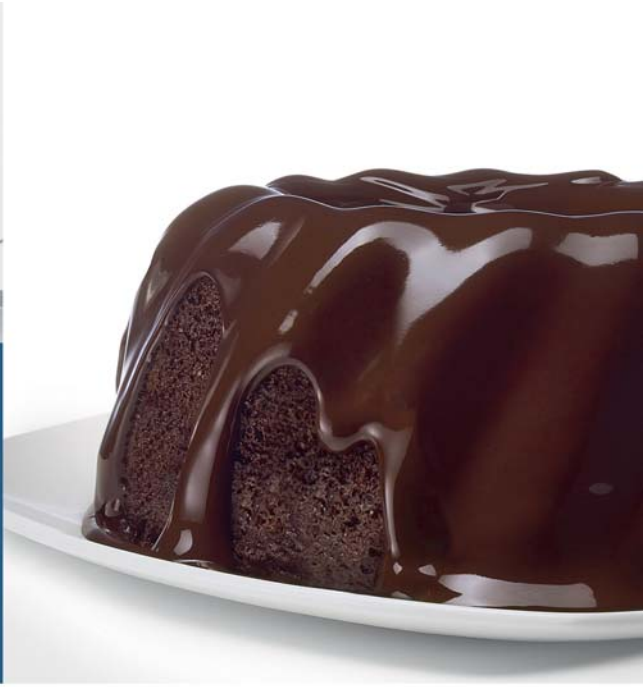


Kombinovaná pečicí trouba s přidanou párou

HRG635BS1

BOSCH

[cz] Návod k použití

4 242002 917115

Obsah

Použití podle určení 4

Důležitá bezpečnostní upozornění 5

Všeobecné pokyny 5
Pára 6

Příčiny poškození. 6

Všeobecné informace 6
Pára 7

Ochrana životního prostředí 7

Úspora energie 7
Ekologická likvidace spotřebiče 7

Seznámení se se spotřebičem 8

Ovládací panel 8
Ovládací prvky 8
Displej 9
Druhy programu 9
Druhy ohřevu. 9
Další informace 10
Funkce pečicího prostoru 11
Nádržka na vodu 11

Příslušenství. 11

Dodávané příslušenství 11
Vkládání příslušenství. 11
Zvláštní příslušenství 12

Před prvním použitím 13

Před prvním uvedením do provozu 13
První uvedení do provozu. 13
Čištění pečicího prostoru a příslušenství 14

Obsluha spotřebiče 14

Zapnutí a vypnutí spotřebiče 14
Spuštění programu 14
Nastavení druhu programu 15
Nastavení druhu ohřevu a teploty. 15
Rychlý ohřev 15

Časové funkce 16

Doba úpravy pokrmu. 16
Čas ukončení úpravy pokrmu 16
Nastavení budíku 17

Pára 18

Zvukové signály. 18
Pečení v páře – pečení s přidáváním páry. 18
Regenerační ohřev 18
Kynutí 19
Naplnění nádržky na vodu 19
Po každém provozu s párou 20

Dětská pojistka. 21

Aktivace a deaktivace. 21

Základní nastavení 21

Změna základních nastavení 21
Seznam základních nastavení. 21
Výpadek elektrického proudu. 22
Změna času 22

Režim Šabat 22

Spouštění režimu Šabat 22

Čisticí prostředky. 23

Vhodné čisticí prostředky 23
Plochy v pečicím prostoru 24
Udržování spotřebiče v čistotě 24

Funkce čištění. 25

Odvápnění 25

Závěsné rošty 26

Vysazení a nasazení závěsných roštů 26

Dvířka spotřebiče 27

Vysazení a nasazení dvířek spotřebiče 27
Demontáž krytu dvířek 27
Demontáž a montáž skel dvířek 28

Co dělat v případě poruchy? 29

Odstraňování poruch vlastními silami. 29
Maximální doba provozu. 30
Osvětlení pečicího prostoru. 30

Zákaznický servis. 31

Označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č.FD) 31

Pokrmy 31

Pokyny k nastavení. 31
Nastavení pokrmu pomocí funkce AutoPilot. 31

Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu. 32
Silikonové formy 32
Koláče a drobné pečivo 32
Chléb a housky 36
Pizza, quiche a pikantní koláče 39
Nákyp a suflé 40
Drůbež 41
Maso 43
Ryby 46
Zelenina a přílohy 48
Jogurt 49
Úspora energie s druhy ohřevu eco 49
Akrylamid v potravinách 51
Mírný ohřev 51
Sušení 52
Zavařování 53
Kynutí těsta pomocí druhu ohřevu kynutí 54
Rozmrazování 54
Regenerační ohřev 55
Udržování teploty 55
Zkušební pokrmy 56

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na:
www.bosch-home.com/cz

Použití podle určení

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

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

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

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

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

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

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

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

Příslušenství vždy správně vložte do trouby.
⟶ *"Příslušenství" na straně 11*

Důležitá bezpečnostní upozornění

Všeobecné pokyny

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

Varování – Nebezpečí popálení!
- Spotřebič se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte spotřebič pokaždé vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu ke spotřebiči.
- Příslušenství a nádoby jsou velmi horké. Horké příslušenství a nádoby vyndavejte z pečicího prostoru vždy chňapkou.
- Alkoholové výpary se mohou v horkém pečicím prostoru vznítit. Nikdy nepoužívejte k přípravě pokrmů velké množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče.

Varování – Nebezpečí opaření!
- Přístupné součásti jsou během provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Při otevření dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Páru nemusí být v závislosti na teplotě vidět. Při otevírání nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Z vody v horkém pečicím prostoru může vzniknout horká pára. Nikdy nelijte do horké trouby vodu.

Varování – Nebezpečí úrazu!
- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás sevřít. Nesahejte do prostoru závěsů.

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přívodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte zákaznický servis.
- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přívodních kabelů elektrických spotřebičů s horkými součástmi spotřebiče.
- Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte zákaznický servis.

Varování – Nebezpečí v důsledku magnetického pole!
V ovládacím panelu nebo ovládacích prvcích jsou vloženy permanentní magnety. Magnety mohou ovlivnit elektronické implantáty, např. kardiostimulátory nebo inzulinové dávkovače. Pokud nosíte elektronické implantáty, dodržujte minimální vzdálenost 10 cm od ovládacího panelu.

Pára

⚠Varování – Nebezpečí opaření!

- Voda v nádržce na vodu se může při dalším provozu spotřebiče silně zahřát. Po každém provozu spotřebiče s párou vyprázdněte nádržku na vodu.
- V pečicím prostoru vznikla horká pára. Během provozu spotřebiče s párou nesahejte do pečicího prostoru.
- Při vyjímání příslušenství může vystříknout horká tekutina. Horké příslušenství vyjímejte opatrně vždy chňapkou.

⚠Varování – Nebezpečí úrazu a požáru!

Hořlavé tekutiny se mohou v horkém pečicím prostoru vznítit (nebezpečí výbuchu). Do nádržky na vodu nenalévejte hořlavé tekutiny (např. alkoholické nápoje). Do nádržky na vodu naplňujte výhradně vodu nebo námi doporučený roztok s odstraňovačem vodního kamene.

Příčiny poškození

Všeobecné informace

Pozor!

- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nestavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již nesouhlasí a poškozuje se smalt.
- Alobal: Alobal nesmí v pečicím prostoru přijít do kontaktu s dveřním sklem. Na dveřním skle by mohlo dojít ke změnám barvy.
- Voda v horkém pečicím prostoru: Nikdy nelijte do horkého pečicího prostoru vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Vlhkost v pečicím prostoru: Dlouhodobé působení vlhkosti v pečicím prostoru může vést ke korozi. Po použití nechte pečicí prostor vyschnout. Neuchovávejte vlhké potraviny delší dobu v uzavřeném prostoru. Neskladujte pokrmy v pečicím prostoru.
- Ochlazení s otevřenými dvířky spotřebiče: Po skončení provozu s vysokými teplotami nechte pečicí prostor ochladit s uzavřenými dvířky. Nesvírejte nic do dvířek spotřebiče. I když necháte dvířka jen pootevřená, můžete dojít k poškození sousedních částí nábytku. Pouze v případě provozu s velkou vlhkostí nechte vyschnout pečicí prostor s otevřenými dvířky.
- Šťáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče neklaďte na plech příliš hustě. Šťáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.
- Silně znečištěné těsnění: Pokud je těsnění silně znečištěné, nebudou dvířka spotřebiče během provozu správně zavřená. Může dojít k poškození sousedícího nábytku. Těsnění vždy udržujte v čistotě.
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěšte. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Vkládání příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat skleněnou tabuli. Příslušenství vždy vkládejte do pečicího prostoru až nadoraz.
- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani nedržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

Pára

Pozor!

- Formy na pečení: Nádoby musí být odolné vůči vysokým teplotám a páře. Silikonové formy na pečení nejsou vhodné pro kombinovaný režim s párou.
- Nádoby se známkami koroze: Nepoužívejte nádoby se známkami koroze. I ty nejmenší skvrny mohou v pečicím prostoru způsobit korozi.
- Odkapávající tekutina: Při vaření v páře ve varné nádobě s otvory pod ni zasuňte vždy plech na pečení, univerzální vysoký plech nebo varnou nádobu bez otvorů. Odkapávající tekutina se zachytí.
- Horká voda v nádržce na vodu: Horká voda může poškodit čerpadlo. Do nádržky na vodu naplňujte výhradně studenou vodu.
- Nebezpečí poškození smaltu: Nespouštějte provoz, pokud je na dně pečicího prostoru voda. Před spuštěním provozu vytřete vodu na dně pečicího prostoru.
- Roztok s odstraňovačem vodního kamene: Roztok s odstraňovačem vodního kamene se nesmí dostat na ovládací panel ani na jiné choulostivé povrchy. Došlo by k poškození povrchů. Pokud by se to přesto stalo, roztok s odstraňovačem vodního kamene ihned odstraňte vodou.
- Čištění nádržky na vodu: Nádržku na vodu nečistěte v myčce. Nádržka by se mohla poškodit. Nádržku na vodu čistěte měkkým hadříkem a běžným mycím prostředkem.

Ochrana životního prostředí

Váš nový spotřebič je mimořádně energeticky úsporný. Zde najdete tipy, jak můžete při používání spotřebiče ušetřit ještě více energie a jak správně spotřebič zlikvidovat.

Úspora energie

- Spotřebič předehřívejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.
- Dvířka spotřebiče otevírejte během provozu co možná nejméně.
- Více koláčů pečte nejlépe po sobě. Pečicí trouba je ještě teplá. Zkracuje se tak doba pečení druhého koláče. Můžete také vložit do trouby 2 truhlíkové formy vedle sebe.
- Při delší době pečení můžete spotřebič vypnout 10 minut před skončením doby pečení a využít k dopečení zbytkové teplo.

Ekologická likvidace spotřebiče

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

Seznámení se se spotřebičem

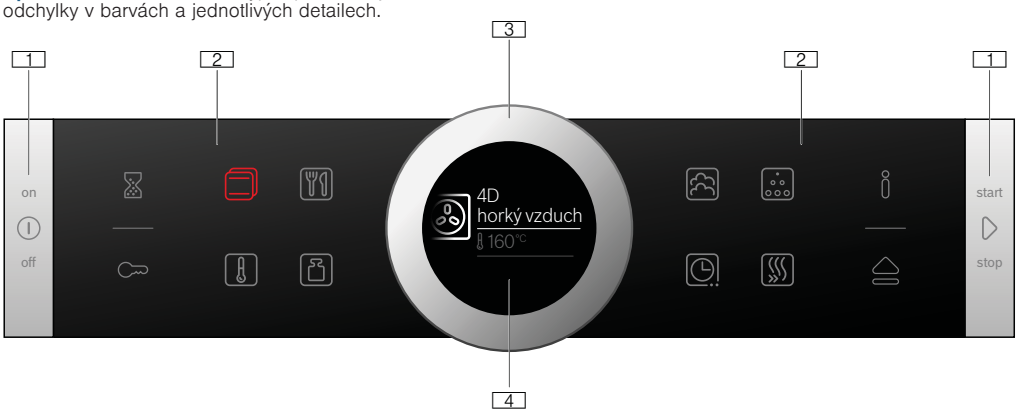
V této kapitole jsou popsány různé ukazatele a ovládací prvky. Dále se seznámíte s různými funkcemi vašeho spotřebiče.

Upozornění: V závislosti na typu spotřebiče jsou možné odchylky v barvách a jednotlivých detailech.

Ovládací panel

Nad ovládacím panelem můžete pomocí tlačítek, dotykových polí a otočného voliče nastavit různé funkce vašeho spotřebiče. Na displeji se zobrazují aktuální nastavení.

Náhled zobrazuje ovládací panel na zapnutém spotřebiči se zapnutým druhem ohřevu.



1 **Tlačítka**
Tlačítka nalevo a napravo od ovládacího panelu lze stisknout. Stiskem tlačítka proveďte požadovanou činnost.
U spotřebičů, které nemají přední část z ušlechtilé oceli, nelze stisknout tlačítka dotykových polí.

2 **Dotyková pole**
Pod dotykovými poli se nacházejí snímače. Klepnutím na příslušný symbol zvolte funkci.

3 **Otočný volič**
Otočný volič je umístěn tak, aby se bez omezení mohl otáčet doleva nebo doprava. Lehce ho stiskněte a prstem jím otáčejte v požadovaném směru.

4 **Displej**
Na displeji můžete sledovat hodnoty nastavení, možnosti voleb nebo také nápovědné texty.

Ovládací prvky

Jednotlivé ovládací prvky jsou přizpůsobeny různým funkcím vašeho spotřebiče. Svůj spotřebič můžete jednoduše a pohodlně nastavovat.

Tlačítka a dotyková pole

Na tomto místě je krátce vysvětlen význam různých tlačítek a dotykových polí.

Symbol		Význam
Tlačítka		
⏻	on (zapnuto)/off (vypnuto)	Zapnutí a vypnutí spotřebiče
▷	start/stop	Spustit provoz a přidržet nebo dlouhým stiskem (cca 3 s) přerušit

Dotyková pole vnější		
	Budík	Zvolit budík
	Dětská pojistka	Aktivace a deaktivace dětské pojistky dlouhým stiskem (cca 4 s)
	Informace	Zobrazení pokynů Dlouhým stiskem (cca 3 s) **spusťte** základní nastavení.
	Otevření ovládacího panelu	Naplnění nebo vyprázdnění nádržky na vodu
Dotyková pole vnitřní		
	Druhy ohřevu	Zvolte druh **programu**
	Teplota	Zvolte teplotu pro **pečicí** prostor
	AutoPilot	Volba druhu **programu** Pokrmy pomocí pečicích programů
	Hmotnost	Volba hmotnosti u druhu **programu** Pokrmy
	Pára	Zvolení druhu **programu** pára s přidáváním páry
	Časové funkce	Volba časových funkcí
	Odvápnění	Zvolení druhu **programu** čisticí funkce
	Rychlý ohřev	Spusťte nebo přerušte rychlý ohřev pro **pečicí** prostor

Dotykové pole, jehož hodnotu můžete na displeji změnit, nebo je zobrazena v popředí, svítí červeně.

Otočný volič

Otočným voličem změníte hodnoty nastavení, které jsou zobrazeny na displeji.

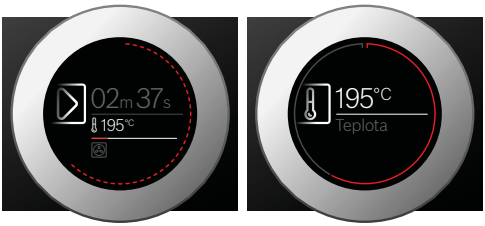
Ve většině nabídek, např. **nabídka** teploty, musíte po dosažení minimální nebo maximální hodnoty otáčet otočným voličem zpátky. U druhů ohřevu **například** se po posledním bodě znovu zobrazí první.

Displej

Displej je uspořádán tak, aby všechny údaje mohly být pohodlně sledovány v každé situaci.

Hodnota, kterou můžete změnit, je zvýrazněna. Písmo je bílé, podtržené bílou čárou. Hodnota na pozadí je zobrazena šedě.

Zvýraznění	Zvýrazněnou hodnotu lze změnit přímo, aniž by napřed musela být zvolena. Po spuštění provozu je vždy zvýrazněna teplota a stupeň. Bílá linie je současně linií ohřevu a vyplňuje se červeně.
Zvětšení	Jakmile pomocí otočného voliče změníte zvýrazněnou hodnotu, zobrazí se zvětšená pouze tato hodnota.



Prstenec

Na vnějším okraji displeje se nachází prstenec.

Pokud měníte hodnotu, prstenec indikuje, v které části menu se nacházíte. V závislosti na oblasti nastavení a délce menu je prstenec buď spojitý, nebo rozdělen do segmentů.

Během provozu se prstenec v sekundovém taktu vyplňuje červeně. Po každé celé minutě se segmenty vyplňují opět zpředu. Během doby provozu zmizí každou sekundu jeden segment.

Ukazatel teploty

Po spuštění provozu se na displeji graficky zobrazí aktuální teplota v **troubě**.

Linie ohřevu	Bílá linie pod teplotou se zleva doprava vyplňuje červeně tím více, čím více se **pečicí prostor** zahřívá. Při předehřívání je dosaženo optimálního okamžiku k vložení pokrmu, jakmile je celá linie vyplněna červeně. U nastavovacích stupňů, např. na stupni grilování, je linie ohřevu ihned vyplněna červeně.
Ukazatel zbytkového tepla	Když je spotřebič vypnutý, indikuje prstenec zbytkové teplo **v pečicím** prostoru. Čím menší je zbytkové teplo, tím tmavší je prstenec, až **případně** zcela zmizí.

Upozornění: Na základě teplotní setrvačnosti se zobrazená teplota může mírně lišit od skutečné teploty v troubě.

Druhy programu

Spotřebič má k dispozici různé druhy **programu**, které vám usnadňují provoz spotřebiče.

Přesný popis najdete v příslušné kapitole.

Druh programu	Použit
Druhy ohřevu ⟶ *"Obsluha spotřebiče" na straně 14*	Pro optimální přípravu pokrmů jsou k dispozici různé jemně nastavené druhy **programu.**
AutoPilot ⟶ *"Pokrmy" na straně 31*	Pro velké množství pokrmů jsou vhodné hodnoty nastavení již naprogramované.
Pára ⟶ *"Pára" na straně 18*	Pro optimální přípravu pokrmů jsou k dispozici různé, přesně přizpůsobené druhy **programu** s párou.
Čištění ⟶ *"Čisticí funkce" na straně 25*	Čisticí funkce odvápnění vám usnadní čištění spotřebiče.

Druhy ohřevů

Abyste vždy našli správný druh ohřevu pro příslušný pokrm, vysvětlíme vám nyní rozdíly a oblasti použití.

Symboly jednotlivých druhů ohřevu napomáhají zapamatování.

Při velmi vysokých teplotách spotřebič po delší době poněkud sníží teplotu.

Druh ohřevu		Teplota	Použití
	4D horký vzduch *	30–275 °C	Pro pečení koláčů a masa na jedné nebo více úrovních. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě.
	Horní/dolní ohřev *	30-300 °C	Pro tradiční pečení koláčů a masa na jedné úrovni. Obzvláště vhodný pro koláče se šťavnatou horní vrstvou. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola.

	Horký vzduch Eco	30–275 °C	Pro energeticky optimalizované pečení vybraných pokrmů na jedné úrovni bez předehřátí. Ventilátor energeticky optimalizovaným způsobem rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně rovnoměrně v prostoru trouby.
	Horní/dolní ohřev Eco	30–300 °C	Pro energeticky optimalizované pečení vybraných pokrmů. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola.
	Gril s cirkulací vzduchu *	30–300 °C	Pro pečení drůbeže, celých ryb a větších kusů masa. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu.
	Velkoplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	Pro grilování nízkých grilovaných pokrmů, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.
	Maloplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	Pro grilování malých množství, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání. Ohřívá se střední plocha pod grilovacím topným tělesem.
	Stupeň Pizza	30–275 °C	Pro přípravu pizzy a pokrmů, které vyžadují velké teplo zdola. Hřeje dolní topné těleso a kruhové topné těleso na zadní stěně.
	Mírný ohřev	70–120 °C	Pro šetrné a pomalé pečení opečených jemných kousků masa v nepřiklopené nádobě. Teplo sálá při nízké teplotě stejnoměrně shora i zdola.
	Dolní ohřev	30–250 °C	Pro vaření ve vodní lázni a pro dopékání. Teplo sálá zdola.
	Rozmrazování	30–60 °C	Pro šetrné rozmrazování zmražených pokrmů.
	Udržování teploty *	60–100 °C	Pro udržování teploty hotových pokrmů.
	Předehřívání nádobí	30–70 °C	Pro ohřívání nádobí.
	Regenerační ohřev	80–180 °C	Pro pokrmy na talíři a pečivo. Šetrné ohřívání hotových pokrmů. Díky páře se pokrmy nevysušují.
	Kynutí	30–50 °C	Pro kynuté a kváskové těsto. Těsto kyne výrazně rychleji než při pokojové teplotě. Povrch těsta se nevysušuje.
	Sušení	150 °C	Po každém provozu s párou **pečicí** prostor vysušte, aby v něm nezůstala žádná **vlhká místa**.

* U tohoto druhu ohřevu je možné přidávání páry (provoz jen s naplněnou nádržkou na vodu).

Navržené hodnoty

Ke každému druhu provozu uvádí spotřebič navrženou teplotu nebo stupeň. Můžete je převzít nebo změnit v příslušném rozsahu.

Další informace

Ve většině případů spotřebič poskytuje pokyny a další informace k právě prováděné činnosti.

Klepněte na pole ℹ. Pokyn se na několik sekund zobrazí na displeji. V případě delších pokynů můžete otočným voličem listovat až na konec.

Některé pokyny se zobrazují automaticky, např. potvrzení, výzva nebo varování.

Funkce pečicího prostoru

Funkce v pečicím prostoru usnadňují provoz spotřebiče. Pečicí prostor je např. celý osvětlený a chladicí ventilátor chrání spotřebič před přehřátím.

Otevření dvířek spotřebiče

Pokud během provozu otevřete dvířka spotřebiče, provoz se pozastaví. Po zavření dvířek pokračuje dál.

Osvětlení pečicího prostoru

Otevřete-li dvířka spotřebiče, zapne se osvětlení pečicího prostoru. Pokud zůstanou dvířka otevřená déle než cca 15 minut, osvětlení se zase vypne.

U většiny druhů programu se osvětlení pečicího prostoru zapne při spuštění programu. Při ukončení programu se vypne.

Upozornění: V základních nastaveních můžete nastavit, aby se osvětlení při programu nezapínalo. ⟶ *"Základní nastavení" na straně 21*

Ventilátor

Ventilátor se zapíná a vypíná podle potřeby. Teplý vzduch uniká dvířky.

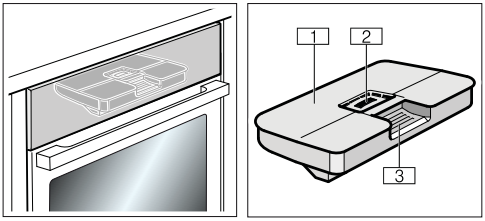
Pozor!
Nezakrývejte ventilační štěrbiny. Jinak se spotřebič bude přehřívat.

Aby po skončení programu pečicí prostor rychleji vychladl, běží ještě určitou dobu chladicí ventilátor.

Upozornění: Dobu doběhu chladicího ventilátoru můžete změnit v základních nastaveních. ⟶ *"Základní nastavení" na straně 21*

Nádržka na vodu

Spotřebič je vybavený nádržkou na vodu. Nádržka na vodu se nachází za ovládacím panelem. Pro provoz s párou naplňte nádržku vodou. ⟶ *"Pára" na straně 18*



1 Víčko nádržky
2 Otvor pro plnění
3 Držadlo pro vyjmutí a vložení nádržky na vodu

Příslušenství

K vašemu spotřebiči patří různé příslušenství. Získáte zde přehled o dodávaném příslušenství a jeho správném využití.

Dodávané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven následujícím příslušenstvím:

	Rošt Pro nádoby, koláčové a zapékací formy. Pro pečeně a grilované pokrmy.
	Univerzální vysoký plech Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete na roštu.
	Plech na pečení Pro koláče na plechu a drobné pečivo.

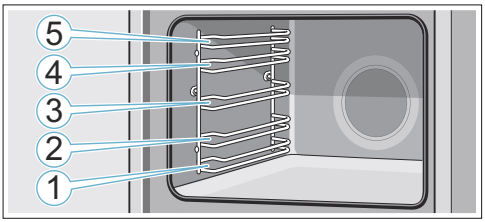
Používejte pouze originální příslušenství. Je speciálně přizpůsobeno vašemu spotřebiči.

Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně.

Upozornění: Když se příslušenství zahřeje, může se deformovat. Na funkci to nemá ale žádný vliv. Po vychladnutí deformace zmizí.

Vkládání příslušenství

Pečicí prostor má pět úrovní vkládání. Výšky vkládání jsou očíslovány zdola nahoru.



Příslušenství zasouvejte vždy mezi obě vodicí drážky příslušné dané úrovně.

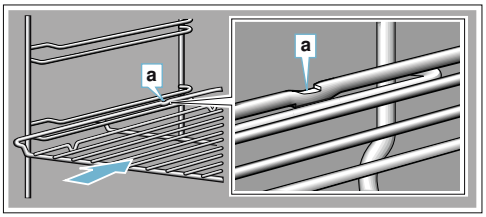
Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, aniž by se překlopilo.

Upozornění

- Dbejte na to, abyste příslušenství do trouby vkládali vždy správně.
- Vkládejte příslušenství vždy do trouby tak, aby se nedotýkalo dvířek spotřebiče.

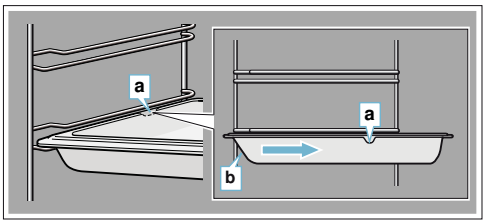
Funkce zajištění

Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, pak **zacvakne**. Tato funkce zabraňuje **převrhnutí** příslušenství při vy**tahování**. Aby tato ochrana proti **převrhnutí** fungovala, musí být příslušenství **vložené** do trouby správně.
Při **vkládání** roštu dbejte na to, aby byl výstupek **a** vzadu a směřoval dolů. Otevřená strana musí být u dvířek spotřebiče a zakřivená část musí směřovat dolů ⌣.



Při zasouvání plechů dbejte na to, aby byl výstupek **a** vzadu a směřoval dolů. Zkosená strana příslušenství **b** musí být vpředu u dvířek spotřebiče.

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech

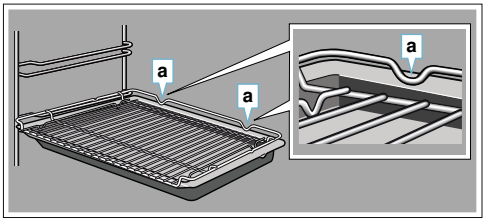


Kombinování příslušenství

Rošt můžete **vkládat** do trouby současně s univerzálním vysokým plechem, aby se do něj zachytila odkapávající tekutina.

Při vkládání roštu dbejte na to, aby byly oba výstupky **a** na zadním okraji. Při **vkládání** univerzálního vysokého plechu musí být rošt nad horní vodicí **drážkou** příslušné **úrovně vkládání**.

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství můžete zakoupit u zákaznického servisu **nebo** ve specializovaných prodejnách. Rozsáhlou nabídku k vašemu spotřebiči naleznete v našich prospektech.

Nabídka a možnost objednání se v jednotlivých zemích liší. Nahlédněte do prodejních podkladů.

Při nákupu uveďte přesné objednací číslo zvláštního příslušenství.

Upozornění: Každé zvláštní příslušenství se nehodí pro každý spotřebič. Při nákupu uveďte prosím vždy přesné označení **produktu** (č. E.) svého spotřebiče.
→ *"Zákaznický servis" na straně 31*

Zvláštní příslušenství	Objednací číslo
Rošt Pro nádoby, koláčové a zapékací formy a pro pečeně a grilované pokrmy.	HEZ634000
Univerzální vysoký plech Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete přímo na roštu.	HEZ632070
Plech na pečení Pro koláče na plechu a drobné pečivo.	HEZ631070
Vkládací rošt Pro maso, drůbež a ryby. Pro vložení do univerzálního vysokého plechu kvůli zachycení odkapávajícího tuku a šťávy z masa.	HEZ324000
Univerzální vysoký plech s nepřilnavou vrstvou Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Pečivo a pečeně se k univerzálnímu vysokému plechu nepřichytí.	HEZ632010
Plech na pečení, s nepřilnavou vrstvou Pro koláče na plechu a drobné pečivo. Pečivo se k pečicímu plechu nepřichytí.	HEZ631010
Profesionální vysoký plech Pro přípravu velkého množství **pokrmů**.	HEZ633070
Poklice pro profesionální vysoký plech Díky poklici se z profesionálního vysokého plechu stává profesionální **nádoba na pečení.**	HEZ633001
Plech na pizzu Pro pizzu a velké kulaté koláče.	HEZ617000
Grilovací plech Pro grilování místo roštu nebo k zachycení odkapávajícího tuku. Používejte pouze na univerzálním vysokém plechu.	HEZ625071
Pečicí kámen pro pečení chleba Pro domácí chléb, housky a pizzu, které mají mít křupavý spodek. Pečicí kámen musí být předehřátý na doporučenou teplotu.	HEZ327000

Skleněný pekáč (5,1 l) Na dušené pokrmy a nákypy. Obzvláště vhodný pro druh programu „pokrmy“.	HEZ915001
Skleněná mísa Pro velké pečeně, šťavnaté koláče a nákypy.	HEZ864000
Skleněný plech Pro nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.	HEZ636000
Výsuvný systém jednoduchý Díky teleskopickým výsuvům ve výšce 2 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.	HEZ638100
Výsuvný systém 2-násobný Díky teleskopickým výsuvům ve výšce 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.	HEZ638200
Výsuvný systém 3-násobný Díky teleskopickým výsuvům ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.	HEZ638300
Dekorační lišty Pro zakrytí dna přihrádky ve skříňce a spodní desky spotřebiče.	HEZ660060

Před prvním použitím

Než budete moci využívat Váš nový spotřebič, musíte provést potřebná nastavení. Vyčistěte pečicí prostor a příslušenství.

Před prvním uvedením do provozu

Před prvním uvedením do provozu se informujte u svých vodáren na tvrdost vody v potrubí.

Aby vás spotřebič mohl spolehlivě upozornit na potřebné odvápnění, musíte správně nastavit tvrdost vody.

Pozor!
Nebezpečí poškození spotřebiče při použití nevhodných kapalin.
Nepoužívejte destilovanou vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahem chloridů (> 40 mg/l) a jiné kapaliny.
Používejte výhradně čerstvou studenou vodu z vodovodu, změkčenou vodu nebo minerální vodu bez oxidu uhličitého.

Upozornění
- Pokud máte silně vápenatou vodu, doporučujeme používat změkčenou vodu.
- Pokud používáte výhradně změkčenou vodu, můžete v tomto případě nastavit tvrdost vody na „změkčená“.
- Pokud používáte minerální vodu, nastavte tvrdost vody na „4 velmi tvrdá“.
- Pokud používáte minerální vodu, pak pouze minerální vodu bez oxidu uhličitého.

Tvrdost vody	Nastavení
0	00 změkčená
1 (až 1,3 mmol/l)	01 měkká
2 (1,3–2,5 mmol/l)	02 střední
3 (2,5–3,8 mmol/l)	03 tvrdá
4 (více než 3,8 mmol/l)	04 velmi tvrdá

První uvedení do provozu

Po připojení k elektrické síti nebo po výpadku proudu se na displeji zobrazí nastavení pro první uvedení do provozu. Může trvat několik sekund, než se výzva zobrazí.

Upozornění: Tato nastavení můžete v základních nastaveních kdykoliv změnit. ⟶ *"Základní nastavení" na straně 21*

Nastavení jazyka

1. Otočným voličem nastavte požadovaný jazyk.
2. Nastavení potvrďte klepnutím na políčko ⏲. Zobrazí se další nastavení.

Nastavení času

1. Otočným voličem nastavte čas.
2. Nastavení potvrďte klepnutím na políčko ⏲.
   Zobrazí se další nastavení.

Nastavení tvrdosti vody

1. Otočným voličem nastavte tvrdost vody.
2. Nastavení potvrďte klepnutím na políčko ⏲.

Na displeji se zobrazí upozornění, že bylo dokončeno první uvedení do provozu. Zobrazí se aktuální čas. Pokud spotřebič nepotřebujete, vypněte ho tlačítkem on/off ⏻.

Čištění pečicího prostoru a příslušenství

Než poprvé začnete ve spotřebiči připravovat pokrm, vyčistěte pečicí prostor a příslušenství.

Čištění pečicího prostoru

Aby se odstranil pach novoty, rozehřejte uzavřený a prázdný pečicí prostor.

1. Vyjměte z pečicího prostoru příslušenství.
2. Odstraňte z pečicího prostoru zbytky obalů, např. polystyrenové kuličky.
3. Před zahřátím měkkou a vlhkou utěrkou otřete hladké plochy v pečicím prostoru.
4. Zapněte spotřebič tlačítkem on/off ⏻.
5. Naplňte nádržku na vodu.
6. Nastavte uvedený druh ohřevu, teplotu a přidávání páry a spusťte provoz.

Nastavení	
Druh ohřevu	Horní/dolní ohřev ▭ s přidáním páry stupně 01 (nízký)
Teplota	240 °C
Doba trvání	1 hodina

7. Dokud spotřebič hřeje, v kuchyni větrejte.
8. Po uplynutí uvedené doby spotřebič vypněte tlačítkem on/off ⏻.
9. Počkejte, dokud pečicí prostor nevychladne.
10. Vyčistěte hladké plochy mycím roztokem a hadrem.
11. Vylijte nádržku na vodu a osušte pečicí prostor.

Čištění příslušenství

Příslušenství důkladně vyčistěte mycím roztokem a hadrem nebo měkkým kartáčkem.

Obsluha spotřebiče

S ovládacími prvky a jejich funkcí jste se už seznámili. Nyní Vám vysvětlíme, jak spotřebič nastavit. Dozvíte se, co se stane po zapnutí a vypnutí spotřebiče a jak nastavit druhy programů.

Zapnutí a vypnutí spotřebiče

Abyste mohli nastavit spotřebič, musíte ho zapnout.

Upozornění: Dětskou pojistku a budík lze nastavit i při vypnutém spotřebiči. Určité ukazatele a upozornění na displeji, např. ukazatel zbytkového tepla v troubě, zůstanou zobrazené i při vypnutém spotřebiči.

Pokud spotřebič nepotřebujete, vypněte jej. Není-li delší dobu provedeno žádné nastavení, spotřebič se automaticky vypne.

Zapnutí spotřebiče

Tlačítkem on/off (zapnuto/vypnuto) ⏻ zapněte spotřebič.

Všechna dotyková pole se rozsvítí červeně. Na displeji se objeví logo Bosch a poté menu druhů programů.

Upozornění: V základních nastaveních můžete určit, který druh provozu se má zobrazovat. ⟶ *"Základní nastavení" na straně 21*

Vypnutí spotřebiče

Tlačítkem on/off (zapnuto/vypnuto) ⏻ vypněte spotřebič.

Případná probíhající funkce se ukončí.

Na displeji se zobrazí čas nebo příp. ukazatel zbytkového tepla.

Upozornění: V základních nastaveních můžete nastavit, zda se na vypnutém spotřebiči má zobrazovat čas.
⟶ *"Základní nastavení" na straně 21*

Spuštění programu

Každý program musí být spuštěn tlačítkem start/stop ▷.

Po spuštění se na displeji kromě nastavení objeví ukazatel času. Kromě toho se objeví prstenec a linie ohřevu.

Zastavení programu

Tlačítkem start/stop ▷ můžete zastavit a znovu spustit program.

Držíte-li tlačítko start/stop ▷ stisknuté po dobu cca 3 sekund, program se zcela přeruší a všechna nastavení se vrátí na výchozí hodnotu.

Upozornění: Po přerušení nebo pozastavení programu může dál běžet chladicí ventilátor.

Nastavení druhu programu

Po zapnutí spotřebiče se zobrazí nastavený navrhovaný druh programu. Toto nastavení můžete hned spustit tlačítkem start/stop ▷.

Pokud chcete nastavit jiný druh programu, přesný popis najdete v příslušné kapitole.

V zásadě platí:

1. Klepněte na příslušné pole. Symbol svítí červeně.
2. Otočným voličem změňte zvýrazněnou volbu.
3. Pokud je to nutné, proveďte další nastavení. Klepněte na příslušné pole a otočným voličem změňte hodnotu.
4. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič.

Spotřebič se spustí.

Nastavení druhu ohřevu a teploty

Není-li zvolený druh ohřevu, klepněte na políčko. Symbol svítí červeně. Na displeji se zobrazí výběr druhů ohřevu s navrženou teplotou.

Příklad na obrázku: horký vzduch eco při teplotě 195 °C.

1. Otočným voličem nastavte druh ohřevu.

2. Klepněte na políčko.
   Na displeji je bíle zvýrazněná teplota.
3. Otočným voličem nastavte teplotu.

4. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič.
   Čas na displeji ukazuje, jak dlouho již program běží.

Spotřebič začne hřát.

Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič tlačítkem on/off ⏻.

Upozornění: Na spotřebiči můžete rovněž nastavit dobu úpravy pokrmu a čas ukončení programu.
→ *"Časové funkce" na straně 16*

Změna druhu ohřevu a teploty

Po spuštění je vždy zvýrazněna teplota. Pomocí otočného voliče lze teplotu přímo změnit a uložit.

Pro změnu druhu ohřevu nejprve tlačítkem start/stop ▷ přerušte provoz a klepněte na pole. Objeví se první druh ohřevu s příslušnou navrženou teplotou. Otočným voličem změňte druh ohřevu.

Upozornění: Změníte-li druh ohřevu, vrátí se na původní hodnotu i ostatní nastavení.

Rychlý ohřev

S rychlým ohřevem můžete u některých druhů ohřevu zkrátit jeho dobu.

Vhodnými druhy ohřevu pro rychlý ohřev jsou:

- 4D horký vzduch
- horní/dolní ohřev

Abyste dosáhli rovnoměrného výsledku pečení, vložte pokrm do trouby až po skončení rychlého ohřevu.

Nastavení

Dbejte na vhodný druh ohřevu a nastavenou teplotu, nejméně na 100 °C. Jinak nelze rychlý ohřev aktivovat.

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.
2. Klepněte na pole.

Symbol svítí červeně. Na displeji se zobrazí pokyn k potvrzení.

Jakmile rychlý ohřev skončí, zazní zvukový signál a na displeji se objeví upozornění. Symbol již nesvítí. Vložte pokrm do trouby.

Upozornění: Časová funkce Doba úpravy pokrmu se spustí současně s rychlým ohřevem. Dobu úpravy nastavte teprve v okamžiku, kdy rychlý ohřev skončí.

Přerušení rychlého ohřevu

Pro přerušení rychlého ohřevu klepněte znovu na pole. Symbol již nesvítí.

Časové funkce

Spotřebič má různé časové funkce.

Časová funkce	Použití
Doba (trvání) úpravy pokrmu	Po uplynutí nastavené doby spotřebič automaticky ukončí **program**.
Čas ukončení (Konec)	Zadejte dobu **úpravy** a požadovaný čas **ukončení**. Spotřebič se automaticky spustí, aby se ohřev ukončil v požadovanou dobu.
Budík	Budík funguje jako **časovač**. Běží nezávisle na **programu** a jiných časových funkcích. Po uplynutí nastaveného času se spotřebič automaticky nezapne nebo nevypne.

Dobu **úpravy** a **čas ukončení** můžete po nastavení programu vyvolat pomocí pole. Budík má vlastní pole a lze jej kdykoli nastavit.

Po uplynutí doby **úpravy pokrmu** nebo času budíku zazní **zvukový** signál. Signál můžete předčasně ukončit klepnutím na pole.
Upozornění: Dobu **délky** signálu můžete změnit v základních nastaveních. ⟶ *"Základní nastavení" na straně 21*

Doba úpravy pokrmu

Na spotřebiči můžete nastavit dobu tepelné úpravy pokrmu. Doba tepelné úpravy tak nebude neúmyslně překročena a pro ukončení **programu** nemusíte přerušovat jinou práci.

Nastavení

Podle toho, jakým směrem otočný volič nejprve otočíte, začne doba trvání navrženou hodnotou: doleva 10 minut, doprava 30 minut.

Do 1 hodiny lze dobu **úpravy pokrmu** nastavit v minutových **intervalech**, potom v pětiminutových **intervalech**.

Maximálně lze nastavit 23 hodin a 59 minut.

Příklad na obrázku: doba **úpravy** 45 minut.

1. Nastavte druh **ohřevu** a teplotu nebo stupeň.
2. Před spuštěním klepněte na políčko.
   Na displeji je bíle zvýrazněná doba **úpravy pokrmu**.
3. Otočným voličem nastavte dobu **úpravy pokrmu**.

Za několik sekund se hodnota uloží. **Pokud ne**, klepněte **dvakrát** na **symbol**. Na displeji je **tento symbol** pod druhem **progamu** a teplotou nebo stupněm doba **úpravy pokrmu**.

4. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič.
   Na displeji se zobrazuje zbývající doba.

Spotřebič začne hřát.

Jakmile doba **úpravy pokrmu** uplyne, zazní signál. Spotřebič přestane hřát. Na displeji je zobrazená doba **úpravy** 00 m 00 s.

Pomocí políčka můžete znovu nastavit dobu **úpravy pokrmu** nebo tlačítkem start/stop ▷ pokračovat v **programu** bez doby trvání.

Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič tlačítkem on/off ⏻.

Změna a přerušení doby úpravy pokrmu

Pokud chcete změnit dobu **úpravy pokrmu**, klepněte na pole. Doba **úpravy** je zvýrazněna bíle a můžete ji kdykoliv změnit pomocí otočného voliče. Změnu převezměte pomocí pole.

Chcete-li zrušit dobu trvání, nastavte ji znovu na nulovou hodnotu. Po převzetí změny můžete pokračovat v provozu tlačítkem start/stop ▷ bez doby trvání.

Čas ukončení úpravy pokrmu

Čas ukončení **úpravy pokrmu** můžete posunout. Můžete např. ráno vložit pokrm do trouby a nastavit, aby byl hotový v poledne.

Upozornění

- Dbejte na to, aby potraviny nebyly v troubě příliš dlouho a nezkazily se.
- **Čas ukončení** již nenastavujte, pokud byl **program zahájen**. Výsledek **pečení** by již neodpovídal.

Nastavení

Konec doby **úpravy pokrmu** lze posunout maximálně o 23 hodin a 59 minut.

Příklad na obrázku: Nastavená doba trvání je 45 minut a pokrm má být hotový ve 12:00 h.

1. Nastavte druh **ohřevu** a teplotu nebo stupeň.
2. Nastavte dobu **úpravy pokrmu**.

3. Před spuštěním znovu jednou klepněte na políčko ⏲.
   Na displeji je **čas ukončení** zvýrazněn bíle.
4. Otočným voličem posuňte **čas ukončení** na pozdější dobu.

Za několik sekund se hodnota uloží nebo znovu klepněte na políčko ⏲. Na displeji je **čas ukončení úpravu pokrmu** pod druhem programu a teplotou nebo stupněm.

5. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič.
   Na displeji je zobrazený čas, kdy se spotřebič spustí.

Spotřebič je ve vyčkávacím režimu. Když se spotřebič spustí, odměřuje se na displeji doba **úpravy**.

Jakmile doba **úpravy pokrmu** uplyne, zazní signál. Spotřebič přestane hřát. Na displeji je zobrazená doba trvání 00 m 00 s.

Pomocí políčka ⏲ můžete znovu nastavit dobu **úpravy** nebo tlačítkem start/stop ▷ **můžete** pokračovat v **programu** bez **nastavení** doby **úpravy**.

Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič tlačítkem on/off ⏻.

Změna a přerušení času ukončení úpravy pokrmu

Pro změnu času **ukončení úpravy pokrmu** nejprve tlačítkem start/stop ▷ přerušte **program** a dvakrát klepněte na pole ⏲. Čas **ukončení úpravy pokrmu** je zvýrazněn bíle a můžete jej kdykoliv změnit pomocí otočného voliče. Tlačítkem start/stop ▷ můžete pokračovat v **programu**.

Chcete-li zrušit čas **ukončení úpravy pokrmu** nastavte jej znovu na nulovou hodnotu. Tlačítkem start/stop ▷ můžete přímo spustit nastavenou dobu **úpravy pokrmu**.

Upozornění: Čas **ukončení úpravy pokrmu** můžete změnit pouze v případě, že doba **úpravy pokrmu** ještě neuplynula. Výsledek **pečení** by již neodpovídal.

Nastavení budíku

Budík běží souběžně s jinými nastaveními. Budík můžete nastavit kdykoli, i když je spotřebič vypnutý. Má vlastní **zvukový** signál, takže rozpoznáte, jestli uplynula doba budíku nebo nastavená doba **úpravy pokrmu**.

