



**Vestavná pečicí trouba  
HBG656RS1**



**BOSCH**

[cs] Návod k použití



# Obsah

	<b>Použití podle určení</b> .....	5		<b>Základní nastavení</b> .....	20
	<b>Důležitá bezpečnostní upozornění</b> .....	5		Změna základních nastavení .....	20
	Obecně .....	5		Seznam základních nastavení .....	20
	Halogenová žárovka .....	6		Výpadek elektrického proudu .....	20
	Pečicí sonda .....	6		Změna času .....	20
	Čistící funkce .....	6		<b>Program sabat</b> .....	21
	<b>Příčiny poškození</b> .....	7		Spouštění programu sabat .....	21
	Obecně .....	7		<b>Čistící prostředky</b> .....	21
	<b>Ochrana životního prostředí</b> .....	7		Vhodné čisticí prostředky .....	21
	Úspora energie .....	7		Plochy v pečicím prostoru .....	22
	Ekologická likvidace .....	7		Udržování spotřebiče v čistotě .....	22
	<b>Seznámení se spotřebičem</b> .....	8		<b>Čistící funkce</b> .....	23
	Ovládací panel .....	8		Před spuštěním čisticí funkce .....	23
	Ovládací prvky .....	8		Nastavení čisticí funkce .....	23
	Displej .....	8		Po skončení čisticí funkce .....	23
	Druhy provozu .....	9		<b>Rámý</b> .....	23
	Způsoby topení .....	9		Vysazení a zavěšení rámu .....	23
	Další informace .....	10		<b>Dvířka spotřebiče</b> .....	24
	Funkce varného prostoru .....	10		Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče .....	24
	<b>Příslušenství</b> .....	11		Demontáž krytu dvířek .....	25
	Dodávané příslušenství .....	11		Demontáž a montáž skleněných tabulí .....	25
	Zasunutí příslušenství .....	11		<b>Porucha, co je nutno udělat?</b> .....	26
	Zvláštní příslušenství .....	12		Samostatné odstraňování závad .....	26
	<b>Před prvním použitím</b> .....	13		Maximální doba provozu .....	26
	První uvedení do provozu .....	13		Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby .....	27
	Čištění varného prostoru a příslušenství .....	13		Skleněný kryt .....	27
	<b>Obsluha spotřebiče</b> .....	14		<b>Zákaznický servis</b> .....	27
	Zapnutí a vypnutí spotřebiče .....	14		Číslo výrobku a výrobní číslo .....	27
	Spuštění provozu .....	14		<b>Pokrmý</b> .....	28
	Nastavení druhu provozu .....	14		Upozornění k nastavením .....	28
	Nastavení druhu ohřevu a teploty .....	14		Pečicí sonda .....	28
	Rychlý ohřev .....	15		Snímač pečení .....	28
	<b>Časové funkce</b> .....	15		Nastavení pokrmu pomocí funkce Assist .....	28
	Nastavení doby trvání .....	15			
	Nastavení konce .....	16			
	Nastavení budíku .....	17			
	<b>Teploměr pečeně</b> .....	17			
	Způsoby topení .....	17			
	Zapíchnutí pečicí sondy do pečeného pokrmu .....	18			
	Nastavení teploty středu masa .....	18			
	Teploty středu různých potravin .....	19			
	<b>Dětská pojistka</b> .....	19			
	Aktivace a deaktivace .....	19			



## Otestovali jsme pro vás v našem

<b>kuchyňském studiu. . . . .</b>	<b>29</b>
Nepoužívejte silikonové formy . . . . .	29
Koláče a drobné pečivo . . . . .	29
Chléb a housky . . . . .	32
Pizza, quiche a pikantní koláče . . . . .	33
Nákyp a suflé . . . . .	35
Drůbež . . . . .	35
Maso . . . . .	37
Ryby . . . . .	39
Zelenina a přílohy . . . . .	41
Jogurt . . . . .	41
Úspora energie s druhy ohřevu eco . . . . .	42
Akrylamid v potravinách . . . . .	43
Mírný ohřev . . . . .	43
Sušení . . . . .	44
Zavařování . . . . .	45
Kynutí těsta . . . . .	46
Rozmrazování . . . . .	46
Udržování teploty . . . . .	47
Zkušební pokrmy . . . . .	48

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na:

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

## Použití podle určené

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

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

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič 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 odpovídajícím prostředí domácnosti. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů. Spotřebič mějte během provozu pod dozorem. Spotřebič používejte pouze v uzavřených prostorech.

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

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

Příslušenství vždy správně zasuňte do trouby.  
→ "Příslušenství" na straně 11

## Důležitá bezpečnostní upozornění

### Obecně

#### Varování Nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty uložené ve varném prostoru se mohou vznítit. Do varného prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče, když uvnitř začne vznikat dým. Spotřebič vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce.
- 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 přehřívání nikdy nepokládejte na příslušenství bez upevnění. Zatažte 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!

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

### **⚠ 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 otvírání nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Z vody v horkém varném 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 otvírání 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 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 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.

### **Halogenová žárovka**

### **⚠ Varování**

#### **Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

Při výměně žárovky ve varném prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

### **Pečící sonda**

### **⚠ Varování**

#### **Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

V případě použití chybného teploměru pečeně může dojít k poškození izolace. Používejte pouze teploměry pečeně určené pro tento přístroj.

### **Čisticí funkce**

### **⚠ Varování**

#### **Nebezpečí popálení!**

⚠ Spotřebič je během čisticí funkce zvenku velmi horký. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

## Příčiny poškození

### Obecně

#### Pozor!

- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dno trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nestavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již nesouhlasí a poškozuje se smalt.
- Alobal: Alobal nesmí ve varném prostoru přijít do kontaktu se skleněnou tabulí. Na skleněné tabuli by mohlo dojít ke změnám barvy.
- Silikonové formy: Nepoužívejte žádné silikonové formy ani fólie, kryty nebo příslušenství. Snímač pečení by se mohl poškodit.
- Voda v horkém varném prostoru: Nikdy nelijte do horkého varného prostoru vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Vlhkost ve varném prostoru: Dlouhodobé působení vlhkosti ve varném prostoru může vést ke korozi. Po použití nechte varný prostor vyschnout. Neuchovávejte vlhké potraviny delší dobu v uzavřeném prostoru. Neskladujte pokrmy ve varném prostoru.
- Ochlazení s otevřenými dvířky spotřebiče: Po skončení provozu s vysokými teplotami nechte varný prostor ochladit s uzavřenými dvířky. Nesvírejte nic do dvířek spotřebiče. I když necháte dvířka jen pootevřená, můžete dojít k poškození sousedících částí nábytku.  
Pouze v případě provozu s velkou vlhkostí nechte vyschnout varný prostor s otevřenými dvířky.
- Štáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Štáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.
- Silně znečištěné těsnění: Pokud je těsnění silně znečištěné, nebudou dvířka spotřebiče během provozu správně zavřené. 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 nevěšete. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat skleněnou tabuli. Příslušenství vždy zasuňte do varného prostoru až nadoraz.
- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani nadržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

## Ochrana životního prostředí

Váš nový spotřebič je mimořádně energeticky úsporný. Zde najdete tipy, jak můžete při používání spotřebiče ušetřit 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, černé lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.
- Dvířka spotřebiče otevřete během provozu co možná nejméně.
- Více koláčů pečte nejlépe po sobě. Pečící 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

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 spotřebičem

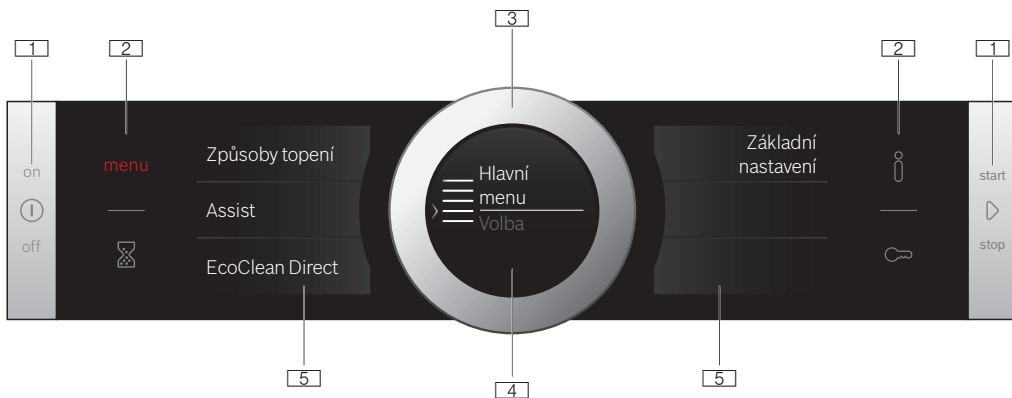
V této kapitole jsou popsány různé ukazatele a ovládací prvky. Dále se seznámíte s různými funkcemi vašeho spotřebiče.

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

## Ovládací panel

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

Náhled zobrazuje ovládací panel na zapnutém spotřebiči s ukazatelem menu.



### 1 Tlačítka

Tlačítka nalevo a napravo od ovládacího panelu lze stisknout. Stiskem tlačítka provedte 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 stisknete a prstem jím otáčejte v požadovaném směru.

### 4 Displej



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

### 5 dotykové displeje





Na dotykových displejích vidíte aktuální možnosti volby. Klepnutím na příslušné textové políčko je zde zvolíte přímo. Textová políčka se mění v závislosti na výběru.

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

	menu	Menu	Otevřít menu Druhy provozu
	Budík	Zvolit budík	
	Informace	Zobrazení pokynů	
	Dětská pojistka	Aktivace a deaktivace dětské pojistky dlouhým stiskem (cca 4 s)	

#### Otočný volič

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

Pro listování v nabídkách dotykových displejů použijte rovněž otočný volič.

Ve většině nabídek musíte opět točit zpět, když je dosaženo prvního nebo posledního bodu.

#### Displej

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

Hodnota, kterou můžete změnit, je zvýrazněna a zobrazena bílým písmem. Hodnota na pozadí je zobrazena šedě.

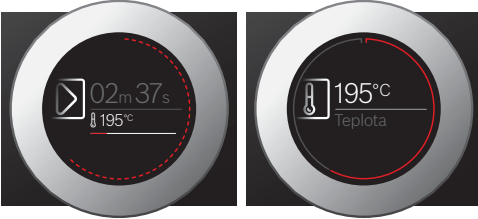
## Ovládací prvky

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.

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 ve varném prostoru.

Linie ohřevu	Bílá linie pod teplotou se zleva doprava vyplňuje červeně tím více, čím více se varný 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 ve varném prostoru. Čím menší je zbytkové teplo, tím tmavší je prstenec, až případně zcela zmizí.

### Způsoby topení

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

Druh ohřevu	Teplota	Použití
 4D horký vzduch	30–275 °C	Pro pečení koláčů a masa na jedné nebo více úrovních. Ventilátor roznáší 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.

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

### Dotykové displeje

Dotykové displeje jsou zároveň ukazatele a ovládací prvky. Ukazují vám, jakou funkci můžete zvolit a co je již nastaveno. Pro výběr funkce klepněte jednoduše přímo na textové políčko.

Jaká funkce je zvolena, poznáte na červeném svislém sloupci po straně. Příslušná hodnota je na displeji zvýrazněna bíle.

Malá červená šipka po straně textového políčka označuje, na jakou funkci můžete přejít vpřed nebo vzad.



### Druhy provozu

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












Přesný popis najdete v příslušné kapitole.

Pomocí pole **menu** otevřete menu druhů provozu.

Druh provozu	Použití
Způsoby topení → "Obsluha spotřebiče" na straně 14	Pro optimální přípravu pokrmů jsou k dispozici různé jemně nastavené druhy provozu.
Assist → "Pokrmů" na straně 28	Pro velké množství pokrmů jsou vhodné hodnoty nastavení již naprogramované.
EcoClean Direct → "Čisticí funkce" na straně 23	Čisticí funkce vyčistí varný prostor téměř sama.
Základní nastavení → "Základní nastavení" na straně 20	Základní nastavení spotřebiče můžete podle potřeby upravit.

Symbole jednotlivých druhů ohřevu napomáhají zapamatování.



	Horký vzduch Eco	30–275 °C	Pro energeticky optimalizované pečení vybraných pokrmů na jedné úrovni bez přehřátí. 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 pro pizzu	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.
	Přehřívání nádobí	30–70 °C	Pro ohřívání nádobí.

### 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  $\uparrow$ . 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 varného prostoru

Funkce ve varném prostoru usnadňují provoz spotřebiče. Varný 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 varného prostoru

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

U většiny druhů provozu se osvětlení varného prostoru zapne při spuštění provozu. Při ukončení provozu se vypne.

**Upozornění:** V základních nastaveních můžete nastavit, aby se osvětlení při provozu nezapínalo. → "Základní nastavení" na straně 20

### Ventilátor

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

### Pozor!

Nezakrývejte ventilační štěrbinu. Jinak se spotřebič bude přehřívát.

Aby po skončení provozu pečící prostor rychleji vychladl, běží ještě určitou dobu chladicí ventilátor.

**Upozornění:** Dobu doběhu chladicího ventilátoru můžete změnit v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 20

## Příslušenství

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

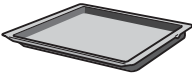
### Dodávané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven následujícími příslušenstvími:



#### Rošt

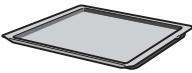
Pro nádoby, koláčové a zapékačí formy.  
Pro pečené a grilované pokrmy.



#### Univerzální vysoký plech

Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmražené 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.



#### Pečicí sonda

Umožňuje přesné pečení.

Použití je popsáno v příslušné kapitole.  
→ "Teploměr pečeně" na straně 17

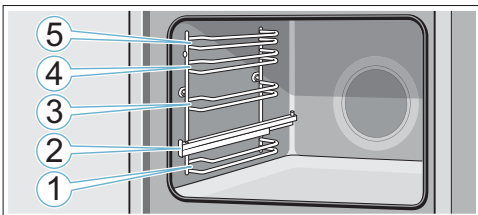
Používejte pouze originální příslušenství. Je speciálně přizpůsobeno vašemu spotřebiči.

Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně.

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

### Zasunutí příslušenství

Pečicí prostor má 5 výšek zasunutí. Výšky zasunutí se počítají zdola nahoru.

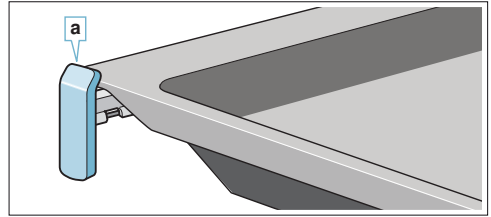


Do výšek zasunutí 1, 3, 4 a 5 zasouvejte příslušenství vždy mezi oběma vodicími tyčemi příslušné výšky zasunutí.

Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, aniž by se překlopilo. Díky výsuvným lištám ve výšce 2 můžete příslušenství vytáhnout dále.

Dbejte na to, aby příslušenství bylo nasazené za patku výsuvné lišty.

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



Výsuvné lišty zaskočí, když je úplně vytáhnete. Lze tak na ně snadno vložit příslušenství. Pro uvolnění výsuvných lišt je lehce zatlačte zpět do pečicího prostoru.

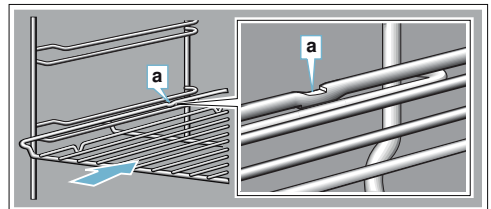
#### Upozornění

- Dbejte na to, abyste příslušenství do trouby zasunuli vždy správně.
- Zasuňte příslušenství vždy úplně do trouby, aby se nedotýkalo dvířek spotřebiče.

#### Funkce zaskočení

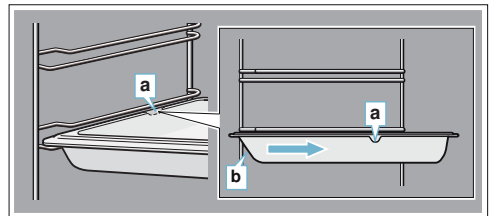
Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, pak zaskočí. Tato funkce zabraňuje zvrhnutí příslušenství při vytáhnutí. Aby tato ochrana proti zvrhnutí fungovala, musí být příslušenství zasunutě do trouby správně.

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

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech

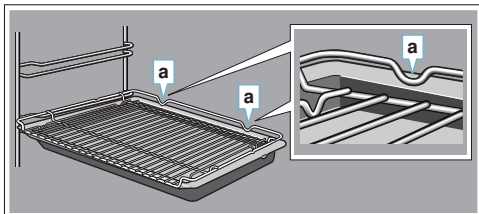


## Kombinování příslušenství

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

Při vkládání roštu dbejte na to, aby byly oba výstupky, na zadním okraji. Při zasouvání univerzálního vysokého plechu musí být rošt nad horní vodící tyčí příslušné výšky zasunutí.

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



## Zvláštní příslušenství

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

Při nákupu uveďte přesné objednací číslo zvláštního příslušenství.

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

→ "Zákaznický servis" na straně 27

Zvláštní příslušenství	Objednací číslo
<b>rošt</b> Pro nádoby, koláčové a zapékací formy a pro pečené a grilované pokrmy.	HEZ634070
<b>Univerzální vysoký plech</b> Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete přímo na roštu.	HEZ632070
<b>Plech na pečení</b> Pro koláče na plechu a drobné pečivo.	HEZ631070
<b>Vkládací rošt</b> Pro maso, drůbež a ryby. Pro vložení do univerzálního vysokého plechu kvůli zachycení odkapávajícího tuku a šťávy z masa.	HEZ324000

<b>Univerzální vysoký plech, s nepřilnavou vrstvou</b> Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Pečivo a pečeně se k univerzálnímu vysokému plechu nepřichytí.	HEZ632010
<b>Plech na pečení, s nepřilnavou vrstvou</b> Pro koláče na plechu a drobné pečivo. Pečivo se k pečicímu plechu nepřichytí.	HEZ631010
<b>Profesionální vysoký plech</b> Pro přípravu velkého množství.	HEZ633070
<b>Poklice pro profesionální vysoký plech</b> Díky poklici se z profesionálního vysokého plechu stává profesionální pekáč.	HEZ633001
<b>Plech na pizzu</b> Pro pizzu a velké kulaté koláče.	HEZ617000
<b>Grilovací plech</b> Pro grilování místo roštu nebo k zachycení odkapávajícího tuku. Použijte pouze na univerzálním vysokém plechu.	HEZ625071
<b>Pečicí kámen pro pečení chleba</b> Pro domácí chléb, housky a pizzu, které mají mít křupavý spodek. Pečicí kámen musí být předehřátý na doporučenou teplotu.	HEZ327000
<b>Skleněný pekáč (5,1 l)</b> Na dušené pokrmy a nákypy. Obzvláště vhodný pro druh provozu „pokrmy“.	HEZ915001
<b>Skleněná mísa</b> Pro velké pečeně, šťavnaté koláče a nákypy.	HEZ864000
<b>Skleněný plech</b> Pro nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.	HEZ636000
<b>Výsuvný systém jednoduchý</b> Díky výsuvným lištám ve výšce 2 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.	HEZ638100
<b>Výsuvný systém dvojitý</b> Díky výsuvným lištám ve výšce 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.	HEZ638200
<b>Výsuvný systém trojitý</b> Díky výsuvným lištám ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.	HEZ638300

## Před prvním použitím

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

### 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 20

### Nastavení jazyka

Nejdříve se objeví jazyk. Přednastavený jazyk je „němčina“.

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

### Nastavení času

Čas začíná „12:00“ h.

1. Klepněte na textové políčko „Čas“.
2. Otočným voličem nastavte čas.
3. Nastavení potvrďte klepnutím na textové políčko „Ukončit nastavení“.

Na displeji se zobrazí upozornění, že bylo dokončeno první uvedení do provozu.

## Čištění varného prostoru a příslušenství


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


### Čištění varného prostoru

Aby se odstranila vůně novoty, rozehejte uzavřený a prázdný varný prostor.

Dbejte na to, aby se v pečicím prostoru nenacházely zbytky obalů, např. polystyrenové kuličky. Před zahřátím měkkou a vlhkou utěrkou otřete hladké plochy ve varném prostoru. Dokud se přístroj ohřívá, dobře větrejte kuchyň.

Proveďte uvedená nastavení. Nastavení druhu ohřevu a teploty je popsán v následující kapitole. → "Obsluha spotřebiče" na straně 14

Nastavení	
Druh ohřevu	Horní/dolní ohřev 
Teplota	240 °C
Doba trvání	1 hodina

Po uplynutí uvedené doby spotřebič vypněte tlačítkem on/off .

Jakmile se varný prostor ochladí, mycím roztokem a mycím hadrem umyjte hladké plochy.

### 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 provozu.


### 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. Nemělo-li delší dobu provedeno žádné nastavení, spotřebič se automaticky vypne.


#### Zapnutí spotřebiče

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

Na displeji se objeví logo Bosch a poté menu druhů provozu.

**Upozornění:** V základních nastaveních můžete určit, který druh provozu se má zobrazovat. → "Základní nastavení" na straně 20

#### Vypnutí spotřebiče

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

Případně 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 20


### Spuštění provozu

Každý provoz musí být spuštěn tlačítkem start/stop .

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

#### Zastavení provozu

Tlačítkem start/stop  můžete zastavit a znovu spustit provoz.

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


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

### Nastavení druhu provozu

Po zapnutí spotřebiče se zobrazí nastavený navrhovaný druh provozu.


Chcete-li nastavit jiný druh provozu, přejděte do menu. Přesný popis k jednotlivých druhům provozu najdete v příslušné kapitole.

V zásadě platí:

1. Klepněte na příslušné textové políčko. Funkce je zvýrazněna.
2. Otočným voličem změňte zvýrazněnou volbu.
3. Pokud je to nutné, proveďte další nastavení. Klepněte na příslušné textové políčko a otočným voličem změňte hodnotu.
4. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič. Spotřebič začne pracovat.

### Nastavení druhu ohřevu a teploty

Nemělo-li zvolen druh provozu Druhy ohřevu, klepněte v menu na textové políčko „Druhy ohřevu“. Na dotykových displejích se objeví menu druhů ohřevu.

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


1. Klepněte na textové políčko s požadovaným druhem ohřevu. Příp. v menu listujte otočným voličem.

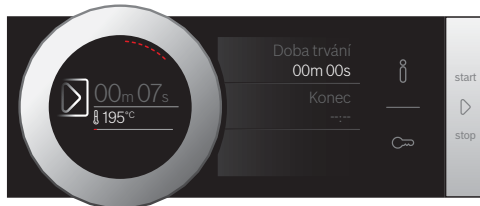


Teplota je zvýrazněna.

2. Otočným voličem nastavte teplotu.



3. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič. Čas na displeji ukazuje, jak dlouho již provoz běží.



Spotřebič začne ohřívat.

Když je spotřebič hotov, vypněte jej tlačítkem on/off .

**Upozornění:** Na spotřebiči můžete rovněž nastavit dobu trvání a konec provozu. → "Časové funkce" na straně 15

### Ändern (změnit)

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 textové políčko druhu ohřevu. Objeví se menu. Klepněte na požadovaný druh ohřevu. Na displeji se objeví příslušná navržená teplota.

**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 rychloohřevu.

### Nastavení

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

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.
2. Klepněte na textové políčko „Rychlý ohřev“. V textovém políčku je uvedeno „zap“. Na displeji se zobrazí pokyn k potvrzení.

Jakmile rychlý ohřev skončí, zazní signál a na displeji se objeví upozornění. V textovém políčku je uvedeno „vyp“. Vložte pokrm do trouby.




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


### Přerušit

Pro přerušení rychlého ohřevu klepněte znovu na textové políčko „Rychlý ohřev“. V textovém políčku je uvedeno „vyp“.

## Časové funkce

Spotřebič má různé časové funkce.

Časová funkce	Použití
 Doba trvání	Po uplynutí nastavené doby trvání spotřebič automaticky ukončí provoz.
 Konec	Zadejte dobrou trvání a požadovaný čas konce. Spotřebič se automaticky spustí, aby se ohřev ukončil v požadovanou dobu.
 Budík	Budík funguje jako minutka. Běží nezávisle na provozu a jiných časových funkcích. Po uplynutí nastaveného času se spotřebič automaticky nezapne nebo nevyzne.

Dobu trvání a konec můžete po nastavení provozu vyvolat pomocí dotykových displejů. Budík má vlastní pole  a lze jej kdykoli nastavit.

Po uplynutí doby trvání nebo času budíku zazní signál. Signál můžete předčasně ukončit klepnutím na pole nebo dotykový displej.

**Upozornění:** Dobu trvání signálu můžete změnit v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 20

### Nastavení doby trvání

Na spotřebiči můžete nastavit dobu tepelné úpravy pokrmu. Doba tepelné úpravy tak nebude neúmyslně překročena a pro ukončení provozu 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 jedné hodiny lze dobu trvání nastavit v minutových krocích, potom v pětiminutových krocích.

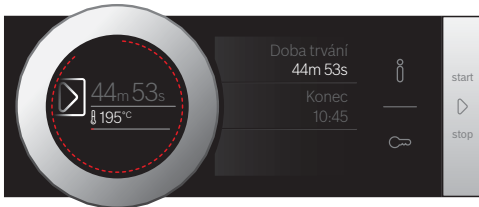
Maximálně lze nastavit 23 hodin a 59 minut.

Příklad na obrázku: Je 10:00 h, doba trvání 45 minut.

1. Nastavení druhu provozu a teploty nebo stupně
2. Před spuštěním klepněte na textové políčko „Doba trvání“.
3. Na displeji je doba trvání zvýrazněna bíle.
3. Otočným voličem nastavte dobu trvání. Čas konce se vypočte automaticky.



4. Tlačítkem start/stop ▷ spusíte spotřebič.  
Doba trvání se začne odměřovat.



Spotřebič začne ohřívat.

Jakmile doba trvání uplyne, zazní signál. Spotřebič přestane ohřívat. Na displeji je doba trvání 00m 00s.

Pomocí textového políčka „Doba trvání“ můžete znovu nastavit dobu trvání nebo tlačítkem start/stop ▷ pokračovat v provozu bez doby trvání.

Když je spotřebič hotov, vypněte jej tlačítkem on/off ○.

### Změnit a přerušit

Pokud chcete změnit dobu trvání, klepněte na textové políčko „Doba trvání“. Doba trvání je zvýrazněna a můžete ji kdykoliv změnit pomocí otočného voliče. Změna je převzata přímo.

Chcete-li zrušit dobu trvání, nastavte ji znovu na nulovou hodnotu. Po převzetí změny pokračuje provoz bez doby trvání.

### Nastavení konce

Čas ukončení provozu můžete posunout. Můžete například vložit pokrm do trouby a nastavit, aby byl hotový v poledne.

### Upozornění

- Dbejte na to, aby potraviny nebyly v troubě příliš dlouho a nezkažily se.
- Konec již nenastavujte, pokud byl provoz zahájen. Výsledek vaření by již neodpovídal.

### Nastavení

Konec doby trvání lze posunout zpět maximálně o 23 hodin a 59 minut.

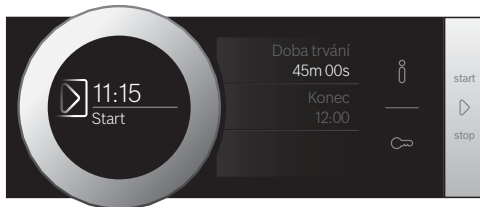
Příklad na obrázku: Je 10:00 h, nastavená doba trvání je 45 minut a pokrm má být hotový ve 12:00 h.

1. Nastavení druhu provozu a teploty nebo stupně
2. Nastavte dobu trvání.

3. Před spuštěním klepněte na textové políčko „Konec“.  
Na displeji je vypočítaný čas konce zvýrazněn bíle.
4. Otočným voličem posuňte konec na pozdější dobu.



5. Tlačítkem start/stop ▷ spusíte spotřebič.  
Na displeji je čas, ve kterém se spotřebič spustí.



Spotřebič je ve vyčkávacím režimu. Když se spotřebič spustí, zobrazuje se na displeji zbývající doba.

Jakmile doba trvání uplyne, zazní signál. Spotřebič přestane ohřívat. Na displeji je doba trvání 00m 00s.

