

Návod k použití

HBB 43C350

Q4ACZM0237

Obsah

Bezpečnostní pokyny	4
Před montáží	4
Informace pro vaši bezpečnost	5
Předměty, které mohou poškodit tento spotřebič	7
Vaše nová pečicí trouba	8
Ovládací panel	8
Ovladač funkcí	9
Panel pro tlačítka a ukazatele	10
Volič teploty	10
Pečicí prostor	11
Příslušenství	11
Před prvním použitím pečicí trouby	13
Nastavení času	13
Zahřátí pečicí trouby	13
Čištění příslušenství	13
Nastavení pečicí trouby	13
Druh ohřevu a teplota	14
Nastavení časových funkcí	15
Rychloohřev	15
Kuchyňský budík	16
Doba ohřevu	17
Konečný čas	18
Hodiny	20
Dětská pojistka	21
Změna základních nastavení	21
Údržba a čištění	22
Čisticí prostředky	23
Osvětlení	24
Samočisticí funkce	25
Vyjmutí grilovacího topného tělesa	26
Vyjmutí závěsných roštů	27
Montáž a vyjmutí skleněných tabulí	27
Co dělat v případě závady	30
Tabulka závad	30
Skleněný kryt	31
Výměna žárovky v pečicí troubě	31

Obsah

Technický zákaznický servis	32
Tipy jak šetřit energii a životní prostředí.....	33
Úspora energie	33
Ekologická likvidace	33
Tabulky a návrhy na přípravu	34
Koláče a pečivo	34
Tipy pro pečení	36
Maso, drůbež, ryby	37
Tipy pro grilování a pečení	40
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty	41
Rozmrazování	42
Sušení	42
Hotové zmražené pokrmy.....	43
Zavařování.....	43
Normované potraviny	45

Případné technické změny, tiskové chyby a odlišnosti ve vyobrazení jsou vyhrazeny bez upozornění. Aktuální návod najdete na webových stránkách www.bosch-spotrebice.cz

Bezpečnostní pokyny

Přečtěte si pozorně instrukce v tomto návodu. Tyto instrukce k montáži a k použití spotřebiče si pak pečlivě uschovejte. Odpovídající návod k použití a montáži musí být předán i případnému novému vlastníkovi spotřebiče.

Přečtěte si pozorně návod dodávaný spolu s tímto spotřebičem, abyste věděli, jak funguje jejich ovládání.

Před montáží

Poškození během přepravy

Po vybalení si spotřebič řádně zkontrolujte. Neinstalujte takový spotřebič, na němž došlo během jeho transportu k poškození.

Elektrické připojení

Elektrické připojení smí provádět pouze autorizovaný technický odborník. Nárok na záruční kompenzaci zaniká, pokud dojde k poškození díky neodbornému připojení.

Před prvním použitím spotřebiče se musíte ujistit, že vaše domácí elektrická instalace je uzemněna a splňuje všechny aktuální bezpečnostní nároky. Váš spotřebič smí být instalován a připojen pouze autorizovaným technikem. Použití tohoto spotřebiče bez uzemněného připojení nebo po nesprávné instalaci může způsobit vážná zranění (například smrtelné zranění po zásahu elektrickým proudem), třebaže jsou tyto případy velmi vzácné. Výrobce neakceptuje žádnou zodpovědnost za poruchy či škody způsobené nesprávnou elektrickou instalací.

Informace pro vaši bezpečnost

Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Tento spotřebič může být používán výhradně pro přípravu jídla.

Ani dospělí, ani děti nesmějí používat tento spotřebič sami bez asistence jiné osoby:

- pokud jsou fyzicky či mentálně neschopní k ovládnutí tohoto spotřebiče
- pokud k tomu nemají dostatek znalostí či zkušeností.

Nikdy nenechávejte děti hrát si s tímto spotřebičem.

Dvířka pečicí trouby

Dvířka pečicí trouby musí zůstat uzavřena, když je trouba v aktivním provozu. Jako předběžné opatření se doporučuje zanechat dvířka uzavřena i v případě, že je trouba vypnuta.

Pečicí prostor

V tomto prostoru existuje riziko popálení. Nikdy se nedotýkejte vnitřních povrchů pečicího prostoru či topných těles. Dvířka spotřebiče otevírejte velmi pozorně, může dojít k úniku horké páry. Malé děti musí být v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče.

Nebezpečí požáru.

Nikdy neskladujte hořlavé předměty v pečicím prostoru. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče, pokud je uvnitř v pečicím prostoru kouř. Vypněte spotřebič. Odpojte jej z elektrické zásuvky a nebo pomocí vypínače v pojistkové skříni.

Nebezpečí elektrického zkratu.

Nikdy nesmíte dopustit kontakt elektrických kabelů s horkými dvířky spotřebiče. Kabelová izolace se může roztavit.

Nebezpečí opaření.

Nikdy nenalévejte vodu do pečicího prostoru. Toto by mohlo způsobit vznik horké páry.

Nebezpečí popálení.

Nikdy nepřipravujte jídlo, které obsahuje větší množství alkoholu. Alkoholické výpary mohou způsobit požár v pečicím prostoru. Příпустné je malé množství alkoholických substancí, přičemž je nutno opatrně otevírat dvířka spotřebiče.

Horké příslušenství a nádobí

Nebezpečí popálení.

Nikdy nevytahujte ohnivzdorné nádobí či příslušenství z pečicího prostoru bez použití utěrky či ochranných rukavic.

Neodborně provedené opravy

Nebezpečí elektrického šoku.

Nesprávně provedené opravy skýtají nebezpečí.

Opravy mohou být prováděny výhradně zkušenými odborníky našeho zákaznického servisu.

Pokud je spotřebič vadný, vypojte kabel z elektrického proudu nebo vypněte spotřebič vypínačem v pojistkové skříni.

Mechanická pojistka dvířek

Při přípravě některých pokrmů, které vyžadují delší čas a vyšší teploty, mohou být dvířka spotřebiče extrémně horká.

Pokud máte doma malé děti, hlídejte je, pokud je pečicí trouba v aktivním provozu.

Bezpečnostní zařízení, které zabraňuje přímému kontaktu s dvířky pečicí trouby je rovněž k dispozici. Toto příslušenství (671383) lze zakoupit v autorizovaném zákaznickém servisu.

Předměty, které mohou poškodit tento spotřebič

Príslušenství, nádobí, fólie, neprormastitelný papír či aluminiová fólie na dně pečicí trouby

Neumísťujte žádné předměty na dno pečicí trouby. Nepokrývejte dno trouby jakoukoliv fólií či papírem. Nepokládejte na dno trouby žádné nádobí, pokud je teplota v troubě vyšší než 50°C. Takto pokládané předměty budou příliš horké. Časové funkce na troubě budou nepřesné a smaltovaný povrch může být poškozen.

Voda v horké troubě

Nenalévejte do horké trouby horkou vodu. Tvoří se tak totiž pára. Následné teplotní změny mohou způsobit poškození smaltu a/nebo dalších příslušenství.

Tekutá jídla

Nenechávejte tekutá jídla po dlouhou dobu v uzavřeném prostoru pečicí trouby, když jsou dvířka uzavřena. Toto může být příčinou poškození smaltovaného povrchu.

Ovocné šťávy

Nepřepĺňujte pečicí nádobu, když pečete buchty, které obsahují ovocnou šťávu. Ovocná šťáva rozlitá z nádoby zanechává skvrny, které není možno posléze vyčistit. Pokud je to možné, vždy používejte hlubokou smaltovanou pečicí nádobu.

Zanechávání otevřených dvířek po dobu chlazení trouby

Když necháváte troubu vychladnout, nikdy přitom nenechávejte otevřená dvířka. I když jsou dvířka pouze pootevřena, může to postupem času způsobit poškození blízkých předmětů vybavení kuchyně.

Znečištěné těsnění pečicí trouby

Velmi znečištěné těsnění trouby může bránit správnému uzavření dvířek během aktivního provozu. Vybavení kuchyně, které je v blízkosti, tak může být zničeno. Udržujte proto těsnění dvířek pečicí trouby vždy čisté.

Dvířka pečicí trouby jako opěrný povrch

Nesedejte si na dvířka a ani na nich neodpočívajte, když jsou otevřená. Nepokládejte na ně rovněž žádné nádobí nebo příslušenství.

Přenášení spotřebiče

Při přenášení nepřidržíte tento spotřebič za madlo dvířek.

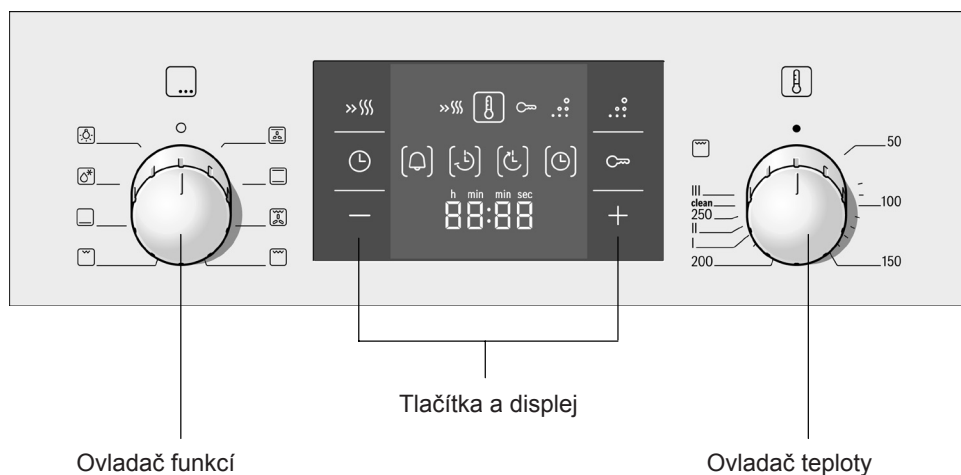
- madlo není dimenzováno pro udržení hmotnosti celého spotřebiče, může se zlomit.
- okenní panel dvířek pečicí trouby se může pohnout a způsobit nepřiléhavost mezi čelním panelem a oknem.

Vaše nová pečicí trouba

Nyní popíšeme vaši novou pečicí troubu. Tato kapitola objasňuje funkce ovládacího panelu a jeho individuální prvky. Poskytují se zde rovněž informace o příslušenství trouby a jejích vnitřních komponentech.

Ovládací panel

Zde vidíte přehled ovládacího panelu. Na displeji se nikdy nezobrazují všechny symboly zároveň ve stejném čase. U některých modelů mohou některé symboly chybět.



Zapouštěcí ovládací knoflíky

U některých typů spotřebiče jsou rotační ovládací knoflíky jsou zápusťné. Pro jejich zasunutí či vysunutí na ně zatlačte, pokud jsou v nulové pozici.

Tlačítka

Senzorické spoje jsou umístěny pod jednotlivými tlačítky. Netlačte na tato tlačítka příliš silně. Pouze se dotkněte daného symbolu.

Ovladač funkcí

Pro výběr typu ohřevu použijte tento ovladač funkcí.

Nastavení - pozice	Použití
o „VYPNUTO“	Pečicí trouba je vypnutá.
 Horký vzduch*	Pro koláče a pečivo. Můžeme péci na dvou úrovních. Ventilátor roznáší teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě.
 Horní / dolní ohřev*	Pro koláče, nákypy a libové kousky masa, například hovězí nebo zvěřinu, na jedné horizontální úrovni. Teplo proudí rovnoměrně shora i zdola.
 Cirkulační infragrill	Pro pečení masa, drůbeže a ryb vcelku. Grilovací těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor rozfukává horký vzduch kolem jídla.
 Velkoplošný gril	Pro grilování steaků, párků, toastů a kousků ryb. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.
 Maloplošný gril	Pro grilování menšího množství steaků, párků, toastů a kousků ryb. Zahřívá se střední část grilovacího topného tělesa.
 Dolní ohřev	Pro zavařování, opékání či dopékání. Teplo proudí zespodu.
 Rozmrazování	Pro rozmrazování, například masa, drůbeže, chleba a koláčů. Ventilátor rozfukává horký vzduch okolo potravin.
 Osvětlení trouby	Zapnutí osvětlení pečicí trouby

* Druh ohřevu, kterým se dle normy EN50304 určuje energetická třída.

Při nastavování funkcí se rozsvítí světlo v pečicím prostoru.

Panel pro tlačítka a ukazatele

Tlačítka mohou být použita pro nastavení různých funkcí. Tyto nastavené hodnoty se zobrazují na panelu indikátorů.

Tlačítko	Použití
» Rychloohřev	Rychlé zahřátí pečicí trouby.
..: Samočisticí funkce	Automatické čištění pečicí trouby.
⌚ Časové funkce	Výběr kuchyňského budíku ⌚, doby přípravy jídla ⌚, ukončení přípravy jídla ⌚ a hodin ⌚.
∞ Dětská pojistka	Zablokování a odblokování ovládacího panelu.
- Mínus	Snížení naprogramovaných hodnot.
+ Plus	Zvýšení naprogramovaných hodnot.

V závorkách u příslušného symbolu vidíte, jaká varianta časových funkcí je právě vybrána.
Výjimka: U hodin svítí symbol indikátoru ⌚ pouze tehdy, když hodiny nastavujete.

Volič teploty

Volič teploty slouží k nastavení teploty či k nastavení grilu.

Nastavení	Význam
● Pozice „Vypnuto“	Trouba nehřeje.
50 - 270 Teplotní rozsah	Teplota ve varném prostoru v °C.
•, ••, ••• Nastavení grilu	Grilovací stupně pro maloplošný gril ☐ a velkoplošný gril ☐ • = stupeň 1, mírný •• = stupeň 2, střední ••• = stupeň 3, silný

Když trouba hřeje, na displeji svítí symbol ⏻. Kontrolka zhasne ve chvíli, když trouba dosáhne požadované teploty. Symbol ☐ nesvítí, když je aktivní osvětlení nebo rozmrazování ☐*.



Pokud čas grilování přesáhne 15 minut, otočte knoflík pro nastavení teploty na nízkou hodnotu.

Pečicí prostor

Osvětlení pečicí trouby se nachází uvnitř v pečicím prostoru.
Chladicí ventilátor chrání tento prostor před přehřátím.

Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor se podle potřeby zapíná a vypíná. Horký vzduch uniká štěrbinou nad dvířky.

Pozor! Nikdy nezakrývejte větrací štěrby, jinak by se pečicí trouba mohla přehřát.

Aby prostor po pečení rychleji vychladnul, je chladicí ventilátor ještě po určitou dobu aktivní.

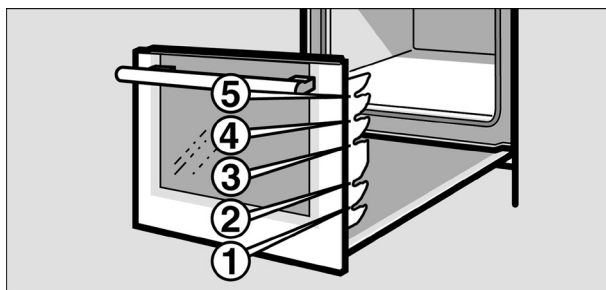
Osvětlení pečicí trouby

Během provozu svítí v pečicím prostoru světlo. Pomocí tlačítka  na voliči funkcí můžete zapnout osvětlení, i když trouba není zrovna v provozu.

Příslušenství

Příslušenství lze v troubě umístit do 5 různých úrovní.

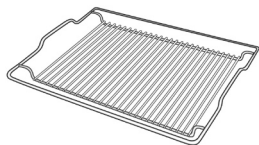
Příslušenství nasazujte do zářezů na levé a pravé straně. Při nasazování příslušenství zajistěte, aby byly bezpečně vloženy v zářezech.



Pokud je příslušenství příliš horké, může se zdeformovat. Po vychladnutí však deformace zmizí a nemá vliv na správnou funkci spotřebiče.

Vaše pečicí trouba je vybavena pouze některými z následujících doplňkových roštů patřících do příslušenství.

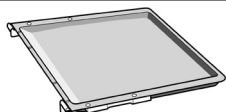
Další příslušenství si můžete zakoupit prostřednictvím zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo online na internetu. Vždy prosím uveďte číslo HEZ.



Rošt

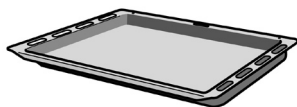
Pro pánvičky, nádobí, pečicí formy, pro pečení, pokrmy umísťované přímo na rošt a jídlo zmražené.

Rošt zasuňte zakřivením  směrem dolů.



Smaltovaný pečicí plech

Pro koláče a cukroví. Zasuňte pečicí plech do trouby tak, aby jeho zkosená strana směřovala ke dvířkům.



Univerzální pánev

Pro tekuté koláče a dorty, pečivo, zmražené pokrmy a velké kusy masa pro pečení. Tento plech může být rovněž použit pro zadržování odkapávajícího tuku při pečení masa přímo na roštu.

Umístěte univerzální pánev do trouby tak, aby její vyvýšený okraj směřoval ke dvířkům.

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství lze zakoupit ve specializované prodejně nebo prostřednictvím zákaznického servisu. Nabídka a dostupnost zvláštního příslušenství se v jednotlivých zemích liší. Informace naleznete ve vašich prodejních dokumentech.

Forma na pizzu HEZ
317000

Je ideální pro pizzu, zmražené potraviny, kulaté a velké koláče. Plech na pizzu je možno použít místo univerzálního plechu. Plech postavte na rošt a následujte údaje uvedené v tabulkách.

Skleněný pekáč HEZ
915001

Skleněný pekáč je ideální pro přípravu dušených pokrmů a pokrmů, které potřebují v troubě zhnědnout. Tento pekáč je vhodný pro pečicí automatiku.

Kovový pekáč HEZ 26000

Kovový pekáč může být použit pro pečení na keramické varné desce. Ideální je přitom použít senzorovou automatiku nebo pečicí automatiku. Kovový pekáč je smaltovaný na vnějším povrchu a uvnitř nepřilnavý povrch, na kterém neulpívají zbytky jídla.

Před prvním použitím pečicí trouby

Zde níže jsou uvedeny kroky, které musíte učinit před prvním použitím pečicí trouby. Nejprve si přečtěte kapitolu věnovanou bezpečnostním pravidlům.

Nastavení času

Po zapojení spotřebiče svítí na displeji symbol hodin ⌚ čtyři nuly. Nastavte čas.

1. Stiskněte tlačítko se symbolem hodin ⌚.
Na displeji se ukáže čas 12:00
2. Nastavte čas pomocí tlačítek + nebo -.

Po několika vteřinách začíná běžet nastavený čas.

Zahřátí pečicí trouby

Abyste se zbavili vůně „novoty“, prázdnou a uzavřenou pečicí troubu zahřejte. Ideální je nahřát troubu po dobu jedné hodiny při dolním i horním ohřev  nastaveném na 240°C. Zkontrolujte, zda v troubě nezůstaly zbytky obalů.

1. Voličem funkcí vyberte horní a dolní ohřev .
2. Voličem teploty nastavte hodnotu 240°C.

Po jedné hodině pečicí troubu vypněte posunutím voliče funkce do nulové polohy.

Čištění příslušenství

Před prvním použitím příslušenství je důkladně vyčistěte utěrkou a horkým mycím roztokem.

Nastavení pečicí trouby

Existují různé možnosti nastavení Vaší pečicí trouby. Zde Vám vysvětlíme, jak nastavit požadovaný druh ohřevu a teplotu nebo stupeň grilování.

Můžete si nastavit dobu přípravy pokrmu i čas ukončení. Přečtěte si prosím kapitolu o *nastavení časových funkcí*.

Poznámka

Před vložením potravin se doporučuje troubu předehřát, aby se zabránilo nadměrné kondenzaci na skle.

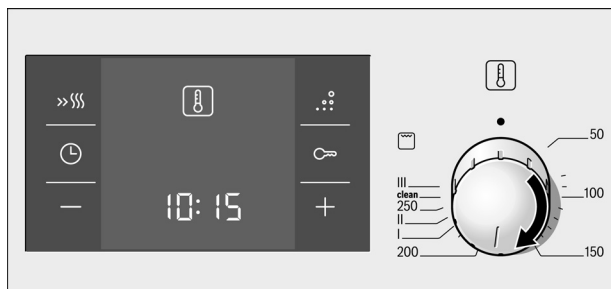
Druh ohřevu a teplota

Příklad na obrázku: horní a dolní ohřev při 190°C.

1. Druh ohřevu nastavíte voličem funkce.



2. Teplotu nebo stupeň grilování nastavíte voličem teploty.



Trouba začne hřát.

Vypnutí pečicí trouby

Otočte volič funkcí do nulové polohy.

Změna nastavení

Druh ohřevu a teplota či stupeň grilování může být kdykoliv změněna příslušným ovládacím voličem.

Rychloohřev

Rychloohřevem dosáhne vaše pečicí trouba nastavené teploty obzvlášť rychle.

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

- Horký vzduch 
- Horní / dolní ohřev 
- Dolní ohřev 

Abyste dosáhli rovnoměrného výsledku pečení, nevkládejte pokrm do pečicího prostoru, dokud není proces rychloohřevu ukončen.

1. Nastavte druh ohřevu a teploty.
2. Stiskněte krátce tlačítko rychloohřevu »§§§.

Na displeji svítí symbol rychloohřevu »§§§. Pečicí trouba začne hřát.

Proces rychloohřevu je ukončen

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

Přerušení procesu rychloohřevu

Krátce stiskněte tlačítko rychloohřevu »§§§. Symbol »§§§ na displeji zhasne.

Nastavení časových funkcí

Vaše pečicí trouba má různé časové funkce. Tlačítkem ovládání hodin  vyvoláte nabídku MENU a můžete přepínat mezi jednotlivými funkcemi. Zatímco nastavujete funkce, všechny časové symboly svítí. Závorky [] vám indikují, jakou časovou funkci právě volíte. Časovou funkci, která byla již nastavena, můžete změnit tlačítkem + nebo -, pokud je daný symbol v závorkách.

Kuchyňský budík

Časomíru můžete používat jako kuchyňský budík. Běží nezávisle na pečící troubě a má svůj vlastní signál. Takto můžete snadno rozeznat, jde-li o zvuk budíku či signál časovače, který hlásí uplynutí doby pro přípravu potravin.

