



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**Vestavná pečicí trouba  
Zabudovaná rúra na pečenie  
Вбудована духовна шафа  
HBN532.5**



**BOSCH**

[cs] Návod k použití ..... 3  
[sk] Návod na používanie ..... 22

[uk] Інструкція з використання 41



# Obsah

<b>Důležitá bezpečnostní upozornění</b> .....	<b>3</b>
Příčiny škod .....	5
<b>Vaše nová pečicí trouba</b> .....	<b>5</b>
Ovládací panel .....	5
Volič funkcí.....	6
Tlačítka a ukazatel .....	6
Volič teploty.....	6
Varný prostor .....	6
<b>Vaše příslušenství</b> .....	<b>7</b>
Vložení příslušenství .....	7
Zvláštní příslušenství .....	7
<b>Před prvním použitím</b> .....	<b>8</b>
Nastavení času.....	8
Rozehřátí pečicí trouby .....	8
Čištění příslušenství.....	8
<b>Nastavení pečicí trouby</b> .....	<b>8</b>
Druhy ohřevu a teplota .....	8
Pečicí trouba se má automaticky vypnout.....	8
Pečicí trouba se má automaticky zapnout a vypnout.....	9
Rychloohřev .....	9
<b>Nastavení času</b> .....	<b>9</b>
<b>Nastavení budíku</b> .....	<b>10</b>
<b>Dětská pojistka</b> .....	<b>10</b>
Pečicí trouba.....	10
<b>Údržba a čištění</b> .....	<b>10</b>
Čistící prostředky .....	10
Čištění samočisticích ploch v pečicí troubě.....	11
Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby.....	11
Demontáž a montáž skla dveří.....	12
<b>Co dělat v případě závady?</b> .....	<b>12</b>

Tabulka závad .....	12
Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby .....	13
Skleněný kryt .....	13
<b>Zákaznický servis</b> .....	<b>13</b>
Číslo E a číslo FD .....	13
<b>Tipy jak šetřit energii a životní prostředí</b> .....	<b>13</b>
Jak ušetřit energii.....	13
Ekologická likvidace.....	13
Opatření, která je nutno dodržovat při přepravě.....	13
<b>Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu</b> .....	<b>14</b>
Koláče a pečivo .....	14
Tipy pro pečení .....	15
Maso, drůbež, ryby .....	16
Tipy k pečení a grilování .....	18
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty .....	18
Hotové výrobky.....	18
Speciální pokrmy .....	19
Rozmrazování .....	19
Sušení .....	19
Zavařování.....	19
<b>Akrylamid v potravinách</b> .....	<b>20</b>
<b>Zkušební pokrmy</b> .....	<b>21</b>
Pečení .....	21
Grilování.....	21

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

## Důležitá bezpečnostní upozornění

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

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

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

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

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

Spotřebič používejte pouze v uzavřených prostorech.

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

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

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

## **Nebezpečí požáru!**

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

## **Nebezpečí popálení!**

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

## **Nebezpečí opaření!**

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

## **Nebezpečí úrazu!**

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

## **Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

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

## **Nebezpečí požáru!**

- Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečení se mohou během samočištění vznítit. Před každým samočištěním odstraňte z varného prostoru a z příslušenství hrubé nečistoty.
- Spotřebič je během samočištění zvenku velmi horký. Nikdy nezavěšujte hořlavé předměty, např. utěrky, na madlo dvířek trouby. Přední strana spotřebiče musí být volná. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

## **Nebezpečí popálení!**

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



## Příčiny škod

### Pozor!

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

způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.

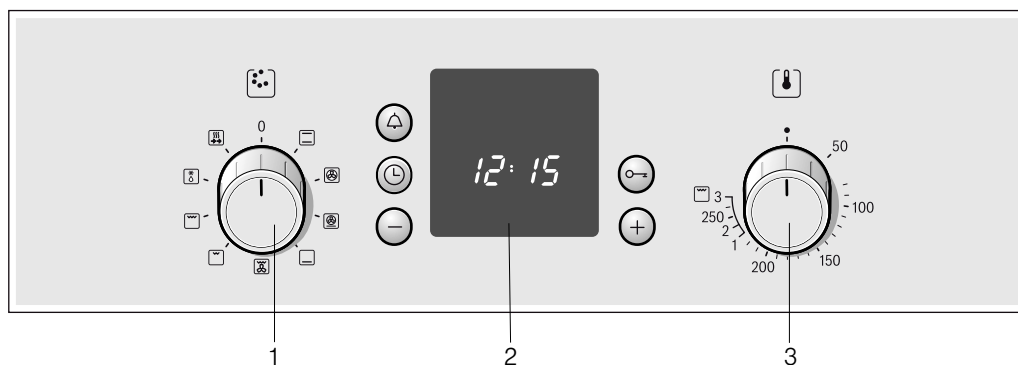
- Chladnutí s otevřenými dvířky: Troubu nechávejte vychladnout pouze zavřenou. I když dvířka jen pootevřete, může časem dojít k poškození okolního nábytku.
- Silně znečištěné těsnění dvířek: Je-li těsnění dvířek silně znečištěné, dvířka spotřebiče správně nedovírají. Mohlo by dojít k poškození okolního nábytku. Těsnění dvířek udržujte vždy v čistotě.
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěšete. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat skleněnou tabuli. Příslušenství vždy zasuňte do varného prostoru až nadoraz.
- Převážení spotřebiče: Spotřebič nepřeházejte ani nedržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

## Vaše nová pečicí trouba

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

### Ovládací panel

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



#### Vysvětlivky

1	Volič funkcí
2	Ovládací tlačítka a displej
3	Volič teploty

#### Otočné knoflíky

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

## Volič funkcí

Voličem funkcí nastavíte pro pečicí troubu druh ohřevu. Voličem funkcí lze otáčet doprava i doleva.

Když je nastavený požadovaný druh ohřevu, svítí v pečicí troubě osvětlení.

Polohy	Funkce
0 Vyp.	Pečicí trouba je vypnutá.
Horní/dolní ohřev	Pečení koláčů a masa je možné jen na jedné úrovni. Toto nastavení je velmi vhodné pro koláče a pizzu ve formě nebo na plechu a dále pro libové hovězí, telecí pečeně a zvěřinu. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola.
3D horký vzduch*	Koláče, pizzu, drobné pečivo, muffiny a listové těsto můžete péct současně na dvou úrovních. Ventilátor s kruhovým topným tělesem na zadní stěně pečicí trouby stejnoměrně rozhání ohřátý vzduch.
Stupeň pro pizzu	Pro rychlou přípravu zmrazených pokrmů bez předeřtání, např. pizzy, hranolků nebo závinu. Dolní topné prvky a kruhové topné prvky na zadní stěně se musí rozeřtát.
Dolní ohřev	S dolním ohřevem můžete pokrmy zesypat dopěci nebo nechat více zhnědnout. Teplo sálá zdola.
Gril s cirkulací vzduchu	Gril s cirkulací vzduchu je obzvláště vhodný pro grilování ryb, drůbeže a velkých kusů masa. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor rozhání ohřátý vzduch okolo pokrmů.
Maloplošný gril	Tento druh ohřevu je vhodný pro grilování malého množství steaků, ryb a toastů. Zahřívá se prostřední část grilovacího topného tělesa.
Velkoplošný gril	Můžete grilovat větší počet steaků, párků, ryb a toastů. Zahřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.
Rozmrazování	Příklad: maso, drůbež, chléb a dorty. Ventilátor rozhání ohřátý vzduch okolo pokrmů.
Rychloohřev	Pro rychlé ohřívání pokrmů.

\* Druh ohřevu pro určení energetické třídy podle EN 50304.

## Tlačítka a ukazatel

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

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

## Volič teploty

Voličem teploty můžete nastavit teplotu a stupeň grilování.

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

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

### Stupně grilování

Při plošném grilování nastavte voličem teploty stupeň grilování.

## Varný prostor

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

### Osvětlení pečicí trouby

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

### Chladicí ventilátor

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

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

### Pozor!

Nezakrývejte větrací štěrby. Jinak hrozí přehřátí pečicí trouby.

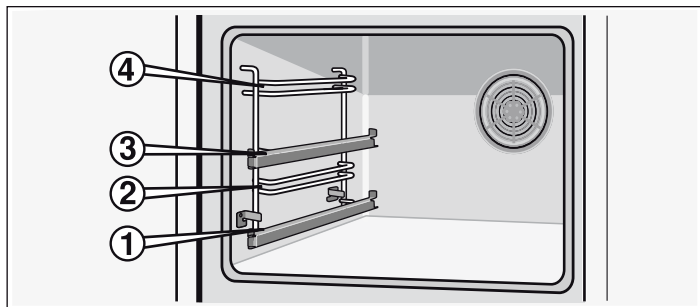
# Vaše příslušenství

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

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

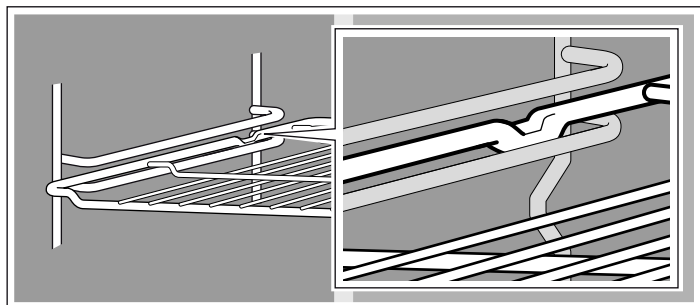
## Vložení příslušenství

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



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

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



Pomocí výsuvných kolejniček ve výšce 1 a 3 můžete příslušenství vytáhnout.

Když jsou kolejničky úplně vysunuté, musíte je, v závislosti na provedení spotřebiče, zasunout zpět. Tak lze příslušenství

snadněji zasunout. Pro odjištění zajišťovacího mechanismu na kolejnici mírně zatlačte a zasuňte je do pečicí trouby.

**Upozornění:** Příslušenství se může horkem zdeformovat. Jakmile příslušenství vychladne, vrátí se do původního tvaru. Na funkci to nemá vliv.

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

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



### Rošt

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

Zasuňte rošt otevřenou stranou směrem ke dveřím pečicí trouby a obloukem směrem dolů.



### Smaltovaný plech na pečení

Pro koláče a cukroví.

Plech na pečení zasouvejte sešikmenou stranou ke dvířkům.



### Univerzální pánev

Pro šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečeně. Můžete ji použít také k zachycování tuku, pokud grilujete přímo na roštu.

Univerzální pánev zasouvejte sešikmenou stranou ke dvířkům.

## Zvláštní příslušenství

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

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

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

## Dvířka pečicí trouby - dodatečná bezpečnostní opatření

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


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

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

# Před prvním použitím

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

## Nastavení času

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

1. Stiskněte tlačítko .  
Na ukazateli se zobrazí čas 12:00 a symbol  bliká.

2. Tlačítkem + nebo - nastavte čas.

Za několik sekund se nastavený čas uloží.

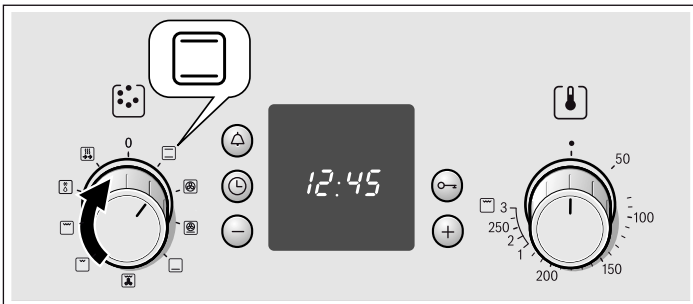
# Nastavení pečicí trouby

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

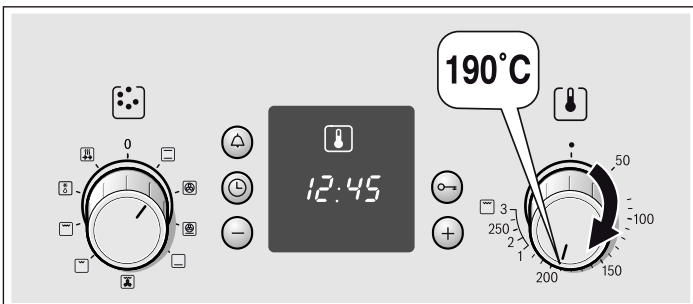
## Druhy ohřevu a teplota

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

1. Voličem funkcí nastavte požadovaný druh ohřevu.



2. Voličem teploty můžete nastavit teplotu nebo stupeň grilování.



Trouba se rozehřeje.


## Vypnutí pečicí trouby


Nastavte volič funkcí na nulu.

## Změna nastavení

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

## Rozehřátí pečicí trouby

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

1. Voličem funkcí nastavte horní/dolní ohřev .

2. Voličem teploty nastavte 240 °C.


Po uplynutí jedné hodiny pečicí troubu vypněte. Volič funkcí a volič teploty nastavte na nulu.

## Čištění příslušenství

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

## Pečicí trouba se má automaticky vypnout

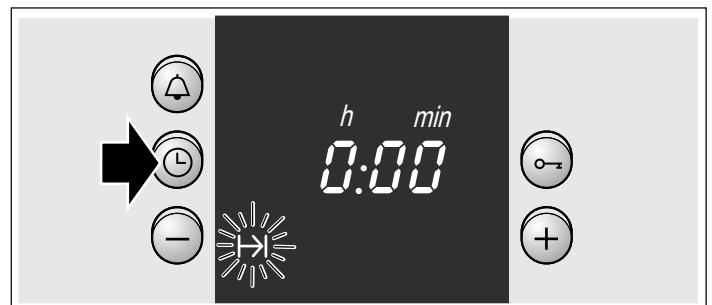
Nyní ještě zadejte dobu trvání (dobu pečení) pro svůj pokrm.

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

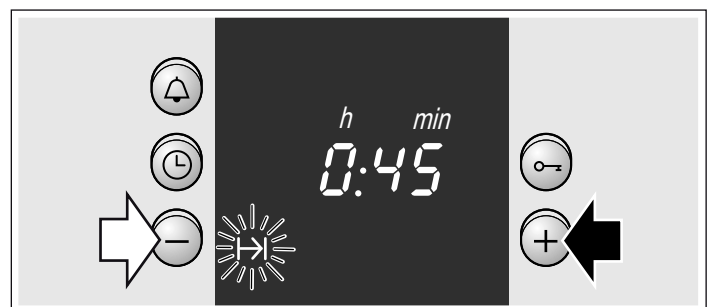
1. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu.

2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.


3. Stiskněte tlačítko Hodiny .  
Bliká symbol Doba trvání .



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




## Uplynutí doby pečení

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

## Změna nastavení

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

## Přerušení nastavení

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



### Nastavení doby trvání, když je čas vypnutý

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

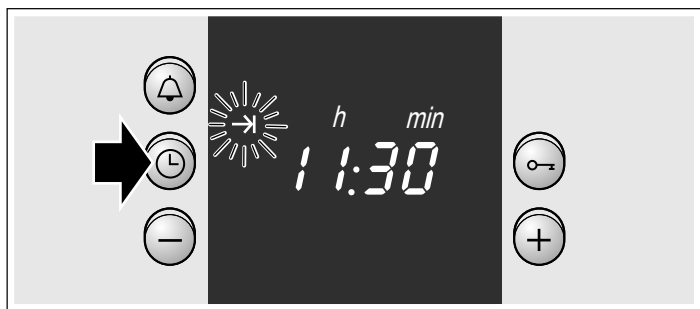
### Pečicí trouba se má automaticky zapnout a vypnout

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

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

1. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu.
2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.
3. Stiskněte tlačítko Hodiny ⌚.
4. Tlačítkem + nebo - nastavte dobu trvání.
5. Stiskněte tlačítko Hodiny ⌚ tolikrát, dokud neblinká symbol Čas konce →.

Na ukazateli uvidíte čas, kdy bude pokrm hotov.



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



### Uplynutí doby pečení

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

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

### Rychloohřev

Pomocí rychloohřevu se pečicí trouba rychleji zahřeje na nastavenou teplotu.

Rychloohřev používejte pouze u teplot nad 100 °C.

Pokrmu vložte do pečicí trouby až po skončení rychloohřevu, aby bylo zaručeno rovnoměrné propečení.

1. Nastavte volič funkcí do polohy □.
2. Voličem teploty nastavte teplotu.

Pečicí trouba se za několik sekund spustí. Kontrolka nad voličem teploty svítí.

### Ukončení rychloohřevu

Kontrolka nad voličem teploty zhasne. Vložte pokrm do pečicí trouby a nastavte požadovaný druh ohřevu.

### Přerušování rychloohřevu

Nastavte volič funkcí na nulu. Pečicí trouba je vypnutá.

## Nastavení času

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

### Takto provedete nastavení

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



### Změna času (např. z letního na zimní)


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

# Nastavení budíku


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

## Takto provedete nastavení


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

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


## Po uplynutí nastavené doby

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


## Změna nastavené doby budíku

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

## Zrušení nastavení

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

## Budík a doba trvání se odměřují současně

Symbole svítí. Doba budíku se na ukazateli viditelně odměřuje. Zjištění zbývajících doby trvání  $\rightarrow$ , času konce  $\rightarrow$  nebo času  $\rightarrow$ : Stiskněte tlačítko Hodiny  tolikrát, dokud se nezobrazí příslušný symbol.

Na ukazateli se na několik sekund zobrazí zjišťovaná hodnota.



# Dětská pojistka



## Pečicí trouba

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

### Zapnutí a vypnutí dětské pojistky

Volič funkcí musí být vypnutý.

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

Vypnutí: Držte stisknuté tlačítko Klíč , dokud symbol  nezhasne.

### Upozornění

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

# Údržba a čištění

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

### Upozornění

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

## Čisticí prostředky

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

### Při čištění pečicí trouby nepoužívejte

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

Nové houbičky před prvním použitím důkladně propláchněte.

### Čelní strana z ušlechtilé oceli

Omyjte malým množstvím mycího prostředku a vlhkým hadrem. Otírejte vždy rovnoběžně s vybroušením. Jinak může dojít k poškrábání. Osušte měkkým hadrem. Ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Nepoužívejte drhací prostředky, drsné houbičky nebo hrubé čisticí hadry. Čelní stranu z ušlechtilé oceli lze vyleštit pomocí speciálního ošetřovacího prostředku. Řiďte se pokyny výrobce. Speciální čisticí prostředky na ušlechtilou ocel obdržíte u našeho zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně.

### Smaltované a lakované povrchy

Vyčistěte malým množstvím mycího prostředku a vlhkým hadrem. Osušte měkkým hadrem.

### Knoflíky

Vyčistěte malým množstvím mycího prostředku a vlhkým hadrem. Osušte měkkým hadrem.

### Sklo dvířek

Lze vyčistit čisticím prostředkem na sklo. Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky nebo ostré kovové předměty. Mohly po poškrábání a poškodit povrch skla.

### Těsnění



Vyčistěte malým množstvím mycího prostředku a vlhkým hadrem. Osušte měkkým hadrem.

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

## Čištění samočisticích ploch v pečicí troubě

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

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

1. Nejprve vyčistěte v pečicí troubě smaltované plochy.
2. Pak nastavte 3D horký vzduch  nebo horní a dolní ohřev .
3. Prázdnou pečicí troubu nechte hřát při maximální teplotě cca 2 hodiny.

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

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

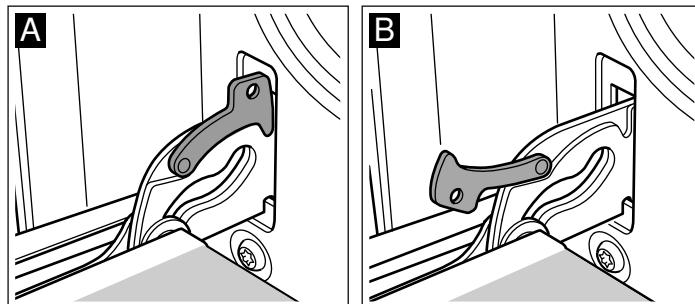
### Pozor!

