Parní trouba

HSG636XS6

BOSCH

cz Návod k použití

4 242002 808420

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 pečicího 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
Vaření 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 pečicího 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
Dezinfekce a hygiena dětských lahviček 67
Kynutí těsta na stupeň kynutí 67
Rozmrazování 68
Regenerace 68
Udržování teploty 69
Zkušební pokrmy 70

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

Použití podle určení

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

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

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. Pokud došlo během přepravy spotřebiče k jeho poškození, nepřipojujte 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 nesmí 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 skříni.
- 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 vyjímání příslušenství nebo nádobí z trouby vždy použijte kuchyňské rukavice.
- Alkoholické výpary se mohou v rozpálené troubě vznítit. Nikdy nepřipravujte pokrmy s velkým množstvím vysokoprocentního alkoholu. Pokud použijete nápoj s vysokým procentem alkoholu, pak jen v malém množství. Dvířka 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 otevírání 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.
- Závěsy 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 skříni. 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 skříni. 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, pečicí 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 pečicí 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, pečicí 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 sedátko 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 nepřenášejte ani neberte za madlo dvířek. Madlo dvířek neudrží hmotnost spotřebiče a může se zlomit.

Pára

Pozor!

- Pečicí formy: Nádobí musí být odolné proti žáru a páře. Pro kombinovaný provoz s využitím páry nejsou vhodné silikonové pečicí 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 pečicí plech, univerzální plech nebo nádobu bez děr. Bude tam odkapávat tekutina.
- Horká voda v nádržce na vodu: Horká voda může poškodit čerpadlo. Do nádržky lijte 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

- Předehřívejte 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.
- Otevírejte dvířka spotřebiče během provozu co nejméně.
- Více koláčů pečte postupně za sebou. Pečicí prostor je ještě vyhřátý. Tím se zkrátí doba pečení druhého koláče. V pečicím prostoru můžete také položit 2 hranaté formy na pečení vedle sebe.
- Při delších dobách ohřevu můžete spotřebič 10 minut před koncem vypnout a k dopečení využít zbytkové teplo.

Ekologická likvidace 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

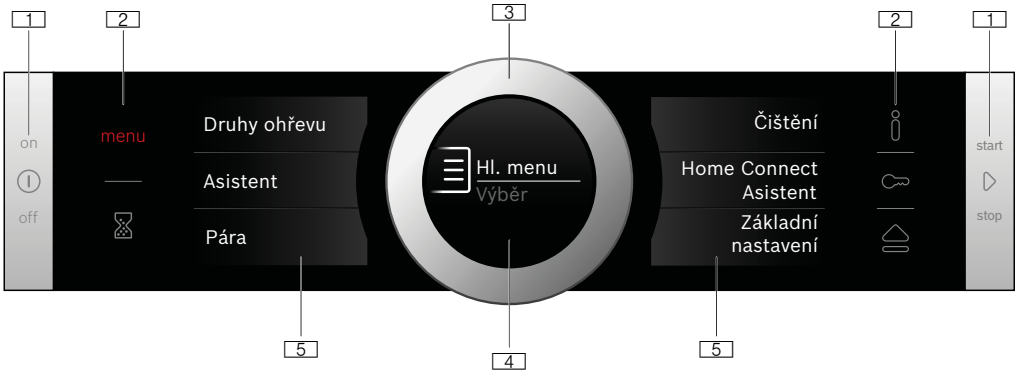
V této kapitole vám vysvětlíme zobrazení na displeji a ovládací prvky. Dále se seznámíte s různými funkcemi vašeho spotřebiče.

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

Ovládací panel

Na ovládacím panelu nastavíte pomocí tlačítek, dotykových polí, 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.



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 prvky

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

Tlačítka a dotyková pole

Zde naleznete stručné vysvětlení k různým tlačítkům.

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	Menu	Otevření menu provozních režimů
⧖	Budík	Volba Budíku
i	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 zvýrazněná 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.

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 ohřevu ⟶ *„Ovládání spotřebiče“ na straně 16*	Pro optimální přípravu jídla jsou k dispozici různé, přesně nastavené druhy ohřevu.
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 ohřevu.
Čištění ⟶ *„Funkce čištění“ na straně 34*	Pro čištění je k dispozici několik funkcí čištění: Odstraňování vodního kamene a sušení.
Home Connect Assistent ⟶ *„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 nastavit 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		Teplota	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 pečicím 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 pečicím 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 lázni 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 znovu ohřeje. Díky páře 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 dvířek trouby

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

Osvětlení pečicího prostoru

Když otevřete dvířka spotřebiče, zapne se osvětlení pečicího prostoru. 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.

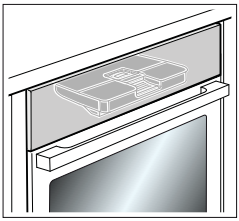
Pozor!
Ventilátor nezakrývejte. Jinak hrozí přehřátí pečicí trouby.

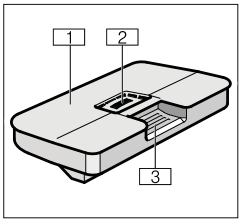
Aby se po ukončení provozu pečicí prostor rychleji vychladil, běží chladicí ventilátor ještě určitou dobu po ukončení ohřevu.

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 zmrazené pokrmy.
	Pečicí plech K přípravě řezů na plechu a pro drobné pečivo.
	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 záchytnou nádobu pro odkapávající vodu.
	Děrovaná parní nádoba, velikost S Na dušení zeleniny, odšťavňování bobulí a k rozmrazování.
	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. ⟶ *"Teplotní 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.

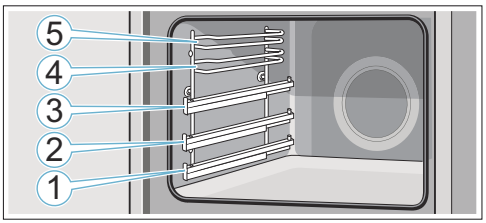
Upozornění: Když se příslušenství ohřeje na vysoké teploty, může se zdeformovat. To však nemá žádný vliv na jeho funkčnost. Jakmile se opět ochladí, deformace zmizí.

Upozornění: Parní nádobu můžete používat neomezeně pro všechny parní druhy ohřevu. Když nastavíte jiné druhy ohřevu s vysokými teplotami, vytáhněte parní nádobu z trouby. Vysoké teploty mohou způsobit trvalé zabarvení a deformace parní nádoby.

Vkládání příslušenství

Pečicí prostor má 5 úrovní vkládání.
Tyto úrovně se počítají zezdola nahoru.

U některých spotřebičů je nejvyšší úroveň vkládání v pečicím prostoru označena symbolem pro grilování.

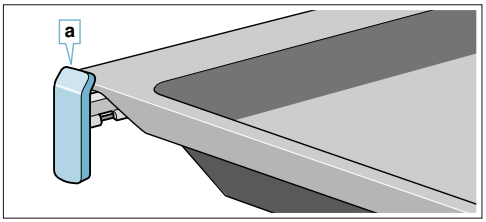


Na úrovních 4 a 5 zasouvejte příslušenství vždy mezi dvě vodicí drážky dané úrovně.

Příslušenství je možné vysunout až do poloviny, aniž by se převrhlo. Díky teleskopickým výsuvům na úrovni 1, 2 nebo 3 lze příslušenství vysunout ještě více.

Dávejte pozor, aby příslušenství dosedlo za zarážku na konci teleskopického výsuvu **a**.

Příklad na obrázku: Univerzální plech



Vytahovací kolejnice zapadnou, když je zcela vytáhnete. To usnadňuje odkládání příslušenství. Pro odblokování na vytahovací kolejnice zlehka zatlačte a zasuňte zpátky do trouby.

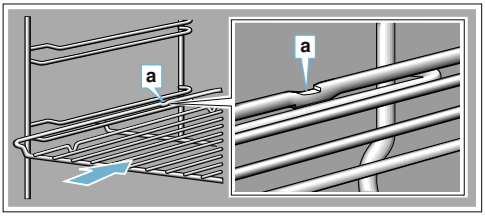
Upozornění

- 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

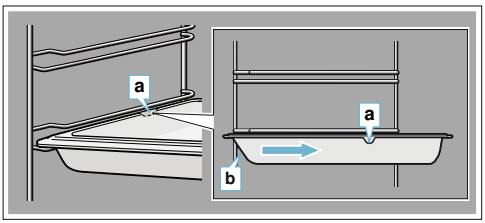
Příslušenství může být vysunuto až do poloviny, dokud nezacvakne. Tato funkce zabraňuje překlopení příslušenství při vytahování. Aby tato ochrana proti překlopení fungovala, musí se příslušenství do pečicího prostoru zasunout správně.

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



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

Příklad na obrázku: Univerzální plech

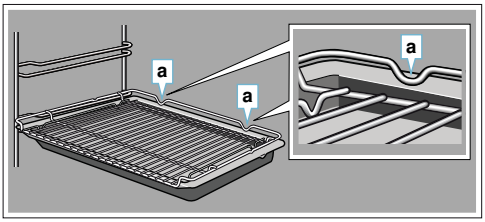


Kombinování příslušenství

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 katalozích a na internetu najdete širokou nabídku příslušenství pro váš spotřebič.

Dostupnost a možnosti online objednání jsou v jednotlivých zemích různé. Nahlédněte 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 nákypy 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.
Pečicí plech Na koláče na plech a drobné pečivo.
Vkládací rošt Určený na maso, drůbež a ryby. K vložení univerzálního plechu, aby zachytil odkapávající tuk a šťávu z masa.
Univerzální plech, s nepřilnavým povrchem Pro šťavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmy a velké pečeně. Pečivo a pečeně se k univerzálnímu plechu nepřichytávají.
Pečicí plech, s nepřilnavým povrchem Pro koláče na plechu a malé pečivo. Pečivo se na pečicí 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.
Pečicí kámen Určený pro přípravu domácího chleba, housek a pizzy s křupavou kůrkou. Pečicí kámen se musí vždy předehřát na doporučenou teplotu.
Skleněná zapékací mísa (5,1 litrů) Určená pro dušené pokrmy a nákypy. Obzvláště vhodná pro provozní režim "Pokrmy".
Skleněná mísa Určená pro velké kusy masa, šťavnaté koláče a nákypy.
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 pečicí 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, změkčenou vodu nebo neperlivou minerálku.

Upozornění

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

Rozsah tvrdosti vody	Nastavení
0	00 změkčená
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 proveďte 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, ⏻ 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 neotevírejte dvířka spotřebiče. Kalibrace by se přerušila.

1. Zapněte spotřebič tlačítkem on/off ⏻.
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 proveďte, 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 ⏻.
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 znovu.

Čištění příslušenství

Příslušenství řádně očistěte mýdlovým roztokem a hadříkem nebo měkkým kartáčem.

Obsluha spotřebiče

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

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 ⏻.

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 ⏻ 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 ▷.

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

Pozastavení provozu

Pomocí tlačítka start/stop ▷ můžete provozní režim i přerušit a znovu spustit.

Když přidržíte tlačítko start/stop ▷ 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, proveďte 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 proveďte další nastavení. Za tímto účelem stiskněte odpovídající textové pole a pomocí otočného voliče změňte hodnotu.
4. Spusťte spotřebič pomocí tlačítka start/stop ▷.

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 výběr.

Teplota je zvýrazněná bíle.

2. Pomocí otočného voliče nastavte teplotu.

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

Spotřebič se začne zahřívat.

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

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, vynulují 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 rovnoměrně, 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 znovu textové pole „Rychlý ohřev“. V textovém poli se objeví „vyp“.

Pára

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 otevírání dvířek nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Zvuky

Čerpadlo

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 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 ▷.

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 šťavnatý 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 řiďte 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 hřát.

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 rozpéct 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 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 ▷.

Stupeň kynutí

Pomocí druhu ohřevu "Stupeň kynutí" nakyne 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 lijte 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 pečicím 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.

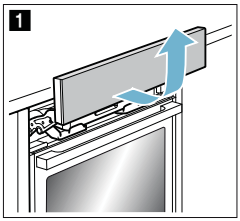
Pozor!
Poškození spotřebiče použitím nevhodných tekutin. Nepoužívejte žádnou destilovanou vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahem chlóru (> 40 mg/l) nebo jiné tekutiny.
Používejte výhradně čerstvou studenou vodu z vodovodu, změkčenou vodu nebo neperlivou minerálku.

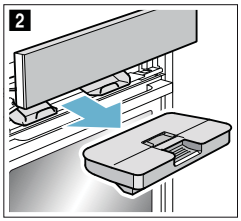
Upozornění

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

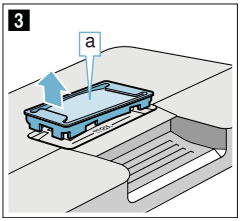
1. Dotkněte se pole ⏏.
   Krytka se automaticky vysune dopředu.

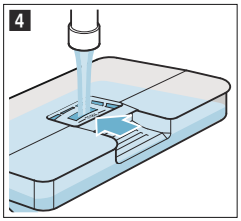
2. Vytáhněte krytku oběma rukama směrem dopředu a poté ji posuňte nahoru, dokud nezacvakne (obrázek 1).
3. Nádržku na vodu nadzdvihněte a vyjměte ji (obrázek 2).



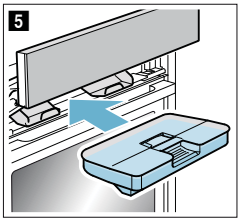


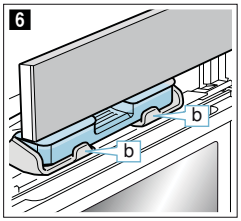
4. Přimáčkněte víko podél těsnění, aby nevytekla z nádržky žádná voda.
5. Vyjměte kryt **a** (obrázek 3).
6. Nádržku naplňte studenou vodou až po označení „max“ (obrázek 4).





7. Do otvoru nádržky na vodu opět nasaďte kryt **a**.
8. Nasaďte naplněnou nádržku na vodu (obrázek 5). Dejte pozor na to, aby nádržka na vodu zacvakla 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.

Doplnění 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

- Režimy 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 nasaďte a zavřete krytku.

Po každém použití páry

⚠ Varování - Nebezpečí opaření!
Při otevření dvířek spotřebiče může ven unikat horká pára. Pára nemusí být viditelná, záleží na teplotě. Při otevírání dvířek nestůjte 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!

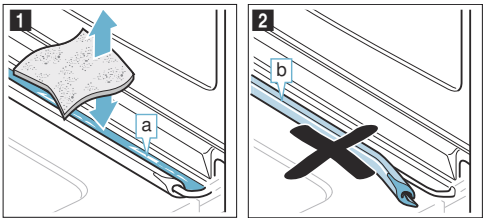
- Nádržku na vodu nesušte v horkém pečicím prostoru. Nádržka by se poškodila.
- Nádržku na vodu nemyjte v myčce nádobí. Nádržka by se poškodila.

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 nasaďte víko a přimáčkněte ho.
9. Nádržku na vodu nasaďte a zavřete krytku.

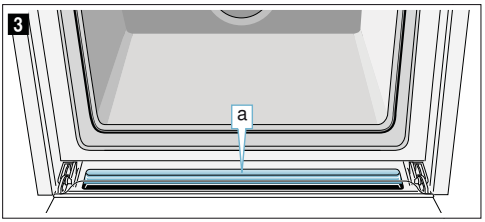
Vysušení drážky

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

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



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



Upozornění: Pokud se těsnění uvolnilo, demontujte dvířka spotřebiče a nasaďte těsnění zpátky na odkapávací žlábek.
→ *„Dvířka spotřebiče“ na straně 35*

Spuštění sušení

Pečicí prostor se během sušení zahřeje, takže se z něj odpaří vlhkost. Poté otevřete dvířka 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 ⏻.
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 dvířka 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 dvířka 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

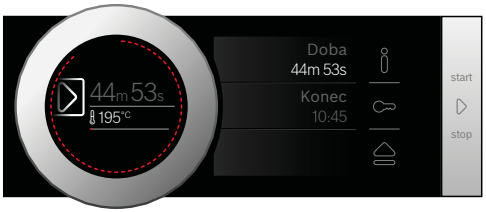
Podle toho, jakým směrem otočíte otočným voličem nejdříve, začne doba u navrhované hodnoty: Doleva 10 minut, doprava 30 minut.

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 plyne.



Spotřebič se začne zahřívat.

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

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

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

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 zadané 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.

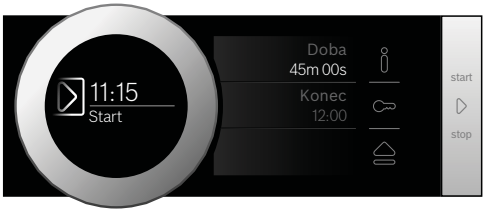
Nastavení

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

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

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

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 sondu 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.

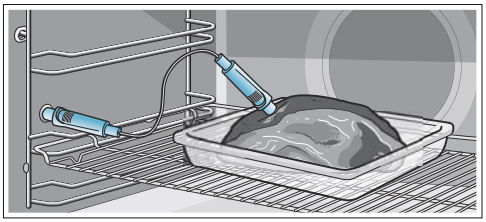
Nastavená teplota pečicího prostoru musí být minimálně o 10 °C vyšší než nastavená teplota potravin.

Zasunutí teplotní sondy do potravin

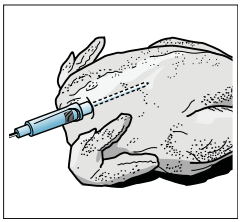
Předtím, než vložíte váš pokrm do pečicího prostoru, zasuňte do něj teplotní sondu.

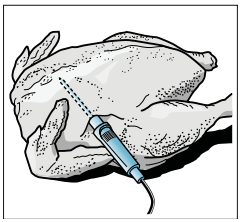
Teplotní sonda má tři měřicí body. Dbejte na to, aby byl prostřední bod vždy zasunut v měřené potravině.

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

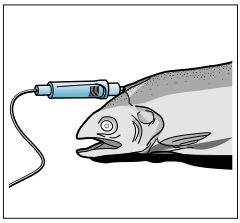


Drůbež: Teplotní sondu zasuňte do nejsilnějšího místa v prsou až nadoraz. V závislosti na vlastnostech drůbeže zasuňte teplotní sondu napříč nebo podélně. Poté drůbež otočte a položte ji prsní stranou dolů na rošt.





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



Otáčení pokrmu: Při otáčení pokrmu teplotní sondu nevytahujte. Po otočení zkontrolujte její přesné umístění v pokrmu.

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

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 ⏻ 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, vynulují 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
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
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

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 tlačítek	Zapnuto Vypnuto* (Tón při stisknutí on/off ⏻)
Jas displeje	5 stupňů jasu
Ukazatel času	Vyp. Digitální*
Osvětlení	Během provozu vypnuté Během provozu zapnuté *
Režim po spuštění	Hlavní nabídka Druhy ohřevu * Pára Asistence
Noční ztlumení jasu	Vypnuté* Zapnuté
Logo značky	Zobrazovat* Nezobrazovat
Doba doběhu chladicího ventilátoru	Doporučená * Minimální
Systém vytahování	Nevybavený * (u podstavce a 1rázového vytahování) Vybavený (u 2 a 3 násobného vytahování)
Režim sabat	Zapnuto Vypnuto*
* Tovární nastavení (v závislosti na typu spotřebiče se může výchozí nastavení lišit)	

Upozornění: Změny nastavení jazyka, tónu tlačítek 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 znovu při delším výpadku proudu.

Krátký výpadek proudu spotřebič překlene.

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.

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.

Pečicí 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 hřát. Na displeji se zobrazí doba 00m 00s.

Vypněte spotřebič tlačítkem on/off ⏻ .

Upozornění: Když otevřete dvířka pspotřebiče, provoz se nepřeruší.

Změna a přerušení

Po spuštění již nelze nastavení změnit.

Chcete-li nastavení na sabat zrušit, vypněte spotřebič tlačítkem on/off ⏻. 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 pečicí trouba bez síťového 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 řiďte 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 „Assistent 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 pečicí trouby.

4. Mobilní zařízení přihlaste do sítě pečicí 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 pečicí 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 pečicí 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 dvířek spotřebiče 15 min. po aktivaci spuštění na dálku.
- Otevření dvířek spotřebiče 15 min. po ukončení provozu pečicí trouby.
- 24 hodin po aktivaci spuštění na dálku.

Pokud na spotřebiči spustíte provoz pečicí 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 i.

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 pečicí troubu můžete kdykoli odpojit od sítě.

Upozornění: Pokud je vaše pečicí 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. Řiďte 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 pečicí 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 pečicí 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 pečicí 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 okamžik, 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.

CE

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 pečicího 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, škrobu a bílkovin. Pod takovými skvrnami se může tvořit koroze. Zvláštní prostředky pro péči o nerezovou ocel, které jsou vhodné pro horké povrchy, zakoupíte přes zákaznický servis nebo ve specializovaných prodejnách. K aplikaci čisticích prostředků používejte velmi jemný hadřík.
Plast	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte žádný čisticí prostředek nebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou.
Ovládací panel	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte žádný čisticí prostředek nebo škrabku na sklo.
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 pečicí trouby.
Těsnění dveří nesundávejte	Horká mýdlová voda: Vyčistěte hadříkem. Nepoužívejte písek.
Kryt dvířek z oceli	Čisticí prostředek na ušlechtilou ocel: Dbejte pokynů výrobce. Nepoužívejte prostředky pro údržbu ocele. Kryt dvířek při čištění sundejte.
Závěsné rošty	Horká mýdlová voda: Navlhčete a očistěte hadříkem nebo kartáčkem.
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 škrobu (např. rýže) vyčistěte 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 smaltem. 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 smaltem 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.

Čistění samočisticích povrchů

Samočisticí povrchy mají povrchovou úpravu z porézní, matné keramiky. Stříkance z pečení a přípravy masa tato vrstva nasaje a odboural, 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. Řádně 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 bílkovin 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 znovu používat. Celé odstranění vodního kamene trvá cca 70 - 90 minut.

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

Pokud se odstranění vodního kamene přeruší (např. v důsledku výpadku proudu nebo vypnutím spotřebiče), tak po opětovném zapnutí spotřebiče bude zapotřebí dvojí mytí. Spotřebič zůstane po ukončení druhého mycího cyklu zablokovaný 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 ⏻ .
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 ⏻ spotřebič vypněte.

Odstranění vodního kamene je ukončeno a spotřebič můžete opět používat.

Závěsné rošty

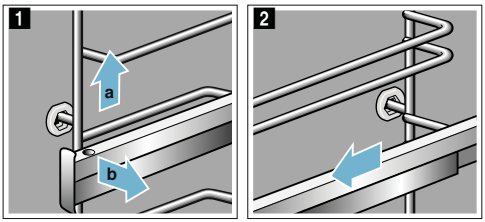
Vaše trouba zůstane dlouho zářivá a funkční, pokud ji budete správně čistit a pečovat o ni. Zde vám vysvětlíme, jak správně vysadíte závěsné rošty, abyste je mohli vyčistit.

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 vysaďte je **b** (Obr. 1).
2. Poté vytáhněte celou konstrukci dopředu a vyndejte je (Obr. 2).



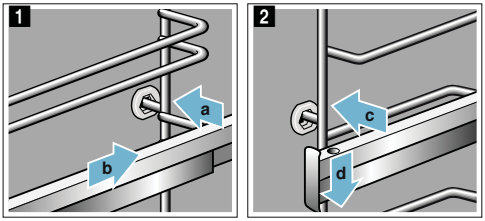
Rošty vyčistěte mycím přípravkem a houbičkou.

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



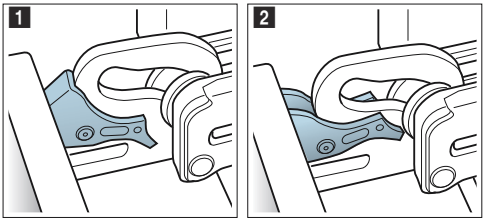
Dvířka spotřebiče

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 zajištěné. Nemohou se samy zavřít.

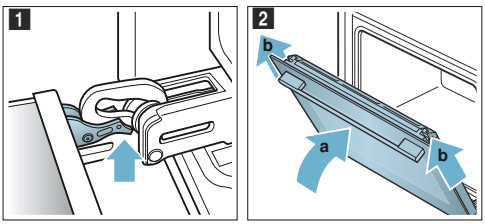


Pozor
Nebezpečí poranění!

- Když nejsou panty zajištěné, 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.

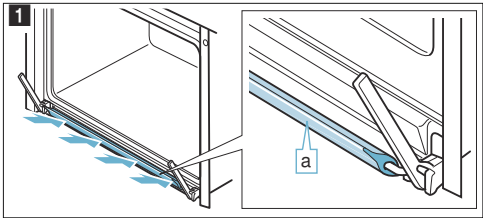
Vyjmutí dvířek

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**).**

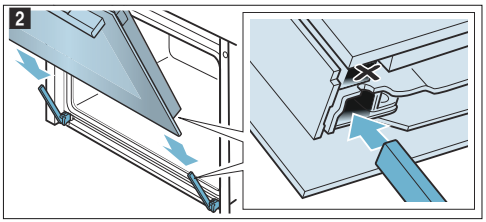


Zavěšení dvířek spotřebiče

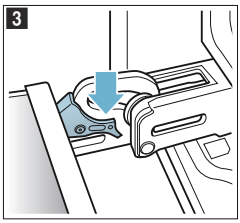
1. Přimáčkněte těsnění **a** k odkapávacímu žlábku (obrázek 1), protože se může těsnění **a** při čištění uvolnit.



2. Dvířka spotřebiče znovu nasaďte 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 tabulku 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.



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

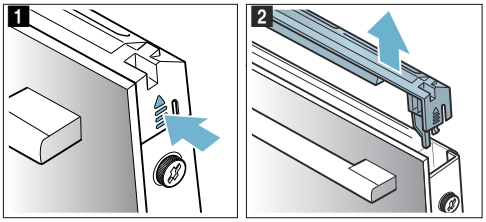


4. Zavřete dvířka trouby.

Sundání krytu dvířek

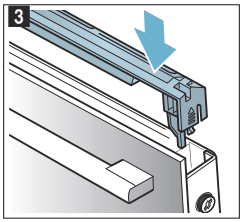
Vložka z ušlechtilé oceli v krytu dvířek může změnit barvu. Pro důkladné vyčištění je možné tento kryt sundat.

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

4. Opět trochu pootevřete dvířka spotřebiče.
   Nasaďte kryt a přitlačte ho, až uslyšíte zacvaknutí (Obr. 3).



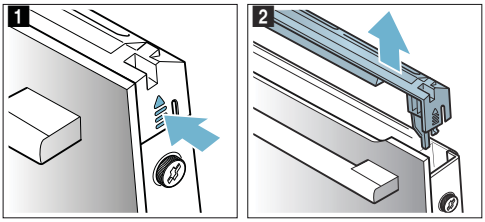
5. Zavřete dvířka spotřebiče.

Vysazení a nasazení skla dvířek

Pro důkladnější vyčištění můžete vysadit sklo dvířek spotřebiče.

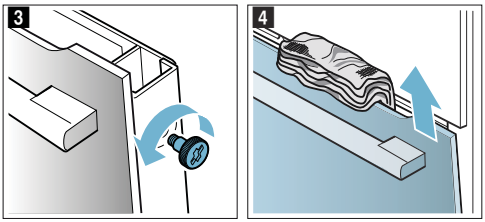
Vysazení skla na spotřebiči

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 utěrku (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.

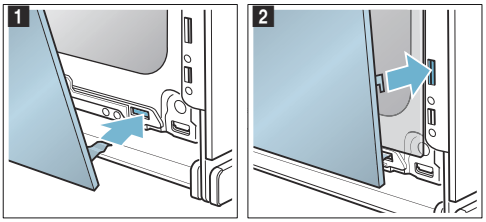
⚠ Varování

Nebezpečí poranění!

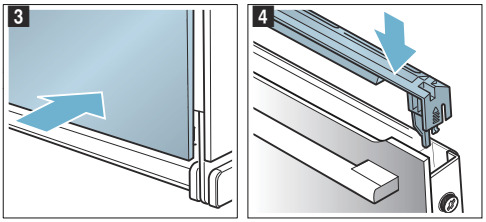
- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte žádnou škrabku na sklo, ostré nebo brusné čisticí prostředky.
- Závěsy dvířek se při otvírání a zavírání pohybují a mohou vás přiskřípnout. Nesahejte do prostoru závěsů dvířek.

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 nezacvakne (Obr. 3).
4. Trochu otevřete dvířka spotřebiče a odstraňte utěrku.
5. Opět zašroubujte oba šrouby vlevo a vpravo.
6. Nasaďte kryt a přitlačte ho, až uslyšíte zacvaknutí (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.

Odstranění nezávažaných 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*

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 znovu ji zapněte
Otočný volič vypadl z umístění na ovládacím panelu	Otočný volič nedopatřením 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 voliče tak, aby se naklopil a mohli jste ho snadno uchopit Vyčistěte otočný volič i jeho uložení na spotřebiči opatrně mýdlovou vodou a hadříkem. Osušte 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 počitadlo	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

Zobrazuje se hlášení „Naplňte nádržku na vodu“, přestože je nádržka naplněná	Otevřená krytka	Zavřete krytku
	Nádržka na vodu nezacvakla	Zacvakněte nádržku na vodu. → *„Pára" na straně 17*
	Vadný snímač	Zavolejte zákaznický servis
	Nádržka na vodu spadla. V důsledku otřesů se uvolnily části uvnitř nádržky na vodu, nádržka na vodu nebude těsnit	Objednejte si novou nádržku na vodu
Krytka pro vyjmutí nádržky nejde otevřít	Síťová zástrčka není zastrčená	Zapojte spotřebič do elektrické zásuvky
	Přerušení napájení	Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče
	Vadná pojistka	Zkontrolujte, zda je pojistka v pojistkové skříni v pořádku
	Snímač pole má ⏏ defekt	Zavolejte zákaznický servis V případě potřeby vyprázdněte nádržku na vodu. Otevřete dvířka spotřebiče, uchopte krytku vpravo dole 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	Vraťte spotřebič na nastavení z výroby a znovu 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 skříni. 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 ⏻ vypněte a znovu zapněte.

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

Maximální doba provozu

Pokud na spotřebiči několik hodin nezměníte nastavení, automaticky přestane hřát. 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 ⏻.

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 uveďte úplné označení spotřebiče (č. E) a výrobní číslo (č. FD), abychom vám mohli kvalifikovaně pomoci. Typový štítek s čísly naleznete po otevření dvířek spotřebiče.
Pokud je váš spotřebič vybavený párou, naleznete 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 pečicí prostor pro vybraný pokrm příliš horký. Pokud by se tak stalo, zobrazí se na displeji upozornění. Nechte pečicí 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 uveďte 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, úrovni 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 naleznete 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 naleznete v příslušné kapitole. ⟶*„Pára" na straně 17*

⚠Varování - Nebezpečí opaření!
Při otevření dvířek spotřebiče může ven unikat horká pára. Pára nemusí být viditelná, záleží na teplotě. Při otevírání dvířek nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Teplotní sonda

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

Volba pokrmu

Pokrmy jsou rozřazené podle jednotné struktury:

- Kategorie
- Potravina
- Pokrm

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

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

Pečicí senzor

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

Kategorie	Potravina	Pokrmy
Koláč, chleba, pizza	Koláč	Koláče ve formách
		Koláče na plech
		Lívance/Tarte
	Drobné	Pečivo z listového těsta
		Muffiny
		Pečivo z kynutého těsta
	Pikantní koláče, pizza, quiche	Pikantní 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 pečicí senzor aktivní. Neotvírejte dvířka spotřebiče, neboť by se zrušila nastavení. Spotřebič vám nabízí možnost dopečení. Spotřebič hřeje dále 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 výšce 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 hřát.

Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič tlačítkem 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 tlačítkem 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 dvířkách, ovládacím panelu nebo sousedícím nábytku) sražená voda. Tento jev je normální a fyzikálně doložený. Předehříváním trouby nebo pomalým otevřením dvířek lze tomuto jevu zabránit.
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 křupavou kůrku a lesklý povrch. Pečivo se méně vysuší.

Pečení s podporou páry je možné pouze na jedné úrovni.

Pro některé pokrmy je nutné péct 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 a 4.

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 roštu
  první rošt: Úroveň 3
  druhý rošt: Úroveň 1

Pečení na třech úrovních:
- Pečicí plech: Úroveň 5
  Univerzální plech: Úroveň 3
  Pečicí plech: Úroveň 1

Pečení na čtyřech úrovních:
- 4 rošty s pečicím papírem
  první rošt: Úroveň 5
  druhý rošt: Úroveň 3
  třetí rošt: Úroveň 2
  čtvrtý 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 dvířkům 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 dvířkům spotřebiče. Na šťavnaté koláče používejte univerzální plech, aby nedošlo ke znečištění pečicího prostoru překypující ovocnou šťávou.

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

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

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

Příslušenství

V tabulce naleznete 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 pečicího 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 pečicího prostoru až po předehřátí.

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

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
- Intenzivní ohřev

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

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Koláče ve formě						
Třený koláč, jednoduchý	Forma ve tvaru věnce/hranatá	2		150-170	-	50-70
Třený koláč, jednoduchý	Forma ve tvaru věnce/hranatá	2		150-160	1	50-70
Třený koláč, jednoduchý, 2 vrstvy	Forma ve tvaru věnce/hranatá	3+1		140-160	-	60-80
Třený koláč, jemný	Forma ve tvaru věnce/hranatá	2		150-170	-	60-80
Ovocný koláč z třeného těsta, jemný	Forma na bábovku	2		160-180	-	40-60
Dortový korpus z třeného těsta	Dortová forma	3		160-180	-	20-30
Dortový korpus z třeného těsta	Dortová forma	2		150-160	1	25-35
Ovocný nebo tvarohový koláč s korpusem z křehkého těsta	Kulatá forma Ø26 cm	2		160-180	-	70-90
Švýcarský koláč	Plech na pizzu	3		190-210	-	50-60
Francouzský koláč (tarte)	Forma na tarte, černý plech	1		220-240	-	25-35
Francouzský koláč (tarte)	Forma na tarte, černý plech	3		200-220	1	30-40
Kynutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	-	50-70
Kynutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-160	1	60-70
Kynutý koláč v kulaté formě	Kulatá forma Ø28 cm	2		160-170	-	20-30
Kynutý koláč v kulaté formě	Kulatá forma Ø28 cm	2		150-160	2	25-35
Piškotový korpus, 2 vejce	Dortová forma	3		150-170*	-	20-30
Piškotový korpus, 2 vejce	Dortová forma	2		150-160	1	20-35
Piškotový korpus, 3 vejce	Kulatá forma Ø26 cm	2		160-170*	-	25-35
Piškotový korpus, 3 vejce	Kulatá forma Ø26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-30
Piškotový korpus, 6 vajec	Kulatá forma Ø28 cm	2		150-170*	-	30-50
Piškotový korpus, 6 vajec	Kulatá forma Ø28 cm	2		150-160	1	10
					-	25-35

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

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Koláče na plech						
Třený koláč s náplní	Pečicí plech	3		160-180	-	20-40
Třený koláč s náplní	Pečicí plech	3		160-170	1	30-40
Třený koláč, jednoduchý 2 vrstvy	Univerzální + pečicí plech	3+1		140-160	-	30-50
Koláč z křehkého těsta se suchou náplní		3		180-200	-	25-30
Křehký koláč se suchou náplní, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		160-170	-	35-45
Křehké koláče se šťavnatou náplní	Univerzální plech	3		160-180	-	55-65
Švýcarský koláč	Univerzální plech	3		200-210	-	50-60
Kynutý koláč se suchou náplní	Univerzální plech	3		160-180*	-	10-15
Kynutý koláč se suchou náplní	Pečicí plech	3		150-160	1	20-30
Kynutý koláč se suchou náplní, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		150-170	-	20-30
Kynutý koláč se šťavnatou náplní	Univerzální plech	3		180-200	-	30-40
Kynutý koláč se šťavnatou náplní, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		150-170	-	45-60
Kynutý cop, kynutý věnec	Pečicí plech	2		160-170	-	25-35
Kynutý cop, kynutý věnec	Pečicí plech	2		150-160	2	25-35
Piškotová roláda	Pečicí plech	3		180-200*	-	8-15
Piškotová roláda	Pečicí plech	3		180-200*	1	10-15
Štola z 500 g mouky	Pečicí plech	2		150-170	-	45-60
Štola z 500 g mouky	Univerzální plech	3		140-150	2	80-90
Závin, sladký	Univerzální plech	2		170-180	-	50-60
Závin, sladký	Univerzální plech	3		180-190	2	50-60
Závin, zmražený	Univerzální plech	3		200-220	-	35-45
Závin, zmražený	Univerzální plech	3		180-200	1	35-45
Drobné pečivo						
Cukroví	Pečicí plech	3		160**	-	25-35
Cukroví	Pečicí plech	3		150**	-	25-35
Cukroví, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		150**	-	25-35
Cukroví, 3 úrovně	Pečicí + univerzální plech	5+3+1		140**	-	35-45
Muffiny	Plech na muffiny	3		170-190	-	15-20
Muffiny	Plech na muffiny	3		150-160	1	25-35
Muffiny, 2 úrovně	Plech na muffiny	3+1		160-180*	-	15-30
Drobné pečivo z kynutého těsta	Pečicí plech	3		160-180	-	25-35
Drobné pečivo z kynutého těsta	Pečicí plech	3		150-170	-	25-35
Drobné pečivo z kynutého těsta	Pečicí plech	3		160-180	2	25-35
Drobné kynuté pečivo, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		150-170	-	25-40
Pečivo z listového těsta	Pečicí plech	3		170-190*	-	20-35
Pečivo z listového těsta	Pečicí plech	3		200-220*	1	15-25
Pečivo z listového těsta, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		170-190*	-	20-45
Pečivo z listového těsta, 3 úrovně	Pečicí + univerzální plech	5+3+1		170-190*	-	20-45
Pečivo z listového těsta, nízké, 4 úrovně	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Pečivo z odpalovaného těsta	Pečicí plech	3		200-220	-	30-40
Pečivo z odpalovaného těsta	Pečicí plech	3		200-220*	1	25-35

* předehřejte

** předehřejte 5 min, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Pečivo z odpalovaného těsta, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plec	3+1		190-210	-	35-45
Plundrové pečivo	Pečicí plech	3		160-180	-	20-30
Plundrové pečivo	Pečicí plech	3		160-180	1	25-35
Cukroví						
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3		140-150**	-	25-40
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3		140-150**	-	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		140-150**	-	30-40
Stříkané pečivo, 3 úrovně	Pečicí + univerzální plech	5+3+1		130-140**	-	35-55
Cukroví	Pečicí plech	3		140-160	-	15-30
Cukroví, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		140-160	-	15-30
Cukroví, 3 úrovně	Pečicí + univerzální plech	5+3+1		140-160	-	15-30
Pusinky	Pečicí plech	3		90-100*	-	100-130
Pusinky, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		90-100*	-	100-150
Makrónky	Pečicí plech	3		90-110	-	20-40
Makrónky, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		90-110	-	25-45

* předehřejte

** předehřejte 5 min, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

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 pečicí 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 zkraťte dobu pečení.
Koláč je celkově příliš světlý.	Pokud jsou úroveň vložení a použité příslušenství správné, tak příště případně zvyšte 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.	Nastavte formu až k zadní stěně, ale doprostřed pečicího prostoru.
Koláč je celkově příliš tmavý.	Příště zvolte nižší teplotu a případně prodlužte dobu pečení.
Pečivo zhnědlo nerovnoměrně.	Zvolte nižší teplotu. Také pečicí papír, který přesahuje formu, může ovlivňovat cirkulaci vzduchu. Papír vždy upravte na správnou velikost. Dbejte na to, aby forma nebyla umístěna úplně u zadní stěny trouby. Při pečení drobného pečiva by pečivo mělo mít pokud možno stejnou velikost a tloušťku.
Pečivo jste pekli na více úrovních. Na horním plechu je pečivo tmavší než na spodním.	Pro pečení na více úrovních vždy používejte ohřev 4D horký vzduch. Ačkoliv je možné péct více plechů současně, nemusí být všechny plechy hotové ve stejný okamžik.

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

Chléb a housky

Váš spotřebič nabízí mnoho programů pro pečení chleba a housek. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro 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 a 4.

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

Současnou přípravou více pokrmů můžete ušetřit až 45 procent energie. Formy vkládejte do 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 dvířkům 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 dvířkům spotřebiče.

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 pečicí formy žáruvzdorné a odolné proti páře.

Pečicí papír
Používejte pouze pečicí 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 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 pečicího prostoru až po předehřátí.

Některé pokrmy je nutné péct je ve více krocích. Tyto potraviny jsou uvedeny v tabulce. Uvedené hodnoty pro chlebové těsto platí jak pro těsto na plechu, tak pro těsto ve formě. Pokud chcete péct podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pečiva uvedeného v tabulce.

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/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ Stupeň grilování	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Chléb						
Bílý chléb, 750 g	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Bílý chléb, 750 g	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Pšeničnožitný chléb, 1,5 kg	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pšeničnožitný chléb, 1,5 kg	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Celozrnný chléb, 1 kg	Univerzální plech	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Celozrnný chléb, 1 kg	Univerzální plech	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Chlebová placka	Univerzální plech	3		230-250	-	20-30
Chlebová placka	Univerzální plech	3		220-230	3	20-30
Housky						
Housky nebo bagety k dopékání, předpečené	Univerzální plech	3		180-200	-	10-15
Housky nebo bagety k dopékání, předpečené	Pečicí plech	3		200-220	2	10-20
Housky sladké, čerstvé	Pečicí plech	3		170-190*	-	15-20
Housky sladké, čerstvé	Pečicí plech	3		150-170	3	25-35
Housky sladké, čerstvé, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		150-170*	-	20-30
Housky, čerstvé	Pečicí plech	3		180-200	-	20-30
Housky, čerstvé	Pečicí plech	3		200-220	2	20-30
Bagety předpečené, mražené	Univerzální plech	3		180-200	-	20-30
Bagety předpečené, mražené	Pečicí plech	3		200-220	1	10-20
Housky, bagety, regenerační ohřev	Rošt	2		150-160*	-	10-20
Housky, mražené						
Housky nebo bagety k dopékání, předpečené	Univerzální plech	3		180-200	-	10-15
Housky nebo bagety k dopékání, předpečené	Pečicí plech	3		180-200	1	15-25
Louhované pečivo, syrové těsto	Univerzální plech	3		180-200	-	20-25
Louhované pečivo, syrové těsto	Pečicí plech	3		210-230	1	18-25
Croissant, syrové těsto	Univerzální plech	3		170-190	-	30-35

* předehřejte

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ Stupeň grilování	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Croissant, syrové těsto	Pečicí plech	3		180-200	1	20-25
Housky, bagety, regenerační ohřev	Rošt	2		160-170	-	10-20
Toasty						
Zapečené toasty, 4 kusy	Rošt	3		190-210	-	10-15
Zapečené toasty, 12 kusů	Rošt	3		230-250	-	10-15
Opečení toastů (bez předehřívání)	Rošt	5		3	-	4-6
* předehřejte						

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 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 a 4.

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 roštu
  první rošt: Úroveň 3
  druhý rošt: Úroveň 1

Pečení na čtyřech úrovních:
- 4 rošty s pečicím papírem
  první rošt: Úroveň 5
  druhý rošt: Úroveň 3
  třetí rošt: Úroveň 2
  čtvrtý 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 dvířkům 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 dvířkům spotřebiče.

Na hodně obloženou pizzu používejte univerzální plech.

Pečicí formy
Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy.

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

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

Pečicí papír
Používejte pouze pečicí 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.

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 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 pečicího prostoru až po předehřátí.

Pokud chcete péct 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 ohřevů:
- 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	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Pizza						
Pizza, čerstvá	Pečicí plech	3		200-220	-	25-35
Pizza čerstvá, 2 úrovně	Univerzální plech + Pečicí plech	3+1		180-200	-	35-45
Pizza čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2		220-230	-	20-30
Pizza chlazená	Rošt	3		190-210	-	10-15
Pizza, mražená						
Pizza tenký korpus, 1 kus	Rošt	3		190-210	-	15-20
Pizza tenký korpus, 2 kusy	Univerzální plech + Rošt	3+1		190-210	-	20-25
Pizza silný korpus, 1 kus	Rošt	3		180-200	-	20-25
Pizza silný korpus, 2 kusy	Univerzální plech+ Rošt	3+1		190-210	-	20-30
Pizza-bageta	Rošt	3		200-220	-	15-20
Minipizza	Univerzální plech	3		180-200	-	15-20
Pikantní koláče a quiche						
Pikantní koláč ve formě	Kulatá forma Ø28 cm	2		180-200	-	60-70
Pikantní koláč ve formě	Kulatá forma Ø28 cm	2		170-190	1	60-70
Quiche	Forma na tarte, černý plech	1		190-210	-	45-50
Flambovaný koláč	Univerzální plech	3		240-250*	-	10-18
Flambovaný koláč	Univerzální plech	2		200-220*	2	15-25
Pirohy	Forma na nákyp	2		190-200	-	30-45
Empanada (španělský pokrm)	Univerzální plech	3		180-190	-	30-45
Empanada (španělský pokrm)	Univerzální plech	2		170-190	2	30-40
Turecký Börek (Burek)	Univerzální plech	3		200-210	-	30-40

* předehřejte

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 roštu: 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 lázni, 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 dvířkům spotřebiče a záhybem dolů. Nádoby a formy stavte přímo na rošt.

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

Nádobí
Na přípravu nákypů a na zapékání používejte široké a nízké nádoby. V úzkých vysokých nádobách by doba 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 naleznete 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/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Nákyp, pikantní, z vařených surovin	Forma na nákyp	2		200-220	-	30-50
Nákyp, pikantní, z vařených surovin	Forma na nákyp	2		150-170	2	40-50
Nákyp, sladký	Forma na nákyp	2		170-190	-	40-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na nákyp	2		160-180	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na nákyp	2		170-180	2	35-45
Lasagne, mražené, 400 g	Rošt	2		190-210	-	30-35
Lasagne, mražené, 400 g	Otevřená nádoba	2		180-190	2	40-50
Gratinované brambory, ze syrových surovin, výška 4 cm	Forma na nákyp	2		160-190	-	50-70
Gratinované brambory, ze syrových surovin, výška 4 cm	Forma na nákyp	2		160-170	3	50-60
Gratinované brambory, ze syrových surovin, výška 2 cm	Forma na nákyp	3+1		150-170	-	60-80
Soufflé	Forma na nákyp	2		160-180*	-	35-45
Soufflé	Forma na nákyp	2		170-180	2	30-40
Soufflé	Forma na jednotlivé porce	3		100	-	40-45

* předehřejte

Drůbež

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

Pečení na roštu

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

Vsuňte univerzální plech s roštem 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 ½ litru vody. Tuk bude odkapávat do plechu. Z odkapané šťávy z masa můžete připravit omáčku. Rovněž se tvoří i méně kouře a pečicí prostor zůstane čistší.

Pečení v nádobě

Používejte pouze nádobí, které je vhodné do pečicí 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.

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

Dbejte údajů od výrobce nádobí.

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

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

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 dvířkům spotřebiče minimálně o jednu příčku pod rošt. Odkapávající tuk se v něm zachytí.

Grilujte pokud možno kousky ryby stejné velikosti. Tak zezlátnou rovnoměrně a zůstanu 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 naleznete 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 předehříváte, 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 měly být zhruba stejně velké.

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

Po ½ až ⅔ doby pečení drůbež obraťte.

Upozornění: Používejte pouze pečicí 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 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
- Velkoplošný gril
- Stupeň Pizza
- Dušení

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

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ Stupeň grilování	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Kuře						
Kuře, 1 kg	Rošt	2		200-220	-	60-70
Kuře, 1 kg	Rošt	2		190-210	2	50-60
Kuřecí prsní filet, po 150 g	Rošt	4		3*	-	15-20
Kuřecí prsní filet, 2 kusy po 150 g (dušené)	Nádoba na pečení v páře	3		100	-	15-25
Kuřecí kousky, po 250 g	Rošt	3		220-230	-	30-35
Kuřecí kousky, po 250 g	Rošt	3		200-220	2	30-45
Kuřecí kousky, nugety, mražené**	Univerzální plech	3		190-210	-	20-25
Pulard, 1,5 kg	Rošt	2		200-220	-	70-90
Pulard, 1,5 kg	Rošt	2		180-200	2	65-75
Kachna a husa						
Kachna, bez náplně, 2 kg	Rošt	1		180-200	-	90-110
Kachna, bez náplně, 2 kg	Rošt	2		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Kachní prsa, po 300 g	Rošt	3		230-250	-	25-30
Kachní prsa, po 300 g	Rošt	3		220-240	2	25-30
Husa, 3 kg	Rošt	2		160-180	-	120-150
Husa, 3 kg	Rošt	2		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Husí stehno, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	40-50
Husí stehno, po 350 g	Rošt	3		190-200	2	45-55
Krůta						
Mladá krůta, 2,5 g	Rošt	2		180-200	-	70-90
Mladá krůta, 2,5 g	Rošt	2		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Krůtí prsa, bez kosti, 1 kg	Uzavřená nádoba	2		240-250	-	80-100
Krůtí stehno, s kostí, 1 kg	Rošt	2		180-200	-	80-100
Krůtí stehno, s kostí, 1 kg	Rošt	2		170-180	2	80-100

* předehřejte 5 minut

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 pečeni 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 ½ litru vody. Plech zachytí odkapávající šťávu a tuk.
Z odkapané šťávy z masa můžete připravit omáčku. Rovněž se tvoří i méně kouře a pečicí prostor zůstane čistší.

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. Pečeni můžete jednoduše vytáhnout z trouby a přímo v nádobě připravit omáčku.

Používejte pouze nádobí, které je vhodné do pečicí 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 ½cm 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 přilévejte tekutinu.

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

Dbejte údajů od výrobce nádobí.

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

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

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 přilévejte 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 dvířkům 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 naleznete 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 vyjmutých pokrmů do studeného pečicího prostoru.

Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud předehříváte, zkracujete tím uvedené doby pečení o několik minut.

V tabulce jsou uvedeny hodnoty pro jednotlivé druhy masa s navrhovanou hmotností. Pokud připravujete maso s 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 ½ až ⅔ doby pečení grilované a pečené maso obraťte.

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

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
- Velkoplošný gril
- Dušení

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ Stupeň grilování	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Vepřové maso						
Vepřová pečeně bez kůže, např. krk, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		180-190	-	110-130
Vepřová pečeně bez kůže, např. krk, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		180-190	1	110-130
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Rošt	2		190-200	-	130-140
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Otevřená nádoba	2		100	-	25-30
				170-180	1	60-75
				200-210	-	20-25
Vepřová svíčková, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		220-230	-	70-80
Vepřová svíčková, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		170-180	1	80-90
Vepřový filet, 400 g	Rošt	3		220-230	-	20-25
Vepřový filet, 400 g	Otevřená nádoba	3		210-220*	1	25-30
Vepřový filet, 400 g	Nádoba na pečení v páře	3		100	-	18-20

* předehřejte
**na začátku nalijte do nádoby cca 200 ml tekutiny; nádržku na vodu musíte během přípravy doplňovat.
*** neobracejte
**** na začátku nalijte do nádoby cca 100 ml tekutiny; nádržku na vodu musíte během přípravy doplňovat.

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ Stupeň grilování	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Uzené vepřové žebro s kostí, 1 kg (s přilitím vody)	Uzavřená nádoba	2		210-230	-	70-90
Uzené vepřové s kostí, 1 kg	Otevřená nádoba	2		160-170	1	70-80
Vepřový steak, 2 cm silný	Rošt	5		2	-	16-20
Vepřové medailonky, 3 cm silné (předehřejte 5 min.)	Rošt	5		3*	-	8-12
Hovězí maso						
Hovězí filet, medium, 1 kg	Rošt	2		210-220	-	40-50
Hovězí filet, medium, 1 kg	Otevřená nádoba	2		190-200	1	50-60
Hovězí dušená pečeně, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2		200-220	-	130-160
Hovězí dušená pečeně, 1,5 kg****	Otevřená nádoba	2		150	3	30
				130	2	120-150
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rošt	2		220-230	-	60-70
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		190-200	1	65-80
Tafelspitz, 1,5 kg**	Otevřená nádoba	2		95	-	120-150
Steak, 3 cm silný, medium (bez předehřívání)	Rošt	3		3	-	15-20
Burger, 3-4 cm vysoký	Rošt	4		3	-	25-30
Telecí maso						
Telecí pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		160-170	-	100-120
Telecí pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		170-180	1	90-110
Telecí nohy, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		200-210	-	100-120
Telecí nohy, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		170-180	1	100-120
Jehněčí maso						
Jehněčí kýta bez kosti medium, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		170-190	-	50-80
Jehněčí kýta bez kosti medium, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		170-180	1	80-90
Jehněčí hřbet s kostmi***	Rošt	2		180-190	-	40-50
Jehněčí hřbet s kostmi***	Otevřená nádoba	3		200-210*	1	25-30
Jehněčí kotleta	Rošt	3		3	-	12-16
Klobásy						
Grilovací klobásy	Rošt	4		3	-	10-15
Vídeňské párky	Nádoba na pečení v páře	3		80	-	14-20
Vinná klobása	Nádoba na pečení v páře	3		80	-	12-20
Pokrmy z masa						
Sekaná, 1 kg	Otevřená nádoba	2		170-180	-	60-70
Sekaná, 1 kg	Otevřená nádoba	2		190-200	1	70-80

* předehřejte
**na začátku nalijte do nádoby cca 200 ml tekutiny; nádržku na vodu musíte během přípravy doplňovat.
*** neobracejte
**** na začátku nalijte do nádoby cca 100 ml tekutiny; nádržku na vodu musíte během přípravy doplňovat.

Tipy na pečení a dušení

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

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 pečicího 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 roštu

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

Podle druhu a velikosti ryby nalijte do univerzálního plechu až ½ litru vody. Bude do něj odkapávat tekutina. Rovněž se vytvoří i méně kouře a pečicí prostor zůstane čistší.

Během grilování mějte dvířka 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 píchnete 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 pečicí trouby. Vyzkoušejte, zda se nádobí vejde do pečicího prostoru.

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

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

Dbejte údajů od výrobce nádobí.

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

Zakryté nádoby
Pečicí prostor zůstane při pečení v zakryté nádobě podstatně čistší. Dbejte na to, aby pokličkа 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 ohřevů a další informace.
⟶ *"Teplotní sonda" na straně 23*

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální druhy ohřevů 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 vyndaných ryb do studeného pečicího prostoru. Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud předehříváte, zkracujete tím uvedené doby pečení o několik minut.

V tabulce jsou uvedeny hodnoty pro 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, obraťte po ½ až ⅔ uvedeného času.

Upozornění: Používejte pouze pečicí 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 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/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ Stupeň grilování	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Ryby						
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, např. pstruh	Rošt	2		170-190	-	20-30
Ryba, pečená, celá, 300 g, např. pstruh	Univerzální plech	2		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
Ryba, dušená, celá, 300 g, např. pstruh	Nádoba na pečení v páře	3		80-90	-	15-25
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, např. pstruh	Rošt	2		170-190	-	30-40
Ryba, dušená, celá, 1,5 kg, např. pstruh	Nádoba na pečení v páře	3		80-90	-	35-50
Rybí filety						
Rybí filet, přírodní, grilovaný	Rošt	4		1*	-	15-25
Rybí filet, přírodní, dušený	Nádoba na pečení v páře	3		80-100	-	10-16
Rybí podkovy						
Rybí podkova, 3 cm silná **	Rošt	4		3	-	10-20
Mražené ryby						
Ryba, celá, 300 g, např. pstruh	Nádoba na pečení v páře	3+1		80-100	-	20-25
Rybí filet, přírodní	Uzavřená nádoba	2		210-230	-	20-30

* předehřejte

** vsuňte pod pokrm univerzální plech na úroveň 2

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ Stupeň grilování	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Rybí filet, zapečený	Rošt	2		200-220	-	45-60
Rybí filet, zapečený	Otevřená nádoba	2		200-220	1	35-45
Rybí prsty (během přípravy obrátit)	Univerzální plech	3		200-220	-	20-30
Pokrmy z ryb						
Rybí terina	Forma na terinu	2		70-80	-	45-80
* předehřejte ** vsuňte pod pokrm univerzální plech na úroveň 2						

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
Doby 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.

Řiďte 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 pekáč: Výška 3
- Pečicí 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 dvířkům 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 dvířkům spotřebiče.

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

Doporučená nastavení

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

Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného pečicího 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 péct 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/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ Stupeň grilování	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Zelenina, čerstvá						
Artyčoky, celé, dušené	Nádoba na pečení v páře	3		100	-	30-35
Květák, celý, dušený	Nádoba na pečení v páře	3		100	-	25-35
Růžičky brokolice, dušené	Nádoba na pečení v páře	3		100	-	7-8
Zelené fazole, dušené	Nádoba na pečení v páře	3		100	-	18-25
Mrkev na plátky, dušená	Nádoba na pečení v páře	3		100	-	10-20
Kedlubna na plátky, dušená	Nádoba na pečení v páře	3		100	-	20-25
Pórek na kolečka, dušený	Nádoba na pečení v páře	3		100	-	8-10
Kukuřičné klasy, dušené	Forma na terinu	3		100	-	30-40
Červená řepa, celá, dušená	Nádoba na pečení v páře	3		100	-	43-50
Červené zelí na proužky, dušené	Nádoba na pečení v páře	3		100	-	30-35
Bílý chřest, celý, dušený	Nádoba na pečení v páře	3		100	-	7-15
Špenát, dušený	Nádoba na pečení v páře	3		100	-	2-3
Cuketa na plátky, dušená	Nádoba na pečení v páře	3		100	-	3-4
Zelenina, mražená						
Špenát	Nádoba na pečení v páře	3		100	-	10-25
Květák	Nádoba na pečení v páře	3		100	-	5-8
Zelené fazole	Nádoba na pečení v páře	3		100	-	6-10
Brokolice	Nádoba na pečení v páře	3		100	-	6-10
Hrášek	Nádoba na pečení v páře	3		100	-	2-15
Mrkev	Nádoba na pečení v páře	3		100	-	4-6
Růžičková kapusta	Nádoba na pečení v páře	3		100	-	8-12
Zeleninová směs, 1 kg	Nádoba na pečení v páře	3		100	-	10-15
Zeleninové pokrmy						
Grilovaná zelenina	Univerzální plech	5		3	-	10-15
Zeleninový nákyp, dušený	Formy na jednotlivé porce	2		100	-	50-70
Brambory						
Pečené brambory, půlené	Univerzální plech	3		160-180	-	45-60
Pečené brambory, půlené	Univerzální plech	3		180-190	1	40-50
Brambory ve slupce, celé	Nádoba na pečení v páře	3		100	-	35-45
Vařené brambory, na čtvrtky	Nádoba na pečení v páře	3		100	-	20-25
Knedlíky	Nádoba na pečení v páře	3		95	-	20-25
Pokrmy z brambor, zmrazené						
Bramborové rösti	Univerzální plech	3		200-220	-	25-35
Bramborové taštičky, plněné	Univerzální plech	3		190-210	-	20-30
Krokety	Univerzální plech	3		200-220	-	25-35

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ Stupeň grilování	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Hranolky	Univerzální plech	3		190-210	-	25-35
Hranolky, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		190-210	-	30-40
Rýže						
Rýže Basmati, 1:1,5	Plochá nádoba	3		100	-	20-30
Dlouhozrnná rýže, 1:1,5	Plochá nádoba	3		100	-	20-30
Rýže natural, 1:1,5	Plochá nádoba	3		100	-	35-45
Rýže parboiled, 1:1,5	Plochá nádoba	3		100	-	15-20
Rizoto, 1:2	Plochá nádoba	3		100	-	25-35
Obiloviny						
Kuskus, 1:1	Plochá nádoba	3		100	-	6-10
Bulgur, 1:2,5	Plochá nádoba	3		100	-	25-35
Polenta/kukuřičná krupice, 1:5	Plochá nádoba	3		100	-	7-10
Kroupy, 1:3	Plochá nádoba	3		80-100	-	20-45
Čočka, 1:2	Plochá nádoba	3		100	-	35-50
Fazole, bílé, namočené, 1:2	Nádoba na pečení v páře	3		100	-	65-75
Krupicové noky	Nádoba na pečení v páře	3		95	-	6-10
Vejce						
Kapání ze 2 vajec	Otevřená nádoba	2		80	-	14-16
Vejce natvrdo	Nádoba na pečení v páře	3		100	-	10-12
Vejce naměkko	Nádoba na pečení v páře	3		100	-	5-8

Dezert

Pomocí vašeho spotřebiče můžete snadno připravit různé dezerty.

Příprava jogurtu

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

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

Příprava mléčné rýže

1. Odvažte rýži a přidejte dvaapůlnásobné množství mléka.
2. Vložte do mísy rýži a mléko do max. 2,5cm výšky.
   Pro větší množství můžete použít i univerzální pekáč.
3. Vše nastavte podle tabulky.
4. 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 to vymazané děrované parní nádoby, velikost XL, a nechte je nakynout. Proveďte nastavení podle tabulky.

Doporučená nastavení

Použité druhy ohřevů:

- Dušení
- Stupeň kynutí

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Crème Brûlée	Formy na jednotlivé porce	3		85	20-30
Crème caramel	Formy na jednotlivé porce	3		85	25-35
Kynuté knedlíky	Univerzální plech	3		100	20-30
Jogurt	Formy na jednotlivé porce	Dno pečicího prostoru		35-40	300-360
Mléčná rýže,1:2	Univerzální plech	3		100	35-45
Ovocný kompot, 1/3 vody	Univerzální pečicí plech	3		100	10-20

Příprava celého menu

V tomto spotřebiči můžete současně vařit celé menu bez toho, aby se smíchaly chutě či vůně.

Do trouby vložte nejprve jídlo s nejdelší dobou vaření a zbylá jídla postupně vkládejte podle toho, kolik času potřebují. Tak budou všechna jídla hotová současně.

Dušení

Celková doba vaření se prodlužuje při přípravě celého menu na páře, protože po každém otevření dvířek spotřebiče trochu páry unikne a trouba se musí znovu zahřát.

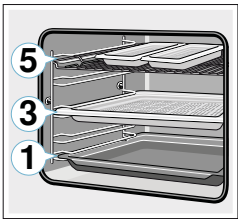
Dodržujte pokyny v příslušných odstavcích této kapitoly:

- Doba zahřívání se různí podle velikosti a hmotnosti jídla.
- Doba vaření nezávisí na množství
- Používejte nádobí odolné proti páře.
- Soufflé přikryjte fólií.
- Univerzální pekáč vkládejte vždy do výšky 1.

Výška vložení příslušenství

Příslušenství vkládejte vždy v uvedeném pořadí:

- Výška 5: Rošt s parní nádobou, velikost S
- Výška 3: Parní nádoba, velikost XL
- Výška 1: Univerzální pekáč



Doporučené hodnoty

Použitý druh ohřevu:

- Dušení

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Zmražený 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 pečicího 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 pečicího prostoru. Během provozu mějte dvířka trouby vždy zavřená.

Před pečením vyjměte z pečicího 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 pečicímu prostoru a druhu ohřevu.

Příslušenství

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

Rošt
Rošt vkládejte otevřenou stranou k dvířkům 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 dvířkům spotřebiče.