1. Jednou stiskněte tlačítko se symbolem hodin .
Na displeji svítí časové symboly a závorky jsou okolo symbolu budíku .
2. Tlačítkem + nebo - nastavte čas budíku.
Nastavená hodnota tlačítka + = 10 minut
Nastavená hodnota tlačítka - = 5 minut

Po několika vteřinách začne běžet nastavený čas. Kuchyňský budík se spustí. Na ukazateli svítí symbol kuchyňského budíku  a čas nastavený na budíku začíná ubíhat. Ostatní časové funkce zhasnou.

**Nastavený čas
kuchyňského budíku
vypršel
Změna času kuchyňského
budíku**

Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí údaj 00:00. Vypněte budík tlačítkem se symbolem hodin .

Pro změnu času kuchyňského budíku použijte tlačítko + nebo -. Po několika vteřinách bude tato změna akceptována.

**Smazání času
kuchyňského budíku**

Tlačítkem - vraťte čas kuchyňského budíku zpátky na hodnotu 00:00. Po několika vteřinách bude změna akceptována. Kuchyňský budík bude vypnutý.

**Zjištění časových
nastavení**

Pokud bylo nastaveno více časových funkcí, svítí příslušné symboly na displeji. Čas kuchyňského budíku běží v popředí. Symbol budíku  je v závorkách a čas kuchyňského budíku začíná ubíhat.

Pro zjištění stavu na budíku , doby pro přípravu jídla , konečného času  nebo hodin  stiskněte opakovaně tlačítko se symbolem hodin  tak dlouho, dokud se závorky nenacházejí u příslušného symbolu. Příslušná hodnota se zobrazí na pár vteřin na displeji.

Doba ohřevu

Dobu pro přípravu vašeho pokrmu můžete na pečicí troubě nastavit. Když doba vyprší, pečicí trouba se automaticky vypne, takže nemusíte přerušovat svou další činnost, abyste mohli pečicí troubu vypnout. Tato doba přípravy nemůže být tedy nechtěně překročena.

Příklad na obrázku: Doba přípravy 45 minut.

1. Voličem funkce nastavte druh ohřevu.
2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.
3. Dvakrát stiskněte tlačítko se symbolem hodin ⌚. Na displeji se objeví hodnota 00:00. Časové symboly svítí a závorky se nacházejí u symbolu pro délku trvání přípravy pokrmu ⌚.



4. Tlačítkem + nebo - nastavte dobu trvání přípravy pokrmu.
Nastavená hodnota tlačítka + = 30 minut
Nastavená hodnota tlačítka - = 10 minut



Po několika vteřinách se pečicí trouba spustí. Na displeji se odpočítává doba přípravy pokrmu a symbol délky přípravy [⌚] svítí. Ostatní časové symboly zhasnou.

Doba přípravy pokrmu vypřehla

Zazní zvukový signál. Trouba přestane hřát. Na displeji se zobrazí hodnota 00:00. Stiskněte tlačítko se symbolem hodin ⌚. Tlačítka + nebo - můžete znovu nastavit dobu trvání přípravy pokrmu. Nebo stiskněte dvakrát tlačítko se symbolem hodin ⌚ otočte volič funkce do nulové polohy. Pečicí trouba se tak vypne.

Změna doby přípravy pokrmů

Tlačítkem + nebo - změňte dobu přípravy pokrmu. Po několika vteřinách bude tato doba akceptována. Pokud je právě nastaven kuchyňský budík, stiskněte nejprve tlačítko se symbolem hodin ⌚.

Zrušení nastavené doby přípravy

Tlačítkem – vrátíte nastavenou dobu zpátky do nulové polohy 0:00. Po několika vteřinách bude změna akceptována. Nastavený čas doby přípravy bude zrušen. Pokud je zároveň aktivní kuchyňský budík, pak nejprve stiskněte tlačítko se symbolem hodin ⌚.

Zjišťování nastavených časových funkcí

Pokud bylo nastaveno několik časových funkcí, svítí odpovídající symboly na displeji. Symbol časové funkce, který je viditelný na displeji, je zobrazen v závorkách.

Pro zjištění časových údajů na budíku ⌚, pro dobu přípravy ⌚, času ukončení přípravy ⌚ či času na hodinách ⌚ stiskněte tlačítko se symbolem hodin ⌚ opakovaně, dokud nejsou závorky u příslušného symbolu patřícího k položce, kterou chcete zjistit. Potřebný časový údaj je na pár vteřin vyobrazen na displeji.

Konečný čas

Časovou dobu pro přípravu vašeho pokrmu můžete nastavit rovněž v předstihu. Trouba se zapne automaticky a vypne v požadovaném konečném čase. Například můžete vložit váš pokrm do trouby ráno a nastavit dobu přípravy tak, aby byla ukončena přesně v čase oběda.

Dbejte na to, aby pokrm nezůstal v pečicím prostoru příliš dlouho, mohl by se tak zkazit.

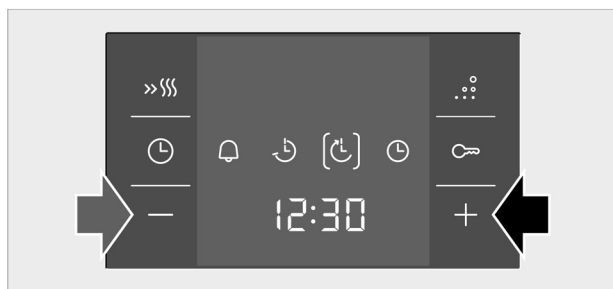
Příklad: Je právě 10:30 hodin, doba přípravy pokrmu je 45 minut a přejete si, aby byla doba pečení ukončena v 12:30.

1. Nastavte volič funkcí.
2. Nastavte volič teploty.
3. Stiskněte dvakrát tlačítko se symbolem hodin ⌚.
4. Tlačítka + nebo - nastavte čas pro přípravu pokrmu.

5. Stiskněte tlačítko se symbolem hodin ⌚. Závorky jsou u symbolu konečného času ⌚. Na displeji je zobrazen čas, ve kterém bude pokrm hotov.



6. Pro nastavení pozdějšího konečného času použijte tlačítka + nebo -.



Po několika vteřinách pečicí trouba akceptuje toto nastavení a přepne se do pohotovostního stavu. Časový údaj, ve kterém bude pokrm hotov, je zobrazen na displeji a symbol ukončení ⌚ přípravy pokrmu je v závorkách. Symboly kuchyňského budíku 🔔 a symbol hodin ⌚ zhasnou.

Když se trouba automaticky zapne, můžete vidět ubíhající čas na displeji a symbol doby trvání přípravy ⌚ který je v závorkách. Symbol pro konečný čas přípravy ⌚ zhasne.

Doba ohřevu uběhla

Zazní zvukový signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na ukazateli hodin se zobrazí hodnota 00:00.

Stiskněte tlačítko se symbolem hodin ⌚. Novou dobu pro přípravu pokrmů můžete nastavit tlačítkem + nebo -.

Nebo stiskněte dvakrát tlačítko se symbolem hodin ⌚ otočte volič funkce do nulové polohy. Pečicí trouba se vypne.

Změna času ukončení přípravy pokrmu

Tlačítkem **+** nebo **-** můžete změnit konečný čas. Po několika vteřinách bude tato změna akceptována. Pokud je zároveň nastaven kuchyňský budík, stiskněte předtím dvakrát tlačítko se symbolem hodin ⌚. Konečný čas neměňte, pokud doba přípravy pokrmu již probíhá. Konečný výsledek by se tím narušil.

Zrušení konečného času ukončení přípravy pokrmu

Tlačítkem **-** vraťte zpátky čas ukončení přípravy na aktuální časovou hodnotu. Po několika vteřinách bude změna akceptována a pečicí trouba se spustí. Pokud je zároveň nastaven kuchyňský budík, stiskněte před tím dvakrát tlačítko se symbolem hodin ⌚.

Zjišťování časových nastavení

Pokud bylo nastaveno více časových funkcí, svítí příslušné symboly na displeji.
Symbol časové funkce, který je viditelný na displeji, je vyobrazen v závorkách.

Pro zjištění času kuchyňského budíku ⌚, doby trvání přípravy pokrmu ⌚, konečného času ⌚ nebo hodin ⌚ stiskněte několikrát tlačítko se symbolem hodin ⌚, dokud nebude symbol výběru v závorkách. Příslušná časová hodnota se zobrazí na pár vteřin na displeji.

Hodiny

Po zapojení spotřebiče nebo po přerušení elektrického proudu svítí na displeji symbol hodin [⌚] a čtyři nuly. Nastavte aktuální čas.

1. Stiskněte tlačítko se symbolem hodin ⌚.
Na displeji se zobrazí čas 12:00.

2. Nastavte časovou hodnotu tlačítkem **+** nebo **-**.

Po několika vteřinách bude nastavený čas akceptován.

Změna času

Žádná jiná časová funkce nesmí být při tomto nastavena.

1. Čtyřikrát stiskněte tlačítko se symbolem hodin ⌚.
Na displeji svítí časové symboly a závorky se nacházejí okolo symbolu hodin ⌚.
2. Změňte časový údaj tlačítkem **+** nebo **-**.
Po několika vteřinách bude nově nastavený čas akceptován.

Skruté hodiny

Časový údaj hodin můžete skrýt. Přečtěte si o tom prosím v kapitole o *základním nastavení*.

Dětská pojistka

Trouba má dětskou pojistku, aby děti nemohly troubu nedopatřením zapnout.

Pečící trouba s aktivovanou dětskou pojistkou nereaguje na žádná nastavení. Kuchyňský budík a hodiny však můžete nastavovat i při aktivní dětské pojistce.

Pokud je nastaven druh ohřevu, teplota nebo stupeň grilování, dětská pojistka tento proces ohřevu přeruší.

Zapnutí dětské pojistky

Nesmí být nastavena doba přípravy nebo konečný čas.

Stiskněte tlačítko se symbolem dětské pojistky  na cca 4 vteřiny.

Na displeji se zobrazí symbol dětské pojistky . Dětská pojistka je v aktivním stavu.

Vypnutí dětské pojistky

Stiskněte tlačítko se symbolem dětské pojistky  na cca 4 vteřiny.

Symbol dětské pojistky  na displeji zhasne. Dětská pojistka je vypnuta.

Změna základních nastavení

Vaše trouba má různé možnosti základního nastavení. Toto základní nastavení můžete přizpůsobit Vaším vlastním zvyklostem.

Základní nastavení		Výběr 1	Výběr 2	Výběr 3
c1	Ukazatel hodin	Vždy zobrazeny na displeji*	nezobrazovat	-
c2	Doba trvání signálu po uplynutí přípravy pokrmu nebo po uplynutí doby nastavené na budíku	cca. 10 sek.	cca. 2 min.*	cca. 5 min.
c3	Čekací doba, než je přežato nové nastavení	cca. 2 sek.	cca. 5 sek.*	cca. 10 sek.

* pracovní nastavení

Následující kroky mohou být učiněny pouze tehdy, když není nastavena žádná jiná časová funkce.

1. Stiskněte na cca 4 vteřiny tlačítko se symbolem hodin ⌚. Na displeji se zobrazí aktuální základní nastavení hodin, t.j. c1 pro variantu 1
2. Pomocí tlačítka + nebo - změňte základní nastavení.
3. Pomocí tlačítka ⌚ potvrďte změnu.
Na displeji se objeví další základní nastavení. Pomocí tlačítka ⌚ můžete projít všechny úrovně a pomocí tlačítek + nebo - provést případnou změnu.
4. Na konec stiskněte po dobu cca. 4 sekund tlačítko ⌚.

Všechna základní nastavení byla přijata.

Zvolené základní nastavení můžete kdykoli znovu změnit.

Upozornění

Nová základní nastavení nejsou přijata v případě výpadku proudu nebo po odpojení trouby od elektrické sítě.

Údržba a čištění

Pokud je trouba udržována v čistotě a v dobrém stavu, zůstane dlouho pěkná a funkční. V následujících odstavcích naleznete rady, jak tuto pečicí troubu správně udržovat a čistit.

Návrhy a upozornění

Rozdíly v barevných odstínech na čelní straně pečicí trouby jsou zde díky různým materiálům použitým při výrobě (například skla, plasty nebo kovové součásti).

Tmavé stíny skel dvířek mohou vypadat jako nečistota, ale ve skutečnosti se může jednat o odraz osvětlení pečicí trouby.

Smalt je vypalován při extrémně vysokých teplotách. Takto mohou vzniknout nepatrné barevné rozdíly. Je to normální jev a není tím ovlivněna správná funkce spotřebiče. Hrany tenkých plechů není možné úplně smaltovat. Proto se mohou jevit jako drsné. Antikorozní ochrana tím ovšem není narušena.

Čistící prostředky

Je třeba se řídit údaji v následující tabulce, aby nedošlo k poškození různých povrchů pečicí trouby použitím nesprávných čistících prostředků.

Nepoužívejte:

- Abrazivní prostředky nebo kyseliny
- Tvrdé drátěnky nebo houbičky,
- Vysokotlaké nebo parní čističe.

Nové utěrky před použitím pečlivě vypláchněte.

Zóna	Čistící prostředek
Přední strana trouby	Horký mycí roztok: Přední stranu trouby očistěte hadříkem na nádobí a poté osušte měkkou utěrkou.
Ušlechtilá ocel	Horký mycí roztok: Ušlechtilou ocel očistěte hadříkem na nádobí a poté osušte měkkou utěrkou. Skvrny od vody, tuku, škrobu a bílku okamžitě odstraňte. Pod takovýmito skvrnami totiž může docházet ke korozi. V autorizovaném servisu a ve specializovaných obchodech jsou k dostání speciální čistící prostředky na ušlechtilou ocel, které jsou vhodné pro teplé povrchy. Naneste tenounkou vrstvu tohoto prostředku pomocí měkkého hadříku.
Sklo	Čistič skel: Otřete měkkým hadříkem. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Prosklenná dvířka	Čistič skel: Otřete měkkým hadříkem. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Skleněný kryt osvětlení pečicí trouby	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem na nádobí.
Těsnění (neodnímejte)	Horký mycí roztok: Čistěte hadrem na nádobí. Nedrhňte.
Závěsné rošty	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadrem na nádobí nebo kartáčem.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadrem na nádobí nebo kartáčem.

Čištění ekolytických samočisticích ploch v pečicím prostoru

Zadní a boční vnitřní stěny pečicího prostoru a u některých spotřebičů i vrchní stěna jsou potaženy vysoce porézní keramickou vrstvou. Tato vrstva absorbuje stříkance, které se uvolňují při pečení, nasává je a odstraňuje během provozu trouby. Tento čisticí proces je efektivnější, pokud je nastavená teplota vyšší a pečicí trouba déle v provozu.

Pokud je trouba stále znečištěná, pak použijte samočisticí funkci:

Důležitá upozornění

Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, poškrábaly by keramický, vysoce porézní povrch.

Nikdy nepoužívejte čisticí prostředky na keramické části pečicí trouby. Pokud takový prostředek nechtěně upadne na tyto keramické povrchy, ihned ho odstraňte za použití houby a většího množství vody.

Čištění smaltovaného dna a stěn pečicí trouby

Používejte hadr na nádobí a horkou vodu s trochou mýdla nebo octu.

Při silném znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli nebo speciální čistič na trouby. Čištění provádějte jen tehdy, když je trouba ve studeném stavu.

Na samočisticí plochy nikdy nepoužívejte kovové drátěnky nebo speciální čisticí prostředky pro trouby.

Osvětlení

Osvětlení pečicí trouby může být zapnuto ručně, pro usnadnění čištění.

Zapnutí osvětlení trouby

Otočte ovladač funkcí do pozice označené symbolem žárovky.

Světlo se rozsvítí. Ovladač teploty musí být vypnutý.

Vypnutí osvětlení trouby

Otočte ovladač funkcí do nulové pozice.

Samočisticí funkce

Samočisticí funkce funguje jako regenerační program. Pokud se samočisticí plechy pečicí trouby nečistí dostatečně správně, mohou být regenerovány pomocí této funkce. Poté budou opět plně funkční.

Poznámka

Povrchy pečicí trouby, které nejsou čištěny pomocí samočisticí funkce, musejí být očištěny předem, před zapnutím této funkce. Jinak se mohou tvořit permanentní skvrny.

Funkci spustíte následovně:

1. Otočte ovladač funkcí do polohy se symbolem horkého vzduchu .
2. Otočte ovladačem teploty do pozice „Clean“.
3. Stiskněte tlačítko se symbolem samočisticí funkce .

Symbol  samočisticí funkce se objeví na displeji.

Pečicí trouba se vypne po 60 minutách. Zazní zvukový signál a symbol samočisticí funkce bude blikat na displeji. Vypněte ovladač této funkce a ovladač teploty.

Keramické plechy budou regenerovány. Po vychladnutí trouby setřete hnědé a bílé skvrny jemnou houbou namočenou ve vodě.

Jemné zabarvení keramických plechů nenaruší jejich funkci samočištění.

Po vychladnutí trouby

Z částí trouby, které jsou očištěny samočisticí funkcí, odstraňte zbytky soli pomocí vlhkého hadříku.

Poznámka

Pokud je nad pečicí troubou umístěna varná deska, je třeba ji vypnout po dobu, kdy je samočisticí funkce aktivována.

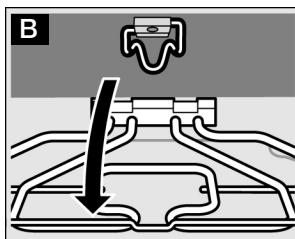
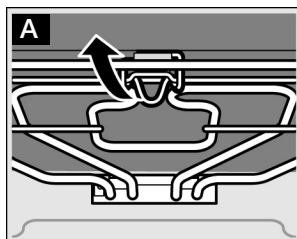
Sklopení grilovacího topného tělesa

Grilovací topné těleso může být u některých pečicích trub pro snadnější čištění sklopeno.



Nebezpečí popálení. Pečicí trouba musí být vychladlá.

1. Zatáhněte za hák grilovacího topného tělesa směrem k sobě a zatlačte jej nahoru, dokud slyšitelně zaklaplo (obrázek A).
2. Zároveň přidržujte grilovací topné těleso a sklopte dolů (obrázek B).



Po vyčištění znovu vyklopte grilovací těleso nahoru. Háček stlačte dolů a nechte grilovací těleso zaklapnout do své původní polohy.

Vyjmutí pečicího vozíku

Vytáhněte pečicí vozík z trouby až k dorazu, jemně jej nadzvedněte a poté vytáhněte ven a opatrně odložte na vhodné místo.

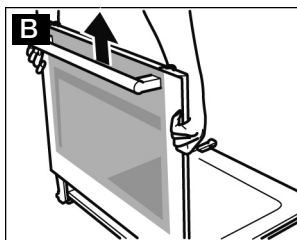
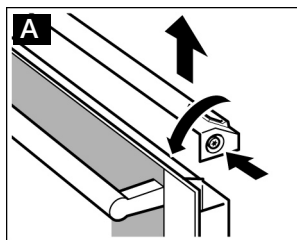
Po vyčištění znovu namontujte dvířka trouby tak, že provedete popsany postup v opačném pořadí kroků.

Montáž a vyjmutí skleněných tabulí

Vyjmutí tabulí

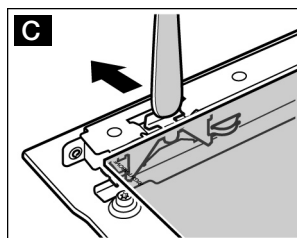
Pro snadnější čištění můžete vyjmout skleněný panel ven z trouby.

1. Vyjměte pečicí vozík z trouby.
2. Sejměte horní kryt dvířek trouby. Nejprve odšroubujte šroubky na levé a pravé straně. (Obrázek A)
3. Skleněnou tabuli držte pevně oběma rukama (na levé a pravé straně), vyzvedněte ji směrem nahoru a vyjměte ven (Obrázek B)
Položte ji na utěrku madlem směrem dolů.
Skleněnou tabuli s háky na zavěšení příslušenství nesmíte z dvířek vyndávat.



U dvířek se třemi skleněnými tabulemi bude nutno provést rovněž následující krok:

4. Odtlačte přední pružiny na levé a pravé straně, postupně směrem ven. (Obrázek C)
Pokud tyto západky nelze jednoduše odtlačit, použijte lžičku.
Vyjměte vrchní skleněnou tabuli.



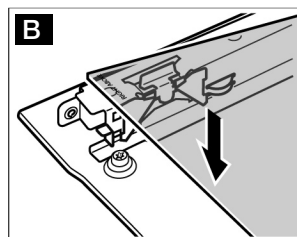
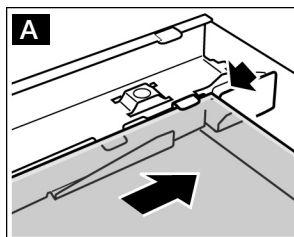
Vyčistěte skleněné tabule čisticím prostředkem a jemným hadříkem.

Nepoužívejte abrazivní a korozivní čisticí prostředky, rovněž nepoužívejte škrabky na sklo či tvrdé kovové drátěnky. Tyto by mohly poškodit skelný povrch.

Opětovná montáž

U dvířek se dvěma skleněnými tabulemi postupujte podle kroků 4 – 6.

1. Skleněnou tabuli zasuňte šikmo dozadu. (Obrázek A)
Nápis „Right above“ se musí nacházet nahoře vpravo.
2. Zatlačte západky na levé a pravé straně směrem ven, aby bylo možné do nich vložit skleněnou tabuli.
3. Zatlačte na přední stranu skleněné tabule tak, aby zapadla na své místo. Zkontrolujte, zda je tabule správně usazena (Obrázek B).



4. Skleněnou tabuli zasuňte do držáku na dvířkách trouby.
5. Nasaďte horní kryt a přišroubujte.
Pokud kryt nelze přišroubovat, zkontrolujte, zda jsou skleněné tabule správně usazeny.
6. Uzavřete dvířka trouby.

Pokud byly skleněné tabule správně usazeny, je trouba připravená k dalšímu použití.

Co dělat v případě závady

Závady mají vždy jednoduché vysvětlení. Než budete kontaktovat servis, pokuste se prosím závadu odstranit sami pomocí této tabulky.

