



**Vestavná trouba HB.43T..0., HB.43S..0., HEV43T..0.
Zabudovaná rúra HB.43T..0., HB.43S..0., HEV43T..0.**



BOSCH

[cs] Návod k použití2

[sk] Návod na používanie 22

Bezpečnostní pokyny a upozornění	2	Sundání a nasazení obou závěsných roštů neboli ližin.....	11
Před montáží.....	2	Vysazení a nasazení dvířek trouby.....	11
Bezpečnostní pokyny a upozornění.....	3	Montáž a demontáž skel dvířek.....	12
Příčiny poškození.....	3	Co dělat v případě poruchy?	12
Váš nový spotřebič	4	Tabulka závad.....	12
Ovládací panel.....	4	Výměna žárovky osvětlení trouby.....	13
Ovládací knoflík.....	4	Ochranné sklo.....	13
Ovládací tlačítka a displej.....	4	Zákaznický servis	13
Ovládací knoflík teploty.....	5	Číslo E a číslo FD.....	13
Vnitřní část trouby.....	5	Doporučení ohledně úspor energie a ochrany životního prostředí	13
Příslušenství.....	5	Úspora energie.....	13
Před prvním použitím	6	Likvidace odpadů s ohledem na životní prostředí.....	13
Naprogramování času.....	6	Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu	14
Vyhřátí trouby.....	6	Koláče a pečivo.....	14
Čištění příslušenství.....	6	Několik praktických rad a tipů ohledně pečení.....	15
Programování trouby	6	Maso, drůbež, ryby.....	16
Typ vyhřívání a teplota.....	6	Tipy k pečení a grilování.....	17
Rychlý ohřev.....	7	Zapečené pokrmy, nákypy, topinky.....	18
Programování funkcí času	7	Hotová jídla.....	18
Budík s alarmem.....	7	Speciality.....	18
Délka doby vaření.....	7	Rozmrazování.....	19
Čas ukončení.....	8	Sušení.....	19
Aktuální čas.....	8	Výroba džemů.....	19
Dětská pojistka	9	Akrylamid v potravinách	20
Změna základního nastavení	9	Zkušební pokrmy	20
Funkce čištění	9	Pečení.....	20
Před čištěním.....	9	Grilování.....	21
Naprogramování.....	9		
Po vyčištění.....	9		
Péče o spotřebič a jeho čištění	10		
Čisticí přípravky.....	10		
Funkce osvětlení.....	10		
Sklopení topného tělesa grilu.....	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

Bezpečnostní pokyny a upozornění

Pozorně si přečtete pokyny uvedené v tomto návodu. Dodržujte pokyny pro používání a montáž spotřebiče. Při změně majitele přiložte k výrobku také jeho návod.

Tento návod k obsluze platí jak pro samostatné trouby, tak pro trouby v kombinaci s varnou deskou. V případě trouby v kombinaci s varnou deskou si přečtete návod přiložený k desce a seznamte se s jejími ovládacími prvky.

Před montáží

Poškození během přepravy

Jakmile spotřebič vybalíte, pozorně si jej prohlédněte. Pokud byl spotřebič při přepravě nějakým způsobem poškozen, neuvádějte jej do provozu, kontaktujte příslušný odborný servis a sepište zápis o vzniklých škodách. V opačném případě ztrácíte nárok na jakékoli odškodnění.

Elektrické připojení

Zapojení spotřebiče může provést pouze autorizovaný technik. Na poškození spotřebiče nesprávným zapojením se nevztahuje záruka.

Než spotřebič poprvé uvedete do provozu, ujistěte se, že elektroinstalace ve vašem bytě je uzemněná a splňuje všechny podmínky platných předpisů. Instalaci a připojení spotřebiče musí provést autorizovaný technik. V případě, že tento spotřebič nebude správně uzemněn, nebo bude neodborně instalován, může při jeho použití, i když jen za velmi vzácných okolností, dojít k těžkým poraněním (úrazu nebo smrtelnému úrazu elektrickým proudem). Výrobce nenesе žádnou odpovědnost za nesprávné použití a možné škody způsobené nesprávnou elektrickou instalací.

Bezpečnostní pokyny a upozornění

Tento spotřebič byl navržen pouze k domácímu použití. Spotřebič používejte výhradně pro přípravu pokrmů.

Bez dozoru nesmějí spotřebič obsluhovat děti ani dospělí

- pokud trpí nějakým tělesným či duševním omezením, nebo
- pokud nemají dostatečné znalosti či zkušenosti

Nikdy nenechávejte děti, aby si se spotřebičem hrály.

Dvířka pečicí trouby

Dvířka pečicí trouby musí být za chodu trouby vždy zavřena. Z bezpečnostních důvodů doporučujeme nechávat dvířka pečicí trouby zavřená i v případě, že je trouba vypnutá.

Není dovoleno se na dvířka trouby zavěšovat, sedat si na ně či si s nimi hrát, a to ani v případě, že budou zavřená.

Trouba je uvnitř horká

Nebezpečí popálení!

- Nikdy se nedotýkejte vnitřních částí pečicí trouby ani topných těles, dokud ještě nevychladly. Dvířka trouby otvírejte opatrně. Může dojít k úniku horké páry. Chraňte před malými dětmi.
- Nikdy nelijte vodu do rozehráté trouby. Z horké vody může vzniknout pára.
- Při přípravě pokrmů nepoužívejte velké množství alkoholických nápojů s vysokým obsahem alkoholu. Alkoholové výpary mohou uvnitř trouby vzplát. Alkoholické nápoje s vysokým obsahem alkoholu používejte pouze v malých dávkách a dvířka trouby otvírejte velmi opatrně.

Nebezpečí požáru!

- Do trouby nikdy nekládejte hořlavé předměty. Vychází-li ze spotřebiče kouř, nikdy neotevírejte dvířka. Spotřebič vypněte. Vytáhněte kabel ze zásuvky nebo vypněte jistič v pojistkové skříni.
- Při předehřívání trouby dobře upevněte pečicí papír k danému příslušenství. Jakmile se otevrou dvířka spotřebiče, vytvoří se průvan. Pečicí papír by se tak mohl dostat na topná tělesa a vznítit se. Pečicí papír vždy zatěžkejte nádobou nebo formou. Pečicím papírem pokrývejte pouze nezbytně nutnou plochu. Pečicí papír nesmí přesahovat rozměry příslušenství.

Nebezpečí zkratu!

Nikdy nedávejte přípojné kabely elektrospotřebiči na horká dvířka trouby. Izolace kabelu by se mohla horkem poškodit.

Horké příslušenství a nádoby

Nebezpečí popálení!

Nikdy nevynadávejte horké příslušenství nebo nádoby z trouby bez použití chňapek.

Neodborné opravy

Nebezpečí elektrického výboje!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smějí provádět pouze vyškolení pracovníci odborného autorizovaného servisu. V případě závady na spotřebiči vytáhněte kabel ze zásuvky nebo vypněte jistič v pojistkové skříni. Zavolejte do odborného autorizovaného servisu.

Zvláštní zabezpečení dveří

Při určitých úpravách pokrmů, vyžadujících dlouhodobější nastavení vysokých teplot, mohou být dvířka velmi horká. Pokud máte doma malé děti, dohlížejte na ně po celou dobu pečení.

Existuje také zábrana proti přímému kontaktu s dvířky trouby. Toto volitelné příslušenství (671383) lze objednat u našeho autorizovaného servisu.

Příčiny poškození

Pozor!

- Příslušenství, nádoby, fólie, pečicí papír nebo alobal na dně trouby: Na dno trouby nepatří žádné příslušenství. Dno trouby nezakrývejte žádným typem fólie nebo papíru. Je-li nastavená teplota vyšší než 50 °C, nastavte na dno trouby žádné nádoby. Došlo by k nadměrnému zahřátí. Doby pečení a vaření by byly neplatné a došlo by k poškození smaltu.
- Voda v rozehráté troubě: Pozor na rozlití vody uvnitř rozehráté trouby. Vznikne tak vodní pára. Změny teplot mohou poškodit smalt a příslušenství.
- Tekuté potraviny: Uvnitř zavřené trouby dlouhodobě neuchovávejte tekuté potraviny. Došlo by k poškození smaltu.
- Ovocné šťávy: Při přípravě ovocných moučníků nepřeplyňte plech. Ovocná šťáva, která ukápne z plechu, zanechá neodstranitelné skvrny. Pokud to je možné, používejte hluboký smaltovaný plech.
- Chladnutí trouby s otevřenými dvířky: Troubu nechávejte vychladnout výhradně se zavřenými dvířky. Časem může dojít k poškození stěn nábytku v blízkosti trouby, a to i v případě, že jsou dvířka trouby pouze pootevřená.
- Velmi znečištěné těsnění trouby: V případě velkého znečištění těsnění nejsou dvířka trouby za provozu dostatečně uzavřená. Může dojít k poškození nábytku v blízkosti trouby. Těsnění trouby udržujte vždy čisté.
- Používání dvířek trouby jako podložky: O otevřená dvířka trouby se neopírejte, ani na ně nesedejte. Na dvířka trouby neodkládejte žádné nádoby ani příslušenství.
- Přeprava spotřebiče: Při přepravě neuchopujte spotřebič za madlo dvířek. Madlo dvířek neunesse váhu spotřebiče a mohlo by prasknout. sklo dvířek by se mohlo posunout a přestalo by správně dosedat na čelní část trouby.
- Grilování: Při použití funkce gril nikdy nedávejte univerzální hluboký plech ani plochý plech na pečení výše než do úrovně 3. Kvůli přílišnému teplu by mohlo dojít k jejich deformaci a při vydávání z trouby by mohly troubu uvnitř poškodit. Úrovně 4 a 5 používejte pouze pro grilování přímo na roštu.

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.



Zasouvací otočné knoflíky

Některé trouby mají zasouvací otočné knoflíky. Chcete-li zasunout nebo vysunout otočný knoflík, stiskněte ho, až bude nastaven v poloze na nule.

Tlačítka

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

Ovládací knoflík

Ovladač funkcí slouží k výběru typu ohřevu.

Poloha	Použití
○ Nulová poloha	Trouba je vypnutá.
Horký vzduch*	Pro pečení moučnicků a sladkostí. Lze připravovat ve dvou stupních. Ventilátor umístěný na zadní stěně trouby zajišťuje rovnoměrné šíření tepla uvnitř trouby.
Horní a spodní ohřev*	Na pečení moučnicků, zapékání, pečení libového masa, např. telecího masa nebo zvěřiny – jeden stupeň. Teplo vychází z dolního a horního topného tělesa.
Horkovzdušné grilování	Pečení kousků masa, drůbeže a ryb. Dochází ke střídavému zapínání a vypínání topného tělesa grilu a ventilátoru. Ventilátor rozhání kolem potravin teplo vyzařující z grilu.
Grilování na velké ploše	Grilování bifteků, klobás, toustů a ryb. Ohřívá se celá plocha pod topným tělesem grilu.
Grilování na malé ploše	Grilování menšího počtu bifteků, klobás, toustů a ryb. Ohřívá se středová část topného tělesa grilu.

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

Poloha	Použití
Spodní ohřev	Zavařování, pečení a zapékání. Teplo vyzařuje ze spodního topného tělesa.
Rozmrazování	Rozmrazování např. masa, drůbeže, pečiva a moučnicků. Ventilátor rozhání kolem potravin teplý vzduch.
Světlo	Zapnutí osvětlení uvnitř trouby.

