



CSG656RB7



BOSCH

cz Návod k použití



Obsah

	Použití podle určení	4
	Důležité bezpečnostní pokyny	5
Všeobecné pokyny	5	
Pára	5	
Teplotní sonda	6	
	Příčiny poškození	6
Všeobecné pokyny	6	
Pára	7	
	Ochrana životního prostředí	7
Tipy pro úsporu energie	7	
Ekologická likvidace spotřebiče	7	
	Seznámení se se spotřebičem	8
Ovládací panel	8	
Ovládací prvky	8	
Displej	9	
Druhy programů	9	
Druhy ohřevu	10	
Pára	11	
Další informace	11	
Funkce pečícího prostoru	11	
Nádržka na vodu	11	
	Příslušenství	12
Dodané příslušenství	12	
Vkládání příslušenství	12	
Zvláštní příslušenství	13	
	Před prvním použitím	14
Před prvním uvedením do provozu	14	
První uvedení do provozu	14	
Kalibrace spotřebiče a čištění trouby	15	
Čištění příslušenství	15	
	Obsluha spotřebiče	16
Zapnutí a vypnutí spotřebiče	16	
Spuštění nebo přerušení provozu	16	
Nastavení provozního režimu	16	
Nastavení druhu ohřevu a teploty	16	
Rychlý ohřev	17	
	Pára	17
Zvuky	17	
Váření v páře	17	
Pečení v páře - Vaření s pomocí páry	18	
Regenerační ohřev	18	
Stupeň kynutí	18	
Rozmrazování	19	
Naplnění nádržky na vodu	19	
Po každém použití páry	20	
	Časové funkce	21
Doba úpravy pokrmu	21	
Čas ukončení úpravy pokrmu	22	
Budík	22	
	Teplotní sonda	23
Druhy ohřevu	23	
Zasunutí teplotní sondy do potravin	23	
Nastavení teploty uvnitř pokrmu	24	
Vnitřní teplota různých potravin	25	
	Dětská pojistka	26
Aktivace a deaktivace	26	
	Základní nastavení	26
Změna základních nastavení	26	
Přehled základních nastavení	26	
Výpadek proudu	27	
Změna času	27	
	Režim sabat	28
Spuštění režimu sabat	28	
	Home Connect	28
Nastavení	28	
Spuštění na dálku	30	
Nastavení Home Connect	30	
Upozornění k ochraně dat	31	
Prohlášení o shodě	31	
	Čisticí prostředky	32
Vhodné čisticí prostředky	32	
Plochy v troubě	33	
Udržování spotřebiče v čistotě	33	
	Funkce čištění	34
Odstranění vodního kamene	34	
	Závěsné rošty	35
Vysazení a nasazení závěsných roštů	35	
	Dvířka spotřebiče	35
Vysazení a zavěšení dvířek	35	
Vysazení krytu dvířek	36	
Vysazení a nasazení skla dvířek	37	
	Co dělat v případě poruchy?	38
Odstraňování nezávažných závad	38	
Překročení maximální doby provozu	39	
Osvětlení pečícího prostoru	39	
	Zákaznický servis	40
Označení spotřebiče (č. E) a výrobní číslo (č. FD)	40	

 Pokrmy	40
Upozornění k nastavení	40
Volba pokrmu	41
Pečicí senzor	41
Nastavení pokrmu	42
 Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu	43
Zákaz používání silikonových forem	43
Koláče a drobné pečivo	43
Chléb a housky	47
Pizza, quiche a pikantní koláče	49
Nákyp a soufflé	50
Drůbež	51
Maso	54
Ryby	57
Zelenina, přílohy a vejce	59
Dezerty	61
Příprava celého menu	62
Úspora energie s druhy ohřevu eco	62
Akrylamid v potravinách	64
Pozvolná úprava pokrmů	64
Sušení	65
Zavařování a odšťavňování	66
Dezinfece a hygiena dětských lahvíček	67
Kynutí těsta na stupeň kynutí	67
Rozmrzování	68
Regenerace	68
Udržování teploty	69
Zkušební pokrmy	70

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

Použití podle určení

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

Tento spotřebič je určen pouze pro vestavbu. Dodržujte zvláštní pokyny pro instalaci.

Po vybalení spotřebič zkонтrolujte. Pokud došlo během přepravy spotřebiče k jeho poškození, nepřipojte jej. Spotřebič bez zástrčky může zapojit pouze oprávněný odborník. V případě škod vzniklých v důsledku špatného zapojení nemáte nárok na záruku.

Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti a v domácnosti odpovídajícím prostředí. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů. Při používání nenechávejte spotřebič bez dozoru. Spotřebič je určen výhradně pro použití v uzavřených prostorách. Tento spotřebič je určen k použití do nejvyšší povolené nadmořské výšky 2000 m.

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

Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Děti nesmí bez dozoru spotřebič čistit ani provádět jeho údržbu.

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

Příslušenství vždy vsunujte do pečicího prostoru správným způsobem.
→ "Příslušenství" na straně 12

Důležité bezpečnostní pokyny

Všeobecné pokyny

Varování - Nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty uskladněné v pečicím prostoru se mohou vznítit. V pečicím prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty. Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče, když uvnitř začne vznikat dým. Vypněte spotřebič a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistky v pojistkové skříně.
- Při otevření dvířek spotřebiče vznikne průvan. Pečicí papír může přijít do kontaktu s topným tělesem a může se vznítit. V průběhu předehřívání nikdy neumisťujte pečicí papír na příslušenství bez upevnění. Pečicí papír musí být vždy zatížen nádobím nebo formou na pečení. Pečicím papírem vyložte vždy jen plochu, kterou budete potřebovat. Pečicí papír nesmí nikdy přesahovat přes příslušenství.

Varování - Nebezpečí popálení!

- Spotřebič se zahřívá na velmi vysoké teploty. Nikdy se nedotýkejte vnitřních ploch pečicího prostoru nebo topných těles. Spotřebič nechejte vždy vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Příslušenství nebo nádoby jsou velmi horké. Při vyjmání příslušenství nebo nádobí z trouby vždy použijte kuchyňské rukavice.
- Alkoholické výparы se mohou v rozplátené troubě vznítit. Nikdy nepřipravujte pokrmy s velkým množstvím vysokoprocentního alkoholu. Pokud použijete nápoj s vysokým procentem alkoholu, pak jen v malém množství. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně.

Varování - Nebezpečí opaření!

- Přístupné vnější části spotřebiče jsou během provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých částí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Při otevření dvířek spotřebiče může ven unikat horká pára. Pára nemusí být viditelná, záleží na teplotě. Při otevřání dvířek nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně.
- Z vody v horkém pečicím prostoru může vzniknout horká pára. Do horkého pečicího prostoru nikdy nelijte vodu.

Varování - Nebezpečí poranění!

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

Varování

Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět a poškozený napájecí kabel smí vyměnit pouze námi proškolený servisní technik. Pokud je spotřebič poškozen, odpojte jej od elektrické sítě nebo vypněte pojistku v pojistkové skříně. Zavolejte zákaznický servis.
- Kabelová izolace elektrických spotřebičů se může při kontaktu s horkými částmi spotřebiče roztavit. Vždy dávejte pozor, aby se připojovací kabel nedostal do kontaktu s horkými částmi spotřebiče.
- Pronikající vlhkost může způsobit zásah elektrickým proudem. Nepoužívejte žádné vysokotlaké nebo parní čističe.
- Poškozený spotřebič může způsobit zásah elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte příslušný jistič v pojistkové skříně. Zavolejte zákaznický servis.

Varování – Ohrožení magnetismem!

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

Pára

Varování - Nebezpečí opaření!

- Voda v nádržce na vodu se může při dalším provozu spotřebiče velmi ohřát. Nádržku na vodu po každém provozu spotřebiče s využitím páry vyprázdněte.
- V pečicím prostoru vzniká horká pára. Během provozu spotřebiče s využitím páry nesahejte do pečicího prostoru.
- Při vyndávání příslušenství může vystříknout horká tekutina. Horké příslušenství vyndávejte pouze s kuchyňskými rukavicemi.

Varování – Nebezpečí poranění a nebezpečí požáru!

Hořlavé tekutiny se mohou v rozpálené troubě vznítit (deflagrace). Do nádržky na vodu nelijte žádné hořlavé tekutiny (např. nápoje s obsahem alkoholu). Do nádržky na vodu lijte pouze vodu nebo námi doporučený prostředek na odvápnění.

Teplotní sonda

Varování - Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

V případě použití špatné teplotní sondy se může poškodit izolace. Používejte pouze teplotní sondu určenou pro tento spotřebič.



Příčiny poškození

Všeobecné pokyny

Pozor!

- Příslušenství, fólie, pečící papír nebo nádobí na dně pečicího prostoru: Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné příslušenství. Dno pečicího prostoru nevykládejte žádnou fólií jakéhokoliv druhu nebo pečicím papírem. Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné nádobí, když je teplota nastavena na více než 50 °C. Dochází k hromadění tepla. Doba tepelné úpravy pak nesouhlasí a dojde k poškození smaltu.
- Alobal: Alobal nesmí v pečicím prostoru přijít do kontaktu s výplní dvířek spotřebiče. Výplň dvířek by se mohla trvale zabarvit.
- Silikonové formy: Nepoužívejte žádné silikonové formy nebo fólie, poklopy nebo příslušenství obsahující silikon. Mohl by se poškodit pečící senzor.
- Voda v horkém pečicím prostoru: Do horkého pečicího prostoru nikdy nelijte vodu. Tvoří se vodní pára. Změnou teploty může dojít k poškození smaltu.
- Vlhkost v pečicím prostoru: Dlouhodobější vlhkost v pečicím prostoru může způsobovat korozi. Po použití nechte pečicí prostor vyschnout. Neuchovávejte delší dobu vlhké potraviny v uzavřeném pečicím prostoru. V pečicím prostoru neuchovávejte žádné pokrmy.
- Chladnutí s otevřenými dvířky: Při použití při vysokých teplotách nechávejte pečicí prostor vychladnout pouze s uzavřenými dvířky. Do dvířek spotřebiče nic nepřivírejte. I pokud jsou dvířka otevřena jen minimálně, může časem dojít k poškození nábytku či jiných objektů v blízkosti spotřebiče. Pouze při vysoké vlhkosti nechávejte pečicí prostor vyschnout s otevřenými dvířky.
- Ovocné šťávy: Pečete-li ovocný koláč ze šťavnatého ovoce, pečící plech ovocem nepřeplňujte. Ovocná šťáva, která kape z pečicího plechu, zanechává skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální hluboký plech.
- Silně znečištěné těsnění trouby: Je-li těsnění silně znečištěno, dvířka spotřebiče při použití nedoléhají. Může dojít k poškození čelních částí nábytku v okolí. Těsnění vždy udržujte čisté.
- Dvířka spotřebiče jako sedátka nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěšte. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání poškrábat sklo dvířek. Příslušenství vždy zasuňte do pečicího prostoru až nadoraz.
- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nepřenásejte ani neberete za madlo dvířek. Madlo dvířek neudrží hmotnost spotřebiče a může se zlomit.

Pára

Pozor!

- Pečící formy: Nádobí musí být odolné proti žáru a páře. Pro kombinovaný provoz s využitím páry nejsou vhodné silikonové pečící formy.
- Nádobí se stopami rzi: Nepoužívejte žádné nádobí se stopami rzi. I ta nejmenší zrezivělá místa by mohla vést ke korozi pečicího prostoru.
- Odkapávající tekutiny: Při úpravě pokrmu v děravé nádobě s využitím páry pod nádobu vždy zasuňte pečící plech, univerzální plech nebo nádobu bez děr. Bude tam odkapávat tekutina.
- Horká voda v nádržce na vodu: Horká voda může poškodit čerpadlo. Do nádržky lije pouze studenou vodu.
- Poškození smaltu: Pokud se na dně pečicího prostoru nachází voda, tak spotřebič nespouštějte. Před spuštěním vodu na dně pečicího prostoru utřete.
- Roztok na odstranění vodního kamene: Prostředek na odvápnění se nesmí dostat na ovládací panel nebo jiné citlivé povrchy. Poškodily by se. Pokud se tak stane, okamžitě omyjte prostředek na odstranění vodního kamene vodou.
- Čištění nádržky na vodu: Nádržku na vodu nečistěte v myčce nádobí. Nádržka by se poškodila. Nádržku na vodu čistěte měkkým hadříkem a obvyklým prostředkem na mytí nádobí.



Ochrana životního prostředí

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

Tipy pro úsporu energie

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

Ekologická likvidace spotřebiče

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



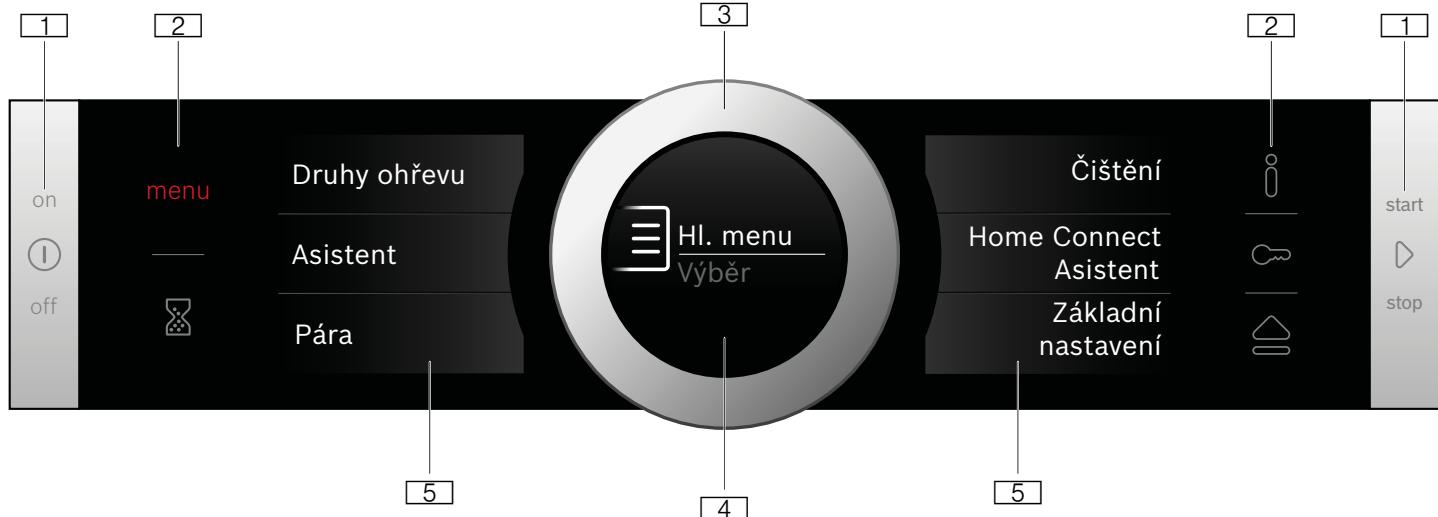
Tento spotřebič je označen dle evropské směrnice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Směrnice stanovuje rámec pro zpětný odběr a recyklaci starých zařízení, platný pro celou EU.

Seznámení se se spotřebičem

V této kapitole vám vysvětlíme zobrazení na displeji a ovládací prvky. Dále se seznámit s různými funkcemi vašeho spotřebiče.

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



[1] Tlačítka

Tlačítka vlevo a vpravo na ovládacím panelu mají tlakový bod. Pro ovládání stiskněte tlačítko.
U spotřebičů, které nemají čelo z nerezu, jsou i tyto dvě dotyková pole bez tlačítka.

[2] Dotyková pole

Pod dotykovými poli se nachází snímače. Stiskněte vždy daný symbol pro výběr požadované funkce.

[3] Otočný volič

Otočný volič je umístěn tak, abyste jím mohli otáčet bez omezení doleva nebo doprava. Lehce ho stiskněte a prstem ho otočte požadovaným směrem.

[4] Displej

Na displeji vidíte aktuálně nastavené hodnoty, možnosti volby nebo texty pokynů.

[5] Dotykové displeje

Na dotykových displejích vidíte aktuální možnosti výběru. Ty lze vybrat přímo stisknutím příslušného textového pole. Podle výběru se mění textová pole.

Ovládací panel

Na ovládacím panelu nastavíte pomocí tlačítek, dotykových polí, dotykových displejů a otočného voliče různé funkce vašeho spotřebiče. Na displeji je zobrazeno aktuální nastavení.

Přehled ukazuje ovládací panel u zapnutého spotřebiče se zobrazením menu.

Ovládací prvky

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

Tlačítka a dotyková pole

Zde najeznete stručné vysvětlení k různým tlačítkům.

Symboly		Význam
Tlačítka		
	on/off	Vypnutí a zapnutí spotřebiče
	start/stop	Spuštění a zastavení provozu nebo přerušení provozu dlouhým stiskem (cca 3 sek.)
Dotyková pole		
	Menu	Otevření menu provozních režimů
	Budík	Volba Budíku
	Informace	Zobrazení pokynů
	Dětská pojistka	Aktivace a deaktivace dětské pojistky dlouhým stiskem (cca 4 sek.)
	Otevření krytky	Naplnění nebo vyprázdnění nádržky na vodu

Otočný volič

Pomocí otočného voliče můžete měnit hodnoty nastavení, které se zobrazují na displeji.

Pro listování ve výběrech na dotykových displejích používejte rovněž otočný volič.

U většiny výběrů musíte volič zase otočit zpět, když dosáhnete prvního nebo posledního bodu.

Displej

Displej je strukturován tak, aby bylo možné údaje přečíst na první pohled za každé situace.

Hodnota, kterou právě můžete nastavit, je zvýrazněná a zobrazená bílým písmem. Hodnota na pozadí je zobrazena šedě.

Zvýraznění	Zvýrazněnou hodnotu můžete změnit přímo, nemusíte ji nejprve vybírat. Po spuštění určitého provozního režimu je zvýrazněna vždy teplota nebo stupeň. Bílá linka je současně ukazatel zahřátí a zbarví se červeně.
Zvětšení	Pokud pomocí otočného voliče změníte zvýrazněnou hodnotu, zobrazí se zvětšeně pouze tato hodnota.



Kruhová linka

Na vnější straně na displeji je kruhová linka.

Když změníte určitou hodnotu, ukáže kruhová linka, kde se nacházíte ve výběru. Podle oblasti nastavení je kruhová linka průchozí nebo rozdělená na segmenty podle délky výběru.

Za provozu se kruhová linka v sekundovém rytmu vyplňuje červeně. Po každé celé minutě se segmenty zase začnou vyplňovat od začátku. Při dobíhající době zhasne každou sekundu jeden segment.

Zobrazení teploty

Po spuštění určitého provozního režimu se na displeji graficky zobrazí aktuální teplota trouby.

Ukazatel zahřátí	Bílá linka pod teplotou se barví zleva doprava červeně podle zahřátí trouby. Pokud předehříváte, nastává optimální doba pro vložení jídla, jakmile je linka celá zbarvená do červena. U stupňů nastavení, např. stupňů grilování, je ukazatel zahřátí okamžitě celý červený.
Zobrazení zbytkového tepla	Když je spotřebič vypnutý, zobrazuje kruhová linka zbytkové teplo v troubě. Čím nižší je zbytková teplota, tím je kruhová čára tmavší, až nakonec zcela zmizí.

Upozornění: Kvůli tepelné setrvačnosti se může zobrazení teploty mírně lišit od skutečné teploty v troubě.

Dotykové displeje

Dotykové displeje jsou současně zobrazovací a ovládací prvek. Ukazují, co lze vybrat k určité funkci a co je již nastaveno. Pro výběr funkce stiskněte přímo textové pole.

Jaká funkce je vybraná, poznáte podle červené svislé lišty na straně. Příslušná hodnota je na displeji zobrazena zvýrazněně bíle.

K jaké funkci můžete přejít, je zobrazeno pomocí malé červené šipky na straně textového pole.

Teplota

Druh ohrevu
4D-horký vzduch

Druhy programů

Spotřebič disponuje různými provozními režimy, které usnadňují jeho používání.

Přesný popis jednotlivých režimů najdete v příslušných kapitolách.

Přes pole menu otevřete **menu** provozních režimů.

Provozní režim	Použití
Druhy ohrevu → „Ovládání spotřebiče“ na straně 16	Pro optimální přípravu jídla jsou k dispozici různé, přesně nastavené druhy ohrevu.
Asistent → „Pokrmy“ na straně 40	Pro mnohé pokrmy jsou vhodné hodnoty nastavení naprogramovány.
Pára → „Pára“ na straně 17	Pro optimální přípravu jídla jsou k dispozici různé, přesně nastavené druhy parního ohrevu.
Čištění → „Funkce čištění“ na straně 34	Pro čištění je k dispozici několik funkcí čištění: Odstraňování vodního kamene a sušení.
Home Connect Assistant → „Home Connect“ na straně 28	Pomocí této funkce můžete troubu spojit s mobilním zařízením.
Základní nastavení → „Základní nastavení“ na straně 26	Základní nastavení spotřebiče můžete nastavovat podle svých požadavků.

Druhy ohřevu

Níže vám vysvětlíme rozdíly mezi druhy ohřevu a použití jednotlivých druhů ohřevu, abyste si vždy zvolili ten správný.

Druhy ohřevu	Teplo	Použití
 4D horký vzduch	30-250 °C	Pro pečení na jedné nebo na více úrovních. Ventilátor rozvádí teplo prstencových topných těles v zadní stěně rovnoměrně po celém pečícím prostoru.
 Horní/dolní ohřev*	30-250 °C	Na tradiční pečení na jedné úrovni. Obzvláště vhodný pro pečení koláčů se šťavnatou náplní. Teplo přichází rovnoměrně svrchu i zespodu.
 Horký vzduch eco	30-250 °C	Pro šetrný ohřev vybraných pokrmů na jedné úrovni bez předehřívání. Ventilátor rozvádí teplo prstencových topných těles v zadní stěně po celém pečícím prostoru.
 Horní/dolní ohřev eco	30-250 °C	Pro šetrný ohřev vybraných pokrmů. Teplo přichází svrchu i zespodu.
 Gril s cirkulací vzduchu *	30-250 °C	Na pečení drůbeže, celých ryb a větších kousků masa. Grilovací těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor rozhání teplo rovnoměrně kolem pokrmu.
 Velkoplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabé 2 = střední 3 = silné	Ke grilování steaků, klobás nebo toastů a k zapékání. Celá plocha grilovacího tělesa se ohřeje.
 Maloplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabé 2 = střední 3 = silné	Ke grilování malého množství, jako jsou steaky, klobásy nebo toasty, a k zapékání. Teplo proudí od střední části pod grilovacím tělesem.
 Stupeň Pizza	30-275 °C	Pro přípravu pizzy a pokrmů, které potřebují hodně tepla zespodu. Teplo proudí od spodního topného tělesa a prstencového topného tělesa na zadní stěně.
 Intenzivní ohřev	30-250 °C	Na pokrmy s křupavým spodkem. Teplo přichází svrchu a obzvláště intenzivně zespodu.
 Mírný ohřev	70-120 °C	K šetrné a pozvolné přípravě opečených malých kousků masa v otevřeném nádobí. Teplo proudí u nižších teplot rovnoměrně svrchu i zespodu.
 Dolní ohřev	30-250 °C	Pro ohřívání ve vodní lázní a dopékání. Teplo proudí zespodu.
 Sušení	30-80 °C	Na sušení bylin, ovoce a zeleniny.
 Udržování teploty *	60-100 °C	K udržování teploty připravených pokrmů.
 Předehřátí nádobí	30-70 °C	K nahřátí nádobí.

* U tohoto druhu ohřevu je možné přidat páru (provoz jen s naplněnou nádržkou na vodu)

Navrhované hodnoty

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

Pára

Abyste vždy našli ten správný druh parního ohřevu pro svůj pokrm, naleznete zde jejich popis a možnosti použití.

Druh ohřevu	Teplota	Použití
	Dušení 30-100 °C	Na zeleninu, ryby, přílohy, pro odšťavňování ovoce a blanšírování.
	Regenerační ohřev 80-180 °C	Na hotová jídla a pečivo. Uvařené jídlo se šetrně znova ohřeje. Díky páre se jídlo nevysušuje.
	Stupeň kynutí 30-50 °C	Na kynuté těsto a kvásek. Těsto nakyne mnohem rychleji než při pokojové teplotě. Povrch těsta nevysychá.
	Rozmrazování 30-60 °C	Na zeleninu, maso, ryby a ovoce. Díky vlhkosti teplo šetrně přechází do jídla. Jídlo nevysychá a nedeformuje se.

Další informace

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

Stiskněte pole . Na displeji se na několik sekund zobrazí upozornění. Delší upozornění si pomocí otočného voliče projděte do konce.

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

Funkce pečicího prostoru

Funkce uvnitř trouby usnadňují obsluhu spotřebiče. Například pečicí prostor je velkoplošně osvětlen a chladicí ventilátor chrání spotřebič před přehřátím.

Otevírání dvírek trouby

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

Osvětlení pečicího prostoru

Když otevřete dvířka spotřebiče, zapne se osvětlení pečicího prostoru. Pokud zůstanou dvířka otevřená déle než 15 minut, osvětlení se opět vypne.

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

Upozornění: V základním nastavení můžete nastavit, aby se osvětlení pečicího prostoru při provozu nezapínalo. → „Základní nastavení“ na straně 26

Chladicí ventilátor

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

Pozor!

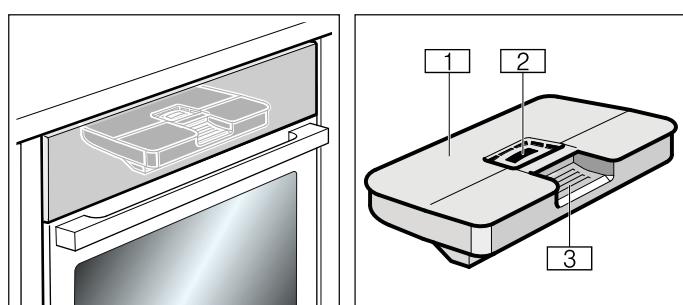
Ventilátor nezakrývejte. Jinak hrozí přehřátí pečicí trouby.

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

Upozornění: Dobu doběhu ventilátoru můžete nastavit v základním nastavení.
→ „Základní nastavení“ na straně 26

Nádržka na vodu

Spotřebič je vybaven nádržkou na vodu. Nádržka na vodu se nachází za clonou. Pro parní provozní režimy naplňte nádržku na vodu vodou. → „Pára“ na straně 17



- | | |
|-----|--|
| [1] | Kryt nádržky |
| [2] | Plnicí otvor |
| [3] | Úchyt pro vysouvání a zasouvání vodní nádrže |



Příslušenství

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

Dodané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven následujícím příslušenstvím:



Rošt

Na nádobí, formy na koláče a nákypy.
Na pečení, grilování a hluboko zamrazené pokrmy.



Univerzální plech

Na šťavnaté koláče, pečivo, zamrazené pokrmy a velké kousky pečeně.
Lze ho použít jako nádobu na zachycování odkapávajícího tuku, pokud grilujete přímo na roštu.
V parním provozním režimu ho lze používat také jako záhytnou nádobu pro odkapávající vodu.



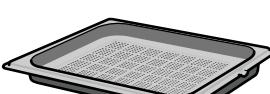
Děrovaná parní nádoba, velikost S

Na dušení zeleniny, odšťavňování bobulí a k rozmrzování.