Tabulka závad

Problém	Možná příčina	Náprava/informace
Pečicí trouba nefunguje.	Vadná pojistka.	Podívejte se do pojistkové skříňky. Zkontrolujte, zda je pojistka v pořádku.
	Přerušení el. proudu.	Zkontrolujte, zda funguje kuchyňské světlo či další spotřebiče.
Na displeji svítí symbol hodin ⌚ a nuly.	Přerušení el. proudu.	Znovu nastavte čas.
Pečicí trouba nehřeje.	Na kontaktech je prach.	Několikrát otočte ovládače tam a zpátky.

Chybová hlášení

Pokud se na displeji objeví chybové hlášení s písmenem **E**, stiskněte tlačítko se symbolem hodin ⌚. Hlášení zmizí. Veškeré nastavené časové funkce se zruší. Pokud chybové hlášení přesto nezmizí, kontaktujte zákaznický servis.

U následujících chybových hlášení můžete závadu odstranit sami.

Chybové hlášení	Možná příčina	Náprava/informace
E011	Tlačítko bylo stisknuto příliš dlouho nebo je zakryto.	Stiskněte všechna tlačítka jednotlivě. Zkontrolujte, zda se tlačítko nezaseklo nebo zda není znečištěno.



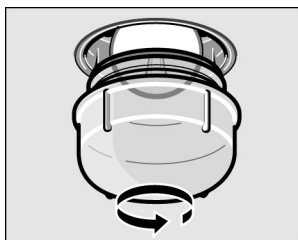
Nebezpečí úrazu el. proudem.
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět výhradně technik našeho zákaznického servisu.

Výměna žárovky v pečicí troubě

Pokud je žárovka pečicí trouby poškozena, musí být vyměněna. Náhradní tepelně odolné žárovky jsou dostupné u technického servisu nebo ve specializované prodejně. Používejte jen takovéto žárovky.



1. Nebezpečí úrazu el. proudem!
Vypněte spotřebič z el. zdroje. Ujistěte se, že je skutečně vypnutý.
2. Abyste zabránili poškození, vložte do studené pečicí trouby utěrku.
3. Otáčením doleva vyšroubujte ochranný skleněný kryt.



4. Nahradte žárovku podobným typem.
5. Opět našroubujte ochranný kryt.
6. Vyjměte utěrku a zapojte spotřebič.

Skleněný kryt

Poškozené ochranné skleněné kryty musí být vyměněny. Náhradní kryt obdržíte u technického asistenčního servisu. Uvedte prosím spotřební a výrobní číslo (E, FD) vašeho přístroje.

Technický zákaznický servis

Pokud Váš spotřebič vyžaduje opravu, náš zákaznický servis je Vám k dispozici, dále také poskytujeme náhradní díly nebo příslušenství či odpovídáme na Vaše dotazy týkající se našich produktů nebo servisu. Kontaktní údaje našeho zákaznického servisu jsou uvedeny v přiloženém dokumentu.

Číslo E a číslo FD

Pokud se obrátíte na náš servis, uveďte prosím číslo E a číslo FD Vašeho spotřebiče. Štítek s těmito čísly naleznete na pravé straně dvířek pečicí trouby. Abyste šetřili vaše pohodlí pro budoucnost, doporučujeme vám poznamenat si údaje vašeho spotřebiče a telefonní číslo našeho servisu do níže uvedených kolonek.

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

Autorizovaný servis ☎

Typy jak šetřit energii a životní prostředí

V této kapitole vám nabízíme rady, jak šetřit energii při přípravě pokrmů a také, jak správně postupovat při likvidaci spotřebiče.

Úspora energie

Pečicí troubu předehřívejte pouze tehdy, když je to uvedeno v receptech či v tabulkách.

K pečení používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy. Mají lepší absorpční schopnost k uchování tepla.

Dvířka trouby během pečení otevírejte co možná nejméně často.

Více koláčů pečte nejlépe jednotlivě po sobě. Trouba bude ještě teplá, čímž se zkrátí doba pečení u druhého koláče. Můžete také vložit dvě truhlíkové pečicí formy vedle sebe.

Při delší době pečení můžete troubu vypnout 10 minut před koncem doby pečení. Využijete tak k dopečení zbytkové teplo.

Ekologická likvidace



Při likvidaci obalu myslete na životní prostředí.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí o starých elektrických a elektronických přístrojích (WEEE) pod číslem 2002/96/EC.

Tato směrnice definuje v rámci území EU způsob navrácení a recyklace spotřebičů, které již dosloužily.

Tabulky a návrhy na přípravu

Zde naleznete výběr pokrmů a vhodná nastavení pro jejich přípravu. V tabulkách jsou také informace o tom, jaké příslušenství máte použít a do jaké výšky jej zasunout. Jsou zde také rady o tom, jaké nádobí je nejvhodnější pro daný pokrm, rady o přípravě pokrmů či rady o tom, co dělat, když něco nefunguje správně.

Pokud si přejete použít svůj vlastní recept, můžete k němu jako pomocné vodítko použít i některý podobný recept ze zdejších tabulek.

Koláče a pečivo

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

Formy na pečení vždy pokládejte na rošty.

Tabulky

Čas přípravy v těchto tabulkách byl navržen pro přípravu pokrmů bez předehřátí trouby. Toto vám pomůže ušetřit energii. Pokud jste před tím troubu předehřáli, pak můžete od navržených časů odečíst 5 – 10 minut.

Podle tabulek určete nejvhodnější tip pro prohřátí trouby u přípravy koláčů a pečiva. Teplota v troubě a doba přípravy jsou závislé na počtu připravovaných pokrmů a na jejich konzistenci. Z tohoto důvodu považujte časové údaje v tabulkách za přibližné. Začněte nejnižším číslem. Pokrm bude opečen více rovnoměrně při nižších teplotách. Pokud je to nutné, může být vyšší teplota nastavena při příštím pečení.

Další informace jsou poskytovány v oddílu „Praktické tipy.“

Koláče ve formách	Pečicí forma umístěna přímo na rošt	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Koláč	Forma Ø 31 cm	1 2 + 3	 	220 - 240 190 - 210	40 - 50 45 - 55
Francouzský slaný koláč	Forma Ø 31 cm	1		210 - 230	40 - 50
Více koláčů*	Forma 28 cm	2		180 - 200	50 - 60

* Pro současnou přípravu více koláčů použijte několik forem v několika výškových úrovních

Koláče pečené na plechu		Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Pizza	pečicí plech	2		210 - 230	25 - 35
	hliníkový plech + plochý smaltovaný pečicí plech,*	2 + 3		180 - 200	35 - 45
	hliníkový plech+ univerzální pánve*	2 + 4		180 - 200	35 - 45
Křehké těsto	pečicí plech	3		170 - 190	20 - 30
	hliníkový plech + plochý smaltovaný pečicí plech*	2 + 3		170 - 190	35 - 45
	hliníkový plech+ univerzální pánve*	2 + 4		170 - 190	35 - 45

* Když pečete na dvou výškových úrovních, vložte aluminiový plech vždy na nižší úroveň a hluboký smaltovaný plech na vyšší úroveň.

Přídavné pečicí plechy můžete získat ve specializovaných obchodech či prostřednictvím technického zákaznického servisu.

Chleba a rohlíky		Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Kynutý chléb (z 1.2 kg mouky* (s předehřátím)	Smaltovaný plech	2		270 200	8 35 - 45
Chléb z kvasnicového těsta obsahující 1.2 kg mouky* (s předehřátím)	Smaltovaný plech	2		270 200	8 40 - 50
Žitný chléb	Smaltovaný plech	3		200 - 220	20 - 30

* Nikdy nelejte vodu přímo do horké trouby.

Drobné pečivo		Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Pečivo a sušenky	Plech na pečení 2 plechy na pečení*	3		150 - 170	10 - 20
		2+3		140 - 160	25 - 35
Cukroví	Plech na pečení	3		80 - 100	120 - 150
Krémové křehké pečivo	Plech na pečení	2		190 - 210	30 - 40
Makarónky	Plech na pečení 2 plechy na pečení*	3		100 - 120	30 - 40
		2+3		100 - 120	35 - 45

* Když pečete na dvou výškových úrovních, položte smaltovaný plech vždy nahoru.
Přídavné pečicí plechy můžete získat ve specializovaných obchodech.

Tipy pro pečení

Chcete-li péct podle svého vlastního receptu.

Můžete se orientovat podle podobných druhů pečiva v tabulkách pečení.

Jak zjistit, zda je třená bábovka již propečená?

Deset minut před uplynutím doby pečení uvedené v receptu, zapíchněte špejli do koláče v místě, kde je nejvyšší. Koláč je propečený, když po vytažení špejle na dřevu neulpívá žádné těsto.

Koláč „spadne“.

Příště použijte méně tekutiny nebo snižte teplotu pečicí trouby o 10 stupňů. Dodržujte dobu tření uvedenou v receptu.

Bábovka vyběhla uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.

Nevymazávejte formu. Po upečení koláč z formy opatrně uvolněte nožem.

Koláč je na vrcholku příliš tmavý.

Vložte koláč do trouby o úroveň níže, snižte teplotu trouby a pečte o něco déle.

Koláč je příliš suchý.

Do hotového koláče udělejte vidličkou několik otvorů. Do nich nakapejte trochu ovocné šťávy nebo alkoholu. Příště zvolte teplotu o 10 stupňů vyšší a zkraťte dobu pečení.

Chléb nebo koláč (např. tvarohový koláč) vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavý (příliš vlhký).

Příště používejte méně tekutiny a pečte pokrm trochu déle a při nižší teplotě. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte oblohu. Respektujte recepty a dodržujte dobu pečení.

Pečivo hnědne nerovnoměrně	Zvolte nižší teplotu; pečivo se bude zbarvovat rovnoměrněji. Choulostivé pečivo pečte pomocí horního i spodního ohřevu  na jedné úrovni. Přečnívající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Velikost papíru na pečení vždy přizpůsobte velikosti plechu.
Pekli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodních.	Při pečení na více úrovních používejte vždy funkci horkého vzduchu  . I když jsou všechny plechy vloženy do trouby současně, neznamená to, že musí být všechno pečivo také současně hotovo.
Při pečení šťavnatých koláčů se vytváří kondenzovaná voda	Při pečení může vzniknout vodní pára. Vlhkost může unikat skrz dvířka. Vodní pára se může srážet na ovládacím panelu nebo na okolním nábytku. Trouba je s ohledem na tento fyzikální jev již navržena.

Maso, drůbež, ryby

Nádobí

Můžete používat jakékoliv žáruvzdorné nádoby.

Nádobu postavte vždy doprostřed roštu.

Horké skleněné nádoby po vytažení pokládejte na suchou utěrku. Sklo by mohlo prasknout, kdyby byl podklad mokrá nebo studený.

Praktické rady pro pečení

Výsledek pečení závisí na druhu a kvalitě masa.

Do pečeného libového masa přidávejte 2 – 3 lžíce tekutiny. Pokud maso dusíte, přidejte 8 - 10 lžic tekutiny, podle velikosti masa.

V polovině doby pečení převraťte plátky masa.

Po dokončení nechte maso ještě 10 minut odpočívat v troubě při vypnutém ohřevu a uzavřených dvířkách. Tímto dojde k rovnoměrnému roztečení šťávy po celém povrchu masa.

Praktické rady pro grilování

Když grilujete, dvířka musí být vždy uzavřena.

Ujistěte se, že kousky masa určené pro grilování mají pokud možno stejnou tloušťku. Maso by mělo mít tloušťku alespoň 2 – 3 cm, aby si bylo schopno podržet veškerou šťávu a aby rovnoměrně zhnědlo.

Grilované kousky pokládejte přímo na rošt. Když grilujete jediný kousek masa, je lépe ho položit na střední část roštu. Takto docílíte nejlepšího výsledku. Smaltovaný plech zasuněte do výškové polohy 1. Štáva z masa se v něm zachytí a pečicí trouba zůstane v čistém stavu.

Grilované kousky masa nebo ryb po uplynutí 2/3 uvedené doby pečení obraťte.

Grilovací topné těleso se automaticky zapíná a vypíná. Toto je normální průběh. Jak často k tomu dochází, záleží na nastaveném stupni grilování.

Maso

Doba pečení uvedená v tabulkách byla vypočtena pro samotné pečení, bez předehřívání trouby. Časové údaje v tabulkách jsou pouze orientační a mohou se měnit v závislosti na kvalitě a povaze připravovaného masa.

Maso	Hmotnost	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Dušená	1 kg	zakryté	2		220 - 240	90
hovězí pečeně	1,5 kg		2		210 - 230	110
(žebírka)	2 kg		2		200 - 220	130
Hovězí zadní	1 kg	odkryté	2		210 - 230	70
	1,5 kg		2		200 - 220	80
	2 kg		2		190 - 210	90
Slabě propečené hovězí*	1 kg	odkryté	1		210 - 230	40
Steak dobře propečený		rošt***	5		3	20
Steak, slabě propečený		rošt***	5		3	15
Pečeně bez kůže (krkovice)	1 kg	odkryté	1		190 - 210	100
	1,5 kg		1		180 - 200	140
	2 kg		1		170 - 190	160
Pečeně s kůží** (plec, kýta)	1 kg	odkryté	1		180 - 200	120
	1,5 kg		1		170 - 190	150
	2 kg		1		160 - 180	180
Uzená vepřová žebírka, s kostí	1 kg	zakryté	2		210 - 230	70
Sekaná	750 g	odkryté	1		170 - 190	70

Maso	Hmotnost	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Párky	cca. 750 g	rošt***	4		3	15
Telecí	1 kg	odkryté	2		190 - 210	100
	2 kg		2		170 - 190	120
Jehněčí kýta bez kosti	1,5 kg	odkryté	1		150 - 170	110

* Hovězí maso obraťte po uplynutí poloviny doby pečení. Po ukončení pečení nechte aluminiovou fólii ještě 10 minut v troubě.

** Vepřovou pečení s kůží několikrát nařízněte. Pečení položte do nádoby nejprve kůží dolů.

*** Zasuňte smaltovaný plech na výškovou polohu 1.

Drůbež

Doba pečení uvedená v tabulkách byla vypočtena pro samotné pečení, bez předehřívání trouby. Uvedené hmotnosti se vztahují na drůbež bez nádivky.

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

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

Po uplynutí 2/3 uvedené doby celou drůbež obraťte.

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

Drůbež	Hmotnost	Příslušenství	Výška	Typ ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v minutách
Kuřecí půlky, 1 - 4 porce	400 g každá	rošt	2		200 - 220	40 - 50
Porce kuřete	250 g každá	rošt	2		200 - 220	30 - 40
Kuře celé 1 - 4 ks	1 kg každá	rošt	2		190 - 210	50 - 80
Kachna	1,7 kg	rošt	2		180 - 200	90 - 100

Drůbež	Hmotnost	Příslušenství	Výška	Typ ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v minutách
Husa	3 kg	rošt	2		170 - 190	110 - 130
Mladý krocan	3 kg	rošt	2		180 - 200	80 - 100
2 krůtí stehna	po 800 g	rošt	2		190 - 210	90 - 110

Ryby

Doba přípravy se vztahuje na vlastní přípravu pokrmu, bez předehřátí trouby.

Ryby	Hmotnost	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota Stupeň grilování	Doba pečení v minutách
Grilované ryby	300 g	rošt*	3		2	20 - 25
	1 kg		2		180 - 200	45 - 50
	1,5 kg		2		170 - 190	50 - 60
Rybí plátky	po 300 g	rošt*	4		2	20 - 25

* Vložte smaltovaný plech na úroveň 1.

Tipy pro grilování a pečení

Pro danou hmotnost nejsou v tabulce uvedeny žádné údaje.

Údaje vybírejte podle nejbližší nižší hmotnosti a prodlužte dobu přípravy.

Jak poznáme, že je pečené již hotové?

Použijte teploměr na maso (dostupný ve specializovaných obchodech) nebo proveďte zkoušku lžičkou. Zatlačte lžicí na pečené maso. Pokud je pečené pevná, je maso hotové; pokud povolí, pak potřebuje ještě trochu času.

Pečené je příliš tmavá a kůrka místy spálená.

Zkontrolujte výškovou úroveň zasunutí a teplotu.

Pečené vypadá dobře, ale omáčka je spálená.

Příště použijte menší nádobu, nebo přidejte více tekutiny.

Pečené vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodová.

Příště použijte větší nádobu a přidejte méně tekutiny.

Při podlévání pečene vzniká vodní pára.

Velká část vodní páry uniká skrz kondenzační výstup. Může se srážet na chladném předním ovládacím panelu nebo na okolním nábytku. Tomuto fenoménu se nelze vyhnout.

Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

Doba přípravy uvedená v tabulce nepočítá s předehříváním trouby.

Pokrm	Nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C Stupeň grilování	Doba v minutách
Sladké nákypy (t.j. tvarohový nákyp s ovocem)	Nákypová forma	2		180 - 200	40 - 50
Zapečené pokrmy, z předvafených surovin (např. nudlový nákyp)	zapékací forma smaltovaný plech	3		210 - 230	30 - 40
		3		210 - 230	20 - 30
Pikantní pokrmy k zapékání ze syrových přísad (např. francouzské brambory)	Nákypová forma nebo smaltovaný plech	2		150 - 170	50 - 60
		2		150 - 170	50 - 60
Opečení toastů	rošt	5		3	45
Zapečené toasty (např. se sýrem)	rošt**	4		3	58
* Pokrm pro zapékání nesmí mít tloušťku větší než 2 cm.					
** Na úrovni 1 vždy použijte smaltovaný plech.					

Rozmrazování

Zmražené potraviny vyjměte z obalu a ve vhodné nádobě postavte na rošt.

Následujte instrukce uvedené na obalu.

Doba rozmrazování záleží na druhu a množství potravin.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C
Zmražené jídlo* např. šlehačkové dorty, pudinkové dorty, dorty s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovoce, kuře, párky a maso, chléb a housky, koláče a jiné pečivo	rošt	2		Volič teploty se nenastavuje.
* Potraviny přikryjte fólií vhodnou pro přípravu v mikrovlnné troubě. Kousky drůbeže musí být položeny prsní stranou dolů.				

Sušení

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je předem omyjte.

Nechte řádně okapat a osušit.

Na smaltovaný plech položte papír na pečení nebo pergamenový papír.

Pokrm	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba, v hodinách
600 g jablečných plátků	2+3		80	asi 5
800 g plátků hrušek	2+3		80	asi 8
1.5 kg švestek	2+3		80	asi 8 10
200 g čerstvých bylinek	2+3		80	asi 1½ hodiny

Poznámka

Obsahuje-li ovoce nebo zelenina hodně šťávy nebo vody, je třeba je několikrát otáčet. Po vysušení je ihned odstraňte z podkladového papíru.

Hotové zmražené pokrmy

Řiďte se instrukcemi výrobce uvedenými na obalu.

Doba přípravy uvedená v tabulce nepočítá s dobou pro předeřtání trouby.

Pokrm		Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v minutách
Hranolky*	Grilovací nebo smaltovaný plech	3		210 - 230	25 - 30
Pizza*	Rošt	2		200 - 220	15 - 20
Pizza francouzská*	Rošt	2		200 - 220	15 - 20

* Na rošt položte nepromastitelný papír. Zkontrolujte, že tento papír je vhodný pro danou teplotu.

Poznámka

Plech se mohou při pečení hluboce zmražených pokrmů zdeformovat. To je podmíněno teplotními rozdíly, kterým je příslušenství během pečení vystaveno. Během pečení tato deformace zmizí.

Zavařování

Příprava:

Používejte kvalitní sklenice a těsnící gumičky. Skleničky musí být pokud možno ve stejných velikostech. Údaje v tabulkách se vztahují na jednorázové oblé sklenice.

Pozor: Nepoužívejte vyšší ani větší sklenice. Jejich víčka by mohla prasknout.

Zavařujte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je omyjte. Naplňte ovoce a zeleninu do sklenic. Okraje sklenic znovu otřete, pokud je to nutné. Musejí být čisté. Na každou naplněnou sklenici položte gumičku a víčko. Sklenice upevněte pomocí spon.

Do trouby nekládejte více než 6 sklenic najednou.

Uvedené časové údaje jsou pouze orientační. Teplota v místnosti, počet sklenic, teplota pokrmu ve sklenicích, to vše může ovlivnit některé hodnoty nebo délku přípravy.

Dříve než pečicí troubu vypnete, zkontrolujte sklenice. Jejich obsah musí řádně perlit.

Jak provést nastavení

1. Zasuňte smaltovaný plech do polohy 2. Ujistěte se, že se sklenice navzájem nedotýkají.
2. Do plechu nalijte půl litru horké vody (cca 80°C) .
3. Zavřete dvířka pečicí trouby.
4. Nastavte volič funkce na dolní ohřev .
5. Nastavte volič teploty na 170 – 180 stupňů.

Jakmile se objeví časté perlení ve sklenicích, po cca 40 – 50 minutách troubu vypněte. Ovladač funkcí zůstane v aktivní poloze.

Zavařování

Nechte sklenice 25 -35 minut dojít a pak je z trouby vytáhněte. Při delším chladnutí v troubě by mohly vzniknout choroboplodné zárodky a zvyšuje se riziko zksnutí zavařeného ovoce. Vypněte volič funkce.

Ovoce v litrových sklenicích	Od začátku probublávání	Po vypnutí nechat
Jablka, angrešt, jahody	vypněte	asi 25 minut
Třešně, meruňky, broskve, angrešt	vypněte	asi 30 minut
Jablka, hrušky nebo třešně	vypněte	asi 35 minut

Zavařování zeleniny

Jakmile se objeví bublinky, snižte teplotu na 120 - 140°C. Zkontrolujte si v tabulce údaj o tom, kdy má být ovladač teploty vypnutý. Nechte zeleninu dalších 30 – 35 minut dojít. Ovladač funkcí zůstane během této doby v aktivní poloze.

Zelenina ve studeném nálevu v jednolitrových sklenicích.	Od počátku perlení 120-140°C	Po vypnutí nechat
Papriky		asi 35 minut
Červená řepa	asi 35 minut	asi 30 minut
Růžičková kapusta	asi 45 minut	asi 30 minut
Fazole, kedluben, červené zelí	asi 60 minut	asi 30 minut
Hrách	asi 70 minut	asi 30 minut

Normované potraviny

Podle normy DIN 44547 a EN 60350.

