Vestavná trouba

HBG632BS1

BOSCH

cz Návod k použití

4 242002 808765

Obsah

Použití podle určení 4

Důležitá bezpečnostní upozornění 4
Obecné informace 4
Halogenové osvětlení 5

Příčiny poškození 6
Obecné informace 6

Ochrana životního prostředí 6
Úspora energie 6
Ekologická likvidace 6

Seznámení se se spotřebičem 7
Ovládací panel 7
Ovládací prvky 7
Displej 8
Druhy ohřevu 8
Další informace 9
Funkce prostoru pečení 9

Příslušenství 10
Dodávané příslušenství 10
Vkládání příslušenství 10
Volitelné příslušenství 11

Před prvním použitím 12
První použití 12
Čištění prostoru na pečení a příslušenství 12

Obsluha spotřebiče 13
Zapnutí a vypnutí spotřebiče 13
Spuštění procesu 13
Nastavení druhu ohřevu a teploty 13
Rychlý ohřev 14

Časové funkce 14
Nastavení doby pečení 14
Nastavení doby ukončení 15
Nastavení budíku 16

Dětský zámek 16
Aktivace a deaktivace 16

Základní nastavení 17
Změna základního nastavení 17
Seznam základního nastavení 17
Výpadek proudu 17
Změna času 17

Režim Šabat 18
Spuštění režimu šabat. 18

Čisticí prostředky 18
Vhodné čisticí prostředky 18
Udržování spotřebiče v čistém stavu 19

Závěsné rošty 20
Vysazení a zavěšení závěsných roštů 20

Dvířka spotřebiče 21
Vysazení a nasazení dvířek 21
Sejmutí krytu dvířek 21
Odstranění a nasazení panelů dvířek 22

Co dělat v případě poruchy? 23
Odstraňování závad svépomocí 23
Maximální doba provozu 23
Výměna žárovky v horní části prostoru na pečení . . . 24
Skleněný kryt 24

Zákaznický servis 24
E číslo a FD číslo 24

Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu 25
Silikonové formy 25
Koláče a drobné pečivo 25
Pečivo 28
Pizza, quiche a slané koláče 29
Zapékané pokrmy a suflé 31
Drůbež 32
Maso 33
Ryby 35
Zelenina a přílohy 37
Jogurt 38
Zkušební porkmy 38
Úspora energie s druhy ohřevu Eco 39
Akrylamid v potravinách 40
Sušení 41
Zavařování 42
Kynutí těsta. 42
Rozmrazování 43
Udržování teploty 44

Další informace o produktech, příslušenství, náhradních dílech a službách jsou uvedeny na internetových stránkách **www.bosch-home.com**.

Použití podle určení

Tento návod k použití si pozorně přečtěte. Jen tehdy budete moci svůj spotřebič používat bezpečně a správně. Návod k obsluze a pokyny k instalaci si uschovejte k dalšímu použití nebo pro budoucí vlastníky.
Tento spotřebič je možné zabudovat pouze do kuchyně. Dodržujte zvláštní pokyny k instalaci.
Po vybalení je zapotřebí spotřebič zkontrolovat, zda není nějak poškozen. Spotřebič nezapojujte, pokud během dopravy došlo k jeho poškození.
Spotřebiče bez zástrček mohou zapojit pouze autorizovaní profesionálové. Na škody způsobené nesprávným připojením se nevztahuje záruka.
Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití. Spotřebič lze používat jen k přípravě pokrmů a nápojů. Na používaný spotřebič je nutné dohlížet.
Používejte výrobek pouze ve vnitřních prostorách.
Děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či duševními schopnostmi mohou spotřebič používat jen za dozoru osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud jsou poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím rizikům.
Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Tento zákaz platí i pro činnosti na spotřebiči a okolo spotřebiče. Spotřebič smí čistit a provádět na něm obecnou údržbu děti starší 8 let s dozorem starší osoby.
Děti mladší 8 let se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče a jeho napájecího kabelu.
Příslušenství spotřebiče vždy zasouvejte do prostoru pečení odpovídajícím způsobem.
⟶ *"Příslušenství“na straně 10*

Důležitá bezpečnostní upozornění

Obecné informace

⚠ Upozornění
Nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty v prostoru pečení se mohou vznítit. Do prostoru pečení je proto nikdy nevkládejte. Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče, pokud se v něm nachází kouř. Spotřebič vypněte a odpojte od zdroje elektrické energie nebo vypněte pojistky.
- Při otevřených dvířkách se ve spotřebiči vytváří suché prostředí. Pečicí papír může přijít do styku s topným tělesem a vznítit se. Při předehřívání spotřebiče proto papír nenechávejte volně ležet na příslušenství. Pečicí papír vždy zatěžkejte miskou nebo plechem. Pečicí papír vždy položte jen na ta místa, kde je to zapotřebí. Pečicí papír nesmí přečnívat na příslušenství trouby.

⚠ Upozornění
Nebezpečí popálení!

- Spotřebič se při používání stává velmi horkým. Nikdy se proto nedotýkejte vnitřních povrchů v prostoru pečení ani topných těles. Spotřebič nechte vždy vychladnout. Děti se musí nacházet v bezpečné vzdálenosti od výrobku.
- Příslušenství a nádoby v troubě jsou velmi horké. K vytažení příslušenství a nádob z prostoru pečení vždy používejte kuchyňské rukavice.
- V horkém prostoru pečení může dojít ke vznícení alkoholových výparů. Nikdy nepřipravujte pokrmy obsahující velké množství nápojů s obsahem alkoholu. Nápojů s vysokým obsahem alkoholu používejte jen malé množství. Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.

⚠Upozornění
Nebezpečí opaření!

- Přístupné části se při provozu spotřebiče velmi zahřívají.Nikdy se horkých částí nedotýkejte. Děti se musí nacházet v bezpečné vzdálenosti.
- Při otevření dvířek spotřebiče může dojít k úniku horké páry. Pára nemusí být viditelná– záleží na její teplotě. Při otevírání tedy nestůjte příliš blízko spotřebiče. Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Děti se musí nacházet opodál.
- Voda v horkém prostoru pečení může vytvářet horkou páru. Do horkého prostoru pečení nikdy nelijte vodu.

⚠Upozornění
Nebezpečí poranění!

- Z poškrábaného skla dvířek spotřebiče se může stát prasklina. Nepoužívejte škrabku na sklo, ostré ani drsné čisticí či mycí prostředky.
- Panty na dvířkách spotřebiče se při otvírání a zavírání dvířek pohybují, následkem čehož může dojít k zachycení prstů. Proto se pantů prsty nedotýkejte.

⚠Upozornění
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy a výměnu poškozených přívodních vedení smí provádět pouze jeden z našich techniků zaškolených v oblasti poprodejních služeb. Má-li spotřebič závadu, tak jej odpojte od zdroje elektrické energie nebo vypněte pojistky. Obraťte se na poprodejní servis.
- Izolace kabelů na elektrických přístrojích se může po dotyku horkých částí roztavit. Kabely elektrických přístrojů nesmí nikdy přijít do kontaktu s horkými částmi spotřebiče.
- Nepoužívejte vysokotlakéč ističe ani parní čističe, které by mohly způsobit úraz elektrickým proudem.
- Závadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Závadný spotřebič nikdy nespouštějte. Odpojte spotřebič od zdroje elektrické energie nebo vypněte pojistky. Obraťte se na poprodejní servis.

⚠Upozornění
Nebezpečí v důsledku magnetismu!
V ovládacím panelu a ovládacích prvcích jsou použity permanentní magnety. Mohou mít negativní vliv na elektronické implantáty, např. na kardiostimulátory nebo inzulinové pumpy. Osoby s elektronickými implantáty musí být minimálně 10 cm od ovládacího panelu.

Halogenové osvětlení

⚠Upozornění
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Při výměně žárovky v prostoru pečení jsou zdířkové kontakty žárovky pod napětím. Před výměnou žárovky je zapotřebí odpojit spotřebič od zdroje elektrické energie nebo vypnout pojistky.

Příčiny poškození

Obecné informace

Pozor!

- Příslušenství, fólie, pečicí papír nebo nádoby na dně prostoru pečení: příslušenství nepokládejte na dno prostoru pečení. Na dno prostoru pečení nepokládejte žádnou fólii ani pečicí papír. Na dno prostoru pečení nepokládejte žádné nádoby, byla-li nastavena vyšší teplota než 50 ºC. Teplo by se tak akumulovalo. Doba pečení by již neodpovídala a došlo by k poškození smaltu.
- Hliníková fólie: Hliníková fólie v prostoru pečení nesmí přijít do styku se sklem dvířek. Mohlo by tak dojít k trvalému zabarvení skla dvířek.
- Voda v horkém prostoru pečení: Do prostoru pečení nelijte vodu, je-li horký. Vytvořila by se tak pára.Změna teploty může poškodit smalt.
- Vlhkost v prostoru pečení: Dlouhodobější vlhkost v prostoru pečení může způsobit korozi. Nechte prostor pečení po použití vyschnout. Vlhké potraviny nenechávejte v uzavřeném prostoru pečení příliš dlouho. V prostoru pečení neskladujte žádné potraviny.
- Chlazení při otevřených dvířkách spotřebiče: Po použití spotřebiče za vysokých teplot je možné prostor pečení zchladit jen se zavřenými dvířky. Zajistěte, aby se ve dvířkách spotřebiče nezachytil nějaký předmět. I když jsou dvířka pootevřená jen nepatrně, může časem dojít k poškození přední části nábytku, který se nachází poblíž. Pečicí prostor nechte chladit s otevřenými dvířky jen tehdy, pokud bylo při chodu trouby vyprodukováno velké množství vlhkosti.
- Ovocná šťáva: Při pečení koláčů ze zvláště šťavnatého ovoce je důležité, aby pečicí plech nebyl naplněn až zcela po okraj, neboť skapávající šťáva zanechává skvrny, které nelze odstranit. Je-li to možné, použijte pro tento účel hlubší univerzální plech.
- Silně znečištěné těsnění: Je-li těsnění velmi znečištěno, nebudou se dvířka spotřebiče během jeho chodu odpovídajícím způsobem zavírat. Může dojít k poškození okolního nábytku.Těsnění musí být vždy čisté.
- Dvířka spotřebiče jako sedačka nebo pracovní deska: Na dvířkách spotřebiče neseďte ani za ně nic nezavěšujte. Na dvířka spotřebiče nepokládejte žádné nádoby ani příslušenství.
- Vkládání příslušenství: V závislosti na modelu spotřebiče platí, že příslušenství může při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat panel dvířek. Příslušenství vždy do prostoru pečení vkládejte co nejdále.
- Přenášení spotřebiče: Spotřebič nikdy nepřenášejte ani nedržte za madlo dvířek. Madlo dvířek není schopno unést váhu spotřebiče a mohlo by se rozlomit.

Ochrana životního prostředí

Váš nový spotřebič je maximálně energeticky úsporný. V této části naleznete několik tipů na další energetické úspory při používání spotřebiče a doporučení ohledně jeho odpovídající likvidace.

Úspora energie

- Spotřebič předehřejte pouze tehdy, pokud je tak uvedeno v konkrétním receptu nebo v tabulkách v návodu k použití.
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Absorbují teplo velmi efektivně.
- Při chodu trouby se snažte dvířka otevírat co nejméně.
- Ideální je péct několik koláčů po sobě. Prostor pečení je stále teplý. Doba pečení druhého dortu je tak kratší. Do prostoru pečení můžete vložit dvě dortové formy.
- Chcete-li péct déle, můžete spotřebič před koncem doby pečení na 10 minut vypnout a zbytkové teplo využít k dokončení pečení.

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte ekologicky šetrným způsobem.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o použitých elektrických a elektronických spotřebičích (odpadních elektrických a elektronických zařízení – WEEE). Směrnice stanovuje rámec pro vracení a recyklaci použitých přístrojů, jenž platí v celé EU.

Seznámení se se spotřebičem

V této kapitole Vám vysvětlíme, co znamenají jednotlivá zobrazení na displeji a příslušné ovládací prvky. Dále se seznámíte s různými funkcemi svého spotřebiče.
Upozornění: Podrobnosti a barvy se mohou u jednotlivých modelů lišit.

Ovládací panel

Na ovládacím panelu můžete používat různá tlačítka, dotyková pole a otočný volič a vybírat tak jednotlivé funkce přístroje. Aktuální nastavení jsou zobrazena na displeji.
Na obrázku je zobrazen ovládací panel, když je spotřebič zapnutý a když je zvolen vybraný typ ohřevu.

1 **Tlačítka**
Tlačítka na levé a pravé straně ovládacího panelu mají tlačný bod. Tlačítka se aktivují stisknutím.
U spotřebičů, jejichž přední strana není z nerezové oceli, nemají tato dvě dotyková pole s tlačítky tlačný bod.

2 **Dotykové pole**
Pod dotykovými poli se nachází senzory. Jednoduše se dotkněte příslušného symbolu a zvolte požadovanou funkci.

3 **Otočný volič**
Otočný volič je umístěn tak, abyste s ním mohli neomezeně otáčet doleva či doprava. Lehce jej stlačte a prstem jím otáčejte v požadovaném směru.

4 **Displej**
Na displeji můžete vidět aktuální nastavení hodnot, volby či poznámky.

Ovládací prvky

Jednotlivé ovládací prvky jsou uzpůsobeny příslušným funkcím Vašeho spotřebiče. Spotřebič můžete nastavit snadno a přímo.

Tlačítka a dotykové pole

Níže je uveden stručný popis jednotlivých tlačítek a dotykových polí.

Symbol		Význam
Tlačítka		
⏻	on/off	Zapnutí a vypnutí spotřebiče
▷	Start/Stop	Spuštění, pozastavení nebo zrušení (držte stisknuté asi 3 vteřiny) příslušného kroku
Vnitřní dotyková pole		
⌛	Budík	Výběr budíku
🔑	Dětská pojistka	Aktivace a deaktivace dětského zámku (stisknuté asi 4 vteřiny)
ℹ	Informace	Poznámky na displeji Stisknutím a držením (asi 3 vteřiny) vyvoláte základní nastavení
☼	Vnitřní osvětlení	Zapnutí a vypnutí vnitřního osvětlení
Vnější dotykové pole		
	4D Horký vzduch	Přímo vybere typ ohřevu 4D Horký vzduch
	Horní/dolní ohřev	Přímo vybere typ ohřevu horní/dolní ohřev
eco	Horký vzduch eco	Přímo vybere typ ohřevu ekologický horký vzduch
	Velkoplošný gril	Přímo vybere typ ohřevu grilování, velká plocha
	Druhy ohřevu	Vybere seznam druhů ohřevu
	Teplota	Vybere teplotu v prostoru pečení
	Časové funkce	Vybere možnosti časových funkcí
	Rychlý ohřev	Spouští nebo ruší rychlý ohřev prostoru pečení

Dotykové pole, které má na displeji hodnotu, již lze změnit nebo zobrazit na pozadí, se rozsvítí červeně.

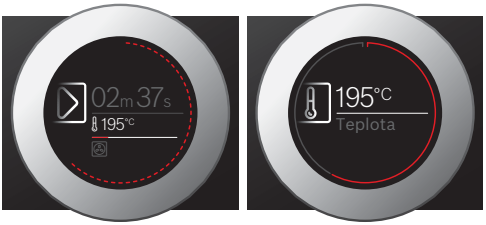
Otočný volič

Otočným voličem můžete měnit nastavené hodnoty zobrazené na displeji.
Ve většině seznamů s výběrem, např. teploty, musíte při dosažení minimální či maximální hodnoty otočit otočným voličem zpět. Avšak např. u typů ohřevu je automaticky aktivován posledně zvolený typ.

Displej

Displej je strukturován tak, aby bylo možné informace na něm zobrazené okamžitě přečíst na první pohled.
Hodnota, kterou můžete aktuálně nastavit, je zvýrazněna. Je zobrazena bílým písmem a bíle podtržena. Hodnota zobrazena na pozadí je šedá.