Pomocí textového políčka „Doba trvání“ můžete znovu nastavit dobu trvání nebo tlačítkem start/stop ▷ pokračovat v provozu bez doby trvání.

Když je spotřebič hotov, vypněte jej tlačítkem on/off ○.

### Změnit a přerušit

Po spuštění již čas konce nelze změnit.

Chcete-li smazat dobu trvání a konec, přerušte provoz tlačítkem start/stop ▷. V provozu můžete pokračovat bez doby trvání a konce.

## Nastavení budíku



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

### 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 přístroj vypnutý. Při běžném provozu jsou nastavení tohoto provozu 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 provoz spotřebiče, použijte dobu trvání. Čas je viditelný v popředí a spotřebič se automaticky vypne.

### Změnit a přerušit

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.







## Teploměr pečeně

Pečicí sonda vám umožňuje přesné pečení. Měří teplotu uvnitř potravin. Jakmile je nastavená teplota dosažena, spotřebič se automaticky vypne.

### Způsoby topení

Pro provoz s pečicí sondou nejsou vhodné všechny druhy ohřevu.

Pokud máte v troubě zapojenou pečicí sonda, můžete použít následující druhy ohřevu.

	4D horký vzduch
	Horní/dolní ohřev
	Horký vzduch Eco
	Horní/dolní ohřev Eco
	Gril s cirkulací vzduchu
	Stupeň pro pizzu

### Upozornění

- Pečicí sonda měří teplotu uvnitř potravin od 30 °C do 99 °C.
- Používejte pouze přiloženou pečicí sonda. Můžete si ji dokoupit jako náhradní díl u zákaznického servisu.
- Po použití pečicí sondy vždy z trouby vyndejte. Nikdy ji neuchovávejte v troubě.

### Varování

#### Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

V případě použití chybného teploměru pečeně může dojít k poškození izolace. Používejte pouze teploměry pečeně určené pro tento přístroj.

### Teplota pečicího prostoru

Aby nedošlo k poškození pečicí sondy, nenastavujte vyšší teplotu než 250 °C.

Nastavená teplota v troubě musí být minimálně o 10 °C vyšší než nastavená teplota středu.



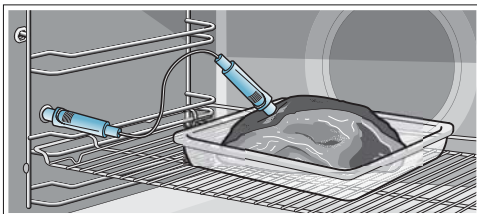
## Zapíchnutí pečicí sondy do pečeného pokrmu

Než vložíte pokrm do pečicího prostoru, zapíchněte do něj pečicí sondou.

Pečicí sonda má tři měřicí body. Dbejte na to, aby byl prostřední měřicí bod uvnitř pokrmu.

**Maso:** U velkých kusů úplně zapíchněte pečicí sondou seshora šikmo do masa.

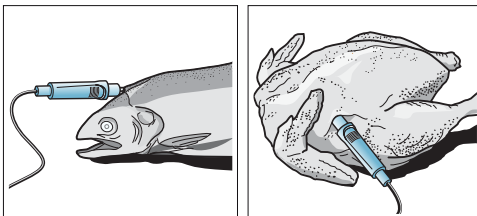
U nižších kusů ji zapíchněte ze strany do nejsilnějšího místa.



**Upozornění:** Příslušenství zasuňte vždy pod zdičku pro pečicí sondu.

**Ryba:** Celou rybu položte hřbetem nahoru podepřenou rozpůlenou bramborou na rošt. Pečicí sondou úplně zapíchněte za hlavou směrem k prostředním kostem.

**Drůbež:** Celou drůbež položte prsní stranou nahoru na rošt. Pečicí sondou úplně zapíchněte do prsou na začátku křídla od jednoho křídla k druhému.



### Pozor!

Dejte pozor, abyste kabel pečicí sondy nepřiskřípli. Aby nedošlo k poškození pečicí sondy příliš velkým žářem, musí být mezi grilovacím topným tělesem a pečicí sondou vzdálenost několik centimetrů. Maso může během pečení zvětšit svůj objem.

## Nastavení teploty středu masa

Pečicí sonda musí být zapojena do zdičky vlevo v pečicím prostoru.

1. Klepněte na textové políčko s požadovaným druhem ohřevu.  
Na displeji je bíle zvýrazněna navržená hodnota pro teplotu ve varném prostoru.
2. Otočným voličem nastavte teplotu ve varném prostoru.
3. Klepněte na textové políčko „Teplota středu masa“. Na displeji je bíle zvýrazněna navržená hodnota pro teplotu středu masa.
4. Otočným voličem nastavte teplotu středu masa.
5. Tlačítkem start/stop  $\triangleright$  spusťte spotřebič.  
Čas na displeji ukazuje, jak dlouho již provoz běží. Spotřebič začne ohřívat.

Na displeji je bíle zvýrazněna teplota středu masa, vlevo aktuální teplota, vpravo nastavená, např. „15|80 °C“. Linie ohřevu se rovněž vztahuje na teplotu středu masa.

Jakmile je v pokrmu dosažena teplota středu masa, zazní signál. Spotřebič přestane ohřívat. Na displeji se aktuální teplota středu masa rovná nastavené teplotě, např. „80|80 °C“. Časový průběh je pozastaven.

Tlačítkem on/off  $\odot$  vypněte spotřebič a vytáhněte pečicí sondu ze zdičky.

### Varování

#### Nebezpečí popálení!

Varný prostor, příslušenství a pečicí sonda jsou velmi horké. Horké příslušenství a pečicí sondou vyjmějte z varného prostoru vždy pomocí utěrky.

### Ďtern (změnit)

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

Chcete-li změnit teplotu ve varném prostoru, klepněte předem na textové políčko „Teplota“.

Pro změnu druhu ohřevu nejprve tlačítkem start/stop  $\triangleright$  přerušte provoz.

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

### Přerušit

Chcete-li postup přerušit, vytáhněte pečicí sondu ze zdičky a masa. Tlačítkem start/stop  $\triangleright$  můžete pokračovat v provozu bez pečicí sondy.

## Teploty středu různých potravin


Nepoužívejte zmrazené pokrmy. Údaje v tabulce jsou orientační hodnoty. Závisí na kvalitě a vlastnostech potravin.

Rozsáhlé údaje o druhu ohřevu a teplotě najdete na konci návodu k použití. → "Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 29

Potraviny	Teplota středu ve °C
<b>Drůbež</b>	
kuře	80–85
kuřecí prsa	75–80
kachna	80–85
kachní prsa, růžová	55–60
krůta	80–85
krůtí prsa	80–85
husa	80–90
<b>Vepřové maso</b>	
vepřová krkoviče	85–90
vepřová panenka, růžová	62–70
vepřový kotlet, růžový	72–80
<b>Hovězí maso</b>	
hovězí svíčková nebo roastbeef, anglické	45–52
hovězí svíčková nebo roastbeef, růžové	55–62
hovězí svíčková nebo roastbeef, propečené	65–75
<b>Telecí maso</b>	
telecí pečené nebo plec, libové	75–80
telecí pečené, šál	75–80
telecí kolínko	85–90
<b>Jehněčí maso</b>	
jehněčí kýta, růžová	60–65
jehněčí kýta, propečená	70–80
jehněčí hřbet, růžový	55–60
<b>Ryby</b>	
ryba, celá	65–70
rybí filé	60–65
<b>Ostatní</b>	
sekaná, všechny druhy	80–90


## Dětská pojistka

Aby děti nemohly spotřebiči 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. Klepněte na pole **menu**.  
Objeví se výběr druhů provozu.
2. Klepněte na textové políčko „Základní nastavení“.  
Na dotykových displejích se objeví nastavení.
3. Klepněte na textové políčko s požadovaným nastavením.  
Vybrané nastavení je zobrazeno na červeném sloupci po straně textového políčka.  
Na displeji je uvedena příslušná hodnota.
4. Hodnotu podle potřeby změňte otočným voličem.
5. Klepněte na textové políčko s dalším nastavením.  
Na displeji se zobrazí příslušná hodnota, kterou můžete otočným voličem změnit.
6. Procházejte nastavení a podle potřeby je měřte otočným voličem.  
Pro listování v nastaveních klepněte na textové políčko „Další nastavení“.
7. Pro potvrzení klepněte na pole **menu**.  
Objeví se dotaz, zda mají být změny uloženy.
8. Klepněte na textové políčko „Uložit“.  
Na displeji se zobrazí upozornění, že nastavení byla uložena.

### Přerušit

Nechcete-li změny uložit, klepněte na pole **menu** a potom na textové políčko „Neuložit“. Na displeji se zobrazí upozornění, že nastavení nebyla uložena. Pokud spotřebič nepotřebujete, vypněte jej tlačítkem on/off .

### 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
Výrobní nastavení	Resetovat Neresetovat*
Akustický signál	Krátká doba trvání (30 s) Střední doba trvání (1 min)* Dlouhá doba trvání (5 min)
Hlasitost	Stupnice s 5 stupni
Zvuk tlačítek	Zapnutý Vypnutý* (zvuk zůstává při on/off  )
Jas displeje	Stupnice s 5 stupni
Zobrazení hodin	Vyp. Digitální* Analogový

Osvětlení	Při provozu vypnuté Při provozu zapnuté*
Dětská pojistka	Jen zablokování tlačítek* Zablokování dvířek a zablokování tlačítek
Provoz po zapnutí	Hlavní menu Způsoby ohřevu* Assist
Ztlumení v noci	Vypnutý* Zapnutý
Logo značky	Ukazatele* Nezobrazit
Doba doběhu ventilátoru	Doporučená* Minimální
Vysouvací systém	Spotřebič není dovybaven* (u rámu a jednoduchého výsuvu) Spotřebič je dovybaven (u dvojitého a trojitého výsuvu)
Program sabat	Zapnutý Vypnutý*

\* Výrobní nastavení (V závislosti na typu spotřebiče se výrobní nastavení mohou lišit.)

**Upozornění:** Změny nastavení jazyka, zvuku tlačítek a jasu displeje mají okamžitý účinek. 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. Klepněte na pole **menu**.  
Na displeji se objeví výběr druhů provozu.
2. Klepněte na textové políčko „Základní nastavení“.  
Na dotykových displejích se objeví nastavení.
3. Klepněte na textové políčko „Čas“.  
Na displeji se zobrazí čas.
4. Pomocí otočného voliče změňte nastavení času.
5. Pro potvrzení klepněte na pole **menu**.  
Objeví se dotaz, zda mají být změny uloženy.
6. Klepněte na textové políčko „Uložit“.  
Na displeji se zobrazí upozornění, že nastavení byla uložena.

## Program sabat

Při programu sabat můžete nastavit dobu trvání až 74 hodin. Pokrmy v troubě zůstanou teplé, aniž byste je museli zapínat nebo vypínat.

### Spouštění programu sabat

Před použitím programu sabat jej musíte aktivovat v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 20


Je-li základní nastavení příslušně upraveno, je program sabat uveden v druhích ohřevu jako poslední.

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


Musí být zvolen druh provozu Druhy ohřevu. Na dotykových displejích se objeví menu druhů ohřevu.

1. Klepněte na textové políčko „Program sabat“. Na displeji je bíle zvýrazněna navržená hodnota pro teplotu.
2. Otočným voličem nastavte požadovanou teplotu.
3. Před spuštěním klepněte na textové políčko „Doba trvání“. Na displeji je bíle zvýrazněna navržená hodnota pro dobu trvání.
4. Otočným voličem nastavte požadovanou dobu.

**Upozornění:** Čas konce se vypočte automaticky, nelze jej však posunout.

5. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič. Na displeji se zobrazuje zbývající doba. Spotřebič začne ohřívat.



Jakmile doba trvání programu sabat uplyne, zazní signál. Spotřebič přestane ohřívat. Na displeji je doba trvání 00m 00s.

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

**Upozornění:** Pokud otevřete dvířka spotřebiče, provoz se nezastaví.

### Změnit a přerušit

Po spuštění již nastavení nelze změnit.

Chcete-li přerušit program sabat, vypněte spotřebič tlačítkem on/off . Tlačítkem start/stop  již provoz nemůžete zastavit.

## Čisticí prostředky

V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho pěkný 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!

Přístroj se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte přístroj pokadě vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu k přístroji.

Oblast	Čištění
	<b>Vnější plochy spotřebiče</b>
Čelo z ušlechtilé oceli	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadříkem.  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 hadříkem.  Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadříkem.
Ovládací panel	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadříkem.  Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.

Skleněné tabule	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.
<b>Vnitřek spotřebiče</b>	
Smaltované a samočisticí plochy	Říďte se pokyny pro plochy pečicího prostoru na konci tabulky.
Skleněný kryt osvětlení varného 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. Nedrhňte.
Kryt dvířek z ušlechtilé oceli	Čisticí prostředek na ušlechtilou ocel: Dodržujte pokyny výrobce. Nepoužívejte ošetrovací prostředky na ušlechtilou ocel. Kryt dvířek před čištěním demontujte.
Rámy	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Výsuvný systém	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných lišt, pokud možno je čistíte 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.
Pečicí sonda	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. 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, horní stěna a postranní stěny v pečicím prostoru jsou samočisticí. Poznáte to podle drsného povrchu.

Dno pečicího prostoru je smaltované a má hladký povrch.

### Čištění smaltovaných ploch

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

Přípečené 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 pomocí čisticí funkce. Říďte se pokyny v příslušné kapitole. → "Čisticí funkce" na straně 23

### Pozor!

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

### Udržování spotřebiče v čistotě

Aby se nevytvářely úporně 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, škrabkové skvrny a skvrny od bílku.
- Na pečení velmi šťavnatých koláčů používejte univerzální vysoký plech.
- Použijte vhodnou nádobu na pečení, např. pekáč.

## Čisticí funkce

Pomocí čisticí funkce „EcoClean Direct“ se vyčistí samočisticí plochy v pečicím prostoru.

Samočisticí plochy (zadní stěna, horní stěna a postranní stěny) jsou opatřené porézní, matnou keramickou vrstvou. Když je pečicí trouba v provozu, tato vrstva absorbuje a odstraňuje nečistoty stříkající při pečení a grilování. Pokud se plochy již dostatečně nečistí a vznikají tmavé skvrny, lze povrch vyčistit pomocí čisticí funkce.

**Upozornění:** Spotřebič registruje používání. Spotřebič upozorní, že je doporučeno provést čištění. Doporučení bude zobrazené tak dlouho, dokud kompletně neproběhne čisticí funkce.

Pokud se nebudete touto výzvou řídit, může dojít k poškození samočisticích ploch.

Pokud je spotřebič silně znečištěný již dříve, resp. pokud zjistíte na zadní stěně skvrny, nečekejte s čištěním na výzvu. Čím častěji se čištění provádí, tím déle je zaručena čisticí schopnost samočisticích ploch. Spotřebič můžete pomocí čisticí funkce čistit podle potřeby kdykoli.

### Před spuštěním čisticí funkce

Vyjměte z trouby rámy, výsuvy, příslušenství a nádoby.

#### Čištění dna pečicího prostoru a vnitřku dvířek spotřebiče

Odstraňte ze dna pečicího prostoru, vnitřku dvířek spotřebiče a osvětlení pečicího prostoru hrubé nečistoty. Jinak vzniknou skvrny, které již nebude možné odstranit.


#### 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. Nedrhňte a nepoužívejte abrazivní čisticí pomůcky.


### Nastavení čisticí funkce

Před nastavením čisticí funkce dbejte na to, abyste dodrželi všechny pokyny k přípravě.

Doba trvání je u čisticí funkce pevně nastavena na 1 hodinu. Nelze ji měnit.

1. Klepněte na pole **menu**.  
Objeví se výběr druhů provozu.
2. Klepněte na textové políčko „EcoClean Direct“.
3. Tlačítkem start/stop  spusíte spotřebič.  
Na displeji se zobrazuje zbývající doba. Linie ohřevu se u čisticí funkce neobjeví.  
Čisticí funkce se spustí.

V průběhu čisticí funkce kuchyni větrejte.



Jakmile funkce čištění skončí, zazní signál. Na displeji je doba trvání 00m 00s. Tlačítkem on/off (zapnuto/vypnuto)  vypněte spotřebič.

### Posunutí času konce

Čas konce můžete posunout dozadu. Před spuštěním klepněte na textové políčko „Konec“ a otočným voličem posuňte konec na pozdější dobu.

Po spuštění se spotřebič přepne do vyčkávacího režimu. Čas konce již nelze měnit.

### Přerušit

Chcete-li funkci čištění přerušit, vypněte spotřebič tlačítkem on/off . Tlačítkem start/stop  již provoz nemůžete zastavit.

**Upozornění:** Počítadlo provozních hodin se nevynuluje. Na displeji se dále zobrazí výzva ke spuštění čisticí funkce.

### Po skončení čisticí funkce

Po vychladnutí pečicího prostoru ho v případě potřeby vyčistěte vlhkým hadrem.

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

## Rámy

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



### Vysazení a zavěšení rámu

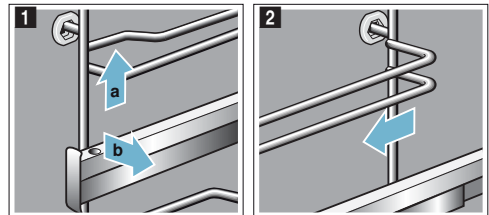
#### Varování

#### Nebezpečí popalení!

Rámy se silně zahřívají. Nikdy se nedotýkejte horkých rámu. Vždy nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

#### Vyjmutí rámu

1. Rám vepředu trochu nazdvihněte , a vyhákněte  (obrázek **1**).
2. Poté celý rám vytáhněte dopředu a vyjměte ho (obrázek **2**).

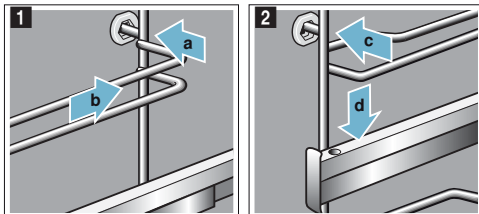


Rámy vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

## Zavěšení rámu

Je třeba rozlišovat pravý a levý rám. Musí být možné vytáhnout výsuvné lišty směrem dopředu.

1. Rám zasuňte nejprve doprostřed do zadního otvoru, tak, aby rám doléhal k zadní stěně pečicího prostoru, a zatlačte ho dozadu *f* (obrázek **1**).
2. Poté ho zasuňte do předního otvoru, tak, aby rám i zde doléhal ke stěně pečicího prostoru, a zatlačte ho dolů ... (obrázek **2**).



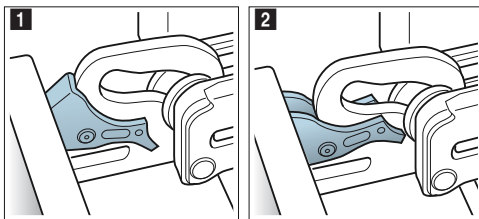
## Dvířka spotřebiče

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

### Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče

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



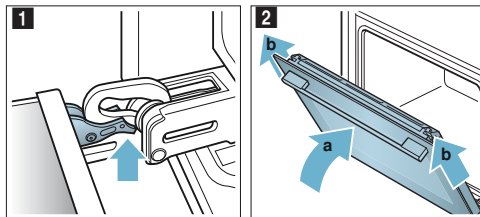
### ⚠ Varování

#### Nebezpečí poranění!

- Pokud nejsou závěsy 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

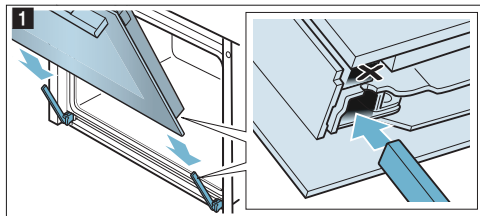
1. Zcela otevřete dvířka spotřebiče.
2. Odklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek **1**).
3. Úplně zavřete dvířka spotřebiče. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo *f* a vytáhněte nahoru (obrázek **2**).



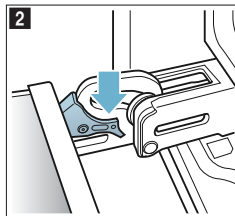
### Zavěšení dvířek spotřebiče

Dvířka spotřebiče zavěste zpět opačným postupem.

1. Při zavěšování dvířek spotřebiče dbejte na to, abyste oba závěsy zasunuli do otvorů rovně (obrázek **1**). Přiložte oba závěsy dole k vnější tabuli a použijte ji jako vodicí plochu. Dějte 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 zaklopte obě zajišťovací páčky (obrázek **2**).

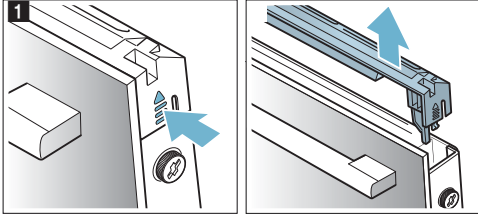


3. Zavřete dvířka.

## Demontáž krytu dvířek

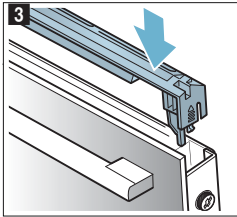
Vložka z ušlechtilé oceli v krytu dvířek může změnit barvu. Pro důkladné vyčištění můžete kryt demontovat.

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 čistícím prostředkem na ušlechtilou ocel. Zbývající části krytu dvířek vyčistěte mycím roztokem a měkkým hadrem.

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



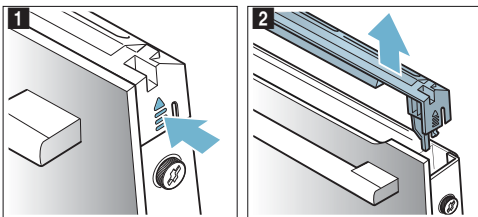
5. Zavřete dvířka spotřebiče.

## Demontáž a montáž skleněných tabulí

Kvůli lepšímu čištění můžete skleněné tabule ve dvířkách pečicí trouby demontovat.

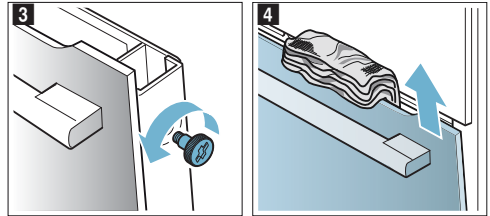
### Demontáž ze spotřebiče

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 tabuli a madlem dolů ji položte na rovnou plochu.



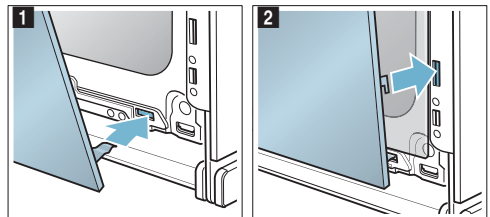
Vyčistěte skla čistícím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

### **⚠ Varování** **Nebezpečí úrazu!**

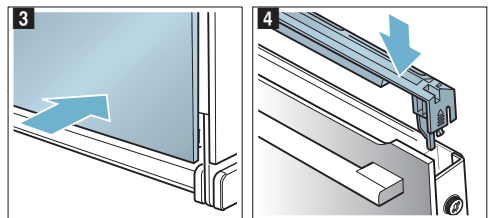
- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás sevřít. Nesahejte do prostoru závěsů.

### Montáž na spotřebič

1. Přední tabuli nasadte dole do držáků (obrázek 1).
2. Zavřete přední tabuli 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. Nasadte kryt a přitlačte ho, až slyšitelně zaskočí (obrázek 4).



7. Zavřete dvířka spotřebiče.

### **Pozor!**

Pečící prostor použijte znovu teprve tehdy, když jsou tabule řádně namontované.



## Porucha, co je nutno udělat?

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


Závada	Možná příčina	Odstanění/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 [Z].	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. Jednoduše vložte otočný volič do jeho uložení a přitlačte ho, až zaklapne a může se otáčet obvyklým způsobem.
Otočný volič se otáčí obtížně.	Nečistoty pod otočným voličem.	Otočný volič je odnímatelný. Uvolněte otočný volič tím, že ho jednoduše vytáhnete z uložení. Nebo přitlačte okraj otočného voliče, takže se vykloupí a lze ho snadno uchopit. 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.

### 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 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 závadu, identifikace zmizí. Pokud se chybové hlášení objeví znovu, kontaktujte servis a uveďte přitom přesnou podobu chybového hlášení.

## Samostatné odstraňování závad

Technické závady na spotřebiči můžete často lehce odstranit sami.

Pokud se pokrm optimálně nepodaří, najdete na konci návodu k použití mnoho tipů a pokynů k nápravě.

→ "Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 29

### Maximální doba provozu


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

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

#### Maximální doba provozu dosažena

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 nežádoucím vypnutím spotřebiče, např. při dlouhé době pečení, nastavte dobu trvání. Spotřebič bude hrát, dokud neuplyne nastavená doba trvání.

## Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby

Když žárovka v troubě přestane svítit, je nutné ji vyměnit. Tepelně odolné halogenové žárovky 230 V, 40 W obdržíte u zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách.

Halogenovou žárovku uchopte pomocí suchého hadru. Prolouží se tak doba životnosti žárovky. Používejte pouze tyto žárovky.

### ⚠ Varování

#### Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

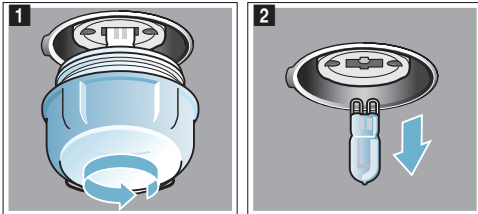
Při výměně žárovky ve varném prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

### ⚠ Varování

#### Nebezpečí popálení!

Přístroj se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte přístroj pokaždé vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu k přístroji.

1. Abyste zabránili poškození, položte do studené trouby utěrku.
2. Vyšroubujte skleněný kryt směrem doleva (obrázek 1).
3. Vytáhněte žárovku – nešroubujte (obrázek 2). Nasadte novou žárovku, dbějte přitom na polohu kolíků. Žárovku pevně zatlačte.



4. Znovu našroubujte skleněný kryt.
5. Vyjměte utěrku a zapněte pojistku.

## Skleněný kryt

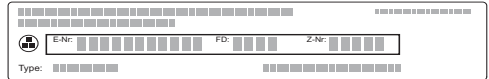
Když je skleněný kryt halogenové žárovky poškozený, musí se vyměnit. Nový skleněný kryt obdržíte u zákaznického servisu. Uveďte číslo „E“ a číslo „FD“ spotřebiče.

## Zákaznický servis

Potřebuje-li váš spotřebič opravu, obraťte se na náš servis. Vždy najdeme vhodné řešení, aby nedocházelo ke zbytečným výjezdům servisního personálu.

### Číslo výrobku a výrobní číslo

Při telefonátu uveďte úplné číselné označení výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.), 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. výrobku (E-Nr.)	Výr. č. (FD-Nr.)

Zákaznický servis 

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

### Objednávka opravy a poradenství při poruchách CZ 251.095.546

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

## Pokrmy

Pomocí druhu provozu „Assist“ můžete připravovat nejrůznější pokrmy. Spotřebič za vás provede optimální nastavení.

### Upozornění k nastavením

- Výsledek pečení závisí na kvalitě potravin a velikosti a druhu nádoby. Pro optimální výsledek pečení používejte pouze potraviny v bezvadném stavu a maso s teplotou z chladničky. U zmrazených pokrmů používejte pouze potraviny přímo z mrazáku.
- U některých pokrmů se zobrazí navržená teplota, doba trvání a navržený druh ohřevu. Teplotu a dobu trvání můžete změnit podle svých potřeb.
- U ostatních pokrmů se zobrazí výzva k zadání hmotnosti. Vždy zadejte celkovou hmotnost, kromě případů, kdy se na spotřebiči zobrazí jiná výzva. Spotřebič za vás provede nastavení času a teploty. Nastavení hmotnosti mimo určené hmotnostní rozmezí není možné.
- U pečených pokrmů, u kterých za vás provede volbu teploty spotřebič, může být uložena teplota až 300 °C. Dbejte proto na to, abyste použili dostatečně tepelně odolnou nádobu.
- Zobrazí se vám pokyny, např. k nádobě, výšce zasunutí 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 pak upozorní akustický signál.
- Informace o vhodné nádobě a tipy a triky pro přípravu najdete na konci návodu k použití.  
→ *„Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu“ na straně 29*

### Pečící sonda

U některých pokrmů můžete rovněž použít pečící sondu. Když pečící sondu zasunete do spotřebiče, zobrazí se vhodné pokrmy. Teplotu ve varném prostoru a teplotu středu masa můžete měnit. → *„Teploměr pečeně“ na straně 17*

### Snímač pečení

Spotřebič je vybaven snímačem pečení. Ten se automaticky aktivuje, jakmile s menu zvolíte příslušné pečivo. Kontrolu převezme spotřebič. Spotřebič se vypne, jakmile je pečivo hotové. Zazní signál. Doba trvání odpovídá přibližně receptuře pečiva a nezobrazuje se.