Pečení

Doba přípravy v tabulkách nepočítá s dobou pro předehřátí trouby.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v minutách
Pečivo obsahující máslo	plochý smaltovaný pečicí plech	2		160 - 170	20 - 30
	hluboká univerzální pánev	3		160 - 170	30 - 40
	hliníkový plech + plochý smaltovaný pečicí plech*	2 + 3		140 - 160	20 - 30
	hliníkový plech + hluboká univerzální pánev*	2 + 4		140 - 160	20 - 30
20 malých koláčků	pečicí plech	3		160 - 180	20 - 30
20 malých koláčků na jednom plechu (nutno předehřívat troubu)	hliníkový plech + plochý smaltovaný pečicí plech*	2 + 3		150 - 170	25 - 35
	hliníkový plech + univerzální pánev*	2 + 4		150 - 170	25 - 35
Třená bábovka	dortová forma	1		160 - 180	30 - 40
Moučník	smaltovaný pečicí plech	3		170 - 190	40 - 50
	hliníkový plech + plochý smaltovaný pečicí plech*	2 + 3		150 - 170	30 - 45
	hliníkový plech + univerzální pánev*	2 + 4		150 - 170	30 - 45
Jablečný koláč	2 rošty* + 2 dortové formy Ø 20 cm**	2 + 3		190 - 210	70 - 80
	smaltovaný pečicí plech + 2 dortové formy Ø 20 cm**	1		200 - 220	70 - 80

* Při pečení na dvou výškových úrovních vždy položte aluminiový pečicí plech na nižší úroveň a hluboká univerzální pánev na úroveň vyšší.

** Koláčky umístěte na příslušenství diagonálně.

Rošty a pečicí plechy jsou k dispozici jako speciální příslušenství ve specializovaných prodejnách.

Grilování

Doba přípravy v tabulkách nepočítá s dobou pro předehřátí trouby.

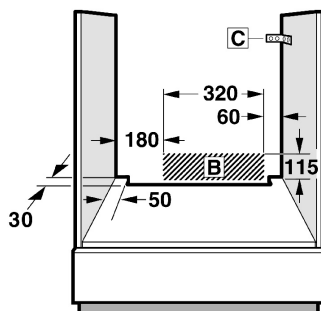
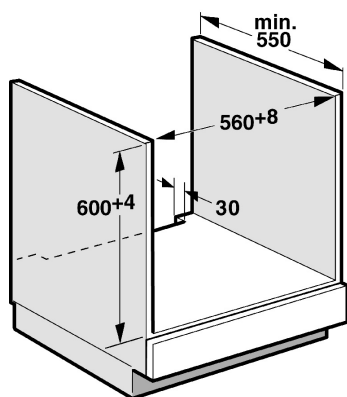
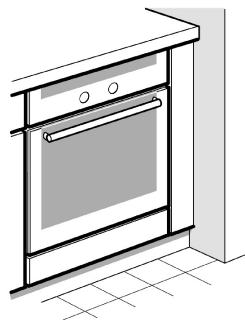
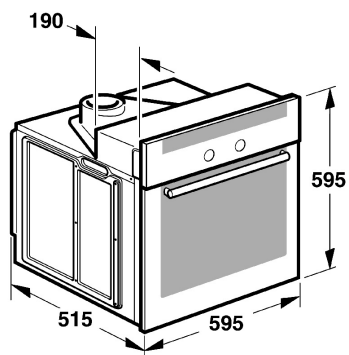
Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Grilovací stupeň	Doba ohřevu v minutách
opečený toast (nutno 10 minut předehřát)	rošt	5		3	1 - 2
12 telecích hamburgerů*	rošt	4		3	25 - 30

* V polovině doby pečení pokrm otočte. Na úroveň 1 vždy vložte smaltovaný plech.

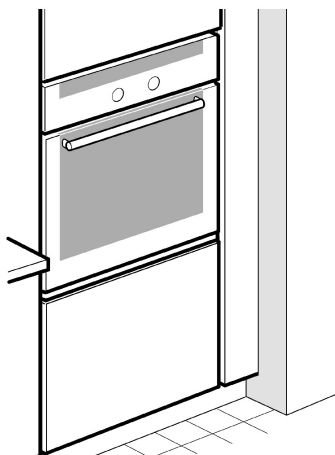
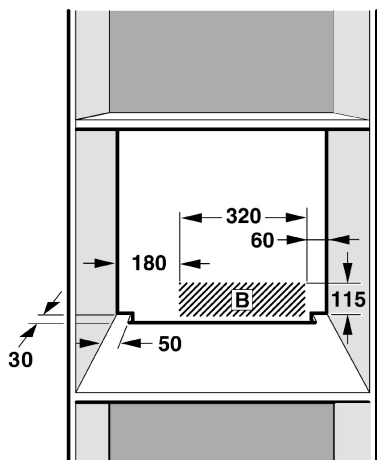
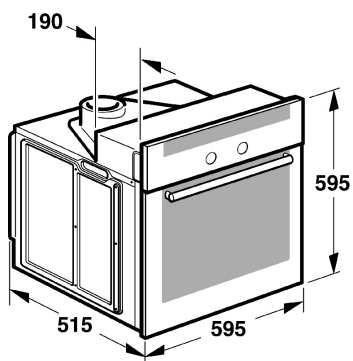
Montážní návod

HBB 43C350

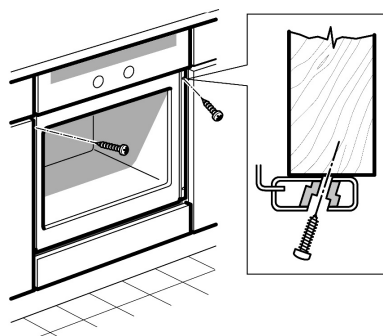
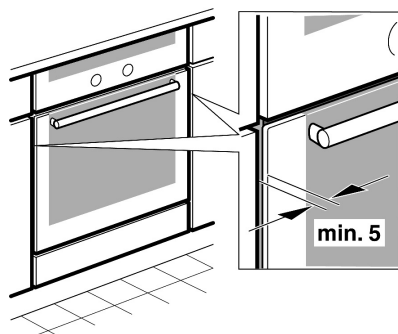
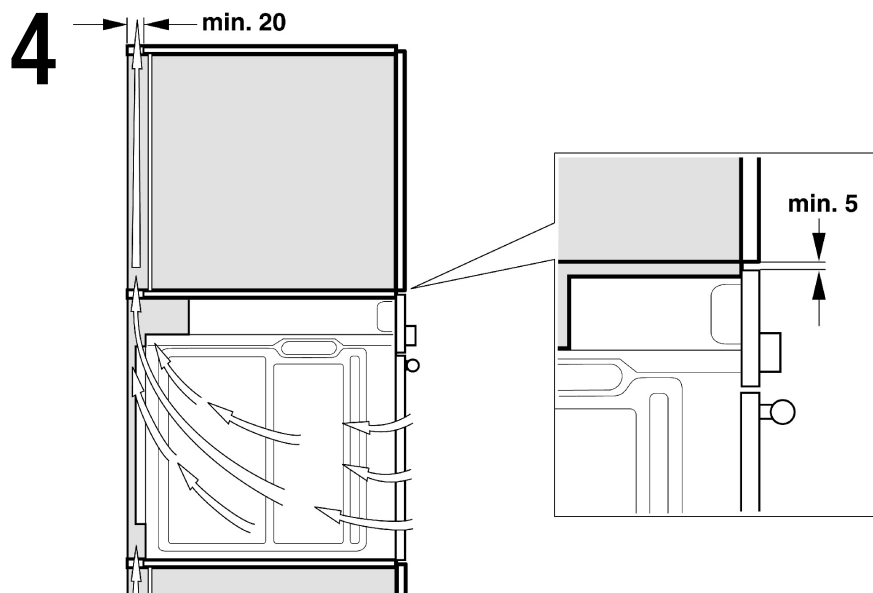
1



2



min. 45



Zapojení pečicí trouby k elektrické síti

- Před prvním použitím pečicí trouby se ujistěte, že je Vaše domácí elektrická síť náležitě uzemněna a že odpovídá všem platným bezpečnostním normám. Váš spotřebič musí být zapojen autorizovaným elektrikářem. Při připojení je nutno dbát jak předpisů místního dodavatele el. energie, tak regionálních předpisů. Použití tohoto spotřebiče bez patřičného uzemnění nebo po nesprávné instalaci může způsobit vážná zranění (smrtelná zranění po zásahu el. proudem), třebaže k nim dochází velmi zřídka. Výrobce na sebe nepřebírá žádnou zodpovědnost za funkční poruchy či poškození spotřebiče, pokud jsou tyto způsobeny nesprávnou elektrickou instalací.
- Během jakékoliv montáže nesmí být spotřebič zapojen do el. sítě.
- Pečicí trouba je spotřebičem 1. třídy a smí být uvedena do provozu pouze s uzemněním.
- Pro el. připojení je třeba použít kabel typu H05 V V-F nebo také typu o třídu vyšším. Žlutozelený vodič určený k uzemnění, musí být delší než ostatní vodiče.
- V zájmu dodržení bezpečnostních norem je zapotřebí, aby se pracovník, který spotřebič instaluje, ujistil, bylo při montáži spotřebiče nainstalováno odpojovací zařízení s odstupem kontaktů min. 3 mm. Toto není nutné v případě, pokud je po montáži přístupná zástrčka pro odpojení z el. sítě.
- Montáží musí být zajištěna ochrana proti přímému dotyku.
- Pečicí trouba musí být zapojena podle instalačního schématu, který je vyobrazen na štítku s technickými daty spotřebiče. Všimněte si údaje o voltáži uvedeného na tomto štítku.

- Spotřebič před vestavbou postavte před kuchyňskou linku. Připojovací kabel musí být dostatečně dlouhý. Pozor! Nedopusťte, aby se připojovací kabel během instalace někde nechtěně zachytil nebo aby přišel do styku s horkými částmi pečicí trouby.
- Jakýkoli zásah do spotřebiče včetně výměny nebo instalace připojovacího kabelu, musí být prováděno pracovníkem zákaznického servisu.

Příprava jednotky - Plánek 1

- Dýhované a laminátové stěny kuchyňského nábytku musí být opatřeny tepelně odolným povrchem do 90 °C na vnitřní straně nábytku (kde je umístěna pečicí trouba) a do 70 °C u vzdálenějších kusů nábytku. Pokud tyto dýhované a laminátové povrchy nebo přilnavé fólie nejsou dostatečně žáruvzdorné, může dojít ke škodám na nábytku způsobeným žářem. V takových případech na sebe výrobce nebere žádnou zodpovědnost za vzniklou škodu.
- Výřezové práce na nábytku proveďte před připojením spotřebiče. Dbejte na to, abyste odtud odstranili případné hobliny nebo špony, jelikož tyto by mohly mít negativní vliv na správnou funkci komponentů pečicí trouby.
- Zásuvka pečicí trouby by se měla nacházet ve vyšrafované oblasti **[B]** nebo na takovém místě, které nebude negativně ovlivňovat montáž spotřebiče.
- Volně stojící okolní nábytek musí být upevněn ke zdi pomocí úhelníkových konzolových úhelníků **[C]**.
V místě, kde bude stát pečicí trouba, musí v rámci kuchyňského nábytku probíhat ventilační mezera. Pokud bude pečicí trouba zabudována pod varnou desku, dbejte pokynů v montážním návodu této varné desky.

Vestavba pečicí trouby do vysoké skříňky - Plánek 2

Pečicí troubu můžete zabudovat také do vysoké skříňky. Pro zajištění potřebné ventilace musí být ponechána 30 mm mezera mezi spodní policí a opěrnou zdí, dále je také zapotřebí zachovat mezeru 20 mm mezi vrchní policí a opěrnou zdí. Pro optimální odvětrání doporučujeme ponechat mezeru 590 mm mezi horní a spodní deskou. Pokud chcete prostor provzdušnit ještě více, než je doporučováno, můžete zvětšit tuto mezeru na 595 mm. Trouby s pečicím vozíkem musejí být nainstalovány tak, aby bylo možno snadno vytáhnout pečicí plechy.

Instalace trouby v rohu místnosti – Plánek 3

Při instalaci spotřebiče do rohu kuchyňského prostoru je nutno dodržovat rozměry a vzdálenosti uvedené v plánu **[D]**. U rozměrů v plánu **[E]** se při instalaci doporučuje mít na zřeteli šířku spotřebiče a šířku madla.

Instalace trouby do kuchyňské linky - Plánek 4

- Při vestavbě trouby s pečicím vozíkem je nutné před montáží dvířka odmontovat.
- Zasuňte spotřebič do určeného prostoru v kuchyňské lince. Dbejte na to, aby připojovací kabel nebyl veden přes ostré hrany spotřebiče. Ujistěte se také, že kabel není zablokován dole pod pečicí troubou.
- Vycentrujte troubu ve vestavném nábytku a přišroubujte ji pomocí šroubů (4x25), které jsou poskytovány výrobcem.
- Pokud byl vestavný nábytek konstruován podle poskytovaných rozměrů, zůstane nad horní hranou pečicí trouby malá mezera. Nezakrývejte tento prostor dřevěnými lištami, slouží totiž k umožnění správné ventilace.

- Mezi spotřebičem a okolním nábytkem kuchyňské linky (vedle pečicí trouby) musí být dodržena vzdálenost alespoň 5 mm.

Demontáž

Odpojte spotřebič od el.sítě. Odšroubujte šrouby, které přidrží troubu k okolnímu nábytku. Poté troubu mírně nadzvedněte a vytáhněte ven z kuchyňské linky.

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,

dle § 13, odst.5 zákona č.22/97 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/97 Sb a nařízení vlády č.168/1997 Sb., 169/1997 Sb. a 177/1997 Sb. a příslušných nařízení vlády.

Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

Všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. a přicházející do styku s potravinami splňují požadavky o hygienické nezávadnosti dle zákona č.258/2000 Sb., vyhlášky 38/2001 Sb. Toto prohlášení se vztahuje na všechny výrobky přicházející do styku s potravinami uvedené v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Záruční podmínky

Na tento uvedený výrobek je poskytována záruční lhůta 24 měsíců (ode dne prodeje).

Základním průkazem práv spotřebitele ve smyslu Občanského zákoníku je pořizovací doklad (paragon, faktura, leasingová smlouva ap.). Pokud byl při prodeji vydán záruční list, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Zejména v případech delší než zákonné záruční lhůty je proto záruční list jediným průkazným dokladem práv uživatele pro uznání prodloužené záruky. Ve vlastním zájmu ho proto uschovejte. Nedílnou součástí záručního listu je doklad o pořízení (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.) Pro případ prodloužené záruční lhůty z důvodu dříve provedených oprav je nutno předložit i opravní listy z těchto oprav.

Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu (musí obsahovat druh spotřebiče, typové označení, výrobní číslo, datum prodeje a označení prodávajícího v souladu s § 620 odst. 3 Občanského zákoníku). Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu spotřebitele zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.

Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou průkazně v době platné záruční lhůty, a to vadou materiálu nebo výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis. Uplatnit záruku může spotřebitel u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl spotřebič zakoupen. Zvolí-li spotřebitel jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

Ze záručních oprav jsou vyloučeny zejména tyto případy:

- výrobek byl instalován nebo používán v rozporu s návodem k obsluze, příp. s návodem na montáž
- údaje na záručním listu nebo dokladu o zakoupení se liší od údajů na výrobním štítku spotřebiče
- při chybějícím nebo poškozeném výrobním štítku spotřebiče
- je-li výrobek používán k jinému než výrobcem stanovenému účelu - spotřebič je určen k používání v domácnosti.
- záruka neplatí, je-li výrobek používán k profesionálním nebo komerčním účelům
- mechanické poškození (závady vzniklé při přepravě)
- poškození vzniklá nepozorností, živelnou pohromou nebo jinými vnějšími vlivy (např. vyšším napětím v elektrorozvodné síti, extrémně tvrdou vodou apod.)
- neodborným zásahem, nepovolenými konstrukčními změnami nebo opravou provedenou neoprávněnou osobou
- běžná údržba nebo čištění, instalace, programování, kontrola parametrů výrobku
- opotřebení vniklé používáním spotřebiče

Rozšířená záruka nad rámec zákona

U spotřebičů (pračky, myčky) sériově vybavených systémem Aqua-Stop (patent fy BSH) je výrobcem poskytnuta záruka na škody způsobené chybou tohoto systému. Na tyto škody poskytneme náhradu soukromému spotřebiteli a to po celou dobu životnosti spotřebiče.

Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen dát zákazníkovi platný prodejní doklad, kde bude uvedeno datum prodeje a označení spotřebiče a na požádání zákazníka je povinen vystavit správně a úplně vyplněný záruční list v den prodeje výrobku. Při případné předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol.

„Spotřebič není určený pro používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými a nebo mentálními schopnostmi, a nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí, pokud jim osoba zodpovědná za jejich bezpečnost neposkytne dohled a nebo je nepoučila o používání spotřebiče.“

SEZNAM AUTORIZOVANÝCH SERVISŮ DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ BOSCH A SIEMENS

Firmní servis + prodej náhradních dílů:

BSH domácí spotřebiče, s.r.o., Pekařská 10b, 155 00 Praha 5

telefon: +420 251 095 546

fax: +420 251 095 559

Firma	Ulice	Město	telefon	mail
A PROFI SERVIS s.r.o.	Pražská 83	294 71 Benátky nad Jizerou	603201133	aprofiservis@seznam.cz
ALPHA Obchod@Atelier s.r.o.	Purkyňova 101	563 01 Lanškroun	465322747 465320298	servis@alphaobchod.cz info@alphaobchod.cz
B. I. SERVIS	Horova 9	400 01 Ústí n./Labem	472734300 603202588	stepankova@biservis.cz info@biservis.cz
B. I. SERVIS	Bergmannova 112	356 04 Sokolov - Dolní Rychnov	608151231	info@klsevis.eu
Bekl	Bílková 3011	390 02 Tábor	381256300 381256303	pracky@email.cz
BMK servis s.r.o.	Chýnovská 98	391 56 Tábor- Měšice	800231231	tabor@bmkservis.cz
Bosch servis centrum spol. s r.o.	Nábřeží 596	760 01 Zlín	577211029	bosch@boschservis.cz
Dana Bednaříková	Charbulova 73	618 00 Brno	548530004	petr.bednarik@seznam.cz
Elektoservis Komárek	Dolní novosadská 78/43	779 00 Olomouc 9	585434844 585435688	servis@ekomarek.cz sklad@ekomarek.cz
ELEKTRO Jankovský s.r.o.	nám. Míru 204	388 01 Blatná	383422554 607749068	blatna@jankovsky.cz elektro@jankovsky.cz
ELEKTRO TREFILÍK s.r.o.	Malá strana 286	696 03 Dubňany	518365157 602564967	treflik@wo.cz
ELEKTROSERVIS KOLÁČEK s.r.o.	Polní 20	790 81 Česká Ves u Jeseníku	602767106 774811730 584428208	elektro.kolacek@centrum.cz
ELMOT v.o.s	Blahoslavova 1a	370 04 České Budějovice	387438911 731583433 387437681	elmoctb@seznam.cz
Faraheit servis s.r.o.	Kaštanová 12	620 00 Brno	548210358	faraheit.servis@seznam.cz
Irena Komárková ml.	Slovanské údolí 31	318 00 Plzeň	724888887 377387406 377387057	servis-ap@volny.cz
Jan Liška	Žďárského 214	674 01 Třebíč	602758214	info@elso-servis.cz
Jan Škaloud	17. listopadu 360	530 02 Pardubice	602405453	jsk@jjbosch.cz
Karel Veselý	Gagarinova 39	669 02 Znojmo	515246788 515264792	elservisznprodejna@tiscali.cz
Lumír Majnuš	Bílovecká 146	747 06 Opava 6	724043490 723081976 602282902	mezerova@elektroservis-majnus.cz hulvova@elektroservis-majnus.cz vana@elektroservis-majnus.cz
Marek Pollet	Vřesinská 24	326 00 Plzeň	377241172 733133300	pollet@volny.cz
Martin Jansta	Tovární 17	280 02 Kolín 5	321723670 602353998	janstovi@volny.cz
Martin Linhart	Letců 1001	500 02 Hradec Králové	603240252	linhartmartin@volny.cz
Martin Wlazlo MW	Žerotínova 1155/3	702 00 Ostrava - Moravská Ostrava	602709146 595136057	info@elektroopravna.cz servis@elektroopravna.cz
Petr KUČERA	Topolová 1234	434 01 Most	476441914	serviskucera@seznam.cz
RADEK MENČÍK	Proletářská 120	460 02 Liberec 23	482736542 602288130	elektroservis.mencik@seznam.cz
Stanislav Novotný	Hoblíkova 15	741 01 Nový Jičín	724269275 556702804	sano@iol.cz
VIKI, spol. s r.o.	Majakovského 8	586 01 Jihlava	567303546	viki.servis@iol.cz
Wh-servis s.r.o.	Žitavská 63	460 11 Liberec 11	774573399	wh-servis@volny.cz
Servis Černý s.r.o.	Mírové náměstí 99	550 01 Bourmov	491522881	servis.cerny@tiscali.cz
Caffe Idea - Blažek	Cacovická 66a	618 00 Brno	541240656	info@caffeidea.cz

S výhradou průběžných změn, aktuální seznam servisů najdete na webových stránkách www.bosch-spotrevice.cz.