Nastavení

Doba budíku začíná vždy na hodnotě nula minut.

Čím vyšší je hodnota, tím větší jsou časové kroky při nastavení.

Lze nastavit maximálně 24 hodin.

1. Klepněte na pole ⧖.
   Symbol svítí červeně. Na displeji je doba budíku zvýrazněna bíle.
2. Otočným voličem nastavte čas budíku.
3. Spusťte spotřebič klepnutím na pole ⧖.
   Upozornění: Po několika sekundách se budík automaticky spustí.

Čas na budíku začne ubíhat.

Budík zůstane zobrazen na displeji, i když je **spotřebič** vypnutý. Při běžném provozu jsou nastavení tohoto **programu zobrazeny** v popředí. Klepnete-li na pole ⧖, zobrazí se na několik sekund doba budíku.

Jakmile čas uplyne, zazní signál a na displeji se objeví upozornění. Symbol již nesvítí.

Tip: Vztahuje-li se nastavená doba budíku na **program** spotřebiče, použijte dobu **úpravy pokrmu**. Čas je **zobrazený** v popředí a spotřebič se automaticky vypne.

Změna a přerušení

Pokud chcete změnit čas budíku, klepněte na pole ⧖. Čas budíku je zvýrazněn bíle a můžete ho kdykoliv změnit pomocí otočného voliče.

Pokud chcete zrušit budík, vynulujte čas budíku. Po převzetí změny již symbol nesvítí.

Pára

U některých druhů ohřevu můžete pokrmy připravovat i s přidáváním páry. Kromě toho máte k dispozici druhy ohřevu kynutí a **regenerační ohřev**.

⚠ Varování – Nebezpečí opaření!
Při otevření dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Páru nemusí být v závislosti na teplotě vidět. Při otevírání nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Zvukové signály

Čerpadlo

Během provozu a po vypnutí slyšíte bručivý zvuk. Zvuk vzniká při kontrole funkce čerpadla. Jedná se o **běžný** provozní zvuk**ový signál**.

Panel

Během otevírání panelu slyšíte bručivý nebo klapavý zvuk. Zvuk**ové signály** vznikají při vysunování panelu. Jsou to **běžné** provozní zvuk**ové signály**.

Pečení v páře – pečení s přidáváním páry

Při **pečení** s přidáváním páry se během provozu spotřebiče v různých intervalech a s různou intenzitou přidává pára. Dosáhnete tak nejlepšího výsledku **pečení**.
Váš pokrm
- získá křupavou kůrku,
- získá lesklý povrch,
- bude uvnitř šťavnatý a jemný,
- jen minimálně zmenší objem.

Požadovanou kombinaci druhu ohřevu a intenzity páry si můžete nastavit sami. Pro výběr vhodného druhu ohřevu a vhodné intenzity páry použijte údaje v tabulkách nebo zvolte program.

Intenzita páry

Pro přidávání páry máte k dispozici různé intenzity:

Intenzita	Stupeň
nízká	01
střední	02
silná	03

Vhodné druhy ohřevu

U těchto druhů ohřevu můžete zapnout páru:
- 4D horký vzduch
- Horní/dolní ohřev
- Gril s cirkulací vzduchu
- Udržování teploty

Nastavení

Před nastavováním naplňte nádržku na vodu.

1. Nastavte vhodný druh ohřevu a teplotu.
2. Klepněte na políčko .
   Na displeji je vedle teploty bíle zvýrazněný stupeň páry.
3. Otočným voličem nastavte stupeň páry.
4. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič.

Spotřebič začne hřát.

Upozornění: Pokud se nádržka během **programu** s přidáváním páry vyprázdní, zobrazí se na displeji výzva k naplnění nádržky na vodu. Provoz pokračuje **poté** bez přidávání páry.

Změna a přerušení

Pro změnu stupně páry klepněte na políčko . Stupeň páry je bíle zvýrazněný a lze ho změnit pomocí otočného voliče. Změna se hned **projeví**.

Když chcete přidávání **intenzity** páry přerušit, klepněte znovu na políčko . Pro**gram** pokračuje **poté** bez přidávání páry.

Regenerační ohřev

Pomocí **regeneračního ohřevu** můžete šetrně ohřívat již **hotové** pokrmy nebo rozpékat pečivo z předcházejícího dne. Pára se zapíná automaticky.

Upozornění: Pokud se během **regeneračního ohřevu** vyprázdní nádržka na vodu, **program** se **přeruší**. Naplňte nádržku na vodu.

Nastavení

Druhy pro**gramu** s párou vyžadují vždy **nastavení** doby **úpravy**.
Před nastavováním naplňte nádržku na vodu.

1. Nastavte druh ohřevu.
2. Klepněte na políčko .
   Na displeji je bíle zvýrazněná teplota.
3. Otočným voličem nastavte teplotu.
4. Klepněte na políčko .
   Na displeji je bíle zvýrazněná doba **úpravy**.
5. Otočným voličem nastavte dobu **úpravy pokrmu**.
6. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič.
   Na displeji se zobrazuje zbývající doba.

Spotřebič začne hřát.

Jakmile doba **úpravy pokrmu** uplyne, zazní **zvukový** signál. Spotřebič přestane hřát. Na displeji je zobrazená doba **úpravy pokrmu** 00 m 00 s. **Jakmile** je pokrm hotový, vypněte spotřebič tlačítkem on/off ⏻.

Změna

Po spuštění je vždy zvýrazněna teplota. Pomocí otočného voliče lze teplotu přímo změnit a uložit.

Pro změnu doby **úpravy pokrmu** klepněte na políčko a otočným voličem změňte. Změna se hned **projeví**.

Pro změnu druhu ohřevu nejprve tlačítkem start/stop ▷ přerušte provoz.

Upozornění: Změníte-li druh ohřevu, vrátí se na původní hodnotu i ostatní nastavení.

Kynutí

Pomocí druhu ohřevu kynutí kyne těsto výrazně rychleji než při pokojové teplotě a nevysuší se.

Pro výběr vhodných nastavení použijte údaje v tabulkách. ⟶ *"Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu" strana 32*

Upozornění: Pokud se během kynutí vyprázdní nádržka na vodu, provoz se přeruší. Naplňte nádržku na vodu.

Nastavení

Druhy programu s párou vyžadují vždy nastavenou dobu úpravy pokrmu.
Před nastavováním naplňte nádržku na vodu.

1. Nastavte druh ohřevu.
2. Klepněte na políčko .
   Na displeji je bíle zvýrazněná teplota.
3. Otočným voličem nastavte teplotu.
4. Klepněte na políčko .
   Na displeji je bíle zvýrazněná doba úpravy.
5. Otočným voličem nastavte dobu úpravy pokrmu.
6. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič.
   Na displeji se zobrazuje zbývající čas.

Spotřebič začne hřát.

Jakmile doba úpravy pokrmu uplyne, zazní signál. Spotřebič přestane hřát. Na displeji je zobrazená doba trvání 00 m 00 s.

Jakmile je pokrm hotový, vypněte spotřebič tlačítkem on/off ⏻.

Změna

Po spuštění je vždy zobrazena teplota. Pomocí otočného voliče lze teplotu přímo změnit a uložit.

Pro změnu doby úpravy pokrmu klepněte na políčko a otočným voličem změňte. Změna se hned převezme.

Pro změnu druhu ohřevu nejprve tlačítkem start/stop ▷ přerušte program.

Upozornění: Změníte-li druh ohřevu, vrátí se na původní hodnotu i ostatní nastavení.

Naplnění nádržky na vodu

Nádržka na vodu se nachází za ovládacím panelem. Před spuštěním programu s párou otevřete ovládací panel a naplňte do nádržky vodu.

Zkontrolujte, zda jste správně nastavili tvrdost vody. ⟶ *"Základní nastavení" na straně 21*

⚠ Varování – Nebezpečí poranění a požáru!
Do nádržky na vodu naplňujte výhradně vodu nebo námi doporučený odvápňovací roztok. Do nádržky na vodu neplňte hořlavé kapaliny (např. alkoholické nápoje). Výpary z hořlavých tekutin by se v pečicím prostoru mohly působením horkého povrchu vznítit (nebezpečí výbuchu). Dvířka spotřebiče se mohou prudce otevřít. Mohou unikat horká pára a plameny.

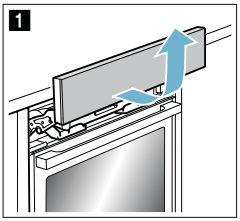
⚠ Varování – Nebezpečí popálení!
Během provozu spotřebiče se může nádržka na vodu zahřát. Po předcházejícím provozu spotřebiče počkejte, dokud nádržka na vodu nevychladne. Vyjměte nádržku na vodu z otvoru pro nádržku.

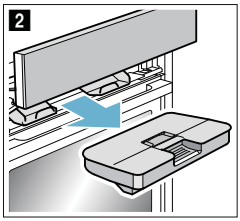
Pozor!
Nebezpečí poškození spotřebiče při použití nevhodných kapalin.
Nepoužívejte destilovanou vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahem chloridů (> 40 mg/l) a jiné kapaliny.
Používejte výhradně čerstvou studenou vodu z vodovodu, změkčenou vodu nebo minerální vodu bez oxidu uhličitého.

Upozornění

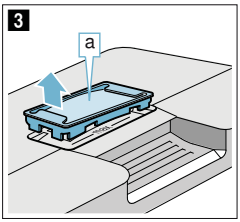
- Pokud máte silně vápenatou vodu, doporučujeme používat změkčenou vodu.
- Pokud používáte výhradně změkčenou vodu, můžete v tomto případě nastavit tvrdost vody na „změkčená“.
- Pokud používáte minerální vodu, nastavte tvrdost vody na „4 velmi tvrdá“.
- Pokud používáte minerální vodu, pak pouze minerální vodu bez oxidu uhličitého.

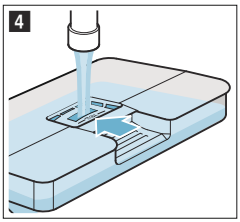
1. Klepněte na políčko .
   Ovládací panel se automaticky posune dopředu.
2. Vytáhněte ovládací panel oběma rukama dopředu a poté ho posuňte nahoru, až zaskočí (obrázek 1).
3. Nazdvihněte nádržku na vodu a vyjměte ji z otvoru pro nádržku (obrázek 2).



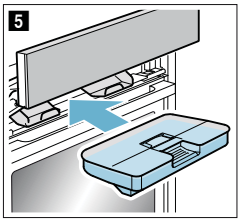


4. Přitlačte víčko po obvodu k těsnění, aby z nádržky na vodu nemohla vytéct voda.
5. Sejměte kryt **a** (obrázek 3).
6. Naplňte nádržku ke značce „max“ studenou vodou (obrázek 4).





7. Znovu nasaďte kryt **a** do otvoru v nádržce na vodu.
8. Naplněnou nádržku na vodu nasaďte zpět (obrázek 5). Dbejte na to, aby nádržka na vodu vzadu zaskočila do obou držáků **b** (obrázek 6).



9. Posuňte ovládací panel pomalu dolů, zatlačte ho dozadu, aby byl úplně zavřený.
   Nádržka na vodu je **naplněná**. Můžete spustit **program** s párou.

Doplnění vody do nádržky na vodu

Pokud se nádržka během programu s párou vyprázdní, zobrazí se na displeji výzva k naplnění nádržky na vodu.

Upozornění

- **Programy** s přidáváním páry pokračují dál i bez přidávání páry.
- Pokud se během kynutí nebo **regeneračního ohřevu** **vyprázdní** nádržka na vodu, **program** se přeruší. Naplňte nádržku na vodu.

1. Otevřete ovládací panel.
2. Vyjměte nádržku na vodu a doplňte do ní vodu.
3. Naplněnou nádržku na vodu nasaďte zpět a zavřete ovládací panel.

Po každém provozu s párou

⚠ Varování – Nebezpečí opaření!
Při otevírání dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Páru nemusí být v závislosti na teplotě vidět. Při otevírání nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!
Spotřebič se za provozu zahřívá. Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

Pozor!

Nebezpečí poškození smaltu: Nespouštějte **program**, pokud je na dně **pečicího** prostoru voda. Před spuštěním **programu** vytřete vodu na dně **pečicího** prostoru.

Po každém provozu s párou se zbývající voda načerpá zpět do nádržky na vodu. Poté vylijte a vysušte nádržku na vodu. V **pečicím** prostoru zůstane vlhkost. Pro vysušení **pečicího** prostoru můžete buď použít druh **programu** „sušení“, nebo **pečicí** prostor vysušit ručně.

Upozornění

- Po vypnutí spotřebiče svítí políčko ⏏ o něco déle, abyste byli upozorněni, že máte vyprázdnit nádržku na vodu.
- Vápenaté skvrny odstraňte hadrem napuštěným octem, **poté** otřete čistou vodou a otřete dosucha měkkým hadrem.

Vyprázdnění nádržky na vodu

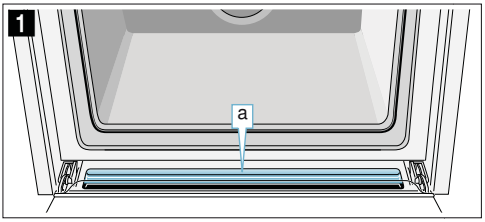
Pozor!

- Nesušte nádržku na vodu v horké troubě. Nádržka na vodu by se poškodila.
- Nemyjte nádržku na vodu v myčce nádobí. Nádržka na vodu by se poškodila.

1. Otevřete ovládací panel.
2. Vyjměte nádržku na vodu.
3. Opatrně sejměte víčko nádržky na vodu.
4. Vyprázdněte nádržku na vodu, vyčistěte mycím prostředkem a důkladně vypláchněte čistou vodou.
5. Všechny součásti osušte měkkým hadrem.
6. Těsnění na víčku utřete dosucha.
7. Nechte vyschnout s otevřeným víčkem.
8. Nasaďte víčko na nádržku na vodu a přitlačte ho.
9. Nádržku na vodu nasaďte zpět a zavřete ovládací panel.

Sušení odkapávacího žlábku

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Otevřete dvířka spotřebiče.
3. Odkapávací žlábek **a** pod **pečicím** prostorem utřete houbovou utěrkou (obrázek 1).



Spuštění sušení

Při sušení se **pečicí** prostor zahřívá, takže se vlhkost, která v něm je, vypaří. Poté otevřete dvířka spotřebiče, aby mohla pára ze spotřebiče uniknout.

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Hrubé nečistoty v **pečicím** prostoru ihned odstraňte a vytřete **vlhká místa** ze dna **pečicího** prostoru.
3. V případě potřeby zapněte spotřebič tlačítkem **on**/off ⏻.
4. Klepněte na pole ▭.
   Na displeji se zobrazí první druh ohřevu.
5. Otočným voličem nastavte druh ohřevu Sušení.
   Upozornění: Teplota a doba **úpravy pokrmu** jsou pevně přednastaveny a nelze je měnit.
6. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič.
   Spustí se sušení a po 10 minutách se automaticky vypne.
7. Otevřete dvířka spotřebiče a nechte je 1 až 2 minuty otevřená, aby mohla z **pečicího** prostoru **unikat vlhkost**.

Ruční vysušení pečicího prostoru

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Odstraňte z **pečicího** prostoru nečistoty.
3. Vysušte **pečicí** prostor měkkým hadrem.
4. Dvířka spotřebiče nechte 1 hodinu otevřená, aby **pečicí** prostor úplně vyschnul.

Dětská pojistka

Aby děti nemohly spotřebič omylem zapnout nebo změnit nastavení, je vybavený dětskou pojistkou.

Ovládací panel je zablokovaný a nelze nic nastavit. Jedině lze spotřebič vypnout tlačítkem on/off ⏻.

Aktivace a deaktivace

Dětskou pojistku můžete aktivovat nebo deaktivovat při zapnutém i vypnutém spotřebiči.

Pole ⊶ stiskněte vždy po dobu cca 4 sekund.

Na displeji se zobrazí pokyn k potvrzení.

Při zapnutém spotřebiči svítí pole ⊶ červeně. Je-li spotřebič vypnutý, pole ⊶ nesvítí.

Základní nastavení

K dispozici jsou různá nastavení, abyste mohli optimálně a jednoduše obsluhovat spotřebič. V případě potřeby můžete tato nastavení změnit.

Změna základních nastavení

Spotřebič musí být **zapnutý**.

1. Na cca 3 sekundy stiskněte pole ℹ.
   Na displeji se zobrazí pokyny k průběhu.
2. Potvrďte pokyny stisknutím pole ⏲.
   Na displeji se zobrazí první nastavení „Jazyk“.
3. Otočným voličem podle potřeby změňte nastavení.
4. Klepněte na pole ⏲.
   Na displeji se zobrazí další nastavení, které můžete otočným voličem změnit.
5. Pomocí pole ⏲ procházejte všechna nastavení a podle potřeby je měňte otočným voličem.
6. Na konci potvrďte nastavení stisknutím pole ℹ na cca 3 sekundy.

Na displeji se zobrazí upozornění, že nastavení byla uložena.

Přerušení základních nastavení

Pokud změny nechcete uložit, můžete je zrušit tlačítkem on/off (zapnuto/vypnuto) ⏻. Na displeji se zobrazí upozornění, že nastavení nebyla uložena.

Seznam základních nastavení

V závislosti na vybavení Vašeho spotřebiče nemusí být některá základní nastavení dostupná.

Nastavení	Volba
Jazyk	K dispozici další jazyky
Čas	Čas ve formátu 24 h
Tvrdost vody	00 (změkčená) 01 (měkká) 02 (střední) 03 (tvrdá) 04 (velmi tvrdá)*
Zvukový signál	Krátká doba trvání (30 s) Střední doba trvání (1 min)* Dlouhá doba trvání (5 min)
Zvuk tlačítek	Zapnutý Vypnutý* (zvuk zůstává při on/off ⏻)
Jas displeje	Stupnice s 5 stupni
Zobrazení hodin	Vyp. Digitální*
Osvětlení	Při provozu vypnuté Při provozu zapnuté*
Dětská pojistka	Jen zablokování tlačítek* Zablokování dvířek a zablokování tlačítek
Provoz po zapnutí	**Druhy ohřevu*** AutoPilot

Ztlumení v noci	Vypnutý* Zapnutý
Logo značky	Ukazatele* Nezobrazit
Doba doběhu ventilátoru	Doporučená* Minimální
Vysouvací systém	Spotřebič není dovybaven* (u roštů a jednoduchého výsuvu) Spotřebič je dovybaven (u dvojitého a trojitého výsuvu)
Režim Šabat	Zapnutý Vypnutý*
Výrobní nastavení	Resetovat Neresetovat*

* Výrobní nastavení (v závislosti na typu spotřebiče se výrobní nastavení mohou lišit)

Upozornění: Změny nastavení jazyka, zvuku tlačítek a jasu displeje jsou účinné okamžitě. Všechny ostatní se aktivují až po uložení nastavení.

Výpadek elektrického proudu

Vámi provedené změny nastavení zůstanou zachovány i po výpadku proudu.

Při delším přerušení proudu musíte znovu provést pouze nastavení pro první uvedení do provozu. Krátké přerušení proudu může spotřebič překonat.

Změna času

Pokud chcete změnit nastavení času, např. z letního času na zimní, změňte základní nastavení.

Spotřebič musí být zapnutý.

1. Na cca 3 sekundy stiskněte pole ⌚.
   Na displeji se zobrazí pokyny k průběhu.
2. Potvrďte pokyny stisknutím pole ⏲.
   Na displeji se zobrazí první nastavení „Jazyk“.
3. Klepněte na pole ⏲.
   Zobrazí se nastavení času.
4. Pomocí otočného voliče změňte nastavení času.
5. Potvrďte nastavení stisknutím pole ⌚ na cca 3 sekundy.

Na displeji se zobrazí upozornění, že nastavení byla uložena.

Režim Šabat

Při režimu Šabat můžete nastavit dobu úpravy pokrmu až 74 hodin. Pokrmy v troubě zůstanou teplé, aniž byste ji museli zapínat nebo vypínat.

Spouštění režimu Šabat

Před použitím režimu Šabat jej musíte aktivovat v základních nastaveních. ⟶ *"Základní nastavení" na straně 21*

Je-li základní nastavení příslušně upraveno, je režim šabat uveden v druzích ohřevu jako poslední.

Spotřebič používá horní/dolní ohřev. Teplotu lze nastavit v rozmezí 85 °C až 140 °C.

1. Otočným voličem nastavte druh ohřevu Režim Šabat.
2. Klepněte na pole 🌡.
   Na displeji je bíle zvýrazněna teplota.
3. Otočným voličem nastavte požadovanou teplotu.
4. Před spuštěním klepněte na pole ⏲.
   Na displeji je doba úpravy pokrmu zvýrazněna bíle.
5. Otočným voličem nastavte požadovanou dobu.
   Upozornění: Čas ukončení úpravy pokrmu nelze měnit.
6. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič.
   Na displeji se zobrazuje zbývající doba.

Spotřebič začne ohřívat.

Jakmile doba úpravy pokrmu režimu Šabat uplyne, zazní signál. Spotřebič přestane ohřívat. Na displeji je doba úpravy 00m 00s.

Tlačítkem on/off (zapnuto/vypnuto) ⏻ vypněte spotřebič.

Upozornění: Pokud otevřete dvířka spotřebiče, program se nezastaví.

Změna a přerušení režimu Šabat

Po spuštění již nastavení nelze změnit.

Chcete-li přerušit režim Šabat vypněte spotřebič tlačítkem on/off ⏻. Tlačítkem start/stop ▷ již program nemůžete zastavit.

Čisticí prostředky

V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho **zářivý** a funkční. Vysvětlíme Vám, jak správně udržovat a čistit spotřebič.

Vhodné čisticí prostředky

Aby různé povrchy nebyly poškozeny nevhodnými čisticími prostředky, dodržujte údaje v tabulce.
V závislosti na typu spotřebiče nemusí mít váš spotřebič všechny povrchy.

Pozor!
Nebezpečí poškození povrchu:
Nepoužívejte
- ostré nebo abrazivní čisticí prostředky,
- čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu,
- tvrdé drátěnky nebo houbičky,
- vysokotlaké nebo parní čističe,
- speciální prostředky pro čištění za tepla.

Nové houbové utěrky před použitím důkladně propláchněte.

Tip: Mimořádně vhodné čisticí a ošetřovací prostředky lze zakoupit u zákaznického servisu. Řiďte se pokyny výrobce.

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!
Spotřebič se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve **vnitřním** prostoru. Nechte **spotřebič** pokaždé vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu **ke spotřebiči.**

Oblast	Čištění
Vnější plochy spotřebiče	
Čelo z ušlechtilé oceli	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Pod takovými skvrnami se může vytvořit koroze. U zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně lze zakoupit speciální ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel vhodné na teplé povrchy. Ošetřovací prostředek naneste ve slabé vrstvě měkkým hadrem.
Plast	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.
Ovládací panel	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.
Skla dvířek	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte škrabku na sklo ani drátěnky z ušlechtilé oceli.
Madlo dvířek	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Když se na madlo dvířek dostane prostředek na odstraňování vodního kamene, okamžitě ho otřete. Tyto skvrny jinak už nepůjdou odstranit.
Vnitřní části spotřebiče	
Smaltované a samočisticí plochy	Řiďte se pokyny pro plochy pečicího prostoru na konci tabulky.
Skleněný kryt osvětlení **pečicího** prostoru	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečicí trouby.
Těsnění dvířek Nesundávejte těsnění!	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem. Nedrhněte.
Kryt dvířek z ušlechtilé oceli	Čisticí prostředek na ušlechtilou ocel: Dodržujte pokyny výrobce. Nepoužívejte ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel. Kryt dvířek před čištěním demontujte.
Závěsné rošty	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Výsuvný systém	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazací tuk z **teleskopických výsuvů,** pokud možno je čistěte v zasunutém stavu. Nemyjte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Při silném znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli.
Nádržka na vodu	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem a důkladně vypláchněte čistou vodou, abyste odstranili zbytky mycího prostředku. Osušte měkkým hadříkem. Nechte vyschnout s otevřeným víčkem. Těsnění na víčku utřete dosucha. Nemyjte v myčce nádobí.

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

Plochy v pečicím prostoru

Zadní stěna pečicího prostoru je samočisticí. Poznáte to podle drsného povrchu.

Dno, horní stěna a postranní stěny jsou smaltované a mají hladký povrch.

Čištění smaltovaných ploch

Hladké smaltované plochy vyčistěte hadrem a horkým mycím roztokem nebo vodou s octem. Osušte měkkým hadříkem.

Připečené zbytky pokrmů namočte vlhkým hadrem a mycím roztokem. Při silném znečištění použijte nerezovou drátěnku nebo čisticí prostředek na pečicí trouby.

Pečicí troubu nechte po čištění otevřenou vyschnout.

Čištění samočisticích ploch

Samočisticí plochy jsou opatřené porézní, matnou keramickou vrstvou. Když je spotřebič v provozu, tato vrstva absorbuje a odstraňuje nečistoty stříkající při pečení.

Pokud se samočisticí plochy již dostatečně samy nečistí a vznikají tmavé skvrny, lze je vyčistit cíleným rozehřátím.

Nastavení

Předtím vyjměte z trouby závěsné rošty, teleskopické výsuvy, příslušenství a nádoby. Důkladně vyčistěte hladké smaltované plochy v troubě, vnitřní plochu dvířek a skleněný kryt osvětlení trouby.

1. Nastavte druh ohřevu 4D horký vzduch.
2. Nastavte maximální teplotu.
3. Spusťte ohřev a nechte ho běžet minimálně 1 hodinu.

Keramická vrstva se zregeneruje.

Po vychladnutí pečicího prostoru odstraňte nahnědlé a bílé zbytky vodou a měkkou houbičkou.

Upozornění: Během provozu se mohou na plochách tvořit červené skvrny. Nejedná se o rez, ale o zbytky potravin. Tyto skvrny nejsou zdraví škodlivé a neomezují čisticí funkci samočisticích ploch.

Pozor!

Na samočisticí plochy nepoužívejte čisticí prostředky na pečicí trouby. Povrch by se poškodil. Jestliže se čisticí prostředek na pečicí trouby dostane na tyto plochy omylem, okamžitě ho otřete vodou a houbovou utěrkou. Nedrhněte a nepoužívejte abrazivní čisticí pomůcky.

Udržování spotřebiče v čistotě

Aby se nevytvořily silně ulpívající nečistoty, udržujte spotřebič vždy čistý a nečistoty ihned odstraňujte.

Tipy
- Pečicí prostor čistěte po každém použití. Nečistoty se nepřipečou.
- Vždy ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku.
- Na pečení velmi šťavnatých koláčů používejte univerzální vysoký plech.
- Používejte vhodnou nádobu na pečení, např. pekáč.

Funkce čištění

Váš spotřebič je vybavený druhem programu „odvápnění“. Pomocí druhu programu „odvápnění“ odstraníte z výparníku vodní kámen.

Odvápnění

Aby váš spotřebič zůstal funkční, musíte ho pravidelně odvápňovat.

Odvápnění se skládá z několika kroků. Z hygienických důvodů musí odvápnění proběhnout kompletně, aby byl spotřebič znovu připravený k provozu. Odvápnění trvá celkem cca 70–90 minut.

- Odvápnění (cca 55–70 minut), poté vyprázdněte nádržku na vodu a znovu ji naplňte.
- První proplachování (cca 6–9 minut), poté vyprázdněte nádržku na vodu a znovu ji naplňte.
- Druhé proplachování (cca 6–9 minut), poté vyprázdněte nádržku na vodu a vysušte ji.

Pokud je odvápnění přerušeno (např. při výpadku proudu nebo vypnutí spotřebiče), budete po opětovném zapnutí spotřebiče vyzváni, abyste ho dvakrát propláchli. Ostatní druhy programu spotřebiče zůstanou až do konce druhého proplachování zablokované.
To, jak často se musí spotřebič odvápňovat, závisí na tvrdosti používané vody. Pokud již lze spotřebič spustit s párou jen 5krát nebo méně, upozorní spotřebič hlášením na displeji na nutnost odvápnění. Po zapnutí se zobrazí počet zbývajících programů. Tak máte čas připravit včas odvápnění.

Nastavení

Pozor!

- Nebezpečí poškození spotřebiče: K odvápnění používejte výhradně námi doporučený tekutý odvápňovací prostředek. Doba působení při odvápňování je přizpůsobená tomuto odvápňovacímu prostředku. Jiné odvápňovací prostředky mohou spotřebič poškodit.
  Obj. č. odvápňovacího prostředku 311 680
- Odvápňovací roztok: Odvápňovací roztok nebo odvápňovací prostředek se nesmí dostat na ovládací panel nebo jiné choulostivé povrchy. Povrchy by se poškodily. Pokud by se to přesto stalo, roztok ihned odstraňte vodou.

Pokud jste před odvápněním používali program s párou, nejprve spotřebič vypněte, aby se z výparníkového systému odčerpala zbývající voda.

1. Z 400 ml vody a 200 ml tekutého odvápňovacího prostředku smíchejte odvápňovací roztok.
2. Vyjměte nádržku na vodu, naplňte ji odvápňovacím roztokem a znovu ji úplně zasuňte.
   Zavřete ovládací panel.
3. Klepněte na políčko .
   Na displeji se zobrazí čisticí funkce „odvápnění“.
   Zobrazí se doba trvání odvápnění. Nelze ji změnit.
4. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič.
   Na displeji se zobrazuje zbývající doba.

Spotřebič zahájí odvápnění.

Jakmile doba čištění uplyne, zazní signál.

První proplachování

1. Otevřete ovládací panel.
2. Vyjměte nádržku na vodu, důkladně ji vypláchněte, naplňte vodou a znovu ji zasuňte.
3. Zavřete ovládací panel.
4. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič.

Spotřebič se propláchne.
Jakmile doba trvání uplyne, zazní signál.

Druhé proplachování

1. Otevřete ovládací panel.
2. Vyjměte nádržku na vodu, důkladně ji vypláchněte, naplňte vodou a znovu ji zasuňte.
3. Zavřete ovládací panel.
4. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič.

Spotřebič se propláchne.
Jakmile doba trvání uplyne, zazní signál.

Závěrečné čištění

1. Otevřete ovládací panel.
2. Vylijte a vysušte nádržku na vodu.
3. Tlačítkem on/off ⏻ vypněte spotřebič.

Odvápnění je dokončené a spotřebič je opět připravený k provozu.

Závěsné rošty

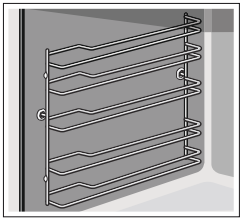
V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho zářivý a funkční. Zde je popsáno, jak můžete vyjmout a vyčistit rošty.

Vysazení a nasazení závěsných roštů

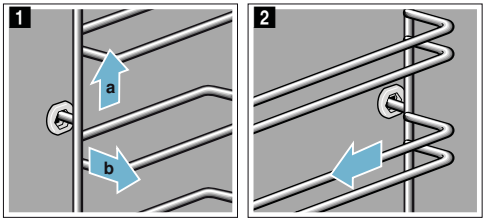
⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

Závěsné rošty se silně zahřívají. Nikdy se nedotýkejte horkých roštů. Vždy nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Vysazení závěsných roštů



1. Závěsný rošt vpředu trochu nazdvihněte **a** avyháknête **b** (obrázek 1).
2. Poté celý rošt vytáhněte dopředu a vyjměte ho (obrázek 2).

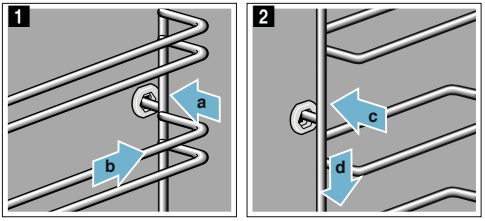


Závěsné rošty vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na silné nečistoty použijte kartáček.

Nasazení závěsných roštů

Je třeba rozlišit pravý závěsný rošt od levého závěsného roštu. U obou roštů dbejte na to, aby teleskopické výsuvy byly vpředu.

1. Závěsný rošt zasuňte nejprve doprostřed do zadního otvoru **a** tak, aby rošt doléhal k zadní stěně pečicího prostoru, a zatlačte ho dozadu **b** (obrázek 1).
2. Poté ho vložte do předního otvoru **c** tak, aby rošt i zde doléhal ke stěně pečicího prostoru, a zatlačte ho dolů **d** (obrázek 2).



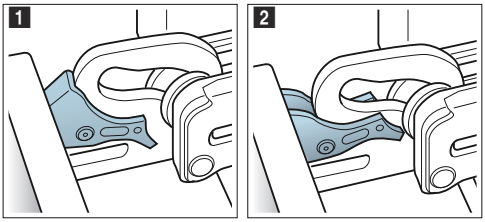
Dvířka spotřebiče

V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho zářivý a funkční. Zde je popsáno, jak můžete vysadit a vyčistit dvířka spotřebiče.

Vysazení a nasazení dvířek spotřebiče

Dvířka pečicí trouby lze za účelem čištění a demontáže skla vysadit.

Závěsy dvířek spotřebiče mají zajišťovací páčky. Když jsou zajišťovací páčky zaklopené (obrázek 1), jsou dvířka spotřebiče zajištěná. Nelze je vysadit. Když jsou zajišťovací páčky pro vysazení dvířek spotřebiče vyklopené (obrázek 2), jsou závěsy zajištěné. Nemohou zaklapnout.

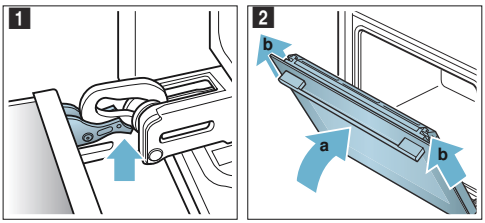


⚠ Varování – Nebezpečí poranění!

- Pokud nejsou závěsy dvířek zajištěné, mohou velkou silou zaklapnout. Dbejte na to, aby byly zajišťovací páčky vždy zaklopené, resp. při vysazování dvířek spotřebiče zcela vyklopené.
- Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás sevřít. Nesahejte do prostoru závěsů.

Vysazení dvířek spotřebiče

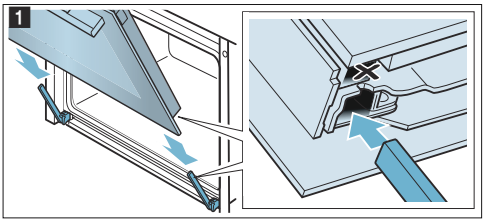
1. Úplně otevřete dvířka spotřebiče a přitlačte je směrem ke spotřebiči.
2. Odklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek 1).
3. Ujistěte se že dvířka spotřebiče jsou zcela zavřená **a**. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo **b** a vytáhněte nahoru (obrázek 2).



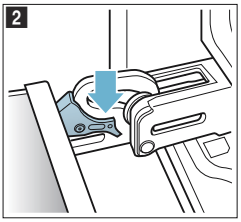
Nasazení dvířek spotřebiče

Dvířka spotřebiče nasaďte zpět opačným postupem.

1. Při nasazování dvířek spotřebiče dbejte na to, abyste oba závěsy zasunuli do otvorů rovně (obrázek 1). Přiložte oba závěsy dole k vnějšímu sklu a použijte ho jako vodicí plochu. Dejte pozor, abyste závěsy zasunuli do správného otvoru. Musí být možné je zasunout zlehka a bez odporu. Pokud ucítíte odpor, zkontrolujte, zda jsou závěsy zasunuté do správného otvoru.



2. Zcela otevřete dvířka spotřebiče. Znovu zaklapněte obě zajišťovací páčky (obrázek 2).

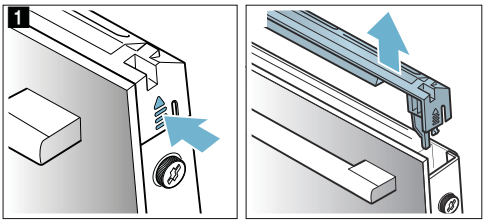


3. Zavřete dvířka.

Demontáž krytu dvířek

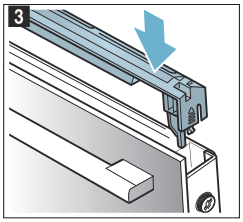
Vložka z ušlechtilé oceli v krytu dvířek může změnit barvu. Pro důkladné vyčištění můžete kryt demontovat.

1. Pootevřete dvířka spotřebiče.
2. Zatlačte na kryt na levé a pravé straně (obrázek 1).
3. Sejměte kryt (obrázek 2).
   Opatrně zavřete dvířka spotřebiče.



Upozornění: Vyčistěte vložku z ušlechtilé oceli v krytu čisticím prostředkem na ušlechtilou ocel. Zbývající části krytu dvířek vyčistěte mycím roztokem a měkkým hadrem.

4. Znovu pootevřete dvířka spotřebiče. Nasaďte kryt a přitlačte ho, až slyšitelně zaskočí (obrázek 3).



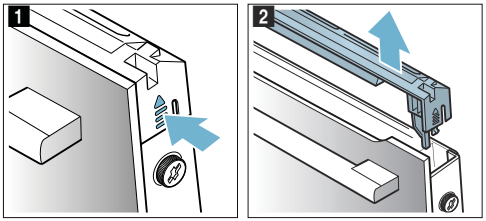
5. Zavřete dvířka spotřebiče.

Demontáž a montáž skel dvířek

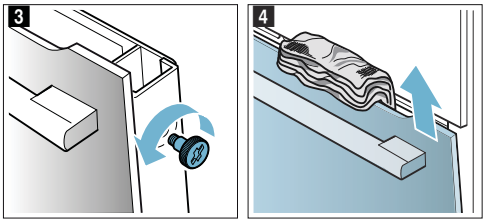
Kvůli lepšímu čištění můžete skla dvířek ve dvířkách pečicí trouby demontovat.

Demontáž ze spotřebiče

1. Pootevřete dvířka spotřebiče.
2. Zatlačte na kryt na levé a pravé straně (obrázek 1).
3. Sejměte kryt (obrázek 2).



4. Povolte a vyjměte šrouby vlevo a vpravo na dvířkách spotřebiče (obrázek 3).
5. Než dvířka zase zavřete, vložte mezi ně několikrát přeloženou utěrku (obrázek 4).
   Vytáhněte nahoru přední sklo a madlem dolů ji položte na rovnou plochu.



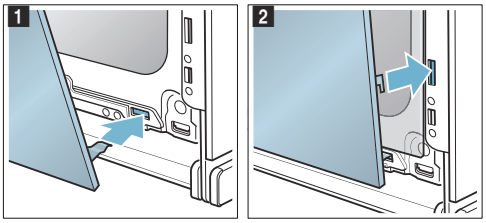
Vyčistěte skla čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu!

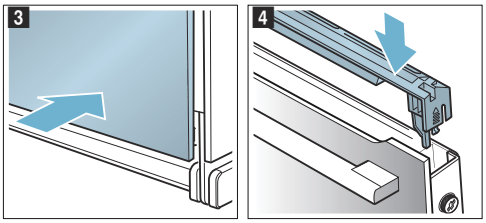
- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás sevřít. Nesahejte do prostoru závěsů.

Montáž na spotřebič

1. Přední tabuli nasaďte dole do držáků (obrázek 1).
2. Zavřete přední sklo natolik, aby byly oba horní háky proti otvoru (obrázek 2).



3. Přitlačte přední tabuli dole tak, aby slyšitelně zaskočila (obrázek 3).
4. Dvířka spotřebiče znovu pootevřete a odstraňte utěrku.
5. Znovu našroubujte oba šrouby vlevo a vpravo.
6. Nasaďte kryt a přitlačte ho, až slyšitelně zaskočí (obrázek 4).



7. Zavřete dvířka spotřebiče.

Pozor!

Pečicí prostor používejte znovu až tehdy, když jsou skla dvířek řádně namontovaná.

Co dělat v případě poruchy?

Jestliže se vyskytne porucha, často se jedná jen o maličkost. Než kontaktujete servis, pokuste se sami odstranit poruchu pomocí této tabulky.

Odstraňování poruch vlastními silami

Technické poruchy na spotřebiči můžete často lehce odstranit sami.

Pokud se pokrm optimálně nepodaří, najdete na konci návodu k použití mnoho tipů a pokynů k nápravě.
→ *"Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu" na straně 32*

Porucha	Možná příčina	Odstranění/pokyny
Spotřebič nefunguje.	Vadná pojistka.	Zkontrolujte pojistku v pojistkové skříňce.
	Výpadek elektrického proudu	Zkontrolujte, zda funguje kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské spotřebiče.
Na displeji je „Sprache Deutsch".	Výpadek elektrického proudu	Znovu nastavte jazyk a čas.
Je-li spotřebič vypnutý, čas se neobjeví.	Základní nastavení změněno.	Změňte základní nastavení ukazatele hodin.
Spotřebič se neohřeje, na displeji svítí symbol ☑.	V základních nastaveních je aktivován předváděcí režim.	Odpojte spotřebič krátce od sítě (vypněte pojistku v pojistkové skříňce) a následně do 3 minut deaktivujte v základních nastaveních předváděcí režim.
Otočný volič vypadl z uložení na ovládacím panelu.	Otočný volič byl omylem uvolněn.	**Otočný volič je odnímatelný. Uvolněte otočný volič tím, že ho jednoduše vytáhnete z uložení. Nebo přitlačte okraj otočného voliče, takže se vyklopí a lze ho snadno uchopit.**
Otočný volič se otáčí obtížně.	Nečistoty pod otočným voličem.	Otočný volič a jeho uložení ve spotřebiči opatrně vyčistěte mycím roztokem a hadrem. Osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte ostré nebo brusné prostředky. Nenamáčejte je ani nepoužívejte čisticí prostředky na nádobí. Nevyjímejte otočný volič příliš často, aby jeho uložení zůstalo stabilní.
Provoz s párou nebo odvápnění se nespustí nebo nepokračuje.	Prázdná nádržka na vodu.	Naplňte nádržku na vodu.
	Otevřený ovládací panel.	Zavřete ovládací panel.
	Při odvápnění jsou zablokované programy s párou.	Proveďte odvápnění.
	Vadný senzor.	Zavolejte **zákaznický** servis.
Spotřebič **Vás vyzve**, abyste provedli propláchnutí.	Během odstraňování vodního kamene došlo k přerušení napájení nebo vypnutí spotřebiče.	Po opětovném zapnutí spotřebič dvakrát propláchněte.
Spotřebič vás vyzve, abyste provedli odvápnění, aniž by se předtím zobrazilo počitadlo.	Je nastavená příliš malá tvrdost vody.	Proveďte odvápnění. Zkontrolujte a příp. přizpůsobte nastavenou tvrdost vody.
Tlačítka blikají.	Normální jev v důsledku kondenzované vody za ovládacím panelem.	Jakmile se kondenzovaná voda odpaří, tlačítka přestanou blikat.
Pokrm je při přidávání páry příliš suchý nebo příliš vlhký.	Byla nesprávně zvolená intenzita páry.	Zvolte vyšší nebo nižší intenzitu páry.
Zobrazí se hlášení „naplňte nádržku na vodu", ačkoli je nádržka na vodu naplněná.	Otevřený ovládací panel.	Zavřete ovládací panel.
	Nádržka na vodu správně nezaskočila.	Nechte nádržku na vodu zaskočit. → *"Pára" na straně 18*
	Vadný senzor.	Zavolejte **zákaznický** servis.
	Nádržka na vodu spadla. Při otřesu se uvolnily součásti uvnitř nádržky na vodu, nádržka netěsní.	Objednejte si novou nádržku na vodu.

Ovládací panel se neotevře pro vyjmutí nádržky.	Zástrčka není zapojená v zásuvce	Zapojte spotřebič do elektrické sítě.
	Výpadek elektrického proudu.	Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.
	Vadná pojistka.	V pojistkové skříňce zkontrolujte, je-li pojistka pro spotřebič v pořádku.
	Vadný senzor políčka ⏏.	Zavolejte **zákaznický** servis. V případě potřeby vyprázdněte nádržku na vodu: Otevřete dvířka spotřebiče, sáhněte prsty vpravo a vlevo pod ovládací panel a vytáhněte ho.
Při **pečení** je slyšet prskavý zvuk.	Jde o efekt chladného a teplého objemu u zmrazených potravin v důsledku působení páry.	Nelze.
Spotřebič se nespustí a na displeji se zobrazí „Příliš horký pečicí prostor“.	Pečicí prostor je pro zvolený pokrm nebo druh ohřevu příliš horký.	Nechte pečicí prostor vychladnout a spusťte spotřebič znovu.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přívodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte **zákaznický** servis.

Chybová hlášení na displeji

Objeví-li se na displeji chybové hlášení s písmenem „D“ nebo „E“, např. D0111 nebo E0111, spotřebič vypněte a znovu zapněte tlačítkem on/off ⏻.

Pokud se jednalo o jednorázovou **poruchu**, identifikace zmizí. Pokud se chybové hlášení objeví znovu, kontaktujte **zákaznický** servis a uveďte přitom přesnou podobu chybového hlášení.

Maximální doba provozu

Pokud na spotřebiči nezměníte nastavení **po dobu** několik**a** hodin, spotřebič automaticky přestane ohřívat. Zabrání se tak neúmyslnému trvalému provozu.

Kdy je dosaženo maximální doby provozu, záleží na aktuálních nastaveních druhu **programu**.