Nepoužívejte silikonové pečící formy nebo příslušenství s obsahem silikonu. Snímač pečení by se poškodil.

Pokud je na displeji zobrazen text „Snímač pečení aktivní“, nesmíte otevřít dvířka spotřebiče. Nastavení by byla smazána. Spotřebič vám potom nabídne nastavení, které musíte sami kontrolovat.

### Nastavení pokrmu pomocí funkce Assist

Procházejte úrovněmi a sledujte, jaké pokrmy máte ve funkci Assist k dispozici a zda musíte pro pokrm zadat hmotnost. Potraviny k tomuto účelu předem zvažte.

Pokrmy jsou sestaveny podle jednotné struktury:

- Kategorie
- Pokrm
- Úprava

Pro listování v jednotlivých úrovních používejte otočný volič.

1. Klepněte na pole **menu**.  
Objeví se výběr druhů provozu.
2. Klepněte na textové políčko „Assist“.  
Objeví se kategorie.
3. Klepněte na požadovanou kategorii.  
Objeví se pokrmy příslušné kategorie.
4. Klepněte na požadovaný pokrm.  
Objeví se jednotlivé úpravy.
5. Klepněte na požadovanou úpravu.  
Na displeji se objeví příslušná nastavení. U mnoha úprav pokrmů můžete nastavení přizpůsobit podle potřeby.  
U některých pokrmů musíte místo toho nastavit hmotnost.
6. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič.  
Na displeji se zobrazuje zbývajících doba.  
Spotřebič začne ohřívat.

Jakmile doba trvání uplyne, zazní signál. Spotřebič přestane ohřívat.

Když je spotřebič hotov, vypněte jej tlačítkem on/off ①.

### Dokončování

Po uplynutí doby trvání 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 textové políčko „Dokončení“. Je navržena doba trvání, kterou můžete změnit. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič.

**Upozornění:** Dokončování můžete provádět libovolně často.

Pokud jste s výsledkem pečení spokojeni, klepněte na textové políčko „Ukončit“.

Tlačítkem on/off (zapnuto/vypnuto) ① vypněte spotřebič.

### Posunutí času konce

U některých pokrmů můžete posunout zpět čas konce. Před spuštěním klepněte na textové políčko „Konec“ a otočným voličem posuňte konec na pozdější dobu.

Po spuštění se spotřebič přepne do vyčkávacího režimu. Čas konce již nelze měnit.

### Změnit a přerušit

Po spuštění již nastavení nelze změnit.

Chcete-li postup přerušit, vypněte spotřebič tlačítkem on/off ①. Tlačítkem start/stop ▷ již provoz nemůžete zastavit.

## Otestovali jsme 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 zasunout. 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 kondenzátoru lze snížit předehřátím nebo opatrným otevřením dvířek.

### Nepoužívejte silikonové formy

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

#### **Pozor!**

Nepoužívejte silikonové pečicí formy nebo příslušenství či fólie s obsahem silikonu. Snímač pečení by se mohl poškodit.

I když se snímač pečení nepoužívá, může být poškozen.

### Koláče a drobné pečivo

Váš spotřebič je vybavený četnými 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 druhů provozu.

#### **Výšky zasunutí**

Používejte uvedené výšky zasunutí.

#### **Pečení na jedné úrovni**

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující výšky zasunutí:

- vysoké pečivo: výška 2
- nízké pečivo: výška 3

#### **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 zasunuli správně.

#### **Rošt**

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

#### **Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení**

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

U šťavnatých koláčů použijte 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 nezhnedne rovnoměrně. Pokud chcete péct v těchto formách a použít horní/dolní ohřev, zasuněte formu do výšky 1.

#### **Papír na pečení**

Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy ustráhněte 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 uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby přístě 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 nutné, v tom případě je to uvedeno v tabulce.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, řiďte se podle 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 pro pizzu

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za- sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba tr- vání v min
<b>Koláče ve formě</b>					
Třený koláč, jednoduchý	věncová/truhlíková forma	2		150-170	50-70
Třený koláč, jednoduchý, 2 úrovně	věncová/truhlíková forma	3+1		140-160	50-70
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
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, bílý plech	3		190-210	30-45
Kynutá bábovka	bábovková forma	2		150-170	50-70
kynuté koláče	rozevírací forma Ø 28 cm	2		160-170	20-30
Piškotový korpus, 2 vejce	dortová forma	3		150-170*	20-30
Piškotový dort, 3 vejce	rozevírací forma Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Piškotový dort, 6 vajec	rozevírací forma Ø 28 cm	2		150-170*	30-50
<b>Koláče na plechu</b>					
Třený koláč s horní vrstvou	plech na pečení	3		160-180	20-40
Třený koláč, 2 úrovně	plech na pečení + univerzální vysoký plech	1+3		140-160	30-50
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	plech na pečení	3		170-190	20-30
Křehké těsto se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	plech na pečení + univerzální vysoký plech	1+3		160-170	35-45
Křehké těsto se šťavnatou horní vrstvou	univerzální vysoký plech	3		160-180	55-65
Švýcarský koláč	univerzální vysoký plech	3		200-210	40-50
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	univerzální vysoký plech	3		160-180	15-20
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	plech na pečení + univerzální vysoký plech	1+3		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	plech na pečení + univerzální vysoký plech	1+3		150-170	45-60
Kynutá vánočka, kynutý věnec	plech na pečení	2		160-170	25-35
Piškotová roláda	plech na pečení	3		180-200*	8-15
Štola z 500 g mouky	plech na pečení	2		150-170	45-60
Sladký závin	univerzální vysoký plech	2		190-210	55-65
Závin, zmrazený	univerzální vysoký plech	3		200-220	35-45
<b>Drobné pečivo</b>					
Koláčky	plech na pečení	3		150*	25-35
Koláčky	plech na pečení	3		150*	25-35
Koláčky, 2 úrovně	plech na pečení + univerzální vysoký plech	1+3		150*	30-40
Koláčky, 3 úrovně	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		140*	35-55
Muffiny	plech na muffiny	3		170-190	15-20
Muffiny, 2 úrovně	plechy na muffiny	3+1		160-180*	15-40
* Předehřát					

Pokrm	Příslušenství/nádob	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Drobné kynuté pečivo	plech na pečení	3	☐	160-180	25-35
Drobné kynuté pečivo, 2 úrovně	plech na pečení + univerzální vysoký plech	1+3	☒	150-170	25-40
Pečivo z listového těsta	plech na pečení	3	☒	170-190*	20-35
Pečivo z listového těsta 2 úrovně	plech na pečení + univerzální vysoký plech	1+3	☒	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, 2 úrovně	plech na pečení + univerzální vysoký plech	1+3	☒	190-210	35-45
Plundrové pečivo	plech na pečení	3	☒	160-180	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	plech na pečení + univerzální vysoký plech	1+3	☒	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	plech na pečení + univerzální vysoký plech	1+3	☒	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	plech na pečení + univerzální vysoký plech	1+3	☒	80-90*	120-180
Makrónky	plech na pečení	3	☒	90-110	20-40
Makrónky, 2 úrovně	plech na pečení + univerzální vysoký plech	1+3	☒	90-110	25-45
Makrónky, 3 úrovně	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	☒	90-110	30-45

\* Předehřát

**Tipy pro koláče a drobné pečivo**

Chcete zjistit, zda je koláč propečený.	Píchněte špejli špejli 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.
Štáva 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 opéci se ze všech stran.
Koláč je příliš suchý.	Nastavte o 10 °C vyšší teplotu a zkrátte dobu pečení.
Koláč je celkově příliš světlý.	Pokud jste zvolili správnou výšku zasunutí a správné příslušenství, v případě potřeby zvýšte teplotu nebo prodlužte dobu pečení.
Koláč je nahofe příliš světlý, ale zespona příliš tmavý.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň výš.
Koláč je nahofe příliš tmavý, ale zespona příliš světlý.	Příště ho zasuňte 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 nastavte 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 ustráhněte 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.

Pešli 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 šřavatou 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. Přístě 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 provozu.

### Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

#### Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující výšky zasunutí:

- vysoké pečivo: výška 2
- nízké pečivo: výška 3

#### 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 zasunuli správně.

#### Rošt

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

#### Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení zasuňte 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 nezžehdne rovnoměrně. Pokud chcete péct v těchto formách a použít horní/dolní ohřev, zasuňte formu do výšky 1.

#### Papír na pečení

Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy ustříhnete 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 uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby přístě 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 vodou 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 pro pizzu

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň grilování	Doba trvání v min
<b>Chléb</b>						
Bílý chléb, 750 g	univerzální vysoký plech nebo truhlíková forma	2		180-200*	-	25-40
Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg	truhlíková forma	2		220*	-	10
				180	-	20-30
Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg	univerzální vysoký plech	2		200-210*	-	40-50
Celozrnný chléb, 1 kg	univerzální vysoký plech	2		200-210*	-	40-50
Chlebová placka	univerzální vysoký plech	3		250-270	-	20-25
<b>Housky</b>						
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	univerzální vysoký plech	3		180-200	-	10-15
Housky, sladké, čerstvé	plech na pečení	3		170-190*	-	15-20
Housky, sladké, čerstvé, 2 úrovně	plech na pečení + univerzální vysoký plech	1+3		150-170*	-	20-30
Housky, čerstvé	plech na pečení	3		180-200	-	20-30
Bageta, předpečená, chlazená	univerzální vysoký plech	3		180-200	-	20-30
<b>Housky, zmrazené</b>						
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	univerzální vysoký plech	3		180-200	-	10-15
Louhované pečivo, syrové polotovary	univerzální vysoký plech	3		180-200	-	20-25
Croissanty, syrové polotovary	univerzální vysoký plech	3		170-190	-	30-35
<b>Toasty</b>						
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
* Předehřát						

## 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 provozu.

### Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

#### Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni použijte následující výšky zasunutí:

- vysoké pečivo: výška 2
- nízké pečivo: výška 3

#### 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 zasunuli správně.

### Rošt

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

### Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení zasuněte 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 nezžehne rovnoměrně. Pokud chcete péct v těchto formách a použít horní/dolní ohřev, zasuněte formu do výšky 1.

### Papír na pečení

Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy ustrihněte 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 uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby přistě 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 přehřátí se uvedeně doby pečení zkrátí o několik minut.



















U některých pokrmů je přehřátí nutné, v tom případě je to uvedeno v tabulce.

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

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

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev
-  stupeň pro pizzu

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
<b>Pizza</b>					
Pizza, čerstvá	plech na pečení	3		200-220	25-35
Pizza, čerstvá	plech na pečení	3		200-220	25-35
Pizza, čerstvá, 2 úrovně	plech na pečení + univerzální vysoký plech	1+3		180-200	35-45
Pizza, čerstvá, tenké těsto	plech na pizzu	2		220-230	20-30
Pizza, chlazená	rošt	3		190-210	10-15
<b>Pizza, zmrazená</b>					
Pizza s tenkým těstem 1 ks	rošt	3		190-210	15-20
Pizza s tenkým těstem 2 ks	univerzální vysoký plech + rošt	3+1		190-210	20-25
Pizza se silným těstem 1 ks	rošt	3		180-200	20-25
Pizza se silným těstem 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
<b>Pikantní koláče a quiche</b>					
Pikantní koláče ve formě	rozevírací forma Ø 28 cm	2		170-190	65-75
Quiche	koláčová forma, bílý plech	3		190-210	35-45
Alsaský koláč	univerzální vysoký plech	3		260-280*	10-15
Pirohy	zapékací forma	2		170-190	50-70
Empanada	univerzální vysoký plech	3		180-190	30-45
Burek	univerzální vysoký plech	2		180-200	35-45
* Přehřát					

## Nákyp a suflé

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

Použijte pouze originální příslušenství pro váš spotřebič. Je optimálně uzpůsobené pro pečicí prostor a druhy provozu.

### Výšky zasunutí

Vždy používejte uvedené výšky zasunutí.

Můžete péct na jedné úrovni ve formách nebo s univerzálním vysokým plechem.

- Formy na roštu: výška 2
  - Univerzální vysoký plech: výška 3
- Suflé můžete péct také ve vodní lázni v univerzálním vysokém plechu. Univerzální vysoký plech zasuňte do výšky 2.

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

### Příslušenství

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

### Rošt

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

### Univerzální vysoký plech

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

### Nádoba

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

### 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 uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby přístře nastavte vyšší hodnotu.




**Upozornění:** Doba 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 přehřátí se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

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

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 pro pizzu

Nákypy a suflé	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Nákyp, pikantní, vařené přísady	zapékačací forma	2		200-220	30-50
Nákyp, sladký	zapékačací forma	2		170-190	40-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	zapékačací forma	2		160-180	50-60
Lasagne, mražené, 400 g	rošt	2		190-210	30-35
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm	zapékačací forma	2		160-190	50-70
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm, 2 úrovně	zapékačací forma	3+1		150-170	60-80
Suflé	zapékačací forma	2		170-190	35-45
Suflé	formičky na 1 porci	3		190-210	25-30

## 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.

Zasuňte univerzální vysoký plech s vloženým roštem do uvedené výšky zasunutí. 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 mokry 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 pomalěji a méně zhnědne. Použijte vyšší teplotu a/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.

### Grilování

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

Zasuňte univerzální vysoký plech s vloženým roštem do uvedené výšky zasunutí. Zachytí se odkapávající tuk. Dbejte na to, aby byl rošt správně posazený na univerzálním vysokém plechu. → "Příslušenství" na straně 11

**Upozornění:** V případě grilování velmi tučných kousků nezasouvajte 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 obračejte 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.

### Pečicí sonda

Pečicí sonda umožňuje přesné pečení. Přečtěte si důležité pokyny k použití pečicí sondy v příslušné kapitole. Najdete zde pokyny k zapojení pečicí sondy, možné druhy ohřevu a další informace. → "Teploměr pečeně" na straně 17

### 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 uvedena rozpětí nastavení. Nejprve 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 předeřhání se uvedená doba 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 největšího kusu. Jednotlivé kusy by měly být přibližně stejně velké.

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

Drůbež po uplynutí cca 1/2 až 2/3 uvedené doby obraťte.





**Upozornění:** Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy ustráhněte 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 neobračejte.
- Pokud budete drůbež obračejet, 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, vydejte z trouby. Dosáhnete tak optimálního výsledku pečení a ušetříte až 20 procent energie.





Použití druhů ohřevu:

-  horní/dolní ohřev
-  gril s cirkulací vzduchu
-  Velkoplošný gril
-  stupeň pro pizzu

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň grilování	Doba trvání v min
<b>Kuře</b>						
Kuře, 1 kg	rošt	2		200-220	-	60-70
Plátky kuřecích prsou, po 150 g (grilování)	rošt	4		-	3*	15-20
Malé části kuřete, po 250 g	rošt	3		220-230	-	30-35
Kuřecí kousky, nugetky, zmrazené	univerzální vysoký plech	3		190-210	-	20-25
* Předeřhát						

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň grilování	Doba trvání v min
Brojler, 1,5 kg	rošt	2		200-220	-	70-90

**Kachna a husa**

Kachna, 2 kg	rošt	1		180-200	-	90-110
Kachní prsa, po 300 g	rošt	3		230-250	-	17-20
Husa, 3 kg	rošt	2		160-180	-	120-150
Husí stehna, po 350 g	rošt	2		210-230	-	40-50

**Krůta**

Mladá krůta, 2,5 kg	rošt	2		180-200	-	70-90
Krůtí prsa, bez kosti, 1 kg	nádoba uzavřená	2		240-260	-	80-100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	rošt	2		180-200	-	80-100

**\* Předehřát****Maso**

Váš spotřebič je vybavený čtyřmi 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 pečení obracet, pečte ji nejprve kůží dolů.

Když je pečeně hotová, měla by se nechat ještě 10 minut odpočívat ve vypnuté, zavěšené troubě. Štáva se tak lépe rozloží. Případně pečení zabalte do alobalu. Doporučená doba na odpočinutí není započítána v uvedených dobách 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 štáva z pečeně. Z tohoto výpeku můžete připravit omáčku. Navíc vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

Zasuňte univerzální vysoký plech s vloženým roštem do uvedené výšky zasunutí. Dbejte na to, aby byl rošt správně posazený na univerzálním vysokém plechu.

→ "Příslušenství" na straně 11

**Pečení a dušení v nádobě**

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

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

Nejvhodnější jsou skleněné nádoby. Horkou skleněnou nádobu postavte na suchou podložku. Kdyby byl podklad moký 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 a/nebo delší dobu pečení.

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

**Nepřiklopená nádoba**

Pro pečení masa 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 pečící prostor podstatně čistší. Dbejte na to, aby měla poklička správnou velikost a dobře přiléhala. Nádobu postavte 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 vzhůru, 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 ze skleněnou pokličkou a nastavte vyšší teplotu.

**Grilování**

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

Zasuňte univerzální vysoký plech s vloženým roštem do uvedené výšky zasunutí. Zachytí se odkapávající tuk.

Dbejte na to, aby byl rošt správně posazený 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 obračejte 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.

#### Pečící sonda

Pečící sonda umožňuje přesné pečení. Přečtěte si důležité pokyny k použití pečící sondy v příslušné kapitole. Najdete zde pokyny k zapojení pečící sondy, možné druhy ohřevu a další informace. → "Teploměr pečeně" na straně 17

#### 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 uvedena 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. Ušetřte tak až 20 procent energie. Při přehřívání 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.















Pečení a grilovaný pokrm po uplynutí cca 1/2 až 3/4 uvedené doby obraťte.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, řiďte se podle 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:

-  horní/dolní ohřev
-  gril s cirkulací vzduchu
-  Velkoplošný gril

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň grilování	Doba trvání v min
<b>Vepřové maso</b>						
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovic, 1,5 kg	nádoba otevřená	2		180-190	-	110-130
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	rošt	2		190-200	-	130-140
Vepřová pečeně, 1,5 kg	nádoba otevřená	2		220-230	-	70-80
Vepřová panenka, 400 g	rošt	3		220-230	-	20-25
Uzené kotlety s kostí, 1 kg (přidat trochu vody)	nádoba uzavřená	2		210-230	-	70-90
Vepřové steaky, silné 2 cm	rošt	5		-	2	16-20
Vepřové medailonky, silné 3 cm	rošt	5		-	3*	8-12
<b>Hovězí maso</b>						
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	rošt	2		210-220	-	40-50
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	nádoba uzavřená	2		200-220	-	130-160
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	rošt	2		220-230	-	60-70
Steak, silný 3 cm, středně propečený	rošt	5		-	3	15-20
Burger, vysoký 3-4 cm	rošt	4		-	3	25-30
<b>Telecí maso</b>						
Telecí pečeně, 1,5 kg	nádoba otevřená	2		160-170	-	100-120
Telecí nožička, 1,5 kg	nádoba otevřená	2		200-210	-	100-120

\* Přehřívát

\*\* Pod něj zasuňte do výšky 2 univerzální vysoký plech.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň grilování	Doba trvání v min
<b>Jehněčí maso</b>						
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená	nádoba otevřená	2		170-190	-	50-80
Jehněčí hřbet s kostí (odstraňte šlachy, podélně odříznete od kosti, neobracejte)	rošt	2		180-190	-	40-50
Jehněčí kotlety**	rošt	5		-	3	12-16
<b>Klobásy</b>						
Grilovací párek	rošt	4		-	3	10-15
<b>Pokrm z masa</b>						
Sekaná, 1 kg	nádoba otevřená	2		170-180	-	60-70
* Předehřát						
** Pod něj zasuňte do výšky 2 univerzální vysoký plech.						

### Tipy pro pečení, dušení a grilování

Varný 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.
Pečené je příliš tmavé a kůrka místy spálená a/nebo je pečené vysušená.	Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu. Příště zvolte nižší teplotu a v případě potřeby zkratíte dobu pečení.
Kůrka je příliš slabá.	Zvyšte teplotu nebo po skončení doby pečení krátce zapněte gril.
Pečené vypadá dobře, ale omáčka je spálená.	Příště použijte menší nádobu na pečení a v případě potřeby přidejte více tekutiny.
Pečené 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 obrácení do grilovaného pokrmu nepichejte. Použijte 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 vložte do trouby v poloze na břicho, hřbetní ploutví nahoru. Aby dobře držela, vložte do otvoru v břicho rozříznutý brambor nebo malou žárovzdornou nádobku.

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

#### Pečení a grilování na roštu

Zasuňte univerzální vysoký plech s vloženým roštem do uvedené výšky zasunutí. Dbejte na to, aby byl rošt správně posazený 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 1/2 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 obračejte 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 pečící troubě. Zkontrolujte, zda se nádoba vejde do trouby.

Nejvhodnější jsou skleněné nádoby. Horkou skleněnou nádobu postavte na suchou podložku. Kdyby byl podklad mokrá nebo studená, 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 a/nebo delší dobu pečení.

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

### Nepřiklopená nádoba

Pro pečení celé ryby použijte 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 pečící 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 lžice 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 přiklopeném pekáči lze rybu upéct dokřupava. Použijte pekáč se skleněnou pokličkou a nastavte vyšší teplotu.

### Pečící sonda

Pečící sonda umožňuje přesné pečení. Přečtěte si důležité pokyny k použití pečící sondy v příslušné kapitole. Najdete zde pokyny k zapojení pečící sondy, možné druhy ohřevu a další informace. → "Teploměr pečeně" na straně 17

### 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 uvedena 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 uvedená doba 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 více ryb se při určování doby pečení řiďte podle hmotnosti nejtěžší ryby. Jednotlivé ryby by měly být přibližně stejné velké.




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








Rybu, která není v poloze na břicho, po uplynutí cca 1/2 až 2/3 uvedené doby obraťte.

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

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

Použité druhy ohřevu:

-  horní/dolní ohřev
-  gril s cirkulací vzduchu
-  Velkoplošný gril

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň přiložení	Doba trvání v min
<b>Ryby</b>						
Ryba, grilovaná, celá 300 g, např. pstruh	rošt	2		170-190	-	20-30
Ryba, grilovaná, celá 1,5 kg, např. losos	rošt	2		170-190	-	30-40
<b>Rybí filé</b>						
Rybí filé, přírodní, grilované	rošt	4		-	1*	15-25
<b>Rybí podkovy</b>						
Rybí podkova, silná 3 cm**	rošt	4		-	3	10-20
<b>Ryba, zmrazená</b>						
Rybí filé, přírodní	nádoba uzavřená	2		210-230	-	20-30
Rybí filé, zapečené	rošt	2		200-220	-	45-60
Rybí prsty (průběžně obracete)	univerzální vysoký plech	3		200-220	-	20-30
* Předehřát						
** Pod něj zasuňte 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 zasunutí

Použijte uvedené výšky zasunutí.

#### 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 zasunuli správně.

#### Rošt

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

### Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

#### Papír na pečení

Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy ustrihněte 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 uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby přístě 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.

Použitě druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  Velkoplošný gril
-  stupeň pro pizzu

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň grilování	Doba trvání v min
<b>Zeleninové pokrmy</b>						
Grilovaná zelenina	univerzální vysoký plech	5		-	3	10-15
<b>Brambory</b>						
Pečené brambory, rozpůlené	univerzální vysoký plech	3		160-180	-	45-60
<b>Výrobky z brambor, zmrazené</b>						
Bramborové placky (růstí)	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	plech na pečení + univerzální vysoký plech	1+3		190-210	-	30-40

## Jogurt

V tomto spotřebiči si můžete sami vyrobit jogurt.


### Příprava jogurtu


Vyjměte z trouby příslušenství a rámy. 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:

-  4D horký vzduch

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v hodinách
Jogurt	formičky na 1 porci	Dno varného prostoru		40-45	7-8



## 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.

Pokrmu 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 provozu.

### Příslušenství

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

#### Rošt

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

#### Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení zasuňte 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 ustrihněte správnou velikost papíru na pečení.







### Doporučené hodnoty nastavení

Zde najdete údaje pro pečení různých pokrmů pomocí Teplota a doba pečení závisí na vlastnostech a množství těsta. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby přístře 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 zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
<b>Koláče ve formě</b>					
Třený koláč ve formě	věcnová/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	25-40
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
Koláčky, 2 úrovně	plech na pečení + univerzální vysoký plech	1+3		150-160	30-40
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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
<b>Chléb a housky</b>					
Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg	truhliková 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
<b>Maso</b>					
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	nádoba otevřená	2		180-190	120-140
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	nádoba uzavřená	2		200-220	140-160
Telecí pečeně, 1,5 kg	nádoba otevřená	2		170-180	110-130
<b>Ryby</b>					
Ryba, dušená, celá 300 g, např. pstruh	nádoba uzavřená	2		190-210	25-35
Ryba, dušená, celá 1,5 kg, např. losos	nádoba uzavřená	2		190-210	45-55
Rybí filé, přírodní, dušené	nádoba uzavřená	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Používejte co nejkratší doby pečení.</li> <li>■ Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš dotmava.</li> <li>■ Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu.</li> </ul>
Pečení	<p>Pomocí horního/dolního ohřevu max. 200 °C. Pomocí horkého vzduchu max. 180 °C.</p>
Cukroví	<p>Pomocí horního/dolního ohřevu max. 190 °C. Pomocí horkého vzduchu max. 170 °C. Večce nebo vaječný žloutek omezuje tvorbu akrylamidu.</p>
Hranolky pečené v troubě	Rozmístit na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě. Pěct 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 šfavnaté, 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 příchut. Můžete také použít okouřeněné 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 konce.

### Nádoba

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

Nepřiklopenou nádobu postavte 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 provozu 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 uvedena rozpětí nastavení.

Použitý druh ohřevu:

-  mírný ohřev

Pokrm	Nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Doba opečení v min	Teplota ve °C	Doba trvání v min
<b>Drůbež</b>						
Kachní prsa, 400 g	nádoba otevřená	2		6-8	80*	60-120
Plátky kuřecích prsou, po 200 g	nádoba otevřená	2		5-7	90*	60-90
Krůtí prsa, bez kostí, 1 kg	nádoba otevřená	2		8-10	90*	150-210
<b>Vepřové maso</b>						
Vepřová pečeně, silná 5–6 cm, 1,5 kg	nádoba otevřená	2		8-10	80*	180-210
Vepřová panenka, celá	nádoba otevřená	2		6-8	80*	60-120
Vepřové medailonky, silné 4 cm	nádoba otevřená	2		5-7	80*	90-120
<b>Hovězí maso</b>						
Hovězí pečeně (špička), silná 6–7 cm, 1,5 kg	nádoba otevřená	2		8-10	80*	180-240
Hovězí svíčková, celá, 1 kg	nádoba otevřená	2		4-6	80*	180-240
Roastbeef, silný 5–6 cm	nádoba otevřená	2		6-8	80*	210-270
Hovězí medailonky / rumpsteak, silné 4 cm	nádoba otevřená	2		5-7	80*	30-60
<b>Telecí maso</b>						
Telecí pečeně, silná 4–5 cm, 1,5 kg	nádoba otevřená	2		8-10	80*	180-240
Telecí pečeně, silná 10–15 cm, 1,5 kg	nádoba otevřená	2		8-10	80*	210-240
Telecí panenka, celá, 800 g	nádoba otevřená	2		5-7	80*	120-150
Telecí medailonky, silné 4 cm	nádoba otevřená	2		5-7	80*	30-45
<b>Jehněčí maso</b>						
Jehněčí hřbet, vykoštěný, po 200 g	nádoba otevřená	2		5-7	80*	120-180
Jehněčí kýta bez kostí, středně propečená, 1 kg svázaná	nádoba otevřená	2		6-8	80*	150-210

\* Předehřát

### 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 zasunutí:

- 1 rošt: výška 3
- 2 rošty: výška 3+1

Šťavnaté ovoce a šťavnatou 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 aromatictější. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení.