Návod na obsluhu

HBB 43C350

Q4ACZM0237

Obsah

Bezpečnostné pokyny	4
Pred montážou	4
Informácie pre vašu bezpečnosť	5
Predmety, ktoré môžu poškodiť tento spotrebič	7
Vaša nová rúra na pečenie	8
Ovládací panel	8
Ovládač funkcií	9
Panel pre tlačidlá a indikátory	10
Ovládač teploty	10
Priestor na pečenie	11
Príslušenstvo	11
Pred prvým použitím rúry na pečenie	13
Zahriatie rúry na pečenie	13
Čistenie príslušenstva	13
Nastavenie času	13
Nastavenie rúry na pečenie	14
Druh ohrevu a teplota	15
Nastavenie časových funkcií	16
Rýchlo ohrev	16
Kuchynský budík	17
Doba trvania prípravy pokrmu	18
Konečný čas	19
Hodiny	21
Detská poistka	22
Zmena základných nastavení	22
Údržba a čistenie	23
Čistiace prostriedky	24
Osvetlenie	25
Samočistiaca funkcia	26
Vybratie tepelného grilovacieho telesa	27
Vybratie závesných roštov	28
Montáž a vybratie sklenených tabulí	28
Odstraňovanie porúch	31
Tabuľka porúch	31
Ochranný sklenený kryt	32
Výmena žiarovky v rúre	32

Obsah

Autorizovaný servis	33
Tipy pre úsporu energie a ochranu	34
Úspora energie	34
Ekologická likvidácia	34
Tabuľky a rady	35
Koláče a pečivo	35
Tipy na pečenie	37
Mäso, hydina, ryby	38
Tipy na a pečenie a grilovanie	41
Nákypy, zapékané pokrmy, toasty	42
Rozmrazovanie	43
Sušenie	43
Hotové zmrazené výrobky	44
Zaváranie	44
Štandardné pokrmy	46

Prípadné technické zmeny, tlačové chyby a odlišnosti vo vyobrazení sú vyhradené bez upozornenia. Aktuálny návod nájdete na webových stránkach www.bosch-spotrebice.sk

Bezpečnostné pokyny

Prečítajte si pozorne pokyny v tomto návode. Tento montážny návod a návod na obsluhu si odložte pre prípad budúceho použitia. Obidva návody musia byť odovzdané prípadnému novému vlastníkovi spotrebiča.

Prečítajte si pozorne návod na obsluhu dodávaný spolu s týmto spotrebičmi, aby ste vedeli, ako funguje ich ovládanie.

Pred montážou

Poškodenie počas prepravy

Po vybalení si spotrebič poriadne skontrolujte. Neinštalujte taký spotrebič, na ktorom došlo počas jeho prepravy k poškodeniu.

Elektrické pripojenie

Elektrické pripojenie smie vykonávať iba autorizovaný pracovník. Nárok na záruku zaniká, ak dôjde k poškodeniu vďaka neodbornému pripojeniu.

Pred prvým použitím spotrebiča sa musíte uistiť, že vaše domáca elektrická inštalácia je uzemnená a spĺňa všetky aktuálne bezpečnostné nároky. Váš spotrebič môže byť nainštalovaný a pripojený len autorizovaným pracovníkom. Použitie tohto spotrebiča bez uzemneného pripojenia alebo po nesprávnej inštalácii môže spôsobiť vážne zranenie (napríklad smrteľné zranenie po zásahu elektrickým prúdom), aj keď k ním dochádza veľmi zriedka. Výrobca neakceptuje žiadnu zodpovednosť za poruchy či škody spôsobené nesprávnou elektrickou inštaláciou.

Informácie pre vašu bezpečnosť

Tento spotrebič je určený len pre použitie v domácnosti. Tento spotrebič môže byť používaný len na prípravu jedál.

Ani dospelí, ani deti nesmú používať tento spotrebič sami bez asistencie inej osoby:

- ak sú fyzicky či mentálne neschopní k ovládaniu spotrebiča

- ak k tomu nemajú dostatok znalostí a skúsenosti.

Nikdy nenechávajte deti hrať si s týmto spotrebičom.

Dvierka rúry na pečenie

Dvierka rúry na pečenie musia zostať zatvorené, keď je rúra v aktívnej prevádzke. Ako predbežné opatrenie sa odporúča nechať dvierka zatvorené i v prípade, že je rúra vypnutá.

Priestor na pečenie

V tomto priestore je riziko popálenia. Nikdy sa nedotýkajte vnútorných povrchov priestoru na pečenie či tepelných telies.

Dvierka spotrebiča otvárajte veľmi pozorne, môže dôjsť k úniku horúcej pary. Malé deti musia byť v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča.

Nebezpečenstvo požiaru.

Nikdy neskladujte horľavé predmety v priestore na pečenie.

Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča, ak je v priestore na pečenie dym. Vypnite spotrebič. Odpojte ho z elektrickej zásuvky a alebo pomocou vypínača z poistkovej skrine.

Nebezpečenstvo elektrického skratu.

Nikdy nesmiete dopustiť kontakt elektrických káblu s horúcimi dvierkami spotrebiča. Káblová izolácia sa môže roztaviť.

Nebezpečenstvo oparenia.

Nikdy nenalievajte vodu do priestoru na pečenie. Toto by mohlo spôsobiť vznik horúcej pary.

Nebezpečenstvo popálenia.

Nikdy nepripravujte jedlo, ktoré obsahuje veľké množstvo alkoholu. Alkoholické výpary môžu spôsobiť požiar v priestore na pečenie. Prípustné je malé množstvo alkoholických príchuťí, pričom je nutné opatrne otvárať dvierka spotrebiča.

Horúce príslušenstvo a riad

Nebezpečenstvo popálenia.

Nikdy nevyťahujte ohňu vzdorný riad či príslušenstvo z priestoru na pečenie bez použitia utierky či ochranných rukavíc.

Nesprávne vykonané opravy

Nebezpečenstvo elektrického šoku.

Nesprávne vykonané opravy skrývajú nebezpečenstvo. Opravy môžu byť vykonávané len skúseným odborníkom autorizovaného servisu.

Ak je spotrebič pokazený, odpojte kábel z elektrického prúdu alebo vypnite spotrebič vypínačom v poistkovej skrini.

Mechanická poistka dvierok

Pri príprave niektorých pokrmov, ktoré vyžadujú dlhší čas a vyššie teploty, môžu byť dvierka spotrebiča veľmi horúce.

Ak máte doma malé deti, dávajte na ne pozor, pokiaľ je rúra na pečenie v prevádzke.

K dispozícii je aj bezpečnostné zariadenie, ktoré zabraňuje priamemu kontaktu s dierkami rúry na pečenie. Toto príslušenstvo (671383) je možné zakúpiť v autorizovanom servise.

Predmety, ktoré môžu poškodiť tento spotrebič

Príslušenstvo, riad, fólie, neprermastiteľný papier či hliníková fólia na dne rúry na pečenie

Neumiestňujte žiadne predmety na dno rúry na pečenie. Nedávajte dno rúry akoukoľvek fóliou či papierom. Nedávajte na dno rúry žiadny riad, ak je teplota v rúre vyššia než 50°C. Takto ukladané predmety budú horúce. Časové funkcie na rúre budú nepresné a smaltovaný povrch môže byť poškodený.

Voda v horúcej rúre

Nenalejte do horúcej rúry vodu. Tvorí sa tak para. Následné teplotné zmeny môžu spôsobiť poškodenie smaltu alebo ďalšieho príslušenstva.

Tekuté jedlá

Nenechávajte tekuté jedlá po dlhú dobu v uzatvorenom priestore rúry na pečenie, keď sú dvierka zatvorené. Toto môže byť príčinou poškodenia smaltovaného povrchu.

Ovocné šťavy

Nepreplňujte nádobu na pečenie, keď pečiete buchty, ktoré obsahujú ovocnú šťavu. Ovocná šťava rozliata z nádoby zanecháva škvrny, ktoré nie je možné jednoducho vyčistiť. Ak je to možné, vždy používajte hlbokú smaltovanú nádobu na pečenie.

Zanechanie otvorených dvierok po dobu chladenia rúry

Keď nechávate rúru vychladnúť, nikdy pritom nenechávajte otvorené dvierka. Aj keď sú dvierka len pootvorené, môže to postupom času spôsobiť poškodenie blízkych predmetov vybavenia kuchyne.

Znečistené tesnenie rúry na pečenie

Veľmi znečistené tesnenie rúry môže brániť správne zatvoreniu dvierok počas prevádzky. Vybavenie kuchyne, ktoré je v blízkosti, tak môže byť zničené. Udržujte preto tesnenie dvierok rúry na pečenie vždy čisté.

Dvierka rúry na pečenie ako oporný povrch

Nesadajte si na dvierka a ani na nich neodpočívajte, keď sú otvorené. Neukladajte na ne žiadny riad alebo príslušenstvo.

Prenášanie spotrebiča

Pri prenášaní nedržte tento spotrebič za madlo dvierok.

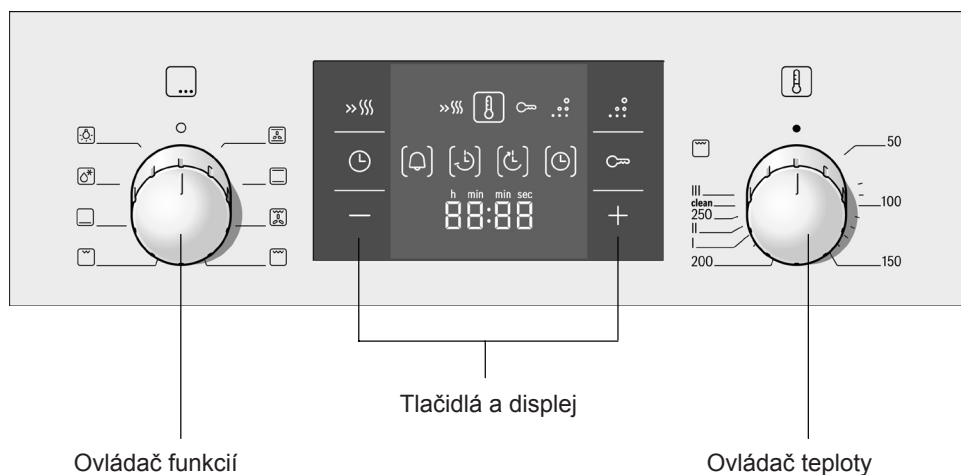
- madlo nie je dimenzované na udržanie hmotnosti celého spotrebiča, môže sa zlomiť.
- panel okna dvierok rúry na pečenie sa môže pohnúť a spôsobiť netesnosť medzi predným panelom a oknom.

Vaša nová rúra na pečenie

Teraz vám opíšeme popíšeme vašu novú rúru na pečenie. Táto kapitola vysvetľuje funkcie ovládacieho panela a jeho individuálne prvky. Nájdete tu aj informácie o príslušenstve rúry a jej vnútorných komponentoch.

Ovládací panel

Tu vidíte prehľad ovládacieho panela. Na displeji sa nikdy nezobrazujú všetky symboly naraz v rovnakom čase. U niektorých modelov môžu niektoré symboly chýbať.



Zapúšťacie otočné ovládače

U niektorých typov spotrebiča sú otočné ovládače zápusťné. Pre ich zasunutie či vysunutie ich stlačte, ak sú v nulovej pozícii.

Tlačidlá

Senzorické spoje sú umiestené pod jednotlivými tlačidlami. Netlačte na tieto tlačidlá príliš silno. Iba sa dotknite daného symbolu.

Ovládač funkcií

Pre výber typu ohrevu použite tento ovládač funkcií.

Nastavenie - pozície	Použitie
o „VYPNUTÉ“	Rúra na pečenie je vypnutá.
 Horúci vzduch*	Pre koláče a pečivo. Môžeme piecť na dvoch úrovniach. Ventilátor rozháňa teplo z kruhového tepelného telesa na zadnej stene rovnako po celej rúre.
 Horný / dolný ohrev*	Pre koláče, nákypy a chudé kúsky mäsa, napríklad hovädzie alebo zverinu, na jednej horizontálnej úrovni. Teplo prúdi rovnomerne zhora i zdola.
 Cirkulačný infragril	Pre pečenie mäsa, hydiny a rýb vcelku. Grilovacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor rozfúkava horúci vzduch okolo jedla.
 Veľkoplošný gril	Pre grilovanie steakov, párku, toastov a kúsky rýb. Ohrieva sa celá plocha pod grilovacím tepelným telesom.
 Maloplošný gril	Pre grilovanie menšieho množstva steakov, párkov, toastov a kúskov rýb. Zohrieva sa stredná časť grilovacieho tepelného telesa.
 Dolný ohrev	Pre zaváranie, opekaní či dopekaní. Teplo prúdi zospodu.
 Rozmrazovanie	Pri rozmrazovaní, napríklad mäsa, hydiny, chleba a koláčov. Ventilátor rozfúkava horúci vzduch okolo potravín.
 Osvetlenie rúry	Zapnutie osvetlenia rúry na pečenie

* Druh ohrevu, ktorý sa podľa normy EN50304 určuje energetická trieda.

Pri nastavovaní funkcie sa rozsvieti svetlo v priestore na pečenie.

Panel pre tlačidlá a indikátory

Tlačidlá môžu byť použité pre nastavenie rôznych funkcií. Tieto nastavené hodnoty sa zobrazujú na panelmi s indikátormi.

Tlačidlo	Použitie
» Rýchlo ohrev	Rýchle zahriatie rúry na pečenie.
..: Samočistiace funkcia	Automatické čistenie rúry na pečenie.
⌚ Časové funkcie	Výber kuchynského budíka ⌚, doby prípravy jedla ⌚, ukončenie prípravy jedla ⌚ a hodín ⌚.
∞ Detská poistka	Zablokovanie a odblokovanie ovládacieho panelu.
- Mínus	Zníženie naprogramovaných hodnôt.
+ Plus	Zvýšenie naprogramovaných hodnôt.

V zátvorkách u príslušného symbolu uvidíte, aká možnosť časovej funkcie je práve vybraná.
Výnimka: U hodín svieti symbol indikátora ⌚ len vtedy, keď hodiny nastavujete.

Ovládač teploty

Ovládač teploty slúži k nastaveniu teploty či k nastaveniu grilu.

Nastavenia	Význam
● Pozícia „Vypnuté“	Rúra neheje.
50 - 270 Rozsah teploty	Teplota pečenia (°C).
•, ••, ••• Nastavenie grilu	Nastavenie grilu pre malú ☐ a veľkú plochu ☐ • = úroveň 1, nízka •• = úroveň 2, stredná ••• = úroveň 3, vysoká
clean	Samočistiaca funkcia

Keď rúra hreje, na displeji svieti symbol [8]. Kontrolka zhasne vo chvíli, keď rúra dosiahne požadovanej teploty. Symbol [8] nesvieti, keď je zapnuté osvetlenie alebo rozmrazovanie [8].



Ak čas grilovania presiahne 15 minút, otočte ovládač pre nastavenie teploty na nízku hodnotu.

Priestor na pečenie

Osvetlenie rúry na pečenie sa nachádza vo vnútri v priestore na pečenie.

Chladiaci ventilátor chráni tento priestor pred prehriatím.

Chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor sa podľa potreby zapína a vypína.

Horúci vzduch uniká otvorom nad dvierkami.

Pozor! Nikdy nezakrývajte vetracie otvory, inak by sa rúra na pečenie mohla prehriať.

Aby priestor po pečení rýchlejšie vychladol, je chladiaci ventilátor ešte po určitú dobu aktívni.

Osvetlenie rúry na pečenie

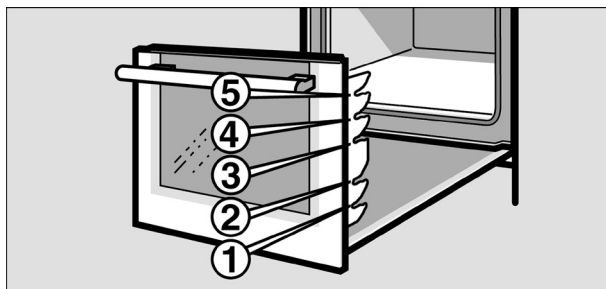
Počas prevádzky svieti v priestore na pečenie svetlo.

Pomocou tlačidla  na ovládači funkcií môžete zapnúť osvetlenie, aj keď rúra nie je v prevádzke.

Príslušenstvo

Rošty či plechy (príslušenstvo) môžu byť vložené v piatich rôznych výškach.

Príslušenstvo umiestnite do výrezov na ľavej a pravej strane vozíka. Pri ich umiestňovaní dbajte na to, aby boli pevne nasadené, aby nevypadli.



Ak je príslušenstvo príliš horúce, môže sa zdeformovať. Po vychladnutí však deformácia zmizne a nemá vplyv na správnu funkciu spotrebiča.

Vaša rúra na pečenie je vybavená len niektorými z nasledujúcich doplnkových roštov patriacich do príslušenstva. Ďalšie príslušenstvo si môžete zakúpiť prostredníctvom autorizovaného servisu, v špecializovanej predajni alebo online na internete. Vždy prosím uveďte číslo HEZ.



Rošt

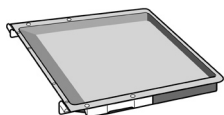
Pre malé panvice, riad, formy na pečenie, pre pečenie, pokrmy položené priamo na rošt a jedlo zmrazené.

Rošt zasuňte zakrivenou časťou  dolu.



Smaltovaný plech na pečenie

Pre koláče a cukrovinky. Zasuňte plech na pečenie do rúry tak, aby jeho šikmá strana smerovala ku dvierkam.



Univerzálny plech

Pre tekuté koláče a torty, pečivo, zmrazené pokrmy a veľké kusy mäsa na pečenie. Tento plech môžeme rovnako použiť na zadržovanie odkvapkajúceho tuku pri pečení mäsa priamo na rošte.

Umiestnite hlboký smaltovaný plech na pečenie do rúry tak, aby jeho vyvýšený okraj smeroval ku dvierkam.

Zvláštne príslušenstvo

Zvláštne príslušenstvo si môžete zakúpiť v autorizovanej predajni alebo prostredníctvom autorizovaného servisu. Ponuka a dostupnosť zvláštneho príslušenstva sa v jednotlivých zmenách líšia. Informácie nájdete vo vašich predajných dokumentoch.

Forma na pizzu HEZ
317000

Je ideálny pre pizzu, zmrazené potraviny, okrúhle a veľké koláče. Plech na pizzu je možné použiť miesto univerzálného plechu. Plech postavte na rošt a nasledujte údaje uvedené v tabuľkách.

Kovový pekáč HEZ 26000

Kovový pekáč môže byť použitý na pečenie na keramickej varnej doske. Ideálne je pritom používať variáciu senzorický systém alebo automatické pečenie. Kovový pekáč je smaltovaný na vonkajšom povrchu a má vnútorný náter, na ktorý sa nelepia zvyšky pokrmov.

Sklenený pekáč HEZ
915001

Sklenený ohňu vzdorný pekáč je ideálny na prípravu dusených pokrmov a pokrmov, ktoré potrebujú v rúre zhnednúť. Tento pekáč je vhodný pre automatické pečenie.

Pred prvým použitím rúry na pečenie

Nižšie sú uvedené kroky, ktoré musíte vykonať pred prvým použitím rúry na pečenie. Najskôr si prečítajte kapitolu venovanú bezpečnostným pravidlám.

Nastavenie času

Po zapojení spotrebiča svieti na displeji symbol hodín  nuly. Nastavte čas.

1. Stlačte tlačidlo so symbolom hodín .
Na displeji sa ukáže čas 12:00.
2. Nastavte čas pomocou tlačidiel + alebo -.

Po niekoľkých sekundách sa spustí nastavený čas.

Zahriatie rúry na pečenie

Aby ste sa zbavili vône „novoty“, prázdnu a uzatvorenú rúru na pečenie zohrejte. Ideálne je nahriať rúru po dobu jednej hodiny pri dolnom i hornom ohreve  nastaveným na 240°C. Skontrolujte, či v rúre neostali kúsky obalov.

1. Ovládačom funkcií vyberte horný a dolný ohrev .
2. Ovládačom teploty nastavte hodnotu 240°C.

Po jednej hodine rúru na pečenie vypnite nastavením ovládača funkcie do nulovej polohy.

Čistenie príslušenstva

Pred prvým použitím príslušenstva ich dôkladne vyčistite utierkou a horúcou vodou s trochou mydla.

Nastavenie rúry na pečenie

Existujú rôzne možnosti nastavenia vašej rúry na pečenie. V tejto kapitole vám vysvetlíme, ako nastaviť požadovaný druh ohrevu a teplotu alebo stupeň grilovania. Môžete si nastaviť dobu prípravy pokrmu i čas ukončenia. Prečítajte si prosím kapitolu o nastavení časových funkcií.

Poznámka

Pred vloženíím potravín sa odporúča rúru predhriať, aby sa zabránilo nadmernej kondenzácii na skle.

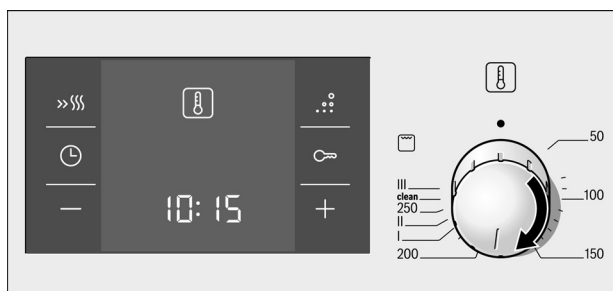
Druh ohrevu a teplota

Príklad na obrázku: horný a dolný ohrev pri 190°C.

1. Druh ohrevu nastavíte ovládačom funkcií.



2. Teplotu alebo stupeň grilovania nastavíte ovládačom teploty.



Rúra začne hriať.

Vypnutie rúry na pečenie

Nastavte ovládač funkcií do nulovej hodnoty.

Zmena nastavenia

Druh ohrevu a teplota či stupeň grilovania môže byť kedykoľvek zmenená príslušným ovládacím voličom.

Rýchlo ohrev

Rýchlo ohrevom dosiahne vaša rúra na pečenie nastavenej teploty obzvlášť rýchlo.

Rýchlo ohrev používajte pri nastavených teplotách nad 100 °C. Vhodné sú nasledujúce druhy ohrevu:

- Horúci vzduch 
- Horný / dolný ohrev 
- Spodný ohrev 

Aby ste dosiahli rovnomerného výsledku pečenia, nevkladajte pokrm do priestoru na pečenie, kým nie je proces rýchlo ohrevu ukončený.

1. Nastavte druh ohrevu a teploty.
2. Stlačte krátko tlačidlo rýchlo ohrevu »§§§.

Na displeji svieti symbol rýchlo ohrevu »§§§. Rúra napečenie začne hriať.

Proces rýchlo ohrevu je ukončený

Zaznie zvukový signál. Symbol rýchlo ohrevu »§§§ na displeji zhasne. Vložte pokrm do rúry na pečenie.

Prerušenie procesu rýchlo ohrevu

Krátko stlačte tlačidlo rýchlo ohrevu »§§§. Symbol »§§§ na displeji zhasne.