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

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

Ovládací tlačítka a displej

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

Tlačítko	Použití
Rychlé vyhřátí	Vyhřátí trouby obzvláště rychlým způsobem.
Funkce čištění	Spuštění funkce čištění samočistících povrchů uvnitř trouby.
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 – maloplošného ☐ a velkoplošného ☐. I = stupeň 1, mírný II = stupeň 2, střední III = stupeň 3, silný
clean	Funkce čištění.

Při zahřívání trouby se na displeji rozsvítí symbol [8]. Při přerušení ohřevu symbol zhasíná. Symbol se nerozsvítí při použití funkce světlo [9] ani při funkci rozmrazování [10].

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

Vnitřní část trouby

Uvnitř trouby je zabudován ventilátor a osvětlení.

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.

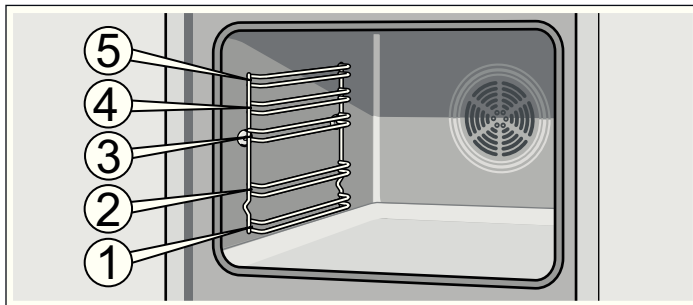
Světlo

Osvětlení uvnitř trouby je rozsvícené po celou dobu, kdy je trouba zapnuta. Je však možné osvětlení rozsvítit i při vypnutí trouby, a to otočením ovládacího knoflíku do polohy [11].

Příslušenství

Příslušenství je možno dát do trouby v pěti různých výškách.

Plech je možné ze dvou třetin vysunout, aniž by se převážil. To umožňuje snadné vyjmutí upravovaného pokrmu z trouby.



Při zahřátí se příslušenství může deformovat. Deformace po vychladnutí zmizí a nemá žádný vliv na funkčnost.

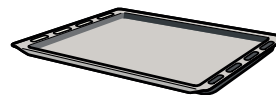
K vaší troubě se jako příslušenství dodávají některé z následujících výrobků.

Toto příslušenství je možné zakoupit v našem odborném servisu, ve specializovaných obchodech nebo na Internetu. Uvádějte číslo HEZ.



Rošt

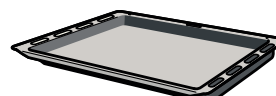
Na kuchyňské nádoby, formy, na pečení, grilování a mražené pokrmy. Rošt dávejte do trouby zakřivením směrem dolů [12].



Plochý smaltovaný plech

Na moučníky, cukroví, sušenky.

Plech vkládejte do trouby zkosenou stranou směrem k dvířkům trouby.



Hluboký smaltovaný plech

Na plněné moučníky, cukroví, mražené pokrmy a pečení vcelku. Může se použít také na zachycování tuku při pečení přímo na roštu.

Plech vkládejte do trouby zkosenou stranou směrem k dvířkům trouby.

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství je možné zakoupit u naší servisní služby nebo ve specializovaných obchodech. V našich prospektech a na internetu se nabízí široký výběr příslušenství pro trouby. Dostupnost zvláštního příslušenství jakož i možnost jeho objednání on-line se v různých zemích liší. Více informací najdete v dokumentaci, kterou jste obdrželi při nákupu spotřebiče.

Ne každé zvláštní příslušenství je vhodné do každého spotřebiče. Při koupi vždy uvádějte přesné označení (E-Nr.) vašeho spotřebiče.

Zvláštní příslušenství	Číslo HEZ	Použití
Plochý smaltovaný plech	HEZ361000	Na moučníky, cukroví, sušenky.
Hluboký smaltovaný plech	HEZ362000	Na plněné moučníky, cukroví, mražené pokrmy a pečení vcelku. Může se použít také na zachycování tuku při pečení přímo na roštu.
Rošt	HEZ364000	Na kuchyňské nádoby, formy, na pečení, grilování a mražené pokrmy.
Plech na pizzu	HEZ317000	Ideální na pizzu, mražené výrobky nebo velké kulaté moučníky. Plech na pizzu je možné použít místo univerzálního hlubokého plechu. Plech postavte na rošt a řiďte se údaji uvedenými v tabulkách.
Kovový kastrol	HEZ6000	Kastrol je možné použít na pečicích zónách sklokeramické varné desky. Je vhodný jak pro použití se senzory vaření, tak pro program automatického vaření nebo pro automatické pečení. Kastrol je zvnějšku smaltovaný, uvnitř je opatřen vrstvou proti připekání.

Zvláštní příslušenství	Číslo HEZ	Použití
Skleněný pekáč	HEZ915001	Skleněný pekáč je ideální na dušení a zapékání v troubě. Je vhodný především pro program automatického vaření nebo pro automatické pečení.
Trojité výsuvné lišty pro úplné vyjmutí	HEZ368301	Výsuvné lištiny v 1., 2., a 3. výšce trouby umožňují zcela vytáhnout plech nebo jiné příslušenství, aniž by se převážil.

Před prvním použitím

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

Naprogramování času

Po zapojení se na displeji rozsvítí symbol ⌚ a čtyři nuly. Nastavte čas.


1. Stiskněte tlačítko ⌚.

Na displeji se zobrazí čas 12:00.

2. Nastavte čas pomocí tlačítek + nebo -.

Po několika sekundách se zobrazí naprogramovaný čas.

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 zespod .

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

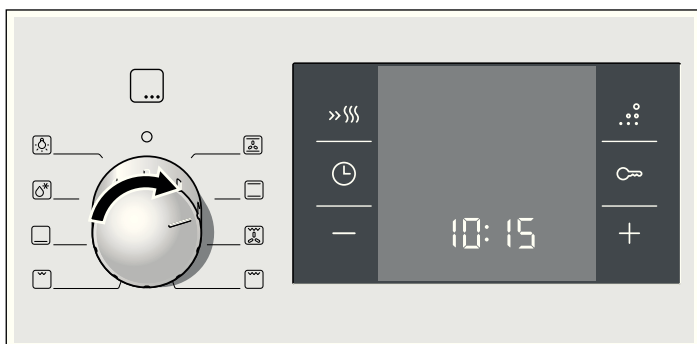
Existuje několik způsobů, jak programovat troubu. Níže popisujeme, jak naprogramovat typ ohřevu a teplotu nebo stupeň grilování. U trouby lze naprogramovat dobu přípravy a čas ukončení každého jídla. Pro více informací viz kapitola *Programování funkcí času*.

Upozornění: Před vložením připravovaných potravin do trouby doporučujeme troubu předehřát. Tím se sníží vznik kondenzace na skle.

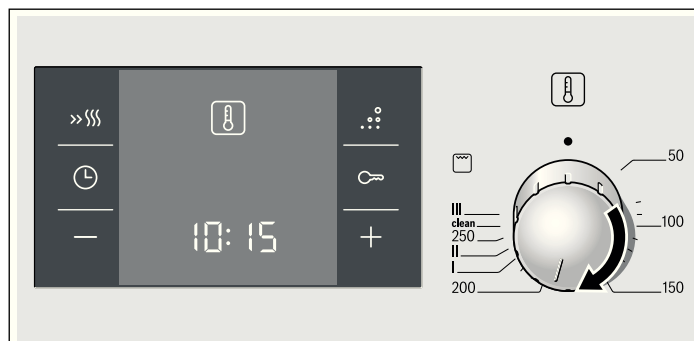
Typ vyhřívání a teplota

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

1. Zvolte typ vyhřívání pomocí ovládacího knoflíku funkcí.



2. Zvolte teplotu nebo stupeň grilování pomocí ovládacího knoflíku teploty.



Trouba se začíná vyhřívát.

Vypnutí pečící trouby

Volič funkcí nastavte na nulu.




Změna nastavení

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

Rychlý ohřev


Pomocí funkce rychlého ohřevu dosáhne trouba předvolené teploty velmi rychle.

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

- Horký vzduch 
- Vrchní a spodní ohřev 
- Spodní ohřev 

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


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 budík s alarmem nebo zda došlo k automatickému vypnutí trouby (uplynutí doby přípravy).


1. Stiskněte jednou tlačítko .

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

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

Výchozí hodnota tlačítka **+** = 10 minut

Výchozí hodnota tlačítka **-** = 5 minut

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

Uplynul čas budíku s alarmem

Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí **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 s alarmem

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


Zjištění nastaveného času

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


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

1. Zvolte typ ohřevu a teploty.

2. Krátce stiskněte tlačítko .

Na displeji se rozsvítí symbol . Trouba se začne ohřívat.

Ukončení rychlého ohřevu

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

Zrušení rychlého ohřevu

Stiskněte tlačítko . Symbol  na displeji zmizí.

Délka doby vaření


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

Příklad z obrázku: délka doby vaření 45 minut.

1. Zvolte typ vyhřívání pomocí ovládacího knoflíku funkcí.

2. Zvolte teplotu nebo stupeň grilování pomocí ovládacího knoflíku teploty.

3. Stiskněte dvakrát tlačítko .

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




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



Navrhovaná hodnota tlačítka **+** = 30 minut

Navrhovaná hodnota tlačítka **-** = 10 minut




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


Uplynula doba přípravy

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

Změna doby přípravy






Dobu přípravy 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 , tiskněte opakovaně tlačítko , dokud závorky nebudou označovat požadovaný symbol. Příslušná hodnota se na několik vteřin zobrazí na displeji.


Čas ukončení

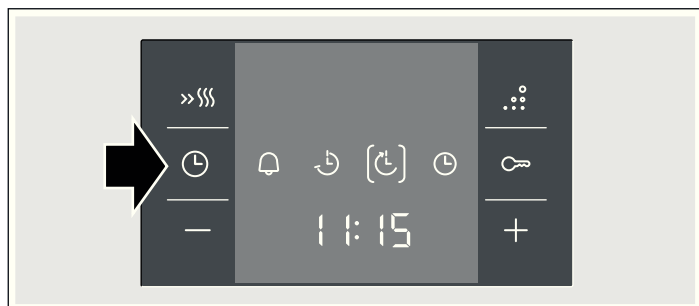
Trouba umožňuje naprogramovat, v kolik hodin si přejete mít jídlo hotové. Trouba se zapne automaticky a vypne se v požadovanou hodinu. Např. lze vložit pokrm do trouby ráno a troubu naprogramovat, aby jídlo bylo hotové v poledne.

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

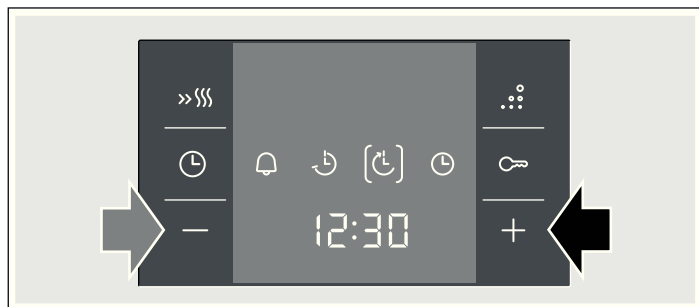
Příklad z obrázku: je 10:30 hodin, doba vaření je 45 minut a trouba se má vypnout v 12:30 hodin






1. Nastavte ovládací knoflík funkce.
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 vyhřívat. 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.

Aktuální čas

Po zapojení nebo po přerušení dodávky elektrického proudu se na displeji rozsvítí symbol  a čtyři nuly. Nastavte čas.

