viac plechov na pečenie, nemusia byť bezpodmienečne hotové v rovnakom čase.
Pri pečení šťavnatých koláčov sa vytvára kondenzovaná voda.	Pri pečení môže vznikať vodná para. Časť tejto vodnej pary sa odvádza odsávaním pary rúry na pečenie a vo forme vodných kvapiek sa môže vyzrážať na čelách susediaceho nábytku. Je to normálna fyzikálna reakcia.

Mäso, hydina, ryby

Nádoby

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

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

Pri používaní smaltovaných nádob pridajte viac tekutín.

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

Údaje uvedené v tabuľke:

Nádoba bez pokrievky = otvorená

Nádoba s pokrievkou = zatvorená

Nádobu položte vždy na stred roštu.

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

Pečenie

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

Grilovanie

Grilujte vždy v uzavretej rúre na pečenie.

Na grilovanie predhrejte rúru asi 3 minúty pred vložením pokrmu.

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

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

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

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

Po uplynutí času 2/3 kúsky rýb obráťte.

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



















Mäso







Po uplynutí polovice času mäso obráťte.

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



Po upečení zabalte roastbeef do alobalu a nechajte 10 minút v rúre na pečenie odpočinúť.

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

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a varné nádoby	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas trvania v minútach
Hovädzie mäso						
Dusené hovädzie mäso	1,0 kg	prikryté	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Plátok hovädzieho mäsa, stredne prepečený	1,0 kg	odkryté	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rozbif, stredne prepečený	1,0 kg	odkryté	1		220-240	60
Biftek, 3 cm hrubý, stredne prepečený		Rošt + univerzálny plech	5+1		3	15
Tefacie mäso						
Pečené tefacie mäso	1,0 kg	odkryté	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Tefacie stehno	1,5 kg	odkryté	2		210-230	140
Bravčové mäso						
Pečené mäso bez tuku (napr. hlava)	1,0 kg	odkryté	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Pečené mäso s tukom (napr. chrbát)	1,0 kg	odkryté	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Bravčová roštenka	500 g	Rošt + univerzálny plech	3+1		230-240	30

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a varné nádoby	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas trvania v minútach
Bravčová pečienka, bez tuku	1,0 kg	odkryté	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Šunka s kosťou	1,0 kg	prikryté	2		210-230	70
Bifteľ, 2 cm hrubý		Rošť + univerzálny plech	5+1		3	15
Bravčové medailóniky, hrúbka 3 cm		Rošť + univerzálny plech	5+1		3	10

Jahňacie mäso

Jahňací chrbát s kosťou	1,5 kg	odkryté	2		190-210	60
Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené	1,5 kg	odkryté	1		160-180	120

Divina

Srnčie karé s kosťou	1,5 kg	odkryté	2		200-220	50
Srnčie stehno bez kosti	1,5 kg	prikryté	2		210-230	100
Pečený diviak	1,5 kg	prikryté	2		180-200	140
Pečené jelenie mäso	1,5 kg	prikryté	2		180-200	130
Zajačina	2,0 kg	prikryté	2		220-240	60

Mleté mäso

Fašírka	z 500 g mäsa	odkryté	1		180-200	80
---------	--------------	---------	---	---	---------	----

Klobásy

Klobásy		Rošť + univerzálny plech	4+1		3	15
---------	--	--------------------------	-----	---	---	----

Hydina

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


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

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

Ak pripravujete kačicu alebo hus, popichajte kožu pod krídlami, aby sa zbavila tuku.

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

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

Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo a varné nádoby	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas trvania v minútach
Kurča celé	1,2 kg	Rošť	2		220-240	60-70
Brojler celý	1,6 kg	Rošť	2		210-230	80-90
Kurča polovičky	500 g kus	Rošť	2		220-240	40-50
Kurča porciované	150 g kus	Rošť	3		210-230	30-40
Kurča porciované	300 g kus	Rošť	3		210-230	35-45
Kurčacie prsia	200 g kus	Rošť	3		3	30-40
Kačica celá	2,0 kg	Rošť	2		190-210	100-110
Kačacie prsia	300 g kus	Rošť	3		240-260	30-40
Hus celá	3,5-4,0 kg	Rošť	2		170-190	120-140
Husacie stehná	400 g kus	Rošť	3		220-240	40-50
Malá morka celá	3,0 kg	Rošť	2		180-200	80-100
Morčacie rolky	1,5 kg	odkryté	1		200-220	110-130
Morčacie prsia	1,0 kg	prikryté	2		180-200	90
Morčacie stehienka	1,0 kg	Rošť	2		180-200	90-100







Ryby

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

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

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

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

Ryby	Hmotnosť	Príslušenstvo a varné nádoby	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas trvania v minútach
Ryba celá	približne 300 g	Rošt	2		2	20-25
	1,0 kg	Rošt	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Rošt	2		190-210	60-70
	2,0 kg	prikryté	2		190-210	70-80
Ryba v konzerve, hrúbka 3 cm		Rošt	3		2	20-25
Rybie filé		prikryté	2		210-230	25-30

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 sondy 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, zapečené pokrmy, toasty

Nádobu položte vždy priamo na rošt.

