



**Vestavná pečicí trouba
HBG635NS1**



BOSCH

[cs] Návod k použití



4 242002 807706

Obsah

	Použití podle určení	4
	Důležitá bezpečnostní upozornění	4
	Obecně	4
	Halogenová žárovka	5
	Příčiny poškození	6
	Obecně	6
	Ochrana životního prostředí	6
	Úspora energie	6
	Ekologická likvidace	6
	Seznámení se spotřebičem	7
	Ovládací panel	7
	Ovládací prvky	7
	Displej	8
	Druhy provozu	8
	Způsoby topení	8
	Další informace	9
	Funkce varného prostoru	9
	Příslušenství	10
	Dodávané příslušenství	10
	Zasunutí příslušenství	10
	Zvláštní příslušenství	11
	Před prvním použitím	12
	První uvedení do provozu	12
	Čištění varného prostoru a příslušenství	12
	Obsluha spotřebiče	12
	Zapnutí a vypnutí spotřebiče	12
	Spuštění provozu	12
	Nastavení druhu provozu	13
	Nastavení druhu ohřevu a teploty	13
	Rychlý ohřev	14
	Časové funkce	14
	Nastavení doby trvání	14
	Nastavení konce	15
	Nastavení budíku	16
	Dětská pojistka	16
	Aktivace a deaktivace	16
	Základní nastavení	17
	Změna základních nastavení	17
	Seznam základních nastavení	17
	Výpadek elektrického proudu	17
	Změna času	17
	Program sabat	18
	Spuštění programu sabat	18
	Čisticí prostředky	18
	Vhodné čisticí prostředky	18
	Plochy v pečicím prostoru	19
	Udržování spotřebiče v čistotě	20
	Rámy	20
	Vysazení a zavěšení rámu	20
	Dvířka spotřebiče	21
	Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče	21
	Demontáž krytu dvířek	21
	Demontáž a montáž skleněných tabulí	22
	Porucha, co je nutno udělat?	23
	Samostatné odstraňování závad	23
	Maximální doba provozu	23
	Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby	24
	Skleněný kryt	24
	Zákaznický servis	24
	E- Nr. a FD - Nr.	24
	Pokrmý	25
	Upozornění k programům	25
	Nastavení pokrmu pomocí funkce AutoPilot	25
	Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu	26
	Silikonové formy	26
	Koláče a drobné pečivo	26
	Chléb a housky	29
	Pizza, quiche a pikantní koláče	30
	Nákyp a suflé	32
	Drůbež	32
	Maso	34
	Ryby	36
	Zelenina a přílohy	38
	Jogurt	38
	Úspora energie s druhu ohřevu eco	39
	Akrylamid v potravinách	40
	Mírný ohřev	40
	Sušení	41
	Zavařování	42
	Kynutí těsta	43
	Rozmrazování	43
	Udržování teploty	44
	Zkušební pokrmy	45

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

Použití podle určení

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

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

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

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

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

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

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

Příslušenství vždy správně zasuňte do trouby.

→ "Příslušenství" na straně 10

Důležitá bezpečnostní upozornění

Obecně

Varování

Nebezpečí požáru!

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

Varování

Nebezpečí popálení!

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

⚠ Varování**Nebezpečí opaření!**

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

⚠ Varování**Nebezpečí úrazu!**

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

⚠ Varování**Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

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

⚠ Varování**Nebezpečí v důsledku magnetického pole!**

V ovládacím panelu nebo ovládacích prvcích jsou vloženy permanentní magnety. Magnety mohou ovlivnit elektronické implantáty, např. kardiostimulátory nebo inzulínové dávkovače. Pokud nosíte elektronické implantáty, dodržujte minimální vzdálenost 10 cm od ovládacího panelu.

Halogenová žárovka**⚠ Varování****Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

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

Příčiny poškození

Obecně

Pozor!

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

Ochrana životního prostředí

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

Úspora energie

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

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



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

Seznámení se spotřebičem

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

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



1 Tlačítka

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

2 Dotyková pole

Pod dotykovými poli se nacházejí snímače. Klepnutím na příslušný symbol zvolte funkci.

3 Otočný volič

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

4 Displej





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

Ovládací panel






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

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

Dotyková pole vnější

	Budík	Zvolit budík
	Dětská pojistka	Aktivace a deaktivace dětské pojistky dlouhým stiskem (cca 4 s)
	Informace	Zobrazení pokynů Dlouhým stiskem (cca 3 s) vyvolejte základní nastavení.
	Osvětlení varného prostoru	Zapnutí a vypnutí osvětlení varného prostoru

Dotyková pole vnitřní

	4D horký vzduch	Zvolte přímo druh ohřevu 4D horký vzduch
	Horní/dolní ohřev	Přímá volba druhu ohřevu Horní/dolní ohřev
	Způsoby topení	Zvolte druh provozu Druhy ohřevu.
	Teplota	Zvolte teplotu pro varný prostor
	AutoPilot	Volba druhu provozu Pokrmy pomocí pečících programů
	Hmotnost	Volba hmotnosti u druhu provozu Pokrmy
	Časové funkce	Volba časových funkcí
	Rychlý ohřev	Spusťte nebo přerušte rychlý ohřev pro varný prostor



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

Ovládací prvky

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

Tlačítka a dotyková pole

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

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

Otočný volič

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

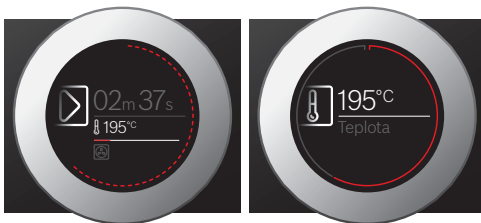
Ve většině nabídek, např. teploty, musíte po dosažení minimální nebo maximální hodnoty otáčet otočným voličem zpátky. U druhů ohřevu např. se po posledním bodě znovu zobrazí první.

Displej

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

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

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







Prstenec

Na vnějším okraji displeje se nachází prstenec.

Pokud měníte hodnotu, prstenec indikuje, v které části menu se nacházíte. V závislosti na oblasti nastavení

Způsoby topení

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

Druh ohřevu	Teplota	Použití
 4D horký vzduch	30–275 °C	Pro pečení koláčů a masa na jedné nebo více úrovních. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě.
 Horní/dolní ohřev	30–300 °C	Pro tradiční pečení koláčů a masa na jedné úrovni. Obzvláště vhodný pro koláče se šťavnatou horní vrstvou. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola.
 Horký vzduch Eco	30–275 °C	Pro energeticky optimalizované pečení vybraných pokrmů na jedné úrovni bez předehřátí. Ventilátor energeticky optimalizovaným způsobem rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně rovnoměrně v prostoru trouby.
 Horní/dolní ohřev Eco	30–300 °C	Pro energeticky optimalizované pečení vybraných pokrmů. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola.

a délce menu je prstenec buď spojitý, nebo rozdělen do segmentů.

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

Ukazatel teploty

Po spuštění provozu se na displeji graficky zobrazí aktuální teplota ve varném prostoru.

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

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










Druhy provozu

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

Přesný popis najdete v příslušné kapitole.

Druh provozu	Použití
Způsoby topení → "Obsluha spotřebiče" na straně 12	Pro optimální přípravu pokrmů jsou k dispozici různé jemně nastavené druhy provozu.
AutoPilot → "Pokrmý" na straně 25	Pro velké množství pokrmů jsou vhodné hodnoty nastavení již naprogramované.

Symbole jednotlivých druhů ohřevu napomáhají zapamatování.

	Gril s cirkulací vzduchu	30–300 °C	Pro pečení drůbeže, celých ryb a větších kusů masa. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu.
	Velkoplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	Pro grilování nízkých grilovaných pokrmů, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.
	Maloplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	Pro grilování malých množství, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání. Ohřívá se střední plocha pod grilovacím topným tělesem.
	Stupeň pro pizzu	30–275 °C	Pro přípravu pizzy a pokrmů, které vyžadují velké teplo zdola. Hřeje dolní topné těleso a kruhové topné těleso na zadní stěně.
	Mírný ohřev	70–120 °C	Pro šetrné a pomalé pečení opečených jemných kousků masa v nepříklopené nádobě. Teplo sálá při nízké teplotě stejnoměrně shora i zdola.
	Dolní ohřev	30–250 °C	Pro vaření ve vodní lázni a pro dopékání. Teplo sálá zdola.
	Rozmrazování	30–60 °C	Pro šetrné rozmrazování zmražených pokrmů.
	Udržování teploty	60–100 °C	Pro udržování teploty hotových pokrmů.
	Předehřívání nádobí	30–70 °C	Pro ohřívání nádobí.

Navržené hodnoty

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

Další informace

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

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

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

Funkce varného prostoru

Funkce ve varném prostoru usnadňují provoz spotřebiče. Varný prostor je např. celý osvětlený a chladicí ventilátor chrání spotřebič před přehřátím.

Otevření dvířek spotřebiče

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

Osvětlení varného prostoru

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

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

Upozornění: V základních nastaveních můžete nastavit, aby se osvětlení při provozu nezapínalo. → "Základní nastavení" na straně 17

Ventilátor

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

Pozor!

Nezakrývejte ventilační štěrby. Jinak se spotřebič bude přehřívát.

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

Upozornění: Dobu doběhu chladicího ventilátoru můžete změnit v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 17

Příslušenství

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

Dodávané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven následujícím příslušenstvím:

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

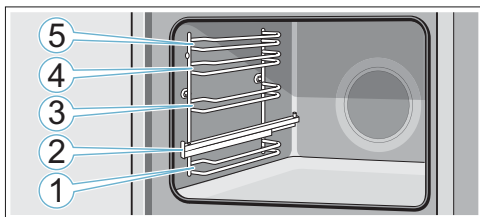
Používejte pouze originální příslušenství. Je speciálně přizpůsobeno vašemu spotřebiči.

Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně.

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

Zasunutí příslušenství

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

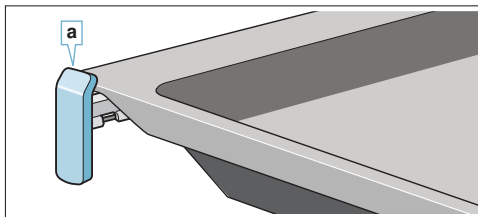


Do výšek zasunutí 1, 3, 4 a 5 zasouváte příslušenství vždy mezi oběma vodicími tyčemi příslušné výšky zasunutí.

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

Dbejte na to, aby příslušenství bylo nasazené za patkou **a** výsuvné lišty.

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



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

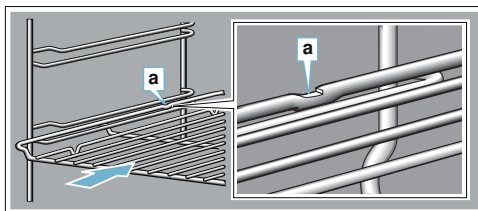
Upozornění

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

Funkce zaskočení

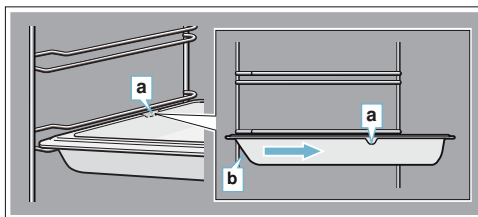
Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, pak zaskočí. Tato funkce zabraňuje zvrhnutí příslušenství při vytáhnutí. Aby tato ochrana proti zvrhnutí fungovala, musí být příslušenství zasunutě do trouby správně.

Při zasouvání roštu dbejte na to, aby byl výstupek **a** vzadu a směřoval dolů. Otevřená strana musí být u dvířek spotřebiče a zakřivená část musí směřovat dolů.



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

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech

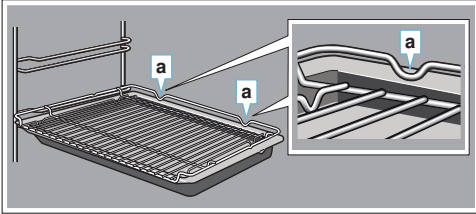


Kombinování příslušenství

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

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

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



Zvláštní příslušenství

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

Nabídka se v jednotlivých zemích liší. Nahlédněte do prodejních podkladů.

Při nákupu uveďte přesné objednací číslo zvláštního příslušenství.

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

→ "Zákaznický servis" na straně 24

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

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

Před prvním použitím

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


První uvedení do provozu

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

Upozornění: Tato nastavení můžete v základních nastaveních kdykoliv změnit. → "Základní nastavení" na straně 17


Nastavení jazyka

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

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

Nastavení času

Čas začíná „12:00“ h.

1. Otočným voličem nastavte čas.
2. Nastavení potvrďte klepnutím na pole .
Na displeji se zobrazí upozornění, že bylo dokončeno první uvedení do provozu. Zobrazí se aktuální čas.

Čištění varného prostoru a příslušenství


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


Čištění varného prostoru

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

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

Proveďte uvedená nastavení. Nastavení druhu ohřevu a teploty je popsáné v následující kapitole. → "Obsluha spotřebiče" na straně 12

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

Po uplynutí uvedené doby spotřebič vypněte tlačítkem on/off .

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

Čištění příslušenství

Příslušenství důkladně vyčistěte mycím roztokem a hadrem nebo mēkkým kartáčkem.

Obsluha spotřebiče

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


Zapnutí a vypnutí spotřebiče

Abyste mohli nastavit spotřebič, musíte ho zapnout.

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

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


Zapnutí spotřebiče

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

Všechna dotyková pole se rozsvítí červeně. Na displeji se objeví logo Bosch a poté první druh ohřevu menu.

Upozornění: V základních nastaveních můžete určit, který druh provozu se má zobrazovat. → "Základní nastavení" na straně 17

Vypnutí spotřebiče

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

Případně probíhající funkce se ukončí.

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


Upozornění: V základních nastaveních můžete nastavit, zda se na vypnutém spotřebiči má zobrazovat čas. → "Základní nastavení" na straně 17


Spuštění provozu

Každý provoz musí být spuštěn tlačítkem start/stop .

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

Zastavení provozu

Tlačítkem start/stop  můžete zastavit a znovu spustit provoz.

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

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

Nastavení druhu provozu

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

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

V zásadě platí:

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

Nastavení druhu ohřevu a teploty

Není-li zvolen druh provozu Druhy ohřevu, klepněte na pole . Symbol svítí červeně a na displeji se objeví první druh ohřevu s navrženou teplotou.

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

1. Otočným voličem nastavte druh ohřevu.



2. Klepněte na pole .
Na displeji je bíle zvýrazněna teplota.
3. Otočným voličem nastavte teplotu.



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



Spotřebič začne ohřívat.

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

Upozornění: Na spotřebiči můžete rovněž nastavit dobu trvání a konec provozu. → "Časové funkce" na straně 14

Ändern (změnit)

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

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

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

Přímá volba druhů ohřevu

Určité druhy ohřevu můžete volit přímo pomocí dotykových polí. Spotřebič tak lze nastavit ještě jednodušeji a rychleji.

Druhy ohřevu, které lze nastavit pomocí přímé volby:

- 4D horký vzduch
- horní/dolní ohřev



Nastavení

1. Klepněte na pole s požadovaným druhem ohřevu.
Teplota je ihned zvýrazněna bíle.
2. Otočným voličem nastavte teplotu.
3. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič.
Spotřebič začne ohřívat.

Rychlý ohřev

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

Vhodnými druhy ohřevu pro rychlý ohřev jsou:


-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev

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

Nastavení

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

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.


2. Klepněte na pole .

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

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




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



Přerušit


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

Časové funkce

Spotřebič má různé časové funkce.

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

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

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

Upozornění: Dobu trvání signálu můžete změnit v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 17

Nastavení doby trvání

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


Nastavení

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


Do jedné hodiny lze dobu trvání nastavit v minutových krocích, poté v pětiminutových krocích.

Maximálně lze nastavit 23 hodin a 59 minut.

Příklad na obrázku: doba trvání 45 minut.

1. Nastavení druhu provozu a teploty nebo stupně
2. Před spuštěním klepněte na pole . Na displeji je doba trvání zvýrazněna bíle.
3. Otočným voličem nastavte dobu trvání.



Po dvou sekundách je hodnota převzata, nebo dvakrát klepněte na pole . Na displeji je pod druhem provozu a teplotou nebo stupněm doba trvání.

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



Spotřebič začne ohřívat.

Jakmile doba trvání uplyne, zazní signál. Spotřebič přestane ohřívat. Na displeji je doba trvání 00m 00s. Pomocí pole [🕒] můžete znovu nastavit dobu trvání nebo tlačítkem start/stop ▷ pokračovat v provozu bez doby trvání.

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

Změnit a přerušit

Pokud chcete změnit dobu trvání, klepněte na pole [🕒]. Doba trvání je zvýrazněna bíle a můžete ji kdykoliv změnit pomocí otočného voliče. Změnu převzmete pomocí pole [🕒].

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

Nastavení konce

Čas ukončení provozu můžete posunout. Můžete např. ráno vložít pokrm do trouby a nastavit, aby byl hotový v poledne.

Upozornění

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

Nastavení

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

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

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

3. Před spuštěním znovu jednou klepněte na pole [🕒]. Na displeji je konec zvýrazněn bíle.
4. Otočným voličem posuňte konec na pozdější dobu.



Po několika sekundách je hodnota převzata, nebo znovu klepněte na pole [🕒]. Na displeji je pod druhem provozu a teplotou nebo stupněm čas konce.

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



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

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

Pomocí pole [🕒] můžete znovu nastavit dobu trvání nebo tlačítkem start/stop ▷ pokračovat v provozu bez doby trvání.

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

Změnit a přerušit

Pro změnu času konce nejprve tlačítkem start/stop ▷ přerušte provoz a dvakrát klepněte na pole [🕒]. Čas konce je zvýrazněn bíle a můžete jej kdykoliv změnit pomocí otočného voliče. Tlačítkem start/stop ▷ můžete pokračovat v provozu.

Chcete-li zrušit čas konce, nastavte jej znovu na nulovou hodnotu. Tlačítkem start/stop ▷ můžete přímo spustit nastavenou dobu trvání.

Upozornění: Čas konce můžete změnit pouze v případě, že doba trvání ještě neuplynula. Výsledek vaření by již neodpovídal.

Nastavení budíku



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

Nastavení

Doba budíku začíná vždy na hodnotě nula minut.


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

Lze nastavit maximálně 24 hodin.

1. Klepněte na pole .
Symbol svítí červeně. Na displeji je doba budíku zvýrazněna bíle.
2. Otočným voličem nastavte čas budíku.
3. Spusťte spotřebič klepnutím na pole .

Upozornění: Po několika sekundách se budík automaticky spustí.


Čas na budíku začne ubíhat.

Budík zůstane zobrazen na displeji, i když je přístroj vypnutý. Při běžném provozu jsou nastavení tohoto provozu v popředí. Klepněte-li na pole , zobrazí se na několik sekund doba budíku.

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

Tip: Vztahuje-li se nastavená doba budíku na provoz spotřebiče, použijte dobu trvání. Čas je viditelný v popředí a spotřebič se automaticky vypne.


Změnit a přerušit

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

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


Dětská pojistka

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



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

Aktivace a deaktivace

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

Pole  stiskněte vždy po dobu cca 4 sekund.

Na displeji se zobrazí pokyn k potvrzení.

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

Základní nastavení

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

Změna základních nastavení

Spotřebič musí být vypnutý.

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

Na displeji se zobrazí upozornění, že nastavení byla uložena.

Přerušit

Pokud změny nechcete uložit, můžete je zrušit tlačítkem on/off (zapnuto/vypnuto) **⓪**. Na displeji se zobrazí upozornění, že nastavení nebyla uložena.

Seznam základních nastavení

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

Nastavení	Volba
Jazyk	K dispozici další jazyky
Čas	Čas ve formátu 24 h
Akustický signál	Krátká doba trvání (30 s) Střední doba trvání (1 min)* Dlouhá doba trvání (5 min)
Zvuk tlačítek	Zapnutý Vypnutý* (zvuk zůstává při on/off ⓪)
Jas displeje	Stupnice s 5 stupni
Zobrazení hodin	Vyp. Digitální*
Osvětlení	Při provozu vypnuté Při provozu zapnuté*
Dětská pojistka	Jen zablokování tlačítek* Zablokování dveří a zablokování tlačítek
Provoz po zapnutí	Způsoby ohřevu* AutoPilot
Žtumení v noci	Vypnutý* Zapnutý
Logo značky	Ukazatele* Nezobrazit
Doba doběhu ventilátoru	Doporučená* Minimální

Vysouvací systém	Spotřebič není dovybaven* (u rámu a jednoduchého výsuvu) Spotřebič je dovybaven (u dvojitého a trojitého výsuvu)
Program sabat	Zapnutý Vypnutý*
Výrobní nastavení	Resetovat Neresetovat*

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

Upozornění: Změny nastavení jazyka, zvuku tlačítek a jasu displeje mají okamžitý účinek. Všechny ostatní se aktivují až po uložení nastavení.

Výpadek elektrického proudu

Vámi provedené změny nastavení zůstanou zachovány i po výpadku proudu.

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

Změna času

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

Spotřebič musí být vypnutý.

1. Na cca 3 sekundy stiskněte pole **i**.
Na displeji se zobrazí pokyny k průběhu.
 2. Potvrďte pokyny stisknutím pole **☑**.
 3. Klepněte na pole **☑**.
Zobrazí se nastavení času.
 4. Pomocí otočného voliče změňte nastavení času.
 5. Potvrďte nastavení stisknutím pole **i** na cca 3 sekundy.
- Na displeji se zobrazí upozornění, že nastavení byla uložena.

Program sabat





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

Spuštění programu sabat


Před použitím programu sabat jej musíte aktivovat v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 17

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

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

1. Otočným voličem nastavte druh ohřevu Program sabat .
2. Klepněte na pole . Na displeji je bíle zvýrazněna teplota.
3. Otočným voličem nastavte požadovanou teplotu.
4. Před spuštěním klepněte na pole . Na displeji je doba trvání zvýrazněna bíle.
5. Otočným voličem nastavte požadovanou dobu.
Upozornění: Čas konce nelze měnit.
6. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič. Na displeji se zobrazuje zbývající doba. Spotřebič začne ohřívat.



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

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

Upozornění: Pokud otevřete dvířka spotřebiče, provoz se nezastaví.

Změnit a přerušit

Po spuštění již nastavení nelze změnit.

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

Čisticí prostředky

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

Vhodné čisticí prostředky

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

Pozor!

Nebezpečí poškození povrchu:

Nepoužívejte

- ostré nebo abrazivní čisticí prostředky,
- čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu,
- tvrdé drátěnky nebo houbičky,
- vysokotlaké nebo parní čističe,
- speciální prostředky pro čištění za tepla.

Nové houbové utěrky před použitím důkladně propláchněte.

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

Varování

Nebezpečí popálení!

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

Oblast	Čištění
--------	---------

Vnější plochy spotřebiče

Čelo z ušlechtilé oceli	Horký mycí roztok: Vycištěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Pod takovými skvrnami se může vytvořit koroze. U zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně lze zakoupit speciální ošetrovací prostředky na ušlechtilou ocel vhodné na teplé povrchy. Ošetrovací prostředek naneste ve slabé vrstvě měkkým hadrem.
Plast	Horký mycí roztok: Vycištěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horký mycí roztok: Vycištěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.
Ovládací panel	Horký mycí roztok: Vycištěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.

Skleněné tabule	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte škrabku na sklo ani drátěnky z ušlechtilé oceli.
Madlo dvířek	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Když se na madlo dvířek dostane prostředek na odstraňování vodního kamene, okamžitě ho otřete. Tyto skvrny jinak už nepůjdou odstranit.

Vnitřek spotřebiče

Smaltované a samočisticí plochy	Řiďte se pokyny pro plochy pečicího prostoru na konci tabulky.
Skleněný kryt osvětlení varného prostoru	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečicí trouby.
Těsnění dvířek Nesundávejte těsnění!	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem. Nedrhňte.
Kryt dvířek z ušlechtilé oceli	Čisticí prostředek na ušlechtilou ocel: Dodržujte pokyny výrobce. Nepoužívejte ošetrovací prostředky na ušlechtilou ocel. Kryt dvířek před čištěním demontujte.
Rámy	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Výsuvný systém	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných lišt, pokud možno je čistěte v zasunutém stavu. Nemýjte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Při silném znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli.

Upozornění

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

Plochy v pečicím prostoru

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

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

Čištění smaltovaných ploch

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

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

Pečicí troubu nechte po čištění otevřenou vyschnout.

Čištění samočisticích ploch

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

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

Nastavení

Předtím vyjměte z trouby rámy, výsuvy, příslušenství a nádobí. Důkladně vyčistěte hladké smaltované plochy v troubě, vnitřní plochu dvířek a skleněný kryt osvětlení trouby.

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

Keramická vrstva se zregeneruje.

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

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

Pozor!

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

Udržování spotřebiče v čistotě

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

Tipy

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

Rámy

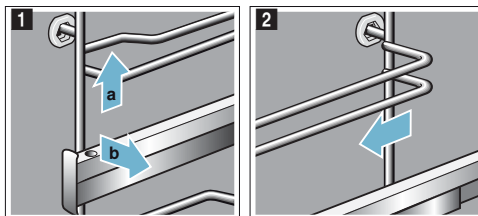
V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho pěkný a funkční. Zde je popsáno, jak můžete vyjmout a vyčistit rámy.

Vysazení a zavěšení rámu**⚠ Varování****Nebezpečí popálení!**

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

Vyjmutí rámu

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

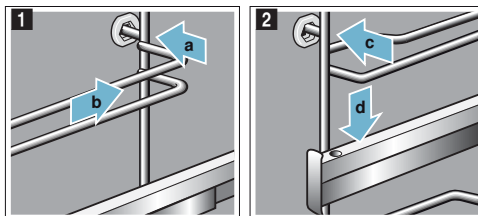


Rámy vyčistíte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

Zavěšení rámu

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

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



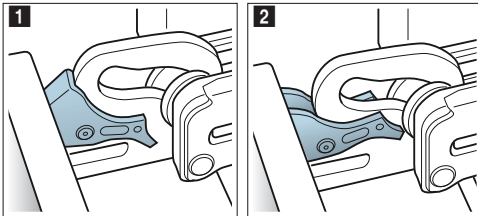
Dvířka spotřebiče

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

Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče

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

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



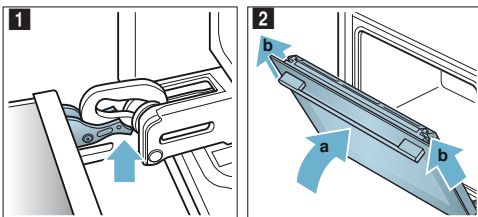
Varování

Nebezpečí poranění!

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

Vysazení dvířek spotřebiče

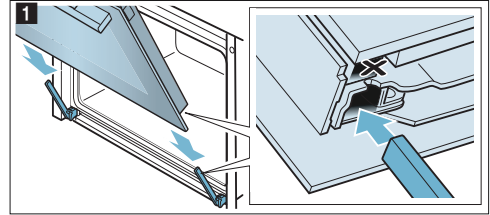
1. Zcela otevřete dvířka spotřebiče.
2. Odklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek **1**).
3. Úplně zavřete dvířka spotřebiče **a**. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo **ba** vytáhněte nahoru (obrázek **2**).



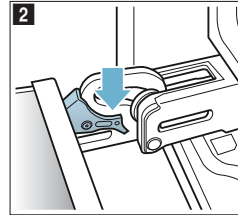
Zavěšení dvířek spotřebiče

Dvířka spotřebiče zavěste zpět opačným postupem.

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



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

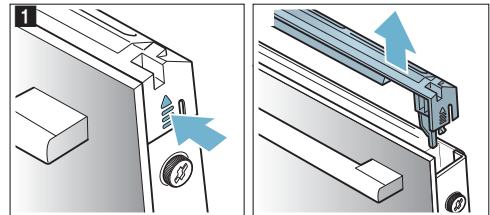


3. Zavřete dvířka.

Demontáž krytu dvířek

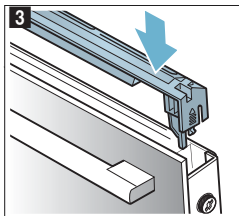
Vložka z ušlechtilé oceli v krytu dvířek může změnit barvu. Pro důkladné vyčištění můžete kryt demontovat.

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



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

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



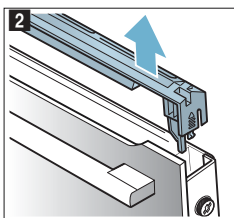
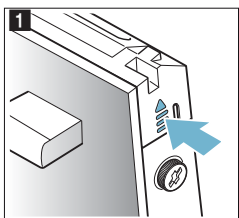
5. Zavřete dvířka spotřebiče.

Demontáž a montáž skleněných tabulí

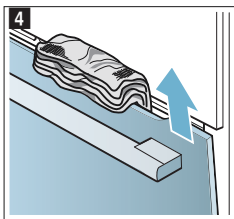
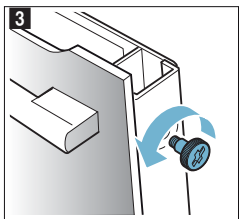
Kvůli lepšímu čištění můžete skleněné tabule ve dvířkách pečicí trouby demontovat.

Demontáž ze spotřebiče

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



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



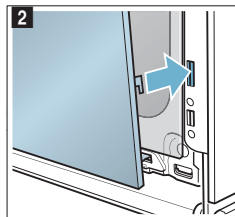
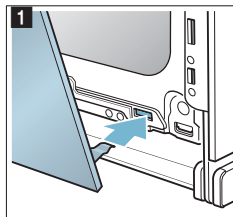
Vyčistěte skla čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

⚠ Varování **Nebezpečí úrazu!**

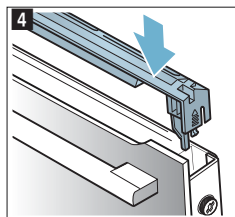
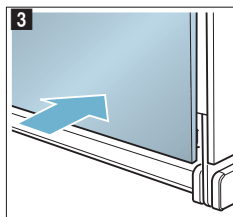
- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás sevřít. Nesahejte do prostoru závěsů.

Montáž na spotřebič

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



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



7. Zavřete dvířka spotřebiče.

Pozor!

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

Porucha, co je nutno udělat?

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


Závada	Možná příčina	Odstranění/pokyny
Spotřebič nefunguje.	Vadná pojistka. Výpadek elektrického proudu	Zkontrolujte pojistku v pojistkové skřínce. Zkontrolujte, zda funguje kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské spotřebiče.
Na displeji je „Sprache Deutsch“.	Výpadek elektrického proudu	Znovu nastavte jazyk a čas.
Je-li spotřebič vypnutý, čas se neobnoví.	Základní nastavení změněno.	Změňte základní nastavení ukazatele hodin.
Spotřebič se neohřeje, na displeji svítí symbol [Z].	V základních nastaveních je aktivován předváděcí režim.	Odpojte spotřebič krátce od sítě (vypněte pojistku v pojistkové skřínce) a následně do 3 minut deaktivujte v základních nastaveních předváděcí režim.
Otočný volič vypadl z uložení na ovládacím panelu.	Otočný volič byl omylem uvolněn.	Otočný volič je odnímatelný. Jednoduše vložte otočný volič do jeho uložení a přitlačte ho, až zaklapne a může se otáčet obvyklým způsobem.
Otočný volič se otáčí obtížně.	Nečistoty pod otočným voličem.	Otočný volič je odnímatelný. Uvolněte otočný volič tím, že ho jednoduše vytáhnete z uložení. Nebo přitlačte okraj otočného voliče, takže se vyklopí a lze ho snadno uchopit. Otočný volič a jeho uložení ve spotřebiči opatrně vyčistěte mycím roztokem a hadrem. Osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte ostré nebo brusné prostředky. Nenamáčejte je ani nepoužívejte čisticí prostředky na nádobí. Nevyjímejte otočný volič příliš často, aby jeho uložení zůstalo stabilní.

Varování

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přírodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.

Chybová hlášení na displeji

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

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

Samostatné odstraňování závad

Technické závady na spotřebiči můžete často lehce odstranit sami.

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

→ *"Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 26*

Maximální doba provozu


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

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

Maximální doba provozu dosažena

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

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

Pokud spotřebič nepotřebujete, vypněte jej tlačítkem on/off .

Tip: Aby nedošlo k nežádoucímu vypnutí spotřebiče, např. při dlouhých dobách pečení, nastavte dobu trvání. Spotřebič bude hrát, dokud neuplyne nastavená doba trvání.

Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby

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

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

⚠ Varování

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

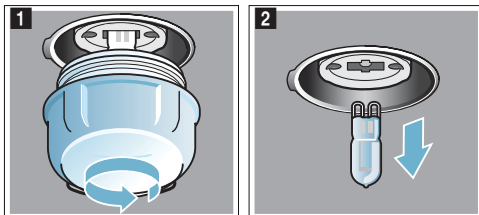
Při výměně žárovky ve varném prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce.

⚠ Varování

Nebezpečí popálení!

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

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



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

Skleněný kryt

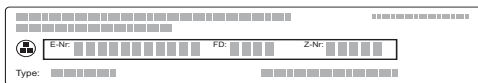
Když je skleněný kryt halogenové žárovky poškozený, musí se vyměnit. Nový skleněný kryt obdržíte u zákaznického servisu. Uvedte číslo „E“ a číslo „FD“ spotřebiče.

Zákaznický servis


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

E - Nr. a FD - Nr.

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



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

Č. výrobku (E-Nr.)	Výr. č. (FD-Nr.)
Zákaznický servis 	

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách CZ 251.095.546

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

Pokrmy

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

Upozornění k programům





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

Nastavení pokrmu pomocí funkce AutoPilot

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

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

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



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

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

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


Dokončování

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


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

Upozornění: Dokončování můžete provádět libovolně často.

Pokud jste s výsledkem pečení spokojeni, klepněte na pole .

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



Posunutí času konce

U některých pokrmů můžete posunout zpět čas konce. Před spuštěním klepněte na pole a otočným voličem posuňte konec na pozdější dobu.

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

Změnit a přerušit

Po spuštění již nastavení nelze změnit.

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

Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu

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

Upozornění: Při pečení potravin může v troubě vznikat vodní pára.

Váš spotřebič je velmi energeticky úsporný a při provozu se ven dostane jen velmi málo tepla. Na základě vysokých rozdílů mezi teplotou uvnitř spotřebiče a vnějšími částmi spotřebiče se může na dvířkách, ovládacím panelu a předních stranách sousedního nábytku srážet kondenzovaná voda. To je normální jev, který je podmíněn fyzikálně. Tvorbu kondenzátu lze snížit předehřátím nebo opatrným otevřením dvířek.

Silikonové formy

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

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

Koláče a drobné pečivo

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni použijte následující výšky zasunutí:

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

Pečení na více úrovních

Používejte 4D horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.

Pečení na dvou úrovních:

- univerzální vysoký plech: výška 3
plech na pečení: výška 1
- formy na roštu
první rošt: výška 3
druhý rošt: výška 1

Pečení na třech úrovních:

- plech na pečení: výška 5
univerzální vysoký plech: výška 3
plech na pečení: výška 1

Pečení na čtyřech úrovních:

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

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

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

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

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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

Papír na pečení

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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




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



































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

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

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

Použité druhy ohřevu:

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Koláče ve formě					
Třený koláč, jednoduchý	věncová/truhlíková forma	2		150-170	50-70
Třený koláč, jednoduchý, 2 úrovně	věncová/truhlíková forma	3+1		140-160	50-70
Třený koláč, jemný	věncová/truhlíková forma	2		150-170	60-80
Ovocný koláč z třeňého těsta, jemný	bábovková forma	2		160-180	40-60
Dortový korpus z třeňého těsta	dortová forma	3		160-180	20-30
Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta	rozevírací forma Ø 26 cm	2		170-190	60-80
Švýcarský koláč	plech na pizzu	3		220-240	35-45
Francouzský koláč (tarte)	koláčová forma, bílý plech	3		190-210	30-45
Kynutá bábovka	bábovková forma	2		150-170	50-70
kynuté koláče	rozevírací forma Ø 28 cm	2		160-170	20-30
Piškotový korpus, 2 vejce	dortová forma	3		150-170*	20-30
Piškotový dort, 3 vejce	rozevírací forma Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Piškotový dort, 6 vajec	rozevírací forma Ø 28 cm	2		150-170*	30-50
Koláče na plechu					
Třený koláč s horní vrstvou	plech na pečení	3		160-180	20-40
Třený koláč, 2 úrovně	plech na pečení + univerzální vysoký plech	1+3		140-160	30-50
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	plech na pečení	3		170-190	20-30
Křehké těsto se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	plech na pečení + univerzální vysoký plech	1+3		160-170	35-45
Křehké těsto se šťavnatou horní vrstvou	univerzální vysoký plech	3		160-180	55-65
Švýcarský koláč	univerzální vysoký plech	3		200-210	40-50
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	univerzální vysoký plech	3		160-180	15-20
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	plech na pečení + univerzální vysoký plech	1+3		150-170	20-30
Kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou	univerzální vysoký plech	3		180-200	30-40
Kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou, 2 úrovně	plech na pečení + univerzální vysoký plech	1+3		150-170	45-60
Kynutá vánočka, kynutý věnec	plech na pečení	2		160-170	25-35
Piškotová roláda	plech na pečení	3		180-200*	8-15
Štola z 500 g mouky	plech na pečení	2		150-170	45-60
Sladký závin	univerzální vysoký plech	2		190-210	55-65
Závin, zmrazený	univerzální vysoký plech	3		200-220	35-45
Drobné pečivo					
Koláčky	plech na pečení	3		150*	25-35
Koláčky	plech na pečení	3		150*	25-35
Koláčky, 2 úrovně	plech na pečení + univerzální vysoký plech	1+3		150*	30-40
Koláčky, 3 úrovně	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		140*	35-55
Muffiny	plech na muffiny	3		170-190	15-20
Muffiny, 2 úrovně	plechy na muffiny	3+1		160-180*	15-40

* Předehřát

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Drobné kynuté pečivo	plech na pečení	3		160-180	25-35
Drobné kynuté pečivo, 2 úrovně	plech na pečení + univerzální vysoký plech	1+3		150-170	25-40
Pečivo z listového těsta	plech na pečení	3		170-190*	20-35
Pečivo z listového těsta 2 úrovně	plech na pečení + univerzální vysoký plech	1+3		170-190*	20-45
Pečivo z listového těsta 3 úrovně	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		170-190*	20-45
Pečivo z listového těsta nízké, 4 úrovně	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	20-35
Pečivo z odpalovaného těsta	plech na pečení	3		200-220	30-40
Pečivo z odpalovaného těsta, 2 úrovně	plech na pečení + univerzální vysoký plech	1+3		190-210	35-45
Plundrové pečivo	plech na pečení	3		160-180	20-30

Cukroví

Stříkané pečivo	plech na pečení	3		140-150*	25-40
Stříkané pečivo	plech na pečení	3		140-150*	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovně	plech na pečení + univerzální vysoký plech	1+3		140-150*	30-40
Stříkané pečivo, 3 úrovně	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		130-140*	35-55
Cukroví	plech na pečení	3		140-160	15-30
Cukroví, 2 úrovně	plech na pečení + univerzální vysoký plech	1+3		140-160	15-30
Cukroví, 3 úrovně	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		140-160	15-30
Pěnové cukroví	plech na pečení	3		80-90*	120-150
Pěnové cukroví, 2 úrovně	plech na pečení + univerzální vysoký plech	1+3		80-90*	120-180
Makrónky	plech na pečení	3		90-110	20-40
Makrónky, 2 úrovně	plech na pečení + univerzální vysoký plech	1+3		90-110	25-45
Makrónky, 3 úrovně	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		90-110	30-45

* Předehřát

Tipy pro koláče a drobné pečivo

Chcete zjistit, zda je koláč propečený.	Pichněte špejlí špejlí do koláče v místě, kde je nejvyšší. Pokud se na ni těsto nepřilepí, je koláč hotový.
Koláč „spadne“.	Příště použijte méně tekutiny. Nebo nastavte o 10 °C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. Dodržujte uvedené přísady a pokyny pro přípravu uvedené v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Vymažte jen dno rozevřací formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Štáva z ovoce přetéká.	Příště použijte univerzální vysoký plech.
Drobné pečivo se při pečení lepí k sobě.	Kousky pečiva by od sebe měly být vzdálené cca 2 cm. Mají tak dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a opéci se ze všech stran.
Koláč je příliš suchý.	Nastavte o 10 °C vyšší teplotu a zkrátte dobu pečení.
Koláč je celkově příliš světlý.	Pokud jste zvolili správnou výšku zasunutí a správné příslušenství, v případě potřeby zvýšte teplotu nebo prodlužte dobu pečení.
Koláč je nahoře příliš světlý, ale zespoda příliš tmavý.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň výš.
Koláč je nahoře příliš tmavý, ale zespoda příliš světlý.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň níže. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Koláč v kulaté nebo v truhlíkové formě je vzadu příliš tmavý.	Formu na pečení nastavte až k zadní stěně, nýbrž doprostřed příslušenství.
Koláč je celkově příliš tmavý.	Příště zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Pečivo hnědně nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu. I přečnickující papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Vždy ustříhněte správnou velikost papíru na pečení. Dbejte na to, aby forma na pečení nestála přímo před otvory v zadní stěně trouby. Při pečení drobného pečiva by jednotlivé kousky měly mít stejnou velikost a tloušťku.

Pekli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodním.	Při pečení na více úrovních používejte vždy 4D horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.
Koláč vypadá dobře, ale uvnitř je nedopečený.	Pečte o něco déle na nižší teplotu a v případě potřeby přidejte méně tekutiny. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Pospyte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte horní vrstvu.
Koláč nelze vyklopit.	Nechte koláč po upečení ještě 5 až 10 minut vychladnout. Pokud ho ani poté nelze vyklopit, opatrně ho na okraji uvolněte nožem. Znovu formu obraťte a několikrát na ni položte studený mokrý hadr. Přístě formu vymažte tukem a vysypejte strouhankou.

Chléb a housky

Váš spotřebič je vybavený čtyřmi druhy ohřevu pro pečení chleba a housek. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro velké množství pokrmů. Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující výšky zasunutí:

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

Pečení na dvou úrovních

Používejte 4D horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.

- univerzální vysoký plech: výška 3
plech na pečení: výška 1
- formy na roštu
první rošt: výška 3
druhý rošt: výška 1

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

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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

Papír na pečení

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

Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

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



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




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

















Pozor!

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

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev

-  gril s cirkulací vzduchu
-  Velkoplošný gril
-  stupeň pro pizzu

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

Pizza, quiche a pikantní koláče

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni použijte následující výšky zasunutí:

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

Pečení na více úrovních

Používejte 4D horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.

Pečení na dvou úrovních:

- univerzální vysoký plech: výška 3
plech na pečení: výška 1
- formy na roštu
první rošt: výška 3
druhý rošt: výška 1

Pečení na čtyřech úrovních:

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

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

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Na pizzu s bohatou oblohou používejte univerzální vysoký plech.

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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

Papír na pečení

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

Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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




Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při přehřátí se uvedená doba pečení zkrátí o několik minut.



















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

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

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

Použité druhy ohřevu:

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

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Pizza					
Pizza, čerstvá	plech na pečení	3		200-220	25-35
Pizza, čerstvá	plech na pečení	3		200-220	25-35
Pizza, čerstvá, 2 úrovně	plech na pečení + univerzální vysoký plech	1+3		180-200	35-45
Pizza, čerstvá, tenké těsto	plech na pizzu	2		220-230	20-30
Pizza, chlazená	rošt	3		190-210	10-15
Pizza, zmrazená					
Pizza s tenkým těstem 1 ks	rošt	3		190-210	15-20
Pizza s tenkým těstem 2 ks	univerzální vysoký plech + rošt	3+1		190-210	20-25
Pizza se silným těstem 1 ks	rošt	3		180-200	20-25
Pizza se silným těstem 2 ks	univerzální vysoký plech + rošt	3+1		190-210	20-30
pizza-bagetka	rošt	3		200-220	15-20
Mini pizzy	univerzální vysoký plech	3		180-200	15-20
Mini pizzy, Ø 7 cm, 4 úrovně	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	20-30
Pikantní koláče a quiche					
Pikantní koláče ve formě	rozevírací forma Ø 28 cm	2		170-190	65-75
Quiche	koláčová forma, bílý plech	3		190-210	35-45
Alsaský koláč	univerzální vysoký plech	3		260-280*	10-15
Pirohy	zapékací forma	2		170-190	50-70
Empanada	univerzální vysoký plech	3		180-190	30-45
Burek	univerzální vysoký plech	2		180-200	35-45

* Přehřát

Nákyp a suflé

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

Použijte pouze originální příslušenství pro váš spotřebič. Je optimálně uzpůsobené pro pečicí prostor a druh výroby.

Výšky zasunutí

Vždy používejte uvedené výšky zasunutí.

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

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

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

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální vysoký plech

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

Nádoba

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

Doporučené hodnoty nastavení

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




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








Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při přehřátí se uvedená doba pečení zkrátí o několik minut.

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

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

Použité druhy ohřevu:

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

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

Drůbež

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

Pečení na roštu

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

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

→ "Příslušenství" na straně 10

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

Pečení v nádobě

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

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

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Nepřiklopená nádoba

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

Přiklopená nádoba

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

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

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

Grilování

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

Zasuňte univerzální vysoký plech s vloženým roštem do uvedené výšky zasunutí. Zachytí se odkapávající tuk. Dbejte na to, aby byl rošt správně posazený na univerzálním vysokém plechu. → "Příslušenství" na straně 10

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

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

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

Upozornění

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

Drůbež po uplynutí cca ½ až ⅔ uvedené doby obraťte.





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

Tipy

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

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

Použité druhy ohřevu:

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň grilování	Doba trvání v min
Kuře, 1 kg	rošt	2		200-220	-	60-70
Plátky kuřecích prsou, po 150 g (grilování)	rošt	4		-	3*	15-20
Malé části kuřete, po 250 g	rošt	3		220-230	-	30-35
Kuřecí kousky, nugetky, zmrazené	univerzální vysoký plech	3		190-210	-	20-25
Brojler, 1,5 kg	rošt	2		200-220	-	70-90
* Přehřátí						

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň grilování	Doba trvání v min
Kachna a husa						
Kachna, 2 kg	rošt	1		180-200	-	90-110
Kachní prsa, po 300 g	rošt	3		230-250	-	17-20
Husa, 3 kg	rošt	2		160-180	-	120-150
Husí stehna, po 350 g	rošt	2		210-230	-	40-50
Krůta						
Mladá krůta, 2,5 kg	rošt	2		180-200	-	70-90
Krůtí prsa, bez kosti, 1 kg	nádoba uzavřená	2		240-260	-	80-100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	rošt	2		180-200	-	80-100
* Předehřát						

Maso

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

Pečení a dušení

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

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

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

Pečení na roštu

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

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

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

→ "Příslušenství" na straně 10

Pečení a dušení v nádobě

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

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

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

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

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

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

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Nepřiklopená nádoba

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

Přiklopená nádoba

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

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

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

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

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

I v přiklopeném pekáči lze maso upéct dokřupava.

Použijte pekáč se skleněnou pokličkou a nastavte vyšší teplotu.

Grilování

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

Zasuňte univerzální vysoký plech s vloženým roštěm do uvedené výšky zasunutí. Zachyťte se odkapávající tuk. Dbejte na to, aby byl rošť správně posazený na univerzálním vysokém plechu. → "Příslušenství" na straně 10

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

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

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

Upozornění

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

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro četné masové pokrmy. Teplota a doba pečení závisí na množství, vlastnostech a teplotě potravin. Proto jsou

zde uvedená rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. V případě potřeby přistě nastavte vyšší hodnotu.

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

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




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















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

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

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

Použití druhů ohřevu:

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

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

* Přehřát

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

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

Tipy pro pečení, dušení a grilování

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

Ryby

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

Celou rybu nemusíte obracet. Celou rybu vložte do trouby v poloze na břicho, hřbetní ploutví nahoru. Aby dobře držela, vložte do otvoru v břicho rozříznuté brambor nebo malou žáruvzdornou nádobku.

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

Pečení a grilování na roštu

Zasuňte univerzální vysoký plech s složeným roštem do uvedené výšky zasunutí. Dbejte na to, aby byl rošt správně posazený na univerzálním vysokém plechu.
→ "Příslušenství" na straně 10

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

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

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

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

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

Upozornění

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

Pečení a dušení v nádobě

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

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

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Nepřiklopená nádoba

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

Přiklopená nádoba

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

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

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

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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




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








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

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

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

Použité druhy ohřevu:

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

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

* Přehřátí

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

Zelenina a přílohy

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

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

Výšky zasunutí

Použijte uvedené výšky zasunutí.

Pečení na jedné úrovni

Řiďte se údaji v tabulce.

Pečení na dvou úrovních

Použijte 4D horký vzduch. Současně vložené plechy nemusí být hotové ve stejnou dobu.

- Univerzální vysoký plech: výška 3
- Plech na pečení: výška 1

Příslušenství

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

Rošt

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

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň grilování	Doba trvání v min
Zeleninové pokrmy						
Grilovaná zelenina	univerzální vysoký plech	5		-	3	10-15
Brambory						
Pečené brambory, rozpůlené	univerzální vysoký plech	3		160-180	-	45-60
Výrobky z brambor, zmrazené						
Bramborové placky (růstí)	univerzální vysoký plech	3		200-220	-	25-35
Bramborové taštičky, plněné	univerzální vysoký plech	3		190-210	-	20-30
Krokety	univerzální vysoký plech	3		200-220	-	25-35
Hranolky	univerzální vysoký plech	3		190-210	-	25-35
Hranolky, 2 úrovně	plech na pečení + univerzální vysoký plech	1+3		190-210	-	30-40

Jogurt

V tomto spotřebiči si můžete sami vyrobit jogurt.

Příprava jogurtu

Vyměte z trouby příslušenství a rámy. Pečicí prostor musí být prázdný.

1. Na varné desce zahřejte 1 l mléka (3,5 % tuku) na 90 °C a nechte ho vychladnout na 40 °C. Pokud použijete trvanlivé mléko, stačí ho zahřát na 40 °C.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Papír na pečení

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené trouby. Při předeřtání se uvedená doba pečení zkrátí o několik minut.

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

Použité druhy ohřevu:

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

2. Přimíchejte 150 g jogurtu (s teplotou z lednice).
3. Naplňte do šálků nebo malých skleniček a zakryjte potravinovou fólií.
4. Šálky nebo skleničky postavte na dno trouby a proveďte nastavení podle tabulky.
5. Když je jogurt hotový, nechte ho vychladnout v lednici.