1. Stiskněte tlačítko .

Na displeji se zobrazí čas **12:00**.


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

Po několika sekundách se zobrazí naprogramovaný čas.

Změna času

Předtím nesmí být nastavená žádná jiná funkce času.

1. Stiskněte čtyřikrát tlačítko .

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

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

Naprogramovaný čas se zobrazí po několika sekundách.

Vypnutí zobrazení času

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

Dětská pojistka


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


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

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


Zapnutí dětské pojistky

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

Stiskněte tlačítko  a držte je stisknuté přibližně čtyři sekundy.

Na displeji se objeví symbol . Dětská pojistka je aktivována.





Vypnutí dětské pojistky

Stiskněte tlačítko  a držte je stisknuté přibližně čtyři sekundy.

Symbol  na displeji zhasne. Dětská pojistka je deaktivována.

Změna základního nastavení


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

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

* Nastaveno od výrobce


Předtím nesmí být nastavená žádná jiná funkce času.

1. Tiskněte tlačítko  po dobu asi 4 sekund.

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

Funkce čištění

Pomocí funkce čištění dochází k regeneraci samočisticích povrchů v troubě.

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

Před čištěním

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



Čištění dna trouby a smaltovaných stěn





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

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



Naprogramování

Čištění trvá přibližně jednu hodinu.


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

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

Čištění je dokončeno

Zazní zvukový signál. Trouba přestane vyhřívát. Na displeji se zobrazí . Dvakrát stiskněte tlačítko  a otočte ovládací knoflík funkcí do polohy 0. Trouba se vypne.




Zrušení čištění

Stiskněte tlačítko  a ovládací knoflík funkcí dejte do polohy 0. Trouba se vypne.

Pozdější čas ukončení

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

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

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

Po vyčištění

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

Péče o spotřebič a jeho čištění

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

Upozornění

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

Čisticí přípravky

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

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

Nové hadříky před použitím dobře vyperte.

Zóna	Čisticí přípravky
Přední strana trouby	Teplá mýdlová voda: Očistit vlhkým hadříkem a osušit měkkou látkou. Nepoužívat prostředky na čištění skel ani škrabky na sklo.
Nerezová ocel	Teplá mýdlová voda: Očistit vlhkým hadříkem a osušit měkkou látkou. Svrny 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.
Vcelku Nevyndávat!	Teplá mýdlová voda: Čistit hadříkem. Nedrhnout.

Zóna	Čisticí přípravky
Rošty nebo kolejničky.	Teplá mýdlová voda: Nechat odmáčet a následně vyčistit pomocí hadříku nebo kartáče.
Výsuvné lišty	Teplá mýdlová voda: Vyčistit pomocí hadříku nebo kartáče. Nenamáčet a neumývat v myčce.
Příslušenství	Teplá mýdlová voda: Nechat odmáčet a následně vyčistit pomocí hadříku nebo kartáče.

Čištění samočisticích povrchů v troubě

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

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

Mírné odbarvení povrchu nemá vliv na samočisticí funkci.

Pozor!

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

Čištění dna trouby a smaltovaných stěn

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

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

Funkce osvětlení

Pro usnadnění čištění trouby je možné uvnitř trouby zapnout osvětlení.

Zapnutí osvětlení trouby

Otočte ovladač funkcí do polohy .

Osvětlení se zapne. Ovladač teploty musí být vypnutý.

Vypnutí osvětlení trouby

Otočte ovladač funkcí do polohy .

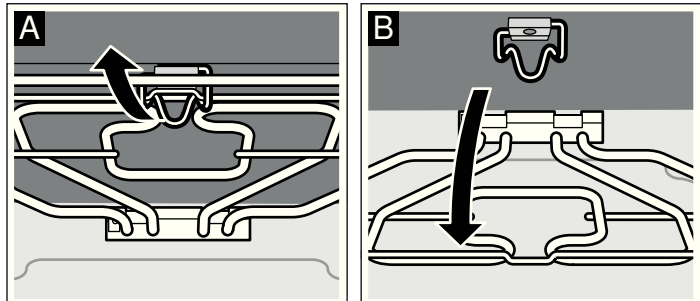
Sklopení topného tělesa grilu

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

⚠ Nebezpečí popálení!

Trouba musí být vychladlá.

1. 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).



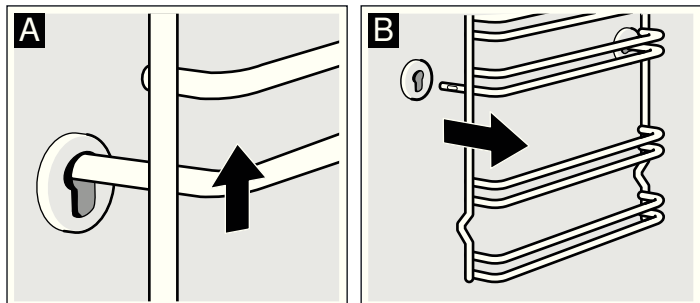
Po skončení čištění vraťte topné těleso grilu zpět směrem nahoru. Zatahněte za úchyt směrem dolů a topné těleso grilu zacvakne.

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.

Sundání závěsných roštů či výsuvných ližin

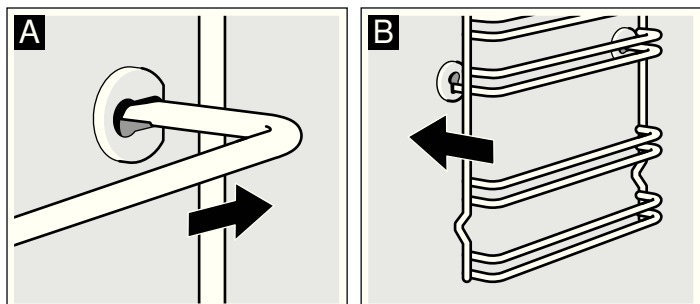
1. Uchopte závěsný rošt či ližinu za přední část, nazdvihněte
2. a vyvěste jej (obr. A).
3. Následně pak závěsný rošt nebo ližinu táhněte směrem dopředu a vyndejte ven (obr. B).



Očistěte závěsné rošty nebo ližiny mycím prostředkem a houbičkou. Na odolnou nečistotu doporučujeme použít kartáč.

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).

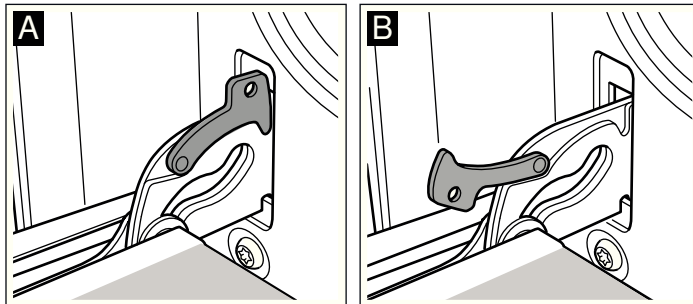


Závěsné rošty nebo vodicí lišty zapadají na levé i na pravé straně. Ohyb musí vždy směřovat dolů.

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 zablokuje závěsy. Dvířka se tak nemohou náhle zavřít.

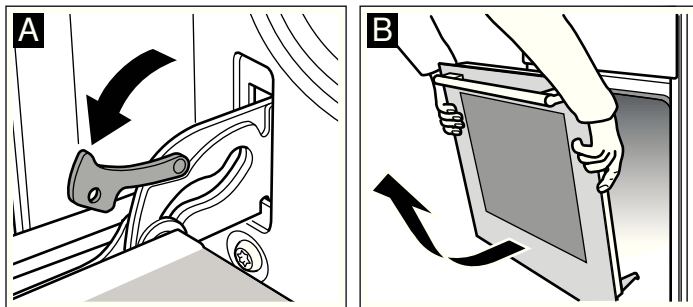


⚠ Nebezpečí poranění!

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

Vysazení dvířek

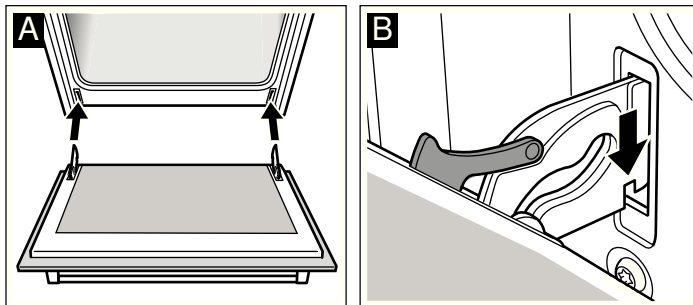
1. Dvířka trouby zcela otevřete.
2. Obě pojistky vpravo i vlevo vyklopte (obr. A).
3. Dveře trouby přivřete k dorazu do svislé polohy (obr. B) Uchopte dvířka ze stran oběma rukama. Přivřete je ještě více a vysadte je.



Nasazení dvířek

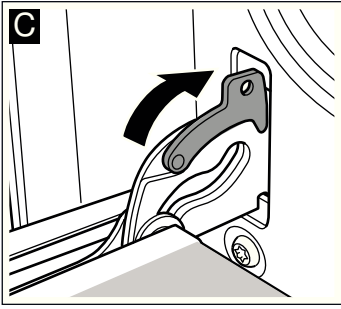
Při nasazování dvířek dodržujte stejný postup v opačném pořadí.

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



Nesprávné nasazení závěsů může způsobit zkřivení dvířek.

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



⚠ Nebezpečí poranění!

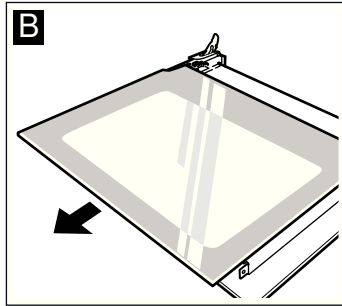
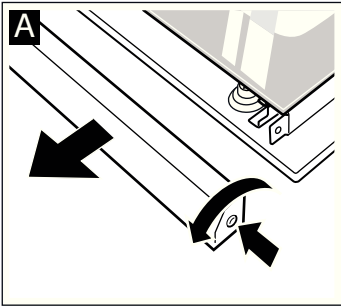
Nedotýkejte se závěsů, dvířka mohou náhle spadnout, nebo může dojít k náhlému zavření závěsu. Zavolejte do odborného autorizovaného servisu.

Montáž a demontáž skel dvířek

Skleněné desky je možné pro snazší čištění vyjmout z dvířek.

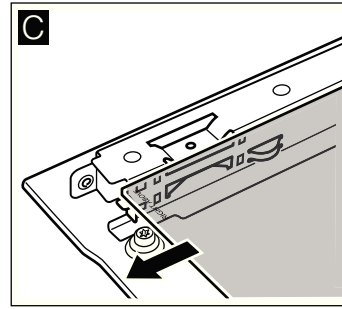
Demontáž

1. Vysadte dvířka trouby a položte je na utěrku madlem dolů.
2. Odšroubujte vrchní kryt dvířek trouby. Šroubky se nacházejí vlevo i vpravo (obr. A).
3. Zvedněte a vyjměte vrchní skleněnou výplň (obr. B).



U dvířek se třemi skly proveďte navíc následující krok:

4. Vyjměte spodní skleněnou výplň (obr. C).



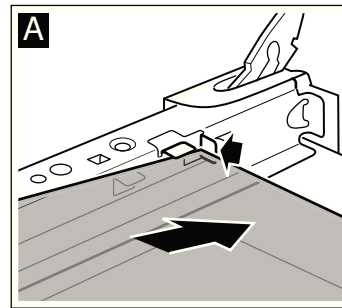
Skla očistěte prostředkem na čištění skel a jemným hadříkem. Nepoužívejte abrazivní nebo žíravé čisticí prostředky, škrabky na sklo ani tvrdé drátěnky. Mohlo by dojít k poškození skla.