Zvýraznění	Hodnotu uprostřed lze změnit, aniž by musela být nejprve vybrána. Po spuštění určitého kroku se ve středu zobrazuje buď teplota nebo příslušná úroveň. Bílá čára ukazuje postup ohřevu– postupně se mění na červenou.
Zvětšení	Jakmile pomocí otočného voliče měníte hodnotu uprostřed, pouze tato hodnota se zobrazuje zvetšeně.



Prstenec displeje

Prstenec displeje je prostor okolo vnější části displeje. Při změně hodnoty Vám prstenec displeje ukáže, kde se v seznamu s výběrem nacházíte. Prstenec může být souvislý nebo rozdělen do jednotlivých segmentů, v závislosti na místě nastavení a délce seznamu s výběrem.
Prstenec při chodu spotřebiče na několik vteřin zčervená. Po každé celé minutě příslušné segmenty znovu zčervenají. Při odpočtu doby pečení pak každou vteřinu jeden segment zmizí.

Zobrazení teploty

Po spuštění ohřevu se na displeji graficky zobrazí aktuální teplota prostoru pečení.

Linie ohřevu	Bílá linie pod teplotou se zleva doprava mění na červenou s tím, jak se zahřívá prostor pečení. Při předehřívání spotřebiče je optimální dobou pro vložení jídla do prostoru pečení moment, když se celá linie zbarví dočervena. U nastavených úrovní, např. nastavení grilování, se linie ohřevu zbarví dočervena okamžitě.
Ukazatel zbytkového tepla	Je-li spotřebič vypnutý, ukazuje prstenec displeje zbytkové teplo v prostoru pečení. Jakmile se zbytkové teplo ochladí, prstenec displeje ztmavne a následně zcela zmizí.

Upozornění: Vzhledem k tepelné setrvačnosti se může zobrazená teplota nepatrně lišit od skutečné teploty uvnitř trouby.

Druhy ohřevu

Abyste dokázali zvolit správný typ ohřevu, tak Vám na tomto místě vysvětlíme, jak spotřebič používat co nejefektivněji.

Symboly ke každému typu ohřevu Vám pomohou si je zapamatovat.

Druh ohřevu		Teplota	Použití
	4D Horký vzduch	30-275 °C	Pro pečení a opékání na jedné nebo více úrovních. Ventilátor rozvádí teplo z topného tělesa prstence v zadním panelu rovnoměrně po prostoru pečení.
	Horní/dolní ohřev	30-300 °C	Pro tradiční pečení a opékání na jedné úrovni. Zejména vhodný pro dorty s vlhčí horní vrstvou. Teplo sálá rovnoměrně z horní a spodní části trouby.
eco	Horký vzduch eco	30-275 °C	Pro energeticky optimalizované pečení vybraných pokrmů na jedné úrovni bez předehřátí. Ventilátor rozvádí energeticky optimalizované teplo z topného kruhového tělesa v zadní stěně rovnoměrně po prostoru pečení.
eco	Horní/dolní ohřev eco	30-300 °C	Pro energeticky optimalizované pečení vybraných pokrmů. Teplo sálá rovnoměrně z horní a spodní části trouby.

	Gril s cirkulací vzduchu	30-300 °C	Pro pečení drůbeže, celých ryb a větších kousků masa. Grilovací prvek a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor uvádí horký vzduch do oběhu okolo pokrmu.
	Velkoplošný gril	Nastavení grilu: 1 = nízké 2 = střední 3 = vysoké	Pro grilování plochých pokrmů, např. steaků a klobás, pro přípravu toastů a ke gratinování. Celá plocha pod grilovacím prvkem je velmi horká.
	Stupeň pizza	30-275 °C	Pro přípravu pizzy a pokrmů vyžadujících hodně tepla zespodu. Zahřívá se spodní topné těleso a topný kruhový prvek v zadním panelu.
	Rozmrazování	30-60 °C	Pro jemné rozmrazování zmrazených pokrmů.

Výchozí hodnoty

Spotřebič uvádí u každého typu ohřevu výchozí teplotu nebo úroveň. Tuto hodnotu můžete akceptovat nebo ji můžete na příslušném místě změnit.

Další informace

Spotřebič ve většině případů uvádí pokyny a další informace ke krokům, které jste právě provedli. Dotkněte se pole °.Poznámka se na displeji zobrazuje po několik vteřin. Na konec delších poznámek se dostanete pomocí otočného voliče. Některé poznámky se zobrazují automaticky, např. potvrzení nebo pokyn či upozornění.

Funkce prostoru pečení

Díky funkcím v prostoru pečení je používání spotřebiče jednodušší. Prostor pečení je např. dobře osvětlený a chladicí ventilátor zabraňuje přehřátí spotřebiče.

Otevírání dvířek spotřebiče

Pokud otevřete dvířka spotřebiče, když je v chodu, tak se chod pozastaví. Po zavření dvířek pak chod opět pokračuje.

Osvětlení vnitřní části trouby

Po otevření dvířek spotřebiče se zapne osvětlení vnitřní části. Zůstanou-li dvířka otevřena déle než 15 minut, tak se světlo zase vypne.
U většiny režimů chodu se vnitřní osvětlení zapne ihned po spuštění chodu. Po skončení chodu se pak osvětlení zase vypne.

Upozornění: Vnitřní osvětlení můžete nastavit tak, aby se při chodu neaktivovalo, v základním nastavení. ⟶ *„Základní nastavení“ na straně 17*

Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor se zapne a vypne tak, jak je požadováno. Horký vzduch uniká nad dvířky.

Upozornění!
Nezakrývejte větrací otvory. Mohlo by tak dojít k přehřátí spotřebiče.
Aby se prostor pečení po ukončeném chodu spotřebiče rychleji ochladil, běží chladicí ventilátor i chvíli poté, co přístroj vypnete.

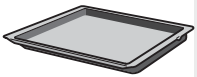
Upozornění: Dobu, po kterou chladicí ventilátor nadále běží, můžete změnit v základním nastavení ⟶ *„Základní nastavení“ na straně 17.*

Příslušenství

Spotřebič je dodáván s celou řadou příslušenství. Níže je uveden přehled příslušenství, které je součástí dodávky a informace o způsobu jeho použití.

Dodávané příslušenství

Ke spotřebiči náleží toto příslušenství:

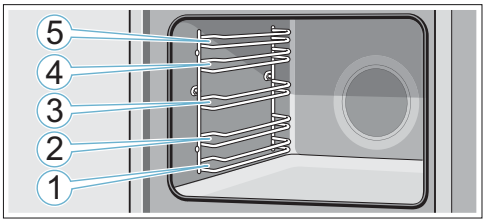
	Rošt Na nádobí, koláčové formy a zapékací misky. Pro pečení a grilované pokrmy.
	**Univerzální plech** Pro šťavnaté koláče, cukroví, mražené pokrmy a větší kousky masa k pečení. Při grilování přímo na roštu jej lze použít k zachycení vypečeného tuku.

Používejte pouze originální příslušenství. Jsou speciálně uzpůsobena pro Váš spotřebič. Příslušenství si můžete zakoupit od poprodejního servisu, specializovaných prodejců nebo z internetu.

Upozornění: Příslušenství se může při vysokých teplotách dočasně zdeformovat. Jeho funkce však není tímto dotčena. Jakmile se opět zchladí, získá zpět svůj originální tvar.

Vkládání příslušenství

Prostor pečení má pět pojezdů. Pojezdy jsou počítány odspodu nahoru.



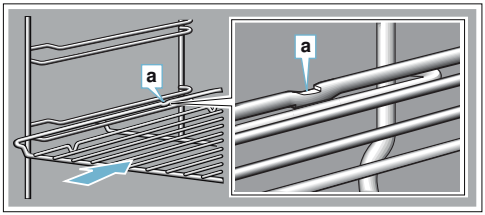
Příslušenství vždy vkládejte do drážky mezi dvě vodicí tyče.
Příslušenství lze vytáhnout přibližně do poloviny, aniž by se vyklopilo.

Upozornění

- Zajistěte, abyste příslušenství do prostoru pečení vždy vkládali správnou stranou.
- Příslušenství vždy do prostoru pečení vkládejte až na konec, aby se nedotýkalo dvířek spotřebiče.

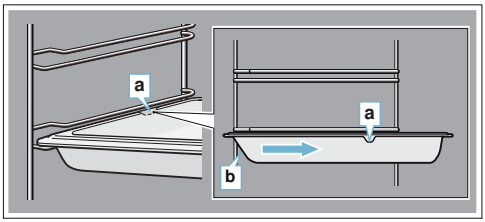
Funkce zamknutí

Příslušenství lze vytáhnout zhruba do poloviny své délky, poté se ve své pozici „zamknou“. Funkce zamknutí zabraňuje, aby se příslušenství při vytahování vyklopilo ven z trouby. Příslušenství musí být vkládáno do prostoru pečení správně, aby mohla ochrana proti vyklopení fungovat odpovídajícím způsobem.
Při vkládání roštu je nutné zajistit, aby byl výstupek **a** v zadní části a směroval dolů. Otevřená strana musí být směrem ke dvířkům spotřebiče a vnější kolejnice musí směrovat dolů ⌣.



Při vkládání pečicího plechu je nutné zajistit, aby se výstupek **a** nacházel v zadní části a směroval dolů. Svažující se okraj příslušenství **b** musí směrovat ke dvířkám spotřebiče.

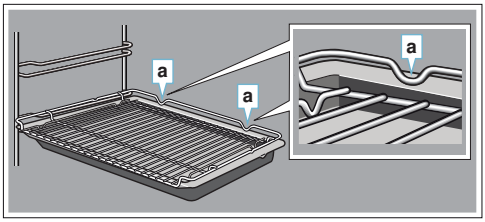
Příklad na obrázku: univerzální plech



Kombinování jednotlivých příslušenství

Rošt a univerzální plech můžete vložit zároveň, aby se zachytily kapky tekutiny.
Při vkládání drátěného roštu je nutné zajistit, aby obě rozpěrky **a** byly na zadním okraji. Při vkládání univerzálního plechu je rošt na horní vodicí tyči pojezdu.

Příklad na obrázku: univerzální plech



Volitelné příslušenství

Volitelné příslušenství si můžete zakoupit od poprodejního servisu, specializovaných prodejců nebo na internetu. Celou řadu našich produktů k Vašemu spotřebiči naleznete v našich brožurách a na internetu.
Dostupnost jednotlivých příslušenství a jejich nabídka na internetu se liší země od země. Více informací je uvedeno v našich brožurách.
Při zakoupení vždy uveďte přesné objednací číslo volitelného příslušenství.

Upozornění: Ne všechna volitelná příslušenství jsou vhodná pro každý spotřebič. Při zakoupení vždy uveďte přesné identifikační číslo (E-č.) Vašeho spotřebiče. →*„Zákaznický servis"na straně 24*

Volitelné příslušenství	Obj. číslo
Rošt K nádobí, koláčovým formám a zapékacím miskám a pečeným a grilovaným pokrmům.	HEZ634070
Univerzální plech Na šťavnaté koláče, cukroví, zmražené pokrmy a velké pečené kusy. Lze jej použít k zachycování vypečeného tuku, když grilujete přímo na roštu.	HEZ632070
Pečicí plech Pro pečení na plechu a menší pečené pokrm	HEZ631070
Vkládací rošt Na maso, drůbež a ryby. K vložení do univerzálního plechu za účelem zachycení vypečeného tuku a šťávy z masa.	HEZ324000
Univerzální plech, nepřilnavý Na šťavnaté koláče, cukroví, zmražené pokrmy a velké pečené kusy. Cukroví a pečené maso lze z univerzálního plechu sejmout snadněji.	HEZ632010
Pečicí plech, nepřilnavý Pro pečení na plechu a menší pečené pokrmy. Cukroví a pečené maso lze z pečicího plechu sejmout snadněji.	HEZ631010
Profesionální vysoký plech Pro přípravu větších množství.	HEZ633070
Víko pro profesionální plech Víko mění profi plech na profi pekáč.	HEZ633001
Plech na pizzu Na pizzu a velké kulaté dorty.	HEZ617000
Grilovací plech Ke grilování místo drátěného roštu nebo jako ochrana proti pocákání. Použijte jej pouze k univerzálnímu plechu.	HEZ625071
Pečicí kámen pro pečení chleba Pro domácí chléb, rohlíky a pizzu vyžadující křupavý základ. Pečicí kámen musí být předehřátý na doporučenou teplotu.	HEZ327000
Skleněný pekáč (5,1 litru) K dušení a pečení. Zvláště vhodný pro režim „Pokrmy“.	HEZ915001
Skleněná mísa Pro velké pečené kusy, šťavnaté koláče a pečeně.	HEZ864000
Skleněný plech K pečení, na zeleninové pokrmy a pečivo a pečeně.	HEZ636000
Výsuvný systém 1 úroveň Vysunovací kolejnice v úrovni 2 umožňují vysunout příslušenství dále, aniž by se vyklopilo ven.	HEZ638100
Výsuvný systém 2 úrovně Vysunovací kolejnice na úrovních 2 a 3 umožňují vysunout příslušenství dále, aniž by se vyklopilo ven.	HEZ638200
Výsuvný systém 3 úrovně Vysunovací kolejnice na úrovních 1, 2 a 3 umožňují vysunout příslušenství dále, aniž by se vyklopilo ven.	HEZ638300

Před prvním použitím spotřebiče

Než budete moci nový přístroj použít, je nutné provést několik nastavení. Musíte vyčistit (umýt) prostor pečení a jednotlivá příslušenství.

První použití

Po připojení spotřebiče ke zdroji elektrické energie nebo po výpadku elektrického proudu se na displeji zobrazí nastavení pro první použití přístroje. Zobrazení pokynu může několik vteřin trvat.

Upozornění: Tato nastavení můžete kdykoliv změnit v základním nastavení.
⟶ *„Základní nastavení“ na straně 17.*

Nastavení jazyka

Jazyk je prvním zobrazeným nastavením. Přednastaveným jazykem je němčina.

1. Otočným voličem otočte tak, abyste nastavili požadovaný jazyk.
2. Pro povrzení stisknětete tlačítko ⏲. Objeví se další nastavení.

Nastavení času

Čas začíná ve „12:00".

1. Čas nastavíte otočným voličem.
2. Pro potvrzení stiskněte tlačítko ⏲.

Na displeji se zobrazí poznámka, která potvrzuje dokončení prvního použití. Zobrazuje se aktuální čas.

Čištění prostoru pečení a jednotlivých příslušenství

Než spotřebič budete používat poprvé, je nutné vyčistit prostor pečení a jednotlivá příslušenství.

Čištění prostoru pečení

Aby se odstranila vůně novoty spotřebiče, zahřejte uzavřený prázdný prostor pečení. Zajistěte, aby prostor pečení neobsahoval žádné zbytky obalu, např. polystyrenové pelety.
Před zahřátím spotřebiče je zapotřebí vytřít hladké povrchy v prostoru pečení jemným navlhčeným hadříkem. Při zahřívání spotřebiče je nutné zajistit v kuchyni odpovídající větrání.
Upravte označená nastavení. Způsob nastavení typu ohřevu a teploty je uveden v další části ⟶ *„Obsluha spotřebiče“ na straně 13*"

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

Po uplynutí uvedené doby vaření spotřebič vypněte tlačítkem zap./vyp. ⏻.

Jakmile se prostor pečení zchladí, umyjte hladké povrchy mýdlovou vodou a hadříkem na nádobí.

Čištění příslušenství

Mýdlovou vodou a hadříkem na nádobí nebo měkkým kartáčem vyčistěte jednotlivá příslušenství.

Obsluha spotřebiče

Již jste byli informováni o ovládacích prvcích a způsobu, jak fungují. Nyní Vám vysvětlíme, jakým způsobem spotřebič nastavit. Dozvíte se o tom, co se stane, když spotřebič zapnete a vypnete a jak zvolit příslušný provozní režim.