Použitý druh ohřevu:

- 4D horký vzduch

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

Úspora energie s druhy ohřevu eco

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

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

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

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

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Formy na pečení a nádoby

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

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

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

Papír na pečení



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




















Doporučené hodnoty nastavení











Zde najdete údaje pro pečení různých pokrmů pomocí. Teplota a doba pečení závisí na vlastnostech a množství těsta. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení. Nejříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby přístě nastavte vyšší hodnotu.

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

Použité druhy ohřevu:

-  horký vzduch Eco
-  horní/dolní ohřev Eco

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Koláče ve formě					
Třený koláč ve formě	věnová/truhlíková forma	2		140-160	60-80
Dortový korpus z třeného těsta	dortová forma	2		150-170	20-30
Piškotový korpus, 2 vejce	dortová forma	2		150-170	20-30
Piškotový dort, 3 vejce	rozevírací forma Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Piškotový dort, 6 vajec	rozevírací forma Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Kynutá bábovka	bábovková forma	2		150-170	50-70
Koláče na plechu					
Třený koláč se suchou horní vrstvou	plech na pečení	3		150-170	25-40
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	plech na pečení	3		170-180	25-35
Piškotová roláda	plech na pečení	3		180-190	15-20
Kynutá vánočka, kynutý věnec	plech na pečení	3		160-170	25-35
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	plech na pečení	3		160-180	15-20
Drobné pečivo					
Muffiny	plech na muffiny	2		160-180	15-25
Koláčky	plech na pečení	3		150-160	25-35
Koláčky, 2 úrovně	plech na pečení + univerzální vysoký plech	1+3		150-160	30-40
Pečivo z listového těsta	plech na pečení	3		170-190	20-35
Pečivo z odpalovaného těsta	plech na pečení	3		200-220	35-45
Cukroví	plech na pečení	3		140-160	15-30
Stříkané pečivo	plech na pečení	3		140-150	25-35
Drobné kynuté pečivo	plech na pečení	3		160-180	25-35

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Chléb a housky					
Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg	truhlíková forma	2		200-210	35-45
Chlebová placka	univerzální vysoký plech	3		250-275	15-20
Housky, sladké, čerstvé	plech na pečení	3		170-190	15-20
Housky, čerstvé	plech na pečení	3		180-200	20-30
Maso					
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	nádoba otevřená	2		180-190	120-140
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	nádoba uzavřená	2		200-220	140-160
Telecí pečeně, 1,5 kg	nádoba otevřená	2		170-180	110-130
Ryby					
Ryba, dušená, celá 300 g, např. pstruh	nádoba uzavřená	2		190-210	25-35
Ryba, dušená, celá 1,5 kg, např. losos	nádoba uzavřená	2		190-210	45-55
Rybí filé, přírodní, dušené	nádoba uzavřená	2		190-210	15-25

Akrylamid v potravinách

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

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

Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu

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

Mírný ohřev

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

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

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

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

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

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

Nádoba

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

Nepřiklopenou nádobu postavte vždy na rošt ve výšce 2.

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

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

















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

Doporučené hodnoty nastavení

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

Použitý druh ohřevu:

-  mírný ohřev

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

* Předeřhát

Tipy pro mírný ohřev

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

Sušení

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

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

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

Zeleninu nastrouhejte a poté ji blanšírujte.

Blanšírovanou zeleninu nechte řádně okapat a pak ji rovnoměrně rozprostřete na rošt.

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

Pro sušení používejte následující výšky zasunutí:

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

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


Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete nastavení pro sušení různých potravin. Teplota a doba trvání závisí na druhu, vlhkosti,

zralosti a tloušťce sušených potravin. Čím déle necháte potraviny sušit, tím budou lépe konzervované. Čím tenčí kousky nakrájíte, tím rychleji budou potraviny usušené a zůstanou aromatictější. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení.

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

Použitý druh ohřevu:

-  4D horký vzduch

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

Zavařování

Ve spotřebiči můžete zavařovat ovoce a zeleninu.

Varování

Nebezpečí poranění!

Při nesprávném zavařování mohou zavařovací sklenice prasknout. Řiďte se pokyny pro zavařování.

Sklenice

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

Při zavařování používejte pouze sklenice stejné velikosti a s obsahem stejných potravin. V troubě můžete současně zavařovat obsah maximálně šesti zavařovacích sklenic o objemu 1/2, 1 nebo 1 1/2 l. Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařovací sklenice se nesmí při zavařování v troubě dotýkat.

Příprava ovoce a zeleniny

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je omyjte.

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

Ovoce

Ovoce v zavařovacích sklenicích zalijte horkým cukrovým roztokem (cca 400 ml na litrovou sklenici), ze kterého jste sebrali pěnu. Na 1 litr vody:

- cca 250 g cukru u sladkého ovoce
- cca 500 g cukru u kyselého ovoce

Zelenina

Zeleninu v zavařovacích sklenicích zalijte horkou svařenou vodou.

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

Konec zavařování

Ovoce

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

Zelenina


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

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

Použitý druh ohřevu:

-  4D horký vzduch

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

Kynutí těsta

Ve spotřebiči můžete nechat vykynout těsto rychleji než při pokojové teplotě. Použijte druh ohřevu horní/dolní ohřev. Tento druh provozu spouštějte jen tehdy, když je trouba úplně vychladlá.

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

Kynutí těsta

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

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

Kynutí pečiva

Vložte pečivo do výšky zasunutí uvedené v tabulce.

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

Použitý druh ohřevu:

-  horní/dolní ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Krok	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Kynuté těsto, lehké	mísa	2		Kynutí těsta	35-40	25-30
	plech na pečení	2		Kynutí pečiva	35-40	10-20
Kynuté těsto, těžké a tučné	mísa	2		Kynutí těsta	35-40	20-40
	plech na pečení	2		Kynutí pečiva	35-40	15-25

Rozmrazování

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

Pro rozmrazování používejte následující výšky zasunutí:

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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


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

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

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

cs Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu

Použitý druh ohřevu:

-  Rozmrazování

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

Udržování teploty

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

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

Zkušební pokrm

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

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

Pečení

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

Výšky zasunutí při pečení na dvou úrovních:

- univerzální vysoký plech: výška 3
plech na pečení: výška 1
- formy na roštu
první rošt: výška 3
druhý rošt: výška 1

Výšky zasunutí při pečení na třech úrovních:

- plech na pečení: výška 5
- univerzální vysoký plech: výška 3
- plech na pečení: výška 1

Zakrytý jablkový koláč

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

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

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




Vodový piškot















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

Upozornění

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

Použité druhy ohřevu:

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

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

* Předehřát

Grilování

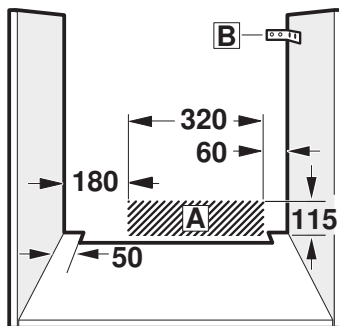
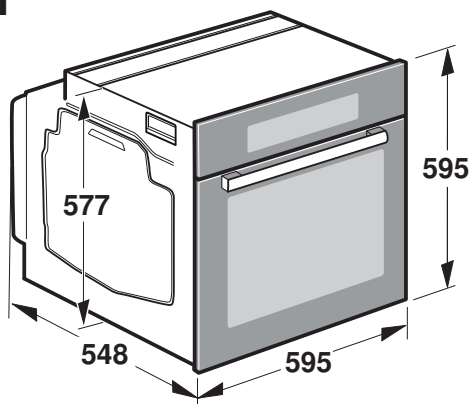
Navíc vložte univerzální vysoký plech. Zachytí se do něj kapalina a trouba zůstane čistší.

Použitý druh ohřevu:

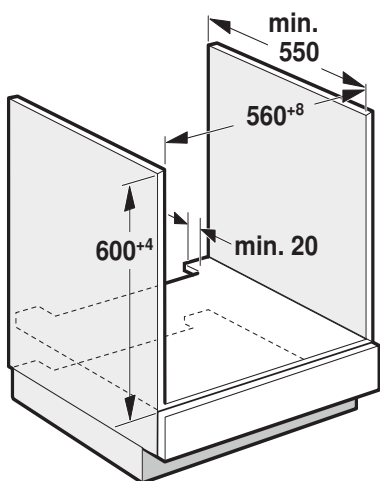
- Velkoplošný gril

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

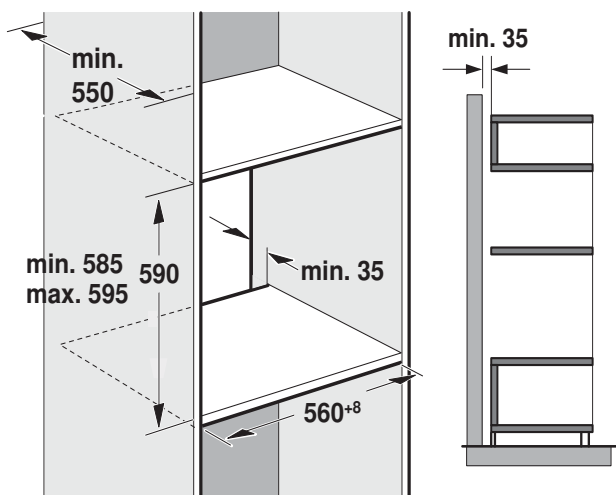
1



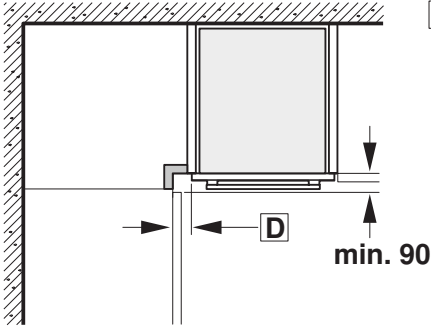
2



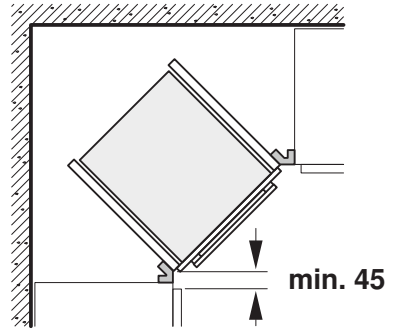
3



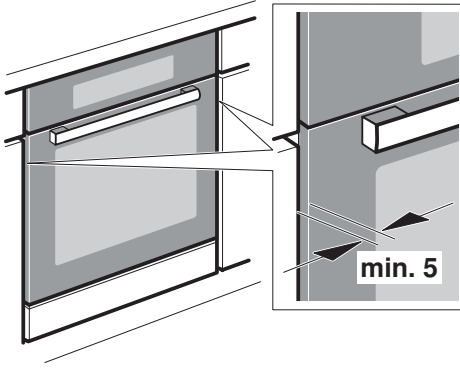
4



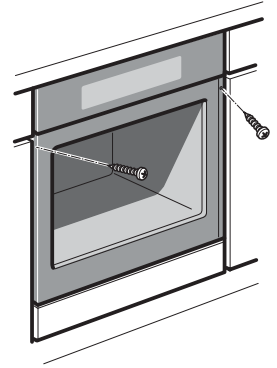
C



5



min. 5



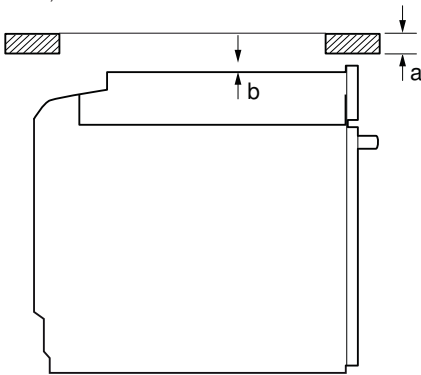
Důležité pokyny – obrázek 1

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

Spotřebič pod pracovní deskou – obrázek 2

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

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



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

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

Dodržujte montážní návod pro varnou desku.

Spotřebič ve vysoké skřínce – obrázek 3

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

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

Vestavba do rohu – obrázek 4

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

Připojení spotřebiče

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

Při veškerých montážních pracích musí být spotřebič odpojen od sítě.

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

Přívodní kabel dlouhý 3,0 m lze obdržet u zákaznického servisu. V případě výměny smí být použit pouze originální kabel, který lze obdržet u zákaznického servisu.

Ochrana proti dotyku musí být zajištěna vestavbou.

Přívodní kabel se zástrčkou s ochranným kontaktem

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

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

Přívodní kabel bez zástrčky s ochranným kontaktem

Elektrické připojení smí provádět pouze koncesovaný odborník. Platí pro něj ustanovení regionálního dodavatele elektřiny. Při instalaci se musí použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v přípojovací zásuvce. V případě nesprávného připojení může dojít k poškození spotřebiče.

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

Pouze Velká Británie a Austrálie

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

Pouze Švédsko, Finsko a Norsko

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

Upevnění spotřebiče – obrázek 5

1. Spotřebič zcela zasuňte a středově vyrovnejte.

2. Spotřebič přišroubujte.

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

Na postranních stěnách vestavné skříňky nesmí být připevněné tepelněizolační lišty.

Demontáž

1. Spotřebič odpojte od sítě.

2. Povolte upevňovací šrouby.

3. Spotřebič mírně nazdvihněte a zcela vytáhněte.

INFORMAČNÍ LIST

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

Obchodní značka BSH



Značka	BOSCH
Prodejní označení	HBG635NS1
Třída účinnosti dutého prostoru	A (nejvyšší) - G (nejnižší)
Spotřeba energie (kWh) - konvenční ohřev	(při normalizované zátěži) 0,87
Spotřeba energie (kWh) - horký vzduch	(při normalizované zátěži) 0,69
Užitečný objem dutého prostoru (l)	71
Velikost zařízení (l):	
	malé: $12 \text{ l} \leq V < 35 \text{ l}$
	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.)	←
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při horkém vzduchu (min.)	42
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 § 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 prodané náhradní díly výrobku je poskytována v délce 6 měsíců, a to za předpokladu jeho odborné instalace.

6. Pozáruční servis

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

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

8. Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen vyplnit správně a úplně záruční list v den prodeje výrobku. Při případné 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.



Zabudovaná rúra na pečenie
HBG635NS1



BOSCH

[sk] Návod na používanie

Obsah

 Použitie k určenému účelu	4	 Základné nastavenia	17
 Dôležité bezpečnostné pokyny	5	Zmena základných nastavení	17
Všeobecne	5	Zoznam základných nastavení	17
Halogénová žiarovka	5	Výpadok elektrického prúdu	17
 Príčiny škôd	6	Zmena času	17
Všeobecne	6	 Program sabat	18
 Ochrana životného prostredia	6	Spustenie programu sabat	18
Úspora energie	6	 Čistiace prostriedky	18
Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia	6	Vhodné čistiace prostriedky	18
 Oboznámenie sa so spotrebičom	7	Plochy varného priestoru	19
Ovládací panel	7	Udržiavanie čistoty spotrebiča	20
Ovládacie prvky	7	 Rámy	20
Displej	8	Vyvesenie a zavesenie rámov	20
Druhy prevádzky	8	 Dvierka spotrebiča	21
Druhy ohrevu	8	Zavesenie a vyvesenie dvierok spotrebiča	21
Ďalšie informácie	9	Odoberanie krytu dvierok	21
Funkcie varného priestoru	9	Demontáž a montáž skiel dvierok	22
 Príslušenstvo	10	 Porucha - čo robiť?	23
Dodané príslušenstvo	10	Poruchy odstránite sami	23
Zasunutie príslušenstva	10	Maximálny čas prevádzky	23
Osobitné príslušenstvo	11	Výmena žiarovky osvetlenia varného priestoru na hornej stene	24
 Pred prvým použitím	12	Sklenený kryt	24
Prvé uvedenie do prevádzky	12	 Služba zákazníkom	24
Čistenie varného priestoru a príslušenstva	12	Číslo E a číslo FD	24
 Ovládanie spotrebiča	12	 Jedlá	25
Zapnutie a vypnutie spotrebiča	12	Upozornenia týkajúce sa programov	25
Spustenie prevádzky	12	Nastavenie jedla s AutoPilot	25
Nastavenie druhu prevádzky	13		
Nastavenie druhu ohrevu a teploty	13		
Rýchle rozohrievanie	14		
 Časové funkcie	14		
Nastavenie času trvania	14		
Nastavenie konca	15		
Nastavenie časovača	16		
 Detská poistka	16		
Aktivovanie a deaktivovanie	16		

**Testované pre vás v našom kuchynskom**

štúdiu	26
Silikónové formy	26
Koláče a drobné pečivo	26
Chlieb a pečivo	29
Pizza, quiche a pikantné koláče	30
Nákyp a suflé	32
Hydina	33
Mäso	34
Ryby	36
Zelenina a prílohy	38
Jogurt	39
Úspora energie s druhmi ohrevu eco	39
Akrylamid v potravinách	40
Mierny ohrev	41
Sušenie	42
Zaváranie	42
Kysnutie cesta	43
Rozmrazovanie	44
Udržiavanie teploty	44
Skúšobné jedlá	45

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

**Použitie k určenému účelu**

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

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

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

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

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

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

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

Príslušenstvo vždy správne zasuňte do varného priestoru. → "Príslušenstvo" na strane 10

⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny

Všeobecne

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo požiaru!

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

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

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

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo obarenia!

- Prístupné časti sa počas prevádzky zohrejú na vysokú teplotu. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Zabráňte prístupu detí.
- Pri otvorení dvierok spotrebiča môže uniknúť horúca para. V závislosti od teploty pary je možné, že ju nevidno. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Zabráňte prístupu detí.

- Zvody vhorúcom varnom priestore sa môže vytvoriť vodná para. Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

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

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo elektrického výboja!

- Je nebezpečné vykonávať neodborné opravy. Opravy a výmeny chybných prívodných káblov smie vykonávať len náležite poučený pracovník zákaznického servisu. Ak je spotrebič poškodený, vyťahnite zástrčku z elektrickej siete alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrinke. Obráťte sa na odborný autorizovaný servis.
- Na horúcich častiach sa môže roztažiť izolácia káblov elektrických spotrebičov. Zabráňte, aby sa prívodné káble elektrických spotrebičov dostali do styku s horúcimi časťami spotrebiča.
- Pokiaľ by do spotrebiča vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.
- Vadný spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Vadný spotrebič nikdy nezapínajte. Vytáhnite sieťovú zástrčku ze zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolejte servis.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo účinkom magnetizmu!

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

Halogénová žiarovka

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

Príčiny škôd

Všeobecne

Pozor!

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

Ochrana životného prostredia

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

Úspora energie

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

Likvidácia v súlade s predpismi na ochranou životného prostredia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



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

Oboznámenie sa so spotrebičom

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

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





- 1 Tlačidlá**
Tlačidlá vľavo a vpravo na ovládacom paneli majú tlakový bod. Tlačidlo aktivujete stlačením. Na spotrebičoch, ktoré nemajú čelá z nehrdzavejúcej ocele, sú aj tieto obidve tlačidlá dotykové polia bez tlakového bodu.
- 2 Dotykové polia**
Pod dotykovými poľami sa nachádzajú senzory. Pri výbere funkcie stlačte len príslušný symbol.
- 3 Otočný volič**
Otočný volič je umiestnený tak, že ho môžete bez obmedzenia otáčať doľava alebo doprava. Zľahka ho stlačte a prstom ním pohybujte požadovaným smerom.
- 4 Displej**
Na displeji uvidíte aktuálne hodnoty nastavenia, možnosti výberu alebo texty upozornení.

Ovládacie prvky

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

Tlačidlá a dotykové polia

Tu vidíte stručne vysvetlený význam rôznych tlačidiel a dotykových polí.





Symbol	Význam
Tlačidlá	
	on/off Zapnutie a vypnutie spotrebiča
	start/stop Spustenie a zastavenie prevádzky alebo dlhým stlačením (cca 3 s) zrušenie prevádzky

Ovládací panel









Cez ovládací panel nastavte pomocou tlačidiel, dotykových polí a otočného voliča rôzne funkcie vášho spotrebiča. Displej vám zobrazuje aktuálne nastavenia.

Prehľad ukazuje ovládací panel zapnutého spotrebiča so zvoleným druhom ohrevu.

Dotykové polia vonku

	Časovač	Výber časovača
	Detská poistka	Aktivovanie a deaktivovanie detskej poistky dlhým stlačením (cca 4 s)
	Informácia	Zobrazíť pokyny Vyvolanie základných nastavení dlhým stlačením (cca 3 s)
	Osvetlenie varného priestoru	Zapnutie a vypnutie osvetlenia varného priestoru

Dotykové polia vnútri

	4D horúci vzduch	Priamy výber druhu ohrevu 4D horúci vzduch
	Horný/dolný ohrev	Priamy výber druhu ohrevu horný/dolný ohrev
	Druhy ohrevu	Výber druhu prevádzky Druhy ohrevu
	teplota	Výber teploty varného priestoru
	AutoPilot	Výber druhu prevádzky Jedlá s programami pečenia
	Hmotnosť	Výber hmotnosti pri druhu prevádzky Jedlá
	Časové funkcie	Výber časových funkcií
	Rýchle rozohrievanie	Spustenie a zrušenie rýchleho rozohrievania varného priestoru

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

Otočný volič

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

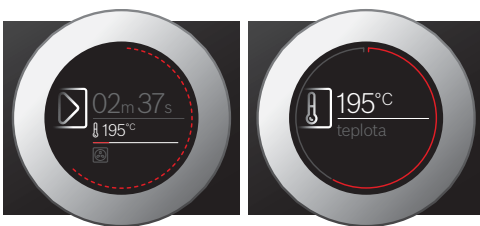
Pri väčšine zoznamoch výberu, napr. pri teplote, musíte po dosiahnutí minimálnej alebo maximálnej hodnoty otočný volič otočiť opäť naspäť. Pri druhoch ohrevu napríklad začína po poslednej položke opäť prvá.

Displej

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

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

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







Obvodová línia

Vonku na displeji sa nachádza obvodová línia. Keď zmeníte hodnotu, obvodová línia vám ukáže, kde sa nachádzate v zozname výberu. Podľa oblasti

Druhy ohrevu

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

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

nastavenia je obvodová línia súvislá alebo rozdelená na segmenty a závisí od dĺžky zoznamu výberu.

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

Indikácia teploty

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

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

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










Druhy prevádzky

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

Presný opis nájdete v príslušných kapitolách.

Druh prevádzky	Použitie
Druhy ohrevu → "Ovládanie spotrebiča" na strane 12	Na optimálnu prípravu vašich jedál sú k dispozícii rôzne, presne prispôbené druhy ohrevu.
AutoPilot → "Jedlá" na strane 25	Pre veľa jedál sú už naprogramované vhodné hodnoty nastavenia.

Symbole jednotlivých druhov ohrevu pomáhajú pri orientácii.

	Grilovanie s cirkuláciou vzduchu	30 – 300 °C	Na pečenie hydiny a celých rýb a väčších kusov mäsa. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor vŕti horúci vzduch okolo jedla.
	Gril, veľká plocha	Stupne grilovania: 1 = slabo 2 = stredne 3 = silno	Na grilovanie plochých kúskov, ako steaky, párky alebo toasty na zapekanie. Rozohreje sa celá plocha pod vyhrievacím telesom grilu.
	Gril, malá plocha	Stupne grilovania: 1 = slabo 2 = stredne 3 = silno	Na grilovanie malých množstiev steakov, párkov alebo toastov a na zapekanie. Rozohreje sa stredná plocha pod vyhrievacím telesom grilu.
	Stupeň pečenia pizze	30 – 275 °C	Na prípravu pizze a jedál, ktoré potrebujú veľa tepla zdola. Ohrieva dolné vyhrievacie teleso a prstencové vyhrievacie teleso na zadnej stene.
	Mierny ohrev	70 – 120 °C	Na šetrné a pomalé pečenie opečených, jemných kúskov mäsa v nezakrytej nádobe. Teplo prichádza pri nízkej teplote rovnomerne zhora a zdola.
	Dolný ohrev	30 – 250 °C	Na prípravu vo vodnom kúpeli a na dopečenie. Teplo prichádza zdola.
	Rozmrazovanie	30 – 60 °C	Na šetrné rozmrazovanie zmrazených potravín.
	Udržiavanie teploty	60 – 100 °C	Na udržiavanie teploty pripravených jedál.
	Predhrievanie riadu	30 – 70 °C	Na zohrievanie riadu.

Navrhované hodnoty

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

Ďalšie informácie

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

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

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

Funkcie varného priestoru

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

Otvorenie dvierok spotrebiča

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

Osvetlenie varného priestoru

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

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

Upozornenie: V základných nastaveniach môžete určiť, že sa osvetlenie varného priestoru pri prevádzke nezapne. → "Základné nastavenia" na strane 17

Chladiaci ventilátor

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

Pozor!

Vetráciu štrbinu nezakrývajte. Ináč sa spotrebič prehreje.

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

Upozornenie: Čas dobehu chladiaceho ventilátora môžete zmeniť v základných nastaveniach.

→ "Základné nastavenia" na strane 17

Príslušenstvo

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

Dodané príslušenstvo

Spotrebič je vybavený nasledovným príslušenstvom

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

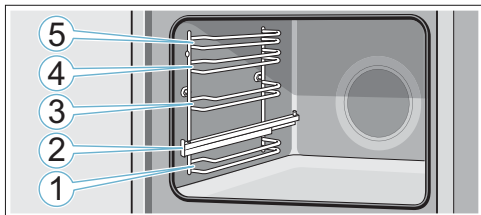
Používajte len originálne príslušenstvo. Je špeciálne prispôbené vášmu spotrebiču.

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

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

Zasunutie príslušenstva

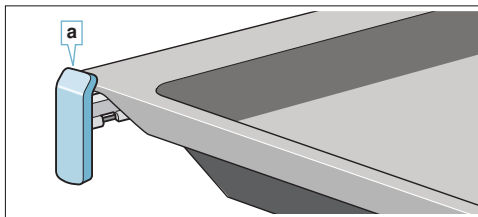
Varný priestor má 5 výšok zasunutia. Výšky zasunutia sa počítajú zdola nahor.



Vo výške zasunutia 1, 3, 4 a 5 zasunúť príslušenstvo vždy medzi obidve vodiace tyče danej výšky zasunutia. Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne do polovice bez toho, aby sa prevrátilo. Pomocou vyťahovacích koľajničiek vo výške 2 môžete príslušenstvo vytiahnuť viac dopredu.

Dbajte na to, aby príslušenstvo za príložku **a** sedelo na vyťahovacej koľajničke.

Príklad na obrázku: univerzálny pekáč



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

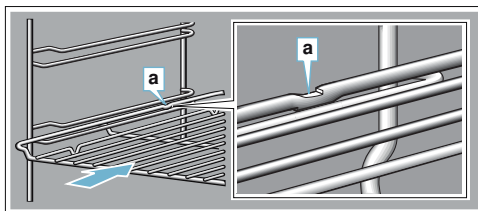
Upozornenia

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

Zaisťovacia funkcia

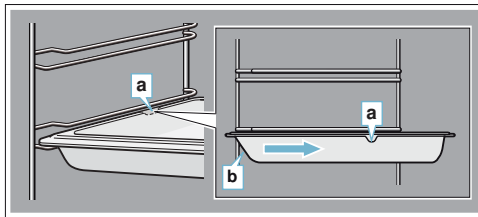
Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne až do polovice, kým zapadne. Zaisťovacia funkcia zabraňuje prevráteniu príslušenstva pri vytiahnutí. Príslušenstvo sa musí správne zasunúť do varného priestoru, aby fungovala ochrana proti prevráteniu.

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



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

Príklad na obrázku: univerzálny pekáč

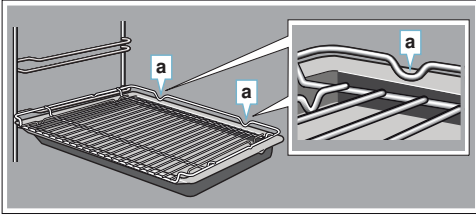


Kombinovanie príslušenstva

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

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

Príklad na obrázku: univerzálny pekáč



Osobitné príslušenstvo

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

Dostupnosť a možnosť on-line objednávky je v rôznych krajinách rozdielna. Prosím, nahliadnite do vašich predajných podkladov.

Pri nákupe uveďte presné objednávacie číslo osobitného príslušenstva.

Upozornenie: Nie každé osobitné príslušenstvo sa hodí ku každému spotrebiču. Uveďte pri kúpe vždy presné označenie (číslo výrobku – E-Nr.) vášho spotrebiča. → "Služba zákazníkom" na strane 24

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

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

Pred prvým použitím

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


Prvé uvedenie do prevádzky

Po elektrickom zapojení alebo po výpadku prúdu sa na displeji zobrazia nastavenia pre prvé uvedenie do prevádzky. Môže trvať niekoľko sekúnd, kým sa objaví výzva.

Upozornenie: Tieto nastavenia môžete kedykoľvek znova zmeniť na základné nastavenia. → "Základné nastavenia" na strane 17

Nastavenie jazyka

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

- Otočným voličom nastavte požadovaný jazyk.
- Na potvrdenie stlačte pole . Objaví sa ďalšie nastavenie.

Nastavenie času

Čas sa začína na „12:00 hod.“.

- Otočným voličom nastavte čas.
- Na potvrdenie stlačte pole .

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

Čistenie varného priestoru a príslušenstva


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


Čistenie varného priestoru

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

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

Uskutočnite uvedené nastavenia. Ako nastaviť druh ohrevu a teplotu, dozviete sa v nasledujúcej kapitole. → "Ovládanie spotrebiča" na strane 12

Nastavenia	
Druh ohrevu	Horný/dolný ohrev 
Teplota	240 °C
Čas trvania	1 hodina

Spotrebič vypnite po uvedenom čase trvania tlačidlom on/off .

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

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistíte umývacím roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.

Ovládanie spotrebiča

S ovládacími prvkami a ich činnosťou ste sa už zoznámili. Teraz vám vysvetlíme, ako nastavíte spotrebič. Dozviete sa, čo sa stane pri zapnutí a vypnutí a ako nastavíte jednotlivé druhy prevádzky.

Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Prv než začnete spotrebič nastavovať, musíte ho zapnúť.

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

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

Zapnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off  zapnite spotrebič.

Všetky dotykové polia sa rozsvietia na červeno. Na displeji sa objaví logo Bosch a potom prvý druh ohrevu zoznamu výberu.

Upozornenie: To, ktorý druh ohrevu sa má po zapnutí objaviť, môžete určiť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenia" na strane 17

Vypnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off  vypnite spotrebič.

Prípadne prebiehajúca funkcia sa zruší.

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


Upozornenie: V základných nastaveniach môžete určiť, či sa má čas na vypnutom spotrebiči zobrazovať alebo nie. → "Základné nastavenia" na strane 17


Spustenie prevádzky

Každú prevádzku musíte spustiť tlačidlom start/stop .

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

Zastavenie prevádzky

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

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

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

Nastavenie druhu prevádzky

Po zapnutí spotrebiča sa objaví nastavený navrhovaný druh prevádzky. Toto nastavenie môžete spustiť okamžite tlačidlom štart/stop ▷.

Keď chcete nastaviť iný druh prevádzky, presný opis nájdete v príslušných kapitolách.

V zásade platí:

1. Ťknite na príslušné pole.
Symbol svieti červenou farbou.
2. Otočným voličom zmeňte výber v zvýraznenej časti.
3. V prípade potreby vykonajte ďalšie nastavenia.
Stlačte príslušné pole a otočným voličom zmeňte hodnotu.
4. Spustite tlačidlom start/stop ▷.
Spotrebič spustí prevádzku.

Nastavenie druhu ohrevu a teploty

Keď ste nezvolili druh prevádzky Druhy ohrevu, ťknite v menu na pole . Symbol svieti načerveno a na displeji sa objaví prvý druh ohrevu s návrhom teploty.

Príklad na obrázku: horúci vzduch eco pri 195 °C.

1. Otočným voličom nastavte druh ohrevu.



2. Stlačte pole .
Na displeji je teplota v popredí zobrazená bielou farbou.
3. Otočným voličom nastavte teplotu.



4. Spustite tlačidlom start/stop ▷.
Čas na displeji zobrazuje, ako dlho už prevádzka beží.



Spotrebič začne hriať.

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

Upozornenie: Na spotrebiči môžete nastaviť aj čas trvania a koniec prevádzky. → "Časové funkcie" na strane 14

Zmena

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

Keď chcete zmeniť druh ohrevu, prerušte predtým prevádzku tlačidlom start/stop ▷ a ťknite na pole . Objaví sa prvý druh ohrevu s príslušným návrhom teploty. Druh ohrevu zmeňte otočným voličom.

Upozornenie: Keď zmeníte druh ohrevu, aj ostatné nastavenia sa vynulujú.

Druhy ohrevu priama voľba

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

Druhy ohrevu, ktoré sa dajú nastaviť priamou voľbou:

- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev



Nastavenie

1. Ťknite na pole s požadovaným druhom ohrevu.
Okamžite je v popredí teplota zobrazená bielou farbou.
2. Otočným voličom nastavte teplotu.
3. Spustite tlačidlom start/stop ▷.
Spotrebič začne hriať.

Rýchle rozohrievanie

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


Vhodné druhy ohrevu pre rýchle rozohrievanie sú:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev

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

Nastavenie

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


1. Nastavte druh ohrevu a teplotu.
2. Stlačte pole .

Symbol svieti červenou farbou. Na displeji sa objaví upozornenie na potvrdenie.

Keď je rýchle rozohrievanie skončené, zaznie signál a na displeji sa objaví upozornenie. Symbol už nesvieti. Vložte jedlo do varného priestoru.




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



Zrušenie


Na zrušenie rýchleho rozohrievania fuknite znova na pole . Symbol už nesvieti.

Časové funkcie

Váš spotrebič má rôzne časové funkcie.

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

Čas trvania a koniec sa po nastavení prevádzky dajú vyvolať prostredníctvom poľa . Časovač má vlastné pole  a dá sa kedykoľvek nastaviť.

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

Upozornenie: To, ako dlho znie signál, môžete zmeniť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenia" na strane 17

Nastavenie času trvania


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

Nastavenie


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


Do jednej hodiny sa dá čas trvania nastaviť v minútových krokoch, potom v 5-minútových krokoch. Nastaviť sa dá maximálne 23 hodín a 59 minút.

Príklad na obrázku: Čas trvania 45 minút.

1. Nastavte druh prevádzky a teplotu alebo stupeň.
2. Pred spustením ťuknite na pole . Na displeji je čas trvania v popredí zobrazený bielou farbou.
3. Otočným voličom nastavte požadovaný čas trvania.





Po niekoľkých sekundách sa hodnota prevezme alebo dvakrát ťuknite na pole . Na displeji je pod druhom prevádzky a teplotou alebo stupňom čas trvania.

- Spustíte tlačidlom start/stop . Čas prevádzky na displeji plynie.





Spotrebič začne hriať.


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

Prostredníctvom poľa  môžete znova nastaviť čas trvania alebo tlačidlom start/stop  pokračovať v prevádzke bez času trvania.

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

Zmena a zrušenie

Čas trvania zmeníte ťuknutím na pole . Čas trvania je v popredí zobrazený bielou farbou a môže sa zmeniť otočným vlničom. Ťuknutím na pole  prevezmite zmenu.

Keď chcete zrušiť čas trvania, nastavte čas trvania celkom naspäť na nulu. Po prevzatí zmeny môžete v prevádzke pokračovať tlačidlom start/stop  bez času trvania.

Nastavenie konca

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

Upozornenia


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

Nastavenie


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


Príklad na obrázku: Nastavený čas trvania je 45 minút a jedlo má byť hotové o 12:00 hod.

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

- Pred spustením znova ťuknite na pole . Na displeji je koniec v popredí zobrazený bielou farbou.
- Otočným vlničom posuňte koniec na neskôr.





Hodnota sa prevezme po niekoľkých sekundách alebo znova ťuknite na pole . Na displeji je pod druhom prevádzky a teplotou alebo stupňom čas skončenia.


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






Spotrebič je v čakacej pozícii. Keď sa spotrebič spustí, čas prevádzky na displeji začne plynúť.


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

Prostredníctvom poľa  môžete znova nastaviť čas trvania alebo tlačidlom start/stop  pokračovať v prevádzke bez času trvania.

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

Zmena a zrušenie

Keď chcete zmeniť čas skončenia, prerušte predtým prevádzku tlačidlom start/stop  a dvakrát ťuknite na pole . Čas skončenia je v popredí zobrazený bielou farbou a môže sa zmeniť otočným vlničom. Po stlačení tlačidla start/stop  bude prevádzka pokračovať.

Keď chcete zrušiť čas skončenia, nastavte čas skončenia celkom naspäť na nulu. Tlačidlom start/stop  môžete priamo spustiť nastavený čas trvania.

Upozornenie: Zmena času skončenia je možná len vtedy, keď čas trvania ešte prebieha. Výsledok pečenia by už nebol dobrý.

Nastavenie časovača



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

Nastavenie

Čas nastavený na časovači začína vždy na nula minútach.


Čím je vyššia hodnota, tým väčšie časové kroky budú pri nastavení.

Nastaviť sa dá maximálne 24 hodín.

1. Stlačte pole . Symbol svieti červenou farbou. Na displeji je v popredí čas nastavený na časovači biely.
2. Otočným voličom nastavte čas na časovači.
3. Spustíte stlačením poľa .

Upozornenie: Po niekoľkých sekundách sa automaticky spustí časovač.


Čas na časovači sa odpočítava.

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

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

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

Zmena a zrušenie

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

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

Detská poisťka

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



Ovládací panel sa zablokuje a nedá sa nastaviť. Jedine tlačidlom on/off  sa dá spotrebič vypnúť.

Aktivovanie a deaktivovanie

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

Cca 4 sekundy podržte pole  stlačené.

Na displeji sa objaví upozornenie na potvrdenie.




Keď je zapnutý spotrebič, svieti pole  načerveno. Keď je spotrebič vypnutý, pole  nesvieti.

Základné nastavenia


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

Zmena základných nastavení

Spotrebič musí byť vypnutý.

1. Pole **i** stlačte cca na 3 sekundy.
Na displeji sa objavia upozornenia týkajúce sa priebehu.
2. Upozornenia potvrdíte stlačením poľa .
3. V prípade potreby nastavenie zmeníte otočným voličom.
4. Stlačte pole .
5. Poľom  prechádzajte všetkými nastaveniami a v prípade potreby ich zmeníte otočným voličom.
6. Nakoniec na potvrdenie stlačte pole **i** cca na 3 sekundy.
Na displeji sa objaví upozornenie, že sa nastavenia uložili.

Zrušenie

Keď zmeny nechcete uložiť, môžete ich zrušiť tlačidlom on/off . Na displeji sa objaví upozornenie, že sa nastavenia neuložili.

Zoznam základných nastavení

Podľa výbavy vášho spotrebiča nie sú dostupné všetky základné nastavenia.

Nastavenie	Výber
Jazyk	Ďalšie jazyky k dispozícii
Čas	Čas v 24 h formáte
Zvukový signál	Krátke trvanie (30 s) Stredné trvanie (1 min)* Dlhé trvanie (5 min)
Zvukový signál tlačidiel	zapnuté Vypnuté* (zvuk pri on/off  zostane)
Jas displeja	Stupnica s 5 stupňami
Zobrazenie času	vyp. Digitálne*
Osvetlenie	V prevádzke vyp. V prevádzke zap.*
Detská poistka	Len blokovanie tlačidiel* Zaistenie dverok a blokovanie tlačidiel
Prevádzka po zapnutí	Druhy ohrevu* AutoPilot
Vypnutie displeja v noci	vypnuté* zapnuté
Logo značky	zobrazíť* nezobrazíť

Čas dobehu ventilátora	Odporuča sa* Minimálne
Výsuvný systém	Nie je súčasťou výbavy* (pri použití rámu a jednoduchého výsuvu) Nie je súčasťou výbavy* (pri 2-násobnom a 3-násobnom výsuvu)
Nastavenie programu sabat	zapnuté vypnuté*
Výrobné nastavenia	Obnovenie stavu neobnoviť*

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

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

Výpadok elektrického prúdu



Vami uskutočnené zmeny nastavení zostanú zachované aj po výpadku prúdu.

Len nastavenia pre prvé uvedenie do prevádzky sa musia po dlhšom prerušení dodávky prúdu nanovo vykonať. Krátko prerušenie dodávky prúdu dokáže spotrebič premostiť.

Zmena času

Keď chcete prispôbiť čas, napr. z letného času na zimný, zmeníte základné nastavenie.

Spotrebič musí byť vypnutý.

1. Pole **i** stlačte cca na 3 sekundy.
Na displeji sa objavia upozornenia týkajúce sa priebehu.
2. Upozornenia potvrdíte stlačením poľa .
3. Stlačte pole .
4. Čas zmeníte otočným voličom.
5. Na potvrdenie stlačte pole **i** cca na 3 sekundy.
Na displeji sa objaví upozornenie, že sa nastavenia uložili.

Program sabat





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

Spustenie programu sabat

Prv než budete môcť použiť program sabat, musíte aktivovať základné nastavenia. → "Základné nastavenia" na strane 17

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

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

1. Otočným voličom nastavte druh ohrevu Program sabat .
2. Ťuknite na pole . Na displeji je teplota v popredí zobrazená bielou farbou.
3. Otočným voličom nastavte požadovanú teplotu.
4. Pred spustením ťuknite na pole . Na displeji je čas trvania v popredí zobrazený bielou farbou.
5. Otočným voličom nastavte požadovaný čas trvania.
Upozornenie: Čas skončenia sa nedá posunúť.
6. Spustíte tlačidlom start/stop . Čas prevádzky na displeji plynie. Spotrebič začne hriať.



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

Tlačidlom on/off  vypnite spotrebič.

Upozornenie: Keď otvoríte dverka spotrebiča, prevádzka sa neperuší.

Zmena a zrušenie

Po spustení sa už nastavenia nedajú zmeniť.

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

Čistiace prostriedky

Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu vám vysvetlíme, ako správne ošetrovať a čistiť váš spotrebič.

Vhodné čistiace prostriedky

Aby ste rozdielne povrchy nepoškodili použitím nesprávneho čistiaceho prostriedku, dodržiavajte údaje uvedené v tabuľke. V závislosti od typu na vašom spotrebiči nie sú k dispozícii všetky rozsahy.

Pozor!

Poškodenie povrchu

Nepoužívajte

- ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- tvrdé abrazívne vankúšiky alebo čistiace špongie,
- vysokotlakový čistič alebo parný čistič,
- špeciálne čističe na čistenie za tepla.

Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.

Tip: Prostredníctvom zákaznickeho servisu si môžete kúpiť súpravu na čistenie a ošetrovanie, ktorú zvlášť odporúčame. Dodržiavajte príslušné pokyny výrobcu.

Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

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

Oblasť	Čistenie
Vonkajšie plochy spotrebiča	
Čelo z nehrdzavejúcej ocele	Horúci umývací roztok: Vycistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škrvny a škrvny od bielka. Pod takýmito škrvnami môže kov začať korodovať. V zákaznickom servise alebo špecializovanej predajni možno zakúpiť špeciálne čistiace prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ, ktoré sú vhodné na teplé povrchy. Prostriedok naneste v tenkej vrstve mäkkou utierkou.
Plast	Horúci umývací roztok: Vycistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horúci umývací roztok: Vycistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.
Ovládací panel	Horúci umývací roztok: Vycistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.

Sklá dvierok	Horúci umývaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabky na sklo alebo drôtenky z nehrdzavejúcej ocele.
Dverová rúčka	Horúci umývaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Keď sa odvápnovací prostriedok dostane na rúčku, okamžite rúčku utrite. Ináč sa tieto škvrny už nedajú odstrániť.

Vnútro spotrebiča

Smaltované a samočistiace plochy	Dodržiavajte upozornenia týkajúce sa plôch varného priestoru uvedené za tabuľkami.
Sklený kryt osvetlenia varného priestoru	Horúci umývaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry.
Tesnenie dvierok Neodoberajte ho!	Horúci umývaci roztok: Vyčistíte handričkou. Nepoužívajte abrazívne prostriedky.
Kryt dvierok z nehrdzavejúcej ocele	Čistiaci prostriedok na nehrdzavejúcu oceľ: Dodržiavajte pokyny výrobcov. Nepoužívajte ošetrujúce prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ. Pred čistením opatrne odoberte kryt dvierok.
Rámy	Horúci umývaci roztok: Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou.
Systém vyťahovacích koľajničiek	Horúci umývaci roztok: Vyčistíte handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mastiaci tuk z vyťahovacích koľajničiek, čistíte ich zasunutú. Neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúci umývaci roztok: Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou. Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele.

Upozornenia

- Malé farebné rozdiely na čele spotrebiča vzniknú kvôli zloženiu z rôznych materiálov, napr. sklo, plast alebo kov.
- Tieň na sklách dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, je svetelný odraz osvetlenia varného priestoru.
- Smalt sa pri veľmi vysokých teplotách vypáli. Môžu tak vzniknúť malé farebné rozdiely. Je to normálne a nemá to žiaden vplyv na funkciu. Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne smaltovať. Preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana sa tým nenaruší.

Plochy varného priestoru

Zadná stena varného priestoru je samočistiaca. Zistíte to podľa drsného povrchu.

Dno, horná stena a bočné steny varného priestoru sú smaltované a majú hladký povrch.

Čistenie smaltovaných plôch

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

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

Varný priestor nechajte po čistení vyschnúť otvorený.

Čistenie samočistiacich plôch

Samočistiace plochy sú potiahnuté vrstvou poréznej, matnej keramiky. Táto vrstva počas prevádzky spotrebiča nasáva a odbúrava striekance z pečenia.

Keď sa už samočistiace plochy samé nedostatočne čistia a vznikajú tmavé škvrny, môžete ich vyčistiť cieľeným rozohrievaním.

Nastavenie

Predtým vyberte z varného priestoru rámy, vyťahovacie koľajničky, príslušenstvo a riad. Dôkladne vyčistíte hladké smaltované plochy varného priestoru, vnútorné dvierka a sklený kryt osvetlenia varného priestoru.

1. Nastavte druh ohrevu 4D horúci vzduch.
2. Nastavte maximálnu teplotu.
3. Spustíte prevádzku a nechajte ju bežať minimálne 1 hodinu.

Keramická vrstva sa zregeneruje.

Keď je varný priestor vychladnutý, hnedasté alebo biele zvyšky odstráňte vodou a mäkkou špongiou.

Upozornenie: Počas prevádzky a funkcie čistenia sa môžu na plochách vytvoriť červenkasté škvrny. Nejde o hrdzu, ale o zvyšky potravín. Tieto škvrny neohrozujú zdravie a neobmedzujú čistiacu schopnosť samočistiacich plôch.

Pozor!

Na samočistiace plochy nikdy nepoužívajte čistiaci prostriedok na rúry. Povrchy sa poškodia. Ak sa čistiaci prostriedok na rúry dostane na tieto plochy, ihneď ho umyte vodou a špongiou. Nešúchajte a nepoužívajte abrazívne pomôcky na čistenie.

Udržiavanie čistoty spotrebiča

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

Tipy

- Vyčistite varný priestor po každom použití. Nečistoty sa tak nepripália.
- Vždy ihneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvryny a škvryny od bielka.
- Na pečenie veľmi vlhkých koláčov používajte univerzálny pekáč.
- Na pečenie používajte vhodný riad, napríklad pekáč.

Rámy

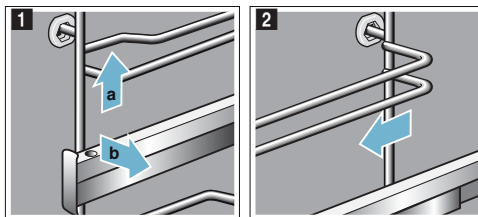
Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako môžete vyvesiť a vyčistiť rámy.

Vyvesenie a zavesenie rámov**⚠ Varovanie****Nebezpečenstvo popálenia!**

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

Vyvesenie rámov

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

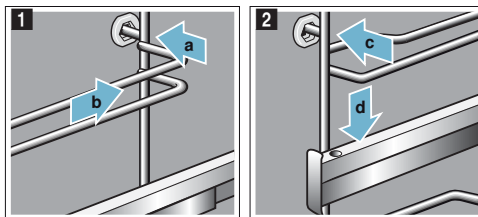


Rámy vyčistíte čistiacim prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

Zavesenie rámov

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

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



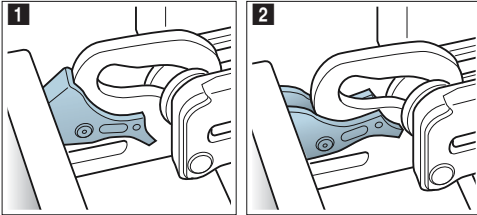
Dvierka spotrebiča

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

Zavesenie a vyvesenie dvierok spotrebiča

Pred čistením a vybratím skiel dvierok môžete dvierka spotrebiča vyvesiť.

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



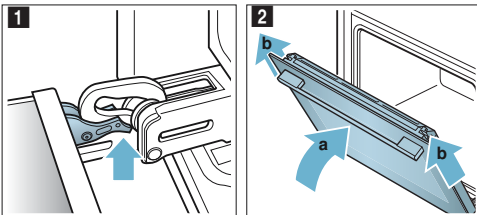
Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

- Keď závesy nie sú zaisťené, môžu zapadnúť s veľkou silou. Dbajte na to, aby zaisťovacie páčky vždy úplne sklopené, príp. pri vyvesení dvierok spotrebiča celkom vyklopené.
- Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.

Vyvesenie dvierok spotrebiča

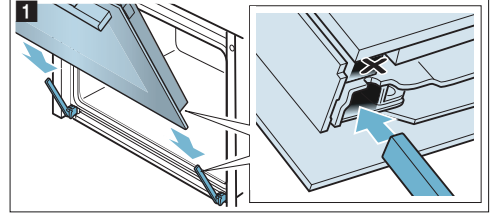
1. Úplne otvorte dvierka spotrebiča.
2. Obidve zaisťovacie páčky vľavo a vpravo vyklopte (obrázok **1**).
3. Zatvorte dvierka spotrebiča až na doraz **a**. Obidvomi rukami vľavo a vpravo chyťte **b** a vytiahnite nahor (obrázok **2**).