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

Použitý druh ohřevu:

-  4D horký vzduch

Zelenina, ovoce a bylinky	Príslušenství	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání 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, blanširovaná	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 univerzálního 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 mokry podklad, mohly by prasknout. Zavařovací sklenice přikryjte, aby byly chráněné před průvanem. Spony odstraňte až po vychladnutí sklenic.

### Doporučené hodnoty nastavení

Časy uvedené v tabulce nastavení jsou orientační hodnoty pro zavařování ovoce a zeleniny. Může na ně mít vliv pokojová teplota, počet sklenic, množství, teplota a kvalita obsahu sklenic. Údaje se vztahují na jednolitrové oblé sklenice. Dříve než pečící 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 zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Zelenina, např. mrkev	1 litrové zavařovací sklenice	1		160-170	do probublávání: 30-40
				120	od probublávání: 30-40
				-	dojít: 30
Zelenina, např. okurky	1 litrové zavařovací sklenice	1		160-170	do probublávání: 30-40
				-	dojít: 30
Peckovité ovoce, např. třešně, švestky	1 litrové zavařovací sklenice	1		160-170	do probublávání: 30-40
				-	dojít: 35
Jádrové ovoce, např. jablka, jahody	1 litrové zavařovací sklenice	1		160-170	do probublávání: 30-40
				-	dojít: 25

## Kynutí těsta

Ve spotřebiči můžete nechat vykynout těsto rychleji než při pokojové teplotě. Použijte druh ohřevu horní/dolní ohřev. Tento druh provozu 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

Provedte nastavení podle údajů v tabulce a nechte spotřebič rozehrát. Postavte mísu s těstem na rošt.

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

## Kynutí pečiva

Vložte pečivo do výšky zasunutí uvedené v tabulce.

Pokud chcete troubu předehrát, nechte pečivo vykynout mimo spotřebič na teplém místě.

### Doporučené hodnoty nastavení

Teplota a doba kynutí závisí na druhu a množství přísad. Proto jsou údaje v tabulce s nastavením orientační hodnoty.

Použitý druh ohřevu:

-  horní/dolní ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Krok	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Kynuté těsto, lehké	mísa	2		Kynutí těsta	35-40	25-30
	plech na pečení	2		Kynutí pečiva	35-40	10-20
Kynuté těsto, těžké a tučné	mísa	2		Kynutí těsta	35-40	20-40
	plech na pečení	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 zasunutí:

- 1 rošt: výška 2
- 2 rošty: výška 3+1

### Doporučené hodnoty nastavení

Časové údaje v tabulce jsou orientační hodnoty. Závisí na kvalitě, teplotě zmrazení (-18 °C) a vlastnostech potravin. Jsou zde uvedena 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 postavte na rošt.

Pokrm 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 zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
<b>Chléb, housky</b>					
Chléb a housky všeobecně	plech na pečení	2	<input checked="" type="checkbox"/>	50	40-70
<b>Koláč</b>					
Koláč, šťavnatý	plech na pečení	2	<input checked="" type="checkbox"/>	50	70-90
Koláč, suchý	plech na pečení	2	<input checked="" type="checkbox"/>	60	60-75

## Udržování teploty

Pomocí druhu ohřevu udržování teploty můžete uvařené pokrmy udržovat teplé. Zabráníte tak vytváření kondenzátu a nemusíte troubu vytírat.

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

## Zkušební pokrmý

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 zasunutí 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 zasunutí 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: Pečeťte pomocí horního/dolního ohřevu na jedné úrovni. Místo roštu použijte univerzální vysoký plech a postavte 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 rychloohřevu.
- Nejdříve použijte k pečení nižší z uvedených teplot.

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev
-  stupeň pro pizzu

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
<b>Pečení</b>					
Stříkané pečivo (5 min předehřát)	plech na pečení	3		140-150*	25-40
Stříkané pečivo (5 min předehřát)	plech na pečení	3		140-150*	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovně (5 min předehřát)	plech na pečení + univerzální vysoký plech	1+3		140-150*	30-40
Stříkané pečivo, 3 úrovně (5 min předehřát)	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		130-140*	35-55
Koláčky (5 min předehřát)	plech na pečení	3		150*	25-35
Koláčky (5 min předehřát)	plech na pečení	3		150*	25-35
Koláčky, 2 úrovně (5 min předehřát)	plech na pečení + univerzální vysoký plech	1+3		150*	30-40
Koláčky, 3 úrovně (5 min předehřát)	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		140*	35-55
Vodový piškot	rozevírací forma Ø 26 cm	2		160-170*	20-35
Vodový piškot	rozevírací forma Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Vodový piškot, 2 úrovně	rozevírací forma Ø 26 cm	3+1		150-170*	30-50
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	2		170-180	60-80
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Zakrytý jablkový koláč, 2 úrovně	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

\* Předehřát

**Grilování**

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

Použitý druh ohřevu:

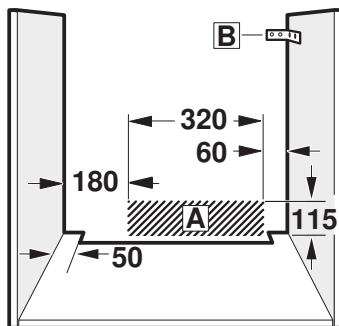
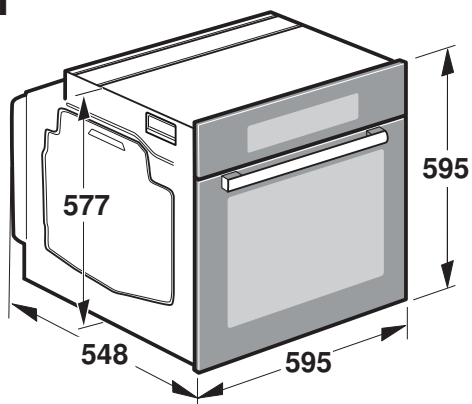
- Velkoplošný gril

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba trvání v min
<b>Grilování</b>					
Opečené toasty*	rošt	5	<input type="checkbox"/>	3	4-6
Hovězí burger, 12 ks**	rošt	4	<input type="checkbox"/>	3	25-30
* Nepřehřívat.					
** Po 2/3 celkové doby obraťte.					

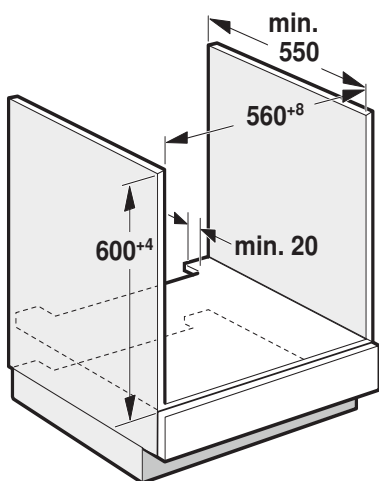




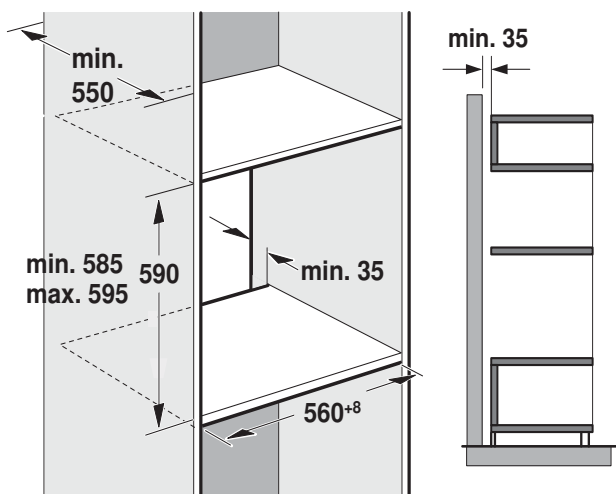
1



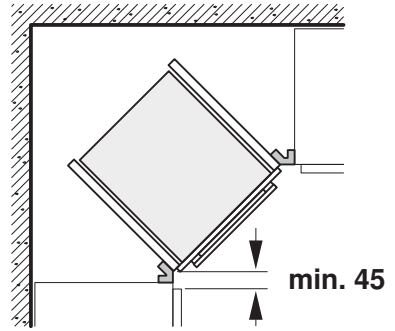
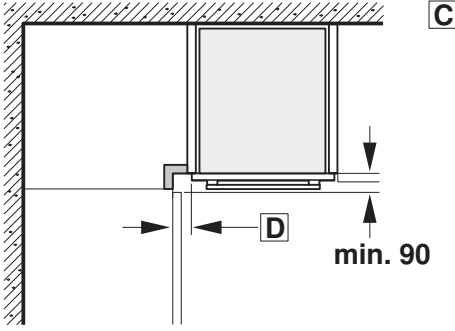
2



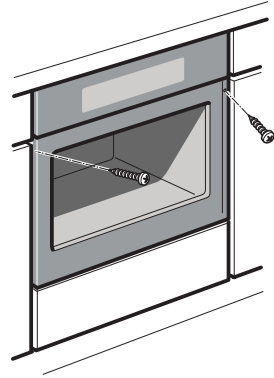
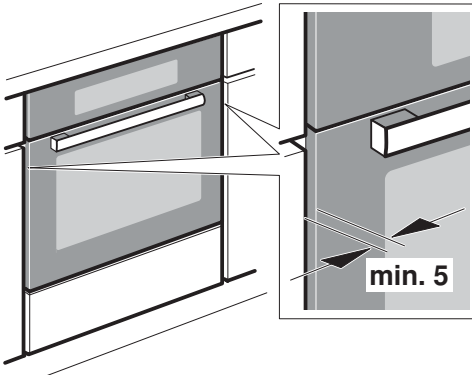
3



4



5



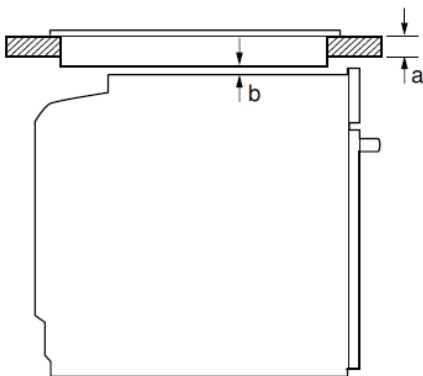
## Důležité pokyny – obrázek 1

- Jen odborná vestavba podle tohoto montážního návodu zaručuje bezpečné používání. Za škody způsobené chybnou vestavbou odpovídá montážní firma.
- Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte.
- Vestavný nábytek musí být odolný vůči teplotě až do 90 °C, přilehlé přední hrany nábytku až do 70 °C.
- Výřezy v nábytku proveďte před zasazením spotřebiče. Odstraňte piliny, funkce elektrických součástek by mohla být negativně ovlivněna.
- Abyste zabránili pořezání, používejte ochranné rukavice. Části, které jsou přístupné při montáži, mohou mít ostré hrany.
- U spotřebičů s výklonným čelním panelem se spínači dbejte na to, aby čelní panel se spínači při vysunutí nenarážel do sousedního nábytku.
- Zásuvka pro připojení spotřebiče musí být umístěna v oblasti vyšrafované plochy **A** nebo mimo prostor zabudování spotřebiče.
- Neupevněný nábytek připevněte běžně prodávaným úhelníkem **B** ke stěně.
- Rozměry na obrázcích jsou v mm.

## Spotřebič pod pracovní deskou – obrázek 2

Pro odvětrávání spotřebiče musí být v mezidnu odvětrávací výřez. Pracovní desku připevněte k vestavnému nábytku.

Je-li spotřebič vestavěn pod varnou deskou, musí být dodrženy následující minimální rozměry (případně včetně nosné konstrukce):



Druh varné desky	a	a	b
	nasazená	v rovině	
Indukční varná deska	37 mm	38 mm	5 mm
Celoplošná indukční varná deska	43 mm	48 mm	5 mm
Plynová varná deska	32 mm	42 mm	5 mm
Elektrická varná deska	22 mm	24 mm	2 mm

Na základě potřebné minimální vzdálenosti **b** vyplývá minimální tloušťka pracovní desky **a**.

Dodržujte montážní návod pro varnou desku.

## Spotřebič ve vysoké skřínce – obrázek 3

Pro odvětrávání spotřebiče musí být v mezidnech větrací výřez. Pokud má vysoká skříňka kromě zadních stěn příslušných prvků další zadní stěnu, musí se tato zadní stěna odstranit.

Spotřebič umístěte maximálně do takové výšky, abyste mohli bez problémů vyjmát příslušenství.

## Vestavba do rohu – obrázek 4

Aby bylo možno otevřít dvířka spotřebiče, je nutné při vestavbě do rohu držet rozměry **C**. Rozměr **D** závisí na tloušťce přední hrany nábytku pod madlem.

## Připojení spotřebiče

Spotřebič odpovídá stupni ochrany 1 a smí být připojen jen kabelem s ochranným vodičem.

Při veškerých montážních pracích musí být spotřebič odpojený od sítě.

Spotřebič smí být připojen pouze pomocí přívodního kabelu, který je součástí dodávky. Zapojte přívodní kabel na zadní straně spotřebiče (zaccvaknout!).

Přívodní kabel dlouhý 3,0 m lze obdržet u zákaznického servisu.

V případě výměny smí být použit pouze originální kabel, který lze obdržet u zákaznického servisu.

Ochrana proti dotyku musí být zajištěna vestavbou.

## Přívodní kabel se zástrčkou s ochranným kontaktem

Spotřebič se smí zapojovat pouze do předpisově instalované síťové zásuvky s ochranným kolíkem.

Jestliže zásuvka není po vestavbě spotřebiče přístupná, musí se na straně instalace použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm.

## Přívodní kabel bez zástrčky s ochranným kontaktem

Elektrické připojení smí provádět pouze koncesovaný odborník. Platí pro něj ustanovení regionálního dodavatele elektriny.

Při instalaci se musí použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v připojovací zásuvce. V případě nesprávného připojení může dojít k poškození spotřebiče.

Připojení provádějte pouze podle schématu připojení. Napětí viz typový štítek. Při zapojování vodičů síťové přípojky dodržujte barevné rozlišení: zeleno-žlutá = ochranný vodič ⊕, modrá = nulový vodič, hnědá = fáze (krajní vodič).

## Pouze Velká Británie a Austrálie

Připojte minimálně pomocí 16A zástrčky nebo použijte jištění 16 A.

## Pouze Švédsko, Finsko a Norsko

Spotřebič lze připojit také pomocí přiložené zástrčky s ochranným kontaktem. Zástrčka musí být přístupná i po dokončení vestavby. Pokud tomu tak není, je nutné na straně instalace rovněž použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm.

## Upevnění spotřebiče – obrázek 5

1. Spotřebič zcela zasuňte a středově vyrovnejte.

2. Spotřebič přišroubujte.

Mezera mezi pracovní deskou a spotřebičem se nesmí zakrývat žádnými přídatnými lištami.

Na postranních stěnách vestavné skříňky nesmí být připevněné tepelněizolační lišty.

## Demontáž

1. Spotřebič odpojte od sítě.

2. Povolte upevňovací šrouby.

3. Spotřebič mírně nazdvihněte a zcela vytáhněte.

# INFORMAČNÍ LIST

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

Obchodní značka BSH



Značka	BOSCH
Prodejní označení	HBG656RS1
Třída účinnosti dutého prostoru	A (nejvyšší) - G (nejnižší)
Spotřeba energie (kWh) - konvenční ohřev	(při normalizované zátěži)
Spotřeba energie (kWh) - horký vzduch	(při normalizované zátěži)
Užitečný objem dutého prostoru (l)	71
Velikost zařízení (l):	
	malé: $12 \text{ l} \leq V < 35 \text{ l}$
	střední: $35 \text{ l} \leq V < 65 \text{ l}$
	velké: $65 \text{ l} \leq V$
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při konvenčním ohřevu (min.)	42
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při horkém vzduchu (min.)	43,6
Hlučnost (dB (A) re 1 pW)	50
Spotřeba energie, jestliže není spuštěna žádná funkce a trouba je v režimu s nejnižší spotřebou energie	—
Plocha největšího plechu na pečení (cm <sup>2</sup> )	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](http://www.bosch-home.com/cz).

## 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](http://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.

## 4. Neoprávněnost reklamace

Reklamacie 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 přemístování (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 prodané náhradní díly 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 předprodejší 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](http://www.bosch-home.com/cz)**.  
Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.





**Zabudovaná rúra na pečenie  
HBG656RS1**



**BOSCH**

[sk] Návod na používanie

# Obsah

	<b>Použitie k určenému účelu</b> .....	5
	<b>Dôležité bezpečnostné pokyny</b> .....	5
	Všeobecne .....	5
	Halogénová žiarovka .....	6
	Teplotná sonda .....	6
	Funkcia čistenia .....	6
	<b>Príčiny škôd</b> .....	7
	Všeobecne .....	7
	<b>Ochrana životného prostredia</b> .....	7
	Úspora energie .....	7
	Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia .....	7
	<b>Oboznámenie sa so spotrebičom</b> .....	8
	Ovládací panel .....	8
	Ovládacie prvky .....	8
	Displej .....	8
	Druhy prevádzky .....	9
	Druhy ohrevu .....	9
	Ďalšie informácie .....	10
	Funkcie varného priestoru .....	10
	<b>Príslušenstvo</b> .....	11
	Dodané príslušenstvo .....	11
	Zasunutie príslušenstva .....	11
	Osobitné príslušenstvo .....	12
	<b>Pred prvým použitím</b> .....	13
	Prvé uvedenie do prevádzky .....	13
	Čistenie varného priestoru a príslušenstva .....	13
	<b>Ovládanie spotrebiča</b> .....	14
	Zapnutie a vypnutie spotrebiča .....	14
	Spustenie prevádzky .....	14
	Nastavenie druhu prevádzky .....	14
	Nastavenie druhu ohrevu a teploty .....	14
	Rýchle rozohrievanie .....	15
	<b>Časové funkcie</b> .....	15
	Nastavenie času trvania .....	15
	Nastavenie konca .....	16
	Nastavenie časovača .....	17
	<b>Teplotná sonda</b> .....	17
	Druhy ohrevu .....	17
	Vsunutie teplotnej sondy do potraviny .....	18
	Nastavenie teploty v strede potraviny .....	18
	Teplota v strede rôznych potravín .....	19
	<b>Ďetská poistka</b> .....	19
	Aktivovanie a deaktivovanie .....	19
	<b>Základné nastavenia</b> .....	20
	Zmena základných nastavení .....	20
	Zoznam základných nastavení .....	20
	Výpadok elektrického prúdu .....	20
	Zmena času .....	20
	<b>Program sabat</b> .....	21
	Spustenie programu sabat .....	21
	<b>Čistiace prostriedky</b> .....	21
	Vhodné čistiace prostriedky .....	21
	Plochy varného priestoru .....	22
	Udržiavanie čistoty spotrebiča .....	22
	<b>Funkcia čistenia</b> .....	23
	Pred spustením funkcie čistenia .....	23
	Nastavenie funkcie čistenia .....	23
	Po funkcií čistenia .....	23
	<b>Rámy</b> .....	23
	Vyvesenie a zavesenie rámov .....	23
	<b>Dvierka spotrebiča</b> .....	24
	Zavesenie a vyvesenie dvierok spotrebiča .....	24
	Odoberanie krytu dvierok .....	24
	Demontáž a montáž skiel dvierok .....	25
	<b>Porucha - čo robiť?</b> .....	26
	Poruchy odstránite sami .....	26
	Maximálny čas prevádzky .....	26
	Výmena žiarovky osvetlenia varného priestoru na hornej stene .....	27
	Sklenený kryt .....	27
	<b>Služba zákazníkom</b> .....	27
	Číslo E a číslo FD .....	27
	<b>Jedlá</b> .....	28
	Upozornenia týkajúce sa nastavení .....	28
	Teplotná sonda .....	28
	Senzor pečenia .....	28
	Nastavenie jedla v sprievodcovi nastavením Assist .....	28

**Testované pre vás v našom kuchynskom**

<b>štúdiu . . . . .</b>	<b>29</b>
Nepoužívajte silikónové formy . . . . .	29
Koláče a drobné pečivo . . . . .	29
Chlieb a pečivo . . . . .	32
Pizza, quiche a pikantné koláče . . . . .	33
Nákyp a suflé . . . . .	35
Hydina . . . . .	35
Mäso . . . . .	37
Ryby . . . . .	39
Zelenina a prílohy . . . . .	41
Jogurt . . . . .	42
Úspora energie s druhmi ohrevu eco . . . . .	42
Akrylamid v potravinách . . . . .	43
Mierny ohrev . . . . .	44
Sušenie . . . . .	45
Zaváranie . . . . .	45
Kysnutie cesta . . . . .	46
Rozmrazovanie . . . . .	47
Udržiavanie teploty . . . . .	47
Skúšobné jedlá . . . . .	48

---

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

## Použitie k určenému účelu

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

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

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

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

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

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 zasunite do varného priestoru. → "Príslušenstvo" na strane 11

## Dôležité bezpečnostné pokyny

### Všeobecne

#### Varovanie

##### Nebezpečenstvo požiaru!

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

#### Varovanie

##### Nebezpečenstvo popálenia!

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

### **⚠ 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.
- Zvody v horúcom varnom priestore sa môžu vytvoriť vodná para. Do horúceho varného priestoru 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 chybných 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.
- 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.
- Vadný spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Vadný spotrebič nikdy nezapínajte. Vytáhnite sifovou zástrčku ze zásuvky alebo vypnite pojistku v pojistkovej skrinke. Zavolejte servis.

### **⚠ 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.

### **Halogénová žiarovka**

### **⚠ Varovanie**

#### **Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**

Pri výmene žiarovky osvetlenia varného priestoru sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku vpoistkovej skrinke.

### **Teplotná sonda**

### **⚠ Varovanie**

#### **Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**

Použitím nesprávnej teplotnej sondy sa môže izolácia poškodiť. Používajte len teplotnú sondu určenú pre tento spotrebič.

### **Funkcia čistenia**

### **⚠ Varovanie**

#### **Nebezpečenstvo popálenia!**

⚠ Spotrebič sa počas druhu prevádzky funkcie čistenia zvonku veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte dvierok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

## Príčiny škôd

### Všeobecne

#### Pozor!

- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo nádoba na dno varného priestoru: Na dno varného priestoru nekladte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte fóliou alebo papierom na pečenie žiadneho druhu. Na dno varného priestoru nekladte žiadne nádoby, ak je teplota nastavená na viac ako 50 °C. Hromadí sa teplo. Časy pečenia a smaženia potom nesúhlasia a dochádza k poškodeniu smaltu.
- Alobal: Alobal vo varnom priestore sa nesmie dostať do kontaktu so sklom dvierok. Na skle dvierok môže vzniknúť trvalé sfarbenie.
- Silikónové formy: Nepoužívajte formy na pečenie zo silikónu alebo fólie, pokrievky a príslušenstvo s obsahom silikónu. Senzor pečenia sa môže poškodiť.
- Voda v horúcom varnom priestore: Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu. Vznikne vodná para. Zmenu teploty sa môže poškodiť smalt.
- Vlhkosť vo varnom priestore: Vlhkosť vo varnom priestore trvajúca dlhší čas môže viesť ku korózii. Po použití nechajte varný priestor vyschnúť. V zatvorenom varnom priestore neuchovávajte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Vo varnom priestore neuchovávajte potraviny.
- Vychladnutie pri otvorených dvierkach: Po prevádzke s vysokou teplotou nechajte varný priestor vychladnúť len zatvorený. Do dvierok spotrebiča nič neprivrite. Aj keď sú dvierka len pootvorené, susediaci nábytok sa môže časom poškodiť. Po prevádzke s vysokou vlhkosťou nechajte varný priestor vyschnúť otvorený.
- Ovocná šťava: Pri pečení veľmi šťavnatých ovocných koláčov nenaplníte plech na pečenie príliš vysoko. Ovocná šťava odkvapkávajúca z plechu na pečenie zanecháva flaky, 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 anevyšajte sa na otvorené dvierka spotrebiča. Na dvierka spotrebiča neodkladajte žiaden riad alebo príslušenstvo.
- Vsunutie príslušenstva: Podľa typu spotrebiča môže príslušenstvo poškriabať sklo dvierok pri zatváraní spotrebiča. Príslušenstvo vždy zasuňte až na doraz do varného priestoru.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani nedržte za držadlo na dvierkach. Držadlo na dvierkach by nevydržalo hmotnosť spotrebiča a mohlo by sa zlomiť.

## 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, naierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Veľmi dobre zachytávajú teplo.
- Dvierka spotrebiča otvárate počas prevádzky podľa možnosti čo najriedkavejšie.
- Ak pečiete viac koláčov, najvhodnejšie je piecť ich jeden po druhom. Varný priestor je ešte teplý. Vďaka tomu sa skrátí čas pečenia druhého koláča. Do varného priestoru môžete vsunúť aj 2 pozdĺžne formy vedľa seba.
- Pri dlhšom čase pečenia môžete spotrebič vypnúť 10 minút pred koncom pečenia a na dopečenie využiť zvyškové teplo.

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

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.

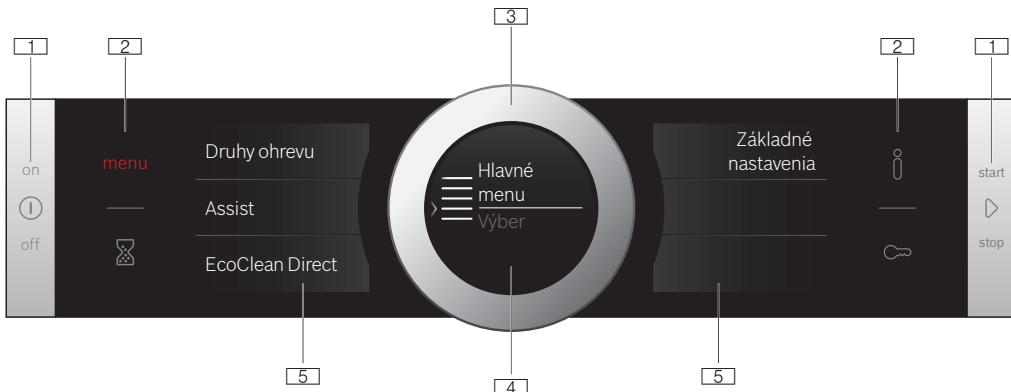


Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

## Oboznámenie 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.



### 1 Tlačidlá

Tlačidlá vľavo a vpravo na ovládacom paneli majú tlakový bod. Tlačidlo aktivujete stlačením. Na spotrebičoch, ktoré nemajú čelá z nehrdzavejúcej ocele, sú aj tieto obidve tlačidlá dotykové polia 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 pohybuje požadovaným smerom.

### 4 Displej

Na displeji uvidíte aktuálne hodnoty nastavenia, možnosti výberu alebo texty upozornení.

### 5 Dotykové displeje

Na dotykových displejoch uvidíte aktuálne možnosti výberu. Priamo ich tam zvolíte tým, že fukniete na príslušné textové pole. V závislosti od výberu sa zmenia textové polia.

## 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.

## Ovládací panel

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

Prehľad ukazuje ovládací panel zapnutého spotrebiča so zobrazením menu.

Symbol	Význam	
<b>Tlačidlá</b>		
⓪	on/off	Zapnutie a vypnutie spotrebiča
▷	start/stop	Spustenie a zastavenie prevádzky alebo dlhým stlačením (cca 3 s) zrušenie prevádzky
<b>Dotykové polia</b>		
☰	Menu	Otvorenie menu druhov prevádzky
⌚	Časovač	Výber časovača
ⓘ	Informácia	Zobrazíť pokyny
🔒	Detská poistka	Aktivovanie a deaktivovanie detskej poistky dlhým stlačením (cca 4 s)

### Otočný volič

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

Na listovanie v zoznamoch výberu na dotykových displejoch použite tiež otočný volič.

