



**Kompaktní pečicí trouba
CBG635BS1**





















BOSCH

[cz] Návod k použití



4 242002 808512

Obsah

	Použití podle určení.....	4
	Důležité bezpečnostní pokyny.....	5
	Všeobecné pokyny.....	5
	Halogenová žárovka.....	5
	Příčiny poškození.....	6
	Všeobecné pokyny.....	6
	Ochrana životního prostředí.....	6
	Tipy pro úsporu energie.....	6
	Ekologická likvidace výrobku.....	6
	Seznámení se se spotřebičem.....	7
	Ovládací panel.....	7
	Ovládací prvky.....	7
	Displej.....	8
	Druhy provozních režimů.....	8
	Druhy ohřevů.....	9
	Další informace.....	10
	Funkce pečicího prostoru.....	10
	Příslušenství.....	10
	Dodané příslušenství.....	10
	Vkládání příslušenství.....	10
	Zvláštní příslušenství.....	11
	Před prvním použitím.....	12
	První uvedení do provozu.....	12
	Čištění pečicího prostoru a příslušenství..	13
	Obsluha spotřebiče.....	13
	Vypnutí a zapnutí spotřebiče.....	13
	Spuštění provozu.....	13
	Nastavení provozního režimu.....	14
	Nastavení druhu ohřevu a teploty.....	14
	Rychlý ohřev.....	15
	Časové funkce.....	15
	Nastavení doby přípravy pokrmu.....	15
	Nastavení konce.....	16
	Nastavení budíku.....	17
	Dětská pojistka.....	17
	Aktivace a deaktivace.....	17
	Základní nastavení.....	18
	Změna základního nastavení.....	18
	Přehled základních nastavení.....	18
	Výpadek proudu.....	18
	Změna času.....	18
	Režim Šabat.....	19
	Spuštění režimu Šabat.....	19
	Čistící prostředky.....	19
	Vhodné čisticí prostředky.....	19
	Plochy pečicího prostoru.....	20
	Udržování spotřebiče v čistotě.....	21
	Závěsné rošty.....	21
	Vysazení a nasazení závěsných roštů.....	21
	Dvířka spotřebiče.....	22
	Vysazení a nasazení dvířek spotřebiče.....	22
	Demontáž krytu dvířek.....	23
	Demontáž a montáž skla dvířek.....	24
	Co dělat v případě poruchy?.....	25
	Odstranění poruch vlastními silami.....	25
	Maximální doba provozu.....	25
	Výměna osvětlení v pečicího prostoru.....	26
	Skleněný kryt.....	26
	Zákaznický servis.....	26
	Číslo spotřebiče (E-č.) a výrobní číslo (FD-č.).....	26
	Pokrmý.....	27
	Upozornění k programům.....	27
	Nastavení přípravy pokrmu pomocí funkce AutoPilot	27
	Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu	28
	Silikonové formy.....	28
	Koláče a drobné pečivo.....	28
	Chléb a housky.....	31
	Pizza, quiche a pikantní koláče.....	32
	Nákyp a soufflé.....	34
	Drůbež.....	35
	Maso.....	36
	Ryby.....	39
	Zelenina a přílohy.....	40
	Jogurt.....	41
	Zkušební pokrmy.....	41
	Úspora energie s druhu ohřevu Eco.....	42
	Acrylamid v potravinách.....	44
	Pozvolná příprava pokrmů.....	44
	Sušení.....	45
	Zavařování.....	46
	Kynutí těsta.....	47
	Rozmrazování.....	47
	Udržování teploty.....	47

Další informace k produktům, příslušenství, náhradním dílům a servisu naleznete na internetových stránkách: www.bosch-home.com/cz

Použití podle určení

Pečlivě si přečtěte tento návod. Pouze tak budete schopni Váš spotřebič používat správně a bezpečně. Tento návod k obsluze a návod na montáž pečlivě uschovejte pro další potřebu či dalšího uživatele.

Tento spotřebič je určen pouze pro účely vestavění. Dodržujte zvláštní pokyny pro instalaci.

Po vybalení zkontrolujte, zda není spotřebič poškozen. Pokud došlo během přepravy spotřebiče k jeho poškození, nepřipojujte jej. Spotřebiče bez zástrčky může zapojit pouze oprávněný odborník. V případě škod vzniklých v důsledku špatného zapojení nemáte nárok na záruku.

Spotřebič určen pouze pro domácí použití v soukromé domácnosti nebo domácnosti podobném prostředí. Používejte jej pouze pro přípravu jídel a nápojů. Při používání nenechávejte spotřebič bez dozoru.

Spotřebič je určen výhradně pro použití v uzavřených prostorách.

Děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi smí spotřebič používat pouze pod dohledem zodpovědné osoby, která je poučí, jak spotřebič bezpečně používat, a v případě, že pochopily rizika, která z používání vyplývají.

Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Děti do 8 let věku a bez dohledu zodpovědné osoby nesmí spotřebič čistit a ani provádět jeho údržbu.

Děti mladší 8 let věku by se měly zdržovat v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče a napájecího vedení.

Příslušenství vždy vsunujte do pečicího prostoru správným způsobem.

→ "Příslušenství" na straně 10

Důležité Bezpečnostní pokyny

Všeobecné pokyny

Varování Nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty umístěné v pečicím prostoru se mohou vznítit. Nikdy neuchovávejte v pečicím prostoru hořlavé předměty. Pokud se v pečicím prostoru vyskytuje kouř, nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče. Vypněte spotřebič a vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte pojistky.
- Pokud dvířka spotřebiče otevřete, vytvoříte tah vzduchu. Pečicí papír může přijít do kontaktu s topným tělesem a může se vznítit. V průběhu přehřívání nikdy neumísťujte pečicí papír na příslušenství. Pečicí papír musí být vždy zatížen nádobím nebo pečicí formou. Pečicím papírem pokryjte vždy jen požadovanou plochu. Pečicí papír nesmí nikdy přesahovat přes příslušenství.

Varování Nebezpečí popálení!

- Spotřebič bude dosahovat velmi vysokých teplot. Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch nebo topného tělesa. Spotřebič vždy nechejte vychladnout. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Příslušenství nebo nádobí bude velmi horké. Při vyjmutí příslušenství nebo nádobí z trouby vždy použijte kuchyňské rukavice.
- Alkoholické výpary se mohou v rozpálené troubě vznítit. Nikdy nepřipravujte pokrmy s velkým množstvím vysokoprocentního alkoholu. Pokud použijete nápoj s vysokým procentem alkoholu, pak jen v malém množství. Dvířka trouby otvírejte opatrně.

Varování Nebezpečí opaření!

- Přístupné vnější části jsou při pečení horké. Těchto částí se nikdy nedotýkejte. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Při otevření dvířek spotřebiče může ven uniknout množství horké páry. Pára nemusí být viditelná, záleží na teplotě. Při otvírání dvířek nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Dvířka trouby otvírejte opatrně. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Voda v horkém pečicím prostoru může vytvářet množství horké páry. Do horkého pečicího prostoru nikdy nenalévejte vodu.

Varování Nebezpečí poranění!

- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo, ostré nebo brusné čisticí prostředky.
- Klouby dvířek se při otvírání a zavírání pohybují a mohou Vás přiskřípnout. Nesahejte do prostoru kloubů dvířek.

Varování Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy a výměnu poškozeného přípojovacího kabelu smí provádět pouze námi vyškolený technik servisní služby. Pokud je spotřebič poškozen, odpojte jej od elektrické sítě nebo vypněte pojistky. Poté zavolejte servisní službu.
- Izolace kabelu se může při kontaktu s horkými částmi spotřebiče roztavit. Vždy dávejte pozor, aby se kabely nedostaly do kontaktu s horkými částmi spotřebiče.
- Pronikající vlhkost může způsobit zásah elektrickým proudem. Nepoužívejte žádné vysokotlaké čističe ani parní čističky.
- Poškození spotřebič může způsobit zásah elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapojujte. Odpojte spotřebič od elektrické sítě nebo vypněte pojistky. Volejte zákaznický servis.

Varování Nebezpečí způsobené magnetismem!

V oblasti ovládacího panelu nebo ovládacích prvků jsou vloženy permanentní magnety. Ty mohou ovlivňovat elektronické implantáty, např. srdeční kardiostimulátory nebo inzulínové pumpy. Pokud máte elektronický implantát, dodržujte minimální vzdálenost 10 cm od obslužných prvků.

Halogenová žárovka

Varování Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

Při výměně osvětlení v pečicím prostoru jsou kontakty objímek světel pod proudem. Před výměnou vypněte spotřebič a vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte pojistky.



Příčiny poškození

Všeobecné pokyny

Pozor!

- Příslušenství, fólie, pečicí papír nebo nádobí na dno pečicího prostoru: na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné příslušenství. Dno pečicího prostoru nevykládejte žádnou fólií jakéhokoliv druhu nebo pečicím papírem. Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné nádobí, když je teplota nastavena na více než 50 °C. Dochází k hromadění tepla. Doba tepelné úpravy pak nesouhlasí a dojde k poškození smaltu.
- Hliníková fólie: hliníková fólie nesmí v pečicím prostoru přijít do kontaktu s výplní dvířek spotřebiče. Mohlo by dojít k trvalému zbarvení skleněné výplně dvířek.
- Voda v horkém pečicím prostoru: do horkého pečicího prostoru nikdy nenalévejte vodu. Tvoří se vodní pára. Změnami teploty může dojít k poškození smaltu.
- Vlhkost v pečicím prostoru: dlouhodobější vlhkost v pečicím prostoru může způsobovat korozi. Po použití nechte pečicí prostor vyschnout. Neuchovávejte delší dobu vlhké potraviny v uzavřeném pečicím prostoru. V pečicím prostoru neskladujte žádné pokrmy.
- Vychladnutí s otevřenými dvířky: při použití při vysokých teplotách nechávejte pečicí prostor vychladnout pouze s uzavřenými dvířky. Do dvířek trouby nic nezasunujte. I pokud jsou dvířka otevřena jen minimálně, může časem dojít k poškození nábytku či jiných objektů v blízkosti. Pouze při vysoké vlhkosti nechávejte pečicí prostor vyschnout s otevřenými dvířky.
- Ovočné šťávy: pečete-li ovocný koláč ze šťavnatého ovoce, pečicí plech ovocem nepřeploňte. Ovocná šťáva, která kape z pečicího plechu, zanechává skvrny, které již nelze odstranit. Je-li to možné, použijte hlubší univerzální pánev.
- Silně znečištěné těsnění trouby: je-li těsnění silně znečištěno, dvířka spotřebiče při použití nedoléhají. Může dojít k poškození čelních částí nábytku v okolí. Těsnění vždy udržujte čisté.
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: na dvířka spotřebiče nic nestavte, nepokládejte ani nevěšte, rovněž na nich nesaďte. Na dvířka neodkládejte žádné nádobí ani příslušenství.
- Vkládání příslušenství: podle typu spotřebiče může příslušenství při zavírání poškrábat sklo dvířek. Příslušenství vždy vložte do pečicího prostoru až nadoraz.
- Přeprava spotřebiče: spotřebič nepřenášejte ani neberte za madlo dvířek. Madlo dvířek neudrží hmotnost spotřebiče a může se zlomit.



Ochrana životního prostředí

Váš nový spotřebič je obzvláště energeticky úsporný. V této kapitole naleznete rady, jak při jeho používání ušetřit ještě více energie a jak spotřebič správně likvidovat.

Tipy pro úsporu energie

- Předehřívejte spotřebič jen tehdy, je-li to uvedeno v receptu nebo v tabulce návodu k použití.
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy. Dobře pojmají teplo.
- Otevírejte dvířka spotřebiče během provozu co nejméně.
- Více koláčů pečte postupně za sebou. Pečicí prostor je ještě vyhřátý. Tím se zkrátí doba pečení druhého koláče. V pečicím prostoru můžete také položit 2 hranaté formy na pečení vedle sebe.
- Při delších dobách ohřevu můžete spotřebič 10 minut před koncem vypnout a k dopečení využít zbytkové teplo.

Ekologická likvidace výrobku

Zlikvidujte obal v souladu s předpisy ochrany životního prostředí.



Tento spotřebič je označen dle evropské směrnice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Směrnice udává rámec pro zpětný odběr a likvidaci starých zařízení, platný pro celou Evropu.

Seznámení se se spotřebičem

V této kapitole Vám vysvětlíme zobrazení na displeji a ovládací prvky. Dále se seznámíte s různými funkcemi Vašeho spotřebiče.

Upozornění: v závislosti na typu spotřebiče jsou možné odchylky v barvě a detailech.

Ovládací panel

Na ovládacím panelu nastavíte pomocí tlačítek, dotykových polí a ovládacího kroužku různé funkce Vašeho spotřebiče. Na displeji je zobrazeno aktuální nastavení.

V přehledu je zobrazen ovládací panel zapnutého spotřebiče s jedním zvoleným druhem ohřevu.



1 Tlačítka

Tlačítka vlevo a vpravo na ovládacím panelu mají tlakový bod. Pro ovládání stiskněte tlačítko.

U spotřebičů, které nejsou vybaveny čelem z ušlechtilé oceli, jsou obě tato dotyková pole tlačítek bez tlakového bodu.

2 Dotyková pole

Pod dotykovými poli se nacházejí senzory. Pro výběr funkce stiskněte jakýkoliv symbol.

3 Otočný volič

Otočný volič je připevněn takovým způsobem, aby se s ním dalo neomezeně otáčet směrem doleva nebo doprava. Lehce ho stiskněte a pohybuje jím pomocí prstu požadovaným směrem.

4 Displej











Na displeji se zobrazují aktuální nastavené hodnoty, možnosti volby nebo texty s upozorněním.





Ovládací prvky

Jednotlivé ovládací prvky jsou sladěny s různými funkcemi Vašeho spotřebiče. Tak můžete Váš spotřebič ovládat jednoduše a přímo.

Tlačítka a dotyková pole

Zde naleznete stručné vysvětlení k různým tlačítkům a dotykovým polím.

Symbol	Význam	
Tlačítka		
	on/off	Vypnutí a zapnutí spotřebiče
	start/stop	Pro spuštění a zastavení provozu nebo zrušení dlouhým stisknutím (cca 3 vteřiny)
Dotyková pole venku		
	Budík	Zvolit budík
	Dětská pojistka	Dlouhým stisknutím (cca 4 vteřiny) akt. a deakt. dětskou pojistku.
	Informace	Zobrazit upozornění. Dlouhým stisknutím (cca 3 vteřiny) vyvoláte základní nastavení
	Osvětlení pečícího prostoru	Vypnutí a zapnutí osvětlení pečícího prostoru
Dotyková pole uvnitř		
	4D horký vzduch	Druh ohřevu 4D horký vzduch přímá volba
	Horní/dolní ohřev	Druh ohřevu Horní/dolní ohřev přímá volba
	Druhy ohřevů	Provozní režim Volba druhu ohřevu
	Teplota	Volba teploty v pečícím prostoru

	AutoPilot	Provozní režim Zvolit pokrm s programy pečení
	Hmotnost	Hmotnost pro daný druh režimu Vybrat pokrm
	Časové funkce	Vybrat časové funkce
	Rychlý ohřev	Spustit a přerušit rychlý ohřev pečičího prostoru

Dotykové pole, jehož hodnotu můžete na displeji změnit, nebo která se zobrazuje na popředí, svítí červeně.

Otočný volič

Otočným voličem měníte druhy provozu a nastavené hodnoty, které jsou zobrazeny na displeji.

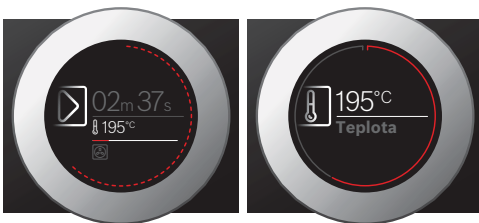
U většiny nabídek funkcí, např. u teploty, musíte otočit voličem zpět, když dosáhnete minimální nebo maximální hodnoty. Např. u druhů ohřevu začíná po posledním zobrazeném bodě opět první.

Displej

Displej je strukturován tak, aby bylo možné údaje v každé situaci přečíst na první pohled.

Hodnota, kterou právě můžete nastavit, je zostřená. Je zobrazena bílým písmem, pod kterým se nachází bílá linka. Hodnota na pozadí je šedivá.

Zostřená hodnota	Zostřenou hodnotu můžete měnit přímo, aniž byste ji předtím museli vybrat. Po spuštění provozu je zostřená teplota nebo stupeň. Bílá linka se zobrazuje zároveň s ukazatelem rozehrívání a postupně červená.
Zvětšení	Pokud pomocí ovládacího kroužku zostřete hodnotu změňte, tak se bude zobrazovat větším písmem pouze tato hodnota.



Kruhová linie

Na vnější straně displeje se nachází kruhová linie.

Pokud měníte nějakou hodnotu, tak se na kruhové linii zobrazí, kde se v nabídce funkcí nacházíte. Podle druhu nastavení je linie nepřerušovaná nebo rozdělená do oddílů, a to v závislosti na rozsahu nabídky funkcí.

Během provozu kruhová linie po vteřinách postupně červená. Když uběhne minuta, tak jednotlivé oddíly opět postupně červenají od začátku. Během průběhu zhasne každou vteřinu jeden oddíl.

Ukazatel teploty

Po spuštění provozu se na displeji graficky zobrazí aktuální teplota v pečičím prostoru.

Ukazatel rozehrívání	Bílá linka pod teplotou zleva doprava postupně červená podle toho, jak se rozehrívá pečičí prostor. Pokud předehříváte, tak optimální čas pro vsunutí pokrmu nastává tehdy, když linka nepřerušovaně zčervená. V případě některých režimů, např. u stupně grilování je linka okamžitě červená.
Ukazatel zbytkového tepla	Pokud je spotřebič vypnutý znázorňuje červená kruhová linie zbytkové teplo v pečičím prostoru. Čím méně je zbytkového tepla, tím tmavší kruhová linie je, až zcela zmizí.

Upozornění: na základě termické setrvačnosti se může zobrazená teplota lišit od skutečné teploty v pečičím prostoru.














Provozní režimy

Váš spotřebič je vybaven různými provozními režimy, které Vám usnadní provoz spotřebiče. Přesný popis těchto režimů naleznete v příslušných kapitolách.

Druh režimu	Použití
Druhy ohřevů → ~ "Seznámení se se spotřebičem"	Pro optimální přípravu Vašich pokrmů máte k dispozici různé, vyladěné druhy ohřevu.
AutoPilot → "Pokrm" na straně 27	Pro mnoho pokrmů jsou již předem naprogramována vhodná nastavení.

Druhy ohřevů

Níže Vám vysvětlíme rozdíly a použití jednotlivých druhů ohřevu, abyste si vždy zvolili ten správný. Symboly jednotlivých druhů ohřevu podporují jejich rozpoznání.

Druh ohře	Teplota	Použití
 4D Horký vzduch	30-275 °C	Pro pečení na jedné nebo na více úrovních. Ventilátor rozvádí teplo prstencových topných těles v zadní stěně rovnoměrně po celém pečicím prostoru.
 Horní/dolní ohřev	30-300 °C	Na tradiční pečení na jedné úrovni. Obzvláště vhodný pro pečení koláčů se šťavnatou náplní. Teplo přichází rovnoměrně svrchu i zespodu.
 Horký vzduch Eco	30-275 °C	Pro energeticky účinný ohřev vybraných pokrmů na jedné úrovni bez předehřívání. Ventilátor rozvádí teplo prstencových topných těles v zadní stěně rovnoměrně po celém pečicím prostoru.
 Horní/dolní ohřev Eco	30-300 °C	Pro energeticky účinnou přípravu vybraných pokrmů. Teplo přichází rovnoměrně svrchu i zespodu.
 Gril s cirkulací vzduchu	30-300 °C	Na pečení drůbeže, celých ryb a větších kousků masa. Grilovací těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor rozfoukává teplo rovnoměrně kolem pokrmu.
 Velkoplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabé 2 = střední 3 = silné	Ke grilování steaků, klobás nebo toastů a k zapékání. Celá plocha pod grilovacím tělesem se ohřeje.
 Maloplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabé 2 = střední 3 = silné	Ke grilování malého množství, jako jsou steaky, klobásy nebo toasty a k zapékání. Střední plocha pod grilovacím tělesem se ohřeje.
 Stupeň pizza	30-275 °C	Pro přípravu pizzy a pokrmů, které potřebují hodně tepla zespoda. Teplo proudí od spodního topného tělesa a prstencového topného tělesa na zadní stěně.
 Mírný ohřev	70-120 °C	K šetrné a pozvolné přípravě opečených, malých kousků masa v otevřeném nádobí. Teplo proudí u nižších teplot rovnoměrně svrchu i zespodu.
 Dolní ohřev	30-250 °C	Pro ohřívání ve vodní lázni a dopékání. Teplo proudí zespodu.
 Rozmrazování	30-60 °C	K šetrnému rozmrazování zmražených pokrmů.
 Udržování teploty	60-100 °C	K udržování teploty připravených pokrmů.
 Předehřátí nádobí	30-70 °C	K nahřátí nádobí.

Navrhované hodnoty

Ke každému druhu ohřevu spotřebič navrhne teplotu nebo stupeň. Tuto teplotu můžete buď použít, nebo změnit.

Další informace

Ve většině případů Vám spotřebič nabízí pokyny a další informace k právě prováděné činnosti. Klikněte na pole °. Na pár vteřin se na displeji zobrazí příslušný pokyn. V případě delších pokynů listujte ovládacím kroužkem až na konec. Některé pokyny se zobrazují automaticky, např. pokyny k potvrzení nebo výzva či varování.

Funkce pečicího prostoru

Funkce pečicího prostoru zjednodušují provoz Vašeho spotřebiče. Například pečicí prostor je velkoplošně osvětlen a chladicí ventilátor chrání spotřebič před přehřátím.

Otevírání dvířek trouby

Otevřete-li dvířka trouby během provozu, provoz se zastaví. Po zavření dvířek se opět spustí.

Osvětlení pečicího prostoru

Když otevřete dvířka spotřebiče, zapne se osvětlení pečicího prostoru. Zůstanou-li dvířka otevřená déle než 15 minut, osvětlení se opět vypne.

U většiny programů se osvětlení pečicího prostoru zapne, jakmile se daný program spustí. Po ukončení se osvětlení opět vypne.

Upozornění: v základním nastavení můžete nastavit, aby se osvětlení pečicího prostoru při provozu nezapínalo. → "Základní nastavení" na straně 18

Chladicí ventilátor

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

Pozor!

Ventilátor nezakrývejte. Jinak dojde k přehřátí spotřebiče.

Aby se po ukončení provozu pečicího prostoru rychleji vychladil, běží chladicí ventilátor ještě určitou dobu po ukončení ohřevu.

Upozornění: Doba doběhu ventilátoru můžete nastavit v základním nastavení.

→ "Základní nastavení" na straně 18

■ Příslušenství

K spotřebiči patří různé příslušenství. Zde získáte přehled o dodaném příslušenství a jeho správném použití.

Dodané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven tímto příslušenstvím:

	Rošt Na nádoby, formy na koláče a nákypy. Na pečení a grilování.
	Univerzální plech Na šťavnaté koláče, pečivo, zamražené pokrmy a velké kousky pečené. Lze ho použít jako nádobu na zachycování odkapávajícího tuku, pokud grilujete přímo na roštu.

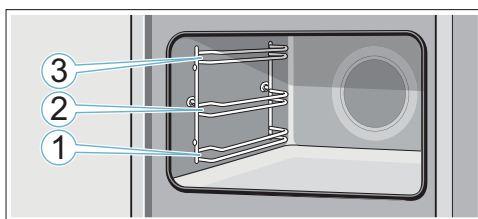
Používejte pouze originální příslušenství. Je určeno speciálně pro Váš spotřebič.

Příslušenství je možné dokoupit přes zákaznický servis nebo ve specializovaném obchodě.

Upozornění: když se příslušenství ohřeje na vysoké teploty, může se deformovat. To však nemá žádný vliv na jeho funkčnost. Jakmile se opět ochladí, deformace zmizí.

Vkládání příslušenství

Pečicí prostor má 3 úrovně vkládání. Tyto úrovně se počítají zespodu nahoru.



Příslušenství zasunujte vždy do obou závěsných roštů v jedné úrovni vkládání.


Příslušenství je možné vysunout až do poloviny, aniž by se převrhlo.

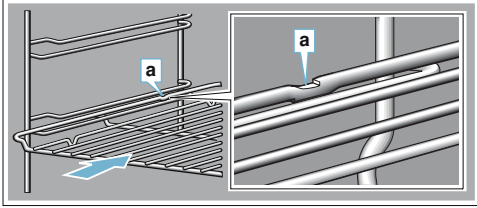
Upozornění

- Dbejte na to, abyste příslušenství do pečicího prostoru vkládali vždy ve správné poloze.
- Vždy ho vložte do pečicího prostoru tak, aby se nedotýkalo dvířek trouby.

Funkce zacvaknutí

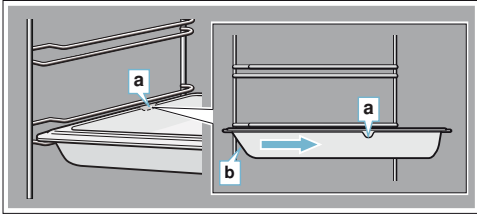
Príslušenství může být vysunuto až do poloviny, dokud nezacvakne. Tato funkce zacvaknutí zabraňuje převrhnutí příslušenství při vysouvání. Aby tato ochrana převrhnutí fungovala, musí být příslušenství vkládáno do pečicího prostoru ve správné poloze.

Při vkládání roštu dbejte na to, aby byl výřez vzadu **a** ukazoval směrem dolů. Otevřená strana musí ukazovat směrem k dvířkům trouby a zakřivení směrem dolů .



Při vkládání plechu dbejte na to, aby byl výřez vzadu **a** ukazoval směrem dolů. Zkosení příslušenství **b** musí být vpředu směrem ke dvířkům trouby.

Příklad na obrázku: univerzální plech.

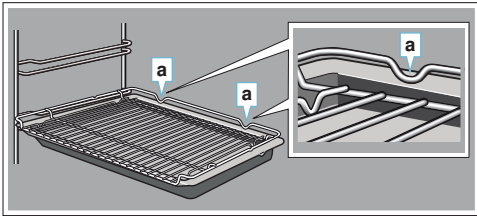


Kombinování příslušenství

Rošt můžete vložit zároveň s univerzálním plechem, abyste mohli zachycovat odkapávající tekutiny.

Dbajte při vkládání roštu na to, aby oba distanční držáky **a** byly na zadním okraji. Při vsouvání univerzálního plechu je rošt nad vrchní vodící lištou v dané úrovni vkládání.

Příklad na obrázku: univerzální plech.



Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství je možné dokoupit přes zákaznický servis nebo ve specializovaném obchodě. V našich katalogích a na internetu najdete širokou nabídku příslušenství pro Vaši troubu. Dostupnost a možnosti online objednání jsou v jednotlivých zemích různé. Nahlédněte do Vašich dokumentů, které jste obdrželi při nákupu. Při nákupu zadejte přesné objednací číslo zvláštního příslušenství.

Upozornění: ne všechna zvláštní příslušenství jsou vhodná pro všechny spotřebiče. Při nákupu vždy uvádějte přesné označení Vašeho spotřebiče (E-číslo).

→ "Zákaznický servis" na straně 26

Zvláštní příslušenství	Objednací číslo
Rošt Na pokládání nádobí, pekáčů a forem na pečení a nákypy a na pečení a grilování přímo na roštu.	HEZ634000
Univerzální plech K přípravě štávnatých koláčů, pečiva, hluboko zamražených potravin a pečení masa v celku. Plech lze použít jako nádobu na zachycování odkapávajícího tuku, pokud grilujete přímo na roštu.	HEZ632070
Pečící plech K přípravě řezů na plechu a na drobné pečivo.	HEZ631070
Vkládací rošt Určený na maso, drůbež a ryby. K vložení univerzálního plechu, aby zachytil odkapávající tuk a šťávu z masa.	HEZ324000
Univerzální plech s nepřilnavým povrchem K přípravě štávnatých koláčů, pečiva, hluboko zamražených potravin a pečení masa v celku. Pečivo a pečené snadněji sundáte z univerzálního plechu.	HEZ632010
Pečící plech s nepřilnavým povrchem K přípravě řezů na plechu a drobné pečivo. Pečivo lze snadněji sundat z pečicího plechu.	HEZ631010
Profi-plech Pro přípravu velkého množství jídla.	HEZ633070
Víko na profi-plech Díky víku se profi-plech stává profi-pekařem	HEZ633001
Plech na pizzu Na pizzu a velké kulaté koláče.	HEZ617000
Grilovací plech Slouží ke grilování místo roštu nebo jako ochrana před stříkáním. Používejte pouze společně s univerzálním plechem.	HEZ625071
Kamenná deska na pečení chleba Určená pro přípravu domácího chleba, housek a pizzy s křupavou kůrkou. Deska musí být předehřátá na doporučenou teplotu.	HEZ327000

<p>Skleněná zapékač mísa (5,1 litrů) Určená pro dušené pokrmy a nákypy. Obzvláště vhodná pro provozní režim "Pokrmy".</p>	HEZ915001
<p>Skleněná mísa Určená pro velké kusy masa, šťavnaté koláče a nákypy.</p>	HEZ864000
<p>Výsuvný systém 1-násobný S výsuvným systémem v úrovni 1 můžete vysunout příslušenství ještě více, aniž by se převrhlo.</p>	HEZ638108
<p>Skleněná pánev Vhodná pro zapékání pokrmů.</p>	HEZ636000



Před prvním použitím

Před prvním použitím Vašeho nového spotřebiče musíte provést určitá opatření. Vyčistěte pečicí prostor a příslušenství.

První uvedení do provozu


Po připojení do sítě nebo po výpadku proudu se na displeji zobrazí nastavení pro první uvedení do provozu. Může trvat několik vteřin, než se zobrazí výzva.

Upozornění: toto nastavení můžete kdykoliv přepnout na základní nastavení.

→ "Základní nastavení" na straně 18


Nastavení jazyka

Jako první se zobrazí jazyk. Přednastaveným jazykem je němčina.

1. Otáčejte otočným voličem pro nastavení požadovaného jazyka.
2. Pro potvrzení klikněte , objeví se další nastavení.

Nastavení času

Nastavení času začíná na "12:00 hodinách".

1. Pomocí ovládacího kroužku nastavte aktuální čas.
2. Pro potvrzení klikněte na pole .

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

Čištění pečicího prostoru a příslušenství

Předtím, než poprvé použijete spotřebič k přípravě pokrmů, vyčistěte pečicí prostor a příslušenství.


Čištění pečicího prostoru

Pro odstranění zápachu novoty prázdný uzavřený pečicí prostor zahřejte.

Dbejte na to, aby v pečicím prostoru nezůstaly žádné zbytky obalů jako např. polystyrenové kuličky. Před ohřevem otřete hladké stěny v pečicím prostoru jemným vlhkým hadříkem. Během ohřevu trouby větrejte kuchyň.

Proved'te nastavení dle uvedených údajů. V následující kapitole se dozvíte, jak nastavit druh ohřevu a teplotu. → "Obsluha spotřebiče" na straně 13

Nastavení	
Druh ohřevu	Horní/dolní ohřev 
Teplota	240 °C
Doba úpravy pokrmu	1 Stupeň

Troubu po uvedené době vypněte tlačítkem on/off .

Počkejte, dokud se pečicí prostor neochladí a poté očistěte hladké povrchy hadříkem a mýdlovou vodou.

Čištění příslušenství

Příslušenství řádně očistěte mýdlovým roztokem a hadříkem nebo měkkým kartáčem.



Obsluha spotřebiče

Již jste se seznámili s ovládacími prvky a funkcemi spotřebiče. Nyní Vám vysvětlíme, jak Váš spotřebič nastavíte. Dozvíte se, co se stane při zapnutí a vypnutí a jak nastavíte jednotlivé provozní režimy.


Vypnutí a zapnutí spotřebiče

Předtím, než začnete cokoliv nastavovat na Vašem spotřebiči, ho musíte zapnout.

Upozornění: dětskou pojistku a budík lze nastavit i v případě, když je spotřebič vypnutý. Když je spotřebič vypnutý, tak jsou na displeji zobrazeny určité ukazatele a upozornění, např. zbytkové teplo v pečicím prostoru.

Pokud spotřebič nepoužíváte, vypněte ho. Pokud delší dobu neprovedete žádné nastavení, spotřebič se automaticky vypne.

Zapnutí spotřebiče

Pomocí tlačítka on/off  spotřebič vypnete. Všechna dotyková pole se červeně rozsvítí. Na displeji se zobrazí logo Bosch a poté první druh ohřevu v nabídce funkcí.

Upozornění: druh provozního režimu, který se objeví po zapnutí spotřebiče, můžete změnit v základním nastavení. → "Základní nastavení" na straně 18


Vypnutí spotřebiče

Pomocí tlačítka on/off  spotřebič vypnete.

Funkce, která je případně spuštěna, se přeruší. Na displeji se zobrazí hodiny nebo příp. ukazatel zbytkového tepla.


Upozornění: v základním nastavení můžete nastavit, zda chcete, aby se na displeji vypnutého spotřebiče čas ukazoval nebo ne. → "Základní nastavení" na straně 18


Spuštění provozu

Každý provoz musíte spustit pomocí tlačítka start/stop .

Po startu se na displeji kromě nastavení zobrazí čas. Kromě toho se rozsvítí kruhová linie a ukazatel předehřívání.

Zastavení provozu

Pomocí tlačítka start/stop  můžete provoz také přerušit a opět spustit. Pokud podržíte tlačítko start/stop

 po dobu 3 vteřin, tak se provoz zcela ukončí a vynulují se všechna nastavení.

Upozornění: po přerušení nebo ukončení provozu může dál běžet ventilátor chlazení.

Nastavení provozního režimu

Po spuštění spotřebiče se zobrazí navržený provozní režim. Tento režim můžete okamžitě spustit stisknutím tlačítka start/stop ▷.


Pokud chcete nastavit jiný provozní režim, postupujte podle postupu, který naleznete v příslušné kapitole.


V zásadě platí:

1. Dotkněte se příslušného pole. Rozsvítí se červený symbol.
2. Pomocí ovládacího kroužku provedte změnu zostřené výběru.
3. Pokud je to nutné, provedte další nastavení.
4. Dotkněte se příslušného pole a pomocí ovládacího kroužku změňte hodnotu. Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop ▷.

Spotřebič začne pracovat.


Nastavení druhu ohřevu a teploty

Pokud není zvolen režim druh ohřevu, dotkněte se pole . Rozsvítí se červený symbol a na displeji se objeví druh ohřevu, který je první v pořadí a navržená teplota.

Příklad na obrázku: Horký vzduch Eco při 195 °C .

1. Pomocí ovládacího kroužku nastavte druh ohřevu.



2. Dotkněte se pole . Teplota na displeji se zobrazuje bílou barvou a zostřené.
3. Pomocí ovládacího kroužku nastavte teplotu



4. Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop ▷. Čas na displeji zobrazuje, jak dlouho provoz již běží.





Spotřebič začne hřát.

Až bude Váš pokrm hotový, vypněte spotřebič pomocí tlačítka on/off ①.

Upozornění: na spotřebiči můžete nastavit také dobu přípravy a konec provozu. → "Časové funkce" na straně 15

Změna

Po spuštění provozu zůstane zvýrazněná teplota. Pokud pohnete ovládacím kroužkem, můžete teplotu přímo změnit a převzít.



Pro změnu druhu ohřevu přerušte nejprve provoz pomocí tlačítka start/stop ▷ a dotkněte se pole . Objeví se druh ohřevu, který je první v pořadí a příslušná navržená teplota . Změňte druh ohřevu pomocí ovládacího kroužku.

Upozornění: pokud změníte druh ohřevu, tak se změní i ostatní nastavení.

Přímá volba druhu ohřevu

Určité druhy ohřevu můžete zvolit přímo na dotykovém poli. Tak můžete nastavit spotřebič ještě jednodušeji a rychleji.

Druhy ohřevů, které lze nastavit přímo:

-  4D Horký vzduch
-  Horní/dolní ohřev

Nastavení


1. Dotkněte se pole s požadovaným druhem ohřevu. Na displeji se okamžitě zobrazí bílou barvou teplota.
2. Pomocí ovládacího kroužku nastavte teplotu.
3. Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop ▷. Spotřebič začne hřát.

Rychlý ohřev

Pomocí rychlého ohřevu můžete u některých druhů ohřevu zkrátit dobu rozehrívání.

Vhodnými druhy ohřevů pro rychlý ohřev jsou:


■  4D Horký vzduch

 Horní/dolní ohřev

Aby byl pokrm upečen rovnoměrně, vložte jej do trouby až po ukončení rychlého ohřevu.

Nastavení

Dbejte na vhodný druh ohřevu a nastavte teplotu minimálně 100 °C. Jinak se rychlý ohřev neaktivuje.


1. Nastavení druhu ohřevu a teploty.
2. Dotkněte se pole .

Rozsvítí se červený symbol. Na displeji se zobrazí pokyny pro potvrzení.

Když je rychlý ohřev ukončen, zazní zvukový signál a na displeji se objeví upozornění. Symbol již nesvítí. Nyní můžete vložit pokrm do pečicího prostoru.




Upozornění: časová funkce se spustí zároveň s rychlým ohřevem. Doba přípravy pokrmu nastavte teprve tehdy, až se ukončí rychlý ohřev.



Ukončení


Pro ukončení rychlého ohřevu se opět dotkněte pole . Symbol zhasne.

Časové funkce

Váš spotřebič disponuje různými časovými funkcemi.

Časová funkce	Použití
 Doba úpravy pokrmu	Po uplynutí nastavené doby se spotřebič automaticky vypne.
 Čas ukončení (Konec)	Nastavte dobu přípravy pokrmu a konec pečení. Trouba se automaticky vypne, takže provoz bude ukončen ve Vámi zvolenou dobu.
 Budík	Budík funguje jako časovač vaření. Běží nezávisle na provozu a dalších časových funkcích. Po uplynutí nastaveného času se spotřebič automaticky zapne nebo vypne.

Dobu a konec můžete vyvolat pomocí pole  a to po nastavení provozu. Budík má vlastní pole  a může být nastaven kdykoliv.

Po uplynutí doby nebo času buzení zazní signál. Signál můžete vypnout předem tím, že se dotknete pole .

Upozornění: jak dlouho bude signál znít, můžete změnit v základním nastavení. → "Základní nastavení" na straně 18

Nastavení doby přípravy pokrmu

Na spotřebiči můžete nastavit dobu přípravy Vašeho pokrmu. Tím nedojde k nechtěnému překročení délky pečení a nemusíte přerušovat jinou práci, abyste spotřebič vypnuli.


Nastavení

Podle toho, kterým směrem otáčíte ovládacím kroužkem, se zobrazuje navrhovaná hodnota: vlevo 10 minut, vpravo 30 minut.

Až do hranice jedné hodiny lze dobu nastavovat po minutách, poté po 5 minutách.

Maximálně můžete nastavit 23 hodin a 59 minut.

Příklad na obrázku: doba přípravy pokrmu 45 minut.