Zapnutí a vypnutí spotřebiče

Než budete moci spotřebič nastavit, musíte jej nejdříve zapnout.

Upozornění: Dětský zámek a časovač lze nastavit, i když je spotřebič vypnutý.
Po vypnutí spotřebiče se na displeji nadále zobrazují určitá sdělení a poznámky, např. ty, které se týkají zbytkového tepla v prostoru pečení.
Když spotřebič nepoužíváte, tak jej vypněte. Pokud nejsou žádná nastavení na delší dobu, spotřebič se sám automaticky vypne.

Zapnutí spotřebiče

Spotřebič zapnete tlačítkem zap./vyp. ⏻.

Všechna dotyková pole se rozsvítí červeně. Na displeji se zobrazí logo Bosch a poté v seznamu s výběrem první druh ohřevu.

Vypnutí spotřebiče

Spotřebič vypnete tlačítkem zap./vyp. ⏻.

Všechny případné běžící funkce se zruší.
Na displeji se zobrazí čas, případně indikátor zbytkového tepla.

Upozornění: V základním nastavení můžete nastavit, zda se mají po vypnutí spotřebiče zobrazovat hodiny. ⟶ *Základní nastavení“ na straně 17.*

Spuštění procesu

Jednotlivé procesy spustíte tak, že stisknete tlačítko start/stop ▷.

Po spuštění spotřebiče se na displeji zobrazí čas a nastavení. Zobrazí se rovněž prstenec displeje a čára ohřevu.

Pozastavení procesu

Proces můžete také pomocí tlačítka ▷přerušit a poté opět spustit.

Pokud tlačítko start/stop ▷ stisknete a budete je držet zhruba 3 vteřiny, bude příslušný proces zrušen a všechna nastavení vynulována.

Upozornění: Ventilátor může po pozastavení nebo zrušení procesu nadále běžet.

Nastavení druhu ohřevu a teploty

Typ ohřevu vyberete tak, že se dotknete pole ▣, symbol se rozsvítí červeně a na displeji se zobrazí první typ ohřevu s výchozí teplotou.

Příklad na obrázku: Gril s cirkulací vzduchu ⊠ při195 °C

1. Pomocí otočného voliče nastavte druh ohřevu.

2. Klikněte na pole 🌡.
   Teplota se na displeji zvýrazní bílým písmem.
3. Pomocí otočného voliče nastavte teplotu.

4. Stisknutím tlačítka start/stop ▷ dojde ke spuštění spotřebiče.
   Čas na displeji zobrazuje, jak dlouho již proces běží.

Spotřebič se začíná zahřívat.

Jakmile je pokrm hotový, tak spotřebič vypněte tlačítkem zap./vyp. ⏻

Upozornění: Dobu pečení a konec procesu můžete nastavit na spotřebiči ⟶ *Strana 14*

Změna nastavení

Po spuštění spotřebiče se zvýrazní hodnota teploty. Pohybem otočného voliče dojde ke změně teploty, která je okamžitě aplikována.

Chcete-li změnit druh ohřevu, tak nejdříve stiskněte tlačítko start/stop ▷, proces se přeruší. Následně stiskněte pole . Zobrazí se první druh ohřevu spolu s odpovídající výchozí teplotou. Druh ohřevu změníte otočným voličem.

Upozornění: Jakmile změníte druh ohřevu, jsou ostatní nastavení vynulována.

Přímý výběr druhů ohřevu

Příslušné typy ohřevu můžete vybrat přímo pomocí dotykových polí. Spotřebič lze díky tomu nastavit ještě snadněji a rychleji.

Druhy ohřevu, které lze nastavit přímo:
- 4D Horký vzduch
- Horní/dolní ohřev
- Horký vzduch eco
- Velkoplošný gril

Nastavení

1. Dotkněte se pole s požadovaným druhem ohřevu. Teplota se okamžitě zvýrazní bíle.
2. Otočným voličem nastavte teplotu nebo proveďte nastavení grilu.
3. Stisknutím tlačítka start/stop ▷ dojde ke spuštění.

Spotřebič začne hřát.

Rychlý ohřev

S funkcí rychlého ohřevu můžete u některých druhů ohřevu zkrátit dobu zahřívání.

Typy ohřevů vhodné k rychlému ohřevu:
- 4D Horký vzduch
- Horní/dolní ohřev

Chcete-li zajistit rovnoměrné výsledky pečení, tak pokrm do prostoru pečení nevkládejte, dokud není rychlý ohřev ukončen.

Úprava nastavení

Vyberte vhodný typ ohřevu a nastavte minimální teplotu 100 °C. Pokud tak neučiníte, nelze rychlý ohřev aktivovat.

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.
2. Stiskněte tlačítko .

Symbol se rozsvítí červeně. Na displeji se zobrazí potvrzení.

Jakmile je rychlý ohřev ukončen, zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí poznámka. Symbol již nesvítí. Vložte pokrm do prostoru pečení.

Upozornění: Možnost nastavení „doby pečení“ začíná stejně jako rychlý ohřev. Dobu pečení proto nastavte až po ukončení rychlého ohřevu.

Zrušení

Chcete-li rychlý ohřev zrušit, tak se znovu dotkněte pole . Symbol již nesvítí.

Časové funkce

Váš spotřebič má různé časové funkce.

Časové funkce	Použití
Doba pečení	Po uplynutí nastavené doby pečení spotřebič automaticky daný proces ukončí.
Konec	Zadejte dobu pečení a požadovaný čas ukončení. Spotřebič se spustí automaticky tak, aby byl proces ukončen v požadovanou dobu.
Budík	Budík funguje jako časovač na vaření vajec. Běží nezávisle na procesu a ostatních časových nastavení. Po uplynutí nastaveného času se spotřebič automaticky nezapne ani nevypne.

Nastavení doby pečení a doby ukončení můžete vyvolat prostřednictvím pole po nastavení procesu. Časovač má samostatné pole , může být nastaven kdykoliv.
Po uplynutí doby vaření nebo nějakého nastaveného času zazní zvukový signál. Dotykem pole můžete signál předčasně ukončit.

Upozornění: Délku signálu můžete změnit v základním nastavení. ⟶ *„Základní nastavení“ na straně 17*

Nastavení doby pečení

Dobu pečení svého pokrmu můžete nastavit na spotřebiči. To znamená, že doba pečení není neúmyslně překročena a nemusíte přerušovat jinou práci, abyste proces ukončili.

Nastavení

Doba pečení začíná při určité výchozí hodnotě v závislosti na směru, kterým otáčíte otočný volič: doleva = 10 minut, doprava = 30 minut.

Dobu pečení lze nastavit po jednotlivých minutách až na jednu hodinu. Nastavení na více než jednu hodinu se pak provádí po pěti minutách.
Maximální doba nastavení je 23 hodin a 59 minut.
Příklad na obrázku: doba pečení 45 minut.

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu nebo úroveň.
2. Před spuštěním se dotkněte pole .
   Doba pečení je na displeji zvýrazněna bíle.
3. Otáčením otočného voliče pak nastavíte dobu pečení.

Hodnota je aplikována po několika vteřinách nebo se dvakrát dotkněte pole . Doba pečení se na displeji zobrazuje pod typem ohřevu a teplotou nebo úrovní.

4. Stisknutím tlačítka start/stop ▷ dojde ke spuštění. Na displeji se odpočítává doba pečení.

Spotřebič se začne zahřívat.

Po uplynutí doby pečení zazní zvukový signál. Spotřebič zastaví ohřev. Na displeji se zobrazí doba pečení 00 m 00 s.

Pomocí pole lze nastavit další dobu pečení nebo můžete tlačítkem start/stop ▷ pokračovat v procesu, bez doby pečení.

Jakmile je pokrm připraven, tak spotřebič tlačítkem on/off ⏻ vypněte.

Změna a zrušení

Dotykem pole lze dobu pečení změnit. Doba pečení je zvýrazněna bíle a pomocí otočného voliče ji lze změnit. Změnu potvrdíte polem .

Dobu pečení změníte tak, že dobu pečení nastavíte na nulu. Po provedení změny můžete pokračovat v procesu bez doby pečení pomocí tlačítka start/stop ▷.

Nastavení doby ukončení

Konec doby pečení můžete posunout. Můžete např. pokrm do prostoru pečení vložit ráno a dobu pečení nastavit tak, aby byl hotov v době okolo oběda.

Upozornění

- Zajistěte, aby v prostoru pečení nezůstalo žádné jídlo příliš dlouho, protože by se mohlo zkazit.
- Po spuštění procesu již dobu ukončení neměňte. Výsledek pečení by nebyl optimální.

Použití nastavení

Konec doby pečení lze prodloužit maximálně o 23 hodin a 59 minut.

Příklad na obrázku:Nastavená doba pečení je 45 minut a pokrm by měl být hotov ve 12:00.

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu nebo úroveň.
2. Nastavte dobu pečení.
3. Před spuštěním se ještě jednou dotkněte pole . Doba ukončení je na displeji zvýrazněna bíle.
4. Pomocí otočného voliče zvolte pozdější dobu ukončení.

Hodnota je aplikována po několika vteřinách nebo se znovu dotkněte pole . Doba ukončení se na displeji zobrazuje pod provozním režimem a teplotou nebo úrovní.

5. Stisknutím tlačítka start/stop ▷ dojde ke spuštění. Na displeji se zobrazuje čas, kdy se spotřebič spustí.

Spotřebič je v pohotovostním režimu. Po spuštění spotřebiče se na displeji odpočítává doba pečení. Po uplynutí doby pečení zazní zvukový signál. Spotřebič zastaví ohřev. Na displeji se zobrazí doba pečení 00m00s.

Pomocí pole lze nastavit další dobu pečení nebo můžete tlačítkem start/stop ▷ pokračovat v procesu, bez doby pečení.

Jakmile je pokrm připraven, tak spotřebič tlačítkem on/off ⏻ vypněte.

Změna a zrušení

Chcete-li změnit dobu ukončení, tak proces přerušte tlačítkem start/stop ▷ a následně se dvakrát dotkněte pole . Doba ukončení je zvýrazněna bíle a pomocí otočného voliče ji lze změnit. Pokračujte v procesu tlačítkem start/stop ▷.

Dobu ukončení zrušíte tak, že ji nastavíte na nulu. Pomocí tlačítka start/stop ▷ můžete nastavenou dobu pečení okamžitě spustit.

Upozornění: Dobu ukončení je možné změnit pouze tehdy, pokud ještě neuplynula doba pečení. Výsledek pečení by nebyl optimální. .

Nastavení budíku

Budík běží spolu s dalšími nastaveními. Můžete jej nastavit kdykoliv, i když je spotřebič vypnutý. Má svůj vlastní zvukový signál, takže snadno rozeznáte, zda se jedná o zvuk budíku, nebo zda již uplynula doba pečení.

Nastavení

Doba trvání budíku vždy začíná na nula minutách. Čím vyšší je hodnota, tím větší jsou časové kroky při nastavování budíku.
Maximální nastavení činí 24 hodin.

1. Dotkněte se pole ⧖.
   Symbol se rozsvítí červeně. Doba budíku se na displeji zobrazuje bíle a velkým písmem.
2. Budík nastavíte otočným voličem.
3. Stisknutím pole ⧖ dojde ke spuštění.
   Upozornění: Budík se po několika vteřinách rovněž spustí automaticky.

Doba budíku se odpočítává.

Je-li spotřebič vypnutý, zůstává budík na displeji stále viditelný. Běží-li proces, jsou nastavení takového procesu zobrazena v popředí. Po doteku pole ⧖ se doba budíku na několik vteřin zobrazí. Po uplynutí doby časovače zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí poznámka. Symbol již nesvítí.

Tip Pokud se nastavená doba časovače vztahuje na proces spotřebiče, použijte dobu pečení. Čas je viditelný v popředí a spotřebič se automaticky vypne.

Změna a zrušení

Chcete-li změnit dobu časovače, tak se dotkněte pole ⧖. Doba časovače se zobrazuje bíle a velkým písmem a lze ji změnit pomocí otočného voliče. Časovač zrušíte tak, že jeho dobu nastavíte na nulu. Po provedení změny přestane symbol svítit.

Dětská pojistka

Spotřebič je vybaven dětským zámkem. Děti jej tak nemohou náhodně zapnout ani nemohou změnit nastavení. Ovládací panel je uzamčen a nelze provádět žádné nastavení. Spotřebič je možné vypnout pouze pomocí tlačítka ⏻

Aktivace a deaktivace

Dětský zámek můžete aktivovat a deaktivovat bez ohledu na to, zda je spotřebič zapnutý nebo vypnutý.

V každém případě je zapotřebí zhruba na 4 vteřiny stisknout pole ⚿.

Na displeji se zobrazí potvrzení.

Pole ⚿ se po zapnutí spotřebiče rozsvítí červeně. Je-li spotřebič vypnutý, pole ⚿ nesvítí.

Základní nastavení

Za účelem efektivního a jednoduchého používání spotřebiče je Vám k dispozici několik různých nastavení. Nastavení můžete dle libosti měnit.

Změna základního nastavení

Spotřebič musí být vypnutý.

1. Přibližně na 3 vteřiny se dotkněte pole ⓘ .Na displeji se zobrazí poznámky k procesu.
2. Poznámky potvrdíte stisknutím pole ⏲ . Na displeji se zobrazí první nastavení „Jazyk“.
3. Nastavení změníte pomocí otočného voliče.
4. Dotkněte se pole ⏲. Na displeji se zobrazí další nastavení. To lze upravit otočným voličem.
5. Dotykem pole ⏲ projdete veškerým nastavením a otočným voličem provedete požadované změny.
6. Jakmile jste vše provedli, stiskněte pole ⓘ a přibližně 3 vteřiny jej držte, čímž nastavení potvrdíte.

Na displeji se zobrazí poznámka potvrzující uložení nastavení.

Zrušení

Pokud si nepřejete nastavení uložit, tak stiskněte tlačítko on/off ⏻, kterým nastavení zrušíte. Na displeji se zobrazí poznámka potvrzující, že nastavení nebylo uloženo.

Seznam základního nastavení

Ne všechna základní nastavení jsou k dispozici pro všechny spotřebiče.

Nastavení	Možnosti
Jazyk	K dispozici jsou další jazyky.
Hodiny	Hodiny ve 24 hodinovém formátu.
Zvukový signál	Krátka doba (30 vteřin.) Střední doba (1 min.)* Dlouhá doba (5 min.)
Tón tlačítek	Zapnuto Vypnuto* (tón zůstává pro ⏻
Jas displeje	Stupnice s 5 úrovněmi
Zobrazení hodin	Vypnuto Digitální*
Osvětlení	Během provozu vypnuto Během provozu zapnuto*
Dětská pojistka	Pouze uzamčení tlačítek Uzamčení dvířek a tlačítek
Ztlumení v noci	Vypnuté* Zapnuté
Logo značky	Zobrazovat* Nezobrazovat
Doba doběhu ventilátoru	Doporučená* Minimální
Výsuvný systém	Není dodatečně vybaven*(kolejnice a jednotný systém vytažení) Dodatečně vybaven (dvojitý a trojitý systém vytažení)
Režim Šabat	Zapnutý Vypnutý*
Výrobní nastavení	Obnovit Neobnovovat*

* Nastavení ze závodu (nastavení ze závodu se může u jednotlivých modelů spotřebiče lišit)

Upozornění: Změny u nastavení jazyka, tónu tlačítka a jasu displeje vstupují v platnost okamžitě. Všechny ostatní změny vstupují v platnost až po provedení změny nastavení.

Výpadek proudu

Změny provedené u nastavení budou uloženy i po výpadku proudu.
Nastavení je pouze nutné znovu nastavit při prvním použití spotřebiče po dlouhodobém výpadku proudu. Spotřebič je schopen překlenout krátkodobější výpadek proudu.

