



**Kombinovaná pečicí trouba  
s přidanou párou  
HRG675BS1**



**BOSCH**

[cz] Návod k použití





# Obsah

	<b>Použití podle určení</b> .....	<b>4</b>
	<b>Důležité bezpečnostní pokyny</b> .....	<b>5</b>
	Obecné pokyny .....	5
	Pára .....	6
	Funkce čištění .....	6
	<b>Příčiny poškození</b> .....	<b>6</b>
	Všeobecné informace .....	6
	Pára .....	7
	<b>Ochrana životního prostředí</b> .....	<b>7</b>
	Úspora energie .....	7
	Ekologická likvidace .....	7
	<b>Seznámení se se spotřebičem</b> .....	<b>8</b>
	Ovládací panel .....	8
	Ovládací prvky .....	8
	Displej .....	9
	Druhy programů .....	9
	Druhy ohřevů .....	9
	Další informace .....	10
	Funkce pečicího prostoru .....	11
	Nádržka na vodu .....	11
	<b>Příslušenství</b> .....	<b>11</b>
	Dodávané příslušenství .....	11
	Vkládání příslušenství .....	11
	Zvláštní příslušenství .....	12
	<b>Před prvním použitím</b> .....	<b>13</b>
	Před prvním uvedením do provozu .....	13
	První uvedení do provozu .....	13
	Čištění pečicího prostoru a příslušenství .....	14
	<b>Obsluha spotřebiče</b> .....	<b>14</b>
	Zapnutí a vypnutí spotřebiče .....	14
	Spuštění programu .....	14
	Nastavení druhu programu .....	15
	Nastavení druhu ohřevu a teploty .....	15
	Rychlý ohřev .....	15
	<b>Časové funkce</b> .....	<b>16</b>
	Doba úpravy pokrmu .....	16
	Čas ukončení úpravy pokrmu .....	16
	Budík .....	17
	<b>Pára</b> .....	<b>18</b>
	Zvuky .....	18
	Pečení v páře – pečení s přidáváním páry .....	18
	Regenerační ohřev .....	18
	Kynutí .....	19
	Naplnění nádržky na vodu .....	19
	Po každém provozu s párou .....	20
	<b>Dětská pojistka</b> .....	<b>21</b>
	Aktivace a deaktivace .....	21
	<b>Základní nastavení</b> .....	<b>21</b>
	Změna základních nastavení .....	21
	Seznam základních nastavení .....	21
	Výpadek elektrického proudu .....	22
	Změna času .....	22
	<b>Režim Šabat</b> .....	<b>22</b>
	Spouštění režimu Šabat .....	22
	<b>Čistící prostředky</b> .....	<b>23</b>
	Vhodné čisticí prostředky .....	23
	Udržování spotřebiče v čistotě .....	24
	<b>Funkce čištění</b> .....	<b>24</b>
	Odvápnění .....	24
	Pyrolýza .....	25
	<b>Závěsné rošty</b> .....	<b>26</b>
	Vysazení a nasazení závěsných roštů .....	26
	<b>Dvířka spotřebiče</b> .....	<b>27</b>
	Vysazení a nasazení dvířek spotřebiče .....	27
	Demontáž krytu dvířek .....	28
	Demontáž a montáž skleněných tabulí .....	28
	<b>Co dělat v případě poruchy?</b> .....	<b>30</b>
	Odstraňování poruch svými vlastními silami .....	30
	Maximální doba provozu .....	31
	Osvětlení v pečicím prostoru .....	31
	<b>Zákaznický servis</b> .....	<b>32</b>
	Označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD) .....	32
	<b>Pokrmý</b> .....	<b>32</b>
	Upozornění k programům .....	32
	Nastavení pokrmu pomocí funkce AutoPilot .....	32



<b>Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu.....</b>	<b>33</b>
Silikonové formy.....	33
Koláče a drobné pečivo.....	33
Chléb a housky.....	37
Pizza, quiche a pikantní koláče.....	39
Nákyp a suflé.....	41
Drůbež.....	42
Maso.....	44
Ryby.....	47
Zelenina a přílohy.....	49
Jogurt.....	49
Úspora energie s druhy ohřevu eco.....	50
Akrylamid v potravinách.....	51
Mírný ohřev.....	51
Sušení.....	53
Zavařování.....	53
Kynutí těsta pomocí druhu ohřevu kynutí.....	54
Rozmrazování.....	55
<b>Regenerační ohřev.....</b>	<b>55</b>
Udržování teploty.....	56
Zkušební pokrmy.....	57

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na:

**[www.bosch-home.com/cz](http://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 spotřebiče během přepravy jej 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 prostředí odpovídajícím domácnosti. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů. Spotřebič mějte během provozu pod dozorem. Spotřebič používejte pouze v uzavřených prostorech.

Tento spotřebič je určen pro použití do maximální výšky nad mořem 2000 metrů.

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 11

## **⚠ Důležité bezpečnostní pokyny**

### **Všeobecné pokyny**

#### **⚠ Varování – Nebezpečí požáru!**

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

#### **⚠ Varování – Nebezpečí popálení! ■**

- 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 pečícího prostoru vždy chňapkou.**
  - Alkoholové páry se mohou v horkém pečícím prostoru vznítit. Nikdy nepoužívejte k přípravě pokrmů velké množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Používejte pouze malé množství těchto nápojů. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče.

#### **⚠ Varování – Nebezpečí opaření!**

- Přístupné součásti jsou během provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Při otevření dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Páru nemusí být v závislosti na teplotě vidět. Při otvírání nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

- Z vody v horkém pečícím prostoru může vzniknout horká pára. Nikdy nelijte do horké trouby 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 otvírání 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 přírodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přírodních kabelů elektrických spotřebičů s horkými součástmi spotřebiče.
- Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

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

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

## Pára

### ⚠ Varování – Nebezpečí opaření!

- Voda v nádržce na vodu se může při dalším provozu spotřebiče silně zahřát. Po každém provozu spotřebiče s párou vyprázdněte nádržku na vodu.
- Ve varném prostoru vzniká horká pára. Během provozu spotřebiče s párou nesahejte do pečicího prostoru.
- Při vyjímání příslušenství může vyspíchnout horká tekutina. Horké příslušenství vyjímejte opatrně vždy chňapkou.

### ⚠ Varování – Nebezpečí úrazu a požáru!

Hořlavé tekutiny se mohou v horkém pečícím prostoru vznítit (nebezpečí výbuchu). Do nádržky na vodu nenalévejte hořlavé tekutiny (např. alkoholické nápoje). Do nádržky na vodu plňte výhradně vodu nebo námi doporučený roztok s odstraňovačem vodního kamene.

## Funkce čištění

### ⚠ Varování – Nebezpečí požáru!

- Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečení se mohou během čištění vznítit. Před každým spuštěním čistící funkce odstraňte z pečicího prostoru a příslušenství hrubé nečistoty.
- Spotřebič je během čistící funkce zvenku velmi horký. Nikdy nezavěšujte na madlo dvířek hořlavé předměty, např. utěrky na nádobi. Přední strana spotřebiče musí být volná. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

### ⚠ Varování – Nebezpečí vážného poškození zdraví!

Spotřebič je během čištění velmi horký. Nepřílnavá vrstva plechů a forem se zničí a vznikají jedovaté plyny. Nikdy nečistěte plechy a formy s nepřilnavou vrstvou pomocí čistící funkce. Čistíte tak pouze smaltované příslušenství.

### ⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

- Prostor uvnitř trouby je během čištění velmi horký. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Zabraňte přístupu dětem.
- ⚠ Spotřebič je během čistící funkce zvenku velmi horký. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

## Příčiny poškození

### Všeobecné informace

#### Pozor!

- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoliv druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nastavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již nesouhlasí a poškozuje se smalt.
- Alobal: Alobal nesmí v pečícím prostoru přijít do kontaktu se skleněnou tabulí. Na skleněné tabuli by mohlo dojít ke změnám barvy.
- Voda v horkém pečícím prostoru: Nikdy nelijte do horkého pečicího prostoru vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Vlhkost v pečícím prostoru: Dlouhodobé působení vlhkosti v pečícím prostoru může vést ke korozi. Po použití nechte pečicí prostor vyschnout. Neuchovávejte vlhké potraviny delší dobu v uzavřeném prostoru. Neskladujte pokrmy v pečícím prostoru.
- Ochlazení s otevřenými dvířky spotřebiče: Po skončení provozu s vysokými teplotami nechte pečicí prostor vychladnout 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 pečicí prostor s otevřenými dvířky.
- Šťáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte 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 zavřena. Může dojít k poškození sousedícího nábytku. Těsnění vždy udržujte v čistotě.
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte, ani se na ně nevěšete. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat skleněnou tabuli. Příslušenství vždy zasuňte do pečicího prostoru až nadoraz.
- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani nedržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

## Pára

### Pozor!

- **Formy na pečení:** Nádoby musí být odolné vůči vysokým teplotám a páře. Silikonové formy na pečení nejsou vhodné pro kombinovaný režim s párou.
- **Nádoby se známkami koroze:** Nepoužívejte nádoby se známkami koroze. I ty nejmenší skvrny mohou v pečicím prostoru způsobit korozi.
- **Odkapávající tekutina:** Při vaření v páře ve varné nádobě s otvory pod ní zasuňte vždy plech na pečení, univerzální vysoký plech nebo varnou nádobu bez otvorů. Odkapávající tekutina se zachytí.
- **Horká voda v nádržce na vodu:** Horká voda může poškodit čerpadlo. Do nádržky na vodu plňte výhradně studenou vodu.
- **Nebezpečí poškození smaltu:** Nespouštějte provoz, pokud je na dně pečicího prostoru voda. Před spuštěním provozu vytřete vodu na dně pečicího prostoru.
- **Roztok s odstraňovačem vodního kamene:** Roztok s odstraňovačem vodního kamene se nesmí dostat na ovládací panel ani na jiné choulostivé povrchy. Došlo by k poškození povrchů. Pokud by se to přesto stalo, roztok s odstraňovačem vodního kamene ihned odstraňte vodou.
- **Čištění nádržky na vodu:** Nádržku na vodu nečistěte v myčce. Nádržka by se mohla poškodit. Nádržku na vodu čistěte měkkým hadříkem a běžným mycím prostředkem.

## 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, černé lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.
- Dvířka spotřebiče otevřete během provozu co možná nejméně.
- Více koláčů pečte nejlépe hned 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.

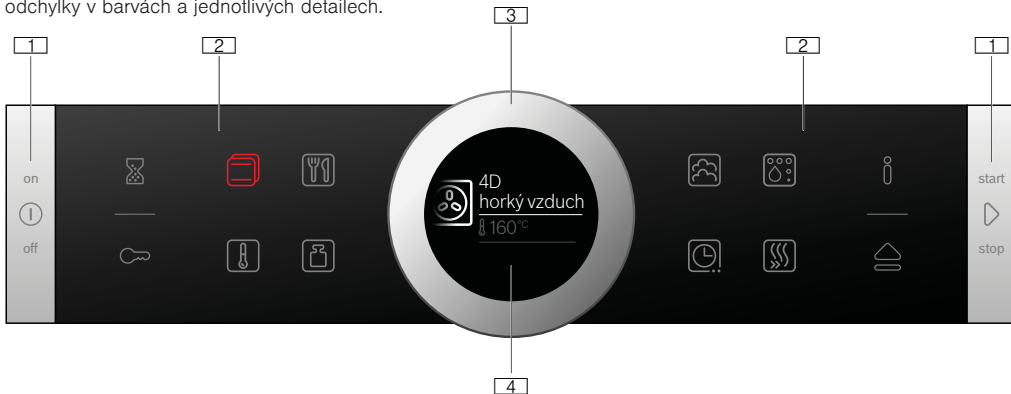


Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

## Seznámení se se spotřebičem

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

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



### 1 Tlačítka

Tlačítka nalevo a napravo od ovládacího panelu lze stisknout. Stiskem tlačítka **spustíte** 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 zvolíte 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
<b>Tlačítka</b>	
ⓘ	On (zapnuto)/off (vypnuto)
▶	Spustit program a přidržet nebo dlouhým stiskem (cca 3 s) přerušit

## 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.

### Dotyková pole vnější

⌚	Budík	Zvolit budík
🔑	Dětská pojistka	Aktivace a deaktivace dětské pojistky dlouhým stiskem (cca 4 s)
ℹ️	Informace	Zobrazení pokynů Dlouhým stiskem (cca 3 s) vyvolejte základní nastavení.
🏠	Otevření ovládacího panelu	Naplnění nebo vyprázdnění nádržky na vodu

### Dotyková pole vnitřní

📖	Druh ohřevu	Zvolte druh programu Druhy ohřevu.
🌡️	Teplota	Zvolte teplotu pro pečicí prostor
🍳	AutoPilot	Volba druhu provozu Pokrmy pomocí pečících programů
📏	Hmotnost	Volba hmotnosti u druhu provozu Pokrmy
💧	Pára	Zvolení druhu provozu pára s přidáváním páry
🕒	Časové funkce	Volba časových funkcí
🧼	Čištění	Zvolení druhu provozu čistící funkce
🔥	Rychlý ohřev	Spusťte nebo přerušete rychlý ohřev pro pečicí prostor

Dotyková pole, jehož hodnotu můžete na displeji změnit, svítí červeně.



## Otočný volič

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

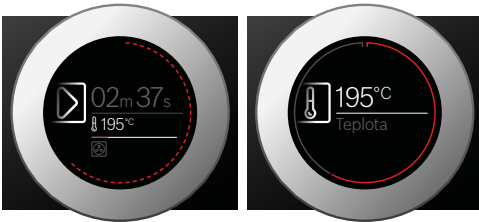
Ve většině nabídek, např. teploty, musíte po dosažení minimální nebo maximální hodnoty otáčet otočným voličem zpátky. U druhů ohřevu se po posledním bodě znovu zobrazí první.

## Displej

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

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

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



## Prsteneček



Na vnějším okraji displeje se nachází prsteneček.

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

## Druhy ohřevů

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

Symbyly 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. 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 šřavnatou horní vrstvou. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola.

Během provozu se prsteneček v sekundovém taktu vyplňuje červeně. Po každé době minutě se segmenty vyplňují opět zprůdu. Během doby provozu zmizí každou sekundu jeden segment.

## Ukazatel teploty

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

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













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

## Druhy programu

Spotřebič má k dispozici různé druhy programů, které Vám usnadňují provoz. Přesný popis najdete v příslušné kapitole.

Druh programu	Použití
Druhy ohřevu → "Obsluha spotřebiče" na straně 14	Pro optimální přípravu pokrmů jsou k dispozici různé detailně nastavené druhy ohřevu.
AutoPilot → "Pokrmky" na straně 32	Pro velké množství pokrmů jsou vhodné hodnoty nastavení již naprogramované.
Pára → "Pára" na straně 18	Pro optimální přípravu pokrmů jsou k dispozici různé, přesně přizpůsobené druhy provozu s párou.
Čištění → "Čisticí funkce" na straně 24	Pro čištění jsou k dispozici různé čisticí funkce: odvápnění a pyrolýza.

Při velmi vysokých teplotách spotřebič po delší době poněkud sníží teplotu.

	Horký vzduch Eco	30–275 °C	Pro energeticky optimalizované pečení vybraných pokrmů na jedné úrovni bez přehřívání. Ventilátor energeticky optimalizovaným způsobem rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně rovnoměrně v prostoru trouby.
	Horní/dolní ohřev Eco	30–300 °C	Pro energeticky optimalizované pečení vybraných pokrmů. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola.
	Gril s cirkulací vzduchu *	30–300 °C	Pro pečení drůbeže, celých ryb a větších kusů masa. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor vříví horký vzduch kolem pokrmu.
	Velkoplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	Pro grilování nízkých grilovaných pokrmů, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.
	Maloplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	Pro grilování malých množství, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání. Ohřívá se střední plocha pod grilovacím topným tělesem.
	Stupeň pizza	30–275 °C	Pro přípravu pizzy a pokrmů, které vyžadují velké teplo zdola. Hřeje dolní topné těleso a kruhové topné těleso na zadní stěně.
	Mírný ohřev	70–120 °C	Pro šetrné a pomalé pečení opečených jemných kousků masa v nepřiklopené nádobě. Teplo sálá při nízké teplotě stejnoměrně shora i zdola.
	Dolní ohřev	30–250 °C	Pro vaření ve vodní lázni a pro dopékání. Teplo sálá zdola.
	Rozmrazování	30–60 °C	Pro šetrné rozmrazování zmrazených pokrmů.
	Udržování teploty *	60–100 °C	Pro udržování teploty hotových pokrmů.
	Přehřívání nádobí	30–70 °C	Pro ohřívání nádobí.
	Regenerační ohřev	80–180 °C	Pro pokrmy na talíři a pečivo. Šetrné ohřívání hotových pokrmů. Díky páře se pokrmy nevysušují.
	Kynutí	30–50 °C	Pro kynuté a kváskové těsto. Těsto kyne výrazně rychleji než při pokojové teplotě. Povrch těsta se nevysušuje.
	Sušení	150 °C	Po každém provozu s párou pečící prostor vysušte, aby v něm nezůstala žádná vlhkost.

\* U tohoto druhu ohřevu je možné přidávání páry (provoz jen s naplněnou nádržkou na vodu).

### Navržené hodnoty

Ke každému druhu provozu uvádí spotřebič navržené hodnoty teploty nebo stupně. Můžete je převzít, nebo změnit v příslušném rozsahu.

### Další informace

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

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

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

## Funkce pečicího prostoru

Funkce v pečicím prostoru usnadňují provoz spotřebiče. Pečicí prostor je např. celý osvětlený a chladicí ventilátor chrání spotřebič před přehřátím.

### Otevření dvírek spotřebiče

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

### Osvětlení pečicího prostoru

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

U většiny druhů provozu se osvětlení pečicího 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 21

### Ventilátor

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

### Pozor!

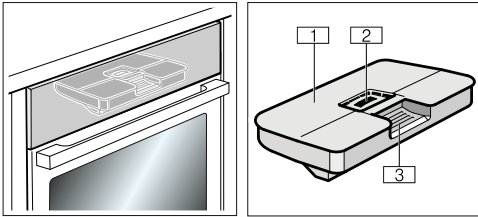
Nezakrývejte ventilační štěrby. Jinak se spotřebič bude přehřívat.

Abyste 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 21

## Nádržka na vodu

Spotřebič je vybavený nádržkou na vodu. Nádržka na vodu se nachází za ovládacím panelem. Pro provoz s párou naplňte nádržku vodou. → "Pára" na straně 18



- 1 Víčko nádržky
- 2 Otvor pro plnění
- 3 Držadlo pro vyjmutí a zasunutí nádržky na vodu

## Příslušenství

K Vašemu spotřebiči patří různé příslušenství. Zde získáte přehled o dodávaném příslušenství a jeho správném využití.

### Dodávané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven následujícím příslušenstvím:

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

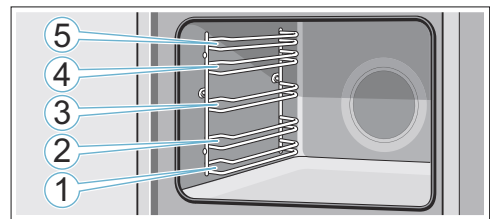
Používejte pouze originální příslušenství. Je speciálně přizpůsobeno Vašemu spotřebiči.

Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně.

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

### Vkládání příslušenství

Pečicí prostor má pět úrovní vkládání. Úrovně se počítají zdola nahoru.



Příslušenství vkládejte vždy mezi obě vodicí tyče příslušné výšky zasunutí.

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

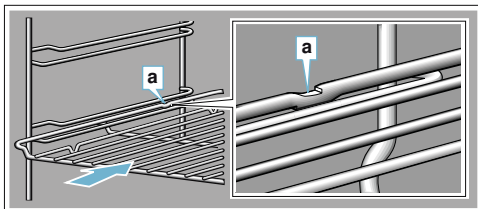
### Upozornění

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

## Funkce zacvaknutí

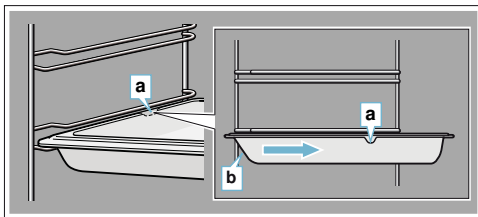
Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, pak zacvakne. Tato funkce zabraňuje zvrhnutí příslušenství při vytáhnutí. Aby tato ochrana proti zvrhnutí fungovala, musí být příslušenství zasunuté do trouby správně.

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

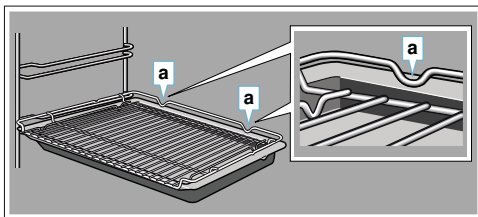


## Kombinování příslušenství

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 vodící 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.

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 označení produktu (č. E) svého spotřebiče.  
→ "Zákaznický servis" na straně 32

Zvláštní příslušenství	Objednací číslo
<b>Rošt</b> Pro nádoby, koláčové a zapékačské formy a pro pečeně a grilované pokrmy.	HEZ634000
<b>Univerzální vysoký plech</b> Pro šťavnatě koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete přímo na roštu.	HEZ632070 Možnost pyrolýzy
<b>Plech na pečení</b> Pro koláče na plechu a drobné pečivo.	HEZ631070 Možnost pyrolýzy
<b>Vkládací rošt</b> Pro maso, drůbež a ryby. Pro vložení do univerzálního vysokého plechu kvůli zachycení odkapávajícího tuku a šťavy z masa.	HEZ324000
<b>Profesionální vysoký plech</b> Pro přípravu velkého množství.	HEZ633070
<b>Poklice pro profesionální vysoký plech</b> Díky poklici se z profesionálního vysokého plechu stává profesionální pekáč.	HEZ633001
<b>Plech na pizzu</b> Pro pizzu a velké kulaté koláče.	HEZ617000
<b>Grilovací plech</b> Pro grilování místo roštu nebo k zachycení odkapávajícího tuku. Používejte pouze na univerzálním vysokém plechu.	HEZ625071 Možnost pyrolýzy
<b>Pečící kámen pro pečení chleba</b> Pro domácí chléb, housky a pizzu, které mají mít křupavý spodek. Pečící kámen musí být předehřátý na doporučenou teplotu.	HEZ327000 Možnost pyrolýzy
<b>Skleněný pekáč (5,1 l)</b> Na dušené pokrmy a nákypy. Obzvláště vhodný pro druh provozu „pokrmy“.	HEZ915001
<b>Skleněná mísa</b> Pro velké pečeně, šťavnatě koláče a nákypy.	HEZ864000
<b>Skleněný plech</b> Pro nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.	HEZ636000

<b>Výsuvný systém jednoduchý</b> Díky výsuvným lištám ve výšce 2 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.	HEZ638170 Možnost pyrolýzy
<b>Výsuvný systém 2-násobný</b> Díky výsuvným lištám ve výšce 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.	HEZ638270 Možnost pyrolýzy
<b>Výsuvný systém 3-násobný</b> Díky výsuvným lištám ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.	HEZ638370 Možnost pyrolýzy
<b>Dekorační lišty</b> Pro zakrytí dna příhrádky ve skřínce a spodní desky spotřebiče.	HEZ660060

## Před prvním použitím

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

### Před prvním uvedením do provozu

Před prvním uvedením do provozu se informujte u svých vodáren na tvrdost vody.

Aby Váš spotřebič mohl spolehlivě upozornit na potřebné odvápnění, musíte správně nastavit tvrdost vody.

#### Pozor!

Nebezpečí poškození spotřebiče při použití nevhodných kapalin.

Nepoužívejte destilovanou vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahem chloridů (> 40 mg/l) a jiné kapaliny.

Používejte výhradně čerstvou studenou vodu z vodovodu, změkčenou vodu nebo minerální vodu bez oxidu uhličitého.

#### Upozornění

- Pokud máte silně vápenatou vodu, doporučujeme používat změkčenou vodu.
- Pokud používáte výhradně změkčenou vodu, můžete v tomto případě nastavit tvrdost vody na „změkčená“.
- Pokud používáte minerální vodu, nastavte tvrdost vody na „4 velmi tvrdá“.
- Pokud používáte minerální vodu, pak pouze minerální vodu bez oxidu uhličitého.


Tvrdost vody	Nastavení
0	00 změkčená
1 (až 1,3 mmol/l)	01 měkká
2 (1,3–2,5 mmol/l)	02 střední
3 (2,5–3,8 mmol/l)	03 tvrdá
4 (více než 3,8 mmol/l)	04 velmi tvrdá

### První uvedení do provozu


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

**Upozornění:** Tato nastavení můžete v základních nastaveních kdykoliv změnit. → *“Základní nastavení” na straně 21*


#### Nastavení jazyka


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

## Nastavení času

1. Otočným voličem nastavte čas.
2. Nastavení potvrďte klepnutím na políčko . Zobrazí se další nastavení.

## Nastavení tvrdosti vody

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


Pokud spotřebič nepotřebujete, vypněte ho tlačítkem on/off .


## Čištění pečicí prostoru a příslušenství


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

### Čištění pečicího prostoru

Aby se odstranil pach novoty, rozehřejte uzavřený a prázdný pečicí prostor.

1. Vyměte z pečicího prostoru příslušenství.
2. Odstraňte z pečicího prostoru zbytky obalů, např. polystyrenové kuličky.
3. Před zahřátím otřete měkkou a vlhkou utěrkou hladké plochy v pečicího prostoru.
4. Zapněte spotřebič tlačítkem on/off .
5. Naplňte nádržku na vodu.
6. Nastavte uvedený druh ohřevu, teplotu a přidávání páry a spusťte program.

Nastavení	
Druh ohřevu	Horní/dolní ohřev  s přidáním páry stupně 01 (nízký)
Teplota	240 °C
Doba trvání	1 hodina

7. Dokud spotřebič hřeje, v kuchyni větrejte.
8. Po uplynutí uvedené doby spotřebič vypněte tlačítkem on/off .
9. Počkejte, dokud pečicí prostor nevychladne.
10. Vyčistěte hladké plochy mycím roztokem a hadrem.
11. Vylijte nádržku na vodu a osušte pečicí prostor.

### 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 menu.

**Upozornění:** V základních nastaveních můžete určit, který druh provozu se má zobrazovat. → "Základní nastavení" na straně 21

### Vypnutí spotřebiče

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

Případně probíhající funkce se ukončí.

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


**Upozornění:** V základních nastaveních můžete nastavit, zda se na vypnutém spotřebiči má zobrazovat čas. → "Základní nastavení" na straně 21


### Spuštění programu

Každý program musí být spuštěn tlačítkem start/stop .

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

### Zastavení programu

Tlačítkem start/stop  můžete zastavit a znovu spustit program.

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

**Upozornění:** Po přerušení nebo pozastavení programu může dále běžet chladič ventilátor.

## Nastavení druhu programu

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

Ne-li zvolený druh provozu druhu ohřevu, klepněte na políčko . Symbol svítí červeně a na displeji se zobrazí 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 políčko .
3. Otočným voličem nastavte teplotu.



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



Spotřebič začne hrát.

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

**Upozornění:** Na spotřebiči můžete rovněž nastavit dobu trvání a konec provozu. → "Časové funkce" na straně 16

## Změna nastavení

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

Pro změnu druhu ohřevu nejprve tlačítkem start/stop ▷ přerušete 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.

## Rychlý ohřev

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

Vhodnými druhy ohřevu pro rychlý ohřev jsou:

- 4D horký vzduch
- horní/dolní ohřev

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

## Nastavení

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

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.
  2. Klepněte na pole .
- Symbol svítí červeně. Na displeji se zobrazí pokyn k potvrzení.

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

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

## Přerušit

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

## Časové funkce

Spotřebič má různé časové funkce.

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

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 21

### Nastavení doby úpravy pokrmu

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, potom v pětiminutových krocích.

Maximálně lze nastavit 23 hodin a 59 minut.

Příklad na obrázku: doba trvání 45 minut.

1. Nastavte druh provozu a teplotu nebo stupeň.
2. Před spuštěním klepněte na políčko . Na displeji je bíle zvýrazněná doba trvání.
3. Otočným voličem nastavte dobu trvání.



Za několik sekund se hodnota uloží nebo dvakrát klepněte na políčko . Na displeji je pod druhem provozu a teplotou nebo stupněm doba trvání.

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



Spotřebič začne hrát.

Jakmile doba úpravy pokrmu uplyne, zazní signál. Spotřebič přestane hrát. Na displeji je zobrazená doba trvání 00 m 00 s.

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

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

#### Změnit a přerušit

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

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

### Čas ukončení úpravy pokrmu

Čas ukončení úpravy pokrmu 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

Čas ukončení úpravy pokrmu trvání lze posunout maximálně o 23 hodin a 59 minut.


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


1. Nastavte druh ohřevu a teplotu nebo stupeň.
2. Nastavte dobu úpravy pokrmu.



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





Za několik sekund se hodnota uloží nebo znovu klepněte na políčko . Na displeji je pod druhem ohřevu a teplotou nebo stupněm zobrazený čas konce.


5. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič. Na displeji je zobrazený čas, kdy se spotřebič spustí.






Spotřebič je ve vyčkávacím režimu. Když se spotřebič spustí, odměřuje se na displeji doba úpravy pokrmu.


Jakmile doba úpravy pokrmu uplyne, zazní signál. Spotřebič přestane hřát. Na displeji je zobrazená doba trvání 00 m 00 s.

Pomocí políčka  můžete znovu nastavit dobu úpravy pokrmu nebo tlačítkem start/stop  pokračovat v provozu bez doby trvání.

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

### Změnit a přerušit

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

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

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

### Budík



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 úpravy pokrmu.

### Nastavení

Doba budíku začíná vždy na hodnotě nula minut.


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

Lze nastavit maximálně 24 hodin.

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

**Upozornění:** Po několika sekundách se budík automaticky spustí.


Čas na budíku začne ubíhat.

Budík zůstane zobrazen na displeji, i když je spotřebič vypnutý. Při běžném provozu jsou nastavení tohoto provozu 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.

### Změnit a přerušit

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

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

## Pára

U některých druhů ohřevu můžete pokrmy připravovat s přidáváním páry. Kromě toho máte k dispozici druhy ohřevu kynutí a regenerační ohřev.

### Varování – Nebezpečí opáření!

Při otevření dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Páru nemusí být v závislosti na teplotě vidět. Při otvírání nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

## Zvuky

### Čerpadlo

Během provozu a po vypnutí uslyšíte bručivý zvuk. Zvuk vzniká při kontrole funkce čerpadla. Jedná se o normální provozní zvuk.

### Panel

Během otvírání panelu slyšíte bručivý nebo klapavý zvuk. Zvuky vznikají při vysouvání panelu. Jsou to normální provozní zvuky.

## Pečení v páře – pečení s přidáváním páry

Při vaření s přidáváním páry se během provozu spotřebiče v různých intervalech a s různou intenzitou přidává pára. Dosáhnete tak nejlepšího výsledku vaření.

Váš pokrm

- získá křupavou kůrku,
- získá lesklý povrch,
- bude uvnitř šťavnatý a jemný,
- jen minimálně zmenší objem.

Požadovanou kombinaci druhu ohřevu a intenzity páry si můžete nastavit sami. Pro výběr vhodného druhu ohřevu a vhodné intenzity páry použijte údaje v tabulkách nebo zvolte program.





### Intenzita páry

Pro přidávání páry máte k dispozici různé intenzity:

Intenzita	Stupeň
nízká	01
střední	02
silná	03



### Vhodné druhy ohřevu

U těchto druhů ohřevu můžete zapnout páru:

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


### Nastavení

Před nastavováním naplňte nádržku na vodu.

1. Nastavte vhodný druh ohřevu a teplotu.
2. Klepněte na políčko . Na displeji je vedle teploty bíle zvýrazněný stupeň páry.
3. Otočným voličem nastavte stupeň páry.
4. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič. Spotřebič začne hrát.


**Upozornění:** Pokud se nádržka během provozu s přidáváním páry vyprázdní, zobrazí se na displeji výzva k naplnění nádržky na vodu. Provoz pokračuje bez přidávání páry.

### Změna a přerušení

Pro změnu stupně páry klepněte na políčko . Stupeň páry je bíle zvýrazněný a lze ho změnit pomocí otočného voliče. Změna se ihned projeví.

Když chcete přidávání páry přerušit, klepněte znovu na políčko . Provoz pokračuje bez přidávání páry.

## Regenerační ohřev




Pomocí regeneračního ohřevu  můžete šetrně ohřívat již uvažené pokrmy nebo rozpékat pečivo z předcházejícího dne. Pára se zapíná automaticky.

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


### Nastavení

Druhy ohřevu s párou vyžadují vždy dobu trvání.

Před nastavováním naplňte nádržku na vodu.


1. Nastavte druh ohřevu.
2. Klepněte na políčko . Na displeji je bíle zvýrazněná teplota.
3. Otočným voličem nastavte teplotu.
4. Klepněte na políčko . Na displeji je bíle zvýrazněná doba trvání.
5. Otočným voličem nastavte dobu trvání.
6. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič. Na displeji se zobrazuje zbývající doba. Spotřebič začne hrát.


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

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

### Změna

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

Pro změnu doby trvání klepněte na políčko  a otočným voličem ji změňte. Změna se ihned projeví.

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

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

## Kynutí

Pomocí druhu ohřevu kynutí ☒ kyne těsto výrazně rychleji než při pokojové teplotě a nevysuší se.

Pro výběr vhodných nastavení použijte údaje v tabulkách. → "Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu" na straně 33

**Upozornění:** Pokud se během kynutí vyprázdní nádržka na vodu, provoz se přeruší. Naplňte nádržku na vodu.

## Nastavení

Druhy provozu s párou vyžadují vždy dobu trvání.

Před nastavováním naplňte nádržku na vodu.