1. Nastavte provozní režim a teplotu nebo stupeň.
2. Před spuštěním se dotkněte pole .

Na displeji se bílou barvou zobrazí teplota.

3. Pomocí ovládacího kroužku nastavte dobu přípravy pokrmu.



Po několika vteřinách se hodnota automaticky potvrdí nebo se dotkněte dvakrát pole [🕒]. Na displeji se pod provozním režimem a teplotou nebo stupněm zobrazí doba přípravy pokrmu.

4. Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop ▷. Na displeji začne běžet doba přípravy pokrmu.



Spotřebič začne ohřívat.

Jakmile uplyne doba přípravy pokrmu, zazní signál. Spotřebič přestane hrát. Na displeji se zobrazí doba přípravy pokrmu 00m 00s.

Pomocí pole [🕒] můžete znovu nastavit dobu přípravy pokrmu nebo pomocí tlačítka start/stop ▷ pokračovat v provozu bez doby přípravy pokrmu.

Až bude Váš pokrm hotový, vypněte spotřebič pomocí tlačítka on/off [🔌].

Změna a zrušení

Pokud chcete změnit dobu přípravy pokrmu, dotkněte se pole [🕒]. Doba přípravy pokrmu je zobrazena bíle a může být změněna pomocí ovládacího kroužku. Pomocí pole [🕒] potvrďte změny.

Pokud chcete dobu přípravy pokrmu zrušit, nastavte dobu přípravy pokrmu zpět na nulu. Po převzetí změn můžete pokračovat v provozu bez nastavené doby přípravy pokrmu, a to pomocí tlačítka start/stop ▷.

Nastavení doby ukončení přípravy pokrmu

Čas ukončení doby přípravy pokrmu můžete posunout. Můžete např. ráno vložit pokrm do trouby a nastavit spotřebič tak, aby byl hotový v poledne.

Upozornění

- Dávejte pozor na to, aby nebyly pokrmy v troubě dlouho a nezkažily se.
- Nenastavujte konec v okamžiku, pokud byla již příprava pokrmu zahájena. Výsledek přípravy pokrmu by nesouhlasil.

Nastavení

Konec přípravy pokrmu může být posunut maximálně o 23 hodin a 59 minut dozadu.

Příklad na obrázku: Nastavená doba přípravy je 45 minut a pokrm by měl být hotový ve 12:00 hodin.

1. Nastavte provozní režim a teplotu nebo stupeň.
2. Nastavte dobu přípravy pokrmu.
3. Před spuštěním se dotkněte zprvu pole [🕒]. Na displeji se bílou barvou zobrazí konec přípravy pokrmu.
4. Ovládacím kroužkem posuňte konec přípravy pokrmu na později.



Po několika vteřinách se hodnota automaticky potvrdí nebo se dotkněte znovu pole [🕒]. Na displeji se pod provozním režimem a teplotou nebo stupněm zobrazí konec přípravy.

5. Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop ▷. Na displeji se zobrazí čas, kdy se spotřebič spustí.






Spotřebič se nachází v čekacím režimu. Až se spotřebič spustí, začne na displeji běžet doba přípravy.


Jakmile uplyne doba přípravy, zazní signál. Spotřebič přestane hrát. Na displeji se zobrazí doba přípravy 00m 00s.

Pomocí pole [🕒] můžete znovu nastavit dobu přípravy pokrmu nebo pomocí tlačítka start/stop ▷ pokračovat v provozu bez doby přípravy pokrmu.

Až bude Váš pokrm hotový, vypněte spotřebič pomocí tlačítka on/off [🔌].

Změna a zrušení

Pro změnu doby ukončení přípravy přerušete nejprve provoz pomocí tlačítka start/stop  a dotkněte se dvakrát pole . Bílou barvou se zobrazí doba ukončení přípravy a může být změněna pomocí ovládacího kroužku. Stisknutím tlačítka start/stop  spotřebič opět spustíte.

Pokud chcete dobu ukončení přípravy pokrmu zrušit, nastavte opět konec přípravy pokrmu zpět. Pomocí tlačítka start/stop  můžete přímo spustit nastavenou dobu přípravy.

Upozornění: změna doby ukončení přípravy pokrmu není možná, pokud doba přípravy ještě nebežší. Výsledek přípravy pokrmu by nesouhlasil.



Nastavení budíku

Budík běží paralelně k ostatním nastavením. Budík můžete nastavit kdykoli, a to i když je spotřebič vypnutý. Je vybaven vlastním signálem, který uslyšíte, až se budík spustí nebo uplyne doba přípravy pokrmu.

Nastavení


Čas upozornění začíná vždy, když zbývá nula minut. Čím vyšší hodnota je, tím vyšší jsou časové úseky při nastavování.

Maximálně můžete nastavit úsek 24 hodin.

1. Dotkněte se pole .
Rozsvítí se červený symbol. Na displeji se bílou barvou zobrazí čas upozornění.
2. Pomocí ovládacího kroužku nastavte čas budíku.
3. Spustěte ho dotykem pole .

Upozornění: budík se po několika vteřinách automaticky spustí.


Budík začne běžet.

Budík je vidět na displeji, i když je spotřebič vypnutý. Pokud je spotřebič v provozu, tak se provozní nastavení nacházejí v popředí. Pokud se dotknete pole , tak se na několik vteřin zobrazí čas upozornění.

Při ukončení doby upozornění zazní zvukový signál a na displeji se objeví upozornění. Symbol již nesvítí.

Tip: pokud se čas upozornění vztahuje k provoznímu režimu, použijte dobu přípravy pokrmu. Čas se zobrazí v popředí a spotřebič se vypne automaticky.


Změna a zrušení

Pro změnu času upozornění se dotkněte pole . Čas upozornění se zobrazí bílou barvou a může být změněn pomocí ovládacího kroužku.

Pokud chcete dobu upozornění zrušit, nastavte dobu upozornění zpět. Po potvrzení změny symbol zhasne.



Dětská pojistka



Spotřebič je vybaven dětskou pojistkou, která zajistí, aby nedošlo k jejímu náhodnému zapnutí nebo změně nastavení. Ovládací panel se zablokuje a nelze nic nastavovat. Spotřebič lze vypnout jediné pomocí tlačítka on/off .

Aktivace a deaktivace

Dětskou pojistku můžete aktivovat a deaktivovat na zapnutém i vypnutém spotřebiči.

Pouze se na cca 4 vteřiny dotkněte pole .

Na displeji se zobrazí pokyny pro potvrzení.






Pokud je spotřebič zapnutý, tak svítí pole  červeně. Pokud je spotřebič vypnutý, tak pole  nesvítí.

Základní nastavení

Abyste mohli Váš spotřebič jednoduše a optimálně používat, máte k dispozici různá nastavení. Tato nastavení můžete měnit dle potřeby.


Změna základního nastavení

Spotřebič musí být vypnutý.

1. Dotkněte se na cca 3 vteřiny pole . Na displeji se zobrazí pokyny k průběhu.
2. Pokyny potvrďte pomocí pole . Na displeji se zobrazí první nastavení pro "jazyk".
3. V případě potřeby změňte nastavení pomocí ovládacího kroužku.
4. Dotkněte se pole . Další nastavení se zobrazí na displeji a může být změněno pomocí ovládacího kroužku.
5. Pomocí pole  projděte všechna nastavení a v případě potřeby je změňte pomocí ovládacího kroužku.
6. Nakonec se pro potvrzení na cca 3 vteřiny dotkněte pole .

Na displeji se zobrazí upozornění o uložení nastavení.

Zrušení

Pokud nechcete změny uložit, můžete je zrušit pomocí tlačítka on/off . Na displeji se zobrazí upozornění, že změny nebyly uloženy.

Přehled základních nastavení

Podle typu výbavy spotřebiče nejsou k dispozici všechna základní nastavení.

Nastavení	Volba
Jazyk	Další možné jazyky
Hodiny	Hodiny ve 24 hodinovém formátu
Zvukový signál	Krátký (30 vteřin) Střední (1 minuta)* Dlouhý (5 minut)
Ozvučená tlačítka	Zapnuto Vypnuto* tón pro tlačítko on/off
Jas displeje	Stupnice s 5 stupni
Ukazatel času	Digitál*
Osvětlení	Během provozu *
Dětská pojistka	Pouze blokování tlačítek* Blokování dvířek spotřebiče
Režim po spuštění	Druhy ohřevů*
Menší jas během noci	Vypnutý* Zapnutý

Logo značky	Zobrazovat* Nezobrazovat
Doběh ventilátoru	Doporučeno*
Výsuvný systém	Není dodatečně vybaveno* (u závěsných roštů a 1-násobných teleskopických výsuvů) Dodatečná výbava (u 2, 3 - násobných).
Nastavení Šabat	Zapnuto Vypnuto*
Nastavení z výroby	Obnovit původní nastavení Neobnovovat*

* Nastavení z výroby (podle typu spotřebiče se mohou nastavení z výroby lišit)





Upozornění: změny nastavení jazyka, tónu tlačítek a jasu displeje jsou aktivovány ihned. Všechna ostatní nastavení až po jejich uložení.

Výpadek proudu

Vámi provedené změny zůstanou uloženy i po výpadku proudu. Pouze nastavení týkající se prvního uvedení do provozu musí být v případě delšího výpadku proudu provedena znovu. Kratší výpadek proudu spotřebič neovlivní.

Nastavení hodin

Pokud chcete upravit čas na hodinách, např. letní čas na zimní, změňte základní nastavení. Spotřebič musí být vypnutý.

1. Dotkněte se na cca 3 vteřiny pole . Na displeji se zobrazí pokyny k průběhu.
2. Pokyny potvrďte pomocí pole . Na displeji se zobrazí první nastavení pro "jazyk".
3. Dotkněte se pole . Zobrazí se nastavený čas.
4. Pomocí ovládacího kroužku změňte čas.
5. Nakonec se pro potvrzení na cca 3 vteřiny dotkněte pole .

Na displeji se zobrazí upozornění o uložení nastavení.

Režim Šabat

Režim Šabat můžete nastavit na dobu přípravy pokrmu až 74 hodin. Pokrmy uvnitř trouby zůstanou teplé, aniž byste troubu museli zapínat nebo vypínat.

Spuštění režimu Šabat


Předtím než budete moci nastavit režim Šabat, musíte ho aktivovat v základním nastavení.

→ "Základní nastavení" na straně 18

Když je základní nastavení odpovídajícím způsobem změněno, tak se režim Šabat zobrazí na posledním místě v nabídce druhů ohřevů.

Při režimu Šabat se spustí horní/dolní ohřev. Lze nastavit teplotu v rozmezí 85 °C až 140 °C.

1. Pomocí ovládacího kroužku nastavte druh ohřevu Šabat .

2. Dotkněte se pole .

Teplota na displeji se zobrazuje v bílé barvě.


3. Pomocí otočného voliče nastavte požadovanou teplotu.

4. Před spuštěním se dotkněte pole .

Na displeji se zobrazí doba přípravy v bílé barvě.

5. Pomocí otočného voliče nastavte požadovanou dobu přípravy pokrmu.

Upozornění: dobu ukončení přípravy pokrmu nelze posunout.

6. Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop .

Na displeji začne běžet doba přípravy pokrmu.



Spotřebič začne hřát.

Jakmile uplyne doba přípravy pokrmu v režimu Šabat, zazní signál. Spotřebič přestane hřát. Na displeji se zobrazí doba přípravy 00m 00s.

Troubu vypněte tlačítkem on/off .

Upozornění: pokud otevřete dvířka spotřebiče, tak se nepřeruší provoz.

Změna a zrušení

Po spuštění nelze nastavení již změnit. Pokud chcete zrušit nastavení režimu Šabat, vypněte spotřebič pomocí tlačítka on/off . Pomocí tlačítka start/stop  nelze spotřebič již zastavit.

Čisticí prostředky

Vaše trouba zůstane dlouho zářivá a funkční, pokud ji budete správně čistit a pečovat o ni. Zde Vám vysvětlíme, jak o Vaši troubu správně pečovat a čistit ji.

Vhodné čisticí prostředky

Abyste se vyvarovali poškození různých povrchů použitím nesprávných čisticích prostředků, dbejte údajů uvedených v tabulce. Některé oblasti nemusí být součástí Vašeho spotřebiče, záleží na modelu spotřebiče.

Pozor! Poškození povrchů

Nepoužívejte žádné

- ostré ani drhnutí čisticími prostředky,
- agresivní prostředky s vysokým obsahem alkoholu,
- drátěnky ani ostré čisticí houbičky,
- vysokotlaké nebo parní čističe,
- speciální čističe k horkému čištění.

Nové pěnové utěrky před prvním použitím řádně vyperte.

Tip: Speciální doporučené čisticí prostředky lze zakoupit přes zákaznický servis. Dbejte vždy údajů, které uvádí výrobce.

Varování

Nebezpečí popálení!!

Spotřebič bude dosahovat velmi vysokých teplot. Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch nebo topného tělesa. Spotřebič nechte vždy vychladnout. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.

Povrch	Způsob čištění
Vnější část spotřebiče	
Přední čelo z ušlechtilé oceli	Horká mýdlová voda: očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Ihned odstraňte skvrny od vody, tuku, škrobu a bílkovin. Pod takovými skvrnami se může tvořit koroze. Zvláštní prostředky pro péči o nerezovou ocel, které jsou vhodné pro horké povrchy, zakoupíte přes zákaznický servis nebo ve specializovaných prodejnách. K aplikaci čisticích prostředků používejte velmi jemný hadřík.
Plast	Horká mýdlová voda: očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte žádný čisticí prostředek nebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horká mýdlová voda: očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou.
Ovládací panel	Horká mýdlová voda: očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte žádný čisticí prostředek nebo škrabku na sklo.

Skleněná výplň dvířek	Horká mýdlová voda: očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte škrabku na sklo nebo ocelovou drátěnku.
Madlo	Horká mýdlová voda: očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Pokud se na madlo dostanou prostředky na odvápnění, okamžitě je odstraňte. Tyto skvrny jinak nepůjdou odstranit.

Vnitřní části spotřebiče

Smaltované a samočisticí povrchy	Dbejte pokynů ohledně povrchů v pečicím prostoru na konci v tabulce.
Skleněný kryt osvětlení v pečicím prostoru	Horká mýdlová voda: očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečicí trouby.
Těsnění dvířek nesundávat!	Horká mýdlová voda: očistěte hadříkem. Nedrhňte.
Kryt dvířek z oceli	Čisticí prostředek na ušlechtilou ocel: dbejte pokynů výrobce. Nepoužívejte prostředky pro údržbu ocele. Kryt dvířek při čištění sundejte.
Závěsné rošty	Horká mýdlová voda: navlhčete a očistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Výsuvný systém	Horká mýdlová voda: teploměř očistěte hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazivo na teleskopických výsuvcích, vše čistěte nejlépe zasunutě. Neumývejte systém v mýdce na nádobí.
Příslušenství	Horká mýdlová voda: navlhčete a očistěte hadříkem nebo kartáčkem. Při silném znečištění použijte ocelovou drátěnku.

Upozornění

- Drobné barevné rozdíly na čelní stěně trouby jsou zapříčiněny použitím různých materiálů, jako např. sklo, umělá hmota nebo kov.
- Stíny na skleněné výplni dvířek, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení v pečicím prostoru.
- Smalt se při vysokých teplotách vypaluje. To může vést ke vzniku rozdílu zabarvení. To je zcela normální a nemá to žádný vliv na funkčnost trouby. Hrany tenkých plechů se nedají zcela potáhnout smaltem. Proto mohou být poněkud drsné. Tím ale není nijak narušena antikorozní ochrana.

Plochy pečicího prostoru

Zadní stěna v pečicím prostoru je samočisticí. Rozpoznáte to podle drsného povrchu. Dno, strop a boční stěny jsou smaltované a mají hladký povrch.

Čištění smaltovaných povrchů

Hladké smaltované povrchy čistěte hadrem a horkou mýdlovou nebo octovou vodou. Osušte měkkým hadříkem. Připečené zbytky pokrmů otřete vlhkým hadříkem a mýdlovou vodou. V případě silného znečištění použijte ocelový kartáč nebo čisticí prostředek na pečicí trouby. Pečicí prostor nechejte po vyčištění otevřený vyschnout.

Čištění samočisticích ploch

Samočisticí plochy jsou potažené porézní, matnou keramickou vrstvou. Stříkance z pečení se do této vrstvy nasají a odbourají se během provozu spotřebiče. Pokud se samočisticí plochy samy nevyčistí dostatečně a vzniknou na nich tmavé fleky, můžete je odstranit cíleným rozehrátím.

Nastavení

Nejprve vyjměte z pečicího prostoru výsuvy, závěsné rošty, příslušenství a nádobi. Řádně vyčistěte hladké smaltované plochy v pečicím prostoru a skleněný kryt a osvětlení.

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

Keramická vrstva se regeneruje.

Až pečicí prostor vychladne, odstraňte hnědé nebo bílé zbytky vodou a měkkou houbičkou.

Upozornění: během provozu se na plochách mohou tvořit načervenalé fleky. Nejedná se o žádnou rez, nýbrž o zbytky potravin. Tyto fleky nejsou zdraví škodlivé a neomezují funkci samočisticích ploch.

Pozor!

Na samočisticí plochy nepoužívejte žádné čisticí prostředky na pečicí trouby. Povrch by se mohl poškodit. Pokud se čisticí prostředek na pečicí trouby na tyto plochy dostane, ihned ho očistěte vodou a měkkým hadříkem. Prosím, nedrhnut a nepoužívat žádné brusné čisticí pomůcky.

Udržování spotřebiče v čistotě

Aby nedošlo k velkému znečištění, udržujte spotřebič stále v čistotě a odstraňujte průběžně znečištění.

Tipy

- Pečicí prostor vyčistíte po každém použití. Tím zabráníte vypálení nečistot.
- Ihned odstraňte případné skvrny od vody, tuku, škrobu nebo bílkovin.
- Pro pečení velmi šťavnatých koláčů používejte univerzální plech.
- Pro pečení používejte vhodné nádoby, např. pekáč.

Závěsné rošty

Vaše trouba zůstane dlouho zářivá a funkční, pokud ji budete správně čistit a pečovat o ni. Zde Vám vysvětlíme, jak správně vysadíte závěsné rošty, abyste je mohli vyčistit.

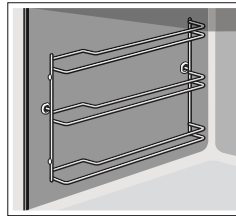
Vysazení a nasazení závěsných roštů

Varování

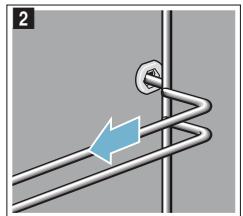
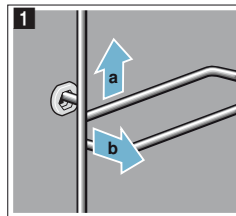
Nebezpečí popálení!

Závěsné rošty jsou po použití velmi horké. Nikdy se nedotýkejte závěsných roštů rukama. Spotřebič nechejte vždy vychladnout. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.

Vysazení závěsných roštů



1. Rošty trochu nadzdvihněte směrem dopředu a vysadíte **b** (obrázek **1**).
2. Poté posuňte celé závěsné rošty směrem dopředu a vyndejte je (obrázek **2**).

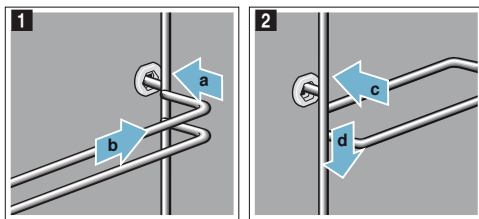


Rošty vyčistěte mycím přípravkem a houbičkou. V případě silného znečištění použijte kartáček.

Nasazení závěsných roštů

Závěsné rošty lze zavěsit pouze vpravo nebo vlevo. U obou roštů dbejte na to, aby zahnutí směřovalo dopředu.

1. Rošty nejprve zasuňte vycentrované do zadního otvoru **a**, až rošty dolehnou na zadní stěnu pečičího prostoru **b** zatlačte je směrem dozadu (obrázek **1**).
2. Poté rošty zasuňte do předního otvoru **c**, až rošty opět dolehnou na zadní stěnu pečičího prostoru, zatlačte je směrem dolů **d** (obrázek **2**).



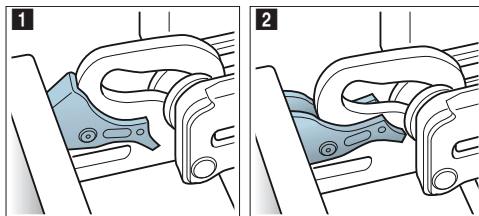
Dvířka spotřebiče

Vaše trouba zůstane dlouho zářivá a funkční, pokud ji budete správně čistit a pečovat o ni. Zde Vám vysvětlíme, jak správně vysadit a vyčistit dvířka spotřebiče.

Vysazení a nasazení dvířek spotřebiče

Za účelem vyčištění a demontáže skla dvířek můžete dvířka spotřebiče vysadit.

Klouby dvířek jsou opatřeny zajišťovacími pákami. Když jsou zajišťovací páky zaklapnuté (obrázek **1**), tak jsou dvířka spotřebiče zajištěné. Proto je nelze vysadit. Když odjistíte zajišťovací páky, abyste mohli vysadit dvířka spotřebiče (obrázek **2**), tak jsou klouby zajištěné. Nemohou zapadnout.



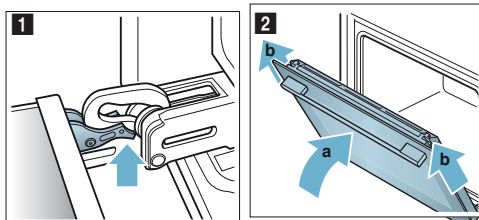
⚠ Varování

Nebezpečí poranění!

- Když jsou klouby odjistěné, mohou zapadnout větší silou. Dávejte pozor na to, aby byly zajišťovací páky vždy zcela zajištěné, popř. při vysazování dvířek spotřebiče zcela odjistěné.
- Klouby dvířek se při otvírání a zavírání pohybují a mohou Vás přiskřípnout. Nesahejte do prostoru kloubů dvířek.

Vysazení dvířek spotřebiče

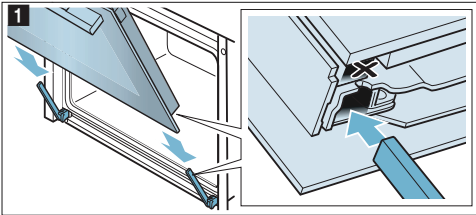
1. Dvířka spotřebiče zcela otevřete.
2. Odjistěte obě páky nalevo a napravo (obrázek **1**).
3. Zavřete dvířka spotřebiče až k zarážce. Uchopte dvířka vlevo a vpravo oběma rukama a vysadte je směrem nahoru (obrázek **2**).



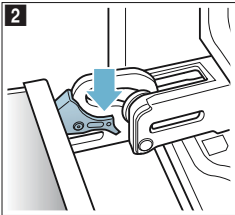
Nasazení dvířek spotřebiče

Dvířka spotřebiče nasadte v opačném pořadí (viz "Vysazení dvířek").

1. Při nasazování dvířek dávejte pozor na to, aby oba klouby byly nasazeny přesně do otvorů (obrázek 1).
Přiložte oba klouby dolů na vnější sklo dvířek a použijte ho jako vedení. Dávejte pozor na to, aby byly klouby nasazeny do správných otvorů. Nasazení musí jít lehce a bez odporu. Pokud narazíte na odpor, zkontrolujte, zda jsou klouby nasazeny do správných otvorů.



2. Dvířka spotřebiče zcela otevřete. Zajistěte obě zajišťovací páky (obrázek 2).

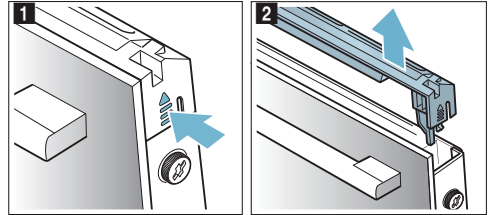


3. Zavřete dvířka spotřebiče.

Demontáž krytu dvířek

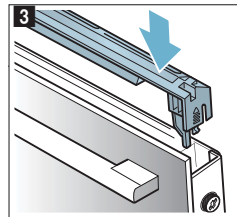
Ocelová vkládací drážka krytu dvířek se může zbarvit. Pro důkladné vyčištění je možné tento kryt sundat.

1. Dvířka spotřebiče trochu otevřete.
2. Zatlačte na kryt vlevo a vpravo (obrázek 1).
3. Sejměte kryt (obrázek 2).
Opatrně zavřete dvířka spotřebiče.



Upozornění: ocelovou vkládací drážku v krytu dvířek vyčistěte přípravkem na ocel. Ostatní části krytu dvířek očistěte jemným hadříkem a mýdlovým roztokem.

4. Opět trochu pootvřete dvířka spotřebiče. Nasadte kryt a přitlačte ho, až uslyšíte zacvaknutí (obrázek 3).



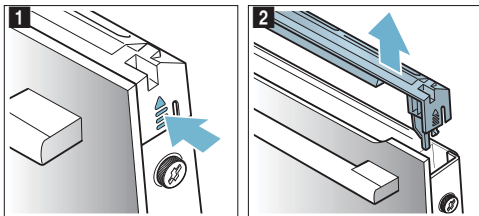
5. Zavřete dvířka spotřebiče.

Demontáž a montáž skla dvířek

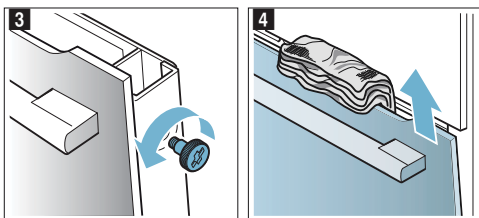
Pro důkladnější vyčištění můžete vysadit sklo dvířek spotřebiče.

Demontáž skla na spotřebiči

1. Dvířka spotřebiče trochu otevřete.
2. Zatlačte na kryt vlevo a vpravo (obrázek 1).
3. Sejměte kryt (obrázek 2).



4. Uvolněte a vyjměte šrouby na dvířkách spotřebiče vlevo a vpravo (obrázek 3).
5. Předtím, než dvířka opět zavřete, přivřete do nich několikrát přeloženou utěrku (obrázek 4). Vyměňte přední sklo směrem nahoru a položte ho na rovnou plochu madlem směrem dolů.



Sklo vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a jemným hadříkem.

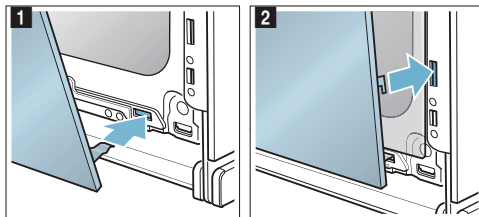
⚠Varování

Nebezpečí poranění!

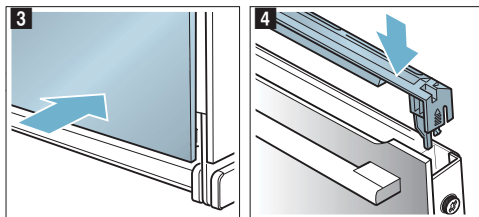
- Poškrábané sklo dvířek může prasknout. Nepoužívejte škrabky na sklo, ostré nebo brusné čisticí prostředky.
- Klouby dvířek se při otvírání a zavírání pohybují a mohou Vás přiskřípnout. Nesahejte do prostoru kloubů dvířek.

Nasazení skla na spotřebiči

1. Sklo zasuňte dolů do držáků (obrázek 1).
2. Čelní sklo zavírejte, dokud se oba vrchní háčky nebudou nacházet proti otvorům (obrázek 2).



3. Přední sklo přitlačte směrem dolů, dokud neuslyšíte zacvaknutí (obrázek 3).
4. Trochu otevřete dvířka spotřebiče a odstraňte utěrku.
5. Opět zašroubujte oba šrouby vlevo a vpravo.
6. Nasadte kryt a přitlačte ho, až uslyšíte zacvaknutí (obrázek 4).



7. Zavřete dvířka spotřebiče.

Pozor!

Pečící prostor použijte až poté, co budete mít jistotu, že jsou dvířka správně nasazena.



Co dělat v případě poruchy?

Pokud dojde k nějaké závadě, způsobuje ji často jen maličkost. Předtím, než zavoláte zákaznický servis, zkuste závadu odstranit pomocí následující tabulky.

Porucha	Možná příčina	Náprava/Pokyny
Spotřebič nefunguje.	Vadná pojistka.	Zkontrolujte pojistky v pojistné skříni.
	Výpadek proudu	Zkontrolujte, zda funguje v kuchyni světlo a další spotřebiče.
Na displeji se zobrazí "Jazyk	Výpadek proudu	Nastavte znovu jazyk a hodiny.
Když je spotřebič vypnutý, nesvítí hodiny.	Je změněno základní nastavení.	Změňte základní nastavení hodin.
Spotřebič se nezahřívá, na displeji svítí symbol	V základním nastavení je aktivovaný režim demo.	Odpojte spotřebič krátce od elektrické sítě (vypněte pojistky v pojistné skříni) a potom deaktivujte během 3 minut v základním nastavení režim demo.
Vypadl otočný volič.	Otočný volič byl nedopatřením vyndán.	Ovládací kroužek lze sejmut. Jednoduše vložte ovládací kroužek zpět na místo a zamáčkněte ho dovnitř tak, že zacvakne a bude možné s ním otáčet jako obvykle.
Otočným voličem již nelze snadno otáčet.	Pod otočným voličem je špína.	Ovládací kroužek lze sejmut. Jednoduše ovládací kroužek vyndejte. Nebo stiskněte vnější okraje ovládacího kroužku, aby šel vyklopit a snadno uchopit. Vyčistěte opatrně ovládací kroužek a jeho umístění na spotřebiči mýdlovou vodou a hadříkem. Osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte žádné ostré nebo brusné prostředky. Nenamáčejte nebo nemyjte v myčce na nádobí. Ovládací kroužek nesundávejte příliš často, aby pevně držel.

Varování

Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pouze námi proškolený technik může provádět opravy a výměnu poškozeného přípojovacího kabelu. Pokud je spotřebič poškozen, odpojte jej od elektrické sítě nebo vypněte pojistky. Volejte zákaznický servis.

Chybová hlášení na displeji

Pokud se na displeji zobrazí chybové hlášení "D" nebo "E", např. D0111 nebo E0111, vypněte spotřebič pomocí tlačítka on/off a opět ho zapněte.

Pokud se jednalo o ojedinělou poruchu, tak ukazatel zhasne. Pokud se chybové hlášení objeví znovu, zavolejte zákaznický servis a podejte přesné chybové hlášení.

Odstranění poruch vlastními silami

Technické poruchy na spotřebiči můžete často odstranit snadno sami.

Pokud se Vám nepodaří připravit pokrm optimálně, tak na konci návodu k použití naleznete mnoho typů a upozornění k přípravě pokrmů. → "Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu" na straně 28

Maximální doba provozu

Pokud jste nastavení na Vašem spotřebiči neměnili několik hodin, tak přestane spotřebič automaticky hřát. Tím se zabrání nechtěnému dlouhodobému provozu.

Kdy je dosaženo maximální doby provozu, se řídí podle jednotlivých nastavení provozních režimů.

Dosažení maximální doby provozu

Na displeji se zobrazí upozornění, že bylo dosaženo maximální doby provozu.

Aby se provoz nepřerušil, dotkněte se libovolného pole nebo otočte otočným voličem.

Pokud spotřebič již nepotřebujete, vypněte ho po uvedené době tlačítkem on/off .

Tip: aby se spotřebič automaticky nevypnul, např. při velmi dlouhé době přípravy pokrmu, nastavte dobu přípravy. Spotřebič bude hřát, dokud tato doba neuplyne.

Výměna osvětlení v pečicím prostoru

Pokud se porouchá osvětlení v pečicím prostoru, musí být vyměněno. Teplotně stabilní 230 V halogenové žárovky, 25 Wattů si můžete zakoupit přes zákaznický servis nebo ve specializovaném obchodě.

Uchopte halogenovou žárovku suchým hadříkem. Tím se prodlouží životnost žárovky. Používejte pouze tyto žárovky.

⚠ Varování

Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

Při výměně osvětlení v pečicím prostoru jsou kontakty objímek světel pod proudem.

Před výměnou vypněte spotřebič a vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte pojistky.

⚠ Varování

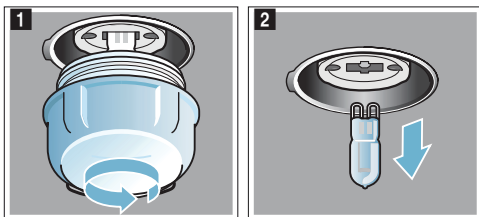
Nebezpečí popálení!

Spotřebič bude dosahovat velmi vysokých teplot. Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch nebo topného tělesa.

Spotřebič nechejte vždy vychladnout.

Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.

1. Do vychladlého pečicího prostoru položte kuchyňskou utěrku, abyste předešli škodám.
2. Skleněný kryt vytočte směrem doleva (obrázek 1).
3. Vytáhněte žárovku - nešroubujte (obrázek 2). Nasadte novou žárovku, přitom dbejte na polohu kolíků. Žárovku pevně zatlačte.



4. Opět našroubujte skleněný kryt.
5. Vyjměte utěrku a zapněte pojistky.

Skleněný kryt

Pokud se poškodí skleněný kryt halogenové žárovky, musí být vyměněn. Nový skleněný kryt zakoupíte přes zákaznický servis.

Udejte číslo výrobku (E-č.) a výrobní číslo (FD-č.) Vašeho spotřebiče.

Zákaznický servis

Náš zákaznický servis je Vám k dispozici pro případ, že potřebujete opravit Váš spotřebič. Vždy se nejprve pokusíme nalézt vhodné řešení, abychom se vyhnuli zbytečným návštěvám servisních techniků.

E-číslo a FD-číslo

Při volání do našeho servisu vždy uveďte úplné číslo výrobku (E-č.) a výrobní číslo (FD-č.), abychom Vám mohli kvalifikovaně pomoci. Typový štítek, na kterém jsou tato čísla uvedena, naleznete, když otevřete dvířka spotřebiče.



Abyste se vyhnuli dlouhému hledání, můžete si tyto údaje o Vašem spotřebiči a telefonní číslo na zákaznický servis zaznamenat zde:

Číslo spotřebiče (E-Nr)

Výrobní číslo (FD-Nr.)

Zákaznický servis 

Berte prosím ohled na to, že za návštěvu servisního technika pro účely opravy závady se hradí poplatek, a to i když je spotřebič v záruční době.

Kontaktní informace pro všechny země naleznete zde popřípadě v přiloženém seznamu zákaznických center.

Důvěřujte odbornosti výrobce. Tím zajistíte, že bude oprava provedena proškolenými servisními technikami, kteří mají k dispozici originální náhradní díly pro Váš spotřebič.

Pokrmy




V provozním režimu "AutoPilot" můžete připravovat různé druhy pokrmů. Spotřebič si vybere sám neoptimálnější nastavení.

Upozornění k programům

- Výsledek přípravy pokrmu závisí na kvalitě potraviny a velikosti a typu nádobí. Pro optimální výsledek používejte pouze nezávadné potraviny a vychlazené maso.
- Spotřebič vybere optimální druh a čas ohřevu a nastavení teploty. U některých budete vyzváni, abyste uvedli hmotnost potraviny. Nastavení hmotnosti mimo rámeček nastavených hodnot není možné.
- Při pečení pokrmů, u kterých spotřebič sám nastaví vhodnou teplotu, může teplota dosahovat až 300 °C. Dbejte na to, abyste použili nádobí odolné vůči vysokým teplotám.
- Při přípravě masa se na displeji mohou zobrazit pokyny, např. k nádobí, úrovni vsunutí plechu nebo dolití tekutiny. U některých potravin je během přípravy nutné pokrm zamíchat nebo otočit. Tato informace se na displeji zobrazí ihned po spuštění. Na správný čas otočení či zamíchání budete upozorněni zazněním signálu.
- Pokyny pro použití vhodného nádobí a tipy a triky pro přípravu pokrmů naleznete na konci návodu k použití.

Nastavení přípravy pokrmu pomocí funkce AutoPilot



Projděte pomocí ovládacího kroužku všechny pokrmy, abyste si prohlédli, které pokrmy lze pomocí funkce AutoPilot připravovat. Předtím, než vložíte Váš pokrm do pečicího prostoru, zvažte, zda lze nastavit správnou hmotnost. Doba přípravy pokrmu se vypočítá v závislosti na pokrmu a jeho hmotnosti a nelze ji změnit.

1. Dotkněte se pole . Na displeji se zobrazí první pokrm v pořadí.
2. Pomocí ovládacího kroužku nastavte požadovaný druh pokrmu.
3. Dotkněte se pole . Na displeji se zobrazí hmotnost v bílé barvě.
4. Pomocí ovládacího kroužku nastavte hmotnost Vašeho pokrmu. Automaticky se vypočítá doba přípravy pokrmu.
5. Potvrďte stisknutím tlačítka start/stop I. Zobrazí se upozornění týkající se příslušenství a výšky vložení.
6. Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop . Na displeji začne běžet doba přípravy pokrmu. Ukazatel pro předebrátí se u pokrmů nezobrazuje. Spotřebič začne hřát.



Jakmile uplyne doba přípravy pokrmu, zazní signál. Spotřebič přestane hřát.

Až bude Váš pokrm hotový, vypněte spotřebič pomocí tlačítka on/off .

Dopečení

Některé pokrmy můžete po ukončení doby přípravy ještě dopéci, pokud nejste s výsledkem pečení spokojeni. Na displeji se zobrazí dotaz, jestli chcete pokrm dopéci. Pokud ano, tak stiskněte tlačítko start/stop . Zobrazí se navrhovaná délka dopékání, kterou můžete změnit. Dopékání zahájíte stisknutím tlačítka start/stop .


Upozornění: dopékat můžete podle libosti.

Pokud jste s výsledkem přípravy pokrmu spokojeni, dotkněte se pole . Troubu vypněte tlačítkem on/off .

Posunutí doby ukončení přípravy pokrmu

U některých pokrmů můžete posunout dobu ukončení přípravy pokrmu. Před spuštěním se dotkněte pole a s pomocí ovládacího kroužku posuňte dobu ukončení přípravy pokrmu. Po startu se spotřebič nachází v čekací pozici. Doba ukončení přípravy pokrmu nelze již změnit.

Změna a zrušení

Po spuštění nelze nastavení již změnit. Pokud chcete nastavení zrušit, vypněte spotřebič pomocí tlačítka on/off . Pomocí tlačítka start/stop I nelze spotřebič již zastavit.

Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a optimální nastavení pro jejich přípravu. Ukážeme Vám, jaký druh ohřevu a jaká teplota jsou pro Váš pokrm nejvhodnější. Naleznete zde informace, jaké příslušenství máte použít a do jaké výšky je máte zasunout. Dostanete tipy ohledně nádobí a metod příprav.

Upozornění: při přípravě pokrmů se může v pečicím prostoru hromadit pára. Váš spotřebič je energeticky úsporný a během provozu odvádí ven jen malé množství tepla. Na základě velkých teplotních rozdílů se může hromadit mezi vnitřním prostorem trouby a vnějšími částmi trouby (na dvířkách, ovládacím panelu nebo sousedícím nábytku) sražená voda. Tento jev je normální a fyzikálně doložený. Předehříváním trouby nebo pomalým otevřením dvířek lze tomuto jevu zabránit.