Montáž

U dvířek se dvěma skly proveďte kroky 2 až 4.

1. Zasuňte spodní skleněnou výplň šikmo směrem dozadu (obr. A).

Při nandávání skleněné výplně se ujistěte, zda nápis „right above“ dole vlevo je převrácený.



2. Zasuňte vrchní skleněnou výplň šikmo směrem dozadu tak, aby bylo hladkou stranou ven.
3. Nasadte a přišroubujte kryt.
4. Zavěste dvířka trouby.

Po správném namontování skel je možné troubu opět používat.

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.

Tabulka závad

Závada	Možná příčina	Řešení/doporučení
Trouba nefunguje.	Vadná pojistka.	Zkontrolujte v pojistkové skříni, zda je pojistka v pořádku.
	Výpadek dodávky elektrické energie.	Zkontrolujte, zda světlo v kuchyni svítí, nebo zda fungují jiné domácí elektrospotřebiče.
Na displeji se rozsvítí ☹ a nuly.	Výpadek dodávky elektrické energie.	Znovu nastavte čas.
Trouba nehřeje.	Kontakty jsou zaprášené.	Několikrát otočte ovládacími knoflíky 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.

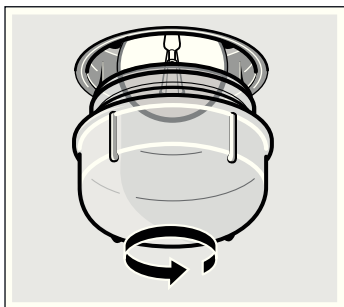
Výměna žárovky osvětlení trouby

Je-li žárovka osvětlení trouby opotřebovaná, je třeba ji vyměnit. Prostřednictvím autorizovaného servisu nebo ve specializovaných prodejnách můžete zakoupit náhradní žárovku odolnou vůči teplotě. 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. Vyjměte utěrku a spotřebič zapojte do elektrické sítě.

Ochranné sklo

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

Zákaznický servis

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

Číslo E a číslo FD

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

Číslo E

Číslo FD

Zákaznický servis ☎

Mějte na paměti, že návštěva servisního technika není v případě chybné obsluhy bezplatná ani během záruční doby. Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Zajistíte tak, že oprava bude provedena vyškolenými servisními technikami, kteří mají k dispozici originální náhradní díly.

Doporučení ohledně úspor energie a ochrany životního prostředí

V této kapitole vám poskytneme několik rad ohledně toho, jak během pečicího cyklu šetřit energii a jak správně naložit s vysloužilým spotřebičem.

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 nechte dvířka trouby zavřená.
- Při pečení více moučníků doporučujeme péci je ihned po sobě. Trouba zůstane horká. Tím se zkrátí doba pečení druhého moučnicku. Do trouby lze rovněž vložit dvě formy obdélníkového tvaru najednou vedle sebe.

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

Likvidace odpadů s ohledem na životní prostředí

S obalovými materiály nakládejte ekologicky.



Tento spotřebič je v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ, případně WEEE). Tato směrnice stanovuje rámec pro recyklaci a opětovné využití vysloužilých spotřebičů platný v celé Evropské unii.

Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu


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


Upozornění

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

Koláče a pečivo


Pečení v jedné úrovni

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

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

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

Pečení v několika úrovních

Použijte režim horký vzduch .

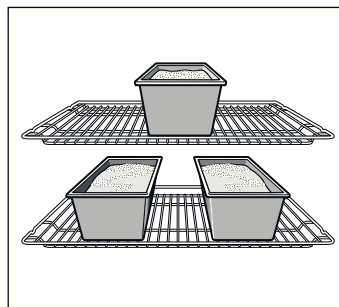
Pečení probíhá ve 2 různých výškách:

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

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

V tabulkách je uvedena řada doporučení týkajících se jednotlivých pokrmů.

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



Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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

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

Tabulky





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

Pokud je trouba předeheťatá, 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.

Moučníky pečené ve formách	Forma na roštu	Výška	Typ ohřevu	Teplota v °C	Doba vaření, minuty
Dort	Plechová dortová forma, Ø 31 cm.	1		220-240	40-50
		1+3		190-200	35-45
Quiche	Plechová dortová forma, Ø 31 cm.	1		220-230	40-50
Moučníky	Plechová moučnicková forma, Ø 28 cm.	2		180-200	50-60








* Při pečení více moučníků zároveň je možné umístit na rošt více forem.

Moučníky na plechu	Výška	Typ ohřevu	Teplota v °C	Doba vaření, minuty	
Pizza	Plech na pečení	2		200-220	25-35
	Hliníkový plech + plochý plech na pečení	1+3		170-180	30-40
	Hliníkový plech + univerzální hluboký plech	1+3		170-180	30-40
Pečivo z listového těsta	Plech na pečení	3		170-190	20-30
	Hliníkový plech + plochý plech na pečení	1+3		170-190	30-45
	Hliníkový plech + univerzální hluboký plech	1+3		170-190	30-45

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



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

* Nikdy nevlévejte vodu přímo do rozehřáté trouby.

Cukroví		Výška	Typ ohřevu	Teplota v °C	Doba vaření, minuty
Cukroví a sušenky	Smaltovaný plech	3		150-160	20-30
	Hliníkový plech + plochý plech na pečení	1+3		140-150	25-30
	Hliníkový plech + univerzální hluboký plech	1+3		140-150	25-30
Pusinky	Smaltovaný plech	3		80-90	180-210
Koblihy	Smaltovaný plech	2		190-210	30-40
Mandlové cukroví	Smaltovaný plech	3		110-130	30-40
	Hliníkový plech + plochý plech na pečení	1+3		100-120	35-45
	Hliníkový plech + univerzální hluboký plech	1+3		100-120	35-45

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

Několik praktických rad a tipů ohledně pečení

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

Maso, drůbež, ryby

Nádobí

Je možné použít jakoukoli nádobu odolnou vůči teplu. Při pečení 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 dprostřed 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 přehřejte po dobu cca 3 minut.

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

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

Pečící 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 dolobalu a nechte 10 minut v pečící troubě odpočinout.

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

Maso	Hmotnost	Nádoba	Výška	Typ ohřevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Doba vaření, minuty
Dušené hovězí maso (např. bok)	1,0 kg	přikryto	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2,0 kg		2		200-220	130
Hovězí roštěná	1,0 kg	odkryto	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90
Roastbeef, málo propečený	1,0 kg	odkryto	1		210-230	40
Bifteky, hodně propečené		Rošt	5		3	20
Bifteky, málo propečené			5		3	15
Vepřové maso bez kůže a špeku (např. krkovička)	1,0 kg	odkryto	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2,0 kg		1		170-190	160
Vepřové maso s kůží a špekem (na př. plecko, kýta)	1,0 kg	odkryto	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2,0 kg		1		160-180	180
Uzená vepřová žebra s kostí	1,0 kg	přikryto	2		210-230	70
Sekaná	ze 750 g masa	odkryto	1		170-190	70
Klobásy	cca 750 g	Rošt	4		3	15
Telecí pečeně	1,0 kg	odkryto	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Skopová kýta bez kosti	1,5 kg	odkryto	1		150-170	110

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

Ryby

Naporcované ryby otočte po uplynutí $\frac{2}{3}$ 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	Nádoba	Výška	Typ ohřevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Doba vaření, minuty
Grilované ryby	300 g	Rošt	3		2	20-25
	1,0 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Rybí steaky	300 g každý kus	Rošt	4		2	20-25

Tipy k pečení a grilování

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

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

* Zapékaný pokrm by neměl být vyšší než 2 cm.

Hotová jídla

Dbejte pokynů výrobce uvedených na obalu.

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

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

Pokrm	Příslušenství	Výška	Typ ohřevu	Teplota v °C	Doba minuty
Hranolky	Rošt nebo smaltovaný plech	3		190-210	20-30
Pizza	Rošt	2		200-220	15-20
Plněné bagety	Smaltovaný plech	3		190-200	20-25

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

Speciality

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

Nejdříve z trouby vyjměte příslušenství a levý i pravý závěsný rošt nebo 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	Nádoby	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

Používejte pouze kvalitní a dobře umyté ovoce a zeleninu.

Počkejte až okapou a budou suché.

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

Ovoce a zeleninu občas otáčejte.

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

Pokrm	Výška	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.

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 smaltovaný plech do výšky 2. Postavte sklenice na plech tak, aby se vzájemně nedotýkaly.

2. Na smaltovaný plech nalijte 0,5 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.

19

Akrylamid v potravinách

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

Doporučení pro přípravu potravin s co nejnižším obsahem akrylamidu

Obecně	<ul style="list-style-type: none"> ■ Co nejvíce zkrátte dobu tepelné úpravy. ■ Pokrmy připravujte dozlatova a zbytečně je nepřipékejte. ■ Velké a silné kousky obsahují nižší obsah akrylamidu.
Pečení	<p>Při ohřevu shora i zespodu používejte max. 200 °C Při horkovzdušné přípravě max. 180 °C.</p>
Cukroví a sušenky	<p>Při ohřevu shora i zespodu používejte max. 190 °C. Při horkovzdušné přípravě max. 170 °C. Tvoření akrylamidu snižuje také vajíčko či jeho žloutek.</p>
Příprava hranolek v troubě	<p>Rozmístěte je v jedné vrstvě rovnoměrně po celém plechu. Na plechu pečte minimálně množství 400 g, aby nedocházelo k jejich vysušování.</p>

Zkušební pokrmy

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

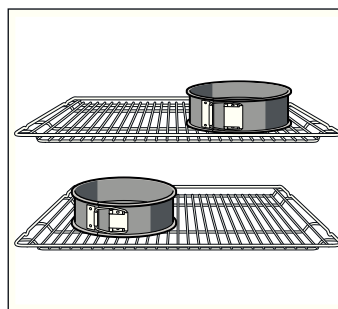
Podle EN 50304/EN 60350 (2009), resp. IEC 60350.

Pečení

Pečení ve 2 úrovních:
 Univerzální hluboký plech umísťujte vždy nahoru a hliníkový plech dolů.

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

Jablkový koláč v 1 úrovni:
 Tmavé rozkládací formy postavte dále od sebe.
 Jablkový koláč ve 2 úrovních:
 Tmavé rozkládací formy postavte nad sebe.








Moučníky v plechových rozkládacích formách:
 Pečte pomocí horního a dolního ohřevu ☐ v 1 úrovni. Místo roštu použijte smaltovaný plech a na něj rozkládací formy postavte.

Pokrm	Příslušenství, doporučení a upozornění	Výška	Typ ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Máslové sušenky (předehřát*)	Plochý plech na pečení	2	☐	160-170	20-30
	Univerzální hluboký plech	3	☐	150-160	20-30
	Hliníkový plech + plochý plech na pečení	1+3	☐☒	140-160	20-30
	Hliníkový plech + univerzální hluboký plech	1+3	☐☒	140-160	20-30
Koláčky 20 kusů	Smaltovaný plech	3	☐	150-170	20-30
Koláčky 20 kusů na každý plech (předehřát*)	Hliníkový plech + plochý plech na pečení	1+3	☐☒	140-150	30-40
	Hliníkový plech + univerzální hluboký plech	1+3	☐☒	140-150	30-40
Piškotový dort (předehřát*)	Rozkládací forma	1	☐	170-180	30-40

* Nikdy nepoužívejte funkci rychlého ohřevu pro předehřátí trouby.