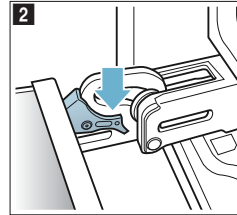
Zavesenie dvierok spotrebiča

Dvierka spotrebiča znova zavesíte v opačnom poradí.

1. Pri zavesení dvierok spotrebiča dbajte na to, aby sa obidva závesy zaviedli rovno do otvoru (obrázok **1**). Založte obidva závesy dolu k vonkajšiemu sklu a použite ich ako vedenie. Dbajte na to, aby sa závesy zasunuli do správneho otvoru. Zasúvanie musí ísť ľahko a bez odporu. Ak by ste cítili odpor, skontrolujte, či sú závesy zasunuté do správneho otvoru.



2. Úplne otvorte dvierka spotrebiča. Obidve zaisťovacie páčky znova sklopte (obrázok **2**).

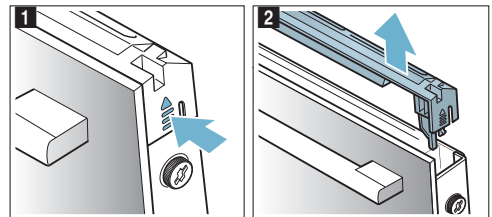


3. Zatvorte dvierka varného priestoru.

Odoberanie krytu dvierok

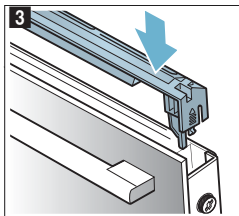
Vložka z nerezovej ocele v kryte dvierok sa môže sfarbiť. Aby bolo čistenie dôkladné, môžete odstrániť kryt.

1. Mierne otvorte dvierka spotrebiča.
 2. Zatláčajte na kryt vľavo a vpravo (obrázok **1**).
 3. Odoberte kryt (obrázok **2**).
- Opatrne zatvorte dvierka spotrebiča.



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

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



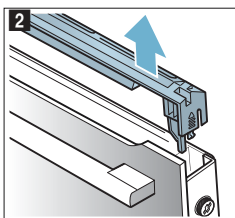
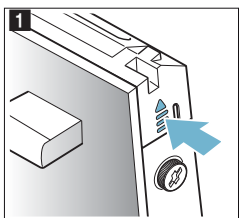
5. Zatvorte dvierka spotrebiča.

Demontáž a montáž skiel dvierok

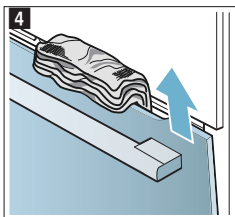
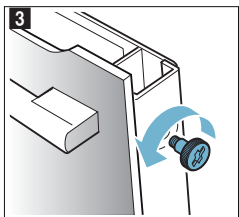
Aby sa dal spotrebič lepšie vyčistiť, sklo dvierok spotrebiča sa dá vybrať.

Demontáž na spotrebiči

1. Mierne otvorte dvierka spotrebiča.
2. Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok 1).
3. Odoberte kryt (obrázok 2).



4. Na dvierkach spotrebiča skrutky vľavo a vpravo povoľte a odstráňte (obrázok 3).
5. Prv než zatvoríte dvierka, zacviknite viackrát zloženú kuchynskú utierku (obrázok 4). Čelné sklo vytiahnite nahor a položte rúčkou nadol na rovnú plochu.



Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou utierkou.

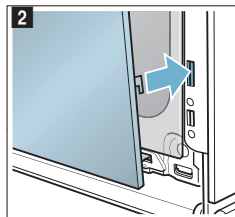
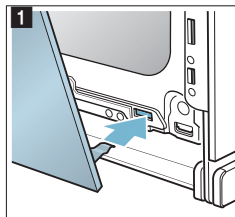
⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

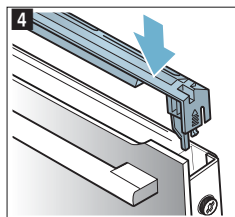
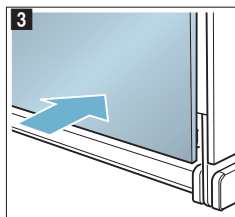
- Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.

Montáž na spotrebiči

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



3. Čelné sklo dolu pritlačte tak, aby počuteľne zapadlo (obrázok 3).
4. Dvierka spotrebiča znova mierne otvorte a odstráňte kuchynskú utierku.
5. Obidve skrutky vľavo a vpravo opäť zaskrutkujte.
6. Nasadte kryt a pritlačte, aby počuteľne zapadol (obrázok 4).



7. Zatvorte dvierka spotrebiča.

Pozor!

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

Porucha - čo robiť?

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

Poruchy odstránite sami

Technické poruchy na spotrebiču si môžete často veľmi jednoducho odstrániť sami.

Keď sa jedlo nevydarí optimálne, na konci návodu na použitie nájdete veľa tipov a upozornení týkajúcich sa prípravy jedál. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 26


Porucha	Možná príčina	Náprava/upozornenie
Spotrebič nefunguje.	Chybná poistka. Výpadok elektrického prúdu	Skontrolujte poistku v poistkovej skrini. Skontrolujte, či kuchynské svetlo alebo ostatné kuchynské spotrebiče fungujú.
Na displeji je „Sprache Deutsch“.	Výpadok elektrického prúdu	Nastavte jazyk a čas znova.
Čas sa neobjaví, keď je spotrebič vypnutý.	Základné nastavenie je zmenené.	Zmeňte základné nastavenia zobrazenia času.
Spotrebič sa nezohrieva, na displeji svieti symbol [Z].	Demonštračný režim v základných nastaveniach je aktivovaný.	Odpojte na chvíľu spotrebič od siete (vypnite poistku v poistkovej skrini) a potom do 3 minút deaktivujte demonštračný režim v základných nastaveniach.
Otočný volič vypadol z uloženia na ovládacom paneli.	Otočný volič omylom vypadol zo zaistenia.	Otočný volič je odoberateľný. Jednoducho vložte otočný volič naspäť do jeho uloženia na ovládacom paneli a vtlačte ho dovnútra tak, aby zapadol a dal sa otáčať ako zvyčajne.
Otočný volič sa už nedá ľahko otáčať.	Nečistoty pod otočným voličom.	Otočný volič je odoberateľný. Otočný volič jednoducho vytiahnite z jeho uloženia. Alebo stlačte vonkajší okraj otočného voliča tak, aby sa preklopil a aby sa dal ľahko uchopiť. Otočný volič a jeho uloženie na spotrebiči opatrne vyčistite umývacím roztokom a handričkou. Osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte ostré alebo abrazívne prostriedky. Nenamáčajte alebo neumývajte v umývačke na riad. Otočný volič nevyťahujte príliš často, aby jeho uloženie zostalo stabilné.

Varovanie

Nebezpečenstvo elektrického výboja!

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

Hlásenia chýb na displeji

Keď sa na displeji objaví hlásenie chyby „D“ alebo „E“, napr. D0111 alebo E0111, vypnite a znova zapnite spotrebič tlačidlom on/off .

Ak išlo o jednorazovú poruchu, zobrazenie zhasne. Ak sa hlásenie chyby znova objaví, zavolajte zákaznícky servis a uveďte presné hlásenie chyby.

Maximálny čas prevádzky


Keď ste nastavenia vášho spotrebiča nezmenili niekoľko hodín, spotrebič automaticky prestane hriať. Zabráni sa tak neželanej trvalej prevádzke.

Kedy sa dosiahne maximálna doba prevádzky, to sa riadi podľa príslušných nastavení druhu prevádzky.

Maximálny čas prevádzky dosiahnutý

Na displeji sa objaví upozornenie, je dosiahnutý maximálny čas prevádzky.

Keď chcete, aby prevádzka pokračovala, ťuknite na ľubovoľné pole alebo otočte otočný volič.

Keď spotrebič nepotrebuje, vypnite ho tlačidlom on/off .

Tip: Aby sa spotrebič nevyvol nehcene, napr. pri veľmi dlhom pečení, nastavte čas trvania. Spotrebič hreje, kým nastavený čas trvania neuplynie.

Výmena žiarovky osvetlenia varného priestoru na hornej stene

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

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

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

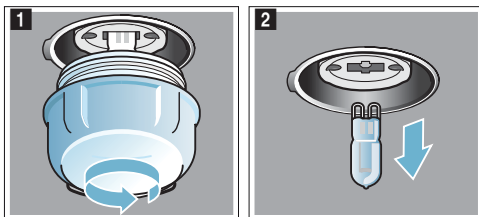
Pri výmene žiarovky osvetlenia varného priestoru sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku vpoistkovej skrinke.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

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

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



4. Sklený kryt znova zaskrutkujte.
5. Utierku na riad vyberte a zapnite poistku.

Sklenený kryt

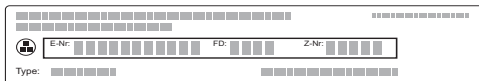
Keď sa sklený kryt halogénovej žiarovky poškodí, musí sa vymeniť. Nový kryt si môžete kúpiť v zákazníckom servise. Uvedte, prosím, číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD) vášho spotrebiča.

Služba zákazníkom

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


E - Nr. a FD - Nr.

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



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

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

Zákaznícky servis 

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

Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

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

Jedlá

S druhom prevádzky „AutoPilot“ môžete pripravovať najrozličnejšie jedlá. Spotrebič si väčšinu nastavení vyberá samostatne.

Upozornenia týkajúce sa programov





- Výsledok pečenia závisí od kvality potravín a veľkosti a druhu varnej nádoby. Aby bol výsledok pečenia optimálny, použite kvalitné potraviny a mäso s teplotou z chladničky.
- Spotrebič si zvolí optimálny druh ohrevu a čas a nastavenie teploty. Vy budete len vyzvaný, aby ste zadali hmotnosť. Nastavenie hmotnosti mimo určeného rozsahu hmotnosti nie je možné.
- Pri pečení jedál, pri ktorých spotrebič za vás prevezme výber teploty, môžete byť k dispozícii až teplota do 300 °C. Dbajte na to, aby ste použili dostatočne žiaruvzdorný riad.
- Dostanete upozornenia týkajúce sa napr. riadu, výšky zasunutia alebo údaje o pridaní tekutín pri pečení mäsa. Pri niektorých jedlách je počas pečenia potrebné napr. obrátenie alebo premiešanie. Krátko po spustení sa to zobrazí na displeji. Signál vás na to upozorní v správnom čase.
- Upozornenia týkajúce sa vhodného riadu a tipy a triky na prípravu jedál nájdete na konci návodu na používanie.

Nastavenie jedla s AutoPilot


Otočným voličom prejdite všetky jedlá, aby ste videli, ktoré jedlá sú k dispozícii s funkciou AutoPilot.

Prv než dáte jedlo do varného priestoru, odvážte ho, aby ste mohli nastaviť správnu hmotnosť.

Čas trvania sa vypočíta v závislosti od hmotnosti a nedá sa zmeniť.



1. Stlačte pole . Na displeji je v popredí prvé jedlo zobrazené bielou farbou.
2. Otočným voličom nastavte požadované jedlo.
3. Stlačte pole . Na displeji je v popredí hmotnosť zobrazená bielou farbou.
4. Otočným voličom nastavte hmotnosť vášho jedla. Čas trvania sa vypočíta automaticky.
5. Potvrďte tlačidlom štart/stop . Zobrazí sa upozornenie týkajúce sa príslušenstva a výšky zasunutia.
6. Spustíte tlačidlom start/stop . Čas prevádzky na displeji plyníe. Lína rozohrievania sa pri jedlách neobjaví. Spotrebič začne hriať.

Po uplynutí času trvania zaznie signál. Spotrebič prestane hriať.


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

Dopečenie

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


Na displeji sa zobrazí otázka, či si prajete dopečenie. Keď chcete jedlo dopečiť, fuknite na tlačidlo start/stop . Navrhne sa čas pečenia, ktorý môžete zmeniť. Spustíte tlačidlom štart/stop .

Upozornenie: Dopečenie môžete použiť ľubovoľne často.

Keď ste s výsledkom pečenia spokojný, fuknite na pole .

Tlačidlom on/off  vypnite spotrebič.



Posunutie času skončenia

Pri niektorých jedlách môžete posunúť čas skončenia. Pred spustením fuknite na pole  a otočným voličom posuňte koniec na neskôr.

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

Zmena a zrušenie

Po spustení sa už nastavenia nedajú zmeniť.

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

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

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

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

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

Silikónové formy

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

Ak však napriek tomu chcete použiť silikónové formy, orientujte podľa údajov a receptov výrobcu. Silikónové formy sú často menšie ako normálne formy. Množstvá a údaje receptov môžu byť odlišné.

Koláče a drobné pečivo

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

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

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

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použijete nasledujúce výšky zasunutia:

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

Pečenie na viacerých úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

Pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálny pekáč: výška 3
Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte
Prvý rošt: výška 3
Druhý rošt: výška 1

Pečenie na troch úrovniach:

- Plech na pečenie: výška 5
Univerzálny pekáč: výška 3
Plech na pečenie: výška 1

Pečenie na štyroch úrovniach:

- 4 rošty s papierom na pečenie
Prvý rošt: výška 5
Druhý rošt: výška 3
Tretí rošt: výška 2
Štvrtý rošt: výška 1

Súčasným pečením jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Položte formy do varného priestoru vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.

Príslušenstvo

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

Rošt

Rošt zasunite otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

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

Pri pečení koláčov so šľavnatým obložením použijete univerzálny pekáč, aby sa vytečenou šľavou neznečistil varný priestor.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

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

Papier na pečenie

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne koláče a drobné pečivo. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaisť rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabuduce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Časy pečenia nemožno skrátiť nastavením vyššej teploty. Koláče a drobné pečivo by boli upečené len zvonku, ale neboli by prepečené vnútri.




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

































Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke.

Keď chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke. Ďalšie informácie nájdete v tipoch pečenie na koláčoch a drobného pečiva za tabuľkou nastavení.

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

Použitie druhov ohrevu:

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

Jedlo	Príslušenstvo/riad	výška za-sunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Koláče vo formách					
Jednoduchý trený koláč	Vencová/obdĺžniková forma	2		150-170	50-70
Jednoduchý koláč z treného cesta, 2 úrovne	Vencová/obdĺžniková forma	3+1		140-160	50-70
Koláč z treného cesta, jemný	Vencová/obdĺžniková forma	2		150-170	60-80
Ovocný koláč, z treného cesta, jemný	Forma na bábovku	2		160-180	40-60
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	3		160-180	20-30
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z krehkého cesta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		170-190	60-80
Švajčiarsky koláč	Plech na pizzu	3		220-240	35-45
Koláč tarta	Forma na tartu, biely plech	3		190-210	30-45
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
Kysnutý koláč	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		160-170	20-30
Korpus z piškútového cesta, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	3		150-170*	20-30
Torta z piškútového cesta, 3 vajcia	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Torta z piškútového cesta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		150-170*	30-50
Koláče na plechu					
Koláč z treného cesta s obložením	Plech na pečenie	3		160-180	20-40
Koláč z treného cesta, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	1+3		140-160	30-50
Koláč z jemného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	3		170-190	20-30
Koláč z jemného cesta so suchým obložením, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	1+3		160-170	35-45
Koláč z jemného cesta so šľavnatým obložením	Univerzálny pekáč	3		160-180	55-65
Švajčiarsky koláč	Univerzálny pekáč	3		200-210	40-50
Kysnutý koláč so suchým obložením	Univerzálny pekáč	3		160-180	15-20
Kysnutý koláč so suchým obložením, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	1+3		150-170	20-30
Kysnutý koláč so šľavnatým obložením	Univerzálny pekáč	3		180-200	30-40
Kysnutý koláč so šľavnatým obložením, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	1+3		150-170	45-60
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	2		160-170	25-35
Piškútová roláda	Plech na pečenie	3		180-200*	8-15
Štola z 500 g múky	Plech na pečenie	2		150-170	45-60
Závin, sladký	Univerzálny pekáč	2		190-210	55-65
Štrúdlá, zmrazená	Univerzálny pekáč	3		200-220	35-45
Drobné pečivo					
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3		150*	25-35
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3		150*	25-35
Koláčiky (small cakes), 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	1+3		150*	30-40
Koláčiky (small cakes), 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		140*	35-55

* Predhriat

Jedlo	Príslušenstvo/riad	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Mufiny	Plech na mufiny	3		170-190	15-20
Mufiny, 2 úrovne	Plech na mufiny	3+1		160-180*	15-40
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	25-35
Drobné kysnuté pečivo, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	1+3		150-170	25-40
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		170-190*	20-35
Pečivo z lístkového cesta, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	1+3		170-190*	20-45
Drobné kysnuté pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		170-190*	20-45
Drobné kysnuté pečivo, ploché, 4 úrovne	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	20-35
Pečivo z páleného cesta	Plech na pečenie	3		200-220	30-40
Pečivo z odpaľovaného cesta, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	1+3		190-210	35-45
Pfundrové pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	20-30

Placky

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

* Predhriať

Tipy na pečenie koláčov a drobného pečiva

Chcete zistiť, či je koláč prepečený.	Pichnete drevenou špajľou do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak sa cesto neprilepi na drevo, koláč je hotový.
Koláč je splasnutý.	Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia. Dodržiavajte uvedené suroviny a pokyny uvedené v recepte.
Koláč je v strede vysoký a na okraji nižší.	Vymastite len vyberacie dno formy. Po pečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Ovocná šťava preteká.	Nabudúce použite hlbší univerzálny pekáč.
Drobné pečivo sa pri pečení po stranách zlepuje.	Jednotlivé kusy pečiva by od seba mali byť vzdialené cca 2 cm. Bude tak dostatok miesta, aby pečivo mohlo pekne vykysnúť a zo všetkých strán zhnednúť.
Koláč je príliš suchý.	Alebo nastavte o 10 °C vyššiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Koláč je príliš svetlý.	Ak je výška zasunutia a príslušenstvo správne, potom príp. zvyšte teplotu alebo predĺžte čas pečenia.
Koláč je navrchu príliš svetlý a zdola príliš tmavý.	Nabudúce vložte koláč na vyššiu úroveň.
Koláč je navrchu príliš tmavý a zdola príliš svetlý.	Nabudúce vložte koláč na nižšiu úroveň. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia.
Koláč vo forme alebo pozdĺžnej forme je vzadu príliš tmavý.	Formu na pečenie nedávajte priamo k zadnej strane, ale do stredu na príslušenstvo.
Koláč je príliš tmavý.	Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a príp. predĺžte čas pečenia.

Pečivo hneď nerovnomerne.	Zvoľte trochu nižšiu teplotu. Aj prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite. Dbajte na to, aby forma na pečenia nestála priamo pred otvormi zadnej steny varného priestoru. Pri pečení drobného pečiva by sa mala podľa možnosti použiť rovnaká veľkosť a hrúbka.
Piekli ste na viacerých úrovniach. Pečivo na hornom plechu na pečenie je tmavšie ako na dolnom.	Na pečenie na viacerých úrovniach použite vždy 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do rúry nemusí byť hotové v rovnakom čase.
Koláč vyzerá dobre, ale nie je prepečený vnútri.	Pečte pri nižšej teplote a dlhšie a pridajte menej tekutiny. Ak pečiete koláč so šťavnatým obložením, prepečte najprv korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a na to nakladte obloženie.
Koláč sa po potrasení neuvoľní.	Po upečení nechajte koláč ešte na 5 až 10 minút vychladnúť. Ak by sa ešte stále nedal uvoľniť, okraj uvoľnite ešte raz opatrne nožom. Koláč znova potraťte a formu zakryte mokrú, studenou utierkou. Nabudúce formu vymastíte a vysypte strúhankou.

Chlieb a pečivo

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

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

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

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky zasunutia:

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

Pečenie na dvoch úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

- Univerzálny pekáč: výška 3
Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte
Prvý rošt: výška 3
Druhý rošt: výška 1

Súčasným pečením jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Položte formy do varného priestoru vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.

Príslušenstvo

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

Rošt

Rošt zasunite otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

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

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

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

Papier na pečenie

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

Zmrazené výrobky

Nepoužívajte mrazené výrobky s veľkou námrazou. Z jedla odstráňte ľad.

Zmrazené výrobky sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zhnednutie zostane aj po upečení.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne chleby a pečivo. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Časy pečenia nemožno skrátiť nastavením vyššej teploty. Chlieb a pečivo by boli upečené len zvonku, ale neboli by prepečené vnútri.

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

Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke. Niektoré jedlá sa vydaria najlepšie, keď sa pečú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

Hodnoty nastavenia pre chlebové cesto platia pre cesto na plechu na pečenie, ako aj cesto v podlhovastej forme.






Keď chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke.

















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

Pozor!

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

Použité druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha
-  Nastavenie pre pizzu

Jedlo	Príslušenstvo	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
Chlieb						
Biely chlieb, 750 g	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		180-200*	-	25-40
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Pozdĺžna forma	2		220*	-	10
				180	-	20-30
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Univerzálny pekáč	2		200-210*	-	40-50
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálny pekáč	2		200-210*	-	40-50
Chlebová placka	Univerzálny pekáč	3		250-270	-	20-25
Žemle						
Žemle alebo bageta pripravená na zapečenie, predpečené	Univerzálny pekáč	3		180-200	-	10-15
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		170-190*	-	15-20
Žemle, sladké, čerstvé, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	1+3		150-170*	-	20-30
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		180-200	-	20-30
Bageta, predpečená, chladená	Univerzálny pekáč	3		180-200	-	20-30
Žemle, zmrazené						
Žemle alebo bageta pripravená na zapečenie, predpečené	Univerzálny pekáč	3		180-200	-	10-15
Malé pečivo z kysnutého cesta, polotovary	Univerzálny pekáč	3		180-200	-	20-25
Croissanty, polotovary	Univerzálny pekáč	3		170-190	-	30-35
Toasty						
Zapečené toasty, 4 kusy	Rošt	3		190-210	-	10-15
Zapečené toasty, 12 kusov	Rošt	3		230-250	-	10-15
Opečené toasty (nepredhrievať)	Rošt	5		-	3	4-6

* Predhriať

Pizza, quiche a pikantné koláče

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

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

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

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky zasunutia:

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

Pečenie na viacerých úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

Pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálny pekáč: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte
- Prvý rošt: výška 3
- Druhý rošt: výška 1

Pečenie na štyroch úrovniach:

- 4 rošty s papierom na pečenie
- Prvý rošt: výška 5
- Druhý rošt: výška 3
- Tretí rošt: výška 2
- Štvrtý rošt: výška 1

Súčasným pečením jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Položte formy do varného priestoru vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.

Príslušenstvo

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

Rošt

Rošt zasunite otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

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

Na pečenie pizze s bohatým obložením používajte univerzálny pekáč.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

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

Papier na pečenie

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

Zmrazené výrobky

Nepoužívajte mrazené výrobky s veľkou námrazou. Z jedla odstráňte ľad.

Zmrazené výrobky sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zhnednutie zostane aj po upečení.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne jedlá. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaisťujú rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabaduče nastavte vyššiu hodnotu.

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




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















Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke.

Keď chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke.

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

Použitie druhov ohrevu:

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

Jedlo	Príslušenstvo	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Pizza					
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	3		200-220	25-35
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	3		200-220	25-35
Pizza, čerstvá, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	1+3		180-200	35-45
Pizza, čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2		220-230	20-30
Pizza, chladená	Rošt	3		190-210	10-15
Pizza, mrazená					
Pizza s tenkým korpusom, 1 kus	Rošt	3		190-210	15-20
Pizza s tenkým korpusom, 2 kusy	Univerzálny pekáč + rošt	3+1		190-210	20-25
Pizza s hrubým korpusom, 1 kus	Rošt	3		180-200	20-25
Pizza s hrubým korpusom, 2 kusy	Univerzálny pekáč + rošt	3+1		190-210	20-30
Pizzová bageta	Rošt	3		200-220	15-20
Mini pizze	Univerzálny pekáč	3		180-200	15-20
Mini pizze, Ø 7 cm, 4 úrovne	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	20-30
Pikantné koláče a quiche					
Pikantné koláče vo forme	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		170-190	65-75
Koláč quiche	Forma na tartu, biely plech	3		190-210	35-45

* Predhriat

Jedlo	Príslušenstvo	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Alsaský koláč	Univerzálny pekáč	3		260-280*	10-15
Pirohy	Nákypová forma	2		170-190	50-70
Empanada (plnené taštičky)	Univerzálny pekáč	3		180-190	30-45
Burek	Univerzálny pekáč	2		180-200	35-45

* Predhriať

Nákyp a suflé

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

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

Výšky zasunutia

Vždy použite uvedené výšky zasunutia.

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

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

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

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

Príslušenstvo

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

Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

Univerzálny pekáč

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

Riad

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne nákypy a suflé. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a receptu. Stav pečenia nákypu závisí od veľkosti varnej nádoby a výšky nákypu. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Použitím vyšších teplôt sa časy pečenia neskrátia. Nákyp a suflé by boli zvonku hotové, ale vnútri by boli surové.

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

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

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

Použitie druhov ohrevu:

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

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

Hydina

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

Pečenie na rošte

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

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

→ "Príslušenstvo" na strane 10

Podľa veľkosti a druhu hydiny dajte do univerzálného pekáča až ½ l vody. Kvapkajúci tuk sa zachytí. Z tohto výpeku môže pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistejší.

Pečenie v riade

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

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci riad zo skla odložte na suchú podložku. Keď je podložka mokrá alebo studená, sklo môže prasknúť.

Lesklé pekáče z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako sklo, preto sú len výnimočne vhodné. Hydina sa peče pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas pečenia.

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

Nezakrytá nádoba

Na pečenie hydiny je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Položte formu na rošt. Keď nemáte vhodný riad, použite univerzálny pekáč.

Zakrytá nádoba

Varný priestor zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka sedela a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Pri odobrať pokrievky po upečení môže unikať veľmi horúca para. Pokrievku vzadu nadvíhnite, aby mohla horúca para unikať.

Hydina môže byť chrumkavá aj v zakrytej nádobe.

Použite pekáč so sklenu pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

Grilovanie

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

Zasuňte univerzálny pekáč s roštom, ktorý je na ňom položený, do uvedenej výšky zasunutia. Kvapkajúci tuk sa zachytí. Dbajte na to, aby rošt dosadal na univerzálny pekáč. → "Príslušenstvo" na strane 10

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

Zoberte podľa možnosti rovnaké kusy na grilovanie s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šľavnaté. Potraviny položte priamo na rošt.

Grilované potraviny obráťte grilovacími kliešťami. Keď do mäsa pichnete vidličku, stratí šťavu a vysuší sa.

Upozornenia

- Ohrevné teleso grilu sa vždy opakovane zapína a vypína, to je normálne. Časť zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vznikáť dym.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre vašu hydinu. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia pre vsunutie neplnenej hydiny s teplotou z chladničky do studeného varného priestoru. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre hydinu s návrhom hmotnosti. Keď chcete pripraviť ťažší kus hydiny, v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak máte viac kusov, orientujte sa podľa hmotnosti najťažšieho kusa, aby ste zistili čas pečenia. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.

Všeobecne platí: Čím je hydina väčšia, tým nižšiu teplotu a dlhší čas pečenia použite.

Hydinu obráťte asi po uplynutí ½ až ⅔ uvedeného času.

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

Tipy

- Pri pečení kačice alebo husi prepichnete kožu pod krídlami. Tuk tak bude môcť odtekať.
- Najprv narežte kožu na prsiach kačky. Prsia kačky neobracajte.
- Keď bude hydinu obracať, dajte pozor, aby bola dolu najprv strana s prsami, príp. kožou.
- Hydina bude obzvlášť chrumkavá, pokiaľ ju ku koncu pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

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

Použitie druhov ohrevu:

- Horný/dolný ohrev
- Grilovanie s cirkuláciou vzduchu

- Gril, veľká plocha
- Nastavenie pre pizzu

Jedlo	Príslušenstvo/riad	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
-------	--------------------	-----------------	-------------	--------------	-------------------	--------------------

Kurča

Kurča, 1 kg	Rošt	2		200-220	-	60-70
Filé z kuracích prs, po 150 g (grilovať)	Rošt	4		-	3*	15-20
Malé porcie kurčafa, po 250 g	Rošt	3		220-230	-	30-35
Kuracie prsty, nugety, zmrazené	Univerzálny pekáč	3		190-210	-	20-25
Veľké kurča, 1,5 kg	Rošt	2		200-220	-	70-90

Kačka a hus

Kačka, 2 kg	Rošt	1		180-200	-	90-110
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	3		230-250	-	17-20
Hus, 3 kg	Rošt	2		160-180	-	120-150
Husacie stehná, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	40-50

Morka

Mladá morka, 2,5 kg	Rošt	2		180-200	-	70-90
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Zakrytý riad	2		240-260	-	80-100
Morčacie horné stehno, s kostou, 1 kg	Rošt	2		180-200	-	80-100

* Predhriat

Mäso

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

Pečenie a dusenie

Chudé mäso podľa želania potrite tukom alebo obložte plátkami slaniny.

Kožu do kríža narežte. Pri obracaní mäsa dávajte pozor, aby bola koža najprv dolu.

Keď je pečené mäso hotové, malo by ešte odpočívať 10 minút vo vypnutom, zatvorenom varnom priestore. Šťava z pečenia sa tak lepšie rozloží. Upečené mäso zaviehte príp. do alobalu. V uvedenom čase pečenia nie je zahrnutý čas odpočívania.

Pečenie na rošte

Na rošte sa mäso upečie zvlášť chrumkavo zo všetkých strán.

Podľa veľkosti a druhu mäsa dajte do univerzálného pekáča až 1/2 l vody. Kvapkajúci tuk alebo šťava z mäsa sa zachytia. Z tohto výpeku môže pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistejší.

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

→ "Príslušenstvo" na strane 10

Pečenie a dusenie v riade

Pečenie a dusenie v riade je komfortnejšie. Mäso s nádobou môžete jednoduchšie vybrať z varného priestoru a omáčku pripraviť priamo v nádobe.

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

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci riad zo skla odložte na suchú podložku. Keď je podložka mokrá alebo studená, sklo môže prasknúť.

K chudému mäsu pridajte trochu tekutiny. V sklenej nádobe by dno malo byť zakryté do výšky cca 1/2 cm.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu nádoby a od toho, či použivate pokrievku. Keď pripravujete mäso v smaltovanom alebo tmavom kovovom pekáči, treba viac tekutiny ako v sklenej nádobe.

Počas pečenia sa tekutina z nádoby odparí. V prípade potreby opatrne dolejte tekutinu.

Lesklé pekáče z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako sklo, preto sú len výnimočne vhodné. Mäso sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas pečenia.

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

Nezakrytá nádoba

Na pečenie mäsa je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Položte formu na rošt. Keď nemáte vhodný riad, použite univerzálny pekáč.

Zakrytá nádoba

Varný priestor zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka sedela a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Vzdialenosť medzi mäsom a pokrievkou musí byť minimálne 3 cm. Mäso môže zväčšiť svoj objem.

Pri odobratí pokrievky po upečení môže unikať veľmi horúca para. Pokrievku vzadu nadvihnite, aby mohla horúca para unikať.

Pred dusením vždy mäso podľa potreby opečte. Aby vznikol základ šťavy, pridajte vodu, víno, ocot alebo podobne. Dno nádoby malo byť zakryté do výšky 1 až 2 cm.

Počas pečenia sa tekutina z nádoby odparí. V prípade potreby opatrne dolejte tekutinu.

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

Grilovanie

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

Zasuňte univerzálny pekáč s roštom, ktorý je na ňom položený, do uvedenej výšky zasunutia. Kvapkajúci tuk sa zachytí. Dbajte na to, aby rošt dosadal na univerzálny pekáč. → "Príslušenstvo" na strane 10

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

Zoberte podľa možnosti rovnaké kúsky na grilovanie s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šťavnaté. Potraviny položte priamo na rošt.

Grilované potraviny obráťte grilovacími kliešťami. Keď do mäsa pichnete vidličku, stratí šťavu a vysuší sa.

Upozornenia

- Ohrevné teleso grilu sa vždy opakovane zapína a vypína, to je normálne. Časť zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vzniknúť dym.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre jedlá z mäsa. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie mäsa s teplotou z chladničky do studeného varného priestoru. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre kusy mäsa s návrhom hmotnosti. Ak chcete piecť ťažší kus mäsa, v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak máte viac kúskov, orientujte sa podľa hmotnosti najťažšieho kusa pri zisťovaní času pečenia. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.




Všeobecne platí: Čím väčší kus mäsa, tým nižšia teplota a tým dlhší čas pečenia.

Obráťte pečené mäso a grilované kúsky asi po 1/2 až 2/3 uvedeného času.

Keď chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke. Ďalšie informácie nájdete v tipoch na pečenie, dusenie a grilovanie za tabuľkou nastavení.

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

Použitý druh ohrevu:

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

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

* Predhriat

** Dolu zasunúť univerzálny pekáč do výšky zasunutia 2

Jedlo	Príslušenstvo/riad	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
Hovädzie mäso						
Hovädzie filé, medium, 1 kg	Rošt	2		210-220	-	40-50
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Zakrytý riad	2		200-220	-	130-160
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rošt	2		220-230	-	60-70
Steak, hrúbka 3 cm, medium	Rošt	5		-	3	15-20
Burger, výška 3 – 4 cm	Rošt	4		-	3	25-30

Telacie mäso

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

Jahňacie mäso

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

Klobásy

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

Mäsové jedlá

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

* Predhriat

** Dolu zasuňte univerzálny pekáč do výšky zasunutia 2

Tipy na pečenie, dusenie a grilovanie

Varný priestor je silno znečistený.	Jedlo pripravujte v zakrytom pekáči alebo použite grilovací plech. Keď použijete grilovací plech, docielite optimálne výsledky. Grilovací plech si môžete dokúpiť ako osobitné príslušenstvo.
Mäso je príliš tmavé a kôrka je miestami spálená a/alebo mäso je príliš spálené.	Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu. Nabudúce zvolte nižšiu teplotu a prípadne skráťte čas pečenia.
Kôrka je príliš tenká.	Zvýšte teplotu alebo na konci pečenia na chvíľu zapnite gril.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je prípadne príliš svetlá.	Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte viac tekutiny.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a voďnatá.	Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte menej tekutiny.
Pri dusení za mäso pripáli.	Nádobu na pečenia a pokrievka musia byť prispôsobené a pokrievka musí dobre dosadať. Znížte teplotu a v prípade potreby počas dusenia ešte pridajte tekutinu.
Grilované potraviny sú príliš suché.	Mäso osolte až po grilovaní. Soľ odoberá vodu z mäsa. Pri obracaní nepichajte do grilovanej potraviny. Použite grilovacie kliešte.

Ryby

Váš spotrebič vám ponúka rôzne druhy ohrevu na prípravu rýb. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Celú rybu nemusíte obracať. Zasuňte celú rybu v polohe na bruchu (plávajúca poloha), chrbtovou plutvou nahor, do varného priestoru. Zrezaný zemiak

alebo malá, nezakrytá nádoba v bruchu ryby jej dodá stabilitu.

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

Pečenie a grilovanie na rošte

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

→ "Príslušenstvo" na strane 10

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

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

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

Zoberte podľa možnosti rovnaké kusy na grilovanie s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zzhnednú a zostanú krásne šťavnaté. Potraviny položte priamo na rošt.

Grilované potraviny obráťte grilovacími kliešťami. Keď do ryby pichnete vidličku, stratí šťavu a vysuší sa.

Upozornenia

- Ohrevné teleso grilu sa vždy opakovane zapína a vypína, to je normálne. Častost zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vzniknúť dym.

Pečenie a dusenie v riade

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

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci riad zo skla odložte na suchú podložku. Keď je podložka mokrá alebo studená, sklo môže prasknúť.

Lesklé pekáče z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako sklo, preto sú len výnimočne vhodné. Ryba sa pečie pomalšie a menej zzhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas pečenia.

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

Nezakrytá nádoba

Na prípravu ryby v celku je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Položte formu na rošt. Keď nemáte vhodný riad, použite univerzálny pekáč.

Zakrytá nádoba

Varný priestor zostane pri pečení v zakrytej nádobe

podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka sedela a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Na dusenie pridajte dve až tri polievkové lyžice tekutiny a trochu citrónovej šťavy alebo octu.

Pri odobratí pokrievky po upečení môže unikať veľmi horúca para. Pokrievku vzadu nadvihnite, aby mohla horúca para unikať.

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre jedlá z rýb. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie rúby s teplotou z chladničky do studeného varného priestoru. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre kusy rybu s návrhom hmotnosti. Keď chcete pripraviť ťažšiu rybu, v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak pripravujete viac rýb, orientujte sa podľa hmotnosti najťažšej ryby, aby ste zistili čas pečenia. Jednotlivé ryby by mali byť približne rovnako ťažké.




Všeobecne platí: Čím väčšia ryba, tým nižšia teplota a tým dlhší čas pečenia.

Rybu, ktorá nie je v polohe na bruchu (plávajúca poloha), po uplynutí cca ½ až ¾ uvedeného času obráťte.

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

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

Použitý druh ohrevu:

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

Jedlo	Príslušenstvo/riad	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
Ryby						
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Rošt	2		170-190	-	20-30
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, napr. losos	Rošt	2		170-190	-	30-40
Rybie filé						
Rybie filé, prírodné, grilované	Rošt	4		-	1*	15-25

* Predhriat

** Dolu zasunúť univerzálny pekáč do výšky zasunutia 2

Jedlo	Príslušenstvo/riad	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
-------	--------------------	-----------------	-------------	--------------	-------------------	--------------------

Rybie kotlety

Rybie kotlety, hrúbka 3 cm**	Rošt	4		-	3	10-20
------------------------------	------	---	--	---	---	-------

Ryba, zmrazená

Rybie filé, prírodné	Zakrytý riad	2		210-230	-	20-30
Rybie filé, zapečené	Rošt	2		200-220	-	45-60
Rybie prsty (priebežne obráťte)	Univerzálny pekáč	3		200-220	-	20-30

* Predhriat

** Dolu zasunúť univerzálny pekáč do výšky zasunutia 2

Zelenina a prílohy

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

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

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Príprava na jednej úrovni

Pridržiavajte sa údajov v tabuľke.

Príprava na dvoch úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Súčasne zasunuté plechy nemusia byť súčasne hotové.

- Univerzálny pekáč: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

Príslušenstvo

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

Rošt

Rošt zasunúť otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

Jedlo	Príslušenstvo	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
-------	---------------	-----------------	-------------	--------------	-------------------	--------------------

Zeleninové jedlá

Grilovaná zelenina	Univerzálny pekáč	5		-	3	10-15
--------------------	-------------------	---	--	---	---	-------

Zemiaky

Pečené zemiaky, polovice	Univerzálny pekáč	3		160-180	-	45-60
--------------------------	-------------------	---	--	---------	---	-------

Zemiakové výrobky, zmrazené

Zemiakové rosti (zemiakové placky)	Univerzálny pekáč	3		200-220	-	25-35
Zemiakové taštičky, plnené	Univerzálny pekáč	3		190-210	-	20-30
Krokety	Univerzálny pekáč	3		200-220	-	25-35
Zemiakové hranolčeky	Univerzálny pekáč	3		190-210	-	25-35
Zemiakové hranolčeky, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	1+3		190-210	-	30-40

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

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

Papier na pečenie

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne jedlá. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností potravín. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhnedenie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

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

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

Použitý druh ohrevu:

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

Jogurt

S vašim spotrebičom si môžete sami vyrobiť jogurt.


Príprava jogurtu

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

- 1 l mlieka (3,5 % tuku) zohrejte na varnom paneli na 90 °C a ochladte na 40 °C.
Trvanlivé mlieko stačí zohriať na 40 °C.

2. Zamiešajte 150 g jogurtu (teplota z chladničky).
3. Naplňte do šálok alebo malých pohárov a zakryte potravinovou fóliou.
4. Šálky a poháre položte na dno varného priestoru a vykonajte nastavenie podľa údajov v tabuľke.
5. Po príprave dajte jogurt schladieť do chladničky.

Použitý druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch

Jedlo	Príslušenstvo	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v hodinách
Jogurt	Porciové formy	dno varného priestoru		40-45	7-8

Úspora energie s druhmi ohrevu eco

S energeticky účinnými druhmi ohrevu horúci vzduch eco a horný/dolný ohrev eco môžete pri pečení jedál ušetriť energiu.

Jedlá zasuňte do chladného, prázdneho varného priestoru. Len tak bude energetická optimalizácia účinná. Počas pečenia majte dvierka spotrebiča zatvorené.

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

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

Príslušenstvo

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

Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

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

Formy na pečenie a riad

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu. Môžete tak ušetriť až 35 percent energie.

Riadi z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odráža teplo ako zrkadlo. Riad neodrážajúci teplo z hliníka, žiaruvzdorného skla alebo hliníkového odliatku je vhodnejšie.

Formy z bieleho plechu, keramické formy alebo formy zo skla predlžujú čas pečenia a koláč nezhdne rovnomerne.

Papier na pečenie

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



Odporúčané hodnoty nastavenia







Tu nájdete údaje o rôznych jedlách pripravovaných. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaisťuje rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Časy pečenia nemožno skrátiť






nastavením vyššej teploty. Koláče a drobné pečivo by boli upečené len zvonku, ale neboli by prepečené vnútri.



Použitý druh ohrevu:

-  Horúci vzduch eco
-  Horný/dolný ohrev eco



Jedlo	Príslušenstvo/riad	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Koláč z treného cesta vo forme	Vencová/obdĺžniková forma	2		140-160	60-80
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	2		150-170	20-30
Korpus z piškótového cesta, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	2		150-170	20-30
Torta z piškótového cesta, 3 vajcia	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Torta z piškótového cesta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70




Koláče vo formách

Jedlo	Príslušenstvo/riad	výška za- sunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trva- nia v min.
Koláče na plechu					
Koláč z treného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	3		150-170	25-40
Koláč z jemného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	3		170-180	25-35
Piškvótová roláda	Plech na pečenie	3		180-190	15-20
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	3		160-170	25-35
Kysnutý koláč so suchým obložením	Plech na pečenie	3		160-180	15-20

Drobné pečivo					
Mufiny	Plech na mufiny	2		160-180	15-25
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3		150-160	25-35
Koláčiky (small cakes), 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	1+3		150-160	30-40
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		170-190	20-35
Pečivo z páleného cesta	Plech na pečenie	3		200-220	35-45
Placky	Plech na pečenie	3		140-160	15-30
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150	25-35
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	25-35

Chlieb a pečivo					
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Pozdĺžna forma	2		200-210	35-45
Chlebová placka	Univerzálny pekáč	3		250-275	15-20
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		170-190	15-20
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		180-200	20-30

Mäso					
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		180-190	120-140
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Zakrytý riad	2		200-220	140-160
Teľacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	110-130

Ryby					
Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh	Zakrytý riad	2		190-210	25-35
Ryba, dusená, celá 1,5 kg, napr. losos	Zakrytý riad	2		190-210	45-55
Rybie filé, prírodné, dusené	Zakrytý riad	2		190-210	15-25

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká najmä v obilných a zemiakových výrobkoch pripravovaných pri vysokých teplotách, ako

sú napr. zemiakové čipsy, zemiakové hranolčky, toasty, pečivo, chlieb alebo jemné pečivo z krehkého cesta (keksy, perník, korenené keksy).

Tipy na prípravu jedál s nízkym obsahom akrylamidu	
Všeobecne	<ul style="list-style-type: none"> ■ Časy pečenia zachovávajújte čo najkratšie. ■ Opekajte jedlá do zlata, nie príliš do hnedá. ■ Veľké, husté jedlo obsahuje menej akrylamidu.
Pečenie	S horným/dolným ohrevom max. 200 °C. S horúcim vzduchom max. 180 °C.
Placky	S horným/dolným ohrevom max. 190 °C S horúcim vzduchom max. 170 °C. Vajičko alebo žltok znižujú tvorbu akrylamidu.
Zemiakové hranolčky na prípravu v rúre na pečenie	V jednej vrstve ich rovnomerne rozmiestite na plech. Na každom plechu pečte min. 400 g, aby sa hranolčky nevyusušili.

Mierny ohrev

Mierny ohrev je pomalé pečenie pri nízkej teplote. Preto sa nazýva aj pečenie pri nízkej teplote.

Mierny ohrev je ideálny na kvalitné mäso (napr. jemné časti hovädziny, telaciny, bravčoviny, jahňaciny alebo hydiny), ktoré majú byť upečené správne do ružova. Mäso zostane veľmi šťavnaté, jemné a mäkké.

Vaša výhoda: Máte dostatok priestoru na plánovanie menu, pretože mäso pripravené na jemnom ohreve sa dá bez problémov udržiavať teplé. Mäso nemusíte počas pečenia obracať. Aby ste udržali rovnomernú klímu na pečenie, nechajte dvierka spotrebiča zavorené.

Používajte len čerstvé, hygienicky bezchybné mäso bez kostí. Starostlivo odstráňte šľachy a tukové okraje. Tuk vytvára pri miernom ohreve silný špecifický zápach. Môžete použiť aj korenené alebo marinované mäso. Nepoužívajte rozmrazené mäso.

Po upečení na miernom ohreve sa môže mäso hneď narezáť. Odpočívanie nie je potrebné. Špeciálnou metódou pečenia sa mäso upeče do ružova, avšak nie je surové alebo menej upečené.

Upozornenie: Odložená prevádzka s časom skončenia nie je možná pri druhu prevádzky mierny ohrev.

Riad

Používajte plochý riad, napr. servírovaciu tácku z porcelánu alebo skla. Riad dajte predhriať do varného priestoru.

Nezakrytý riad položte na rošt vždy do výšky 2.

Ďalšie informácie nájdete v tipoch na pečenie miernym ohrevom za tabuľkou nastavení.

Váš spotrebič má druh ohrevu Mierny ohrev. Prevádzku spustíte len vtedy, keď je varný priestor úplne vychladnutý. Nechajte varný priestor s riadom cca 15 minút predhriať.















Na varnej zóne mäso pri vysokej teplote prudko a dostatočne dlho opečte zo všetkých strán, aj na koncoch. Okamžite ho dajte na predhriaty riad. Riad s mäsom znova vložte do varného priestoru a pečte na miernom ohreve.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Teplota a čas pečenia na miernom ohreve závisia od veľkosti, hrúbky a kvality mäsa. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia.

Použitý druh ohrevu:

-  Mierny ohrev

Jedlo	Riad	výška zasunutia	Druh ohrevu	Čas opekania v min.	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Hydina						
Kačacie prsia, 400 g	Nezakrytý riad	2		6-8	80*	60-120
Filé z kuracích prs, po 200 g	Nezakrytý riad	2		5-7	90*	60-90
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Nezakrytý riad	2		8-10	90*	150-210
Bravčové mäso						
Bravčová panenka, hrúbka 5 – 6 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		8-10	80*	180-210
Bravčová panenka, v celku	Nezakrytý riad	2		6-8	80*	60-120
Bravčové medailóniky, hrúbka 4 cm	Nezakrytý riad	2		5-7	80*	90-120
Hovädzie mäso						
Hovädzie pečené (bôčik), hrúbka 6 – 7 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		8-10	80*	180-240
Hovädzie filé, v celku, 1 kg	Nezakrytý riad	2		4-6	80*	180-240
Roastbeef, hrúbka 5 – 6 cm	Nezakrytý riad	2		6-8	80*	210-270
Hovädzie medailóniky/rumpsteak, hrúbka 4 cm	Nezakrytý riad	2		5-7	80*	30-60
Telacie mäso						
Telacie pečené, hrúbka 4 – 5 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		8-10	80*	180-240
Telacie pečené, hrúbka 10 – 15 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		8-10	80*	210-240
Telacia sviečkovica, v celku, 800 g	Nezakrytý riad	2		5-7	80*	120-150
Telacie medailóniky, hrúbka 4 cm	Nezakrytý riad	2		5-7	80*	30-45

* Predhriať

Jedlo	Riad	výška zasunutia	Druh ohrevu	Čas opekania v min.	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Jahňacie mäso						
Jahňací chrbát, vykostený bez kože, po 200 g	Nezakrytý riad	2		5-7	80*	120-180
Jahňacie stehno, medium, bez kostí, 1 kg, v celku	Nezakrytý riad	2		6-8	80*	150-210

* Predhriat

Tipy na používanie mierneho ohrevu

Pečenie kačacích prs na jemnom ohreve.	Kačacie prsia položte studené do panvice a najprv opečte stranu s kožou. Po upečení na miernom ohreve grilujte 3 až 5 minút na chrumkavo.
Mäso upečené na miernom ohreve nie je také horúce ako normálne upečené mäso.	Aby upečené mäso tak rýchlo nevychladlo, predhrejte tanieru a mäso servírujte s veľmi horúcou omáčkou.

Sušenie

Vynikajúco sa dá použiť s použitím 4D horúceho vzduchu. Pri tomto druhu konzervovania sa aromatické látky koncentrujú odvodnením.

Používajte len kvalitné ovocie, zeleninu a bylinky a dôkladne ich umyte. Rošt vyložte papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom. Ovocie nechajte dobre odkvapkať a osušte ho.

Nakrájajte ho na rovnako veľké kúsky alebo tenké plátky. Neošúpané ovocie položte na misku plochou rezu nahor. Dbajte na to, aby ovocie a huby neležali na rošte na sebe.

Zeleninu nastrúhajte a potom ju blanšírujte. Blanširovanú zeleninu nechajte dobre odkvapkať a rovnomerne ju rozdeľte na rošt.

Bylinky sušte so stebлом. Bylinky rozložte rovnomerne, mierne nahromadené, na rošt.

Na sušenie použite nasledovné výšky zasunutia:

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

Veľmi šťavnaté ovocie a zeleninu viackrát obráťte. Usušené ovocie alebo zeleninu okamžite po vysušení uvoľnite z papiera.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete nastavenia na sušenie rôznych potravín. Teplota a čas trvania závisia od druhu, vlhkosti, zrelosti a hrúbky sušených surovín. Čím dlhšie necháte potraviny sušiť, tým budú lepšie zakonzervované. Čím tenšie sa nakrájajú, tým rýchlejšie sa usušia a tým aromatickejšie zostanú. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia.

Keď chcete sušiť ďalšie potraviny, orientujte sa podľa podobných potravín v tabuľke.