Změna času

Chcete-li změnit čas, např. z letního na zimní, musíte změnit základní nastavení.

Spotřebič musí být vypnutý.

1. Přibližně na 3 vteřiny se dotkněte pole ⓘ . Na displeji se zobrazí poznámky k procesu.
2. Poznámky potvrdíte stisknutím pole ⏲. Na displeji se zobrazí první nastavení „jazyk“.
3. Dotkněte se pole ⏲. Zobrazí se nastavení hodin.
4. Čas hodin změníte otočným voličem.
5. Nastavení potvrdíte tak, že stisknete pole ⓘ a přibližně 3 vteřiny je budete držet stisknuté.

Na displeji se zobrazí poznámka potvrzující uložení nastavení.

Režim Šabat

V režimu Šabat lze dobu pečení nastavit až na 74 hodin. Pokrm může v prostoru pečení zůstat teplý, aniž byste museli troubu zapínat nebo vypínat.

Spuštění režimu Šabat

Než budete moci použít režim Šabat, musíte jej nejdříve aktivovat v základním nastavení ⟶ *Základní nastavení“ na straně 17*

Po příslušné úpravě základního nastavení se režim Šabat zobrazuje u typů ohřevu jako poslední typ.

Spotřebič se zahřívá horním/dolním ohřevem. Můžete nastavit teplotu mezi 85 °C a 140 °C.

1. Pomocí otočného voliče zvolte druh ohřevu Šabat.
2. Dotkněte se pole .
   Teplota je na displeji zvýrazněna bíle.
3. Otočným voličem nastavte požadovanou teplotu.
4. Před spuštěním se dotkněte pole .
   Doba pečení je na displeji zvýrazněna bíle.
5. Otočným voličem nastavte požadovanou teplotu pečení.
   Upozornění: Dobu ukončení není možné posunout.
6. Stisknutím tlačítka start/stop ▷ dojde ke spuštění.
   Doba pečení se na displeji odpočítává.

Spotřebič se začne zahřívat.

Po skončení doby pečení v režimu sabat zazní zvukový signál. Spotřebič zastaví zahřívání.Na displeji se zobrazuje doba pečení 00m 00s.

Spotřebič vypnete tlačítkem zap./vyp. ⏻.

Upozornění: Otevřením dvířek spotřebiče se proces nepřeruší.

Změna a zrušení

Po spuštění spotřebiče již není možné změnit nastavení.

Režim Šabat zrušíte tak, že spotřebič vypnete tlačítkem zap./vyp. ⏻. Tlačítkem start/stop ▷ již proces není možné pozastavit.

Čisticí prostředky

S dobrou péčí a pravidelným čištěním si spotřebič zachová svůj vzhled a plnou funkčnost po dlouhou dobu. Na tomto místě Vám vysvětlíme, jak o svůj spotřebič správně pečovat a čistit jej.

Vhodné čisticí prostředky

Aby bylo zajištěno, že se různé povrchy spotřebiče nepoškodí nevhodným čisticím prostředkem, tak dodržujte informace uvedené v tabulce. Ne všechna místa uvedená v tabulce se musí nacházet u všech modelů spotřebiče.

Pozor!
Nebezpečí poškození povrchu
Nepoužívejte:
- Agresivní nebo drsné čisticí prostředky,
- čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu,
- tvrdé drátěnky nebo čisticí houby,
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe,
- speciální čističe k čištění spotřebiče, když je horký.

Nové hadrové tkaniny před použitím důkladně omyjte.

Tip: Vysoce doporučované prostředky pro čištění a údržbu lze zakoupit prostřednictvím poprodejního servisu.
Dodržujte příslušné pokyny výrobce.

⚠Varování
Nebezpečí popálení!
Spotřebič se při provozu stává velmi horkým. Nikdy se nedotýkejte vnitřních povrchů prostoru pečení ani topných těles. Spotřebič nechte vždy vychladnout. Děti se musí nacházet v bezpečné vzdálenosti

Oblast	Čištění
Vnější část spotřebiče	
Přední část z nerezové oceli	Horký mycí roztok: Čistěte pomocí hadříku na nádobí a vysušte jemným hadříkem. Okamžitě odstraňte skvrny vodního kamene, tuku, škrobu a bílkovin (např. od vaječného bílku). Pod těmito skvrnami se může vytvořit koroze. Speciální čisticí prostředky na horké povrchy z nerezové oceli lze zakoupit prostřednictvím našeho poprodejního servisu nebo u specializovaných prodejců. Na jemný hadřík naneste velmi tenkou vrstvu čisticího prostředku.
Plasty	Horký mycí roztok: Čistěte pomocí hadříku na nádobí a vysušte jemným hadříkem. Nepoužívejte čističe na sklo ani škrabku na sklo.
Lakované povrchy	Horký mycí roztok: Čistěte pomocí hadříku na nádobí a vysušte jemným hadříkem.
Ovládací panel	Horký mycí roztok: Čistěte pomocí hadříku na nádobí a vysušte jemným hadříkem. Nepoužívejte škrabku na sklo ani drátěnku z nerezové oceli.

Panely dvířek	Horký mycí roztok: Čistěte pomocí hadříku na nádobí a vysušte jemným hadříkem. Nepoužívejte škrabku na sklo ani drátěnku z nerezové oceli.
Madlo dvířek	Horký mycí roztok: Čistěte pomocí hadříku na nádobí a vysušte jemným hadříkem. Pokud se s madlem dvířek dostane do kontaktu přípravek pro odstraňování vodního kamene, tak jej okamžitě setřete. Zaschlé skvrny nelze odstranit.

Vnitřní část spotřebiče

Smaltované povrchy	Horký mycí nebo octový roztok: Čistěte pomocí hadříku na nádobí a vysušte jemným hadříkem. Změkčete připečené zbytky jídla pomocí navlhčeného hadříku a mýdlového roztoku.V případě silnějšího znečištěnícpak použijte drátěnku z nerezové oceli nebo čistič na trouby. Prostor pečení nechte otevřený, aby se po vyčištění usušil.
Skleněný kryt vnitřního osvětlení	Horký mycí roztok: Čistěte pomocí hadříku na nádobí a vysušte jemným hadříkem. V případě silného znečištění prostoru pečení je zapotřebí použít čistič na trouby.
Těsnění dvířek	Horký mycí roztok: Čistěte hadříkem na nádobí.Nepoužívejte drátěnku.
Kryt dvířek	Čistič na nerezovou ocel: Dodržujte pokyny výrobce. Nepoužívejte výrobky k péči o nerezovou ocel. Za účelem čištění je zapotřebí sejmout kryt dvířek.
Závěsné rošty	Horký mycí roztok: Namočte a čistěte pomocí hadříku na nádobí nebo kartáčku.
Výsuvný systém	Horký mycí roztok: Čistěte pomocí hadříku na nádobí nebo kartáčku. Nepoužívejte mazivo, když jsou výsuvné kolejnice vytaženy–ideální je čistit je, když jsou zasunuty. Neumývejte je v myčce na nádobí.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Při silném znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli.

Upozornění

- Jemné rozdíly v barvě na přední části spotřebiče jsou způsobeny použitím odlišných materiálů, např. skla, plastu a kovu.
- Stíny na panelech dvířek, které vypadají jako šmouhy, jsou způsobeny odrazem od vnitřního osvětlení.
- Smalt se při vysokých teplotách připaluje. Následkem toho mohou vzniknout nepatrné barevné rozdíly. To je však normální a nemá to na fungování spotřebiče žádný vliv.
- Hrany tenkých plechů nelze zcela smaltovat. V důsledku toho mohou být hrany drsnější. Tato skutečnost nemá vliv na ochranu před korozí.

Udržování spotřebiče v čistém stavu

Spotřebič vždy udržujte v čistém stavu a okamžitě odstraňujte jakékoliv nečistoty, aby se z nich nevytvářely ztvrdlé usazeniny.

Tipy

- Prostor čištění po každém použití vyčistěte. Tak bude zajištěno, že se na něj nepřipečou nečistoty.
- Vždy okamžitě odstraňte skvrny vodního kamene, tuku, škrobu a bílkovin (např. vaječného bílku).
- Pro pečení velmi šťavnatých koláčů používejte univerzální plech.
- K pečení používejte vhodné nádoby, např. pekáč.

Závěsné rošty

S dobrou péčí a pravidelným čištěním si spotřebič zachová svůj vzhled a plnou funkčnost po dlouhou dobu. V této části Vám řekneme, jakým způsobem vyjmout rošty a jak je čistit.

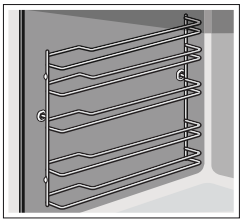
Vysazení a zavěšení roštů

Upozornění

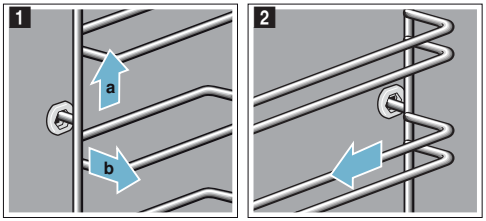
Nebezpečí popálení!

Rošty se stávají velmi horkými. Horkých roštů se nikdy nedotýkejte. Vždy nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí nacházet v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče.

Vysazení roštů



1. Rošt zlehka v přední části zdvihněte **a** a sejměte **b** (obrázek 1).
2. Poté celý rošt přitáhněte směrem k sobě a vytáhněte ho (obrázek 2).

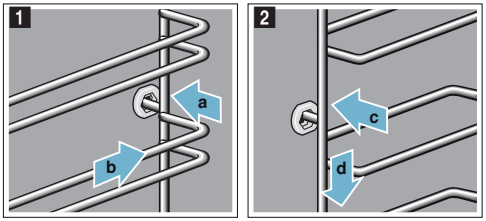


Kolejnice čistěte čisticím prostředkem a houbou. Na ztvrdlé usazeniny použijte kartáč.

Zavěšení roštů

Kolejnice se dobře zasunou pouze v pravé nebo levé části. U obou kolejnic pak zajistěte, aby byly zakřivené tyče v přední části.

1. Nejdříve rošt vložte doprostřed zadní zdířky, dokud se neopírá o stěnu prostoru pečení **a**, a zatlačte jej dozadu **b**(obrázek 1).
2. Rošty poté vložte do přední zdířky **c**, dokud se opět neopírá o stěnu prostoru pečení a zatlačte je dolů **d** (obrázek 2).



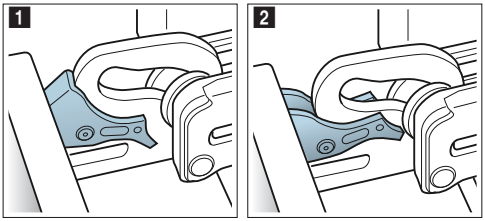
Dvířka spotřebiče

S dobrou péčí a pravidelným čištěním si spotřebič zachová svůj vzhled a plnou funkčnost po dlouhou dobu. Nyní Vás budeme informovat o tom, jakým způsobem sejmout dvířka spotřebiče a jak je čistit.

Sejmutí a nasazení dvířek spotřebiče

Pro účely čištění a odstranění panelů dvířek je možné sejmout dvířka spotřebiče.

Každý závěs dvířek spotřebiče má svoji zajišťovací páčku. Jsou-li zajišťovací páčky zavřené (obrázek 1), jsou dvířka spotřebiče bezpečně zajištěna a nelze je sejmout.
Jsou-li zajišťovací páčky otevřené za účelem sejmutí dvířek spotřebiče (obrázek 2), jsou závěsy zamknuty. Nemohou zaklapnout.

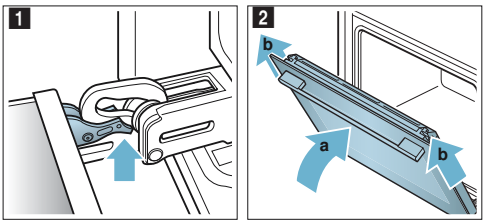


Varování
Nebezpečí poranění!

- Pokud závěsy nejsou zamknuty, lze je zaklapnout velkou silou. Zajistěte, aby byly zajišťovací páčky vždy zcela zavřeny nebo v případě vyjímání dvířek spotřebiče zcela otevřeny.
- Závěsy na dvířkách spotřebiče se při otevírání a zavírání dvířek pohybují, tj. mohou se za ně zachytit prsty. Proto se s nimi k závěsům vůbec nepřibližujte.

Vyjmutí dvířek spotřebiče

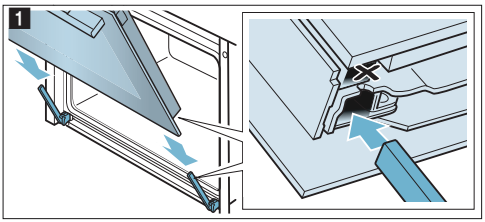
1. Dvířka spotřebiče úplně otevřete.
2. Vyklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek 1).
3. Dvířka spotřebiče úplně zavřete **a**. Použijte k tomu obě ruce. Dvířka chyťte vlevo a vpravo **b** a vytáhněte je směrem nahoru (obrázek 2).



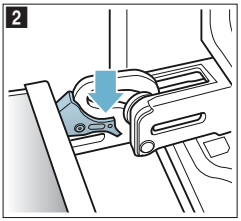
Nasazení dvířek spotřebiče

Dvířka spotřebiče znovu připevníte obráceným postupem.

1. Při nasazování dvířek spotřebiče je nutné zajistit, aby byly oba závěsy vloženy přímo do otvoru (obrázek 1).
   Oba závěsy umístěte na spodní část vnějšího panelu, který použijte jako vodítko. Závěsy musí být vloženy do správného otvoru. Musíte být schopni je vložit snadno a bez odporu. Cítíte-li odpor, tak zkontrolujte, zda jsou závěsy vloženy do správného otvoru.



2. Úplně otevřete dvířka spotřebiče. Obě zajišťovací páčky opět zavřete (obrázek 2).

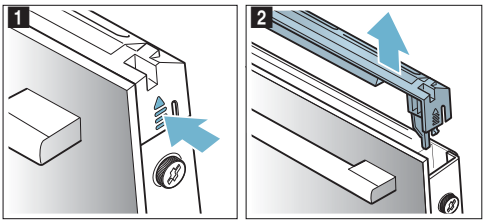


3. Zavřete dvířka prostoru pečení.

Sejmutí krytu dvířek

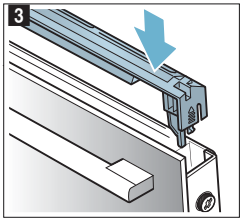
Vložka z nerezové oceli v krytu dvířek se může zabarvit. Chcete-li ji důkladně očistit, můžete sejmout kryt.

1. Zlehka otevřete dvířka spotřebiče.
2. Stlačte pravou a levou stranu krytu (obrázek 1)
3. Sejměte kryt (obrázek 2).
   Dvířka spotřebiče opatrně zavřete.



Upozornění: Nerezovou vložku v krytu vyčistěte čističem na nerezovou ocel. Na zbývající část dvířek pak použijte mýdlový roztok a jemný hadřík.

4. Opět zlehka otevřete dvířka spotřebiče. Vložte kryt na své místo a stlačte jej, dokud neuslyšíte, že zapadl na své místo (obrázek 3).



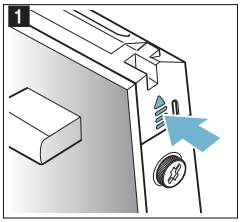
5. Dvířka spotřebiče zavřete.

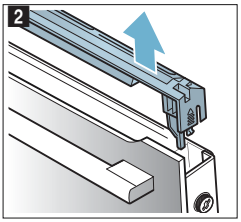
Odstranění a nasazení panelů dvířek

Pro snadnější čištění je možné odstranit ze dvířek spotřebiče skleněné panely.