Nastavenie časových funkcií

Vaša rúra na pečenie má rôzne časové funkcie. Tlačidlom ovládania hodín  zobrazíte ponuku MENU a môžete prepínať jednotlivé funkcie. Zatiaľ čo nastavujete funkcie, všetky časové symboly svietia. Zátvorky [] vám zobrazujú, akú časovú funkciu práve volíte. Časová funkcia, ktorá bola už nastavená, môžete zmeniť tlačidlom + alebo -, ak je daný symbol v zátvorkách.

Kuchynský budík

Časomieru môžete používať ako kuchynský budík. Pracuje nezávisle od rúry na pečenie a má svoj vlastný signál. Takto môžete rozoznať, či ide o zvuk budíka alebo signál časovača, ktorý oznamuje skončenie doby na prípravu potravín.

1. Stlačte tlačidlo so symbolom hodín .
Na displeji svieti časový symbol a zátvorky sú okolo symbolu budíka .
2. Tlačidlom + alebo - nastavíte čas budíka.
Nastavená hodnota tlačidla + = 10 minút
Nastavená hodnota tlačidla - = 5 minút

Po niekoľkých sekundách začne plynúť nastavený čas. Kuchynský budík sa spustí. Na ukazovateli svieti symbol kuchynského budíka  a čas nastavený na budíku začína plynúť. Ostatné časové funkcie zhasnú.

Nastavený čas kuchynského budíka uplynul

Zaznie zvukový signál. Na displeji sa zobrazí údaj 00:00. Vypnite budík tlačidlom so symbolom hodín .

Zmena času kuchynského budíka

Pre zmenu času kuchynského budíka použite tlačidlo + alebo -. Po niekoľkých sekundách bude táto zmena prijatá.

Zmazanie času kuchynského budíka

Tlačidlom - vráťte čas kuchynského budíka späť na hodnotu 00:00. Po niekoľkých sekundách bude zmena prijatá. Kuchynský budík bude vypnutý.

Zistenie časových nastavení

Ak bolo nastavených viacej časových funkcií, svietia príslušné symboly na displeji. Čas kuchynského budíka plyní v popredí. Symbol budíka  je v zátvorkách a čas kuchynského budíka začína plynúť.

Pre zistenie stavu na budíku , doby pre prípravu jedla , konečného času  alebo hodín  stlačte opakovane tlačidlo so symbolom hodín  tak dlho, pokiaľ sa zátvorky nenachádzajú u príslušného symbolu. Príslušná hodnota sa zobrazí na pár sekúnd na displeji.

Doba trvania prípravy pokrmu

Na rúre môžete nastaviť dobu prípravy vášho pokrmu. Keď doba uplynie, rúra sa automaticky vypne, takže nemusíte prerušiť svoju ďalšiu činnosť. Tato doba prípravy nemôže byť nechcene predĺžená.

Príklad na obrázku: Doba prípravy 45 minút.

1. Ovládačom funkcií nastavte druh ohrevu.
2. Ovládačom teploty nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.
3. Dvakrát stlačte tlačidlo so symbolom hodín ⌚. Na displeji sa zobrazí hodnota 00:00. Časové symboly svietia a zátvorky sa nachádzajú pri symbole pre nastavenie dĺžky trvania prípravy pokrmu ⌚.



4. Tlačidlom + alebo - nastavte dobu trvania prípravy pokrmu.
Nastavená hodnota tlačidla + = 30 minút
Nastavená hodnota tlačidla - = 10 minút



Po niekoľkých sekundách sa rúra na pečenie spustí. Na displeji sa odpočítava doba prípravy pokrmu a symbol dĺžky prípravy [⌚] svieti. Ostatné časové symboly zhasnú.

Doba prípravy pokrmu vypršala

Zaznie zvukový signál. Rúra prestane hriať. Na displeji sa zobrazí hodnota 00:00. Stlačte tlačidlo so symbolom hodín . Tlačidlami + alebo - môžete znova nastaviť dobu trvania prípravy pokrmu. Alebo stlačte dvakrát tlačidlo so symbolom hodín  a otočte ovládač funkcií do nulovej polohy. Rúra na pečenie sa tak vypne.

Zmena doby prípravy pokrmov

Tlačidlom + alebo - zmeňte dobu prípravy pokrmu. Po niekoľkých sekundách bude táto doba nastavená. Ak je práve nastavený kuchynský budík, stlačte najskôr tlačidlo so symbolom hodín .

Zrušenie nastavenej doby prípravy

Tlačidlom – vrátite nastavenú dobu späť do nulovej polohy 0:00. Po niekoľkých sekundách bude zmena prijatá. Nastavený čas doby prípravy bude zrušený. Ak je zároveň aktívny kuchynský budík, tak najskôr stlačte tlačidlo so symbolom hodín .

Zistenie nastavených časových funkcií

Pokiaľ bolo nastavené niekoľko časových funkcií, svieti zodpovedajúci symbol na displeji. Symbol časovej funkcie, ktorý je viditeľný na displeji, je zobrazený v zátvorkách.

Pre zistenie časových údajov na budíku , pre dobu prípravy , času ukončenej prípravy  či času na hodinách  stlačte tlačidlo so symbolom hodín  opakovane, ak nie sú zátvorky u príslušného symbolu patriaceho k položke, ktorú chcete zistiť. Potrebný časový údaj je na pár sekúnd zobrazený na displeji.

Konečný čas

Časovú dobu pre prípravu vášho pokrmu môžete nastaviť rovnako v predstihu. Rúra sa zapne automaticky a vypne v požadovanom konečnom čase. Napríklad môžete vložiť váš pokrm do rúry ráno a nastaviť dobu prípravy tak, aby bola ukončená presne v čase obeda.

Dbajte na to, aby pokrm nezostal v priestore napečenie príliš dlho, mohol by sa skažiť.
Príklad: Je práve 10:30 hodín, doba prípravy pokrmu je 45 minút a želáte si, aby bola doba pečenia ukončená v 12:30.

1. Nastavte ovládač funkcií.
2. Nastavte ovládač teploty.
3. Stlačte dvakrát tlačidlo so symbolom hodín .
4. Tlačidlá + alebo - nastavte čas na prípravu pokrmu.

5. Stlačte tlačidlo so symbolom hodín ⌚. Zátvorky sú pri symbole konečného času ⌚. Na displeji je zobrazený čas, v kedy bude váš pokrm hotový.



6. Pre nastavenie neskoršieho konečného času použite tlačidlá + alebo -.



Po niekoľkých sekundách rúra na pečenie akceptuje nastavenie a prepne sa do pohotovostného režimu. Časový údaj, v ktorom bude pokrm hotový, je zobrazený na displeji a symbol ukončenia ⏸ prípravy pokrmu je v zátvorkách. Symboly kuchynského budíka ⌚ a symbol hodín ⌚ zhasnú. Keď sa rúra automaticky zapne, začne ubiehať čas na displeji a symbol doby trvania prípravy ⏸ je v zátvorkách. Symbol pre konečný čas prípravy ⌚ zhasne.

Doba trvania na prípravu pokrmu vypršala

Zaznie zvukový signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Na ukazovateli hodín sa zobrazí hodnota 00:00.

Stlačte tlačidlo so symbolom hodín ⌚. Novú dobu pre prípravu pokrmov môžete nastaviť tlačidlom + alebo -. Alebo stlačte dvakrát tlačidlo so symbolom hodín ⌚ a otočte ovládač funkcií do nulovej polohy. Rúra na pečenie sa vypne.

Zmena času ukončenia prípravy pokrmu

Tlačidlom + alebo – môžete zmeniť konečný čas. Po niekoľkých sekundách bude táto zmena akceptovaná. Ak je zároveň nastavený kuchynský budík, stlačte predtým dvakrát tlačidlo so symbolom hodín ⌚. Konečný čas nemeňte, ak doba prípravy pokrmu už prebieha. Konečný výsledok by sa tým narušil.

Zrušenie konečného času prípravy pokrmu

Tlačidlom – vráťte späť čas ukončenia prípravy na aktuálnu časovú hodnotu. Po niekoľkých sekundách bude zmena akceptovaná a rúra na pečenie sa spustí. Pokiaľ je zároveň nastavený kuchynský budík, stlačte pred tým dvakrát tlačidlo so symbolom hodín ⌚.

Zisťovanie časových nastavení

Ak bolo nastavených viac časových funkcií, svietia príslušné symboly na displeji. Symbol časovej funkcie, ktorý je viditeľný na displeji, je zobrazený v zátvorkách.

Pre zistenie času kuchynského budíka ⌚, doby trvania prípravy pokrmu ⌚, konečného času ⌚ alebo hodín ⌚ stlačte niekoľkokrát tlačidlo so symbolom hodín ⌚. Pokiaľ nebude symbol výberu v zátvorkách príslušná časová hodnota sa zobrazí na pár sekúnd na displeji.

Hodiny

Po zapojení spotrebiča alebo po prerušení elektrického prúdu svieti na displeji symbol hodín [⌚] a štyri nuly. Nastavte aktuálny čas.

1. Stlačte tlačidlo so symbolom hodín ⌚.
Na displeji sa zobrazí čas 12:00.

2. Nastavte časovú hodnotu tlačidlom + alebo -.

Po niekoľkých sekundách bude nastavený čas prijatý.

Zmena času

Žiadna iná časová funkcia nesmie byť pri tomto nastavená.

1. Štyrikrát stlačte tlačidlo so symbolom hodín ⌚.
Na displeji svietia časové symboly a zátvorky sa nachádzajú okolo symbolu hodín ⌚.
2. Zmeňte časový údaj tlačidlom + alebo -.
Po niekoľkých sekundách bude nový nastavený čas akceptovaný.

Skryté hodiny

Časový údaj hodín môžete ukryť. Prečítajte si o tom prosím v kapitole o *základného nastavenia*.

Detská poistka

Rúra má detskú poistku, aby deti nemohli rúru zapnúť.

Rúra na pečenie s aktivovanou detskou poistkou nereaguje na žiadne nastavenia. Kuchynský budík a hodiny však môžete nastavovať aj pri aktívnej detskej poistke.

Pokiaľ je nastavený druh ohrevu, teplota alebo stupeň grilovania, detská poistka tento proces ohrevu preruší.

Nesmie byť nastavená doba prípravy alebo konečný čas.

Zapnutie detskej poistky

Stlačte tlačidlo so symbolom detskej poistky  na cca 4 sekundy.

Na displeji sa zobrazí symbol detskej poistky . Detská poistka je v aktívnom stave.

Vypnutie detskej poistky

Stlačte tlačidlo so symbolom detskej poistky  na cca 4 sekundy.

Symbol detskej poistky  na displeji zhasne. Detská poistka je vypnutá.

Zmena základných nastavení

U rúry na pečenie môžete podľa svojho výberu meniť rôzne základne nastavenia.

Základné nastavenia		Nastavenie 1	Nastavenie 2	Nastavenie 3
c1	Ukazovateľ času	Časový údaj je vždy na displeji*	Skryť časový údaj.	-
c2	Doba trvania signálu po uplynutí prípravy pokrmu alebo po uplynutí doby nastavenej na budíku	cca 10 sekúnd	cca 2 minúty*	cca 5 minút
c3	Čakací čas, kým bude nastavenie akceptované	cca 2 sekundy*	cca 5 sekúnd	cca 10 sekúnd

* Nastavenie od výrobcu.

Nasledujúce kroky môžu byť vykonané iba vtedy , keď nie je nastavená žiadna iná časová funkcia.

1. Stlačte na cca 4 sekundy tlačidlo so symbolom hodín ⌚. Na displeji sa zobrazí aktuálne základne nastavenie hodín, t.j. pre nastavenie 1.
2. Tlačidlom + alebo - zmeňte základne nastavenie.
3. Potvrďte výber tlačidlom so symbolom hodín ⌚. Na displeji sa zobrazí ďalšie základne nastavenie. Tlačidlom so symbolom hodín ⌚ prejdite všetky úrovne a zmeňte nastavenie stlačením tlačidla + alebo -.
4. Nakoniec stlačte na cca 4 sekundy tlačidlo ⌚.

Všetky základne nastavenia budú akceptované.

Nastavenie môžete kedykoľvek zmeniť.

Poznámka

Vaše nastavenia nebudú dodržané, v prípade výpadku prúdu alebo po odpojení rúry od elektrickej siete. V tomto prípade bude spotrebič resetovaný a nastavený na hodnoty nastavené výrobcom.

Údržba a čistenie

Pokiaľ je rúra udržiavaná v čistote a v dobrom stave, ostane dlho pekná a funkčná. Teraz vám poradíme, ako túto rúru na pečenie správne udržiavať a čistiť.

Návrhy a upozornenie

Rozdiely vo farebných odtieňoch na prednej strane rúry na pečenie sú vďaka rôznym materiálom použitých pri výrobe (napr. skla, plastu alebo kovových súčiastok).

Tmavé tieň skiel dvierok môžu vypadáť ako nečistota, ale v skutočnosti sa môže jednať o odraz osvetlenia rúry na pečenie.

Smalt je vypaľovaný pri extrémne vysokých teplotách. Takto môžu vzniknúť nepatrné farebné rozdiely. Je to normálny jav a nie je tým ovplyvnená správna funkcia spotrebiča. Hrany tenkých plechov nie je možné úplne smaltovať. Preto sa môžu javiť ako drsné. Antikorózna ochrana tým nie je narušená.

Čistiace prostriedky

Je potrebné sa riadiť údajmi v nasledujúcej tabuľke, aby nedošlo k poškodeniu rôznych povrchov rúry na pečenie použitím

nesprávnych čistiacich prostriedkov.

Nepoužívajte:

■ Abrázívne prostriedky alebo kyseliny

■ Tvrdé drôtenky alebo hubky,

■ Vysokotlakové alebo parné čističe.

Nové utierky pred použitím dobre vypláčajte.

Zóna	Čistiaci prostriedok
predná strana rúry na pečenie	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite hubkou a osušte mäkkou utierkou.
Nerezová oceľ	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite hubkou a potom osušte mäkkou utierkou. Hneď odstráňte akékoľvek vodné škvrny, tukové škvrny, škrobové či škvrny od bielka. Pod takýmito škvrnami sa môže vytvárať korózia. Prostredníctvom zákazníckeho servisu alebo v špecializovanej predajni si môžete zakúpiť špeciálne čistiace prostriedky pre nerezovú oceľ, ktoré sú vhodné na teplé povrchy. Čistiaci prostriedok naneste na povrch veľmi mäkkou utierkou.
Okenné sklo	Čistiace prostriedky na sklo: Očistite mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Presklené dvierka	Čistiace prostriedky na sklo: Očistite mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Sklenený kryt osvetlenia rúry na pečenie	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite hubkou na riad.
Tesnenie (neodnímajte)	Horúci čistiaci roztok: Čistite hubkou na riad. Nedrhňte.
Závesné rošty	Horúci čistiaci roztok: Namočte a vyčistite hubkou na riad alebo kefkou.
Príslušenstvo	Horúci čistiaci roztok: Namočte a vyčistite hubkou na riad alebo kefkou.

Čistenie ekolytických samočistiacich plôch v priestore na pečenie

Zadné a bočné vnútorné steny priestoru na pečenie a u niektorých spotrebičov aj strop sú potiahnuté vysoko poréznu keramikou vrstvou. Táto vrstva absorbuje striekance, ktoré sa uvoľňujú pri pečení, nasáva ich a odstraňuje počas prevádzky rúry. Tento čistiaci proces je efektívnejší, ak je nastavená teplota vyššia a rúra na pečenie je v prevádzke.

Ak je rúra stále znečistená, tak použite samočistiacu funkciu:

Dôležité upozornenie

Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, pretože by poškrabali keramický, vysoko porézny povrch.

Nikdy nepoužívajte čistiace prostriedky na keramické časti rúry na pečenie. Ak takýto prostriedok nechcete stečie na tieto keramické povrchy, ihneď ho odstráňte za použitia hubky a väčšieho množstva vody.

Čistenie smaltovaného dna a stien rúry na pečenie

Používajte hubku na riad a horúcu vodu s trochou mydla alebo octu.

Pri silnom znečistení používajte drôtenku z ušľachtilej ocele alebo špeciálny čistič na rúry. Rúru čistíte keď je vychladnutá.

Na samočistiace plochy nikdy nepoužívajte kovové drôtenky alebo špeciálne čistiace prostriedky na rúry.

Osvetlenie

Zapnutie osvetlenia rúry

Svetlo rúry na pečenie môže byť zapnuté ručne.

Otočte ovládač funkcií do pozície označenej symbolom žiarovky.

Svetlo sa rozsvieti. Ovládač teploty musí byť vypnutý.

Vypnutie osvetlenia rúry

Otočte ovládač funkcií do nulovej pozície.

Samočistiaca funkcia

Samočistiaca funkcia funguje ako regeneračný program. Ak sa samočistiace plechy rúry na pečenie nečistia dostatočne správne, môžu byť regenerované pomocou tejto funkcie. Potom budú opäť funkčné.

Poznámka

Povrchy rúry na pečenie, ktoré nie sú čistené pomocou samočistiacej funkcie, musia byť očistené skôr, pred zapnutím tejto funkcie. Inak sa môžu tvoriť škvrny.

Funkciu spustíte nasledovne:

1. Otočte ovládač funkcií do polohy so symbolom horúceho vzduchu .
2. Otočte ovládačom teploty do pozície „Clean“.
3. Stlačte tlačidlo so symbolom samočistiacej funkcie .

Symbol  samočistiacej funkcie sa objaví na displeji.

Rúra na pečenie sa vypne po 60 minútach. Zaznie zvukový signál a symbol samočistiacej funkcie bude blikať na displeji. Ovládačom vypnite túto funkciu .

Keramické plochy budú regenerované.

Po vychladnutí rúry utrite hnedé a biele škvrny jemnou hubkou namočenou vo vode.

Jemné zafarbenie keramických plôch nenaruší ich funkciu samočistenia.

Po vychladnutí rúry

Z častí rúry, ktoré sú očistené samočistiacou funkciou, odstráňte zvyšky soli pomocou vlhkej hubky.

Poznámka

Ak je varný panel inštalovaný na vrchnú časť rúry, je potrebné ho vypnúť po dobu, keď je samočistiaca funkcia aktivovaná.

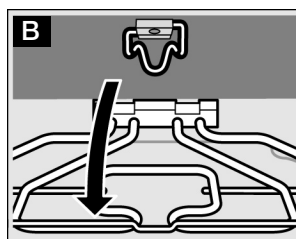
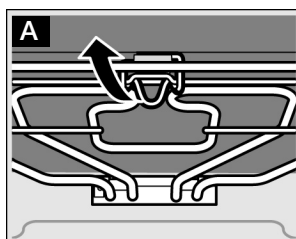
Sklopenie tepelného grilovacieho telesa



Grilovacie tepelné teleso môže byť u niektorých rúr na pečenie pre ľahšie čistenie vybraté.

Nebezpečenstvo popálenia. Rúra na pečenie musí byť vychladnutá.

1. Zatiahnite za hák grilovacieho tepelného telesa smerom k sebe a zatlačte ho hore, pokiaľ neuslyšíte, že teleso zapadlo. (obrázok A).
2. Zároveň pridržte grilovacie tepelné teleso a sklopte dolu (obrázok B).



Po vyčistení znovu vyklopte grilovacie teleso hore. Háč stlačte dolu a nechajte grilovacie teleso zapadnúť do svojej pôvodnej polohy.

Vybratie vozíka na pečenie

Vytiahnite vozíky na pečenie z rúry až na doraz, jemne nadvihnite a potom ich vytiahnite von a opatrne uložte na vhodné miesto.

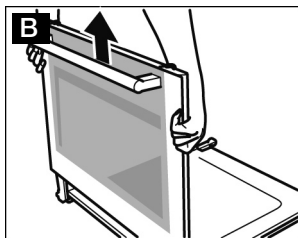
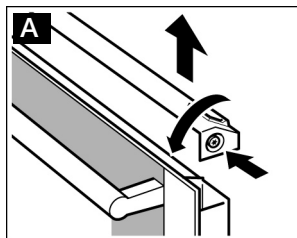
Po vyčistení opäť namontujte dvierka rúry, dodržiavajte pritom prese opačný postup v daných pokynoch.

Montáž a vybratie sklenených tabulí

Vybratie tabulí

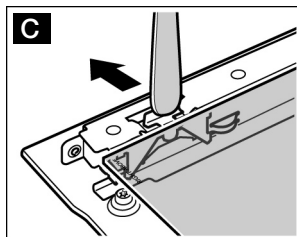
Pre jednoduchšie čistenie môžete vybrať sklenený panel von z rúry.

1. Vyberte vozík na pečenie z rúry.
 2. Zložte horný kryt dvierok rúry. Najskôr odskrutkujte skrutky na ľavej a pravej strane. (Obrázok A)
 3. Sklenenú tabuľu držte pevne oboma rukami (na ľavej a pravej strane), zdvihnite ju smerom hore a vyberte von (Obrázok B)
- Položte ju na utierku rukoväťou smerom dolu. Sklenenú tabuľu s háčkom na zavesenie príslušenstva nesmiete z dvierok vyberať.



Pri dvierkach s tromi sklenenými tabuľami bude potrebné vykonať taktiež nasledujúci krok:

4. Odtlačte predné pružiny na ľavej strane, jednu po druhej. (Obrázok C)
Ak tieto západky nie je možné jednoducho odtlačiť, použite lyžičku.
Vyberte vrchný sklenenú tabuľu.



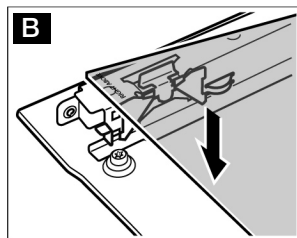
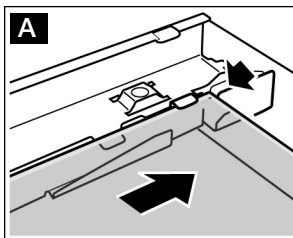
Vyčistite sklenené tabule čistiacim prostriedkom a jemnou handričkou.

Nepoužívajte drsné a korozívne čistiace prostriedky, taktiež nepoužívajte škrabky na sklo či tvrdé kovové drôtenky. Tieto by mohli poškodiť sklenený povrch.

Opätovná montáž

Pri dverkách s dvoma sklenenými panelmi postupujte podľa krokov 4 – 6.