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

Pokrm	Příslušenství, doporučení a upozornění	Výška	Typ ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Plochý kynutý koláč	Smaltovaný plech	3		160-180	30-40
	Hliníkový plech + plochý plech na pečení	1+3		150-160	30-45
	Hliníkový plech + univerzální hluboký plech	1+3		150-160	30-40
Jablečný moučník s polevou	2 rošty + 2 plechové rozkládací formy Ø 20 cm.	1+3		170-180	60-70
	Smaltovaný plech + 2 plechové rozkládací formy Ø 20 cm.	1		190-210	70-90

* Nikdy nepoužívejte funkci rychlého ohřevu pro předehřátí trouby.

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

Grilování

Při kladení pokrmu přímo na rošt je nutno vložit 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	5+1		3	25-30

* Otočte po uplynutí 2/3 času.

Rady a bezpečnostné pokyny	22	Zloženie a nasadenie mriežok alebo závesných roštov na ľavej a pravej strane	31
Pred montážou	22	Zloženie a nasadenie dvierok rúry na pečenie.....	31
Rady a bezpečnostné pokyny	23	Montáž a demontáž skla dvierok.....	32
Príčiny škôd	23	Čo robiť v prípade poruchy	32
Váš nový sporák	24	Tabuľka porúch	32
Ovládací panel	24	Výmena lampy.....	33
Ovládač funkcií.....	24	Ochranné sklo.....	33
Ovládacie tlačidlá a displej.....	24	Zákaznícky servis	33
Volič teploty.....	25	Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD)	33
Vnútorná časť rúry na pečenie.....	25	Rady na úsporu energie a ochranu životného prostredia	33
Príslušenstvo.....	25	Úspora energie	33
Pred prvým použitím	26	Ekologická likvidácia odpadu	33
Naprogramovanie času	26	Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu	34
Zahriatie rúry.....	26	Koláče a pečivo	34
Čistenie príslušenstva	26	Tipy a praktické rady na pečenie	35
Nastavenie rúry na pečenie	26	Mäso, hydina, ryby	36
Druh ohrevu a teplota	26	Tipy na pečenie a grilovanie	37
Rýchloohrievanie.....	27	Nákypy, zapečené pokrmy, toasty	38
Nastavenie funkcií času	27	Polotovary	38
Časomer	27	Špeciálne pokrmy.....	38
Dĺžka času varenia	27	Rozmrazovanie.....	39
Čas ukončenia varenia.....	28	Sušenie	39
Aktuálny čas	28	Zaváranie.....	39
Detská poistka	29	Akrylamid v potravinách	40
Zmena základného nastavenia	29	Skúšobné jedlá	41
Funkcia čistenie	29	Pečenie.....	41
Pred čistením	29	Grilovanie	41
Nastavenie.....	29		
Po čistení.....	29		
Údržba a čistenie	30		
Čistiace prostriedky.....	30		
Funkcia osvetlenie.....	30		
Zloženie grilovacieho telesa	31		

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

Rady a bezpečnostné pokyny

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

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

Pred montážou

Poškodenie počas prepravy

Akonáhle spotrebič vybalíte, pozorne ho skontrolujte. V prípade škôd spôsobených prepravou spotrebič nezapínajte, spojte sa so strediskom technickej podpory a písomne predložte opis škôd. V opačnom prípade stratíte nárok na odškodnenie.

Elektrické pripojenie

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

Pred prvým použitím spotrebiča sa uistite, že vaša domáca elektroinštalácia je uzemnená a zodpovedá všetkým platným bezpečnostným predpisom. Montáž a pripojenie spotrebiča smie vykonať len autorizovaný technik. V prípade, že spotrebič nebude správne pripojený na svorku uzemnenia alebo bude uvedený do prevádzky bez odborného zapojenia, môže za určitých, veľmi vzácných okolností dôjsť k vážnym zraneniam (ťažkým poraneniam, usmrteniu osôb elektrickým prúdom). Výrobca nenesie zodpovednosť za nesprávne používanie, ani za možné zranenia zapríčinené neodbornou elektroinštaláciou.

Rady a bezpečnostné pokyny

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

Nedovoľte, aby spotrebič bez dohľadu používali deti a dospelé osoby

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

Nenechajte deti hrať sa so spotrebičom.

Dvierka rúry na pečenie

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

Nevešajte sa, neseďte a nehrajte sa s dvierkami rúry, ani keď sú zatvorené.

Vnútrotná časť rúry na pečenie

Nebezpečenstvo popálenia!!

- Nikdy sa nedotýkajte vnútorných častí rúry na pečenie ani vyhrievacích telies, pokiaľ sú horúce. Dvierka rúry otvárajte obozretne. Môže dôjsť k úniku horúcej pary. Chráňte pred deťmi.
- Do horúcej rúry na pečenie nelejte vodu. Môže dôjsť k popáleniu horúcou vodnou parou.
- Na prípravu jedál nepoužívajte veľké množstvo tekutiny s vysokým percentom alkoholu. Výpary alkoholu sa môžu vznietiť vo vnútri rúry na pečenie. Tekutiny s vysokým percentom alkoholu používajte v malých dávkach a dvierka rúry otvárajte opatrne.

Nebezpečenstvo požiaru!!

- Do rúry na pečenie nekladajte žiadne horľavé predmety. Neotvárajte dvierka v prípade, že zo spotrebiča vychádza dym. Vypnite spotrebič. Odpojte ho zo zásuvky alebo vypnite poistky.
- Pri predhrievaní spotrebiča sa uistite, že papier na pečenie dobre prilnieva k nádobe. Pri otvorení dvierok spotrebiča sa tvorí prievan. Papier na pečenie by sa mohol dotknúť horúcich častí spotrebiča a následne sa zapáliť. Papier na pečenie prilnite k príslušnej nádobe alebo forme na pečenie. Papierom na pečenie prikryte len najnutnejšiu časť povrchu. Papier na pečenie nesmie presahovať rozmery nádoby.

Nebezpečenstvo skratu!!

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

Príslušenstvo a horúce varné nádoby

Nebezpečenstvo popálenia!!

Príslušenstvo a horúce varné nádoby nevyberajte z rúry na pečenie bez použitia chňapiek.

Neodborné opravy

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!!

Je nebezpečné vykonávať neodborné opravy. Opravy môže vykonávať len vyškolený zamestnanec strediska technickej podpory. V prípade, že je spotrebič poškodený, vyberte ho zo zásuvky alebo vypnite istič v poistkovej skrini. Obráťte sa na stredisko technickej podpory.

Prídavné zabezpečenie dvierok

Pri niektorých receptoch, ktoré vyžadujú dlhý čas pečenia pri vysokej teplote, môžu dvierka rúry na pečenie dosiahnuť vysokú teplotu. Ak máte malé deti, dajte na ne pozor, kým je rúra na pečenie v prevádzke.

Ako doplnok existuje na trhu ochranné zariadenie, ktoré zabránuje priamemu kontaktu s dvierkami rúry. Toto príslušenstvo (671383) môžete zakúpiť v strediskách technickej podpory.

Príčiny škôd

Pozor!

- Príslušenstvo, nádoby, papier na pečenie alebo hliníková fólia na dne rúry na pečenie: Na dno rúry na pečenie neumiestňujte žiadne príslušenstvo. Dno rúry neprikrývajte žiadnym papierom či fóliou. Na dno rúry neumiestňujte žiadnu nádobu, pokiaľ je teplota nastavená na viac ako 50 °C. Môže dôjsť k nahromadeniu tepla. Časy pečenia potom už nesúhlasia a dôjde k poškodeniu smaltu.
- Voda v horúcej rúre na pečenie: Do vyhriatej rúry na pečenie nelejte vodu. Vytvorí sa horúca para. Teplotné kolísanie môže spôsobiť poškodenie smaltu a príslušenstva.
- Tekuté pokrmy: Neskladujte tekuté pokrmy príliš dlho vo vnútri uzavretej rúry na pečenie. Môže dôjsť k poškodeniu smaltu.
- Šťava z ovocia: Neprepĺňajte formu na pečenie koláčov šťavnatým ovocím. Šťavy z ovocia kvapkajúce z plechu na pečenie zanechávajú škvrny, ktoré sa nedajú odstrániť. Ak je to možné, používajte hlbokú smaltovanú formu na pečenie.
- Nechajte vychladnúť pri otvorených dvierkach: Rúru nechajte vychladnúť, jedine keď je zatvorená. Nábytok v okolí rúry na pečenie sa aj pri mierne pootvorených dvierkach môže časom poškodiť.
- Veľmi zašpinené tesniace plochy dvierok: Ak sú tesniace plochy dvierok veľmi zašpinené, nebudú dvierka počas prevádzky dobre tesniť. Nábytok v okolí rúry na pečenie sa môže poškodiť. Tesniace plochy dvierok udržiavajte vždy čisté.
- Dvierka rúry na pečenie ako oporná plocha: Neopierajte sa ani si nesadajte na otvorené dvierka rúry. Na otvorené dvierka neumiestňujte žiadnu nádobu ani príslušenstvo.
- Preprava spotrebiča: Neprepravujte ani nenoste spotrebič za rukoväť dvierok. Rukoväť dvierok nevydrží váhu spotrebiča a môže sa odlomiť. Sklo dvierok by sa mohlo pohnúť a nezhodovať sa tak s prednou časťou dvierok.
- Grilovanie: Pri grilovaní nekladajte univerzálny hlboký plech alebo nízky plech na pečenie vyššie ako do výšky 3. Pri vysokých teplotách by sa mohli deformovať a pri výbere z rúry tak poškodiť jej vnútro. Úrovne 4 a 5 používajte výhradne na priame grilovanie na rošte.

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, a to v závislosti od modelu spotrebiča.



Oddeliteľné otočné voliče

V niektorých sporákoch sú otočné voliče oddeliteľné. Na pripovenie alebo odstránenie otočného voliča ho stlačte, keď sa nachádza v polohe nula.

Tlačidlá

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

Ovládač funkcií

Ovládač funkcií slúži na voľbu druhu ohrevu.

Poloha	Použitie
○ Poloha nula	Rúra na pečenie je vypnutá.
Teplý vzduch*	Koláče a pečivo. Je možné pripraviť na dvoch úrovniach. Turbína v zadnej stene rúry na pečenie rozdeľuje teplo rovnomerne po celej rúre.
Horné a spodné ohrievanie*	Koláče, pokrmy na rošte, chudé pečené mäso, napr. hovädzie alebo zverina, na jednej úrovni. Teplo pochádza z horného a spodného tepelného telesa.
Teplovzdušný gril	Pečenie kúskov mäsa, hydiny a rýb. Grilovacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Turbína zabezpečuje neustálu cirkuláciu tepla pochádzajúceho z grilu v okolí potravín.
Gril, široký povrch	Pečenie a grilovanie biftekov, klobások, hriankov a rýb. Zohrejte celý povrch pod grilom.
Gril, malý povrch	Pečenie a grilovanie malého množstva biftekov, klobások, hriankov a rýb. Zohrejte strednú časť grilovacieho telesa.

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

Poloha	Použitie
Spodné ohrievanie	Zaváraniny, gratinované pokrmy a pokrmy na rošte. Teplo pochádza zo spodného tepelného telesa.
Rozmrazovanie	Rozmrazovanie, napr. mäsa, hydiny, chleba a koláčov. Turbína zabezpečuje cirkuláciu tepla v okolí potravín.
Svetlo	Zapnutie osvetlenia vo vnútornej časti rúry na pečenie.