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

## Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby

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

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

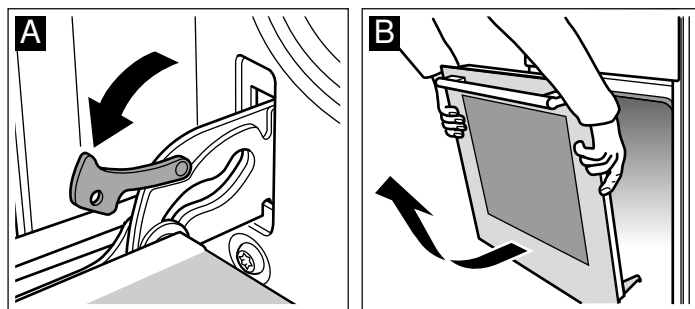


### ⚠ Nebezpečí úrazu!

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

### Vysazení dvířek

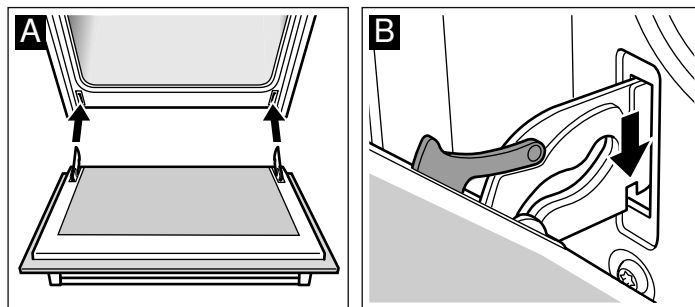
1. Úplně otevřete dvířka pečicí trouby.
2. Vyklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Zavřete až na doraz dvířka pečicí trouby. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo. Ještě o kousek je přivřete a vytáhněte (obrázek B).



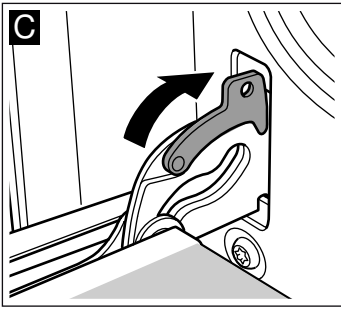
### Zavěšení dvířek

Dvířka pečicí trouby zavěste zpět opačným postupem.

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



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



**⚠ Nebezpečí úrazu!**

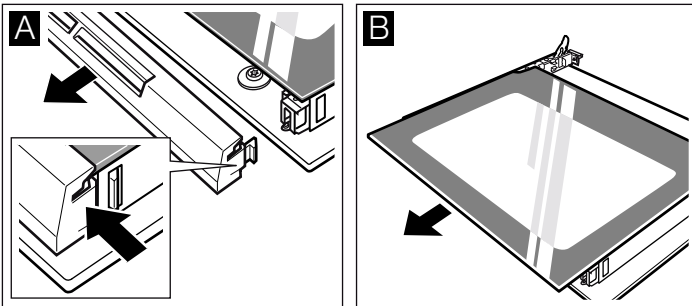
Pokud dvířka pečicí trouby nechtěně vypadnou nebo zaklapne závěs, nesahejte do závěsu. Zavolejte servis.

**Demontáž a montáž skla dveří**

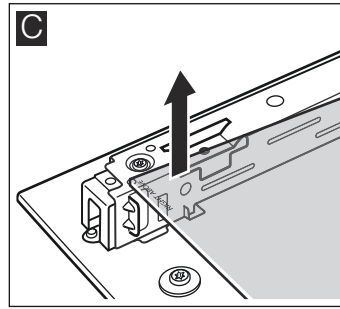
Kvůli snazšímu čištění můžete vyjmout skleněné tabulky ze dveří pečicí trouby.

**Demontáž**

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



4. Zvedněte sklo a vytáhněte (obrázek C).



Vyčistěte skla čisticím prostředkem na sklo a měkkou utěrkou.

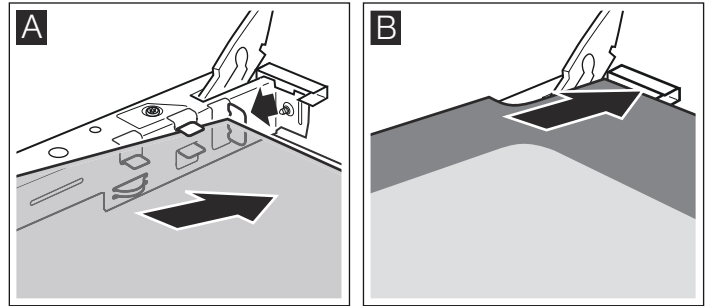
**⚠ Nebezpečí úrazu!**

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

**Montáž**

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

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



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

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

**Co dělat v případě závady?**

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

**Tabulka závad**

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

**⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

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

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

**Pozor!**

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

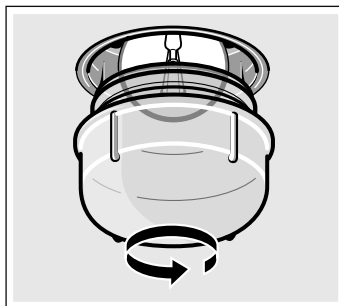
## Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby

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

### ⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

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



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

### Skleněný kryt

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

## Zákaznický servis

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

### Číslo E a číslo FD

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

Číslo E

Číslo FD

### Zákaznický servis ☎

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

### Objednávka opravy a poradenství při poruchách

**CZ** 251.095.546

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

## Tipy jak šetřit energii a životní prostředí

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

### Jak ušetřit energii

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

### Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



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

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

### Opatření, která je nutno dodržovat při přepravě

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

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



## Pokud již nemáte originální obal

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

Spotřebič přepravujte ve svislé poloze. Spotřebič nikdy nedržte za madlo dvířek nebo za přípojky na zadní straně, protože by

mohlo dojít k jejich poškození. Na spotřebič nepokládejte těžké předměty.

# Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu


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

## Upozornění

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

## Koláče a pečivo

### Pečení na jedné úrovni

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

Při pečení pomocí 3D horkého vzduchu  zasuňte příslušenství do následujících výšek zasunutí:

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

### Pečení na více úrovních

Použijte 3D horký vzduch .

Výšky zasunutí při pečení na 2 úrovních:

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

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

V tabulkách najdete výběr pokrmů.

### Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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






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

### Tabulky

V tabulkách najdete optimální druh ohřevu pro různé koláče a pečivo. Teplota a doba pečení závisí na množství a vlastnostech těsta. Z tohoto důvodu jsou v tabulkách uvedena různá rozmezí. Nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota podmiňuje stejnoměrnější hnědnutí. Pokud je to nutné, příště nastavte vyšší teplotu.

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

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

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

\* Koláč nechte cca 20 minut v troubě vychladnout.

Koláče na plechu	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
třené nebo kynuté těsto se suchou horní vrstvou	univerzální vysoký plech	3	☐	160-180	25-35
	Smaltovaný plech na pečení+ univerzální vysoký plech*	1+3	☉	150-170	35-45
třené nebo kynuté těsto s čerstvým ovocem	univerzální vysoký plech:	3	☐	140-160	40-50
	Smaltovaný plech na pečení+ univerzální vysoký plech*	1+3	☉	130-150	50-60
piškotová roláda (předehřát)	univerzální vysoký plech:	2	☐	170-190	15-20
vánočka, 500 g mouky	univerzální vysoký plech	2	☐	160-180	25-35
štola, 500 g mouky	univerzální vysoký plech	3	☐	160-180	50-60
štola, 1 kg mouky	univerzální vysoký plech	3	☐	150-170	90-100
sladký závin	univerzální vysoký plech	2	☐	180-200	55-65
pizza	univerzální vysoký plech	3	☐	180-200	20-30
	Smaltovaný plech na pečení+ univerzální vysoký plech*	1+3	☉	150-170	35-45

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

### Chléb a housky

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

Nikdy nelijte vodu přímo do horké trouby.



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

Drobné pečivo	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
cukroví	univerzální vysoký plech	3	☐	150-170	10-20
	Smaltovaný plech na pečení+ univerzální vysoký plech*	1+3	☉	130-150	25-35
pěnové cukroví	univerzální vysoký plech	3	☉	70-90	135-145
větrníky	univerzální vysoký plech	2	☐	200-220	30-40
makrónky	univerzální vysoký plech	3	☐	110-130	30-40
	Smaltovaný plech na pečení+ univerzální vysoký plech*	1+3	☉	100-120	35-45
listové těsto	univerzální vysoký plech	3	☉	190-210	20-30
	Smaltovaný plech na pečení+ univerzální vysoký plech*	1+3	☉	180-200	25-35

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

### Tipy pro pečení

Chcete péct podle svého vlastního receptu.	Orientujte se podle podobných druhů pečiva v tabulkách pečení.
Jak zjistit, zda je třená bábovka již propečená.	Přibližně 10 minut před uplynutím doby pečení uvedené v receptu píchnete špejlí do koláče v místě, kde je nejvyšší. Jestliže po vytažení špejle na dřevu neulpívá žádné těsto, je bábovka hotová.
Koláč „spadne“.	Příště použijte méně tekutiny nebo nastavte o 10 stupňů nižší teplotu pečící trouby. Dodržujte dobu tření uvedenou v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Nevymazávejte okraj dortové formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Koláč je nahoře příliš tmavý.	Zasuňte ho níže, zvolte nižší teplotu a pečte o něco déle.
Koláč je příliš suchý.	Do hotového koláče udělejte párátkem několik otvorů. Do nich nakapejte trochu ovocné šťávy nebo alkoholu. Příště zvolte o 10 stupňů vyšší teplotu a zkrátte dobu pečení.

Chleba nebo koláč (např. tvarohový koláč) vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavý (příliš vlhký).	Příště použijte trochu méně tekutin a pečte je trochu déle při nižší teplotě. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhanou a pak přidejte horní vrstvu. Řiďte se recepty a dodržujte dobu pečení.
Pečivo hnědne nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu, pečivo se bude péct rovnoměrněji. Choulostivé pečivo pečte pomocí horního/dolního ohřevu  na jedné úrovni. I přečnívajícím papírem na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Velikost papíru na pečení vždy přizpůsobte plechu.
Ovocný koláč je zespodu příliš světlý.	Koláč příště zasuňte o jednu úroveň níže.
Šťáva z ovoce přetéká.	Příště použijte hlubší univerzální vysoký plech, pokud ho máte.
Drobné pečivo se při pečení lepí k sobě.	Kousky pečiva by od sebe měly být vzdálené cca 2 cm. Mají tak dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a opéci se ze všech stran.
Pečli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodních.	K pečení na více úrovních používejte vždy 3D-horký vzduch  . Zároveň zasunuté plechy nemusí být hotové současně.
Při pečení šťavnatých koláčů se vytváří kondenzovaná voda.	Při pečení může vznikat vodní pára. Uniká dvířky. Vodní pára se může srážet na ovládacím panelu nebo okolním nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda. To je podmíněno fyzikálně.

## Maso, drůbež, ryby

### Nádoby

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

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

Pokud používáte smaltované pekáče, přidejte trochu více tekutiny.

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

Údaje v tabulkách:

Nádoba bez pokličky = odklopená

Nádoba s pokličkou = přiklopená

Nádoby postavte vždy doprostřed roštu.

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

### Pečení

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

### Pokyny pro grilování

Grilujte vždy v zavřené troubě.

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

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

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

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

Grilované kousky po uplynutí 2/3 uvedené doby obraťte.

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











### Maso

Kusy masa v polovině doby obraťte.

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

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

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

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
<b>Hovězí maso</b>						
hovězí pečeně	1,0 kg	přiklopená	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
hovězí svíčková, růžová	1,0 kg	odklopená	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
roastbeef, růžový	1,0 kg	odklopená	1		230-250	50
steaky, 3 cm, růžové		rošt + univerzální vysoký plech	4+1		3	15
<b>Telecí maso</b>						
telecí pečeně	1,0 kg	odklopená	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
<b>Vepřové maso</b>						
bez kůže (např. krkovice)	1,0 kg	odklopená	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
s kůží (např. plec)	1,0 kg	odklopená	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
uzené kotlety s kostí	1,0 kg	přiklopená	1		210-230	80

### Jehněčí maso

jehněčí kýta bez kosti, středně pro-pečená	1,5 kg	odklopená	1		170-190	120
--	--------	-----------	---	--	---------	-----

### Mleté maso

sekaná	cca 750 g	odklopená	1		180-200	70
--------	-----------	-----------	---	--	---------	----

### Párky

párky		rošt + univerzální vysoký plech	4+1		3	15
-------	--	---------------------------------	-----	--	---	----

### Drůbež

Hodnoty uvedené v tabulce platí pro studenou pečicí troubu. Hmotnosti uvedené v tabulce se vztahují na drůbež bez nádivky připravenou k pečení. Pokud grilujete přímo na grilu, zasuňte do výšky 1 univerzální vysoký plech.

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

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

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

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

### Ryby

Kousky ryb po uplynutí 2/3 uvedené doby obraťte. Celé ryby nemusíte obracet. Celou rybu položte do pečicí trouby v poloze na břicho hřbetní ploutví nahoru. Aby byla ryba

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

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

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

## Tipy k pečení a grilování

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

## Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

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

Nádobu vždy pokládejte na rošt.

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

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

## Hotové výrobky

Dodržujte pokyny výrobce uvedené na obale.

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

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

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
závin s ovocnou náplní	univerzální vysoký plech	3		190-210	45-55
hranolky	univerzální vysoký plech	3		210-230	25-35
pizza	rošt	2		200-220	15-20
pizza-bagetka	rošt	2		190-210	15-20

## Upozornění

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



## Speciální pokrmy

Při nízkých teplotách se vám s 3D-horkým vzduchem ☼ výborně podaří krémový jogurt nebo vláčné kynuté těsto.

Nejprve z varného prostoru vyjměte příslušenství, závěsné mřížky nebo teleskopické výsuvy.

### Příprava jogurtu

1. Svařte 1 litr mléka (3,5 % tuku) a nechte ho vychladnout na 40 °C.
2. Přimíchejte 150 g jogurtu (s teplotou z chladničky).
3. Naplňte do šálků nebo malých skleniček se šroubovacím víčkem a zakryjte potravinovou fólií.

Pokrm	Nádoba		Druh ohřevu	Teplota	Doba trvání
jogurt	šálky nebo skleničky s šroubovacím víčkem	postavte na dno trouby	☼	předehřát na 50 °C 50 °C	5 min 8 hod
kynutí těsta	žárovzdorná nádoba	postavte na dno trouby	☼	předehřát na 50 °C Spotřebič vypněte a kynuté těsto dejte do varného prostoru	5-10 min 20-30 min

## Rozmrazování

Doba rozmrazování závisí na druhu a množství potravin.

Řiďte se údaji výrobce uvedenými na obalu.

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

Drůbež položte na talíř prsní stranou dolů.

## Zmražené potraviny

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

Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota
rošt	2	☼	Volič teploty zůstává vypnutý

## Sušení

Pomocí 3D-horkého vzduchu ☼ můžete výborně sušit.

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu a důkladně je umyjte.

Nechte je řádně okapat a osušte je.

Univerzální vysoký plech a rošt vyložte pečicím nebo pergamenovým papírem.

Šťavnaté ovoce nebo šťavnatou zeleninu několikrát obraťte.

Okamžitě po usušení sejměte z papíru.

Ovoce a bylinky	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota	Doba trvání
600 g plátků jablek	univerzální vysoký plech + rošt	3+1	☼	80 °C	cca 5 hod
800 g plátků hrušek	univerzální vysoký plech + rošt	3+1	☼	80 °C	cca 8 hod
1,5 kg švestek nebo blum	univerzální vysoký plech + rošt	3+1	☼	80 °C	cca 8-10 hod
200 g očištěných bylinek	univerzální vysoký plech + rošt	3+1	☼	80 °C	cca 1½ hod

## Zavařování

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

### Pozor!

Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařujte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je umyjte.

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

### Příprava

1. Naplňte sklenice. Neplňte je až po okraj.
  2. Otřete okraje sklenic. Okraje musí být čisté.
  3. Na každou sklenici položte mokrou gumičku a víčko.
  4. Sklenice uzavřete pomocí spon.
- Do trouby nevkládejte více než šest sklenic.

### Nastavení

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

## Zavařování

### Ovoce

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

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

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

### Zelenina

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

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

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

### Vymutí sklenic

Po zavaření vyjměte sklenice z varného prostoru.

### Pozor!

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

## Akrylamid v potravinách

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

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

### Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu

<b>Všeobecně</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Používejte co nejkratší doby pečení.</li><li>■ Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš dotmava.</li><li>■ Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu.</li></ul>
<b>Pečení</b>	Pomocí horního/dolního ohřevu max. 200 °C. Pomocí 3D-horkého vzduchu nebo horkého vzduchu max. 180 °C.
Cukroví	Pomocí horního/dolního ohřevu max. 190 °C. Pomocí 3D-horkého vzduchu nebo horkého vzduchu max. 170 °C. Vejce nebo vaječný žloutek omezuje tvorbu akrylamidu.
Hranolky z pečicí trouby	Rozmístit na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě. Péct minimálně 400 g na jednom plechu, aby hranolky nebyly vysušené.

# Zkušební pokrmy

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

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

## Pečení

Pečení na dvou úrovních:

Univerzální vysoký plech zasuňte vždy nad plech na pečení.

Stříkané pečivo (např. stříkané koláčky v cukrovém sirupu):

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


Zakrytý jablečný koláč, výška 1:








Tmavou dortovou formu zasuňte úhlopříčně.

Zakrytý jablečný koláč, výška 2:

Tmavou dortovou formu postavte do jiné polohy.

Koláč v kovové dortové formě:

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

Pokrm	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
stříkané pečivo	univerzální vysoký plech	3		150-170	20-30
	Smaltovaný plech na pečení+ univerzální vysoký plech**	1+3		140-160	30-40
koláčky	univerzální vysoký plech	3		150-170	25-35
koláčky, předeheat	Smaltovaný plech na pečení+ univerzální vysoký plech**	1+3		140-160	30-40
vodový piškot	dortová forma	2		160-180	30-40
zakrytý jablečný koláč	univerzální vysoký plech + 2 dortové formy Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 rošty* + 2 dortové formy Ø 20 cm***	1+3		170-190	65-75



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

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

\*\*\* Formy na koláč postavte na příslušenství úhlopříčně.

## Grilování

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

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

\* Po uplynutí 2/3 doby obraťte.

# Obsah

<b>Dôležité bezpečnostné pokyny</b> .....	<b>22</b>	Výmena žiarovky na hornej stene rúry na pečenie .....	32
Príčiny poškodení .....	24	Sklenený kryt .....	32
<b>Vaša nová rúra na pečenie</b> .....	<b>24</b>	<b>Zákaznícky servis</b> .....	<b>32</b>
Ovládací panel.....	24	Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD).....	32
Volič funkcií.....	25	<b>Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia</b> .....	<b>32</b>
Tlačidlá a displej .....	25	Úspora energie.....	32
Volič teploty.....	25	Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia .....	32
Vnútorý priestor spotrebiča .....	25	Opatrenia, ktoré je potrebné rešpektovať pri transporte.....	32
<b>Vaše príslušenstvo</b> .....	<b>26</b>	<b>Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu</b> .....	<b>33</b>
Zasunutie príslušenstva .....	26	Koláče a pečivo .....	33
Osobitné príslušenstvo .....	26	Tipy na pečenie.....	34
<b>Pred prvým použitím</b> .....	<b>27</b>	Mäso, hydina, ryby.....	35
Nastavenie času.....	27	Tipy na pečenie a grilovanie.....	37
Predhriatie rúry na pečenie.....	27	Nákypy, zapekané jedlá, toasty.....	37
Čistenie príslušenstva .....	27	Hotové výrobky.....	37
<b>Nastavenie rúry na pečenie</b> .....	<b>27</b>	Špeciálne jedlá.....	38
Druhy ohrevu a teploty.....	27	Rozmrazovanie.....	38
Rúra sa má automaticky vypnúť .....	27	Sušenie .....	38
Rúra sa má automaticky zapnúť a vypnúť .....	28	Zaváranie.....	38
Rýchloohrev .....	28	<b>Akrylamid v potravinách</b> .....	<b>39</b>
<b>Nastavenie času</b> .....	<b>28</b>	<b>Skúšobné jedlá</b> .....	<b>40</b>
<b>Nastavenie časovača</b> .....	<b>29</b>	Pečenie .....	40
<b>Detská poistka</b> .....	<b>29</b>	Grilovanie.....	40
Rúra na pečenie.....	29		
<b>Údržba a čistenie</b> .....	<b>29</b>		
Čistiace prostriedky .....	29		
Čistenie samočistiacich plôch v rúre .....	30		
Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry .....	30		
Demontáž a montáž skiel dvierok .....	31		
<b>Čo robiť v prípade poruchy?</b> .....	<b>31</b>		
Tabuľka porúch .....	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**

## Dôležité bezpečnostné pokyny

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **Nebezpečenstvo požiaru!**

- Horľavé predmety uložené vo varnom priestore sa môžu zapáliť. Vo varnom priestore nikdy neukladajte horľavé predmety. Ak sa vspotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárajte jeho dvierka. Vypnite spotrebič avyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku vpoistkovej skrinke.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča vzniká prievan. Papier na pečenie sa môže dostať do kontaktu svyhrievacími prvkami avznietiť. Pri predhrievaní nekladte nikdy papier na pečenie na príslušenstvo bez upevnenia. Papier na pečenie zaťažte vždy nádobou alebo formou na pečenie. Papierom vyložte len potrebnú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať okraje príslušenstva.