1. Nastavte druh ohřevu.
2. Klepněte na políčko 1.
- Na displeji je bíle zvýrazněná teplota.
3. Otočným voličem nastavte teplotu.
4. Klepněte na políčko 2.
- Na displeji je bíle zvýrazněná doba trvání.
5. Otočným voličem nastavte dobu trvání.
6. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič. Na displeji se zobrazuje zbývající doba. Spotřebič začne hřát.

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

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

## Změna

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

Pro změnu doby trvání klepněte na políčko 2 a otočným voličem ji změňte. Změna se ihned projeví.

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

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

## Naplnění nádržky na vodu

Nádržka na vodu se nachází za ovládacím panelem. Před spuštěním provozu s párou otevřete ovládací panel a naplňte do nádržky vodu.

Zkontrolujte, zda jste správně nastavili tvrdost vody. → "Základní nastavení" na straně 21

### ⚠ Varování – Nebezpečí poranění a požáru!

Do nádržky na vodu plňte výhradně vodu nebo námi doporučený odvápňovací roztok. Do nádržky na vodu neplňte hořlavé kapaliny (např. alkoholické nápoje). Výpary z hořlavých tekutin by se v pecicím prostoru mohly působením horkého povrchu vznítit (nebezpečí výbuchu). Dvířka spotřebiče se mohou prudce otevřít. Může unikat horká pára a plameny.

### ⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

Během provozu spotřebiče se může nádržka na vodu zahřát. Po předcházejícím provozu spotřebiče počkejte, dokud nádržka na vodu nevychladne. Vyjměte nádržku na vodu z otvoru pro nádržku.

### Pozor!

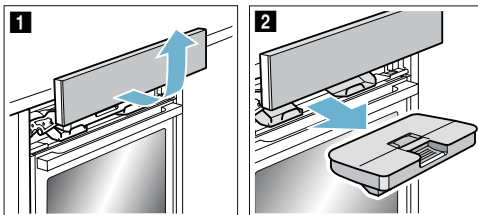
Nebezpečí poškození spotřebiče při použití nevhodných kapalin.

Nepoužívejte destilovanou vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahem chlóru (> 40 mg/l) a jiné kapaliny. Používejte výhradně čerstvou studenou vodu z vodovodu, změkčenou vodu nebo minerální vodu bez oxidu uhličitého.

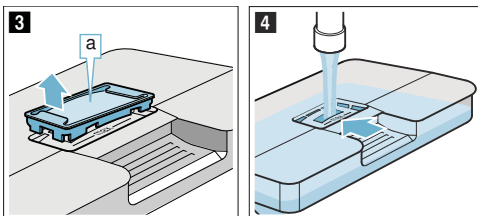
### Upozornění

- Pokud máte vodu s vysokým obsahem vápníku, doporučujeme používat změkčenou vodu.
- Pokud používáte výhradně změkčenou vodu, můžete v tomto případě nastavit tvrdost vody na „změkčená“.
- Pokud používáte minerální vodu, nastavte tvrdost vody na „4 velmi tvrdá“.
- Pokud používáte minerální vodu, pak pouze minerální vodu bez oxidu uhličitého.

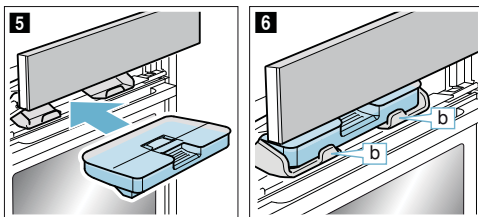
1. Klepněte na políčko ☒. Ovládací panel se automaticky posune dopředu.
2. Vytáhněte ovládací panel oběma rukama dopředu a poté ho posuňte nahoru, až zaskočí (obrázek 1).
3. Nazdvihněte nádržku na vodu a vyjměte ji z otvoru pro nádržku (obrázek 2).



4. Přitlačte víčko po obvodu k těsnění, aby z nádržky na vodu nemohla vytéct voda.
5. Sejměte kryt a (obrázek 3).
6. Naplňte nádržku ke značce „max“ studenou vodou (obrázek 4).



7. Znovu nasadte kryt a do otvoru v nádržce na vodu.
8. Naplněnou nádržku na vodu nasadte zpět (obrázek 3). Dbejte na to, aby nádržka na vodu vzadu zaskočila do obou držáků b (obrázek 6).



9. Posuňte ovládací panel pomalu dolů, zatlačte ho dozadu, aby byl úplně zavřený. Nádžka na vodu je naplněná. Můžete spustit provoz s párou.

### Doplnění vody do nádržky na vodu

Pokud se nádržka během provozu s párou vyprázdí, zobrazí se na displeji výzva k naplnění nádržky na vodu.

#### Upozornění

- Provozy s přidáváním páry pokračují dál bez přidávání páry.
- Pokud se během kynutí nebo regeneračního ohřevu vyprázdí nádržka na vodu, provoz se přeruší. Naplňte nádržku na vodu.

1. Otevřete ovládací panel.
2. Vyměňte nádržku na vodu a doplňte do ní vodu.
3. Naplněnou nádržku na vodu nasadíte zpět a zavřete ovládací panel.

### Po každém provozu s párou

#### ⚠ Varování – Nebezpečí opaření!

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.

#### ⚠ Varování – Nebezpečí popálení!


Spotřebič se za provozu zahřívá. Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

#### Pozor!

Nebezpečí poškození smaltu: Nespouštějte provoz, pokud je na dně pečicího prostoru voda. Před spuštěním provozu vytřete vodu na dně pečicího prostoru.

Po každém provozu s párou se zbývající voda načerpá zpět do nádržky na vodu. Poté vylijte a vysušte nádržku na vodu. V pečicím prostoru zůstane vlhkost. Pro vysušení pečicího prostoru můžete buď použít druh provozu „sušení“, nebo pečicí prostor vysušit ručně.

#### Upozornění

- Po vypnutí spotřebiče svítí políčko  o něco déle, abyste byli upozorněni, že máte vyprázdnit nádržku na vodu.
- Vápenaté skvrny odstraňte hadrem napuštěným octem, otřete čistou vodou a otřete dosucha měkkým hadrem.

### Vyprázdnění nádržky na vodu

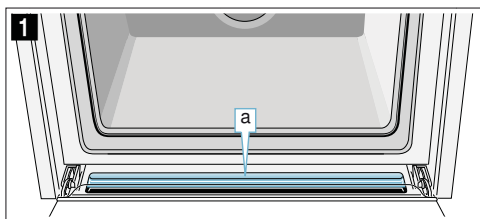
#### Pozor!

- Nesušte nádržku na vodu v horké troubě. Nádržka na vodu by se poškodila.
- Nemyjte nádržku na vodu v myčce nádobí. Nádržka na vodu by se poškodila.

1. Otevřete ovládací panel.
2. Vyměňte nádržku na vodu.
3. Opatrně sejměte víčko nádržky na vodu.
4. Vyprázdňte nádržku na vodu, vyčistěte ji mycím prostředkem a důkladně vypláchněte čistou vodou.
5. Všechny součásti osušte měkkým hadrem.
6. Těsnění na víčku utřete dosucha.
7. Nechte vyschnout s otevřeným víčkem.
8. Nasadíte víčko na nádržku na vodu a přitlačíte ho.
9. Nádržku na vodu nasadíte zpět a zavřete ovládací panel.





### Sušení odkapávacího žlábků

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Otevřete dvířka spotřebiče.
3. Odkapávací žlábek **a** pod varným prostorem utřete houbovou utěrkou (obrázek **1**).



### Spuštění sušení

Při sušení se pečicí prostor zahřívá, takže se vlhkost, která v něm je, vypaří. Poté otevřete dvířka spotřebiče, aby mohla pára ze spotřebiče uniknout.


1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Hrubě nečistoty v pečicím prostoru ihned odstraňte a vytřete vlhkost ze dna pečicího prostoru.
3. V případě potřeby zapněte spotřebič tlačítkem on/off .
4. Klepněte na pole .
5. Na displeji se zobrazí první druh ohřevu. Otočným voličem nastavte druh ohřevu Sušení .
- Upozornění:** Teplota a doba trvání jsou pevně přednastaveny a nelze je měnit.
6. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič. Spustí se sušení a po 10 minutách se automaticky vypne.
7. Otevřete dvířka spotřebiče a nechte je 1 až 2 minuty otevřená, aby mohla z pečicího prostoru uniknout vlhkost.

### Ruční vysušení pečicího prostoru

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Odstraňte z pečicího prostoru nečistoty.
3. Vysušte pečicího prostor měkkým hadrem.
4. Dvířka spotřebiče nechte 1 hodinu otevřená, aby pečicí prostor úplně vyschnul.


## Dětská pojistka

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



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

### Aktivace a deaktivace

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

Pole  stiskněte vždy na dobu cca 4 sekund.

Na displeji se zobrazí pokyn k potvrzení.






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

## Základní nastavení

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


### Změna základních nastavení

Spotřebič musí být vypnutý.

1. Na cca 3 sekundy stiskněte pole . Na displeji se zobrazí pokyny k průběhu.
2. Potvrďte pokyny stisknutím pole .
3. Na displeji se zobrazí první nastavení „Jazyk“.
3. Otočným voličem podle potřeby změňte nastavení.
4. Klepněte na pole .
4. 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  na cca 3 sekundy.

Na displeji se zobrazí upozornění, že nastavení byla uložena.

### Prerušit

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 některá základní nastavení dostupná.

Nastavení	Volba
Jazyk	K dispozici další jazyky
Čas	Čas ve formátu 24 h
Tvrdość vody	00 (změkčená) 01 (měkká) 02 (střední) 03 (tvrdá) 04 (velmi tvrdá)*
Akustický signál	Krátká doba trvání (30 s) Střední doba trvání (1 min)* Dlouhá doba trvání (5 min)
Zvuk tlačítek	Zapnutý Vypnutý* (zvuk zůstává při on/off  )
Jas displeje	Stupnice s 5 stupni
Zobrazení hodin	Vyp. Digitální*
Osvětlení	Při provozu vypnuté Při provozu zapnuté*
Dětská pojistka	Jen zablokování tlačítek* Zablokování dvířek a zablokování tlačítek
Provoz po zapnutí	Způsoby ohřevu* AutoPilot

Ztlumení v noci	Vypnutý* Zapnutý
Logo značky	Ukazatele* Nezobrazit
Doba doběhu ventilátoru	Doporučená* Minimální
Vysouvací systém	Spotřebič není dovybaven* (u rámu a jednoduchého výsuvu) Spotřebič je dovybaven (u dvojitého a trojitého výsuvu)
Režim Šabat	Zapnutý Vypnutý*
Výrobní nastavení	Resetovat Neresetovat*

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

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

## Výpadek elektrického proudu





Vámi provedené změny nastavení zůstanou zachovány i po výpadku proudu.

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

## Změna času

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

Spotřebič musí být vypnutý.

1. Na cca 3 sekundy stiskněte pole .  
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  na cca 3 sekundy.

Na displeji se zobrazí upozornění, že nastavení byla uložena.

## Režim Šabat





Při režimu 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 21

Je-li základní nastavení příslušně upraveno, je režim Šabat uveden v druhých 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 měnit.
6. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič.  
Na displeji se zobrazuje zbývající doba.  
Spotřebič začne ohřívát.



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

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

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

## Změnit a přerušit

Po spuštění již nastavení nelze změnit.

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

## Čisticí prostředky

V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho zářivý 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. Váš spotřebič nemusí mít 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 za tepla.

Nové houbové utěrky před použitím důkladně propláchněte.

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

#### Varování – Nebezpečí popálení!

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

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

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

#### Vnitřek spotřebiče

Smaltované plochy	Horký mycí roztok nebo voda s octem: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Přípečené zbytky pokrmů namočte vlhkým hadrem a mycím roztokem. Při silném znečištění použijte nerezovou drátěnku nebo čisticí prostředek na pečicí trouby. Pečicí troubu nechte po čištění otevřenou vyschnout. Nejllepší je používat čisticí funkci. → <i>"Čisticí funkce" na straně 24</i>
Skleněný kryt osvětlení pečicího prostoru	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečicí trouby.
Kryt dvířek z ušlechtilé oceli	Čisticí prostředek na ušlechtilou ocel: Dodržujte pokyny výrobce. Nepoužívejte ošetrovací prostředky na ušlechtilou ocel. Kryt dvířek před čištením demontujte.
Závěsné rošty	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Výsuvný systém	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných listů, pokud možno je čistěte v zasunutém stavu. Nemyjte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Při silném znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli.
Nádržka na vodu	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem a důkladně vypláchněte čistou vodou, abyste odstranili zbytky mycího prostředku. Osušte měkkým hadříkem. Nechte vyschnout s otevřeným víčkem. Těsnění na víčku utřete dosucha. Nemyjte v myčce nádobí.

### Upozornění

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

### 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.



## Funkce čištění

Váš spotřebič má k dispozici funkci čištění „Pyrolýza“ a „Odstraňování vodního kamene“. Pomocí pyrolýzy pečicí prostor snadno vyčistíte. Pomocí funkce odvápnění odstraníte z výparníku vodní kámen.

### Odvápnění

Aby Váš spotřebič zůstal funkční, musíte ho pravidelně odvápnovat.

Odvápnění se skládá z několika kroků. Z hygienických důvodů musí odvápnění proběhnout kompletně, aby byl spotřebič znovu připravený k provozu. Odvápnění trvá celkem cca 70–90 minut.

- Odvápnění (cca 55–70 minut), poté vyprázdněte nádržku na vodu a znovu ji naplňte.
- První proplachování (cca 6–9 minut), poté vyprázdněte nádržku na vodu a znovu ji naplňte.
- Druhé proplachování (cca 6–9 minut), poté vyprázdněte nádržku na vodu a vysušte ji.

Pokud je odvápnění přerušeno (např. při výpadku proudu nebo vypnutí spotřebiče), budete po opětovném zapnutí spotřebiče vyzváni, abyste ho dvakrát propláchl. Ostatní druhy provozu spotřebiče zůstanou až do konce druhého proplachování zablokované.

To, jak často se musí spotřebič odvápnovat, závisí na tvrdosti používané vody. Pokud již lze spotřebič spustit s párou jen 5krát nebo méně, upozorní spotřebič hlášením na displeji na nutnost odvápnění. Po zapnutí se zobrazí počet zbývajících provozů. Tak máte čas připravit včas odvápnění.



### Nastavení

#### Pozor!


- Nebezpečí poškození spotřebiče: K odvápnění použijte výhradně námi doporučený tekutý odvápnovací prostředek. Doba působení při odvápnování je přizpůsobená tomuto odvápnovacímu prostředku. Jiné odvápnovací prostředky mohou spotřebič poškodit. Obj. č. odvápnovacího prostředku 311 680
- Odvápnovací roztok: Odvápnovací roztok nebo odvápnovací prostředek se nesmí dostat na ovládací panel nebo jiné choulostivé povrchy. Povrchy by se poškodily. Pokud by se to přesto stalo, roztok ihned odstraňte vodou.

Pokud jste před odvápněním používali provoz s párou, nejprve spotřebič vypněte, aby se z výparníkového systému odčerpala zbývající voda.




1. Z 400 ml vody a 200 ml tekutého odvápňovacího prostředku smíchejte odvápňovací roztok.
2. Vyměte nádržku na vodu, naplňte ji odvápňovacím roztokem a znovu ji úplně zasuňte. Zavřete ovládací panel.
3. Klepněte na políčko . Na displeji se zobrazí čistící funkce „odvápňení“. Zobrazí se doba trvání odvápňení. Nelze ji změnit.
4. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič. Na displeji se zobrazuje zbývající doba. Spotřebič zahájí odvápňení. Jakmile doba trvání uplyne, zazní signál.


### První proplachování

1. Otevřete ovládací panel.
2. Vyměte nádržku na vodu, důkladně ji vypláchněte, naplňte vodou a znovu ji zasuňte.
3. Zavřete ovládací panel.
4. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič. Spotřebič se propláchně. Jakmile doba trvání uplyne, zazní signál.

### Druhé proplachování

1. Otevřete ovládací panel.
2. Vyměte nádržku na vodu, důkladně ji vypláchněte, naplňte vodou a znovu ji zasuňte.
3. Zavřete ovládací panel.
4. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič. Spotřebič se propláchně. Jakmile doba trvání uplyne, zazní signál.

### Závěrečné čištění

1. Otevřete ovládací panel.
2. Vylijte a vysušte nádržku na vodu.
3. Tlačítkem on/off  vypněte spotřebič. Odvápňení je dokončené a spotřebič je opět připravený k provozu.

### Pyrolýza


Pomocí čistící funkce „Pyrolýza“ lze pečicí prostor snadno vyčistit. Pečicí prostor se zahřeje na velmi vysokou teplotu. Zbytky z pečení nebo grilování se spálí.

Můžete si vybrat ze tří stupňů čištění.


Stupeň	Stupeň čištění	Doba trvání
1	mírné	cca 1 h 15 min
2	střední	cca 1 h 30 min
3	intenzivní	cca 2 h

Čím je znečištění starší a silnější, tím vyšší stupeň čištění byste měli použít. Čištění pečicího prostoru provádějte jednou za dva až tři měsíce. V případě potřeby ho můžete čistit i častěji. Při čištění se spotřebuje cca 2,5–4,7 kWh.

### Upozornění

- Pro Vaši bezpečnost se od určité teploty dvířka spotřebiče automaticky zablokují. Lze je znovu otevřít teprve poté, co na displeji zmizí symbol zablokování .
- Osvětlení pečicího prostoru během čistící funkce nesvíí.

### Varování – Nebezpečí popálení!

- Prostor uvnitř trouby je během čistící funkce velmi horký. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Zabraňte přístupu dětí.
-  Spotřebič je během čistící funkce zvenku velmi horký. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

### Před spuštěním čistící funkce

#### Pozor!

Před spuštěním čištění vyměte ze spotřebiče nádržku na vodu. → "Pára" na straně 18

Při čistící funkci můžete současně čistit příslušenství, např. univerzální vysoký plech nebo plech na pečení. Před čištěním odstraňte hrubé nečistoty. Příslušenství zasuňte do výšky 2.

Vyčistěte vnitřní stranu dvířek spotřebiče a okrajové plochy pečicího prostoru v oblasti dvířek. Těsnění nedrhňte.

**Upozornění:** Společně dodávané smaltované příslušenství můžete čistit pomocí čistící funkce. Pomocí této funkce se nesmí čistit žádné rošty. Rošty nejsou pro čistící funkci vhodné a zabarvily by se. Další příslušenství, které je vhodné pro čistící funkci, najdete v tabulce se zvláštním příslušenstvím. → "Příslušenství" na straně 11

### Varování – Nebezpečí požáru!

- Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečení se mohou během čistící funkce vznítit. Před každým spuštěním čistící funkce odstraňte z pečicího prostoru a příslušenství hrubé nečistoty.
- Spotřebič je během čistící funkce zvenku velmi horký. Nikdy nezávěšujte na madlo dvířek hořlavé předměty, např. utěrky na nádobí. Přední strana spotřebiče musí být volná. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.





### Varování – Nebezpečí vážného poškození zdraví!

Spotřebič je během čistící funkce velmi horký. Nepřílnavá vrstva plechů a forem se zničí a vznikají jedovaté plyny. Nikdy nečistěte plechy a formy s nepřilnavou vrstvou pomocí čistící funkce. Čistěte tak pouze smaltované příslušenství.


## Nastavení čistící funkce


Před nastavením čistící funkce dbejte na to, abyste dodrželi všechny pokyny k přípravě.


Doba trvání je pro každý stupeň čištění pevně přednastavená a nelze ji měnit.

1. Klepněte na políčko . Na displeji se zobrazí první čistící funkce „odvápňení“.
2. Znovu klepněte na políčko . Na displeji se zobrazí „pyrolýza“, stupeň čištění je bíle zvýrazněný.
3. Otočným voličem nastavte stupeň čištění.
4. Potvrďte tlačítkem start/stop . Objeví se upozornění na nutné přípravy pro čistící funkci.
5. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič. Na displeji se zobrazuje zbývající doba. Linie indikující ohřev se u čistící funkce nezobrazuje. Čistící funkce se spustí.


V průběhu čistící funkce kuchyni větrejte.

Krátce po spuštění se zablokují dvířka spotřebiče. Na displeji se objeví upozornění a symbol .

Jakmile čistící funkce skončí, zazní signál. Na displeji je zobrazená doba trvání 00 m 00 s. Tlačítkem on/off (zapnuto/vypnuto)  vypněte spotřebič.

Dvířka spotřebiče lze znovu otevřít teprve poté, co zmizí symbol zablokování .



## Posunutí času konce


Čas konce můžete posunout dozadu. Před spuštěním klepněte na pole  a otočným voličem posuňte konec na pozdější dobu.

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

## Změnit a přerušit

Po spuštění již stupeň čištění nelze změnit.

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

Dvířka spotřebiče zůstávají zablokovaná tak dlouho, dokud na displeji nezmqizí symbol zablokování .

## Po skončení čistící funkce

Když pečící prostor vychladne, vlhkým hadrem vytřete zbývající popel v pečícím prostoru a v oblasti dvířek spotřebiče.

## Závěsné rošty

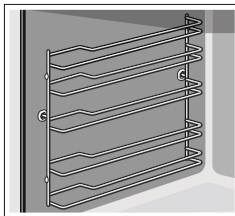
V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho pěkný a funkční. Zde je popsáno, jak můžete vyjmout a vyčistit rošty.

### Vysazení a nasazení závěsných roštů

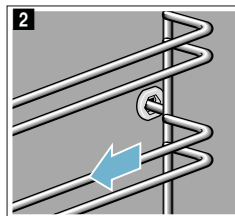
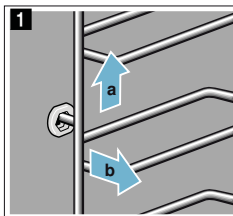
#### Varování – Nebezpečí popálení!

Závěsné rošty se silně zahřívají. Nikdy se nedotýkejte horkých roštů. Vždy nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

#### Vysazení závěsných roštů



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

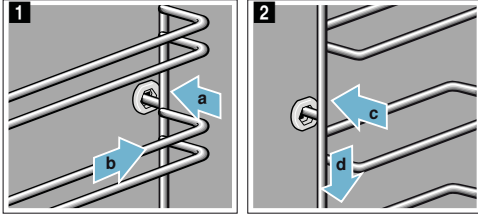


Rošty vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

**Nasazení roštů**

Je třeba rozlišovat pravý a levý rošt. U obou roštů dbejte na to, aby byly prohnuté tyče vepředu.

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

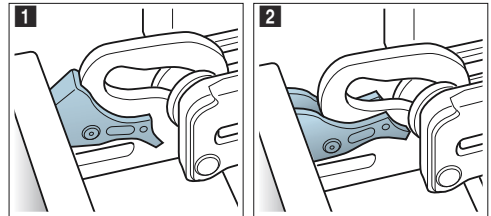
**Dviřka spotřebiče**

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

**Vysazení a nasazení dviřek spotřebiče**

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

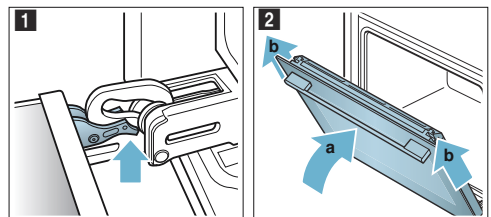
Závěsy dviřek spotřebiče mají zajišťovací páčky. Když jsou zajišťovací páčky zaklopené (obrázek **1**), jsou dviřka spotřebiče zajištěná. Nelze je vysadit. Když jsou zajišťovací páčky pro vysazení dviřek spotřebiče vyklopené (obrázek **2**), jsou závěsy zajištěné. Nemohou zaklapnout.

**⚠ Varování – Nebezpečí poranění!**

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

**Vysazení dviřek spotřebiče**

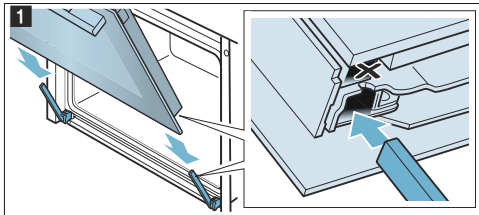
1. Úplně otevřete dviřka spotřebiče a přitlačte je směrem ke spotřebiči.
2. Odklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek **1**).
3. Úplně zavřete dviřka spotřebiče **a**. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo **b** a vytáhněte nahoru (obrázek **2**).



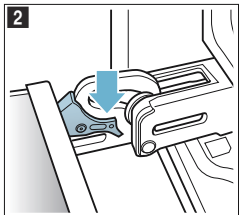
## Nasazení dvířek spotřebiče

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 vodičí 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).

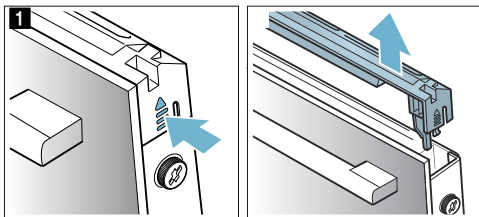


3. Zavřete dvířka.

## Demontáž krytu dvířek

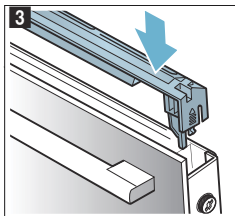
Vložka z ušlechtilé oceli v krytu dvířek může změnit barvu. Pro důkladné vyčištění můžete kryt demontovat.

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 čistícím prostředkem na ušlechtilou ocel. Zbývající částí krytu dvířek vyčistěte mycím roztokem a měkkým hadrem.

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



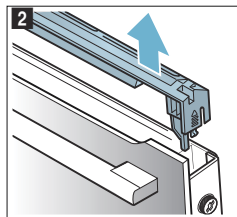
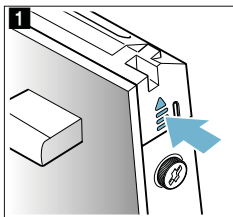
5. Zavřete dvířka spotřebiče.

## Demontáž a montáž skleněných tabulí

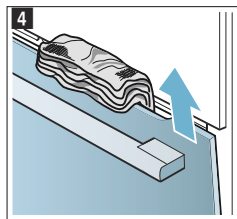
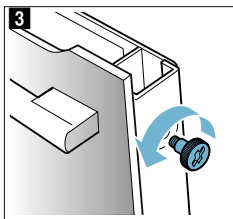
Kvůli lepšímu čištění můžete skleněné tabule ve dvířkách pečicí trouby demontovat.

### Demontáž ze spotřebiče

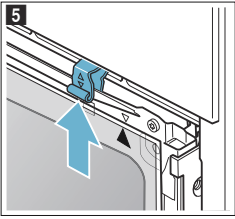
1. Pootevřete dvířka spotřebiče.
2. Zatlačte na kryt na levé a pravé straně (obrázek 1).
3. Sejměte kryt (obrázek 2).



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.



6. Oba držáky na prostřední tabuli zatlačte nahoru, neodstraňujte je (obrázek 5). Jednou rukou přidržíte tabuli. Tabuli vyjměte.



Vyčistěte skla čistícím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

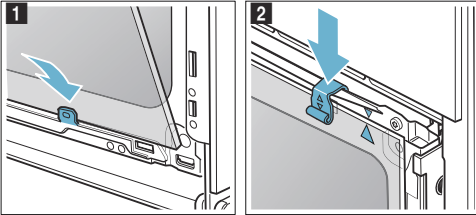
### **⚠ Varování – Nebezpečí úrazu!**

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

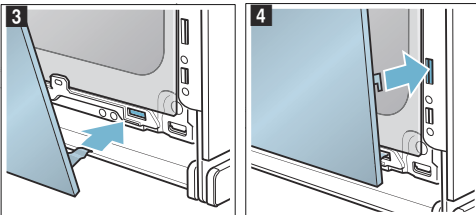
### **Montáž na spotřebič**

Při montáži vnitřní tabule dbejte na to, aby šipka vpravo nahoře na tabuli souhlasila se šipkou na plechu.

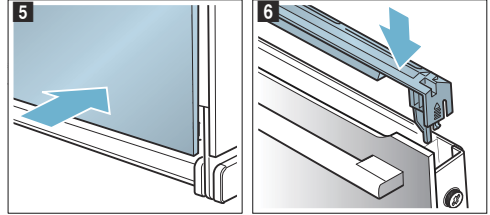
1. Prostřední tabuli nasadíte do držáku (obrázek 1) a nahoře ji přitisknete.
2. Oba držáky zatlačte dolů (obrázek 2).



3. Přední tabuli nasadíte dole do držáků (obrázek 3).
4. Zavřete přední tabuli natolik, aby byly oba horní háky proti otvoru (obrázek 4).



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



9. Zavřete dvířka spotřebiče.

### **Pozor!**

Pečící prostor použijte 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 poruch svými vlastními silami

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. → "Co dělat v případě poruchy" na straně 33

Porucha	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.
Dvířka spotřebiče nejde otevřít.	Dvířka spotřebiče jsou zablokována dětskou pojistkou.	Deaktivujte dětskou pojistku stisknutím pole  po dobu cca 4 sekund. Zablokování lze vypnout v základních nastaveních.
Dvířka spotřebiče nelze otevřít, na displeji svítí symbol  .	Dvířka spotřebiče jsou zablokována čistící funkcí.	Počkejte, až se pečení prostor ochladí a zmizí symbol  .
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 ovládacího panelu a přitlačte ho, až zaklapne a může se otáčet obvyklým způsobem.
Otočný volič se otáčí obtížně.	Nečistoty pod otočným voličem.	Otočný volič je odnímatelný. Uvolněte otočný volič tím, že ho jednoduše vytáhnete z uložení. Nebo přitlačte okraj otočného voliče, takže se vykloupí a lze ho snadno uchopit. Otočný volič a jeho uložení ve spotřebiči opatrně vyčistěte mycím roztokem a hadrem. Osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte ostré nebo brusné prostředky. Nenamáčejte je, ani nepoužívejte čisticí prostředky na nádobí. Nevytahujte otočný volič příliš často, aby jeho uložení zůstalo stabilní.
Provoz s párou nebo odvápňení se nespustí nebo nepokračuje.	Prázdňá nádržka na vodu.	Naplňte nádržku na vodu.
	Otevřený ovládací panel.	Zavřete ovládací panel.
	Při odvápňení jsou zablokované provozy s párou.	Proveďte odvápňení.
	Vadný senzor.	Zavolejte servis.
Spotřebič vás vyzývá, abyste provedli propláchnutí.	Během odstraňování vodního kamene došlo k přerušení napájení nebo vypnutí spotřebiče.	Po opětovném zapnutí spotřebič dvakrát propláchněte.
Spotřebič vás vyzve, abyste provedli odvápňení, aniž by se předtím zobrazilo počítadlo.	Je nastavená příliš malá tvrdost vody.	Proveďte odvápňení. Zkontrolujte a příp. přizpůsobte nastavenou tvrdost vody.
Tlačítka blikají.	Normální jev v důsledku kondenzované vody za ovládacím panelem.	Jakmile se kondenzovaná voda odpaří, tlačítka přestanou blikat.
Pokrm je při přidávání páry příliš suchý nebo příliš vlhký.	Byla nesprávně zvolena intenzita páry.	Zvoďte vyšší nebo nižší intenzitu páry.
Zobrazí se hlášení „naplňte nádržku na vodu“, ačkoli je nádržka na vodu naplněná.	Otevřený ovládací panel.	Zavřete ovládací panel.
	Nádržka na vodu správně nezaskočila.	Nechte nádržku na vodu zaskočit. → "Pára" na straně 18
	Vadný senzor.	Zavolejte servis.
	Nádržka na vodu spadla. Při ořezu se uvolnily součásti uvnitř nádržky na vodu, nádržka netěsní.	Objednejte si novou nádržku na vodu.

Ovládací panel se neotevře pro vyjmutí nádržky.	Zástrčka není zapojená v zásuvce.	Zapojte spotřebič do elektrické sítě.
	Výpadek elektrického proudu.	Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.
	Vadná pojistka.	V pojistkové skřínce zkontrolujte, je-li pojistka pro spotřebič v pořádku.
	Vadný senzor políčka  .	Zavolejte servis. V případě potřeby vyprázdněte nádržku na vodu: Otevřete dvířka spotřebiče, sáhněte prsty vpravo a vlevo pod ovládací panel a vytáhněte ho.
Při vaření je slyšet prskavý zvuk.	Jde o efekt chladného a teplého objemu u zmrazených potravin v důsledku působení páry.	Nelze.
Spotřebič se nespustí a na displeji se zobrazí „Příliš horký pečicí prostor“.	Pečicí prostor je pro zvolený pokrm nebo druh ohřevu příliš horký.	Nechte pečicí prostor vychladnout a spusťte spotřebič znovu.

### **Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

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

### **Chybová hlášení na displeji**

Objevili-li se na displeji chybová 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 chybová hlášení objeví znovu, kontaktujte servis a uveďte přítom 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 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.

### **Osvětlení pečicího prostoru**

Pro osvětlení pečicího prostoru je Váš spotřebič vybavený jednou nebo několika LED diodami s dlouhou životností.

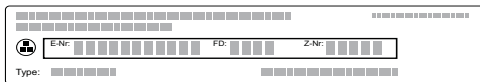
Pokud jsou LED dioda nebo skleněný kryt světla přecejen poškozeny, zavolejte zákaznický servis. Kryt světla se nesmí odstraňovat.

## Zákaznický servis

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


### Označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD)

Při telefonátu uveďte úplné číselné označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD), 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.

Označení produktu (č. E)	Výr. č. (č. FD)

Zákaznický servis 

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

### Objednávka opravy a poradenství při poruchách

**CZ** 251.095.546

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

## Pokrmy

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

Abyste dosáhli dobrých výsledků, nesmí být pečicí prostor pro zvolený pokrm příliš horký. Pokud by tomu tak bylo, zobrazí se na displeji upozornění. Nechte pečicí prostor vychladnout a spusťte spotřebič znovu.