Parní nádoba bez děr, velikost S

Na vaření rýže, luštěnin a obilovin.



Děrovaná parní nádoba, velikost XL

Pro vaření v páře ve velkém množství.



Teplotní sonda

Umožňuje pečení na přesnou teplotu.
Informace k použití naleznete v příslušné kapitole.

→ "Tepelná sonda" na straně 23

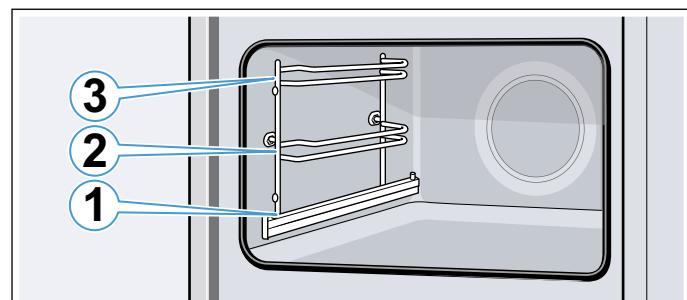
Používejte pouze originální příslušenství. Je určeno speciálně pro váš spotřebič.

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

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

Zasunutí příslušenství

Várný prostor má 3 výšky zasunutí. Výšky zasunutí se počítají zdola nahoru.

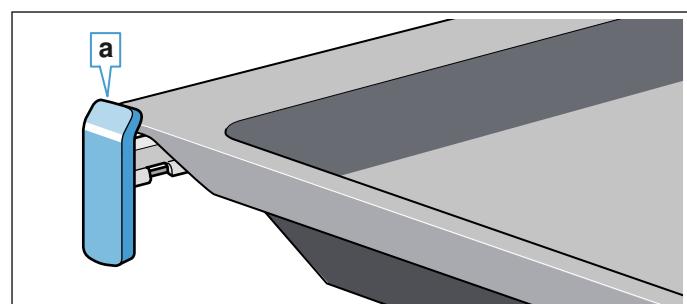


Do výšek zasunutí 2 a 3 zasouvajte příslušenství vždy mezi oběma vodicími tyčemi příslušné výšky zasunutí.

Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, aniž by se překlopilo. Díky výsuvným lištám ve výšce 1 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 lišť je lehce zatlačte zpět do varného prostoru.

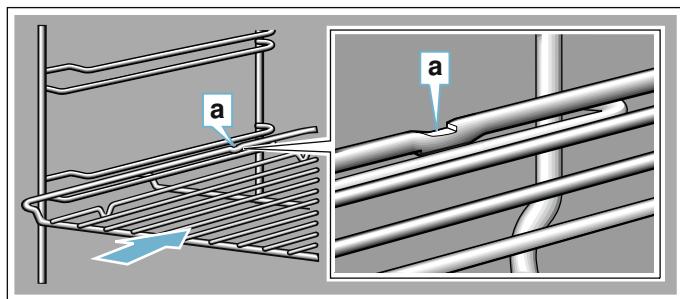
Upozornění

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

Funkce zacvaknutí

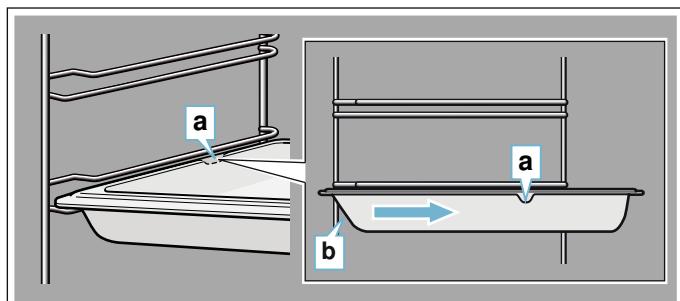
Příslušenství může být vysunuto až do poloviny, dokud nezacvakne. Tato funkce zabraňuje překlopení příslušenství při vytahování. Aby tato ochrana proti překlopení fungovala, musí se příslušenství do pečícího prostoru zasunout správně.

Při vkládání roštu dbejte na to, aby byl výrez **a** vzadu a ukazoval směrem dolů. Otevřená strana musí ukazovat ke dvírkům spotřebiče a zakřivení  musí ukazovat dolů.



Při vkládání plechu dbejte na to, aby byl výrez **a** vzadu a ukazoval směrem dolů. Zkosení příslušenství **b** musí směřovat dopředu ke dvírkům trouby.

Příklad na obrázku: Univerzální plech

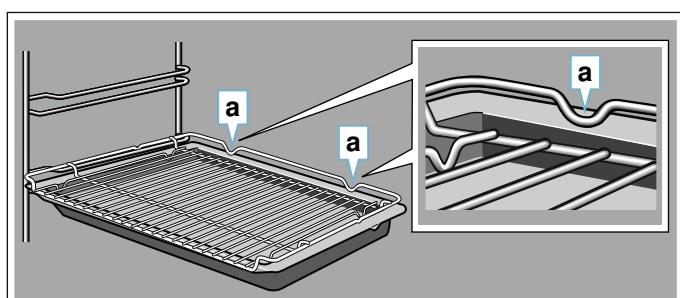


Kombinování příslušenství

Rošt můžete použít současně s univerzálním plechem, který zachytává odkapávající tekutiny.

Při pokládání roštu dávejte pozor na to, aby oba distanční držáky **a** byly na zadním okraji. Při vkládání univerzálního plechu je rošt nad horní vodicí lištou ve výšce zasunutí.

Příklad na obrázku: Univerzální plech



Malé parní nádoby lze umístit do trouby jen s roštem.

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství je možné dokoupit přes zákaznický servis nebo ve specializovaném obchodě. V našich katalogích a na internetu najdete širokou nabídku příslušenství pro váš spotřebič.

Dostupnost a možnosti online objednání jsou v jednotlivých zemích různé. Nahleďte do vašich dokumentů, které jste obdrželi při nákupu.

Upozornění: Ne všechna zvláštní příslušenství jsou vhodná pro všechny spotřebiče. Při nákupu vždy uvádějte přesné označení vašeho spotřebiče (č. E). → "Zákaznický servis" na straně 40

Zvláštní příslušenství

Rošt

Na pokládání nádobí, pekáčů a forem na pečení a nákupy a na pečení a grilování přímo na roštu.

Univerzální plech

K přípravě šťavnatých koláčů, pečiva, hluboko zamrazených potravin a pečení masa v celku. Plech lze použít rovněž jako nádobu na zachycování odkapávajícího tuku, pokud grilujete přímo na roštu.

Pečící plech

Na koláče na plechu a drobné pečivo.

Vkládací rošt

Určený na maso, drůbež a ryby.
K vložení univerzálního plechu, aby zachytily odkapávající tuk a šťávu z masa.

Univerzální plech, s nepřilnavým povrchem

Pro šťavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmy a velké pečené. Pečivo a pečené se k univerzálnímu plechu nepřichytávají.

Pečící plech, s nepřilnavým povrchem

Pro koláče na plechu a malé pečivo.
Pečivo se na pečící plech nepřichytává.

Profi-plech s vkládacím roštem

Pro přípravu velkého množství jídla.

Víko na profi-plech

Díky víku se profi-plech stává profi-pekařem.

Plech na pizzu

Na pizzu a velké kulaté koláče.

Grilovací rošt

Slouží ke grilování místo roštu nebo jako ochrana před vytékáním tuku při grilování. Grilovací rošt používejte pouze společně s univerzálním plechem.

Pečící kámen

Určený pro přípravu domácího chleba, housek a pizzy s křupavou kůrkou.

Pečící kámen se musí vždy přede hrát na doporučenou teplotu.

Skleněná zapékací mísá (5,1 litrů)

Určena pro dušené pokrmy a nákupy.

Obzvláště vhodná pro provozní režim "Pokrmy".

Skleněná mísá

Určena pro velké kusy masa, šťavnaté koláče a nákupy.

Parní nádoba, děrovaná, velikost XL

Na dušení velkého množství jídla.

Parní nádoba, děrovaná, velikost S

Na dušení zeleniny, odšťavňování bobulí a rozmrazování.

Parní nádoba, bez děr, velikost S

Na vaření rýže, luštěnin a obilovin.

Porcelánová nádoba, bez děr, velikost S

Na dušení a servírování masa, ryb a zeleniny.

Porcelánová nádoba, bez děr, velikost L

Na dušení a servírování masa, ryb a zeleniny.

Systém vytahování 1úrovňový

Pomocí vytahovacích kolejnic ve výšce 2 můžete příslušenství vytáhnout dál, aniž by se překlopilo.

Systém vytahování 3úrovňový

Pomocí vytahovacích kolejnic ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dál, aniž by se překlopilo.

Dekorační lišty

Na zakrytí nábytkového dna a základní desky spotřebiče.



Před prvním použitím

Před prvním použitím vašeho nového spotřebiče musíte provést určitá opatření. Vyčistěte pečící prostor a příslušenství.

Před prvním uvedením do provozu

Před prvním uvedením do provozu se informujte u vašeho dodavatele vody o tvrdosti vaší vody z vodovodu.

Abyste u vašeho spotřebiče odstraňovali vodní kámen ve správných intervalech, musíte správně nastavit rozsah tvrdosti vody.

Pozor!

Poškození spotřebiče použitím nevhodných tekutin. Nepoužívejte žádnou destilovanou vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahem chlóru (> 40 mg/l) nebo jiné tekutiny.

Používejte výhradně čerstvou studenou vodou z vodovodu, zmékčenou vodu nebo neperlivou minerálku.

Upozornění

- Pokud vaše voda obsahuje velké množství vápníku, doporučujeme vám používat zmékčenou vodu.
- Pokud budete používat výhradně zmékčenou vodu, můžete nastavit tvrdost vody „zmékčená“.
- Pokud používáte minerálku, tak nastavte tvrdost vody „4 velmi tvrdá“.
- Pokud chcete používat minerálku, tak pouze neperlivou.

Rozsah tvrdosti vody	Nastavení
0	00 zmékčená
1 (do 1,3 mmol/l)	01 měkká
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	02 střední
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	03 tvrdá
4 (nad 3,8 mmol/l)	04 velmi tvrdá

První uvedení do provozu

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

Upozornění: Toto nastavení můžete kdykoliv změnit. → "Základní nastavení" na straně 26

S Home Connect

Nastavení můžete provést na spotřebiči nebo přes Home Connect pomocí svého mobilního zařízení.

1. Stiskněte textové pole "S Home Connect".
2. Postupujte podle pokynů v kapitole Home Connect. → "Home Connect" na straně 28

Na spotřebiči

Na spotřebiči proveděte následující nastavení:

Nastavení jazyka

Jako první se zobrazí nastavení jazyka.
Přednastaveným jazykem je němčina.

1. Pomocí otočného voliče nastavte požadovaný jazyk.
2. Pro potvrzení stiskněte následující textové pole. Zobrazí se další nastavení.

Nastavení času

Nastavení času začíná na 12:00 hodinách.

1. Stiskněte textové pole „Čas“.
2. Pomocí otočného voliče nastavte čas.
3. Pro potvrzení stiskněte následující textové pole. Zobrazí se další nastavení.

Nastavení tvrdosti vody

Přednastavená je tvrdost vody „velmi tvrdá“.

1. Pomocí otočného voliče nastavte tvrdost vody.
2. Pro potvrzení stiskněte textové pole „Zavřít nastavení“.

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

Spotřebič vypněte tlačítkem on/off, ① pokud ho nepoužíváte.

Kalibrace spotřebiče a čištění trouby

Bod varu vody závisí na tlaku vzduchu. Při kalibraci se spotřebič přizpůsobí tlakovým podmínkám místa instalace. K tomu dochází během prvního dušení automaticky. Přitom vzniká velké množství páry.

Příprava kalibrace

1. Vytáhněte z trouby všechno příslušenství.
2. Odstraňte z trouby zbytky obalů, jako polystyrenové kuličky.
3. Před kalibrací otřete hladké plochy v troubě měkkým vlhkým hadříkem.

Kalibrace spotřebiče a čištění trouby

Pokyny

- Kalibraci lze spustit pouze tehdy, když je trouba studená (pokojová teplota).
 - Během kalibrace neotevřírejte dvířka spotřebiče. Kalibrace by se přerušila.
1. Zapněte spotřebič tlačítkem on/off ①.
 2. Naplňte nádržku na vodu.
 3. Nastavte uvedený druh ohřevu, teplotu a dobu kalibrace a spotřebič zapněte.

Nastavení

Druh ohřevu	Dušení
Teplota	100 °C
Doba úpravy	30 minut

4. Kalibraci proveděte, jakmile se trouba zahřeje.

Pozor!

Poškození vnitřku spotřebiče

Nespouštějte žádný provozní režim, když na dně trouby stojí voda. Před spuštěním vytřete vodu ze dna trouby.

5. Dno trouby vysušte.
6. Nastavte uvedený druh ohřevu a teplotu pro zahřátí a spotřebič zapněte.

Zahřívání

Druh ohřevu	Horní/dolní ohřev
Teplota	240 °C
Doba úpravy	30 minut

7. Během zahřívání trouby větrejte kuchyň.
8. Po uvedené době vypněte provozní režim. Vypněte spotřebič tlačítkem on/off ①.
9. Vyčkejte, než pečicí prostor vychladne.
10. Hladké plochy vyčistěte vodou s mycím prostředkem a hadrem.
11. Vyprázdněte nádržku na vodu a vysušte pečicí prostor.

Pokyny

- Aby se spotřebič po přestěhování na nové místo instalace přizpůsobil, nastavte ho zpátky na nastavení z výroby. Znovu proveďte první uvedení do provozu a kalibraci.
- Spotřebič ukládá nastavení kalibrace i při výpadku elektrické energie nebo při odpojení ze sítě. Kalibraci není třeba provádět znova.

Čištění příslušenství

Příslušenství řádně očistěte mýdlovým roztokem a hadříkem nebo měkkým kartáčem.



Obsluha spotřebiče

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

Zapnutí a vypnutí spotřebiče

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

Upozornění: Dětskou pojistku a budík lze nastavit i v případě, když je spotřebič vypnutý. Některé ukazatele a pokyny na displeji, např. týkající se zbytkového tepla v troubě, zůstávají viditelné, i když je spotřebič vypnutý.

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

Zapnutí spotřebiče

Spotřebič zapnete pomocí tlačítka on/off ①.

Na displeji se zobrazí logo Bosch a poté druh ohřevu a teplota.

Upozornění: Druh programu, který se objeví po zapnutí spotřebiče, můžete změnit v základním nastavení. → „Základní nastavení“ na straně 26

Vypnutí spotřebiče

Pomocí tlačítka on/off ① spotřebič vypnete.

Pokud právě běží jiná funkce, bude přerušena.

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

Upozornění: V základním nastavení můžete nastavit, zda chcete, aby se na displeji vypnutého spotřebiče čas ukazoval, nebo ne. → „Základní nastavení“ na straně 26

Spuštění provozu

Každý provozní režim musíte spustit tlačítkem start/stop ④.

Po spuštění se na displeji vedle nastavení zobrazí i čas. Navíc se zobrazí kruhová linka a ukazatel zahřátí.

Pozastavení provozu

Pomocí tlačítka start/stop ④ můžete provozní režim i přerušit a znova spustit.

Když přidržíte tlačítko start/stop ④ cca 3 sekundy, provoz se zcela přeruší a všechna nastavení se vynulují.

Upozornění: Po přerušení nebo zrušení provozního režimu může dál běžet chladicí ventilátor.

Nastavení provozního režimu

Po zapnutí spotřebiče se zobrazí nastavený navrhovaný provozní režim.

Když chcete nastavit jiný provozní režim, provedte to přes menu. Přesný popis jednotlivých režimů najdete v příslušných kapitolách.

V zásadě platí:

1. Stiskněte odpovídající textové pole. Tato funkce bude zvýrazněná.
2. Pomocí otočného voliče změňte zvýrazněný výběr.
3. V případě potřeby provedte další nastavení. Za tímto účelem stiskněte odpovídající textové pole a pomocí otočného voliče změňte hodnotu.
4. Spusťte spotřebič pomocí tlačítka start/stop ④. Spotřebič spustí provozní režim.

Nastavení druhu ohřevu a teploty

Když není vybraný provozní režim druhu ohřevu, stiskněte v menu textové pole „Druhy ohřevu“. Výběr druhů ohřevu se zobrazí na dotykovém displeji.

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

1. Stiskněte textové pole s požadovaným druhem ohřevu. Příp. pomocí otočného voliče procházejte výběrem.



Teplota je zvýrazněná bíle.

2. Pomocí otočného voliče nastavte teplotu.



3. Spusťte spotřebič pomocí tlačítka start/stop ④. Čas na displeji ukazuje, jak dlouho již daný režim běží.



Spotřebič se začne zahřívat.

Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič tlačítkem on/off ①.

Upozornění: Na spotřebiči můžete nastavit i trvání a konec provozního režimu. → „Časové funkce“ na straně 21

Změna

Po spuštění zůstává zvýrazněná teplota. Když pohnete otočným voličem, přímo změníte teplotu a spotřebič ji zaznamená.

Pro změnu druhu ohřevu nejprve přerušte provoz tlačítkem start/stop ▷ a stiskněte textové pole druhu ohřevu. Zobrazí se výběr. Stiskněte požadovaný druh ohřevu. Na displeji se objeví příslušná doporučená teplota.

Upozornění: Když změníte druh ohřevu, vynuluje se i ostatní nastavení.

Rychlý ohřev

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

Druhy ohřevu vhodné pro rychlý ohřev jsou:

- 4D horký vzduch
- Horní/dolní ohřev
- Intenzivní ohřev

Aby byl pokrm upečen rovnomořně, vložte jej s příslušenstvím do trouby až po ukončení rychlého ohřevu.

Nastavení

Dbejte na zvolení vhodného druhu ohřevu. Teplota musí být nastavena na více než 100 °C, jinak se rychlý ohřev nespustí.

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.

2. Stiskněte textové pole „Rychlý ohřev“.

V textovém poli se objeví „zap“. Na displeji se zobrazí pokyn k potvrzení.

Když je rychlý ohřev ukončen, zazní signál a na displeji se zobrazí upozornění. V textovém poli se objeví „vyp“. Vložte pokrm do trouby.

Upozornění: Časová funkce se spustí hned s rychlým ohřevem. Dobu nastavte teprve tehdy, když rychlý ohřev skončí.

Přerušení

Pro přerušení rychlého ohřevu stiskněte znova textové pole „Rychlý ohřev“. V textovém poli se objeví „vyp“.



Jídlo můžete vařit velmi šetrně pomocí páry. Tuto funkci lze zvolit u některých druhů ohřevu. Kromě toho jsou k dispozici druhy ohřevu - stupeň kynutí těsta a regenerace.

⚠ Varování - Nebezpečí opaření!

Při otevření dvířek spotřebiče může ven unikat horká pára. Pára nemusí být viditelná, záleží na teplotě. Při otevíráni dvířek nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Zvuky

Cerpadlo

Během provozu a po vypnutí slyšíte bzučivý zvuk. Tento zvuk produkuje čerpadlo. Jedná se o normální provozní zvuk.

Kryt

Během otvírání krytu slyšíte bzučení nebo kliknutí. Zvuky vznikají při vysouvání krytu. Jedná se o normální provozní zvuky.

Vaření v páře

Při vaření v páře obklopuje horká pára jídlo a zabraňuje ztrátám živin z potravin. Tvar, barva i typické aroma jídla zůstávají při tomto postupu přípravy zachovány.

Upozornění: Pokud se nádržka na vodu během vaření v páře vyprázdní, provozní režim se přeruší. Naplňte nádržku na vodu.

Spuštění

1. Naplňte nádržku na vodu.

Upozornění: Dušení zapínejte jen při zcela chladné troubě (pokojová teplota).

2. Stiskněte pole menu.

Zobrazí se výběr provozních režimů.

3. Stiskněte textové pole „Pára“.

4. Stiskněte textové pole „Dušení“.

Teplota bude zvýrazněná.

5. Pomocí otočného voliče nastavte teplotu.

6. Stiskněte textové pole „Doba“ a nastavte dobu.

Upozornění: U parních druhů ohřevu je vždy nutné zadat dobu.

7. Spusťte spotřebič pomocí tlačítka start/stop ▷.

Spotřebič se začne zahřívat.

Když daná doba uplyne, zazní signál.

Spotřebič přestane hrát. Na displeji se zobrazí doba 00m 00s.

Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič tlačítkem on/off ①.

Změna

Nastavení můžete měnit jako obvykle.

Pro změnu teploty nebo doby stiskněte odpovídající textové pole a změňte hodnotu pomocí otočného voliče. Změna bude přímo zaznamenána.

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

Příprava celého menu

V páře můžete současně vařit celé menu bez toho, aby se smíchaly chutě. → „*Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu*“ na straně 43

Pečení v páře - Pečení s podporou páry

Při úpravě pokrmu s podporou páry se během provozu spotřebiče v různých intervalech a intenzitě do pečicího prostoru vstřikuje pára. Díky tomu dosáhnete lepšího výsledku úpravy pokrmu.

Váš pokrm

- bude mít křupavou kůrku
- bude mít lesklý povrch
- bude uvnitř štavnatý a měkký
- zredukuje minimálně svůj objem

Požadovanou kombinaci druhu ohřevu a intenzity páry si nastavíte sami. Pro volbu vhodného druhu ohřevu a intenzity páry se řídte údaji v tabulce nebo zvolte program. → „*Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu*“ na straně 43

Intenzita páry

Pro přidání páry je k dispozici různá intenzita:

Intenzita	Stupeň
nízká	01
střední	02
vysoká	03

Vhodné druhy ohřevu

U těchto druhů ohřevu můžete využít rovněž páru:

- 4D horký vzduch
- Horní/dolní ohřev
- Gril s cirkulací vzduchu
- Udržování teploty

Spuštění

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Nastavte teplotu a druh ohřevu.
3. Stiskněte "Přidání páry" v textovém poli.
Na displeji se zobrazí hladina vody v nádržce na vodu.
4. Pomocí otočného voliče nastavte úroveň páry.
5. Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop ▶.
Spotřebič začne hrát.

Upozornění: Pokud se nádržka na vodu během provozu s využitím páry vyprázdní, objeví se na displeji upozornění o doplnění nádržky na vodu.
Provoz běží dál bez přidání páry.

Změna a přerušení

Pro změnu stupně páry stiskněte textové pole „Stupeň páry“. Stupeň páry je zvýrazněný a lze ho změnit pomocí otočného voliče. Změna bude přímo zaznamenána.

Chcete-li ukončit přívod páry, nastavte „Přidání páry“ na „0“.

Upozornění: Provoz běží dál bez přidání páry.

Regenerační ohřev

Pomocí druhu ohřevu „Regenerační ohřev “ můžete šetrně ohřát hotové pokrmy nebo rozpěct pečivo z předešlého dne. Přidání páry probíhá automaticky.

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

Spuštění

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Stiskněte pole menu.
Zobrazí se výběr provozních režimů.
3. Stiskněte textové pole „Pára“.
4. Stiskněte textové pole „Regenerace“.
Teplota bude zvýrazněná.
5. Pomocí otočného voliče nastavte teplotu.
6. Stiskněte textové pole „Doba“ a nastavte dobu.

Upozornění: U parních druhů ohřevu je vždy nutné zadat dobu.

7. Spusťte spotřebič pomocí tlačítka start/stop ▶.

Spotřebič se začne zahřívat.

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

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

Změna

Nastavení můžete měnit jako obvykle.

Pro změnu teploty nebo doby stiskněte odpovídající textové pole a změňte hodnotu pomocí otočného voliče. Změna bude přímo zaznamenána.

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

Stupeň kynutí

Pomocí druhu ohřevu "Stupeň kynutí " nакyne kynuté těsto mnohem rychleji než při pokojové teplotě a nevysychá.

Pro výběr vhodného nastavení použijte údaje v tabulkách. → „*Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu*“ na straně 43

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

Spuštění

1. Naplňte nádržku na vodu.

Upozornění: Stupeň kynutí zapínejte jen při zcela chladné troubě (pokojová teplota).

2. Stiskněte pole menu .

3. Stiskněte textové pole „Pára“.

4. Stiskněte textové pole „Stupeň kynutí“.

Teplota bude zvýrazněná.

5. Pomocí otočného voliče nastavte teplotu.

6. Stiskněte textové pole „Doba“ a nastavte dobu.

Upozornění: U parních druhů ohřevu je vždy nutné zadat dobu.

7. Spusťte spotřebič pomocí tlačítka start/stop ▶.

Spotřebič se začne zahřívat.

Když daná doba uplyne, zazní signál.

Spotřebič přestane hřát. Na displeji se zobrazí doba 00m 00s.

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

Změna

Nastavení můžete měnit jako obvykle.

Pro změnu teploty nebo doby stiskněte odpovídající textové pole a změňte hodnotu pomocí otočného voliče. Změna bude přímo zaznamenána.

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

Rozmrazování

Druh ohřevu rozmrazování ☃ používejte na rozmrazování mražených a zmražených produktů.

Upozornění: Pokud se nádržka na vodu během rozmrazování vyprázdní, provozní režim se přeruší. Naplňte nádržku na vodu.

Spuštění

1. Naplňte nádržku na vodu.

2. Stiskněte pole menu .

3. Stiskněte textové pole „Pára“.

4. Stiskněte textové pole „Rozmrazování“.

Teplota bude zvýrazněná.

5. Pomocí otočného voliče nastavte teplotu.

6. Stiskněte textové pole „Doba“ a nastavte dobu.

Upozornění: U parních druhů ohřevu je vždy nutné zadat dobu.

7. Spusťte spotřebič pomocí tlačítka start/stop ▶.

Spotřebič se začne zahřívat.

Když daná doba uplyne, zazní signál.

Spotřebič přestane hřát. Na displeji se zobrazí doba 00m 00s.

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

Změna

Nastavení můžete měnit jako obvykle.

Pro změnu teploty nebo doby stiskněte odpovídající textové pole a změňte hodnotu pomocí otočného voliče. Změna bude přímo zaznamenána.

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

Plnění nádržky na vodu

Nádržka na vodu se nachází vzadu za krytem. Před spuštěním spotřebiče s využitím páry otevřete kryt a naplňte nádržku vodou.

Ujistěte se, že jste správně nastavili tvrdost vody.
→ "Základní nastavení" na straně 26

⚠ Varování

Nebezpečí poranění a nebezpečí požáru!

Do nádržky na vodu lije pouze vodu nebo námi doporučený prostředek na odvápnění. Do nádržky na vodu nikdy nelijte hořlavé tekutiny (např. nápoje s obsahem alkoholu). Páry hořlavých tekutin by se mohly v důsledku horkých povrchů v pečícím prostoru vznítit (deflagrace). Mohla by prasknout dvířka spotřebiče. Mohla by unikat horká pára a plameny.

⚠ Varování - Nebezpečí popálení!

Nádržka na vodu se může během provozu spotřebiče velmi zahřát. Po ukončení provozu spotřebiče vyčkejte, než nádržka na vodu vychladne. Poté nádržku na vodu vyjměte.

Pozor!

Poškození spotřebiče použitím nevhodných tekutin. Nepoužívejte žádnou destilovanou vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahem chlóru (> 40 mg/l) nebo jiné tekutiny.

Používejte výhradně čerstvou studenou vodu z vodovodu, zmékčenou vodu nebo neperlivou minerálku.