## **Nebezpečenstvo popálenia!**

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

## **Nebezpečenstvo obarenia!**

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

## **Nebezpečenstvo poranenia!**

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


## **Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**

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

## **Nebezpečenstvo požiaru!**

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

## **Nebezpečenstvo popálenia!**

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



## Príčiny poškodení

### Pozor!

- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo nádoba na dne varného priestoru: Na dno varného priestoru nekladte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte fóliou alebo papierom na pečenie žiadneho druhu. Na dno varného priestoru nekladte žiadne nádoby, ak je teplota nastavená na viac ako 50 °C. Hromadí sa teplo. Časy pečenia a smaženia potom nesúhlasia a dochádza k poškodeniu smaltu.
- Voda v horúcom varnom priestore: Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu. Vznikne vodná para. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.
- Vlhké potraviny: V zatvorenom varnom priestore neuchovávejte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Poškodil by sa smalt.
- Ovocná šťava: Pri pečení veľmi šťavnatých ovocných koláčov nenaplňte plech na pečenie príliš vysoko. Ovocná šťava odkvapkávajúca z plechu na pečenie zanecháva fľaky, ktoré nemožno vyčistiť. Radšej použite hlbší univerzálny pekáč.
- Vychladnutie s otvorenými dvierkami spotrebiča: Varný priestor nechajte vychladnúť vždy uzavretý. Aj keď dvierka rúry len trochu otvoríte, môže časom dôjsť k poškodeniu susedných hrán kuchynskej linky.
- Silno znečistené tesnenie dvierok: Ak je tesnenie dvierok silno znečistené, dvierka spotrebiča sa pri prevádzke už správne nezatvárajú. Susedné hrany kuchynskej linky sa môžu poškodiť. Tesnenie rúry udržiavajte vždy včistote.
- Dvierka spotrebiča ako sedacia alebo odkladacia plocha: Nestavajte, nesadajte anevšajte sa na otvorené dvierka spotrebiča. Na dvierka spotrebiča neodkladajte žiaden riad alebo príslušenstvo.
- Vsunutie príslušenstva: Podľa typu spotrebiča môže príslušenstvo poškriabať sklo dvierok pri zatváraní spotrebiča. Príslušenstvo vždy zasuňte až na doraz do varného priestoru.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani nedržte za držadlo na dvierkach. Držadlo na dvierkach by nevydržalo hmotnosť spotrebiča a mohlo by sa zlomiť.

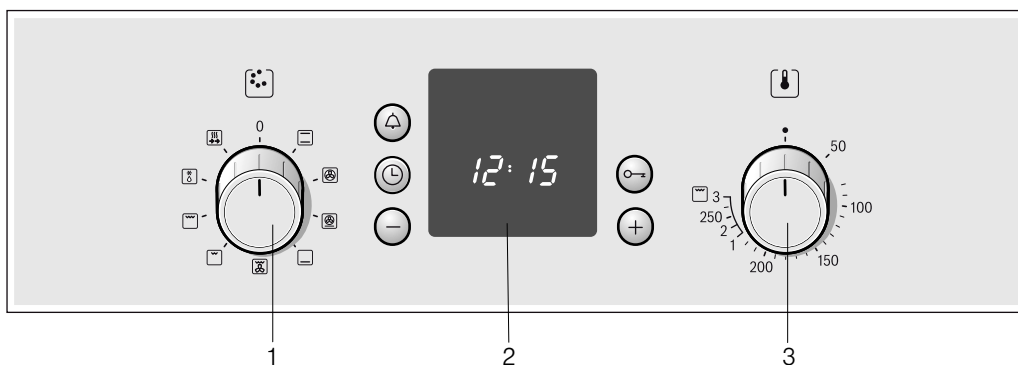
## Vaša nová rúra na pečenie

Tu sa oboznámite so svojou novou rúrou na pečenie. Vysvetlíme vám funkcie ovládacieho panelu a jednotlivé

ovládacie prvky. Nájdete tu informácie o varnom priestore a príslušenstve.

### Ovládací panel

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



#### Vysvetlivky

1	Volič funkcií
2	Ovládacie tlačidlá a displej
3	Volič teploty

### Spínače

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

## Volič funkcií

Voličom funkcií nastavíte druh ohrevu rúry na pečenie. Volič funkcií sa môže otáčať doľava alebo doprava.

Keď je nastavený druh ohrevu, svieti osvetlenie rúry.

Nastavenia	Funkcia
0	Vypnutie Rúra na pečenie je vypnutá.
	Horný/dolný ohrev Pečenie je možné len na jednej úrovni. Toto nastavenie je veľmi vhodné na koláče a pizzu vo formách alebo na plechu a na chudé kúsky hovädziny, teľaciny alebo diviny. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
	3D horúci vzduch* Koláče, pizzu, drobné pečivo, muffiny a listové cesto môžete piecť súčasne na dvoch úrovniach. Ventilátorom s kruhovým vyhrievacím telesom na zadnej stene rúry sa rovnomerne rozvádza zohriaty vzduch.
	Nastavenie pre pizzu Na rýchlu prípravu mrazených výrobkov bez predhrievania, napr. pizze, zemiakových hranolčekov alebo štrúdle. Spodné vyhrievacie prvky na zadnej stene sa musia rozohriať.
	Dolný ohrev S dolným ohrevom môžete jedlá zdola dopiecť a opiecť dohnedá. Teplo prichádza zdola.
	Grilovanie Grilovanie s cirkuláciou vzduchu sa zvlášť hodí na grilovanie rýb, hydiny a veľkých kusov mäsa. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor rozvádza zohriaty vzduch okolo jedál.
	Plošné grilovanie, malá plocha Tento druh ohrevu je vhodný na grilovanie malého množstva steakov, klobás, rýb a toastov. Rozohreje sa stredná časť vyhrievacieho telesa grilu.
	Plošné grilovanie, veľká plocha Môžete grilovať viac steakov, párkov, rýb a toastov. Rozohreje sa celá plocha pod vyhrievacím telesom grilu.
	Rozmrazovanie Príklad: mäso, hydina, chlieb a torty. Ventilátor rozvádza zohriaty vzduch okolo jedál.
	Rýchle zohriatie Na rýchle zohrievanie jedál.

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

## Tlačidlá a displej

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

Tlačidlo	Použitie
	Tlačidlo časovača Slúži na nastavenie časovača.
	Tlačidlo hodín Slúži na nastavenie denného času, času trvania $\rightarrow$ a času skončenia $\rightarrow$ .
	Tlačidlo mínus Slúži na zníženie hodnôt nastavenia.
	Tlačidlo s kľúčom Slúži na zapínanie a vypínanie detekčnej poistky.
	Tlačidlo plus Slúži na zvýšenie hodnôt nastavenia.

## Volič teploty

Pomocou voliča teploty môžete nastaviť teplotu alebo stupeň grilovania.

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

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

## Stupne grilovania

Pri plošnom grilovaní nastavíte volič teploty na stupeň grilovania.

## Vnútrotný priestor spotrebiča

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

## Osvetlenie rúry na pečenie

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

## Chladiaci ventilátor

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

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

## Pozor!

Nezakrývajte vetracie štrbiny. Inak hrozí prehriatie rúry na pečenie.

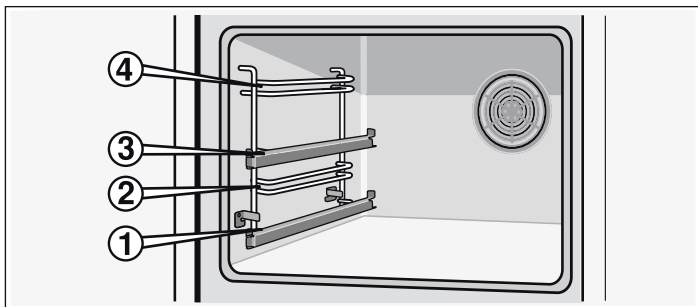
# Vaše príslušenstvo

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

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

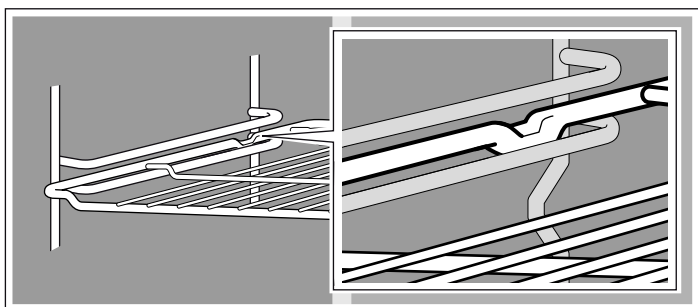
## Zasunutie príslušenstva

Príslušenstvo môžete zasúvať do rúry v 4 rôznych výškach. Príslušenstvo zasúňte vždy až na doraz, aby sa nedotýkalo skla dvierok.



Keď je príslušenstvo vytiahnuté približne do polovice, zapadne. Teraz sa jedlá dajú ľahko vybrať.

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



Pomocou vyťahovacích koľajničiek vo výške 1 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť von.

Keď sú koľajničky celkom vytiahnuté, musia sa, v závislosti od vyhotovenia spotrebiča, znova zasunúť naspäť. Príslušenstvo sa tak dá ľahko zasunúť. Keď chcete blokovacie zariadenia otvoriť, koľajničky mierne zatlačte a posuňte do rúry.

Osobitné príslušenstvo	Číslo HEZ	Funkcia
Rošt	HEZ 434000	Na nádoby, koláčové formy, pečené mäso, grilované jedlá a hlboko zmrazené jedlá.
Hliníkový plech na pečenie	HEZ 430001	Na koláče a suché pečivo. Plech na pečenie zasúvajte do rúry zošikmenou stranou kvdvierkam.
Smaltovaný plech na pečenie	HEZ 431001	Na koláče a suché pečivo. Plech na pečenie zasúvajte do rúry zošikmenou stranou kvdvierkam.
Univerzálny pekáč	HEZ 432001	Na prípravu šľavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Môže sa použiť aj pod rošt na zachytávanie tuku alebo šťavy z mäsa. Univerzálny pekáč zasúvajte do rúry zošikmenou stranou kvdvierkam.

## Dvierka rúry - dodatočné bezpečnostné opatrenia

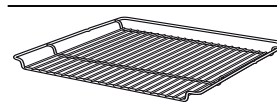
Pri dlhšom pečení sa môžu dvierka rúry veľmi rozohriať. Ak máte malé deti, dbajte pri prevádzke rúry na zvýšenú opatrnosť.

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

**Upozornenie:** Príslušenstvo sa môže teplom zdeformovať. Keď príslušenstvo vychladne, nadobudne naspäť svoj pôvodný tvar. Nemá to negatívny vplyv na jeho funkciu.


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

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



### Rošt

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

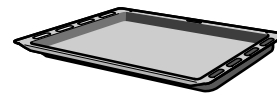
Rošt zasúňte otvorenou stranou k dvierkam rúry a ohnutím  nadol.



### Smaltovaný plech na pečenie

Na koláče a suché pečivo.

Plech na pečenie zasúňte zošikmením k dvierkam rúry.



### Univerzálny pekáč

Na prípravu šľavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč používať aj ako záchytnú nádobu na tuk.

Univerzálny pekáč zasúňte zošikmením kvdvierkam rúry.

## Osobitné príslušenstvo

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

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

# Pred prvým použitím

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

## Nastavenie času

Po pripojení svieti na ukazovateli symbol ☹ a tri nuly. Nastavte čas.

### 1. Stlačte tlačidlo ☹.

Na ukazovateli sa objaví denný čas 12:00 a bliká symbol ☹.

### 2. Tlačidlom + alebo - nastavte denný čas.

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas uloží.

## Predhriatie rúry na pečenie

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

### 1. Voličom funkcií nastavte horný/dolný ohrev ☐.

### 2. Voličom teploty nastavte 240 °C.

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

## Čistenie príslušenstva

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

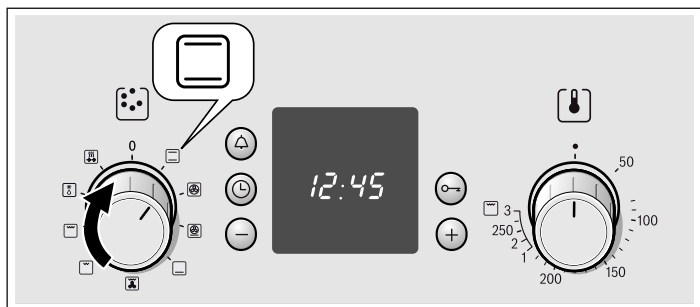
# Nastavenie rúry na pečenie

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

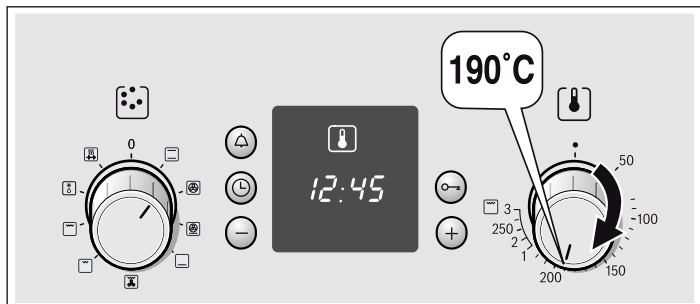
## Druhy ohrevu a teploty

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

### 1. Voličom funkcií nastavte požadovaný druh ohrevu.



### 2. Voličom teploty môžete nastaviť teplotu alebo stupeň grilovania.



Rúra sa zohreje.

## Vypnutie rúry

Volič funkcií dajte do polohy na nulu.

## Zmena nastavení

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

## Rúra sa má automaticky vypnúť

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

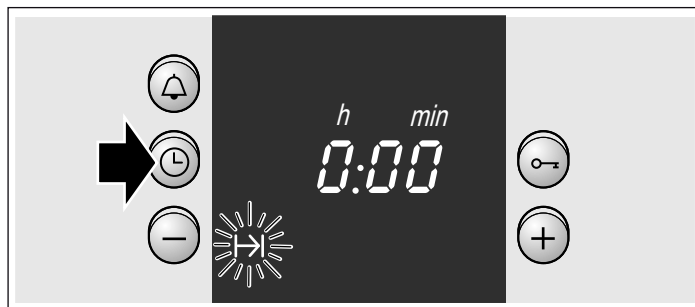
Príklad na obrázku: nastavenie horný/dolný ohrev ☐ 190 °C, čas trvania 45 minút.

### 1. Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.

### 2. Pomocou voliča teplôt nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.

### 3. Stlačte tlačidlo hodín ☹.

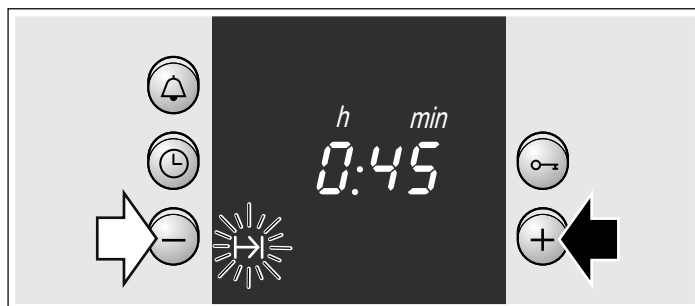
Symbol času trvania h min bliká.



### 4. Tlačidlom + alebo - nastavte čas trvania.

Tlačidlo + navrhovaná hodnota = 30 minút

Tlačidlo - navrhovaná hodnota = 10 minút



## Čas pečenia uplynul

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

## Zmena nastavenia

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

### Zrušenie nastavenia

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

### Nastavenie času trvania, keď je zobrazenie denného času vypnuté

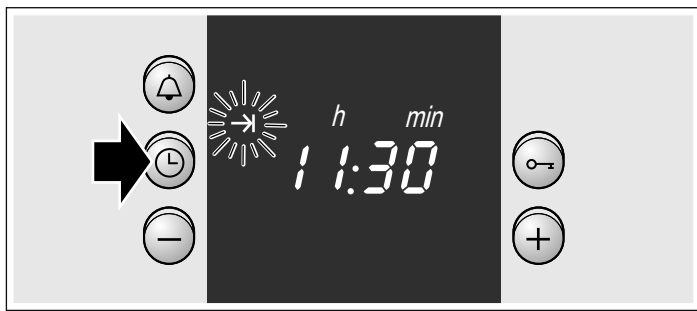
Dvakrát stlačte tlačidlo hodín a nastavte podľa opisu v bode 4.

### Rúra sa má automaticky zapnúť a vypnúť

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

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

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



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



### Čas pečenia uplynul

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

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

### Rýchloohrev

Pomocou rýchloohrevu dosiahne vaša rúra nastavenú teplotu mimoriadne rýchlo.

Rýchloohrev používajte len pre teplotu nad 100 °C.

Jedlo vložte do rúry až po skončení rýchloohrevu, aby bolo pečenie rovnomerné.

1. Volič funkcií prepnite do polohy .
2. Voličom teploty nastavte teplotu.

Oniekoľko sekúnd sa spustí rúra na pečenie. Kontrolka nad voličom teploty svieti.

### Ukončenie rýchloohrevu.

Kontrolka nad voličom teploty zhasne. Vložte jedlo do rúry na pečenie a nastavte požadovaný druh ohrevu.

### Prerušenie rýchloohrevu

Nastavte volič funkcií na nulu. Rúra na pečenie je vypnutá.

## Nastavenie času

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

### Nastavenie

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

### Zmena času (napr. z letného na zimný)

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

# Nastavenie časovača

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

## Nastavenie

1. Stlačte tlačidlo časovača .  
Symbol bliká.

2. Tlačidlom + alebo - nastavte čas na časovači.  
Tlačidlo + navrhovaná hodnota = 10 minút  
Tlačidlo - navrhovaná hodnota = 5 minút

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

## Po uplynutí času

Zaznie signál. Stlačte tlačidlo časovača . Zhasne ukazovateľ časovača.

## Zmena času na časovači

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

## Vymazanie nastavenia

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

## Časovač a čas trvania sa odmeriavajú súčasne

Symbole svietia. Čas na časovači na ukazovateli viditeľne plynie.

Zistenie zostávajúceho času trvania  $\rightarrow$ , času skončenia  $\rightarrow$  alebo denného času  $\oplus$ :

Tlačidlo hodín  $\oplus$  stláčajte dovtedy, kým sa nezobrazí príslušný symbol.

Na ukazovateli sa na niekoľko sekúnd zobrazí zisťovaná hodnota.

# Detská poistka

## Rúra na pečenie

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

## Zapnutie a vypnutie detskej poistky

Volič funkcií musí byť vypnutý.

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

Vypnutie: Tlačidlo Kľúč podržte stlačené, kým symbol nezmizne.

## Upozornenia

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

# Údržba a čistenie

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

## Upozornenia

- Malé farebné odchýlky na prednej časti rúry sú spôsobené rôznosťou materiálov, ako je sklo, plast alebo kov.
- Tiene na skle dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú svetelné odrazy osvetlenia rúry.
- Smalt sa pri veľmi vysokých teplotách pripáli. Preto môžu vzniknúť isté farebné odchýlky. Je to normálne a nemá to nijaký vplyv na funkčnosť. Hrany tenkých plechov nemožno dôkladne pokryť smaltom. Preto môžu byť drsné. Ochrana proti korózii tým nie je ovplyvnená.

## Čistiace prostriedky

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

### Pri čistení rúry nepoužívajte

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

Pred prvým použitím novú špongiu riadne premyte.