Silikonové formy

Pro optimální výsledek pečení doporučujeme používat tmavé pečicí formy z kovu. Pokud chcete přesto použít silikonové formy, řiďte se údaji a recepty výrobce. Silikonové formy jsou často menší než normální formy. Údaje k množství potravin a recepty se mohou lišit.

Koláče a drobné pečivo

Váš spotřebič nabízí mnoho druhů režimů pro přípravu koláčů a drobného pečiva. V tabulce nastavení najdete tipy na optimální nastavení pro přípravu mnoha pokrmů. Dbejte pokynů výrobce v odstavci zabývajícím se kynutím těsta.

Používejte pouze originální příslušenství určené pro Váš spotřebič. Toto příslušenství je optimálně přizpůsobeno pečicímu prostoru a provozním režimům.

Úrovně pro vložení příslušenství

Používejte uvedené úrovně vkládání.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující úrovně vkládání:

- Úroveň 1

Pečení na dvou úrovních

Používejte 4D-Horký vzduch.

Ačkoliv je možné péct více plechů současně, nemusí být všechny plechy hotové ve stejný okamžik.

- Univerzální plech:
Úroveň 3 pečicí plech:
Úroveň 1
- Formy na roštu
První rošt: úroveň 3
Druhý rošt: úroveň 1

Současnou přípravou více pokrmů můžete ušetřit až 45 procent energie. Formy vkládejte do ohřívacího prostoru vedle sebe nebo nad sebe.

Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy používali vhodné příslušenství a správně ho vkládali do ohřívacího prostoru.

Rošt

Rošt vkládejte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a záhybem dolů.

Univerzální nebo pečicí plech

Univerzální nebo pečicí plech zasuněte opatrně až nadoraz, zkosením směrem ke dvířkům spotřebiče. Na šťavnaté koláče používejte univerzální plech, aby nedošlo ke znečištění pečicího prostoru překypující ovocnou šťávou.

Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy. Formy z bílého plechu, keramiky a skla prodlužují dobu pečení a pečivo se nezbarví pravidelně.

Pečicí papír

Používejte pouze pečicí papír, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Papír vždy upravte na správnou velikost.

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální druhy ohřevu pro různé druhy koláčů a pečiva. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a vlastnostech těsta. Z toho důvodu jsou uvedena přibližná nastavení. Začněte nejprve s nižšími teplotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné zbarvení. V případě potřeby přístě nastavte vyšší teplotu.

Upozornění: doby pečení nelze zkrátit vyššími teplotami. Koláč nebo pečivo by byly hotové pouze z vnějšku, ale nebyly by propečené.




Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného pečicího prostoru. Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud předehříváte, zkracujete tím uvedenou dobu pečení o několik minut.

Pro vybrané pokrmy je předehřívání nutností a je uvedeno v tabulce.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pečiva uvedeného v tabulce. Dodatečné informace naleznete v tipech pro přípravu koláčů a drobného pečiva, které jsou uvedeny na konci tabulky.

Nepotřebné příslušenství vyjměte před pečením z pečicího prostoru. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevů:

-  4D Horký vzduch
-  Horní/dolní ohřev
-  Stupeň pizza

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v min.
Koláče ve formě					
Třený koláč, jednoduchý	Hranatá forma	1	☐	150-170	55-70
Třený koláč, jemný	Forma ve tvaru věnce/hranatá	1	☐	150-170	60-80
Ovocný koláč z třeného těsta, jemný	Forma na bábovku	1	☐	160-180	45-60
Dortový korpus z třeného těsta	Dortová forma	1	☐	150-170	20-40
Ovocný/tvarohový dort z křehkého těsta	Kulatá forma Ø26 cm	1	☐	170-180	60-80
Švýcarský koláč	Plech na pizzu	1	☐	190-210	40-50
Obrácený koláč	Dortová forma	1	☑	190-210	30-45
Kynutá bábovka	Forma na bábovku	1	☑	150-160	65-75
Kynutý koláč v kulaté formě	Kulatá forma Ø28 cm	1	☑	150-160	25-35
Piškotový základ, 2 vejce	Dortová forma	1	☐	170-180	20-30
Piškotový základ, 3 vajec	Kulatá forma Ø26 cm	1	☐	160-170*	25-35
Piškotový základ, 3 vajec	Kulatá forma Ø28 cm	1	☑	150-170*	30-50

Koláče na plechu

Třený koláč s náplní	Pečicí plech	1	☐	160-180	20-40
Třený koláč, jednoduchý, 2 vrstvy	Univerzální + pečicí plech	3+1	☑	150-170	35-50
Křehký koláč se suchou náplní	Pečicí plech	1	☐	170-190	25-40
Křehký koláč se suchou náplní, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1	☑	150-170	40-55
Křehké koláče se šťavnatou náplní	Univerzální plech	1	☐	160-180	60-80
Švýcarský koláč	Univerzální plech	1	☐	190-210	40-50
Kynutý koláč se suchou náplní	Pečicí plech	1	☐	160-180	15-25
Kynuté koláče se šťavnatou náplní	Univerzální plech	1	☐	180-200	30-45
Kynutý koláč se suchou náplní, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1	☑	160-170	25-35
K. koláče se šťavnatou náplní, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1	☑	150-160	45-60
Kynutý cop, kynutý věnec	Pečicí plech	1	☑	150-160	35-45
Piškotová roláda	Pečicí plech	1	☐	190-210*	10-15
Štola z 500 g mouky	Univerzální plech	1	☑	150-160	50-60
Závin, sladký	Univerzální plech	1	☑	170-180	40-60
Závin, zmražený	Pečicí plech	1	☑	190-210	30-45



Drobné pečivo

Drobné pečivo (předehřívát 5 min.)	Pečicí plech	1	☐	160*	25-35
Drobné pečivo (předehřívát 5 min.)	Pečicí plech	1	☑	150*	25-40
Drobné pečivo, 2 úrovně (předehřívát 5 min.)	Univerzální + pečicí plech	3+1	☑	150*	25-40
Muffiny	Plech na muffiny	1	☐	170-190	15-30
Muffiny, 2 úrovně	Plech na muffiny	3+1	☑	150-170*	20-35
Drobné pečivo z kynutého těsta	Pečicí plech	1	☐	160-170	30-40
Pečivo z listového těsta	Pečicí plech	2	☑	170-190*	20-45
Pečivo z listového těsta, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1	☑	170-190*	20-45
Pečivo z odpalovaného těsta	Pečicí plech	1	☐	200-220	30-45
Plundrové pečivo	Pečicí plech	1	☑	160-180	20-30

Cukroví

Stříkané pečivo (předehřívát 5 min.)	Pečicí plech	1	☐	150-160*	25-40
Stříkané pečivo (předehřívát 5 min.)	Pečicí plech	1	☑	140-150*	25-35

* předehřívát

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v min.
Stříkané pečivo, 2úrovně(předehřívát 5min.)	Univerzální + pečicí plech	3+1		140-15	30-40
Cukroví	Pečicí plech	2		140-160	15-30
Cukroví, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		130-150	20-35
Pusinky	Pečicí plech	2		80-90*	120-150
Pusinky, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		80-90*	120-180
Makrónky	Pečicí plech	2		90-110	20-40
Makrónky, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		90-110	20-40

* předehřívát

Tipy na pečení koláčů a drobného pečiva

Chcete-li zjistit, zda je Váš koláč propečený.	Zapichněte dřevěnou špejli do místa, kde je koláč nejvyšší. Jestliže po vytažení na špejli neulpívá žádné těsto, koláč je hotový.
Koláč nevykynul.	Příště použijte méně tekutiny. Nebo nastavte o 10 °C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. Zohledněte použité suroviny a pokyny v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed do výšky, ale na okrajích je nižší.	Tukem pomazte pouze dno pečicí formy. Po upečení koláč opatrně vyjměte z formy nožem.
Ovocná štáva z koláče přetéká.	Příště použijte hlubší univerzální plech.
Drobné pečivo se při pečení slepuje.	Mezi jednotlivými kousky dodržujte rozestupy cca 2 cm. Tak bude mít pečivo dostatek místa na nakynutí a zezlátne ze hoteých stran.
Koláč je vysušený.	Nastavte o 10 °C nižší teplotu a zkraťte dobu pečení.
Koláč je celkově příliš světlý.	Pokud jsou úroveň vložení a použité příslušenství správné, tak příště případně zvýšte teplotu nebo prodlužte dobu pečení.
Koláč je ze shora příliš světlý, ale zespoda příliš tmavý.	Příště vložte příslušenství o úroveň výš.
Koláč je ze shora příliš tmavý, ale zespoda příliš světlý.	Příště vložte příslušenství o úroveň niž. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Koláč upečený ve formě je vzadu příliš tmavý.	Nestavte formu až k zadní stěně, ale doprostřed pečicího prostoru.
Koláč je celkově příliš tmavý.	Příště zvolte nižší teplotu a případně prodlužte dobu pečení.
Pečivo zhnědlo nerovnoměrně.	Zvolte nižší teplotu. Také pečicí papír, který přesahuje formu, může ovlivňovat cirkulaci vzduchu. Papír vždy upravte na správnou velikost. Dbejte na to, aby forma nebyla umístěna úplně u zadní stěny trouby. Při pečení drobného pečiva by pečivo mělo mít pokud možno stejnou velikost a tloušťku.
Pečivo jste pekli na více úrovních. Na horním plechu je pečivo tmavší než na spodním.	Pro pečení na více úrovních vždy používejte režim 4D-Horký vzduch. Ačkoliv je možné péct více plechů současně, nemusí být všechny plechy hotové ve stejný okamžik.
Koláč vypadá dobře, ale uvnitř není propečený.	Pečte déle při nižší teplotě a přidejte méně tekutiny. U koláčů se šťavnatou náplní nejprve předpečte korpus. Posypte ho posekanými mandlemi nebo strouhankou a teprve poté přidejte horní šťavnatou vrstvu.
Koláč nejde vyklopit z formy.	Po upečení nechejte koláč 5 až 10 minut vychladnout. Pokud ani poté nejde z formy vyklopit, uvolněte ho opatrně pomocí nože. Otočte formu znovu dnem vzhůru a několikrát ji otřete vlhkým studeným hadříkem. Při dalším použití formu vytřete tukem a vysypte strouhankou.

Chléb a housky

Váš spotřebič nabízí mnoho programů pro pečení chleba a housek. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro přípravu mnoha pokrmů. Dbejte pokynů výrobce v odstavci zabývající se kynutím těsta. Používejte pouze originální příslušenství určené pro Váš spotřebič. Toto příslušenství je optimálně přizpůsobeno pečicímu prostoru a provozním režimům.

Úrovně pro vložení příslušenství

Používejte uvedené úrovně vkládání.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující úrovně vkládání:

- Úroveň 1

Pečení na dvou úrovních

Používejte 4D-Horký vzduch.

Ačkoliv je možné péct více plechů současně, nemusí být všechny plechy hotové ve stejný okamžik.

- Univerzální plech: Úroveň 3 pečicí plech: Úroveň 1
- Formy na roštu
První rošt: úroveň 3
Druhý rošt: úroveň 1

Současnou přípravu více pokrmů můžete ušetřit až 45 procent energie. Formy vkládejte do ohřívacího prostoru vedle sebe nebo nad sebe.

Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy používali vhodné příslušenství a správně ho vkládali do ohřívacího prostoru.

Rošt

Rošt vkládejte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a záhybem dolů.

Univerzální nebo pečicí plech

Univerzální nebo pečicí plech zasuňte opatrně až nadoraz, zkosením směrem ke dvířkům spotřebiče.

Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy. Formy z bílého plechu, keramiky a skla prodlužují dobu pečení a pečivo se nezbarví pravidelně.

Pečicí papír

Používejte pouze pečicí papír, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Papír vždy upravte na správnou velikost.

Hlubo zmrazené potraviny

Nepoužívejte potraviny se silnou vrstvou ledu. Nejprve led odstraňte.

Mražené potraviny jsou částečně nerovnoměrně předpečené. Nerovnoměrné zbarvení zůstane i po upečení.

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální režimy pro pečení různých druhů chlebů a housek. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a vlastnostech těsta. Proto je v tabulkách uvedeno vždy přibližné nastavení. Začněte nejdříve s nižšími hodnotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné propečení. V případě potřeby přístě nastavte vyšší teplotu.

Upozornění: doby pečení nelze zkrátit vyššími teplotami. Chléb nebo housky by byly upečené pouze na povrchu, ale nebyly by propečené. Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného pečicího prostoru. Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud předehříváte, zkracujete tím uvedené doby pečení o několik minut. Pro vybrané pokrmy je předehřívání nutností a je uvedeno v tabulce. Pro některé pokrmy je nutné péct je ve více krocích. Tyto potraviny jsou uvedeny v tabulce.






Uvedené hodnoty pro chlebové těsto platí jak pro těsto na plechu, tak pro těsto ve formě. Pokud chcete péct podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pečiva uvedeného v tabulce.



Nepotřebné příslušenství vyjměte před pečením z pečicího prostoru. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 procent energie.

Pozor!

Nikdy nenalévejte do horkého pečicího prostoru vodu ani do něj nestavte nádobu s vodou. Změnou teploty může dojít k poškození smaltu.

Použitě druhy ohřevů:

-  4D Horký vzduch
-  Horní/dolní ohřev
-  Gril s cirkulací vzduchu
-  Velkoplošný gril
-  Maloplošný gril

Pokrm	Příslušenství	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Stupeň gril	Doba přípravy v min.
Chléb						
Bílý chléb, 750 g	Univerzální plech nebo hranatá forma	1		190-200	-	20-30
Smišený chléb, 1,5 kg	Hranatá forma	1		220*	-	10
				180	-	20-30

* předehřívát

Pokrm	Příslušenství	Výška vkládání Druh ohřevu	Teplota v °C	Stupeň gril	Doba příprav min.
Smišený chléb,	Univerzální plech	1	190-200*	-	35-45
Celozrnný chléb, 1 kg	Univerzální plech	1	220* 180	-	10 40-50
Chlebová placka	Univerzální plech	1	250-270	-	20-30
Housky					
Housky nebo bagety k dopékání, předpečené	Univerzální plech	2	200-220	-	10-20
Housky sladké, čerstvé	Pečicí plech	1	170-180*	-	15-25
Housky sladké, čerstvé, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1	150-160*	-	20-30
Housky, čerstvé	Pečicí plech	1	180-200	-	25-35
Bagety předpečené, mražené	Univerzální plech	2	200-220	-	10-20
Housky, mražené					
Housky nebo bagety k dopékání, předpečené	Univerzální plech	2	200-220	-	15-25
Louhované pečivo, syrové těsto	Pečicí plech	1	220-240	-	15-25
Croissant, syrové těsto	Pečicí plech	1	150-170*	-	20-35
Toasty					
Zapékání toastů, 4 kusy	Rošt	2	-	3	5-15
Zapékání toastů, 12 kusů	Rošt	2	250	-	5-15
Opékání toastů	Rošt	3	-	3	3-6

* předeřhřívát

Pizza, quiche a pikantní koláče

Váš spotřebič nabízí mnoho programů pro přípravu pizzy, quiche a pikantních koláčů. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro přípravu mnoha pokrmů.

Dbejte pokynů výrobce v odstavci zabývajícím se kynutím těsta.

Používejte pouze originální příslušenství určené pro Váš spotřebič. Toto příslušenství je optimálně přizpůsobeno pečicímu prostoru a provozním režimům.

Úrovně pro vložení příslušenství

Používejte uvedené úrovně vkládání.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni použijte následující úrovně vkládání:

- Úroveň 1

Pečení na dvou úrovních

Používejte 4D Horký vzduch.

Ačkoliv je možné péct více plechů současně, nemusí být všechny plechy hotové ve stejný okamžik.

- Univerzální plech:
Úroveň 3
pečicí plech: Úroveň 1
- Formy na roštu
První rošt: úroveň 3
Druhý rošt: úroveň 1

Současnou přípravou více pokrmů můžete ušetřit až 45 procent energie. Formy vkládejte do ohřívacího prostoru vedle sebe nebo nad sebe.

Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy používali vhodné příslušenství a správně ho vkládali do ohřívacího prostoru.

Rošt

Rošt vkládejte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a záhybem dolů.

Univerzální nebo pečicí plech

Univerzální nebo pečicí plech zasuňte opatrně až nadoraz, zkosením směrem ke dvířkům spotřebiče. Na hodně obloženou pizzu používejte univerzální plech

Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy. Formy z bílého plechu, keramiky a skla prodlužují dobu pečení a pečivo se nezbarví pravidelně.

Pečicí papír

Používejte pouze pečicí papír, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Papír vždy upravte na správnou velikost.

Hluboce zmrazené potraviny

Nepoužívejte potraviny se silnou vrstvou ledu. Nejprve led odstraňte.

Mražené potraviny jsou částečně nerovnoměrně předpečené. Nerovnoměrné zabarvení zůstane i po upečení.

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální druhy ohřevů pro pečení různých druhů pokrmů. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a vlastnostech těsta. Proto je v tabulkách uvedeno vždy přibližné nastavení. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné propečení. V případě potřeby příště nastavte vyšší teplotu.

Upozornění: doby pečení nelze zkrátit vyššími teplotami. Pokrm by byl hotový pouze na povrchu, ale nebyl by propečený.




Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného pečicího prostoru. Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud předehříváte, zkracujete tím uvedené doby pečení o několik minut.


















Pro vybrané pokrmy je předehřívání nutností a je uvedeno v tabulce.

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

Nepotřebné příslušenství vyjměte před pečením z pečicího prostoru. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevů:

-  4D Horký vzduch
-  Horní/dolní ohřev
-  Stupeň pizza

Pokrm	Příslušenství	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba min.
Plech za pizzu					
Pizza, čerstvá	Pečicí plech	1		220-240	25-35
Pizza čerstvá, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		180-200	35-45
Pizza čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	1		210-230	20-30
Pizza, chlazená	Rošt	1		210-230	10-20
Pizza, mražená					
Pizza, tenký korpus, 1 kus	Rošt	1		210-230	10-20
Pizza, tenký korpus, 2 kusy	Rošt + pečicí plech	3+1		200-220	15-25
Pizza, tenký korpus, 1 kus	Rošt	1		190-210	20-35
Pizza, tenký korpus, 2 kusy	Univerzální plech + Rošt	3+1		160-180	25-35
Pizza-bageta	Rošt	1		200-220	20-30
Mini pizza	Pečicí plech	1		210-230	10-20
Pikantní koláče & quiche					
Pikantní koláč ve formě	Kulatá forma Ø28 cm	1		170-190	50-60
Quiche	Forma na quiche z bílého plechu	1		190-210	35-50
Flambovaný koláč	Univerzální plech	1		260-280*	10-20
Pirohy	Forma na nákyp	1		190-200	40-50
Pirohy	Forma na nákyp	2		170-190	50-70
Empanada (španělský pokrm)	Univerzální plech	1		180-190	35-45
Turecký Börek (Burek)	Univerzální plech	1		180-200	35-45
* předehřívát					

Nákyp a soufflé

Váš spotřebič nabízí mnoho druhů ohřevu pro přípravu nákypů a soufflé. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro přípravu mnoha pokrmů.

Používejte pouze originální příslušenství určené pro Váš spotřebič. Toto příslušenství je optimálně přizpůsobeno pečicímu prostoru a provozním režimům.

Úrovně pro vložení příslušenství

Používejte vždy uvedené úrovně pro vložení příslušenství.

Pokrm ve formách nebo na univerzálním plechu můžete připravovat na jedné úrovni.

- Formy na roštu: Úroveň 1
- Univerzální plech: Úroveň 2

Soufflé můžete připravit i ve vodní lázni v univerzálním plechu. Za tímto účelem zasuňte univerzální plech do úrovně 1.

Současnou přípravou více pokrmů můžete ušetřit až 45 procent energie. Formy vkládejte do ohřívacího prostoru vedle sebe nebo nad sebe.

Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy používali vhodné příslušenství a správně ho vkládali do ohřívacího prostoru.

Rošt

Rošt vkládejte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a záhybem dolů.

Univerzální plech

Univerzální nebo pečicí plech zasuňte opatrně až nadoraz, zkosením směrem ke dvířkům spotřebiče.

Nádobí

Na přípravu nákypů a na zapékání používejte široké a nízké nádoby. V úzkých vysokých nádobách by doba přípravy pokrmu trvala déle a pokrm by byl ze shora tmavší.

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální druh ohřevu pro přípravu různých nákypů a soufflé. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a receptu. Výsledek přípravy pokrmu je závislý na velikosti nádoby a výšce nákypu. Proto je v tabulkách uvedeno vždy přibližné nastavení. Začnete nejdříve s nižšími teplotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné zezlátnutí. V případě potřeby přistě nastavte vyšší teplotu.




Upozornění: doby pečení nelze zkrátit vyššími teplotami. V takovém případě bude nákyp nebo soufflé hotový pouze na povrchu, ale nebude propečený.








Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného pečicího prostoru. Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud předeheříváte, zkracujete tím uvedené doby pečení o několik minut.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pokrmu uvedeného v tabulce.

Nepotřebné příslušenství vyjměte před pečením z pečicího prostoru. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevů:

-  4D Horký vzduch
-  Horní/dolní ohřev
-  Stupeň pizza

Nákyp a soufflé	Příslušenství/nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Nákyp, pikantní, z uvařených přísad	Forma na nákyp	1		200-220	35-55
Nákyp, sladký	Forma na nákyp	1		170-190	45-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na nákyp	1		160-180	50-60
Lasagne, mražené, 400 g	Univerzální plech	1		190-210	30-40
Gratinované brambory, ze syrových surovin, výška 4 cm	Forma na nákyp	1		170-180	50-60
Soufflé	Forma na nákyp	1		160-170*	40-50
Soufflé	Formy na jednotlivé porce	1		170-190	65-75

* předeheřívát

Univerzální plech

Váš spotřebič nabízí mnoho druhů ohřevu pro přípravu drůbeže. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro přípravu mnoha pokrmů.

Pečení na roštu:

Pečení na roštu je obzvláště vhodné pro velkou drůbež nebo více kusů masa najednou. Univerzální plech vsuňte s položeným roštěm do uvedeného úrovně vkládání. Dbejte na to, aby rošt správně doléhal na univerzální plech.

→ "Příslušenství" na straně 10

Podle druhu a velikosti masa nalijte do univerzálního plechu až ½ litru vody. Tuk bude odkapávat do plechu. Z odkapané šťávy z masa můžete připravit omáčku. Rovněž se tvoří i méně kouře a pečicí prostor zůstane čistší.

Pečení v nádobě

Používejte pouze nádoby, které je vhodné do pečicí trouby. Vyzkoušejte, zda se nádoba vejde do pečicího prostoru.

Nejvhodnější je nádoba ze skla. Horké skleněné nádoby pokládejte na suchou podložku.

Po položení na mokrou nebo studenou podložku by mohlo sklo prasknout.

Lesklé pečicí nádoby z oceli nebo hliníku teplo odráží jako zrcadlo, a proto nejsou příliš vhodné. Drůbež se v nich peče pomaleji a méně zezlátne. Použijte vyšší teplotu nebo delší dobu pečení. Dbejte údajů od výrobce nádobí.

Odkryté nádoby

Pro pečení drůbeže použijte nejlépe vysokou pečicí formu. Formu postavte na rošt. Pokud nemáte vhodné nádoby, použijte univerzální plech.

Zakryté nádoby

Pečicí prostor zůstane při pečení v zakryté nádobě podstatně čistší. Dbejte na to, aby poklička velikostí odpovídala dané nádobě a dobře doléhal. Nádobu postavte na rošt.

Po upečení pokrmu a zvednutí pokličky může unikat horká pára. Proto nejprve odklopte zadní část poklice, aby mohla pára uniknout a nedošlo k opaření.

Drůbež může být křupavá, i když ji pečete v uzavřené nádobě. Za tímto účelem použijte skleněnou pokličku a nastavte vyšší teplotu.

Grilování

Během grilování mějte dvířka trouby vždy zavřená. Nikdy negrilujte při otevřené troubě.

Univerzální plech vsuňte s položeným roštěm do uvedeného úrovně vkládání. Tuk bude odkapávat do plechu. Dbejte na to, aby rošt správně přiléhal na univerzální plech.

→ "Příslušenství" na straně 10

Upozornění: u velmi tučných kousků drůbeže vložte univerzální plech ne přímo pod rošt, nýbrž na úroveň 1.

Grilujte pokud možno kousky stejné velikosti. Tak zezlátne rovnoměrně a zůstane pěkně šťavnatě. Kousky pokrmu určené ke grilování položte přímo na rošt.

Kousky obračejte pomocí grilovacích kleští. Pokud do masa píchnete vidličkou, ztratí šťávu a bude vysušené.

Upozornění

- Topné těleso grilu se neustále zapíná a vypíná, tento jev je normální. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném stupni grilování.
- Během grilování se může tvořit kouř.

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální druhy ohřevů pro pečení různých druhů drůbeže. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství, vlastnostech a teplotě potravin. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. V případě potřeby přistě nastavte vyšší teplotu.

Uvedené hodnoty platí pro zasunutí z ledničky vyjmuté drůbeže bez nádavy připravené k pečení do studeného pečicího prostoru. Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud předehříváte, zkracujete tím uvedenou dobu pečení o několik minut.

V tabulce jsou uvedeny hodnoty pro drůbež s navrhovanou hmotností. Pokud připravujete drůbež s vyšší hmotností, než je v tabulce uvedeno, nastavte v každém případě nižší teplotu. Při pečení více kusů masa se orientujte podle nejtěžšího kusu. Jednotlivé kousky masa by měly být zhruba stejné velké.

Obecně platí: čím větší kus drůbeže pečete, tím nižší je teplota a tím delší je doba pečení.

Po ½ až ¾ doby pečení maso obraťte.





Upozornění: používejte pouze pečicí papír, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Pečicí papír vždy upravte na zvolenou velikost.

Tipy

- Pokud budete péct husu nebo kachnu, propíchněte kůži pod křídly, aby mohl vytékat tuk.
- U kachních prsou kůži nařízněte. Prsa neotáčejte.
- Pokud drůbež při pečení otáčíte, dbejte na to, aby prsa nebo kůže byly dole.
- Drůbež krásně zezlátne a bude křupavá, pokud před koncem pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

Nepotřebné příslušenství vyjměte před pečením z pečicího prostoru. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevů:

-  Horní/dolní ohřev
-  Gril s cirkulací vzduchu
-  Velkoplošný gril
-  Stupeň pizza

Pokrm	Příslušenství / nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Stupeň gril	Doba přípravy v min.
Kuře						
Kuře, 1 kg	Rošt	1		200-220	-	60-70
Prsní kuřecí fileť, po 150 g, (grilování, předehřev 5 minut)	Rošt	3		-	3*	15-20
Kuřecí kousky, po 250 g	Rošt	2		220-230	-	30-35
Kuřecí kousky, nugety, mražené	Univerzální plech	2		200-220	-	10-20
Pulard, 1,5 kg	Rošt	1		200-220	-	70-90

Kachna & husa

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

Krůta

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

* předehřívát

Maso

Váš spotřebič nabízí mnoho programů pro přípravu masa. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro přípravu mnoha pokrmů.

Pečení a dušení

Libové maso potřete dle potřeby tukem nebo ho proložte kousky špeku. Kůži masa mřížkovitě nařízněte. Pokud maso při pečení otáčíte, dbejte na to, aby kůže byla nejprve stranou dolů. Když je pečeně hotová, měla by ještě 10 minut po upečení odpočívat ve vypnuté a zavřené troubě. Tak lépe nasákne šťávu. Popřípadě pečení zabalte do hliníkové fólie. Doba uvedená v tabulce nezahrnuje dobu pro "odpočinek" masa.

Pečení na roštu

Díky pečení na roštu bude pečeně krásně křupavá na všech stranách. Podle druhu a velikosti masa nalijte do univerzálního plechu až litr vody. Plech zachytí odkapávající šťávu a tuk. Z odkapané šťávy z masa můžete připravit omáčku. Rovněž se tvoří i méně kouře a pečicí prostor zůstane čistší. Univerzální plech vsuňte s položeným roštem do uvedené úrovně vkládání. Dbejte na to, aby rošt správně doléhal na univerzální plech.
→ "Příslušenství" na straně 10

Pečení a dušení v nádobě

Pečení a dušení v nádobě je pohodlnější. Pečení můžete jednoduše vytáhnout z trouby a přímo v nádobě připravit omáčku. Používejte pouze nádoby, které je vhodné do pečicí trouby. Vyzkoušejte, zda se nádoby vejde do pečicího prostoru. Nejvhodnější je nádoby ze skla. Horké skleněné nádoby pokládejte na suchou podložku. Po položení na mokrou nebo studenou podložku by mohlo sklo prasknout. K libovému masu přilijte trochu tekutiny. Dno skleněné varné nádoby by mělo být pokryto cca ½ cm vrstvou.

Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádoby a na tom, zda použijete poklici. Pokud maso připravujete ve smaltované nebo tmavé nádobě, přilijte více tekutiny, než když jej pečete ve skleněné nádobě. Během pečení se tekutina odpařuje. Dle potřeby opatrně přilévejte tekutinu. Lesklé pečicí nádoby z oceli nebo hliníku teplo odráží jako zrcadlo, a proto nejsou příliš vhodné. Maso se v nich peče pomaleji a méně zezlátne. Použijte vyšší teplotu nebo delší dobu pečení. Dbejte údajů od výrobce nádoby.

Odkryté nádoby

Pro pečení masa použijte nejlépe vysokou pečicí formu. Formu postavte na rošt. Pokud nemáte vhodná nádoby, použijte univerzální plech.

Zakryté nádoby

Pečicí prostor zůstane při pečení v zakryté nádobě podstatně čistší. Dbejte na to, aby poklička velikostí odpovídala dané nádobě a dobře doléhala. Nádobu postavte na rošt.

Víko by mělo mít od masa odstup alespoň 3 cm.

Maso může během pečení nabýt na objemu.

Po upečení pokrmu a zvednutí pokličky může unikat horká pára. Proto nejprve odklopte zadní část poklice, aby mohla pára uniknout a nedošlo k opaření.

Před dušením maso předem krátce pečte. Přilijte vodu, víno, ocet apod. Dno nádoby by mělo být pokryto cca 1-2 cm tekutinou.

Během pečení se tekutina odpařuje. Dle potřeby opatrně přilévejte tekutinu.

Pečené může být křupavá, i když ji pečete v uzavřené nádobě. Za tímto účelem použijte skleněnou pokličku a nastavte vyšší teplotu.

Grilování

Během grilování mějte dvířka trouby vždy zavřená. Nikdy negrilujte při otevřené troubě.

Univerzální plech vsuňte s položeným roštem do uvedeného úrovně vkládání. Tuk bude odkapávat do plechu. Dbejte na to, aby rošt správně přiléhal na univerzální plech.

→ "Příslušenství" na straně 10

Upozornění: u velmi tučných kousků ryby vložte univerzální plech ne přímo pod rošt, nýbrž na úroveň 1.

Grilujte pokud možno kousky stejné velikosti.

Tak zezlátnou rovnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté. Kousky pokrmu určené ke grilování položte přímo na rošt.

Kousky obračejte pomocí grilovacích kleští. Pokud do masa píchnete vidličkou, ztratí šťávu a bude vysušené.

Upozornění

- Topné těleso grilu se neustále zapíná a vypíná, tento jev je normální. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném stupni grilování.
- Během grilování se může tvořit kouř.

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální druhy ohřevů pro přípravu pokrmů z masa. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství, vlastnostech a teplotě potravin. Proto je v tabulkách uvedeno vždy přibližné nastavení. Začněte nejdříve s nižšími hodnotami. V případě potřeby příště nastavte vyšší teplotu.

Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání z chladničky vyjmutých pokrmů do studeného pečicího prostoru. Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud předehříváte, zkracujete tím uvedené doby pečení o několik minut.




V tabulce jsou uvedeny hodnoty pro jednotlivé druhy masa s navrhovanou hmotností. Pokud připravujete maso s vyšší hmotností, než je v tabulce uvedeno, nastavte v každém případě nižší teplotu. Při pečení více kusů masa se orientujte podle nejtěžšího kusu. Jednotlivé kousky masa by měly být zhruba stejně velké. Obecně platí: čím větší kus masa pečete, tím nižší je teplota a tím delší je doba pečení.

Po 1/2 až 3/4 doby pečení maso obraťte.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pokrmu uvedeného v tabulce. Dodatečné informace naleznete v kapitole "Tipy na pečení, dušení a grilování" na konci tabulky nastavení.

Nepotřebné příslušenství vyjměte před pečením z pečicího prostoru. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 procent energie.
















Použité druhy ohřevů:

-  Horní/dolní ohřev
-  Gril s cirkulací vzduchu
-  Velkoplošný gril

Pokrm	Příslušenství/nádoby	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Stupeň gril	Doba přípravy v min.
Vepřové maso						
Vepřová pečeně bez kůže, např. krk, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		180-200	-	120-130
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Rošt	1		190-200	-	130-140
Vepřová svičková, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		220-230	-	70-80
Vepřový fileť, 400 g	Rošt	2		220-230	-	20-25

* předehřívát

** Pod to vsunout univerzální plech v úrovni 1

Pokrm	Příslušenství / Nádobí	Výška Druh ohřevu	Teplota v °C	Stupeň grilování	Doba v min.
Uzené vepřové žebro s kostí, 1 kg (s přilítím vody)	Uzavřená nádoba	1	 210-220	-	60-80
Vepřový steak, 2 cm silný	Rošt	3	 -	2	16-20
Vepřové medailonky, 3 cm silné	Rošt	3	 -	3*	8-12
Hovězí maso					
Hovězí filet, medium, 1 kg	Rošt	1	 210-220	-	40-50
Hovězí dušená pečeně, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	1	 200-220	-	130-140
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rošt	1	 220-230	-	60-70
Steak, 3 cm silný, medium	Rošt	3	 -	3	15-20
Burger, 3-4 cm vysoký	Rošt	2	 -	3	20-30
Telecí maso					
Telecí pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1	 160-170	-	100-120
Telecí nohy, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1	 200-210	-	100-110
Jehněčí maso					
Jehněčí kýta bez kosti, medium	Rošt	1	 170-190	-	50-70
Jehněčí hřbet s kostmi	Rošt	1	 180-190	-	40-50
Jehněčí kotleta **	Rošt	3	 -	3	12-18
Klobásy					
Grilovací klobásy	Rošt	2	 -	3	10-20
Pokrmy z masa					
Sekaná, 1 kg	Otevřená nádoba	1	 170-180	-	70-80
* předehřívát					
**Pod to vsunout univerzální plech na úroveň 1					

Tipy na pečení, dušení a grilování

Pečicí prostor je silně znečištěn.	Připravujte pečení v uzavřené nádobě nebo použijte grilovací plech. Pokud použijete grilovací plech, dosáhnete optimálního výsledku pečení. Grilovací plech můžete dokoupit jako zvláštní příslušenství.
Pečeně je příliš tmavá a krusta místy spálená nebo je pečeně vysušená.	Zkontrolujte teplotu a úroveň vložení příslušenství. Příště zvolte nižší teplotu a případně zkrátte dobu pečení.
Krusta je příliš slabá.	Zvyšte teplotu nebo po dokončení pečení krátce zapněte gril.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je připálená.	Příště zvolte menší nádobu nebo přilijte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodnatá.	Příště zvolte větší nádobu nebo přilijte méně tekutiny.
Při dušení se maso připaluje.	Nádoba na pečení a poklice musí mít správnou velikost a musí doléhat. Snižte teplotu a během dušení přilévejte tekutinu.
Grilované maso je příliš vysušené.	Maso osolte až po grilování. Sůl totiž z masa vytahuje vodu. Při obracení do masa nepíchejte. Použijte grilovací kleště.

Ryby

Váš spotřebič nabízí mnoho programů pro přípravu ryb. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro přípravu mnoha pokrmů.

Nemusíte obracet celou rybu. Vložte celou rybu hřbetem nahoru do trouby. Do břicha ryby vložte naříznutou bramboru nebo malou žáruvzdornou nádobu, aby se ryba nepřevrátila na bok.

Ryba je hotová, pokud lze hřbetní ploutev snadno oddělit.

Pečení a grilování na roštu

Univerzální plech vsuňte s položeným roštěm do uvedené úrovně vkládání. Dbejte na to, aby rošt správně doléhal na univerzální plech. → *"Příslušenství" na straně 10*

Upozornění: u velmi tučných kousků ryby vložte univerzální plech ne přímo pod rošt, nýbrž na úroveň 1.

Podle druhu a velikosti masa nalijte do univerzálního plechu až

½ litru vody. Tuk bude odkapávat do plechu. Rovněž se vytvoří i méně kouře a pečicí prostor zůstane čistší.

Během grilování mějte dvířka trouby vždy zavřená. Nikdy negligujte při otevřené troubě.

Grilujte pokud možno kousky ryby stejné velikosti. Tak zezlátnou rovnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté. Kousky pokrmu určené ke grilování položte přímo na rošt.

Kousky obračejte pomocí grilovacích kleští. Pokud do ryby pichnete vidličkou, ztratí šťávu a bude vysušená.

Upozornění

- Topné těleso grilu se neustále zapíná a vypíná, tento jev je normální. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném stupni grilování.
- Během grilování se může tvořit kouř.

Pečení a dušení v nádobě

Používejte pouze nádoby, které je vhodné do pečicí trouby. Vyzkoušejte, zda se nádoba vejde do pečicího prostoru.

Nejvhodnější je nádobí ze skla. Horké skleněné nádobí pokládejte na suchou podložku.

Po položení na mokrou nebo studenou podložku by mohlo sklo prasknout.

Lesklé pečicí nádoby z oceli nebo hliníku teplo odráží jako zrcadlo, a proto nejsou příliš vhodné.

Ryba se v nich peče pomaleji a méně zezlátně. Použijte vyšší teplotu nebo delší dobu pečení.

Dbejte údajů od výrobce nádobí.

Odkryté nádoby

Pro pečení celé ryby použijte nejlépe vysokou pečicí formu. Formu postavte na rošt. Pokud nemáte vhodné nádoby, použijte univerzální plech.

Zakryté nádoby

Pečicí prostor zůstane při pečení v zakryté nádobě podstatně čistší. Dbejte na to, aby poklička velikostí odpovídala dané nádobě a dobře doléhalo. Nádobu postavte na rošt.

Při dušení přidejte do nádoby dvě až tři polévkové lžičce tekutiny a trochu citronové šťávy nebo octa. Po upečení pokrmu a zvednutí pokličky může unikat horká pára. Proto nejprve odklopte zadní část poklice, aby mohla pára uniknout a nedošlo k opaření.

Ryba může být křupavá, i když ji pečete v uzavřené nádobě. Za tímto účelem použijte skleněnou pokličku a nastavte vyšší teplotu.

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální druhy ohřevů pro přípravu pokrmů z ryb. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství, kvalitě a teplotě potraviny.

Proto jsou v tabulkách uvedeny vždy přibližné hodnoty doby úpravy. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. V případě potřeby přistě nastavte vyšší teplotu.

Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání z lednice vyndaných ryb do studeného pečicího prostoru. Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud předežíváte, zkracujete tím uvedené doby pečení o několik minut.

V tabulce jsou uvedeny hodnoty pro ryby s navrhovanou hmotností. Pokud připravujete ryby s vyšší hmotností, než je v tabulce uvedeno, nastavte v každém případě nižší teplotu. Při pečení více ryb se orientujte podle nejtěžšího kusu. Jednotlivé ryby by měly být zhruba stejně velké.




Obecně platí: čím větší rybu pečete, tím nižší je teplota a tím delší je doba pečení.

Rybu, kterou nepečete v poloze hřbetem nahoru, obraťte po ½ až ¾ uvedeného času.

Upozornění: používejte pouze pečicí papír, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Pečicí papír vždy upravte na správnou velikost.

Nepotřebné příslušenství vyjměte před pečením z pečicího prostoru. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevů:

-  Gril s cirkulací vzduchu
-  Velkoplošný gril
-  Stupeň pizza

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Stupeň gril	Doba v min.
Ryby						
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, např. pstruh	Rošt	1		170-190	-	20-30
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, např. losos	Rošt	1		170-190	-	30-40
Rybí filety						
Rybí filet, přírodní, grilovaný	Rošt	2		-	1*	15-25
Rybí kotlety						
Rybí kotleta, 3 cm silná	Rošt	2		-	3	18-22
Mražené ryby						
Rybí filet, přírodní	Uzavřená nádoba	1		210-230	-	25-40
Rybí filet, zapečený	Rošt	2		220-240	-	35-45
Rybí prsty (občas obracet)	Pečicí plech	1		220-240	-	10-20
* Předehřívát						
** Pod to vsunout univerzální plech na úroveň 1						

Zelenina a přelohy

Zde najdete údaje pro přípravu grilované zeleniny, brambor a mražených produktů z brambor. Nepotřebné příslušenství vyjměte před pečením z pečicího prostoru. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte energii.

Úrovně pro vložení příslušenství

Používejte uvedené úrovně vkládání.

Příprava na jedné úrovni

Dodržujte údaje v tabulce.

Příprava na dvou úrovních

Používejte 4D Horký vzduch.

Ačkoliv je možné péct více plechů současně, nemusí být všechny plechy hotové ve stejný okamžik.

- Univerzální plech: úroveň 3.
- Pečicí plech: úroveň 1.

Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy používali vhodné příslušenství a správně ho vkládali do ohřívacího prostoru.

Rošt

Rošt vkládejte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a záhybem dolů.

Univerzální nebo pečicí plech

Univerzální nebo pečicí plech zasuňte opatrně až nadoraz, zkosněním směrem ke dvířkům spotřebiče.

Pečicí papír

Používejte pouze pečicí papír, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Papír vždy upravte na správnou velikost.

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální druhy ohřevů pro pečení různých druhů pokrmů. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a vlastnostech potravin. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné propečení. V případě potřeby přistě nastavte vyšší teplotu.

Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného pečicího prostoru. Pokud troubu předehřejete, uvedená doba přípravy se tím zkrátí o několik minut.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pokrmu uvedeného v tabulce.

Použité druhy ohřevů:

- 4D Horký vzduch
- Horní/dolní ohřev
- Velkoplošný gril
- Stupeň pizza

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Stupeň gril	Doba v min.
Zeleninové pokrmy						
Grilovaná zelenina	Univerzální plech	3		-	3	10-15
Brambory						
Pečené brambory, púlené	Univerzální plech	1		160-180	-	45-60

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Stupeň gril	Doba v min.
Bramborové růsti (občas obraťte)	Univerzální plech	2		200-220	-	20-30
Bramborové taštičky, plněné (občas obraťte)	Univerzální plech	2		190-210	-	15-25
Krokety	Pečicí plech	1		200-220	-	15-25
Hranolky (občas obraťte)	Pečicí plech	1		190-210	-	20-30
Hranolky, 2 úrovně (občas obraťte)	Univerzální + pečicí plech	3+1		200-220	-	30-40

Jogurt

Pomocí Vašeho spotřebiče si můžete sami vyrobit jogurt.

Příprava jogurtu

Z pečicího prostoru vyjměte příslušenství a rošty. Pečicí prostor musí být prázdný.

1. 1 litr mléka (3,5 % tuku) svařte na plotýnce na 90 °C a poté nechte vychladnout na 40 °C. Trvanlivé mléko stačí zahřát na 40 °C.

2. Vmíchejte 150 g jogurtu (vyndaného z chladničky).
3. Směsi naplňte hrnečky nebo malé sklenice a přikryjte je průhlednou fólií.
4. Hrnečky nebo sklenice vložte do pečicího prostoru a pokračujte dle pokynů uvedených v tabulce.
5. Až bude jogurt hotový, nechte ho zchladit v chladničce.

Použité druhy ohřevů:

- Horní/dolní ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v min.
Jogurt			Druh ohřevu	40-45	7-8

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly zhotoveny pro zkušební instituty s cílem usnadnit testování různých spotřebičů.

Podle normy EN 60350-1:2013 popř. IEC 60350-1:2011.

Pečení

Několik plechů nebo forem s pečivem vložených současně nemusí být hotových ve stejný okamžik. Úrovně pro vložení příslušenství pro pečení na dvou úrovních:

- Univerzální plech: úroveň 3.
Pečicí plech: úroveň 1.

Krytý jablečný koláč

Krytý jablečný koláč na jedné úrovni: tmavá kulatá forma, vložená vedle sebe.

Koláč v kulaté formě z bílého plechu: Pečení v režimu horní/dolní ohřev na jedné úrovni. Použijte univerzální plech namísto roštu a na něj postavte kulatou pečicí formu.

Upozornění

- Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného pečicího prostoru.
- Dbejte pokynů pro přehřátí trouby, které jsou uvedeny v tabulce. Hodnoty platí pro režim bez použití rychlého ohřevu.
- Nejprve nastavte nejnižší teplotu.

Použité druhy ohřevů:

- 4D Horký vzduch
- Horní/dolní ohřev
- Stupeň pizza

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v min.
Pečení					
Stříkané pečivo (předehřívat 5 min.)	Pečicí plech	1		150-160*	25-40
Stříkané pečivo (předehřívat 5 min.)	Pečicí plech	1		140-150*	25-35
Stříkané pečivo, 2 úrovně (předehřívat 5 min.)	Univerzální + pečicí plech	3+1		140-150*	30-40
Drobné pečivo (předehřívat 5 min.)	Pečicí plech	1		160*	25-35
Drobné pečivo (předehřívat 5 min.)	Pečicí plech	1		150*	25-40
* předehřívat					

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v min.
Drobné pečivo, 2 úrovně (předehřívát 5 min.)	Univerzální + pečicí plech	3+1		150*	25-40
Piškotový koláč	Kulatá forma Ø26 cm	1		160-170*	25-35
Piškotový koláč	Kulatá forma Ø26 cm	1		160-170*	25-35
Krytý jablčný koláč	2x černá plechová forma Ø20 cm	1		180-200	60-70
Krytý jablčný koláč	2x černá plechová forma Ø20 cm	1		170-180	60-70

* předehřívát

Grilování

Dodatečně vložte univerzální plech. Bude se do něj zachycovat odkapávající tekutina a pečicí prostor zůstane čistší.

Použitý druh ohřevu:

- Velkoplošný gril

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Stupeň gril	Doba v min.
-------	----------------------	----------------	-------------	-------------	-------------

Grilování

Opékání toastů	Rošt	3		3	3-6
Hovězí burger, 12 kusů*	Rošt	2		3	20-30

* po 2/3 celkového času otočte

Úspora energie s druhy ohřevu Eco

Díky energeticky úsporným režimům horkovzduch Eco a vrchní/spodní ohřev Eco můžete při přípravě pokrmů ušetřit energii.

Pokrm vložte do prázdného a studeného pečicího prostoru. Jen tak docílíte úspory energie. Během provozu mějte dvířka trouby vždy zavřená.

Nepotřebné příslušenství vyjměte před pečením z pečicího prostoru. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte energii.

Používejte pouze originální příslušenství určené pro Váš spotřebič. Toto příslušenství je optimálně přizpůsobeno pečicímu prostoru a provozním režimům.

Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy používali vhodné příslušenství a správně ho vkládali do ohřívacího prostoru.

Rošt

Rošt vkládejte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a záhybem dolů.

Univerzální nebo pečicí plech

Univerzální nebo pečicí plech zasuňte opatrně až nadoraz, zkosením směrem ke dvířkům spotřebiče.

Pečicí formy a nádoby

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy. Jejich použitím ušetříte až 35 procent energie.

Lesklé pečicí nádoby z oceli nebo hliníku teplo odráží jako zrcadlo. Matné smaltované nádoby, nádoby z žáruvzdorného skla nebo hliníkové formy jsou vhodnější.

Formy z bílého plechu, keramiky a skla prodlužují dobu pečení a pečivo se nezezlátne rovnoměrně.

Pečicí papír

Používejte pouze pečicí papír, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Papír vždy upravte na správnou velikost.




























Doporučená nastavení

Zde naleznete údaje o různých pokrmech připravovaných pomocí režimu horkovzduch Eco a horní/dolní ohřev Eco. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a vlastnostech těsta. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení. Začněte nejdříve s nižšími hodnotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné propečení. V případě potřeby přistě nastavte vyšší teplotu.

Upozornění: doby pečení nelze zkrátit vyššími teplotami. Koláče nebo pečivo by byly hotové pouze na povrchu, ale nebyly by propečené.

Použité druhy ohřevů:

- Horký vzduch Eco
- Horní/dolní ohřev Eco

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v min.
Koláče ve formě					
Třený koláč ve formě	Forma ve tvaru věnce/hranatá	1		140-160	60-80
Dortový korpus z třeného těsta	Dortová forma	1		140-160	20-40
Piškotový základ, 2 vejce	Dortová forma	1		150-170	20-30
Piškotový základ, 3 vajec	Kulatá forma Ø26 cm	1		160-170	25-35
Piškotový základ, 6 vajec	Kulatá forma Ø28 cm	1		150-160	50-60
Kynutá bábovka	Forma na bábovku	1		150-160	65-75
Koláče na plechu					
Třený koláč se suchou náplní	Pečicí plech	1		160-180	20-40
Křehký koláč se suchou náplní	Pečicí plech	1		170-180	25-35
Kynutý cop, kynutý věnec	Pečicí plech	1		150-160	35-45
Kynutý koláč se suchou náplní	Pečicí plech	1		150-170	20-35
Drobné pečivo					
Muffiny	Plech na muffiny	2		160-180	15-30
Stříkané pečivo	Pečicí plech	1		150-160	25-35
Pečivo z listového těsta	Pečicí plech	2		170-190	25-50
Pečivo z odpalovaného těsta	Pečicí plech	1		200-220	35-45
Cukroví	Pečicí plech	2		140-160	15-30
Stříkané pečivo	Pečicí plech	2		140-150	25-40
Drobné pečivo z kynutého těsta	Pečicí plech	1		150-160	30-40
Chléb a housky					
Smišený chléb, 1,5 kg	Hranatá forma	1		200-210	35-45
Chlebová placka	Univerzální plech	1		250-270	15-20
Housky sladké, čerstvé	Pečicí plech	1		170-190	15-20
Housky, čerstvé	Pečicí plech	1		180-200	25-35
Maso					
Vepřová pečeně bez kůže, např. krk, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		180-190	120-140
Hovězí dušená pečeně, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	1		200-220	140-160
Telecí pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		170-180	110-130
Ryby					
Ryba, dušená, celá, 300 g, např. pstruh	Uzavřená nádoba	1		190-210	25-35
Ryba, dušená, celá, 1,5 kg, např. pstruh	Uzavřená nádoba	1		190-210	45-55
Rybí filet, přírodní, dušený	Uzavřená nádoba	1		190-210	15-35

Acrylamid v potravinách

Acrylamid vzniká především při přípravě obilných a bramborových produktů na vysokou teplotu, jako např. brambůrky, hranolky, toasty, housky, chleba nebo drobné pečivo (sušenky, perníčky, cukroví).

Typy pro přípravu potravin s nízkým obsahem acrylamidů	
Všeobecně	<ul style="list-style-type: none"> ■ Doba tepelné úpravy by měla být co nejkratší. ■ Pokrmy příliš nepřipečujte, měly by být zlatožluté. ■ Přísady ve větších a silnějších kouscích obsahují méně acrylamidu.
Pečení	S horním a spodním ohřevem max. 200 °C. S horkovzdušnou cirkulací max. 180 °C.
Cukroví	S horním a spodním ohřevem max. 190 °C. S horkovzdušnou cirkulací max. 170 °C. Vejce nebo žloutek snižují tvorbu acrylamidu.
Hranolky z trouby	Hranolky rozložte na plech rovnoměrně a v jedné vrstvě. Na jednom plechu pečte minimálně 400 g, aby se hranolky nevyusušily.

Pozvolná příprava pokrmů

Pozvolná příprava pokrmů znamená pomalé pečení při nízké teplotě. Proto bývá nazývána i jako nízkoteplotní příprava.

Tento způsob je ideální pro přípravu vysoce jakostních pokrmů (např. jemných částí hovězího, telecího, jehněčího, vepřového masa nebo drůbeže), které mají být upečeny dorůžova nebo do jiného specifického stádia. Maso tak zůstane velmi šťavnaté, jemné a měkké.

Výhody tohoto způsobu přípravy: Máte dostatek času na přípravu celého menu, neboť takto připravené maso můžete bez problémů udržovat teplé. Během přípravy nemusíte maso obracet. Dvířka trouby mějte zavřené, aby v ní bylo udržováno rovnoměrné klima.

Používejte pouze čerstvé a hygienicky nezávadné maso bez kosti. Pečlivě odstraňte šlachy a tučné okraje. Tuk během pomalého pečení získá silnou vlastní chuť. Můžete použít i kořeněné nebo marinované maso. Nepoužívejte rozmrazené maso. Při tomto způsobu přípravy může být maso ihned po dohotovení porcováno. Maso nemusí odpočívat. Díky této metodě přípravy je maso růžové, ale není syrové nebo málo propečené

Upozornění: při tomto způsobu přípravy není možné posouvat dobu dohotovení pokrmu.

Nádobí

Při tomto způsobu přípravy použijte ploché nádoby, např. porcelánový nebo skleněný servisovací podnos. Nádobu vložte do trouby k předehřátí. Nádobu položte vždy na rošt do úrovně 1.

Dodatečné informace naleznete v tipech pro pozvolnou přípravu pokrmů, které jsou uvedeny na konci tabulky.

Váš spotřebič disponuje režimem "Mírný ohřev".

Tento režim zapněte pouze tehdy, když je trouba studená. Nechejte pečící prostor s nádobím vyhřát asi 10 minut.

Maso při vysoké teplotě krátce a zprudka opečte ze všech stran, také na koncích. Poté ho ihned položte na předehřáté nádoby a vložte do trouby. Pozvolna pečte.

Doporučená nastavení

Teplota a doba pozvolného pečení závisí na velikosti, tloušťce a kvalitě masa. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení.

Použitý druh ohřevu:

-  Mírný ohřev

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Doba zapékání v min.	Teplota v °C	Doba v min.
Drůbež						
Kachní prsa, 400 g	Otevřená nádoba	1		6-8	85*	90-120
Kuřecí prsní filet, po 200 g	Otevřená nádoba	1		5-7	90*	90-120
Krůtí prsa, bez kosti, 1 kg	Otevřená nádoba	1		8-10	90*	150-210
Vepřové maso						
Vepřová svičková, 5-6 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		8-10	85*	210-240
Vepřový filet, vcelku	Otevřená nádoba	1		6-8	85*	90-120
* předehřívát						

Pokrm	Nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Doba zapékání v min.	Teplota v °C	Doba v min.
Vepřové medailonky, 4 cm silné	Otevřená nádoba	1		5-7	85*	90-120

Hovězí maso

Hovězí pečeně (kýta), 6-7 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		8-10	85*	180-240
Hovězí hřbet, vcelku, 1 kg	Otevřená nádoba	1		4-6	85*	120-180
Roastbeef, 6 cm silný	Otevřená nádoba	1		6-8	85*	180-240
Hovězí medailonky/ Rumpsteak, 4 cm tlustý	Otevřená nádoba	1		5-7	85*	60-120

Telecí maso

Telecí pečeně, 4-5 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		8-10	85*	180-240
Telecí pečeně, 10-15 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		8-10	85*	240-300
Telecí fileť, vcelku, 800 g	Otevřená nádoba	1		5-7	85*	120-180
Telecí medailonky, 4 cm silné	Otevřená nádoba	1		5-7	85*	90-120

Jehněčí maso

Jehněčí hřbet, vykostěný, po 200 g	Otevřená nádoba	1		5-7	85*	45-75
Jehněčí kýta bez kosti, medium, 1 kg vcelku	Otevřená nádoba	1		6-8	85*	180-240

*předehřívat

Tipy pro pozvolné pečení

Pozvolné pečení kachních prsou.	Studené kachní prso vložte na pánev a nejprve opečte kůži. Po pozvolném pečení zapněte na 3-5 minut gril, prso bude mít křupavou kůrku.
Maso připravené pozvolným pečením není tak horké jako maso připravené klasickým způsobem.	Aby upečené maso příliš rychle nevychladlo, nahřejte talíře a servírujte ho s velmi horkou omáčkou.

Sušení

Pomocí 4D Horký vzduch můžete sušit potraviny. Při tomto způsobu konzervace dojde díky vypaření vody ke koncentraci aromatických látek.

Sušte pouze nezávadné ovoce, zeleninu a bylinky a pečlivě je před sušením umyjte. Na rošt položte pečící nebo pergamenový papír. Ovoce nechte dobře okapat a osušte jej.

Ovoce popřípadě nakrájejte na stejně velké kousky nebo slabé plátky. Neoloupané ovoce položte na rošt slupkou dolů. Dbejte na to, aby ovoce nebo houby na roštu neležely přes sebe. Nastrouhejte zeleninu a blanšírujte ji. Blanšírovanou zeleninu nechte dobře okapat a rovnoměrně ji rozložte na roštu.

Bylinky sušte i se stonkem. Rovnoměrně je v malých trsech rozložte na rošt.

Pro sušení použijte následující úrovně pro vložení příslušenství:

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

Hodně šťavnaté ovoce a zeleninu několikrát obraťte. Usušené potraviny ihned po sušení sundejte z papíru.

Doporučená nastavení

V tabulce jsou uvedeny hodnoty pro sušení různých druhů potravin. Teplota a doba sušení závisí na druhu, vlhkosti, zralosti a tloušťce sušené potraviny. Čím déle potravinu sušíte, tím lépe je konzervována. Čím slabší jsou kousky sušené potraviny, tím rychleji je usušena a tím aromatictější bude. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení.

Pokud chcete sušit jiné potraviny, orientujte se podle podobných potravin uvedených v tabulce.

Použitý druh ohřevu:

- 4D Horký vzduch

Ovoce, zelenina a bylinky	Příslušenství/nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v min.
Jádrové ovoce (Jablečné kroužky, 3 mm silné, na rošt 200 g)	Rošt	2		80	4-7
Peckové ovoce(švestky)	Rošt	2		80	8-10

Ovoce, zelenina a bylinky	Příslušenství/nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v min.
Kořenová zelenina (karotka), nastrouhaná, blanšírovaná	Rošt	2		80	4-7
Houby na plátky	Rošt	2		60	6-8
Bylinky, očištěné	1-2 rošty	-		60	2-6

Zavařování

Váš spotřebič je vhodný i pro zavařování ovoce a zeleniny.

Varování

Nebezpečí poranění!

Když potraviny zavaříte špatně, tak mohou zavařovací sklenice prasknout. Dodržujte pokyny k zavařování.

Sklenice

Použijte pouze čisté a nepoškozené zavařovací sklenice. Používejte pouze čisté a nepoškozené gumičky odolné vůči vysokým teplotám. Svorky a perka předem zkontrolujte. Společně zavařujte pouze sklenice stejné velikosti a se stejnými potravinami. V troubě lze současně zavařovat maximálně šest zavařovacích sklenic o objemu 1/2, 1 nebo 1 1/2 litru. Nepoužívejte větší nebo vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout. Během zavařování se sklenic v troubě nedotýkejte.

Příprava ovoce a zeleniny

Zavařujte pouze nezávadné ovoce a zeleninu. Důkladně je umyjte. Ovoce popř. zeleninu podle druhu oloupejte, vypeckujte a nakrájejte na kousky a naplňte sklenice cca 2 cm pod okraj.

Ovoce

Ovoce v zavařovacích sklenicích zalijte horkým cukernatým roztokem bez pěny (cca 400 ml na sklenici o objemu 1 litr). Na jeden litr vody použijte:

- cca 250 g cukru, pokud je ovoce sladké
- cca 500 g cukru, pokud je ovoce kyselé

Zelenina

Zeleninu v zavařovací sklenici zalijte horkou, převařenou vodou.

Očistěte okraje sklenic, musí být čisté. Na každou sklenici nasadte navlhčenou zavařovací gumu a víčko. Sklenice uzavřete pomocí svorek. Sklenice postavte do univerzálního plechu tak, aby se vzájemně nedotýkaly. Do univerzálního plechu nalijte 500 ml horké vody (cca 80 °C). Nastavte hodnotu uvedenou v tabulce.

Ukončení zavařování

Ovoce

Po určité době začnou v krátkých intervalech stoupat bublinky. Vypněte troubu, jakmile všechny sklenice začnou pění. Sklenice vyndejte po uvedené době ohřevu z pečicího prostoru.

Zelenina

Po určité době začnou v krátkých intervalech stoupat bublinky. Jakmile začnou všechny sklenice pění, snižte teplotu na 120 °C a sklenice nechte i nadále pění v uzavřeném pečicím prostoru, čas je uveden v tabulce. Po uplynutí této doby troubu vypněte a sklenice vyndejte až po uvedené době ohřevu, viz tabulka.

Vyndané sklenice postavte na čistou utěrku. Horké sklenice nestavte na studenou nebo mokrou podložku, mohly by prasknout. Sklenice zakryjte, aby byly chráněny před průvanem. Svorky sundejte, až když sklenice vychladnou.

Doporučená nastavení

V tabulce jsou uvedeny doporučené orientační hodnoty pro zavařování ovoce a zeleniny. Mohou být ovlivněny pokojovou teplotou, počtem sklenic, množstvím, teplotou a kvalitou zavařované potraviny. Údaje se vztahují na kulaté sklenice o objemu 1 litr. Předtím, než spotřebič přepnete nebo vypnete, zkontrolujte, zda sklenice pění. Pění začne po cca 30-60 minutách.

Použitý druh ohřevu:

- 4D Horký vzduch

Zavařování	Nádobí/příslušenství	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v min.
Zelenina, např. karotka	Zavařovací sklenice, 1 litr	1		160-170	Až do pění: 30-40
				120	Od pění: 30-40
				-	Dohřev: 30
Zelenina, např. okurky	Zavařovací sklenice, 1 litr	1		160-170	Až do pění: 30-40
				-	Dohřev: 30
Peckovité ovoce, např. třešně, švestky	Zavařovací sklenice, 1 litr	1		160-170	Až do pění: 30-40
				-	Dohřev: 35

Zavařování	Příslušenství/nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v min.
Jádrové ovoce, např. jablka, jahody	Zavařovací sklenice, 1 l	1		160-170	Až do pění: 30-40
				-	Dohřev: 25

Kynutí těsta

Ve Vaší troubě může kynuté těsto vykynout rychleji než při pokojové teplotě. Použijte režim horní/dolní ohřev. Tento režim zapněte pouze tehdy, když je trouba zcela studená.

Kynuté těsto nechejte vykynout vždy dvakrát. Dbejte údajů uvedených v tabulce o prvním, 2. kynutí (kynutí těsta a jednotlivých kusů pečiva).

Kynutí těsta

Spotřebič nastavte, jak je uvedeno v tabulce, a vyhřejte pečicí prostor. Mísu s těstem postavte na rošt.

Během kynutí dvířka trouby neotvírejte, jinak unikne vlhkost. Těsto zakryjte.

Kynutí jednotlivých kusů pečiva

Pečivo vložte do trouby do úrovně uvedené v tabulce.

Chcete-li použít předehřívání, nechte pečivo nejprve kynout na teplém místě mimo troubu.

Doporučená nastavení

Teplota a doba přípravy závisí na druhu a množství surovin. Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

Použitý druh ohřevu:

- Horní/dolní ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Krok	Teplota v °C	Doba v min.
Kynuté těsto, lehké	Mísa	1		Kynutí těsta	35-40	25-30
	Pečicí plech	1		Kynutí pečiva jedn. kusů	35-40	10-20
Kynuté těsto, těžké a tučné	Mísa	1		Kynutí těsta	35-40	20-40
	Pečicí plech	1		Kynutí jednotlivých kusů pečiva	35-40	15-25

Rozmrazování

Režim rozmrazování je vhodný k rozmrazování hluboce zamrazeného ovoce, zeleniny a pečiva. Drůbež, maso a ryby nechte nejlépe rozmrazit v chladničce.

Pro rozmrazování použijte následující úrovně pro vložení příslušenství:

- Pečicí plech: úroveň 1.

Doporučená nastavení

Údaje v tabulce jsou pouze orientační. Jsou závislé na kvalitě, teplotě (-18°C) a vlastnostech dané potraviny. V tabulce jsou uvedeny přibližné doby přípravy. Nastavte nejprve kratší dobu a v případě potřeby ji prodlužte.

Tip: Potraviny zmrazené po jednotlivých porcích nebo ve slabé ploše rozmraznou rychleji než potraviny v celku.

Zmrazené potraviny vyndejte z obalu a postavte je ve vhodném nádobí na rošt.

Pokrm během přípravy jednou či dvakrát otočte nebo promíchejte. Velké kusy je nutné otočit vícekrát. Pokrm mezitím rozdělte na více částí popř. již rozmrazené kusky vyndejte z pečicího prostoru. Rozmrazený pokrm nechte ještě 10 až 30 minut pro vyrovnání teploty odstát ve vypnuté troubě.

Použitý druh ohřevu:

- Rozmrazování

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v min.
Chléb, housky					
Chléb & housky obecně	Pečicí plech	1		50	40-70
Koláče					
Koláč, šťavnatý	Pečicí plech	1		50	70-90
Koláč, šťavnatý	Pečicí plech	1		60	60-75

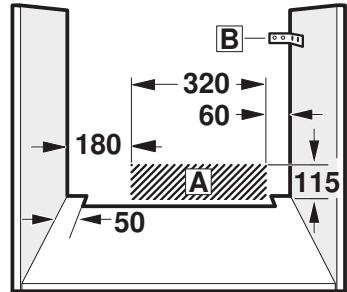
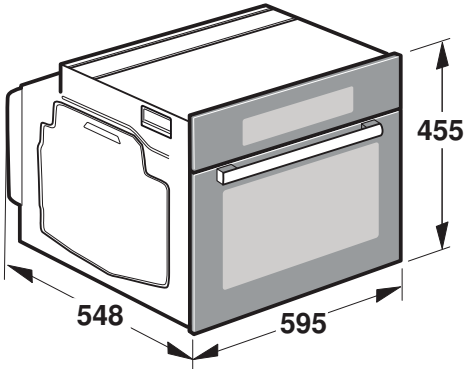
Udržování teploty

Díky režimu udržování teploty můžete připravené pokrmy udržovat teplé. Tak zamezíte tvorbě sražené vody a pečicí prostor nemusíte následně vytírat dosucha.

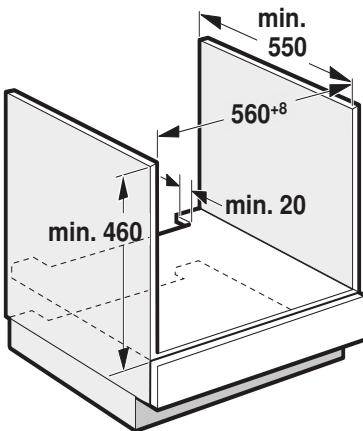
Hotové pokrmy neudržujte teplé déle než dvě hodiny. Dávejte pozor na to, že některé pokrmy se během udržování teploty ještě dodělávají. Pokrmy případně zakryjte.



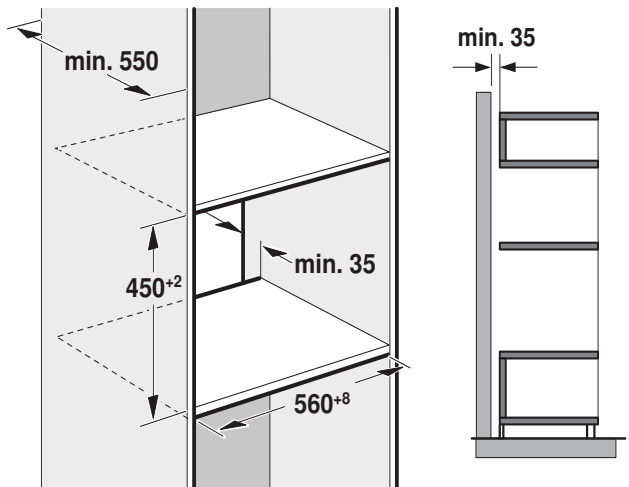
1



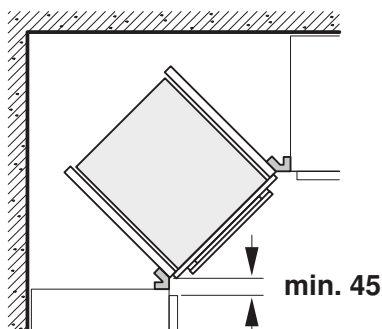
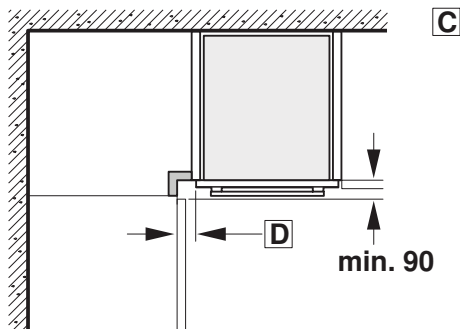
2



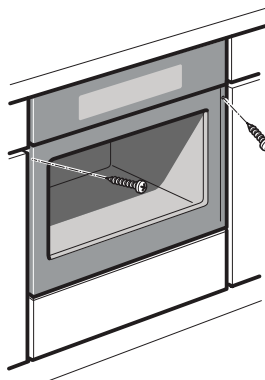
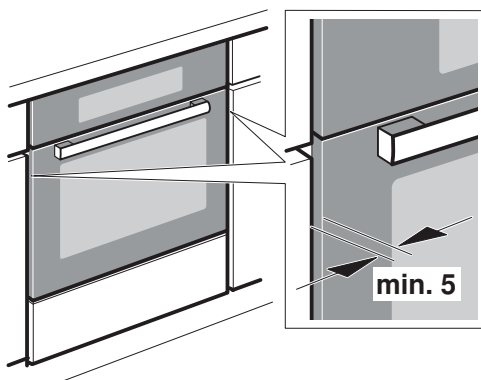
3



4



5



CZ

Důležitá upozornění - obrázek 1

- Jen odborné vestavění podle tohoto montážního návodu zaručuje bezpečné používání. Za škody vzniklé nesprávným vestavěním ručí montér.
- Spotřebič po vybalení zkontrolujte. Pokud při přepravě došlo k nějakým závadám, nezapojujte ho.
- Vestavný nábytek musí snášet teploty do 90°C, sousedící čela nábytku teploty do 70 °C.
- Výřezy do nábytku provádějte před vestavěním spotřebiče. Odstraňte trísčky, může dojít k narušení funkce elektronických součástek.
- Abyste předešli poraněním vzniklým při řezání, noste ochranné rukavice. Části, které jsou během montáže přístupné, mohou mít ostré hrany.
- U spotřebičů s výklopným vypínacím panelem dbejte na to, aby vypínací panel při vyklopení nepřicházel do kolize se sousedícím nábytkem.
- Přípojka spotřebiče musí být umístěna v rámci vyřafované plochy **A** nebo mimo oblast vestavění spotřebiče.
- Nepřípevněný nábytek připevněte ke stěně pomocí běžně prodávaných přípevňovacích úhelníků **B**.
- Rozměry na obrázcích jsou v mm.

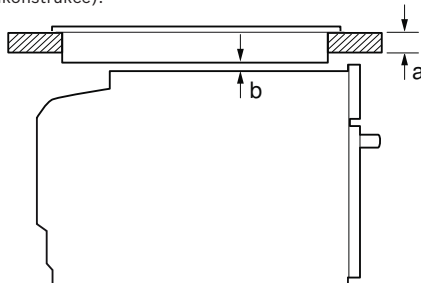
⚠ A Nositelé elektronických implantátů!

Spotřebič může obsahovat permanentní magnety, ty mohou ovlivnit elektronické implantáty jako např. kardiostimulátory nebo inzulínové pumpy. Proto při montáži dodržujte minimální odstup 10 cm od elektronických implantátů.

Spotřebič pod kuchyňskou pracovní deskou – obrázek 2

Z důvodu odvětrávání spotřebiče musí být v mezipatře pod spotřebičem odvětrávací výřez.

Kuchyňskou pracovní desku připevněte na vestavný nábytek. Pokud bude spotřebič vestavěn pod varnou desku, musí být dodrženy následující minimální vzdálenosti (případně včetně podkonstrukce):



Druh varné desky	a	a	b
	nasazená	celoplošná	
Indukční plotna	42 mm	43 mm	5 mm
Celoplošná indukční deska	48 mm	53 mm	5 mm
Plynová varná deska	37 mm	47 mm	5 mm
Elektrická varná deska	28 mm	30 mm	2 mm

Na základě nutné minimální vzdálenosti **b** vyplývá minimální tloušťka pracovní desky **a**.
Dbejte na montážní návod pro varnou desku.

Spotřebič ve vysoké skříni - obrázek 3

Z důvodu odvětrávání spotřebiče musí být v mezipatře pod spotřebičem odvětrávací výřez.
Pokud má vysoká skříňka kromě základní zadní stěny ještě přidavnou zadní stěnu, tak musí být tato stěna odstraněna.

Spotřebič vestavte jen do takové výšky, abyste z něj mohli bez problémů vydávat příslušenství.

Vestavění do rohu - obrázek 4

Aby bylo možné otvírat dvířka spotřebiče, tak při vestavbě dávejte pozor na rozměr **C**. Rozměr **D** závisí na tloušťce čelního obložení pod madlem.

Připojení spotřebiče Spotřebič odpovídá ochranné třídě 1 a může být provozován pouze s připojením ochranného vodiče.

Během veškerých montážních prací nesmí být spotřebič pod napětím. Spotřebič může být připojen pouze pomocí dodaného připojovacího kabelu. Kabel nasadte na zadní část spotřebiče (Klik!).

Přes zákaznický servis si můžete zakoupit připojovací kabel o délce 3,0m.

Připojovací kabel může být nahrazen pouze originálním kabelem, který lze zakoupit přes zákaznický servis.

Vestavěním musí být zajištěna ochrana proti dotyku.

Připojovací kabel s vidlicí s ochranným kontaktem

Spotřebič smí být napojen pouze na předpisově instalovanou vidlici s ochranným kontaktem.

Pokud není zástrčka po vestavění spotřebiče přístupná, musí být stranou instalováno všepólové odpojovací zařízení s odstupem kontaktů alespoň 3 mm.

Připojovací kabel bez vidlice s ochranným kontaktem

Spotřebič smí připojit koncesovaný odborník. Musí se řídit předpisy místního dodavatele elektrického proudu.

Při instalaci musí být zabudováno všepólové odpojovací zařízení s rozevřením kontaktů alespoň 3 mm. Identifikujte fázový a neutrální- ("nulový-") vodič v přípojné krabici. Při špatném připojení může dojít k poškození spotřebiče.

Spotřebič připojujte pouze podle nákresu s připojením.

Napětí viz typový štítek. Vodiče síťového připojení připojte podle barevných kódů: zeleno-žlutý= uzemnění

⊕, modrý= (nulový) neutrální vodič, hnědý = fáze (vnější vodič).

Jen pro Velkou Británii a Austrálii

Při použití zástrčky dbejte na její přípustné proudové zatížení. Pojistky musí odpovídat příkonu uvedenému na typovém štítku.

Jen pro Švédsko, Finsko a Norsko Spotřebič může být připojen také pomocí přiložené zástrčky s ochranným kontaktem. Ta musí být po vestavění přístupná. Pokud to není možné, musí být stranou zabudováno všepólové odpojovací zařízení s rozevřením kontaktů alespoň 3 mm

Připevnění spotřebiče - obrázek 5

1. Spotřebič zcela zasuňte a vyrovnejte na střed.

2. Spotřebič pevně přišroubujte.
Spára mezi kuchyňskou pracovní deskou a spotřebičem nesmí být uzavřena přidavnými lištami.
Na bočních stěnách kuchyňské skříňky, do které byl spotřebič vestavěn, nesmí být připevněny žádné tepelné izolační lišty.

Demontáž

1. Odpojte spotřebič od elektrického proudu.
2. Odstraňte připevňovací šrouby.
3. Spotřebič lehce nahněte a zcela vysuňte.

INFORMAČNÍ LIST

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

Obchodní značka BSH



Značka		BOSCH
Prodejní označení		CBG635BS1
Třída účinnosti dutého prostoru	A (nejvyšší) - G (nejnižší)	A+
Spotřeba energie (kWh) - konvenční ohřev	(při normalizované zátěži)	0,73
Spotřeba energie (kWh) - horký vzduch	(při normalizované zátěži)	0,61
Užitečný objem dutého prostoru (l)		47
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.)		45
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při horkém vzduchu (min.)		49
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 ²)		1290

Upozornění: vývojové změny vyhrazeny.