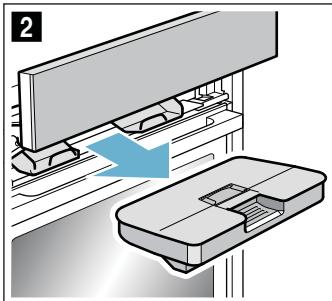
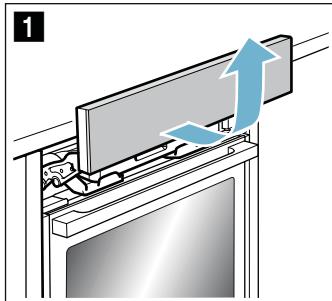
Upozornění

- Pokud vaše voda obsahuje velké množství vápníku, doporučujeme vám používat zmékčenou vodu.
- Pokud budete používat výhradně zmékčenou vodu, můžete nastavit tvrdost vody „zmékčená“.
- Pokud používáte minerálku, tak nastavte tvrdost vody „4 velmi tvrdá“.
- Pokud chcete používat minerálku, tak pouze neperlivou.

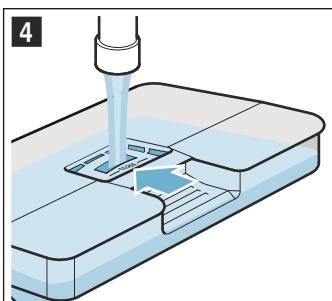
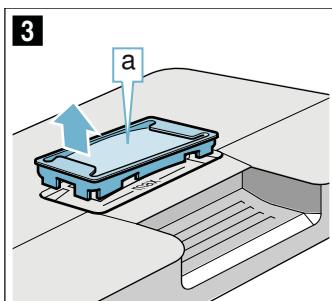
1. Dotkněte se pole ☂.

Krytka se automaticky vysune dopředu.

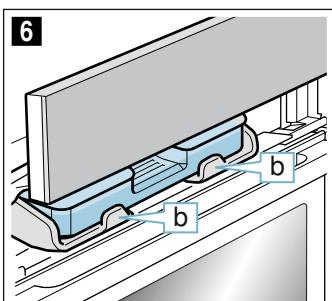
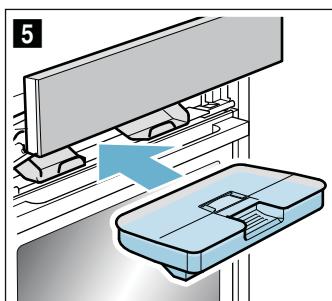
2. Vytáhněte krytku oběma rukama směrem dopředu a poté ji posuňte nahoru, dokud nezavakne (obrázek 1).
3. Nádržku na vodu nadzdvihněte a vyjměte ji (obrázek 2).



4. Přimáčkněte víko podél těsnění, aby nevytekla z nádržky žádná voda.
5. Vyjměte kryt a (obrázek 3).
6. Nádržku naplňte studenou vodou až po označení „max“ (obrázek 4).



7. Do otvoru nádržky na vodu opět nasaděte kryt a.
8. Nasaděte naplněnou nádržku na vodu (obrázek 5). Dejte pozor na to, aby nádržka na vodu zavakla do obou zadních držáků b (obrázek 6).



9. Pomalu posuňte krytku směrem dolů, poté ji zatlačte dozadu, dokud se zcela nezavře. Nádržka na vodu je naplněná. Můžete spustit spotřebič s využitím páry.

Doplňení nádržky na vodu

Pokud se nádržka na vodu během provozu s využitím páry vyprázdní, objeví se na displeji upozornění o doplnění nádržky na vodu.

Upozornění

- Režim s podporou páry běží dále bez přidání páry.
- Pokud se nádržka na vodu během vaření v páře, regenerace, stupně kynutí nebo rozmrazování vyprázdní, provozní režim se přeruší.

1. Otevřete krytku.
2. Vyjměte nádržku na vodu a naplňte ji.
3. Naplněnou nádržku nasaděte a zavřete krytku.

Po každém použití páry

⚠️ Varování - Nebezpečí opaření!

Při otevření dvírek spotřebiče může ven unikat horká pára. Pára nemusí být viditelná, záleží na teplotě. Při otevírání dvírek nestojte příliš blízko u spotřebiče. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

⚠️ Varování - Nebezpečí popálení!

Spotřebič je během provozu velmi horký. Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

Pozor!

Poškození smaltu: Pokud se na dně pečicího prostoru nachází voda, tak spotřebič nespouštějte. Před spuštěním vodu na dně pečicího prostoru utřete.

Po každém použití páry se zbývající voda přečerpá zpět do nádržky na vodu. Poté nádržku na vodu vyprázdněte a vysušte. Pečicí prostor zůstane vlhký. Pro vysušení pečicího prostoru můžete použít režim „Sušení“ nebo ho můžete vysušit ručně.

Upozornění

- Po vypnutí spotřebiče svítí pole trochu déle, aby vás upozornilo na vyprázdnění nádržky na vodu.
- Skvrny od vodního kamene odstraňte hadříkem napuštěným octem, omyjte čistou vodou a vysušte měkkým hadříkem.

Vyprázdnění nádržky na vodu

Pozor!

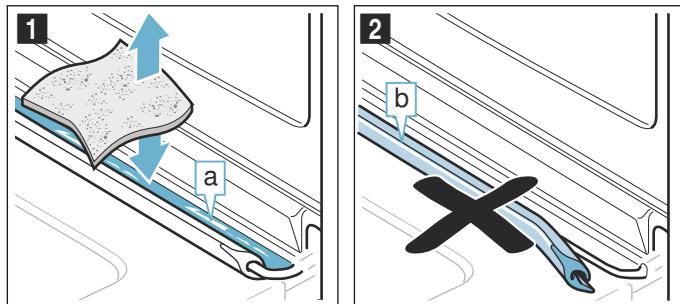
- Nádržku na vodu nesušte v horkém pečicím prostoru. Nádržka by se poškodila.
- Nádržku na vodu nemyjte v myčce nádobí. Nádržka by se poškodila.

1. Otevřete krytku.
2. Vyjměte nádržku na vodu.
3. Opatrně sundejte víko nádržky na vodu.
4. Nádržku na vodu vyprázdněte, omyjte mycím prostředkem a důkladně vypláchněte studenou vodou.
5. Všechny části osušte měkkým hadříkem.
6. Těsnění víka vytřete dosucha.
7. Nádržku nechte oschnout s otevřeným víkem.
8. Poté na ni nasaděte víko a přimáčkněte ho.
9. Nádržku na vodu nasaděte a zavřete krytku.

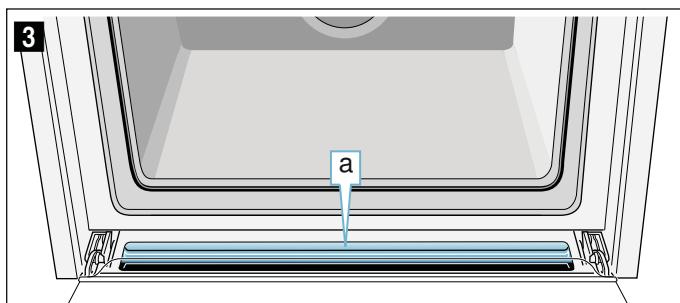
Vysušení drážky

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Otevřete dvířka spotřebiče.
3. Vodu v odkapávacím žlábkou a odsajte houbičkou a opatrně vytřete (obrázek 1).

Při vytírání dejte pozor na to, aby se těsnění **b** neuvolnilo z odkapávacího žlábků (obrázek 2).



Odkapávací žlábek **a**
se nachází pod troubou (obrázek 3).



Upozornění: Pokud se těsnění uvolnilo, demontujte dvírka spotřebiče a nasadte těsnění zpátky na odkapávací žlábek.
→ „Dvírka spotřebiče“ na straně 35

Spuštění sušení

Pečící prostor se během sušení zahřeje, takže se z něj odpaří vlhkost. Poté otevřete dvírka spotřebiče, aby z pečicího prostoru unikla vodní pára.

Pozor!

Poškození smaltu: Pokud se na dně pečicího prostoru nachází voda, tak spotřebič nespouštějte. Před spuštěním vodu na dně pečicího prostoru utřete.

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Hrubé nečistoty v pečicím prostoru ihned odstraňte a vlhkost v pečicím prostoru utřete.
3. V případě potřeby zapněte spotřebič tlačítkem on/off ①.
4. Stiskněte pole **menu**. Zobrazí se nabídka provozních režimů.
5. Stiskněte textové pole „Čištění“.
6. Stiskněte textové pole „Sušení“. Zobrazí se doba. Nelze ji změnit.
7. Spusťte spotřebič pomocí tlačítka start/stop ▶. Spustí se sušení a ukončí se automaticky za 10 minut.
8. Otevřete dvírka spotřebiče a nechte je otevřená 1 až 2 minuty, aby z pečicího prostoru unikla vlhkost.

Ruční sušení pečicího prostoru

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Z pečicího prostoru odstraňte nečistoty.
3. Pečicí prostor vysušte měkkým hadříkem.
4. Poté nechte 1 hodinu otevřená dvírka spotřebiče, aby pečicí prostor zcela vyschl.

Časové funkce

Váš spotřebič disponuje různými časovými funkcemi.

Časová funkce	Použití
🕒 Doba úpravy	Po uplynutí nastavené doby spotřebič automaticky ukončí provozní režim.
🕒 Čas ukončení úpravy pokrmu	Zadejte dobu a požadovaný konec. Spotřebič se automaticky zapne, takže provoz je ukončen v požadovaný čas.
⏰ Budík	Běží nezávisle na provozním režimu a jiných časových funkcích. Po uplynutí nastavené doby se spotřebič automaticky nezapne ani nevypne.

Dobu a konec můžete zobrazit po nastavení provozního režimu na dotykových displejích. Budík má vlastní pole ⏱ a lze ho kdykoliv nastavit.

Po uplynutí nastavené doby nebo doby budíku zazní signál. Signál můžete předčasně ukončit stisknutím daného pole nebo dotykového displeje.

Upozornění: Jak dlouho bude signál znít, můžete nastavit v základních nastaveních.
→ „Základní nastavení“ na straně 26

Nastavení doby

Dobu vaření pro každý pokrm můžete nastavit na spotřebiči. Tak nedojde k nechtěnému překročení doby vaření a vy se můžete věnovat jiným činnostem, provoz trouby se přeruší sám.

Nastavení

Podle toho, jakým směrem otočíte otočným voličem nejdříve, začne doba u navrhované hodnoty: Doleva 10 minut, doprava 30 minut.

Až do jedné celé hodiny lze dobu nastavit po minutách, poté po 5 minutách.

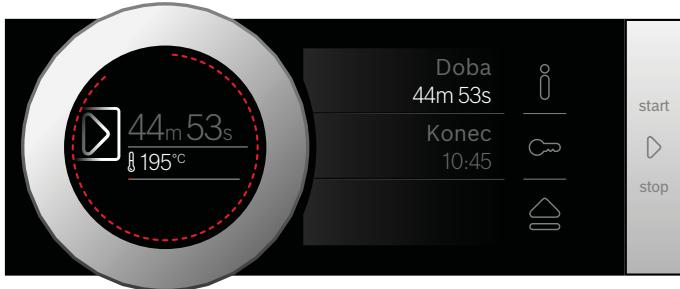
Maximálně lze nastavit 23 hodin a 59 minut.

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

1. Nastavte provozní režim a teplotu nebo stupeň.
2. Před spuštěním stiskněte textové pole „Doba“. Na displeji je doba zvýrazněná bíle.
3. Pomocí otočného voliče nastavte dobu.



- 4.** Spusťte spotřebič pomocí tlačítka start/stop ▷. Nastavená doba plyně.



Spotřebič se začne zahřívat.

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

Přes textové pole „Doba“ můžete znova nastavit dobu nebo pomocí tlačítka start/stop ▷ pokračovat v provozu bez doby vaření.

Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič tlačítkem on/off ①.

Změna a přerušení

Pro změnu doby stiskněte textové pole „Doba“. Doba je zvýrazněná a lze ji změnit pomocí otočného voliče. Změna bude přímo zaznamenána.

Chcete-li nastavenou dobu zrušit, nastavte ji opět na nulu. Po převzetí změny provozní režim pokračuje bez zadáné doby.

Nastavení

Čas, v který končí nastavená doba, můžete posunout. Můžete např. ráno vložit pokrm do trouby a nastavit ji tak, aby byl v poledne hotový.

Pokyny

- Nenechávejte potraviny příliš dlouho stát v troubě a zkazit se.
- Konec nenastavujte, pokud je již spuštěný určitý provozní režim. Výsledek vaření by neodpovídal nastavení.

Nastavení

Čas konce lze odložit maximálně o 23 hodin a 59 minut.

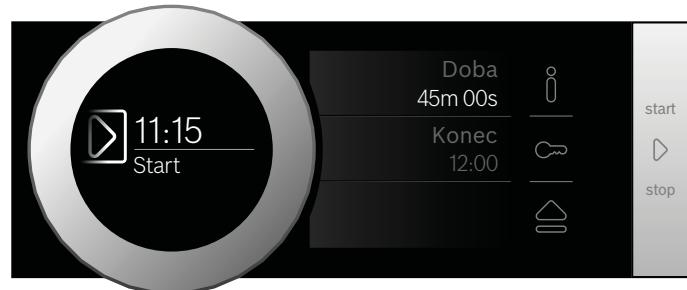
Příklad na obrázku: Je 10:00, nastavená doba je 45 minut a pokrm má být hotový ve 12:00.

1. Nastavte provozní režim a teplotu nebo stupeň.
2. Nastavte dobu.
3. Před spuštěním stiskněte textové pole „Konec“. Na displeji je čas konce zvýrazněný bíle.

- 4.** Pomocí otočného voliče odložte konec na později.



- 5.** Spusťte spotřebič pomocí tlačítka start/stop ▷. Na displeji je zobrazen čas spuštění spotřebiče.



Spotřebič je v režimu pohotovosti. Když se spotřebič spustí, ubíhá na displeji nastavená doba.

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

Přes textové pole „Doba“ můžete znova nastavit dobu nebo pomocí tlačítka start/stop ▷ pokračovat v provozu bez doby vaření.

Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič tlačítkem on/off ①.

Změna a přerušení

Po spuštění již nelze čas konce změnit.

Chcete-li nastavenou dobu a čas konce vymazat, přerušte provoz tlačítkem start/stop ▷. Provoz může pokračovat i bez nastavené doby a konce.

Nastavení budíku

Budík běží současně s dalšími nastaveními. Můžete ho kdykoliv nastavit, i když je spotřebič vypnutý. Má vlastní signál, takže poznáte, zda zvoní budík nebo uplynula nastavená doba.

Nastavení

Doba budíku začíná vždy na nula minutách.

Čím vyšší hodnota, tím větší časové intervaly při nastavení.

Maximálně lze nastavit 24 hodin.

1. Stiskněte pole . Symbol svítí červeně. Na displeji je doba budíku zvýrazněná bíle.
 2. Pomocí otočného voliče nastavte dobu budíku.
 3. Spusťte stisknutím pole .
- Upozornění:** Po několika sekundách se budík také spustí automaticky.

Doba budíku plyne.

Budík zůstane viditelný na displeji, když je spotřebič vypnutý. Když je spotřebič v provozu, jsou nastavení daného provozního režimu v popředí.

Když stisknete pole , na několik sekund se zobrazí doba budíku.

Když doba budíku uplyne, zazní signál a zobrazí se pokyn na displeji. Symbol přestane svítit.

Tip: Když se nastavená doba budíku vztahuje na provoz spotřebiče, používejte dobu vaření. Čas je vidět vpředu a spotřebič se automaticky vypne.

Změna a přerušení

Pro změnu doby budíku stiskněte pole . Doba budíku je bíle zvýrazněná a lze ji změnit pomocí otočného voliče.

Chcete-li budík zrušit, nastavte dobu budíku opět na nulu. Po zaznamenání změny symbol přestane svítit.



Teplotní sonda

Teplotní sonda vám umožňuje připravit pokrm na přesnou teplotu. Měří teplotu uvnitř potravin. Jakmile je dosaženo nastavené teploty, spotřebič se automaticky vypne.

Druhy ohřevu

Ne všechny druhy ohřevu jsou vhodné pro provoz s teplotní sondou.

Jakmile zasunete teplotní sondu v troubě do zástrčky, máte k dispozici následující druhy ohřevu:

	4D horký vzduch
	Horní/dolní ohřev
	Horký vzduch eco
	Horní/dolní ohřev eco
	Gril s cirkulací vzduchu
	Stupeň pizza
	Dušení
	Regenerační ohřev

Upozornění

- Teplotní sonda měří teplotu uvnitř potravin, a to mezi 30 °C a 99 °C.
- Používejte pouze přiloženou teplotní sondu. Je možné ji dokoupit jako náhradní díl v našem zákaznickém servisu.
- Po použití teplotní sondy vždy vyndejte z pečicího prostoru. Nikdy ji neuchovávejte v pečicím prostoru.

Varování

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Nesprávná teplotní sonda může poškodit izolaci. Používejte pouze teplotní sondu určenou pro tento spotřebič.

Teplota pečicího prostoru

Nenastavujte teplotu vyšší než 250 °C, jinak se teplotní sonda poškodí.

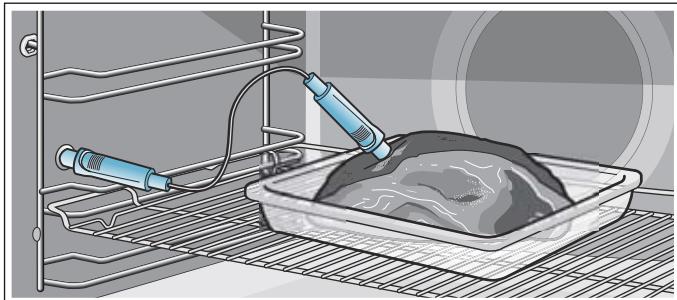
Nastavená teplota pečicího prostoru musí být minimálně o 10 °C vyšší než nastavená teplota potravin.

Zasunutí teplotní sondy do potravin

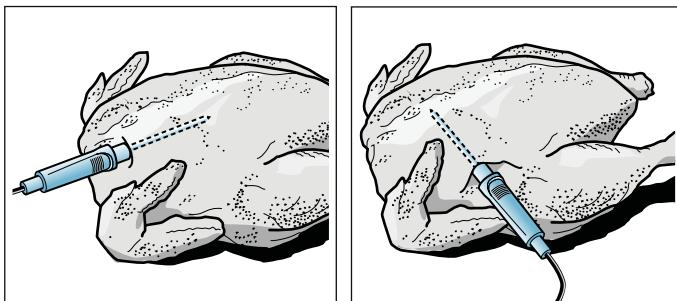
Předtím, než vložíte váš pokrm do pečicího prostoru, zasuňte do něj teplotní sondu.

Teplotní sonda má tři měřicí body. Dbejte na to, aby byl prostřední bod vždy zasunut v měřené potravině.

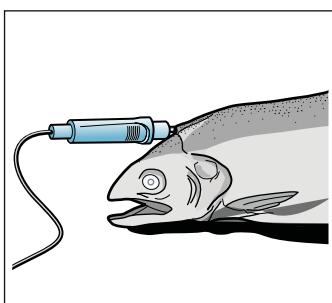
Maso: U větších kusů zasuňte teplotní sondu směrem zeshora šikmo do masa až nadoraz. U slabších kusů ji zasuňte ze strany na nejsilnějším místě.



Drůbež: Teplotní sondu zasuňte do nejsilnějšího místa v prsou až nadoraz. V závislosti na vlastnostech drůbeže zasuňte teplotní sondu napříč nebo podélně. Poté drůbež otočte a položte ji prsní stranou dolů na rošt.



Ryby: Teplotní sondu zasuňte až nadoraz vzadu za hlavu směrem ke středu. Celou rybu položte pomocí půlky brambory hřbetem nahoru na rošt.



Otačení pokrmu: Při otáčení pokrmu teplotní sondu nevytahujte. Po otočení zkонтrolujte její přesné umístění v pokrmu.

Pokud teplotní sondu během provozu vytáhnete, vynulují se veškerá nastavení a musíte je nastavit znova.

Pozor

Dejte pozor, abyste neskřípli kabel teplotní sondy. Aby nedošlo k poškození teplotní sondy příliš vysokými teplotami, musí být mezi grilovacím topným tělesem a sondou odstup několika centimetrů. Maso může během pečení zvětšit objem.

Nastavení teploty uvnitř pokrmu

Teplotní sonda musí být zastrčená v zástrčce vlevo v troubě.

Druhy ohřevu

1. Stiskněte textové pole s požadovaným druhem ohřevu. Na displeji je navrhovaná hodnota teploty trouby zvýrazněna bíle.
2. Pomocí otočného voliče nastavte teplotu trouby.
3. Stiskněte textové pole „Vnitřní teplota“. Na displeji je navrhovaná hodnota vnitřní teploty zvýrazněna bíle.
4. Pomocí otočného voliče nastavte vnitřní teplotu.
5. Spusťte spotřebič pomocí tlačítka start/stop ▶. Čas na displeji ukazuje, jak dlouho již daný režim běží.
Spotřebič se začne zahřívat.

Dušení

1. Stiskněte pole **menu**.
2. Stiskněte textové pole „Pára“.
3. Stiskněte textové pole s požadovaným druhem ohřevu. Na displeji je navrhovaná hodnota teploty trouby zvýrazněna bíle.
4. Pomocí otočného voliče nastavte teplotu trouby.
5. Stiskněte textové pole „Vnitřní teplota“. Na displeji je navrhovaná hodnota vnitřní teploty zvýrazněna bíle.
6. Pomocí ovládacího kolečka nastavte vnitřní teplotu.
7. Spusťte spotřebič pomocí tlačítka start/stop ▶. Čas na displeji ukazuje, jak dlouho již daný režim běží.
Spotřebič se začne zahřívat.

Asistence

1. Stiskněte pole **menu**.
2. Stiskněte textové pole „Asistence“.
3. Stiskněte textové pole s požadovanou kategorií.
4. Stiskněte textové pole s požadovaným jídlem.
5. Stiskněte textové pole s požadovaným pokrmem.
6. V případě potřeby stiskněte textové pole „Upravit“. Pomocí otočného voliče upravte teplotu trouby.
nebo
Stiskněte textové pole „Vnitřní teplota“. Pomocí otočného voliče upravte vnitřní teplotu.
7. Spusťte spotřebič pomocí tlačítka start/stop ▶. Čas na displeji ukazuje, jak dlouho již daný režim běží.
Spotřebič se začne zahřívat.

Na displeji je vnitřní teplota zvýrazněná bíle, vlevo je aktuální teplota, vpravo nastavená teplota, např. "15|80°C". Ukazatel zahřátí se také týká vnitřní teploty.

Jakmile je dosaženo vnitřní teploty v pečeném pokrmu, zazní signál. Spotřebič přestane hřát. Na displeji se aktuální vnitřní teplota rovná nastavené teplotě, např. "80|80°C". Odpočítávání času se zastaví.

Spotřebič vypněte tlačítkem on/off ① a vytáhněte teplotní sondu ze zástrčky.

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

Trouba, příslušenství i teplotní sonda se rozpálí. Horké nádobí a teplotní sondu vždy vytahujte z trouby pomocí utěrky/chňapek.

Změna

Po spuštění je zvýrazněná vnitřní teplota. Když pohnete otočným voličem, přímo změníte vnitřní teplotu a spotřebič ji zaznamená.

Chcete-li změnit teplotu trouby, stiskněte nejprve textové pole „Teplota“.

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

Upozornění: Když změníte druh ohřevu, vynuluje se i ostatní nastavení.

Přerušení

Pokud chcete měření přerušit, vytáhněte teplotní sondu ze zástrčky i z masa. Přes tlačítko start/stop ▷ můžete pokračovat v přípravě bez teplotní sondy.

Vnitřní teplota různých potravin

Nepoužívejte zamrazené pokrmy. Údaje v tabulce jsou pouze orientační. Jsou závislé na kvalitě a vlastnostech dané potraviny.

Podrobné informace k druhu ohřevu a teplotám naleznete na konci tohoto návodu k použití.

→ "Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 43

Potraviny	Vnitřní teplota v °C
Hovězí maso	
Hovězí svíčková nebo roastbeef po anglicku	45-52
Hovězí svíčková nebo roastbeef, růžový	55-62
Hovězí svíčková nebo roastbeef, propečený	65-75
Telecí maso	
Telecí pečeně nebo předek, libové	75-80
Telecí pečeně, plecko	75-80
Telecí kolínko	85-90
Jehněčí maso	
Jehněčí kýta, růžová	60-65
Jehněčí kýta, propečená	70-80
Jehněčí zadní, růžové	55-60
Ryby	
Ryba, celá	65-70
Rybí filet	60-65
Ostatní	
Sekaná, všechny druhy	80-90
Zahřívání, regenerace pokrmů	65-75

Potraviny	Vnitřní teplota v °C
Drůbež	
Kuře	80-85
Kuřecí prsa	75-80
Kachna	80-85
Kachní prsa, růžová	55-60
Krůta	80-85
Krůtí prsa	80-85
Husa	80-90
Vepřové maso	
Vepřový bok	85-90
Vepřová svíčková, růžová	62-70
Vepřový hřbet, propečený	72-80

Dětská pojistka

Spotřebič je vybaven dětskou pojistkou, která zajistí, aby nedošlo k jeho náhodnému zapnutí nebo změně nastavení.

Ovládací panel se zablokuje a nelze nic nastavit. Lze pouze vypnout spotřebič tlačítkem on/off Ⓛ.

Aktivace a deaktivace

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

Stiskněte vždy na cca 4 sekundy ukazatel ⌂. Na displeji se zobrazí pokyn k potvrzení.

U zapnutého spotřebiče svítí ukazatel ⌂ červeně. Když je spotřebič vypnutý, ukazatel ⌂ nesvítí.

Základní nastavení

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

Změna nastavení

Spotřebič musí být zapnutý.

1. Stiskněte pole **menu**.
Zobrazí se výběr provozních režimů.
2. Stiskněte textové pole „Základní nastavení“. Na dotykových displejích se zobrazí nastavení.
3. Stiskněte textové pole s požadovaným nastavením. Které nastavení je vybráno, ukazuje červená lišta na straně textového pole.
Na displeji je uvedena daná hodnota.
4. V případě potřeby změňte hodnotu otočným voličem.
5. Stiskněte pole následujícího nastavení. Příslušná hodnota se zobrazí na displeji a lze ji změnit otočným voličem.
6. Projděte nastavení a případně je pomocí otočného voliče změňte.
Pro procházení stiskněte textové pole „Další nastavení“.
7. Pro potvrzení stiskněte pole **menu**.
Zobrazí se dotaz, zda chcete změny uložit.
8. Stiskněte pole „Uložit“.

Na displeji se zobrazí oznámení o uložení nastavení.

Zrušení

Pokud změny uložit nechcete, stiskněte pole menu a textové pole „Neukládat“. Na displeji se zobrazí oznámení, že se nastavení neuložila. Vypněte spotřebič tlačítkem on/off Ⓛ, pokud ho nechcete používat.

Přehled základních nastavení

U některých spotřebičů nejsou v závislosti na vybavení dostupná všechna nastavení.