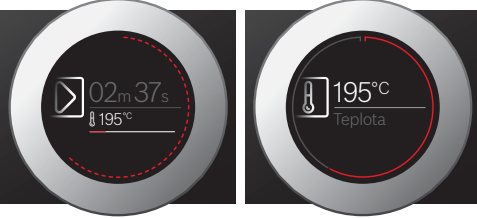
Pri väčšine zoznamoch výberu musíte po dosiahnutí prvého alebo posledného bodu otočný volič otočiť opäť naspäť.

### Displej

Displej je štruktúrovaný tak, aby ste údaje mohli prečítať jedným pohľadom, vhodne na každú situáciu.

Hodnota, ktorú práve nastavujete, je v popredí a je zobrazená bielym písmom. Hodnota na pozadí je zobrazená sivou farbou.

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 líniou rozohrievania a vyplňa sa načerveno.
Zväčšenie	Keď otočným vlničkom zmeníte zvýraznenú hodnotu, zväčšene sa zobrazí len táto hodnota.



### Obvodová línia

Vonku na displeji sa nachádza obvodová línia.

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

Počas prevádzky sa obvodová línia v sekundovom takte vyplňa načerveno. Po každej celej minúte sa segmenty vyplňajú znova spredu. Pri plynúcom čase trvania zhasne každú sekundu jeden segment.



### Indikácia teploty

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

Línia rozohrievania	Biela línia pod teplotou sa plní zľava doprava načerveno, čím viac sa varný priestor rozohrieva. Keď použijete predhrievanie, optimálny časový bod na zasunutie jedla 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 vo varnom priestore. Čím je zvyškové teplo menšie, tým tmavšia je obvodová línia a napokon celkom zmizne.

### Druhy ohrevu

Abyste našli správny druh ohrevu pre vaše jedlo, vysvetlíme vám tu rozdiely a oblasti použitia.

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 vo varnom priestore.
 Horný/dolný ohrev	30 – 300 °C	Na tradičné pečenie na jednej úrovni. Zvlášť vhodné na koláče so šťavnatým obložением. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.

**Upozornenie:** V dôsledku tepelnej zotrvačnosti sa môže zobrazená teplota líšiť od skutočnej teploty vo varnom priestore.

### Dotykové displeje

Dotykové displeje sú zobrazeniami a zároveň ovládacími prvkami. Zobrazujú, čo môžete zvoliť k danej funkcii a čo je už nastavené. Keď chcete vybrať funkcii, ťuknite jednoducho priamo na textové pole.

Červený zvislý pás na strane textového poľa ukazuje, ktorá funkcia je zvolená. Hodnota k nej je v popredí na displeji zobrazená bielou farbou.

To, ku ktorej funkcii môžete listovať dopredu alebo dozadu, je zobrazené malou červenou šípkou na strane textového poľa.



### Druhy prevádzky

Váš spotrebič má rôzne druhy prevádzky, ktoré vám uľahčia používanie spotrebiča.












Presný opis nájdete v príslušných kapitolách.

S poľom **menu** otvoríte menu druhov prevádzky.

Druh prevádzky	Použitie
Druhy ohrevu → "Ovládanie spotrebiča" na strane 14	Na optimálnu prípravu vašich jedál sú k dispozícii rôzne, presne prispôbené druhy ohrevu.
Assist → "Jedlá" na strane 28	Pre veľa jedál sú už naprogramované vhodné hodnoty nastavenia.
EcoClean Direct → "Funkcia čistenia" na strane 23	Druh prevádzky funkcia čistenia takmer sám vyčistí varný priestor.
Základné nastavenia → "Základné nastavenia" na strane 20	Základné nastavenia vášho spotrebiča si môžete prispôbiť podľa vašich príani.

Symby jednotlivých druhov ohrevu pomáhajú pri orientácii.



	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 vo varnom priestore.
	Horný/dolný ohrev eco	30 – 300 °C	Na energeticky účinné pečenie vybraných jedál. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
	Grilovanie 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 vŕti horúci vzduch okolo jedla.
	Gril, veľká plocha	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.
	Gril, malá plocha	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 pečenia pizze	30 – 275 °C	Na prípravu pizze a jedál, ktoré potrebujú veľa tepla zdola. Ohrieva dolné vyhrievacie teleso a prstencové vyhrievacie teleso na zadnej stene.
	Mierny ohrev	70 – 120 °C	Na šetrné a pomalé 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 jedál.
	Predhrievanie riadu	30 – 70 °C	Na zohrievanie riadu.

### 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 objavujú automaticky, napr. na potvrdenie alebo ako výzva alebo varovanie.

### Funkcie varného priestoru

Funkcie vo varnom priestore uľahčujú prevádzku vášho spotrebiča. Varný priestor má napríklad veľkoplošné osvetlenie a chladiaci ventilátor chráni spotrebič pred prehriatím.

### Otvorenie dveriek spotrebiča

Keď otvoríte dverka počas prebiehajúcej prevádzky spotrebiča, prevádzka sa zastaví. Po zatvorení dveriek prevádzka pokračuje.

### Osvetlenie varného priestoru

Keď otvoríte dverka spotrebiča, osvetlenie varného priestoru sa zapne. Ak zostanú dverka otvorené dlhšie ako cca 15 minút, svetlenie rúry sa znova vypne.

Pri väčšine druhov prevádzky sa osvetlenie varného priestoru zapne hneď po spustení prevádzky. Po skončení prevádzky sa vypne.

**Upozornenie:** V základných nastaveniach môžete určiť, že sa osvetlenie varného priestoru pri prevádzke nezapne. → "Základné nastavenia" na strane 20

### Chladiaci ventilátor

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

### Pozor!

Vetráciu štrbinu nezakrývajte. Ináč sa spotrebič prehreje.

Aby po prevádzke varný priestor rýchlejšie vychladol, chladiaci ventilátor istý čas dobieha.

**Upozornenie:** Čas dobehu chladiaceho ventilátora môžete zmeniť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenia" na strane 20

## Príslušenstvo

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

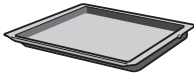
### Dodané príslušenstvo

Spotrebič je vybavený nasledovným príslušenstvom



#### Rošt

Na riad, kuchynské a nákyповé formy.  
Na pečené mäso a grilované kúsky.



#### Univerzálny pekáč

Na prípravu šľavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa.

Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč používať ako záchytnú nádobu na tuk.



#### Plech na pečenie

Na koláče na plechu a drobné pečivo.



#### Teplotná sonda

Umožňuje pečenie pri presnej teplote. Opis použitia nájdete v príslušnej kapitole. → "Teplotná sonda" na strane 17

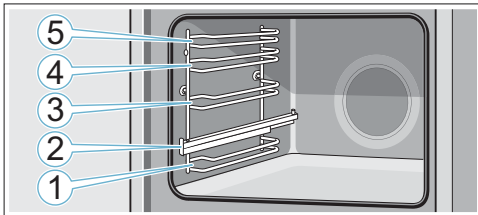
Používajte len originálne príslušenstvo. Je špeciálne prispôbené vášmu spotrebiču.

Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníkovi servise, v špecializovaných predajniach.

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

### Zasunutie príslušenstva

Varný priestor má 5 výšok zasunutia. Výšky zasunutia sa počítajú zdola nahor.

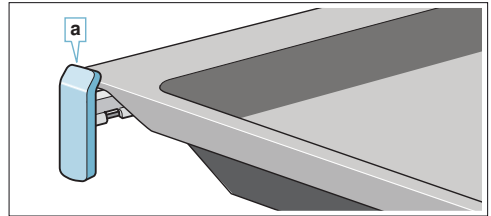


Vo výške zasunutia 1, 3, 4 a 5 zasuňte príslušenstvo vždy medzi obidve vodiace tyče danej výšky zasunutia. Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne do polovice bez toho, aby sa prevrátilo. Pomocou vyťahovacích

koľajničiek vo výške 2 môžete príslušenstvo vytiahnuť viac dopredu.

Dbajte na to, aby príslušenstvo za príločkou, sedelo na vyťahovacej koľajničke.

Príklad na obrázku: univerzálny pekáč



Vyťahovacie koľajničky zapadnú, keď sú celkom vytiahnuté. Príslušenstvo sa tak dá ľahko položiť. Vyťahovacie koľajničky odblokujete tak, že ich slabým tlakom posuniete naspäť do varného priestoru.

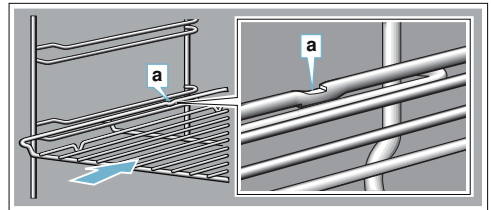
#### Upozornenia

- Dávajte pozor, aby ste príslušenstvo vždy správne zasunuli do varného priestoru.
- Príslušenstvo zasuňte vždy úplne do varného priestoru tak, aby sa nedotýkalo dvierok spotrebiča.

#### Zaisťovacia funkcia

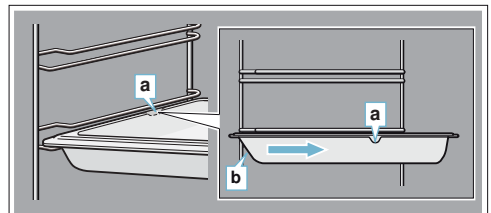
Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne až do polovice, kým zapadne. Zaisťovacia funkcia zabraňuje prevráteniu príslušenstva pri vytiahnutí. Príslušenstvo sa musí správne zasunúť do varného priestoru, aby fungovala ochrana proti prevráteniu.

Pri zasúvaní roštu dbajte na to, aby západka, bola vzadu a smerovala nadol. Otvorená strana musí smerovať k dvierkam spotrebiča a zakrivenie nadol.



Dbajte na to, aby pri zasúvaní plechov do varného priestoru bola západka, vždy vzadu a smerovala nadol. Zošikmenie príslušenstva *f* musí smerovať dopredu k dvierkam spotrebiča.

Príklad na obrázku: univerzálny pekáč

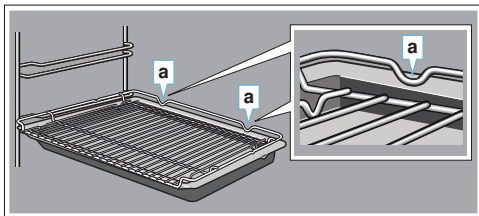


## Kombinovanie príslušenstva

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

Pri vkladaní roštu dbajte na to, aby obidve rozperky boli na zadnom okraji. Pri zasúvaní univerzálného pekáča je rošt nad hornou vodiacou tyčou danej výšky zasunutia.

Príklad na obrázku: univerzálny pekáč



## Osobitné príslušenstvo

Osobitné príslušenstvo si môžete kúpiť v zákaznickom servise, v špecializovaných predajniach. Rozsiahlu ponuku k vášmu spotrebiču nájdete v našich prospektoch.

Pri nákupe uveďte presné objednávacie číslo osobitného príslušenstva.

**Upozornenie:** Nie každé osobitné príslušenstvo sa hodí ku každému spotrebiču. Uveďte pri kúpe vždy presné označenie (číslo výrobku – E-Nr.) vášho spotrebiča. → "Služba zákazníkom" na strane 27

Osobitné príslušenstvo	Objednávacie číslo
<b>Rošt</b> Na riad, formy na koláče a nákypy a na pečené mäso a grilované kúsky.	HEZ634070
<b>Univerzálny pekáč</b> Na prípravu šľavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč použiť aj ako zachytňujúcu nádobu na tuk.	HEZ632070
<b>Plech na pečenie</b> Na koláče na plechu a drobné pečivo.	HEZ631070
<b>Vkladací rošt</b> Na mäso, hydinu a ryby. Na vloženie do univerzálného pekáča na zachytávanie kvapkajúceho tuku a šťavy z mäsa.	HEZ324000

<b>Univerzálny pekáč s nepriľnavým povrchom</b> Na prípravu šľavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pečivo a mäso sa dá ľahšie uvoľniť z univerzálného pekáča.	HEZ632010
<b>Plech na pečenie s nepriľnavým povrchom</b> Na koláče na plechu a drobné pečivo. Pečivo sa ľahšie uvoľní z plechu.	HEZ631010
<b>Profesionálna panvica</b> Na prípravu veľkých množstiev.	HEZ633070
<b>Pokrievka na profesionálnu panvicu</b> Pokrievka zmení profesionálnu panvicu na pekáč.	HEZ633001
<b>Plech na pizzu</b> Na pizzu a veľké okrúhle koláče.	HEZ617000
<b>Grilovací plech</b> Na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana proti striekaniu. Používajte len v univerzálnom pekáči.	HEZ625071
<b>Kameň na pečenie chleba</b> Na prípravu domáceho chleba, zemlí a pizze, ktoré majú pri pečení získať chrumkavý spodok. Kameň na pečenie sa vždy musí predhriať na odporúčanú teplotu.	HEZ327000
<b>Sklenený pekáč (5,1 l)</b> Na prípravu dusených jedál a nákypov. Zvlášť vhodný na druh prevádzky „Jedlá“.	HEZ915001
<b>Sklená miska</b> Na prípravu veľkých kusov mäsa, šľavnatých koláčov a nákypov.	HEZ864000
<b>Sklenená panvica</b> Na nákypy, zeleninové jedlá a pečivo.	HEZ636000
<b>Výsuvný systém, jednoduchý</b> S vyťahovacími kolajničkami vo výške 2 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.	HEZ638100
<b>Výsuvný systém, 2-násobný</b> S vyťahovacími kolajničkami vo výške 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.	HEZ638200
<b>Výsuvný systém, 3-násobný</b> S vyťahovacími kolajničkami vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.	HEZ638300

## Pred prvým použitím

Prv než začnete používať váš nový spotrebič, musíte ho nastaviť. Okrem toho vyčistíte varný priestor a príslušenstvo.

### 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 20

### Nastavenie jazyka

Ako prvý sa objaví jazyk. Prioritne je ako jazyk nastavená „nemčina“.

1. Otočným voličom nastavte požadovaný jazyk.
2. Na potvrdenie ťknite na nasledujúce textové pole. Objaví sa ďalšie nastavenie.

### Nastavenie času

Čas sa začína na „12:00“ hod.

1. Ťknite na textové pole „Čas“.
2. Otočným voličom nastavte čas.
3. Na potvrdenie ťknite na textové pole „Ukončiť nastavenia“.

Na displeji sa objaví upozornenie, že prvé uvedenie do prevádzky je ukončené.

## Čistenie varného priestoru a príslušenstva

Prv než začnete prvý raz pripravovať jedlo v spotrebiči, vyčistíte varný priestor a príslušenstvo.


### Čistenie varného priestoru

Aby sa odstránil zápach novoty spotrebiča, rozohrejte prázdny, uzavretý varný priestor.

Dbajte pritom na to, aby sa vo varnom priestore nenachádzali zvyšky obalu, ako napr. guľôčky polystyrénu. Pred rozohrievaním utrite hladké plochy vo varnom priestore vlhkou handrou. Počas rozohrievania spotrebiča vetrajte kuchyňu.

Uskutočnite uvedené nastavenia. Ako nastaviť druh ohrevu a teplotu, dozviete sa v nasledujúcej kapitole. → "Ovládanie spotrebiča" na strane 14

Nastavenia	
Druh ohrevu	Horný/dolný ohrev <input type="checkbox"/>
Teplota	240 °C
Čas trvania	1 hodina

Spotrebič vypnite po uvedenom čase trvania tlačidlom on/off .

Keď je varný priestor vychladnutý, hladké plochy vyčistíte umývacím roztokom a handrou.

### Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistíte umývacím roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.

## Ovládanie 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 prevádzky.

### Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Prv než začnete spotrebič nastavovať, musíte ho zapnúť.

**Upozornenie:** Detská poistka a časovač sa dá nastaviť aj na vypnutom spotrebiči. Určité zobrazenia a upozornenia na displeji, napr. ukazovateľ zvyškového tepla vo varnom priestore, zostanú viditeľné aj vtedy, keď je spotrebič vypnutý.

Keď spotrebič nepotrebuje, vypnite ho. Keď dlhší čas nie je nič nastavené, spotrebič sa automaticky vypne.

### Zapnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off  zapnete spotrebič.

Na displeji sa objaví logo Bosch a potom zoznam výberu druhov ohrevu.

**Upozornenie:** To, ktorý druh ohrevu sa má po zapnutí objaviť, môžete určiť v základných nastaveniach.

→ "Základné nastavenia" na strane 20

### Vypnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off  vypnete spotrebič.

Prípadne prebiehajúca funkcia sa zruší.

Na displeji sa zobrazí čas alebo príp. ukazovateľ zvyškového tepla.

**Upozornenie:** V základných nastaveniach môžete určiť, či sa má čas na vypnutom spotrebiči zobrazovať alebo nie.


→ "Základné nastavenia" na strane 20


### Spustenie prevádzky

Každú prevádzku musíte spustiť tlačidlom start/stop .

Po spustení sa na displeji okrem nastavení objaví zobrazenie času. Okrem toho sa objaví kruhová obvodová línia a línia rozohrievania.

### Zastavenie prevádzky

Tlačidlom start/stop  môžete prevádzku aj prerušiť a znova spustiť.

Keď tlačidlo start/stop  podržíte cca 3 sekundy stlačené, prevádzka sa celkom zruší a všetky nastavenia sa vynulujú.


**Upozornenie:** Po prerušení alebo zrušení prevádzky môže ochladzovací ventilátor bežať ďalej.

### Nastavenie druhu prevádzky

Po zapnutí spotrebiča sa objaví nastavený navrhovaný druh prevádzky.

Keď chcete nastaviť iný druh prevádzky, choďte cez menu. Presný opis jednotlivých druhov prevádzky nájdete v príslušných kapitolách.

V zásade platí:

1. Ťuknite na príslušné textové pole. Funkcia je v popredí.
2. Otočným voličom zmeňte výber v zvýraznenej časti.
3. V prípade potreby vykonajte ďalšie nastavenia. Ťuknite na príslušné textové pole a otočným voličom zmeňte hodnotu.
4. Spustíte tlačidlom start/stop . Spotrebič spustí prevádzku.

### Nastavenie druhu ohrevu a teploty

Keď ste nezvolili druh prevádzky Druhy ohrevu, ťuknite v menu na textové pole „Druhy ohrevu“. Zoznam výberu druhov ohrevu sa objaví na dotykových displejoch.


Príklad na obrázku: horúci vzduch  pri 195 °C.

1. Ťuknite na textové pole požadovaného druhu ohrevu. V prípade potreby listujte otočným voličom v zozname výberu.




2. Teplota je v popredí zobrazená bielou farbou. Otočným voličom nastavte teplotu.



3. Spustíte tlačidlom start/stop . Čas na displeji zobrazuje, ako dlho už prevádzka beží.




Spotrebič začne hriať.

Keď je jedlo hotové, tlačidlom on/off  vypnete spotrebič.

**Upozornenie:** Na spotrebiči môžete nastaviť aj čas trvania a koniec prevádzky. → "Časové funkcie" na strane 15

### Zmena

Po štarte zostane v popredí teplota. Keď pohybuje otočným vlničom, teplota sa priamo zmení a uloží.



Keď chcete zmeniť druh ohrevu, prerušte predtým prevádzku tlačidlom start/stop  a ťknite na textové pole druhu ohrevu. Zobrazí sa zoznam výberu. Ťknite na požadovaný druh ohrevu. Na displeji sa objaví príslušný návrh teploty.

**Upozornenie:** Keď chcete zmeniť druh ohrevu, aj ostatné nastavenia sa vynulujú.

### Rýchle rozohrievanie

Pomocou rýchleho rozohrievania môžete pri niektorých druhoch ohrevu skrátiť čas rozohrievania.

Vhodné druhy ohrevu pre rýchle rozohrievanie sú:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev

Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok pečenia, vložte jedlo do varného priestoru až vtedy, keď je rýchle rozohrievanie skončené.

### Nastavenie

Dbajte na vhodný druh ohrevu a nastavenú teplotu minimálne 100 °C. Ináč sa rýchle rozohrievanie nedá aktivovať.

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu.
2. Ťknite na textové pole „Rýchle rozohrievanie“. V textovom poli je zobrazené „zap.“. Na displeji sa objaví upozornenie na potvrdenie.

Keď je rýchle rozohrievanie skončené, zaznie signál a na displeji sa objaví upozornenie. V textovom poli sa zobrazí „vyp.“. Vložte jedlo do varného priestoru.




**Upozornenie:** Časová funkcia Čas trvania sa spustí hneď s rýchlym rozohrievaním. Čas trvania nastavte až vtedy, keď rýchle rozohrievanie skončené.


### Zrušenie

Na zrušenie rýchleho rozohrievania ťknite znova na textové pole „Rýchle rozohrievanie“. V textovom poli sa zobrazí „vyp.“.

## Časové funkcie

Váš spotrebič má rôzne časové funkcie.

Časové funkcie	Použitie
 Čas trvania	Po uplynutí nastaveného času trvania spotrebič automaticky ukončí prevádzku.
 Koniec	Zadajte čas trvania a požadovaný čas skončenia. Spotrebič sa automaticky zapne tak, aby sa prevádzka v požadovanom čase skončila.
 Časovač	Časovač funguje ako kuchynský budík. Beží nezávisle od prevádzky a ostatných časových funkcií. Po uplynutí nastaveného času sa spotrebič nevyne a nezapne automaticky.

Čas trvania a koniec sa po nastavení prevádzky dajú vyvolať na dotykovom displeji. Časovač má vlastné pole  a dá sa kedykoľvek nastaviť.

Po uplynutí času trvania alebo času nastaveného na časovači zaznie signál. Signál môžete predčasne ukončiť ťknutím na pole alebo dotykový displej.

**Upozornenie:** To, ako dlho znie signál, môžete zmeniť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenia" na strane 20

### Nastavenie času trvania

Čas prípravy vášho jedla môžete nastaviť na spotrebiči. Vďaka tomu sa čas prípravy nechcne neprekročí a vy nemusíte prerušiť iné činnosti, aby ste ukončili prevádzku.

### Nastavenie

Podľa toho, ktorým smerom najprv otočíte otočný vlnič, začne plynúť čas trvania pri navrhovanej teplote: doľava 10 minút, doprava 30 minút.

Do jednej hodiny sa dá čas trvania nastaviť v minútových krokoch, potom v 5-minútových krokoch.

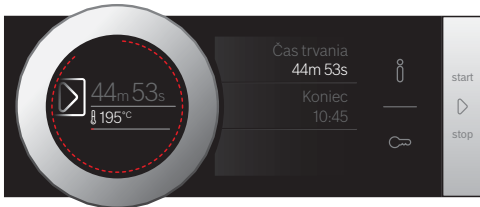
Nastaviť sa dá maximálne 23 hodín a 59 minút.

Príklad na obrázku: Je 10:00 hod., čas trvania je 45 minút.

1. Nastavte druh prevádzky a teplotu alebo stupeň.
2. Pred spustením ťknite na textové pole „Čas trvania“. Na displeji je čas trvania v popredí zobrazený bielo farbou.
3. Otočným vlničom nastavte požadovaný čas trvania. Čas konca sa vypočíta automaticky.



- Spustíte tlačidlom start/stop ▷.  
Čas trvania plynie.



Spotrebič začne hriať.

Po uplynutí času trvania zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji je čas trvania 00m 00s. Prostredníctvom textového poľa „Čas trvania“ sa dá znova nastaviť čas trvania alebo tlačidlom start/stop ▷ pokračovať v prevádzke bez času trvania.

Keď je jedlo hotové, vypnite spotrebič tlačidlom on/off ⓪.

### Zmena a zrušenie

Čas na časovači zmeníte ťuknutím na textové pole „Čas trvania“. Čas trvania je v popredí zobrazený bielou farbou a môže sa zmeniť otočným voličom. Zmena sa priamo prevezme.

Keď chcete zrušiť čas trvania, nastavte čas trvania celkom naspäť na nulu. Po prevzatí zmeny bude prevádzka pokračovať bez nastaveného času trvania.

### Nastavenie konca

Čas, kedy sa má skončiť pečenie, môžete posunúť. Ráno napríklad môžete vložiť jedlo do varného priestoru a nastaviť rúru tak, aby bolo jedlo hotové na obed.

### Upozornenia

- Nezabudnite, že potraviny nesmú zostať príliš dlho vo varnom priestore, lebo sa pokazia.
- Koniec už nenastavujte, keď bolo prevádzka spustená. Výsledok pečenia by už nebol dobrý.

### Nastavenie

Koniec času trvania sa môže posunúť maximálne o 23 hodín a 59 minút.

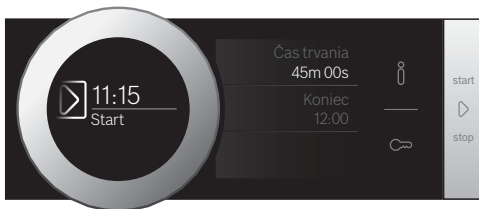
Príklad na obrázku: Je 10:00 hod., nastavený čas trvania je 45 minút a jedlo má byť hotové o 12:00 hod.

- Nastavte druh prevádzky a teplotu alebo stupeň.
- Nastavte čas trvania.

- Pred spustením ťuknite na textové pole „Koniec“. Na displeji je v popredí vypočítaný čas skončenia zobrazený bielou farbou.
- Otočným voličom posuňte koniec na neskôr.



- Spustíte tlačidlom start/stop ▷.  
Na displeji sa zobrazí čas, kedy sa má spotrebič spustiť.



Spotrebič prejde do čakacej pozície. Keď sa spotrebič spustí, čas prevádzky na displeji začne plynúť.

Po uplynutí času trvania zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji je čas trvania 00m 00s. Prostredníctvom textového poľa „Čas trvania“ sa dá znova nastaviť čas trvania alebo tlačidlom start/stop ▷ pokračovať v prevádzke bez času trvania.

Keď je jedlo hotové, vypnite spotrebič tlačidlom on/off ⓪.

### Zmena a zrušenie

Po spustení sa už čas skončenia nedá zmeniť.

Keď chcete na konci zrušiť čas skončenia, prerušte prevádzku tlačidlom start/stop ▷. Prevádzka môže pokračovať bez času trvania a skončenia.

## Nastavenie časovača

Časovač beží paralelne s ostatnými nastaveniami. Môžete ho kedykoľvek nastaviť, aj keď je spotrebič vypnutý. Má vlastný zvukový signál, takže budete počuť, či uplynul časovač alebo čas trvania.

### Nastavenie

Čas nastavený na časovači 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 časovači biely.

#### 2. Otočným voličom nastavte čas na časovači.

#### 3. Spustíte stlačením poľa .

**Upozornenie:** Po niekoľkých sekundách sa automaticky spustí časovač.


Čas na časovači sa odpočítava.

Časovač zostane na displeji viditeľný, keď je spotrebič vypnutý. Pri prebiehajúcej prevádzke sú nastavenia prevádzky v popredí. Keď ťuknete na pole , zobrazí sa na niekoľko sekúnd čas nastavený na časovači.

Keď uplynie čas nastavený na časovači, zaznie signál a na displeji sa objaví upozornenie. Symbol už nesvieti.

**Tip:** Keď sa čas nastavený na časovači vzťahuje na prevádzku spotrebiča, použite čas trvania. Čas je v popredí viditeľný a spotrebič sa automaticky vypne.

### Zmena a zrušenie

Čas na časovači zmeníte stlačením poľa . Čas časovača je biely a zvýraznený a môže sa zmeniť otočným voličom.

Keď chcete zrušiť časovač, nastavte časovač znova úplne naspäť. Po prevzatí zmien už symbol nesvieti.







## Teplotná sonda

Teplotná sonda vám umožňuje pečenie pri veľmi presnej teplote. Meria teplotu vo vnútri potraviny. Keď je dosiahnutá nastavená teplota, spotrebič sa automaticky vypne.

### Druhy ohrevu

Nie všetky druhy ohrevu sú vhodné na prevádzku s teplotnou sondou.

Keď je teplotná sonda zasunutá vo varnom priestore, k dispozícii máte nasledovné druhy ohrevu.

	4D horúci vzduch
	Horný/dolný ohrev
	Horúci vzduch eco
	Horný/dolný ohrev eco
	Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
	Stupeň pečenia pizze

### Upozornenia

- Teplotná sonda meria teplotu vo vnútri potraviny v rozmedzí 30 °C až 99 °C.
- Používajte len priloženú teplotnú sondu. Môžete ju dokúpiť ako náhradnú súčiastku v zákaznickom servise.
- Teplotnú sondu po použití vždy vyberte z varného priestoru. Nikdy ju neuchovávajte vo varnom priestore.