Dosažení maximální doby provozu
Na displeji se objeví upozornění, že je dosaženo maximální doby provozu.

Pro pokračování provozu klepněte na libovolné pole nebo otočte otočným voličem.

Pokud spotřebič nepotřebujete, vypněte jej tlačítkem on/off ⏻.

Tip: Aby nedošlo k nežádoucímu vypnutí spotřebiče, např. při dlouhé době pečení, nastavte dobu **úpravy pokrmu**. Spotřebič bude hřát, dokud neuplyne nastavená doba **úpravy pokrmu**.

Osvětlení pečicího prostoru

Pro osvětlení **pečicího** prostoru je váš spotřebič vybavený jednou nebo několika LED **diodami** s dlouhou životností.

Pokud LED **dioda** nebo skleněný kryt světla jsou přece jenom poškozené, zavolejte zákaznický servis. Kryt světla se nesmí odstraňovat.

Zákaznický servis

Potřebuje-li váš spotřebič opravu, obraťte se na náš servis. Vždy najdeme nejvhodnější řešení, abyste se vyhnuli zbytečným návštěvám našich servisních techniků.

Označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD)

Při telefonátu uveďte úplné číselné označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD), abychom vám mohli poskytnout kvalifikovanou pomoc. Výrobní štítek s příslušnými čísly najdete po otevření dvířek spotřebiče.

Abyste je v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si údaje svého spotřebiče a telefonní číslo servisu poznamenat zde.

Č. produktu (č. E)		Výrobní č. (č. FD)	

Zákaznický servis ☏	

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v přiloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách
CZ 251.095.546

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

Pokrmy

Pomocí druhu programu „AutoPilot“ můžete připravovat nejrůznější pokrmy. Spotřebič za Vás sám samostatně zvolí většinu nastavení.

Abyste dosáhli dobrých výsledků, nesmí být pečicí prostor pro zvolený pokrm příliš horký. Pokud by tomu tak bylo, zobrazí se na displeji upozornění. Nechte pečicí prostor vychladnout a spusťte spotřebič znovu.

Pokyny k nastavení

- Výsledek pečení závisí na kvalitě potravin a druhu nádoby. Pro optimální výsledek pečení používejte pouze potraviny v bezvadném stavu a maso s teplotou z lednice.
- Spotřebič zvolí optimální druh ohřevu a nastavení času a teploty. Budete pouze vyzváni, abyste zadali hmotnost. Nastavení hmotnosti mimo stanovené hmotnostní rozmezí není možné.
- U pečených pokrmů, u kterých za vás provede volbu teploty spotřebič, může být uložená teplota až 300 °C. Dbejte proto na to, abyste použili dostatečně tepelně odolnou nádobu.
- Zobrazí se vám pokyny, např. k nádobě, výšce vkládání nebo přidání tekutiny u masa. Některé pokrmy je během pečení nutné např. obrátit nebo zamíchat. To se vám zobrazí krátce po spuštění na displeji. Ve správný okamžik vás upozorní zvukový signál.
- Informace o vhodné nádobě a tipy a triky pro přípravu najdete na konci návodu k použití.

Přidávání páry

U některých pokrmů se parní funkce aktivuje automaticky. Spotřebič vás upozorní na nutnost naplnění nádržky na vodu. Všeobecné pokyny k parní funkci najdete v příslušné kapitole. ⟶ *"Pára" na straně 18*

⚠ Varování – Nebezpečí opaření!
Při otevření dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Páru nemusí být v závislosti na teplotě vidět. Při otevírání nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Nastavení pokrmu pomocí funkce AutoPilot

Otočným voličem procházejte všechny pokrmy a sledujte, jaké pokrmy máte ve funkci AutoPilot k dispozici.

Než vložíte pokrm do pečicího prostoru, zvažte jej, abyste mohli nastavit správnou hmotnost.

Doba úpravy závisí na pokrmu a na vypočítané hmotnosti a nelze ji měnit.

1. Klepněte na pole .
   Na displeji je první pokrm zvýrazněn bíle.
2. Otočným voličem nastavte požadovaný pokrm.
3. Klepněte na pole .
   Na displeji je hmotnost zvýrazněna bíle.
4. Otočným voličem nastavte hmotnost pokrmu.
   Doba úpravy pokrmu se nastaví automaticky.
5. Potvrďte tlačítkem start/stop ▷.
   Objeví se upozornění pro příslušenství a výšku vkládání.
6. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič.
   Na displeji se zobrazuje zbývající doba. Linie ohřevu se u pokrmů neobjeví.

Spotřebič začne ohřívat.

Jakmile doba úpravy pokrmu uplyne, zazní zvukový signál. Spotřebič přestane hřát.

Když je pokrm hotov, vypněte spotřebič tlačítkem on/off ⏻.

Dokončování

Po uplynutí doby úpravy můžete některé pokrmy dokončit, nejste-li s výsledkem tepelné úpravy ještě spokojeni.

Na displeji se objeví dotaz, zda chcete provést dokončení. Chcete-li provést dokončení, klepněte na tlačítko start/stop ▷. Je navržena doba úpravy, kterou můžete změnit. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič.

Upozornění: Dokončování můžete provádět libovolně často.

Pokud jste s výsledkem pečení spokojeni, klepněte na pole .

Tlačítkem on/off (zapnuto/vypnuto) ⏻ vypněte spotřebič.

Posunutí času ukončení

U některých pokrmů můžete posunout zpět čas ukončení. Před spuštěním klepněte na pole a otočným voličem nastavte ukončení na pozdější dobu.
Po spuštění se spotřebič přepne do vyčkávacího režimu. Čas ukončení již nelze měnit.

Změna a přerušení

Po spuštění již nastavení nelze změnit.

Chcete-li postup přerušit, vypněte spotřebič tlačítkem on/off ⏻. Tlačítkem start/stop ▷ již program nemůžete zastavit.

Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a pro ně vhodná nastavení. Ukážeme vám, který druh ohřevu a jaká teplota jsou nejvhodnější pro váš pokrm. Dozvíte se, které příslušenství máte použít a do jaké výšky je třeba ho vložit. Dostanete od nás tipy k nádobám a přípravě pokrmů.

Upozornění: Při pečení potravin může v troubě vznikat vodní pára.
Váš spotřebič je velmi energeticky úsporný a při provozu se ven dostane jen velmi málo tepla. Na základě vysokých rozdílů mezi teplotou uvnitř spotřebiče a vnějšími částmi spotřebiče se může na dvířkách, ovládacím panelu a předních stranách sousedního nábytku srážet kondenzovaná voda. To je normální jev, který je podmíněný fyzikálně. Tvorbu kondenzátu lze snížit předehřátím trouby nebo opatrným otevřením dvířek.
Při přípravě s přidáváním páry je žádoucí, aby v pečicím prostoru vznikalo velké množství páry. Po pečení vytřete po vychladnutí pečicí prostor.

Silikonové formy

Pro dosažení optimálního výsledku pečení doporučujeme tmavé kovové formy na pečení.

Pokud přesto chcete používat silikonové formy, řiďte se údaji a recepty výrobce. Silikonové formy jsou často menší než normální formy. Údaje množství a recepty se mohou lišit.

Pro přípravu s přidáváním páry nejsou silikonové formy vhodné.

Koláče a drobné pečivo

Váš spotřebič je vybavený čtyřmi druhy ohřevu pro pečení koláčů a drobného pečiva. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro velké množství pokrmů.

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

Používejte pouze originální příslušenství pro Váš spotřebič. Je optimálně uzpůsobené pro pečicí prostor a druhy programu.

Pečení s přidáváním páry

Určité pečivo (např. kynuté pečivo) získá při přidávání páry křupavou kůrku a lesklý povrch. Pečivo se méně vysušuje.

Pečení s přidáváním páry je možné jen na jedné úrovni.

Některé pokrmy se povedou nejlépe, když je pečete v několika krocích. Ty jsou uvedené v tabulce.

Výšky vkládání

Používejte uvedené výšky vkládání.

Pečení na jedné úrovni
Pro pečení na jedné úrovni používejte následující výšky vkládání:
- vysoké pečivo: výška 2
- nízké pečivo: výška 3

Pokud používáte druh ohřevu 4D-horký vzduch, můžete volit mezi výškou 1, 2, 3 a 4.

Pečení na více úrovních
Používejte 4D horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.
Pečení na dvou úrovních:
- univerzální vysoký plech: výška 3
  plech na pečení: výška 1
- formy na roštu
  první rošt: výška 3
  druhý rošt: výška 1

Pečení na třech úrovních:
- plech na pečení: výška 5
  univerzální vysoký plech: výška 3
  plech na pečení: výška 1

Pečení na čtyřech úrovních:
- 4 rošty s papírem na pečení
  první rošt: výška 5
  druhý rošt: výška 3
  třetí rošt: výška 2
  čtvrtý rošt: výška 1

Pokud připravujete pokrmy současně, můžete ušetřit až 45 procent energie. Postavte formy do trouby vedle sebe nebo úhlopříčně nad sebe.

Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy použili správné příslušenství a abyste ho do trouby vložili správně.

Rošt
Rošt vložte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení
Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení vložte až nadoraz zkosením ke dvířkům spotřebiče.

U šťavnatých koláčů používejte univerzální vysoký plech, aby v případě přetečení šťávy nedošlo k znečištění pečicího prostoru.

Formy na pečení
Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

Při použití bílých plechových forem, keramických forem a skleněných forem se prodlužuje doba pečení a pečivo nezhnědne rovnoměrně. Pokud chcete péct v těchto formách a použít horní/dolní ohřev, zasuňte formu do výšky 1.

Při pečení s přidáváním páry musí být formy na pečení odolné vůči vysokým teplotám a páře.

Papír na pečení
Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy ustřihněte správnou velikost papíru na pečení.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro různé koláče a drobné pečivo. Teplota a doba pečení závisí na vlastnostech a množství těsta. Proto jsou zde uvedená rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Upozornění: Vyšší teplotou nelze zkrátit dobu pečení. Koláče nebo drobné pečivo by byly hotové jen zvenku, ale uvnitř by byly nedopečené.

Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při předehřátí se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

U některých pokrmů je předehřátí trouby nutné, v takovém případě je předehřátí uvedeno v tabulce.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, řiďte se podle pokynů u podobného pečiva v tabulce. Další informace najdete v části Tipy pro koláče a drobné pečivo na konci tabulky s nastavením.

Příslušenství, které nepoužíváte, vyndejte z trouby. Dosáhnete tak optimálního výsledku pečení a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevu:
- 4D horký vzduch
- horní/dolní ohřev
- stupeň Pizza

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:

- 1 = nízká
- 2 = střední
- 3 = vysoká

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba úpravy v min
Koláče ve formě						
Třený koláč, jednoduchý	Věncová/truhlíková forma	2		150-170	-	50-70
Třený koláč, jednoduchý	Věncová/truhlíková forma	2		150-160	1	50-70
Třený koláč, jednoduchý, 2 úrovně	Věncová/truhlíková forma	3+1		140-160	-	60-80

* Předehřátí
** 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba úpravy v min
Třený koláč, jemný	Věncová/truhlíková forma	2		150-170	-	60-80
Ovocný koláč z třeného těsta, jemný	Bábovková forma	2		160-180	-	40-60
Dortový korpus z třeného těsta	Dortová forma	3		160-180	-	20-30
Dortový korpus z třeného těsta	Dortová forma	2		150-160	1	20-30
Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta	Rozevírací forma Ø 26 cm	2		170-190	-	60-80
Švýcarský koláč	Plech na pizzu	3		220-240	-	35-45
Francouzský koláč (tarte)	Koláčová forma, černý plech	3		190-210	-	25-40
Francouzský koláč (tarte)	Koláčová forma, černý plech	3		200-220	1	30-40
Kynutá bábovka	Bábovková forma	2		150-170	-	50-70
Kynutá bábovka	Bábovková forma	2		150-160	1	60-70
Kynutý koláč	Rozevírací forma Ø 28 cm	2		160-170	-	20-30
Kynutý koláč	Rozevírací forma Ø 28 cm	2		150-160	2	25-35
Piškotový korpus, 2 vejce	Dortová forma	3		150-170*	-	20-30
Piškotový korpus, 2 vejce	Dortová forma	2		150-160	1	20-35
Piškotový dort, 3 vejce	Rozevírací forma Ø 26 cm	2		160-170*	-	25-35
Piškotový dort, 3 vejce	Rozevírací forma Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Piškotový dort, 6 vajec	Rozevírací forma Ø 28 cm	2		150-170*	-	30-50
Piškotový dort, 6 vajec	Rozevírací forma Ø 28 cm	2		150-160	1	10
					-	30-35
Koláče na plechu						
Třený koláč s horní vrstvou	Plech na pečení	3		160-180	-	20-40
Třený koláč s horní vrstvou	Plech na pečení	3		160-170	1	30-40
Třený koláč, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-160	-	30-50
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	3		170-190	-	25-35
Křehké těsto se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		160-170	-	35-45
Koláč z křehkého těsta se šťavnatou horní vrstvou	Univerzální vysoký plech	3		160-180	-	55-65
Švýcarský koláč	Univerzální vysoký plech	3		170-190	-	45-55
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	Univerzální vysoký plech	3		160-180	-	15-20
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	3		150-160	1	20-30
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	-	20-30
Kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou	Univerzální vysoký plech	3		180-200	-	30-40
Kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	-	45-60
Kynutá vánočka, kynutý věnec	Plech na pečení	2		160-170	-	25-35
Kynutá vánočka, kynutý věnec	Plech na pečení	2		150-160	2	25-35
Piškotová roláda	Plech na pečení	3		180-200*	-	8-15
Piškotová roláda	Plech na pečení	3		180-190*	1	10-15
Štola z 500 g mouky	Plech na pečení	2		150-170	-	45-60
Štola z 500 g mouky	Univerzální vysoký plech	3		140-150	2	80-90

* Předehřátí

** 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba úpravy v min
Sladký závin	Univerzální vysoký plech	2		170-180	-	50-60
Sladký závin	Univerzální vysoký plech	3		180-190	2	50-60
Závin, zmrazený	Univerzální vysoký plech	3		200-220	-	35-45
Závin, zmrazený	Univerzální vysoký plech	3		180-200	1	35-45
Drobné pečivo						
Koláčky	Plech na pečení	3		160**	-	20-30
Koláčky	Plech na pečení	3		150**	-	25-35
Koláčky, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150**	-	25-35
Koláčky, 3 úrovně	Plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		140**	-	35-45
Muffiny	Plech na muffiny	3		170-190	-	15-20
Muffiny	Plech na muffiny	3		150-160	1	25-30
Muffiny, 2 úrovně	Plechy na muffiny	3+1		160-180*	-	15-30
Drobné kynuté pečivo	Plech na pečení	3		160-180	-	25-35
Drobné kynuté pečivo	Plech na pečení	3		160-170	2	20-30
Drobné kynuté pečivo, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	-	25-40
Pečivo z listového těsta	Plech na pečení	3		170-190*	-	20-35
Pečivo z listového těsta	Plech na pečení	3		200-220*	1	15-25
Pečivo z listového těsta 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		170-190*	-	20-45
Pečivo z listového těsta 3 úrovně	Plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		170-190*	-	20-45
Pečivo z listového těsta nízké, 4 úrovně	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Pečivo z odpalovaného těsta	Plech na pečení	3		200-220	-	30-40
Pečivo z odpalovaného těsta	Plech na pečení	3		200-220*	1	25-35
Pečivo z odpalovaného těsta, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		190-210	-	35-45
Plundrové pečivo	Plech na pečení	3		160-180	-	20-30
Plundrové pečivo	Plech na pečení	3		160-170	1	20-30
Cukroví						
Stříkané pečivo	Plech na pečení	3		140-150**	-	25-40
Stříkané pečivo	Plech na pečení	3		140-150**	-	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-150**	-	30-40
Stříkané pečivo, 3 úrovně	Plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		130-140**	-	35-55
Cukroví	Plech na pečení	3		140-160	-	15-30
Cukroví, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-160	-	15-30
Cukroví, 3 úrovně	Plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		140-160	-	15-30
Pěnové cukroví	Plech na pečení	3		80-90*	-	120-150
Pěnové cukroví, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		80-90*	-	120-180

* Předehřátí

** 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba úpravy v min
Makrónky	Plech na pečení	3		90-110	-	20-40
Makrónky, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		90-110	-	25-45
Makrónky, 3 úrovně	Plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		90-110	-	30-45

* Předehřátí

** 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

Tipy pro koláče a drobné pečivo

Chcete zjistit, zda je koláč propečený.	Píchněte špejlí do koláče v místě, kde je nejvyšší. Pokud se na ni těsto nepřilepí, je koláč hotový.
Koláč „spadne“.	Příště použijte méně tekutiny. Nebo nastavte o 10 °C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. Dodržujte uvedené přísady a pokyny pro přípravu uvedené v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Vymažte jen dno rozevírací formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Šťáva z ovoce přetéká.	Příště použijte univerzální vysoký plech.
Drobné pečivo se při pečení lepí k sobě.	Kousky pečiva by od sebe měly být vzdálené cca 2 cm. Mají tak dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a upéci se ze všech stran.
Koláč je příliš suchý.	Nastavte o 10 °C vyšší teplotu a zkraťte dobu pečení.
Koláč je celkově příliš světlý.	Pokud jste zvolili správnou výšku vkládání a správné příslušenství, v případě potřeby zvyšte teplotu nebo prodlužte dobu pečení.
Koláč je nahoře příliš světlý, ale zespoda příliš tmavý.	Příště ho vložte o jednu úroveň výš.
Koláč je nahoře příliš tmavý, ale zespoda příliš světlý.	Příště ho vložte o jednu úroveň níže. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Koláč v kulaté nebo v truhlíkové formě je vzadu příliš tmavý.	Formu na pečení nestavte až k zadní stěně, nýbrž doprostřed příslušenství.
Koláč je celkově příliš tmavý.	Příště zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Pečivo hnědne nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu. I přečnívající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Vždy ustřihněte správnou velikost papíru na pečení. Dbejte na to, aby forma na pečení nestála přímo před otvory v zadní stěně trouby. Při pečení drobného pečiva by jednotlivé kousky měly mít stejnou velikost a tloušťku.
Pekli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodním.	Při pečení na více úrovních používejte vždy 4D horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.
Koláč vypadá dobře, ale uvnitř je nedopečený.	Pečte o něco déle na nižší teplotu a v případě potřeby přidejte méně tekutiny. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte horní vrstvu.
Koláč nelze vyklopit.	Nechte koláč po upečení ještě 5 až 10 minut vychladnout. Pokud ho ani poté nelze vyklopit, opatrně ho na okraji uvolněte nožem. Znovu formu obraťte a několikrát na ni položte studený mokrý hadr. Příště formu vymažte tukem a vysypejte strouhankou.

Chléb a housky

Váš spotřebič je vybavený četnými druhy ohřevu pro pečení chleba a housek. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro velké množství pokrmů.

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

Používejte pouze originální příslušenství pro Váš spotřebič. Je optimálně uzpůsobené pro pečicí prostor a druhy programu.

Pečení s přidáváním páry

Chléb a housky získají při přidávání páry křupavou kůrku a lesklý povrch. Pečivo se méně vysušuje.

Pečení s přidáváním páry je možné jen na jedné úrovni.

Výšky vkládání

Používejte uvedené výšky vkládání

Pečení na jedné úrovni
Pro pečení na jedné úrovni používejte následující výšky vkládání:
- vysoké pečivo: výška 2
- nízké pečivo: výška 3

Pokud používáte druh ohřevu 4D-horký vzduch, můžete volit mezi výškou 1, 2, 3 a 4.

Pečení na dvou úrovních
Používejte 4D horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.
- univerzální vysoký plech: výška 3
  plech na pečení: výška 1
- formy na roštu
  první rošt: výška 3
  druhý rošt: výška 1

Pokud připravujete pokrmy současně, můžete ušetřit až 45 procent energie. Postavte formy do trouby vedle sebe nebo úhlopříčně nad sebe.

Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy použili správné příslušenství a abyste ho do trouby vložili správně.

Rošt
Rošt vložte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení
Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení vkládejte až nadoraz zkosením ke dvířkům spotřebiče.

Formy na pečení
Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

Při použití bílých plechových forem, keramických forem a skleněných forem se prodlužuje doba pečení a pečivo nezhnědne rovnoměrně. Pokud chcete péct v těchto formách a použít horní/dolní ohřev, vložte formu do výšky 1.

Při pečení s přidáváním páry musí být formy na pečení odolné vůči vysokým teplotám a páře.

Papír na pečení
Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy ustřihněte správnou velikost papíru na pečení.

Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

Zmrazené potraviny mohou být předpečené nerovnoměrně. Zhnědnutí po upečení pak bude také nerovnoměrné.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro různé chleby a housky. Teplota a doba pečení závisí na vlastnostech a množství těsta. Proto jsou zde uvedená rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Upozornění: Vyšší teplotou nelze zkrátit dobu pečení. Chléb a housky by byly hotové jen zvenku, ale uvnitř by byly nedopečené.

Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při předehřátí se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

U některých pokrmů je předehřátí nutné, v tom případě je to uvedeno v tabulce. Některé pokrmy se povedou nejlépe, když je pečete v několika krocích. Ty jsou uvedené v tabulce.

Hodnoty nastavení pro těsto na chléb platí jak pro těsto na plechu na pečení, tak také pro těsto v truhlíkové formě.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, řiďte se podle podobného pečiva v tabulce.

Příslušenství, které nepoužíváte, vyndejte z trouby. Dosáhnete tak optimálního výsledku pečení a ušetříte až 20 procent energie.

Pozor!

Do horké trouby nikdy nelijte vodu a nestavte nádoby s vodu na dno trouby. Střídáním teplot by se mohl poškodit smalt.

Použité druhy ohřevu:
- 4D horký vzduch
- horní/dolní ohřev
- gril s cirkulací vzduchu
- velkoplošný gril
- stupeň pizza

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:

- 1 = nízká
- 2 = střední
- 3 = vysoká

Pokrm	Příslušenství	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň grilování	Intenzita páry	Doba úpravy v min
Chléb							
Bílý chléb, 750 g	Univerzální vysoký plech nebo truhlíková forma	2	4D	210-220*	-	-	10-15
				180-190	-	-	25-35
* Předehřátí							

Pokrm	Příslušenství	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň grilování	Intenzita páry	Doba úpravy v min
Bílý chléb, 750 g	Univerzální vysoký plech nebo truhlíková forma	2		210-220	-	3	10-15
				180-190	-	-	25-35
Smíšený chléb, 1,5 kg	Univerzální vysoký plech nebo truhlíková forma	2		210-220*	-	-	10-15
				180-190	-	-	40-50
Smíšený chléb, 1,5 kg	Univerzální vysoký plech nebo truhlíková forma	2		210-220	-	3	10-15
				180-190	-	-	45-55
Celozrnný chléb, 1 kg	Univerzální vysoký plech	2		210-220*	-	-	10-15
				180-190	-	-	40-50
Celozrnný chléb, 1 kg	Univerzální vysoký plech	2		210-220	-	3	10-15
				180-190	-	-	40-50
Chlebová placka	Univerzální vysoký plech	3		250-270	-	-	20-25
Chlebová placka	Univerzální vysoký plech	3		220-230	-	3	20-30
Housky							
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	Univerzální vysoký plech	3		180-200	-	-	10-15
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	Plech na pečení	3		200-220	-	2	10-15
Housky, sladké, čerstvé	Plech na pečení	3		170-190*	-	-	15-20
Housky, sladké, čerstvé	Plech na pečení	3		150-160	-	3	25-35
Housky, sladké, čerstvé, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170*	-	-	20-30
Housky, čerstvé	Plech na pečení	3		180-200	-	-	20-30
Housky, čerstvé	Plech na pečení	3		200-220	-	2	20-25
Bageta, předpečená, chlazená	Univerzální vysoký plech	3		180-200	-	-	20-30
Bageta, předpečená, chlazená	Plech na pečení	3		200-220	-	1	10-20
Housky, zmrazené							
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	Univerzální vysoký plech	3		180-200	-	-	10-15
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	Plech na pečení	3		180-200	-	1	15-25
Louhované pečivo, syrové polotovary	Univerzální vysoký plech	3		180-200	-	-	20-25
Louhované pečivo, syrové polotovary	Plech na pečení	3		210-230	-	1	18-25
Croissanty, syrové polotovary	Univerzální vysoký plech	3		170-190	-	-	30-35
Croissanty, syrové polotovary	Plech na pečení	3		180-200	-	1	20-25
Toasty							
Zapečené toasty, 4 ks	Rošt	3		190-210	-	-	10-15
Zapečené toasty, 12 ks	Rošt	3		230-250	-	-	10-15
Opečené toasty (bez předehřátí)	Rošt	5		-	3	-	4-6

* Předehřátí

Pizza, quiche a pikantní koláče

Váš spotřebič je vybavený čtyřmi druhy ohřevu pro pečení pizzy, quiche a pikantních koláčů. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro velké množství pokrmů.

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

Používejte pouze originální příslušenství pro váš spotřebič. Je optimálně uzpůsobené pro pečicí prostor a druhy programu.

Pečení s přidáváním páry

Určité pečivo (např. kynuté pečivo) získá při přidávání páry křupavou kůrku a lesklý povrch. Pečivo se méně vysušuje.

Pečení s přidáváním páry je možné jen na jedné úrovni.

Výšky vkládání

Používejte uvedené výšky vkládání.

Pečení na jedné úrovni
Pro pečení na jedné úrovni používejte následující výšky:
- vysoké pečivo: výška 2
- nízké pečivo: výška 3

Pokud používáte druh ohřevu 4D-horký vzduch, můžete volit mezi výškou 1, 2, 3 a 4.

Pečení na více úrovních
Používejte 4D horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.
Pečení na dvou úrovních:
- univerzální vysoký plech: výška 3
  plech na pečení: výška 1
- formy na roštu
  první rošt: výška 3
  druhý rošt: výška 1

Pečení na čtyřech úrovních:
- 4 rošty s papírem na pečení
  první rošt: výška 5
  druhý rošt: výška 3
  třetí rošt: výška 2
  čtvrtý rošt: výška 1

Pokud připravujete pokrmy současně, můžete ušetřit až 45 procent energie. Postavte formy do trouby vedle sebe nebo úhlopříčně nad sebe.

Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy použili správné příslušenství a abyste ho do trouby vložili správně.

Rošt
Rošt vložte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení
Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení vkládejte až nadoraz zkosením ke dvířkům spotřebiče.

Na pizzu s bohatou oblohou používejte univerzální vysoký plech.

Formy na pečení
Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

Při použití bílých plechových forem, keramických forem a skleněných forem se prodlužuje doba pečení a pečivo nezhnědne rovnoměrně. Pokud chcete péct v těchto formách a použít horní/dolní ohřev, vložte formu do výšky 1.

Při pečení s přidáváním páry musí být formy na pečení odolné vůči vysokým teplotám a páře.

Papír na pečení
Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy ustřihněte správnou velikost papíru na pečení.

Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

Zmrazené potraviny mohou být předpečené nerovnoměrně. Zhnědnutí po upečení pak bude také nerovnoměrné.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro různé pokrmy. Teplota a doba pečení závisí na vlastnostech a množství těsta. Proto jsou zde uvedená rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí.
V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Upozornění: Vyšší teplotou nelze zkrátit dobu pečení. Pokrm by byl hotový jen zvenku, ale uvnitř by byl nedopečený.

Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při předehřátí se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

U některých pokrmů je předehřátí nutné, v takovém případě je to uvedeno v tabulce.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, řiďte se podle podobného pečiva v tabulce.

Příslušenství, které nepoužíváte, vytáhněte z trouby. Dosáhnete tak optimálního výsledku pečení a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevu:
- 4D horký vzduch
- horní/dolní ohřev
- stupeň Pizza

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:
- 1 = nízká
- 2 = střední
- 3 = vysoká

Pokrm	Příslušenství	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba úpravy v min
Pizza						
Pizza, čerstvá	Plech na pečení	3		200-220	-	25-35
Pizza, čerstvá, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, čerstvá, tenké těsto	Plech na pizzu	2		220-230	-	20-30
Pizza, chlazená	Rošt	3		190-210	-	10-15
Pizza, zmrazená						
Pizza, tenké těsto 1 ks**	Rošt	3		190-210	-	15-20
Pizza, tenké těsto 2 ks**	Univerzální vysoký plech + rošt	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, silné těsto 1 ks**	Rošt	3		180-200	-	20-25
Pizza, silné těsto 2 ks	Univerzální vysoký plech + rošt	3+1		190-210	-	20-30
Pizza-bagetka	Rošt	3		200-220	-	15-20
Mini pizzy	Univerzální vysoký plech	3		180-200	-	15-20
Mini pizzy, Ø 7 cm, 4 úrovně	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
Pikantní koláče a quiche						
Pikantní koláče ve formě	Rozevírací forma Ø 28 cm	2		170-190	-	55-65
Pikantní koláče ve formě	Rozevírací forma Ø 28 cm	2		170-180	1	60-70
Quiche	Koláčová forma, černý plech	3		190-210	-	30-40
Alsaský koláč	Univerzální vysoký plech	3		260-280*	-	10-15
Alsaský koláč	Univerzální vysoký plech	2		200-210*	2	15-25
Pirohy	Nákypová forma	2		190-200	-	30-45
Empanada	Univerzální vysoký plech	3		180-190	-	30-45
Empanada	Univerzální vysoký plech	2		170-180	2	30-40
Burek	Univerzální vysoký plech	1		200-220*	-	20-30

* Předehřátí

Nákyp a suflé

Váš spotřebič je vybavený četnými druhy ohřevu pro pečení nákypu a suflé. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro velké množství pokrmů.

Používejte pouze originální příslušenství pro Váš spotřebič. Je optimálně uzpůsobené pro pečicí prostor a druhy programu.

Výšky vkládání

Používejte uvedené výšky vkládání.

Můžete péct na jedné úrovni ve formách nebo s univerzálním vysokým plechem.
- Formy na roštu: výška 2
- Univerzální vysoký plech: výška 3

Pro suflé používejte přidávání páry. Nepotřebujete vodní lázeň.

Pokud připravujete pokrmy současně, můžete ušetřit až 45 procent energie. Formy vložte do trouby vedle sebe.

Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy použili správné příslušenství a abyste ho do trouby vkládali správně.

Rošt
Rošt vložte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů.

Univerzální vysoký plech
Univerzální vysoký plech vkládejte opatrně až nadoraz zkosením ke dvířkům spotřebiče.

Nádoby
Na nákypy a zapékané pokrmy používejte široké mělké nádoby. V úzkých vysokých nádobách budou pokrmy vyžadovat více času a budou na horní straně tmavší.

Při přípravě s přidáváním páry musí být formy odolné vůči vysokým teplotám a páře.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro různé nákypy a suflé. Teplota a doba pečení závisí na množství a receptu. Propečení nákypu závisí na velikosti nádoby a výšce nákypu. Proto jsou zde uvedená rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Upozornění: Dobu pečení nelze zkrátit vyšší teplotou. Nákyp nebo suflé by byly hotové jenom na povrchu, uvnitř by ale byly syrové.

Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při předehřátí se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, řiďte se podle **pokynů u** podobných pokrmů v tabulce.

Příslušenství, které nepoužíváte, vy**táhněte** z trouby. Dosáhnete tak optimálního výsledku pečení a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevu:
- 4D horký vzduch
- horní/dolní ohřev
- gril s cirkulací vzduchu
- stupeň **Pizza**

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:

- 1 = nízká
- 2 = střední
- 3 = vysoká

Nákypy a suflé	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba úpravy v min
Nákyp, slaný, vařené přísady	Nákypová forma	2		200-220	-	30-50
Nákyp, slaný, vařené přísady	Nákypová forma	2		150-170	2	40-45
Nákyp, sladký	Nákypová forma	2		170-190	-	40-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Nákypová forma	2		160-180	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Nákypová forma	2		170-180	2	35-45
Lasagne, zmrazené, 400 g	Rošt	2		190-210	-	30-35
Lasagne, zmrazené, 400 g	Nepřiklopená nádoba	2		180-190	2	40-50
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm	Nákypová forma	2		160-190	-	50-70
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm	Nákypová forma	2		160-170	3	50-60
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm, 2 úrovně	Nákypová forma	3+1		150-170	-	60-80
Suflé	Nákypová forma	2		160-180*	-	35-45
Suflé	Nákypová forma	2		170-180	2	30-40
Suflé	Formičky na 1 porci	2		170-190	-	65-75

Drůbež

Váš spotřebič je vybavený různými druhy ohřevu pro pečení drůbeže. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro některé pokrmy.

Pečení na roštu

Pečení na roštu je obzvláště vhodné pro velkou drůbež nebo více kusů současně.

Vkládejte univerzální vysoký plech s vloženým roštem do uvedené výšky **vkládání**. Dbejte na to, aby byl rošt správně posazený na univerzálním vysokém plechu. ⟶ *"Příslušenství" na straně 11*

Podle velikosti a druhu drůbeže nalijte do univerzálního vysokého plechu až ½ l vody. Zachytí se odkapávající tuk. Z tohoto výpeku můžete připravit omáčku. Navíc vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

Pečení v nádobě

Používejte pouze nádoby, které jsou vhodné pro použití v pečicí troubě. Zkontrolujte, zda se nádoba vejde do trouby.

Nejvhodnější jsou skleněné nádoby. Horkou skleněnou nádobu postavte na suchou podložku. Kdyby byl podklad mokrý nebo studený, nádoba by mohla prasknout.

Lesklé pekáče z ušlechtilé oceli nebo hliníku odrážejí teplo jako zrcadlo, a jsou proto vhodné jen částečně. Drůbež se peče pomaluji a méně zhnědne. Použijte vyšší teplotu nebo delší dobu pečení.

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Nepřiklopená nádoba
Pro pečení drůbeže používejte nejlépe hlubokou formu na pečení. Postavte formu na rošt. Pokud nemáte vhodnou nádobu, použijte univerzální vysoký plech.

Přiklopená nádoba
Při pečení v přiklopené nádobě zůstane pečicí prostor podstatně čistší. Dbejte na to, aby měla poklička správnou velikost a dobře přiléhala. Nádobu postavte na rošt.

Při odklopení pokličky po pečení může proudit ven velmi horká pára. Nazdvihněte pokličku vzadu, aby horká pára unikala směrem od vašeho těla.

I v přiklopeném pekáči lze drůbež upéct dokřupava. Použijte pekáč se skleněnou pokličkou a nastavte vyšší teplotu.

Pečení s přidáváním páry

Určité pokrmy budou s přidáváním páry křupavější. Budou mít lesklejší povrch a méně se vysuší.

Používejte nepřiklopenou nádobu. Nádoby musí být odolné vůči vysokým teplotám a páře.

Přidávání páry zapněte podle pokynů v tabulce s nastavením. Některé pokrmy se povedou nejlépe, když je **upečete** v několika krocích. Ty jsou uvedené v tabulce.

Grilování

Během grilování nechte dvířka spotřebiče zavřená. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky spotřebiče.

Vkládejte univerzální vysoký plech s vloženým roštem do uvedené výšky **vkládání**. Zachytí se odkapávající tuk. Dbejte na to, aby byl rošt správně **umístěný** na univerzálním vysokém plechu. ⟶ *"Příslušenství" na straně 11*

Upozornění: V případě grilování velmi tučných kousků **nevkládejte** univerzální vysoký plech přímo pod rošt, ale do výšky 2.

Grilujte pokud možno stejné kousky s podobnou tloušťkou a hmotností. Tak se opečou rovnoměrně a zůstanou hezky šťavnaté. Grilované kousky položte přímo na rošt.

Grilované kousky obracejte pomocí grilovacích kleští. Pokud maso propíchnete vidličkou, vyteče z něj šťáva a bude suché.

Upozornění

- Grilovací topné těleso se stále zapíná a vypíná, to je normální. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném stupni grilování.
- Při grilování může vznikat kouř.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro drůbež. Teplota a doba pečení závisí na množství, vlastnostech a teplotě potravin. Proto jsou zde uvedená rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Hodnoty nastavení platí pro vložení drůbeže bez nádivky připravené k pečení s teplotou z lednice do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při předehřátí se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

V tabulce najdete údaje pro drůbež s navrženou hmotností. Pokud chcete péct drůbež s větší hmotností, v každém případě použijte nižší teplotu. V případě více kusů se při určování doby pečení řiďte podle hmotnosti nejtěžšího kusu. Jednotlivé kusy by měly být přibližně stejně velké.

Všeobecně platí: Čím je drůbež větší, tím **je třeba** nižší teplota a delší doba pečení.

Drůbež po uplynutí cca ½ až ⅔ uvedené doby obraťte.

Upozornění: Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy ustřihněte správnou velikost papíru na pečení.

Tipy

- U kachny nebo husy propíchněte kůži pod křídly. Tak může vytékat tuk.
- U kachních prsou nařízněte kůži. Kachní prsa neobracejte.
- Pokud budete drůbež obracet, pečte ji nejprve prsní stranou, resp. stranou s kůží dolů.
- Drůbež bude obzvláště do křupava opečená, pokud ji ke konci pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

Příslušenství, které nepoužíváte, **vytáhnětě** z trouby. Dosáhnete tak optimálního výsledku pečení a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevu:
- 4D horký vzduch
- horní/dolní ohřev
- gril s cirkulací vzduchu
- **velkoplošný** gril
- stupeň **Pizza**

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:

- 1 = nízká
- 2 = střední
- 3 = vysoká

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň grilování	Intenzita páry	Doba úpravy v min
Kuře							
Kuře, 1 kg	Rošt	2		200-220	-	-	60-70
Kuře, 1 kg	Rošt	2		190-210	-	2	55-65
Plátky kuřecích prsou, po 150 g (grilování)	Rošt	4		-	3*	-	15-20
* 5 min. předehřát							

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň grilování	Intenzita páry	Doba úpravy v min
Malé části kuřete, po 250 g	Rošt	3		220-230	-	-	30-35
Malé části kuřete, po 250 g	Rošt	3		200-220	-	2	30-45
Kuřecí kousky, nugety, zmrazené	Univerzální vysoký plech	3		190-210	-	-	20-25
Pulard, 1,5 kg	Rošt	2		200-220	-	-	70-90
Pulard, 1,5 kg	Rošt	2		180-200	-	2	70-80
Kachna a husa							
Kachna, 2 kg	Rošt	1		180-200	-	-	90-110
Kachna, 2 kg	Rošt	2		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40
Kachní prsa, po 300 g	Rošt	3		230-250	-	-	17-20
Kachní prsa, po 300 g	Rošt	3		220-240	-	2	15-20
Husa, 3 kg	Rošt	2		160-180	-	-	120-150
Husa, 3 kg	Rošt	2		130-140	-	2	110-120
				150-160	-	2	20-30
				170-180	-	-	30-40
Husí stehna, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	-	40-50
Husí stehna, po 350 g	Rošt	3		190-200	-	2	45-55
Krůta							
Mladá krůta, 2,5 kg	Rošt	2		180-200	-	-	70-90
Mladá krůta, 2,5 kg	Rošt	2		140-150	-	2	70-80
				170-180	-	-	20-30
Krůtí prsa, bez kosti, 1 kg	Přiklopená nádoba	2		240-260	-	-	80-100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	Rošt	2		180-200	-	-	80-100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	Rošt	2		170-180	-	2	80-100
* 5 min. předehřát							

Maso

Váš spotřebič je vybavený četnými druhy ohřevu pro pečení masa. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro velké množství pokrmů.

Pečení a dušení

Libové maso potřete podle chuti tukem nebo ho obložte plátky slaniny.

Kůži křížem nařízněte. Pokud budete pečeni obracet, pečte ji nejprve kůží dolů.

Když je pečeně hotová, měla by se nechat ještě 10 minut odpočívat ve vypnuté, zavřené troubě. Šťáva se tak lépe rozloží. Případně pečeni zabalte do alobalu. Doporučená doba na odpočinutí není započítaná v uvedené době pečení.

Pečení na roštu

Při pečení na roštu bude maso ze všech stran obzvláště křupavé.

Do univerzálního vysokého plechu nalijte podle velikosti a druhu masa až ½ l vody. Zachytí se odkapávající tuk a šťáva z pečeně. Z tohoto výpeku můžete připravit omáčku. Navíc vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

Vkládejte univerzální vysoký plech s vloženým roštem do uvedené výšky vkládání. Dbejte na to, aby byl rošt správně umístěný na univerzálním vysokém plechu. ⟶ *"Příslušenství" na straně 11*

Pečení a dušení v nádobě

Pečení a dušení v nádobě je komfortnější. Pečeni lze v nádobě snadněji z trouby vyndat a omáčku můžete uvařit přímo v nádobě.

Používejte pouze nádoby, které jsou vhodné pro použití v pečicí troubě. Zkontrolujte, zda se nádoba do trouby vejde.

Nejvhodnější jsou skleněné nádoby. Horkou skleněnou nádobu postavte na suchou podložku. Kdyby byl podklad mokrý nebo studený, nádoba by mohla prasknout.

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Ve skleněné nádobě by mělo být dno pokryté do výšky cca ½ cm.

Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádoby a na tom, zda použijete pokličku. Pokud pečete maso ve smaltovaném nebo tmavém kovovém pekáči, je potřeba o něco více tekutiny než ve skleněné nádobě.

Tekutina v nádobě se při pečení vypařuje. V případě potřeby opatrně přilijte tekutinu.

Lesklé pekáče z ušlechtilé oceli nebo hliníku odrážejí teplo jako zrcadlo, a jsou proto vhodné jen částečně. Maso se peče pomaleji a méně zhnědne. Použijte vyšší teplotu nebo delší dobu pečení.

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Nepřiklopená nádoba
Pro pečení masa používejte nejlépe hlubokou formu na pečení. Umístěte formu na rošt. Pokud nemáte vhodnou nádobu, použijte univerzální vysoký plech.

Přiklopená nádoba
Při pečení v přiklopené nádobě zůstane pečicí prostor podstatně čistší. Dbejte na to, aby měla pokli čka správnou velikost a dobře přiléhala. Nádobu umístěte na rošt.

Vzdálenost mezi masem a pokličkou by měla být minimálně 3 cm. Maso může zvětšit svůj objem.

Při odklopení pokličky po pečení může proudit ven velmi horká pára. Nazdvihněte pokličku vzadu, aby horká pára unikala směrem od vašeho těla.

Před dušením maso podle potřeby předem opečte. Aby při dušení vznikla omáčka, přidejte vodu, víno, ocet a podobně. Dno nádoby by mělo být pokryté do výšky 1–2 cm.

Tekutina v nádobě se při pečení vypařuje. V případě potřeby opatrně přilijte tekutinu.

I v přiklopeném pekáči lze maso upéct dokřupava. Použijte pekáč se skleněnou pokličkou a nastavte vyšší teplotu.

Pečení a dušení s přidáváním páry

Určité pokrmy budou s přidáváním páry křupavější a méně se vysuší.

Používejte nepřiklopenou nádobu. Nádoby musí být odolné vůči vysokým teplotám a páře.

Pečeni nemusíte obracet.

Přidávání páry zapněte podle pokynů v tabulce s nastavením. Některé pokrmy se povedou nejlépe, když je upečete v několika krocích. Ty jsou uvedené v tabulce.

Grilování

Během grilování nechte dvířka spotřebiče zavřená. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky spotřebiče.

Vkládejte univerzální vysoký plech s vloženým roštem do uvedené výšky vkládání. Zachytí se odkapávající tuk. Dbejte na to, aby byl rošt správně umístěný na univerzálním vysokém plechu. ⟶ *"Příslušenství" na straně 11*

Upozornění: V případě grilování velmi tučných kousků nezasouvejte univerzální vysoký plech přímo pod rošt, ale do výšky 2.

Grilujte pokud možno stejné kousky s podobnou tloušťkou a hmotností. Tak se opečou rovnoměrně a zůstanou hezky šťavnaté. Grilované kousky položte přímo na rošt.

Grilované kousky obracejte pomocí grilovacích kleští. Pokud maso propíchnete vidličkou, vyteče z něj šťáva a bude suché.

Upozornění

- Grilovací topné těleso se stále zapíná a vypíná, to je zcela běžné. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném stupni grilování.
- Při grilování může vznikat kouř.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro četné masové pokrmy. Teplota a doba pečení závisí na množství, vlastnostech a teplotě potravin. Proto jsou zde uvedená rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Hodnoty nastavení platí pro vložení masa s teplotou z lednice do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při předehřátí se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

V tabulce najdete údaje pro kusy pečeně s navrženou hmotností. Pokud chcete péct kus masa s větší hmotností, v každém případě použijte nižší teplotu. V případě více kusů se při určování doby pečení řiďte podle hmotnosti nejtěžšího kusu. Jednotlivé kusy by měly být přibližně stejně velké.

Všeobecně platí: Čím je pečeně větší, tím nižší teplota a delší doba pečení.

Pečeni a grilovaný pokrm po uplynutí cca ½ až ⅔ uvedené doby obraťte.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, řiďte se podle pokynů u podobných pokrmů. Další informace najdete v části Tipy pro pečení, dušení a grilování na konci tabulky s nastavením.