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

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

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

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

2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

3. Uplatnění záruky

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6. Pozáruční servis

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

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

8. Upozornění pro prodejce

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

9. Ochrana osobních údajů

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

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,
dle § 13, odst.5 zákona č.22/1997 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/1997 Sb a nařízení vlády č. 17/2003 Sb., 616/2006 Sb. a 22/2003 Sb. a příslušných nařízení vlády. Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH

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

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

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

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

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



**Kompaktná rúra na pečenie
CBG635BS1**



BOSCH

[sk] Návod na použitie

Obsah

 Použitie podľa určenia	4	 Čistiace prostriedky	19
 Dôležité bezpečnostné pokyny	5	Vhodné čistiace prostriedky	19
Všeobecné pokyny	5	Plochy priestoru na pečenie	20
Halogénová žiarovka	5	Udržiavanie spotrebiča v čistote	21
 Príčiny poškodenia	6	 Závesné rošty	21
Všeobecné pokyny	6	Vyvesenie a zavesenie závesných roštov	21
 Ochrana životného prostredia	6	 Dvierka spotrebiča	22
Tipy na úsporu energie	6	Vysadenie a nasadenie dvierok spotrebiča	22
Ekologická likvidácia výrobku	6	Vysadenie krytu dvierok	23
 Zoznámenie sa so spotrebičom	7	Vysadenie a nasadenie skla dvierok	24
Ovládací panel	7	 Čo robiť v prípade poruchy?	25
Ovládacie prvky	7	Odstránenie porúch svojpomocne	25
Displej	8	Maximálna doba prevádzky	25
Druhy prevádzkových režimov	8	Výmena žiarovky v priestore na pečenie	26
Druhy ohrevov	9	Sklenený kryt	26
Ďalšie informácie	10	 Zákaznícky servis	26
Funkcie priestoru na pečenie	10	Číslo spotrebiča (E-č.) a výrobné číslo (FD-č.)	26
 Príslušenstvo	10	 Pokrmy	27
Dodané príslušenstvo	10	Upozornenie k programom	27
Vkladanie príslušenstva	10	Nastavenie funkcie AutoPilot	27
Zvláštne príslušenstvo	11	 Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu	28
 Pred prvým použitím	12	Silikónové formy	28
Prvé uvedenie do prevádzky	12	Koláče a drobné pečivo	28
Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva	13	Chlieb a žemle	31
 Obsluha spotrebiča	13	Pizza, quiche a pikantné koláče	32
Zapnutie a vypnutie spotrebiča	13	Nákyp a suflé	34
Spustenie prevádzky	13	Hydina	35
Nastavenie prevádzkového režimu	14	Mäso	36
Nastavenie druhu ohrevu a teploty	14	Ryby	39
Rýchly ohrev	15	Zelenina a prílohy	40
 Časové funkcie	15	Jogurt	41
Nastavenie doby prípravy pokrmu	15	Skúšobné pokrmy	41
Nastavenie času ukončenia	16	Úspora energie s druhmi ohrevu Eco	42
Nastavenie budíka	17	Akrylamid v potravinách	44
 Detská poistka	17	Mierny ohrev	44
Aktivácia a deaktivácia	17	Sušenie	45
 Základné nastavenie	18	Zaváranie	46
Zmena základného nastavenia	18	Kysnutie cesta	47
Prehľad základných nastavení	18	Rozmrazovanie	47
Výpadok elektrického prúdu	18	Udržiavanie teploty	47
Zmena času	18	 Režim Šabat	19
 Režim Šabat	19	Spustenie režimu Šabat	19

Ďalšie informácie k produktom, príslušenstvu, náhradným dielom a servisu nájdete na internetových stránkach: www.bosch-home.com/sk



Použitie podľa určenia

Pozorne si prečítajte tento návod. Iba tak budete schopní váš spotrebič používať správne a bezpečne. Tento návod na použitie a návod na montáž starostlivo uschovajte pre ďalšiu potrebu či ďalšieho používateľa.

Tento spotrebič je určený iba na účely zabudovania. Dodržujte zvláštne pokyny na inštaláciu.

Po vybalení skontrolujte, či nie je spotrebič poškodený. Pokiaľ došlo počas prepravy spotrebiča k jeho poškodeniu, nepripájajte ho.

Spotrebiče bez zástrčky môže zapojiť iba oprávnený odborník. V prípade škôd vzniknutých v dôsledku zlého zapojenia nemáte nárok na záruku.

Spotrebič je určený iba na domáce použitie v súkromnej domácnosti alebo domácnosti podobnom prostredí. Používajte ho iba na prípravu jedál a nápojov. Pri používaní nenechávajte spotrebič bez dozoru. Spotrebič je určený výhradne na použitie v uzatvorených priestoroch.

Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami smú spotrebič používať iba pod dohľadom zodpovednej osoby, ktorá ich poučí, ako spotrebič bezpečne používať, a v prípade, že pochopili riziká, ktoré z používania vyplývajú.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Deti do 8 rokov a bez dohľadu zodpovednej osoby nesmú spotrebič čistiť a ani vykonávať jeho údržbu.

Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča a napájacieho kábla.

Príslušenstvo vždy vkladajte do priestoru na pečenie správnym spôsobom.

→ „Príslušenstvo“ na strane 10

⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny

Všeobecné pokyny

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety umiestnené v priestore na pečenie sa môžu vznietiť. Nikdy neuchovávajte v priestore na pečenie horľavé predmety. Pokiaľ sa v priestore na pečenie vyskytuje dym, nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča. Vypnite spotrebič a vyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistky.
- Pokiaľ dvierka spotrebiča otvoríte, vytvoríte ťah vzduchu. Papier na pečenie môže prísť do kontaktu s ohrievacím telesom a môže sa vznietiť. V priebehu predhrievania nikdy neumiestňujte papier na pečenie na príslušenstvo. Papier na pečenie musí byť vždy zaťažený riadom alebo formou na pečenie. Papierom na pečenie pokryté vždy len požadovanú plochu. Papier na pečenie nesmie nikdy presahovať cez príslušenstvo.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič bude dosahovať veľmi vysoké teploty. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch alebo ohrievacieho telesa. Spotrebič vždy nechajte vychladnúť. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- Príslušenstvo alebo riad budú veľmi horúce. Pri vybratí príslušenstva alebo riadu z rúry vždy použite kuchynské rukavice.
- Alkoholické výpary sa môžu v rozpálenej rúre vznietiť. Nikdy nepripravujte pokrmy s veľkým množstvom vysokoperceného alkoholu. Pokiaľ použijete nápoj s vysokým percentom alkoholu, potom len v malom množstve. Dvierka rúry otvárajte opatrne.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo oparenia!

- Prístupné vonkajšie časti sú pri pečení horúce. Týchto častí sa nikdy nedotýkajte. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- Pri otvorení dvierok spotrebiča môže von uniknúť množstvo horúcej pary. Para nemusí byť viditeľná, záleží na teplote. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko pri spotrebiči. Dvierka rúry otvárajte opatrne. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.

- Voda v horúcom priestore na pečenie môže vytvárať množstvo horúcej pary. Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nenalievajte vodu.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

- Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo brúsne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok sa pri otváraní a zatváraní pohybujú a môžu vás priškrpnúť. Nesiahajte do priestoru závesov dvierok.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy a výmenu poškodeného pripájacieho kábla smie vykonávať iba nami vyškolený technik servisnej služby. Pokiaľ je spotrebič poškodený, odpojte ho od elektrickej siete alebo vypnite poistky. Potom zavolajte servisnú službu.
- Izolácia kábla sa môže pri kontakte s horúcimi časťami spotrebiča roztaviť. Vždy dávajte pozor, aby sa káble nedostali do kontaktu s horúcimi časťami spotrebiča.
- Prenikajúca vlhkosť môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Nepoužívajte žiadne vysokotlakové ani parné čističe.
- Poškodený spotrebič môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Chybný spotrebič nikdy nezapájajte. Odpojte spotrebič od elektrickej siete alebo vypnite poistky. Volajte zákaznický servis.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo spôsobené magnetizmom!

V oblasti ovládacieho panela alebo ovládacích prvkov sú vložené permanentné magnety. Tie môžu ovplyvňovať elektronické implantáty, napr. srdcové kardiostimulátory alebo inzulínové pumpy. Pokiaľ máte elektronický implantát, dodržujte minimálnu vzdialenosť 10 cm od ovládacích prvkov.

Halogénová žiarovka

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Pri výmene osvetlenia v priestore na pečenie sú kontakty objímok svetiel pod prúdom. Pred výmenou vypnite spotrebič a vyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistky.

Príčiny poškodenia

Všeobecné pokyny

Pozor!

- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo riad na dne priestoru na pečenie: na dno priestoru na pečenie nekladte žiadne príslušenstvo. Dno priestoru na pečenie nevykladajte žiadnou fóliou akéhokoľvek druhu alebo papierom na pečenie. Na dno priestoru na pečenie nekladte žiadny riad, keď je teplota nastavená na viac ako 50 °C. Dochádza k hromadeniu tepla. Čas tepelnej úpravy potom nesúhlasí a dôjde k poškodeniu smaltu.
- Hliníková fólia: hliníková fólia nesmie v priestore na pečenie prísť do kontaktu so sklom dvierok spotrebiča. Mohlo by dôjsť k trvalému sfarbeniu sklenenej výplne dvierok.
- Voda v horúcom priestore na pečenie: do horúceho priestoru na pečenie nikdy nenalievajte vodu. Tvorí sa vodná para. Zmenami teploty môže dôjsť k poškodeniu smaltu.
- Vlhkosť v priestore na pečenie: dlhodobejšia vlhkosť v priestore na pečenie môže spôsobovať koróziu. Po použití nechajte priestor na pečenie vyschnúť. Neuchovávajte dlhší čas vlhké potraviny v uzatvorenom priestore na pečenie. V priestore na pečenie neskladujte žiadne pokrmy.
- Vychladnutie s otvorenými dvierkami: pri použití pri vysokých teplotách nechávajte priestor na pečenie vychladnúť iba s uzatvorenými dvierkami. Do dvierok rúry nič nezasúvajte. I keď sú dvierka otvorené len minimálne, môže časom dôjsť k poškodeniu nábytku či iných objektov v blízkosti. Iba pri vysokej vlhkosti nechávajte priestor na pečenie vyschnúť s otvorenými dvierkami.
- Ovocné šťavy: ak pečiete ovocný koláč zo šťavnatého ovocia, plech na pečenie ovocím nepreplňujte. Ovocná šťava, ktorá kvapká z plechu na pečenie, zanecháva škvrny, ktoré už nie je možné odstrániť. Ak je to možné, použite hlbšiu univerzálnu panvicu.
- Silne znečistené tesnenie rúry: ak je tesnenie silne znečistené, dvierka spotrebiča pri použití nedoliehajú. Môže dôjsť k poškodeniu čelných častí nábytku v okolí. Tesnenie vždy udržiajte čisté.
- Dvierka spotrebiča ako sedadlo alebo odkladacia plocha: na dvierka spotrebiča nič nestavajte, nekladte ani nevesajte, taktiež na nich nesedte. Na dvierka neodkladajte žiadny riad ani príslušenstvo.
- Vkladanie príslušenstva: podľa typu spotrebiča môže príslušenstvo pri zatváraní poškriabať sklo dvierok. Príslušenstvo vždy vložte do priestoru na pečenie až na doraz.
- Preprava spotrebiča: spotrebič neprenášajte ani nezdvíhajte za rukoväť dvierok. Rukoväť dvierok neudrží hmotnosť spotrebiča a môže sa zlomiť.

Ochrana životného prostredia

Váš nový spotrebič je obzvlášť energeticky úsporný. V tejto kapitole nájdete rady, ako pri jeho používaní ušetriť ešte viac energie a ako spotrebič správne zlikvidovať.

Tipy na úsporu energie

- Predhrievajte spotrebič len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľke návodu na použitie.
- Používajte tmavé, čierno lakované alebo smaltované formy. Dobre absorbujú teplo.
- Otvárajte dvierka spotrebiča počas prevádzky čo najmenej.
- Viac koláčov pečte postupne za sebou. Priestor na pečenie je ešte vyhriaty. Tým sa skráti čas pečenia druhého koláča. V priestore na pečenie môžete tiež položiť 2 hrnate formy na pečenie vedľa seba.
- Pri dlhších časoch ohrevu môžete spotrebič 10 minút pred koncom vypnúť a na dopečenie využiť zostatkové teplo.

Ekologická likvidácia výrobku

Zlikvidujte obal v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



Tento spotrebič je označený podľa európskej smernice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zariadeniach (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Smernica udáva rámec pre spätný odber a likvidáciu starých zariadení, platný pre celú Európu.

Zoznámene sa so spotrebičom

V tejto kapitole vám vysvetlíme zobrazenia na displeji a ovládacie prvky. Ďalej sa zoznámite s rôznymi funkciami vášho spotrebiča.

Upozornenie: V závislosti od typu spotrebiča sú možné odchýlky vo farbe a detailoch.



1 Tlačidlá

Tlačidlá vľavo a vpravo na ovládacom paneli majú tlakový bod. Pre ovládanie stlačte tlačidlo.

Pri spotrebičoch, ktoré nie sú vybavené čelom z ušľachtilej ocele, sú obe tieto dotykové polia tlačidiel bez tlakového bodu.

2 Dotykové polia

Pod dotykovými poľami sa nachádzajú senzory. Pre výber funkcie stlačte akýkoľvek symbol.

3 Otočný volič

Otočný volič je pripevnený takým spôsobom, aby sa s ním dalo neobmedzene otáčať smerom doľava alebo doprava. Ľahko ho stlačte a pohybujte ním pomocou prsta požadovaným smerom.

4 Displej

Na displeji sa zobrazujú aktuálne nastavené hodnoty, možnosti voľby alebo texty s upozornením.

Ovládací panel

Na ovládacom paneli nastavíte pomocou tlačidiel, dotykových polí a otočného voliča rôzne funkcie vášho spotrebiča. Na displeji je zobrazené aktuálne nastavenie.











V prehľade je zobrazený ovládací panel zapnutého spotrebiča s jedným zvoleným druhom ohrevu.





Ovládacie prvky

Jednotlivé ovládacie prvky sú zladené s rôznymi funkciami vášho spotrebiča. Tak môžete váš spotrebič ovládať jednoducho a priamo.

Tlačidlá a dotykové polia

Tu nájdete stručné vysvetlenie k rôznym tlačidlám a dotykovým poľiam.

Symbol	Význam
Tlačidlá	
	on/off Vypnutie a zapnutie spotrebiča
	štart/stop Na spustenie a zastavenie prevádzky alebo zrušenie dlhým stlačením (cca 3 sekundy).
Dotykové polia vonkajšie	
	Budík Zvoliť budík
	Detská poistka Dlhým stlačením (cca 4 sekundy) aktivujete a deaktivujete detskú poistku.
	Informácie Dlhým stlačením (cca 3 sekundy) vyvoláte základné nastavenie.
	Osvetlenie priestoru Vypnutie a zapnutie osvetlenia priestoru na pečenie.
Dotykové polia vnútorné	
	4D horúci vzduch/Druh ohrevu 4D horúci vzduch priama voľba
	Horný/dolný ohrev Druh ohrevu Horný/dolný ohrev priama voľba
	Druhy ohrevov Prevádzkový režim Voľba druhu ohrevu
	Teplota Voľba teploty v priestore na pečenie.

	AutoPilot	Prevádzkový režim Zvoliť pokrmy s programami pečenia
	Hmotnosť	Hmotnosť pre daný druh režimu Vybrať pokrm
	Časové funkcie	Vybrať časové funkcie
	Rýchloohrev	Spustiť a prerušiť rýchloohrev priestoru na pečenie

Dotykové pole, ktorého hodnotu môžete na displeji zmeniť alebo ktorá sa zobrazuje na popredí, svieti červeno.

Otočný volič

Otočným voličom meníte druhy prevádzky a nastavené hodnoty, ktoré sú zobrazené na displeji.

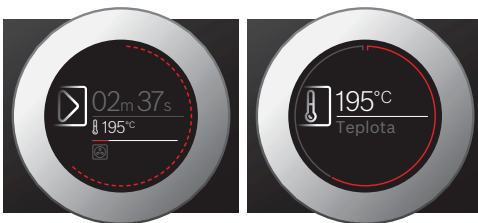
Pri väčšine ponúk funkcií, napr. pri teplote, musíte otočiť otočným voličom späť, keď dosiahnete minimálnu hodnotu. Napr. pri druhoch ohrevu začína po poslednom zobrazenom bode opäť prvý.

Displej

Displej je štruktúrovaný tak, aby bolo možné údaje v každej situácii prečítať na prvý pohľad.

Hodnota, ktorú práve môžete nastaviť, je zostrená. Je zobrazená bielym písmom, pod ktorým sa nachádza biela linka. Hodnota na pozadí je sivá.

Zostrená hodnota	Zostrenú hodnotu môžete meniť priamo bez toho, aby ste ju predtým museli vybrať. Po spustení prevádzky je zostrená teplota alebo stupeň. Biela linka sa zobrazuje zároveň s ukazovateľom rozohrievania a postupne červenie.
Zväčšenie	Pokiaľ pomocou otočného voliča zostrenú hodnotu zmeníte, bude sa zobrazovať väčším písmom iba táto hodnota.



Kruhovú líniu

Na vonkajšej strane displeja sa nachádza kruhová línia.

Pokiaľ meníte nejakú hodnotu, na kruhovej línii sa zobrazí, kde sa v ponuke funkcií nachádzate. Podľa druhu nastavenia je línia neprerušovaná alebo rozdelená do oddielov, a to v závislosti od rozsahu ponuky funkcií.

Počas prevádzky kruhová línia po sekundách postupne červenie. Keď ubehne minúta, jednotlivé oddiely opäť postupne červenejú od začiatku. Počas priebehu zhasne každú sekundu jeden oddiel.

Ukazovateľ teploty

Po spustení prevádzky sa na displeji graficky zobrazí aktuálna teplota v priestore na pečenie.

Ukazovateľ rozohrievania	Biela linka pod teplotou zľava doprava postupne červenie podľa toho, ako sa rozohrieva priestor na pečenie. Pokiaľ predhrievate, optimálny čas na vsunutie pokrmu nastáva vtedy, keď linka neprerušovane sčervenie. V prípade niektorých režimov, napr. pri stupni grilovania, je linka okamžite červená.
Ukazovateľ zostatkového tepla	Pokiaľ je spotrebič vypnutý, znázorňuje červená kruhová línia zostatkové teplo v priestore na pečenie. Čím menej je zostatkového tepla, tým tmavšia kruhová línia je, až celkom zmizne.

Upozornenie: Na základe termickej zotrvačnosti sa môže zobrazená teplota líšiť od skutočnej teploty v priestore na pečenie.

Druhy prevádzkových režimov














Váš spotrebič je vybavený rôznymi prevádzkovými režimami, ktoré vám uľahčia prevádzku spotrebiča.

Presný popis týchto režimov nájdete v príslušných kapitolách.

Druh režimu	Použitie
Druhy ohrevov → „Obsluha spotrebiča“ na strane 13	Pre optimálnu prípravu vašich pokrmov máte k dispozícii rôzne, vyladené druhy ohrevu.
AutoPilot → "Pokrmy" na strane 27	Pre mnoho pokrmov sú už vopred naprogramované vhodné nastavenia.

Druhy ohrevov

Nižšie vám vysvetlíme rozdiely a použitie jednotlivých druhov ohrevu, aby ste si vždy zvolili ten správny. Symboly jednotlivých druhov ohrevu podporujú ich rozpoznanie.

Druh ohvevu	Teplota	Použitie
 4D horúci vzduch	30-275 °C	Na pečenie na jednej alebo na viacerých úrovniach. Ventilátor rozvádza teplo prstencových ohrievacích telies v zadnej stene rovnomerne po celom priestore na pečenie.
 Horný/dolný ohrev	30-300 °C	Na tradičné pečenie na jednej úrovni. Obzvlášť vhodný na pečenie koláčov so šťavnatou náplňou. Teplo prichádza rovnomerne zvrchu i zospodu.
 Horúci vzduch Eco	30-275 °C	Na energeticky účinný ohrev vybraných pokrmov na jednej úrovni bez predhrievania. Ventilátor rozvádza teplo prstencových ohrievacích telies v zadnej stene rovnomerne po celom priestore na pečenie.
 Horný/dolný ohrev Eco	30-300 °C	Na energeticky účinnú prípravu vybraných pokrmov. Teplo prichádza rovnomerne zvrchu i zospodu.
 Gril s cirkuláciou vzduchu	30-300 °C	Na pečenie hydiny, celých rýb a väčších kúskov mäsa. Grilovacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor rozfúkava teplo rovnomerne okolo pokrmu.
 Veľk plošný gril	Stupne grilovania: 1 = slabé 2 = stredné 3 = silné	Na grilovanie steakov, klobás alebo hriankov a na zapekanie. Celá plocha pod grilovacím telesom sa ohreje.
 Malo plošný gril	Stupne grilovania: 1 = slabé 2 = stredné 3 = silné	Na grilovanie malého množstva, ako sú steaky, klobásky alebo hrianky a na zapekanie. Stredná plocha pod grilovacím telesom sa ohreje.
 Stupeň pizza	30-275 °C	Na prípravu pizze a pokrmov, ktoré potrebujú veľa tepla zospodu. Teplo prúdi od spodného a prstencového ohrievacieho telesa.
 Mierny ohrev	70-120 °C	Na šetrnú a pozvoľnú prípravu opečených, malých kúskov mäsa v otvorenej nádobe. Teplo prúdi pri nižších teplotách rovnomerne zvrchu i zospodu.
 Dolný ohrev	30-250 °C	Na ohrievanie vo vodnom kúpeli a dopekánie. Teplo prúdi zospodu.
 Rozmrazovanie	30-60 °C	Na šetrné rozmrazovanie zmrazených pokrmov.
 Udržiavanie teploty	60-100 °C	Na udržiavanie teploty pripravených pokrmov.
 Predhriatie riadu	30-70 °C	Na nahriatie riadu.

Navrhované hodnoty

Ku každému druhu ohrevu spotrebič navrhne teplotu alebo stupeň. Túto teplotu môžete buď použiť, alebo zmeniť.

Dalšie informácie

Vo väčšine prípadov vám spotrebič ponúka pokyny a ďalšie informácie k práve vykonávanej činnosti.

Kliknite na pole **i**. Na pár sekúnd sa na displeji zobrazí príslušný pokyn. V prípade dlhších pokynov listujte otočným voličom až na koniec.

Niektoré pokyny sa zobrazujú automaticky, napr. pokyny na potvrdenie alebo výzva či varovanie.

Funkcie priestoru na pečenie

Funkcie priestoru na pečenie zjednodušujú prevádzku vášho spotrebiča. Napríklad priestor na pečenie je veľkoplošne osvetlený a chladiaci ventilátor chráni spotrebič pred prehriatím.

Otváranie dvierok rúry

Ak otvoríte dvierka rúry počas prevádzky, prevádzka sa zastaví. Po zatvorení dvierok sa opäť spustí.

Osvetlenie priestoru na pečenie

Keď otvoríte dvierka spotrebiča, zapne sa osvetlenie priestoru na pečenie. Ak zostanú dvierka otvorené dlhšie ako 15 minút, osvetlenie sa opäť vypne.

Pri väčšine programov sa osvetlenie priestoru na pečenie zapne hneď, ako sa daný program spustí. Po ukončení sa osvetlenie opäť vypne.

Upozornenie: V základnom nastavení môžete nastaviť, aby sa osvetlenie priestoru na pečenie pri prevádzke nezapínalo
→ „Základné nastavenie“ na strane 18

Chladiaci ventilátor

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

Pozor!

Ventilátor nezakrývajte. Inak dôjde k prehriatiu spotrebiča.

Aby sa po ukončení prevádzky priestor na pečenie rýchlejšie vychladil, beží chladiaci ventilátor ešte určitý čas po ukončení ohrevu.

Upozornenie: Čas dobehu ventilátora môžete nastaviť v základnom nastavení.

→ „Základné nastavenie“ na strane 18

Príslušenstvo

K spotrebiču patrí rôzne príslušenstvo. Tu získate prehľad o dodanom príslušenstve a jeho správnom použití.

Dodané príslušenstvo

Váš spotrebič je vybavený týmto príslušenstvom:

	Rošt Na riad, formy na koláče a nákypy. Na pečenie a grilovanie.
	Univerzálna panvica Na šťavnaté koláče, pečivo, zamrazené pokrmy a veľké kusy pečeného mäsa. Je možné ju použiť ako nádobu na zachytávanie odkvapkávajúceho tuku, pokiaľ grilujete priamo na rošte.

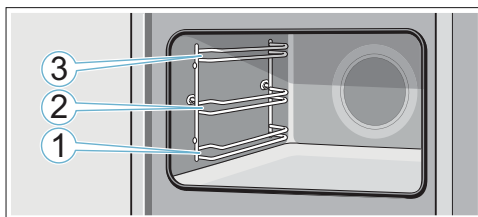
Používajte iba originálne príslušenstvo. Je určené špeciálne pre váš spotrebič.

Príslušenstvo je možné dokúpiť cez zákaznický servis alebo v špecializovanom obchode.

Upozornenie: Keď sa príslušenstvo ohreje na vysoké teploty, môže sa deformovať. To však nemá žiadny vplyv na jeho funkčnosť. Hneď ako sa opäť ochladí, deformácia zmizne.

Vkladanie príslušenstva

Priestor na pečenie má 3 úrovne vkladania. Tieto úrovne sa počítajú zospodu hore.



Príslušenstvo zasúvajte vždy do oboch závesných roštov v jednej úrovni vkladania.


Príslušenstvo je možné vysunúť až do polovice bez toho, aby sa prevrhlo.

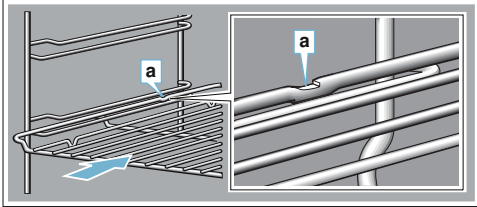
Upozornenie

- Dbajte na to, aby ste príslušenstvo do priestoru na pečenie vkladali vždy v správnej polohe.
- Vždy ho vložte do priestoru na pečenie tak, aby sa nedotýkalo dvierok rúry.

Funkcia západky

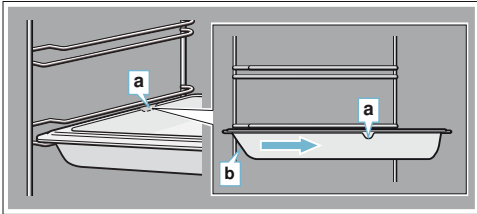
Príslušenstvo môže byť vysunutú až do polovice, kým nezacvakne. Táto funkcia západky zabraňuje prevrhnutiu príslušenstva pri vysúvaní. Aby táto ochrana prevrhnutia fungovala, musí sa príslušenstvo vkladat' do priestoru na pečenie v správnej polohe.

Pri vkladaní roštu dbajte na to, aby výrez v zadu **a** ukazoval smerom dole. Otvorená strana musí ukazovať smerom k dvierkam rúry a zakrivenie smerom dole .



Pri vkladaní plechu dbajte na to, aby bol výrez v zadu **a** ukazoval smerom dole. Skosenie príslušenstva **b** musí byť vpredu smerom k dvierkam rúry.

Príklad na obrázku: univerzálna panvica

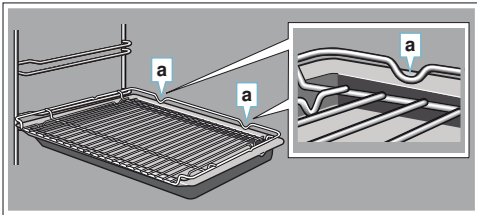


Kombinovanie príslušenstva

Rošt môžete vložiť zároveň s univerzálnou panvicou, aby ste mohli zachytávať odkvapávajúce tekutiny.

Dbajte pri vkladaní roštu na to, aby oba dištančné držiaky **a** boli na zadnom okraji. Pri vsúvaní univerzálnej panvice je rošt nad vrchnou vodiacou lištou v danej úrovni vkladania.

Príklad na obrázku: univerzálna panvica



Zvláštne príslušenstvo

Zvláštne príslušenstvo je možné dokúpiť cez zákaznicky servis alebo v špecializovanom obchode. V našich katalogoch a na internete nájdete širokú ponuku príslušenstva pre vašu rúru.

Dostupnosť a možnosti online objednania sú v jednotlivých krajinách rôzne. Nazrite do vašich dokumentov, ktoré ste dostali pri nákupe. Pri nákupe zadajte presné objednávacie číslo zvláštneho príslušenstva.

Upozornenie: Nie všetko zvláštne príslušenstvo je vhodné pre všetky spotrebiče. Pri nákupe vždy uvádzajte presné označenie vášho spotrebiča (E- číslo). → „Zákaznícky servis“ na strane 26

Zvláštne príslušenstvo	Objednávacie č.
Rošt Na ukladanie riadu, pekáčov a foriem na pečenie a nákypy a na pečenie a grilovanie priamo na rošte.	HEZ634070
Univerzálna panvica Na prípravu štvahnatých koláčov, pečiva, hlboko zamrazených potravín a pečenie mäsa v celku. Panvicu je možné použiť ako nádobu na zachytávanie odkvapávajúceho tuku, pokiaľ grilujete priamo na rošte.	HEZ632070
Plech na pečenie Na prípravu rezov na plechu a drobné pečivo.	HEZ631070
Vkladací rošt Určený na mäso, hydinu a ryby. Na vloženie do univerzálnej panvice, aby zachytil odkvapávajúci tuk a šťavu z mäsa.	HEZ324000
Univerzálna panvica s nepriľnavým povrchom Na prípravu štvahnatých koláčov, pečiva, hlboko zamrazených potravín a pečenie mäsa v celku. Pečivo a pečené mäso ľahšie vyberiete z univerzálnej panvice.	HEZ632010
Plech na pečenie s nepriľnavým povrchom Na prípravu rezov na plechu a drobné pečivo. Pečivo je možné ľahšie zložiť z plechu na pečenie.	HEZ631010
Profi-plech Na prípravu veľkého množstva jedla.	HEZ633070
Veko na profi-plech Vďaka veku sa profi-plech stáva profi-pekáčom.	HEZ633001
Plech na pizzu Na pizzu a veľké okrúhle koláče.	HEZ617000
Grilovací plech Slúži na grilovanie miesto roštu alebo ako ochrana pred striekaním. Používajte iba spoločne s univerzálnou panvicou.	HEZ625071
Kamenná doska na pečenie chleba Určená na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze s chrumkavou kôrkou. Doska musí byť predhriata na odporúčanú teplotu.	HEZ327000

Sklenená zapekacia misa (5,1 litra) Určená na dusené pokrmy a nákypy. Obzvlášť vhodná pre prevádzkový režim „Pokrmy“.	HEZ915001
Sklenená misa Určená na veľké kusy mäsa, šťavnaté koláče a nákypy.	HEZ864000
Teleskopický výsuv 1-násobný S výsuvným systémom v úrovni 1 môžete vysunúť príslušenstvo ešte viac bez toho, aby sa prevrhlo.	HEZ638108



Pred prvým použitím

Pred prvým použitím vášho nového spotrebiča musíte vykonať určité opatrenia. Vyčistite priestor na pečenie a príslušenstvo.

Prvé uvedenie do prevádzky

Po pripojení do siete alebo po výpadku prúdu sa na displeji zobrazí nastavenie pre prvé uvedenie do prevádzky. Môže trvať niekoľko sekúnd, kým sa zobrazí výzva.

Upozornenie: Toto nastavenie môžete kedykoľvek prepnúť na základné nastavenie.

→ „Základné nastavenie“ na strane 18


Nastavenie jazyka

Ako prvý sa zobrazí jazyk. Prednastaveným jazykom je nemčina.

1. Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný čas prípravy pokrmu.
2. Pre potvrdenie kliknite na pole . Objaví sa ďalšie nastavenie.

Nastavenie času

Nastavenie času začína na „12:00 hod.“.

1. Pomocou otočného voliča nastavte aktuálny čas.
2. Pre potvrdenie kliknite na pole .

Na displeji sa zobrazí upozornenie, že prvé uvedenie do prevádzky bolo dokončené. Zobrazí sa aktuálny čas.

Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva

Predtým, ako prvýkrát použijete spotrebič na prípravu pokrmov, vyčistite priestor na pečenie a príslušenstvo.

Čistenie priestoru na pečenie

Pre odstránenie zápachu novoty prázdny uzatvorený priestor na pečenie zahrejte.

Dbajte na to, aby v priestore na pečenie nezostali žiadne zvyšky obalov, ako napr. polystyrénové guľičky. Pred ohrevom utrite hladké steny v priestore na pečenie jemnou vlhkou handričkou. Počas ohrevu rúry vetrajte kuchyňu.

Vykonajte nastavenie podľa uvedených údajov. V nasledujúcej kapitole sa dozviете, ako nastaviť druh ohrevu a teplotu.

→ „*Obsluha spotrebiča*“ na strane 13

Nastavenie	
Druh ohrevu	Horný/dolný ohrev
Teplota	240 °C
Čas úpravy pokrmu	1 hodina

Rúru po uvedenom čase vypnite tlačidlom .

Počkajte, kým sa priestor na pečenie ochladí a potom očistite hladké povrchy handričkou a mydlou vodou.

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo riadne očistite mydlovým roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.



Obsluha spotrebiča

Už ste sa zoznámili s ovládacími prvkami a funkciami spotrebiča. Teraz vám vysvetlíme, ako váš spotrebič nastavíte. Dozviете sa, čo sa stane pri zapnutí a vypnutí a ako nastavíte jednotlivé prevádzkové režimy.

Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Predtým, ako začnete čokoľvek nastavovať na vašom spotrebiči, musíte ho zapnúť.

Upozornenie: Detskú poistku a budík je možné nastaviť i v prípade, keď je spotrebič vypnutý. Keď je spotrebič vypnutý, sú na displeji zobrazené určité ukazovatele a upozornenia, napr. zostatkové teplo v priestore na pečenie.

Pokiaľ spotrebič nepoužívate, vypnite ho. Pokiaľ dlhší čas nevykonáte žiadne nastavenie, spotrebič sa automaticky vypne.

Zapnutie spotrebiča

Pomocou tlačidla on/off spotrebič vypnete.

Všetky dotykové polia sa červeno rozsvietia. Na displeji sa zobrazí logo Bosch a potom prvý druh ohrevu v ponuke funkcií.

Upozornenie: Druh prevádzkového režimu, ktorý sa objaví po zapnutí spotrebiča, môžete zmeniť v základnom nastavení.

→ „*Základné nastavenie*“ na strane 18

Vypnutie spotrebiča

Pomocou tlačidla on/off spotrebič vypnete.

Funkcia, ktorá je prípadne spustená, sa preruší. Na displeji sa zobrazia hodiny alebo príp. ukazovateľ zostatkového tepla.

Upozornenie: V základnom nastavení môžete nastaviť či chcete, aby sa na displeji vypnutého spotrebiča čas ukazoval alebo nie.

→ „*Základné nastavenie*“ na strane 18

Spustenie prevádzky

Každú prevádzku musíte spustiť pomocou tlačidla štart/stop .

Po štarte sa na displeji okrem nastavení zobrazí čas. Okrem toho sa rozsvieti kruhová línia a ukazovateľ predhrievania.

Zastavenie prevádzky

Pomocou tlačidla štart/stop môžete prevádzku tiež prerušiť a opäť spustiť.

Pokiaľ podržíte tlačidlo štart/stop počas 3 sekúnd, tak sa prevádzka celkom ukončí a vynulujú sa všetky nastavenia.

Upozornenie: Po prerušení alebo ukončení prevádzky môže ďalej bežať ventilátor chladenia.

Nastavenie prevádzkového režimu

Po spustení spotrebiča sa zobrazí navrhnutý prevádzkový režim. Tento režim môžete okamžite spustiť stlačením tlačidla štart/stop ▷.

Pokiaľ chcete nastaviť iný prevádzkový režim, postupujte podľa postupu, ktorý nájdete v príslušnej kapitole.

V zásade platí:

1. Dotknite sa príslušného poľa. Rozsvieti sa červený symbol.
2. Pomocou otočného voliča vykonajte zmenu zostreňého výberu.
3. Pokiaľ je to nutné, vykonajte ďalšie nastavenie.
4. Režim začnete stlačením tlačidla štart/stop ▷. Spotrebič začne pracovať.

Nastavenie druhu ohrevu a teploty

Pokiaľ nie je zvolený režim druh ohrevu, dotknite sa poľa . Rozsvieti sa červený symbol a na displeji sa objaví druh ohrevu, ktorý je prvý v poradí, a navrhnutá teplota.

Príklad na obrázku: Horúci vzduch Eco pri 195 °C

1. Pomocou otočného voliča nastavte druh ohrevu.



2. Dotknite sa poľa . Teplota na displeji sa zobrazuje bielou farbou a zostre.



3. Pomocou otočného voliča nastavte teplotu.

4. Režim spustíte stlačením tlačidla štart/stop ▷. Čas na displeji zobrazuje, ako dlho prevádzka už beží.



Spotrebič začne hriať.

Až bude váš pokrm hotový, vypnite spotrebič pomocou tlačidla on/off .

Upozornenie: Na spotrebiči môžete nastaviť tiež dobu prípravy a čas ukončenia.

→ „Časové funkcie“ na strane 15

Zmena

Po spustení prevádzky zostane zvýraznená teplota. Pokiaľ pohnete otočným voličom, môžete teplotu priamo zmeniť a prevziať.

Pre zmenu druhu ohrevu prerušte najprv prevádzku pomocou tlačidla štart/stop ▷ a dotknite sa poľa . Objaví sa druh ohrevu, ktorý je prvý v poradí, a príslušná navrhnutá teplota! Zmeňte druh ohrevu pomocou otočného voliča.

Upozornenie: Pokiaľ zmeníte druh ohrevu, zmenia sa i ostatné nastavenia.

Priama voľba druhu ohrevu

Určité druhy ohrevu môžete zvoliť priamo na dotykovom poli. Tak môžete nastaviť spotrebič ešte jednoduchšie a rýchlejšie.

Druhy ohrevov, ktoré je možné nastaviť priamo:

- 4D Horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev



Nastavenie

1. Dotknite sa poľa s požadovaným druhom ohrevu. Na displeji sa okamžite zobrazí bielou farbou teplota.
2. Pomocou otočného voliča nastavte teplotu.
3. Režim začnete stlačením tlačidla štart/stop ▷. Spotrebič začne hriať.

Rýchly ohrev

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


Vhodnými druhmi ohrevov pre rýchly ohrev sú:

-  4D Horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev

Aby bol pokrm upečený rovnomerne, vložte ho do rúry až po ukončení rýchleho ohrevu.

Nastavenie


Dbajte na vhodný druh ohrevu a nastavte teplotu minimálne 100 °C. Inak sa rýchly ohrev neaktivuje.

1. Nastavenie druhu ohrevu a teploty
2. Dotknite sa poľa . Rozsvieti sa červený symbol. Na displeji sa zobrazia pokyny na potvrdenie.

Keď je rýchly ohrev ukončený, zaznie zvukový signál a na displeji sa objaví upozornenie. Symbol už nesvieti. Teraz môžete vložiť pokrm do priestoru na pečenie.




Upozornenie: Časová funkcia sa spustí zároveň s rýchlym ohrevom. Dobu prípravy pokrmu nastavte až vtedy, keď sa ukončí rýchly ohrev.




Ukončenie

Pre ukončenie rýchleho ohrevu sa opäť dotknite poľa . Symbol zhasne.

Časové funkcie

Váš spotrebič disponuje rôznymi časovými funkciami.

Časová funkcia	Použitie
 Doba prípravy pokrmu	Po uplynutí nastaveného času sa spotrebič automaticky vypne.
 Čas ukončenia (Koniec)	Nastavte čas prípravy pokrmu a koniec pečenia. Rúra sa automaticky vypne, takže prevádzka bude ukončená vo vami zvolenom čase.
 Budík	Budík funguje ako časovač varenia. Beží nezávisle od prevádzky a ďalších časových funkcií. Po uplynutí nastaveného času sa spotrebič automaticky zapne alebo vypne.

Dobu prípravy a čas ukončenia môžete vyvolať pomocou poľa  a to po nastavení prevádzky. Budík má vlastné pole  a môže byť nastavený kedykoľvek. Po uplynutí doby prípravy alebo času budíka zaznie signál. Signál môžete vypnúť vopred tým, že sa dotknete poľa .