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

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

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

Pečicí papír
Používejte pouze pečicí papír, který je 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 ohřevů:
- Horký vzduch eco
- Horní/dolní ohřev eco

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Koláče ve formě					
Třený koláč ve formě	Forma ve tvaru věnce/hranatá	2		140-160	60-80
Dortový korpus z třeného těsta	Dortová forma	2		150-170	20-30
Piškotový základ, 2 vejce	Dortová forma	2		150-170	20-30
Piškotový základ, 3 vejce	Kulatá forma Ø26 cm	2		160-170	25-40
Piškotový základ, 6 vajec	Kulatá forma Ø28 cm	2		150-160	50-60
Kynutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
Koláče na plech					
Třený koláč se suchou náplní	Pečicí plech	3		150-170	25-40
Křehký koláč se suchou náplní	Pečicí plech	3		170-180	25-35
Piškotová roláda	Pečicí plech	3		180-190	15-20
Kynutý cop, kynutý věnec	Pečicí plech	3		160-170	25-35
Kynutý koláč se suchou náplní	Pečicí plech	3		160-180	15-20
Drobné pečivo					
Muffiny	Plech na muffiny	2		160-180	15-25
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3		150-160	25-35
Pečivo z listového těsta	Pečicí plech	3		170-190	20-35
Pečivo z odpalovaného těsta	Pečicí plech	3		200-220	35-45
Cukroví	Pečicí plech	3		140-160	15-30
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3		140-150	30-45
Drobné pečivo z kynutého těsta	Pečicí plech	3		160-180	25-35
Chléb a housky					
Smíšený chléb, 1,5 kg	Hranatá forma	2		200-210	35-45
Chlebová placka	Univerzální plech	3		240-250	20-25
Housky sladké, čerstvé	Pečicí plech	3		170-190	15-20
Housky, čerstvé	Pečicí plech	3		180-200	20-30
Maso					
Vepřová pečeně bez kůže, např. krk, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		180-190	120-140
Hovězí dušená pečeně, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2		200-220	140-160
Telecí pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		170-180	110-130
Ryby					
Ryba, dušená, celá, 300 g, např. pstruh	Uzavřená nádoba	2		190-210	25-35
Ryba, dušená, celá, 1,5 kg, např. losos	Uzavřená nádoba	2		190-210	45-55
Rybí filé, přírodní, dušené	Uzavřená nádoba	2		190-210	15-25

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	■ Doba tepelné úpravy by měla být co nejkratší. ■ Pokrmy příliš nepřipékejte, 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 pečte 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 naleznete v tipech pro pozvolnou úpravu pokrmů, které jsou uvedeny na konci tabulky.

Váš 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 rozehřát.

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

Doporučená nastavení

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

Použitý druh ohřevu:
■ Mírný ohřev

Pokrm	Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Délka opečení v min.	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Drůbež						
Kachní prsa, 400 g	Otevřená nádoba	2		6-8	90*	45-60
Kuřecí prsní filet, po 200 g	Otevřená nádoba	2		5-7	90*	30-60
Krůtí prsa, bez kosti, 1 kg	Otevřená nádoba	2		8-10	90*	150-210
Vepřové maso						
Vepřová svíčková, 5-6 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		8-10	80*	210-240
Vepřová panenka, vcelku	Otevřená nádoba	2		6-8	80*	90-120
Vepřové medailonky, 4 cm silné	Otevřená nádoba	2		5-7	80*	90-120
* předehřejte						

Pokrm	Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	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	2		8-10	80*	210-270
Hovězí hřbet, vcelku, 1 kg	Otevřená nádoba	2		4-6	80*	150-210
Roastbeef, 5-6 cm silný	Otevřená nádoba	2		6-8	80*	210-270
Hovězí medailonky/Rumpsteak, 4 cm silný	Otevřená nádoba	2		5-7	80*	30-60
Telecí maso						
Telecí pečeně, 4-5 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		8-10	80*	210-240
Telecí pečeně, 10-15 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		8-10	80*	210-240
Telecí filet, vcelku, 800 g	Otevřená nádoba	2		5-7	80*	120-150
Telecí medailonky, 4 cm silné	Otevřená nádoba	2		5-7	80*	45-90
Jehněčí maso						
Jehněčí hřbet, vykostěný, po 200 g	Otevřená nádoba	2		5-7	80*	120-180
Jehněčí kýta bez kosti, medium, 1 kg vcelku	Otevřená nádoba	2		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 ohřevu 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 pečicí 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 roštu.

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

Pro usušení použijte následující úrovně pro vkládání příslušenství:

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

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

Doporučená nastavení

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

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

Použitý druh ohřevu:

- Sušení

Pokrm	Příslušenství	Druh ohřevu	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 stejné 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 omyjte.

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 sklenicích zalijte horkým cukernatým roztokem bez pěny (cca 400 ml na sklenici o objemu 1 litr). Na jeden litr vody použijte:
- cca 250 g cukru, pokud je ovoce sladké
- cca 500 g cukru, pokud je ovoce kyselé

Zelenina: Zeleninu v zavařovací sklenici zalijte horkou převařenou vodou.

Očistěte okraje sklenic, musí být čisté. Na každou sklenici nasaďte navlhčenou zavařovací gumu 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. Proveďte nastavení podle tabulky.

Ukončení zavařování
Po uvedené době vaření otevřete dvířka spotřebiče. Zavařovací sklenice z trouby vytahujte až ve chvíli, kdy budou zcela vychladlé.

Potom troubu vytřete.

Odšťavňování

Bobule před odšťavňováním vložte do mísy a pocukrujte. Nechte odstát nejméně jednu hodinu, aby pustily šťávu.

Následně naplňte bobule do děrované parní nádoby, velikost XL, a vložte do výšky 2. Pro zachytávání šťávy dospod zasuňte univerzální plech. Proveďte nastavení podle tabulky.

Po době vaření vložte bobule do utěrky a vytlačte zbývající šťávu.

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/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Zavařování					
Zelenina, např. mrkev	Zavařovací sklenice, 1 litr	2		100	30-120
Peckovité ovoce, např. třešně, švestky	Zavařovací sklenice, 1 litr	2		100	25-30
Jádrové ovoce, např. jablka, jahody	Zavařovací sklenice, 1 litr	2		100	25-30
Odšťavňování					
Maliny	Nádoba na pečení v páře XL	3		100	30-45
Rybíz	Nádoba na pečení v páře XL	3		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	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Hygiena					
Příprava zavařovacích sklenic	Nádoba na pečení v páře XL	2		100	10-15
Následná úprava sklenic s marmeládou	Nádoba na pečení v páře XL	2		100	15-20
Sterilizace nádobí*	Nádoba na pečení v páře XL	2		100	15-20

* Postup odpovídá běžnému vyvařování.

Kynutí těsta se stupněm kynutí

Pomocí druhu ohřevu stupeň kynutí vykyne 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 pečicí 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/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Krok	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Kynuté těsto, sladké						
Např. kynuté sušenky	Mísa	2		Kynutí těsta	35-40	30-45
	Pečicí plech	2		Kynutí kousků	35-40	10-20
Tučné těsto, např. panettone	Mísa	2		Kynutí těsta	40-45	40-90
	Pečicí plech	2		Kynutí kousků	40-45	30-60
Kynuté těsto, pikantní						
Např. pizza	Mísa	2		Kynutí těsta	35-40	20-30
	Pečicí plech	2		Kynutí kousků	35-40	10-15
Těsto na chléb						
Bílý chléb	Mísa	2		Kynutí těsta	35-40	30-40
	Pečicí plech	2		Kynutí kousků	35-40	15-25

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Krok	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Pšeničnožitný chléb	Mísa	2		Kynutí těsta	35-40	25-40
	Pečicí plech	2		Kynutí kousků	35-40	10-20
Housky	Mísa	2		Kynutí těsta	35-40	30-40
	Pečicí plech	3		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 lednici.

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 rozmrazení, 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	Pečicí plech	2		50	40-70
Koláče					
Koláč, šťavnatý	Pečicí plech	2		50	70-90
Koláč, suchý	Pečicí plech	2		60	60-75
Ovoce, zelenina					
Bobulovité ovoce	Nádoba na pečení v páře	3		30-40	10-15
Zelenina	Nádoba na pečení v páře	3		40-50	15-50

Regenerační ohřev

Pomocí druhu ohřevu Regenerační ohřev se jídlo znovu zahřeje šetrně s pomocí páry. Jídlo vypadá a chutná jako čerstvě připravené. I pečivo z předešlého dne je možné takto rozpéct.

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 nejdelší 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	2		120-130	15-25
250 g	Otevřená nádoba	2		120-130	5-15
Pokrmy, chlazené					
Hotovka, 1 porce	Otevřená nádoba	2		120-130	15-25
Hustá polévka, 400 ml	Otevřená nádoba	2		120-130	10-25
Přílohy, např. nudle, knedlíky, brambory, rýže		2		120-130	8-25
Zapečené pokrmy, např. lasagne, gratinované brambory	Otevřená nádoba	2		120-140	10-25
Pizza, pečená	Rošt	2		170-180*	5-15
Pečivo					
Housky, bagety, pečené	Rošt	2		150-160*	10-20
Plněné pečivo (Vol au vents)	Rošt	2		180*	4-10
Pečivo, zmrazené					
Pizza, pečená	Rošt	2		170-180*	5-15
Housky, bagety, pečené	Rošt	2		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 dodělávají. Pokrmy nezakrývejte.

K udržování teploty se hodí různé stupně páry:

- Stupeň 1: Kusy pečeně 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 60350-1:2011.

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 roštu
  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 roštu a na něj postavte kulatou pečicí 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	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Pečení						
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3		140-150*	-	25-40
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3		140-150*	-	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		140-150*	-	30-40
Stříkané pečivo, 3 úrovně	Pečicí plech + univerzální plech	5+3+1		130-140*	-	35-55
Cukroví	Pečicí plech	3		160*	-	20-30
Cukroví	Pečicí plech	3		150*	-	25-35
Cukroví, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		150*	-	25-35
Cukroví, 3 úrovně	Pečicí plech + univerzální plech	5+3+1		140*	-	35-45
Piškotový koláč	Dortová forma Ø26 cm	2		160-170**	-	25-35
Piškotový koláč	Dortová forma Ø26 cm	2		160-170**	-	25-35
Piškotový koláč	Dortová forma Ø26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Piškotový koláč, 2 úrovně	Dortová forma Ø26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Jablečný páj	2x černá plechová forma Ø20 cm	2		170-180	-	60-80
Jablečný páj	2x černá plechová forma Ø20 cm	2		170-180	-	75-95
Jablečný páj, 2 úrovně	2x černá plechová forma Ø20 cm	3+1		170-190	-	70-90

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

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	5+3+1		100	**
Brokolice, čerstvá, 300 g	Nádoba na pečení v páře XL	3		100*	7-8***
Brokolice, čerstvá, jedna nádoba	Nádoba na pečení v páře XL	3		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 pečicí prostor zůstane čistší.

Použitý druh ohřevu:
- Velkoplošný gril

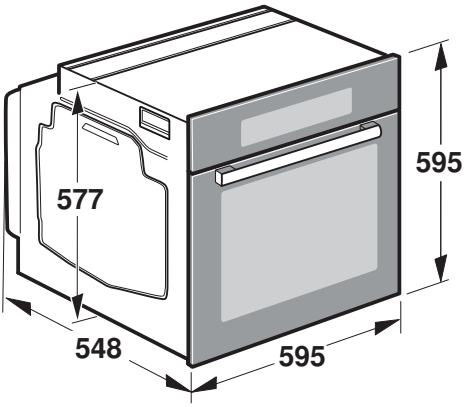
Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba úpravy v min.
Grilování					
Opékání toastů*	Rošt	5		3	4-6
Hovězí burger, 12 kusů*	Rošt	4		3	25-30

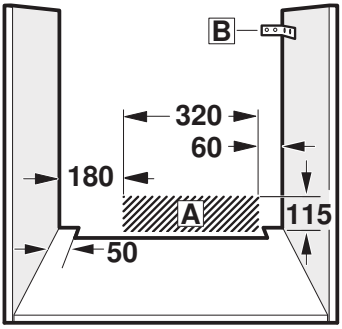
* nepředehřívejte

** po 2/3 celkového času otočte

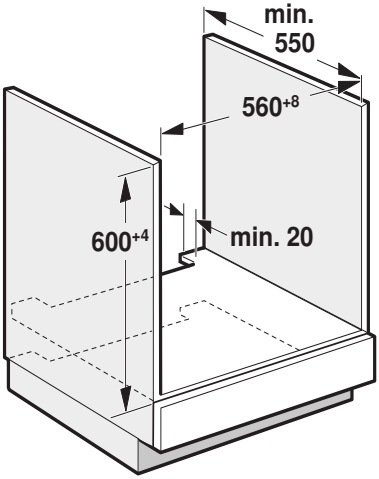
cz Montážní návod

1

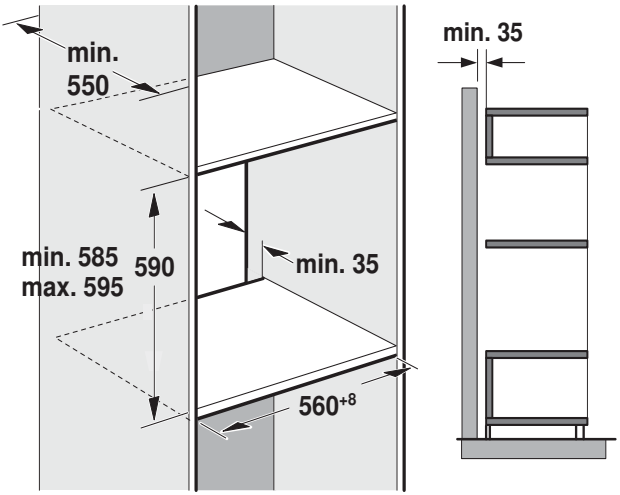




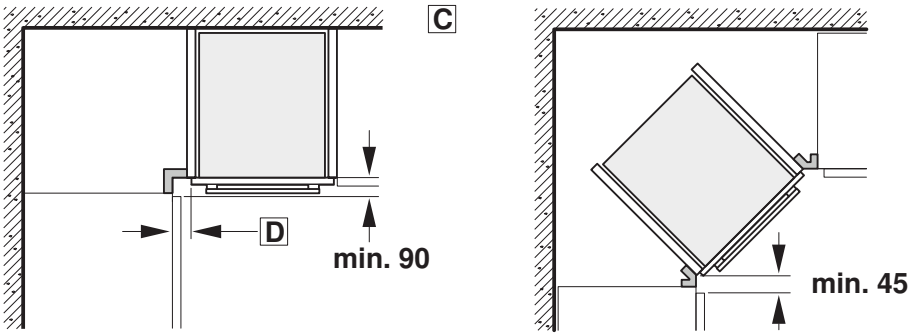
2


min.
550
560+8
600+4
min. 20

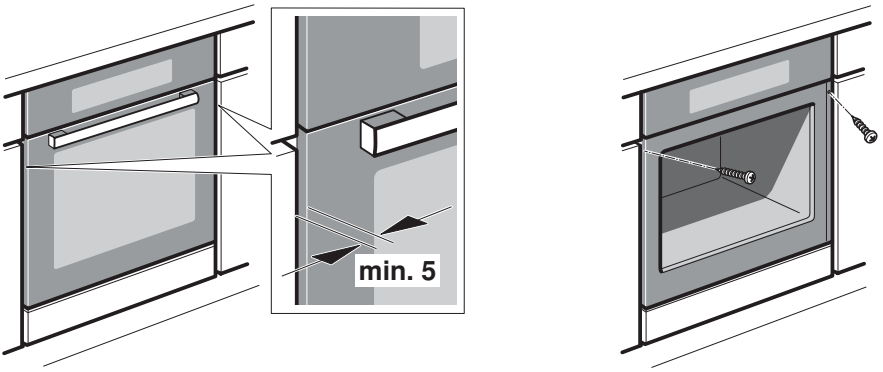
3


min.
550
min. 585
max. 595
590
min. 35
560+8
min. 35

4


C
D
min. 90
min. 45

5


min. 5

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 zkontrolujte. V případě škod vzniklých při přepravě ho nezapojujte.
- Dodržujte montážní postupy pro vestavbu příslušenství.
- Z pečicího prostoru a dvířek 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 proveďte 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.
- Přípojná 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!

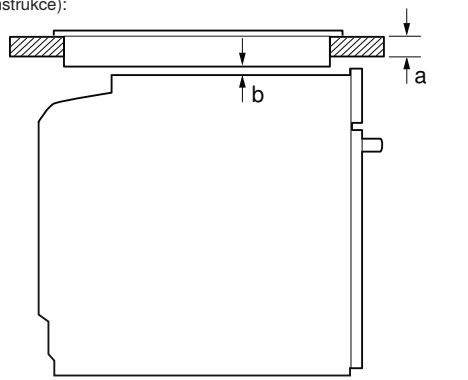
Spotřebič může obsahovat permanentní magnety, které mohou ovlivňovat elektronické implantáty, např. kardiostimulátory nebo inzulinové dávkovače. Proto při montáži dodržujte minimální vzdálenost 10 cm od elektronických implantátů.

Spotřebič pod pracovní deskou – obrázek 2

Pro odvětrávání spotřebiče musí být v mezidnu odvětrávací výřez.

Pracovní desku připevněte k vestavnému nábytku.

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



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**.

Dodržujte montážní návod pro varnou desku.

Spotřebič ve vysoké skříňce – obrázek 3

Pro odvětrávání spotřebiče musí být v mezidnech větrací výřez.

Pokud má vysoká skříňka kromě zadních stěn příslušných prvků další zadní stěnu, musí se tato zadní stěna odstranit.

Spotřebič umístěte maximálně do takové výšky, abyste mohli bez problémů vyjímat 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 ⏚, 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 skříňky 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 násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, v platném znění, poskytována **záruka za jakost 24 měsíců** (dále jen „**záruka**“), která běží zpravidla od odevzdání výrobku zákazníkovi. Pokud byla sjednána delší záruka, řídí se tato speciálními pravidly.

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

2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

3. Uplatnění záruky

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

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

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

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

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

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

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

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

B/S/H/

4. Neoprávněnost reklamace

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

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

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

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

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

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

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

5. Náhradní díly

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

6. Pozáruční servis

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

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

8. Upozornění pro prodejce

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

9. Ochrana osobních údajů

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

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH

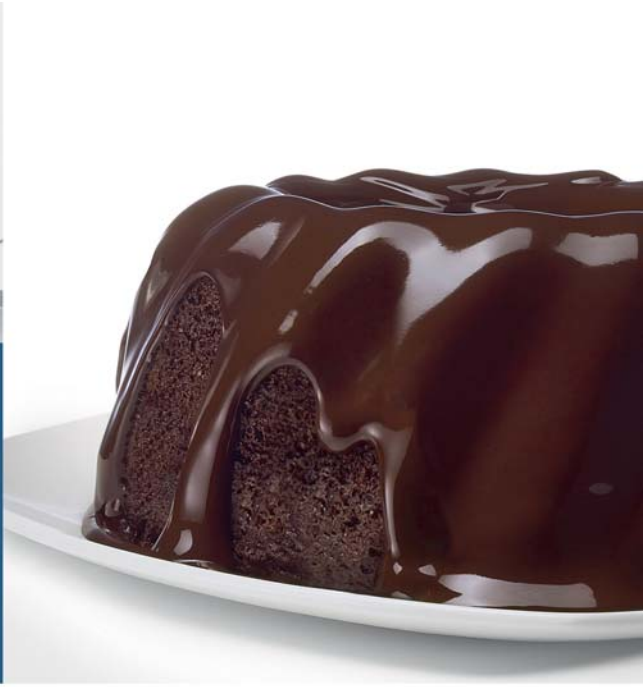
BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

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

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

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

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



Parná rúra
HSG636XS6

BOSCH

sk Návod na použitie

Obsah

Použitie podľa určenia 4

Dôležité bezpečnostné pokyny 5
Všeobecné pokyny 5
Para 5
Teplotná sonda. 6

Príčiny poškodenia 6
Všeobecné pokyny. 6
Para 7

Ochrana životného prostredia 7
Tipy na úsporu energie. 7
Ekologická likvidácia spotrebiča. 7

Zoznámenie sa so spotrebičom 8
Ovládací panel 8
Ovládacie prvky 8
Displej 9
Ponuka druhov prevádzkových režimov 9
Druhy ohrevov 10
Para. 11
Iné informácie 11
Funkcie priestoru na pečenie. 11
Nádržka na vodu 11

Príslušenstvo 12
Dodané príslušenstvo 12
Zasunutie príslušenstva 12
Zvláštne príslušenstvo 13

Pred prvým použitím 14
Pred prvým uvedením do prevádzky. 14
Prvé uvedenie do prevádzky 14
Kalibrácia spotrebiča a čistenie rúry 15
Čistenie príslušenstva 15

Obsluha spotrebiča 16
Vypnutie a zapnutie spotrebiča 16
Spustenie alebo prerušenie prevádzky 16
Nastavenie prevádzkového režimu. 16
Nastavenie druhu ohrevu a teploty. 17
Rýchly ohrev 17

Para 17
Zvuky 17
Varenie v pare. 17
Pečenie v pare - Varenie s pomocou pary. 18
Regenerácia 18
Stupeň kysnutia 18
Rozmrazovanie 19
Naplnenie nádržky na vodu 19
Po každom použití pary 20

Časové funkcie 21
Nastavenie doby. 21
Nastavenie konca. 22
Nastavenie budíka 22

Teplotná sonda. 23
Druhy ohrevov 23
Zasunutie teplotnej sondy do potravín. 23
Nastavenie teploty vnútri pokrmu 24
Vnútorná teplota rôznych potravín. 25

Detská poistka 26
Aktivácia a deaktivácia 26

Základné nastavenie 26
Zmena základných nastavení. 26
Zoznam základných nastavení. 26
Výpadok prúdu 27
Zmena času 27

Režim sabat 28
Spustenie režimu Sabat 28

Home Connect 28
Nastavenie 28
Spustenie na diaľku 30
Nastavenie Home Connect. 30
Upozornenie na ochranu dát. 31
Vyhlásenie o zhode. 31

Čistiace prostriedky 32
Vhodné čistiace prostriedky 32
Plochy v rúre 33
Udržiavanie spotrebiča v čistote 33

Funkcia čistenia 34
Odstránenie vodného kameňa 34

Závesné rošty. 35
Vysadenie a nasadenie závesných roštov 35

Dvierka spotrebiča 35
Odňatie a zavesenie dvierok 35
Demontáž krytu dvierok 36
Demontáž a montáž skla dvierok. 37

Čo robiť v prípade poruchy? 38
Odstraňovanie nezávažných porúch 38
Prekročenie maximálnej dĺžky prevádzky 39
Osvetlenie priestoru na pečenie 39

Zákaznícky servis 40
Číslo spotrebiča (č. E) a výrobné číslo (č. FD) 40

Pokrmy 40
Upozornenie k nastaveniu 40
Voľba pokrmu 41
Senzor pečenia. 41
Nastavenie pokrmu 42

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu 43
Zákaz používania silikónových foriem 43
Koláče a drobné pečivo 43
Chlieb a žemle 47
Pizza, quiche a pikantné koláče 49
Nákyp a soufflé. 50
Hydina 51
Mäso 54
Ryby. 57
Zelenina, prílohy s vajcami. 59
Dezerty. 61
Príprava celého menu. 62
Úspora energie s druhmi ohrevu eco 62
Akrylamid v potravinách 64
Pozvoľná úprava pokrmov 64
Sušenie 65
Zavarovanie a odšťavovanie 66
Dezinfekcia a hygiena detských fliaš 67
Kysnutie cesta na stupeň kysnutia 67
Rozmrazovanie 68
Regenerácia 68
Udržiavanie teploty 69
Skúšobné pokrmy. 70

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

Použitie podľa určenia

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

Tento spotrebič je určený iba na zabudovanie. Dodržujte zvláštne pokyny na inštaláciu.

Po vybalení spotrebič skontrolujte. Pokiaľ došlo počas prepravy spotrebiča k jeho poškodeniu, nepripájajte ho. Spotrebiče bez zástrčky môže zapojiť iba oprávnený odborník. V prípade škôd vzniknutých v dôsledku zlého zapojenia nemáte nárok na záruku.

Spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti a v domácnosti zodpovedajúcom prostredí. Spotrebič používajte iba na prípravu pokrmov a nápojov. Pri používaní nenechávajte spotrebič bez dozoru. Spotrebič je určený výhradne na použitie v uzatvorených priestoroch.

Tento spotrebič je určený na použitie do najvyššej povolenej nadmorskej výšky 2000 m.

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

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Deti nesmú bez dozoru spotrebič čistiť ani vykonávať jeho údržbu.

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

Príslušenstvo vždy vsúvajte do priestoru na pečenie správnym spôsobom.

→ *"Príslušenstvo" na strane 12*

Dôležité bezpečnostné pokyny

Všeobecné pokyny

Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety uskladnené v priestore na pečenie sa môžu vznietiť. V priestore na pečenie nikdy neukladajte horľavé predmety. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča, keď vnútri začne vznikať dym. Vypnite spotrebič a vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky alebo vypnite poistky v poistkovej skrini.
- Pri otvorení dvierok spotrebiča vznikne prievan. Papier na pečenie môže prísť do kontaktu s ohrievacím telesom a môže sa vznietiť. V priebehu predhrievania nikdy neumiestňujte papier na pečenie na príslušenstvo bez upevnenia. Papier na pečenie musí byť vždy zaťažený riadom alebo formou na pečenie. Papierom na pečenie vyložte vždy len plochu, ktorú budete potrebovať. Papier na pečenie nesmie nikdy presahovať cez príslušenstvo.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič sa zahrieva na veľmi vysoké teploty. Nikdy sa nedotýkajte vnútorných plôch priestoru na pečenie alebo ohrievacích telies. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Príslušenstvo alebo nádoby sú veľmi horúce. Pri vyberaní príslušenstva alebo riadu z rúry vždy použite kuchynské rukavice.
- Alkoholické výpary sa môžu v rozpálenej rúre vznietiť. Nikdy nepripravujte pokrmy s veľkým množstvom vysokopercentného alkoholu. Pokiaľ použijete nápoj s vysokým percentom alkoholu, potom len v malom množstve. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne.

Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

- Prístupné vonkajšie časti sú počas prevádzky horúce. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Pri otvorení dvierok spotrebiča môže von unikať horúca para. Para nemusí byť viditeľná, záleží na teplote. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko pri spotrebiči. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Z vody v horúcom priestore na pečenie môže vzniknúť horúca para. Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu.

Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

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

Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy smie vykonávať a poškodený napájací kábel smie vymeniť iba nami vyškolený servisný technik. Pokiaľ je spotrebič poškodený, odpojte ho od elektrickej siete alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.
- Káblová izolácia elektrických spotrebičov sa môže pri kontakte s horúcimi časťami spotrebiča roztaviť. Vždy dávajte pozor, aby sa pripájací kábel nedostal do kontaktu s horúcimi časťami spotrebiča.
- Prenikajúca vlhkosť môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Nepoužívajte žiadne vysokotlakové alebo parné čističe.
- Poškodený spotrebič môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Chybný spotrebič nikdy nezapínajte. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

Varovanie – Ohrozenie magnetizmom!

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

Para

Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

- Voda v nádržke na vodu sa môže pri ďalšej prevádzke spotrebiča veľmi ohriať. Nádržku na vodu po každej prevádzke spotrebiča s využitím pary vyprázdnite.
- V priestore na pečenie vzniká horúca para. Počas prevádzky spotrebiča s využitím pary nesiahajte do priestoru na pečenie.
- Pri vyberaní príslušenstva môže vystriekнuť horúca tekutina. Horúce príslušenstvo vyberajte iba s kuchynskými rukavicami.

⚠Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia a nebezpečenstvo požiaru!
Horľavé tekutiny sa môžu v rozpálenej rúre vznietiť (deflagrácia). Do nádržky na vodu nelejte žiadne horľavé tekutiny (napr. nápoje s obsahom alkoholu). Do nádržky na vodu lejte iba vodu alebo nami odporúčaný prostriedok na odvápnenie.

Teplotná sonda

⚠Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!
V prípade použitia zlej teplotnej sondy sa môže poškodiť izolácia. Používajte iba teplotnú sondu určenú pre tento spotrebič.

Príčiny poškodenia

Všeobecné pokyny

Pozor!

- Príslušenstvá, fólie, papier na pečenie alebo riad na dne priestoru na pečenie: Na dno priestoru na pečenie neklaďte žiadne príslušenstvo. Dno priestoru na pečenie nevykladajte žiadnou fóliou akéhokoľvek druhu alebo papierom na pečenie. Na dno priestoru na pečenie neklaďte žiadny riad, keď je teplota nastavená na viac ako 50 °C. Dochádza k hromadeniu tepla. Čas tepelnej úpravy potom nesúhlasí a dôjde k poškodeniu smaltu.
- Alobal lAlobal nesmie v priestore na pečenie prísť do kontaktu s výplňou dvierok spotrebiča. Výplň dvierok by sa mohla trvale zafarbiť.
- Silikónové formy: Nepoužívajte žiadne silikónové formy alebo fólie, poklopy alebo príslušenstvo obsahujúce silikón. Mohol by sa poškodiť senzor pečenia.
- Voda v horúcom priestore na pečenie: Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu. Tvorí sa vodná para. Zmenou teploty môže dôjsť k poškodeniu smaltu.
- Vlhkosť v priestore na pečenie: Dlhodobejšia vlhkosť v priestore na pečenie môže spôsobovať koróziu. Po použití nechajte priestor na pečenie vyschnúť. Neuchovávajte dlhší čas vlhké potraviny v uzatvorenom priestore na pečenie. V priestore na pečenie neuchovávajte žiadne pokrmy.
- Chladnutie s otvorenými dvierkami: Pri použití pri vysokých teplotách nechávajte priestor na pečenie vychladnúť iba s uzatvorenými dvierkami. Do dvierok spotrebiča nič neprivierajte. Aj keď sú dvierka otvorené len minimálne, môže časom dôjsť k poškodeniu nábytku či iných objektov v blízkosti. Iba pri vysokej vlhkosti nechávajte priestor na pečenie vyschnúť s otvorenými dvierkami.
- Ovocné šťavy: Ak pečiete ovocný koláč zo šťavnatého ovocia, plech na pečenie ovocím nepreplňujte. Ovocná šťava, ktorá kvapká z plechu na pečenie, zanecháva škvrny, ktoré už nie je možné odstrániť. Ak je to možné, použite univerzálny hlboký plech.
- Silne znečistené tesnenie rúry: Ak je tesnenie silne znečistené, dvierka spotrebiča pri použití nedoliehajú. Môže dôjsť k poškodeniu čelných častí nábytku v okolí. Tesnenie vždy udržujte čisté.
- Dvierka spotrebiča ako sedadlo alebo odkladacia plocha: Na otvorené dvierka spotrebiča nestúpajte, nesadajte ani sa na ne nevešajte. Na dvierka spotrebiča nestavajte žiadne nádoby ani príslušenstvo.
- Zasunutie príslušenstva: V závislosti od typu spotrebiča môže príslušenstvo pri zatváraní poškriabať sklo dvierok. Príslušenstvo vždy zasuňte do priestoru na pečenie až na doraz.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani neberte za rúčku dvierok. Držadlo dvierok neudrží hmotnosť spotrebiča a môže sa zlomiť.

Para

Pozor!

- Formy na pečenie: Riad musí byť odolný proti žiaru a pare. Pre kombinovanú prevádzku s využitím pary nie sú vhodné silikónové formy na pečenie.
- Riad so stopami hrdze: Nepoužívajte žiadny riad so stopami hrdze. Aj tie najmenšie zhrdzavené miesta by mohli viesť ku korózii priestoru na pečenie.
- Odkvapkávajúce tekutiny: Pri úprave pokrmu s využitím pary v deravej nádobe pod ňu vždy zasuňte plech na pečenie, univerzálny plech alebo nádobu bez dier. Bude doň odkvapkávať tekutina.
- Horúca voda v nádržke na vodu: Horúca voda môže poškodiť čerpadlo. Do nádržky lejte iba studenú vodu.
- Poškodenie smaltu: Pokiaľ sa na dne priestoru na pečenie nachádza voda, spotrebič nespúšťajte. Pred spustením vodu na dne priestoru na pečenie utrite.
- Roztok na odstránenie vodného kameňa: Prostriedok na odvápnenie sa nesmie dostať na ovládací panel alebo iné citlivé povrchy. Poškodili by sa. Pokiaľ sa tak stane, okamžite umyte prostriedok na odstránenie vodného kameňa vodou.
- Čistenie nádržky na vodu: Nádržku na vodu nečistite v umývačke riadu. Nádržka by sa poškodila. Nádržku na vodu čistite mäkkou handričkou a obvyklým prostriedkom na umývanie riadu.

Ochrana životného prostredia

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

Tipy na úsporu energie

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

Ekologická likvidácia výrobku

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.

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

Zoznámenie sa so spotrebičom

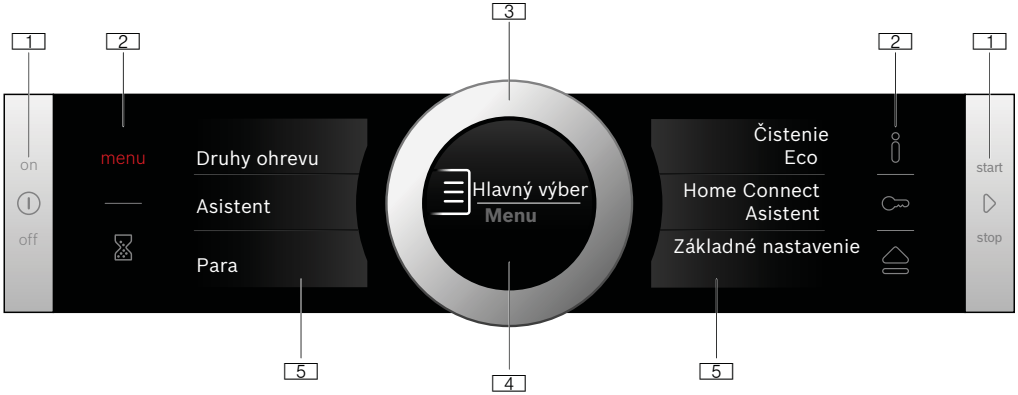
V tejto kapitole vám vysvetlíme zobrazenia na displeji a ovládacie prvky. Ďalej sa zoznámite s rôznymi funkciami svojho spotrebiča.

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

Ovládací panel

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

Prehľad ukazuje ovládací panel u zapnutého spotrebiča so zobrazením menu.



1 **Tlačidlá**
Tlačidlá vľavo a vpravo na ovládacom paneli majú tlakový bod. Pre ovládanie stlačte tlačidlo.
U spotrebičov, ktoré nemajú čelo z nehrdzavejúcej ocele, sú aj tieto dve dotykové polia bez tlačidla.

2 **Dotykové polia**
Pod dotykovými poľami sa nachádzajú snímače. Stlačte vždy daný symbol pre výber požadovanej funkcie.

3 **Otočný volič**
Otočný volič je umiestnený tak, aby ste ním mohli otáčať bez obmedzenia vľavo alebo vpravo. Zľahka ho stlačte a prstom ho otočte požadovaným smerom.

4 **Displej**
Na displeji vidíte aktuálne nastavené hodnoty, možnosti voľby alebo texty pokynov.

5 **Dotykové displeje**
Na dotykových displejoch vidíte aktuálne možnosti výberu. Tie je možné vybrať priamo stlačením príslušného textového poľa. Podľa výberu sa menia textové polia.

Ovládacie prvky

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

Tlačidlá a dotyková pole

Tu nájdete stručné vysvetlenie k rôznym tlačidlám.

Symbol		Význam
Tlačidlá		
⏻	on/off	Vypnutie a zapnutie spotrebiča
▷	štart/stop	Spustenie a zastavenie prevádzky alebo prerušenia prevádzky dlhým stlačením (cca 3 sek.)
Dotykové pole		
menu	Menu	Otvorenie menu prevádzkových režimov
⧖	Budík	Výber budíku
i	Informácie	Zobraziť pokyny
⚷	Detská poistka	Aktivácia a deaktivácia detskej poistky dlhým stlačením (cca 4 sek.)
⏏	Otvoriť krytku	Naplnenie alebo vyprázdnenie nádržky na vodu

Otočný volič

Pomocou otočného voliča môžete meniť hodnoty nastavenia, ktoré sa zobrazujú na displeji.

Pre listovanie vo výberoch na dotykových displejoch používajte taktiež otočný volič.

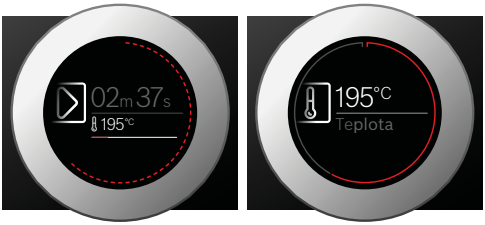
Keď dosiahnete prvého alebo posledného bodu musíte u väčšiny výberov volič zase otočiť späť.

Displej

Displej je štrukturovaný tak, aby bolo možné údaje prečítať na prvý pohľad za každej situácie.

Hodnota, ktorú práve môžete nastaviť, je zvýraznená a zobrazená bielym písmom. Hodnota na pozadí je zobrazená sivo.

Zvýraznenie	Zvýraznenú hodnotu môžete zmeniť priamo, nemusíte ju najprv vyberať. Po spustení určitého prevádzkového režimu je vždy zvýraznená teplota alebo stupeň. Biela čiara je súčasne ukazovateľ zohriatia a zafarbí sa dočervena.
Zväčšenie	Pokiaľ pomocou otočného voliča zmeníte zvýraznenú hodnotu, zobrazí sa zväčšene iba táto hodnota.



Kruhová čiara

Na vonkajšej strane na displeji je kruhová čiara.

Keď zmeníte určitú hodnotu, ukáže kruhová čiara, kde sa nachádzate vo výbere. Podľa oblasti nastavenia je kruhová čiara priechodná alebo rozdelená na segmenty podľa dĺžky výberu.

Pri prevádzke sa kruhová čiara v sekundovom rytme vypĺňa načerveno. Po každej celej minúte sa segmenty zase začnú vypĺňať od začiatku.
Pri dobiehajúcej dobe zhasne každú sekundu jeden segment.

Zobrazenie teploty

Po spustení určitého prevádzkového režimu sa zobrazí na displeji graficky aktuálna teplota rúry.

Ukazovateľ zohriatia	Biela čiara pod teplotou sa farbí zľava doprava načerveno podľa zohriatia rúry. Pokiaľ predhrievate, je optimálna doba pre vloženie jedla, hneď ako je čiara celá zafarbená do červena. U stupňov nastavenia, napr. stupňov grilovania, je ukazovateľ zohriatia okamžite celý červený.
Zobrazenie zvyškového tepla	Keď je spotrebič vypnutý, zobrazuje kruhová čiara zvyškové teplo v rúre. Čím nižšia je zvyšková teplota, tým je kruhová čiara tmavšia, až nakoniec celkom zmizne.

Upozornenie: Kvôli tepelnej zotrvačnosti sa môže zobrazenie teploty mierne líšiť od skutočnej teploty v rúre.

Dotykové displeje

Dotykové displeje sú súčasne zobrazovací a ovládací prvok. Ukazujú, čo je možné vybrať k určitej funkcii a čo je už nastavené. Pre výber funkcie stlačte priamo textové pole.

Aká funkcia je vybraná, poznáte podľa červenej zvislej lišty na strane. Príslušná hodnota je na displeji zobrazená zvýraznene dobiela.

K akej funkcii môžete prejsť, je zobrazené pomocou malej červenej šípky na strane textového poľa.

Druhy programov

Spotrebič disponuje rôznymi prevádzkovými režimami, ktoré uľahčujú jeho používanie.

Presný popis jednotlivých režimov nájdete v príslušných kapitolách.

Cez pole menu otvoríte **menu** prevádzkových režimov.

Prevádzkový režim	Použitie
Druhy ohrevu → *„Ovládanie spotrebiča“ na strane 16*	Pre optimálnu prípravu jedla sú k dispozícii rôzne, presne nastavené druhy ohrevu.
Assist → *„Pokrmy“ na strane 40*	Pre mnohé pokrmy sú vhodné hodnoty nastavenia naprogramované.
Para → *„Para“ na strane 17*	Pre optimálnu prípravu jedla sú k dispozícii rôzne, presne nastavené druhy parného ohrevu.
Čistenie → *„Funkcia čistenia“ na strane 34*	Pre čistenie je k dispozícii niekoľko funkcií čistenia: Odstraňovanie vodného kameňa a sušenie.
Home Connect Assistent → *„Home Connect“ na strane 28*	Pomocou tejto funkcie môžete rúru spojiť s mobilným zariadením.
Základné nastavenie → *„Základné nastavenie" na strane 26*	Základné nastavenie spotrebiča môžete nastaviť podľa svojich požiadaviek.

Druhy ohrevov

Nižšie vám vysvetlíme rozdiely medzi druhmi ohrevu a použitím jednotlivých druhov ohrevu, aby ste si vždy zvolili ten správny.

Druhy ohrevov		Teplota	Použitie
	4D horúci vzduch *	30-250 °C	Na pečenie na jednej alebo na viacerých úrovniach. Ventilátor rozvádza teplo prstencových ohrievacích telies v zadnej stene rovnomerne po celom priestore na pečenie.
	Horný/dolný ohrev*	30-250 °C	Na tradičné pečenie na jednej úrovni. Obzvlášť vhodný na pečenie koláčov so šťavnatou náplňou. Teplo prichádza rovnomerne zvrchu i zospodu.
	Horúci vzduch eco	30-250 °C	Na šetrný ohrev vybraných pokrmov na jednej úrovni bez predhrievania. Ventilátor rozvádza teplo prstencových ohrievacích telies v zadnej stene po celom priestore na pečenie.
	Horný/dolný ohrev eco	30-250 °C	Na šetrný ohrev vybraných pokrmov. Teplo prichádza zvrchu i zospodu.
	Gril s cirkuláciou *	30-250 °C	Na pečenie hydiny, celých rýb a väčších kúskov mäsa. Grilovacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor rozfúkava teplo rovnomerne okolo pokrmu.
	Veľkoplošný gril	Stupne grilovania: 1 = slabé 2 = stredné 3 = silné	Na grilovanie steakov, klobás alebo hrianok a na zapekanie.Celá plocha grilovacieho telesa sa ohreje.
	Maloplošný gril	Stupne grilovania: 1 = slabé 2 = stredné 3 = silné	Na grilovanie malého množstva, ako sú steaky, klobásy alebo hrianky a na zapekanie. Teplo prúdi od strednej časti pod grilovacím telesom.
	Stupeň pizza	30-250 °C	Na prípravu pizze a pokrmov, ktoré potrebujú veľa tepla zospodu. Teplo prúdi od spodného ohrievacieho telesa a prstencového ohrievacieho telesa na zadnej stene.
	Intenzívne teplo	30-250 °C	Na pokrmy s chrumkavým spodkom. Teplo prichádza zvrchu a obzvlášť intenzívne zospodu.
	Mierny ohrev	70-120 °C	Na šetrnú a pozvoľnú prípravu opečených, malých kúskov mäsa v otvorenom riade. Teplo prúdi pri nižších teplotách rovnomerne zvrchu i zospodu.
	Dolný ohrev	30-250 °C	Na ohrievanie vo vodnom kúpeli a na dopekanie. Teplo prúdi zospodu.
	Sušenie	30-80 °C	Na sušenie bylín, ovocia a zeleniny.
	Udržiavanie teploty *	60-100 °C	Na udržiavanie teploty pripravených pokrmov.
	Predhriatie riadu	30-70 °C	Na nahriatie riadu.
* U tohto druhu ohrevu je možné pridať paru (prevádzka iba s naplnenou nádržkou na vodu)			

Navrhované hodnoty

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

Para

Aby ste vždy našli ten správny druh parného ohrevu pre svoj pokrm, nájdete tu ich popis a možnosti použitia.

Druh ohrevu		Teplota	Použitie
	Dusenie	30-100 °C	Na zeleninu, ryby, prílohy, pre odšťavovanie ovocia a blanžírovanie.
	Regenerácia	80-180 °C	Na hotové jedlá a pečivo. Uvarené jedlo sa šetrne znova zohreje. Vďaka pare sa jedlo nevysušuje.
	Stupeň	30-50 °C	Na kysnuté cesto a kvások. Cesto nakysne oveľa rýchlejšie, ako pri izbovej teplote. Povrch cesta nevysychá.
	Rozmrazovanie	30-60 °C	Na zeleninu, mäso, ryby a ovocie. Vďaka vlhkosti teplo šetrne prechádza do jedla. Jedlo nevysychá a nedeformuje sa.

Iné informácie

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

Stlačte pole ℹ. Na displeji sa na niekoľko sekúnd zobrazí upozornenie. Dlhšie upozornenie si pomocou otočného voliča prejdite do konca.

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

Funkcie priestoru na pečenie

Napríklad priestor na pečenie je veľkoplošne osvetlený a chladiaci ventilátor chráni spotrebič pred prehriatím.

Otváranie dvierok rúry

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

Osvetlenie priestoru na pečenie

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

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

Upozornenie: V základnom nastavení môžete nastaviť, aby sa osvetlenie priestoru na pečenie pri prevádzke nezapínalo. ⟶ *"Základné nastavenie" na strane 26*

Chladiaci ventilátor

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

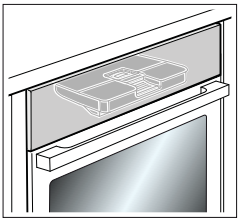
Pozor!
Ventilátor nezakrývajte. Inak hrozí prehriatie rúry na pečenie.

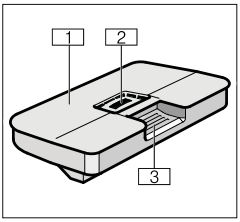
Aby sa po ukončení prevádzky priestor na pečenie rýchlejšie vychladil, beží chladiaci ventilátor ešte určitý čas po ukončení ohrevu.

Upozornenie: Čas dobehu ventilátora môžete nastaviť v základnom nastavení.
⟶ *„Základné nastavenie" na strane 26*

Nádržka na vodu

Spotrebič je vybavený nádržkou na vodu. Nádržka na vodu sa nachádza za clonou. Pre parné prevádzkové režimy naplňte nádržku na vodou ⟶ *"Para" na strane 17*





1 Kryt nádržky
2 Plniaci otvor
3 Úchyt pre vysúvanie a zasúvanie nádržky na vodu

Príslušenstvo

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

Dodané príslušenstvo

Váš spotrebič je vybavený nasledujúcim príslušenstvom:

Rošt
Na riad, formy na koláče a nákypy.
Na pečenie, grilovanie a hlboko zmrazené pokrmy.

Plech na pečenie
Na prípravu rezov na plechu a drobné pečivo.

Univerzálny plech
Na šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a veľké kúsky mäsa. Je ho možné použiť ako nádobu na zachytávanie odkvapkávajúceho tuku, pokiaľ grilujete priamo na rošte.
V parnom prevádzkovom režime je možné ju používať tiež ako záchytnú nádobu pre odkvapkávajúcu vodu.

Dierovaná parná nádoba, veľkosť S
Na dusenie zeleniny, odšťavovanie bobúľ a pre rozmrazovanie.

Parná nádoba bez dier, veľkosť S
Na varenie ryže, strukovín a obilnín.

Dierovaná parná nádoba, veľkosť XL
Na dusenie veľkého množstva.

Teplotná sonda
Umožňuje pečenie pri presnej teplote. Informácie na použitie nájdete v príslušnej kapitole.
→*„Teplotná sonda“ na strane 23*

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

Príslušenstvo je možné dokúpiť cez zákaznícky servis, v špecializovanom obchode.

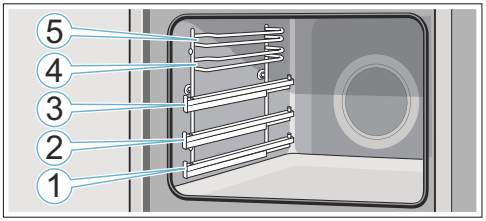
Upozornenie: Keď sa príslušenstvo ohreje na vysoké teploty, môže sa zdeformovať. To však nemá žiadny vplyv na ich funkčnosť. Hneď ako sa opäť ochladí, deformácia zmizne.

Upozornenie: Parnú nádobu môžete používať neobmedzene pre všetky parné druhy ohrevu. Keď nastavíte iné druhy ohrevu s vysokými teplotami, vytiahnete parnú nádobu z rúry. Vysoké teploty môžu spôsobiť trvalé zafarbenie a deformáciu parnej nádoby.

Vkladanie príslušenstva

Priestor na pečenie má 5 úrovní vkladania. Tieto úrovne sa počítajú zospodu hore.

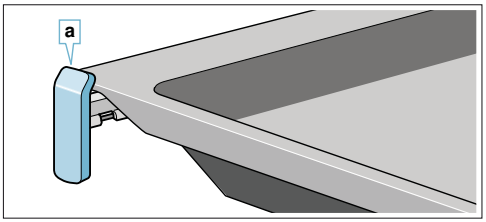
Pri niektorých spotrebičoch je najvyššia úroveň vkladania v priestore na pečenie označená symbolom pre grilovanie.



Na úrovniach 4 a 5 zasúvajte príslušenstvo vždy medzi dve vodiace drážky danej úrovne.

Príslušenstvo je možné vysunúť až do polovice bez toho, aby sa prevrhlo. Vďaka teleskopickým výsuvom na úrovni 1, 2 nebo 3 je možné príslušenstvo vysunúť ešte viac.

Dávajte pozor, aby príslušenstvo **a** dosadlo za zarážku na konci teleskopického výsuvu. Príklad na obrázku: Univerzálny plech



Vyťahovacie koľajnice zapadnú, keď ich celkom vytiahnete. To uľahčuje odkladanie príslušenstva. Pre odblokovanie na vyťahovacie koľajnice zľahka zatlačte a zasuňte naspäť do rúry.

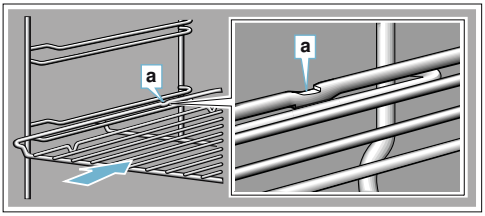
Upozornenie

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

Funkcia zacvaknutia

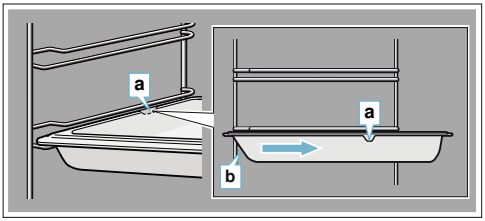
Príslušenstvo sa môže vysunúť až do polovice, kým nezacvakne. Táto funkcia zabraňuje preklopeniu príslušenstva pri vyťahovaní. Aby táto ochrana proti preklopeniu fungovala, musí sa príslušenstvo do priestoru na pečenie zasunúť správne.

Pri vkladaní roštu dbajte na to, aby bol výrez vzadu **a** ukazoval smerom dole. Otvorená strana musí ukazovať ku dvierkam spotrebiča a zakrivenie ⁀ musí ukazovať dole 3/4.



Pri vkladaní plechu dbajte na to, aby bol výrez vzadu **a** ukazoval smerom dole. Skosenie príslušenstva **b** musí smerovať dopredu k dvierkam rúry.

Príklad na obrázku: Univerzálny plech

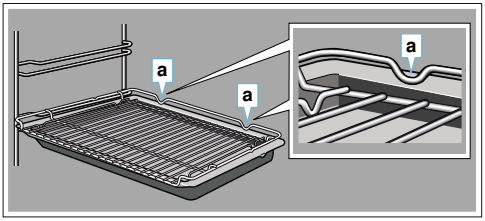


Kombinovanie príslušenstva

Rošt môžete použiť súčasne s univerzálnym plechom, ktorý zachytáva odkvapkávajúce tekutiny.

Pri pokladaní roštu dávajte pozor na to, aby obidva dištančné držiaky **a** boli na zadnom okraji. Pri vkladaní univerzálneho pekáča je rošt nad hornou vodiacou lištou vo výške zasunutia.

Príklad na obrázku: Univerzálny plech



Malé parné nádoby je možné umiestniť do rúry iba s roštom.

Zvláštne príslušenstvo

Zvláštne príslušenstvo je možné dokúpiť cez zákaznícky servis, v špecializovanom obchode. V našich katalógoch a na internete nájdete širokú ponuku príslušenstva pre svoj spotrebič.

Dostupnosť a možnosti online objednania sú v jednotlivých krajinách rôzne. Nazrite do svojich dokumentov, ktoré ste dostali pri nákupe.

Upozornenie: Nie všetko zvláštne príslušenstvo je vhodné pre všetky spotrebiče. Pri nákupe vždy uvádzajte presné označenie svojho spotrebiča (č.E).
→ *„Zákaznícky servis“ na strane 40*

Zvláštne príslušenstvo
Rošt Na ukladanie riadu, pekáčov a foriem na pečenie a nákypy a na pečenie a grilovanie priamo na rošte.
Univerzálny plech Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených potravín a pečenie mäsa v celku. Plech je možné použiť tiež ako nádobu na zachytávanie odkvapkávajúceho tuku, pokiaľ grilujete priamo na rošte.
Plech na pečenie Na koláče na plech a drobné pečivo.
Vkladací rošt Určený na mäso, hydinu a ryby. Na vloženie univerzálneho plechu, aby zachytil odkvapkávajúci tuk a šťavu z mäsa.
Univerzálny pekáč, s nepriľnavým povrchom Pre šťavnaté koláče, pečivo, mrazené pokrmy a veľké pečienky. Pečivo a pečienky sa k univerzálnemu pekáču neprichytávajú.
Plech na pečenie, s nepriľnavým povrchom Pre koláče na plechu a malé pečivo. Pečivo sa na plech na pečenie neprichytáva.
Profi-plech s vkladacím roštom Na prípravu veľkého množstva jedla.
Veko na profi-plech Vďaka veku sa profi-plech stáva profi-pekáčom
Plech na pizzu Na pizzu a veľké okrúhle koláče.
Grilovací plech Slúži na grilovanie miesto roštu alebo ako ochrana pred striekancami. Používajte iba spoločne s univerzálnym plechom.
Kameň na pečenie Určený na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze s chrumkavou kôrkou. Kameň na pečenie sa musí vždy predhriať na odporúčanú teplotu.
Sklenená zapekacia misa (5,1 litra) Určená na dusené pokrmy a nákypy. Obzvlášť vhodná pre prevádzkový režim „Pokrmy“.
Sklenená misa Určená na veľké kusy mäsa, šťavnaté koláče a nákypy.
Parná nádoba, dierovaná veľkosť XL Na dusenie veľkého množstva.

Parná nádoba, dierovaná, veľkosť S Na dusenie zeleniny, odšťavovanie bobúľ a rozmrazovanie.
Parná nádoba, bez dier, veľkosť S Na varenie ryže, strukovín a obilnín.
Porcelánová nádoba, bez dier, veľkosť S Na dusenie a servírovanie mäsa, rýb a zeleniny.
Porcelánová nádoba, bez dier, veľkosť L Na dusenie a servírovanie mäsa, rýb a zeleniny.
Systém vyťahovania 1-úrovňový Pomocou vyťahovacích koľajníc vo výške 2 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej, bez toho aby sa preklopilo.
Systém vyťahovania 3-úrovňový Pomocou vyťahovacích koľajníc vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej, bez toho aby sa preklopilo.
Dekoračné lišty Na zakrytie nábytkového dna a základnej dosky spotrebiča.

Pred prvým použitím

Pred prvým použití svojho nového spotrebiča musíte vykonať určité opatrenia. Vyčistite priestor na pečenie a príslušenstvo

Pred prvým uvedením do prevádzky

Pred prvým uvedením do prevádzky sa informujte u svojho dodávateľa vody o tvrdosti svojej vody z vodovodu.

Aby ste zo svojho spotrebiča odstraňovali vodný kameň v správnych intervaloch, musíte správne nastaviť rozsah tvrdosti vody.

Pozor!
Poškodenie spotrebiča použitím nevhodných tekutín. Nepoužívajte žiadnu destilovanú vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahom chlóru (> 40 mg/l) alebo iné tekutiny.
Používajte výhradne čerstvú, studenú vodu z vodovodu, zmäkčenú vodu alebo neperlivú minerálku.

Upozornenie

- Pokiaľ vaša voda obsahuje veľké množstvo vápnika, odporúčame vám používať zmäkčenú vodu.
- Pokiaľ budete používať výhradne zmäkčenú vodu, môžete nastaviť tvrdosť vody „zmäkčená“.
- Pokiaľ používate minerálku, nastavte tvrdosť vody „4 veľmi tvrdá“.
- Pokiaľ chcete používať minerálku, tak iba neperlivú.

Rozsah tvrdosti vody	Nastavenie
0	00 zmäkčená
1 (do 1,3 mmol/l)	01 mäkká
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	02 stredná
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	03 tvrdá
4 (viac ako 3,8 mmol/l)	04 veľmi tvrdá

Prvé uvedenie do prevádzky

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

Upozornenie: Toto nastavenie môžete kedykoľvek zmeniť.
⟶ *„Základné nastavenie“ na strane 26*

S Home Connect

Nastavenie môžete vykonať na spotrebiči alebo cez Home Connect pomocou svojho mobilného zariadenia.

1. Stlačte textové pole "Home Connect".
2. Postupujte podľa pokynov v kapitole Home Connect.
⟶ *"Home Connect" na strane 28*

Na spotrebiči

Na spotrebiči urobte nasledujúce nastavenie:

Nastavenie jazyka

Ako prvé sa zobrazí nastavenie jazyka.
Prednastaveným jazykom je nemčina.

1. Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný jazyk.
2. Pre potvrdenie stlačte nasledujúce textové polia. Objaví sa ďalšie nastavenie.

Nastavenie času

Nastavenie času začína na 12:00 hodinách.

1. Stlačte textové pole „Čas“.
2. Pomocou otočného voliča nastavte čas.
3. Pre potvrdenie stlačte nasledujúce textové pole. Zobrazí sa ďalšie nastavenie.

Nastavenie tvrdosti vody

Prednastavená je tvrdosť vody „veľmi tvrdá“.

1. Pomocou otočného voliča nastavte tvrdosť vody.
2. Pre potvrdenie stlačte textové pole „Zatvoriť nastavenie“.

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

Spotrebič vypnite tlačidlom on/off ⏻, pokiaľ ho nepoužívate.

Kalibrácia spotrebiča rúry a čistenie rúry

Bod varu vody závisí od tlaku vzduchu. Pri kalibrácii sa spotrebič prispôsobí tlakovým podmienkam miesta inštalácie. K tomu dochádza behom prvého dusenia automaticky. Pritom vzniká veľké množstvo pary.

Príprava kalibrácie

1. Vytiahnite z rúry všetko príslušenstvo.
2. Odstráňte z rúry zvyšky obalov, ako sú polystyrénové guľôčky.
3. Pred kalibráciou utrite hladké plochy v rúre mäkkou vlhkou handričkou.

Kalibrácia spotrebiča a čistenie rúry

Pokyny

- Kalibráciu je možné spustiť iba, keď je rúra studená (izbová teplota).
- Počas kalibrácie neotvárajte dvierka spotrebiča. Kalibrácia by sa prerušila.

1. Zapnite spotrebič tlačidlom on/off ⏻.
2. Naplňte nádržku na vodu.
3. Nastavte uvedený druh ohrevu, teplotu a dobu kalibrácie a spotrebič zapnite.

Nastavenie	
Druh ohrevu	Dusenie
Teplota	100 °C
Čas úpravy	30 min.

4. Kalibráciu vykonajte ihneď ako sa rúra zohreje.

   Pozor! Poškodenie smaltu
   Nespúšťajte žiadny prevádzkový režim, keď na dne rúry stojí voda. Pred spustením vodu na dne rúry utrite.
5. Dno rúry vysušte.
6. Nastavte uvedený druh ohrevu a teplotu pre zohriatie a spotrebič zapnite.

Zohrievanie	
Druh ohrevu	Horný/dolný ohrev
Teplota	240 °C
Čas úpravy	30 min.

7. Behom zohrievania rúry vetrajte kuchyňu.
8. Po uvedenej dobe vypnite prevádzkový režim. Vypnite spotrebič tlačidlom on/off ⏻
9. Vyčkajte, kým priestor na pečenie vychladne.
10. Hladké plochy vyčistite vodou s umývacím prostriedkom a handrou.
11. Vyprázdnite nádržku na vodu a vysušte priestor na pečenie.

Pokyny

- Aby sa spotrebič po presťahovaní na nové miesto inštalácie prispôsobil, nastavte ho naspäť na výrobné nastavenie. Znovu vykonajte prvé uvedenie do prevádzky a kalibráciu.
- Spotrebič ukladá nastavenie kalibrácie aj pri výpadku elektrickej energie alebo pri odpojení zo siete. Kalibráciu nie je potrebné robiť znova.

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo riadne očistite mydlovým roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.

Obsluha spotrebiča

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

Vypnutie a zapnutie spotrebiča

Pred tým, ako začnete čokoľvek nastavovať na svojom spotrebiči, musíte ho zapnúť.

Upozornenie: Detskú poistku a budík je možné nastaviť i v prípade, keď je spotrebič vypnutý. Niektoré ukazovatele a pokyny displeja, napr. týkajúce sa zvyškového tepla v rúre, zostávajú viditeľné, aj keď je spotrebič vypnutý. Pokiaľ práve beží iná funkcia, bude prerušená.
Na displeji sa zobrazí čas alebo príp. zobrazenie zvyškového tepla.
Pokiaľ spotrebič nepoužívate, vypnite ho. Pokiaľ dlhší čas nevykonáte žiadne nastavenie, spotrebič sa automaticky vypne.

Zapnutie spotrebiča

Spotrebič zapnete pomocou tlačidla ⏻ on/off.

Na displeji sa zobrazí logo Bosch a potom druh ohrevu a teplota.

Upozornenie: Druh prevádzkového režimu, ktorý sa objaví po zapnutí spotrebiča, môžete zmeniť v základnom nastavení. ⟶ *"Základné nastavenie" na strane 26*

Vypnutie spotrebiča

Pomocou tlačidla ⏻ on/off spotrebič vypnete.

Svetielko nad tlačidlom zhasne.
Nastavená funkcia sa preruší. Na displeji sa zobrazí čas.

Upozornenie: V základnom nastavení môžete nastaviť, či chcete, aby sa na displeji vypnutého spotrebiča čas ukazoval alebo nie.⟶ *"Základné nastavenie "na strane 26*

Spustenie prevádzky

Každý prevádzkový režim musíte spustiť tlačidlom štart/stop ▷ .

Po spustení sa na displeji vedľa nastavenia zobrazí aj čas. Navyše sa zobrazí kruhová čiara a ukazovateľ zohriatia.

Pozastavenie prevádzky

Pomocou tlačidla štart/stop ▷ môžete prevádzkový režim aj prerušiť a znovu spustiť.

Keď pridržíte tlačidlo štart/stop ▷ cca 3 sekundy, prevádzka sa celkom preruší a všetky nastavenia sa vynulujú.

Upozornenie: Po prerušení alebo zrušení prevádzkového režimu môže ďalej bežať ventilátor.

Nastavenie prevádzkového režimu

Po zapnutí spotrebiča sa zobrazí nastavený navrhovaný prevádzkový režim.

Keď chcete nastaviť iný prevádzkový režim, urobte to cez menu. Presný popis jednotlivých režimov nájdete v príslušných kapitolách.