1. Vložte dovnútra sklenenú tabuľu šikmo dozadu. (Obrázok A)
Nápis „Right above“ musí byť na vrchnej pravej strane.
2. Zatlačte západky na ľavej a pravej strane smerom von, sklenená tabuľa musí byť umiestnená hore.
3. Zatlačte na prednú stranu sklenenej tabule tak, aby zapadla na svoje miesto. Skontrolujte, či je tabuľa správne nasadená (Obrázok B).



4. Sklenenú tabuľu zasuňte do držiaku na dvierkach rúry.
5. Nasadte horný kryt a priskrutkujte.
Ak kryt nie je možné priskrutkovať, skontrolujte, či sú sklenené tabule správne nasadené.
6. Uzatvorte dvierka rúry.

Ak boli sklenené tabule správne nasadené, je rúra pripravená na ďalšie použitie.

Odstraňovanie porúch

Poruchy majú často jednoduché príčiny. Prv ako zavoláte autorizovaný servis, skúste prosím poruchu odstrániť sami podľa tabuľky porúch.

Tabuľka porúch

Porucha	Možná príčina	Riešenie/informácie
Rúra na pečenie nefunguje.	Pokazená poistka.	Pozrite sa do poistkovej skrine. Skontrolujte, či sú poistky v poriadku.
	Výpadok el. prúdu.	Skontrolujte, či funguje kuchynské svetlo a ďalšie spotrebiče.
Na displeji sa zobrazí symbol hodín ⌚ a nuly.	Výpadok el. prúdu.	Znova nastavte čas.
Rúra na pečenie neohreje.	Zaprášžené kontakty.	Niekoľkokrát otočte ovládače sem a tam.

Chybové hlásenia

Ak sa na displeji zobrazí chybové hlásenie **E**, stlačte tlačidlo ⏻. Hlásenie zmizne. Nastavené časové funkcie sú zrušené. Ak chybové hlásenie nezmizne, zavolajte autorizovaný servis.

V prípade nasledujúcich chybových hlásení sa môžete pokúsiť odstrániť poruchu sami.

Chybové hlásenie	Možná príčina	Riešenie/informácie
E011	Niektoré tlačidlo bolo moc dlho stlačené alebo je zakryté.	Stlačte naraz všetky tlačidlá. Skontrolujte, či sa niektoré tlačidlo nezaseklo, či nie je zakryté alebo znečistené.



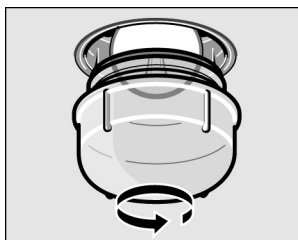
Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy môže vykonávať len nami vyškolený servisný technik.

Výmena žiarovky v rúre

Ak sa žiarovka v rúre poškodí, treba ju vymeniť. Žiarovky odolné voči vysokým teplotám môžete kúpiť v autorizovanom servise alebo v špecializovanej predajni. Používajte len žiarovky uvedené vyššie.



1. Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!
Odpojte spotrebič od hlavného prívodu energie.
Skontrolujte či je naozaj odpojený.
2. Do studenej rúry vložte utierku, aby nedošlo k jej poškodeniu.
3. Otáčaním smerom doľava odkrúťte sklenený kryt.



4. Vymeňte žiarovku za novu rovnakého typu.
5. Nakrúťte napäť sklenený kryt.
6. Vyberte utierku z rúry a znovu pripojte spotrebič k hlavnému prívodu energie.

Ochranný sklenený kryt

Poškodený sklený kryt je potrebné vymeniť. Ochranný kryt kúpite v autorizovanom servise. Uvádzajte číslo výrobku a výrobné číslo (E, FD) vášho spotrebiča.

Autorizovaný servis

Náš autorizovaný servis vykonáva opravy spotrebičov, dodáva náhradné diely alebo príslušenstvo a odpovedá na otázky súvisiace s našimi výrobkami alebo službami. Kontaktné informácie o autorizovanom servise sú uvedené v priloženej dokumentácii.

Číslo E a číslo FD

Ak sa obrátite na náš autorizovaný servis, uvádzajte vždy číslo výrobku (E) a výrobné číslo (číslo FD) vášho spotrebiča.

Typový štítok s číslami nájdete na pravej strane dvierok rúry.

Aby ste nemuseli v prípade potreby dlho hľadať, poznačte si údaje o vašom spotrebiči a telefónne číslo autorizovaného servisu do nasledovnej tabuľky.

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

Číslo autorizovaného servisu ☎:

Typy pre úsporu energie a ochranu životného prostredia

V tejto kapitole vám poradíme, ako pri prevádzke šetriť energiu a ako váš spotrebič správne vyradiť ako odpad.

Úspora energie

Rúru na pečenie predhrievajte len vtedy, ak je to uvedené v recepte alebo v tabuľke návod na obsluhu.

Používajte tmavé, lakované alebo čierne smaltované formy na pečenie. Majú lepšiu absorpčnú schopnosť na uchovanie tepla.

Rúru behom varenia, pečenia mäsa a pečiva otvárajte čo najmenej.

Viac koláčov upečiete najlepšie jeden po druhom. Rúra je ešte teplá a skracuje sa tým doba pečenia druhého koláča. Do rúry môžete vkladať dve formy na pečenie naraz vedľa seba.

Pri dlhšej dobe pečenia môžete rúru 10 minút pred skončením vypnúť a využiť na dokončenie pokrmu zbytkové teplo.

Ekologická likvidácia



Obal zlikvidujte spôsobom šetrným k životnému prostrediu.

Tento spotrebič zodpovedá európskej smernici 2002/96/EG o nakladaní s doslúžilými elektrickými a elektronickými spotrebičmi (Waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Táto smernica stanovuje jednotný rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých spotrebičov v štátoch EU.

Tabuľky a rady

Táto kapitola poskytuje výber pokrmov a najvhodnejšie nastavenia pre ich prípravu. Ďalej poskytuje informácie o tom, aké príslušenstvo je najvhodnejšie používať a v akej výške v rúre ho umiestňovať. Ďalej sa dozviete aký riad používať, dáme vám niekoľko typov na prípravu pokrmov a čo robiť, ak sa niečo nepodarí.

Ak chcete pripravovať pokrmy podľa vašich vlastných receptov, môžete sa riadiť podobnými receptami uvedenými v tabuľke.

Koláče a pečivo

Formy na pečenie

Najvhodnejšie je používať tmavé kovové formy na pečenie.

Formy na pečenie umiestňujte vždy na rošty.

Tabuľky

Doba prípravy uvedená v tabuľke platí vždy pre vloženie pokrmu do studenej rúry bez predhrievania. Tým ušetríte energiu. Ak sa rúra predhrieva, dobu prípravy pokrmu uvedenú v tabuľke skráťte o 5 až 10 minút.

Podľa druhu koláča alebo pečiva si v tabuľke zvolte najvhodnejšiu dobu ohrevu. Teplota a doba pečenia závisí na počte porcií a konzistencií pokrmu. Preto sú v tabuľke vždy uvedené priemerné hodnoty. Začínajte s najnižšou hodnotou. Nižšia teplota dodá rovnomerné zhnednutie. Ak bude potrebné, nabudúce nastavte vyššiu teplotu.

Ďalšie informácie nájdete v kapitole „Tipy na pečenie“.

Koláče v formách	Formy na pečenie umiestnené priamo na rošt	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v minútach
Koláč	Forma Ø 31 cm	1 2 + 3		220 - 240 190 - 210	40 - 50 45 - 55
Francúzsky slaný koláč	Forma Ø 31 cm	1		210 - 230	40 - 50
Viac koláčov*	Forma 28 cm	2		180 - 200	50 - 60

* Pre spoločnú prípravu viacerých koláčov použite viac foriem v niekoľkých výškových úrovniach.

Koláče pečené na plechu		Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v minútach
Pizza	Plech na pečenie	2		210 - 230	25 - 35
	Hliníkový plech + nízky smaltovaný plech*	2 + 3		180 - 200	35 - 45
	Hliníkový plech + Univerzálna panvica*	2 + 4		180 - 200	35 - 45
Nadýchané cesto	Plech na pečenie	3		170 - 190	20 - 30
	Hliníkový plech + nízky smaltovaný plech*	2 + 3		170 - 190	35 - 45
	Hliníkový plech + Univerzálna panvica*	2 + 4		170 - 190	35 - 45

* Ak pečiete na dvoch výškových úrovniach, vložte hliníkový plech vždy na nižšiu úroveň a hlboký smaltovaný plech na vyššiu úroveň.

Ďalšie plechy na pečenie môžete kúpiť v špecializovanej predajni alebo v našom autorizovanom servise.

Chlieb a rožky		Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v minútach
Kysnutý chlieb z 1.2 kg muky* (s predhriatím)	Smaltovaný plech	2		270	8
				200	35 - 45
Kysnutý chlieb z 1.2 kg muky* (bez predhriatia)	Smaltovaný plech	2		270	8
				200	40 - 50
Rožky (napr. žitné)	Smaltovaný plech	3		200 - 220	20 - 30

* Nikdy nevlievajte vodu priamo do horúcej rúry.

Drobné pečivo		Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v minútach
Pečivo a sušienky	Plech na pečenie 2 plechy na pečenie*	3		150 - 170	10 - 20
		2+3		140 - 160	25 - 35
Cukrovinky	Plech na pečenie	3		80 - 100	120 - 150
Krémové krehké pečivo	Plech na pečenie	2		190 - 210	30 - 40
Makaróny	Plech na pečenie 2 plechy na pečenie*	3		100 - 120	30 - 40
		2+3		100 - 120	35 - 45

* Ak pečiete na dvoch úrovniach, umiestňujte smaltovaný plech vždy nahor.

V špecializovaných predajniach je možné ako doplnkové príslušenstvo kúpiť špeciálny plech na pečenie.

Tipy na pečenie

Ak chcete piecť podľa vlastného receptu.

Riadte sa podobným pečivom v tabuľke.

Takto zistíte, či je miešaný koláč vnútri upečený.

Asi 10 minút pred skončením pečenia uvedeným v recepte pichnite dreveným špáradlom do najvyššieho miesta koláča. Ak sa na špáradle nezachytí žiadne cesto a špáradlo zostane suché, koláč je hotový.

Koláč „spadne“.

Pri budúcom pečení pridajte menej tekutiny alebo nastavte teplotu rúry o 10 stupňov nižšiu. Dodržiavajte dobu miešania uvedenú v recepte.

Koláč je v strede vysoký, ale po stranách zostal nízky.

Nemastite okraj formy na pečenie. Po upečení odtiahnite koláč opatrné nožom.

Koláč je navrchu moc tmavý.

Vložte koláč do rúry o úroveň nižšie, zvolte nižšiu teplotu a pečte ho o niečo dlhšie.

Koláč je príliš suchý.

Dreveným špáradlom urobte do hotového koláča malú dierku. Potom kvapnite ovocnú šťavu alebo alkoholický nápoj do diery. Pri budúcom pečení zvolte teplotu o 10 stupňov vyššiu a kratšiu dobu pečenia.

Chlieb alebo koláče (napr. ovocný koláč) vypadá dobre, ale vo vnútri je mazľavý (mokrý).

Pri budúcom pečení použite o niečo menej tekutiny a pečte o niečo dlhšie pri nižšej teplote. Pri koláčoch so šťavnatou oblohou upečte najprv korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a až potom obložte. Postupujte podľa receptu a dodržiavajte predpísanú dobu pečenia.

Pečivo zhnedlo nerovnomerné.	Zvoľte o niečo nižšiu teplotu, tak bude pečivo rovnomerné hnedé. Jemné pečivo pečte pri nastavení horného a dolného ohrevu  na jednej úrovni. Cirkuláciu vzduchu môže taktiež ovplyvňovať presahujúci papier na pečenie. Vždy papier na pečenie odstrihnite podľa tvaru plechu.
Koláče sa piekli na rôznych úrovniach. Koláč na hornom plechu je tmavší než ten na spodnom plechu.	Ak pečiete na rôznych úrovniach zároveň, vždy používajte funkciu horúceho vzduchu  . Aj keď sú plechy vkladané do rúry v rovnakú dobu, neznamená to, že musia byť vždy hotové v rovnakú dobu.
Pri pečení mokrých koláčov sa zráža vlhký vzduch.	Pri pečení sa môže zrážať vlhký vzduch. Časť par uniká cez dvierka a časť sa môže zrážať a tvoriť kvapky na skle alebo na nábytku v blízkosti spotrebiča. Rúra na pečenie bola takto navrhnutá.

Mäso, hydina, ryby

Riad	Je možné používať akýkoľvek riad odolný voči vysokým teplotám. Riad vždy umiestňujte do prostriedku roštu. Horúci sklený riad pokladajte na suchu utierku. Ak ho položíte na vlhku alebo studenú plochu, sklo by mohlo prasknúť.
Praktické rady pre pečenie	Výsledok pečenia vždy závisí od druhu a kvality mäsa. Pri pečení chudého mäsa vždy pridávajte 2 až 3 lyžice tekutiny. Ak mäso dusíte, pridajte 8 až 10 lyžíc tekutiny podľa veľkosti porcie. Kúsky mäsa v polovičke doby pečenia otočte. Po upečení by malo mäso zostať asi 10 minút vo vypnutej a zavretej rúre. Tým sa lepšie rozloží šťava z mäsa po jeho povrchu.
Praktické rady pre grilovanie	Grilujte vždy so zavretými dvierkami rúry. Grilujte kúsky pokiaľ možno rovnakej hrúbky. Mäso by malo byť najmenej 2 až 3 cm hrubé, aby si udržalo šťavu a rovnomerné zhnedlo.

Grilované kúsky pokladajte priamo na rošt.
Ak grilujete jeden kúsok mäsa, najlepšie sa ogriluje, pokiaľ ho položíte do prostriedku roštu. Na úroveň jeden vložte smaltovaný plech, ktorý bude zachytávať odkvapkávajúcu šťavu.

Pri grilovaní kúskov mäsa alebo rýb ich asi po dvoch tretinách prípravy otočte.

Grilové teleso sa bežne automaticky zapína a vypína. Je to normálny priebeh. Ako často závisí na nastavenom stupni grilovania.

Mäso

Doby prípravy v nasledujúcej tabuľke sú stanovené pri pečení bez predhriatia rúry. Časové údaje v tabuľke sú orientačné a môžu sa líšiť v závislosti na kvalite a povahe pripravovaného mäsa.

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v minútach
Hovädzie dusené, pečené (napr. rebierka)	1 kg 1,5 kg 2 kg	zakryté	2 2 2	  	220 - 240 210 - 230 200 - 220	90 110 130
Hovädzie zadné	1 kg 1,5 kg 2 kg	odkryté	2 2 2	  	210 - 230 200 - 220 190 - 210	70 80 90
Slabo prepečené hovädzie*	1 kg	odkryté	1		210 - 230	40
Steak dobre prepečený		rošt***	5		3	20
Steak, slabo prepečený		rošt***	5		3	15
Bravčové bez kože (napr. krkovička)	1 kg 1,5 kg 2 kg	odkryté	1 1 1	  	190 - 210 180 - 200 170 - 190	100 140 160
Bravčové s kožou** (napr. plece, nôžky)	1 kg 1,5 kg 2 kg	odkryté	1 1 1	  	180 - 200 170 - 190 160 - 180	120 150 180
Údené bravčové rebierko s kosťou	1 kg	zakryté	2		210 - 230	70
Sekaná	750 g	odkryté	1		170 - 190	70

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v minútach
Párky	cca. 750 g	rošt***	4		3	15
Teľacie	1 kg	odkryté	2		190 - 210	100
	2 kg		2		170 - 190	120
Jahňacie stehno bez kosti	1,5 kg	odkryté	1		150 - 170	110

* Hovädzie v polovici doby pečenia otočte. Po upečení ho zabalte do alobalu a nechajte odležať asi 10 minút ešte v rúre.

** Bravčové na niekoľkých miestach narežte. Ak budete mäso pri pečení otáčať, položte mäso na riad a najprv pečte kožou dolu.

*** Na úroveň 1 vložte smaltovaný plech.

Hydina

Doby prípravy v nasledujúcej tabuľke sú stanovené pri pečení bez predhriatia rúry. Údaje o váhe v tabuľke udávajú váhu neplnenej hydiny pripravenej k pečeniu.

Ak grilujete priamo na rošte, umiestnite na úroveň 1 smaltovaný plech.

Pri pečení husi alebo kačky prepichnete na niekoľkých miestach kožu pod krídlami: tým sa tak ľahko nevysuší tuk.

Asi po dvoch tretinách pečenia celé mäso otočte.

Aby bola koža dozlatista upečená a chrumkavá, potrite ju na konci pečenia maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo	Výška	Typ ohrevu	Teplota v °C	Doba prípravy v minútach
Kuracie polky, 1 - 4 porcie	400 g každá	rošt	2		200 - 220	40 - 50
Porcie kurčatá	250 g každá	rošt	2		200 - 220	30 - 40
Celé kurča 1 - 4 ks	1 kg každá	rošt	2		190 - 210	50 - 80
Kačka	1,7 kg	rošt	2		180 - 200	90 - 100

Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba prípravy v minútach
Hus	3 kg	rošt	2		170 - 190	110 - 130
Mladý moriak	3 kg	rošt	2		180 - 200	80 - 100
2 morčacie stehná	po 800 g	rošt	2		190 - 210	90 - 110

Ryby

Doby prípravy v nasledujúcej tabuľke sú stanovené pri pečení bez predhriatia rúry.

Ryby	Hmotnosť	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota Stupeň grilovania	Doba pečenia v minútach
Grilované ryby	300 g	rošt*	3		2	20 - 25
	1 kg		2		180 - 200	45 - 50
	1,5 kg		2		170 - 190	50 - 60
Rybíe kotlety	po 300 g	rošt*	4		2	20 - 25

* Na úroveň 1 umiestnite smaltovaný plech.

Tipy na a pečenie a grilovanie

Hmotnosť mäsa nie je uvedená v tabuľke.	Zvoľte údaje zodpovedajúce najbližšej alebo o niečo nižšej hmotnosti a mäso pečte o niečo dlhšie.
Ako zistiť, či je mäso hotové.	Použite mäsový teplomer (možno kúpiť v špecializovaných predajniach) alebo vykonajte skúšku lyžicou. Zatlačte lyžicu na mäso. Ak je na dotyk pevné, je hotové. Ak sa pod lyžicou prehne, potrebuje ešte o niečo viac času.
Mäso je príliš tmavé a koža je miestami spálená.	Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Pri budúcom pečení použite menší riad na pečenie alebo pridajte o trochu viac tekutiny.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Pri budúcom pečení použite väčší riad na pečenie alebo pridajte menej tekutiny.

Pri podlievaní mäsa sa tvorí pára.	Väčšina páry uniká k tomu určeným otvorom, na chladnejšom ovládacom paneli alebo na nábytku v blízkosti rúry sa môžu tvoriť kvapky. Tomuto javu sa bohužiaľ nedá zabrániť.
---	--

Nákypy, zapekané pokrmy, toasty

Doby prípravy v nasledujúcej tabuľke sú stanovené pri pečení bez predhriatia rúry.

Pokrm	Riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C Stupeň grilovania	Doba v minútach
Nákypy, dezerty (napr. tvarohový nákyp s ovocím)	Forma pre nákypy	2		180 - 200	40 - 50
Zapečené pokrmy z predvarených surovín (napr. rezancový nákyp)	Zapekacia forma alebo smaltovaný plech	3		210 - 230	30 - 40
		3		210 - 230	20 - 30
Pokrmy na zapekanie zo surových prísad (napr. francúzske zemiaky)	Forma pre nákypy alebo smaltovaný plech	2		150 - 170	50 - 60
		2		150 - 170	50 - 60
Opečenie toastov	rošt	5		3	45
Zapečené toasty (napr. so syrom)	rošt**	4		3	58

* Zapekané pokrmy by mali byť hrubšie ako 2 cm.

** Na úroveň 1 vždy umiestnite smaltovaný plech.

Rozmrazovanie

Zmrazený pokrm vyberte z obalu, položte ho do vhodného riadu a vložte do rúry na rošt.

Riadte sa pokynmi výrobcu, ktoré sú uvedené na obale.

Doba rozmrazovania závisí na druhu a množstve zmrazeného pokrmu.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C
Zmrazené pokrmy* napr. smotanové torty, maslové torty, torty s čokoládovou či cukrovou polevou, ovocie, kurčatá, údeniny a mäsa, chlieb a rožky, koláče a ostatné pečivo	rošt	2		Ovládač teploty zostáva vypnutý.

* Zmrazené pokrmy prikryte priliehavou fóliou pre ohrievanie v mikrovlnnej rúre. Kúsky hydiny by mali byť otočené kožou dolu.

Sušenie

Používajte len čerstvé ovocie a zeleninu a pred sušením ho dôkladne umyte.

Nechajte ho odkvapkať a osušte ho.

Smaltovaný plech a rošt vyložte špeciálnym alebo pergamenovým papierom na pečenie.

Pokrm	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba v hodinách
600 g jablčných plátkov	2+3		80	asi 5
800 g plátkov hrušiek	2+3		80	asi 8
1.5 kg sliviek	2+3		80	asi 8 10
200 g čerstvých bylín	2+3		80	asi 1½ hodiny

Poznámka

Veľmi šťavnaté ovocie alebo zelenina niekoľkokrát otočte. Po usušení ho ihneď zložte z papiera na pečenie.

Hotové zmrazené výrobky

Riadte sa pokynmi výrobcu na obale výrobku.

Doby prípravy v nasledujúcej tabuľke sú stanovené pri pečení bez predhriatia rúry.

Pokrm		Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba prípravy v minútach
Hranolky*	Grilovací alebo smaltovaný plech	3		210 - 230	25 - 30
Pizza*	Rošt	2		200 - 220	15 - 20
Pizza francúzska*	Rošt	2		200 - 220	15 - 20

* Na rošt umiestnite nepremasiteľný papier, vhodný pre danú teplotu.

Poznámka

Plech sa môžu pri pečení hlboko zmrazených pokrmov deformovať. To je podmienené teplotnými rozdielmi, ktorým je príslušenstvo počas pečenia vystavené. Počas rozmrazovania sa plech vráti do pôvodného tvaru.