Použitý druh ohrevu:

- 4D horúci vzduch

Ovocie, zelenina a bylinky	Príslušenstvo	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v hodinách
Jadrové ovocie (kolieska jablák, hrúbka 3 mm, na rošt 200 g)	1 – 2 rošty		80	5-9
Kôstkové ovocie (slivky)	1 – 2 rošty		80	8-10
Koreňová zelenina (karotka), strúhaná, blanširovaná	1 – 2 rošty		80	5-8
Plátky húb	1 – 2 rošty		60	6-9
Bylinky, očistené	1 – 2 rošty		60	2-6

Zaváranie

Vo vašom spotrebiči môžete zavárať ovocie a zeleninu.

Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

Keď sa potraviny zavárajú nesprávne, zaváracie poháre môžu prasknúť. Držte sa údajov na zaváranie.

Poháre

Používajte len čisté a nepoškodené zaváracie poháre. Používajte žiaruvzdorné, čisté a nepoškodené zaváracie gumičky. Svorky a perá vopred preskúšajte.

Na jednu dávku zavárania použite len poháre rovnakej veľkosti a s rovnakou potravínou. Vo varnom priestore môžete súčasne zavárať obsah maximálne šiestich zaváracích pohárov s objemom ½, 1 alebo 1½ l. Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka môžu prasknúť.

Zaváracie poháre sa počas zavárania nesmú dotýkať varného priestoru.

Príprava ovocia a zeleniny

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Ovocie umyte a v závislosti od druhu ovocia ošúpte, odkôstkujte a pokrájajte a dajte do zaváracích pohárov do výšky cca 2 cm pod okraj.

Ovocie

Zaváracie poháre naplňte horúcim cukrovým roztokom bez peny (cca 400 ml na litrový pohár). Na jeden liter vody:

- cca 250 g cukru, ak je ovocie sladké
- cca 500 g cukru, ak je ovocie kyslé

Zelenina

Zaváracie poháre naplňte horúcou, prevarenou vodou.

Utrite okraje pohárov, musia byť čisté. Na každý pohár položte mokrú gumičku a viečko. Poháre zatvorte svorkami. Poháre postavte do univerzálneho pekáča tak, aby sa nedotýkali. Do univerzálneho pekáča nalejte 500 ml horúcej vody (cca 80 °C). Nastavte podľa údajov tabuľky.

Ukončenie zavárania

Ovocie

Po čase začnú v krátkych intervaloch stúpať nahor bublinky. Keď začnú všetky poháre perliť, spotrebič vypnite. Po uvedenom čase využitia zvyškového tepla vyberte poháre z varného priestoru.

Zelenina

Po čase začnú v krátkych intervaloch stúpať nahor bublinky. Keď všetky zaváracie poháre perlia, znížte teplotu na 120 °C a poháre nechajte ešte perliť v zatvorenom varnom priestore podľa údajov v tabuľke. Po uplynutí uvedeného času spotrebič vypnite a využite ešte, ako je uvedené v tabuľke, niekoľko minút zvyškové teplo.

Vyberte poháre po zavarení z varného priestoru a postavte ich na čistú utierku. Horúce poháre neukladajte na studenú alebo mokrú podložku, mohli by prasknúť. Zaváracie poháre prikryte, aby boli chránené pred prievanom. Poháre zatvorte svorkami až vtedy, keď sú studené.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Časy uvedené v tabuľke nastavení sú orientačné hodnoty na zaváranie ovocia a zeleniny. Môžu byť ovplyvnené teplotou okolia, počtom pohárov, množstvom, teplotou a kvalitou obsahu pohárov. Údaje sa vzťahujú na 1-litrové poháre s kruhovým prierezom. Pred prepnutím, príp. vypnutím skontrolujte, či tekutina v pohároch správne perliť. Perlenie začína asi po 30 – 60 minútach.

Použitie druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch

Zaváranie	Riad	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Zelenina, napr. karotka	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	Do perlenia: 30-40
				120	Od perlenia: 30-40
				-	Zvyškové teplo: 30
Zelenina, napr. uhorky	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	Do perlenia: 30-40
				-	Zvyškové teplo: 30
				-	Zvyškové teplo: 30
Kôstkové ovocie, napr. čerešne, slivky	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	Do perlenia: 30-40
				-	Zvyškové teplo: 35
				-	Zvyškové teplo: 35
Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	Do perlenia: 30-40
				-	Zvyškové teplo: 25
				-	Zvyškové teplo: 25

Kysnutie cesta

Cesto môže vo vašom spotrebiči vykysnúť rýchlejšie ako pri izbovej teplote. Použite druh ohrevu horný/dolný ohrev. Prevádzku spustite len vtedy, keď je varný priestor úplne vychladnutý.

Cesto nechajte vždy dvakrát vykysnúť. Dodržiavajte údaje v tabuľkách nastavení 1. a 2. kysnutie.

Prvé kysnutie

Spotrebič nastavte a rozohrejte podľa údajov v tabuľke. Položte misu s cestom na rošt.

Počas kysnutia neotvárajte dverka spotrebiča, ináč unikne vlhkosť. Cesto zakryte.

Druhé kysnutie

Pečivo položte do výšky zasunutia, ako je uvedené v tabuľke.

Keď chcete rúru predhriať, druhé kysnutie musí prebehnúť na teplom mieste mimo spotrebiča.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Teplota a čas pečenia závisia od druhu a množstva surovín. Preto sú údaje v tabuľke nastavení orientačné hodnoty.

Použitý druh ohrevu:

- Horný/dolný ohrev

Jedlo	Príslušenstvo/riad	výška zasunutia	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Kysnuté cesto, ľahké	Miska	2	<input type="checkbox"/>	Prvé kysnutie	35-40	25-30
	Plech na pečenie	2	<input type="checkbox"/>	Druhé kysnutie	35-40	10-20
Kysnuté cesto, ťažké a tukové	Miska	2	<input type="checkbox"/>	Prvé kysnutie	35-40	20-40
	Plech na pečenie	2	<input type="checkbox"/>	Druhé kysnutie	35-40	15-25

Rozmrazovanie

Druh ohrevu Rozmrazovanie je vhodný na rozmrazenie zmrazeného ovocia, zeleniny a pečiva Hydinu, mäso a ryby rozmrazujte podľa možnosti v chladničke.

Na rozmrazovanie používajte nasledujúce výšky zasunutia:

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

Časové údaje v tabuľke sú orientačné hodnoty. Závisia od kvality, teploty zmrazenia (-18 °C) a vlastností potravín. Uvedené sú časové rozsahy. Najskôr nastavte kratší čas a predĺžte ho, ak je to potrebné.

Tip: Naplocho zmrazené kúsky alebo porcie sa rozmrazia rýchlejšie ako celý kus.

Zmrazené potraviny vyberte z obalu a vo vhodnej nádobe postavte na rošt.

Jedlá priebežne obráťte alebo premiešajte. Veľké kúsky by ste mali obrátiť viackrát. Jedlo priebežne oddelte, príp. rozmrazené kúsky vyberte z varného priestoru.

Rozmrazené jedlo nechajte odpočívať ešte 10 až 30 minút vo vypnutom spotrebiči, aby sa vyrovnala teplota.

Použitý druh ohrevu:

- Rozmrazovanie

Jedlo	Príslušenstvo	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Chlieb, pečivo					
Chlieb a pečivo všeobecne	Plech na pečenie	2	<input checked="" type="checkbox"/>	50	40-70
Koláče					
Koláč, šťavnatý	Plech na pečenie	2	<input checked="" type="checkbox"/>	50	70-90
Koláč, suchý	Plech na pečenie	2	<input checked="" type="checkbox"/>	60	60-75

Udržiavanie teploty

S druhom ohrevu Udržiavanie teploty môžete uvarené jedlá udržiavať teplé. Zabráňte tak vytváraniu kondenzátu a varný priestor nemusíte utierať.

Hotové jedlá neudržiavajte teplé dlhšie ako dve hodiny. Myslite na to, že niektoré jedlá sa udržiavaním teploty ďalej pečú. Jedlá príp. zakryte.

Skúšobné jedlá

Tieto tabuľky boli zostavené pre skúšobné pracoviská, aby sa uľahčilo testovanie našich spotrebičov.

Podľa EN 60350-1:2013, príp. IEC 60350-1:2011.

Pečenie

Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

Výšky zasunutia pri pečení na dvoch úrovniach:

- Univerzálny pekáč: výška 3
Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte
Prvý rošt: výška 3
Druhý rošt: výška 1

Výšky zasunutia pri pečení na troch úrovniach:

- Plech na pečenie: výška 5
- Univerzálny pekáč: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

Zakrytý jablkový koláč

Zakrytý jablkový koláč na jednej úrovni: Tmavé formy s vyberacím dnom položte uhlopriečne vedľa seba.

Zakrytý jablkový koláč na dvoch úrovniach: Tmavé formy s vyberacím dnom položte uhlopriečne nad seba.

Koláče vo formách s vyberacím dnom z bieleho plechu: Pečte s horným/dolným ohrevom na jednej úrovni. Namiesto roštu použite univerzálny pekáč, na ktorý položíte formu s vyberacím dnom.




Vodová piškóta















Vodová piškóta na dvoch úrovniach: Formy s vyberacím dnom položte na rošty uhlopriečne nad seba.

Upozornenia

- Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie do studeného varného priestoru.
- Dodržiavajte upozornenia v tabuľkách týkajúce sa predhrievania. Hodnoty nastavenia platia bez rýchleho rozohrievania.
- Na pečenie použite najprv nižšie uvedené teploty.

Použitý druh ohrevu:


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

Jedlo	Príslušenstvo	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Pečenie					
Striekané pečivo (5 min. predhriať)	Plech na pečenie	3		140-150*	25-40
Striekané pečivo (5 min. predhriať)	Plech na pečenie	3		140-150*	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne (5 min. predhriať)	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	1+3		140-150*	30-40
Striekané pečivo, 3 úrovne (5 min. predhriať)	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		130-140*	35-55
Koláčiky (small cakes), 5 min., predhriať	Plech na pečenie	3		150*	25-35
Koláčiky (small cakes), 5 min., predhriať	Plech na pečenie	3		150*	25-35
Koláčiky (small cakes), 2 úrovne, 5 min., predhriať	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	1+3		150*	30-40
Koláčiky (small cakes), 3 úrovne, 5 min., predhriať	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		140*	35-55
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		160-170*	20-35
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Vodová piškóta, 2 úrovne	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	3+1		150-170*	30-50
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z čierneho plechu, Ø 20 cm	2		170-180	60-80
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z čierneho plechu, Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Zakrytý jablkový koláč, 2 úrovne	2 formy z čierneho plechu, Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90
* Predhriať					

Grilovanie



Navyše zasuňte univerzálny pekáč. Tekutina sa zachytí a varný priestor zostane čistejší.

Použitý druh ohrevu:

-  Gril, veľká plocha

Jedlo	Príslušenstvo	výška zasunutia	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
-------	---------------	-----------------	-------------	-------------------	--------------------

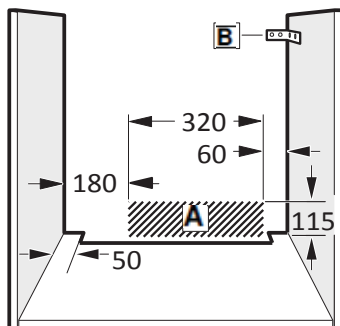
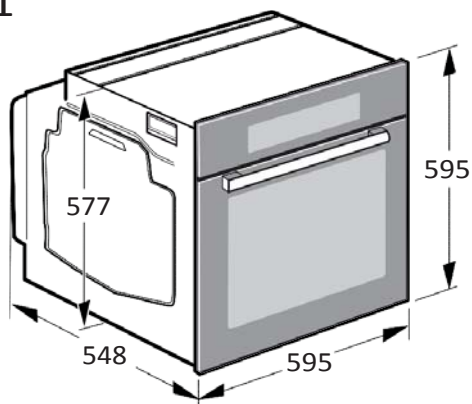
Grilovanie

Opekanie toastov*	Rošt	5		3	4-6
Beefburger, 12 kusov**	Rošt	4		3	25-30

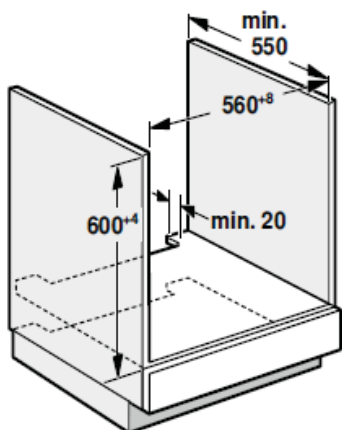
* Nepredhrievať

** Po uplynutí 2/3 celkového času obráťte

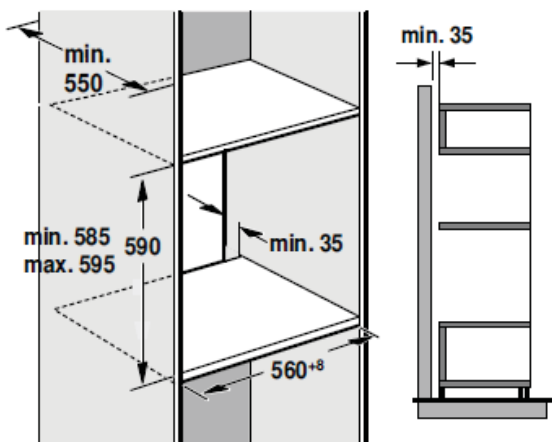
1



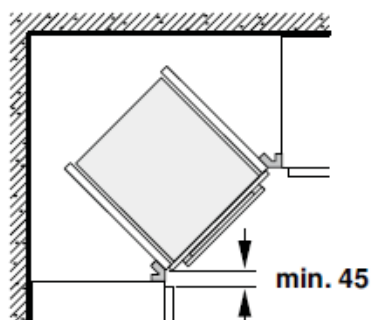
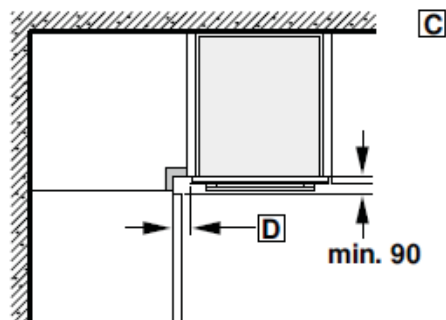
2



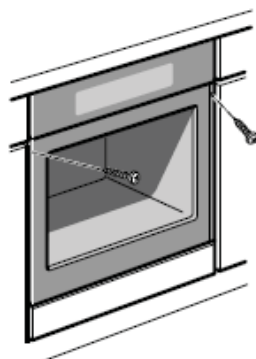
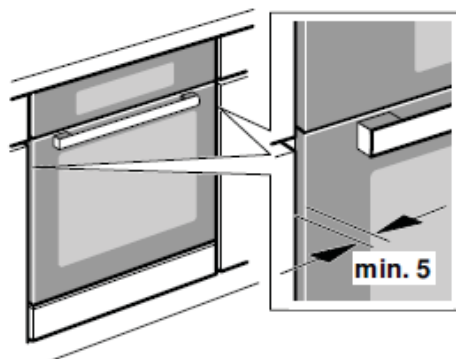
3



4



5



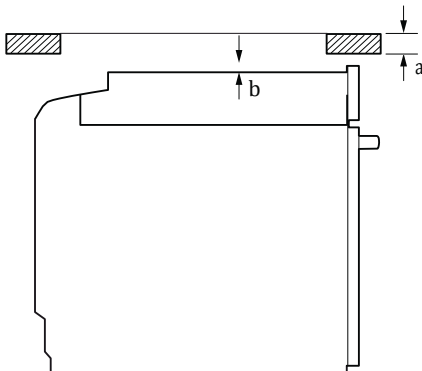
Dôležité pokyny – obrázok 1

- Iba odborné zabudovanie podľa tohto montážneho návodu zaručuje bezpečné používanie. Za škody spôsobené chybným zabudovaním zodpovedá montážna firma.
- Po vybalení spotrebiča prekontrolujte. V prípade poškodenia behom prepravy spotrebič nezapájajte.
- Zabudovanie nábytku musí byť odolný voči teplote až do 90 °C, príflahlé predné hrany nábytku až do 70 °C.
- Výrezy v nábytku urobte pred zasadením spotrebiča. Odstráňte piliny, funkcia elektrických súčiastok by mohla byť negatívne ovplyvnená.
- Aby ste zabránili porezaniu sa, používajte ochranné rukavice. Časti, ktoré sú prístupné pri montáži, môžu mať ostré hrany.
- U spotrebičov s výklopným čelným panelom so spínačmi dbajte na to, aby čelný panel so spínačmi pri vysunutí nenarazil do susedného nábytku.
- Zásuvka pre pripojenie spotrebiča musí byť umiestnená v oblasti vyšrafovej plochy A alebo mimo priestor zabudovania spotrebiča.
- Neupevnený nábytok pripevnite bežne predávaným uholníkom **B** ku stene.
- Rozmery na obrázkoch sú v mm.

Spotrebič pod pracovnou doskou – obrázok 2

Pre odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidne výrez na odvetranie. Pracovnú dosku pripevnite k zabudovanému nábytku.

Ak je spotrebič zabudovaný pod varnou doskou, musia byť dodržané nasledujúce minimálne rozmery (prípadne vrátane nosnej konštrukcie):



Druh varnej dosky	a	a	b
	nasadená	v rovine	
Indukčná varná doska	37 mm	38 mm	5 mm
Celoplošná indukčná varná doska	43 mm	48 mm	5 mm
Plynová varná doska	32 mm	42 mm	5 mm
Elektrická varná doska	22 mm	24 mm	2 mm

Na základe potrebnej minimálnej vzdialenosti **b** vyplýva minimálna hrúbka pracovnej dosky **a**.

Dodržujte montážny návod pre varnú dosku.

Spotrebič vo vysokej skrínke – obrázok 3

Pre odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidnách výrez na vetranie.

Ak má vysoká skrínka okrem zadných stien príslušných prvkov ďalšiu zadnú stenu, musí sa táto zadná stena odstrániť.

Spotrebič umiestnite maximálne do takej výšky, aby ste mohli bez problémov vyberať príslušenstvo.

Zabudovanie do rohu – obrázok 4

Aby bolo možné otvárať dverky spotrebiča, je nutné pri zabudovaní do rohu dodržať rozmery **C**. Rozmer **D** závisí od hrúbky prednej hrany nábytku pod držiadlom.

Pripojenie spotrebiča

Spotrebič, ktorý zodpovedá stupňu ochrany 1, môže byť pripojený iba káblom s ochranným vodičom.

Pri všetkých montážnych prácach musí byť spotrebič odpojený od siete.

Spotrebič môže byť pripojený iba pomocou prívodného kábla, ktorý je súčasťou dodávky. Zapojte prívodný kábel na zadnej strane spotrebiča (zavaknúť!).

Prívodný kábel dlhý 3,0 m obdržíte u zákazníckeho servisu.

V prípade výmeny sa môže použiť iba originálny kábel, ktorý obdržíte u zákazníckeho servisu.

Ochrana proti dotyku musí byť zabezpečená zabudovaním.

Prívodný kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom

Spotrebič môže byť zapojený iba do predpísavo inštalovanej sieťovej zásuvky s ochranným kolíkom.

Ak zásuvka nie je po zabudovaní spotrebiča prístupná, musí sa na strane inštalácie použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

Prívodný kábel bez zástrčky s ochranným kontaktom

Elektrické pripojenie môže vykonávať iba koncesovaný odborník. Pre neho platia ustanovenia regionálneho dodávateľa elektriny.

Pri inštalácii sa musí použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v pripojovacej zásuvke. V prípade nesprávneho pripojenia môže prísť k poškodeniu spotrebiča.

Pripojenie robte iba podľa schémy pripojenia. Napätie vid' typový štítk. Pri zapojovaní vodičov sieťovej prípojky dodržujte farebné rozlíšenie: zeleno-žltá = ochranný vodič, modrá = nulový vodič, hnedá = fáza (krajný vodič).

Iba Veľká Británia a Austrália

Pripojte minimálne pomocou 16A zástrčky alebo použite istenie 16 A.

Iba Švédsko, Finsko a Nórsko

Spotrebič môžete pripojiť tiež pomocou priloženej zástrčky s ochranným kontaktom. Zástrčka musí byť prístupná aj po dokončení zabudovania. Ak tomu tak nie je, je nutné na strane inštalácie tiež použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

Upevnenie spotrebiča – obrázok 5

1. Spotrebič celkom zasuňte a vycentrujte.

2. Spotrebič priskrutkujte.

Medzera medzi pracovnou doskou a spotrebičom sa nesmie zakryvať žiadnymi prídavnými lištami.

Na bočných stenách zabudovanej skrinky nesmú byť pripevnené tepelne izolačné lišty.

Demontáž

1. Spotrebič odpojte od siete.

2. Povoľte upevňovacie skrutky.

3. Spotrebič mierne nadvihnite a celkom vytiahnite.

INFORMAČNÝ LIST

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

Obchodná značka BSH



Značka		BOSCH
Predajné označenie		HBG635NS1
Trieda účinnosti dutého priestoru	A (najvyššia) - G (najnižšia)	A+
Spotreba energie (kWh) - konvenčný ohrev	(pri normalizovanej záťaži)	0,87
Spotreba energie (kWh) - horúci vzduch	(pri normalizovanej záťaži)	0,69
Užitočný objem dutého priestoru (l)		71
Veľkosť zariadenia (l):		
	malé: $12 \text{ l} \leq V < 35 \text{ l}$	
	stredné: $35 \text{ l} \leq V < 65 \text{ l}$	
	veľké: $65 \text{ l} \leq V$	←
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri konvenčnom ohreve (min.)		—
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri horúcom vzduchu (min.)		42
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 spotrebičeDovozca: **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.



CTL636ES1



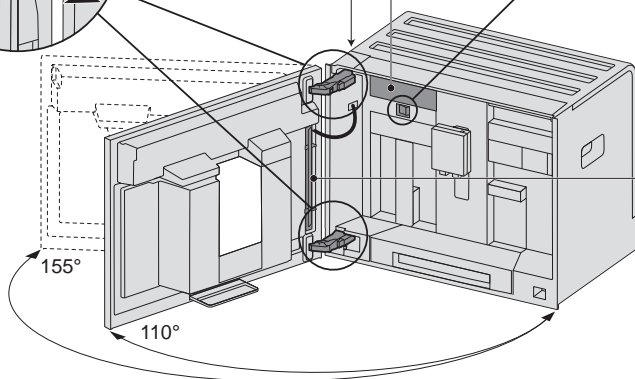
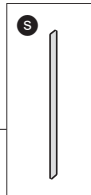
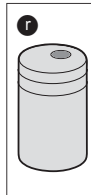
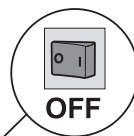
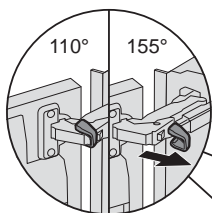
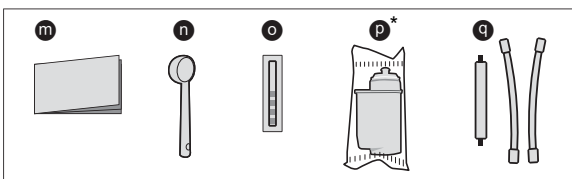
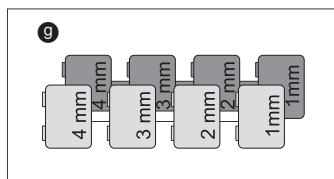
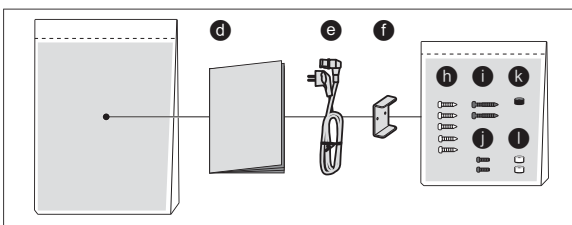
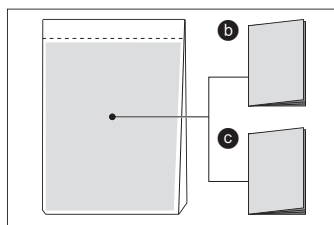
BOSCH

cz Návod k použití

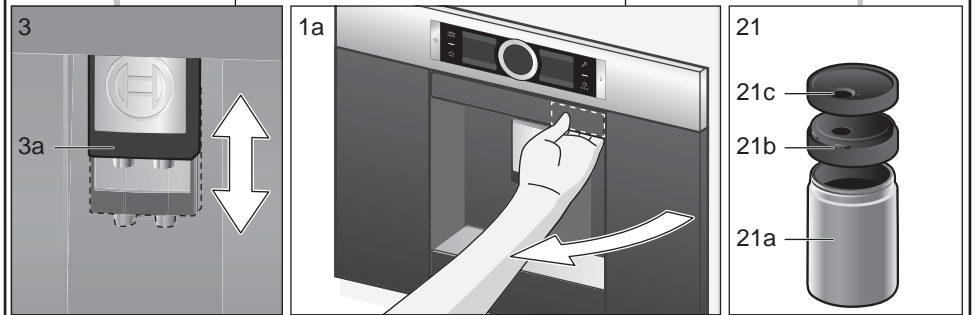
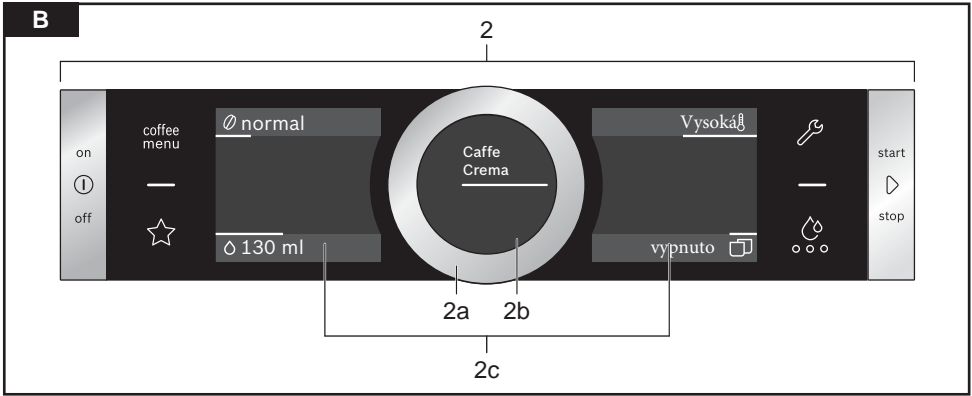


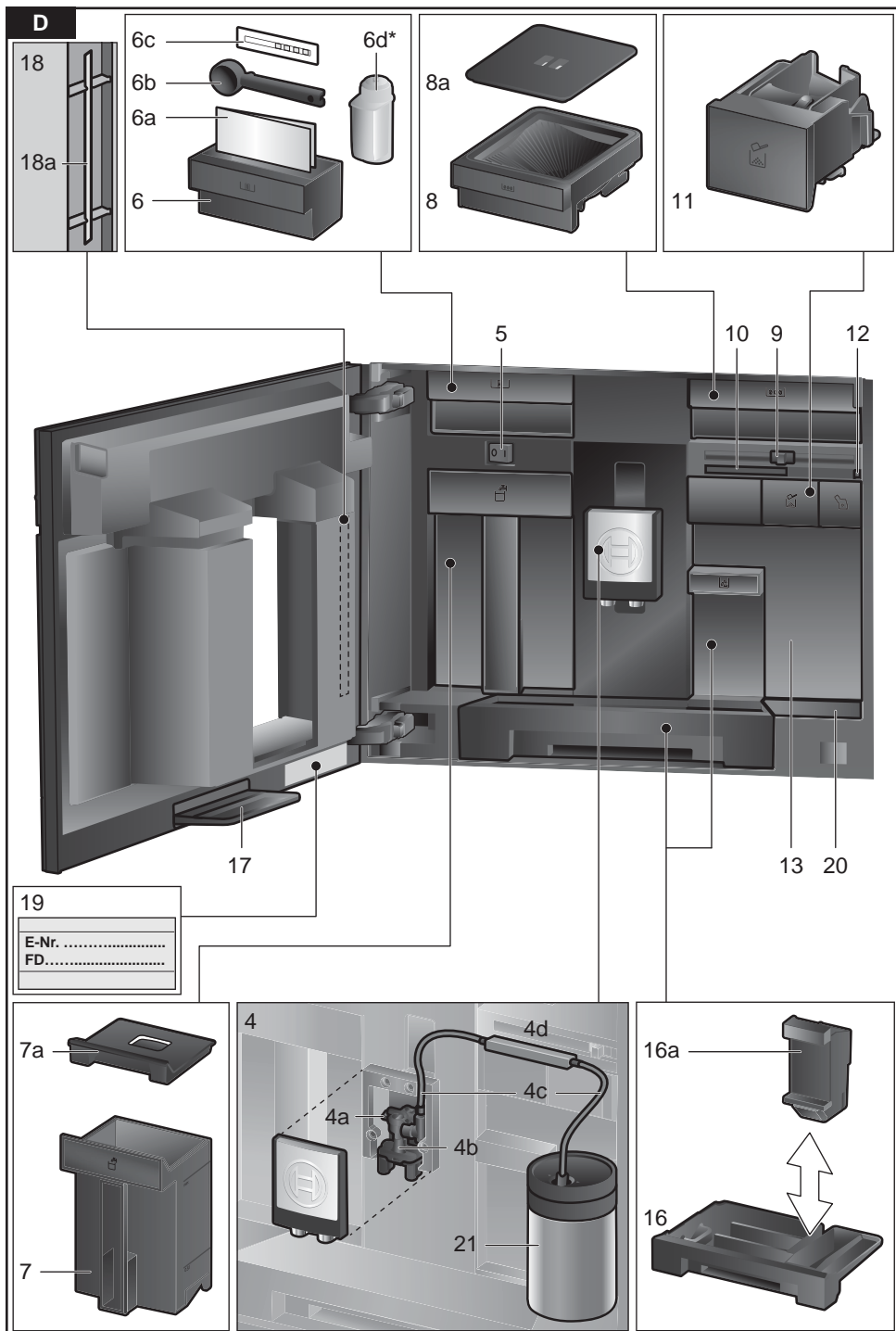
A

Zahrnuto v dodávce (viz strana 32)



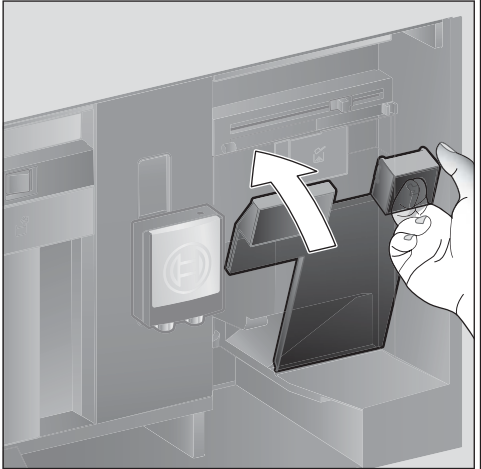
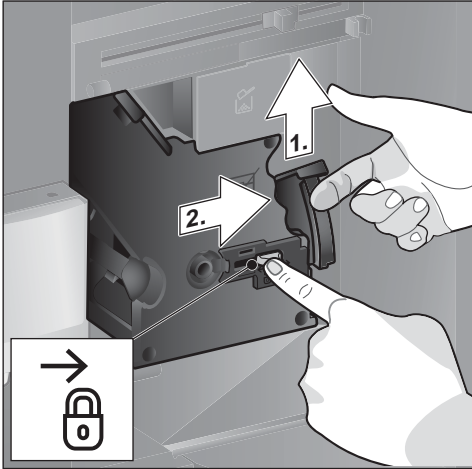
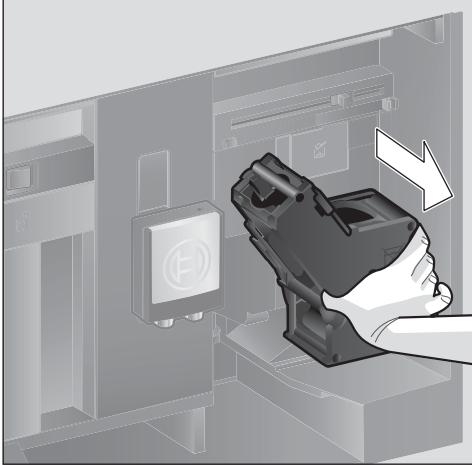
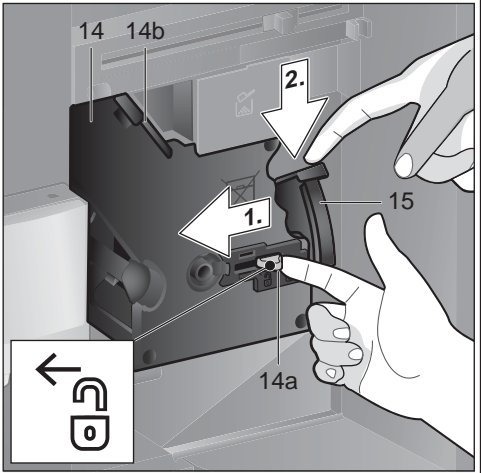
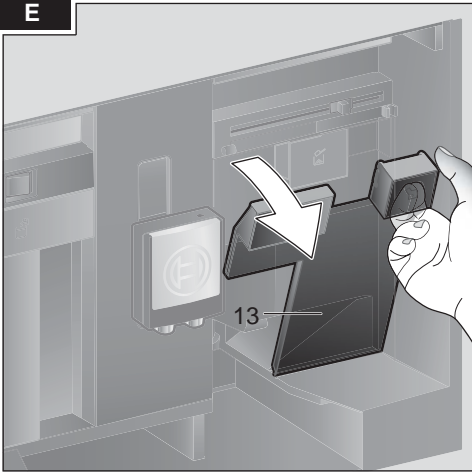
* pouze u vybraných modelů





* pouze u vybraných modelů

E



Obsah

Bezpečnostní pokyny	34
Přehled.....	36
Ovládací prvky.....	37
Počáteční použití.....	38
Řídící panel	39
Příprava nápojů.....	40
Příprava s použitím kávových zrn.....	43
Příprava s použitím mléka	43
Příprava pomocí mleté kávy.....	44
Příprava horké vody	45
Personalizované nápoje.....	45
Úprava nastavení mletí.....	46
Dětská pojistka.....	47
Nabídka.....	47
Každodenní péče a čištění.....	49
Servisní programy.....	52
Tipy na úsporu energie.....	55
Ochrana proti mrazu.....	55
Skladovací příslušenství.....	55
Příslušenství.....	55
Likvidace.....	55
Záruka.....	55
Jednoduché řešení problémů.....	56
Technické specifikace	59

Zahrnuto v dodávce

(Obrázek A na rozkládacích stranách)

- a Plně automatický kávovar
- b Návod k použití
- c Filtrační pokyny
- d Pokyny k instalaci
- e Spojovací kabel
- f Montážní konzola
- g Rozpěrka
- h 5 upevňovací šrouby (stříbrné)
- i 2 upevňovací šrouby (dlouhé/černé)
- j 2 upevňovací šrouby (krátké/černé)
- k 1 objímka (černá)
- l 2 objímky (bílé)
- m Krátký návod
- n Dávkovací lžička
- o Proužek na měření tvrdosti vody
- p Vodní filtr (pouze u vybraných modelů)
- q Hadice na mléko (sada)
- r Nádoba na mléko
- s Sací trubka

Srdečně blahopřejeme ...

...k zakoupení plně automatického kávovaru! Získali jste kvalitní a moderní kuchyňský spotřebič. Spojuje inovativní techniku, velké množství funkcí a snadné ovládání. Můžete jednoduše a rychle připravit různé chutné horké nápoje - ať už povzbuzující espresso, krémové cappuccino, jemné Latte Macchiato nebo bílou kávu, nebo tradiční šálek kávy. Spotřebič vám zároveň nabízí bohaté možnosti, jak se přizpůsobit vaší individuální chuti.

Abyste mohli tento plně automatický kávovar spolehlivě a bezpečně používat se všemi jeho funkcemi a vlastnostmi, měli byste se seznámit s jeho součástmi, funkcemi, ukazateli a ovládacími prvky. Tento návod k použití vám přitom má pomoci. Proto si návod prostudujte ještě před uvedením spotřebiče do provozu.

K použití tohoto návodu

Přední stranu tohoto návodu můžete rozložit. Tam naleznete obrázky spotřebiče s každým dílem označeným číslem. Na tato čísla se v tomto návodu neustále poukazuje.

Příklad: Nádržka na vodu (15)

Texty na displeji a symboly jsou v tomto návodu zobrazeny jiným typem písma, než běžný text. Tak můžete rozpoznat, že se jedná o text nebo symboly, které jsou zobrazeny na displeji spotřebiče, nebo jsou na spotřebiči natištěny.

Ukazatele na displeji:

„Espresso“

Tlačítka a ovládací prvky na displeji:

[>]

Ke spotřebiči je přiložen krátký návod, ve kterém můžete rychle najít nejdůležitější funkce. Návod můžete uložit vpravo z vnější strany spotřebiče.

Bezpečnostní pokyny

Před použitím spotřebiče si pozorně přečtěte návod k použití, řiďte se podle něj a dobře ho uschovejte k pozdějšímu nahlédnutí. Pokud předáte tento spotřebič někomu jinému, přiložte tyto pokyny.

Tento spotřebič je určen ke zpracování běžných množství v domácnosti nebo prostředí podobnému domácím, není určen pro komerční účely. Prostředí podobné domácímu zahrnuje např. používání v kuchyňkách pro zaměstnance, obchodech, kancelářích, hospodářských a jiných nebytových provozech. Mohou je používat také hosté penzionů, hotelů či jiných podobných ubytovacích zařízení.

⚠ Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

Připojujte a provozujte spotřebič podle údajů na typovém štítku. Opravy spotřebiče smí z bezpečnostních důvodů provádět pouze naši pracovníci zákaznického servisu.

Pokud je síťový kabel poškozený, musí být nahrazený speciálním kabelem, který dostanete od výrobce nebo našeho prodejního zástupce.

Děti starší 8 let a osoby se sníženými tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi mohou tento spotřebič používat, pokud se tak děje pod dozorem nebo byly tyto osoby poučeny o bezpečném používání spotřebiče a pokud chápou s tím spojená nebezpečí. Děti mladší 8 let držte z dosahu od tohoto spotřebiče a spojovacího kabelu a nedovolte jim tento spotřebič používat. Děti by si s přístrojem neměly hrát. Čištění a údržba uživatelem by neměla být prováděna dětmi mladšími 8 let a smí ji provádět pouze pod dozorem.

Spotřebič nebo síťový kabel nikdy neponořujte do vody.

Používejte jej pouze tehdy, pokud síťový kabel ani spotřebič nevykazují žádné známky poškození. V případě poruchy okamžitě vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

Spotřebič obsahuje trvalé magnety, které mohou ovlivnit elektronické implantáty, jako jsou kardiostimulátory nebo inzulinové pumpy. Osoby s elektronickými implantáty by se měly zdržovat minimálně 10 cm od čelní strany spotřebiče.

⚠ Nebezpečí udušení!

Nedovolte dětem, aby si hrály s balcím materiálem. Malé díly skladujte bezpečně, aby nemohly být polknuty.

⚠ Nebezpečí poranění!

Nikdy nesahejte do mlýnku.

Při zavírání dvířek dávejte pozor, abyste si nepřiskřípli prsty.

⚠ Nebezpečí popálení!

Zařízení na přípravu mléčné pěny/horké vody se velmi zahřívá. Po použití jej nechte nejdříve vychladnout a teprve pak se ho dotýkejte.

Přehled

(Obrázky B až E na rozkládacích stranách)

- 1 Dvířka spotřebiče
 - a) Zapuštěná rukojeť (k otvírání dvířek)
 - b) Odkapávací panel
- 2 Řídicí panel (viz další stránka)
 - a) Otočný volič
 - b) Informační displej
 - c) Dotykový displej (vlevo a vpravo)
- 3 Výtok (káva, mléko, horká voda), výškově nastavitelný
 - a) Kryt
- 4 Systém na mléko
 - a) Páčka se západkou
 - b) Výtok nápoje (spodní část, horní část)
 - c) Hadice na mléko (2 kusy)
 - d) Spojovací prvek, kovový (pro magnetový držák)
- 5 Hlavní vypínač [O/I] (síťové napájení)
- 6 Zásuvka na příslušenství (pro krátký návod a příslušenství)
 - a) Krátký návod
 - b) Dávkovací lžička
 - c) Proužek na měření tvrdosti vody
 - d) Vodní filtr (pouze u vybraných modelů)
- 7 Vyjímatelná nádržka na vodu
 - a) Víko na nádržku na vodu
- 8 Vyjímatelný zásobník na kávová zrna
 - a) Odstranitelné víko na zásobník
- 9 Otočný volič pro nastavení stupně mletí
- 10 Magnetický držák pro spojovací prvek
- 11 Vyjímatelná zásuvka (na mletou kávu/čistící tabletu)
- 12 Držák pěniče mléka
- 13 Ochranný kryt pro nádržku na vodu
- 14 Spařovací jednotka
 - a) Uzavírací mechanismus
 - b) Víko
- 15 Vypouštěcí páčka
- 16 Odkapávací plech
 - a) Zásobník na kávová zrna
- 17 Sběrný plech
- 18 Držák (sací trubky)
 - a) Sací trubka
- 19 Výkonnostní štítek (číslo E, FD)
- 20 Polička se snímačem (pro nádobu na mléko)
- 21 Nádoba na mléko
 - a) Nerezový zásobník
 - b) Spodní část víka
 - c) Horní část víka

i Další informace o tomto spotřebiči, jako je změna úhlu otvírání dvířek, můžete nalézt v příručce pro montáž spotřebiče.

Ovládací prvky

Spotřebič má uživatelsky příznivou navigaci hlavní nabídkou, aby bylo zajištěno, že je provoz co nejsnadnější a současně nabízí široký rozsah funkcí. To znamená řadu možností, které se dají vybrat pouze několika pracovními operacemi.

Síťový vypínač [O/I]

Síťový vypínač [O/I] (s otevřenými dvířky) se používá k zapnutí spotřebiče nebo k úplnému vypnutí.

i **Důležité:** Nestlačujte hlavní vypínač, když je spotřebič v provozu. Vypněte spotřebič pouze tehdy, když je v úsporném režimu, aby se mohl automaticky vypláchnout.

Ovládací panel (dotykové pole)

i **Důležité:** Tento návod k použití se týká několika modelů. U některých modelů [⓪] a [▷] jsou prvky dotykové obrazovky.

Síťový vypínač [⓪] on/off

Pro zapnutí spotřebiče nebo jeho uvedení do úsporného režimu stiskněte [⓪]. Příklad se automaticky vypláchne.

Příklad se nevypláchne, pokud:

- je při vypnutí stále horký, nebo
- nebyla před jeho vypnutím odebrána žádná káva.

Spotřebič je připravený k použití jakmile se na displeji objeví symboly výběru nápojů.

[▷] start/stop

Pro přípravu nápoje nebo spuštění servisního programu stiskněte [▷]. Pro předčasné zastavení dávkování stiskněte [▷] znovu.

Na řídicím panelu jsou čtyři pole s nabídkou, které mohou být aktivovány stisknutím. Aktivní nabídka svítí červeně.

[coffee menu]

[coffee menu] se rozsvítí, jakmile je spotřebič v provozu. Můžete si vybrat a připravit nápoje nebo můžete změnit nastavení pro tyto nápoje.

[☆] MyCoffee

Dotkněte se [☆] pro výběr „Osobní příprava nápoje“. Osobní nastavení pro kávové nápoje mohou být uloženy a vyvolány (viz část „Personalizované nápoje“).

[☞] Nabídka

Dotkněte se [☞] pro vyvolání nabídky. Mohou být provedena nastavení a vyvolané informace (viz oddíl Nabídka).

[☼] Poskytování servisu

Dotkněte se [☼] pro otevření výběru servisních programů. Spustíte požadovaný program, jak je popsáno v oddílu Servisní programy.

i Pro odchod z příslušné nabídky stiskněte znovu [☞], [☼] nebo [☆].

Otočný volič

Otáčejte otočným voličem pro procházení na displeji nebo změnu parametrů.

Informační displej

Kulatý displej ukazuje vybraný nápoj, nastavení a informace.

Dotykový display (levý a pravý)

Podle nastavení se na obou dotykových displejích ukazují různá pole. Pole je aktivované při dotyku nebo při zadávání nastavení nebo změně hodnot.

Počáteční použití

Obecně

Do příslušných nádob naplňujte pouze čistou a studenou vodu bez bublinek a pouze pražená zrna (přednostně espresso nebo směsi kávových zrn pro plně automatické kávovary).

Nepoužívejte kávová zrna, která jsou glazovaná, karamelizovaná nebo ošetřena přísadami s obsahem cukru, mohou ucpat spařovací jednotku.



Předtím, než budete moci přístroj zapnout a používat, musí být smontovaný a připojený podle připojeného návodu k montáži.

Nastavení spotřebiče

- Odstraňte veškerou ochrannou plastovou fólii.



Důležité: Používejte spotřebič pouze v místnosti, kde nemrzne. Pokud byl přemístěn nebo uskladněn za teplot nižších než 0°C, počkejte alespoň 3 hodiny před prvním použitím.

- Chopte se dvířek spotřebiče za zapuštěné držadlo a otevřete je.
- Vyměňte nádržku na vodu, opláchněte ji a naplňte čerstvou vodou po značku max.
- Dejte nádržku s vodou zpět na místo a zaklikněte.
- Vyměňte zásobník na kávová zrna, naplňte ho kávovými zrny a dejte zpět na místo.
- Nastavte síťový vypínač na [①] a zavřete dvířka přístroje. Přístroj se zahřívá a vyplachuje. Řídící panel se aktivuje. Objeví se „Jazyk“.

- Otáčejte otočným knoflíkem prstem, až vyberete požadovaný jazyk a dotkněte se pole [Tvrdost vody] .



Je důležité nastavit tvrdost vody správně, abyste umožnili přístroji, aby přesně označil, kdy by měl být spuštěný. Přednastavená tvrdost vody je stupeň 4. Pokud je v domě nainstalovaný změkčovač vody, nastavte tvrdost vody na stupeň 3. Tvrdost vody můžete také zkontrolovat tím, že se zeptáte vašeho místního dodavatele vody.

- Použijte přiložený proužek na měření tvrdosti vody. Ponořte krátce zkušební proužek do vody a po jedné minutě zkontrolujte výsledek.

Stupeň	Tvrdost vody	
	Německo (°dH)	Francie(°fH)
1	1-7	1-13
2	8-14	14-25
3	15-21	26-38
4	22-30	39-54

- Otočte regulační kolečko prstem pro nastavení stanovené tvrdosti vody.
- Dotkněte se [Nastavení je hotové]. Nastavení jsou uložena.


Spotřebič je připravený k použití jakmile se zobrazí symboly nápoju a rozsvítí se.

Integrované spínače ventilátoru se zapnou vždy, když je nápoj vydaný a vypnou se po několika minutách.


Když je přístroj používán poprvé po spuštění servisního programu nebo pokud nebyl dlouho v provozu, nebude mít první nápoj plné aroma a neměl by se pít.

Při prvním použití automatického kávovaru je dosaženo silné a stabilní „krémové“ chuti až po přípravě několika prvních šáleků.

Vypnutí spotřebiče

- Stiskněte []. Spotřebič se vypláchne a přepne se do úsporného režimu.

Výjimka: Pokud se připravuje pouze horká voda, vypne se spotřebič bez vyplachování.

- Pro úplné vypnutí spotřebiče otevřete dvířka spotřebiče a nastavte síťový vypínač na [].

i **Důležité:** Nestlačujte hlavní vypínač, když je spotřebič v provozu. Vypněte spotřebič pouze tehdy, když je v úsporném režimu, aby se mohl automaticky vypláchnout.

i Tovární nastavení plně automatického kávovaru je naprogramované pro optimální výkon. Spotřebič se automaticky přepne do úsporného režimu po nakonfigurovaném čase a vypláchnutí (doba trvání může být nastavena, viz „Vypnutí po“ v oddíle „Nabídka“).

i Spotřebič je vybavený čidlem. Pokud je nádoba na mléko, ukáže se to odpovídajícím způsobem na displeji při přepnutí do úsporného režimu. Pokud je v nádobě mléko, uložte ho v chladničce.

Řídicí panel

Informace se zobrazí na displeji nebo můžete nastavení vložit dotknutím se dotykové obrazovky a regulačního kroužku.

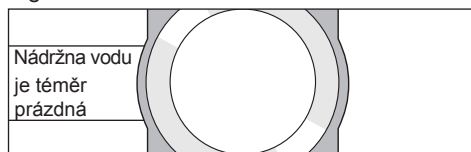
Displej

Řídicí panel ukazuje vybrané nápoje, nastavení a možnosti nastavení i zprávy o provozním stavu spotřebiče.

e.g. Výběr nápoje



e.g. Informace



Informace zmizí po uvedení přístroje do činnosti nebo po krátké době.


Tato informace zůstává však na informačním displeji ve formě malého symbolu.

 Nádrž na kávová zrna je téměř prázdná

 Nádrž na vodu je téměř prázdná

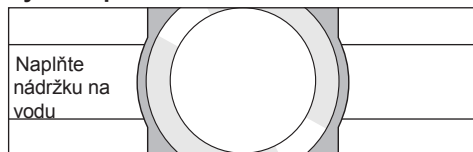
 Vyměňte vodní filtr

 Je nutný čistící program

 Je nutný program pro odvápnění

 Je nutný program Calc'nClean

Vybízí k podniknutí akce



- i** Pokud byla požadovaná akce provedena, např. naplnění nádrže s vodou, odpovídající zpráva a symbol zmizí.

Provoz

Dotykové texty nebo symboly kombinované s otáčením regulačního kroužku k navigování na řídicím panelu (jako příklad viz oddíl „Nastavení nápoje“).

Při dotknutí se dotykového displeje uslyšíte zvukový signál. Tyto zvukové signály mohou být zapnuty nebo vypnuty (viz oddíl „nabídka - klávesnicové tóny“).

Příprava nápojů

Plně automatický kávovar může být provozovaný s kávovými zrnky nebo s mletou kávou (avšak ne s instantní kávou).

Pokud používáte kávová zrna budou pro každé spaření čerstvě pomleta. Pro plně automatické kávovary používejte především espresso nebo kávová zrna. Pro optimální kvalitu kávová zrna zamrazte nebo je uložte na chladném místě v utěsněných nádobách. Zamrazená kávová zrna mohou být také pomleta.