V zásade platí:

1. Stlačte zodpovedajúce textové pole. Táto funkcia bude zvýraznená.
2. Pomocou otočného voliča zmeňte zvýraznený výber.
3. V prípade potreby vykonajte ďalšie nastavenie. Za týmto účelom stlačte zodpovedajúce textové pole a pomocou otočného voliča zmeňte hodnotu.
4. Spustite spotrebič pomocou tlačidla štart/stop ▷. Spotrebič spustí prevádzkový režim.

Nastavenie druhu ohrevu a teploty

Keď nie je vybraný prevádzkový režim druhu ohrevu, stlačte v menu textové pole „Druhy ohrevu“. Výber druhov ohrevu sa zobrazí na dotykovom displeji.

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

1. Stlačte textové pole s požadovaným druhom ohrevu. Príp. pomocou otočného voliča prechádzajte výber.

   Teplota je zvýraznená bielo
2. Pomocou otočného voliča nastavte teplotu.

3. Spustite spotrebič pomocou tlačidla štart/stop I . Čas na displeji ukazuje, ako dlho už daný režim beží.

Spotrebič sa začne zohrievať.

Keď je pokrm hotový, vypnite spotrebič tlačidlom on/off ⏻.

Upozornenie: Na spotrebiči môžete nastaviť aj dobu trvania a koniec prevádzkového režimu. ⟶ *„Časové funkcie“ na strane 21*

Zmena

Po spustení zostáva zvýraznená teplota. Keď pohnete otočným voličom, priamo zmeníte teplotu a spotrebič ju zaznamená.

Pre zmenu druhu ohrevu najprv prerušte prevádzku tlačidlom štart/stop ▷ a stlačte textové pole druhu ohrevu. Zobrazí sa výber. Stlačte požadovaný druh ohrevu. Na displeji sa objaví príslušná odporučená teplota.

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

Rýchly ohrev

Pomocou rýchleho ohrevu môžete u niektorých druhov ohrevu skrátiť dobu zohrievania

Druhy ohrevu vhodné pre rýchly ohrev sú:
- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Intenzívne teplo

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

Nastavenie

Dbajte na zvolenie vhodného druhu ohrevu. Teplota musí byť nastavená na viac ako 100 °C, inak sa rýchly ohrev nespustí.

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu.
2. Stlačte textové pole „Rýchly ohrev“.

V textovom poli sa objaví „zap“. Na displeji sa zobrazí pokyn pre potvrdenie.

Keď je rýchly ohrev ukončený, zaznie signál a na displeji sa zobrazí upozornenie. V textovom poli sa objaví „vyp“. Vložte pokrm do rúry.

Upozornenie: Časová funkcia „Doba“ sa spustí ihneď s rýchlym ohrevom. Dobu nastavte až potom, keď rýchly ohrev skončí.

Prerušenie

Pre prerušenie rýchleho ohrevu stlačte znovu na textovom poli „Rýchly ohrev“. V textovom poli sa objaví „vyp“.

Para

Jedlo môžete variť veľmi šetrne pomocou pary. Pri niektorých druhoch ohrevu môžete pokrmy pripraviť s podporou pary. Okrem toho sú k dispozícii druhy ohrevu stupeň kysnutia cesta a regenerácia.

⚠Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!
Pri otvorení dvierok spotrebiča môže von unikať horúca para. Para nemusí byť viditeľná, záleží na teplote. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko pri spotrebiči. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

Zvuky

Čerpadlo

Počas prevádzky a po vypnutí počujete bzučivý zvuk. Tento zvuk produkuje čerpadlo. Ide o normálny prevádzkový zvuk.

Kryt

Počas otvárania krytu počujete bzučanie alebo kliknutie. Zvuky vznikajú pri vysúvaní krytu. Ide o normálne prevádzkové zvuky.

Varenie v pare

Pri varení v pare obklopuje horúca para jedlo a zabraňuje stratám živín z potravín. Tvar, farba aj typická aróma jedla zostávajú pri tomto postupe prípravy zachované.

Upozornenie: Pokiaľ sa nádržka na vodu behom varenia v pare vyprázdni, prevádzkový režim sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.
   Upozornenie: Dusenie zapínajte iba pri celkom vychladnutej rúre (izbová teplota).
2. Stlačte pole **menu**.
   Zobrazí sa výber prevádzkových režimov.
3. Stlačte textové pole „Para“.
4. Stlačte textové pole „Dusenie“.
   Teplota bude zvýraznená.
5. Stlačte textové pole „Doba“ a nastavte dobu.
6. **Upozornenie:** U parných druhov ohrevu je vždy nutné zadať dobu.
7. Spustite spotrebič pomocou tlačidla štart/stop ▷.

Spotrebič sa začne zohrievať.

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

Keď je pokrm hotový, vypnite spotrebič tlačidlom on/off ⏻.

Zmena

Nastavenie môžete meniť ako obvykle.

Pre zmenu teploty alebo doby stlačte zodpovedajúce textové pole a zmeňte hodnotu pomocou otočného voliča. Zmena bude priamo zaznamenaná.
Pre zmenu druhu ohrevu najprv prerušte prevádzku tlačidlom štart/stop ▷.

Príprava celého menu

V pare môžete súčasne variť celé menu bez toho, aby sa zmiešali chute ⟶ *„Testované v našom kuchynskom štúdiu“ na strane 43*

Pečenie v pare pečenie s podporou pary

Pri úprave pokrmu s podporou pary sa počas prevádzky spotrebiča v rôznych intervaloch a intenzite do priestoru na pečenie vstrekuje para. Vďaka tomu dosiahnete lepší výsledok úpravy pokrmu.

Váš pokrm
- bude mať chrumkavú kôrku
- bude mať lesklý povrch
- bude vnútri šťavnatý a mäkký
- zredukuje minimálne svoj objem

Požadovanú kombináciu druhu ohrevu a intenzity pary si nastavíte sami. Pre voľbu vhodného druhu ohrevu a intenzity pary sa riaďte údajmi v tabuľke alebo zvoľte program. ⟶ *„Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu“ na strane 43*

Intenzita pary

Pre pridanie pary je k dispozícii rôzna intenzita:

Intenzita	Stupeň
nízka	01
stredná	02
vysoká	03

Vhodné druhy ohrevu

Pri týchto druhoch ohrevu môžete využiť tiež paru:
- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Gril s cirkuláciou vzduchu
- Udržiavanie teploty

Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Otočným voličom nastavte druh ohrevu.
3. Stlačte teplotu a nastavte ju otočným voličom.
4. Stlačte pridanie pary a nastavte jej intenzitu otočným voličom.
5. Režim začnete stlačením tlačidla štart/stop. ▷.

Spotrebič začne hriať.

Upozornenie: Pokiaľ sa nádržka na vodu počas prevádzky s využitím pary vyprázdni, objaví sa na displeji upozornenie o doplnení nádržky na vodu. Prevádzka beží ďalej bez pridania pary.

Zmena a prerušenie

Pre zmenu stupňa pary stlačte textové pole „Stupeň pary“. Stupeň pary je zvýraznený a je ho možné zmeniť pomocou otočného voliča. Zmena bude priamo zaznamenaná.

Ak chcete ukončiť prívod pary, nastavte „Pridanie pary“ na „0“.

Upozornenie: Prevádzka beží ďalej bez pridania pary.

Regenerácia

Pomocou druhu ohrevu „Regenerácia" môžete šetrne ohriať hotové pokrmy alebo opiecť pečivo z predchádzajúceho dňa. Pridanie pary prebieha automaticky.

Upozornenie: Pokiaľ sa nádržka na vodu počas regenerácie vyprázdni, prevádzka sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Stlačte pole **menu** .
   Zobrazí sa výber prevádzkových režimov.
3. Stlačte textové pole „Para“.
4. Stlačte textové pole „Regenerácia“. Teplota bude zvýraznená.
5. Pomocou otočného voliča nastavte teplotu.
6. Stlačte textové pole „Doba“ a nastavte dobu.
   Upozornenie: U parných druhov ohrevu je vždy nutné zadať dobu.
7. Spustite spotrebič pomocou tlačidla štart/stop ▷.

Spotrebič sa začne zohrievať.

Keď daná doba uplynie, zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa zobrazí doba 00m 00s.

Keď je pokrm hotový, vypnite spotrebič tlačidlom on/off ⏻.

Zmena

Nastavenie môžete meniť ako obvykle.

Pre zmenu teploty alebo doby stlačte zodpovedajúce textové pole a zmeňte hodnotu pomocou otočného voliča. Zmena bude priamo zaznamenaná.
Pre zmenu druhu ohrevu najprv prerušte prevádzku tlačidlom štart/stop ▷.

Stupeň

Pomocou druhu ohrevu Stupeň kysnutia nakysne kysnuté cesto oveľa rýchlejšie ako pri izbovej teplote a nevysychá.

Pre výber vhodného nastavenia použite údaje v tabuľkách. ⟶ *„Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 43*

Upozornenie: Pokiaľ sa nádržka na vodu behom kysnutia vyprázdni, prevádzkový režim sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

Spustenie

1. Naplňte vodnú nádržku.
   Upozornenie: Stupeň kysnutia zapínajte iba pri celkom vychladenej rúre (izbová teplota).
2. Stlačte pole **menu.**
3. Stlačte textové pole „Para“.
4. Stlačte textové pole „Stupeň kysnutia“. Teplota bude zvýraznená.
5. Pomocou otočného voliča nastavte teplotu.
6. Stlačte textové pole „Doba“ a nastavte dobu.
   Upozornenie: U parných druhov ohrevu je vždy nutné zadať dobu.
7. Spustite spotrebič pomocou tlačidla štart/stop ▷.

Spotrebič sa začne zohrievať.

Keď daná doba uplynie, zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa zobrazí doba 00m 00s.

Keď je pokrm hotový, vypnite spotrebič tlačidlom on/off ⏻.

Zmena

Nastavenie môžete meniť ako obvykle.

Pre zmenu teploty alebo doby stlačte zodpovedajúce textové pole a zmeňte hodnotu pomocou otočného voliča. Zmena bude priamo zaznamenaná.
Pre zmenu druhu ohrevu najprv prerušte prevádzku tlačidlom štart/stop ▷.

Rozmrazovanie

Druh ohrevu rozmrazovanie používajte na rozmrazovanie mrazených a zmrazených produktov.

Upozornenie: Pokiaľ sa nádržka na vodu behom rozmrazovania vyprázdni, prevádzkový režim sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Stlačte pole **menu** .
3. Stlačte textové pole „Para“.
4. Stlačte textové pole „Rozmrazovanie“. Teplota bude zvýraznená.
5. Pomocou otočného voliča nastavte teplotu.
6. Stlačte textové pole „Doba“ a nastavte dobu.
   Upozornenie: U parných druhov ohrevu je vždy nutné zadať dobu.
7. Spustite spotrebič pomocou tlačidla štart/stop ▷.

Spotrebič sa začne zohrievať.

Keď daná doba uplynie, zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa zobrazí doba 00m 00s.

Keď je pokrm hotový, vypnite spotrebič tlačidlom on/off ⏻.

Zmena

Nastavenie môžete meniť ako obvykle.

Pre zmenu teploty alebo doby stlačte zodpovedajúce textové pole a zmeňte hodnotu pomocou otočného voliča. Zmena bude priamo zaznamenaná.

Pre zmenu druhu ohrevu najprv prerušte prevádzku tlačidlom štart/stop ▷.

Plnenie nádržky na vodu

Nádržka na vodu sa nachádza vzadu za krytom. Pred spustením spotrebiča s využitím pary otvorte kryt a naplňte nádržku vodou.

Uistite sa, že ste správne nastavili tvrdosť vody.
⟶ *„Základné nastavenie“ na strane 26*

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia a nebezpečenstvo požiaru!
Do nádržky na vodu lejte iba vodu alebo nami odporúčaný prostriedok na odvápnenie. Do nádržky na vodu nikdy nelejte horľavé tekutiny (napr. nápoje s obsahom alkoholu). Pary horľavých tekutín by sa mohli v dôsledku horúcich povrchov v priestore na pečenie vznietiť (deflagrácia). Mohli by prasknúť dvierka spotrebiča. Mohla by unikať horúca para a plamene.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!
Nádržka na vodu sa môže počas prevádzky spotrebiča veľmi zahriať. Po ukončení prevádzky spotrebiča vyčkajte, kým nádržka na vodu vychladne.
Potom nádržku na vodu vyberte.

Pozor!
Poškodenie spotrebiča použitím nevhodných tekutín. Nepoužívajte žiadnu destilovanú vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahom chlóru (> 40 mg/l) alebo iné tekutiny.
Používajte výhradne čerstvú, studenú vodu z vodovodu, zmäkčenú vodu alebo neperlivú minerálku.

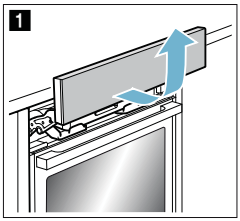
Upozornenie

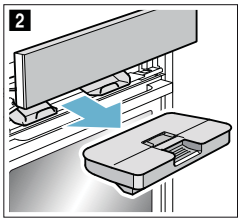
- Pokiaľ vaša voda obsahuje veľké množstvo vápnika, odporúčame vám používať zmäkčenú vodu.
- Pokiaľ budete používať výhradne zmäkčenú vodu, môžete nastaviť tvrdosť vody „zmäkčená“.

- Pokiaľ používate minerálku, nastavte tvrdosť vody „4 veľmi tvrdá“.
- Pokiaľ chcete používať minerálku, tak iba neperlivú.

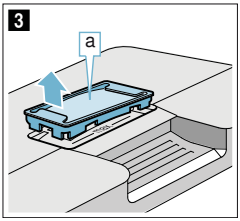
1. Stlačte pole ⏏.
   Kryt sa automaticky vysunie dopredu.

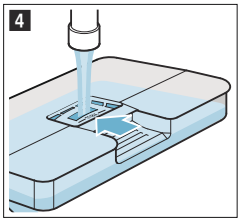
2. Vytiahnite kryt oboma rukami smerom dopredu a potom ho posuňte hore, kým nezacvakne (obrázok 1).
3. Nádržku na vodu nadvihnite a vyberte ju (obrázok 2).



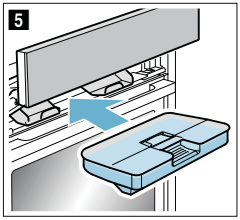


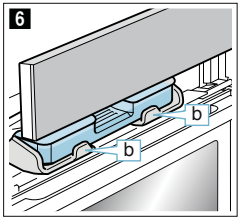
4. Pritlačte veko pozdĺž tesnenia, aby nevytiekla z nádržky žiadna voda.
5. Vyberte kryt **a** (obrázok 3).
6. Nádržku naplňte studenou vodou až po označenie „max“ (obrázok 4).





7. Do otvoru nádržky **a** na vodu opäť nasaďte kryt.
8. Nasaďte naplnenú nádržku na vodu (obrázok 5). Dajte pozor na to, aby nádržka na vodu zacvakla do oboch zadných držiakov **b** (obrázok 6).





9. Pomaly posuňte kryt smerom dole, potom ho zatlačte dozadu, kým sa celkom nezavrie. Nádržka na vodu je naplnená. Môžete spustiť spotrebič s využitím pary.

Doplnenie nádržky na vodu

Pokiaľ sa nádržka na vodu počas prevádzky s využitím pary vyprázdni, objaví sa na displeji upozornenie o doplnení nádržky na vodu.

Upozornenie

- Režimy s podporou pary bežia ďalej bez pridania pary.
- Pokiaľ sa nádržka na vodu behom varenia v pare, regenerácie, stupňa kysnutia alebo rozmrazovania vyprázdni, prevádzkový režim sa preruší.

1. Otvorte kryt.
2. Vyberte nádržku na vodu a naplňte ju.
3. Naplnenú nádržku nasaďte a zavrite kryt.

Po každom použití pary

⚠Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!
Pri otvorení dvierok spotrebiča môže von unikať horúca para. Para nemusí byť viditeľná, záleží na teplote. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko pri spotrebiči. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

⚠Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!
Spotrebič je počas prevádzky veľmi horúci. Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.

Pozor!

Poškodenie smaltu: Pokiaľ sa na dne priestoru na pečenie nachádza voda, spotrebič nespúšťajte. Pred spustením vodu na dne priestoru na pečenie utrite.

Po každom použití pary sa zostávajúca voda prečerpá späť do nádržky na vodu. Potom nádržku na vodu vyprázdnite a vysušte. Priestor na pečenie zostane vlhký. Na vysušenie priestoru na pečenie môžete použiť režim „Sušenie“ alebo ho vysušiť ručne.

Upozornenie

- Po vypnutí spotrebiča svieti pole ⏏ trochu dlhšie, aby vás upozornilo na vyprázdnenie nádržky na vodu.
- Škvrny od vodného kameňa odstráňte handričkou napustenou octom, umyte čistou vodou a vysušte mäkkou handričkou.

Vyprázdnenie nádržky na vodu

Pozor!

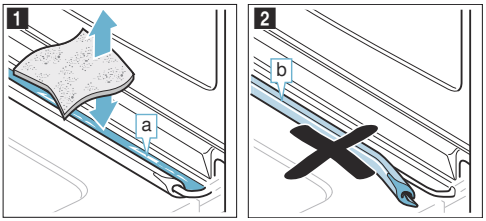
- Nádržku na vodu nesušte v horúcom priestore na pečenie. Nádržka by sa poškodila.
- Nádržku na vodu neumývajte v umývačke riadu. Nádržka by sa poškodila.

1. Otvorte kryt.
2. Vyberte nádržku na vodu.
3. Opatrne zložte veko nádržky na vodu.
4. Nádržku na vodu vyprázdnite, umyte umývacím prostriedkom a dôkladne vypláchnite studenou vodou.
5. Všetky časti osušte mäkkou handričkou.
6. Tesnenie veka vytrite dosucha.
7. Nádržku nechajte vyschnúť s otvoreným vekom.
8. Potom na ňu nasaďte veko a pritlačte ho.
9. Nádržku na vodu nasaďte a zavrite kryt.

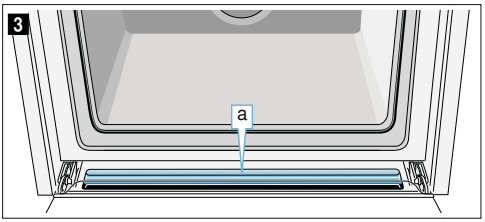
Vysušenie drážky

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Otvorte dvierka spotrebiča.
3. Vodu v odkvapkávacom žliabku a odsajte hubkou a opatrne vytrite (obrázok 1).

Pri utieraní dajte pozor na to, aby sa tesnenie **b** neuvoľnilo z odkvapkávacieho žliabku (obrázok 2).



Odkvapkávací žliabok **a** sa nachádza pod rúrou (obrázok 3).



Upozornenie: Pokiaľ sa tesnenie uvoľnilo, demontujte dvierka spotrebiča a nasaďte tesnenie naspäť na odkvapkávací žliabok. ⟶ *„Dvierka spotrebiča“ na strane 35*

Spustenie sušenia

Priestor na pečenie sa počas sušenia zahreje, takže sa z neho odparí vlhkosť. Potom otvorte dvierka spotrebiča, aby z priestoru na pečenie unikla vodná para.

Pozor!

Poškodenie smaltu: Pokiaľ sa na dne priestoru na pečenie nachádza voda, spotrebič nespúšťajte. Pred spustením vodu na dne priestoru na pečenie utrite.

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Hrubé nečistoty v priestore na pečenie ihneď odstráňte a vlhkosť v priestore na pečenie utrite.
3. V prípade potreby zapnite spotrebič tlačidlom on/off. ⏻.
4. Stlačte pole menu .
   Zobrazí sa ponuka prevádzkových režimov.
5. Stlačte textové pole „Čistenie“.
6. Stlačte textové pole „Sušenie“.
   Zobrazí sa doba. Nie je možné ju zmeniť.
7. Stlačte tlačidlo štart/stop ▷.
   Spustí sa sušenie a ukončí sa automaticky o 10 minút.
8. Otvorte dvierka spotrebiča a nechajte ich otvorené 1 až 2 minúty, aby z priestoru na pečenie unikla vlhkosť.

Ručné sušenie priestoru na pečenie

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Z priestoru na pečenie odstráňte špinu.
3. Rúru na pečenie vysušte mäkkou handričkou.
4. Potom nechajte 1 hodinu otvorené dvierka spotrebiča, aby priestor na pečenie celkom uschol.

Časové funkcie

Váš spotrebič disponuje rôznymi časovými funkciami.

Časová funkcia		Použitie
◷	Dĺžka úpravy	Po uplynutí nastavenej doby spotrebič automaticky ukončí prevádzkový režim.
◷	Čas ukončenia	Zadajte dobu a požadovaný koniec. Spotrebič sa automaticky vypne, takže prevádzka sa ukončí v požadovanom čase.
⧖	Budík	Budík funguje ako časovač varenia. Beží nezávisle na prevádzkovom režime a iných časových funkciách. Po uplynutí nastavenej doby sa spotrebič automaticky nezapne ani nevypne.

Dobu a koniec môžete zobraziť po nastavení prevádzkového režimu na dotykových displejoch. Budík má vlastné pole ⧖ a je možné ho kedykoľvek nastaviť.

Po uplynutí nastavenej doby alebo doby budíka zaznie signál. Signál môžete predčasne ukončiť stlačením daného poľa alebo dotykového displeja.

Upozornenie: Ako dlho bude signál znieť, môžete nastaviť v základných nastaveniach. ⟶ *"Základné nastavenie" na strane 26*

Nastavenie dĺžky úpravy

Dobu varenia pre každý pokrm môžete nastaviť na spotrebiči. Tak nedôjde k nechcenému prekročeniu doby varenia a vy sa môžete venovať iným činnostiam, prevádzka rúry sa preruší sama.

Nastavenie

Podľa toho, akým smerom otočíte ovládacím kolieskom najskôr, začne doba u navrhovanej hodnoty: Doľava 10 minút, doprava 30 minút.

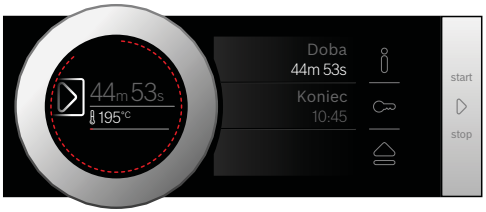
Až do jednej celej hodiny je možné dobu nastaviť po minútach, potom po 5 minútach.

Maximálne je možné nastaviť 23 hodín a 59 minút.

Príklad na obrázku: Je 10:00, doba 45 minút.

1. Nastavte prevádzkový režim a teplotu alebo stupeň.
2. Pred spustením stlačte textové pole „Doba“. Na displeji je doba zvýraznená bielo.
3. Pomocou otočného voliča nastavte dobu.

4. Spustite spotrebič pomocou tlačidla štart/stop ▷. Nastavená doba plynie.



Spotrebič sa začne zohrievať.

Keď daná doba uplynie, zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa zobrazí doba 00m 00s.

Cez textové pole „Doba“ môžete znovu nastaviť dobu alebo pomocou tlačidla štart/stop ▷ pokračovať v prevádzke bez doby varenia.

Keď je pokrm hotový, vypnite spotrebič tlačidlom on/off ⏻.

Zmena a prerušenie

Pre zmenu doby stlačte textové pole „Doba“. Doba je zvýraznená a je možné ju zmeniť pomocou otočného voliča. Zmena bude priamo zaznamenaná.

Ak chcete nastavenú dobu zrušiť, nastavte ju opäť na nulu. Po prevzatí zmeny prevádzkový režim pokračuje bez zadanej doby.

Nastavenie času ukončenia

Čas, kedy končí nastavená doba, môžete posunúť. Môžete napr. ráno vložiť pokrm do rúry a nastaviť ju tak, aby bol na poludnie hotový.

Pokyny

- Nenechávajte potraviny príliš dlho stáť v rúre a pokaziť sa.
- Koniec nenastavujte, pokiaľ je už spustený určitý prevádzkový režim. Výsledok varenia by nezodpovedal nastaveniu.

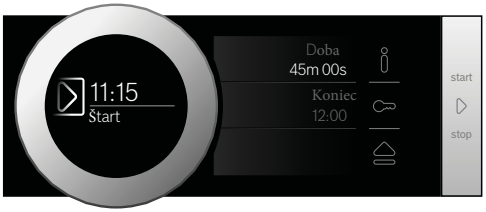
Nastavenie

Čas konca je možné odložiť maximálne o 23 hodín a 59 minút.

Príklad na obrázku: Je 10:00, nastavená doba je 45 minút a pokrm má byť hotový o 12:00.

1. Nastavte prevádzkový režim a teplotu alebo stupeň.
2. Nastavte dobu.
3. Pred spustením stlačte textové pole „Koniec“. Na displeji je čas konca zvýraznený bielo.
4. Pomocou otočného voliča odložte koniec na neskoršie.

5. Spustite spotrebič pomocou tlačidla štart/stop ▷. Na displeji je zobrazený čas spustenia spotrebiča.



Spotrebič je v režime pohotovosti. Keď sa spotrebič spustí, ubieha na displeji nastavená doba.

Keď daná doba uplynie, zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa zobrazí doba 00m 00s.

Cez textové pole „Doba“ môžete znovu nastaviť dobu alebo pomocou tlačidla štart/stop ▷ pokračovať v prevádzke bez doby varenia.

Keď je pokrm hotový, vypnite spotrebič tlačidlom on/off ⏻.

Zmena a prerušenie

Po spustení už nie je možné čas konca zmeniť.

Ak chcete nastavenú dobu a čas konca vymazať, prerušte prevádzku tlačidlom štart/stop ▷. Prevádzka môže pokračovať aj bez nastavenej doby a konca.

Nastavenie budíka

Budík beží súčasne s ďalšími nastaveniami. Môžete ho kedykoľvek nastaviť, aj keď je spotrebič vypnutý. Má vlastný signál, takže poznáte, či zvoní budík alebo uplynula nastavená doba.

Nastavenie

Doba budíka začína vždy na nula minútach.

Čím vyššia hodnota, tým väčšie časové intervaly pri nastavení.

Maximálne je možné nastaviť 24 hodín.

1. Stlačte pole ⧖.
   Symbol svieti červeno. Na displeji je doba budíka zvýraznená bielo.
2. Pomocou otočného voliča nastavte dobu budíka.
3. Spustite stlačením poľa ⧖.

   Upozornenie: Po niekoľkých sekundách sa budík tiež spustí automaticky.

Doba budenia plynie.

Budík zostane vidieť na displeji, keď je spotrebič vypnutý. Keď je spotrebič v prevádzke, sú nastavenia daného prevádzkového režimu v popredí. Keď stlačíte pole ⧖, na niekoľko sekúnd sa zobrazí doba budíka.

Keď doba budíka uplynie, zaznie signál a zobrazí sa pokyn na displeji. Symbol prestane svietiť.

Tip: Keď sa nastavená doba budíka vzťahuje na prevádzku spotrebiča, používajte dobu varenia. Čas je vidieť vpredu a spotrebič sa automaticky vypne.

Zmena a prerušenie

Pre zmenu doby budíka stlačte pole ⧖. Doba budenia je bielo zvýraznená a je možné ju zmeniť pomocou otočného voliča.

Ak chcete budík zrušiť, nastavte dobu budenia opäť na nulu. Po zaznamenaní zmeny symbol prestane svietiť.

Teplotná sonda

Teplotná sonda umožňuje celkom presné varenie. Meria teplotu vnútri potravín. Hneď ako sa dosiahne nastavená teplota, spotrebič sa automaticky vypne.

Druhy ohrevov

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

Hneď ako zasuniete teplotnú sondu v rúre do zástrčky, máte k dispozícii nasledujúce druhy ohrevu.

	4D horúci vzduch
	Horný/dolný ohrev
	Horúci vzduch eco
	Horný/dolný ohrev eco
	Gril s cirkuláciou vzduchu
	Stupeň pizza
	Dusenie
	Regenerácia

Upozornenie

- Teplotná sonda meria teplotu vnútri potravín, a to medzi 30 °C a 99 °C.
- Používajte iba priloženú teplotnú sondu. Je možné ju dokúpiť ako náhradný diel v našom zákazníckom servise.
- Po použití teplotnú sondu vždy vyberte z priestoru na pečenie. Nikdy ju neuchovávajte v priestore na pečenie.

⚠ Varovanie
Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
Nesprávna teplotná sonda môže poškodiť izoláciu. Používajte iba teplotnú sondu určenú pre tento spotrebič.

Teplota priestoru na pečenie

Nenastavujte teplotu vyššiu ako 250 °C, inak sa teplotná sonda poškodí.

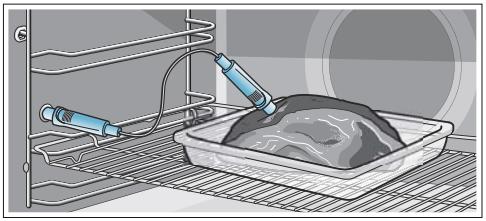
Nastavená teplota priestoru na pečenie musí byť minimálne o 10 °C vyššia ako nastavená teplota potravín.

Zasunutie teplotnej sondy do potravín

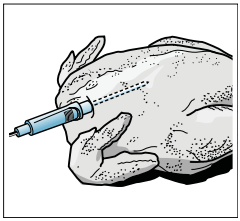
Predtým, ako vložíte svoj pokrm do priestoru na pečenie, zasuňte doň teplotnú sondu.

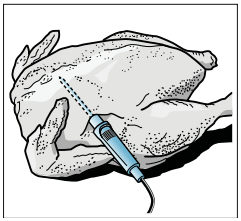
Teplotná sonda má tri meracie body. Dbajte na to, aby bol prostredný bod vždy zasunutý v meranej potravine.

Mäso: Pri väčších kusoch zasuňte teplotnú sondu smerom zhora šikmo do mäsa až na doraz. Pri tenších kusoch ju zasuňte zo strany na najhrubšom mieste.

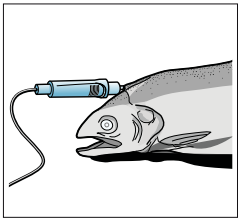


Hydina: Teplotnú sondu zasuňte do najhrubšieho miesta v prsiach až na doraz. V závislosti od vlastností hydiny zasuňte teplotnú sondu naprieč alebo pozdĺžne. Potom hydinu otočte a položte ju prsnou stranou dole na rošt.





Ryby: Teplotnú sondu zasuňte až na doraz vzadu za hlavu smerom k stredu. Celú rybu položte pomocou polovice zemiaka chrbtom hore na rošt.



Otáčanie pokrmu: Pri otáčaní pokrmu teplotnú sondu nevyťahujte. Po otočení skontrolujte jej presné umiestnenie v pokrme.

Pokiaľ teplotnú sondu počas prevádzky vytiahnete, vynulujú sa všetky nastavenia a musíte ich nastaviť znovu.

Pozor!
Dajte pozor, aby ste nepriškripli kábel teplotnej sondy.
Aby nedošlo k poškodeniu teplotnej sondy príliš vysokými teplotami, musí byť medzi grilovacím ohrievacím telesom a sondou odstup niekoľko centimetrov. Mäso môže počas pečenia zväčšiť objem.

Nastavenie teploty vnútri pokrmu

Teplotná sonda musí byť zastrčená v zástrčke vľavo v rúre.

Druhy ohrevu

1. Stlačte textové pole s požadovaným druhom ohrevu. Na displeji je navrhovaná hodnota teploty rúry zvýraznená bielo.
2. Pomocou otočného voliča nastavte teplotu rúry.
3. Stlačte textové pole „Vnútorná teplota“. Na displeji je navrhovaná hodnota vnútornej teploty zvýraznená bielo.
4. Pomocou otočného voliča nastavte vnútornú teplotu.
5. Spustite spotrebič pomocou tlačidla štart/stop ▷. Čas na displeji ukazuje, ako dlho už daný režim beží.

Spotrebič sa začne zohrievať.

Dusenie

1. Stlačte pole **menu**.
2. Stlačte textové pole „Para“.
3. Stlačte textové pole s požadovaným druhom ohrevu. Na displeji je navrhovaná hodnota teploty rúry zvýraznená bielo.
4. Pomocou otočného voliča nastavte teplotu rúry.
5. Stlačte textové pole „Vnútorná teplota“. Na displeji je navrhovaná hodnota vnútornej teploty zvýraznená bielo.
6. Pomocou otočného voliča nastavte vnútornú teplotu.
7. Spustite spotrebič pomocou tlačidla štart/stop ▷. Čas na displeji ukazuje, ako dlho už daný režim beží.

Spotrebič sa začne zohrievať.

Assist

1. Stlačte pole **menu**.
2. Stlačte textové pole „Assist“.
3. Stlačte textové pole s požadovanou kategóriou.
4. Stlačte textové pole s požadovaným jedlom.
5. Stlačte textové pole s požadovaným pokrmom.
6. V prípade potreby stlačte textové pole „Upraviť“. Pomocou otočného voliča upravte teplotu rúry.
   alebo
   Stlačte textové pole „Vnútorná teplota“. Pomocou otočného voliča upravte vnútornú teplotu.
7. Spustite spotrebič pomocou tlačidla štart/stop ▷. Čas na displeji ukazuje, ako dlho už daný režim beží.

Spotrebič sa začne zohrievať.

Na displeji je vnútorná teplota zvýraznená bielo, vľavo je aktuálna teplota, vpravo nastavená teplota, napr. “ 15|80°C“. Ukazovateľ zohriatia sa tiež týka vnútornej teploty.

Hneď ako je dosiahnuté vnútornej teploty v pečenom pokrme, zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa aktuálna vnútorná teplota rovná nastavenej teplote, napr. „ 80|80°C“. Odpočítavanie času sa zastaví.

Spotrebič vypnite tlačidlom on/off ⏻ a vytiahnite teplotnú sondu zo zástrčky.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!
Rúra, príslušenstvo aj teplotná sonda sa rozpália. Horúci riad a teplotnú sondu vždy vyťahujte z rúry pomocou utierky/chňapiek.

Zmena

Po spustení je zvýraznená vnútorná teplota. Keď pohnete otočným voličom, priamo zmeníte vnútornú teplotu a spotrebič ju zaznamená.
Ak chcete zmeniť teplotu rúry, stlačte najprv textové pole „Teplota“.
Pre zmenu druhu ohrevu najprv prerušte prevádzku tlačidlom štart/stop ▷.

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

Prerušenie

Pokiaľ chcete meranie prerušiť, vytiahnite teplotnú sondu zo zástrčky aj z mäsa. Cez tlačidlo štart/stop ▷ môžete pokračovať v príprave bez teplotnej sondy.

Vnútorná teplota rôznych potravín

Nepoužívajte zamrazené pokrmy. Údaje v tabuľke sú iba orientačné. Sú závislé od kvality a vlastností danej potraviny.
Podrobné informácie k druhu ohrevu a teplotám nájdete na konci tohto návodu na použitie. ⟶ *Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu“ na strane 43*

Potraviny	Vnútorná teplota v °C
Hydina	
Kurča	80-85
Kuracie prsia	75-80
Kačica	80-85
Kačacie prsia, ružové	55-60
Morka	80-85
Morčacie prsia	80-85
Hus	80-90
Bravčové mäso	
Bravčový bok	85-90
Bravčová sviečková, ružová	62-70
Bravčový chrbát, prepečený	72-80
Hovädzie mäso	
Hovädzia sviečková alebo roastbeef po anglicky	45-52
Hovädzia sviečková alebo roastbeef, ružový	55-62
Hovädzia sviečková alebo roastbeef, prepečený	65-75
Teľacie mäso	
Teľacia pečienka alebo predok, chudé	75-80
Teľacia pečienka, plieacko	75-80
Teľacie kolienko	85-90
Jahňacie mäso	
Jahňacie stehno, ružové	60-65
Jahňacie stehno, prepečené	70-80
Jahňacie zadné, ružové	55-60
Ryby	
Ryba, celá	65-70
Rybia fileta	60-65
Ostatné	
Sekaná, všetky druhy	80-90
Zahrievanie, regenerácia pokrmov	65-75

Detská poistka

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

Ovládací panel sa zablokuje a nie je možné nič nastaviť. Je možné iba vypnúť spotrebič tlačidlom on/off ⏻.

Aktivácia a deaktivácia

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

Podržte približne počas 4 sekúnd stlačané tlačidlo ⊶.

Na displeji sa zobrazí pokyn na potvrdenie.

Pri zapnutom spotrebiči svieti pole ⊶ červeno. Keď je spotrebič vypnutý, pole ⊶ nesvieti.

Základné nastavenia

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

Zmena nastavenia

Spotrebič musí byť zapnutý.

1. Stlačte pole **menu**.
   Zobrazí sa výber prevádzkových režimov.
2. Stlačte textové pole „Základné nastavenie“.
   Na dotykových displejoch sa zobrazí nastavenie.
3. Stlačte textové pole s požadovaným nastavením.
   Ktoré nastavenie je vybraté, ukazuje červená lišta na strane textového poľa.
   Na displeji je uvedená daná hodnota.
4. V prípade potreby zmeňte hodnotu otočným voličom.
5. Stlačte pole nasledujúceho nastavenia.
   Príslušná hodnota sa zobrazí na displeji a je možné ju zmeniť otočným voličom. Prejdite
6. nastavenia a prípadne ich pomocou otočného voliča zmeňte.
   Pre prechádzanie stlačte textové pole „Ďalšie nastavenie“.
7. Na potvrdenie stlačte pole **menu**.
   Zobrazí sa otázka, či chcete zmeny uložiť.
8. Stlačte pole „Uložiť“..
   Na displeji sa zobrazí oznámenie o uložení nastavenia.

Zrušenie

Pokiaľ zmeny uložiť nechcete, stlačte pole **menu** a textové pole „Neukladať“. Na displeji sa zobrazí oznámenie, že sa nastavenia neuložili. Vypnite spotrebič tlačidlom on/off ⏻ pokiaľ ho nechcete používať.

Zoznam nastavení

Pri niektorých spotrebičoch nie sú v závislosti od vybavenia dostupné všetky nastavenia.

Nastavenie	Voľba
Jazyk	Možné ďalšie jazyky
Hodiny	Čas ve formátu 24H
Tvrdosť vody	00 (zmäkčená) 01 (mäkká) 02 (stredná) 03 (tvrdá) 04 (veľmi tvrdá)
Home Connect	Vypnúť a zapnúť WiFi → *„Home Connect“ na strane 28*
Nastavenie z výroby	Obnoviť Neobnovovať*

Tón signálu	Krátky (30 sekúnd) Stredný (1 min) Dlhý (5 min)
Hlasitosť	Stupne 01 - 05
Tón tlačidiel	Zapnutý Vypnutý* (Tón pri zap/vyp ⏻ zostáva)
Jas displeja	5 stupňov
Ukazovateľ času	Vyp. Digitálny*
Osvetlenie	Počas prevádzky zapnuté Počas prevádzky vypnuté*
Režim po spustení	Hlavná ponuka Druh ohrevu* Para Asistence
Nočné stlmenie jasu displeja	Vypnuté* Zapnuté
Logo značky	Zobrazovať Nezobrazovať
Čas dobehu chladiaceho ventilátora	Odporúčaná* Minimálna
Systém vyťahovania	Nevybavený* (pri podstavci a 1-razovom vyťahovaní) Vybavený (pri 2- a 3-násobnom vyťahovaní)
Režim Sabat	Zapnutý Vypnutý*

* Továrne nastavenie (v závislosti od typu spotrebiča sa môže východiskové nastavenie líšiť)

Upozornenie: Zmeny nastavenia jazyka, tónu tlačidiel a jasu displeja sú ihneď účinné. Všetky ostatné zmeny je vidieť až po uložení nastavení.

Výpadok prúdu

Vami vykonané zmeny nastavenia zostanú zachované i po výpadku elektrického prúdu. Iba nastavenia pri prvom uvedení do prevádzky musíte vykonať znovu pri dlhšom výpadku prúdu. Krátky výpadok prúdu spotrebič preklenie.

Zmena času

Ak chcete prestaviť čas, napr. z letného na zimný, zmeňte základné nastavenie. Spotrebič musí byť zapnutý.

1. Stlačte pole **menu.**
   Na displeji sa zobrazí výber prevádzkových režimov.
2. Stlačte textové pole „Základné nastavenie“.
   Na dotykových displejoch sa zobrazí nastavenie.
3. Stlačte textové pole „Čas“.
   Na displeji sa zobrazí čas.
4. Zmeňte čas otočným voličom.
5. Na potvrdenie stlačte pole **menu.**
   Zobrazí sa otázka, či chcete zmeny uložiť.
6. Stlačte textové pole „Uložiť “.
   Na displeji sa zobrazí oznámenie o uložení nastavenia.

Režim sabat

Režim sabat môžete nastaviť na dĺžku trvania až 74 hodín. Pokrmy vnútri rúry zostanú teplé bez toho, aby ste rúru museli zapínať alebo vypínať.

Spustenie režimu sabat

Predpoklad: V základnom nastavení máte aktivované „Nastavenie režimu sabat zapnuté“. ⟶ *Základné nastavenie“ na strane 26*

Pokiaľ je základné nastavenie zodpovedajúcim spôsobom zmenené, je nastavenie na sabat uvedené medzi druhmi ohrevu ako posledný druh ohrevu.

Priestor na pečenie sa zahreje pri hornom a dolnom ohreve na teplotu medzi 85 °C a 140 °C.

Je potrebné vybrať prevádzkový režim druhy ohrevu. Výber druhov ohrevu sa zobrazí na dotykovom displeji.

1. Stlačte textové pole „Nastavenie na sabat“. Na displeji je navrhovaná hodnota teploty zvýraznená bielo.
2. Pomocou otočného voliča nastavte požadovanú teplotu.
3. Pred spustením stlačte textové pole „Doba“. Na displeji je navrhovaná hodnota doby zvýraznená bielo.
4. Pomocou otočného voliča nastavte požadovanú dobu.

   Upozornenie: Čas konca je automaticky započítaný, je možné ho však odložiť.
5. Spustite spotrebič pomocou tlačidla štart/stop ▷. Na displeji ubieha nastavená doba.

Spotrebič sa začne zohrievať.

Keď uplynie doba nastavenia na Šabat, zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa zobrazí doba 00m 00s.

Vypnite spotrebič tlačidlom on/off ⏻.

Upozornenie: Keď otvoríte dvierka spotrebiča, prevádzka sa nepreruší.

Zmena a prerušenie

Po spustení už nie je možné nastavenie zmeniť.

Ak chcete nastavenie na sabat zrušiť, vypnite spotrebič tlačidlom on/off ⏻. Tlačidlom štart/stop ▷ už nie je možné prevádzku zastaviť.

Home Connect

Tento spotrebič vysiela signál Wi-Fi a je možné ho riadiť na diaľku pomocou mobilného zariadenia. Pokiaľ spotrebič neprepojíte so sieťou, funguje ako rúra na pečenie bez sieťového pripojenia a je možné ho ďalej obsluhovať pomocou displeja.

Upozornenie

- Dodržujte bezpečnostné pokyny uvedené v tomto návode na použitie a uistite sa, že ich môžete dodržiavať tiež vtedy, keď spotrebič obsluhujete pomocou aplikácie Home Connect a pritom nie ste doma. Dodržujte tiež pokyny uvedené v aplikácii Home Connect. ⟶ *„Dôležité bezpečnostné pokyny“ na strane 5*
- Priama obsluha spotrebiča má vždy prednosť. V tomto okamihu nie je možná obsluha pomocou aplikácie Home Connect.

Nastavenie

Aby ste mohli nastavovať spotrebič pomocou aplikácie Home Connect, musíte si ju na svojom mobilnom zariadení nainštalovať. Pritom sa riaďte podkladmi dodávanými spoločne s Home Connect.

Pre nastavenie postupujte podľa pokynov aplikácie.

Pre nastavenie musí byť aplikácia otvorená.

Automatické prihlásenie do siete

Upozornenie

- Potrebujete router s funkciou WPS.
- Asistenta Home Connect môžete spustiť počas prvého uvedenia do prevádzky alebo cez menu.

1. Stlačte tlačidlo **menu.**
2. Dotknite sa textového poľa „Asistent Home Connect“. Spotrebič je pripravený na nastavenie automatického pripojenia do siete.

3. Stlačte tlačidlo WPS na routeri. Počkajte, kým sa na displeji nezobrazí „Úspešné pripojenie do siete“.

4. Dotknite sa poľa „Prepojiť s aplikáciou“.

Spotrebič je pripravený na prepojenie s aplikáciou.

5. Spustite aplikáciu na mobilnom zariadení a postupujte podľa pokynov na automatické prihlásenie do siete.

Prihlásenie je úspešné, keď sa na displeji zobrazí „Úspešné prepojenie s aplikáciou“.

Manuálne prihlásenie do siete

Upozornenie: Asistenta Home Connect môžete spustiť počas prvého uvedenia do prevádzky alebo cez menu.

1. Stlačte tlačidlo menu.
2. Stlačte textové pole „Asistent Home Connect“.
3. Stlačte textové pole „Manuálne pripojenie“.

Spotrebič je pripravený na nastavenie manuálneho pripojenia do siete. Na displeji sa zobrazí SSID a kľúč do siete rúry na pečenie.

4. Mobilné zariadenie prihláste do siete rúry na pečenie pomocou SSID „HomeConnect“ a kľúča „HomeConnect“.

Počkajte, kým sa na displeji nezobrazí „Úspešné pripojenie do siete“.

5. Dotknite sa poľa „Prepojiť s aplikáciou“.

Spotřebič je pripravený na prepojenie s aplikáciou.

6. Spustite aplikáciu na mobilnom zariadení a postupujte podľa pokynov na manuálne prihlásenie do siete.

Prihlásenie je úspešné, keď sa na displeji zobrazí „Úspešné prepojenie s aplikáciou“.

Spustenie na diaľku

Pokiaľ chcete pomocou svojho mobilného zariadenia zapnúť rúru na pečenie, musíte aktivovať spustenie na diaľku.

Upozornenie

- Spustenie na diaľku“ sa zobrazí iba vtedy, pokiaľ bol úspešne ukončený asistent Home Connect.
- Všimnite si, že niektoré prevádzkové režimy je možné spustiť iba priamo na rúre na pečenie.

1. Stlačte tlačidlo menu.
2. Stlačte textové pole „Spustenie na diaľku“.

Na displeji se zobrazí

V nasledujúcich situáciách sa spustenie na diaľku automaticky deaktivuje:

- Otvorenie dvierok spotrebiča 15 min. po aktivácii spustenia na diaľku.
- Otvorenie dvierok spotrebiča 15 min. po ukončení prevádzky rúry na pečenie.
- 24 hodín po aktivácii spúšťania na diaľku.

Pokiaľ na spotrebiči spustíte prevádzku rúry na pečenie, tak sa automaticky aktivuje spustenie na diaľku. Vďaka tomu môžete pomocou mobilného zariadenia vykonávať zmeny alebo spustiť nový program.

Nastavenia Home Connect

Home Connect môžete kedykoľvek prispôsobiť svojim potrebám.

Upozornenie: Na zobrazenie informácií o sieti a spotrebiči stlačte v nastavení Home Connect tlačidlo i.

Wi-Fi

Pokiaľ je aktivovaná Wi-Fi, môžete využívať Home Connect.

Upozornenie: Váš spotrebič v prepojenom pohotovostnom režime spotrebuje max. 3 W.

1. Stlačte tlačidlo **menu.**
2. Stlačte textové pole „Základné nastavenie“.
3. Stlačte textové pole „Home Connect“.
4. Na zapnutie či vypnutie rádiového modulu sa dotknite „Wi-Fi“.

Odpojenie od siete

Svoju rúru na pečenie môžete kedykoľvek odpojiť od siete.

Upozornenie: Ak je vaša rúra na pečenie odpojená od siete, nemôžete ju obsluhovať pomocou Home Connect.

1. Stlačte tlačidlo **menu.**
2. Stlačte textové pole „Nastavenie“.
3. Stlačte textové pole „Home Connect“.
4. Stlačte textové pole „Odpojiť od siete“.

Pripojenie do siete

1. Stlačte tlačidlo **menu.**
2. Stlačte textové pole „Nastavenie“.
3. Stlačte textové pole „Home Connect“.
4. Stlačte textové pole „Pripojenie do siete“.
5. Stlačte textové pole „Manuálne pripojenie“ alebo „Automatické pripojenie".
6. Riaďte sa pokynmi v časti „Manuálne prihlásenie do siete“, príp. „Automatické prihlásenie do siete“.

Prepojenie s aplikáciou

Pokiaľ máte na mobilnom zariadení nainštalovanú aplikáciu Home Connect, môžete ju prepojiť so svojou rúrou na pečenie.

Upozornenie: Spotrebič musí byť pripojený do siete.

1. Stlačte pole **menu.**
2. Stlačte textové pole „Nastavenie“.
3. Stlačte textové pole „Home Connect“.
4. Stlačte textové pole „Prepojiť s aplikáciou“.

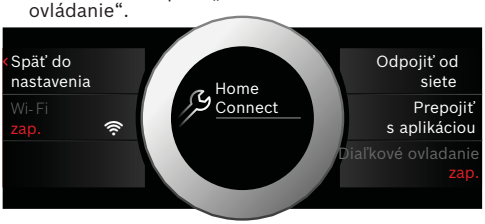
Diaľkové ovládanie

Pomocou aplikácie Home Connect môžete pohodlne ovládať svoju rúru na pečenie.

Upozornenie

- Priama obsluha spotrebiča má vždy prednosť. V tomto okamihu nie je možná obsluha pomocou aplikácie Home Connect.
- Spotrebič sa dodáva s aktivovaným diaľkovým ovládaním.
- Pokiaľ je diaľkové ovládanie deaktivované, v aplikácii Home Connect sa zobrazia iba prevádzkové stavy rúry na pečenie.
- Diaľkové ovládanie sa automaticky aktivuje pri aktivácii spustenia na diaľku.

1. Stlačte pole **menu**.
2. Stlačte textové pole „Nastavenie“.
3. Stlačte textové pole „Home Connect“.
4. Na aktiváciu, príp. deaktiváciu obsluhy pomocou aplikácie Home Connect stlačte textové pole „Diaľkové ovládanie“.



Upozornacenie na ochranu dát

Pri prvom pripojení vášho spotrebiča do siete WLAN na internete poskytne váš spotrebič nasledujúce dáta serveru Home Connect (prvá registrácia):

- Jednoznačné označenie spotrebiča (pozostáva z kľúčov spotrebiča a MAC adresy zabudovaného Wi-Fi komunikačného modulu).
- Bezpečnostný certifikát Wi-Fi komunikačného modulu (s cieľom informačno-technického zaistenia spojenia.
- Aktuálna verzia softwaru a hardwaru pre váš domáci spotrebič.
- Stav prípadného predchádzajúceho obnovenia nastavenia z výroby.

Táto prvá registrácia je nutná na prípravu funkcií Home Connect a je potrebná až v okamihu, keď chcete prvýkrát využiť funkciu Home Connect.

Upozornenie: Všimnite si, že funkciu Home Connect je možné využiť iba v spojení s aplikáciou Home Connect. Informácie o ochrane dát si môžete zobraziť v aplikácii Home Connect.

Vyhlásenie o zhode

Spoločnosť BSH Hausgeräte GmbH týmto vyhlasuje, že spotrebič s funkciou Home Connect spĺňa základné požiadavky a ostatné príslušné ustanovenia smernice 1999/5/ES.

CE

Čistiace prostriedky

Vaša rúra zostane dlho žiarivá a funkčná, pokiaľ ju budete správne čistiť a starať sa o ňu. Správny spôsob údržby a čistenia je popísaný nižšie.

Vhodné čistiace prostriedky

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

Pozor!

Poškodenie povrchov

Nepoužívajte žiadne

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

Nové penové utierky pred prvým použitím riadne vyperte.

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa zahrieva na veľmi vysoké teploty. Nikdy sa nedotýkajte vnútorných plôch priestoru na pečenie alebo ohrievacích telies. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

Oblasť	Čistenie
Vonkajšia časť spotrebiča	
Čelo z nehrdzavejúcej ocele	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Ihneď odstráňte škvrny od vody, tuku, škrobu a bielkovín. Pod takými škvrnami sa môže tvoriť korózia. Zvláštne prostriedky pre starostlivosť o nehrdzavejúcu oceľ, ktoré sú vhodné na horúce povrchy, zakúpite cez zákaznícky servis alebo v špecializovaných predajniach. Na aplikáciu čistiacich prostriedkov používajte veľmi jemnú handričku.
Plast	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte žiadny čistiaci prostriedok alebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou.
Ovládací panel	Horúca mýdlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte žiadny čistiaci prostriedok alebo škrabku na sklo.
Dvierka rúry	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabku na sklo alebo oceľovú drôtenku.
Držadlo dvierok	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Pokiaľ sa na držadlo dostanú prostriedky na odvápnenie, okamžite ich odstráňte. Tieto škvrny sa inak nebudú dať odstrániť.
Vnútorné časti spotrebiča	
Smaltované povrchy v rúre a samočistiace povrchy	Dodržujte pokyny týkajúce sa povrchov podľa tabuľky.
Osvetlenie v priestore na pečenie	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry na pečenie.
Tesnenie dvierok nedávajte dole.	Horúca mydlová voda: Vyčistite handričkou. Nepoužívajte piesok.
Kryt dvierok z ocele	Čistiaci prostriedok na ušľachtilú oceľ: Dbajte na pokyny výrobcu. Nepoužívajte prostriedky na údržbu ocele. Kryt dvierok pri čistení zložte.
Závesné rošty	Horúca mydlová voda: Navlhčite a očistite handričkou alebo kefkou.
Teleskopické výsuvy	Horúca mydlová voda: Očistite čistiacou utierkou alebo kefkou. Neodstraňujte mazivo na teleskopických výsuvoch, všetko čistite najlepšie zasunuté. Neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúca mydlová voda: Navlhčite a očistite handričkou alebo kefkou. Znečistenia na nádobách z ušľachtilej ocele spôsobené potravinami s obsahom škrobu (napr. ryže) vyčistite octovou vodou.
Nádržka na vodu	Horúca mydlová voda: Vyčistite handričkou a dôkladne vypláchnite čistou vodou, aby ste odstránili zvyšky umývacieho prostriedku. Osušte mäkkou handričkou. Nádržku nechajte vyschnúť s otvoreným vekom. Tesnenie veka vytrite dosucha. Neumývajte v umývačke riadu.
Senzor pečenia	Horúca mydlová voda: Očistite čistiacou utierkou alebo kefkou. Neumývajte v umývačke riadu.

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

Čistenie smaltovaných povrchov

Zadná strana v rúre je samočistiaca. Poznáte to podľa toho, že má hrubý povrch.

Dno, strop a bočné strany sú natreté smaltom a majú hladký povrch.

Čistenie smaltovaných povrchov

Hladké smaltované povrchy čistite hubkou a horúcou saponátovou alebo octovou vodou. Osušte mäkkou handričkou.

Pripálené zvyšky jedla namočte vlhkou handričkou so saponátovou vodou. Pri silnom znečistení použite drôtenku z ocele alebo čistič na rúry.

Rúru nechajte po vyčistení otvorenú, aby vyschla.

Upozornenie: Zvyšky potravín môžu zanechávať biele nánosy. Tie sú neškodné a nemajú žiadny vplyv na funkciu. V prípade potreby môžete tieto zvyšky odstrániť pomocou kyseliny citrónovej.

Čistenie samočistiacich povrchov

Samočistiace povrchy majú povrchovú úpravu z poréznej, matnej keramiky. Striekance z pečenia a prípravy mäsa táto vrstva nasaje a odbúra, keď je spotrebič v prevádzke.

Keď sa samočistiace povrchy už nečistia dostatočne samy a vznikajú na nich škvrny, je možné ich vyčistiť cieleným rozpálením.

Nastavenie

Najprv vytiahnite z rúry všetko príslušenstvo a riad. Riadne vyčistite hladké smaltované povrchy vo vnútri rúry, dvierka spotrebiča zvnútra a sklenený kryt osvetlenia rúry.

1. Nastavte druh ohrevu 4D horúci vzduch.
2. Nastavte maximálnu teplotu.
3. Spustite prevádzkový režim a nechajte ho bežať najmenej 1 hodinu.

Keramický povrch sa regeneruje.

Hneď ako rúra vychladne, odstráňte hnedé alebo biele zvyšky vodou a mäkkou handričkou.

Upozornenie: Pri prevádzke sa môžu tvoriť červenkasté škvrny na plochách. Nie je to hrdza, ale zvyšky jedla. Tieto škvrny nie sú zdraviu škodlivé a neobmedzujú čistiacu schopnosť samočistiacich plôch.

Pozor!

Nepoužívajte čističe na rúry na samočistiace plochy. Povrch by sa poškodil. Pokiaľ sa predsa len dostane čistič na rúry na tieto plochy, okamžite ho odstráňte vodou a hubkou. Plochu neškriabte a nepoužívajte žiadne abrazívne prostriedky.

Udržujte spotrebič

Aby sa netvorilo silné znečistenie, udržujte spotrebič stále čistý a nečistoty odstraňujte ihneď.

Tipy
- Rúru čistite po každom použití. Tak sa nečistoty nepripália.
- Škvrny od vodného kameňa, tuku a škrobu vždy ihneď odstráňte.
- Na pečenie veľmi šťavnatých koláčov použite univerzálny plech.
- Používajte na pečenie vhodný riad, napr. hrnce na pečenie.

Funkcia čistenia

Váš spotrebič disponuje režimami „Odvápnenie“. V prevádzkovom režime „Odvápnenie“ odstránite vodný kameň z výparníka.

Odstránenie vodného kameňa

Aby bol váš spotrebič funkčný, musíte v ňom pravidelne odstraňovať vodný kameň.

Odstránenie vodného kameňa sa skladá z viacerých krokov. Z hygienických dôvodov musí odstránenie vodného kameňa prebehnúť až do konca, kým budete môcť spotrebič znovu používať. Celé odstránenie vodného kameňa trvá cca 70 – 90 minút.

- Odstránenie vodného kameňa (cca 55 – 70 minút), potom vyprázdnite nádržku na vodu a znovu ju naplňte.
- Prvý umývací cyklus (cca 6 – 9 minút), potom vyprázdnite nádržku na vodu a znovu ju naplňte.
- Druhý umývací cyklus (cca 6 – 9 minút), potom vyprázdnite nádržku na vodu a znovu ju naplňte.

Pokiaľ sa odstránenie vodného kameňa preruší (napr. v dôsledku výpadku prúdu alebo vypnutím spotrebiča), po opätovnom zapnutí spotrebiča bude potrebné dvojité umytie. Spotrebič zostane po ukončení druhého umývacieho cyklu zablokovaný pre ďalšiu prevádzku.

Ako často musíte v spotrebiči odstraňovať vodný kameň, závisí od tvrdosti používanej vody. Hneď ako 5-krát alebo menejkrát využijete pri prevádzke paru, upozorní vás hlásenie na displeji na odstránenie vodného kameňa. Počet zostávajúcich prevádzok sa zobrazí po spustení. Vďaka tomu máte čas sa pripraviť na odstránenie vodného kameňa.

Spustenie

Pozor!

- Poškodenie spotrebiča: Na odstránenie vodného kameňa používajte iba nami odporúčané tekuté prostriedky na odstránenie vodného kameňa. Čas pôsobenia počas odstraňovania vodného kameňa je prispôsobený týmto prostriedkom. Iné prostriedky na odstránenie vodného kameňa by mohli poškodiť spotrebič. Prostriedok na odstránenie vodného kameňa obj. č. 311 680.
- Roztok na odstránenie vodného kameňa: Roztok alebo prostriedok na odstránenie vodného kameňa sa nesmie dostať na ovládací panel alebo iné citlivé povrchy. Poškodili by sa. Pokiaľ sa tak stane, okamžite umyte prostriedok na odstránenie vodného kameňa vodou.

Pokiaľ ste pred odstraňovaním vodného kameňa využívali paru, spotrebič najprv vypnite, aby sa z parného systému odčerpala zvyšková voda.

1. Na roztok na odstránenie vodného kameňa zmiešajte 400 ml vody a 200 ml tekutého prostriedku na odstránenie vodného kameňa.
2. Stlačte tlačidlo on/off ⏻.
3. Vyberte nádržku na vodu a naplňte ju roztokom na odstránenie vodného kameňa.
4. Nádržku naplnenú roztokom na odstránenie vodného kameňa celkom zasuňte.
5. Zavrite kryt.
6. Stlačte pole **menu**.
   Zobrazí sa výber prevádzkových režimov.
7. Stlačte textové pole „Čistenie“.
8. Stlačte textové pole „Odvápnenie“.
   Zobrazí sa dĺžka odstraňovania vodného kameňa. Ten nie je možné zmeniť.
9. Čistenie spustíte ▷ štart/stop.

V spotrebiči sa odstráni vodný kameň. Na displeji ubieha nastavená doba. Keď nastavená doba uplynie, zaznie signál.

Prvý umývací cyklus

1. Otvorte kryt.
2. Vyberte nádržku na vodu, dôkladne ju vypláchnite, naplňte ju vodou a opäť ju zasuňte.
3. Zavrite kryt.
4. Režim začnete stlačením tlačidla štart/stop ▷.

Spotrebič sa umyje.

Keď daná doba uplynie, zaznie signál.

Druhý umývací cyklus

1. Otvorte kryt.
2. Vyberte nádržku na vodu, dôkladne ju vypláchnite, naplňte ju vodou a opäť ju zasuňte.
3. Zavrite kryt.
4. Režim začnete stlačením tlačidla štart/stop.▷ .

Spotrebič sa umyje..

Keď daná doba uplynie, zaznie signál.

Dokončenie čistenia

1. Otvorte kryt.
2. Vyprázdnite a vysušte nádržku na vodu.
3. Tlačidlom on/off ⏻ spotrebič vypnete.

Odstránenie vodného kameňa je ukončené a spotrebič môžete opäť používať.

Závesné rošty

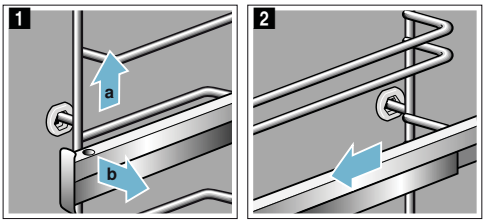
Vaša rúra zostane dlho žiarivá a funkčná, pokiaľ ju budete správne čistiť a starať sa o ňu. Tu vám vysvetlíme, ako správne vysadíte závesné rošty, aby ste ich mohli vyčistiť.

Vysadenie a nasadenie závesných roštov

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!
Závesné rošty sú po použití veľmi horúce. Nikdy sa nedotýkajte horúcich závesných roštov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

Vysadenie závesných roštov

1. Prednú časť závesných roštov zatlačte hore **a** a vysaďte ich **b** (obrázok 1).
2. Potom vytiahnite celú konštrukciu dopredu **a** a vyberte ich (obrázok 2).

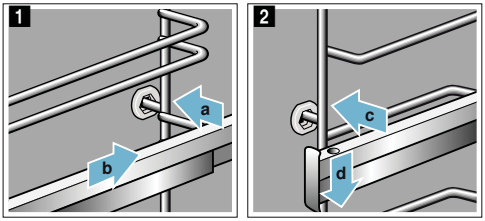


Rošty vyčistite umývacím prípravkom a hubkou. Veľké znečistenia odstráňte kefou.

Nasadenie závesných roštov

Závesné rošty je možné zavesiť iba vpravo alebo vľavo. Teleskopické výsuvy musí byť možné vysunúť dopredu.