Zaváranie

Príprava:

Používajte čisté a nepoškodené poháre a uzávery. Poháre by mali mať približne rovnakú veľkosť. Údaje v tabuľkách sa vzťahujú na okrúhle poháre s objemom 1 liter.

Upozornenie: Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Uzávery by mohli prasknúť.

Zavárajte len zdravotne nezávadne ovocie a zeleninu. Pred zaváraním ho umyte.

Poháre naplňte ovocím alebo zeleninou. V prípade potreby znovu utrite okraj pohára, pretože musí byť čistý. Na každý pohár položte gumové tesnenie a uzáver. Uzatvorte poháre pomocou špeciálnej hlavy.

Do rúry na pečenie nevkladajte naraz viac ako šesť pohárov.

Časové údaje v tabuľke sú len orientačné. Môžu sa líšiť v závislosti na teplote miestnosti, počte pohárov a teplote ich obsahu.

Pred vypnutím rúry sa presvedčte, že sa v pohároch tvoria bublinky.

Nastavenie

1. Nízky smaltovaný plech umiestnite na úroveň 2.
Poháre postavte tak, aby sa navzájom nedotýkali.
2. Do plechu nalejte pol litra horúcej vody (asi 80 °C).
3. Zatvorte dvierka rúry.
4. Ovládačom funkcií nastavte na dolný ohrev .
5. Ovládačom teploty nastavte teplotu na 170 až 180 °C.

Ako náhle sa v pohároch začnú v pravidelných intervaloch tvoriť bublinky – po 40 až 50 minútach – nastavte ovládač teploty na nulu. Ovládač funkcií nechajte zapnutý.

Zaváranie ovocia

Poháre nechajte približne 25 až 35 minút vo vypnutej rúre a potom ich vyberte. Ak ich necháte v rúre príliš dlho, mohli by sa v nich začať množiť baktérie a zavarenina by začala kysnúť. Nastavte ovládač funkcií na nulu.

Ovocie v litrových pohároch	Keď sa začnú tvoriť bublinky	Zbytkové teplo
Jablká, egreše, jahody	Vypnúť rúru	asi 25 minút
Čerešne, marhule, broskyne, egreše	Vypnúť rúru	asi 30 minút
Jablká, jablčné pyré alebo čerešňové pyré	Vypnúť rúru	asi 35 minút

Zaváranie zeleniny

Ako náhle sa v pohároch začnú tvoriť bublinky, znížte teplotu na 120 až 140°C. Podľa údajov v tabuľke včas vypnete teplotu rúry na nulu. Nechajte zeleninu v rúre ďalších 30-35 minút. Ovládač funkcií nechajte zapnutý.

Zelenina so studeným nálevom v litrových pohároch	Keď sa začnú tvoriť bublinky 120-140°C	Zbytkové teplo
Paprika		asi 35 minút
Cvikla	asi 35 minút	asi 30 minút
Kel	asi 45 minút	asi 30 minút
Fazuľa, kaleráb, červená kapusta	asi 60 minút	asi 30 minút
Hrášok	asi 70 minút	asi 30 minút

Štandardné pokrmy

Podľa normy DIN 44547 a EN 60350

Pečenie

Doby prípravy v nasledujúcej tabuľke sú stanovené pri pečení bez predhriatia rúry.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba prípravy v minútach
Maslové sušienky	Nízky smaltovaný plech	2		160 - 170	20 - 30
	Univerzálny plech	3		160 - 170	30 - 40
	Hliníkový plech + nízky smaltovaný plech*	2 + 3		140 - 160	20 - 30
	Hliníkový plech + hlboký smaltovaný plech*	2 + 4		140 - 160	20 - 30
20 malých koláčov	Plech na pečenie	3		160 - 180	20 - 30
20 malých koláčov na plechu (nutné predhriatie rúry)	Hliníkový plech + nízky smaltovaný plech*	2 + 3		150 - 170	25 - 35
	Hliníkový plech + univerzálny plech*	2 + 4		150 - 170	25 - 35
Piškót	Piškótová forma	1		160 - 180	30 - 40
Pečivo	Smaltovaný plech	3		170 - 190	40 - 50
	Hliníkový plech + nízky smaltovaný plech*	2 + 3		150 - 170	30 - 45
	Hliníkový plech + univerzálny plech*	2 + 4		150 - 170	30 - 45
Jablkový koláč	2 rošty* + 2 koláčové formy Ø 20 cm**	2 + 3		190 - 210	70 - 80
	Smaltovaný plech + 2 koláčové formy Ø 20 cm**	1		200 - 220	70 - 80

* Ak pečiete na dvoch úrovniach, hliníkový plech vždy umiestňujete na nižšiu úroveň a hlboký univerzálny plech na vyššiu úroveň.

** Koláče rozmiestnite na plech našikmo.

Rošty a plechy je možné objednať ako doplnkové príslušenstvo v špecializovaných predajniach.

Grilovanie

Doby prípravy v nasledujúcej tabuľke sú stanovené pri pečení bez predhriatia rúry.

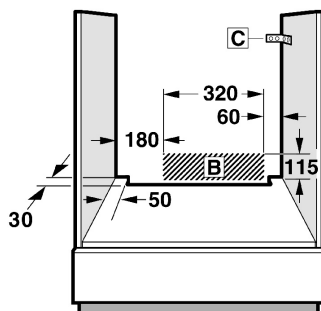
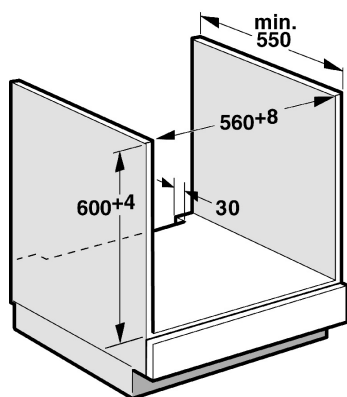
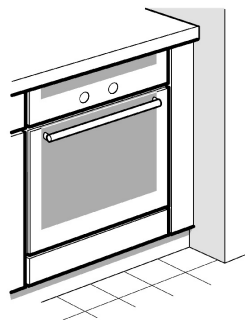
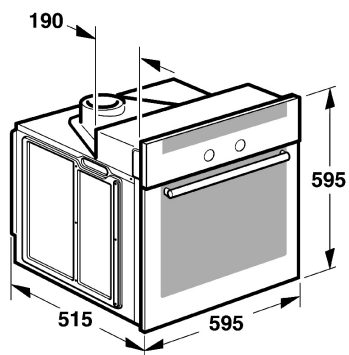
Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Doba ohrevu v minútach
Topinky (10 minút predhrievania)	rošt	5		3	1 - 2
12 kusov teľacích hamburgerov*	rošt	4		3	25 - 30

* V polovici doby grilovania otočiť. Na úroveň 1 vždy umiestnite smaltovaný plech.

Montážny návod

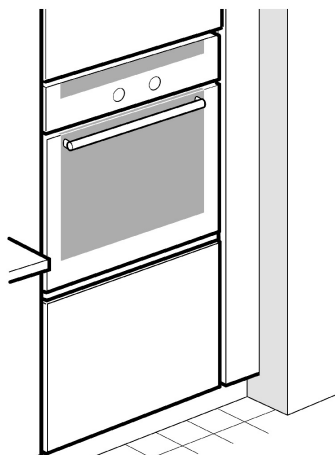
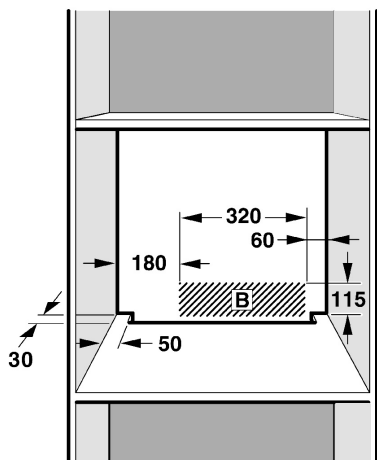
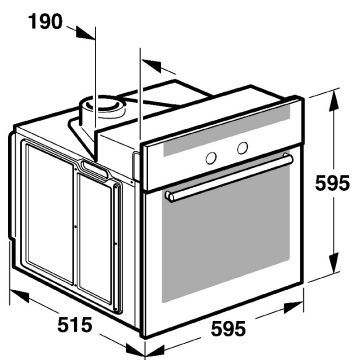
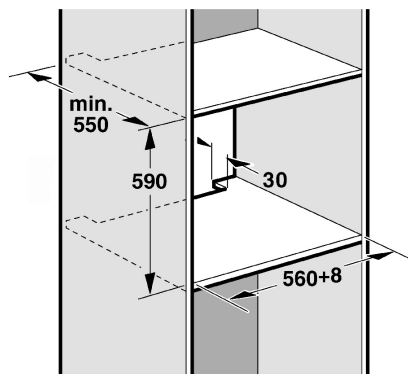
HBB 43C350

1

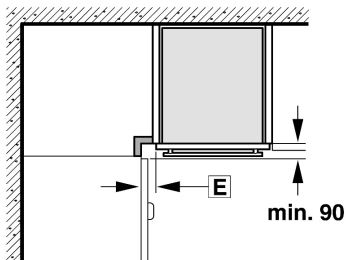


2

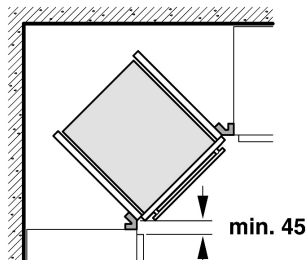
2



3

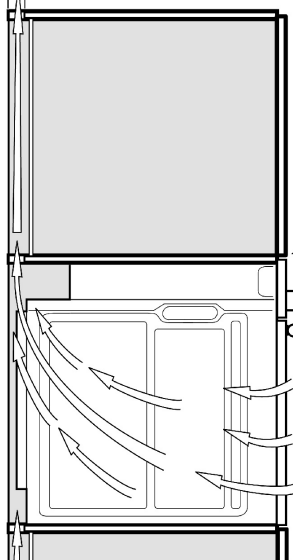


D

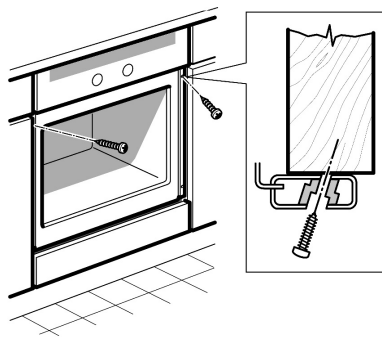
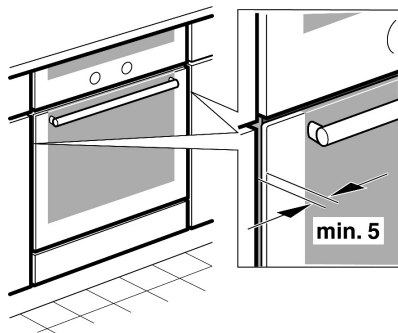
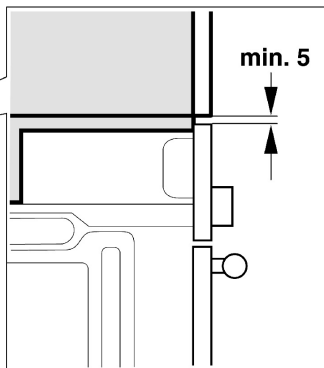


4

min. 20



min. 5



Zapojenie rúry na pečenie k elektrickej sieti

- Pred prvým použitím rúry na pečenie skontrolujte, či je Vaša domáca elektrická sieť správne uzemnená a či zodpovedá všetkým platným bezpečnostným normám. Váš spotrebič musí byť zapojený autorizovaným pracovníkom. Pri pripojení je potrebné dbať ako na predpisy miestneho dodávateľa el. energie, tak aj na regionálne predpisy. Použitie tohto spotrebiča bez správneho uzemnenia alebo po nesprávnej inštalácii môže spôsobiť vážne zranenia (smrteľné zranenie po zásahu el. prúdom), aj keď k nim dochádza veľmi zriedka. Výrobca na seba nepreberá žiadnu zodpovednosť za funkčné poruchy či poškodenie spotrebiča, pokiaľ sú spôsobené nesprávnou elektrickou inštaláciou.
- Počas akejkolvek montáže nesmie byť spotrebič zapojený do el. siete.
- Rúra na pečenie je spotrebič 1. triedy a môže byť uvedená do prevádzky len s uzemnením.
- Pre el. pripojenie je potrebné použiť kábel typu H05 V V-F alebo o triedu vyšší. Žltozelený vodič určený na uzemnenie, musia byť pripojené ako prvé a ich dĺžka musí byť dlhšia ako ostatné vodiče.
- V záujme dodržania bezpečnostných noriem je potrebné, aby sa pracovník, ktorý spotrebič inštaluje, uistil, že bolo pri montáži spotrebiča nainštalované odpojovacie zariadenie s odstupom kontaktov min. 3 mm. Toto nie je nutné v prípade, ak je po montáži prístupná zástrčka pre odpojenie od el. siete.
- Montážou musí byť zaistená ochrana proti priamemu dotyku.
- Rúra na pečenie musí byť zapojená podľa inštaláčnej schémy, ktorá je zobrazená na štítku s technickými údajmi spotrebiča. Všimnite si údaje o napájaní uvedené na tomto štítku.

- Spotrebič pred vstavaním umiestnite pred kuchynskú linku. Spojovací kábel musí byť dostatočne dlhý. Pozor! Nedopustíte, aby sa spojovací kábel počas inštalácie niekde nechtiac zachytil alebo aby prišiel do styku s horúcimi časťami rúry na pečenie.
- Akýkoľvek zásah do spotrebiča vrátane výmeny alebo inštalácie pripájacieho kábla musí byť vykonaný pracovníkom autorizovaného servisu.

Príprava jednotky - Plán 1

- Dyhované a laminátové steny okolitého kuchynského nábytku musia byť vybavené takým povrchom, ktorý dokáže odolať teplotám do 90 °C na vnútornej strane nábytku (kde je umiestnená rúra na pečenie) a teplotám do 70 °C u vzdialenejších kusov nábytku. Pokiaľ tieto dyhované a laminátové povrchy alebo lepiace fólie nie sú dostatočne žiaruvzdorné, môže dôjsť k deformácii alebo k spáleniu nábytku. V takýchto prípadoch na seba výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za vzniknutú škodu.
- Výrezové práce na nábytku vykonajte pred pripojením spotrebiča. Dbajte na to, aby ste odtiaľ odstránili prípadné piliny alebo spony, nakoľko by mohli mať negatívny vplyv na správnu funkčnosť častí rúry na pečenie.
- Zásuvka rúry na pečenie by sa mala nachádzať vo vyšrafovej oblasti **B** alebo na takom mieste, ktoré nebude negatívne ovplyvňovať montáž spotrebiča.
- Voľne stojací okolitý nábytok musí byť nainštalovaný na stenu pomocou uhlových konzolových uholníkov **C**. Vstavaný nábytok, do ktorého bude rúra zabudovaná, musí pri podlahe disponovať ventilačným otvorom. Ak bude rúra na pečenie zabudovaná pod varný panel, dbajte na pokyny v montážnom návode tohto varného panelu.

Vstavanie rúry do vysokej skrinky

- Plán 2

Rúra na pečenie môže byť nainštalovaná vo vysokej skrini. Pre zabezpečenie potrebnej ventilácie musí zostať 30 mm voľný priestor medzi spodnou a hornou policou, ďalej je tiež potrebné zachovať voľný priestor 20 mm medzi hornou policou a nosnou stenou. Pre ešte lepšie odvetranie sa medzi hornou a spodnou policou odporúča ponechať voľný priestor 590 mm. Pokiaľ chcete priestor prevzdušniť ešte viac, ako je odporúčané, môžete zväčšiť tento voľný priestor na 595 mm. Rúra na pečenie s vozíkom na pečenie musí byť nainštalovaná tak, aby bolo možné ľahko vytiahnuť plechy na pečenie.

Inštalácia rúry v rohu miestnosti

- Plán 3

Pri inštalácii spotrebiča do rohu kuchynského priestoru je nutné dodržiavať rozmery a vzdialenosti uvedené v pláne **[D]**. U rozmerov v pláne **[E]** sa pri inštalácii odporúča mať na mysli šírku spotrebiča a šírku rukoväti.

Inštalácia rúry do kuchynskej linky

- Plán 4

- Ak má spotrebič vystužené dvierka, musia byť demontované.
- Pri vstavaní rúry s vozíkom na pečenie je nutné pred montážou dvierka odmontovať. Dbajte na to, aby pripájací kábel nebol vedený cez ostré hrany spotrebiča a že sa nedostane do styku s akýmkoľvek horúcim povrchom. Uistite sa tiež, že kábel nie je zablokovaný dole pod rúrou na pečenie.
- Vycentrujte rúru na pečenie do kuchynskej linky a pevne ju priskrutkujte pomocou skrutiek (4x25), ktoré sú dodané spolu so spotrebičom.
- Ak bola kuchynská linka konštruovaná podľa poskytovaných rozmerov, bude nad hornou plochou rúry na pečenie malý voľný priestor. Nezakrývajte tento priestor drevenými lištami, slúži totiž k umožneniu

správnej ventilácie.

- Medzi spotrebičom a nábytkom kuchynskej linky musí byť dodržaná vzdialenosť aspoň 5 mm.

Demontáž

Odpojte spotrebič od elektrickej siete. Odskrutkujte skrutky, ktoré držia rúru k nábytku. Potom rúru málo nadvihnite a vytiahnite von z kuchynskej linky.

Uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa § 13, odst.5 zákona č. 22/97 Zb. Vás uisťujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 22/97 Zb a príslušných nariadení vlády.

Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotrebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domáci spotrebiče s. r. o.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku. Montáž a inštalácia spotrebiča, musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č.508/2009 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení. Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná doba 24 mesiacov odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- pri reklamácií je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný k inému než výrobcom stanovenému účelu, alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná doba 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, nakoľko spotrebiče sú určené výhradne pre použitie v domácnosti
- za vadu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná doba neplynie po dobu, po ktorú kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho vady, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna závada, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava alebo bude zistená závada nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

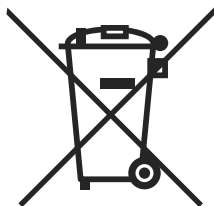
Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče, s.r.o. organizačná zložka Bratislava zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok, alebo na výrobku chýba
- údaje na záručnom liste, prípadne na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča
- výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN, alebo s návodom na obsluhu
- výrobok bol neodborne namontovaný, alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č.718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i na spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou
- závada na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov, alebo príslušenstva
- sa jedná o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.



Rozšířená záruka nad rámec zákona

Pri spotrebičoch (práčky, umývačky riadu) sériovo vybavených systémom „**AquaStop**“, je výrobcom poskytnutá záruka na škody vzniknuté nesprávnou funkciou tohto systému a to po celú dobu životnosti spotrebiča (toto sa nevzťahuje na vlastný aqua-stop). Ak vzniknú škody vedou spôsobené chybou systému „**Aqua Stop**“, poskytneme náhradu týchto škôd.



Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov.

Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate získať opäť cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberní odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.

Prehlásenie o hygienickej nezávadnosti výrobkov

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domácí spotřebiče s.r.o. a přicházejíce do styku s potravinami splňají požadavky o hygienickej nezávadnosti podľa zákona č. 258/2000 Zb., vyhlášky 38/2001 Zb. Toto prehlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

„Spotřebič nie je určený pre použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytne dohľad a alebo ich nepoučila o používaní spotrebiča.“

ZOZNAM SERVISNÝCH STREDISK

PSČ	Mesto	Adresa prevádzky	Servisné stredisko	Web	E-mail	Telefón 1	Telefón 2
085 01	Bardejov	Partizánska 14	Peter Špik		peter.spik@slovanet.sk	0544/746227	0905400019
811 07	Bratislava	Kazanská 56	Martin Ščasny servis domácich spotrebičov		gaggenau@orangenmail.sk	0918 996 988	
841 02	Bratislava	Tňová 38	TECHNO SERVIS BRATISLAVA s r. o.	www.technoservis.sk	technoservis@nextra.sk	02/64463643	0907778406
900 44	Tomašov	1 Mája 19	Viva elektroservis, s. r.o.	www.vivaservis.sk	servis@vivaservis.sk	02/45958855	0905722111
945 01	Komárno	Mesáchná 20	LASER Komárno spol. s r.o.	www.laser-ko.sk	servis@laser-ko.sk	035/7702868	0915222454
040 01	Košice	Komenského 14	Ing. Ľubor Kolesár Kubiš		kubis servis@mail.t-com.sk	055/6221477	0905894769
071 01	Michalovce	Ul.Obranov mieru 9	ELEKTROSERVIS VALTIM		valiska.lubomir@stonline.sk	056/6423290	0903855309
949 01	Nitra	Spojovacia 7	EXPRES servis Anna Elmanová		expressservis@naex.sk	037/6524597	0903524108
920 01	Priešťany	Žilinská 47	Domoss Technika a.s.	www.domoss.sk	servis@domoss.sk	033/7744810	033/7742417
058 01	Poprad	Továrenská ul.č.3	TATRACHLAD POPRAD s.r.o.	www.tatrachlad.sk	tatrachlad@tatrachlad.sk	052/7722023	0903906828
080 05	Prešov	Švábcka 669/5/7A	BARAN servis - Baran Ľuboš	www.baranservis.sk	baranservis@stonline.sk	051/7721439	0903904572
971 01	Prievidza	V.Clementisa 6	ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	www.peterpavlicek-elektroservis.sk	pavlicek.electroservis@stonline.sk	046/5485778	0905264822
979 01	Rimavská Sobota	Malohonická 2594	N.B.ELEKTROCENTRUM		nbelektrocentrum@stonline.sk	047/5811877	0905664258
034 72	Ružomberok	Liptovská Lužná 496	E servis elektro spotrebičov		elpra@speednet.sk	044/4396413	0905577817
911 08	Trenčín	Mateja Bela 37	Jozef Rožník	www.bshservis.sk	roznik@bshservis.sk		0903702458
960 01	Zvolen	Hviezdoslavová 34	STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS		stafexpress.zservis@mail.t-com.sk	045/5400798	0905259983
010 01	Žilina	Komenského 38	M-SERVIS Maroš Jarošlav	www.m-servis.sk	mservis@zoznam.sk	041/5640627	