Příslušenství, které nepoužíváte, vyndejte z trouby. Dosáhnete tak optimálního výsledku pečení a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevu:
- 4D horký vzduch
- horní/dolní ohřev
- gril s cirkulací vzduchu
- velkoplošný gril

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:
- 1 = nízká
- 2 = střední
- 3 = vysoká

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň grilování	Intenzita páry	Doba úpravy v min
Vepřové maso							
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		180-190	-	-	110-130
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		180-190	-	1	130-150
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Rošt	2		190-200	-	-	130-140
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Nepřiklopená nádoba	2		100	-	3	25-30
				170-180	-	1	70-90
				200-210	-	-	20-25
Vepřová pečeně, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		220-230	-	-	70-80
Vepřová pečeně, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		170-180	-	1	80-90
Vepřová panenka, 400 g	Rošt	3		220-230	-	-	20-25
Vepřová panenka, 400 g	Nepřiklopená nádoba	3		210-220*	-	1	25-30
Uzené kotlety s kostí, 1 kg (přidat trochu vody)	Přiklopená nádoba	2		210-230	-	-	70-90
Uzené kotlety s kostí, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	2		160-170	-	1	70-80
Vepřové steaky, silné 2 cm	Rošt	5		-	2	-	16-20
Vepřové medailonky, silné 3 cm (5 min. předehřát)	Rošt	5		-	3*	-	8-12
Hovězí maso							
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	Rošt	2		210-220	-	-	40-50
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	2		190-200	-	1	50-60
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	Přiklopená nádoba	2		200-220	-	-	130-160
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	Rošt	2		220-230	-	-	60-70
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		190-200	-	1	65-80
Steak, silný 3 cm, středně propečený***	Rošt	3		-	3	-	15-20
Burger, vysoký 3–4 cm	Rošt	4		-	3	-	25-30
Telecí maso							
Telecí pečeně, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		160-170	-	-	100-120
Telecí pečeně, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		170-180	-	1	90-110
Telecí kolínko, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		200-210	-	-	100-120
Telecí kolínko, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		170-180	-	1	100-120

* Předehřátí
** Bez obracení
*** Nepředehřívat

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň grilování	Intenzita páry	Doba úpravy v min
Jehněčí maso							
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		170-190	-	-	50-80
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		170-180	-	1	80-90
Jehněčí hřbet s kostí**	Rošt	2		180-190	-	-	40-50
Jehněčí hřbet s kostí**	Nepřiklopená nádoba	3		200-210*	-	1	25-30
Jehněčí kotlety	Rošt	3		-	3	-	12-16
Klobásy							
Grilovací párky	Rošt	4		-	3	-	10-15
Pokrmy z masa							
Sekaná pečeně, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	2		170-180	-	-	60-70
Sekaná pečeně, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	2		190-200	-	1	70-80

* Předehřátí
** Bez obracení
*** Nepředehřívat

Tipy pro pečení, dušení a grilování

Pečicí prostor je silně znečištěný.	Pečte pokrm v přiklopeném pekáči nebo použijte grilovací plech. Když použijete grilovací plech, dosáhnete **při** pečení optimálních výsledků. Grilovací plech si můžete dokoupit jako zvláštní příslušenství.
Pečeně je příliš tmavá a kůrka místy **připálená** nebo je pečeně vysušená.	Zkontrolujte výšku **vkládání** a teplotu. Příště zvolte nižší teplotu a v případě potřeby zkraťte dobu pečení.
Kůrka je příliš slabá.	Zvyšte teplotu nebo po skončení doby pečení krátce zapněte gril.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je **připálená**	Příště použijte menší nádobu na pečení a v případě potřeby přidejte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodová.	Příště použijte větší nádobu na pečení a v případě potřeby přidejte méně tekutiny.
Maso se při dušení připaluje.	Poklička se musí hodit na nádobu na pečení a musí být dobře přiklopená. Snižte teplotu a v případě potřeby přilévejte během dušení ještě tekutinu.
Grilovaný pokrm je vysušený.	Maso osolte až po grilování. Sůl vytahuje z masa vodu. Při obracení do grilovaného pokrmu nepíchejte. Používejte kleště na grilování.

Ryby

Váš spotřebič je vybavený různými druhy ohřevu pro pečení ryb. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro velké množství pokrmů.

Celou rybu nemusíte obracet. **Celou rybu s pomocí půlky brambory nebo malé žáruvzdorné nádobky vložte do trouby hřbetem nahoru.**

Jestli je ryba už upečená, poznáte podle toho, že lze snadno uvolnit hřbetní ploutev.

Pečení a grilování na roštu

Vkládejte univerzální vysoký plech s vloženým roštem do uvedené výšky **vkládání**. Dbejte na to, aby byl rošt správně **umístěný** na univerzálním vysokém plechu. ⟶ *"Příslušenství" na straně 11*

Upozornění: V případě grilování velmi tučných kousků nezasouvejte univerzální vysoký plech přímo pod rošt, ale do výšky 2.

Podle velikosti a druhu ryby nalijte do univerzálního vysokého plechu až ½ l vody. Odkapávající tekutina se zachytí. Vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

Během grilování nechte dvířka spotřebiče zavřená. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky spotřebiče.

Grilujte pokud možno stejné kousky s podobnou tloušťkou a hmotností. Tak se opečou rovnoměrně a zůstanou hezky šťavnaté. Grilované kousky položte přímo na rošt.

Grilované kousky obracejte pomocí grilovacích kleští. Pokud rybu propíchnete vidličkou, vyteče z ní šťáva a bude suchá.

Upozornění
- Grilovací topné těleso se stále zapíná a vypíná, to je normální. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném stupni grilování.
- Při grilování může vznikat kouř.

Pečení a dušení v nádobě

Používejte pouze nádoby, které jsou vhodné pro použití v pečicí troubě. Zkontrolujte, zda se nádoba vejde do trouby.

Nejvhodnější jsou skleněné nádoby. Horkou skleněnou nádobu **umístěte** na suchou podložku. Kdyby byl podklad mokrý nebo studený, nádoba by mohla prasknout.

Lesklé pekáče z ušlechtilé oceli nebo hliníku odrážejí teplo jako zrcadlo, a jsou proto vhodné jen částečně. Ryba se peče pomaleji a méně zhnědne. Použijte vyšší teplotu nebo delší dobu pečení.

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Nepřiklopená nádoba
Pro pečení celé ryby používejte nejlépe hlubokou formu na pečení. Postavte formu na rošt. Pokud nemáte vhodnou nádobu, použijte univerzální vysoký plech.

Přiklopená nádoba
Při pečení v přiklopené nádobě zůstane pečicí prostor podstatně čistší. Dbejte na to, aby měla poklička správnou velikost a dobře přiléhala. Nádobu postavte na rošt.

Pro dušení dejte do nádoby dvě až tři lžíce tekutiny a trochu citronové šťávy nebo octa.

Při odklopení pokličky po pečení může proudit ven velmi horká pára. Nazdvihněte pokličku vzadu, aby horká pára unikala směrem od vašeho těla.

I v přikloněném pekáči lze rybu upéct dokřupava. Použijte pekáč se skleněnou pokličkou a nastavte vyšší teplotu.

Pečení s přidáváním páry

Určité pokrmy budou s přidáváním páry křupavější a méně se vysuší.

Používejte nepřiklopenou nádobu. Nádoby musí být odolné vůči vysokým teplotám a páře.

Rybu nemusíte obracet.

Přidávání páry zapněte podle pokynů v tabulce s nastavením. Některé pokrmy se povedou nejlépe, když je **upečete** v několika krocích. Ty jsou uvedené v tabulce.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro pokrmy z ryb. Teplota a doba pečení závisí na množství, vlastnostech a teplotě potravin. Proto jsou zde uvedená rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Hodnoty nastavení platí pro vložení ryby s teplotou z lednice do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při předehřátí se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

V tabulce najdete údaje pro ryby s navrženou hmotností. Pokud chcete péct rybu s větší hmotností, v každém případě použijte nižší teplotu. V případě **většího množství** ryb se při určování doby pečení řiďte podle hmotnosti nejtěžší ryby. Jednotlivé ryby by měly být přibližně stejně velké.

Všeobecně platí: Čím je ryba větší, tím nižší teplota a delší doba pečení.

Rybu, která není **hřbetem nahoře**, po uplynutí cca ½ až ⅔ uvedené doby obraťte.

Upozornění: Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy ustřihněte správnou velikost papíru na pečení.

Příslušenství, které nepoužíváte, **vytáhněte** z trouby. Dosáhnete tak optimálního výsledku pečení a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevu:
- 4D horký vzduch
- horní/dolní ohřev
- gril s cirkulací vzduchu
- **velkoplošný** gril

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:

- 1 = nízká
- 2 = střední
- 3 = vysoká

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň grilování	Intenzita páry	Doba úpravy v min
Ryby							
Ryba, grilovaná, celá 300 g, např. pstruh	Rošt	2	gril s cirkulací vzduchu	170-190	-	-	20-30
Ryba, pečená, celá 300 g, např. pstruh	Univerzální vysoký plech	2	4D horký vzduch	170-180	-	1	15-20
				160-170	-	-	5-10
Ryba, grilovaná, celá 1,5 kg, např. losos	Rošt	2	gril s cirkulací vzduchu	170-190	-	-	30-40

* Předehřátí.
** **Vložte pod něj** do výšky 2 univerzální vysoký plech.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň grilování	Intenzita páry	Doba úpravy v min
Rybí filé							
Rybí filé, přírodní, grilované	Rošt	4		-	1*	-	15-25
Rybí podkovy							
Rybí podkova, silná 3 cm**	Rošt	4		-	3	-	10-20
Ryba, zmrazená							
Rybí filé, přírodní	Přiklopená nádoba	2		210-230	-	-	20-30
Rybí filé, zapečené	Rošt	2		200-220	-	-	45-60
Rybí filé, zapečené	Nepřiklopená nádoba	2		200-220	-	1	35-45
Rybí prsty (průběžně obracejte)	Univerzální vysoký plech	3		200-220	-	-	20-30

* Předehřát.

** Vložte pod něj do výšky 2 univerzální vysoký plech.

Zelenina a přílohy

Zde najdete údaje k přípravě grilované zeleniny, brambor a zmrazených výrobků z brambor.

Příslušenství, které nepoužíváte, vyndejte z trouby. Dosáhnete tak optimálního výsledku pečení a ušetříte energii.

Výšky vkládání

Používejte uvedené výšky vkládání.

Pečení na jedné úrovni
Řiďte se údaji v tabulce.

Pečení na dvou úrovních
Používejte 4D horký vzduch. Současně vložené plechy nemusí být hotové ve stejnou dobu.
- Univerzální vysoký plech: výška 3
- Plech na pečení: výška 1

Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy použili správné příslušenství a abyste ho do trouby vložili správně.

Rošt
Rošt vložte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení
Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení vložte až nadoraz zkosením ke dvířkům spotřebiče.

Papír na pečení
Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy ustřihněte správnou velikost papíru na pečení.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro různé pokrmy. Teplota a doba pečení závisí na množství a vlastnostech potravin. Proto jsou zde uvedená rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí.
V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené trouby. Při předehřátí se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, řiďte se podle podobných pokrmů v tabulce.

Použité druhy ohřevu:
- 4D horký vzduch
- velkoplošný gril
- stupeň pizza

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:

- 1 = nízká
- 2 = střední
- 3 = vysoká

Pokrm	Příslušenství	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň grilování	Intenzita páry	Doba úpravy v min
Zeleninové pokrmy							
Grilovaná zelenina	Univerzální vysoký plech	5		-	3	-	10-15
Brambory							
Pečené brambory, rozpůlené	Univerzální vysoký plech	3		160-180	-	-	45-60
Pečené brambory, rozpůlené	Univerzální vysoký plech	3		180-190	-	1	40-50

Pokrm	Příslušenství	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň grilování	Intenzita páry	Doba úpravy v min
Výrobky z brambor, zmrazené							
Bramborové placky (rösti)	Univerzální vysoký plech	3		200-220	-	-	25-35
Bramborové taštičky, plněné	Univerzální vysoký plech	3		190-210	-	-	20-30
Krokety	Univerzální vysoký plech	3		200-220	-	-	25-35
Hranolky	Univerzální vysoký plech	3		190-210	-	-	25-35
Hranolky, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		190-210	-	-	30-40

Jogurt

V tomto spotřebiči si můžete sami vyrobit jogurt.

Příprava jogurtu

Vyjměte z trouby příslušenství a **závěsné rošty**.

Pečicí prostor musí být prázdný.

1. Na varné desce zahřejte 1 l mléka (3,5 % tuku) na 90 °C a nechte ho vychladnout na 40 °C. Pokud použijete trvanlivé mléko, stačí ho zahřát na 40 °C.
2. Přimíchejte 150 g jogurtu (s teplotou z lednice).
3. Naplňte do šálků nebo malých skleniček a zakryjte potravinovou fólií.
4. Šálky nebo skleničky postavte na dno trouby a proveďte nastavení podle tabulky.
5. Když je jogurt hotový, nechte ho vychladnout v lednici.

Použitý druh ohřevu:

- Kynutí

Pokrm	Příslušenství	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v hodinách
Jogurt	Formičky na 1 porci	Dno varného prostoru		35-40	5-6

Úspora energie s druhy ohřevu eco

S energeticky úspornými druhy ohřevu horký vzduch eco a horní/dolní ohřev eco můžete při pečení pokrmů ušetřit energii.

Pokrmy vkládejte do studené, prázdné trouby. Jen tak dosáhnete optimalizované spotřeby energie. Během pečení nechte dvířka spotřebiče zavřená.

Příslušenství, které nepoužíváte, vyndejte z trouby. Dosáhnete tak optimálního výsledku pečení a ušetříte energii.

Používejte pouze originální příslušenství pro váš spotřebič. Je optimálně uzpůsobené pro pečicí prostor a druhy **programů**.

Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy použili správné příslušenství a abyste ho do trouby **vložili** správně.

Rošt
Rošt **vkládejte** otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení
Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení **vložte** až nadoraz zkosením ke dvířkům spotřebiče.

Formy na pečení a nádoby
Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení. Lze s nimi ušetřit až 35 procent energie.

Nádoby z ušlechtilé oceli nebo hliníku odrážejí teplo jako zrcadlo. Vhodnější jsou nádoby ze smaltu, tepelně odolného skla nebo hliníku litého pod tlakem s povrchovou úpravou, které neodrážejí teplo.

Při použití bílých plechových forem, keramických forem nebo skleněných forem se prodlužuje doba pečení a koláče nezhnědnou rovnoměrně.

Papír na pečení
Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy ustřihněte správnou velikost papíru na pečení.

Doporučené hodnoty nastavení

Zde najdete údaje pro pečení různých pokrmů pomocí **druhů ohřevu eco**. Teplota a doba pečení závisí na vlastnostech a množství těsta. Proto jsou zde uvedená rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Upozornění: Vyšší teplotou nelze zkrátit dobu pečení. Koláče nebo pečivo by byly hotové jen zvenku, ale uvnitř by byly nedopečené.

Použité druhy ohřevu:
- horký vzduch Eco
- horní/dolní ohřev Eco

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min
Koláče ve formě					
Třený koláč ve formě	Věncová/truhlíková forma	2		140-160	60-80
Dortový korpus z třeného těsta	Dortová forma	2		150-170	20-30
Piškotový korpus, 2 vejce	Dortová forma	2		150-170	20-30
Piškotový dort, 3 vejce	Rozevírací forma Ø 26 cm	2		160-170	30-45
Piškotový dort, 6 vajec	Rozevírací forma Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Kynutá bábovka	Bábovková forma	2		150-170	50-70
Koláče na plechu					
Třený koláč se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	3		150-170	25-40
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	3		170-180	25-35
Piškotová roláda	Plech na pečení	3		180-190	15-20
Kynutá vánočka, kynutý věnec	Plech na pečení	3		160-170	25-35
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	3		160-180	15-20
Drobné pečivo					
Muffiny	Plech na muffiny	2		160-180	15-25
Koláčky	Plech na pečení	3		150-160	25-35
Pečivo z listového těsta	Plech na pečení	3		170-190	20-35
Pečivo z odpalovaného těsta	Plech na pečení	3		200-220	35-45
Cukroví	Plech na pečení	3		140-160	15-30
Stříkané pečivo	Plech na pečení	3		140-150	25-35
Drobné kynuté pečivo	Plech na pečení	3		160-180	25-35
Chléb a housky					
Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg	Truhlíková forma	2		200-210	35-45
Chlebová placka	Univerzální vysoký plech	3		250-275	15-20
Housky, sladké, čerstvé	Plech na pečení	3		170-190	15-20
Housky, čerstvé	Plech na pečení	3		180-200	20-30
Maso					
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		180-190	120-140
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	Přiklopená nádoba	2		200-220	140-160
Telecí pečeně, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		170-180	110-130
Ryby					
Ryba, dušená, celá 300 g, např. pstruh	Přiklopená nádoba	2		190-210	25-35
Ryba, dušená, celá 1,5 kg, např. losos	Přiklopená nádoba	2		190-210	45-55
Rybí filé, přírodní, dušené	Přiklopená nádoba	2		190-210	15-25

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především při zahřátí připravovaných obilných a bramborových produktů na vysoké teploty, jako např. smažených brambůrků, hranolků, toastů, housek, chleba nebo jemného pečiva (sušenky, perník, Spekulatius).

Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu	
Všeobecně	■ Používejte co nejkratší doby pečení. ■ Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš dotmava. ■ Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu.
Pečení	Pomocí horního/dolního ohřevu max. 200 °C. Pomocí horkého vzduchu max. 180 °C.
Cukroví	Pomocí horního/dolního ohřevu max. 190 °C. Pomocí horkého vzduchu max. 170 °C. Vejce nebo vaječný žloutek omezuje tvorbu akrylamidu.
Hranolky pečené v troubě	Rozmístit na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě. Péct minimálně 400 g na jednom plechu, aby hranolky nebyly vysušené.

Mírný ohřev

Mírný ohřev je pomalé pečení při nízké teplotě. Nazývá se proto také nízkoteplotní pečení.

Mírný ohřev je ideální pro všechny jemné kousky (např. křehké části hovězího, telecího, vepřového, jehněčího a drůbeže), které mají být upečené dorůžova nebo doměkka. Maso zůstane hezky šťavnaté, křehké a měkké.

Výhoda: Máte dost času na plánování menu, protože maso připravené pomocí mírného ohřevu lze bez problémů udržovat teplé. Během pečení nemusíte maso obracet. Dvířka spotřebiče nechte zavřená, aby bylo zachováno stejnoměrné klima v troubě.

Používejte pouze čerstvé a hygienicky nezávadné maso bez kostí. Pečlivě odstraňte šlachy a tučné okraje. Tuk zanechává při mírném ohřevu silnou příchuť. Můžete také použít okořeněné nebo naložené maso. Nepoužívejte rozmrazené maso.

Po upečení pomocí mírného ohřevu můžete maso hned nakrájet. Není potřeba ho nechat uležet. Díky speciální metodě pečení je maso růžové, ale není syrové nebo málo upečené.

Upozornění: U mírného ohřevu nelze použít odložený start s nastaveným časem **ukončení**.

Nádoba

Používejte mělké nádoby, např. porcelánový nebo skleněný servírovací podnos. Nádobu dejte do trouby předehřát.

Nepřiklopenou nádobu **umístěte** vždy na rošt ve výšce 2.

Další informace najdete v části Tipy pro mírný ohřev na konci tabulky s nastavením.

Váš spotřebič je vybavený druhem ohřevu mírný ohřev. Tento druh **programu** spouštějte jen tehdy, když je trouba úplně vychladlá. Nechte pečicí prostor s nádobou cca 15 minut důkladně prohřát.

Maso zprudka a dostatečně dlouho opečte ze všech stran na varné zóně při vysoké teplotě, i na koncích. Okamžitě ho položte na předehřátou nádobu. Nádobu s masem vložte zpět do trouby a pečte pomocí mírného ohřevu.

Doporučené hodnoty nastavení

Teplota mírného ohřevu a doba pečení závisí na velikosti, tloušťce a kvalitě masa. Proto jsou zde uvedená rozpětí nastavení.

Použitý druh ohřevu:
■ mírný ohřev

Pokrm	Nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Doba pečení v min	Teplota ve °C	Doba úpravy v min
Drůbež						
Kachní prsa, 400 g	Nepřiklopená nádoba	2		6-8	90*	45-60
Plátky kuřecích prsou, po 200 g	Nepřiklopená nádoba	2		5-7	90*	30-60
Krůtí prsa, bez kosti, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	2		8-10	90*	150-210
Vepřové maso						
Vepřová pečeně, silná 5–6 cm, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		8-10	80*	210-240
Vepřová panenka, celá	Nepřiklopená nádoba	2		6-8	80*	90-120
Vepřové medailonky, silné 4 cm	Nepřiklopená nádoba	2		5-7	80*	90-120

* Předehřátí

Pokrm	Nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Doba pečení v min	Teplota ve °C	Doba úpravy v min
Hovězí maso						
Hovězí pečeně, (špička), silná 6–7 cm, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		8-10	80*	210-270
Hovězí svíčková, celá, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	2		4-6	80*	150-210
Roastbeef, silný 5–6 cm	Nepřiklopená nádoba	2		6-8	80*	210-270
Hovězí medailonky / rumpsteak, silné 4 cm	Nepřiklopená nádoba	2		5-7	80*	30-60
Telecí maso						
Telecí pečeně, silná 4–5 cm, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		8-10	80*	210-240
Telecí pečeně, silná 10–15 cm, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		8-10	80*	210-240
Telecí panenka, celá, 800 g	Nepřiklopená nádoba	2		5-7	80*	120-150
Telecí medailonky, silné 4 cm	Nepřiklopená nádoba	2		5-7	80*	45-90
Jehněčí maso						
Jehněčí hřbet, vykoštěný, po 200 g	Nepřiklopená nádoba	2		5-7	80*	120-180
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1 kg svázaná	Nepřiklopená nádoba	2		6-8	80*	180-240

* Předehřátí

Tipy pro mírný ohřev

Pečení kachních prsou pomocí mírného ohřevu.	Studená kachní prsa vložte do pánve a opečte nejprve stranu s kůží. Po mírném ohřevu 3 až 5 minut grilujte do křupava.
Maso upečené pomocí mírného ohřevu není tak horké jako normálně upečené maso.	Aby upečené maso tak rychle nevychladlo, ohřejte talíře a podávejte hodně horké omáčky.

Sušení

Pomocí 4D horkého vzduchu můžete skvěle sušit. Při tomto způsobu konzervace se díky zbavení vody koncentrují aromatické látky.

Používejte pouze kvalitní ovoce, zeleninu a bylinky a důkladně je umyjte. Na rošt položte pečicí nebo pergamenový papír. Nechte ovoce řádně okapat a osušte ho.

Nakrájejte ho na stejně velké kousky nebo tenké plátky. Neoloupané ovoce položte na mísu rozříznutou stranou nahoru. Dbejte na to, aby se ovoce ani houby na roštu nepřekrývaly.

Zeleninu nastrouhejte a poté ji blanšírujte. Blanšírovanou zeleninu nechte řádně okapat a pak ji rovnoměrně rozprostřete na rošt.

Bylinky sušte se stonky. Rozprostřete bylinky rovnoměrně a mírně navršené na rošt.

Pro sušení používejte následující výšky vkládání:
- 1 rošt: výška 3
- 2 rošty: výška 3+1

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

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete nastavení pro sušení různých potravin. Teplota a doba trvání závisí na druhu, vlhkosti, zralosti a tloušťce sušených potravin. Čím déle necháte potraviny sušit, tím budou lépe konzervované. Čím tenčí kousky nakrájíte, tím rychleji budou potraviny usušené a zůstanou aromatičtější. Proto jsou zde uvedená rozpětí nastavení.

Pokud chcete sušit další potraviny, řiďte se podle podobných potravin v tabulce.

Použitý druh ohřevu:
- 4D horký vzduch

Zelenina, ovoce a bylinky	Příslušenství	Druh ohřevu	Teplota °ve C	Doba úpravy v hodinách
Jádrové ovoce (plátky jablek, silné 3 mm, na jeden rošt 200 g)	1–2 rošty		80	5-9
Peckovité ovoce (švestky)	1–2 rošty		80	8-10
Kořenová zelenina (mrkev), nastrouhaná, blanšírovaná	1–2 rošty		80	5-8
Houby na plátky	1–2 rošty		60	6-9
Bylinky, očištěné	1–2 rošty		60	2-6

Zavařování

Ve spotřebiči můžete zavařovat ovoce a zeleninu.

⚠ Varování – Nebezpečí poranění!
Při nesprávném zavaření mohou zavařovací sklenice prasknout. Řiďte se pokyny pro zavařování.

Sklenice

Používejte pouze čisté a nepoškozené zavařovací sklenice. Používejte pouze tepelně odolné, čisté a nepoškozené gumičky. Spony a pružiny předem zkontrolujte.

Při zavařování používejte pouze sklenice stejné velikosti a s obsahem stejných potravin. V troubě můžete současně zavařovat obsah maximálně šesti zavařovacích sklenic o objemu ½, 1 nebo 1½ l. Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařovací sklenice se nesmí při zavařování v troubě dotýkat.

Příprava ovoce a zeleniny

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je omyjte.

Ovoce, resp. zeleninu podle druhu oloupejte, zbavte pecek a nakrájejte a naplňte do zavařovacích sklenic cca 2 cm pod okraj.

Ovoce
Ovoce v zavařovacích sklenicích zalijte horkým cukrovým roztokem (cca 400 ml na litrovou sklenici), ze kterého jste sebrali pěnu. Na 1 litr vody:
- cca 250 g cukru u sladkého ovoce
- cca 500 g cukru u kyselého ovoce

Zelenina
Zeleninu v zavařovacích sklenicích zalijte horkou svařenou vodou.

Okraje sklenic otřete, musí být čisté. Na každou sklenici položte mokrou gumičku a víčko. Sklenice uzavřete sponami. Postavte sklenice do univerzálního vysokého plechu tak, aby se nedotýkaly. Do univerálního vysokého plechu nalijte 500 ml horké vody (80 °C). Proveďte nastavení podle údajů v tabulce.

Konec zavařování

Ovoce
Po určité době začnou v krátkých intervalech stoupat vzhůru bublinky. Jakmile to ve všech sklenicích začne bublat, vypněte spotřebič. Sklenice nechte v troubě uvedenou dobu dojít, teprve pak je z trouby vyjměte.

Zelenina
Po určité době začnou v krátkých intervalech stoupat vzhůru bublinky. Jakmile to ve všech zavařovacích sklenicích probublává, snižte teplotu na 120 °C a nechte sklenice v zavřené troubě dále probublávat, jak je uvedeno v tabulce. Po uplynutí této doby spotřebič vypněte a využijte ještě několik minut zbytkové teplo, jak je uvedeno v tabulce.

Po zavaření vyjměte sklenice z trouby a postavte je na čistou utěrku. Horké sklenice nestavte na studený nebo mokrý podklad, mohly by prasknout. Zavařovací sklenice přikryjte, aby byly chráněné před průvanem. Spony odstraňte až po vychladnutí sklenic.

Doporučené hodnoty nastavení

Časy pro zavařování ovoce a zeleniny uvedené v tabulce nastavení jsou orientační . Může na ně mít vliv pokojová teplota, počet sklenic, množství, teplota a kvalita obsahu sklenic. Údaje se vztahují na jednolitrové oblé sklenice. Dříve než pečicí troubu přepnete, příp. vypnete, ujistěte se, že to ve sklenicích řádně probublává. Probublávání začne cca po 30–60 minutách.

Použitý druh ohřevu:
- 4D horký vzduch

Zavařování	Nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min
Zelenina, např. mrkev	1litrové zavařovací sklenice	1		160-170	do probublávání: 30-40
				120	od probublávání: 30-40
				-	dojít: 30
Zelenina, např. okurky	1litrové zavařovací sklenice	1		160-170	do probublávání: 30-40
				-	dojít: 30
Peckovité ovoce, např. třešně, švestky	1litrové zavařovací sklenice	1		160-170	do probublávání: 30-40
				-	dojít: 35
Jádrové ovoce, např. jablka, jahody	1litrové zavařovací sklenice	1		160-170	do probublávání: 30-40
				-	dojít: 25

Kynutí těsta pomocí druhu ohřevu kynutí

Pomocí druhu ohřevu kynutí kyne těsto výrazně rychleji než při pokojové teplotě a nevysuší se. Tento druh ohřevu spouštějte jen tehdy, když je trouba úplně vychladlá.

Nechte těsto vykynout vždy dvakrát. Řiďte se údaji v tabulkách s nastavením pro 1. a 2. kynutí (kynutí těsta a kynutí pečiva).

Kynutí těsta
Pro kynutí těsta postavte mísu s těstem na rošt. Proveďte nastavení podle údajů v tabulce.

Během kynutí neotevírejte dvířka spotřebiče, protože by unikl vlhký vzduch. Těsto nepřikrývejte.

Kynutí pečiva
Vložte pečivo do výšky vkládání uvedené v tabulce.

Před pečením vytřete z pečicího prostoru vlhkost.

Doporučené hodnoty nastavení

Teplota a doba kynutí závisí na druhu a množství přísad. Proto jsou údaje v tabulce s nastavením orientační.
Použitý druh ohřevu:
- Kynutí

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Krok	Teplota ve °C	Doba úpravy v min
Kynuté těsto, sladké						
Např. různé koláčky	Mísa	2		Kynutí těsta	35-40	30-45
	Univerzální vysoký plech	2		Kynutí pečiva	35-40	10-20
Tučné těsto, např. panettone	Mísa	2		Kynutí těsta	40-45	40-90
	Forma na roštu	2		Kynutí pečiva	40-45	30-60
Kynuté těsto, ochucené						
Např. pizza	Mísa	2		Kynutí těsta	35-40	20-30
	Univerzální vysoký plech	2		Kynutí pečiva	35-40	10-15
Chlebové těsto						
Bílý chléb	Mísa	2		Kynutí těsta	35-40	30-40
	Univerzální vysoký plech	2		Kynutí pečiva	35-40	15-25
Smíšený chléb	Mísa	2		Kynutí těsta	35-40	25-40
	Univerzální vysoký plech	2		Kynutí pečiva	35-40	10-20
Housky	Mísa	2		Kynutí těsta	35-40	30-40
	Univerzální vysoký plech	2		Kynutí pečiva	35-40	15-25

Rozmrazování

Tento druh ohřevu je vhodný pro rozmrazování zmrazeného ovoce, zeleniny a pečiva. Drůbež, maso a ryby je nejlepší nechat rozmrazit v lednici.

Pro rozmrazování používejte následující výšky vkládání:
- 1 rošt: výška 2
- 2 rošty: výška 3+1

Doporučené hodnoty nastavení

Časové údaje v tabulce jsou orientační. Závisí na kvalitě, teplotě zmrazení (–18 °C) a vlastnostech potravin. Jsou zde uvedená časová rozpětí. Nejprve nastavte kratší dobu a podle potřeby ji prodlužte.

Tip: Nízké zmrazené kousky nebo jednotlivé porce se rozmrazí rychleji než zmrazené v bloku.

Vyjměte zmrazené potraviny z obalu a ve vhodné nádobě umístěte na rošt.

Pokrmy průběžně jednou až dvakrát zamíchejte nebo obraťte. Velké kusy několikrát obraťte. Pokrm od sebe během rozmrazování oddělujte, resp. již rozmrazené kousky vyjměte z trouby.

Rozmrazené pokrmy nechte ještě 10 až 30 minut odpočívat ve vypnutém spotřebiči, aby se vyrovnala teplota.

Použitý druh ohřevu:
- Rozmrazování

Pokrm	Příslušenství	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min
Chléb, housky					
Chléb a housky všeobecně	plech na pečení	2		50	40-70
Koláč					
Koláč, šťavnatý	plech na pečení	2		50	70-90
Koláč, suchý	plech na pečení	2		60	60-75

Regenerační ohřev

Pomocí druhu ohřevu Regenerační ohřev můžete šetrně ohřívat pokrmy s přidáváním páry. Pokrmy chutnají a vypadají jako čerstvě připravené. Můžete také dobře rozpékat pečivo z předcházejícího dne.

Používejte pokud možno mělké, široké a tepelně odolné nádoby. Studené nádoby prodlužují proces ohřívání.

Ohřívejte pokud možno pouze pokrmy stejného druhu a stejné velikosti. Pokud to není možné, řídí se doba podle složky pokrmu s nejdelší dobou ohřívání.

Pokrmy při ohřívání nepřiklápějte.

Pokrm postavte v nádobě na rošt nebo ho položte přímo na rošt ve výšce 2.

Během provozu neotevírejte dvířka spotřebiče, protože by uniklo hodně páry.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální nastavení pro různé pokrmy. Časové údaje jsou orientační. Závisí na nádobě, kvalitě, teplotě a vlastnostech potravin. Jsou zde uvedená časová rozpětí. Nejprve nastavte kratší dobu a podle potřeby ji prodlužte.

Hodnoty uvedené v tabulkách platí pro vložení pokrmu do studené trouby. U některých pokrmů je nutné předehřátí, v tom případě je to uvedeno v tabulce.

Příslušenství, které nepoužíváte, vyndejte z trouby. Dosáhnete tak optimálního výsledku pečení a ušetříte energii.

Použitý druh ohřevu:

- Regenerační ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min
Zelenina, chlazená					
1 kg	Nepřiklopená nádoba	2		120-130	15-25
250 g	Nepřiklopená nádoba	2		120-130	5-15
Pokrmy, chlazené					
Pokrm na talíři, 1 porce	Nepřiklopená nádoba	2		120-130	15-25
Polévka, eintopf, 400 ml	Nepřiklopená nádoba	2		120-130	10-25
Přílohy, např. těstoviny, knedlíky, brambory, rýže	Nepřiklopená nádoba	2		120-130	8-25
Nákypy, např. lasagne, zapékané brambory	Nepřiklopená nádoba	2		120-140	10-25
Pizza, pečená	Rošt	2		170-180*	5-15
Pečivo					
Houska, bageta, pečená	Rošt	2		150-160*	10-20
(Vol au vents) Pokrm z listového těsta	Rošt	2		180*	4-10
Pečivo, zmrazené					
Pizza, pečená	Rošt	2		170-180*	5-15
Houska, bageta, pečená	Rošt	2		160-170*	10-20
* Předehřát.					

Udržování teploty

Pomocí druhu ohřevu udržování teploty můžete upečené pokrmy udržovat teplé. Díky různým stupňům vlhkosti můžete zabránit vysoušení již hotových pokrmů.

Pokrmy nepřiklápějte.

Hotové pokrmy neudržujte teplé déle než dvě hodiny. Mějte na paměti, že některé pokrmy se při udržování teploty dál pečou. Pokrmy nepřiklápějte.

Různé stupně páry jsou vhodné k udržování teploty:

- Stupeň 1: kusy pečeně a minutky
- Stupeň 2: nákypy a přílohy
- Stupeň 3: eintopfy a polévky

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly sestaveny pro zkušební instituce, aby bylo usnadněno testování našich spotřebičů.

Podle EN 60350-1:2013, resp. IEC 60350-1:2011.

Pečení

Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.

Výšky **vkládání** při pečení na dvou úrovních:
- univerzální vysoký plech: výška 3
  plech na pečení: výška 1
- formy na roštu
  první rošt: výška 3
  druhý rošt: výška 1

Výšky **vkládání** při pečení na třech úrovních:
- plech na pečení: výška 5
- univerzální vysoký plech: výška 3
- plech na pečení: výška 1

Zakrytý jablkový koláč
Zakrytý jablkový koláč na jedné úrovni: Tmavé rozevírací formy postavte úhlopříčně vedle sebe.

Zakrytý jablkový koláč na dvou úrovních: Tmavé rozevírací formy postavte úhlopříčně nad sebe.

Koláče v rozevíracích formách z bílého plechu: Pečte pomocí horního/dolního ohřevu na jedné úrovni. Místo roštu použijte univerzální vysoký plech a **umístěte** na **něj** rozevírací formu.

Vodový piškot
Vodový piškot na dvou úrovních: Rozevírací formy postavte na rošty úhlopříčně nad sebe.

Upozornění

- Hodnoty nastavení platí pro vložení do studené trouby.
- Řiďte se pokyny k předehřátí v tabulkách. Hodnoty nastavení platí bez **ryhlého ohřevu.**
- Nejdříve použijte k pečení nižší z uvedených teplot.

Použité druhy ohřevu:
- 4D horký vzduch
- horní/dolní ohřev
- stupeň **Pizza**

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:

- 1 = nízká
- 2 = střední
- 3 = vysoká

Pokrm	Příslušenství	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Pečení						
Stříkané pečivo	Plech na pečení	3		140-150*	-	25-40
Stříkané pečivo	Plech na pečení	3		140-150*	-	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-150*	-	30-40
Stříkané pečivo, 3 úrovně	Plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		130-140*	-	35-55
Koláčky	Plech na pečení	3		160*	-	20-30
Koláčky	Plech na pečení	3		150*	-	25-35
Koláčky, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150*	-	25-35
Koláčky, 3 úrovně	Plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		140*	-	35-45
Vodový piškot	Rozevírací forma Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Vodový piškot	Rozevírací forma Ø 26 cm	2		160-170**	-	30-40
Vodový piškot	Rozevírací forma Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Vodový piškot, 2 úrovně	Rozevírací forma Ø 26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Zakrytý jablečný koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	2		170-180	-	60-80
Zakrytý jablečný koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	2		180-200	-	60-80
Zakrytý jablečný koláč, 2 úrovně	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	3+1		170-190	-	70-90

* 5 min předehřát, nepoužívejte funkci **rychlého ohřevu**

** Předehřát, nepoužívejte funkci **rychlého ohřevu**

Grilování

Navíc vložte univerzální vysoký plech. Zachytí se do něj kapalina a trouba zůstane čistší.

Použitý druh ohřevu:
- velkoplošný gril

Pokrm	Příslušenství	Výška vkládání	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba úpravy v min
Grilování					
Opečené toasty*	rošt	5		3	4-6
Hovězí burger, 12 ks**	rošt	4		3	25-30

* Nepředehřívat.

** Po 2/3 celkové doby obraťte.

INFORMAČNÍ LIST

BSH domácí spotřebiče, s.r.o., Radlická 350, 158 00 Praha 5

Obchodní značka BSH

Značka		**BOSCH**
Prodejní označení		HRG635BS1
Třída účinnosti dutého prostoru	A (nejvyšší) - G (nejnižší)	A
Spotřeba energie (kWh) - konvenční ohřev	(při normalizované zátěži)	0,87
Spotřeba energie (kWh) - horký vzduch	(při normalizované zátěži)	0,69
Užitečný objem dutého prostoru (l)		71
Velikost zařízení (l):		
	malé: 12 l ≤ V < 35 l	
	střední: 35 l ≤ V < 65 l	
	velké: 65 l ≤ V	←
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při konvenčním ohřevu (min.)		43,6
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při horkém vzduchu (min.)		–
Hlučnost (dB (A) re 1 pW)		–
Spotřeba energie, jestliže není spuštěna žádná funkce a trouba je v režimu s nejnižší spotřebou energie		–
Plocha největšího plechu na pečení (cm^2)		1290

Upozornění: vývojové změny vyhrazeny.

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

B/S/H/

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

Na tento výrobek je v souladu § 2113 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, v platném znění, poskytována **záruka za jakost 24 měsíců** (dále jen „**záruka**“), která běží zpravidla od odevzdání výrobku zákazníkovi. Pokud byla sjednána delší záruka, řídí se tato speciálními pravidly.

Záruka 24 měsíců je poskytována pouze zákazníkovi spotřebiteli a jen na výrobek **k běžnému užívání v domácnosti**. Zákazníkovi podnikateli nebo jiné právnické osobě je poskytnuta 24 měsíční záruka za předpokladu, že se koupě netýká jeho podnikatelské činnosti (např. prádelna, ubytovací služby, restaurační zařízení apod.), způsob užívání je obdobný užívání v domácnosti a výrobek není prokazatelně přetěžován (kumulativně); v ostatních případech je poskytována záruka v délce 6 měsíců. Společnost BSH domácí spotřebiče s.r.o. si vyhrazuje právo omezit plnění záruky nad rámec 6 měsíců v případě, že bude zjevné, že spotřebič není provozován v souladu s výše uvedenými podmínkami.

2. Pořizovací doklad a záruční list

Základním průkazem práv zákazníka je **pořizovací doklad** (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.). Pokud byl při prodeji vydán **záruční list**, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Nedílnou součástí záručního listu je pořizovací doklad. Zákazník si ve vlastním zájmu pořizovací doklad i záruční list pečlivě uschová.

Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu a vystaveného certifikátu, pokud byl vydán. Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu zákazníka zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.

3. Uplatnění záruky

Zákazník má v rámci poskytnuté záruky právo na bezplatné, včasné a řádné odstranění reklamované vady výrobku, a to opravou, popřípadě – není-li to vzhledem k povaze (tzn. příčině i projevu) vady neúměrné – právo na výměnu výrobku nebo jeho vadné součásti. Za zákonem stanovených podmínek může být poskytnuta sleva na výrobku anebo může být výrobek vrácen.

Záruční oprava se vztahuje výhradně na vady, které vzniknou průkazně v době platné záruky. Takto vzniklé vady je oprávněn odstranit pouze **autorizovaný servis**. Uplatnit záruku může zákazník u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl výrobek zakoupen, a to bez zbytečného odkladu, nejpozději však do konce záruční doby. Zvolí-li zákazník jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

Autorizovaný servis posoudí oprávněnost reklamace a podle povahy vady výrobku rozhodne o způsobu řešení reklamace.

Seznam autorizovaných servisů je k dispozici na www.bosch-home.com/cz.

Doba, po kterou zákazník nemůže výrobek z důvodu vady používat, se do záruční doby nepočítá. O tuto dobu se záruční doba prodlužuje. Při výměně se **běh záruční doby** neobnovuje. Při opravě nedochází k běhu nové záruční doby týkající se opravené součásti či součástky.

Po provedení záruční opravy je autorizovaný servis povinen vydat zákazníkovi čitelnou kopii opravního listu. **Opravní list** slouží k prokazování práv zákazníka, proto je ve vlastním zájmu zákazníka před podpisem opravního listu zkontrolovat jeho obsah a kopii opravního listu pečlivě uschovat.

Zákazník je povinen poskytnout autorizovanému servisu **součinnost** k ověření existence reklamované vady a k jejímu odstranění (včetně odpovídajícího potřebného vyzkoušení nebo demontáže výrobku).

Při uplatnění reklamace předá zákazník **výrobek čistý** v souladu s hygienickými předpisy nebo obecnými hygienickými zásadami včetně všech jeho součástí a příslušenství, umožňujících takové ověření a odstranění vady. V případě, že výrobek nedodá kompletní a je-li kompletnost výrobku nezbytná k zjištění existence reklamované vady a/nebo k jejímu odstranění, běh lhůty k vyřízení reklamace začíná až dodáním chybějících součástí.

B/S/H/

4. Neoprávněnost reklamace

Reklamace není oprávněná v případech, vznikla-li závada nebo poškození:

a) prokazatelně nesprávným užíváním výrobku (např. v rozporu s návodem, s pokyny uvedenými na obalu výrobku či v záručním listě, užíváním v rozporu s obecně známými pravidly užívání předmětného výrobku, provozem při nesprávném napájecím napětí, připojování na nedovolené zdroje proudu, užíváním zboží v nevhodných podmínkách – vlhko, prašnost, extrémní tvrdost vody apod.) anebo jiným nesprávným jednáním uživatele (např. neodbornou instalací či zapojením);

b) prokazatelně nedovolenými zásahy do přístroje (konstrukční nebo jiná úprava, neodborná montáž), živelnou katastrofou nebo mechanickým poškozením výrobku;

c) nese-li předložený záruční list zjevné známky provedených změn údajů nebo je-li na výrobku odlišné výrobní číslo od toho, jež je uvedeno v záručním listě;

d) u estetických komponentů, nezajišťujících funkčnost výrobku z důvodu:

- transportního poškození nebo přemisťováním (poškrábání, promáčknutí, praskliny, rozbitá skla a police apod.)
- nefunkčních estetických komponentů jako jsou madla, skla, ovládací spínače apod., které jsou důsledkem běžného opotřebení
- změny barvy plastových komponentů (jedná se o běžný fyzikálně chemický jev po čase používání)
- vady spotřebních materiálů, u kterých je doba životnosti daná charakterem součástky (žárovky, vodní filtry, vzduchové, prachové filtry, uhlíkové filtry všeho druhu, akumulátory, baterie, apod.)
- vady příslušenství a volitelné výbavy, způsobené nevhodnou manipulací nebo nepřiměřeným zacházením

Ze záručních oprav jsou vyloučeny případy běžné údržby nebo čištění, instalace, programování, kontroly parametrů výrobku.

5. Náhradní díly

Záruka na samostatně prodaný náhradní díl výrobku je poskytována v délce 6 měsíců, a to za předpokladu jeho odborné instalace.

6. Pozáruční servis

V případě placené pozáruční opravy provedené autorizovaným servisem se poskytuje záruka v délce 24 měsíců.

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

U spotřebičů (pračky, myčky) sériově vybavených systémem **Aqua-Stop** (patent BSH) je výrobcem poskytnuta záruka na škody způsobené chybou tohoto systému. Na tyto škody je zákazníkovi spotřebiteli poskytnuta náhrada, a to po celou dobu životnosti spotřebiče. Vyloučena je náhrada škody v případě, kdy nebyl spotřebič zapojen do elektrického obvodu pod proudem.

8. Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen vyplnit správně a úplně záruční list v den prodeje výrobku. Při případné předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol a pořizovací doklad (fakturu).

9. Ochrana osobních údajů

Osobní údaje zákazníka kupujícího budou použity výhradně k účelům pro zpracování objednávek a k případnému vyřízení záruky v souladu se zák. č. 101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů.

10. 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 společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,
dle § 13, odst.5 zákona č.22/1997 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. 22/1997 Sb a nařízení vlády č. 17/2003 Sb., 616/2006 Sb. a 22/2003 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.

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH

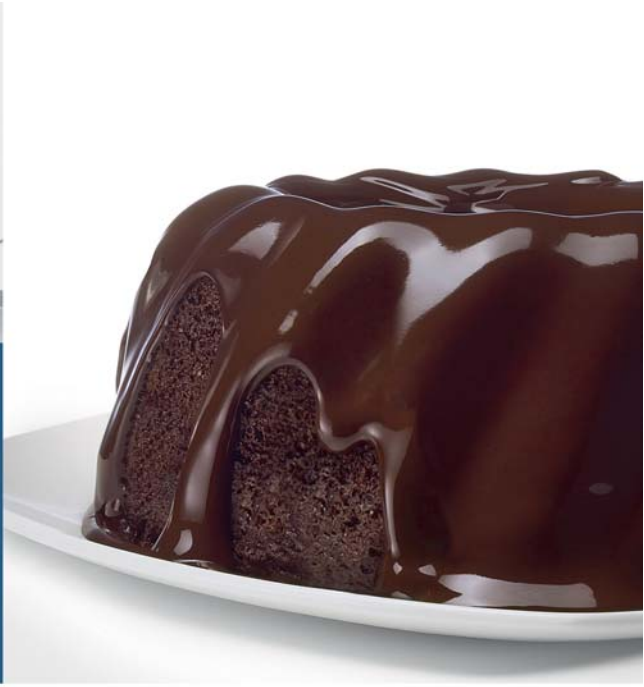
BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

Příjem oprav
Tel.: +420 251 095 546
Email: **opravy@bshg.com**

Objednávky příslušenství a náhradních dílů
Tel.: +420 251 095 556
Email: **dily@bshg.com**

Zákaznické poradenství
Tel.: +420 251 095 555
Email: **bosch.spotrebice@bshg.com**

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách **www.bosch-home.com/cz.**
Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.



Kombinovaná rúra na pečenie s pridanou parou

HRG635BS1

[sk] Návod na použitie

Obsah

Použitie podl'a určenia 4

Dôležité bezpečnostné pokyny 5
Všeobecné pokyny 5
Para 6

Príčiny poškodenia 6
Všeobecné informácie 6
Para 7

Ochrana životného prostredia 7
Úspora energie 7
Ekologická likvidácia spotrebiča 7

Zoznámenie sa so spotrebičom 8
Ovládací panel 8
Ovládacie prvky 8
Displej 9
Druhy programov 9
Druhy ohrevu 9
Ďalšie informácie 10
Funkcie priestoru na pečenie 11
Nádržka na vodu 11

Príslušenstvo 11
Dodávané príslušenstvo 11
Vkladanie príslušenstva 11
Zvláštne príslušenstvo 12

Pred prvým použitím 13
Pred prvým uvedením do prevádzky 13
Prvé uvedenie do prevádzky 13
Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva 14

Obsluha spotrebiča 14
Zapnutie a vypnutie spotrebiča 14
Spustenie programu 14
Nastavenie druhu programu 15
Nastavenie druhu ohrevu a teploty 15
Rýchly ohrev 15

Časové funkcie 16
Čas úpravy pokrmu 16
Čas ukončenie úpravy pokrmu 16
Nastavenie budíka 17

Para 18
Zvukové signály 18
Pečenie v pare – pečenie s pridaním pary 18
Regeneračný ohrev 18
Kysnutie 19
Naplnenie nádržky na vodu 19
Po každej prevádzke s parou 20

Detská poistka 21
Aktivovanie a deaktivovanie 21

Základné nastavenia 21
Zmena základných nastavení 21
Zoznam základných nastavení 21
Výpadok elektrického prúdu 22
Zmena času 22

Režim Šabat 22
Spustenie režimu Šabat 22

Čistiace prostriedky 23
Vhodné čistiace prostriedky 23
Plochy priestoru na pečenie 24
Udržiavanie čistoty spotrebiča 24

Funkcia čistenia 25
Odvápnenie 25

Závesné rošty 26
Vysadenie a nasadenie závesných roštov 26

Dvierka spotrebiča 27
Vysadenie a nasadenie dvierok spotrebiča 27
Demontáž krytu dvierok 27
Demontáž a montáž skiel dvierok 28

Čo robiť v prípade poruchy? 29
Odstraňovanie porúch svojpomocne 29
Maximálny čas prevádzky 30
Osvetlenie v priestore na pečenie 30

Zákaznícky servis 31
Označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD) 31

Pokrmy 31
Upozornenia týkajúce sa nastavenia 31
Nastavenie pokrmu pomocou funkcie AutoPilot 31

Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu 32
Silikónové formy 32
Koláče a drobné pečivo 32
Chlieb a pečivo 36
Pizza, quiche a pikantné koláče 38
Nákyp a suflé 40
Hydina 41
Mäso 42
Ryby 45
Zelenina a prílohy 47
Jogurt 48
Úspora energie s druhmi ohrevu eco 48
Akrylamid v potravinách 50
Mierny ohrev 50
Sušenie 51
Zaváranie 52
Kysnutie cesta pomocou druhu ohrevu kysnutia 53
Rozmrazovanie 54
Regeneračný ohrev 54
Udržiavanie teploty 55
Skúšobné pokrmy 56

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na: www.bosch-home.com/sk

Použitie podl'a určenia

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

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

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Pokiaľ bol prístroj pri transporte poškodený, nepripájajte. Spotrebiče bez zástrčky môžu pripojovať iba oprávnený odborník. Ak je spotrebič nesprávne zapojený, nemáte v prípade poškodenia nárok na záruku.

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

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

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

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

Príslušenstvo vždy správne vkladajte do priestoru na pečenie. ⟶ *"Príslušenstvo" na strane 11*

Dôležité bezpečnostné pokyny

Všeobecné pokyny

Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!
- Horľavé predmety uložené v priestore na pečenie sa môžu zapáliť. V priestore na pečenie nikdy neukladajte horľavé predmety. Ak sa v spotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárajte jeho dvierka. Vypnite spotrebič a vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča vzniká prievan. Papier na pečenie sa môže dostať do kontaktu s vyhrievacími prvkami a vznietiť. Pri predhrievaní neklaďte nikdy papier na pečenie na príslušenstvo bez upevnenia. Papier na pečenie zaťažte vždy nádobou alebo formou na pečenie. Papierom vyložte len potrebnú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať okraje príslušenstva.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!
- Spotrebič sa veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch priestoru na pečenie a vyhrievacích prvkov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.
- Príslušenstvo alebo riad sa veľmi zohreje. Horúci riad a príslušenstvo vždy vyberajte z priestoru na pečenie pomocou kuchynskej chňapky.
- Alkoholové výpary sa môžu v priestore na pečenie vznietiť. Nikdy nepoužívajte na prípravu jedál veľké množstvo nápojov s vysokým percentom alkoholu. Použite len malé množstvo nápojov s vysokým percentom alkoholu. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča.

Varovanie – Nebezpečenstvo obarenia!
- Prístupné časti sa počas prevádzky zohrejú na vysokú teplotu. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Zabráňte prístupu detí.
- Pri otvorení dvierok spotrebiča môže uniknúť horúca para. V závislosti od teploty pary je možné, že ju nevidno. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Zabráňte prístupu detí.
- Z vody v horúcom priestore na pečenie sa môže vytvoriť vodná para. Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu.

Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!
- Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.

Varovanie – Nebezpečenstvo elektrického výboja!
- Je nebezpečné vykonávať neodborné opravy. Opravy a výmeny poškodených prívodných káblov smie vykonávať len náležite poučený pracovník zákazníckeho servisu. Ak je spotrebič poškodený, vytiahnite zástrčku z elektrickej siete alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrinke. Kontaktujte zákaznícky servis.
- Na horúcich častiach sa môže roztaviť izolácia káblov elektrických spotrebičov. Zabráňte, aby sa prívodné káble elektrických spotrebičov dostali do styku s horúcimi časťami spotrebiča.
- Pokiaľ by do spotrebiča vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.
- Poškodený spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Poškodený spotrebič nikdy nezapínajte. Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.

Varovanie – Nebezpečenstvo účinkom magnetizmu!

V ovládacom paneli alebo v ovládacích prvkoch sú vložené permanentné magnety. Magnety môžu ovplyvňovať elektronické implantáty, napr. kardiostimulátor alebo inzulínové pumpy. Ako osoba s elektronickými implantátmi dodržiavajte vzdialenosť od ovládacieho panela minimálne 10 cm.

Para

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo obarenia!

- Voda v nádržke na vodu sa môže počas ďalšej prevádzky spotrebiča veľmi zohriať. Nádržku na vodu vyprázdnite po každej prevádzke spotrebiča s parou.
- V priestore **na pečenie** vziká horúca para. Počas prevádzky spotrebiča s parou nesiahajte do priestoru **na pečenie**.
- Pri vyberaní **príslušenstva môže vystreknúť** horúca tekutina. Horúce príslušenstvo vyberajte opatrne vždy chňapkou.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia a požiaru!

Horľavé tekutiny sa môžu v horúcom priestore **na pečenie** zapáliť (vznietenie). Do nádržky na vodu nelejte horľavé tekutiny (napr. alkoholické nápoje). Do nádržky na vodu dávajte výlučne vodu alebo nami odporúčaný odvápňovací roztok.

Príčiny poškodenia

Všeobecné informácie

Pozor!

- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo nádoba na dne priestoru **na pečenie**: Na dno priestoru **na pečenie** neklaďte žiadne príslušenstvo. Dno priestoru **na pečenie** nevykladajte fóliou alebo papierom na pečenie žiadneho druhu. Na dno priestoru **na pečenie** neklaďte žiadne nádoby, ak je teplota nastavená na viac ako 50 °C. Hromadí sa teplo. Časy pečenia a smaženia potom nesúhlasia a dochádza k poškodeniu smaltu.
- Alobal: Alobal v priestore **na pečenie** sa nesmie dostať do kontaktu so sklom dvierok. Na skle dvierok môže vzniknúť trvalé sfarbenie.
- Voda v horúcom priestore **na pečenie**: Do horúceho priestoru **na pečenie** nikdy nelejte vodu. Vznikne vodná para. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.
- Vlhkosť v priestore **na pečenie**: Vlhkosť **v priestore na pečenie** trvajúca dlhší čas môže viesť ku korózii. Po použití nechajte priestor **na pečenie** vyschnúť. V zatvorenom priestore **na pečenie** neuchovávajte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. **V priestore na pečenie** neuchovávajte potraviny.
- Vychladnutie pri otvorených dvierkach: Po prevádzke s vysokou teplotou nechajte priestor **na pečenie** vychladnúť len zatvorený. Do dvierok spotrebiča nič **nepriverajte**. Aj keď sú dvierka len pootvorené, susediaci nábytok sa môže časom poškodiť.
  Po prevádzke s vysokou vlhkosťou nechajte priestor **na pečenie** vyschnúť otvorený.
- Ovocná šťava: Pri pečení veľmi šťavnatých ovocných koláčov nenaplňte plech na pečenie príliš vysoko. Ovocná šťava odkvapkávajúca z plechu na pečenie zanecháva fľaky, ktoré nemožno vyčistiť. Radšej použite hlbší univerzálny pekáč.
- Silno znečistené tesnenie: Ak je tesnenie silno znečistené, dvierka spotrebiča sa pri prevádzke už správne nezatvárajú. Susedné čelá kuchynskej linky sa môžu poškodiť. Tesnenia udržiavajte vždy čisté.
- Dvierka spotrebiča ako sedacia alebo odkladacia plocha: Nestavajte, nesadajte a nevešajte sa na otvorené dvierka spotrebiča. Na dvierka spotrebiča neodkladajte žiaden riad alebo príslušenstvo.
- **Vkladanie** príslušenstva: Podľa typu spotrebiča môže **príslušenstvo poškriabať sklo dvierok pri zatváraní spotrebiča. Príslušenstvo vždy vkladajte na doraz do priestoru na pečenie.**
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani nedržte za držadlo na dvierkach. Držadlo na dvierkach by nevydržalo hmotnosť spotrebiča a mohlo by sa zlomiť.

Para

Pozor!

- Formy na pečenie: Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare. Silikónové formy na pečenie nie sú vhodné pre kombinovanú prevádzku s parou.
- Riad s miestami s hrdzou: Nepoužívajte riad s hrdzou. Aj najmenšie fľaky môžu spôsobiť koróziu v priestore na pečenie.
- Odkvapkávajúca tekutina: Pri pečení v pare vo varnej nádobe s otvormi pod ňu zasuňte vždy plech na pečenie, univerzálny vysoký plech alebo varnú nádobu bez otvorov. Odkvapkávajúca tekutina sa zachytí.
- Horúca voda v nádržke na vodu: Horúca voda môže poškodiť čerpadlo. Do nádržky na vodu dávajte výlučne studenú vodu.
- Poškodenie smaltu: Keď je voda na dne priestoru na pečenie, nespúšťajte prevádzku. Pred spustením prevádzky utrite vodu z dna spotrebiča v priestore na pečenie.
- Odvápňovací roztok: Odvápňovací roztok nedávajte na ovládací panel alebo iné chúlostivé povrchy. Povrchy sa poškodia. Ak však k tomu dôjde, odvápňovací roztok okamžite odstráňte vodou.
- Čistenie nádržky na vodu: Nádržku na vodu neumývajte v umývačke riadu. Ináč sa nádržka na vodu poškodí. Nádržku na vodu vyčistite mäkkou handričkou a bežným umývacím prostriedkom.

Ochrana životného prostredia

Váš nový spotrebič je mimoriadne energeticky účinný. Nájdete tu tipy, ako s vaším spotrebičom ušetriť ešte viac energie a ako ho zlikvidovať s ohľadom na životné prostredie.

Úspora energie

- Spotrebič predhrejte len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na používanie.
- Používajte tmavé, načierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Veľmi dobre zachytávajú teplo.
- Dvierka spotrebiča otvárajte počas prevádzky podľa možnosti čo najzriedkavejšie.
- Ak pečiete viac koláčov, najvhodnejšie je piecť ich jeden po druhom. Priestor na pečenie je ešte teplý. Vďaka tomu sa skráti čas pečenia druhého koláča. Do priestoru na pečenie môžete vkladať aj 2 pozdĺžne formy vedľa seba.
- Pri dlhšom čase pečenia môžete spotrebič vypnúť 10 minút pred koncom pečenia a na dopečenie využiť zvyškové teplo.

Ekologická likvidácia spotrebiča

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

Zoznámenie sa so spotrebičom

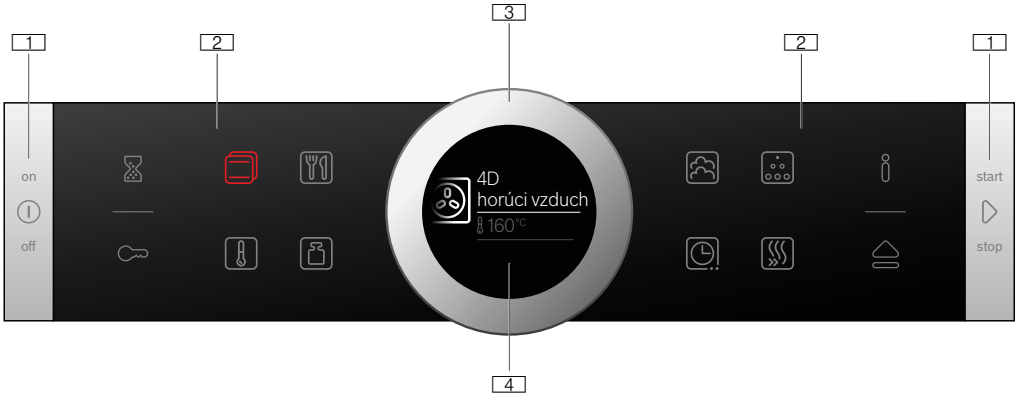
V tejto kapitole vám objasníme indikátory a ovládacie prvky. Okrem toho sa zoznámite s rôznymi funkciami vášho spotrebiča.

Upozornenie: V závislosti od typu spotrebiča sú v niektorých farbách a detailoch možné odchýlky.

Ovládací panel

Na ovládacom paneli nastavte pomocou tlačidiel, dotykových polí a otočného voliča rôzne funkcie Vášho spotrebiča. Displej vám zobrazuje aktuálne nastavenia.

Prehľad ukazuje ovládací panel zapnutého spotrebiča so zvoleným druhom ohrevu.



1 **Tlačidlá**
Tlačidlá vľavo a vpravo na ovládacom paneli majú tlakový bod. Tlačidlo aktivujte stlačením.
Na spotrebičoch, ktoré nemajú čelá z nehrdzavejúcej ocele, sú aj tieto obidve tlačidlá **dotykového poľa** bez tlakového bodu.

2 **Dotykové polia**
Pod dotykovými poľami sa nachádzajú senzory. Pri výbere funkcie stlačte len príslušný symbol.

3 **Otočný volič**
Otočný volič je umiestnený tak, že ho môžete bez obmedzenia otáčať doľava alebo doprava. Zľahka ho stlačte a prstom ním pohybujte požadovaným smerom.

4 **Displej**
Na displeji uvidíte aktuálne hodnoty nastavenia, možnosti výberu alebo texty **upozornenia**.

Ovládacie prvky

Jednotlivé ovládacie prvky sú prispôsobené rôznym funkciám vášho spotrebiča. Váš spotrebič tak môžete jednoducho a priamo nastaviť.

Tlačidlá a dotykové polia

Tu vidíte stručne vysvetlený význam rôznych tlačidiel a dotykových polí.

Symbol		Význam
Tlačidlá		
	on/off	Zapnutie a vypnutie spotrebiča
	štart/stop	Spustenie a zastavenie prevádzky alebo dlhým stlačením (cca 3 s) zrušenie prevádzky
Dotykové polia vonku		
	Budík	Výber **budíka**
	Detská poistka	Aktivovanie a deaktivovanie detskej poistky dlhým stlačením (cca 4 s)
	Informácia	Zobraziť pokyny Vyvolanie základných nastavení dlhým stlačením (cca 3 s)
	Otvorenie krytu	Naplnenie alebo vyprázdnenie nádržky na vodu
Dotykové polia vnútri		
	Druhy ohrevu	Výber druhu **programu**
	Teplota	Výber teploty priestoru **na pečenie**
	AutoPilot	Výber druhu **Pokrmy** s programami pečenia
	Hmotnosť	Výber hmotnosti pri druhu **pokrmu**
	Para	Zvoľte druh **programu para** s pridaním pary
	Časové funkcie	Výber časových funkcií
	Odvápnenie	Výber druhu **programu** Funkcia čistenia
	Rýchly ohrev	Spustenie a zrušenie rýchleho **ohrevu** priestoru **na pečenie**.

Dotykové pole, ktorého hodnota sa môže zmeniť alebo je zobrazená v popredí, svieti červeným svetlom.

Otočný volič

Otočným voličom zmeníte nastavené hodnoty, ktoré sa zobrazia na displeji.

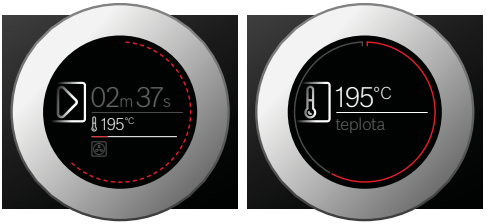
Pri väčšine zoznamoch výberu, napr. pri teplote, musíte po dosiahnutí minimálnej alebo maximálnej hodnoty otočný volič otočiť opäť naspäť. Pri druhoch ohrevu napríklad začína po poslednej položke opäť prvá.

Displej

Displej je štruktúrovaný tak, aby ste údaje mohli prečítať jedným pohľadom, vhodne **v každej situácii.**

Hodnota, ktorú práve nastavujete, je zvýraznená. Zobrazuje sa bielym písmom s bielou čiarou pod ňou. Hodnota má sivé pozadie.

Zvýraznenie	Zvýraznená hodnota sa dá priamo zmeniť bez toho, aby sa predtým musela zvoliť. Po štarte prevádzky je vždy v popredí teplota alebo stupeň. Biela línia je súčasne línia rozohrievania a vypĺňa sa načerveno.
Zväčšenie	Keď otočným voličom zmeníte zvýraznenú hodnotu, zväčšene sa zobrazí len táto hodnota.



Prstenec

Vonku na displeji sa nachádza **prstenec.**

Keď zmeníte hodnotu, obvodová línia vám ukáže, kde sa nachádzate v zozname výberu. Podľa oblasti nastavenia je **prstenec** súvislý alebo rozdelený na segmenty a závisí od dĺžky zoznamu výberu.

Počas prevádzky sa **prstenec** v sekundovom takte vypĺňa načerveno. Po každej celej minúte sa segmenty vypĺňajú znova spredu. Pri plynúcom čase trvania zhasne každú sekundu jeden segment.

Ukazovatel' teploty

Po spustení prevádzky sa vám na displeji graficky zobrazí aktuálna teplota **priestoru na pečenie.**

Línia rozohrievania	Biela línia pod teplotou sa plní zľava doprava načerveno, čím viac sa priestor **na pečenie** rozohrieva. Keď použijete predhrievanie, optimálny časový bod na **vloženie pokrmu** je dosiahnutý, keď je celá línia po obvode vyplnená. Pri stupňoch nastavenia, napr. stupňoch grilovania je línia rozohrievania hneď vyplnená načerveno.
Indikátor zvyškového tepla	Keď je spotrebič vypnutý, obvodová línia zobrazuje zvyškové teplo v priestore **na pečenie.** Čím je zvyškové teplo menšie, tým tmavšia je obvodová línia a napokon celkom zmizne.

Upozornenie: V dôsledku tepelnej zotrvačnosti sa môže zobrazená teplota líšiť od skutočnej teploty v priestore **na pečenie.**

Druhy programov

Váš spotrebič má rôzne druhy **programov**, ktoré vám uľahčia používanie spotrebiča.
Presný opis nájdete v príslušných kapitolách.

Druh programov	Použitie
Druhy ohrevu ⟶ *"Obsluha spotrebiča" na strane 14*	Na optimálnu prípravu vašich jedál sú k dispozícii rôzne, presne prispôsobené druhy ohrevu.
AutoPilot ⟶ *"Pokrmy" na strane 31*	Pre veľa jedál sú už naprogramované vhodné hodnoty nastavenia.
Para ⟶ *"Para" na strane 18*	Na optimálnu prípravu vašich jedál sú k dispozícii rôzne, presne prispôsobené druhy parného ohrevu.
Čistenie ⟶ *"Funkcia čistenia" na strane 25*	Funkcia čistenia **odstránenia** vodného kameňa vám uľahčí čistenie spotrebiča.

Druhy ohrevu

Aby ste našli správny druh ohrevu pre **váš pokrm**, vysvetlíme vám tu rozdiely a oblasti použitia.

Symboly jednotlivých druhov ohrevu pomáhajú pri orientácii.

Pri veľmi vysokých teplotách spotrebič po dlhšom čase teplotu mierne zníži.

Druh ohrevu		Teplota	Použitie
	4D horúci vzduch *	30 – 275 °C	Na pečenie na jednej a viacerých úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene v priestore **na pečenie.**
	Horný/dolný ohrev *	30 – 300 °C	Na tradičné pečenie na jednej úrovni. Zvlášť vhodné na koláče so šťavnatým obložením. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.

	Horúci vzduch eco	30 – 275 °C	Na energeticky účinné pečenie vybraných jedál na jednej úrovni bez predhrievania. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene v priestore **na pečenie**.
	Horný/dolný ohrev eco	30 – 300 °C	Na energeticky účinné pečenie vybraných **pokrmov**. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
	Gril s cirkuláciou vzduchu *	30 – 300 °C	Na pečenie hydiny a celých rýb a väčších kusov mäsa. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor víri horúci vzduch okolo **pokrmu**.
	Veľkoplošný gril	Stupne grilovania: 1 = slabo 2 = stredne 3 = silno	Na grilovanie plochých kúskov, ako steaky, párky alebo toasty na zapekanie. Rozohreje sa celá plocha pod vyhrievacím telesom grilu.
	Maloplošný gril	Stupne grilovania: 1 = slabo 2 = stredne 3 = silno	Na grilovanie malých množstiev steakov, párkov alebo toastov a na zapekanie. Rozohreje sa stredná plocha pod vyhrievacím telesom grilu.
	Stupeň Pizza	30 – 275 °C	Na prípravu pizze a **pokrmov,** ktoré potrebujú veľa tepla zdola. Ohrieva dolné vyhrievacie teleso a prstencové vyhrievacie teleso na zadnej stene.
	Mierny ohrev	70 – 120 °C	Na šetrné a **mierne** pečenie opečených, jemných kúskov mäsa v nezakrytej nádobe. Teplo prichádza pri nízkej teplote rovnomerne zhora a zdola.
	Dolný ohrev	30 – 250 °C	Na prípravu vo vodnom kúpeli a na dopečenie. Teplo prichádza zdola.
	Rozmrazovanie	30 – 60 °C	Na šetrné rozmrazovanie zmrazených potravín.
	Udržiavanie teploty *	60 – 100 °C	Na udržiavanie teploty pripravených **pokrmov**.
	Predhrievanie riadu	30 – 70 °C	Na zohrievanie riadu.
	Regeneračný ohrev	80 – 180 °C	Na **pokrmy** na tanieri a pečivo Varený **pokrm** sa šetrne znova zohreje. Vďaka privádzanej pare sa **pokrmy** nevysušia.
	Kysnutie	30 – 50 °C	Na kysnuté a kváskové cesto Cesto vykysne výrazne rýchlejšie ako pri izbovej teplote. Povrch cesta nevyschne.
	Sušenie	150 °C	Po každej prevádzke s parou vysušte priestor **na pečenie**, aby v ňom nezostala vlhkosť.

* Pridanie pary je pri tomto druhu ohrevu možné (prevádzka len s naplnenou nádržkou na vodu)

Navrhované hodnoty

Ku každému druhu ohrevu uvádza spotrebič navrhovanú teplotu alebo stupeň. Môžete ich prevziať alebo zmeniť v príslušnom rozsahu.

Ďalšie informácie

Väčšinou vám váš spotrebič poskytne upozornenia a ďalšie informácie o aktuálnej akcii.

Stlačte pole ℹ. Upozornenie sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji. Keď sú upozornenia dlhšie, otočným voličom listujte až na koniec.

Niektoré upozornenia sa objavia automaticky, napr. na potvrdenie alebo ako výzva alebo varovanie.

Funkcie priestoru na pečenie

Funkcie v priestore **na pečenie** uľahčujú prevádzku vášho spotrebiča. Priestor **na pečenie** má napríklad veľkoplošné osvetlenie a chladiaci ventilátor chráni spotrebič pred prehriatím.

Otvorenie dvierok spotrebiča

Keď otvoríte dvierka počas prebiehajúcej prevádzky spotrebiča, prevádzka sa zastaví. Po zatvorení dvierok prevádzka pokračuje.

Osvetlenie priestoru na pečenie

Keď otvoríte dvierka spotrebiča, osvetlenie priestoru **na pečenie** sa zapne. Ak zostanú dvierka otvorené dlhšie ako cca 15 minút, **osvetlenie** rúry sa znova vypne.
Pri väčšine druhov **programov** sa osvetlenie priestoru **na pečenie** zapne hneď po spustení **programu**. Po skončení **programu** sa vypne.

Upozornenie: V základných nastaveniach môžete určiť, že sa osvetlenie priestoru **na pečenie** pri **programe** nezapne. ⟶ *"Základné nastavenia" na strane 21*

Chladiaci ventilátor

V prípade potreby sa chladiaci ventilátor zapne a vypne. Teplý vzduch uniká cez dvierka.

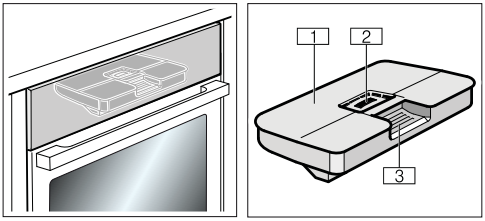
Pozor!
Vetraci **otvor** nezakrývajte. Ináč sa spotrebič prehreje.

Aby po **programu** priestor **na pečenie** rýchlejšie vychladol, chladiaci ventilátor istý čas dobieha.

Upozornenie: Čas dobehu chladiaceho ventilátora môžete zmeniť v základných nastaveniach.
⟶ *"Základné nastavenia" na strane 21*

Nádržka na vodu

Spotrebič je vybavený nádržkou na vodu. Nádržka na vodu sa nachádza za krytom. Pred prevádzkou s parou nalejte vždy vodu do nádržky na vodu. ⟶ *"Para" na strane 18*



1 Veko nádržky
2 Otvor na plnenie
3 Držadlo na vyberanie a **zasúvanie** nádržky na vodu

Príslušenstvo

Súčasťou Vášho spotrebiča je rôzne príslušenstvo. Tu nájdete prehľad o dodanom príslušenstve a jeho správnom používaní.

Dodávané príslušenstvo

Spotrebič je vybavený nasledovným príslušenstvom

	Rošt Na riad, kuchynské a nákypové formy. Na pečené mäso a grilované kúsky.
	Univerzálny pekáč Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených **pokrmov** a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč používať aj ako záchytnú nádobu na tuk.
	Plech na pečenie Na koláče na plechu a drobné pečivo.

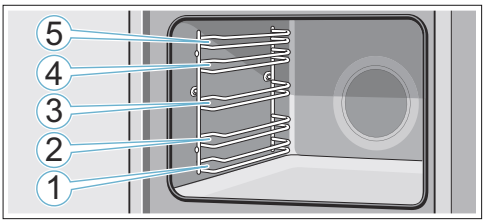
Používajte len originálne príslušenstvo. Je špeciálne prispôsobené vášmu spotrebiču.

Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise **alebo** v špecializovaných predajniach.

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

Vkladanie príslušenstva

Priestor na pečenie má 5 výšok **vkladania**.
Výšky **vkladania** sa počítajú zdola **hore**.



Príslušenstvo **vkladajte** ždy medzi obidve vodiace **tyče** danej výšky **vkladania**.

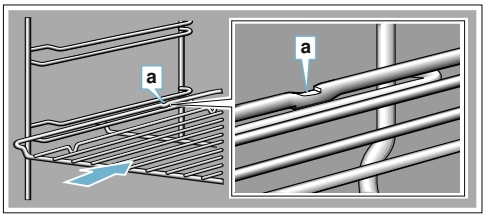
Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne do polovice bez toho, aby sa prevrátilo.

Upozornenia

- Dávajte pozor, aby ste príslušenstvo vždy správne **vložili** do priestoru **na pečenie**.
- Príslušenstvo **vkladajte** vždy úplne do **priestoru na pečenie** tak, aby sa nedotýkalo dvierok spotrebiča.

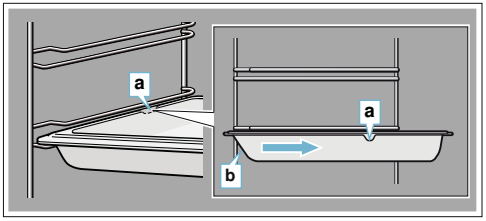
Zaisťovacia funkcia

Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne až do polovice, kým sa zaistí. Zaisťovacia funkcia zabraňuje prevráteniu príslušenstva pri vytiahnutí. Príslušenstvo sa musí správne vložiť do priestoru na pečenie, aby fungovala ochrana proti prevráteniu.
Pri vkladaní roštu dbajte na to, aby západka , bola vzadu a smerovala dole. Otvorená strana musí smerovať k dvierkam spotrebiča a zakrivenie dole ⁀.



Dbajte na to, aby pri vložení plechov do priestoru na pečenie bola západka **a** vždy vzadu a smerovala dole. Zošikmenie príslušenstva **b** musí smerovať dopredu k dvierkam spotrebiča.

Príklad na obrázku: univerzálny pekáč

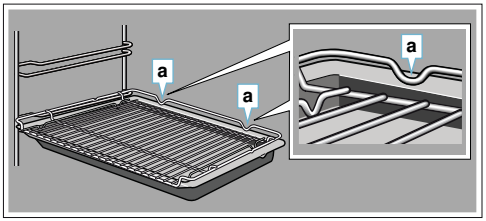


Kombinovanie príslušenstva

Rošt môžete vložiť spoločne s univerzálnym pekáčom, aby sa zachytila kvapkajúca tekutina.

Pri vkladaní roštu dbajte na to, aby obidve rozperky **a** boli na zadnom okraji. Pri vkladaní univerzálneho pekáča je rošt nad hornou vodiacou tyčou danej výšky vkladania.

Príklad na obrázku: univerzálny pekáč



Zvláštne príslušenstvo

Zvláštne príslušenstvo si môžete kúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach. Rozsiahlu ponuku k vášmu spotrebiču nájdete v našich prospektoch.

Dostupnosť a možnosť objednávky je v rôznych krajinách rozdielna. Prosím, nahliadnite do Vašich predajných podkladov.

Pri nákupe uveďte presné objednávacie číslo zvláštneho príslušenstva.

Upozornenie: Nie každé zvláštne príslušenstvo sa hodí ku každému spotrebiču. Uveďte pri kúpe vždy presné označenie produktu (č. E) vášho spotrebiča.
⟶ *"Zákaznícky servis" na strane 31*

Zvláštne príslušenstvo	Objednávacie číslo
Rošt Na riad, formy na koláče a nákypy a na pečené mäso a grilované kúsky.	HEZ634000
Univerzálny pekáč Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč používať aj ako záchytnú nádobu na tuk.	HEZ632070
Plech na pečenie Na koláče na plechu a drobné pečivo.	HEZ631070
Vkladací rošt Na mäso, hydinu a ryby. Na vloženie do univerzálneho pekáča na zachytávanie kvapkajúceho tuku a šťavy z mäsa.	HEZ324000
Univerzálny pekáč s nepriľnavým povrchom Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pečivo a mäso sa dá ľahšie uvoľniť z univerzálneho pekáča.	HEZ632010
Plech na pečenie s nepriľnavým povrchom Na koláče na plechu a drobné pečivo. Pečivo sa ľahšie uvoľní z plechu.	HEZ631010
Profesionálna panvica Na prípravu veľkých množstiev.	HEZ633070
Pokrievka na profesionálnu panvicu Pokrievka zmení profesionálnu panvicu na pekáč.	HEZ633001
Plech na pizzu Na pizzu a veľké okrúhle koláče.	HEZ617000
Grilovací plech Na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana proti striekaniu. Používajte len v univerzálnom pekáči.	HEZ625071
Kameň na pečenie chleba Na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze, ktoré majú pri pečení získať chrumkavý spodok. Kameň na pečenie sa vždy musí predhriať na odporúčanú teplotu.	HEZ327000

Sklenený pekáč (5,1 l) Na prípravu dusených jedál a nákypov. Zvlášť vhodný pre druh programu „Pokrmy“.	HEZ915001
Sklená miska Na prípravu veľkých kusov mäsa, šťavnatých koláčov a nákypov.	HEZ864000
Sklená panvica Na nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.	HEZ636000
Výsuvný systém, jednoduchý S teleskopickými výsuvmi vo výške 2 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.	HEZ638100
Výsuvný systém, 2-násobný S teleskopickými výsuvmi vo výške 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.	HEZ638200
Výsuvný systém, 3-násobný S teleskopickými výsuvmi vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.	HEZ638300
Dekoračné lišty Na zakrytie dna zásuvky nábytku a základnej dosky.	HEZ660060

Pred prvým použitím

Predtým ako začnete používať Váš nový spotrebič, musíte ho nastaviť. Okrem toho vyčistite priestor na pečenie a príslušenstvo.

Pred prvým uvedením do prevádzky

Pred prvým uvedením do prevádzky sa informujte vo vašej vodárenskej spoločnosti o tvrdosti vody.

Aby vás spotrebič mohol spoľahlivo upozorniť na potrebu odvápnenia, musíte správne nastaviť rozsah tvrdosti vody.

Pozor!
Poškodenie spotrebiča použitím nevhodných tekutín.
Nepoužívajte destilovanú vodu, silno chlórovanú vodu z vodovodu (> 40 mg/l) alebo iné tekutiny.
Používajte výlučne čerstvú, studenú vodu z vodovodu, zmäkčenú vodu alebo minerálnu vodu bez obsahu oxidu uhličitého.

Upozornenia
- Ak má vaša voda vysoký obsah vápnika, odporúčame vám používať zmäkčenú vodu.
- Keď používate výlučne zmäkčenú vodu, v takom prípade môžete rozsah tvrdosti nastaviť na „zmäkčená“.
- Keď používate minerálnu vodu, potom nastavte rozsah tvrdosti vody na „4 veľmi tvrdá“.
- Keď používate minerálnu vodu, tak len minerálnu vodu bez oxidu uhličitého.

Rozsah tvrdosti vody	Nastavenie
0	00 zmäkčená
1 (až 1,3 mmol/l)	01 mäkká
2 (1,3 – 2,5 mmol/l)	02 stredne tvrdá
3 (2,5 – 3,8 mmol/l)	03 tvrdá
4 (viac ako 3,8 mmol/l)	04 veľmi tvrdá

Prvé uvedenie do prevádzky

Po elektrickom zapojení alebo po výpadku prúdu sa na displeji zobrazia nastavenia pre prvé uvedenie do prevádzky. Môže trvať niekoľko sekúnd, kým sa objaví výzva.

Upozornenie: Tieto nastavenia môžete kedykoľvek znova zmeniť na základné nastavenia. ⟶ *"Základné nastavenia" na strane 21*

Nastavenie jazyka

1. Otočným voličom nastavte požadovaný jazyk.
2. Na potvrdenie stlačte pole ⏲.
   Objaví sa ďalšie nastavenie.

Nastavenie času

1. Otočným voličom nastavte čas.
2. Na potvrdenie stlačte pole ⏲.
   Objaví sa ďalšie nastavenie.

Nastavenie tvrdosti vody

1. Otočným voličom nastavte rozsah tvrdosti vody.
2. Na potvrdenie stlačte pole ⊙.

Na displeji sa objaví upozornenie, že prvé uvedenie do prevádzky je ukončené. Zobrazí sa aktuálny čas.

Keď spotrebič **nepotrebujete**, vypnite ho tlačidlom on/off ⏻.

Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva

Predtým ako začnete prvý raz pripravovať jedlo v spotrebiči, vyčistite priestor **na pečenie** a príslušenstvo.

Čistenie priestoru na pečenie

Aby sa odstránil pach novoty spotrebiča, rozohrejte prázdny, uzavretý priestor **na pečenie**.

1. Z priestoru **na pečenie** vyberte príslušenstvo.
2. Z priestoru **na pečenie** odstráňte zvyšky obalu, ako napr. guľôčky polystyrénu.
3. Pred rozohrievaním utrite hladké plochy v **priestore na pečenie** vlhkou handričkou.
4. Tlačidlom on/off ⏻ zapnite spotrebič.
5. Naplňte nádržku na vodu.
6. Nastavte uvedený druh ohrevu, teplotu a pridávanie pary a spustite prevádzku spotrebiča.

Nastavenie	
Druh ohrevu	Horný/dolný ohrev ▤ s pridávaním pary stupeň 01 (nízky)
Teplota	240 °C
Doba úpravy	1 hodina

7. Počas rozohrievania spotrebiča vetrajte kuchyňu.
8. Spotrebič vypnite po uvedenej **dobe úpravy** tlačidlom on/off ⏻.
9. Počkajte, kým priestor **na pečenie** nevychladne.
10. Hladké plochy vyčistite umývacím roztokom a handričkou na umývanie.
11. Vyprázdnite nádržku na vodu a vysušte priestor **na pečenie**.

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistite umývacím roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.

Obsluha spotrebiča

S ovládacími prvkami a ich činnosťou ste sa už zoznámili. Teraz vám vysvetlíme, ako nastavíte spotrebič. Dozviete sa, čo sa stane pri zapnutí a vypnutí a ako nastavíte jednotlivé druhy **programov**.

Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Predtým ako začnete spotrebič nastavovať, musíte ho zapnúť.

Upozornenie: Detská poistka a **budík** sa dá nastaviť aj na vypnutom spotrebiči. Určité zobrazenia a upozornenia na displeji, napr. ukazovateľ **zostatkového** tepla v priestore **na pečenie**, zostanú viditeľné aj vtedy, keď je spotrebič vypnutý.

Keď spotrebič nepotrebujete, vypnite ho. Keď dlhší čas nie je nič nastavené, spotrebič sa automaticky vypne.

Zapnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off ⏻ zapnite spotrebič.

Všetky dotykové polia sa rozsvietia na červeno. Na displeji sa objaví logo Bosch a potom prvý druh ohrevu zoznamu výberu.

Upozornenie: To, ktorý druh ohrevu sa má po zapnutí objaviť, môžete určiť v základných nastaveniach.
⟶ *"Základné nastavenia" na strane 21*

Vypnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off ⏻ vypnite spotrebič.

Prípadne prebiehajúca funkcia sa zruší.

Na displeji sa zobrazí čas alebo príp. ukazovateľ **zostatkového** tepla.

Upozornenie: V základných nastaveniach môžete určiť, či sa má čas na vypnutom spotrebiči zobraziť alebo nie.
⟶ *"Základné nastavenia" na strane 21*

Spustenie programu

Každý program musíte spustiť tlačidlom **štart**/stop ▷.

Po spustení sa na displeji okrem **nastavenia** objaví zobrazenie času. Okrem toho sa **objaví prstenec a línia rozohrievania**.

Zastavenie programu

Tlačidlom **štart**/stop ▷ môžete **program** aj prerušiť a znova spustiť.

Keď tlačidlo **štart**/stop ▷ podržíte cca 3 sekundy stlačené, **program** sa celkom zruší a všetky nastavenia sa vynulujú.

Upozornenie: Po prerušení alebo zrušení **programu** môže ochladzovací ventilátor bežať ďalej.

Nastavenie druhu programu

Po zapnutí spotrebiča sa objaví nastavený navrhovaný druh programu. Toto nastavenie môžete spustiť okamžite tlačidlom štart/stop ▷.

Keď chcete nastaviť iný druh programu, presný opis nájdete v príslušných kapitolách.

V zásade platí:
1. Ťuknite na príslušné pole.
   Symbol svieti červenou farbou.
2. Otočným voličom zmeňte výber vo zvýraznenej časti.
3. V prípade potreby vykonajte ďalšie nastavenia.
   Ťuknite na príslušné pole a otočným voličom zmeňte hodnotu.
4. Spustite tlačidlom štart/stop ▷.

Spotrebič spustí program.

Nastavenie druhu ohrevu a teploty

Keď ste nezvolili druh programu Druhy ohrevu, ťuknite v menu na pole. Symbol svieti načerveno a na displeji sa objaví prvý druh ohrevu s návrhom teploty.

Príklad na obrázku: horúci vzduch eco pri 195 °C.
1. Otočným voličom nastavte druh ohrevu.

2. Ťuknite na pole.
   Na displeji je teplota v popredí zobrazená bielou farbou.
3. Otočným voličom nastavte teplotu.

4. Spustite tlačidlom štart/stop ▷.
   Čas na displeji zobrazuje, ako dlho už program beží.

Spotrebič začne hriať.

Keď je pokrm hotový, tlačidlom on/off ⏻ vypnite spotrebič.

Upozornenie: Na spotrebiči môžete nastaviť aj dobu úpravy pokrmu a koniec programu. ⟶ *"Časové funkcie" na strane 16*

Zmena druhu ohrevu a teploty

Po štarte zostane v popredí teplota. Keď pohybujete otočným voličom, teplota sa priamo zmení a uloží.

Keď chcete zmeniť druh ohrevu, prerušte predtým program tlačidlom štart/stop ▷ a ťuknite na pole. Objaví sa prvý druh ohrevu s príslušným návrhom teploty. Druh ohrevu zmeňte otočným voličom.

Upozornenie: Keď zmeníte druh ohrevu, aj ostatné nastavenia sa vynulujú.

Rýchly ohrev

Pomocou rýchleho ohrevu môžete pri niektorých druhoch ohrevu skrátiť dobu ohrevu.

Vhodné druhy ohrevu pre rýchly ohrev sú:
- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev

Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok pečenia, vložte pokrm do priestoru na pečeie až vtedy, keď je rýchly ohrev ukončený.

Nastavenie rýchleho ohrevu

Dbajte na vhodný druh ohrevu a nastavenú teplotu minimálne 100 °C. Ináč sa rýchly ohrev nedá aktivovať.

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu.
2. Ťuknite na pole.

Symbol svieti červenou farbou. Na displeji sa objaví upozornenie na potvrdenie.

Keď je rýchly ohrev ukončený, zaznie signál a na displeji sa objaví upozornenie. Symbol už nesvieti. Vložte pokrm do priestoru na pečenie.