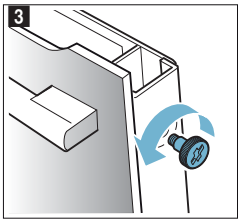
Odstranění dvířek ze spotřebiče

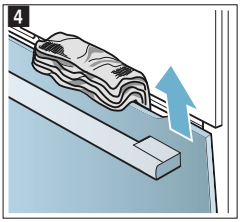
1. Zlehka otevřete dvířka spotřebiče.
2. Zatlačte na pravou a levou stranu krytu (obrázek 1).
3. Odstraňte kryt (obrázek 2).





4. Povolte a vyjměte šrouby v levé a pravé části dvířek spotřebiče (obrázek 3).
5. Než dvířka znovu zavřete, tak do dvířek vložte několikrát přeloženou utěrku (obrázek 4). Přední panel vytáhněte nahoru a položte jej na rovný povrch, přičemž madlo dvířek směřujte směrem dolů.





Panely očistěte čističem na sklo a jemným hadříkem.

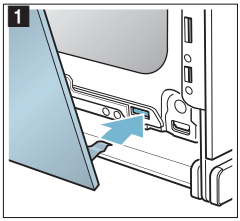
Varování

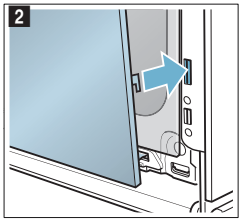
Nebezpečí poranění!

- Z poškrábaného skla ve dvířkách spotřebiče se může časem stát prasklina. Nepoužívejte škrabku na sklo, ostré ani abrazivní čisticí prostředky.
- Závěsy na dvířkách spotřebiče se při otevírání a zavírání dvířek pohybují. Mohou se v nich zachytit prsty. Proto se s nimi k závěsu vůbec nepřibližujte.

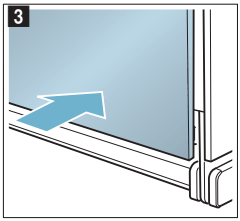
Nasazení dvířek na spotřebič

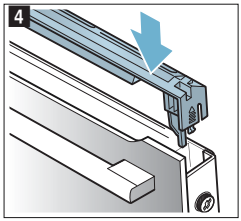
1. Přední panel vložte dolů do úchytek (obrázek 1).
2. Přední panel zavřete, dokud nejsou oba horní háčky naproti otvoru (obrázek 2).





3. Přední panel dole stlačte, až uslyšíte zaklapnutí (obrázek 3)
4. Opět zlehka otevřete dvířka spotřebiče a vyndejte utěrku.
5. Na levé a pravé straně znovu našroubujte šrouby.
6. Vložte kryt zpět a stlačte jej, dokud neuslyšíte zaklapnutí (obrázek 4).





7. Dvířka spotřebiče zavřete.

Pozor!

Prostor pečení nepoužívejte, dokud nejsou panely správně nasazeny.

Co dělat v případě poruchy?

Nastane-li závada, je její vysvětlení často jednoduché. Než budete volat poprodejní servis, tak se podívejte do tabulky závad a pokuste se ji odstranit sami.

Odstraňování závad vlastními silami

Technické závady na spotřebiči můžete často snadno odstranit sami.

Pokud se pokrm nevydaří podle Vašich představ, je na konci návodu uvedena celá řada tipů a pokyny k přípravě jednotlivých pokrmů. ⟶ *„Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu“ na straně 25*

Porucha	Možná příčina	Odstranění/pokyny
Spotřebič nefunguje.	Závadná pojistka.	Zkontrolujte pojistky.
	Výpadek elektrického proudu.	Zkontrolujte, zda funguje světlo v kuchyni nebo jiné kuchyňské spotřebiče.
Na displeji se zobrazuje „Sprache Deutsch".	Výpadek elektrického proudu.	Nastavte jazyk a čas.
Nezobrazuje se čas, když je spotřebič vypnutý.	Je změněno základní nastavení.	Upravte základní nastavení displeje hodin.
Spotřebič se nezahřívá. Na displeji svítí symbol ⍁.	V základním nastavení je aktivován demo režim.	Spotřebič na chvíli odpojte od zdroje elektrické energie (vypněte jistič v pojistkové skříni) a v základním nastavení do 3 minut deaktivujte režim demo.
Otočný volič vypadl z konzole na ovládacím panelu.	Otočný volič byl nechtěně odpojen.	Otočný volič lze vyjmout. Otočný volič jednoduše vložte zpět do konzoly na ovládacím panelu a zatlačte jej, dokud nezapadne a nejde jej používat obvyklým způsobem.
Otočným voličem není možné snadno otáčet.	Pod otočným voličem je špína.	Otočný volič lze vyjmout. Provedete to tak, že jej jednoduše vyjmete z konzoly. Nebo zatlačte na vnější hranu otočného voliče tak, aby se snadno naklonil a bylo možné jej vyjmout. Otočný volič a jeho konzoli na spotřebiči opatrně očistěte hadříkem a mýdlovým roztokem. Usušte jej jemným hadříkem. Nepoužívejte žádné ostré ani abrazivní materiály. Otočný volič nenamáčejte ani jej neumývejte v myčce na nádobí. Otočný volič nevyjímejte příliš často, aby konzola zůstala nedále stabilní.

⚠ Upozornění

Nebezpečí úderu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy může provádět a poškozený napájecí kabel vyměnit pouze jeden z našich techniků zaškolených v oblasti poprodejních služeb. Má-li spotřebič závadu, tak jej odpojte od zdroje elektrické energie nebo vypněte jistič v pojistkové skříni. Obraťte se na poprodejní servis.

Chybová hlášení na displeji

Pokud se na displeji zobrazí chybové hlášení s označením „D" nebo „E", např. D0111 nebo E0111, tak spotřebič tlačítkem zap./vyp. ⏻ vypněte a zapněte.

Pokud se jednalo o jednorázovou chybu, displej zhasne. Objeví-li se chybové hlášení znovu, tak se obraťte na poprodejní službu a uveďte přesné znění chybového hlášení.

Maximální doba chodu

Jestliže na spotřebiči po několik hodin nezměníte nastavení, spotřebič se automaticky přestane zahřívat. Tím bude zabráněno nechtěnému nepřetržitému chodu.
Příslušná nastavení režimu chodu určují, kdy bude dosaženo maximální doby chodu.

Dosažení maximální doby chodu
Na displeji se zobrazí poznámka potvrzující dosažení maximální doby chodu.

Chcete-li v procesu pokračovat, tak se dotkněte pole nebo otočte otočným voličem.

Pokud spotřebič nebudete používat, tak jej tlačítkem zap./vyp. ⏻ vypněte.

Tip: Dobu pečení nastavte tak, aby se spotřebič nevypnul, když si to nebudete přát, např. při velmi dlouhé době přípravě pokrmu. Spotřebič se ohřívá až do uplynutí nastavené doby pečení.

Výměna žárovky v horní části prostoru pečení

V případě vadné žárovky v prostoru pečení musí být tato vyměněna. Tepelně odolné, 40 wattové, 230 V halogenové žárovky jsou k dispozici u poprodejního servisu nebo u specializovaných prodejců.
Při manipulaci s halogenovou žárovkou používejte suchý hadřík. Bude tak zajištěna její vyšší životnost.
Používejte pouze tyto žárovky.

⚠ Upozornění

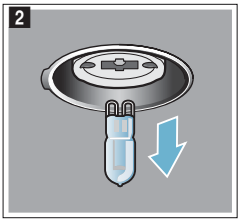
Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

Při výměně žárovky v prostoru pečení jsou kontakty zdířky žárovky pod napětím. Před výměnou žárovky proto spotřebič nejdříve odpojte od zdroje elektrické energie nebo vypněte jistič v pojistkové skříni.

⚠ Upozornění

Nebezpečí popálení!
Spotřebič je při chodu velmi horký. Nikdy se nedotýkejte vnitřních povrchů prostoru pečení ani topných těles. Spotřebič nechte vždy vychladnout. Děti se musí nacházet v bezpečné vzdálenosti.

1. Do vychladlého prostoru pečení vložte utěrku, abyste zabránili poškození.
2. Odšroubujte skleněný kryt otáčením směrem doleva (obrázek 1).
3. Vytáhněte žárovku – neotáčejte jí (obrázek 2). Vložte novou žárovku. Zajistěte přitom, aby byly kolíky ve správné poloze. Žárovku pevně zatlačte dovnitř.



4. Našroubujte zpět skleněný kryt.
5. Vytáhněte utěrku a zapněte jistič.

Skleněný kryt

V případě poškození skleněného krytu halogenové žárovky je zapotřebí jej vyměnit. Nový skleněný kryt lze obstarat od poprodejního servisu. Uveďte číslo E a FD svého spotřebiče.

Zákaznický servis

Náš poprodejní servis je tu pro Vás, je-li nutné Váš spotřebič opravit. Vždy nalezneme odpovídající řešení. Personál servisu tak nebude muset zbytečně vyjíždět.

Číslo E a číslo FD

Když nám budete volat, tak si připravte celé číslo výrobku (číslo E) a výrobní číslo (číslo FD), abychom Vám mohli správně poradit.Typový štítek, na němž jsou tato čísla uvedena, najdete tak, že otevřete dvířka spotřebiče.

Příslušná čísla svého spotřebiče a telefonní číslo poprodejního servisu si můžete zapsat níže. Ušetříte tak čas pozdějším hledáním.

E-Nr.		**FD-Nr.**	

Zákaznický servis ☏	

Berte prosím na vědomí, že návštěva servisního technika poprodejního servisu není bezplatná, a to ani v průběhu záruční doby.
V přiloženém seznamu zákaznických servisů jsou uvedeny jejich kontaktní údaje v jednotlivých zemích.

Spolehněte se na profesionalitu výrobce. Můžete si tak být jisti, že oprava bude provedena vyškolenými servisními techniky a použity při ní budou originální náhradní díly.

Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu

V této části naleznete výběr jídel a ideální nastavení k jejich přípravě. Ukážeme Vám, jaký typ ohřevu a jaká teplota jsou pro daný pokrm nejvhodnější. Získáte informace o vhodném příslušenství a výšce, ve které by měly být v troubě umístěny. Uvádíme rovněž ty.py jednotlivých nádob a podrobnosti k různým způsobům přípravy pokrmů

Upozornění: Při pečení se může v prostoru pečení vytvořit velké množství páry. Spotřebič je při chodu velmi energeticky účinný a vyzařuje do nejbližšího okolí velmi málo tepla. Vzhledem k vysokému rozdílu teplot mezi vnitřní a vnější částí spotřebiče se může na dvířkách, ovládacím panelu nebo na stěnách kuchyňského vybavení vytvořit kondenzace. Jde o běžný fyzikální jev. Množství kondenzace lze omezit předehřátím trouby nebo opatrným pootevřením dvířek.

Silikonové formy

Pro dosažení nejlepšího výsledku pečení doporučujeme používat pečicí plechy/formy z tmavého kovu.
Chcete-li však používat silikonové formy, tak postupujte podle pokynů výrobce a příslušných receptů. Silikonové formy jsou často menší než běžné pečicí plechy.
Množství receptů a jejich znění se může lišit.

Koláče a drobné pečivo

Spotřebič Vám pro přípravu koláčů a drobného pečiva nabízí celou řadu typů ohřevu. Ideální nastavení pro jednotlivé pokrmy jsou uvedena v tabulkách s nastavením.
Podívejte se rovněž na poznámky v části popisující kynutí těsta.
Používejte pouze originální příslušenství dodané spolu se spotřebičem. Tato příslušenství jsou přesně uzpůsobena prostoru pečení a režimům chodu spotřebiče.

Výšky zasunutí

Používejte označené polohy teleskopických výsuvů.

Pečení na jedné úrovni
Při pečení na jedné úrovni používejte tyto výšky zasunutí:
- Vysoké pokrmy: výška 2
- Nízké pokrmy: výška 3

Pečení na několika úrovních
Použijte režim 4D Horký vzduch. Pečené pokrmy položené v troubě na tácech nebo na pečicích plechách/formách ve stejnou dobu nemusí být hotovy ve stejnou dobu.
Pečení na dvou úrovních:

- Univerzální plech: úroveň 3
  plech na pečení: úroveň 1
- Formy na roštu:
  první rošt: úroveň 3
  druhý rošt: úroveň 1

Pečení na třech úrovních:
- Plech na pečení: úroveň 5
  Univerzální plech: úroveň 3
  Plech na pečení: úroveň 1

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

Přípravou několika pokrmů ve stejnou dobu můžete ušetřit až 45 procent energie. Pečicí plechy/formy umístěte v prostoru pečení vedle sebe nebo je vyrovnejte jiným odpovídajícím způsobem či je položte na sebe.

Příslušenství

Zajistěte, že vždy používáte vhodná příslušenství a že jsou tato v troubě umístěna správně.

Rošt
Rošt vložte tak, že otevřená strana bude směrovat ke dvířkům spotřebiče a vnější kolejnice dolů.

Univerzální nebo pečicí plech
Univerzální nebo pečicí plech opatrně zasuňte až po okraj, přičemž zkosený okraj bude směrovat ke dvířkům spotřebiče.
Pro pečení šťavnatějších koláčů použijte univerzální plech tak, aby případné nadbytečné tekutiny nepřetékaly a neznečišťovaly prostor pečení.

Pečicí plechy
Pečicí plechy z tmavého kovu jsou nejvhodnější nádoby na pečení.
Pečicí plechy z cínového plechu, keramické a skleněné nádoby prodlužují dobu pečení a ve výsledku nejsou pečené pokrmy rovnoměrně propečeny. Chcete-li péct s těmito pečicími plechy/nádobami a použít horní/spodní ohřev, tak plech/nádobu do trouby vsuňte při úrovni 1.

Pečicí papír
Používejte pouze pečicí papír, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Pečicí papír vždy ořezejte na odpovídající velikost.

Doporučené hodnoty nastavení

Ideální typy ohřevu pro různé koláče a drobné pečivo jsou uvedeny v tabulce. Teplota a doba pečení závisí na množství a složení těsta. Z tohoto důvodu jsou uvedeny různé rozsahy nastavení. Snažte se nejdříve používat nižší hodnoty. Nižší teplota znamená rovnoměrnější propečení.
V případě potřeby můžete příště použít vyšší hodnotu.

Upozornění: Dobu pečení není možné zkrátit nastavením vyšších teplot. Koláče nebo drobné pečivo by se pekly pouze na okraji a uprostřed by nebyly pořádně propečeny.

Hodnoty nastavení se vztahují na pokrmy vložené do studeného prostoru pečení. Tímto způsobem můžete ušetřit až 20 procent energie. Pokud troubu předehřejete, lze uvedenou dobu pečení zkrátit o několik minut.
Předehřátí je nutné u vybraných pokrmů – tato skutečnost je uvedena v tabulce.

Chcete-li připravit pokrm podle vlastního receptu, tak v tabulce vyhledejte podobný pokrm, který Vám poslouží jako vodítko. Další informace jsou uvedeny v tipech ke koláčům a drobnému pečivu, přiložených k tabulce s nastavením.
Z prostoru pečení odeberte nepoužívaná příslušenství. Tak dosáhnete nejlepších možných výsledků pečení a úspory energie až 20 procent.