### Upozornění k programům

- Výsledek pečení závisí na kvalitě potravin a druhu nádoby. Pro optimální výsledek pečení používejte pouze potraviny v bezvadném stavu a maso s teplotou z lednice.
- Spotřebič zvolí optimální druh ohřevu a nastavení času a teploty. Budete pouze vyzváni, abyste zadali hmotnost. Nastavení hmotnosti mimo stanovené hmotnostní rozmezí není možné.
- U pečených pokrmů, u kterých za vás provede volbu teploty spotřebič, může být uložena 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 budete upozorněni akustickým signálem.
- Informace o vhodné nádobě a tipy a triky pro přípravu najdete na konci návodu k použití.

### Přidávání páry

U některých pokrmů se parní funkce aktivuje automaticky. Spotřebič Vás upozorní na nutnost naplnění nádržky na vodu. Všeobecné pokyny k parní funkci najdete v příslušné kapitole. → "Pára" na straně 18

### Varování – Nebezpečí opaření!

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.





### Nastavení pokrmu pomocí funkce AutoPilot

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

Než vložíte pokrm do pečicího 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  spusíte spotřebič.  
Na displeji se zobrazuje zbývající doba. Linie ohřevu se u pokrmů neobjeví.



Spotřebič začne ohřívat.

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

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


### Dokončování

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


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

**Upozornění:** Dokončování můžete provádět libovolně často.

Pokud jste s výsledkem pečení spokojeni, klepněte na pole .

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



### Posunutí času konce

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

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

### Změnit a přerušit

Po spuštění již nastavení nelze změnit.

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

## 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 nevhodnější pro Váš pokrm. Dozvíte se, které příslušenství máte použít a do jaké výšky je třeba ho zasunout. Dostanete od nás tipy k nádobám a přípravě pokrmů.

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

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

Při přípravě s přidáváním páry je žádoucí, aby v pečicím prostoru vznikalo velké množství páry. Po vaření pečicí prostor po vychladnutí vyčtete.

### 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 údaje v receptech se mohou lišit.

Pro přípravu s přidáváním páry nejsou silikonové formy vhodné.

### Koláče a drobné pečivo

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

### Pečení s přidáváním páry

Určité pečivo (např. kynuté pečivo) získá při přidávání páry křupavou kůrku a lesklý povrch. Pečivo se méně vysušuje.

Pečení s přidáváním páry je možné jen na jedné úrovni.

Některé pokrmy se povedou nejlépe, když je pečete v několika krocích. Ty jsou uvedené v tabulce.

## Výšky vkládání

Používejte uvedené výšky vkládání.

### Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni použijte

následující výšky vkládání:

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

Pokud používáte druh ohřevu 4D-horký vzduch, můžete volit mezi výškou 1, 2, 3 a 4.

### 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.

Při pečení s přidáváním páry musí být formy na pečení odolné vůči vysokým teplotám a páře.

### Papír na pečení

Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy ustříhnete 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 uvedené rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby přistě nastavte vyšší hodnotu.

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




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

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

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





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

Použité druhy ohřevu:

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

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Třený koláč, jednoduchý	Forma na pečení věnec/biskupský chléb 2			150-170	-	50-70
Třený koláč, jednoduchý	Forma na pečení věnec/biskupský chléb 2			150-160	1	50-70
Třený koláč, jednoduchý, 2 úrovně	Forma na pečení věnec/biskupský chléb 3+1			140-160	-	60-80
Třený koláč, jemný	Forma na pečení věnec/biskupský chléb 2			150-170	-	60-80

\* Předehřátí

\*\* 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Ovocný koláč z třešňového těsta, jemný	Bábovková forma	2	☐	160-180	-	40-60
Dortový korpus z třešňového těsta	Dortová forma	3	☐	160-180	-	20-30
Dortový korpus z třešňového těsta	Dortová forma	2	☒	150-160	1	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, černý plech	3	☒	190-210	-	25-40
Francouzský koláč (tarte)	Koláčová forma, černý plech	3	☒	200-220	1	30-40
Kynutá bábovka	Bábovková forma	2	☐	150-170	-	50-70
Kynutá bábovka	Bábovková forma	2	☒	150-160	1	60-70
Kynutý koláč	Rozevírací forma Ø 28 cm	2	☐	160-170	-	20-30
Kynutý koláč	Rozevírací forma Ø 28 cm	2	☒	150-160	2	25-35
Piškotový korpus, 2 vejce	Dortová forma	3	☐	150-170*	-	20-30
Piškotový korpus, 2 vejce	Dortová forma	2	☒	150-160	1	20-35
Piškotový dort, 3 vejce	Rozevírací forma Ø 26 cm	2	☐	160-170*	-	25-35
Piškotový dort, 3 vejce	Rozevírací forma Ø 26 cm	2	☒	150-160	1	10
					-	20-25
Piškotový dort, 6 vajec	Rozevírací forma Ø 28 cm	2	☒	150-170*	-	30-50
Piškotový dort, 6 vajec	Rozevírací forma Ø 28 cm	2	☒	150-160	1	10
					-	30-35

#### Koláče na plechu

Třený koláč s horní vrstvou	Plech na pečení	3	☐	160-180	-	20-40
Třený koláč s horní vrstvou	Plech na pečení	3	☒	160-170	1	30-40
Třený koláč, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	140-160	-	30-50
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	3	☐	170-190	-	25-35
Křehké těsto se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	160-170	-	35-45
Koláč z křehkého těsta se šťavnatou horní vrstvou	Univerzální vysoký plech	3	☐	160-180	-	55-65
Švýcarský koláč	Univerzální vysoký plech	3	☒	170-190	-	45-55
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	Univerzální vysoký plech	3	☐	160-180	-	15-20
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	3	☒	150-160	1	20-30
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	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	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	150-170	-	45-60
Kynutá vánočka, kynutý věnec	Plech na pečení	2	☐	160-170	-	25-35
Kynutá vánočka, kynutý věnec	Plech na pečení	2	☒	150-160	2	25-35
Piškotová roláda	Plech na pečení	3	☒	180-200*	-	8-15
Piškotová roláda	Plech na pečení	3	☒	180-190*	1	10-15
Štola z 500 g mouky	Plech na pečení	2	☐	150-170	-	45-60
Štola z 500 g mouky	Univerzální vysoký plech	3	☒	140-150	2	80-90
Sladký závin	Univerzální vysoký plech	2	☒	170-180	-	50-60
Sladký závin	Univerzální vysoký plech	3	☒	180-190	2	50-60
Závin, zmrazený	Univerzální vysoký plech	3	☒	200-220	-	35-45
Závin, zmrazený	Univerzální vysoký plech	3	☒	180-200	1	35-45

\* Předehřátí

\*\* 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min.
<b>Drobné pečivo</b>						
Koláčky	Plech na pečení	3		160**	-	20-30
Koláčky	Plech na pečení	3		150**	-	25-35
Koláčky, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150**	-	25-35
Koláčky, 3 úrovně	Plech na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		140**	-	35-45
Muffiny	Plech na muffiny	3		170-190	-	15-20
Muffiny	Plech na muffiny	3		150-160	1	25-30
Muffiny, 2 úrovně	Plech na muffiny	3+1		160-180*	-	15-30
Drobné kynuté pečivo	Plech na pečení	3		160-180	-	25-35
Drobné kynuté pečivo	Plech na pečení	3		160-170	2	20-30
Drobné kynuté pečivo, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	-	25-40
Pečivo z listového těsta	Plech na pečení	3		170-190*	-	20-35
Pečivo z listového těsta	Plech na pečení	3		200-220*	1	15-25
Pečivo z listového těsta, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		170-190*	-	20-45
Pečivo z listového těsta, 3 úrovně	Plech 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	Plech na pečení	3		200-220*	1	25-35
Pečivo z odpalovaného těsta, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		190-210	-	35-45
Plundrové pečivo	Plech na pečení	3		160-180	-	20-30
Plundrové pečivo	Plech na pečení	3		160-170	1	20-30
<b>Cukroví</b>						
Stříkané pečivo	Plech na pečení	3		140-150**	-	25-40
Stříkané pečivo	Plech na pečení	3		140-150**	-	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-150**	-	30-40
Stříkané pečivo, 3 úrovně	Plech na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		130-140**	-	35-55
Cukroví	Plech na pečení	3		140-160	-	15-30
Cukroví, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-160	-	15-30
Cukroví, 3 úrovně	Plech na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		140-160	-	15-30
Bezé	Plech na pečení	3		80-90*	-	120-150
Bezé, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		80-90*	-	120-180
Makrónky	Plech na pečení	3		90-110	-	20-40
Makrónky, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		90-110	-	25-45
Makrónky, 3 úrovně	Plech na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		90-110	-	30-45

\* Předehřátí

\*\* 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

**Tipy pro koláče a drobné pečivo**

Chcete zjistit, zda je koláč propečený.	Píchněte špejli 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 hezky 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 zvýšte teplotu nebo prodlužte dobu pečení.
Koláč je nahoře příliš světlý, ale zespona příliš tmavý.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň výš.
Koláč je nahoře příliš tmavý, ale zespona příliš světlý.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň níže. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Koláč v kulaté nebo v truhlíkové formě je vzadu příliš tmavý.	Formu na pečení nastavte až k zadní stěně, nýbrž doprostřed příslušenství.
Koláč je celkově příliš tmavý.	Příště zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Pečivo hnědne nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu. I přečnicující papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Vždy ustráhněte správnou velikost papíru na pečení. Dbejte na to, aby forma na pečení nestála přímo před otvory v zadní stěně trouby. Při pečení drobného pečiva by jednotlivé kousky měly mít stejnou velikost a tloušťku.
Pekli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodním.	Při pečení na více úrovních používejte vždy 4D horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.
Koláč vypadá dobře, ale uvnitř je nedopečený.	Pečte o něco déle na nižší teplotu a v případě potřeby přidejte méně tekutiny. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. 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 okrajích uvolněte nožem. Znovu formu obraťte a několikrát na ni položte studený mokrý hadr. Příště formu vmažte 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.

**Pečení s přidáváním páry**

Chléb a housky získají při přidávání páry křupavou kůrku a lesklý povrch. Pečivo se méně vysušuje.

Pečení s přidáváním páry je možné jen na jedné úrovni.

**Výšky vkládání**

Používejte uvedené výšky vkládání.

**Pečení na jedné úrovni**

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující výšky vkládání:

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

Pokud používáte druh ohřevu 4D-horký vzduch, můžete volit mezi výškou 1, 2, 3 a 4.

**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 zkošením 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.

Při pečení s přidáváním páry musí být formy na pečení odolné vůči vysokým teplotám a páře.

#### Papír na pečení

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

#### Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

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

#### Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro různé chleby a housky. Teplota a doba pečení závisí na vlastnostech a množství těsta. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby přistě 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 vodou na dno trouby. Střídáním teplot by se mohl poškodit smalt.

Použité druhy ohřevu:

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

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Bílý chléb, 750 g	Univerzální vysoký plech nebo forma na biskupský chlebiček	2		210-220*	-	-	10-15
				180-190	-	-	25-35
Bílý chléb, 750 g	Univerzální vysoký plech nebo forma na biskupský chlebiček	2		210-220	-	3	10-15
				180-190	-	-	25-35
Smišený chléb, 1,5 kg	Univerzální vysoký plech nebo forma na biskupský chlebiček	2		210-220*	-	-	10-15
				180-190	-	-	40-50
Smišený chléb, 1,5 kg	Univerzální vysoký plech nebo forma na biskupský chlebiček	2		210-220	-	3	10-15
				180-190	-	-	45-55
Celozrnný chléb, 1 kg	Univerzální vysoký plech	2		210-220*	-	-	10-15
				180-190	-	-	40-50
Celozrnný chléb, 1 kg	Univerzální vysoký plech	2		210-220	-	3	10-15
				180-190	-	-	40-50
Chlebová placka	Univerzální vysoký plech	3		250-270	-	-	20-25
Chlebová placka	Univerzální vysoký plech	3		220-230	-	3	20-30

\* Předehřátí

Pokrm	Příslušenství	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min.
<b>Housky</b>							
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	Univerzální vysoký plech	3	☉	180-200	-	-	10-15
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	Plech na pečení	3	☐	200-220	-	2	10-15
Housky, sladké, čerstvé	Plech na pečení	3	☐	170-190*	-	-	15-20
Housky, sladké, čerstvé	Plech na pečení	3	☐	150-160	-	3	25-35
Housky, sladké, čerstvé, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☉☐	150-170*	-	-	20-30
Housky, čerstvé	Plech na pečení	3	☐	180-200	-	-	20-30
Housky, čerstvé	Plech na pečení	3	☉☐	200-220	-	2	20-25
Bageta, předpečená, chlazená	Univerzální vysoký plech	3	☉	180-200	-	-	20-30
Bageta, předpečená, chlazená	Plech na pečení	3	☐	200-220	-	1	10-20

**Housky, zmrazené**

Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	Univerzální vysoký plech	3	☉	180-200	-	-	10-15
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	Plech na pečení	3	☐	180-200	-	1	15-25
Louhované pečivo, syrové polotovary	Univerzální vysoký plech	3	☉	180-200	-	-	20-25
Louhované pečivo, syrové polotovary	Plech na pečení	3	☐	210-230	-	1	18-25
Croissanty, syrové polotovary	Univerzální vysoký plech	3	☉☐	170-190	-	-	30-35
Croissanty, syrové polotovary	Plech na pečení	3	☉☐	180-200	-	1	20-25

**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

\* Předehřátí

**Pizza, quiche a pikantní koláče**

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

**Pečení s přidáváním páry**

Určité pečivo (např. kynuté pečivo) získá při přidávání páry křupavou kůrku a lesklý povrch. Pečivo se méně vysušuje.

Pečení s přidáváním páry je možné jen na jedné úrovni.

**Výšky vkládání**

Používejte uvedené výšky vkládání.

**Pečení na jedné úrovni**

Pro pečení na jedné úrovni použijte

následující výšky vkládání:

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

Pokud používáte druh ohřevu 4D-horký vzduch, můžete volit mezi výškou 1, 2, 3 a 4.

**Pečení na více úrovních**

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

Pečení na dvou úrovních:

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

Pečení na čtyřech úrovních:

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

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

### Příslušenství

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

#### Rošt

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

#### Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení zasuněte 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 nezžehne rovnoměrně. Pokud chcete péct v těchto formách a použít horní/dolní ohřev, zasuňte formu do výšky 1.

Při pečení s přidáváním páry musí být formy na pečení odolné vůči vysokým teplotám a páře.

#### Papír na pečení

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

### Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

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

### Doporučené hodnoty nastavení

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

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




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

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

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

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





Použití druhů ohřevu:






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

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min.
-------	---------------	----------------	-------------	---------------	----------------	--------------------

Pizza						
Pizza, čerstvá	Plech na pečení	3		200-220	-	25-35
Pizza, čerstvá, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		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, tenké těsto 1 ks**	Rošt	3		190-210	-	15-20
Pizza, tenké těsto 2 ks**	Univerzální vysoký plech + rošt	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, silné těsto 1 ks**	Rošt	3		180-200	-	20-25
Pizza, silné těsto 2 ks	Univerzální vysoký plech + rošt	3+1		190-210	-	20-30
Pizza-bagetka	Rošt	3		200-220	-	15-20

\* Přehřátí



Pokrm	Příslušenství	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min.
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	-	55-65
Pikantní koláče ve formě	Rozevírací forma Ø 28 cm	2	☉	170-180	1	60-70
Quiche	Kolačová forma, černý plech	3	☉	190-210	-	30-40
Alsaský koláč	Univerzální vysoký plech	3	☐	260-280*	-	10-15
Alsaský koláč	Univerzální vysoký plech	2	☉	200-210*	2	15-25
Pirohy	Nákyповá forma	2	☐	190-200	-	30-45
Empanada	Univerzální vysoký plech	3	☉	180-190	-	30-45
Empanada	Univerzální vysoký plech	2	☉	170-180	2	30-40
Burek	Univerzální vysoký plech	1	☉	200-220*	-	20-30

\* Předehřátí

**Nákyp a suflé**

Váš spotřebič je vybavený čtyřmi 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 vkládání**

Používejte uvedené výšky vkládání.

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

- Formy na roštu: výška 2
- Univerzální vysoký plech: výška 3

Pro suflé používejte přidávání páry. Nepotřebujete vodní lázeň.

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.

**Nádoby**

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

Při přípravě s přidáváním páry musí být formy odolné vůči vysokým teplotám a páře.

**Doporučené hodnoty nastavení**

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





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

Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při předehřátí se uvedená doba 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
-  gril s cirkulací vzduchu
-  stupeň pizza

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:

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

Nákypy a suflé	Príslušenství/nádoba	Výška - vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min
Nákyk, slaný, vařené přísady	Nákyková forma	2		200-220	-	30-50
Nákyk, slaný, vařené přísady	Nákyková forma	2		150-170	2	40-45
Nákyk, sladký	Nákyková forma	2		170-190	-	40-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Nákyková forma	2		160-180	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Nákyková forma	2		170-180	2	35-45
Lasagne, zmrazené, 400 g	Rošt	2		190-210	-	30-35
Lasagne, zmrazené, 400 g	Nepřiklopaná nádoba	2		180-190	2	40-50
Zapékané brambory, sýrové přísady, vysoké 4 cm	Nákyková forma	2		160-190	-	50-70
Zapékané brambory, sýrové přísady, vysoké 4 cm	Nákyková forma	2		160-170	3	50-60
Zapékané brambory, sýrové přísady, vysoké 4 cm, 2 úrovně	Nákyková forma	3+1		150-170	-	60-80
Suflé	Nákyková forma	2		160-180*	-	35-45
Suflé	Nákyková forma	2		170-180	2	30-40
Suflé	Formičky na 1 porci	2		170-190	-	65-75

## 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 složeným roštěm do uvedené výšky zasunutí. Dbejte na to, aby byl rošt správně posazený na univerzálním vysokém plechu.

→ "Príslušenství" na straně 11

Podle velikosti a druhu drůbeže nalijte do univerzálního vysokého plechu až 1/2 l vody. Zachytí se odkapávající tuk. Z tohoto výpeku můžete připravit omáčku. Navíc vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

### Pečení v nádobě

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

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

### Nepřiklopaná nádoba

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

### Přiklopaná nádoba

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

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

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

### Pečení s přidáváním páry

Určité pokrmy budou s přidáváním páry křupavější. Budou mít lesklejší povrch a méně se vysuší.

Použijte nepřiklopanou nádobu. Nádoby musí být odolné vůči vysokým teplotám a páře.

Přidávání páry zapněte podle pokynů v tabulce s nastavením. Některé pokrmy se povedou nejlépe, když je vaříte v několika krocích. Ty jsou uvedené v tabulce.

## Grilování

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

Zasuňte univerzální vysoký plech s vloženým roštem do uvedené výšky zasunutí. Zachyťte se odkapávající tuk. Dbejte na to, aby byl rošt správně posazený na univerzálním vysokém plechu. → "Příslušenství" na straně 11

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

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

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

### Upozornění

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

### Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro drůbež. Teplota a doba pečení závisí na množství, vlastnostech a teplotě potravin. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. V případě potřeby přístě 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 přehřívání 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 1/2 až 3/4 uvedené doby obraťte.

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

### Tipy

- U kachny nebo husy propíchněte kůži pod křídly. Tak může vytékat tuk.
- U kachních prsou nařzněte kůži. Kachní prsa neobračejte.
- Pokud budete drůbež obračat, 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:

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

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min.
<b>Kuře</b>							
Kuře, 1 kg	Rošt	2		200-220	-	-	60-70
Kuře, 1 kg	Rošt	2		190-210	-	2	55-65
Plátky kuřecích prsou, po 150 g (grilování)	Rošt	4		-	3*	-	15-20
Malé části kuřete, po 250 g	Rošt	3		220-230	-	-	30-35
Malé části kuřete, po 250 g	Rošt	3		200-220	-	2	30-45
Kuřecí kousky, nugety, zmrazené	Univerzální vysoký plech	3		190-210	-	-	20-25
Pulard, 1,5 kg	Rošt	2		200-220	-	-	70-90
Pulard, 1,5 kg	Rošt	2		180-200	-	2	70-80
<b>Kachna a husa</b>							
Kachna, 2 kg	Rošt	1		180-200	-	-	90-110
Kachna, 2 kg	Rošt	2		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40

\* 5 min. přehřívání

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Kachní prsa, po 300 g	Rošt	3		230-250	-	-	17-20
Kachní prsa, po 300 g	Rošt	3		220-240	-	2	15-20
Husa, 3 kg	Rošt	2		160-180	-	-	120-150
Husa, 3 kg	Rošt	2		130-140	-	2	110-120
				150-160	-	2	20-30
				170-180	-	-	30-40
Husí stehna, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	-	40-50
Husí stehna, po 350 g	Rošt	3		190-200	-	2	45-55

#### Krůta

Mladá krůta, 2,5 kg	Rošt	2		180-200	-	-	70-90
Mladá krůta, 2,5 kg	Rošt	2		140-150	-	2	70-80
				170-180	-	-	20-30
Krůtí prsa, bez kostí, 1 kg	Přiklopená nádoba	2		240-260	-	-	80-100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	Rošt	2		180-200	-	-	80-100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	Rošt	2		170-180	-	2	80-100

\* 5 min. předehřát

## Maso

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

### Pečení a dušení

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

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

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

### Pečení na roštu

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

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

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

→ "Příslušenství" na straně 11

### Pečení a dušení v nádobě

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

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

Nejvhodnější jsou skleněné nádoby. Horkou skleněnou nádobu postavte na suchou podložku. Kdyby byl podklad mokry 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.

### Nepřiklopená nádoba

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

### Přiklopená nádoba

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

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

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

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

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

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

### Pečení a dušení s přidáváním páry

Určité pokrmy budou s přidáváním páry křupavější a méně se vysuší.

Používejte nepřiklopenou nádobu. Nádoby musí být odolné vůči vysokým teplotám a páře.

Pečení nemusíte obracet.

Přidávání páry zapněte podle pokynů v tabulce s nastavením. Některé pokrmy se povedou nejlépe, když je vaříte v několika krocích. Ty jsou uvedené v tabulce.

### Grilování

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

Zasuňte univerzální vysoký plech s vloženým roštěm do uvedené výšky zasunutí. Zachyťte se odkapávající tuk. Dbejte na to, aby byl rošť správně posazený na univerzálním vysokém plechu. → "Příslušenství" na straně 11

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

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

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

### Upozornění

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

### Doporučené hodnoty nastavení

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

Hodnoty nastavení platí pro vložení masa s teplotou z lednice do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při 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.

Pečení a grilovaný pokrm po uplynutí cca ½ až ¾ 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:

-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev
-  gril s cirkulací vzduchu
-  velkoplošný gril

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkoviče, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		180-190	-	-	110-130
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkoviče, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		180-190	-	1	130-150

\* Předehřátí  
 \*\* Bez obracení  
 \*\*\* Nepředehřívát

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Rošt	2		190-200	-	-	130-140
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		100	-	3	25-30
				170-180	-	1	70-90
				200-210	-	-	20-25
Vepřová pečeně, 1,5 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		220-230	-	-	70-80
Vepřová pečeně, 1,5 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		170-180	-	1	80-90
Vepřová panenka, 400 g	Rošt	3		220-230	-	-	20-25
Vepřová panenka, 400 g	Nepřiklopaná nádoba	3		210-220*	-	1	25-30
Uzené kotlety s kostí, 1 kg (přidat trochu vody)	Přiklopaná nádoba	2		210-230	-	-	70-90
Uzené kotlety s kostí, 1 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		160-170	-	1	70-80
Vepřové steaky, silné 2 cm	Rošt	5		-	2	-	16-20
Vepřové medailonky, silné 3 cm (5 min. předežhát)	Rošt	5		-	3*	-	8-12

#### Hovězí maso

Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	Rošt	2		210-220	-	-	40-50
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		190-200	-	1	50-60
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	Přiklopaná nádoba	2		200-220	-	-	130-160
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	Rošt	2		220-230	-	-	60-70
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		190-200	-	1	65-80
Steak, silný 3 cm, středně propečený***	Rošt	3		-	3	-	15-20
Burger, vysoký 3-4 cm	Rošt	4		-	3	-	25-30

#### Telecí maso

Telecí pečeně, 1,5 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		160-170	-	-	100-120
Telecí pečeně, 1,5 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		170-180	-	1	90-110
Telecí kolínko, 1,5 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		200-210	-	-	100-120
Telecí kolínko, 1,5 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		170-180	-	1	100-120

#### Jehněčí maso

Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1,5 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		170-190	-	-	50-80
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1,5 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		170-180	-	1	80-90
Jehněčí hřbet s kostí**	Rošt	2		180-190	-	-	40-50
Jehněčí hřbet s kostí**	Nepřiklopaná nádoba	3		200-210*	-	1	25-30
Jehněčí kotlety	Rošt	3		-	3	-	12-16

#### Klobásy

Grilovací párky	Rošt	4		-	3	-	10-15
-----------------	------	---	--	---	---	---	-------

\* Předežhátí

\*\* Bez obrácení

\*\*\* Nepředežhívat

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min.
<b>Pokrm z masa</b>							
Sekaná pečeně, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	2	☒	170-180	-	-	60-70
Sekaná pečeně, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	2	☒☒	190-200	-	1	70-80
* Předehřátí							
** Bez obracení							
*** Nepředehřívát							

### Tipy pro pečení, dušení a grilování

Pečicí 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 zkratíte dobu pečení.
Kůrka je příliš slabá.	Zvyšte teplotu nebo po skončení doby pečení krátce zapněte gril.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je spálená.	Příště použijte menší nádobu na pečení a v případě potřeby přidejte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodová.	Příště použijte větší nádobu na pečení a v případě potřeby přidejte méně tekutiny.
Maso se při dušení připaluje.	Poklička se musí hodit na nádobu na pečení a musí být dobře přiklopená. Snižte teplotu a v případě potřeby přilévajte během dušení ještě tekutinu.
Grilovaný pokrm je vysušený.	Maso osolte až po grilování. Sůl vytahuje z masa vodu. Při obracení do grilovaného pokrmu nepichujte. 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.

Jestli je ryba už 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 11

**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 1/2 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 obračete pomocí grilovacích kleští. Pokud rybu propichnete vidličkou, vyteče z ní šťáva a bude suchá.

#### Upozornění

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

#### Pečení a dušení v nádobě

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

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

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

#### Nepřiklopená nádoba

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

### Přiklopená nádoba

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

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

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

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

### Pečení s přidáváním páry

Určité pokrmy budou s přidáváním páry křupavější a méně se vysuší.

Používejte nepřiklopenou nádobu. Nádoby musí být odolné vůči vysokým teplotám a páře.

Rybu nemusíte obracet.

Přidávání páry zapněte podle pokynů v tabulce s nastavením. Některé pokrmy se povedou nejlépe, když je vaříte v několika krocích. Ty jsou uvedené v tabulce.

### Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro pokrmy z ryb. Teplota a doba pečení závisí na množství, vlastnostech a teplotě potravin. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. V případě potřeby 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 1/2 až 2/3 uvedené doby obraťte.

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

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

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev
-  gril s cirkulací vzduchu
-  velkoplošný gril

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min
<b>Ryby</b>							
Ryba, grilovaná, celá 300 g, např. pstruh	Rošt	2		170-190	-	-	20-30
Ryba, pečená, celá 300 g, např. pstruh	Univerzální vysoký plech	2		170-180	-	1	15-20
				160-170	-	-	5-10
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	Přiklopená nádoba	2		210-230	-	-	20-30
Rybí filé, zapečené	Rošt	2		200-220	-	-	45-60
Rybí filé, zapečené	Nepřiklopená nádoba	2		200-220	-	1	35-45
Rybí prsty (průběžně obračejte)	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 vkládání

Používejte uvedené výšky vkládání.

### 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 ustříhnete správnou velikost papíru na pečení.

## Doporučené hodnoty nastavení




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

V případě potřeby přístě 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

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min.
<b>Zeleninové pokrmy</b>							
Grilovaná zelenina	Univerzální vysoký plech	5		-	3	-	10-15
<b>Brambory</b>							
Pečené brambory, rozpůlené	Univerzální vysoký plech	3		160-180	-	-	45-60
Pečené brambory, rozpůlené	Univerzální vysoký plech	3		180-190	-	1	40-50
<b>Výrobky z brambor, zmrazené</b>							
Bramborové placky (růsti)	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	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		190-210	-	-	30-40

## Jogurt

V tomto spotřebiči si můžete sami vyrobit jogurt.

### Příprava jogurtu


Vyjměte z trouby příslušenství a rošty. 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:

-  Kynutí

Pokrm	Příslušenství	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v hodinách
Jogurt	Formičky na 1 porci	Dno pečícího prostoru		35-40	5-6

## 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.

Pokrmu 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.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
-------	----------------------	----------------	-------------	---------------	--------------------

#### Koláče ve formě

Třený koláč ve formě	Forma na pečení věnec/biskupský chléb	2		140-160	60-80
Dortový korpus z třeňého 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	30-45
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

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

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

### Papír na pečení



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


















### Doporučené hodnoty nastavení

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

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

Použití druhů ohřevu:

-  horký vzduch Eco
-  horní/dolní ohřev Eco

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
<b>Drobné pečivo</b>					
Muffiny	Plech na muffiny	2		160-180	15-25
Koláčky	Plech na pečení	3		150-160	25-35
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
<b>Chléb a housky</b>					
Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg	Forma na biskubský chlebiček	2		200-210	35-45
Chlebová placka	Univerzální vysoký plech	3		250-275	15-20
Housky, sladké, čerstvé	Plech na pečení	3		170-190	15-20
Housky, čerstvé	Plech na pečení	3		180-200	20-30
<b>Maso</b>					
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		180-190	120-140
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	Přiklopaná nádoba	2		200-220	140-160
Telecí pečeně, 1,5 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		170-180	110-130
<b>Ryby</b>					
Ryba, dušená, celá 300 g, např. pstruh	Přiklopaná nádoba	2		190-210	25-35
Ryba, dušená, celá 1,5 kg, např. losos	Přiklopaná nádoba	2		190-210	45-55
Rybí filé, přírodní, dušené	Přiklopaná nádoba	2		190-210	15-25

## Akrylamid v potravinách

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

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

### Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu

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

## Mírný ohřev

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

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

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

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

Po upečení pomocí mírného ohřevu můžete maso hned 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 uvedena rozpětí nastavení.

Použitý druh ohřevu:

-  mírný ohřev

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

\* 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 odstranění 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 pouze 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 nastroujejte a poté ji blanšírujte. Blanširovanou 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 použijte následující výšky vkládání:

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


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


### Doporučené hodnoty nastavení

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

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

Použitý druh ohřevu:

-  4D horký vzduch

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

## Zavařování

Ve spotřebiči můžete zavařovat ovoce a zeleninu.

### Varování – Nebezpečí poranění!

Při nesprávném 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 1/2, 1 nebo 1 1/2 l. Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařovací sklenice se nesmí při zavařování v troubě dotýkat.

### Příprava ovoce a zeleniny

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je omyjte.

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

### Ovoce

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

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

### Zelenina

Zeleninu v zavařovacích sklenicích zalijte horkou svařenou vodou.

Okraje sklenic otřete, musí být čisté. Na každou sklenici položte mokrou gumičku a víčko. Sklenice uzavřete sponami. Postavte sklenice do univerzálního vysokého plechu tak, aby se nedotýkaly. Do univerzálního vysokého plechu nalijte 500 ml horké vody (80 °C). 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 zavřeném 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 vychlazení 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 jednotlivé 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 vkládání	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 pomocí druhu ohřevu kynutí

Pomocí druhu ohřevu kynutí kype těsto výrazně rychleji než při pokojové teplotě a nevysuší se. 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

Pro kynutí těsta postavte mísu s těstem na rošt. Proveďte nastavení podle údajů v tabulce.

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

### Kynutí pečiva

Vložte pečivo do výšky zasunutí uvedené v tabulce.

Před pečením vytřete z pečicího prostoru vlhkost.

### Doporučené hodnoty nastavení

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

Použitý druh ohřevu:

-  Kynutí

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Krok	Teplota ve °C	Doba trvání v min	
<b>Kynuté těsto, sladké</b>	Např. různé koláčky	Mísa	2		Kynutí těsta	35-40	30-45
		Univerzální vysoký plech	2		Kynutí pečiva	35-40	10-20
Tučné těsto, např. panettone	Mísa	2		Kynutí těsta	40-45	40-90	
		Forma na roštu	2		Kynutí pečiva	40-45	30-60
<b>Kynuté těsto, ochucené</b>	Např. pizza	Mísa	2		Kynutí těsta	35-40	20-30
		Univerzální vysoký plech	2		Kynutí pečiva	35-40	10-15
<b>Chlebové těsto</b>	Bílý chléb	Mísa	2		Kynutí těsta	35-40	30-40
		Univerzální vysoký plech	2		Kynutí pečiva	35-40	15-25
Smíšený chléb	Mísa	2		Kynutí těsta	35-40	25-40	
		Univerzální vysoký plech	2		Kynutí pečiva	35-40	10-20
Housky	Mísa	2		Kynutí těsta	35-40	30-40	
		Univerzální vysoký plech	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 vkládání:

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

### Doporučené hodnoty nastavení

Časové údaje v tabulce jsou orientační hodnoty. Závísí na kvalitě, teplotě zmrazení ( $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ) a vlastnostech potravin. Jsou zde uvedena časová rozpětí. Nejprve nastavte kratší dobu a podle potřeby ji prodlužte.

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




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

Pokrmu průběžně jednou až dvakrát zamíchejte nebo obraťte. Velké kusy několikrát obraťte. Pokrm od sebe během rozmrazování odděluje, 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 vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve $^{\circ}\text{C}$	Doba trvání v min
<b>Chléb, housky</b>					
Chléb a housky všeobecně	plech na pečení	2		50	40-70
<b>Koláč</b>					
Koláč, šfavnatý	plech na pečení	2		50	70-90
Koláč, suchý	plech na pečení	2		60	60-75

## Regenerační ohřev

Pomocí regeneračního ohřevu můžete šetrně ohřívat pokrmy s přidáváním páry. Pokrmy chutnají a vypadají jako čerstvě připravené. Můžete také dobře rozpékat pečivo z předcházejícího dne.