Upozornenie: Časová funkcia Doba úpravy pokrmu sa spustí hneď s rýchlym ohrevom. Dobu úpravy pokrmu nastavte až vtedy, keď je rýchly ohrev ukončený.

Zrušenie rýchleho ohrevu

Na zrušenie rýchleho ohrevu ťuknite znova na pole. Symbol už nesvieti.

Časové funkcie

Váš spotrebič má rôzne časové funkcie.

Časové funkcie	Použitie
Čas (trvania) úpravy pokrmu	Po uplynutí **nastavenej doby úpravy** spotrebič automaticky ukončí **program**.
Čas ukončenia (Koniec)	**Zadajte čas úpravy** a požadovaný čas **ukončenia**. Spotrebič sa automaticky zapne tak, aby **ohrev** v požadovanom čase skončil.
Budík	**Budík** funguje ako **časovač**. Beží nezávisle od **programu** a ostatných časových funkcií. Po uplynutí nastaveného času sa spotrebič nevypne a nezapne automaticky.

Doba úpravy pokrmu a **čas ukončenia** sa po nastavení **programu** dajú vyvolať prostredníctvom poľa. **Budík** má vlastné pole a dá sa kedykoľvek nastaviť.

Po uplynutí **doby úpravy pokrmu** alebo času nastaveného na **budíku** zaznie signál. Signál môžete predčasne ukončiť ťuknutím na pole.

Upozornenie: To, ako dlho znie signál, môžete zmeniť v základných nastaveniach. ⟶ *"Základné nastavenia" na strane 21*

Čas úpravy pokrmu

Dobu úpravy vášho **pokrmu** môžete nastaviť na spotrebiči. Vďaka tomu sa **doba úpravy** nechcene neprekročí a vy nemusíte prerušiť iné činnosti, aby ste ukončili **program**.

Nastavenie

Podľa toho, ktorým smerom najprv otočíte otočný volič, začne plynúť **doba úpravy pokrmu** pri navrhovanej teplote: doľava 10 minút, doprava 30 minút.

Do jednej hodiny sa dá **doba úpravy pokrmu** nastaviť v minútových krokoch, potom v 5-minútových krokoch.
Nastaviť sa dá maximálne 23 hodín a 59 minút.

Príklad na obrázku: **doba úpravy** 45 minút.
1. Nastavte druh **programu** a teplotu alebo stupeň.
2. Pred spustením ťuknite na pole.
   Na displeji je **doba úpravy** v popredí zobrazená bielou farbou.
3. Otočným voličom nastavte požadovanú **dobu úpravy pokrmu**.

   Po niekoľkých sekundách sa hodnota **nastaví** alebo dvakrát ťuknite na pole. Na displeji je pod druhom **programu** a teplotou alebo stupňom zobrazená **doba úpravy pokrmu**.
4. Spustite tlačidlom **štart**/stop ▷.
   Doba úpravy plynie.

Spotrebič začne hriať.

Po uplynutí **doby úpravy** zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji je **doba úpravy** 00 m 00 s.
Prostredníctvom poľa môžete znova nastaviť **dobu úpravy** alebo tlačidlom **štart**/stop ▷ pokračovať v **programe** bez **nastavenej doby úpravy**.

Keď je **pokrm** hotový, vypnite spotrebič tlačidlom on/off ⏻.

Zmena a zrušenie doby úpravy pokrmu

Dobu úpravy zmeníte ťuknutím na pole. **Doba úpravy** je v popredí zobrazená bielou farbou a môže sa zmeniť otočným voličom. Ťuknutím na pole **nastavite zmenu**.

Keď chcete zrušiť **dobu úpravy pokrmu**, nastavte **dobu úpravy** celkom naspäť na nulu. Po zmene **nastavení** môžete v **programu** pokračovať tlačidlom **štart**/stop ▷ bez **nastavenej doby úpravy**.

Čas ukončenie úpravy pokrmu

Dobu, kedy sa má skončiť pečenie, môžete posunúť. Ráno napríklad môžete vložiť **pokrm do** priestoru **na pečenie** a nastaviť rúru tak, aby bol **pokrm** hotový na obed.

Upozornenia

- Nezabudnite, že potraviny nesmú zostať príliš dlho v priestore **na pečenie**, lebo sa pokazia.
- **Čas ukončenia** už nenastavujte, keď bol **program** spustený. Výsledok pečenia by už nebol dobrý.

Nastavenie času ukončenia úpravy pokrmu

Čas ukončenia úpravy pokrmu sa môže posunúť **maximálne o 23 hodín a 59 minút.**

Príklad na obrázku: Nastavená **doba úpravy** je 45 minút a **pokrm** má byť hotový o 12:00 hod.
1. Nastavte druh **programu** a teplotu alebo stupeň.
2. Nastavte **dobu úpravy pokrmu**.

3. Pred spustením znova ťuknite na pole ⏲.
   Na displeji je **čas ukončenia** v popredí zobrazený bielou farbou.
4. Otočným voličom posuňte **čas ukončenia** na neskôr.

Hodnota sa **prejaví** po niekoľkých sekundách alebo znova ťuknite na pole ⏲. Na displeji je pod druhom **programu** a teplotou alebo stupňom čas ukončenia.

5. Spustite tlačidlom **štart**/stop ▷.
   Na displeji sa zobrazí čas, kedy sa má spotrebič spustiť.

Spotrebič je v čakacej pozícii. Keď sa spotrebič spustí, **doba programu** na displeji začne plynúť.

Po uplynutí **doby úpravy** zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji je **doba úpravy** 00 m 00 s.
Prostredníctvom poľa ⏲ môžete znova nastaviť **dobu úpravy** alebo tlačidlom **štart**/stop ▷ pokračovať v **programe** bez **nastavenej doby úpravy**.

Keď je **pokrm** hotový, vypnite spotrebič tlačidlom on/off ⏻.

Zmena a zrušenie času ukončenia

Keď chcete zmeniť čas **ukončenia**, prerušte predtým **program** tlačidlom **štart**/stop ▷ a dvakrát ťuknite na pole ⏲. Čas **ukončenia** je v popredí zobrazený bielou farbou a môže sa zmeniť otočným voličom. Po stlačení tlačidla **štart**/stop ▷ bude **program** pokračovať.

Keď chcete zrušiť čas ukončenia, nastavte čas ukončenia celkom naspäť na nulu. Tlačidlom štart/stop ▷ môžete priamo spustiť nastavenú **dobu úpravy**.

Upozornenie: Zmena času ukončenia je možná len vtedy, keď **doba úpravy** ešte prebieha. Výsledok pečenia by už nebol dobrý.

Nastavenie budíka

Budík beží paralelne s ostatnými nastaveniami. Môžete ho kedykoľvek nastaviť, aj keď je spotrebič vypnutý. Má vlastný zvukový signál, takže budete **počuť**, či uplynul **budík** alebo **doba úpravy pokrmu**.

Nastavenie

Čas nastavený na **budíku** začína vždy na nula minútach.

Čím je vyššia hodnota, tým väčšie časové kroky budú pri nastavení.

Nastaviť sa dá maximálne 24 hodín.

1. Stlačte pole ⧖.
   Symbol svieti červenou farbou. Na displeji je v popredí čas nastavený na **budíku** biely.
2. Otočným voličom nastavte čas na **budíku**.
3. Spustite stlačením poľa ⧖.
   Upozornenie: Po niekoľkých sekundách sa automaticky spustí **budík**.

Čas na **budíku** sa odpočítava.

Budík zostane na displeji viditeľný, keď je spotrebič vypnutý. Pri **prebiehajúcom programe** sú nastavenia **programu** v popredí. Keď ťuknete na pole ⧖, zobrazí sa na niekoľko sekúnd čas nastavený na **budíku**.

Keď uplynie čas nastavený na **budíku**, zaznie signál a na displeji sa objaví upozornenie. Symbol už nesvieti.

Tip: Keď sa čas nastavený na **budíku** vzťahuje na **program** spotrebiča, použite **dobu úpravy**. Čas je v popredí viditeľný a spotrebič sa automaticky vypne.

Zmena a zrušenie budíka

Čas na **budíku** zmeníte stlačením poľa ⧖. Čas **budíka** je biely a zvýraznený a môže sa zmeniť otočným voličom.

Keď chcete zrušiť **budík**, nastavte **budík** znova úplne naspäť. Po **zmene nastavení** už symbol nesvieti.

Para

Pri niektorých druhoch ohrevu môžete pokrmy pripravovať s podporou pary. Okrem toho máte k dispozícii druhy ohrevu: kysnutia a regeneračný ohrev.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo obarenia!
Pri otvorení dvierok spotrebiča môže uniknúť horúca para. V závislosti od teploty pary je možné, že ju nevidno. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Zabráňte prístupu detí.

Zvukové signály

Čerpadlo

Počas prevádzky a po vypnutí počuť bzučanie. Zvuk vzniká kontrolou činnosti čerpadla. Ide o bežný prevádzkový zvuk.

Kryt

Počas otvárania krytu počuť bzučanie alebo cvaknutie. Zvuk vzniká vysunutím krytu. Ide o bežné prevádzkové zvuky.

Pečenie v pare – pečenie s pridaním pary

Pri príprave s pridaním pary sa počas prevádzky spotrebiča pridáva do priestoru na pečenie para v rôznych intervaloch a rôznej intenzity. Dosiahne sa tak lepší výsledok pečenia.

Váš pokrm
- získa chrumkavú kôrku
- získa lesklý povrch
- vo vnútri bude šťavnaté a jemné
- zmenší svoj objem len minimálne

Sami si nastavte požadovanú kombináciu druhu ohrevu a intenzity pary. Na výber vhodného druhu ohrevu a intenzity pary použite údaje v tabuľkách alebo si zvoľte program.

Intenzita pary

Pre pridanie pary sú k dispozícii rôzne intenzity:

Intenzita	Stupeň
nízka	01
stredná	02
silná	03

Vhodné druhy ohrevu

Pri týchto druhoch ohrevu môžete pridať paru:
- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
- Udržiavanie teploty

Nastavenie

Pred nastavením naplňte nádržku na vodu.

1. Nastavte vhodný druh ohrevu a teplotu.
2. Ťuknite na pole .
   Na displeji sa vedľa teploty nachádza stupeň pary zobrazený bielou farbou v popredí.
3. Otočným voličom nastavte stupeň pary.
4. Spustite tlačidlom štart/stop ▷.

Spotrebič začne hriať.

Upozornenie: Keď sa nádržka na vodu počas programu s pridaním pary vyprázdni, na displeji sa zobrazí výzva na naplnenie nádržky. Program pokračuje ďalej bez pridania pary.

Zmena a zrušenie

Stupeň pary zmeníte ťuknutím na pole . Stupeň pary je v popredí zobrazený bielou farbou a môže sa zmeniť otočným voličom. Zmena sa ihneď prejaví.

Keď chcete zrušiť pridanie pary, potom opätovne ťuknite na pole . Program pokračuje ďalej bez pridania pary.

Regeneračný ohrev

S druhom ohrevu Regeneračný ohrev môžete už upravené pokrmy šetrne zohriať alebo zapiecť pečivo z predchádzajúceho dňa. Pridanie pary sa uskutoční automaticky.

Upozornenie: Keď je po čas regeneračného ohrevu nádržka na vodu prázdna, program sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

Nastavenie

Druhy ohrevu s parou vyžadujú vždy nastavenie doby úpravy.
Pred nastavením naplňte nádržku na vodu.

1. Nastavte druh ohrevu.
2. Ťuknite na pole .
   Na displeji je teplota v popredí zobrazená bielou farbou.
3. Otočným voličom nastavte teplotu.
4. Ťuknite na pole .
   Na displeji je doba úpravy v popredí zobrazená bielou farbou.
5. Otočným voličom nastavte požadovanú dobu úpravy.
6. Spustite tlačidlom štart/stop ▷.
   Čas programu na displeji plynie.

Spotrebič začne hriať.

Po uplynutí doby úpravy zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji je doba úpravy 00m 00s. Keď je pokrm hotový, tlačidlom on/off ⏻ vypnete spotrebič.

Zmena

Po štarte zostane v popredí teplota. Keď pohnete otočným voličom, teplota sa priamo zmení a uloží.

Keď chcete zmeniť dobu úpravy, ťuknite na pole a otočným voličom zmeňte hodnotu. Zmena sa ihneď prejaví.

Keď chcete zmeniť druh ohrevu, najprv prerušte program tlačidlom štart/stop ▷.

Upozornenie: Keď zmeníte druh ohrevu, zrušia sa aj ostatné nastavenia.

Kysnutie

S druhom ohrevu Kysnutie cesto vykysne výrazne rýchlejšie ako pri izbovej teplote a nevysuší sa.

Na výber vhodného nastavenia použite údaje v tabuľke. ⟶ *"Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 32*

Upozornenie: Keď je počas programu na stupni kysnutia nádržka na vodu prázdna, program sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

Nastavenie

Druhy ohrevu s parou vyžadujú vždy nastavenie doby úpravy.

Pred nastavením naplňte nádržku na vodu.

1. Nastavte druh ohrevu.
2. Ťuknite na pole .
   Na displeji je teplota v popredí zobrazená bielou farbou.
3. Otočným voličom nastavte teplotu.
4. Ťuknite na pole .
   Na displeji je doba úpravy v popredí zobrazená bielou farbou.
5. Otočným voličom nastavte požadovanú dobu úpravy.
6. Spustite tlačidlom štart/stop ▷.
   Čas programu na displeji plynie.

Spotrebič začne hriať.

Po uplynutí doby úpravy zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji je doba úpravy 00m 00s.
Keď je pokrm hotový, tlačidlom on/off ⏻ vypnete spotrebič.

Zmena

Po štarte zostane v popredí teplota. Keď pohnete otočným voličom, teplota sa priamo zmení a uloží.

Keď chcete zmeniť dobu úpravy, ťuknite na pole a otočným voličom zmeňte hodnotu. Zmena sa ihneď prejaví.

Keď chcete zmeniť druh ohrevu, najprv prerušte program tlačidlom štart/stop ▷.

Upozornenie: Keď zmeníte druh ohrevu, zrušia sa aj ostatné nastavenia.

Naplnenie nádržky na vodu

Nádržka na vodu sa nachádza za krytom. Pred spustením prevádzky s parou otvorte kryt a naplňte nádržku na vodu.

Uistite sa, že rozsah tvrdosti vody máte správne nastavený. ⟶ *"Základné nastavenia" na strane 21*

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia a požiaru!
Do nádržky na vodu dávajte výlučne vodu alebo nami odporúčaný odvápňovací roztok. Do nádržky na vodu nelejte horľavé tekutiny (napr. alkoholické nápoje). Výpary horľavých kvapalín sa môžu v priestore na pečenie na horúcich povrchoch zapáliť (vznietenie). Dvierka spotrebiča môžu prasknúť. Môžu vystupovať pary a ostré plamene.

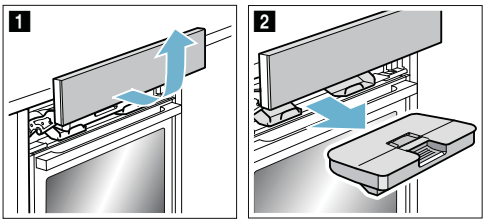
⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!
Počas prevádzky spotrebiča sa môže nádržka na vodu rozhorúčiť. Po predchádzajúcom programe počkajte, kým nádržka na vodu vychladne. Nádržku na vodu vyberte z otvoru na nádržku.

Pozor!
Poškodenie spotrebiča použitím nevhodných tekutín.
Nepoužívajte destilovanú vodu, silno chlórovanú vodu z vodovodu (> 40 mg/l) alebo iné tekutiny.
Používajte výlučne čerstvú, studenú vodu z vodovodu, zmäkčenú vodu alebo minerálnu vodu bez obsahu oxidu uhličitého.

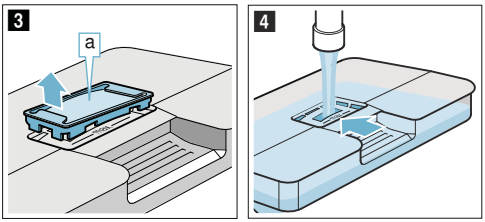
Upozornenia

- Ak má vaša voda vysoký obsah vápnika, odporúčame vám používať zmäkčenú vodu.
- Keď používate výlučne zmäkčenú vodu, v takom prípade môžete rozsah tvrdosti nastaviť na „zmäkčená".
- Keď používate minerálnu vodu, potom nastavte rozsah tvrdosti vody na „4 veľmi tvrdá".
- Keď používate minerálnu vodu, tak len minerálnu vodu bez oxidu uhličitého.

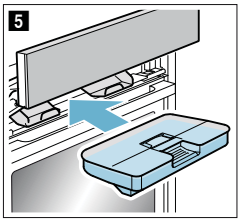
1. Ťuknite na pole .
   Kryt sa automaticky posunie dopredu.
2. Kryt potiahnite obidvomi rukami dopredu a potom ho posuňte hore tak, aby zapadol (obrázok 1).
3. Nádržku na vodu nadvihnite a vyberte z otvoru na nádržku (obrázok 2).

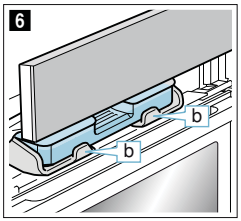


4. Veko pritlačte pozdĺž tesnenia, aby z nádržky na vodu nemohla vytekať voda.
5. Vyberte kryt **a**(obrázok 3).
6. Nádržku na vodu naplňte studenou vodou po značku „max" (obrázok 4).



7. Kryt **a** opäť nasaďte do otvoru na nádržke na vodu.
8. Nasaďte naplnenú nádržku na vodu (obrázok 5). Dbajte na to, aby nádržka na vodu zapadla za obidvomi uchyteniami **b** (obrázok 6).





9. Kryt pomaly posuňte **dole**, potom zatlačte dozadu tak, aby sa úplne zatvoril.
   Nádržka na vodu je naplnená. Môžete spustiť **program** s parou.

Doplnenie nádržky na vodu

Ak je nádržka **na** vodu počas prevádzky s parou prázdna, na displeji sa zobrazí výzva na naplnenie nádržky.

Upozornenia

- Prevádzky s pridaním pary bežia ďalej bez pridania pary.
- Keď sa počas **programu** stupňa kysnutia alebo počas **regeneračného ohrevu** vyprázdni nádržka na vodu , **program** sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

1. Otvorte kryt.
2. Vyberte nádržku na vodu a doplňte ju.
3. Naplnenú nádržku na vodu vložte a kryt zatvorte.

Po každej prevádzke s parou

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo obarenia!
Pri otvorení dvierok spotrebiča môže uniknúť horúca para. V závislosti od teploty pary je možné, že ju nevidno. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Zabráňte prístupu detí.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!
Spotrebič sa počas prevádzky rozhorúči. Pred čistením ho nechajte vychladnúť.

Pozor!

Poškodenie smaltu: Keď je voda na dne priestoru **na pečenie**, nespúšťajte **program**. Pred spustením **programu** utrite vodu z dna priestoru **na pečenie** spotrebiča.

Po každej prevádzke s parou sa zvyšková voda odčerpá naspäť do nádržky s vodou. Nádržku na vodu vyprázdnite a potom ju vysušte. V priestore **na pečenie** zostane vlhkosť. Na vysušenie priestoru **na pečenie** môžete buď použiť druh **programu** „Sušenie“, alebo priestor **na pečenie** vysušiť ručne.

Upozornenia

- Po vypnutí spotrebiča svieti pole ⏏ trochu dlhšie, aby upozornilo na potrebu vyprázdnenia nádržky na vodu.
- Vápenaté škvrny odstráňte handričkou namočenou v octe, umyte čistou vodou a utrite mäkkou utierkou.

Vyprázdnenie nádržky na vodu

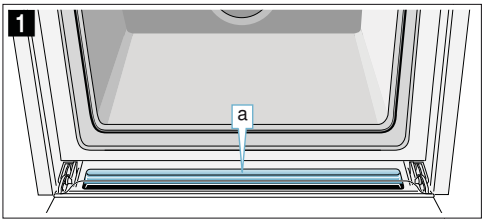
Pozor!

- Nádržku na vodu nesušte v horúcom priestore **na pečenie**. Nádržka na vodu sa poškodí.
- Nádržku na vodu neumývajte v umývačke riadu. Nádržka na vodu sa poškodí.

1. Otvorte kryt.
2. Vyberte nádržku na vodu.
3. Veko nádržky na vodu opatrne odoberte.
4. Nádržku na vodu vyprázdnite, vyčistite umývacím prostriedkom a dôkladne opláchnite čistou vodou.
5. Všetky časti vysušte mäkkou utierkou.
6. Tesnenie na veku utrite dosucha.
7. Nechajte vyschnúť s otvoreným vekom.
8. Nasaďte veko na nádržku na vodu a pritlačte ho.
9. Vložte nádržku na vodu a zatvorte kryt.

Sušenie odkvapovej drážky

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Otvorte dvierka spotrebiča.
3. Odkvapovú drážku **a** pod priestorom **na pečenie** utrite hubkou (obrázok **1**).



Spustenie sušenia

Pri sušení sa priestor **na pečenie** zohreje, takže sa vlhkosť v priestore **na pečenie** odparuje. Potom otvorte dvierka spotrebiča, aby mohla vodná para uniknúť z priestoru **na pečenie**.

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Hrubé nečistoty z priestoru **na pečenie** okamžite odstráňte a vlhkosť z dna priestoru **na pečenie** utrite.
3. V prípade potreby tlačidlom on/off ⏻ zapnite spotrebič.
4. Stlačte pole ▭.
   Na displeji sa zobrazí prvý druh ohrevu.
5. Otočným voličom nastavte druh ohrevu sušenie ▦.
   Upozornenie: Teplota a **doba úpravy** sú pevne prednastavené a nedajú sa zmeniť.
6. Spustite tlačidlom **štart**/stop ▷.
   Sušenie sa pustí a po 10 minútach sa automaticky ukončí.
7. Otvorte dvierka spotrebiča a nechajte ich otvorené 1 až 2 minúty, aby vlhkosť mohla uniknúť z priestoru **na pečenie**.

Ručné vysušenie priestoru na pečenie

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Odstráňte špinu z priestoru **na pečenie**.
3. **Priestor na pečenie** vysušte mäkkou handričkou.
4. Dvierka spotrebiča nechajte 1 hodinu otvorené, aby priestor **na pečenie** celkom vyschol.

Detská poistka

Váš spotrebič je vybavený detskou poistkou, aby ho deti nemohli nedopatrením zapnúť.

Ovládací panel sa zablokuje a nedá sa nastaviť. Jedine tlačidlom on/off ⏻ sa dá spotrebič vypnúť.

Aktivovanie a deaktivovanie

Detskú poistku môžete aktivovať alebo deaktivovať na zapnutom a vypnutom spotrebiči.

Cca 4 sekundy podržte pole ⊶ stlačené.

Na displeji sa objaví upozornenie na potvrdenie.

Keď je zapnutý spotrebič, svieti pole ⊶ načerveno. Keď je spotrebič vypnutý, pole ⊶ nesvieti.

Základné nastavenia

Aby ste váš spotrebič mohli optimálne a jednoducho ovládať, k dispozícii máte rôzne nastavenia. Tieto nastavenia môžete podľa potreby meniť.

Zmena základných nastavení

Spotrebič musí byť vypnutý.

1. Pole ⓘ stlačte cca na 3 sekundy.
   Na displeji sa objavia upozornenia týkajúce sa priebehu.
2. Upozornenia potvrďte stlačením poľa ⏲.
   Na displeji sa objaví prvé nastavenie „Jazyk“.
3. V prípade potreby nastavenie zmeníte otočným voličom.
4. Stlačte pole ⏲.
   Objaví sa ďalšie nastavenie na displeji a môže sa zmeniť otočným voličom.
5. Poľom ⏲ prechádzajte všetkými nastaveniami a v prípade potreby ich zmeňte otočným voličom.
6. Nakoniec na potvrdenie stlačte pole ⓘ cca na 3 sekundy.

Na displeji sa objaví upozornenie, že sa nastavenie uložilo.

Zrušenie

Keď zmeny nechcete uložiť, môžete ich zrušiť tlačidlom on/off ⏻. Na displeji sa objaví upozornenie, že sa nastavenia neuložili.

Zoznam základných nastavení

Podľa výbavy vášho spotrebiča nie sú dostupné všetky základné nastavenia.

Nastavenie	Výber
Jazyk	Ďalšie jazyky k dispozícii
Čas	Čas v 24 h formáte
Tvrdosť vody	00 (zmäkčená) 01 (mäkká) 02 (stredne tvrdá) 03 (tvrdá) 04 (veľmi tvrdá)*
Zvukový signál	Krátke trvanie (30 s) Stredné trvanie (1 min)* Dlhé trvanie (5 min)
Zvukový signál tlačidiel	zapnuté Vypnuté* (zvuk pri on/off ⏻ zostane)
Jas displeja	Stupnica s 5 stupňami
Zobrazenie času	vyp. Digitálne*
Osvetlenie	V prevádzke vyp. V prevádzke zap.*
Detská poistka	Len blokovanie tlačidiel* Zaistenie dvierok a blokovanie tlačidiel

Prevádzka po zapnutí	Druhy ohrevu* AutoPilot
Vypnutie displeja v noci	vypnuté* zapnuté
Logo značky	zobraziť* nezobraziť
Čas dobehu ventilátora	Odporúča sa* Minimálne
Výsuvný systém	Nie je súčasťou výbavy* (pri použití **roštu** a jednoduchého výsuvu) Nie je súčasťou výbavy* (pri 2-násobnom a 3-násobnom výsuve)
Nastavenie **režimu Šabat**	zapnuté vypnuté*
Výrobné nastavenia	Obnovenie stavu neobnoviť*

* Výrobné nastavenie (v závislosti od typu spotrebiča sa môžu výrobné nastavenia líšiť)

Upozornenie: Zmeny **nastavenia** jazyka, zvukového signálu tlačidiel a jasu displeja sa okamžite prejavia. Všetky ostatné nastavenia až po ich uložení.

Výpadok elektrického prúdu

Vami uskutočnené zmeny **nastavenia** zostanú zachované aj po výpadku prúdu.

Len nastavenia pre prvé uvedenie do prevádzky sa musia po dlhšom prerušení dodávky prúdu nanovo vykonať. Krátke prerušenie dodávky prúdu dokáže spotrebič premostiť.

Zmena času

Keď chcete prispôsobiť čas, napr. z letného času na zimný, zmeňte základné nastavenie.
Spotrebič musí byť **zapnutý**.

1. Pole ⓘ stlačte cca na 3 sekundy.
   Na displeji sa objavia upozornenia týkajúce sa priebehu.
2. Upozornenia potvrďte stlačením poľa ⏲.
   Na displeji sa objaví prvé nastavenie „Jazyk“.
3. Stlačte pole ⏲.
   Objaví sa nastavenie času.
4. Čas zmeníte otočným voličom.
5. Na potvrdenie stlačte pole ⓘ cca na 3 sekundy.

Na displeji sa objaví upozornenie, že sa **nastavenie uložilo**.

Režim Šabat

S **režimom Šabat** môžete nastaviť **dobu úpravy** až 74 hodín. **Pokrmy** v priestore **na pečenie** zostanú teplé bez toho, aby ste museli rúru vypnúť alebo zapnúť.

Spustenie režimu Šabat

Predtým ako budete môcť použiť **režim Šabat**, musíte aktivovať základné nastavenia. ⟶ *"Základné nastavenia" na strane 21*

Keď je základné nastavenie príslušne zmenené, **režim Šabat** sa pri druhoch ohrevu uvádza ako posledný.

Spotrebič hreje horným/dolným ohrevom. Nastaviť sa dá teplota v rozsahu 85 °C až 140 °C.

1. Otočným voličom nastavte druh ohrevu **režim Šabat**.
2. Ťuknite na pole ⓘ.
   Na displeji je teplota v popredí zobrazená bielou farbou.
3. Otočným voličom nastavte požadovanú teplotu.
4. Pred spustením ťuknite na pole ⏲.
   Na displeji je **doba úpravy** v popredí **zobrazená** bielou farbou.
5. Otočným voličom nastavte požadovanú **dobu úpravy**.
   Upozornenie: Čas ukončenia sa nedá posunúť.
6. Spustite tlačidlom **štart**/stop ▷.
   Čas **programu** na displeji plynie.

Spotrebič začne hriať.

Po uplynutí **doby režimu Šabat** zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji je **doba úpravy** 00m 00s.

Tlačidlom on/off ⏻ vypnite spotrebič.

Upozornenie: Keď otvoríte dvierka spotrebiča, **program** sa nepreruší.

Zmena a zrušenie

Po spustení sa už nastavenia nedajú zmeniť.

Keď chcete zrušiť **režim Šabat**, vypnite spotrebič tlačidlom on/off ⏻. Tlačidlom **štart**/stop ▷ už nemôžete prevádzku pozastaviť.

Čistiace prostriedky

Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane Váš spotrebič dlho žiarivý a funkčný. Tu vám vysvetlíme, ako správne ošetrovať a čistiť váš spotrebič.

Vhodné čistiace prostriedky

Aby ste rozdielne povrchy nepoškodili použitím nesprávneho čistiaceho prostriedku, dodržiavajte údaje uvedené v tabuľke. V závislosti od typu vášho spotrebiča nie sú k dispozícii všetky rozsahy.

Pozor!
Poškodenie povrchu
Nepoužívajte
- ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- tvrdé abrazívne vankúšiky alebo čistiace špongie,
- vysokotlakový čistič alebo parný čistič,
- špeciálne čističe na čistenie za tepla.

Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.

Tip: Prostredníctvo zákazníckeho servisu si môžete kúpiť súpravy na čistenie a ošetrovanie, ktorú zvlášť odporúčame. Dodržiavajte príslušné pokyny výrobcu.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!
Spotrebič sa veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch priestoru na pečenie a vyhrievacích prvkov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.

Oblasť	Čistenie
Vonkajšie plochy spotrebiča	
Čelo z nehrdzavejúcej ocele	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvrny a škvrny od bielka. Pod takýmito škvrnami môže kov začať korodovať. V zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni možno zakúpiť špeciálne čistiace prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ, ktoré sú vhodné na teplé povrchy. Prostriedok naneste v tenkej vrstve mäkkou utierkou.
Plast	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.
Ovládací panel	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.
Sklá dvierok	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabky na sklo alebo drôtenky z nehrdzavejúcej ocele.
Dverová rúčka	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Keď sa odvápňovací prostriedok dostane na rúčku, okamžite rúčku utrite. Ináč sa tieto škvrny už nedajú odstrániť.
Vnútorné časti spotrebiča	
Smaltované a samočistiace plochy	Dodržiavajte upozornenia týkajúce sa plôch priestoru na pečenie uvedené za tabuľkami.
Sklený kryt osvetlenia priestoru na pečenie	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry.
Tesnenie dvierok Neodoberajte ho!	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou. Nepoužívajte abrazívne prostriedky.
Kryt dvierok z nehrdzavejúcej ocele	Čistiaci prostriedok na nehrdzavejúcu oceľ: Dodržiavajte pokyny výrobcov. Nepoužívajte ošetrujúce prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ. Pred čistením opatrne odoberte kryt dvierok.
Závesné rošty	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.
Výsuvný systém	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mazací tuk z teleskopických vysunutí, čistite ich zasunuté. Neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou. Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele.
Nádržka na vodu	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a dôkladne vypláchnite čistou vodou, aby sa odstránili zvyšky čistiaceho prostriedku. Osušte mäkkou utierkou. Nechajte vyschnúť s otvoreným vekom. Tesnenie na veku utrite dosucha. Neumývajte v umývačke riadu.

Upozornenia
- Malé farebné rozdiely na čele spotrebiča vzniknú kvôli zloženiu z rôznych materiálov, napr. sklo, plast alebo kov.
- Tiene na sklách dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú svetelný odraz osvetlenia priestoru na pečenie.
- Smalt sa pri veľmi vysokých teplotách vypáli. Môžu tak vzniknúť malé farebné rozdiely. Je to bežné a nemá to žiaden vplyv na funkciu.
  Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne smaltovať. Preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana sa tým nenaruší.

Plochy priestoru na pečenie

Zadná stena priestoru na pečenie je samočistiaca. Zistíte to podľa drsného povrchu.

Dno, horná stena a bočné steny priestoru na pečenie sú smaltované a majú hladký povrch.

Čistenie smaltovaných plôch

Hladké smaltované plochy vyčistite handričkou a horúcim umývacím roztokom alebo octovou vodou. Osušte mäkkou utierkou.

Pripálené zvyšky pokrmov namočte vlhkou handrou a umývacím roztokom. Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry.

Priestor na pečenie nechajte po čistení vyschnúť otvorený.

Čistenie samočistiacich plôch

Samočistiace plochy sú potiahnuté vrstvou poréznej, matnej keramiky. Táto vrstva počas prevádzky spotrebiča nasáva a odbúrava striekance z pečenia.

Keď sa už samočistiace plochy samé nedostatočne čistia a vznikajú tmavé škvrny, môžete ich vyčistiť cieleným rozohrievaním.

Nastavenie

Predtým vyberte z priestoru na pečenie závesné rošty, teleskopické výsuvy, príslušenstvo a riad. Dôkladne vyčistite hladké smaltované plochy priestoru na pečenie , vnútorné dvierka a sklený kryt osvetlenia priestoru na pečenie.

1. Nastavte druh ohrevu 4D horúci vzduch.
2. Nastavte maximálnu teplotu.
3. Spustite prevádzku a nechajte ju bežať minimálne 1 hodinu.

Keramická vrstva sa zregeneruje.

Keď je priestor na pečenie vychladnutý, hnedasté alebo biele zvyšky odstráňte vodou a mäkkou špongiou.

Upozornenie: Počas prevádzky a funkcie čistenia sa môžu na plochách vytvoriť červenkasté škvrny. Nejde o hrdzu, ale o zvyšky potravín. Tieto škvrny neohrozujú zdravie a neobmedzujú čistiacu schopnosť samočistiacich plôch.

Pozor!

Na samočistiace plochy nikdy nepoužívajte čistiaci prostriedok na rúry. Povrchy sa poškodia. Ak sa čistiaci prostriedok na rúry dostane na tieto plochy, ihneď ho umyte vodou a špongiou. Nepoužívajte abrazívne pomôcky na čistenie.

Udržiavanie čistoty spotrebiča

Aby sa nevytvorila neodstrániteľná špina, spotrebič vždy udržiavajte čistý a nečistoty hneď odstráňte.

Tipy
- Vyčistite priestor na pečenie po každom použití. Nečistoty sa tak nepripália.
- Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvrny a škvrny od bielka.
- Na pečenie veľmi vlhkých koláčov používajte univerzálny pekáč.
- Na pečenie používajte vhodný riad, napríklad pekáč.

Funkcia čistenia

Váš spotrebič má druh programu „Odvápnenie“. S druhom programu „Odvápnenie“ odstránite vodný kameň z odparovača.

Odvápnenie

Aby váš spotrebič zostal funkčný, musí sa pravidelne odvápňovať.

Odvápnenie pozostáva z viacerých krokov. Z hygienických dôvodov musí odvápnenie kompletne prebehnúť, aby bol spotrebič znova pripravený na prevádzku. Odvápnenie vodného kameňa trvá celkom 70 – 90 minút.

- Odvápnenie (cca 55 – 70 minút), potom vyprázdnite nádržku na vodu a znova ju naplňte.
- Prvé oplachovanie (cca 6 – 9 minút), potom vyprázdnite nádržku na vodu a znova ju naplňte
- Druhé oplachovanie (cca 6 – 9 minút), potom vyprázdnite nádržku na vodu a vysušte ju.

Keď sa odvápnenie preruší (napr. následkom výpadku prúdu alebo vypnutím spotrebiča), po opätovnom zapnutí spotrebiča budete dvakrát upozornený na potrebu opláchnutia. Spotrebič zostane až do konca druhého oplachovania zablokovaný pre iné druhy programov.

To, ako často sa musí odstrániť vodný kameň zo spotrebiča, závisí od tvrdosti použitej vody. Keď je možných už len 5 alebo menej prevádzok s parou, spotrebič vás upozorní na potrebu odvápnenia hlásením na displeji. Počet zostávajúcich prevádzok sa zobrazí po zapnutí. Budete tak mať čas pripraviť sa včas na odvápnenie.

Nastavenie

Pozor!

- Poškodenia spotrebiča: Na odvápnenie používajte výlučne nami odporúčaný tekutý odvápňovací prostriedok. Doby pôsobenia pre odvápňovanie sú prispôsobené podľa použitého odvápňovacieho prostriedku. Iné odvápňovacie prostriedky môžu spotrebič poškodiť. Odvápňovací prostriedok, obj. č. 311 680.
- Odvápňovací roztok: Odvápňovací roztok alebo odvápňovací prostriedok nenanášajte na ovládací panel alebo iné citlivé povrchy. Povrchy sa poškodia. Ak však k tomu dôjde, odvápňovací roztok okamžite odstráňte vodou.

Keď ste pred odvápnením použili program s parou, spotrebič najprv vypnite, aby sa zostatková voda odčerpala z odparovacej misky.

1. Roztok na odvápnenie pripravte zmiešaním 400 ml vody a 200 ml tekutého odvápňovacieho prostriedku.
2. Nádržku na vodu vyberte, nalejte do nej odvápňovací roztok a opäť ju úplne zasuňte. Zatvorte kryt.
3. Ťuknite na pole ⌧. Na displeji sa objaví funkcia čistenia „Odvápnenie". Zobrazí sa doba odvápnenia. Ta sa nedá zmeniť.
4. Spustite tlačidlom štart/stop ▷. Doba programu na displeji plynie.

Spotrebič začne s odstraňovaním vodného kameňa.

Po uplynutí doby programu zaznie signál.

Prvé opláchnutie

1. Otvorte kryt.
2. Nádržku na vodu vyberte, dôkladne vypláchnite, naplňte vodou a znova zasuňte.
3. Zatvorte kryt.
4. Spustite tlačidlom štart/stop ▷.

Spotrebič sa prepláchne.

Po uplynutí doby zaznie signál.

Druhé opláchnutie

1. Otvorte kryt.
2. Nádržku na vodu vyberte, dôkladne vypláchnite, naplňte vodou a znova zasuňte.
3. Zatvorte kryt.
4. Spustite tlačidlom štart/stop ▷.

Spotrebič sa prepláchne.

Po uplynutí doby zaznie signál.

Dočistenie

1. Otvorte kryt.
2. Nádržku na vodu vyprázdnite a vysušte.
3. Tlačidlom on/off ⏻ spotrebič vypnete.

Odvápnenie je ukončené a spotrebič je opäť pripravený na použitie.

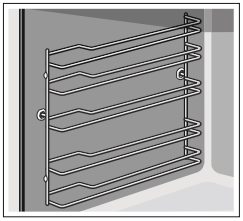
Závesné rošty

Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane Váš spotrebič dlho žiarivý a funkčný. Tu sa dozviete, ako môžete vysadiť a vyčistiť závesné rošty.

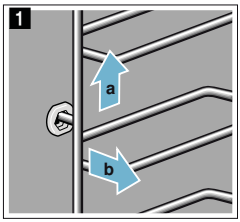
Vysadenie a nasadenie závesných roštov

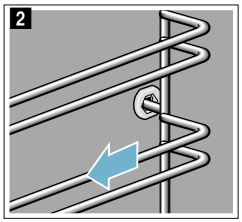
⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!
Rošty sa veľmi zohrejú. Nikdy sa nedotýkajte horúcich roštov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Vysadenie závesných roštov



1. Rošt vpredu mierne nadvihnite **a** a vyveste **b** (obrázok 1).
2. Potom celý závesný rošt vytiahnite dopredu a vyberte ho von (obrázok 2).



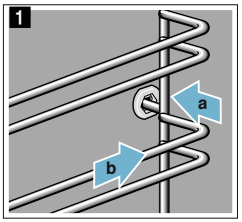


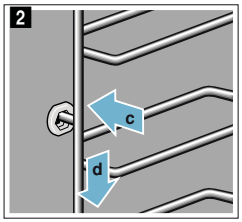
Rošty vyčistite čistiacim prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

Nasadenie závesných roštov

Závesné rošty patria len doprava alebo doľava. Pri obidvoch roštoch dbajte na to, aby teleskopické výsuvy boli vpredu.

1. Rošt vložte najprv do stredu do zadného otvoru **a** tak, aby rošt doliehal na stenu priestoru na pečenie a potom potlačte dozadu **b** (obrázok 1).
2. Potom rošt vložte do predného otvoru **c** tak, aby rošt aj tu doliehal na stenu priestoru na pečenie a potlačte dole **d** (obrázok 2).





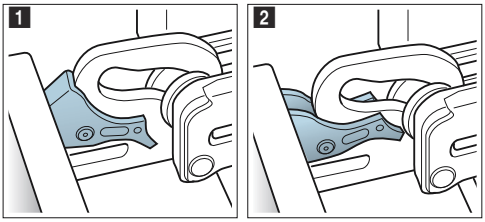
Dvierka spotrebiča

Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane Váš spotrebič dlho žiarivý a funkčný. Tu sa dozviete, ako môžete vyvesiť a vyčistiť dvierka spotrebiča.

Vysadenie a nasadenie dvierok spotrebiča

Dvierka rúry na pečenia je možné za účelom čistenia a demontáže skla vysadiť.

Závesy dvierok spotrebiča majú zaisťovaciu páčku. Keď sú zaisťovacie páčky sklopené (obrázok 1), dvierka spotrebiča sú zaistené. Nedajú sa vyvesiť. Keď sú zaisťovacie páčky kvôli vyveseniu dvierok spotrebiča vyklopené (obrázok 2), všetky závesy sú zaistené. Nedajú sa zaklapnúť.

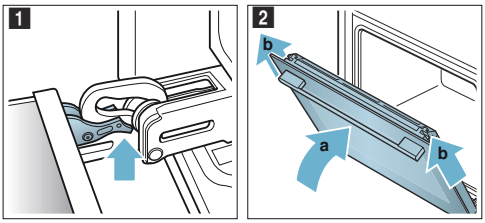


⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

- Keď závesy dvierok nie sú zaistené, môžu zapadnúť s veľkou silou. Dbajte na to, aby boly zaisťovacie páčky vždy úplne sklopené, príp. pri vyvesení dvierok spotrebiča celkom vyklopené.
- Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.

Vysadenie dvierok spotrebiča

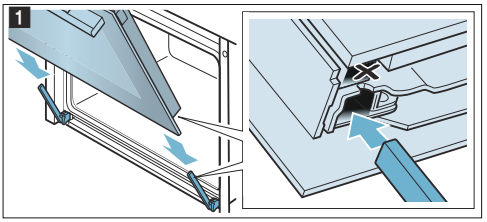
1. Dvierka spotrebiča celkom otvorte a potlačte smerom k spotrebiču.
2. Obidve zaisťovacie páčky vľavo a vpravo vyklopte (obrázok 1).
3. Zatvorte dvierka spotrebiča až na doraz **a**. Obidvomi rukami vľavo a vpravo chyťte **b** a vytiahnite hore (obrázok 2).



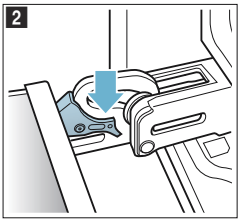
Nasadenie dvierok spotrebiča

Dvierka spotrebiča znova zaveste v opačnom poradí.

1. Pre nasadenie dvierok spotrebiča dbajte na to, aby sa obidva závesy zaviedli rovno do otvoru (obrázok 1). Založte obidva závesy dolu k vonkajšiemu sklu a použite ich ako vedenie. Dbajte na to, aby sa závesy zasunuli do správneho otvoru. Zasúvanie musí ísť ľahko a bez odporu. Ak by ste cítili odpor, skontrolujte, či sú závesy zasunuté do správneho otvoru.



2. Úplne otvorte dvierka spotrebiča. Obidve zaisťovacie páčky znova sklopte (obrázok 2).

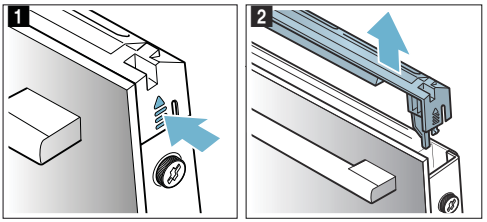


3. Zatvorte dvierka priestoru na pečenie.

Demontáž krytu dvierok

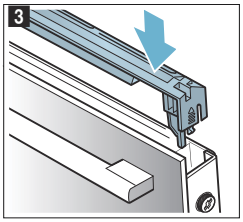
Vložka z nehrdzavejúcej ocele v kryte dvierok sa môže sfarbiť. Aby bolo čistenie dôkladné, môžete odstrániť kryt.

1. Mierne otvorte dvierka spotrebiča.
2. Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok 1).
3. Odoberte kryt (obrázok 2). Opatrne zatvorte dvierka spotrebiča.



Upozornenie: Vložku z nehrdzavejúcej ocele v kryte vyčistite čistiacim prostriedkom na nehrdzavejúcu oceľ. Zvyšok krytu dvierok vyčistite teplým umývacím roztokom a mäkkou handričkou.