## Čelá z nehrdzavejúcej ocele

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

## Smaltované plochy a lakované povrchy

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

## Gombíky

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

## Sklo dvierok

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

## Tesnenie

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





<b>Dno, horná stena a bočné steny rúry</b>	Vyčistíte teplou vodou alebo octovou vodou. Pri silnom znečistení: čistiaci prostriedok na rúry použijete len na vychladnuté plochy. Nikdy ho nenanášajte na zadnú stenu.
<b>Sklený kryt osvetlenia rúry</b>	Vyčistíte malým množstvom umývacieho prostriedku a vlhkou handričkou. Vysušte mäkkou handričkou.
<b>Prislušenstvo</b>	Namočte do teplého umývacieho roztoku. Vyčistite handričkou kefkou alebo špongiou.
<b>Hliníkový plech na pečenie (voliteľná možnosť)</b>	Neumývajte ho v umývačke na riad. Nikdy nepoužívajte čistiace prostriedky na rúry. Aby sa kovový povrch nepoškríbal, nikdy by nemal prísť do styku s nožom alebo iným ostrým predmetom. Vyčistíte vodorovnými pohybmi malým množstvom čistiaceho prostriedku a vlhkou handričkou na čistenie skla alebo mikrovláknovou handričkou. Vysušte mäkkou handričkou. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drsné špongie alebo drsné čistiace utierky. Mohli by plech na pečenie poškríbať.
<b>Detská poistka (voliteľná možnosť)</b>	Ak je na dvierkach rúry umiestnená detská poistka, pred čistením sa musí odstrániť. Všetky plastové časti namočte do teplého umývacieho roztoku a umyte špongiou. Vysušte mäkkou handričkou. Pri silnom znečistení už detská poistka nefunguje správne.
<b>Varný panel</b>	Pokyny na údržbu a čistenie nájdete v návode na používanie vášho varného panela.

## Čistenie samočistiacich plôch v rúre

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

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

1. Najprv vyčistíte smaltované plochy v rúre.
2. Nastavte druh ohrevu 3D horúci vzduch  alebo horný a dolný ohrev .
3. Prázdnu rúru zohrievajte približne 2 hodiny na maximálnej teplote.

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

Nepatrné farebné rozdiely vrstvy nemajú na samočistiacu funkciu vplyv.

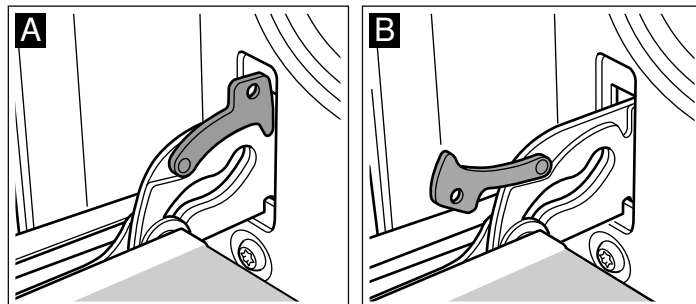
### Pozor!

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

## Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry

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

Závesy dvierok majú po jednej zaistovacej páčke. Keď je zaistovacia páčka sklopená (obrázok A), dvierka rúry sú zaistené. Nedajú sa vyvesiť. Keď sú zaistovacie páčky dvierok rúry vyklopené (obrázok B), závesy sú zaistené. Nemôžu zapadnúť.

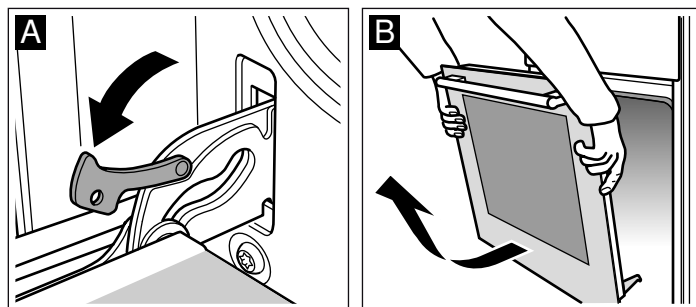


### ⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Keď závesy nie sú zaistené, zapadnú s veľkou silou. Dbajte na to, aby boli zaistovacie páčky vždy dobre sklopené, príp. aby boli pri vyvesení dvierok rúry celkom vyklopené.

### Vyvesenie dvierok

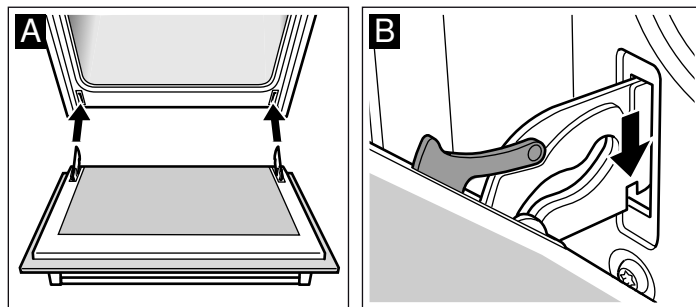
1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Obidve zaistovacie páčky vľavo a vpravo vyklopte (obrázok A).
3. Dvierka rúry na pečenie zatvorte až na doraz. Držte ich obidvomi rukami vľavo a vpravo. Ešte trochu viac ich privrite a vytiahnite (obrázok B).



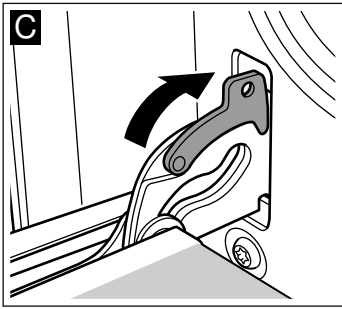
### Zavesenie dvierok

Dvierka rúry v opačnom poradí znova zavesíte.

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



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



**⚠ Nebezpečenstvo poranenia!**

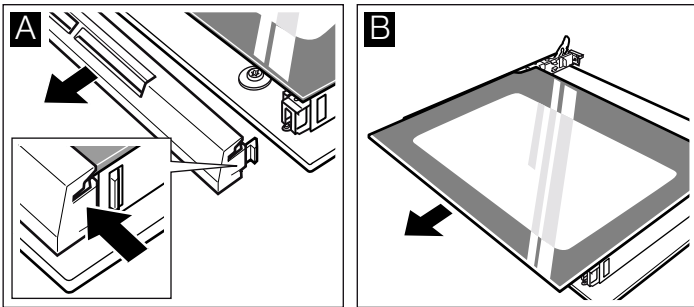
Keď dvierka rúry neúmyselne vypadnú alebo záves zapadne, nesiahajte do závesu. Zavolajte zákaznícky servis.

**Demontáž a montáž skiel dvierok**

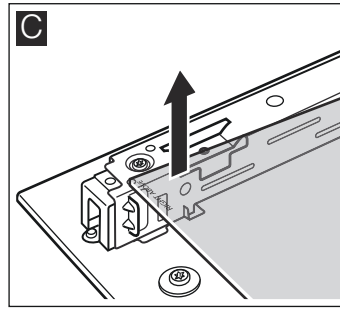
Aby ste sklá dvierok rúry mohli lepšie vyčistiť, môžete ich z dvierok vybrať.

**Demontáž**

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



4. Sklo nadvihnite a vytiahnite (obrázok B).



Sklá vyčistite prípravkom na čistenie skla a mäkkou utierkou.

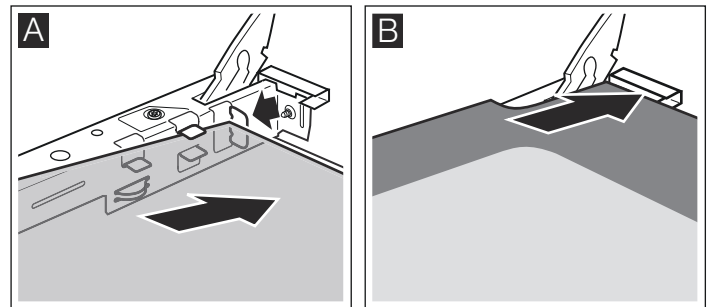
**⚠ Nebezpečenstvo poranenia!**

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

**Montáž**

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

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



3. Nasadte kryt apritlače.
4. Zaveste dvierka rúry.

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

**Čo robiť v prípade poruchy?**

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

**Tabuľka porúch**

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

**⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**

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

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

**Pozor!**

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

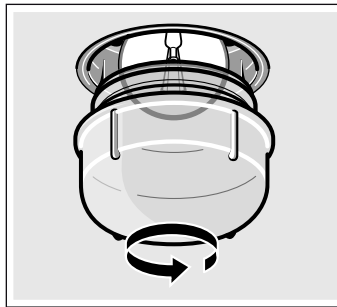
## Výmena žiarovky na hornej stene rúry na pečenie

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

### ⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Vypnite poistku v poistkovej skrinke.

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



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

### Sklenený kryt

Poškodený sklenený kryt je potrebné vymeniť. Vhodný sklenený kryt vám dodá zákaznícky servis. Prosím, uveďte číslo výrobku „E“ a výrobné číslo „FD“ vášho spotrebiča.

## Zákaznícky servis

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

### Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD)

Pri komunikácii so servisom vždy uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.) vášho spotrebiča, aby sme vás mohli kvalifikovane obslúžiť. Typový štítek s číslami nájdete naboku pri dvierkach rúry. Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete si sem vpísať údaje vášho spotrebiča a telefónne číslo zákazníckeho servisu.

Č. výrobku (E)

Výrobné č.

### Zákaznícky servis ☎

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

### Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

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

## Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia

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

### Úspora energie

- Rúru na pečenie predhrejte len vtedy, keď je tak uvedené v recepte alebo tabuľkách v návode na používanie.
- Používajte tmavé, čierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Takéto formy veľmi dobre zachytávajú teplo.
- Dvierka rúry otvárajte počas pečenia čo najzriedkavejšie.
- Ak pečiete viac koláčov, najvhodnejšie je piecť ich jeden po druhom. Rúra je ešte rozohriata. Vďaka tomu sa skrátí čas pečenia druhého koláča. Vsunúť môžete aj dve pozdĺžne formy vedľa seba.
- Pri dlhšom čase pečenia môžete rúru vypnúť 10 minút pred koncom pečenia a na dopečenie využiť zvyškové teplo.

### Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



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

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

### Opatrenia, ktoré je potrebné rešpektovať pri transporte

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

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

## Ak už nemáte kdispozícii pôvodný obal

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

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

# Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu


Tu nájdete rôzne jedlá a optimálne nastavenia na ich prípravu. Ukážeme vám, aký druh ohrevu a teplota sa najlepšie hodia na prípravu vášho jedla. Získate údaje o vhodnom príslušenstve a výške zasunutia. Dostanete od nás tipy ohľadom riadu a prípravy jedál.


## Upozornenia

- Hodnoty uvedené v tabuľke platia vždy pre vloženie jedla do studeného a prázdneho varného priestoru. Predhrievanie použite len vtedy, keď je to uvedené v tabuľkách. Príslušenstvo vyložte papierom na pečenie až po predhriatí.
- Časové údaje v tabuľkách sú orientačné hodnoty. Závisia od kvality a vlastností potravín.
- Používajte dodané príslušenstvo. Ďalšie príslušenstvo dostanete ako osobitné príslušenstvo v špecializovaných predajniach alebo v zákazníckom servise. Pred použitím rúry vyberte z varného priestoru príslušenstvo a nádoby, ktoré nepotrebujete.
- Vždy keď vyberáte horúce príslušenstvo alebo nádobu z varného priestoru, používajte chňapku na hrniec.

## Koláče a pečivo

### Pečenie na jednej úrovni

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

Pri pečení použitím 3D horúceho vzduchu  zasuňte príslušenstvo do nasledovnej výšky:

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

### Pečenie na viacerých úrovniach

Použite 3D horúci vzduch .

Výšky zasunutia pri pečení na 2 úrovniach:

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

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

V tabuľkách nájdete výber jedál.

### Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

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









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

### Tabuľky

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

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

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

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

\* Koláč necháme v spotrebiči vychladnúť cca 20 minút.

Koláč na plechu	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplotný údaj v °C	Čas trvania, minúty
Trené alebo kysnuté cesto so suchým obložением	univerzálny pekáč	3	☐	160-180	25-35
	smaltovaný plech na pečenie + univerzálny pekáč*	1+3	☒	150-170	40-50
Trené alebo kysnuté cesto s čerstvým ovocím	univerzálny pekáč	3	☐	140-160	40-50
	smaltovaný plech na pečenie + univerzálny pekáč*	1+3	☒	130-150	50-60
Piškótová roláda (predhriať)	univerzálny pekáč	2	☐	170-190	15-20
Vianočka, 500 g múky	univerzálny pekáč	2	☐	160-180	25-35
Nemecká vianočka, 500 g múky	univerzálny pekáč	3	☐	160-180	50-60
Nemecká vianočka, 1 kg múky	univerzálny pekáč	3	☐	150-170	90-100
Štrúďľa, sladká	univerzálny pekáč	2	☐	180-200	55-65
Pizza	univerzálny pekáč	3	☐	180-200	20-30
	smaltovaný plech na pečenie + univerzálny pekáč*	1+3	☒	150-170	35-45

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

### Chlieb ažemle

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

Vodu nikdy nelejte priamo do horúcej rúry.



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

Drobné pečivo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplotný údaj v °C	Čas trvania, minúty
Suché pečivo	univerzálny pekáč	3	☐	150-170	10-20
	smaltovaný plech na pečenie + univerzálny pekáč*	1+3	☒	130-150	30-40
Penové zákusky	univerzálny pekáč	3	☒	70-90	135-145
Veterníky	univerzálny pekáč	2	☐	200-220	30-40
Makrónky	univerzálny pekáč	3	☐	110-130	30-40
	smaltovaný plech na pečenie + univerzálny pekáč*	1+3	☒	100-120	35-45
Lístkové cesto	univerzálny pekáč	3	☒	190-210	20-30
	smaltovaný plech na pečenie + univerzálny pekáč*	1+3	☒	180-200	30-40

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

### Tipy na pečenie

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

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

## Mäso, hydina, ryby

### Nádoba

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

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

Keď používate smaltované pekáče, pridajte viac tekutiny.

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

Údaje v tabuľkách:

Nádoba bez pokrievky = odklopená

Nádoba s pokrievkou = priklopená

Nádobu vždy položte do stredu roštu.

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

### Pečenie

K chudému mäsu pridajte trochu tekutiny. Dno nádoby by malo byť pokryté do výšky 1/2 cm.

Na dusenie mäsa pridajte dostatok tekutiny. Dno nádoby by malo byť pokryté do výšky 1 - 2 cm.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu nádoby. Pokiaľ mäso pripravujete v smaltovanom pekáči, je potrebné pridať trochu viac tekutiny než pri sklenenej nádobe.

Pekáče z ušľachtilej ocele sú vhodné len výnimočne. Mäso sa dusí pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas prípravy.

### Pokyny na grilovanie

Grilujte vždy v zatvorenej rúre.

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

Kúsky na grilovanie položte priamo na rošt. Keď grilujete jeden kúsok, položte ho na strednú časť roštu. Do výšky 1 zasuňte ešte univerzálny pekáč. Zachytí sa v ňom mäsová šľava arúra zostane čistá.

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

Prípravované kúsky by mali byť rovnako hrubé. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú šľavňaté. Steaky osoľte až po grilovaní.

Grilované kúsky po uplynutí 2/3 uvedeného času obráťte.

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



### Mäso

Po uplynutí polovice času mäso obráťte.

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

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

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

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo ariad	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C, stupeň grilovania	Čas trvania, minúty
<b>Hovädzie mäso</b>	Hovädzie pečené	zakryté	2		200-220	120
			2		190-210	140
			2		180-200	160
Hovädzie filé, do ružova	1,0 kg	odkryté	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Roastbeef, do ružova	1,0 kg	odkryté	1		230-250	50
Steaky, 3 cm, do ružova		rošt + univerzálny pekáč	4+1		3	15



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

### Hydina

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

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

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

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

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

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

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

### Ryby

Kúsky rýb po uplynutí 2/3 času obráťte.

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

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

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

Ryby	Hmotnosť	Príslušenstvo ariad	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C, stupeň grilovania	Čas trvania v minútach
Ryby, vcelku	à 300 g	rošt	3		2	20-25
	1,0 kg	rošt	2		190-210	40-50
	1,5 kg	rošt	2		180-200	60-70
Plátky rýb, napr. kotlety	à 300 g	rošt	4		2	20-25

## Tipy na pečenie a grilovanie

Pre hmotnosť pečienky nie sú v tabuľke žiadne údaje.	Údaje vyberte podľa najbližšej nižšej hmotnosti a čas predĺžte.
Chcete zistiť, či je pečienka hotová.	Použite sondu na pečenie (dá sa kúpiť) alebo vykonajte „skúšku lyžičkou“. Lyžicou stlačte mäso. Ak je pevné, je hotové. Ak sa poddá, potrebuje ešte trochu času.
Mäso je príliš tmavé a kôrka miestami spálená.	Skontrolujte výšku vsunutia a teplotu.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie alebo pridajte viac tekutiny.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie alebo pridajte menej tekutiny.
Pri zalievaní mäsa vzniká vodná para.	Je to fyzikálne podmienené a normálne. Veľká časť vodnej pary uniká výstupom pary. Vodná para sa môže zrážať na chladnejšom čelnom ovládacom paneli alebo na susediacom nábytku a odkvapkávať ako kondenzovaná voda.

## Nákypy, zapekané jedlá, toasty

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

Nádobu vždy položte na rošt.

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

Jedlo	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota, °C	Čas trvania, minúty
<b>Nákypy</b>					
Nákyp, sladký	nákypová forma	2		170-190	50-60
Rezancový nákyp	nákypová forma	2		210-230	25-35
<b>Zapekané jedlá</b>					
Gratinované zemiaky zo surových prísad, výška max. 2 cm	nákypová forma	2		150-170	50-60
<b>Toasty</b>					
Opieť toasty do hnedá, 4 kusov	rošt	4		3	6-7
Opieť toasty do hnedá, 12 kusov	rošt	4		3	4-5
Zapieť toasty, 4 kusy	rošt	3		3	7-10
Zapieť toasty, 12 kusov	rošt	3		3	5-8

## Hotové výrobky

Riadte sa pokynmi výrobcu uvedenými na obale.

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


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

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplotný údaj v °C	Čas trvania v minútach
Štrúďľa sovocnou plnkou	univerzálny pekáč	3		190-210	45-55
Zemiakové hranolčeky	univerzálny pekáč	3		210-230	25-35
Pizza	rošt	2		200-220	15-20
Pizzová bageta	rošt	2		190-210	15-20

## Upozornenie

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



## Špeciálne jedlá

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

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

### Príprava jogurtu

1. Prevarte 1 liter mlieka (3,5 % tuku) a nechajte ho vychladnúť na 40 °C.
2. Primiešajte 150 g jogurtu (s teplotou z chladničky).
3. Naplňte do šálky alebo malých pohárov so skrutkovacím viečkom a zakryte potravinovou fóliou.

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

## Rozmrazovanie

Čas rozmrazovania závisí od druhu a množstva potravín.


Prosím, riadte sa pokynmi výrobcu uvedenými na obale.

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

Hydinu položte na tanier prsiami nadol.

## Zmrazené potraviny

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

Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota
rošt	2		Volič teploty zostáva vypnutý

## Sušenie

Pomocou 3D-horúceho vzduchu  môžete výborne sušiť.





Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu a dôkladne ju umyte.

Nechajte ju dobre odkvapkať a osušte ju.

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

Veľmi šťavnaté ovocie alebo zeleninu viackrát obráťte.

Usušené ovocie alebo zeleninu okamžite po vysušení uvoľnite z papiera.

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

## Zaváranie

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

### Pozor!

Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka by mohli prasknúť.


Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

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

## Príprava

1. Naplňte poháre. Neplňte ich až po okraj.
  2. Utrite okraje pohárov. Okraje musia byť čisté.
  3. Na každý pohár položte mokrú gumičku a viečko.
  4. Poháre uzavrite pomocou spôn.
- Do varného priestoru nedávajte viac ako šesť pohárov.

## Nastavenie

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

## Zaváranie

### Ovocie

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

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

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

### Zelenina

Akonáhle v pohároch stúpajú nahor bublinky, znížte teplotu na 120 až 140 °C. Čas trvania je v závislosti od druhu zeleniny

cca 35 až 70 minút. Po uplynutí tohto času rúru na pečenie vypnite a využite zvyškové teplo.

Zelenina v studenom náleve v litrových pohároch	od perlenia	po vypnutí
Uhorky	-	cca 35 minút
Červená repa	cca 35 minút	cca 30 minút
Ružičkový kel	cca 45 minút	cca 30 minút
Fazuľa, kaleráb, červená kapusta	cca 60 minút	cca 30 minút
Hrášok	cca 70 minút	cca 30 minút

### Vyberte poháre

Po zavarení vyberte poháre z varného priestoru.

### Pozor!

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

## Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým pri zohriatí pripravovaných obilninových a zemiakových produktov na vysoké teploty, napr. vyprážaných zemiačikov, hranolčekov, hriankov, žemlí,

chleba alebo jemného pečiva (slané sušienky, perník, sladké sušienky).