1. Konštrukciu najprv zasuňte v strede do zadnej zdierky **a** tak, aby konštrukcia doliehala na stenu rúry a zatlačte dozadu **b** (obrázok 1).
2. Potom ju zastrčte do prednej zdierky **c** tak, aby konštrukcia doliehala aj tu ku stene rúry a zatlačte dole **d** (obrázok 2).



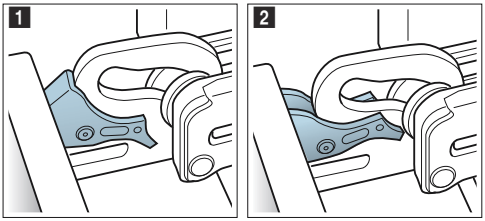
Dvierka spotrebiča

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

Sňatie a zavesenie dvierok spotrebiča

Pre čistenie a demontáž skiel dvierok môžete dvierka spotrebiča dať dole.

Pánty dvierok spotrebiča majú zabezpečovacie páčky. Keď sú zabezpečovacie páčky zaklapnuté (obrázok 1), sú dvierka spotrebiča zaistené. Nedajú sa dať dole. Keď sú zabezpečovacie páčky vyklopené pre sňatie dvierok spotrebiča (obrázok 2), sú pánty zaistené. Nemôžu sa samy zatvoriť.

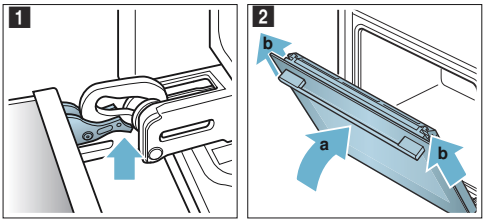


Pozor! Nebezpečenstvo poranenia!

- Keď nie sú pánty zaistené, môžu s veľkou silou zaklapnúť. Dbajte na to, aby boli zabezpečovacie páčky vždy celkom zaklapnuté a pri vyňatí dvierok spotrebiča celkom vyklopené.
- Pánty dvierok spotrebiča sa pohybujú pri otváraní a zatváraní dvierok a môžu sa zaseknúť. Nesiahajte do priestoru, kde sa pánty pohybujú.

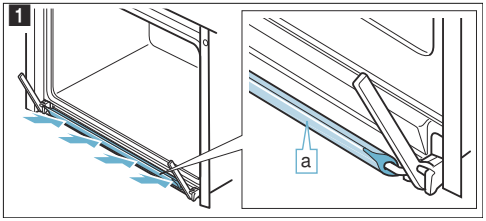
Sňatie dvierok

1. Dvierka spotrebiča celkom otvorte a zatlačte ich v smere k spotrebiču.
2. Vyklopte obidve zabezpečovacie páčky doľava a doprava (obrázok 1).
3. Dvierka spotrebiča zatvorte na doraz **a**. Obidvomi rukami ich uchopte zľava a sprava **b** a vytiahnite ich hore (obrázok 2).

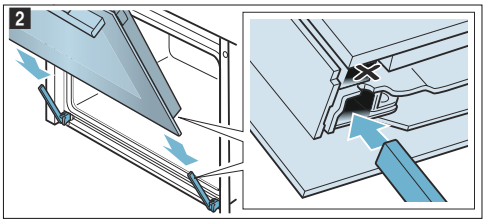


Zavesenie dvierok spotrebiča

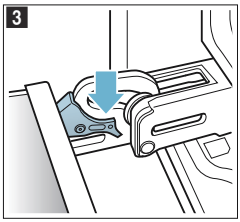
1. Pritlačte tesnenie **a** k odkvapkávaciemu žliabku (obrázok 1), pretože sa môže pri čistení uvoľniť.



2. Dvierka spotrebiča znovu nasaďte obráteným postupom.
   Pri nasadzovaní dvierok spotrebiča dávajte pozor na to, aby boli oba pánty zavedené rovno do otvoru (obrázok 2).
   Položte oba pánty dole na vonkajšiu tabuľku a použite ju ako vedenie.
   Dávajte pozor, aby ste pánty zasunuli do správnych otvorov. Nasunutie musí byť ľahké a bez odporu. Pokiaľ zacítite odpor, skontrolujte, či sú pánty zasunuté do správneho otvoru.



3. Dvierka spotrebiča celkom otvorte. Obe zaisťovacie páčky opäť zaklapnite (obrázok 3).

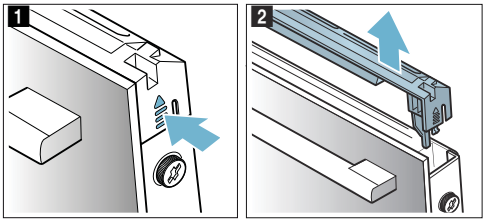


4. Zavrite dvierka rúry.

Demontáž krytu dvierok

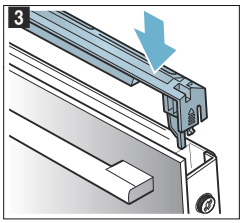
Vložka z ušľachtilej ocele v kryte dvierok môže zmeniť farbu. Pre dôkladné vyčistenie je možné tento kryt zložiť.

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



Upozornenie: : Vložku z ušľachtilej ocele v kryte dvierok vyčistite prípravkom na oceľ. Ostatné časti krytu dvierok očistite jemnou handričkou a umývacím roztokom.

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



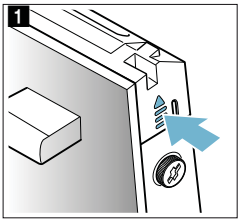
5. Zavrite dvierka spotrebiča.

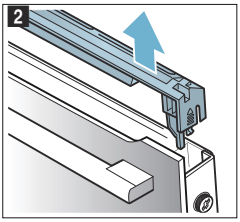
Demontáž a montáž skla dvierok

Pre dôkladnejšie vyčistenie môžete vysadiť sklo dvierok spotrebiča.

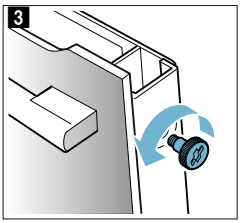
Demontáž skla na spotrebiči

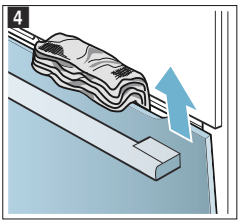
1. Dvierka spotrebiča trochu otvorte.
2. Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (1).
3. Snímte kryt (2).





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





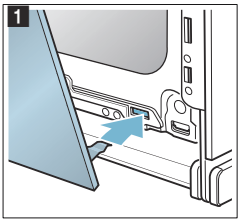
Sklo vyčistite čistiacim prostriedkom na sklo a jemnou handričkou.

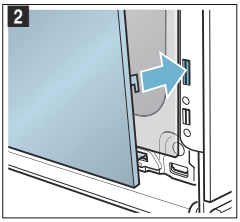
⚠Varovanie
Nebezpečenstvo poranenia!

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

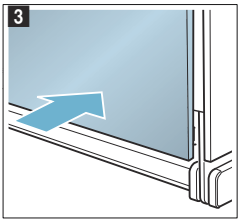
Nasadenie skla na spotrebiči

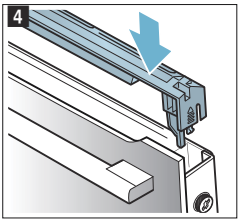
1. Čelné sklo zasuňte do dolných držiakov (obrázok 1).
2. Čelné sklo zatvárajte, kým sa oba vrchné háčiky nebudú nachádzať proti otvorom (obrázok 2).





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





7. Zavrite dvierka spotrebiča.

Pozor!
Rúru na pečenie použite až potom, čo budete mať istotu, že sú sklenené výplne namontované správne.

Čo robiť v prípade poruchy?

Ak sa vyskytne porucha, často ide len o maličkosť. Predtým, ako zavoláte zákaznícky servis, skúste poruchu odstrániť pomocou nasledujúcej tabuľky.

Odstraňovanie porúch svojpomocne

Technické poruchy na spotrebiči môžete často celkom jednoducho odstrániť sami.

Keď sa určité jedlo nepodarí optimálne, nájdete na konci návodu na použitie veľa tipov a pokynov ohľadom prípravy pokrmov. ⟶ *„Vyskúšali sme pre vás v našom kuchynskom štúdiu“ na strane 43*

Porucha	Možná príčina	Riešenie/rada
Spotrebič nefunguje.	Chybná poistka.	Skontrolujte, či je poistka v poistkovej skrini v poriadku.
	Výpadok prúdu.	Skontrolujte, či fungujú ostatné kuchynské spotrebiče.
Na displeji je „Jazyk nemčina“.	Výpadok prúdu	Nastavte znovu jazyk a čas.
Čas sa nezobrazuje, keď je spotrebič zapnutý.	Zmena základného nastavenia.	Zmeňte základné nastavenie zobrazenia času.
Spotrebič sa nezohrieva, na displeji svieti symbol ☑.	Demo režim je aktivovaný v základnom nastavení.	Vytiahnite spotrebič na chvíľu z elektrickej siete (vypnú sa poistky v poistkovej skrini) a nasledovne deaktivujte do 3 minút demo režim v základnom nastavení.
Spotrebič sa nespustí a na displeji je „Rúra príliš horúca“.	Pre vybraný pokrm alebo druh ohrevu je rúra príliš horúca	Nechajte rúru vychladnúť a znovu ju zapnite.
Otočný volič vypadol z umiestnenia na ovládacom paneli.	Otočný volič nedopatrením vyskočil.	Otočný volič je možné sňať. Vložte otočný volič skrátka naspäť do jeho uloženia v ovládacom paneli a zatlačte ho tak, aby zaklapol a išlo s ním opäť otáčať.
Otočným voličom nie je možné ľahko otáčať.	Nečistoty pod otočným voličom.	Otočný volič je možné sňať. Pre vyklopenie vytiahnite otočný volič z jeho umiestnenia. Alebo zatlačte na vonkajší okraj otočného voliča tak, aby sa naklopil a mohli ste ho jednoducho uchopiť. Vyčistite otočný volič aj jeho uloženie na spotrebiči opatrne saponátovou vodou a handričkou. Osušte mäkkou handričkou. Nepoužívajte ostré ani abrazívne prostriedky. Nenamáčajte a nepoužívajte prostriedok na umývanie riadu. Nevyťahujte otočný volič príliš často, aby zostal stabilný.
Home Connect nefunguje správne.		Viac nájdete na www.home-connect.com
Prevádzka s využitím pary alebo odstránenie vodného kameňa sa nespustí alebo nebeží ďalej.	Prázdna nádržka na vodu.	Naplňte nádržku na vodu.
	Otvorený kryt.	Zavrite kryt.
	Odstránenie vodného kameňa, zablokoval prevádzku s využitím pary.	Odstráňte vodný kameň.
	Chybný snímač.	Odstráňte vodný kameň.
Spotrebič vás vyzýva na umývanie .	Počas odstraňovania vodného kameňa sa prerušil prívod elektrickej energie alebo sa spotrebič vypol.	Po opätovnom spustení spotrebiča ho dvakrát umyte.
Spotrebič vás vyzýva na odstránenie vodného kameňa bez toho, aby sa zobrazilo počítadlo.	Nastavená tvrdosť vody je príliš nízka.	Odstráňte vodný kameň. Skontrolujte nastavenú tvrdosť vody a príp. ju upravte.
Tlačidlá blikajú.	Normálny úkaz v dôsledku kondenzovanej vody za ovládacím krytom.	Hneď ako sa kondenzovaná voda odparí, tlačidlá prestanú blikať.
Výsledok pečenia pri používaní pary je príliš suchý alebo príliš mokrý.	Zvolili ste nesprávnu intenzitu pary	Vyberte menšiu alebo väčšiu intenzitu pary.

Zobrazuje sa hlásenie „Naplňte nádržku na vodu“, napriek tomu, že je nádržka naplnená.	Otvorená krytka	Zatvorte krytku
	Nádržka na vodu nezacvakla	Zacvaknite nádržku na vodu. ⟶ *Para na strane 17*
	Nefunkčný snímač	Zavolajte zákaznícky servis
	Nádržka na vodu spadla. V dôsledku otrasov sa uvoľnili časti vo vnútri nádržky na vodu, nádržka na vodu nebude tesniť.	Objednajte si novú nádržku na vodu
Krytka pre vytiahnutie nádržky nejde otvoriť.	Zástrčka nie je zastrčená.	Zapojte spotrebič do elektrickej siete.
	Prerušenie napájania	Skontrolujte, či fungujú ostatné kuchynské spotrebiče
	Nefunkčná poistka	Skontrolujte, či je poistka v poistkovej skrini v poriadku
	Snímač poľa má defekt.	Zavolajte zákaznícky servis V prípade potreby vyprázdnite nádržku na vodu. Otvorte dvierka spotrebiča, uchopte krytku vpravo dole prstami a vytiahnite krytku
Pri dusení vzniká extrémne veľa pary.	Spotrebič sa automaticky kalibruje.	Normálny priebeh.
Pri dusení vzniká stále extrémne veľa pary.	Spotrebič sa pri príliš krátkej dobe varenia nemôže automaticky kalibrovať.	Vráťte spotrebič na výrobné nastavenie a znovu ho kalibrujte.
Pri varení je počuť zvuk „plop“.	Efekt rozdielu teplôt u mrazených potravín spôsobený vodnou parou.	Nie je možné odstrániť.

⚠Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
Neodborné opravy sú nebezpečné. Iba našou spoločnosťou vyškolený technik zákazníckeho servisu môže vykonávať opravy a vymieňať poškodené vedenia. Pokiaľ je spotrebič defektný, vytiahnite ho z elektrickej siete alebo vypnite poistky v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

Správy porúch na displeji

Keď sa na displeji zobrazí správa o poruche s „D“ alebo „E“, napr. D0111 alebo E0111, spotrebič tlačidlom on/off ⏻ vypnite a znovu zapnite.

Pokiaľ išlo o jednorazovú poruchu, zobrazenie zmizne. Pokiaľ sa táto správa o poruche objaví znova, zavolajte zákaznícky servis a uveďte presné znenie správy o poruche.

Maximálna doba prevádzky

Pokiaľ na spotrebiči niekoľko hodín nezmeníte nastavenie, automaticky prestane hriať. Tak nemôže dôjsť k nechcenej trvalej prevádzke.

Keď je dosiahnutá maximálna prevádzková doba, riadi sa podľa príslušných nastavení daného prevádzkového režimu.

Dosiahnutie maximálnej doby prevádzky
Na displeji sa zobrazí upozornenie, že bolo dosiahnuté maximálnej doby prevádzky.

Pre pokračovanie stlačte ľubovoľné pole alebo otočte otočným voličom.

Pokiaľ už spotrebič nepotrebujete, vypnite ho tlačidlom on/off ⏻.

Tip: Aby sa spotrebič nechcene nevypínal, napr. pri veľmi dlhej dobe prípravy, nastavte dobu prípravy. Spotrebič sa zohrieva, dokiaľ neuplynie nastavená doba.

Osvetlenie priestoru na pečenie

Priestor na pečenie vášho spotrebiča je osvetlený jednou alebo niekoľkými LED žiarovkami s dlhou životnosťou.
Pokiaľ by sa na LED žiarovke alebo sklenenom kryte žiarovky napriek tomu vyskytla porucha, zavolajte zákaznícky servis. Kryt žiarovky sa nesmie odstraňovať.

Zákaznícky servis

Náš zákaznícky servis je vám k dispozícii pre prípad, že potrebujete opraviť svoj spotrebič. Vždy sa najprv pokúsime nájsť vhodné riešenie, aby sme sa vyhli zbytočným návštevám servisných technikov.

č. E a č. FD

Pri volaní do nášho servisu vždy uveďte úplné číslo spotrebiča (č. E) a výrobné číslo (č. FD), aby sme vám mohli kvalifikovane pomôcť. Typový štítok s číslami nájdete po otvorení dvierok spotrebiča. Pokiaľ je váš spotrebič vybavený parou, nájdete typový štítok vpravo za krytom.

Aby ste sa vyhli dlhému hľadaniu, môžete si tieto údaje o svojom spotrebiči a telefónne číslo na zákaznícky servis zaznamenať tu:

E-č		**FD-č.**	

Zákaznícky servis ☎	

Berte, prosím, ohľad na to, že za návštevu servisného technika z dôvodu chybnej obsluhy sa hradí poplatok, a to aj keď je spotrebič v záručnej lehote.

Dôverujte kompetentnosti výrobcu. Tým zaistíte, že opravu vykonajú vyškolení servisní technici, ktorí majú k dispozícii originálne náhradné diely pre váš spotrebič.

Pokrmy

V prevádzkovom režime „Pokrmy“ môžete pripravovať rôzne druhy pokrmov. Spotrebič vyberie optimálne nastavenie.

Pre dosiahnutie dobrého výsledku nesmie byť priestor na pečenie pre vybraný pokrm príliš horúci. Pokiaľ by sa tak stalo, zobrazí sa na displeji upozornenie. Nechajte priestor na pečenie vychladnúť a spustite spotrebič znovu.

Upozornenie k nastaveniu

- Výsledok úpravy pokrmu závisí od kvality potraviny a veľkosti a typu riadu. Pre optimálny výsledok používajte iba neškodné potraviny a vychladené mäso. Na hlboko zmrazené pokrmy používajte potraviny iba priamo z mrazničky.
- Pri niektorých pokrmoch sa navrhne teplota, druh ohrevu a čas úpravy. Teplotu a čas úpravy môžete zmeniť podľa vlastných potrieb.
- Pri iných pokrmoch budete vyzvaní na zadanie hmotnosti. Vždy uveďte celkovú hmotnosť, iba ak by od vás spotrebič vyžadoval niečo iné. V týchto prípadoch nastaví spotrebič čas a teplotu za vás. Nastavenie hmotnosti mimo rozsahu hmotnosti nie je možné.
- Pri pečení pokrmov, pri ktorých spotrebič sám nastaví vhodnú teplotu, môže teplota dosahovať až 300 °C. Dbajte na to, aby ste použili riad odolný proti vysokým teplotám.
- Pri úprave mäsa sa na displeji môžu zobraziť pokyny, napr. k riadu, úrovni vsunutia plechu alebo doliatiu tekutiny. Pri niektorých pokrmoch je počas úpravy nutné pokrm zamiešať alebo otočiť. Táto informácia sa na displeji zobrazí ihneď po spustení. Na správny čas otočenia či zamiešania budete upozornení zaznením signálu.
- Pokyny na použitie vhodného riadu a tipy a triky na úpravu pokrmov nájdete na konci návodu na použitie. ⟶ *„Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu“ na strane 43*

Para

Pri niektorých pokrmoch sa automaticky aktivuje para. Spotrebič vás vyzve na naplnenie nádržky na vodu.Všeobecné pokyny k pare nájdete v príslušnej kapitole.
⟶ *„Para" na strane 17*

⚠Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!
Pri otvorení dvierok spotrebiča môže von unikať horúca para. Para nemusí byť viditeľná, záleží na teplote. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko pri spotrebiči. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

Teplotná sonda

Pri niektorých pokrmoch môžete použiť teplotnú sondu. Hneď ako ste teplotnú sondu vložili do spotrebiča, máte k dispozícii iba pokrmy, ktoré sú vhodné na využitie teplotnej sondy. Môžete meniť teplotu v priestore
na pečenie a teplotu vnútri pokrmu.
→ *„Teplotná sonda“ na strane 23*

Voľba pokrmu

Pokrmy sú rozradené podľa jednotnej štruktúry:

- Kategória
- Potravina
- Pokrm

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené kategórie s príslušnými potravinami. Za každou potravinou nájdete jeden alebo viac pokrmov.

Kategória	Pokrmy
Koláč, chlieb	Koláč
	Drobné pečivo
	Cukrovinky
	Chlieb
	Žemle
	Pikantné koláče, pizza, quiche
Nákypy, soufflé	Nákyp, pikantné, čerstvé varené prísady
	Lasagne, čerstvé
	Gratinované zemiaky, zo surových surovín, výška 4 cm
	Nákyp, sladký, čerstvý
	Soufflé vo formičkách po jednotlivých porciách
Hlboko zmrazené produkty	Pizza
	Nákypy
	Pokrmy zo zemiakov
	Hydina, ryby
	Zelenina
Hydina	Kurča
	Kačica, hus
	Morka
Mäso	Bravčové
	Hovädzie
	Teľacie
	Jahňacie
	Divina
	Pokrmy z mäsa
Ryby	Ryby, celá
	Rybie filety
	Rybacie kotlety
	Rybacie pokrmy
	Morské plody
Prílohy, zelenina	Zemiaky
	Ryža
	Obilniny
	Strukoviny
	Rezance, knedľa
	Vajcia
Dezerty, kompót	Karamelový krém
	Kysnuté knedle
	Jogurt v skle
	Mliečna ryža
	Ovocný kompót
Zaváranie, odšťavovanie, dezinfekcia	Zaváranie
	Odšťavovanie
	Dezinfekcia fľaštičiek
Regenerácia, opekanie	Menu
	Pečivo
	Prílohy
Rozmrazovanie pokrmov	Ovocie, zelenina

Senzor pečenia

Váš spotrebič je vybavený senzorom pečenia. Ten sa aktivuje automaticky, pokiaľ zvolíte pečivo z nasledujúcich kategórií.

Kategória	Potravina	Pokrmy
Koláč, chlieb, Pizza	Koláč	Koláče vo formách
		Koláče na plech
		Lievance/Tarte
	Drobné pečivo	Pečivo z lístkového cesta
		Muffiny
		Pečivo z kysnutého cesta
	Pikantné koláče, pizza, Quiche	Pikantné koláče, Quiche
		Pizza
		Flambovaný koláč
Mrazené produkty	Zemiakové výrobky	Zemiakové výrobky

Spotrebič preberá kontrolu. Spotrebič riadi proces pečenia celkom automaticky, nemusíte nič nastavovať. Hneď ako je pečivo hotové, spotrebič sa sám vypne. Zaznie zvukový signál. Dĺžka pečenia zodpovedá približne príslušnému receptu a nezobrazuje sa. Prevádzku so senzorom pečenia môžete spustiť iba vtedy, keď je rúra na pečenie chladná.

Všetky ostatné druhy pečiva senzor pečenia nesleduje. Navrhne sa odskúšané nastavenie s možnosťou prispôsobenia.

Vhodné sú tmavé kovové formy. Nepoužívajte žiadne silikónové formy na pečenie alebo príslušenstvo obsahujúce silikón. Senzor pečenia by sa poškodil.

Hneď ako sa na displeji zobrazuje „Neotvárať dvierka“, je senzor pečenia aktívny. Neotvárajte dvierka spotrebiča, pretože by sa zrušili nastavenia. Spotrebič vám ponúka možnosť dopečenia. Spotrebič hreje ďalej a môžete prispôsobiť navrhovaný čas. Priebeh musíte sledovať sami.

Voľba pokrmu

Rúra vás prevedie celým postupom nastavenia pre vybrané jedlo.

Pre prechádzanie jednotlivými úrovňami používajte ovládacie koliesko.

1. Stlačte pole **menu.**
   Zobrazí sa výber prevádzkových režimov.
2. Stlačte textové pole „Assist“.
   Zobrazí sa kategória.
3. Stlačte požadovanú kategóriu
   Zobrazia sa jedlá k danej kategórii.
4. Stlačte požadované jedlo. Zobrazia sa jednotlivé pokrmy.
5. Stlačte požadovaný pokrm.
   Na displeji sa zobrazí príslušné nastavenie. U mnohých pokrmov si môžete nastavenie upraviť podľa seba.
   U niektorých pokrmov musíte miesto toho nastaviť hmotnosť.

   Tip: Cez textové pole „Tip“ nájdete pokyny k príslušenstvu a výške pečenia.
6. Spustite spotrebič pomocou tlačidla štart/stop ▷.
   Na displeji ubieha nastavená doba.

Spotrebič sa začne zahrievať.

Keď daná doba uplynie, zaznie signál. Spotrebič prestane hriať.

Keď je pokrm hotový, vypnite spotrebič tlačidlom on/off ⏻.

Dopekanie

Keď uplynie nastavená doba, môžete niektoré pokrmy dopekať, pokiaľ nie ste s výsledkom pečenia spokojní.

Na displeji sa zobrazí otázka, či chcete ešte dopekať. Pokiaľ dopekať chcete, stlačte textové pole „Dopekanie“. Bude vám navrhnutá doba, ktorú môžete zmeniť. Spustite spotrebič pomocou tlačidla štart/stop ▷.

Upozornenie: Dopekať môžete kedykoľvek.

Pokiaľ ste s výsledkom pečenia spokojní, stlačte textové pole „Ukončiť.

Vypnite spotrebič tlačidlom on/off ⏻.

Posunutie času konca

U niektorých pokrmov môžete posunúť čas konca. Pred spustením stlačte textové pole „Koniec“ a pomocou otočného voliča posuňte koniec na neskoršie.

Po spustení sa spotrebič prepne do režimu pohotovosti. Čas konca už nie je možné meniť.

Zmena a prerušenie

Po spustení už nie je možné nastavenie zmeniť.

Ak chcete nastavenie zrušiť, vypnite spotrebič tlačidlom on/off ⏻. Tlačidlom štart/stop I už nie je možné prevádzku zastaviť.

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber pokrmov a optimálne nastavenie na ich úpravu. Ukážeme vám, aký druh ohrevu a aká teplota sú pre váš pokrm najvhodnejšie. Nájdete tu informácie, aké príslušenstvo máte použiť a do akej výšky ho máte zasunúť. Dostanete tipy týkajúce sa riadu a metód úprav.

Upozornenie: Pri úprave pokrmov sa môže v priestore na pečenie hromadiť para.
Váš spotrebič je energeticky úsporný a počas prevádzky odvádza von len malé množstvo tepla. Na základe veľkých teplotných rozdielov sa môže hromadiť medzi vnútorným priestorom rúry a vonkajšími časťami rúry (na dvierkach, ovládacom paneli alebo susediacom nábytku) zrazená voda. Tento jav je normálny a fyzikálne doložený. Predhrievaním rúry alebo pomalým otvorením dvierok je možné tomuto javu zabrániť. Pri používaní podpory pary sa musí v priestore na pečenie tvoriť veľké množstvo pary. Po pečení priestor na pečenie utrite, až vychladne.

Zákaz používania silikónových foriem

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

Pozor!
Nepoužívajte žiadne silikónové formy na pečenie alebo príslušenstvo obsahujúce silikón alebo fólie. Mohol by sa poškodiť senzor pečenia.
I keď sa senzor pečenia neaktivuje, môže sa poškodiť. Výnimka: Môžete použiť teplotnú sondu, pokiaľ je súčasťou dodávky.

Koláče a drobné pečivo

Váš spotrebič ponúka mnoho druhov režimov na prípravu koláčov a drobného pečiva. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie na prípravu mnohých pokrmov.

Dbajte na pokyny výrobcu v odseku zaoberajúcom sa kysnutím cesta.

Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre váš spotrebič. Toto príslušenstvo je optimálne prispôsobené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Pečenie s podporou pary

Niektoré pečivo (napr. kysnuté pečivo) po využití podpory pary získa chrumkavú kôrku a lesklý povrch. Pečivo sa menej vysuší.
Pečenie s podporou pary je možné iba na jednej úrovni. Pre niektoré pokrmy je nutné piecť ich vo viacerých krokoch. Tie sú uvedené v tabuľke.

Úrovne pre vloženie príslušenstva

Používajte uvedené úrovne vkladania.

Pečenie na jednej úrovni
Na pečenie na jednej úrovni používajte nasledujúce úrovne vkladania:

- Vysoké pečivo: Úroveň 2
- Nízke pečivo: Úroveň 3

Pokiaľ použijete druh ohrevu 4D horúci vzduch, môžete zvoliť medzi úrovňou 1, 2, 3 a 4.

Pečenie vo viacerých úrovniach
Používajte 4D horúci vzduch. Niekoľko plechov alebo foriem s pečivom vložených súčasne, nemusí byť hotových v rovnakom okamihu.
Pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálny plech: Úroveň 3
  Plech na pečenie: Úroveň 1
- Formy na rošte
  prvý rošt: Úroveň 3
  druhý rošt: Úroveň 1

Pečenie na troch úrovniach:

- Plech na pečenie: Úroveň 5
  Univerzálny plech: Úroveň 3
  Plech na pečenie: Úroveň 1

Pečenie na štyroch úrovniach:

- 4 rošty s papierom na pečenie
  prvý rošt: Úroveň 5
  druhý rošt: Úroveň 3
  tretí rošt: Úroveň 2
  štvrtý rošt: Úroveň 1

Súčasnou prípravou viacerých pokrmov môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy vkladajte do ohrievacieho priestoru vedľa seba alebo nad seba.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do priestoru na pečenie.

Rošt
Rošt vkladajte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a záhybom dole. Nádoby a formy stavajte priamo na rošt.

Univerzálny plech alebo plech na pečenie
Univerzálny plech alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam spotrebiča.

Na šťavnaté koláče používajte univerzálny plech, aby nedošlo k znečisteniu priestoru na pečenie prekypujúcou ovocnou šťavou.

Formy na pečenie
Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy.

Formy z bieleho plechu, keramiky a skla predlžujú čas pečenia a pečivo sa nesfarbí pravidelne. Pokiaľ pečiete v týchto formách a chcete použiť horný/dolný ohrev, posuňte formu do úrovne 1.

Pre pečenie s podporou pary musia byť formy na pečenie žiaruvzdorné a odolné proti pare.

Papier na pečenie
Používajte iba papier na pečenie, ktorý je pre zvolenú teplotu vhodný. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov na pečenie rôzneho pečiva. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Najprv začnite s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomerné prepečenie. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Upozornenie: Časy pečenia nie je možné skrátiť vyššími teplotami. Koláč alebo pečivo by boli hotové iba z vonkajšku, ale neboli by prepečené.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ rúru predhrejete, uvedené časy pečenia sa tým skrátia o niekoľko minút.

Pre vybrané pokrmy je predhrievanie nutnosťou a je uvedené v tabuľke. Pokrm a príslušenstvo vložte do priestoru na pečenie až po predhriatí.

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva uvedeného v tabuľke. Dodatočné informácie nájdete v tipoch na pečenie, ktoré sú uvedené na konci tabuľky.

Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevov:
- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Intenzívny ohrev

Stupne intenzity pary sú v tabuľke uvedené ako čísla:
- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo / Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas úpravy v min.
Koláče vo forme						
Trený koláč, jednoduchý	Forma v tvare venca/hranatá	2		150-170	-	50-70
Trený koláč, jednoduchý	Forma v tvare venca/hranatá	2		150-160	1	50-70
Trený koláč, jednoduchý, 2 vrstvy	Forma v tvare venca/hranatá	3+1		140-160	-	60-80
Trený koláč, jemný	Forma v tvare venca/hranatá	2		150-170	-	60-80
Ovocný koláč z treného cesta, jemný	Forma na bábovku	2		160-180	-	40-60
Tortový korpus z treného cesta	Tortová forma	3		160-180	-	20-30
Tortový korpus z treného cesta	Tortová forma	2		150-160	1	25-35
Ovocný alebo tvarohový koláč s korpusom z krehkého cesta	Okrúhla forma Ø 26 cm	2		160-180	-	70-90
Švajčiarsky koláč	Plech na pizzu	3		190-210	-	50-60
Francúzsky koláč (tarte)	Forma na tarte, čierny plech	1		220-240	-	25-35
Francúzsky koláč (tarte)	Forma na tarte, čierny plech	3		200-220	1	30-40
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	-	50-70
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-160	1	60-70
Kysnutý koláč	Okrúhla forma Ø 28 cm	2		160-170	-	20-30
Kysnutý koláč	Okrúhla forma Ø 28 cm	2		150-160	2	25-35
Piškótový základ	Tortová forma	3		150-170*	-	20-30
Piškótový základ	Tortová forma	2		150-160	1	20-35
Piškótový korpus, 3 vajcia	Okrúhla forma Ø 26 cm	2		160-170*	-	25-35
Piškótový korpus, 3 vajcia	Okrúhla forma Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-30
Piškótový korpus, 6 vajec	Okrúhla forma Ø 28 cm	2		150-170*	-	30-50
Piškótový korpus, 6 vajec	Okrúhla forma Ø 28 cm	2		150-160	1	10
					-	25-35

* predhrejte
** predhrejte 5 min, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

Pokrm	Príslušenstvo / Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas úpravy v min.
Koláče na plech						
Trený koláč s náplňou	Plech na pečenie	3		160-180	-	20-40
Trený koláč s náplňou	Plech na pečenie	3		160-170	1	30-40
Trený koláč, 2 vrstvy	Univerzálny plech + Plech na pečenie	3+1		140-160	-	30-50
Koláč z krehkého cesta so suchou náplňou	Plech na pečenie	3		180-200	-	25-30
Krehký koláč so suchou náplňou, 2 úrovne	Univerzálny plech + Plech na pečenie	3+1		160-170	-	35-45
Krehké koláče so šťavnatou náplňou	Univerzálny plech	3		160-180	-	55-65
Švajčiarsky koláč	Univerzálny plech	3		200-210	-	50-60
Kysnutý koláč so suchou náplňou	Univerzálny plech	3		160-180*	-	10-15
Kysnutý koláč so suchou náplňou	Plech na pečenie	3		150-160	1	20-30
Kysnutý koláč so suchou náplňou, 2 úrovne	Univerzálny plech + Plech na pečenie	3+1		150-170	-	20-30
Kysnuté koláče so šťavnatou náplňou	Univerzálny plech	3		180-200	-	30-40
Kysnuté koláče so šťavnatou náplňou, 2 úrovne	Univerzálny plech + Plech na pečenie	3+1		150-170	-	45-60
Kysnutá pletenka, kysnutý veniec	Plech na pečenie	2		160-170	-	25-35
Kysnutá pletenka, kysnutý veniec	Plech na pečenie	2		150-160	2	25-35
Piškótová roláda	Plech na pečenie	3		180-200*	-	8-15
Piškótová roláda	Plech na pečenie	3		180-200*	1	10-15
Štóla z 500 g múky	Plech na pečenie	2		150-170	-	45-60
Štóla z 500 g múky	Univerzálny plech	3		140-150	2	80-90
Závin, sladký	Univerzálny plech	2		170-180	-	50-60
Závin, sladký	Univerzálny plech	3		180-190	2	50-60
Závin, zmrazený	Univerzálny plech	3		200-220	-	35-45
Závin, zmrazený	Univerzálny plech	3		180-200	1	35-45
Drobné pečivo						
Cukrovinky	Plech na pečenie	3		160**	-	25-35
Cukrovinky	Plech na pečenie	3		150**	-	25-35
Cukrovinky, 2 úrovne	Univerzálny plech + Plech na pečenie	3+1		150**	-	25-35
Cukrovinky, 3 úrovne	Univerzálny plech + Plech na pečenie	5+3+1		140**	-	35-45
Muffiny	Plech na muffiny	3		170-190	-	15-20
Muffiny	Plech na muffiny	3		150-160	1	25-35
Muffiny, 2 úrovne	Plech na muffiny	3+1		160-180*	-	15-30
Drobné pečivo z kysnutého cesta	Plech na pečenie	3		160-180	-	25-35
Drobné pečivo z kysnutého cesta	Plech na pečenie	3		150-170	-	25-35
Drobné pečivo z kysnutého cesta	Plech na pečenie	3		160-180	2	25-35
Drobné kysnuté pečivo, 2 úrovne	Univerzálny plech + Plech na pečenie	3+1		150-170	-	25-40
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		170-190*	-	20-35
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		200-220*	1	15-25
Pečivo z lístkového cesta, 2 úrovne	Univerzálny plech + Plech na pečenie	3+1		170-190*	-	20-45
Pečivo z lístkového cesta, 3 úrovne	Univerzálny plech + Plech na pečenie	5+3+1		170-190*	-	20-45
Pečivo z list. cesta, nízke, 4 úrovne	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	3		200-220	-	30-40
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	3		200-220*	1	25-35

* predhrejte
** predhrejte 5 min, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

Pokrm	Príslušenstvo / Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas úpravy v min.
Pečivo z odpaľovaného cesta, 2 úrovne	Univerzálny + Plech na pečenie	3+1		190-210	-	35-45
Pľundrové pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	-	20-30
Pľundrové pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	1	25-35
Cukrovinky						
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150**	-	25-40
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150**	-	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálny + Plech na pečenie	3+1		140-150**	-	30-40
Striekané pečivo, 3 úrovne	Univerzálny + Plech na pečenie	5+3+1		130-140**	-	35-55
Cukrovinky	Plech na pečenie	3		140-160	-	15-30
Cukrovinky, 2 úrovne	Univerzálny + Plech na pečenie	3+1		140-160	-	15-30
Cukrovinky, 3 úrovne	Univerzálny + Plech na pečenie	5+3+1		140-160	-	15-30
Pusinky	Plech na pečenie	3		90-100*	-	100-130
Pusinky, 2 úrovne	Univerzálny + Plech na pečenie	3+1		90-100*	-	100-150
Makrónky	Plech na pečenie	3		90-110	-	20-40
Makrónky, 2 úrovne	Univerzálny + Plech na pečenie	3+1		90-110	-	25-45

* predhrejte

** predhrejte 5 min, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

Tipy na pečenie

Chceli by ste zistiť, či je koláč prepečený.	Zapichnite drevenú špajľu do miesta, kde je koláč najvyšší. Pokiaľ sa cesto už nelepí na špajľu, je koláč hotový.
Koláč nevykysol.	Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia. Zohľadnite použité suroviny a pokyny v recepte.
Koláč vybehol uprostred do výšky, ale na okrajoch je nižší.	Tukom pomažte iba dno formy na pečenie. Po upečení koláč opatrne vyberte z formy nožom.
Ovocná šťava z koláča preteká.	Nabudúce použite hlbší univerzálny plech.
Drobné pečivo sa pri pečení zlepuje.	Medzi jednotlivými kúskami dodržujte rozstupy cca 2 cm. Tak bude mať pečivo dostatok miesta na nakysnutie a zozlatne zo všetkých strán.
Koláč je vysušený.	Nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Koláč je celkovo príliš svetlý.	Pokiaľ sú úroveň vloženia a použité príslušenstvo správne, nabudúce prípadne zvýšte teplotu alebo predĺžte čas pečenia.
Koláč je zhora príliš svetlý, ale zospodu príliš tmavý.	Nabudúce vložte príslušenstvo o úroveň vyššie.
Koláč je zhora príliš tmavý, ale zospodu príliš svetlý.	Nabudúce vložte príslušenstvo o úroveň nižšie. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia.
Koláč upečený vo forme je vzadu príliš tmavý.	Nestavajte formu až k zadnej stene, ale doprostred priestoru na pečenie.
Koláč je celkovo príliš tmavý.	Nestavajte formu až k zadnej stene, ale doprostred priestoru na pečenie.
Pečivo zhnedlo nerovnomerne.	Zvoľte nižšiu teplotu. Tiež papier na pečenie, ktorý presahuje formu, môže ovplyvňovať cirkuláciu vzduchu. Papier vždy upravte na správnu veľkosť. Dbajte na to, aby forma nebola umiestnená úplne pri zadnej stene rúry. Pri pečení drobného pečiva by pečivo malo mať pokiaľ možno rovnakú veľkosť a hrúbku.
Pečivo ste piekli na viacerých úrovniach. Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na spodnom.	Na pečenie na viacerých úrovniach vždy používajte režim 4D horúci vzduch. Aj keď je možné piecť viac plechov súčasne, nemusia byť všetky plechy hotové v rovnakom okamihu.

Koláč vyzerá dobre, ale vnútri nie je prepečený.	Pečte dlhšie pri nižšej teplote a pridávajte menej tekutiny. Pri koláčoch so šťavnatou náplňou najprv predpečte korpus. Posypte ho posekanými mandľami alebo strúhankou a až potom pridajte hornú šťavnatú vrstvu.
Koláč nejde vyklopiť z formy.	Po upečení nechajte koláč 5 až 10 minút vychladnúť. Pokiaľ ani potom nejde z formy vyklopiť, uvoľnite ho opatrne pomocou noža. Otočte formu znovu dnom hore a niekoľkokrát ju utrite vlhkou studenou handričkou. Pri ďalšom použití formu vytrite tukom a vysypte strúhankou.

Chlieb a žemle

Váš spotrebič ponúka mnoho programov na pečenie chleba a žemlí. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie na úpravu mnohých pokrmov.

Dbajte na pokyny výrobcu v odseku zaoberajúcom sa kysnutím cesta.

Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre váš spotrebič. Toto príslušenstvo je optimálne prispôsobené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Pečenie s podporou pary

Chlieb a žemle po využití podpory pary získajú chrumkavú kôrku a lesklý povrch. Pečivo sa menej vysuší.

Pečenie s podporou pary je možné iba na jednej úrovni.

Úrovne pre vloženie príslušenstva

Používajte uvedené úrovne vkladania.

Pečenie na jednej úrovni
Na pečenie na jednej úrovni používajte nasledujúce úrovne vkladania:

- Vysoké pečivo: Úroveň 2
- Nízke pečivo: Úroveň 3

Pokiaľ použijete druh ohrevu 4D horúci vzduch, môžete zvoliť medzi úrovňou 1, 2, 3 a 4.

Pečenie na dvoch úrovniach:
Používajte 4D horúci vzduch. Niekoľko plechov alebo foriem s pečivom vložených súčasne, nemusí byť hotových v rovnakom okamihu.

- Univerzálny plech: Úroveň 3
  Plech na pečenie: Úroveň 1
- Formy na rošte prvý rošt: Úroveň 3
  druhý rošt: Úroveň 1

Súčasnou prípravou viacerých pokrmov môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy vkladajte do ohrievacieho priestoru vedľa seba alebo nad seba.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do priestoru na pečenie.

Rošt
Rošt vkladajte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a záhybom dole. Nádoby a formy stavajte priamo na rošt.

Univerzálny plech alebo plech na pečenie
Univerzálny plech alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam spotrebiča.

Formy na pečenie
Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy.

Formy z bieleho plechu, keramiky a skla predlžujú čas pečenia a pečivo sa nesfarbí pravidelne. Pokiaľ pečiete v týchto formách a chcete použiť horný/dolný ohrev, posuňte formu do úrovne 1.

Pre pečenie s podporou pary musia byť formy na pečenie žiaruvzdorné a odolné proti pare.

Papier na pečenie
Používajte iba papier na pečenie, ktorý je pre zvolenú teplotu vhodný. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Hlboko zmrazené produkty

Nepoužívajte potraviny so silnou vrstvou ľadu. Najprv ľad odstráňte.

Hlboko zmrazené pokrmy sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zafarbenie zostane aj po upečení.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne režimy na pečenie rôznych druhov chlebov a žemlí. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zaistí rovnomerné prepečenie. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Upozornenie: Časy pečenia nie je možné skrátiť vyššími teplotami. Chlieb alebo žemle by boli upečené iba na povrchu, ale neboli by prepečené.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ rúru predhrejete, uvedené časy pečenia sa tým skrátia o niekoľko minút.

Pre vybrané pokrmy je predhrievanie nutnosťou a je uvedené v tabuľke. Pokrm a príslušenstvo vložte do priestoru na pečenie až po predhriatí. Pre niektoré pokrmy je nutné piecť ich vo viacerých krokoch. Tieto potraviny sú uvedené v tabuľke.

Uvedené hodnoty pre chlebové cesto platia tak pre cesto na plechu, ako aj pre cesto vo forme. Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva uvedeného v tabuľke.

Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Pozor!
Nikdy nenalievajte do horúceho priestoru na pečenie vodu ani doň nestavajte nádobu s vodou. Zmenou teploty môže dôjsť k poškodeniu smaltu.

Použité druhy ohrevov:
- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Gril s cirkuláciou vzduchu
- Veľkoplošný gril
- Pizza stupeň

Stupne intenzity pary sú v tabuľke uvedené ako čísla:
- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo / Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas úpravy v min.
Chlieb						
Biely chlieb, 750 g	Univerzálny plech alebo hranatá forma	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Biely chlieb, 750 g	Univerzálny plech alebo hranatá forma	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Ražno-pšeničný chlieb, 1,5 kg	Univerzálny plech alebo hranatá forma	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Ražno-pšeničný chlieb, 1,5 kg	Univerzálny plech alebo hranatá forma	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálny plech	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálny plech	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Chlebová placka	Univerzálny plech	3		230-250	-	20-30
Chlebová placka	Univerzálny plech	3		220-230	3	20-30
Žemle						
Žemle alebo bagety na dopekanie, predpečené	Univerzálny plech	3		180-200	-	10-15
Žemle alebo bagety na dopekanie, predpečené	Plech na pečenie	3		200-220	2	10-20
Žemle sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		170-190*	-	15-20
Žemle sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		150-170	3	25-35
Žemle sladké, čerstvé, 2 úrovne	Univerzálny + Plech na pečenie	3+1		150-170*	-	20-30
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		180-200	-	20-30
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		200-220	2	20-30
Bagety predpečené, mrazené	Univerzálny plech	3		180-200	-	20-30
Bagety predpečené, mrazené	Plech na pečenie	3		200-220	1	10-20
Žemle, bagety, regenerácia	Rošt	2		150-160*	-	10-20
Žemle, mrazené						
Žemle alebo bagety na dopekanie, predpečené	Univerzálny plech	3		180-200	-	10-15
Žemle alebo bagety na dopekanie, predpečené	Plech na pečenie	3		180-200	1	15-25
Lúhované pečivo, surové cesto	Univerzálny plech	3		180-200	-	20-25
Lúhované pečivo, surové cesto	Plech na pečenie	3		210-230	1	18-25
Croissant, surové cesto	Univerzálny plech	3		170-190	-	30-35

* predhrejte

Pokrm	Príslušenstvo / Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas úpravy v min.
Croissant, surové cesto	Plech na pečenie	3		180-200	1	20-25
Žemle, bagety, regenerácia	Rošt	2		160-170	-	10-20
Hrianky						
Zapečené hrianky, 4 kusy	Rošt	3		190-210	-	10-15
Zapečené hrianky, 12 kusov	Rošt	3		230-250	-	10-15
Opečenie hrianok (bez predhrievani	Rošt	5		3	-	4-6
* predhrejte						

Pizza, quiche a pikantné koláče

Váš spotrebič ponúka mnoho programov na prípravu pizze, quiche a pikantných koláčov. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie na úpravu mnohých pokrmov.

Dbajte na pokyny výrobcu v odseku zaoberajúcom sa kysnutím cesta.

Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre váš spotrebič. Toto príslušenstvo je optimálne prispôsobené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Pečenie s podporou pary

Niektoré pečivo (napr. kysnuté pečivo) po využití podpory pary získa chrumkavú kôrku a lesklý povrch. Pečivo sa menej vysuší.

Pečenie s podporou pary je možné iba na jednej úrovni.

Úrovne pre vloženie príslušenstva

Používajte uvedené úrovne vkladania.

Pečenie na jednej úrovni
Na pečenie na jednej úrovni používajte nasledujúce úrovne vkladania:
- Vysoké pečivo: Úroveň 2
- Nízke pečivo: Úroveň 3

Pokiaľ použijete druh ohrevu 4D horúci vzduch, môžete zvoliť medzi úrovňou 1, 2, 3 a 4.

Pečenie vo viacerých úrovniach
Používajte 4D horúci vzduch. Niekoľko plechov alebo foriem s pečivom vložených súčasne, nemusí byť hotových v rovnakom okamihu.
Pečenie na dvoch úrovniach:
- Univerzálny plech: Úroveň 3
  Plech na pečenie: Úroveň 1
- Formy na rošte
  Prvý rošt: Úroveň 3
  Druhý rošt: Úroveň 1

Pečenie na štyroch úrovniach:
- 4 rošty s papierom na pečenie
  Prvý rošt: Úroveň 5
  Druhý rošt: Úroveň 3
  Tretí rošt: Úroveň 2
  Štvrtý rošt: Úroveň 1

Súčasnou prípravou viacerých pokrmov môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy vkladajte do ohrievacieho priestoru vedľa seba alebo nad seba.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do priestoru na pečenie.

Rošt
Rošt vkladajte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiče a záhybom dole. Nádoby a formy stavajte priamo na rošt.

Univerzálny plech alebo plech na pečenie
Univerzálny plech alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam spotrebiča.

Na veľmi obloženú pizzu používajte univerzálny plech.

Formy na pečenie
Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy.

Formy z bieleho plechu, keramiky a skla predlžujú čas pečenia a pečivo sa nesfarbí pravidelne. Pokiaľ pečiete v týchto formách a chcete použiť horný/dolný ohrev, posuňte formu do úrovne 1.

Pre pečenie s podporou pary musia byť formy na pečenie žiaruvzdorné a odolné proti pare.

Papier na pečenie
Používajte iba papier na pečenie, ktorý je pre zvolenú teplotu vhodný. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Hlboko zmrazené produkty

Nepoužívajte potraviny s hrubou vrstvou ľadu. Najprv ľad odstráňte.

Hlboko zmrazené pokrmy sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zafarbenie zostane i po upečení.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov na pečenie rôznych druhov pokrmov. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zaistí rovnomerné prepečenie. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Upozornenie: Časy pečenia nie je možné skrátiť vyššími teplotami. Pokrm by bol hotový iba na povrchu, ale nebol by prepečený.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ rúru predhrejete, uvedené časy pečenia sa tým skrátia o niekoľko minút.

Pre vybrané pokrmy je predhrievanie nutnosťou a je uvedené v tabuľke. Pokrm a príslušenstvo vložte do priestoru na pečenie až po predhriatí.

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva uvedeného v tabuľke.

Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevov:
- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Stupeň pizza
- Intenzívne teplo

Stupne intenzity pary sú v tabuľke uvedené ako čísla:
- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo / Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas úpravy v min.
Pizza						
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	3		200-220	-	25-35
Pizza čerstvá, 2 úrovne	Univerzálny + plech na pečenie	3+1		180-200	-	35-45
Pizza čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2		220-230	-	20-30
Pizza, chladená	Rošt	3		190-210	-	10-15
Pizza, mrazená						
Pizza, tenký korpus, 1 kus	Rošt	3		190-210	-	15-20
Pizza, tenký korpus, 2 kusy	Univerzálny plech + Rošt	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, silný korpus, 1 kus	Rošt	3		180-200	-	20-25
Pizza, silný korpus, 2 kusy	Univerzálny plech + Rošt	3+1		190-210	-	20-30
Pizza – bageta	Rošt	3		200-220	-	15-20
Mini pizza	Univerzálny plech	3		180-200	-	15-20
Pikantné koláče a quiche						
Pikantný koláč vo forme	Okrúhla forma Ø 28 cm	2		180-200	-	60-70
Pikantný koláč vo forme	Okrúhla forma Ø 28 cm	2		170-190	1	60-70
Quiche	Forma na tarte, čierny plech	1		190-210	-	45-50
Flambovaný koláč	Univerzálny plech	3		240-250*	-	10-18
Flambovaný koláč	Univerzálny plech	2		200-220*	2	15-25
Pirohy	Forma na nákyp	2		190-200	-	30-45
Empanada (španielsky pokrm)	Univerzálny plech	3		180-190	-	30-45
Empanada (španielsky pokrm)	Univerzálny plech	2		170-190	2	30-40
Turecký Börek (Burek)	Univerzálny plech	3		200-210	-	30-40

* predhrejte

Nákyp a soufflé

Váš spotrebič ponúka mnoho druhov režimov na prípravu nákypov a soufflé. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie na prípravu mnohých pokrmov.

Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre váš spotrebič. Toto príslušenstvo je optimálne prispôsobené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Úrovne pre vloženie príslušenstva

Používajte uvedené úrovne vkladania.

Pokrm vo formách alebo na univerzálnom plechu môžete pripravovať na jednej úrovni.
- Formy na rošte: Úroveň 2
- Univerzálny plech: Úroveň 2

Na soufflé využite podporu pary. Nebudete potrebovať žiadny vodný kúpeľ. Postavte malé formičky na dierovanú parnú nádobu, veľkosť XL alebo na rošt.

Prikryte potraviny, ktoré sa normálne pripravujú vo vodnom kúpeli, fóliou.

Súčasnou prípravou viacerých pokrmov môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy vkladajte do pečicieho priestoru vedľa seba alebo nad seba.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do priestoru na pečenie.

Rošt
Rošt vkladajte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a záhybom dole. Nádoby a formy stavajte priamo na rošt.

Univerzálny plech
Univerzálny plech alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam spotrebiča.

Riad
Na prípravu nákypov a na zapekanie používajte široké a nízke nádoby. V úzkych vysokých nádobách by čas úpravy pokrmu trval dlhšie a pokrm by bol zhora tmavší.
Na prípravu s podporou pary musia byť formy žiaruvzdorné a odolné proti pare.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu na prípravu rôznych nákypov a soufflé. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a receptu. Výsledok úpravy pokrmu je závislý od veľkosti nádoby a výšky nákypu. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zaistí rovnomerné prepečenie. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Upozornenie: Čas úpravy nie je možné skrátiť vyššími teplotami. V takom prípade bude nákyp alebo soufflé hotový iba na povrchu, ale nebude prepečený.
Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ predhrievate, skracujete tým uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pokrmu uvedeného v tabuľke.

Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevov:
- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Gril s cirkuláciou vzduchu
- Stupeň pizza
- Dušení

Stupne intenzity pary sú v tabuľke uvedené ako čísla:
- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušetvo/Riad	Úroveň ohrevu	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Mikrovlnný výkon/Watt	Čas úpravy v min.
Nákyp, pikantný, varené suroviny	Forma na nákyp	2		200-220	-	30-50
Nákyp, pikantný, varené suroviny	Forma na nákyp	2		150-170	2	40-50
Nákyp, sladký	Forma na nákyp	2		170-190	-	40-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na nákyp	2		160-180	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na nákyp	2		170-180	2	35-45
Lasagne, mrazené, 400 g	Rošt	2		190-210	-	30-35
Lasagne, mrazené, 400 g	Otvorená nádoba	2		180-190	2	40-50
Gratinované zemiaky, zo surových surovín, výška 4 cm	Forma na nákyp	2		160-190	-	50-70
Gratinované zemiaky, zo surových surovín, výška 4 cm	Forma na nákyp	2		160-170	3	50-60
Gratinované zemiaky, zo surových surovín, výška 4 cm, 2 úrovne	Forma na nákyp	3+1		150-170	-	60-80
Soufflé	Forma na nákyp	2		160-180*	-	35-45
Soufflé	Forma na nákyp	2		170-180	2	30-40
Soufflé	Formy na porcie	3		100	-	40-45

* predhrejte

Hydina

Váš spotrebič ponúka mnoho druhov ohrevu na prípravu hydiny. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie na prípravu mnohých pokrmov.

Pečenie na rošte:

Pečenie na rošte je obzvlášť vhodné pre veľkú hydinu alebo viac kusov mäsa naraz.

Vsuňte univerzálny plech s roštom do uvedenej výšky. Dbajte na to, aby rošt správne sedel na univerzálnom pekáči. ⟶ *" Príslušenstvo" na strane 12.*

Podľa druhu a veľkosti mäsa nalejte do univerzálneho plechu až 1/2 litra vody. Tuk bude odkvapkávať do plechu. Z odkvapkanej šťavy z mäsa môžete pripraviť omáčku. Tiež sa tvorí i menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Pečenie v nádobe

Používajte iba riad, ktorý je vhodný do rúry na pečenie. Vyskúšajte, či sa riad vojde do priestoru na pečenie.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci sklenený riad ukladajte na suchú podložku. Po položení na mokrú alebo studenú podložku by mohlo sklo prasknúť.

Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hliníka teplo odrážajú ako zrkadlo, a preto nie sú príliš vhodné. Hydina sa v nich pečie pomalšie a menej zozlatne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.

Dbajte na údaje od výrobcu riadu.

Odkryté nádoby
Na pečenie hydiny použite najlepšie vysokú formu na pečenie. Formu postavte na rošt. Pokiaľ nemáte vhodný riad, použite univerzálny plech.

Zakryté nádoby
Priestor na pečenie zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka veľkosťou zodpovedala danej nádobe a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Po upečení pokrmu a zdvihnutí pokrievky môže unikať horúca para. Preto najprv odklopte zadnú časť pokrievky, aby mohla para uniknúť a nedošlo k opareniu.

Hydina môže byť chrumkavá, i keď ju pečiete v uzatvorenej nádobe. S týmto cieľom použite sklenenú pokrievku a nastavte vyššiu teplotu.

Pečenie s podporou pary

Určité pokrmy budú s využitím podpory pary chrumkavejšie. Získajú lesklý povrch a menej sa vysušia.

Použite otvorené nádoby. Nádoby musia byť žiaruvzdorné a odolné proti pare.

Podporu pary zapnite podľa údajov uvedených v tabuľke. Niektoré pokrmy je nutné pripravovať vo viacerých krokoch. Tie sú uvedené v tabuľke.

Dusenie

Na rozdiel od prívodu pary je možné pomocou funkcie dusenie šetrnejšie piecť kusy hydiny. Zostávajú obzvlášť šťavnaté. Ako variantu môžete hydinové kúsky pred dusením opiecť, doba varenia sa tým skráti.

Väčšie kusy potrebujú dlhší čas na zohriatie a dlhšiu dobu varenia. Keď použijete niekoľko rovnako ťažkých kusov, predĺži sa doba zohrievania, nie však doba varenia

Hydinové kúsky nie je potrebné otáčať.

Použite dierovanú parnú nádobu, veľkosť XL, a pod ňu zasuňte univerzálny plech. Môžete použiť aj sklenenú misu, ktorú postavíte na rošt.

Grilovanie

Počas grilovania majte dvierka rúry vždy zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorenej rúre.

Položte potraviny na grilovanie na rošt. Navyše zasuňte univerzálny plech skosením ku dvierkam spotrebiča minimálne o jednu priečku pod rošt. Odkvapkávajúci tuk sa v ňom zachytí.

Grilujte pokiaľ možno kúsky ryby rovnakej veľkosti. Tak zozlatnú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Kúsky pokrmu určené na grilovanie položte priamo na rošt.

Kúsky obracajte pomocou grilovacích kliešťí. Pokiaľ do mäsa pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude vysušené.

Upozornenie

- Ohrievacie teleso grilu sa neustále zapína a vypína, tento jav je normálny. Početnosť sa riadi podľa nastaveného stupňa grilovania.
- Počas grilovania sa môže tvoriť dym.

Teplotná sonda

Pomocou teplotnej sondy môžete pokrmy pripravovať pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité pokyny na použitie teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Sú v nej uvedené informácie k zapojeniu teplotnej sondy, možné druhy ohrevov a ďalšie informácie.
→ *"Teplotná sonda" na strane 23*

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov na pečenie rôznych druhov hydiny. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie priamo z chladničky vybratej nenaplnenej, na pečenie pripravenej hydiny do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ predhrievate, skracujete tým uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke sú uvedené údaje pre hydinu s navrhovanou hmotnosťou. Pokiaľ pripravujete hydinu s vyššou hmotnosťou, než je v tabuľke uvedené, nastavte v každom prípade nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých kusov mäsa sa orientujte podľa najťažšieho kusa.
Jednotlivé kúsky mäsa by mali byť zhruba rovnako veľké.

Všeobecne platí: Čím väčší kus hydiny pečiete, tým nižšia je teplota a tým dlhší je čas pečenia.

Po $^{1/2}$ až $^{2/3}$ času pečenia hydinu obráťte.

Upozornenie: Používajte iba papier na pečenie, ktorý je pre zvolenú teplotu vhodný. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Typy

- Pokiaľ budete piecť hus alebo kačku, prepichnite kožu pod krídlami, aby mohol vytekať tuk.
- Pri kačacích prsiach kožu narežte. Prsia neotáčajte.
- Pokiaľ hydinu pri pečení otáčate, dbajte na to, aby prsia alebo koža boli dole.
- Hydina krásne zozlatne a bude chrumkavá, pokiaľ ju pred koncom pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevov:

- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Gril s cirkuláciou vzduchu
- Veľkoplošný gril
- Stupeň pizza
- Dušení

Stupne intenzity pary sú v tabuľke uvedené ako čísla:

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Mikrovlnný výkon/Watt	Čas úpravy v min.
Kurča						
Kurča, 1 kg	Rošt	2		200-220	-	60-70
Kurča, 1 kg	Rošt	2		190-210	2	50-60
Kuracia prsná fileta, po 150 g (gril.)	Rošt	4		3*	-	15-20
Kuracia prsná fileta (dusený)	Nádoba na pečenie v pare	3		100	-	15-25
Kuracie kúsky, po 250 g	Rošt	3		220-230	-	30-35
Kuracie kúsky, po 250 g	Rošt	3		200-220	2	30-45
Kuracie kúsky, nugety, mrazené	Univerzálny plech	3		190-210	-	20-25
Pulard, 1,5 kg	Rošt	2		200-220	-	70-90
Pulard, 1,5 kg	Rošt	2		180-200	2	65-75
Kačica & hus						
Kačica, 2 kg	Rošt	1		180-200	-	90-110
Kačica, neplnená 2 kg	Rošt	2		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	3		230-250	-	25-30
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	3		220-240	2	25-30
Hus, 3 kg	Rošt	2		160-180	-	120-150
Hus, 3 kg	Rošt	2		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Husacie stehno, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	40-50
Husacie stehno, po 350 g	Rošt	3		190-200	2	45-55
Morka						
Mladá morka, 2,5 g	Rošt	2		180-200	-	70-90
Mladá morka, 2,5 g	Rošt	2		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Morčacie prsia, bez kosti, 1 kg	Uzatvorená nádoba	2		240-250	-	80-100
Morčacie stehno, s kosťou, 1 kg	Rošt	2		180-200	-	80-100
Morčacie stehno, s kosťou, 1 kg	Rošt	2		170-180	2	80-100

* predhrejte 5 min.

Mäso

Váš spotrebič ponúka mnoho programov na úpravu mäsa. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie na úpravu mnohých pokrmov.

Pečenie a dusenie

Chudé mäso potrite podľa potreby tukom alebo ho preložte kúskami slaniny.

Kožu mäsa mriežkovito narežte. Pokiaľ mäso pri pečení otáčate, dbajte na to, aby bola koža najprv stranou dole.

Keď je pečené mäso hotové, malo by ešte 10 minút po upečení odpočívať vo vypnutej a zatvorenej rúre. Tak sa lepšie rozloží šťava. Prípadne pečené mäso zabaľte do alobalu. Čas uvedený v tabuľke nezahŕňa čas na „odpočinok“ mäsa.

Pečenie na roštu

Vďaka pečeniu na rošte bude pečené mäso krásne chrumkavé na všetkých stranách.

Podľa druhu a veľkosti mäsa nalejte do univerzálneho plechu až 1/2 litra vody. Plech zachytí odkvapkávajúcu šťavu a tuk. Z odkvapkanej šťavy z mäsa môžete pripraviť omáčku. Tiež sa tvorí i menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Vsuňte univerzálny plech s roštom do uvedenej výšky. Dbajte na to, aby rošt správne sedel na univerzálnom plechu. ⟶ *"Príslušenstvo“ na strane 12.*

Pečenie a dusenie v nádobe

Pečenie a dusenie v nádobe je pohodlnejšie. Pečené mäso môžete jednoducho vytiahnuť z rúry a priamo v nádobe pripraviť omáčku.

Používajte iba riad, ktorýje vhodný do rúry na pečenie. Vyskúšajte, či sa riad vojde do priestoru na pečenie.

Najvhodnejšíje riad zo skla. Horúci sklenený riad ukladajte na suchú podložku. Po položení na mokrú alebo studenú podložku by mohlo sklo prasknúť.