- i** **Důležité:** Naplňte nádržku na vodu čerstvou, nesyčenou vodou každý den. Nádržka by měla vždy obsahovat dostatečné množství vody pro provoz přístroje.
- i** **Typ:** Šálky by měly být předehřáté, např. horkou vodou. To se týká zejména malých silnostěnných šálek na espresso.
- i** U některých nastavení se káva připravuje ve dvou stupních (viz oddíl „Dvojité mletí“ a „Dva šálky najednou“) Počkejte prosím, dokud postup zcela neskončil.

Výběr nápoje

Otáčejte otočným voličem pro výběr různých nápojů:

Uprostřed informačního displeje se objeví symbol a název vybraného nápoje. Aktuálně nastavené hodnoty, např. pro sílu a teplotu kávy se zobrazí vlevo a napravo dotykového displeje.



Můžete si vybrat následující nápoje:

Ristretto
Espresso
Espresso Macchiato
Káva
Cappuccino
Latte Macchiato
Caffe Latte
Mléčná pěna
Teplé mléko
Horká voda

Vybraný nápoj může být přímo připravený s přednastavenými hodnotami, nebo si je nejdříve nastavte podle vaší individuální chuti.

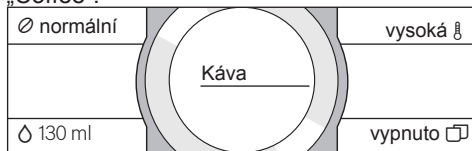
Nastavení nápoje

Dotkněte se jednoho pole uvedeného na dotykovém displeji, např. [Ø] pro aktivaci tohoto pole, [Ø] zčervená. Otáčejte otočným knoflíkem pro změnu nastavení. Pro uložení nastavení se znovu dotkněte [Ø].

Příklad:

Hodnoty pro šálek kávy se dají změnit následovně:

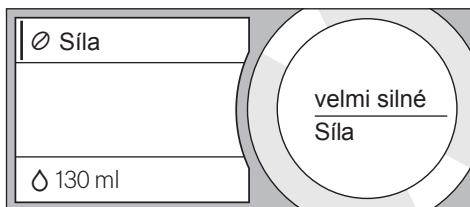
- Otočte regulačním kroužkem a vyberte „Coffee“.



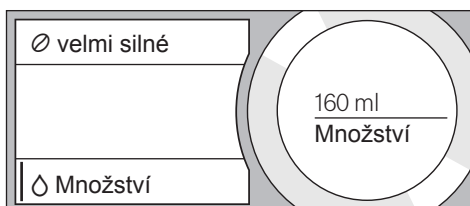
- Dotkněte se pole např. [Ø] pro aktivaci, [Ø] se rozsvítí červeně .



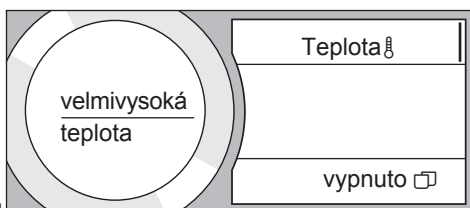
- Otočte regulačním kroužkem a nastavte požadovanou sílu kávy uprostřed informačního displeje, např. na „velmi silná“.



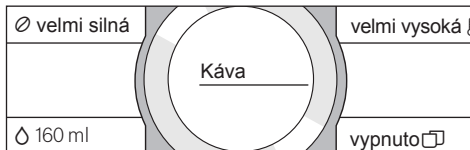
- Dotkněte se pole [Ø].
- Otočte regulačním kroužkem pro nastavení požadovaného množství kávy , např. „160 ml“.



- Dotkněte se pole [⊞].
- Otočte regulačním kroužkem pro nastavení požadované teploty, např. „velmi vysoká“.



- Uložte nastavení dotknutím se aktivního pole nebo zahájením přípravy nápoje.



- i** Jsou různé možnosti nastavení podle druhu nápoje nebo kávové nápoje, například se dá nastavit síla, teplota a množství, u mléka pouze objem.

Jsou možná následující nastavení:**Síla kávy**

velmi jemná

jemná

normální

silná

velmi silná

Dvojité mletá silná

Dvojité mletá silná +

Dvojité mletá silná ++

i Dvojité mletí (Aroma Double Shot)

Čím déle se káva spařuje, tím více se uvolní hořkých látek a nežádoucích aroma. To má negativní dopad na chuť a požitelnost kávy. Pro extra silnou kávu má spotřebič proto speciální funkci dvojitého mletí. Po polovině přípravy kávy se káva znovu pomele a spaří, a proto se uvolní pouze chutné a zdravé aromatické látky.

i Funkce dvojitého mletí není k dispozici pro ristretto, espresso macchiato a při použití mleté kávy.

Objem Δ

Objem se liší podle druhu nápoje a může být nastaven po malých krocích.

i Připravený objem se může lišit podle kvality mléka.

Teplota nápoje

Hodnoty pro kávové

nápoje:

normální

vysoká

velmi vysoká

Hodnoty pro horkou vodu:

70° C Bílý čaj


80° C Zelený čaj

90° C Černý čaj

Max Ovocný čaj

i Pokud nejsou aktivovány žádné ovládací prvky po dobu přibl. 30 vteřin, spotřebič automaticky odejde z režimu nastavení. Provedená nastavení budou automaticky uložena.


Dva šálky najednou

Dotkněte se [] pro přípravu 2 šálků vybraného nápoje současně. Toto nastavení je zobrazeno jako text, např. „2 x Espresso“.

- Dotkněte se [].



- Pod výtok nápoje postavte dva šálky.

• Stiskněte [] pro zahájení dávkování. Vybraný nápoj se připravuje a pak nadávkuje do obou šálků.

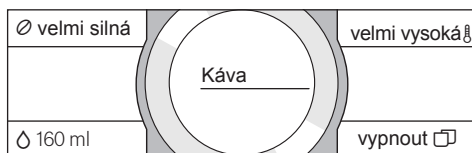
i Nápoj se připravuje ve dvou šálcích (dvě operace mletí). Počkejte prosím, než postup zcela skončí.

i Dva šálky najednou nemohou být nadávkovány u nastavení "Dvojité mletí" nebo "Mletá káva".

Příprava s použitím kávových zrn

Spotřebič musí být připravený k použití.

- Umístíte šálek pod výtok nápoje.
 - Otočte regulačním kroužkem a vyberte „Ristretto”, „Espresso” nebo „Coffee”.
- Na displeji se ukáže vybraný nápoj společně s přednastavenými hodnotami.



i Nastavení můžete změnit jak je popsáno v oddíle "Nastavení nápoje".

- Stiskněte [▷] pro zahájení dávkování. Káva je spařena a pak nadávkovaná do šálku.

Pro předčasné zastavení dávkování stiskněte znovu [▷].

Příprava s použitím mléka

Tento plně automatický kávovar má integrovaný výtok nápoje. Ten může být použitý k přípravě kávových nápojů s mlékem nebo také mléčné pěny a teplého mléka.

⚠ Nebezpečí popálení!
Výtok nápoje je velmi horký. Po použití ho vždy nechte vychladnout, než se ho budete dotýkat.

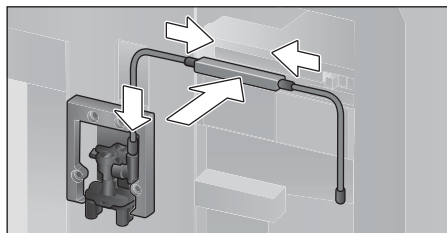
Nádoba na mléko

Nádoba na mléko byla navržena zejména k použití společně s tímto plně automatickým kávovarem. Je určena pouze k použití v domácnosti a ke skladování mléka v chladničce. Tato izolovaná nádoba uchovává mléko chladné po řadu hodin.

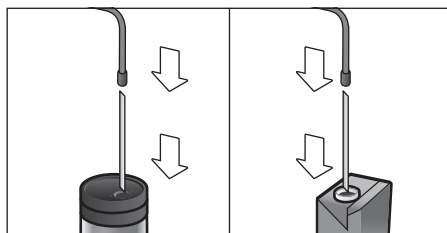
i **Důležité:** Před otevřením odstraňte šálky nebo skleničky, aby nespady.

Připojení nádoby na mléko nebo krabice s mlékem:

- Otevřete dvířka spotřebiče.
- Odstraňte kryt z výtoku nápoje směrem dopředu.
- Připojte a připevněte hadici na mléko a spojovací prvky tak, jak je znázorněno na obrázku.



- Připojte víko pevně zepředu až k výtoku nápoje.
- Připojte sací trubici a vložte do nádoby na mléko nebo krabice s mlékem.



- Zavřete dvířka spotřebiče.

i Pro optimální kvalitu mléčné pěny použijte studené mléko s obsahem tuku alespoň 1,5%, pokud je to možné.

i Zbytky sušeného mléka se těžko odstraňují, proto je vždy očistěte (viz oddíl Čištění mléčného systému).

Kávové nápoje s mlékem

- Umístěte šálek nebo skleničku pod výtok nápoje.
- Otočte regulačním kroužkem a vyberte „Espresso Macchiato“, „Cappuccino“, „Latte Macchiato“ nebo „Caffe Latte“.

Na displeji se ukáže vybraný nápoj společně s přednastavenými hodnotami pro tento nápoj.

i Nastavení můžete změnit tak, jak je popsáno v oddíle Nastavení nápoje.

- Stiskněte [▷] pro zahájení dávkování. Nejříve se nadávkuje do šálku nebo sklenice mléko. Pak je spařena káva a nalije se do šálku nebo do sklenice.

Pro zastavení probíhajícího kroku nebo předčasné zastavení postupu stiskněte znovu [▷].

Mléčná pěna nebo teplé mléko

- Umístěte šálek nebo skleničku pod výtok nápoje.
- Otočte regulačním kroužkem a vyberte „Mléčná pěna“ nebo „Teplé mléko“.

i Nastavení můžete změnit tak, jak je popsáno v oddíle "Nastavení nápoje".

- Stiskněte [▷] pro zahájení dávkování. Mléčná pěna nebo teplé mléko se nadávkuje z výtoku nápojů.

Pro předčasné zastavené dávkování stiskněte znovu [▷].

Příprava pomoci mleté kávy

i Pokud používáte mletou kávu, není dostupné nastavení síly kávy a dávkování dvou šálků najednou.

i **Důležité:** Před otevřením odstraňte šálky nebo skleničky, aby nespadly.

Spotřebič musí být připravený k použití

- Otevřete dvířka spotřebiče.
- Vyndejte zásuvku na kávovou sedlinu, vyjímatelná zásuvka musí být suchá.
- Dovnitř nasypejte mletou kávu (maximálně 2 odměrky); nemačkejte.

i **Varování!** Nepoužívejte celá zrna nebo instantní kávu.

- Znovu dosadte zásuvku na kávovou sedlinu.
- Zavřete dvířka spotřebiče.

i Pokud není káva připravena během 90 vteřin, spařovací komora se automaticky vyprázdní, aby se zabránilo přetečení. Spotřebič se pak vypláchne.

- Umístěte šálek pod výtok nápoje.
- Otáčejte regulačním kroužkem a vyberte si kávový nápoj nebo kávový nápoj s mlékem. Na displeji se ukáže vybraný nápoj, odměrka a přednastavené hodnoty pro tento nápoj.

i Nastavení můžete změnit, jak je popsáno v oddíle "Nastavení nápoje".

i U nápojů s mlékem dodržujte prosím pokyny v části "Příprava s použitím mléka".

- Stiskněte [⏏] pro zahájení dávkování. Káva je spařena a pak rozdělena do šálku. Při výběru kávových nápojů s mlékem je nalito mléko a pak je spařena káva.

i U jiných nápojů s mletou kávou tento postup zopakujte.

Příprava horké vody

⚠ Nebezpečí popálení!
Výtok nápoje je velmi horký. Po použití ho vždy nechejte vychladnout, než se ho budete dotýkat.

Spotřebič musí být připravený k použití.

- Vyměňte hadici na mléko z nádržky na mléko.
- Odstraňte veškeré zbytky mléka nebo kávy z výtoku.
- Umístěte šálek nebo skleničku pod výtok nápoje.
- Otočte regulačním kroužkem a vyberte "Horká voda".

i Nastavení můžete změnit tak, jak je popsáno v oddíle "Nastavení nápoje".

- Stiskněte [⏏] pro zahájení dávkování.
- Objeví se zpráva Je hadice na mléko oddělena od nádržky na mléko?
- Pokud je stále připojena, vyjměte hadici na mléko a dotkněte se Ano na displeji. Horká voda vytéká z výtoku nápoje.

Pro předčasně zastavené dávkování stiskněte znovu [⏏].

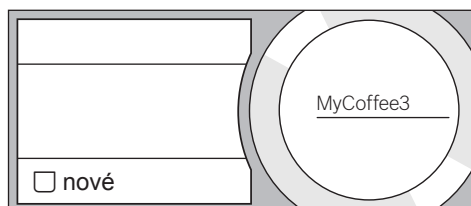
Personalizované nápoje

Dotkněte se [☆] pro otevření výběru personalizovaných nápojů. Může být použito až 8 míst uložení. Uložte si zde vaše oblíbené nápoje, které často připravujete, se všemi jejich nastaveními.

i Dotkněte se [☆] kdykoliv pro odchod bez uložení změn.

Zadávání nebo změna nápojů

- Dotkněte se [☆]. Objeví se výběr umístění paměti.
- Otáčejte pravým regulačním kroužkem pro výběr prázdného místa pro paměť (prázdná sklenice), pro provedení nového záznamu, změny obsazeného míst a paměti nebo zrušení oblíbeného nápoje.
- Vyberte [nové] prázdné místo paměti nebo [Podrobnosti] obsazené místo paměti.



Nabídka pro nastavení nápojů se otevře. Poslední připravený nápoj je ukázaný s posledním vybraným nastavením.

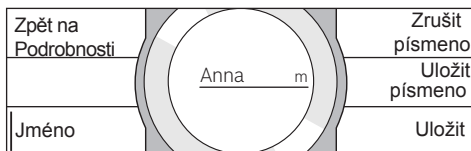
- Pokud si nepřejete uložit poslední připravený nápoj, otáčejte regulačním kroužkem a vyberte jiný nápoj.
- Dotkněte se každého nastavení, které má být změněno a otáčejte regulačním kroužkem pro nastavení hodnot na požadovanou hodnotu.

Jiné možnosti nastavení se objeví podle výběru.

- Dotkněte se [Další podrobnosti | Uložit] pro uložení dalších nastavení.

i U mléčných nápojů může být nastavený poměr kávy a mléka.

- Nastavení mohou být uložena pod jednotlivým názvem. Dotkněte se [Název]. Maska pro zadávání názvu se otevře.



- Otočte regulačním kroužkem a vyberte písmeno nebo symbol.
- Dotkněte se [Uložit písmeno] pro potvrzení vybraného písmena nebo [Zrušit písmeno] pro jeho zrušení.
- Zvolte jiné písmena nebo symboly a potvrďte.
- S [Uložit] je záznam přijatý. Otevře se nabídka s výběry.
- Pro vystoupení z nabídky se dotkněte [☆].

Zrušení nápoje

- Dotkněte se [☆].
- Otočte regulačním kroužkem a vyberte místo obsazené paměti.
- Dotkněte se [Podrobnosti] a [Další podrobnosti|Uložit].
- Dotkněte se [Zrušit nápoj] a pak [Zrušit].

Místo paměti je opět prázdné.

Výběr personalizovaného nápoje a jeho příprava

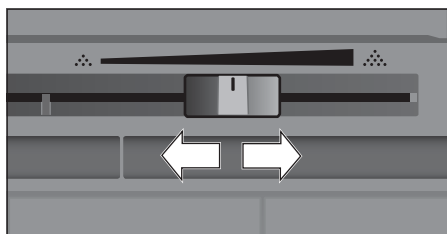
Dotkněte se [☆]. Otevře se výběr umístění paměti.

- Otočte regulačním kroužkem a vyberte místo obsazené paměti.
- Umístěte šálek nebo skleničku pod výtok nápoje.
- Stiskněte [▷] pro zahájení dávkování.

Úprava nastavení mletí

Tento plně automatický kávovar má nastavitelný mlýnek. To umožňuje individuálně měnit nastavení stupně mletí.

- Otevřete dvířka spotřebiče.
- Posuňte regulátor pro vybraní nastavení, stupeň mletí mezi jemně mletou kávou ☼ a hrubě mletou kávou ☼.



- Opět zavřete dvířka spotřebiče.

i U tmavě pražených kávových zrn zvolte jemnější mletí, u světlejších zrn hrubší mletí.


i **Tip:** Provádějte pouze malé změny v nastavení stupně mletí.


i Nové nastavení bude zřejmé až po druhém šálku kávy.


i Pokud se na displeji zobrazuje zpráva „Vyberte hrubší stupeň mletí“, znamená to, že jsou zrna namleta příliš jemně. Nastavte stupeň mletí na hrubší nastavení.

DĚTSKÁ POJISTKA

Spotřebič může být uzamčený, aby byly děti chráněné před opařením a popálením.


- Stiskněte a podržte [] po dobu alespoň 4 vteřin. „Dětská pojistka byla aktivována“ se krátce objeví na obrazovce.

Není možný žádný další provoz.
Není možný žádný další provoz. Dá se stisknout pouze [].

- Pro deaktivaci dětské pojistky stiskněte a podržte [] po dobu alespoň 4 vteřin. Na displeji se krátce objeví „Dětská pojistka je deaktivována“.

Nabídka

Nabídka se používá pro změnu individuálního nastavení, zpřístupnění informací a postupy spuštění.

- Pro otevření nabídky se dotkněte []. Na dotykovém displeji se objeví různé možnosti nastavení a aktuální nastavení na kulatém informačním displeji.

Navigace nabídkou:



Dotknutím se např. jazyka je aktivovaná odpovídající možnost nastavení a je zvýrazněna červeně.

Otáčejte regulační kroužek pro zadání nastavení, např. Angličtina. Dotknutím se [Další] se objeví další možnosti.



Jazyk		Osvětlení
Tvrdość vody		Jas osvětlení
Vypnout po		Další >

Například:

Nastavte spotřebič, aby se automaticky vypnul za 15 minut:

- Dotkněte se []. Otevře se nabídka.
- Dotkněte se [Vypnout za], pole je zvýrazněno červeně.
- Otočte regulačním kroužkem a vyberte „00h15m“.
- Dotkněte se []. Objeví se [Uložit] a [Neuložit].

- Dotkněte se [Uložit]. Nastavení je uloženo. Na displeji se objeví výběr nápojů.

-  Stiskněte [] pro vystoupení z nabídky kdykoliv. Pokud není provedený žádný záznam během přibl.30 vteřin, nabídka se automaticky zavře a nastavení nejsou uložena.


Můžete provést následující nastavení:

Jazyk

Nastavte požadovaný jazyk pro zobrazení textu na displeji.

Tvrdość vody

Nastavte na tvrdość místní vody. Můžete vybrat stupeň “1 (měkká)” až “4 (velmi tvrdá)”. Přednastavená tvrdość vody je “4 (velmi tvrdá)”. Tvrdość vody si můžete například vyžádat od vašeho místního dodavatele vody.

-  Je důležité stanovit tvrdość vody přesně, aby spotřebič mohl správně signalizovat, kdy by měl být spuštěn program odvápnění.

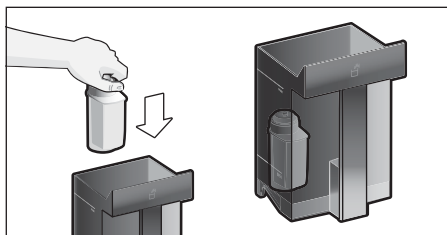
Vodní filtr

Pokud je vložený, obnovený nebo odstraněný vodní filtr, musí být v nabídce provedeno nastavení „vložit“, „vyměnit“ nebo „odstranit“.

Vložení nebo výměna vodního filtru za nový: Nový filtr musí být před použitím opláchnutý.

- Otáčejte otočným voličem pro výběr buď „vložit“ nebo „vyměnit“.

- Zatlačte vodní filtr pevně do otvoru v nádobě na vodu.



- Naplňte nádobu na vodu vodou až po značku „max“.
- Vyměňte hadici na mléko z nádoby na mléko a zavřete dvířka.

i **Varování:** Neskřípněte hadici, když zavíráte dvířka.

- Umístěte nádobu o objemu 0,5 l pod vývod nápojů.
- Stiskněte [▷]. Voda nyní proudí přes filtr a vyplachuje ho.
- Pak vyprázdněte nádobu. Přístroj je nyní připravený k opětovnému použití.

i Proplachování filtru zároveň aktivuje nastavení na displej výměna filtru.

Filtr již není účinný, když se na displeji zobrazí „Vyměňte vodní filtr - Stiskněte [↻]“ za poslední dva měsíce. Musí být vyměněný z hygienických důvodů, aby se zabránilo vytváření vápenitých usazenin (které mohou spotřebiči poškodit).

- Pokud není vložený nový filtr, vyberte nastavení [odstranit] a stiskněte [▷]. Objeví se vzkaz „Odstraňte filtr, opět vložte nádobu s vodou, zavřete dvířka“.

i Pokud nebyl přístroj delší dobu používán (například když jste na dovolené), měl by být stávající filtr před prvním opětovným použitím spotřebiče opláchnutý. Proveďte to tak, že do něj jednoduše nalijete šálek horké vody.

Podrobné informace o vodním filtru můžete najít v příručce dodávané s tímto filtrem.

Vypnutí po

Pro nastavení toho, jak dlouho by měl spotřebič čekat po připravení posledního nápoje předtím, než se automaticky vypláchne a vypne. Můžete specifikovat hodnoty od 15 minut do 8 hodin. Tovární nastavení je 30 minut.

Osvětlení

Nastavení osvětlení výtoku nápoje. Můžete vybrat „on (zapnuto)“, když je používán, nebo „off (vypnuto)“.

Jas osvětlení

Nastavení jasu osvětlení výtoku nápoje. Můžete vybrat Stupeň 1 až Stupeň 10.

Jas displeje

Nastavení jasu osvětlení displeje.

Klávesové tóny

Zapíná nebo vypíná signální tóny.

Zobrazení hodin

Možnosti zobrazení pro vypnutí času nebo digitální čas (zapnutí). Toto nastavení může být změněno v možnosti nabídek Hodiny.

i Pokud je spotřebič vypnutý z hlavní sítě nebo je výpadek elektřiny, nastavení času se ztratí.

Hodiny

Nastavení aktuálního času.

Ochrana při přepravě

Servisní program k zabránění poškození během přepravy a skladování. Tento program spotřebič zcela vyprázdní.

- Vyprázdňte nádobu na vodu a znovu ji vložte.
- Pokud je k dispozici, vyjměte nádobu na mléko a zavřete dvířka. Spotřebič automaticky vyprázdní všechny potrubí.
- Vyprázdňte odkapávací plech a opět ho vložte.

Informace o nápojích

Na displeji se ukazuje, kolik nápojů bylo připraveno od prvního použití.

Tovární nastavení

Znovu nastaví vaše vlastní nastavení do stavu, v jakém bylo při dodání.

- Dotkněte se [Resetovat] nebo [Neresetovat] buď pro potvrzení, nebo přerušení.

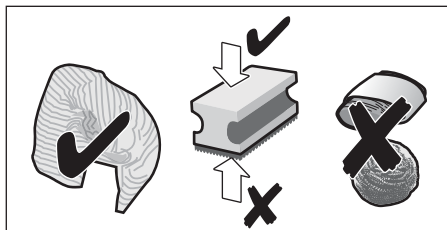
Každodenní péče a čištění

Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!


Spotřebič nikdy neponořujte do vody.

K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.


- Plášť utřete jemnou, vlhkou utěrkou.
- Řídicí panel očistěte pomocí utěrky z mikrovlákna.
- Nepoužívejte žádné čisticí prostředky s obsahem alkoholu nebo lihu.
- Nepoužívejte abrazivní látky ani čisticí prostředky.



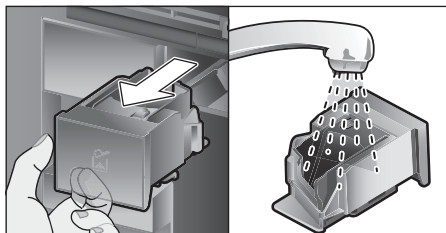
- Zbytky vodního kamene, kávy nebo mléka, čisticího nebo odvápnovacího roztoku vždy okamžitě odstraňte. Pod těmito nánosy by se mohla vytvářet koroze.

 Nové houbičky mohou obsahovat soli. Soli mohou vytvořit vrstvu rzi na nerezové oceli a musí být proto před použitím důkladně opláchnuté.

- Otevřete dvířka, vytáhněte odkapávací plech dopředu a vydejte nádobu na kávovou sedlinu.
- Obě je vyprázdňte, očistěte a osušte.

 **Důležité:** Odkapávací plech a nádobu na kávovou sedlinu by měly být čištěny denně, aby se zabránilo vzniku plesnivění.

- Vydejte zásuvku na kávovou sedlinu a očistěte pod tekoucí vodou a dobře ji osušte.



- Otrěte a osušte vnitřek spotřebiče (podpěru, odkapávací plech a zásuvku na kávovou sedlinu) a sběrný táč.
- Opět nasadte osušené díly, např. spodní zásuvku na kávovou sedlinu.

Následující díly nedávejte do myčky:

Zásuvka na příslušenství, nádržka na vodu, víko nádržky na vodu, kryt na nádobku na kávová zrna, kovový spojovací prvek, spodní zásuvka na kávu, ochranný kryt spařovací jednotky.



Následující díly se mohou mýt v myčce:

Odkapávací plech, sběrný plech, odkapávací police, spodní zásobník na kávu, jednotlivé části vývodu nápojů, odměrná lžička a jednotlivé části víka nádržky na mléko.



Pokud je přístroj při zapnutí studený, nebo pokud je po přípravě kávy vypnutý, automaticky se vypláchne. Systém je proto samočisticí.



Důležité: Pokud přístroj není delší dobu používán, např. když jste na dovolené), důkladně celý spotřebič očistěte, včetně mléčného systému, spodní zásuvky na kávu a spařovací jednotky před použitím.

Čištění mléčného systému

Mléčný systém se automaticky čistí krátkým proudem páry přímo po přípravě mléčného nápoje.



Typ: Pro zejména důkladné čištění může být mléčný systém dodatečně opláchnutý vodou (viz část Proplachování mléčného systému).



Důležité: Vyčistěte mléčný systém ručně každý týden a pokud je to nutné, i častěji (viz oddíl Ruční čištění mléčného systému).

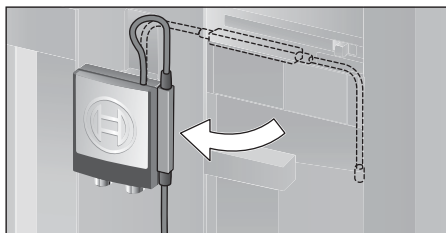


Nebezpečí popálení!

Výtok nápoje je velmi horký. Po použití ho vždy nechejte vychladnout, než se ho budete dotýkat.

Proplachování mléčného systému

- Dotkněte se [☉].
- Dotkněte se [Proplachování mléčného systému] pro výběr programu.
- Otevřete dvířka a vyjměte hadici na mléko z nádoby na mléko.
- Připevněte spojovací prvek na pravé straně výtoku nápoje magnetem.

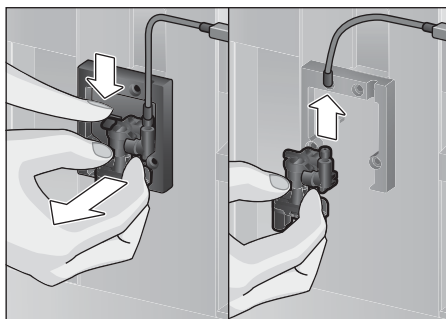


- Zavřete dvířka. Dávejte pozor, abyste nepřivřeli hadici na mléko.
- Položte prázdnou sklenici pod výtok nápoje a hadici na mléko dejte do ní.
- Stiskněte [▷]. Mléčný systém se vypláchne vodou.
- Pak vyprázdněte sklenici a otřete hadici na mléko.
- Pro vystoupení z programu se dotkněte [☉].

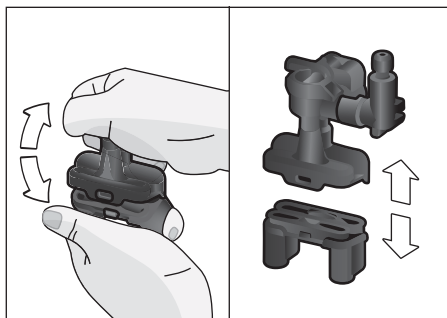
Ruční čištění mléčného systému

Rozeberte mléčný systém, abyste ho mohli vyčistit:

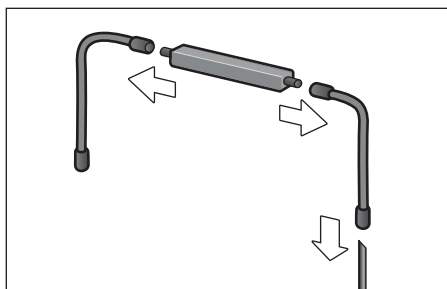
- Stlačte výtok nápoje zcela dolů a táhněte kryt směrem dopředu, abyste ho odstranili.
- Stiskněte pojistnou páčku na levé straně výtoku nápojů směrem dolů a výtok nápoje táhněte dopředu.



- Odpojte hadici na mléko. Demontujte horní a spodní části výroku nápojů.
- Připojte výtok nápojů přímo zepředu pevně ke třem připojením.
- Opět nasadte ochranný kryt.



- Oddělte hadice na mléko, spojovací prvek a sací potrubí.

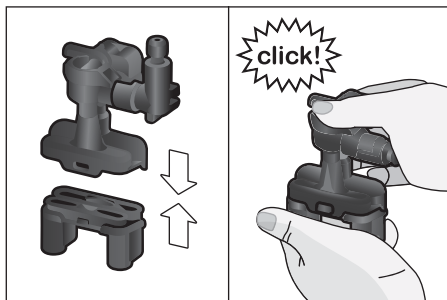


- Očistěte jednotlivé díly roztokem saponátu a měkkou utěrkou.
- Všechny části opláchněte čistou vodou a osušte je.



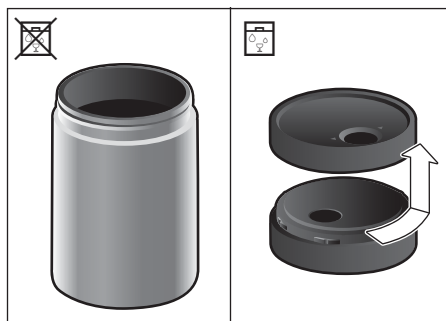
Všechny části mléčného systému mohou být také dané do myčky.

- Jednotlivé díly opět spojte.



Čištění nádoby na mléko

Z hygienických důvodů byste měli nádobu na mléko pravidelně čistit. K mytí v myčce jsou vhodné pouze jednotlivé části víka. Očistěte nerezovou nádobu na mléko ručně jemným saponátem.

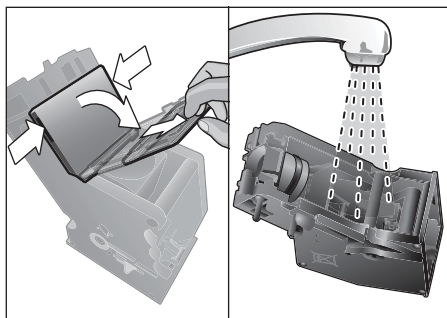


Čištění spařovací jednotky

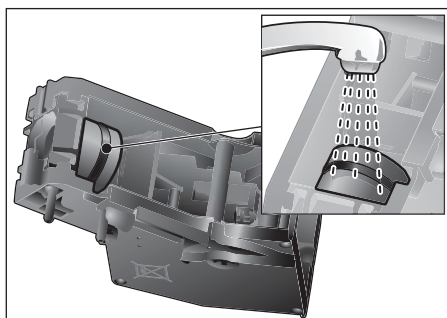
(viz také Stručná referenční příručka)
Dodatečně k automatickému čistícímu programu by měla být spařovací jednotka pravidelně vyjmuta k čištění.


- Otevřete dvířka spotřebiče.
- K úplnému vypnutí přístroje použijte síťový vypínač [O/I].
- Odstraňte ochranný kryt spařovací jednotky.
- Vyjměte nádobu na kávová zrna.
- Posuňte červený uzávěr na spařovací jednotce zcela doleva.
- Stiskněte vysouvací páčku dolů doprava. Spařovací jednotka se uvolní.
- Chopte se spařovací jednotky zapuštěnou rukojetí a opatrně ji vyjměte.

- Odstraňte víko ze spařovací jednotky a důkladně ji opláchněte pod tekoucí vodou.





- Očistěte filtr spařovací jednotky důkladně pod tekoucí vodou.



 **Důležité:** Čistěte bez použití mycího prostředku a nedávejte do myčky.

- Vyčistěte důkladně vnitřní prostor spotřebiče vlhkou utěrkou a odstraňte veškeré zbytky kávy.
- Spařovací jednotku a vnitřní prostor nechte vyschnout.
- Znovu nasadte víko na spařovací jednotku a pak zatlačte spařovací jednotku zpět do spotřebiče, dokud se nezaklikne na místo.

 **Důležité:** Červený uzávěr musí být před opětovným nasazením přímo nad ním vlevo (viz nákr. E).

- Zatlačte vytahovací páčku přímo nahoru a zatlačte červený uzávěr přímo doprava k .
- Vložte zásobník na kávová zrna.
- Opět nasadte ochranný kryt.
- Zavřete dvířka spotřebiče.

Servisní programy

(viz také Stručná referenční příručka)

Následující hlášení se objeví na displeji v určitých intervalech, buď Spustte program odvápnění! nebo Spustte program čištění! nebo Spustte program Calc'nClean!

Přístroj by měl být okamžitě vyčištěn nebo odvápněn pomocí příslušného programu. Nebo mohou být prováděny dva postupy Odvápnění a Čištění společně pomocí funkce Calc'nClean (viz oddíl Calc'nClean). Nedodržení provádění servisního programu podle pokynů může spotřebič poškodit.

Pro zobrazení toho, kolik nápojů může být ještě připraveno předtím, než musí být spuštěny servisní programy, postupujte následovně:

- Dotkněte se [].

Objeví se servisní programy. Počítač, např. „Čistěte po přibl. 28 šálcích“ poskytuje informaci o tom, kdy se má provádět další příslušný program.

Varování!

Pro každý servisní program použijte čisticí a odvápnovací přípravky, jak je popsáno v těchto pokynech. Nikdy servisní program nepřerušujte. Nepijte tekutiny!

Nikdy nepoužívejte ocet, kyselinu citronovou ani žádné prostředky založené na octu nebo kyselině citronové. Nikdy neumísťujte odvápnovací tablety nebo jiné odvápnovací materiály do zásuvky na kávu!



Důležité:

Před zahájením každého servisního programu (Odvápnění, čištění nebo Calc'nClean) odstraňte spařovací jednotku, vyčistěte ji podle návodu a vraťte ji na místo. Dávejte pozor, abyste neskřípli hadici na mléko, když zavíráte dvířka. Po dokončení každého servisního programu ihned otřete spotřebič jemným, vlhkým hadříkem, abyste odstranili veškeré zbytky odvápnovací a čistícího roztoku. Pod těmito nánosy by se mohla vytvářet koroze. Nové houbičky mohou obsahovat soli. Soli mohou vytvořit vrstvu rzi na nerezové oceli a musí být proto před použitím důkladně opláchnuté. Očistěte důkladně výtok nápoje, hadice na mléko a spojovací trubice.



Speciálně vyvinuté vhodné odvápnovací a čistící tablety jsou dostupné u maloobchodních prodejců nebo naší zákaznické služby (viz oddíl Příslušenství).

Odvápnění

Trvá asi 21 minut.

- Dotkněte se [☼].
- Dotkněte se [Odvápnění] pro výběr programu.
- Na displeji se ukazuje postup programu.
- Vyprázdněte odkapávací nádobku a vraťte ji na místo.
- Vyměňte vodní filtr (pokud je) a stiskněte [▷].
- Nalijte vlažnou vodu do prázdné nádoby na vodu až po značku 0,5 l a pak v ní rozpustěte odvápnovací tabletu Bosch TCZ8002. U TCZ6002 byste měli vždy rozpustit dvě tablety.



Pokud v nádobě na vodu není dostatek odvápnovacího roztoku budete požádáni, abyste provedli následující. Doplňte neperlivou vodu a stiskněte opět [▷].

- Vyměňte hadici na mléko z nádoby na mléko a připevněte spojovací část k pravé straně výtoku nápoje magnetem.
- Zavřete dvířka spotřebiče.
- Umístěte nádobu o objemu 0,5 pod výtok nápoje.
- Zatlačte jeden konec hadice na mléko do nádoby.
- Stiskněte [▷]. Odvápnovací program nyní poběží po dobu asi 19 minut.
- Vyměňte nádobu a stiskněte [▷].
- Opláchněte nádržku na vodu a (když je odstraněný) dejte na místo vodní filtr.
- Naplňte nádrž čerstvou vodou až po značku „max“.
- Dejte nádržku s vodou zpět na místo a zavřete dvířka.
- Umístěte opět nádobu pod výtok nápoje.
- Zatlačte jeden konec hadice na mléko do nádoby.
- Stiskněte [▷]. Odvápnovací program nyní poběží po dobu asi 2 minut a vypláchne spotřebič.
- Odstraňte nádobu, vyprázdněte odkapávací plechy, vraťte na místo a zavřete dvířka.
- Stiskněte [▷]. Spotřebič skončil odvápnění a je připravený k opětovnému použití.
- Pro vystoupení z programu se dotkněte [☼].

Čištění

Trvá asi 5 minut

- Dotkněte se [☼].
- Dotkněte se [Čištění] pro výběr programu.
- Na displeji se ukazuje postup programu.
- Očistěte výtok nápoje a vraťte na místo, vyprázdněte odkapávací plechy a vraťte na místo.
- Otevřete zásuvku na mletou kávu, vhodte do ní čistící tabletu a opět ji zavřete.

- Zavřete dvířka spotřebiče.
- Umístěte nádobu o objemu 0,5 l pod výtok nápoje.
- Stiskněte [▷]. Čistící program nyní poběží po dobu asi 5 minut.
- Odstraňte nádobu, vyprázdněte odkapávací plechy, vraťte na místo a zavřete dvířka.
- Stiskněte [▷]. Spotřebič skončil čištění a je připravený k opětovnému použití.
- Pro vystoupení z programu se dotkněte [☉].

Calc'nClean

Trvá asi 26 minut. Calc'nClean kombinuje funkce. Odvápňení a Čištění. Pokud mají být oba programy provedeny blízko sebe, plně automatický kávovar automaticky navrhne tento servisní program.

- Dotkněte se [☉].
- Dotkněte se [Calc'nClean] pro výběr programu.
- Na displeji se ukazuje postup programu.
- Očistěte výtok nápoje a vraťte na místo, vyprázdněte odkapávací plechy a vraťte na místo.
- Otevřete zásuvku na mletou kávu, vhodte do ní čisticí tabletu a opět ji zavřete.
- Vyměňte vodní filtr (pokud je) a stiskněte [▷].
- Nalijte vlažnou vodu do prázdné nádoby na vodu až po značku 0,5 l a pak v ní rozpustte odvápnovací tabletu Bosch TCZ8002. U TCZ6002 byste měli vždy rozpustit dvě tablety.

i Pokud v nádobě na vodu není dostatek odvápnovacího roztoku budete požádáni, abyste provedli následující. Doplňte neperlivou vodu a stiskněte opět [▷].

- Vyměňte hadici na mléko z nádoby na mléko a připevněte spojovací část k pravé straně výtoku nápoje magnetem.


- Zavřete dvířka spotřebiče.
- Umístěte nádobu o objemu 0,5 pod výtok nápojů.
- Zatlačte jeden konec hadice na mléko do nádoby.
- Stiskněte [▷]. Program nyní poběží po dobu asi 19 minut.
- Vyměňte nádobu a stiskněte [▷].
- Opláchněte nádržku na vodu a (když je odstraněný) dejte na místo vodní filtr.
- Naplňte nádrž čerstvou vodou až po značku „max“.
- Dejte nádržku s vodou zpět na místo a zavřete dvířka.
- Umístěte opět nádobu pod výtok nápoje.
- Zatlačte jeden konec hadice na mléko do nádoby.
- Stiskněte [▷]. Program nyní poběží po dobu asi 7 minut a vypláchne spotřebič.
- Odstraňte nádobu, vyprázdněte odkapávací plechy, vraťte na místo a zavřete dvířka.
- Stiskněte [▷]. Spotřebič je odvápněný, vyčištěný a opět připravený k použití.
- Pro vystoupení z programu se dotkněte [☉].

Speciální vyplachování

i **Důležité:** Pokud je některá servisní program přerušeny, například výpadkem proudu, postupujte prosím podle informace na displeji:

- vypláchněte nádržku na vodu a naplňte ji čerstvou vodou po značku max.
- Stiskněte [▷]. Odvápnovací program nyní poběží po dobu asi 2 minut a vypláchne spotřebič.
- Vyprázdněte odkapávací plechy a vraťte na místo a zavřete dvířka spotřebiče. Spotřebič je nyní připravený k opětovnému použití.
- Pro vystoupení z programu se dotkněte [☉].

Tipy na úsporu energie

- Stiskněte [] pro přepnutí spotřebiče do „úsporného režimu“. Spotřebič používá velmi málo elektrické energie, když je v úsporném režimu, ale sleduje veškeré funkce spojené s bezpečností, aby se zabránilo poškození.
- V nabídce „Vypnutí po“ nastavte automatický vypínač na období po 15 minutách.
- Snižte jas displeje a osvětlení v této nabídce, abyste šetřili energii.
- Pokud je to možné, nepřerušujte přípravu kávy nebo mléčné pěny. Předčasné zastavení postupu má za následek vyšší spotřebu energie a odkapávací plech se plní rychleji.
- Spotřebič pravidelně odvápnujete, abyste zabránili vytváření vápenité usazeniny. Zbytky vápence způsobují vyšší spotřebu energie.

Ochrana před mrazem

Abyste zabránili námraze během přepravy a skladování, předtím spotřebič zcela vyprázdněte (viz část „Nabídka - Ochrana před mrazem“).

Skladovací příslušenství

Plně automatický kávovar má speciální zásuvku na příslušenství na uskladnění stručné příručky a příslušenství ve spotřebiči.

- Do zásuvky na příslušenství dejte odměrku a vodní filtr.
- Do speciální podpěry v přední části zásuvky na příslušenství dejte stručnou příručku.
- Dlouhou sací trubici můžete skladovat v držáku na vnitřku dvířek.
- Spojovací prvek může být připojen k magnetickému držáku nad zásuvkou na mletou kávu.

Příslušenství

Následující příslušenství jsou k dispozici u maloobchodních prodejců nebo zákaznického servisu:

Obj. číslo	Prodejny	Zákaznický servis
Čistící tablety	TCZ8001	00311808
Odvápňovací tablety	TCZ8002	00576694
Izolovaná nádoba na mléko	TCZ8009N	00576165

Likvidace

Obal likvidujte šetrně pro životní prostředí. Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EG, která se týká starých elektrických a elektronických spotřebičů (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Směrnice stanovuje rámcové podmínky pro vrácení a recyklaci starých spotřebičů platné po celé Evropské unii. O aktuálních možnostech likvidace se informujte u svého specializovaného prodejce nebo na aktuálním místě likvidace.

Svépomocné odstranění jednoduchých problémů

Problém	Příčina	Náprava
Silně kolísavá kvalita kávy nebo mléčné pěny (např. kolísavé množství nebo stříkání mléčné pěny).	Spotřebič je silně zavápněn.	Odvápněte spotřebič podle pokynů, viz oddíl Servisní programy.
	Sací hadice je ucpaná.	Sací hadici vyčistěte.
Nápoje se nejdou nalít.	Výtok nápoje nebo jedno ze tří připojení jsou ucpané.	Vyčistěte výtok nápoje a připojení.
Nápoje vytékají během nalévání po celém výtoku.	Spodní část výtoku nápoje chybí.	Připojte spodní část, viz oddíl čištění mléčného systému.
Příliš málo mléčné pěny nebo vůbec žádná, nebo pěnič mléka nenasává žádné mléko.	Ve spotřebiči je vápenitý nános.	Odvápněte spotřebič podle pokynů, viz oddíl Servisní programy.
	Výtok nápoje nebo jedno ze tří připojení jsou ucpané.	Vyčistěte výtok nápoje a připojení.
	Mléko není vhodné k napěnění.	Nepoužívejte mléko, které již bylo svařené. Použijte studené mléko s obsahem tuku minimálně 1,5%.
	Výtok nápoje nebo hadice na mléko nejsou správně sestaveny.	Navlhčete jednotlivé části a spojte je opět dohromady.
Není dosažený zvolený objem. Káva vytéká pomalu po kapkách nebo vůbec.	Káva je pomletá příliš jemně. Předemletá káva je příliš jemná.	Nastavte stupeň mletí na hrubší nastavení. Použijte hruběji mletou kávu.
	Ve spotřebiči je silný vápenitý nános.	Odvápněte spotřebič podle pokynů, viz oddíl. Servisní programy.
Horká voda je mléčná nebo chutná po kávě.	Hadice na mléko nebyla odstraněna.	Odpojte hadici na mléko z nádoby na mléko.
	Zbytky mléka nebo kávy ve výtoku nápoje.	Vyčistěte výtok nápoje.
Káva není krémová (Crema).	Nevhodný druh kávy.	Použijte druh kávy s vyšším obsahem robusta zrn.
	Káva už není čerstvá.	Použijte čerstvá zrna.
	Stupeň mletí není vhodný pro tato zrna.	Nastavte mlýnek na jemnější mletí.

Problém	Příčina	Náprava
Káva je příliš „kyselá“.	Stupeň mletí je příliš hrubý. Předemletá káva je příliš hrubá.	Nastavte mlýnek na jemnější nastavení. Použijte jemněji mletou kávu.
	Nevhodný druh kávy.	Změňte druh kávy.
Káva je příliš „hořká“.	Káva je namletá příliš jemně. Předemletá káva je příliš jemná.	Nastavte stupeň mletí na hrubší nastavení. Použijte hruběji mletou kávu.
	Nevhodný druh kávy.	Změňte druh kávy.
Káva chutná spáleně.	Teplota spaření je příliš vysoká.	Snižte teplotu, viz oddíl „Nastavení nápoje “Změňte druh kávy”.
	Káva je namletá příliš jemně. Předemletá káva je příliš jemná.	Nastavte stupeň mletí na hrubší nastavení. Použijte hruběji mletou kávu.
	Nevhodný druh kávy.	Změňte druh kávy.
Káva je příliš „slabá“.	Vybraná síla kávy je příliš slabá.	Zvyšte sílu kávy, viz oddíl Nastavení nápoje.
	Mletá káva se ucpala v zásuvce na mletou kávu.	Vyjměte zásuvku na mletou kávu a důkladně ji umyjte a osušte.
Mletá káva se ucpala v zásuvce na mletou kávu.	Mletá káva se slepuje.	Nestlačujte mletou kávu pevně do zásuvky.
	Zásuvka na mletou kávu je vlhká.	Vyjměte zásuvku na mletou kávu a důkladně ji umyjte a osušte.
Vodní filtr nezůstává na svém místě v nádobě na vodu.	Vodní filtr není namontovaný správně.	Jemně přitiskněte vodní filtr přímo dolů do připojení nádoby.
Nádoba na kávová zrna se při vkládání lepí.	V krytu jsou zrna.	Odstraňte zrna.
Kávová zrna nejsou kompaktní a jsou příliš vlhká.	Nastavení mletí je příliš jemné nebo příliš hrubé, nebo nebylo použito dost mleté kávy.	Nastavte mlýnek na hrubší nebo jemnější nastavení nebo použijte 2 odměrky mleté kávy.

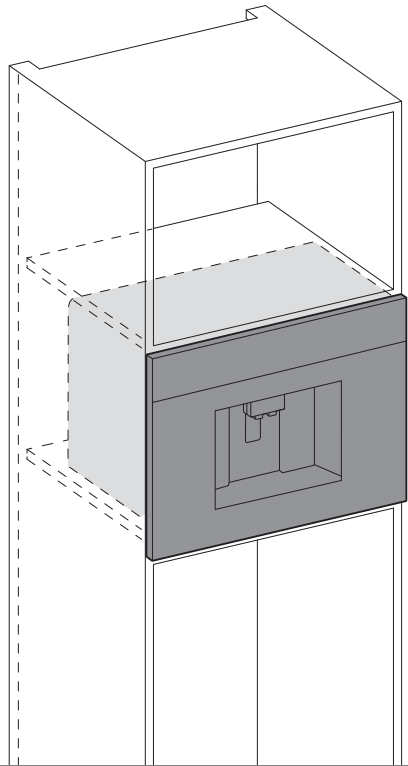
Problém	Příčina	Náprava
Nastavení stupně mletí je obtížné.	V mlýnku je příliš mnoho zrn.	Dávkování nápoje z kávových zrn. Veškeré následné změny ve stupni mletí provádějte pouze po malých krocích.
Spařovací jednotka nejde vložit.	Spařovací jednotka je ve špatné pozici.	Vložte spařovací jednotku podle pokynů, viz oddíl „Čištění spařovací jednotky“.
	Spařovací jednotka je uzamčena.	Odemkněte spařovací jednotku podle pokynů, viz oddíl „Čištění spařovací jednotky“.
Ochranný kryt spařovací jednotky nejde správně připojit.	Spařovací jednotka není uzamčena.	Uzamkněte spařovací jednotku podle pokynů, viz oddíl „Čištění spařovací jednotky“.
Na displeji obrazovky se zobrazí „12:00“.	Výpadek sítě nebo je spotřebič vypnutý ze sítě“.	Znovu zadejte hodnoty. Spotřebič nevypínejte ze sítě nebo si vyberte v nabídce na displeji Hodiny možnost „vypnout“.
Na displeji se zobrazí „Je připojena nádoba na mléko?“ i přesto, že je nádoba na mléko připojená.	Nádoba je mimo rozsah snímače.	Umístěte nádobu v pravém rohu.
	Není rozpoznán materiál, např. karton s mlékem.	Potvrďte požadavek na displeji „Ano“ nebo použijte přiloženou nádobu na mléko.
Na displeji se zobrazí například: „Porucha: E0510“.	Spotřebič má poruchu.	Postupujte podle obrazovky displeje.
Na displeji se ukáže „Naplňte zásobník na kávová zrna“, i když je zásobník téměř plný, nebo mlýnek nemele žádná zrna.	Kávová zrna nepadají do mlýnku (zrna jsou příliš olejnatá).	Jemně zásobník na kávová zrna poklepejte. Zkuste změnu druhu kávy. Když je zásobník na kávová zrna prázdný, otřete ho suchým hadříkem.
Na displeji se ukáže „Čištění spařovací jednotky“.	Spařovací jednotka je zašpiněná.	Vyčistěte spařovací jednotku.
	Ve spařovací jednotce je příliš mnoho mleté kávy.	Vyčistěte spařovací jednotku. Nedávejte do zásuvky na mletou kávu více než dvě odměrky mleté kávy.
	Mechanismus spařovací jednotky je nehybný.	Vyčistěte spařovací jednotku podle pokynů, viz oddíl „Péče a denní čištění“.