Druhy používaného ohřevu:

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v min.
Buchty na plechu					
Piškotový dort, jednoduchý	Kulatý plech/plech na dort	2		150-170	50-70
Piškotový dort, jednoduchý, 2 úrovně	Kulatý plech/plech na dort	3+1		140-160	50-70
Piškotový dort, jemný	Kulatý plech/plech na dort	2		150-170	60-80
Ovocný koláč z piškotové směsi, jemný	Kulatý plech na dort „Gugelhupf"	2		160-180	40-60
Piškotový korpus	Plech na piškotový korpus	3		160-180	20-30
Ovocný koláč nebo cheesecake s křehkým korpusem	Pečicí forma na dort, průměr 26 cm	2		170-190	60-80
Švýcarský koláč	Plech na pizzu	3		220-240	35-45
Bábovka	Cínový plech na dort	3		190-210	30-45
Bábovka	Kulatá forma „Gugelhupf"	2		150-170	50-70
Kynuté buchty	Pečicí forma na dort, průměr 28 cm	2		160-170	20-30
Piškotový korpus, 2 vejce	Plech na korpus	3		150-170*	20-30
Piškotový dort, 3 vejce	Pečicí forma na dort, průměr 26 cm	2		160-170*	25-35
Piškotový dort, 6 vajec	Pečicí forma na dort, průměr 28 cm	2		150-170*	30-50
Buchty na pečicím plechu					
Piškotový dort s polevou	Pečicí plech	3		160-180	20-40
Piškotový dort, 2 úrovně	Pečicí plech + univerzální plech	1+3		140-160	30-50
Křehký dort se suchou horní vrstvou	Pečicí plech	3		170-190	20-30
Křehký dort se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	Pečicí plech + univerzální plech	1+3		160-170	35-45
Křehký dort s vlhkou horní vrstvou	Univerzální plech	3		160-180	55-65
Švýcarský koláč	Univerzální plech	3		200-210	40-50
Kynuté buchty se suchou horní vrstvou	Univerzální plech	3		160-180	15-20
Kynuté buchty se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	Pečicí plech + univerzální plech	1+3		150-170	20-30
Kynuté buchty s vlhkou horní vrstvou	Univerzální plech	3		180-200	30-40
Kynuté buchty s vlhkou horní vrstvou, 2 úrovně	Pečicí plech + univerzální plech	1+3		150-170	45-60
Pletený bochník, savarin	Pečicí plech	2		160-170	25-35
Jahodová roláda	Pečicí plech	3		180-200*	8-15
Mramorovaný řez s 500 g mouky	Pečicí plech	2		150-170	45-60
Sladký štrůdl	Univerzální plech	2		190-210	55-65
Mražený štrůdl	Univerzální plech	3		200-220	35-45
Drobné pečivo					
Menší koláče	Pečicí plech	3		150*	25-35
Menší koláče	Pečicí plech	3		150*	25-35
Menší koláče, 2 úrovně	Pečicí plech + univerzální plech	1+3		150*	30-40
Menší koláče, 3 úrovně	Pečicí plech + univerzální plech	5+3+1		140*	35-55
Muffiny	Forma na muffiny	3		170-190	15-20
Muffiny, 2 úrovně	Forma na muffiny	3+1		160-180*	15-40

* Předehřát

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v min.
Malé kynuté koláče	Pečicí plech	3		160-180	25-35
Malé kynuté koláče, 2 úrovně	Pečicí plechy + univerzální plech	1+3		150-170	25-40
Listové těsto	Pečicí plech	3		170-190*	20-35
Listové těsto, 2 úrovně	Pečicí plechy + univerzální plech	1+3		170-190*	20-45
Listové těsto, 3 úrovně	Pečicí plechy + univerzální plech	5+3+1		170-190*	20-45
Listové těsto, 4 úrovně	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	20-35
Odpalované těsto	Pečicí plech	3		200-220	30-40
Odpalované těsto, 2 úrovně	Pečicí plechy + univerzální plech	1+3		190-210	35-45
Listové kynuté pečivo	Pečicí plech	3		160-180	20-30
Cukroví					
Sněhové cukroví	Pečicí plech	3		140-150*	25-40
Sněhové cukroví	Pečicí plech	3		140-150*	25-40
Sněhové cukroví, 2 úrovně	Pečicí plechy + univerzální plech	1+3		140-150*	30-40
Sněhové cukroví, 3 úrovně	Pečicí plechy + univerzální plech	5+3+1		130-140*	35-55
Cukroví	Pečicí plech	3		140-160	15-30
Cukroví, 2 úrovně	Pečicí plechy + univerzální plech	1+3		140-160	15-30
Cukroví, 3 úrovně	Pečicí plechy + univerzální plech	5+3+1		140-160	15-30
Pusinky	Pečicí plech	3		80-90*	120-150
Pusinky, 2 úrovně	Pečicí plechy + univerzální plech	1+3		80-90*	120-180
Makrónky	Pečicí plech	3		90-110	20-40
Makrónky, 2 úrovně	Pečicí plechy + univerzální plech	1+3		90-110	25-45
Makrónky, 3 úrovně	Pečicí plechy + univerzální plech	5+3+1		90-110	30-45

* **Předehřát**

Tipy na dorty a drobné pečivo

Chcete zjistit, zda je dort uprostřed dostatečně propečen.	Párátkem zatlačte na nejvyšší místo na dortu. Pokud párátko vytáhnete bez těsta, je dort hotov.
Dort se rozpadá.	Příště použijte méně tekutiny. Nebo nastavte teplotu tak, aby byla o 10 °C nižší a prodlužte dobu pečení. Používejte předepsané ingredience a dodržujte pokyny k přípravě uvedené v receptu.
Dort je uprostřed vyšší a při okrajích nižší.	Namažte pouze dno dortové formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Ovocná šťáva přetéká.	Příště použijte univerzální plech.
Drobné pečené kousky se k sobě při pečení přilepují.	Okolo jednotlivých kousků by měly být ponechány alespoň 2 cm. Tím je zajištěn dostatek místa, aby při pečení mohly nakynout a propéct se ze všech stran.
Dort je příliš suchý.	Nastavte o 10 °C vyšší teplotu a zkraťte dobu pečení.
Dort je obecně příliš světlý.	Jestliže je poloha pojezdu a nádoba správná, tak byste měli v případě potřeby zvýšit teplotu nebo prodloužit dobu pečení.
Horní část dortu je příliš světlá a spodní část příliš tmavá.	Příště dort v troubě pečte o jednu úroveň výše.
Horní část dortu je příliš tmavá a spodní část příliš světlá.	Příště dort v troubě pečte o jednu úroveň níže. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Dorty pečené na tácu nebo plechu jsou vzadu příliš tmavé.	Pečicí plech vložte doprostřed příslušenství a nepřikládejte jej k zadní stěně.
Celý dort je příliš tmavý.	Příště zvolte nižší teplotu a případně prodlužte dobu pečení.
Dort je opečen nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu. Přečnívající pečicí papír může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Pečicí papír vždy ostřihněte na odpovídající velikost. Zajistěte, aby pečicí plech nebyl položen přímo před otvory zadní stěny v prostoru pečení. Při pečení drobnějších pokrmů byste měli používat podobné velikosti a tloušťky, je-li to možné.

Pekli jste na několika úrovních. Pokrmy na nejvýše položeném pečicím plechu jsou tmavší než pokrmy na níže položených plechách.	Pro pečení na několika úrovních je zapotřebí vždy zvolit režim 4D hot air. Pečené pokrmy, které jsou do trouby vloženy na tácech nebo na pečicích plechách/formách ve stejnou dobu, nemusí být ve stejnou dobu hotovy.
Dort vypadá dobře, ale uprostřed není dostatečně propečen.	Nastavte nižší teplotu a pečte o něco déle. V případě potřeby přidejte více tekutin. U dortů s vlhčí horní vrstvou je nutné nejdříve upéct korpus. Posypte jej mandlemi nebo jinými ozdobami a poté naneste polevu.
Dort nelze z formy vyndat, když je obrácen vzhůru nohama.	Nechte dort po upečení na 5 až 10 minut vychladnout. Pokud jej z formy stále nemůžete dostat ven, tak jej pomocí nože opatrně uvolněte od okraje formy. Dortovou formu obraťte vzhůru nohama a zakryjte ji studeným vlhkým hadříkem. Příště namažte pečicí plech /formu a posypte ozdobami.

Pečivo

Spotřebič Vám k pečení pečiva nabízí celou řadu typů ohřevu. Ideální nastavení k mnoha pokrmům je uvedeno v tabulkách s nastavením.
Podívejte se rovněž na poznámky v části popisující kynutí těsta.
Používejte pouze originální příslušenství dodaná spolu s Vaším spotřebičem. Tato příslušenství jsou uzpůsobena prostoru pečení a režimům chodu spotřebiče.

Polohy posuvných roštů

Používejte označené polohy pojezdů.

Pečení na jedné úrovni
Při pečení na jedné úrovni používejte tyto polohy pojezdů:
- Vysoké pečené pokrmy: úroveň 2
- Ploché pečené pokrmy: úroveň 3

Pečení na dvou úrovních
Použijte 4D horký vzduch. Pečené pokrmy položené v troubě na tácech nebo na pečicích plechách /formách ve stejnou dobu nemusí být hotovy ve stejnou dobu.

- Univerzální plech: úroveň 3
  Pečicí plech: úroveň 1
- Pečicí plechy/formy na roštu
  První rošt: úroveň 3
  Druhý rošt: úroveň 1

Přípravou několika pokrmů ve stejnou dobu můžete ušetřit až 45 procent energie. Pečicí plechy/formy umístěte v prostoru pečení vedle sebe nebo je vyrovnejte jiným odpovídajícím způsobem či je položte na sebe.

Příslušenství

Zajistěte, abyste vždy používali vhodná příslušenství a aby tato byla v troubě správně umístěna.

Rošt
Rošt vložte tak, že otevřená strana bude směrovat ke dvířkům spotřebiče a vnější kolejnice dolů.

Univerzální plech nebo pečicí plech
Univerzální nebo pečicí plech opatrně zasuňte až po okraj, přičemž zkosený okraj bude směrovat ke dvířkům spotřebiče.

Pečicí plechy
Pečicí plechy z tmavého kovu jsou nejvhodnější nádoby na pečení.
Pečicí plechy z cínového plechu, keramické a skleněné nádoby prodlužují dobu pečení a ve výsledku nejsou pečené pokrmy rovnoměrně propečeny.

Chcete-li péct s těmito pečicími plechy/nádobami a použít horní/spodní ohřev, tak plech/nádobu do trouby vsuňte při úrovni 1.

Pečicí papír
Používejte pouze pečicí papír, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Pečicí papír vždy ořezejte na odpovídající velikost.

Zmrazené produkty

Nepoužívejte zmrazené produkty, které jsou silně omrzlé. Z pokrmu odstraňte případný led. Některé zmrazené produkty mohou být nerovnoměrně předpečené. Nerovnoměrné propečení může zůstat i po ukončení pečení.

Doporučené hodnoty nastavení

Ideální typy ohřevu pro různé druhy chlebů a rohlíků jsou uvedeny v tabulce. Teplota a doba pečení závisí na množství a složení těsta. Z tohoto důvodu jsou uvedeny různé rozsahy nastavení. Snažte se nejdříve používat nižší hodnoty. Nižší teplota znamená rovnoměrnější propečení. V případě potřeby můžete příště použít vyšší hodnotu.

Upozornění: Dobu pečení není možné zkrátit nastavením vyšších teplot. Chléb a rohlíky by se pekly pouze na okraji a uprostřed by nebyly pořádně propečeny. Hodnoty nastavení se vztahují na pokrmy vložené do studeného prostoru pečení. Tímto způsobem můžete ušetřit až 20 procent energie. Pokud troubu předehřejete, lze uvedenou dobu pečení zkrátit o několik minut. Předehřátí je nutné u vybraných pokrmů – tato skutečnost je uvedena v tabulce. Některé pokrmy jsou chutnější, pokud jsou pečeny ve více fázích. Tyto pokrmy jsou označeny v tabulce. Hodnoty nastavení pro chlebové těsto se vztahují jak na těsto položené na pečicím plechu, tak na těsto v chlebové formě.

Chcete-li připravit pokrm podle vlastního receptu, tak v tabulce vyhledejte podobný pokrm, který Vám poslouží jako vodítko.
Z prostoru pečení odeberte nepoužívaná příslušenství. Tak dosáhnete nejlepších možných výsledků pečení a úspory energie až 20 procent.

Pozor!
Do horkého prostoru pečení nikdy nelijte vodu ani do něj nevkládejte nádoby, které ve spodní části pečicího prostoru obsahují vodu. Změna teploty může poškodit smalt.

Druhy používaného ohřevu:

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

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota v °C	Nastavení grilu	Doba pečení v min.
Chléb						
Bílý chléb, 750 g	Univerzální plech nebo forma	2		180-200*	-	25-40
Vícezrnný chléb, 1,5 kg	Forma	2		220*	-	10
				180	-	20-30
Vícezrnný chléb, 1,5 kg	Univerzální plech	2		200-210*	-	40-50
Celozrnný chléb, 1 kg	Univerzální plech	2		200-210*	-	40-50
Chlebová placka	Univerzální plech	3		250-270	-	20-25
Rohlíky						
Částečně pečené rohlíky nebo bagetky, předpečené	Univerzální plech	3		180-200	-	10-15
Rohlíky, sladké, čerstvé	Pečicí plech	3		170-190*	-	15-20
Rohlíky, sladké, čerstvé, 2 úrovně	Pečicí plech + univerzální plech	1+3		150-170*	-	20-30
Rohlíky, čerstvé	Pečicí plech	3		180-200	-	20-30
Bageta, předpečená, chlazená	Univerzální plech	3		180-200	-	20-30
Rohlíky, mražené						
Částečně pečené rohlíky nebo bagetky, předpečené	Univerzální plech	3		180-200	-	10-15
Louhované preclíky, kousky těsta	Univerzální plech	3		180-200	-	20-25
Croissant, kousky těsta	Univerzální plech	3		170-190	-	30-35
Toasty						
Toast s oblohou, 4 plátky	Rošt	3		190-210	-	10-15
Toast s oblohou, 12 plátků	Rošt	3		230-250	-	10-15
Toastový chléb (nepředehřívejte gril)	Rošt	5		-	3	4-6

* **Předehřát**

Pizza, quiche a slané koláče

Spotřebič Cám k pečení pizzy, quiche a slaných koláčů nabízí celou řadu typů ohřevu. Ideální nastavení k mnoha pokrmům je uvedeno v tabulkách s nastavením.
Podívejte se rovněž na poznámky v části popisující kynutí těsta.
Používejte pouze originální příslušenství dodaná spolu s Vaším spotřebičem. Tato příslušenství jsou uzpůsobena prostoru pečení a režimům chodu spotřebiče.

Polohy závěsných roštů

Používejte označené polohy závěsných roštů.

Pečení na jedné úrovni
Při pečení na jedné úrovni používejte tyto polohy pojezdů:

- Vysoké pečené pokrmy: úroveň 2
- Ploché pečené pokrmy: úroveň 3

Pečení na několika úrovních
Použijte 4D horký vzduch. Pečené pokrmy položené v troubě na tácech nebo na pečicích plechách /formách ve stejnou dobu nemusí být hotovy ve stejnou dobu.
Pečení na dvou úrovních:

- Univerzální plech: úroveň 3
  Pečicí plech: úroveň 1
- Pečicí plechy/formy na roštu:
  První rošt: úroveň 3
  Druhý rošt: úroveň 1

Pečení na čtyřech úrovních:

- 4 rošty s pečicím papírem

  První rošt: úroveň 5
  Druhý rošt: úroveň 3
  Třetí rošt: úroveň 2
  Čtvrtý rošt: úroveň 1

Přípravou několika pokrmů ve stejnou dobu můžete ušetřit až 45 procent energie. Pečicí plechy/formy umístěte v prostoru pečení vedle sebe nebo je vyrovnejte jiným odpovídajícím způsobem či je položte na sebe.

Příslušenství

Zajistěte, abyste vždy používali vhodná příslušenství a aby tato byla v troubě správně umístěna.

Rošt
Rošt vložte tak, že otevřená strana bude směrovat ke dvířkům spotřebiče a vnější kolejnice dolů.

Univerzální plech nebo pečicí plech
Univerzální nebo pečicí plech opatrně zasuňte až po okraj, přičemž zkosený okraj bude směrovat ke dvířkům spotřebiče.
Univerzální plech používejte na pizzu s hodně ingrediencemi na povrchu.