Upozornenie: Ako dlho bude signál znieť, môžete zmeniť v základnom nastavení. → „Základné nastavenie“ na strane 18

Nastavenie doby prípravy pokrmu

Na spotrebiči môžete nastaviť dobu prípravy vášho pokrmu. Tým nedôjde k nechcenému prekročeniu dĺžky pečenia a nemusíte prerušovať inú prácu, aby ste spotrebič vyplli.


Nastavenie

Podľa toho, ktorým smerom otáčate otočným voličom, sa zobrazuje navrhovaná hodnota: vľavo 10 minút, vpravo 30 minút.

Až do hranice jednej hodiny je možné čas nastavovať po minútach, potom po 5 minútach.


Maximálne môžete nastaviť 23 hodín a 59 minút.

Príklad na obrázku: doba prípravy pokrmu 45 minút.

1. Nastavte prevádzkový režim a teplotu alebo stupeň.
2. Pred spustením sa dotknite poľa . Na displeji sa bielou farbou zobrazí teplota.

3. Pomocou otočného voliča nastavte dobu prípravy pokrmu.





Po niekoľkých sekundách sa hodnota automaticky potvrdí alebo sa dotknite dvakrát poľa . Na displeji sa pod prevádzkovým režimom a teplotou alebo stupňom zobrazí doba prípravy pokrmu.


4. Režim spustíte stlačením tlačidla štart/stop . Na displeji začne bežať doba prípravy pokrmu.





Spotrebič začne ohrievať.


Hneď ako uplynie doba prípravy pokrmu, zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa zobrazí doba prípravy pokrmu 00m 00s.

Pomocou poľa  môžete znovu nastaviť dobu prípravy pokrmu alebo pomocou tlačidla štart/stop  pokračovať v prevádzke bez doby prípravy pokrmu.

Až bude váš pokrm hotový, vypnite spotrebič pomocou tlačidla on/off .

Zmena a zrušenie

Pokiaľ chcete zmeniť dobu prípravy pokrmu, dotknite sa poľa . Doba prípravy pokrmu je zobrazená bielo a môže byť zmenená pomocou otočného voliča. Pomocou poľa  potvrdíte zmeny.

Pokiaľ chcete dobu prípravy pokrmu zrušiť, nastavte dobu prípravy pokrmu späť na nulu. Po prevzatí zmien môžete pokračovať v prevádzke bez nastavenej doby prípravy pokrmu, a to pomocou tlačidla štart/stop .

Nastavenie času ukončenia prípravy pokrmu

Čas ukončenia prípravy pokrmu môžete posunúť. Môžete napr. ráno vložiť pokrm do rúry a nastaviť spotrebič tak, aby bol pokrm hotový na poľudnie.


Upozornenie

- Dávajte pozor na to, aby neboli pokrm v rúre dlho a neskazili sa.
- Nenastavujte koniec v okamihu, keď bola už príprava pokrmu začatá. Výsledok prípravy pokrmu by nesúhlasil.

Nastavenie


Čas ukončenia prípravy pokrmu môže byť posunutý maximálne o 23 hodín a 59 minút dozadu.

Príklad na obrázku: nastavená doba prípravy je 45 minút a pokrm by mal byť hotový o 12:00 hodine.

1. Nastavte prevádzkový režim a teplotu alebo stupeň.
2. Nastavte dobu prípravy pokrmu.
3. Pred spustením sa dotknite znovu poľa . Na displeji sa bielou farbou zobrazí koniec prípravy pokrmu.
4. Otočným voličom posuňte koniec prípravy pokrmu na neskôr.





Po niekoľkých sekundách sa hodnota automaticky potvrdí alebo sa dotknite znovu poľa pre časové funkcie. Na displeji sa pod prevádzkovým režimom a teplotou alebo stupňom zobrazí čas ukončenia prípravy.


5. Režim spustíte stlačením tlačidla štart/stop . Na displeji sa zobrazí čas, kedy sa spotrebič spustí.




Spotrebič sa nachádza v čakacom režime. Až sa spotrebič spustí, začne na displeji bežať doba prípravy.

Hneď ako uplynie doba prípravy, zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa zobrazí doba prípravy 00m 00s.

Pomocou poľa  môžete znovu nastaviť dobu prípravy pokrmu alebo pomocou tlačidla štart/stop  pokračovať v prevádzke bez doby prípravy pokrmu.

Až bude váš pokrm hotový, vypnite spotrebič pomocou tlačidla on/off .

Zmena a zrušenie

Pre zmenu času ukončenia prípravy prerušte najprv prevádzku pomocou tlačidla štart/stop ▷ a dotknite sa dvakrát poľa . Bielou farbou sa zobrazí čas ukončenia prípravy a môže byť zmenený pomocou otočného voliča. Stlačením tlačidla štart/stop ▷ spotrebič opäť spustíte.

Pokiaľ chcete čas ukončenia prípravy pokrmu zrušiť, nastavte opäť koniec prípravy pokrmu späť.

Pomocou tlačidla štart/stop ▷ môžete priamo spustiť nastavenú dobu prípravy.

Upozornenie: Zmena času ukončenia prípravy pokrmu nie je možná, pokiaľ doba prípravy ešte nebeží. Výsledok prípravy pokrmu by nesúhlasil.

Nastavenie budíka



Budík beží paralelne k ostatným nastaveniam. Budík môžete nastaviť kedykoľvek, a to i keď je spotrebič vypnutý. Je vybavený vlastným signálom, ktorý začujete, až sa budík spustí alebo uplynie doba prípravy pokrmu.

Nastavenie

Čas upozornenia začína vždy, keď zostáva nula minút.


Čím vyššia hodnota je, tým vyššie sú časové úseky pri nastavovaní.

Maximálne môžete nastaviť úsek 24 hodín.

1. Dotknite sa poľa .
Rozsvieti sa červený symbol. Na displeji sa bielou farbou zobrazí čas upozornenia.
2. Pomocou otočného voliča nastavte čas budíka.
3. Spustíte ho dotykom poľa .

Upozornenie: Budík sa po niekoľkých sekundách automaticky spustí.


Budík začne bežať.

Budík je vidieť na displeji, i keď je spotrebič vypnutý. Pokiaľ je spotrebič v prevádzke, prevádzkové nastavenia sa nachádzajú v popredí. Pokiaľ sa dotknete poľa , na niekoľko sekúnd sa zobrazí čas upozornenia.

Pri ukončení času upozornenia zaznie zvukový signál a na displeji sa objaví upozornenie. Symbol už nesvieti.

Tip: Pokiaľ sa čas upozornenia vzťahuje k prevádzkovému režimu, použite dobu prípravy pokrmu. Čas sa zobrazí v popredí a spotrebič sa vypne automaticky.

Zmena a zrušenie


Pre zmenu času upozornenia sa dotknite poľa . Čas upozornenia sa zobrazí bielou farbou a môže byť zmenený pomocou otočného voliča.

Pokiaľ chcete čas upozornenia zrušiť, nastavte čas upozornenia späť. Po potvrdenie zmeny symbol zhasne.

Detská poistka

Spotrebič je vybavený detskou poistkou, ktorá zaistí, aby nedošlo k jeho náhodnému zapnutiu alebo zmene nastavenia.

Ovládací panel sa zablokuje a nie je možné nič nastavovať.



Spotrebič je možné vypnúť jedine pomocou tlačidla on/off .

Aktivácia a deaktivácia

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

Iba sa na cca 4 sekundy dotknite poľa .

Na displeji sa zobrazia pokyny na potvrdenie.






Pokiaľ je spotrebič zapnutý, svieti pole  červeno. Pokiaľ je spotrebič vypnutý, pole  nesvieti.

Základné nastavenie

Aby ste mohli váš spotrebič jednoducho a optimálne používať, máte k dispozícii rôzne nastavenia. Tieto nastavenia môžete meniť podľa potreby.


Zmena základného nastavenia

Spotrebič musí byť vypnutý.

1. Dotknite sa na cca 3 sekundy poľa . Na displeji sa zobrazia pokyny k priebehu.
2. Pokyny potvrdíte pomocou poľa .
3. V prípade potreby zmeňte nastavenie pomocou otočného voliča.
4. Dotknite sa poľa . Ďalšie nastavenie sa zobrazí na displeji a môže byť zmenené pomocou otočného voliča.
5. Pomocou poľa  prejdete všetky nastavenia a v prípade potreby ich zmeňte pomocou otočného voliča.
6. Nakoniec sa pre potvrdenie na cca 3 sekundy dotknite poľa .

Na displeji sa zobrazí upozornenie o uložení nastavení.

Zrušenie

Pokiaľ nechcete zmeny uložiť, môžete ich zrušiť pomocou tlačidla on/off . Na displeji sa zobrazí upozornenie, že zmeny neboli uložené.

Prehľad základných nastavení

Podľa typu výbavy spotrebiča nie sú k dispozícii všetky základné nastavenia.

Nastavenie	Voľba
Jazyk	Ďalšie možné jazyky
Hodiny	Hodiny v 24 hodinovom formáte
Zvukový signál	Krátky (30 sekúnd) Stredný (1 minúta)* Dlhý (5 minút)
Tón tlačidiel	Zapnuté Vypnuté* tón pre tlačidlo on/off  zostáva
Jas displeja	Stupnica s 5 stupňami
Ukazovateľ času	Vypnutý Digitál*
Osvetlenie	Počas prevádzky*
Detská poistka	Iba blokovanie tlačidiel* Blokovanie dvierok spotrebiča
Režim po spustení	AutoPilot
Stlmenie jasu počas noci	Vypnutý* Zapnutý

Logo značky	Zobrazovať* Nezobrazovať
Dobeh ventilátora	Odporúčané * Minimálny
Teleskopický výsuv	Nie je dodatočne vybavené* (pri závesných roštoch a 1-násobných teleskopických výsuvoch)
Nastavenie Šabat	Zapnuté Vypnuté*
Nastavenie z výroby	Obnoviť pôvodné nastavenie Neobnovovať*

* Nastavenie z výroby (podľa typu spotrebiča sa môžu nastavenia z výroby líšiť)

Upozornenie: Zmeny nastavenia jazyka, tónu tlačidiel a jasu displeja sú aktivované ihneď. Všetky ostatné nastavenia až po ich uložení.

Výpadok elektrického prúdu





Vami vykonané zmeny zostanú uložené i po výpadku prúdu.

Iba nastavenia týkajúce sa prvého uvedenia do prevádzky musia byť v prípade dlhšieho výpadku prúdu vykonané znovu. Kratší výpadok prúdu spotrebič neovplyvní.

Zmena času

Pokiaľ chcete upraviť čas na hodinách, napr. letný čas na zimný, zmeňte základné nastavenia.

Spotrebič musí byť vypnutý.

1. Dotknite sa na cca 3 sekundy poľa . Na displeji sa zobrazia pokyny k priebehu.
2. Pokyny potvrdíte pomocou poľa . Na displeji sa zobrazí prvé nastavenie pre „jazyk“.
3. Dotknite sa poľa . Zobrazí sa nastavený čas.
4. Pomocou otočného voliča zmeňte čas.
5. Nakoniec sa pre potvrdenie na cca 3 sekundy dotknite poľa .

Na displeji sa zobrazí upozornenie o uložení nastavení.

Režim Šabat

Režimom Šabat môžete nastaviť čas prípravy pokrmu až 74 hodín. Pokrmu vo vnútri rúry zostanú teplé bez toho, aby ste rúru museli zapínať alebo vypínať.




Spustenie režimu Šabat

Predtým, ako budete môcť nastaviť režim Šabat, musíte ho aktivovať v základnom nastavení.


→ „Základné nastavenie“ na strane 18

Keď je základné nastavenie zodpovedajúcim spôsobom zmenené, režim Šabat sa zobrazí na poslednom mieste v ponuke druhov ohrevu.

Pri režime Šabat sa spustí horný/dolný ohrev. Je možné nastaviť teplotu v rozmedzí 85 °C až 140 °C.

1. Pomocou otočného voliča nastavte druh ohrevu Šabat .
2. Dotknite sa poľa . Teplota na displeji sa zobrazuje v bielej farbe.
3. Pomocou otočného voliča nastavte požadovanú teplotu.
4. Pred spustením sa dotknite poľa . Na displeji sa zobrazí doba prípravy v bielej farbe.
5. Pomocou otočného voliča nastavte požadovanú dobu prípravy pokrmu.

Upozornenie: Dobu ukončenia prípravy pokrmu nie je možné posunúť.

6. Režim spustíte stlačením tlačidla štart/stop . Na displeji začne bežať doba prípravy pokrmu. Spotrebič začne hriať.



Hneď ako uplynie doba prípravy pokrmu v režime Šabat, zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa zobrazí doba prípravy 00m 00s.

Rúru vypnite tlačidlom on/off .

Upozornenie: Pokiaľ otvoríte dvierka spotrebiča, nepreruší sa prevádzka.

Zmena a zrušenie

Po spustení nie je možné nastavenie už zmeniť.

Pokiaľ chcete zrušiť nastavenie režimu Šabat, vypnite spotrebič pomocou tlačidla on/off . Pomocou tlačidla štart/stop  nie je možné spotrebič už zastaviť.

Čistiace prostriedky

Vaša rúra zostane dlho žiarivá a funkčná, pokiaľ ju budete správne čistiť a starať sa o ňu. Tu vám vysvetlíme, ako sa o vašu rúru správne starať a čistiť ju.

Vhodné čistiace prostriedky

Aby ste sa vyhlí poškodeniu rôznych povrchov použitím nesprávnych čistiacich prostriedkov, dbajte na údaje uvedené v tabuľke. Niektoré oblasti nemusia byť súčasťou vášho spotrebiča, záleží na modeli spotrebiča.

Pozor!

Poškodenie povrchov

Nepoužívajte žiadne

- ostré ani abrazívne čistiace prostriedky,
- agresívne prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- drôtenky ani ostré čistiace hubky,
- vysokotlakové alebo parné čističe,
- špeciálne čističe na horúce čistenie.

Nové penové utierky pred prvým použitím riadne vyperte.

Tip: Špeciálne odporúčané čistiace prostriedky je možné zakúpiť cez zákaznicky servis. Dbajte vždy na údaje, ktoré uvádza výrobca.

Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič bude dosahovať veľmi vysoké teploty. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch alebo ohrievacieho telesa. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.

Povrch	Spôsob čistenia
Vonkajšia časť spotrebiča	
Predné čelo z ušľachtilej ocele	Horúca mydlová voda: Očistíte handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Ihneď odstráňte škvrny od vody, tuku, škrobu a bielkovín. Pod takými škvrnami sa môže tvoriť korózia. Zvláštne prostriedky na starostlivosť o nehrdzavejúcu oceľ, ktoré sú vhodné na horúce povrchy, zakúpíte cez zákaznicky servis alebo v špecializovaných predajniach. Na aplikáciu čistiacich prostriedkov používajte veľmi jemnú handričku.
Plast	Horúca mydlová voda: Očistíte handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte žiadny čistiaci prostriedok alebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horúca mydlová voda: Očistíte handričkou a vysušte mäkkou utierkou.
Ovládací panel	Horúca mydlová voda: Očistíte handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte žiadny čistiaci prostriedok alebo škrabku na sklo.

Sklenená výplň dvierok	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabku na sklo alebo oceľovú drôtenku.
Rukoväť	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Pokiaľ sa na rukoväť dostanú prostriedky na odvápnenie, okamžite ich odstráňte. Tieto škvrny sa inak nebudú dať odstrániť.

Vnútorne časti spotrebiča

Smaltované povrchy a samočistiace	Dbajte na pokyny týkajúce sa povrchov v priestore na pečenie na konci v tabuľke.
Sklenený kryt osvetlenia v priestore na pečenie	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry na pečenie.
Tesnenia dvierok neodstraňujte!	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou. Nedrhňte.
Kryt dvierok z ocele	Čistiaci prostriedok na ušľachtilú oceľ: Dbajte na pokyny výrobcu. Nepoužívajte prostriedky na údržbu ocele. Kryt dvierok pri čistení zložte.
Závesné rošty	Horúca mydlová voda: Navlhčite a očistite handričkou alebo kefkou.
Teleskopický výsuv	Horúca mydlová voda: Výsuv očistite handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mazivo na teleskopických výsuvoch, všetko čistite najlepšie zasunutú. Neumývajte systém v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúca mydlová voda: Navlhčite a očistite handričkou alebo kefkou. Pri silnom znečistení použite oceľovú drôtenku.

Upozornenie

- Drobné farebné rozdiely na čelnej stene rúry sú zapríčinené použitím rôznych materiálov, ako napr. sklo, umelá hmota alebo kov.
- Tiene na sklenenej výplni dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú svetelné odrazy osvetlenia v priestore na pečenie.
- Smalt sa pri vysokých teplotách vypaľuje. To môže viesť k vzniku rozdielov zafarbenia. To je celkom normálne a nemá to žiadny vplyv na funkčnosť rúry.
Hrany tenkých plechov sa nedajú celkom potiahnuť smaltom. Preto môžu byť trochu drsné. Tým ale nie je nijako narušená antikoročná ochrana.

Plochy priestoru na pečenie

Zadná stena v priestore na pečenie je samočistiaca. Rozpoznáte to podľa drsného povrchu.

Dno, strop a bočné steny sú smaltované a majú hladký povrch.

Čistenie smaltovaných povrchov

Hladké smaltované povrchy čistite handrou a horúcou mydlovou alebo octovou vodou. Osušte mäkkou handričkou.

Pripečené zvyšky pokrmov utrite vlhkou handričkou a mydlovou vodou. V prípade silného znečistenia použite oceľovú kefu alebo čistiaci prostriedok na rúry na pečenie.

Priestor na pečenie nechajte po vyčistení otvorený vyschnúť.

Čistenie samočistiacich plôch

Samočistiace plochy sú potiahnuté poréznuou, matnou keramikou vrstvou. Striekance z pečenia sa do tejto vrstvy nasajú a odbúrajú sa počas prevádzky spotrebiča.

Pokiaľ sa samočistiace plochy samy nevyčistia dostatočne a vzniknú na nich tmavé flaky, môžete ich odstrániť cieľovým rozohriatím.

Nastavenie

Najprv vyberte z priestoru na pečenie výsuv, závesné rošty, príslušenstvo a riad. Riadne vyčistite hladké smaltované plochy v priestore na pečenie a sklenený kryt a osvetlenie.

1. Nastavte druh ohrevu 4D-horúci vzduch.
2. Nastavte maximálnu teplotu.
3. Spustíte spotrebič a nechajte ho bežať minimálne 1 hodinu.

Keramiká vrstva sa regeneruje.

Až priestor na pečenie vychladne, odstráňte hnedé alebo biele zvyšky vodou a mäkkou hubkou.

Upozornenie: Počas prevádzky sa na plochách môžu tvoriť červenasté flaky. Nejde o žiadnu hrdzu, ale o zvyšky potravín. Tieto flaky nie sú zdravie škodlivé a neobmedzujú čistiacu funkciu samočistiacich plôch.

Pozor!

Na samočistiace plochy nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky na rúry na pečenie. Povrch by sa mohol poškodiť. Pokiaľ sa čistiaci prostriedok na rúry na tieto plochy dostane, ihneď ho očistite vodou a mäkkou handričkou. Prosím, nedrhňte a nepoužívajte žiadne brúsne čistiace pomôcky.

Udržiavanie spotrebiča v čistote

Aby sa nevytvorili úporne príľnavé nečistoty, udržiajte spotrebič vždy čistý a nečistoty ihneď odstraňujte.

Tipy

- Priestor na pečenie vyčistite po každom použití. Tým zabránite vypáleniu nečistôt.
- Ihneď odstráňte prípadné škvryny od vody, tuku, škrobu alebo bielkovín.
- Na pečenie veľmi šťavnatých koláčov používajte univerzálnu panvicu.
- Na pečenie používajte vhodný riad, napr. pekáč.

Závesné rošty

Vaša rúra zostane dlho žiarivá a funkčná, pokiaľ ju budete správne čistiť a starať sa o ňu. Tu vám vysvetlíme, ako správne vysadíte závesné rošty, aby ste ich mohli vyčistiť.

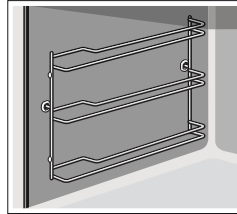
Vyvesenie a zavesenie závesných roštov

Varovanie

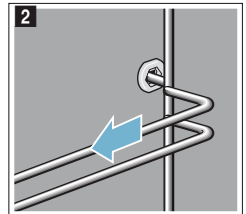
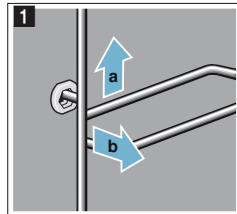
Nebezpečenstvo popálenia!

Závesné rošty sú po použití veľmi horúce. Nikdy sa nedotýkajte závesných roštov rukami. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.

Vyvesenie závesných roštov



1. Rošty trochu nadvihnite smerom dopredu **a**, vysaďte **b** (obrázok **1**).
2. Potom posuňte celé závesné rošty smerom dopredu a vyberte ich (obrázok **2**).

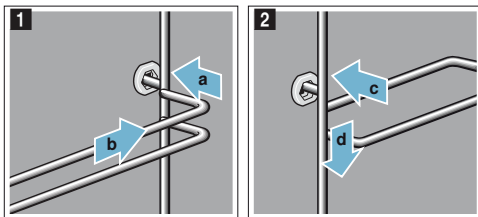


Rošty vyčistite umývacím prípravkom a hubkou. V prípade silného znečistenia použite kefku.

Zavesenie závesných roštov

Závesné rošty je možné zavesiť iba vpravo alebo vľavo. Pri oboch roštoch dbajte na to, aby zahnutie smerovalo dopredu.

1. Rošty najprv zasuňte vycentrované do zadného otvoru **a**, až rošty doľahnú na zadnú stenu priestoru na pečenie **b**, zatlačte ich smerom dozadu (obrázok **1**).
2. Potom rošty zasuňte do predného otvoru **c**, až rošty opäť doľahnú na zadnú stenu priestoru na pečenie a zatlačte ich smerom dole **d** (obrázok **2**).



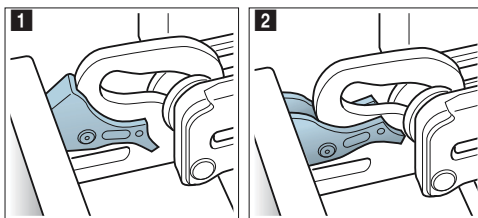
Dvierka spotrebiča

Vaša rúra zostane dlho žiarivá a funkčná, pokiaľ ju budete správne čistiť a starať sa o ňu. Tu vám vysvetlíme, ako správne vysadiť a vyčistiť dvierka spotrebiča.

Vysadenie a nasadenie dvierok spotrebiča

S cieľom vyčistenia a demontáže skla dvierok môžete dvierka spotrebiča vysadiť.

Závesy dvierok sú vybavené zaisťovacími pákami. Keď sú zaisťovacie páky zaklapnuté (obrázok **1**), sú dvierka spotrebiča zaistené. Preto ich nie je možné vysadiť. Keď odistíte zaisťovacie páky, aby ste mohli vysadiť dvierka spotrebiča (obrázok **2**), sú závesy zaistené. Nemôžu zapadnúť.



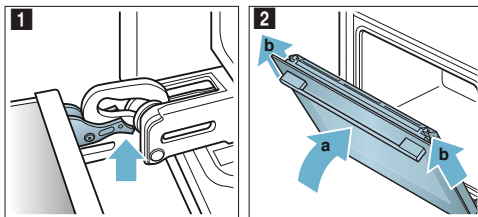
⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

- Keď sú závesy odistené, môžu zapadnúť väčšou silou. Dávajte pozor na to, aby boli zaisťovacie páky vždy celkom zaistené, príp. pri vysadzovaní dvierok spotrebiča celkom odistené.
- Závesy dvierok sa pri otváraní a zatváraní pohybujú a môžu vás priškripnúť. Nesiahajte do priestoru závesov dvierok.

Vysadenie dvierok spotrebiča

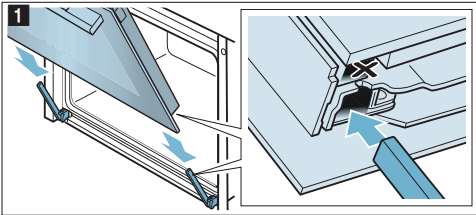
1. Dvierka spotrebiča celkom otvorte.
2. Odistite obe páky naľavo a napravo (obrázok **1**).
3. Zavrite dvierka spotrebiča **a** až k zarážke. Uchopte dvierka vľavo a vpravo oboma rukami **b** a vysadte ich smerom hore (obrázok **2**).



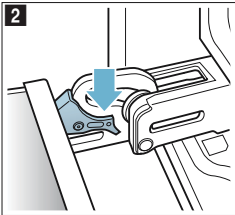
Nasadenie dvierok spotrebiča

Dvierka spotrebiča nasadíte v opačnom poradí (pozrite vysadenie dvierok).

1. Pri nasadzovaní dvierok dávajte pozor na to, aby boli oba závesy nasadené presne do otvorov (obrázok 1). Priložte oba závesy dole na vonkajšie sklo dvierok a použite ho ako vedenie. Dávajte pozor na to, aby boli závesy nasadené do správnych otvorov. Nasadenie musí ísť ľahko a bez odporu. Pokiaľ narazíte na odpor, skontrolujte, či sú závesy nasadené do správnych otvorov.



2. Dvierka spotrebiča celkom otvorte. Zaistite obe zaistovacie páky (obrázok 2).

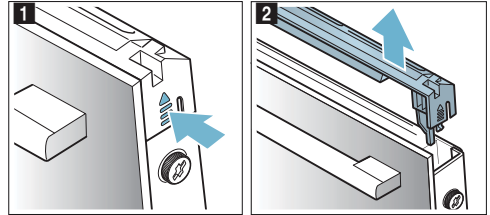


3. Zavrite dvierka spotrebiča.

Vysadenie krytu dvierok

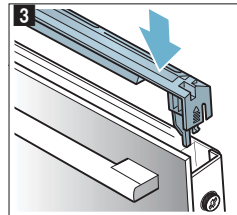
Oceľová vkladacia drážka krytu dvierok sa môže sfarbiť. Pre dôkladné vyčistenie je možné tento kryt zložiť.

1. Dvierka spotrebiča trochu otvorte.
2. Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok 1).
3. Snímte kryt (obrázok 2). Opatrne zavrite dvierka spotrebiča.



Upozornenie: Oceľovú vkladaciu drážku v kryte dvierok vyčistite prípravkom na oceľ. Ostatné časti krytu dvierok očistite jemnou handričkou a mydlovým roztokom.

4. Opäť trochu pootvorte dvierka spotrebiča. Nasadte kryt a pritlačte ho, až začujete zacvaknutie (obrázok 3).



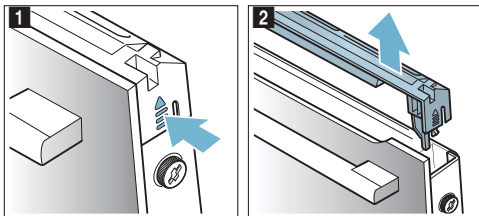
5. Zavrite dvierka spotrebiča.

Vysadenie a nasadenie skla dvierok

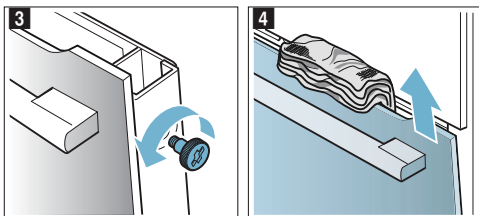
Pre dôkladnejšie vyčistenie môžete vysadiť sklo dvierok spotrebiča.

Vysadenie skla na spotrebiči

1. Dvierka spotrebiča trochu otvorte.
2. Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok 1).
3. Snímte kryt (obrázok 2).



4. Uvoľnite a vyberte skrutky na dvierkach spotrebiča vľavo a vpravo (obrázok 3).
5. Predtým, ako dvierka opäť zavriete, privrite do nich niekoľkokrát preloženú utierku (obrázok 4). Vyberte predné sklo smerom hore a položte ho na rovnú plochu rukoväťou smerom dole.



Sklo vyčistite čistiacim prostriedkom na sklo a jemnou handričkou.

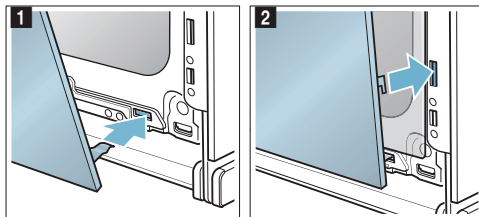
⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

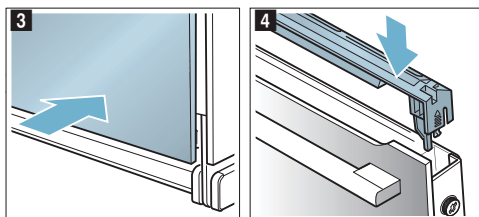
- Poškriabané sklo dvierok môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo brúsne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok sa pri otváraní a zatváraní pohybujú a môžu vás priškripiť. Nesiahajte do priestoru závesov dvierok.

Nasadenie skla na spotrebiči

1. Sklo zasuňte dole do držiakov (obrázok 1).
2. Čelné sklo zatvárajte, kým sa oba vrchné háčiky nebudú nachádzať proti otvorom (obrázok 2).



3. Predné sklo pritlačte smerom dole, kým nezačujete zacvaknutie (obrázok 3).
4. Trochu otvorte dvierka spotrebiča a odstráňte utierku.
5. Opäť zaskrutkujte obe skrutky vľavo a vpravo.
6. Nasadte kryt a pritlačte ho, až začujete zacvaknutie (obrázok 4).



7. Zavrite dvierka spotrebiča.

Pozor!


Priestor na pečenie použite až potom, keď budete mať istotu, že sú dvierka správne nasadené.

Čo robiť v prípade poruchy? **Odstránenie porúch svojpomocne**

Pokiaľ dôjde k nejakej poruche, spôsobuje ju často len maličkosť. Predtým, ako zavoláte zákaznický servis, skúste poruchu odstrániť pomocou nasledujúcej tabuľky.

Technické poruchy na spotrebiči môžete často odstrániť ľahko sami.

Pokiaľ sa vám nepodarí pripraviť pokrm optimálne, na konci návodu na použitie nájdete mnoho typov a upozornení k príprave pokrmov. → „*Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu*“ na strane 28


Porucha	Možná príčina	Náprava/pokyny
Spotrebič nefunguje.	Chybná poistka.	Skontrolujte poistky v poistkovej skrini.
	Výpadok prúdu	Skontrolujte, či funguje v kuchyni svetlo a ďalšie spotrebiče.
Na displeji je "Jazyk nemecký".	Výpadok prúdu	Nastavte znovu jazyk a hodiny.
Keď je spotrebič vypnutý, nesvietia hodiny.	Je zmenené základné nastavenie.	Zmeňte základné nastavenie hodín.
Spotrebič sa nezahrieva, na displeji svieti symbol  .	V základnom nastavení je aktivovaný režim demo.	Odpojte spotrebič krátko od elektrickej siete (vypnite poistky v poistkovej skrini) a potom deaktivujte počas 3 minút v základnom nastavení režim demo.
Vypadol otočný volič.	Otočný volič bol nedopatrením vysunutý.	Otočný volič je možné odstrániť. Jednoducho vložte otočný volič späť na miesto a zatlačte ho dovnútra tak, že zacvakne a bude možné s ním otáčať ako obvykle.
Otočným voličom už nie je možné ľahko otáčať.	Pod otočným voličom je špina.	Otočný volič je možné odstrániť. Jednoducho otočný volič vyberte. Alebo stlačte vonkajšie okraje otočného voliča, aby sa dal vyklopiť a ľahko uchopiť. Vyčistite opatrne točný volič a jeho umiestnenie na spotrebiči mydlou vodou a handričkou. Osušte mäkkou handričkou. Nepoužívajte žiadne ostré alebo brúsne prostriedky. Nenamáčajte alebo neumývajte v umývačke riadu. Otočný volič neskladajte príliš často, aby pevne držal.

Varovanie

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Iba nami vyškolený technik môže vykonávať opravy a výmenu poškodeného pripájacieho kábla. Pokiaľ je spotrebič poškodený, odpojte ho od elektrickej siete alebo vypnite poistky. Volajte zákaznický servis.

Chybové hlásenia na displeji

Pokiaľ sa na displeji zobrazí chybové hlásenie „D“ alebo „E“, napr. D0111 alebo E0111, vypnite spotrebič pomocou tlačidla on/off  a opäť ho zapnite.

Pokiaľ išlo o ojedinelú poruchu, ukazovateľ zhasne. Pokiaľ sa chybové hlásenie objaví znovu, zavolajte zákaznický servis a podajte presné chybové hlásenie.

Maximálna doba prevádzky


Pokiaľ ste nastavenia na vašom spotrebiči nemenili niekoľko hodín, prestane spotrebič automaticky hriať. Tým sa zabráni nechcenej dlhodobej prevádzke.

Kedy sa dosiahne maximálnej doby prevádzky, sa riadi podľa jednotlivých nastavení prevádzkových režimov.

Dosiahnutie maximálnej doby prevádzky

Na displeji sa zobrazí upozornenie, že bola dosiahnutá maximálna doba prevádzky.

Aby sa prevádzka neprerušila, dotknite sa ľubovoľného poľa alebo otočte otočným voličom.

Pokiaľ spotrebič už nepotrebuje, vypnite ho po uvedenom čase tlačidlom on/off .

Tipp: Aby sa spotrebič automaticky nevypol, napr. pri veľmi dlhom čase prípravy pokrmu, nastavte dobu prípravy. Spotrebič bude hriať, kým táto doba neuplyne.

Výmena žiarovky v priestore na pečenie

Pokiaľ sa pokazi osvetlenie v priestore na pečenie, musí sa vymeniť. Teplotne stabilné 230 V halogénové žiarovky, 25 Wattov, si môžete zakúpiť cez zákaznícky servis alebo v špecializovanom obchode.

Uchopte halogénovú žiarovku suchou handričkou. Tým sa predlíži životnosť žiarovky. Používajte iba tieto žiarovky.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

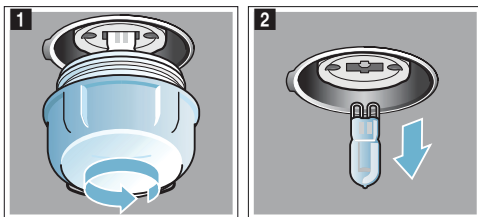
Pri výmene žiarovky v priestore na pečenie sú kontakty objímok svetiel pod prúdom. Pred výmenou vypnite spotrebič a vyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistky.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič bude dosahovať veľmi vysoké teploty. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch alebo ohrievacieho telesa. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.

1. Do vychladeného priestoru na pečenie položte kuchynskú utierku, aby ste predišli škodám.
2. Sklenený kryt vytočte smerom doľava (obrázok **1**).
3. Vytiahnite žiarovku – neskrutkujte (obrázok **2**). Nasadte novú žiarovku, pritom dbajte na polohu kolíkov. Žiarovku pevne zatlačte.



4. Opäť naskrutkujte sklenený kryt.
5. Vyberte utierku a zapnite poistky.

Sklenený kryt

Pokiaľ sa poškodí sklenený kryt halogénovej žiarovky, musí byť vymenený. Nový sklenený kryt zakúpite cez zákaznícky servis. Uďajte číslo výrobku (E-č.) a výrobné číslo (FD-č.) vášho spotrebiča.

Zákaznícky servis


Náš zákaznícky servis je vám k dispozícii pre prípad, že potrebujete opraviť váš spotrebič. Vždy sa najprv pokúsime nájsť vhodné riešenie, aby sme sa vyhli zbytočným návštevám servisných technikov.

E-číslo a FD-číslo

Pri volaní do nášho servisu vždy uveďte úplné číslo výrobku (E-č.) a výrobné číslo (FD-č.), aby sme vám mohli kvalifikovane pomôcť. Typový štítok, na ktorom sú tieto čísla uvedené, nájdete, keď otvoríte dverka spotrebiča.



Aby ste sa vyhli dlhému hľadaniu, môžete si tieto údaje o vašom spotrebiči a telefónne číslo na zákaznícky servis zaznamenať tu:

E-Nr.	FD-Nr.
Zákaznícky servis 	

Berte, prosím, ohľad na to, že za návštevu servisného technika na účely opravy poruchy sa hradí poplatok, a to i keď je spotrebič v záručnej lehote.

Kontaktné informácie pre všetky krajiny nájdete tu, prípadne v priloženom zozname zákazníckych servisov.

Dôverujte odbornosti výrobcu. Tým zaistíte, že bude oprava vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí majú k dispozícii originálne náhradné diely pre váš spotrebič.

Pokrmy

V prevádzkovom režime „AutoPilot“ môžete pripravovať rôzne druhy pokrmov. Spotrebič si vyberie sám optimálne nastavenie.

Upozornenie k programom



- Výsledok prípravy pokrmu závisí od kvality potraviny a veľkosti a typu riadu. Pre optimálny výsledok používajte iba neškodné potraviny a vychladené mäso.
- Spotrebič vyberie optimálny druh a čas ohrevu a nastavenie teploty. Pri niektorých budete vyzvaní, aby ste uviedli hmotnosť potraviny. Nastavenie hmotnosti mimo rámca nastavených hodnôt nie je možné.
- Pri pečení pokrmov, pri ktorých spotrebič sám nastaví vhodnú teplotu, môže teplota dosahovať až 300 °C. Dbajte na to, aby ste použili riad odolný proti vysokým teplotám.
- Pri príprave mäsa sa na displeji môžu zobrazit' pokyny, napr. k riadu, úrovni vsunutia plechu alebo doliatiu tekutiny. Pri niektorých potravinách je počas prípravy nutné pokrm zamiešať alebo otočiť. Táto informácia sa na displeji zobrazí ihneď po spustení. Na správny čas otočenia či zamiešania budete upozornení zaznením signálu.
- Pokyny na použitie vhodného riadu a tipy a triky na prípravu pokrmov nájdete na konci návodu na použitie.



Nastavenie prípravy pokrmu pomocou funkcie AutoPilot

Prejdite pomocou otočného voliča všetky pokrmy, aby ste si prezreli, ktoré pokrmy je možné pomocou funkcie AutoPilot pripravovať.

Predtým, ako vložíte váš pokrm do priestoru na pečenie, zväzťe, či je možné nastaviť správnu hmotnosť.


Čas prípravy pokrmu sa vypočíta v závislosti od pokrmu a jeho hmotnosti a nie je možné ho zmeniť.

1. Dotknite sa poľa . Na displeji sa zobrazí prvý pokrm v poradí.
2. Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný druh pokrmu.
3. Dotknite sa poľa . Na displeji sa zobrazí hmotnosť v bielej farbe.
4. Pomocou otočného voliča nastavte hmotnosť vášho pokrmu.
Automaticky sa vypočíta doba prípravy pokrmu.

5. Potvrďte stlačením tlačidla štart/stop . Zobrazí sa upozornenie týkajúce sa prislúšenstva a výšky vloženia.
6. Režim začnete stlačením tlačidla štart/stop . Na displeji začne bežať doba prípravy pokrmu. Ukazovateľ pre predhriatie sa pri pokrmoch nezobrazuje.