### Tipy na prípravu pokrmov bez akrylamidu

#### Všeobecne

- Používajte čo najkratšie časy pečenia.
- Opekajte pokrmy dozlatova, nie príliš dotmava.
- Veľký, hustý pokrm obsahuje menej akrylamidu.

#### Pečenie

Pomocou horného/dolného ohrevu max. 200 °C.  
Pomocou 3D-horúceho vzduchu alebo horúceho vzduchu max. 180 °C.

#### Suché pečivo

Pomocou horného/dolného ohrevu max. 190 °C.  
Pomocou 3D-horúceho vzduchu alebo horúceho vzduchu max. 170 °C.  
Vajce alebo vaječný žltok obmedzuje tvorbu akrylamidu.

#### Hranolčky z rúry na pečenie

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

# Skúšobné jedlá

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

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

## Pečenie

Pečenie na 2 úrovniach:

Univerzálny pekáč zasuňte vždy nad plech na pečenie.

Striekané pečivo (ako striekané koláče vcukrovom sirupe):

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


Zakrytý jablkový koláč, výška 1:

Zmeňte polohu tmavej formy vyberacím dnom, zasuňte diagonálne.








Zakrytý jablkový koláč, výška 2:

Zmeňte polohu tmavej formy vyberacím dnom.

Koláč vo forme vyberacím dnom z kovu:

Pečte pomocou horného/dolného ohrevu  na úrovni 1.

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

Jedlo	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplotný údaj v °C	Čas trvania, minúty
Striekané pečivo	univerzálny pekáč	3		150-170	20-30
	smaltovaný plech na pečenie + univerzálny pekáč**	1+3		140-160	35-45
Malé koláče	univerzálny pekáč	3		150-170	25-35
Malé koláče, predhriať	smaltovaný plech na pečenie + univerzálny pekáč**	1+3		140-160	30-40
Vodová piškóta	forma s vyberacím dnom	2		160-180	30-40
Zakrytý jablkový koláč	univerzálny pekáč + 2 formy s vyberacím dnom Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 rošty* + 2 formy s vyberacím dnom Ø 20 cm***	1+3		170-190	65-75



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

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

\*\*\* Koláčové formy rozmiestnite na príslušenstvo diagonálne.

## Grilovanie

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

Jedlo	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas trvania v minútach
Zapekanie toastov do hneda 10 min. predhriať	rošt	4		3	1/2-2
Beefburger, 12 kusov* bez predhriatia	rošt + univerzálny pekáč	4+1		3	25-30

\* Po uplynutí 2/3 času obrátiť

# Зміст

<b>Важливі настанови з безпеки</b> .....	<b>41</b>	Заміна лампи підсвічування духової шафи .....	51
Причини несправностей .....	43	Скляний захисний ковпак .....	51
<b>Ваша нова духова шафа</b> .....	<b>43</b>	<b>Сервісна служба</b> .....	<b>51</b>
Панель управління .....	43	Е-номер та FD-номер .....	51
Регулятор функцій .....	44	<b>Поради щодо використання енергії та захисту навколишнього середовища</b> .....	<b>51</b>
Клавіші та індикація .....	44	Заощадження енергії .....	51
Регулятор температури .....	44	Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки .....	51
Робоча камера .....	44	Під час транспортування - важливі заходи .....	52
<b>Ваше приладдя</b> .....	<b>45</b>	<b>Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії</b> .....	<b>52</b>
Встановлення приладдя .....	45	Пироги та печиво .....	52
Спеціальне приладдя .....	45	Поради щодо випікання .....	53
<b>Перед першою експлуатацією</b> .....	<b>46</b>	М'ясо, птиця, риба .....	54
Встановлення часу доби .....	46	Поради для готування у режимі смаження та гриля .....	56
Розігрівання духової шафи .....	46	Запіканки, гратіни, тости .....	56
Очищення приладдя .....	46	Напівфабрикати .....	56
<b>Регулювання режимів роботи духової шафи</b> .....	<b>46</b>	Спеціальні страви .....	57
Види нагрівання та температура .....	46	Розморожування .....	57
Автоматичне вимкнення духової шафи .....	46	Підсушування .....	57
Автоматичне увімкнення та вимкнення духової шафи .....	47	Консервування .....	57
Швидке нагрівання .....	47	<b>Акриламід у продуктах</b> .....	<b>58</b>
<b>Встановлення часу доби</b> .....	<b>47</b>	<b>Тестові страви</b> .....	<b>59</b>
<b>Установлення таймера</b> .....	<b>48</b>	Випікання .....	59
<b>Функція "Захист від дітей"</b> .....	<b>48</b>	Готування в режимі "Гриль" .....	59
Духова шафа .....	48		
<b>Догляд та очищення</b> .....	<b>48</b>		
Очисні засоби .....	48		
Очищення самоочищувальних поверхонь духової шафи .....	49		
Демонтаж та установлення дверцят духової шафи .....	49		
Вбудовування та демонтаж скла дверцят .....	50		
<b>Що робити у випадку несправності?</b> .....	<b>50</b>		
Таблиця несправностей .....	50		

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) и на сайте интернет-магазина [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## Важливі настанови з безпеки

Ретельно прочитайте цю інструкцію. Тільки тоді Ви зможете експлуатувати прилад безпечно та правильно. Збережіть інструкції з монтажу та експлуатації для подальшого користування або передачі їх іншому користувачеві.

Цей прилад призначений тільки для вбудовування. Дотримуйтеся спеціальної інструкції з монтажу.

Перевірте прилад після розпакування. При виявленні пошкодження, яке виникло під час транспортування, не встановлюйте прилад.

Право підключати прилад без штекера має тільки фахівець, що отримав відповідний дозвіл. Гарантія не розповсюджується на ушкодження, спричинені неправильним монтажем.

Цей прилад призначений тільки для домашнього побутового використання. Використовуйте цей прилад виключно для

приготування страв і напоїв. Ніколи не залишайте працюючий прилад без нагляду. Експлуатуйте прилад лише в зачинених приміщеннях.

Діти до 8 років та особи із психічними, сенсорними чи ментальними вадами, або якщо їм бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом людини, що несе відповідальність за їхню безпеку, або якщо вони пройшли підготовку з користування приладом та розуміють можливу небезпеку.

Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Очищення та експлуатаційне обслуговування можуть виконувати діти, лише якщо їм 8 років або більше та якщо вони під наглядом.

Тримайте дітей молодших за 8 років подалі від приладу та кабелю підключення.



Завжди слідкуйте за правильністю установки приладдя в робочій камері. *Див. опис приладдя* в посібнику користувача.

### **Небезпека пожежі!**

- Покладені в робочу камеру легкозаймисті предмети можуть загорітися. Забороняється класти легкозаймисті предмети у робочу камеру. Забороняється відкривати дверцята, якщо з приладу йде дим. Якщо прилад несправний, вимкніть його, витягніть мережевий штекер з розетки або вимкніть запобіжник у розподільному блоці.
- Коли Ви відчиняєте дверцята, утворюється протяг. Папір може доторкнутись до нагрівальних елементів та спалахнути. При попередньому розігріві ніколи не кладіть папір для випікання на приладдя незакріпленим. Завжди ставте на папір посуд або форму для випікання. Укладайте папір для випікання лише на тій площі, де це потрібно. Він не повинен видаватись за межі приладдя.

### **Небезпека опіків!**

- Прилад дуже сильно нагрівається. Забороняється торкатися внутрішньої поверхні або нагрівальних елементів гарячої робочої камери. Завжди давайте приладу охолонути. Не підпускайте дітей до приладу.
- Приладдя або посуд сильно нагрівається. Завжди виймайте гаряче приладдя або посуд з робочої камери за допомогою прихватки.
- Алкогольні пари можуть спалахнути в гарячій робочій камері. Забороняється готувати страви із великою кількістю рідини, яка містить високий відсоток алкоголю. Застосовуйте лише малі кількості напоїв з високим вмістом алкоголю. Обережно відчиняйте дверцята приладу.

### **Небезпека опіку!**

- Під час експлуатації деталі, що знаходяться у відкритому доступі, сильно нагріваються. Не торкайтесь розпечених деталей. Не підпускайте дітей до приладу.
- Під час відкриття дверцят приладу може виходити гаряча пара. Обережно відчиняйте дверцята приладу. Не підпускайте дітей до приладу.
- З води в гарячій робочій камері може утворитися гаряча пара. Забороняється лити воду у гарячу робочу камеру.

### **Небезпека травмування!**

Подряпане скло дверцят приладу може тріснути. Не використовуйте шкребкі для скла та дряпаючі або абразивні очищувальні засоби.


### **Небезпека ураження електричним струмом!**

- При некваліфікованому ремонті прилад може стати джерелом небезпеки. Ремонтні роботи може виконувати тільки підготований нами технік сервісної служби. Якщо прилад несправний, витягніть мережевий штекер із розетки або вимкніть запобіжник у коробці запобіжників. Зверніться до сервісної служби.
- На гарячих деталях може розтопитися ізоляція електроприладів. Стежте, щоб кабель від електроприладу не торкався гарячих деталей.
- Проникаюча волога може спричинити ураження електричним струмом. Не використовуйте очищувач високого тиску або пароочищувачі.
- Під час заміни лампочки робочої камери контакти патрону залишаються під електричною напругою. Перед заміною витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному ящику.
- Несправність приладу може призвести до ураження електричним струмом. Забороняється вмикати пошкоджений прилад. Витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.

### **Небезпека пожежі!**

- Під час самоочищення залишки їжі, жир або сік від смаження можуть спалахнути. Перед кожним самоочищенням потрібно вийняти з робочої камери та з приладдя великі рештки їжі.
- Під час самоочищення прилад дуже сильно нагрівається. Не підвішуйте легкозаймисті предмети, наприклад, рушники для посуду, на ручку дверцят. Слідкуйте за тим, щоб передню стінку приладу не було заблоковано. Не підпускайте дітей до приладу.

## Небезпека опіків!

- Під час самоочищення робоча камера дуже сильно нагрівається. Не відкривайте дверцята приладу та не зсувайте блокувальні гачки рукою. Дайте приладу охолонути. Не підпускайте дітей до приладу.
-  Під час самоочищення прилад дуже сильно нагрівається. Не доторкайтесь до дверцят. Дайте приладу охолонути. Не підпускайте дітей до приладу.

## Причини несправностей

### Увага!

- Приладдя, плівка та папір для випікання або посуд на нижній поверхні робочої камери: Забороняється розташовувати будь-яке приладдя на нижній поверхні робочої камери. Не вистилайте нижню стінку робочої камери плівкою будь-якого типу або папером для випікання. Не ставте посуд на нижню поверхню робочої камери, якщо встановлена температура вище 50 °С. При цьому акумулюється тепло. Це призводить

до того, що час смаження та випікання порушується, а емаль пошкоджується.

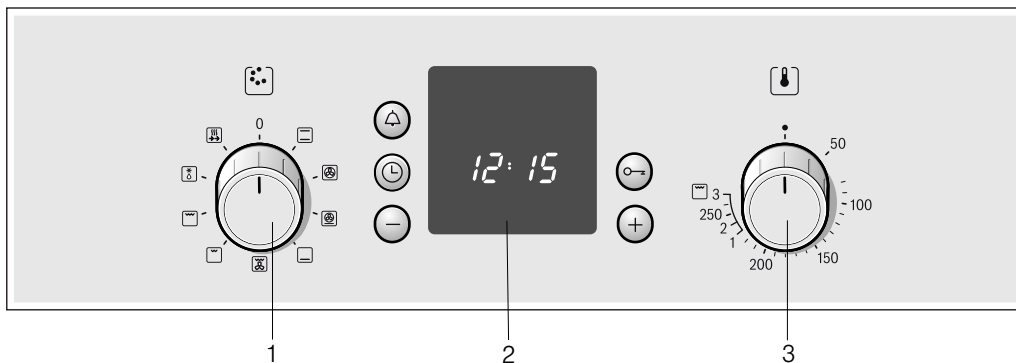
- Вода в гарячій робочій камері: За жодних обставин не лейте воду в гарячу робочу камеру. Утворюється водяна пара. Зміна температури може пошкодити емаль.
- Вологі продукти: Не тримайте тривалий час вологі продукти у закритій робочій камері. Від цього пошкоджується емаль.
- Фруктовий сік: Якщо Ви випікаєте соковитий фруктовий пиріг, не слід викладати на деко для випікання забагато інгредієнтів. Сік від фруктів, що капатиме з дека, залишатиме плями, які неможливо буде видалити. По можливості, користуйтеся для цього більш глибоким універсальним деком.
- Охолодження з відкритими дверцятами приладу: Залишайте робочу камеру охолоджуватись лише у закритому стані. Навіть якщо дверцята приладу відкриті тільки трохи, це може з часом пошкодити фронтальні панелі, які знаходяться поруч.
- Сильно забруднений ущільнювач дверцят: якщо ущільнювач дверцят дуже забруднений, дверцята приладу перестають зачинятись належним чином. З часом це може призвести до ушкодження поверхні меблів, що прилягають до приладу. Слідкуйте за чистотою ущільнювача дверцят.
- Використання дверцят приладу в якості сидіння чи полицки: не сідайте та не ставте нічого на дверцята приладу. Не ставте на дверцята посуд або приладдя.
- Установка приладдя: у залежності від типу приладу приладдя може дряпати скло дверцят під час їх зачинення. Завжди встановлюйте приладдя в робочу камеру до упору.
- Транспортування приладу: Забороняється переносити або піднімати прилад за ручку дверцят. Ручка не розрахована на вагу приладу та може зламатись.

## Ваша нова духова шафа

Тут Ви зможете ознайомитися зі своєю духовою шафою. Ми пояснимо Вам роботу панелі управління та її елементів. Тут Ви знайдете інформацію щодо робочої камери та приладдя.

### Панель управління

Тут Ви знайдете огляд панелі управління. Оформлення залежить від відповідного типу приладу.



### Пояснення

1	Регулятор функцій
2	Кнопки управління та поле індикації
3	Регулятор температури

### Перемикачі конфорок

Перемикачі у позиції вимкнення можна занурити. Для того щоб заглибити або витягнути, натисніть на перемикач.

## Регулятор функцій

За допомогою регулятора Ви можете встановити вид нагрівання. Його можна повертати праворуч або ліворуч.

Якщо встановлений бажаний вид нагрівання, у духовій шафі світиться лампа.

Позиції	Функція
0	Вимк. Духова шафа вимикається.
	Верхнє/нижнє нагрівання Випікання та смаження можливо лише на одному рівні. Цей режим є оптимальним для випікання пирогів та піци у формах або на деках і для пісної печені із яловичини, телятини та дичини. Жар надходить рівномірно зверху та знизу.
	3D-гаряче повітря* Пирогови, піци, дрібне печиво, кекси та листкове тісто можна випікати водночас на двох рівнях. Вентилятор з кільцевим нагрівальним елементом на задній стінці духової шафи рівномірно розподіляє розігріте повітря.
	Режим піци Для швидкого приготування страв глибокого замороження без попереднього розігрівання, наприклад, піци, картоплі фри чи штруделя. Нижні нагрівальні елементи, наприклад, круглі елементи на задній стінці приладу, повинні розігрітися.
	Нижнє нагрівання За допомогою режиму "Нижнє нагрівання" можна підрум'янювати нижні частини страви. Тепло надходить знизу.
	Гриль з конвекцією Гриль із циркуляцією повітря добре пристосований для обробки риби, птиці та великих шматків м'яса. Нагрівальні елементи гриля та вентилятор по чергово вмикаються та вимикаються. Вентилятор забезпечує циркуляцію нагрітого повітря навколо страви.
	Гриль на решітці, мала площа нагрівання Цей вид нагрівання підходить до готування на грилі невеликих порцій стейків, ковбасок, риби і тостів. Нагрівається лише середня частина нагрівального елемента гриля.
	Гриль на решітці, велика площа нагрівання Ви можете зробити гриль із декількох стейків, ковбасок, риби й тостів. Нагрівається загальна площа під нагрівальним елементом гриля.
	Розморожування Приклад: м'ясо, птиця, хліб та торти. Вентилятор забезпечує циркуляцію нагрітого повітря навколо страви.
	Швидке нагрівання Для швидкого розігрівання страв.

\* Вид нагрівання згідно з класом ефективності споживання електроенергії EN50304.

## Клавіші та індикація

За допомогою клавіш Ви зможете включати різноманітні додаткові функції. Встановлені параметри з'являються на дисплеї.

Клавіша	Застосування
Клавіша "Таймер"	За її допомогою Ви можете увімкнути таймер.
Клавіша "Годинник"	За її допомогою Ви можете встановити поточний час, тривалість роботи духової шафи $\rightarrow$ та час закінчення $\rightarrow$ .
$-$ Клавіша "Мінус"	За її допомогою Ви можете зменшити показники.
Клавіша "Ключ"	За її допомогою Ви можете увімкнути та вимкнути функцію "Захист від дітей".
$+$ Клавіша "Плюс"	За її допомогою Ви можете збільшити показники.

## Регулятор температури

За допомогою регулятора температури можна встановлювати температуру режиму гриля.

Позиції	Функція
	Нульова позиція Духова шафа не нагрівається.
50-270	Діапазон температур Рекомендована температура, °C.
1, 2, 3	Режими гриля Режими гриля, мала  та велика  площі. Рівень 1 = слабе нагрівання Рівень 2 = нагрівання середнього ступеня Рівень 3 = сильне нагрівання

Поки духова шафа нагрівається, на дисплеї відображається символ температури  $\downarrow$ . Якщо нагрівання перервано, символ згасає. При деяких установах він не загоряється.

### Режими гриля

Під час готування на грилі встановлюйте режим гриля регулятором температури.

## Робоча камера

У робочій камері знаходиться лампа підсвічування духової шафи. Вентилятор захищає духову шафу від перегрівання.

### Лампа підсвічування духової шафи

Лампа підсвічування духової шафи світиться протягом роботи приладу. Під час повертання регулятора функцій до будь-якої позиції лампа підсвічування духової шафи також може увімкнутися, навіть якщо духова шафа не нагрівається.

### Охолоджувальний вентилятор

Охолоджувальний вентилятор вмикається або вимикається у випадку необхідності. Тепле повітря виходить через дверцята.

Щоб робоча камера швидше охолола, вентилятор продовжує працювати деякий час після того, як духова шафа вимкнулась.

### Увага!

Не закривайте вентиляційні отвори, інакше духова шафа перегріється.

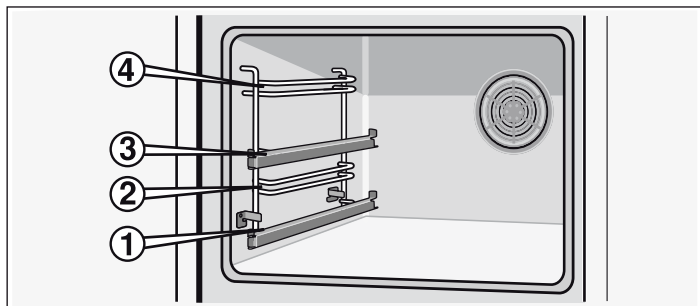
## Ваше приладдя

Ваше приладдя, що постачається в комплекті, підходить для багатьох страв. Завжди звертайте увагу на те, щоб приладдя було правильно і повністю встановлене в робочу камеру.

Існує вибір спеціального приладдя, щоб більшість страв удавалася Вам ще краще, а експлуатація Вашої духової шафи була ще приємнішою.

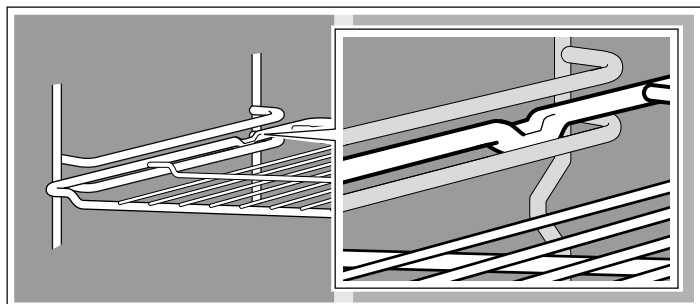
### Встановлення приладдя

Приладдя можна розміщувати в духовій шафі на 4 різних рівнях. Завжди встановлюйте приладдя до упору, щоб воно не торкалося скляних дверцят.



Якщо обережно витягувати приладдя наполовину, воно зафіксується. Тепер Вам буде легше виймати страви.

Під час встановлення приладдя в духову шафу слідкуйте за вигинами на задній стінці приладдя. Лише так воно зафіксується правильно.