Použijte pokud možno mělké, široké a tepelně odolné nádoby. Studené nádoby prodlužují proces ohřívání.

Ohřívejte pokud možno pouze pokrmy stejného druhu a stejné velikosti. Pokud to není možné, řídí se doba podle složky pokrmu s nejdelší dobou ohřívání.

Pokrmy při ohřívání nepřiklápějte.

Pokrm postavte v nádobě na rošt nebo ho položte přímo na rošt ve výšce 2.

Během provozu neotevírejte dvířka spotřebiče, protože by uniklo hodně páry.

### Doporučené hodnoty nastavení







V tabulce najdete optimální nastavení pro různé pokrmy. Časové údaje jsou orientační hodnoty. Závísí na nádobě, kvalitě, teplotě a vlastnostech potravin. Jsou zde uvedena časová rozpětí. Nejprve nastavte kratší dobu a podle potřeby ji prodlužte.

Hodnoty uvedené v tabulkách platí pro vložení pokrmu do studené trouby. U některých pokrmů je nutné předehřátí, v tom případě je to uvedeno v tabulce.





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

Použitý druh ohřevu:

-  Regenerační ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve $^{\circ}\text{C}$	Doba trvání v min
<b>Zelenina, chlazená</b>					
1 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		120-130	15-25
250 g	Nepřiklopaná nádoba	2		120-130	5-15
<b>Pokrmy, chlazené</b>					
Pokrm na talíři, 1 porce	Nepřiklopaná nádoba	2		120-130	15-25
Polévka, Eintopf, 400 ml	Nepřiklopaná nádoba	2		120-130	10-25
Přílohy, např. těstoviny, knedlíky, brambory, rýže	Nepřiklopaná nádoba	2		120-130	8-25
Nákypy, např. lasagne, zapékané brambory	Nepřiklopaná nádoba	2		120-140	10-25
Pizza, pečená	Rošt	2		170-180*	5-15

\* Předehřát.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
<b>Pečivo</b>					
Houska, bageta, pečená	Rošt	2		150-160*	10-20
(Vol au vents) Pokrm z listového těsta	Rošt	2		180*	4-10
<b>Pečivo, zmrazené</b>					
Pizza, pečená	Rošt	2		170-180*	5-15
Houska, bageta, pečená	Rošt	2		160-170*	10-20
* Předehřát.					

## Udržování teploty

Pomocí druhu ohřevu udržování teploty můžete uvažené pokrmy udržovat teplé. Díky různým stupňům vlhkosti můžete zabránit vysoušení již hotových pokrmů.

Pokrmy nepřiklápějte.

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

Různé stupně páry jsou vhodné k udržování teploty:

- Stupeň 1: kusy pečeně a minutky
- Stupeň 2: nákypy a přílohy
- Stupeň 3: Eintopf a polévky



## Zkušební pokrm

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

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

### Pečení

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

Výšky vkládání 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 vkládání při pečení na třech úrovních:

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

### Zakrytý jablkový koláč

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

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

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




### Vodový piškot

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

### Upozornění
















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

Použité druhy ohřevu:

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

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min.
<b>Pečení</b>						
Stříkané pečivo	Plech na pečení	3		140-150*	-	25-40
Stříkané pečivo	Plech na pečení	3		140-150*	-	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-150*	-	30-40
Stříkané pečivo, 3 úrovně	Plech na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		130-140*	-	35-55
Koláčky	Plech na pečení	3		160*	-	20-30
Koláčky	Plech na pečení	3		150*	-	25-35
Koláčky, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150*	-	25-35
Koláčky, 3 úrovně	Plech na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		140*	-	35-45
Vodový piškot	Rozevírací forma Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Vodový piškot	Rozevírací forma Ø 26 cm	2		160-170**	-	30-40
Vodový piškot	Rozevírací forma Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Vodový piškot, 2 úrovně	Rozevírací forma Ø 26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	2		170-180	-	60-80
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	2		180-200	-	60-80
Zakrytý jablkový koláč, 2 úrovně	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	3+1		170-190	-	70-90
* 5 min přehřívání, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu						
** Přehřívání, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu						

**cz** Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu

### Grilování

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

Použitý druh ohřevu:

- Velkoplošný gril

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

# INFORMAČNÍ LIST

BSH domácí spotřebiče, s.r.o., Pekařská 695/10b, 155 00 Praha 5

Obchodní značka BSH



Značka	BOSCH
Prodejní označení	HRG675BS1
Třída účinnosti dutého prostoru	A (nejvyšší) - G (nejnižší)
Spotřeba energie (kWh) - konvenční ohřev	(při normalizované zátěži) 0,87
Spotřeba energie (kWh) - horký vzduch	(při normalizované zátěži) 0,69
Užitečný objem dutého prostoru (l)	71
Velikost zařízení (l):	
	malé: $12 \text{ l} \leq V < 35 \text{ l}$
	střední: $35 \text{ l} \leq V < 65 \text{ l}$
	velké: $65 \text{ l} \leq V$
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při konvenčním ohřevu (min.)	43,6
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při horkém vzduchu (min.)	—
Hlučnost (dB (A) re 1 pW)	—
Spotřeba energie, jestliže není spuštěna žádná funkce a trouba je v režimu s nejnižší spotřebou energie	—
Plocha největšího plechu na pečení (cm <sup>2</sup> )	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](http://www.bosch-home.com/cz).

## **Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě**

Vážený zákazníku,

dle § 13, odst.5 zákona č.22/97 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. 22/97 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.

## **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 firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

## **Záruční podmínky**

Na tento uvedený výrobek je poskytována záruční lhůta 24 měsíců (ode dne prodeje).

Základním průkazem práv spotřebitele ve smyslu Občanského zákoníku je pořizovací doklad (paragon, faktura, leasingová smlouva ap.). Pokud byl při prodeji vydán záruční list, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Zejména v případech delší než zákonné záruční lhůty je proto záruční list jediným průkazným dokladem práv uživatele pro uznání prodloužené záruky. Ve vlastním zájmu ho proto uschovejte. Nedílnou součástí záručního listu je doklad o pořízení (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.) Pro případ prodloužené záruční lhůty z důvodu dříve provedených oprav je nutno předložit i opravní listy z těchto oprav.

Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu (musí obsahovat druh spotřebiče, typové označení, výrobní číslo, datum prodeje a označení prodávajícího v souladu s § 620 odst. 3 Občanského zákoníku). Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu spotřebitele zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.

Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou průkazně v době platné záruční lhůty, a to vadou materiálu nebo výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis. Uplatnit záruku může spotřebitel u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl spotřebič zakoupen. Zvolí-li spotřebitel jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

### **Ze záručních oprav jsou vyloučeny zejména tyto případy:**

- výrobek byl instalován nebo používán v rozporu s návodem k obsluze, příp. s návodem na montáž
- údaje na záručním listu nebo dokladu o zakoupení se liší od údajů na výrobním štítku spotřebiče
- při chybějícím nebo poškozeném výrobním štítku spotřebiče
- je-li výrobek používán k jinému než výrobce stanovenému účelu - spotřebič je určen k používání v domácnosti.
- záruka neplatí, je-li výrobek používán k profesionálním nebo komerčním účelům
- mechanické poškození (závady vzniklé při přepravě)
- poškození vzniklá nepozorností, živelnou pohromou nebo jinými vnějšími vlivy (např. vyšším napětím v elektrorozvodné síti, extrémně tvrdou vodou apod.)
- neodborným zásahem, nepovolenými konstrukčními změnami nebo opravou provedenou neoprávněnou osobou
- běžná údržba nebo čištění, instalace, programování, kontrola parametrů výrobku
- opotřebením vzniklé používáním spotřebiče

## **Rozšířená záruka nad rámec zákona**

U spotřebičů (pračky, myčky) sériově vybavených systémem Aqua-Stop (patent fy BSH) je výrobcem poskytnuta záruka na škody způsobené chybou tohoto systému. Na tyto škody poskytneme náhradu soukromému spotřebiteli a to po celou dobu životnosti spotřebiče.

## **Upozornění pro prodejce**

Prodejce je povinen dát zákazníkovi platný prodejní doklad, kde bude uvedeno datum prodeje a označení spotřebiče a na požádání zákazníka je povinen vystavit správně a úplně vyplněný záruční list v den prodeje výrobku. Při případné předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol.

„Spotřebič není určený pro používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými a nebo mentálními schopnostmi, a nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí, pokud jim osoba zodpovědná za jejich bezpečnost neposkytne dohled a nebo je nepoučila o používání spotřebiče.“

## **Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH**

BSH domácí spotřebiče, s.r.o.

Pekařská 695/10b

155 00 Praha 5

tel.: +420 251 095 546

email: [opravy@bshg.com](mailto:opravy@bshg.com)

### **Objednávky příslušenství a náhradních dílů**

email: [dily@bshg.com](mailto:dily@bshg.com)

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách  
[www.bosch-home.com/cz](http://www.bosch-home.com/cz).

Zde máte také možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.



**Rúra na pečenie s funkciou  
priameho prúdu pary  
HRG675BS1**



**BOSCH**

[sk] Návod na používanie





# Obsah

	<b>Použitie podľa určenia</b> .....	4		<b>Detická poistka</b> .....	21
	<b>Dôležité bezpečnostné pokyny</b> .....	5		Aktivovanie a deaktivovanie .....	21
	Všeobecné pokyny .....	5		<b>Základné nastavenia</b> .....	21
	Para .....	5		Zmena základných nastavení .....	21
	Funkcia čistenia .....	6		Zoznam základných nastavení .....	21
	<b>Príčiny poškodenia</b> .....	6		Výpadok elektrického prúdu .....	22
	Všeobecné informácie .....	6		Zmena času .....	22
	Para .....	7		<b>Režim Šabat</b> .....	22
	<b>Ochrana životného prostredia</b> .....	7		Spustenie režimu Šabat .....	22
	Úspora energie .....	7		<b>Čistiace prostriedky</b> .....	23
	Ekologická likvidácia .....	7		Vhodné čistiace prostriedky .....	23
	<b>Zoznámenie sa so spotrebičom</b> .....	8		Udržiavanie čistoty spotrebiča .....	24
	Ovládací panel .....	8		<b>Funkcia čistenia</b> .....	24
	Ovládacie prvky .....	8		Odstránenie vodného kameňa .....	24
	Displej .....	9		Pyrolýza .....	25
	Druhy programov .....	9		<b>Závesné rošty</b> .....	26
	Druhy ohrevu .....	9		Vyvesenie a nasadenie roštov .....	26
	Ďalšie informácie .....	10		<b>Dvierka spotrebiča</b> .....	27
	Funkcie priestoru na pečenie .....	11		Zavesenie a nasadenie dvierok spotrebiča .....	27
	Nádržka na vodu .....	11		Odoberanie krytu dvierok .....	28
				Demontáž a montáž skiel dvierok .....	28
	<b>Príslušenstvo</b> .....	11		<b>Čo robiť v prípade poruchy?</b> .....	30
	Dodané príslušenstvo .....	11		Tabuľka porúch .....	30
	Vkládanie príslušenstva .....	11		Maximálny čas prevádzky .....	31
	Zvláštne príslušenstvo .....	12		Osvetlenie priestoru na pečenie .....	31
	<b>Pred prvým použitím</b> .....	13		<b>Zákaznícky servis</b> .....	32
	Pred prvým uvedením do prevádzky .....	13		Označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD) .....	32
	Prvé uvedenie do prevádzky .....	13		<b>Pokrmý</b> .....	32
	Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva .....	14		Upozornenia týkajúce sa programu .....	32
				Nastavenie jedla s AutoPilot .....	32
	<b>Obsluha spotrebiča</b> .....	14			
	Zapnutie a vypnutie spotrebiča .....	14			
	Spustenie programu .....	14			
	Nastavenie druhu programu .....	15			
	Nastavenie druhu ohrevu a teploty .....	15			
	Rýchle rozohrievanie .....	15			
	<b>Časové funkcie</b> .....	16			
	Doba úpravy pokrmu .....	16			
	Čas ukončenia úpravy pokrmu .....	16			
	Budík .....	17			
	<b>Para</b> .....	18			
	Zvuky .....	18			
	Pečenie v pare – pečenie s prídáním pary .....	18			
	Regeneračný ohrev .....	18			
	Stupeň kysnutia .....	19			
	Naplnenie nádržky na vodu .....	19			
	Po každej prevádzke s parou .....	20			

**Testované pre Vás v našom kuchynskom**

<b>štúdiu</b> .....	<b>33</b>
Silikónové formy .....	33
Koláče a drobné pečivo .....	33
Chlieb a pečivo .....	37
Pizza, quiche a pikantné koláče .....	39
Nákyp a suflé .....	41
Hydina .....	42
Mäso .....	43
Ryby .....	46
Zelenina a prílohy .....	48
Jogurt .....	49
Úspora energie s druhmi ohrevu eco .....	49
Akrylamid v potravinách .....	51
Mierny ohrev .....	51
Sušenie .....	52
Zaváranie .....	53
Kysnutie cesta s ohrevom Stupeň kysnutia .....	54
Rozmrazovanie .....	55
<b>Regeneračný ohrev</b> .....	<b>55</b>
Udržiavanie teploty .....	56
Skúšobné jedlá .....	57

**Použitie podľa určenia**

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

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

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

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

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

Tento spotrebič je určený na použitie maximálne do výšky 2 000 metrov nad morom.

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

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

Príslušenstvo vždy správne zasuňte do varného priestoru. →

"Príslušenstvo" na strane 11

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

## **⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny**

### **Všeobecné pokyny**

#### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!**

- Horľavé predmety uložené v priestore na pečenie sa môžu zapáliť. V priestore na pečenie nikdy neukladajte horľavé predmety. Ak sa v spotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárate jeho dvierka. Vypnite spotrebič a vyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča vzniká prievan. Papier na pečenie sa môže dostať do kontaktu s vyhrievacími prvkami a vznietiť sa. Pri predhrievaní nekladte nikdy papier na pečenie na príslušenstvo bez upevnenia. Papier na pečenie zaťažte vždy nádobou alebo formou na pečenie. Papierom vyložte len potrebnú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať okraje príslušenstva.

#### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!**

- Spotrebič sa veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch priestoru na pečenie a vyhrievacích prvkov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.
- Príslušenstvo alebo riad sa veľmi zohreje. Horúci riad a príslušenstvo vždy vyberajte z priestoru na pečenie pomocou kuchynskej chňapky.
- Alkoholové výpary sa môžu v priestore na pečenie vznietiť. Nikdy nepoužívajte na prípravu jedál veľké množstvo nápojov s vysokým percentom alkoholu. Použite len malé množstvo nápojov s vysokým percentom alkoholu. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča.

#### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo obarenia!**

- Prístupné časti sa počas prevádzky zohrejú na vysokú teplotu. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Zabráňte prístupu detí.
- Pri otvorení dvierok spotrebiča môže uniknúť horúca para. V závislosti od teploty pary je možné, že ju nevidno. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Zabráňte prístupu detí.
- Z vody v horúcom priestore na pečenie sa môže vytvoriť vodná para. Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu.

#### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!**

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

#### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo elektrického výboja!**

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

#### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo účinkom magnetizmu!**

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

### **Para**

#### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo obarenia!**

- Voda v nádržke na vodu sa môže počas ďalšej prevádzky spotrebiča veľmi zohriať. Nádržku na vodu vyprázdňte po každej prevádzke spotrebiča s parou.
- V priestore na pečenie vzniká horúca para. Počas prevádzky spotrebiča s parou nesiahajte do priestoru na pečenie.
- Pri vyberaní príslušenstva môže vyšlechnúť horúca tekutina. Horúce príslušenstvo vyberajte opatrne vždy chňapkou.

## **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia a požiaru!**

Horľavé tekutiny sa môžu v horúcom priestore na pečenie zapáliť (vznietenie). Do nádržky na vodu nelejte horľavé tekutiny (napr. alkoholické nápoje). Do nádržky na vodu dávajte výlučne vodu alebo nami odporúčaný odvápnovací roztok.

## **Funkcia čistenia**

### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!**

- Voľné zvyšky jedál, tuk a šťava z pečenia sa môžu počas prevádzky funkcie čistenia vznietiť. Pred každým spustením funkcie čistenia odstráňte z priestoru na pečenie a príslušenstva hrubé nečistoty.
- Spotrebič sa počas priebehu funkcie čistenia veľmi zohreje. Na rúčku dvierok nikdy nevešajte horľavé predmety, ako napr. utierky na riad. Prednú stranu spotrebiča udržiavajte voľnú. Deti udržiajte v bezpečnej vzdialenosti.

### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!**

Spotrebič sa počas druhu prevádzky funkcie čistenia zvonku veľmi zohreje. Nepriľnavá vrstva plechov a foriem sa zničí a vzniknú jedovaté plyny. Nikdy súčasne s rúrou nečistite plechy a formy s nepriľnavou vrstvou pomocou funkcie čistenia. Spolu s rúrou čistite len smaltované príslušenstvo.

### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!**

- Priestor na pečenie sa počas priebehu funkcie čistenia veľmi zohreje. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- ⚠ Spotrebič sa počas druhu prevádzky funkcie čistenia zvonku veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte dvierok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

## **Príčiny poškodenia**

### **Všeobecné informácie**

#### **Pozor!**

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

## Para

### Pozor!

- Formy na pečenie: Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare. Silikónové formy na pečenie nie sú vhodné pre kombinovanú prevádzku s parou.
- Riad s miestami s hrdzou: Nepoužívajte riad na pečenie, ak najmenšie flaky môžu spôsobiť koróziu v priestore na pečenie.
- Odkvapávajúca tekutina: Pri varení v pare vo varnej nádobe s otvormi pod ňu zasuňte vždy plech na pečenie, univerzálny vysoký plech alebo varnú nádobu bez otvorov. Odkvapávajúca tekutina sa zachytí.
- Horúca voda v nádržke na vodu: Horúca voda môže poškodiť čerpadlo. Do nádržky na vodu dávajte výlučne studenú vodu.
- Poškodenie smaltu: Keď je voda na dne priestoru na pečenie, nespúšťajte prevádzku. Pred spustením prevádzky utrite vodu z dna priestoru na pečenie spotrebiča.
- Odvápňovací roztok: Odvápňovací roztok nedávajte na ovládací panel alebo iné chĺlostivé povrchy. Povrchy sa poškodia. Ak však k tomu dôjde, odvápňovací roztok okamžite odstráňte vodou.
- Čistenie nádržky na vodu: Nádržku na vodu neumývajte v umývačke riadu. Ináč sa nádržka na vodu poškodí. Nádržku na vodu vyčistite mäkkou handričkou a bežným umývacím prostriedkom.

## Ochrana životného prostredia

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

### Úspora energie

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

### Ekologická likvidácia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.

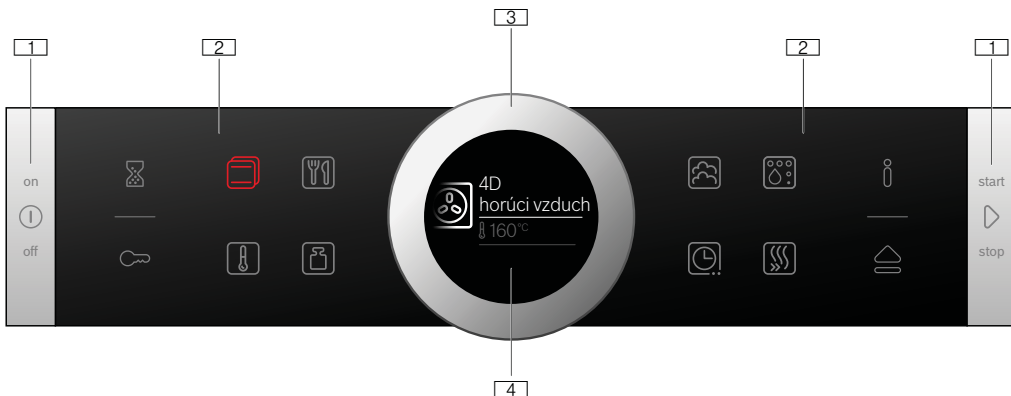


Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

## Zoznámene sa so spotrebičom

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

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



### 1 Tlačidlá

Tlačidlá vľavo a vpravo na ovládačom paneli majú tlakový bod. Tlačidlo aktivujete stlačením. Na spotrebičoch, ktoré nemajú čelá z nehrdzavejúcej ocele, sú aj tieto obidve tlačidlá dotykové polia bez tlakového bodu.

### 2 Dotykové polia

Pod dotykovými poľami sa nachádzajú senzory. Pri výbere funkcie stlačte len príslušný symbol.

### 3 Otočný volič

Otočný volič je umiestnený tak, že ho môžete bez obmedzenia otáčať doľava alebo doprava. Zľahka ho stlačte a prstom ním pohybuje požadovaným smerom.

### 4 Displej

Na displeji uvidíte aktuálne hodnoty nastavenia, možnosti výberu alebo texty upozornení.

## Ovládacie prvky

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

### Tlačidlá a dotykové polia

Tu vidíte stručne vysvetlený význam rôznych tlačidiel a dotykových poľí.

Symbol	Význam
<b>Tlačidlá</b>	
ⓘ	On/off Zapnutie a vypnutie spotrebiča
▶	Start/stop Spustenie a zastavenie programu alebo dlhým stlačením (cca 3 s) zrušenie prevádzky

## Ovládací panel

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

Prehľad ukazuje ovládací panel zapnutého spotrebiča so zvoleným druhom ohrevu.

### Dotykové polia vonku

⌚	Budík	Výber budíka
🔑	Detská poistka	Aktivovanie a deaktivovanie detskej poistky dlhým stlačením (cca 4 s)
ℹ️	Informácia	Zobrazí pokyny Vyvolanie základných nastavení dlhým stlačením (cca 3 s)
🔒	Otvorenie krytu	Naplnenie alebo vyprázdnenie nádržky na vodu

### Dotykové polia vnútri

📖	Druhy ohrevu	Výber druhu programu Druhy ohrevu
🌡️	Teplota	Výber teploty varného priestoru
👤	AutoPilot	Výber druhu prevádzky Jedlá s programami pečenia
📏	Hmotnosť	Výber hmotnosti pri druhu prevádzky Jedlá
☁️	Para	Zvoľte druh prevádzky para s pridaním pary
🕒	Časové funkcie	Výber časových funkcií
🧼	Čistenie	Výber druhu prevádzky Funkcia čistenia
🔥	Rýchle rozohrievanie	Spustenie a zrušenie rýchleho rozohrievania varného priestoru

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

## Otočný volič

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

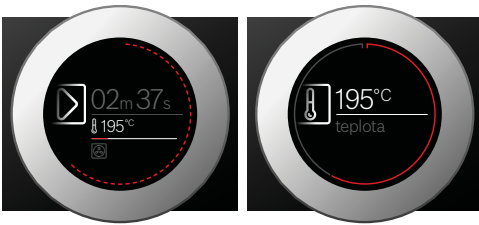
Pri väčšine zoznamoch výberu, napr. pri teplote, musíte po dosiahnutí minimálnej alebo maximálnej hodnoty otočný volič otočiť opäť naspäť. Pri druhoch ohrevu napríklad začína po poslednej položke opäť prvá.

## Displej

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

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

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



## Obvodová línia

Vonku na displeji sa nachádza obvodová línia.



Keď zmeníte hodnotu, obvodová línia vám ukáže, kde sa nachádzate v zozname výberu. Podľa oblasti nastavenia je obvodová línia súvislá alebo rozdelená na segmenty a závisí od dĺžky zoznamu výberu.

Počas prevádzky sa obvodová línia v sekundovom takte vyplňa načerveno. Po každej celej minúte sa

## Druhy ohrevu

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

Symbols jednotlivých druhov ohrevu pomáhajú pri orientácii.

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

segmenty vyplňajú znova spredu. Pri plynúcom čase trvania zhasne každú sekundu jeden segment.

## Indikácia teploty

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

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

**Upozornenie:** V dôsledku tepelnej zotrvačnosti sa môže zobrazená teplota líšiť od skutočnej teploty v priestore na pečenie.















## Druhy programov

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

Presný opis nájdete v príslušných kapitolách.

Druh prevádzky	Použitie
Druhy ohrevu → "Ovládanie spotrebiča" na strane 14	Na optimálnu prípravu vašich jedál sú k dispozícii rôzne, presne prispôbené druhy ohrevu.
AutoPilot → "Pokrmý" na strane 32	Pre veľa jedál sú už naprogramované vhodné hodnoty nastavenia.
Para → "Para" na strane 18	Na optimálnu prípravu vašich jedál sú k dispozícii rôzne, presne prispôbené druhy parného ohrevu.
Čistenie → "Funkcia čistenia" na strane 24	Na čistenie sú k dispozícii rôzne funkcie čistenia: odstránenie vodného kameňa a pyrolyza.

Pri veľmi vysokých teplotách spotrebič po dlhšom čase teplotu mierne zníži.

	Horúci vzduch eco	30 – 275 °C	Na energeticky účinné pečenie vybraných jedál na jednej úrovni bez predhrievania. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore.
	Horný/dolný ohrev eco	30 – 300 °C	Na energeticky účinné pečenie vybraných jedál. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
	Gril s cirkuláciou vzduchu *	30 – 300 °C	Na pečenie hydiny a celých rýb a väčších kusov mäsa. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor vŕti horúci vzduch okolo jedla.
	Veľkoplošný gril	Stupne grilovania: 1 = slabo 2 = stredne 3 = silno	Na grilovanie plochých kúskov, ako steaky, párky alebo toasty na zapekanie. Rozohreje sa celá plocha pod vyhrievacím telesom grilu.
	Maloplošný gril	Stupne grilovania: 1 = slabo 2 = stredne 3 = silno	Na grilovanie malých množstiev steakov, párkov alebo toastov a na zapekanie. Rozohreje sa stredná plocha pod vyhrievacím telesom grilu.
	Stupeň pizza	30 – 275 °C	Na prípravu pizze a jedál, ktoré potrebujú veľa tepla zdola. Ohrieva dolné vyhrievacie teleso a prstencové vyhrievacie teleso na zadnej stene.
	Mierny ohrev	70 – 120 °C	Na šetrné a pomalé pečenie opečených, jemných kúskov mäsa v nezakrytej nádobe. Teplo prichádza pri nízkej teplote rovnomerne zhora a zdola.
	Dolný ohrev	30 – 250 °C	Na prípravu vo vodnom kúpeli a na dopečenie. Teplo prichádza zdola.
	Rozmrazovanie	30 – 60 °C	Na šetrné rozmrazovanie zmrazených potravín.
	Udržiavanie teploty *	60 – 100 °C	Na udržiavanie teploty pripravených jedál.
	Predhrievanie riadu	30 – 70 °C	Na zohrievanie riadu.
	Regeneračné zohrievanie	80 – 180 °C	Na jedlá na tanieri a pečivo. Varené jedlo sa šetrne znova zohreje. Vďaka privádzanej pare sa jedlá nevysušia.
	Stupeň kysnutia	30 – 50 °C	Na kysnuté a kváskové cesto. Cesto vykysne výrazne rýchlejšie ako pri izbovej teplote. Povrch cesta nevyschne.
	Sušenie	150 °C	Po každej prevádzke s parou vysušte varný priestor, aby v ňom nezostala vlhkosť.

\* Pridanie pary je pri tomto druhu ohrevu možné (prevádzka len s naplnenou nádržkou na vodu)

### Navrhované hodnoty

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

### Ďalšie informácie

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

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

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



## Funkcie priestoru na pečenie

Funkcie v priestore na pečenie uľahčujú prevádzku vášho spotrebiča. Priestor na pečenie má napríklad veľkoplošné osvetlenie a chladiaci ventilátor chráni spotrebič pred prehriatím.

### Otvorenie dvierok spotrebiča

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

### Osvetlenie varného priestoru

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

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

**Upozornenie:** V základných nastaveniach môžete určiť, že sa osvetlenie priestoru na pečenie pri prevádzke nezapne. → "Základné nastavenia" na strane 21

### Chladiaci ventilátor

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

### Pozor!

Vetráciu štrbinu nezakrývajte. Ináč sa spotrebič pregreje.

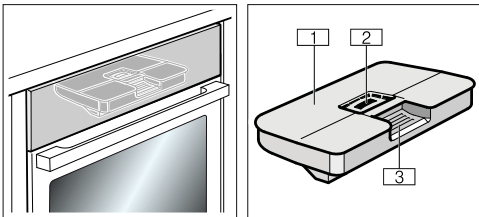
Aby po prevádzke priestor na pečenie rýchlejšie vychladol, chladiaci ventilátor istý čas dobíeha.

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

→ "Základné nastavenia" na strane 21

## Nádržka na vodu

Spotrebič je vybavený nádržkou na vodu. Nádržka na vodu sa nachádza za krytom. Pred prevádzkou s parou nalejte vždy vodu do nádržky na vodu. → "Para" na strane 18



- 1 Veko nádržky
- 2 Otvor na plnenie
- 3 Držadlo na vyberanie a zasúvanie nádržky na vodu

## Príslušenstvo

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

### Dodané príslušenstvo

Spotrebič je vybavený nasledovným príslušenstvom

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

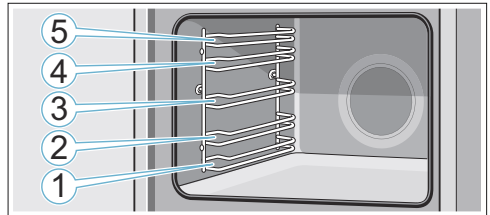
Používajte len originálne príslušenstvo. Je špeciálne prispôbené vášmu spotrebiču.

Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach.

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

### Zasunutie príslušenstva

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



Príslušenstvo zasuňte vždy medzi obidve vodiace tyče danej výšky zasunutia.

Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne do polovice bez toho, aby sa prevrátilo.

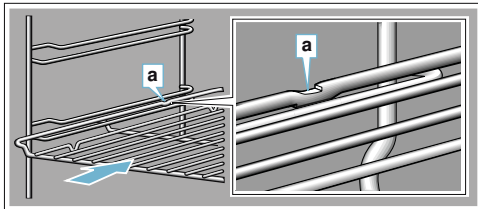
### Upozornenia

- Dávajte pozor, aby ste príslušenstvo vždy správne zasuňte do priestoru na pečenie.
- Príslušenstvo zasuňte vždy úplne do priestoru na pečenie tak, aby sa nedotýkalo dvierok spotrebiča.

## Zaisťovacia funkcia

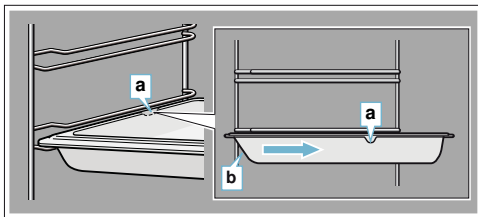
Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne až do polovice, kým zapadne. Zaisťovacia funkcia zabráni prevráteniu príslušenstva pri vytiahnutí. Príslušenstvo sa musí správne zasunúť do varného priestoru, aby fungovala ochrana proti prevráteniu.

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



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

Príklad na obrázku: univerzálny pekáč

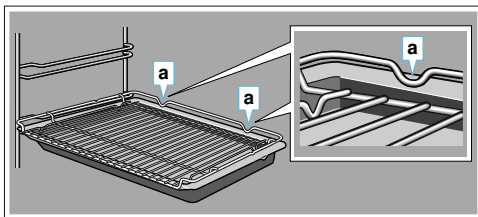


## Kombinovanie príslušenstva

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

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

Príklad na obrázku: univerzálny pekáč



## Zvláštne príslušenstvo

Zvláštne príslušenstvo si môžete kúpiť v zákaznickom servise alebo v špecializovaných predajniach. Rozsiahlu ponuku k vášmu spotrebiču nájdete v našich prospektoch.

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

Pri nákupe uveďte presné objednávacie číslo osobitného príslušenstva.

**Upozornenie:** Nie každé osobitné príslušenstvo sa hodí ku každému spotrebiču. Uveďte pri kúpe vždy presné označenie produktu (č. E) vášho spotrebiča. → "Zákaznícky servis" na strane 32

Osobitné príslušenstvo	Objednávacie číslo
<b>Rošt</b> Na riad, formy na koláče a nákypy a na pečené mäso a grilované kúsky.	HEZ634000
<b>Univerzálny pekáč</b> Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč použiť aj ako záchytnú nádobu na tuk.	HEZ632070 Vhodný na pyrolyzu
<b>Plech na pečenie</b> Na koláče na plechu a drobné pečivo.	HEZ631070 Vhodný na pyrolyzu
<b>Vkladací rošt</b> Na mäso, hydinu a ryby. Na vloženie do univerzálného pekáča na zachytávanie kvapkajúceho tuku a šťavy z mäsa.	HEZ324000
<b>Profesionálna panvica</b> Na prípravu veľkých množstiev.	HEZ633070
<b>Pokrievka na profesionálnu panvicu</b> Pokrievka zmení profesionálnu panvicu na pekáč.	HEZ633001
<b>Plech na pizzu</b> Na pizzu a veľké okrúhle koláče.	HEZ617000
<b>Grilovací plech</b> Na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana proti striekaniu. Používajte len v univerzálnom pekáči.	HEZ625071 Vhodný na pyrolyzu
<b>Kameň na pečenie chleba</b> Na prípravu domáceho chleba, zemlí a pizze, ktoré majú pri pečení získať chrumkavý spodok. Kameň na pečenie sa vždy musí predhriať na odporúčanú teplotu.	HEZ327000 Vhodný na pyrolyzu
<b>Sklenený pekáč (5,1 l)</b> Na prípravu dusených jedál a nákypov. Zvlášť vhodný na druh prevádzky „Jedlá“.	HEZ915001
<b>Sklenená miska</b> Na prípravu veľkých kusov mäsa, šťavnatých koláčov a nákypov.	HEZ864000
<b>Sklenená panvica</b> Na nákypy, zeleninové jedlá a pečivo.	HEZ636000

<b>Výsuvný systém, jednoduchý</b> S vyťahovacími kofajničkami vo výške 2 môžete príslušenstvo vyťahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.	HEZ638170 Vhodný na pyrolyzu
<b>Výsuvný systém, 2-násobný</b> S vyťahovacími kofajničkami vo výške 2 a 3 môžete príslušenstvo vyťahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.	HEZ638270 Vhodný na pyrolyzu
<b>Výsuvný systém, 3-násobný</b> S vyťahovacími kofajničkami vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo vyťahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.	HEZ638370 Vhodný na pyrolyzu
<b>Dekoračné lišty</b> Na zakrytie dna zásuvky nábytku a základnej dosky.	HEZ660060

## Pred prvým použitím

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

### Pred prvým uvedením do prevádzky

Pred prvým uvedením do prevádzky sa informujte vo vašej vodárenskej spoločnosti o tvrdosti vody. Aby vás spotrebič mohol spoľahlivo upozorniť na potrebu odstránenia vodného kameňa, musíte správne nastaviť rozsah tvrdosti vody.