Problém	Příčina	Náprava
Na displeji se zobrazí „Doplňte neperlivou vodou nebo odstraňte filtr“.	Nádržka na vodu je vložena.	Vložte nádržku na vodu správně.
	Vápenitá voda v nádržce na vodu.	Naplňte nádržku na vodu čerstvou vodou z kohoutku.
	Plovák ve vodní nádrži je přilepený.	Vyjměte nádržku a důkladně ji vyčistěte.
	Nový vodní filtr není opláchnutý podle pokynů, nebo je použitý vodní filtr vadný.	Opláchněte vodní filtr podle pokynů a pak ho zapněte, nebo použijte nový vodní filtr.
	Voda ve vodním filtru.	Ponořte vodní filtr do vody, dokud nevycházejí bubliny, vyměňte filtr.
Na displeji se ukáže „Vyprázdněte odkapávací plechy“, i když jsou prázdné.	Odkapávací plech je špinavý a vlhký.	Odkapávací plech důkladně očistěte a osušte.
Na displeji se ukáže „Vložte odkapávací plechy“, i když jsou již vloženy.	Vnitřek spotřebiče (držák plechu) je špinavý.	Očistěte vnitřek.
Voda kapala na vnitřní spodní část spotřebiče, když byl odstraněn odkapávací plech.	Odkapávací plech byl odstraněn příliš brzy.	Počkejte několik vteřin poté, co byl vydaný poslední nápoj, než odstraníte odkapávací plech.
Na displeji se zobrazí „EXXX stiskněte prosím on/off (zap/vyp)“	Spotřebič je příliš horký.	Nechejte spotřebič vychladnout.
	Špinavá spařovací jednotka.	Vyčistěte spařovací jednotku.

Pokud nejste schopni vyřešit tento problém, vždy volejte zákaznickou linku! Telefonní čísla naleznete na zadní části tohoto návodu.

Technické specifikace

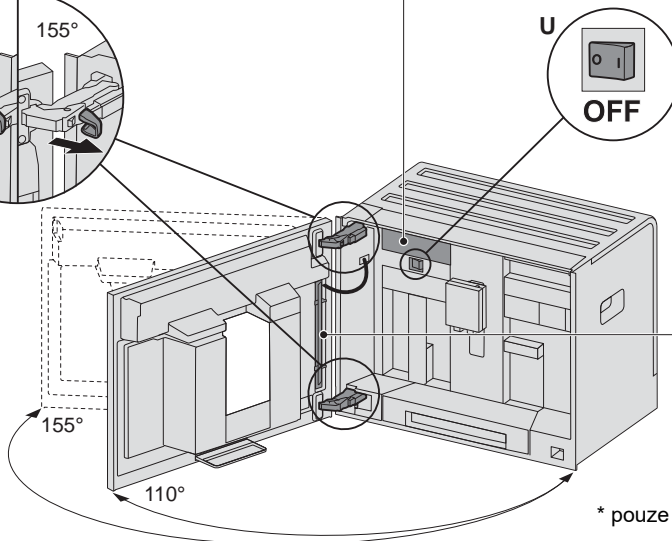
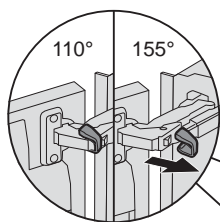
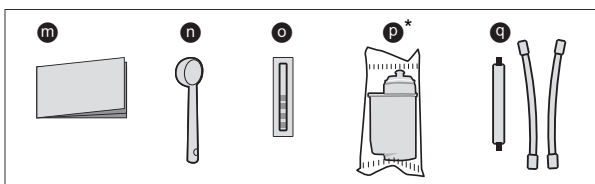
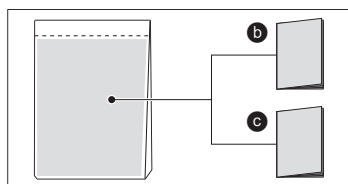
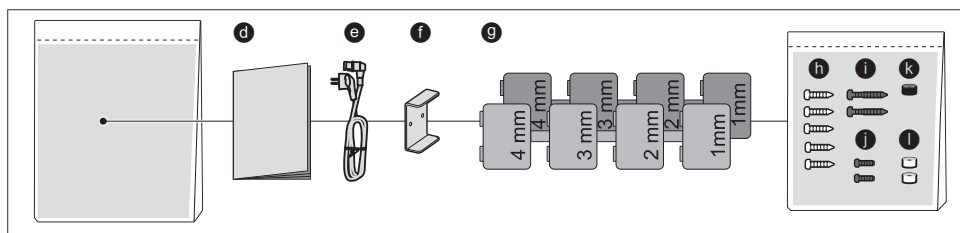
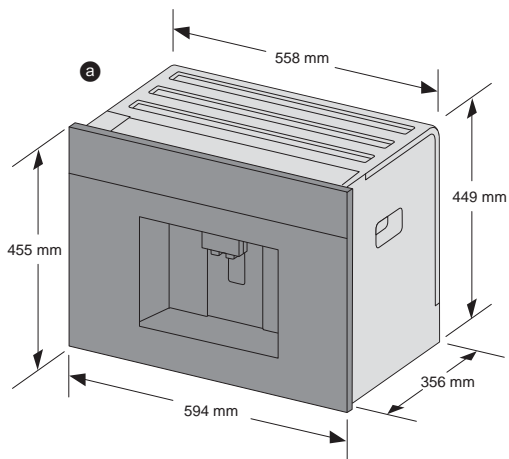
Elektrické připojení (napětí – frekvence)	220-240 V – 50/60 Hz
Wattový výkon topného tělesa	1600 W
Maximální atmosferický tlak čerpadla	19 bar
Maximální kapacita nádrže (bez filtru)	2.4 l
Maximální kapacita zásobníku na kávová zrna	500 g
Délka silového kabelu	1.7 m
Rozměry (VxŠxH)	455 x 495 x 375 mm
Hmotnost, prázdný	19-20 kg
Druh mlýnku	Keramický



CTL636EB1

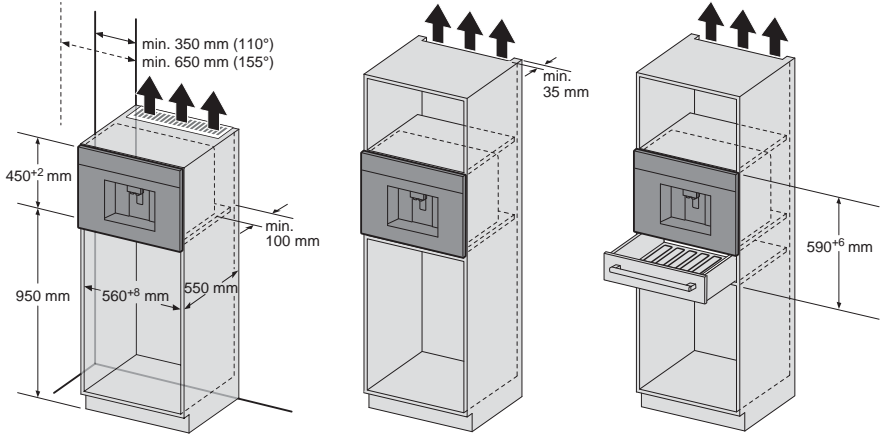
cs Montážní návod

1

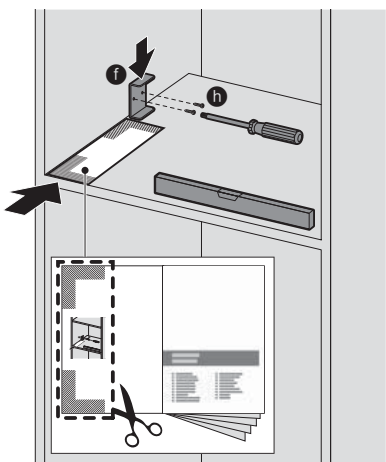


* pouze u vybraných modelů

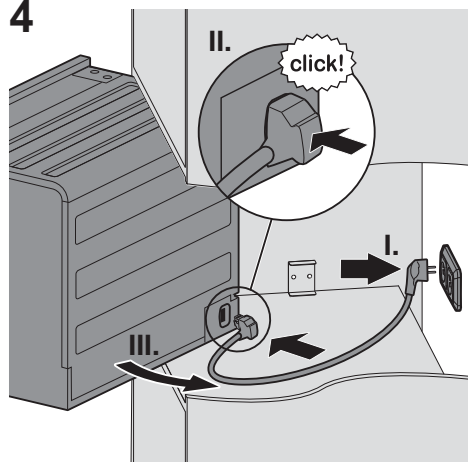
2



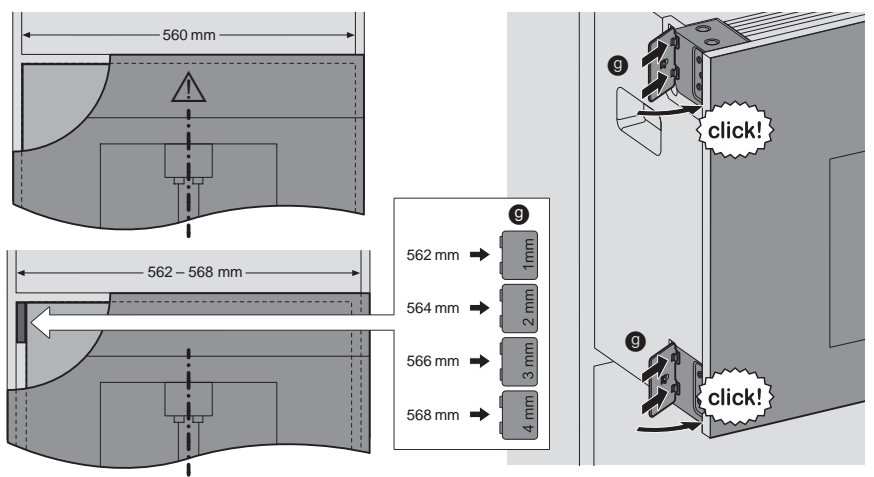
3



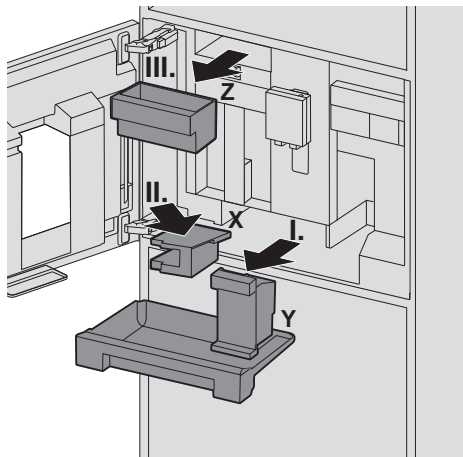
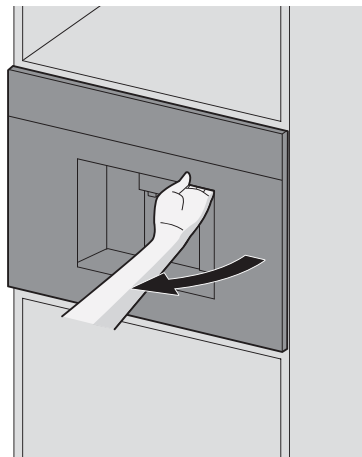
4



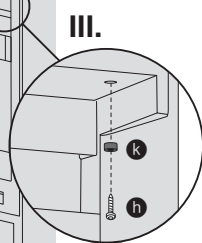
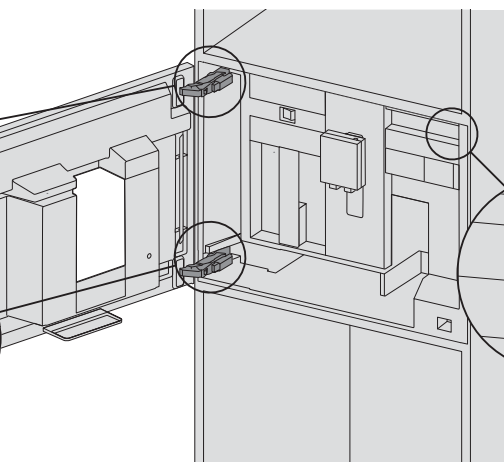
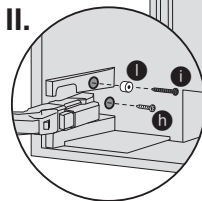
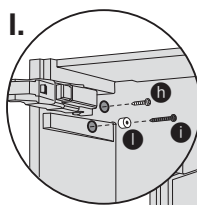
5



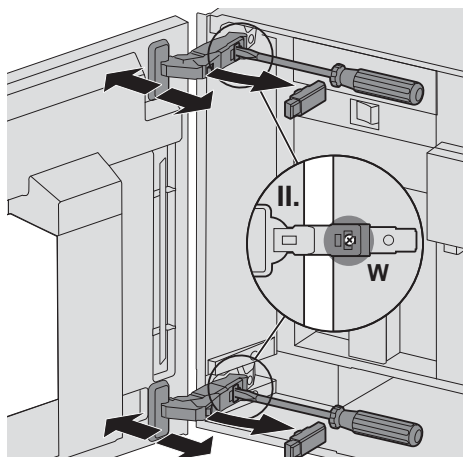
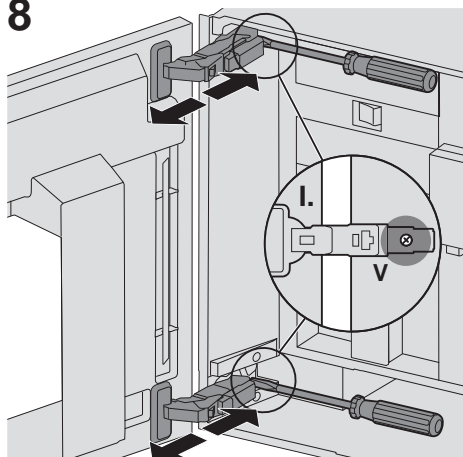
6



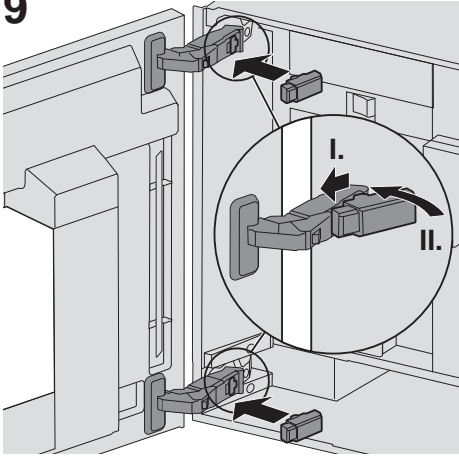
7



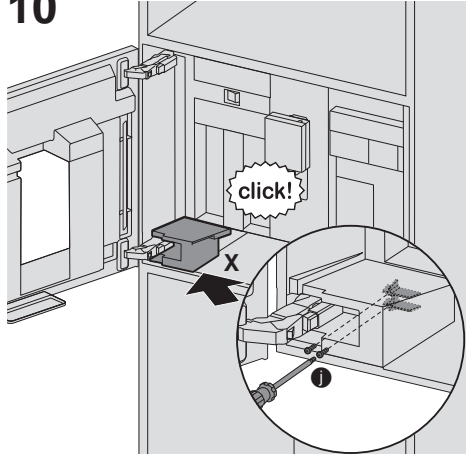
8



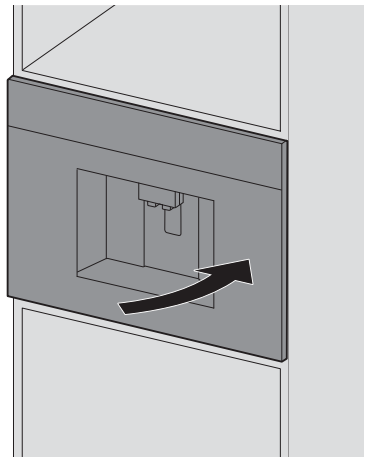
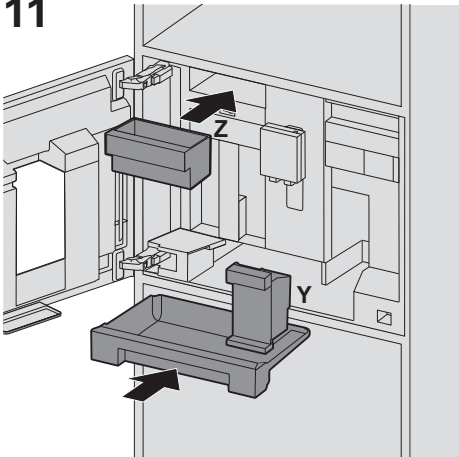
9



10



11



Bezpečnostní pokyny

 **Bezpodmínečně si prosím přečtete bezpečnostní pokyny v návodu k použití a respektujte je.**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Spotřebič připojte a provozujte v souladu s údaji na typovém štítku. Aby se zabránilo ohrožení, smí opravy na spotřebiči provádět pouze naše servisní služba. V případě poškození síťového kabelu tohoto spotřebiče je nutné ho vyměnit za speciální přívodní kabel, který lze obdržet u našeho zákaznického servisu. V případě poruchy ihned odpojte síťovou zástrčku nebo vypněte síťové napětí.

Bezpečně lze používat pouze zařízení, které bylo zapojeno v souladu s tímto montážním návodem. Volně stojící nábytek připevněte ke zdi běžnými úhelníky.

Přístroj obsahuje permanentní magnety, které mohou ovlivňovat funkci elektronických implantátů jako např. kardiostimulátory nebo inzulínové pumpy. Osoby používající elektronické implantáty musí od čela přístroje dodržovat minimální odstup 10 cm.

Součást dodávky

- Ⓐ Plně automatický kávovar
- Ⓑ Návod k použití
- Ⓒ Návod k použití filtru
- Ⓓ Montážní návod
- Ⓔ Připojovací vedení
- Ⓕ Montážní úhelník
- Ⓖ Distanční úchyt
- Ⓚ 5 upevňovacích šroubů (stříbrná)
- Ⓛ 2 upevňovací šrouby (dlouhé/černé)
- Ⓜ 2 upevňovací šrouby (krátké/černé)
- Ⓝ 1 ks dutinka (černá)
- Ⓟ 2 ks dutinka (bílá)
- Ⓞ Stručný návod
- Ⓠ Odměrná lžička
- Ⓡ Proužek pro testování tvrdosti vody
- Ⓢ Vodní filtr (pouze u vybraných modelů)
- Ⓣ Hadička na mléko (sada)
- Ⓡ Nádoba na mléko
- Ⓢ Trubička nasávání

V případě úhlu otevření 155° odstraňte obě omezení na horním a spodním závěsu.

- 3 Oddělte montážní šablonu na zadní straně návodu k montáži. Montážní šablonu přiložte u přední hrany skříně a našroubujte montážní úhelník Ⓕ, viz obrázek, pomocí 2 upevňovacích šroubů Ⓚ. Montážní úhelník musí u dna skříně a zdi přiléhat bez mezery.
- 4 Hlavní vypínač U nastavte na [O]. Připojovací vedení Ⓔ připojte nejdříve k zásuvce a poté ke spotřebiči (citelně zapadnutí). Nesmí dojít k jeho přiskřípnutí. Při nasazování spotřebič zčásti nasadte na skříně.

Důležité: Mezi spotřebičem a zdí musí být zachován odstup min. 100 mm.

- 5 Spotřebič zasuňte do skříně až na doraz. Zkontrolujte středové usazení spotřebiče. Je-li nutné, přístroj vyrovnejte. Za tímto účelem spotřebič povytáhněte, oddělte vhodný distanční úchyt Ⓖ a instalujte na levé straně (nahore a dole). Spotřebič zasuňte do skříně až na doraz.
- 6 Uchyťte dvířka spotřebiče vpravo vedle výpusti a otevřete. Vyjměte odkapávací miskou Y. Kryt X vlevo dole táhněte doprava dopředu a odstraňte. Zásuvku pro příslušenství Z vytáhněte a odložte.
- 7 Spotřebič nejprve podle vyobrazení přišroubujte vždy 2 upevňovacími šrouby Ⓚ a Ⓛ a také 2 dutinkami Ⓜ. Poté přišroubujte vždy 1 upevňovacím šroubem Ⓛ a dutinkou Ⓝ vpravo nahoře na skříně.
- 8 **Jen pro odborníka**
Někdy se může stát, že v důsledku deformace ve vestavěném nábytku dvířka vestavěného plně automatického spotřebiče vážnou. Dvířka je možné seřídit. Nastavte horní a dolní závěsy:
I. Otáčením šroubů V nastavte hloubku dvířek.
II. Ze závěsu sejměte horní a dolní tlumení závěsu.
Otáčením šroubů W nastavte sklon a horizontální polohu dvířek.
- 9 Opět nasadte tlumení závěsu.
- 10 Vložte kryt X a upevněte pomocí obou černých upevňovacích šroubů Ⓛ.
- 11 Opět vložte odkapávací miskou Y a zásuvku pro příslušenství Z a uzavřete dvířka spotřebiče.

Instalace přístroje

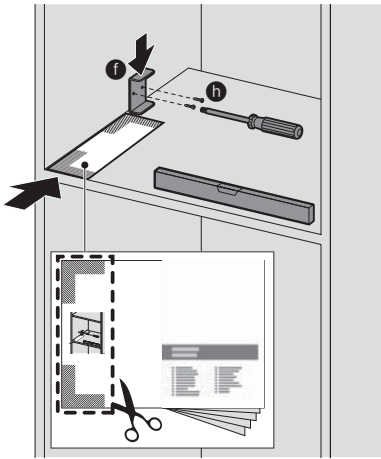
Je třeba zajistit dostatečné odvětrávání. Z těchto důvodů odstraňte zadní stěnu nebo vyřežte otvor o velikosti 500 x 400 mm. Mezi zdí a základnou, příp. zadní stěnou musí být prostor min. 35 mm. Ventilací ani vstupní otvory nesmí být zakryty. Při montáži přístroj umístěných nad tímto zařízením nebo pod ním dodržujte montážní návod. Při instalaci přístroje nad ohříváčem pokrmů je třeba ponechat volný prostor o výšce 590 mm. Chcete-li nainstalovat přístroj přímo pod dekorační panel, měl by být ponechán prostor pro ventilaci alespoň 200 cm². Ideální montážní výška pro automatický kávovar, měřeno od podlahy až ke spodní hraně přístroje, činí 950 mm.

- 1 Všechny díly vybalte a zkontrolujte, zda při přepravě nedošlo k jejich poškození. Poškozené díly nesmí být uvedeny do provozu.
- 2 V závislosti na variantě montáže zohledněte montážní rozměry.

Důležité: U dvířek mohou být zvoleny dva úhly otevření.

V závislosti na požadovaném úhlu otevření se před montáží musí zohlednit instalační odstup od zdi.

- Úhel otevření cca 110° (stav dodávky)
= instalační odstup od zdi nejméně 350 mm.
- Úhel otevření cca 155°
= instalační odstup od zdi nejméně 650 mm.



9000864702

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

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

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

2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

3. Uplatnění záruky

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Neoprávněnost reklamace

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

- a) prokazatelně nesprávným užíváním výrobku (např. v rozporu s návodem, s pokyny uvedenými na obalu výrobku či v záručním listě, užíváním v rozporu s obecně známými pravidly užívání předmětného výrobku, provozem při nesprávném napájecím napětí, připojování na nedovolené zdroje proudu, užíváním zboží v nevhodných podmínkách – vlhko, prašnost, extrémní tvrdost vody apod.) anebo jiným nesprávným jednáním uživatele (např. neodbornou instalací či zapojením);
- b) prokazatelně nedovolenými zásahy do přístroje (konstrukční nebo jiná úprava, neodborná montáž), živelnou katastrofou nebo mechanickým poškozením výrobku;
- c) nese-li předložený záruční list zjevné známky provedených změn údajů nebo je-li na výrobku odlišné výrobní číslo od toho, jež je uvedeno v záručním listě;
- d) u estetických komponentů, nezajišťujících funkčnost výrobku z důvodu:
 - transportního poškození nebo přemístování (poškrábání, promáčknutí, praskliny, rozbitá skla a police apod.)
 - nefunkčních estetických komponentů jako jsou madla, skla, ovládací spínače apod., které jsou důsledkem běžného opotřebení
 - změny barvy plastových komponentů (jedná se o běžný fyzikálně chemický jev po čase používání)
 - vady spotřebních materiálů, u kterých je doba životnosti daná charakterem součástky (žárovky, vodní filtry, vzduchové, prachové filtry, uhlíkové filtry všeho druhu, akumulátory, baterie, apod.)
 - vady příslušenství a volitelné výbavy, způsobené nevhodnou manipulací nebo nepřiměřeným zacházením

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

5. Náhradní díly

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

6. Pozáruční servis

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

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

8. Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen vyplnit správně a úplně záruční list v den prodeje výrobku. Při případné 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.



CTL636ES1

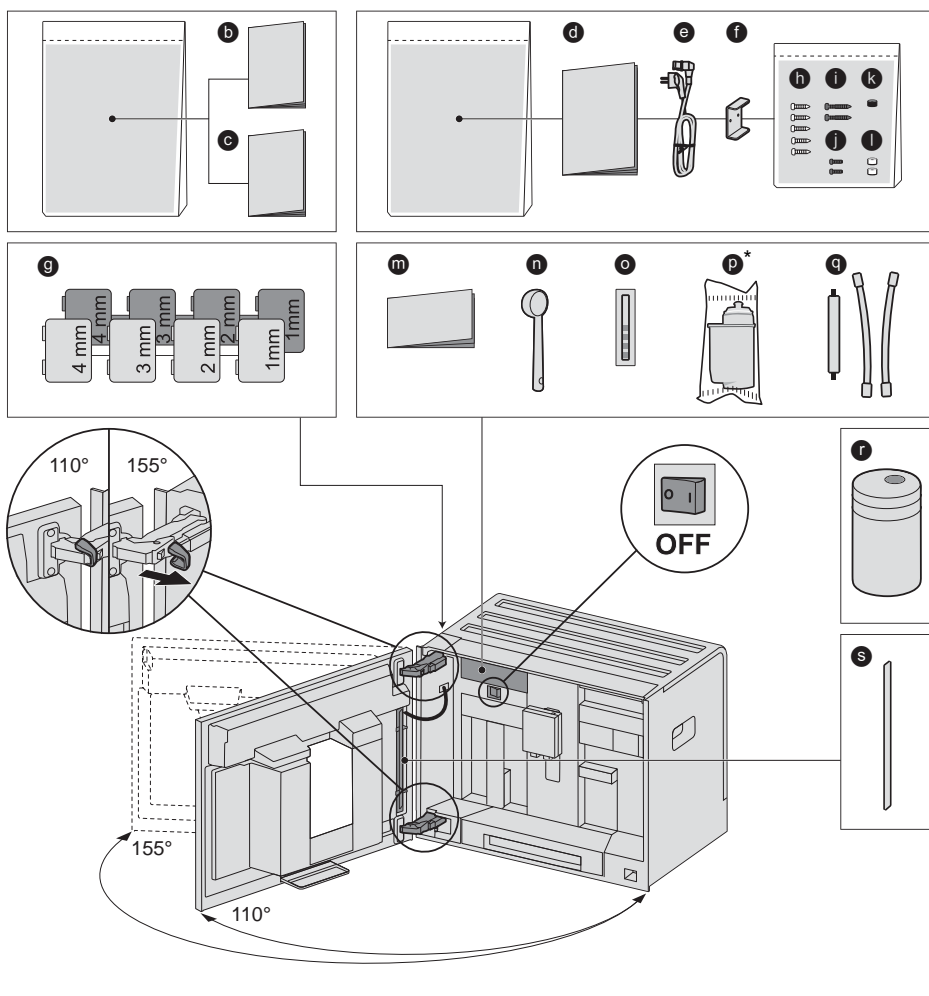


BOSCH

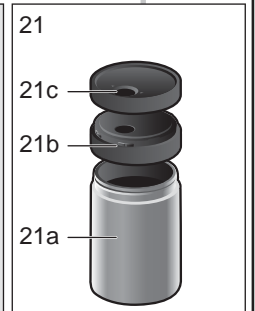
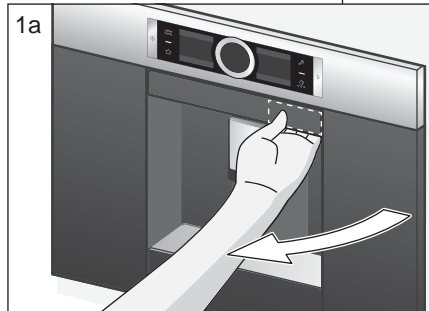
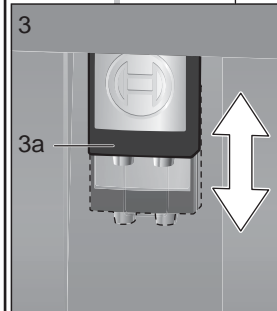
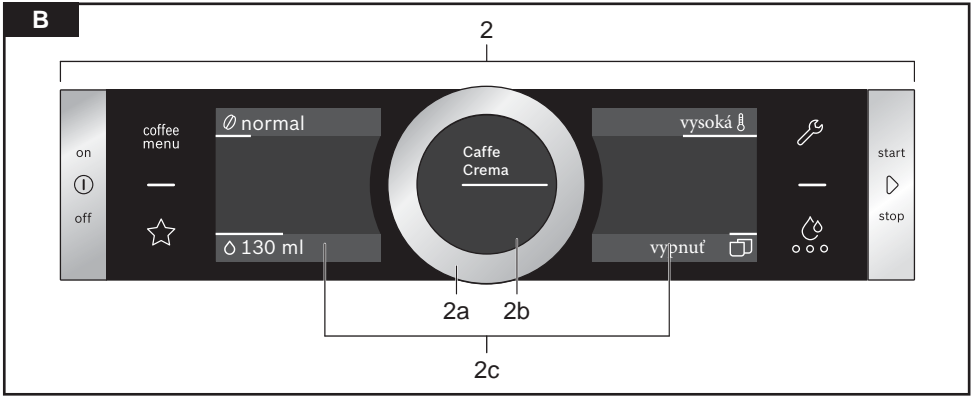
sk Návod na obsluhu

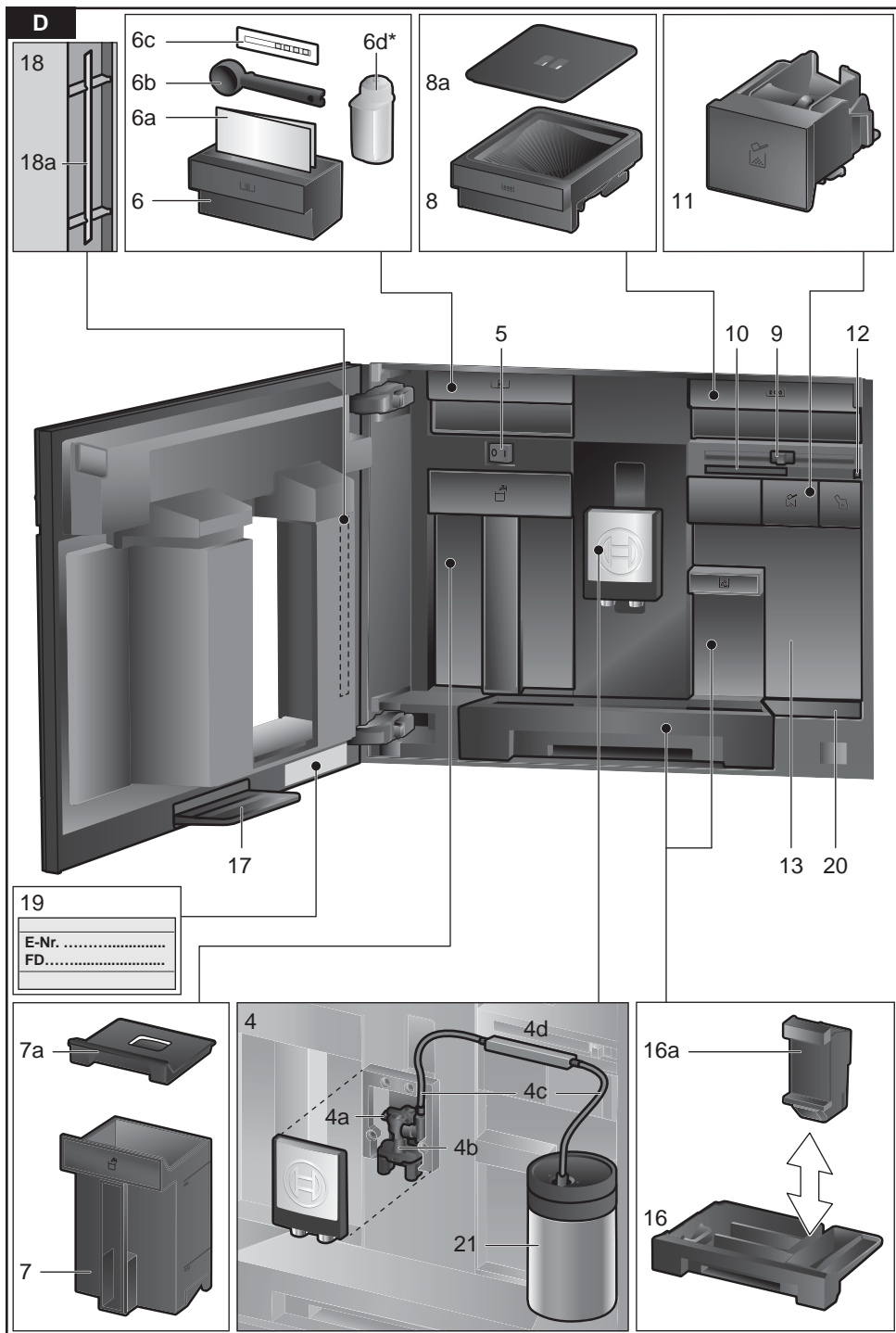
A

Súčasť donášky (viď stranu 32)



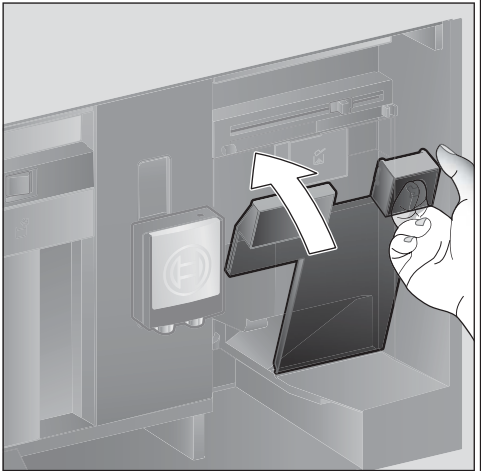
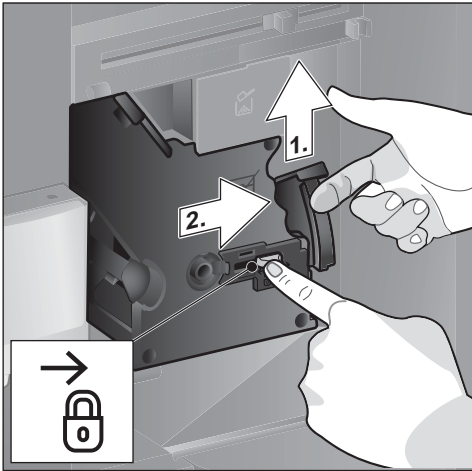
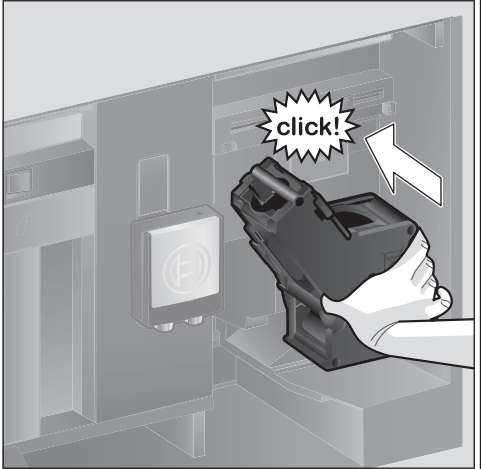
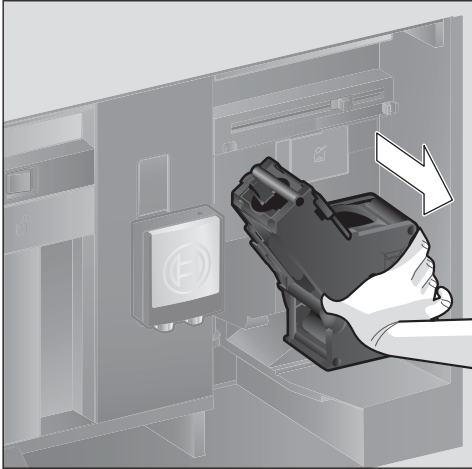
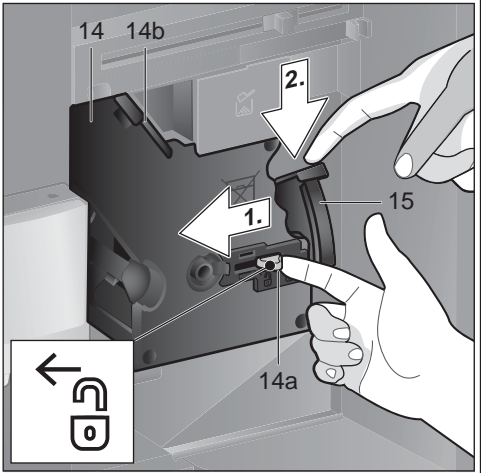
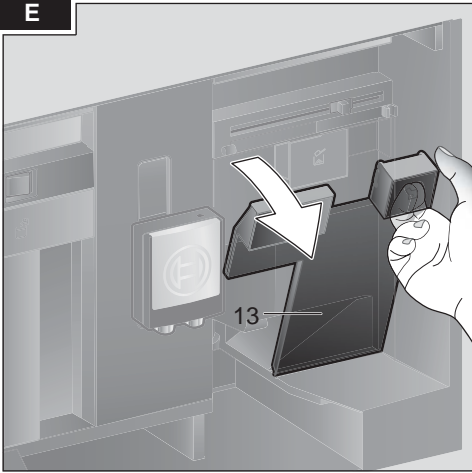
* len vybrané modely





* Iba pri vybraných modeloch

E



Obsah

Bezpečnostné pokyny	34
Prehľad.....	36
Ovládacie prvky	37
Prvé použitie	38
Control panel	39
Príprava nápojov	40
Príprava s použitím kávových zŕn	43
Príprava s použitím mlieka	43
Príprava s použitím mletej kávy	44
Výdaj horúcej vody	45
Nápoje podľa vlastnej fantázie.....	45
Nastavenie úrovně mletia	46
Deská poistka	47
Ponuka.....	47
Starostlivosť a denné čistenie.....	49
Servisné programy	52
Tipy na úsporu energie	55
Ochrana proti mrazu	55
Úschova príslušenstva	55
Príslušenstvo	55
Likvidácia.....	55
Záruka.....	55
Jednoduché riešenie problémov	56
Technické špecifikácie	59

Súčasť donášky

(Ilustrácia A na bočných stranách manuálu)

- a Plne automatický kávovar
- b Návod na obsluhu
- c Pokyny pre používanie filtra
- d Pokyny k inštalácii
- e Napájací kábel
- f Montážny držiak
- g Spacer
- h 5 upevňovacích skrutiek (strieborné)
- i 2 upevňovacie skrutky (dlhé/čierne)
- j 2 pevnovacie skrutky (krátke/čierne)
- k 1 púzdro (čierne)
- l 2 púzdra (biele)
- m Stručný návod
- n Odmerka
- o Prúžok na testovanie tvrdosti vody
- p Vodný filter (len vybrané modely)
- q Rúrka na mlieko (sada)
- r Zásobník na mlieko
- s Nasávacía rúrka

Gratulujeme ...

... k zakúpeniu tohto plne automatického kávovaru! Práve ste získali vysoko kvalitný a moderný kuchynský spotrebič, ktorý kombinuje inovatívnu technológiu s radom funkcií a je ľahko ovládateľný. Umožní vám pripraviť rad príjemných horúcich nápojov rýchlo a jednoducho - či už máte náladu na osviežujúce espresso, krémové cappuccino, hladké Latte Macchiato, bielu kávu alebo tradičnú šálku kávy. Váš nový prístroj zároveň ponúka širokú škálu možností na prispôsobenie sa vašim chutiám. Aby ste sa uistili, že využívate všetky funkcie a vlastnosti tohto plne automatického kávovaru spoľahlivo a bezpečne, prosím, zoznámte sa s jeho komponentami, funkciami, zobrazovacími a ovládacími prvkami. Tieto pokyny sú určené na to, aby vám pomohli. Preto si, prosím, dôkladne prečítajte tento návod, skôr než prístroj zapnete.

Ako používať tieto pokyny:

V úvodných stranách tohto návodu na použitie nájdete ilustrácie k tomuto spotrebiču s každou časťou očíslovanou. Tieto čísla sú vysvetlené v celom manuále.

Príklad: varné zariadenie (15)

Tieto pokyny opisujú symboly a nápisy ktoré sa zobrazujú na displeji sporebiča. To vám umožní vidieť, kedy popisujeme texty alebo symboly, ktoré sú označené alebo zobrazené na spotrebiči.

Indikátory na displeji:

"Espresso"

Tlačidlá a ovládacie prvky na displeji: [▷]

Prístroj je dodávaný so stručným návodom, kde nájdete informácie o najdôležitejších funkciách. Môžete ho uložiť do odkladacieho priestoru pre príslušenstvo, ktorý sa nachádza v spotrebiči.

Bezpečnostné pokyny

Pred použitím si pozorne preštudujte návod na obsluhu, kde sú uvedené dôležité bezpečnostné pokyny a pokyny na ovládanie tohto spotrebiča. Návod na obsluhu bezpečne uschovajte pre budúce použitie. Ak prístroj odovzdávate tretej osobe, nezabudnite návod priložiť. Tento spotrebič je určený na prípravu bežných množstiev v domácnosti alebo v nekomerčných prostrediach podobných domácnosti. Prostredia podobných domácnosti sú napríklad kuchyne pre personál v obchodoch, kanceláriách, poľnohospodárske a iné malé podniky alebo pre použitie hosťami v penziónoch, malých hoteloch a podobných rezidenčných zariadeniach.

⚠ Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

Pripojte a používajte prístroj iba v súlade so špecifikáciami uvedenými na štítku spotrebiča. Opravy spotrebiča, ako napr. výmenu poškodeného sieťového kábla, smie z bezpečnostných dôvodov vykonávať len náš servis. Ak je napájací kábel poškodený, musí byť vymenený za špeciálny napájací kábel, ktorý získate od výrobcu alebo jeho servisného zástupcu.

Toto zariadenie môžu používať deti vo veku od 8 rokov, osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, osoby bez potrebných skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo im boli poskytnuté inštrukcie týkajúce sa bezpečného použitia spotrebiča, a ak rozumejú rizikám, ktoré sú spojené s jeho obsluhou. Ubezpečte sa, že deti mladšie ako 8 rokov nemajú k spotrebiču a k jeho napájaciemu káblu prístup. Hra detí so spotrebičom je zakázaná. Čistenie a údržbu spotrebiča môžu vykonávať iba dospelé osoby.

Nikdy neponárajte prístroj alebo sieťový kábel do vody. Prístroj používajte iba v prípade, že napájací kábel a spotrebič nevykazujú žiadne známky poškodenia. Ak nastane porucha, okamžite vytiahnite napájací kábel so zástrčky.

Prístroj obsahuje permanentné magnety, ktoré môžu mať vplyv na elektronické implantáty, ako sú napríklad kardiostimulátory alebo inzulínové pumpy. Osoby s elektronickými implantátmi by mali byť minimálne 10 cm od prednej strany prístroja.

⚠ Nebezpečenstvo udusenía!

Nedovoľte deťom, aby sa hrali s obalovým materiálom. Uschovajte malé časti bezpečne, pretože hrozí riziko ich prehltnutia.

⚠ Nebezpečenstvo úrazu!

Nesiahajte do mlecieho zariadenia. Dávajte pozor, aby ste si neprivreli prsty pri zatváraní dverí.

⚠ Nebezpečenstvo popálenia!

Tryska, cez ktorú sa nápoj vypúšťa, sa silno zahrieva. Po použití nechajte prístroj vychladnúť pred tým, než sa ho dotknete.

Prehľad

(Ilustrácie B až E sa nachádzajú na rozkladacích stranách)

- 1 Dvierka spotrebiča
 - a) Zapustená rukoväť (pre otváranie dvierok)
 - b) Miska na odkvapkávanie
- 2 Ovládací panel (viď ďalšia strana)
 - a) Otočný ovládač
 - b) Informačný displej
 - c) Dotykový displej (ľavý a pravý)
- 3 Výškové nastavenie nápojovej trysky na kávu, mlieko a horúcu vodu
 - a) Kryt
- 4 Systém na mlieko
 - a) Uzatváracia páka
 - b) Nápojová tryska (horná časť, dolná časť)
 - c) Rúrka na mlieko (2 časti)
 - d) Kovový spojovací prvok (úchyt na magnet)
- 5 Sieťový vypínač [O/I] (napájanie)
- 6 Odkladací priestor pre príslušenstvo (pre uschovanie stručného návodu a príslušenstva)
 - a) Stručný návod
 - b) Odmerka
 - c) Prúžok na testovanie tvrdosti vody
 - d) Vodný filter (len vybrané modely)
- 7 Odnímateľný zásobník na vodu
 - a) Veko zásobníka na vodu
- 8 Odnímateľný zásobník na kávu
 - a) Veko zásobníka na kávu
- 9 Posuvný regulátor pre nastavenie stupňa mletia kávy
- 10 Magnetický úchyt pre spojovací prvok
- 11 Odnímateľný zásobník (na mletú kávu /čistiace tablety)
- 12 Úchyt (na hadičku na mlieko)
- 13 Ochranný kryt (pre varné zariadenie)
- 14 Varné zariadenie
 - a) Uzamykateľný mechanizmus
 - b) Kryt
- 15 Páčka
- 16 Miska na odkvapkávanie
 - a) Miska na kávovú usadeninu
- 17 Miska na zvyšnú vodu
- 18 Držiak (pre saciu rúrku)
 - a) Sacia rúrka
- 19 Typový štítok (E číslo, FD)
- 20 Podstavec so senzorom (pre zásobník na mlieko)
- 21 Nádoba na mlieko
 - a) Nerezový zásobník
 - b) Dolná časť veka
 - c) Horná časť veka



Ďalšie informácie o spotrebiči, napríklad ako zmeniť uhol otvorenia dvierok, možno nájsť v návode na montáž.

Ovládacie prvky

Prístroj je vybavený ľahko ovládateľnou navigáciou v ponuke, aby sme zabezpečili jednoduchosť ovládania, ale tak isto ponúkli širokú škálu funkcií. Môžete si tak vybrať z radu možností pri vykonaní jednoduchých krokov.

Sieťový vypínač [O/I]

Sieťový vypínač [O/I] (pri otvorených dvierkach prístroja) sa používa na zapnutie alebo úplné vypnutie prístroja (vypnutý prívod elektriny).

i **Dôležitá informácia:** Sieťový vypínač nepoužívajte, keď je zariadenie v prevádzke. Prístroj vypnite iba v prípade, že je v úspornom režime, aby sa prístroj automaticky opláchol.

Ovládaci panel (dotykový displej)

i **Dôležitá informácia:** Tento návod na obsluhu sa vzťahuje na niekoľko modelov. Pri niektorých modeloch [Ⓞ] a [▷] sú dotykové prvky.

[Ⓞ] Zap./Vyp.

Stlačením tlačidla [Ⓞ] zapnete prístroj alebo ho uvediete do úsporného režimu. Prístroj sa automaticky opláčne.

Prístroj sa neopláčne v prípade, že:

- je ešte hrozriaty po zapnutí alebo
- káva nebola vydaná pred vypnutím.

Prístroj je pripravený na použitie, akonáhle sa objavia symboly pre výber nápojov na displeji.

[▷] štart/stop

Stlačte tlačidlo [▷] pre prípravu nápojov, alebo spustenia servisného programu.

Stlačte tlačidlo [▷] znova počas prípravy nápoja pre predčasné zastavenie vydávania. V ponuke sú k dispozícii štyri polia na ovládacom paneli, ktoré je možné aktivovať dotykom. Vybrané pole sa rozsvieti na červeno.

[coffee menu]

[coffee menu] sa rozsvieti akonáhle je prístroj uvedený do prevádzky. Nápoje môžu byť vybrané a vydané alebo je možné zmeniť ich nastavenie.

[☆] Moja Káva

Stlačením tlačidla [☆] sa otvorí výber "Príprava vlastných nápojov". Vlastné nastavenie pre kávové nápoje je možné uložiť a neskôr znova vybrať (pozri kapitolu "Nápoje podľa vlastnej fantázie").

[☞] Ponuka

Dotknite sa tlačidla [☞] pre zobrazenie ponuky. Nastavenie je možné zvoliť a získať ďalšie informácie (viď kapitola "Ponuka").

[☼] Servisné programy

Stlačením tlačidla [☼] otvoríte výber servisných programov. Spustíte požadovaný program, ako je popísané v časti "Servisné programy".

i Stlačením [☞], [☼] alebo [☆] opustíte príslušnú ponuku.

Otočný ovládač

Otočte otočným ovládačom pre navigáciu na displeji alebo pre zmenenie parametrov.

Informačný displej

Okrúhly displej zobrazuje zvolený nápoj, nastavenie alebo informácie.

Dotykový displej (vľavo a vpravo)

V závislosti od nastavenia, rôzne polia sú vysvietené v oboch dotykových displejoch. Pole sa aktivuje pri dotyku buď pri zadaní nastavenia alebo zmenení hodnôt.