### Varovanie

#### **Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**

Použitím nesprávnej teplotnej sondy sa môže izolácia poškodiť. Používajte len teplotnú sondu určenú pre tento spotrebič.

### Teplota varného priestoru

Aby sa teplotná sonda nepoškodila, nenastavujte vyššiu teplotu ako 250 °C.

Nastavená teplota varného priestoru musí byť minimálne o 10 °C vyššia ako nastavená teplota v strede potraviny.



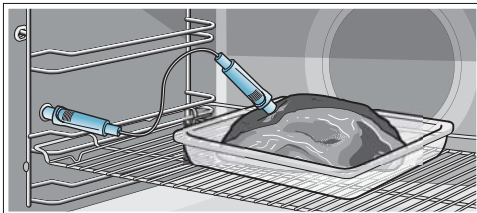
## Vsunutie teplotnej sondy do potraviny

Prv než potravinu vložíte do varného priestoru, vsuňte do nej teplotnú sondu.

Teplotná sonda má tri body merania. Dbajte na to, aby stredný bod merania bol v potravine.

**Mäso:** Do veľkých kusov vsuňte teplotnú sondu zhora naprieč až na doraz do mäsa.

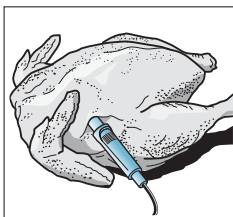
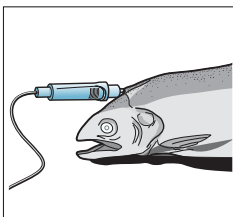
Do tenších kúskov vsuňte sondu zbok do najhrubšej časti.



**Upozornenie:** Príslušenstvo zasuňte vždy pod zásuvku teplotnej sondy.

**Ryba:** Celú rybu položte na rošt pomocou polovice zemiaka do polohy na brucho (plávajúcej polohy). Teplotnú sondu vsuňte za hlavou v smere k strediu chrbtice až na doraz.

**Hydina:** Celú hydinu položte na rošt prsami nahor. Vsuňte teplotnú sondu na chrbte v mieste medzi krídlami až na doraz do prsného filé.



### Pozor!

Kábel teplotnej sondy nezacviknite. Aby sa teplotná sonda veľkým teplom nepoškodila, musí byť vzdialenosť medzi ohrevným telesom grilu a teplotnou sondou niekoľko centimetrov. Mäso môže počas pečenia zväčšiť svoj objem.

## Nastavenie teploty v strede potraviny

Teplotná sonda sa musí vsunúť do zásuvky vľavo vo varnom priestore.

1. Ťuknite na textové pole s požadovaným druhom ohrevu.  
Na displeji je v popredí navrhovaná hodnota teploty varného priestoru zobrazená bielou farbou.
2. Otočným vlničkom nastavte teplotu varného priestoru.
3. Ťuknite na textové pole „Teplota v strede potraviny“. Na displeji je v popredí navrhovaná hodnota zobrazená bielou farbou.
4. Otočným vlničkom nastavte teplotu v strede potraviny.
5. Spustíte tlačidlom start/stop  $\triangleright$ .  
Čas na displeji zobrazuje, ako dlho už prevádzka beží.

Spotrebič začne hriať.

Na displeji je v popredí teplota v strede potraviny zobrazená bielou farbou, vľavo aktuálna teplota, vpravo nastavená teplota, napr. „15 | 80°C“. Línia rozohrievania sa vzťahuje tiež na teplotu v strede potraviny.

Po dosiahnutí nastavenej teploty v strede potraviny, zaznie zvukový signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa aktuálne teplota v strede potraviny rovná nastavenej teplote, napr. „80 | 80°C“. Priebeh času sa zastaví.

Vypnite spotrebič tlačidlom on/off  $\odot$  a vytiahnite teplotnú sondu zo zásuvky.

### **⚠ Varovanie**

#### **Nebezpečenstvo popálenia!**

Varný priestor, príslušenstvo a teplotná sonda sa zohrejú na vysokú teplotu. Horúce príslušenstvo a teplotnú sondu vyberte z varného priestoru vždy chňapkou na hrnce.

### Zmena

Po štarte je teplota v strede potraviny v popredí. Keď pohnete otočným vlničkom, teplota v strede potraviny sa priamo zmení a prevezme.

Keď chcete zmeniť teplotu varného priestoru, ťuknite predtým na textové pole „Teplota“.

Keď chcete zmeniť druh ohrevu, najprv prerušte prevádzku tlačidlom start/stop  $\triangleright$ .

**Upozornenie:** Keď chcete zmeniť druh ohrevu, aj ostatné nastavenia sa vynulujú.

### Zrušenie

Keď chcete teplotnú sondu zrušiť, vytiahnite ju zo zásuvky a z mäsa. Stlačením tlačidla start/stop  $\triangleright$  môže prevádzka pokračovať bez teplotnej sondy.

## Teplota v strede rôznych potravín


Nepoužívajte zmrazené potraviny. Údaje v tabuľke sú orientačné hodnoty. Závisia od kvality a vlastností potravín.

Obsiahle údaje o druhu ohrevu a teplote nájdete na konci návodu na používanie. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 29

Potravina	Teplota v strede potraviny v °C
<b>Hydina</b>	
Kurča	80–85
Kuracie prsia	75–80
Kačica	80–85
Kačacie prsia, do ružova	55–60
Morka	80–85
Morčacie prsia	80–85
Hus	80–90
<b>Bravčové mäso</b>	
Bravčová krkovička	85–90
Bravčová panenka, do ružova	62–70
Bravčové karé, prepečené	72–80
<b>Hovädzie mäso</b>	
Hovädzia sviečkovica alebo anglický roast-beef	45–52
Hovädzia sviečkovica alebo roastbeef, do ružova	55–62
Hovädzia sviečkovica alebo anglický roast-beef, prepečené	65–75
<b>Telacie mäso</b>	
Telacie pečené alebo lopatka, chudé	75–80
Telacie pečené, pliecko	75–80
Telacie koleno	85–90
<b>Jahňacie mäso</b>	
Jahňacie stehno, do ružova	60–65
Jahňacie stehno, prepečené	70–80
Jahňací chrbát, do ružova	55–60
<b>Ryby</b>	
Ryby, v celku	65–70
Rybie filé	60–65
<b>Iné</b>	
Fašírka, všetky druhy	80–90

## Detská poistka

Váš spotrebič je vybavený detskou poistkou, aby ho deti nemohli nedopatrením zapnúť.



Ovládací panel sa zablokuje a nedá sa nastaviť. Jediné tlačidlo on/off  sa dá spotrebič vypnúť.

### Aktivovanie a deaktivovanie

Detskú poistku môžete aktivovať alebo deaktivovať na zapnutom a vypnutom spotrebiči.

Čca 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 zapnutý.


1. Ťknite na pole **menu**. Zobrazí sa výber druhov prevádzky.
2. Ťknite na textové pole „Základné nastavenia“. Na dotykovom displeji sa objavia nastavenia.
3. Ťknite na textové pole s požadovaným nastavením. Červený pás na strane textového poľa ukazuje, ktoré nastavenie je zvolené. Na displeji je k nemu zobrazená hodnota.
4. V prípade potreby hodnotu zmeníte otočným vlničkom.
5. Ťknite na textové pole nasledujúceho nastavenia. Hodnota k nemu sa objaví na displeji a môže sa zmeniť otočným vlničkom.
6. Prechádzajte nastaveniami a v prípade potreby ich zmeňte otočným vlničkom. Keď chcete listovať v nastaveniach, ťknite na textové pole „Nastavenia“.
7. Na potvrdenie ťknite na pole **menu**. Objaví sa otázka, či sa majú zmeny uložiť.
8. Ťknite na textové pole „Uložiť“. Na displeji sa objaví upozornenie, že sa nastavenia uložia.

### Zrušenie

Keď nechcete zmeny uložiť, ťknite na pole **menu** a potom na textové pole „Neuložiť“. Na displeji sa objaví upozornenie, že sa nastavenia neuložia. Keď spotrebič nepotrebuje, vypnite ho tlačidlom on/off .

### 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
Výrobné nastavenia	Obnovenie stavu neobnoví*
Zvukový signál	Krátke trvanie (30 s) Stredné trvanie (1 min)* Dlhé trvanie (5 min)
Hlasitosť	Stupnica s 5 stupňami
Zvukový signál tlačidiel	zapnuté Vypnuté* (zvuk pri on/off  zostane)
Jas displeja	Stupnica s 5 stupňami
Zobrazenie času	vyp. Digitálne* Analogové

Osvetlenie	V prevádzke vyp. V prevádzke zap.*
Detská poistka	Len blokovanie tlačidiel* Zaistenie dvierok a blokovanie tlačidiel
Prevádzka po zapnutí	Hlavné menu Druhy ohrevu* Assist
Vypnutie displeja v noci	vypnuté* zapnuté
Logo značky	zobrazíť* nezobrazíť
Čas dobehu ventilátora	Odporičať sa* Minimálne
Výsuvný systém	Nie je súčasťou výbavy* (pri použití rámu a jednoduchého výsuvu) Nie je súčasťou výbavy* (pri 2-násobnom a 3-násobnom výsuve)
Nastavenie programu sabat	zapnuté vypnuté*

\* Výrobné nastavenie (v závislosti od typu spotrebiča sa môžu výrobné nastavenia líšiť)

**Upozornenie:** Zmeny nastavení jazyka, zvukového signálu tlačidiel a jasu displeja sa okamžite prejavia. Všetky ostatné nastavenia až po ich uložení.

### Výpadok elektrického prúdu

Vami uskutočnené zmeny nastavení 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 prispôbiť čas, napr. z letného času na zimný, zmeňte základné nastavenie.

Spotrebič musí byť zapnutý.

1. Ťknite na pole **menu**. Na displeji sa zobrazí výber druhov prevádzky.
2. Ťknite na textové pole „Základné nastavenia“. Na dotykovom displeji sa objavia nastavenia.
3. Ťknite na textové pole „Čas“. Na displeji sa zobrazí čas.
4. Čas zmeníte otočným vlničkom.
5. Na potvrdenie ťknite na pole **menu**. Objaví sa otázka, či sa majú zmeny uložiť.
6. Ťknite na textové pole „Uložiť“. Na displeji sa objaví upozornenie, že sa nastavenia uložia.

## Program sabat

S programom sabat môžete nastaviť čas trvania až 74 hodín. Jedlá vo varnom priestore zostanú teplé bez toho, aby ste museli rúru vypnúť alebo zapnúť.

### Spustenie programu sabat

Prv než budete môcť použiť program sabat, musíte aktivovať základné nastavenia. → "Základné nastavenia" na strane 20

Keď je základné nastavenie príslušne zmenené, program sabat sa pri druhoch ohrevu uvádza ako posledný.

Spotrebič hreje horným/dolným ohrevom. Nastaviť sa dá teplota v rozsahu 85 °C až 140 °C.

Druh prevádzky Druhy ohrevu musí byť zvolený. Zoznam výberu druhov ohrevu sa objaví na dotykových displejoch.

1. Ťuknite na textové pole „Program sabat“. Na displeji je navrhovaná hodnota k teplote v popredí zobrazená bielou farbou.
2. Otočným vlničom nastavte požadovanú teplotu.
3. Pred spustením ťuknite na textové pole „Čas trvania“. Na displeji sa objaví navrhovaná hodnota času trvania v popredí zobrazená bielou farbou.
4. Otočným vlničom nastavte požadovaný čas trvania. **Upozornenie:** Čas skončenia sa vypočíta automaticky, nedá sa však posunúť.
5. Spustite tlačidlom start/stop ▷. Čas prevádzky na displeji plynie. Spotrebič začne hriať.


Po uplynutí času trvania programu sabat zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji je čas trvania 00m 00s.

Tlačidlom on/off  vypnite spotrebič.

**Upozornenie:** Keď otvoríte dverka spotrebiča, prevádzka sa neprerušuje.

### Zmena a zrušenie

Po spustení sa už nastavenia nedajú zmeniť.

Keď chcete zrušiť program sabat, vypnite spotrebič tlačidlom on/off . Tlačidlom start/stop ▷ už nemôžete prevádzku pozastaviť.

## Čistiace prostriedky

Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný 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 na vašom spotrebiči 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:** Prostredníctvom zákaznickeho 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 varného priestoru avyhrievacích prvkov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Zabraňte prístupu detí.

Oblasť	Čistenie
<b>Vonkajšie plochy spotrebiča</b>	
Čelo z nehrdzavejúcej ocele	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škrvny a škrvny od biela. Pod takýmito škrvnami môže kov začať korodovať. V zákaznickom 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: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.
Ovládací panel	Horúci umývací roztok: Vyčistíte 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 odvápnovací prostriedok dostane na rúčku, okamžite rúčku utrite. Ináč sa tieto škvrny už nedajú odstrániť.
<b>Vnútro spotrebiča</b>	
Smaltované a samočistiace plochy	Dodržiavajte upozornenia týkajúce sa plôch varného priestoru uvedené za tabuľkami.
Sklenený kryt osvetlenia varného priestoru	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.
Rámy	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.
Systém vyfahovacích kolajničiek	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mastiaci tuk z vyfahovacích kolajničiek, čistite ich zasunutú. Neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou. Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele.
Teplotná sonda	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. 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, je svetelný odraz osvetlenia varného priestoru.
- Smalt sa pri veľmi vysokých teplotách vypáli. Môžu tak vzniknúť malé farebné rozdiely. Je to normálne a nemá to žiaden vplyv na funkciu.  
Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne smaltovať. Preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana sa tým nenaruší.

## Plochy varného priestoru

Zadná stena, horná stena a bočné steny varného priestoru sú samočistiace. Zistíte to podľa drsného povrchu.

Dno varného priestoru je smaltované a má hladký povrch.

### Čistenie smaltovaných plôch

Hladké smaltované plochy vyčistite handričkou a horúcim umývacím roztokom alebo octovou vodou. Osušte mäkkou utierkou.

Pripálené zvyšky jedál namočte vlhkou handrou a umývacím roztokom. Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry.

Varný priestor 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 spustením funkcie čistenia. Všimnite si údaje v príslušnej kapitole. → "Funkcia čistenia" na strane 23

### Pozor!

Na samočistiace plochy nepoužívajte čistiaci prostriedok na rúry. Povrchy by sa mohli poškodiť. Ak sa čistiaci prostriedok na rúry napriek tomu dostane na tieto plochy, ihneď ho umyte vodou a špongiou. Prosím, nešúchajte a nepoužívajte abrazívne pomôcky na čistenie.

## Udržiavanie čistoty spotrebiča

Aby sa nevytvorila nepoddajná špina, spotrebič vždy udržiavajte čistý a nečistoty hneď odstráňte.

### Tipy

- Vyčistite varný priestor po každom použití. Nečistoty sa tak nepripáľia.
- 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

S funkciou čistenia „EcoClean Direct“ sa vyčistia samočistiace plochy vo varnom priestore.

Samočistiace plochy (zadná stena, horná stena a bočné steny) sú potiahnuté vrstvou poréznej, matnej keramiky. Táto vrstva počas prevádzky rúry nasáva a odbúrava striekance z pečenia a grilovania. Keď sa plochy už nečistia dostatočne a vznikajú tmavé škvrny, povrch môžete vyčistiť druhom prevádzky funkcia čistenia.

**Upozornenie:** Spotrebič zaznamenáva používanie. Potom indikuje, kedy sa odporúča čistenie. Odporúčanie sa zobrazuje dovedy, kým sa nespustí funkcia čistenia.

Keď budete toto upozornenie ignorovať, samočistiace plochy sa môžu poškodiť. Keď je váš spotrebič predčasne veľmi znečistený, príp. keď na zadnej stene zistíte tmavé škvrny, nečakajte s čistením, kým sa objaví výzva. Pretože čím častejšie sa čistenie uskutočňuje, tým dlhšie je zaručená schopnosť čistenia samočistiacich plôch. Na spotrebiči môžete kedykoľvek spustiť funkciu čistenia.

### Pred spustením funkcie čistenia

Z varného priestoru vyberte rámy, vytahovacie kolajničky, príslušenstvo a riad.

### Čistenie dna varného priestoru a dvierok spotrebiča

Odstráňte hrubé nečistoty z dna varného priestoru, dvierok spotrebiča a osvetlenia varného priestoru. Ináč vzniknú škvrny, ktoré sa už nedajú odstrániť.

### 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. Nešúchajte a nepoužívajte abrazívne pomôcky na čistenie.

### Nastavenie funkcie čistenia

Prv než nastavíte funkciu čistenia, všimnite si údaje týkajúce sa prípravy.

Čas trvania je pri funkcii čistenia pevne prednastavený na 1 hodinu. Nedá sa zmeniť.

1. Ťuknite na pole **menu**. Zobrazí sa výber druhov prevádzky.
2. Ťuknite na textové pole „EcoClean Direct“.
3. Spustíte tlačidlom start/stop  $\triangleright$ . Čas prevádzky na displeji plynie. Línia rozohrievania sa pri funkcii čistenia neobjaví.

Funkcia čistenia sa spustí.

Počas priebehu funkcie čistenia vetrajte kuchyňu.

Po skončení funkcie čistenia zaznie signál. Na displeji je čas trvania 00m 00s. Tlačidlom on/off  $\odot$  vypnete spotrebič.

### Posunutie času skončenia

Čas skončenia môžete posunúť dozadu. Pred spustením ťuknite na textové pole „Koniec“ a otočným voličom posuňte koniec na neskôr.

Po spustení spotrebič prejde do čakacej pozície. Čas skončenia sa už nedá zmeniť.

### Zrušenie

Keď chcete zrušiť funkciu čistenia, spotrebič vypnete tlačidlom on/off  $\odot$ . Tlačidlom start/stop  $\triangleright$  už nemôžete prevádzku pozastaviť.

**Upozornenie:** Počítadlo prevádzkových hodín sa nevynuluje. Výzva na použitie funkcie čistenia sa naďalej objavuje na displeji.

### Po funkcii čistenia

Keď je varný priestor vychladnutý, utrite ho v prípade potreby vlhkou handrou.

**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.

## Rámy

Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako môžete vyvesiť a vyčistiť rámy.

### Vyvesenie a zavesenie rámov

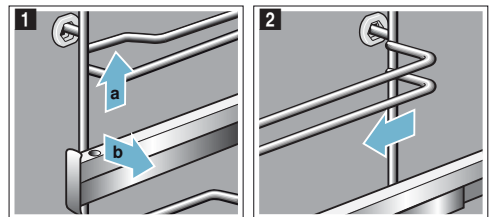
#### Varovanie

#### Nebezpečenstvo popálenia!

Rámy sa veľmi zohrejú. Nikdy sa nedotýkajte horúcich rámov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

#### Vyvesenie rámov

1. Rám vpredú mierne nadvihnite , a vyveste f (obrázok **1**).
2. Potom celý rám vytiahnite dopredu a vyberte ho von (obrázok **2**).

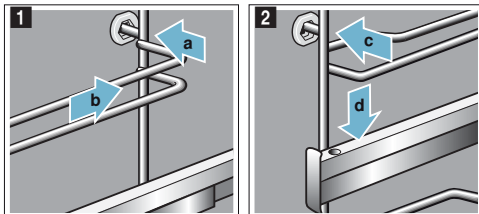


Rámy vyčistíte čistiacim prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefkou.

## Zavesenie rámov

Rámy patria len doprava alebo doľava. Vyťahovacie kolajničky sa musia dať vytiahnuť dopredu.

1. Rám zasuňte najprv do stredu do zadného otvoru , tak, aby rám doliehal na stenu varného priestoru a potom potlačte dozadu *f* (obrázok **1**).
2. Potom rám zasuňte do predného otvoru „, tak, aby rám aj tu doliehal na stenu varného priestoru a potlačte nadol ... (obrázok **2**).



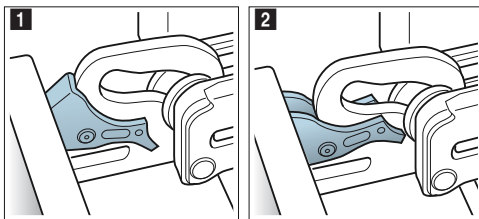
## Dvierka spotrebiča

Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako môžete vyvesiť a vyčistiť dvierka spotrebiča.

### Zavesenie a vyvesenie dvierok spotrebiča

Pred čistením a vybratím skiel dvierok môžete dvierka spotrebiča vyvesiť.

Závesy dvierok spotrebiča majú zaisťovaciu páčku. Keď sú zaisťovacie páčky sklopené (obrázok **1**), dvierka spotrebiča sú zaisťené. Nedajú sa vyvesiť. Keď sú zaisťovacie páčky kvôli vyveseniu dvierok spotrebiča vyklopené (obrázok **2**), všetky závesy sú zaisťené. Nedajú sa zaklapnúť.



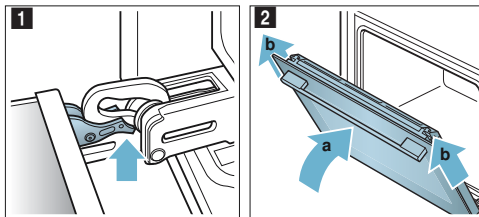
### ⚠ Varovanie

#### Nebezpečenstvo poranenia!

- Keď závesy nie sú zaisťené, môžu zapadnúť s veľkou silou. Dbajte na to, aby 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.

### Vyvesenie dvierok spotrebiča

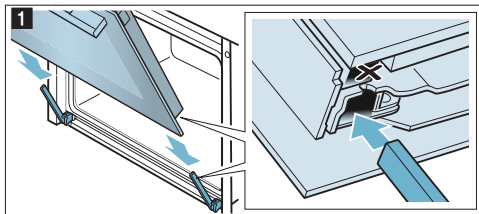
1. Úplne otvorte dvierka spotrebiča.
2. Obidve zaisťovacie páčky vľavo a vpravo vyklopte (obrázok **1**).
3. Zatvorte dvierka spotrebiča až na doraz , . Obidvomi rukami vľavo a vpravo chyťte *f* a vyťahnite nahor (obrázok **2**).



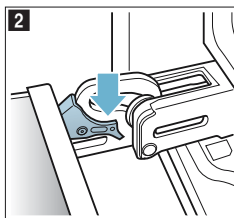
### Zavesenie dvierok spotrebiča

Dvierka spotrebiča znova zavesíte v opačnom poradí.

1. Pri zavesení 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**).



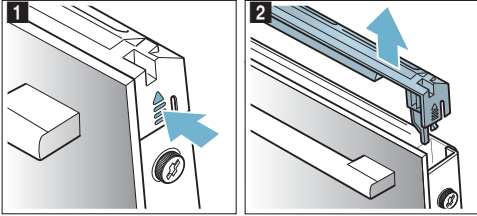
3. Zatvorte dvierka varného priestoru.

### Odoberanie krytu dvierok

Vložka z nehrdzavejúcej ocele v kryte dvierok sa môže sfarbiť. Aby bolo čistenie dôkladné, môžete odstrániť kryt.

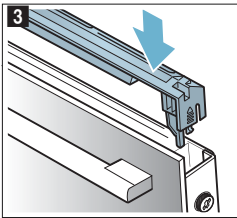
1. Mierne otvorte dvierka spotrebiča.
2. Zatláčajte na kryt vľavo a vpravo (obrázok **1**).

3. Odoberte kryt (obrázok 2).  
Opatrne zatvorte dvierka spotrebiča.



**Upozornenie:** Vložku z nehrdzavejúcej ocele v kryte vyčistíte čistiacim prostriedkom na nehrdzavejúcu oceľ. Zvyšok krytu dvierok vyčistíte teplým umývacím roztokom a mäkkou handričkou.

4. Znova mierne otvorte dvierka spotrebiča. Nasadte kryt a pritlačte, aby počuteľne zapadol (obrázok 3).



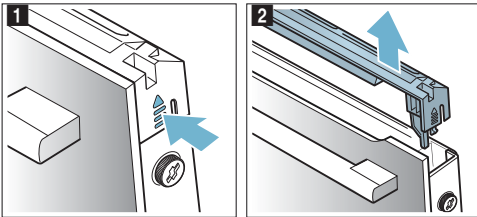
5. Zatvorte dvierka spotrebiča.

## Demontáž a montáž skiel dvierok

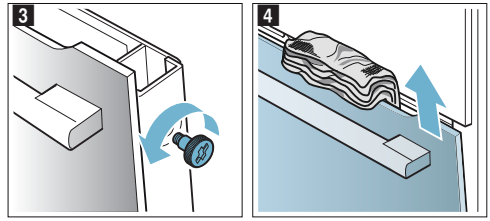
Aby sa dal spotrebič lepšie vyčistiť, sklo dvierok spotrebiča sa dá vybrať.

### 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. Prv než zatvoríte dvierka, zacvknite viackrát zloženú kuchynskú utierku (obrázok 4). Čelné sklo vytiahnite nahor a položte rúčkou nadol na rovnú plochu.



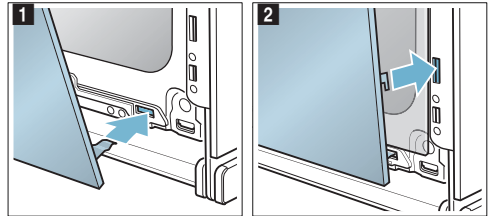
Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou utierkou.

### **⚠ Varovanie** **Nebezpečenstvo poranenia!**

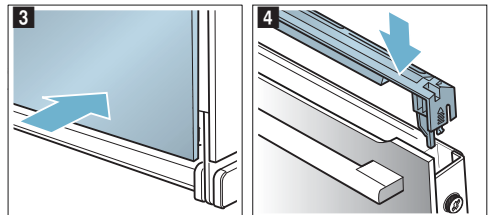
- Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.

### Montáž na spotrebiči

1. Čelné sklo zaveďte dolu do držiakov (obrázok 1).
2. Čelné sklo zatvorte tak, aby obidva horné háčiky boli oproti otvoru (obrázok 2).



3. Čelné sklo dolu pritlačte 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. Nasadte kryt a pritlačte, aby počuteľne zapadol (obrázok 4).



7. Zatvorte dvierka spotrebiča.

### **Pozor!**

Varný priestor môžete používať znova až vtedy, keď sú sklá správne namontované.



## Porucha - čo robiť?

Ak sa vyskytne porucha, často je spôsobená len nejakou maličkosťou. Skôr ako zavoláte zákaznický servis, skúste sami odstrániť poruchu pomocou tejto tabuľky.

## Poruchy odstránite sami

Technické poruchy na spotrebiču 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 jedál. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 29


Porucha	Možná príčina	Náprava/upozornenie
Spotrebič nefunguje.	Chybná 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 nastavenia zobrazenia času.
Spotrebič sa nerozohrieva, na displeji svieti symbol [Z].	Demonštračný režim v základných nastaveniach je aktivovaný.	Odpojte na chvíľu spotrebič od 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.

### Varovanie

#### Nebezpečenstvo elektrického výboja!

Je nebezpečné vykonávať neodborné opravy. Opravy a výmeny chybných prívodných káblov smie vykonávať len náležite poučený pracovník zákaznického servisu. Ak je spotrebič poškodený, vytiahnite zástrčku z elektrickej siete alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrini. Obráťte sa na odborný autorizovaný servis.

#### Hlásenie chýb na displeji

Keď sa na displeji objaví hlásenie chyby „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 chyby znova objaví, zavolať zákaznický servis a uveďte presné hlásenie chyby.

### Maximálny čas prevádzky


Keď ste nastavenia 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 prevádzky.

#### Maximálny čas prevádzky dosiahnutý

Na displeji sa objaví upozornenie, 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 čas trvania. Spotrebič hreje, kým nastavený čas trvania neuplynie.

## Výmena žiarovky osvetlenia varného priestoru na hornej stene

Keď sa žiarovka osvetlenia varného priestoru vypálila, musí sa vymeniť. Žiaruvzdorné halogénové žiarovky, 230 V, 400 W dostanete v zákazníkovi servise alebo v špecializovanej predajni.

Halogénovú žiarovku chyťte suchou utierkou. Predĺži sa tak životnosť žiarovky. Používajte len tieto žiarovky.