#### Pozor!

Poškodenie spotrebiča použitím nevhodných tekutín. Nepoužívajte destilovanú vodu, silno chlórovanú vodu z vodovodu (> 40 mg/l) alebo iné tekutiny. Používajte výlučne čerstvú, studenú vodu z vodovodu, zmäkčenú vodu alebo minerálnu vodu bez obsahu oxidu uhličitého.

#### Upozornenia

- Ak má vaša voda vysoký obsah vápnika, odporúčame vám používať zmäkčenú vodu.
- Keď používate výlučne zmäkčenú vodu, v takom prípade môžete rozsah tvrdosti nastaviť na „zmäkčená“.
- Keď používate minerálnu vodu, potom nastavte rozsah tvrdosti vody na „4 veľmi tvrdá“.
- Keď používate minerálnu vodu, tak len minerálnu vodu bez oxidu uhličitého.


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

### Prvé uvedenie do prevádzky


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

**Upozornenie:** Tieto nastavenia môžete kedykoľvek znova zmeniť na základné nastavenia. → "Základné nastavenia" na strane 21


#### Nastavenie jazyka

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

#### Nastavenie času

1. Otočným voličom nastavte čas.
2. Na potvrdenie stlačte pole . Objaví sa ďalšie nastavenie.

## Nastavenie tvrdosti vody

1. Otočným voličom nastavte rozsah tvrdosti vody.
2. Na potvrdenie stlačte pole .

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


Keď spotrebič nepotrebujete, vypnite ho tlačidlom on/off .


## Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva


Prv než začnete prvý raz pripravovať jedlo v spotrebiči, vyčistite priestor na pečenie a príslušenstvo.

### Čistenie priestoru na pečenie

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

1. Z priestoru na pečenie vyberte príslušenstvo.
2. Z priestoru na pečenie odstráňte zvyšky obalu, ako napr. guľôčky polystyrénu.
3. Pred rozohrievaním utrite hladké plochy v priestore na pečenie vlhkou handričkou.
4. Tlačidlom on/off  zapnite spotrebič.
5. Naplňte nádržku na vodu.
6. Nastavte uvedený druh ohrevu, teplotu a pridávanie pary a spustíte prevádzku spotrebiča.

Nastavenia	
Druh ohrevu	Horný/dolný ohrev  s pridávaním pary stupeň 01 (nízky)
Teplota	240 °C
Čas trvania	1 hodina

7. Počas rozohrievania spotrebiča vetrajte kuchyňu.
8. Spotrebič vypnite po uvedenom čase trvania tlačidlom on/off .
9. Počkajte, kým priestor na pečenie nevychladne.
10. Hladké plochy vyčistite umývacím roztokom a handričkou na umývanie.
11. Vyprázdnite nádržku na vodu a vysušte priestor na pečenie.

### Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistite umývacím roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.



## Obsluha spotrebiča

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

### Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Prv než začnete spotrebič nastavovať, musíte ho zapnúť.

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

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

### Zapnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off  zapnite spotrebič.

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

**Upozornenie:** To, ktorý druh ohrevu sa má po zapnutí objaviť, môžete určiť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenia" na strane 21

### Vypnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off  vypnite spotrebič.

Prípadne prebiehajúca funkcia sa zruší.

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


**Upozornenie:** V základných nastaveniach môžete určiť, či sa má čas na vypnutom spotrebiči zobrazovať alebo nie. → "Základné nastavenia" na strane 21


## Spustenie programu

Každý program musíte spustiť tlačidlom start/stop .

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

### Zastavenie programu

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

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

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

## Nastavenie druhu programu

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

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

V zásade platí:

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

## Nastavenie druhu ohrevu a teploty

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

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

1. Otočným voličom nastavte druh ohrevu.



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



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



Spotrebič začne hriať.

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

**Upozornenie:** Na spotrebiči môžete nastaviť aj čas trvania a koniec prevádzky. → "Časové funkcie" na strane 16

## Zmena

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

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

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

## Rýchly ohrev

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

Vhodné druhy ohrevu pre rýchle rozohrievanie sú:

- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev

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

## Nastavenie

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

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

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

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




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



## Zrušenie


Na zrušenie rýchleho rozohrievania stlačte znova pole . Symbol už nesvieti.

## Časové funkcie

Váš spotrebič má rôzne časové funkcie.

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

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

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

**Upozornenie:** To, ako dlho znie signál, môžete zmeniť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenia" na strane 21

### Čas úpravy pokrmu


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

#### Nastavenie


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


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

Príklad na obrázku: Čas trvania 45 minút.

1. Nastavte druh prevádzky a teplotu alebo stupeň.
2. Pred spustením ťuknite na pole .
3. Otočným voličom nastavte požadovaný čas trvania.






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

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






Spotrebič začne hriať.

Po uplynutí času trvania zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji je čas trvania 00 m 00 s. Prostredníctvom poľa  môžete znova nastaviť čas trvania alebo tlačidlom start/stop  pokračovať v prevádzke bez času trvania.

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

#### Zmena a zrušenie

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

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

### Čas ukončenia úpravy pokrmu

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

#### Upozornenia


- Nezabudnite, že potraviny nesmú zostať príliš dlho v priestore na pečenie, lebo sa pokazia.
- Koniec už nenastavujte, keď bola prevádzka spustená. Výsledok pečenia by už nebol dobrý.

#### Nastavenie


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


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

1. Nastavte druh prevádzky a teplotu alebo stupeň.
2. Nastavte čas trvania.

3. Pred spustením znova ťuknite na pole .  
Na displeji je koniec v popredí zobrazený bielou farbou.
4. Otočným voličom posuňte koniec na neskôr.





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


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






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


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

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

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

### Zmena a zrušenie

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

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

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

### Budík



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

### Nastavenie

Čas nastavený na budíku začína vždy na nula minútach.


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

Nastaviť sa dá maximálne 24 hodín.

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

**Upozornenie:** Po niekoľkých sekundách sa automaticky spustí budík.


Čas na budíku sa odpočítava.

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

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

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

### Zmena a zrušenie

Čas na budíku zmeníte stlačením poľa . Čas budíka je biely a zvýraznený a môže sa zmeniť otočným voličom.

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

## Para

Pri niektorých druhoch ohrevu môžete jedlá pripravovať s podporou pary. Okrem toho máte k dispozícii druhy ohrevu: stupeň kysnutia a regeneračné zohrievanie.

### **Varovanie – Nebezpečenstvo obarenia!**

Pri otvorení dvierok spotrebiča môže uniknúť horúca para. V závislosti od teploty pary je možné, že ju nevidno. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Zabráňte prístupu detí.

## Zvuky

### Čerpadlo

Počas prevádzky a po vypnutí počuť bzučanie. Zvuk vzniká kontrolou činnosti čerpadla. Ide o normálny prevádzkový zvuk.

### Kryt

Počas otvárania krytu počuť bzučanie alebo cvaknutie. Zvuk vzniká vysunutím krytu. Ide o normálne prevádzkové zvuky.

## Pečenie v pare – pečenie s pridaním pary

Pri príprave s pridaním pary sa počas prevádzky spotrebiča pridáva do priestoru na pečenie para v rôznych intervaloch a rôznej intenzity. Dosiahne sa tak lepší výsledok varenia/pečenia.

Vaše jedlo

- získa chrumkavú kôrku
- získa lesklý povrch
- vo vnútri bude šťavnaté a jemné
- zmenší svoj objem len minimálne

Sami si nastavte požadovanú kombináciu druhu ohrevu a intenzity pary. Na výber vhodného druhu ohrevu a intenzity pary použite údaje v tabuľkách alebo si zvolte program.





### Intenzita pary

Na pridanie pary sú k dispozícii rôzne intenzity:

Intenzita	Stupeň
nízka	01
stredná	02
silná	03



### Vhodné druhy ohrevu

Pri týchto druhoch ohrevu môžete pridať paru:

- 4D horúci vzduch 
- Horný/dolný ohrev 
- Gril s cirkuláciou vzduchu 
- Udržiavanie teploty 


### Nastavenie


Pred nastavením naplňte nádržku na vodu.

1. Nastavte vhodný druh ohrevu a teplotu.
2. Ťuknite na pole .
- Na displeji sa vedľa teploty nachádza stupeň pary zobrazený bielou farbou v popredí.
3. Otočným voličom nastavte stupeň pary.
4. Spustíte tlačidlom start/stop . Spotrebič začne hriať.


**Upozornenie:** Keď sa nádržka na vodu počas prevádzky s pridaním pary vyprázdni, na displeji sa zobrazí výzva na naplnenie nádržky. Prevádzka pokračuje ďalej bez pridanej pary.

### Zmena a zrušenie

Stupeň pary zmeníte ťuknutím na pole . Stupeň pary je v popredí zobrazený bielou farbou a môže sa zmeniť otočným voličom. Zmena sa priamo prevezme.

Keď chcete zrušiť pridanie pary, potom opätovne ťuknite na pole . Prevádzka pokračuje ďalej bez pridanej pary.

## Regeneračný ohrev




S regeneračným ohrevom  môžete už uvarené jedlá šetrne zohriať alebo zapiecť pečivo z predchádzajúceho dňa. Pridanie pary sa uskutoční automaticky.

**Upozornenie:** Keď je po čas regeneračného ohrevu nádržka na vodu prázdna, prevádzka sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.


### Nastavenie

Druhy ohrevu s parou vyžadujú vždy čas trvania.

Pred nastavením naplňte nádržku na vodu.


1. Nastavte druh ohrevu.
  2. Ťuknite na pole .
  - Na displeji je teplota v popredí zobrazená bielou farbou.
  3. Otočným voličom nastavte teplotu.
  4. Ťuknite na pole .
  - Na displeji je čas trvania v popredí zobrazený bielou farbou.
  5. Otočným voličom nastavte požadovaný čas trvania.
  6. Spustíte tlačidlom start/stop .
  - Čas prevádzky na displeji plyníe.
- Spotrebič začne hriať.


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

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

### Zmena

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

Keď chcete zmeniť čas trvania, ťuknite na pole  a otočným voličom zmeňte hodnotu. Zmena sa priamo prevezme.

Keď chcete zmeniť druh ohrevu, najprv prerušte prevádzku tlačidlom start/stop .

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



## Stupeň kysnutia

S druhom ohrevu Stupeň kysnutia ☒ cesto vykysne výrazne rýchlejšie ako pri izbovej teplote a nevysuší sa. Na výber vhodného nastavenia použite údaje v tabuľke. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 33

**Upozornenie:** Keď je počas prevádzky na stupni kysnutia nádržka na vodu prázdna, prevádzka sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

### Nastavenie

Druhy ohrevu s parou vyžadujú vždy čas trvania. Pred nastavením naplňte nádržku na vodu.

1. Nastavte druh ohrevu.
2. Ťuknite na pole **1**.  
Na displeji je teplota v popredí zobrazená bielou farbou.
3. Otočným voličom nastavte teplotu.
4. Ťuknite na pole **2**.  
Na displeji je čas trvania v popredí zobrazený bielou farbou.
5. Otočným voličom nastavte požadovaný čas trvania.
6. Spustíte tlačidlom start/stop **▷**.  
Čas prevádzky na displeji plynie. Spotrebič začne hriať.

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

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

### Zmena

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

Keď chcete zmeniť čas trvania, ťuknite na pole **2** a otočným voličom zmeňte hodnotu. Zmena sa priamo prevezme.

Keď chcete zmeniť druh ohrevu, najprv prerušte prevádzku tlačidlom start/stop **▷**.

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

## Naplnenie nádržky na vodu

Nádržka na vodu sa nachádza za krytom. Pred spustením prevádzky s parou otvorte kryt a naplňte nádržku na vodu.

Uistite sa, že rozsah tvrdosti vody máte správne nastavený. → "Základné nastavenia" na strane 21

### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia a požiaru!

Do nádržky na vodu dávajte výlučne vodu alebo nami odporúčaný odvápnovací roztok. Do nádržky na vodu nelejte horľavé tekutiny (napr. alkoholické nápoje). Pary horľavých kvapalín sa môžu v priestore na pečenie na horúcich povrchoch zapáliť (vznietenie). Dvierka spotrebiča môžu prasknúť. Môžu vystupovať pary a ostré plamene.

### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Počas prevádzky spotrebiča sa môže nádržka na vodu rozhorúčiť. Po predchádzajúcej prevádzke počkajte, kým nádržka na vodu vychladne. Nádržku na vodu vyberte z otvoru na nádržku.

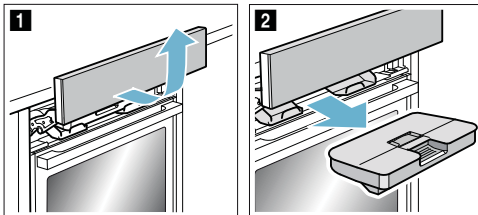
### Pozor!

Poškodenie spotrebiča použitím nevhodných tekutín. Nepoužívajte destilovanú vodu, silno chlórovanú vodu z vodovodu (> 40 mg/l) alebo iné tekutiny. Používajte výlučne čerstvú, studenú vodu z vodovodu, zmäkčenú vodu alebo minerálnu vodu bez obsahu oxidu uhličitého.

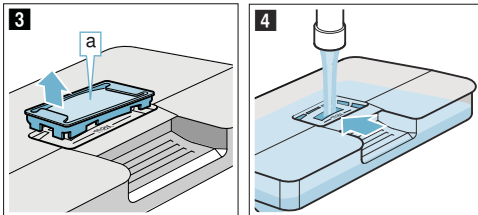
### Upozornenia

- Ak má vaša voda vysoký obsah vápnika, odporúčame vám používať zmäkčenú vodu.
- Keď používate výlučne zmäkčenú vodu, v takom prípade môžete rozsah tvrdosti nastaviť na „zmäkčená“.
- Keď používate minerálnu vodu, potom nastavte rozsah tvrdosti vody na „4 veľmi tvrdá“.
- Keď používate minerálnu vodu, tak len minerálnu vodu bez kyseliny uhličitej.

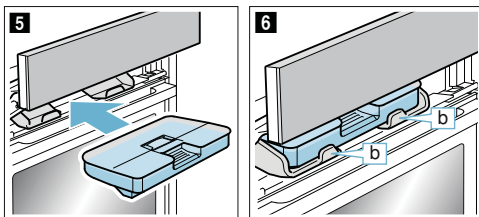
1. Ťuknite na pole **⏻**.  
Kryt sa automaticky posunie dopredu.
2. Kryt potiahnite obidvomi rukami dopredu a potom ho posuňte nahor tak, aby zapadol (obrázok **1**).
3. Nádržku na vodu nadvihnite a vyberte z otvoru na nádržku (obrázok **2**).



4. Veko prítlačte pozdĺž tesnenia, aby z nádržky na vodu nemohla vytekať voda.
5. Vyberte kryt **a** (obrázok **3**).
6. Nádržku na vodu naplňte studenou vodou po značku „max“ (obrázok **4**).



7. Kryt **a** opäť nasadíte do otvoru na nádržke na vodu.
8. Nasadíte naplnenú nádržku na vodu (obrázok **5**).  
Dbajte na to, aby nádržka na vodu zapadla za obidvomi uchytieniami **b** (obrázok **5**).



9. Kryt pomaly posuňte nadol, potom zatlačte dozadu tak, aby sa úplne zatvoril.  
Nádržka na vodu je naplnená. Môžete spustiť prevádzku s parou.

### Doplnenie nádržky na vodu

Ak je nádržka na vodu počas prevádzky s parou prázdna, na displeji sa zobrazí výzva na naplnenie nádržky.

#### Upozornenia

- Prevádzky s pridaním pary bežia ďalej bez prídania pary.
- Keď sa počas prevádzky stupňa kysnutia alebo počas regeneračného zohrievania vyprázdni nádržka na vodu, prevádzka sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

1. Otvorte kryt.
2. Vyberte nádržku na vodu a doplňte ju.
3. Naplnenú nádržku na vodu vložte a kryt zatvorte.

### Po každej prevádzke s parou

#### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo obarenia!

Pri otvorení dvierok spotrebiča môže uniknúť horúca para. V závislosti od teploty pary je možné, že ju nevidno. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Zabráňte prístupu detí.

#### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa počas prevádzky rozhorúči. Pred čistením ho nechajte vychladnúť.

#### Pozor!

Poškodenie smaltu: Keď je voda na dne priestoru na pečenie, nespúšťajte prevádzku. Pred spustením prevádzky utrite vodu z dna priestoru na pečenie spotrebiča.

Po každej prevádzke s parou sa zvyšková voda odčerpá naspäť do nádržky s vodou. Nádržku na vodu vyprázdňte a potom ju vysušte. V priestore na pečenie zostane vlhkosť. Na vysušenie priestoru na pečenie môžete buď použiť druh prevádzky „Sušenie“, alebo priestor na pečenie vysušiť ručne.

#### Upozornenia

- Po vypnutí spotrebiča svieti pole ☰ trochu dlhšie, aby upozornilo na potrebu vyprázdnenia nádržky na vodu.
- Vápenaté škvrny odstráňte handričkou namočenou v octe, umyte čistou vodou a utrite mäkkou utierkou.

### Vyprázdnenie nádržky na vodu

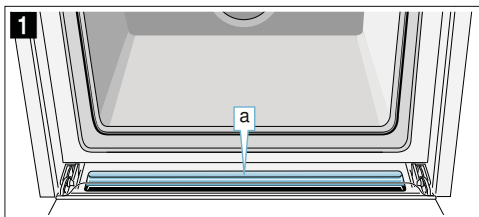
#### Pozor!

- Nádržku na vodu nesusušte v horúcom priestore na pečenie. Nádržka na vodu sa poškodí.
- Nádržku na vodu neumývajte v umývačke riadu. Nádržka na vodu sa poškodí.

1. Otvorte kryt.
2. Vyberte nádržku na vodu.
3. Veko nádržky na vodu opatrne odoberte.
4. Nádržku na vodu vyprázdňte, vyčistite umývacím prostriedkom a dôkladne opláchnite čistou vodou.
5. Všetky časti vysušte mäkkou utierkou.
6. Tesnenie na veko utrite dosucha.
7. Nechajte vyschnúť s otvoreným vekom.
8. Nasadte veko na nádržku na vodu a pritlačte ho.
9. Vložte nádržku na vodu a zatvorte kryt.

### Sušenie odkvapovej drážky

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Otvorte dvierka spotrebiča.
3. Odkvapovú drážku **a** pod priestorom na pečenie utrite hubkou (obrázok 11).



### Spustenie sušenia

Pri sušení sa priestor na pečenie zohreje, takže sa vlhkosť v priestore na pečenie odparuje. Potom otvorte dvierka spotrebiča, aby mohla vodná para uniknúť z priestoru na pečenie.

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Hrubé nečistoty z priestoru na pečenie okamžite odstráňte a vlhkosť z dna priestoru na pečenie utrite.
3. V prípade potreby tlačidlom on/off  $\text{⏻}$  zapnite spotrebič.
4. Stlačte pole  $\text{☰}$ .
5. Otočným voličom nastavte druh ohrevu sušenie  $\text{☰}$ .  
**Upozornenie:** Teplota a čas trvania sú pevne prednastavené a nedajú sa zmeniť.
6. Spustíte tlačidlom start/stop  $\text{▶}$ .  
Sušenie sa pustí a po 10 minútach sa automaticky ukončí.
7. Otvorte dvierka spotrebiča a nechajte ich otvorené 1 až 2 minúty, aby vlhkosť mohla uniknúť z priestoru na pečenie.

### Ručné vysušenie priestoru na pečenie:

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Odstráňte špinu z priestoru na pečenie.
3. Priestor na pečenie vysušte mäkkou handričkou.
4. Dvierka spotrebiča nechajte 1 hodinu otvorené, aby priestor na pečenie celkom vyschol.

## Detská poistka

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



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

### Aktivovanie a deaktivovanie

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

Cca 4 sekundy podržte pole  stlačené.

Na displeji sa objaví upozornenie na potvrdenie.






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

## Základné nastavenia

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


### Zmena základných nastavení

Spotrebič musí byť vypnutý.

1. Pole  stlačte cca na 3 sekundy. Na displeji sa objavia upozornenia týkajúce sa priebehu.
2. Upozornenia potvrdíte stlačením poľa . Na displeji sa objaví prvé nastavenie „Jazyk“.
3. V prípade potreby nastavenie zmeníte otočným voličom.
4. Stlačte pole . Objaví sa ďalšie nastavenie na displeji a môže sa zmeniť otočným voličom.
5. Poľom  prechádzajte všetkými nastaveniami a v prípade potreby ich zmeníte otočným voličom.
6. Nakoniec na potvrdenie stlačte pole  cca na 3 sekundy.

Na displeji sa objaví upozornenie, že sa nastavenia uložili.

### Zrušenie

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

### Zoznam základných nastavení

Podľa výbavy vášho spotrebiča nie sú dostupné všetky základné nastavenia.

Nastavenie	Výber
Jazyk	Ďalšie jazyky k dispozícii
Čas	Čas v 24 h formáte
Tvrdosť vody	00 (zmäkčená) 01 (mäkká) 02 (stredne tvrdá) 03 (tvrdá) 04 (veľmi tvrdá)*
Zvukový signál	Krátke trvanie (30 s) Stredné trvanie (1 min)* Dlhé trvanie (5 min)
Zvukový signál tlačidiel	Zapnuté Vypnuté* (zvuk pri on/off  zostane)
Jas displeja	Stupnica s 5 stupňami
Zobrazenie času	Vyp. Digitálne*
Osvetlenie	V prevádzke vyp. V prevádzke zap.*
Detská poistka	Len blokovanie tlačidiel* Zaistenie dvierok a blokovanie tlačidiel

Prevádzka po zapnutí	Druhy ohrevu* AutoPilot
Vypnutie displeja v noci	Vypnuté* Zapnuté
Logo značky	Zobrazí* Nezobrazí
Čas dobehu ventilátora	Odporúča sa* Minimálne
Výsuvný systém	Nie je súčasťou výbavy* (pri použití rámu a jednoduchého výsuvu) Nie je súčasťou výbavy* (pri 2-násobnom a 3-násobnom výsuvu)
Nastavenie programu Šabat	Zapnuté Vypnuté*
Výrobné nastavenia	Obnovenie stavu Neobnoví*
* Výrobné nastavenie (v závislosti od typu spotrebiča sa môžu výrobné nastavenia líšiť)	

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

## Výpadok elektrického prúdu

Vami uskutočnené zmeny nastavení zostanú zachované aj po výpadku prúdu.

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

## Zmena času

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

Spotrebič musí byť vypnutý.

1. Pole **i** stlačte cca na 3 sekundy. Na displeji sa objaví upozornenie týkajúce sa priebehu.
2. Upozornenia potvrdíte stlačením poľa **☑**. Na displeji sa objaví prvé nastavenie „Jazyk“.
3. Stlačte pole **☑**. Objaví sa nastavenie času.
4. Čas zmeníte otočným voličom.
5. Na potvrdenie stlačte pole **i** cca na 3 sekundy. Na displeji sa objaví upozornenie, že sa nastavenia uložili.

## Režim Šabat

S programom šabat môžete nastaviť čas trvania až 74 hodín. Jedlá v priestore na pečenie zostanú teplé bez toho, aby ste museli rúru vypnúť alebo zapnúť.

## Spustenie režimu Šabat

Prv než budete môcť použiť režim Šabat, musíte aktivovať základné nastavenia. → "Základné nastavenia" na strane 21

Keď je základné nastavenie príslušne zmenené, režim Šabat sa pri druhoch ohrevu uvádza ako posledný.

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

1. Otočným voličom nastavte druh ohrevu režim Šabat **☑**.
2. Ťuknite na pole **☑**. Na displeji je teplota v popredí zobrazená bielou farbou.
3. Otočným voličom nastavte požadovanú teplotu.
4. Pred spustením ťuknite na pole **☑**. Na displeji je čas trvania v popredí zobrazený bielou farbou.
5. Otočným voličom nastavte požadovaný čas trvania.

**Upozornenie:** Čas ukončenia sa nedá posunúť.

6. Spustíte tlačidlom start/stop **▷**. Čas prevádzky na displeji plynie. Spotrebič začne hriať.

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

Tlačidlom on/off **⊖** vypnite spotrebič.

**Upozornenie:** Keď otvoríte dverka spotrebiča, prevádzka sa nepreruší.

## Zmena a zrušenie

Po spustení sa už nastavenia nedajú zmeniť.

Keď chcete zrušiť režim Šabat, vypnite spotrebič tlačidlom on/off **⊖**. Tlačidlom start/stop **▷** už nemôžete prevádzku pozastaviť.

## Čistiace prostriedky

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

### Vhodné čistiace prostriedky

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

#### Pozor!

#### Poškodenie povrchu

Nepoužívajte

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

Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.

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

#### Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

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

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

#### Vnútro spotrebiča

Smaltované plochy	Horúci umývací roztok alebo voda s octom: Vyčistíte handričkou a potom osušíte mäkkou utierkou. Pripálené zvyšky jedál namočte vlhkou handrou a umývacím roztokom. Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry. Varný priestor nechajte po čistení vyschnúť otvorený. Použite funkciu čistenia. → "Funkcia čistenia" na strane 24
Sklenený kryt ošetrovania varného priestoru	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušíte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry.
Kryt dvierok z nehrdzavejúcej ocele	Čistiaci prostriedok na nehrdzavejúcu oceľ: Dodržiavajte pokyny výrobcu. Nepoužívajte ošetrojúce prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ. Pred čistením opatrne odoberte kryt dvierok.
Závesné rošty	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou.
Systém vyťahovacích kolajničiek	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mastiaci tuk z vyťahovacích kolajničiek, čistite ich zasunuté. Neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou. Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele.
Nádžka na vodu	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a dôkladne vypláchnite čistou vodou, aby sa odstránili zvyšky čistiaceho prostriedku. Osušte mäkkou utierkou. Nechajte vyschnúť s otvoreným vekom. Tesnenie na veku utrite dosucha. Neumývajte v umývačke riadu.

## Upozornenia

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

## Udržiavanie čistoty spotrebiča

Aby sa nevytvorila nepoddajná špina, spotrebič vždy udržiavajte čistý a nečistoty hneď odstraňte.

### Tipy

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

## Funkcia čistenia

Váš spotrebič disponuje funkciou čistenia „Pyrolýza“ a „Odvápnenie“. Pomocou pyrolýzy bez námahy očistíte varný priestor. Pomocou funkcie odstránenia vodného kameňa odstránite vodný kameň z odparovača.

### Odvápnenie

Aby váš spotrebič zostal funkčný, musí sa pravidelne z neho odstraňovať vodný kameň.

Odvápnenie pozostáva z viacerých krokov.

Z hygienických dôvodov musí odstraňovanie vodného kameňa kompletne prebehnúť, aby bol spotrebič znova pripravený na prevádzku. Odvápnenie trvá celkom 70 – 90 minút.

- **Odvápnenie** (cca 55 – 70 minút), potom vyprázdnite nádržku na vodu a znova ju naplňte
- Prvé oplachovanie (cca 6 – 9 minút), potom vyprázdnite nádržku na vodu a znova ju naplňte
- Druhé oplachovanie (cca 6 – 9 minút), potom vyprázdnite nádržku na vodu a vysušte ju

Keď sa odvápnenie preruší (napr. následkom výpadku prúdu alebo vypnutím spotrebiča), po opätovnom zapnutí spotrebiča budete dvakrát upozornený na potrebu opláchnutia. Spotrebič zostane až do konca druhého oplachovania zablokovaný pre iné druhy prevádzky.



To, ako často sa musí odstrániť vodný kameň zo spotrebiča, závisí od tvrdosti použitej vody. Keď je možných už len 5 alebo menej prevádzok s parou, spotrebič vás upozorní na potrebu odstránenia vodného kameňa hlášením na displeji. Počet zostávajúcich prevádzok sa zobrazí po zapnutí. Budete tak mať čas pripraviť sa včas na odstránenie vodného kameňa.

### Nastavenie

#### Pozor!


- Poškodenia spotrebiča: Na odstránenie vodného kameňa používajte výlučne nami odporúčaný tekutý odvápnovací prostriedok. Doby pôsobenia pri odstraňovaní vodného kameňa sú prispôbené podľa použitého odvápnovacieho prostriedku. Iné odvápnovacie prostriedky môžu spotrebič poškodiť. Odvápnovací prostriedok, obj. č. 311 680
- Odvápnovací roztok: Odvápnovací roztok alebo odvápnovací prostriedok nenanášajte na ovládací panel alebo iné citlivé povrchy. Povrchy sa poškodia. Ak však k tomu dôjde, odvápnovací roztok okamžite odstráňte vodou.

Keď ste pred odstraňovaním vodného kameňa použili prevádzku s parou, spotrebič najprv vypnite, aby sa zvyšková voda odčerpala z odparovacej misky.


1. Roztok na odvápnenie pripravte zmiešaním 400 ml vody a 200 ml tekutého odvápnovacieho prostriedku.
2. Nádržku na vodu vyberte, nalejte do nej odvápnovací roztok a opäť ju úplne zasuňte. Zatvorte kryt.
3. Ťuknite na pole . Na displeji sa objaví funkcia čistenia „Odvápnenie“. Zobrazí sa čas odvápnenia. Tento sa nedá zmeniť.
4. Spustíte tlačidlom start/stop . Čas prevádzky na displeji plynú.

Spotrebič začne s odstraňovaním vodného kameňa. Po uplynutí času trvania zaznie signál.


### Prvé opláchnutie

1. Otvorte kryt.
2. Nádržku na vodu vyberte, dôkladne vypláchnite, naplňte vodou a znova zasuňte.
3. Zatvorte kryt.
4. Spustíte tlačidlom start/stop . Spotrebič sa prepláchnie. Po uplynutí času trvania zaznie signál.

### Druhé opláchnutie

1. Otvorte kryt.
2. Nádržku na vodu vyberte, dôkladne vypláchnite, naplňte vodou a znova zasuňte.
3. Zatvorte kryt.
4. Spustíte tlačidlom start/stop . Spotrebič sa prepláchnie. Po uplynutí času trvania zaznie signál.

### Dočistenie

1. Otvorte kryt.
2. Nádržku na vodu vyprázdňte a vysušte.
3. Tlačidlom on/off  spotrebič vypnite. Odvápnenie je ukončené a spotrebič je opäť pripravený na použitie.

### Pyrolýza


S funkciou čistenia „Pyrolýza“ sa dá priestor na pečenie bez námahy vyčistiť. Priestor na pečenie sa zohreje na veľmi vysokú teplotu. Zvyšky z pečenia a grilovania sa spália.

Môžete si vybrať z troch stupňov čistenia.


Stupeň	Stupeň čistenia	Čas trvania
1	mierny	cca 1 hodina, 15 minút
2	stredný	cca 1 hodina, 30 minút
3	intenzívny	cca 2 hodiny

Čím silnejšie a staršie je znečistenie, tým dlhšie by malo byť čistenie na príslušnom stupni. Stačí, keď priestor na pečenie vyčistíte každé dva až tri mesiace. V prípade potreby môžete čistenie spustiť aj častejšie. Čistenie spotrebuje cca 2,5 – 4,7 kilowatthodín.

### Upozornenia

- Kvôli väčšej bezpečnosti sa dvierka spotrebiča od určitej teploty automaticky zablokujú. Znova sa dajú otvoriť až vtedy, keď zhasne symbol blokovania  na displeji.
- Počas priebehu funkcie čistenia osvetlenie priestoru na pečenie nesvieti.

### Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Priestor na pečenie sa počas priebehu funkcie čistenia veľmi zohreje. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
-  Spotrebič sa počas druhu prevádzky funkcie čistenia zvonku veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte dvierok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

### Pred spustením funkcie čistenia

#### Pozor!

Pred spustením čistenia vyberte nádržku na vodu zo spotrebiča. → "Para" na strane 18

Pri použití funkcie čistenia môžete spolu s rúrou čistiť príslušenstvo, napr. univerzálny pekáč alebo plech na pečenie. Pred čistením odstráňte hrubé nečistoty. Príslušenstvo zasuňte do výšky 2.

Vyčistite vnútorné dvierka spotrebiča a okrajové plochy priestoru na pečenie v oblasti tesnenia. Tesnenie neumývajte abrazívne.

**Upozornenie:** Pri použití funkcie čistenia sa môže spolu s rúrou čistiť dodané, smaltované príslušenstvo. Všetky rošty sa nemôžu čistiť spolu s rúrou. Rošty nie sú vhodné na použitie funkcie čistenia a sfarbili by sa. Ďalšie príslušenstvo, ktoré je vhodné na použitie funkcie čistenia, nájdete v tabuľke osobitného príslušenstva. → "Príslušenstvo" na strane 11

### Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Voľné zvyšky jedál, tuk a štava z pečenia sa môžu počas prevádzky funkcie čistenia vznietiť. Pred každým spustením funkcie čistenia odstráňte z priestoru na pečenie a príslušenstva hrubé nečistoty.
- Spotrebič sa počas priebehu funkcie čistenia veľmi zohreje. Na rúčku dvierok nikdy nevesajte horľavé predmety, ako napr. utierky na riad. Prednú stranu spotrebiča udržiavajte voľnú. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.