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

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



















Pokrm	Príslušenstvo a varné nádoby	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas trvania v minútach
Zapekanie					
Zapekanie sladkých pokrmov	Forma na zapekanie	2		180-200	50-60
Nákypy	Forma na zapekanie	2		180-200	35-45
	Formičky na pečenie	2		200-220	25-30
Zapekané cestoviny	Forma na zapekanie	2		200-220	40-50
Lasagne	Forma na zapekanie	2		180-200	40-50
Zapekanie					
Zapekané zemiaky so surovými prísadami, max. výška 4 cm	1 forma na zapekanie	2		160-180	60-80
	2 formy na zapekanie	3+1		150-170	60-80
Toasty					
4 kusy, opečené	Rošt + univerzálny plech	3+1		160-170	10-15
12 kusov, opečené	Rošt + univerzálny plech	3+1		160-170	15-20

Hotové produkty

Riadte sa pokynmi výrobcu uvedenými na obale.

Ak príslušenstvo vyložíte papierom na pečenie, dbajte na to, aby bol vhodný na vysoké teploty. Veľkosť papiera prispôbte veľkosti nádoby.

Výsledok pečenia vo veľkej miere závisí od potraviny. Na surových výrobkoch sa môžu vyskytnúť farebné nepravidelnosti a rozdiely.

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Pizza, zmrazená					
Pizza s tenkým korpusom	Univerzálny pekáč	2		200-220	15-25
	Univerzálny pekáč + rošt	3+1		180-200	25-35
Pizza s hrubým korpusom	Univerzálny pekáč	2		170-190	20-30
	Univerzálny pekáč + rošt	3+1		170-190	30-40
Pizzová bageta	Univerzálny pekáč	3		170-190	20-30
Minipizza	Univerzálny pekáč	3		190-210	10-20
Pizza, chladená					
Pizza (predhriat)	Univerzálny pekáč	1		180-200	10-15
Zemiakové jedlá, hlboko zmrazené					
Zemiakové hranolčeky	Univerzálny pekáč	3		190-210	20-30
	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		190-200	35-45
Krokety	Univerzálny pekáč	3		190-210	20-25
Zemiakové placky, plnené zemiaky	Univerzálny pekáč	3		200-220	15-25
Pečivo, zmrazené					
Žemle, bagety	Univerzálny pekáč	3		180-200	10-20
Praclíky (polotovary)	Univerzálny pekáč	3		200-220	10-20
Pečivo, predpečené					
Žemle, bagety	Univerzálny pekáč	2		190-210	10-20
	Univerzálny pekáč + rošt	3+1		160-180	20-25
Zmrazené výrobky na dopečenie					
Rybie prsty	Univerzálny pekáč	2		220-240	10-20
Kuracie prsty, nugety	Univerzálny pekáč	3		200-220	15-25
Pečivo z lístkového cesta, zmrazené					
Pečivo z lístkového cesta	Univerzálny pekáč	3		190-210	30-35

Špeciálne pokrmy

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

Najprv vyberte príslušenstvo a mriežky alebo ľavý a pravý závesný rošt zvnútra rúry na pečenie.

Príprava jogurtu

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

3. Zmes rozdeľte do zaváraninových fľaš a prikryte ich priehľadnou fóliou.

4. Rúru predhrejte podľa inštrukcií.



5. Potom rozložte zaváraninové fľaše do spodnej vnútornej časti rúry a postupujte, ako je uvedené.

Cesto nechajte vykysnúť

1. Pri príprave kysnutého cesta postupujte ako zvyčajne. Zmes vložte do keramickej nádoby odolnej voči teplu a prikryte ju.

2. Rúru predhrejte podľa inštrukcií.

3. Vypnite spotrebič a cesto nechajte vykysnúť vo vnútri rúry.

Pokrm	Nádoby	Výška	Druh ohrevu	Teplota	Čas
Jogurt	Uložte hrnčeky alebo kelímky	na dno vnútornej časti rúry		Predhrejte na 50 °C 50 °C	5 min 8 h
Kysnutie cesta	Položte nádobu odolnú voči vysokým teplotám	na dno vnútornej časti rúry		Predhrejte na 50 °C vypnite spotrebič a vložte cesto na vykysnutie do vnútra rúry.	5-10 min 20-30 min.

Rozmrazovanie

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

Riadte sa pokynmi výrobcu, ktoré nájdete na obale.

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

Hydinu uložte na tanier prsnou časťou smerom nadol.

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

Sušenie

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

Vodu nechajte dobre odkvapkať a plody dôkladne usušte.

Univerzálny plech vložte do výšky 3 a rošt do výšky 1.

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

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

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

Zaváranie

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

Pozor!

Nepoužívajte väčšie alebo vyššie fľaše. Mohli by prasknúť.