4. Znova mierne otvorte dvierka spotrebiča. Nasaďte kryt a pritlačte, aby počuteľne zapadol (obrázok 3).



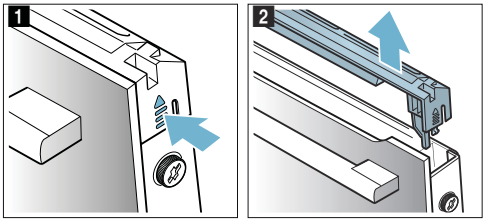
5. Zatvorte dvierka spotrebiča.

Demontáž a montáž skiel dvierok

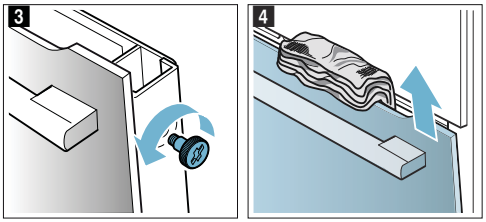
Aby sa dal spotrebič lepšie vyčistiť, sklo dvierok spotrebiča sa dá vybrať.

Demontáž na spotrebiči

1. Mierne otvorte dvierka spotrebiča.
2. Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok 1).
3. Odoberte kryt (obrázok 2).



4. Na dvierkach spotrebiča skrutky vľavo a vpravo povoľte a odstráňte (obrázok 3).
5. Predtým ako zatvoríte dvierka, privrite viackrát zloženú kuchynskú utierku (obrázok 4).
   Čelné sklo vytiahnite hore a položte rúčkou dole na rovnú plochu.



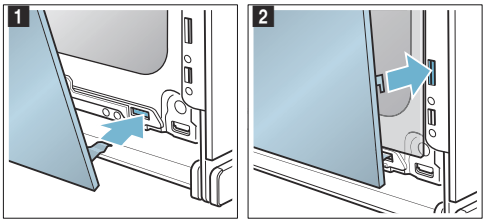
Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou utierkou.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

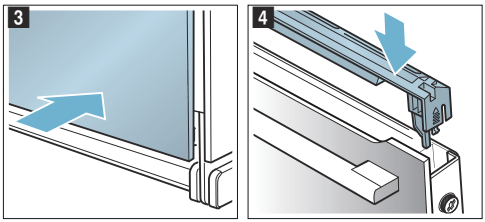
- Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov dvierok.

Montáž na spotrebiči

1. Čelné sklo zaveďte dole do držiakov (obrázok 1).
2. Čelné sklo zatvorte tak, aby obidva horné háčiky boli oproti otvoru (obrázok 2).



3. Čelné sklo pritlačte dole tak, aby počuteľne zapadlo (obrázok 3)
4. Dvierka spotrebiča znova mierne otvorte a odstráňte kuchynskú utierku.
5. Obidve skrutky vľavo a vpravo opäť zaskrutkujte.
6. Nasaďte kryt a pritlačte, aby počuteľne zapadol (obrázok 4).



7. Zatvorte dvierka spotrebiča.

Pozor!

Priestor na pečenie môžete používať znova až vtedy, keď sú sklá správne namontované.

Čo robiť v prípade poruchy?

Ak sa vyskytne porucha, často je spôsobená len nejakou maličkosťou. Skôr ako zavoláte zákaznícky servis, skúste sami odstrániť poruchu pomocou tejto tabuľky.

Odstraňovanie porúch svojpomocne

Technické poruchy na **spotrebiči** si môžete často veľmi jednoducho odstrániť sami.

Keď sa jedlo nevydarí optimálne, na konci návodu na používanie nájdete veľa tipov a upozornení týkajúcich sa prípravy **pokrmov**. ⟶ *"Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 32*

Porucha	Možná príčina	Náprava/upozornenie
Spotrebič nefunguje.	**Nefunkčná** poistka.	Skontrolujte poistku v poistkovej skrini.
	Výpadok elektrického prúdu	Skontrolujte, či kuchynské svetlo alebo ostatné kuchynské spotrebiče fungujú.
Na displeji je „Sprache Deutsch".	Výpadok elektrického prúdu	Nastavte jazyk a čas znova.
Čas sa neobjaví, keď je spotrebič vypnutý.	Základné nastavenie je zmenené.	Zmeňte základné **nastavenie** zobrazenia času.
Spotrebič sa nerozohrieva, na displeji svieti symbol [Z].	Demonštračný režim v základných nastaveniach je aktivovaný.	Odpojte na chvíľu spotrebič **zo** siete (vypnite poistku v poistkovej skrini) a potom do 3 minút deaktivujte demonštračný režim v základných nastaveniach.
Otočný volič vypadol z uloženia na ovládacom poli.	Otočný volič omylom vypadol zo zaistenia.	Otočný volič je odoberateľný. Jednoducho vložte otočný volič naspäť do jeho uloženia na ovládacom paneli a vtlačte ho dovnútra tak, aby zapadol a dal sa otáčať ako zvyčajne.
Otočný volič sa už nedá ľahko otáčať.	Nečistoty pod otočným voličom.	Otočný volič je odoberateľný. Otočný volič jednoducho vytiahnite z jeho uloženia. Alebo stlačte vonkajší okraj otočného voliča tak, aby sa preklopil a aby sa dal ľahko uchopiť. Otočný volič a jeho uloženie na spotrebiči opatrne vyčistite umývacím roztokom a handričkou. Osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte ostré alebo abrazívne prostriedky. Nenamáčajte alebo neumývajte v umývačke na riad. Otočný volič nevyťahujte príliš často, aby jeho uloženie zostalo stabilné.
Program s parou alebo **odvápnenie** sa nespustí alebo nepokračuje.	Nádržka na vodu je prázdna.	Naplnenie nádržky na vodu.
	Kryt je otvorený.	Zatvorte kryt.
	Odvápnenie zablokuje prevádzku s parou.	Uskutočnite **odvápnenie**.
	Senzor je **nefunkčný**.	Zavolajte zákaznícky servis
Spotrebič upozorňuje na potrebu opláchnutia.	Počas odstraňovania vodného kameňa bol prívod prúdu prerušený a spotrebič vypnutý	Po opätovnom zapnutí spotrebiča dvakrát opláchnite
Spotrebič vás vyzve na odstránenie vodného kameňa bez toho, aby sa predtým objavilo počítadlo.	Nastavený rozsah tvrdosti vody je príliš nízky	Uskutočnite **odvápnenie**. Skontrolujte a prispôsobte nastavený rozsah tvrdosti vody
Tlačidlá blikajú.	**Bežný** jav spôsobený skondenzovanou vodou za ovládacím panelom	Keď sa skondenzovaná voda odparí, tlačidlá prestanú blikať
Výsledok pečenia, pri použití funkcie s pridaním pary, je príliš suchý alebo vlhký.	Intenzita pary bola nesprávne zvolená	Zvoľte vyššiu alebo nižšiu intenzitu pary
Objaví sa hlásenie „Naplniť nádržku na vodu", hoci nádržka na vodu je naplnená.	Kryt je otvorený	Zatvorte kryt
	Nádržka na vodu nezapadla do svojej polohy	Nechajte nádržku na vodu zapadnúť do svojej polohy ⟶ *"Para" na strane 18*
	Senzor je **nefunkčný**.	Zavolajte zákaznícky servis
	Nádržka na vodu spadla. Následkom otrasov sa časti vo vnútornom priestore nádržky na vodu uvoľnili, nádržka na vodu netesní.	Objednajte novú nádržku na vodu

Kryt na vyberanie nádržky sa neotvára.	Zástrčka nie je zasunutá.	Pripojte spotrebič do elektrickej siete.
	Výpadok elektrického prúdu.	Skontrolujte, či iné kuchynské spotrebiče fungujú.
	Nefunkčná poistka.	Skontrolujte v poistkovej skrini, či je poistka spotrebiča v poriadku.
	Senzor poľa ⏏ je nefunkčný.	Zavolajte zákaznícky servis V prípade potreby nádržku na vodu vyprázdnite: Dvierka spotrebiča otvorte, vpravo a vľavo prstami chyťte pod kryt a kryt vytiahnite von.
Pri parení vzniká klokotavý zvuk.	Efekt pôsobenia tepla na studené pri mrazených potravinách podmienený vodnou parou.	Nie je možné.
Spotrebič sa nespustí a na displeji sa objaví „priestor na pečenie je príliš horúci“.	Pre zvolený pokrm alebo druh ohrevu je priestor na pečenie príliš horúci.	Nechajte vychladnúť priestor na pečenie a spotrebič znova spustite.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo elektrického výboja!
Je nebezpečné vykonávať neodborné opravy. Opravy a výmeny poškodených prívodných káblov smie vykonávať len náležite poučený pracovník zákazníckeho servisu. Ak je spotrebič poškodený, vytiahnite zástrčku z elektrickej siete alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrinke. Obráťte sa na odborný autorizovaný servis.

Hlásenia poruchy na displeji

Keď sa na displeji objaví hlásenie poruchy „D“ alebo „E“, napr. D0111 alebo E0111, vypnite a znova zapnite spotrebič tlačidlom on/off ⏻.

Ak išlo o jednorazovú poruchu, zobrazenie zhasne. Ak sa hlásenie poruchy znova objaví, zavolajte zákaznícky servis a uveďte presné hlásenie poruchy.

Maximálny čas prevádzky

Keď ste nastavenie vášho spotrebiča nezmenili niekoľko hodín, spotrebič automaticky prestane hriať. Zabráni sa tak neželanej trvalej prevádzke.

Kedy sa dosiahne maximálna doba prevádzky, to sa riadi podľa príslušných nastavení druhu programu.

Maximálny čas prevádzky dosiahnutý
Na displeji sa objaví upozornenie, že je dosiahnutý maximálny čas prevádzky.

Keď chcete, aby prevádzka pokračovala, ťuknite na ľubovoľné pole alebo otočte otočný volič.

Keď spotrebič nepotrebujete, vypnite ho tlačidlom on/off ⏻.

Tip: Aby sa spotrebič nevypol nechcene, napr. pri veľmi dlhom pečení, nastavte dobu úpravy pokrmu. Spotrebič hreje, kým nastavená doba úpravy neuplynie.

Osvetlenie priestoru na pečenie

Na osvetlenie priestoru na pečenie má váš spotrebič jednu alebo viac LED diód s dlhou životnosťou.

Ak by sa aj napriek tomu niektorá LED dióda alebo kryt osvetlenia pokazili, zavolajte zákaznícky servis. Kryt osvetlenia sa nesmie odstrániť.

Zákaznícky servis

Keď si váš spotrebič vyžaduje opravu, je tu pre vás náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme najvhodnejšie riešenie, aby ste sa vyhli zbytočným návštevám našich servisných technikov.

Označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD)

Pri komunikácii so servisom uveďte úplné označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD) Vášho spotrebiča, aby sme vás mohli kvalifikovane obslúžiť. Výrobný štítok s číslami nájdete, keď otvoríte dvierka spotrebiča.

Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete sem vpísať údaje o vašom spotrebiči a telefónne číslo zákazníckeho servisu.

Číslo produktu (č. E.)		Výrobné číslo (č.FD)	
Zákaznícky servis ☎			

Upozorňujeme Vás, že návšteva personálu zákazníckeho servisu je v prípade nesprávnej obsluhy spoplatnená aj počas záručnej lehoty.

Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženom zozname služieb zákazníkom.

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

Pokrmy

S druhom programu „AutoPilot“ môžete pripravovať najrozličnejšie pokrmy. Spotrebič si väčšinu nastavenie vyberá samostatne.

Aby ste docielili dobré výsledky, priestor na pečenie nesmie byť pre vybrané jedlá príliš horúci. Ak je príliš horúci, na displeji sa objaví upozornenie. Nechajte priestor na pečenie vychladnúť a spotrebič ešte raz spustite.

Upozornenia týkajúce sa programov

- Výsledok pečenia závisí od kvality potravín a veľkosti a druhu varnej nádoby. Aby bol výsledok pečenia optimálny, použite kvalitné potraviny a mäso s teplotou z chladničky.
- Spotrebič si zvolí optimálny druh ohrevu a čas a nastavenie teploty. Vy budete len vyzvaný, aby ste zadali hmotnosť. Nastavenie hmotnosti mimo určeného rozsahu hmotnosti nie je možné.
- Pri pečení pokrmov, pri ktorých spotrebič za vás prevezme výber teploty, môže byť k dispozícii až teplota do 300 °C. Dbajte na to, aby ste použili dostatočne žiaruvzdorný riad.
- Dostanete upozornenia týkajúce sa napr. riadu, výšky vkladania alebo údaje o pridaní tekutín pri pečení mäsa. Pri niektorých pokrmoch je počas pečenia potrebné napr. obrátenie alebo premiešanie. Na displeji sa to zobrazí krátko po spustení. Signál vás na to upozorní v správnom čase.
- Upozornenia týkajúce sa vhodného riadu a tipy a triky na prípravu pokrmov nájdete na konci návodu na používanie.

Pridanie pary

Pri niektorých pokrmoch sa automaticky aktivuje funkcia pary. Spotrebič vás upozorní na potrebu naplnenia nádržky na vodu. Všeobecné pokyny týkajúce sa funkcie pary nájdete v príslušnej kapitole.
→ *"Para" na strane 18*

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo obarenia!
Pri otvorení dvierok spotrebiča môže uniknúť horúca para. V závislosti od teploty pary je možné, že ju nevidno. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Zabráňte prístupu detí.

Nastavenie pokrmu pomocou funkcie AutoPilot

Otočným voličom prejdite všetky pokrmy, aby ste videli, ktoré pokrmu sú k dispozícii s funkciou AutoPilot.
Predtým ako dáte pokrm do priestoru na pečenie, odvážte ho, aby ste mohli nastaviť správnu hmotnosť.

Doba úpravy sa vypočíta v závislosti od hmotnosti a nedá sa zmeniť.

1. Stlačte pole .
   Na displeji je v popredí prvý pokrm zobrazený bielou farbou.
2. Otočným voličom nastavte požadovaný pokrm.
3. Stlačte pole .
   Na displeji je v popredí hmotnosť zobrazená bielou farbou.
4. Otočným voličom nastavte hmotnosť Vášho pokrmu. Doba úpravy sa vypočíta automaticky.
5. Potvrďte tlačidlom štart/stop ▷.
   Zobrazí sa upozornenie týkajúce sa príslušenstva a výšky vkladania.
6. Spustite tlačidlom štart/stop ▷.
   Čas programu na displeji plynie. Línia rozohrievania sa pri pokrmoch neobjaví.

Spotrebič začne hriať.

Po uplynutí doby úpravy zaznie signál. Spotrebič prestane hriať.

Keď je pokrm hotový, tlačidlom on/off ⏻ vypnete spotrebič.

Dopečenie

Keď nie ste s výsledkom pečenia spokojný, po skončení času pečenia môžete jedlo ešte dopiecť.

Na displeji sa zobrazí otázka, či si prajete dopečenie. Keď chcete jedlo dopiecť, ťuknite na tlačidlo štart/stop ▷. Navrhne sa čas pečenia, ktorý môžete zmeniť. Spustite tlačidlom štart/stop ▷.

Upozornenie: Dopečenie môžete použiť ľubovoľne často.

Keď ste s výsledkom pečenia spokojný, ťuknite na pole .

Tlačidlom on/off ⏻ vypnite spotrebič.

Posunutie času ukončenia

Pri niektorých jedlách môžete posunúť čas ukončenia. Pred spustením ťuknite na pole a otočným voličom posuňte koniec na neskôr.

Po spustení spotrebič prejde do čakacej pozície. Čas ukončenia sa už nedá zmeniť.

Zmena a zrušenie

Po spustení sa už nastavenia nedajú zmeniť.

Keď chcete zrušiť, vypnite spotrebič tlačidlom on/off ⏻. Tlačidlom štart/stop ▷ prevádzku už nemôžete pozastaviť.

Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu

Nájdete tu výber rôznych pokrmov a optimálne nastavenia na ich prípravu. Ukážeme vám, aký druh ohrevu a teplota sa najlepšie hodia na prípravu vašich pokrmov. Získate údaje o vhodnom príslušenstve a výške vkladanie. Dostanete tipy na použitie riadu a prípravu.

Upozornenie: Pri príprave potravín môže vznikať veľké množstvo vodnej pary v priestore na pečenie. Váš spotrebič je energeticky účinný a počas prevádzky uniká von len málo tepla. Na základe vysokých teplotných rozdielov medzi vnútrom spotrebiča a vonkajšími časťami spotrebiča sa môže na dvierkach, ovládacom paneli alebo susedných čelách kuchynskej linky vytvárať vodný kondenzát. Je to bežný, fyzikálne podmienený jav. Predhrievaním alebo opatrným otvorením dvierok sa môže kondenzát eliminovať. Pri použití funkcie s pridaním pary je potrebné, aby v priestore na pečenie vznikalo veľa pary. Po pečení, keď je priestor na pečenie vychladnutý, utrite ho.

Silikónové formy

Pre optimálny výsledok pečenia odporúčame tmavé formy na pečenie z kovu.

Ak však napriek tomu chcete použiť silikónové formy, orientujte podľa údajov a receptov výrobcu. Silikónové formy sú často menšie ako normálne formy. Množstvá a údaje receptov môžu byť odlišné.

Na pečenie s pridaním pary a na parenie nie sú vhodné silikónové formy.

Koláče a drobné pečivo

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu koláčov a drobného pečiva. V tabuľkách nastavenia nájdete optimálne nastavenia pre množstvo pokrmov.

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

Používajte len originálne príslušenstvo k Vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôsobené priestoru a druhom programu.

Pečenie s pridaním pary

Určité pečivo (napr. kysnuté pečivo) získa pri pridaní pary chrumkavú kôrku a lesklejší povrch. Pečivo menej vyschne.

Pečenie s pridaním pary je možné len na jednej úrovni.

Niektoré pokrmy sa vydaria najlepšie, keď sa pečú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

Výšky vkladania

Používajte uvedené výšky vkladania.

Pečenie na jednej úrovni
Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky vkladania:
- Vysoké pečivo: výška 2
- Ploché pečivo: výška 3

Ak použijete ako druh ohrevu 4D horúci vzduch, môžete zvoliť výšku 1, 2, 3 a 4.

Pečenie na viacerých úrovniach
Použite 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách vkladané súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.
Pečenie na dvoch úrovniach:
- Univerzálny pekáč: výška 3
  Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte
  Prvý rošt: výška 3
  Druhý rošt: výška 1

Pečenie na troch úrovniach:
- Plech na pečenie: výška 5
  Univerzálny pekáč: výška 3
  Plech na pečenie: výška 1

Pečenie na štyroch úrovniach:
- 4 rošty s papierom na pečenie
  Prvý rošt: výška 5
  Druhý rošt: výška 3
  Tretí rošt: výška 2
  Štvrtý rošt: výška 1

Súčasným pečením pokrmov môžete ušetriť až 45 percent energie. Položte formy do priestoru na pečenie vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.

Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho vložili.

Rošt
Rošt vkladajte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením dole.

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie
Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne vkladajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

Pri pečení koláčov so šťavnatým obložením použite univerzálny pekáč, aby sa vytečenou šťavou neznečistil priestor na pečenie.

Formy na pečenie
Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Biele formy, keramické formy a formy zo skla predlžujú čas pečenia a pečivo nezhnedne rovnomerne. Keď pečiete s takýmito formami a chcete použiť horný/dolný ohrev, zasuňte formu do výšky 1.

Formy na pečenie s pridaním pary musia byť odolné voči vysokým teplotám a pare.

Papier na pečenie
Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne koláče a drobné pečivo. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Časy pečenia nemožno skrátiť nastavením vyššej teploty. Koláče a drobné pečivo by boli upečené len zvonku, ale neboli by prepečené vnútri.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vkladanie pokrmu do studeného priestoru na pečenie. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Pre vybrané pokrmy je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke.

Keď chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke. Ďalšie informácie nájdete v tipoch na pečenie koláčov a drobného pečiva za tabuľkou nastavenia.

Pred použitím vyberte z priestoru na pečenie príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.
Použité druhy ohrevu:
- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Stupeň Pizza

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:
- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Koláče vo forme						
Jednoduchý trený koláč	Guľatá/obdĺžniková forma	2	Horný/dolný ohrev	150-170	-	50-70
Jednoduchý trený koláč	Guľatá/obdĺžniková forma	2	4D horúci vzduch	150-160	1	50-70
Trený koláč, jednoduchý, 2 úrovne	Guľatá/obdĺžniková forma	3+1	4D horúci vzduch	140-160	-	60-80
Trený koláč, jemný	Guľatá/obdĺžniková forma	2	Horný/dolný ohrev	150-170	-	60-80

* predhriať
** 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Ovocný koláč z treného cesta, jemný	Forma na bábovku	2		160-180	-	40-60
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	3		160-180	-	20-30
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	2		150-160	1	20-30
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z jemného cesta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		170-190	-	60-80
Švajčiarsky koláč	Plech na pizzu	3		220-240	-	35-45
Koláč tarta	Forma na koláč, nízka, čierny plech	3		190-210	-	25-40
Koláč tarta	Forma na koláč, nízka, čierny plech	3		200-220	1	30-40
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	-	50-70
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-160	1	60-70
Kysnutý koláč	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		160-170	-	20-30
Kysnutý koláč	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		150-160	2	25-35
Korpus z piškótového cesta, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	3		150-170*	-	20-30
Korpus z piškótového cesta, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	2		150-160	1	20-35
Piškótová torta, 3 vajcia	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		160-170*	-	25-35
Piškótová torta, 3 vajcia	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Piškótová torta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		150-170*	-	30-50
Piškótová torta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		150-160	1	10
					-	30-35
Koláče na plechu						
Trený koláč s obložením	Plech na pečenie	3		160-180	-	20-40
Trený koláč s obložením	Plech na pečenie	3		160-170	1	30-40
Trený koláč, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-160	-	30-50
Koláč z jemného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	3		170-190	-	25-35
Koláč z jemného cesta so suchým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		160-170	-	35-45
Koláč z jemného cesta so šťavnatým obložením	Univerzálny pekáč	3		160-180	-	55-65
Švajčiarsky koláč	Univerzálny pekáč	3		170-190	-	45-55
Kysnutý koláč so suchým obložením	Univerzálny pekáč	3		160-180	-	15-20
Kysnutý koláč so suchým obložením	Plech na pečenie	3		150-160	1	20-30
Kysnutý koláč so suchým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	-	20-30
Kysnutý koláč so šťavnatým obložením	Univerzálny pekáč	3		180-200	-	30-40
Kysnutý koláč so šťavnatým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	-	45-60
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	2		160-170	-	25-35
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	2		150-160	2	25-35
Piškótová roláda	Plech na pečenie	3		180-200*	-	8-15
Piškótová roláda	Plech na pečenie	3		180-190*	1	10-15
Štóla z 500 g múky	Plech na pečenie	2		150-170	-	45-60
Štóla z 500 g múky	Univerzálny pekáč	3		140-150	2	80-90
Závin, sladký	Univerzálny pekáč	2		170-180	-	50-60
Závin, sladký	Univerzálny pekáč	3		180-190	2	50-60

* predhriať

** 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Štrúdľa, zmrazená	Univerzálny pekáč	3		200-220	-	35-45
Štrúdľa, zmrazená	Univerzálny pekáč	3		180-200	1	35-45
Drobné pečivo						
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3		160**	-	20-30
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3		150**	-	25-35
Koláčiky (small cakes), 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150**	-	25-35
Koláčiky (small cakes), 3 úrovne	Plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		140**	-	35-45
Mufiny	Plech na mufiny	3		170-190	-	15-20
Mufiny	Plech na mufiny	3		150-160	1	25-30
Mufiny, 2 úrovne	Plechy na mufiny	3+1		160-180*	-	15-30
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	-	25-35
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	3		160-170	2	20-30
Drobné kysnuté pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	-	25-40
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		170-190*	-	20-35
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		200-220*	1	15-25
Pečivo z lístkového cesta, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		170-190*	-	20-45
Pečivo z lístkového cesta, 3 úrovne	Plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		170-190*	-	20-45
Pečivo z lístkového cesta, ploché, 4 úrovne	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	3		200-220	-	30-40
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	3		200-220*	1	25-35
Pečivo z odpaľovaného cesta, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		190-210	-	35-45
Pľundrové pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	-	20-30
Pľundrové pečivo	Plech na pečenie	3		160-170	1	20-30
Suché pečivo						
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150**	-	25-40
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150**	-	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-150**	-	30-40
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		130-140**	-	35-55
Suché pečivo	Plech na pečenie	3		140-160	-	15-30
Suché pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-160	-	15-30
Suché pečivo, 3 úrovne	Plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		140-160	-	15-30
Penové zákusky	Plech na pečenie	3		80-90*	-	120-150
Penové zákusky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		80-90*	-	120-180
Makrónky	Plech na pečenie	3		90-110	-	20-40
Makrónky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		90-110	-	25-45
Makrónky, 3 úrovne	Plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		90-110	-	30-45

* predhriať

** 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

Tipy na pečenie koláčov a drobného pečiva

Chcete zistiť, či je koláč prepečený.	Pichnite drevenou špajľou do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak sa cesto neprilepí na drevo, koláč je hotový.
Koláč je spľasnutý.	Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia. Dodržiavajte uvedené suroviny a pokyny uvedené v recepte.
Koláč je v strede vysoký a na okraji nižší.	Vymastite len vyberacie dno formy. Po pečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Ovocná šťava preteká.	Nabudúce použite hlbší univerzálny pekáč.

Drobné pečivo sa pri pečení po stranách zlepuje.	Jednotlivé kúsky pečiva by od seba mali byť vzdialené cca 2 cm. Bude tak dostatok miesta, aby pečivo mohlo pekne vykysnúť a zo všetkých strán zhnednúť.
Koláč je príliš suchý.	Alebo nastavte o 10 °C vyššiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Koláč je príliš svetlý.	Ak je výška **vkladania** a príslušenstvo správne, potom príp. zvýšte teplotu alebo predĺžte čas pečenia.
Koláč je navrchu príliš svetlý a zdola príliš tmavý.	Nabudúce vložte koláč na vyššiu úroveň.
Koláč je navrchu príliš tmavý a zdola príliš svetlý.	Nabudúce vložte koláč na nižšiu úroveň. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia.
Koláč vo forme alebo pozdĺžnej forme je vzadu príliš tmavý.	Formu na pečenie nedávajte priamo k zadnej stane, ale do stredu na príslušenstvo.
Koláč je príliš tmavý.	Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a príp. predĺžte čas pečenia.
Pečivo hnedne nerovnomerne.	Zvoľte trochu nižšiu teplotu. Aj prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite. Dbajte na to, aby forma na pečenia nestála priamo pred otvormi zadnej steny priestoru **na pečenie**. Pri pečení drobného pečiva by sa mala podľa možnosti použiť rovnaká veľkosť a hrúbka.
Piekli ste na viacerých úrovniach. Pečivo na hornom plechu na pečenie je tmavšie ako na dolnom.	Na pečenie na viacerých úrovniach použite vždy 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách **vkladané** súčasne do rúry nemusí byť hotové v rovnakom čase.
Koláč vyzerá dobre, ale nie je **prepečený** vnútri.	Pečte pri nižšej teplote a dlhšie a pridajte menej tekutiny. Ak pečiete koláč so šťavnatým obložením, predpečte najprv korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a na to nakladťte obloženie.
Koláč sa po potrasení neuvoľní.	Po upečení nechajte koláč ešte na 5 až 10 minút vychladnúť. Ak by sa ešte stále nedal uvoľniť, okraj uvoľnite ešte raz opatrne nožom. Koláč znova potraste a formu zakryte mokrou, studenou utierkou. Nabudúce formu vymastite a vysypte strúhankou.

Chlieb a pečivo

Váš **spotrebič vám** ponúka množstvo druhov ohrevu na pečenie chleba **a pečiva**. V **tabuľkách nastavenia** nájdete optimálne **nastavenie** pre množstvo **pokrmov**.

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

Používajte len originálne príslušenstvo k Vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôsobené priestoru **na pečenie** a druhom **programu**.

Pečenie s pridaním pary

Chlieb a žemle budú mať po pečení s pridaním pary chrumkavú kôrku a lesklejší povrch. Pečivo sa menej vysuší.

Pečenie s pridaním pary je možné len na jednej úrovni.

Výšky vkladania

Používajte uvedené výšky **vkladania**.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky **vkladania**:

- **Vysoké** pečivo: výška 2
- Ploché pečivo: výška 3

Ak použijete ako druh ohrevu 4D horúci vzduch, môžete zvoliť výšku 1, 2, 3 a 4.

Pečenie na dvoch úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. **Pečivo** na plechoch alebo vo formách **vkladané** súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

- Univerzálny pekáč: výška 3
  Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte
  Prvý rošt: výška 3
  Druhý rošt: výška 1

Súčasným pečením **pokrmov** môžete ušetriť až 45 percent energie. Položte formy do priestoru **na pečenie** vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.

Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho **vložili**.

Rošt

Rošt **vkladajte** otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením **dole**.

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne **vkladajte** do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Biele formy, keramické formy a formy zo skla predlžujú čas pečenia a pečivo nezhnedne rovnomerne. Keď pečiete s takýmito formami a chcete **použiť** horný/dolný ohrev, **vložte** formu do výšky 1.

Formy na pečenie s pridaním pary musia byť odolné voči vysokým teplotám a pare.

Papier na pečenie

Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite.

Zmrazené výrobky

Nepoužívajte mrazené **výrobky** s veľkou námrazou. Z **pokrmu** odstráňte ľad.

Zmrazené výrobky sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zhnednutie zostane aj po upečení.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne chleby a pečivo. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Časy pečenia nemožno skrátiť nastavením vyššej teploty. Chlieb a pečivo by boli upečené len zvonku, ale neboli by prepečené vnútri.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre **vkladanie pokrmu** do studeného priestoru **na pečenie**. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Pre vybrané **pokrmy** je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke. Niektoré **pokrmy** sa vydaria najlepšie, keď sa pečú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

Hodnoty nastavenia pre chlebové cesto platia pre cesto na plechu na pečenie, ako aj cesto v podlhovastej forme.

Keď chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke.

Pred použitím vyberte z priestoru **na pečenie** príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Pozor!

Do horúceho priestoru **na pečenie** nikdy **nenalievajte** vodu alebo **nestavajte** na dno priestoru **na pečenie** riad s vodou. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.

Použité druhy ohrevu:

- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Gril s cirkuláciou vzduchu
- Veľkoplošný gril
- Stupeň Pizza

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Chlieb							
Biely chlieb, 750 g	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		210-220*	-	-	10-15
				180-190	-	-	25-35
Biely chlieb, 750 g	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		210-220	-	3	10-15
				180-190	-	-	25-35
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		210-220*	-	-	10-15
				180-190	-	-	40-50
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		210-220	-	3	10-15
				180-190	-	-	45-55
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálny pekáč	2		210-220*	-	-	10-15
				180-190	-	-	40-50
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálny pekáč	2		210-220	-	3	10-15
				180-190	-	-	40-50
Chlebová placka	Univerzálny pekáč	3		250-270	-	-	20-25
Chlebová placka	Univerzálny pekáč	3		220-230	-	3	20-30
Žemle							
Žemle alebo bageta pripravené na zapečenie, predpečené	Univerzálny pekáč	3		180-200	-	-	10-15
Žemle alebo bageta pripravené na zapečenie, predpečené	Plech na pečenie	3		200-220	-	2	10-15
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		170-190*	-	-	15-20
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		150-160	-	3	25-35
Žemle, sladké, čerstvé, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170*	-	-	20-30

* Predhriať

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		180-200	-	-	20-30
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		200-220	-	2	20-25
Bageta, predpečená, chladená	Univerzálny pekáč	3		180-200	-	-	20-30
Bageta, predpečená, chladená	Plech na pečenie	3		200-220	-	1	10-20
Žemle, zmrazené							
Žemle alebo bageta pripravené na zapečenie, predpečené	Univerzálny pekáč	3		180-200	-	-	10-15
Žemle alebo bageta pripravené na zapečenie, predpečené	Plech na pečenie	3		180-200	-	1	15-25
Malé pečivo z kysnutého cesta, lúhované, polotovary	Univerzálny pekáč	3		180-200	-	-	20-25
Malé pečivo z kysnutého cesta, lúhované, polotovary	Plech na pečenie	3		210-230	-	1	18-25
Croissanty, polotovary	Univerzálny pekáč	3		170-190	-	-	30-35
Croissanty, polotovary	Plech na pečenie	3		180-200	-	1	20-25
Toasty							
Zapečené toasty, 4 kusy	Rošt	3		190-210	-	-	10-15
Zapečené toasty, 12 kusov	Rošt	3		230-250	-	-	10-15
Opečené toasty (nepredhrievať)	Rošt	5		-	3	-	4-6
* Predhriať							

Pizza, quiche a pikantné koláče

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu pizze, quiche a pikantných koláčov. V tabuľkách **nastavenia** nájdete optimálne nastavenia pre množstvo **pokrmov**.

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

Používajte len originálne príslušenstvo k Vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôsobené priestoru a druhom **programu**.

Pečenie s pridaním pary

Určité pečivo (napr. kysnuté pečivo) získa pri pridaní pary chrumkavú kôrku a lesklejší povrch. Pečivo menej vyschne.

Pečenie s pridaním pary je možné len na jednej úrovni.

Výšky vkladania

Používajte uvedené výšky **vkladania**

Pečenie na jednej úrovni
Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky **vkladania**:
- **Vysoké** pečivo: výška 2
- Ploché pečivo: výška 3

Ak použijete ako druh ohrevu 4D horúci vzduch, môžete zvoliť výšku 1, 2, 3 a 4.

Pečenie na viacerých úrovniach
Použite 4D horúci vzduch. **Pečivo** na plechoch alebo vo formách **vkladané** súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

Pečenie na dvoch úrovniach:
- Univerzálny pekáč: výška 3
  Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte
  Prvý rošt: výška 3
  Druhý rošt: výška 1

Pečenie na štyroch úrovniach:
- 4 rošty s papierom na pečenie
  Prvý rošt: výška 5
  Druhý rošt: výška 3
  Tretí rošt: výška 2
  Štvrtý rošt: výška 1

Súčasným pečením **pokrmov** môžete ušetriť až 45 percent energie. Položte formy do priestoru **na pečenie** vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.

Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho **vložili**.

Rošt
Rošt **vkladajte** otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením **dole**.

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie
Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne **vkladajte** do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

Na pečenie pizze s bohatým obložením používajte univerzálny pekáč.

Formy na pečenie
Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Biele formy, keramické formy a formy zo skla predlžujú čas pečenia a pečivo nezhnedne rovnomerne. Keď pečiete s takýmito formami a chcete použiť horný/dolný ohrev, vložte formu do výšky 1.

Formy na pečenie s pridaním pary musia byť odolné voči vysokým teplotám a pare.

Papier na pečenie
Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite.

Zmrazené výrobky

Nepoužívajte mrazené výrobky s veľkou námrazou. Z pokrmu odstráňte ľad.

Zmrazené výrobky sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zhnednutie zostane aj po upečení.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne jedlá. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhnednutie.
V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Časy pečenia nemožno skrátiť nastavením vyššej teploty. Pokrm by bol upečený len zvonku, ale nebol by prepečený vnútri.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vkladanie pokrmu do studeného priestoru na pečenie. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Pre vybrané pokrmy je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke.

Keď chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke.

Pred použitím vyberte z priestoru na pečenie príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.
Použité druhy ohrevu:
- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Stupeň Pizza

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Pizza						
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	3		200-220	-	25-35
Pizza, čerstvá, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2		220-230	-	20-30
Pizza, chladená	Rošt	3		190-210	-	10-15
Pizza, mrazená						
Pizza, tenký korpus 1 kus	Rošt	3		190-210	-	15-20
Pizza, tenký korpus 2 kusy	Univerzálny pekáč + rošt	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, hrubý korpus 1 kus	Rošt	3		180-200	-	20-25
Pizza, hrubý korpus 2 kusy	Univerzálny pekáč + rošt	3+1		190-210	-	20-30
Pizzová bageta	Rošt	3		200-220	-	15-20
Mini pizze	Univerzálny pekáč	3		180-200	-	15-20
Mini pizze, Ø 7 cm, 4 úrovne	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
Pikantné koláče a quiche						
Pikantné koláče vo forme	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		170-190	-	55-65
Pikantné koláče vo forme	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		170-180	1	60-70
Koláč quiche	Forma na koláč tarta, čierny plech	3		190-210	-	30-40
Alsaský koláč	Univerzálny pekáč	3		260-280*	-	10-15
Alsaský koláč	Univerzálny pekáč	2		200-210*	2	15-25
Pirohy	Nákypová forma	2		190-200	-	30-45
Empanada (plnené taštičky)	Univerzálny pekáč	3		180-190	-	30-45
Empanada (plnené taštičky)	Univerzálny pekáč	2		170-180	2	30-40
Burek	Univerzálny pekáč	1		200-220*	-	20-30

* Predhriať

Nákyp a suflé

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu nákypov a suflé. V tabuľkách nastavenia nájdete optimálne nastavenia pre množstvo pokrmov.

Používajte len originálne príslušenstvo k Vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôsobené priestoru na pečenie a druhom programu.

Výšky vkladania

Používajte uvedené výšky vkladania.

Na jednej úrovni môžete piecť vo formách alebo s univerzálnym pekáčom.
- Formy na rošte: výška 2
- Univerzálny pekáč: výška 3

Pre suflé použite pridanie pary. Nebudete potrebovať vodný kúpeľ.

Súčasným pečením pokrmov môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy položte do priestoru na pečenie vedľa seba.

Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho vložili.

Rošt
Rošt vkladajte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením dole.

Univerzálny pekáč
Univerzálny pekáč opatrne vložte až na doraz, skosenou stranou k dvierkam rúry.

Riad
Na nákypy a gratinované pokrmy používajte širokú, plochú nádobu. V úzkej, vysokej nádobe potrebujú pokrmy viac času a zhora viac zhnednú.

Formy na prípravu s pridaním pary musia byť odolné voči vysokým teplotám a pare.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne nákypy a suflé. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a receptu. Stav pečenia nákypu závisí od veľkosti nádoby na pečenie a výšky nákypu. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Použitím vyšších teplôt sa časy pečenia neskrátia. Nákyp a suflé by boli zvonku hotové, ale vnútri by boli surové.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vkladanie pokrmu do studeného priestoru na pečenie. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Keď chcete pokrm pripraviť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobných pokrmov v tabuľke.

Pred použitím vyberte z priestoru na pečenie príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.
Použité druhy ohrevu:
- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Gril s cirkuláciou vzduchu
- Stupeň Pizza

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Nákypy a suflé	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Nákyp, pikantný, uvarené suroviny	Nákypová forma	2		200-220	-	30-50
Nákyp, pikantný, uvarené suroviny	Nákypová forma	2		150-170	2	40-45
Nákyp, sladký	Nákypová forma	2		170-190	-	40-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Nákypová forma	2		160-180	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Nákypová forma	2		170-180	2	35-45
Lasagne, zmrazené, 400 g	Rošt	2		190-210	-	30-35
Lasagne, zmrazené, 400 g	Nezakrytý riad	2		180-190	2	40-50
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška 4 cm	Nákypová forma	2		160-190	-	50-70
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška 4 cm	Nákypová forma	2		160-170	3	50-60
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška max. 4 cm, na 2 úrovniach	Nákypová forma	3+1		150-170	-	60-80
Suflé	Nákypová forma	2		160-180*	-	35-45
Suflé	Nákypová forma	2		170-180	2	30-40
Suflé	Porciové formy	2		170-190	-	65-75

Hydina

Váš spotrebič vám ponúka rôzne druhy ohrevu na prípravu hydiny. V tabuľkách **nastavenia** nájdete optimálne nastavenia pre niektoré **pokrmy**.

Pečenie na rošte

Pečenie na rošte je mimoriadne vhodné pre veľkú hydinu alebo viac kusov súčasne.

Vložte univerzálny pekáč s roštom, ktorý je na ňom položený, do uvedenej výšky **vkladania**. Dbajte na to, aby rošt dosadal na univerzálny pekáč.
⟶ *"Príslušenstvo" na strane 11*

Podľa veľkosti a druhu hydiny dajte do univerzálneho pekáča až ½ l vody. Kvapkajúci tuk sa zachytí. Z tohto výpeku **môžete** pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a priestor **na pečenie** zostane čistejší.

Pečenie v riade

Používajte len riad, ktorý je vhodný do rúry na pečenie. Skontrolujte, či sa riad zmestí do priestoru **na pečenie**. Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci riad zo skla odložte na suchú podložku. Keď je podložka mokrá alebo studená, sklo môže prasknúť.

Lesklé pekáče z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako sklo, preto sú len výnimočne vhodné. Hydina sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

Nezakrytá nádoba
Na pečenie hydiny je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Položte formu na rošt. Keď nemáte vhodný riad, použite univerzálny pekáč.

Zakrytá nádoba
Priestor **na pečenie** zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka sedela a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Pri odobratí pokrievky po upečení môže unikať veľmi horúca para. Pokrievku vzadu nadvihnite, aby mohla horúca para unikať.

Hydina môže byť chrumkavá aj v zakrytej nádobe. Použite pekáč so sklenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

Pečenie s pridaním pary

Určité **pokrmy** budú s pridaním pary chrumkavejšie. Získajú lesklejší povrch a menej sa vysušia.

Používajte nezakrytý riad. Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare.

Zapnite pridanie pary, ako je uvedené v tabuľke **nastavenia**. Niektoré **pokrmy** sa vydaria najlepšie, keď sa pripravujú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

Grilovanie

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dvierkach spotrebiča.

Vložte univerzálny pekáč s roštom, ktorý je na ňom položený, do uvedenej výšky **vkladania**. Kvapkajúci tuk sa zachytí. Dbajte na to, aby rošt dosadal na univerzálny pekáč. ⟶ *"Príslušenstvo" na strane 11*

Upozornenie: Ak sú grilované kúsky veľmi šťavnaté, univerzálny pekáč **nevkladajte** rovno pod rošt, ale do výšky 2.

Zoberte podľa možnosti rovnaké kusy na grilovanie s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šťavnaté. Potraviny položte priamo na rošt.

Grilované potraviny obráťte grilovacími kliešťami. Keď do mäsa pichnete vidličku, stratí šťavu a vysuší sa.

Upozornenia

- Ohrevné teleso grilu sa vždy opakovane zapína a vypína, to je normálne. Častosť zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vznikať dym.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre vašu hydinu. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia pre **vkladanie** neplnenej hydiny s teplotou z chladničky do studeného priestoru **na pečenie**. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre hydinu s návrhom hmotnosti. Keď chcete pripraviť ťažší kus hydiny, v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak máte viac kusov, orientujte sa podľa hmotnosti najťažšieho kusa, aby ste zistili čas pečenia. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.

Všeobecne platí: Čím je hydina väčšia, tým nižšiu teplotu a dlhší čas pečenia použite.

Hydinu obráťte asi po uplynutí ½ až ⅔ uvedeného času.

Upozornenie: Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite.

Tipy

- Pri pečení kačice alebo husi prepichnite kožu pod krídlami. Tuk tak bude môcť odtekať.
- Najprv narežte kožu na prsiach kačky. Prsia kačky neobracajte.
- Keď bude hydinu obracať, dajte pozor, aby bola dolu najprv strana s prsami, príp. kožou.
- Hydina bude obzvlášť chrumkavá, pokiaľ ju ku koncu pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Pred použitím vyberte z priestoru **na pečenie** príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevu:
- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Gril s cirkuláciou vzduchu
- Veľkoplošný gril
- Stupeň Pizza

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:
- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Kurča							
Kurča, 1 kg	Rošt	2		200-220	-	-	60-70
Kurča, 1 kg	Rošt	2		190-210	-	2	55-65
Filé z kuracích pŕs, po 150 g (grilovať)	Rošt	4		-	3*	-	15-20
Malé porcie kurčaťa, po 250 g	Rošt	3		220-230	-	-	30-35
Malé porcie kurčaťa, po 250 g	Rošt	3		200-220	-	2	30-45
Kuracie prsty, nugety, zmrazené	Univerzálny pekáč	3		190-210	-	-	20-25
Veľké kurča, 1,5 kg	Rošt	2		200-220	-	-	70-90
Veľké kurča, 1,5 kg	Rošt	2		180-200	-	2	70-80
Kačka a hus							
Kačka, 2 kg	Rošt	1		180-200	-	-	90-110
Kačka, 2 kg	Rošt	2		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	3		230-250	-	-	17-20
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	3		220-240	-	2	15-20
Hus, 3 kg	Rošt	2		160-180	-	-	120-150
Hus, 3 kg	Rošt	2		130-140	-	2	110-120
				150-160	-	2	20-30
				170-180	-	-	30-40
Husacie stehná, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	-	40-50
Husacie stehná, po 350 g	Rošt	3		190-200	-	2	45-55
Morka							
Mladá morka, 2,5 kg	Rošt	2		180-200	-	-	70-90
Mladá morka, 2,5 kg	Rošt	2		140-150	-	2	70-80
				170-180	-	-	20-30
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Zakrytý riad	2		240-260	-	-	80-100
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg	Rošt	2		180-200	-	-	80-100
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg	Rošt	2		170-180	-	2	80-100

* 5 min predhrievajte

Mäso

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu mäsa. V tabuľkách **nastavenia** nájdete optimálne nastavenia pre množstvo **pokrmov**.