### Varovanie – Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

Spotrebič sa počas druhu prevádzky funkcie čistenia zvonku veľmi zohreje. Nepríľnavá vrstva plechov a foriem sa zničí a vzniknú jedovaté plyny. Nikdy súčasne s rúrou nečistite plechy a formy s nepríľnavou vrstvou pomocou funkcie čistenia. Spolu s rúrou čistite len smaltované príslušenstvo.


## Nastavenie funkcie čistenia


Prv než nastavíte funkciu čistenia, všimnite si údaje týkajúce sa prípravy.


Čas trvania je pre každý stupeň čistenia pevne prednastavený a nedá sa zmeniť.

1. Ťuknite na pole .  
Na displeji sa objaví prvá funkcia čistenia „Odstránenie vodného kameňa“.
2. Opätovne ťuknite na pole .  
Na displeji sa objaví „Pyrolyza“, stupeň čistenia je v popredí zobrazený bielou farbou.
3. Otočným vlničom nastavte stupeň čistenia.
4. Potvrďte tlačidlom start/stop .  
Objaví sa upozornenie potrebnej prípravy na funkciu čistenia.
5. Spustíte tlačidlom start/stop .  
Čas prevádzky na displeji plynie. Lína rozohrievania sa pri funkcii čistenia neobjaví.  
Funkcia čistenia sa spustí.


Počas priebehu funkcie čistenia vetrajte kuchyňu.

Dvierka spotrebiča sa krátko po spustení zablokujú. Na displeji sa objaví upozornenie a symbol .

Po skončení funkcie čistenia zaznie signál. Na displeji je čas trvania 00 m 00 s. Tlačidlom on/off  vypnite spotrebič.

Dvierka spotrebiča sa dajú znova otvoriť až vtedy, keď zhasne symbol blokovania .



## Posunutie času skončenia

Čas skončenia môžete posunúť dozadu. Pred spustením ťuknite na pole  a otočným vlničom posuňte koniec na neskôr.

Po spustení spotrebič prejde do čakacej pozície. Čas skončenia sa už nedá zmeniť.

## Zmena a zrušenie

Po spustení sa už stupeň čistenia nedá zmeniť.

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

Dvierka spotrebiča zostanú zablokované, až kým nezhasne symbol blokovania  na displeji.

## Po skončení funkcie čistenia

Keď je priestor na pečenie vychladnutý, vytrite zvyšky popola, ktorý zostal v priestore na pečenie a v oblasti dvierok spotrebiča vlhkou handrou.

## Závesné rošty

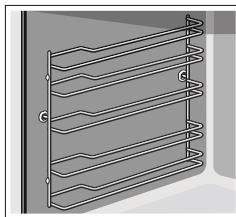
Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako môžete vyvesiť a vyčistiť rošty.

## Vyvesenie a zavesenie rámov

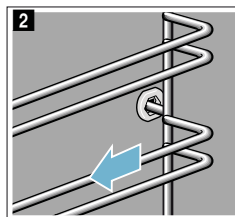
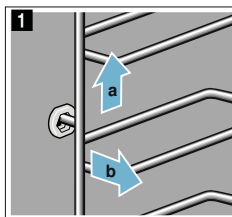
### Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

### Vyvesenie rámov



1. Rošt vpredú mierne nadvihnite **a** a vyveste **b** (obrázok **1**).
2. Potom celý rošt vytiahnite dopredu a vyberte ho von (obrázok **2**).



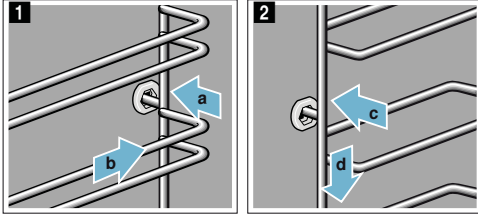
Rošty vyčistite čistiacim prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.



**Nasadenie roštov**

Rošty patria len doprava alebo doľava. Pri obidvoch roštoch dbajte na to, aby zahnuté tyčky boli vpredu.

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

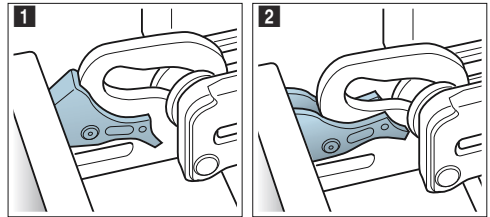
**Dvierka spotrebiča**

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

**Zavesenie a nasadenie dvierok spotrebiča**

Pred čistením a vybratím skiel dvierok môžete dvierka spotrebiča vyvesiť.

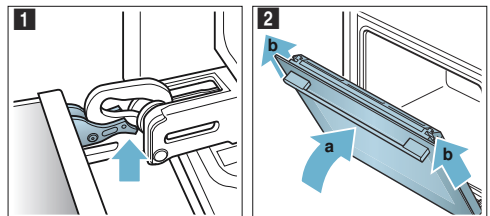
Závesy dvierok spotrebiča majú zaistovaciu páčku. Keď sú zaistovacie páčky sklopené (obrázok **1**), dvierka spotrebiča sú zaistené. Nedajú sa vyvesiť. Keď sú zaistovacie páčky kvôli vyveseniu dvierok spotrebiča vyklopené (obrázok **2**), všetky závesy sú zaistené. Nedajú sa zaklapnúť.

**⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!**

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

**Vyvesenie dvierok spotrebiča**

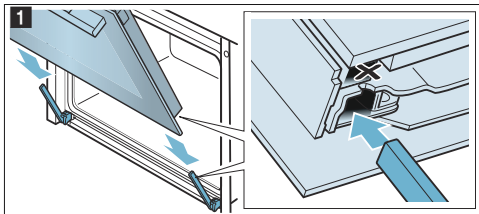
1. Dvierka spotrebiča celkom otvorte a potlačte smerom k spotrebiču.
2. Obidve zaistovacie páčky vľavo a vpravo vyklopte (obrázok **1**).
3. Zatvorte dvierka spotrebiča až na doraz **a**. Obidvomi rukami vľavo a vpravo chyťte **b** a vytiahnite nahor (obrázok **2**).



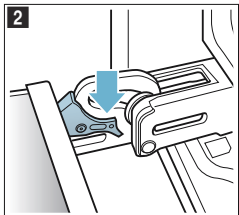
## Nasadenie dvierok spotrebiča

Dvierka spotrebiča znova zaveste v opačnom poradí.

1. Pri zavesení dvierok spotrebiča dbajte na to, aby sa obidva závesy zaviedli rovno do otvoru (obrázok 1). Založte obidva závesy dolu k vonkajšiemu sklu a použite ich ako vedenie. Dbajte na to, aby sa závesy zasunuli do správneho otvoru. Zasúvanie musí ísť ľahko a bez odporu. Ak by ste cítili odpor, skontrolujte, či sú závesy zasunuté do správneho otvoru.



2. Úplne otvorte dvierka spotrebiča. Obidve zaisťovacie páčky znova sklopte (obrázok 2).

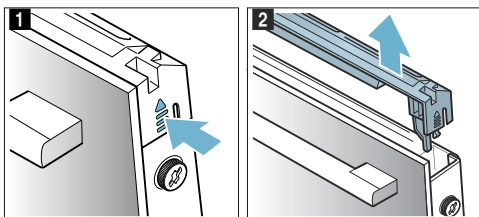


3. Zatvorte dvierka priestoru na pečenie.

## Odoberanie krytu dvierok

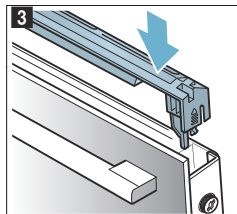
Vložka z nehrdzavejúcej ocele v kryte dvierok sa môže sfarbiť. Aby bolo čistenie dôkladné, môžete odstrániť kryt.

1. Mierne otvorte dvierka spotrebiča.
  2. Zatláčajte na kryt vľavo a vpravo (obrázok 1).
  3. Odoberte kryt (obrázok 2).
- Opatrne zatvorte dvierka spotrebiča.



**Upozornenie:** Vložku z nehrdzavejúcej ocele v kryte vyčistite čistiacim prostriedkom na nehrdzavejúcu oceľ. Zvyšok krytu dvierok vyčistite teplým umývacím roztokom a mäkkou handričkou.

4. Znova mierne otvorte dvierka spotrebiča. Nasadte kryt a prítlačte, aby počutefne zapadol (obrázok 3).



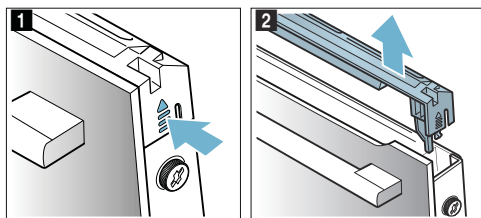
5. Zatvorte dvierka spotrebiča.

## Demontáž a montáž skiel dvierok

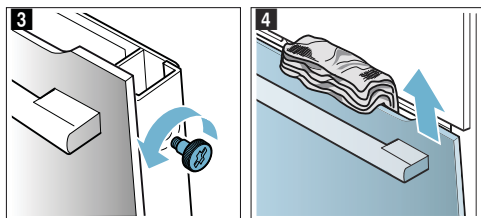
Aby sa dal spotrebič lepšie vyčistiť, sklo dvierok spotrebiča sa dá vybrať.

### Demontáž na spotrebiči

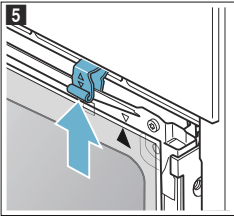
1. Mierne otvorte dvierka spotrebiča.
2. Zatláčajte na kryt vľavo a vpravo (obrázok 1).
3. Odoberte kryt (obrázok 2).



4. Na dvierkach spotrebiča skrutky vľavo a vpravo povoľte a odstráňte (obrázok 3).
5. Prv než zatvoríte dvierka, zacviknite viackrát zloženú kuchynskú utierku (obrázok 4). Čelné sklo vytiahnite nahor a položte rúčkou nadol na rovnú plochu.



6. Na medziskle potlačte obidva držiaky nahor, neodoberajte (obrázok 5). Sklo pevne podržte rukou. Vyberte sklo.



Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou utierkou.

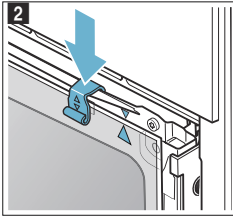
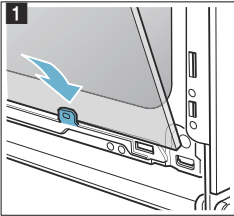
### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!**

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

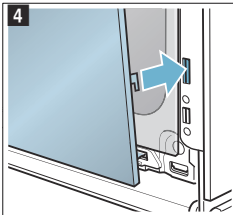
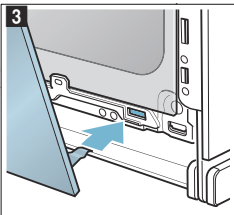
### **Montáž na spotrebiči**

Pri montáži vnútorného skla dávajte pozor, aby bola šípka na skle vpravo hore a aby sa zhodovala so šípkou na plechu.

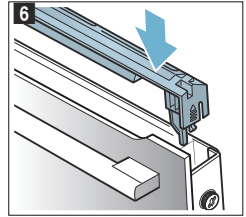
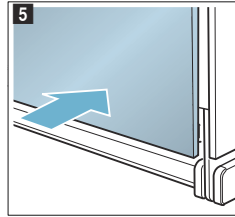
1. Medzisklo vložte dolu do držiaka (obrázok 1) a hore pritlačte.
2. Držiaky potlačte nadol (obrázok 2).



3. Čelné sklo zaveďte dolu do držiakov (obrázok 3).
4. Čelné sklo zatvorte tak, aby obidva horné háčiky boli oproti otvoru (obrázok 4).



5. Čelné sklo dolu pritlačte tak, aby počuteľne zapadlo (obrázok 5).
6. Dvierka spotrebiča znova mierne otvorte a odstráňte kuchynskú utierku.
7. Obidve skrutky vľavo a vpravo opäť zaskrutkujte.
8. Nasadte kryt a pritlačte, aby počuteľne zapadol (obrázok 6).



9. Zatvorte dvierka spotrebiča.

### **Pozor!**

Priestor na pečenie môžete používať znova až vtedy, keď sú sklá správne namontované.

## ?





# Čo robiť v prípade poruchy?


Ak sa vyskytne porucha, často je spôsobená len nejakou maličkosťou. Skôr ako zavoláte zákaznický servis, skúste sami odstrániť poruchu pomocou tejto tabuľky.

## Odstraňovanie porúch svojpomocne

Technické poruchy na spotrebiči si môžete často veľmi jednoducho odstrániť sami.

Keď sa jedlo nevydarí optimálne, na konci návodu na používanie nájdete veľa tipov a upozornení týkajúcich sa prípravy jedál. → "Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 33


Porucha	Možná príčina	Náprava/upozornenie
Spotrebič nefunguje.	Chybná poistka. Výpadok elektrického prúdu.	Skontrolujte poistku v poistkovej skrini. Skontrolujte, či kuchynské svetlo alebo ostatné kuchynské spotrebiče fungujú.
Na displeji je „Sprache Deutsch“.	Výpadok elektrického prúdu.	Nastavte jazyk a čas znova.
Čas sa neobjaví, keď je spotrebič vypnutý.	Základné nastavenie je zmenené.	Zmeňte základné nastavenia zobrazenia času.
Dvierka spotrebiča sa nedajú otvoriť.	Dvierka spotrebiča zablokované detskou poistkou.	Deaktivujete detskú poistku tak, že pole  podržíte stlačené cca 4 sekundy. Blokovanie sa dá vypnúť v základných nastaveniach.
Dvierka spotrebiča sa nedajú otvoriť, na displeji svieti symbol  .	Dvierka spotrebiča sú zablokované funkciou čistenia.	Počkajte, kým varný priestor vychladne a zmizne symbol  .
Spotrebič sa nezohrieva, na displeji svieti symbol  .	Demonštračný režim v základných nastaveniach je aktivovaný.	Odpojte na chvíľu spotrebič od siete (vypnite poistku v poistkovej skrini) a potom do 3 minút deaktivujte demonštračný režim v základných nastaveniach.
Otočný volič vypadol z uloženia na ovládacom poli.	Otočný volič omylom vypadol zo zaistenia.	Otočný volič je odoberateľný. Jednoducho vložte otočný volič naspäť do jeho uloženia na ovládacom paneli a vtlačte ho dovnútra tak, aby zapadol a dal sa otáčať ako zvyčajne.
Otočný volič sa už nedá ľahko otáčať.	Nečistoty pod otočným voličom.	Otočný volič je odoberateľný. Otočný volič jednoducho vytiahnite z jeho uloženia. Alebo stlačte vonkajší okraj otočného voliča tak, aby sa preklopil a aby sa dal ľahko uchopiť. Otočný volič a jeho uloženie na spotrebiči opatrne vyčistíte umývacím roztokom a handričkou. Osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte ostré alebo abrazívne prostriedky. Nenamáčajte alebo neumývajte v umývačke na riad. Otočný volič nevyťahujte príliš často, aby jeho uloženie zostalo stabilné.
Prevádzka s parou alebo odstraňovanie vodného kameňa sa nespustí alebo nepokračuje.	Nádržka na vodu je prázdna. Kryt je otvorený. Odstránenie vodného kameňa zablokuje prevádzku s parou. Senzor je chybný.	Naplnenie nádržky na vodu. Zatvorte kryt. Uskutočnite odstránenie vodného kameňa. Zavolajte zákaznický servis.
Spotrebič upozorňuje na potrebu opláchnutia.	Počas odstraňovania vodného kameňa bol prívod prúdu prerušený a spotrebič vypnutý.	Po opätovnom zapnutí spotrebiča dvakrát opláchnite.
Spotrebič vás vyzve na odstránenie vodného kameňa bez toho, aby sa predtým objavilo počítadlo.	Nastavený rozsah tvrdosti vody je príliš nízky.	Uskutočnite odstránenie vodného kameňa. Skontrolujte a prispôbte nastavený rozsah tvrdosti vody.
Tlačidlá blikajú.	Normálny jav spôsobený skondenovanou vodou za ovládacím panelom.	Keď sa skondenovaná voda odparí, tlačidlá prestanú blikáť.
Výsledok varenia/pečenia pri použití s prídanim pary je príliš suchý alebo vlhký.	Intenzita pary bola nesprávne zvolená.	Zvoľte vyššiu alebo nižšiu intenzitu pary.

Objaví sa hlásenie „Naplniť nádržku na vodu“, hoci nádržka na vodu je naplnená.	Kryt je otvorený.	Zatvorte kryt.
	Nádržka na vodu nezapadla do svojej polohy.	Nechajte nádržku na vodu zapadnúť do svojej polohy. → "Para" na strane 18
	Senzor je chybný.	Zavolajte zákaznícky servis.
	Nádržka na vodu spadla. Následkom otrasov sa časti vo vnútornom priestore nádržky na vodu uvoľnili, nádržka na vodu netesní.	Objednajte novú nádržku na vodu.
Kryt na vyberanie nádržky sa <b>neotvára</b> .	Zástrčka nie je zasunutá.	Pripojte spotrebič do elektrickej siete.
	Výpadok elektrického prúdu.	Skontrolujte, či iné kuchynské spotrebiče fungujú.
	Chybná poistka.	Skontrolujte v poistkovej skrini, či je poistka spotrebiča v poriadku.
	Senzor poľa  je chybný.	Zavolajte zákaznícky servis. V prípade potreby nádržku na vodu vyprázdňte: Dvierka spotrebiča otvorte, vpravo a vľavo prstami chyťte pod kryt a kryt vytiahnite von.
Pri parení vzniká kľokotavý zvuk.	Efekt pôsobenia tepla na studené pri mrazených potravinách podmienený vodnou parou.	Nie je možné.
Spotrebič sa nespustí a na displeji sa objaví „Varný priestor príliš horúci“.	Pre zvolené jedlo alebo druh ohrevu je varný priestor príliš horúci.	Nechajte vychladnúť varný priestor a spotrebič znova spustite.

### **Varovanie – Nebezpečenstvo elektrického výboja!**

Je nebezpečné vykonávať neodborné opravy. Opravy a výmeny chybných prívodných káblov smie vykonávať len náležite poučený pracovník zákazníckeho servisu. Ak je spotrebič poškodený, vytiahnite zástrčku z elektrickej siete alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrini. Obráťte sa na odborný autorizovaný servis.

### **Hlásenia chýb na displeji**

Keď sa na displeji objaví hlásenie chyby „D“ alebo „E“, napr. D0111 alebo E0111, vypnite a znova zapnite spotrebič tlačidlom on/off .

Ak išlo o jednorázovú poruchu, zobrazenie zhasne. Ak sa hlásenie chyby znova objaví, zavolajte zákaznícky servis a uveďte presné hlásenie chyby.

### **Maximálny čas prevádzky**


Keď ste nastavenia vášho spotrebiča nezmenili niekoľko hodín, spotrebič automaticky prestane hriať. Zabráni sa tak neželanej trvalej prevádzke.

Kedy sa dosiahne maximálna doba prevádzky, to sa riadi podľa príslušných nastavení druhu prevádzky.

#### **Maximálny čas prevádzky dosiahnutý**

Na displeji sa objaví upozornenie, že je dosiahnutý maximálny čas prevádzky.

Keď chcete, aby prevádzka pokračovala, ťuknite na ľubovoľné pole alebo otočte otočný volič.

Keď spotrebič nepotrebuje, vypnite ho tlačidlom on/off .

**Tip:** Aby sa spotrebič nevypol nechceme, napr. pri veľmi dlhom pečení, nastavte čas trvania. Spotrebič hreje, kým nastavený čas trvania neuplynie.

### **Osvetlenie priestoru na pečenie**

Na osvetlenie priestoru na pečenie má váš spotrebič jednu alebo viac LED diód s dlhou životnosťou.

Ak by sa aj napriek tomu niektorá LED dióda alebo kryt osvetlenia pokazili, zavolajte zákaznícky servis. Kryt osvetlenia sa nesmie odstrániť.

## Zákaznícky servis

Keď si váš spotrebič vyžaduje opravu, je tu pre vás náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme zabránili zbytočným návštevám personálu zákaznickeho servisu.

### Označenie produktu (č.E) a výrobné číslo (č. FD)

Pri komunikácii so servisom uveďte úplné označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD) vášho spotrebiča, aby sme vás mohli kvalifikovane obslúžiť. Výrobný štítok s číslami nájdete, keď otvoríte dverka spotrebiča.



Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete sem vpísať údaje o vašom spotrebiči a telefónne číslo zákaznickeho servisu.

Označenie produktu (č. E)	Výrobné číslo (č. FD)
------------------------------	--------------------------

#### Zákaznícky servis

Upozorňujeme vás, že návšteva personálu zákaznickeho servisu je v prípade nesprávnej obsluhy spoplatnená aj počas záručnej lehoty.

#### Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženom zozname služieb zákazníkom.

Spoločte sa na kompetentnosť výrobcu. Zabezpečte tím, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielcami pre váš spotrebič.

## Pokrmy

S druhom prevádzky „AutoPilot“ môžete pripravovať najrozličnejšie jedlá. Spotrebič si väčšinu nastavení vyberá samostatne.

Aby ste docílili dobré výsledky, priestor na pečenie nesmie byť pre vybrané jedlá príliš horúci. Ak je príliš horúci, na displeji sa objaví upozornenie. Nechajte priestor na pečenie vychladnúť a spotrebič ešte raz spustíte.

### Upozornenia týkajúce sa programov

- Výsledok pečenia závisí od kvality potravín a veľkosti a druhu varnej nádoby. Aby bol výsledok pečenia optimálny, použite kvalitné potraviny a mäso s teplotou z chladničky.
- Spotrebič si zvolí optimálny druh ohrevu a čas a nastavenie teploty. Vy budete len vyzvaný, aby ste zadali hmotnosť. Nastavenie hmotnosti mimo určeného rozsahu hmotnosti nie je možné.
- Pri pečení jedál, pri ktorých spotrebič za vás prevezme výber teploty, môže byť k dispozícii až teplota do 300 °C. Dbajte na to, aby ste použili dostatočne žiaruvzdorný riad.
- Dostanete upozornenia týkajúce sa napr. riadu, výšky zasunutia alebo údaje o pridaní tekutín pri pečení mäsa. Pri niektorých jedlách je počas pečenia potrebné napr. obrátenie alebo premiešanie. Krátko po spustení sa to zobrazí na displeji. Signál vás na to upozorní v správnom čase.
- Upozornenia týkajúce sa vhodného riadu a tipy a triky na prípravu jedál nájdete na konci návodu na používanie.

### Pridanie pary

Pri niektorých jedlách sa automaticky aktivuje funkcia pary. Spotrebič vás upozorní na potrebu naplnenia nádržky na vodu. Všeobecné pokyny týkajúce sa funkcie pary nájdete v príslušnej kapitole. → "Para" na strane 18

### Varovanie – Nebezpečenstvo obarenia!





Pri otvorení dveriek spotrebiča môže uniknúť horúca para. V závislosti od teploty pary je možné, že ju nevidno. Pri otváraní dveriek nestojte príliš blízko spotrebiča. Dverka spotrebiča opatrne otvorte. Zabráňte prístupu detí.

### Nastavenie jedla s AutoPilot


Otočným voličom prejdite všetky jedlá, aby ste videli, ktoré jedlá sú k dispozícii s funkciou AutoPilot.

Prv než dáte jedlo do priestoru na pečenie, odvážte ho, aby ste mohli nastaviť správnu hmotnosť.

Čas trvania sa vypočíta v závislosti od hmotnosti a nedá sa zmeniť.



1. Stlačte pole .  
Na displeji je v popredí prvé jedlo zobrazené bielou farbou.
  2. Otočným voličom nastavte požadované jedlo.
  3. Stlačte pole .  
Na displeji je v popredí hmotnosť zobrazená bielou farbou.
  4. Otočným voličom nastavte hmotnosť vášho jedla.  
Čas trvania sa vypočíta automaticky.
  5. Potvrďte tlačidlom start/stop .  
Zobrazí sa upozornenie týkajúce sa príslušenstva a výšky zasunutia.
  6. Spustíte tlačidlom start/stop .  
Čas prevádzky na displeji plynie. Línia rozohrievania sa pri jedlách neobjaví.
- Spotrebič začne hriať.

Po uplynutí času trvania zaznie signál. Spotrebič prestane hriať.


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

### Dopečenie

Keď nie ste s výsledkom pečenia spokojný, po skončení času pečenia môžete jedlo ešte dopieť.


Na displeji sa zobrazí otázka, či si prajete dopečenie. Keď chcete jedlo dopieť, ťuknite na tlačidlo start/stop . Navrhne sa čas pečenia, ktorý môžete zmeniť. Spustíte tlačidlom start/stop .

**Upozornenie:** Dopečenie môžete použiť ľubovoľne často.

Keď ste s výsledkom pečenia spokojný, ťuknite na pole .

Tlačidlom on/off  vypnite spotrebič.



### Posunutie času skončenia

Pri niektorých jedlách môžete posunúť čas skončenia. Pred spustením ťuknite na pole  a otočným voličom posuňte koniec na neskôr.

Po spustení spotrebič prejde do čakacej pozície. Čas skončenia sa už nedá zmeniť.

### Zmena a zrušenie

Po spustení sa už nastavenia nedajú zmeniť.

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

## Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu

Nájdete tu výber rôznych jedál a optimálne nastavenia na ich prípravu. Ukážeme vám, aký druh ohrevu a teplota sa najlepšie hodia na prípravu vašich jedál. Získate údaje o vhodnom príslušenstve a výške zasunutia. Dostanete tipy na použitie riadu a prípravu.

**Upozornenie:** Pri príprave potravín môže vznikáť veľké množstvo vodnej pary v priestore na pečenie.

Váš spotrebič je energeticky účinný a počas prevádzky uniká von len málo tepla. Na základe vysokých teplotných rozdielov medzi vnútrom spotrebiča a vonkajšími časťami spotrebiča sa môže na dvierkach, ovládacom paneli alebo susedných čelách kuchynskej linky vytvárať vodný kondenzát. Je to normálny, fyzikálne podmienený jav. Predhrievaním alebo opatrným otvorením dvierok sa môže kondenzát eliminovať.

Pri použití s pridaním pary je potrebné, aby v priestore na pečenie vznikalo veľa pary. Po varení, keď je priestor na pečenie vychladnutý, utrite ho.

### Silikónové formy

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

Ak však napriek tomu chcete použiť silikónové formy, orientujte sa podľa údajov a receptov výrobcu. Silikónové formy sú často menšie ako normálne formy. Množstvá a údaje receptov môžu byť odlišné.

Na pečenie s pridaním pary a na parenie nie sú vhodné silikónové formy.

### Koláče a drobné pečivo

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu koláčov a drobného pečiva. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôsobené priestoru na pečenie a druhom prevádzky.

### Pečenie s pridaním pary

Určité pečivo (napr. kysnuté pečivo) získa pri pridaní pary chrumkavú kôrku a lesklejší povrch. Pečivo menej vyschne.

Pečenie s pridaním pary je možné len na jednej úrovni.

Niektoré jedlá sa vydaria najlepšie, keď sa pečú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

## Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

### Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použijete nasledujúce výšky zasunutia:

- Vysoké pečivo: výška 2
- Ploché pečivo: výška 3

Ak použijete ako druh ohrevu 4D horúci vzduch, môžete zvoliť výšku 1, 2, 3 a 4.

### Pečenie na viacerých úrovniach

Použijete 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté sú súčasne do spotrebiča nemusia byť hotové súčasne.

Pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálny pekáč: výška 3  
Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte  
Prvý rošt: výška 3  
Druhý rošt: výška 1

Pečenie na troch úrovniach:

- Plech na pečenie: výška 5  
Univerzálny pekáč: výška 3  
Plech na pečenie: výška 1

Pečenie na štyroch úrovniach:

- 4 rošty s papierom na pečenie  
Prvý rošt: výška 5  
Druhý rošt: výška 3  
Tretí rošt: výška 2  
Štvrtý rošt: výška 1

Súčasným pečením jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Položte formy do priestoru na pečenie vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.

## Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

### Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

### Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

Pri pečení koláčov so šťavnatým obložením použijete univerzálny pekáč, aby sa vytečenou šťavou neznečistil priestor na pečenie.

## Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Biele formy, keramické formy a formy zo skla predlžujú čas pečenia a pečivo neznedne rovnomerne. Keď pečiete s takýmito formami a chcete použiť horný/dolný ohrev, zasuňte formu do výšky 1.

Formy na pečenie s pridaním pary musia byť odolné voči vysokým teplotám a pare.

### Papier na pečenie

Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite.

## Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne koláče a drobné pečivo. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaisťuje rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

**Upozornenie:** Časy pečenia nemožno skrátiť nastavením vyššej teploty. Koláče a drobné pečivo by boli upечené len zvonku, ale neboli by prepečené vnútri.




Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie jedla do studeného priestoru na pečenie. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skrátiť uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke.

Keď chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke. Ďalšie informácie nájdete v tipoch na pečenie koláčov a drobného pečiva za tabuľkou nastavení.

Pred použitím vyberte z priestoru na pečenie príslušenstvo, ktoré nepotrebuje. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhu ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Stupeň pizza

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Jednoduchý trený koláč	Vencová/obdĺžniková forma	2		150-170	-	50-70
Jednoduchý trený koláč	Vencová/obdĺžniková forma	2		150-160	1	50-70
Trený koláč, jednoduchý, 2 úrovne	Vencová/obdĺžniková forma	3+1		140-160	-	60-80
Trený koláč, jemný	Vencová/obdĺžniková forma	2		150-170	-	60-80

\* predhriať

\*\* 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania



Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Ovocný koláč z treného cesta, jemný	Forma na bábovku	2	☐	160-180	-	40-60
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	3	☐	160-180	-	20-30
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	2	☒	150-160	1	20-30
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z jemného cesta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2	☐	170-190	-	60-80
Švajčiarsky koláč	Plech na pizzu	3	☐	220-240	-	35-45
Koláč tarta	Forma na koláč, nízka, čierny plech	3	☑	190-210	-	25-40
Koláč tarta	Forma na koláč, nízka, čierny plech	3	☒	200-220	1	30-40
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2	☐	150-170	-	50-70
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2	☒	150-160	1	60-70
Kysnutý koláč	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2	☐	160-170	-	20-30
Kysnutý koláč	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2	☒	150-160	2	25-35
Korpus z piškótového cesta, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	3	☐	150-170*	-	20-30
Korpus z piškótového cesta, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	2	☒	150-160	1	20-35
Piškótová torta, 3 vajcia	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2	☐	160-170*	-	25-35
Piškótová torta, 3 vajcia	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2	☒	150-160	1	10
					-	20-25
Piškótová torta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2	☒	150-170*	-	30-50
Piškótová torta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2	☒	150-160	1	10
					-	30-35

#### Koláče na plechu

Trený koláč s obložením	Plech na pečenie	3	☐	160-180	-	20-40
Trený koláč s obložením	Plech na pečenie	3	☒	160-170	1	30-40
Trený koláč, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☒	140-160	-	30-50
Koláč z jemného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	3	☐	170-190	-	25-35
Koláč z jemného cesta so suchým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☒	160-170	-	35-45
Koláč z jemného cesta so šťavnatým obložením	Univerzálny pekáč	3	☐	160-180	-	55-65
Švajčiarsky koláč	Univerzálny pekáč	3	☑	170-190	-	45-55
Kysnutý koláč so suchým obložením	Univerzálny pekáč	3	☐	160-180	-	15-20
Kysnutý koláč so suchým obložením	Plech na pečenie	3	☒	150-160	1	20-30
Kysnutý koláč so suchým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☒	150-170	-	20-30
Kysnutý koláč so šťavnatým obložením	Univerzálny pekáč	3	☐	180-200	-	30-40
Kysnutý koláč so šťavnatým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☒	150-170	-	45-60
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	2	☐	160-170	-	25-35
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	2	☒	150-160	2	25-35
Piškótová roláda	Plech na pečenie	3	☒	180-200*	-	8-15
Piškótová roláda	Plech na pečenie	3	☒	180-190*	1	10-15
Štola z 500 g múky	Plech na pečenie	2	☐	150-170	-	45-60
Štola z 500 g múky	Univerzálny pekáč	3	☒	140-150	2	80-90
Závin, sladký	Univerzálny pekáč	2	☒	170-180	-	50-60
Závin, sladký	Univerzálny pekáč	3	☒	180-190	2	50-60

\* predhriat

\*\* 5 min. nechať predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Štrúďľa, zmrazená	Univerzálny pekáč	3		200-220	-	35-45
Štrúďľa, zmrazená	Univerzálny pekáč	3		180-200	1	35-45

**Drobné pečivo**

Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3		160**	-	20-30
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3		150**	-	25-35
Koláčiky (small cakes), 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150**	-	25-35
Koláčiky (small cakes), 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		140**	-	35-45
Mufíny	Plech na mufíny	3		170-190	-	15-20
Mufíny	Plech na mufíny	3		150-160	1	25-30
Mufíny, 2 úrovne	Plech na mufíny	3+1		160-180*	-	15-30
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	-	25-35
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	3		160-170	2	20-30
Drobné kysnuté pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	-	25-40
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		170-190*	-	20-35
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		200-220*	1	15-25
Pečivo z lístkového cesta, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		170-190*	-	20-45
Pečivo z lístkového cesta, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		170-190*	-	20-45
Pečivo z lístkového cesta, ploché, 4 úrovne	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	3		200-220	-	30-40
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	3		200-220*	1	25-35
Pečivo z odpaľovaného cesta, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		190-210	-	35-45
Plundrové pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	-	20-30
Plundrové pečivo	Plech na pečenie	3		160-170	1	20-30

**Suché pečivo**

Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150**	-	25-40
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150**	-	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-150**	-	30-40
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		130-140**	-	35-55
Suché pečivo	Plech na pečenie	3		140-160	-	15-30
Suché pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-160	-	15-30
Suché pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		140-160	-	15-30
Penové zákusky	Plech na pečenie	3		80-90*	-	120-150
Penové zákusky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		80-90*	-	120-180
Makróňky	Plech na pečenie	3		90-110	-	20-40
Makróňky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		90-110	-	25-45
Makróňky, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		90-110	-	30-45

\* predhriať

\*\* 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

**Tipy na pečenie koláčov a drobného pečiva**

Chcete zistiť, či je koláč prepečený.	Pichnete drevenou špajľou do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak sa cesto neprilepí na drevo, koláč je hotový.
Koláč je splasnutý.	Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia. Dodržiavajte uvedené suroviny a pokyny uvedené v recepte.
Koláč je v strede vysoký a na okrajoch nižší.	Vymastite len vyberacie dno formy. Po pečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Ovocná šťava preteká.	Nabudúce použite hlbší univerzálny pekáč.