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

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

Príprava

1. Ovocie a zeleninu nakladte do zaváraninových fliaš, ale nie až po okraj.
2. Dôkladne vyčistite okraje zaváraninových fliaš.
3. Na každú naplnenú fľašu položte vlhkú tesniacu gumu a viečko.

4. Zaváraninové fľaše uzatvorte pomocou svoriek.

Do rúry na pečenie nekladajte viac než šesť fliaš naraz.

Naprogramovanie

1. Univerzálny plech vložte do výšky 2. Zaváraninové fľaše nakladajte tak, aby sa navzájom nedotýkali.
2. Do univerzálneho plechu vlejte pol litra teplej vody (cca 80 °C).
3. Zatvorte dvierka rúry.
4. Nastavte ovládač funkcií na spodný ohrev
5. Nastavte teplotu medzi 170 a 180 °C.

Zaváranie

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

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

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

Zaváranie zeleniny

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

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

Vyberanie zaváraninových fliaš z rúry

Zaváraninové fľaše vyberte z rúry až po ukončení varu.

Pozor!

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

Akrylamid v jedlách

Akrylamid vzniká zvlášť v obilninových a zemiakových jedlách, ktoré sa pripravujú pri vysokých teplotách, napr. zemiakové hranolčeky, hrianky, žemle, chlieb a jemné pečivo (keksy, sušienky, vianočné pečivo).

Odporúčanie pre prípravu jedál s nízkym obsahom akrylamidu

Všeobecne

- Pečte čo najkratšie.
- Opekajte jedlá do zlata, ale príliš ich nepražte.
- Veľké kusy jedla obsahuje menej akrylamidu.

Pečenie

Na hornom/dolnom ohreve max. 200 °C
Na 3D horúcom vzduchu max. 180 °C.

Pečivo a keksy

Na hornom/dolnom ohreve max. 190 °C
Na 3D horúcom vzduchu max. 170 °C.
Vajce alebo vaječný bielok znižujú tvorbu akrylamidu.

Zemiakové hranolčeky z rúry na pečenie V jednej vrstve rovnomerne rozmiestite na plech na pečenie. Pečte minimálne 400 g na jednom plechu, aby sa zemiaky nevysušili

Skúšobné jedlá

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

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

Pečenie

Pečenie na 2 úrovniach:

Univerzálny pekáč vždy zasuňte nad plech na pečenie.

Pečenie na 3 úrovniach:

Univerzálny pekáč zasuňte do stredu.

Striekané pečivo:

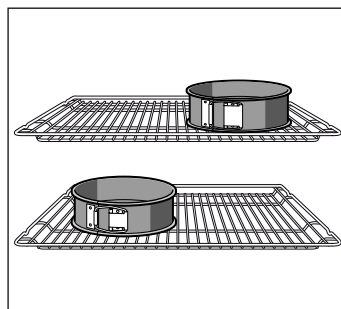
Plech na pečenie zasunutý súčasne do rúry nemusia byť hotové v rovnakom čase.

Zakrytý jablkový koláč na 1 úrovni:

Medzi tmavými formami s vyberacím dnom nechajte dostatočný odstup.

Zakrytý jablkový koláč na 2 úrovniach:

Tmavé formy s vyberacím dnom postavte uhlopriečne nad seba.



Koláče vo formách s vyberacím dnom z bieleho plechu: Pečte pomocou horného a dolného ohrevu ☐ na 1 úrovni. Formy s vyberacím dnom nedávajte na rošt, ale na univerzálny pekáč.

Jedlo	Príslušenstvo a formy na pečenie	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	čas trvania v minútach
Striekané pečivo (predhriať*)	Univerzálny pekáč	3	☐	150-160	20-30
	Univerzálny pekáč	3	☒	140-150	20-30
	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☒	140-150	25-35
	2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1	☒	140-150	25-35
Koláčiky (predhriať*)	Univerzálny pekáč	3	☐	150-170	20-30
	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☒	140-160	25-35
	Univerzálny pekáč	3	☒	150-160	25-30
	2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1	☒	140-150	25-30
Vodová piškóta (predhriať*)	Forma s vyberacím dnom na rošte	2	☐	170-180	30-40
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom na rošte	2	☒	165-175	35-45
Kysnuté koláče na plechu	Univerzálny pekáč	3	☐	160-180	30-40
	Univerzálny pekáč	3	☒	150-170	30-45
	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☒	160-170	30-40
Zakrytý jablkový koláč	Rošt + 2 formy s vyberacím dnom Ø 20 cm.	1	☐	190-210	70-90
	2 rošty + 2 formy s vyberacím dnom Ø 20 cm.	3+1	☒	170-190	60-80

* Na predhrievanie rúry na pečenie nepoužívajte rýchloohrev

Rošty a plechy na pečenie dostanete ako osobitné príslušenstvo v špecializovanej predajni.

Grilovanie

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

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

* Po uplynutí 2/3 času obráťte.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001102729

00
950323