Nastavení	Volba
Jazyk	Možné další jazyky
Hodiny	Nastavit aktuální čas
Tvrdost vody	00 (změkčená) 01 (měkká) 02 (střední) 03 (tvrdá) 04 (velmi tvrdá)*
Home Connect	Vypnout nebo zapnout Wi-Fi → "Home Connect" na straně 28
Nastavení z výroby	Obnovit Neobnovovat*

Tón signálu	Krátký (30 sekund) Střední (1 min.)* Dlouhý (5 min.)
Hlasitost	5 stupňů hlasitosti; 01 - 05
Tón tlačítka	Zapnuto Vypnuto* (Tón při stisknutí on/off ①)
Jas displeje	5 stupňů jasu
Ukazatel času	Vyp. Digitální*
Osvětlení	Během provozu vypnute Během provozu zapnuté *
Režim po spuštění	Hlavní nabídka Druhy ohřevu * Pára Asistence
Noční ztlumení jasu	Vypnute* Zapnuté
Logo značky	Zobrazovat* Nezobrazovat
Doba doběhu chladicího ventilátoru	Doporučená * Minimální
Systém vytahování	Nevybavený * (u podstavce a 1 rázového vytahování) Vybavený (u 2 a 3 násobného vytahování)
Režim sabat	Zapnuto Vypnuto*

* Tovární nastavení (v závislosti na typu spotřebiče se může výchozí nastavení lišit)

Nastavení hodin

Chcete-li přeřídit čas, např. z letního na zimní, změňte základní nastavení.

Spotřebič musí být zapnutý.

1. Stiskněte pole **menu**.
Na displeji se zobrazí výběr provozních režimů.
2. Stiskněte textové pole „Základní nastavení“. Na dotykových displejích se zobrazí nastavení.
3. Stiskněte textové pole „Nastavení hodin“. Na displeji se zobrazí čas.
4. Změňte čas otočným voličem.
5. Pro potvrzení stiskněte pole **menu**.
Zobrazí se dotaz, zda chcete změny uložit.
6. Na displeji bliká "uloženo".

Na displeji se zobrazí oznámení o uložení nastavení.

Upozornění: Změny nastavení jazyka, tónu tlačítka a jasu displeje jsou ihned účinné. Všechny ostatní změny jsou vidět až po uložení nastavení.

Přerušení napájení

Vámi provedené změny nastavení zůstanou zachovány i po výpadku elektrického proudu.

Pouze nastavení při prvním uvedení do provozu musíte provést znova při delším výpadku proudu.

Krátký výpadek proudu spotřebič překlene.

Režim sabat

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

Spuštění režimu sabat

Předpoklad: V základním nastavení máte aktivováno „Nastavení režimu sabat zapnuto“.

→ „Základní nastavení“ na straně 26

Pokud je základní nastavení odpovídajícím způsobem změněno, je nastavení na sabat uvedeno mezi druhy ohřevu jako poslední druh ohřevu.

Pečící prostor se zahřeje při horním a dolním ohřevu a teplotě mezi 85 °C a 140 °C.

Je třeba vybrat provozní režim druh ohřevu. Výběr druhů ohřevu se zobrazí na dotykovém displeji.

1. Stiskněte textové pole „Nastavení na sabat“. Na displeji je navrhovaná hodnota teploty zvýrazněna bíle.
 2. Pomocí otočného voliče nastavte požadovanou teplotu.
 3. Před spuštěním stiskněte textové pole „Doba“. Na displeji je navrhovaná hodnota doby zvýrazněna bíle.
 4. Pomocí otočného voliče nastavte požadovanou dobu.
- Upozornění:** Čas konce je automaticky započítán, lze ho však odložit.
5. Spusťte spotřebič pomocí tlačítka start/stop ▶. Na displeji ubíhá nastavená doba. Spotřebič se začne zahřívat.

Když uplyne doba nastavení na sabat, zazní signál. Spotřebič přestane hrát. Na displeji se zobrazí doba 00m 00s.

Vypněte spotřebič tlačítkem on/off ① .

Upozornění: Když otevřete dvírka pspotřebiče, provoz se nepřeruší.

Změna a přerušení

Po spuštění již nelze nastavení změnit.

Chcete-li nastavení na sabat zrušit, vypněte spotřebič tlačítkem on/off ①. Tlačítkem start/stop ▶ již nelze provoz zastavit.

Home Connect

Tento spotřebič vysílá signál Wi-Fi a lze ho řídit na dálku pomocí mobilního zařízení.

Pokud spotřebič nepropojíte se sítí, funguje jako pečící trouba bez sítového připojení a lze jej dále obsluhovat pomocí displeje.

Upozornění

- Dodržujte bezpečnostní pokyny uvedené v tomto návodu k použití a ujistěte se, že je můžete dodržovat také tehdy, když spotřebič obsluhujete pomocí aplikace Home Connect, a přitom nejste doma. Dodržujte rovněž pokyny uvedené v aplikaci Home Connect. → „Důležité bezpečnostní pokyny“ na straně 5
- Přímá obsluha spotřebiče má vždy přednost. V tento okamžik není možná obsluha pomocí aplikace Home Connect.

Nastavení

Abyste mohli provést nastavení přes Home Connect, musíte si do mobilního zařízení nainstalovat aplikaci Home Connect.

Přitom se řídte podklady dodávanými společně s Home Connect.

Pro nastavení postupujte podle pokynů aplikace.

Automatické přihlášení do sítě

Upozornění

- Potřebujete router s funkcí WPS.
- Asistenta Home Connect můžete spustit během prvního uvedení do provozu nebo přes menu.

1. Stiskněte pole menu.
 2. Dotkněte se textového pole „Asistent Home Connect“.
- Spotřebič je připraven k nastavení automatického připojení do sítě.



- 3.** Stiskněte tlačítko WPS na routeru. Počkejte, dokud se na displeji nezobrazí „Úspěšné připojení do sítě“.



- 4.** Dotkněte se pole „Propojit s aplikací“.



- Spotřebič je připraven na propojení s aplikací.
5. Spusťte aplikaci na mobilním zařízení a postupujte podle pokynů pro automatické přihlášení do sítě.

Přihlášení je úspěšné, když se na displeji zobrazí „Úspěšné propojení s aplikací“.



Manuální přihlášení do sítě

Upozornění: Asistenta Home Connect můžete spustit během prvního uvedení do provozu nebo přes menu.

1. Stiskněte pole **menu**.
2. Stiskněte textové pole „Assistant Home Connect“.
3. Stiskněte textové pole „Navázat spojení ručně“.



Spotřebič je připraven k nastavení manuálního připojení do sítě. Na displeji se zobrazí SSID a klíč do sítě pečící trouby.



- 4.** Mobilní zařízení přihlaste do sítě pečící trouby pomocí SSID „HomeConnect“ a klíče „Home Connect“.



Počkejte, dokud se na displeji nezobrazí „Úspěšné připojení do sítě“.



- 5.** Dotkněte se pole „Propojit s aplikací“.



Spotřebič je připraven na propojení s aplikací.

6. Spusťte aplikaci na mobilním zařízení a postupujte podle pokynů pro manuální přihlášení do sítě.
Přihlášení je úspěšné, když se na displeji zobrazí „Úspěšné propojení s aplikací“.



Spuštění na dálku

Pokud chcete pomocí vašeho mobilního zařízení zapnout pečící troubu, musíte aktivovat spuštění na dálku.

Upozornění

- „Spuštění na dálku“ se zobrazí pouze tehdy, pokud byl úspěšně ukončen asistent Home Connect.
 - Všimněte si, že některé provozní režimy lze spustit pouze přímo na pečící troubě.
1. Stiskněte pole **menu**.
 2. Dotkněte se textového pole „Spuštění na dálku“. Na displeji se zobrazí □.



V následujících situacích se spuštění na dálku automaticky deaktivuje:

- Otevření dvírek spotřebiče 15 min. po aktivaci spuštění na dálku.
- Otevření dvírek spotřebiče 15 min. po ukončení provozu pečící trouby.
- 24 hodin po aktivaci spuštění na dálku.

Pokud na spotřebiči spustíte provoz pečící trouby, tak se automaticky aktivuje spuštění na dálku. Díky tomu můžete pomocí mobilního zařízení provádět změny nebo můžete spustit nový program.

Nastavení Home Connect

Home Connect můžete kdykoli přizpůsobit vašim potřebám.

Upozornění: Pro zobrazení informací o síti a spotřebiči stiskněte v nastavení Home Connect tlačítko ⓘ.

Wi-Fi

Pokud je aktivovaná Wi-Fi, můžete využívat Home Connect.

Upozornění: Váš spotřebič v propojeném pohotovostním režimu spotřebuje max. 3 W.

1. Stiskněte pole **menu**.
2. Dotkněte se textového pole „Základní nastavení“.
3. Dotkněte se textového pole „Home Connect“.
4. Pro zapnutí či vypnutí rádiového modulu se dotkněte pole „Wi-Fi“.



Odpojení od sítě

Vaši pečící troubu můžete kdykoli odpojít od sítě.

Upozornění: Pokud je vaše pečící trouba odpojena od sítě, nemůžete ji obsluhovat pomocí Home Connect.

1. Stiskněte pole **menu**.
2. Dotkněte se textového pole „Základní nastavení“.
3. Dotkněte se textového pole „Home Connect“.
4. Dotkněte se textového pole „Odpojit od sítě“.



Připojení do sítě

1. Stiskněte pole **menu**.
2. Dotkněte se textového pole „Základní nastavení“.
3. Dotkněte se textového pole „Home Connect“.
4. Dotkněte se textového pole „Připojení do sítě“.
5. Dotkněte se textového pole „Manuální připojení“ nebo „Automatické připojení“.
6. Rídte se pokyny v části „Manuální přihlášení do sítě“, příp. „Automatické přihlášení do sítě“.

Propojení s aplikací

Pokud máte na mobilním zařízení nainstalovanou aplikaci Home Connect, můžete ji propojit s vaší pečící troubou.

Upozornění: Spotřebič musí být připojen do sítě.

1. Stiskněte pole **menu**.
2. Dotkněte se textového pole „Základní nastavení“.
3. Dotkněte se textového pole „Home Connect“.
4. Dotkněte se pole „Propojit s aplikací“.



Dálkové ovládání

Pomocí aplikace Home Connect můžete pohodlně ovládat vaši pečící troubu.

Upozornění

- Přímá obsluha spotřebiče má vždy přednost. V tento okamžik není možná obsluha pomocí aplikace Home Connect.
- Spotřebič je dodáván s aktivovaným dálkovým ovládáním.
- Pokud je dálkové ovládání deaktivované, tak se v aplikaci Home Connect zobrazí pouze provozní stavy pečící trouby.
- Dálkové ovládání se automaticky aktivuje při aktivaci spuštění na dálku.

1. Stiskněte pole **menu**.
2. Dotkněte se textového pole „Základní nastavení“.
3. Dotkněte se textového pole „Home Connect“.
4. Pro aktivaci, příp. deaktivaci obsluhy pomocí aplikace Home Connect se dotkněte pole „Dálkové ovládání“.



Upozornění k ochraně dat

Při prvním připojení vašeho spotřebiče do sítě WLAN na internetu poskytne váš spotřebič následující data serveru Home Connect (první registrace):

- Jednoznačné označení spotřebiče (sestává se z klíčů spotřebiče a MAC adresy zabudovaného Wi-Fi komunikačního modulu).
- Bezpečnostní certifikát Wi-Fi komunikačního modulu (za účelem informačně technického zajištění spojení).
- Aktuální verzi softwaru a hardwaru pro váš domácí spotřebič.
- Stav případného předchozího obnovení nastavení z výroby.

Tato první registrace je nutná pro přípravu funkcí Home Connect a je zapotřebí teprve v okamžík, kdy chcete poprvé využít funkce Home Connect.

Upozornění: Všimněte si, že funkce Home Connect lze využít pouze ve spojení s aplikací Home Connect. Informace o ochraně dat si můžete zobrazit v aplikaci Home Connect.

Prohlášení o shodě

Společnost BSH Hausgeräte GmbH tímto prohlašuje, že spotřebič s funkcí Home Connect splňuje základní požadavky a ostatní příslušná ustanovení směrnice 1999/5/ES.





Čisticí prostředky

Vaše trouba zůstane dlouho zářivá a funkční, pokud ji budete správně čistit a pečovat o ni. Správný způsob údržby a čištění je popsán níže.

Vhodné čisticí prostředky

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

Pozor!

Poškození povrchů

Nepoužívejte žádné

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

Nové pěnové utěrky před prvním použitím řádně vyperte.

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

⚠️ Varování - Nebezpečí popálení!

Spotřebič se zahřívá na velmi vysoké teploty. Nikdy se nedotýkejte vnitřních ploch pečícího prostoru nebo topných těles. Spotřebič nechejte vždy vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

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

Dvířka trouby	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte škrabku na sklo nebo ocelovou drátěnku.
Smaltované plochy	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Pokud se na madlo dostanou prostředky na odvápnění, okamžitě je odstraňte. Tyto skvrny jinak nepůjdou odstranit.

Vnitřní části spotřebiče

Smaltované povrchy a samočisticí povrchy	Dodržujte pokyny týkající se povrchů v troubě podle tabulky.
Osvětlení v pečicím prostoru	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečící trouby.
Těsnění dveří nesundávejte	Horká mýdlová voda: Vycistěte hadříkem. Nepoužívejte písek.
Kryt dvírek z oceli	Čisticí prostředek na ušlechtilou ocel: Dbejte pokynů výrobce. Nepoužívejte prostředky pro údržbu ocele. Kryt dvírek při čištění sundejte.
Závěsné rošty	Horká mýdlová voda: Navlhčete a očistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Teleskopické výsuvy	Horká mýdlová voda: Očistěte čisticí utěrkou nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazivo na teleskopických výsuvech, vše čistěte nejlépe zasunuté. Neumývejte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horká mýdlová voda: Navlhčete a očistěte hadříkem nebo kartáčkem. Znečištění na nádobách z ušlechtilé oceli způsobené potravinami s obsahem škrabu (např. rýže) vycistěte octovou vodou.
Nádržka na vodu	Horká mýdlová voda: Vyčistěte hadříkem a důkladně vypláchněte čistou vodou, abyste odstranili zbytky mycího prostředku. Osušte měkkým hadříkem. Nádržku nechte oschnout s otevřeným víkem. Těsnění víka vytřete dosucha. Neumývejte v myčce nádobí.
Pečicí senzor	Horká mýdlová voda: Očistěte čisticí utěrkou nebo kartáčkem. Neumývejte v myčce nádobí.

Upozornění

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

Plochy v troubě

Zadní strana v troubě je samočisticí. Poznáte to podle toho, že má hrubý povrch.

Dno, strop a boční strany jsou natřené smalem a mají hladký povrch.

Čištění smaltových povrchů

Hladké smaltové povrchy čistěte houbičkou a horkou mýdlovou nebo octovou vodou. Osušte měkkým hadříkem.

Připálené zbytky jídla namočte vlhkým hadrem s mýdlovou vodou. Při silném znečištění použijte drátěnku z oceli nebo čistič na trouby.

Troubu nechte po vyčištění otevřenou, aby vyschla.

Upozornění: Zbytky potravin mohou zanechávat bílé nánosy. Ty jsou nezávadné a nemají žádný vliv na funkci. V případě potřeby můžete tyto zbytky odstranit pomocí kyseliny citronové.

Cíštění samočisticích povrchů

Samočisticí povrchy mají povrchovou úpravu z porézní, matné keramiky. Stříkance z pečení a přípravy masa tato vrstva nasaje a odbourá, když je spotřebič v provozu.

Když se samočisticí povrchy již nečistí dostatečně samy a vznikají na nich skvrny, je možné je vyčistit cíleným rozpálením.

Nastavení

Nejprve vyjměte z trouby všechno příslušenství a nádobí. Rádně vyčistěte hladké smaltové povrchy uvnitř trouby, dvířka spotřebiče zevnitř a skleněný kryt osvětlení trouby.

1. Nastavte druh ohřevu 4D horký vzduch.
2. Nastavte maximální teplotu.
3. Spusťte provozní režim a nechte ho běžet nejméně 1 hodinu.

Keramický povrch se regeneruje.

Jakmile trouba vystydne, odstraňte hnědé nebo bílé zbytky vodou a měkkým hadrem.

Upozornění: Za provozu se mohou tvořit načervenalé skvrny na plochách. Není to rez, ale zbytky jídla. Tyto skvrny nejsou zdraví škodlivé a neomezují čisticí schopnost samočisticích ploch.

Pozor!

Nepoužívejte čističe na trouby na samočisticí plochy. Povrch by se poškodil. Pokud se přeci jen dostane čistič na trouby na tyto plochy, okamžitě ho odstraňte vodou a houbičkou. Plochu nedrbejte a nepoužívejte žádné abrazivní prostředky.

Udržování spotřebiče v čistotě

Aby se netvořilo silné znečištění, udržujte spotřebič stále čistý a nečistoty odstraňujte ihned.

Tipy

- Troubu čistěte po každém použití. Tak se nečistoty nepřipálí.
- Skvrny od vodního kamene, tuku, škrobu a bílkovic vždy ihned odstraňte.
- Na pečení velmi šťavnatých koláčů použijte univerzální pekáč.
- Používejte k pečení vhodné nádobí, např. pečicí hrnce.



Funkce čištění

Váš spotřebič disponuje režimem „Odstranění vodního kamene“. V provozním režimu „Odstranění vodního kamene“ odstraníte vodní kámen z výparníku.

Odstranění vodního kamene

Aby byl váš spotřebič funkční, musíte v něm pravidelně odstraňovat vodní kámen.

Odstranění vodního kamene se skládá z více kroků. Z hygienických důvodů musí odstranění vodního kamene proběhnout až do konce, než budete moci spotřebič znova používat. Celé odstranění vodního kamene trvá cca 70 - 90 minut.

- Odstranění vodního kamene trvá cca 55 - 70 minut, poté vyprázdněte nádržku na vodu a znova ji naplňte.
- První mycí cyklus trvá cca 6 - 9 minut, poté vyprázdněte nádržku na vodu a znova ji naplňte.
- Druhý mycí cyklus trvá cca 6 - 9 minut, poté vyprázdněte nádržku na vodu a znova ji naplňte.

Pokud se odstranění vodního kamene přeruší (např. v důsledku výpadku proudu nebo vypnutí spotřebiče), tak po opětovném zapnutí spotřebiče bude zapotřebí dvojí mytí. Spotřebič zůstane po ukončení druhého mycího cyklu zablokován pro další provoz.

Jak často musíte ve spotřebiči odstraňovat vodní kámen, závisí na tvrdosti používané vody. Jakmile pětkrát (nebo méně často) využijete při provozu páru, upozorní vás hlášení na displeji na odstranění vodního kamene. Počet zbývajících provozů se zobrazí po spuštění. Díky tomu máte čas připravit se na odstranění vodního kamene.

Spuštění

Pozor!

- Poškození spotřebiče: K odstranění vodního kamene používejte pouze námi doporučované tekuté prostředky na odstranění vodního kamene. Doba působení během odstraňování vodního kamene je přizpůsobena těmto prostředkům. Jiné prostředky na odstranění vodního kamene by mohly poškodit spotřebič. Prostředek na odstranění vodního kamene: obj.č. 311 680.
- Roztok na odstranění vodního kamene: Roztok nebo prostředek na odstranění vodního kamene se nesmí dostat na ovládací panel nebo jiné citlivé povrchy. Poškodily by se. Pokud se tak stane, okamžitě omyjte prostředek na odstranění vodního kamene vodou.

Pokud jste před odstraňováním vodního kamene využívali páru, tak spotřebič nejprve vypněte, aby se z parního systému odčerpala zbytková voda.

1. Na roztok na odstranění vodního kamene smíchejte 400 ml vody a 200 ml tekutého prostředku na odstranění vodního kamene.
2. Stiskněte tlačítko on/off ① .
3. Vyjměte nádržku na vodu a naplňte ji roztokem na odstranění vodního kamene.
4. Nádržku naplněnou roztokem na odstranění vodního kamene zcela zasuňte.
5. Zavřete krytku.
6. Stiskněte pole **menu**. Zobrazí se výběr provozních režimů.
7. Stiskněte textové pole „Čištění“.
8. Stiskněte textové pole „Odvápnění“. Zobrazí se délka odstraňování vodního kamene. Tu nelze změnit.
9. Čištění spustíte stisknutím tlačítka start/stop ▷ .

Ve spotřebiči se odstraní vodní kámen. Na displeji ubíhá nastavená doba. Když nastavená doba uplyne, zazní signál.

První mycí cyklus

1. Otevřete krytku.
2. Vyjměte nádržku na vodu, důkladně ji vypláchněte, naplňte ji vodou a opět ji zasuňte.
3. Zavřete krytku.
4. Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop ▷ . Spotřebič se omyje. Když daná doba uplyne, zazní signál.

Druhý mycí cyklus

1. Otevřete krytku.
2. Vyjměte nádržku na vodu, důkladně ji vypláchněte, naplňte ji vodou a opět ji zasuňte.
3. Zavřete krytku.
4. Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop ▷ . Spotřebič se omyje. Když daná doba uplyne, zazní signál.

Dokončení čištění

1. Otevřete krytku.
2. Vyprázdněte a vysušte nádržku na vodu.
3. Tlačítkem on/off ① spotřebič vypněte. Odstranění vodního kamene je ukončeno a spotřebič můžete opět používat.

Závěsné rošty

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

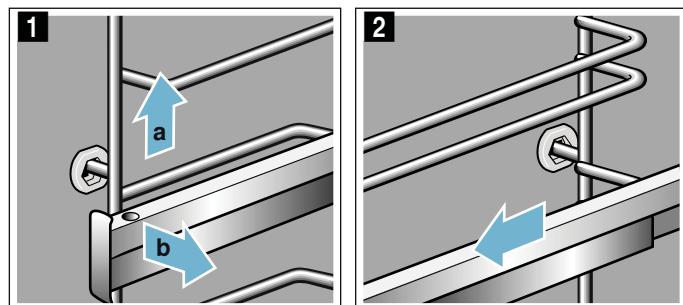
Vysazení a nasazení závěsných roštů

Varování - Nebezpečí popálení!

Závěsné rošty jsou po použití velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých závěsných roštů. Spotřebič nechejte vždy vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Vysazení závěsných roštů

1. Přední část závěsných roštů zatlačte nahoru **a** a vysadte je **b** (Obr. 1).
2. Poté vytáhněte celou konstrukci dopředu a vyndejte je (Obr. 2).

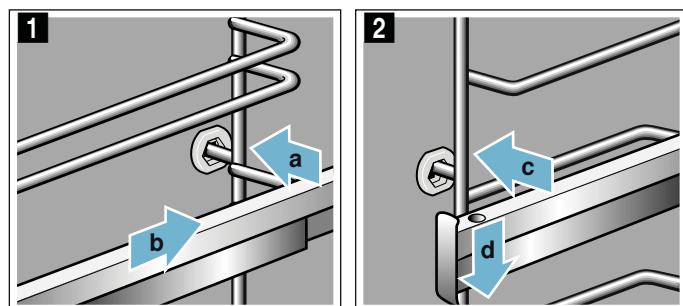


Rošty vyčistěte mycím přípravkem a houbičkou. Velká znečištění odstraňte kartáčem.

Nasazení závěsných roštů

Závěsné rošty lze zavěsit pouze vpravo nebo vlevo. Teleskopické výsuvy musí být možné vysunout dopředu.

1. Konstrukci nejprve zasuňte uprostřed do zadní zdírky **a** tak, aby konstrukce doléhala na stěnu trouby a zatlačte dozadu **b** (Obr. 1).
2. Poté ji zastrčte do přední zdírky **c** tak, aby konstrukce doléhala i zde ke stěně trouby a zatlačte dolů **d** (Obr. 2).



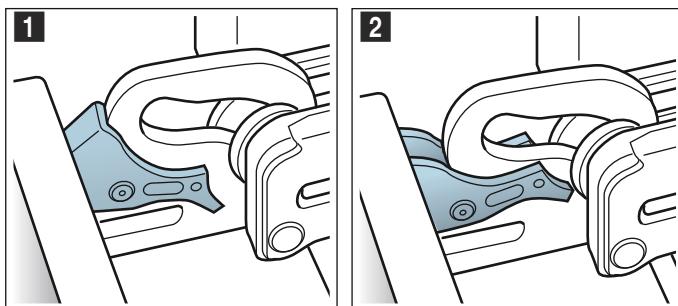
Dvířka spotřebiče

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

Odejmutí a zavěšení dvířek spotřebiče

K čištění a demontáži skel dvířek můžete dvířka spotřebiče sejmout.

Panty dvířek spotřebiče mají zajišťovací páčky. Když jsou zajišťovací páčky zaklapnuté (Obr. 1), jsou dvířka spotřebiče zajištěna. Nelze je sejmout. Když jsou zajišťovací páčky vyklopené pro sejmutí dvířek spotřebiče (Obr. 2), jsou panty zajištěny. Nemohou se samy zavřít.



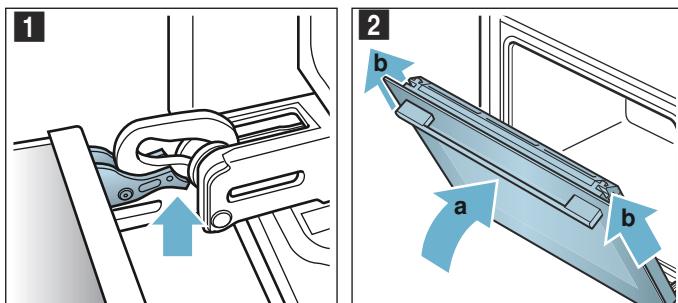
Pozor

Nebezpečí poranění!

- Když nejsou panty zajištěny, mohou s velkou silou zaklapnout. Dbejte na to, aby byly zajišťovací páčky vždy zcela zaklapnuté a při vyjmutí dvířek spotřebiče zcela vyklopené.
- Panty dvířek spotřebiče se pohybují při otvírání a zavírání dvířek a mohou se zaseknout. Nesahejte do oblasti pohybu pantů.

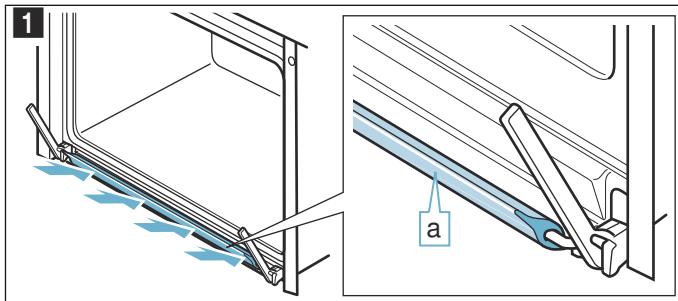
Vyjmutí dvířek

1. Dvířka spotřebiče zcela otevřete a zatlačte je ve směru ke spotřebiči.
2. Vyklopte obě zajišťovací páčky doleva a doprava (Obr. 1).
3. Dvířka spotřebiče zavřete nadoraz **a**. Oběma rukama je uchopte zleva a zprava **b** a vytáhněte je naboru (Obr. 2).