Drobné pečivo sa pri pečení po stranách zlepuje.	Jednotlivé kúsky pečiva by od seba mali byť vzdialené cca 2 cm. Bude tak dostatok miesta, aby pečivo mohlo pekne vykysnúť a zo všetkých strán zhnednúť.
Koláč je príliš suchý.	<b>Nastavte</b> o 10 °C vyššiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Koláč je príliš svetlý.	Ak je výška zasunutia a príslušenstvo správne, potom príp. zvýšte teplotu alebo predĺžte čas pečenia.
Koláč je navrchu príliš svetlý a zdola príliš tmavý.	Nabudúce vložte koláč na vyššiu úroveň.
Koláč je navrchu príliš tmavý a zdola príliš svetlý.	Nabudúce vložte koláč na nižšiu úroveň. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia.
Koláč vo forme alebo pozdĺžnej forme je vzadu príliš tmavý.	Formu na pečenie nedávajte priamo k zadnej stane, ale do stredu na príslušenstvo.
Koláč je príliš tmavý.	Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a príp. predĺžte čas pečenia.
Pečivo hneď nerovnomerne.	Zvoľte trochu nižšiu teplotu. Aj prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy vhodne prstrihajte. Dbajte na to, aby forma na pečenia nestála priamo pred otvormi zadnej steny varného priestoru. Pri pečení drobného pečiva by sa mala podľa možnosti použiť rovnaká veľkosť a hrúbka.
Pieklí ste na viacerých úrovniach. Pečivo na hornom plechu na pečenie je tmavšie ako na dolnom.	Na pečenie na viacerých úrovniach použite vždy 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunutých súčasne do rúry nemusí byť hotové v rovnakom čase.
Koláč vyzerá dobre, ale nie je prepečený vnútri.	Pečte pri nižšej teplote a dlhšie a pridajte menej tekutiny. Ak pečiete koláč so šťavnatým obložením, predpečte najprv korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a na to nakladte obloženie.
Koláč sa po potrasení neuvoľní.	Po upečení nechajte koláč ešte na 5 až 10 minút vychladnúť. Ak by sa ešte stále nedal uvoľniť, okraj uvoľnite ešte raz opatrne nožom. Koláč znova potraťte a formu zakryte mokrú, studenou utierkou. Nabudúce formu vymastíte a vysypte strúhankou.

## Chlieb a pečivo

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na pečenie chleba a pečiva. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôsobené priestoru na pečenie a druhom prevádzky.

### Pečenie s pridaním pary

Chlieb a žemle budú mať po pečení s pridaním pary chrumkavú kôrku a lesklejší povrch. Pečivo sa menej vysuší.

Pečenie s pridaním pary je možné len na jednej úrovni.

### Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

#### Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky zasunutia:

- Vysoké pečivo: výška 2
- Ploché pečivo: výška 3

Ak použijete ako druh ohrevu 4D horúci vzduch, môžete zvoliť výšku 1, 2, 3 a 4.

#### Pečenie na dvoch úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunutých súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

- Univerzálny pekáč: výška 3  
Plech na pečenie: výška 1

- Formy na rošte  
Prvý rošt: výška 3  
Druhý rošt: výška 1

Súčasným pečením jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Položte formy do priestoru na pečenie vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.

### Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

#### Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

#### Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

#### Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Biele formy, keramické formy a formy zo skla predlžujú čas pečenia a pečivo nezahnedne rovnomerne. Keď pečiete s takýmito formami a chcete použiť horný/dolný ohrev, zasuňte formu do výšky 1.

Formy na pečenie s pridaním pary musia byť odolné voči vysokým teplotám a pare.

#### Papier na pečenie

Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne prstrihajte.

## Zmrazené výrobky

Nepoužívajte mrazené výrobky s veľkou námrazou. Z jedľa odstráňte ľad.

Zmrazené výrobky sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zhnednutie zostane aj po upečení.

## Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne chleby a pečivo. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

**Upozornenie:** Časy pečenia nemožno skrátiť nastavením vyššej teploty. Chlieb a pečivo by boli upečené len zvonku, ale neboli by prepečené vnútri.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie jedľa do studeného priestoru na pečenie. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke. Niektoré jedlá sa vydaria najlepšie, keď sa pečú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

Hodnoty nastavenia pre chlebové cesto platia pre cesto na plechu na pečenie, ako aj cesto v podlhovastej forme.






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

Pred použitím vyberte z priestoru na pečenie príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

## Pozor!














Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nenalejte vodu alebo nepostavte na dno priestoru na pečenie riad s vodou. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.

Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Gril s cirkuláciou vzduchu
-  Veľkoplošný gril
-  Stupeň pizza

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
<b>Chlieb</b>							
Biely chlieb, 750 g	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		210-220* 180-190	- -	- -	10-15 25-35
Biely chlieb, 750 g	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		210-220 180-190	- -	3 -	10-15 25-35
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		210-220* 180-190	- -	- -	10-15 40-50
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		210-220 180-190	- -	3 -	10-15 45-55
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálny pekáč	2		210-220* 180-190	- -	- -	10-15 40-50
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálny pekáč	2		210-220 180-190	- -	3 -	10-15 40-50
Chlebová placka	Univerzálny pekáč	3		250-270	-	-	20-25
Chlebová placka	Univerzálny pekáč	3		220-230	-	3	20-30
<b>Žemle</b>							
Žemle alebo bageta pripravené na zapečenie, predpečené	Univerzálny pekáč	3		180-200	-	-	10-15
Žemle alebo bageta pripravené na zapečenie, predpečené	Plech na pečenie	3		200-220	-	2	10-15
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		170-190*	-	-	15-20
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		150-160	-	3	25-35
Žemle, sladké, čerstvé, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170*	-	-	20-30

\* Predhriat

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3	☐	180-200	-	-	20-30
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3	☒	200-220	-	2	20-25
Bageta, predpečená, chladená	Univerzálny pekáč	3	☒	180-200	-	-	20-30
Bageta, predpečená, chladená	Plech na pečenie	3	☐	200-220	-	1	10-20
<b>Žemle, zmrazené</b>							
Žemle alebo bageta pripravené na zapečenie, predpečené	Univerzálny pekáč	3	☒	180-200	-	-	10-15
Žemle alebo bageta pripravené na zapečenie, predpečené	Plech na pečenie	3	☐	180-200	-	1	15-25
Malé pečivo z kysnutého cesta, lúhované, polotovary	Univerzálny pekáč	3	☒	180-200	-	-	20-25
Malé pečivo z kysnutého cesta, lúhované, polotovary	Plech na pečenie	3	☐	210-230	-	1	18-25
Croissanty, polotovary	Univerzálny pekáč	3	☒	170-190	-	-	30-35
Croissanty, polotovary	Plech na pečenie	3	☒	180-200	-	1	20-25
<b>Toasty</b>							
Zapečené toasty, 4 kusy	Rošt	3	☒	190-210	-	-	10-15
Zapečené toasty, 12 kusov	Rošt	3	☒	230-250	-	-	10-15
Opečené toasty (nepredhrievať)	Rošt	5	☐	-	3	-	4-6
* Predhriať							

## Pizza, quiche a pikantné koláče

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu pizze, quiche a pikantných koláčov. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôbené varnému priestoru a druhom prevádzky.

### Pečenie s pridaním pary

Určité pečivo (napr. kysnuté pečivo) získa pri pridaní pary chrumkavú kôrku a lesklejší povrch. Pečivo menej vyschne.

Pečenie s pridaním pary je možné len na jednej úrovni.

### Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

### Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky zasunutia:

- Vysoké pečivo: výška 2
- Ploché pečivo: výška 3

Ak použijete ako druh ohrevu 4D horúci vzduch, môžete zvoliť výšku 1, 2, 3 a 4.

### Pečenie na viacerých úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

Pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálny pekáč: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte
- Prvý rošt: výška 3
- Druhý rošt: výška 1

Pečenie na štyroch úrovniach:

- 4 rošty s papierom na pečenie
- Prvý rošt: výška 5
- Druhý rošt: výška 3
- Tretí rošt: výška 2
- Štvrtý rošt: výška 1

Súčasným pečením jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Položte formy do varného priestoru vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.

### Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

### Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

### Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

Na pečenie pizze s bohatým obložením používajte univerzálny pekáč.

### Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Biele formy, keramické formy a formy zo skla predlžujú čas pečenia a pečivo nezhdne rovnomerne. Keď pečiete s takýmito formami a chcete použiť horný/dolný ohrev, zasuňte formu do výšky 1.

Formy na pečenie s pridaním pary musia byť odolné voči vysokým teplotám a pare.

### Papier na pečenie

Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite.

### Zmrazené výrobky

Nepoužívajte mrazené výrobky s veľkou námrazou. Z jedla odstráňte ľad.

Zmrazené výrobky sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zhnednutie zostane aj po upečení.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne jedlá. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami.

Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

**Upozornenie:** Časy pečenia nemožno skrátiť nastavením vyššej teploty. Jedlo by bolo upečené len zvonku, ale nebolo by prepečené vnútri.




Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie jedla do studeného varného priestoru. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke.

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












Pred použitím vyberte z priestoru na pečenie príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevu:









-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Stupeň pizza

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas trvania v min.
<b>Pizza</b>						
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	3		200-220	-	25-35
Pizza, čerstvá, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2		220-230	-	20-30
Pizza, chladená	Rošt	3		190-210	-	10-15
<b>Pizza, mrazená</b>						
Pizza, tenký korpus 1 kus	Rošt	3		190-210	-	15-20
Pizza, tenký korpus 2 kusy	Univerzálny pekáč + rošt	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, hrubý korpus 1 kus	Rošt	3		180-200	-	20-25
Pizza, hrubý korpus 2 kusy	Univerzálny pekáč + rošt	3+1		190-210	-	20-30
Pizzová bageta	Rošt	3		200-220	-	15-20
Mini pizze	Univerzálny pekáč	3		180-200	-	15-20
Mini pizze, Ø 7 cm, 4 úrovne	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	-	20-30

### Pikantné koláče a quiche

Pikantné koláče vo forme	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		170-190	-	55-65
Pikantné koláče vo forme	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		170-180	1	60-70
Koláč quiche	Forma na koláč tarta, čierny plech	3		190-210	-	30-40
Alsaský koláč	Univerzálny pekáč	3		260-280*	-	10-15
Alsaský koláč	Univerzálny pekáč	2		200-210*	2	15-25
Pirohy	Nákyková forma	2		190-200	-	30-45
Empanada (plnené taštičky)	Univerzálny pekáč	3		180-190	-	30-45
Empanada (plnené taštičky)	Univerzálny pekáč	2		170-180	2	30-40
Burek	Univerzálny pekáč	1		200-220*	-	20-30

\* Predhriat

## Nákyp a suflé

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu nákypov a suflé. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Používajte len originálne príslušenstvo k vašmu spotrebiču. Optimálne je prispôbené varnému priestoru a druhom prevádzky.

### Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Na jednej úrovni môžete piecť vo formách alebo s univerzálnym pekáčom.

- Formy na rošte: výška 2
- Univerzálny pekáč: výška 3

Pre suflé použite prídanie pary. Nebudete potrebovať vodný kúpel.

Súčasným pečením jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy položte do varného priestoru vedľa seba.

### Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

#### Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

#### Univerzálny pekáč

Univerzálny pekáč opatrne zasuňte až na doraz, skosenou stranou k dvierkam rúry.

#### Riad

Na nákyp a gratinované jedlá používajte širokú, plochú nádobu. V úzkej, vysokej nádobe potrebujú jedlá viac času a zhora viac zhnednú.

Formy na prípravu s pridaním pary musia byť odolné voči vysokým teplotám a pare.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne nákyp a suflé. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a receptu. Stav pečenia nákypu závisí od veľkosti varnej nádoby a výšky nákypu. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.





**Upozornenie:** Použitím vyšších teplôt sa časy pečenia neskrátia. Nákyp a suflé by boli zvonku hotové, ale vnútri by boli surové.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie jedla do studeného priestoru **na pečenie**. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Keď chcete jedlo pripraviť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobných jedál v tabuľke.














Pred použitím vyberte z priestoru na pečenie príslušenstvo, ktoré nepotrebuje. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Gril s cirkuláciou vzduchu
-  Stupeň pizza

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Nákyp a suflé	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Nákyp, pikantný, uvarené suroviny	Nákypová forma	2		200-220	-	30-50
Nákyp, pikantný, uvarené suroviny	Nákypová forma	2		150-170	2	40-45
Nákyp, sladký	Nákypová forma	2		170-190	-	40-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Nákypová forma	2		160-180	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Nákypová forma	2		170-180	2	35-45
Lasagne, zmrazené, 400 g	Rošt	2		190-210	-	30-35
Lasagne, zmrazené, 400 g	Nezakrytý riad	2		180-190	2	40-50
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška 4 cm	Nákypová forma	2		160-190	-	50-70
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška 4 cm	Nákypová forma	2		160-170	3	50-60
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška max. 4 cm, na 2 úrovniach	Nákypová forma	3+1		150-170	-	60-80
Suflé	Nákypová forma	2		160-180*	-	35-45
Suflé	Nákypová forma	2		170-180	2	30-40
Suflé	Porciové formy	2		170-190	-	65-75

## Hydina

Váš spotrebič vám ponúka rôzne druhy ohrevu na prípravu hydiny. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre niektoré jedlá.

### Pečenie na rošte

Pečenie na rošte je mimoriadne vhodné pre veľkú hydinu alebo viac kusov súčasne.

Zasuňte univerzálny pekáč s roštom, ktorý je na ňom položený, do uvedenej výšky zasunutia. Dbajte na to, aby rošt dosadal na univerzálny pekáč.

→ "Príslušenstvo" na strane 11

Podľa veľkosti a druhu hydiny dajte do univerzálného pekáča až ½ l vody. Kvapkajúci tuk sa zachytí. Z tohto výpeku môžete pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

### Pečenie v riade

Používajte len riad, ktorý je vhodný do rúry na pečenie. Skontrolujte, či sa riad zmestí do priestoru na pečenie.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci riad zo skla odložte na suchú podložku. Keď je podložka mokrá alebo studená, sklo môže prasknúť.

Lesklé pekáče z nehrzdavejúcej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako sklo, preto sú len výnimočne vhodné. Hydina sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas pečenia.

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

### Nezakrytá nádoba

Na pečenie hydiny je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Položte formu na rošt. Keď nemáte vhodný riad, použite univerzálny pekáč.

### Zakrytá nádoba

Priestor na pečenie zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka sedela a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Pri odobratí pokrievky po upečení môže unikať veľmi horúca para. Pokrievku vzaďu nadvihnite, aby mohla horúca para unikať.

Hydina môže byť chrumkavá aj v zakrytej nádobe.

Použite pekáč so sklenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

### Pečenie s pridaním pary

Určité jedlá budú s pridaním pary chrumkavejšie. Získajú lesklejší povrch a menej sa vysušia.

Používajte nezakrytý riad. Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pारे.

Zapnite prídanie pary, ako je uvedené v tabuľke nastavení. Niektoré jedlá sa vydaria najlepšie, keď sa pripravujú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

### Grilovanie

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dvierkach spotrebiča.

Zasuňte univerzálny pekáč s roštom, ktorý je na ňom položený, do uvedenej výšky zasunutia. Kvapkajúci tuk sa zachytí. Dbajte na to, aby rošt dosadal na univerzálny pekáč. → "Príslušenstvo" na strane 11

**Upozornenie:** Ak sú grilované kúsky veľmi šťavnaté, univerzálny pekáč nezasuňte rovno pod rošt, ale do výšky 2.

Zoberte podľa možnosti rovnaké kusy na grilovanie s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šťavnaté. Potraviny položte priamo na rošt.

Grilované potraviny obráťte grilovacími kliešťami. Keď do mäsa pichnete vidličku, stratí šťavu a vysuší sa.

### Upozornenia

- Ohrevné teleso grilu sa vždy opakovane zapína a vypína, to je normálne. Častotť zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vznikáť dym.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre vašu hydinu. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia pre vsunutie neplnenej hydiny s teplotou z chladničky do studenej priestoru na pečenie. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre hydinu s návrhom hmotnosti. Keď chcete pripraviť ťažší kus hydiny, v každom prípade použijete nižšiu teplotu. Ak máte viac kusov, orientujte sa podľa hmotnosti najťažšieho kusu, aby ste zistili čas pečenia. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.

Všeobecne platí: Čím je hydina väčšia, tým nižšiu teplotu a dlhší čas pečenia použijete.

Hydinu obráťte asi po uplynutí ½ až ¾ uvedeného času.

**Upozornenie:** Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite.






### Tipy

- Pri pečení kačice alebo husi prepichnete kožu pod krídlami. Tuk tak bude mŕčť odtekať.
- Najprv narežte kožu na prsiach kačky. Prsia kačky neobracajte.
- Keď budete hydinu obracať, dajte pozor, aby bola dolu najprv strana s prsami, príp. kožou.
- Hydina bude obzvlášť chrumkavá, pokiaľ ju ku koncu pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebuje. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.




























Použité druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Gril s cirkuláciou vzduchu
-  Veľkoplošný gril
-  Stupeň pizza

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
<b>Kurča</b>							
Kurča, 1 kg	Rošt	2		200-220	-	-	60-70
Kurča, 1 kg	Rošt	2		190-210	-	2	55-65
Filé z kuracích prs, po 150 g (grilovať)	Rošt	4		-	3*	-	15-20
Malé porcie kurčáta, po 250 g	Rošt	3		220-230	-	-	30-35
Malé porcie kurčáta, po 250 g	Rošt	3		200-220	-	2	30-45
Kuracie prsty, nugety, zmrazené	Univerzálny pekáč	3		190-210	-	-	20-25
Veľké kurča, 1,5 kg	Rošt	2		200-220	-	-	70-90
Veľké kurča, 1,5 kg	Rošt	2		180-200	-	2	70-80
<b>Kačka a hus</b>							
Kačka, 2 kg	Rošt	1		180-200	-	-	90-110
Kačka, 2 kg	Rošt	2		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	3		230-250	-	-	17-20
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	3		220-240	-	2	15-20
Hus, 3 kg	Rošt	2		160-180	-	-	120-150
Hus, 3 kg	Rošt	2		130-140	-	2	110-120
				150-160	-	2	20-30
				170-180	-	-	30-40
Husacie stehná, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	-	40-50
Husacie stehná, po 350 g	Rošt	3		190-200	-	2	45-55
<b>Morka</b>							
Mladá morka, 2,5 kg	Rošt	2		180-200	-	-	70-90
Mladá morka, 2,5 kg	Rošt	2		140-150	-	2	70-80
				170-180	-	-	20-30
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Zakrytý riad	2		240-260	-	-	80-100
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg	Rošt	2		180-200	-	-	80-100
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg	Rošt	2		170-180	-	2	80-100

\* 5 min predhrievajte

## Mäso

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu mäsa. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

### Pečenie a dusenie

Chudé mäso podľa želania potrite tukom alebo obložte plátkami slaniny.

Kožu do križa narežte. Pri obracaní mäsa dávajte pozor, aby bola koža najprv dolu.

Keď je pečené mäso hotové, malo by ešte odpočívať 10 minút vo vypnutom, zatvorenom priestore **na pečenie**. Štáva z pečenia sa tak lepšie rozloží. Upečené mäso zavíajte príp. do alobalu. V uvedenom čase pečenia nie je zahrnutý čas odpočívania.

### Pečenie na rošte

Na rošte sa mäso upečie zvlášť chrumkavo zo všetkých strán.

Podľa veľkosti a druhu mäsa dajte do univerzálneho pekáča až ½ l vody. Kvapkajúci tuk alebo šťava z mäsa

sa zachytiť. Z tohto výpeku môžete pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Zasuňte univerzálny pekáč s roštom, ktorý je na ňom položený, do uvedenej výšky zasunutia. Dbajte na to, aby rošt dosadal na univerzálny pekáč.

→ "Príslušenstvo" na strane 11

### Pečenie a dusenie v riade

Pečenie a dusenie v riade je komfortnejšie. Mäso s nádobou môžete jednoduchšie vybrať z varného priestoru a omáčku pripraviť priamo v nádobe.

Používajte len riad, ktorý je vhodný na použitie v rúre na pečenie. Skontrolujte, či sa riad zmestí do varného priestoru.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci riad zo skla odložte na suchú podložku. Keď je podložka mokrá alebo studená, sklo môže prasknúť.

K chudému mäsu pridajte trochu tekutiny. V sklenej nádobe by dno malo byť zakryté do výšky cca ½ cm.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu nádoby a od toho, či používate pokrievku. Keď pripravujete mäso v smaltovanom alebo tmavom kovovom pekáči, treba viac tekutiny ako v sklenej nádobe.

Počas pečenia sa tekutina z nádoby odparí. V prípade potreby opatrne dolejte tekutinu.

Lesklé pekáče z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako sklo, preto sú len výnimočne vhodné. Mäso sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas pečenia.

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

### Nezakrytá nádoba

Na pečenie mäsa je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Položte formu na rošt. Keď nemáte vhodný riad, použite univerzálny pekáč.

### Zakrytá nádoba

Varný priestor zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka sedela a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Vzdialenosť medzi mäsom a pokrievkou musí byť minimálne 3 cm. Mäso môže zväčšiť svoj objem.

Pri odobratí pokrievky po upečení môže unikať veľmi horúca para. Pokrievku vzadu nadvihnite, aby mohla horúca para unikať.

Pred dusením vždy mäso podľa potreby opečte. Aby vznikol základ šťavy, pridajte vodu, víno, ocot alebo podobne. Dno nádoby by malo byť zakryté do výšky 1 až 2 cm.

Počas pečenia sa tekutina z nádoby odparí. V prípade potreby opatrne dolejte tekutinu.

Mäso môže byť chrumkavé aj v zakrytej nádobe.

Použite pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

### Pečenie a dusenie s pridaním pary

Určité jedlá budú s pridaním pary chrumkavejšie a menej sa vysušia.

Používajte nezakrytý riad. Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare.

Pečené mäso nemusíte obracať.

Zapnite prídanie pary, ako je uvedená v tabuľke nastavení. Niektoré jedlá sa vydaria najlepšie, keď sa pripravujú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

### Grilovanie

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dverkách spotrebiča.

Zasuňte univerzálny pekáč s roštom, ktorý je na ňom položený, do uvedenej výšky zasunutia. Kvapkajúci tuk sa zachytí. Dbajte na to, aby rošt dosadal na univerzálny pekáč. → "Príslušenstvo" na strane 11

**Upozornenie:** Ak sú grilované kúsky veľmi šľavnaté, univerzálny pekáč nezasuňte rovno pod rošt, ale do výšky 2.

Zoberte podľa možnosti rovnaké kusy na grilovanie s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šľavnaté. Potraviny položte priamo na rošt.

Grilované potraviny obráťte grilovacími kliešťami. Keď do mäsa pichnete vidličku, stratí šťavu a vysuší sa.

### Upozornenia

- Ohrevné teleso grilu sa vždy opakovane zapína a vypína, to je normálne. Častoté zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vzniknúť dym.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre jedlá z mäsa. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. V prípade potreby na budúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie mäsa s teplotou z chladničky do studeného priestoru **na pečenie**. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre kusy mäsa s návrhom hmotnosti. Ak chcete piecť ťažší kus mäsa, v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak máte viac kusov, orientujte sa podľa hmotnosti najťažšieho kusu pri zisťovaní času pečenia. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.





Všeobecne platí: Čím väčší kus mäsa, tým nižšia teplota a tým dlhší čas pečenia.

Obráťte pečené mäso a grilované kúsky asi po ½ až ¾ uvedeného času.

Keď chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného mäsa v tabuľke. Ďalšie informácie nájdete v tipoch na pečenie, dusenie a grilovanie za tabuľkou nastavení.


























Pred použitím vyberte z priestoru **na pečenie** príslušenstvo, ktoré nepotrebuje. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Gril s cirkuláciou vzduchu
-  Veľkoplášny gril

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
<b>Bravčové mäso</b>							
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		180-190	-	-	110-130
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		180-190	-	1	130-150
Bravčové pečené s kožou, napr. pliecko, 2 kg	Rošt	2		190-200	-	-	130-140
Bravčové pečené s kožou, napr. pliecko, 2 kg	Nezakrytý riad	2		100	-	3	25-30
				170-180	-	1	70-90
				200-210	-	-	20-25
Bravčová panenka, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		220-230	-	-	70-80
Bravčová panenka, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	-	1	80-90
Bravčové filé, 400 g	Rošt	3		220-230	-	-	20-25
Bravčové filé, 400 g	Nezakrytý riad	3		210-220*	-	1	25-30
Údené bravčové s kosťou, 1 kg (s prídanim vody)	Zakrytý riad	2		210-230	-	-	70-90
Údené bravčové s kosťou, 1 kg	Nezakrytý riad	2		160-170	-	1	70-80
Bravčové steaky, hrúbka 2 cm	Rošt	5		-	2	-	16-20
Bravčové medailóniky, hrúbka 3 cm (5 min. predhriať)	Rošt	5		-	3*	-	8-12
<b>Hovädzie mäso</b>							
Hovädzie filé, stredne prepečené, 1 kg	Rošt	2		210-220	-	-	40-50
Hovädzie filé, stredne prepečené, 1 kg	Nezakrytý riad	2		190-200	-	1	50-60
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Zakrytý riad	2		200-220	-	-	130-160
Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg	Rošt	2		220-230	-	-	60-70
Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		190-200	-	1	65-80
Steak, hrúbka 3 cm, stredne prepečený***	Rošt	3		-	3	-	15-20
Burger, výška 3 – 4 cm	Rošt	4		-	3	-	25-30
<b>Teľacie mäso</b>							
Teľacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		160-170	-	-	100-120
Teľacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	-	1	90-110
Teľacie koleno, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		200-210	-	-	100-120
Teľacie koleno, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	-	1	100-120

\* predhriať

\*\* bez obracania

\*\*\* nepredhrievať

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
-------	--------------------	-----------------	-------------	--------------	-------------------	----------------	--------------------

### Jahňacie mäso

Jahňacie stehno bez kostí, stredne prepečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-190	-	-	50-80
Jahňacie stehno bez kostí, stredne prepečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	-	1	80-90
Jahňací chrbát s kosťou**	Rošt	2		180-190	-	-	40-50
Jahňací chrbát s kosťou**	Nezakrytý riad	3		200-210*	-	1	25-30
Jahňacie kotlety	Rošt	3		-	3	-	12-16

### Klobásy

Grilovaná klobása	Rošt	4		-	3	-	10-15
-------------------	------	---	--	---	---	---	-------

### Mäsové jedlá

Fašírka, 1 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	-	-	60-70
Fašírka, 1 kg	Nezakrytý riad	2		190-200	-	1	70-80

\* predhriat

\*\* bez obracania

\*\*\* nepredhrievať

### Tipy na pečenie, dusenie a grilovanie

Varný priestor je silno znečistený.	Jedlo pripravujte v zakrytom pekáči alebo použite grilovací plech. Keď použijete grilovací plech, docielite optimálne výsledky. Grilovací plech si môžete dokúpiť ako osobitné príslušenstvo.
Mäso je príliš tmavé a kôrka je miestami spálená a/alebo mäso je príliš spálené.	Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu. Nabudúce zvolte nižšiu teplotu a prípadne skráťte čas pečenia.
Kôrka je príliš tenká.	Zvýšte teplotu alebo na konci pečenia na chvíľu zapnite gril.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je prípadne príliš svetlá.	Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte viac tekutiny.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a voďnatá.	Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte menej tekutiny.
Pri dusení sa mäso pripáli.	Nádobu na pečenie a pokrievka musia byť prispôbosené a pokrievka musí dobre dosadať. Znížte teplotu a v prípade potreby počas dusenia ešte pridajte tekutinu.
Grilované potraviny sú príliš suché.	Mäso osolte až po grilovaní. Soľ odoberá vodu z mäsa. Pri obracaní nepichajte do grilovanej potraviny. Použite grilovacie kliešte.

### Ryby

Váš spotrebič vám ponúka rôzne druhy ohrevu na prípravu rýb. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Celú rybu nemusíte obracať. Zasuňte celú rybu v polohe na bruchu (plávajúca poloha), chrbtovou plutvou nahor, do varného priestoru. Zrezaný zemiak alebo malá, nezakrytá nádoba v bruchu ryby jej dodá stabilitu.

Či je mäso už hotové, zistíte podľa toho, že sa chrbtová plutva dá ľahko uvoľniť.

### Pečenie a grilovanie na rošte

Zasuňte univerzálny pekáč s roštom, ktorý je na ňom položený, do uvedenej výšky zasunutia. Dbajte na to, aby rošt dosadal na univerzálny pekáč.

→ "Príslušenstvo" na strane 11

**Upozornenie:** Ak sú grilované kusy veľmi šťavnaté, univerzálny pekáč nezasuňte rovno pod rošt, ale do výšky 2.

Podľa veľkosti a druhu ryby dajte do univerzálného pekáča až 1/2 l vody. Kvapkajúca tekutina sa zachytí. Vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistejší.

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dvierkach spotrebiča.

Zoberte podľa možnosti rovnaké kusy na grilovanie s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šťavnaté. Potraviny položte priamo na rošt.

Grilované potraviny obráťte grilovacími kliešťami. Keď do ryby pichnete vidličku, stratí šťavu a vysuší sa.

## Upozornenia

- Ohrevné teleso grilu sa vždy opakovane zapína a vypína, to je normálne. Časť zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vzniknúť dym.

## Pečenie a dusenie v riade

Používajte len riad, ktorý je vhodný na použitie v rúre na pečenie. Skontrolujte, či sa riad zmestí do priestoru na pečenie.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci riad zo skla odložte na suchú podložku. Keď je podložka mokrá alebo studená, sklo môže prasknúť.

Lesklé pekáče z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako sklo, preto sú len výnimočne vhodné. Ryba sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas pečenia.

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

## Nezakrytá nádoba

Na prípravu ryby v celku je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Položte formu na rošt. Keď nemáte vhodný riad, použite univerzálny pekáč.

## Zakrytá nádoba

Priestor na pečenie zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka sedela a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Na dusenie pridajte dve až tri polievkové lyžice tekutiny a trochu citrónovej šťavy alebo octu.

Pri odobratí pokrievky po upečení môže unikať veľmi horúca para. Pokrievku vzadu nadvíhajte, aby mohla horúca para unikať.

Ryba môže byť chrumkavá aj v zakrytej nádobe. Použite pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

## Pečenie s pridaním pary

Určité jedlá budú s pridaním pary chrumkavejšie a menej sa vysušia.

Používajte nezakrytý riad. Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare.

Rybu nemusíte obracať.

Zapnite prídanie pary, ako je uvedené v tabuľke nastavení. Niektoré jedlá sa vydaria najlepšie, keď sa pripravujú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

## Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre jedlá z rýb. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie ryby s teplotou z chladničky do studeného varného priestoru. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre kusy rýb s návrhom hmotnosti. Keď chcete pripraviť ťažšiu rybu, v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak pripravujete viac rýb, orientujte sa podľa hmotnosti najťažšej ryby, aby ste zistili čas pečenia. Jednotlivé ryby by mali byť približne rovnako ťažké.





Všeobecne platí: Čím väčšia ryba, tým nižšia teplota a tým dlhší čas pečenia.

Rybu, ktorá nie je v polohe na bruchu (plávajúca poloha), po uplynutí cca 1/2 až 2/3 uvedeného času obráťte.

**Upozornenie:** Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne prstrihajte.




Pred použitím vyberte z priestoru na pečenie príslušenstvo, ktoré nepotrebuje. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Gril s cirkuláciou vzduchu
-  Veľkopošný gril

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
<b>Ryba</b>							
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Rošt	2		170-190	-	-	20-30
Ryba, pečená, celá, 300 g, napr. pstruh	Univerzálny pekáč	2		170-180	-	1	15-20
				160-170	-	-	5-10
Ryba, grilovaná, v celku, 1,5 kg, napr. losos	Rošt	2		170-190	-	-	30-40
* predhriat							
** Dolu zasunúť univerzálny pekáč do výšky zasunutia 2							

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
<b>Rybie filé</b>							
Rybie filé, prírodné, grilované	Rošt	4		-	1*	-	15-25
<b>Rybie kotlety</b>							
Rybie kotlety, hrúbka 3 cm**	Rošt	4		-	3	-	10-20
<b>Ryba, zmrazená</b>							
Rybie filé, prírodné	Zakrytý riad	2		210-230	-	-	20-30
Rybie filé, prepečené	Rošt	2		200-220	-	-	45-60
Rybie filé, prepečené	Nezakrytý riad	2		200-220	-	1	35-45
Rybie prsty (priebežne obráťte)	Univerzálny pekáč	3		200-220	-	-	20-30
* predhriat							
** Dolu zasuňte univerzálny pekáč do výšky zasunutia 2							

## Zelenina a prílohy

Nájdete tu údaje o príprave grilovanej zeleniny, zemiakov a zmrazených zemiakových výrobkov.

Pred použitím vyberte z priestoru na pečenie príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.

### Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

### Príprava na jednej úrovni

Pridržiavajte sa údajov v tabuľke.

### Príprava na dvoch úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Súčasne zasunuté plechy nemusia byť súčasne hotové.

- Univerzálny pekáč: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

### Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodne príslušenstvo a správne ho zasunuli.

### Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

### Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
-------	---------------	-----------------	-------------	--------------	-------------------	----------------	--------------------

### Zeleninové jedlá

Grilovaná zelenina	Univerzálny pekáč	5		-	3	-	10-15
--------------------	-------------------	---	--	---	---	---	-------

### Zemiaky

Pečené zemiaky, polovice	Univerzálny pekáč	3		160-180	-	-	45-60
Pečené zemiaky, polovice	Univerzálny pekáč	3		180-190	-	1	40-50

### Papier na pečenie

Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrhnite.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne jedlá. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností potravín. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaisťujú rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie jedla do studeného priestoru na pečenie. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy o niekoľko minút.

Keď chcete jedlo pripraviť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobných jedál v tabuľke.

Použitie druhov ohrevu:

- 4D horúci vzduch
- Veľkoplošný gril
- Stupeň pizza

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia ohrevu	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
<b>Zemiakové výrobky, zmrazené</b>							
Zemiakové rústi (zemiakové placky)	Univerzálny pekáč	3		200-220	-	-	25-35
Zemiakové taštičky, plnené	Univerzálny pekáč	3		190-210	-	-	20-30
Krokety	Univerzálny pekáč	3		200-220	-	-	25-35
Zemiakové hranolčeky	Univerzálny pekáč	3		190-210	-	-	25-35
Zemiakové hranolčeky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		190-210	-	-	30-40

## Jogurt

S vašim spotrebičom si môžete sami vyrobiť jogurt.

### Príprava jogurtu

Z varného priestoru vyberte príslušenstvo a rámy.

Priestor na pečenie musí byť prázdny.

1. 1l mlieka (3,5 % tuku) zohrejte na varnom paneli na 90 °C a ochlaďte na 40 °C.  
Trvanlivé mlieko stačí zohriať na 40 °C.

2. Zamiešajte 150 g jogurtu (teplota z chladničky).
3. Naplňte do šálok alebo malých pohárov a zakryte potravinovou fóliou.
4. Šálky a poháre položte na dno varného priestoru a vykonajte nastavenie podľa údajov v tabuľke.
5. Po príprave dajte jogurt schladieť do chladničky.

Použitý druh ohrevu:

- Stupeň kysnutia

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v hodinách
Jogurt	Porciové formy	Dno varného priestoru		35-40	5-6

## Úspora energie s druhmi ohrevu eco

S energeticky účinnými druhmi ohrevu horúci vzduch eco a horný/dolný ohrev eco môžete pri pečení jedál ušetriť energiu.

Jedlá zasuňte do chladného, prázdneho priestoru **na pečenie**. Len tak bude energetická optimalizácia účinná. Počas pečenia majte dvierka spotrebiča zatvorené.

Pred použitím vyberte z priestoru **na pečenie** príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôbené priestoru na pečenie a druhom prevádzky.

### Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

### Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

### Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

### Formy na pečenie a riad

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu. Môžete tak ušetriť až 35 percent energie.

Riad z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odráža teplo ako zrkadlo. Riad neodrážajúci teplo z hliníka, žiaruvzdorného skla alebo hliníkového odliatku je vhodnejší.

Formy z bieleho plechu, keramické formy alebo formy zo skla predlžujú čas pečenia a koláč nezhdne rovnomerne.

### Papier na pečenie



Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne prstrihnite.





























### Odporúčané hodnoty nastavenia

Tu nájdete údaje o rôznych pripravovaných jedlách. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaisťuje rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

**Upozornenie:** Časy pečenia nemožno skrátiť nastavením vyššej teploty. Koláče a drobné pečivo by boli upečené len zvonku, ale neboli by prepečené vnútri.

Použité druhy ohrevu:

-  Horúci vzduch eco
-  Horný/dolný ohrev eco

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
<b>Koláče vo forme</b>					
Koláč z treného cesta vo forme	Vencová/obdĺžniková forma	2		140-160	60-80
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	2		150-170	20-30
Korpus z piškútového cesta, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	2		150-170	20-30
Piškútová torta, 3 vajcia	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		160-170	30-45
Piškútová torta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
<b>Koláče na plechu</b>					
Koláč z treného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	3		150-170	25-40
Koláč z jemného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	3		170-180	25-35
Piškútová roláda	Plech na pečenie	3		180-190	15-20
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	3		160-170	25-35
Kysnutý koláč so suchým obložením	Plech na pečenie	3		160-180	15-20
<b>Drobné pečivo</b>					
Mufíny	Plech na mufíny	2		160-180	15-25
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3		150-160	25-35
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		170-190	20-35
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	3		200-220	35-45
Suché pečivo	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
<b>Chlieb a pečivo</b>					
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Pozdĺžna forma	2		200-210	35-45
Chlebová placka	Univerzálny pekáč	3		250-275	15-20
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		170-190	15-20
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		180-200	20-30
<b>Mäso</b>					
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		180-190	120-140
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Zakrytý riad	2		200-220	140-160
Teľacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	110-130
<b>Ryby</b>					
Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh	Zakrytý riad	2		190-210	25-35
Ryba, dusená, celá 1,5 kg, napr. losos	Zakrytý riad	2		190-210	45-55
Rybíe filé, prírodné, dusené	Zakrytý riad	2		190-210	15-25



## Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká najmä v olejových a zemiakových výrobkoch pripravovaných pri vysokých teplotách, ako

sú napr. zemiakové čipsy, zemiakové hranolčeky, toasty, pečivo, chlieb alebo jemné pečivo z krehkého cesta (kekсы, perník, korenené kekсы).

Tipy na prípravu jedál s nízkym obsahom akrylamidu	
Všeobecné	<ul style="list-style-type: none"> <li>Časy pečenia zachovávajúte čo najkratšie.</li> <li>Opekajte jedlá do zlata, nie príliš do hnedá.</li> <li>Veľké, husté jedlo obsahuje menej akrylamidu.</li> </ul>
Pečenie	S horným/dolným ohrevom max. 200 °C. S horúcim vzduchom max. 180 °C.
Placky	S horným/dolným ohrevom max. 190 °C S horúcim vzduchom max. 170 °C. Vajičko alebo žltok znižujú tvorbu akrylamidu.
Zemiakové hranolčeky na prípravu v rúre na pečenie	V jednej vrstve ich rovnomerne rozmiestite na plech. Na každom plechu pečte min. 400 g, aby sa hranolčeky nevysušili.

## Mierny ohrev

Mierny ohrev je pomalé pečenie pri nízkej teplote. Preto sa nazýva aj pečenie pri nízkej teplote.

Mierny ohrev je ideálny na kvalitné mäso (napr. jemné časti hovädziny, teľaciny, bravčoviny, jahňaciny alebo hydiny), ktoré majú byť upečené správne do ružova. Mäso zostane veľmi šťavnaté, jemné a mäkké.

Vaša výhoda: Máte dostatok priestoru na plánovanie menu, pretože mäso pripravené na jemnom ohreve sa dá bez problémov udržiavať teplé. Mäso nemusíte počas pečenia obracať. Aby ste udržali rovnomernú klímu na pečenie, nechajte dvierka spotrebiča zatvorené.

Používajte len čerstvé, hygienicky bezchybné mäso bez kostí. Starostlivo odstráňte šľachy a tukové okraje. Tuk vytvára pri miernom ohreve silný špecifický zápach. Môžete použiť aj korenené alebo marinované mäso. Nepoužívajte rozmrazené mäso.

Po upečení na miernom ohreve sa môže mäso hneď narezáť. Odpočívanie nie je potrebné. Špeciálnou metódou pečenia sa mäso upečie do ružova, avšak nie je surové alebo menej upečené.

**Upozornenie:** U mierneho ohrevu nemožno použiť odložený štart s nastaveným časom ukončení.

## Riad

Používajte plochý riad, napr. servírovaciu tácku z porcelánu alebo skla. Riad dajte predhriať do priestoru na pečenie.

Nezakrytý riad položte na rošt vždy do výšky 2.

Ďalšie informácie nájdete v tipoch na pečenie miernym ohrevom za tabuľkou nastavení.

Váš spotrebič má druh ohrevu Mierny ohrev. Prevádzku spustíte len vtedy, keď je priestor na pečenie úplne vychladnutý. Nechajte priestor na pečenie s riadom cca 15 minút prehriať.







Na varnej zóne mäso pri vysokej teplote prudko a dostatočne dlho opečte zo všetkých strán, aj na koncoch. Okamžite ho dajte na predhriaty riad. Riad s mäsom znova vložte do varného priestoru a pečte na miernom ohreve.











## Odporúčané hodnoty nastavenia

Teplota a čas pečenia na miernom ohreve závisia od veľkosti, hrúbky a kvality mäsa. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia.

Použitý druh ohrevu:

-  Mierny ohrev

Pokrm	Riad	Výška zasunutá	Druh ohrevu	Čas opeká-nia v min.	Teplota v °C	Čas trva-nia v min.
<b>Hydina</b>						
Kačacie prsia, 400 g	Nezakrytý riad	2		6-8	90*	45-60
Filé z kuracích prs, po 200 g	Nezakrytý riad	2		5-7	90*	30-60
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Nezakrytý riad	2		8-10	90*	150-210
<b>Bravčové mäso</b>						
Bravčová panenka, hrúbka 5 - 6 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		8-10	80*	210-240
Bravčová panenka, v celku	Nezakrytý riad	2		6-8	80*	90-120
Bravčové medailóniky, hrúbka 4 cm	Nezakrytý riad	2		5-7	80*	90-120
* Predhriať						

Pokrm	Riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Čas opekánia v min.	Teplota v °C	Čas trvania v min.
<b>Hovädzie mäso</b>						
Hovädzie pečené (bôčik), hrúbka 6 – 7 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		8-10	80*	210-270
Hovädzie filé, v celku, 1 kg	Nezakrytý riad	2		4-6	80*	150-210
Roastbeef, hrúbka 5 – 6 cm	Nezakrytý riad	2		6-8	80*	210-270
Hovädzia medailóniky/rumpsteak, hrúbka 4 cm	Nezakrytý riad	2		5-7	80*	30-60
<b>Teľacie mäso</b>						
Teľacie pečené, hrúbka 4 – 5 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		8-10	80*	210-240
Teľacie pečené, hrúbka 10 – 15 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		8-10	80*	210-240
Teľacia sviečkovica, v celku, 800 g	Nezakrytý riad	2		5-7	80*	120-150
Teľacie medailóniky, hrúbka 4 cm	Nezakrytý riad	2		5-7	80*	45-90
<b>Jahňacie mäso</b>						
Jahňací chrbát, vykostený bez kože, po 200 g	Nezakrytý riad	2		5-7	80*	120-180
Jahňacie stehno, medium, bez kostí, 1 kg, v celku	Nezakrytý riad	2		6-8	80*	180-240
* Predhriať						

### Tipy na používanie mierneho ohrevu

Pečenie kačacích prs na jemnom ohreve.	Kačacie prsia položte studené do parnice a najprv opečte stranu s kožou. Po upečení na miernom ohreve grilujte 3 až 5 minút na chrupkavo.
Mäso upečené na miernom ohreve nie je také horúce ako normálne upečené mäso.	Aby upečené mäso tak rýchlo nevychladlo, predhrejte tanieru a mäso servujte s veľmi horúcou omáčkou.

### Sušenie

Vynikajúco sa dá použiť s použitím 4D horúceho vzduchu. Pri tomto druhu konzervovania sa aromatické látky koncentrujú odvodnením.

Používajte len kvalitné ovocie, zeleninu a bylinky a dôkladne ich umyte. Rošt vyložte papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom. Ovocie nechajte dobre odkvapkať a osušte ho.

Nakrájajte ho na rovnako veľké kusy alebo tenké plátky. Neošúpané ovocie položte na misku plochou rezu nahor. Dbajte na to, aby ovocie a huby neležali na rošte na sebe.

Zeleninu nastrúhajte a potom ju blanšírujte. Blanširovanú zeleninu nechajte dobre odkvapkať a rovnomerne ju rozdeľte na rošt.

Bylinky sušte so stebлом. Bylinky rozložte rovnomerne, mierne nahromadené, na rošt.

Na sušenie použite nasledovné výšky zasunutia:

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


Veľmi šťavnaté ovocie a zeleninu viackrát obráťte. Usušené ovocie alebo zeleninu okamžite po vysušení uvoľnite z papiera.





### Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete nastavenia na sušenie rôznych potravín. Teplota a čas trvania závisia od druhu, vlhkosti, zrelosti a hrúbky sušených surovín. Čím dlhšie necháte potraviny sušiť, tým budú lepšie zakonzervované. Čím tenšie sa nakrájajú, tým rýchlejšie sa usušia a tým aromatickejšie zostanú. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia.

Keď chcete sušiť ďalšie potraviny, orientujte sa podľa podobných potravín v tabuľke.

Použitý druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch

Ovocie, zelenina a bylinky	Príslušenstvo	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v hodinách
Jadrové ovocie (kolieska jablák, hrúbka 3 mm, na rošt 200 g)	1 – 2 rošty		80	5-9
Kôstkové ovocie (slivky)	1 – 2 rošty		80	8-10
Koreňová zelenina (karotka), strúhaná, blanširovaná	1 – 2 rošty		80	5-8
Plátky húb	1 – 2 rošty		60	6-9
Bylinky, očistené	1 – 2 rošty		60	2-6

## Zaváranie

Vo vašom spotrebiči môžete zavárať ovocie a zeleninu.

### Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

Keď sa potraviny zavárajú nesprávne, zaváracie poháre môžu prasknúť. Držte sa údajov na zaváranie.

### Poháre

Používajte len čisté a nepoškodené zaváracie poháre. Používajte žiaruvzdorné, čisté a nepoškodené zaváracie gumičky. Svorky a perá vopred preskúšajte.

Na jednu dávku zavárania použite len poháre rovnakej veľkosti a s rovnakou potravínou. V priestore na pečenie môžete súčasne zavárať obsah maximálne šiestich zaváracích pohárov s objemom ½, 1 alebo 1½ l. Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka môžu prasknúť.

Zaváracie poháre sa počas zavárania nesmú dotýkať priestoru na pečenie.

### Príprava ovocia a zeleniny

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Ovocie umyte a v závislosti od druhu ovocia ošúpte, odkôstkujte a pokrájajte a dajte do zaváracích pohárov do výšky cca 2 cm pod okraj.

### Ovocie

Zaváracie poháre naplňte horúcim cukrovým roztokom bez peny (cca 400 ml na litrový pohár). Na jeden liter vody:

- cca 250 g cukru, ak je ovocie sladké
- cca 500 g cukru, ak je ovocie kyslé

### Zelenina

Zaváracie poháre naplňte horúcou, prevarenou vodou.

Utrite okraje pohárov, musia byť čisté. Na každý pohár položte mokrú gumičku a viečko. Poháre zatvorte svorkami. Poháre postavte do univerzálneho pekáča tak, aby sa nedotýkali. Do univerzálneho pekáča nalejte 500 ml horúcej vody (cca 80 °C). Nastavte podľa údajov tabuľke.

## Ukončenie zavárania

### Ovocie

Po čase začnú v krátkych intervaloch stúpať nahor bublinky. Keď začnú všetky poháre perliť, spotrebič vypnite. Po uvedenom čase využitia zvyškového tepla vyberte poháre z priestoru na pečenie.

### Zelenina


Po čase začnú v krátkych intervaloch stúpať nahor bublinky. Keď všetky zaváracie poháre perlia, znížte teplotu na 120 °C a poháre nechajte ešte perliť v zatvorenom priestore na pečenie podľa údajov v tabuľke. Po uplynutí uvedeného času spotrebič vypnite a využite ešte, ako je uvedené v tabuľke, niekoľko minút zvyškové teplo.




Vyberte poháre po zavarení z priestoru na pečenie a postavte ich na čistú utierku. Horúce poháre neukladajte na studenú alebo mokrú podložku, mohli by prasknúť. Zaváracie poháre prikryte, aby boli chránené pred prievanom. Poháre zatvorte svorkami až vtedy, keď sú studené.

## Odporúčané hodnoty nastavenia

Časy uvedené v tabuľke nastavení sú orientačné hodnoty na zaváranie ovocia a zeleniny. Môžu byť ovplyvnené teplotou okolia, počtom pohárov, množstvom, teplotou a kvalitou obsahu pohárov. Údaje sa vzťahujú na 1-litrové poháre s kruhovým prierezom. Pred prepnutím, príp. vypnutím skontrolujte, či tekutina v pohároch správne perlí. Perlenie začína asi po 30 – 60 minútach.

Použitý druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch

Zaváranie	Riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Zelenina, napr. karotka	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	Do perlenia: 30-40
				120	Od perlenia: 30-40
				-	Zvyškové teplo: 30
Zelenina, napr. uhorky	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	Do perlenia: 30-40
				-	Zvyškové teplo: 30
Kôstkové ovocie, napr. čerešne, slivky	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	Do perlenia: 30-40
				-	Zvyškové teplo: 35
Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	Do perlenia: 30-40
				-	Zvyškové teplo: 25

## Kysnutie cesta s ohrevom Stupeň kysnutia

S druhom ohrevu Stupeň kysnutia cesto vykysne výrazne rýchlejšie ako pri izbovej teplote a nevysuší sa. Prevádzku spustíte len vtedy, keď je piestor na pečenie úplne vychladnutý.

Cesto nechajte vždy dvakrát vykysnúť. Dodržiavajte údaje v tabuľkách nastavení 1. a 2. kysnutie.

### Prvé kysnutie

Pri prvom kysnutí položte misku s cestom na rošt. Nastavte podľa údajov tabuľky.

Počas kysnutia neotvárajte dverka spotrebiča, ináč unikne vlhkosť. Cesto nezakrývajte.

### Druhé kysnutie


Pečivo položte do výšky zasunutia, ako je uvedené v tabuľke.













Pred pečením vytrite vlhkosť z priestoru na pečenie.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

Teplota a čas pečenia závisia od druhu a množstva surovín. Preto sú údaje v tabuľke nastavení orientačné hodnoty.

Použitý druh ohrevu:

-  Stupeň kysnutia

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Čas trvania v min.
<b>Kysnuté cesto, sladké</b>						
Např. kysnuté pečivo	Miska	2		Prvé kysnutie	35-40	30-45
	Univerzálny pekáč	2		Druhé kysnutie	35-40	10-20
Tukové cesto, např. panettone	Miska	2		Prvé kysnutie	40-45	40-90
	Forma na rošte	2		Druhé kysnutie	40-45	30-60
<b>Kysnuté cesto, pikantné</b>						
Např. pizza	Miska	2		Prvé kysnutie	35-40	20-30
	Univerzálny pekáč	2		Druhé kysnutie	35-40	10-15
<b>Chlebové cesto</b>						
Biely chlieb	Miska	2		Prvé kysnutie	35-40	30-40
	Univerzálny pekáč	2		Druhé kysnutie	35-40	15-25
Pšenično-ražný chlieb	Miska	2		Prvé kysnutie	35-40	25-40
	Univerzálny pekáč	2		Druhé kysnutie	35-40	10-20
Žemle	Miska	2		Prvé kysnutie	35-40	30-40
	Univerzálny pekáč	2		Druhé kysnutie	35-40	15-25

## Rozmrazovanie

Druh ohrevu Rozmrazovanie je vhodný na rozmrazenie zmrazeného ovocia, zeleniny a pečiva. Hydinu, mäso a ryby rozmrazujte podľa možnosti v chladničke.

Na rozmrazovanie používajte nasledujúce výšky zasunutia:

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

### Odporúčané hodnoty nastavenia

Časové údaje v tabuľke sú orientačné hodnoty. Závisia od kvality, teploty zmrazenia (-18 °C) a vlastností potravín. Uvedené sú časové rozsahy. Najskôr nastavte kratší čas a predĺžte ho, ak je to potrebné.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
<b>Chlieb, pečivo</b>					
Chlieb a pečivo všeobecne	Plech na pečenie	2		50	40-70
<b>Koláče</b>					
Koláč, šťavnatý	Plech na pečenie	2		50	70-90
Koláč, suchý	Plech na pečenie	2		60	60-75

## Regeneračný ohrev

S druhom ohrevu Regeneračný ohrev sa jedlá šetrne zohrejú s pridaním pary. Budú chutiť a vyzerať ako čerstvo pripravené. Aj pečivo z predchádzajúceho dňa sa môže zapieť.

Používajte podľa možnosti ploché, široké a tepelne odolné nádoby. Studené nádoby predzujú proces regeneračného zohrievania.

Regeneračný ohrev používajte podľa možnosti len na potraviny rovnakého druhu a veľkosti. Ak to nie je možné, pri určení času sa riadte podľa komponentov jedla s najdlhším časom zohrievania.

Jedlo počas regeneračného ohrevu nezakrývajte.

Jedlo v nádobe položte na rošt alebo ho položte priamo na rošt do výšky 2.

Počas prevádzky neotvárajte dverka spotrebiča, ináč unikne para.

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
<b>Zelenina, chladená</b>					
1 kg	Nezakrytý riad	2		120-130	15-25
250 g	Nezakrytý riad	2		120-130	5-15
<b>Jedlá, chladené</b>					
Jedlo na tanieri, 1 porcia	Nezakrytý riad	2		120-130	15-25
Polievka, Eintopf, 400 ml	Nezakrytý riad	2		120-130	10-25
Prílohy, napr. cestoviny, knedličky, zemiaky, ryža	Nezakrytý riad	2		120-130	8-25

\* predhriať

**Tip:** Naplocho zmrazené kusky alebo porcie sa rozmrazia rýchlejšie ako celý kus.

Zmrazené potraviny vyberte z obalu a vo vhodnej nádobe postavte na rošt.

Jedlá priebežne obráťte alebo premiešajte. Veľké kusky by ste mali obrátiť viackrát. Jedlo priebežne oddeľte, príp. rozmrazené kusky vyberte z varného priestoru.

Rozmrazené jedlo nechajte odpočívať ešte 10 až 30 minút vo vypnutom spotrebiči, aby sa vyrovnala teplota.

Použitý druh ohrevu:

- Rozmrazovanie

### Odporúčané hodnoty nastavenia







V tabuľke nájdete optimálne nastavenie pre rôzne jedlá. Časové údaje sú orientačné hodnoty. Závisia od typu riadu, od kvality, teploty a stavu potravín. Uvedené sú časové rozsahy. Najskôr nastavte kratší čas a predĺžte ho, ak je to potrebné.

Hodnoty v tabuľke platia vždy pre vsunutie jedla do studeného varného priestoru. Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.

Použitý druh ohrevu:

- Regeneračný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Nákypy, napr. lasagne, gratinované zemiaky	Nezakrytý riad	2		120-140	10-25
Pizza, pečená	Rošt	2		170-180*	5-15
<b>Pečivo</b>					
Žemle, bageta, pečené	Rošt	2		150-160*	10-20
(Vol au vents) Pokrm z lístkového cesta	Rošt	2		180*	4-10
<b>Pečivo, zmrazené</b>					
Pizza, pečená	Rošt	2		170-180*	5-15
Žemle, bageta, pečené	Rošt	2		160-170*	10-20
* predhriať					

## Udržiavanie teploty

S druhom ohrevu Udržiavanie teploty môžete uvarené jedlá udržiavať teplé. Vďaka rôznym stupňom vlhkosti môžete zabrániť tomu, aby sa už hotové jedlá vysušili.

Jedlá nezakrývajte.

Hotové jedlá neudržiavajte teplé dlhšie ako dve hodiny. Myslite na to, že niektoré jedlá sa udržiavaním teploty ďalej pečú. Jedlá nezakrývajte.

Rôzne stupne pary sú vhodné na udržiavanie teploty:

- Stupeň 1: kusy pečeného mäsa a minútok
- Stupeň 2: nákypy a prílohy
- Stupeň 3: Eintöpfe a polievka

## Skúšobné jedlá

Tieto tabuľky boli zostavené pre skúšobné pracoviská, aby sa uľahčilo testovanie našich spotrebičov.

Podľa EN 60350-1:2013, príp. IEC 60350-1:2011.

### Pečenie

Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

Výšky zasunutia pri pečení na dvoch úrovniach:

- Univerzálny pekáč: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte
- Prvý rošt: výška 3
- Druhý rošt: výška 1

Výšky zasunutia pri pečení na troch úrovniach:

- Plech na pečenie: výška 5
- Univerzálny pekáč: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

### Zakrytý jablkový koláč

Zakrytý jablkový koláč na jednej úrovni: Tmavé formy s vyberacím dnom položte uhlopriečne vedľa seba.

Zakrytý jablkový koláč na dvoch úrovniach: Tmavé formy s vyberacím dnom položte uhlopriečne nad seba.

Koláče vo formách s vyberacím dnom z bieleho plechu: Pečte s horným/dolným ohrevom na jednej úrovni. Namiesto roštu použite univerzálny pekáč, na ktorý položíte formu s vyberacím dnom.




### Vodová piškóta

Vodová piškóta na dvoch úrovniach: Formy s vyberacím dnom položte na rošty uhlopriečne nad seba.

### Upozornenia

















- Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie do studeného varného priestoru.
- Dodržiavajte upozornenia v tabuľkách týkajúce sa predhrievania. Hodnoty nastavenia platia bez rýchleho rozohrievania.
- Na pečenie použite najprv nižšie uvedené teploty.

Použitý druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Stupeň pizza

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas trvania v min.
<b>Pečenie</b>						
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150*	-	25-40
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150*	-	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-150*	-	30-40
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		130-140*	-	35-55
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3		160*	-	20-30
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3		150*	-	25-35
Koláčiky (small cakes), 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150*	-	25-35
Koláčiky (small cakes), 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		140*	-	35-45
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		160-170**	-	30-40
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		150-160	1	10
Vodová piškóta, 2 úrovne	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	3+1		150-170**	-	20-25
Vodová piškóta, 2 úrovne	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z čierneho plechu Ø 20 cm	2		170-180	-	60-80
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z čierneho plechu Ø 20 cm	2		180-200	-	60-80
Zakrytý jablkový koláč, 2 úrovne	2 formy z čierneho plechu Ø 20 cm	3+1		170-190	-	70-90

\* 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

\*\* nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

### Grilovanie

Navyše zasuňte univerzálny pekáč. Tekutina sa zachytí a priestor na pečenie zostane čistejší.

Použitý druh ohrevu:

- Veľkoplošný gril

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
<b>Grilovanie</b>					
Opekanie toastov*	Rošt	5	<input type="checkbox"/>	3	4-6
Beefburger, 12 kusov**	Rošt	4	<input type="checkbox"/>	3	25-30
* Nepredhrievať					
** Po uplynutí 2/3 celkového času obráťte					



# INFORMAČNÝ LIST

BSH domácí spotřebiče s.r.o., org. zložka Bratislava, Galvaniho 17/C, 821 04 Bratislava  
Obchodná značka BSH



Značka		BOSCH
Predajné označenie		HRG675BS1
Trieda účinnosti dutého priestoru	A (najvyššia) - G (najnižšia)	A
Spotreba energie (kWh) - konvenčný ohrev	(pri normalizovanej záťaži)	0,87
Spotreba energie (kWh) - horúci vzduch	(pri normalizovanej záťaži)	0,69
Užitočný objem dutého priestoru (l)		71
Veľkosť zariadenia (l):		
	malé: $12 \text{ l} \leq V < 35 \text{ l}$	
	stredné: $35 \text{ l} \leq V < 65 \text{ l}$	
	veľké: $65 \text{ l} \leq V$	←
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri konvenčnom ohreve (min.)		43,6
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri horúcom vzduchu (min.)		—
Hlučnosť (dB (A) re 1 pW)		—
Spotreba energie, ak nie je spustená žiadna funkcia a rúra je v režime s najnižšou spotrebou energie		—
Plocha najväčšieho na pečenie (cm <sup>2</sup> )		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](http://www.bosch-home.com/sk).

**BOSCH**

Stvorené pre život

# Záručný list

firmy **BSH** domáci spotrebiče s.r.o.  
Pekařská 695/10a, 155 00 Praha 5, ČR**2 roky**záruka od výrobcu  
na všetky spotrebičeDovozca: **BSH domáci spotrebiče s.r.o.**  
org. zložka Bratislava  
Galvaniho 17/C, 821 04 Bratislava

Výrobok:	Produktové číslo: E-Nr.
	Poradové číslo: FD
Dátum predaja, pečiatka, podpis	Dátum montáže, pečiatka, podpis

Predajca je povinný úplne a čitateľne vyplniť všetky požadované údaje v záručnom liste v deň predaja spotrebiča. Neoddeliteľnou súčasťou tohto záručného listu je daňový doklad o predaji výrobku.

Záručný list je dokladom práv spotrebiteľa v zmysle Občianskeho zákonníka. Je súčasťou výrobku s výrobným číslom uvedeným na prednej strane tohto záručného listu, zvlášť v prípadoch dlhších než zákonom daná záručná lehota je záručný list jedným z dokazateľných prostriedkov práv užívateľa. Je v záujme spotrebiteľa, aby si skontroloval správnosť a úplnosť všetkých uvedených údajov, ako i to, či dostal od predajcu záručný list so správnym označením pre uvedený druh výrobku.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.

Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.

Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

**Zápisy o uskutočnených opravách:**

Dátum objed. opravy	Dátum dokončenia	Číslo oprav. listu	Stručný opis poruchy

## Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníkovi platný doklad o predaji, kde bude uvedený dátum predaja a označenie spotrebiča, a súčasťou dokladu o kúpe tovaru je správne a úplne vyplnený záručný list v deň predaja výrobku. V prípade predpredajnej reklamácie je potrebné predložiť riadne vyplnený reklamačný protokol.

### Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná lehota **24 mesiacov** odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- spotrebiteľ je oprávnený chybu vytknúť do šiestich mesiacov od jej zistenia, najneskôr však do uplynutia záručnej lehoty
- pri reklamácií je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný na iný než výrobcom stanovený účel alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná lehota 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, keďže spotrebiče sú určené výhradne na použitie v domácnosti
- za chybu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná lehota neplynie počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

### Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok alebo na výrobku chýba,
- údaje na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča,
- výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN alebo s návodom na obsluhu,
- výrobok bol neodborne namontovaný alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č. 718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i pre spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky,
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
- porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
- ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

### Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

**Všetky výrobky** distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **splňajú požiadavky** o hygienickej neškodnosti podľa **európskej normy EC 1935/2004**. Toto vyhlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava.

Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov. Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.



## **Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode**

Vážený zákazník,

Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uistujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH 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.

# ZOZNAM SERVISOV DOMÁCICH SPOTREBIČOV BOSCH

Servisné stredisko	Ulica	Mesto	Telefón	E-mail + web
Peter Špik	Partizánska 14	Bardejov 085 01	054/474 62 27 0903 527 102	spikservis@gates.sk www.spikelektro.sk
Martin Ščasný, servis domácich spotrebičov	Hnilecká 11	Bratislava 821 06	02/38 10 33 55 0918 996 988	servis@bsservis.sk www.bsservis.sk
Martin Ščasný, servis domácich spotrebičov	Trhová 36	Bratislava 841 02	02/38 10 33 55 0918 522 734	servis@bsservis.sk www.bsservis.sk
TECHNO SERVIS BRATISLAVA spol. s r. o.	Kopčianska 8, 10	Bratislava 851 01	02/64 46 36 43 0907 778 406	technoservis@nextra.sk www.technoservis.sk
Viva elektro servis, s. r. o.	Mýtna 17	Bratislava 811 07	02/45 95 88 55 0905 722 111	servis@vivaservis.sk www.vivaservis.sk
LASER Komárno spol. s r. o.	Mesačná 20	Komárno 945 01	035/770 26 88 0915 222 454	servis@laser-kn.sk www.laser-kn.sk
Ing. Ľubor Kolesár Kubis	Thurzova 12	Košice 040 01	055/622 14 77 0905 894 769	kubisservis@mail.t-com.sk
ELEKTROSERVIS VALTIM	Ul. Obrancov mieru 9	Michalovce 071 01	056/642 32 90 0903 855 309	valiskalubomir@stonline.sk
EXPRES servis Anna Elmanová	Spojovacia 7	Nitra 949 01	037/652 45 97 0903 524 108	expresservis@naex.sk
Domoss Technika a. s.	Žilinská 47	Piešťany 920 01	033/774 48 10 033/774 24 17	servis@domoss.sk www.domoss.sk
TATRACHLAD POPRAD s. r. o.	Továrenská ul. č. 3	Poprad 058 01	052/772 20 23 0903 906 828	tatrachlad@tatrachlad.sk www.tatrachlad.sk
BARAN servis – Baran Luboš	Švábska 6695/57A	Prešov 080 05	051/772 14 39 0905 904 572	baranservis@mail.t-com.sk www.baranservis.sk
ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	V. Clementisa 6	Prievidza 971 01	046/548 57 78 0905 264 822	pavlicek.elektroservis@stonline.sk www.peterpavlicek-elektroservis.sk
N.B.ELEKTROCENTRUM	B. Bartóka 24	Rimavská Sobota 979 01	047/581 18 77 0905 664 258	nbelektrocentrum@stonline.sk
Elpra spol. s r. o.	Liptovská Lužná 496	Ružomberok 034 72	044/439 64 13 0905 577 817	elpra@speednet.sk
BSC – servis centrum spol. s r. o.	Hlavná ul. č. 5	Sučany 038 52	043/400 34 24 0902 272 727	bsc@bsc-serviscentrum.sk www.bsc-serviscentrum.sk
Jozef Rožník	Žabinská 325	Trenčín 911 05	0903 702 458	roznik@bshservis.sk www.bshservis.sk
STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS	Hviezdoslavova 34	Zvolen 960 01	045/540 07 98 0905 259 983	stafexpress.zvservis@mail.t-com.sk
M-SERVIS Mareš Jaroslav	Komenského 38	Žilina 010 01	041/564 06 27	mservis@zoznam.sk www.m-servis.sk

**Dodavatel CZ:**

BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
Pekařská 695/10a  
155 00 Praha 5

**Dodávateľ SK:**

BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
organizačná zložka Bratislava  
Galvaniho 17/C  
821 04 Bratislava