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

Pri voľbe druhu ohrevu sa zapne osvetlenie vo vnútri rúry.

Ovládacie tlačidlá a displej

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

Tlačidlo	Použitie
Rýchloohrievanie	Rýchly ohrev rúry.
Funkcia čistenie	Pre samočistiace povrchy vo vnútri rúry zapnite funkciu čistenie.
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	Vnútna 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
clean		Funkcia čistenie.

Počas zohrievania rúry na pečenie je na displeji rozsvietený symbol [1]. 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.

Vnútna časť rúry na pečenie

Rúra na pečenie je vybavená ventilátorom a lampou.

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.

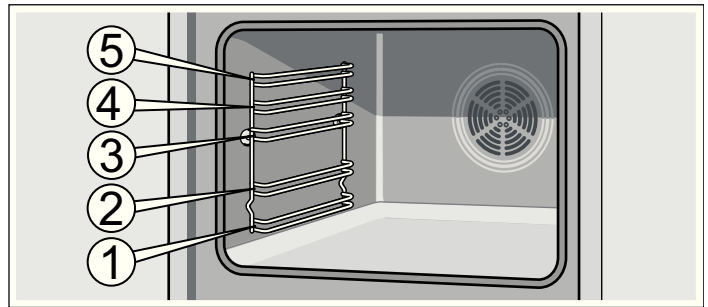
Svetlo

Osvetlenie vo vnútri rúry je zapnuté, kým je zapnutá samotná rúra. Osvetlenie sa však môže zapnúť, aj keď je rúra vypnutá, a to nastavením ovládača funkcií do polohy [1].

Príslušenstvo

Príslušenstvo je možné umiestniť do 5 rôznych úrovní vo vnútri rúry.

Až 2/3 príslušenstva môžete vytiahnuť z rúry bez toho, aby sa prevrátilo. Takýmto spôsobom môžete veľmi jednoducho vybrať potraviny.



Ak sa príslušenstvo prehreje, môže sa deformovať. Po vychladnutí však deformácia obyčajne zmizne a neovplyvní jeho ďalšie fungovanie.

Vaša rúra je vybavená len niektorými z nasledovných doplnkov.

Doplňky je možné zakúpiť v strediskách technickej podpory, v špecializovaných predajniach či na internete. Uveďte číslo HEZ.



Rošt

Na nádoby, formy na koláče, pečené mäsa, kúsky na grilovanie a mrazené jedlá.

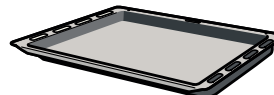
Rošt vložte zahnutou časťou nadol.



Nízky smaltovaný plech na pečenie

Na koláče, drobné pečivo a sušienky.

Plech vložte skosenou časťou smerom k dverkam rúry.



Univerzálny hlboký smaltovaný plech na pečenie

Na prípravu štavnatých koláčov, sladkého pečiva, mrazených jedál a veľkých kusov pečeného mäsa. Môže sa tiež použiť ako plech na zachytávanie tuku z pečenia priamo na rošte.

Plech vložte skosenou časťou smerom k dverkam rúry.

Špeciálne príslušenstvo

Špeciálne príslušenstvo je možné zakúpiť v strediskách technickej podpory alebo v špecializovaných predajniach. Na našich letákoch a na internete nájdete široký výber príslušenstva k rúre na pečenie. Dostupnosť na sklade ako aj možnosti objednávok online špeciálneho príslušenstva sú v jednotlivých krajinách rozdielne. Prečítajte si, prosím, predajné katalógy.

Nie všetky špeciálne príslušenstvá sú vhodné pre všetky spotrebiče. Pri kúpe preto vždy uveďte presný názov (E-číslo) vášho spotrebiča.


Špeciálne príslušenstvo	Číslo HEZ	Použitie
Nízky smaltovaný plech na pečenie	HEZ361000	Na koláče, drobné pečivo a sušienky.
Univerzálny hlboký smaltovaný plech na pečenie	HEZ362000	Na prípravu štavnatých koláčov, sladkého pečiva, mrazených jedál a veľkých kusov pečeného mäsa. Môže sa tiež použiť ako plech na zachytávanie tuku z pečenia priamo na rošte.
Rošt	HEZ364000	Na nádoby, formy na koláče, pečené mäsa, kúsky na grilovanie a mrazené jedlá.

Špeciálne príslušenstvo	Číslo HEZ	Použitie
Plech na pizzu	HEZ317000	Ideálny na pizzu, mrazené potraviny alebo veľké okrúhle koláče. Môžete ho tiež použiť namiesto univerzálneho hlbokého plechu. Plech na pečenie položte na rošt. Orientujte sa podľa údajov v tabuľkách.
Kovový pekáč	HEZ6000	Pekáč je určený na pečiacu zónu sklokeramického varného panela. Je vhodný pre režim senzorového varenia, ale aj na pečenie s automatikou. Pekáč je z vonkajšej strany smaltovaný a vo vnútri s antiadhéznym povrchom.
Sklenený pekáč	HEZ915001	Používa sa na prípravu dusených jedál a nákypov pripravovaných v rúre na pečenie. Je obzvlášť vhodný na pečenie s automatikou.
Trojité kompletne odmontovateľné posuvné vodiace lišty	HEZ368301	S výsuvnými koľajnicami vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo vysunúť úplne, bez toho, aby sa prevrhlo.

Pred prvým použitím

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

Naprogramovanie času

Po zapojení sa na displeji rozsvieti symbol  a štyri nuly. Nastavte čas.


1. Stlačte tlačidlo .

Na displeji sa zobrazí čas **12:00**.

2. Nastavte čas pomocou tlačidiel **+** alebo **-**.

Po niekoľkých sekundách sa zobrazí naprogramovaný čas.

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

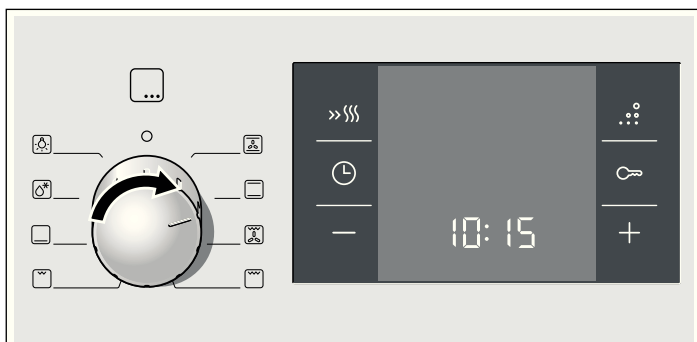
Existuje viacero spôsobov nastavenia rúry na pečenie. V nasledujúcich krokoch je opísané, ako nastaviť druh ohrevu a teplotu či stupeň grilovania. Na rúre na pečenie možno naprogramovať čas prípravy a čas ukončenia každého jedla. Pre ďalšie informácie si prečítajte kapitolu *Nastavenie funkcií času*.

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

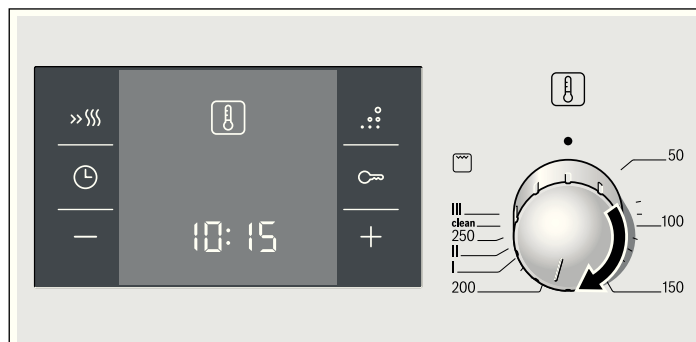
Druh ohrevu a teplota

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

1. Pomocou ovládača funkcií vyberte druh ohrevu.



2. Pomocou voliča teploty vyberte teplotu alebo stupeň grilovania.



Rúra na pečenie začína hriať.

Vypnutie rúry

Volič funkcií otočte doprava na nulu.




Zmena nastavení

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

Rýchloohrievanie

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

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

- Teplý vzduch 
- Horné a spodné ohrievanie 
- Spodné ohrievanie 

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

1. Zvoľte teplotu a druh ohrevu.

2. Krátko stlačte tlačidlo »SSS.

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


Koniec rýchloohrievania

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

Zrušenie rýchloohrievania

Stlačte tlačidlo »SSS. Symbol »SSS 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 00:00. 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 00:00 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 , stlačajte 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. Takto je možné vyhnúť sa prerušeniu iných aktivít z dôvodu potreby vypnutia rúry alebo prekročeniu 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 00:00. 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 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.

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 **00:00** 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 , stlačajte opakovane tlačidlo , kým zátvorky nebudú označovať požadovaný symbol. Príslušná hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji.

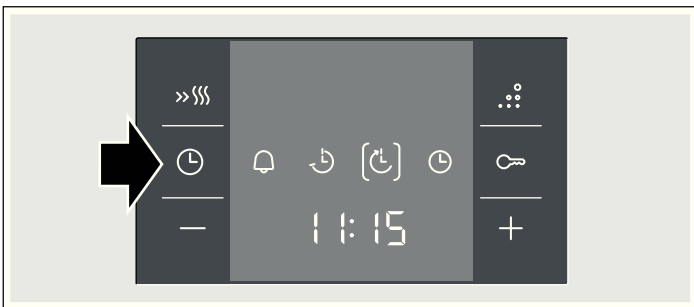
Čas ukončenia varenia

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.

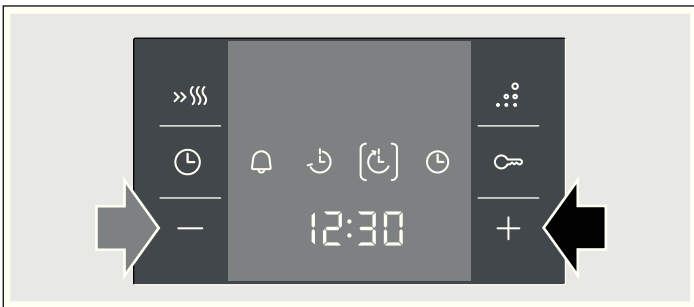
Uistite sa, že sa potraviny nachádzajúce sa dlhší čas v rúre, nepokazia.






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 , stlačajte opakovane tlačidlo , kým zátvorky nebudú označovať požadovaný symbol. Príslušná hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji.

Aktuálny čas

Po zapojení alebo po prerušení dodávky elektrického prúdu sa na displeji rozsvieti symbol  a štyri nuly. Nastavte čas.



1. Stlačte tlačidlo .
Na displeji sa zobrazí čas **12:00**.

2. Nastavte čas pomocou tlačidiel **+** alebo **-**.

Po niekoľkých sekundách sa zobrazí naprogramovaný čas.

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
 / Ukazovateľ času	vždy*	len pri stlačení tlačidla 	-
 Dĺžka trvania signálu po uplynutí času varenia alebo času na časomere	cca 10 s	cca 2 min*	cca 5 min
 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. Stláčajte tlačidlo  približne 4 sekundy.

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

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

3. Potvrďte tlačidlom .

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

4. Na ukončenie stláčajte tlačidlo  približne 4 sekundy.

Všetky základné nastavenia boli použité.

Základné nastavenia sa môžu kedykoľvek znova zmeniť.

Funkcia čistenie

Funkcia čistenie slúži na obnovenie samočistiacich povrchov vo vnútri rúry.