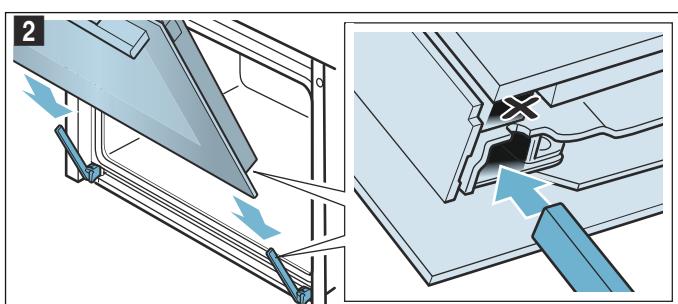


Zavěšení dvířek spotřebiče

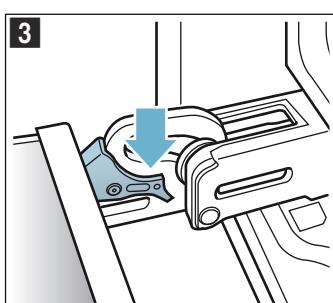
- Přimáčkněte těsnění **a** k odkapávacímu žlábku (obrázek **1**), protože se může těsnění **a** při čištění uvolnit.



- Dvířka spotřebiče znovu nasadte obráceným postupem.
Při nasazování dvířek spotřebiče dávejte pozor na to, aby byly oba panty zavedeny rovně do otvoru (obrázek **2**).
Položte oba panty dolů na vnější tabulkou a použijte ji jako vedení.
Dávejte pozor, abyste panty zasunuli do správných otvorů. Nasunutí musí být snadné a bez odporu.
Pokud ucítíte odpor, zkontrolujte, zda jsou panty zasunuté do správného otvoru.



- Dvířka spotřebiče zcela otevřete. Obě zajišťovací páčky opět zaklapněte (obrázek **3**).

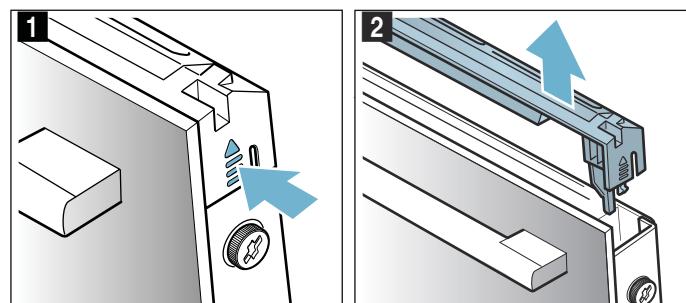


- Zavřete dvířka trouby.

Sundání krytu dvířek

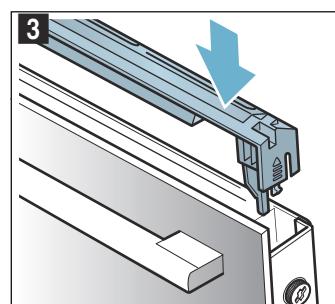
Vložka z ušlechtilé oceli v krytu dvířek může změnit barvu. Pro důkladné vyčištění je možné tento kryt sundat.

- Dvířka spotřebiče trochu otevřete.
- Zatlačte na kryt vlevo a vpravo (Obr. **1**).
- Sejměte kryt (Obr. **2**).
Opatrně zavřete dvířka spotřebiče.



Upozornění: Vložku z ušlechtilé oceli v krytu dvířek vyčistěte přípravkem na ocel. Ostatní části krytu dvířek očistěte jemným hadříkem a mycím roztokem.

- Opět trochu pootevřete dvířka spotřebiče.
Nasadte kryt a přitlačte ho, až uslyšíte zacvaknutí (Obr. **3**).



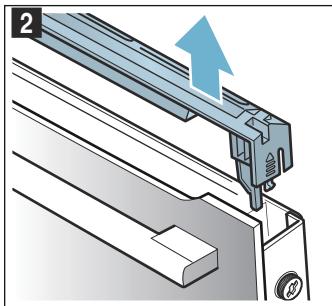
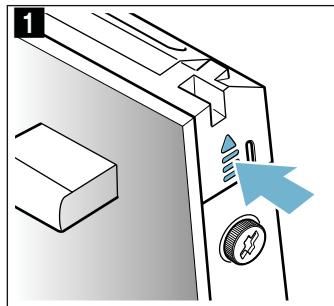
- Zavřete dvířka spotřebiče.

Vysazení a nasazení skla dvířek

Pro důkladnější vyčištění můžete vysadit sklo dvířek spotřebiče.

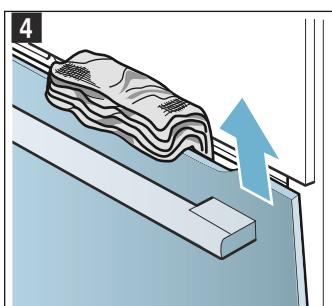
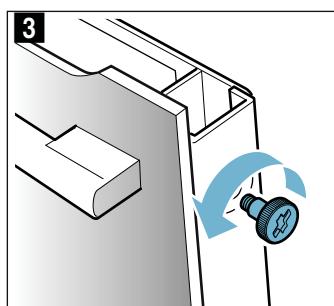
Vysazení skla na spotřebiči

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



4. Uvolněte a vyjměte šrouby na dvířkách spotřebiče vlevo a vpravo (Obr. 3).
5. Předtím, než dvířka opět zavřete, přivřete do nich několikrát přeloženou utěrkou (Bild 4).

Vyjměte přední sklo směrem nahoru a položte ho na rovnou plochu madlem směrem dolů.



Sklo vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a jemným hadříkem.

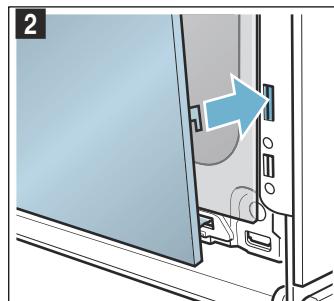
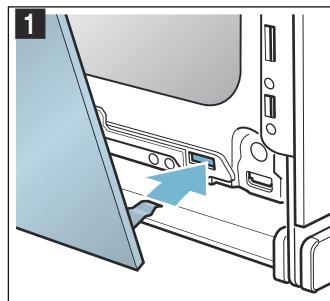
⚠️ Varování

Nebezpečí poranění!

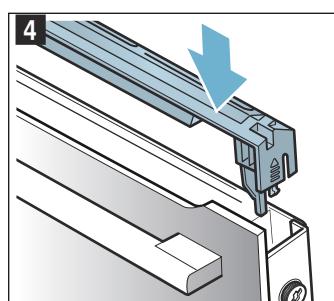
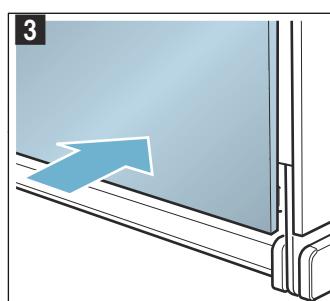
- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte žádnou škrabku na sklo, ostré nebo brusné čisticí prostředky.
- Závěsy dvířek se při otvírání a zavírání pohybují a mohou vás přiskřípnout. Nesahejte do prostoru závěsů dvířek.

Nasazení skla dvířek

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



3. Čelní sklo přitlačte směrem dolů, dokud slyšitelně nezavakne (Obr. 3).
4. Trochu otevřete dvířka spotřebiče a odstraňte utěrku.
5. Opět zašroubujte oba šrouby vlevo a vpravo.
6. Nasadte kryt a přitlačte ho, až uslyšíte zavaknutí (Obr. 4).



7. Zavřete dvířka spotřebiče.

Pozor!

Pečicí troubu použijte až poté, co budete mít jistotu, že jsou skleněné výplně namontovány správně.

Co dělat v případě poruchy?

Jestliže se vyskytne porucha, často se jedná jen o maličkost. Předtím, než zavoláte zákaznický servis, zkuste závadu odstranit pomocí následující tabulky.

Závada	Možná příčina	Řešení/rada
Spotřebič nefunguje	Vadná pojistka	Zkontrolujte, zda je pojistka v pojistkové skříni v pořádku
	Výpadek proudu	Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče
Na displeji je „Jazyk němčina“	Výpadek proudu	Nastavte znovu jazyk a čas
Čas se nezobrazuje, když je spotřebič zapnutý	Změna základního nastavení	Změňte základní nastavení zobrazení času
Spotřebič se nezahřívá, na displeji svítí symbol  .	Demo režim je aktivován v základním nastavení	Vytáhněte spotřebič na chvíli z elektrické sítě (vypnou se pojistky v pojistkové skříni) a následně deaktivujte do 3 minut demo režim v základním nastavení
Spotřebič se nespouští a na displeji je „Trouba příliš horká“	Pro vybraný pokrm nebo druh ohřevu je trouba příliš horká	Nechte troubu vychladnout a znova ji zapněte
Otočný volič vypadl z umístění na ovládacím panelu	Otočný volič nedopátréním vyskočil	Otočný volič lze sejmout. Vložte otočný volič prostě zpátky do jeho uložení v ovládacím panelu a zamáčkněte ho tak, aby zaklapl a šlo s ním opět otáčet
Otočným voličem nelze lehce otáčet	Nečistoty pod otočným voličem	Otočný volič lze sejmout. Pro vyklopení vytáhněte otočný volič z jeho umístění. Nebo zatlačte na vnější okraj otočného volče tak, aby se naklopil a mohli jste ho snadno uchopit Vycistěte otočný volič i jeho uložení na spotřebiči opatrně mýdlovou vodou a hadříkem. Osuňte měkkým hadříkem. Nepoužívejte ostré ani abrazivní prostředky. Nenamáčejte a nepoužívejte prostředek na mytí nádobí Nevyndávejte otočný volič příliš často, aby zůstalo stabilní
Home Connect nefunguje správně		Více najdete na www.home-connect.com
Provoz s využitím páry nebo odstranění vodního kamene se nespustí nebo neběží dále	Prázdná nádržka na vodu	Naplňte nádržku na vodu
	Otevřená krytka	Zavřete krytku
	Odstranění vodního kamene zablokovalo provoz s využitím páry	Odstraňte vodní kámen
	Vadný snímač	Zavolejte zákaznický servis
Spotřebič vás vyzývá k mytí	Během odstraňování vodního kamene se přerušil přívod elektrické energie nebo se spotřebič vypnul	Po opětovném spuštění spotřebiče ho dvakrát umyjte
Spotřebič vás vyzývá k odstranění vodního kamene, aniž by se zobrazilo počítadlo	Nastavená tvrdost vody je příliš nízká	Odstraňte vodní kámen Zkontrolujte nastavenou tvrdost vody a příp. ji upravte
Tlačítka blikají	Normální úkaz v důsledku kondenzované vody za ovládacím krytem	Jakmile se kondenzovaná voda odpaří, tlačítka přestanou blikat
Výsledek pečení při používání páry je příliš suchý nebo příliš mokrý	Zvolili jste nesprávnou intenzitu páry	Vyberte menší nebo větší intenzitu páry

Odstranění nezávažných závad

Technické závady na spotřebiči můžete často zcela snadno odstranit sami.

Když se určité jídlo nepovede optimálně, najdete na konci návodu k použití mnoho tipů a pokynů ohledně přípravy pokrmů. → „*Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu*“ na straně 43

Zobrazuje se hlášení „Naplňte nádržku na vodu“, přestože je nádržka naplněná	Otevřená krytka Nádržka na vodu nezacvakla Vadný snímač Nádržka na vodu spadla. V důsledku otřesů se uvolnily části uvnitř nádržky na vodu, nádržka na vodu nebude těsnit	Zavřete krytku Zacvakněte nádržku na vodu. → „Pára“ na straně 17 Zavolejte zákaznický servis Objednejte si novou nádržku na vodu
Krytka pro vyjmutí nádržky nejde otevřít	Sítová zástrčka není zastrčená Přerušení napájení Vadná pojistka Snímač pole má \triangle defekt	Zapojte spotřebič do elektrické zásuvky Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče Zkontrolujte, zda je pojistka v pojistkové skříně v pořádku Zavolejte zákaznický servis V případě potřeby vyprázdněte nádržku na vodu. Otevřete dvírku spotřebiče, uchopte krytku vpravo dolé prsty a vytáhněte krytku
Při dušení vzniká extrémně mnoho páry	Spotřebič se automaticky kalibruje	Normální průběh
Při dušení vzniká stále extrémně mnoho páry	Spotřebič se při příliš krátké době vaření nemůže automaticky kalibrovat	Vratěte spotřebič na nastavení z výroby a znova ho kalibrujte
Při vaření je slyšet zvuk „plop“	Efekt rozdílu teplot u mražených potravin způsobený vodní párou	Nelze odstranit

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pouze naší společností vyškolený technik zákaznického servisu může provádět opravy a vyměňovat poškozená vedení. Pokud je spotřebič defektní, vytáhněte ho z elektrické sítě nebo vypněte pojistky v pojistkové skříně. Zavolejte zákaznický servis.

Chybové zprávy na displeji

Když se na displeji zobrazí chybová zpráva s „D“ nebo „E“, např. D0111 nebo E0111, spotřebič tlačítkem on/off (1) vypněte a znova zapněte.

Pokud šlo o jednorázovou závadu, zobrazení zmizí. Pokud se tato chybová zpráva objeví znova, zavolejte zákaznický servis a udejte přesné znění chybové zprávy.

Maximální doba provozu

Pokud na spotřebiči několik hodin nezměníte nastavení, automaticky přestane hrát. Tak nemůže dojít k nechtěnému trvalému provozu.

Když je dosažena maximální provozní doba, řídí se spotřebič podle příslušných nastavení daného provozního režimu.

Dosažení maximální doby provozu

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

Pro pokračování stiskněte libovolné pole nebo otočte otočným voličem.

Pokud již spotřebič nepotřebujete, vypněte ho tlačítkem on/off (1).

Tip: Aby se spotřebič nechtěně nevypínal, např. při velmi dlouhé době přípravy, nastavte dobu přípravy. Spotřebič se zahřívá, dokud neuplyne nastavená doba.

Osvětlení pečicího prostoru

Pečicí prostor vašeho spotřebiče je osvětlen jednou nebo několika LED žárovkami s dlouhou životností.

Pokud by se na LED žárovce nebo skleněném krytu žárovky přesto vyskytla závada, zavolejte zákaznický servis. Kryt žárovky se nesmí odstraňovat.



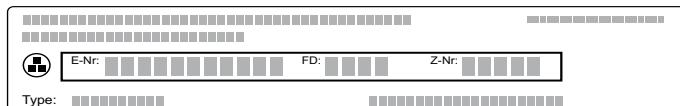
Zákaznický servis

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

č. E a č. FD

Při volání do našeho servisu vždy uvedte úplné označení spotřebiče (č. E) a výrobní číslo (č. FD), abychom vám mohli kvalifikovaně pomoci. Typový štítek s čísly najeznete po otevření dvírek spotřebiče.

Pokud je váš spotřebič vybavený párou, najeznete typový štítek vpravo za krytkou.



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

E-Nr.	FD-Nr.
Zákaznický servis ☎	

Berte prosím ohled na to, že za návštěvu servisního technika z důvodu chybné obsluhy se hradí poplatek, a to i když je spotřebič v záruční době.

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

Pokrmy

V provozním režimu „Pokrmy“ můžete připravovat různé druhy pokrmů. Spotřebič vybere nejoptimálnější nastavení.

Pro dosažení dobrého výsledku nesmí být pečící prostor pro vybraný pokrm příliš horký. Pokud by se tak stalo, zobrazí se na displeji upozornění. Nechte pečící prostor vychladnout a spusťte spotřebič znovu.

Upozornění k nastavení

- Výsledek úpravy pokrmu závisí na kvalitě potraviny a velikosti a typu nádobí. Pro optimální výsledek používejte pouze nezávadné potraviny a vychlazené maso. Na hluboce zmrazené pokrmy používejte potraviny pouze přímo z mrazničky.
- U některých pokrmů bude navržena teplota, druh ohřevu a doba úpravy. Teplotu a dobu úpravy můžete změnit podle vlastních potřeb.
- U jiných pokrmů budete vyzváni k zadání hmotnosti. Vždy uvedte celkovou hmotnost, ledaže by od vás spotřebič vyžadoval něco jiného. V těchto případech nastaví spotřebič čas a teplotu za vás. Nastavení hmotností mimo rozsah hmotnosti není možné.
- Při pečení pokrmů, u kterých spotřebič sám nastaví vhodnou teplotu, může teplota dosahovat až 300 °C. Dbejte na to, abyste použili nádobí odolné vůči vysokým teplotám.
- Při úpravě masa se na displeji mohou zobrazit pokyny, např. k nádobí, úrovní vsunutí plechu nebo dolití tekutiny. U některých pokrmů je během úpravy nutné pokrm zamíchat nebo otočit. Tato informace se na displeji zobrazí ihned po spuštění. Na správný čas otočení či zamíchání budete upozornění zazněním signálu.
- Pokyny pro použití vhodného nádobí a tipy a triky pro úpravu pokrmů najeznete na konci návodu k použití. → „*Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu*“ na straně 43

Pára

U některých pokrmů se automaticky aktivuje pára. Spotřebič vás vyzve k naplnění nádržky na vodu. Všeobecné pokyny k páře najeznete v příslušné kapitole. → „*Pára*“ na straně 17

Varování - Nebezpečí opaření!

Při otevření dvírek spotřebiče může ven unikat horká pára. Pára nemusí být viditelná, záleží na teplotě. Při otevírání dvírek nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Teplovní sonda

U některých pokrmů můžete použít teplovní sondu. Jakmile jste teplovní sondu vložili do spotřebiče, máte k dispozici pouze pokrmy, které jsou vhodné pro využití teplovní sondy. Můžete měnit teplotu v pečicím prostoru a teplotu uvnitř pokrmu.
→ „Teplovní sonda“ na straně 23

Výběr pokrmu

Pokrmy jsou rozřazené podle jednotné struktury:

- Kategorie
- Potravina
- Pokrm

V následující tabulce jsou uvedeny kategorie s příslušnými potravinami. Za každou potravinou najeznete jeden nebo více pokrmů.

Kategorie	Pokrm
Koláč, chleba	Koláč
	Drobné pečivo
	Cukroví
	Chleba
	Housky
Nákypy, soufflé	Pikantní koláče, pizza, quiche
	Nákyp, pikantní, čerstvé, vařené přísky
	Lasagne, čerstvé
	Gratinované brambory, ze syrových surovin, výška 4 cm
Hluboce zmrzačené produkty	Nákyp, sladký, čerstvý
	Soufflé ve formičkách po jednotlivých porcích
	Pizza
	Nákypy
	Pokrmy z brambor
Drůbež	Drůbež, ryby
	Zelenina
	Kuře
Maso	Kachna, husa
	Krůta
	Vepřové
	Hovězí
	Telecí
	Jehněčí
	Divočina
Ryby	Pokrmy z masa
	Rybí podkovy
	Rybí pokrmy
	Mořské plody
	Ryby
	Rybí filety

Kategorie	Pokrm
Přílohy, zelenina	Brambory
	Rýže
	Obiloviny
	Luštěniny
	Nudle, knedlík
	Vejce
Dezerty, kompot	Crème caramel
	Kynuté knedlíky
	Jogurt ve skle
	Mléčná rýže
	Ovocný kompot
Zavařování, odšťavňování, dezinfekce	Zavařování
	Odšťavňování
	Dezinfekce lahviček
Regenerace, rozpékání	Chléb, housky
	Koláče
	Maso, drůbež
Rozmrazování pokrmů	Ovoce, zelenina

Pečící senzor

Váš spotřebič je vybaven pečicím senzorem. Ten se aktivuje automaticky, pokud zvolíte pečivo z následujících kategorií.

Kategorie	Potravina	Pokrmy
Koláč	Koláče ve formách	
	Koláče na plech	
	Lívance/Tarte	
Drobné	Pečivo z listového těsta	
	Muffiny	
	Pečivo z kynutého těsta	
Pikantní koláče, pizza, quiche	Pikantrní koláče, quiche	
	Pizza	
	Flambovaný koláč	
Mražené produkty	Bramborové výrobky	Bramborové výrobky

Spotřebič přebírá kontrolu. Spotřebič řídí proces pečení zcela automaticky, nemusíte nic nastavovat. Jakmile je pečivo hotové, spotřebič se sám vypne. Zazní zvukový signál. Délka pečení odpovídá přibližně příslušnému receptu a nezobrazuje se. Provoz s pečicím senzorem můžete spustit pouze tehdy, když je pečicí trouba chladná.

Všechny ostatní druhy pečiva pečicí senzor nehlídá. Navrhne se odzkoušené nastavení s možností přizpůsobení.

Vhodné jsou tmavé kovové formy. Nepoužívejte žádné silikonové pečicí formy nebo příslušenství obsahující silikon. Pečicí senzor by se poškodil.

Jakmile se na displeji zobrazuje „Neotvírat dvířka“, tak je pečící senzor aktivní. Neotvírejte dvířka spotřebiče, neboť by se zrušila nastavení. Spotřebič vám nabízí možnost dopečení. Spotřebič hřeje dál a můžete přizpůsobit navrhovaný čas. Průběh musíte hlídat sami.

Nastavení pokrmu

Trouba vás provede celým postupem nastavení pro vybrané jídlo.

Pro procházení jednotlivých úrovní používejte otočný volič.

1. Stiskněte pole menu.

Zobrazí se výběr provozních režimů.

2. Stiskněte textové pole „Assist“. Zobrazí se kategorie.

3. Stiskněte požadovanou kategorii.

Zobrazí se jídla k dané kategorii.

4. Stiskněte požadované jídlo.

Zobrazí se jednotlivé pokrmy.

5. Stiskněte požadovaný pokrm.

Na displeji se zobrazí příslušná nastavení.

U mnoha pokrmů si můžete nastavení upravit podle sebe. U některých pokrmů musíte místo toho nastavit hmotnost.

Tip: Přes textové pole „Tip“ najdete pokyny k příslušenství a výšece pečení.

6. Spusťte spotřebič pomocí tlačítka start/stop ▶.

Na displeji ubíhá nastavená doba.

Spotřebič se začne zahřívat.

Když daná doba uplyne, zazní signál.

Spotřebič přestane hrát.

Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič pomocí tlačítka on/off ⏹.

Dopékání

Když uplyne nastavená doba, můžete některé pokrmy dopékat, pokud nejste s výsledkem pečení spokojeni.

Na displeji se zobrazí dotaz, zda chcete ještě dopékat. Pokud dopékat chcete, stiskněte textové pole „Dopékání“. Bude vám navržena doba, kterou můžete změnit. Spusťte spotřebič pomocí tlačítka start/stop ▶.

Upozornění: Dopékat můžete kdykoliv budete chtít.

Pokud jste s výsledkem pečení spokojeni, stiskněte textové pole „Ukončit“.

Vypněte spotřebič pomocí tlačítka on/off ⏹.

Posunutí času konce

U některých pokrmů můžete posunout čas konce. Před spuštěním stiskněte textové pole „Konec“ a pomocí otočného voliče posuňte konec na později.

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

Změna a přerušení

Po spuštění již nelze nastavení změnit.

Chcete-li nastavení zrušit, vypněte spotřebič tlačítkem on/off ⏹. Tlačítkem start/stop ▶ již nelze provoz zastavit.

Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu

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

Upozornění: Při úpravě pokrmů se může v pečicím prostoru hromadit pára.

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

Při používání podpory páry se musí v pečicím prostoru tvořit velké množství páry. Po vychladnutí pečicí prostor vytřete.

Zákaz používání silikonových forem

Pro optimální výsledek pečení doporučujeme používat tmavé pečicí formy z kovu.

Pozor!

Nepoužívejte žádné silikonové pečicí formy nebo příslušenství obsahující silikon nebo fólie. Mohl by se poškodit pečicí senzor.

I když se pečicí senzor neaktivuje, může se poškodit.

Výjimka: Můžete použít teplotní sondu, pokud je součástí dodávky.

Koláče a drobné pečivo

Váš spotřebič nabízí mnoho druhů režimů pro přípravu koláčů a drobného pečiva. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro přípravu mnoha pokrmů.

Dbejte pokynů výrobce v odstavci zabývajícím se kynutím těsta.

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

Pečení s podporou páry

Některé pečivo (např. kynuté pečivo) po využití podpory páry získá krupavou kůrku a lesklý povrch. Pečivo se méně vysuší.

Pečení s podporou páry je možné pouze na jedné úrovni.

Pro některé pokrmy je nutné pečit je ve více krocích. Ty jsou uvedeny v tabulce.

Úrovně pro vkládání příslušenství

Používejte uvedené úrovně vkládání.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující úrovně vkládání:

- Vysoké pečivo: Úroveň 2
- Nízké pečivo: Úroveň 3

Pokud použijete druh ohřevu 4D horký vzduch, můžete zvolit mezi úrovní 1, 2, 3.

Pečení ve více úrovních

Používejte 4D horký vzduch. Několik plechů nebo forem s pečivem vložených současně nemusí být hotovo ve stejný okamžik.

Pečení na dvou úrovních:

- Univerzální plech: Úroveň 3
Pečicí plech: Úroveň 1
- Formy na rošt
první rošt: Úroveň 3
druhý rošt: Úroveň 1

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

Příslušenství

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

Rošt

Rošt vkládejte otevřenou stranou k dvírkům spotřebiče a záhybem dolů. Nádoby a formy stavte přímo na rošt.

Univerzální nebo pečicí plech

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

Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy. Formy z bílého plechu, keramiky a skla prodlužují dobu pečení a pečivo se nezbarví pravidelně. Pokud pečete v těchto formách a chcete použít horní/dolní ohřev, posuňte formu do úrovně 1.

Pro pečení s podporou páry musí být pečící formy žáruvzdorné a odolné proti páře.

Pečící papír

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

Příslušenství

V tabulce najeznete optimální druhy ohřevů pro pečení různého pečiva. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a vlastnostech těsta. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení.

Nejprve začněte s nižšími hodnotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné propečení. V případě potřeby příště nastavte vyšší teplotu.

Upozornění: Doby pečení nelze zkrátit vyššími teplotami. Koláč nebo pečivo by byly hotové pouze zvnějšku, ale nebyly by propečené.

Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného pečícího prostoru. Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud troubu předehřejete, uvedené doby pečení se tím zkrátí o několik minut.

Pro vybrané pokrmy je předehřívání nutností a je uvedeno v tabulce. Pokrm a příslušenství vložte do pečícího prostoru až po předehřátí.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pečiva uvedeného v tabulce. Dodatečné informace najeznete v tipecch na pečení, které jsou uvedeny na konci tabulky.