Завдяки висувним рейкам на рівнях 1 і 3 Ви можете висувати приладдя.

Якщо рейки повністю вийняті, їх потрібно встановити і зсунути назад, (залежно від виконання приладу). Це полегшує встановлення приладдя в прилад. Щоб відкрити фіксатор, трохи натисніть на рейку і зсуньте у духову шафу.

**Вказівка:** Приладдя може деформуватися через високу температуру. Коли приладдя охолоне, воно набуде своєї первісної форми. Функціональність приладдя від цього не зменшується.


Тримайте деко для випікання за боки обома руками та паралельно всовуйте його в опорну стійку. При всовуванні намагайтеся не рухати деко для випікання праворуч або ліворуч. Інакше деко для випікання буде лише важче вставляти. Емальовані поверхні можуть пошкодитися.

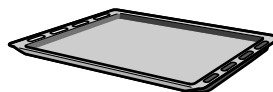
Приладдя Ви можете придбати у сервісній службі, професійній мережі або через інтернет. Назвіть, будь ласка, номер HEZ.



#### Решітка

Для посуду, кухонних форм, печені, шматків для грилю та страв глибокого замороження.

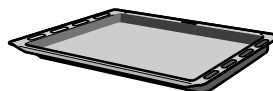
Встановіть решітку відкритою частиною до дверцят духової шафи, а вигином - донизу .



#### Емальоване деко для випікання

Для пирогів та тістечок.

Установіть деко для випікання скошеною крайкою до дверцят.



#### Універсальне деко

Для соковитих пирогів, випічки, страв із продуктів глибокого замороження та великої печені. Його також можна застосовувати як піддон для стікання жиру, якщо Ви смажите безпосередньо на решітці.

Установіть універсальне деко скошеною крайкою до дверцят.

### Спеціальне приладдя

Спеціальне приладдя Ви можете придбати в сервісній службі чи спеціалізованих магазинах. Ви знайдете різноманітні продукти, які підходять до Вашої духової шафи, у наших брошурах або в Інтернеті. Наявність спеціального приладдя або умови замовлення через Інтернет варіюються в залежності від країни. Інформацію щодо цього Ви знайдете в документах, які отримали під час купівлі духової шафи.

Не все спеціальне приладдя підходить до кожного приладу. Під час купівлі завжди повідомляйте повну назву (E-Nr.) Вашого приладу.

Спеціальне приладдя	Номер HEZ	Функція
Решітка	HEZ 434000	Для посуду, кухонних форм, печені, шматків для грилю та страв глибокого замороження.
Алюмінієве деко для випікання	HEZ 430001	Для пирогів та печива. Установіть деко для випікання у духову шафу скошеною крайкою до дверцят.
Емальоване деко для випікання	HEZ 431001	Для пирогів та печива. Установіть деко для випікання у духову шафу скошеною крайкою до дверцят.
Універсальне деко	HEZ 432001	Для соковитих пирогів, випічки, продуктів глибокої заморозки та великих шматків для запікання. Може також використовуватися для збирання жиру або м'ясного соку при встановленні під решітку. Установіть універсальне деко у духову шафу скошеною крайкою до дверцят.

### Дверцята духової шафи - додаткові запобіжні заходи

Під час тривалого готування дверцята духової шафи можуть дуже сильно нагрітися.

Якщо у Вас є маленькі діти, при використанні духової шафи треба бути особливо обережними.

Для цього існує захисний пристрій, який запобігає прямому доторканню до дверцят духової шафи. Це спеціальне приладдя (440651) можна придбати в сервісній службі.

# Перед першою експлуатацією

У даному розділі Ви дізнаєтесь, що треба зробити перед тим, як перший раз готувати у духовій шафі. Спочатку прочитайте розділ "Рекомендації з безпеки".

## Встановлення часу доби

Після підключення духової шафи на дисплеї висвітлюється символ ☾ та три нулі. Встановіть поточний час.

### 1. Натисніть клавішу ☾.

На індикаторі з'являється поточний час 12:00, а символ ☾ починає мерехтіти.

### 2. За допомогою клавіші + або - установіть поточний час.

Через декілька секунд встановлений час буде занесений у пам'ять.

## Розігрівання духової шафи

Для того щоб видалити запах нового приладу, спочатку зачиніть порожню духову шафу та прогрійте її. Ідеальним для цього є готування протягом години на режимі "Верхнє/нижнє нагрівання" ☐ при 240 °C. Слідкуйте за тим, щоб у робочій камері не залишались рештки упаковки.

### 1. Встановіть регулятор функцій на верхнє/нижнє нагрівання ☐.

### 2. Регулятор температури встановіть на 240 °C.

Через годину вимкніть духову шафу. Поверніть регулятор функцій та регулятор температури на нульову позицію.

## Очищення приладдя

Перед першим використанням приладдя його потрібно ретельно очистити за допомогою гарячого лужного розчину та м'якої ганчірки для миття посуду.

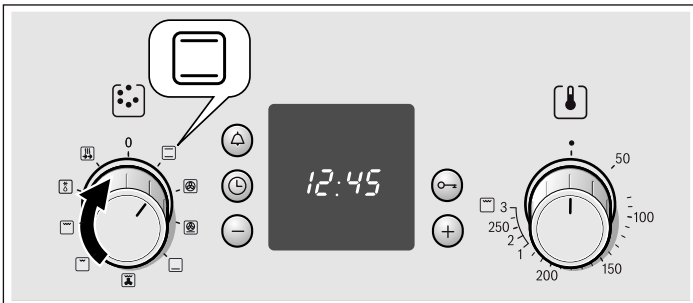
# Регулювання режимів роботи духової шафи

У Вашій духовій шафі є багато функцій, які можна відрегулювати. У цьому розділі ми пояснимо Вам, як встановити бажаний вид нагрівання та температуру або режим гриля. Ви можете встановити для Вашої страви тривалість готування та час закінчення роботи духової шафи.

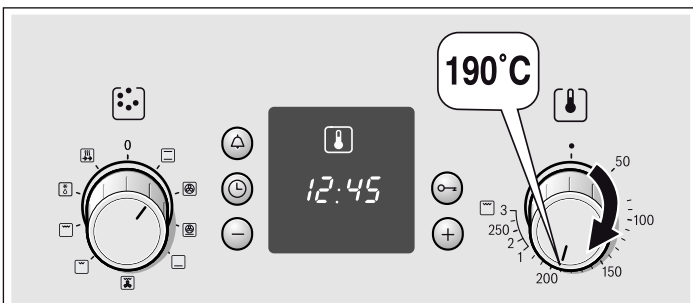
## Види нагрівання та температура

Приклад на малюнку: "Верхнє/нижнє нагрівання" - 190 °C.

### 1. За допомогою регулятора функцій встановіть потрібний вид нагрівання.



### 2. За допомогою регулятора температури можна встановлювати температуру або режим гриля.



Духова шафа нагрівається.

## Вимкнення духової шафи

Встановіть регулятор функцій на нуль.

## Зміна установки

За потреби можна змінити вид нагрівання, температуру й режим гриля.

## Автоматичне вимкнення духової шафи

Тепер встановіть час готування (тривалість) для Вашої страви.

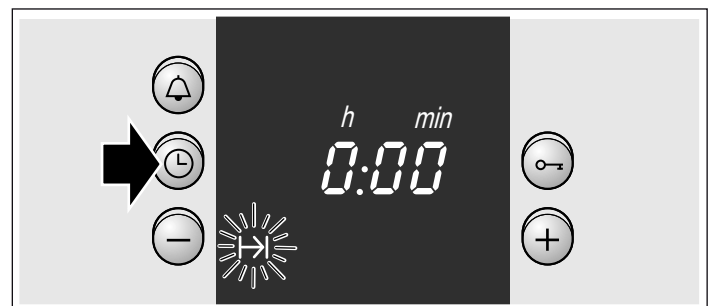
Приклад на малюнку: установка для режиму "Верхнє/нижнє нагрівання", ☐ 190 °C, тривалість 45 хв.

### 1. За допомогою регулятора функцій встановіть вид нагрівання.

### 2. За допомогою регулятора температури встановіть температуру або режим гриля.

### 3. Натисніть клавішу годинника ☾.

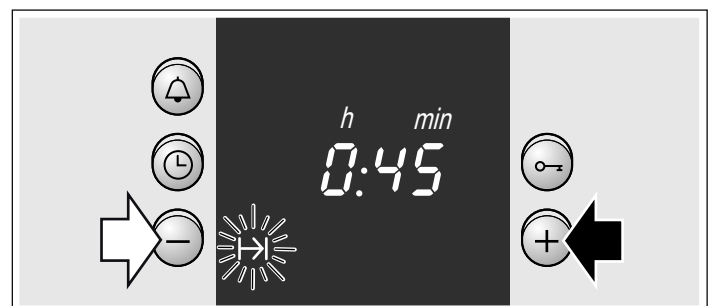
Мерехтить символ тривалості I→I.



### 4. Встановіть тривалість за допомогою клавіш + або -.

Клавіша +, запропоноване значення = 30 хвилин

Клавіша -, запропоноване значення = 10 хвилин



## Час готування закінчився

Лунає сигнал. Духова шафа вимикається. Двічі натисніть клавішу ☾ та вимкніть регулятор функцій.

## Зміна установки

Натисніть клавішу годинника ☾. Змініть тривалість за допомогою клавіш + або -.

### Переривання настройки

Натисніть клавішу годинника ⌚. Натискайте клавішу -, поки індикація не буде встановлена на нулі. Вимкніть духову шафу за допомогою регулятора функцій.

### Встановлення тривалості, якщо індикація поточного часу згасла

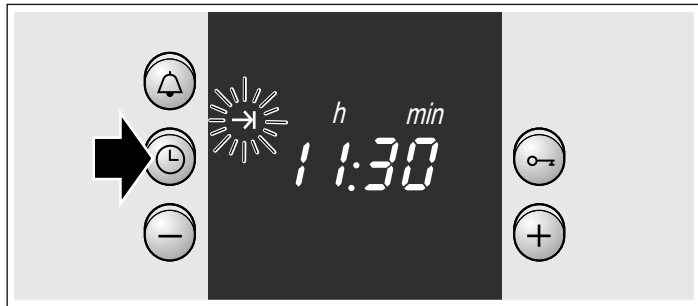
Двічі натисніть клавішу годинника ⌚ та зробіть установки, як зазначено в пункті 4.

### Автоматичне увімкнення та вимкнення духової шафи

Будь-ласка, не забудьте, що продукти, які легко псуються, не повинні надовго залишатися у робочій камері.

Приклад на малюнку: установка для режиму "Верхнє/нижнє нагрівання", □ 190 °C. Зараз 10:45. Приготування триває 45 хвилин, і страва має бути готова о 12:45. .

1. За допомогою регулятора функцій встановіть вид нагрівання.
  2. За допомогою регулятора температури встановіть температуру або режим гриля.
  3. Натисніть клавішу годинника ⌚.
  4. Встановіть тривалість за допомогою клавіш + або -.
  5. Доторкайтесь до клавіші годинника ⌚, поки не замиготить символ закінчення →|.
- На дисплеї можна побачити, коли страва буде готова.



6. За допомогою клавіші + перенесіть час закінчення. Через декілька секунд установка буде занесена у пам'ять. На дисплеї світиться час закінчення роботи, до якого духову шафу працюватиме.



### Час готування закінчився

Лунає сигнал. Духова шафа вимикається. Двічі натисніть клавішу ⌚ та вимкніть регулятор функцій.

**Вказівка:** Ви можете змінювати установки, поки на дисплеї миготить символ. Якщо символ світиться, установка збережена у пам'яті.

### Швидке нагрівання

У режимі швидкого нагрівання Ваша духову шафу швидше розігріється до встановленої температури.

Вмикайте режим швидкого нагрівання, лише якщо Вам потрібно нагріти духову шафу вище 100 °C.

Щоб досягти рівномірного приготування страв, ставте продукти у духову шафу після закінчення швидкого нагрівання.

1. Встановіть регулятор функцій у позицію □.
2. За допомогою регулятора температури встановіть температуру.

Через декілька секунд духову шафу починає нагріватися. Світиться індикаторна лампочка над регулятором температури.

### Швидке нагрівання закінчилося

Індикаторна лампочка над регулятором температури згасає. Поставте страву у духову шафу та встановіть бажаний вид нагрівання.

### Переривання швидкого нагрівання

Встановіть регулятор функцій на нуль. Духову шафу вимкнено.

## Встановлення часу доби

Після першого підключення або після зникнення (вимкнення) електричного струму на дисплеї миготить символ ⌚ та три нулі. Встановіть поточний час. Регулятор функцій повинен бути вимкнений.

### Регулювання

1. Натисніть клавішу годинника ⌚.  
На дисплеї відображається 12:00 та миготить символ ⌚.
2. За допомогою клавіші + або - установіть поточний час.  
Через декілька секунд поточний час буде занесений у пам'ять. Символ ⌚ згасає.

### Зміна, напр., з літнього на зимовий час

Двічі натисніть клавішу годинника ⌚ та змініть установки за допомогою клавіш + або -.



# Установлення таймера

Таймер Ви можете використовувати і як кухонний таймер. Він працює незалежно від духової шафи. У таймера свій особливий сигнал. Таким чином Ви можете почути, що відключилося: таймер чи духову шафу. Ви також можете встановлювати таймер, коли блокування від доступу дітей активоване.

## Регулювання

1. Натисніть клавішу таймера .  
Мерехтять символ .
2. За допомогою клавіші "+" або "-" установіть час таймера.  
Клавіша + запропоноване значення = 10 хвилин  
Клавіша - запропоноване значення = 5 хвилин

Через декілька секунд таймер розпочинає роботу. На дисплеї світиться символ . Можна бачити перебіг часу.

## Після того як час вийшов

Лунає сигнал. Натисніть клавішу таймера . Індикатор таймера згасає.

## Зміна часу таймера

Натисніть клавішу таймера . Змініть час за допомогою клавіш + або -.

## Відміна установки

Натисніть клавішу таймера . Натискайте клавішу -, поки індикація не буде встановлена на нулі.

## Одночасне відрахування часу тривалості та таймеру

Світяться символи. На дисплеї відображається зворотній відлік часу таймера.

Запит залишкової тривалості  $\rightarrow|$ , часу закінчення  $\rightarrow|$  або поточного часу  $\odot$ :

Натискайте клавішу годинника  $\odot$ , поки не з'явиться відповідний символ.

Запитаний параметр на кілька секунд з'являється на дисплеї.

# Функція "Захист від дітей"

## Духова шафа

Для того щоб діти не могли випадково включити духову шафу, у ній вбудоване блокування від дітей.

### Увімкнення та вимкнення функції "Захист від дітей"

Регулятор функцій повинен бути вимкнений.

Увімкнення: натискайте клавішу "ключ" , поки на дисплеї не з'явиться символ . Це триває приблизно 4 секунди.

Вимкнення: натискайте клавішу "ключ" , поки не згасне символ .

### Вказівки

- Таймер та поточний час можна встановити у будь-який час.
- Після аварійного відключення електроенергії встановлена функція "Захист від дітей" відключається.

# Догляд та очищення

Якщо ретельно очищувати духову шафу та дбати про неї, вона надовго залишиться гарною та функціональною. Як правильно доглядати та очищувати Вашу духову шафу, Ви дізнаєтеся у цій главі.

## Вказівки

- Незначна різниця у кольорі на передній частині духової шафи спричинена тим, що вона складається з різноманітних матеріалів, таких як скло, пластмаса або метал.
- Тіні на дверцятах, які мерехтять, - це відображення світла від лампи духової шафи.
- Під впливом дуже високої температури емаль вигоріє. Внаслідок цього виникають незначні зміни кольору емалі. Це є нормальним явищем, що не впливає на функціональність. Кромки тонких дек не можна повністю вкрити емаллю. Тому вони можуть бути шорсткими. Стійкість до корозії від цього не зменшується.

## Очисні засоби

Аби не пошкодити поверхні невідповідним очисним засобом, звертайте увагу на наступні дані.

### При очищенні духової шафи заборонено застосовувати:

- гострі та дряпаючі очисні засоби,
- очисні засоби з високим вмістом етилового спирту,
- жорсткі губки,
- очищувачі високого тиску або пароструминні помпи.
- Забороняється мити окремі деталі в посудомийній машині.

Ретельно промивайте нові губки перед першим застосуванням.

### Фронтальні панелі з високоякісної сталі

Протріть вологим рушником з невеликою кількістю мийного засобу. Завжди протирайте паралельно текстурі. Інакше можна подряпати поверхню. Промокніть м'яким рушником. Після експлуатації одразу ж очищайте прилад від накипу, плям жиру, крохмалю та білку. Забороняється застосовувати абразивні очисні засоби, шкрябаючі губки або жорсткі рушники для очищення. Фронтальні панелі з високоякісної сталі можна полірувати за допомогою спеціального засобу для догляду. Виконуйте вказівки виробника. Спеціальні очищувальні засоби для виробів з високоякісної сталі Ви можете придбати в нашій сервісній службі або в магазинах спеціалізованої торгівлі.

### Емальовані та вкриті лаком поверхні

Очищуйте вологим рушником з невеликою кількістю мийного засобу. Промокніть м'яким рушником.

### Кнопки

Очищуйте вологим рушником з невеликою кількістю мийного засобу. Промокніть м'яким рушником.

### Скло дверцят

Можна очищати засобом для очищення скла. Не застосовуйте агресивні очисні засоби або гострі металеві предмети. Вони можуть подряпати або пошкодити поверхню скла дверцят.

### Ущільнювач



Очищуйте вологим рушником з невеликою кількістю мийного засобу. Промокніть м'яким рушником.

<b>Дно, верхня панель та бокові стінки духової шафи</b>	Очистіть теплою водою або водним розчином оцту. При сильному забрудненні: застосовуйте засіб для очищення духовок лише на поверхнях, що охололи. Забороняється наносити засіб на задню стінку.
<b>Скляний захисний ковпак лампи підсвічування духової шафи</b>	Очищуйте вологим рушником з невеликою кількістю мийного засобу. Промокніть м'яким рушником.
<b>Приладдя</b>	Замочіть у теплому лужному розчині. Почистіть губкою для посуду або щіткою.
<b>Алюмінієве деко для випікання (опціонально)</b>	Забороняється мити в посудомийній машині. Забороняється застосовувати засіб для очищення духовок. Щоб уникнути подряпання, забороняється доторкатися до металевої поверхні ножем або іншим гострим предметом. Очистіть вологим рушником для скла з невеликою кількістю мийного засобу або горизонтально протріть рушником з мікрОВОлокна. Промокніть м'яким рушником. Забороняється застосовувати абразивні очисні засоби, шкрябаючі губки або жорсткі рушники для очищення. Вони дряпають деко для випікання.
<b>Функція "Захист від дітей" (опціонально)</b>	Якщо активована функція "Захист від дітей" для дверцят духової шафи, перед очищенням функцію треба скасувати. Замочіть усі пластмасові деталі у теплому лужному розчині та промийте губкою. Промокніть м'яким рушником. При сильному забрудненні функція "Захист від дітей" не працює належним чином.
<b>Варильна поверхня</b>	Вказівки для обслуговування та очищення Ви знайдете в інструкції з використання Вашої варильної поверхні.

## Очищення самоочищувальних поверхонь духової шафи

Задня стінка вкрита шаром самоочищувальної кераміки. Під час роботи духової шафи це покриття вбирає в себе і розщеплює бризки, що утворюються при випіканні або смаженні. Чим вище температура та чим триваліше працює духовка, тим краще результат.

Але якщо навіть після неодноразової експлуатації забруднення ще залишились, дійте так:

1. Спочатку очистіть емальовані поверхні у духовій шафі.
2. Потім встановіть режим "3D-гаряче повітря"  або "Верхнє/нижнє нагрівання" .
3. Розігрійте порожню духову шафу прибіл. протягом 2 годин за максимальної температури.

Керамічне покриття буде відновлене. Після цього можна буде видалити водою та м'якою губкою коричневі та чорні залишки.

Незначна різниця у кольорі покриття не впливає на функцію самоочищення.

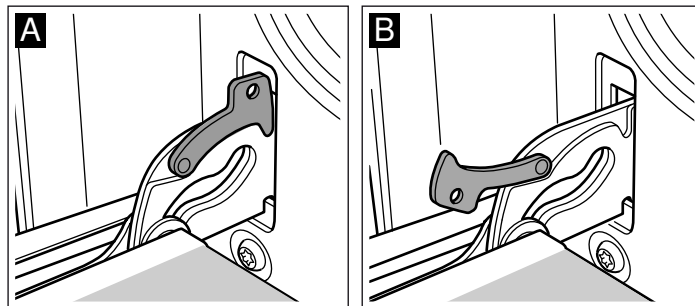
### Увага!