Spotrebič začne hriať.

Hneď ako uplynie doba prípravy pokrmu, zaznie signál. Spotrebič prestane hriať.


Až bude váš pokrm hotový, vypnite spotrebič pomocou tlačidla on/off .

Dopečenie

Niektoré pokrmy môžete po ukončení doby prípravy ešte dopečiť, pokiaľ nie ste s výsledkom pečenia spokojní.


Na displeji sa zobrazí otázka, či chcete pokrm dopečiť. Ak áno, stlačte tlačidlo štart/stop . Zobrazí sa navrhovaná dĺžka dopekania, ktorú môžete zmeniť. Dopekanie začnete stlačením tlačidla štart/stop .

Upozornenie: Dopekať môžete podľa vôle.

Pokiaľ ste s výsledkom prípravy pokrmu spokojní, dotknite sa poľa .

Rúru vypnite tlačidlom on/off .



Posunutie času ukončenia prípravy pokrmu

Pri niektorých pokrmoch môžete posunúť čas ukončenia prípravy pokrmu. Pred spustením sa dotknite poľa  a pomocou otočného voliča posuňte čas ukončenia prípravy pokrmu.

Po štarte sa spotrebič nachádza v čakacej pozícii. Čas ukončenia prípravy pokrmu už nie je možné zmeniť.

Zmena a zrušenie

Po spustení nie je možné nastavenie už zmeniť.

Pokiaľ chcete nastavenie zrušiť, vypnite spotrebič pomocou tlačidla on/off . Pomocou tlačidla štart/stop  už nie je možné spotrebič zastaviť.

Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber pokrmov a optimálne nastavenie na ich prípravu. Ukážeme vám, aký druh ohrevu a aká teplota sú pre váš pokrm najvhodnejšie.

Nájdete tu informácie, aké príslušenstvo máte použiť a do akej výšky ho máte zasunúť. Dostanete tipy týkajúce sa riadu a metód prípravy.

Upozornenie: Pri príprave pokrmov sa môže v priestore na pečenie hromadiť para. Váš spotrebič je energeticky úsporný a počas prevádzky odvádza von len malé množstvo tepla. Na základe veľkých teplotných rozdielov sa môže hromadiť medzi vnútorným priestorom rúry a vonkajšími časťami rúry (na dvierkach, ovládacom paneli alebo susediacom nábytku) zrazená voda. Tento jav je normálny a fyzikálne doložený. Predhrievaním rúry alebo pomalým otvorením dvierok je možné tomuto javu zabrániť.

Silikónové formy

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

Pokiaľ chcete napriek tomu použiť silikónové formy, riadte sa údajmi a receptami výrobcu. Silikónové formy sú často menšie ako normálne formy. Údaje k množstvu potravín a recepty sa môžu líšiť.

Koláče a drobné pečivo

Váš spotrebič ponúka mnoho druhov režimov na prípravu koláčov a drobného pečiva. V tabuľke nastavenia nájdete tipy na optimálne nastavenie na prípravu mnohých pokrmov. Dbajte na pokyny výrobcu v odseku zaoberajúcim sa kysnutím cesta. Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre váš spotrebič. Toto príslušenstvo je optimálne prispôbené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Úrovne vkladania príslušenstva

Používajte uvedené úrovne vkladania.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni používajte nasledujúce úrovne vkladania:

- Úroveň 1

Pečenie na dvoch úrovniach:

Používajte 4D-Horúci vzduch. Niekoľko plechov alebo foriem s pečivom vložených súčasne nemusi byť hotových v rovnakom okamihu.

- Univerzálna panvica: Úroveň 3
Plech na pečenie: Úroveň 1
- Formy na rošte
Prvý rošt: Úroveň 3
Druhý rošt: Úroveň 1

Súčasnou prípravou viacerých pokrmov môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy vkladajte do ohrievacieho priestoru vedľa seba alebo nad seba.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do ohrievacieho priestoru.

Rošt

Rošt vkladajte otvorenou stranou smerom k dvierkam spotrebiča a záhýbom dole.

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam spotrebiča. Na šťavnaté koláče používajte univerzálnu panvicu, aby nedošlo k znečisteniu priestoru na pečenie prekypujúcou ovocnou šťavou.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy. Formy z bieleho plechu, keramiky a skla predlžujú čas pečenia a pečivo sa nezafarbí rovnomerne.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevu pre rôzne druhy koláčov a pečiva. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Z toho dôvodu sú uvedené približné nastavenia. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zaistí rovnomerné sfarbenie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu teplotu.

Upozornenie: Časy pečenia nie je možné skrátiť vyššími teplotami. Koláč alebo pečivo by boli hotové iba z vonku, ale neboli by prepečené.




Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ predhrievate, skracujete tým uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Pre vybrané pokrmy je predhrievanie nutnosťou a je uvedené v tabuľke.

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva uvedeného v tabuľke. Dodatočné informácie nájdete v tipoch na prípravu koláčov a drobného pečiva, ktoré sú uvedené na konci tabuľky.

Nepotrebné príslušenstvo vyberte pred pečením z priestoru na pečenie. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použitý druh ohrevov:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Stupeň pizza

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v min.
Koláče vo forme					
Trený koláč, jednoduchý	Hranatá forma	1	☐	150-170	55-70
Trený koláč, jemný	Forma venca/hranatá forma	1	☐	150-170	60-80
Ovocný koláč z treného cesta	Forma na bábovku	1	☐	160-180	45-60
Tortový korpus z treného cesta	Tortová forma	1	☐	150-170	20-40
Ovocná/tvarohová torta z krehkého cesta	Okrúhla forma Ø 26 cm	1	☐	170-180	60-80
Švajčiarsky koláč	Plech na pizzu	1	☐	190-210	40-50
Obrátený koláč	Tortová forma	1	☑	190-210	30-45
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	1	☑	150-160	65-75
Kysnutý koláč v okrúhlej forme	Okrúhla forma Ø 28 cm	1	☑	150-160	25-35
Piškútový základ, 2 vajcia	Tortová forma	1	☐	170-180	20-30
Piškútový základ, 3 vajcia	Okrúhla forma Ø 26 cm	1	☐	160-170*	25-35
Piškútový základ, 3 vajcia	Okrúhla forma Ø 28 cm	1	☑	150-170*	30-50

Koláče na plechu

Trený koláč s náplňou	Plech na pečenie	1	☐	160-180	20-40
Trený koláč, jednoduchý, 2 vrstvy	Univ. panvica + plech na pečenie	3+1	☑	150-170	35-50
Krehký koláč so suchou oblohou	Plech na pečenie	1	☐	170-190	25-40
Krehký koláč so suchou oblohou, 2 úrovne	Univ. panvica + plech na pečenie	3+1	☑	150-170	40-55
Krehké koláče so šťavnatou oblohou	Univerzálna panvica	1	☐	160-180	60-80
Švajčiarsky koláč	Univerzálna panvica	1	☐	190-210	40-50
Kysnutý koláč so suchou oblohou	Plech na pečenie	1	☐	160-180	15-25
Kysnuté koláče so šťavnatou oblohou	Univerzálna panvica	1	☐	180-200	30-45
Kys. koláč so suchou oblohou, 2 úrovne	Univ. panvica + plech na pečenie	3+1	☑	160-170	25-35
K. koláče so šťavnatou oblohou, 2 úrovne	Univ. panvica + plech na pečenie	3+1	☑	150-160	45-60
Vianočka, kysnutý veniec	Plech na pečenie	1	☑	150-160	35-45
Piškútová roláda	Plech na pečenie	1	☐	190-210*	10-15
Štola z 500 g múky	Univerzálna panvica	1	☑	150-160	50-60
Závin, sladký	Univerzálna panvica	1	☑	170-180	40-60
Závin, zmrazený	Plech na pečenie	1	☑	190-210	30-45

Drobné pečivo

Drobné pečivo (predhrievať 5 min.)	Plech na pečenie	1	☐	160*	25-35
Drobné pečivo (predhrievať 5 min.)	Plech na pečenie	1	☑	150*	25-40
D. pečivo, 2 úrovne (predhrievať 5 min.)	Univ. panvica + plech na pečenie	3+1	☑	150*	25-40
Muffiny	Plech na muffiny	1	☐	170-190	15-30
Muffiny, 2 úrovne	Plech na muffiny	3+1	☑	150-170*	20-35
Drobné pečivo z kysnutého cesta	Plech na pečenie	1	☐	160-170	30-40
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	2	☑	170-190*	20-45
Pečivo z lístkového cesta, 2 úrovne	Univ. panvica + plech na pečenie	3+1	☑	170-190*	20-45
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	1	☐	200-220	30-45
Plúdrové pečivo	Plech na pečenie	1	☑	160-180	20-30

Cukrovinky

Striekané pečivo (predhrievať 5 min.)	Plech na pečenie	1	☐	150-160*	25-40
Striekané pečivo (predhrievať 5 min.)	Plech na pečenie	1	☑	140-150*	25-35

*predhrievať

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v min.
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univ. panvica + plech na pečenie	3+1		140-150*	30-40
Cukrovinky	Plech na pečenie	2		140-160	15-30
Cukrovinky, 2 úrovne	Univ. panvica + plech na pečenie	3+1		130-150	20-35
Pusinky	Plech na pečenie	2		80-90*	120-150
Pusinky, 2 úrovne	Univ. panvica + plech na pečenie	3+1		80-90*	120-180
Makróvky	Plech na pečenie	2		90-110	20-40
Makróvky, 2 úrovne	Univ. panvica + plech na pečenie	3+1		90-110	20-40

***predehrievať**

Tipy na pečenie koláčov a drobného pečiva

Ak chcete zistiť, či je váš koláč prepečený.	Zapichnite drevenú špajľu do miesta, kde je koláč najvyšší. Ak po vytiahnutí na špajli neostalo nalepené žiadne cesto, koláč je hotový.
Koláč nevykysol.	Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia. Zohľadnite použité suroviny a pokyny v recepte.
Koláč vybehol uprostred do výšky, ale na okrajoch je nižší.	Tukom pomazte iba dno formy na pečenie. Po upečení koláč opatrne vyberte z formy nožom.
Ovoc. šťava z koláča preteká.	Nabudúce použite hlbšiu univerzálnu panvicu.
Drobné pečivo sa pri pečení zlepuje.	Medzi jednotlivými kúskami dodržujte rozstupy cca 2 cm. Tak bude mať pečivo dostatok miesta na nakysnutie a zozlatne zo všetkých strán.
Koláč je vysušený.	Nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Koláč je celkovo príliš svetlý.	Pokiaľ sú úroveň vloženia a použité príslušenstvo správne, tak nabudúce prípadne zvýšte teplotu alebo predĺžte čas pečenia.
Koláč je zhora príliš svetlý, ale zospodu príliš tmavý.	Nabudúce vložte príslušenstvo o úroveň vyššie.
Koláč je zhora príliš tmavý, ale zospodu príliš svetlý.	Nabudúce vložte príslušenstvo o úroveň nižšie. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia.
Koláč upečený vo forme vzadu príliš tmavý.	Nestavajte formu až k zadnej stene, ale doprostred priestoru na pečenie.
Koláč je celkovo príliš tmavý.	Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a prípadne predĺžte čas pečenia.
Pečivo zhnedlo nerovnomerne.	Zvoľte nižšiu teplotu. Aj papier na pečenie, ktorý presahuje formu, môže ovplyvňovať cirkuláciu vzduchu. Papier vždy upravte na správnu veľkosť. Dbajte na to, aby forma nebola umiestnená úplne pri zadnej stene rúry. Pri pečení drobného pečiva by pečivo malo mať pokiaľ možno rovnakú veľkosť a hrúbku.
Pečivo ste piekli na viacerých úrovniach. Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na spodnom.	Na pečenie na viacerých úrovniach vždy používajte režim 4D-Horúci vzduch. Aj keď je možné piecť viac plechov súčasne, nemusia byť všetky plechy hotové v rovnakom okamihu.
Koláč vyzerá dobre, ale vo vnútri nie je prepečený.	Pečte dlhšie pri nižšej teplote a pridávajte menej tekutiny. Pri koláčoch so šťavnatou oblohou najprv predpečte korpus. Posypte ho posekanými mandľami alebo strúhankou a až potom pridajte hornú šťavnatú vrstvu.
Koláč sa nedá vyklopiť z formy.	Po upečení nechajte koláč 5 až 10 minút vychladnúť. Pokiaľ sa ani potom nedá z formy vyklopiť, uvoľnite ho opatrne pomocou noža. Otočte formu znovu hore dnom a niekoľkokrát ju utrite vlhkou studenou handričkou. Pri ďalšom použití formu vytrite tukom a vysypte strúhankou.

Chlieb a žemle

Váš spotrebič ponúka mnoho programov na pečenie chleba a žemlí. V tabuľke nastavení nájdete optimálne nastavenie na prípravu mnohých pokrmov. Dbajte na pokyny výrobcu v odseku zaoberajúcom sa kysnutím cesta. Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre váš spotrebič. Toto príslušenstvo je optimálne prispôbené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Úroveň vkladania príslušenstva

Používajte uvedené úrovne vkladania.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni používajte nasledujúce úrovne vkladania:

- Úroveň 1

Pečenie na dvoch úrovniach:

Používajte 4D-Horúci vzduch. Niekoľko plechov alebo foriem s pečivom vložených súčasne nemusia byť hotových v rovnakom okamihu.

- Univerzálna panvica: Úroveň 3
Plech na pečenie: Úroveň 1
- Formy na rošte
Prvý rošt: Úroveň 3
Druhý rošt: Úroveň 1

Súčasnou prípravou viacerých pokrmov môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy vkladajte do ohrievacieho priestoru vedľa seba alebo nad seba.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do ohrievacieho priestoru.

Rošt

Rošt vkladajte otvorenou stranou smerom k dvierkam spotrebiča a záhybom dole.

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam spotrebiča.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy. Formy z bieloho plechu, keramiky a skla predlžujú čas pečenia a pečivo sa nezafarbí rovnomerne.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Hlboko zmrazené potraviny

Nepoužívajte potraviny s hrubou vrstvou ľadu. Najprv ľad odstráňte.

Mrazené potraviny sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zafarbenie zostane i po upečení.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne režimy na pečenie rôznych druhov chlebov a žemlí. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto je v tabuľkách uvedené vždy približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaisťuje rovnomerné prepečenie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu teplotu.

Upozornenie: Časy pečenia nie je možné skrátiť vyššími teplotami. Chlieb alebo žemle by boli upečené iba na povrchu, ale neboli by prepečené vo vnútri.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ predhrievate, skracujete tým uvedené časy pečenia o niekoľko minút.






Pre vybrané pokrmy je predhrievanie nutnosťou a je uvedené v tabuľke. Pri niektorých pokrmoch je nutné piecť ich vo viacerých krokoch. Tieto potraviny sú uvedené v tabuľke.



Uvedené hodnoty pre chlebové cesto platia tak pre cesto na plechu, ako aj pre cesto vo forme. Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva uvedeného v tabuľke.

Nepotrebné príslušenstvo vyberte pred pečením z priestoru na pečenie. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Pozor! Nikdy nenalievajte do horúceho priestoru na pečenie vodu ani doň nestavajte nádobu s vodou. Zmenou teploty môže dôjsť k poškodeniu smaltu.

Použitý druh ohrevov:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Gril s cirkuláciou vzduchu
-  Veľkoplošný gril
-  Maloplošný gril

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Úroveň grilovani	Čas v min.
Biely chlieb, 750 g	Univerz. panvica / hranatá forma	1		190-200	-	20-30
Zmiešaný chlieb, 1,5 kg	Hranatá forma	1		220*	-	10
				180	-	20-30

*predhrievat'

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Úroveň grilovani	Čas v min.
Zmiešaný chlieb,	Univerzálna panvica	1		190-200*	-	35-45
Celozrný chlieb, 1 kg	Univerzálna panvica	1		220*	-	10
				180	-	40-50
Chlebová placka	Univerzálna panvica	1		250-270	-	20-30

Žemle

Žemle alebo bagety na dopekánie, predpečené	Univerzálna panvica	2		200-220	-	10-20
Žemle sladké, čerstvé	Plech na pečenie	1		170-180*	-	15-25
Žemle sladké, čerstvé, 2 úrovne	Univ. panvica + plech na pečenie	3+1		150-160*	-	20-30
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	1		180-200	-	25-35
Bagety predpečené, mrazené	Univerzálna panvica	2		200-220	-	10-20

Žemle, mrazené

Žemle alebo bagety na dopekánie, predpečené	Univerzálna panvica	2		200-220	-	15-25
Lúhované pečivo, surové cesto	Plech na pečenie	1		220-240	-	15-25
Croissant, surové cesto	Plech na pečenie	1		150-170*	-	20-35

Hrianky

Zapekanie hriankov, 4 kusy	Rošt	2		-	3	5-15
Zapekanie hriankov, 12 kusov	Rošt	2		250	-	5-15
Opekánie hriankov	Rošt	3		-	3	3-6

*predhrievať

Pizza, quiche a pikantné koláče

Váš spotrebič ponúka mnoho programov na prípravu pizze, quiche a pikantných koláčov. V tabuľke nastavení nájdete optimálne nastavenie na prípravu mnohých pokrmov.

Dbajte na pokyny výrobcu v odseku zaoberajúcom sa kysnutím cesta.

Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre váš spotrebič. Toto príslušenstvo je optimálne prispôbené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Úrovne vkladania príslušenstva

Používajte uvedené úrovne vkladania.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni používajte nasledujúce úrovne vkladania:

- Úroveň 1

Pečenie na dvoch úrovniach:

Používajte 4D Horúci vzduch. Niekoľko plechov alebo foriem s pečivom vložených súčasne nemusí byť hotových v rovnakom okamihu.

- Univerzálna panvica: Úroveň 3
Plech na pečenie: Úroveň 1
- Formy na rošte
Prvý rošt: Úroveň 3
Druhý rošt: Úroveň 1

Súčasnou prípravou viacerých pokrmov môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy vkladajte do ohrievacieho priestoru vedľa seba alebo nad seba.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do ohrievacieho priestoru.

Rošt

Rošt vkladajte otvorenou stranou smerom k dvierkam spotrebiča a záhybom dole.

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam spotrebiča. Na veľmi obloženú pizzu používajte univerzálnu panvicu.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy. Formy z bieleho plechu, keramiky a skla predlžujú čas pečenia a pečivo sa nezafarbí rovnomerne.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Hlboko zmrazené potraviny

Nepoužívajte potraviny s hrubou vrstvou ľadu. Najprv ľad odstráňte.

Mrazené potraviny sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zafarbenie zostane i po upčení.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov na pečenie rôznych druhov pokrmov. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto je v tabuľkách uvedené vždy približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zaisťuje rovnomerné prepečenie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu teplotu.

Upozornenie: Časy pečenia nie je možné skrátiť vyššími teplotami. Pokrm by bol hotový iba na povrchu, ale nebol by prepečený vo vnútri.




Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ predhrievate, skracujete tým uvedené časy pečenia o niekoľko minút.


















Pre vybrané pokrmy je predhrievanie nutnosťou a je uvedené v tabuľke.

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva uvedeného v tabuľke.

Nepotrebné príslušenstvo vyberte pred pečením z priestoru na pečenie. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevov:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Stupeň pizza

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v min.
Pizza					
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	1		220-240	25-35
Pizza čerstvá, 2 úrovne	Univ. panvica + plech na pečenie	3+1		180-200	35-45
Pizza čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	1		210-230	20-30
Pizza, chladená	Rošt	1		210-230	10-20
Pizza, mrazená					
Pizza, tenký korpus, 1 kus	Rošt	1		210-230	10-20
Pizza, tenký korpus, 2 kusy	Rošt + plech na pečenie	3+1		200-220	15-25
Pizza, tenký korpus, 1 kus	Rošt	1		190-210	20-35
Pizza, tenký korpus, 2 kusy	Univerzálna panvica + Rošt	3+1		160-180	25-35
Pizza-bageta	Rošt	1		200-220	20-30
Mini pizza	Plech na pečenie	1		210-230	10-20
Pikantné koláče a quiche					
Pikantný koláč vo forme	Okrúhla forma Ø 28 cm	1		170-190	50-60
Quiche	Forma na quiche z bieleho plechu	1		190-210	35-50
Flambovaný koláč	Univerzálna panvica	1		260-280*	10-20
Pirohy	Forma na náryp	1		190-200	40-50
Pirohy	Forma na náryp	2		170-190	50-70
Empanada (španielsky pokrm)	Univerzálna panvica	1		180-190	35-45
Turecký Bôrek (Burek)	Univerzálna panvica	1		180-200	35-45

*predhrievat'

Nákyp a suflé

Váš spotrebič ponúka mnoho druhov ohrevu na prípravu nákypov a suflé. V tabuľke nastavení nájdete optimálne nastavenie na prípravu mnohých pokrmov.

Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre váš spotrebič. Toto príslušenstvo je optimálne prispôbené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Úrovně vkladania príslušenstva

Používajte vždy uvedené úrovne na vloženie príslušenstva. Pokrm vo formách alebo na univerzálnej panvici môžete pripravovať na jednej úrovni.

- Formy na rošte: Úroveň 1
- Univerzálna panvica: Úroveň 2

Suflé môžete pripraviť i vo vodnom kúpeli v univerzálnej panvici. S týmto cieľom zasunúť univerzálnu panvicu do úrovne 1.

Súčasnou prípravou viacerých pokrmov môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy vkladajte do ohrievacieho priestoru vedľa seba alebo nad seba.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do ohrievacieho priestoru.

Rošt

Rošt vkladajte otvorenou stranou smerom k dvierkam spotrebiča a záhybom dole.

Univerzálna panvica

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie zasunúť opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam spotrebiča.

Riad

Na prípravu nákypov a na zapekanie používajte široké a nízke nádoby. V úzkych vysokých nádobách by čas prípravy pokrmu trval dlhšie a pokrm by bol zhora tmavší.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu na prípravu rôznych nákypov a suflé. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a receptu. Výsledok prípravy pokrmu je závislý od veľkosti nádoby a výšky nákypu. Preto je v tabuľkách uvedené vždy približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zaisťujú rovnomerné zozlatnutie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu teplotu.




Upozornenie: Časy pečenia nie je možné skrátiť vyššími teplotami. V takom prípade bude nákyt alebo suflé hotový iba na povrchu, ale nebude prepečený.






Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ predhrievate, skracujete tým uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pokrmu uvedeného v tabuľke.

Nepotrebné príslušenstvo vyberte pred pečením z priestoru na pečenie. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevov:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Stupeň pizza

Nákyp a suflé	Príslušenstvo/riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v min.
Nákyp, pikantný, z uvarených prísad	Forma na nákyt	1		200-220	35-55
Nákyp, sladký	Forma na nákyt	1		170-190	45-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na nákyt	1		160-180	50-60
Lasagne, mrazené, 400 g	Univerzálna panvica	1		190-210	30-40
Gratinované zemiaky**	Forma na nákyt	1		170-180	50-60
Suflé	Forma na nákyt	1		160-170*	40-50
Suflé	Formy na jednotlivé porcie	1		170-190	65-75

*predhrievat'

**zo surových surovín, výška 4 cm

Hydina

Váš spotrebič ponúka mnoho druhov ohrevu na prípravu hydiny. V tabuľke nastavení nájdete optimálne nastavenie na prípravu mnohých pokrmov.

Pečenie na rošte:

Pečenie na rošte je obzvlášť vhodné pre veľkú hydinu alebo viac kusov mäsa naraz.

Univerzálnu panvicu vsuňte s položeným roštom do uvedenej úrovne vkladania. Dbajte na to, aby rošt správne doliehal na univerzálnu panvicu.

→ „Príslušenstvo“ na strane 10

Podľa druhu a veľkosti mäsa nalejte do univerzálnej panvice až ½ litra vody. Tuk bude odkvapkávať do panvice. Z odkvapkanej šťavy z mäsa môžete pripraviť omáčku. Tiež sa tvorí i menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Pečenie v nádobe

Používajte iba riad, ktorý je vhodný do rúry na pečenie. Vyskúšajte, či sa riad vojde do priestoru na pečenie.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci sklenený riad kladte na suchú podložku.

Po položení na mokrú alebo studenú podložku by mohlo sklo prasknúť.

Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hliníka teplo odrážajú ako zrkadlo, a preto nie sú príliš vhodné. Hydina sa v nich pečie pomalšie a menej zozlatne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.

Dbajte na údaje od výrobcu riadu.

Odkryté nádoby

Na pečenie hydiny použite najlepšie vysokú formu na pečenie. Formu postavte na rošt. Pokiaľ nemáte vhodný riad, použite univerzálnu panvicu.

Zakryté nádoby

Priestor na pečenie zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka veľkosťou zodpovedala danej nádobe a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Po upečení pokrmu a zdvihnutí pokrievky môže unikáť horúca para. Preto najprv odklopte zadnú časť pokrievky, aby mohla para uniknúť a nedošlo k opareniu.

Hydina môže byť chrumkavá, i keď ju pečiete v uzatvorenej nádobe. S týmto cieľom použite sklenenú pokrievku a nastavte vyššiu teplotu.

Grilovanie

Počas grilovania majte dvierka rúry vždy zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorenej rúre.

Univerzálnu panvicu vsuňte s položeným roštom do uvedenej úrovne vkladania. Tuk bude odkvapkávať do panvice. Dbajte na to, aby rošt správne priliehal na univerzálnu panvicu.

→ „Príslušenstvo“ na strane 10

Upozornenie: Pri veľmi tučných kúskoch ryby vložte univerzálnu panvicu nie priamo pod rošt, ale na úroveň 1.

Grilujte pokiaľ možno kúsky rovnej veľkosti. Tak zozlatnú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Kúsky pokrmu určené na grilovanie položte priamo na rošt.

Kúsky obracajte pomocou grilovacích klieští. Pokiaľ do mäsa pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude vysušené.

Upozornenie

- Ohrievacie teleso grilu sa neustále zapína a vypína, tento jav je normálny. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Počas grilovania sa môže tvoriť dym.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov na pečenie rôznych druhov hydiny. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu teplotu.

Uvedené hodnoty platia pre zasunutie z chladničky vybratej hydiny bez plnky pripravenej na pečenie do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ predhrievate, skracujete tým uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke sú uvedené hodnoty pre hydinu s navrhovanou hmotnosťou. Pokiaľ pripravujete hydinu s vyššou hmotnosťou ako je v tabuľke uvedené, nastavte v každom prípade nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých kusov mäsa sa orientujte podľa najťažšieho kusa. Jednotlivé kúsky mäsa by mali byť zhruba rovnako veľké.

Všeobecne platí: čím väčší kus hydiny pečiete, tým nižšia je teplota a tým dlhší je čas pečenia.

Po ½ až 2/3 času pečenia mäso obráťte.

Upozornenie: Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy upravte na správnu veľkosť.













Tipy

- Pokiaľ budete piecť hus alebo kačku, prepichnete kožu pod krídlami, aby mohol vytekať tuk.
- Pri kačacích prsiach kožu narežte. Prsia neotáčajte.
- Pokiaľ hydinu pri pečení otáčate, dbajte na to, aby prsia alebo koža boli dole.
- Hydina krásne zozlatne a bude chrumkavá, pokiaľ ju pred koncom pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Nepotrebné príslušenstvo vyberte pred pečením z priestoru na pečenie. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použitý druh ohrevov:

- Horný/dolný ohrev
- Gril s cirkuláciou vzduchu
- Veľkoplošný gril
- Stupeň pizza

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Úroveň grilovania	Čas v min.
Kurča						
Kurča, 1 kg	Rošt	1		200-220	-	60-70
Prsná kuracia fileta, po 150g (grilovanie, predhrev 5 minút)	Rošt	3		-	3*	15-20
Kuracie kúsky, po 250 g	Rošt	2		220-230	-	30-35
Kuracie kúsky, nugety, mrazené	Univerzálna panvica	2		200-220	-	10-20
Pulard, 1,5 kg	Rošt	1		200-220	-	70-90
Kačica a hus						
Kačica, 2 kg	Rošt	1		180-200	-	90-110
Káčacie prsia, po 300 g	Rošt	2		230-250	-	17-20
Hus, 3 kg	Rošt	1		160-180	-	120-150
Husacie stehno, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	40-50
Morka						
Mladá morka, 2,5 g	Rošt	1		180-200	-	70-100
Prsia, bez kosti, 1 kg	Uzatvorená nádoba	1		240-260	-	80-100
Horné stehno, s kosťou, 1 kg	Rošt	2		180-200	-	80-100
*predhrievať						

Mäso

Váš spotrebič ponúka mnoho programov na prípravu mäsa. V tabuľke nastavení nájdete optimálne nastavenie na prípravu mnohých pokrmov.

Pečenie a dusenie

Chudé mäso potrite podľa potreby tukom alebo ho preložte kúskami slaniny.

Kožu mäsa mriežkovito narežte. Pokiaľ mäso pri pečení otáčať, dbajte na to, aby bola koža najprv stranou dole.

Keď je mäso hotové, malo by ešte 10 minút po upečení odpočívať vo vypnutej a zatvorenej rúre. Tak lepšie nasiakne šťavu. Prípadne pečené mäso zabaľte do hliníkovej fólie. Čas uvedený v tabuľke nezahŕňa čas na „odpočinok“ mäsa.

Pečenie na rošte

Vďaka pečeniu na rošte bude mäso krásne chrumkavé na všetkých stranách.

Podľa druhu a veľkosti mäsa nalejte do univerzálnej panvice až ½ litra vody. Panvica zachytí odkvapávajúcu šťavu a tuk. Z odkvapkanej šťavy z mäsa môžete pripraviť omáčku. Tiež sa tvorí i menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Univerzálnu panvicu vsuňte s položeným roštom do uvedenej úrovne vkladania. Dbajte na to, aby rošt správne doliehal na univerzálnu panvicu.

→ „Príslušenstvo“ na strane 10

Pečenie a dusenie v nádobe

Pečenie a dusenie v nádobe je pohodlnejšie. Pečené mäso môžete jednoducho vytiahnuť z rúry a priamo v nádobe pripraviť omáčku.

Používajte iba riad, ktorý je vhodný do rúry na pečenie. Vyskúšajte, či sa riad vojde do priestoru na pečenie.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci sklenený riad kladte na suchú podložku.

Po položení na mokrú alebo studenú podložku by mohlo sklo prasknúť.

K chudému mäsu prilejte trochu tekutiny.

Dno sklenenej varnej nádoby by malo byť pokryté cca ½ cm vrstvou.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu riadu a od toho, či použijete pokrievku. Pokiaľ mäso pripravujete v smaltovanej alebo tmavej nádobe, prilejte viac tekutiny, ako keď ho pečiete v sklenenej nádobe.

Počas pečenia sa tekutina odparuje. Podľa potreby opatrne prilievajte tekutinu.

Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hliníka teplo odrážajú ako zrkadlo, a preto nie sú príliš vhodné.

Mäso sa v nich pečie pomalšie a menej zozlatne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.

Dbajte na údaje od výrobcu riadu.

Odkryté nádoby

Na pečenie mäsa použite najlepšie vysokú formu na pečenie. Formu postavte na rošt. Pokiaľ nemáte vhodný riad, použite univerzálnu panvicu.

Zakryté nádoby

Priestor na pečenie zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka veľkosťou zodpovedala danej nádobe a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Veko by malo mať od mäsa odstup aspoň 3 cm. Mäso môže počas pečenia nabrat' na objeme.

Po upečení pokrmu a zdvihnutí pokrievky môže unikat' horúca para. Preto najprv odklopte zadnú časť pokrievky, aby mohla para uniknúť a nedošlo k opareniu.

Pred dusením mäso vopred krátko pečte. Prilejte vodu, víno, ocot a pod. Dno nádoby by malo byť pokryté cca 1 – 2 cm tekutiny.

Počas pečenia sa tekutina odparuje. Podľa potreby opatrne prilievajte tekutinu.

Pečené mäso môže byť chrumkavé, i keď ho pečiete v uzatvorenej nádobe. S týmto cieľom použite sklenenú pokrievku a nastavte vyššiu teplotu.

Grilovanie

Počas grilovania majte dvierka rúry vždy zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorenej rúre.

Univerzálnu panvicu vsuňte s položeným roštom do uvedenej úrovne vkladania. Tuk bude odkvapkávať do panvice. Dbajte na to, aby rošt správne priliehal na univerzálnu panvicu.

→ „Príslušenstvo“ na strane 10

Upozornenie: Pri veľmi tučných kúskoch ryby vložte univerzálnu panvicu nie priamo pod rošt, ale na úroveň 1.

Grilujte pokiaľ možno kúsok rovnakej veľkosti. Tak zozlatnú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Kúsok pokrmu určené na grilovanie položte priamo na rošt.

Kúsok obracajte pomocou grilovacích klieští. Pokiaľ do mäsa pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude vysušené.

Upozornenie

- Ohrievacie teleso grilu sa neustále zapína a vypína, tento jav je normálny. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Počas grilovania sa môže tvoriť dym.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov na prípravu pokrmov z mäsa. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto je v tabuľkách uvedené vždy približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími hodnotami. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu teplotu.




Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie z chladničky vybratých pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ predhrievate, skraccujete tým uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke sú uvedené hodnoty pre jednotlivé druhy mäsa s navrhovanou hmotnosťou. Pokiaľ pripravujete mäso s vyššou hmotnosťou ako je v tabuľke uvedené, nastavte v každom prípade nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých kusov mäsa sa orientujte podľa najťažšieho kusa. Jednotlivé kúsky mäsa by mali byť zhruba rovnako veľké. Všeobecne platí: čím väčší kus mäsa pečiete, tým nižšia je teplota a tým dlhší je čas pečenia.

Po ½ až 2/3 času pečenia mäso obráťte. Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pokrmu uvedeného v tabuľke. Dodatočné informácie nájdete v kapitole „Tipy na pečenie, dusenie a grilovanie“ na konci tabuľky nastavenia.

Nepotrebné príslušenstvo vyberte pred pečením z priestoru na pečenie. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhy ohrevov:

-  Horný/dolný ohrev
-  Gril s cirkuláciou vzduchu
-  Veľkoplošný gril

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Úroveň grilovania	Čas v min.
Bravčové mäso bez kože, napr. krk, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		180-200	-	120-130
Bravčové mäso s kožou, napr. pliecko, 2 kg	Rošt	1		190-200	-	130-140
Bravčová sviečková, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		220-230	-	70-80
Bravčová fileta, 400 g	Rošt	2		220-230	-	20-25

* predhrievať

** Pod to vsuňte univerzálnu panvicu na úroveň 1

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Úroveň grilovania	Čas v min.
Údené bravčové rebro s kosťou, 1 kg (s priliatím vody)	Uzatvorená nádoba	1		210-220	-	60-80
Bravčový steak, 2 cm hrubý	Rošt	3		-	2	16-20
Bravč. medailóniky, 3 cm hrubé	Rošt	3		-	3*	8-12

Hovädzie mäso

Hovädzia fileta, medium, 1 kg	Rošt	1		210-220	-	40-50
Hovädzie dusené mäso, 1,5 kg	Uzatvorená nádoba	1		200-220	-	130-140
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rošt	1		220-230	-	60-70
Steak, 3 cm hrubý, medium	Rošt	3		-	3	15-20
Burger, 3 – 4 cm vysoký	Rošt	2		-	3	20-30

Tefacie mäso

Tefacie pečené mäso, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		160-170	-	100-120
Tefacie nohy, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		200-210	-	100-110

Jahňacie mäso

Stehno bez kostí, medium	Rošt	1		170-190	-	50-70
Chrbát s kosťami	Rošt	1		180-190	-	40-50
Kotleta **	Rošt	3		-	3	12-18

Klobásy

Grilovacie klobásy	Rošt	2		-	3	10-20
--------------------	------	---	--	---	---	-------

Pokrm z mäsa

Sekaná, 1 kg	Otvorená nádoba	1		170-180	-	70-80
--------------	-----------------	---	--	---------	---	-------

predhrievať***Pod to vsuňte univerzálnu panvicu na úroveň 1****Tipy na pečenie, dusenie a grilovanie**

Priestor na pečenie je silne znečistený.	Prípravujte mäso v uzatvorenej nádobe alebo použite grilovací plech. Pokiaľ použijete grilovací plech, dosiahnete optimálny výsledok pečenia. Grilovací plech môžete dokúpiť ako zvláštne príslušenstvo.
Mäso je príliš tmavé a kôrka miestami spálená alebo je mäso vysušené.	Skontrolujte teplotu a úroveň vloženia príslušenstva. Nabudúce zvolte nižšiu teplotu a prípadne skráťte čas pečenia.
Kôrka je príliš slabá.	Zvýšte teplotu alebo po dokončení pečenia krátko zapnite gril.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce zvolte menšiu nádobu alebo prilejte viac tekutiny.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá.	Nabudúce zvolte väčšiu nádobu alebo prilejte menej tekutiny.
Pri dusení sa mäso pripaľuje.	Nádoba na pečenie a pokrievka musia mať správnu veľkosť a musia doliehať. Znížte teplotu a počas dusenia prilievajte tekutinu.
Grilované mäso je príliš vysušené.	Mäso osolte až po grilovaní. Soľ totiž z mäsa vyťahuje vodu. Pri obracaní do mäsa nepichajte. Použite grilovacie kliešte.

Ryby

Váš spotrebič ponúka veľa programov na prípravu rýb. V tabuľke nastavení nájdete optimálne nastavenie na prípravu mnohých pokrmov.

Nemusíte obracať celú rybu. Vložte celú rybu chrbtom hore do rúry. Do brucha ryby vložte narezaný zemiak alebo malú žiaruvzdornú nádobu, aby sa ryba neprevrátila na bok.

Ryba je hotová, keď je možné chrbtovú plutvu ľahko oddeliť.

Pečenie a grilovanie na rošte

Univerzálnu panvicu vsuňte s položeným roštom do uvedenej úrovne vkladania. Dbajte na to, aby rošt správne doliehal na univerzálnu panvicu.

→ „Prislušenstvo“ na strane 10

Upozornenie: Pri veľmi tučných kúskoch ryby vložte univerzálnu panvicu nie priamo pod rošt, ale na úroveň 1.

Podľa druhu a veľkosti mäsa nalejte do univerzálneho plechu až ½ litra vody. Tuk bude odkvapkávať do plechu. Tiež sa vytvorí i menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Počas grilovania majte dvierka rúry vždy zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorenej rúre.

Grilujte pokiaľ možno kúsky ryby rovnakej veľkosti. Tak zozlatnú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Kúsky pokrmu určené na grilovanie položte priamo na rošt.

Kúsky obracajte pomocou grilovacích klieští. Pokiaľ do ryby pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude vysušená.

Upozornenie

- Ohrievacie teleso grilu sa neustále zapína a vypína, tento jav je normálny. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Počas grilovania sa môže tvoriť dym.

Pečenie a dusenie v nádobe

Používajte iba riad, ktorý je vhodný do rúry na pečenie. Vyskúšajte, či sa riad vojde do priestoru na pečenie.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci sklenený riad kladte na suchú podložku.

Po položení na mokrú alebo studenú podložku by mohlo sklo prasknúť.

Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hliníka teplo odražajú ako zrkadlo, a preto nie sú príliš vhodné. Ryba sa v nich pečie pomalšie a menej zozlatne.

Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia. Dbajte na údaje od výrobcu riadu.

Odkryté nádoby

Na pečenie celej ryby použite najlepšie vysokú formu na pečenie. Formu postavte na rošt. Pokiaľ nemáte vhodný riad, použite univerzálnu panvicu.

Zakryté nádoby

Priestor na pečenie zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka veľkosťou zodpovedala danej nádobe a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Pri dusení pridajte do nádoby dve až tri polievkové lyžice tekutiny a trochu citrónovej šťavy alebo octu.

Po upečení pokrmu a zdvihnutí pokrievky môže unikať horúca para. Preto najprv odklopte zadnú časť pokrievky, aby mohla para uniknúť a nedošlo k opareniu.

Ryba môže byť chrumkavá, i keď ju pečiete v uzatvorenej nádobe. S týmto cieľom použite sklenenú pokrievku a nastavte vyššiu teplotu.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov na prípravu pokrmov z rýb. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva, kvality a teploty potraviny. Preto sú v tabuľkách uvedené vždy približné hodnoty času úpravy. Začnite najskôr s nižšími teplotami. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu teplotu.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie z chladničky vybratých rýb do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ predhrievate, skracujete tým uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke sú uvedené hodnoty pre ryby s navrhovanou hmotnosťou. Pokiaľ pripravujete ryby s vyššou hmotnosťou, než je v tabuľke uvedené, nastavte v každom prípade nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých rýb sa orientujte podľa najťažšieho kusa. Jednotlivé ryby by mali byť zhruba rovnako veľké.




Všeobecne platí: čím väčšiu rybu pečiete, tým nižšia je teplota a tým dlhší je čas pečenia.

Rybu, ktorú nepečiete v polohe chrbtom hore, obráťte po ½ až 2/3 uvedeného času.

Upozornenie: Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy upravte na správnu veľkosť.

Nepotrebné príslušenstvo vyberte pred pečením z priestoru na pečenie. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevov:

-  Gril s cirkuláciou vzduchu
-  Veľkoplošný gril
-  Stupeň pizza

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Úroveň grilovania	Čas v min.
Ryby						
Grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Rošt	1		170-190	-	20-30
Grilovaná, celá, 1,5 kg, napr. losos	Rošt	1		170-190	-	30-40
Rybie filety						
Rybia fileta, prírodná, grilovaná	Rošt	2		-	1*	15-25
Rybie kotlety						
Rybia kotleta, 3 cm hrubá	Rošt	2		-	3	18-22
Mrazené ryby						
Rybia fileta, prírodná	Uzatvorená nádoba	1		210-230	-	25-40
Rybie filety, zapечené	Rošt	2		220-240	-	35-45
Rybie prsty (občas obracať)	Rošt	1		220-240	-	10-20
*predhrievať						
**Pod to vsuňte univerzálnu panvicu na úroveň 1						

Zelenina a prílohy

Tu nájdete údaje na prípravu grilovanej zeleniny, zemiakov a mrazených produktov zo zemiakov. Nepotrebné príslušenstvo vyberte pred pečením z priestoru na pečenie. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte energiu.

Úrovne vkladania príslušenstva

Používajte uvedené úrovne vkladania.

Príprava na jednej úrovni

Dodržiujte údaje v tabuľke.

Príprava na dvoch úrovniach

Používajte 4D-Horúci vzduch. Súčasne vložené plechy nemusia byť hotové v rovnakom okamihu.

- Univerzálna panvica: Úroveň 3
- Plech na pečenie: Úroveň 1

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do ohrievacieho priestoru.

Rost

Rošt vkladajte otvorenou stranou smerom k dvierkam spotrebiča a záhybom dole.

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam spotrebiča.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov na pečenie rôznych druhov pokrmov. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a vlastností potravín. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zaisťuje rovnomerné prepečenie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu teplotu.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Pokiaľ rúru predhrejte, uvedené časy prípravy sa tým skrátiť o niekoľko minút.

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pokrmu uvedeného v tabuľke.

Použitý druh ohrevov:

- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Veľkoplošný gril
- Stupeň pizza

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Úroveň grilovania	Čas v min.
Zeleninové pokrmy						
Grilovaná zelenina	Univerzálna panvica	3		-	3	10-15
Zemiaky						
Pečené zemiaky, polené	Univerzálna panvica	1		160-180	-	45-60

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Úroveň grilovania	Čas v min.
Produkty zo zemiakov, mrazené						
Zemiakové rōsti(občas obráťte)	Univerzálna panvica	2		200-220-		20-30
Zemiakové taštičky, plnené (občas obráťte)	Univerzálna panvica	2		190-210-		15-25
Krokety	Plech na pečenie	1		200-220-		15-25
Hranolčky (občas obráťte)	Plech na pečenie	1		190-210-		20-30
Hranolčky, 2 úrovne (občas obráťte)	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		200-220-		30-40

Jogurt

Pomocou vášho spotrebiča si môžete sami vyrobiť jogurt.

Príprava jogurtu

Z priestoru na pečenie vyberte príslušenstvo a rošty. Priestor na pečenie musí byť prázdny.

- 1 liter mlieka (3,5 % tuku) zohrejte na varnej doske na 90 °C a potom nechajte vychladnúť na 40 °C. Trvanlivé mlieko stačí zahriať na 40 °C.

2. Vmiešajte 150 g jogurtu (vybratého z chladničky).

3. Zmesou naplňte hrnčeky alebo malé poháre a prikryte ich priehľadnou fóliou.

4. Hrnčeky alebo poháre vložte do priestoru na pečenie a pokračujte podľa pokynov uvedených v tabuľke.
5. Až bude jogurt hotový, nechajte ho vychladnúť v chladničke.

Použitý druh ohrevov:

- Horný/dolný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v hod.
Jogurt	Formy na jednotlivé porcie	Dno rúry		40-45	7-8

Skúšobné pokrmy

Tieto tabuľky boli zhotovené pre skúšobné inštitúty s cieľom uľahčiť testovanie rôznych spotrebičov.

Podľa normy EN 60350-1:2013 príp. IEC 60350-1:2011.

Pečenie

Niekoľko plechov alebo foriem s pečivom vložených súčasne nemusí byť hotových v rovnakom okamihu.

Úrovne na vloženie príslušenstva na pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálna panvica: Úroveň 3
Plech na pečenie: Úroveň 1

Krytý jablkový koláč

Krytý jablkový koláč na jednej úrovni: tmavá okrúhla forma, vložená vedľa seba.

Koláč v okrúhlej forme z bieleho plechu:

Pečenie v režime horný/dolný ohrev na jednej úrovni. Použite univerzálnu panvicu namiesto roštu a naň postavte okrúhlu formu na pečenie.

Upozornenie

- Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie.
- Dbajte na pokyny týkajúce sa predhriatia rúry, ktoré sú uvedené v tabuľke. Hodnoty platia pre režim bez použitia rýchloohrevu.
- Najprv nastavte najnižšiu teplotu.

Použitý druh ohrevov:

- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Stupeň pizza

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v min.
Striekané pečivo**	Plech na pečenie	1		150-160*	25-40
Striekané pečivo**	Plech na pečenie	1		140-150*	25-35
Striekané pečivo, 2 úrovne**	Univ. panvica + plech na pečenie	3+1		140-150*	30-40
Drobné pečivo**	Plech na pečenie	1		160*	25-35
Drobné pečivo**	Plech na pečenie	1		150*	25-40

* predhrievať

** predhrievať 5min.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v min.
Drobné pečivo, 2 úrovne	Univ.panvica + plech na pečenie	3+1		150*	25-40
Piškóťový koláč	Okrúhla forma Ø 26 cm	1		160-170*	25-35
Piškóťový koláč	Okrúhla forma Ø 26 cm	1		160-170*	25-35
Krytý jablkový koláč	2× čierna plechová forma Ø 20 cm	1		180-200	60-70
Krytý jablkový koláč	2× čierna plechová forma Ø 20 cm	1		170-180	60-70

*predehrievať

Grilovanie

Dodatočne vložte univerzálnu panvicu. Bude sa do nej zachytávať odkvapkávajúca tekutina a priestor na pečenie zostane čistejší.

Použitý druh ohrevu:

- Veľkoplošný gril

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas v min.
-------	---------------	-----------------	-------------	-------------------	------------

Grilovanie

Opekanie hriankov	Rošt	3		3	3-6
Hovädzí burger, 12 kusov*	Rošt	2		3	20-30

*po 2/3 celkového času

Úspora energie s druhmi ohrevu Eco

Vďaka energetickejšiemu režimu horúci vzduch Eco a horný/dolný ohrev Eco môžete pri príprave pokrmov ušetriť energiu.

Pokrm vložte do prázdneho a studeného priestoru na pečenie. Len tak docielite úsporu energie. Počas prevádzky majte dvierka rúry vždy zatvorené.

Nepotrebné príslušenstvo vyberte pred pečením z priestoru na pečenie. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte energiu.

Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre váš spotrebič. Toto príslušenstvo je optimálne prispôbené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do ohrievacieho priestoru.

Rošt

Rošt vkladajte otvorenou stranou smerom k dvierkam spotrebiča a záhybom dole.

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam spotrebiča.

Formy na pečenie a riady

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy. Ich použitím ušetríte až 35 percent energie.

Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hliníka teplo odrážajú ako zrkadlo. Matné smaltované nádoby, nádoby z žiaruvzdorného skla alebo hliníkové formy sú vhodnejšie.

Formy z bieleho plechu, keramiky a skla predlžujú čas pečenia a pečivo nezozlatne rovnomerne.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.




























Odporúčané nastavenia

Tu nájdete údaje o rôznych pokrmoch pripravovaných pomocou režimu horúci vzduch Eco a horný/dolný ohrev Eco. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaisťujú rovnomerné prepečenie. V prípade potreby na budúce nastavte vyššiu teplotu.

Upozornenie: Časy pečenia nie je možné skrátiť vyššími teplotami. Koláče alebo pečivo by boli hotové iba na povrchu, ale neboli by prepečené.

Použitie druhov ohrevu:

- Horúci vzduch Eco
- Horný/dolný ohrev Eco

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v min.
Koláče vo forme					
Trený koláč vo forme	Forma v tvare venca/hranatá	1		140-160	60-80
Tortový korpus z treného cesta	Tortová forma	1		140-160	20-40
Piškótvý základ, 2 vajcia	Tortová forma	1		150-170	20-30
Piškótvý základ, 3 vajcia	Okrúhla forma Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Piškótvý základ, 6 vajcia	Okrúhla forma Ø 26 cm	1		150-160	50-60
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	1		150-160	65-75
Koláče na plechu					
Trený koláč so suchou oblohou	Plech na pečenie	1		160-180	20-40
Krehký koláč so suchou oblohou	Plech na pečenie	1		170-180	25-35
Vianočka, kysnutý veniec	Plech na pečenie	1		150-160	35-45
Kysnutý koláč so suchou oblohou	Plech na pečenie	1		150-170	20-35
Drobné pečivo					
Muffiny	Plech na muffiny	2		160-180	15-30
Striekané pečivo	Plech na pečenie	1		150-160	25-35
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	2		170-190	25-50
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	1		200-220	35-45
Cukrovinky	Plech na pečenie	2		140-160	15-30
Striekané pečivo	Plech na pečenie	2		140-150	25-40
Drobné pečivo z kysnutého cesta	Plech na pečenie	1		150-160	30-40
Chlieb a žemle					
Zmiešaný chlieb, 1,5 kg	Hranatá forma	1		200-210	35-45
Chlebová placka	Univerzálna panvica	1		250-270	15-20
Žemle sladké, čerstvé	Plech na pečenie	1		170-190	15-20
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	1		180-200	25-35
Mäso					
Bravčové mäso bez kože, napr. krk, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		180-190	120-140
Hovädzie dusené mäso, 1,5 kg	Uzatvorená nádoba	1		200-220	140-160
Teľacie pečené mäso, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		170-180	110-130
Ryby					
Dusená, celá, 300 g, napr. pstruh	Uzatvorená nádoba	1		190-210	25-35
Dusená, celá, 1,5 kg, napr. pstruh	Uzatvorená nádoba	1		190-210	45-55
Filety, prírodné, dusené	Uzatvorená nádoba	1		190-210	15-35

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým pri príprave obilných a zemiakových produktov pri vysokej teplote, ako napr. zemiakové lupienky, hranolčeky, hrianky, žemle, chlieb alebo drobné pečivo (sušienky, perníčky, cukrovinky).

Typy na prípravu potravín s nízkym obsahom akrylamidov

Všeobecne	<ul style="list-style-type: none"> ■ Čas tepelnej úpravy by mal byť čo najkratší. ■ Pokrmy príliš nepripekajte, mali by byť zlatožlté. ■ Prísady vo väčších a hrubších kúskoch obsahujú menej akrylamidu.
Pečenie	S horným a dolným ohrevom max. 200 °C. S horúcim vzduchom max. 200 °C.
Cukrovinky	S horným a dolným ohrevom max. 190 °C. S teplovzdušnou cirkuláciou max. 170 °C. Vajce alebo žltok znižujú tvorbu akrylamidu.
Hranolčeky z rúry	Hranolčeky rozložte na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Na jednom plechu pečte minimálne 400 g, aby sa hranolčeky nevysušili.

Mierny ohrev

Mierny ohrev pokrmov znamená pomalé pečenie pri nízkej teplote. Preto býva nazývaná i ako nízkoteplotná príprava.

Tento spôsob je ideálny na prípravu vysoko akostných pokrmov (napr. jemných častí hovädzieho, teľacieho, jahňacieho, bravčového mäsa alebo hydiny), ktoré majú byť upečené do ružova alebo do iného špecifického štádia. Mäso tak zostane veľmi šťavnaté, jemné a mäkké.

Výhody tohto spôsobu prípravy: máte dostatok času na prípravu celého menu, pretože takto pripravené mäso môžete bez problémov udržať teplé. Počas prípravy nemusíte mäso obracať. Dvierka rúry majte zatvorené, aby v nej bola udržiavaná rovnomerná klíma.

Používajte iba čerstvé a hygienicky neškodné mäso bez kostí. Starostlivo odstráňte šlachy a tučné okraje. Tuk počas pomalého pečenia získa silnú vlastnú chuť. Môžete použiť i korenené alebo marinované mäso. Nepoužívajte rozmrazené mäso. Pri tomto spôsobe prípravy môže byť mäso ihneď po dokončení porciované. Mäso nemusí odpočívať. Vďaka tejto metóde prípravy je mäso ružové, ale nie je surové alebo málo prepečené.

Upozornenie: Pri tomto spôsobe prípravy nie je možné posúvať čas ukončenia pokrmu.

Riad

Pri tomto spôsobe prípravy používajte plochý riad, napr. porcelánový alebo sklenený servírovací podnos. Nádobu vložte do rúry na predhriatie. Nádobu položte vždy na rošt do úrovne 1. Dodatočné informácie nájdete v tipoch na mierny ohrev, ktoré sú uvedené na konci tabuľky.


Váš spotrebič disponuje režimom „Mierny ohrev“. Tento režim zapnite iba vtedy, keď je rúra studená. Nechajte priestor na pečenie s riadom vyhriať asi 10 minút.

Mäso pri vysokej teplote krátko a prudko opečte zo všetkých strán, aj na koncoch. Potom ho ihneď položte na predhriaty riad a vložte do rúry. Pozvoľna pečte.

Odporúčané nastavenia

Teplota a čas mierneho ohrevu závisia od veľkosti, hrúbky a kvality mäsa. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie.

Použitý druh ohrevu:

-  Mierny ohrev

Pokrm	Riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Čas zapiekania v min.	Teplota v °C	Čas v min.
Hydina						
Kačacie prsia, 400 g	Otvorená nádoba	1		6-8	85*	90-120
Kuracia prsná fileta, po 200 g	Otvorená nádoba	1		5-7	90*	90-120
Morčacie prsia, bez kosti, 1 kg	Otvorená nádoba	1		8-10	90*	150-210
Bravčové mäso						
Bravčové mäso, hrubé 5 – 6 cm, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		8-10	85*	210-240
Bravčová panenka, celá	Otvorená nádoba	1		6-8	85*	90-120
*predhriať						

Pokrm	Riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Čas zapekania v min.	Teplota v °C	Čas v min.
Bravčové medailóniky	Otvorená nádoba	1		5-7	85*	90-120

Hovädzie mäso

Hovädzie mäso (stehno), 6 – 7 cm hrubé, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		8-10	85*	180-240
Hovädzí chrbát, vcelku, 1 kg	Otvorená nádoba	1		4-6	85*	120-180
Roastbeef, 6 cm hrubý	Otvorená nádoba	1		6-8	85*	180-240
Hovädzie medailóniky/ Rumpsteak, 4 cm hrubý	Otvorená nádoba	1		5-7	85*	60-120

Teľacie mäso

T. mäso, 4 – 5 cm hrubé, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		8-10	85*	180-240
T. mäso, 10 – 15 cm hrubé, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		8-10	85*	240-300
T. fileta, vcelku, 800 g	Otvorená nádoba	1		5-7	85*	120-180
T. medailóniky, 4 cm hrubé	Otvorená nádoba	1		5-7	85*	90-120

Jahňacie mäso

J. chrbát, vykostený, po 200 g	Otvorená nádoba	1		5-7	85*	45-75
J. stehno bez kosti, medium, 1 kg vcelku	Otvorená nádoba	1		6-8	85*	180-240

predehrívať*Tipy na mierny ohrev**

Mierny ohrev kačacích prs.	Studené kačacie prsia vložte na panvicu a najprv opečte kožu. Po pečení pomocou mierneho ohrevu zapnite na 3 – 5 minút gril, prsia budú mať chrumkavú kôrku.
Mäso pripravené miernym ohrevom nie je také horúce ako mäso pripravené klasickým spôsobom.	Aby upečené mäso príliš rýchlo nevychladlo, nahrejte tanieru a servírujte ho s veľmi horúcou omáčkou.

Sušenie

Pomocou 4D Horúceho vzduchu môžete sušiť potraviny. Pri tomto spôsobe konzervácie dôjde vďaka vypareniu vody ku koncentrácii aromatických látok.

Sušte iba nepoškodené ovocie, zeleninu a bylinky a starostlivo ich pred sušením umyte. Na rošt položte papier na pečenie alebo pergamenový papier. Ovocie nechajte dobre odkvapkať a osušte ho.

Ovocie prípadne nakrájajte na rovnako veľké kúsky alebo tenké plátky. Neolúpané ovocie položte na rošt šupkou dole. Dbajte na to, aby ovocie alebo huby na rošte neležali cez seba.

Nastrúhajte zeleninu a blanšírujte ju. Blanširovanú zeleninu nechajte dobre odkvapkať a rovnomerne ju rozložte na rošte.

Bylinky sušte i so stonkou. Rovnomerne ich v malých troch rozložte na rošt.

Na sušenie použite nasledujúce úrovne na vloženie príslušenstva:

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

Veľmi šťavnaté ovocie a zeleninu niekoľkokrát obráťte. Usušené potraviny ihneď po sušení zložte z papiera.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke sú uvedené hodnoty na sušenie rôznych druhov potravín. Teplota a čas sušenia závisia od druhu, vlhkosti, zrelosti a hrúbky sušenej potraviny. Čím dlhšie potravinu sušíte, tým lepšie je konzervovaná. Čím tenšie sú kúsky sušenej potraviny, tým rýchlejšie je usušená a tým aromatickejšia bude. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Pokiaľ chcete sušiť iné potraviny, orientujte sa podľa podobných potravín uvedených v tabuľke.

Použitý druh ohrevu:

- 4D horúci vzduch

Ovocie, zelenina a bylinky	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v min.
Jadrové ovocie (Jablčné krúžky, 3 mm hrubé, na rošt 200 g)	Rošt	2		80	4-7
Kôstkové ovocie (slivky)	Rošt	2		80	8-10

Ovocie, zelenina a bylinky	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v min.
Koreňová zelenina (karotka), nastrúhaná, blanširovaná	Rošt	2	☼	80	4-7
Huby na plátky	Rošt	2	☼	60	6-8
Bylinky, očistené	1 – 2 rošty	-	☼	60	2-6

Zaváranie

Váš spotrebič je vhodný i na zaváranie ovocia a zeleniny.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

Keď potraviny zavaríte zle, môžu zaváracie poháre prasknúť. Dodržujte pokyny na zaváranie.

Poháre

Použite iba čisté a nepoškodené zaváracie poháre. Používajte iba čisté a nepoškodené gumičky odolné proti vysokým teplotám. Svorky a pierka vopred skontrolujte.

Spoločne zavárajte iba poháre rovnakej veľkosti a s rovnakými potravinami. V rúre je možné súčasne zavárať maximálne šesť zaváracích pohárov s objemom ½, 1 alebo 1 ½ litra. Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka by mohli prasknúť. Počas zavárania sa pohárov v rúre nedotýkajte.

Príprava ovocia a zeleniny

Zavárajte iba nepoškodené ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Ovocie, príp. zeleninu, podľa druhu olúpte, vykóstkujte a nakrájajte na kúsky a naplňte poháre cca 2 cm pod okraj.

Ovocie

Ovocie v zaváracích pohároch zalejte horúcim cukrovým roztokom bez peny (cca 400 ml na pohár s objemom 1 liter). Na jeden liter vody použite:

- cca 250 g cukru, pokiaľ je ovocie sladké
- cca 500 g cukru, pokiaľ je ovocie kyslé

Zelenina

Zeleninu v zaváracom pohári zalejte horúcou, prevarenou vodou.

Očistite okraje pohárov, musia byť čisté. Na každý pohár nasadte navlhčenú zaváraciu gumu a viečko. Poháre uzavrite pomocou svoriek. Poháre postavte do univerzálnej panvice tak, aby sa vzájomne nedotýkali. Do univerzálnej panvice nalejte 500 ml horúcej vody (cca 80 °C). Nastavte hodnotu uvedenú v tabuľke.

Ukončenie zavárania

Ovocie

Po určitom čase začnú v krátkych intervaloch stúpať bublinky. Vypnite rúru hneď, ako všetky poháre začnú peniť. Poháre vyberte po uvedenom čase ohrevu z priestoru na pečenie.

Zelenina

Po určitom čase začnú v krátkych intervaloch stúpať bublinky. Hneď ako začnú všetky poháre peniť, znížte teplotu na 120 °C a poháre nechajte i naďalej peniť v uzatvorenom priestore na pečenie, čas je uvedený v tabuľke. Po uplynutí tohto času rúru vypnite a poháre vyberte až po uvedenom čase ohrevu, pozrite tabuľku.

Vybraté poháre postavte na čistú utierku. Horúce poháre nestavajte na studenú alebo mokrú podložku, mohli by prasknúť. Poháre zakryte, aby boli chránené pred prievanom. Svorky zložte, až keď poháre vychladnú.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke sú uvedené odporúčané orientačné hodnoty na zaváranie ovocia a zeleniny. Môžu byť ovplyvnené izbovou teplotou, počtom pohárov, množstvom, teplotou a kvalitou zavárannej potraviny. Údaje sa vzťahujú na okrúhle poháre s objemom 1 liter. Predtým, ako spotrebič prepnete alebo vypnete, skontrolujte, či poháre penia. Penenie začne po cca 30 – 60 minútach.

Použitý druh ohrevu:

- ☼ 4D horúci vzduch

Zaváranie	Riadi	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
Zelenina, napr. karotka	Zaváracie poháre, 1 liter	1	☼	160-170	Až do penenia: 30 – 40
				120	Od penenia: 30 – 40
				-	Dohrev: 30
Zelenina, napr. uhorky	Zaváracie poháre, 1 liter	1	☼	160-170	Až do penenia: 30 – 40
				-	Dohrev: 30
				-	
Kôstkovité ovocie, napr. čerešne, slivky	Zaváracie poháre, 1 liter	1	☼	160-170	Až do penenia: 30 – 40
				-	Dohrev: 35
				-	

Zavárania	Riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody	Zaváracie poháre, 1 l	1		160-170	Až do penenia: 30 – 40
				-	Dohrev: 25

Kysnutie cesta

Vo vašej rúre môže kysnuté cesto vykysnúť rýchlejšie ako pri izbovej teplote. Použite režim horný/dolný ohrev. Tento režim zapnite iba vtedy, keď je rúra celkom studená.

Kysnuté cesto nechajte vykysnúť vždy dvakrát. Dbajte na údaje uvedené v tabuľke o prvom a 2. kysnutí (kysnutie cesta a jednotlivých kusov pečiva).

Kysnutie cesta

Spotřebič nastavte, ako je uvedené v tabuľke, a vyhrejte priestor na pečenie. Misu s cestom postavte na rošt.

Počas kysnutia dverka rúry neotvárajte, inak unikne vlhkosť. Cesto zakryte.

Kysnutie jednotlivých kusov pečiva

Pečivo vložte do rúry do úrovne uvedenej v tabuľke.

Ak chcete použiť predhrievanie, nechajte pečivo najprv kysnúť na teplom mieste mimo rúry.

Odporúčané nastavenia

Teplota a čas prípravy závisia od druhu a množstva surovín. Údaje v tabuľke sú iba orientačné.

Použitý druh ohrevu:

- Horný/dolný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Čas v min.
Kysnuté cesto, ľahké	Misa	1		Kysnutie	35-40	25-30
	Plech na pečenie	1		Kys. jedn. kus.	35-40	10-20
Kysnuté cesto, ťažké a tučné	Misa	1		Kysnutie	35-40	20-40
	Plech na pečenie	1		Kys. jedn. kus.	35-40	15-25

Rozmrazovanie

Režim rozmrazovania je vhodný na rozmrazovanie hlboko zamrazeného ovocia, zeleniny a pečiva. Hydinu, mäso a ryby nechajte najlepšie rozmraziť v chladničke.

Na rozmrazovanie použite nasledujúce úrovne na vloženie príslušenstva:

- Plech na pečenie: Úroveň 1

Odporúčané nastavenia

Údaje v tabuľke sú iba orientačné. Sú závislé od kvality, teploty (-18 °C) a vlastností danej potraviny. V tabuľke sú uvedené približné časy prípravy. Nastavte najprv kratší čas a v prípade potreby ho predĺžte.

Tip: Potraviny zmrazené po jednotlivých porciách alebo v tenkej ploche rozmrazia rýchlejšie ako potraviny v celku.

Zmrazené potraviny vyberte z obalu a postavte ich vo vhodnom riade na rošt.

Pokrm počas prípravy raz či dvakrát otočte alebo premiešajte. Veľké kusy je nutné otočiť viackrát. Pokrm medzitým rozdeľte na viac častí, príp. už rozmrazené kusy vyberte z priestoru na pečenie. Rozmražený pokrm nechajte ešte 10 až 30 minút na vyrovnanie teploty odstáť vo vypnutej rúre.

Použitý druh ohrevu:

- Rozmrazovanie

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v min.
Chlieb, žemle					
Chlieb a žemle všeobecne	Plech na pečenie	1		50	40-70
Koláče					
Koláč, šťavnatý	Plech na pečenie	1		50	70-90
Koláč, šťavnatý	Plech na pečenie	1		60	60-75

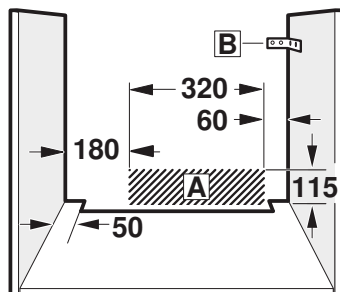
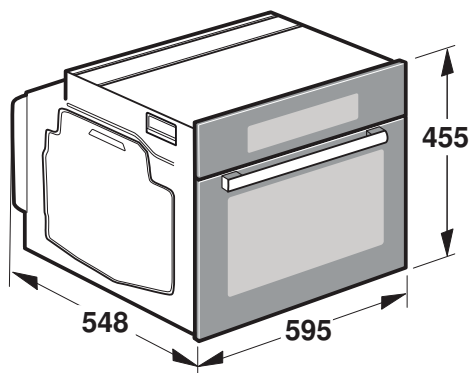
Udržiavanie teploty

Vďaka režimu udržiavania teploty môžete pripravené pokrmy udržiavať teplé. Tak zamedzíte tvorbe zrazenej vody a priestor na pečenie nemusíte následne vyčistiť do sucha.

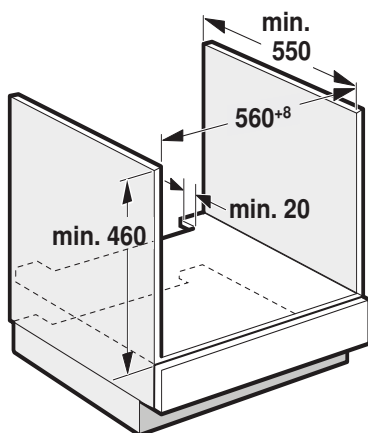
Hotové pokrmy neudržiavajte teplé dlhšie ako dve hodiny. Dávajte pozor na to, že niektoré pokrmy sa počas udržiavania teploty ešte dorábajú. Pokrmy prípadne zakryte.



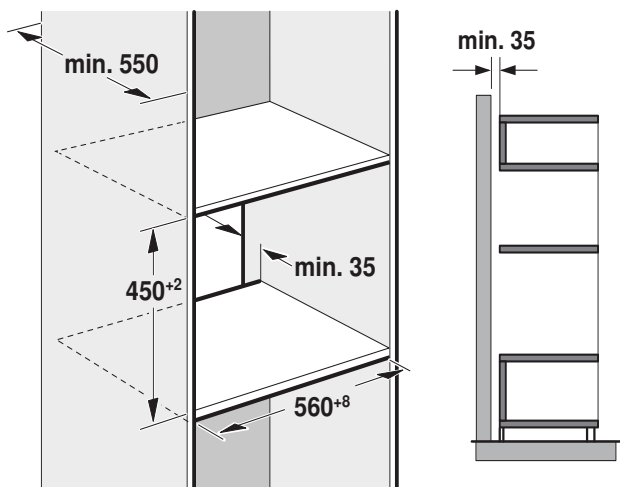
1



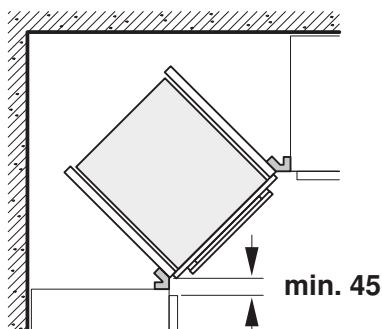
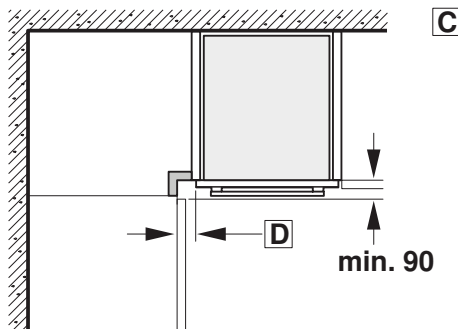
2



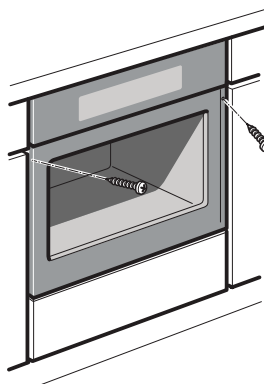
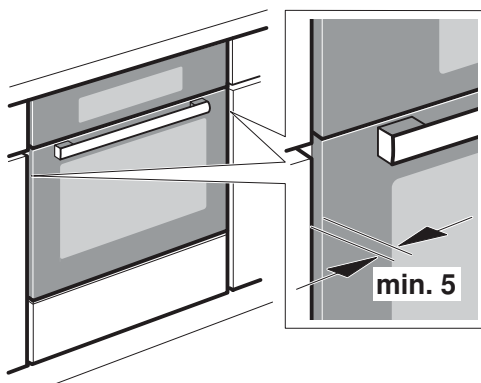
3



4



5



SK

Dôležité upozornenia – obrázok 1

- Len odborné zabudovanie podľa tohto montážneho návodu zaručuje bezpečné používanie. Za škody vzniknuté nesprávnym zabudovaním ručí montér.
- Spotrebič po vybalení skontrolujte. Pokiaľ pri preprave došlo k nejakým poruchám, nezapájajte ho.
- Vstavaný nábytok musí znášať teploty do 90 °C, susediace čelá nábytku teploty do 70 °C.
- Výrezy do nábytku robte pred zabudovaním spotrebiča. Odstráňte triesky, môže dôjsť k narušeniu funkcie elektronických súčiastok.
- Aby ste predišli poraneniam vzniknutým pri rezaní, noste ochranné rukavice. Časti, ktoré sú počas montáže prístupné, môžu mať ostré hrany.
- Pri spotrebičoch s výklopným vypínacím panelom dbajte na to, aby vypínací panel pri vyklopení neprichádzal do kolízie so susediacim nábytkom.
- Prípojka spotrebiča musí byť umiestnená v rámci vyšrafovej plochy **A** alebo mimo oblasti zabudovania spotrebiča.
- Nepripevnený nábytok pripevnite k stene pomocou bežne predávaných pripevňovacích uholníkov B.
- Rozmery na obrázkoch sú v mm.

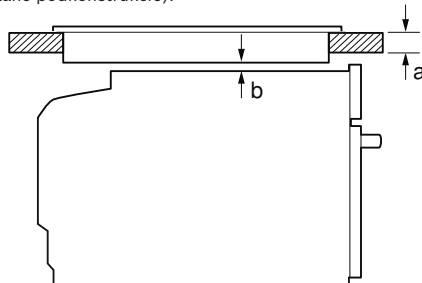
▲ Nositelia elektronických implantátov!

Spotrebič môže obsahovať permanentné magnety, tie môžu ovplyvniť elektronické implantáty ako napr. kardiostimulátory alebo inzulínové pumpy. Preto pri montáži dodržujte minimálny odstup 10 cm od elektronických implantátov.

Spotrebič pod kuchynskou pracovnou doskou – obrázok 2

Z dôvodu odvetrávania spotrebiča musí byť v medzišposoch pod spotrebičom odvetrávací výrez.

Kuchynskú pracovnú dosku pripevnite na vstavaný nábytok. Pokiaľ bude spotrebič vstavaný pod varnú dosku, musia byť dodržané nasledujúce minimálne vzdialenosti (prípadne vrátane podkonštrukcie):



Druh varnej dosky	a	a	b
	nasadená	celoplošná	
Indukčná platňa	42 mm	43 mm	5 mm
Celoplošná indukčná doska	48 mm	53 mm	5 mm
Plynová varná doska	37 mm	47 mm	5 mm
Elektrická v. doska	28 mm	30 mm	2 mm

Na základe nutnej minimálnej vzdialenosti **b** vyplýva minimálna hrúbka pracovnej dosky **a**.
Dbajte na montážny návod pre varnú dosku.

Spotrebič vo vysokej skrini – obrázok 3

Z dôvodu odvetrávania spotrebiča musí byť v medzispochodí pod spotrebičom odvetrávací výrez. Pokiaľ má vysoká skrinka okrem základnej zadnej steny ešte prídavnú zadnú stenu, musí byť táto stena odstránená. Spotrebič zabudujte len do takej výšky, aby ste z neho mohli bez problémov vyberať príslušenstvo.

Zabudovanie do rohu – obrázok 4

Aby bolo možné otvárať dverka spotrebiča, pri zabudovaní dávajte pozor na rozmer **C**. Rozmer **D** závisí od hrúbky čelného obloženia pod držadlom.

Pripojenie spotrebiča

Spotrebič zodpovedá ochrannej triede 1 a môže byť prevádzkovaný iba s pripojením ochranného vodiča. Počas všetkých montážnych prác nesmie byť spotrebič pod napätím. Spotrebič môže byť pripojený iba pomocou dodaného pripájacieho kábla. Kábel nasadte na zadnú časť spotrebiča (Klik!). Cez zákaznicky servis si môžete zakúpiť pripájací kábel s dĺžkou 3,0 m. Pripájací kábel môže byť nahradený iba originálnym káblom, ktorý je možné zakúpiť cez zákaznicky servis. Zabudovaním musí byť zaistená ochrana proti dotyku.

Pripájací kábel s vidlicou s ochranným kontaktom

Spotrebič smie byť napojený iba na predpisovo inštalovanú vidlicu s ochranným kontaktom. Pokiaľ nie je zástrčka po zabudovaní spotrebiča prístupná, musí byť bokom inštalované všepólové odpájacie zariadenie s odstupom kontaktov aspoň 3 mm.

Pripájací kábel bez vidlice s ochranným kontaktom

Spotrebič smie pripojiť koncesovaný odborník. Musí sa riadiť predpismi miestneho dodávateľa elektrického prúdu.

Pri inštalácii musí byť zabudované všepólové odpájacie zariadenie s rozovretím kontaktov aspoň 3 mm. Identifikujte fázový a neutrálny – („nulový“) vodič v pripojnej škatuli. Pri zlom pripojení môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča.

Spotrebič pripájajte iba podľa nákresu s pripojením. Napätie pozrite na typovom štítku. Vodiče sieťového pripojenia pripojte podľa farebných kódov: zeleno-žltý = uzemnenie (⊕), modrý = (nulový) neutrálny vodič, hnedý = fáza (vonkajší vodič).

Len pre Veľkú Britániu a Austráliu

Pri použití zástrčky dbajte na jej prípustné prúdové zaťaženie. Poistky musia zodpovedať príkonu uvedenému na typovom štítku.

Len pre Švédsko, Fínsko a Nórsko

Spotrebič môže byť pripojený tiež pomocou priloženej zástrčky s ochranným kontaktom. Tá musí byť po zabudovaní prístupná. Ak to nie je možné, musí byť bokom zabudované všepólové odpájacie zariadenie s rozovretím kontaktov aspoň 3 mm.

Pripevnenie spotrebiča – obrázok 5

1. Spotrebič celkom zasuňte a vyrovnajte na stred.
2. Spotrebič pevne priskrutkujte. Škára medzi kuchynskou pracovnou doskou a spotrebičom nesmie byť uzatvorená prídavnými lištami. Na bočných stenách kuchynskej skrinky, do ktorej bol spotrebič zabudovaný, nesmú byť pripevnené žiadne tepelnoizolačné lišty.

Demontáž

1. Odpojte spotrebič od elektrického prúdu.
2. Odstráňte pripevňovacie skrutky.
3. Spotrebič mierne nahnite a celkom vysuňte.

INFORMAČNÝ LIST

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

Obchodná značka BSH



Značka	BOSCH
Predajné označenie	CBG635BS1
Trieda účinnosti dutého priestoru	A (najvyššia) - G (najnižšia)
Spotreba energie (kWh) - konvenčný ohrev	(pri normalizovanej záťaži) 0,73
Spotreba energie (kWh) - horúci vzduch	(pri normalizovanej záťaži) 0,61
Užitočný objem dutého priestoru (l)	47
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.)	45
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri horúcom vzduchu (min.)	49
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 ²)	1290

Upozornenie: vývojové zmeny vyhradené.

Prípadné technické zmeny, tlačové chyby a odlišnosti vo vyobrazení sú vyhradené bez upozornenia.

Aktuálny návod nájdete na webových stránkach www.bosch-home.com/sk.

**BOSCH**

Stvorené pre život

Záručný list

firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

2 rokyzáruka 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**.

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.