K chudému mäsu prilejte trochu tekutiny. Dno sklenenej varnej nádoby by malo byťpokryté cca 1/2 cm vrstvou.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu riadu a od toho, či použijete pokrievku. Pokiaľ mäso pripravujete v smaltovanej alebo tmavej nádobe, prilejte viac tekutiny, ako keď ho pečiete v sklenenej nádobe.

Počas pečenia sa tekutina odparuje. Podľa potreby opatrne prilievajte tekutinu.

Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hliníka teplo odrážajú ako zrkadlo, a preto nie sú príliš vhodné. Mäso sa v nich pečie pomalšie a menej zozlatne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.

Dbajte na údaje od výrobcu riadu.

Odkryté nádoby
Na pečenie mäsa použite najlepšie vysokú formu na pečenie. Formu postavte na rošt. Pokiaľ nemáte vhodný riad, použite univerzálny plech.

Zakryté nádoby
Priestor na pečenie zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka veľkosťou zodpovedala danej nádobe a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Medzi mäsom a pokrievkou by mala byťvzdialenosť minimálne 3 cm. Mäso môže počas pečenia nabrať na objeme.
Po upečení pokrmu a zdvihnutí pokrievky môže unikať horúca para. Preto najprv odklopte zadnú časť pokrievky, aby mohla para uniknúťa nedošlo k opareniu.

Pred dusením mäso vopred krátko pečte. Prilejte vodu, víno, ocot a pod. Dno nádoby by malo byť pokryté cca1-2 cm tekutiny.

Počas pečenia sa tekutina odparuje. Podľa potreby opatrne prilievajte tekutinu.

Pečené mäso môže byť chrumkavé, i keď ho pečiete v uzatvorenej nádobe. S týmto cieľom použite sklenenú pokrievku a nastavte vyššiu teplotu.

Pečenie a dusenie s podporou pary

Určité pokrmy budú vďaka úprave s podporou pary chrumkavejšie a menej sa vysušia.

Použite otvorené nádoby. Nádoby musia byť žiaruvzdorné a odolné proti pare.
Pečené mäso nemusíte obracať.

Podporu paryzapnite podľa údajov uvedených vtabuľke. Niektoré pokrmy budú lepšie, keď ich pripravíte vo viacerých krokoch. Tie sú uvedené v tabuľke.

Dusenie

Na rozdiel od prívodu pary je možné pomocou funkcie dusenie šetrnejšie piecť kusy hydiny. Zostávajú obzvlášť šťavnaté. Ako variantu môžete hydinové kúsky pred dusením opiecť, doba varenia sa tým skráti.

Väčšie kusy potrebujú dlhší čas na zohriatie a dlhšiu dobu varenia. Keď použijete niekoľko rovnako ťažkých kusov, predĺži sa doba zohrievania, nie však doba varenia.

Kúsky mäsa nie je potrebné otáčať.

Použite dierovanú parnú nádobu, veľkosť XL, a pod ňu zasuňte univerzálny pekáč. Môžete použiť aj sklenenú misu, ktorú postavíte na rošt.

Grilovanie

Počas grilovania majte dvierka rúry vždy zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorenej rúre.

Položte potraviny na grilovanie na rošt. Navyše zasuňte univerzálny plech skosením ku dvierkam spotrebiča minimálne o jednu priečku pod rošt. Odkvapkávajúci tuk sa v ňom zachytí.

Grilujte pokiaľ možno kúsky ryby tovnakej veľkosti. Tak zozlatnú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Kúšky pokrmu určené na grilovanie položte priamo na rošt.

Kúsky obracajte pomocou grilovacích kliešťi. Pokiaľ do mäsa pichente vidličkou, stratí šťavu a bude vysušené.

Pokrm osoľte až po ugrilování. Soľ totiž z mäsa vyťahuje vodu.

Upozornenie

- Ohrievacie teleso grilu sa neustále zapína a vypína, tento jav je normálny. Početnosť na riadi podľa nastaveného stupňa grilovania.
- Počas grilovania sa môže tvoriť dym.

Teplotná sonda

Pomocou teplotnej sondy na pečenie môžete pokrmy pripravovať pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité pokyny na použitie sondy v príslušnej kapitole. Sú v nej uvedené informácie k zapojeniu teplotnej sondy, možné druhy ohrevov a ďalšie informácie.→*„Teplotná sonda“ na strane 23*

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov na prípravu pokrmov z mäsa. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie z chladničky

vybratých pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ predhrievate, skracujete tým uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke sú uvedené hodnoty pre jednotlivé druhy mäsa s navrhovanou hmotnosťou. Pokiaľ pripravujete mäso s vyššou hmotnosťou, ako je v tabuľke uvedené, nastavte v každom prípade nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých kusov mäsa sa orientujte podľa najťažšieho kusa. Jednotlivé kúsky mäsa by mali byť zhruba rovnako veľké.

Všeobecne platí: Čím väčší kus mäsa pečiete, tým nižšia je teplota a tým dlhší je čas pečenia.

Po ½ až ⅔ dĺžky pečenia grilované a pečené mäso obráťte.

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pokrmu uvedeného v tabuľke. Dodatočné informácie nájdete v kapitole „Tipy na pečenie, dusenie a grilovanie“ na konci tabuľky nastavenia.

Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevov:

- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Gril s cirkuláciou vzduchu
- Veľkoplošný gril
- Dusenie

Stupne intenzity pary sú v tabuľke uvedené ako čísla:

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas úpravy v min.
Bravčové mäso						
Bravčová pečienka bez kože, napr. krk, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		180-190	-	110-130
Bravčová pečienka bez kože, napr. krk, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		180-190	1	110-130
Bravčové pečené mäso s kožou, napr. plece, 2 kg	Rošt	2		190-200	-	130-140
Bravčové pečené mäso s kožou, napr. plece, 2 kg	Otvorená nádoba	2		100	-	25-30
				170-180	1	60-75
				200-210	-	20-25
Bravčová sviečková, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		220-230	-	70-80
Bravčová sviečková, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		170-180	1	80-90
Bravčová fileta, 400 g	Rošt	3		220-230	-	20-25
Bravčová fileta, 400 g	Otvorená nádoba	3		210-220*	1	25-30
Bravčová fileta, 400 g	Parná nádoba	3		100	-	18-20

* predhrejte

** na začiatku nalejte do nádoby cca 200 ml tekutiny; nádržku na vodu musíte počas prípravy doplňovať

*** bez obracania

**** na začiatku nalejte do nádoby cca 100 ml tekutiny; nádržku na vodu musíte počas prípravy doplňovať

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas úpravy v min.
Údené bravčové rebro s kosťou, 1 kg (s priliatím vody)	Uzatvorená nádoba	2		210-230	-	70-90
Údené bravčové s kosťou, 1 kg	Otvorená nádoba	2		160-170	1	70-80
Bravčový steak, 2 cm hrubý	Rošt	5		2	-	16-20
Bravčové medailóniky, 3 cm hrubé (predhrievať 5 min.)	Rošt	5		3*	-	8-12
Hovädzie mäso						
Hovädzia fileta, medium, 1 kg	Rošt	2		210-220	-	40-50
Hovädzia fileta, medium, 1 kg	Otvorená nádoba	2		190-200	1	50-60
Hovädzie dusené mäso, 1,5 kg	Uzatvorená nádoba	2		200-220	-	130-160
Hovädzie dusené mäso, 1,5 kg****	Otvorená nádoba	2		150	3	30
				130	2	120-150
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rošt	2		220-230	-	60-70
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		190-200	1	65-80
Tabuľová špička, 1,5 kg**	Otvorená nádoba	2		95	-	120-150
Steak, 3 cm hrubý, medium (bez kosti)	Rošt	3		3	-	15-20
Burger, 3 – 4 cm vysoký	Rošt	4		3	-	25-30
Teľacie mäso						
Teľacie pečené mäso, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		160-170	-	100-120
Teľacie pečené mäso, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		170-180	1	90-110
Teľacie nohy, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		200-210	-	100-120
Teľacie nohy, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		170-180	1	100-120
Jahňacie mäso						
Jahňacie stehno bez kosti, medium, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		170-190	-	50-80
Jahňacie stehno bez kosti, medium, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		170-180	1	80-90
Jahňací chrbát s kosťami***	Rošt	2		180-190	-	40-50
Jahňací chrbát s kosťami***	Otvorená nádoba	3		200-210*	1	25-30
Jahňacia kotleta	Rošt	3		3	-	12-16
Údenina a klobásy						
Grilovacie klobásy	Rošt	4		3	-	10-15
Viedenské párky	Parná nádoba	3		80	-	14-20
Vinná klobása	Parná nádoba	3		80	-	12-20
Pokrmy z mäsa						
Sekaná, 1 kg	Otvorená nádoba	2		170-180	-	60-70
Sekaná, 1 kg	Otvorená nádoba	2		190-200	1	70-80

* predhrejte

** na začiatku nalejte do nádoby cca 200 ml tekutiny; nádržku na vodu musíte počas prípravy doplňovať

*** bez obracania

**** na začiatku nalejte do nádoby cca 100 ml tekutiny; nádržku na vodu musíte počas prípravy doplňovať

Tipy na pečenie a dusenie

Priestor na pečenie je silne znečistený.	Pripravujte pečené mäso v uzatvorenej nádobe pri vyššej teplote alebo použite grilovací plech. Pokiaľ použijete grilovací plech, dosiahnete optimálny výsledok pečenia. Grilovací plech môžete dokúpiť ako zvláštne príslušenstvo
Pečené mäso je príliš tmavé a kôrka miestami spálená alebo je mäso vysušené.	Skontrolujte teplotu a úroveň vloženia príslušenstva. Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a prípadne skráťte čas pečenia.
Kôrka je príliš slabá.	Zvýšte teplotu alebo po dokončení pečenia krátko zapnite gril.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce zvoľte menšiu nádobu alebo prilejte viac tekutiny.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce zvoľte väčšiu nádobu alebo prilejte menej tekutiny.
Pri dusení sa mäso pripaľuje.	Nádoba na pečenie a pokrievka musia mať správnu veľkosť a musia doliehať. Znížte teplotu a počas dusenia prilievajte tekutinu.

Ryby

Váš spotrebič ponúka mnoho druhov ohrevu na prípravu rýb. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie na úpravu mnohých pokrmov. Celú rybu nemusíte obracať. Celú rybu s pomocou polovice zemiaka položte chrbtom hore do priestoru na pečenie. Do brucha ryby vložte narezaný zemiak alebo malú žiaruvzdornú nádobu, aby sa ryba neprevrátila na bok.
Ryba je hotová, keď je možné chrbtovú plutvu ľahko oddeliť.

Pečenie a grilovanie na rošte

Položte potraviny na grilovanie na rošt. Navyše zasuňte univerzálny pekáč skosením ku dvierkam spotrebiča minimálne o jednu priečku pod rošt.

Podľa druhu a veľkosti ryby nalejte do univerzálneho plechu až ½ litra vody. Bude doň odkvapkávať tekutina. Tiež sa vytvorí i menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Počas grilovania majte dvierka rúry vždy zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorenej rúre.
Grilujte pokiaľ možno kúsky ryby rovnakej veľkosti. Tak zozlatnú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Kúsky pokrmu určené na grilovanie položte priamo na rošt.
Kúsky obracajte pomocou grilovacích kliešťí. Pokiaľ do ryby pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude vysušená.

Upozornenie

- Ohrievacie teleso grilu sa neustále zapína a vypína, tento jav je normálny. Početnosť sa riadi podľa nastaveného stupňa grilovania.
- Počas grilovania sa môže tvoriť dym.

Pečenie a dusenie v nádobe

Používajte iba riad, ktorý je vhodný do rúry na pečenie. Vyskúšajte, či sa riad vojde do priestoru na pečenie.
Najvhodnejší je sklenený riad. Horúci sklenený riad ukladajte na suchú podložku. Po položení na mokrú alebo studenú podložku by mohlo sklo prasknúť.

Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hliníka teplo odrážajú ako zrkadlo, a preto nie sú príliš vhodné. Ryba sa v nich pečie pomalšie a menej zozlatne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.

Dbajte na údaje od výrobcu riadu.

Odkryté nádoby
Na pečenie celej ryby použite najlepšie vysokú formu na pečenie. Formu postavte na rošt. Pokiaľ nemáte vhodný riad, použite univerzálny plech.

Zakryté nádoby
Priestor na pečenie zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka veľkosťou zodpovedala danej nádobe a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Pri dusení pridajte do nádoby dve až tri polievkové lyžice tekutiny a trochu citrónovej šťavy alebo octu.
Po upečení pokrmu a zdvihnutí pokrievky môže unikať horúca para. Preto najprv odklopte zadnú časť pokrievky, aby mohla para uniknúť a nedošlo k opareniu.
Ryba môže byť chrumkavá, i keď ju pečiete v uzatvorenej nádobe. S týmto cieľom použite sklenenú pokrievku a nastavte vyššiu teplotu.

Pečenie s podporou pary

Určité pokrmy budú vďaka úprave s podporou pary chrumkavejšie a menej sa vysušia.

Použite otvorené nádoby. Nádoby musia byť žiaruvzdorné a odolné proti pare.

Rybu nemusíte obracať.

Podporu pary zapnite podľa údajov uvedených v tabuľke. Niektoré pokrmy je nutné pripravovať vo viacerých krokoch. Tie sú uvedené v tabuľke.

Dusenie

Pomocou funkcie dusenie sa ryby pečú šetrnejšie a zostávajú obzvlášť šťavnaté.
Väčšie kusy potrebujú dlhší čas na zohriatie a tiež dlhšiu dobu varenia. Keď použijete niekoľko

rovnako ťažkých kusov, predĺži sa doba zohrievania, nie však doba varenia.
Ryby nie je potrebné otáčať.
Použite dierovanú parnú nádobu, veľkosť XL, a pod ňu zasuňte univerzálny plech. Môžete použiť aj sklenenú misu, ktorú postavíte na rošt.
Prikryte potraviny, ktoré sa normálne pripravujú vo vodnom kúpeli, fóliou.

Teplotná sonda

Pomocou teplotnej sondy na pečenie môžete pokrmy pripravovať pri presnej teplote.
Prečítajte si dôležité pokyny na použitie sondy v príslušnej kapitole. Sú v nej uvedené informácie k zapojeniu teplotnej sondy, možné druhy ohrevov a ďalšie informácie.⟶ *Teplotná sonda“ na strane 23*

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov na prípravu pokrmov z rýb. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie z chladničky vybratých rýb do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ predhrievate, skracujete tým uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke sú uvedené hodnoty pre ryby s navrhovanou hmotnosťou. Pokiaľ pripravujete ryby s vyššou hmotnosťou, ako je v tabuľke uvedené, nastavte v každom prípade nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých rýb sa orientujte podľa najťažšieho kusa. Jednotlivé ryby by mali byť zhruba rovnako veľké.
Všeobecne platí: Čím väčšiu rybu pečiete, tým nižšia je teplota a tým dlhší je čas pečenia.

Rybu, ktorú nepečiete v polohe chrbtom hore, obráťte po ½ až ⅔ uvedeného času.

Upozornenie: Používajte iba papier na pečenie, ktorý je pre zvolenú teplotu vhodný. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevov:
- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Gril s cirkuláciou vzduchu
- Veľkoplošný gril
- Dusenie

Stupne intenzity pary sú v tabuľke uvedené ako čísla:
- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas úpravy v min.
Ryby						
Ryba, celá, 300 g, napr. pstruh	Rošt	2		170-190	-	20-30
Ryba, celá, 300 g, napr. pstruh	Univerzálny plech	2		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh	Parná nádoba	3		80-90	-	15-25
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, napr. losos	Rošt	2		170-190	-	30-40
Ryba, dusená, celá 1,5 kg, napr. treska	Parná nádoba	3		80-90	-	35-50
Rybie filety						
Rybia fileta, prírodná, grilovaná	Rošt	4		1*	-	15-25
Rybia fileta, prírodná, dusená	Parná nádoba	3		80-100	-	10-16
Rybie kotlety						
Rybia kotleta, 3 cm hrubá**	Rošt	4		3	-	10-20
Mrazené ryby						
Ryba, celá, 300 g, napr. pstruh	Parná nádoba	3+1		80-100	-	20-25
Rybia fileta, prírodná	Uzatvorená nádoba	2		210-230	-	20-30

* predhrejte
** pod to vsuňte univerzálny plech na úroveň 2

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas úpravy v min.
Rybia fileta, zapečená	Rošt	2		200-220	-	45-60
Rybia fileta, zapečená	Otvorená nádoba	2		200-220	1	35-45
Rybie prsty (počas prípravy obráťte)	Univerzálny plech	3		200-220	-	20-30
Pokrmy z rýb						
Rybia terina	Forma na terinu	2		70-80	-	45-80
* predhrejte ** pod to vsuňte univerzálny plech na úroveň 2						

Zelenina, prílohy a vajcia

Tu nájdete údaje o dusení čerstvej a mrazenej zeleniny, zemiakov, ryže, obilnín a vajec. Okrem toho získate aj informácie o pečení napr. mrazených hranolčekov.

Dusenie

Používajte iba originálne príslušenstvo. Pri dusení v dierovanej parnej nádobe, veľkosť XL, vždy vkladajte navyše na spodok univerzálny plech. Zachytí odkvapkávajúcu tekutinu.

Dusenie na jednej úrovni
Použite výšky pre vkladanie uvedené v tabuľkách**.**

Dusenie na dvoch úrovniach
Dusenie na dvoch úrovniach sa výborne hodí pre súčasné varenie napr. brokolica a zemiaky. U rôznych dôb varenia vložte potravinu s najkratšou dobou varenia neskôr.

- Rošt a parná nádoba, veľkosť S, dierovaná alebo bez dier: Výška 5
- Dierovaná parná nádoba, veľkosť XL: Výška 3

Riad
Ak používate riad, postavte ho na rošt alebo na dierovanú parnú nádobu, veľkosť XL.
Riad musí byť odolný voči horúčosti a pare. Pokiaľ má riad hrubé steny, predlžuje sa doba varenia. Prikryte potraviny, ktoré sa normálne pripravujú vo vodnom kúpeli, fóliou.
Doba varenia a množstva
Doby varenia pri dusení závisia od veľkosti kusu, ale nezávisia od celkového množstva. U väčšieho celkového množstva sa predlžuje doba zohrievania, nie doba varenia.
Väčšie kusy potrebujú dlhší čas na rozpálenie a tiež dlhšiu dobu varenia. Keď použijete niekoľko rovnako ťažkých kusov, predĺži sa doba zohrievania, nie však doba varenia.
Riaďte sa podľa veľkosti kusu uvedenej v tabuľkách. U menších kúskov sa skracuje doba varenia, u väčších sa predlžuje. Kvalita a zrelosť majú tiež vplyv na dobu varenia.
Preto sú uvedené hodnoty nastavenia iba orientačné.

Rozdeľte potraviny v nádobe vždy rovnomerne. Pokiaľ sú vrstvy rôzne vysoké, pečú sa nerovnomerne. Potraviny, ktoré sa ľahko roztlačia, nedávajte do nádob na pečenie v príliš hrubých vrstvách. Radšej použite dve nádoby.

Ryža a obilniny
Pridajte vodu alebo inú tekutinu v uvedenom pomere. Napr. znamená 1:1,5 na 100 g ryže 150 ml tekutiny.

Pečenie a grilovanie

Používajte iba originálne príslušenstvo.

Príprava na jednej úrovni
Použite výšky pre vkladanie uvedené v tabuľkách.

Príprava na dvoch úrovniach
Použite 4D horúci vzduch. Súčasne vsunuté plechy nemusia byť súčasne hotové.

- Univerzálny pekáč: Výška 3
- Plech na pečenie: Výška 1

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do priestoru na pečenie.

Rošt
Rošt vkladajte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a záhybom dole. Nádoby a formy stavajte priamo na rošt.

Univerzálny plech alebo plech na pečenie
Univerzálny plech alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam spotrebiča.

Papier na pečenie
Používajte iba papier na pečenie, ktorý je pre zvolenú teplotu vhodný. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov na pečenie rôznych druhov pokrmov. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a vlastností potravín. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zaistí rovnomerné prepečenie. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Pokiaľ rúru predhrejete, uvedené časy prípravy sa tým skrátia o niekoľko minút.

Pre vybrané jedlá je nutné predhriať, ktoré je uvedené v tabuľke. Pokrm a príslušenstvo vložte do rúry až po predhriatí.

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pokrmu uvedeného v tabuľke.

Použité druhy ohrevov:
- 4D horúci vzduch
- Veľkoplošný gril
- Stupeň pizza
- Dusenie

Stupne intenzity pary sú v tabuľke uvedené ako čísla:
- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas úpravy v min.
Zelenina, čerstvá						
Artičoky celé, dusenie	Parná nádoba	3		100	-	30-35
Karfiol, celý, dusenie	Parná nádoba	3		100	-	25-35
Ružičky brokolice, dusenie	Parná nádoba	3		100	-	7-8
Zelená fazuľa, dusenie	Parná nádoba	3		100	-	18-25
Mrkva na plátky, dusenie	Parná nádoba	3		100	-	10-20
Kaleráb na plátky, dusenie	Parná nádoba	3		100	-	20-25
Pór na kolieska, dusenie	Parná nádoba	3		100	-	8-10
Kukuricové klasy, dusenie	Terina	3		100	-	30-40
Červená repa celá, dusenie	Parná nádoba	3		100	-	43-50
Červená kapusta na prúžky, dusenie	Parná nádoba	3		100	-	30-35
Biela špargľa celá, dusenie	Parná nádoba	3		100	-	7-15
Špenát, dusenie	Parná nádoba	3		100	-	2-3
Cukety na plátky, dusenie	Parná nádoba	3		100	-	3-4
Zelenina, mrazená						
Špenát	Parná nádoba	3		100	-	10-25
Karfiol	Parná nádoba	3		100	-	5-8
Zelená fazuľa	Parná nádoba	3		100	-	6-10
Brokolica	Parná nádoba	3		100	-	6-10
Hrášok	Parná nádoba	3		100	-	2-15
Mrkva	Parná nádoba	3		100	-	4-6
Ružičkový kel	Parná nádoba	3		100	-	8-12
Zeleninová zmes, 1 kg	Parná nádoba	3		100	-	10-15
Zeleninové pokrmy						
Grilovaná zelenina	Univerzálny plech	5		3	-	10-15
Zeleninový nákyp dusený	Formy na porcie	2		100	-	50-70
Zemiaky						
Pečené zemiaky, polené	Univerzálny plech	3		160-180	-	45-60
Pečené zemiaky, polené	Univerzálny plech	3		180-190	1	40-50
Zemiaky v šupke, celé	Parná nádoba	3		100	-	35-45
Varené zemiaky, na štvrtiny	Parná nádoba	3		100	-	20-25
Knedle	Parná nádoba	3		95	-	20-25
Produkty zo zemiakov, mrazené						
Zemiakové Rösti	Univerzálny plech	3		200-220	-	25-35
Zemiakové taštičky, plnené	Univerzálny plech	3		190-210	-	20-30
Krokety	Univerzálny plech	3		200-220	-	25-35

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas úpravy v min.
Hranolčeky	Univerzálny plech	3		190-210	-	25-35
Hranolčeky, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		190-210	-	30-40
Ryža						
Ryža Basmati, 1:1,5	Mělká nádoba	3		100	-	20-30
Dlhozrnná ryža 1:1,5	Mělká nádoba	3		100	-	20-30
Ryža natural 1:1,5	Mělká nádoba	3		100	-	35-45
Ryža parboiled, 1:1,5	Mělká nádoba	3		100	-	15-20
Rizoto, 1:2	Mělká nádoba	3		100	-	25-35
Obilniny						
Kuskus, 1:1	Mělká nádoba	3		100	-	6-10
Proso celé, 1:2,5	Mělká nádoba	3		100	-	25-35
Polenta/kukuričná krupica, 1:5	Mělká nádoba	3		100	-	7-10
Krúpy 1:3	Mělká nádoba	3		80-100	-	20-45
Šošovica, 1:2	Mělká nádoba	3		100	-	35-50
Fazuľa, biela, namočená, 1:2	Parná nádoba	3		100	-	65-75
Krupicové halušky	Parná nádoba	3		95	-	6-10
Vajcia						
Liate cestíčko z 2 vajec	Otvorená nádoba	2		80	-	14-16
Vajcia natvrdo	Parná nádoba	3		100	-	10-12
Vajcia na mäkko	Parná nádoba	3		100	-	5-8

Dezert

Pomocou svojho spotrebiča môžete ľahko pripraviť jogurt a rôzne dezerty.

Príprava jogurtu

Z priestoru na pečenie vyberte príslušenstvo a rošty. Priestor na pečenie musí byť prázdny.

1. 1 liter mlieka (3,5 % tuku) prevarte na platničke na 90 °C a potom nechajte vychladnúť na 40 °C. Trvanlivé mlieko stačí zahriať na 40 °C.
2. Vmiešajte 150 g jogurtu (vybratého z chladničky).
3. Zmesou naplňte hrnčeky alebo malé poháre a prikryte ich priehľadnou fóliou.
4. Hrnčeky alebo poháre vložte do priestoru na pečenie a pokračujte podľa pokynov uvedených v tabuľke.
5. Až bude jogurt hotový, nechajte ho vychladiť v chladničke.

Príprava mliečnej ryže

1. Odvážte ryžu a pridajte 2,5 násobné množstvo mlieka.
2. Vložte do misy ryžu a mlieko do max. 2,5 cm výšky. Pre väčšie množstvo môžete použiť aj univerzálny plech.
3. Všetko nastavte podľa tabuľky.
4. Po prevarení zamiešajte. Zvyšné mlieko ryža rýchle nasaje.

Kompót

Odvážte ovocie a pridajte cca 1/3 množstvo vody. Podľa chuti pridajte cukor a korenie. Vykonajte nastavenie podľa tabuľky.

Karamelový krém a Crème Brûlée

Naplňte hmotu do formičiek 2-3 cm vysokých. Postavte formičky priamo do dierovanej parnej nádoby, veľkosť XL. Vodná kúpeľ nie je nutná. Vykonajte nastavenie podľa tabuľky.
Prikryte potraviny, ktoré sa normálne pripravujú vo vodnom kúpeli, fóliou.
Pokiaľ sú formičky z veľmi hrubého materiálu, môže sa doba varenia predĺžiť.

Kysnuté knedle

Pripravte si kysnuté cesto podľa svojho receptu bez nakysnutia. Vytvorte z neho guľu a vložte ho do vymazanej dierovanej parnej nádoby, veľkosť XL, a nechajte ho nakysnúť. Vykonajte nastavenie podľa tabuľky.

Odporúčané nastavenia

Použité druhy ohrevov:
- Dusenie
- Stupeň kysnutia

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Crème Brulée	Formičky na jednotlivé porcie	3		85	20-30
Karamelový krém	Formičky na jednotlivé porcie	3		85	25-35
Knedle	Univerzálny plech	3		100	20-30
Jogurt	Formičky na jednotlivé porcie	Dno priestoru pečenia		35-40	300-360
Mliečna ryža 1:2,5	Univerzálny plech	3		100	35-45
Ovocný kompót, 1/3 vody	Univerzálny plech	3		100	10-20

Príprava

V tomto spotrebiči môžete súčasne variť celé menu bez toho, aby sa zmiešali chute či vône. Do rúry vložte najprv jedlo s najdlhšou dobou varenia a zvyšné jedlá postupne vkladajte podľa toho, koľko času potrebujú. Tak budú všetky jedlá hotové súčasne.

Dusenie

Celková doba varenia sa predlžuje pri príprave celého menu na pare, pretože po každom otvorení dvierok spotrebiča trochu pary unikne a rúra sa musí znovu zohriať.

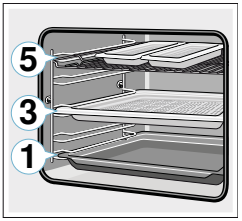
Dodržujte pokyny v príslušných odsekoch tejto kapitoly:

- Doba zohrievania je rôzna podľa veľkosti a hmotnosti jedla
- Doba varenia nezávisí od množstva
- Používajte riad odolný proti pare
- Soufflé prikryte fóliou
- Univerzálny pekáč vkladajte vždy do výšky 1

Výška vloženia príslušenstva

Príslušenstvo vkladajte vždy v uvedenom poradí:

- Výška 5: Rošt s parnou nádobou, veľkosť S
- Výška 3: Parná nádoba, veľkosť XL
- Výška 1: Univerzálny plech



Odporučené hodnoty

Použitý druh ohrevu:

- Dusenie

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Zmrazené filé z lososa	nádoba na parné pečenie bez dier, vel S	5		100	20
Brokolica	dierovaná nádoba na parné pečenie, vel XL	3		100	9
Zemiaky na štvrťky	dierovaná nádoba na parné pečenie, vel S	5		100	25

Druhy ohrevu eco

Horúci vzduch eco a horný/dolný ohrev eco sú inteligentné druhy ohrevu určené na šetrnú prípravu mäsa, rýb a pečiva. Spotrebič si optimálne riadi prívod energie do priestoru na pečenie. Pokrm sa pripraví po fázach pomocou zvyškového tepla. Vďaka tomu bude šťavnatejší a menej zozlatne. V závislosti od prípravy a pokrmu je možné ušetriť energiu. Pokrm vložte do prázdneho a studeného priestoru na pečenie. Počas prevádzky majte dvierka rúry vždy zatvorené.
Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte energiu. Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre váš spotrebič. Toto príslušenstvo je optimálne prispôsobené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do priestoru na pečenie.

Rošt
Rošt vkladajteotvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a záhybom dole. Nádoby a formy stavajte priamo na rošt.

Univerzálny plech alebo plech na pečenie
Univerzálny plech alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam spotrebiča.

Formy a riad na pečenie
Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy. Ich použitím ušetríte až 35 percent energie.
Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hliníka teplo odrážajú ako zrkadlo. Matné smaltované nádoby, nádoby zo žiaruvzdorného skla alebo hliníkové formy sú vhodnejšie.

Formy z bieleho plechu, keramiky a skla predlžujú čas pečenia a pečivo nezozlatne rovnomerne.
Papier na pečenie
Používajte iba papier na pečenie, ktorý je pre zvolenú teplotu vhodný. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Odporúčané nastavenia

Tu nájdete údaje k rôznym pokrmom. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie.

Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zaistí rovnomerné prepečenie.
V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.
Upozornenie: Časy pečenia nie je možné skrátiť vyššími teplotami. Koláče alebo pečivo by boli hotové iba na povrchu, ale neboli by prepečené.

Použité druhy ohrevov:
- Horúci vzduch eco
- Horný/dolný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Koláče vo forme					
Trený koláč vo forme	Forma v tvare venca/hranatá	2		140-160	60-80
Tortový korpus z treného cesta	Tortová forma	2		150-170	20-30
Piškótový základ, 2 vajcia	Tortová forma	2		150-170	20-30
Piškótový korpus, 3 vajcia	Tortová forma Ø26 cm	2		160-170	25-40
Piškótový korpus, 6 vajec	Tortová forma Ø26 cm	2		150-160	50-60
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
Koláče na plech					
Trený koláč so suchou náplňou	Plech na pečenie	3		150-170	25-40
Krehký koláč so suchou náplňou	Plech na pečenie	3		170-180	25-35
Piškótová roláda	Plech na pečenie	3		180-190	15-20
Kysnutá pletenka, kysnutý veniec	Plech na pečenie	3		160-170	25-35
Kysnutý koláč so suchou náplňou	Plech na pečenie	3		160-180	15-20
Drobné pečivo					
Muffiny	Plech na muffiny	2		160-180	15-25
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		150-160	25-35
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		170-190	20-35
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	3		200-220	35-45
Cukrovinky	Plech na pečenie	3		140-160	15-30
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150	30-45
Drobné pečivo z kysnutého cesta	Plech na pečenie	3		160-180	25-35
Chlieb a žemle					
Zmiešaný chlieb, 1,5 kg	Hranatá forma	2		200-210	35-45
Chlebová placka	Univerzálny plech	3		240-250	20-25
Žemle sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		170-190	15-20
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		180-200	20-30
Mäso					
Bravčové pečené mäso bez kože, napr. krk, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		180-190	120-140
Hovädzie dusené mäso, 1,5 kg	Uzatvorená nádoba	2		200-220	140-160
Teľacie pečené mäso, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		170-180	110-130
Ryby					
Ryba, dusená, celá, 300 g, napr. pstruh	Uzatvorená nádoba	2		190-210	25-35
Ryba, dusená, celá, 1,5 kg, napr. losos	Uzatvorená nádoba	2		190-210	45-55
Rybia fileta, prírodná, dusená	Uzatvorená nádoba	2		190-210	15-25

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým v obilných a zemiakových produktoch, ktoré sa zahrievajú na vysokú teplotu, napr. zemiakové čipsy, hranolčeky, hrianky, žemle, chlieb alebo drobné pečivo (sušienky, perníčky a vianočné cukrovinky).

Typy na prípravu potravín s nízkym obsahom akrylamidov	
Všeobecne	■ Čas tepelnej úpravy by mal byť čo najkratší. ■ Pokrmy príliš nepripekajte, mali by byť zlatožlté. ■ Pokrmy vo väčších a hrubších kúskoch obsahujú menej akrylamidu.
Pečenie	S horným a dolným ohrevom max. 200 °C. S horúcim vzduchom s cirkuláciou max. 180 °C.
Cukrovinky	S horným a dolným ohrevom max. 190 °C. S horúcim vzduchom s cirkuláciou max. 170 °C. Vajcia alebo vaječný bielok znižujú tvorbu akrylamidov.
Hranolčeky z rúry	Hranolčeky rozložte na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Na jednom plechu pečte minimálne 400 g, aby sa hranolčeky nevysušili.

Pozvoľná úprava pokrmov

Pozvoľná úprava pokrmov znamená pomalé pečenie pri nízkej teplote. Preto sa zvykne nazývať aj ako nízkoteplotná úprava.
Tento spôsob je ideálny na úpravu vysokoakostných pokrmov (napr. jemných častí hovädzieho, teľacieho, jahňacieho, bravčového mäsa alebo hydiny), ktoré sa majú upiecť doružova alebo do iného špecifického štádia. Mäso tak zostane veľmi šťavnaté, jemné a mäkké.
Výhody tohto spôsobu úpravy: Máte dostatok času na prípravu celého menu, pretože takto upravené mäso môžete bez problémov udržiavať teplé.

Počas úpravy nemusíte mäso obracať. Dvierka rúry majte zatvorené, aby sa v nej udržiavala rovnomerná klíma. Používajte iba čerstvé a hygienicky neškodné mäso bez kosti. Starostlivo odstráňte šľachy a tučné okraje. Tuk počas pomalého pečenia získa silnú vlastnú chuť. Môžete použiť i korenené alebo marinované mäso.
Nepoužívajte rozmrazené mäso.
Pri tomto spôsobe úpravy sa môže mäso ihneď po dohotovení porciovať. Mäso nemusí odpočívať. Vďaka tejto metóde úpravy je mäso ružové, ale nie je surové alebo málo prepečené.

Upozornenie: Pri tomto spôsobe úpravy nie je možné posúvať čas dohotovenia pokrmu.

Riad

Pri tomto spôsobe úpravy používajte plochý riad, napr. porcelánový alebo sklenený servírovací podnos. Nádobu vložte do rúry na predhriatie. Nádobu položte vždy na rošt do úrovne 2. Dodatočné informácie nájdete v tipoch pre pozvoľnú úpravu pokrmov, ktoré sú uvedené na konci tabuľky. Váš spotrebič disponuje režimom „Pozvoľné pečenie“. Tento režim zapnite iba vtedy, keď je rúra celkom studená. Priestor na pečenie, do ktorého ste vložili nádobu, nechajte cca 15 minút dobre rozohriať. Mäso pri vysokej teplote krátko a prudko opečte zo všetkých strán, aj na koncoch. Potom ho ihneď položte na predhriaty riad a vložte do rúry. Pozvoľna pečte.

Odporúčané nastavenia

Teplota a čas pozvoľného pečenia závisí od veľkosti, hrúbky a kvality mäsa. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie.

Použitý druh ohrevu:

■ Mierny ohrev

Pokrm	Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Dĺžka opečenia v min.	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Hydina						
Kačacie prsia, 400 g	Otvorená nádoba	2	Mierny ohrev	6-8	90*	45-60
Kuracia prsná fileta, po 200 g	Otvorená nádoba	2	Mierny ohrev	5-7	90*	30-60
Morčacie prsia, bez kosti, 1 kg	Otvorená nádoba	2	Mierny ohrev	8-10	90*	150-210
Bravčové mäso						
Bravčová sviečková, 5 – 6 cm hrubá, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2	Mierny ohrev	8-10	80*	210-240
Bravčová panenka, vcelku	Otvorená nádoba	2	Mierny ohrev	6-8	80*	90-120
Bravčové medailóniky, 4 cm hrubé	Otvorená nádoba	2	Mierny ohrev	5-7	80*	90-120
* predhrejte						

Pokrm	Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Dĺžka opečenia v min.	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Hovädzie mäso						
Hovädzie pečené mäso (stehno), 6 – 7 cm hrubé, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		8-10	80*	210-270
Hovädzí chrbát, vcelku, 1 kg	Otvorená nádoba	2		4-6	80*	150-210
Roastbeef, 5 – 6 cm hrubý	Otvorená nádoba	2		6-8	80*	210-270
Hovädzie medailóniky/ Rumpsteak, 4 cm hrubý	Otvorená nádoba	2		5-7	80*	30-60
Teľacie mäso						
Teľacie pečené mäso, 4 – 5 cm hrubé, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		8-10	80*	210-240
Teľacie pečené mäso, 10 – 15 cm hrubé, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		8-10	80*	210-240
Teľacia fileta, vcelku, 800 g	Otvorená nádoba	2		5-7	80*	120-150
Teľacie medailóniky, 4 cm hrubé	Otvorená nádoba	2		5-7	80*	45-90
Jahňacie mäso						
Jahňací chrbát, vykostený, po 200 g	Otvorená nádoba	2		5-7	80*	120-180
Jahňacie stehno bez kosti, medium, 1 kg vcelku	Otvorená nádoba	2		6-8	80*	180-240

* predhrejte

Tipy na pozvoľné pečenie

Pozvoľné pečenie kačacích pŕs.	Studené kačacie prsia vložte na panvicu a najskôr opečte kožu. Po pozvoľnom pečení zapnite na 3 – 5 minút gril, prsia budú mať chrumkavú kôrku.
Pozvoľne upravené mäso nie je také horúce.	Aby upečené mäso príliš rýchlo nevychladlo, nahrejte taniere a servírujte ho s veľmi horúcou omáčkou.

Sušenie

Váš spotrebič je vybavený druhom ohrevu sušenia, vďaka ktorému môžete skvelo usušiť ovocie, zeleninu a bylinky. Pri tomto spôsobe konzervácie dôjde vďaka vypareniu vody ku koncentrácii aromatických látok. Sušte iba nepoškodené ovocie, zeleninu a bylinky a starostlivo ich pred sušením umyte. Na rošt položte papier na pečenie alebo pergamenový papier. Ovocie nechajte dobre odkvapkať a osušte ho.
Ovocie prípadne nakrájajte na rovnako veľké kúsky alebo tenké plátky. Neošúpané ovocie položte na rošt šupkou dole. Dbajte na to, aby ovocie alebo huby na rošte neležali cez seba.
Nastrúhajte zeleninu a blanšírujte ju. Blanšírovanú zeleninu nechajte dobre odkvapkať a rovnomerne ju rozložte na rošte.
Bylinky sušte i so stonkou. Rovnomerne ich v malých trsoch rozložte na rošt.

Na usušenie použite nasledujúce úrovne na vloženie príslušenstva:
- 1 rošt: Úroveň 3
- 2 rošty: Úroveň 3+1

Veľmi šťavnaté ovocie a zeleninu niekoľkokrát obráťte. Usušené potraviny ihneď po sušení zložte z papiera.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke sú uvedené hodnoty pre sušenie rôznych druhov potravín. Teplota a čas sušenia závisia od druhu, vlhkosti, zrelosti a hrúbky sušenej potraviny. Čím dlhšie potravinu sušíte, tým lepšie je konzervovaná. Čím tenšie sú kúsky sušenej potraviny, tým rýchlejšie je usušená, a tým aromatickejšia bude. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie.
Pokiaľ chcete sušiť iné potraviny, orientujte sa podľa podobných potravín uvedených v tabuľke.

Použitý druh ohrevu:
- Sušenie

Pokrm	Príslušenstvo	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v hod.
Jadrové ovocie (jablčné krúžky, 3 mm hrubé, na rošt 200 g)	1 –2 rošty		80	4-8
Kôstkovité ovocie (slivky)	1– 2 rošty		80	8-10
Koreňová zelenina (karotka), nastrúhaná, blanšírovaná	1– 2 rošty		80	6-8

Pokrm	Príslušenstvo	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v hod.
Huby na plátky	1 – 2 rošty		60	7-9
Bylinky, očistené	1 – 2 rošty		60	2-4

Zaváranie a odšťavovanie

Spotrebič je vhodný aj
pre zaváranie a odšťavovanie.

Zaváranie

Váš spotrebič je vhodný aj na zaváranie ovocia a zeleniny.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!
Keď potraviny zavaríte zle, môžu zaváracie poháre prasknúť. Dodržujte pokyny na zaváranie.

Poháre
Použite iba čisté a nepoškodené zaváracie poháre. Používajte iba čisté a nepoškodené gumičky odolné proti vysokým teplotám. Svorky a perá vopred skontrolujte.

Tip: Pre čistenie pohárov môžete použiť funkciu dezinfekcie.

Spoločne zavárajte iba poháre rovnakej veľkosti a s rovnakými potravinami. V rúre je možné súčasne zavárať maximálne šesť zaváracích pohárov s objemom ½, 1 alebo 1½ litra. Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka by mohli prasknúť

Počas zavárania sa pohárov v rúre nedotýkajte.

Príprava ovocie a zeleniny
Používajte iba nepoškodené ovocie a zeleninu. Riadne všetko umyte.
Ovocie či zeleninu podľa druhu olúpte, zbavte jadier a rozkrájajte a naplňte do zaváracích pohárov až do cca 2 cm pod okrajom.

Ovocie: Ovocie v zaváracích pohároch zalejte horúcim cukornatým roztokom bez peny (cca 400 ml na pohár s objemom 1 liter). Na jeden liter vody použite:
- cca 250 g cukru, pokiaľ je ovocie sladké
- cca 500 g cukru, pokiaľ je ovocie kyslé

Zelenina: Zeleninu v zaváracom pohári zalejte horúcou, prevarenou vodou.

Očistite okraje pohárov, musia byť čisté. Na každý pohár nasaďte navlhčenú zaváraciu gumu a viečko. Poháre uzavrite pomocou svoriek. Postavte poháre do dierovanej parnej nádoby, veľkosť XL, tak, aby sa nedotýkali. Nalejte 500 ml horúcej vody (cca 80 °C) do univerzálneho plecha. Vykonajte nastavenie podľa tabuľky.

Ukončenie zavárania
Po uvedenej dobe varenia otvorte dvierka spotrebiča. Zaváracie poháre z rúry vyťahujte až vo chvíli, kedy budú celkom vychladnuté. Potom rúru poutierajte.

Odšťavovanie

Bobule pred odšťavovaním vložte do misy a pocukrujte. Nechajte odstáť najmenej jednu hodinu, aby pustili šťavu.
Nasledovne naplňte bobule do dierovanej parnej nádoby, veľkosť XL, a vložte do výšky 2. Pre zachytávanie šťavy dospodu zasuňte univerzálny plech. Vykonajte nastavenie podľa tabuľky.
Po dobe varenia vložte bobule do utierky a vytlačte zvyšnú šťavu.
Potom rúru vytrite.

Odporúčané nastavenia

Časy uvedené v tabuľke nastavenia sú orientačné časy pre zaváranie ovocia a zeleniny a pre odšťavovanie ovocia. Môžu byť ovplyvnené izbovou teplotou, počtom pohárov, množstvom a kvalitou obsahu pohára. Tu uvedené údaje sú pre 1 litrové guľaté poháre.

Použitý druh ohrevu:
- Dusenie

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Zaváranie					
Zelenina, napr. karotka	Zaváracie poháre, 1 liter	2		100	30-120
Kôstkovité ovocie, napr. čerešne, slivky	Zaváracie poháre, 1 liter	2		100	25-30
Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody	Zaváracie poháre, 1 liter	2		100	25-30
Odšťavovanie					
Maliny	Parná nádoba XL	3		100	30-45
Ríbezľa	Parná nádoba XL	3		100	40-50

Dezinfekcia a hygiena detských fľaštičiek

V spotrebiči je možné jednoducho dezinfikovať riad a detské fľaštičky. Postup zodpovedá bežnému vyváraniu.

Dezinfekcia fľaštičiek

Fľaštičky umyte, vždy ihneď po vypití, štetkou na fľaštičky. Nasledovne ich nechajte umyť v umývačke riadu.
Postavte fľaštičky do nádoby na parné pečenie, veľkosť XL, tak, aby sa nedotýkali. Spustite program „Dezinfikovanie“. Po dezinfikovaní spotrebič vytrite. Po vydezinfikovaní fľaštičky utrite čistou utierkou.

Hygiena

Spotrebič je vhodný aj pre prípravu pohárov na zaváranie a vrchnákov.
Je možná aj dodatočná úprava marmelády. Zlepšuje to jej trvanlivosť.

Odporučené hodnoty nastavenia

Používajte iba nepoškodené, čisté poháre a vrchnáky. Najlepšie je nechať ich umyť v umývačke riadu. Poháre musia byť odolné voči horúčosti a pare.
Odporučené časy závisia od použitých pohárov.

Použitý druh ohrevu:
- Dusenie

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Hygiena					
Príprava zaváracích pohárov	Parná nádoba XL	2		100	10-15
Nasledovná úprava pohárov s marmeládou	Parná nádoba XL	2		100	15-20
Sterilizácia riadu*	Parná nádoba XL	2		100	15-20
* postup zodpovedá bežnému vyváraniu					

Kysnutie cesta so stupňom kynutia

Pomocou druhu ohrevu „Kysnutie cesta“ vykysne cesto omnoho rýchlejšie ako pri izbovej teplote a nevysuší sa. Tento režim zapnite iba vtedy, keď je rúra celkom studená.

Kysnuté cesto nechajte vykysnúť vždy dvakrát. Dbajte na údaje uvedené v tabuľke o 1. a 2. kysnutie (kysnutie cesta a jednotlivých kusov pečiva).

Kysnutie cesta
Misu s cestom postavte na rošt. Všetko nastavte podľa tabuľky.

Počas kysnutia dvierka rúry neotvárajte, inak unikne vlhkosť. Cesto nezakrývajte.

Kysnutie jednotlivých kusov pečiva
Pečivo vložte do rúry do úrovne uvedenej v tabuľke. Pred pečením vytrite z priestoru na pečenie vlhkosť.

Odporúčané nastavenia

Teplota a čas úpravy závisí od druhu a množstva surovín. Údaje v tabuľke sú iba orientačné.

Použitý druh ohrevu:
- Stupeň kysnutia

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Kysnuté cesto, sladké						
Napr. kysnuté sušienky	Misa	2		kysnutie cesta	35-40	30-45
	Plech na pečenie	2		kysnutie kúskov	35-40	10-20
Tučné cesto, napr. panettone	Misa	2		kysnutie cesta	40-45	40-90
	Plech na pečenie	2		kysnutie kúskov	40-45	30-60
Kysnuté cesto, pikantné						
Napr. pizza	Misa	2		kysnutie cesta	35-40	20-30
	Plech na pečenie	2		kysnutie kúskov	35-40	10-15
Cesto na chlieb						
Biely chlieb	Misa	2		kysnutie cesta	35-40	30-40
	Plech na pečenie	2		kysnutie kúskov	35-40	15-25

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Ražno-pšeničný chlieb	Misa	2		kysnutie cesta	35-40	25-40
	Plech na pečenie	2		kysnutie kúskov	35-40	10-20
Žemle	Misa	2		kysnutie cesta	35-40	30-40
	Plech na pečenie	3		kysnutie kúskov	35-40	15-25

Rozmrazovanie

Parná funkcia rozmrazovania je určená pre rozmrazovanie mrazeného ovocia a zeleniny. Na rozmrazovanie pečiva používajte druh ohrevu 4D horúci vzduch. Hydinu, mäso a ryby nechajte najlepšie roztopiť v chladničke.
Pri rozmrazovaní vytiahnite príslušnou mrazenú potravinu z obalu.
Položte mrazené ovocie a zeleninu do dierovanej parné nádoby, veľkosť XL, a pod ňu zasuňte univerzálny plech. Tak nezostáva potravina stáť v roztopenej vode a odkvapkávajúca tekutina sa zachytí v plechu. U mrazených potravín, ktoré si majú zachovať vodu aj po rozmrazení, napr. mrazený špenát so smotanou, použite univerzálny plech alebo postavte voľajakú nádobu na rošt. Pečivo pokladajte na rošt.

Odporúčané nastavenia

Údaje v tabuľke sú iba orientačné. Sú závislé od kvality, teploty (-18 °C) a vlastností danej potraviny. Sú uvedené časové rozpätia. Najprv nastavte kratší čas a v prípade potreby ho predĺžte.

Tip: Potraviny zmrazené po jednotlivých porciách alebo v tenkej ploche rozmrznú rýchlejšie ako potraviny v celku.

Použité druhy ohrevu:
- 4D horúci vzduch
- Rozmrazovanie

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Chlieb, žemle					
Chlieb a žemle obecne	Plech na pečenie	2		50	40-70
Koláče					
Koláč, šťavnatý	Plech na pečenie	2		50	70-90
Koláč, suchý	Plech na pečenie	2		60	60-75
Ovocie, zelenina					
Bobuľovité ovocie,	Parná nádoba	3		30-40	10-15
Zelenina	Parná nádoba	3		40-50	15-50

Regeneračný ohrev

Pomocou druhu ohrevu Regeneráciou sa jedlo znovu zohreje šetrne s pomocou pary. Jedlo vyzerá a chutí ako čerstvo pripravené. Aj pečivo z predošlého dňa je možné takto rozpiecť.
Použite ploché, veľké a voči horúčosti odolné nádoby. Studená nádoba predĺži proces regenerácie.
Pokiaľ možno regenerujte iba podobné a rovnako veľké potraviny. Pokiaľ to možné nie je, riadi sa doba podľa zložky jedla, ktorá má najdlhší čas regenerácie.
Jedlo pri regenerácii nezakrývajte.
Položte jedlo v nádobe na rošt alebo ho položte priamo na rošt do výšky 2.
Behom prevádzky neotvárajte dvierka spotrebiča, pretože uniká veľa pary.

Odporučené hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne nastavenie pre rôzne pokrmy. Časové údaje sú iba orientačné. Doba regenerácie závisí od druhu riadu, na kvalite, teplote a vlastnostiach potravín. Preto je uvedené časové rozmedzie. Najprv nastavte kratšiu dobu a v prípade potreby ju predlžujte.
Hodnoty v tabuľke platia pre vkladanie jedla do studenej rúry. Pre vybrané jedlá je nutné predhriatie, ktoré je uvedené v tabuľke.
Odstráňte z rúry nepoužívané príslušenstvo. Dosiahnete tak optimálneho výsledku prípravy a ušetríte energiu.

Použitý druh ohrevu:
- Regeneračný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Zelenina, chladená					
1 kg	Otvorená nádoba	2		120-130	15-25
250 g	Otvorená nádoba	2		120-130	5-15
Pokrmy, chladené					
Hotový sterilizovaný pokrm, 1 porcia	Otvorená nádoba	2		120-130	15-25
Hustá polievka, 400 ml	Otvorená nádoba	2		120-130	10-25
Prílohy, napr. rezance, knedličky, zemiaky, ryža	Otvorená nádoba	2		120-130	8-25
Zapečené pokrmy, napr. lasagne, gratinované zemiaky	Otvorená nádoba	2		120-140	10-25
Pizza, pečená	Rošt	2		170-180*	5-15
Pečivo					
Žemle, bagety, pečené	Rošt	2		150-160*	10-20
Plnené pečivo (Vol au vents)	Rošt	2		180*	4-10
Pečivo, zmrazené					
Pizza, pečená	Rošt	2		170-180*	5-15
Žemle, bagety, pečené	Rošt	2		160-170*	10-20
* predhrejte					

Udržiavanie teploty

Vďaka režimu udržiavania teploty môžete pripravené pokrmy udržiavať teplé. Vďaka rôznym stupňom vlhkosti môžete zabrániť tomu, aby už uvarené pokrmy vyschli.

Pokrmy nezakrývajte.

Hotové pokrmy neudržujte teplé dlhšie ako dve hodiny. Dávajte pozor na to, že niektoré pokrmy sa počas udržiavania teploty ešte dorábajú. Pokrmy nezakrývajte.

Na udržiavanie teploty sa hodia rôzne stupne pary:

- Stupeň 1: Kusy pečeného mäsa a krátko opečené pokrmy
- Stupeň 2: Nákypy a prílohy
- Stupeň 3: Husté a normálne polievky

Skúšobné pokrmy

Tieto tabuľky boli zhotovené pre skúšobné inštitúty s cieľom uľahčiť testovanie rôznych spotrebičov. Podľa EN 60350-1:2013. alebo IEC 60350-1:2011.

Pečenie

Niekoľko plechov alebo foriem s pečivom vložených súčasne, nemusí byť hotových v rovnakom okamihu.

Úrovne pre vloženie príslušenstva na pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálny plech: Úroveň 3
  Plech na pečenie: Úroveň 1
- Formy na rošte prvý rošt: Úroveň 3
  druhý rošt: Úroveň 1

Úrovne pre vloženie príslušenstva na pečenie na troch úrovniach:

- Plech na pečenie: Úroveň 5
- Univerzálny plech: Úroveň 3
- Plech na pečenie: Úroveň 1

Jablkový páj

Jablkový páj na jednej úrovni: tmavá okrúhla forma, vložená vedľa seba.
Jablkový páj na dvoch úrovniach: tmavá okrúhla forma, vložená nad seba.

Koláč v otváracej tortovej forme z bieleho plechu: pečenie v režime horný/dolný ohrev na jednej úrovni. Použite univerzálny plech namiesto roštu a naň postavte okrúhlu formu na pečenie.

Upozornenie

- Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie.
- Dbajte na pokyny pre predhriatie rúry, ktoré sú uvedené v tabuľke. Hodnoty platia pre režim bez použitia rýchleho ohrevu.
- Najprv nastavte najnižšiu teplotu.

Použité druhy ohrevov:

- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Intenzívny ohrev

Stupne intenzity pary sú v tabuľke uvedené ako čísla:

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas úpravy v min.
Pečenie						
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150*	-	25-40
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150*	-	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálny + plech na pečenie	3+1		140-150*	-	30-40
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny	5+3+1		130-140*	-	35-55
Cukrovinky	Plech na pečenie	3		160*	-	20-30
Cukrovinky	Plech na pečenie	3		150*	-	25-35
Cukrovinky, 2 úrovne	Univerzálny + plech na pečenie	3+1		150*	-	25-35
Cukrovinky, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny	5+3+1		140*	-	35-45
Piškótový koláč	Okrúhla forma Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Piškótový koláč	Okrúhla forma Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Piškótový koláč	Okrúhla forma Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Piškótový koláč, 2 úrovne	Okrúhla forma Ø 26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Jablkový páj	2× čierna plechová forma Ø 20 cm	2		170-180	-	60-80
Jablkový páj	2× čierna plechová forma Ø 20 cm	2		170-180	-	75-95
Jablkový páj, 3 úrovne	2× čierna plechová forma Ø 20 cm	3+1		170-190	-	70-90

* predhrejte 5 min., nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu
** predhrejte, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

Dusenie

Vsuňte univerzálny plech pod dierovanú parnú nádobu, veľkosť XL, pokiaľ je to uvedené v tabuľke. Zachytí odkvapkávajúcu tekutinu.

Výšky zasunutia pri dusení na jednej úrovni (použite max. 2,5 kg):

- Dierovaná parná nádoba, veľkosť XL: Výška 3

Výšky zasunutia pri dusení na dvoch úrovniach (použite max. 1,8 kg na každú úroveň):

- Dierovaná parná nádoba, veľkosť XL: Výška 5
- Dierovaná parná nádoba, veľkosť XL: Výška 3

Použitý druh ohrevu:

- Dusenie

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Dusenie					
Hrášok, mrazený, dve nádoby	2x parná nádoba + univerzálny plech	5+3+1		100	**
Brokolica, čerstvá, 300 g	Parná nádoba XL	3		100*	7-8***
Brokolica, čerstvá, jedna nádoba	Parná nádoba XL	3		100*	7-8***

* predhrievanie

** Test je na konci keď je na najchladnejšom miestne 85 °C (viď IEC 60350-1)

** Porovnateľného stupňa upečenia medzi referenčnou vzorkou a hlavnou vzorkou je dosiahnuté, keď sa referenčná vzorka pečie 5 minút (vyrobené podľa popisu v IEC 60350-1).

Grilovanie

Dodatočne vložte univerzálny plech. Bude sa doň zachytávať odkvapkávajúca tekutina a priestor na pečenie zostane čistejší.

Použitý druh ohrevu:

- Veľkoplošný gril

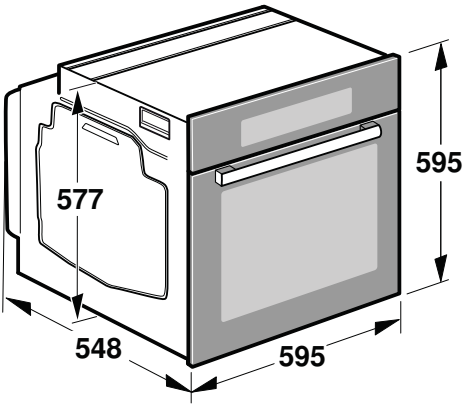
Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas úpravy v min.
Grilovanie					
Opekanie hrianok*	Rošt	5		3	4-6
Hovädzí burger, 12 kusov**	Rošt	4		3	25-30

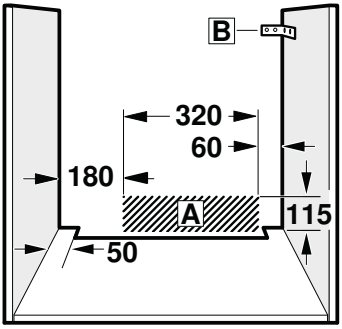
* nepredhrievajte

** po 2/3 celkového času otočte

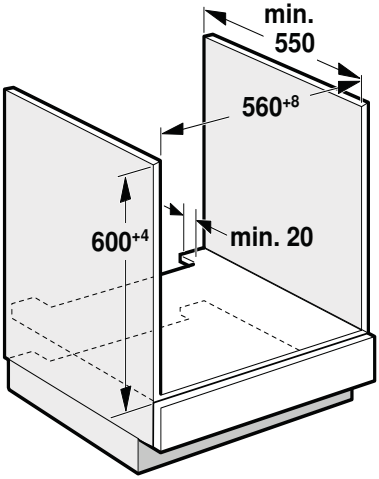
sk **Montážny návod**

1

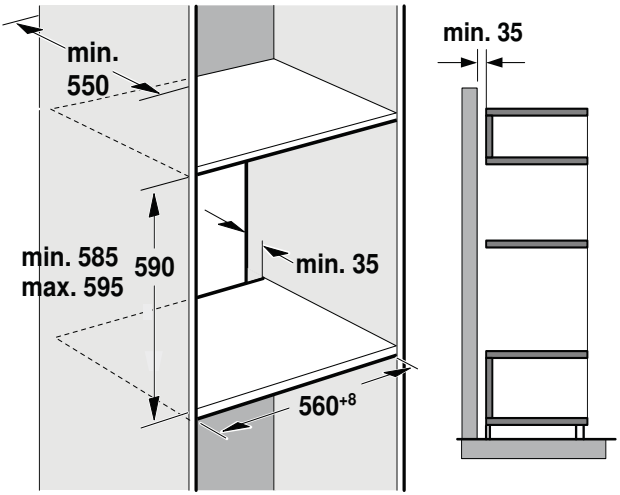




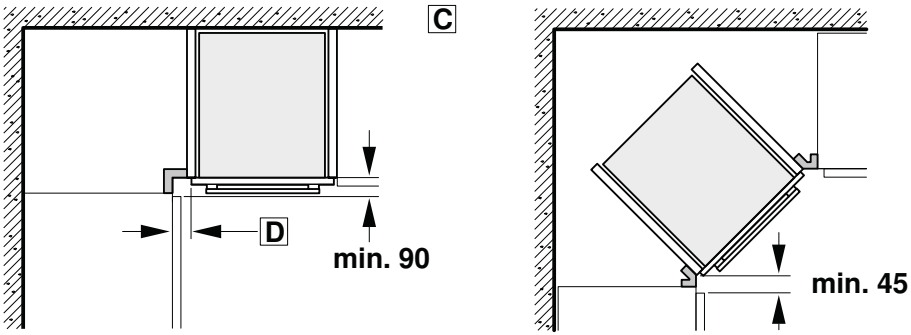
2


min.
550
560+8
600+4
min. 20

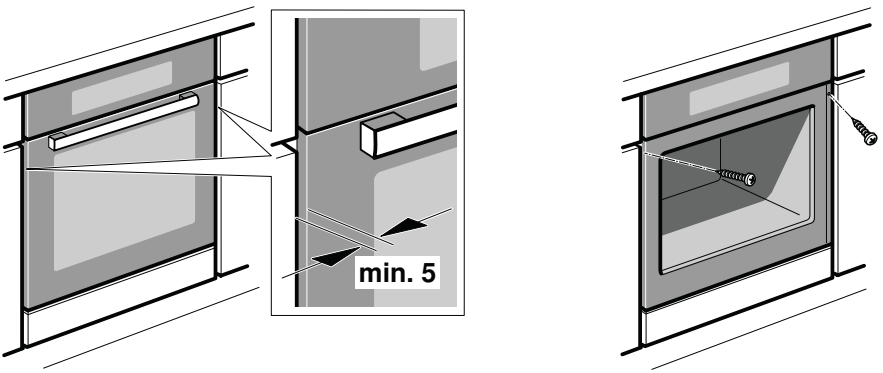
3


min.
550
min. 585
max. 595
590
min. 35
560+8
min. 35

4


C
D
min. 90
min. 45

5


min. 5

Dôležité pokyny - obrázok 1

- Iba pri odbornej montáži podľa montážneho návodu je zaručená bezpečnosť pri používaní. Za škody vzniknuté v dôsledku neodborného zabudovania ručí montér.
- Spotrebič po vybalení skontrolujte. Pokiaľ dôjde pri preprave k poškodeniu spotrebiča, nezapájajte ho.
- Dodržujte montážne postupy pre zabudovanie príslušenstva.
- Z priestoru na pečenie a dvierok pred uvedením do prevádzky odstráňte obalový materiál a lepiacu fóliu.
- Vstavaný nábytok musí byť odolný voči teplote do 90 °C, susediace čelá nábytku do 70 °C.
- Spotrebič nezabudovávajte za dekoračnú krytku. Vzniká nebezpečenstvo prehriatia.
- Všetky výrezy vykonajte pred zabudovaním spotrebiča. Odstráňte triesky, pretože by mohli ovplyvniť funkčnosť elektrických súčiastok.
- Aby ste sa neporezali, noste ochranné rukavice. Časti, ktoré sú behom montáže prístupné, môžu mať ostré hrany.
- U spotrebičov s pohyblivou čelnou stenou dajte pozor na to, aby sa čelná stena pri vysunutí nedostala do kolízie so susediacim nábytkom.
- Prípojná krabica pre spotrebič sa musí nachádzať vo šrafovanej oblasti A alebo mimo oblasť zabudovania.
- Nepohyblivý nábytok pripevnite ku stene pomocou obvyklého uholníka B.
- Rozmery na obrázkoch sú uvedené v mm.

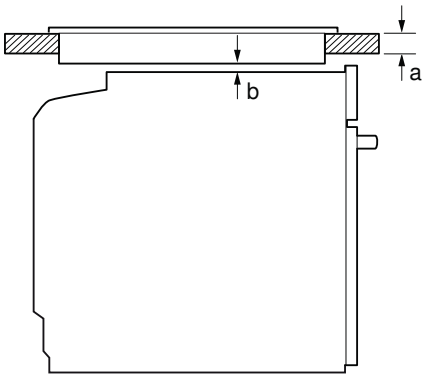
⚠ Osoby s elektronickými implantátmi!

Spotrebič môže obsahovať permanentné magnety, ktoré môžu ovplyvňovať elektronické implantáty, napr. kardiostimulátory alebo inzulínové dávkovače Preto pri montáži dodržujte minimálnu vzdialenosť 10 cm od elektronických implantátov.

Spotrebič pod pracovnou doskou – obrázok 2

Pre odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidne výrez na odvetrávanie. Pracovnú dosku pripevnite ku vstavanému nábytku.

Ak je spotrebič vstavaný pod varnú dosku, musia byť dodržané nasledujúce minimálne rozmery (prípadne vrátane nosnej konštrukcie):



Druh varnej dosky	a nasadená	a v rovine	b
Indukčná varná doska	37 mm	38 mm	5 mm
Celoplošná indukčná varná doska	43 mm	48 mm	5 mm
Plynová varná doska	32 mm	42 mm	5 mm
Elektrická varná doska	22 mm	24 mm	2 mm

Na základe potrebnej minimálnej vzdialenosti **b** vyplýva minimálna hrúbka pracovnej dosky **a**.

Dodržujte montážny návod pre varnú dosku.

Spotrebič vo vysokej skrinke – obrázok 3

Pre odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidne výrez na odvetrávanie. Pokiaľ má vysoká skrinka okrem zadných stien príslušných prvkov ďalšiu zadnú stenu, musí sa táto zadná stena odstrániť.

Spotrebič umiestnite maximálne do takej výšky, aby ste mohli bez problémov vyberať príslušenstvo.

Zabudovanie do rohu – obrázok 4

Aby bolo možné otvárať dvierka spotrebiča, je nutné pri zabudovaní do rohu dodržať rozmery **C**. Rozmer **D** závisí od hrúbky prednej hrany nábytku pod držadlom.

Pripojenie spotrebiča

Spotrebič zodpovedá stupňu ochrany 1 a môže byť pripojený iba káblom s ochranným vodičom.

Istenie musí byť vykonané podľa výkonu uvedeného na typovom štítku a miestnych predpisov.

Pri všetkých montážnych prácach musí byť spotrebič odpojený zo siete.

Spotrebič môže byť pripojený iba pomocou prívodného kábla, ktorý je súčasťou dodávky. Zapojte prívodný kábel na zadnej strane spotrebiča (zacvaknúť!).

Prívodný kábel dlhý 3,0 m je si možné zaobstarať u zákazníckeho servisu.

V prípade výmeny môže byť použitý iba originálny kábel, ktorý je možné zaobstarať u zákazníckeho servisu.

Ochrana proti dotyku musí byť zabezpečená zabudovaním.

Prívodný kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom.

Spotrebič je možné zapájať iba do predpisovo inštalovanej sieťovej zásuvky s ochranným kolíkom.

Pokiaľ nie je sieťová zásuvka po zabudovaní voľne prístupná, musí byť na strane elektrickej inštalácie k dispozícii fázový odpojovač v súlade s príslušnými predpismi.

Prívodný kábel bez zástrčky s ochranným kontaktom

Elektrické pripojenie môže vykonávať iba koncesovaný odborník.

Pri inštalácii musí byť použitý istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v pripájacej zásuvke. V prípade nesprávneho pripojenia môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča.

Pripojenie vykonávajte iba podľa schémy pripojenia. Napätie viď typový štítok. Pri zapájaní vodičov sieťovej prípojky dodržujte farebné rozlíšenie: zeleno-žltý = ochranný vodič ⏚, modrý = nulový vodič, hnedý = fáza (krajný vodič).

Iba Švédsko, Fínsko a Nórsko

Spotrebič je možné pripojiť tiež pomocou priloženej zástrčky s ochranným kontaktom. Zástrčka musí byť prístupná aj po dokončení zabudovania. Pokiaľ tomu tak nie je, je nutné na strane inštalácie taktiež použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

Upevnenie spotrebiča – obrázok 5

1. Spotrebič celkom zasuňte a stredovo vyrovnajte.

2. Spotrebič priskrutkujte.

Medzera medzi pracovnou doskou a spotrebičom sa nesmie zakrývať žiadnymi prídavnými lištami.

Na bočných stenách vstavanej skrinky nesmú byť pripevnené tepelnoizolačné lišty.

Demontáž

1. Spotrebič odpojte zo siete.

2. Povoľte upevňovacie skrutky.

3. Spotrebič mierne nadvihnite a celkom vytiahnite.

BOSCH
Stvorené pre život

Záručný list

firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

2 roky
záruka od výrobcu
na všetky spotrebiče

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

Výrobok:	Produktové číslo: E-Nr. Poradové číslo: FD
Dátum predaja, pečiatka, podpis	Dátum montáže, pečiatka, podpis

Predajca je povinný úplne a čitateľne vyplniť všetky požadované údaje v záručnom liste v deň predaja spotrebiča. Neoddeliteľnou súčasťou tohto záručného listu je daňový doklad o predaji výrobku.

Záručný list je dokladom práv spotrebiteľa v zmysle Občianskeho zákonníka. Je súčasťou výrobku s výrobným číslom uvedeným na prednej strane tohto záručného listu, zvlášť v prípadoch dlhších než zákonom daná záručná lehota je záručný list jedným z dokázateľných prostriedkov práv užívateľa. Je v záujme spotrebiteľa, aby si skontroloval správnosť a úplnosť všetkých uvedených údajov, ako i to, či dostal od predajcu záručný list so správnym označením pre uvedený druh výrobku.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.
Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.
Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Zápisy o uskutočnených opravách:

Dátum objed. opravy	Dátum dokončenia	Číslo oprav. listu	Stručný opis poruchy

Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníkovi platný doklad o predaji, kde bude uvedený dátum predaja a označenie spotrebiča, a súčasťou dokladu o kúpe tovaru je správne a úplne vyplnený záručný list v deň predaja výrobku. V prípade predpredajnej reklamácie je potrebné predložiť riadne vyplnený reklamačný protokol.

Záručné podmienky

– na výrobok sa poskytuje záručná lehota **24 mesiacov** odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
– spotrebiteľ je oprávnený chybu vytknúť do šiestich mesiacov od jej zistenia, najneskôr však do uplynutia záručnej lehoty
– pri reklamácii je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
– ak je výrobok používaný na iný než výrobcom stanovený účel alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná lehota 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, keďže spotrebiče sú určené výhradne na použitie v domácnosti
– za chybu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
– záručná lehota neplynie počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
– ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
– záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domácí spotřebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, zaniká, ak:
– je nečitateľný výrobný štítok alebo na výrobku chýba,
– údaje na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča,
– výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN alebo s návodom na obsluhu,
– výrobok bol neodborne namontovaný alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č. 718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i pre spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky,
– bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
– porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
– ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

Vyhlásenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domácí spotřebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **spĺňajú požiadavky** o hygienickej neškodnosti podľa **európskej normy EC 1935/2004**. Toto vyhlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku BSH domácí spotřebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava.

Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácemu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov. Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.

Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,
Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uisťujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domácí spotřebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 264/1999 Z. z. a príslušných nariadení vlády. Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotrebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domácí spotřebiče s. r. o.

Kontakt na servis domácich spotrebičov BOSCH

Dodávateľ:
BSH domácí spotřebiče s.r.o. – organizačná zložka Bratislava

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

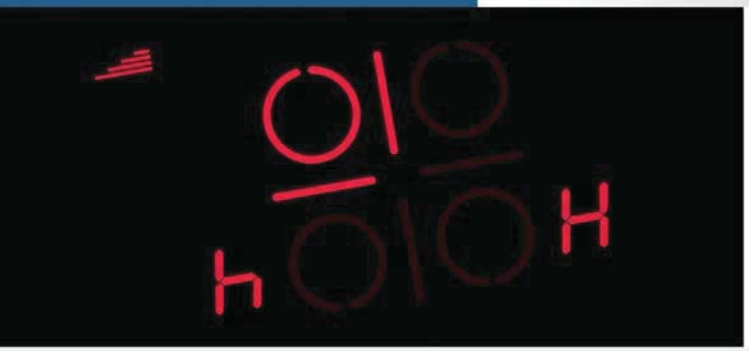
Príjem opráv:
Tel.: +421 244 450 808
Email: **opravy@bshg.com**

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:
Tel.: +421 244 452 041
Email: **dily@bshg.com**

Zákaznícke poradenstvo:
Tel.: +421 244 452 041
Email: **bosch.spotrebice@bshg.com**

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkach **www.bosch-home.com/sk.**

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.



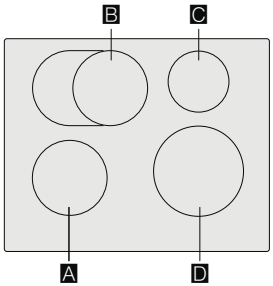
BOSCH

Sklokeramická varná deska s ovládáním

PIF675FC1E

[cz] Návod k použití

4 242002 870359



			9*	b*
A	Ø 18		1.800 W	3.100 W
B	Ø 18/28		1.800 W	3.100 W
			2.000 W	3.700 W
C	Ø 14,5		1.400 W	2.200 W
D	Ø 21		2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Ø = cm

Obsah

Použití podle určení 4

Důležité bezpečnostní pokyny 5

Příčiny poškození 6
Přehled 6

Ochrana životního prostředí 7
Rady k úspoře elektrické energie 7
Ekologická likvidace 7

Indukční vaření 7
Výhody indukčního vaření 7
Nádobí 7

Seznámení se se spotřebičem 9
Ovládací panel 9
Varné zóny 9
Ukazatel zbytkového tepla 10

Obsluha spotřebiče 10
Zapnutí a vypnutí varné desky 10
Nastavení varné zóny 10
Doporučení šéfkuchaře 11

Časové funkce 13
Nastavení doby úpravy pokrmu 13
Budík 13

Funkce PowerBoost 14
Aktivace 14
Deaktivace 14

Snímač smažení 14
Výhody při smažení 14
Pánve na smažení pro snímač smažení 14
Nastavení teploty 15
Tabulka 15
Postup nastavení 17

Dětská pojistka 17
Aktivace a deaktivace dětské pojistky 17
Automatická dětská pojistka 17

Ochrana před náhodnou aktivací 18

Automatické vypnutí varné zóny 18

Základní nastavení 19
Provedení základního nastavení 20

Ukazatel spotřeby energie 20

Test vhodnosti nádobí 21

Čištění spotřebiče 21
Varné desky 21
Rám varné desky 21

Často kladené dotazy 22

Co dělat v případě poruchy ? 23

Zákaznický servis 24
Číslo výrobku a výrobní číslo 24

Zkušební pokrmy 25

Dodatečné informace o výrobcích, příslušenstvích, náhradních dílech a službách můžete najít na:
www.bosch-home.com/cz

Použití podle určení

Pozorně si přečtěte tento návod k použití. Veškeré dokumenty si pečlivě uschovejte pro pozdější použití nebo pro případného dalšího majitele.

Po sejmutí obalových materiálů spotřebič zkontrolujte. Jestliže byl spotřebič při přepravě poškozen, nepřipojujte jej k síti, kontaktujte naše oddělení technické podpory s písemným oznámením o způsobené škodě. V opačném případě přijdete o právo na jakoukoliv náhradu škody.

Spotřebič musí být nainstalován podle pokynů k instalaci.
Spotřebič je určený pouze k použití v domácnosti. Používejte spotřebič výhradně k přípravě pokrmů a nápojů.
Během použití je třeba na spotřebič dohlížet, a to i v případě krátkého použití.
Používejte spotřebič pouze v uzavřených prostorách.
Tento spotřebič je určen k použití v nejvyšší povolené nadmořské výšce 4000 m.

Spotřebič nezakrývejte. Obalový materiál může způsobit nehody z důvodu přehřátí spotřebiče, vznícení nebo roztříštění.
Nepoužívejte ochranu před náhodným použitím dětmi, jež není doporučena výrobcem varné desky. Tato ochrana by mohla způsobit úraz.
Spotřebič není určen pro provoz s externím časovačem či dálkovým ovladačem.

Děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností nebo vědomostí smí spotřebič používat pouze pod dohledem odpovědné osoby, anebo pokud byly odpovědnou osobou poučeny a pochopily rizika, která z použití mohou vyplývat.

Děti si se spotřebičem nebo v jeho blízkosti nesmí hrát. Děti starší 8 let mohou spotřebič čistit nebo provádět jeho obecnou údržbu pouze pod dozorem odpovědné osoby.

Udržujte děti mladší 8 let mimo dosah spotřebiče a síťového kabelu.

Během použití na spotřebič vždy dohlížejte. I krátké použití spotřebiče musí být nepřetržitě monitorováno.

Jestliže používáte kardiostimulátor nebo podobné zařízení, doporučujeme Vám, abyste dbali zvýšené opatrnosti při použití tohoto spotřebiče nebo při kontaktu se spotřebičem za jeho provozu. Poraďte se se svým lékařem nebo výrobcem daného zdravotnického přístroje o možné neslučitelnosti spotřebiče s daným zdravotnickým přístrojem.

Důležité bezpečnostní pokyny

Varování - Nebezpečí požáru!

- Horký olej a tuk se může snadno vznítit. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru. V případě vzplanutí oleje či tuku oheň nikdy nehaste vodou. Vypněte varnou zónu. Uhaste opatrně plameny pomocí pokličky, protipožární deky nebo podobného nástroje.
- Varné zóny jsou velmi horké. Nikdy neumisťujte na varnou desku hořlavé nebo výbušné předměty. Na varné desce žádné předměty neskladujte.
- Spotřebič se velmi zahřívá. Neskladujte v zásuvkách přímo pod varnou deskou výbušné předměty nebo spreje.
- Varná deska se automaticky vypne a nelze ji znovu použít. Později se může znovu samovolně zapnout. Vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.

Varování - Nebezpečí popálení!

- Varné zóny a jejich rámy (konkrétně případné okolí varné desky) se velmi zahřívají. Nikdy se rozpálených povrchů nedotýkejte. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Varná zóna se zahřeje, displej však nesvítí. Vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.
- Kovové předměty na varné desce se velmi rychle zahřejí. Na varnou desku nikdy nepokládejte kovové předměty (například nože, vidličky, lžíce, poklice).
- Po každém použití varnou desku vypněte hlavním vypínačem. Nečekejte, až se po odstranění hrnce z varné zóny varná deska automaticky vypne.

Varování - Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy nebo výměnu síťového kabelu smějí provádět jen servisní technici vyškolení výrobcem. V případě vady spotřebiče jej vypněte a odpojte od hlavního vedení nebo vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.
- Nepoužívejte vysokotlaké čističe nebo parní čističe, mohou vést k úrazu elektrickým proudem.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Odpojte spotřebič od hlavního vedení nebo vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.
- Praskliny ve sklokeramice mohou způsobit úraz elektrickým proudem. Odpojte spotřebič od hlavního vedení nebo vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.

Varování - Nebezpečí poruchy!

Varná deska je vybavena větrákem ve spodní části. Jestliže je pod varnou deskou zásuvka, neměly by v ní být skladovány drobné předměty nebo papír. Mohlo by dojít k poškození těchto předmětů větrákem nebo by mohlo dojít k jejich vtažení do větráku.
Mezi obsahem zásuvky a přívodem větráku by měla být mezera alespoň 2 cm.

Varování - Nebezpečí úrazu!

- Při vaření ve vodní lázni by mohlo dojít k roztříštění varné nádoby či varné desky z důvodu přehřátí. Varná nádoba ve vodní lázni se nesmí přímo dotýkat dna hrnce naplněného vodou. Používejte pouze nádobí odolné proti vysokým teplotám.
- Jestliže se mezi pánvemi a varnou zónou nachází tekutina, pánve mohou "vyletět vzhůru". Vždy udržujte varné zóny i dna pánví v suchu.

Příčiny poškození

Varování!

- Drsné povrchy dna pánví mohou varnou desku poškrábat.
- Nenechávejte na varné zóně prázdné hrnce ani pánve. Mohlo by dojít k poškození.
- Na ovládací panel, na displej ani na okraje varných zón nepokládejte horké pánve. Mohlo by dojít k poškození.
- Při upuštění tvrdých nebo ostrých předmětů na varnou desku může dojít k poškození.
- V případě umístění alobalu či plastových nádob na varnou zónu dojde k jejich roztavení. Použití laminátových fólií na varnou desku se nedoporučuje.

Přehled

V následující tabulce naleznete nejčastější příčiny poškození:

Poškození	Příčina	Opatření
Skvrny	Připálené jídlo.	Připálené jídlo neprodleně odstraňte pomocí škrabky na sklo.
	Nevhodný čisticí prostředek.	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro tento typ varné desky.
Škrábance	Sůl, cukr a písek.	Nepoužívejte varnou desku jako pracovní plochu nebo úložný prostor.
	Nádobí s drsným povrchem může varnou desku poškrábat.	Zkontrolujte nádobí.
Zabarvení	Nevhodný čisticí prostředek.	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro tento typ varné desky.
	Oděrky na nádobí.	Při přemisťování hrnců a pánví je zdvihejte.
Odlupování	Cukr, potraviny s vysokým obsahem cukru.	Připálené jídlo neprodleně odstraňte pomocí škrabky na sklo.

Ochrana životního prostředí

V této kapitole naleznete informace o úspoře energie a likvidaci spotřebiče.

Tipy na úsporu energie

- Vždy používejte pro každou nádobu správnou poklici. Při vaření bez použití poklice spotřebujete mnohem více energie. Používejte skleněnou poklici, budete tak mít lepší viditelnost bez potřeby zdvihat poklici.
- Používejte nádoby s rovným dnem. Nerovný povrch způsobí mnohem větší spotřebu energie.
- Průměr dna nádoby musí souhlasit s velikostí varné zóny. Upozornění: výrobci nádob na vaření obvykle určují velikost nádoby dle průměru vrchní části, která je obvykle větší než průměr jejího dna.
- Na malé množství potravin používejte menší nádoby. Větší nádoba, která není zcela naplněná, spotřebuje hodně energie.
- Při vaření používejte malé množství vody. Ušetříte tak energii a uchováte tak vitamíny a minerály nacházející se v zelenině.
- Při vaření zvolte co nejnižší stupeň vaření. Při vaření na vysokém stupni se plýtvá energií.

Ekologická likvidace spotřebiče

Likvidujte obalové materiály ekologickým způsobem.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU, která se týká elektrických a elektronických spotřebičů (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Tato směrnice udává rámec pro zpětný odběr a recyklaci v celé EU.

Indukční vaření

Výhody indukčního vaření

Indukční vaření je od tradičních metod vaření velmi rozdílné. Teplo se vytváří přímo pod varnou nádobou. Získáte tak mnohé výhody:

- Při vaření a smažení ušetříte čas.
- Ušetříte energii.
- Péče o spotřebič pro Vás bude snadnější. Rozlité pokrmy se nebudou tak rychle připalovat.
- Ovládání teploty a bezpečnost - Varná deska zvyšuje a snižuje teplotu, jakmile její uživatel změní nastavení. Indukční varná zóna přestane hřát, jakmile dojde k odstranění nádobí ze zóny, aniž by předem došlo k jejímu vypnutí.

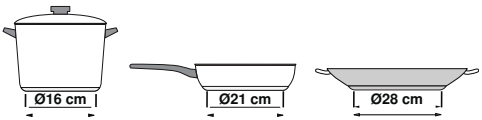
Nádobí

Používejte pouze feromagnetické nádobí vhodné pro indukční vaření, jako například:

- Nádobí vyrobené z posmaltované oceli,
- Nádobí vyrobené z litiny,
- Speciální nádobí vhodné pro indukci, vyrobené z nerezu.

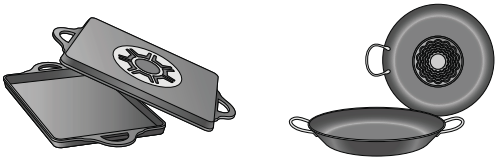
Ověřte si, zda je Vaše nádobí vhodné pro indukční vaření, viz kapitola ⟶ *"Test vhodnosti nádobí".*

Abyste dosáhli co nejlepších výsledků vaření, feromagnetické pole na dně varné nádoby by mělo odpovídat velikosti varné zóny. Jestliže varná zóna nerozpozná na své ploše varnou nádobu, zkuste nádobu umístit na varnou zónu s menším průměrem.

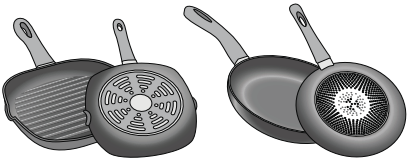


Některé indukční nádobí nemá celou plochu dna z feromagnetického materiálu:

- Jestliže je dno nádoby pouze částečně feromagnetické, zahřeje se pouze tato feromagnetická část. Teplo se tak nemusí rovnoměrně rozložit po nádobě. Část nádoby z materiálu, který není feromagnetický, se při vaření nemusí zahřát na požadovanou teplotu.



- Feromagnetická oblast se zmenší i v případě, že materiál, z něhož je nádoba vyrobena, obsahuje například hliník. To může znamenat, že se nádoba nezahřeje dostatečně nebo varná deska nádobu nerozpozná.



Nevhodné nádobí

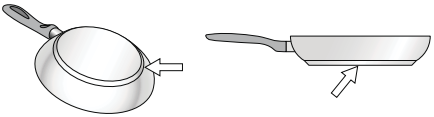
Nikdy nepoužívejte rozptylovače tepla nebo varné nádoby vyrobené z:

- běžné tenké oceli
- skla
- keramiky
- mědi
- hliníku

Vlastnosti dna varných nádob

Materiály, z nichž je nádobí vyrobeno, mohou ovlivnit výsledek vaření. Použitím hrnců a pánví vyrobených z materiálů, které rovnoměrně distribuují teplo, jako jsou například nerezové nádoby s trojvrstvým dnem, ušetříte čas i energii.

Používejte nádobí s rovným dnem; jestliže dno nádoby není rovné, může dojít k poškození tepelného zdroje.



Chybějící nádoba nebo její nevhodná velikost

Jestliže není na varnou zónu umístěna žádná nádoba nebo je nádoba vyrobena z nevhodného materiálu či o nevhodné velikosti, na displeji dané varné zóny bude blikat ukazatel stupně ohřevu. Blikání zastavíte tak, že na varnou zónu umístíte vhodnou nádobu. Jestliže to zabere více než 90 vteřin, varná zóna se automaticky vypne.

Prázdné nádoby nebo nádoby s tenkým dnem

Nezahřívejte prázdné nádoby ani nádoby s tenkým dnem. Vaše varná deska je vybavena interním bezpečnostním systémem.
Prázdná nádoba se však může zahřát tak rychle, že spotřebič nestihne zareagovat a nádoba se tak zahřeje na velmi vysokou teplotu. Dno nádoby by se mohlo roztavit a poškodit tak skleněný povrch varné desky. V takovém případě se nádoby nedotýkejte a varnou zónu vypněte. Pokud nebude po vychladnutí fungovat, kontaktujte zákaznický servis.

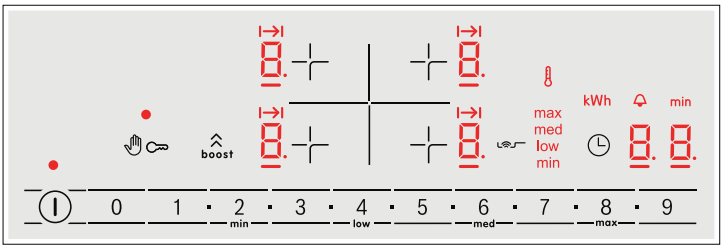
Rozpoznání nádoby

Každá varná zóna má nižší limit pro rozpoznání nádoby. Ten je závislý na průměru feromagnetické oblasti daného nádobí a na materiálu, z něhož je dno vyrobeno. Z tohoto důvodu byste vždy měli používat varnou zónu, která nejlépe souhlasí s průměrem dna varné nádoby.

Seznámení se se spotřebičem

Informace o rozměrech a výkonu jednotlivých varných zón naleznete na ⟶ *Straně 2.*

Ovládací panel



Ovládací panel	
⏻	Hlavní vypínač
⊹	Výběr varné zóny
0 1■2■...8■9	Pole nastavení
	Uzamčení ovládacího panelu při čištění
	Dětský zámek
boost	Funkce PowerBoost
	Funkce Budík
	Snímač smažení
min,**low**,**med**, **max**	Nastavení teploty

Ukazatele	
0	Provozní stav
1-9	Stupeň ohřevu
00	Funkce časovače
H/h	Zbytkové teplo
	Budík
	Nastavení doby vaření
min	Ukazatel času
b	Funkce PowerBoost
A	Snímač smažení
	Snímač teploty smažení
min,**low**,**med**, **max**	Nastavení teploty
kWh	Spotřeba energie

Ovládací panel

Dotknutím se symbolu aktivujete příslušnou funkci.

Upozornění:
Ovládací panel vždy udržujte v čistotě a suchu. Vlhkost může bránit spotřebiči v řádné funkci.

Varné zóny

Varné zóny		
◯	Jednoduchá varná zóna	Používejte nádobí o vhodné velikosti
	Varná zóna na pekáč	Varná zóna se automaticky připojí, pokud použijete varné nádobí, jehož dno svou velikostí odpovídá vnější zóně.
Používejte pouze nádobí, které je vhodné pro indukční vaření, viz kapitola ⟶ *"Indukční vaření".*		

Ukazatel zbytkového tepla

Tato varná deska je vybavena ukazatelem zbytkového tepla pro každou varnou zónu. Ten ukazuje, zda je varná zóna ještě teplá. Jestliže tato kontrolka svítí, varné desky se nedotýkejte.

Na displeji se zobrazují následující informace v závislosti na množství zbytkového tepla:

- ukazatel H: vysoká teplota
- ukazatel h: nízká teplota

Pokud během vaření odstraníte z varné zóny nádobí, ukazatel zbytkového tepla a ukazatel zvoleného typu ohřevu budou střídavě blikat.

Jakmile se varná zóna vypne, rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla. I po vypnutí varné desky zůstane ukazatel zbytkového tepla rozsvícen tak dlouho, dokud varná zóna zůstane teplá.

Obsluha spotřebiče

V této kapitole se dozvíte, jak varnou zónu nastavit. Tabulka ukazuje nastavení ohřevu a dobu úpravy různých pokrmů.

Zapnutí a vypnutí varné desky

Hlavní vypínač slouží k zapnutí nebo vypnutí varné desky.

Pro zapnutí: stiskněte symbol ⏻, zazní zvukový signál. Rozsvítí se ukazatel vedle hlavního vypínače a ukazatele varných zón 0. Varná deska je připravena k použití.
Pro vypnutí: stiskněte symbol ⏻, dokud ukazatel nezhasne. Všechny varné zóny jsou vypnuty. Ukazatel zbytkového tepla svítí, dokud varné zóny dostatečně nevychladnou.

Upozornění

- Varná deska se automaticky vypne, pokud jsou všechny varné zóny vypnuty na více než 20 vteřin.
- Zvolené nastavení je uchováno po dobu 4 vteřin poté, co je varná deska vypnuta. Jestliže ji během této doby znovu zapnete, varná deska bude pokračovat ve funkci s původním nastavením.

Nastavení varné zóny

Pomocí symbolů 1 a 9 nastavíte požadovaný stupeň ohřevu.

Stupeň ohřevu **1** = nejnižší výkon.

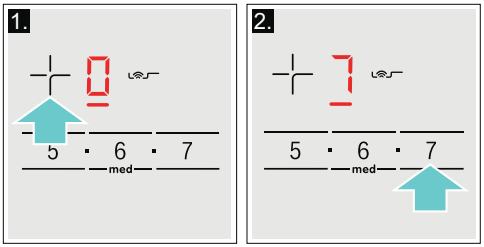
Stupeň ohřevu **9** = nejvyšší výkon.

Každý varný stupeň má ještě mezistupeň. Prostřední nastavení je označeno na řídícím panelu symbolem ■.

Výběr varné zóny a stupně ohřevu

Varná deska musí být zapnutá.

1. Stiskněte symbol ⊹ pro požadovanou varnou zónu. Ve spodní části se rozsvítí symbol 0 a symbol _.
2. Pak vyberte požadované nastavení teploty z rozsahu nastavení.



Ohřev je nastaven.

Změna tepelného nastavení

Zvolte varnou zónu a pak nastavte požadovaný stupeň ohřevu.

Vypněte varnou zónu.

Zvolte varnou zónu a nastavte ji na 0.
Varná zóna se vypne
a objeví se ukazatel zbytkového tepla.

Upozornění

- Pokud na varnou zónu nebyla položena žádná pánev, zvolený stupeň ohřevu bliká. Po uplynutí určité doby se varná zóna vypne.
- Pokud byla pánev umístěna na varné zóně před zapnutím varného panelu, bude zjištěna do 20 vteřin po stisknutí hlavního spínače a varná zóna bude zvolena automaticky. Po zjištění zvolte stupeň ohřevu během dalších 20 vteřin nebo se varná zóna vypne.
  Pokud je na varné desce umístěna více než jedna pánev, zjištěna při zapnutí bude pouze jedna.

Doporučení šéfkuchaře.

Doporučení

- Při ohřívání pyré, krémových polévek a hustých omáček příležitostně promíchejte.
- Pro předehřívání nastavte stupeň ohřevu na 8 až 9.
- Když vaříte s pokličkou,snižte stupeň ohřevu, jakmile vychází pára mezi pokličkou a nádobím. Pro dobrý výsledek vaření pára nepotřebuje unikat.
- Po vaření ponechejte pokličku na nádobí, než podáváte jídlo.
- Při vaření v tlakovém hrnci dodržujte pokyny výrobce.
- Nevařte jídlo příliš dlouho, jinak se ztratí živiny. Budík můžete používat k optimálnímu nastavení doby vaření.
- Pro zdravější výsledek vaření byste měli zabránit tomu, aby se z oleje dýmilo.
- Aby byly potraviny dohněda, smažte malé porce po sobě.
- Nádobí může při vaření dosáhnout vysokých teplot. Doporučujeme používat kuchyňské chňapky.
- Doporučení pro energeticky úsporné vaření můžete nalézt v části ⟶ *"Ochrana životního prostředí."*

Tabulka vaření

Tato tabulka ukazuje jaký stupeň ohřevu je vhodný pro každý druh pokrmů. Doba vaření se může lišit podle druhu, váhy a kvality potraviny.

	Stupeň ohřevu	Doba úpravy pokrmu (v min.)
Rozehřívání		
Čokoládová poleva	1 - 1	-
Máslo, med, želatina	1 - 2	-
Ohřev a udržování teploty		
Eintopf (hustá polévka) např. čočková	1. - 2	-
Mléko*	1 - 2	-
Ohřívání klobás ve vodě	3 - 4	-
Rozmrazování a ohřev		
Mražený špenát	3 - 4	15 - 25
Mražený guláš	3 - 4	35 - 55
Mírné vaření		
Bramborové knedlíky*	4. - 5.	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Bílé omáčky, např. bešamel	1 - 2	3 - 6
Šlehané omáčky, např. bernská, holandská	3 - 4	8 - 12

*** Bez pokličky**
**** Několikrát obraťte**
***** Předehřejte na stupeň ohřevu 8 - 8.**

	Stupeň ohřevu	Doba úpravy pokrmu (v min.)
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (s dvakrát větší dávkou vody)	2. - 3.	15 - 30
Mléčná rýže***	2 - 3	30 - 40
Brambory ve slupce	4. - 5.	25 - 35
Vařené brambory	4. - 5.	15 - 30
Těstoviny, nudle*	6 - 7	6 - 10
Eintopf (hustá polévka)	3. - 4.	120 - 180
Polévky	3. - 4.	15 - 60
Zelenina	2. - 3.	10 - 20
Mražená zelenina	3.- 4.	7 - 20
Vaření v tlakovém hrnci	4. - 5.	-
Dušení		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Pečeně v hrnci	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60
Pečení/smažení s malým množstvím oleje*		
Řízky, přírodní nebo obalované	6 - 7	6 - 10
Řízky mražené	6 - 7	8 - 12
Kotleta, přírodní nebo obalovaná	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm silný)	7 - 8	8 - 12
Kuřecí prsa (tloušťka 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Kuřecí prsa, zmrazená**	5 - 6	10 - 30
Karbenátek (tloušťka 3 cm)**	4 - 5	20 - 30
Hamburgery (tloušťka 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Ryba a rybí filé, přírodní	5 - 6	8 - 20
Ryba a rybí filé, obalované	6 - 7	8 - 20
Obalovaná ryba a zmrazená, např. rybí prsty	6 - 7	8 - 15
Krevety, tygří krevety	7 - 8	4 - 10
Restovaná zelenina a houby	7 - 8	10 - 20
Orestovaná zelenina s masem po asijsku	7 - 8	15 - 20
Mražené pokrmy, např. pečené pokrmy	6 - 7	6 - 10
Palačinky (smažené postupně)	6 - 7	-
Omelety (smažené postupně)	3 - 4	3 - 6
Volská oka	5 - 6	3 - 6
Fritování* (150-200 g na porci v 1-2 l oleje, smažené porce)		
Mražené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety	8 - 9	-
Krokety mražené	7 - 8	-
Maso, např. kuřecí kousky	6 - 7	-
Ryba, obalované nebo v těstíčku	6 - 7	-
Zelenina, houby, obalované nebo v těstíčku	6 - 7	-
Drobné smažené pokrmy, např. koblihy, ovoce v těstíčku	4 - 5	-

* Bez pokličky
** Několikrát obraťte
*** Předehřejte na stupeň ohřevu 8 - 8.

Časové funkce

Vaše varná deska má dvě časové funkce:

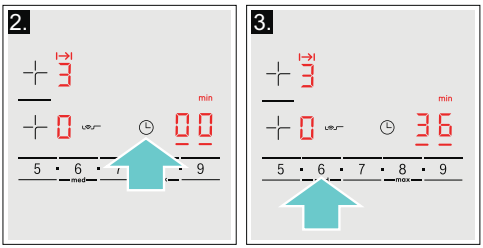
- Nastavení doby úpravy pokrmu
- Budík

Nastavení doby úpravy pokrmu

Varná zóna se automaticky vypne po uplynutí nastavené doby.

Postup nastavení

1. Zvolte varnou zónu a požadované nastavení teploty.
2. Stiskněte symbol ◷. Na ukazateli pro varnou zónu se rozsvítí symbol |→|. Na ukazateli časových funkcí se rozsvítí symbol 00.
3. Během následujících 10 sekund nastavte požadovanou dobu vaření v rozsahu nastavení.



Po několika sekundách se čas začne odpočítávat.

Upozornění: stejná doba vaření může být nastavena automaticky pro všechny varné zóny. Doba vaření pro každou varnou zónu se odpočítává nezávisle. Informace o automatickém nastavení doby úpravy pokrmu můžete nalézt v části ⟶ *"Základní nastavení."*

Snímač smažení

Pokud byla doba vaření naprogramovaná pro varnou zónu a snímač smažení byl aktivovaný, nezačne se doba vaření odpočítávat, dokud nebylo dosaženo požadované teploty.

Změna nebo zrušení doby úpravy pokrmu

Zvolte varnou zónu a pak stiskněte symbol ◷.

Změňte dobu vaření pomocí pole nastavení nebo ji nastavte na 00 pro její zrušení.

Po uplynutí doby úpravy pokrmu

Varná zóna se vypne. Zazní akustický signál. Na ukazateli časovače se na 10 vteřin rozsvítí 00.

Když stisknete symbol ◷, označení se vypnou a pípání přestane.

Upozornění

- K nastavení doby vaření pod 10 minut vždy stiskněte **0** předtím, než zvolíte požadovanou hodnotu.
- Při nastavení doby přípravy pokrmu pro více varných zón se na časovém ukazateli vždy zobrazí údaj pro zvolenou varnou zónu.
- Pro zobrazení zbývající doby úpravy pokrmu zvolte příslušnou varnou zónu.
- Můžete nastavit dobu vaření až po 99 minut.

Budík

Můžete použít budík k nastavení času až na 99 minut.

Tato funkce funguje nezávisle na varných zónách a dalších možnostech nastavení. Tato funkce automaticky nevypne varnou zónu.

Nastavení

1. Stiskněte opakovaně symbol ◷, dokud se nerozsvítí ukazatel 🔔. Na displeji se rozsvítí 00.
2. Nastavte požadovaný čas.

   Po několika sekundách se čas začne odpočívat.

Změna nebo zrušení doby úpravy pokrmu

Stiskněte opakovaně symbol ◷, dokud se ukazatel 🔔 nerozsvítí.

Změňte čas v oblasti nastavení nebo ho nastavte na 00 pro zrušení naprogramované doby.

Po vypršení doby úpravy pokrmu

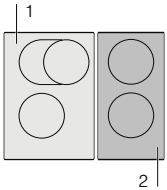
Zazní akustický signál. Na ukazateli budíku se objeví 00 a ukazatel 🔔 se rozsvítí. Ukazatel zhasne po 2 sekundách.

Když stisknete symbol ◷, displej zhasne a zvukový signál ustane.

Funkce PowerBoost

Funkce PowerBoost vám umožňuje ohřát velké množství vody rychleji, než když používáte nastavení ohřevu 9.

Tuto funkci lze pro varnou zónu vždy aktivovat, pokud není zrovna používána pro jinou varnou zónu ze stejné skupiny (viz obrázek). V opačném případě bude na displeji pro danou varnou zónu blikat symbol b a 9; stupeň ohřevu 9 bude posléze nastaven automaticky bez aktivace této funkce.



Aktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol boost. Na ukazateli varné zóny se rozsvítí symbol b.

Funkce je aktivovaná.

Deaktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol boost.
   b na ukazateli zhasne a varná zóna se přepne zpět na nastavení ohřevu 9.

Funkce je deaktivovaná.

Upozornění: za určitých okolností se může funkce PowerBoost vypnout automaticky, aby se chránily elektronické součástky uvnitř varného panelu.

Snímač smažení

Tato funkce může být použita ke smažení potravin při udržení vhodné teploty pánve na smažení. Varné zóny, které mají tuto funkci, jsou označeny symbolem funkce opékání.

Výhody při smažení

- Varná zóna ohřívá pouze tehdy, pokud je to potřebné k udržení teploty. Šetří to energii a brání tomu, aby se olej přehříval.
- Funkce opékání hlásí, když pánev na smažení dosáhla optimální teploty k přidání oleje a pak vložení potraviny.

Upozornění

- Na pánev nepokládejte pokličku. Jinak se funkce neaktivuje správně. K zabránění rozstřikování nebo mastnoty můžete použít plech proti rozstřiku.
- Ke smažení používejte vhodný olej nebo tuk. Pokud použijete máslo, margarin, extra panenský olivový olej nebo vepřové sádlo, nastavte ohřev na **min.**
- Pánev na smažení nenechávejte nikdy při ohřevu bez dohledu, ať už s jídlem nebo bez.

Pánve na smažení pro snímač smažení

Pro tuto funkci jsou také k dispozici speciální pánve na smažení. Toto volitelné příslušenství můžete zakoupit u maloobchodních prodejců nebo u oddělení poprodejních služeb. Vždy uvádějte příslušné referenční číslo.

- HEZ390210 15 cm pánev na smažení.
- HEZ390220 19 cm pánev na smažení.
- HEZ390230 21 cm pánev na smažení.
- HEZ390250 28 cm pánev na smažení.

Pánve na smažení mají nepřilnavý povrch, což znamená, že ke smažení potřebujete velmi málo oleje.

Upozornění

- Funkce opékání bude nastavena speciálně pro tento typ pánve na smažení.
- Jiné pánve na smažení se mohou přehřívat. Teplota může být nastavena vyšší nebo nižší. Zkuste nejdříve nejnižší nastavení, a pak ho změňte podle vašich požadavků.
- Zajistěte, aby průměr dna pánve na smažení odpovídal velikosti varné zóny. Pánev položte na střed varné zóny.

Nastavení teploty

Nastavení teploty		Vhodné pro
min	nízká	Smažení potravin na extra panenském olivovém oleji, máslé nebo margarínu, např. omelety.
low	střední - nízká	Smažení ryb a silných potravin, např. masových kuliček a párků.
med	střední - vysoká	Smažené steaky, středně nebo dobře propečené, zmražené, obalené ve strouhance a jemné potraviny, např. zelenina.
max	vysoká	Smažení potravin při vysokých teplotách, např. steaky krvavé, fritované brambory a zmražené hranolky.

Tabulka

Tato tabulka ukazuje jaké nastavení tepla je vhodné pro každý druh pokrmů. Doba vaření se může lišit podle druhu, váhy a kvality potraviny.
Nastavení ohřevu se liší podle použité pánve na smažení.
Předehřejte prázdnou pánev, po zaznění akustického signálu přidejte olej a potraviny.

	Nastavení teploty	Celková doba smažení, po skončení zazní signál
Maso		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	střední	6 - 10
Filet	střední	6 - 10
Kotlety*	nízká	10 - 15
. ordon bleu, Wiener Schnitzel*	střední	10 - 15
Steak, zprudka opečený (3 cm silný)	max	6 - 8
Steak, středně nebo dobře propečený (3 cm silný),	střední	8 - 12
Kuřecí prsa (2 cm silná)*	nízká	10 - 20
Párky, ohřáté nebo syrové	nízká	8 - 20
Hamburger, masové kuličky, rissole*	nízká	6 - 30
Sekaná	min	6 - 9
Gyros	střední	7 - 12
Mleté maso	střední	6 - 10
Slanina	min	5 - 8
Ryba		
Ryba celá,* např. pstruh	nízká	10 - 20
Rybí filé, plátky nebo kostky	nízká-střední	10 - 20
Krevety, tygří krevety	střední	4 - 8
Vaječné pokrmy		
Palačinky**	max	-
Omeleta**	min	3 - 6
Volská oka	nízká - střední	2 - 6
Míchaná vajíčka	min	4 - 9
Trhanec	nízká	10 - 15
Francouzský toust**	nízká	4 - 8

*** Několikrát obraťte**
**** Celková doba vaření na porci. Smažte postupně.**

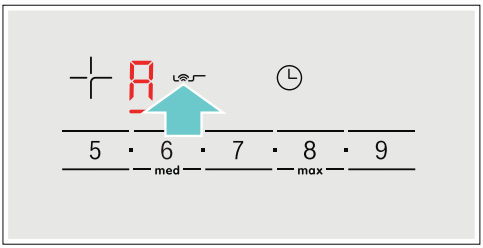
	Nastavení teploty	Celková doba smažení, po skončení zazní signál
Brambory		
Opečené brambory (vařené ve slupce)	max	6 - 12
Opečené brambory (ze syrových brambor)	střední	15 - 25
Bramborák	max	2,5 - 3,5
Glazované brambory	nízká	15 - 20
Zelenina		
Česnek, cibule	min	2 - 10
Cukety, lilek	nízká	4 - 12
Papriky, zelený chřest	nízká	4 - 15
Houby	střední	10 - 15
Glazovaná zelenina	nízká	6 - 10
Mražené potraviny		
Řízky	střední	15 - 20
Cordon bleu*	střední	10 - 30
Drůbeží prsa	střední	10 - 30
Kuřecí nugety	střední	10 - 15
Gyros, kebab	nízká	5 - 10
Rybí filé, přírodní nebo obalované	nízká	10 - 20
Rybí prsty	střední	8 - 12
Hranolky	max	4 - 6
Orestovaná zelenina s kuřecím masem	nízká	6 - 10
Jarní závitky	střední	10 - 30
Camembert/sýr	nízká	10 - 15
Různé		
Camembert/sýr	nízká	7 - 10
Sušené hotové potraviny, které potřebují přidání vody, např. těstoviny	min	5 - 10
Krutony	nízká	6 - 10
Mandle/ořechy/arašídy	střední	3 - 15

*** Několikrát obraťte**
**** Celková doba vaření na porci. Smažte postupně.**

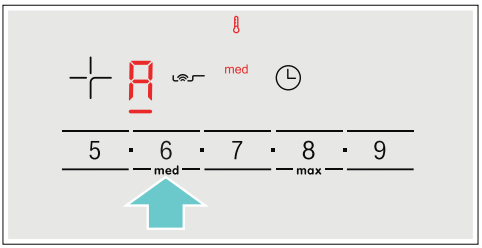
Postup nastavení

Zvolte příslušné nastavení z tabulky. Položte prázdnou pánev na varnou zónu.

1. Zvolte varnou zónu. Stiskněte symbol pánve . Na displeji varné zóny se rozsvítí A.



2. Během následujících 10 sekund nastavte požadované nastavení teploty v poli nastavení.



Nyní byla funkce aktivovaná.
Symbol teploty (teploměr) zůstane rozsvícený, dokud nebude dosažena teplota na smažení. Pak zazní akustický signál a symbol teploměru zhasne.

Upozornění

- Otáčejte potravinu tak, aby se nespálila.
- Varná zóna musí být vybraná tak, aby se zobrazil ukazatel teploty a nastavení teploty.

Vypnutí snímače smažení

Zvolte varnou zónu, a pak stiskněte symbol pánve. .

Funkce je deaktivována.

Dětská pojistka

Dětskou pojistku můžete použít, abyste předešli náhodnému zapnutí varné desky dětmi.

Aktivace a deaktivace dětské pojistky

Varná deska by měla být vypnuta.

Pro aktivaci: stiskněte symbol po dobu cca 4 vteřin. Ukazatel vedle symbolu se na 10 vteřin rozsvítí. Dojde k zablokování varné desky.

Pro deaktivaci: stiskněte symbol po dobu cca 4 vteřin. Funkce je nyní deaktivována.

Automatická dětská pojistka

S touto funkcí se dětská pojistka aktivuje automaticky po vypnutí varné desky.

Zapnutí a vypnutí

Informace o automatické aktivaci dětské pojistky naleznete v kapitole → *"Základní nastavení"*.

Ochrana před náhodnou aktivací

Pokud otíráte řídící panel při zapnuté varné desce, může být nastavení změněno. Abyste tomu předešli, můžete použít funkci varné desky Uzamknout řídící panel pro čištění.

Pro zapnutí: Stiskněte symbol . Zazní zvukový signál. Ovládací panel se na 35 vteřin uzamkne. Nyní můžete povrch ovládacího panelu otřít, aniž by došlo k jakékoliv změně nastavení.

Pro deaktivování: řídicí panel bude odblokovaný po uplynutí 35 sekund. Pro dřívější uvolnění funkce

Stiskněte symbol ruky .

Upozornění

- Zvukový signál zní 30 sekund po aktivaci. Značí to, že funkce bude končit.
- Uzamčení při čištění neuzamkne hlavní vypínač. Varná deska může být kdykoliv vypnuta.

Automatické vypnutí varné zóny

Jestliže je varná deska delší dobu v provozu beze změny nastavení, automaticky se aktivuje automatické vypnutí.

Varná deska přestane hřát. Na displeji varných zón střídavě blikají symboly F, 8 nebo ukazatele zbytkového tepla h nebo H.

Po stisknutí jakéhokoliv symbolu se displej vypne. Varné zóny lze nyní znovu nastavit.

Doba, po jejímž uplynutí se tato funkce automaticky aktivuje, závisí na nastaveném stupni ohřevu (po 1 až 10 hodinách).

Základní nastavení

Tento spotřebič disponuje nejrůznějšími možnostmi základního nastavení. Nastavení můžete přizpůsobit Vašim individuálním potřebám.

Ukazatel	Funkce
c 1	**Automatická dětská pojistka** 0 Ruční*. 1 Automatická. 2 Funkce je deaktivovaná.
c2	**Zvukové signály** 0 Potvrzující signál a signál provozní chyby jsou vypnuty. 1 Signál provozní chyby je zapnutý. 2 Potvrzující signál je zapnutý. 3 Všechny akustické signály jsou zapnuté*.
c3	**Ukazatel spotřeby elektřiny** 0 Vypnuto .* 1 Zapnuto.
c5	**Automatické nastavení doby úpravy pokrmu.** 00 Vypnuto .* 01-99 Automaticky odpočítávaná doba.
c6	**Délka zvukového signálu budíku při ukončení činnosti** 1 10 sekund.* 2 30 sekund. 3 1 minuta.
c7	**Funkce Power Management. Omezení celkového výkonu varné desky** 0 Vypnuto .* 1 1000 W minimální výkon. 1. 1500 W. 2 2000 W. ... 9 nebo 9. Maximální výkon varné desky.
c9	**Doba zvolená pro varnou zónu** 0 Neomezeno: varná zóna, která byla naposled nastavena, zůstává zvolena.* 1 Omezeno: varná zóna zůstává zvolena pouze několik sekund.
c 12	**Nádobí, kontrola výsledku úpravy pokrmů** 0 Nevhodné 1 Není optimální 2 Vhodné
c0	**Obnovení nastavení z výroby** 0 Individuální nastavení.* 1 Nastavení zpět na původní hodnoty z výroby.
*** Nastavení z výroby**	

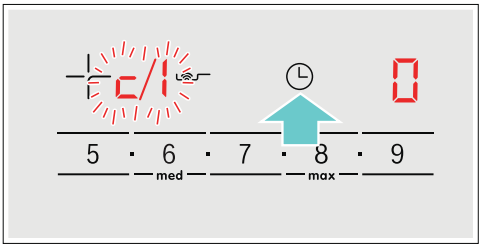
Provedení základního nastavení

Varná deska musí být vypnuta.

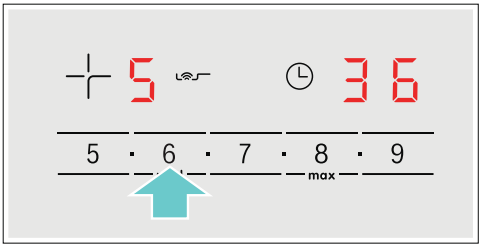
1. Zapněte varnou desku.
2. Do 10 vteřin stiskněte a podržte symbol hodin ◷ po dobu 4 sekund. První čtyři hlášení jsou informace o výrobku. Stiskněte oblast nastavení, abyste si prohlédli jednotlivé ukazatele.

Informace o produktu	Ukazatel
Seznam technických zákaznických servisů (TK)	01
Výrobní číslo	Fd
Výrobní číslo 1	95.
Výrobní číslo 2	05

3. Stiskněte znovu symbol hodin ◷ a dostanete se do základního nastavení. c a 1 bliká střídavě na displeji a jako přednastavení se objeví 0.



4. Stiskněte opakovaně symbol hodin ◷ dokud se nezobrazí požadovaná funkce.
5. Pak vyberte požadované nastavení.



6. Stiskněte symbol hodin ◷ minimálně po dobu 4 sekund. Nastavení byla uložena.

Opuštění nabídky základních nastavení

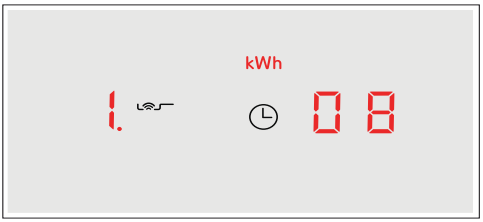
Vypněte varnou desku hlavním vypínačem.

Ukazatel spotřeby energie

Funkce označuje celkové množství naposled spotřebované energie touto varnou deskou při posledním vaření.

Po vypnutí se zobrazí spotřeba v kWh po dobu 10 vteřin.

Obrázek ukazuje příklad se spotřebou energie 1.08 kWh.



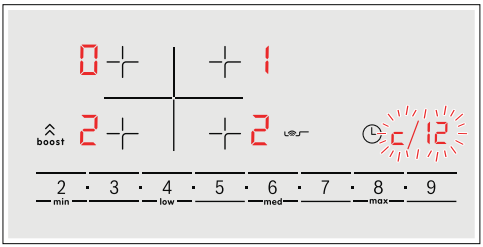
Informace o aktivaci této funkce naleznete v kapitole ⟶ *"Základní nastavení."*

Test vhodnosti nádobí

Tuto funkci můžete použít pro kontrolu rychlosti a kvality procesu úpravy pokrmu v závislosti na použitém nádobí.
Výsledkem je referenční hodnota závisející na vlastnostech nádobí a používané varné zóny.

1. Doprostřed varné zóny s průměrem co nejvhodnějším pro dno dané nádoby umístěte studenou nádobu obsahující 200 ml vody.
2. Přejděte do hlavního nastavení a zvolte c 12.
3. Stiskněte symbol + nebo −. Na displeji varné zóny bliká symbol −.
   Funkce je aktivována.

Po 10 vteřinách se na displeji varné zóny zobrazí výsledek kvality a rychlosti procesu úpravy pokrmu.



Zkontrolujte výsledek pomocí následující tabulky:

Výsledek	
0	Nádobí není vhodné pro varnou zónu, a proto se nezačne zahřívat.*
1	Nádobí vyžaduje delší dobu pro zahřátí, proces úpravy pokrmu proto není dostatečně rychlý.*
2	Nádobí se zahřívá správně a proces úpravy pokrmu je správný.

*** Pokud máte k dispozici menší varnou zónu, otestujte své nádobí znovu na této menší varné zóně.**

Pro opětovnou aktivaci této funkce stiskněte symbol + nebo −.

Upozornění

- Pokud je průměr použité varné zóny mnohem menší než průměr dna nádoby, zahřeje se pouze prostřední část této nádoby. To může mít za následek horší výsledek úpravy pokrmu.
- Informace o této funkci naleznete v kapitole ⟶ *"Základní nastavení"*.
- Informace o typu, velikosti a umístění nádobí naleznete v kapitole ⟶ *"Indukční vaření"*.

Čištění spotřebiče

Vhodné produkty pro údržbu a čištění si můžete zakoupit v našem zákaznickém servisu.

Varná deska

Čištění

Varnou desku po každém použití očistěte. Zabráníte tak připalování zbytků potravin. Varnou desku čistěte pouze po zhasnutí ukazatele zbytkového tepla.

Varnou desku očistěte navlhčeným hadříkem a vysušte měkkou utěrkou, abyste zabránili tvorbě vodního kamene.

Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro tento typ varné desky. Postupujte dle pokynů výrobců na obalech výrobků.

Nikdy nepoužívejte:

- Nezředěný prostředek na mytí nádobí.
- Čisticí prostředky do myček nádobí.
- Abrazivní čisticí prostředky.
- Drsné čisticí prostředky, jako je například sprej na čištění trouby nebo prostředek na odstranění vodního kamene.
- Drátěnky.
- Vysokotlaké nebo parní čističe.

Odolné nečistoty nejlépe odstraňujte pomocí škrabky na sklo, kterou můžete zakoupit v maloobchodech. Postupujte dle pokynů výrobce.
Vhodnou škrabku na sklo můžete zakoupit v našem zákaznickém servisu.

Skvělých výsledků čištění dosáhnete při používání speciální houbičky pro čištění sklokeramických varných desek.

Možné skvrny	
Vodní kámen a stopy od vody.	Očistěte varnou desku ihned po jejím vychladnutí. Můžete použít pouze čisticí prostředek pro sklokeramické desky.*
Cukr, rýžový škrob nebo umělá hmota.	Okamžitě očistěte. Používejte škrabku na sklo. Varování: nebezpečí popálení.*

*** Poté očistěte navlhčeným hadříkem a vysušte měkkou utěrkou.**

Upozornění: Dokud varná deska nevychladla, nepoužívejte na ni žádné čisticí prostředky. Mohli byste poškodit její povrch. Ujistěte se, že jste řádně očistili zbytky čisticích prostředků.

Rám varné desky

Abyste zamezili poškození okolí varné desky, postupujte dle následujících pokynů:

- Používejte pouze teplou mýdlovou vodu.
- Před použitím nové mycí houbičky řádně umyjte.
- Nepoužívejte žádné čisticí prostředky obsahující písek ani drsné čisticí prostředky.
- Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré předměty.

Často kladené dotazy

Při použití spotřebiče

Proč nemohu zapnout varnou desku a proč stále svítí symbol dětské pojistky?

Dětská pojistka je aktivována.
Informace o této funkci naleznete v kapitole ⟶ *"Dětská pojistka"*.

Proč blikají displeje a slyším zvukový signál?

Odstraňte z ovládacího panelu veškeré tekutiny nebo zbytky potravin. Odstraňte z ovládacího panelu veškeré předměty. Pokyny pro deaktivaci zvukového signálu naleznete v kapitole ⟶ *"Základní nastavení"*.

Zvuky

Proč spotřebič při vaření vydává zvuky?

Zvuky může spotřebič produkovat v závislosti na materiálu dna používané varné nádoby. Tyto zvuky jsou běžnou součástí indukční technologie. Nejedná se o poruchu.

Možné zvuky:

Bzučivý zvuk podobný transformátoru:
Objeví se při vaření na vysokou teplotu. Zvuk zmizí nebo se ztiší, jakmile se sníží stupeň ohřevu.

Tichý pískavý zvuk:
Objeví se, pokud je nádobí prázdné. Tento zvuk zmizí, jakmile do nádoby přidáte vodu nebo potraviny.

Praskavý zvuk:
Objeví se, pokud je nádobí vyrobeno z několika rozdílných vrstev materiálu, nebo pokud používáte najednou nádobí různých velikostí a materiálů. Hlasitost zvuku závisí na množství vařených potravin nebo na způsobu úpravy pokrmu.

Vysoké pískavé zvuky:
Mohou se objevit, pokud používáte dvě varné zóny najednou na nejvyšší stupeň ohřevu. Tento pískavý zvuk zmizí nebo se ztiší, jakmile se sníží stupeň ohřevu.

Zvuk větráku:
Varná deska je vybavena větrákem, který se automaticky zapne při použití vysoké teploty. Větrák může být stále zapnutý i po vypnutí varné desky, pokud je rozpoznaná teplota stále příliš vysoká.

Nádobí

Které typy nádobí mohu použít s indukční varnou deskou?

Informace o typu nádobí vhodného pro indukční vaření naleznete v kapitole ⟶ *"Indukční vaření"*.

Proč se varná deska nezahřívá a proč stále bliká nastavení ohřevu?

Není zapnuta varná zóna, na níž je postaveno nádobí.
Zkontrolujte, zda jste zapnuli správnou varnou zónu.

Nádobí je pro zapnutou varnou zónu příliš malé nebo není vhodné pro indukční vaření.
Informace o typu, velikosti a umístění nádobí naleznete v kapitole ⟶ *"Indukční vaření"*.

Proč trvá zahřátí nádobí tak dlouho nebo proč se dostatečně nezahřívá, ačkoliv je nastaven vysoký stupeň ohřevu?

Nádobí je pro zapnutou varnou zónu příliš malé nebo není vhodné pro indukční vaření.
Informace o typu, velikosti a umístění nádobí naleznete v kapitole ⟶ *"Indukční vaření"*.

Čištění

Jak mám varnou desku čistit?

Pomocí čistícího prostředku na sklokeramiku dosáhnete nejlepších výsledků. Neradíme používat hrubé nebo abrazivní čisticí prostředky, mycí prostředky na nádobí (koncentrované) nebo drátěnky.
Více informací o čištění a péči o vaši varnou desku naleznete v kapitole ⟶ *„Čištění spotřebiče".*

Co dělat v případě poruchy?

Poku dojde k poruše, jde většinou o maličkosti, které lze snadno vyřešit. Než budete volat do zákaznického servisu, měli byste se řídit následujícími pokyny.

Ukazatel	Možná příčina	Řešení
Nesvítí žádný ukazatel	Síťové napájení bylo odpojeno. Spotřebič nebyl zapojen v souladu se schématem zapojení. Elektrická porucha.	Použijte jiné elektrické spotřebiče, abyste zkontrolovali, zda nedošlo ke zkratu v síťovém napájení. Zajistěte, aby byl spotřebič připojen v souladu se schématem zapojení. Pokud se porucha nedá odstranit, informujte servis.
Ukazatelé blikají.	Ovládací panel je vlhký nebo ho zakrývá nějaký objekt.	Osušte ovládací panel nebo odstraňte objekt.
Ukazatel — na displeji varné desky bliká.	Došlo k poruše v elektronice.	Pro potvrzení poruchy přikryjte ovládací panel vaší rukou.
F2 F4	Elektronika se přehřála a vypnula odpovídající varnou zónu. Elektronika se přehřála a vypnula všechny varné zóny.	Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne. Pak se dotkněte jakéhokoliv symbolu na varné desce.
F5 + nastavení ohřevu a zvukový signál	V oblasti řídicího panelu je horká pánev. Je nebezpečí toho, že se elektronika přehřeje.	Odstraňte pánev. Zobrazení chyby chvíli poté zmizí. Můžete pokračovat ve vaření.
F5 a zvukový signál	V oblasti řídicího panelu je horká pánev. Pro ochranu elektroniky byla varná zóna vypnuta.	Odstraňte pánev. Počkejte několik sekund. Dotkněte se jakéhokoliv ovládacího prvku. Pokud zobrazení poruchy zmizí, můžete pokračovat ve vaření.
F 1/F6	Varná zóna se přehřála a vypnula se, aby chránila pracovní povrch.	Počkejte dokud elektronika dostatečně nevychladne a zapněte varnou zónu znovu.
F8	Varná zóna byla v provozu delší dobu bez přerušení.	Byla aktivovaná funkce automatického bezpečnostního vypnutí. Viz příslušná kapitola.
E9000 E90 10	Síťová napětí je vadné. Je mimo běžný provozní režim.	Kontaktujte vašeho dodavatele elektřiny.
U400	Varná zóna není správně připojena.	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Zajistěte, aby byl spotřebič připojen v souladu se schématem zapojení.

Na ovládací panel nepokládejte horké nádoby.

Upozornění

- Jestliže se na displeji zobrazí symbol E, pro načtení kódu chyby je třeba stisknout čidlo příslušné varné zóny.
- Jestliže v tabulce není uveden kód Vaší poruchy, odpojte varnou desku od sítě, vyčkejte 30 vteřin a znovu ji připojte. Jestliže se znovu displej zobrazí, kontaktujte techniky zákaznického servisu a sdělte jim přesný kód chyby.

Zákaznický servis

Náš zákaznický servis je Vám k dispozici pro případ, že potřebujete Váš spotřebič opravit. Vždy najdeme nejvhodnější řešení, aby jste se vyhnuli zbytečným návštěvám našich servisních techniků.

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

Při kontaktu se zákaznickým servisem uveďte prosím označení produktu (č. E) a výrobní číslo konkrétního spotřebiče (č. FD).
Tyto údaje naleznete na typovém štítku, který se nachází:

- Na dokladech od spotřebiče.
- Na spodní části varné desky.

Číslo E naleznete také na skleněném povrchu varné desky. Zákaznický index (KI) a FD číslo můžete zkontrolovat v základním nastavení. Pro tyto informace si přečtěte kapitolu ⟶ *„Základní nastavení"*.

Berte prosím na vědomí, že za návštěvu servisního technika pro účely opravy z důvodu nesprávného použití spotřebiče se hradí poplatek, a to i když je spotřebič v záruční lhůtě.

Kontaktní informace pro všechny státy naleznete v přiloženém seznamu zákaznických center.

Zkušební pokrmy

Tato tabulka je navržena pro zkušební instituty ke zjednodušení kontroly spotřebiče.

Údaje v této tabulce jsou uvedeny s ohledem na příslušenství značky Schulte-Ufer (4 kusy nádobí ze sady pro HEZ 390042 indukční varné desky) s následujícími rozměry:

- Hluboký hrnec Ø 16 cm, 1,2 l pro varné zóny Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 16 cm, 1,7 l pro varné zóny Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 22 cm, 4,2 l pro varné zóny Ø 18 cm
- Pánev na smažení Ø 24 cm, pro varné zóny Ø 18 cm

Zkušební pokrmy	Nádobí	Stupeň ohřevu	Předehřátí Doba úpravy pokrmu (min:sek)	Poklice	Vaření Stupeň ohřevu	Poklice
Rozpouštění čokolády Čokoládová poleva (např. značky Dr. Oetker, hořká čokoláda 55% kakaa, 150 g)	Hluboký hrnec, průměr 16 cm	-	-	-	1.	ne
Čočková polévka, ohřívání a udržování teploty Čočková polévka* Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 450 g	Hrnec, průměr 16 cm	9	1:30 (bez míchání)	ano	1.	ano
Množství: 800 g	Hrnec, průměr 22 cm	9	2:30 (bez míchání)	ano	1.	ano
Čočková polévka z plechovky Např. čočka s klobásami Erasco. Počáteční teplota 20°C						
Množství: 500 g	Hrnec, průměr 16 cm	9	Přibližně 1:30 (míchejte přibl. po 1 minutě)	ano	1.	ano
Množství: 1 kg	Hrnec, průměr 22 cm	9	Přibližně 2:30 (míchejte přibl. po 1 minutě)	ano	1.	ano
Příprava bešamelu Teplota mléka: 7 °C Přísady: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka (3,5% tuku) a špetka soli.						
1. Rozpusťte máslo, vmíchejte mouku a sůl a směs zahřejte.	Hluboký hrnec, průměr 16 cm	2	Přibližně 6:00	ne	-	-
2 Přidejte mléko do jíšky a přiveďte k varu za neustálého míchání.		7	Přibližně 6:30	ne	-	-
3. Jakmile se bešamel dostane do varu, ponechejte ho na varné zóně další 2 minuty a stále míchejte.		-	-	-	2	ne

**Recept je v souladu s DIN 44550

*Recept je v souladu s DIN EN 60350-2

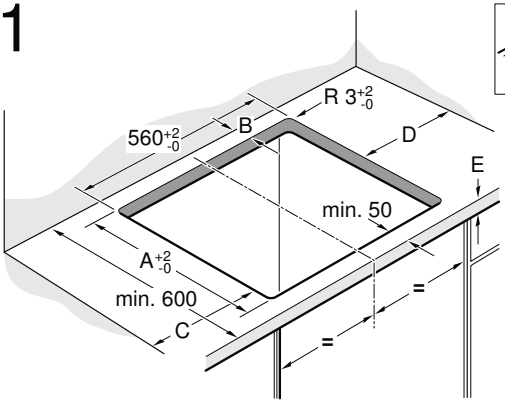
Zkušební pokrmy	Nádobí	Stupeň ohřevu	Předehřátí Doba úpravy pokrmu (min:sek)	Poklice	Vaření Stupeň ohřevu	Poklice
Příprava mléčné rýže Mléčná rýže, příprava s poklicí. Teplota mléka: 7°C Zahřejte mléko, dokud nezačne pěnit. Nastavte požadovaný stupeň ohřevu a přidejte do mléka rýži, cukr a sůl. Doba přípravy včetně předehřátí je cca 45 min.						
Přísady: 190 g krátkozrnné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (3,5% tuku) a 1 g soli.	Hrnec, průměr 16 cm	8.	Přibližně 5:30	ne	3 (zamíchejte po 10 minutách)	ano
Přísady: 250 g krátkozrnné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (3,5% tuku) a 1,5 g soli.	Hrnec, průměr 22 cm	8.	Přibližně 5:30	ne	3 (zamíchejte po 10 minutách)	ano
Mléčná rýže, příprava bez poklice Teplota mléka: 7 °C Přidejte do mléka všechny přísady a zahřejte směs za neustálého míchání. Jakmile mléko dosáhlo teploty přibl. 90 °C, zvolte doporučené nastavení ohřevu a ponechte mírně vařit na nízký stupeň ohřevu po dobu cca 50 minut.						
Přísady: 190 g krátkozrnné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (3,5% tuku) a 1 g soli.	Hrnec, průměr 16 cm	8.	Přibližně 5:30	ne	3	ne
Přísady: 250 g krátkozrnné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (3,5% tuku) a 1,5 g soli.	Hrnec, průměr 22 cm	8.	Přibližně 5:30	ne	2.	ne
Vařená rýže* Teplota vody: 20 °C						
Přísady: 125 g dlouhozrnné rýže, 300 g vody a špetka soli.	Hrnec, průměr 16 cm	9	Přibližně 2:30	ano	2	ano
Přísady: 250 g dlouhozrnné rýže, 600 g vody a špetka soli.	Hrnec, průměr 22 cm	9	Přibližně 2:30	ano	2.	ano
Vepřová pečeně Počáteční teplota pečeně: 7 °C						
Množství: 3 vepřové pečeně (celková hmotnost přibl. 300 g, 1 cm silné) a 15 ml slunečnicového oleje.	Pánev na smažení, průměr 24 cm	9	Přibližně 1:30	ne	7	ne
Příprava palačinek** Množství: 55 ml těsta na každou palačinku	Pánev na smažení, průměr 24 cm	9	Přibližně 1:30	ne	7	ne
Hranolky hluboko zmražené Množství: 1,8 l slunečnicového oleje na porci 200 g mražených hranolků (např. hranolky McCain 123 Original fries)	Hrnec, průměr 22 cm	9	Dokud teplota oleje nedosáhne 180 °C	ne	9	ne

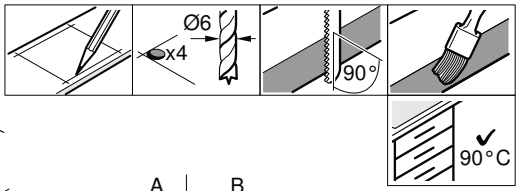
***Recept je v souladu s DIN 44550**

****Recept je v souladu s DIN EN 60350-2**

cz Montážní návod

1

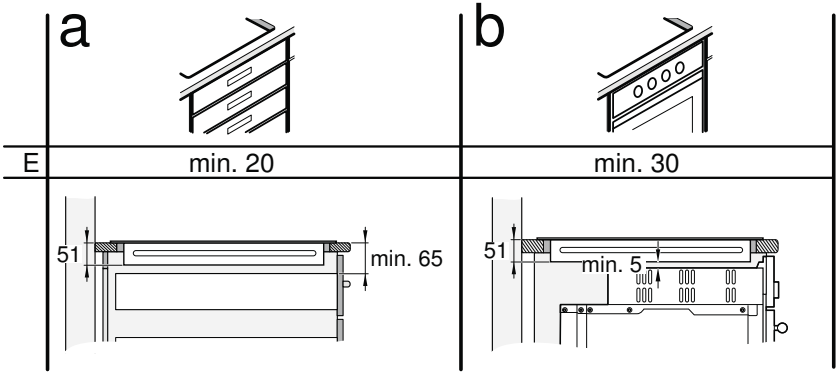




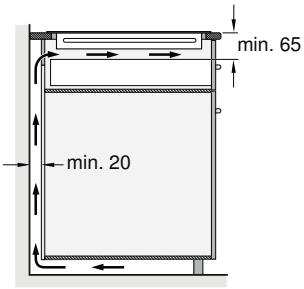
A	B
490	min. 60
500	min. 50

C	D
min. 40	min. 200
min. 200	min. 40

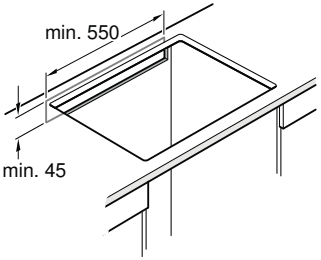
2



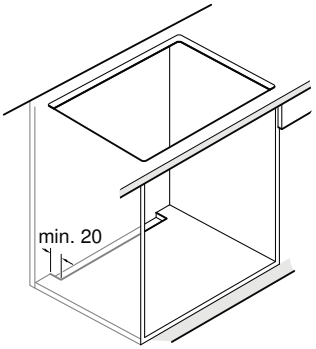
3a



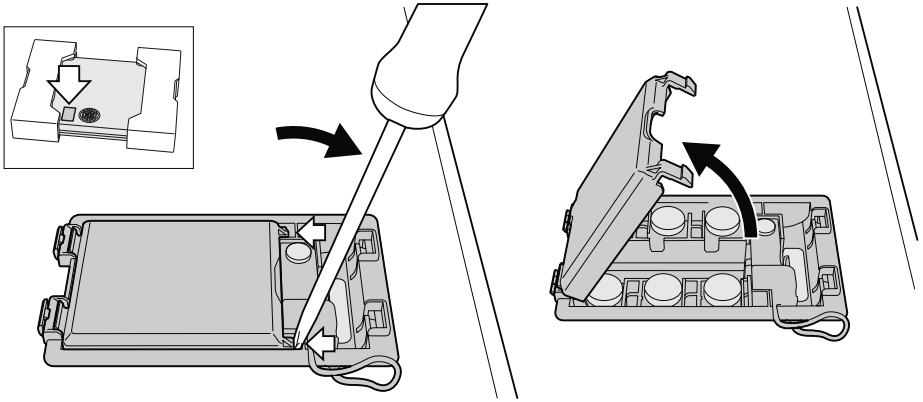
3b



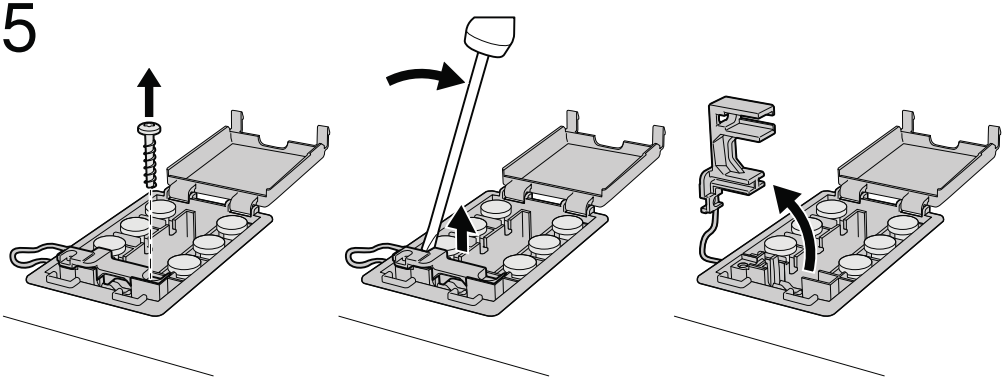
3c



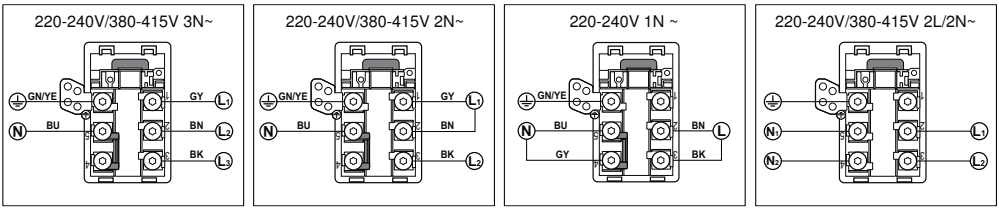
4



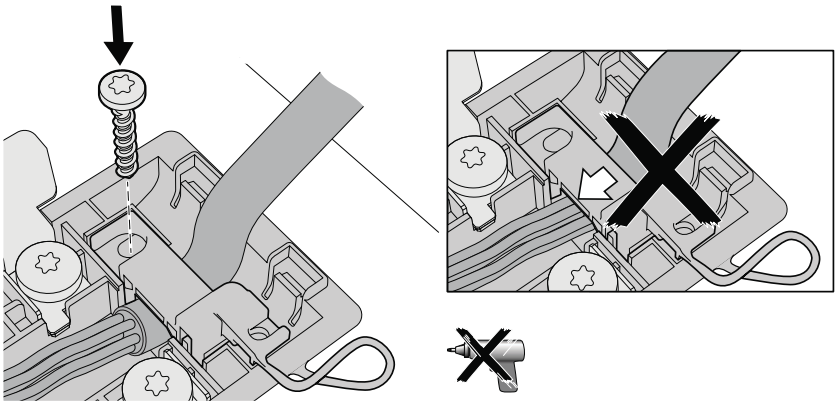
5



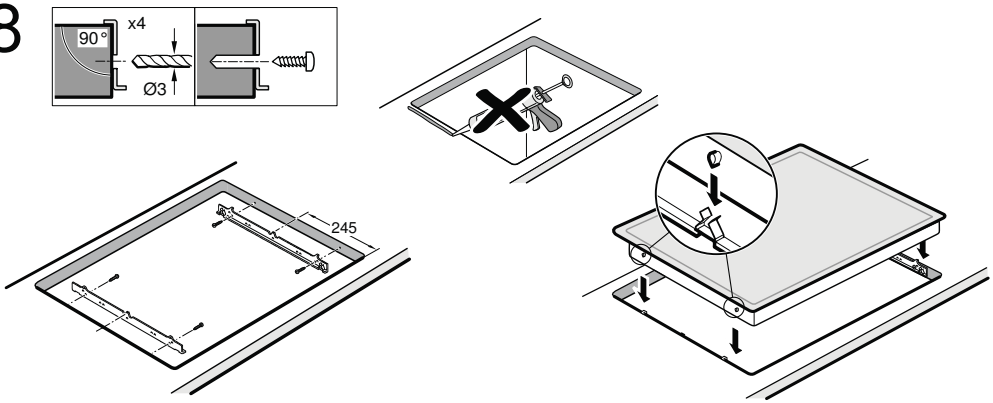
6


220-240V/380-415V 3N~
GN/YE
BU
GY
BN
BK
220-240V/380-415V 2N~
GN/YE
BU
GY
BN
BK
220-240V 1N ~
GN/YE
BU
GY
BN
BK
220-240V/380-415V 2L/2N~

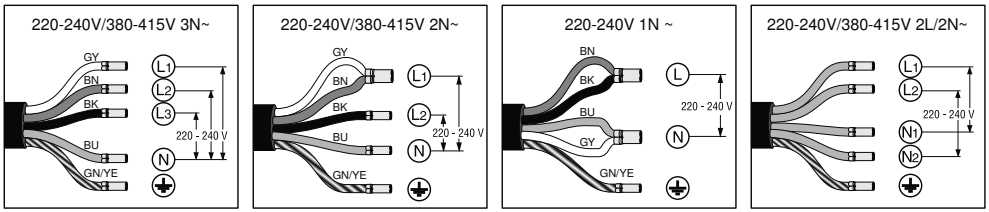
7



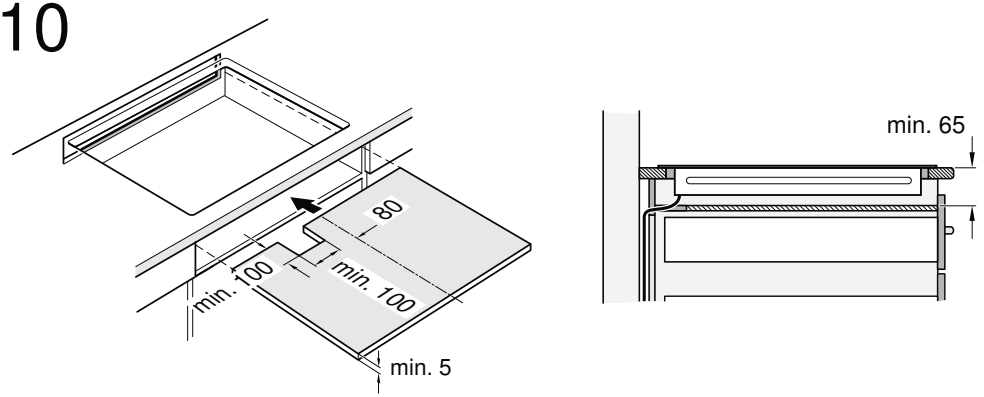
8


90°
x4
Ø3
245

9



10



cz

Důležitá upozornění

Bezpečnostní upozornění: bezpečnost během používání spotřebiče je zaručena pouze tehdy, pokud byla vestavba technicky provedena správným způsobem a podle tohoto montážního návodu. Za škody, které vzniknou neodbornou vestavbou, ručí montér.
Tento spotřebič je vhodný k používání až do nadmořské výšky 4000 metrů.

⚠ Nositelé elektronických implantátů!

Spotřebič může obsahovat permanentní magnety, které mohou ovlivnit elektronické implantáty, jako např. kardiostimulátor nebo inzulínovou pumpu. Proto během montáže dodržujte minimální odstup od elektronických implantátů 10 cm.

Připojení k elektrickému proudu: musí být provedeno koncesovaným odborníkem. Přitom musí být dodržována ustanovení místního dodavatele elektřiny.
Spotřebič musí být napojen napevno a přípojka musí být opatřena odpovídajícím odpojovačem dle předpisů pro instalaci.

Typy k připojení: spotřebič patří do ochranné třídy "I" a smí být použit pouze v kombinaci s uzemněnou přípojkou. Výrobce nezodpovídá za poruchy nebo možné škody, které vzniknou v důsledku chybné elektrické instalace.

Síťový připojovací kabel: síťový připojovací kabel smí instalovat pouze odborník s licencí nebo vyškolený technik zákaznického servisu. Potřebné údaje o připojení naleznete na typovém štítku a na schématu připojení.

Montáž pod pracovní desku: indukční varné desky smí být instalovány pouze nad zásuvky nebo pečicí trouby stejné značky, které mají odvětrávání. Pod varnou deskou se nesmí nacházet žádné chladničky, myčky nádobí, trouby bez odvětrávání nebo pračky.

Odsavač par: vzdálenost mezi odsavačem par a varnou deskou musí odpovídat minimální udané vzdálenosti podle montážního návodu pro odsavač par.

Pracovní deska: musí být rovná, vodorovná a stabilní. Dodržujte pokyny výrobce pracovní desky.
Pokud tloušťka pracovní desky, do které bude zabudována varná deska, neodpovídá zadání, vyztužte ji nehořlavým materiálem odolným proti vodě, dokud nedosáhnete minimální doporučované tloušťky.
V opačném případě nelze zaručit dostačující stabilitu.

- Pracovní deska, do které bude varná deska zabudována, by měla snést zatížení cca 60 kg.
- Po zabudování varné desky nejprve zkontrolujte, zda je rovná.

Záruka: neodborná vestavba, napojení nebo chybná montáž vedou ke ztrátě záruky.

Upozornění: veškeré práce provedené na vnitřku spotřebiče, včetně výměny síťového připojovacího kabelu, smí provést výhradně vyškolený technik zákaznického servisu.

Příprava nábytku, obrázek 1/2/3

Vestavný nábytek: musí být odolný minimálně do teploty 90 °C.
Výřez: po vyříznutí odstraňte třísky.

Řezné plochy: opatřete je žáruvzdorným materiálem.

Vestavba nad zásuvku, obrázek 2a

Pracovní deska: musí mít tloušťku minimálně 20 mm.
Odvětrávání: vzdálenost mezi povrchem pracovní desky a horní oblastí zásuvky musí činit 65 mm.

Upozornění: používejte pouze dělicí přihrádku ze dřeva, neboť kovové objekty v zásuvce mohou v důsledku recirkulace vzduchu z odvětrávání varné desky dosáhnout vysokých teplot **(obrázek 10).**

Montáž nad pečicí troubu, obrázek 2b
Přihrádka: musí mít tloušťku minimálně 30 mm.

Upozornění: podívejte se do montážního návodu pro pečicí troubu, zda nemusí být vzdálenost mezi varnou deskou a pečicí troubou větší.
Odvětrávání: vzdálenost mezi pečicí troubou a varnou deskou musí činit minimálně 5 mm.

Ventilace, obrázek 3
Aby byla zaručena správná funkčnost spotřebiče, musí být varná deska odpovídajícím způsobem odvětrávána. Protože ventilace ve spodní části spotřebiče potřebuje dostatečný přívod čerstvého vzduchu, musí být nábytek instalován odpovídajícím způsobem. K tomu je třeba následující:

- Minimální vzdálenost mezi zadní stěnou nábytku a kuchyňskou stěnou a mezi povrchem pracovní desky a horní částí zásuvky **(obrázek 3a)**.
- Otvor nahoře v zadní stěně nábytku **(obrázek 3b)**.
- Pokud není dodržena minimální vzdálenost 20 mm od zadní stěny nábytku, musí být v dolní části otvor **(obrázek 3c)**.

Upozornění: pokud bude spotřebič vestavěn do varného ostrůvku nebo bude instalován jiným způsobem, který zde nebyl popsán, musí být dodrženo odvětrávání varné desky.

Vestavba spotřebiče, obrázky 4/5/6/7/8/9

Upozornění: při montáži varné desky noste ochranné rukavice. Plochy, které nevidíte, mohou mít ostré hrany.

U spotřebičů bez předem instalovaného kabelu zaveďte síťový připojovací kabel do přípojné krabice.

1. Otočte varnou desku a položte ji na dno obalu, hadr nebo jinou plochu, abyste ji nepoškrábali.
2. Pomocí šroubováku nadzdvihněte kryt přípojné krabice **(obrázek 4)**.
3. Uvolněte připevňovací šrouby a pomocí šroubováku nadzdvihněte hadicovou svorku **(obrázek 5)**.
4. Napojte pouze dle schématu na přípojné krabici **(obrázek 6)**:
   BN: hnědý
   BU: modrý
   GN/YE: žlutý a zelený
   BK: černý
   GY: šedý

   Upozornění
   - Pokud použijete přiložené měděné můstky, tak je namontujte dle schématu připojení.
   - Dávejte pozor na to, abyste po připojení kabelu pevně utáhli šrouby na připojovací krabici.
5. Síťový připojovací kabel připevněte pomocí hadicové svorky a utáhněte připevňovací šrouby **(obrázek 7)**.
6. Zavřete víko připojovací krabice.

Upozornění: pokud potřebujete delší kabel, kontaktujte zákaznický servis.

Nasazení varné desky, obrázek 8

1. Namontujte posuvné kolejnice.
   –Pokud jsou již posuvné kolejnice namontované, tak je odstraňte a namontujte nové.
   –U dlážděných pracovních desek použijte spodní díry pro šrouby.
   –U kamenných pracovních desek kolejnice nalepte (k tomu použijte žáruvzdorné lepidlo vhodné na lepení kovu a kamene).
2. Zasuňte spotřebič do vestavného prostoru.

- Nepřiskřípněte síťový připojovací kabel a neveďte ho přes ostré hrany. Pokud je pod varnou deskou vestavěná pečicí trouba, tak veďte vedení k přípojné krabici zadním rohem pečicí trouby. Vedení musí být instalováno takovým způsobem, aby se nedotýkalo žádných horkých míst na varné desce nebo na pečicí troubě.
- U dlážděných pracovních ploch: spáru mezi dlaždicemi utěsněte silikonovou hmotou.

Připojení spotřebiče, obrázek 9

- Napětí: viz typový štítek.
- Připojte pouze podle schématu připojení.
  BN: hnědý
  BU: modrý
  GN/YE: žlutý a zelený
  BK: černý
  BGY: šedý
- Podle druhu připojení musí být případně změněno uspořádání svorek dodaných z výroby. Svorky musí být případně zkráceny a izolace odstraněna, aby bylo možné nasadit svorku, která spojuje dva kabely.

Demontáž spotřebiče

Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
Zatlačte proti varné desce směrem zespodu a vyjměte ji.

Pozor!
Poškození spotřebiče! Nezkoušejte vyjmout spotřebič páčením shora.

cz

Jednoduše a rychle

Senzor smažení

Senzor smažení usnadňuje vaření a zaručuje vynikající výsledky smažení. Automaticky se udrží teplota, aniž byste museli měnit zvolený stupeň smažení.

Návod k použití
Další informace naleznete v rozsáhlém návodu k použití pro varnou desku v odstavci „Senzor smažení". Pozorně si přečtěte tento odstavec.

Metoda

I) Postavte prázdnou pánev na varnou zónu.
II) Zvolte varnou zónu.
III) Dotkněte se symbolu . Na ukazateli varné zóny se rozsvítí *R*.
IV) Zvolte požadované nastavení smažení.
V) Po zaznění signálního tónu nalijte do pánve olej a spusťte smažení.

min
Nízký
Smažení pokrmů na přírodním olivovém oleji extra, másle nebo margarínu, např. omelety.

low
Střední - nízký
Smažení ryb a silných plátků, např. frikadely a párky.

med
Střední - vysoký
Smažení steaků, medium nebo well done, hluboce zmrazených, obalovaných a jemných pokrmů , např. řízky, čerstvé ragú a zelenina.

max
Vysoký
Smažení pokrmů na vysoké teploty, např. steak rare, bramborák a hluboce zmrazené hranolky.

V tabulce je uvedeno, jaký teplotní stupeň je pro daný pokrm vhodný. Doba přípravy se řídí podle druhu, hmotnosti, tloušťky a kvality pokrmu. Nastavený teplotní stupeň se liší podle použité pánve. Předehřejte prázdnou pánev, po zaznění signálního tónu nalijte olej a vložte suroviny.

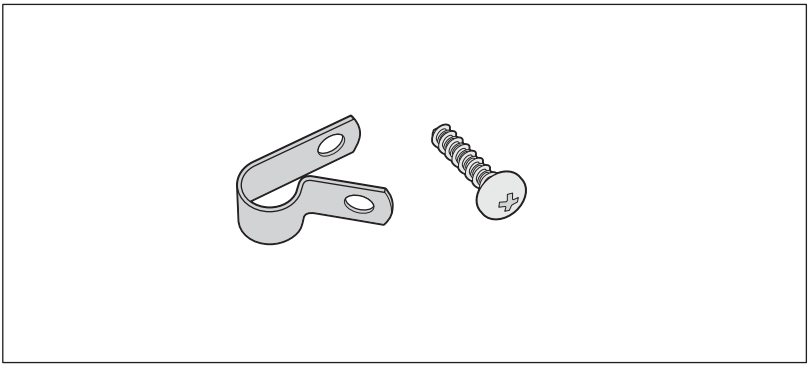
			min.
Maso	Řízky, přírodní nebo obalované	med	6 - 10
	Filé	med	6 - 10
	Kotlety *	low	10 - 15
	Cordon bleu, Vídeňský řízek*	med	10 - 15
	Steak, rare (silný 3 cm)	max	6 - 8
	Steak, medium nebo well done (silný 3 cm)	med	8 - 12
	Drůbeží prsa (silná 2 cm)	low	10 - 20
	Párky, spařené nebo syrové *	low	8 - 20
	Hamburger, frikadely, karbanátky *	low	6 - 30
	Sekaná pečeně	min	6 - 9
	Ragú, gyros	med	7 - 12
	Mleté maso	med	6 - 10
	Slanina	min	5 - 8
Ryby	Ryby, pečené, celé, např. pstruh	low	10 - 20
	Rybí filé, přírodní nebo obalované	low - med	10 - 20
	Garnáty, krabi	med	4 - 8
Pokrmy z vajec	Palačinky **	max	-
	Omelety **	min	3 - 6
	Volská oka	min - med	2 - 6
	Míchaná vejce	min	4 - 9
	Trhanec	low	10 - 15
	Francouzský toast **	low	4 - 8

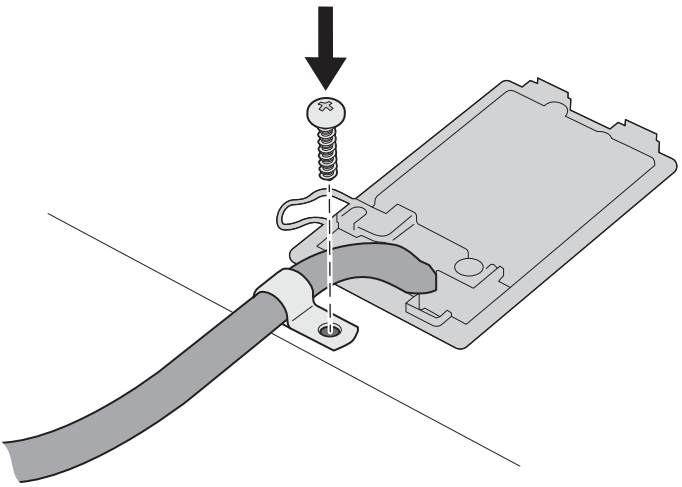
			min.
Brambory	Opečené brambory	max	6 - 12
	Opečené brambory ze syrových brambor	med	15 - 25
	Bramboráky **	max	2,5 - 3,5
	Glazované brambory	low	15 - 20
Zelenina	Česnek, cibule	min	2 - 10
	Cuketa, lilek	low	4 - 12
	Paprika, zelený chřest	low	4 - 15
	Houby	med	10 - 15
	Glazovaná zelenina	low	6 - 10
Hluboce zmrazené výrobky	Řízky	med	15 - 20
	Cordon bleu *	med	10 - 30
	Drůbeží prsa *	med	10 - 30
	Kuřecí nugety	med	10 - 15
	Gyros, kebab	low	5 - 10
	Rybí filé, přírodní nebo obalované	low	10 - 20
	Rybí prsty	med	8 - 12
	Hranolky	max	4 - 6
	Pokrmy z pánve, např. zeleninová pánev s kuřecím masem	low	6 - 10
	Jarní závitky	med	10 - 30
	Camembert/sýr	low	10 - 15
	Camembert/sýr	low	7 - 10
Různé	Sušené hotové pokrmy s přidáním vody, např. nudle	min	5 -10
	Krutony	low	6 - 10
	Mandle/vlašské ořechy/ jádra piniových oříšků	med	3 - 15

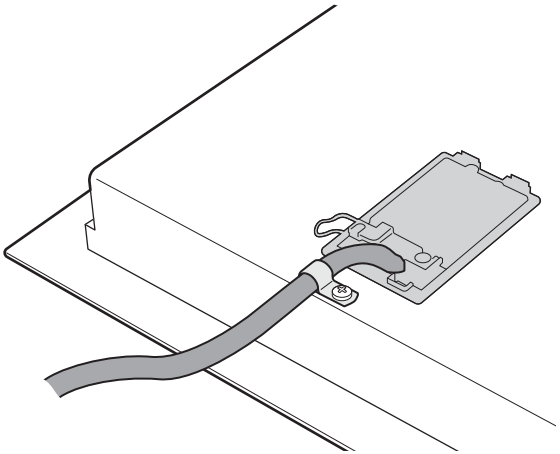
* několikrát obrátit /**celková doba přípravy na porci. Smažit po sobě.

9001068942

BOSCH
Technik fürs Leben







Informace v případě elektrických varných desek pro domácnost	Symbol	Hodnota	Jednotka
Značka		**BOSCH**	
Model		PIF675FC1E	
Typ varné desky		elektrická	
Počet zón a/a nebo ploch na vaření		4	
Technologie ohřevu (indukční zóny a plochy na vaření, sálavé zóny na vaření, pevné plotny)		indukční	
V případě kruhových zón a nebo ploch na vaření: průměr plochy užitečného povrchu na elektricky ohřívanou zónu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
levá přední	Ø	18	cm
levá zadní	Ø	18/28	cm
pravá zadní	Ø	14,5	cm
pravá přední	Ø	21	cm
V případě nekruhových zón a nebo ploch na vaření: délka a šířka plochy užitečného povrchu na elektricky ohřívanou zónu a nebo plochu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
Vypočítaná spotřeba energie na zónu a nebo plochu na vaření na kg			
levá přední		170,0	Wh/kg
levá zadní		170,0	Wh/kg
pravá zadní		170,0	Wh/kg
pravá přední		170,0	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky vypočítaná na kg		170,0	Wh/kg

Tabulka povinných informací pro domácnost: **(Ve smyslu ekodizajn Nařízení Komise č 66/2014, čl.2.3.)**

B/S/H/

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

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

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

2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

3. Uplatnění záruky

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

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

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

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

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

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

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

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

B/S/H/

4. Neoprávněnost reklamace

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

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

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

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

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

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

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

5. Náhradní díly

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

6. Pozáruční servis

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

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

8. Upozornění pro prodejce

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

9. Ochrana osobních údajů

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

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH

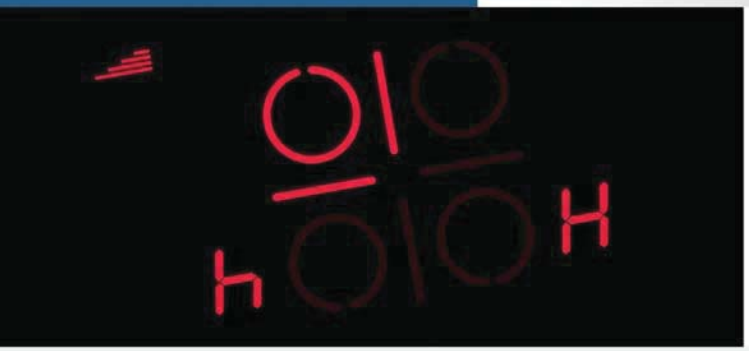
BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

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

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

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

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

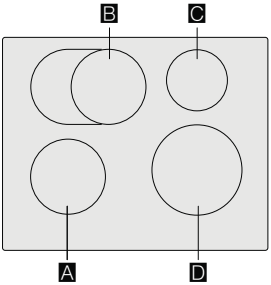


BOSCH

Sklokeramická varná doska s ovládaním

PIF675FC1E

[sk] Návod na použitie



			9*	b*
A	Ø 18		1.800 W	3.100 W
B	Ø 18/28		1.800 W	3.100 W
			2.000 W	3.700 W
C	Ø 14,5		1.400 W	2.200 W
D	Ø 21		2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Ø = cm

Obsah

Použitie podľa určenia..... 4

Dôležité bezpečnostné pokyny..... 5

Príčiny poškodenia..... 6
Prehľad..... 6

Ochrana životného prostredia..... 7
Tipy na úsporu energie..... 7
Ekologická likvidácia spotrebiča..... 7

Indukčné varenie..... 7
Výhody indukčného varenia..... 7
Riad..... 7

Zoznámenie sa so spotrebičom..... 9
Ovládací panel..... 9
Varné zóny..... 9
Ukazovateľ zostatkového tepla..... 10

Obsluha spotrebiča..... 10
Zapnutie a vypnutie varnej dosky..... 10
Nastavenie varnej zóny..... 10
Odporúčanie šéfkuchára..... 11

Časové funkcie..... 13
Nastavenie doby úpravy pokrmu..... 13
Budík..... 13

Funkcia PowerBoost..... 14
Aktivácia..... 14
Deaktivácia..... 14

Snímač smaženia..... 14
Výhody pri smažení..... 14
Panvice na smaženie pre snímač smaženia..... 14
Nastavenie teploty..... 15
Tabuľka..... 15
Nastavenie..... 17

Detská poistka..... 17
Aktivácia a deaktivácia detskej poistky..... 17
Automatická detská poistka..... 17

Ochrana pred náhodnou aktiváciou..... 18

Automatické vypnutie varnej zóny..... 18

Základné nastavenie..... 19
Vykonanie základného nastavenia..... 20

Ukazovateľ spotreby energie..... 20

Test vhodnosti riadu..... 21

Čistenie spotrebiča..... 21
Varná doska..... 21
Rám varnej dosky..... 21

Často kladené otázky 22

Čo robiť v prípade poruchy?..... 23

Zákaznícky servis..... 24
Označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (FD)..... 24

Skúšobné pokrmy..... 25

Doplňujúce informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a službách môžete nájsť na **www.bosch-home.com/sk.**

Použitie podľa určenia

Pozorne si prečítajte tento návod na použitie. Všetky dokumenty si starostlivo uschovajte pre neskoršie použitie alebo pre prípadného ďalšieho majiteľa.
Po odstránení obalových materiálov spotrebič skontrolujte. Ak bol spotrebič pri preprave poškodený, nepripájajte ho k sieti, kontaktujte naše oddelenie technickej podpory s písomným oznámením o spôsobenej škode. V opačnom prípade prídete o právo na akúkoľvek náhradu škody.
Spotrebič musí byť nainštalovaný podľa pokynov na inštaláciu.
Spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti. Používajte spotrebič výhradne na prípravu pokrmov a nápojov.
Počas použitia je potrebné na spotrebič dozerať, a to i v prípade použitia na krátku dobu. Používajte spotrebič iba v uzatvorených priestoroch.
Tento spotrebič je určený na použitie v najvyššej povolenej nadmorskej výške 4 000 m.
Spotrebič nezakrývajte. Obalový materiál môže spôsobiť nehody z dôvodu prehriatia spotrebiča, vznietenia alebo roztrieštenia.
Nepoužívajte ochranu pred náhodným použitím deťmi, ktorá nie je odporúčaná výrobcom varnej dosky. Táto ochrana by mohla spôsobiť úraz.
Spotrebič nie je určený na prevádzku s externým časovačom či diaľkovým ovládačom.
Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatkom skúseností alebo vedomostí, smú spotrebič používať iba pod dohľadom zodpovednej osoby, alebo pokiaľ boli zodpovednou osobou poučené a pochopili riziká, ktoré z použitia môžu vyplývať.
Deti sa so spotrebičom alebo v jeho blízkosti nesmú hrať. Deti staršie ako 8 rokov môžu spotrebič čistiť alebo vykonávať jeho všeobecnú údržbu iba pod dozorom zodpovednej osoby.
Udržujte deti mladšie ako 8 rokov mimo dosahu spotrebiča a sieťového kábla.
Počas použitia na spotrebič vždy dozerajte.
Použitie spotrebiča i keď len na krátku dobu musí byť nepretržite monitorované.
Ak používate kardiostimulátor alebo podobné zariadenie, odporúčame vám, aby ste dbali na zvýšenú opatrnosť pri použití tohto spotrebiča alebo pri kontakte so spotrebičom pri jeho prevádzke. Poraďte sa so svojím lekárom alebo výrobcom daného zdravotníckeho prístroja o možnej nezlúčiteľnosti spotrebiča s daným zdravotníckym prístrojom.

Dôležité bezpečnostné pokyny

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Horúci olej a tuk sa môžu ľahko vznietiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajte bez dozoru. V prípade vzplanutia oleja či tuku oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Uhaste opatrne plamene pomocou pokrievky, protipožiarnej deky alebo podobného nástroja.
- Varné zóny sú veľmi horúce. Nikdy neumiestňujte na varnú dosku horľavé alebo výbušné predmety. Na varnej doske žiadne predmety neskladujte.
- Spotrebič sa veľmi zahrieva. Neskladujte v zásuvkách priamo pod varnou doskou výbušné predmety alebo spreje.
- Varná doska sa automaticky vypne a nie je možné ju znovu použiť. Neskôr sa môže znovu samovoľne zapnúť. Vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Varné zóny a rám varnej dosky (konkrétne prípadné okolie varnej dosky) sa veľmi zahrievajú. Nikdy sa rozpálených povrchov nedotýkajte. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Varná zóna sa zahreje, displej však nesvieti. Vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.
- Kovové predmety na varnej doske sa veľmi rýchlo zahrejú. Na varnú dosku nikdy neklaďte kovové predmety (napríklad nože, vidličky, lyžice, pokrievky).
- Po každom použití varnú dosku vypnite hlavným vypínačom. Nečakajte, až sa po odstránení hrnca z varnej zóny varná doska automaticky vypne.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy alebo výmenu sieťového kábla smú vykonávať len servisní technici vyškolení výrobcom. V prípade chyby spotrebiča ho vypnite a odpojte z elektrickej siete alebo vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.
- Nepoužívajte vysokotlakové čističe alebo parné čističe, môžu viesť k úrazu elektrickým prúdom.
- Chybný spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Chybný spotrebič nikdy nezapínajte. Odpojte spotrebič z elektrickej siete alebo vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.
- Praskliny v sklokeramike môžu spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Odpojte spotrebič z elektrickej siete alebo vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poruchy!

Varná doska je vybavená vetrákom v spodnej časti. Ak je pod varnou doskou zásuvka, nemali by sa v nej skladovať drobné predmety alebo papier. Mohlo by dôjsť k poškodeniu týchto predmetov vetrákom alebo by mohlo dôjsť k ich vtiahnutiu do vetráka.
Medzi obsahom zásuvky a prívodom vetráka by mala byť medzera aspoň 2 cm.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu!

- Pri varení vo vodnom kúpeli by mohlo dôjsť k roztrieštenie varnej nádoby či varnej dosky z dôvodu prehriatia. Varná nádoba vo vodnom kúpeli sa nesmie priamo dotýkať dna hrnca naplneného vodou. Používajte iba riad odolný proti vysokým teplotám.
- Ak sa medzi panvicami a varnou zónou nachádza tekutina, panvice môžu "vyletieť hore". Vždy udržujte varné zóny i dna panvíc v suchu.

Príčiny poškodenia

Varovanie!

- Drsné povrchy dna panvíc môžu varnú dosku poškriabať.
- Nenechávajte na varnej zóne prázdne hrnce ani panvice. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Na ovládací panel, na displej ani na okraj varných zón neklaďte horúce panvice. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Pri narazení tvrdých alebo ostrých predmetov na varnú dosku môže dôjsť k poškodeniu.
- V prípade umiestnenia alobalu či plastových nádob na varnú zónu dôjde k ich roztaveniu. Použitie laminátových fólií na varnú dosku sa neodporúča.

Prehľad

V nasledujúcej tabuľke nájdete najčastejšie príčiny poškodenia:

Poškodenie	Príčina	Opatrenie
Škvrny	Pripálené jedlo.	Pripálené jedlo neodkladne odstráňte pomocou škrabky na sklo.
	Nevhodný čistiaci prostriedok.	Používajte iba čistiace prostriedky vhodné pre tento typ varnej dosky.
Škrabance	Soľ, cukor a piesok.	Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú plochu alebo úložný priestor.
	Riad s drsným povrchom môže varnú dosku poškriabať.	Skontrolujte riad.
Zafarbenie	Nevhodný čistiaci prostriedok.	Používajte iba čistiace prostriedky vhodné pre tento typ varnej dosky.
	Škrabance na riade.	Zdvíhajte hrnce a panvice pri ich premiestňovaní.
Odlupovanie	Cukor, potraviny s vysokým obsahom cukru.	Pripálené jedlo neodkladne odstráňte pomocou škrabky na sklo.

Ochrana životného prostredia

V tejto časti nájdete informácie o úspore energie a likvidácii spotrebiča.

Tipy na úsporu energie

- Na každú nádobu vždy používajte správnu pokrievku. Pri varení bez použitia pokrievky spotrebujete omnoho viac energie. Používajte sklenenú pokrievku, budete tak mať lepší prehľad bez potreby zdvíhať pokrievku.
- Používajte nádoby s rovným dnom. Nerovný povrch spôsobí omnoho väčšiu spotrebu energie.
- Priemer dna nádoby musí súhlasiť s veľkosťou varnej zóny. Upozornenie: Výrobcovia nádob na varenie obvykle určujú veľkosť nádoby podľa priemeru vrchnej časti, ktorá je obvykle väčšia ako priemer jej dna.
- Na malé množstvo potravín používajte menšie nádoby. Väčšia nádoba, ktorá nie je celkom naplnená, spotrebuje veľa energie.
- Pri varení používajte malé množstvo vody. Ušetríte tak energiu a uchováte vitamíny a minerály nachádzajúce sa v zelenine.
- Pri varení zvoľte čo najnižší stupeň varenia. Pri varení na vysokom stupni sa plytvá energiou.

Ekologická likvidácia spotrebiča

Likvidujte obalové materiály ekologickým spôsobom.

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU, ktorá sa týka elektrických a elektronických spotrebičov (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Táto smernica udáva rámec pre spätný odber a recykláciu v celej EÚ.

Indukčné varenie

Výhody indukčného varenia

Indukčné varenie je od tradičných metód varenia veľmi rozdielne. Teplo sa vytvára priamo pod varnou nádobou. Získate tak mnohé výhody:

- Pri varení a smažení ušetríte čas.
- Ušetríte energiu.
- Starostlivosť o spotrebič pre vás bude ľahšia. Rozliate pokrmy sa nebudú tak rýchlo pripaľovať.
- Ovládanie teploty a bezpečnosť – varná doska zvyšuje a znižuje teplotu, hneď ako jej používateľ zmení nastavenie. Indukčná varná zóna prestane hriať, hneď ako dôjde k odstráneniu riadu zo zóny bez toho, aby vopred došlo k jej vypnutiu.

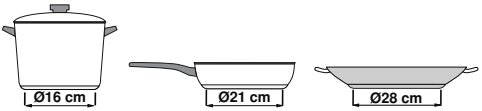
Riad

Používajte iba feromagnetický riad vhodný na indukčné varenie, ako napríklad:

- Riad vyrobený z posmaltovanej ocele,
- Riad vyrobený z liatiny,
- Špeciálny riad vhodný na indukciu, vyrobený z nehrdzavejúcej ocele.

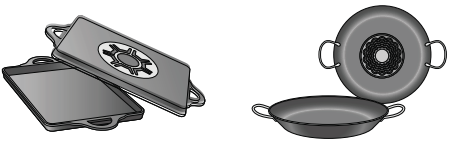
Overte si, či je váš riad vhodný na indukčné varenie, pozrite kapitolu ⟶ *„Test vhodnosti riadu“*

Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky varenia, feromagnetické pole na dne varnej nádoby by malo zodpovedať veľkosti varnej zóny. Ak varná zóna nerozpozná na svojej ploche varnú nádobu, skúste nádobu umiestniť na varnú zónu s menším priemerom.

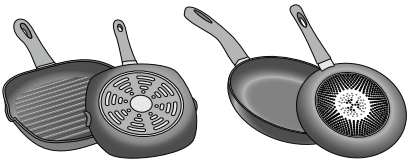


Niektorý indukčný riad nemá celú plochu dna z feromagnetického materiálu:

- Ak je dno nádoby iba čiastočne feromagnetické, zahreje sa iba táto feromagnetická časť. Teplo sa tak nemusí rovnomerne rozložiť po nádobe. Časť nádoby z materiálu, ktorý nie je feromagnetický, sa pri varení nemusí zahriať na požadovanú teplotu.



- Feromagnetická oblasť sa zmenší i v prípade, že materiál, z ktorého je nádoba vyrobená, obsahuje hliník. To môže znamenať, že sa nádoba nezahreje dostatočne alebo varná doska nádobu nerozpozná.



Nevhodný riad

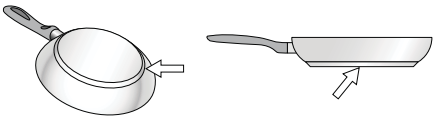
Nikdy nepoužívajte rozptyľovače tepla alebo varné nádoby vyrobené z:

- bežnej tenkej ocele
- skla
- keramiky
- medi
- hliníka

Vlastnosti dna varných nádob

Materiály, z ktorých je riad vyrobený, môžu ovplyvniť výsledok varenia. Použitím hrncov a panvíc vyrobených z materiálov, ktoré rovnomerne distribuujú teplo, ako sú napríklad antikorové nádoby s trojvrstvovým dnom, ušetríte čas i energiu.

Používajte riad s rovným dnom; ak dno nádoby nie je rovné, môže dôjsť k poškodeniu tepelného zdroja.



Chýbajúca nádoba alebo jej nevhodná veľkosť

Ak nie je na varnú zónu umiestnená žiadna nádoba alebo je nádoba vyrobená z nevhodného materiálu či má nevhodnú veľkosť, na displeji danej varnej zóny bude blikať ukazovateľ stupňa ohrevu. Blikanie zastavíte tak, že na varnú zónu umiestnite vhodnú nádobu. Ak to zaberie viac ako 90 sekúnd, varná zóna sa automaticky vypne.

Prázdne nádoby alebo nádoby s tenkým dnom

Nezahrievajte prázdne nádoby ani nádoby s tenkým dnom. Vaša varná doska je vybavená interným bezpečnostným systémom.
Prázdna nádoba sa však môže zahriať tak rýchlo, že spotrebič nestihne zareagovať a nádoba sa tak zahreje na veľmi vysokú teplotu. Dno nádoby by sa mohlo roztaviť a poškodiť tak sklenený povrch varnej dosky. V takom prípade sa nádoby nedotýkajte a varnú zónu vypnite. Pokiaľ nebude po vychladnutí fungovať, kontaktujte zákaznícky servis.

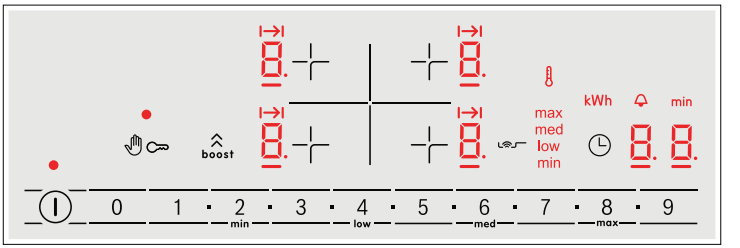
Rozpoznanie nádoby

Každá varná zóna má nižší limit na rozpoznanie nádoby. Ten je závislý od priemeru feromagnetickej oblasti daného riadu a od materiálu, z ktorého je dno vyrobené. Z tohto dôvodu by ste vždy mali používať varnú zónu, ktorá najlepšie súhlasí s priemerom dna varnej nádoby.

Zoznámenie sa so spotrebičom

Informácie o rozmeroch a výkone jednotlivých varných zón nájdete na ⟶ *Strana 2*

Ovládací panel



Ovládací panel	
⏻	Hlavný vypínač
⊹	Voľba varnej dosky
0 1■2■...8■9	Pole nastavenia
	Ochrana pred náhodnou aktiváciou
	Detská poistka
boost	Funkcia PowerBoost
	Časové funkcie
	Snímač smaženia
min,**low**,**med**, **max**	Nastavenie teploty

Ukazovatele	
0	Prevádzkový stav
1-9	Stupne ohrevu
00	Funkcia časovača
H/h	Zostatkové teplo
	Budík
|→|	Nastavenie doby prípravy pokrmu
min	Ukazovateľ času
b	Funkcia PowerBoost
A	Snímač smaženia
	Teplota snímača smaženia
min,**low**,**med**, **max**	Nastavenie teploty
kWh	Spotreba energie

Ovládací panel

Stlačenie symbolu aktivuje príslušnú funkciu.

Upozornenie:
Ovládací panel vždy udržujte v čistote a suchu.
Vlhkosť môže brániť spotrebiču v riadnej funkcii.

Varné zóny

Varné zóny		
◯	Jednoduchá varná zóna	Používajte riad, ktorý má vhodnú veľkosť.
⊂⊃	Varná zóna na pekáč	Varná zóna sa automaticky pripojí, ak použijete varné nádoby, ktorých dno svojou veľkosťou zodpovedá vonkajšej zóne.
Používajte iba riad vhodný na indukčné varenie, pozrite kapitolu ⟶ *„Indukčné varenie“*		

Ukazovateľ zostatkového tepla

Táto varná doska je vybavená ukazovateľom zostatkového tepla pre každú varnú zónu. Ten ukazuje, či je varná zóna ešte teplá. Ak táto kontrolka svieti, varnej dosky sa nedotýkajte. Na displeji sa zobrazujú nasledujúce informácie v závislosti od množstva zostatkového tepla:

- ukazovateľ H: vysoká teplota
- ukazovateľ h: nízka teplota

Pokiaľ počas varenia odstránite z varnej zóny riad, ukazovateľ zostatkového tepla a ukazovateľ zvoleného stupňa ohrevu budú striedavo blikať.

Hneďako sa varná zóna vypne, rozsvieti sa ukazovateľ zostatkového tepla. I po vypnutí varnej dosky zostane ukazovateľ zostatkového tepla rozsvietený tak dlho, kým varná zóna zostane teplá.

Obsluha spotrebiča

V tejto kapitole sa dozviete, ako varnú zónu nastaviť. Tabuľka ukazuje nastavenie ohrevu a dobu prípravy rôznych pokrmov.

Zapnutie a vypnutie varnej dosky

Hlavný vypínač slúži na zapnutie alebo vypnutie varnej dosky.

Pre zapnutie: stlačte symbol ⏻. Zaznie zvukový signál. Rozsvieti sa ukazovateľ vedľa hlavného vypínača a ukazovateľ varných zón 0. Varná doska je pripravená na použitie.

Pre vypnutie: stlačte symbol ⏻, kým ukazovateľ nezhasne. Všetky varné zóny sú vypnuté. Ukazovateľ zostatkového tepla svieti, kým varné zóny dostatočne nevychladnú.

Upozornenie

- Varná doska sa automaticky vypne, pokiaľ sú všetky varné zóny vypnuté na viac ako 20 sekúnd.
- Zvolené nastavenie je uchované počas štyroch sekúnd potom, čo je varná doska vypnutá. Ak ju počas tohto času znovu zapnete, varná doska bude pokračovať vo funkcii s pôvodným nastavením.

Nastavenie varnej zóny

Pomocou symbolov 1 a 9 nastavíte požadovaný stupeň ohrevu.

Stupeň ohrevu 1 = najnižší výkon.

Stupeň ohrevu 9 = najvyšší výkon.

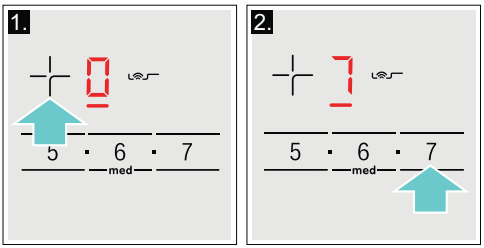
Každý stupeň ohrevu má medzistupeň.

Medzistupeň je označený na ovládacom paneli symbolom ■.

Voľba varnej zóny a stupňa ohrevu

Varná doska musí byť zapnutá.

1. Stlačte symbol + pre požadovanú varnú zónu. V spodnej časti sa rozsvieti symbol 0 a symbol _ .
2. Potom vyberte požadovaný stupeň ohrevu z rozsahu nastavení.



Stupeň ohrevu je nastavený.

Zmena nastavenia stupňa ohrevu

Zvoľte varnú zónu a potom nastavte požadovaný stupeň ohrevu na ovládacom paneli.

Vypnutie varnej zóny

Zvoľte varnú zónu a nastavte ju na 0 na ovládacom paneli. Varná zóna sa vypne a objaví sa ukazovateľ zostatkového tepla.

Upozornenie

- Ak na varnú zónu nebola položená žiadna nádoba na varenie, zvolený stupeň ohrevu bliká. Po uplynutí určitého času sa varná doska vypne.
- Ak bola nádoba na varenie umiestnená na varnej zóne pred zapnutím varnej dosky, bude zistená do 20 sekúnd po stlačení hlavného spínača a varná zóna bude zvolená automaticky. Po zistení zvoľte stupeň ohrevu počas ďalších 20 sekúnd, alebo sa varná doska vypne.
  Ak je na varnej doske umiestnených viac nádob na varenie, pri zapnutí bude rozpoznaná len jedna nádoba.

Odporúčania šéfkuchára

Odporúčania

- Pri ohrievaní pyré, krémových polievok a hustých omáčok príležitostne premiešajte.
- Nastavte stupeň ohrevu na 8 až 9 pre predhrievanie.
- Keď varíte s pokrievkou, znížte stupeň ohrevu, ak vychádza para medzi pokrievkou a riadom. Pre dobrý výsledok varenia para nepotrebuje unikať.
- Po varení ponechajte pokrievku na riade, než podávate jedlo.
- Pri varení v tlakovom hrnci dodržujte pokyny výrobcu.
- Nevarte jedlo príliš dlho, inak sa stratia živiny. Časové funkcie môžete používať na optimálne nastavenie doby prípravy pokrmu.
- Pre zdravší výsledok varenia by ste mali zabrániť tomu, aby sa z oleja dymilo.
- Potraviny smažte v malých, po sebe idúcich porciách.
- Nádoba môže pri varení dosiahnuť vysokú teplotu. Odporúčame používať kuchynské rukavice.
- Odporúčania pre energeticky úsporné varenie môžete nájsť v časti ⟶ *"Ochrana životného prostredia"*

Tabuľka varenia

Táto tabuľka ukazuje, ktorý stupeň ohrevu je vhodný pre jednotlivý druh potravín. Čas varenia sa môže líšiť v závislosti od typu, hmotnosti, hrúbky a kvality danej potraviny.

	Stupeň ohrevu	Doba prípravy pokrmu (v min.)
Rozohrievanie		
Čokoládová poleva	1 - 1.	-
Maslo, med, želatína	1 - 2	-
Ohrev a udržiavanie teploty		
Eintopf (hustá polievka), napr. šošovicová	1.- 2	-
Mlieko*	1.- 2.	-
Ohrev klobás vo vode*	3 - 4	-
Rozmrazovanie a ohrev		
Špenát, mrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, mrazený	3 - 4	35 - 55
Mierne varenie		
Zemiakové knedle*	4.- 5.	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Biele omáčky, napr. bešamel	1 - 2	3 - 6
Šľahané omáčky, napr. francúzska, holandská	3 - 4	8 - 12

*Bez pokrievky
** Niekoľkokrát obráťte
*** Predhrejte na stupeň ohrevu 8 - 8.

	Stupeň ohrevu	Doba prípravy pokrmu (v min.)
Varenie, varenie v pare, dusenie		
Ryža (s dvakrát väčšou dávkou vody)	2.- 3.	15 - 30
Mliečna ryža***	2 - 3	30 - 40
Zemiaky v šupke	4.- 5.	25 - 35
Varené zemiaky	4.- 5.	15 - 30
Cestoviny, rezance*	6 - 7	6 - 10
Eintopf (hustá polievka)	3.- 4.	120 - 180
Polievky	3.- 4.	15 - 60
Zelenina	2.- 3.	10 - 20
Mrazená zelenina	3.- 4.	7 - 20
Varenie v tlakovom hrnci	4.- 5.	-
Dusenie		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Pečené mäso v hrnci	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60
Pečenie/smaženie s malým množstvom oleja*		
Rezne, prírodné alebo obaľované	6 - 7	6 - 10
Rezne, mrazené	6 - 7	8 - 12
Kotlety, prírodné alebo obaľované**	6 - 7	8 - 12
Steak (hrúbka 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Prsia z hydiny (hrúbka 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Prsia z hydiny, mrazené**	5 - 6	10 - 30
Karbonátky (hrúbka 3 cm)**	4.- 5.	20 - 30
Hamburgery (hrúbka 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Ryby a rybie filety, prírodné	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybie filety, obaľované	6 - 7	8 - 20
Ryby, obaľované a mrazené, napr. rybie prsty	6 - 7	8 - 15
Krevety, tigrie krevety	7 - 8	4 - 10
Restovaná zelenina a huby	7 - 8	10 - 20
Orestovaná zelenina s mäsom po ázijsky	7 - 8	15 - 20
Mrazené pokrmy, napr. pečené pokrmy	6 - 7	6 - 10
Palacinky (smažené postupne)	6.- 7.	-
Omelety (smažené postupne)	3.- 4.	3 - 6
Volské oká	5 - 6	3 - 6
Fritovanie* (150 – 200 g na porciu v 1 – 2 l oleja, smažené porcie)		
Mrazené potraviny, napr. hranolčeky, kuracie nugetky	8 - 9	-
Krokety, mrazené	7 - 8	-
Mäso, napr. kuracie kúsky	6 - 7	-
Ryby, obaľované alebo v cestíčku	6 - 7	-
Zelenina, huby, obaľované alebo v cestíčku	6 - 7	-
Drobné smažené pokrmy, napr. šišky, ovocie v cestíčku	4 - 5	-

*** Bez pokrievky**
**** Niekoľkokrát obráťte**
***** Predhrejte na stupni 8 – 8.**

Časové funkcie

Vaša varná doska má dve časové funkcie:

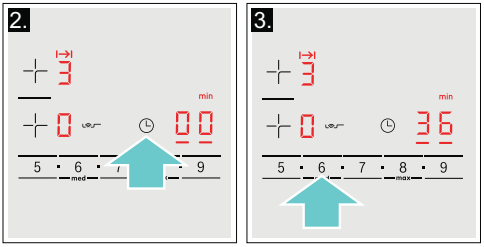
- Nastavenie doby prípravy pokrmu
- Budík

Nastavenie doby prípravy pokrmu

Varná zóna sa automaticky vypne po uplynutí nastaveného času.

Postup nastavenia

1. Zvoľte varnú zónu a požadovaný stupeň ohrevu.
2. Stlačte symbol ◷ . I→I svieti na displeji pre varnú zónu, 00 svieti na číselnom ukazovateli časových funkcií.
3. Počas nasledujúcich 10 sekúnd nastavte požadovanú dobu prípravy pokrmu v rozsahu nastavenia.



Po niekoľkých sekundách sa čas začne odpočítavať.

Upozornenie: Rovnaká doba prípravy pokrmu môže byť nastavená automaticky pre všetky varné zóny. Doba prípravy pokrmu pre každú varnú zónu sa odpočítava nezávisle. Informácie o automatickom nastavení doby prípravy pokrmu môžete nájsť v kapitole ⟶ *"Základné nastavenie"*.

Snímač smaženia

Ak bola doba prípravy pokrmu nastavená pre varnú zónu a snímač smaženia bol aktivovaný, nezačne sa doba prípravy pokrmu odpočítavať, dokiaľ nebola dosiahnutá požadovaná teplota.

Zmena alebo zrušenie nastavenia doby prípravy

Zvoľte varnú zónu a potom stlačte symbol ◷.

Zmeňte dobu prípravy pokrmu pomocou oblasti nastavenia alebo ju nastavte na 00 pre jej zrušenie.

Po uplynutí nastavenej doby prípravy

Varná zóna sa vypne. Zaznie akustický signál. Na ukazovateli časovej funkcie sa rozsvieti 00 po dobu 10 sekúnd.

Keď stlačíte symbol ◷, ukazovatele a zvukový signál sa vypnú.

Upozornenie

- Na nastavenie doby prípravy pokrmu pod 10 minút vždy stlačte **0** predtým, než zvolíte požadovanú hodnotu.
- Ak bola doba prípravy pokrmu nastavená pre niekoľko varných zón, časová informácia pre vybranú varnú zónu sa zobrazí na číselnom ukazovateli časovej funkcie.
- Na zobrazenie zostatkového času prípravy pokrmu zvoľte príslušnú varnú zónu.
- Môžete nastaviť dobu prípravy pokrmu až na 99 minút.

Budík

Budík môžete použiť na nastavenie času až na 99 minút.

Táto funkcia je nezávislá na varných zónach a ostatných nastaveniach. Táto funkcia automaticky nevypína varnú zónu.

Postup pre nastavenie:

1. Stlačte opakovane symbol ◷, dokiaľ sa ukazovateľ 🔔 nerozsvieti. 00 svieti na číselnom ukazovateli časovej funkcie.
2. Nastavte požadovaný čas v oblasti nastavenia. Po niekoľkých sekundách sa čas začne odpočívať.

Zmena alebo zrušenie nastaveného času

Stlačte opakovane symbol ◷ , dokiaľ sa ukazovateľ 🔔 nerozsvieti.
Zmeňte čas v oblasti nastavenia alebo ho nastavte na 00 pre zrušenie nastaveného času.

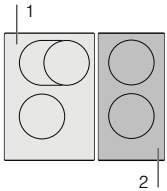
Po uplynutí nastaveného času

Zaznie akustický signál. Na číselnom ukazovateli časovej funkcie sa objaví 00 a ukazovateľ 🔔 sa rozsvieti. Ukazovateľ zhasne po 2 sekundách. Keď stlačíte symbol ◷, ukazovateľ zhasne a zvukový signál ustane.

Funkcia PowerBoost

Funkcia PowerBoost vám umožní ohriať veľké množstvo vody rýchlejšie ako použitím nastavenia stupňa ohrevu 9.

Túto funkciu je možné pre varnú zónu vždy aktivovať, pokiaľ nie je práve používaná pre inú varnú zónu z rovnakej skupiny (pozrite obrázok). V opačnom prípade bude na displeji pre danú varnú zónu blikať symbol b a 9; stupeň ohrevu 9 bude neskôr nastavený automaticky bez aktivácie tejto funkcie.



Aktivácia

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Stlačte symbol boost.
   Na displeji sa rozsvieti symbol b.

Funkcia je aktivovaná.

Deaktivácia

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Stlačte symbol boost.
   Ukazovateľ b zhasne a varná zóna sa prepne späť na stupeň ohrevu 9.

Funkcia je deaktivovaná.

Upozornenie: Za určitých okolností sa môže funkcia PowerBoost sama automaticky vypnúť s cieľom ochrany elektronických súčiastok vo vnútri varnej dosky.

Snímač smaženia

Táto funkcia môže byť použitá na smaženie potravín pri udržaní vhodnej teploty panvice na smaženie.

Varné zóny, ktoré majú túto funkciu, sú označené symbolom funkcie smaženia.

Výhody pri smažení

- Varná zóna ohrieva len vtedy, ak je to potrebné na udržanie teploty. Šetrí to energiu a taktiež zabraňuje prehrievaniu oleja.
- Funkcia smaženia hlási, keď panvica na smaženie dosiahla optimálnu teplotu na pridanie oleja a potom vloženie potraviny.

Upozornenie

- Na panvicu nepokladajte pokrievku. Inak sa funkcia neaktivuje správne. Na zabránenie rozstrekovania mastnoty môžete použiť plech proti rozstrekovaniu.
- Na smaženie používajte vhodný olej alebo tuk. Ak použijete maslo, margarín, extra panenský olivový olej alebo bravčovú masť, nastavte teplotu ohrevu na **min**.
- Panvicu na smaženie nenechávajte nikdy pri zapnutom stupni ohrevu bez dohľadu, či už s jedlom alebo bez.

Panvice na smaženie pre snímač smaženia

Pre túto funkciu sú tiež k dispozícii špeciálne panvice na smaženie. Toto voliteľné príslušenstvo môžete zakúpiť u maloobchodných predajcov alebo v oddelení zákazníckych služieb. Vždy uvádzajte príslušné referenčné číslo.

- HEZ390210 15 cm panvica na smaženie.
- HEZ390220 19 cm panvica na smaženie.
- HEZ390230 21 cm panvica na smaženie.
- HEZ390250 28 cm panvica na smaženie.

Panvice na smaženie majú nepriľnavý povrch, čo znamená, že na smaženie potrebujete veľmi málo oleja.

Upozornenie

- Funkcia smaženia bude nastavená špeciálne pre tento typ panvice na smaženie.
- Iné panvice na smaženie sa môžu prehrievať. Teplota môže byť nastavená vyššia alebo nižšia. Skúste najskôr najnižšie nastavenie a potom ho zmeňte podľa vašich požiadaviek.
- Zaistite, aby priemer dna panvice na smaženie zodpovedal veľkosti varnej zóny. Panvicu položte na stred varnej zóny.

Nastavenie teploty

Nastavenie teploty		Vhodné pre
min	nízka	Smaženie potravín na extra panenskom olivovom oleji, masla alebo margarínu, napr. omelety.
low	stredná - nízka	Smaženie rýb a hrubých potravín, napr. mäsových guliek a párkov.
med	stredná - vysoká	Smažené steaky, stredne alebo dobre prepečené, zmrazené, obalené v strúhanke a jemné potraviny, napr. čerstvé ragú a zelenina.
max	vysoká	Smaženie potravín pri vysokých teplotách, napr. steaky krvavé, fritované zemiaky a zmrazené hranolčeky.

Tabuľka

Táto tabuľka ukazuje, aké nastavenie teploty je vhodné pre každý druh pokrmov. Doba prípravy pokrmu sa môže líšiť podľa druhu, váhy a kvality potraviny.

Nastavenie teploty sa líši podľa použitej panvice na smaženie.

Predhrejte prázdnu panvicu, po zaznení akustického signálu pridajte olej a potravinu.

	Nastavenie teploty	Celkový čas smaženia, po skončení zaznie signál
Mäso		
Rezeň, prírodný alebo obaľovaný	stredná	6 - 10
Filet	stredná	6 - 10
Kotlety*	nízka	10 - 15
Cordon bleu*	stredná	10 - 15
Steak, prudko opečený (3 cm hrubý)	max	6 - 8
Steak, stredne alebo dobre prepečený (3 cm hrubý)	stredná	8 - 12
Kuracie prsia (2 cm hrubé)*	nízka	10 - 20
Párky, predhriata alebo surová*	nízka	8 - 20
Hamburger, mäsové guľky, karbonátky*	nízka	6 - 30
Sekaná	min	6 - 9
Gyros	stredná	7 - 12
Mleté mäso	stredná	6 - 10
Slanina	min	5 - 8
Ryba		
Ryba celá*, napr. pstruh	nízka	10 - 20
Rybie filé, plátky alebo obal'ované	nízka - stredná	10 - 20
Krevety, tigrie krevety	stredná	4 - 8
Vaječné pokrmy		
Palacinka**	max	-
Omeleta**	min	3 - 6
Volské oká	min - stredná	2 - 6
Miešané vajcia	min	4 - 9
Trhanec	nízka	10 - 15
Francúzsky toast**	nízka	4 - 8

* Niekoľkokrát obráťte

** Celkový čas prípravy na porciu. Smažte postupne.

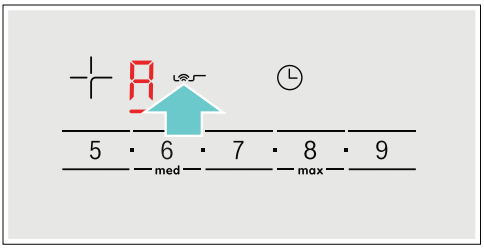
	Nastavenie teploty	Celkový čas smaženia, po skončení zaznie signál
Zemiaky		
Smažené zemiaky (varené v šupke)	max	6 - 12
Hranolčeky (zo surových zemiakov)	stredná	15 - 25
Zemiakové placky**	max	2,5 - 3,5
Glazované zemiaky	nízka	15 - 20
Zelenina		
Cesnak, cibuľa	min	2 - 10
Cukety, baklažány	nízka	4 - 12
Papriky, zelená špargľa	nízka	4 - 15
Huby	stredná	10 - 15
Polievaná zelenina	nízka	6 - 10
Zmrazené produkty		
Rezeň	stredná	15 - 20
Cordon bleu*	stredná	10 - 30
Hydinové prsia*	stredná	10 - 30
Kuracie nugetky	stredná	10 - 15
Gyros, kebab	nízka	5 - 10
Rybie filé, plátky alebo obal'ované	nízka	10 - 20
Rybie prsty	stredná	8 - 12
Hranolčeky	max	4 - 6
Smažená zelenina s kuracím mäsom	nízka	6 - 10
Jarné závitky	stredná	10 - 30
Camembert/syr	nízka	10 - 15
Rôzne		
Camembert/syr	nízka	7 - 10
Sušené hotové potraviny, ktoré potrebujú pridanie vody, napr. cestoviny	min	5 - 10
Krutóny	nízka	6 - 10
Mandle/orechy/arašidy	stredná	3 - 15

* Niekoľkokrát obráťte
** Celkový čas prípravy na porciu. Smažte postupne.

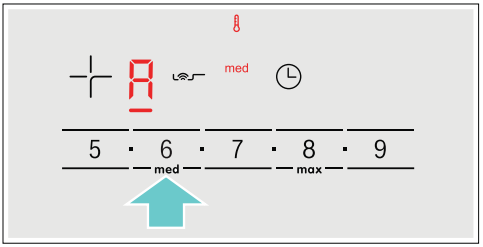
Nastavenie

Zvoľte príslušné nastavenie z tabuľky. Položte prázdnu panvicu na varnú zónu.

1. Zvoľte varnú zónu. Stlačte symbol panvice . Na ukazovateli varnej zóny sa rozsvieti A.



2. Počas nasledujúcich 10 sekúnd nastavte požadované nastavenie teploty v rozsahu nastavenia.



Teraz bola funkcia aktivovaná.
Symbol teploty (teplomer) zostane rozsvietený, dokiaľ nebola dosiahnutá teplota na smaženie. Potom zaznie akustický signál a symbol teplomera zhasne.

Upozornenie

- Otáčajte potravinu tak, aby sa nespálila.
- Varná zóna musí byť zvolená tak, aby sa zobrazil ukazovateľ teploty a nastavenie teploty.

Vypnutie snímača smaženia

Zvoľte varnú zónu a potom stlačte symbol panvice . Funkcia je deaktivovaná.

Detská poistka

Detskú poistku môžete použiť, aby ste predišli náhodnému zapnutiu varnej dosky deťmi.

Aktivácia a deaktivácia detskej poistky

Varná doska by mala byť vypnutá.

Pre aktiváciu: stlačte symbol na cca 4 sekundy. Ukazovateľ vedľa symbolu sa na 10 sekúnd rozsvieti. Dôjde k zablokovaniu varnej dosky.

Pre deaktiváciu: stlačte symbol počas cca 4 sekúnd. Funkcia je teraz deaktivovaná.

Automatická detská poistka

S touto funkciou sa detská poistka aktivuje automaticky po vypnutí varnej dosky.

Zapnutie a vypnutie

Informácie o automatickej aktivácii detskej poistky nájdete v kapitole → *„Základné nastavenie“*.

Ochrana pred náhodnou aktiváciou

Ak utierate ovládací panel pri zapnutej varnej doske, môže byť nastavenie zmenené. Aby ste tomu predišli, môžete uzamknúť ovládací panel pomocou funkcie ochrany pred náhodnou aktiváciou.

Zapnutie: stlačte symbol . Zaznie zvukový signál. Ovládací panel sa na 35 sekúnd uzamkne. Teraz môžete povrch ovládacieho panela utrieť, bez toho, aby došlo k akejkoľvek zmene nastavenia.

Vypnutie: ovládací panel bude odblokovaný po uplynutí 35 sekúnd. Na skoršie vypnutie funkcie stlačte symbol ruky .

Upozornenie

- Zvukový signál znie 30 sekúnd po aktivácii. Značí to, že funkcia bude končiť.
- Uzamknutie pri čistení neuzamkne hlavný vypínač. Varná doska môže byť kedykoľvek vypnutá.

Automatické vypnutie varnej zóny

Ak je varná doska dlhší čas v prevádzke bez zmeny nastavenia, automaticky sa aktivuje automatické vypnutie varnej zóny.
Varná doska prestane hriať. Na displeji varných zón striedavo blikajú symboly F, 8 alebo ukazovatele zostatkového tepla h alebo H.

Po stlačení akéhokoľvek symbolu sa displej vypne. Varnú zónu je možné teraz znovu nastaviť.
Čas, po ktorého uplynutí sa táto funkcia automaticky aktivuje, závisí od nastaveného stupňa ohrevu (po 1 až 10 hodinách).

Základné nastavenie

Spotrebič má rôzne základné nastavenia. Základné nastavenie vášho spotrebiča môžete prispôsobiť podľa vašich potrieb.

Ukazovateľ	Funkcia
c 1	**Automatická detská poistka** 0 Manuálna*. 1 Automatická. 2 Funkcia je deaktivovaná.
c2	**Zvukové signály** 0 Potvrdzujúci signál a signál prevádzkovej chyby sú vypnuté. 1 Signál prevádzkovej chyby je zapnutý. 2 Potvrdzujúci signál je zapnutý. 3 Potvrdzujúci signál a signál prevádzkovej chyby sú vypnuté.
c3	**Ukazovateľ spotreby elektriny** 0 Vypnutý .* 1 Zapnutý.
c5	**Automatické nastavenie doby prípravy pokrmu** 00 Vypnuté .* 01-99 Automaticky odpočítavaný čas.
c6	**Dĺžka zvukového signálu budíka pri ukončení činnosti** 1 10 sekúnd.* 2 30 sekúnd. 3 1 minúta.
c7	**Funkcia Power Management. Obmedzenie celkového výkonu varnej dosky** 0 Vypnuté .* 1 1000 W minimálny výkon. 1. 1500 W. 2 2000 W. ... 9 alebo 9. Maximálny výkon varnej dosky.
c9	**Čas zvolený pre varnú zónu** 0 Neobmedzený: Varná zóna, ktorá bola naposledy nastavená, zostáva zvolená.* 1 Obmedzený: Varná zóna zostáva zvolená len niekoľko sekúnd.
c 12	**Riad, kontrola výsledku úpravy pokrmu** 0 Nevhodné 1 Nie je optimálne 2 Vhodné
c0	**Obnoviť nastavenie z výroby** 0 Individuálne nastavenie.* 1 Resetovať na nastavenie z výroby.

* Nastavenie z výroby

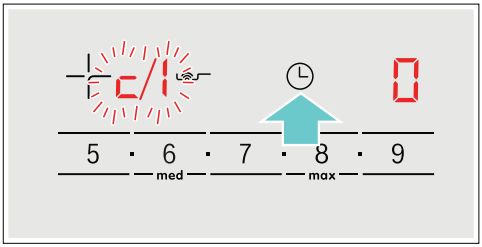
Vykonanie základného nastavenia:

Varná doska musí byť vypnutá.

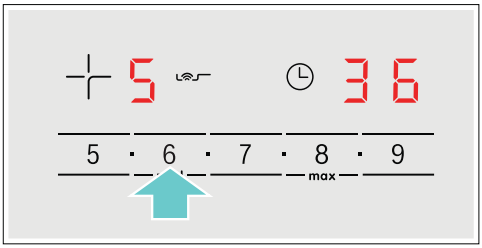
1. Zapnite varnú dosku.
2. Do 10 sekúnd stlačte a podržte symbol hodín ◷. asi 4 sekundy. Prvé štyri ukazovatele poskytujú informácie o produkte. Stlačte oblasti nastavenia, aby ste si prezreli jednotlivé ukazovatele.

Informácie o produkte	Ukazovateľ
Adresár pre technický zákaznícky servis (TK)	01
Výrobné číslo	Fd
Výrobné číslo 1	95.
Výrobné číslo 2	05

3. Stlačte znova symbol hodín ◷ a dostanete sa do základného nastavenia. Ukazovatele c a 1 striedavo blikajú a ako prednastavenie sa objaví 0.



4. Tlačte opakovane symbol hodín ◷, dokiaľ sa nezobrazí požadovaná funkcia.
5. Potom vyberte požadované nastavenie z rozsahu nastavení.



6. Tlačte symbol ◷ minimálne po dobu 4 sekúnd.

Nastavenia boli uložené.

Opustenie základných nastavení

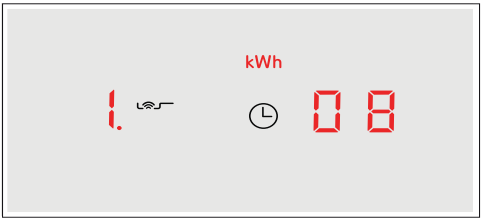
Vypnite varnú dosku hlavným vypínačom.

Ukazovateľ spotreby energie

Táto funkcia vám ukazuje celkové množstvo energie spotrebované vaším spotrebičom pri poslednom použití.

Po vypnutí sa zobrazí spotreba v kWh po dobu 10 sekúnd.

Obrázok ukazuje príklad so spotrebou energie 1.08 kWh.



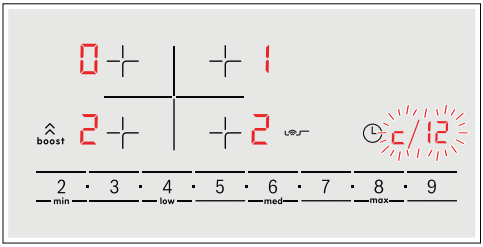
Informácie o aktivácii tejto funkcie nájdete v kapitole ⟶ *„Základné nastavenie.*

Test vhodnosti riadu

Táto funkcia bude použitá na kontrolu rýchlosti a kvality postupu varenia podľa druhu riadu. Výsledkom je referenčná hodnota a závisí od vlastností riadu a použitej varnej zóny.

1. Studenú nádobu naplňte približne 200 ml vody a umiestnite ju na stred varnej zóny s priemerom, ktorý najbližšie zodpovedá dnu nádoby.
2. Prejdite do hlavného nastavenia a zvoľte c 12.
3. Stlačte oblasť nastavenia. Na displeji varnej zóny bliká – .
   Teraz bola funkcia aktivovaná.

Po 10 sekundách sa na displeji varnej zóny objaví výsledok pre kvalitu a rýchlosť postupu varenia.



Skontrolujte výsledok pomocou nasledujúcej tabuľky:

Výsledok	
0	Riad nie je vhodný pre varnú zónu a preto sa nezahrieva.*
1	Riad vyžaduje dlhší čas na zahriatie, a postup varenia nejde tak rýchlo, ako by mal.*
2	Riad sa zahrieva správne a postup varenia prebieha dobre.

*Ak je k dispozícii menšia varná zóna, vyskúšajte riad znova na menšej varnej zóne.

Pre novú aktiváciu tejto funkcie stlačte oblasť nastavenia.

Upozornenie

- Ak je priemer používanej varnej zóny oveľa menší, než priemer riadu, zahreje sa len prostredná časť nádoby. To môže mať za následok, že výsledok varenia nebude taký dobrý, ako sa očakávalo, alebo bude menej uspokojivý.
- Ako zapnúť túto funkciu, zistíte v kapitole → „Základné nastavenie“.
- Informácie o type, veľkosti a umiestnení riadu môžete nájsť v kapitole → „Indukčné varenie“.

Čistenie spotrebiča

Vhodné produkty pre údržbu a čistenie si môžete zakúpiť v našom zákazníckom servise.

Varná doska

Čistenie

Varnú dosku po každom použití očistite. Zabránite tak pripaľovaniu zvyškov potravín. Varnú dosku čistite iba po zhasnutí ukazovateľa zostatkového tepla.

Varnú dosku očistite navlhčenou handričkou a vysušte mäkkou utierkou, aby ste zabránili tvorbe vodného kameňa.

Používajte iba čistiace prostriedky vhodné pre tento typ varnej dosky. Postupujte podľa pokynov výrobcov na obaloch výrobkov.

Nikdy nepoužívajte:

- Nezriedený prostriedok na umývanie riadu.
- Čistiace prostriedky do umývačiek riadu.
- Abrazívne čistiace prostriedky.
- Drsné čistiace prostriedky, ako je napríklad sprej na čistenie rúry alebo prostriedok na odstránenie vodného kameňa.
- Drôtenky.
- Vysokotlakové alebo parné čističe.

Odolné nečistoty najlepšie odstraňujte pomocou škrabky na sklo, ktorú môžete zakúpiť v maloobchodoch. Postupujte podľa pokynov výrobcu.
Vhodnú škrabku na sklo môžete zakúpiť v našom zákazníckom servise.

Skvelé výsledky čistenia dosiahnete pri používaní špeciálnej hubky na čistenie sklokeramických varných dosiek.

Možné škvrny	
Zvyšky vodného kameňa	Varnú dosku očistite ihneď po vychladnutí. Môžete použiť čistiaci prostriedok vhodný pre sklokeramické dosky.
Cukor, ryžový škrob alebo plast	Ihneď očistite. Použite škrabku na sklo. Pozor: Nebezpečenstvo popálenín.*

*Potom očistite navlhčenou utierkou a usušte handričkou alebo uterákom.

Upozornenie: Nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky, keď je varná doska ešte horúca. Môže to zanechať škvrny na povrchu. Uistite sa, že boli čistiacimi prostriedkami odstránené všetky zvyšky.

Rám varnej dosky

Aby ste zamedzili poškodeniu rámu varnej dosky, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Používajte iba teplú mydlovú vodu.
- Nové umývacie hubky pred použitím riadne umyte.
- Nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky obsahujúce piesok ani drsné čistiace prostriedky.
- Nepoužívajte škrabku na sklo ani ostré predmety.

Často kladené otázky

Pri použití spotrebiča

Prečo nemôžem zapnúť varnú dosku a prečo stále svieti symbol detskej poistky?

Detská poistka je aktivovaná.
Informácie o tejto funkcii nájdete v kapitole ⟶ *„Detská poistka“*.

Prečo blikajú displeje a počujem zvukový signál?

Odstráňte z ovládacieho panela všetky tekutiny alebo zvyšky potravín. Odstráňte z ovládacieho panela všetky predmety. Pokyny na deaktiváciu zvukového signálu nájdete v kapitole ⟶ *„Základné nastavenie“*.

Zvuky

Prečo spotrebič pri varení vydáva zvuky?

Zvuky môže spotrebič produkovať v závislosti od materiálu dna používanej nádoby na varenie. Tieto zvuky sú bežnou súčasťou indukčnej technológie. Nejde o poruchu.

Možné zvuky:

Bzučivý zvuk podobný transformátoru:
Objaví sa pri varení pri vysokej teplote. Zvuk zmizne alebo sa stíši, hneď ako sa zníži stupeň ohrevu.

Tichý pískavý zvuk:
Objaví sa, pokiaľ je riad prázdny. Tento zvuk zmizne, hneď ako do nádoby pridáte vodu alebo potraviny.

Praskavý zvuk:
Objaví sa, pokiaľ je riad vyrobený z niekoľkých rozdielnych vrstiev materiálu, alebo pokiaľ používate naraz riad rôznych veľkostí a materiálov. Hlasitosť zvuku závisí od množstva varených potravín alebo od spôsobu úpravy pokrmu.

Vysoké pískavé zvuky:
Môžu sa objaviť, pokiaľ používate dve varné zóny naraz na najvyšší stupeň ohrevu. Tento pískavý zvuk zmizne alebo sa stíši, hneď ako sa zníži stupeň ohrevu.

Zvuk vetráka:
Varná doska je vybavená vetrákom, ktorý sa automaticky zapne pri použití vysokej teploty. Vetrák môže byť stále zapnutý i po vypnutí varnej dosky, pokiaľ je rozpoznaná teplota stále príliš vysoká.

Riad

Ktoré typy riadu môžem použiť s indukčnou varnou doskou?

Informácie o type riadu vhodného na indukčné varenie nájdete v kapitole ⟶ *„Indukčné varenie“*.

Prečo sa varná doska nezahrieva a prečo stále bliká nastavenie ohrevu?

Nie je zapnutá varná zóna, na ktorej je postavený riad.
Skontrolujte, či ste zapli správnu varnú zónu..

Riad je pre zapnutú varnú zónu príliš malý alebo nie je vhodný na indukčné varenie. Informácie o type, veľkosti a umiestnení riadu nájdete v kapitole ⟶ *„Indukčné varenie“*.

Prečo trvá zahriatie riadu tak dlho alebo prečo sa dostatočne nezahrieva, aj keď je nastavený vysoký stupeň ohrevu?

Riad je pre zapnutú varnú zónu príliš malý alebo nie je vhodný na indukčné varenie. Informácie o type, veľkosti a umiestnení riadu nájdete v kapitole ⟶ *„Indukčné varenie“*.

Čistenie

Ako mám varnú dosku čistiť?

Najlepší výsledok čistenia dosiahnete pri použití špeciálneho čistiaceho prostriedku na sklokeramické povrchy. Neodporúčame vám používať drsné alebo abrazívne čistiace prostriedky, ani čistiace prostriedky na umývačky riadu (koncentráty) alebo drôtenky. Iné informácie o čistení a starostlivosti o váš spotrebič nájdete v kapitole → *„Čistenie spotrebiča“*.

Čo robiť v prípade poruchy?

Ak dôjde k poruche, jedná sa väčšinou o maličkosť, ktorú možno ľahko vyriešiť. Než budete volať zákaznícky servis, mali by ste sa riadiť nasledujúcimi pokynmi.

Ukazovateľ	Možná príčina	Riešenie
Nesvieti žiadny ukazovateľ	Elektrické sieťové napájanie bolo odpojené.	Použite iné elektrické spotrebiče, aby ste skontrolovali, či nedošlo k skratu v sieťovom napájaní.
	Spotrebič nebol zapojený v súlade so schémou zapojenia.	Zaistite, aby bol spotrebič pripojený v súlade so schémou zapojenia.
	Elektrická porucha.	Ak sa porucha nedá odstrániť, informujte zákaznícky servis.
Ukazovatele blikajú.	Ovládací panel je vlhký alebo ho zakrýva nejaký objekt.	Osušte ovládací panel alebo odstráňte objekt.
Ukazovateľ – na displejoch varnej dosky bliká.	Došlo k poruche v elektronike.	Na potvrdenie poruchy prikryte ovládací panel vašou rukou.
F2	Elektronika sa prehriala a vypla zodpovedajúcu varnú zónu.	Počkajte, dokiaľ elektronika dostatočne nevychladla. Potom sa dotknite akéhokoľvek symbolu na varnej doske.
F4	Elektronika sa prehriala a vypla všetky varné zóny.	
F5 + nastavenie ohrevu a zvukový signál	V oblasti ovládacieho panela je horúca nádoba. Je nebezpečenstvo toho, že sa elektronika prehreje.	Odstráňte nádobu na varenie. Zobrazenie chyby chvíľu potom zmizne. Môžete pokračovať vo varení.
F5 a zvukový signál	V oblasti ovládacieho panela je horúca nádoba. Pre ochranu elektroniky bola varná zóna vypnutá.	Odstráňte nádobu na varenie. Počkajte niekoľko sekúnd. Dotknite sa akéhokoľvek symbolu na ovládacom paneli. Ak zobrazenie poruchy zmizne, môžete pokračovať vo varení.
F 1/F6	Varná doska sa prehriala a vypla sa, aby chránila pracovný povrch.	Počkajte dokiaľ elektronika dostatočne nevychladla a zapnite varnú zónu znova.
F8	Varná zóna bola v prevádzke dlhší čas bez prerušenia.	Bola aktivovaná funkcia automatického vypnutia. Viď príslušná kapitola.
E9000 E90 10	Sieťové napätie je chybné. Je mimo bežný prevádzkový režim.	Kontaktujte vášho dodávateľa elektriny.
U400	Varná doska nie je správne pripojená.	Zaistite, aby bol spotrebič pripojený v súlade so schémou zapojenia.

Na ovládací panel neklaďte horúce nádoby.

Upozornenie

- Ak sa na displeji zobrazí symbol E, pre načítanie kódu chyby je potrebné stlačiť snímač príslušnej varné zóny.
- Ak v tabuľke nie je uvedený kód vašej poruchy, odpojte varnú dosku od siete, vyčkajte 30 sekúnd a znovu ju pripojte. Ak sa znovu displej zobrazí, kontaktujte technikov zákazníckeho servisu a oznámte im presný kód chyby.

Zákaznícky servis

Náš zákaznícky servis je vám k dispozícii pre prípad, že potrebujete váš spotrebič opraviť. Vždy nájdeme najvhodnejšie riešenie, aby ste sa vyhli zbytočným návštevám našich servisných technikov.

Označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD)

Pri kontakte so zákazníckym servisom uveďte, prosím, označenie produktu (č. E) a výrobné číslo konkrétneho spotrebiča (č. FD).

Tieto údaje nájdete na typovom štítku, ktorý sa nachádza:

- Na dokladoch od spotrebiča.
- Na spodnej časti varnej dosky.

Číslo E nájdete tiež na sklenenom povrchu varnej dosky. Zákaznícky index (KI) a FD číslo môžete skontrolovať v základnom nastavení. Pre tieto informácie si prečítajte kapitolu ⟶ *„Základné nastavenie“*.

Berte, prosím, na vedomie, že za návštevu servisného technika s cieľom opravy z dôvodu nesprávneho použitia spotrebiča sa hradí poplatok, a to i keď je spotrebič v záručnej lehote. Kontaktné informácie pre všetky štáty nájdete v priloženom zozname zákazníckych centier.

Skúšobné pokrmy

Táto tabuľka je navrhnutá pre skúšobné inštitúty na zjednodušenie kontroly spotrebiča.

Údaje v tejto tabuľke sú uvedené vzhľadom na príslušenstvo značky Schulte-Ufer (4 kusy riadu zo súpravy pre HEZ 390042 indukčné varné dosky) s nasledujúcimi rozmermi:

- Hlboký hrniec Ø 16 cm, 1,2 l pre varné zóny Ø 14,5 cm
- Hrniec Ø 16 cm, 1,7 l pre varné zóny Ø 14,5 cm
- Hrniec Ø 22 cm, 4,2 l pre varné zóny Ø 18 cm
- Panvica na smaženie Ø 24 cm, pre varné zóny Ø 18 cm

Skúšobné pokrmy	Riad	Stupeň ohrevu	Predhriatie Čas úpravy pokrmu (min:s)	Pokrievka	Varenie Stupeň ohrevu	Pokrievka
Rozpustená čokoláda Čokoládová poleva (napr. značka Dr. Oetker, tmavá čokoláda 55 % kakaa, 150 g)	Hlboký hrniec Ø 16 cm	-	-	-	1.	Nie
Šošovicová polievka, ohrievanie a udržiavanie teploty Šošovicová polievka* Počiatočná teplota 20 °C						
Množstvo: 450 g	Hrniec Ø 16 cm	9	1:30 (bez miešania)	Áno	1.	Áno
Množstvo: 800 g	Hrniec Ø 22 cm	9	2:30 (bez miešania)	Áno	1.	Áno
Šošovicová polievka z plechovky, napr. šošovica s klobásami Erasco. Počiatočná teplota 20 °C						
Množstvo: 500 g	Hrniec Ø 16 cm	9	cca 1:30 (premiešajte po cca 1 minúte)	Áno	1.	Áno
Množstvo: 1 kg	Hrniec Ø 22 cm	9	cca 2:30 (premiešjte po cca 1 minúte)	Áno	1.	Áno
Príprava bešamelu Teplota mlieka: 7 °C Prísady: 40 g masla, 40 g múky, 0,5 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a štipka soli						
1. Rozpustite maslo, vmiešajte múku a soľ a zmes zahrejte.	Hlboký hrniec Ø 16 cm	2	cca 6:00	Nie	-	-
2. Pridajte do zmesi mlieko a za neustáleho miešania uveďte do varu.		7	cca 6:30	Nie	-	-
3. Hneď ako sa bešamel začne variť, ponechajte omáčku na varnej zóne ďalšie dve minúty a neustále ju miešajte.		-	-	-	2	Nie

*** Recept je v súlade s DIN 44550**

**** Recept je v súlade s DIN EN 60350-2**

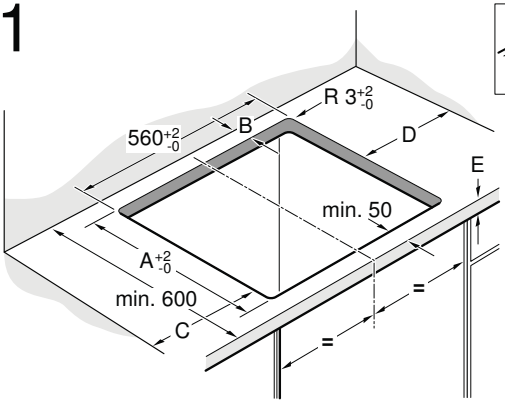
Skúšobné pokrmy	Riad	Stupeň ohrevu	Predhriatie		Varenie	
			Čas úpravy pokrmu (min:s)	Pokrievka	Stupeň ohrevu	Pokrievka
Príprava mliečnej ryže Mliečna ryže, príprava s pokrievkou. Teplota mlieka: 7 °C. Zahrejte mlieko, kým nezačne peniť. Nastavte požadovaný stupeň ohrevu a pridajte do mlieka ryžu, cukor a soľ. Čas prípravy vrátane predhriatia je cca 45 min.						
Prísady: 190 g krátkozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Hrniec Ø 16 cm	8.	cca 5:30	Nie	3 (premiešajte po 10 minútach)	Áno
Prísady: 250 g krátkozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Hrniec Ø 22 cm	8.	cca 5:30	Nie	3 (premiešajte po 10 minútach)	Áno
Mliečna ryže, príprava bez pokrievky. Teplota mlieka: 7 °C. Pridajte do mlieka všetky prísady a pri neustálom miešaní zmes zahrejte. Hneď ako mlieko dosiahne teplotu cca 90 °C, zvoľte odporúčaný stupeň ohrevu a ponechajte mierne variť na nízky stupeň ohrevu počas cca 50 minút.						
Prísady: 190 g krátkozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Hrniec Ø 16 cm	8.	cca 5:30	Nie	3	Nie
Prísady: 250 g krátkozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Hrniec Ø 22 cm	8.	cca 5:30	Nie	2.	Nie
Príprava ryže* Teplota vody: 20 °C						
Prísady: 125 g dlhozrnnej ryže, 300 g vody a štipka soli	Hrniec Ø 16 cm	9	cca 2:30	Áno	2	Áno
Prísady: 250 g dlhozrnnej ryže, 600 g vody a štipka soli	Hrniec Ø 22 cm	9	cca 2:30	Áno	2.	Áno
Bravčové karé Počiatočná teplota karé 7 °C						
Množstvo: 3 kusy karé (celková hmotnosť cca 300 g, hrúbka 1 cm) a 15 ml slnečnicového oleja)	Panvica na smaženie Ø 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie
Príprava palaciniek** Množstvo: 55 ml cesta na každú palacinku	Panvica na smaženie Ø 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie
Smažené zemiakové hranolčeky Množstvo: 1,8 l slnečnicového oleja, na porciu: 200 g mrazených hranolčekov (napr. značka McCain 123 Original fries)	Hrniec Ø 22 cm	9	Kým teplota oleja nedosiahne 180 °C	Nie	9	Nie

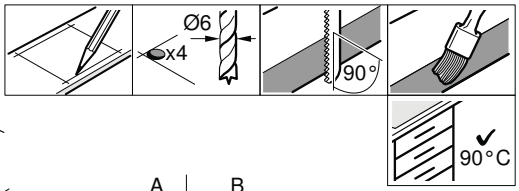
*** Recept je v súlade s DIN 44550**

**** Recept je v súlade s DIN EN 60350-2**

sk Montážny návod

1

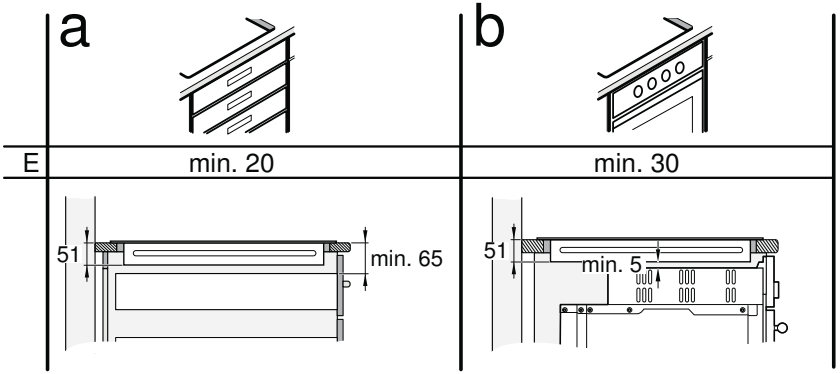




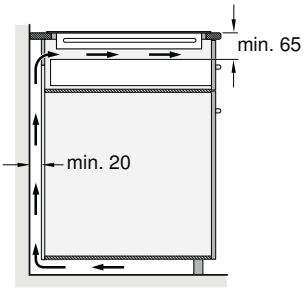
A	B
490	min. 60
500	min. 50

C	D
min. 40	min. 200
min. 200	min. 40

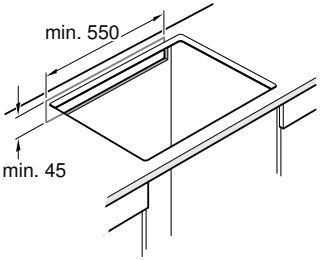
2



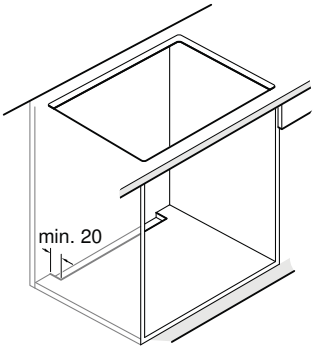
3a



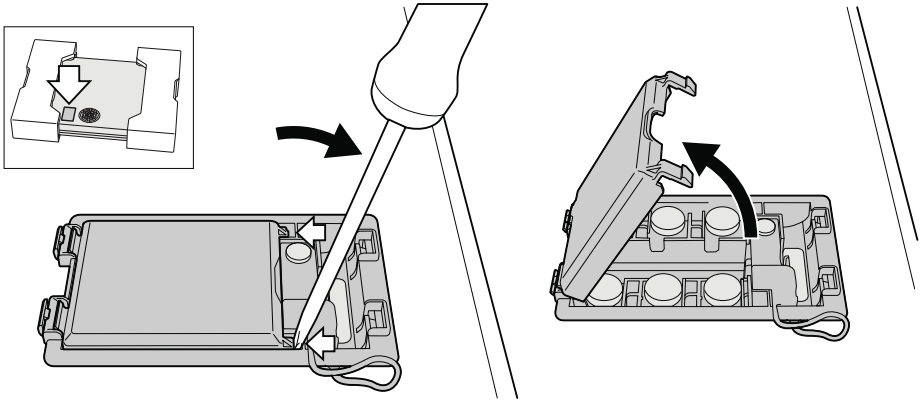
3b



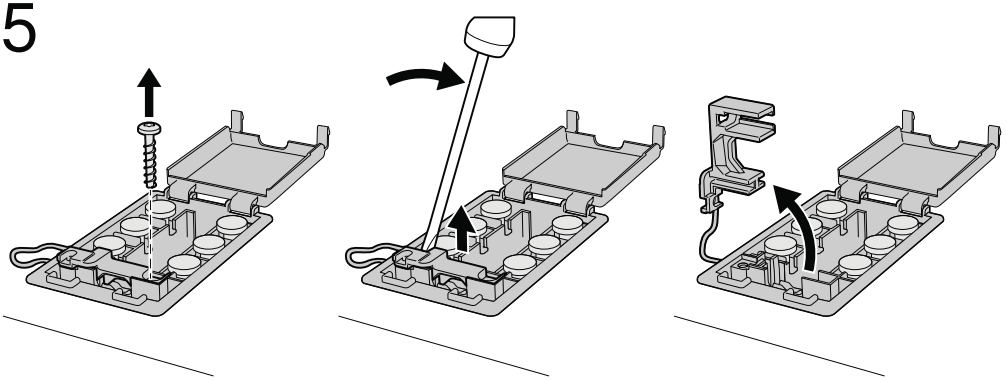
3c



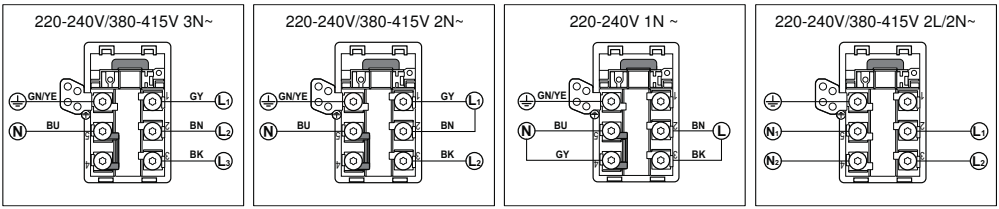
4



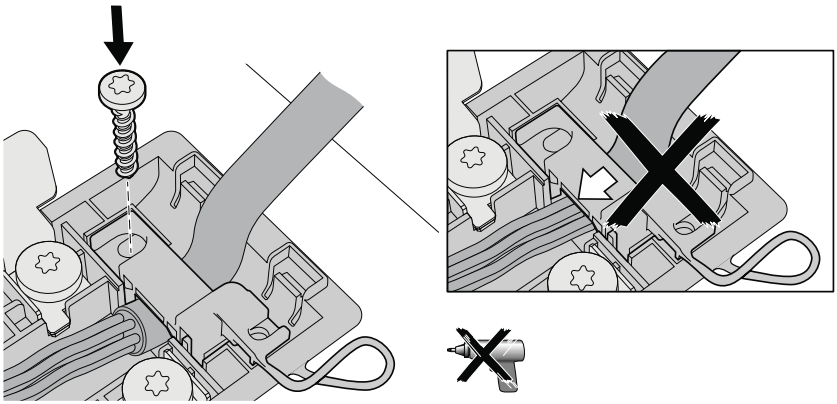
5



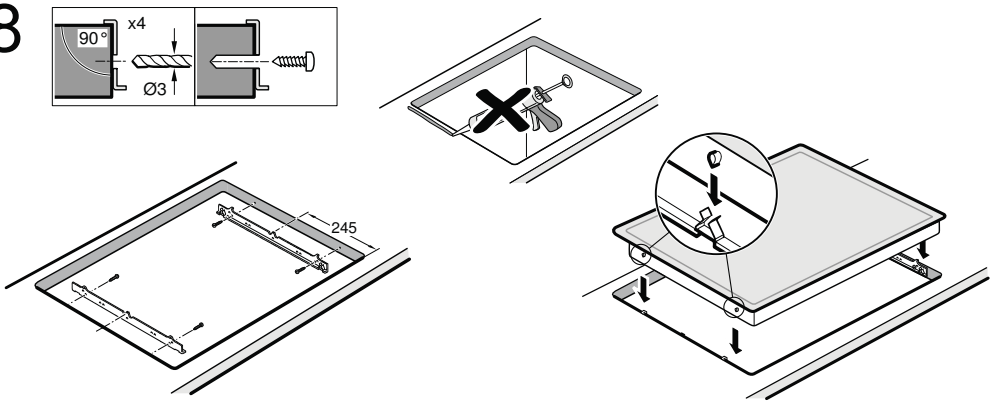
6


220-240V/380-415V 3N~
GN/YE
BU
GY
BN
BK
220-240V/380-415V 2N~
GN/YE
BU
GY
BN
BK
220-240V 1N ~
GN/YE
BU
GY
BN
BK
220-240V/380-415V 2L/2N~

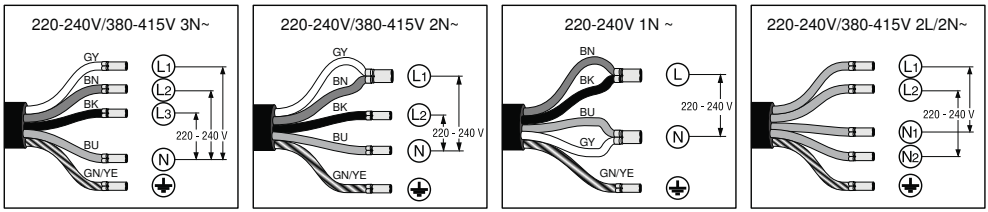
7



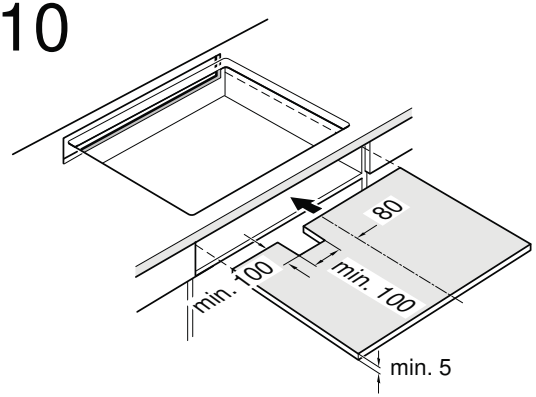
8

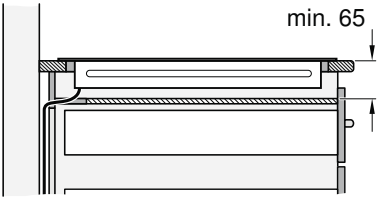

90°
x4
Ø3
245

9



10





sk

Dôležité upozornenia

Bezpečnostné upozornenie: Bezpečnosť počas používania spotrebiča je zaručená iba vtedy, ak bolo zabudovanie technicky vykonané správnym spôsobom a podľa tohto montážneho návodu. Za škody, ktoré vzniknú neodborným zabudovaním, ručí montér.
Tento spotrebič je vhodný na používanie až do nadmorskej výšky 4000 metrov.

⚠ Nositelia elektronických implantátov!

Spotrebič môže obsahovať permanentné magnety, ktoré môžu ovplyvniť elektronické implantáty, ako napr. kardiostimulátor alebo inzulínovú pumpu. Preto počas montáže dodržujte minimálny odstup od elektronických implantátov 10 cm.

Pripojenie do elektrického prúdu: Musí byť vykonané koncesovaným odborníkom. Pritom musia byť dodržané ustanovenia miestneho dodávateľa elektriny.
Spotrebič musí byť napojený napevno a prípojka musí byť vybavená zodpovedajúcim odpojovačom podľa predpisov pre inštaláciu.

Typy na pripojenie: Spotrebič patrí do ochrannej triedy I a môže byť použitý iba v kombinácii s uzemnenou prípojkou. Výrobca nezodpovedá za poruchy alebo možné škody, ktoré vzniknú v dôsledku chybnej elektrickej inštalácie.

Sieťový pripojovací kábel: Sieťový pripojovací kábel môže inštalovať iba odborník s licenciou alebo vyškolený technik zákazníckeho servisu. Potrebné údaje o prípojení nájdete na typovom štítku a na schéme pripojenia.

Montáž pod pracovnú dosku: Indukčné varné dosky môžu byť inštalované iba nad zásuvky alebo rúry na pečenie rovnakej značky, ktoré majú odvetrávanie. Pod varnou doskou sa nemôžu nachádzať žiadne chladničky, umývačky riadu, rúry bez odvetrávania alebo práčky.

Odsávač pár: Vzdialenosť medzi odsávačom pár a varnou doskou musí zodpovedať minimálne stanovenej vzdialenosti podľa montážneho návodu pre odsávač pár.
Pracovná doska: Musí byť rovná, vodorovná a stabilná. Dodržujte pokyny výrobcu pracovnej dosky.
Ak hrúbka pracovnej dosky, do ktorej bude zabudovaná varná doska, nezodpovedá zadaniu, vystužte ju nehorľavým materiálom odolným proti vode, kým nedosiahnete minimálnej odporúčanej hrúbky. V opačnom prípade sa nedá zaručiť dostačujúca stabilita.

- Pracovná doska, do ktorej bude varná doska zabudovaná, by mala zniesť zaťaženie cca 60 kg.
- Po zabudovaní varnej dosky najprv prekontrolujte, či je rovná.

Záruka: Neodborné zabudovanie, napojenie alebo chybná montáž vedú ku strate záruky.

Upozornenie: Všetky práce vykonané na vnútrajšku spotrebiča, vrátane výmeny sieťového pripojovacieho káblu, môže vykonať výhradne vyškolený technik zákazníckeho servisu.

Príprava nábytku, obrázok 1/2/3

Zabudovaný nábytok: Musí byť odolný minimálne do teploty 90 °C.

Výrez: Po vyrezaní odstráňte triesky.

Rezné plochy: Obstarajte ich žiaruvzdorným materiálom.

Zabudovanie nad zásuvku, obrázok 2a

Pracovná doska: Musí mať hrúbku minimálne 20 mm.
Odvetrávanie: Vzdialenosť medzi povrchom pracovnej dosky a hornou oblasťou zásuvky musí byť 65 mm.
Upozornenie: Používajte iba deliacu priehradku z dreva, pretože kovové objekty v zásuvke môžu v dôsledku recirkulácie vzduchu z odvetrávania varnej dosky dosiahnuť vysokých teplôt **(obrázok 10)**.

Montáž nad rúru na pečenie, obrázok 2b
Priehradka: Musí mať hrúbku minimálne 30 mm.

Upozornenie: Pozrite sa do montážneho návodu pre rúru na pečenie, či nemusí byť vzdialenosť medzi varnou doskou a rúrou na pečenie väčšia.
Odvetrávanie: Vzdialenosť medzi rúrou na pečenie a varnou doskou musí byť minimálne 5 mm.

Ventilácia, obrázok 3
Aby bola zaručená správna funkčnosť spotrebiča, musí byť varná doska zodpovedajúcim spôsobom odvetrávaná. Pretože ventilácia v spodnej časti spotrebiča potrebuje dostatočný prívod čerstvého vzduchu, musí byť nábytok inštalovaný zodpovedajúcim spôsobom. K tomu je potrebné nasledujúce:

- Minimálna vzdialenosť medzi zadnou stenou nábytku a kuchynskou stenou a medzi povrchom pracovnej dosky a hornou časťou zásuvky **(obrázok 3a)**.
- Otvor hore v zadnej stene nábytku **(obrázok 3b)**.
- Ak nie je dodržaná minimálna vzdialenosť 20 mm od zadnej steny nábytku, musí byť v dolnej časti otvor **(obrázok 3c)**.

Upozornenie: Ak bude spotrebič zabudovaný do varného ostrovčeka alebo bude inštalovaný iným spôsobom, ktorý tu nebol popísaný, musí byť dodržané odvetrávanie varnej dosky.

Zabudovanie spotrebiča, obrázky 4/5/6/7/8/9

Upozornenie: Pri montáži varnej dosky noste ochranné rukavice. Plochy, ktoré nevidíte, môžu mať ostré hrany.

U spotrebičov bez vopred inštalovaného kábla zaveďte sieťový pripojovací kábel do prípojnej krabice.

1. Otočte varnú dosku a položte ju na dno obalu, na handru alebo na inú plochu, aby ste ju nepoškriabali.
2. Pomocou skrutkovača nadvihnite kryt prípojnej krabice (obrázok 4).
3. Uvoľnite upevňovacie skrutky a pomocou skrutkovača nadvihnite hadicovú svorku **(obrázok 5)**.
4. Napojte iba podľa schémy na prípojnej krabici **(obrázok 6)**:
   BN: hnedý
   BU: modrý
   GN/YE: žltý a zelený
   BK: čierny
   GY: šedý

   Upozornenie
   - Ak použijete priložené medené mostíky, tak ich namontujte podľa schémy pripojenia.
   - Dávajte pozor na to, aby ste po pripojení kábla pevne utiahli skrutky na pripojovacej krabici.
5. Sieťový pripojovací kábel pripevnite pomocou hadicovej svorky a utiahnite upevňovacie skrutky **(obrázok 7)**.
6. Zatvorte vrchnák pripojovacej krabice.

Upozornenie: Ak potrebujete dlhší kábel, kontaktujte zákaznícky servis.

Nasadenie varnej dosky, obrázok 8

1. Namontujte posuvné koľajnice.
   – Ak sú už posuvné koľajnice namontované, tak ich odstráňte a namontujte nové.
   – U dláždených pracovných dosiek použite spodné diery pre skrutky.
   – U kamenných pracovných dosiek koľajnice nalepte (za tým účelom použite žiaruvzdorné lepidlo vhodné na lepenie kovu a kameňa).
2. Vsuňte prístroj do vstavaného priestoru.

- Nepriškripnite sieťový pripojovací kábel a neveďte ho cez ostré hrany. Ak je pod varnou doskou zabudovaná rúra na pečenie, tak veďte vedenie k prípojnej krabici zadným rohom rúry na pečenie. Vedenie musí byť inštalované takým spôsobom, aby sa nedotýkalo žiadnych horúcich miest na varnej doske alebo na rúre na pečenie.
- U dláždených pracovných plôch: Škáru medzi dlaždicami utesnite silikónovou hmotou.

Pripojenie spotrebiča, obrázok 9

- Napätie: Pozri typový štítok.
- Pripojte iba podľa schémy pripojenia.
  BN: hnedý
  BU: modrý
  GN/YE: žltý a zelený
  BK: čierny
  GY: šedý
- Podľa druhu pripojenia musí byť prípadne zmenené usporiadanie svoriek dodaných z výroby. Svorky musia byť prípadne skrátené a izolácia odstránená, aby bolo možné nasadiť svorku, ktorá spája dva káble.

Demontáž spotrebiča

Odpojte spotrebič od elektrickej siete.
Zatlačte proti varnej doske smerom zospodu a vyberte ju.

Pozor!
Poškodenie spotrebiča! Neskúšajte vytiahnuť spotrebič páčením zhora.

Jednoducho a rýchlo

Senzor smaženia

Senzor smaženia uľahčuje varenie a zaručuje vynikajúce výsledky smaženia. Automaticky sa udrží teplota, bez toho, aby ste museli meniť zvolený stupeň smaženia.

Návod na obsluhu
Ďalšie informácie nájdete v rozsiahlom návode na obsluhu pre varnú dosku v odseku „Senzor smaženia". Pozorne si prečítajte tento odsek.

Metóda

I) Postavte prázdnu panvicu na varnú zónu.
II) Zvoľte varnú zónu.
III) Dotknite sa symbolu . Na ukazovateli varnej zóny sa rozsvieti *R*.
IV) Zvoľte požadované nastavenie smaženia.
V) Po zaznení signálneho tónu nalejte do panvice olej a spustite smaženie.

min
Nízky
Smaženie pokrmov na prírodnom olivovom oleji extra, masle alebo margaríne, napr. omelety

low
Stredný - nízky
Smaženie rýb a silných plátkov, napr. frikadely a párky.

med
Stredný - vysoký
Smaženie steakov, médium alebo well done, hlboko zmrazených, obaľovaných a jemných pokrmov , napr. rezne, čerstvé ragú a zelenina.

max
Vysoký
Smaženie pokrmov pri vysokej teplote, napr. steak rare, zemiakové placky a hlboko zmrazené hranolčeky.

V tabuľke je uvedené, aký teplotný stupeň je pre daný pokrm vhodný. Doba prípravy sa riadi podľa druhu, hmotnosti, hrúbky a kvality pokrmu. Nastavený teplotný stupeň sa líši podľa použitej panvice. Predhrejte prázdnu panvicu, po zaznení signálneho tónu nalejte olej a vložte suroviny.

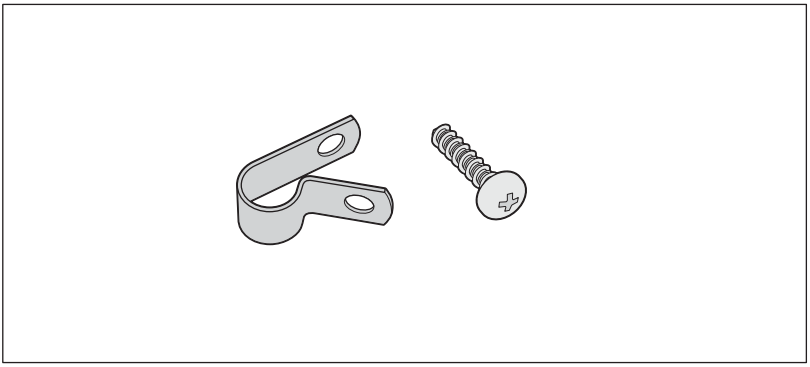
			Min.
Mäso	Rezne, prírodné alebo obaľované	med	6 - 10
	Filé	med	6 - 10
	Karé*	low	10 - 15
	Cordon bleu, Viedenský rezeň*	med	10 - 15
	Steak, rare (silný 3 cm)	max	6 - 8
	Steak, médium alebo well done (silný 3 cm)	med	8 - 12
	Hydinové prsia (silné 2 cm)*	low	10 - 20
	Párky, sparené alebo surové*	low	8 - 20
	Hamburger, frikadely, fašírky	low	6 - 30
	Sekaná pečienka	min	6 - 9
	Ragú, gyros	med	7 - 12
	Mleté mäso	med	6 - 10
	Slanina	min	5 - 8
Ryby	Ryby, pečené, celé, napr. pstruh	low	10 - 20
	Rybacie filé, prírodné alebo obaľované	low - med	10 - 20
	Garnáty, krabí	med	4 - 8
Pokrmy z vajec	Palacinky**	max	-
	Omelety**	min	3 - 6
	Volské oká	min - med	2 - 6
	Miešané vajíčka	min	4 - 9
	Trhanec	low	10 - 15
	Francúzsky toast**	low	4 - 8

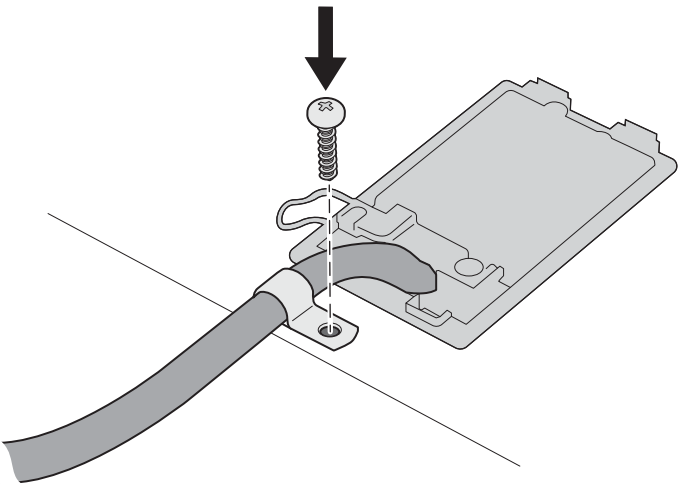
			Min.
Zemiaky	Opečené zemiaky	max	6 - 12
	Opečené zemiaky zo surových zemiakov	med	15 - 25
	Zemiakové placky**	max	2,5 - 3,5
	Glazované zemiaky	low	15 - 20
Zelenina	Cesnak, cibuľa	min	2 - 10
	Cuketa, baklažán	low	4 - 12
	Paprika, zelená špargľa	low	4 - 15
	Hríby	med	10 - 15
	Glazovaná zelenina	low	6 - 10
Hlboko zmrazené výrobky	Rezne	med	15 - 20
	Cordon bleu*	med	10 - 30
	Hydinové prsia*	med	10 - 30
	Kuracie nugety	med	10 - 15
	Gyros, kebab	low	5 - 10
	Rybacie filé, prírodné alebo obaľované	low	10 - 20
	Rybacie prsty	med	8 - 12
	Hranolčeky	max	4 - 6
	Pokrmy z panvice, napr. zeleninová panvica s kuracím mäsom	low	6 - 10
	Jarné závitky	med	10 - 30
	Camembert/syr	low	10 - 15
Rôzne	Camembert/syr	low	7 - 10
	Sušené hotové pokrmy s pridaním vody, napr. rezance	min	5 -10
	Krutóny	low	6 - 10
	Mandle/vlašské orechy/jadrá píniových orieškov	med	3 - 15

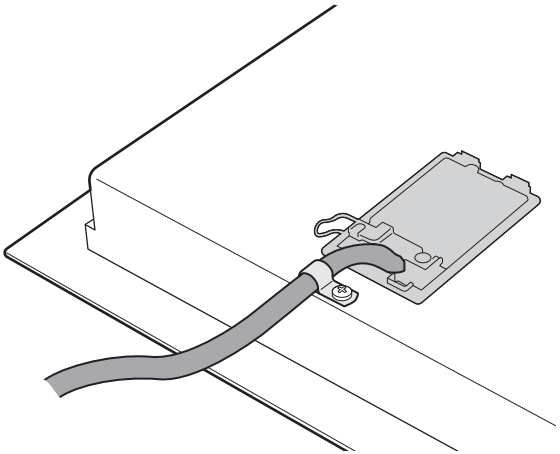
** niekoľkokrát obrátiť /** celková doba prípravy na porciu. Smažiť po sebe.

9001068942

BOSCH
Technik fürs Leben







Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť	Symbol	Hodnota	Jednotka
		BOSCH	
Identifikácia modelu		PIF675FC1E	
Typ varnej dosky		elektrická	
Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie		4	
Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne)		indukčné	
V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm			
ľavá predná	Ø	18	cm
ľavá zadná	Ø	18/28	cm
pravá zadná	Ø	14,5	cm
pravá predná	Ø	21	cm
V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm			
Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg			
ľavá predná		170,0	Wh/kg
ľavá zadná		170,0	Wh/kg
pravá zadná		170,0	Wh/kg
pravá predná		170,0	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg		170,0	Wh/kg

Tabuľka povinných informácii pre domácnosť: **(V zmysle ekodizajn Nariadenia Komisie č 66/2014, čl.2.3.)**

BOSCH
Stvorené pre život

Záručný list

firmy **BSH** domácí spotřebiče s.r.o.

2 roky
záruka od výrobcu
na všetky spotrebiče

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

Výrobok:	Produktové číslo: E-Nr. Poradové číslo: FD
Dátum predaja, pečiatka, podpis	Dátum montáže, pečiatka, podpis

Predajca je povinný úplne a čitateľne vyplniť všetky požadované údaje v záručnom liste v deň predaja spotrebiča. Neoddeliteľnou súčasťou tohto záručného listu je daňový doklad o predaji výrobku.

Záručný list je dokladom práv spotrebiteľa v zmysle Občianskeho zákonníka. Je súčasťou výrobku s výrobným číslom uvedeným na prednej strane tohto záručného listu, zvlášť v prípadoch dlhších než zákonom daná záručná lehota je záručný list jedným z dokázateľných prostriedkov práv užívateľa. Je v záujme spotrebiteľa, aby si skontroloval správnosť a úplnosť všetkých uvedených údajov, ako i to, či dostal od predajcu záručný list so správnym označením pre uvedený druh výrobku.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.
Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.
Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Zápisy o uskutočnených opravách:

Dátum objed. opravy	Dátum dokončenia	Číslo oprav. listu	Stručný opis poruchy

Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníkovi platný doklad o predaji, kde bude uvedený dátum predaja a označenie spotrebiča, a súčasťou dokladu o kúpe tovaru je správne a úplne vyplnený záručný list v deň predaja výrobku. V prípade predpredajnej reklamácie je potrebné predložiť riadne vyplnený reklamačný protokol.

Záručné podmienky

– na výrobok sa poskytuje záručná lehota **24 mesiacov** odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
– spotrebiteľ je oprávnený chybu vytknúť do šiestich mesiacov od jej zistenia, najneskôr však do uplynutia záručnej lehoty
– pri reklamácii je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
– ak je výrobok používaný na iný než výrobcom stanovený účel alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná lehota 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, keďže spotrebiče sú určené výhradne na použitie v domácnosti
– za chybu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
– záručná lehota neplynie počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
– ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
– záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domácí spotřebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, zaniká, ak:
– je nečitateľný výrobný štítok alebo na výrobku chýba,
– údaje na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča,
– výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN alebo s návodom na obsluhu,
– výrobok bol neodborne namontovaný alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č. 718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i pre spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky,
– bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
– porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
– ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

Vyhlásenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domácí spotřebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **spĺňajú požiadavky** o hygienickej neškodnosti podľa **európskej normy EC 1935/2004**. Toto vyhlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku BSH domácí spotřebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava.

Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácemu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov. Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.

Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,
Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uisťujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domácí spotřebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 264/1999 Z. z. a príslušných nariadení vlády. Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotrebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domácí spotřebiče s. r. o.

Kontakt na servis domácich spotrebičov BOSCH

Dodávateľ:
BSH domácí spotřebiče s.r.o. – organizačná zložka Bratislava

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

Príjem opráv:
Tel.: +421 244 450 808
Email: **opravy@bshg.com**

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:
Tel.: +421 244 452 041
Email: **dily@bshg.com**

Zákaznícke poradenstvo:
Tel.: +421 244 452 041
Email: **bosch.spotrebice@bshg.com**

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkach **www.bosch-home.com/sk.**

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.