- Заборонено використовувати агресивні очищувачі. Вони можуть подряпати або пошкодити високопористе покриття поверхонь.
- Забороняється застосовувати засіб для очищення духовок на самоочищувальних поверхнях. Якщо цей засіб випадково потрапив на названі поверхні, одразу ж вимийте їх губкою та достатньою кількістю води.

## Демонтаж та установка дверцят духової шафи

Для очищення та демонтажу скла дверцят Ви можете зняти дверцята духової шафи.

На петлях дверцят духової шафи є фіксатори. Якщо фіксатор заціпнуто (мал. А), дверцята духової шафи заблоковані. Їх не можна демонтувати. Якщо фіксатори для демонтажу дверцят духової шафи відкриті (мал. В), заблоковані петлі. Вони не застощать.

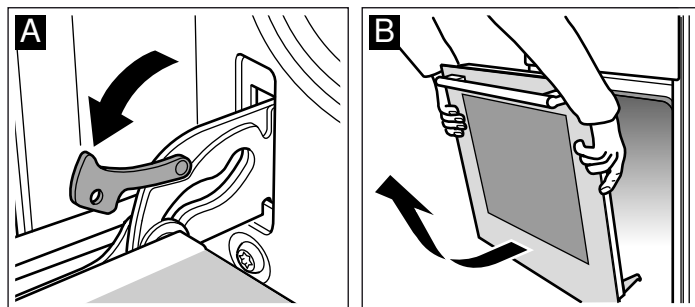


### ⚠ Небезпека травмування!!

Якщо петлі не заблоковані, вони заскакують із великою силою. Звертайте увагу на те, щоб фіксатор завжди був повністю закритий, або абсолютно відкритий, якщо Ви знімаєте дверцята.

### Демонтаж дверцят

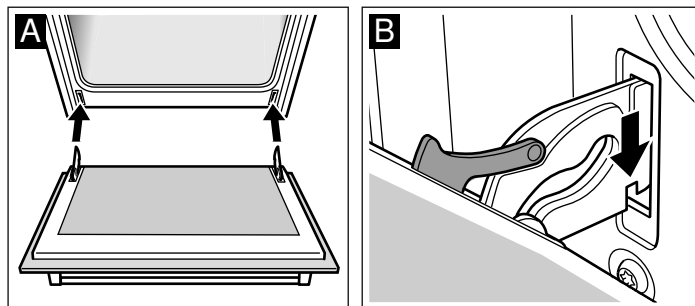
1. Повністю відчиніть дверцята духової шафи.
2. Розщепіть обидва фіксатори праворуч та ліворуч (мал. А).
3. Закрийте дверцята до упору. Обома руками обхопіть дверцята ліворуч та праворуч. Прикрийте дверцята ще трохи та вийміть їх (мал. В).



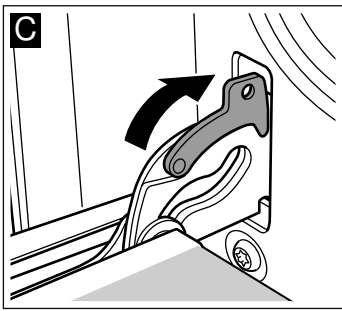
### Установка дверцят

Знову установіть дверцята у зворотному порядку дій.

1. При встановленні дверцят духової шафи перевірте, щоб обидві петлі були спрямовані просто в отвір (мал. А).
2. Вирізи на петлях мають зафіксуватися з обох боків (мал. В).



3. Знову защеptionь обидва фіксатори (мал. С). Закрийте дверцята духової шафи.



**⚠ Небезпека травмування!!**

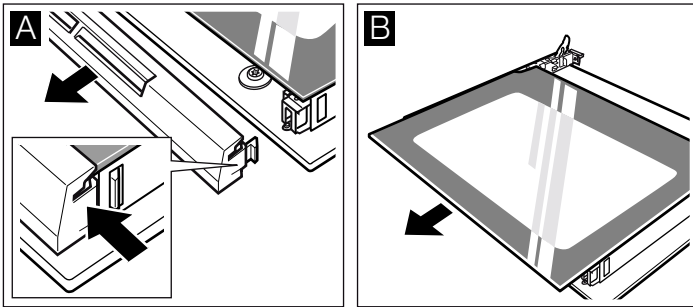
Якщо дверцята випадково впали або заскочила петля, не намагайтеся відкрити петлю самостійно. Зателефонуйте до сервісної служби.

**Вбудовування та демонтаж скла дверцят**

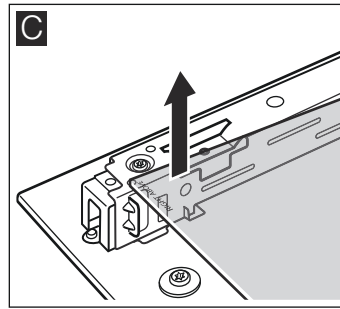
Для кращого очищення Ви можете зняти скло з дверцят духової шафи.

**Демонтаж**

1. Зніміть дверцята та покладіть ручкою донизу на рушник.
2. Витягніть захисну панель зверху з дверцят духової шафи. Для цього притисніть язички пальцями ліворуч та праворуч (мал. А).
3. Підніміть верхнє скло та витягніть його (мал. В).



4. Підніміть скло та витягніть його (мал. С).



Почистіть скло засобом для очищення скла та м'яким рушником.

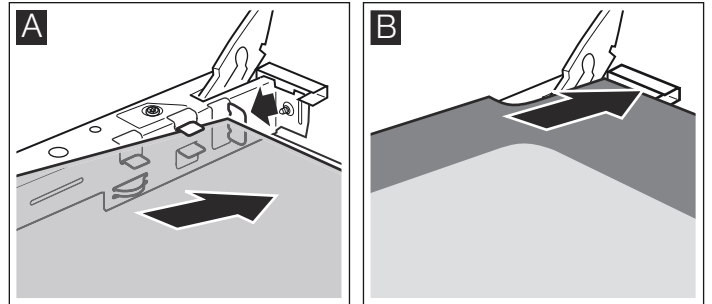
**⚠ Небезпека травмування!**

Подряпане скло дверцят приладу може тріснути. Не використовуйте шкребкі для скла та дряпаючі або абразивні очищувальні засоби.

**Установлення**

Під час вбудовування звертайте увагу на те, щоб напис "right above" знаходився ліворуч знизу.

1. Встановіть скло під кутом назад (мал. А).
2. Встановіть верхнє скло в обидва тримачі під кутом назад. Зовні поверхня повинна бути гладкою. (мал. В).



3. Установіть та притисніть захисну панель.
4. Установіть дверцята.

**Духову шафу можна буде використовувати лише тоді, коли скло буде правильно вмонтоване.**

**Що робити у випадку несправності?**

Дуже часто неполадка спричинена дрібними проблемами. Перед тим як телефонувати до сервісної служби, прогляньте таблицю. Можливо, Ви зможете самостійно усунути несправність.

**Таблиця несправностей**

Якщо страва вийшла не такою, як Ви очікували, подивіться, будь ласка, розділ "Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії". Там Ви знайдете багато порад та вказівок щодо готування.

**⚠ Небезпека ураження електричним струмом!**

Ремонтні роботи, які виконуються неналежним чином, є небезпечними. Ремонтні роботи може виконувати тільки підготовлений нами технік сервісної служби.

Несправність	Можлива причина	Допомога/вказівка
Духова шафа не функціонує.	Несправний запобіжник.	Подивіться у розподільному блоці, чи не перегорів запобіжник.
	Збій постачання електроструму	Перевірте, чи працює світло у кухні або інші кухонні прилади.
Миготить індикатор годинника.	Збій постачання електроструму	Заново встановіть поточний час.
Духова шафа не нагрівається.	Пил на контактах.	Обертайте перемикач туди-сюди кілька разів.

**Увага!**

Пошкоджений мережевий кабель повинен замінити виробник, сервісна служба або кваліфікований спеціаліст.

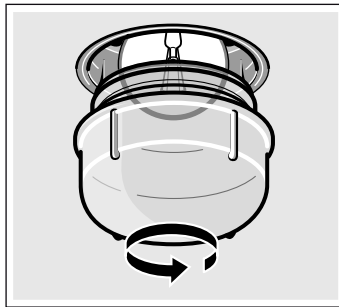
## Заміна лампи підсвічування духової шафи

Якщо лампа підсвічування духової шафи перегоріла, її слід замінити. Сійкі до нагрівання змінні лампи, 40 Вт, Ви можете придбати у сервісній службі або у дилера. Використовуйте тільки такі лампи.

### **Небезпека ураження електричним струмом!**

Вимкніть запобіжник у розподільному блоці.

1. Покладіть рушник для посуду у холодну духову шафу, аби запобігти ушкодженню.
2. Поверніть ліворуч та витягніть захисний ковпак.



3. Замініть лампу такою самою.
4. Захисний ковпак вкрутіть на місце.
5. Витягніть рушник та увімкніть запобіжник.

### **Скляний захисний ковпак**

Якщо скляний захисний ковпак зазнав пошкодження, його слід замінити. Відповідні скляні захисні ковпаки можна отримати в сервісній службі. Назвіть Е-номер та дату виробництва Вашого приладу (FD-номер).

## Сервісна служба

Якщо необхідно відремонтувати Ваш прилад, наша сервісна служба стане Вам у нагоді. Ми завжди знайдемо вірне рішення, щоб уникнути непотрібного виклику техника.

### **Е-номер та FD-номер**

Коли звертаєтесь до сервісної служби, завжди повідомляйте їй номер виробу (E-Nr.) та номер виготовлення (FD-Nr.), щоб отримати кваліфіковане обслуговування. Фірмову табличку з цими номерами Ви знайдете збоку від дверцят духової шафи. Для того щоб не шукати у разі потреби, Ви можете занести сюди дані Вашого приладу та телефонні номери сервісної служби.

E-Nr.	FD-Nr.
-------	--------

### **Сервісна служба**

Зверніть увагу, що виклик техника сервісної служби у випадку, якщо несправність сталась внаслідок недбалого використання, не буде безкоштовним навіть під час терміну дії гарантії.

### **Заявка на ремонт та консультація при неполадках**

Контактні дані всіх країн Ви знайдете в доданому списку сервісних центрів.

Довіртеся компетентності виробника. Таким чином Ви будете певні, що ремонт Вашого приладу виконується належно підготовленим техніком сервісної служби із використанням оригінальних запасних деталей.

## Поради щодо використання енергії та захисту навколишнього середовища

Тут Ви отримаєте поради, як можна заощадити енергію під час випікання та смаження, та про те, як правильно утилізувати Ваш прилад.

### **Заощадження енергії**

- Розігривайте духову шафу попередньо лише тоді, коли це вказано в рецепті або в таблиці інструкції з експлуатації.
- Застосовуйте темні, вкриті чорним лаком або емальовані форми для випікання. Вони дуже добре проводять тепло.
- Під час готування, випікання або смаження намагайтеся відкривати дверцята духової шафи якомога рідше.
- Якщо Ви печете багато пирогів, випікайте їх по черзі. Духова шафа тоді залишається теплою після випікання попереднього пирога. Тому час випікання наступного пирога скорочується. Дві прямокутні форми Ви можете поставити одну поруч з іншою.
- Якщо час випікання дуже тривалий, Ви можете вимкнути духову шафу на 10 хвилин раніше запланованого та скористатися залишковим теплом, аби довести пиріг до готовності.

### **Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки**

Обов'язково утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.



Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.

## Під час транспортування - важливі заходи

Зафіксуйте усі рухомі деталі всередині приладу та на ньому клейкою стрічкою, яка потім видалиться без сліду. Всуňte усе приладдя (наприклад, деко для випікання), загорнуте у тонкий картон, до крайок відповідної шухляди, щоб уникнути пошкодження приладу. Покладіть картон або аналогічний матеріал між передньою та задньою стінкою, щоб вони не наштовхувались зсередини на скло дверцят. Примотайте дверцята духової шафи клейкою стрічкою до бокових стінок приладу.

Зберігайте оригінальну упаковку приладу. Переносьте прилад лише в оригінальній упаковці. Звертайте увагу на стрілки транспортування, зазначені на упаковці.

## Якщо оригінальної упаковки більше немає

Упакуйте прилад у захисну обгортку, щоб забезпечити достатній захист від можливих пошкоджень під час транспортування.

Переносьте прилад вертикально вирівняним. Не тримайте прилад за ручку дверцят або за підключення з боку задньої стінки, щоб не пошкодити їх. Не кладіть важкі предмети на прилад.

# Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії


Тут Ви знайдете великий вибір страв та оптимальні параметри для них. Ми розкажемо Вам, які види нагрівання та температура найкраще пасують для Вашої страви. Ви отримаєте поради щодо приладдя та рівня, на якому повинна готуватися страва. А також поради щодо посуду та готування.


### Вказівки

- Показники таблиці означають встановлення у холодну та порожню робочу камеру.  
Розігривайте духову шафу, лише якщо це вказано у таблиці. Приладдя викладайте папером для випікання лише після попереднього розігрівання духової шафи.
- Значення часу, які надаються в таблицях, є орієнтовними. Вони залежать від якості та властивостей продукту.
- Застосовуйте приладдя, яке постачається у комплекті. Додаткове приладдя Ви можете придбати як спеціальне приладдя у спеціалізованій мережі або у сервісній службі. Перед використанням вийміть з робочої камери все приладдя та весь посуд, який Вам не знадобиться.
- Завжди користуйтеся прихваткою, коли Ви виймаєте гаряче приладдя або посуд з робочої камери.

## Пирог та печиво


### Випікання на одному рівні

Найкращі результати у випіканні тортів та пирогів досягаються з режимом "Верхнє/нижнє нагрівання" .

Під час випікання в режимі "3D-гаряче повітря"  встановлюйте приладдя на наступні рівні:

- Пирог у формах: рівень встановлення 2
- Пирог на деку для випікання: рівень встановлення 3

### Випікання та смаження на кількох рівнях

Застосовуйте режим "3D-гаряче повітря" .

Рівні встановлення при випіканні та смаженні на 2 рівнях:

- Універсальне деко: рівень встановлення 3
- Деко для випікання: рівень встановлення 1

Страви, які були встановлені в духову шафу одночасно, можуть приготуватися не водночас.

У таблицях Ви знайдете широкий вибір страв.

### Форми для випікання

Найкраще підходять темні форми для випікання, виготовлені з металу.

Якщо Ви випікаєте у світлій формі із тонкостінного металу або у скляній формі, то час випікання подовжується, а пиріг темнішає не так рівномірно.

Якщо Ви бажаєте застосувати силіконові форми, будь-ласка, уважно ознайомтеся з настановами та рецептами виробника. Найчастіше силіконові форми менші за звичайні. Тому може відрізнятись потрібна кількість тіста та інгредієнтів рецепту.

### Таблиці

У таблицях Ви знайдете оптимальний вид нагрівання для різноманітних пирогів та випічки. Температура і тривалість випікання залежать від властивостей та кількості тіста. Тому у таблицях вказані діапазони значень. Спочатку спробуйте випікати за більш низької температури. При нижчій температурі випічка підрум'янюється більш рівномірно. Якщо виникне потреба, встановіть наступного разу більш високу температуру.

Якщо Ви перед готуванням розігриваєте духову шафу, то час готування скорочується на 5-10 хвилин.

Додаткову інформацію Ви знайдете у розділі "Поради щодо випікання" наприкінці цієї таблиці.

Пирог у формах	Форма	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
Пиріг із здобного тіста	Форма для королівського пирога	2		160-180	55-65
Нижній пиріг (наприклад, із пісочного тіста)	Форма для королівського пирога	2		155-175	65-75
Основа з пісочного тіста з загнутими краями	Рознімна форма	1		160-180	30-40
Основа для торта зі здобного тіста	Форма для випікання фруктових пирогів	2		160-180	25-35
Бісквітний торт	Рознімна форма	2		160-180	30-40
Фруктовий або сирний пиріг, пісочне тісто*	Темна рознімна форма	1		170-190	70-90
Нижній фруктовий пиріг, тісто для кексу	Рознімна форма	2		150-170	55-65
Пікантні пироги* (наприклад, французький пиріг/ пиріг з цибулею)	Рознімна форма	1		180-200	50-60

\* Залишити пиріг охолоджуватися в духовці приблизно на 20 хвилин.

Пиріг на деку	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Рекомендована температура, °C	Тривалість, хв.
Тісто для кексу або дріжджове тісто із сухим верхнім шаром	Універсальне деко	3	☐	160-180	25-35
	Емальоване деко для випікання + універсальне деко*	1+3	☉	150-170	40-50
Тісто для кексу або дріжджове тісто зі свіжими фруктами	Універсальне деко	3	☐	140-160	40-50
	Емальоване деко для випікання + універсальне деко*	1+3	☉	130-150	50-60
Бісквітний рулет (попередньо розігріти)	Універсальне деко	2	☐	170-190	15-20
Плетеник із дріжджового тіста, 500 г борошна	Універсальне деко	2	☐	160-180	25-35
Кекс із дріжджового тіста, 500 г борошна	Універсальне деко	3	☐	160-180	50-60
Кекс із дріжджового тіста, 1 кг борошна	Універсальне деко	3	☐	150-170	90-100
Штрудель, солодкий	Універсальне деко	2	☐	180-200	55-65
Піца	Універсальне деко	3	☐	180-200	20-30
	Емальоване деко для випікання + універсальне деко*	1+3	☉	150-170	35-45

\* Якщо Ви випікаєте на двох рівнях, завжди встановлюйте універсальне деко на верхній рівень.

### Хліб і булочки

Якщо немає інших вказівок, завжди розігрівайте духову шафу перед випіканням хліба.

Забороняється лити воду просто у гарячу духову шафу.

Хліб і булочки	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
Хліб з дріжджового тіста, 1,2 кг борошна	Універсальне деко:	2	☐	270	8
				190	35-45
Хліб з кислого тіста, 1,2 кг борошна	Універсальне деко:	2	☐	270	8
				190	35-45
Булочки (напр., житні булочки)	Універсальне деко:	2	☐	200-220	20-30



Дрібне печиво	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Рекомендована температура, °C	Тривалість, хв.
Печиво домашнє	Універсальне деко	3	☐	150-170	10-20
	Емальоване деко для випікання + універсальне деко*	1+3	☉	130-150	30-40
Безе	Універсальне деко	3	☉	70-90	135-145
Заварні тістечка	Універсальне деко	2	☐	200-220	30-40
Мигдальні тістечка	Універсальне деко	3	☐	110-130	30-40
	Емальоване деко для випікання + універсальне деко*	1+3	☉	100-120	35-45
Листкове тісто	Універсальне деко	3	☉	190-210	20-30
	Емальоване деко для випікання + універсальне деко*	1+3	☉	180-200	30-40

\* Якщо Ви випікаєте на двох рівнях, завжди встановлюйте універсальне деко на верхній рівень.

### Поради щодо випікання

Якщо Ви хочете випікати за власним рецептом.	Орієнтуйтеся за наведеними в таблицях значеннями для схожої випічки.
Як визначити, чи пропікся здобний пиріг	Приблизно за 10 хвилин до закінчення зазначеного у рецепті часу випікання проколить дерев'яною паличкою пиріг в найтовстішому місці. Якщо тісто до палички не пристає, значить, пиріг готовий.
Пиріг осідає.	Наступного разу додавайте менше рідини або встановіть температуру в духовій шафі на 10 градусів нижче. Дотримуйтеся зазначеного в рецепті часу замішування тіста.
Пиріг добре піднявся посередині, але не достатньо по краях.	Не змащуйте крайки розімної форми. Після випікання слід обережно відокремити пиріг від форми за допомогою ножа.
Пиріг зверху набув надто темного кольору.	Поставте пиріг глибше у духову шафу, встановіть максимально низьку для випікання цього пирога температуру та випікайте пиріг трохи довше.