Pečenie a dusenie

Chudé mäso podľa želania potrite tukom alebo obložte plátkami slaniny.

Kožu do kríža narežte. Pri obracaní mäsa dávajte pozor, aby bola koža najprv dolu.

Keď je pečené mäso hotové, malo by ešte odpočívať 10 minút vo vypnutom, zatvorenom v priestore **na pečenie**. Šťava z pečenia sa tak lepšie rozloží.
Upečené mäso **zaviňte príp. do alobalu**.
V uvedenom čase pečenia nie je zahrnutý čas odpočívania.

Pečenie na rošte

Na rošte sa mäso upečie zvlášť chrumkavo zo všetkých strán.

Podľa veľkosti a druhu mäsa dajte do univerzálneho pekáča až ½ l vody. Kvapkajúci tuk alebo šťava z mäsa sa zachytia. Z tohto výpeku môžete pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Vložte univerzálny pekáč s roštom, ktorý je na ňom položený, do uvedenej výšky vkladania. Dbajte na to, aby rošt dosadal na univerzálny pekáč.
⟶ *"Príslušenstvo" na strane 11*

Pečenie a dusenie v riade

Pečenie a dusenie v riade je komfortnejšie. Mäso s nádobou môžete jednoduchšie vybrať z priestoru na pečenie a omáčku pripraviť priamo v nádobe.

Používajte len riad, ktorý je vhodný na použitie v rúre na pečenie. Skontrolujte, či sa riad zmestí do priestoru na pečenie.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci riad zo skla odložte na suchú podložku. Keď je podložka mokrá alebo studená, sklo môže prasknúť.

K chudému mäsu pridajte trochu tekutiny. V sklenej nádobe by dno malo byť zakryté do výšky cca ½ cm.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu nádoby a od toho, či používate pokrievku. Keď pripravujete mäso v smaltovanom alebo tmavom kovovom pekáči, treba viac tekutiny ako v sklenej nádobe.

Počas pečenia sa tekutina z nádoby odparí. V prípade potreby opatrne dolejte tekutinu.

Lesklé pekáče z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako sklo, preto sú len výnimočne vhodné. Mäso sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

Nezakrytá nádoba
Na pečenie mäsa je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Položte formu na rošt. Keď nemáte vhodný riad, použite univerzálny pekáč.

Zakrytá nádoba
Priestor zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka sedela a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Vzdialenosť medzi mäsom a pokrievkou musí byť minimálne 3 cm. Mäso môže zväčšiť svoj objem.

Pri odobratí pokrievky po upečení môže unikať veľmi horúca para. Pokrievku vzadu nadvihnite, aby mohla horúca para unikať.

Pred dusením vždy mäso podľa potreby opečte. Aby vznikol základ šťavy, pridajte vodu, víno, ocot alebo podobne. Dno nádoby by malo byť zakryté do výšky 1 až 2 cm.

Počas pečenia sa tekutina z nádoby odparí. V prípade potreby opatrne dolejte tekutinu.

Mäso môže byť chrumkavé aj v zakrytej nádobe. Použite pekáč so sklenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

Pečenie a dusenie s pridaním pary

Určité pokrmy budú s pridaním pary chrumkavejšie a menej sa vysušia.

Používajte nezakrytý riad. Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare.

Pečené mäso nemusíte obracať.

Zapnite pridanie pary, ako je uvedené v tabuľke nastavenia. Niektoré pokrmy sa vydaria najlepšie, keď sa pripravujú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

Grilovanie

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dvierkach spotrebiča.

Vložte univerzálny pekáč s roštom, ktorý je na ňom položený, do uvedenej výšky vkladania. Kvapkajúci tuk sa zachytí. Dbajte na to, aby rošt dosadal na univerzálny pekáč. ⟶ *"Príslušenstvo" na strane 11*

Upozornenie: Ak sú grilované kúsky veľmi šťavnaté, univerzálny pekáč nevkladajte rovno pod rošt, ale do výšky 2.

Zoberte podľa možnosti rovnaké kusy na grilovanie s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šťavnaté. Potraviny položte priamo na rošt.

Grilované potraviny obráťte grilovacími kliešťami. Keď do mäsa pichnete vidličku, stratí šťavu a vysuší sa.

Upozornenia

- Ohrevné teleso grilu sa vždy opakovane zapína a vypína, to je normálne. Častosť zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vznikať dym.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre pokrmy z mäsa. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie mäsa s teplotou z chladničky do studeného priestoru na pečenie. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre kusy mäsa s návrhom hmotnosti. Ak chcete piecť ťažší kus mäsa, v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak máte viac kúskov, orientujte sa podľa hmotnosti najťažšieho kusa pri zisťovaní času pečenia. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.

Všeobecne platí: Čím väčší kus mäsa, tým nižšia teplota a tým dlhší čas pečenia.

Obráťte pečené mäso a grilované kúsky asi po ½ až ⅔ uvedeného času.

Keď chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke. Ďalšie informácie nájdete v tipoch na pečenie, dusenie a grilovanie za tabuľkou nastavenia.

Pred použitím vyberte z priestoru na pečenie príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.
Použité druhy ohrevu:

- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Gril s cirkuláciou vzduchu
- Veľkoplošný gril

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Bravčové mäso							
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		180-190	-	-	110-130
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		180-190	-	1	130-150
Bravčové pečené s kožou, napr. pliecko, 2 kg	Rošt	2		190-200	-	-	130-140
Bravčové pečené s kožou, napr. pliecko, 2 kg	Nezakrytý riad	2		100	-	3	25-30
				170-180	-	1	70-90
				200-210	-	-	20-25
Bravčová panenka, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		220-230	-	-	70-80
Bravčová panenka, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	-	1	80-90
Bravčové filé, 400 g	Rošt	3		220-230	-	-	20-25
Bravčové filé, 400 g	Nezakrytý riad	3		210-220*	-	1	25-30
Údené bravčové s kosťou, 1 kg (s pridaním vody)	Zakrytý riad	2		210-230	-	-	70-90
Údené bravčové s kosťou, 1 kg	Nezakrytý riad	2		160-170	-	1	70-80
Bravčové steaky, hrúbka 2 cm	Rošt	5		-	2	-	16-20
Bravčové medailóniky, hrúbka 3 cm (5 min. predhriať)	Rošt	5		-	3*	-	8-12
Hovädzie mäso							
Hovädzie filé, stredne prepečené, 1 kg	Rošt	2		210-220	-	-	40-50
Hovädzie filé, stredne prepečené, 1 kg	Nezakrytý riad	2		190-200	-	1	50-60
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Zakrytý riad	2		200-220	-	-	130-160
Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg	Rošt	2		220-230	-	-	60-70
Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		190-200	-	1	65-80
Steak, hrúbka 3 cm, stredne prepečený***	Rošt	3		-	3	-	15-20
Burger, výška 3 – 4 cm	Rošt	4		-	3	-	25-30
Teľacie mäso							
Teľacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		160-170	-	-	100-120
Teľacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	-	1	90-110

* predhriať
** bez obracania
*** nepredhrievať

Pokrm	Príslušenstvo	Výška Vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Teľacie koleno, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		200-210	-	-	100-120
Teľacie koleno, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	-	1	100-120
Jahňacie mäso							
Jahňacie stehno bez kostí, stredne prepečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-190	-	-	50-80
Jahňacie stehno bez kostí, stredne prepečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	-	1	80-90
Jahňací chrbát s kosťou**	Rošt	2		180-190	-	-	40-50
Jahňací chrbát s kosťou**	Nezakrytý riad	3		200-210*	-	1	25-30
Jahňacie kotlety	Rošt	3		-	3	-	12-16
Klobásy							
Grilovaná klobása	Rošt	4		-	3	-	10-15
Mäsové pokrmy							
Fašírka, 1 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	-	-	60-70
Fašírka, 1 kg	Nezakrytý riad	2		190-200	-	1	70-80

* predhriať
** bez obracania
*** nepredhrievať

Tipy na pečenie, dusenie a grilovanie

Priestor na pečenie je silno znečistený.	Pokrm pripravujte v zakrytom pekáči alebo použite grilovací plech. Keď použijete grilovací plech, docielite optimálne výsledky. Grilovací plech si môžete dokúpiť ako osobitné príslušenstvo.
Mäso je príliš tmavé a kôrka je miestami spálená alebo mäso je príliš spálené.	Skontrolujte výšku vkladania a teplotu. Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a prípadne skráťte čas pečenia.
Kôrka je príliš tenká.	Zvýšte teplotu alebo na konci pečenia na chvíľu zapnite gril.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte viac tekutiny.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte menej tekutiny.
Pri dusení sa mäso pripáli.	Nádoba na pečenia a pokrievka musia byť prispôsobené a pokrievka musí dobre dosadať. Znížte teplotu a v prípade potreby počas dusenia ešte pridajte tekutinu.
Grilované potraviny sú príliš suché.	Mäso osoľte až po grilovaní. Soľ odoberá vodu z mäsa. Pri obracaní nepichajte do grilovanej potraviny. Použite grilovacie kliešte.

Ryby

Váš spotrebič vám ponúka rôzne druhy ohrevu na prípravu rýb. V tabuľkách nastavenia nájdete optimálne nastavenia pre množstvo pokrmov.

Celú rybu nemusíte obracať. Celú rybu s pomocou polovičky zemiakmi alebo malé žiaruvzdorné nádobky vložte do rúry chrbtom nahor.

Či je mäso už hotové, zistíte podľa toho, že sa chrbtová plutva dá ľahko uvoľniť.

Pečenie a grilovanie na rošte

Vložite univerzálny pekáč s roštom, ktorý je na ňom položený, do uvedenej výšky vkladania. Dbajte na to, aby rošt dosadal na univerzálny pekáč.
→ *"Príslušenstvo" na strane 11*

Upozornenie: Ak sú grilované kúsky veľmi šťavnaté, univerzálny pekáč **nevkladajte** rovno pod rošt, ale do výšky 2.

Podľa veľkosti a druhu ryby dajte do univerzálneho pekáča až ½ l vody. Kvapkajúca tekutina sa zachytí. Vznikne menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dvierkach spotrebiča.

Zoberte podľa možnosti rovnaké kusy na grilovanie s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šťavnaté. Potraviny položte priamo na rošt.

Grilované potraviny obráťte grilovacími kliešťami. Keď do ryby pichnete vidličku, stratí šťavu a vysuší sa.

Upozornenia

- Ohrevné teleso grilu sa vždy opakovane zapína a vypína, to je normálne. Častosť zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vznikať dym.

Pečenie a dusenie v riade

Používajte len riad, ktorý je vhodný na použitie v rúre na pečenie. Skontrolujte, či sa riad zmestí do priestoru **na pečenie**.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci riad zo skla odložte na suchú podložku. Keď je podložka mokrá alebo studená, sklo môže prasknúť.

Leskłé pekáče z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako sklo, preto sú len výnimočne vhodné. Ryba sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.

Dodržiavajte pokyny výrobcu Vášho riadu na pečenie.

Nezakrytá nádoba
Na prípravu ryby v celku je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Položte formu na rošt. Keď nemáte vhodný riad, použite univerzálny pekáč.

Zakrytá nádoba
Priestor **na pečenie** zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka sedela a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Na dusenie pridajte dve až tri polievkové lyžice tekutiny a trochu citrónovej šťavy alebo octu.

Pri odobratí pokrievky po upečení môže unikať veľmi horúca para. Pokrievku vzadu nadvihnite, aby mohla horúca para unikať.

Ryba môže byť chrumkavá aj v zakrytej nádobe. Použite pekáč so **sklenenou** pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

Pečenie s pridaním pary

Určité **pokrmy** budú s pridaním pary chrumkavejšie a menej sa vysušia.

Používajte nezakrytý riad. Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare.

Rybu nemusíte obracať.

Zapnite pridanie pary, ako je uvedené v tabuľke **natavenia**. Niektoré **pokrmy** sa vydaria najlepšie, keď sa pripravujú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre **pokrmy** z rýb. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.
Hodnoty nastavenia platia vždy pre **vkladanie** ryby s teplotou z chladničky do studeného priestoru **na pečenie**. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre kusy **ryby** s návrhom hmotnosti. Keď chcete pripraviť ťažšiu rybu, v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak pripravujete viac rýb, orientujte sa podľa hmotnosti najťažšej ryby, aby ste zistili čas pečenia. Jednotlivé ryby by mali byť približne rovnako ťažké.

Všeobecne platí: Čím väčšia ryba, tým nižšia teplota a tým dlhší čas pečenia.

Rybu, ktorá nie je **chrbtom hore**, po uplynutí cca ½ až ⅔ uvedeného času obráťte.

Upozornenie: Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite.

Pred použitím vyberte z priestoru **na pečenie** príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevu:
- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Gril s cirkuláciou vzduchu
- **Veľkoplošný gril**

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Ryba							
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Rošt	2		170-190	-	-	20-30
Ryba, pečená, celá, 300 g, napr. pstruh	Univerzálny pekáč	2		170-180	-	1	15-20
				160-170	-	-	5-10

* predhriať
** Dolu **vložte** univerzálny pekáč do výšky **vkladania** 2

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Ryba, grilovaná, **celá**, 1,5 kg, napr. losos	Rošt	2		170-190	-	-	30-40
Rybacie filé							
Rybacie filé, prírodné, grilované	Rošt	4		-	1*	-	15-25
Rybacie kotlety							
Rybacie kotlety, hrúbka 3 cm**	Rošt	4		-	3	-	10-20
Ryba, zmrazená							
Rybacie filé, prírodné	Zakrytý riad	2		210-230	-	-	20-30
Rybacie filé, prepečené	Rošt	2		200-220	-	-	45-60
Rybacie filé, prepečené	Nezakrytý riad	2		200-220	-	1	35-45
Rybacie prsty (priebežne obráťte)	Univerzálny pekáč	3		200-220	-	-	20-30

* predhriať

** Dolu **vložte** univerzálny pekáč do výšky **vkladania** 2

Zelenina a prílohy

Nájdete tu údaje o príprave grilovanej zeleniny, **zemiakov** a zmrazených zemiakových výrobkov.

Pred použitím vyberte **z priestoru na pečenie** príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a **ušetríte** energiu.

Výšky vkladania

Používajte uvedené výšky **vkladania**.

Príprava na jednej úrovni
Pridržiavajte sa údajov v tabuľke.

Príprava na dvoch úrovniach
Použite 4D horúci vzduch. Súčasne zasunuté plechy nemusia byť súčasne hotové.
- Univerzálny pekáč: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho **vložili**.

Rošt
Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením **dole**.

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie
Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

Papier na pečenie
Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne **pokrmy**. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností potravín. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie **pokrmu** do studeného priestoru **na pečenie**. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy o niekoľko minút.

Keď chcete **pokrm** pripraviť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobných **pokrmov** v tabuľke.

Použité druhy ohrevu:
- 4D horúci vzduch
- Veľkoplošný gril
- Stupeň pizza

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Zeleninové pokrmy							
Grilovaná zelenina	Univerzálny pekáč	5		-	3	-	10-15

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Zemiaky							
Pečené zemiaky, polovice	Univerzálny pekáč	3		160-180	-	-	45-60
Pečené zemiaky, polovice	Univerzálny pekáč	3		180-190	-	1	40-50
Zemiakové výrobky, zmrazené							
Zemiakové rösti (zemiakové placky)	Univerzálny pekáč	3		200-220	-	-	25-35
Zemiakové taštičky, plnené	Univerzálny pekáč	3		190-210	-	-	20-30
Krokety	Univerzálny pekáč	3		200-220	-	-	25-35
Zemiakové hranolčeky	Univerzálny pekáč	3		190-210	-	-	25-35
Zemiakové hranolčeky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		190-210	-	-	30-40

Jogurt

S vaším spotrebičom si môžete sami vyrobiť jogurt.

Príprava jogurtu

Z priestoru na pečenie vyberte príslušenstvo a rošty. Priestor na pečenie musí byť prázdny.

1. 1 l mlieka (3,5 % tuku) zohrejte na varnom paneli na 90 °C a ochlaďte na 40 °C.
   Trvanlivé mlieko stačí zohriať na 40 °C.
2. Zamiešajte 150 g jogurtu (teplota z chladničky).
3. Naplňte do šálok alebo malých pohárov a zakryte potravinovou fóliou.
4. Šálky a poháre položte na dno priestoru na pečenie a vykonajte nastavenie podľa údajov v tabuľke.
5. Po príprave dajte jogurt schladiť do chladničky.

Použitý druh ohrevu:
- Kysnutie

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v hodinách
Jogurt	Porciové formy	Dno priestoru na pečenie		35-40	5-6

Úspora energie s druhmi ohrevu eco

S energeticky účinnými druhmi ohrevu horúci vzduch eco a horný/dolný ohrev eco môžete pri pečení pokrmov ušetriť energiu.

Pokrmy zasuňte do chladného, prázdneho priestoru na pečenie. Len tak bude energetická optimalizácia účinná. Počas pečenia majte dvierka spotrebiča zatvorené.

Pred použitím vyberte z priestoru na pečenie príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetrite energiu.

Používajte len originálne príslušenstvo k Vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôsobené priestoru na pečenie a druhom programu.

Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho vložili.

Rošt
Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením dole.

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie
Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne vkladajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

Formy na pečenie a riad
Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu. Môžete tak ušetriť až 35 percent energie.

Riad z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odráža teplo ako zrkadlo. Riad neodrážajúci teplo z hliníka, žiaruvzdorného skla alebo hliníkového odliatku je vhodnejší.

Formy z bieleho plechu, keramické formy alebo formy zo skla predlžujú čas pečenia a koláč nezhnedne rovnomerne.

Papier na pečenie
Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Tu nájdete údaje o rôznych pripravovaných pokrmoch. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Časy pečenia nemožno skrátiť nastavením vyššej teploty. Koláče a drobné pečivo by boli upečené len zvonku, ale neboli by prepečené vnútri.

Použité druhy ohrevu:
- Horúci vzduch eco
- Horný/dolný ohrev eco

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Koláče vo forme					
Koláč z treného cesta vo forme	Guľatá/obdĺžniková forma	2		140-160	60-80
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	2		150-170	20-30
Korpus z piškótového cesta, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	2		150-170	20-30
Torta z piškótového cesta, 3 vajcia	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		160-170	30-45
Torta z piškótového cesta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
Koláče na plechu					
Koláč z treného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	3		150-170	25-40
Koláč z jemného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	3		170-180	25-35
Piškótová roláda	Plech na pečenie	3		180-190	15-20
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	3		160-170	25-35
Kysnutý koláč so suchým obložením	Plech na pečenie	3		160-180	15-20
Drobné pečivo					
Mufiny	Plech na mufiny	2		160-180	15-25
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3		150-160	25-35
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		170-190	20-35
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	3		200-220	35-45
Suché pečivo	Plech na pečenie	3		140-160	15-30
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150	25-35
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	25-35
Chlieb a pečivo					
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Pozdĺžna forma	2		200-210	35-45
Chlebová placka	Univerzálny pekáč	3		250-275	15-20
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		170-190	15-20
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		180-200	20-30
Mäso					
Bravčová pečienka bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		180-190	120-140
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Zakrytý riad	2		200-220	140-160
Teľacia pečienka, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	110-130
Ryby					
Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh	Zakrytý riad	2		190-210	25-35
Ryba, dusená, celá 1,5 kg, napr. losos	Zakrytý riad	2		190-210	45-55
Rybacie filé, prírodné, dusené	Zakrytý riad	2		190-210	15-25

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká najmä v obilných a zemiakových výrobkoch pripravovaných pri vysokých teplotách, ako sú napr. zemiakové čipsy, zemiakové hranolčeky, toasty, pečivo, chlieb alebo jemné pečivo z krehkého cesta (keksy, perník, Speculatius).

Tipy na prípravu pokrmov s nízkym obsahom akrylamidu	
Všeobecne	■ Časy pečenia zachovávajte čo najkratšie. ■ Opekajte pokrmy do zlata, nie príliš do hneda. ■ Veľký, hustý pokrm obsahuje menej akrylamidu.
Pečenie	S horným/dolným ohrevom max. 200 °C. S horúcim vzduchom max. 180 °C.
Placky	S horným/dolným ohrevom max. 190 °C S horúcim vzduchom max. 170 °C. Vajíčko alebo žĺtok znižujú tvorbu akrylamidu.
Zemiakové hranolčeky na prípravu v rúre na pečenie	V jednej vrstve ich rovnomerne rozmiestnite na plech. Na každom plechu pečte min. 400 g, aby sa hranolčeky nevysušili.

Mierny ohrev

Mierny ohrev je pomalé pečenie pri nízkej tepote. Preto sa tak nazýva aj pečenie pri nízkej teplote.

Mierny ohrev je ideálny na kvalitné mäso (napr. jemné časti hovädziny, teľaciny, bravčoviny, jahňaciny alebo hydiny), ktoré majú byť upečené správne do ružova. Mäso zostane veľmi šťavnaté, jemné a mäkké.

Vaša výhoda: Máte dostatok priestoru na plánovanie menu, pretože mäso pripravené na jemnom ohreve sa dá bez problémov udržiavať teplé. Mäso nemusíte počas pečenia obracať. Aby ste udržali rovnomernú klímu na pečenie, nechajte dvierka spotrebiča zatvorené.

Používajte len čerstvé, hygienicky nezávadné mäso bez kostí. Starostlivo odstráňte šľachy a tukové okraje. Tuk vytvára pri miernom ohreve silný špecifický zápach. Môžete použiť aj korenené alebo marinované mäso. Nepoužívajte rozmrazené mäso.

Po upečení na miernom ohreve sa môže mäso hneď narezať. Odpočívanie nie je potrebné. Špeciálnou metódou pečenia sa mäso upečie do ružova, avšak nie je surové alebo menej upečené.

Upozornenie: U mierneho ohrevu nemožno použiť odložený štart s nastaveným časom ukončení.

Riad

Používajte plochý riad, napr. servírovaciu tácku z porcelánu alebo skla. Riad dajte predhriať do priestoru na pečenie.

Nezakrytý riad položte na rošt vždy do výšky 2.

Ďalšie informácie nájdete v tipoch na pečenie miernym ohrevom za tabuľkou nastavenia.

Váš spotrebič má druh ohrevu Mierny ohrev. Prevádzku spustite len vtedy, keď je priestor na pečenie úplne vychladnutý. Nechajte priestor na pečenie s riadom cca 15 minút prehriať.

Na varnej zóne mäso pri vysokej teplote prudko a dostatočne dlho opečte zo všetkých strán, aj na koncoch. Okamžite ho dajte na predhriaty riad. Riad s mäsom znova vložte do priestoru na pečenie a pečte na miernom ohreve.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Teplota a čas pečenia na miernom ohreve závisia od veľkosti, hrúbky a kvality mäsa. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia.

Použité druh ohrevu:
■ Mierny ohrev

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Čas opekania v min.	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Hydina						
Kačacie prsia, 400 g	Nezakrytý riad	2		6-8	90*	45-60
Filé z kuracích pŕs, po 200 g	Nezakrytý riad	2		5-7	90*	30-60
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Nezakrytý riad	2		8-10	90*	150-210
Bravčové mäso						
Bravčová panenka, hrúbka 5 – 6 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		8-10	80*	210-240
Bravčová panenka, celá	Nezakrytý riad	2		6-8	80*	90-120
Bravčové medailóniky, hrúbka 4 cm	Nezakrytý riad	2		5-7	80*	90-120
* Predhriať						

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Doba opekania v min.	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Hovädzie mäso						
Hovädzia pečienka (bôčik), hrúbka 6 –7 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		8-10	80*	210-270
Hovädzie filé, v celku, 1 kg	Nezakrytý riad	2		4-6	80*	150-210
Roastbeef, hrúbka 5 – 6 cm	Nezakrytý riad	2		6-8	80*	210-270
Hovädzie medailóniky/rumpsteak, hrúbka 4 cm	Nezakrytý riad	2		5-7	80*	30-60
Teľacie mäso						
Teľacia pečienka, hrúbka 4 – 5 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		8-10	80*	210-240
Teľacia pečienka, hrúbka 10 – 15 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		8-10	80*	210-240
Teľacia sviečkovica, v celku, 800 g	Nezakrytý riad	2		5-7	80*	120-150
Teľacie medailóniky, hrúbka 4 cm	Nezakrytý riad	2		5-7	80*	45-90
Jahňacie mäso						
Jahňací chrbát, vykostený bez kože, po 200 g	Nezakrytý riad	2		5-7	80*	120-180
Jahňacie stehno, medium, bez kostí, 1 kg, v celku	Nezakrytý riad	2		6-8	80*	180-240

* Predhriať

Tipy na používanie mierneho ohrevu

Pečenie kačacích pŕs na jemnom ohreve.	Kačacie prsia položte studené do panvice a najprv opečte stranu s kožou. Po upečení na miernom ohreve grilujte 3 až 5 minút na chrumkavo.
Mäso upečené na miernom ohreve nie je také horúce ako normálne upečené mäso.	Aby upečené mäso tak rýchlo nevychladlo, predhrejte taniere a mäso servírujte s veľmi horúcou omáčkou.

Sušenie

Vynikajúco sa dá použiť s použitím 4D horúceho vzduchu. Pri tomto druhu konzervovania sa aromatické látky koncentrujú odvodnením.

Používajte len kvalitné ovocie, zeleninu a bylinky a dôkladne ich umyte. Rošt vyložte papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom. Ovocie nechajte dobre odkvapkať a osušte ho.

Nakrájajte ho na rovnako veľké kúsky alebo tenké plátky. Neošúpané ovocie položte na misku plochou rezu **hore**. Dbajte na to, aby ovocie a huby neležali na rošte na sebe.

Zeleninu nastrúhajte a potom ju blanšírujte. Blanšírovanú zeleninu nechajte dobre odkvapkať a rovnomerne ju rozdeľte na rošt.

Bylinky sušte so steblom. Bylinky rozložte rovnomerne, mierne nahromadené, na rošt.

Na sušenie použite nasledovné výšky **vkladania**:
- 1 rošt: výška 3
- 2 rošty: výška 3+1

Veľmi šťavnaté ovocie a zeleninu viackrát obráťte. Usušené ovocie alebo zeleninu okamžite po vysušení uvoľnite z papiera.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete nastavenia na sušenie rôznych potravín. Teplota a čas trvania závisia od druhu, vlhkosti, zrelosti a hrúbky sušených surovín. Čím dlhšie necháte potraviny sušiť, tým budú lepšie zakonzervované. Čím tenšie sa nakrájajú, tým rýchlejšie sa usušia a tým aromatickejšie zostanú. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia.

Keď chcete sušiť ďalšie potraviny, orientujte sa podľa podobných potravín v tabuľke.

Použitý druh ohrevu:
- 4D horúci vzduch

Ovocie, zelenina a bylinky	Príslušenstvo	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v hodinách
Jadrové ovocie (kolieska jabĺk, hrúbka 3 mm, na rošt 200 g)	1 – 2 rošty		80	5-9
Kôstkové ovocie (slivky)	1 – 2 rošty		80	8-10
Koreňová zelenina (karotka), strúhaná, blanšírovaná	1 – 2 rošty		80	5-8
Plátky húb	1 – 2 rošty		60	6-9
Bylinky, očistené	1 – 2 rošty		60	2-6

Zaváranie

Vo Vašom spotrebiči môžete zavárať ovocie a zeleninu.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!
Keď sa potraviny zavárajú nesprávne, zaváracie poháre môžu prasknúť. Držte sa údajov na zaváranie.

Poháre

Používajte len čisté a nepoškodené zaváracie poháre. Používajte žiaruvzdorné, čisté a nepoškodené zaváracie gumičky. Svorky a perá vopred preskúšajte.

Na jednu dávku zavárania použite len poháre rovnakej veľkosti a s rovnakou potravinou. V priestore na pečenie môžete súčasne zavárať obsah maximálne šiestich zaváracích pohárov s objemom ½, 1 alebo 1½ l. Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka môžu prasknúť.

Zaváracie poháre sa počas zavárania nesmú dotýkať priestoru na pečenie.

Príprava ovocia a zeleniny

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Ovocie umyte a v závislosti od druhu ovocia ošúpte, odkôstkujte a pokrájajte a dajte do zaváracích pohárov do výšky cca 2 cm pod okraj.

Ovocie
Zaváracie poháre naplňte horúcim cukrovým roztokom bez peny (cca 400 ml na litrový pohár). Na jeden liter vody:
- cca 250 g cukru, ak je ovocie sladké
- cca 500 g cukru, ak je ovocie kyslé

Zelenina
Zaváracie poháre naplňte horúcou, prevarenou vodou.

Utrite okraje pohárov, musia byť čisté. Na každý pohár položte mokrú gumičku a viečko. Poháre zatvorte svorkami. Poháre postavte do univerzálneho pekáča tak, aby sa nedotýkali. Do univerzálneho pekáča nalejte 500 ml horúcej vody (cca 80 °C). Nastavte podľa údajov tabuľke.

Ukončenie zavárania

Ovocie
Po čase začnú v krátkych intervaloch stúpať nahor bublinky. Keď začnú všetky poháre perliť, spotrebič vypnite. Po uvedenom čase využitia zostatkové tepla vyberte poháre z priestoru na pečenie.

Zelenina
Po čase začnú v krátkych intervaloch stúpať nahor bublinky. Keď všetky zaváracie poháre perlia, znížte teplotu na 120 °C a poháre nechajte ešte perliť v zatvorenom priestore na pečenie podľa údajov v tabuľke. Po uplynutí uvedeného času spotrebič vypnite a využite ešte, ako je uvedené v tabuľke, niekoľko minút zostatkové teplo.

Vyberte poháre po zavarení z priestoru na pečenie a postavte ich na čistú utierku. Horúce poháre neukladajte na studenú alebo mokrú podložku, mohli by prasknúť. Zaváracie poháre prikryte, aby boli chránené pred prievanom. Poháre zatvorte svorkami až vtedy, keď sú studené.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Časy uvedené v tabuľke nastavenia sú orientačné na zaváranie ovocia a zeleniny. Môžu byť ovplyvnené teplotou okolia, počtom pohárov, množstvom, teplotou a kvalitou obsahu pohárov. Údaje sa vzťahujú na 1-litrové poháre s kruhovým prierezom. Pred prepnutím, príp. vypnutím skontrolujte, či tekutina v pohároch správne perlí. Perlenie začína asi po 30 – 60 minútach.

Použité druh ohrevu:
- 4D horúci vzduch

Zaváranie	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Zelenina, napr. karotka	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	Do perlenia: 30-40
				120	Od perlenia: 30-40
				-	Zostatkové teplo: 30
Zelenina, napr. uhorky	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	Do perlenia: 30-40
				-	Zostatkové teplo: 30
Kôstkové ovocie, napr. čerešne, slivky	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	Do perlenia: 30-40
				-	Zostatkové teplo: 35
Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	Do perlenia: 30-40
				-	Zostatkové teplo: 25

Kysnutie cesta s ohrevom Kysnutie

S druhom ohrevu Kysnutie cesto vykysne výrazne rýchlejšie ako pri izbovej teplote a nevysuší sa. Prevádzku spustite len vtedy, keď je priestor na pečenie úplne vychladnutý.

Cesto nechajte vždy dvakrát vykysnúť. Dodržiavajte údaje v tabuľkách nastavenia 1. a 2. kysnutie.

Prvé kysnutie
Pri prvom kysnutí položte misku s cestom na rošt. Nastavte podľa údajov tabuľke.

Počas kysnutia neotvárajte dvierka spotrebiča, ináč unikne vlhkosť. Cesto nezakrývajte.

Druhé kysnutie
Pečivo položte do výšky vkladania, ako je uvedené v tabuľke.

Pred pečením vytrite vlhkosť z prostoru na pečenie.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Teplota a čas pečenia závisia od druhu a množstva surovín. Preto sú údaje v tabuľke nastavenia orientačné.

Použitý druh ohrevu:
- Kysnutia

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Kysnuté cesto, sladké						
Napr. kysnuté pečivo	Miska	2		Prvé kysnutie	35-40	30-45
	Univerzálny pekáč	2		Druhé kysnutie	35-40	10-20
Tukové cesto, napr. panettone	Miska	2		Prvé kysnutie	40-45	40-90
	Forma na rošte	2		Druhé kysnutie	40-45	30-60
Kysnuté cesto, pikantné						
Napr. pizza	Miska	2		Prvé kysnutie	35-40	20-30
	Univerzálny pekáč	2		Druhé kysnutie	35-40	10-15
Chlebové cesto						
Biely chlieb	Miska	2		Prvé kysnutie	35-40	30-40
	Univerzálny pekáč	2		Druhé kysnutie	35-40	15-25
Pšenično-ražný chlieb	Miska	2		Prvé kysnutie	35-40	25-40
	Univerzálny pekáč	2		Druhé kysnutie	35-40	10-20
Žemle	Miska	2		Prvé kysnutie	35-40	30-40
	Univerzálny pekáč	2		Druhé kysnutie	35-40	15-25

Rozmrazovanie

Druh ohrevu Rozmrazovanie je **vhodné** na rozmrazenie zmrazeného ovocia, zeleniny a pečiva. Hydinu, mäso a ryby rozmrazujte podľa možnosti v chladničke.

Na rozmrazovanie používajte nasledujúce výšky **vkladania**:

- 1 rošt: výška 2
- 2 rošty: výška 3+1

Odporúčané hodnoty nastavenia

Časové údaje v tabuľke sú orientačné. Závisia od kvality, teploty zmrazenia (-18 °C) a vlastností potravín. Uvedené sú časové rozsahy. Najskôr nastavte kratší čas a predĺžte ho, ak je to potrebné.

Tip: Naplocho zmrazené kúsky alebo porcie sa rozmrazia rýchlejšie ako celý kus.

Zmrazené potraviny vyberte z obalu a vo vhodnej nádobe postavte na rošt.

Pokrmy priebežne obráťte alebo premiešajte. Veľké kúsky by ste mali obrátiť viackrát. **Pokrmy** priebežne oddeľujte, príp. rozmrazené kúsky vyberte z **priestoru na pečenie**.

Rozmrazené **pokrmy** nechajte odpočívať ešte 10 až 30 minút vo vypnutom spotrebiči, aby sa vyrovnala teplota.

Použitý druh ohrevu:

- Rozmrazovanie

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Chlieb, pečivo					
Chlieb a pečivo všeobecne	Plech na pečenie	2		50	40-70
Koláče					
Koláč, šťavnatý	Plech na pečenie	2		50	70-90
Koláč, suchý	Plech na pečenie	2		60	60-75

Regeneračný ohrev

S druhom ohrevu Regeneračný **ohrev** sa **pokrmy** šetrne zohrejú s pridaním pary. Budú chutiť a vyzerať ako čerstvo pripravené. Aj pečivo z predchádzajúceho dňa sa môže zapiecť.

Používajte podľa možnosti ploché, široké a tepelne odolné nádoby. Studené nádoby predžujú proces regeneračného **ohrevu**.

Regeneračný **ohrev** používajte podľa možnosti len na potraviny rovnakého druhu a veľkosti. Ak to nie je možné, pri určení času sa riaďte podľa komponentov **pokrmov** s najdlhším časom zohrievania.

Pokrm počas regeneračného **ohrevu** nezakrývajte.

Pokrm v nádobe položte na rošt alebo ho položte priamo na rošt do výšky 2.

Počas prevádzky neotvárajte dvierka spotrebiča, ináč unikne para.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne nastavenie pre rôzne **pokrmy**. Časové údaje sú orientačné. Závisia od typu riadu, od kvality, teploty a stavu potravín. Uvedené sú časové rozsahy. Najskôr nastavte kratší čas a predĺžte ho, ak je to potrebné.

Hodnoty v tabuľke platia vždy pre vsunutie **pokrmov** do studeného **priestoru na pečenie**. Pre vybrané **pokrmy** je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke.

Pred použitím vyberte z **priestoru na pečenie** príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetrite energiu.

Použitý druh ohrevu:

- Regeneračný **ohrev**

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Zelenina, chladená					
1 kg	Nezakrytý riad	2		120-130	15-25
250 g	Nezakrytý riad	2		120-130	5-15
Pokrmy, chladené					
Pokrmy na tanieri, 1 porcia	Nezakrytý riad	2		120-130	15-25
Polievka, eintopf, 400 ml	Nezakrytý riad	2		120-130	10-25
Prílohy, napr. cestoviny, knedličky, zemiaky, ryža	Nezakrytý riad	2		120-130	8-25
Nákypy, napr. lasagne, gratinované zemiaky	Nezakrytý riad	2		120-140	10-25
Pizza, pečená	Rošt	2		170-180*	5-15

* predhriať

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Pečivo					
Žemle, bageta, pečené	Rošt	2		150-160*	10-20
(Vol au vents) Pokrm z lístkového cesta	Rošt	2		180*	4-10
Pečivo, zmrazené					
Pizza, pečená	Rošt	2		170-180*	5-15
Žemle, bageta, pečené	Rošt	2		160-170*	10-20
* predhriať					

Udržiavanie teploty

S druhom ohrevu Udržiavanie teploty môžete uvarené pokrmy udržiavať teplé. Vďaka rôznym stupňom vlhkosti môžete zabrániť tomu, aby sa už hotové pokrmy vysušili.

Pokrmy nezakrývajte.

Hotové pokrmy neudržiavajte teplé dlhšie ako dve hodiny. Myslite na to, že niektoré pokrmy sa udržiavaním teploty ďalej pečú. Pokrmy nezakrývajte.

Rôzne stupne pary sú vhodné na udržiavanie teploty:
- Stupeň 1: kusy pečeného mäsa a minútok
- Stupeň 2: nákypy a prílohy
- Stupeň 3: eintopfy a polievka

Skúšobné pokrmy

Tieto tabuľky boli zostavené pre skúšobné pracoviská, aby sa uľahčilo testovanie našich spotrebičov.

Podľa EN 60350-1:2013, príp. IEC 60350-1:2011.

Pečenie

Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

Výšky vkladania pri pečení na dvoch úrovniach:
- Univerzálny pekáč: výška 3
  Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte
  Prvý rošt: výška 3
  Druhý rošt: výška 1

Výšky vkladania pri pečení na troch úrovniach:
- Plech na pečenie: výška 5
- Univerzálny pekáč: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

Zakrytý jablkový koláč
Zakrytý jablkový koláč na jednej úrovni: Tmavé formy s vyberacím dnom položte uhlopriečne vedľa seba.

Zakrytý jablkový koláč na dvoch úrovniach: Tmavé formy s vyberacím dnom položte uhlopriečne nad seba.

Koláče vo formách s vyberacím dnom z bieleho plechu: Pečte s horným/dolným ohrevom na jednej úrovni. Namiesto roštu použite univerzálny pekáč, na ktorý položíte formu s vyberacím dnom.

Vodová piškóta
Vodová piškóta na dvoch úrovniach: Formy s vyberacím dnom položte na rošty uhlopriečne nad seba.

Upozornenia

- Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie do studeného priestoru na pečenie.
- Dodržiavajte upozornenia v tabuľkách týkajúce sa predhrievania. Hodnoty nastavenia platia bez rýchleho rozohrievania.
- Na pečenie použite najprv nižšie uvedené teploty.

Použité druhy ohrevu:
- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Stupeň pizza

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Pečenie						
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3	Horný/dolný ohrev	140-150*	-	25-40
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3	4D horúci vzduch	140-150*	-	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	4D horúci vzduch	140-150*	-	30-40
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1	4D horúci vzduch	130-140*	-	35-55
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3	Horný/dolný ohrev	160*	-	20-30
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3	4D horúci vzduch	150*	-	25-35
Koláčiky (small cakes), 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	4D horúci vzduch	150*	-	25-35
Koláčiky (small cakes), 3 úrovne	Plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1	4D horúci vzduch	140*	-	35-45
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2	Horný/dolný ohrev	160-170**	-	25-35
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2	4D horúci vzduch	160-170**	-	30-40
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2	4D horúci vzduch	150-160	1	10
					-	20-25
Vodová piškóta, 2 úrovne	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	3+1	4D horúci vzduch	150-170**	-	30-50
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z čierneho plechu Ø 20 cm	2	Stupeň pizza	170-180	-	60-80
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z čierneho plechu Ø 20 cm	2	Horný/dolný ohrev	180-200	-	60-80
Zakrytý jablkový koláč, 2 úrovne	2 formy z čierneho plechu Ø 20 cm	3+1	4D horúci vzduch	170-190	-	70-90

* 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

** nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

Grilovanie

Navyše zasuňte univerzálny pekáč. Tekutina sa zachytí a priestor na pečenie zostane čistejší.

Použitý druh ohrevu:
- ▣ Veľkoplošný gril

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Doba úpravy v min.
Grilovanie					
Opekanie toastov*	Rošt	5	▣	3	4-6
Hovädzí burger, 12 kusov**	Rošt	4	▣	3	25-30

* Nepredhrievať

** Po uplynutí 2/3 celkového času obráťte

INFORMAČNÝ LIST

BSH domácí spotřebiče s.r.o., Radlická 350, 158 00 Praha 5

Obchodná značka BSH

Značka		**BOSCH**
Predajné označenie		HRG635BS1
Trieda účinnosti dutého priestoru	A (najvyššia) - G (najnižšia)	A
Spotreba energie (kWh) - konvenčný ohrev	(pri normalizovanej záťaži)	0,87
Spotreba energie (kWh) - horúci vzduch	(pri normalizovanej záťaži)	0,69
Užitočný objem dutého priestoru (l)		71
Veľkosť zariadenia (l):		
	malé: 12 l ≤ V < 35 l	
	stredné: 35 l ≤ V < 65 l	
	veľké: 65 l ≤ V	←
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri konvenčnom ohreve (min.)		43,6
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri horúcom vzduchu (min.)		–
Hlučnosť (dB (A) re 1 pW)		–
Spotreba energie, ak nie je spustená žiadna funkcia a rúra je v režime s najnižšou spotrebou energie		–
Plocha najväčšieho na pečenie (cm^2)		1290

Upozornenie: vývojové zmeny vyhradené.

Prípadné technické zmeny, tlačové chyby a odlišnosti vo vyobrazení sú vyhradené bez upozornenia.

Aktuálny návod nájdete na webových stránkach
www.bosch-home.com/sk.

BOSCH
Stvorené pre život

Záručný list

firmy **BSH** domácí spotřebiče s.r.o.

2 roky
záruka od výrobcu
na všetky spotrebiče

Dovozca: **BSH domácí spotřebiče s.r.o.**
Radlická 350
158 00 Praha 5

Výrobok:	Produktové číslo: E-Nr. Poradové číslo: FD
Dátum predaja, pečiatka, podpis	Dátum montáže, pečiatka, podpis

Predajca je povinný úplne a čitateľne vyplniť všetky požadované údaje v záručnom liste v deň predaja spotrebiča. Neoddeliteľnou súčasťou tohto záručného listu je daňový doklad o predaji výrobku.

Záručný list je dokladom práv spotrebiteľa v zmysle Občianskeho zákonníka. Je súčasťou výrobku s výrobným číslom uvedeným na prednej strane tohto záručného listu, zvlášť v prípadoch dlhších než zákonom daná záručná lehota je záručný list jedným z dokázateľných prostriedkov práv užívateľa. Je v záujme spotrebiteľa, aby si skontroloval správnosť a úplnosť všetkých uvedených údajov, ako i to, či dostal od predajcu záručný list so správnym označením pre uvedený druh výrobku.

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. 718/2002 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.

Zápisy o uskutočnených opravách:

Dátum objed. opravy	Dátum dokončenia	Číslo oprav. listu	Stručný opis poruchy

Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníkovi platný doklad o predaji, kde bude uvedený dátum predaja a označenie spotrebiča, a súčasťou dokladu o kúpe tovaru je správne a úplne vyplnený záručný list v deň predaja výrobku. V prípade predpredajnej reklamácie je potrebné predložiť riadne vyplnený reklamačný protokol.

Záručné podmienky

– na výrobok sa poskytuje záručná lehota **24 mesiacov** odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
– spotrebiteľ je oprávnený chybu vytknúť do šiestich mesiacov od jej zistenia, najneskôr však do uplynutia záručnej lehoty
– pri reklamácii je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
– ak je výrobok používaný na iný než výrobcom stanovený účel alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná lehota 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, keďže spotrebiče sú určené výhradne na použitie v domácnosti
– za chybu 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 lehota neplynie počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
– ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha 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 domácí spotřebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, zaniká, ak:
– je nečitateľný výrobný štítok alebo na výrobku chýba,
– údaje 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 pre spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky,
– bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
– porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
– ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

Vyhlásenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domácí spotřebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **spĺňajú požiadavky** o hygienickej neškodnosti podľa **európskej normy EC 1935/2004**. Toto vyhlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku BSH domácí spotřebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava.

Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácemu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov. Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.

Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,
Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uisťujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domácí spotřebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 264/1999 Z. z. 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 domácí spotřebiče s. r. o.

Kontakt na servis domácich spotrebičov BOSCH

Dodávateľ:
BSH domácí spotřebiče s.r.o. – organizačná zložka Bratislava

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

Príjem opráv:
Tel.: +421 244 450 808
Email: **opravy@bshg.com**

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:
Tel.: +421 244 452 041
Email: **dily@bshg.com**

Zákaznícke poradenstvo:
Tel.: +421 244 452 041
Email: **bosch.spotrebice@bshg.com**

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkach **www.bosch-home.com/sk.**

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.