### **⚠ Varovanie**

#### **Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**

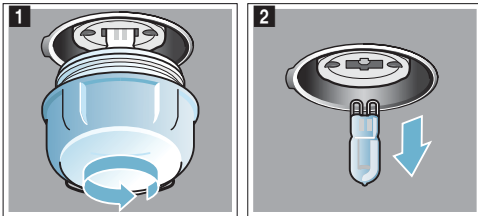
Pri výmene žiarovky osvetlenia varného priestoru sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou vyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku vpoistkovej skrinke.

### **⚠ Varovanie**

#### **Nebezpečenstvo popálenia!**

Spotrebič sa veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru avyhrievacích prvkov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.

1. Utiertku na riad položte do studeného varného priestoru, aby ste zabránili poškodeniu.
2. Sklenený kryt vyskrutkujte doľava (obrázok **1**).
3. Žiarovku vyťahnite, neotáčajte (obrázok **2**). Vložte novú žiarovku, pričom dbajte na polohu kolíkov. Žiarovku pevne zatlačte.



4. Sklenený kryt znova zaskrutkujte.
5. Utiertku na riad vyberte a zapnite poistku.

## Sklenený kryt

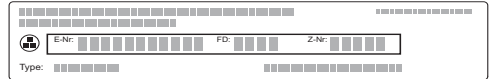
Keď sa sklenený kryt halogénovej žiarovky poškodí, musí sa vymeniť. Nový kryt si môžete kúpiť v zákazníkovi servise. Uveďte, prosím, číslo výrobu (E-Nr.) a výrobné číslo (FD) vášho spotrebiča.

## Služba zákazníkom

Keď si váš spotrebič vyžaduje opravu, je tu pre vás náš zákaznický servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme zabránili aj zbytočným návštevám personálu zákaznickeho servisu.


### Číslo E a číslo FD

Pri komunikácii so servisom uveďte úplné číslo výrobu (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.) vášho spotrebiča, aby sme vás mohli kvalifikovane obslužiť. Výrobný štítek s číslami nájdete, keď otvoríte dverka spotrebiča.



Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete sem vpísať údaje o vašom spotrebiči a telefónne číslo zákaznickeho servisu.

Číslo výrobu (E-Nr.)	Výrobné číslo (FD-Nr.)

Zákaznický servis 

Upozorňujeme vás, že návšteva personálu zákaznickeho servisu je v prípade nesprávnej obsluhy spoplatnená aj počas záručnej lehoty.

### Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

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

## Jedlá

S druhom prevádzky „Assist“ môžete pripravovať najrozličnejšie jedlá. Spotrebič pre ne vyberie optimálne nastavenia.

### Upozornenia týkajúce sa nastavení

- Výsledok pečenia závisí od kvality potravín a veľkosti a druhu varnej nádoby. Aby bol výsledok pečenia optimálny, použijete kvalitné potraviny a mäso s teplotou z chladničky. Ak použijete zmrazené jedlá, použijete len potraviny vybrané priamo z mrazničky.
- Pri niektorých jedlách sa zobrazí návrh teploty, druhu ohrevu a času pečenia. Teplotu a čas trvania môžete zmeniť podľa vlastných potrieb.
- Pri niektorých jedlách budete vyzvaný, aby ste zadali hmotnosť. Zadajte vždy celkovú hmotnosť, ibaže by vás spotrebič vyzval k inému zadaniu. Tu prevezme za vás spotrebič nastavenia času a teploty. Nastavenie hmotnosti mimo uvedeného rozsahu hmotnosti nie je možné.
- Pri pečení jedál, pri ktorých spotrebič za vás prevezme výber teploty, môžete byť k dispozícii až teplota do 300 °C. Dbajte na to, aby ste použili dostatočne žiaruvzdorný riad.
- Dostanete upozornenia týkajúce sa napr. riadu, výšky zasunutia alebo údajé o pridaní tekutín pri pečení mäsa. Pri niektorých jedlách je počas pečenia potrebné napr. obrátenie alebo premiešanie. Krátko po spustení sa to zobrazí na displeji. Signál vás na to upozorní v správnom čase.
- Upozornenia týkajúce sa vhodného riadu a tipy a triky na prípravu jedál nájdete na konci návodu na používanie. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 29

### Teplotná sonda

Pri niektorých jedlách môžete použiť aj teplotnú sondu. Po zasunutí teplotnej sondy do spotrebiča sa vám zobrazia jedlá, ktoré sú vhodné na jej použitie. Teplotu v strede potraviny a teplotu varného priestoru môžete zmeniť. → "Teplotná sonda" na strane 17

### Senzor pečenia

Váš spotrebič má senzor pečenia. Tento sa automaticky aktivuje, keď zo zoznamu výberu vyberiete príslušné pečivo. Spotrebič tu prevezme kontrolu. Keď je pečivo hotové, spotrebič sa vypne. Zaznie signál. Čas trvania približne zodpovedá receptu vášho pečiva a nezobrazí sa.

Nepoužívajte formy na pečenie zo silikónu alebo príslušenstvo s obsahom silikónu. Senzor pečenia sa poškodí.

Kým sa na displeji zobrazuje „Senzor pečenia aktívny“, dvierka spotrebiča sa nedajú otvoriť. Nastavenia sa ináč zrušia. Spotrebič vám potom ponúkne nastavenie, ktoré budete musieť sami sledovať.

## Nastavenie jedla v sprievodcom nastavením Assist

Prejdite jednotlivé úrovne, aby ste videli, ktoré jedlá sú k dispozícii so sprievodcom Assist a či pre vaše jedlo musíte zadať hmotnosť. Najprv odvážte vaše potraviny.

Jedlá sú zostavené podľa jednotnej štruktúry:

- Kategória
- Potravina
- Jedlo

Na listovanie po jednotlivých úrovniach použijete otočný volič.

1. Ťuknite na pole **menu**. Zobrazí sa výber druhov prevádzky.
2. Ťuknite na textové pole „Assist“. Objavia sa kategórie.
3. Ťuknite na požadovanú kategóriu. Objavia sa potraviny ku kategóriám.
4. Ťuknite na požadovanú potravinu. Objavia sa jednotlivé jedlá.
5. Ťuknite na požadované jedlo. Na displeji sa k nemu objavia nastavenia. Pri množstve jedál môžete nastavenia prispôbiť svojim vlastným potrebám. Pri niektorých jedlách musíte namiesto toho nastaviť hmotnosť.
6. Spustíte tlačidlom start/stop ▷. Čas prevádzky na displeji plynie.

Spotrebič začne hriať.

Po uplynutí času trvania zaznie signál. Spotrebič prestane hriať.

Keď je jedlo hotové, tlačidlom on/off ○ vypnete spotrebič.

### Dopečenie

Keď nie ste s výsledkom pečenia spokojný, po skončení času pečenia môžete jedlo ešte dopečiť.

Na displeji sa zobrazí otázka, či si prajete dopečenie. Keď chcete jedlo dopečiť, ťuknite na textové pole „Dopečiť“. Navrhne sa čas pečenia, ktorý môžete zmeniť. Spustíte tlačidlom štart/stop ▷.

**Upozornenie:** Dopečenie môžete použiť akokoľvek často.

Keď ste s výsledkom pečenia spokojný, ťuknite na textové pole „Skončiť“.

Tlačidlom on/off ○ vypnete spotrebič.

### Posunutie času skončenia

Pri niektorých jedlách môžete posunúť čas skončenia. Pred spustením ťuknite na textové pole „Koniec“ a otočným voličom posuňte koniec na neskôr.

Po spustení spotrebič prejde do čakacej pozície. Čas skončenia sa už nedá zmeniť.

### Zmena a zrušenie

Po spustení sa už nastavenia nedajú zmeniť.

Keď chcete zrušiť, vypnete spotrebič tlačidlom on/off ○. Tlačidlom start/stop ▷ prevádzku už nemôžete pozastaviť.

## Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

Nájdete tu výber rôznych jedál a optimálne nastavenia na ich prípravu. Ukážeme vám, aký druh ohrevu a teplota sa najlepšie hodia na prípravu vašich jedál. Získate údaje o vhodnom príslušenstve a výške zasunutia. Dostanete tipy na použitie riadu a prípravu.

**Upozornenie:** Pri príprave potravín môže vznikáť vodná para vo varnom priestore.

Váš spotrebič je energeticky účinný a počas prevádzky uniká von len málo tepla. Na základe vysokých teplotných rozdielov medzi vnútorom spotrebiča a vonkajšími časťami spotrebiča sa môže na dvierkach, ovládacom paneli alebo susedných čelách kuchynskej linky vytvárať vodný kondenzát. Je to normálny, fyzikálne podmienený jav. Predhrievaním alebo opatrným otvorením dvierok sa môže kondenzát eliminovať.

### Nepoužívajte silikónové formy

Pre optimálny výsledok pečenia odporúčame tmavé formy na pečenie z kovu.

#### Pozor!

Nepoužívajte formy zo silikónu alebo príslušenstvo s obsahom silikónu alebo fólie. Senzor pečenia sa môže poškodiť.

Aj keď sa senzor pečenia nepoužije, môže sa poškodiť.

### Koláče a drobné pečivo

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu koláčov a drobného pečiva. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedla.

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôbené varnému priestoru a druhom prevádzky.

#### Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

#### Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky zasunutia:

- Vysoká pečivo: výška 2
- Ploché pečivo: výška 3

#### Pečenie na viacerých úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté 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 jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Položte formy do varného priestoru vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.

#### Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

#### Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

#### Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

Pri pečení koláčov so šťavnatým obložením použite univerzálny pekáč, aby sa vytečenou šťavou neznečistil varný priestor.

#### Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Biele formy, keramické formy a formy zo skla predlžujú čas pečenia a pečivo nezahnedne rovnomerne. Keď pečiete s takýmito formami a chcete použiť horný/dolný ohrev, zasuňte formu do výšky 1.

#### Papier na pečenie

Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristríhajte.

#### 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 zaisťuje 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 vsunutie jedla do studeného varného priestoru. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skráti čas pečenia o niekoľko minút.



Pre vybrané jedlá 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 pečenia na koláčov a drobného pečiva za tabuľkou nastavení.
















Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevu:







-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Nastavenie pre pizzu

Jedlo	Príslušenstvo/riad	výška za- sunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trva- nia v min.
<b>Koláče vo formách</b>					
Jednoduchý trený koláč	Vencová/obdĺžniková forma	2		150-170	50-70
Jednoduchý koláč z treného cesta, 2 úrovne	Vencová/obdĺžniková forma	3+1		140-160	50-70
Koláč z treného cesta, jemný	Vencová/obdĺžniková forma	2		150-170	60-80
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
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z krehkého 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 tartu, biely plech	3		190-210	30-45
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
Kysnutý koláč	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		160-170	20-30
Korpus z piškútového cesta, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	3		150-170*	20-30
Torta z piškútového cesta, 3 vajcia	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Torta z piškútového cesta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		150-170*	30-50










#### Koláče na plechu

Koláč z treného cesta s obložením	Plech na pečenie	3		160-180	20-40
Koláč z treného cesta, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	1+3		140-160	30-50
Koláč z jemného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	3		170-190	20-30
Koláč z jemného cesta so suchým obložením, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	1+3		160-170	35-45
Koláč z jemného cesta so šľavnatým obložením	Univerzálny pekáč	3		160-180	55-65
Švajčiarsky koláč	Univerzálny pekáč	3		200-210	40-50
Kysnutý koláč so suchým obložením	Univerzálny pekáč	3		160-180	15-20
Kysnutý koláč so suchým obložením, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	1+3		150-170	20-30
Kysnutý koláč so šľavnatým obložením	Univerzálny pekáč	3		180-200	30-40
Kysnutý koláč so šľavnatým obložením, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	1+3		150-170	45-60
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	2		160-170	25-35
Piškútová roláda	Plech na pečenie	3		180-200*	8-15
Štola z 500 g múky	Plech na pečenie	2		150-170	45-60
Závin, sladký	Univerzálny pekáč	2		190-210	55-65
Štrúdl, zmrazená	Univerzálny pekáč	3		200-220	35-45













#### Drobné pečivo

Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3		150*	25-35
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3		150*	25-35
Koláčiky (small cakes), 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	1+3		150*	30-40
Koláčiky (small cakes), 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		140*	35-55
Mufiny	Plech na mufiny	3		170-190	15-20
Mufiny, 2 úrovne	Plech na mufiny	3+1		160-180*	15-40

\* Predhriat

Jedlo	Príslušenstvo/riad	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	25-35
Drobné kysnuté pečivo, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	1+3		150-170	25-40
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		170-190*	20-35
Pečivo z lístkového cesta, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	1+3		170-190*	20-45
Drobné kysnuté pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		170-190*	20-45
Drobné kysnuté pečivo, ploché, 4 úrovne	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	20-35
Pečivo z páleného cesta	Plech na pečenie	3		200-220	30-40
Pečivo z odpaľovaného cesta, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	1+3		190-210	35-45
Pfundrové pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	20-30

**Placky**

Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150*	25-40
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150*	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	1+3		140-150*	30-40
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		130-140*	35-55
Placky	Plech na pečenie	3		140-160	15-30
Suché pečivo, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	1+3		140-160	15-30
Suché pečivo, 3 úrovne	Plech 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	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	1+3		80-90*	120-180
Makrónky	Plech na pečenie	3		90-110	20-40
Makrónky, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	1+3		90-110	25-45
Makrónky, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		90-110	30-45

\* Predhriat

**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 okrajoch 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 zasunutia 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 stene, ale do stredu na príslušenstvo.
Koláč je príliš tmavý.	Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a príp. predĺžte čas pečenia.
Pečivo hneď nerovnomerne.	Zvoľte trochu nižšiu teplotu. Aj prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihajte. Dbajte na to, aby forma na pečenia nestála priamo pred otvormi zadnej steny varného priestoru. 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 zasunuté súčasne do rúry nemusí byť hotové v rovnakom čase.
Koláč vyzerá dobre, ale nie je prepečené vnútri.	Pečte pri nižšej teplote a dlhšie a pridajte menej tekutiny. Ak pečiete koláč so šľavňatým obložením, predpečte najprv korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a na to nakladte 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 potraďte a formu zakryte mokrú, studenou utierkou. Nabudúce formu vymastite a vysypte strúhankou.

## Chlieb a pečivo

Váš vám spotrebič ponúka množstvo druhov ohrevu na pečenie chleba a pečiva. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

Používajte len originálne príslušenstvo k vašmu spotrebiču. Optimálne je prispôbené varného priestoru a druhom prevádzky.

### Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

#### Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky zasunutia:

- Vysoká pečivo: výška 2
- Ploché pečivo: výška 3

#### Pečenie na dvoch úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté 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 jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Položte formy do varného priestoru vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.

### Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

#### Rošt

Rošt zasunite otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

#### Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte 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 nezchne rovnomerne. Keď pečiete s takýmito formami a chcete použiť horný/dolný ohrev, zasunite formu do výšky 1.

### Papier na pečenie

Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristríhajte.

### Zmrazené výrobky

Nepoužívajte mrazený výrobok s veľkou námrazou. Z jedla odstráňte ľad.

Zmrazené výrobky sú čiastočne nerovnomerne prepečené. Nerovnomerné zhnedenie 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 zaisťuje rovnomernejšie zhnedenie. 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 vsunutie jedla do studeného varného priestoru. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke. Niektoré jedlá 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 varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebuje. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.






### Pozor!

Do horúceho varného priestoru nikdy nenalejte vodu alebo nepostavte na dno varného priestoru riad s vodou. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.






Použité druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev




-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha
-  Nastavenie pre pizzu

Jedlo	Príslušenstvo	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
<b>Chlieb</b>						
Biely chlieb, 750 g	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		180-200*	-	25-40
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Pozdĺžna forma	2		220*	-	10
				180	-	20-30
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Univerzálny pekáč	2		200-210*	-	40-50
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálny pekáč	2		200-210*	-	40-50
Chlebová placka	Univerzálny pekáč	3		250-270	-	20-25




### Žemle

Žemle alebo bageta pripravená na zapečenie, predpečené	Univerzálny pekáč	3		180-200	-	10-15
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		170-190*	-	15-20
Žemle, sladké, čerstvé, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	1+3		150-170*	-	20-30
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		180-200	-	20-30
Bageta, predpečená, chladená	Univerzálny pekáč	3		180-200	-	20-30

### Žemle, zmrazené

Žemle alebo bageta pripravená na zapečenie, predpečené	Univerzálny pekáč	3		180-200	-	10-15
Malé pečivo z kysnutého cesta, polotovary	Univerzálny pekáč	3		180-200	-	20-25
Croissanty, polotovary	Univerzálny pekáč	3		170-190	-	30-35

### 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

\* Predhriat

## Pizza, quiche a pikantné koláče

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu pizze, quiche a pikantných koláčov. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôsobené varnému priestoru a druhom prevádzky.

### Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

### Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky zasunutia:

- Vysoká pečivo: výška 2
- Ploché pečivo: výška 3

### Pečenie na viacerých úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté 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 jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Položte formy do varného priestoru vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.



## Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

### Rošt

Rošt zasuníte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

### Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte 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, zasuníte formu do výšky 1.

### Papier na pečenie

Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristráhnite.

## Zmrazené výrobky

Nepoužívajte mrazené výrobky s veľkou námrazou. Z jedla 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 zaisťujú rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

**Upozornenie:** Časy pečenia nemožno skrátiť nastavením vyššej teploty. Jedlo by bolo upečené len zvonku, ale nebolo by prepečené vnútri.




Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie jedla do studeného varného priestoru. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.



















Pre vybrané jedlá 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 varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebuje. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Nastavenie pre pizzu

Jedlo	Príslušenstvo	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
<b>Pizza</b>					
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	3		200-220	25-35
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	3		200-220	25-35
Pizza, čerstvá, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	1+3		180-200	35-45
Pizza, čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2		220-230	20-30
Pizza, chladená	Rošt	3		190-210	10-15
<b>Pizza, mrazená</b>					
Pizza s tenkým korpusom, 1 kus	Rošt	3		190-210	15-20
Pizza s tenkým korpusom, 2 kusy	Univerzálny pekáč + rošt	3+1		190-210	20-25
Pizza s hrubým korpusom, 1 kus	Rošt	3		180-200	20-25
Pizza s hrubým korpusom, 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
<b>Pikantné koláče a quiche</b>					
Pikantné koláče vo forme	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		170-190	65-75
Koláč quiche	Forma na tartu, biely plech	3		190-210	35-45
Alsaský koláč	Univerzálny pekáč	3		260-280*	10-15
Pirohy	Nákyповá forma	2		170-190	50-70
Empanada (plnené taštičky)	Univerzálny pekáč	3		180-190	30-45
Burek	Univerzálny pekáč	2		180-200	35-45

\* Predhriať

## Nákyp a suflé

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu nákypov a suflé. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôbené varnému priestoru a druhom prevádzky.

### Výšky zasunutia

Vždy použite uvedené výšky zasunutia.

Na dvoch výškach môžete piecť vo formách alebo s univerzálnym pekáčom.

- Formy na rošte: výška 2
- Univerzálny pekáč: výška 3

Suflé môžete pripravovať aj vo vodnom kúpeli v univerzálnej panvici. Univerzálny pekáč vtedy zasuňte do výšky 2.

Súčasným pečením jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy položte do varného priestoru vedľa seba.

### Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

### Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

### Univerzálny pekáč

Univerzálny pekáč opatrne zasuňte až na doraz, skosenou stranou k dvierkam rúry.

### Riad

Na nákypy a gratinované jedlá používajte širokú, plochú nádobu. V úzkej, vysokej nádobe potrebujú jedlá viac času a zhora viac zhnednú.

### 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 varnej nádoby a výšky nákypu. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabadúce 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 vsunutie jedla do studeného varného priestoru. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Keď chcete jedlo pripraviť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobných jedál v tabuľke.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Nastavenie pre pizzu

Nákypy a suflé	Príslušenstvo/riad	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Nákyp, pikantný, uvarené suroviny	Nákypová forma	2		200-220	30-50
Nákyp, sladký	Nákypová forma	2		170-190	40-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Nákypová forma	2		160-180	50-60
Lasagne, zmrazené, 400 g	Rošt	2		190-210	30-35
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška max. 4 cm	Nákypová forma	2		160-190	50-70
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška max. 4 cm, na 2 úrovniach	Nákypová forma	3+1		150-170	60-80
Suflé	Nákypová forma	2		170-190	35-45
Suflé	Porciové formy	3		190-210	25-30

## Hydina

Váš spotrebič vám ponúka rôzne druhy ohrevu na prípravu hydiny. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre niektoré jedlá.

### Pečenie na rošte

Pečenie na rošte je mimoriadne vhodné pre veľkú hydinu alebo viac kusov súčasne.

Zasuňte univerzálny pekáč s roštom, ktorý je na ňom položený, do uvedenej výšky zasunutia. Dbajte na to, aby rošt dosadl na univerzálny pekáč.

→ "Príslušenstvo" na strane 11

Podľa veľkosti a druhu hydiny dajte do univerzálneho pekáča až 1/2 l vody. Kvapkajúci tuk sa zachytí. Z tohto výpeku môže pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistejší.

### Pečenie v riade

Používajte len riad, ktorý je vhodný do rúry na pečenie. Skontrolujte, či sa riad zmestí do varného priestoru.

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 výnimočné

vhodné. Hydina sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/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

Varný priestor 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 sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

### Grilovanie

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dvierkach spotrebiča.

Zasuňte univerzálny pekáč s roštom, ktorý je na ňom položený, do uvedenej výšky zasunutia. Kvapkajúci tuk sa zachytí. Dbajte na to, aby rošt dosadal na univerzálny pekáč. → "Príslušenstvo" na strane 11

**Upozornenie:** Ak sú grilované kusy veľmi šľavnaté, univerzálny pekáč nezasuňte 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 šľavnaté. 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 vzniknúť dym.

### Teplotná sonda

Teplotná sonda umožňuje pečenie pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité upozornenia týkajúce sa používania teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Nájdete tam údaje o vsunutí teplotnej sondy, možných druhoch

ohrevu a ďalšie informácie. → "Teplotná sonda" na strane 17

### 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 nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia pre vsunutie neplnenej hydiny s teplotou z chladničky do studeného varného priestoru. 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 1/2 až 2/3 uvedeného času.





**Upozornenie:** Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne prstrihnite.


### Tipy





- Pri pečení kačičie alebo husi prepichnete kožu pod krídlami. Tuk tak bude môcť otekať.
- 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 varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebuje. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevu:

-  Horný/dolný ohrev
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha
-  Nastavenie pre pizzu

Jedlo	Príslušenstvo/riad	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
<b>Kurča</b>						
Kurča, 1 kg	Rošt	2		200-220	-	60-70
Filé z kuracích prs, po 150 g (grilovať)	Rošt	4		-	3*	15-20
Malé porcie kurčafa, po 250 g	Rošt	3		220-230	-	30-35
Kuracie prsty, nugety, zmrazené	Univerzálny pekáč	3		190-210	-	20-25
Veľké kurča, 1,5 kg	Rošt	2		200-220	-	70-90
* Predhriat						

Jedlo	Príslušenstvo/riad	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
<b>Kačka a hus</b>						
Kačka, 2 kg	Rošt	1		180-200	-	90-110
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	3		230-250	-	17-20
Hus, 3 kg	Rošt	2		160-180	-	120-150
Husacie stehná, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	40-50

<b>Morka</b>						
Mladá morka, 2,5 kg	Rošt	2		180-200	-	70-90
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

\* Predhriat

## Mäso

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu mäsa. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

### 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 varnom priestore. Šťava z pečenia sa tak lepšie rozloží. Upečené mäso zavrňte príp. do alobalu. V uvedenom čase pečenia nie je zahrnutý čas odpočívania.

### Pečenie na rošte

Na rošte sa mäso upeče 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 môže pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistejší.

Zasuňte univerzálny pekáč s roštom, ktorý je na ňom položený, do uvedenej výšky zasunutia. 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 varného priestoru a omáčku pripraviť priamo v nádobe.

Používajte len riad, ktorý je vhodný na použitie v rúre na pečenie. Skontrolujte, či sa riad zmestí do varného priestoru.

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 a/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

Varný 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 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 sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

## Grilovanie

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dvierkach spotrebiča.

Zasuňte univerzálny pekáč s roštom, ktorý je na ňom položený, do uvedenej výšky zasunutia. Kvapkajúci tuk sa zachytí. Dbajte na to, aby rošt dosadal na univerzálny pekáč. → "Príslušenstvo" na strane 11

**Upozornenie:** Ak sú grilované kusy veľmi šľavnaté, univerzálny pekáč nezasuňte 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 šľavnaté. 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 opakovanne zapína a vypína, to je normálne. Časť zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vzniknúť dym.

## Teplotná sonda

Teplotná sonda umožňuje pečenie pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité upozornenia týkajúce sa používania teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Nájdete tam údaje o vsunutí teplotnej sondy, možných druhoch ohrevu a ďalšie informácie. → "Teplotná sonda" na strane 17

## Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre jedlá 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 varného priestoru. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skráti 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 kusov, 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 1/2 až 2/3 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 nastavení.




Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebuje. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitý druh ohrevu:

-  Horný/dolný ohrev
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha

Jedlo	Príslušenstvo/riad	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
<b>Bravčové mäso</b>						
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		180-190	-	110-130
Bravčové pečené s kožou, napr. pliecko, 2 kg	Rošt	2		190-200	-	130-140
Bravčová panenka, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		220-230	-	70-80
Bravčové filé, 400 g	Rošt	3		220-230	-	20-25
Údené karé s kostou, 1 kg (s prídanim vody)	Zakrytý riad	2		210-230	-	70-90
Bravčové steaky, hrúbka 2 cm	Rošt	5		-	2	16-20
Bravčové medailóniky, hrúbka 3 cm	Rošt	5		-	3*	8-12

## Hovädzie mäso

Hovädzie filé, medium, 1 kg	Rošt	2		210-220	-	40-50
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Zakrytý riad	2		200-220	-	130-160
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rošt	2		220-230	-	60-70

\* Predhriat

\*\* Dolu zasuňte univerzálny pekáč do výšky zasunutia 2

Jedlo	Príslušenstvo/riad	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
Steak, hrúbka 3 cm, medium	Rošt	5		-	3	15-20
Burger, výška 3 – 4 cm	Rošt	4		-	3	25-30

**Tefacie mäso**

Tefacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		160-170	-	100-120
Tefacie koleno, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		200-210	-	100-120

**Jahňacie mäso**

bez kostí, jahňacie stehno stredne prepečené	Nezakrytý riad	2		170-190	-	50-80
Jahňací chrbát s kosťou (bez šliach, pozdĺžne okolo kosti narezaný, bez obracania)	Rošt	2		180-190	-	40-50
Jahňacie kotlety**	Rošt	5		-	3	12-16

**Klobásy**

Grilovaná klobása	Rošt	4		-	3	10-15
-------------------	------	---	--	---	---	-------

**Mäsové jedlá**

Fašírka, 1 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	-	60-70
---------------	----------------	---	--	---------	---	-------

\* Predhriat

\*\* Dolu zasunúť univerzálny pekáč do výšky zasunutia 2

**Tipy na pečenie, dusenie a grilovanie**

Varný priestor je silno znečistený.	Jedlo 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 a/alebo mäso je príliš spálené.	Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu. Nabudúce zvolte nižšiu teplotu a prípadne skráťte čas pečenia.
Kôrka je príliš tenká.	Zvyšte 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 za mäso pripáli.	Nádoba na pečenie a pokrievka musia byť prispôbené 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 nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Celú rybu nemusíte obracať. Zasuňte celú rybu v polohe na bruchu (plávajúca poloha), chrbtovou plutvou nahor, do varného priestoru. Zrezaný zemiak alebo malá, nezakrytá nádoba v bruchu ryby jej dodá stabilitu.

Či je mäso už hotové, zistíte podľa toho, že sa chrbtová plutva dá ľahko uvoľniť.

**Pečenie a grilovanie na rošte**

Zasuňte univerzálny pekáč s roštom, ktorý je na ňom položený, do uvedenej výšky zasunutia. Dbajte na to, aby rošt dosadal na univerzálny pekáč.