Pečicí plechy
Pečicí plechy z tmavého kovu jsou nejvhodnější nádoby na pečení.
Pečicí plechy z cínového plechu, keramické a skleněné nádoby prodlužují dobu pečení a ve výsledku nejsou pečené pokrmy rovnoměrně propečeny. Chcete-li péct s těmito pečicími plechy/nádobami a použít horní/spodní ohřev, tak plech/nádobu do trouby vsuňte při úrovni 1.

Pečicí papír
Používejte pouze pečicí papír, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Pečicí papír vždy ořezejte na odpovídající velikost.

Zmrazené produkty

Nepoužívejte zmrazené produkty, které jsou silně omrzlé. Z pokrmu odstraňte případný led.
Některé zmrazené produkty mohou být nerovnoměrně předpečené. Nerovnoměrné propečení může zůstat i po ukončení pečení.

Doporučené hodnoty nastavení

Ideální typy ohřevu pro různé druhy pokrmů jsou uvedeny v tabulce. Teplota a doba pečení závisí na množství a složení těsta. Z tohoto důvodu jsou uvedeny různé rozsahy nastavení. Snažte se nejdříve používat nižší hodnoty. Nižší teplota znamená rovnoměrnější propečení. V případě potřeby můžete příště použít vyšší hodnotu.

Upozornění: Dobu pečení není možné zkrátit nastavením vyšších teplot. Pokrm by se pekl pouze na okraji a uprostřed by nebyl pořádně propečen.
Hodnoty nastavení se vztahují na pokrmy vložené do studeného prostoru pečení. Tímto způsobem můžete ušetřit až 20 procent energie. Pokud troubu předehřejete, lze uvedenou dobu pečení zkrátit o několik minut.
Předehřátí je nutné u vybraných pokrmů – tato skutečnost je uvedena v tabulce.
Chcete-li připravit pokrm podle vlastního receptu, tak v tabulce vyhledejte podobný pokrm, který Vám poslouží jako vodítko.
Z prostoru pečení odeberte nepoužívaná příslušenství. Tak dosáhnete nejlepších možných výsledků pečení a úspory energie až 20 procent.

Druhy používaného ohřevu:

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

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Typ ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v min.
Pizza					
Pizza, čerstvá	Pečicí plech	3		200-220	25-35
Pizza, čerstvá	Pečicí plech	3		200-220	25-35
Pizza, čerstvá, 2 úrovně	Pečicí plech + univerzální plech	1+3		180-200	35-45
Pizza, čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2		220-230	20-30
Pizza, chlazená	Rošt	3		190-210	10-15
Pizza, mražená					
Pizza s tenkým korpusem x 1	Rošt	3		190-210	15-20
Pizza s tenkým korpusem x 2	Univerzální plech + Rošt	3+1		190-210	20-25
Pizza se silným korpusem x 1	Rošt	3		180-200	20-25
Pizza se silným korpusem x 2	Univerzální plech + Rošt	3+1		190-210	20-30
Pizza bageta	Rošt	3		200-220	15-20
Mini pizza	Univerzální plech	3		180-200	15-20
Mini pizza, průměr 7 cm, 4 úrovně	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	20-30
Slané koláče a quiche					
Slané koláče v plechu	Plechová forma na koláče, průměr 28 cm	2		170-190	65-75
Quiche	Cínová dortová forma	3		190-210	35-45
Flambovaný koláč	Univerzální plech	3		260-280*	10-15

* Předehřát

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v min.
Pirohy	Zapékací miska	2		170-190	50-70
Empanada (španělský pokrm)	Univerzální plech	3		180-190	30-45
Turecký Borek	Univerzální plech	2		180-200	35-45
* Předehřát					

Zapékané pokrmy a soufflés

Spotřebič Vám k pečení zapékaných pokrmů a soufflés nabízí celou řadu typů ohřevu. Ideální nastavení k mnoha pokrmům je uvedeno v tabulkách s nastavením. Používejte pouze originální příslušenství dodaná spolu s Vaším spotřebičem. Tato příslušenství jsou uzpůsobena prostoru pečení a režimům chodu spotřebiče

Polohy závěsných roštů

Vždy používejte označené polohy pojezdů. Pokrmy můžete připravovat na jedné úrovni na pečicím plechu/formě nebo na univerzálním plechu.

- Pečicí plechy/formy na roštu: úroveň 2
- Univerzální plech: úroveň 3

Soufflés můžete také připravovat ve vodní lázni v univerzálním plechu. Za tímto účelem je zapotřebí zasunout univerzální plech na úroveň 2. Přípravou několika pokrmů ve stejnou dobu můžete ušetřit až 45 procent energie. Pečicí plechy/formy umístěte v prostoru pečení vedle sebe.

Příslušenství

Zajistěte, abyste vždy používali vhodná příslušenství a aby tato byla v troubě správně umístěna.

Rošt
Rošt vložte tak, že otevřená strana bude směrovat ke dvířkům spotřebiče a vnější kolejnice dolů.

Univerzální plech
Univerzální nebo pečicí plech opatrně zasuňte až po okraj, přičemž zkosený okraj bude směrovat ke dvířkům spotřebiče.

Nádoby
Na zapékané pokrmy a jídla s křupavou kůrkou používejte široké a mělké nádoby.

V hlubokých a úzkých nádobách totiž pokrmy vyžadují delší dobu na upečení a jejich horní část bude tmavší.

Doporučené hodnoty nastavení

Ideální typy ohřevu pro různé druhy zapékaných pokrmů a soufflés jsou uvedeny v tabulce. Teplota a doba pečení závisí na množství pokrmu a receptu. Jak dobře je pokrm propečen závisí na velikosti nádoby a hloubce propečení. Z tohoto důvodu jsou uvedeny různé rozsahy nastavení. Snažte se nejdříve používat nižší hodnoty. Nižší teplota znamená rovnoměrnější propečení. V případě potřeby můžete teplotu příště zvýšit.

Upozornění: Dobu pečení není možné zkrátit nastavením vyšších teplot. Zapékané pokrmy a soufflés by se pekly pouze na okraji a uprostřed by byly syrové.

Hodnoty nastavení se vztahují na pokrmy vložené do studeného prostoru pečení. Tímto způsobem můžete ušetřit až 20 procent energie. Pokud troubu předehřejete, lze uvedenou dobu pečení zkrátit o několik minut. Předehřátí je nutné u vybraných pokrmů – tato skutečnost je uvedena v tabulce. Chcete-li připravit pokrm podle vlastního receptu, tak v tabulce vyhledejte podobný pokrm, který Vám poslouží jako vodítko. Z prostoru pečení odeberte nepoužívaná příslušenství. Tak dosáhnete nejlepších možných výsledků pečení a úspory energie až 20 procent.

Druhy používaného ohřevu:

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

Zapékané pokrmy a soufflés	Příslušenství/nádoby	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v min.
Zapékané pokrmy, pikantní, pečené ingredience	Zapékací miska	2		200-220	30-50
Zapékané pokrmy, sladké	Zapékací miska	2		170-190	40-60
Lasagne, mražené, 400 g	Zapékací miska	2		160-180	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Rošt	2		190-210	30-35
Gratinované brambory, syrové ingredience, 4 cm hluboké	Zapékací miska	2		160-190	50-70
Gratinované brambory, syrové ingredience, 4 cm hluboké, 2 úrovně	Zapékací miska	3+1		150-170	60-80
Soufflé	Zapékací miska	2		170-190	35-45
Soufflé	Jednotlivé formy	3		190-210	25-30

Drůbež

Spotřebič Vám k přípravě drůbeže nabízí celou řadu druhů ohřevu. Ideální nastavení k mnoha pokrmům je uvedeno v tabulkách s nastavením.

Pečení na roštu

Pečení na roštu je obzvláště vhodné u větších kousků drůbeže nebo při pečení několika kousků drůbeže ve stejnou dobu.
Vložte univerzální plech do trouby, do označené polohy pojezdu, s připevněným roštem. Zajistěte, aby byl rošt na univerzálním plechu ve správné poloze. ⟶ *„Příslušenství“ na straně 10*

V závislosti na velikosti a druhu drůbeže pak na univerzální plech nalijte až 1/2 litrů vody. Případný vypečený tuk bude zachycen. Můžete z něj udělat omáčku. Trouba bude zároveň vydávat méně kouře a prostor pečení zůstane čistší.

Pečení v nádobách

Použijte pouze nádoby, které jsou pro použití v troubě vhodné. Zkontrolujte, zda se nádoba vejde do prostoru pečení.
Nejvhodnější jsou skleněné nádoby. Po ukončení pečení je zapotřebí horké skleněné nádoby vložit na suchou podložku. Je-li povrch vlhký nebo studený, může sklo prasknout.
Lesklé pekáče z nerezové oceli nebo hliníku odráží teplo jako zrcadlo a proto nejsou vhodné. Drůbež se peče pomaleji a nepropéká se tak dobře. Nastavte vyšší teplotu anebo delší dobu pečení.
U pečicích nádob je nutné dodržovat pokyny výrobce.

Nezakryté nádoby
K pečení drůbeže je ideální použít hluboké pekáče/nádoby. Pekáč/nádobu položte na rošt.
Pokud žádné vhodné pečicí nádoby nemáte, použijte univerzální plech.

Zakryté nádoby
Při pečení se zakrytými nádobami zůstává prostor pečení výrazně čistší. Zajistěte, aby poklička dobře padla a správně dovírala. Položte nádobu na rošt.
Při otevření pokličky při pečení může unikat velmi horká pára. Zvedněte pokličku v zadní části tak, aby pára unikala pryč od Vás.
V zakrytém pekáči se může drůbež opéct dokřupava. Dosáhnete toho tak, že k pečení použijete pekáč se skleněnou pokličkou a nastavením vyšší teploty.

Grilování

Při používání grilu by dvířka spotřebiče měla být zavřená. Nikdy negrilujte, když jsou dvířka otevřená.
Univerzální plech do trouby zasuňte v označené poloze pojezdu, s připevněným drátěným roštem. Vypečený tuk bude zachycen. Zajistěte, aby byl rošt na univerzálním plechu ve správné poloze ⟶ *„Příslušenství" na straně 10*

Upozornění: Pokud grilujete velmi tučné pokrmy, tak univerzální plech nezasouvejte přímo pod rošt, ale raději na úroveň 2.

Při grilování se v maximální možné míře snažte používat kousky pokrmů, které mají podobnou tloušťku a hmotnost. Díky tomu se rovnoměrně propečou a budou šťavnaté. Pokrm, který si přejete grilovat, položte přímo na rošt.
K otáčení grilovaného masa používejte kleště. Jestliže je propíchnete vidličkou, šťáva vyteče a maso bude suché.

Upozornění:

- Grilovací topné těleso se samo nepřetržitě zapíná a vypíná, to je úplně běžné. Nastavení grilu určuje, jak často k tomu dochází.
- Při grilování může vznikat kouř.

Doporučené hodnoty nastavení

Ideální typy ohřevu pro různé druhy drůbeže jsou uvedeny v tabulce. Teplota a doba pečení závisí na množství, složení a teplotě pokrmu. Z tohoto důvodu jsou uvedeny různé rozsahy nastavení. Snažte se nejdříve používat nižší hodnoty. V případě potřeby můžete teplotu příště zvýšit.
Hodnoty nastavení vychází z předpokladu, že je do studeného prostoru pečení vložena drůbež bez nádivky, ve studeném stavu a připravena k pečení. Tímto způsobem můžete ušetřit až 20 procent energie. Pokud troubu předehřejete, lze uvedenou dobu pečení zkrátit o několik minut.
V tabulce jsou uvedeny specifikace drůbeže s výchozími hodnotami hmotnosti. Chcete-li péct drůbež o větší hmotnosti, tak v každém případě nastavte nižší teplotu. Při pečení více kousků pak jako vodítko pro stanovení doby pečení použijte hmotnost nejtěžšího kousku. Jednotlivé kousky by měly mít přibližně stejnou velikost.
Obecné pravidlo: čím je drůbež větší, tím je teplota pečení nižší a doby pečení delší.
Po polovině až dvou třetinách doby pečení pak drůbež v troubě otočte.

Upozornění: Používejte pouze pečicí papír, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Pečicí papír vždy ořezejte na odpovídající velikost.

Tipy

- U kachny nebo husy propíchněte na spodu křídel kůži, aby z nich mohl vytéct tuk.
- U kachních prsou pak do kůže udělejte drážku. Kachní prsa neotáčejte.
- Při otáčení drůbeže je zapotřebí nejprve zajistit, aby byla strana prsou nebo kůže naspodu.
- Drůbež bude velmi křupavá a propečená, pokud ji ke konci pečení podlijete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

Z prostoru pečení odeberte nepoužívaná příslušenství. Tak dosáhnete nejlepších možných výsledků pečení a úspory energie až 20 procent.

Druhy používaného ohřevu:

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

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota v °C	Nastavení grilu	Doba pečení v min.
Kuře						
Kuře, 1 kg	Rošt	2		200-220	-	60-70
Filet z kuřecích prsou, 150 g kus (grilování)	Rošt	4		-	3*	15-20
Menší porce kuřecího masa, 250 g kus	Rošt	3		220-230	-	30-35
Kuřecí nugety, zmrazené	Univerzální plech	3		190-210	-	20-25
Poulard, 1,5 kg	Rošt	2		200-220	-	70-90
Kachna a husa						
Kachna, 2 kg	Rošt	1		180-200	-	90-110
Kachní prsa, 300 g kus	Rošt	3		230-250	-	17-20
Husa, 3 kg	Rošt	2		160-180	-	120-150
Husí nohy, 350 g kus	Rošt	2		210-230	-	40-50
Krůta						
Menší krůta, 2,5 kg	Rošt	2		180-200	-	70-90
Krůtí prsa, vykostěná, 1 kg	Nádoba, zakrytá	2		240-260	-	80-100
Krůtí stehno, s kostí, 1 kg	Rošt	2		180-200	-	80-100

* Předehřát

Maso

Spotřebič vám k přípravě masa nabízí celou řadu typů ohřevu. Ideální nastavení k mnoha pokrmům je uvedeno v tabulkách s nastavením.

Pečení a dušení

Libové maso podlijte tukem nebo je obložte proužky šunky.
Na kůži udělejte příčně rýhu. Pokud při pečení otáčíte kýtou, musí být kůže nejdříve na spodní straně.
Jakmile je kýta hotova, vypněte troubu a nechte ji ještě dalších 10 minut v prostoru pečení. Šťáva z masa tak bude lépe rozložena. V případě potřeby pak kýtu zabalte do alobalu. Doporučená „doba klidu“ po pečení není zahrnuta do uvedené doby pečení.

Pečení na roštu

Maso bude na roštu křupavé ze všech stran.
V závislosti na velikosti a druhu masa pak na univerzální plech nalijte až 1/2 litrů vody. Vypečený tuk a šťáva z masa budou zachyceny. Můžete z nich udělat omáčku. Trouba bude zároveň vydávat méně kouře a prostor pečení zůstane čistší. Univerzální plech do trouby zasuňte v označené poloze, s připevněným roštem. Zajistěte, aby byl rošt na univerzálním plechu ve správné poloze. ⟶ *„Příslušenství" na straně 10.*

Pečení a dušení v nádobách

Pečení a dušení masa je pohodlnější v odpovídajících nádobách. Kýtu můžete z prostoru pečení snadněji vyndat, když je v pečicí nádobě a také v ní lépe připravíte šťávu.
Použijte pouze nádoby, které jsou pro použití v troubě vhodné. Zkontrolujte, zda se nádoba vejde do prostoru pečení.
Nejvhodnější jsou skleněné nádoby. Po ukončení pečení je zapotřebí horké skleněné nádoby vložit na suchou podložku. Je-li povrch vlhký nebo studený, může sklo prasknout.
Je-li maso libové, tak k němu přidejte trochu tekutiny. Na dno skleněné nádoby byste měli nalít přibližně 1/2 cm tekutiny.
Množství tekutiny závisí na druhu masa, materiálu nádoby a také na tom, zda se používá poklička. Při přípravě masa ve smaltované pečicí nádobě nebo nádobě z tmavého kovu bude zapotřebí o něco více tekutiny než při pečení ve skleněné nádobě.
Při pečení se z nádoby odpařuje pára. V případě potřeby dolijte další tekutinu.
Lesklé pekáče z nerezové oceli nebo hliníku odráží teplo jako zrcadlo, a proto nejsou vhodné. Průběh se peče pomaleji a nepropéká se tak dobře. Nastavte vyšší teplotu anebo delší dobu pečení.
U pečících nádob je nutné dodržovat pokyny výrobce.