Prvé použitie

Všeobecné podmienky

Zásobník vody naplňte len čistou studenou vodou bez oxidu uhličitého a používajte výhradne pražené kávové zrná (prednostne kávu vhodnú na prípravu espresa alebo kávovú zmes do kávovaru). Nepoužívajte zrnkovú kávu s karamelizovanou polevou alebo inak upravenou pomocou prísad s obsahom cukru, pretože by sa tým zaneslo varné zariadenie.




Predtým, než prístroj zapnete a použijete, musí byť zložený podľa pokynov uvedených v priloženom montážnom návode.

Nastavenie prístroja

- Odstráňte ochrannú fóliu.



Dôležité: Prístroj používajte pri izbovej teplote. Ak bol prístroj prepravovaný alebo skladovaný pri teplotách pod 0 °C, počkajte aspoň 3 hodiny pred prvým použitím.

- Uchopte dvierka zariadenia a otvorte ich pomocou rukoväte.
- Vytiahnite zásobník vody, vypláchnite ho a napustite čerstvou studenou vodou. Vodu nalejte len po značku "max". Zásobník na vodu nasadte priamo do kávovaru a zatlačte ho úplne dole.
- Do zásobníka kávy nasypťe kávové zrná.
- Sieťový vypínač nastavte do polohy [] a zatvorte dvierka zariadenia.

Zariadenie sa zohreje a opláchne.

Ovládací panel sa aktivuje. Zobrazí sa nápis "Jazyk".

- Prstom pootočte otočný ovládač, vyberte požadovaný jazyk a dotknite sa poľa s nápisom [Tvrdosť vody].



Je dôležité správne nastaviť stupeň tvrdosti vody, aby spotrebič presne určil, kedy má byť program odvápnenia spustený. Tvrdosť vody je prednastavená na úroveň 4. Ak je vo vašom dome nainštalovaný zmäkčovač vody, nastavte tvrdosť vody na úroveň 3. Taktiež sa môžete poinformovať o tvrdosti vody u vášho miestneho dodávateľa vody.

- Použite priložený testovací prúžok na určenie tvrdosti vody. Krátko ponorte testovací prúžok do vody a skontrolujte výsledok po jednej minúte.

Úroveň	Tvrdosť vody Nemecky (°dH)	Francúzsky (°fH)
1	1-7	1-13
2	8-14	14-25
3	15-21	26-38
4	22-30	39-54

- Keď určíte tvrdosť vody, pootočte otočným ovládačom a nastavte určenú úroveň.
- Dotykom vyberte [Nastavenie dokončené]. Vybraté nastavenie sa uloží.


Prístroj je pripravený, akonáhle sa zobrazia symboly nápoja a [coffee menu] sa rozsvieti.

Integrovaný ventilátor sa zapne zakaždým, keď je nápoj vydaný a opäť sa vypne po niekoľkých minútach.


Keď je prístroj používaný prvýkrát po ukončení servisného programu alebo v prípade, že nebol po dlhú dobu používaný, prvý nápoj nebude mať správnu arómu a nemal by byť konzumovaný.

Keď je automatický kávovar používaný po prvý krát, silná a tuhá konzistencia je dosiahnutá až po uvarení niekoľkých šálok kávy.

Vypínanie spotrebiča

- Stlačte tlačidlo []. Spotrebič sa opláchne a prepne sa do režimu úspory energie.

Výnimka: V prípade, že je použitá len funkcia na výrobu horúcej vody, spotrebič sa vypne bez opláchnutia.

- Ak chcete spotrebič vypnúť úplne, otvorte dverka spotrebiča a nastavte sieťový vypínač do polohy [].

i Dôležité: Nevypínajte sieťový vypínač, keď je zariadenie v prevádzke. Vypnite prístroj iba v prípade, že je v úspornom režime a môže sa automaticky opláchnuť.

i Výrobné nastavenia plne automatického kávovaru sú naprogramované pre optimálnu výkonnosť. Prístroj sa automaticky prepne do režimu úspory energie a po nakonfigurovanej dobe sa opláchne (dĺžka sa dá nastaviť, informácie nájdete v časti "Vypnúť po" v kapitole "Ponuka").

i Prístroj je vybavený senzorom. Ak sa v prístroji nachádza zásobník na mlieko, toto sa zodpovedajúcim spôsobom zobrazí na displeji pri prepnutí do úsporného režimu. Ak je mlieko v zásobníku, prosím uschovajte zásobník v chladničke.

Ovládací panel

Na displeji sú zobrazené informácie, alebo je možné zadať nastavenia stlačením dotykovej obrazovky a použitím otočného ovládača.

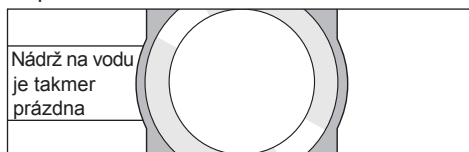
Displej

Ovládací panel zobrazuje vybrané nápoje, nastavenia a možnosti nastavení, rovnako ako správy o prevádzkovom stave spotrebiča.







Napr. Výber nápoja



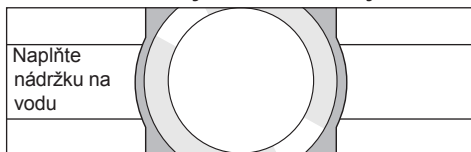
Napr. Informácie



Informácie zmiznú po krátkej dobe alebo po použití spotrebiča. Informácie avšak zostanú na informačnom displeji vo forme malého symbolu.

-  Zásobník na kávu je takmer prázdny
-  Zásobník vody je takmer prázdny
-  Vymeňte vodný filter
-  Spustiť čistiaci program
-  Spustiť odvápňujúci program
-  Spustiť Calc'nClean program

Požiadavka na vykonanie určitej funkcie



- i** V prípade, že je potrebná funkcia vykonaná, napr. naplnenie zásobníka vody, príslušná správa a symbol zmiznú z displeja.

Vykonanie funkcie

Dotknite sa textu a symbolov v kombinácii s otočením otočného ovládača a môžete sa pohybovať v ovládacom paneli (pre príklad pozri kapitolu "Nastavenie nápojov"). Zvukový signál je počuť, keď sa dotknete dotykového displeja. Tieto zvukové signály je možné zapnúť alebo vypnúť (pozri kapitolu "Ponuka - Základné tóny")

Príprava nápojov

Tento plne automatický kávovar je možné používať s kávovými zrnami alebo s mletou kávou (ale nie instantnou kávou). Ak používate kávové zrná, budú čerstvo pomleté pri každom varení kávy. S plne automatickými prístrojmi je najlepšie používať espresso či kávové zrná. Pre optimálnu kvalitu kávy espresso alebo kávové zrná hlboko zmrazte alebo ich skladujte na chladnom a suchom mieste v uzavretých nádobách. Hlboko zmrazené kávové zrná je možné následne pomlieť.

- i** **Dôležité:** Zásobník na vodu naplňajte každý deň čerstvou studenou vodou, ktorá je nesýtená oxidom uhličitým. Zásobník vody musí vždy obsahovať dostatok vody na prevádzku spotrebiča.

- i** **Tip:** Poháre by mali byť predhriate, napríklad teplou vodou. To platí konkrétne pre malé hrubostenné espresso poháriky.

- i** U niektorých nastavení sa káva pripravuje v dvoch fázach (pozri kapitolu "Aroma Double Shot" a "Dve šálky naraz") Prosím, počkajte, kým proces úplne neskončí.

Výber nápojov

Otočte otočný ovládač pre výber rôznych nápojov:

Symbol a názov vybraného nápoja sa objaví v strede informačného displeja. Hodnoty, ktoré sú v tom momente nastavené, napríklad sila a teplota kávy, sú uvedené na ľavej a pravej strane dotykového displeja.



Nasledovné nápoje môžu byť zvolené:

Ristretto
Espresso
Espresso Macchiato
Káva
Cappuccino
Latte Macchiato
Caffe Latte
Mliečna pena
Teplé mlieko
Horúca voda

Zvolený nápoj môže byť priamo pripravený podľa prednastavených hodnôt alebo najprv upravený podľa individuálnej chuti.

Úprava nápoja

Stlačte jedno z polí zobrazených na dotykovom displeji, napríklad [Ø] pre aktivovanie tohto poľa, [Ø] sa rozsvieti na červeno.

Otočte otočný ovládač pre zmenu nastavenia. Opakovane sa dotknite [Ø] a tým sa nastavenie uloží.

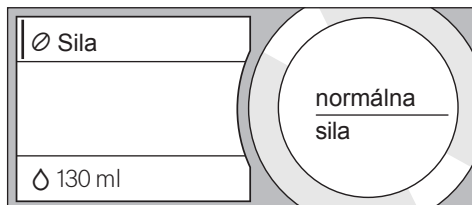
Príklad:

Hodnoty pre šálku kávy možno meniť nasledovne:

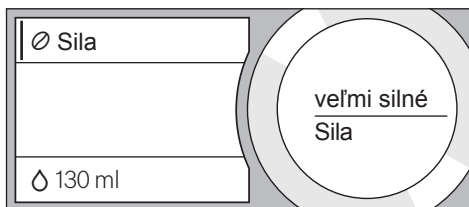
- Otočte otočný ovládačom a vyberte "káva"



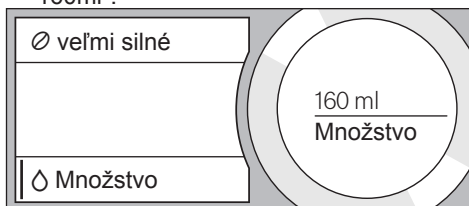
- Dotknite sa poľa, napr. [Ø] čo spôsobí jeho aktiváciu, [Ø] sa rozsvieti na červeno.



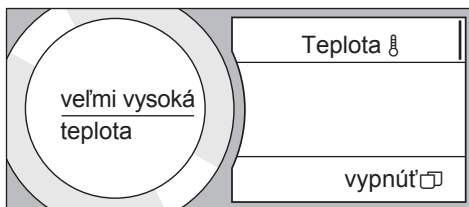
- Otočte otočný ovládač a nastavte požadovanú silu kávy v strede informačného displeja, napríklad na "veľmi silná".



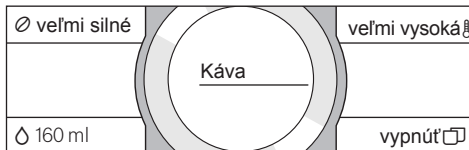
- Dotknite sa poľa [Ø].
- Otočte otočný ovládač pre nastavenie požadovaného množstva kávy, napríklad "160ml".



- Dotknite sa poľa [§].
- Otočte otočný ovládač a nastavte požadovanú teplotu, napríklad "veľmi vysoká".



- Uložte nastavenie dotykom aktívneho poľa alebo spustíte vydávanie nápoja.



i Existujú rôzne možnosti nastavenia v závislosti od typu nápoja. Pre kávové nápoje napríklad sila, teplota a množstvo je možné nastaviť. Pre mlieko je možné nastaviť len objem.

Možnosti nastavenia:

Sila kávy

veľmi mierna
mierna
normálne silná
silná
veľmi silná
dvojitá dávka
dvojitá dávka +
dvojitá dávka ++

i Aróma "Double Shot" Dvojitá dávka

Čím dlhšie sa káva varí, tým je káva horkejšia a uvoľňuje sa viac nežiadajúcich aróm. To má negatívny vplyv na chuť a robí kávu menej stráviteľnou. Pre extra silnú kávu má prístroj mimoriadnu funkciu Aróma Double Shot. Keď sa polovica množstva pripraví, čerstvé kávové zrná sa pomelú a uvaria, takže sa uvoľnia len príjemné aromatické vône.

i Aróma Double Shot funkcia nie je k dispozícii pre ristretto, espresso macchiato, a pri použití mletej kávy.

Objem Δ

Objem sa líši v závislosti od typu nápoja a môže byť nastavený v ml.

i Vydaný objem sa môže líšiť v závislosti od kvality mlieka.

Teplota nápoja


Hodnoty pre kávové nápoje:
normálny
vysoký
veľmi vysoký


Hodnoty pre horúcu vodu:

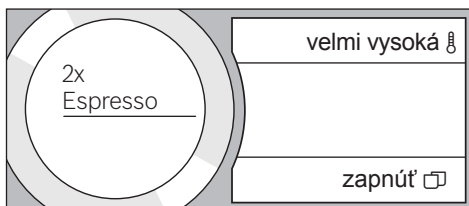
70° C Biely čaj
80° C Zelený čaj
90° C Čierny čaj
Max Ovocný čaj

i Ak žiadne ovládacie prvky nie sú aktivované do 30 sekúnd, prístroj automaticky opustí režim nastavenia. Vykonané nastavenia budú automaticky uložené.


Dve šálky naraz

Dotknutím sa tlačidla [] sa pripraví dve šálky vybraného nápoja súčasne. Nastavenie sa zobrazí ako text, napríklad "2 x Espresso"

- Dotknite sa tlačidla [].



- Umiestnite dve šálky vľavo a vpravo pod nápojovú trysku.

- Stlačte tlačidlo [] pre spustenie dávkovania nápoja.

Vybraný nápoj je pripravený a nasledovne rozdelený do oboch šálok.

i Nápoj sa pripravuje v dvoch fázach (dva mlecie procesy). Počkajte, kým sa proces úplne ukončí.

i Dve šálky naraz nemôžu byť vydané pri nastaveniach "Aróma Double Shot" alebo "mletá káva".

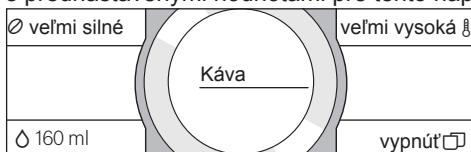
Príprava použitím kávových zŕn

Spotrebič musí byť pripravený na použitie

- Umiestnite šálku pod nápojovú trysku
- Otočte otočným ovládačom a vyberte "Ristretto", "Espresso" alebo "káva"

Na displeji sa zobrazí zvolený nápoj spolu

s prednastavenými hodnotami pre tento nápoj.



i Nastavenie je možné zmeniť, ako je uvedené v kapitole "Nastavenie nápojov"

- Stlačením tlačidla [▷] sa spustí dávkovanie. Káva sa varí a potom rozdelí do šálky.

Opätovným stlačením tlačidla [▷] sa dávkovanie predčasne ukončí.

Príprava použitím mlieka

Tento plne automatický kávovar má integrovaný výdaj nápoja. Toto môže byť použité pre prípravu kávových nápojov s mliekom alebo taktiež mliečnej peny a teplého mlieka.

⚠ Nebezpečenstvo popálenia!
Tryska, cez ktorú sa nápoj vypúšťa, sa silno zahrieva. Po použití nechajte prístroj vychladnúť pred tým, než sa ho dotknete.

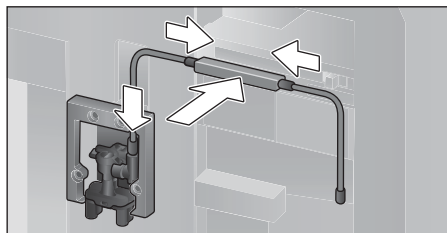
Zásobník na mlieko

Zásobník na mlieko je určený najmä pre použitie spoločne s týmto plne automatickým kávovarom. Je určený výhradne pre použitie v domácnosti a pre uschovanie mlieka v chladničke. Izolovaný zásobník udržiava mlieko chladné po dobu niekoľko hodín.

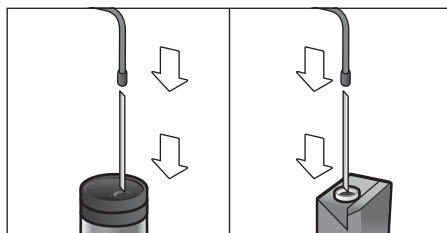
i **Dôležité:** Odstráňte šálky alebo poháre pred otvorením dvierok prístroja, aby sa zabránilo ich pádu.

Pripojenie zásobníka na mlieko alebo krabice s mliekom:

- Otvorte dvierka zariadenia.
- Odstráňte kryt nápojovej trysky smerom dopredu.
- Pripojte a zaistite rúrky na mlieko a spojovacie prvky, ako je znázornené.



- Kryt pevne pripevnite spredu na nápojovú trysku.
- Pripojte saciu rúrku a vložte ju do zásobníka na mlieko alebo krabice s mliekom.



- Zatvorte dvierka zariadenia.

i Pre optimálnu kvalitu mliečnej peny použite studené mlieko, a ak je to možné, s obsahom tuku najmenej 1,5%.

i Zasušené zvyšky mlieka sa ťažko odstraňujú, preto zásobník vždy vyčistíte (viď kapitola "Čistenie systému na mlieko").

Kávové nápoje s mliekom

- Umiestnite šálku alebo pohár pod nápojovú trysku.
- Otočte otočným ovládačom a vyberte možnosť "Espresso Macchiato", "Cappuccino", "Latte Macchiato" alebo "Caffe Latte".
Na displeji sa zobrazí zvolený nápoj spolu s prednastavenými hodnotami pre tento nápoj.

i Nastavenia je možné zmeniť, ako je popísané v kapitole "Nastavenie nápoja".

- Stlačením tlačidla [▷] sa spustí dávkovanie.

Mlieko sa rozdelí do šálky alebo pohára ako prvé. Potom sa káva varí a vtečie do šálky alebo pohára.

Znovu stlačte tlačidlo [▷] pre predčasné ukončenie aktuálneho procesu.

Príprava mliečnej peny alebo teplého mlieka

- Umiestnite šálku alebo pohár pod nápojovú trysku.
- Otočte otočným ovládačom a vyberte možnosť "Mliečna pena" alebo "Teplé mlieko".

i Nastavenie je možné zmeniť, ako je popísané v kapitole "Nastavenie nápoja".

- Stlačením tlačidla [▷] sa spustí dávkovanie mlieka z trysky.

Znovu stlačte tlačidlo [▷] C pre predčasné ukončenie aktuálneho procesu.

Príprava použitím mletej kávy

i Pri použití mletej kávy, nastavenia pre výber sily kávy a dávkovanie pre dve šálky naraz nie sú k dispozícii

i **Dôležité:** Odstráňte šálky alebo poháre pred otvorením dvierok prístroja, aby sa zabránilo ich pádu.

Spotrebič je pripravený na použitie.

- Otvorte dvierka spotrebiča
- Odstráňte zásobník na mletú kávu.
Odnímateľný zásobník musí byť suchý.
- Nasypťe doň kávovú zmes (maximálne 2 zarovnané odmerky); nevtláčajte zmes do odmerky.

i **Pozor!**
Nepoužívajte kávové zrná alebo instantnú kávu.

- Vložte naspäť zásobník na mletú kávu.
- Zatvorte dvierka spotrebiča.

i Ak nie je káva vydaná do 90 sekúnd, varné zariadenie sa automaticky vyprázdni, aby sa zabránilo pretečeniu. Prístroj sa nasledovne opláčne.

- Umiestnite šálku pod nápojovú trysku.
- Otočte otočným ovládačom a vyberte možnosť kávového napoja alebo kávového napoja s mliekom.

Na displeji sa zobrazí vybraný nápoj, odmerka a prednastavené hodnoty pre tento nápoj.

i Nastavenie je možné zmeniť, ako je popísané v kapitole "Nastavenie nápoja".

i U kávových nápojov s mliekom, dodržujte pokyny uvedené v kapitole "Príprava s použitím mlieka"

- Stlačením tlačidla [▷] sa spustí dávkovanie.
- Káva sa uvarí a vtečie do šálky alebo pohára. Pri výbere kávových nápojov s mliekom, sa mlieko rozdelí do šálky alebo pohára ako prvé a káva sa uvarí ako druhá.

i Pre ďalšie nápoje s mletou kávou, postup zopakujte.

Výdaj horúcej vody

⚠ Nebezpečenstvo popálenia!
Tryska, cez ktorú sa nápoj vypúšťa sa silno zahrieva. Po použití nechajte prístroj vychladnúť pred tým, než sa ho dotknete.

Spotrebič je pripravený na použitie

- Vyberte rúrku na mlieko zo zásobníka na mlieko.
- Odstráňte zvyšky z kávy alebo mlieka z trysky.
- Umiestnite šálku alebo pohár pod nápojovú trysku.
- Otočte otočným ovládačom a vyberte možnosť "Horúca voda".

i Nastavenia je možné zmeniť ako je popísané v kapitole "Nastavenie nápoja".

- Stlačením tlačidla [▷] sa spustí dávkovanie.
- Zobrazí sa správa "Je rúrka na mlieko oddelená od zásobníka na mlieko?"
- Ak je stále pripojená, odstráňte rúrku z mlieka a stlačte tlačidlo [Áno] na displeji.

Horúca voda vytečie z trysky.

Znovu stlačte tlačidlo [▷] pre predčasné ukončenie aktuálneho procesu.

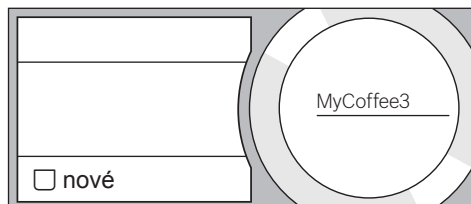
Nápoje podľa vlastnej fantázie

Dotknutím sa tlačidla [☆] otvoríte ponuku na prípravu vlastných nápojov. Do pamäti je možné uložiť až 8 rôznych nápojov podľa vlastnej fantázie, ktoré sú vydávané so všetkými ich nastaveniami.

i Stlačte [☆] kedykoľvek pre odchod z ponuky bez uloženia zmien.

Zadanie alebo zmena nápojov

- Dotknite sa tlačidla [☆].
- Zobrazí sa výber pamäťových položiek.
- Otočením otočného ovládača môžete vybrať prázdnu položku v pamäti (prázdny pohár), vytvoriť nové položky, zmeniť uloženíu položku, alebo vymazať obľúbený nápoj.
- Vyberte možnosť [nové] v prázdnej položke pamäti alebo [podrobnosti] v obsadenej položke pamäti.



Ponuka pre nastavenie nápojov sa otvorí. Posledný nápoj, ktorý bol vydaný sa zobrazí s poslednými zvolenými nastaveniami.

- Ak nechcete uložiť posledný vydaný nápoj, otočte otočným ovládačom a vyberte iný nápoj.
- Každé nastavenie je možné zmeniť dotykom a otočením otočného ovládača je možné zmeniť hodnoty podľa vlastného výberu.

Podľa výberu z ponuky sa objavia ďalšie možnosti nastavenia.

• Dotknutím sa tlačidla [Ďalšie podrobnosti | Uložiť] je možné vybrať ďalšie nastavenia.

i Pri nápojoch s mliekom, je možné nastaviť pomer kávy a mlieka.

- Nastavenie môžete uložiť pod vlastným vybratým názvom. Dotknite sa tlačidla [Názov]. Pole pre zadanie názvu sa otvorí.



- Otočte otočným ovládačom a vyberte písmeno alebo symbol.
- Dotknutím sa tlačidla [Uložiť písmeno] sa písmeno potvrdí. Vybránim [Vymazať písmeno] ho odstránite.
- Vyberte ďalšie písmená alebo symboly a potvrdte váš výber.
- Tlačidlo [Uložiť] potvrdí prijatie záznamu. Výberová ponuka sa nasledovne otvorí.
- Stlačením tlačidla [☆] sa ponuka zavrie.

Odstránenie nápoja

- Stlačte tlačidlo [☆]
 - Otočte otočný ovládač a vyberte obsadenú položku v pamäti.
 - Stlačte tlačidlo [Detaily] a [Ďalšie podrobnosti | Uložiť].
 - Stlačte tlačidlo [Vymazať nápoj] a potom [Zmazať].
- Položka v pamäti je opäť voľná.

Zvolenie vlastného nápoja a jeho vydanie

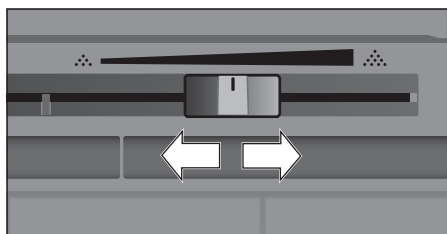
Dotknite sa tlačidla [☆]. Otvorí sa výber pamäťových položiek.

- Otočte otočným ovládačom a vyberte požadovanú položku v pamäti.
- Umiestnite šálku alebo pohár pod nápojovú trysku.
- Stlačením tlačidla [▷] sa spustí dávkovanie.

Úprava nastavenia mletia

Tento plne automatický kávovar má nastaviteľné mletie, čo umožňuje individuálne zmeniť úroveň mletia kávy.

- Otvorte dvierka spotrebiča.
- Posuňte regulátor pre voľbu nastavenia úrovne mletia od jemne pomletej kávy ☼ až po hrubo pomletej kávy ☼.






- Zatvorte dvierka spotrebiča

- i** Pre tmavé pražené kávové zrná zvolte jemnejšie mletie, pre svetlejšie zrná zvolte hrubšie mletie.
- i** Nastavenie úrovne mletia: Tip: robte len malé zmeny v nastavení úrovne mletia
- i** Nové nastavenie sa prejaví až po druhej šálke kávy.
- i** Ak sa na displeji zobrazí hlásenie "Vyberte úroveň pre hrubšie mletie", to znamená, že sú zrná pomleté príliš najemno. Nastavte mlecíu úroveň na hrubšie mletie.


Detská poisťka

Prístroj možno uzamknúť, aby sa predišlo obareniu a popáleniu detí.

- Stlačte a podržte tlačidlo [] po dobu najmenej štyroch sekúnd. Nápis "detská poisťka je aktivovaná" sa krátko zobrazí na displeji. Prístroj teraz nie je možné použiť; iba [] je možné stlačiť.
- Ak chcete detskú poisťku odistiť, stlačte a podržte [] po dobu najmenej štyroch sekúnd. Nápis "Detská poisťka je deaktivovaná" sa krátko zobrazí na displeji.

Ponuka

Ponuka sa používa pre zmenu individuálnych nastavení, prístup k informáciám a zavedenie procesov.

- Dotknutím sa tlačidla [] otvoríte ponuku.

Rôzne možnosti nastavenia sa zobrazia na dotykovom displeji. Aktuálne nastavenie je umiestnené v okrúhлом informačnom displeji.

Navigácia v ponuke:



Dotknutím sa, napríklad možnosti 'Jazyk', zodpovedajúca možnosť nastavenia sa aktivuje a rozsvieti na červeno.

Otočte otočný ovládač pre vstup do nastavenia, napr. "Angličtina". Dotknutím sa tlačidla [Ďalšie], sa objavia ďalšie možnosti nastavenia.


Jazyk		Osvetlenie
Tvrdosť vody		Jas osvetlenie
Vypnúť po		Ďalšie >

Napríklad:

Nastavenie prístroja, aby sa po 15 minútach automaticky vypol:

- Stlačením tlačidla [] sa otvorí ponuka.
- Stlačením tlačidla [Vypnúť prístroj po], sa pole vysvieti na červeno.
- Otočte otočným ovládačom a vyberte možnosť "00h15m".
- Dotknite sa tlačidla []. Možnosti [Uložiť] a [Neuložiť] sa zobrazia.

- Dotknutím sa tlačidla [Uložiť] sa nastavenia uložia. Vybratý nápoj sa zobrazí na displeji.

i Stlačte [] kedykoľvek pre opustenie ponuky. Ak žiadne ovládacie prvky nie sú aktivované približne do 30 sekúnd, prístroj automaticky ponuku opustí a vykonané nastavenia nebudú uložené.

Možnosti nastavenia:

Jazyk

Nastavte požadovaný jazyk pre zobrazenie textov na displeji.

Tvrdosť vody

Tvrdosť vody nastavte na miestnu úroveň. Je možné zvoliť úrovne "1 (mäkká)" až "4 (veľmi tvrdá)". Tvrdosť vody je prednastavená na "4 (veľmi tvrdá)". Informácie o tvrdosti vody si môžete, vyžiadať napríklad, od vášho miestneho dodávateľa vody.

i Je dôležité správne nastaviť stupeň tvrdosti vody, aby spotrebič presne určil, kedy má byť program odvápnenia spustený.

Vodný filter

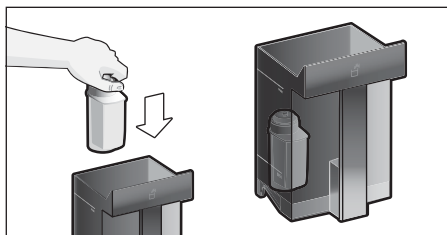
Ak je vodný filter vložený, vymenený alebo odstránený, nastavenie "vložiť", "nahradiť" alebo "odstrániť" musia byť vybrané v ponuke.

Vloženie alebo obnovenie vodného filtra:

Nový vodný filter, musí byť opláchnutý pred použitím.

- Otočením otočného ovládača vyberte buď možnosť "Vložiť" alebo "Nahradiť".

- Vodný filter pevne zatlačte do otvoru v zásobníku na vodu.



- Zásobník na vodu naplňte vodou až po mierku "max".
- Vyberte rúrku na mlieko von zo zásobníka na mlieko a zatvorte dverka.

i **Upozornenie:** Dávajte pozor, aby nebola rúrka privretá pri zatváraní dveriek prístroja.

- Umiestnite nádobu s objemom 0,5 litra pod trysku.
 - Stlačte tlačidlo [▷].
- Voda pretečie cez filter a opláchne ho.
- Nasledovne vyprázdňte zásobník. Prístroj je opäť pripravený na použitie.

i Opláchnutie filtra zároveň aktivuje zobrazenie nastavenia pre výmenu filtra.

Filter nie je účinný, ak sa zobrazí nápis "Vymeniť vodný filter – Stlačte [⚙]" na displeji. Filter je nutné meniť každé dva mesiace. Z hygienických dôvodov je potrebné filter vymeniť, aby sa zabránilo hromadeniu vodného kameňa (ktorý by mohol zariadenie poškodiť).

- Ak nie je vložený nový filter, vyberte nastavenie [odstrániť] a stlačte tlačidlo [▷]. Na displeji sa objaví správa "Odstrániť filter, znovu vložiť zásobník na vodu, zavrieť dverka".

i V prípade, že prístroj nebol po dlhšiu dobu používaný (napríklad, keď ste boli odcestovaný na dovolenke), mali by ste existujúci filter prepláchnuť pred tým, než je spotrebič opäť použitý. Opláchnuť ho môžete uverením jednej šálky horúcej vody.

Podrobné informácie o vodnom filtri je možné nájsť v príručke dodávanej s filtrom.

Vypnúť po
Môžete nastaviť ako dlho by mal prístroj čakať po vydaní posledného nápoja pred tým, než sa automaticky opláchne a vypne. Môžete zadať hodnoty od 15 minút až po 8 hodín. Výrobné nastavenie je konfigurované na vypnutie po 30 minútach.

Osvetlenie
Nastavenie osvetlenia na nápojovej tryske. Možno zvoliť "zap.", "pri použití" alebo "vyp."

Jasnosť osvetlenia
Nastavenie jasnosti osvetlenia na nápojovej tryske. Je možné zvoliť "Úroveň 1" až "Úroveň 10".

Jasnosť displeja
Nastavenie jasnosti osvetlenia displeja

Tóny tlačidiel
Tóny je možné zapnúť alebo vypnúť.

Zobrazenie času na displeji
Možnosť zobrazenia času; vyp. alebo digitálne (zap.). Toto nastavenie je možné zmeniť v ponuke pod názvom Čas.

i Ak je prístroj vypojený z elektriny, alebo došlo k výpadku elektriny, dôjde k strate nastavenia času.

Čas
Nastavenie aktuálneho času.

Prepravná ochrana

Servisný program, ktorý zabráni poškodeniu mrazom počas prepravy a skladovania. Tento program spotrebič úplne vyprázdni.

- Vyprázdnite a vložte zásobník na vodu.
- Odstráňte zásobník na mlieko, ak je k dispozícii a zatvorte dvierka. Prístroj automaticky vyprázdni všetky rúrky.

• Vyprázdnite a znova vložte misku na odkvapkávanie.

Informácie o nápoji

Na displeji sa zobrazí, koľko nápojov bolo pripravených od prvého použitia spotrebiča.

Výrobné nastavenie

Obnoví nastavenia pôvodného stavu pri dodaní.

- Stlačením tlačidla [Vynulovať] alebo [Nevynulovať] sa výber potvrdí alebo preruší.

Starostlivosť a denné čistenie

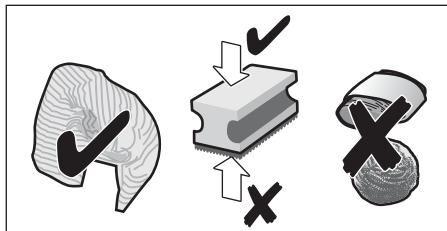


Nebezpečenstvo úrazu zasiahnutím elektrického prúdu!

Prístroj nikdy neponárajte do vody.

Nepoužívajte parné čistiace zariadenia.

- Utrite vonkajšiu časť prístroja mäkkou, vlhkou handričkou
- Ovládací panel čistite pomocou handričky vyrobenej z mikrovlákná.
- Nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce alkohol.
- Nepoužívajte abrazívne handry alebo čistiace prostriedky.



- Vždy odstráňte vodný kameň, zbytky kávy alebo mlieka a takisto čistiace a odvápnovacie roztoky. Hrdza sa môže začať tvoriť pod týmito substanciami.



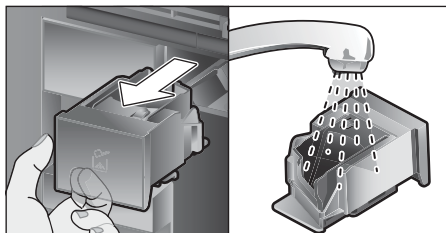
Nové savé utierky môžu obsahovať soľ. Soľ môže spôsobiť tvorbu hrdze na nerezovej oceli, a preto musí byť pred použitím dôkladne vymytá.

- Otvorte dvierka, vytiahnite misku na odkvapkávanie a vyberte zásobník na kávovú usadeninu.
- Obe vyprázdnite, vyčistite a vysušte.



Dôležité: Miska na odkvapkávanie a zásobník na usadeninu je treba vyprázdniť a vyčistiť každý deň, aby sa zabránilo tvorbe plesní.

- Vyberte zásobník na mletú kávu, vyčistite ho pod tečúcou vodou a nechajte dobre vysušiť.



- Utrite a osušte vnútro spotrebiča (podstavec, misku na odkvapkávanie a zásobník na mletú kávu) a misku na zvyšnú vodu.
- Navráťte vysušené diely napr. zásobník na mletú kávu.



Nekladte nasledujúce diely do umývačky riadu:

Odkladací priestor na príslušenstvo, zásobník na vodu, veko zásobníka na vodu, kryt na nápojovú trysku, zásobník na kávové zrná, veko zásobníka na kávové zrná, kovový spojovací prvok, zásobník na mletú kávu, ochranný kryt varného zariadenia a zásobník na mlieko.



Nasledujúce diely sa môžu umývať v umývačke riadu:

Miska na odkvapkávanie, zberná miska, podstavec na odkvapkávacia misku, miska na kávovú usadeninu, rúrky na mlieko, jednotlivé časti nápojovej trysky, odmerka a jednotlivé časti veka zásobníka na mlieko.



V prípade, že je prístroj chladný po zapnutí alebo ak je vypnutý po dávkovaní kávy, automaticky sa opláchnu. To znamená, že tento spotrebič je samočistiaci.



Dôležité: V prípade, že prístroj nie je po dlhšiu dobu používaný (napr., keď ste odcestovaný na dovolenke), je potrebné pred použitím celý spotrebič dôkladne vyčistiť, vrátane systému na mlieko, zásobník na mletú kávu a varné zariadenie.

Čistenie systému na mlieko

Systém na mlieko sa automaticky vyčistí prúdom pary po príprave mliečnych nápojov.



Tip: Pre obzvlášť dôkladné čistenie systému na mlieko, môže byť dodatočne opláchnutý pod vodou (Vid' časť "Vyplachovanie systému na mlieko").



Dôležité: Každý týždeň vyčistite systém na mlieko ručne a v prípade potreby aj častejšie (vid' kapitola "Čistenie systému na mlieko ručne").

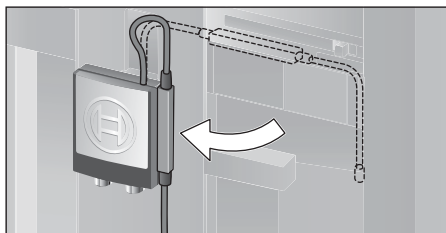


Nebezpečenstvo popálenia!

Tryska, cez ktorú sa nápoj vypúšťa sa silno zahrieva. Po použití nechajte prístroj vychladnúť pred tým, než sa ho dotknete.

Vyplachovanie systému na mlieko

- Dotknite sa tlačidla [].
- Vyberte program dotknutím sa tlačidla [Opláchnutie systému na mlieko]..
- Otvorte dvierka a vyberte rúrku na mlieko zo zásobníka na mlieko.
- Použitím magnetu zaistíte spojovací prvok na pravej strane nápojovej trysky.

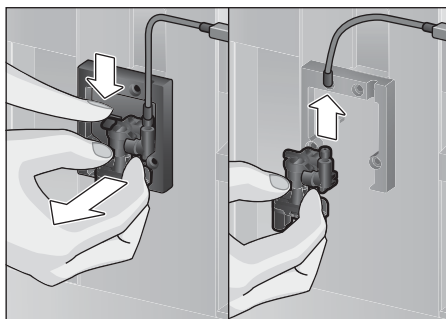


- Zatvorte dvierka. Dávajte pozor, aby nebola rúrka privretá.
 - Umiestnite prázdny pohár pod nápojovú trysku a koniec rúrky na mlieko vložte do pohára.
 - Stlačte tlačidlo [].
- Systém na mlieko je opláchnutý vodou.
- Vyprázdňte pohár a utrite rúrku na mlieko.
 - Dotknite sa tlačidla [] pre ukončenie programu.

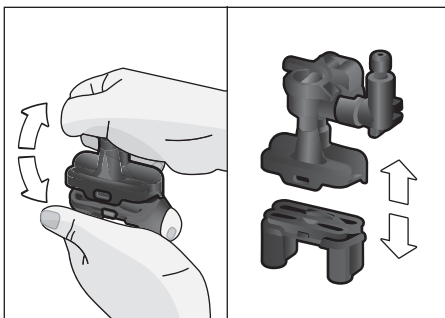
Ručné čistenie systému na mlieko

Rozoberte systém na mlieko pre jeho vyčistenie

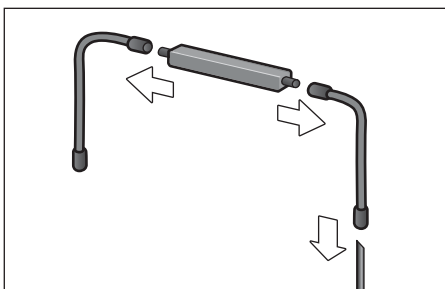
- Úplne zatlačte nápojovú trysku nadol a vyberte kryt potiahnutím dopredu.
- Zatlačte páčku na ľavej strane od nápojovej trysky nadol a potiahnite nápojovú trysku dopredu.



- Odstráňte rúrku na mlieko. Rozoberte hornú a dolnú časť nápojovej trysky.



- Rozpojte rúrky na mlieko, spojovací prvok a saciu rúrku.

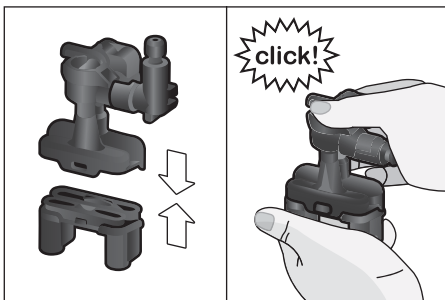


- Vyčistíte jednotlivé diely saponátom a mäkkou handričkou.
- Všetky diely opláchnite čistou vodou a osušte ich.



Všetky časti systému na mlieko je možné umiestniť do umývačky riadu

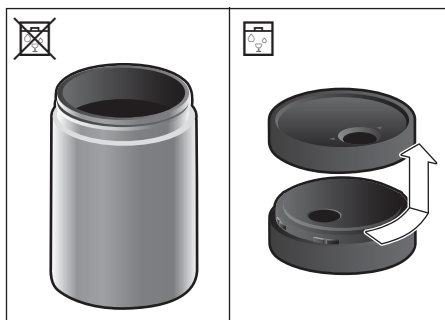
- Jednotlivé diely spolu zložte.



- Priamo spredu pripojte nápojovú trysku na tri napojenia.
- Nasadíte kryt.

Čistenie zásobníka na mlieko

Z hygienických dôvodov by mal byť zásobník na mlieko pravidelne vyčistený. Len jednotlivé časti veka sú vhodné pre umývanie v umývačke riadu. Nerezový zásobník na mlieko vyčistíte ručne s použitím jemného čistiaceho prostriedku.

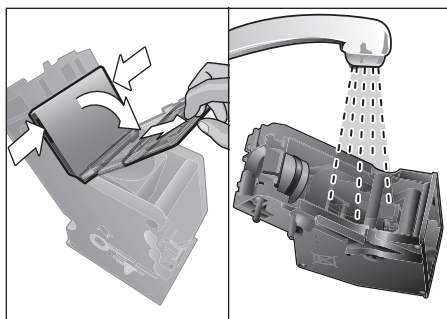


Čistenie varného zariadenia (viď Stručný návod)

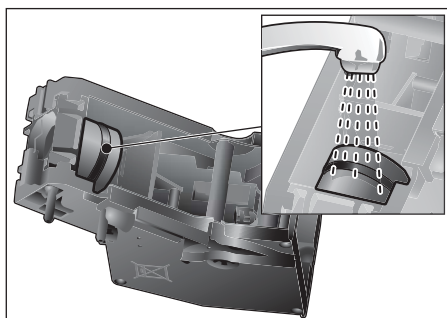
Okrem automatického čistiaceho programu, je potrebné varné zariadenie pravidelne čistiť.


- Otvorte dvierka spotrebiča.
- Použitím sieťového vypínača [O/I] spotrebič vypnite.
- Odstráňte ochranný kryt z varného zariadenia.
- Vyberte zásobník na kávovú usadeninu.
- Posuňte červenú západku na varnom zariadení úplne doľava.
- Zatlačte páčku úplne nadol. Varné zariadenie je teraz možné odstrániť.
- Uchopte varné zariadenie za rukoväť a opatrne ho vyberte.

- Odstráňte kryt z varného zariadenia a dôkladne ho vyčistite pod tečúcou vodou.






- Dôkladne vyčistíte sitko varného zariadenia pod prúdom vody.



-  **Dôležité:** Vyčistíte sitko bez použitia umývacieho prostriedku a nekladajte ho do umývačky riadu.

- Dôkladne vyčistíte vnútro spotrebiča vlhkou handričkou a odstránite prípadné zvyšky kávy.
- Varné zariadenie a vnútro zariadenia nechajte vyschnúť.
- Nasadíte kryt na varné zariadenie zatlačte ho späť do prístroja, až kým nezapadne na svoje miesto.

-  **Dôležité:** Červená západka musí byť posunutá úplne vľavo pri , pred výmenou varného zariadenia (pozri ilustráciu E).


- Stlačte páčku úplne dohora a posuňte červenú západku úplne doprava až ku .
- Vložte zásobník na kávovú usadeninu.
- Nasadíte ochranný kryt.
- Zatvorte dvierka zariadenia.

Servisné programy

(Vid' tiež Stručný návod)

Nasledujúce správy sa zobrazia na displeji v určitých časových intervaloch, buď "Spustiť odvápnovací program!" alebo "Spustiť program čistenia!" alebo "Spustiť Calc'nClean program!". Prístroj by mal byť ihneď vyčistený alebo odvápnový pomocou vhodného programu. Alternatívne, programy na odstránenie vodného kameňa a čistenia môžu byť vykonané naraz s použitím funkcie Calc'nClean (viď kapitola "Calc'nClean"). Ak servisný program nie je vykonaný v súlade s inštrukciami uvedenými v návode, môže dôjsť k poškodeniu zariadenia.

Ak chcete zobraziť, koľko nápojov je možné pripraviť skôr než musí byť jeden z programov spustených, postupujte nasledovne:

- Dotknite sa tlačidla .
- Servisné programy sa zobrazia alebo správa ako napríklad "Vyčistiť po cca. 28 šáľkach" poskytne informácie o tom, kedy je potrebné spustiť príslušný program.



Pozor!

Pre každý z týchto servisných programov použite prostriedky na odstraňovanie vodného kameňa a čistenie ako je popísané v návode.

Servisné programy nesmú byť prerušené. Nepite čistiace tekutiny!

Nikdy nepoužívajte ocot, kyselinu citrónovú alebo akékoľvek prostriedky na báze octovej či citrónovej kyseliny. Nikdy nepokladajte tablety alebo iné materiály na odstraňovanie vodného kameňa do zásobníka na kávu!



Dôležité:

Pred začatím ktoréhokoľvek servisného programu (Odvápňovanie, Čistenie alebo Calc'nClean) odstráňte varné zariadenie, vyčistite ho podľa popísaných inštrukcií a vráťte ho na miesto.

Dávajte pozor, aby ste neprivreli rúrku na mlieko pri zatváraní dverok spotrebiča.

Po dokončení ktoréhokoľvek servisného programu utrite prístroj ihneď požitím mäkkej, vlhkej handričky a odstráňte zvyšky z roztokov na čistenie a odstraňovanie vodného kameňa. Prístroj môže začať hrdzaviť pôsobením týchto prostriedkov. Nové savé utierky môžu obsahovať soľ. Soľ môže spôsobiť tvorbu hrdze na nerezovej oceli a preto musia byť pred použitím dôkladne vypláchnuté.



Dôkladne vyčistite trysku na nápoje, rúrky na mlieko a spojovací prvok.




Špeciálne vyvinuté vhodné tablety na odvápnenie a čistenie sú k dispozícii na zakúpenie v predajniach alebo v zákazníckom servise (viď kapitola "Príslušenstvo").






Odvápňovanie

Trvá približne 21 minút.

- Dotknite sa tlačidla [].
- Stlačením tlačidla [Odvápňovanie] vyberte tento program.
- Na displeji sa zobrazí priebeh programu.
- Vyprázdnite a vráťte späť misku na odkvapkávanie.
- Ak sa v prístroji nachádza vodný filter, vyberte ho a stlačte tlačidlo [].
- Nalejte vlažnú vodu do prázdneho zásobníka na vodu až ku značke "0,5 l" a nasledovne v zásobníku rozpustíte jednu Bosch tabletu na odvápnovanie TCZ8002. Pri použití tablet TCZ6002 by ste mali vždy rozpustiť dve tablety.




Ak nie je v zásobníku k dispozícii dostatok odvápnovacieho roztoku, budete vyzvaní k naplneniu zásobníka čistou nesytenou vodou a nasledovne znova stlačením tlačidla []

- Vyberte rúrku na mlieko zo zásobníka na mlieko a použitím magnetu zaistíte spojovací prvok o pravú stranu nápojovej trysky.
- Zavrite dverka spotrebiča.
- Umiestnite nádobu s objemom 0,5 litrov pod nápojovú trysku.
- Vložte koniec rúrky na mlieko do nádoby.
- Stlačte tlačidlo []. Odvápnovací program bude trvať asi 19 minút.
- Vyberte nádobu a stlačte tlačidlo [].
- Vypláchnite zásobník na vodu (ak je odstránený) a vymeňte vodný filter.
- Naplňte zásobník čistou vodou až po "max".
- Navráťte zásobník na vodu a zatvorte dverka.
- Znovu umiestnite nádobu pod nápojovú trysku.
- Vložte koniec rúrky na mlieko do nádoby.
- Stlačte tlačidlo []. Odvápnovací program bude teraz trvať asi 2 minúty a opláchne zariadenie.
- Vyberte nádobu, vyprázdnite ju, vráťte späť misku na odkvapkávanie a zatvorte dverka spotrebiča.
- Stlačte tlačidlo []. Prístroj ukončil odstraňovanie vodného kameňa a je opäť pripravený na použitie.
- Stlačením tlačidla [] ukončíte program.

Čistenie

Trvá približne 5 minút.

- Dotknite sa tlačidla [].
- Dotknutím sa tlačidla [Čistenie] tento program aktivujete.
- Na displeji sa zobrazí priebeh programu.
- Vyčistite a vráťte späť nápojovú trysku a taktiež misku na odkvapkávanie.
- Otvorte zásobník na mletú kávu, vložte tabletu na čistenie a znova zásobník na mletú kávu zatvorte.

- Zatvorte dvierka zariadenia.
- Umiestnite nádobu s objemom 0,5 litra pod nápojovú trysku.
- Stlačte tlačidlo [▷]. Program na čistenie bude teraz pracovať po dobu asi 5 minút.
- Odstráňte nádobu, vyprázdňte ju, vráťte späť misku na odkvapkávanie a zatvorte dvierka spotrebiča.
- Stlačte tlačidlo [▷]. Prístroj skončil čistenie a je opäť pripravený na použitie.
- Stlačením tlačidla [☉] ukončíte program.

Calc'nClean

Trvá približne 26 minút

Calc'nClean kombinuje funkcie odstránenia vodného kameňa a čistenia. Ak obidva programy majú byť vykonané v blízkej budúcnosti, plne automatický kávovar automaticky navrhne tento servisný program.

- Dotknite sa tlačidla [☉].
- Dotknutím sa tlačidla [Calc'nClean] tento program aktivujete.
- Na displeji sa zobrazí priebeh programu.
- Vyčistíte a vráťte späť nápojovú trysku a misku na odkvapkávanie.
- Otvorte zásobník na mletú kávu, vložte tabletu na čistenie a znovu zásobník na mletú kávu zatvorte.
- Ak sa v prístroji nachádza vodný filter, vyberte ho a stlačte tlačidlo [▷]
- Nalejte vlažnú vodu do prázdneho zásobníka na vodu, až ku značke "0,5 l" a nasledovne v zásobníku rozpustíte jednu Bosch tabletu na odvápnovanie TCZ8002. Pri použití tabliet TCZ6002 by ste mali vždy rozpustiť dve tablety.

i Ak nie je v zásobníku k dispozícii dostatok odvápnovacieho roztoku, budete vyzvaní k naplneniu zásobníka čistou nesýtenou vodou a nasledovne znova stlačením tlačidla [▷].

- Vyberte rúrku na mlieko zo zásobníka na mlieko a použitím magnetu zaistíte spojovací prvok o pravú stranu nápojovej trysky.