Před pečením vyjměte z pečícího prostoru nepotřebné příslušenství. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevů:

- 4D horký vzduch
- Horní/dolní ohřev
- Intenzivní ohřev

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Koláče ve formě						
Třený koláč, jednoduchý	Forma na pečení věnec/biskubský chléb	1		150-170	-	55-70
Třený koláč, jednoduchý	Forma na pečení věnec/biskubský chléb	1		150-160	1	50-70
Třený koláč, jemný	Forma na pečení věnec/biskubský chléb	1		150-170	-	60-80
Ovocný koláč z třeného těsta, jemný	Bábovková/rozevírací forma	1		160-180	-	45-60
Dortový korpus z třeného těsta	Dortová forma	1		150-170	-	20-40
Dortový korpus z třeného těsta	Dortová forma	2		160-170	1	25-35
Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z kréhkého těsta	Rozevírací forma Ø 26 cm	1		170-180	-	60-80
Svýcarský koláč	Plech na pizzu	1		200-220	-	40-50

* řeďehřát

** 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Koláč	Koláčová forma, černý plech	1		200-220	-	25-40
Koláč	Koláčová forma, černý plech	1		210-220	1	30-40
Kynutá bábovka	Bábovková forma	1		150-160	-	65-75
Kynutá bábovka	Bábovková forma	1		150-160	1	60-70
Kynutý koláč v rozevírací formě	Rozevírací forma Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35
Kynutý koláč v rozevírací formě	Rozevírací forma Ø 28 cm	1		160-170	2	25-35
Piškotový korpus, 2 vejce	Dortová forma	1		170-180	-	20-30
Piškotový korpus, 2 vejce	Dortová forma	1		150-160	1	25-35
Piškotový dort, 3 vejce	Rozevírací forma Ø 26 cm	1		160-170*	-	25-35
Piškotový dort, 3 vejce	Rozevírací forma Ø 26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
Piškotový dort, 6 vajec	Rozevírací forma Ø 28 cm	1		150-170*	-	30-50
Piškotový dort, 6 vajec	Rozevírací forma Ø 28 cm	1		150-160	1	10
					-	25-35

Koláče na plechu

Třený koláč s horní vrstvou	Plech na pečení	1		160-180	-	20-40
Třený koláč s horní vrstvou	Plech na pečení	1		160-170	1	30-40
Třený koláč, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	-	35-50
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	1		180-200	-	25-30
Křehké těsto se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	-	40-55
Koláč z křehkého těsta se šťavnatou horní vrstvou	Univerzální vysoký plech	1		160-180	-	60-80
Švýcarský koláč	Univerzální vysoký plech	1		200-210	-	40-50
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	1		160-180	-	15-25
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	1		150-160	1	25-35
Kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou	Univerzální vysoký plech	1		180-200	-	30-45
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		160-170	-	25-35
Kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-160	-	45-60
Kynutá vánočka, kynutý věnec	Plech na pečení	1		150-160	-	35-45
Kynutá vánočka, kynutý věnec	Plech na pečení	1		150-170	2	30-40
Piškotová roláda	Plech na pečení	1		190-210*	-	10-15
Piškotová roláda	Plech na pečení	1		190-210*	1	10-15
Štola z 500 g mouky	Univerzální vysoký plech	1		150-160	-	50-60
Štola z 500 g mouky	Univerzální vysoký plech	1		140-150	2	80-90
Sladký závin	Univerzální vysoký plech	1		170-180	-	40-60
Sladký závin	Univerzální vysoký plech	1		180-190	2	50-60
Závin, zmrazený	Univerzální vysoký plech	1		190-210	-	35-50
Závin, zmrazený	Univerzální vysoký plech	1		180-190	1	35-45

Drobné pečivo

Koláčky	Plech na pečení	1		160**	-	25-35
Koláčky	Plech na pečení	1		150**	-	25-35
Koláčky, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150**	-	25-35
Muffiny	Plech na muffiny	1		170-190	-	15-30
Muffiny	Plech na muffiny	1		150-160	1	25-30

* řeďehřát

** 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Muffiny, 2 úrovňě	Plechy na muffiny	3+1		150-170*	-	20-30
Drobné kynuté pečivo	Plech na pečení	1		160-170	-	30-40
Drobné kynuté pečivo	Plech na pečení	1		160-180	2	25-35
Pečivo z listového těsta	Plech na pečení	2		170-190*	-	20-45
Pečivo z listového těsta	Plech na pečení	1		200-220*	1	15-25
Pečivo z listového těsta 2 úrovňě	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		170-190*	-	20-45
Pečivo z odpalovaného těsta	Plech na pečení	1		200-220	-	30-45
Pečivo z odpalovaného těsta	Plech na pečení	1		200-220*	1	25-35
Plundrové pečivo	Plech na pečení	1		160-180	-	20-30
Plundrové pečivo	Plech na pečení	1		160-180	2	25-35

Cukroví

Stříkané pečivo	Plech na pečení	1		150-160**	-	25-40
Stříkané pečivo	Plech na pečení	1		140-150**	-	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovňě	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-150**	-	30-40
Cukroví	Plech na pečení	2		140-160	-	15-30
Cukroví, 2 úrovňě	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		130-150	-	20-35
Sněhové cukroví, bezé	Plech na pečení	2		90-100*	-	100-130
Bezé, 2 úrovňě	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		90-100*	-	100-150
Makrónky	Plech na pečení	2		90-110	-	20-40
Makrónky, 2 úrovňě	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		90-110	-	20-40

* ředehřát

** 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu.

Tipy na pečení

Chtěli byste zjistit, zda je koláč propečený.	Zapíchněte dřevěnou špejli do místa, kde je koláč nejvyšší. Pokud se těsto již nelepí na špejli, je koláč hotový.
Koláč nevykynul.	Příště použijte méně tekutiny. Nebo nastavte o 10 °C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. Zohledněte použité suroviny a pokyny v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed do výšky, ale na okrajích je nižší.	Tukem pomažte pouze dno pečící formy. Po upečení koláč opatrně vyjměte z formy nožem.
Ovocná šťáva z koláče přetéká.	Příště použijte hlubší univerzální plech.
Drobné pečivo se při pečení slepuje.	Mezi jednotlivými kousky dodržujte rozestupy cca 2 cm. Tak bude mít pečivo dostatek místa na nakynutí a zezlátne ze všech stran.
Koláč je vysušený.	Nastavte o 10 °C nižší teplotu a zkráťte dobu pečení.
Koláč je celkově příliš světlý.	Pokud jsou úroveň vložení a použité příslušenství správné, tak příště případně zvýšte teplotu nebo prodlužte dobu pečení.
Koláč je zeshora příliš světlý, ale zespoda příliš tmavý.	Příště vložte příslušenství o úroveň výš.
Koláč je zeshora příliš tmavý, ale zespoda příliš světlý.	Příště vložte příslušenství o úroveň níž. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Koláč upečený ve formě je vzadu příliš tmavý.	Nestavte formu až k zadní stěně, ale doprostřed pečícího prostoru.
Koláč je celkově příliš tmavý.	Příště zvolte nižší teplotu a případně prodlužte dobu pečení.
Pečivo zhnědlo nerovnoměrně.	Zvolte nižší teplotu. Také pečící papír, který přesahuje formu, může ovlivňovat cirkulaci vzduchu. Papír vždy upravte na správnou velikost. Dbejte na to, aby forma nebyla umístěna úplně u zadní stěny trouby. Při pečení drobného pečiva by pečivo mělo mít pokud možno stejnou velikost a tloušťku.
Pečivo jste pekli na více úrovních. Na horním plechu je pečivo tmavší než na spodním.	Pro pečení na více úrovních vždy používejte ohřev 4D horký vzduch. Ačkoliv je možné pekt více plechů současně, nemusí být všechny plechy hotové ve stejný okamžik.

Koláč vypadá dobře, ale uvnitř není propečený.	Pečte déle při nižší teplotě a přidávejte méně tekutiny. U koláčů se šťavnatou náplní nejprve předpeče korpus. Posypte ho posekanými mandlemi nebo strouhankou a teprve poté přidejte horní šťavnatou vrstvu.
Koláč nejde vyklopit z formy.	Po upečení nechejte koláč 5 až 10 minut vychladnout. Pokud ani poté nejde z formy vyklopit, uvolněte ho opatrně pomocí nože. Otočte formu znova dnem vzhůru a několikrát ji otřete vlhkým studeným hadříkem. Při dalším použití formu vytřete tukem a vysypte strouhankou.

Chléb a housky

Váš spotřebič nabízí mnoho programů pro pečení chleba a housek. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro úpravu mnoha pokrmů. Dbejte pokynů výrobce v odstavci zabývajícím se kynutím těsta.

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

Pečení s podporou páry

Chléb a housky po využití podpory páry získají křupavou kůrku a lesklý povrch. Pečivo se méně vysuší.

Pečení s podporou páry je možné pouze na jedné úrovni.

Úrovně pro vkládání příslušenství

Používejte uvedené úrovně vkládání.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující úrovně vkládání:

- Vysoké pečivo: Úroveň 2
- Nízké pečivo: Úroveň 3

Pokud použijete druh ohřevu 4D horký vzduch, můžete zvolit mezi úrovní 1, 2, 3.

Pečení na dvou úrovních

Používejte 4D horký vzduch. Několik plechů nebo forem s pečivem vložených současně nemusí být hotovo ve stejný okamžik.

- Univerzální plech: Úroveň 3
Pečící plech: Úroveň 1
- Formy na rošt
první rošt: Úroveň 3
druhý rošt: Úroveň 1

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

Příslušenství

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

Rošt

Rošt vkládejte otevřenou stranou k dvírkům spotřebiče a záhybem dolů. Nádoby a formy stavte přímo na rošt.

Univerzální nebo pečící plech

Univerzální nebo pečící plech zasuňte opatrně až nadoraz, zkosením směrem ke dvírkům spotřebiče.

Pečící formy

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy.

Formy z bílého plechu, keramiky a skla prodlužují dobu pečení a pečivo se nezbarví pravidelně. Pokud pečete v těchto formách a chcete použít horní/dolní ohřev, posuňte formu do úrovně 1.

Pro pečení s podporou páry musí být pečící formy žáruvzdorné a odolné proti páře.

Pečící papír

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

Hluboce zmrazené produkty

Nepoužívejte potraviny se silnou vrstvou ledu. Nejprve led odstraňte.

Hluboce zmrazené pokrmy jsou částečně nerovnoměrně předpečené. Nerovnoměrné zabarvení zůstane i po upečení.

Doporučená nastavení

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

Upozornění: Doby pečení nelze zkrátit vyššími teplotami. Chléb nebo housky by byly upečené pouze na povrchu, ale nebyly by propečené.

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

Pro vybrané pokrmy je předejmívaní nutností a je uvedeno v tabulce. Pokrm a příslušenství vložte do pečicího prostoru až po předejmíti.

Některé pokrmy je nutné pečit je ve více krocích. Tyto potraviny jsou uvedeny v tabulce.

Uvedené hodnoty pro chlebové těsto platí jak pro těsto na plechu, tak pro těsto ve formě.

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

cz Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu

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

Pozor!

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

Použité druhy ohřevů:

- 4D horký vzduch
- Horní/dolní ohřev
- Gril s cirkulací vzduchu
- Velkoplošný gril
- Stupeň Pizza

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství	Výška za-sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min.
-------	---------------	-----------------	-------------	----------------------------------	----------------	--------------------

Chléb

Bílý chléb, 750 g	Univerzální vysoký plech nebo forma na biskubský chlebiček	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Bílý chléb, 750 g	Univerzální vysoký plech nebo forma na biskubský chlebiček	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Smíšený chléb, 1,5 kg	Univerzální vysoký plech nebo forma na biskubský chlebiček	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Smíšený chléb, 1,5 kg	Univerzální vysoký plech nebo forma na biskubský chlebiček	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Celozrnný chléb, 1 kg	Univerzální vysoký plech	1		110-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Celozrnný chléb, 1 kg	Univerzální vysoký plech	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Chlebová placka	Univerzální vysoký plech	1		220-240	-	25-35
Chlebová placka	Univerzální vysoký plech	2		220-230	3	20-30

Housky

Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	Univerzální vysoký plech	2		200-220	-	10-20
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	Plech na pečení	2		200-220	2	10-20
Housky, sladké, čerstvé	Plech na pečení	1		170-180*	-	15-25
Housky, sladké, čerstvé	Plech na pečení	1		160-170	3	25-35
Housky, sladké, čerstvé, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-160*	-	20-30
Housky, čerstvé	Plech na pečení	1		180-200	-	25-35
Housky, čerstvé	Plech na pečení	1		200-220	2	20-25
Bageta, předpečená, chlazená	Univerzální vysoký plech	2		200-220	-	10-20
Bageta, předpečená, chlazená	Plech na pečení	2		200-220	2	10-20
Housky, bageta, regenerace	Rošt	1		150-160*	-	10-20

Housky, zmrazené

Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	Univerzální vysoký plech	2		200-220	-	15-25
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	Plech na pečení	2		180-200	1	15-25
Louhované pečivo, syrové polotovary	Rošt	1		220-240	-	15-25
Louhované pečivo, syrové polotovary	Plech na pečení	2		210-230	1	18-25
Croissantsy, syrové polotovary	Plech na pečení	1		150-170*	-	20-35
Croissantsy, syrové polotovary	Plech na pečení	1		180-200	1	20-30
Housky, bageta, regenerace	Rošt	1		160-170*	-	10-20

* řeďehráť

Pokrm	Příslušenství	Výška za-sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Toasty						
Zapečené toasty, 4 ks	Rošt	2	<input type="checkbox"/>	3	-	5-15
Zapečené toasty, 12 ks	Rošt	2	<input checked="" type="checkbox"/>	250	-	5-15
Opečené toasty	Rošt	3	<input type="checkbox"/>	3	-	3-6
* řeďehřát						

Pizza, quiche a pikantní koláče

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

Dbejte pokynů výrobce v odstavci zabývajícím se kynutím těsta.

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

Pečení s podporou páry

Některé pečivo (např. kynuté pečivo) po využití podpory páry získá kroupavou kůrku a lesklý povrch. Pečivo se méně vysuší.

Pečení s podporou páry je možné pouze na jedné úrovni.

Úrovně pro vkládání příslušenství

Používejte uvedené úrovně vkládání.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující úrovně vkládání:

- Vysoké pečivo; Úroveň 2
- Nízké pečivo: Úroveň 3

Pokud použijete druh ohřevu 4D horký vzduch, můžete zvolit mezi úrovní 1, 2, 3.

Pečení ve více úrovních

Používejte 4D horký vzduch. Několik plechů nebo forem s pečivem vložených současně nemusí být hotovo ve stejný okamžik.

Pečení na dvou úrovních:

- Univerzální plech: Úroveň 3
- Pečící plech: Úroveň 1
- Formy na rostu

první rošt: Úroveň 3
druhý rošt: Úroveň 1

Současnou přípravou více pokrmů můžete ušetřit až 45 procent energie.

Formy vkládejte do pečicího prostoru vedle sebe nebo nad sebe.

Příslušenství

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

Rošt

Rošt vkládejte otevřenou stranou k dvírkám spotřebiče a záhybem dolů. Nádoby a formy stavte přímo na rošt.

Univerzální nebo pečící plech

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

Pečící formy

Nejhodnější jsou tmavé kovové formy.

Formy z bílého plechu, keramiky a skla prodlužují dobu pečení a pečivo se nezbarví pravidelně. Pokud pečete v těchto formách a chcete použít horní/dolní ohřev, posuňte formu do úrovně 1.

Pro pečení s podporou páry musí být pečící formy žáruvzdorné a odolné proti páře.

Pečící papír

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

Hluboce zmrazené produkty

Nepoužívejte potraviny se silnou vrstvou ledu. Nejprve led odstraňte.

Hluboce zmrazené pokrmy jsou částečně nerovnoměrně předpečené. Nerovnoměrné zabarvení zůstane i po upečení.

Doporučená nastavení

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

cz Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu

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

Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného pečicího prostoru. Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud troubu předejdete, uvedené doby pečení se tím zkrátí o několik minut. Pro vybrané pokrmy je předehřívání nutností a je uvedeno v tabulce. Pokrm a příslušenství vložte do pečicího prostoru až po předehřátí.

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

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

Použité druhy ohrevů:

- 4D horký vzduch
- Horní/dolní ohřev
- Stupeň Pizza
- Intenzivní ohřev

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství	Výška za-sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min
Pizza						
Pizza, čerstvá	Plech na pečení	1		200-220	-	20-30
Pizza, čerstvá, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, čerstvá, tenké těsto	Plech na pizzu	1		210-230	-	20-30
Pizza, chlazená	Rošt	1		210-230	-	10-20
Pizza, zmrazená						
Pizza, tenké těsto, 1 ks	Rošt	1		210-230	-	10-20
Pizza, tenké těsto, 2 ks	Rošt + plech na pečení	3+1		200-220	-	15-25
Pizza, silné těsto, 1 ks	Rošt	1		190-210	-	20-35
Pizza, silné těsto, 2 ks	Univerzální vysoký plech + rošt	3+1		160-180	-	25-35
Pizza-bagetka	Rošt	1		200-220	-	20-30
Minipizza	Plech na pečení	1		210-230	-	10-20
Pikantrní koláče a quiche						
Pikantrní koláče ve formě	Rozevírací forma Ø 28 cm	1		170-190	-	60-70
Pikantrní koláče ve formě	Rozevírací forma Ø 28 cm	1		180-190	1	65-75
Quiche	Dortová forma, černý plech	1		190-210	-	35-55
Alsaský koláč	Univerzální vysoký plech	1		280-300*	-	8-18
Alsaský koláč	Univerzální vysoký plech	1		200-220*	2	15-25
Pirohy	Nákypová forma	1		190-200	-	40-50
Empanada	Univerzální vysoký plech	1		180-190	-	35-45
Empanada	Univerzální vysoký plech	1		180-190	2	30-40
Burek	Univerzální vysoký plech	1		200-210	-	30-40

* Předehřátí

Nákyp a soufflé

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

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

Úrovně pro vkládání příslušenství

Používejte uvedené úrovně vkládání.

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

- Formy na rostu: Úroveň 2
- Univerzální plech: Úroveň 3

Na soufflé využijte podporu páry. Nebudete potřebovat žádnou vodní lázeň. Postavte malé formičky na děrovanou parní nádobu, velikost XL, nebo na rošt.

Přikryjte potraviny, které se normálně připravují ve vodní lázní, fólií.

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

Příslušenství

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

Rošt

Rošt vkládejte otevřenou stranou k dvírkům spotřebiče a záhybem dolů. Nádoby a formy stavte přímo na rošt.

Univerzální plech

Univerzální nebo pečící plech zasuňte opatrně až nadoraz, zkosením směrem ke dvírkům spotřebiče.

Nádobí

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

Na přípravu s podporou páry musí být formy žáruvzdorné a odolné proti páře.

Doporučená nastavení

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

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

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

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

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

Použité druhy ohřevů:

- 4D horký vzduch
- Horní/dolní ohřev
- Gril s cirkulací vzduchu
- Stupeň Pizza
- Dušení

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min
Nákyp, pikantní, vařené přísady	zapékací forma	1		200-220	-	35-55
Nákyp, pikantní, vařené přísady	zapékací forma	1		160-170	2	40-50
Nákyp, sladký	zapékací forma	1		170-190	-	45-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	zapékací forma	1		160-180	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	zapékací forma	1		170-180	2	35-45
Lasagne, zmrazené, 400 g	univerzální vysoký plech	1		190-210	-	30-40
Lasagne, zmrazené, 400 g	nepřiklopená nádoba	1		180-190	2	40-50
Zapékání brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm	zapékací forma	1		170-180	-	50-60
Zapékání brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm	zapékací forma	1		170-190	2	60-70
Suflé	zapékací forma	1		160-170*	-	40-50
Suflé	zapékací forma	1		170-180	2	30-40
Suflé	formičky na 1 porci	1		100	-	40-45

* řezechřát.

Drůbež

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

Pečení na rostu

Pečení na rostu je obzvláště vhodné pro velkou drůbež nebo více kusů masa najednou.

Vsuňte univerzální plech s rostem do uvedené výšky. Dbejte na to, aby rošt správně seděl na univerzálním pekáči. → „Příslušenství“ na straně 12

Podle druhu a velikosti masa nalijte do univerzálního plechu až $\frac{1}{2}$ litru vody. Tuk bude odkapávat do plechu. Z odkapané šťávy z masa můžete připravit omáčku. Rovněž se tvoří i méně kouře a pečicí prostor zůstane čistší.

Pečení v nádobě

Používejte pouze nádobí, které je vhodné do pečící trouby. Vyzkoušejte, zda se nádobí vejde do pečicího prostoru.

Nejhodnější je nádobí ze skla. Horké skleněné nádobí pokládejte na suchou podložku. Po položení na mokrou nebo studenou podložku by mohlo sklo prasknout.

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

Dbejte údajů od výrobce nádobí.

Odkryté nádoby

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

Zakryté nádoby

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

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

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

Pečení s podporou páry

Určité pokrmy budou s využitím podpory páry křupavější. Získají lesklý povrch a méně se vysuší.

Použijte otevřené nádoby. Nádoby musí být žáruvzdorné a odolné proti páře.

Podporu páry zapněte podle údajů uvedených v tabulce. Některé pokrmy je nutné připravovat ve více krocích. Ty jsou uvedeny v tabulce.

Dušení

Na rozdíl od přívodu páry je možné pomocí funkce dušení šetrněji péct kusy drůbeže. Zůstávají obzvláště šťavnaté. Jako variantu můžete drůbeží kousky před dušením opéct, doba vaření se tím zkrátí.

Větší kusy potřebují delší čas na zahřátí a delší dobu vaření. Když použijete několik stejně těžkých kusů, prodlouží se doba zahřívání, ne však doba vaření.

Drůbeží kousky není třeba otáčet.

Použijte děrovanou parní nádobu, velikost XL, a pod ni zasuňte univerzální pekáč. Můžete použít i skleněnou mísu, kterou postavíte na rošt.

Grilování

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

Položte potraviny ke grilování na rošt. Navíc zasuňte univerzální plech zkosením ke dvírkům spotřebiče minimálně o jednu příčku pod rošt. Odkapávající tuk se v něm zachytí.

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

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

Upozornění

- Topné těleso grilu se neustále zapíná a vypíná, tento jev je normální. Četnost se řídí podle nastaveného stupně grilování.
- Během grilování se může tvořit kouř.

Teplotní sonda

Pomocí teplotní sondy můžete pokrmy připravovat při přesné teplotě. Přečtěte si důležité pokyny k použití teplotní sondy v příslušné kapitole. Jsou v ní uvedeny informace k zapojení teplotní sondy, možné druhy ohřevů a další informace.

→ "Teplotní sonda" na straně 23

Doporučená nastavení

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

Hodnoty nastavení platí pouze pro drůbež vyjmutou přímo z chladničky a vloženou do studeného pečicího prostoru. Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud předebehříváte, zkracujete tím uvedené doby pečení o několik minut.

V tabulce jsou uvedeny údaje pro drůbež o navrhované hmotnosti. Pokud připravujete drůbež s větší hmotností, než jaká je v tabulce uvedena, nastavte v každém případě nižší teplotu. Při pečení více kusů masa se orientujte podle nejtěžšího kusu. Jednotlivé kousky masa by mely být zhruba stejně velké.

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

Po $\frac{1}{2}$ až $\frac{2}{3}$ doby pečení drůbež obraťte.

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

Tipy

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

Před pečením vyjměte z pečícího prostoru nepotřebné příslušenství. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevů:

- 4D horký vzduch
- Horní/dolní ohřev
- Gril s cirkulací vzduchu
- Velkoplošný gril
- Stupeň Pizza
- Dušení

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Kuře						
Kuře, 1 kg	Rošt	1		200-220	-	60-70
Kuře, 1 kg	Rošt	1		200-220	2	50-60
Plátky kuřecích prsou, po 150 g (grilování)	Rošt	2		3*	-	15-20
Plátky kuřecích prsou (vaření v páře)	Parní nádoba	2+1		100	-	15-25
Malé části kuřete, po 250 g	Rošt	2		220-230	-	30-35
Malé části kuřete, po 250 g	Rošt	2		200-220	2	30-45
Kuřecí kousky, nugety, zmrazené	Univerzální vysoký plech	2		200-220	-	10-20
Pulard, 1,5 kg	Rošt	1		200-220	-	70-90
Pulard, 1,5 kg	Rošt	1		180-200	2	65-75
Kachna a husa						
Kachna, 2 kg	Rošt	1		180-200	-	90-110
Kachna, 2 kg	Rošt	1		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Kachní prsa, po 300 g	Rošt	2		230-250	-	25-30
Kachní prsa, po 300 g	Rošt	2		220-240	2	25-30
Husa, 3 kg	Rošt	1		160-180	-	120-150
Husa, 3 kg	Rošt	1		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Husí stehna, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	40-50
Husí stehna, po 350 g	Rošt	2		190-200	2	45-55
Krůta						
Mladá krůta, 2,5 kg	Rošt	1		180-190	-	70-90
Mladá krůta, 2,5 kg	Rošt	1		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Krůtí prsa, bez kostí, 1 kg	Přiklopená nádoba	1		240-250	-	80-110
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	Rošt	1		180-200	-	80-100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	Rošt	1		170-180	2	80-100

* 5 min. řezechřít

Maso

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

Pečení a dušení

Libové maso potřete dle potřeby tukem nebo ho proložte kousky špeku.

Kůži masa mřížkovitě nařízněte. Pokud maso při pečení otáčíte, dbejte na to, aby kůže byla nejprve stranou dolů.

Když je pečeně hotová, měla by ještě 10 minut po upečení odpočívat ve vypnuté a zavřené troubě. Tak se lépe rozprostře šťáva. Popřípadě pečení zabalte do alobalu. Doba uvedená v tabulce nezahrnuje dobu pro "odpočinek" masa.

Pečení na roštu

Díky pečení na roštu bude pečeně krásně křupavá na všech stranách.

Podle druhu a velikosti masa nalijte do univerzálního plechu až $\frac{1}{2}$ litru vody. Plech zachytí odkapávající šťávu a tuk.

Z odkapané šťávy z masa můžete připravit omáčku. Rovněž se tvoří i méně kouře a pečící prostor zůstane čistší.

Vsuňte univerzální pekáč s roštem do uvedené výšky. Dbejte na to, aby rošt správně seděl na univerzálním pekáči. → „Příslušenství“ na straně 12

Pečení a dušení v nádobě

Pečení a dušení v nádobě je pohodlnější. Pečení můžete jednoduše vytáhnout z trouby a přímo v nádobě připravit omáčku.

Používejte pouze nádobí, které je vhodné do pečící trouby. Vyzkoušejte, zda se nádobí vejde do pečicího prostoru.

Nejvhodnější je nádobí ze skla. Horké skleněné nádobí pokládejte na suchou podložku. Po položení na mokrou nebo studenou podložku by mohlo sklo prasknout.

K libovému masu přilijte trochu tekutiny. Dno skleněné varné nádoby by mělo být pokryto cca $\frac{1}{2}$ cm vrstvou.

Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádobí a na tom, zda použijete poklici. Pokud maso připravujete ve smaltované nebo tmavé nádobě, přilijte více tekutiny, než když jej pečete ve skleněné nádobě.

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

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

Odkryté nádoby

Pro pečení masa použijte nejlépe vysokou pečící formu. Formu postavte na rošt. Pokud nemáte vhodné nádobí, použijte univerzální plech.

Zakryté nádoby

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

Mezi masem a poklicí by měla být vzdálenost minimálně 3 cm. Maso může během pečení nabýt na objemu.

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

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

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

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

Pečení a dušení s podporou páry

Určité pokrmy budou díky úpravě s podporou páry křupavější a méně se vysuší.

Použijte otevřené nádoby. Nádoby musí být žáruvzdorné a odolné proti páře.

Pečeně nemusíte obracet.

Podporu páry zapněte podle údajů uvedených v tabulce. Některé pokrmy budou lepší, když je připravíte ve více krocích. Ty jsou uvedeny v tabulce.

Dušení

Na rozdíl od přívodu páry je možné pomocí funkce dušení maso šetrněji péct, ale neudělá se na něm kůrčička. Zůstane však obzvláště šťavnaté. Jako variantu můžete kousky masa před dušením opéct, doba vaření se tím zkrátí.