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

Pred čistením

Z vnútra rúry vyberte nádoby a nepotrebné doplnky.



Čistenie dna a smaltovaných strán





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

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



Nastavenie

Čistenie trvá približne hodinu.


- Ovládač funkcií nastavte na teplý vzduch .
- Volič teploty nastavte na **clean**.
- Stlačte tlačidlo .

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

Čistenie je ukončené

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




Zrušenie čistenia

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

Posunutie času ukončenia čistenia

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

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

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

Po čistení

Po vychladnutí rúry ju vyčistite, vlhkou utierkou utrite zvyšky soli na samočistiacich povrchoch.

Údržba a čistenie

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

Upozornenia

- Na prednej časti rúry sa na jej sklenenej, plastovej alebo kovovej časti môžu objaviť rôzne zafarbenia.
- Tiene pozorovateľné na skle dvierok, 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, riadte sa pokynmi v tabuľke. Nepoužívajte

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

Nové handričky pred použitím riadne vyperte.

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

Zóna	Čistiace prostriedky
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 povrchov vo vnútri rúry na pečenie.

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

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

Mierne zafarbenie vrstvy nemá vplyv na samočistenie.

Pozor!

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

Čistenie dna a smaltovaných strán

Používajte handričku a teplú vodu s trochou mydla alebo octu.

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

Funkcia 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 .

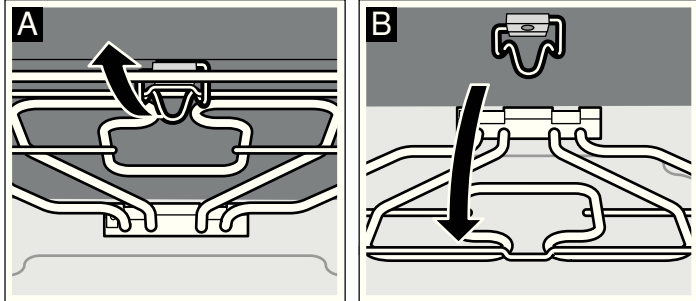
Zloženie grilovacieho telesa

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

⚠ Nebezpečenstvo popálenia!!

Rúra musí byť vychladnutá.

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



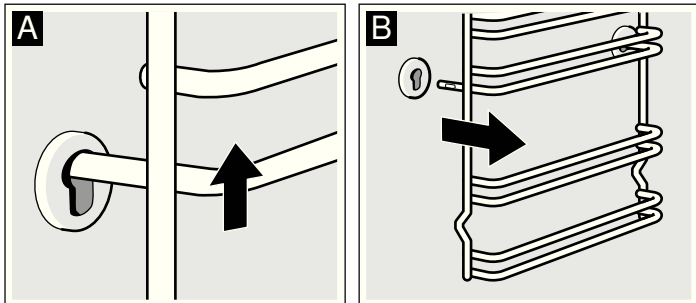
Po ukončení čistenia opätovne vložte grilovacie teleso do hornej časti rúry. Úchytka stlačte smerom nadol a nasadte grilovacie teleso.

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.

Zloženie mriežok a závesných roštov

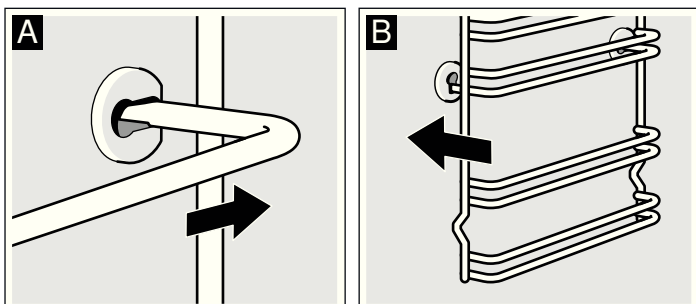
1. Zdvihnite prednú časť mriežky alebo závesného roštu
2. a zveste (obrázok A).
3. Potom ich pevne uchopíte a vyberte z rúry (obrázok B).



Mriežky a závesné rošty vyčistíte prostriedkom na umývanie riadu a špongiou. Na odolné škrvny odporúčame používať kefku.

Zloženie mriežok a závesných roštov

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

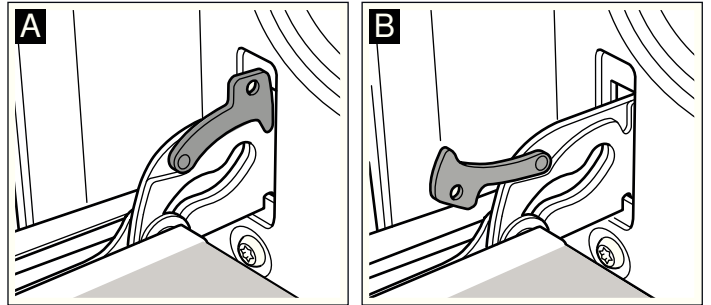


Mriežky alebo závesné rošty upevnite vľavo aj vpravo. Zahnutá časť musí vždy smerovať nadol.

Zloženie a nasadenie dvierok rúry na pečenie

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

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

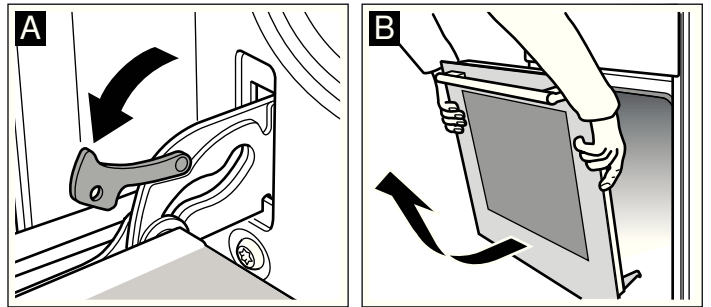


⚠ Nebezpečenstvo poranenia!!

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

Zloženie dvierok

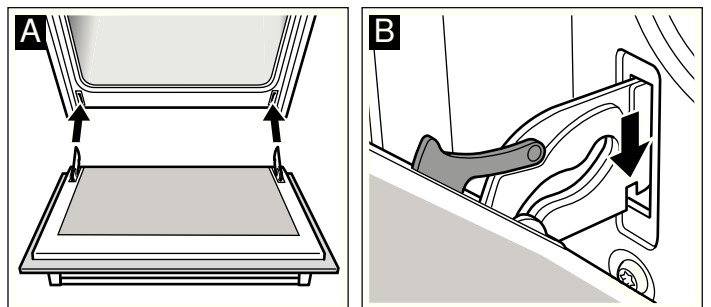
1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Vyklopte obe zaisťovacie páčky, vľavo a vpravo (obrázok A).
3. Dvierka rúry na pečenie zatvorte až na doraz (obrázok B). Dvierka uchopíte obidvoma rukami vľavo a vpravo. Zatvorte ich ešte trochu viac a vytiahnite ich.



Nasadenie dvierok

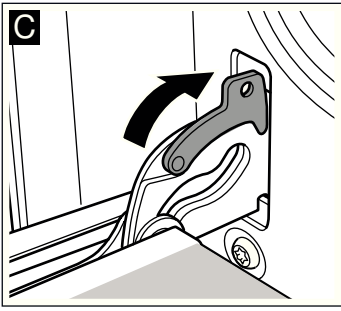
Pri opätovnom nasadení dvierok postupujte rovnako, len v opačnom poradí.

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



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

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



⚠ Nebezpečenstvo poranenia!!

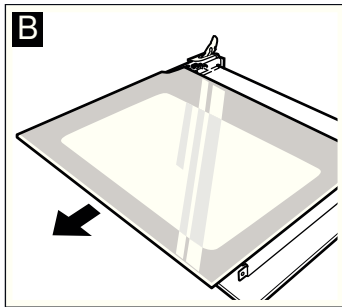
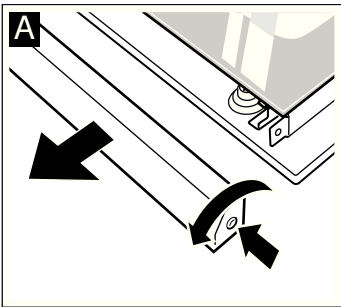
V prípade, že dverka vypadnú alebo sa úchyty náhle zatvoria, nedotýkajte sa ich. Obráťte sa na stredisko technickej podpory.

Montáž a demontáž skla dverok

Sklo dverok rúry na pečenie môžete pri čistení vybrať.

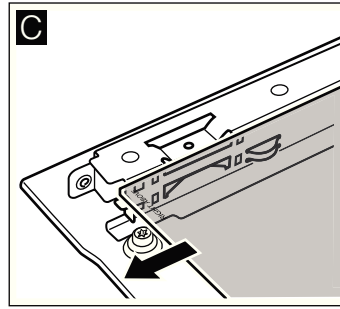
Demontáž

1. Zložte dverka a položte ich na utierku rukoväťou smerom dolu.
2. Odskrutkujte horný kryt dverok. Odskrutkujte skrutky na ľavej aj pravej strane (obrázok A).
3. Horné sklo nadvihnite a vytiahnite (obrázok B).



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

4. Vyberte spodné sklo (obrázok C).



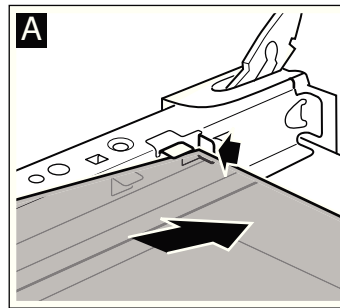
Vyčistite čistiacim prostriedkom na sklo a jemnou handričkou.

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

Montáž skiel

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

1. Zasuňte spodné sklo šikmo dozadu (obrázok A).
Pri montáži skiel dbajte na to, aby bol nápis „right above“ vľavo dolu naopak.



2. Vložte horné sklo šikmo dozadu, hladkým povrchom smerom von.
3. Vložte dverka a priskrutkujte ich.
4. Nasad'te dverka.

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

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.

Tabuľka porúch

Porucha	Možná príčina	Riešenie/rady
Rúra nefunguje.	Poistka je pokažená. Výpadok elektrického prúdu.	Overte, či je bezpečnostná poistka v poriadku. Skontrolujte, či funguje kuchynské svetlo alebo iné kuchynské spotrebiče.
Na displeji sa rozsvieti ☹ a nuly.	Výpadok elektrického prúdu.	Znovu nastavte čas.
Rúra sa neohrieva.	Kontakty sú zaprášené.	Niekoľkokrát otočte ovládačmi v oboch smeroch.

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 stlačené prídlho 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 vyskolený zamestnanec odborného autorizovaného servisu.

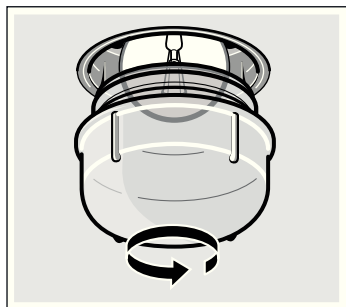
Výmena lampy

Poškodenú lampu treba vymeniť. Náhradné lampy odolné voči vysokým teplotám môžete zakúpiť v stredisku technickej podpory alebo v špecializovaných predajniach. Používajte výhradne tieto lampy.

⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!!

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

1. Aby ste sa vyhli 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. Uveďte číslo výrobku a výrobné číslo spotrebiča.

Zákaznícky servis

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

Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD)

Pri komunikácii so servisom vždy uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.) vášho spotrebiča, aby sme vás mohli kvalifikovane obslúžiť. 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.