→ "Príslušenstvo" na strane 11

**Upozornenie:** Ak sú grilované kúsky veľmi šľavnaté, univerzálny pekáč nezasuňte rovno pod rošt, ale do výšky 2.

Podľa veľkosti a druhu ryby dajte do univerzálného pekáča až ½ l vody. Kvapkajúca tekutina sa zachytí. Vznikne menej dymu a varný priestor 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 vzniknúť dym.

### Pečenie a dusenie v riade

Používajte len riad, ktorý je vhodný na použitie v rúre na pečenie. Skontrolujte, či sa riad zmestí do varného priestoru.

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. Ryba sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/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

Varný priestor 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 zradu nadvihnite, aby mohla horúca para unikať.

Ryba môže byť chrumkavá aj v zakrytej nádobe. Použite pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

### Teplotná sonda

Teplotná sonda umožňuje pečenie pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité upozornenia týkajúce sa používania teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Nájdete tam údaje o vsunutí teplotnej sondy, možných druhoch ohrevu a ďalšie informácie. → "Teplotná sonda" na strane 17

### Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre jedlá 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 nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie rúby s teplotou z chladničky do studeného varného priestoru. 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 v polohe na bruchu (plávajúca poloha), po uplynutí cca 1/2 až 2/3 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 varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebuje. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevu:

-  Horný/dolný ohrev
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha

Jedlo	Príslušenstvo/riad	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
<b>Ryby</b>						
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Rošt	2		170-190	-	20-30
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, napr. losos	Rošt	2		170-190	-	30-40
<b>Rybie filé</b>						
Rybie filé, prírodné, grilované	Rošt	4		-	1*	15-25
<b>Rybie kotlety</b>						
Rybie kotlety, hrúbka 3 cm**	Rošt	4		-	3	10-20
* Predhriať						
** Dolu zasuňte univerzálny pekáč do výšky zasunutia 2						

Jedlo	Príslušenstvo/riad	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
<b>Ryba, zmrazená</b>						
Rybíe filé, prírodné	Zakrytý riad	2		210-230	-	20-30
Rybíe filé, zapečené	Rošt	2		200-220	-	45-60
Rybíe prsty (priebežne obráťte)	Univerzálny pekáč	3		200-220	-	20-30
* Predhriať						
** Dolu zasunúť univerzálny pekáč do výšky zasunutia 2						

## Zelenina a prílohy

Nájdete tu údaje o príprave grilovanej zeleniny, zemiakom a zmrazených zemiakových výrobkov.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.

### Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

#### Príprava na jednej úrovni

Pridržujte 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 zasunuli.

#### Rošt

Rošt zasunúť otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

### 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 pristrhnite.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne jedlá. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností potravín. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaisťuje rovnomernejšie zhnednutie.

V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie jedla do studeného varného priestoru. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy o niekoľko minút.

Keď chcete jedlo pripraviť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobných jedál v tabuľke.

Použitie druhov ohrevu:

- 4D horúci vzduch
- Gril, veľká plocha
- Nastavenie pre pizzu

Jedlo	Príslušenstvo	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
<b>Zeleninové jedlá</b>						
Grilovaná zelenina	Univerzálny pekáč	5		-	3	10-15
<b>Zemiaky</b>						
Pečené zemiaky, polovice	Univerzálny pekáč	3		160-180	-	45-60
<b>Zemiakové výrobky, zmrazené</b>						
Zemiakové rōsti (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	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	1+3		190-210	-	30-40



## Jogurt

S vašim spotrebičom si môžete sami vyrobiť jogurt.

### Príprava jogurtu

Z varného priestoru vyberte príslušenstvo a rámy. Varný priestor musí byť prázdny.

- 1 l mlieka (3,5 % tuku) zohrejte na varnom paneli na 90 °C a ochladte 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 varného priestoru a vykonajte nastavenie podľa údajov v tabuľke.
5. Po príprave dajte jogurt schladieť do chladničky.

Použitý druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch

Jedlo	Príslušenstvo	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v hodinách
Jogurt	Porciové formy	dno varného priestoru		40-45	7-8

## Úspora energie s druhmi ohrevu eco

S energeticky účinnými druhmi ohrevu horúci vzduch eco a horný/dolný ohrev eco môžete pri pečení jedál ušetriť energiu.

Jedlá zasunúť do chladného, prázdneho varného priestoru. Len tak bude energetická optimalizácia účinná. Počas pečenia majte dverka spotrebiča zatvorené.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôsobené varnému priestoru a druhom prevádzky.

### Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

### Rošt

Rošt zasunúť otvorenou stranou k dverkam spotrebiča a zakrivením nadol.

### Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dverkam spotrebiča až na doraz.

### Formy na pečenie a riad

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu. Môžete tak ušetriť až 35 percent energie.

Riad z nerezovej ocele alebo hliníka odráža teplo ako zrkadlo. Riad neodrážajúci teplo z hliníka, žiaruvzdorného skla alebo hliníkového odliatku je vhodnejšie.

Formy z bieleho plechu, keramické formy alebo formy zo skla predlžujú čas pečenia a koláč neznedne rovnomerne.

### Papier na pečenie



Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristráhnite.







### Odporúčané hodnoty nastavenia
























Tu nájdete údaje o rôznych jedlách pripravovaných. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaisťuje rovnomernejšie zhnedenie. V prípade potreby nabuduce 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.

Použitý druh ohrevu:

-  Horúci vzduch eco
-  Horný/dolný ohrev eco

Jedlo	Príslušenstvo/riad	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
<b>Koláče vo formách</b>					
Koláč z treného cesta vo forme	Vencová/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	25-40
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

Jedlo	Príslušenstvo/riad	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
<b>Koláče na plechu</b>					
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
<b>Drobné pečivo</b>					
Mufiny	Plech na muffiny	2		160-180	15-25
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3		150-160	25-35
Koláčiky (small cakes), 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	1+3		150-160	30-40
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		170-190	20-35
Pečivo z páleného cesta	Plech na pečenie	3		200-220	35-45
Placky	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
<b>Chlieb a pečivo</b>					
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
<b>Mäso</b>					
Bravčové pečené 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
Telacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	110-130
<b>Ryby</b>					
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
Rybie 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 (kekсы, perník, korenené kekсы).

### Tipy na prípravu jedál s nízkym obsahom akrylamidu

Všeobecne	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Časy pečenia zachovávajújte čo najkratšie.</li> <li>■ Opekajte jedlá do zlata, nie príliš do hneda.</li> <li>■ Veľké, husté jedlo obsahuje menej akrylamidu.</li> </ul>
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. Vajičko alebo žltok znižujú tvorbu akrylamidu.
Zemiakové hranolčeky na prípravu v rúre na pečenie	V jednej vrstve ich rovnomerne rozmiestite na plech. Na každom plechu pečte min. 400 g, aby sa hranolčeky nevysušili.

## Mierny ohrev

Mierny ohrev je pomalé pečenie pri nízkej teplote. Preto sa nazýva aj pečenie pri nízkej teplote.

Mierny ohrev je ideálny na kvalitné mäso (napr. jemné časti hovädziny, tefaciny, 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 bezchybné mäso bez kostí. Starostlivo odstráňte šlachy 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 upeče do ružova, avšak nie je surové alebo menej upečené.

**Upozornenie:** Odložená prevádzka s časom skončenia nie je možná pri druhu prevádzky mierny ohrev.

## Riad

Používajte plochý riad, napr. servírovaciu tácku z porcelánu alebo skla. Riad dajte predhriať do varného priestoru.

Nezakrytý riad položte na rošt vždy do výšky 2.

Ďalšie informácie nájdete v tipoch na pečenie miernym ohrevom za tabuľkou nastavení.

Váš spotrebič má druh ohrevu Mierny ohrev. Prevádzku spustíte len vtedy, keď je varný priestor úplne vychladnutý. Nechajte varný priestor 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 varného priestoru 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.

Použitý druh ohrevu:

-  Mierny ohrev

Jedlo	Riad	výška za- sunutia	Druh ohrevu	Čas opeka- nia v min.	Teplota v °C	Čas trva- nia v min.
<b>Hydina</b>						
Kačacie prsia, 400 g	Nezakrytý riad	2		6-8	80*	60-120
Filé z kuracích prs, po 200 g	Nezakrytý riad	2		5-7	90*	60-90
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Nezakrytý riad	2		8-10	90*	150-210
<b>Bravčové mäso</b>						
Bravčová panenka, hrúbka 5 – 6 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		8-10	80*	180-210
Bravčová panenka, v celku	Nezakrytý riad	2		6-8	80*	60-120
Bravčové medailóniky, hrúbka 4 cm	Nezakrytý riad	2		5-7	80*	90-120
<b>Hovädzie mäso</b>						
Hovädzie pečené (bôčik), hrúbka 6 – 7 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		8-10	80*	180-240
Hovädzie filé, v celku, 1 kg	Nezakrytý riad	2		4-6	80*	180-240
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
<b>Tefacie mäso</b>						
Tefacie pečené, hrúbka 4 – 5 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		8-10	80*	180-240
Tefacie pečené, hrúbka 10 – 15 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		8-10	80*	210-240
Tefacia sviečkovica, v celku, 800 g	Nezakrytý riad	2		5-7	80*	120-150
Tefacie medailóniky, hrúbka 4 cm	Nezakrytý riad	2		5-7	80*	30-45

\* Predhriať

Jedlo	Riad	výška zasunutia	Druh ohrevu	Čas opekania v min.	Teplota v °C	Čas trvania v min.
<b>Jahňacie mäso</b>						
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*	150-210

\* Predhriat

### Tipy na používanie mierneho ohrevu

Pečenie kačacích prs 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 chrupkavo.
Mäso upečené na miernom ohreve nie je také horúce ako normálne upečené mäso.	Aby upečené mäso tak rýchlo nevychladlo, predhrejte tanieru 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 nahor. Dbajte na to, aby ovocie a huby neležali na rošte na sebe.

Zeleninu nastrúhajte a potom ju blanšírujte. Blanširovanú zeleninu nechajte dobre odkvapkať a rovnomerne ju rozdeľte na rošt.

Bylinky sušte so stebлом. Bylinky rozložte rovnomerne, mierne nahromadené, na rošt.

Na sušenie použite nasledovné výšky zasunutia:

- 1 rošt: výška 3
- 2 rošty: výška 3+1


Veľmi šľavnaté 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.

Použitie druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch

Ovocie, zelenina a bylinky	Príslušenstvo	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v hodinách
Jadrové ovocie (kolieska jablák, hrúbka 3 mm, na rošt 200 g)	1 – 2 rošty		80	5-9
Kóstkové ovocie (slivky)	1 – 2 rošty		80	8-10
Koreňová zelenina (karotka), strúhaná, blanširovaná	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 potravínou. Vo varnom priestore môžete súčasne zavárať obsah maximálne šiestich zaváracích pohárov s objemom 1/2, 1 alebo 1 1/2 l. Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka môžu prasknúť.

Zaváracie poháre sa počas zavárania nesmú dotýkať varného priestoru.

## Príprava ovocia a zeleniny

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Ovocie umyte a v závislosti od druhu ovocia ošúpte, odkôstkuje 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 tabuľky.

### Ukončenie zavárania

#### Ovocie

Po čase začnú v krátkych intervaloch stúpať nahor bublinky. Keď začnú všetky poháre perliť, spotrebič vypnite. Po uvedenom čase využitia zvyškového tepla vyberte poháre z varného priestoru.

#### 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 varnom priestore podľa údajov v tabuľke. Po uplynutí uvedeného času spotrebič vypnite a využite ešte, ako je uvedené v tabuľke, niekoľko minút zvyškové teplo.





Vyberte poháre po zavarení z varného priestoru 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 nastavení sú orientačné hodnoty 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 perliť. Perlenie začína asi po 30 – 60 minútach.

Použitie druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch

Zaváranie	Riad	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Zelenina, napr. karotka	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	Do perlenia: 30-40
				120	Od perlenia: 30-40
				-	Zvyškové teplo: 30
Zelenina, napr. uhorky	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	Do perlenia: 30-40
				-	Zvyškové teplo: 30
Kôstkové ovocie, napr. čerešne, slivky	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	Do perlenia: 30-40
				-	Zvyškové teplo: 35
Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	Do perlenia: 30-40
				-	Zvyškové teplo: 25

## Kysnutie cesta

Cesto môže vo vašom spotrebiči vykysnúť rýchlejšie ako pri izbovej teplote. Použite druh ohrevu horný/dolný ohrev. Prevádzku spustíte len vtedy, keď je varný priestor úplne vychladnutý.

Cesto nechajte vždy dvakrát vykysnúť. Dodržiavajte údaje v tabuľkách nastavení 1. a 2. kysnutie.

### Prvé kysnutie

Spotrebič nastavte a rozohrejte podľa údajov v tabuľke. Položte misu s cestom na rošt.

Počas kysnutia neotvárajte dvierka spotrebiča, ináč unikne vlhkosť. Cesto zakryte.

### Druhé kysnutie


Pečivo položte do výšky zasunutia, ako je uvedené v tabuľke.





Keď chcete rúru predhriať, druhé kysnutie musí prebehnúť na teplom mieste mimo spotrebiča.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

Teplota a čas pečenia závisia od druhu a množstva surovín. Preto sú údaje v tabuľke nastavení orientačné hodnoty.

Použitý druh ohrevu:

-  Horný/dolný ohrev

Jedlo	Príslušenstvo/riad	výška zasunutia	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Kysnuté cesto, ľahké	Miska	2		Prvé kysnutie	35-40	25-30
	Plech na pečenie	2		Druhé kysnutie	35-40	10-20
Kysnuté cesto, ťažké a tukové	Miska	2		Prvé kysnutie	35-40	20-40
	Plech na pečenie	2		Druhé kysnutie	35-40	15-25

## Rozmrazovanie

Druh ohrevu Rozmrazovanie je vhodný na rozmrazenie zmrazeného ovocia, zeleniny a pečiva Hydinu, mäso a ryby rozmrazujte podľa možnosti v chladničke.

Na rozmrazovanie používajte nasledujúce výšky zasunutia:

- 1 rošt: výška 2
- 2 rošty: výška 3+1

### Odporúčané hodnoty nastavenia

Časové údaje v tabuľke sú orientačné hodnoty. 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.

Jedlá priebežne obráťte alebo premiešajte. Veľké kúsky by ste mali obrátiť viackrát. Jedlo priebežne oddel'te, príp. rozmrazené kúsky vyberte z varného priestoru.

Rozmrazené jedlo nechajte odpočívať ešte 10 až 30 minút vo vypnutom spotrebiči, aby sa vyrovnala teplota.

Použitý druh ohrevu:

-  Rozmrazovanie

Jedlo	Príslušenstvo	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
<b>Chlieb, pečivo</b>					
Chlieb a pečivo všeobecne	Plech na pečenie	2		50	40-70
<b>Koláče</b>					
Koláč, šľavnatý	Plech na pečenie	2		50	70-90
Koláč, suchý	Plech na pečenie	2		60	60-75

## Udržiavanie teploty

S druhom ohrevu Udržiavanie teploty môžete uvarené jedlá udržiavať teplé. Zabráňte tak vytváraniu kondenzátu a varný priestor nemusíte utierať.

Hotové jedlá neudržiavajte teplé dlhšie ako dve hodiny. Myslite na to, že niektoré jedlá sa udržiavaním teploty ďalej pečú. Jedlá príp. zakryte.

## Skúšobné jedlá

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 zasunutia 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 zasunutia 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 varného priestoru.
- Dodržiavajte upozornenia v tabuľkách týkajúce sa predhrievania. Hodnoty nastavenia platia bez rýchleho rozohrievania.
- Na pečenie použite najprv nižšie uvedené teploty.

Použitý druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Nastavenie pre pizzu

Jedlo	Príslušenstvo	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
<b>Pečenie</b>					
Striekané pečivo (5 min. predhriať)	Plech na pečenie	3		140-150*	25-40
Striekané pečivo (5 min. predhriať)	Plech na pečenie	3		140-150*	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne (5 min. predhriať)	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	1+3		140-150*	30-40
Striekané pečivo, 3 úrovne (5 min. predhriať)	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		130-140*	35-55
Koláčiky (small cakes), 5 min., predhriať	Plech na pečenie	3		150*	25-35
Koláčiky (small cakes), 5 min., predhriať	Plech na pečenie	3		150*	25-35
Koláčiky (small cakes), 2 úrovne, 5 min., predhriať	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	1+3		150*	30-40
Koláčiky (small cakes), 3 úrovne, 5 min., predhriať	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		140*	35-55
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		160-170*	20-35
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Vodová piškóta, 2 úrovne	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	3+1		150-170*	30-50
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z čierneho plechu, Ø 20 cm	2		170-180	60-80
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z čierneho plechu, Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Zakrytý jablkový koláč, 2 úrovne	2 formy z čierneho plechu, Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90
* Predhriať					

**Grilovanie**

Navyše zasuňte univerzálny pekáč. Tekutina sa zachytí a varný priestor zostane čistejší.

Použitý druh ohrevu:

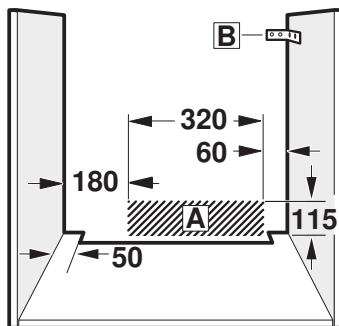
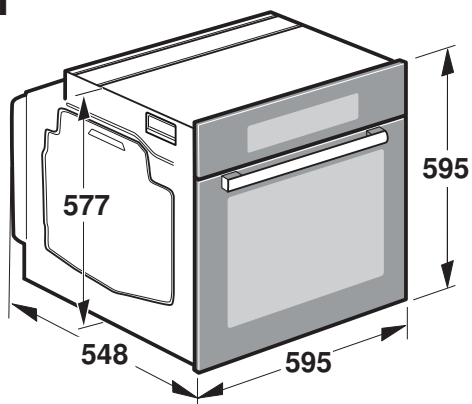
- Gril, veľká plocha

Jedlo	Prislušenstvo	výška zasunutia	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
<b>Grilovanie</b>					
Opekanie toastov*	Rošt	5	<input type="checkbox"/>	3	4-6
Beefburger, 12 kusov**	Rošt	4	<input type="checkbox"/>	3	25-30
* Nepredhrievať					
** Po uplynutí 2/3 celkového času obráťte					

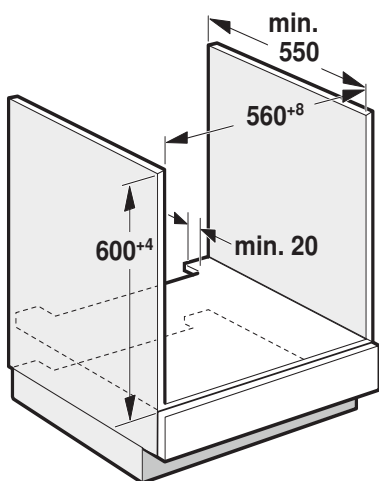




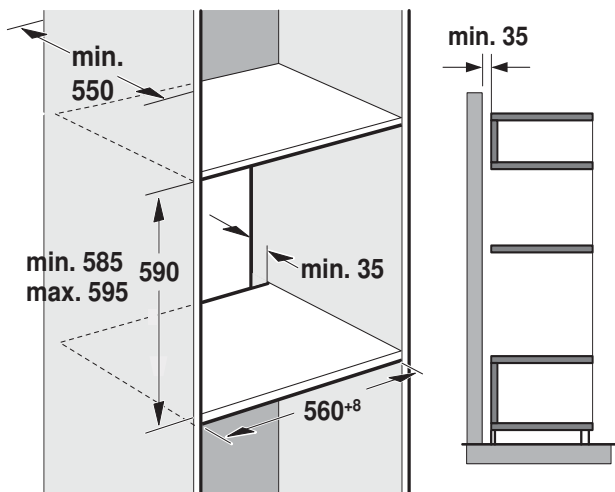
1



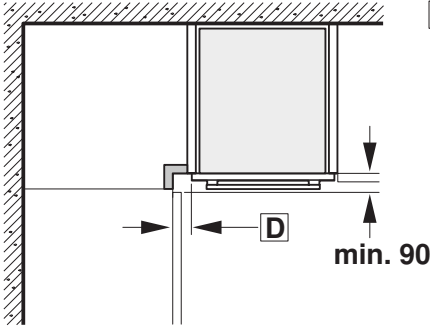
2



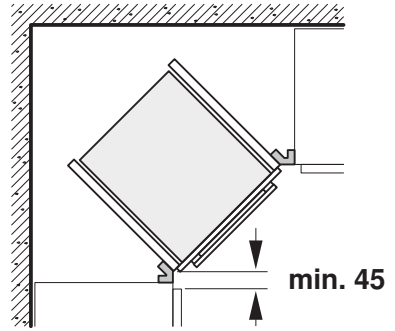
3



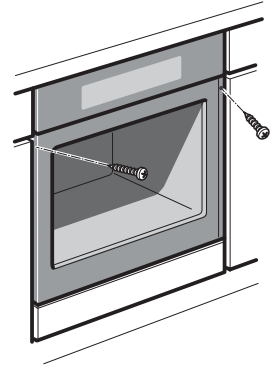
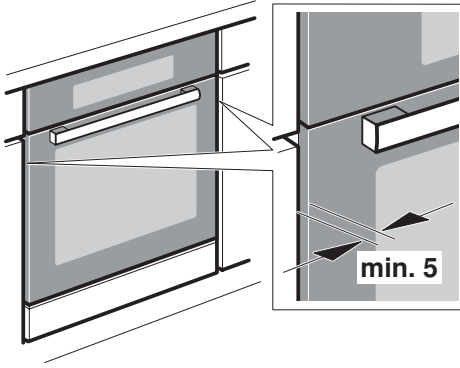
4



C



5



## Dôležité pokyny – obrázok 1

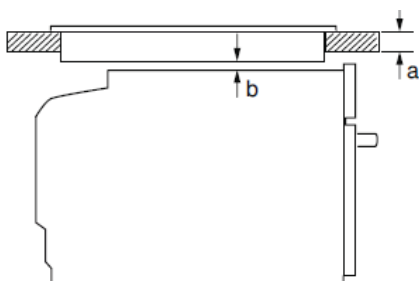
- Len odborné zabudovanie podľa tohto montážneho návodu zaručí bezpečné používanie. Za škody spôsobené chybným zabudovaním ručí montážna firma
- Po vybalení spotrebič skontrolujte. V prípade poškodenia počas prepravy spotrebič nezapájajte.
- Vstavaný nábytok musí byť odolný proti teplote až do 90 °C, príslahlé predné hrany nábytku až do 70 °C.
- Výrezy v nábytku zhotovte pred zasadením spotrebičov.
- Odstráňte piliny, funkcia elektrických súčiastok by mohla byť negatívne ovplyvnená.
- Aby ste zabránili porezaniu, používajte ochranné rukavice. Časti, ktoré sú prístupné pri montáži, môžu mať ostré hrany.
- Zásuvka na pripojenie spotrebiča musí byť umiestnená v oblasti vyšrafovej plochy **A** alebo mimo priestoru zabudovania spotrebiča.
- Neupevnený nábytok pripevnite k stene bežne predávaným uholníkom **B**.
- Rozmery na obrázkoch sú v mm.

## ⚠ Nositeľia elektronických implantátov!

Spotrebič môže obsahovať permanentné magnety, ktoré môžu ovplyvňovať elektronické implantáty, napr. kardiostimulátory alebo inzulínové dávkovače. Preto pri montáži dodržujte minimálnu vzdialenosť 10 cm od elektronických implantátov.

## Spotrebič pod pracovnou doskou – obrázok 2

Na odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidne odvetrávací výrez. Pracovnú dosku pripevnite k vstavanému nábytku. Ak je spotrebič zabudovaný pod varnou doskou, musia byť dodržané nasledujúce minimálne rozmery (prípadne vrátane nosnej konštrukcie):



Druh varnej dosky	a nasadená	a v rovine	b
Indukčná varná doska	42 mm	44 mm	5 mm
Celoplošná indukčná varná doska	48 mm	53 mm	5 mm
Plynová varná doska	37 mm	47 mm	5 mm
Elektrická varná doska	28 mm	30 mm	2 mm

Na základe potrebnej minimálnej vzdialenosti b vyplýva minimálna hrúbka pracovnej dosky a. Dodržujte montážny návod pre varnú dosku.

## Spotrebič vo vysokej skrinke – obrázok 3

Na odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidnách vetrací výrez. Pokiaľ má vysoká skrinka okrem zadných stien príslušných prvkov ďalšiu zadnú stenu, musí sa táto zadná stena odstrániť. Spotrebič umiestnite maximálne do takej výšky, aby ste mohli bez problémov vyberať príslušenstvo.

## Zabudovanie do rohu – obrázok 4

Aby bolo možné otvárať dverka spotrebiča, je nutné pri zabudovaní do rohu dodržať rozmery C. Rozmer D závisí od hrúbky prednej hrany nábytku pod držadlom.

## Pripojenie spotrebiča

Spotrebič zodpovedá stupňu ochrany 1 a smie byť pripojený len káblom s ochranným vodičom.

Pri všetkých montážnych prácach musí byť spotrebič odpojený od siete.

Spotrebič smie byť pripojený iba pomocou prívodného kábla, ktorý je súčasťou dodávky. Zapojte prívodný kábel na zadnej strane spotrebiča (zacvaknúť!). Prívodný kábel dĺžky 3,0 m je možné dostať v zákazníkovi servise. V prípade výmeny smie byť použitý iba originálny kábel, ktorý je možné dostať v zákazníkovi servise. Ochrana proti dotyku musí byť zaistená zabudovaním.

## Prívodný kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom

Spotrebič sa smie zapájať iba do predpisovo inštalovanej sieťovej zásuvky s ochranným kolíkom.

Ak zásuvka nie je po zabudovaní spotrebiča prístupná, musí sa na strane inštalácie použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

## Prívodný kábel bez zástrčky s ochranným kontaktom

Elektrické pripojenie smie vykonávať iba koncesovaný odborník. Platia pre neho ustanovenia regionálneho dodávateľa elektriny. Pri inštalácii sa musí použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v pripájacej zásuvke. V prípade nesprávneho pripojenia môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča.

Pripojenie vykonávajte iba podľa schémy pripojenia. Napätie pozrite na typovom štítku. Pri zapájaní vodičov sieťovej prípojky dodržujte farebné rozlíšenie: zeleno-žltá = ochranný vodič (⊕) modrá = nulový vodič, hnedá = fáza (krajný vodič).

## Iba Švédsko, Fínsko a Nórsko

Spotrebič je možné pripojiť tiež pomocou priloženej zástrčky s ochranným kontaktom. Zástrčka musí byť prístupná i po dokončení zabudovania. Pokiaľ to tak nie je, je nutné na strane inštalácie tiež použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

## Upevnenie spotrebiča – obrázok 5

- Spotrebič celkom zasuňte a stredovo vyrovnajte.
- Spotrebič priskrutkujte.

Medzera medzi pracovnou doskou a spotrebičom sa nesmie zakrývať žiadnymi prídavnými lištami. Na postranných stenách vstavanej skrinky nesmú byť pripravené tepelnoizolačné lišty.

## Demontáž

- Spotrebič odpojte od siete.
- Povoľte upevňovacie skrutky.
- Spotrebič mierne nadvihnite a úplne vytiahnite

# INFORMAČNÝ LIST

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

Obchodná značka BSH



Značka		BOSCH
Predajné označenie		HBG656RS1
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: $12 \text{ l} \leq V < 35 \text{ l}$	
	stredné: $35 \text{ l} \leq V < 65 \text{ l}$	
	veľké: $65 \text{ l} \leq V$	←
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri konvenčnom ohreve (min.)		42
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri horúcom vzduchu (min.)		43,6
Hlučnosť (dB (A) re 1 pW)		50
Spotreba energie, ak nie je spustená žiadna funkcia a rúra je v režime s najnižšou spotrebou energie		—
Plocha najväčšieho na pečenie (cm <sup>2</sup> )		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](http://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 spotřebičeDovozca: **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 reklamácií 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 domáci spotrebiče 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.

### Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

**Všetky výrobky** distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče 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 domáci spotrebiče 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 domácejmu 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 uistujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče 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 domáci spotrebiče 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](http://www.bosch-home.com/sk)**.

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