Větší kusy potřebují delší čas na zahřátí a také delší dobu vaření. Když použijete několik stejně těžkých kusů, prodlouží se doba zahřívání, ne však doba vaření.

Kousky masa není třeba otáčet.

Použijte děrovanou parní nádobu, velikost XL, a pod ni zasuňte univerzální plech. Můžete použít i skleněnou mísu, kterou postavíte na rošt.

Grilování

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

Položte potraviny ke grilování na rošt. Navíc zasuňte univerzální plech zkosením ke dvírkům spotřebiče minimálně o jednu příčku pod rošt. Odkapávající tuk se v něm zachytí.

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

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

Pokrm osolte až po ukončení grilování. Sůl totiž z masa vytahuje vodu.

Upozornění

- Topné těleso grilu se neustále zapíná a vypíná, tento jev je normální. Četnost se řídí podle nastaveného stupně grilování.
- Během grilování se může tvořit kouř.

Teplotní sonda

Pomocí teplotní sondy můžete pokrmy připravovat při přesné teplotě. Přečtěte si důležité pokyny k použití sondy v příslušné kapitole. Jsou v ní uvedeny informace k zapojení teplotní sondy, možné druhy ohřevů a další informace.

→ "Teplotní sonda" na straně 23

Doporučená nastavení

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

Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání z chladničky vyjmoutých pokrmů do studeného pečicího prostoru.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za-sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba tr-vání v min
-------	----------------------	-----------------	-------------	----------------------------------	----------------	--------------------

Telecí maso

Telecí pečeně, 1,5 kg	Nádoba otevřená	1		160-170	-	100-120
Telecí pečeně, 1,5 kg	Nádoba otevřená	1		170-180	1	90-110
Telecí kolínko, 1,5 kg	Nádoba otevřená	1		200-210	-	100-110
Telecí kolínko, 1,5 kg	Nádoba otevřená	1		170-180	1	100-120

Jehněčí maso

Jehněčí kýta bez kosti, středně pro-pečená, 1,5 kg	Rošt	1		170-190	-	50-70
Jehněčí kýta bez kosti, středně pro-pečená, 1,5 kg	Nádoba otevřená	1		170-180	1	80-90
Jehněčí hrbet s kostí*****	Rošt	1		180-190	-	40-50
Jehněčí hrbet s kostí*****	Nádoba otevřená	1		200-210*	1	25-30
Jehněčí kotlety***	Rošt	2		3	-	12-18

Klobásy

Grilovací párek	Rošt	2		3	-	10-20
Vídeňské párky	Parní nádoba	2		80	-	14-18
Bílé klobásy	Parní nádoba	2		80	-	12-20

Pokrmy z masa

Sekaná pečeně, 1 kg	Nádoba otevřená	1		170-180	-	70-80
Sekaná pečeně, 1 kg	Nádoba otevřená	1		190-200	1	70-80

Tak ušetříte až 20 percent energie. Pokud přede hříváte, zkracujete tím uvedené doby pečení o několik minut.

V tabulce jsou uvedeny hodnoty pro jednotlivé druhy masa s navrhovanou hmotností. Pokud připravujete maso s větší hmotností, než jaká je v tabulce uvedena, nastavte v každém případě nižší teplotu. Při pečení více kusů masa se orientujte podle nejtěžšího kusu. Jednotlivé kousky masa by měly být zhruba stejně velké.

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

Po $\frac{1}{2}$ až $\frac{2}{3}$ doby pečení grilované a pečené maso obraťte.

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

Před pečením vyjměte z pečicího prostoru nepotřebné příslušenství. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 percent energie.

Použité druhy ohřevů:

- 4D horký vzduch
- Horní/dolní ohřev
- Gril s cirkulací vzduchu
- Velkoplošný gril
- Dušení

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za-sunutí	Druh ohrevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba tr-vání v min
Vepřové maso						
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkvice, 1,5 kg	Rošt	1		180-200	-	120-130
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkvice, 1,5 kg	Nádoba otevřená	1		180-190	1	110-130
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Rošt	1		190-200	-	130-140
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Nádoba otevřená	1		100	-	25-30
				170-180	1	60-80
				200-210	-	25-30
Vepřová pečeně, 1,5 kg	Nádoba otevřená	1		220-230	-	70-80
Vepřová pečeně, 1,5 kg	Nádoba otevřená	1		170-180	1	80-90
Vepřová panenka, 400 g	Rošt	2		220-230	-	20-25
Vepřová panenka, 400 g	Nádoba otevřená	1		210-220*	1	25-30
Vepřová panenka, 400 g	Parní nádoba	2		100	-	18-20
Uzené kotlety s kostí, 1 kg (přidat trochu vody)	Nádoba uzavřená	1		210-220	-	60-80
Uzené kotlety s kostí, 1 kg	Nádoba otevřená	1		160-170	1	70-80
Vepřové steaky, silné 2 cm	Rošt	3		2	-	16-20
Vepřové medailonky, silné 3 cm (5 min předehřát)	Rošt	3		3*	-	8-12
Hovězí maso						
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	Rošt	1		210-220	-	40-50
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	Nádoba otevřená	1		190-200	1	50-60
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	Nádoba uzavřená	1		200-220	-	130-140
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg**	Nádoba otevřená	1		150	3	30
				130	2	120-150
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	Rošt	1		220-230	-	60-70
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	Nádoba otevřená	1		190-200	1	65-80
Tafelspitz (hovězí špička), 1,5 kg	Nádoba otevřená	1		95	-	120-150
Steak, silný 3 cm, středně propečený	Rošt	2		3	-	15-20
Burger, vysoký 3-4 cm****	Rošt	2		-	-	25-35

* řeďehřát

** Na začátku přidejte do nádoby cca 100 ml tekutiny, během provozu se musí do nádržky na vodu doplňovat voda.

*** pod něj zasuňte do výšky 1 univerzální vysoký plech.

**** po 2/3 celkové doby obracíte

***** bez obracení

Tipy na pečení a dušení

Pečící prostor je silně znečištěn.	Připravujte pečení v uzavřené nádobě na vyšší teplotu nebo použijte grilovací plech. Pokud použijete grilovací plech, dosáhněte optimálního výsledku pečení. Grilovací plech můžete dokoupit jako zvláštní příslušenství.
Pečeně je příliš tmavá a krusta místy spálená nebo je pečeně vysušená.	Zkontrolujte teplotu a úroveň vložení příslušenství. Příště zvolte nižší teplotu a případně zkrátte dobu pečení.
Krusta je příliš slabá.	Zvyšte teplotu nebo po dokončení pečení krátce zapněte gril.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je připálená.	Příště zvolte menší nádobu nebo přilijte více tekutiny
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodnatá.	Příště zvolte větší nádobu nebo přilijte méně tekutiny.
Při dušení se maso připaluje.	Nádoba na pečení a poklice musí mít správnou velikost a musí doléhat. Snižte teplotu a během dušení přilevejte tekutinu.

Ryby

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

Celou rybu nemusíte obracet. Celou rybu s pomocí půlky brambory položte hřbetem nahoru do pečícího prostoru. Do břicha ryby vložte naříznutou bramboru nebo malou žáruvzdornou nádobu, aby se ryba nepřevrátila na bok.

Ryba je hotová, pokud lze hřbetní ploutev snadno oddělit.

Pečení a grilování na roště

Položte potraviny ke grilování na rošt. Navíc zasuňte univerzální plech zkosením ke dvírkům spotřebiče minimálně o jednu příčku pod rošt.

Podle druhu a velikosti ryby nalijte do univerzálního plechu až $\frac{1}{2}$ litru vody. Bude do něj odkapávat tekutina. Rovněž se vytvoří i méně kouře a pečící prostor zůstane čistší.

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

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

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

Upozornění

- Topné těleso grilu se neustále zapíná a vypíná, tento jev je normální. Četnost se řídí podle nastaveného stupně grilování.
- Během grilování se může tvořit kouř.

Pečení a dušení v nádobě

Používejte pouze nádobí, které je vhodné do pečící trouby. Vyzkoušejte, zda se nádobí vejde do pečícího prostoru.

Nejvhodnější je skleněné nádobí. Horké skleněné nádobí pokládejte na suchou podložku. Po položení na mokrou nebo studenou podložku by mohlo sklo prasknout.

Lesklé pečící nádoby z oceli nebo hliníku teplo odráží jako zrcadlo, a proto nejsou příliš vhodné. Ryba se v nich peče pomaleji a méně zezlátně. Použijte vyšší teplotu nebo delší dobu pečení.

Dbejte údajů od výrobce nádobí.

Odkryté nádoby

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

Zakryté nádoby

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

Při dušení přidejte do nádoby dvě až tři polévkové lžíce tekutiny a trochu citronové šťávy nebo octa.

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

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

Pečení s podporou páry

Určité pokrmy budou díky úpravě s podporou páry křupavější a méně se vysuší.

Použijte otevřené nádoby. Nádoby musí být žáruvzdorné a odolné proti páře.

Rybu nemusíte obracet.

Podporu páry zapněte podle údajů uvedených v tabulce. Některé pokrmy je nutné připravovat ve více krocích. Ty jsou uvedeny v tabulce.

Dušení

Pomocí funkce dušení se ryby pečou šetrněji a zůstávají obzvláště šťavnaté.

Větší kusy potřebují delší čas na zahřátí a také delší dobu vaření. Když použijete několik

stejně těžkých kusů, prodlouží se doba zahřívání, ne však doba vaření.

Ryby není třeba otáčet.

Použijte děrovanou parní nádobu, velikost XL, a pod ni zasuňte univerzální plech. Můžete použít i skleněnou mísu, kterou postavíte na rošt.

Přikryjte potraviny, které se normálně připravují ve vodní lázni, fólií.

Teplotní sonda

Pomocí teplotní sondy můžete pokrmy připravovat při přesné teplotě. Přečtěte si důležité pokyny k použití sondy v příslušné kapitole. Jsou v ní uvedeny informace k zapojení teplotní sondy, možné druhy ohrevů a další informace.

→ "Teplotní sonda" na straně 23

Doporučená nastavení

V tabulce najeznete optimální druhy ohrevů pro přípravu pokrmů z ryb. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství, vlastnostech a teplotě potraviny. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. V případě potřeby příště nastavte vyšší teplotu.

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za-sunutí	Druh ohrevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba tr-vání v min
-------	----------------------	-----------------	-------------	----------------------------------	----------------	--------------------

Ryby						
Ryba, grilovaná, celá 300 g, např. pstruh	rošt	1		170-190	-	20-30
Ryba, pečená, celá 300 g, např. pstruh	univerzální vysoký plech	1		170-180	2	15-20
				160-170	-	5-10
Ryba, vařená v páře, celá 300 g, např. pstruh	parní nádoba	2		80-90	-	15-25
Ryba, grilovaná, celá 1,5 kg, např. losos	rošt	1		170-190	-	30-40
Ryba, vařená v páře, celá 1,5 kg, např. treska	parní nádoba	2		80-90	-	35-50

Rybí filé

Rybí filé, přírodní, grilované	rošt	2		1*	-	15-25
Rybí filé, přírodní, vařené v páře	parní nádoba	2		80-100	-	10-16

Rybí podkovy

Rybí podkova, silná 3 cm**	rošt	2		3	-	18-22
----------------------------	------	---	--	---	---	-------

Ryba, zmrazená

Ryba, celá 300 g, např. pstruh	parní nádoba	2		80-100	-	20-25
Rybí filé, přírodní	přiklopená nádoba	1		210-230	-	25-40
Rybí filé, zapečené	rošt	2		220-240	-	35-45
Rybí filé, zapečené	nepřiklopená nádoba	1		200-220	2	35-45

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

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

Rybu, kterou nepečete v poloze hřbetem nahoru, obráťte po 1/2 až 2/3 uvedeného času.

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

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

Použité druhy ohrevů:

- 4D horký vzduch
- Horní/dolní ohřev
- Gril s cirkulací vzduchu
- Velkoplošný gril
- Dušení

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za-sunutí	Druh ohrevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min
Rybí prsty (průběžně obracejte)	plech na pečení	1		220-240	-	10-20
Pokrmy z ryb						
Rybí terina	forma na terinu	1		70-80	-	45-80
* Předehráť.						
** Pod něj zasuňte do výšky 1 univerzální vysoký plech.						

Zelenina, přílohy a vejce

Zde najdete údaje o dušení čerstvé a mražené zeleniny, brambor, rýže, obilovin a vajec. Kromě toho získáte i informace o pečení např. mražených hranolků.

Dušení

Používejte jen originální příslušenství. Při dušení v děrované parní nádobě, velikosti XL, vždy vkládejte navíc dospod univerzální plech. Zachytí odkapávající tekutinu.

Dušení na jedné úrovni

Použijte výšky pro vkládání uvedené v tabulkách.

Dušení na dvou úrovních

Dušení na dvou úrovních se výborně hodí pro současné vaření např. brokolice a brambor. U různých dob vaření vložte potravinu s nejkratší dobou vaření později.

- Rošt a parní nádoba, velikost S, děrovaná a/nebo bez děr: Výška 5
- Děrovaná parní nádoba, velikost XL: Výška 3

Nádobí

Používáte-li nádobí, postavte ho na rošt nebo na děrovanou parní nádobu, velikost XL.

Nádobí musí být odolné vůči horku a páře. Pokud má nádobí tlusté stěny, prodlužuje se doba vaření.

Přikryjte potraviny, které se normálně připravují ve vodní lázni, fólií.

Doba vaření a množství

Doba vaření při dušení závisí na velikosti kusu, ale nezávisí na celkovém množství. U většího celkového množství se prodlužuje doba zahřívání, nikoliv doba vaření.

Větší kusy potřebují delší čas na rozpálení a také delší dobu vaření. Když použijete několik stejně těžkých kusů, prodlouží se doba zahřívání, ne však doba vaření.

Říďte se podle velikosti kusu uvedené v tabulkách. U menších kousků se zkracuje doba vaření, u větších se prodlužuje. Kvalita a zralost mají také vliv na dobu vaření. Proto jsou uvedené hodnoty nastavení pouze orientační.

Rozdělte potraviny v nádobí vždy rovnoměrně.

Pokud jsou vrstvy různě vysoké, pečou se nestejnoměrně. Potraviny, které se snadno rozmačkají, nedávejte do pečicích nádob v příliš tlustých vrstvách. Raději použijte dvě nádoby.

Rýže a obiloviny

Přidejte vodu nebo jinou tekutinu v uvedeném poměru. Např. 1:1,5 znamená na 100 g rýže 150 ml tekutiny.

Pečení a grilování

Používejte jen originální příslušenství.

Příprava na jedné úrovni

Použijte výšky pro vkládání uvedené v tabulkách.

Příprava na dvou úrovních

Použijte 4D horký vzduch. Současně vsunuté plechy nemusí být současně hotové.

- Univerzální pekák: Výška 3
- Pečící plech: Výška 1

Příslušenství

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

Rošt

Rošt vkládejte otevřenou stranou k dvírkům spotřebiče a záhybem dolů. Nádoby a formy stavte přímo na rošt.

Univerzální nebo pečící plech

Univerzální nebo pečící plech zasuňte opatrně až nadoraz, zkosením směrem ke dvírkům spotřebiče.

Pečící papír

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

Doporučená nastavení

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

Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného pečícího prostoru. Pokud troubu předehřejete, uvedené doby přípravy se tím zkrátí o několik minut.

Pro vybraná jídla je nutné předehřátí, které je uvedené v tabulce. Pokrm a příslušenství vložte do trouby až po předehřátí.

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

Použité druhy ohřevů:

- 4D horký vzduch
- Velkoplošný gril
- Stupeň Pizza
- Dušení

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za-sunutí	Druh ohřevu	Teplo a stupně grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min
Zelenina, čerstvá						
Artyčoky, celé, vaření v páře	parní nádoba	2		100	-	30-35
Květák, celý, vaření v páře	parní nádoba	2		100	-	25-35
Růžičky brokolice, vaření v páře	parní nádoba	2		100	-	6-9
Zelené fazole, vaření v páře	parní nádoba	2		100	-	18-25
Mrkev na kolečka, vaření v páře	parní nádoba	2		100	-	10-20
Kedlubna na kolečka, vaření v páře	parní nádoba	2		100	-	20-25
Pórek na kolečka, vaření v páře	parní nádoba	2		100	-	6-9
Kukuričný klas, vaření v páře	parní nádoba	2		100	-	30-40
Červená řepa, vaření v páře	parní nádoba	2		100	-	43-50
Bílý chřest, celý, vaření v páře	parní nádoba	2		100	-	7-15
Špenát, vaření v páře	parní nádoba	2		100	-	2-3
Cuketa na plátky, vaření v páře	parní nádoba	2		100	-	3-4
Zelenina, zmrazená						
Špenát	parní nádoba	2		100	-	15-25
Květák	parní nádoba	2		100	-	5-8
Zelené fazole	parní nádoba	2		100	-	6-10
Brokolice	parní nádoba	2		100	-	6-7
Hrách	parní nádoba	2		100	-	3-10
Mrkev	parní nádoba	2		100	-	4-6
Růžičková kapusta	parní nádoba	2		100	-	5-10
Zeleninová směs, 1 kg	parní nádoba	2		100	-	10-15
Zeleninové pokrmy						
Grilovaná zelenina	univerzální vysoký plech	3		3	-	10-15
Zeleninový pudink, vaření v páře	formičky na 1 porci	1		100	-	50-70
Brambory						
Pečené brambory, rozpůlené	univerzální vysoký plech	1		160-180	-	45-60
Pečené brambory, rozpůlené	univerzální vysoký plech	2		180-190	1	40-50
Brambory vařené ve slupce, celé	parní nádoba	2		100	-	35-45
Vařené loupané brambory, na čtvrtky	parní nádoba	2		100	-	20-25
Knedlíky	parní nádoba	2		95	-	20-25
Výrobky z brambor, zmrazené						
Rösti (bramborové placky) (průběžně obracejte)	univerzální vysoký plech	2		200-220	-	20-30
Bramborové taštičky, plněné (průběžně obracejte)	univerzální vysoký plech	2		190-210	-	15-25
Krokety	plech na pečení	1		200-220	-	15-25
Hranolky (průběžně obracejte)	plech na pečení	1		190-210	-	20-30
Hranolky, 2 úrovně (průběžně obracejte)	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		200-220	-	30-40

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za-sunutí	Druh ohrevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba tr-vání v min
Rýže						
Rýže basmati, 1 : 1,5	mělká nádoba	1		100	-	20-30
Dlouhozrná rýže, 1 : 1,5	mělká nádoba	1		100	-	20-30
Přírodní rýže, 1 : 1,5	mělká nádoba	1		100	-	35-45
Rýže parboiled, 1 : 1,5	mělká nádoba	1		100	-	15-20
Rizoto, 1 : 2	mělká nádoba	1		100	-	25-35
Obilné pokrmy						
Kuskus, 1 : 1	mělká nádoba	1		100	-	6-10
Jáhly, nemleté, 1 : 2,5	mělká nádoba	1		100	-	25-35
Polenta / kukuričná krupice, 1 : 5	mělká nádoba	1		100	-	20-45
Kroupy, 1 : 2,5	mělká nádoba	1		80-100	-	35-45
Velkozrnná čočka, 1 : 2	mělká nádoba	1		100	-	35-50
Fazole, bílé, namočené; 1 : 2	mělká nádoba	1		100	-	65-75
Krupicové noky	parní nádoba	2		95	-	6-10
Veje						
Vaječná sedlina ze 2 vajec	nepřiklopená nádoba	1		80	-	14-16
Vejce, vařená natvrdo	parní nádoba	2		100	-	9-11
Vejce, vařená naměkko	parní nádoba	2		100	-	6-8

Dezert

Pomocí vašeho spotřebiče můžete snadno připravit různé dezerty.

Příprava jogurtu

Z pečícího prostoru vyjměte příslušenství a rošty. Pečící prostor musí být prázdný.

- 1 litr mléka (3,5 % tuku) svařte na plotýnce na 90 °C a poté nechte vychladnout na 40 °C. Trvanlivé mléko stačí zahřát na 40 °C.
- Vmíchejte 150 g jogurtu (vyndaného z chladničky).
- Směsí naplňte hrnečky nebo malé sklenice a přikryjte je průhlednou fólií.
- Hrnečky nebo sklenice vložte do pečícího prostoru a pokračujte dle pokynů uvedených v tabulce.
- Až bude jogurt hotový, nechte ho zchladit v chladničce.

Příprava mléčné rýže

- Odvažte rýži a přidejte dvaapůlnásobné množství mléka.
- Vložte do mísy rýži a mléko do max. 2,5cm výšky.
Pro větší množství můžete použít i univerzální pekáč.
- Vše nastavte podle tabulky.
- Po převaření zamíchejte.
Zbývající mléko rýže rychle nasaje.

Kompot

Odvažte ovoce a přidejte cca 1/3 množství vody. Podle chuti přidejte cukr a koření. Proveďte nastavení podle tabulky.

Crème Caramel a Crème Brûlée

Naplňte hmotu do formiček 2-3 cm vysokých. Postavte formičky přímo do děrované parní nádoby, velikost XL. Vodní lázeň není nutná. Proveďte nastavení podle tabulky.

Přikryjte potraviny, které se normálně připravují ve vodní lázni, fólií.

Pokud jsou formičky z velmi tlustého materiálu, může se doba vaření prodloužit.

Kynuté knedlíky

Připravte si kynuté těsto podle svého receptu bez nakynutí. Vytvořte z něj koule a vložte je do vymazané děrované parní nádoby, velikost XL, a nechte je nakynout. Proveďte nastavení podle tabulky.

Doporučená nastavení

Použité druhy ohrevů:

- Dušení
- Stupeň kynutí

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň kynutí	Doba trvání v min.
Crème Brûlée	Formičky na 1 porci	1		85	20-30
Karamelový krém	Formičky na 1 porci	1		85	25-35
Knedlíky v páře	Univerzální vysoký plech	1		100	25-30
Jogurt	Formičky na 1 porci	Dno varného prostoru		1	300-360
Mléčná rýže, 1 : 2,5	Univerzální vysoký plech	1		100	35-45
Kompot	Univerzální vysoký plech	1		100	10-20

Příprava menu

Ve Vašem spotřebiči můžete současně vařit kompletní menu, aniž by došlo ke smíchání chutí nebo ovlivnění aroma.

Pokrm, který se vaří nejdéle, vložte do varného prostoru jako první a ostatní pokrmy ve vhodný okamžik přidejte. Všechny pokrmy tak budou hotové najednou.

Vaření v páře

Při přípravě menu se celková doba vaření v páře prodlužuje, protože při každém otevření dvířek spotřebiče unikne trochu páry a spotřebič se musí znova rozechrát.

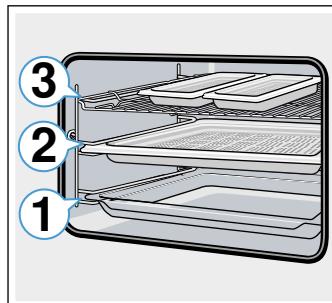
Dbejte pokynů uvedených v jednotlivých odstavcích v této kapitole:

- doba rozechrátí je různá v závislosti na velikosti a hmotnosti pokrmů
- doba přípravy je nezávislá na množství
- používejte nádoby odolné páře
- suflé zakryjte fólií
- univerzální vysoký plech vždy zasuňte ve výšce 1

Výšky zasunutí příslušenství

Příslušenství zasuňte vždy v uvedeném pořadí:

- Výška 3: rošt s parní nádobou, velikost S
- Výška 2: parní nádoba, velikost XL
- Výška 1: univerzální vysoký plech



Pokrm

Příslušenství/Nádobi

Úroveň vkládání

Druh ohřevu

Teplota v °C

Doba úpravy v min.

Zmržený filet z lososa

Nádoba na parní pečení bez děr, velikost S

5

100

20

Brokolice

Děrovaná parní nádoba velikost XL

3

100

9

Brambory na čtvrtky

Děrovaná parní nádoba, velikost S

5

100

25

Druhy ohřevu eco

Horký vzduch eco a horní/dolní ohřev eco jsou inteligentní druhy ohřevu určené k šetrné přípravě masa, ryb a pečiva. Spotřebič si optimálně řídí přívod energie do pečícího prostoru. Pokrm se připraví po fázích pomocí zbytkového tepla. Díky tomu bude šťavnatější a méně zezlátne. V závislosti na přípravě a pokrmu lze uspořit energii.

Pokrm vložte do prázdného a studeného pečícího prostoru. Během provozu mějte dvířka trouby vždy zavřená.

Před pečením vyjměte z pečícího prostoru nepotřebné příslušenství. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte energii.

Používejte pouze originální příslušenství určené pro váš spotřebič. Toto příslušenství je optimálně přizpůsobeno pečícímu prostoru a druhu ohřevu.

Příslušenství

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

Rošt

Rošt vkládejte otevřenou stranou k dvírkům spotřebiče a záhybem dolů. Nádoby a formy stavte přímo na rošt.

Univerzální nebo pečící plech

Univerzální nebo pečící plech zasuňte opatrně až nadoraz, zkosením směrem ke dvírkům spotřebiče.

Pečící formy a nádobi

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

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

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

Pečící papír

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

Doporučená nastavení

Zde naleznete údaje k různým pokrmům. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a vlastnostech těsta.

Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné propečení. V případě potřeby příště nastavte vyšší teplotu.

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

Použité druhy ohrevů:

- Horký vzduch eco
- Horní/dolní ohřev eco

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za-sunutí	Druh ohrevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
-------	----------------------	-----------------	-------------	---------------	-------------------

Koláče ve formě

Třený koláč ve formě	věncová/truhliková forma	1		140-160	60-80
Dortový korpus z třeného těsta	dortová forma	1		140-160	20-40
Piškotový korpus, 2 vejce	dortová forma	1		150-170	20-30
Piškotový dort, 3 vejce	rozevírací forma Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Piškotový dort, 6 vajec	rozevírací forma Ø 28 cm	1		150-160	50-60
Kynutá bábovka	bábovková forma	1		150-160	65-75

Koláče na plechu

Třený koláč se suchou horní vrstvou	plech na pečení	1		160-180	20-40
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	plech na pečení	1		170-180	25-35
Kynutá vánočka, kynutý věnec	plech na pečení	1		150-160	35-45
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	plech na pečení	1		150-170	20-35

Drobné pečivo

Muffiny	plech na muffiny	2		160-180	15-30
Koláčky	plech na pečení	1		150-160	25-35
Pečivo z listového těsta	plech na pečení	2		170-190	25-50
Pečivo z odpalovaného těsta	plech na pečení	1		200-220	35-45
Cukroví	plech na pečení	2		140-160	15-30
Stříkané pečivo	plech na pečení	2		140-150	25-40
Drobné kynuté pečivo	plech na pečení	1		150-160	30-40

Chléb a housky

Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg	truhliková forma	1		200-210	35-45
Chlebová placka	univerzální vysoký plech	1		240-250	20-25
Housky, sladké, čerstvé	plech na pečení	1		170-190	15-20
Housky, čerstvé	plech na pečení	1		180-200	25-35

Maso

Vepřová pečeně bez kůže, např. krkvice, 1,5 kg	nepřiklopená nádoba	1		180-190	120-140
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	přiklopená nádoba	1		200-220	140-160
Telecí pečeně, 1,5 kg	nepřiklopená nádoba	1		170-180	110-130

Ryby

Ryba, dušená, celá 300 g, např. pstruh	přiklopená nádoba	1		190-210	25-35
Ryba, dušená, celá 1,5 kg, např. losos	přiklopená nádoba	1		190-210	45-55
Rybí filé, přírodní, dušené	přiklopená nádoba	1		190-210	15-35

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především u obilných a bramborových produktů, které jsou zahřívány na

vysokou teplotu, např. bramborové chipsy, hranolky, toasty, housky, chléb nebo drobné pečivo (sušenky, perníčky a vánoční cukroví).