Dôverujte kompetentnosti výrobcu. Zaisťte tak, že opravu vykonajú vyškolení servisní technici, ktorí majú k dispozícii originálne náhradné diely.

Rady na úsporu energie a ochranu životného prostredia

V tejto kapitole nájdete rady na úsporu energie počas pečenia a smaženia, ako aj na správnu likvidáciu 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.

Ekologická likvidácia odpadu

Obal zlikvidujte ekologicky.



Tento spotrebič je identifikovaný v súlade so smernicou Európskeho parlamentu a Rady o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ) – 2002/96/EC. Táto smernica stanovuje rámec recyklácie a optimálneho využitia materiálov použitých domácich spotrebičov v Európe.

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 nepotrebuje.
- Vždy keď vyberáte horúce príslušenstvo alebo nádobu z varného priestoru, používajte chňapku na hrniec.

Koláče a pečivo

Pečenie na jednej úrovni

Horným a spodným ohrevom  dosiahnete lepšie prepečenie koláčov.

Ak pečiete teplým vzduchom , odporúča sa dodržiavať nasledovné výšky:

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

Pečenie na rôznych úrovniach

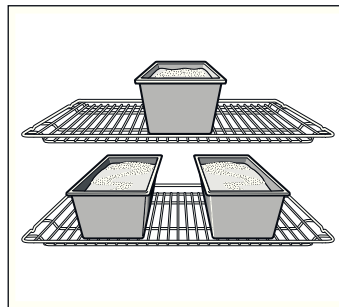
Používajte teplý vzduch .

Výška pri pečení na dvoch úrovniach:

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

Plech na pečenie vložený naraz nemusia byť naraz hotové.

V tabuľkách nájdete niekoľko rád na prípravu jednotlivých jedál. Ak použijete 3 štvoruholníkové formy naraz, položte ich na rošt ako na obrázku.



Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

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

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

Tabuľky


V 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.

Koláče na prípravu vo forme	Forma na rošte	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Koláč	Plechová forma na koláče, Ø 31 cm.	1		220-240	40-50
		1+3		190-200	35-45
Quiche, švajčiarska špecialita	Plechová forma na koláče, Ø 31 cm.	1		220-230	40-50
Koláče*	Plechová forma na koláče, Ø 28 cm.	2		180-200	50-60









* Pri pečení viacerých koláčov naraz umiestnite na rošt viac foriem.

Koláče na plechu na pečenie		Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Pizza	Plech na pečenie	2		200-220	25-35
	Hliníkový plech + nízky plech na pečenie	1+3		170-180	30-40
	Hliníkový plech + univerzálny hlboký plech	1+3		170-180	30-40
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		170-190	20-30
	Hliníkový plech + nízky plech na pečenie	1+3		170-190	30-45
	Hliníkový plech + univerzálny hlboký plech	1+3		170-190	30-45

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



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

* Nikdy nelejte vodu priamo do horúcej rúry na pečenie.

Sladké pečivo		Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Sušienky a drobné pečivo	Smaltovaný plech	3		150-160	20-30
	Hliníkový plech + nízky plech na pečenie	1+3		140-150	25-30
	Hliníkový plech + univerzálny hlboký plech	1+3		140-150	25-30
Snehové pečivo	Smaltovaný plech	3		80-90	180-210
Veterníky	Smaltovaný plech	2		190-210	30-40
Mandľové pečivo	Smaltovaný plech	3		110-130	30-40
	Hliníkový plech + nízky plech na pečenie	1+3		100-120	35-45
	Hliníkový plech + univerzálny hlboký plech	1+3		100-120	35-45

Prídavné plechy môžete zakúpiť ako doplnkové príslušenstvo v špecializovaných predajniach.

Tipy a praktické rady na pečenie

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

Mäso, hydina, ryby

Nádoby

Môžete použiť akúkoľvek nádobu, ktorá je odolná voči vysokým teplotám. Pri pečení veľkých kusov môžete tiež použiť 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 poškodia 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 zabaľte roastbeef do alobalu a nechajte 10 minút v rúre na pečenie odpočinúť.

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

Mäso	Hmotnosť	Nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas pečenia v minútach
Dusené hovädzie mäso (napr. rebierka)	1,0 kg	uzavretá	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2,0 kg		2		200-220	130
Sviečková	1,0 kg	otvorená	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90
Roastbeef, krvavý	1,0 kg	otvorená	1		210-230	40
Bifteky, dobre prepečené		Rošt	5		3	20
Bifteky, málo prepečené			5		3	15
Bravčové mäso bez kože (napr. krkovička)	1,0 kg	otvorená	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2,0 kg		1		170-190	160
Bravčové mäso s kožou (napr. pliecko, bôčik)	1,0 kg	otvorená	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2,0 kg		1		160-180	180
Údené bravčové rebierka, s kosťou	1,0 kg	uzavretá	2		210-230	70
Fašírka	zo 750 g mäsa	otvorená	1		170-190	70
Klobásy	približne 750 g	Rošt	4		3	15
Pečené teľacie mäso	1,0 kg	otvorená	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Jahňacie stehno bez kosti	1,5 kg	otvorená	1		150-170	110

Hydina

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








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





Ryby

Po uplynutí 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	Nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, Čas pečenia grilovací stupeň v minútach	
Grilované ryby	300 g	Rošt	3		2	20-25
	1,0 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Rybie filé v tvare krúžkov	300 g kus	Rošt	4		2	20-25

Tipy na pečenie a grilovanie

Pre hmotnosť pečienky nie sú v tabuľke žiadne údaje. Údaje vyberte podľa najbližšej nižšej hmotnosti a čas predĺžte.

Chcete zistiť, či je pečienka hotová. Použite sondu na pečenie (dá sa kúpiť) alebo vykonajte „skúšku lyžičkou“. Lyžicou stlačte mäso. Ak je pevné, je hotové. Ak sa poddá, potrebuje ešte trochu času.

Mäso je príliš tmavé a kôrka miestami spálená. Skontrolujte výšku vsunutia a teplotu.

Mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená. Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie alebo pridajte viac tekutiny.

Mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá. Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie alebo pridajte menej tekutiny.

Pri zalievaní mäsa vzniká vodná para. Je to fyzikálne podmienené a normálne. Veľká časť vodnej pary uniká výstupom pary. Vodná para sa môže zrážať na chladnejšom čelnom ovládacom paneli alebo na susediacom nábytku a odkvapkávať ako kondenzovaná voda.

Nákypy, zapečené pokrmy, toasty

Nádobu položte vždy priamo na rošt.

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

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

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

* Vrstva zapekaného pokrmu nesmie byť vyššia než 2 cm.

Polotovary

Riadte sa pokynmi výrobcu, ktoré nájdete na obale.

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

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

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

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

Špeciálne pokrmy

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

Najprv vyberte príslušenstvo a 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 fliaš a prikryte ich priesvitnou fóliou.

4. Rúru predhrejte podľa inštrukcií.

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

Cesto nechajte vykysnúť

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

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

Rozmrazovanie

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

Riadte sa pokynmi výrobcu, ktoré nájdete na obale.

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

Hydinu uložte na tanier prsnou časťou smerom nadol.

Mrazené výrobky	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 len kvalitné a dôkladne umyté ovocie.

Ovocie nechajte dobre odkvapkať a usušiť.

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

Ovocie a zeleninu z času na čas obracajte.

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

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

Zaváranie

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

Pozor!

Nepoužívajte väčšie alebo vyššie fľaše. Mohli by prasknúť.

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

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

Príprava

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

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

4. Zaváraninové fľaše uzatvorte pomocou svoriek.

Do rúry na pečenie nekladajte viac než šesť fliaš naraz.

Nastavenie

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

Zaváranie

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

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

Ovocie v litrových fľašiach	Od objavenia sa bublín	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 potravinách

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

Rady na prípravu pokrmov s nízkym obsahom akrylamidu

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

Skúšobné jedlá

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

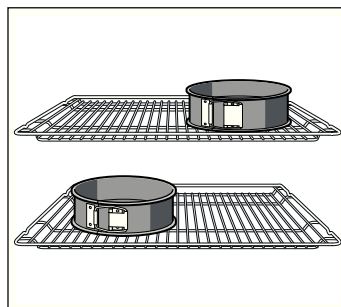
Podľa EN 50304/EN 60350 (2009), resp. IEC 60350.

Pečenie

Pečenie na dvoch úrovniach:
Univerzálny hlboký plech položte vyššie a hliníkový plech na spodok.

Maslové sušienky:
Plechovú formu na pečenie vloženú naraz nemusí byť naraz hotová.

Jablkový koláč na úrovni 1:
Tmavé formy na tortu naskladajte oddelene od seba.
Jablkový koláč na úrovni 2:
Tmavé formy na tortu naskladajte nad seba.



Plechové formy na tortu:
Piecť pri hornom aj spodnom ohreve ☐ na úrovni 1. Namiesto mriežky použite smaltovaný plech a poukladajte naň formy na tortu.

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

* Rýchly ohrev nepoužívajte na predhrievanie rúry.

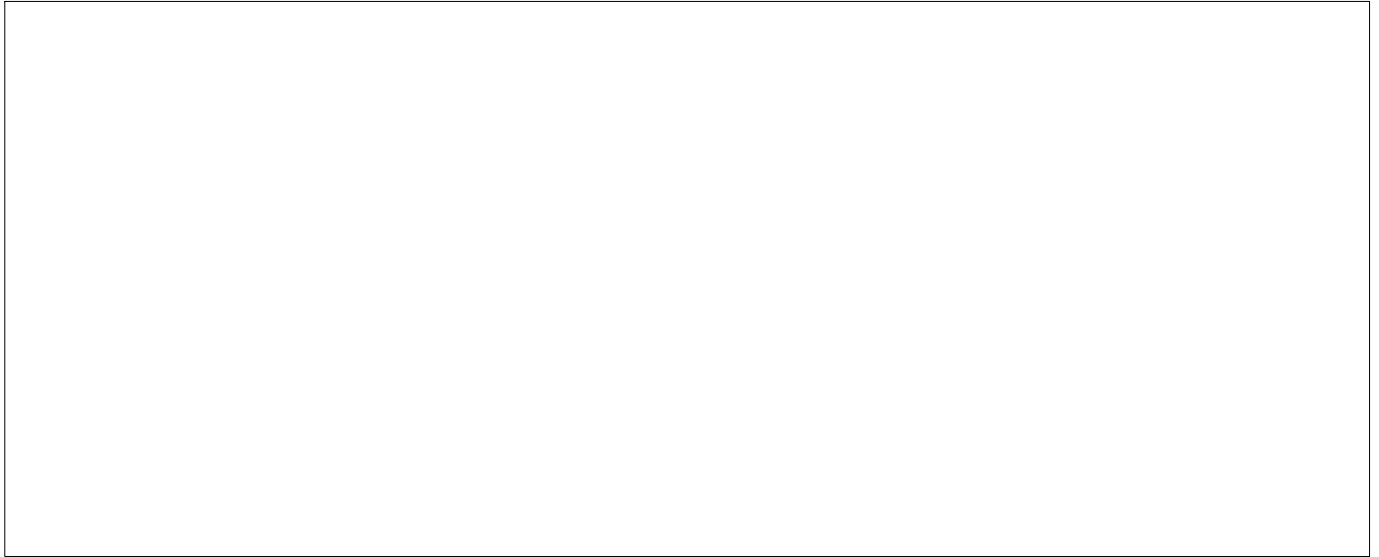
Rošty a plechy môžete zakúpiť ako špeciálne príslušenstvo v špecializovaných predajniach.

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	5+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



9000651635

01
910706