Nezakryté nádoby
K pečení masa použijte hluboké pekáče/nádoby. Pekáč/nádobu položte na rošt. Pokud žádné vhodné pečicí nádoby nemáte, použijte univerzální plech.

Zakryté nádoby
Při pečení se zakrytými nádobami zůstává prostor pečení výrazně čistší. Zajistěte, aby poklička dobře padla a správně dovírala. Položte nádobu na rošt. Vzdálenost mezi masem a pokličkou musí být minimálně 3 cm. Maso se může zvednout.
Při otevření pokličky po pečení může unikat velmi horká pára. Zvedněte pokličku v zadní části tak, aby pára unikala pryč od Vás.
V případě potřeby je možné maso dusit tak, že jej nejdříve prudce opečete. Do dušené tekutiny přidejte vodu, víno, ocet nebo podobnou tekutinu. Na dno pečicí nádoby je zapotřebí nalít přibližně 1-2 cm tekutiny.
Při pečení se z nádoby odpařuje pára. V případě potřeby tak opatrně dolijte více tekutiny.
V zakryté pečicí nádobě se může maso opéct dokřupava. Dosáhnete toho tak, že použijete pečicí nádobu se skleněnou pokličkou a nastavením vyšší teploty.

Grilování

Při používání grilu by dvířka spotřebiče měla být zavřená. Nikdy negrilujte, když jsou dvířka otevřená. Univerzální plech do trouby zasuňte v označené poloze pojezdu, s připevněným drátěným roštem. Vypečený tuk bude zachycen. Zajistěte, aby byl rošt na univerzálním plechu ve správné poloze. ⟶ *„Příslušenství" na straně 10*

Upozornění: Pokud grilujete velmi tučné pokrmy, tak univerzální plech nezasouvejte přímo pod rošt, ale raději na úroveň 2.

Při grilování se v maximální možné míře snažte používat kousky pokrmů, které mají podobnou tloušťku a hmotnost. Díky tomu se rovnoměrně propečou a budou šťavnaté. Pokrm, který si přejete grilovat, položte přímo na rošt.

K otáčení grilovaného masa používejte kleště. Jestliže je propíchnete vidličkou, šťáva vyteče a maso bude suché.

Upozornění:

- Grilovací topné těleso se samo nepřetržitě zapíná a vypíná, to je úplně běžné. Nastavení grilu určuje, jak často k tomu dochází.
- Při grilování může vznikat kouř.

Doporučené hodnoty nastavení

Ideální typy ohřevu pro různé druhy masa jsou uvedeny v tabulce. Teplota a doba pečení závisí na množství, složení a teplotě pokrmu. Z tohoto důvodu jsou uvedeny různé rozsahy nastavení. Snažte se nejdříve používat nižší hodnoty. V případě potřeby můžete teplotu příště zvýšit.
Hodnoty nastavení se vztahují na studené maso vložené do studeného prostoru pečení. Tímto způsobem můžete ušetřit až 20 procent energie. Pokud troubu předehřejete, lze uvedenou dobu pečení zkrátit o několik minut.
V tabulce jsou uvedeny informace o pečení a výchozí hodnoty hmotnosti. Chcete-li péct kýtu o větší hmotnosti, tak v každém případě nastavte nižší teplotu. Při pečení více kousků pak jako vodítko pro stanovení doby pečení použijte hmotnost nejtěžšího kousku. Jednotlivé kousky by měly mít přibližně stejnou velikost.
Obecné pravidlo: čím je kýta větší, tím je teplota pečení nižší a doby pečení delší.
Po polovině až dvou třetinách doby pečení pak pečenou kýtu v troubě otočte.
Chcete-li péct podle některého ze svých receptů, tak se jako vodítko podívejte do tabulky a vyhledejte podobný pokrm. Více informací je uvedeno v tipech k pečení, dušení a grilování, přiložených k tabulce s nastavením.
Z prostoru pečení odeberte nepoužívaná příslušenství. Tak dosáhnete nejlepších možných výsledků pečení a úspory energie až 20 procent.

Druhy používaného ohřevu:

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

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška zasunutí	Typ ohřevu	Teplota v °C	Nastavení grilu	Doba pečení v min.
Vepřové						
Vepřová kýta bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	Pečicí nádoba, nezakrytá	2		180-190	-	110-130
Vepřová kýta s kůží, např. plec, 2 kg	Rošt	2		190-200	-	130-140
Steak z vepřové panenky, 1,5 kg	Pečicí nádoba, nezakrytá	2		220-230	-	70-80
Vepřová panenka, 400 g	Rošt	3		220-230	-	20-25
Uzené vepřové na kosti, 1 kg (s trochou přidané vody)	Pečicí nádoba, zakrytá	2		210-230	-	70-90

* Předehřát
**Univerzální plech zasuňte pod polohu závěsných roštů 2

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška zasunutí	Typ ohřevu	Teplota v °C	Nastavení grilu	Doba pečení v min.
Vepřové steaky, silné 2 cm	Rošt	5		-	2	16-20
Vepřové medailonky, silné 3 cm	Rošt	5		-	3*	8-12
Hovězí						
Hovězí svíčková, medium, 1 kg	Rošt	2		210-220	-	40-50
Hovězí pečené v hrnci, 1,5 kg	Pečicí nádoba, zakrytá	2		200-220	-	130-160
Svíčková, medium, 1,5 kg	Rošt	2		220-230	-	60-70
Steak, silný 3 cm, medium	Rošt	5		-	3	15-20
Burger, silný 3-4 cm	Rošt	4		-	3	25-30
Telecí						
Telecí kýta, 1,5 kg	Pečicí nádoba, nezakrytá	2		160-170	-	100-120
Telecí koleno, 1,5 kg	Pečicí nádoba, nezakrytá	2		200-210	-	100-120
Jehněčí						
Jehněčí kýta, bez kosti, medium	Pečicí nádoba, nezakrytá	2		170-190	-	50-80
Jehněčí hřbet s kostí (odstraňte šlachy, nakrájejte podélně od kosti bez otáčení)	Rošt	2		180-190	-	40-50
Jehněčí kotletka**	Rošt	5		-	3	12-16
Klobásy						
Grilované klobásy	Rošt	4		-	3	10-15
Pokrmy z masa						
Sekaná, 1 kg	Pečicí nádoba, nezakrytá	2		170-180	-	60-70

* **Předehřát**

** **Univerzální plech zasuňte pod polohu závěsných roštů 2**

Tipy k pečení, dušení a grilování

Prostor pečení je velmi špinavý.	Pokrmy připravujte v uzavřeném pekáči nebo používejte grilovací plech. S grilovacím plechem dosáhnete nejlepších výsledků. Grilovací plech lze zakoupit později jako speciální příslušenství.
Pečený pokrm je příliš tmavý a kůrka je na některých místech spálená a nebo je pečený pokrm příliš suchý.	Zkontrolujte polohu pojezdu a teplotu. Příště zvolte nižší teplotu a případně zkraťte dobu pečení.
Kůrka je příliš slabá.	Zvyšte teplotu nebo ke konci pečení na chvíli zapněte gril.
Pečený pokrm vypadá dobře, ale šťáva je spálená.	Příště použijte menší pekáč a případně přidejte více tekutiny.
Pečený pokrm vypadá dobře, ale šťáva je příliš čistá a vodnatá.	Příště použijte větší pekáč a případně přidejte méně tekutiny.
Maso se při dušení spálí.	Pekáč a poklička se musí k sobě hodit a poklička správně doléhat. Snižte teplotu a případně přidejte více tekutiny během dušení.
Grilovaný pokrm je příliš suchý.	Maso nesolte, dokud není ugrilováno. Sůl z masa odstraňuje vodu. Při otáčení pak do masa nepíchejte. Používejte grilovací kleště.

Ryby

Spotřebič Vám k přípravě ryb nabízí celou řadu druhů ohřevu. Ideální nastavení k mnoha pokrmům je uvedeno v tabulkách s nastavením.
Nemusíte otáčet celou rybou. Celou rybu s pomocí půlky brambory položte hřbetem nahoru na rošt. Stabilitu ryby zajistíte položením poloviny brambory nebo menší nádobky odolné teplotám trouby do dutiny břišní ryby.

Ryba je hotová, když lze hřbetní ploutev snadno odebrat.

Pečení a grilování na roštu

Univerzální plech do trouby zasuňte v označené poloze pojezdu, s připevněným roštem. Zajistěte, aby byl rošt na univerzálním plechu ve správné poloze. ⟶ *„Příslušenství" na straně 10.*

Upozornění: Pokud grilujete velmi tučné pokrmy, tak univerzální plech nezasouvejte přímo pod rošt, ale raději na úroveň 2.
V závislosti na velikosti a druhu ryby pak na univerzální plech nalijte až 1/2 litrů vody. Stékající tekutina bude zachycena. Trouba bude zároveň vydávat méně páry a prostor pečení zůstane čistší.
Při grilování je zapotřebí, aby byla dvířka spotřebiče zavřená. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky.
Při grilování se v maximální možné míře snažte používat kousky pokrmů, které mají podobnou tloušťku a hmotnost. Díky tomu se rovnoměrně propečou a budou šťavnaté. Pokrm, který si přejete grilovat, položte přímo na rošt.
K otáčení grilovaného masa používejte kleště. Jestliže je propíchnete vidličkou, šťáva vyteče a maso bude suché.

Upozornění:

- Grilovací topné těleso se samo nepřetržitě zapíná a vypíná, to je úplně běžné. Nastavení grilu určuje, jak často k tomu dochází.
- Při grilování může vznikat kouř.

Pečení a dušení v nádobách

Použijte pouze nádoby, které jsou pro použití ve troubě vhodné. Zkontrolujte, zda se nádoba vejde do prostoru pečení.
Nejvhodnější jsou skleněné nádoby. Po ukončení pečení je zapotřebí horké skleněné nádoby vložit na suchou podložku. Je-li povrch vlhký nebo studený, může sklo prasknout.
Lesklé pekáče z nerezové oceli nebo hliníku odráží teplo jako zrcadlo a proto nejsou vhodné. Ryba se peče pomaleji a nepropéká se tak dobře. Nastavte vyšší teplotu anebo delší dobu pečení.
U pečicích nádob je nutné dodržovat pokyny výrobce.

Nezakryté nádoby
K pečení celé ryby použijte hluboké pekáče/nádoby. Pekáč/nádobu položte na rošt. Pokud žádné vhodné pečicí nádoby nemáte, použijte univerzální plech.

Zakryté nádoby
Při pečení se zakrytými nádobami zůstává prostor pečení výrazně čistší. Zajistěte, aby poklička dobře padla a správně dovírala. Položte nádobu na rošt.

Při dušení je zapotřebí přidat do nádoby dvě až tři polévkové lžící tekutiny a trochu citronové šťávy nebo octu.
Při otevření pokličky po ukončení pečení může unikat velmi horká pára. Zvedněte pokličku v zadní části tak, aby pára unikala pryč od Vás.
V zakryté pečicí nádobě se může ryba opéct dokřupava. Dosáhnete toho tak, že použijete pečicí nádobu se skleněnou pokličkou a nastavením vyšší teploty.

Doporučené hodnoty nastavení

Ideální typy ohřevu pro různé druhy ryb jsou uvedeny v tabulce. Teplota a doba pečení závisí na množství, složení a teplotě pokrmu. Z tohoto důvodu jsou uvedeny různé rozsahy nastavení. Snažte se nejdříve používat nižší hodnoty. V případě potřeby můžete teplotu příště zvýšit.
Hodnoty nastavení vychází z předpokladu, že je do studeného prostoru pečení vložena studená ryba. Tímto způsobem můžete ušetřit až 20 procent energie. Pokud troubu předehřejete, lze uvedenou dobu pečení zkrátit o několik minut.
V tabulce jsou uvedeny informace o rybách s výchozími hodnotami hmotnosti. Chcete-li péct rybu o větší hmotnosti, tak v každém případě nastavte nižší teplotu. Při pečení více kousků ryb pak jako vodítko pro stanovení doby pečení použijte hmotnost nejtěžšího kousku. Jednotlivé kousky by měly mít přibližně stejnou velikost.
Obecné pravidlo: čím je ryba větší, tím je teplota pečení nižší a doby pečení delší.
Po uplynutí poloviny až dvou třetin doby pečení celou rybu s pomocí půlky brambory položte hřbetem nahoru na rošt.

Upozornění: Používejte pouze pečicí papír, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Pečicí papír vždy ořezejte na odpovídající velikost.
Z prostoru pečení odeberte nepoužívaná příslušenství. Tak dosáhnete nejlepších možných výsledků pečení a úspory energie až 20 procent.

Druhy používaného ohřevu:

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

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota v °C	Nastavení grilu	Doba pečení v hod.
Ryba						
Ryba, grilovaná, celá 300 g, např. pstruh	Rošt	2		170-190	-	20-30
Ryba, grilovaná, celá 1,5 kg, např. losos	Rošt	2		170-190	-	30-40
Rybí filety						
Rybí filet, klasický, grilovaný	Rošt	4		-	1*	15-25

* Předehřát
** Univerzální plech zasuňte pod polohu pojezdu 2

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota v °C	Nastavení grilu	Doba pečení v hod.
Rybí steaky						
Rybí steak, silný 3 cm**	Rošt	4		-	3	10-20
Ryba, mražená						
Rybí filet, klasický	Pečicí nádoba, zakrytá	2		210-230	-	20-30
Rybí filet, gratinovaný	Rošt	2		200-220	-	45-60
Rybí prsty (při pečení otáčet)	Univerzální	3		200-220	-	20-30

* Předehřát

** Univerzální plech zasuňte pod polohu pojezdu 2

Zelenina a přílohy

V této části jsou uvedeny informace o přípravě grilované zeleniny, brambor a zmražených bramborových pokrmů.
Z prostoru pečení odeberte nepoužívaná příslušenství. Tak dosáhnete ideálních výsledků pečení a ještě ušetříte na energii.

Polohy závěsných roštů

Používejte označené polohy závěsných roštů.

Pečení na jedné úrovni
Dodržujte specifikace uvedené v tabulce.

Pečení na dvou úrovních
Použijte režim 4D Horký vzduch. Pokrmy na různých pečicích plechách položených do trouby nemusí být hotovy ve stejnou dobu.

- Univerzální plech: úroveň 3
- Pečicí plech: úroveň 1

Příslušenství

Zajistěte, abyste vždy používali vhodná příslušenství a aby tato byla do trouby správně vložena.

Rošt
Rošt vložte tak, že otevřená strana bude směrovat ke dvířkům spotřebiče a vnější výsuvy dolů.

Univerzální nebo pečicí plech
Univerzální nebo pečicí plech opatrně zasuňte až po okraj, přičemž zkosený okraj bude směrovat ke dvířkům spotřebiče.

Pečicí papír
Používejte pouze pečicí papír, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Pečicí papír vždy ořezejte na odpovídající velikost.

Doporučené hodnoty nastavení

Ideální typy ohřevu pro různé pokrmy jsou uvedeny v tabulce. Teplota a doba pečení závisí na množství a složení pokrmu. Z tohoto důvodu jsou uvedeny různé rozsahy nastavení. