Pečicí trouba

# HBG635BS1

BOSCH

[cz] Návod k použití

4 242002 808543

# Obsah


**Použití podle určení . . . . . 4**

**Důležitá bezpečnostní upozornění . . . . . 4**
Obecně . . . . . 4
Halogenová žárovka. . . . . 5

**Příčiny poškození. . . . . 6**
Obecně . . . . . 6

**Ochrana životního prostředí . . . . . 6**
Úspora energie . . . . . 6
Ekologická likvidace. . . . . 6

**Seznámení se spotřebičem . . . . . 7**
Ovládací panel . . . . . 7
Ovládací prvky . . . . . 7
Displej . . . . . 8
Druhy provozu . . . . . 8
Druhy ohřevu . . . . . 8
Další informace . . . . . 9
Funkce varného prostoru . . . . . 9

**Příslušenství. . . . . 10**
Dodávané příslušenství . . . . . 10
Zasunutí příslušenství. . . . . 10
Zvláštní příslušenství . . . . . 11

**Před prvním použitím . . . . . 12**
První uvedení do provozu. . . . . 12
Čištění varného prostoru a příslušenství . . . . . 12

**Obsluha spotřebiče . . . . . 12**
Zapnutí a vypnutí spotřebiče . . . . . 12
Spuštění provozu . . . . . 12
Nastavení druhu provozu . . . . . 13
Nastavení druhu ohřevu a teploty. . . . . 13
Rychloohřev . . . . . 14

**Časové funkce . . . . . 14**
Nastavení doby trvání. . . . . 14
Nastavení konce . . . . . 15
Nastavení budíku . . . . . 16

**Dětská pojistka. . . . . 16**
Aktivace a deaktivace . . . . . 16

**Základní nastavení . . . . . 17**
Změna základních nastavení . . . . . 17
Seznam základních nastavení . . . . . 17
Výpadek elektrického proudu. . . . . 17
Změna času . . . . . 17

**Režim Šabat . . . . . 18**
Spuštění režimu Šabat. . . . . 18

**Čisticí prostředek. . . . . 18**
Vhodné čisticí prostředky . . . . . 18
Plochy v pečicím prostoru . . . . . 19
Udržování spotřebiče v čistotě . . . . . 20

**Závěsné rošty .. . . . . 20**
Vysazení a zavěšení závěsných roštů . . . . . 20

**Dvířka spotřebiče . . . . . 21**
Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče . . . . . 21
Demontáž krytu dvířek . . . . . 21
Demontáž a montáž skleněných tabulí . . . . . 22

**Co dělat v případě poruchy? . . . . . 23**
Odstraňování závad svépomocí. . . . . 23
Maximální doba provozu. . . . . 23
Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby . . . . . 24
Skleněný kryt . . . . . 24

**Zákaznický servis. . . . . 24**
E - Nr. a FD - Nr. . . . . 24

**Pokrmy . . . . . 25**
**Informace** o programech. . . . . 25
Vaření pokrmu pomocí funkce AutoPilot . . . . . 25

**Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu. . . . . 26**
Silikonové formy . . . . . 26
Koláče a drobné pečivo . . . . . 26
Chléb a housky . . . . . 29
Pizza, quiche a pikantní koláče . . . . . 30
Nákypy a suflé . . . . . 32
Drůbež . . . . . 32
Maso . . . . . 34
Ryby . . . . . 36
Zelenina a přílohy. . . . . 38
Jogurt . . . . . 38
Úspora energie s druhy ohřevu eco . . . . . 39
Akrylamid v potravinách . . . . . 40
Mírný ohřev. . . . . 40
Sušení. . . . . 41
Zavařování . . . . . 42
Kynutí těsta. . . . . 43
Rozmrazování. . . . . 43
Udržování teploty . . . . . 44
Zkušební pokrmy . . . . . 45


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

# Použití podle určení

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

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

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

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

Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti a v dalsich prostredich odpovidajicia v dalších prostředích odpovídajících domácnosti. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů. Spotřebič mějte během provozu pod dozor-em. Spotřebič používejte pouze v uzavřených prostorech.

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

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

Příslušenství vždy správně zasuňte do trouby.
→ *"Příslušenství" na straně 10*

# Důležitá bezpečnostní upozornění

## Obecně

**⚠ Varování Nebezpečí požáru!**

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

**⚠ Varování Nebezpečí popálení!**

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

**⚠ Varování Nebezpečí opaření!**

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

**⚠ Varování Nebezpečí úrazu!**

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

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

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

**⚠ Varování**
**Nebezpečí v důsledku magnetického pole!**
V ovládacím panelu nebo ovládacích prvcích jsou vloženy permanentní magnety. Magnety mohou ovlivnit elektronické implantáty, např. kardiostimulátory nebo inzulinové dávkovače. Pokud nosíte elektronické implantáty, dodržujte minimální vzdálenost 10 cm od ovládacího panelu.

## Halogenová žárovka

**⚠ Varování**
**Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**
Při výměně žárovky ve varném prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

# Příčiny poškození

## Obecně

**Pozor!**

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

# Ochrana životního prostředí

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

## Úspora energie

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

## Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.

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

# Seznámení se spotřebičem

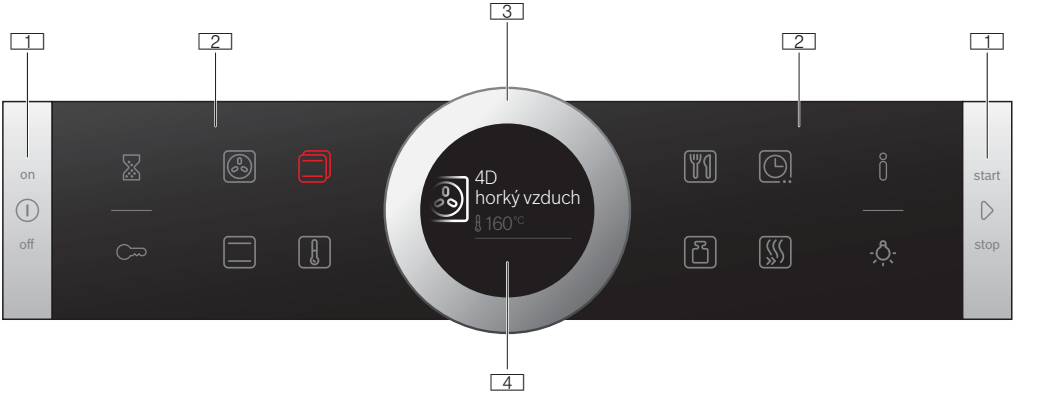
V této kapitole jsou popsány různé ukazatele a ovládací prvky. Dále se seznámíte s různými funkcemi vašeho spotřebiče.

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

## Ovládací panel

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

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




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

2 **Dotyková pole**
Pod dotykovými poli se nacházejí snímače. Klepnutím na příslušný symbol zvolte funkci.

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

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

## Ovládací prvky

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

### Tlačítka a dotyková pole

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

| Symbol | | Význam |
|---|---|---|
| **Tlačítka** | | |
| ⏻ | on (zapnuto)/off (vypnuto) | Zapnutí a vypnutí spotřebiče |
| ▷ | start/stop | Spustit provoz a přidržet nebo dlouhým stiskem (cca 3 s) přerušit |
| **Dotyková pole vnější** | | |
| | Budík | Zvolit budík |
| | Dětská pojistka | Aktivace a deaktivace dětské pojistky dlouhým stiskem (cca 4 s) |
| | Informace | Zobrazení pokynů<br>Dlouhým stiskem (cca 3 s) vyvolejte základní nastavení |
| | Osvětlení varného prostoru | Zapnutí a vypnutí osvětlení varného prostoru |
| **Dotyková pole vnitřní** | | |
| | 4D horký vzduch | Zvolte přímo druh ohřevu 4D horký vzduch |
| | Horní/dolní ohřev | Přímá volba druhu ohřevu Horní/dolní ohřev |
| | Způsoby topení | Zvolte druh provozu Druhy ohřevu. |
| | Teplota | Zvolte teplotu pro varný prostor |
| | AutoPilot | Volba druhu provozu Pokrmy pomocí pečicích programů |
| | Hmotnost | Volba hmotnosti u druhu provozu Pokrmy |
| | Časové funkce | Volba časových funkcí |
| | Rychloohřev | Spusťte nebo přerušte rychlý ohřev pro varný prostor |

Dotykové pole, jehož hodnotu můžete na displeji změnit, nebo je zobrazeno v popředí, svítí červeně.

### Otočný volič

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

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

## Displej

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

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

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

### Okraj displeje

Na vnějším okraji displeje se nachází prstenec.

Pokud měníte hodnotu, prstenec indikuje, v které části menu se nacházíte. V závislosti na oblasti nastavení a délce menu je prstenec buď spojitý, nebo je rozdělen do segmentů.

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

### Ukazatel teploty

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

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

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

## Druhy provozu

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

Přesný popis najdete v příslušné kapitole.

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

## Druhy ohřevu

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

Symboly jednotlivých druhů ohřevu napomáhají zapamatování.

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

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

### Přednastavené hodnoty

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

## Další informace

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

Klepněte na pole ℹ. Pokyn se na několik sekund zobrazí na displeji. V případě dalších pokynů můžete otočným voličem listovat až na konec.

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

## Funkce varného prostoru

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

### Otevření dvířek spotřebiče

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

### Osvětlení pečicího prostoru

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

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

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

### Ventilátor

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

**Pozor!**
Nezakrývejte ventilační štěrbiny. Jinak se spotřebič bude přehřívat.

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

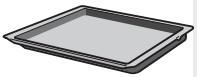
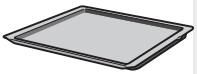
**Upozornění:** Dobu doběhu chladicího ventilátoru můžete změnit v základních nastaveních. ⟶ *"Základní nastavení" na straně 17*

# Příslušenství

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

## Dodávané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven následujícím příslušenstvím:

| | |
|---|---|
| | **Rošt**<br>Pro nádoby, koláčové a zapékací formy.<br>Pro pečeně a grilované pokrmy. |
|  | **Univerzální vysoký plech**<br>Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmražené pokrmy a velké pečeně.<br>Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete na roštu. |
|  | **Plech na pečení**<br>Pro koláče na plechu a drobné pečivo. |

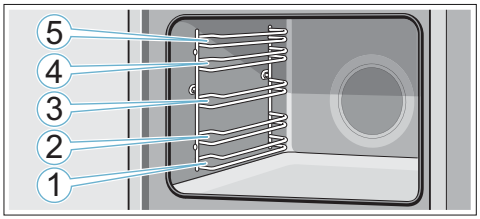
Používejte pouze originální příslušenství. Je speciálně přizpůsobeno Vašemu spotřebiči.

Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně.

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

## Zasunutí příslušenství

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




Příslušenství zasouvejte vždy mezi oběma vodicími tyčemi příslušné výšky zasunutí.

Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, aniž by se překlopilo.

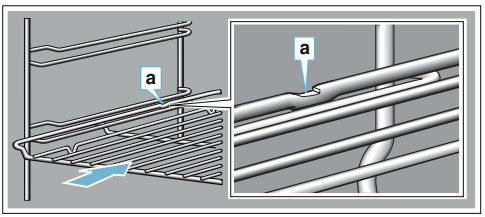
### Upozornění

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

### Funkce zaskočení

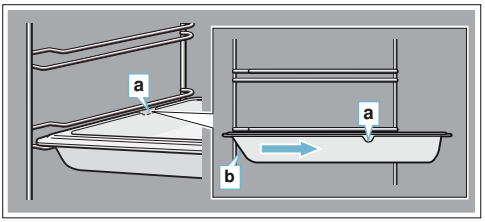
Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, pak zaskočí. Tato funkce zabraňuje zvrhnutí příslušenství při vytáhnutí. Aby tato ochrana proti zvrhnutí fungovala, musí být příslušenství zasunuté do trouby správně.

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




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

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech

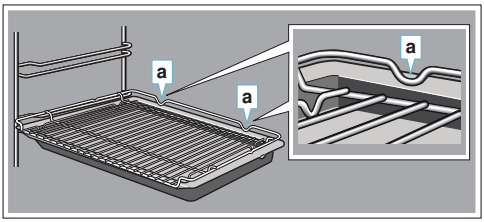


### Kombinování příslušenství

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

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

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech




## Zvláštní příslušenství

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

Nabídka a možnost objednání on-line se v jednotlivých zemích liší. Nahlédněte do prodejních podkladů.

Při nákupu uveďte přesné objednací číslo zvláštního příslušenství.

**Upozornění:** Každé zvláštní příslušenství se nehodí pro každý spotřebič. Při nákupu uveďte prosím vždy přesné číselné označení (E-Nr.) svého spotřebiče.
→ *"Zákaznický servis" na straně 24*

| Zvláštní příslušenství | Objednací číslo |
|---|---|
| **Rošt**<br>Pro nádoby, koláčové a zapékací formy a pro pečeně a grilované pokrmy. | HEZ634070 |
| **Univerzální vysoký plech**<br>Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně.<br>Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete přímo na roštu. | HEZ632070 |
| **Plech na pečení**<br>Pro koláče na plechu a drobné pečivo. | HEZ631070 |
| **Vkládací rošt**<br>Pro maso, drůbež a ryby.<br>Pro vložení do univerzálního vysokého plechu kvůli zachycení odkapávajícího tuku a šťávy z masa. | HEZ324000 |
| **Univerzální vysoký plech s nepřilnavou vrstvou**<br>Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně.<br>Pečivo a pečeně se k univerzálnímu vysokému plechu nepřichytí. | HEZ632010 |
| **Plech na pečení s nepřilnavou vrstvou**<br>Pro koláče na plechu a drobné pečivo.<br>Pečivo se k pečicímu plechu nepřichytí. | HEZ631010 |
| **Profesionální vysoký plech**<br>Pro přípravu velkého množství. | HEZ633070 |
| **Poklice pro profesionální vysoký plech**<br>Díky poklici se z profesionálního vysokého plechu stává profesionální pekáč. | HEZ633001 |
| **Plech na pizzu**<br>Pro pizzu a velké kulaté koláče. | HEZ617000 |
| **Grilovací plech**<br>Pro grilování místo roštu nebo k zachycení odkapávajícího tuku. Používejte pouze na univerzálním vysokém plechu. | HEZ625071 |
| **Pečicí kámen pro pečení chleba**<br>Pro domácí chléb, housky a pizzu, které mají mít křupavý spodek.<br>Pečicí kámen musí být předehřátý na doporučenou teplotu. | HEZ327000 |
| **Skleněný pekáč (5,1 l)**<br>Na dušené pokrmy a nákypy.<br>Obzvláště vhodný pro druh provozu „pokrmy“. | HEZ915001 |
| **Skleněná mísa**<br>Pro velké pečeně, šťavnaté koláče a nákypy. | HEZ864000 |
| **Skleněný plech**<br>Pro nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo. | HEZ636000 |
| **Výsuvný systém jednoduchý**<br>Díky výsuvným lištám ve výšce 2 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo. | HEZ638100 |
| **Výsuvný systém dvojitý**<br>Díky výsuvným lištám ve výšce 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo. | HEZ638200 |
| **Výsuvný systém trojitý**<br>Díky výsuvným lištám ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo. | HEZ638300 |

# Před prvním použitím

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

## První uvedení do provozu

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

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

### Nastavení jazyka

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

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

### Nastavení času

Čas začíná „12:00" h.

1. Otočným voličem nastavte čas.
2. Nastavení potvrďte klepnutím na pole ⏲.

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

## Čištění pečicího prostoru a příslušenství

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

### Čištění pečicího prostoru

Aby se odstranila vůně novoty, rozehřejte uzavřený a prázdný pečicí prostor.

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

Proveďte uvedená nastavení. Nastavení druhu ohřevu a teploty je popsané v následující kapitole. ⟶ *"Obsluha spotřebiče" na straně* 13

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

Po uplynutí uvedené doby spotřebič vypněte tlačítkem on/off ⏻.

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

### Čištění příslušenství

Příslušenství důkladně vyčistěte mycím roztokem a hadrem nebo měkkým kartáčkem.

# Obsluha spotřebiče

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

## Zapnutí a vypnutí spotřebiče

Abyste mohli nastavit spotřebič, musíte ho zapnout.

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

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

### Zapnutí spotřebiče

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

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

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

### Vypnutí spotřebiče

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

Probíhající funkce se případně ukončí.

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

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

## Spuštění provozu

Každý provoz musí být spuštěn tlačítkem start/stop ▷.

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

### Zastavení provozu

Tlačítkem start/stop ▷ můžete zastavit a znovu spustit provoz.

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

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

## Nastavení druhu provozu

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

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

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

Spotřebič začne pracovat.

## Nastavení druhu ohřevu a teploty

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

Příklad na obrázku: Horký vzduch Eco ⊛ při teplotě 195 °C.
1. Otočným voličem nastavte druh ohřevu.

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

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

Spotřebič začne ohřívat.

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

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

### Změna teploty

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

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

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

### Přímá volba druhů ohřevu

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

Druhy ohřevu, které lze nastavit pomocí přímé volby:
- ⊛ 4D horký vzduch
- ⊟ horní/dolní ohřev

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

Spotřebič začne ohřívat.

## Rychloohřev

S rychloohřevem můžete u některých druhů ohřevu zkrátit jejich dobu.

Vhodnými druhy ohřevu pro rychloohřev jsou:
- 4D horký vzduch
- horní/dolní ohřev

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

### Nastavení

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

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.
2. Klepněte na pole .

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

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

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

### Přerušení

Pro přerušení rychloohřevu klepněte znovu na pole . Symbol již nesvítí.

# Časové funkce

Spotřebič má různé časové funkce.

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

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

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

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

## Nastavení doby tepelné úpravy

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

### Nastavení

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

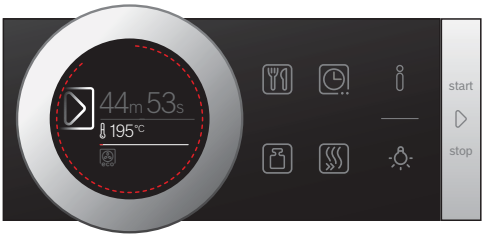
Do jedné hodiny lze dobu trvání nastavit v minutových krocích, poté v pětiminutových krocích.

Maximálně lze nastavit 23 hodin a 59 minut.

Příklad na obrázku: doba trvání 45 minut.
1. Nastavení druhu provozu a teploty nebo stupně.
2. Před spuštěním klepněte na pole .
   Na displeji je doba trvání zvýrazněna bíle.
3. Otočným voličem nastavte dobu trvání.

Po několika vteřinách je hodnota převzata, nebo dvakrát klepněte na pole . Na displeji je pod druhem provozu a teplotou nebo stupněm **zobrazena** doba tepelné úpravy.

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




Spotřebič začne ohřívat.

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

Pomocí pole ⏲ můžete znovu nastavit dobu tepelné úpravy nebo tlačítkem start/stop ▷ pokračovat v provozu bez doby tepelné úpravy.

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

### Změnit a přerušit

Pokud chcete dobu tepelné úpravy změnit, klepněte na pole ⏲.
Doba tepelné úpravy je zvýrazněna bíle a můžete ji kdykoliv změnit pomocí otočného voliče. Změnu **potvrdíte** pomocí pole ⏲.

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

## Nastavení času ukončení provozu

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

### Upozornění

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

### Nastavení

Konec doby tepelné úpravy lze posunout zpět maximálně o 23 hodin a 59 minut.
Příklad na obrázku: Nastavená doba tepelné úpravy je 45 minut a pokrm má být hotov ve 12:00 hodin.

1. Nastav**te** druh provozu a teploty nebo stupně.
2. Nastavte dobu trvání.
3. Před spuštěním znovu jednou klepněte na pole ⏲.
   Na displeji je konec zvýrazněn bíle.
4. Otočným voličem posuňte konec na pozdější dobu.

   Po několika vteřinách je hodnota převzata, nebo znovu klepněte na pole ⏲. Na displeji je pod druhem provozu a teplotou nebo stupněm **zobrazen** čas konce.
5. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič.
   Displej **ukazu**je čas, **kdy** se spotřebič spustí.

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

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

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

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

### Změna a zrušení

Pro změnu času konce nejprve tlačítkem start/stop ▷ přerušte provoz a dvakrát klepněte na pole ⏲. Čas konce je zvýrazněn bíle a můžete jej kdykoliv změnit pomocí otočného voliče.

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

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

## Nastavení budíku

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

### Nastavení

Doba budíku začíná vždy na hodnotě nula minut.

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

Lze nastavit maximálně 24 hodin.

1. Klepněte na pole ⌛.
   Symbol svítí červeně. Na displeji je doba budíku zvýrazněna bíle.
2. Otočným voličem nastavte čas budíku.
3. Pro spuštění klepněte na pole ⌛.
   **Upozornění:** Po několika sekundách se budík automaticky spustí.

Čas na budíku začne ubíhat.

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

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

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

### Změna a zrušení

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

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

# Dětská pojistka

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

Ovládací panel je zablokovaný a nelze provést žádná nastavení . Spotřebič lze pouze vypnout tlačítkem on/off ⏻.

## Aktivace a deaktivace

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

Pole ⊶ stiskněte vždy na dobu cca 4 vteřin.

Na displeji se zobrazí pokyn k potvrzení.

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

# Základní nastavení

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

## Změna základních nastavení

Spotřebič musí být vypnutý.

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

Na displeji se zobrazí upozornění, že nastavení byla uložena.

### Zrušení

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

## Seznam základních nastavení

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

| Nastavení | Volba |
|---|---|
| Jazyk | K dispozici jsou další jazyky |
| Čas | Čas ve formátu 24 h |
| Akustický signál | Krátká doba trvání (30 s)<br>Střední doba trvání (1 min)*<br>Dlouhá doba trvání (5 min) |
| Zvuk tlačítek | Zapnutý<br>Vypnutý* (zvuk zůstává při on/off ⏻) |
| Jas displeje | Stupnice s 5 stupni |
| Zobrazení hodin | Vyp.<br>Digitální* |
| Osvětlení | Při provozu vypnuté<br>Při provozu zapnuté* |
| Dětská pojistka | Jen zablokování tlačítek*<br>Zablokování dvířek a zablokování tlačítek |
| Provoz po zapnutí | Způsoby ohřevu*<br>AutoPilot |
| Ztlumení v noci | Vypnutý*<br>Zapnutý |
| Logo značky | Ukazatele*<br>Nezobrazit |
| Doba doběhu ventilátoru | Doporučená*<br>Minimální |
| Vysouvací systém | Spotřebič není dovybaven* (u rámů a jednoduchého výsuvu)<br>Spotřebič je dovybaven (u dvojitého a trojitého výsuvu) |
| Režim Šabat | Zapnutý<br>Vypnutý* |
| Výrobní nastavení | Resetovat<br>Neresetovat* |

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

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

## Výpadek elektrického proudu

Vámi provedené změny nastavení zůstanou zachovány i po výpadku proudu.

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

## Změna času

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

Spotřebič musí být vypnutý.

1. Na cca 3 vteřiny stiskněte pole ℹ.
   Na displeji se zobrazí pokyny k průběhu.
2. Potvrďte pokyny stisknutím pole ⏲.
   Na displeji se zobrazí první nastavení „Jazyk“.
3. Klepněte na pole ⏲.
   Zobrazí se nastavení času.
4. Pomocí otočného voliče změňte nastavení času.
5. Potvrďte nastavení stisknutím pole ℹ na cca 3 vteřiny .

Na displeji se zobrazí upozornění, že nastavení byla uložena.

# Režim Šabat

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

## Spouštění režimu Šabat

Před použitím režimu Šabat jej musíte aktivovat v základních nastaveních. → *"Základní nastavení" na straně 17*

Je-li základní nastavení příslušně upraveno, je **režim** Šabat uveden v druzích ohřevu jako poslední.

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

1. Otočným voličem nastavte druh ohřevu **Režim** Šabat.
2. Klepněte na pole .
   Na displeji je bíle zvýrazněna teplota.
3. Otočným voličem nastavte požadovanou teplotu.
4. Před spuštěním klepněte na pole .
   Na displeji je doba trvání zvýrazněna bíle.
5. Otočným voličem nastavte požadovanou dobu.
   **Upozornění:** Čas konce nelze posunout.
6. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič.
   Na displeji se zobrazuje zbývající doba.

Spotřebič začne ohřívat.

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

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

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

### Změna a zrušení

Po spuštění již nastavení nelze změnit.

Chcete-li přerušit **režim** Šabat, vypněte spotřebič tlačítkem on/off ⏻. Tlačítkem start/stop ▷ již provoz nemůžete zastavit.

# Čisticí prostředek

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

## Vhodné čisticí prostředky

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

**Pozor!**
**Nebezpečí poškození povrchu:**
Nepoužívejte:
- ostré nebo abrazivní čisticí prostředky,
- čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu,
- tvrdé drátěnky nebo houbičky,
- vysokotlaké nebo parní čističe,
- speciální prostředky pro čištění spotřebiče za tepla.

Nové houbové utěrky před použitím důkladně **propláchněte**.

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

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

| Oblast | Čištění |
|---|---|
| **Vnější plochy spotřebiče** | |
| Čelo z ušlechtilé oceli | Horký mycí roztok:<br>Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.<br>Ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Pod těmito skvrnami se může vytvořit koroze.<br>U zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně lze zakoupit speciální ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel vhodné na teplé povrchy. Ošetřovací prostředek naneste ve slabé vrstvě měkkým hadrem. |
| Plast | Horký mycí roztok:<br>Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.<br>Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo. |
| Lakované plochy | Horký mycí roztok:<br>Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. |
| Ovládací panel | Horký mycí roztok:<br>Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.<br>Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo. |

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

**Vnitřek spotřebiče**

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

**Upozornění**

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

## Plochy v pečicím prostoru

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

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

### Čištění smaltovaných ploch

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

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

Pečicí troubu nechte po čištění otevřenou vyschnout.

### Čištění samočisticích ploch

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

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

**Nastavení**

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

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

Keramická vrstva se zregeneruje.

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

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

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

## Udržování spotřebiče v čistotě

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

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

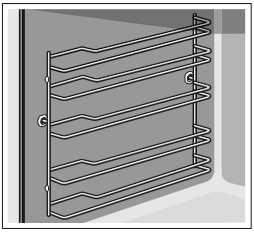
# Závěsné rošty

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

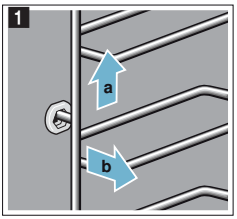
## Vysazení a zavěšení roštů

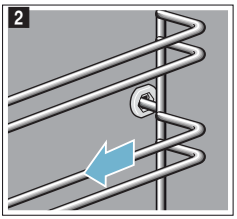
**Varování Nebezpečí popálení!**
Rošty se silně zahřívají. Nikdy se nedotýkejte horkých roštů. Vždy nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

### Vyjmutí roštů



1. Rošt vepředu trochu nazdvihněte **a** a vyhákněte **b** (obrázek 1).
2. Poté celý rošt vytáhněte dopředu a vyjměte ho (obrázek 2).



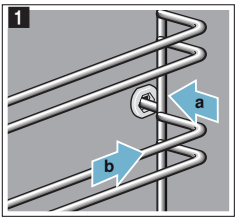



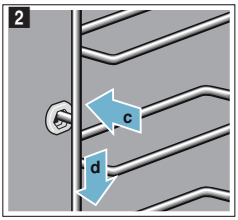

Rošty vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

### Zavěšení roštů

Je třeba rozlišovat pravý a levý rošt. Musí být možné vytáhnout teleskopické výsuvy směrem dopředu.

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



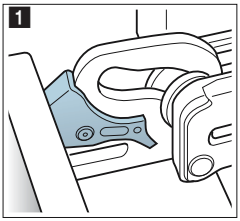
# Dvířka spotřebiče

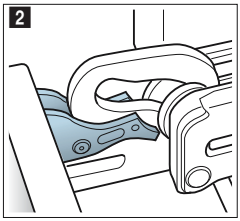
V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho pěkný a funkční. Zde je popsáno, jak můžete vysadit a vyčistit dvířka spotřebiče.

## Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče

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

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



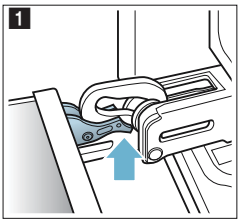

**⚠ Varování**

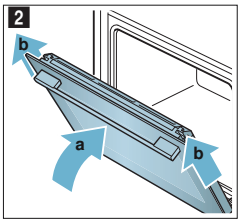
**Nebezpečí poranění!**

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

### Vysazení dvířek spotřebiče

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

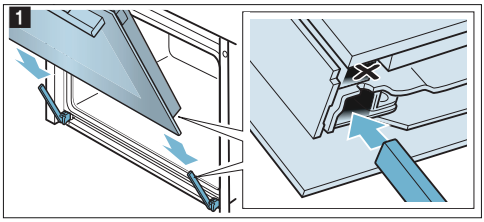


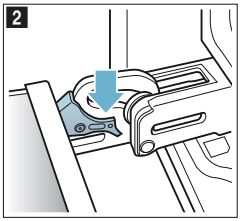

### Zavěšení dvířek spotřebiče

Dvířka spotřebiče zavěste zpět opačným postupem.

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




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

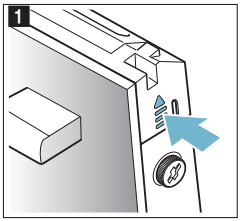


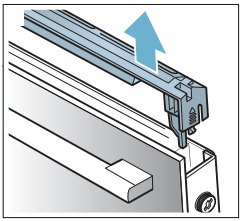

3. Zavřete dvířka.

## Demontáž krytu dvířek

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

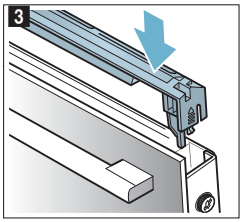
1. Pootevřete dvířka spotřebiče.
2. Zatlačte na kryt na levé a pravé straně (obrázek 1).
3. Sejměte kryt (obrázek 2).
   Opatrně zavřete dvířka spotřebiče.



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

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



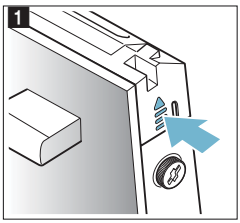

5. Zavřete dvířka spotřebiče.

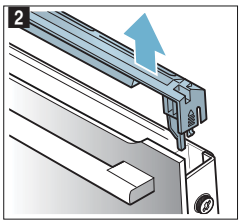
## Demontáž a montáž skleněných tabulí

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

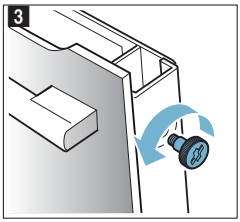
### Demontáž ze spotřebiče

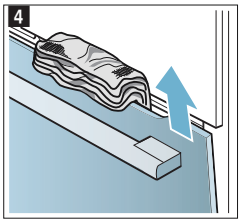
1. Pootevřete dvířka spotřebiče.
2. Zatlačte na kryt na levé a pravé straně (obrázek 1).
3. Sejměte kryt (obrázek 2).




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



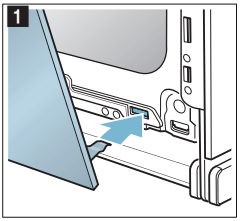

Vyčistěte skla čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

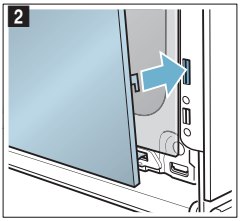
**⚠ Varování**
**Nebezpečí úrazu!**

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

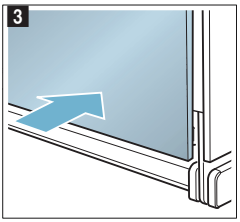
### Montáž na spotřebič

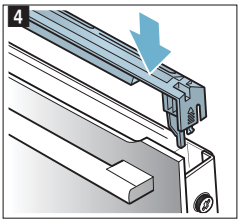
1. Přední tabuli nasaďte dole do držáků (obrázek 1).
2. Zavřete přední tabuli natolik, aby byly oba horní háky proti otvoru (obrázek 2).




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




7. Zavřete dvířka spotřebiče.

**Pozor!**
Pečicí prostor používejte znovu teprve tehdy, když jsou tabule řádně namontované.

# Co dělat v případě poruchy?

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

## Odstraňování závad svépomocí

Technické závady na spotřebiči můžete často lehce odstranit sami.

Pokud se pokrm optimálně nepodaří, najdete na konci návodu k použití mnoho tipů a pokynů k nápravě. → *"Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu" na straně 26*

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

**⚠ Varování**

**Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přívodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

### Chybová hlášení na displeji

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

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

## Maximální doba provozu

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

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

**Maximální doba provozu byla dosažena**
Na displeji se objeví upozornění, že je dosaženo maximální doby provozu.

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

Pokud spotřebič nepotřebujete, vypněte jej tlačítkem on/off ⏻.

**Tip:** Aby nedošlo k nežádoucímu vypnutí spotřebiče, např. při dlouhé době pečení, nastavte dobu trvání. Spotřebič bude hřát, dokud neuplyne nastavená doba trvání.

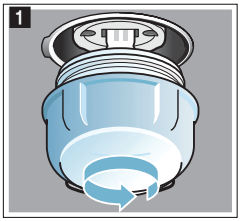
## Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby

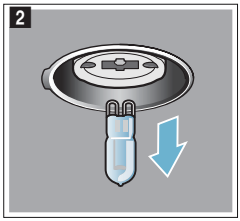
Když žárovka v troubě přestane svítit, je nutné ji vyměnit. Tepelně odolné halogenové žárovky 40 W, 230 V, obdržíte u zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách.
Halogenovou žárovku uchopte pomocí suchého hadru. Prodlouží se tak doba životnosti žárovky. Používejte pouze tyto žárovky.

**⚠ Varování**
**Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**
Při výměně žárovky ve varném prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

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

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




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

## Skleněný kryt

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

# Zákaznický servis

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

## E r a r

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

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Č. výrobku (E-Nr.)** | | **Výr. č. (FD-Nr.)** | |

| | |
|---|---|
| **Zákaznický servis ☏** | |

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v přiloženém seznamu zákaznických servisů.

**Objednávka opravy a poradenství při poruchách**
**CZ** 251.095.546

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

# Pokrmy

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

## Upozornění k programům

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

## Nastavení pokrmu pomocí funkce AutoPilot

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

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

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

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

Spotřebič začne ohřívat.

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

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

### Posunutí doby ukončení přípravy pokrmu

Po uplynutí doby trvání můžete **u** některých pokrmů pokračovat ve vaření, nejste-li s výsledkem tepelné úpravy ještě spokojeni.

Na displeji se objeví dotaz, zda chcete posunout dobu ukončíeni přípravy pokrmu. Chcete-li pokračovat, klepněte na tlačítko start/stop ▷. Je navržena doba trvání, kterou můžete změnit. Stiskněte start/stop ▷ pro spuštění.

**Upozornění:** Prodloužení **času úpravy** můžete provádět libovolně často.

Pokud jste s výsledkem pečení spokojeni, klepněte na pole .

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

### Nastavení pozdějšího času dokončení

U některých pokrmů můžete **nastavit pozdější čas dokončení**. Před spuštěním **spotřebiče** klepněte na pole  a otočným voličem **nastavte čas dokončení** na pozdější dobu.

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

### Změna a přerušení

Po spuštění již nastavení nelze změnit.

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

# Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu

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

**Upozornění:** Při pečení potravin může v troubě vznikat vodní pára.
Váš spotřebič je velmi energeticky úsporný a při provozu se ven dostane jen velmi málo tepla. Na základě vysokých rozdílů mezi teplotou uvnitř spotřebiče a vnějšími částmi spotřebiče se může na dvířkách, ovládacím panelu a předních stranách sousedního nábytku srážet kondenzovaná voda. Jedna se o přirozený fyzikálni jev, jemuž lze částečne předejít zpředehřátím nebo opatrným otevřením dvířek.

## Silikonové formy

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

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

## Koláče a drobné pečivo

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

Používejte pouze originální příslušenství pro Váš spotřebičas. Je optimálně uzpůsobené pro pečicí prostor a druhy provozu.

### Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

**Pečení na jedné úrovni**
Pro pečení na jedné úrovni používejte následující výšky zasunutí:
- vysoké pečivo: výška 2
- nízké pečivo: výška 3

**Pečení na více úrovních**
Používejte 4D horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.
Pečení na dvou úrovních:
- univerzální vysoký plech: výška 3
  plech na pečení: výška 1
- formy na roštu
  první rošt: výška 3
  druhý rošt: výška 1

Pečení na třech úrovních:
- plech na pečení: výška 5
  univerzální vysoký plech: výška 3
  plech na pečení: výška 1

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

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

### Příslušenství

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

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

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

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

**Formy na pečení**
Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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

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

### Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

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

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

Použité druhy ohřevu:
- 4D horký vzduch
- horní/dolní ohřev
- stupeň pizza

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

* Předehřát

| Pokrm | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|---|---|---|---|---|---|
| Drobné kynuté pečivo | plech na pečení | 3 | | 160-180 | 25-35 |
| Drobné kynuté pečivo, 2 úrovně | plech na pečení + univerzální vysoký plech | 1+3 | | 150-170 | 25-40 |
| Pečivo z listového těsta | plech na pečení | 3 | | 170-190* | 20-35 |
| Pečivo z listového těsta 2 úrovně | plech na pečení + univerzální vysoký plech | 1+3 | | 170-190* | 20-45 |
| Pečivo z listového těsta 3 úrovně | plechy na pečení + univerzální vysoký plech | 5+3+1 | | 170-190* | 20-45 |
| Pečivo z listového těsta nízké, 4 úrovně | 4 rošty | 5+3+2+1 | | 180-200* | 20-35 |
| Pečivo z odpalovaného těsta | plech na pečení | 3 | | 200-220 | 30-40 |
| Pečivo z odpalovaného těsta, 2 úrovně | plech na pečení + univerzální vysoký plech | 1+3 | | 190-210 | 35-45 |
| Plundrové pečivo | plech na pečení | 3 | | 160-180 | 20-30 |
| **Sušenky** | | | | | |
| Stříkané pečivo | plech na pečení | 3 | | 140-150* | 25-40 |
| Stříkané pečivo | plech na pečení | 3 | | 140-150* | 25-40 |
| Stříkané pečivo, 2 úrovně | plech na pečení + univerzální vysoký plech | 1+3 | | 140-150* | 30-40 |
| Stříkané pečivo, 3 úrovně | plechy na pečení + univerzální vysoký plech | 5+3+1 | | 130-140* | 35-55 |
| Cukroví | plech na pečení | 3 | | 140-160 | 15-30 |
| Cukroví, 2 úrovně | plech na pečení + univerzální vysoký plech | 1+3 | | 140-160 | 15-30 |
| Cukroví, 3 úrovně | plechy na pečení + univerzální vysoký plech | 5+3+1 | | 140-160 | 15-30 |
| Pěnové cukroví | plech na pečení | 3 | | 80-90* | 120-150 |
| Pěnové cukroví, 2 úrovně | plech na pečení + univerzální vysoký plech | 1+3 | | 80-90* | 120-180 |
| Makrónky | plech na pečení | 3 | | 90-110 | 20-40 |
| Makrónky, 2 úrovně | plech na pečení + univerzální vysoký plech | 1+3 | | 90-110 | 25-45 |
| Makrónky, 3 úrovně | plechy na pečení + univerzální vysoký plech | 5+3+1 | | 90-110 | 30-45 |

* Předehřát

## Tipy pro koláče a drobné pečivo

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

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

## Chléb a housky

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

### Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

**Pečení na jedné úrovni**
Pro pečení na jedné úrovni používejte následující výšky zasunutí:
- vysoké pečivo: výška 2
- nízké pečivo: výška 3

**Pečení na dvou úrovních**
Používejte 4D horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.
- univerzální vysoký plech: výška 3
  plech na pečení: výška 1
- formy na roštu
  první rošt: výška 3
  druhý rošt: výška 1

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

### Příslušenství

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

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

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

**Formy na pečení**
Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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

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

### Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

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

### Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

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

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

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

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

Použité druhy ohřevu:
- 4D horký vzduch
- horní/dolní ohřev
- gril s cirkulací vzduchu
- velkoplošný gril
- stupeň pizza

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

* Předehřát

## Pizza, quiche a pikantní koláče

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

### Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

**Pečení na jedné úrovni**
Pro pečení na jedné úrovni používejte následující výšky zasunutí:
- vysoké pečivo: výška 2
- nízké pečivo: výška 3

**Pečení na více úrovních**
Používejte 4D horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.
Pečení na dvou úrovních:
- univerzální vysoký plech: výška 3
  plech na pečení: výška 1
- formy na roštu
  první rošt: výška 3
  druhý rošt: výška 1

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

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

## Příslušenství

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

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

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

Na pizzu s bohatou oblohou používejte univerzální vysoký plech.

**Formy na pečení**
Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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

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

## Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené potraviny.
Odstraňte z pokrmu led.

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

## Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

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

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

Použité druhy ohřevu:
- 4D horký vzduch
- horní/dolní ohřev
- stupeň pizza

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

* Předehřát

## Nákyp a suflé

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

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

### Výšky zasunutí

Vždy používejte uvedené výšky zasunutí.

Můžete péct na jedné úrovni ve formách nebo s univerzálním vysokým plechem.
- Formy na roštu: výška 2
- Univerzální vysoký plech: výška 3

Suflé můžete péct také ve vodní lázni v univerzálním vysokém plechu. Univerzální vysoký plech zasuňte do výšky 2.

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

### Příslušenství

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

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

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

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

### Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

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

Použité druhy ohřevu:
- 4D horký vzduch
- horní/dolní ohřev
- stupeň pizza

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

## Drůbež

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

### Pečení na roštu

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

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

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

### Pečení v nádobí

Používejte pouze nádobí, které je vhodné pro použití v pečicí troubě. Zkontrolujte, zda se nádobí vejde do trouby.

Nejvhodnější je skleněné nádobí. Horké skleněné nádobí postavte na suchou podložku. Kdyby byl podklad mokrý nebo studený, nádobí by mohlo prasknout.

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

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

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

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

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

## Grilování

Během grilování nechte dvířka spotřebiče zavřená. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky spotřebiče. Zasuňte univerzální vysoký plech s vloženým roštem do uvedené výšky zasunutí. Zachytí se odkapávající tuk. Dbejte na to, aby byl rošt správně posazený na univerzálním vysokém plechu. ⟶ *"Příslušenství" na straně 10*

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

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

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

## Upozornění

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

## Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

Drůbež po uplynutí cca ½ až ⅔ uvedené doby obraťte.

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

## Tipy

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

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

Použité druhy ohřevu:

- horní/dolní ohřev
- gril s cirkulací vzduchu
- velkoplošný gril
- stupeň pizza

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

* Předehřát

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

## Maso

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

### Pečení a dušení

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

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

Když je pečeně hotová, měla by se nechat ještě 10 minut odpočívat ve vypnuté **a** zavřené troubě. Šťáva se tak lépe rozprostře. Případně pečeni zabalte do alobalu. Doporučená doba na odpočinutí není započítaná v uvedené době pečení.

### Pečení na roštu

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

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

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

### Pečení a dušení v nádobě

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

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

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

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

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

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

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

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

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

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

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

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

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

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

## Grilování

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

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

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

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

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

### Upozornění

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

### Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

Pečeni a grilovaný pokrm po uplynutí cca ½ až ⅔ uvedené doby obraťte.

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

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

Použité druhy ohřevu:
- horní/dolní ohřev
- gril s cirkulací vzduchu
- velkoplošný gril

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

* Předehřát

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

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

* Předehřát

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

### Tipy pro pečení, dušení a grilování

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

## Ryby

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

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

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

### Pečení a grilování na roštu

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

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

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

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

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

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

### Upozornění

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

## Pečení a dušení v nádobě

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

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

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

**Nádobí bez pokličky**
Pro pečení celé ryby používejte nejlépe hlubokou formu na pečení. Postavte formu na rošt. Pokud nemáte vhodnou nádobu, použijte univerzální vysoký plech.

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

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

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

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

## Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

Rybu, která není v poloze na břiše, po uplynutí cca ½ až ⅔ uvedené doby obraťte.

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

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

Použité druhy ohřevu:

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

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

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

## Zelenina a přílohy

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

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

### Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

**Pečení na jedné úrovni**
Řiďte se údaji v tabulce.

**Pečení na dvou úrovních**
Používejte 4D horký vzduch. Současně vložené plechy nemusí být hotové ve stejnou dobu.
- Univerzální vysoký plech: výška 3
- Plech na pečení: výška 1

### Příslušenství

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

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

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

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

### Doporučené hodnoty nastavení

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

Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené trouby. Při předehřátí se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

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

Použité druhy ohřevu:
- 4D horký vzduch
- velkoplošný gril
- stupeň pizza

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

## Jogurt

V tomto spotřebiči si můžete sami vyrobit jogurt.

### Příprava jogurtu

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

1. Na varné desce zahřejte 1 l mléka (3,5 % tuku) na 90 °C a nechte ho vychladnout na 40 °C.
   Pokud použijete trvanlivé mléko, stačí ho zahřát na 40 °C.
2. Přimíchejte 150 g jogurtu (s teplotou z lednice).
3. Naplňte do šálků nebo malých skleniček a zakryjte potravinovou fólií.
4. Šálky nebo skleničky postavte na dno trouby a proveďte nastavení podle tabulky.
5. Když je jogurt hotový, nechte ho vychladnout v lednici.

Použitý druh ohřevu:
- 4D horký vzduch

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

## Úspora energie s druhy ohřevu eco

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

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

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

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

### Příslušenství

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

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

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

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

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

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

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

### Doporučené hodnoty nastavení

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

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

Použité druhy ohřevu:
- horký vzduch Eco
- horní/dolní ohřev Eco

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

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

## Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především při zahřátí připravovaných obilných a bramborových produktů na vysoké teploty, jako např. smažených brambůrků, hranolků, toastů, housek, chleba nebo jemného pečiva (sušenky, perník, Spekulatius).

| Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu | |
|---|---|
| Všeobecně | ■ Používejte co nejkratší doby pečení.<br>■ Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš dotmava.<br>■ Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu. |
| Pečení | Pomocí horního/dolního ohřevu max. 200 °C.<br>Pomocí horkého vzduchu max. 180 °C. |
| Cukroví | Pomocí horního/dolního ohřevu max. 190 °C.<br>Pomocí horkého vzduchu max. 170 °C.<br>Vejce nebo vaječný žloutek omezuje tvorbu akrylamidu. |
| Hranolky pečené v troubě | Rozmístit na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě. Péct minimálně 400 g na jednom plechu, aby hranolky nebyly vysušené. |

## Mírný ohřev

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

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

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

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

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

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

### Nádoba

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

Nepřiklopenou nádobu postavte vždy na rošt ve výšce 2.

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

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

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

### Doporučené hodnoty nastavení

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

Použitý druh ohřevu:
- mírný ohřev

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

* Předehřát

### Tipy pro mírný ohřev

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

## Sušení

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

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

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

Zeleninu nastrouhejte a poté ji blanšírujte. Blanšírovanou zeleninu nechte řádně okapat a pak ji rovnoměrně rozprostřete na rošt.

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

Pro sušení používejte následující výšky zasunutí:
- 1 rošt: výška 3
- 2 rošty: výška 3+1

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

### Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete nastavení pro sušení různých potravin. Teplota a doba trvání závisí na druhu, vlhkosti, zralosti a tloušťce sušených potravin. Čím déle necháte potraviny sušit, tím budou lépe konzervované. Čím tenčí kousky nakrájíte, tím rychleji budou potraviny usušené a zůstanou aromatičtější. Proto jsou zde uvedená rozpětí nastavení.

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

Použitý druh ohřevu:
- 4D horký vzduch

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

## Zavařování

Ve spotřebiči můžete zavařovat ovoce a zeleninu.

**Varování**
**Nebezpečí poranění!**
Při nesprávném zavaření mohou zavařovací sklenice prasknout. Řiďte se pokyny pro zavařování.

### Sklenice

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

Při zavařování používejte pouze sklenice stejné velikosti a s obsahem stejných potravin. V troubě můžete současně zavařovat obsah maximálně šesti zavařovacích sklenic o objemu ½, 1 nebo 1½ l. Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařovací sklenice se nesmí při zavařování v troubě dotýkat.

### Příprava ovoce a zeleniny

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je omyjte.

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

**Ovoce**
Ovoce v zavařovacích sklenicích zalijte horkým cukrovým roztokem (cca 400 ml na litrovou sklenici), ze kterého jste sebrali pěnu. Na 1 litr vody:
- cca 250 g cukru u sladkého ovoce
- cca 500 g cukru u kyselého ovoce

**Zelenina**
Zeleninu v zavařovacích sklenicích zalijte horkou svařenou vodou.

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

### Konec zavařování

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

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

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

### Doporučené hodnoty nastavení

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

Použitý druh ohřevu:
- 4D horký vzduch

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

## Kynutí těsta

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

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

**Kynutí těsta**
Proveďte nastavení podle údajů v tabulce a nechte spotřebič rozehřát. Postavte mísu s těstem na rošt.

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

**Kynutí jednotlivých kusů**
Pečivo vložte do trouby do výšky uvedené v tabulce.

Chcete-li použít předehřívání, nechte jednotlivé kusy kynout na teplém místě mimo troubu.

### Doporučené hodnoty nastavení

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

Použitý druh ohřevu:
- horní/dolní ohřev

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

## Rozmrazování

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

Pro rozmrazování používejte následující výšky zasunutí:
- 1 rošt: výška 2
- 2 rošty: výška 3+1

### Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

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

Použitý druh ohřevu:
- Rozmrazování

| Pokrm | Příslušenství | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|---|---|---|---|---|---|
| **Chléb, housky** | | | | | |
| Chléb a housky všeobecně | plech na pečení | 2 | | 50 | 40-70 |
| **Koláč** | | | | | |
| Koláč, šťavnatý | plech na pečení | 2 | | 50 | 70-90 |
| Koláč, suchý | plech na pečení | 2 | | 60 | 60-75 |

## Udržování v teple

Pomocí druhu ohřevu udržování v teple můžete uvařené pokrmy udržovat teplé. zak zamezíte sráženi vody a nemusíte pečicí prostor jiz vytírat.

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

## Zkušební pokrmy

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

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

### Pečení

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

Výšky zasunutí při pečení na dvou úrovních:
- univerzální vysoký plech: výška 3
  plech na pečení: výška 1
- formy na roštu
  první rošt: výška 3
  druhý rošt: výška 1

Výšky zasunutí při pečení na třech úrovních:
- plech na pečení: výška 5
- univerzální vysoký plech: výška 3
- plech na pečení: výška 1

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

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

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

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

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

Použité druhy ohřevu:

- 4D horký vzduch
- horní/dolní ohřev
- stupeň pizza

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

* Předehřát

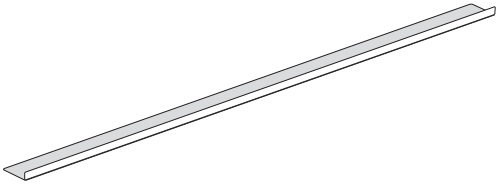
## Grilování

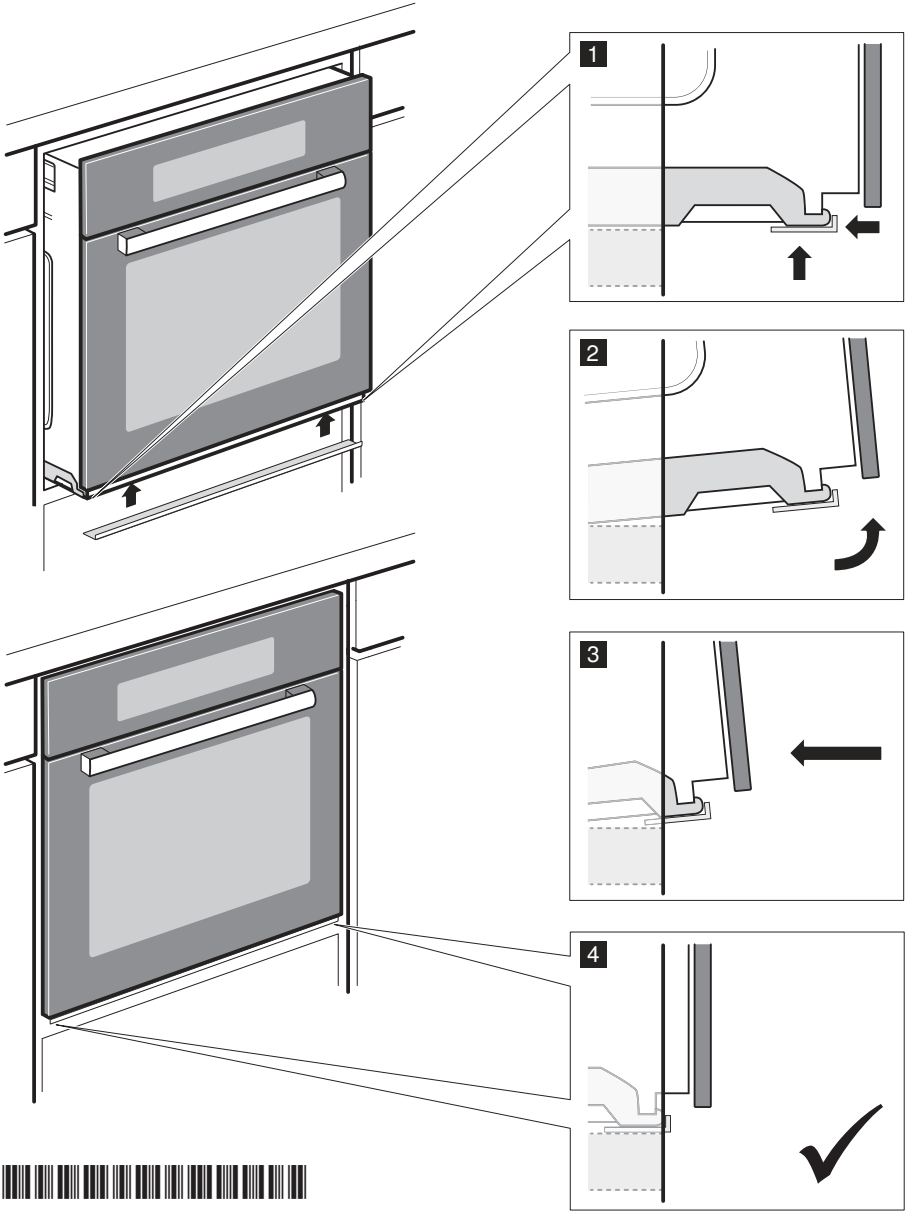
Navíc vložte univerzální vysoký plech. Zachytí se do něj tekutina a trouba zůstane čistší.

Použitý druh ohřevu:
■ velkoplošný gril

| Pokrm | Příslušenství | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Stupeň grilování | Doba trvání v min |
|---|---|---|---|---|---|
| **Grilování** | | | | | |
| Opečené toasty* | rošt | 5 | | 3 | 4-6 |
| Hovězí burger, 12 ks** | rošt | 4 | | 3 | 25-30 |

* Nepředehřívat.
** Po 2/3 celkové doby obraťte.






9001027666

# INFORMAČNÍ LIST

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

**Obchodní značka BSH**

| **Značka** | | **BOSCH** |
|---|---|---|
| Prodejní označení | | HBG635BS1 |
| Třída účinnosti dutého prostoru | A (nejvyšší) - G (nejnižší) | A+ |
| Spotřeba energie (kWh) - konvenční ohřev | (při normalizované zátěži) | 0,87 |
| Spotřeba energie (kWh) - horký vzduch | (při normalizované zátěži) | 0,69 |
| Užitečný objem dutého prostoru (l) | | 71 |
| Velikost zařízení (l): | | |
| | malé: 12 l ≤ V < 35 l | |
| | střední: 35 l ≤ V < 65 l | |
| | velké: 65 l ≤ V | ← |
| Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při konvenčním ohřevu (min.) | | 42 |
| Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při horkém vzduchu (min.) | | 43,6 |
| Hlučnost (dB (A) re 1 pW) | | 50 |
| Spotřeba energie, jestliže není spuštěna žádná funkce a trouba je v režimu s nejnižší spotřebou energie | | – |
| Plocha největšího plechu na pečení ($cm^2$) | | 1290 |

Upozornění: vývojové změny vyhrazeny.

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

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.

Rúra na pečenie

# HBG635BS1

BOSCH

[sk] Návod na použitie

# Obsah


**Použitie podľa určenia....4**

**Dôležité bezpečnostné pokyny....5**
Všeobecne....5
Halogénová žiarovka....5

**Príčiny poškodenia....6**
Všeobecne....6

**Ochrana životného prostredia....6**
Tipy pre úsporu energie....6
Ekologická likvidácia....6

**Zoznámenie sa so spotrebičom....7**
Ovládací panel....7
Ovládacie prvky....7
Displej....8
Druhy prevádzky....8
Druhy ohrevu....8
Ďalšie informácie....9
Funkcie priestoru na pečenie....9

**Príslušenstvo....10**
Dodávané príslušenstvo....10
Vkladanie príslušenstva....10
Zvláštne príslušenstvo....11

**Pred prvým použitím....11**
Prvé uvedenie do prevádzky....11
Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva....12

**Obsluha spotrebiča....12**
Zapnutie a vypnutie spotrebiča....12
Spustenie alebo prerušenie prevádzky....12
Nastavenie druhu prevádzky....13
Nastavenie druhu ohrevu a teploty....13
Rýchloohrev....14

**Časové funkcie....14**
Nastavenie doby trvania....14
Nastavenie času ukončenia....15
Nastavenie budíka....16

**Detská poistka....16**
Aktivácia a deaktivácia....16

**Základné nastavenie....17**
Zmena základných nastavení....17
Zoznam základných nastavení....17
Výpadok elektrického prúdu....17
Zmena času....17

**Režim Šabat....18**
Spustenie režimu Šabat....18

**Čistiace prostriedky....18**
Vhodné čistiace prostriedky....18
Plochy v priestore na pečenie....19
Udržiavanie spotrebiča v čistote....20

**Závesné rošty....20**
Vyvesenie a zavesenie závesných roštov....20

**Dvierka spotrebiča....20**
Vysadenie a nasadenie dvierok spotrebiča....20
Vysadenie krytu dvierok....21
Vysadenie a nasadenie skla dvierok....21

**Čo robiť v prípade poruchy?....23**
Odstraňovanie porúch svojpomocne....23
Maximálna doba prevádzky....23
Výmena žiarovky na hornej stene rúry na pečenie....24
Sklenený kryt....24

**Zákaznícky servis....24**
Číslo výrobku a výrobné číslo....24

**Pokrmy....25**
Upozornenia k programom....25
..... pomocou funkcie AutoPilot....25

**Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu....26**
Silikónové formy....26
Koláče a drobné pečivo....26
Chlieb a žemle....29
Pizza, quiche a pikantné koláče....30
Nákypy a suflé....32
Hydina....33
Mäso....34
Ryby....37
Zelenina a prílohy....38
Jogurt....39
Skúšobné pokrmy....39
Úspora energie s druhmi ohrevu eco....40
Akrylamid v potravinách....42
Mierny ohrev....42
Sušenie....43
Zaváranie....44
Kysnutie cesta....45
Rozmrazovanie....45
Udržiavanie teploty....45

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

# Použitie podľa určenia

Pozorne si prečítajte tento návod. Jedine tak môžete svoj spotrebič správne a bezpečne používať. Návod na použitie a návod na montáž uschovajte na neskoršie použitie alebo pre ďalšieho majiteľa.

Tento spotrebič je určený iba na zabudovanie. Riaďte sa špeciálnym návodom na montáž.

Po vybalení spotrebič skontrolujte. V prípade poškodenia počas prepravy spotrebič nezapájajte.

Spotrebiče bez zástrčky smie zapájať iba oprávnený odborník. Pokiaľ je spotrebič nesprávne zapojený, nemáte v prípade škody nárok na záruku.

Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti a v zodpovedajúcom prostredí domácnosti. Spotrebič používajte iba na prípravu pokrmov a nápojov. Spotrebič majte počas prevádzky pod dozorom. Spotrebič používajte iba v uzatvorených priestoroch.

Deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí smú tento spotrebič používať iba pod dozorom alebo pokiaľ boli zoznámené s bezpečným používaním spotrebiča a pochopili nebezpečenstvá s tým spojené.

Deti sa nesmú so spotrebičom hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

Príslušenstvo vždy správne vkladajte do rúry. ⟶ *„Príslušenstvo“ na strane 10*

# ⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny

## Všeobecne

**⚠Varovanie**
**Nebezpečenstvo požiaru!**

- Horľavé predmety uložené v priestore na pečenie sa môžu vznietiť. Do priestoru na pečenie nikdy neukladajte horľavé predmety. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča, keď vo vnútri začne vznikať dym. Spotrebič vypnite a vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- Pri otvorení dvierok spotrebiča vznikne prievan. Papier na pečenie by sa mohol dostať do kontaktu s ohrievacími prvkami a vznietiť sa. Papier na pečenie pri predhrievaní nikdy neklaďte na príslušenstvo bez upevnenia. Zaťažte papier na pečenie vždy nádobou alebo formou na pečenie. Papierom na pečenie vyložte vždy len plochu, ktorú budete potrebovať. Papier na pečenie nesmie presahovať okraje príslušenstva.

**⚠Varovanie**
**Nebezpečenstvo popálenia!**

- Spotrebič sa veľmi zahrieva. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch alebo ohrievacích článkov vo vnútornom priestore. Nechajte spotrebič zakaždým vychladnúť. Zabráňte deťom v prístupe k spotrebiču.
- Príslušenstvo a nádoby sú veľmi horúce. Horúce príslušenstvo a nádoby vyberajte z priestoru na pečenie vždy s kuchynskou rukavicou.
- Alkoholové výpary sa môžu v horúcom priestore na pečenie vznietiť. Nikdy nepoužívajte na prípravu pokrmov veľké množstvo nápojov s vysokým percentom alkoholu. Používajte iba malé množstvo nápojov s vysokým percentom alkoholu. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne.

**⚠Varovanie**
**Nebezpečenstvo oparenia!**

- Prístupné súčasti sú počas prevádzky horúce. Nikdy sa nedotýkajte horúcich súčastí. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Pri otvorení dvierok spotrebiča môže unikať horúca para. Paru nemusí byť v závislosti od teploty vidieť. Pri otváraní nestojte príliš blízko pri spotrebiči. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Z vody v horúcom priestore na pečenie môže vzniknúť horúca para. Nikdy nelejte do horúceho priestoru na pečenie vodu.

**⚠Varovanie**
**Nebezpečenstvo úrazu!**

- Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo ani ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok spotrebiča sa počas otvárania a zatvárania dvierok pohybujú a môžu vás zovrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.

**⚠Varovanie**
**Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!**

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy spotrebiča a výmenu poškodených prívodných káblov smie vykonávať výhradne technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou. Pokiaľ je spotrebič chybný, vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte zákaznícky servis.
- Kontaktom s horúcimi súčasťami spotrebiča môže dôjsť k roztaveniu káblovej izolácie elektrických spotrebičov. Zabráňte kontaktu prívodných káblov elektrických spotrebičov s horúcimi súčasťami spotrebiča.
- Pokiaľ by do spotrebiče vnikla vlhkosť, môže to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.
- Chybný spotrebič môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Chybný spotrebič nikdy nezapínajte. Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte zákaznícky servis.

**⚠Varovanie**
**Nebezpečenstvo v dôsledku magnetického poľa!**
V ovládacom paneli alebo ovládacích prvkoch sú vložené permanentné magnety. Magnety môžu ovplyvniť elektronické implantáty, napr. kardiostimulátory alebo inzulínové dávkovače. Pokiaľ nosíte elektronické implantáty, dodržujte minimálnu vzdialenosť 10 cm od ovládacieho panela.

## Halogénová žiarovka

**⚠Varovanie**
**Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!**
Pri výmene žiarovky v priestore na pečenie sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.

# Príčiny poškodenia

## Všeobecne

**Pozor!**

- Príslušenstvo, fólie, papier na pečenie alebo nádoba na dne rúry: Na dno rúry neklaďte žiadne príslušenstvo. Na dno rúry neklaďte fóliu akéhokoľvek druhu ani papier na pečenie. Pokiaľ je nastavená teplota nad 50 ºC, nestavajte na dno rúry žiadne nádoby. Hrozí hromadenie tepla. Časy pečenia potom už nesúhlasia a poškodzuje sa smalt.
- Alobal: Alobal nesmie v priestore na pečenie prísť do kontaktu so sklom dvierok. Na skle by mohlo dôjsť k zmenám farby.
- Voda v horúcom priestore na pečenie: Nikdy nelejte do horúceho priestoru na pečenie vodu. Vznikla by para. Zmenou teploty by mohlo dôjsť k poškodeniu smaltu.
- Vlhkosť v priestore na pečenie: Dlhodobé pôsobenie vlhkosti v priestore na pečenie môže viesť ku korózii. Po použití nechajte priestor na pečenie vyschnúť. Neuchovávajte vlhké potraviny dlhší čas v uzatvorenom priestore. Neskladujte pokrmy v priestore na pečenie.
- Ochladenie s otvorenými dvierkami spotrebiča: Po skončení prevádzky s vysokými teplotami nechajte priestor na pečenie ochladiť s uzatvorenými dvierkami. Neprivierajte nič do dvierok spotrebiča. I keď necháte dvierka len pootvorené, môžete dôjsť k poškodeniu susediacich častí nábytku.
  Iba v prípade prevádzky s veľkou vlhkosťou nechajte vyschnúť priestor na pečenie s otvorenými dvierkami.
- Šťava z ovocia: Veľmi šťavnaté ovocné koláče neklaďte na plech príliš husto. Šťava z ovocia kvapkajúca z plechu by spôsobila škvrny, ktoré už nie je možné odstrániť. Pokiaľ možno použite univerzálnu panvicu.
- Silne znečistené tesnenie: Pokiaľ je tesnenie silne znečistené, nebudú dvierka spotrebiča počas prevádzky správne zatvorené. Môže dôjsť k poškodeniu susediaceho nábytku. Tesnenie vždy udržujte v čistote.
- 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.
- Vkladanie príslušenstva: V závislosti od typu spotrebiča môže príslušenstvo pri zatváraní dvierok spotrebiča poškriabať sklo dvierok. Príslušenstvo vždy zasuňte do priestoru na pečenie až na doraz.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani nedržte za rukoväť dvierok. Rukoväť dvierok by neudržalo hmotnosť spotrebiča a mohlo by sa odlomiť.

# Ochrana životného prostredia

Váš nový spotrebič je mimoriadne energeticky úsporný. Tu nájdete tipy, ako môžete pri používaní spotrebiča ušetriť ešte viac energie a ako správne spotrebič zlikvidovať.

## Tipy pre úsporu energie

- Spotrebič predhrievajte iba vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na použitie.
- Používajte tmavé, čierne lakované alebo smaltované formy na pečenie. Majú mimoriadne dobrú tepelnú vodivosť.
- Dvierka spotrebiča otvárajte počas prevádzky čo možno najmenej.
- Viac koláčov pečte najlepšie po sebe. Rúra na pečenie je ešte teplá. Skracuje sa tak čas pečenia druhého koláča. Môžete tiež vložiť do rúry 2 podlhovasté formy vedľa seba.
- Pri dlhšom čase pečenia môžete spotrebič vypnúť 10 minút pred skončením času pečenia a využiť na dopečenie zostatkové teplo.

## Ekologická likvidácia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.

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

# Zoznámenie sa so spotrebičom

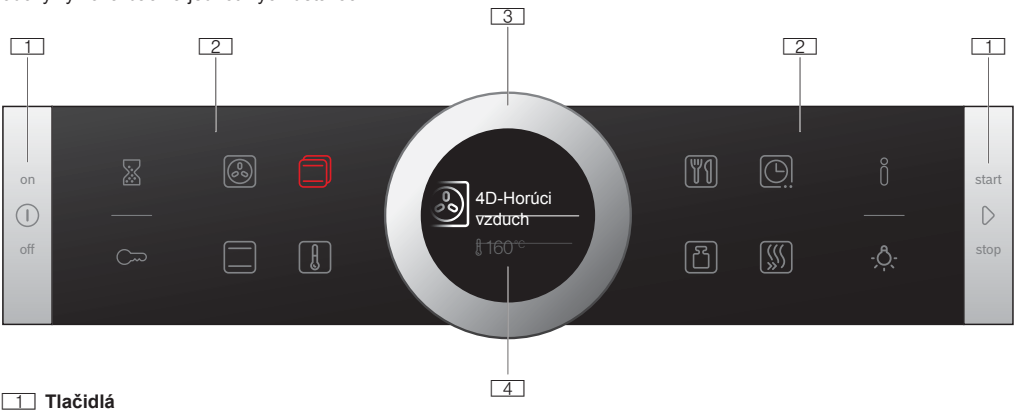
V tejto kapitole sú popísané rôzne ukazovatele a ovládacie prvky. Ďalej sa zoznámite s rôznymi funkciami vášho spotrebiča.

**Upozornenie:** V závislosti od typu spotrebiča sú možné odchýlky vo farbách a jednotlivých detailoch.

## Ovládací panel

Nad ovládacím panelom môžete pomocou tlačidiel, dotykových polí a otočného voliča nastaviť rôzne funkcie vášho spotrebiča. Na displeji sa zobrazujú aktuálne nastavenia.

Náhľad zobrazuje ovládací panel na zapnutom spotrebiči so zapnutým druhom ohrevu.




1 **Tlačidlá**
Tlačidlá naľavo a napravo od ovládacieho panelu je možné stlačiť. Stlačením tlačidla vykonajte požadovanú činnosť.
Pri spotrebičoch, ktoré nemajú prednú časť z ušľachtilej ocele, nie je možné stlačiť tlačidlá dotykových polí.

2 **Dotykové polia**
Pod dotykovými poľami sa nachádzajú snímače. Klepnutím na príslušný symbol zvoľte funkciu.

3 **Otočný volič**
Otočný volič je umiestnený tak, aby sa bez obmedzenia mohol otáčať doľava alebo doprava. Ľahko ho stlačte a prstom ním otáčajte v požadovanom smere.

4 **Displej**
Na displeji môžete sledovať hodnoty nastavenia, možnosti volieb alebo tiež pomocné texty.

## Ovládacie prvky

Jednotlivé ovládacie prvky sú prispôsobené rôznym funkciám vášho spotrebiča. Svoj spotrebič môžete jednoducho a pohodlne nastavovať.

### Tlačidlá a dotykové polia

Na tomto mieste je krátko vysvetlený význam rôznych tlačidiel a dotykových polí.

| Symbol | | Význam |
|---|---|---|
| **Tlačidlá** | | |
| ⏻ | on (zapnuté)/off (vypnuté) | Zapnutie a vypnutie spotrebiča |
| ▷ | štart/stop | Spustiť prevádzku a pridržať alebo dlhým stlačením (cca 3 s) prerušiť |
| **Dotykové polia vonkajšie** | | |
| ⌛ | Budík | Zvoliť budík |
| 🔑 | Detská poistka | Aktivácia a deaktivácia detskej poistky dlhým stlačením (cca 3 s). |
| ℹ | Informácie | Zobrazenie pokynov<br>Dlhým stlačením (cca 3 s) vyvolajte základné nastavenie. |
| 💡 | Osvetlenie priestoru na pečenie | Zapnutie a vypnutie osvetlenia priestoru na pečenie. |
| **Dotykové polia vnútorné** | | |
| | 4D-horúci vzduch | Zvoľte priamo druh ohrevu 4D horúci vzduch |
| | Horný/dolný ohrev | Priama voľba druhu ohrevu Horný/dolný ohrev. |
| | Druhy ohrevu | Zvoľte druh prevádzky Druhy ohrevu. |
| | Teplota | Zvoľte teplotu pre priestor na pečenie. |
| | AutoPilot | Voľba druhu prevádzky Pokrmy pomocou programov pečenia. |
| | Hmotnosť | Voľba hmotnosti pri druhu prevádzky Pokrmy. |
| | Časové funkcie | Voľba časových funkcií. |
| | Rýchloohrev | Spustite alebo prerušte rýchly ohrev pre priestor na pečenie. |

Dotykové pole, ktorého hodnotu môžete na displeji zmeniť, alebo je zobrazená v popredí, svieti na červeno.

### Otočný volič

Otočným voličom zmeníte hodnoty nastavení, ktoré sú zobrazené na displeji.

Vo väčšine ponúk, napr. teploty, musíte po dosiahnutí minimálnej alebo maximálnej hodnoty otáčať otočným voličom späť. Pri druhoch ohrevu sa po poslednom bode znovu zobrazí prvý.

## Displej

Displej je usporiadaný tak, aby všetky údaje mohli byť pohodlne sledované v každej situácii.

Hodnota, ktorú môžete zmeniť, je zvýraznená. Písmo je biele, podčiarknuté bielou čiarou. Hodnota na pozadí je zobrazená sivo.

| | |
|---|---|
| Zvýraznenie | Zvýraznenú hodnotu je možné zmeniť priamo bez toho, aby musela byť najskôr zvolená. Po spustení prevádzky je vždy zvýraznená teplota a stupeň. Biela línia je súčasne líniou ohrevu a vyplňuje sa na červeno. |
| Zväčšenie | Hneď, ako pomocou otočného voliča zmeníte zvýraznenú hodnotu, zobrazí sa zväčšená iba táto hodnota. |

### Okraj displeja

Na vonkajšom okraji displeja sa nachádza prstenec. Pokiaľ meníte hodnotu, prstenec indikuje, v ktorej časti menu sa nachádzate. V závislosti od oblasti nastavenia a dĺžky menu je prstenec buď spojitý, alebo rozdelený do segmentov.

Počas prevádzky sa prstenec v sekundovom takte vyplňuje na červeno. Po každej celej minúte sa segmenty vyplňujú opäť spredu. Počas prevádzky zmizne každú sekundu jeden segment.

### Ukazovateľ teploty

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

| | |
|---|---|
| Línia ohrevu | Biela línia pod teplotou sa zľava doprava vyplňuje červeno tým viac, čím viac sa priestor na pečenie zahrieva. Pri predhrievaní je dosiahnutý optimálny okamih na vloženie pokrmu, keď je celá línia vyplnená červeno. Pri nastavovacích stupňoch, napr. na stupni grilovania, je línia ohrevu ihneď vyplnená. |
| Ukazovateľ zostatkového tepla | Keď je spotrebič vypnutý, indikuje prstenec zostatkové teplo v priestore na pečenie. Čím menšie je zostatkové teplo, tým tmavší je prstenec, až prípadne celkom zmizne. |

**Upozornenie:** Na základe teplotnej zotrvačnosti sa zobrazená teplota môže mierne líšiť od skutočnej teploty v rúre.

## Druhy prevádzky

Spotrebič má k dispozícii rôzne druhy prevádzky, ktoré vám uľahčujú prevádzku spotrebiča. Presný popis nájdete v príslušnej kapitole.

| Druh prevádzky | Použitie |
|---|---|
| Druhy ohrevu<br>⟶ *„Obsluha spotrebiča“ na strane 12* | Pre optimálnu prípravu pokrmov sú k dispozícii rôzne jemne nastavené druhy prevádzky. |
| AutoPilot<br>⟶ *„Pokrmy“ na strane 25* | Pre veľké množstvo pokrmov sú vhodné hodnoty nastavenia už naprogramované. |

## Druhy ohrevu

Aby ste vždy našli správny druh ohrevu pre príslušný pokrm, vysvetlíme vám teraz rozdiely a oblasti použitia.

Symboly jednotlivých druhov ohrevu napomáhajú zapamätaniu.

| Druh ohrevu | | Teplota | Použitie |
|---|---|---|---|
| | 4D-horúci vzduch | 30-275 °C | Na pečenie koláčov a mäsa na jednej alebo viacerých úrovniach.<br>Ventilátor rozháňa teplo z kruhového ohrievacieho telesa na zadnej stene rovnomerne po celej rúre. |
| | Horný/dolný ohrev | 30-300 °C | Na tradičné pečenie koláčov a mäsa na jednej úrovni. Obzvlášť vhodný pre koláče so šťavnatou hornou vrstvou.<br>Teplo sála rovnomerne zhora i zdola. |
| eco | Horúci vzduch Eco | 30-275 °C | Na energeticky optimalizované pečenie vybraných pokrmov na jednej úrovni bez predhriatia.<br>Ventilátor energeticky optimalizovaným spôsobom rozháňa teplo z kruhového ohrievacieho telesa na zadnej stene rovnomerne v priestore rúry. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Horný/dolný ohrev Eco | 30-300 °C | Na energeticky optimalizované pečenie vybraných pokrmov.<br>Teplo sála rovnomerne zhora i zdola. |
| | Gril s cirkuláciou vzduchu | 30-300 °C | Na pečenie hydiny, celých rýb a väčších kusov mäsa.<br>Grilovacie ohrievacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú.<br>Ventilátor víri horúci vzduch okolo pokrmu. |
| | Veľkoplošný gril | Stupne grilovania:<br>1 = slabý<br>2 = stredný<br>3 = silný | Na grilovanie nízkych grilovaných pokrmov, napr. steakov, klobás alebo hrianok a na zapekanie.<br>Ohrieva sa celá plocha pod grilovacím ohrievacím telesom. |
| | Maloplošný gril | Stupne grilovania:<br>1 = slabý<br>2 = stredný<br>3 = silný: | Na grilovanie malých množstiev, napr. steakov, klobás alebo hrianok a na zapekanie.<br>Ohrieva sa stredná plocha pod grilovacím ohrievacím telesom. |
| | Stupeň pizza | 30-275 °C | Na prípravu pizze a pokrmov, ktoré vyžadujú veľké teplo zdola.<br>Hreje dolné ohrievacie teleso a kruhové ohrievacie teleso na zadnej stene. |
| | Mierny ohrev | 70-120 °C | Na šetrné a pomalé pečenie opečených jemných kúskov mäsa v nepriklopenej nádobe.<br>Teplo sála pri nízkej teplote rovnomerne zhora i zdola. |
| | Dolný ohrev | 30-250 °C | Na varenie vo vodnom kúpeli a na dopekanie.<br>Teplo sála zdola. |
| | Rozmrazovanie | 30-60 °C | Na šetrné rozmrazovanie zmrazených pokrmov. |
| | Udržiavanie teploty | 60-100 °C | Na udržiavanie teploty hotových pokrmov. |
| | Predhrievanie riadu | 30-70 °C | Na ohrievanie riadu. |

### Navrhnuté hodnoty

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

## Ďalšie informácie

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

Klepnite na pole. Pokyn sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji. V prípade dlhších textov môžete otočným voličom listovať až na koniec.

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

## Funkcie priestoru na pečenie

Funkcie v priestore na pečenie uľahčujú prevádzku spotrebiča. Priestor na pečenie je napr. celý osvetlený a chladiaci ventilátor chráni spotrebič pred prehriatím.

### Otvorenie dvierok spotrebiča

Pokiaľ počas prevádzky otvoríte dvierka spotrebiča, prevádzka sa pozastaví. Po zatvorení dvierok pokračuje ďalej.

### Osvetlenie priestoru na pečenie

Ak otvoríte dvierka spotrebiča, zapne sa osvetlenie priestoru na pečenie. Pokiaľ zostanú dvierka otvorené dlhšie ako cca 15 minút, osvetlenie sa zase vypne.

Pri väčšine druhov prevádzky sa osvetlenie priestoru na pečenie zapne pri spustení prevádzky. Pri ukončení prevádzky sa vypne.

**Upozornenie:** V základných nastaveniach môžete nastaviť, aby sa osvetlenie pri prevádzke nezapínalo.
⟶ "*Základné nastavenia“ na strane 17*

### Ventilátor

Ventilátor sa zapína a vypína podľa potreby. Teplý vzduch uniká dvierkami.

**Pozor!**
Nezakrývajte ventilačné štrbiny. Inak sa spotrebič bude prehrievať.

Aby po skončení prevádzky priestor na pečenie rýchlejšie vychladol, beží ešte určitý čas chladiaci ventilátor.

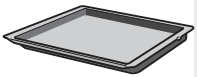
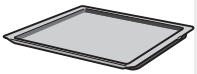
**Upozornenie:** Čas dobehu chladiaceho ventilátora môžete zmeniť v základných nastaveniach.
⟶ *„Základné nastavenia“ na strane 17.*

# Príslušenstvo

K vášmu spotrebiču patrí rôzne príslušenstvo. Získate prehľad o dodávanom príslušenstve a jeho správnom využití.

## Dodávané príslušenstvo

Váš spotrebič je vybavený nasledujúcim príslušenstvom:

| | |
|---|---|
| | **Rošt**<br>Na nádoby, koláčové a zapekacie formy.<br>Na pečené mäso a grilované pokrmy. |
|  | **Univerzálna panvica**<br>Na šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a veľké kusy pečeného mäsa. Môžete ju používať ako nádobu na zachytenie tuku, keď grilujete na rošte. |
|  | **Plech na pečenie**<br>Na koláče na plechu a drobné pečivo. |

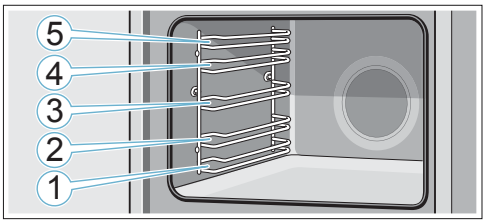
Používajte iba originálne príslušenstvo. Je špeciálne prispôsobené vášmu spotrebiču.

Príslušenstvo je možné zakúpiť v zákazníckom servise, v špecializovanej predajni alebo na internete.

**Upozornenie:** Keď sa príslušenstvo zahreje, môže sa zdeformovať. Na funkciu to nemá žiadny vplyv. Po vychladnutí deformácia zmizne.

## Vkladanie príslušenstva

Priestor na pečenie má 5 výšok zasunutia. Výšky zasunutia sa počítajú zdola hore.




Príslušenstvo vkladajte vždy medzi oboma vodiacimi tyčami príslušnej výšky zasunutia.

Príslušenstvo je možné vytiahnuť asi do polovice bez toho, aby sa preklopilo.

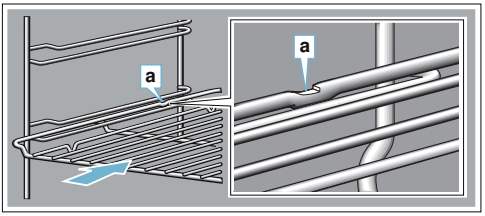
### Upozornenie

- Dbajte na to, aby ste príslušenstvo do rúry zasunuli vždy správne.
- Zasuňte príslušenstvo vždy úplne do rúry, aby sa nedotýkalo dvierok spotrebiča.

### Funkcia západky

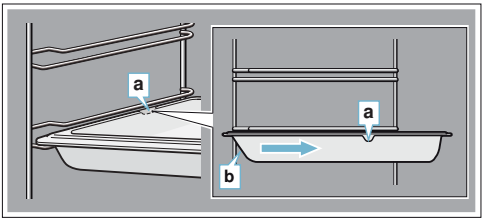
Príslušenstvo je možné vytiahnuť asi do polovice, potom zaskočí. Táto funkcia zabraňuje prevrhnutiu príslušenstva pri vytiahnutí. Aby táto ochrana proti prevrhnutiu fungovala, musí byť príslušenstvo zasunuté do rúry správne.

Pri zasúvaní roštu dbajte na to, aby bol výstupok **a** vzadu a smeroval dole. Otvorená strana musí byť pri dvierkach spotrebiča a zakrivená časť musí smerovať dole ⌣ .




Pri zasúvaní plechov dbajte na to, aby bol výstupok **a** vzadu a smeroval dole. Skosená strana príslušenstva **b** musí byť vpredu pri dvierkach spotrebiča.

Príklad na obrázku: univerzálna panvica

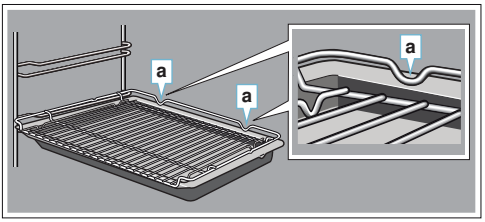



### Kombinovanie príslušenstva

Rošt môžete zasunúť do rúry súčasne s univerzálnou panvicou, aby sa doň zachytila odkvapkávajúca tekutina.

Pri vkladaní roštu dbajte na to, aby boli oba výstupky **a** na zadnom okraji. Pri zasúvaní univerzálnej panvice musí byť rošt nad hornou vodiacou tyčou príslušnej výšky zasunutia.

Príklad na obrázku: univerzálna panvica



## Zvláštne príslušenstvo

Zvláštne príslušenstvo môžete zakúpiť v zákazníckom servise v špecializovaných predajniach alebo na internete. Rozsiahlu ponuku k vášmu spotrebiču nájdete v našich prospektoch alebo na internete.

Ponuka a možnosť objednania on-line sa v jednotlivých krajinách líši. Nazrite do predajných podkladov.

Pri nákupe uveďte presné objednávacie číslo zvláštneho príslušenstva.

**Upozornenie:** Nie každé zvláštne príslušenstvo sa hodí pre každý spotrebič. Pri nákupe uveďte, prosím, vždy presné číselné označenie (E-Nr.) svojho spotrebiča.
⟶ *„Zákaznícky servis“ na strane 24*

| Zvláštne príslušenstvo | Objednávacie číslo |
|---|---|
| **Rošt**<br>Na nádoby, koláčové a zapekacie formy a na pečené mäso a grilované pokrmy. | HEZ634070 |
| **Univerzálna panvica**<br>Na šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a veľké kusy pečeného mäsa. Môžete ho používať ako nádobu na zachytenie tuku, keď grilujete priamo na rošte. | HEZ632070 |
| **Plech na pečenie**<br>Na koláče na plechu a drobné pečivo. | HEZ631070 |
| **Vkladací rošt**<br>Na mäso, hydinu a ryby. Na vloženie do univerzálnej panvice kvôli zachyteniu odkvapkávajúceho tuku a šťavy z mäsa. | HEZ324000 |
| **Univerzálna panvica s nepriľnavým povrchom**<br>Na šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a veľké kusy pečeného mäsa. Pečivo a pečené mäso sa k univerzálnej panvici neprichytia. | HEZ632010 |
| **Plech na pečenie s nepriľnavým povrchom**<br>Na koláče na plechu a drobné pečivo. Pečivo sa k plechu na pečenie neprichytí. | HEZ631010 |
| **Profesionálny vysoký plech**<br>Na prípravu veľkého množstva. | HEZ633070 |
| **Pokrievky na profesionálny vysoký plech**<br>Vďaka pokrievke sa z profesionálneho vysokého plechu stáva profesionálny pekáč. | HEZ633001 |
| **Plech na pizzu**<br>Na pizzu a veľké okrúhle koláče. | HEZ617000 |
| **Grilovací plech**<br>Na grilovanie miesto roštu alebo na zachytenie odkvapkávajúceho tuku. Používajte iba na univerzálnej panvici. | HEZ625071 |
| **Kameň na pečenie chleba**<br>Na domáci chlieb, žemle a pizzu, ktoré majú mať chrumkavý spodok.<br>Kameň na pečenie musí byť predhriaty na odporúčanú teplotu. | HEZ327000 |
| **Sklenený pekáč (5,1 l)**<br>Na dusené pokrmy a nákypy.<br>Obzvlášť vhodný na druh prevádzky „pokrmy“. | HEZ915001 |
| **Sklenená misa**<br>Na veľké kusy pečeného mäsa, šťavnaté koláče a nákypy. | HEZ864000 |
| **Teleskopický výsuv jednoduchý**<br>Vďaka teleskopickému výsuvu vo výške 2 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, aby sa preklopilo. | HEZ638100 |
| **Teleskopický výsuv dvojitý**<br>Vďaka teleskopickým výsuvom vo výške 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, aby sa preklopilo. | HEZ638200 |
| **Teleskopický výsuv trojitý**<br>Vďaka teleskopickým výsuvom vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, aby sa preklopilo. | HEZ638300 |

# Pred prvým použitím

Skôr, ako budete môcť využívať váš nový spotrebič, musíte vykonať potrebné nastavenia. Vyčistite priestor na pečenie a príslušenstvo.

## Prvé uvedenie do prevádzky

Po pripojení k elektrickej sieti alebo po výpadku prúdu sa na displeji zobrazia nastavenia pre prvé uvedenie do prevádzky. Môže trvať niekoľko sekúnd, kým sa výzva zobrazí.

**Upozornenie:** Tieto nastavenia môžete v základných nastaveniach kedykoľvek zmeniť.
⟶ *„Základné nastavenia“ na strane 17*

### Nastavenie jazyka

Najskôr sa objaví jazyk. Prednastavený jazyk je „nemčina“.

1. Otočným voličom nastavte požadovaný jazyk.
2. Nastavenie potvrďte klepnutím na pole . Zobrazí sa ďalšie nastavenie.

### Nastavenie času

Čas začína „12:00“ h.

1. Otočným voličom nastavte čas.
2. Nastavenie potvrďte klepnutím na pole .

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

## Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva

Skôr, ako prvýkrát začnete v spotrebiči pripravovať pokrm, vyčistite priestor na pečenie a príslušenstvo.

### Čistenie priestoru na pečenie

Aby sa odstránila vôňa novoty, rozohrejte uzatvorený a prázdny priestor na pečenie.

Dbajte na to, aby sa v priestore na pečenie nenachádzali zvyšky obalov, napr. polystyrénové guličky. Pred zahriatím utrite hladké plochy v priestore na pečenie mäkkou a vlhkou utierkou. Kým sa spotrebič ohrieva, dobre vetrajte kuchyňu.

Vykonajte uvedené nastavenia. Nastavenie druhu ohrevu a teploty je popísané v nasledujúcej kapitole.
⟶ *„Obsluha spotrebiča“ na strane 13*

| Nastavenie | |
|---|---|
| Druh ohrevu | Horný/dolný ohrev |
| Teplota | 240 °C |
| Čas trvania | 1 hodina |

Po uplynutí uvedeného času spotrebič vypnite tlačidlom on/off ⏻.

Hneď, ako sa priestor na pečenie ochladí, umývacím roztokom a umývacou handričkou umyte hladké plochy.

### Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistite umývacím roztokom a handrou alebo mäkkou kefkou.

# Obsluha spotrebiča

S ovládacími prvkami a ich funkciou ste sa už zoznámili. Teraz vám vysvetlíme, ako spotrebič nastaviť. Dozviete sa, čo sa stane po zapnutí a vypnutí spotrebiča a ako nastaviť druhy prevádzky.

## Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Aby ste mohli nastaviť spotrebič, musíte ho zapnúť.

**Upozornenie:** Detskú poistku a budík je možné nastaviť i pri vypnutom spotrebiči. Určité ukazovatele a upozornenia na displeji, napr. ukazovateľ zostatkového tepla v rúre, zostanú zobrazené i pri vypnutom spotrebiči.

Pokiaľ spotrebič nepotrebujete, vypnite ho. Ak nie je dlhší čas vykonané žiadne nastavenie, spotrebič sa automaticky vypne.

### Zapnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off (zapnuté/vypnuté) ⏻ zapnite spotrebič.

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

**Upozornenie:** V základných nastaveniach môžete určiť, ktorý druh prevádzky sa má zobrazovať. ⟶ *„Základné nastavenia“ na strane 17*

### Vypnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off (zapnuté/vypnuté) ⏻ vypnite spotrebič.

Prípadne prebiehajúce funkcie sa ukončia.

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

**Upozornenie:** V základných nastaveniach môžete nastaviť, či sa na vypnutom spotrebiči má zobrazovať čas. ⟶ *„Základné nastavenia“ na strane 17*

## Spustenie alebo prerušenie prevádzky

Každá prevádzka musí byť spustená tlačidlom start/stop ▷.

Po spustení sa na displeji okrem nastavenia objaví ukazovateľ času. Okrem toho sa objaví prstenec a línia ohrevu.

### Prerušenie prevádzky

Tlačidlom start/stop ▷ môžete prerušiť a znovu spustiť prevádzku.

Ak držíte tlačidlo start/stop ▷ stlačené počas cca 3 sekúnd, prevádzka sa celkom zastaví a všetky nastavenia sa vrátia na východiskovú hodnotu.

**Upozornenie:** Po prerušení alebo pozastavení prevádzky môže ďalej bežať chladiaci ventilátor.

## Nastavenie druhu prevádzky

Po zapnutí spotrebiča sa zobrazí nastavený navrhovaný druh prevádzky. Toto nastavenie môžete hneď spustiť tlačidlom start/stop ▷.

Pokiaľ chcete nastaviť iný druh prevádzky, presný popis nájdete v príslušnej kapitole.

V zásade platí:

1. Klepnite na príslušné pole. Symbol svieti na červeno.
2. Otočným voličom zmeňte zvýraznenú voľbu.
3. Pokiaľ je to nutné, vykonajte ďalšie nastavenie. Klepnite na príslušné pole a otočným voličom zmeňte hodnotu.
4. Tlačidlom start/stop ▷ spustite spotrebič. Spotrebič začne pracovať.

## Nastavenie druhu ohrevu a teploty

Ak nie je zvolený druh prevádzky Druhy ohrevu, klepnite na pole ▣. Symbol svieti na červeno a na displeji sa objaví prvý druh ohrevu s navrhnutou teplotou.

Príklad na obrázku: Horúci vzduch Eco ⊛ pri teplote 195 °C.

1. Otočným voličom nastavte druh ohrevu.

2. Klepnite na pole ▥.
   Na displeji je bielo zvýraznená teplota.
3. Otočným voličom nastavte teplotu.

4. Tlačidlom start/stop ▷ spustite spotrebič.
   Čas na displeji ukazuje, ako dlho už prevádzka beží.

Spotrebič začne ohrievať.

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

**Upozornenie:** Na spotrebiči môžete tiež nastaviť dobu trvania a čas ukončenia. ⟶ *„Časové funkcie“ na strane 14*

### Zmena teploty

Po spustení je vždy zvýraznená teplota. Pomocou otočného voliča je možné teplotu priamo zmeniť a uložiť.

Pre zmenu druhu ohrevu najprv tlačidlom start/stop ▷ prerušte prevádzku a klepnite na pole ▣. Objaví sa prvý druh ohrevu s príslušnou navrhnutou teplotou. Otočným voličom zmeňte druh ohrevu.

**Upozornenie:** Ak zmeníte druh ohrevu, vrátia sa na pôvodnú hodnotu i ostatné nastavenia.

### Priama voľba druhov ohrevu

Určité druhy ohrevu môžete voliť priamo pomocou dotykových polí. Spotrebič tak je možné nastaviť ešte jednoduchšie a rýchlejšie.

Druhy ohrevu, ktoré je možné nastaviť pomocou priamej voľby:

- ⊛ 4D horúci vzduch
- ▭ horný/dolný ohrev

**Nastavenie**

1. Klepnite na pole s požadovaným druhom ohrevu. Teplota je ihneď zvýraznená bielo.
2. Otočným voličom nastavte teplotu.
3. Tlačidlom start/stop ▷ spustite spotrebič. Spotrebič začne ohrievať.

## Rýchloohrev

S rýchloohrevom môžete pri niektorých druhoch ohrevu skrátiť jeho čas.

Vhodnými druhmi ohrevu pre rýchloohrev sú:

- 4D-horúci vzduch
- horný/dolný ohrev

Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok pečenia, vložte pokrm do rúry až po skončení rýchloohrevu.

### Nastavenie

Dbajte na vhodný druh ohrevu a nastavenú teplotu najmenej 100 °C. Inak nie je možné rýchloohrev aktivovať.

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu.
2. Klepnite na pole .
Symbol svieti na červeno. Na displeji sa zobrazí pokyn na potvrdenie.

Hneď, ako rýchloohrev skončí, zaznie signál a na displeji sa objaví upozornenie. Symbol už nesvieti. Vložte pokrm do rúry.

**Upozornenie:** Časová funkcia Doba trvania sa spustí súčasne s rýchlym ohrevom. Dobu trvania nastavte až v okamihu, keď rýchloohrev skončí.

### Prerušenie

Pre prerušenie rýchloohrevu klepnite znovu na pole . Symbol už nesvieti.

# Časové funkcie

Spotrebič má rôzne časové funkcie.

| Časová funkcia | | Použitie |
|---|---|---|
| | Doba trvania | Po uplynutí nastavenej doby trvania spotrebič automaticky ukončí prevádzku. |
| | Čas ukončenia (Koniec) | Zadajte dobu trvania a požadovaný čas ukončenia. Spotrebič sa automaticky spustí, aby sa ohrev ukončil v požadovanom čase. |
| | Budík | Budík funguje ako minútka. Beží nezávisle od prevádzky a iných časových funkcií. Po uplynutí nastaveného času sa spotrebič automaticky nezapne alebo nevypne. |

Dobu trvania a koniec môžete po nastavení prevádzky vyvolať pomocou poľa . Budík má vlastné pole  a je možné ho kedykoľvek nastaviť.

Po uplynutí doby trvania alebo času budíka zaznie signál. Signál môžete predčasne ukončiť klepnutím na pole .

**Upozornenie** Čas trvania signálu môžete zmeniť v základných nastaveniach.
→ *„Základné nastavenia“ na strane 17*

## Nastavenie doby trvania

Na spotrebiči môžete nastaviť dobu tepelnej úpravy pokrmu. Doba trvania tak nebude neúmyselne prekročená a pre ukončenie prevádzky nemusíte prerušovať inú prácu.

### Nastavenie

Podľa toho, akým smerom otočný volič najprv otočíte, začne doba trvania navrhnutou hodnotou: doľava 10 minút, doprava 30 minút.

Do jednej hodiny je možné čas trvania nastaviť v minútových krokoch, potom v päťminútových krokoch.

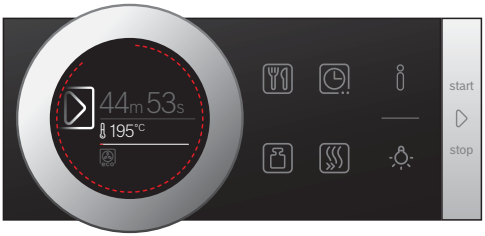
Maximálne je možné nastaviť 23 hodín a 59 minút.

Príklad na obrázku: doba trvania 45 minút.

1. Nastavenie druhu prevádzky a teploty alebo stupňa.
2. Pred spustením klepnite na pole .
Na displeji je doba trvania zvýraznená bielo.
3. Otočným voličom nastavte čas trvania.

Po niekoľkých sekundách je hodnota prevzatá, alebo dvakrát klepnite na pole . Na displeji je pod druhom prevádzky a teplotou alebo stupňom zobrazený čas tepelnej úpravy.

4. Tlačidlom start/stop ▷ spustite spotrebič. Na displeji sa zobrazuje zostávajúci čas.




Spotrebič začne ohrievať.

Hneď, ako doba tepelnej úpravy uplynie, zaznie signál. Spotrebič prestane ohrievať. Na displeji je doba tepelnej úpravy 00 m 00 s.

Pomocou poľa  môžete znovu nastaviť dobu tepelnej úpravy alebo tlačidlom start/stop ▷ pokračovať v prevádzke bez doby tepelnej úpravy.

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

### Zmeniť a prerušiť

Pokiaľ chcete dobu trvania zmeniť, klepnite na pole . Doba tepelnej úpravy je zvýraznená bielo a môžete ju kedykoľvek zmeniť pomocou otočného voliča. Zmenu potvrdíte pomocou poľa .

Ak chcete dobu trvania zrušiť, nastavte ju znovu na nulovú hodnotu. Po prevzatí zmeny môžete pokračovať v prevádzke tlačidlom start/stop ▷ bez doby trvania.

## Nastavenie času ukončenia

Čas ukončenia prevádzky môžete posunúť. Môžete napr. ráno vložiť pokrm do rúry a nastaviť, aby bol hotový na poludnie.

### Upozornenie

- Dbajte na to, aby potraviny neboli v rúre príliš dlho a neskazili sa.
- Koniec už nenastavujte, pokiaľ bola prevádzka začatá. Výsledok varenia by už nezodpovedal.

### Nastavenie

Čas ukončenia tepelnej úpravy je možné posunúť späť maximálne o 23 hodín a 59 minút.

Príklad na obrázku: Nastavená doba trvania je 45 minút a pokrm má byť hotový o 12:00 hodine.

1. Nastavte druh prevádzky a teplotu alebo stupeň.
2. Nastavte dobu trvania.
3. Pred spustením znovu raz klepnite na pole . Na displeji je koniec zvýraznený bielo.
4. Otočným voličom posuňte čas ukončenia na neskorší čas.

Po niekoľkých sekundách je hodnota prevzatá, alebo znovu klepnite na pole . Na displeji je pod druhom prevádzky a teplotou alebo stupňom zobrazený čas ukončenia.

5. Tlačidlom start/stop ▷ spustite spotrebič. Displej ukazuje čas, kedy sa spotrebič spustí.

Spotrebič je vo vyčkávacom režime. Keď sa spotrebič spustí, zobrazuje sa na displeji zostávajúci čas.

Hneď, ako doba trvania uplynie, zaznie signál. Spotrebič prestane ohrievať. Na displeji je doba trvania 00 m 00 s.

Pomocou poľa  môžete znovu nastaviť dobu trvania alebo tlačidlom start/stop ▷ pokračovať v prevádzke bez doby trvania.

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

### Zmena a zrušenie

Pre zmenu času ukončenia najskôr tlačidlom start/stop ▷ prerušte prevádzku a dvakrát klepnite na pole . Čas ukončenia je zvýraznený bielo a môžete ho kedykoľvek zmeniť pomocou otočného voliča ▷.

Ak chcete zrušiť čas ukončenia, nastavte ho znovu na nulovú hodnotu. Tlačidlom start/stop ▷ môžete priamo spustiť nastavenú dobu trvania.

**Upozornenie:** Čas ukončenia môžete zmeniť iba v prípade, že doba trvania ešte neuplynula. Výsledok varenia by už nezodpovedal.

## Nastavenie budíka

Budík beží súbežne s inými nastaveniami. Budík môžete nastaviť kedykoľvek, i keď je spotrebič vypnutý. Má vlastný signál, takže rozpoznáte, či uplynul čas budíka alebo nastavená doba trvania.

### Nastavenie

Čas budíka začína vždy na hodnote nula minút.

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

Je možné nastaviť maximálne 24 hodín.

1. Klepnite na pole ⌛. Symbol svieti na červeno. Na displeji je čas budíka zvýraznený bielo.
2. Otočným voličom nastavte čas budíka.
3. Pre spustenie klepnite na pole ⌛ .
   **Upozornenie:** Po niekoľkých sekundách sa budík automaticky spustí.

Čas na budíku začne plynúť.

Budík zostane zobrazený na displeji, i keď je spotrebič vypnutý. Pri bežnej prevádzke sú nastavenia tejto prevádzky v popredí. Ak klepnete na pole ⌛, zobrazí sa na niekoľko sekúnd čas budíka.

Hneď, ako čas uplynie, zaznie signál a na displeji sa objaví upozornenie. Symbol už nesvieti.

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

### Zmena a zrušenie

Pokiaľ chcete zmeniť čas budíka, klepnite na pole ⌛. Čas budíka je zvýraznený bielo a môžete ho kedykoľvek zmeniť pomocou otočného voliča.

Pokiaľ chcete budík zrušiť, vynulujte čas budíka. Po prevzatí zmeny už symbol nesvieti.

# Detská poistka

Aby deti nemohli spotrebič omylom zapnúť alebo zmeniť nastavenie, je vybavený detskou poistkou.

Ovládací panel je zablokovaný a nie je možné vykonať žiadne nastavenia. Jedine je možné spotrebič vypnúť tlačidlom on/off ⏻.

## Aktivácia a deaktivácia

Detskú poistku môžete aktivovať alebo deaktivovať pri zapnutom i vypnutom spotrebiči.

Pole ⊶ stlačte vždy počas cca 4 sekúnd.

Na displeji sa zobrazí pokyn na potvrdenie.

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

# Základné nastavenia

K dispozícii sú rôzne nastavenia, aby ste mohli optimálne a jednoducho obsluhovať spotrebič. V prípade potreby môžete tieto nastavenia zmeniť.

## Zmena základných nastavení

Spotrebič musí byť vypnutý.

1. Na cca 3 sekundy stlačte pole ℹ.
   Na displeji sa zobrazia pokyny k priebehu.
2. Potvrďte pokyny stlačením poľa ⏲.
   Na displeji sa zobrazí prvé nastavenie „Jazyk“.
3. Otočným voličom podľa potreby zmeňte nastavenie.
4. Klepnite na pole ⏲.
   Na displeji sa zobrazí ďalšie nastavenie, ktoré môžete otočným voličom zmeniť.
5. Pomocou poľa ⏲ prechádzajte všetky nastavenia a podľa potreby ich meňte otočným voličom.
6. Na konci potvrďte nastavenie stlačením poľa ℹ na cca 3 sekundy.

Na displeji sa zobrazí upozornenie, že nastavenia boli uložené.

### Zrušenie

Pokiaľ zmeny nechcete uložiť, môžete ich zrušiť tlačidlom on/off (zapnuté/vypnuté) ⏻ . Na displeji sa zobrazí upozornenie, že nastavenia neboli uložené.

## Zoznam základných nastavení

V závislosti od vybavenia vášho spotrebiča nemusia byť všetky základné nastavenia dostupné.

| Nastavenie | Voľba |
|---|---|
| Jazyk | K dispozícii sú ďalšie jazyky |
| Čas | Čas vo formáte 24 h |
| Akustický signál | Krátky čas trvania (30 s)<br>Stredný čas trvania (1 min.)*<br>Dlhý čas trvania (5 min.) |
| Zvuk tlačidiel | Zapnutý<br>Vypnutý* (zvuk zostáva pri on/off ⏻) |
| Jas displeja | Stupnica s 5 stupňami |
| Zobrazenie hodín | Vyp.<br>Digitálne * |
| Osvetlenie | Pri prevádzke vypnuté<br>Pri prevádzke zapnuté* |
| Detská poistka | Len zablokovanie tlačidiel*<br>Zablokovanie dvierok a zablokovanie tlačidiel |
| Prevádzka po zapnutí | Druhy ohrevu*<br>AutoPilot |
| Stlmenie v noci | Vypnutý*<br>Zapnutý |
| Logo značky | Zobraziť*<br>Nezobraziť |
| Čas dobehu ventilátora | Odporúčaný*<br>Minimálne |
| Teleskopický výsuv | Spotrebič nie je dovybavený* (pri závesných roštoch a jednoduchom výsuve). Spotrebič je dovybavený (pri dvojitom a trojitom výsuve) |
| Režim Šabat | Zapnutý<br>Vypnutý* |
| Výrobné nastavenie | Resetovať<br>Neresetovať* |

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

**Upozornenie:** Zmeny nastavenia jazyka, zvuku tlačidiel a jasu displeja majú okamžitý účinok. Všetky ostatné sa aktivujú až po uložení nastavenia.

## Výpadok elektrického prúdu

Vami vykonané zmeny nastavenia zostanú zachované i po výpadku prúdu.

Pri dlhšom prerušení prúdu musíte znovu vykonať iba nastavenia pre prvé uvedenie do prevádzky. Krátke prerušenie prúdu môže spotrebič prekonať.

## Zmena času

Pokiaľ chcete zmeniť nastavenie času, napr. z letného času na zimný, zmeňte základné nastavenie.

Spotrebič musí byť vypnutý.

1. Na cca 3 sekundy stlačte pole ℹ.
   Na displeji sa zobrazia pokyny k priebehu.
2. Potvrďte pokyny stlačením poľa ⏲.
   Na displeji sa zobrazí prvé nastavenie „Jazyk“.
3. Klepnite na pole ⏲.
   Zobrazí sa nastavenie času.
4. Pomocou otočného voliča zmeňte nastavenie času.
5. Potvrďte nastavenie stlačením poľa ℹ na cca 3 sekundy.

Na displeji sa zobrazí upozornenie, že nastavenia boli uložené.

# Režim Šabat

Pri režime Šabat môžete nastaviť dobu trvania až 74 hodín. Pokrmy v rúre zostanú teplé bez toho, aby ste ju museli zapínať alebo vypínať.

## Spúšťanie režimu Šabat

Pred použitím režimu Šabat ho musíte aktivovať v základných nastaveniach. ⟶ *„Základné nastavenia“ na strane 17.*

Ak je základné nastavenie príslušne upravené, je režim Šabat uvedený v druhoch ohrevu ako posledný.

Spotrebič používa horný/dolný ohrev. Teplotu je možné nastaviť v rozmedzí 85 °C až 140 °C.

1. Otočným voličom nastavte druh ohrevu Režim Šabat.
2. Klepnite na pole .
   Na displeji je bielo zvýraznená teplota.
3. Otočným voličom nastavte požadovanú teplotu.
4. Pred spustením klepnite na pole .
   Na displeji je doba trvania zvýraznená bielo.
5. Otočným voličom nastavte požadovaný čas.

   **Upozornenie:** Čas konca nie je možné posunúť.
6. Tlačidlom start/stop ▷ spustite spotrebič. Na displeji sa zobrazuje zostávajúci čas.

Spotrebič začne ohrievať.

Hneď, ako doba trvania režimu Šabat uplynie, zaznie signál. Spotrebič prestane ohrievať. Na displeji je doba trvania 00 m 00 s.

Tlačidlom on/off (zapnuté/vypnuté) ⓘ vypnite spotrebič.

**Upozornenie:** Pokiaľ otvoríte dvierka spotrebiča, prevádzka sa nezastaví.

### Zmena a zrušenie

Po spustení už nastavenie nie je možné zmeniť.

Ak chcete prerušiť režim Šabat, vypnite spotrebič tlačidlom on/off ⓘ .Tlačidlom start/stop ▷ už prevádzku nemôžete zastaviť.

# Čistiaci prostriedok

V prípade starostlivej údržby a čistenia zostane spotrebič dlho žiarivý a funkčný. Vysvetlíme vám, ako správne udržiavať a čistiť spotrebič.

## Vhodné čistiace prostriedky

Aby rôzne povrchy neboli poškodené nevhodnými čistiacimi prostriedkami, dodržujte údaje v tabuľke. V závislosti od typu spotrebiča nemusí mať váš spotrebič všetky uvedené povrchy.

**Pozor!**
**Nebezpečenstvo poškodenia povrchu:**
Nepoužívajte:
- ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- tvrdé drôtenky alebo hubky,
- vysokotlakové alebo parné čističe,
- špeciálne prostriedky na čistenie spotrebiča za tepla.

Nové hubové utierky pred použitím dôkladne prepláchnite.

**Tip:** Mimoriadne vhodné čistiace a ošetrovacie prostriedky je možné zakúpiť v zákazníckom servise. Riaďte sa pokynmi výrobcu.

**⚠ Varovanie**
**Nebezpečenstvo popálenia!**
Spotrebič sa silno zahrieva. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch alebo ohrievacích článkov vo vnútornom priestore. Nechajte spotrebič zakaždým vychladnúť. Zabráňte deťom v prístupe k spotrebiču.

| Oblasť | Čistenie |
|---|---|
| **Vonkajšie plochy spotrebiča** | |
| čelo z ušľachtilej ocele | Horúci umývací roztok:<br>Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou handrou. Ihneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvrny a škvrny od bielka. Pod takými škvrnami sa môže vytvoriť korózia.<br>V zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni je možné zakúpiť špeciálne ošetrovacie prostriedky na ušľachtilú oceľ vhodné na teplé povrchy. Ošetrovací prostriedok naneste v tenkej vrstve mäkkou handrou. |
| Plast | Horúci umývací roztok:<br>Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou handrou.<br>Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo. |
| Lakované plochy | Horúci umývací roztok:<br>Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou handrou. |
| Ovládací panel | Horúci umývací roztok:<br>Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou handrou.<br>Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo. |

| | |
|---|---|
| Sklo dvierok | Horúci umývací roztok:<br>Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou handrou.<br>Nepoužívajte škrabku na sklo ani drôtenky z ušľachtilej ocele. |
| Rukoväť dvierok | Horúci umývací roztok:<br>Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou handrou.<br>Keď sa na rukoväť dvierok dostane prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa, okamžite ho utrite. Tieto škvrny inak už nepôjdu odstrániť. |

| **Vnútro spotrebiča** | |
|---|---|
| Smaltované a samočistiace plochy | Riaďte sa pokynmi pre plochy priestoru na pečenie na konci tabuľky. |
| Sklenený kryt osvetlenia priestoru na pečenie | Horúci umývací roztok:<br>Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou handrou.<br>Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry na pečenie. |
| Tesnenie dvierok<br>Neodstraňujte tesnenie! | Horúci umývací roztok:<br>Vyčistite handrou. Nedrhnite. |
| Kryt dvierok z ušľachtilej ocele | Čistiaci prostriedok na ušľachtilú oceľ:<br>Dodržujte pokyny výrobcu. Nepoužívajte ošetrovacie prostriedky na ušľachtilú oceľ.<br>Kryt dvierok pred čistením demontujte. |
| Závesné rošty | Horúci umývací roztok:<br>Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou. |
| Teleskpický výsuv | Horúci umývací roztok:<br>Vyčistite handričkou alebo kefkou.<br>Neodstraňujte mazací tuk z výsuvu, pokiaľ je to možné, čistite ich v zasunutom stave.<br>Neumývajte v umývačke riadu. |
| Príslušenstvo | Horúci umývací roztok:<br>Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.<br>Pri silnom znečistení použite drôtenku z ušľachtilej ocele. |

### Upozornenie

- Nepatrné rozdiely farieb na prednej časti spotrebiča sú spôsobené rôznymi materiálmi, ako je sklo, plast alebo kov.
- Tiene na zasklených dvierkach, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú svetelné odrazy osvetlenia rúry na pečenie.
- Smalt sa vypaľuje pri veľmi vysokých teplotách. Tým môžu vzniknúť nepatrné farebné rozdiely. To je normálne a na funkciu to nemá žiadny vplyv.
  Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne smaltovať. Preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana tým nie je ovplyvnená.

## Plochy v priestore na pečenie

Zadná stena priestoru na pečenie je samočistiaca. Poznáte to podľa drsného povrchu.

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

### Čistenie smaltovaných plôch

Hladké smaltované plochy vyčistite handrou a horúcim umývacím roztokom alebo vodou s octom. Osušte mäkkou handričkou.

Pripečené zvyšky pokrmov namočte vlhkou handrou a umývacím roztokom. Pri silnom znečistení použite antikorovú drôtenku alebo čistiaci prostriedok na rúry na pečenie.

Rúru na pečenie nechajte po čistení otvorenú vyschnúť.

### Čistenie samočistiacich plôch

Samočistiace plochy sú vybavené poréznou, matnou keramickou vrstvou. Keď je spotrebič v prevádzke, táto vrstva absorbuje a odstraňuje nečistoty striekajúce pri pečení.

Pokiaľ sa samočistiace plochy už dostatočne samé nečistia a vznikajú tmavé škvrny, je možné ich vyčistiť cieleným rozohriatím.

**Nastavenie**
Predtým vyberte z rúry závesné rošty, výsuvy, príslušenstvo a nádoby. Dôkladne vyčistite hladké smaltované plochy v rúre, vnútornú plochu dvierok a sklenený kryt osvetlenia rúry.

1. Nastavte druh ohrevu 4D horúci vzduch.
2. Nastavte maximálnu teplotu.
3. Spustite ohrev a nechajte ho bežať minimálne 1 hodinu.

Keramická vrstva sa zregeneruje.

Po vychladnutí priestoru na pečenie odstráňte hnedasté a biele zvyšky vodou a mäkkou hubkou.

**Upozornenie:** Počas prevádzky sa môžu na plochách tvoriť červené škvrny. Nejde o hrdzu, ale o zvyšky potravín. Tieto škvrny nie sú zdraviu škodlivé a neobmedzujú čistiacu funkciu samočistiacich plôch.

**Pozor!**
Na samočistiace plochy nepoužívajte čistiace prostriedky na rúry na pečenie. Povrch by sa poškodil. Ak sa čistiaci prostriedok na rúry na pečenie dostane na tieto plochy omylom, okamžite ho otrite vodou a hubovou utierkou. Nedrhnite a nepoužívajte abrazívne čistiace pomôcky.

## Udržiavanie spotrebiča v čistote

Aby sa nevytvorili úporne priľnavé nečistoty, udržujte spotrebič vždy čistý a nečistoty ihneď odstraňujte.

### Tipy

- Priestor na pečenie čistite po každom použití. Nečistoty sa nepripečú.
- Vždy ihneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvrny a škvrny od bielka.
- Na pečenie veľmi šťavnatých koláčov používajte univerzálnu panvicu.
- Používajte vhodnú nádobu na pečenie, napr. pekáč.

# Závesné rošty

V prípade starostlivej údržby a čistenia zostane spotrebič dlho žiarivý a funkčný. Tu je popísané, ako môžete vybrať a vyčistiť závesné rošty.

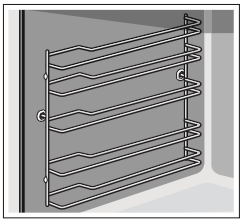
## Vyvesenie a zavesenie roštov

**Varovanie**

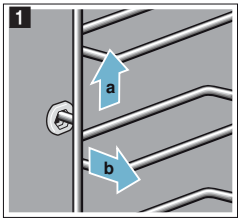
**Nebezpečenstvo popálenia!**

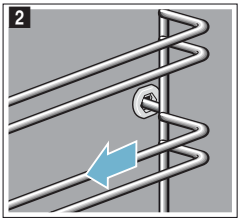
Rošty sa silno zahrievajú. Nikdy sa nedotýkajte horúcich roštov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti sa musia zdržiavať v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča.

### Vyvesenie roštov



1. Rošt vpredu trochu nadvihnite **a** a vyveste **b** (obrázok 1).
2. Potom celý rošt vytiahnite dopredu a vyberte ho (obrázok 2).



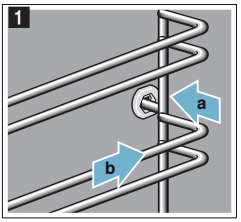



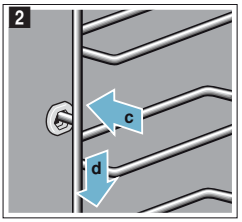

Rošty vyčistite umývacím prostriedkom a hubkou. Na odolné nečistoty použite kefku.

### Zavesenie roštov

Je potrebné rozlišovať pravý a ľavý rošt. Musí byť možné vytiahnuť teleskopické výsuvy smerom dopredu.

1. Rošt zasuňte najprv doprostred do zadného otvoru **a** tak, aby rošt doliehal k zadnej stene priestoru na pečenie, a zatlačte ho dozadu **b** (obrázok 1).
2. Potom ho zasuňte do predného otvoru **c** tak, aby rošt i tu doliehal k stene priestoru na pečenie, a zatlačte ho dole **d** (obrázok 2).



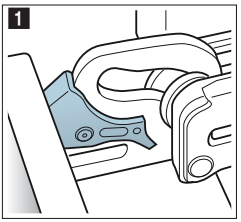

# Dvierka spotrebiča

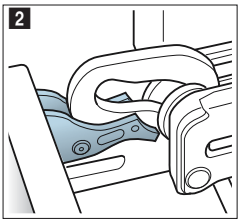
V prípade starostlivej údržby a čistenia zostane spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu je popísané, ako môžete vysadiť a vyčistiť dvierka spotrebiča.

## Vysadenie a nasadenie dvierok spotrebiča

Dvierka spotrebiča rúry na pečenie je možné s cieľom čistenia a demontáže skla dvierok vysadiť.

Závesy dvierok spotrebiča majú zaisťovacie páčky. Keď sú zaisťovacie páčky zaklopené (obrázok 1),sú dvierka spotrebiča zaistené. Nie je možné ich vysadiť. Keď sú zaisťovacie páčky pre vysadenie dvierok spotrebiča vyklopené (obrázok 2), sú závesy zaistené. Nemôžu zaklapnúť.




**Varovanie**

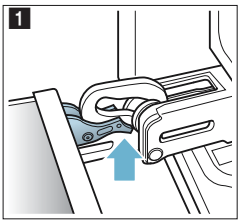
**Nebezpečenstvo poranenia!**

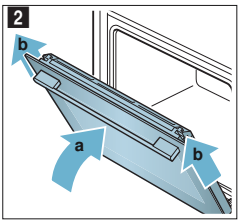
- Pokiaľ nie sú závesy zaistené, môžu veľkou silou zaklapnúť. Dbajte na to, aby boli zaisťovacie páčky vždy zaklopené, resp. pri vysadzovaní dvierok spotrebiča celkom vyklopené.

- Závesy dvierok spotrebiča sa počas otvárania a zatvárania dvierok pohybujú a môžu vás zovrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.

### Vysadenie dvierok spotrebiča

1. Celkom otvorte dvierka spotrebiča.
2. Odklopte obe zaisťovacie páčky vľavo a vpravo (obrázok 1).
3. Úplne zavrite dvierka spotrebiča **a**. Oboma rukami ich uchopte vľavo a vpravo **b** a vytiahnite hore (obrázok 2).

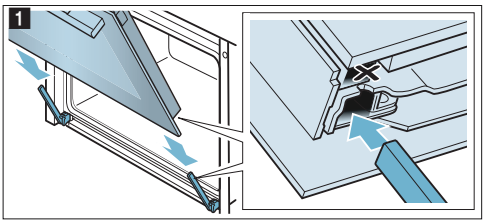


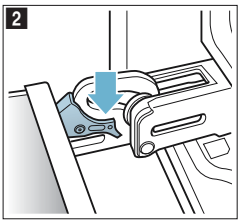

### Nasadenie dvierok spotrebiča

Dvierka spotrebiča nasaďte späť opačným postupom.

1. Pri nasadzovaní dvierok spotrebiča dbajte na to, aby ste oba závesy zasunuli do otvorov rovno (obrázok 1).
   Priložte oba závesy dole k vonkajšej tabuli a použite ju ako vodiacu plochu.
   Dajte pozor, aby ste závesy zasunuli do správneho otvoru. Musí byť možné ich zasunúť zľahka a bez odporu. Pokiaľ zacítite odpor, skontrolujte, či sú závesy zasunuté do správneho otvoru.




2. Celkom otvorte dvierka spotrebiča. Znovu zaklopte obe zaisťovacie páčky (obrázok 2).

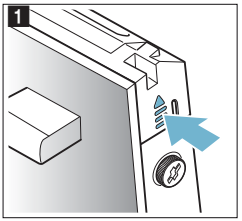


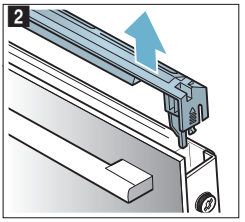

3. Zavrite dvierka.

## Vysadenie krytu dvierok

Vložka z ušľachtilej ocele v kryte dvierok môže zmeniť farbu. Pre dôkladné vyčistenie môžete kryt vysadiť.

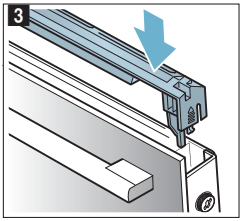
1. Pootvorte dvierka spotrebiča.
2. Zatlačte na kryt na ľavej a pravej strane (obrázok 1).
3. Snímte kryt (obrázok 2). Opatrne zavrite dvierka spotrebiča.




**Upozornenie:** Vyčistite vložku z ušľachtilej ocele v kryte čistiacim prostriedkom na ušľachtilú oceľ. Zvyšné časti krytu dvierok vyčistite umývacím roztokom a mäkkou handrou.

4. Znovu pootvorte dvierka spotrebiča. Nasaďte kryt a pritlačte ho, až počuteľne zaskočí (obrázok 3).



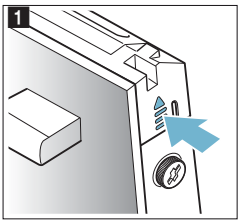

5. Zavrite dvierka spotrebiča.

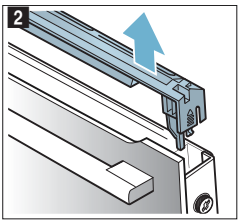
## Vysadenie a nasadenie skla dvierok

Kvôli lepšiemu čisteniu môžete sklo v dvierkach rúry na pečenie vysadiť.

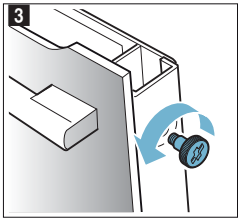
### Vysadenie zo spotrebiča

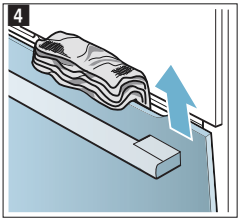
1. Pootvorte dvierka spotrebiča.
2. Zatlačte na kryt na ľavej a pravej strane (obrázok 1).
3. Snímte kryt (obrázok 2).



4. Povoľte a vyberte skrutky vľavo a vpravo na dvierkach spotrebiča (obrázok 3).
5. Skôr, ako dvierka zase zavriete, vložte medzi ne niekoľkokrát preloženú utierku (obrázok 4). Vytiahnite hore predné sklo a rukoväťou dole ho položte na rovnú plochu.




Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou handrou.

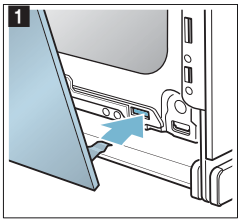
**⚠ Varovanie**

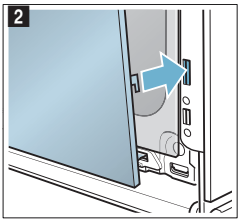
**Nebezpečenstvo úrazu!**

- Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo ani ostré alebo abrazívne čistiace pomôcky či prostriedky.
- Závesy dvierok spotrebiča sa počas otvárania a zatvárania dvierok pohybujú a môžu vás zovrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.

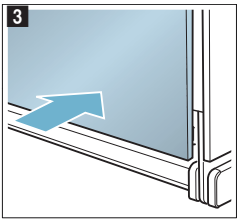
## Nasadenie na spotrebič

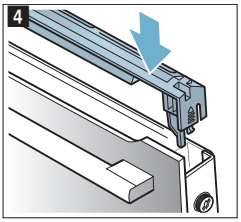
1. Predné sklo nasaďte dole do držiakov (obrázok 1).
2. Zavrite predné sklo natoľko, aby boli oba horné háky proti otvoru (obrázok 2).




3. Pritlačte predné sklo dole tak, aby počuteľne zaskočilo (obrázok 3)
4. Dvierka spotrebiča znovu pootvorte a odstráňte utierku.
5. Znovu naskrutkujte obe skrutky vľavo a vpravo.
6. Nasaďte kryt a pritlačte ho, až počuteľne zaskočí (obrázok 4).




7. Zavrite dvierka spotrebiča.

**Pozor!**

Priestor na pečenie používajte znovu až vtedy, keď sú sklá riadne namontované.

# Čo robiť v prípade poruchy?

Ak sa vyskytne porucha, často ide len o maličkosť. Skôr, ako kontaktujete servis, pokúste sa sami odstrániť poruchu pomocou tejto tabuľky.

## Odstraňovanie porúch svojpomocne

Technické poruchy na spotrebiči môžete často ľahko odstrániť sami.

Pokiaľ sa pokrm optimálne nepodarí, nájdete na konci návodu na použitie mnoho tipov a pokynov na nápravu.
⟶ *„Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu“ na strane 26*

| Chyba | Možná príčina | Odstránenie/pokyny |
|---|---|---|
| Spotrebič nefunguje. | Chybná poistka. | Skontrolujte poistku v poistkovej skrinke. |
| | Výpadok elektrického prúdu | Skontrolujte, či funguje kuchynské svetlo alebo iné kuchynské spotrebiče. |
| Na displeji je „Sprache Deutsch“. | Výpadok elektrického prúdu | Znovu nastavte jazyk a čas. |
| Ak je spotrebič vypnutý, čas sa neobjaví. | Základné nastavenie zmenené. | Znovu nastavte jazyk a čas. |
| Spotrebič sa neohreje, na displeji svieti symbol ⧄. | V základných nastaveniach je aktivovaný predvádzací režim. | Odpojte spotrebič na krátku dobu od siete (vypnite poistku v poistkovej skrinke) a následne do 3 minút deaktivujte v základných nastaveniach predvádzací režim. |
| Otočný volič vypadol z uloženia na ovládacom paneli. | Otočný volič bol omylom uvoľnený. | Otočný volič je odnímateľný. Jednoducho vložte otočný volič do jeho uloženia a pritlačte ho až zaklapne a môže sa otáčať obvyklým spôsobom. |
| Otočný volič sa otáča ťažko. | Nečistoty pod otočným voličom. | Otočný volič je odnímateľný. Uvoľnite otočný volič tým, že ho jednoducho vytiahnete z uloženia. Alebo pritlačte okraj otočného voliča, takže sa vyklopí a je možné ho ľahko uchopiť.<br>Otočný volič a jeho uloženie v spotrebiči opatrne vyčistite umývacím roztokom a handrou. Osušte mäkkou handričkou. Nepoužívajte ostré alebo brúsne prostriedky. Nenamáčajte ich ani nepoužívajte čistiace prostriedky na riad.<br>Nevyberajte otočný volič príliš často, aby jeho uloženie zostalo stabilné. |

⚠ **Varovanie**
**Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!**
Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy spotrebiča a výmenu poškodených prívodných káblov smie vykonávať výhradne technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou. Pokiaľ je spotrebič chybný, vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

### Chybové hlásenia na displeji

Ak sa objaví na displeji chybové hlásenie s písmenom „D“ alebo „E“, napr. D0111 alebo E0111, spotrebič vypnite a znovu zapnite tlačidlom on/off ⏻.

Pokiaľ išlo o jednorázovú poruchu, identifikácia zmizne. Pokiaľ sa chybové hlásenie objaví znovu, kontaktujte servis a uveďte pritom presnú podobu chybového hlásenia.

## Maximálna doba prevádzky

Pokiaľ na spotrebiči nezmeníte nastavenie niekoľko hodín, spotrebič automaticky prestane ohrievať. Zabráni sa tak neúmyselnej trvalej prevádzke.

Kedy je dosiahnutý maximálny čas prevádzky, závisí od aktuálnych nastavení druhu prevádzky.

**Maximálny čas prevádzky bol dosiahnutý**
Na displeji sa objaví upozornenie, že je dosiahnutý maximálny čas prevádzky.

Pre pokračovanie prevádzky klepnite na ľubovoľné pole alebo otočte otočným voličom.

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

**Tip:** Aby nedošlo k nežiaducemu vypnutiu spotrebiča, napr. pri dlhom čase pečenia, nastavte dobu trvania. Spotrebič bude hriať, kým neuplynie nastavená doba trvania.

## Výmena žiarovky na hornej stene rúry na pečenie

Keď žiarovka v rúre prestane svietiť, je nutné ju vymeniť. Tepelne odolné halogénové žiarovky 40 W, 230 V, dostanete v zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach.

Halogénovú žiarovku uchopte pomocou suchej handry. Predĺži sa tak životnosť žiarovky. Používajte iba tieto žiarovky.

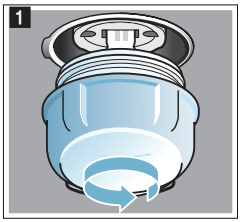
**Varovanie**

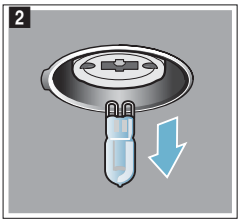
**Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!**
Pri výmene žiarovky v priestore na pečenie sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.

**Varovanie**

**Nebezpečenstvo popálenia!**
Spotrebič sa silno zahrieva. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch alebo ohrievacích článkov vo vnútornom priestore. Nechajte spotrebič zakaždým vychladnúť. Zabráňte deťom v prístupe k spotrebiču.

1. Aby ste zabránili poškodeniu, položte do studenej rúry utierku.
2. Vyskrutkujte sklenený kryt smerom doľava (obrázok 1).
3. Vytiahnite žiarovku – neskrutkujte (obrázok 2). Nasaďte novú žiarovku, dbajte pritom na polohu kolíkov. Žiarovku pevne zatlačte.




4. Znovu naskrutkujte sklenený kryt.
5. Vyberte utierku a zapnite poistku.

## Sklenený kryt

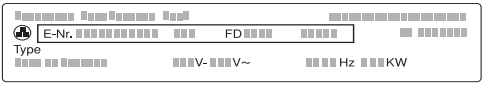
Keď je sklenený kryt halogénovej žiarovky poškodený, musí sa vymeniť. Nový sklenený kryt dostanete v zákazníckom servise. Uveďte číslo „E“ a číslo „FD“ spotrebiča.

# Zákaznícky servis

Ak potrebuje váš spotrebič opravu, obráťte sa na náš servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby nedochádzalo k zbytočným výjazdom servisného personálu.

## E-Nr. a FD-Nr.

Pri telefonáte uveďte úplné číselné označenie výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.), aby sme vám mohli poskytnúť kvalifikovanú pomoc. Výrobný štítok s príslušnými číslami nájdete po otvorení dvierok spotrebiča.




Aby ste ich v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete si údaje svojho spotrebiča a telefónne číslo servisu poznamenať tu.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Č. výrobku (E- Nr.)** | | **Výr. č. (FD-Nr.)** | |

| | |
|---|---|
| **Zákaznícky servis** ☏ | |

Majte na pamäti, že návšteva servisného technika nie je v prípade chybnej obsluhy bezplatná ani počas záručnej lehoty.

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženom zozname zákazníckych servisov.

**Objednávka opravy a poradenstvo pri poruchách**:
**SK** 251.095.546

Dôverujte kompetentnosti výrobcu. Tým si zaistíte, že oprava bude vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí majú k dispozícii originálne náhradné diely pre váš spotrebič.

# Pokrmy

Pomocou druhu prevádzky „AutoPilot“ môžete pripravovať najrôznejšie pokrmy. Spotrebič za vás sám samostatne zvolí väčšinu nastavení.

## Upozornenia k programom

- Výsledok pečenia závisí od kvality potravín a druhu nádoby. Pre optimálny výsledok pečenia používajte iba potraviny v bezchybnom stave a mäso práve vybraté z chladničky.
- Spotrebič zvolí optimálny druh ohrevu a nastavenie času a teploty. Budete iba vyzvaní, aby ste zadali hmotnosť. Nastavenie hmotnosti mimo stanoveného hmotnostného rozmedzia nie je možné.
- Pri pečených pokrmoch, pri ktorých za vás vykoná voľbu teploty spotrebič, môže byť uložená teplota až 300 °C. Dbajte preto na to, aby ste použili dostatočne tepelne odolnú nádobu.
- Zobrazia sa vám pokyny, napr. k nádobe, výške zasunutia alebo pridaniu tekutiny pri mäse. Niektoré pokrmy je počas pečenia nutné napr. obrátiť alebo zamiešať. To sa vám zobrazí krátko po spustení na displeji. V správnom okamihu vás upozorní akustický signál.
- Informácie o vhodnej nádobe a tipy a triky na prípravu nájdete na konci návodu na použitie.

## Pečenie pomocou funkcie AutoPilot

Otočným voličom prechádzajte všetky pokrmy a sledujte, aké pokrmy máte vo funkcii AutoPilot k dispozícii.

Skôr, ako vložíte pokrm do priestoru na pečenie, zvážte ho, aby ste mohli nastaviť správnu hmotnosť.

Doba trvania závisí od pokrmu a vypočítanej hmotnosti a nie je možné ju meniť.

1. Klepnite na pole .
   Na displeji je prvý pokrm zvýraznený bielo.
2. Otočným voličom nastavte požadovaný pokrm.
3. Klepnite na pole .
   Na displeji je hmotnosť zvýraznená bielo.
4. Otočným voličom nastavte hmotnosť pokrmu.
   Doba trvania sa vypočíta automaticky.
5. Potvrďte tlačidlom start/stop ▷.
   Objaví sa upozornenie na príslušenstvo a výšku zasunutia.
6. Tlačidlom start/stop ▷ spustite spotrebič.
   Na displeji sa zobrazuje zostávajúci čas. Línia ohrevu sa pri pokrme neobjaví.

Spotrebič začne ohrievať.

Hneď, ako doba trvania uplynie, zaznie signál.

Spotrebič prestane ohrievať.

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

### Posunutie času ukončenia prípravy pokrmu

Po uplynutí doby trvania môžete pri niektorých pokrmoch pokračovať vo varení, ak nie ste s výsledkom tepelnej úpravy ešte spokojní.

Na displeji sa objaví otázka, či chcete posunúť čas ukončenia prípravy pokrmu. Ak chcete pokračovať, klepnite na tlačidlo start/stop ▷. Je navrhnutá doba trvania, ktorú môžete zmeniť. Stlačte start/stop ▷ pre spustenie.

**Upozornenie:** Predĺženie doby úpravy môžete vykonávať ľubovoľne často.

Pokiaľ ste s výsledkom pečenia spokojní, klepnite na pole .

Tlačidlom on/off (zapnuté/vypnuté) ⏻ vypnite spotrebič.

### Nastavenie neskoršieho času ukončenia

Pri niektorých pokrmoch môžete nastaviť neskorší čas ukončenia. Pred spustením spotrebiča klepnite na pole  a otočným voličom nastavte čas dokončenia na neskôr.

Po spustení sa spotrebič prepne do vyčkávacieho režimu. Čas dokončenia už nie je možné meniť.

### Zmena a prerušenie

Po spustení už nastavenie nie je možné zmeniť.

Ak chcete postup prerušiť, vypnite spotrebič tlačidlom on/off ⏻. Tlačidlom start/stop ▷ už prevádzku nemôžete pozastaviť.

# Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber pokrmov a pre ne vhodné nastavenia. Ukážeme vám, ktorý druh ohrevu a aká teplota sú najvhodnejšie pre váš pokrm. Dozviete sa, ktoré príslušenstvo máte použiť a do akej výšky je potrebné ho zasunúť. Dostanete od nás tipy na nádoby a prípravu pokrmov.

**Upozornenie:** Pri pečení potravín môže v rúre vznikať vodná para. Váš spotrebič je veľmi energeticky úsporný a pri prevádzke sa von dostane len veľmi málo tepla. Na základe vysokých rozdielov medzi teplotou vo vnútri spotrebiča a vonkajšími časťami spotrebiča sa môže na dvierkach, ovládacom paneli a predných stranách susedného nábytku zrážať kondenzovaná voda. Ide o prirodzený fyzikálny jav, ktorému je možné čiastočne predísť predhriatím alebo opatrným otvorením dvierok.

## Silikónové formy

Pre dosiahnutie optimálneho výsledku pečenia odporúčame tmavé kovové formy na pečenie.

Pokiaľ napriek tomu chcete používať silikónové formy, riaďte sa údajmi a receptami výrobcu. Silikónové formy sú často menšie ako normálne formy. Údaje o množstve a recepty sa môžu líšiť.

## Koláče a drobné pečivo

Váš spotrebič je vybavený početnými druhmi ohrevu na pečenie koláčov a drobného pečiva. V tabuľkách s nastavením nájdete optimálne nastavenia pre veľké množstvo pokrmov.

Riaďte sa tiež pokynmi v časti týkajúcej sa kysnutia cesta.

Používajte iba originálne príslušenstvo pre váš spotrebič. Je optimálne prispôsobené priestoru na pečenie a druhom prevádzky.

### Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

**Pečenie na jednej úrovni**
Na pečenie na jednej úrovni používajte nasledujúce výšky zasunutia:
- vysoké pečivo: výška 2
- nízke pečivo: výška 3

**Pečenie na viacerých úrovniach**
Používajte 4D horúci vzduch. Súčasne vložené pečivo na plechoch alebo vo formách nemusí byť hotové v rovnakom čase.
Pečenie na dvoch úrovniach:
- univerzálna panvica: výška 3
  plech na pečenie: výška 1
- formy na rošte
  prvý rošt: výška 3
  druhý rošt: výška 1

Pečenie na troch úrovniach:
- plech na pečenie: výška 5
  univerzálna panvica: výška 3
  plech na pečenie: výška 1

Pečenie na štyroch úrovniach:
- 4 rošty s papierom na pečenie
  prvý rošt: výška 5
  druhý rošt: výška 3
  tretí rošt: výška 2
  štvrtý rošt: výška 1

Pokiaľ pripravujete pokrmy súčasne, môžete ušetriť až 45 percent energie. Postavte formy do rúry vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.

### Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy použili správne príslušenstvo a aby ste ho do rúry zasunuli správne.

**Rošt**
Rošt zasuňte otvorenou stranou smerom k dvierkam spotrebiča a zakrivením dole.

**Univerzálna panvica alebo plech na pečenie**
Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie zasuňte až na doraz skosením k dvierkam spotrebiča.

Pri šťavnatých koláčoch používajte univerzálnu panvicu, aby v prípade pretečenia šťavy nedošlo k znečisteniu priestoru na pečenie.

**Formy na pečenie**
Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy na pečenie.

Pri použití bielych plechových foriem, keramických foriem a sklenených foriem sa predlžuje čas pečenia a pečivo nezhnedne rovnomerne. Pokiaľ chcete piecť v týchto formách a použiť horný/dolný ohrev, zasuňte formu do výšky 1.

**Papier na pečenie**
Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný na zvolenú teplotu. Vždy odstrihnite správnu veľkosť papiera na pečenie.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne koláče a drobné pečivo. Teplota a čas pečenia závisia od vlastností a množstva cesta. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia. Najskôr vyskúšajte nižšie hodnoty. Pri nižšej teplote dosiahnete rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

**Upozornenie:** Vyššou teplotou nie je možné skrátiť čas pečenia. Koláče alebo drobné pečivo by boli hotové len zvonku, ale vo vnútri by boli nedopečené.

Hodnoty nastavenia platia pre vloženie pokrmu do studenej rúry. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri predhriatí sa uvedené časy pečenia skrátia o niekoľko minút.

Pri niektorých pokrmoch je predhriatie nutné, v tom prípade je to uvedené v tabuľke.

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, riaďte sa podľa podobného pečiva v tabuľke. Ďalšie informácie nájdete v časti Tipy na koláče a drobné pečivo na konci tabuľky s nastavením.

Príslušenstvo, ktoré nepoužívate, vyberte z rúry. Dosiahnete tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevu:
- 4D-horúci vzduch
- horný/dolný ohrev
- stupeň pizza

| Pokrm | Príslušenstvo/nádoba | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|---|---|---|---|---|---|
| **Koláče vo forme** | | | | | |
| Trený koláč, jednoduchý | vencová/pozdĺžna forma | 2 | | 150-170 | 50-70 |
| Trený koláč, jednoduchý, 2 úrovne | vencová/pozdĺžna forma | 3+1 | | 140-160 | 50-70 |
| Trený koláč, jemný | vencová/pozdĺžna forma | 2 | | 150-170 | 60-80 |
| Ovocný koláč z treného cesta, jemný | bábovková forma | 2 | | 160-180 | 40-60 |
| Tortový korpus z treného cesta | tortová forma | 3 | | 160-180 | 20-30 |
| Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z krehkého cesta | otváracia forma Ø 26 cm | 2 | | 170-190 | 60-80 |
| Švajčiarsky koláč | plech na pizzu | 3 | | 220-240 | 35-45 |
| Francúzsky koláč (tarte) | koláčová forma, biely plech | 3 | | 190-210 | 30-45 |
| Kysnutá bábovka | bábovková forma | 2 | | 150-170 | 50-70 |
| Kysnuté koláče | otváracia forma Ø 28 cm | 2 | | 160-170 | 20-30 |
| Piškótový korpus, 2 vajcia | tortová forma | 3 | | 150-170* | 20-30 |
| Piškótová torta, 3 vajcia | otváracia forma Ø 26 cm | 2 | | 160-170* | 25-35 |
| Piškótová torta, 6 vajec | otváracia forma Ø 28 cm | 2 | | 150-170* | 30-50 |
| **Koláče na plechu** | | | | | |
| Trený koláč s hornou vrstvou | plech na pečenie | 3 | | 160-180 | 20-40 |
| Trený koláč, 2 úrovne | plech na pečenie + univerzálna panvica | 1+3 | | 140-160 | 30-50 |
| Krehké cesto so suchou hornou vrstvou | plech na pečenie | 3 | | 170-190 | 20-30 |
| Krehké cesto so suchou hornou vrstvou, 2 úrovne | plech na pečenie + univerzálna panvica | 1+3 | | 160-170 | 35-45 |
| Krehké cesto so šťavnatou hornou vrstvou | univerzálna panvica | 3 | | 160-180 | 55-65 |
| Švajčiarsky koláč | univerzálna panvica | 3 | | 200-210 | 40-50 |
| Kysnutý koláč so suchou hornou vrstvou | univerzálna panvica | 3 | | 160-180 | 15-20 |
| Kysnutý koláč so suchou hornou vrstvou, 2 úrovne | plech na pečenie + univerzálna panvica | 1+3 | | 150-170 | 20-30 |
| Kysnutý koláč so šťavnatou hornou vrstvou | univerzálna panvica | 3 | | 180-200 | 30-40 |
| Kysnutý koláč so šťavnatou hornou vrstvou, 2 úrovne | plech na pečenie + univerzálna panvica | 1+3 | | 150-170 | 45-60 |
| Vianočka, kysnutý veniec | plech na pečenie | 2 | | 160-170 | 25-35 |
| Piškótová roláda | plech na pečenie | 3 | | 180-200* | 8-15 |
| Štóla z 500g múky | plech na pečenie | 2 | | 150-170 | 45-60 |
| Sladký závin | univerzálna panvica | 2 | | 190-210 | 55-65 |
| Závin, zmrazený | univerzálna panvica | 3 | | 200-220 | 35-45 |
| **Drobné pečivo** | | | | | |
| Drobné pečivo | plech na pečenie | 3 | | 150* | 25-35 |
| Drobné pečivo | plech na pečenie | 3 | | 150* | 25-35 |
| Drobné pečivo, 2 úrovne | plech na pečenie + univerzálna panvica | 1+3 | | 150* | 30-40 |
| Drobné pečivo, 3 úrovne | plech na pečenie + univerzálna panvica | 5+3+1 | | 140* | 35-55 |
| Muffiny | plech na muffiny | 3 | | 170-190 | 15-20 |
| Muffiny, 2 úrovne | plechy na muffiny | 3+1 | | 160-180* | 15-40 |

* Predhriať

| Pokrm | Príslušenstvo/nádoba | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Doba trvania v min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Drobné kysnuté pečivo | plech na pečenie | 3 | | 160-180 | 25-35 |
| Drobné kysnuté pečivo, 2 úrovne | plech na pečenie + univerzálna panvica | 1+3 | | 150-170 | 25-40 |
| Pečivo z lístkového cesta | plech na pečenie | 3 | | 170-190* | 20-35 |
| Pečivo z lístkového cesta 2 úrovne | plech na pečenie + univerzálna panvica | 1+3 | | 170-190* | 20-45 |
| Pečivo z lístkového cesta 3 úrovne | plech na pečenie + univerzálna panvica | 5+3+1 | | 170-190* | 20-45 |
| Pečivo z lístkového cesta 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, 2 úrovne | plech na pečenie + univerzálna panvica | 1+3 | | 190-210 | 35-45 |
| Pľundrové pečivo | plech na pečenie | 3 | | 160-180 | 20-30 |
| **Sušienky** | | | | | |
| Striekané pečivo | plech na pečenie | 3 | | 140-150* | 25-40 |
| Striekané pečivo | plech na pečenie | 3 | | 140-150* | 25-40 |
| Striekané pečivo, 2 úrovne | plech na pečenie + univerzálna panvica | 1+3 | | 140-150* | 30-40 |
| Striekané pečivo, 3 úrovne | plech na pečenie + univerzálna panvica | 5+3+1 | | 130-140* | 35-55 |
| Cukrovinky | plech na pečenie | 3 | | 140-160 | 15-30 |
| Cukrovinky, 2 úrovne | plech na pečenie + univerzálna panvica | 1+3 | | 140-160 | 15-30 |
| Cukrovinky, 3 úrovne | plech na pečenie + univerzálna panvica | 5+3+1 | | 140-160 | 15-30 |
| Penové cukrovinky | plech na pečenie | 3 | | 80-90* | 120-150 |
| Penové cukrovinky, 2 úrovne | plech na pečenie + univerzálna panvica | 1+3 | | 80-90* | 120-180 |
| Makrónky | plech na pečenie | 3 | | 90-110 | 20-40 |
| Makrónky, 2 úrovne | plech na pečenie + univerzálna panvica | 1+3 | | 90-110 | 25-45 |
| Makrónky, 3 úrovne | plech na pečenie + univerzálna panvica | 5+3+1 | | 90-110 | 30-45 |

* Predhriať

## Tipy na koláče a drobné pečivo

| | |
|---|---|
| Chcete zistiť, či je koláč prepečený. | Pichnite špajľou do koláča v mieste, kde je najvyšší. Pokiaľ sa na ňu cesto neprilepí, je koláč hotový. |
| Koláč „spadne“. | Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia. Dodržujte prísady a pokyny na prípravu uvedené v recepte. |
| Koláč vybehol uprostred veľmi do výšky a na okrajoch je nižší. | Vymažte len dno otváracej formy. Po upečení koláč opatrne uvoľnite nožom. |
| Šťava z ovocia preteká. | Najbližšie použite univerzálnu panvicu. |
| Drobné pečivo sa pri pečení lepí k sebe. | Kúsky pečiva by od seba mali byť vzdialené cca 2 cm. Majú tak dostatok miesta, aby mohli dobre zväčšiť svoj objem a opiecť sa zo všetkých strán. |
| Koláč je príliš suchý. | Nastavte o 10 °C vyššiu teplotu a skráťte čas pečenia. |
| Koláč je celkovo príliš svetlý. | Pokiaľ ste zvolili správnu výšku zasunutia a správne príslušenstvo, v prípade potreby zvýšte teplotu alebo predĺžte čas pečenia. |
| Koláč je hore príliš svetlý, ale zospodu príliš tmavý. | Nabudúce ho zasuňte o jednu úroveň vyššie. |
| Koláč je hore príliš tmavý, ale zospodu príliš svetlý. | Nabudúce ho zasuňte o jednu úroveň nižšie. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia. |
| Koláč v okrúhlej alebo v podlhovastej forme je vzadu príliš tmavý. | Formu na pečenie nestavte až k zadnej stene, ale doprostred príslušenstva. |
| Koláč je celkovo príliš tmavý. | Formu na pečenie nestavte až k zadnej stene, ale doprostred príslušenstva. |

| | |
|---|---|
| Pečivo hnedne nerovnomerne. | Zvoľte o niečo nižšiu teplotu.<br>I prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Vždy odstrihnite správnu veľkosť papiera na pečenie.<br>Dbajte na to, aby forma na pečenie nestála priamo pred otvormi v zadnej stene rúry.<br>Pri pečení drobného pečiva by jednotlivé kúsky mali mať rovnakú veľkosť a hrúbku. |
| Piekli ste na viacerých úrovniach. Pečivo na hornom plechu je tmavšie ako na spodnom. | Pri pečení na viacerých úrovniach používajte vždy 4D horúci vzduch. Súčasne vložené pečivo na plechoch alebo vo formách nemusí byť hotové v rovnakom čase. |
| Koláč vyzerá dobre, ale vo vnútri je nedopečený. | Pečte o niečo dlhšie pri nižšej teplote a v prípade potreby pridajte menej tekutiny. Pri koláčoch so šťavnatou hornou vrstvou najprv predpečte korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a potom pridajte hornú vrstvu. |
| Koláč nie je možné vyklopiť. | Nechajte koláč po upečení ešte 5 až 10 minút vychladnúť. Pokiaľ ho ani potom nie je možné vyklopiť, opatrne ho na okraji uvoľnite nožom. Znovu formu obráťte a niekoľkokrát na ňu položte studenú mokrú handru. Nabudúce formu vymažte tukom a vysypte strúhankou. |

## Chlieb a žemle

Váš spotrebič je vybavený početnými druhmi ohrevu na pečenie chleba a žemlí. V tabuľkách s nastavením nájdete optimálne nastavenie pre veľké množstvo pokrmov.

Riaďte sa tiež pokynmi v časti týkajúcej sa kysnutia cesta.

Používajte iba originálne príslušenstvo pre váš spotrebič. Je optimálne prispôsobené pre priestor na pečenie a druhy prevádzky.

### Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

**Pečenie na jednej úrovni**
Na pečenie na jednej úrovni používajte nasledujúce výšky zasunutia:
- vysoké pečivo: výška 2
- nízke pečivo: výška 3

**Pečenie na dvoch úrovniach**
Používajte 4D-horúci vzduch. Súčasne vložené pečivo na plechoch alebo vo formách nemusí byť hotové v rovnakom čase.
- univerzálna panvica: výška 3
  plech na pečenie: výška 1
- formy na rošte
  prvý rošt: výška 3
  druhý rošt: výška 1

Pokiaľ pripravujete pokrmy súčasne, môžete ušetriť až 45 percent energie. Postavte formy do rúry vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.

### Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy použili správne príslušenstvo a aby ste ho do rúry zasunuli správne.

**Rošt**
Rošt zasuňte otvorenou stranou smerom k dvierkam spotrebiča a zakrivením dole.

**Univerzálna panvica alebo plech na pečenie**
Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie zasuňte až na doraz skosením k dvierkam spotrebiča.

**Formy na pečenie**
Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy na pečenie.

Pri použití bielych plechových foriem, keramických foriem a sklenených foriem sa predlžuje čas pečenia a pečivo nezhnedne rovnomerne. Pokiaľ chcete piecť v týchto formách a použiť horný/dolný ohrev, zasuňte formu do výšky 1.

**Papier na pečenie**
Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný na zvolenú teplotu. Vždy odstrihnite správnu veľkosť papiera na pečenie.

### Zmrazené potraviny

Nepoužívajte zmrazené potraviny s hrubou námrazou. Odstráňte z pokrmu ľad.

Zmrazené potraviny môžu byť predpečené nerovnomerne. Zhnednutie po upečení potom bude tiež nerovnomerné.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne chleby a žemle. Teplota a čas pečenia závisia od vlastností a množstva cesta. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia. Najskôr vyskúšajte nižšie hodnoty. Pri nižšej teplote dosiahnete rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

**Upozornenie:** Vyššou teplotou nie je možné skrátiť čas pečenia. Chlieb a žemle by boli hotové len zvonku, ale ... vnútri by boli nedopečené.

Hodnoty nastavenia platia pre vloženie pokrmu do studenej rúry. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri predhriatí sa uvedené časy pečenia skrátia o niekoľko minút.

Pri niektorých pokrmoch je predhriatie nutné, v tom prípade je to uvedené v tabuľke. Niektoré pokrmy sa podaria najlepšie, keď ich pečiete v niekoľkých krokoch. Tie sú uvedené v tabuľke.

Hodnoty nastavenia pre cesto na chlieb platia tak pre cesto na plechu na pečenie, ako aj pre cesto v podlhovastej forme.

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

Príslušenstvo, ktoré nepoužívate, vyberte z rúry. Dosiahnete tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

**Pozor!**
Do horúcej rúry nikdy nelejte vodu a nestavajte nádoby s vodu na dno rúry. Striedaním teplôt by sa mohol poškodiť smalt.

Použité druhy ohrevu:
- 4D-horúci vzduch
- horný/dolný ohrev
- gril s cirkuláciou vzduchu
- veľkoplošný gril
- stupeň pizza

| Pokrm | Príslušenstvo | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Stupeň grilovania | Čas trvania v min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Chlieb** | | | | | | |
| Biely chlieb, 750 g | univerzálna panvica alebo podlhovastá forma | 2 | | 180-200* | - | 25-40 |
| Žitno-pšeničný chlieb, 1,5 kg | podlhovastá forma | 2 | | 220* | - | 10 |
| | | | | 180 | - | 20-30 |
| Žitno-pšeničný chlieb, 1,5 kg | univerzálna panvica | 2 | | 200-210* | - | 40-50 |
| Celozrnný chlieb, 1 kg | univerzálna panvica | 2 | | 200-210* | - | 40-50 |
| Chlebová placka | univerzálna panvica | 3 | | 250-270 | - | 20-25 |
| **Žemle** | | | | | | |
| Žemle alebo bagety na rozpekanie, predpečené | univerzálna panvica | 3 | | 180-200 | - | 10-15 |
| Žemle, sladké, čerstvé | plech na pečenie | 3 | | 170-190* | - | 15-20 |
| Žemle, sladké, čerstvé, 2 úrovne | plech na pečenie + univerzálna panvica | 1+3 | | 150-170* | - | 20-30 |
| Žemle, čerstvé | plech na pečenie | 3 | | 180-200 | - | 20-30 |
| Bageta, predpečená, chladená | univerzálna panvica | 3 | | 180-200 | - | 20-30 |
| **Žemle, zmrazené** | | | | | | |
| Žemle alebo bagety na rozpekanie, predpečené | univerzálna panvica | 3 | | 180-200 | - | 10-15 |
| Lúhované pečivo, surové polotovary | univerzálna panvica | 3 | | 180-200 | - | 20-25 |
| Croissanty, surové polotovary | univerzálna panvica | 3 | | 170-190 | - | 30-35 |
| **Hrianky** | | | | | | |
| Zapečené hrianky, 4 ks | rošt | 3 | | 190-210 | - | 10-15 |
| Zapečené hrianky, 12 ks | rošt | 3 | | 230-250 | - | 10-15 |
| Opečené hrianky (bez predhriatia) | rošt | 5 | | - | 3 | 4-6 |

* Predhriať

## Pizza, quiche a pikantné koláče

Váš spotrebič je vybavený početnými druhmi ohrevu na pečenie pizze, quiche a pikantných koláčov. V tabuľkách s nastavením nájdete optimálne nastavenie pre veľké množstvo pokrmov.

Riaďte sa tiež pokynmi v časti týkajúcej sa kysnutia cesta.

Používajte iba originálne príslušenstvo pre váš spotrebič. Je optimálne prispôsobené pre priestor na pečenie a druhy prevádzky.

### Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

**Pečenie na jednej úrovni**
Na pečenie na jednej úrovni používajte nasledujúce výšky zasunutia:
- vysoké pečivo: výška 2
- nízke pečivo: výška 3

**Pečenie na viacerých úrovniach**
Používajte 4D-horúci vzduch. Súčasne vložené pečivo na plechoch alebo vo formách nemusí byť hotové v rovnakom čase.
Pečenie na dvoch úrovniach:
- univerzálna panvica: výška 3
  plech na pečenie: výška 1
- formy na rošte
  prvý rošt: výška 3
  druhý rošt: výška 1

Pečenie na štyroch úrovniach:
- 4 rošty s papierom na pečenie
  prvý rošt: výška 5
  druhý rošt: výška 3
  tretí rošt: výška 2
  štvrtý rošt: výška 1

Pokiaľ pripravujete pokrmy súčasne, môžete ušetriť až 45 percent energie. Postavte formy do rúry vedľa seba alebo vertikálne nad seba.

## Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy použili správne príslušenstvo a aby ste ho do rúry zasunuli správne.

**Rošt**
Rošt zasuňte otvorenou stranou smerom k dvierkam spotrebiča a zakrivením dole.

**Univerzálna panvica alebo plech na pečenie**
Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie zasuňte až na doraz skosením k dvierkam spotrebiča.

Na pizzu s bohatou oblohou používajte univerzálnu panvicu.

**Formy na pečenie**
Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy na pečenie.

Pri použití bielych plechových foriem, keramických foriem a sklenených foriem sa predlžuje čas pečenia a pečivo nezhnedne rovnomerne. Pokiaľ chcete piecť v týchto formách a použiť horný/dolný ohrev, zasuňte formu do výšky 1.

**Papier na pečenie**
Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný na zvolenú teplotu. Vždy odstrihnite správnu veľkosť papiera na pečenie.

## Zmrazené potraviny

Nepoužívajte zmrazené potraviny s hrubou námrazou. Odstráňte z pokrmu ľad.

Zmrazené potraviny môžu byť predpečené nerovnomerne. Zhnednutie po upečení potom bude tiež nerovnomerné.

## Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne pokrmy. Teplota a čas pečenia závisia od vlastností a množstva cesta. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia. Najskôr vyskúšajte nižšie hodnoty. Pri nižšej teplote dosiahnete rovnomernejšie zhnednutie.
V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

**Upozornenie:** Vyššou teplotou nie je možné skrátiť čas pečenia. Pokrm by bol hotový len zvonku, ale vo vnútri by bol nedopečený.

Hodnoty nastavenia platia pre vloženie pokrmu do studenej rúry. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri predhriatí sa uvedené časy pečenia skrátia o niekoľko minút.

Pri niektorých pokrmoch je predhriatie nutné, v tom prípade je to uvedené v tabuľke.

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

Príslušenstvo, ktoré nepoužívate, vyberte z rúry. Dosiahnete tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevu:
- 4D-horúci vzduch
- horný/dolný ohrev
- stupeň pizza

| Pokrm | Príslušenstvo | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|---|---|---|---|---|---|
| **Pizza** | | | | | |
| Pizza, čerstvá | plech na pečenie | 3 | | 200-220 | 25-35 |
| Pizza, čerstvá | plech na pečenie | 3 | | 200-220 | 25-35 |
| Pizza, čerstvá, 2 úrovne | plech na pečenie + univerzálna panvica | 1+3 | | 180-200 | 35-45 |
| Pizza, čerstvá, tenké cesto | plech na pizzu | 2 | | 220-230 | 20-30 |
| Pizza, chladená | rošt | 3 | | 190-210 | 10-15 |
| **Pizza, zmrazená** | | | | | |
| Pizza s tenkým cestom, 1 ks | rošt | 3 | | 190-210 | 15-20 |
| Pizza s tenkým cestom, 2 ks | univerzálna panvica + rošt | 3+1 | | 190-210 | 20-25 |
| Pizza s hrubým cestom, 1 ks | rošt | 3 | | 180-200 | 20-25 |
| Pizza s hrubým cestom, 2 ks | univerzálna panvica + rošt | 3+1 | | 190-210 | 20-30 |
| Pizza-bagetka | rošt | 3 | | 200-220 | 15-20 |
| Mini pizza | univerzálna panvica | 3 | | 180-200 | 15-20 |
| Mini pizze, Ø 7 cm, 4 úrovne | 4 rošty | 5+3+2+1 | | 180-200* | 20-30 |

* Predhriať

| Pokrm | Príslušenstvo | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|---|---|---|---|---|---|
| **Pikantné koláče a quiche** | | | | | |
| Pikantné koláče vo forme | otváracia forma Ø 28 cm | 2 | | 170-190 | 65-75 |
| Quiche | koláčová forma, biely plech | 3 | | 190-210 | 35-45 |
| Alsaský koláč | univerzálna panvica | 3 | | 260-280* | 10-15 |
| Pirohy | zapekacia forma | 2 | | 170-190 | 50-70 |
| Empanada | univerzálna panvica | 3 | | 180-190 | 30-45 |
| Burek | univerzálna panvica | 2 | | 180-200 | 35-45 |

* Predhriať

## Nákyp a suflé

Váš spotrebič je vybavený početnými druhmi ohrevu na pečenie nákypu a suflé. V tabuľkách s nastavením nájdete optimálne nastavenie pre veľké množstvo pokrmov.

Používajte iba originálne príslušenstvo pre váš spotrebič. Je optimálne prispôsobené pre priestor na pečenie a druhy prevádzky.

### Výšky zasunutia

Vždy používajte uvedené výšky zasunutia.

Môžete piecť na jednej úrovni vo formách alebo s univerzálnou panvicou.

- Formy na rošte: výška 2
- Univerzálna panvica: výška 3

Suflé môžete piecť tiež vo vodnom kúpeli v univerzálnom vysokom plechu. Univerzálnu panvicu zasuňte do výšky 2.

Pokiaľ pripravujete pokrmy súčasne, môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy postavte do rúry vedľa seba.

### Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy použili správne príslušenstvo a aby ste ho do rúry zasunuli správne.

**Rošt**
Rošt zasuňte otvorenou stranou smerom k dvierkam spotrebiča a zakrivením dole.

**Univerzálna panvica**
Univerzálnu panvicu zasuňte opatrne až na doraz skosením k dvierkam spotrebiča.

**Riad**
Na nákypy a zapekané pokrmy používajte široké plytké nádoby. V úzkych vysokých nádobách budú pokrmy vyžadovať viac času a budú na hornej strane tmavšie.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne nákypy a suflé. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a receptu. Prepečenie nákypu závisí od veľkosti nádoby a výšky nákypu. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia. Najskôr vyskúšajte nižšie hodnoty. Pri nižšej teplote dosiahnete rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

**Upozornenie:** Čas pečenia nie je možné skrátiť vyššou teplotou. Nákyp alebo suflé by boli hotové len na povrchu, vo vnútri by ale boli surové.

Hodnoty nastavenia platia pre vloženie pokrmu do studenej rúry. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri predhriatí sa uvedené časy pečenia skrátia o niekoľko minút.

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, riaďte sa podľa podobných pokrmov v tabuľke.

Príslušenstvo, ktoré nepoužívate, vyberte z rúry. Dosiahnete tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevu:

- 4D-horúci vzduch
- horný/dolný ohrev
- stupeň pizza

| Nákypy a suflé | Príslušenstvo/nádoba | Výška zasunutia- | Druh ohrevu | Teplota v °C. | Čas trvania v min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Nákyp, pikantný, varené prísady | zapekacia forma | 2 | | 200-220 | 30-50 |
| Nákyp, sladký | zapekacia forma | 2 | | 170-190 | 40-60 |
| Lasagne, čerstvé, 1 kg | zapekacia forma | 2 | | 160-180 | 50-60 |
| Lasagne, mrazené, 400 g | rošt | 2 | | 190-210 | 30-35 |
| Zapekané zemiaky, surové prísady, vysoké 4 cm | zapekacia forma | 2 | | 160-190 | 50-70 |
| Zapekané zemiaky, surové prísady, vysoké 4 cm, 2 úrovne | zapekacia forma | 3+1 | | 150-170 | 60-80 |
| Suflé | zapekacia forma | 2 | | 170-190 | 35-45 |
| Suflé | formičky na 1 porciu | 3 | | 190-210 | 25-30 |

## Hydina

Váš spotrebič je vybavený rôznymi druhmi ohrevu na pečenie hydiny. V tabuľkách s nastavením nájdete optimálne nastavenie pre niektoré pokrmy.

### Pečenie na rošte

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

Zasuňte univerzálnu panvicu s vloženým roštom do uvedenej výšky zasunutia. Dbajte na to, aby bol rošt správne posadený na univerzálnej panvici.
⟶ *„Príslušenstvo“ na strane 10*

Podľa veľkosti a druhu hydiny nalejte do univerzálnej panvice až ½ l vody. Zachytí sa odkvapkávajúci tuk. Z tohto výpeku môžete pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a rúra zostane čistejšia.

### Pečenie v nádobách

Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné na použitie v rúre na pečenie. Skontrolujte, či sa nádoby vojdú do rúry.
Najvhodnejšie sú sklenené nádoby. Horúce sklenené nádoby postavte na suchú podložku. Keby bol podklad mokrý alebo studený, nádoby by mohli prasknúť.

Lesklé pekáče z ušľachtilej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako zrkadlo, a sú preto vhodné len čiastočne. Hydina sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas pečenia.

Riaďte sa pokynmi výrobcu nádoby na pečenie.

**Otvorené nádoby**
Na pečenie hydiny používajte najlepšie hlbokú formu na pečenie. Postavte formu na rošt. Pokiaľ nemáte vhodnú nádobu, použite univerzálnu panvicu.

**Prikryté nádoby**
Pri pečení v prikrytej nádobe zostane priestor na pečenie podstatne čistejší. Dbajte na to, aby mala pokrievka správnu veľkosť a dobre priliehala. Nádobu postavte na rošt.

Pri odklopení pokrievky po pečení môže prúdiť von veľmi horúca para. Nadvihnite pokrievku vzadu, aby horúca para unikala smerom od vášho tela.

I v prikrytom pekáči je možné hydinu upiecť do chrumkava. Použite pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

### Grilovanie

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami spotrebiča.

Zasuňte univerzálnu panvicu s vloženým roštom do uvedenej výšky zasunutia. Zachytí sa odkvapkávajúci tuk. Dbajte na to, aby bol rošt správne posadený na univerzálnej panvici.
⟶ *„Príslušenstvo“ na strane 10*

**Upozornenie:** V prípade grilovania veľmi tučných kúskov nezasúvajte univerzálnu panvicu priamo pod rošt, ale do výšky 2.

Grilujte pokiaľ možno rovnaké kúsky s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak sa opečú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Grilované kúsky položte priamo na rošt.

Grilované kúsky obracajte pomocou grilovacích klieští. Pokiaľ mäso prepichnete vidličkou, vytečie z neho šťava a bude suché.

### Upozornenie

- Grilovacie ohrievacie teleso sa stále zapína a vypína, to je normálne. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vznikať dym.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre hydinu. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia. Najskôr vyskúšajte nižšie hodnoty.
V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia pre vloženie hydiny bez plnky pripravenej na pečenie s teplotou z chladničky do studenej rúry. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri predhriatí sa uvedené časy pečenia skrátia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre hydinu s navrhnutou hmotnosťou. Pokiaľ chcete piecť hydinu s väčšou hmotnosťou, v každom prípade použite nižšiu teplotu.
V prípade viacerých kusov sa pri určovaní času pečenia riaďte podľa hmotnosti najťažšieho kusa. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.

Všeobecne platí: Čím je hydina väčšia, tým nižšia teplota a dlhší čas pečenia.

Hydinu po uplynutí cca ½ až ⅔ uvedeného času obráťte.

**Upozornenie:** Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný na zvolenú teplotu. Vždy odstrihnite správnu veľkosť papiera na pečenie.

### Tipy

- Pri kačici alebo husi prepichnite kožu pod krídlami. Tak môže vytekať tuk.
- Pri kačacích prsiach narežte kožu. Kačacie prsia neobracajte.
- Pokiaľ budete hydinu obracať, pečte ju najprv prsnou stranou, resp. stranou s kožou dole.
- Hydina bude obzvlášť do chrumkava opečená, pokiaľ ju ku koncu pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Príslušenstvo, ktoré nepoužívate, vyberte z rúry. Dosiahnete tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevu:
- horný/dolný ohrev
- gril s cirkuláciou vzduchu
- veľkoplošný gril
- stupeň pizza

| Pokrm | Príslušenstvo/nádoba | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Stupeň grilovania | Čas trvania v min |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Kurča** | | | | | | |
| Kurča, 1 kg | rošt | 2 | | 200-220 | - | 60-70 |
| Plátky kuracích pŕs, po 150 g (grilovanie) | rošt | 4 | | - | 3* | 15-20 |
| Malé časti kurčaťa, po 250 g | rošt | 3 | | 220-230 | - | 30-35 |
| Kuracie kúsky, nugetky, zmrazené | univerzálna panvica | 3 | | 190-210 | - | 20-25 |
| Brojler, 1,5 kg | rošt | 2 | | 200-220 | - | 70-90 |
| **Kačica a hus** | | | | | | |
| Kačica, 2 kg | rošt | 1 | | 180-200 | - | 90-110 |
| Kačacie prsia, po 300 g | rošt | 3 | | 230-250 | - | 17-20 |
| Hus, 3 kg | rošt | 2 | | 160-180 | - | 120-150 |
| Husacie stehná, po 350 g | rošt | 2 | | 210-230 | - | 40-50 |
| **Morka** | | | | | | |
| Mladá morka, 2,5 kg | rošt | 2 | | 180-200 | - | 70-90 |
| Morčacie prsia, bez kosti, 1 kg | prikrytá nádoba | 2 | | 240-260 | - | 80-100 |
| Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg | rošt | 2 | | 180-200 | - | 80-100 |

* Predhriať

## Mäso

Váš spotrebič je vybavený početnými druhmi ohrevu na pečenie mäsa. V tabuľkách s nastavením nájdete optimálne nastavenie pre veľké množstvo pokrmov.

### Pečenie a dusenie

Chudé mäso potrite podľa chuti tukom alebo ho obložte plátkami slaniny.

Kožu krížom narežte. Pokiaľ budete mäso obracať, pečte ho najprv kožou dole.

Keď je pečené mäso hotové, malo by sa nechať ešte 10 minút odpočívať vo vypnutej, zatvorenej rúre. Šťava sa tak lepšie rozprestrie. Prípadne mäso zabaľte do alobalu. Odporúčaný čas na odpočinutie nie je započítaný v uvedenom čase pečenia.

### Pečenie na rošte

Pri pečení na rošte bude mäso zo všetkých strán obzvlášť chrumkavé.

Do univerzálnej panvice nalejte podľa veľkosti a druhu mäsa až ½ l vody. Zachytí sa odkvapkávajúci tuk a šťava z mäsa. Z tohto výpeku môžete pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a rúra zostane čistejšia.

Zasuňte univerzálnu panvicu s vloženým roštom do uvedenej výšky zasunutia. Dbajte na to, aby bol rošt správne posadený na univerzálnej panvici.
⟶ *„Príslušenstvo“ na strane 10*

### Pečenie a dusenie v nádobe

Pečenie a dusenie v nádobe je komfortnejšie. Pečené mäso je možné v nádobe ľahšie z rúry vybrať a omáčku môžete uvariť priamo v nádobe.

Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné na použitie v rúre na pečenie. Skontrolujte, či sa nádoba do rúry vojde.

Najvhodnejšie sú sklenené nádoby. Horúcu sklenenú nádobu postavte na suchú podložku. Keby bol podklad mokrý alebo studený, nádoba by mohla prasknúť.

K chudému mäsu pridajte trochu tekutiny. V sklenenej nádobe by malo byť dno pokryté do výšky cca ½ cm.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu nádoby a od toho, či použijete pokrievku. Pokiaľ pečiete mäso v smaltovanom alebo tmavom kovovom pekáči, je potrebné o niečo viac tekutiny ako v sklenenej nádobe.

Tekutina v nádobe sa pri pečení vyparuje. V prípade potreby opatrne prilejte tekutinu.

Lesklé pekáče z ušľachtilej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako zrkadlo, a sú preto vhodné len čiastočne. Mäso sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas pečenia.

Riaďte sa pokynmi výrobcu nádoby na pečenie.

**Otvorené nádoby**
Na pečenie mäsa používajte najlepšie hlbokú formu na pečenie. Postavte formu na rošt. Pokiaľ nemáte vhodnú nádobu, použite univerzálnu panvicu.

**Prikryté nádoby**
Pri pečení v prikrytej nádobe zostane priestor na pečenie podstatne čistejší. Dbajte na to, aby mala pokrievka správnu veľkosť a dobre priliehala. Nádobu postavte na rošt.

Vzdialenosť medzi mäsom a pokrievkou by mala byť minimálne 3 cm. Mäso môže zväčšiť svoj objem.

Pri odklopení pokrievky po pečení môže prúdiť von veľmi horúca para. Nadvihnite pokrievku vzadu, aby horúca para unikala smerom od vášho tela.

Pred dusením mäso podľa potreby vopred opečte. Aby pri dusení vznikla omáčka, pridajte vodu, víno, ocot a podobne. Dno nádoby by malo byť pokryté tekutinou do výšky 1 – 2 cm.

Tekutina v nádobe sa pri pečení vyparuje. V prípade potreby opatrne prilejte tekutinu.

I v priklopenom pekáči je možné mäso upiecť do chrumkava. Použite pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

## Grilovanie

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami spotrebiča.

Zasuňte univerzálnu panvicu s vloženým roštom do uvedenej výšky zasunutia. Zachytí sa odkvapkávajúci tuk. Dbajte na to, aby bol rošt správne posadený na univerzálnej panvici. ⟶ *„Príslušenstvo“ na strane 10*

**Upozornenie:** V prípade grilovania veľmi tučných kúskov nezasúvajte univerzálnu panvicu priamo pod rošt, ale do výšky 2.

Grilujte pokiaľ možno rovnaké kúsky s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak sa opečú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Grilované kúsky položte priamo na rošt.

Grilované kúsky obracajte pomocou grilovacích klieští. Pokiaľ mäso prepichnete vidličkou, vytečie z neho šťava a bude suché.

### Upozornenie

- Grilovacie ohrievacie teleso sa stále zapína a vypína, to je normálne. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vznikať dym.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre početné mäsové pokrmy. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia. Najskôr vyskúšajte nižšie hodnoty. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia pre vloženie mäsa s teplotou z chladničky do studenej rúry. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri predhriatí sa uvedené časy pečenia skrátia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre kusy pečeného mäsa s navrhnutou hmotnosťou. Pokiaľ chcete piecť kus mäsa s väčšou hmotnosťou, v každom prípade použite nižšiu teplotu.

V prípade viacerých kusov sa pri určovaní času pečenia riaďte podľa hmotnosti najťažšieho kusa. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.Všeobecne platí: Čím je pečené mäso väčšie, tým nižšia teplota a dlhší čas pečenia.

Pečenie a grilovaný pokrm po uplynutí cca ½ až ⅔ uvedeného času obráťte.

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, riaďte sa podľa podobných pokrmov. Ďalšie informácie nájdete v časti Tipy na pečenie, dusenie a grilovanie na konci tabuľky s nastavením.

Príslušenstvo, ktoré nepoužívate, vyberte z rúry. Dosiahnete tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevu:
- horný/dolný ohrev
- gril s cirkuláciou vzduchu
- veľkoplošný gril

| Pokrm | Príslušenstvo/nádoba | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Stupeň grilovania | Čas trvania v min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Bravčové mäso** | | | | | | |
| Bravčové pečené mäso bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg | nádoba otvorená | 2 | | 180-190 | - | 110-130 |
| Bravčové pečené mäso s kožou, napr. pliecko, 2 kg | rošt | 2 | | 190-200 | - | 130-140 |
| Bravčové pečené mäso, 1,5 kg | nádoba otvorená | 2 | | 220-230 | - | 70-80 |
| Bravčová panenka, 400 g | rošt | 3 | | 220-230 | - | 20-25 |

* Predhriať
** Pod ňu zasuňte do výšky 2 univerzálnu panvicu.

| Pokrm | Príslušenstvo/nádoba | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Stupeň grilovania | Čas trvania v min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Údené kotlety s kosťou, 1 kg (pridajte trochu vody) | nádoba prikrytá | 2 | | 210-230 | - | 70-90 |
| Bravčové steaky, hrubé 2 cm | rošt | 5 | | - | 2 | 16-20 |
| Bravčové medailóniky, hrubé 3 cm | rošt | 5 | | - | 3* | 8-12 |
| **Hovädzie mäso** | | | | | | |
| Hovädzia sviečková, stredne prepečená, 1 kg | rošt | 2 | | 210-220 | - | 40-50 |
| Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg | nádoba prikrytá | 2 | | 200-220 | - | 130-160 |
| Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg | rošt | 2 | | 220-230 | - | 60-70 |
| Steak, hrubý 3 cm, stredne prepečený | rošt | 5 | | - | 3 | 15-20 |
| Burger, vysoký 3 – 4 cm | rošt | 4 | | - | 3 | 25-30 |
| **Teľacie mäso** | | | | | | |
| Teľacie pečené mäso, 1,5 kg | nádoba otvorená | 2 | | 160-170 | - | 100-120 |
| Teľacia nožička, 1,5 kg | nádoba otvorená | 2 | | 200-210 | - | 100-120 |
| **Jahňacie mäso** | | | | | | |
| Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené | nádoba otvorená | 2 | | 170-190 | - | 50-80 |
| Jahňací chrbát s kosťou (odstráňte šľachy, pozdĺžne odrežte od kosti, neobracajte) | rošt | 2 | | 180-190 | - | 40-50 |
| Jahňacie kotlety** | rošt | 5 | | - | 3 | 12-16 |
| **Klobásy** | | | | | | |
| Grilovací párok | rošt | 4 | | - | 3 | 10-15 |
| **Pokrmy z mäsa** | | | | | | |
| Sekaná, 1 kg | nádoba otvorená | 2 | | 170-180 | - | 60-70 |

* Predhriať

** Pod ňu zasuňte do výšky 2 univerzálnu panvicu.

## Tipy na pečenie, dusenie a grilovanie

| | |
|---|---|
| Priestor na pečenie je silne znečistený. | Pečte pokrm v priklopenom pekáči alebo použite grilovací plech. Keď použijete grilovací plech, dosiahnete pri pečení optimálne výsledky. Grilovací plech si môžete dokúpiť ako zvláštne príslušenstvo. |
| Pečené mäso je príliš tmavé a kôrka miestami spálená a/alebo je mäso vysušené. | Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu. Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a v prípade potreby skráťte čas pečenia. |
| Kôrka je príliš slabá. | Zvýšte teplotu alebo po skončení času pečenia krátko zapnite gril. |
| Pečené mäso vyzerá dobre, ale omáčka je spálená. | Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie a v prípade potreby pridajte viac tekutiny. |
| Pečené mäso vyzerá dobre, ale omáčka je príliš svetlá a vodová. | Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie a v prípade potreby pridajte menej tekutiny. |
| Mäso sa pri dusení pripaľuje. | Pokrievka sa musí hodiť na nádobu na pečenie a musí byť dobre priklopená.<br>Znížte teplotu a v prípade potreby prilievajte počas dusenia ešte tekutinu. |
| Grilovaný pokrm je vysušený. | Mäso osoľte až po grilovaní. Soľ vyťahuje z mäsa vodu. Pri obracaní do grilovaného pokrmu nepichajte. Používajte kliešte na grilovanie. |

## Ryby

Váš spotrebič je vybavený rôznymi druhy ohrevu na pečenie rýb. V tabuľkách s nastavením nájdete optimálne nastavenie pre veľké množstvo pokrmov.

Celú rybu nemusíte obracať. Celú rybu vložte do rúry v polohe na bruchu, chrbtovou plutvou hore. Aby dobre držala, vložte do otvoru v bruchu rozrezaný zemiak alebo malú žiaruvzdornú nádobku.

Či je ryba už upečená, spoznáte podľa toho, že je možné ľahko uvoľniť chrbtovú plutvu.

### Pečenie a grilovanie na rošte

Zasuňte univerzálnu panvicu s vloženým roštom do uvedenej výšky zasunutia. Dbajte na to, aby bol rošt správne posadený na univerzálnej panvici.
⟶ *„Príslušenstvo“ na strane 10*

**Upozornenie:** V prípade grilovania veľmi tučných kúskov nezasúvajte univerzálnu panvicu priamo pod rošt, ale do výšky 2.

Podľa veľkosti a druhu ryby nalejte do univerzálnej panvice až ½ l vody. Odkvapkávajúca tekutina sa zachytí. Vznikne menej dymu a rúra zostane čistejšia.

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami spotrebiča.

Grilujte pokiaľ možno rovnaké kúsky s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak sa opečú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Grilované kúsky položte priamo na rošt.

Grilované kúsky obracajte pomocou grilovacích klieští. Pokiaľ rybu prepichnete vidličkou, vytečie z nej šťava a bude suchá.

### Upozornenie

- Grilovacie ohrievacie teleso sa stále zapína a vypína, to je normálne. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vznikať dym.

### Pečenie a dusenie v nádobe

Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné na použitie v rúre na pečenie. Skontrolujte, či sa nádoba vojde do rúry.

Najvhodnejšie sú sklenené nádoby. Horúcu sklenenú nádobu postavte na suchú podložku. Keby bol podklad mokrý alebo studený, nádoba by mohla prasknúť.

Lesklé pekáče z ušľachtilej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako zrkadlo, a sú preto vhodné len čiastočne. Ryba sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas pečenia.

Riaďte sa pokynmi výrobcu nádoby na pečenie.

**Otvorené nádoby**
Na pečenie celej ryby používajte najlepšie hlbokú formu na pečenie. Postavte formu na rošt. Pokiaľ nemáte vhodnú nádobu, použite univerzálnu panvicu.

**Prikryté nádoby**
Pri pečení v prikrytej nádobe zostane priestor na pečenie podstatne čistejší. Dbajte na to, aby mala pokrievka správnu veľkosť a dobre priliehala. Nádobu postavte na rošt.

Na dusenie dajte do nádoby dve až tri lyžice tekutiny a trochu citrónovej šťavy alebo octu.

Pri odklopení pokrievky po pečení môže prúdiť von veľmi horúca para. Nadvihnite pokrievku vzadu, aby horúca para unikala smerom od vášho tela.

I v prikrytom pekáči je možné rybu upiecť do chrumkava. Použite pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre pokrmy z rýb. Teplota a čas pečenia závisí od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia. Najskôr vyskúšajte nižšie hodnoty.

V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu. Hodnoty nastavenia platia pre vloženie ryby s teplotou z chladničky do studenej rúry. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri predhriatí sa uvedené časy pečenia skrátia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre ryby s navrhnutou hmotnosťou. Pokiaľ chcete piecť rybu s väčšou hmotnosťou, v každom prípade použite nižšiu teplotu. V prípade viacerých rýb sa pri určovaní času pečenia riaďte podľa hmotnosti najťažšej ryby. Jednotlivé ryby by mali byť približne rovnako veľké.

Všeobecne platí: čím je ryba väčšia, tým nižšia teplota a dlhší čas pečenia.

Rybu, ktorá nie je v polohe na bruchu, po uplynutí cca ½ až ⅔ uvedeného času obráťte.

**Upozornenie:** Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný na zvolenú teplotu. Vždy odstrihnite správnu veľkosť papiera na pečenie.

Príslušenstvo, ktoré nepoužívate, vyberte z rúry. Dosiahnete tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevu:
- horný/dolný ohrev
- gril s cirkuláciou vzduchu
- veľkoplošný gril

| Pokrm | Príslušenstvo/nádoba | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Stupeň grilovania | Čas trvania v min |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Ryby** | | | | | | |
| Ryba, grilovaná, celá 300 g, napr. pstruh | rošt | 2 | | 170-190 | - | 20-30 |
| Ryba, grilovaná, celá 1,5 kg, napr. losos | rošt | 2 | | 170-190 | - | 30-40 |
| **Rybie filé** | | | | | | |
| Rybie filé, prírodné, grilované | rošt | 4 | | - | 1* | 15-25 |
| **Rybie podkovy** | | | | | | |
| Rybia podkova, hrubá 3 cm** | rošt | 4 | | - | 3 | 10-20 |
| **Ryba, zmrazená** | | | | | | |
| Rybie filé, prírodné | nádoba prikrytá | 2 | | 210-230 | - | 20-30 |
| Rybie filé, zapečené | rošt | 2 | | 200-220 | - | 45-60 |
| Rybie prsty (priebežne obracajte) | univerzálna panvica | 3 | | 200-220 | - | 20-30 |

* Predhriať

** Pod ňu zasuňte do výšky 2 univerzálnu panvicu.

## Zelenina a prílohy

Tu nájdete údaje na prípravu grilovanej zeleniny, zemiakov a zmrazených výrobkov zo zemiakov.

Príslušenstvo, ktoré nepoužívate, vyberte z rúry. Dosiahnete tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.

### Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

**Pečenie na jednej úrovni**
Riaďte sa údajmi v tabuľke.

**Pečenie na dvoch úrovniach**
Používajte 4D horúci vzduch. Súčasne vložené plechy nemusia byť hotové v rovnakom čase.
- Univerzálna panvica: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

### Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy použili správne príslušenstvo a aby ste ho do rúry zasunuli správne.

**Rošt**
Rošt zasuňte otvorenou stranou smerom k dvierkam spotrebiča a zakrivením dole.

**Univerzálna panvica alebo plech na pečenie**
Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie zasuňte až na doraz skosením k dvierkam spotrebiča

**Papier na pečenie**
Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný na zvolenú teplotu. Vždy odstrihnite správnu veľkosť papiera na pečenie.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne pokrmy. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností potravín. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia. Najskôr vyskúšajte nižšie hodnoty. Pri nižšej teplote dosiahnete rovnomernejšie zhnednutie.
V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia pre vloženie pokrmu do studenej rúry. Pri predhriatí sa uvedené časy pečenia skrátia o niekoľko minút.

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, riaďte sa podľa podobných pokrmov v tabuľke.

Použité druhy ohrevu:
- 4D-horúci vzduch
- veľkoplošný gril
- stupeň pizza

| Pokrm | Príslušenstvo | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Stupeň grilovania | Čas trvania v min |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Zeleninové pokrmy** | | | | | | |
| Grilovaná zelenina | univerzálna panvica | 5 | | - | 3 | 10-15 |
| **Zemiaky** | | | | | | |
| Pečené zemiaky, rozpolené | univerzálna panvica | 3 | | 160-180 | - | 45-60 |

| Pokrm | Príslušenstvo | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Stupeň grilovania | Čas trvania v min |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Výrobky zo zemiakov, zmrazené** | | | | | | |
| Zemiakové placky (rösti) | univerzálna panvica | 3 | | 200-220 | - | 25-35 |
| Zemiakové taštičky, plnené | univerzálna panvica | 3 | | 190-210 | - | 20-30 |
| Krokety | univerzálna panvica | 3 | | 200-220 | - | 25-35 |
| Hranolčeky | univerzálna panvica | 3 | | 190-210 | - | 25-35 |
| Hranolčeky, 2 úrovne | plech na pečenie + univerzálna panvica | 1+3 | | 190-210 | - | 30-40 |

## Jogurt

V tomto spotrebiči si môžete sami vyrobiť jogurt.

### Príprava jogurtu

Vyberte z rúry príslušenstvo a závesné rošty. Priestor na pečenie musí byť prázdny.

1. Na varnej doske zahrejte 1 l mlieka (3,5 % tuku) na 90 °C a nechajte ho vychladnúť na 40 °C. Pokiaľ použijete trvanlivé mlieko, stačí ho zahriať na 40 °C.
2. Primiešajte 150 g jogurtu (s teplotou z chladničky).
3. Naplňte do šálok alebo malých pohárikov a zakryte potravinovou fóliou.
4. Šálky alebo poháriky postavte na dno rúry a vykonajte nastavenie podľa tabuľky.
5. Keď je jogurt hotový, nechajte ho vychladnúť v chladničke.

Použitý druh ohrevu:
- 4D-horúci vzduch

| Pokrm | Príslušenstvo | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania hodinách |
|---|---|---|---|---|---|
| Jogurt | formičky na 1 porciu | Dno varného priestoru | | 40-45 | 7-8 |

## Skúšobné pokrmy

Tieto tabuľky boli zostavené pre skúšobné inštitúcie, aby bolo uľahčené testovanie našich spotrebičov. Podľa EN 60350-1:2013, resp. IEC 60350-1:2011.

### Pečenie

Súčasne vložené pečivo na plechoch alebo vo formách nemusí byť hotové v rovnakom čase.

Výšky zasunutia pri pečení na dvoch úrovniach:
- univerzálna panvica: výška 3
  plech na pečenie: výška 1
- formy na rošte prvý
  rošt: výška 3 druhý
  rošt: výška 1

Výšky zasunutia pri pečení na troch úrovniach:
- plech na pečenie: výška 5
- univerzálna panvica: výška 3
- plech na pečenie: výška 1

**Zakrytý jablkový koláč**
Zakrytý jablkový koláč na jednej úrovni: Tmavé otváracie formy postavte uhlopriečne vedľa seba.

Zakrytý jablkový koláč na dvoch úrovniach: Tmavé otváracie formy postavte uhlopriečne nad seba. Koláče v otvracíach formách z bieleho plechu: Pečte pomocou horného/dolného ohrevu na jednej úrovni. Miesto roštu použite univerzálnu panvicu a postavte na ňu otváraciu formu.

**Piškótový koláč**
Vodová piškóta na dvoch úrovniach: Otváracie formy postavte na rošty uhlopriečne nad seba.

### Upozornenie

- Hodnoty nastavenia platia pre vloženie do studenej rúry.
- Riaďte sa pokynmi na predhriatie v tabuľkách. Hodnoty nastavenia platia bez rýchloohrevu.
- Najskôr použite na pečenie nižšiu z uvedených teplôt.

Použité druhy ohrevu:
- 4D-horúci vzduch
- horný/dolný ohrev
- stupeň pizza

| Pokrm | Príslušenstvo | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v min |
|---|---|---|---|---|---|
| **Pečenie** | | | | | |
| Striekané pečivo (5 min. predhriať) | plech na pečenie | 3 | | 140-150* | 25-40 |
| Striekané pečivo (5 min. predhriať) | plech na pečenie | 3 | | 140-150* | 25-40 |
| Striekané pečivo, 2 úrovne (5 min. predhriať) | plech na pečenie + univerzálna panvica | 1+3 | | 140-150* | 30-40 |
| Striekané pečivo, 3 úrovne (5 min. predhriať) | plechy na pečenie + univerzálna panvica | 5+3+1 | | 130-140* | 35-55 |

* Predhriať

| Pokrm | Príslušenstvo | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v min |
|---|---|---|---|---|---|
| Drobné pečivo (5 min. predhriať) | plech na pečenie | 3 | | 150* | 25-35 |
| Drobné pečivo (5 min. predhriať) | plech na pečenie | 3 | | 150* | 25-35 |
| Drobné pečivo, 2 úrovne (5 min. predhriať) | plech na pečenie + univerzálna panvica | 1+3 | | 150* | 30-40 |
| Drobné pečivo, 3 úrovne (5 min. predhriať) | plech na pečenie + univerzálna panvica | 5+3+1 | | 140* | 35-55 |
| Piškótový koláč | otváracia forma Ø 26 cm | 2 | | 160-170* | 20-35 |
| Piškótový koláč | otváracia forma Ø 26 cm | 2 | | 160-170* | 25-35 |
| Piškótový koláč, 2 úrovne | otváracia forma Ø 26 cm | 3+1 | | 150-170* | 30-50 |
| Zakrytý jablkový koláč | 2 formy z čierneho plechu Ø 20 cm | 2 | | 170-180 | 60-80 |
| Zakrytý jablkový koláč | 2 formy z čierneho plechu Ø 20 cm | 2 | | 180-200 | 60-80 |
| Zakrytý jablkový koláč, 2 úrovne | 2 formy z čierneho plechu Ø 20 cm | 3+1 | | 170-190 | 70-90 |

* Predhriať

### Grilovanie

Navyše vložte univerzálnu panvicu. Zachytí sa do nej tekutina a rúra zostane čistejšia.

Použitý druh ohrevu:

- veľkoplošný gril

| Pokrm | Príslušenstvo | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Stupeň grilovana | Čas trvania v min |
|---|---|---|---|---|---|
| **Grilovanie** | | | | | |
| Opečené hrianky* | rošt | 5 | | 3 | 4-6 |
| Hovädzí burger, 12 ks** | rošt | 4 | | 3 | 25-30 |

* Nepredhrievať.
** Po 2/3 celkového časy obráťte.

## Úspora energie s druhmi ohrevu eco

S energeticky úspornými druhmi ohrevu horúci vzduch eco a horný/dolný ohrev eco môžete pri pečení pokrmov ušetriť energiu.
Pokrmy vkladajte do studenej, prázdnej rúry. Len tak dosiahnete optimalizovanú spotrebu energie. Počas pečenia nechajte dvierka spotrebiča zatvorené.
Príslušenstvo, ktoré nepoužívate, vyberte z rúry. Dosiahnete tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.
Používajte iba originálne príslušenstvo pre váš spotrebič. Je optimálne prispôsobené pre priestor na pečenie a druhy prevádzky.

### Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy použili správne príslušenstvo a aby ste ho do rúry zasunuli správne.

**Rošt**
Rošt zasuňte otvorenou stranou smerom k dvierkam spotrebiča a zakrivením dole.
**Univerzálna panvica alebo plech na pečenie**
Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie zasuňte až na doraz skosením k dvierkam spotrebiča
**Formy na pečenie a nádoby**
Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy na pečenie. Je možné s nimi ušetriť až 35 percent energie.

Nádoby z ušľachtilej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako zrkadlo. Vhodnejšie sú nádoby zo smaltu, tepelne odolného skla alebo hliníka liateho pod tlakom s povrchovou úpravou, ktoré neodrážajú teplo.
Pri použití bielych plechových foriem, keramických foriem alebo sklenených foriem sa predlžuje čas pečenia a koláče nezhnednú rovnomerne.

**Papier na pečenie**
Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný na zvolenú teplotu. Vždy odstrihnite správnu veľkosť papiera na pečenie.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

Tu nájdete údaje na pečenie rôznych pokrmov. Teplota a čas pečenia závisia od vlastností a množstva cesta. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia. Najskôr vyskúšajte nižšie hodnoty. Pri nižšej teplote dosiahnete rovnomernejšie zhnednutie.
V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

**Upozornenie:** Vyššou teplotou nie je možné skrátiť čas pečenia. Koláče alebo pečivo by boli hotové len zvonku, ale vo vnútri by boli nedopečené.

Použité druhy ohrevu:
- horúci vzduch Eco
- horný/dolný ohrev Eco

| Pokrm | Príslušenstvo/nádoba | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|---|---|---|---|---|---|
| **Koláče vo forme** | | | | | |
| Trený koláč vo forme | vencová/pozdĺžna forma | 2 | | 140-160 | 60-80 |
| Tortový korpus z treného cesta | tortová forma | 2 | | 150-170 | 20-30 |
| Piškótový korpus, 2 vajcia | tortová forma | 2 | | 150-170 | 20-30 |
| Piškótová torta, 3 vajcia | otváracia forma Ø 26 cm | 2 | | 160-170 | 25-40 |
| Piškótová torta, 6 vajec | otváracia forma Ø 28 cm | 2 | | 150-160 | 50-60 |
| Kysnutá bábovka | bábovková forma | 2 | | 150-170 | 50-70 |
| **Koláče na plechu** | | | | | |
| Trený koláč so suchou hornou vrstvou | plech na pečenie | 3 | | 150-170 | 25-40 |
| Krehké cesto so suchou hornou vrstvou | plech na pečenie | 3 | | 170-180 | 25-35 |
| Piškótová roláda | plech na pečenie | 3 | | 180-190 | 15-20 |
| Kysnutá vianočka, kysnutý veniec | plech na pečenie | 3 | | 160-170 | 25-35 |
| Kysnutý koláč so suchou hornou vrstvou | plech na pečenie | 3 | | 160-180 | 15-20 |
| **Drobné pečivo** | | | | | |
| Muffiny | plech na muffiny | 2 | | 160-180 | 15-25 |
| Drobné pečivo | plech na pečenie | 3 | | 150-160 | 25-35 |
| Drobné pečivo, 2 úrovne | plech na pečenie + univerzálna panvica | 1+3 | | 150-160 | 30-40 |
| 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 | 25-35 |
| Drobné kysnuté pečivo | plech na pečenie | 3 | | 160-180 | 25-35 |
| **Chlieb a žemle** | | | | | |
| Žitno-pšeničný chlieb, 1,5 kg | podlhovastá forma | 2 | | 200-210 | 35-45 |
| Chlebová placka | univerzálna panvica | 3 | | 250-275 | 15-20 |
| Žemle, sladké, čerstvé | plech na pečenie | 3 | | 170-190 | 15-20 |
| Žemle, čerstvé | plech na pečenie | 3 | | 180-200 | 20-30 |
| **Mäso** | | | | | |
| Bravčové pečené mäso bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg | nádoba otvorená | 2 | | 180-190 | 120-140 |
| Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg | nádoba prikrytá | 2 | | 200-220 | 140-160 |
| Teľacie pečené mäso, 1,5 kg | nádoba otvorená | 2 | | 170-180 | 110-130 |
| **Ryby** | | | | | |
| Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh | nádoba prikrytá | 2 | | 190-210 | 25-35 |
| Ryba, dusená, celá 1,5 kg, napr. losos | nádoba prikrytá | 2 | | 190-210 | 45-55 |
| Rybie filé, prírodné, dusené | nádoba prikrytá | 2 | | 190-210 | 15-25 |

## Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým pri zahriatí pripravovaných obilných a zemiakových produktov na vysoké teploty, ako napr. smažených zemiačikov, hranolčekov, hrianok, žemlí, chleba alebo jemného pečiva (sušienky, perník, Spekulatius).

| Tipy na prípravu pokrmov bez akrylamidu | |
|---|---|
| Všeobecne | ■ Používajte čo najkratší čas pečenia.<br>■ Opekajte pokrmy do zlatista, nie príliš do tmava.<br>■ Veľký, hustý pokrm obsahuje menej akrylamidu. |
| Pečenie | Pomocou horného/dolného ohrevu max. 200 °C.<br>Pomocou horúceho vzduchu max. 180 °C. |
| Cukrovinky | Pomocou horného/dolného ohrevu max. 190 °C.<br>Pomocou horúceho vzduchu max. 170 °C.<br>Vajce alebo vaječný žĺtok obmedzuje tvorbu akrylamidu. |
| Hranolčeky pečené v rúre | Rozmiestnite na plechu rovnomerne a v jednej vrstve. Pečte minimálne 400 g na jednom plechu, aby hranolčeky neboli vysušené. |

## Mierny ohrev

Mierny ohrev je pomalé pečenie pri nízkej teplote. Nazýva sa preto tiež nízkoteplotné pečenie.
Mierny ohrev je ideálny pre všetky jemné kúsky (napr. krehké časti hovädzieho, teľacieho, bravčového, jahňacieho a hydiny), ktoré majú byť upečené do ružova alebo do mäkka. Mäso zostane pekne šťavnaté, krehké a mäkké.
Výhoda: Máte dosť času na plánovanie menu, pretože mäso pripravené pomocou mierneho ohrevu je možné bez problémov udržiavať teplé. Počas pečenia nemusíte mäso obracať. Dvierka spotrebiča nechajte zatvorené, aby bola zachovaná rovnomerná klíma v rúre.
Používajte iba čerstvé a hygienicky neškodné mäso bez kostí. Starostlivo odstráňte šľachy a tučné okraje. Tuk zanecháva pri miernom ohreve silnú príchuť. Môžete tiež použiť okorenené alebo naložené mäso.
Nepoužívajte rozmrazené mäso.
Po upečení pomocou mierneho ohrevu môžete mäso hneď nakrájať. Nie je potrebné ho nechať uležať. Vďaka špeciálnej metóde pečenia je mäso ružové, ale nie je surové alebo málo upečené.

**Upozornenie:** Pri miernom ohreve nie je možné použiť odložený štart s nastaveným časom konca.

### Nádoba

Používajte plytké nádoby, napr. porcelánový alebo sklenený servírovací podnos. Nádobu dajte do rúry predhriať.
Neprikrytú nádobu postavte vždy na rošt vo výške 2.
Ďalšie informácie nájdete v časti Tipy pre mierny ohrev na konci tabuľky s nastavením.
Váš spotrebič je vybavený druhom ohrevu mierny ohrev. Tento druh prevádzky spúšťajte len vtedy, keď je rúra úplne vychladená. Nechajte priestor na pečenie s nádobou cca 15 minút dôkladne predhriať.
Mäso prudko a dostatočne dlho opečte zo všetkých strán na varnej zóne pri vysokej teplote, i na koncoch. Okamžite ho položte na predhriatu nádobu. Nádobu s mäsom vložte späť do rúry a pečte pomocou mierneho ohrevu.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

Teplota mierneho ohrevu a čas pečenia závisia od veľkosti, hrúbky a kvality mäsa. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia.

Použitý druh ohrevu:
■ mierny ohrev

| Pokrm | Nádoba | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Čas opečenia v min | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Hydina** | | | | | | |
| Kačacie prsia, 400 g | nádoba otvorená | 2 | | 6-8 | 80* | 60-120 |
| Plátky kurací pŕs, po 200 g | nádoba otvorená | 2 | | 5-7 | 90* | 60-90 |
| Morčacie prsia, bez kosti, 1 kg | nádoba otvorená | 2 | | 8-10 | 90* | 150-210 |
| **Bravčové mäso** | | | | | | |
| Bravčové mäso, hrubé 5 – 6 cm, 1,5 kg | nádoba otvorená | 2 | | 8-10 | 80* | 180-210 |
| Bravčová panenka, celá | nádoba otvorená | 2 | | 6-8 | 80* | 60-120 |
| Bravčové medailóniky, hrubé 4 cm | nádoba otvorená | 2 | | 5-7 | 80* | 90-120 |

* Predhriať

| Pokrm | Nádoba | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Čas opečenia v min | Teplota v °C | Čas trvania v min |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Hovädzie mäso** | | | | | | |
| Hovädzie pečené mäso (špička), hrubé 6 – 7 cm, 1,5 kg | nádoba otvorená | 2 | | 8-10 | 80* | 180-240 |
| Hovädzia sviečková, celá, 1 kg | nádoba otvorená | 2 | | 4-6 | 80* | 180-240 |
| Roastbeef, hrubý 5 – 6 cm | nádoba otvorená | 2 | | 6-8 | 80* | 210-270 |
| Hovädzie medailóniky/rumpsteak, hrubé 4 cm | nádoba otvorená | 2 | | 5-7 | 80* | 30-60 |
| **Teľacie mäso** | | | | | | |
| Teľacie pečené mäso, hrubé 4 – 5 cm, 1,5 kg | nádoba otvorená | 2 | | 8-10 | 80* | 180-240 |
| Teľacie pečené mäso, hrubé 10 – 15 cm, 1,5 kg | nádoba otvorená | 2 | | 8-10 | 80* | 210-240 |
| Teľacia panenka, celá, 800 g | nádoba otvorená | 2 | | 5-7 | 80* | 120-150 |
| Teľacie medailóniky, hrubé 4 cm | nádoba otvorená | 2 | | 5-7 | 80* | 30-45 |
| **Jahňacie mäso** | | | | | | |
| Jahňací chrbát, vykostený, po 200 g | nádoba otvorená | 2 | | 5-7 | 80* | 120-180 |
| Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené, 1 kg zviazané | nádoba otvorená | 2 | | 6-8 | 80* | 150-210 |

* Predhriať

### Tipy na mierny ohrev

| | |
|---|---|
| Pečenie kačacích pŕs pomocou mierneho ohrevu. | Studené kačacie prsia vložte do panvice a opečte najprv stranu s kožou. Po miernom ohreve 3 až 5 minút grilujte do chrumkava. |
| Mäso upečené pomocou mierneho ohrevu nie je také horúce ako normálne upečené mäso. | Aby upečené mäso tak rýchlo nevychladlo, ohrejte taniere a podávajte veľa horúcej omáčky. |

## Sušenie

Pomocou 4D-horúceho vzduchu môžete skvele sušiť. Pri tomto spôsobe konzervácie sa vďaka zbaveniu vody koncentrujú aromatické látky.
Používajte iba kvalitné ovocie, zeleninu a bylinky a dôkladne ich umyte. Na rošt položte papier na pečenie alebo pergamenový papier. Nechajte ovocie riadne odkvapkať a osušte ho.

Nakrájajte ho na rovnako veľké kúsky alebo tenké plátky. Neolúpané ovocie položte na misu rozrezanú stranou hore. Dbajte na to, aby sa ovocie ani huby na rošte neprekrývali.
Zeleninu nastrúhajte a potom ju blanšírujte. Blanšírovanú zeleninu nechajte riadne odkvapkať a potom ju rovnomerne rozprestrite na rošt.
Bylinky sušte so stonkami. Rozprestrite bylinky rovnomerne a mierne navŕšené na rošt.

Šťavnaté ovocie a šťavnatú zeleninu niekoľkokrát obráťte. Ihneď po usušení zložte z papiera.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete nastavenia na sušenie rôznych potravín. Teplota a čas trvania závisí od druhu, vlhkosti, zrelosti a hrúbky sušených potravín. Čím dlhšie necháte potraviny sušiť, tým budú lepšie konzervované. Čím tenšie kúsky nakrájate, tým rýchlejšie budú potraviny usušené a zostanú aromatickejšie. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia.

Pokiaľ chcete sušiť ďalšie potraviny, riaďte sa podľa podobných potravín v tabuľke.

Použitý druh ohrevu:
- 4D-horúci vzduch

Na sušenie používajte nasledujúce výšky zasunutia:

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

| Zelenina, ovocie a bylinky | Príslušenstvo | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v hodinách |
|---|---|---|---|---|
| Jadrové ovocie (plátky jabĺk, hrubé 3 mm, na jeden rošt 200 g) | 1 – 2 rošty | | 80 | 5-9 |
| Kôstkovité ovocie (slivky) | 1 – 2 rošty | | 80 | 8-10 |
| Koreňová zelenina (mrkva), nastrúhaná, blanšírovaná | 1 – 2 rošty | | 80 | 5-8 |
| Huby na plátky | 1 – 2 rošty | | 60 | 6-9 |
| Bylinky, očistené | 1 – 2 rošty | | 60 | 2-6 |

## Zaváranie

V spotrebiči môžete zavárať ovocie a zeleninu.

**⚠ Varovanie**

**Nebezpečenstvo poranenia!**

Pri nesprávnom zváraní môžu zváracie poháre prasknúť. Riaďte sa pokynmi na zváranie.

### Poháre

Používajte iba čisté a nepoškodené zváracie poháre. Používajte iba tepelne odolné, čisté a nepoškodené gumičky. Spony a pružiny vopred skontrolujte.
Pri zváraní používajte iba poháre rovnakej veľkosti a s obsahom rovnakých potravín. V rúre môžete súčasne zavarovať obsah maximálne šiestich zváracích pohárov s objemom
½, 1 alebo 1½ litra.
Nepoužívajte väčšie ani vyššie poháre.
Viečka by mohli prasknúť. Zváracie poháre sa nesmú pri zváraní v rúre dotýkať.

### Príprava ovocia a zeleniny

Používajte iba kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich omyte.
Ovocie, resp. zeleninu, podľa druhu olúpte, zbavte kôstok a nakrájajte a naplňte do zváracích pohárov cca 2 cm pod okraj.

**Ovocie**

Ovocie v zváracích pohároch zalejte horúcim cukrovým roztokom (cca 400 ml na litrový pohár), z ktorého ste odobrali penu. Na 1 liter vody:

- cca 250 g cukru pri sladkom ovocí
- cca 500 g cukru pri kyslom ovocí

**Zelenina**

Zeleninu v zváracích pohároch zalejte horúcou prevarenou vodou.

Okraje pohárov utrite, musia byť čisté. Na každý pohár položte mokrú gumičku a viečko. Poháre uzavrite sponami. Postavte poháre do univerzálnej panvice tak, aby sa nedotýkali. Do univerzálnej panvice nalejte 500 ml horúcej vody (80 °C). Vykonajte nastavenie podľa údajov v tabuľke.

### Koniec zavárania

**Ovocie**

Po určitom čase začnú v krátkych intervaloch stúpať hore bublinky. Hneď, ako to vo všetkých pohároch začne bublať, vypnite spotrebič. Poháre nechajte v rúre uvedený čas dôjsť, až potom ich z rúry vyberte.

**Zelenina**

Po určitom čase začnú v krátkych intervaloch stúpať hore bublinky. Hneď, ako to vo všetkých zváracích pohároch prebubláva, znížte teplotu na 120 °C a nechajte poháre v zatvorenej rúre ďalej prebublávať, ako je uvedené v tabuľke. Po uplynutí tohto času spotrebič vypnite a využite ešte niekoľko minút zostatkové teplo, ako je uvedené v tabuľke.
Po zavarení vyberte poháre z rúry a postavte ich na čistú utierku. Horúce poháre nestavajte na studený alebo mokrý podklad, mohli by prasknúť. Zváracie poháre prikryte, aby boli chránené pred prievanom. Spony odstráňte až po vychladnutí pohárov.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

Časy uvedené v tabuľke nastavenia sú orientačné hodnoty na zváranie ovocia a zeleniny. Môže na ne mať vplyv izbová teplota, počet pohárov, množstvo, teplota a kvalita obsahu pohárov. Údaje sa vzťahujú na jednolitrové oblé poháre. Skôr, ako rúru na pečenie prepnete, príp. vypnete, uistite sa, že to v pohároch riadne prebubláva. Prebublávanie začne cca po 30 – 60 minútach.

Použitý druh ohrevu:

- 4D-horúci vzduch

| Zváranie | Nádoba | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v min |
|---|---|---|---|---|---|
| Zelenina, napr. mrkva | 1-litrové zváracie poháre | 1 | | 160-170 | do prebublávania: 30 – 40 |
| | | | | 120 | od prebublávania: 30 – 40 |
| | | | | - | zostatkové teplo: 30 |
| Zelenina, napr. uhorky | 1-litrové zváracie poháre | 1 | | 160-170 | do prebublávania: 30 – 40 |
| | | | | - | zostatkové teplo: 30 |
| Kôstkovité ovocie, napr. čerešne, slivky | 1-litrové zváracie poháre | 1 | | 160-170 | do prebublávania: 30 – 40 |
| | | | | - | zostatkové teplo: 35 |
| Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody | 1-litrové zváracie poháre | 1 | | 160-170 | do prebublávania: 30 – 40 |
| | | | | - | zostatkové teplo: 25 |

## Kysnutie cesta

V spotrebiči môžete nechať vykysnúť cesto rýchlejšie ako pri izbovej teplote. Použite druh ohrevu horný/dolný ohrev. Tento druh prevádzky spúšťajte len vtedy, keď je rúra úplne vychladená.
Nechajte cesto vykysnúť vždy dvakrát. Riaďte sa údajmi v tabuľkách s nastavením pre 1. a 2. kysnutie (kysnutie cesta a kysnutie pečiva).

**Kysnutie cesta**
Vykonajte nastavenie podľa údajov v tabuľke a nechajte spotrebič rozohriať. Postavte misu s cestom na rošt.

Počas kysnutia neotvárajte dvierka spotrebiča, pretože by unikol vlhký vzduch. Cesto prikryte.

**Kysnutie jednotlivých kusov**
Pečivo vložte do rúry do výšky uvedenej v tabuľke. Ak chcete použiť predhrievanie, nechajte jednotlivé kusy kysnúť na teplom mieste mimo rúry.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

Teplota a čas kysnutia závisia od druhu a množstva prísad. Preto sú údaje v tabuľke s nastavením orientačnej hodnoty.

Použitý druh ohrevu:
- horný/dolný ohrev

| Pokrm | Príslušenstvo/nádoba | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Krok | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Kysnuté cesto, ľahké | misa | 2 | | Kysnutie cesta | 35-40 | 25-30 |
| | plech na pečenie | 2 | | Kysnutie pečiva | 35-40 | 10-20 |
| Kysnuté cesto, ťažké a hrubé | misa | 2 | | Kysnutie cesta | 35-40 | 20-40 |
| | plech na pečenie | 2 | | Kysnutie pečiva | 35-40 | 15-25 |

## Rozmrazovanie

Tento druh ohrevu je vhodný na rozmrazovanie zmrazeného ovocia, zeleniny a pečiva. Hydina, mäso a ryby je najlepšie nechať rozmraziť v chladničke.

Na rozmrazovanie používajte nasledujúce výšky zasunutia:
- 1 rošt: výška 2
- 2 rošty: výška 3 + 1

### Odporúčané hodnoty nastavenia

Časové údaje v tabuľke sú orientačné hodnoty. Závisia od kvality, teploty zmrazenia (–18 °C) a vlastností potravín. Sú tu uvedené časové rozpätia. Najprv nastavte kratší čas a podľa potreby ho predĺžte.

**Tip:** Nízke zmrazené kúsky alebo jednotlivé porcie sa rozmrazia rýchlejšie ako zmrazené v bloku.

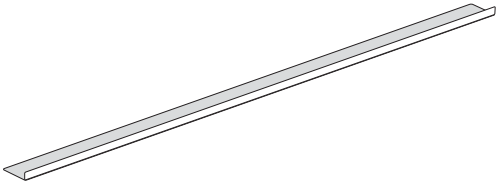
Vyberte zmrazené potraviny z obalu a vo vhodnej nádobe postavte na rošt.
Pokrmy priebežne raz až dvakrát zamiešajte alebo obráťte. Veľké kusy niekoľkokrát obráťte. Pokrm od seba počas rozmrazovania oddeľujte, resp. už rozmrazené kúsky vyberte z rúry.
Rozmrazené pokrmy nechajte ešte 10 až 30 minút odpočívať vo vypnutom spotrebiči, aby sa vyrovnala teplota.

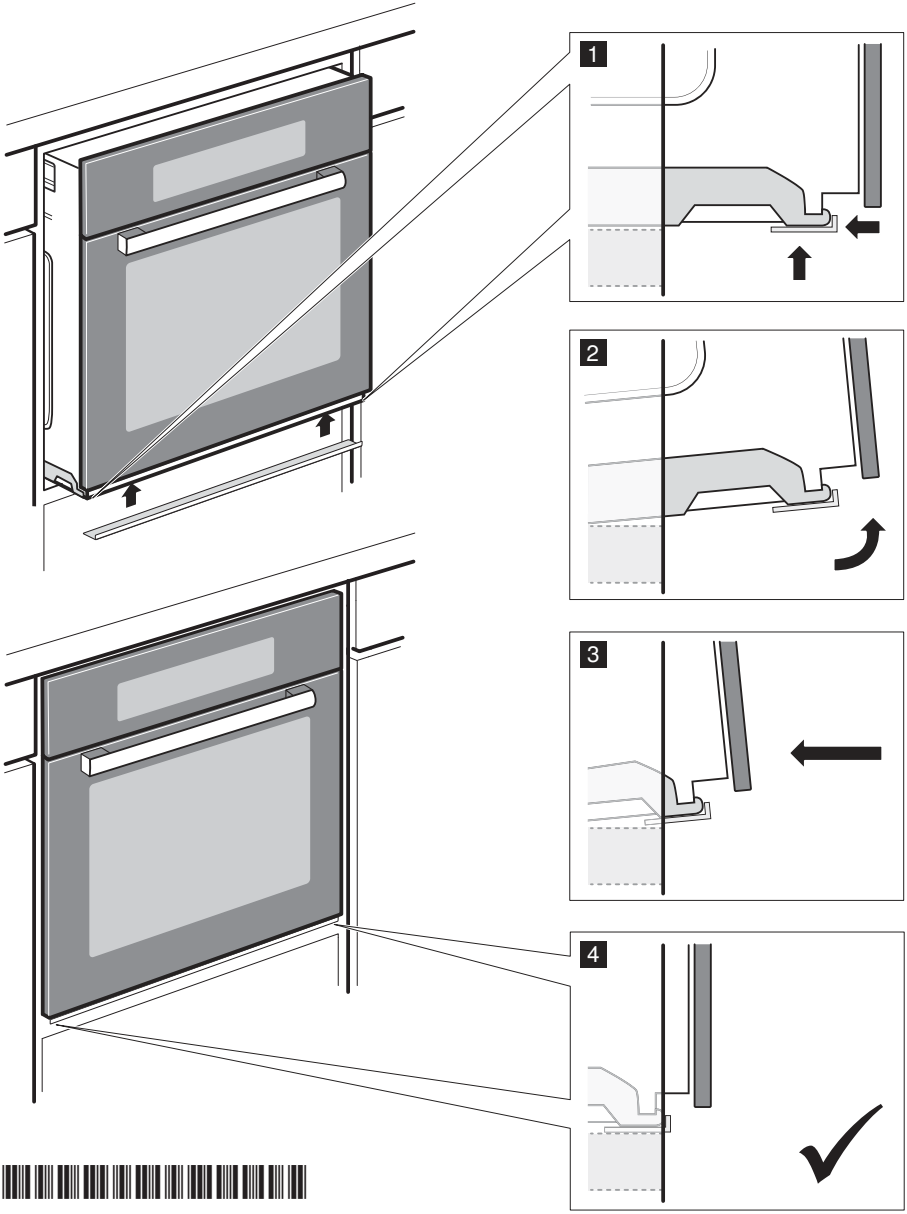
Použitý druh ohrevu:
- Rozmrazovanie

| Pokrm | Príslušenstvo | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v min |
|---|---|---|---|---|---|
| **Chlieb, žemle** | | | | | |
| Chlieb a žemle všeobecne | plech na pečenie | 2 | | 50 | 40-70 |
| **Koláč** | | | | | |
| Koláč, šťavnatý | plech na pečenie | 2 | | 50 | 70-90 |
| Koláč, suchý | plech na pečenie | 2 | | 60 | 60-75 |

## Udržiavanie teploty

Pomocou druhu ohrevu udržovania teploty môžete uvarené pokrmy udržiavať teplé. Tak zamedzíte zrážaniu vody a nemusíte priestor na pečenie už vytierať do sucha.
Hotové pokrmy neudržujte teplé dlhšie ako dve hodiny. Majte na pamäti, že niektoré pokrmy sa pri udržovaní teploty ďalej pečú. Pokrmy prípadne priklopte.






9001027666

# INFORMAČNÝ LIST

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

**Obchodná značka BSH**

| **Značka** | | **BOSCH** |
|---|---|---|
| Predajné označenie | | HBG635BS1 |
| Trieda účinnosti dutého priestoru | A (najvyššia) - G (najnižšia) | A+ |
| Spotreba energie (kWh) - konvenčný ohrev | (pri normalizovanej záťaži) | 0,87 |
| Spotreba energie (kWh) - horúci vzduch | (pri normalizovanej záťaži) | 0,69 |
| Užitočný objem dutého priestoru (l) | | 71 |
| Veľkosť zariadenia (l): | | |
| | malé: 12 l ≤ V < 35 l | |
| | stredné: 35 l ≤ V < 65 l | |
| | veľké: 65 l ≤ V | ← |
| Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri konvenčnom ohreve (min.) | | 42 |
| Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri horúcom vzduchu (min.) | | 43,6 |
| Hlučnosť (dB (A) re 1 pW) | | 50 |
| Spotreba energie, ak nie je spustená žiadna funkcia a rúra je v režime s najnižšou spotrebou energie | | – |
| Plocha najväčšieho na pečenie ($cm^2$) | | 1290 |

Upozornenie: vývojové zmeny vyhradené.

Prípadné technické zmeny, tlačové chyby a odlišnosti vo vyobrazení sú vyhradené bez upozornenia.

Aktuálny návod nájdete na webových stránkach www.bosch-home.com/sk.

BOSCH
Stvorené pre život

# Záručný list

firmy **BSH** domácí spotřebiče s.r.o.

2 roky
záruka od výrobcu
na všetky spotrebiče

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

| | |
|---|---|
| Výrobok: | Produktové číslo:<br>E-Nr.<br><br>Poradové číslo:<br>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.