Пиріг надто сухий.	Проколiть зубочисткою маленькi дiрочки у готовому пирозi. Пiсля цього збризкайте його фруктовим соком або алкогольним напоєм. Наступного разу встановiть температуру на 10 градусiв вище i зменшiть час випiкання.
Хлiб або пирiг (напр., сирний пирiг) виглядає добре, але клейкий всерединi (маслянистий, пронизаний водними смугами).	Наступного разу додайте трохи менше рiдини i випiкайте трохи довше та при нижчiй температурi. Якщо Ви плануєте зробити пирiг iз соковитою начинкою, спочатку слiд спекти нижнiй корж. Потiм осипте його мигдалем або панiрувальними сухарями та викладiть начинку. Дотримуйтеся рецепту та часу випiкання.
Випiчка потемнiшала нерiвномiрно.	Установiть трохи нижчу температуру, тодi випiчка темнiшатиме рiвномiрніше. Випiкайте нижню випiчку в режимi верхнього/нижнього нагрiвання  на одному рiвнi. На циркуляцiю повітря впливає навіть папiр для випiкання, який виходить за крайки форми для випiкання. Намагайтеся вiдрiзати папiр врiвень iз деком.
Фруктовий пирiг знизу занадто свiтлий.	Наступного разу встановiть пирiг на один рiвень нижче.
Фруктовий сiк витiкає з пирога.	Наступного разу, якщо можливо, скористайтеся бiльш глибоким унiверсальним деком.
Дрiбне печиво iз дрiжджового тiста злипається пiд час випiкання.	Мiж окремим печивом повинна бути вiдстань прибл. 2 см. Тодi буде достатньо мiсця, щоб печиво гарно пiднялося та потемнiшало з усiх бокiв.
Ви випiкали на декiлькох рiвнях. На верхньому деку випiчка темнiше, нiж на нижньому.	Для випiкання на бiльшiй кiлькостi рiвнiв завжди застосовуйте режим "3D-гаряче повітря"  . Встановленi одночасно страви не будуть готовi до однакового часу.
Пiд час випiкання пирога iз соковитою начинкою з'явився конденсат.	Пiд час випiкання може випарюватися вода. Вона випаровується через дверцята. Ця пара може осiдати на панелi управлiння або на меблях та стiкати конденсатом. Це фiзичне явище.

## М'ясо, птиця, риба

### Посуд

Можна користуватися будь-яким жаростійким посудом. Для приготування великої кількості печені підходить також універсальне деко.

Краще використовувати скляний посуд. Слідкуйте за тим, щоб кришка була правильно встановлена на жаровні та добре закривалася.

Якщо Ви користуєтеся емальованою жаровнею, додавайте до неї трохи більше води.

При запіканні в жаровні з високоякісної сталі скоринка не буде надто рум'яною, а м'ясо може недостатньо пропікатись. Подовжте тривалість готування.

Дані в таблицях:

Посуд без кришки = відкритий  
Посуд із кришкою = закритий

Посуд ставте завжди посередині решітки.

Ставте гарячий скляний посуд на суху підставку. Якщо підставка волога або холодна, скло може тріснути.

### Печеня

До нежирного м'яса додайте трохи рідини. Дно посуду повинно бути вкрите приблизно на 1/2 см.

Для тушкування додайте достатню кількість води. Дно посуду повинно бути вкрите приблизно на 1 - 2 см.

Кількість води залежить від сорту м'яса та матеріалу посуду. Для приготування м'яса у емальованій жаровні, необхідно дещо більше рідини, ніж для запікання у скляному посуді.

Жаровня із високоякісної сталі пристосована для цього не дуже добре. М'ясо готується повільніше та менше підсмажується. Встановлюйте вищу температуру та/або триваліший час готування.

### Вказівки щодо готування в режимі "Гриль"

Готуйте в режимі гриля у зачиненій духовій шафі.

Якщо Ви готуєте в режимі гриля, розігрійте його протягом прибл. 3 хвилин перед тим, як покласти на решітку продукти для смаження на грилі.

Шматки для гриля кладіть безпосередньо на решітку. Якщо шматок для гриля один, то для кращого приготування покладіть його посередині решітки. Додатково на рівень 1 поставте універсальне деко. М'ясний сiк буде зібраний, i духова шафа залишатиметься чистою.

Забороняється ставити деко для випікання або універсальне деко на рівень 4. Через високу температуру воно може деформуватися та при вийманні пошкодити робочу камеру.

По можливості беріть для гриля шматки м'яса однакового розміру. У такому випадку вони підсмажуються рівномірно і залишаються приємно соковитими. Соліть стейки тільки після готування.

Перевертайте шматки для грилю через 2/3 вказаного часу.

Нагрівальний елемент гриля постійно вмикається та вимикається. Це не є несправністю. Як часто це відбувається, залежить від встановлених параметрів режиму гриля.








### М'ясо

Після закінчення половини часу приготування м'ясо слід перевернути.

Коли печеня буде готова, слід залишити її ще на 10 хвилин у вимкненій зачиненій духовій шафі. Завдяки цьому краще розподіляється м'ясний сiк.

Ростбiф загорнiть пiсля приготування у фольгу та залиште його на 10 хвилин у духовiй шафi.

У свинячiй печенi iз шкiркою розрiжте шкiрку навхрест та покладiть печеню спочатку шкiркою донизу у посуд.

М'ясо	Вага	Приладдя та посуд	Рiвень	Вид нагрiвання	Температура °C, режим гриля	Тривалiсть, хв.
<b>Яловичина</b>	Яловичина для смаження	Закритий	2		200-220	120
			2		190-210	140
			2		180-200	160
Яловиче фiле, з кров'ю	1,0 кг	Вiдкритий	1		210-230	70
	1,5 кг		1		200-220	80
Ростбiф, iз кров'ю	1,0 кг	Вiдкритий	1		230-250	50
Стейки, 3 см, iз кров'ю		Решiтка + унiверсальне деко	4+1		3	15



М'ясо	Вага	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура °С, режим гриля	Тривалість, хв.
<b>Телятина</b>						
Теляча печеня	1,0 кг	Відкритий	1		200-220	100
	1,5 кг		1		190-210	120
	2,0 кг		1		180-200	140
<b>Свинина</b>						
без шкірки (напр. , шия)	1,0 кг	Відкритий	1		190-210	120
	1,5 кг		1		180-200	150
	2,0 кг		1		170-190	170
зі шкіркою (напр. , лопатка)	1,0 кг	Відкритий	1		180-200	130
	1,5 кг		1		190-210	160
	2,0 кг		1		170-190	190
Копчена свинина з кісткою	1,0 кг	Закритий	1		210-230	80
<b>Ягнятина</b>						
Стегно ягняти без кістки, середнього ступеня просмаження	1,5 кг	Відкритий	1		170-190	120
<b>Фарш</b>						
М'ясний рулет	прибл. 750 г	Відкритий	1		180-200	70
<b>Ковбаски</b>						
Ковбаски		Решітка + універсальне деко	4+1		3	15

#### Птиця

Вказані в таблиці показники дійсні для нерозігрітої духової шафи.

Вказана в таблиці вага - це вага нефаршированого, готового для смаження м'яса птиці.

Якщо Ви смажите безпосередньо на решітці, поставте універсальне деко на висоту 1.

Якщо Ви смажите качку або гусака, проколите шкіру під крилами, щоб жир міг стікати.

Кладіть птицю грудкою на решітку. Переверніть цілу птицю через дві третини загального часу готування.

Птиця буде дуже хрусткою, якщо під кінець помастити її маслом, підсоленою водою або апельсиновим соком.

Птиця	Маса	Приладдя та посуд	Висота	Вид нагрівання	Температура, °С, режим гриля	Тривалість, хв.
Половинки курчат, 1-4 шт.	по 400 г	Решітка	2		210-230	40-50
Курчата, порційні шматки	по 250 г	Решітка	3		210-230	30-40
Курча, ціла тушка, 1-4 шт.	по 1 кг	Решітка	2		200-220	55-85
Качка, ціла тушка	1,7 кг	Решітка	2		170-190	80-100
Гусак, ціла тушка	3,0 кг	Решітка	2		160-180	110-130
Молода індичка, ціла тушка	3,0 кг	Решітка	2		180-200	80-100
2 ніжки індички	по 800 г	Решітка	2		180-200	80-100

#### Риба

Перевертайте шматочки риби через  $\frac{2}{3}$  вказаного часу.

Цілу рибу не треба перевертати. Покладіть цілу тушку риби спинкою догори у духову шафу так, щоб спинні плавники були

зверху. Аби рибина трималася у цьому положенні, вставте у її живіт надрізану картоплину або маленьку жаростійку посудину.

Під час готування гриля безпосередньо на решітці встановлюйте додатково універсальне деко на рівень 1. Рибний сік буде зібраний, і духову шафу залишатиметься чистою.

Риба	Вага	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °С, режим гриля	Тривалість, хв.
Риба, ціла тушка	По 300 г	Решітка	3		2	20-25
	1,0 кг	Решітка	2		190-210	40-50
	1,5 кг	Решітка	2		180-200	60-70
Риба скибочками, наприклад, рибні стейки	По 300 г	Решітка	4		2	20-25

## Поради для готування у режимі смаження та гриля

Потрібна вага печені не зазначена в таблиці.	Встановіть параметри відповідно до наступної зазначеної ваги та подовжте час готування.
Ви хочете визначити, готова печеня чи ні.	Скористуйтеся спеціальним термометром для м'яса (продається у спеціалізованих магазинах), або просто зробіть пробу ложкою. Натисніть ложкою на м'ясо. Якщо воно на дотик тверде, значить вже готове. Якщо воно піддається натисканню, значить потрібно ще трохи часу, щоб воно стало готовим.
Печеня занадто темна, а скоринка місцями підгоріла.	Перевірте рівень установаження та температуру.
Печеня виглядає добре, але соус підгорів.	Наступного разу користуйтеся посудом для печені меншого розміру або додайте більше рідини.
Печеня виглядає добре, але соус надто світлий та водянистий.	Наступного разу візьміть більший посуд та додайте менше рідини.
Якщо залити рідину у гарячу печеню, виникне пара.	Це нормальне фізичне явище. Випаровується більша частина води, яка заливається. Ця пара може осідати на прохолодніших панелях або на меблях та стікати конденсатом.

### Запіканки, гратіни, тости

Якщо Ви готуєте гриль на решітці, установіть додатково універсальне деко на рівень 1. Духова шафа залишається чистою.

Завжди ставте посуд на решітку.

Стан готовності запіканки залежить від її висоти та розміру посуду. Дані у таблиці є лише орієнтовними.

Страва	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
<b>Запіканки</b>					
Запіканка, солодка	Форма для запіканок	2		170-190	50-60
Макаронна запіканка	Форма для запіканок	2		210-230	25-35
<b>Гратіни</b>					
Запіканка з картоплі із сирих інгредієнтів висотою макс. 2 см	Форма для запіканок	2		150-170	50-60
<b>Тости</b>					
Підсмажені тости, 4 шт.	Решітка	4		3	6-7
Підсмажені тости, 12 шт.	Решітка	4		3	4-5
Тости, запікання, 4 шт.	Решітка	3		3	7-10
Тости, запікання, 12 шт.	Решітка	3		3	5-8

### Напівфабрикати

Дотримуйтесь вказівок виробника, зазначених на упаковці.

Якщо Ви вкриваєте приладдя папером для випікання, звертайте увагу на те, щоб він був придатний до температури, з якою Ви

готуєте. Відріжте достатню кількість паперу відповідно до розмірів страви.


Результат готування дуже сильно залежить від продукту. Потемніння від смаження та нерівномірна обробка можуть статися ще на етапі підготування напівфабрикату.

Страва	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Рекомендована температура, °C	Тривалість, хв.
Штрудель з фруктову начинкою	Універсальне деко	3		190-210	45-55
Картопля фрі	Універсальне деко	3		210-230	25-30
Піца	Решітка	2		200-220	15-20
Піца-багет	Решітка	2		190-210	15-20

### Вказівка

Під час готування страв із продуктів глибокого замороження універсальне деко може деформуватися. Це відбувається через велику різницю між температурами, яким піддається приладдя. Протягом процесу готування деформація зникне.



## Спеціальні страви

Кремовий йогурт вдасться Вам при низьких температурах на режимі "3D-гаряче повітря"  так само добре, як і пишне дріжджове тісто.

Спочатку вийміть із робочої камери приладдя та підвісні решітки, телескопічні механізми або системи кріплення.

### Приготування йогурту

1. Скип'ятіть 1л молока (3,5 % жиру) та охолодіть до 40 °С.
2. Додайте 150 г йогурту (який щойно з холодильника).
3. Перелийте у чашки або у скляні банки з кришками, що пригвинчуються, та накрийте плівкою.

Страва	Посуд	Вид нагрівання	Температура	Тривалість
Йогурт	Чашки або скляні банки з кришками, що пригвинчуються	Поставте на нижню стінку робочої камери 	50 °С попереднє розігрівання 50 °С	5 хв. 8 год.
Підняття дріжджового тіста	Жаростійкий посуд	Поставте на нижню стінку робочої камери 	50 °С попереднє розігрівання вимкніть прилад та поставте дріжджове тісто у робочу камеру	5-10 хв. 20-30 хв.


## Розморожування

Тривалість розморожування залежить від якості та кількості продукту.

Слідкуйте за вказівками виробника, зазначеними на упаковці.

Вийміть продукти з упаковки та поставте у придатному посуді на решітку.

Кладіть птицю грудкою на тарілку.

Заморожений продукт	Приладдя	Висота	Вид нагрівання	Температура
Напр., сметанні, вершкові торти, торти із шоколадною або цукровою глазур'ю, фрукти, курча, ковбаса та м'ясо, хліб та булочки, пироги та інша випічка	Решітка	2		Регулятор температури залишається вимкненим

## Підсушування

Дуже зручно підсушувати у режимі "3D-гаряче повітря" .



Беріть лише бездоганні фрукти та овочі й ретельно мийте їх перед сушінням.

Дайте воді стекти та витріть їх.

Викладіть універсальне деко та решітку папером для випікання або пергаментом.

Якщо Ви взяли дуже соковиті фрукти, постійно їх перевертайте.

Висушені фрукти зніміть з паперу одразу ж після сушіння.

Фрукти та трави	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура	Тривалість
600 г порізаних кільцями яблук	Універсальне деко + решітка	3+1		80 °С	прибл. 5 год.
800 г порізаних дольками груш	Універсальне деко + решітка	3+1		80 °С	прибл. 8 год.
1,5 кг слив	Універсальне деко + решітка	3+1		80 °С	прибл. 8-10 год.
200 г почищеної зелені	Універсальне деко + решітка	3+1		80 °С	прибл. 1½ год.

## Консервування

Скляні банки та гумові прокладки для консервування повинні бути цілими та чистими. Використовуйте банки однакового розміру. Значення у таблиці стосуються круглих однолітрових банок.

### Увага!

Не використовуйте більші або вищі банки. Кришка може луснути.

Беріть для консервування лише бездоганні овочі та фрукти. Ретельно їх промийте.


Вказані у таблиці показники часу є орієнтовними. Вони можуть змінюватися в залежності від температури приміщення, кількості банок, кількості та температуру продукту у банці. Перед тим, як вмикати/вимикати, переконайтеся, що місткість у банках дійсно піниться.

### Підготовка

1. Наповняючи скляні банки, не переповніть їх.
2. Витріть різьбу банок, вона має бути чистою.
3. На кожному банку покладіть мокру гумову прокладку та кришку.
4. Закрутіть банки.

Не ставте більше 6 банок у робочу камеру.

### Встановлення

1. Всуňte універсальне деко на рівень 2. Поставте склянки так, щоб вони не торкалися одна одної.
2. Залийте в універсальне деко ½ літра гарячої води (прибл. 80 °С).
3. Закрийте дверцята духової шафи.
4. Встановіть нижнє нагрівання .
5. Встановіть температуру на 170-180 °С.

## Консервування

### Фрукти

Через приблизно 40-50 хв. швидко починають підніматися бульбашки. Вимкніть духову шафу.

Через 25-35 хв. підігрівання на залишковому теплі витягніть склянки з робочої камери. Якщо охолоджувати банки у робочій камері довше, можуть виникнути мікроорганізми, які спричинять прокисання фруктів.

Фрукти в однолітрових банках	від закипання	залишкове тепло
Яблука, порічка, полуниця	вимкнути	прибл. 25 хвилин
Вишня, абрикоси, персики, агрус	вимкнути	прибл. 30 хвилин
Мус з яблук, груші, сливи	вимкнути	прибл. 35 хвилин

### Овочі

Щойно у банках починають підніматися бульки, встановіть температуру на 120-140 °С. Це триватиме прибл. 35-70 хвилин

в залежності від виду овочів. Після закінчення цього часу, вимкніть духову шафу та залиште склянки підігріватися на залишковому теплі.

Овочі у холодному бульйоні в однолітрових банках	від закипання	залишкове тепло
Огірки	-	прибл. 35 хвилин
Буряк	прибл. 35 хвилин	прибл. 30 хвилин
Брюссельська капуста	прибл. 45 хвилин	прибл. 30 хвилин
Бобові, кольрабі, червонокочанна капуста	прибл. 60 хвилин	прибл. 30 хвилин
Горох	прибл. 70 хвилин	прибл. 30 хвилин

### Виймання банок

Після консервування вийміть банки з робочої камери.

### Увага!

Не ставте гарячі банки на холодну або мокру поверхню. Вони можуть луснути.

## Акриламід у продуктах

Акриламід постає насамперед під час гарячої обробки злакових та картопляних продуктів, наприклад, у картопляних

чіпсах, картоплі фрі, тостах, булочках, хлібі, ніжній випічці (печиво, пряники, розсипчастого печива).

### Поради щодо зниження акриламіда під час готування страв

Загальна інформація	
	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Готуйте на якомога короткому режимі.</li><li>■ Не підсмажуйте страви до темного кольору.</li><li>■ У продуктах великого розміру більшої товщини міститься менше акриламіду.</li></ul>
Випікання	На верхньому/нижньому нагріванні макс. 200 °С. Із 3D-гарячим повітрям або гарячим повітрям макс. 180 °С.
Домашнє печиво	На верхньому/нижньому нагріванні макс. 190 °С. Із 3D-гарячим повітрям або гарячим повітрям макс. 170 °С. Яйце або жовток яйця зменшує створення акриламіду.
Картопля фрі у духовій шафі	Викладайте картоплю на деко рівномірно та в один шар. Випікайте як мінімум по 400 г на одному деку, щоб картопля не висихала

# Тестові страви

Таблиці були створені для тестових інституцій, щоб полегшити контроль та тестування різноманітних приладів.

Згідно з EN 50304/EN 60350 (2009) та IEC 60350.

## Випікання

Випікання на 2 рівнях:

Завжди встановлюйте універсальне деко над деком для випікання.

Фігурна випічка (напр., фігурний пиріг у цукровому сиропі):  
Страви, які були встановлені в духову шафу одночасно, можуть приготуватися не водночас.


Закритий яблучний пиріг, рівень 1:

Змініть положення темної рознімної форми, поставте форми по діагоналі.




Закритий яблучний пиріг, рівень 2:

Змініть положення темної рознімної форми.

Пиріг у металевій рознімній формі:

Випікайте в режимі "Верхнє/нижнє нагрівання"  на рівні 1.

Замість решітки використовуйте універсальне деко та поставте на нього рознімну форму.

Страва	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Рекомендована температура, °C	Тривалість, хв.
Фігурне печиво	Універсальне деко	3		150-170	20-30
	Емальоване деко для випікання + універсальне деко**	1+3		140-160	35-45
Маленьке печиво	Універсальне деко	3		150-170	25-35
Маленьке печиво, попередньо розігріти	Емальоване деко для випікання + універсальне деко**	1+3		140-160	30-40
Бісквіт на воді	Рознімна форма	2		160-180	30-40
Закритий яблучний пиріг	Універсальне деко + 2 рознімні форми Ø 20 см***	1		190-210	70-80
	2 решітки* + 2 рознімні форми Ø 20 см***	1+3		170-190	65-75



\* Додаткові решітки Ви можете придбати як спеціальне приладдя в сервісній службі або спеціалізованій мережі.

\*\* Якщо Ви випікаєте на двох рівнях, завжди встановлюйте універсальне деко на верхній рівень.

\*\*\* Поставте форми по діагоналі на приладдя.

## Готування в режимі "Гриль"

Якщо Ви кладете продукти просто на решітку, встановіть додатково універсальне деко на рівень 1. Рідина буде зібрана, і духову шафу залишатиметься чистою.

Страва	Приладдя та посуд	Висота	Вид нагрівання	Режим гриля	Тривалість, хв.
Підсмаження тостів, попередньо розігріти протягом 10 хв.	Решітка	4		3	1/2-2
Біфбургер, 12 шт.* без попереднього розігрівання	Решітка + універсальне деко	4+1		3	25-30

\* Перевернути через 2/3 загального часу приготування.



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9000969329