- Zatvorte dvierka spotrebiča.
- Umiestnite nádobu s objemom 0,5 litrov pod nápojovú trysku.
- Vložte koniec rúrky na mlieko do nádoby.
- Stlačte tlačidlo [▷]. Odvápnovací program bude trvať asi 19 minút.
- Vyberte nádobu a stlačte tlačidlo [▷].
- Vypláchnite zásobník na vodu (ak je odstránený) a vymeňte vodný filter.


- Naplňte zásobník čistou vodou až po "max".
- Vráťte zásobník na vodu a zatvorte dvierka.
- Znovu umiestnite nádobu pod nápojovú trysku.
- Vložte koniec rúrky na mlieko do nádoby.
- Stlačte tlačidlo [▷]. Program bude teraz trvať približne 7 minút a opláchne zariadenie.
- Vyberte nádobu, vyprázdňte ju a vráťte späť misku na odkvapkávanie, zatvorte dvierka spotrebiča.
- Stlačte tlačidlo [▷]. Prístroj ukončil odstraňovanie vodného kameňa, je vyčistený a je opäť pripravený na použitie.
- Stlačením tlačidla [☉] ukončíte program.

Unikátné oplachovanie

i **Dôležité:** Ak sa niektorý zo servisných programov nečakane preruší, napríklad pri výpadku elektriny, postupujte podľa informácií na displeji:

- Opláchnite zásobník na vodu a naplňte ho čistou vodou až po "max".
- Stlačte tlačidlo [▷]. Odvápnovací program bude teraz trvať asi 2 minúty a opláchne zariadenie.
- Vyberte nádobu, vyprázdňte ju a vráťte späť misku na odkvapkávanie, zatvorte dvierka spotrebiča.
- Stlačením tlačidla [☉] ukončíte program.

Tipy pre úsporu energie

- Stlačením tlačidla [] prepnete prístroj na "režim úspory energie". Spotrebič používa veľmi málo energie, keď je v "režime úspory energie", ale monitoruje všetky dôležité bezpečnostné funkcie, aby nedošlo k poškodeniu prístroja.
- V ponuke pod položkou "Vypnúť po", nastavte automatické vypínanie po 15 minútach.
- Pre úsporu energie v Ponuke znížte jas displeja a osvetlenie.
- Ak je to možné, neprerušujte výdaj kávy alebo mliečnej peny. Predčasnú zastavenie procesu vedie k vyššej spotrebe energie a miska na odkvapkávanie sa rýchlejšie zaplní.
- Pravidelne odstraňujte vodný kameň zo spotrebiča, aby sa zabránilo hromadeniu vodného kameňa. Zvyšky vodného kameňa spôsobujú vyššiu spotrebu energie.

Ochrana proti mrazu

Aby nedošlo k poškodeniu mrazom pri preprave a skladovaní, spotrebič vopred kompletne vyprázdňte (viď časť "Ponuka - ochrana pri preprave").

Uskladnenie príslušenstva

Plne automatický kávovar má špeciálny priestor pre uskladnenie príslušenstva a Stručného návodu v prístroji.

- Vložte odmerku a vodný filter do odkladacieho priestoru pre príslušenstvo.
- Vložte Stručný návod do osobitného podstavca v prednej strane odkladacieho priestora pre príslušenstvo.
- Dlhú saciu rúrku je možné uložiť do držiaka na vnútornej strane dvierok.
- Spojovací prvok je možné pripievať k magnetickému držiaku nad zásobník mletej kávy.

Príslušenstvo

Nasledujúce príslušenstvo je k dispozícii k zakúpeniu u predajcov alebo prostredníctvom zákaznického servisu:

Obj. číslo	Predajne	Zákaznícky servis
Čistiace tablety	TCZ8001	00311808
Odvápňovacie tablety	TCZ8002	00576694
Izolovaná nádoba na mlieko	TCZ8009N	00576165

Likvidácia

Obaly zo spotrebiča likvidujte šetrným spôsobom k životnému prostrediu. Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19 / EÚ týkajúcej sa použitých elektrických a elektronických zariadení (smernica o odpade - WEEE). Táto smernica stanovuje postup pri vrátení a recyklovaní použitých zariadení, ktoré sú platné v celej EÚ. Prosím, informujte sa u odborného predajcu o aktuálnych zariadeniach vhodných pre likvidáciu.

Jednoduché riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Náhle zmeny v kvalite kávy alebo mliečnej peny (napr. zmeny v množstve alebo dávkovania mliečnej peny).	Nahromadenie vodného kameňa v spotrebiči.	Odstránenie vodného kameňa zo spotrebiča v súlade s pokynmi, ktoré nájdete v časti "Servisné programy".
	Nasávacía rúrka je upchatá.	Vyčistíte nasávaciu rúrku
Prístroj nevydáva nápoje.	Nápojová tryska alebo jedno z troch spojení je upchaté.	Vyčistíte nápojovú trysku a spojenia.
Nápoj komplete vyteká z nápojovej trysky počas vydávania.	Spodná časť nápojovej trysky chýba.	Prípevnite spodnú časť, pokyny nájdete v časti "Čistenie systému na mlieko".
Vypúšťa sa málo mliečnej peny alebo sa nevypúšťa vôbec, systém na mlieko nenasáva žiadne mlieko.	Nahromadenie vodného kameňa v spotrebiči.	Odstráňte vodný kameň zo spotrebiča v súlade s pokynmi, ktoré nájdete v časti "Servisné programy".
	Nápojová tryska alebo jedno z troch spojení je upchaté.	Vyčistíte nápojovú trysku a spojenia.
	Mlieko nie je vhodné na penenie.	Nepoužívajte mlieko, ktoré už bolo uvarené. Použite studené mlieko s obsahom tuku najmenej 1,5%.
	Nápojová tryska alebo hadičky na mlieko nie sú správne zostavené.	Navlhčite jednotlivé časti a zostavte ich.
	Nasávacía rúrka je upchatá.	Vyčistíte nasávaciu rúrku.
Osobne nastavený objem nápoja nedosiahol požadované množstvo. Výdaj kávy sa veľmi spomalil alebo sa úplne zastavil.	Kávové zrná sú veľmi jemno pomleté. Mletá káva je príliš jemná.	Nastavte mletie na hrubšiu úroveň. Použite hrubšiu mletú kávu.
	Veľké nahromadenie vodného kameňa v spotrebiči.	Odstráňte vodný kameň zo spotrebiča v súlade s pokynmi, ktoré nájdete v časti "Servisné programy".
Horúca voda je znečistená mliekom alebo kávou.	Trubička na mlieko nebola odstránená.	Vyberte hadičku na mlieko z nádoby na mlieko.
	Zvyšky kávy alebo mlieka zostali v nápojovej tryske.	Vyčistíte nápojovú trysku.
Káva nie je krémová "crema".	Nevhodný typ kávy.	Použite typ kávy s vyšším podielom robusta kávových zŕn.
	Kávové zrná nie sú čerstvé.	Použite čerstvé zrná.
	Úroveň mletia kávových zŕn nie je správne nastavená.	Zmeňte nastavenie mletia na jemnejšiu úroveň.

Problém	Príčina	Riešenie
Káva je príliš "kyslá".	Kávové zrná sú veľmi nahrubo pomleté. Mletá káva je príliš hrubá.	Nastavte mletie na jemnejšiu úroveň. Použite jemnejšiu mletú kávu.
	Nevhodný druh kávy.	Zmeňte druh kávy.
Káva je príliš "horká".	Kávové zrná sú príliš najemno pomleté. Mletá káva je príliš jemná.	Nastavte mletie na hrubšiu úroveň. Použite hrubšiu mletú kávu.
	Nevhodný druh kávy.	Zmeňte druh kávy.
Káva chutí spálene.	Teplota varenia je príliš vysoká.	Znížte teplotu, pokyny nájdete v sekcii "Nastavenie nápoja".
	Kávové zrná sú príliš najemno pomleté. Mletá káva je príliš jemná.	Nastavte mletie na hrubšiu úroveň. Použite hrubšiu mletú kávu.
	Nevhodný druh kávy.	Zmeňte druh kávy.
Káva je príliš "slabá".	Zvolená sila kávy je príliš slabá.	Zvýšte nastavenie sily kávy, pokyny nájdete v sekcii "Nastavenie nápoja".
	Mletá káva je zaseknutá v zásobníku na kávu.	Odstráňte zásobník na mletú kávu, dôkladne ho vyčistite a osušte.
Mletá káva sa lepí o zásobník na kávu.	Mletá káva sa zlepjuje.	Mletú kávu nezatláčajte veľmi silno do zásobníka na kávu.
	Zásobník na kávu je vlhký.	Odstráňte zásobník na mletú kávu, dôkladne ho vyčistite a osušte.
Vodný filter dobre nedrží v nádobe na vodu.	Vodný filter nie je správne nasadený.	Pevne zatlačte vodný filter do nádoby na vodu.
Zásobník na kávové zrná sa lepí pri vkladani do prístroja.	Kávové zrná sú povysýpané v prístroji.	Vyberte zrná z prístroja.
Kávová usadenina nie je dostatočne kompaktná a je príliš mokrá.	Úroveň mletia je nastavená príliš najemno alebo príliš nahrubo alebo nebolo použité dostatočné množstvo mletej kávy.	Nastavte mlecie zariadenie na hrubšie alebo jemnejšie nastavenie alebo použite 2 zarovnané odmerky kávy.

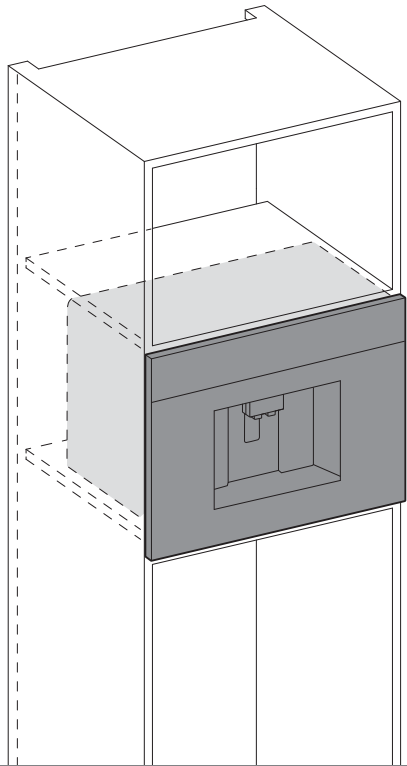
Problém	Príčina	Riešenie
Mlecie zariadenie pre zmenenie úrovne mletia sa zasekáva.	Príliš veľa zrn sa nachádza v mlecíom zariadení.	Výdaj nápoja z kávových zrn. Akékoľvek dodatočné zmeny v úrovni mletia robte v malých intervaloch.
Varné zariadenie nejde/nie je možné vložiť do prístroja.	Varné zariadenie je v nesprávnej polohe.	Vložte varné zariadenie podľa pokynov, ktoré nájdete v časti "Čistenie varného zariadenia".
	Varné zariadenie je uzamknuté.	Odomknite varné zariadenie podľa pokynov, ktoré nájdete v časti "Čistenie varného zariadenia".
Ochranný kryt varného zariadenia nie je možné správne zaistiť.	Varné zariadenie nie je uzamknuté.	Zamknite varné zariadenie podľa pokynov, ktoré nájdete v časti "Čistenie varného zariadenia".
Na obrazovke displeja sa zobrazuje "12:00".	Výpadok elektriny alebo sieťový vypínač bol vypnutý.	Znova zadajte hodnoty; nevypínajte spotrebič sieťovým vypínačom alebo zvolte "Vyp." v ponuke pre nastavenie zobrazenia hodín.
Na displeji sa zobrazuje "Nádoba na mlieko pripojená?" napriek tomu, že nádoba je pripojená.	Nádoba je mimo dosahu senzora..	Umiestnite nádobu na pravý okraj.
	Materiál kartónu na mlieko nie je možné rozpoznať.	Potvrďte správu na displeji s tlačidlom "Áno" alebo použite priloženú nádobu na mlieko.
Displej zobrazuje, napríklad: "Chyba: E0510".	Prístroj vykazuje chybu.	Postupujte podľa pokynov na displeji.
Displej zobrazuje: "Naplníte zásobník na kávové zrná", napriek tomu, že zásobník je už plný alebo mlecie zariadenie zrná nemelie.	Kávové zrná nespádajú do mlecieho zariadenia (kávové zrná sú príliš mastné).	Jemne poklepte na zásobník na kávové zrná. Prípadne zmeňte druh kávy. Keď je zásobník na kávové zrná prázdny, utrite ho suchou handričkou.
Displej zobrazuje: "Vyčistite varné zariadenie".	Varné zariadenie je znečistené.	Vyčistite varné zariadenie.
	Príliš veľa mletej kávy sa nachádza vo varnom zariadení.	Vyčistite varné zariadenie. Nevkladajte viac ako 2 zarovnané odmerky kávy do zásobníka na kávu.
	Mechanizmus sparovacej jednotky je nehybný.	Vyčistite varné zariadenie podľa pokynov, ktoré nájdete v časti "Starostlivosť a denné čistenie".

Problém	Príčina	Riešenie
Na displeji sa zobrazuje nápis "Doplňte nesýtenú vodu alebo odstráňte vodný filter".	Nádoba na vodu je nesprávne vložená.	Správne nasadte nádobu na vodu.
	Sýtená voda bola vliata do nádoby na vodu.	Naplňte nádobu na vodu čistou vodou z vodovodu.
	Plavák sa zasekol v nádobe na vodu.	Vyberte nádobu a dôkladne ju vyčistite.
	Nový vodný filter nebol vyčistený podľa návodu, alebo vodný filter, ktorý je používaný je chybný.	Opláchnite vodný filter podľa návodu a potom prístroj zapnite, alebo použite nový vodný filter.
	Vzduch sa nachádza vo vodnom filtri.	Ponorte vodný filter do vody pokým žiadne vzduchové bubliny neunikajú, vymeňte vodný filter.
Na displeji sa zobrazuje nápis "Vyprázdnite misky na odkvapkávanie" napriek tomu, že sú prázdne.	Miska na odkvapkávanie je znečistená a mokrá.	Dôkladne vyčistite a utrite misku na odkvapkávanie.
Na displeji sa zobrazuje nápis "Vložiť misky na odkvapkávanie", aj keď misky na odkvapkávanie sú v prevádzke.	Vnútro spotrebiča (podstavec na misku) je znečistený.	Vyčistite vnútro prístroja.
Voda vytiekla na vnútornú časť spotrebiča pri odstraňovaní misky na odkvapkávanie.	Miska na odkvapkávanie bola priskoro vybratá.	Počkajte niekoľko sekúnd po vydaní posledného nápoja a až potom odstráňte misku na odkvapkávanie.
Na displeji sa zobrazuje "Exxx" Prosím, stlačte tlačidlo Zap. / Vyp.	Spotrebič je prehriaty.	Nechajte prístroj, aby sa schladil.
	Varné zariadenie je znečistené.	Vyčistite varné zariadenie.

**Ak sa vám nepodari problém vyriešiť, vždy zavolajte na našu infolinku!
Telefónne čísla nájdete na zadnej strane tohto návodu.**

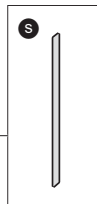
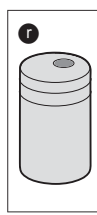
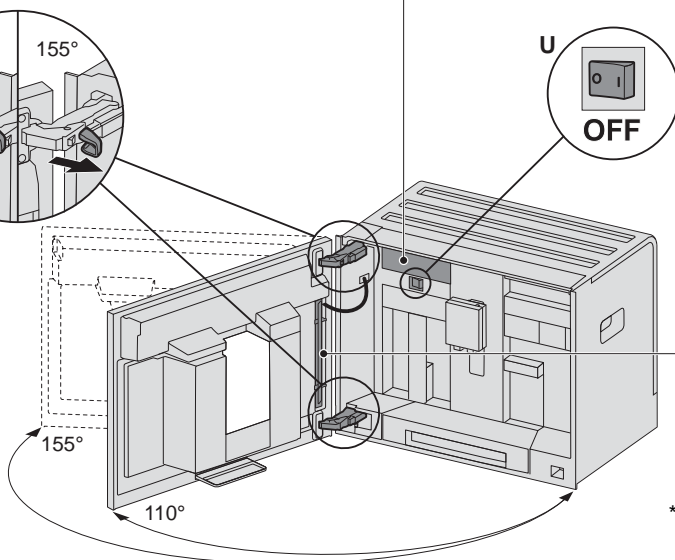
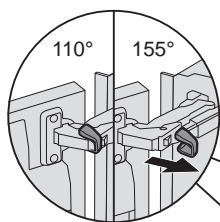
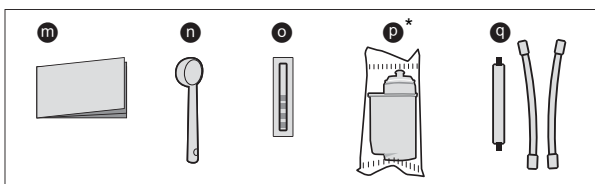
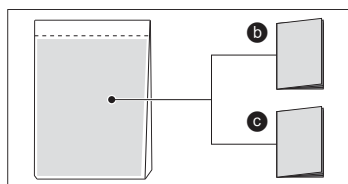
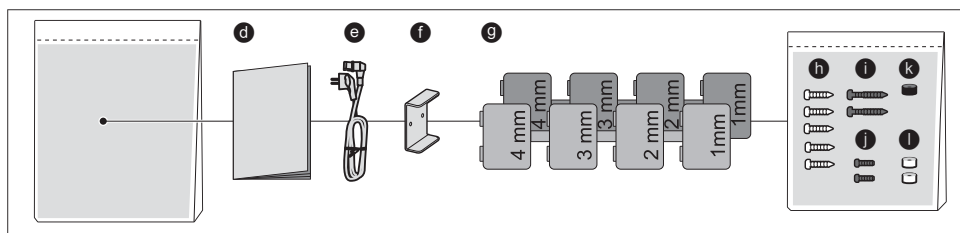
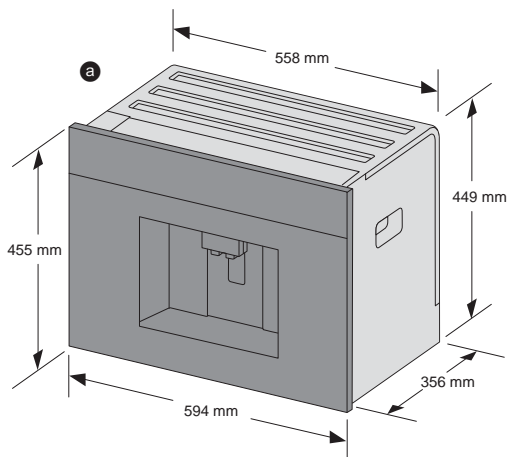
Technické špecifikácie

Sieťové napájanie (napätie – frekvencia)	220-240 V – 50/60 Hz
Príkon ohrievača	1600 W
Maximálny statický tlak čerpadla	19 bar
Maximálna kapacita nádoby na vodu (bez filtra)	2.4 l
Maximálna kapacita zásobníka na mletú kávu	500 g
Dĺžka napájacieho kábla	1.7 m
Rozmery (V x S x H)	455 x 495 x 375 mm
Hmotnosť keď je spotrebič prázdny	19-20 kg
Druh mliecneho zariadenia	Keramický



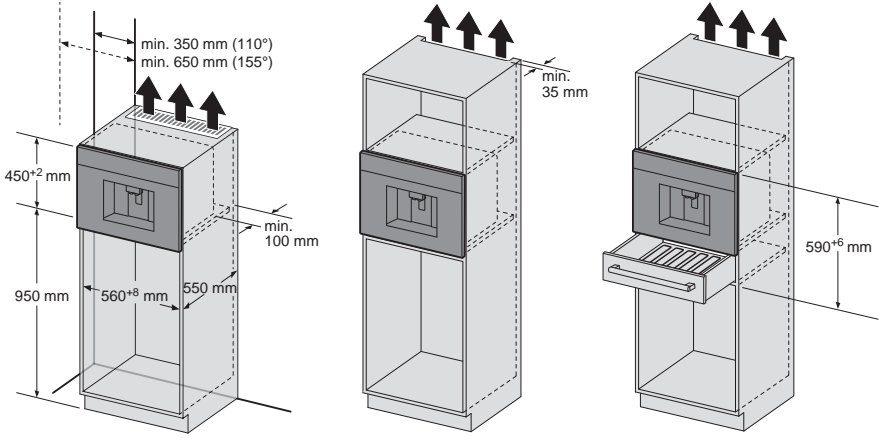
CTL636EB1

sk Montážny návod

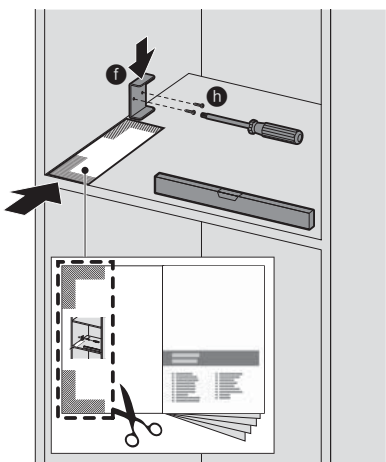
1

* len vybrané modely

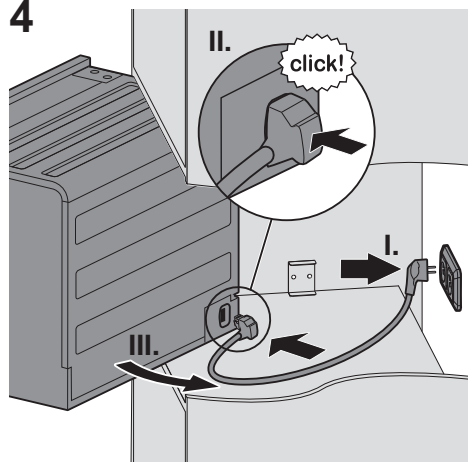
2



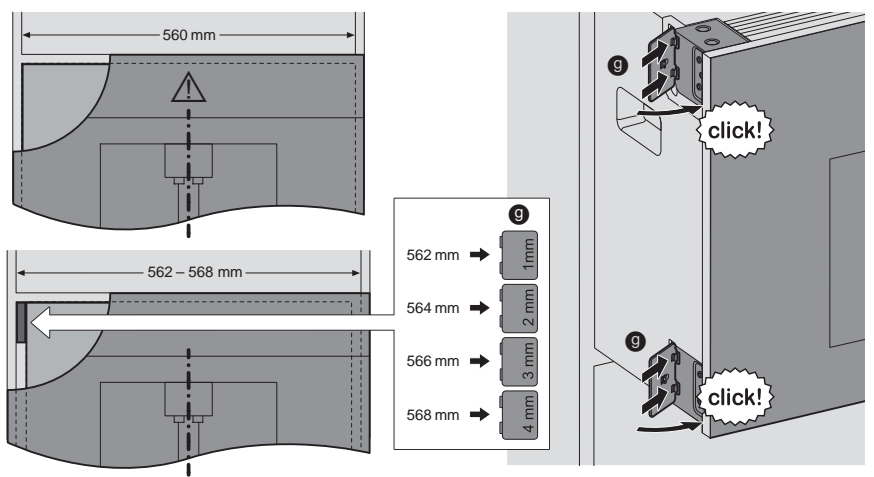
3



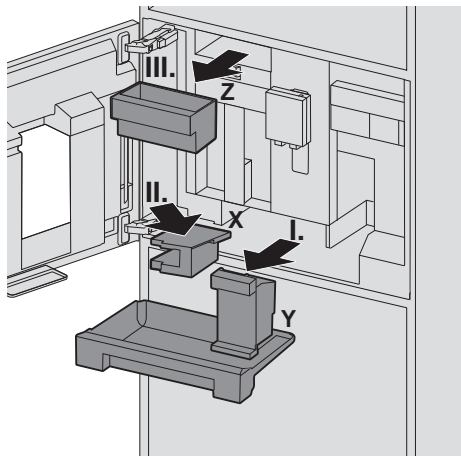
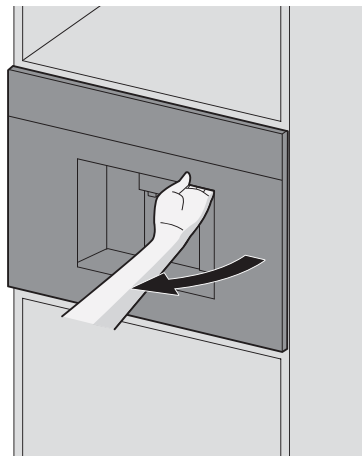
4



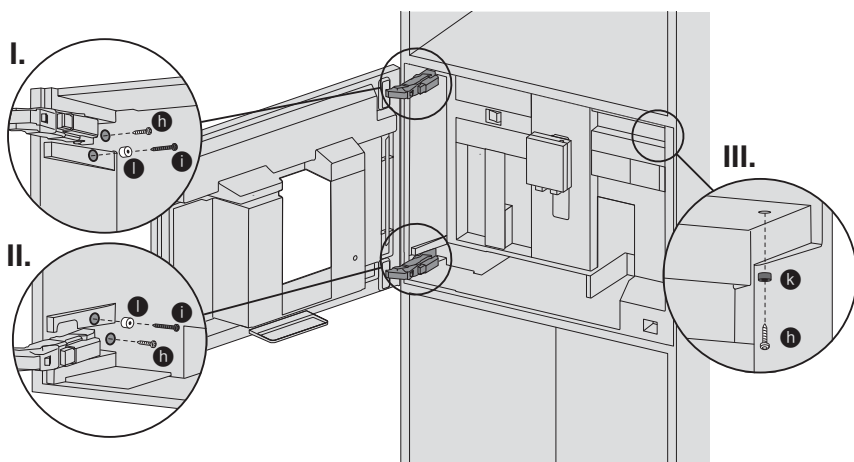
5



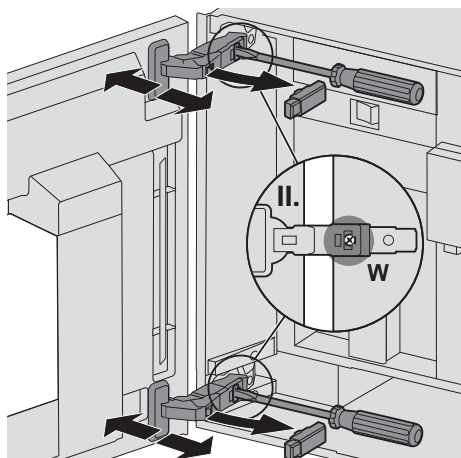
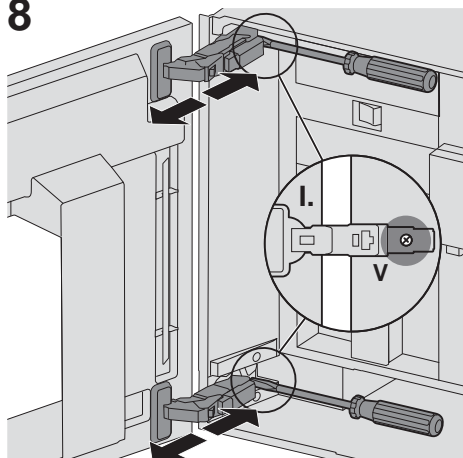
6



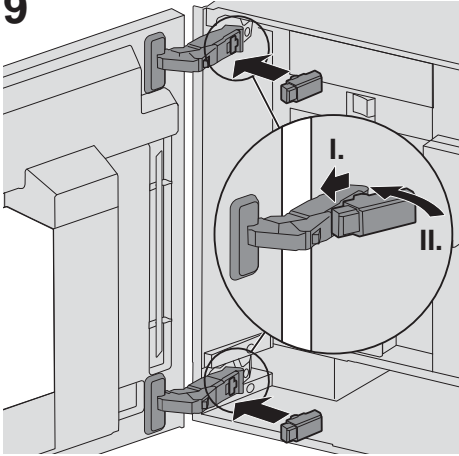
7



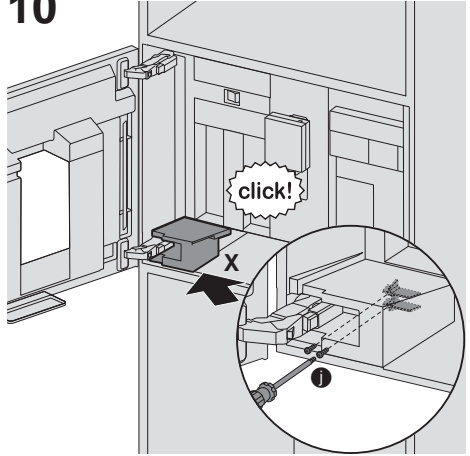
8



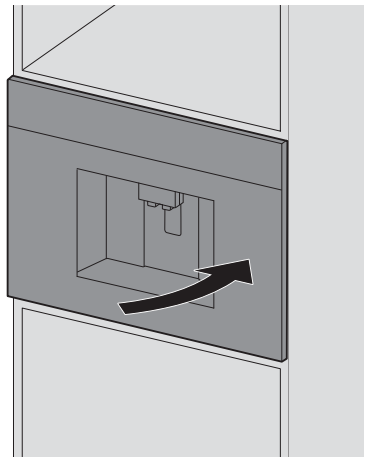
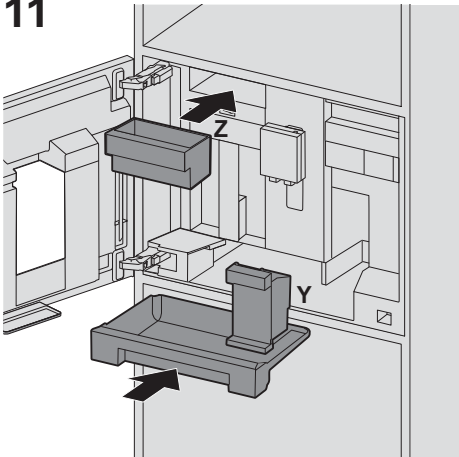
9



10



11



Bezpečnostné pokyny

 **Bezpodmienečne si prosím prečítajte bezpečnostné pokyny v návode na použitie a rešpektujte ich.**

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Spotrebič pripojte a prevádzkujte v súlade s údajmi na typovom štítku. Aby sa zabránilo ohrozeniu, opravy na spotrebiči môže vykonávať iba naša servisná služba. V prípade poškodenia sieťového káblu tohto spotrebiča je nutné ho vymeniť za špeciálny prívodný kábel, ktorý môžete obdržať u nášho zákaznického servisu. V prípade poruchy ihneď odpojte sieťovú zástrčku alebo vypnite sieťové napätie.

Bezpečne môžete používať iba zariadenie, ktoré bolo zapojené v súlade s týmto montážnym návodom. Voľne stojaci nábytok pripevnite ku stene bežnými uholníkmi.

Prístroj obsahuje permanentné magnety, ktoré môžu ovplyvňovať funkciu elektronických implantátov ako napr. kardiostimulátory alebo inzulínové pumpy. Osoby používajúce elektronické implantáty musia od čela prístroja dodržiavať minimálny odstup 10 cm.

Súčasť dodávky

- ➊ Plno automatický kávovar
- ➋ Návod na použitie
- ➌ Návod na použitie filtra
- ➍ Montážny návod
- ➎ Pripojovacie vedenie
- ➏ Montážny uholník
- ➐ Distančný úchyt
- ➑ 5 upevňovacích skrutiek (strieborná)
- ➒ 2 upevňovacie skrutky (dlhé/čierne)
- ➓ 2 upevňovacie skrutky (krátke/čierne)
- ➔ 1 ks dutinka (čierna)
- ➕ 2 ks dutinka (biela)
- ➖ Stručný návod
- ➗ Odmerná lyžička
- ➘ Prúžok pre testovanie tvrdosti vody
- ➙ Vodní filter (len vybrané modely)
- ➚ Hadička na mlieko (súprava)
- ➛ Nádoba na mlieko
- ➜ Trubička nasávania

V prípade uhla otvorenia 155° odstráňte obidve obmedzenia na hornom a spodnom závесе.

- 3 Oddelte montážnu šablónu na zadnej strane návodu na montáž. Montážnu šablónu priložte k prednej hrane skrine a naskrutkujte montážny uholník ➏, viď obrázok, pomocou 2 upevňovacích skrutiek ➑. Montážny uholník musí na dne skrine a stene priliehať bez medzery.
- 4 Hlavný vypínač **U** nastavte na [O]. Pripojovacie vedenie ➎ pripojte najskôr do zásuvky a potom do spotrebiča (citelne zapadnutie). Nesmie prísť k jeho priškripeniu. Pri nasadzovaní spotrebič z časti nasadíte na skriňu.

Dôležité: Medzi spotrebičom a stenou musí byť zachovaný odstup min. 100 mm.

- 5 Spotrebič zasuňte do skrine až na doraz. Prekontrolujte stredové usadenie spotrebiča. Ak je to potrebné, prístroj vyrovnajte. Za týmto účelom spotrebič povytiahnite, oddelte vhodný distančný úchyt ➐ a inštalujte na ľavej strane (hore a dole). Spotrebič zasuňte do skrine až na doraz.
- 6 Uchytte dverka spotrebiča vpravo vďaka výpuste a otvoru. Vyberte odkvapkávajúcu misku **Y**. Kryt **X** vľavo dole tiahnite doprava dopredu a odstráňte. Zásuvku pre príslušenstvo **Z** vytiahnite a odložte.
- 7 Spotrebič najprv podľa vyobrazenia priskrutkujte vždy 2 upevňovacími skrutkami ➑ a ➒ a tiež 2 dutinkami ➓. Potom priskrutkujte vždy 1 upevňovacou skrutkou ➑ a dutinkou ➔ vpravo hore na skriňu.
- 8 **Iba pre odborníka**
Niekedý sa môže stať, že v dôsledku deformácie v zabudovanom nábytku dverka zabudovaného plno automatického spotrebiča zadŕhajú. Dverka sa dajú nastaviť. Nastavte horné a dolné závesy:
I. Otáčaním skrutiek **V** nastavte hĺbku dveriek.
II. Zo závesu snímte horné a dolné tmenie závesu.
Otáčaním skrutiek **W** nastavte sklon a horizontálnu polohu dveriek.
- 9 Opäť nasadte tmenie závesu.
- 10 Vložte kryt **X** a upevnite pomocou obidvoch čiernych upevňovacích skrutiek ➑.
- 11 Opäť vložte odkvapkávaciu misku **Y** a zásuvku pre príslušenstvo **Z** a zatvorte dverka spotrebiča.

Inštalácia prístroja

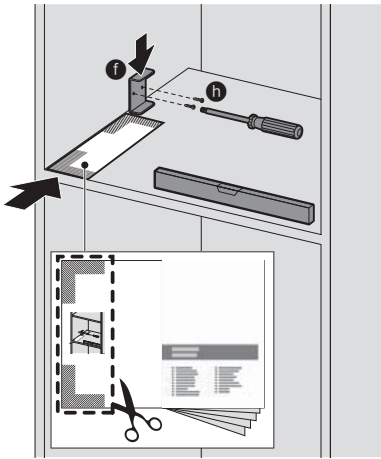
Je potrebné zabezpečiť dostatočné odvetrávanie. Z týchto dôvodov odstráňte zadnú stenu alebo vyrežte otvor vo veľkosti 500 x 400 mm. Medzi stenou a základňou, príp. zadnou stenou musí byť priestor min. 35 mm. Ventiláčne ani vstupné otvory nesmú byť zakryté. Pri montáži prístrojov umiestnených nad týmito zariadením alebo pod ním dodržujte montážny návod. Pri inštalácii prístroja nad ohrievačom pokrmov je potrebné nechať voľný priestor vysoký 590 mm. Ak chcete nainštalovať prístroj priamo pod dekoračný panel, mal by byť nechaný priestor pre ventiláciu aspoň 200 cm². Ideálna montážna výška pre automatický kávovar, mierané od podlahy až ku spodnej hrane prístroja, činí 950 mm.

1 Všetky diely vybaľte a prekontrolujte, či neboli pri preprave poškodené. Poškodené diely nesmú byť uvedené do prevádzky.

2 V závislosti od variantu montáže zohľadnite montážne rozmery.

Dôležité: U dveriek môžu byť zvolené dva uhly otvorenia. V závislosti od požadovaného uhla otvorenia sa pred montážou musí zohľadniť inštalačný odstup od steny.

- Uhol otvorenia cca 110° (stav dodávky)
= inštalačný odstup od steny najmenej 350 mm.
- Uhol otvorenia cca 155°
= inštalačný odstup od steny najmenej 650 mm.



9000864702

**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 **splňajú 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 spotřebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 264/1999 Z. z. a príslušných nariadení vlády. Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotřebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domáci spotřebiče s. r. o.

Kontakt na servis domácich spotrebičov BOSCH

Dodávateľ:

BSH domácí spotřebiče s.r.o. – organizačná zložka Bratislava

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

Príjem opráv:

Tel.: +421 244 450 808
Email: **opravy@bshg.com**

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:

Tel.: +421 244 452 041
Email: **dily@bshg.com**

Zákaznícke poradenstvo:

Tel.: +421 244 452 041
Email: **bosch.spotrebice@bshg.com**

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkach **www.bosch-home.com/sk**.

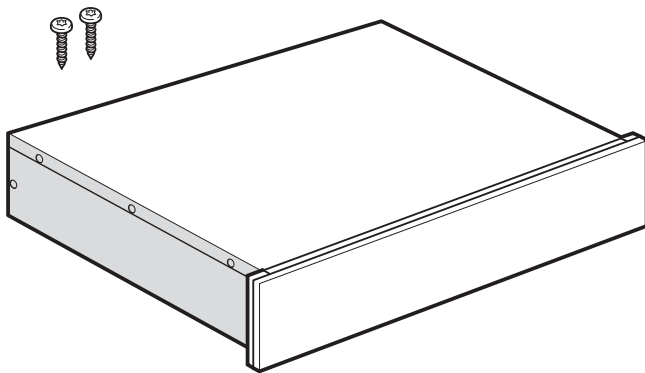
Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

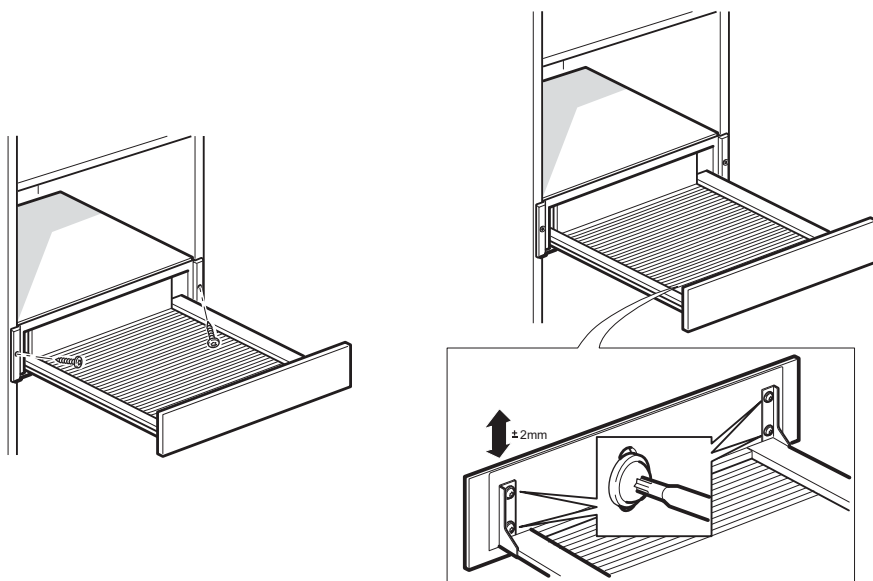
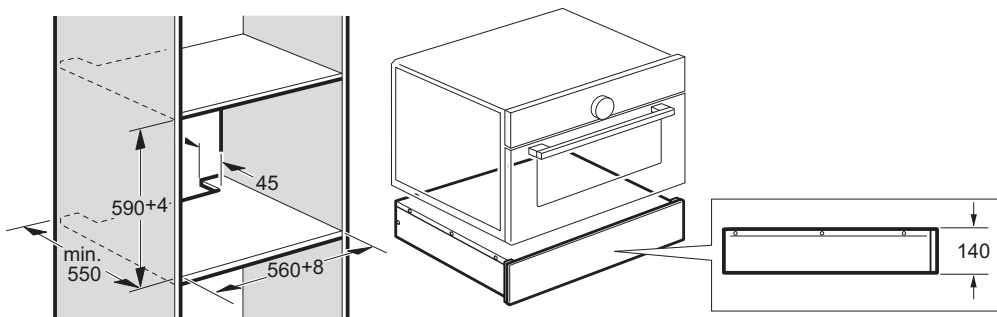
BIE630NS1

Návod k použití a montáži

BIE630NS1







Je nutné dodržet tyto pokyny

Návod k použití a k montáži dobře uschovejte.
Pokud budete zásuvku předávat dál, přiložte návody.

Upozornění: Zásuvku nepoužívejte pro uchovávání pokrmů a nápojů. Vlhkost v pokrmech může způsobit poškození korozí.

Zásuvku používejte pro uložení nádobí.

Před montáží

Po vybalení zásuvku zkontrolujte.
V případě poškození při transportu zásuvku nezapomínejte.

Vestavný nábytek

Vestavná skříňka nesmí mít za spotřebiči zadní stěnu.
Mezi stěnou a dnem skříňky, resp. zadní stěnou skříňky umístěné výše musí být dodržena mezera min. 45 mm.

Dodržujte montážní návod spotřebiče umístěného výše.

Vsazení spotřebiče

Zapojte spotřebič. Vyrovnajte spotřebič ve skříňce a přišroubujte ho.

Ovládání

Na dně zásuvky je protiskluzová podložka.
Zabraňuje klouzání nádobí při otevírání a zavírání.

Otevření a zavření

Pro otevření nebo zavření zatlačte na prostředek zásuvky. Při otevírání zásuvka lehce vyskočí. Pak ji lze bez problémů vytáhnout.

Upozornění: Zásuvka má nosnost maximálně 15 kg.

Čištění

Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe.

Vnější plochy zásuvky

Zásuvku otřete vodou s trochou mycího prostředku.
Osušte ji měkkým hadrem. Nejsou vhodné ostré nebo drhající prostředky.
Jestliže se nějaký takový prostředek na čelní stranu dostal, okamžitě ho omyjte vodou.

Plochy z ušlechtilé oceli

Vždy ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Pod takovými skvrnami se může vytvořit koroze. K čištění používejte vodu s trochou mycího prostředku.
Plochu osušte měkkým hadrem.

Spotřebiče se skleněnou čelní stranou

Skleněnou čelní stranu vyčistíte čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.
Nepoužívejte škrabku na sklo.

BIE630NS1

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

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

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

2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

3. Uplatnění záruky

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Neoprávněnost reklamace

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

- a) prokazatelně nesprávným užíváním výrobku (např. v rozporu s návodem, s pokyny uvedenými na obalu výrobku či v záručním listě, užíváním v rozporu s obecně známými pravidly užívání předmětného výrobku, provozem při nesprávném napájecím napětí, připojování na nedovolené zdroje proudu, užíváním zboží v nevhodných podmínkách – vlhko, prašnost, extrémní tvrdost vody apod.) anebo jiným nesprávným jednáním uživatele (např. neodbornou instalací či zapojením);
- b) prokazatelně nedovolenými zásahy do přístroje (konstrukční nebo jiná úprava, neodborná montáž), živelnou katastrofou nebo mechanickým poškozením výrobku;
- c) nese-li předložený záruční list zjevné známky provedených změn údajů nebo je-li na výrobku odlišné výrobní číslo od toho, jež je uvedeno v záručním listě;
- d) u estetických komponentů, nezajišťujících funkčnost výrobku z důvodu:
 - transportního poškození nebo přemístování (poškrábání, promáčknutí, praskliny, rozbitá skla a police apod.)
 - nefunkčních estetických komponentů jako jsou madla, skla, ovládací spínače apod., které jsou důsledkem běžného opotřebení
 - změny barvy plastových komponentů (jedná se o běžný fyzikálně chemický jev po čase používání)
 - vady spotřebních materiálů, u kterých je doba životnosti daná charakterem součástky (žárovky, vodní filtry, vzduchové, prachové filtry, uhlíkové filtry všeho druhu, akumulátory, baterie, apod.)
 - vady příslušenství a volitelné výbavy, způsobené nevhodnou manipulací nebo nepřiměřeným zacházením

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

5. Náhradní díly

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

6. Pozáruční servis

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

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

8. Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen vyplnit správně a úplně záruční list v den prodeje výrobku. Při případné 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**

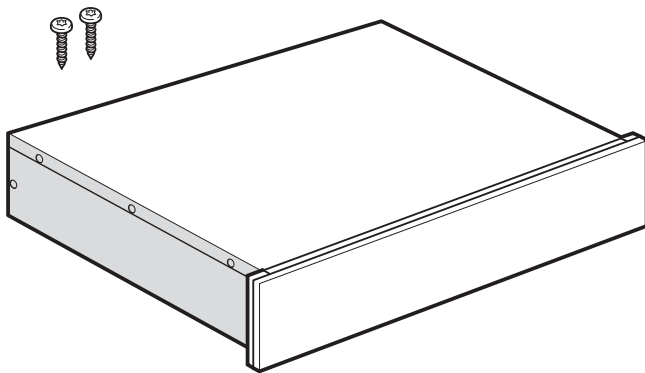
Objednávky příslušenství a náhradních dílů
Tel.: +420 251 095 556
Email: **dily@bshg.com**

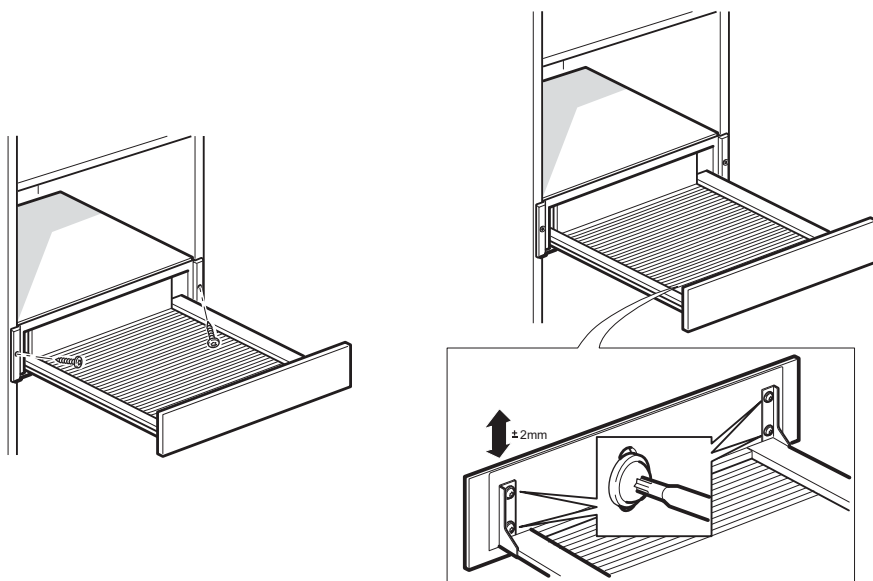
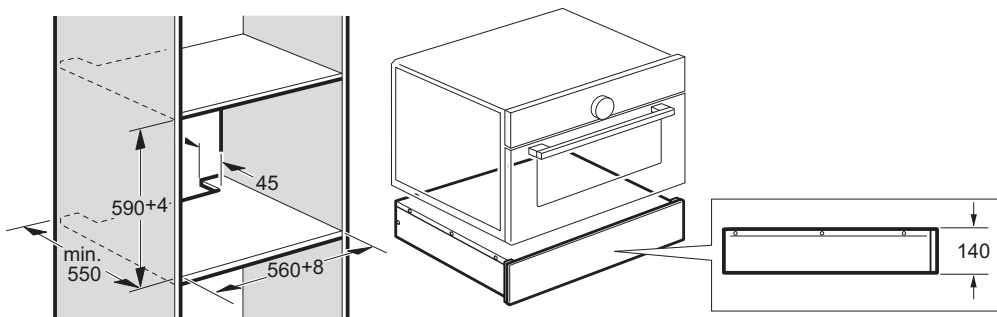
Zákaznické poradenství
Tel.: +420 251 095 555
Email: **bosch.spotrebice@bshg.com**

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

Návod na obsluhu a montáž

BIE630NS1





Rešpektujte uvedené

Návod na obsluhu a montáž si dobre odložte. Keď spotrebič odovzdáte ďalej, priložte k nemu návod.

Upozornenie:

Zásuvku nepoužívajte na uskladnenie jedál a nápojov. Vlhkosť jedál môže spôsobiť poškodenie následkom korózie.

Spotrebič používajte na odkladanie riadu.

Pred montážou

Po vybalení spotrebič skontrolujte. Ak vzniknú prepravné poškodenia, spotrebič sa nesmie zabudovať.

Zabudovateľný nábytok

Dodržiavajte návod na montáž spotrebiča umiestneného vyššie.

Zabudovateľná skrinka nesmie mať za spotrebič mi zadnú stenu.

Medzi stenou a dnom skrinky, resp. zadnou stenou skrinky umiestnenej vyššie, musí byť dodržaná medzera min. 45 mm.

Vsadenie spotrebiča

Zapojte spotrebič. Vyrovnajte spotrebič v skrinke a priskrutkujte ho.

Ovládanie

Dno zásuvky je vyložené protišmykovou podložkou. Zabraňuje klzaniu riadu pri otvorení a zatváraní.

Otváranie a zatváranie

Zásuvku otvoríte alebo zatvoríte tak, že stlačíte do jej stredu. Pri otvorení zásuvka ľahko vyskočí. Potom sa dá bez problémov vytiahnuť von.

Upozornenie: Spotrebič sa smie zaťažovať maximálnou hmotnosťou 15 kg.

Čistenie

Nepoužívajte vysokotlakové alebo parné čističe.

Vonkajšie plochy spotrebiča

Spotrebič umyte vodou a malým množstvom umývacieho prostriedku. Vysušte ho mäkkou handričkou. Nevhodné sú ostré alebo abrazívne prostriedky. Keď sa taký prostriedok dostane na čelnú stranu spotrebiča, ihneď ju umyte vodou.

Plochy z nehrdzavejúcej ocele

Vždy okamžite odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvryny a škvryny od bielka. Pod takýmito škvrynami môže kov začať korodovať. Na čistenie použite vodu a malé množstvo umývacieho prostriedku. Plochu vysušte mäkkou utierkou.

Spotrebiče so sklenným čelom

Sklenné čelo vyčistíte čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabky na sklo.

**BOSCH**

Stvorené pre život

Záručný list

firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

2 rokyzáruka od výrobcu
na všetky spotrebičeDovozca: **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.