Typy pro přípravu potravin s nízkým obsahem akrylamidů

Všeobecně	<ul style="list-style-type: none"> ■ Doba tepelné úpravy by měla být co nejkratší. ■ Pokrmy příliš nepřipekejte, měly by být zlatavé. ■ Větší a silnější kousky obsahují méně akrylamidu.
Pečení	S horním a dolním ohřevem max. 200 °C. S horkým vzduchem s cirkulací max. 180 °C.
Cukroví	S horním a dolním ohřevem max. 190 °C. S horkým vzduchem s cirkulací max. 170 °C. Vejce nebo vaječný bílek snižují tvorbu akrylamidů.
Hranolky z trouby	Hranolky rozložte na plech rovnoměrně a v jedné vrstvě. Na jednom plechu pečete minimálně 400 g, aby se hranolky nevysušily.

Pozvolná úprava pokrmů

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

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

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

Používejte pouze čerstvé a hygienicky nezávadné maso bez kosti. Pečlivě odstraňte šlachy a tučné okraje. Tuk během pomalého pečení získá silnou vlastní chuť.

Můžete použít i kořeněné nebo marinované maso. Nepoužívejte rozmrazené maso.

Při tomto způsobu úpravy může být maso ihned po dohotovení porcováno. Maso nemusí odpočívat. Díky této metodě úpravy je maso růžové, ale není syrové nebo málo propečené.

Upozornění: Při tomto způsobu úpravy není možné posouvat dobu úpravy pokrmu.

Nádobí

Při tomto způsobu úpravy používejte ploché nádobí, např. porcelánový nebo skleněný servírovací podnos. Nádobu vložte do trouby k předehřátí.

Nádobu položte vždy na rošt do úrovně 2.

Dodatečné informace najeznete v tipecích pro pozvolnou úpravu pokrmů, které jsou uvedeny na konci tabulky.

Vás spotřebič disponuje režimem "Pozvolné pečení". Tento režim zapněte pouze tehdy, když je trouba zcela studená. Pečicí prostor, do kterého jste vložili nádobu, nechte cca 15 minut dobře rozechřát.

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

Doporučená nastavení

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

Použitý druh ohřevu:

- Mírný ohřev

Pokrm	Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Délka opečení	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Drůbež						
Kachní prsa, 400 g	Otevřená nádoba	1		6-8	90*	45-60
Kuřecí prsní filet, po 200 g	Otevřená nádoba	1		5-7	90*	30-60
Krůtí prsa, bez kosti, 1 kg	Otevřená nádoba	1		8-10	90*	150-210
Vepřové maso						
Vepřová svíčková, 5-6 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		8-10	80*	210-240
Vepřová panenka, vcelku	Otevřená nádoba	1		6-8	80*	90-120
Vepřové medailonky, 4 cm silné	Otevřená nádoba	1		5-7	80*	90-120

* předehřejte

Pokrm	Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohrevu	Délka opečení v min.	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Hovězí maso						
Hovězí pečeně (kýta), 6-7 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		8-10	80*	210-270
Hovězí hřbet, vcelku, 1 kg	Otevřená nádoba	1		4-6	80*	150-210
Roastbeef, 5-6 cm silný	Otevřená nádoba	1		6-8	80*	210-270
Hovězí medailonky/Rumpsteak, 4 cm silný	Otevřená nádoba	1		5-7	80*	30-60
Telecí maso						
Telecí pečeně, 4-5 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		8-10	80*	210-240
Telecí pečeně, 10-15 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		8-10	80*	210-240
Telecí filet, vcelku, 800 g	Otevřená nádoba	1		5-7	80*	120-150
Telecí medailonky, 4 cm silné	Otevřená nádoba	1		5-7	80*	45-90
Jehněčí maso						
Jehněčí hřbet, vykostěný, po 200 g	Otevřená nádoba	1		5-7	80*	120-180
Jehněčí kýta bez kostí, medium, 1 kg vcelku	Otevřená nádoba	1		6-8	80*	180-240

* předehřejte

Tipy pro pozvolné pečení

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

Sušení

Váš spotřebič je vybaven druhem ohrevu sušení, díky kterému můžete skvěle usušit ovoce, zeleninu a bylinky. Při tomto způsobu konzervace dojde díky vypaření vody ke koncentraci aromatických látek.

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

Ovoce popřípadě nakrájejte na stejně velké kousky nebo slabé plátky. Neoloupané ovoce položte na rošt slupkou dolů. Dbejte na to, aby ovoce nebo houby na roštu neležely přes sebe.

Nastrouhejte zeleninu a blanšírujte ji. Blanšírovanou zeleninu nechte dobře okapat a rovnoměrně ji rozložte na rošt.

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

Pro usušení použijte následující úrovně pro vkládání příslušenství:

- 1 rošt: Úroveň 3
- 2 rosty: Úroveň 3+1

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

Doporučená nastavení

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

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

Použitý druh ohrevu:

- Sušení

Pokrm	Příslušenství	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v hod.
Jádrové ovoce (jablečné kroužky, 3 mm silné, na rošt 200 g)	1-2 rošty		80	4-8
Peckovité ovoce (švestky)	1-2 rošty		80	8-10
Kořenová zelenina (karotka), nastrouhaná, blanšírovaná	1-2 rošty		80	6-8

Pokrm	Příslušenství	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v hod.
Houby na plátky	1-2 rošty		60	7-9
Bylinky, očištěné	1-2 rošty		60	2-4

Zavařování a odšťavňování

Spotřebič je vhodný i pro zavařování a odšťavňování.

Zavařování

Váš spotřebič je vhodný i pro zavařování ovoce a zeleniny.

Varování - Nebezpečí poranění!

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

Sklenice

Použijte pouze čisté a nepoškozené zavařovací sklenice. Používejte pouze čisté a nepoškozené gumičky odolné vůči vysokým teplotám. Gumičky předem zkontrolujte.

Tip: K čištění sklenic můžete použít funkci dezinfekce.

Společně zavařujte pouze sklenice stejně velikosti a se stejnými potravinami. V troubě lze současně zavařovat maximálně šest zavařovacích sklenic o objemu ½, 1 nebo 1½ litru. Nepoužívejte větší nebo vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Během zavařování se sklenic v troubě nedotýkejte.

Příprava ovoce a zeleniny

Používejte jen nezkažené ovoce a zeleninu. Řádně vše omýjte.

Ovoce či zeleninu podle druhu oloupejte, zbavte jader a rozkrájejte a naplňte do zavařovacích sklenic až do cca 2 cm pod okraj.

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

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

Zelenina: Zeleninu v zavařovací sklenici zalijte horkou převařenou vodou.

Očistěte okraje sklenic, musí být čisté. Na každou sklenici nasadte navlhčenou zavařovací gumičku a víčko. Sklenice uzavřete pomocí svorek. Postavte sklenice do děrované parní nádoby, velikost XL, tak, aby se nedotýkaly. Nalijte 500 ml horké vody (cca 80 °C) do univerzálního plechu. Provedte nastavení podle tabulky.

Ukončení zavařování

Po uvedené době vaření otevřete dvírka spotřebiče. Zavařovací sklenice z trouby vytahujte až ve chvíli, kdy budou zcela vychladlé.

Potom troubu vytřete.

Odšťavňování

Bobule před odšťavňováním vložte do mýsy a pocukrujte. Nechte odstát nejméně jednu hodinu, aby pustily štávu.

Následně naplňte bobule do děrované parní nádoby, velikost XL, a vložte do výšky 2. Pro zachytávání štávy dospod zasuňte univerzální plech. Provedte nastavení podle tabulky.

Po době vaření vložte bobule do utěrky a vytlačte zbývající štávu.

Potom troubu vytřete.

Doporučená nastavení

Časy uvedené v tabulce nastavení jsou orientační časy pro zavařování ovoce a zeleniny a pro odšťavňování ovoce. Mohou být ovlivněny pokojovou teplotou, počtem sklenic, množstvím a kvalitou obsahu sklenice. Zde uvedené údaje jsou pro 1litrové kulaté sklenice.

Použitý druh ohřevu:

- Dušení

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
-------	----------------------	----------------	-------------	---------------	-------------------

Zavařování

Zelenina, např. mrkev	1litrové zavařovací sklenice + parní nádoba XL	1		100	30-120
Peckovité ovoce, např. třešně, švestky	1litrové zavařovací sklenice + parní nádoba XL	1		100	25-30
Jádrové ovoce, např. jablka, jahody	1litrové zavařovací sklenice + parní nádoba XL	1		100	25-30

Odšťavňování

Maliny	parní nádoba	2		100	30-45
Rybíz	parní nádoba	2		100	40-50

Dezinfekce a hygiena dětských lahviček

Ve spotřebiči lze snadno dezinfikovat nádobí a dětské lahvičky. Postup odpovídá běžnému vyvařování.

Dezinfekce lahviček

Lahvičky umyjte vždy hned po vypití štětkou na lahvičky. Následně je nechte umýt v myčce.

Postavte lahvičky do nádoby na parní pečení, velikost XL, tak, aby se nedotýkaly. Spusťte program „Dezinfikování“. Po dezinfikování spotřebič vytřete. Po vydezinfikování lahvičky otřete čistou utěrkou.

Hygiena

Spotřebič je vhodný i pro přípravu zavařovacích sklenic a víček.

Je možná i dodatečná úprava marmelády. Zlepšuje to její trvanlivost.

Doporučené hodnoty nastavení

Používejte jen nepoškozené čisté sklenice a víčka. Nejlepší je nechat je umýt v myčce. Nádobí musí být odolné vůči horku a páře.

Doporučené časy závisí na použitých sklenicích.

Použitý druh ohřevu:

- Dušení

Pokrm	Příslušenství	Výška za-sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
-------	---------------	-----------------	-------------	---------------	-------------------

Hygiena

Příprava skleniček na marmeládu nebo zavařovacích sklenic

Další zpracování skleniček na marmeládu

Sterilní vyčištění nádobí*

* Tento proces odpovídá běžnému vyvaření.

Kynutí těsta se stupněm kynutí

Pomocí druhu ohřevu stupeň kynutí vykynete těsto mnohem rychleji než při pokojové teplotě a nevysuší se. Tento režim zapněte pouze tehdy, když je trouba zcela studená.

Kynuté těsto nechejte vykynout vždy dvakrát. Dbejte údajů uvedených v tabulce - 1. a 2. kynutí (kynutí těsta a jednotlivých kusů pečiva).

Kynutí těsta

Mísu s těstem postavte na rošt. Vše nastavte podle tabulky.

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

Kynutí jednotlivých kusů pečiva

Pečivo vložte do trouby do úrovně uvedené v tabulce.

Před pečením vytřete pečící prostor, zabráníte tvorbě kondenzace.

Doporučená nastavení

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

Použitý druh ohřevu:

- Stupeň kynutí

Pokrm	Příslušenství/Nádobi	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Krok	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
-------	----------------------	-----------------	-------------	------	--------------	--------------------

Kynuté těsto, sladké

Např. kynuté sušenky	Mísa	1		Kynutí těsta	35-40	30-45
	Pečící plech	1		Kynutí kousků	35-40	10-20
Tučné těsto, např. panettone	Mísa	1		Kynutí těsta	40-45	40-90
	Pečící plech	1		Kynutí kousků	40-45	30-60

Kynuté těsto, pikantní

Např. pizza	Mísa	1		Kynutí těsta	35-40	20-30
	Pečící plech	1		Kynutí kousků	35-40	10-15

Těsto na chléb

Bílý chléb	Mísa	1		Kynutí těsta	35-40	30-40
	Pečící plech	1		Kynutí kousků	35-40	15-25

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Krok	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Pšeničnožitný chléb	Mísa	1		Kynutí těsta	35-40	25-40
	Pečící plech	1		Kynutí kousků	35-40	10-20
Housky	Mísa	1		Kynutí těsta	35-40	30-40
	Pečící plech	1		Kynutí kousků	35-40	15-25

Rozmrazování

Parní funkce rozmrazování je určena k rozmrazování mraženého ovoce a zeleniny. K rozmrazování pečiva používejte druh ohřevu 4D horký vzduch. Drůbež, maso a ryby nechte nejlépe roztát v ledniči.

Při rozmrazování vyndejte příslušnou mraženou potravinu z obalu.

Položte mražené ovoce a zeleninu do děrované parní nádoby, velikost XL, a pod ni zasuňte univerzální plech. Tak nezůstává potravina stát v roztáté vodě a odkapávající tekutina se zachytí v plechu. U mražených potravin, které si mají zachovat vodu i po rozmrzení, např. mražený špenát se smetanou, použijte univerzální plech nebo postavte nějakou nádobu na rošt.

Pečivo pokládejte na rošt.

Doporučená nastavení

Údaje v tabulce jsou pouze orientační. Jsou závislé na kvalitě, teplotě (-18 °C) a vlastnostech dané potraviny. Jsou uvedena časová rozpětí. Nejprve nastavte kratší čas a v případě potřeby ho prodlužte.

Tip: Potraviny zmražené po jednotlivých porcích nebo ve slabé ploše rozmrznou rychleji než potraviny vcelku.

Použitý druh ohřevu:

- 4D horký vzduch
- Rozmrazování

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Chléb, housky					
Chléb a housky obecně	Pečící plech	1		50	40-70
Koláče					
Koláč, šťavnatý	Pečící plech	1		50	70-90
Koláč, suchý	Pečící plech	1		60	60-75
Ovoce, zelenina					
Bobulovité ovoce	Nádoba na pečení v páře	2		30-40	10-15
Zelenina	Nádoba na pečení v páře	2		40-50	15-50

Regenerační ohřev

Pomocí druhu ohřevu Regenerační ohřev se jídlo znova zahřeje šetrně s pomocí páry. Jídlo vypadá a chutná jako čerstvě připravené. I pečivo z předešlého dne je možné takto rozpěct.

Použijte ploché velké a vůči horku odolné nádoby. Studená nádoba prodlouží proces regenerace.

Pokud možno regenerujte pouze podobné a stejně velké potraviny. Pokud to možné není, řídí se doba podle složky jídla, která má nejdélší čas regenerace.

Jídlo při regeneraci nezakrývejte.

Položte jídlo v nádobě na rošt nebo ho položte přímo na rošt do výšky 2.

Během provozu neotvírejte dvířka spotřebiče, protože uniká hodně páry.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce naleznete optimální nastavení pro různé pokrmy. Časové údaje jsou jen orientační. Doba regenerace závisí na druhu nádobí, na kvalitě, teplotě a vlastnostech potravin. Proto jsou uvedena časová rozmezí. Nejprve nastavte kratší dobu a v případě potřeby ji prodlužujte.

Hodnoty v tabulce platí pro vkládání jídla do studené trouby. Pro vybraná jídla je nutné předehřátí, které je uvedené v tabulce.

Odstraňte z trouby nepoužívané příslušenství. Dosáhnete tak optimálního výsledku přípravy a ušetříte energii.

Použitý druh ohřevu:

- Regenerační ohřev

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Zelenina, chlazená					
1 kg	Otevřená nádoba	1		120-130	15-25
250 g	Otevřená nádoba	1		120-130	5-15
Pokrmy, chlazené					
Hotovka, 1 porce	Otevřená nádoba	1		120-130	15-25
Hustá polévka, 400 ml	Otevřená nádoba	1		120-130	10-25
Přílohy, např. nudle, knedlíky, brambory, rýže		1		120-130	8-25
Zapečené pokrmy, např. lasagne, gratinované brambory	Otevřená nádoba	1		120-140	10-25
Pizza, pečená	Rošt	1		170-180*	5-15
Pečivo					
Housky, bagety, pečené	Rošt	1		150-160*	10-20
Plněné pečivo (Vol au vents)	Rošt	1		180*	4-10
Pečivo, zmrazené					
Pizza, pečená	Rošt	1		170-180*	5-15
Housky, bagety, pečené	Rošt	1		160-170*	10-20
* předehřejte					

Udržování teploty

Díky režimu udržování teploty můžete připravené pokrmy udržovat teplé. Díky různým stupňům vlhkosti můžete zabránit tomu, aby již uvařené pokrmy vyschly.

Pokrmy nezakrývejte.

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

K udržování teploty se hodí různé stupně páry:

- Stupeň 1: Kusy pečené a krátce opečené pokrmy
- Stupeň 2: Nákypy a přílohy
- Stupeň 3: Husté a normální polévky

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly zhotoveny pro zkušební instituty s cílem usnadnit testování různých spotřebičů. Podle EN 60350-1:2013 nebo IEC 60350-1:2013.

Pečení

Několik plechů nebo forem s pečivem vložených současně nemusí být hotovo ve stejný okamžik.

Úrovně pro vkládání příslušenství pro pečení na dvou úrovních

- Univerzální plech: Úroveň 3
- Pečicí plech: Úroveň 1
- Formy na rošt
první rošt: Úroveň 3
druhý rošt: Úroveň 1

Úrovně pro vkládání příslušenství pro pečení na třech úrovních:

- Pečicí plech: Úroveň 5
- Univerzální plech: Úroveň 3
- Pečicí plech: Úroveň 1

Jablečný páj

Jablečný páj na jedné úrovni: tmavé kulaté formy, vložené vedle sebe.

Jablečný páj na dvou úrovních: tmavé kulaté formy, vložené nad sebe.

Koláč v otevírací dortové formě z bílého plechu: pečení v režimu horní/dolní ohřev na jedné úrovni. Použijte univerzální plech namísto roštů a na něj postavte kulatou pečící formu.

Upozornění

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

Použité druhy ohřevů:

- 4D horký vzduch
- Horní/dolní ohřev
- Intenzivní ohřev

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za-sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Pečení						
Stříkané pečivo	Plech na pečení	1		150-160*	-	25-40
Stříkané pečivo	Plech na pečení	1		140-150*	-	25-35
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-150*	-	30-40
Koláčky	Plech na pečení	1		160*	-	25-35
Koláčky	Plech na pečení	1		150*	-	25-35
Koláčky, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150*	-	25-35
Vodový piškot	Rozevírací forma Ø 26 cm	1		160-170**	-	25-35
Vodový piškot	Rozevírací forma Ø 26 cm	1		160-170**	-	25-35
Vodový piškot	Rozevírací forma Ø 26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
Zakrytý jablečný koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	1		170-180	-	65-90
Zakrytý jablečný koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	1		170-180	-	60-80

* 5 min řezechřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu

** Předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu

Dušení

Vsuňte univerzální plech pod děrovanou parní nádobu, velikost XL, pokud je to uvedeno v tabulce.
Zachytí odkapávající tekutinu.

Výšky zasunutí při dušení na jedné úrovni (použijte max. 2,5 kg):

- Děrovaná parní nádoba, velikost XL: Výška 3

Výšky zasunutí při dušení na dvou úrovních (použijte max. 1,8 kg na každou úroveň):

- Děrovaná parní nádoba, velikost XL: Výška 5
- Děrovaná parní nádoba, velikost XL: Výška 3

Použitý druh ohřevu:

- Dušení

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Dušení					
Hrášek, mražený, dvě nádoby	2x Nádoba na pečení v páře XL + univerzální plech	3+2+1		100	**
Brokolice, čerstvá, 300 g	Nádoba na pečení v páře XL	2		100*	7-8***
Brokolice, čerstvá, jedna nádoba	Nádoba na pečení v páře XL	2		100*	7-8***

* předehřejte

** Test je u konce, když je na nejchladnějším místě 85 °C (viz IEC 60350-1).

*** Srovnatelného stupně upečení mezi referenčním vzorkem a hlavním vzorkem je dosaženo, když se referenční vzorek peče 5 minut (vyrobeno podle popisu v IEC 60350-1).

Grilování

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

Použitý druh ohřevu:

- Velkoplošný gril

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba úpravy v min.
Grilování					
Opékání toastů*	Rošt	3		3	4-6
Hovězí burger, 12 kusů*	Rošt	2		3	25-30

* nepředehřívejte

** po 2/3 celkového času otočte

Důležité pokyny – obrázek 1

- Pouze při odborné montáži dle montážního návodu je zaručena bezpečnost při používání. Za škody vzniklé v důsledku neodborné vestavby ručí montér.
- Spotřebič po vybalení zkонтrolujte. V případě škod vzniklých při přepravě ho nezapojujte.
- Dopržujte montážní postupy pro vestavbu příslušenství.
- Z pečicího prostoru a dvírek před uvedením do provozu odstraňte obalový materiál a lepicí fólie.
- Vestavný nábytek musí být teplotně odolný do 90 °C., sousedící čela nábytku do 70 °C.
- Spotřebič nevestavujte za dekorační krytku. Vzniká nebezpečí přehřátí.
- Všechny výřezy provedte před vestavbou spotřebiče. Odstraňte špony, neboť by mohly ovlivnit funkčnost elektrických součástek.
- Abyste se nepořezali, noste ochranné rukavice. Části, které jsou během montáže přístupné, mohou mít ostré hrany.
- U spotřebičů s pohyblivou čelní stěnou dejte pozor na to, aby se čelní stěna při vysunutí nedostala do kolize se sousedícím nábytkem.
- Připojná krabice pro spotřebič se musí nacházet ve šrafované oblasti A nebo mimo oblast vestavby.
- Nepohyblivý nábytek připevněte ke stěně pomocí obvyklého úhelníku B.
- Rozměry na obrázcích jsou uvedeny v mm.

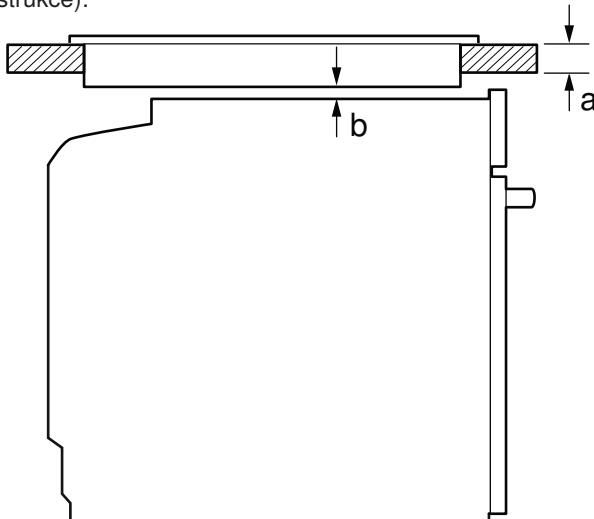
⚠ Nositelé elektronických implantátů!

Spotřebič může obsahovat permanentní magnety, které mohou ovlivňovat elektronické implantáty, např. kardiostimulátory nebo inzulinové dávkovače. Proto při montáži dodržujte minimální vzdálenost 10 cm od elektronických implantátů.

Spotřebič pod pracovní deskou – obrázek 2

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

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



Typ varné desky	a předsazená	a v jedné rovině	b
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**.

Dopržujte montážní návod pro varnou desku.

Spotřebič ve vysoké skřínce – obrázek 3

Pro odvětrávání spotřebiče musí být v mezidínech větrací výřez.

Pokud má vysoká skřínka kromě zadních stěn příslušných prvků další zadní stěnu, musí se tato zadní stěna odstranit.

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

Elektrická přípojka

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

Jištění musí být provedené podle výkonu uvedeného na typovém štítku a místních předpisů.

Při veškerých montážních pracích musí být spotřebič odpojený od sítě.

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

Pokud není síťová zásuvka po vestavbě volně přístupná, musí být na straně elektrické instalace k dispozici fázový odpojovač v souladu s příslušnými předpisy.

Přívodní kabel bez zástrčky s ochranným kontaktem

Elektrické připojení smí provádět pouze koncesovaný odborník.

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

Připojení provádějte pouze podle schématu připojení. Napětí viz typový štítek. Při zapojování vodičů síťové přípojky dodržujte

barevné rozlišení: zeleno-žlutý = ochranný vodič \oplus , modrý = nulový vodič, hnědý = fáze (krajní vodič).

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 přídavnými lištami.

Na postranních stěnách vestavné skřínky nesmí být připevněné tepelněizolační lišty.

Demontáž

1. Spotřebič odpojte od sítě.

2. Povolte upevňovací šrouby.

3. Spotřebič mírně nazdvihněte a zcela vytáhněte.

B/S/H/

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

Na tento výrobek je v souladu § 2113 a násł. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, v platném znění, poskytována **záruka za jakost 24 měsíců** (dále jen „**záruka**“), která běží zpravidla od odevzdání výrobcu 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 výrobcu 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 vyplňeného záručního listu a vystaveného certifikátu, pokud byl vydán. Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu zákazníka zkонтrolovat 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 výrobcu, a to opravou, popřípadě – nemí-li to vzhledem k povaze (tzn. příčině i projevu) vady neúměrné – právo na výměnu výrobcu 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 tu 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 zkонтrolovat 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 výrobcu).

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 výrobcu nezbytná k zjištění existence reklamované vady a/nebo k jejímu odstranění, běh lhůty k vyřízení reklamace začíná až dodáním chybějících součástí.

B/S/H/

4. Neoprávněnost reklamace

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

- a) prokazatelně nesprávným užíváním výrobku (např. v rozporu s návodem, s pokyny uvedenými na obalu výrobku či v záručním listě, užíváním v rozporu s obecně známými pravidly užívání předmětného výrobku, provozem při nesprávném napájecím napětí, připojováním na nedovolené zdroje proudu, užíváním zboží v nevhodných podmínkách – vlhko, prašnost, extrémní tvrdost vody apod.) anebo jiným nesprávným jednáním uživatele (např. neodbornou instalací či zapojením);
- b) prokazatelně nedovolenými zásahy do přístroje (konstrukční nebo jiná úprava, neodborná montáž), živelnou katastrofou nebo mechanickým poškozením výrobku;
- c) nese-li předložený záruční list zjevné známky provedených změn údajů nebo je-li na výrobku odlišné výrobní číslo od toho, jež je uvedeno v záručním listě;
- d) u estetických komponentů, nezajišťujících funkčnost výrobku z důvodu:
 - transportního poškození nebo přemisťováním (poškrábání, promáčknutí, praskliny, rozbitá skla a police apod.)
 - nefunkčních estetických komponentů jako jsou madla, skla, ovládací spínače apod., které jsou důsledkem běžného opotřebení
 - změny barvy plastových komponentů (jedná se o běžný fyzikálně chemický jev po čase používání)
 - vady spotřebních materiálů, u kterých je doba životnosti daná charakterem součástky (zárovky, vodní filtry, vzduchové, prachové filtry, uhlíkové filtry všeho druhu, akumulátory, baterie, apod.)
 - vady příslušenství a volitelné výbavy, způsobené nevhodnou manipulací nebo nepřiměřeným zacházením

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

5. Náhradní díly

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

6. Pozáruční servis

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

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

8. Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen vyplnit správně a úplně záruční list v den prodeje výrobku. Při případné předprodejně reklamaci je třeba předložit rádně 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. naším 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 najeznete na internetových stránkách **www.bosch-home.com/cz**.

Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.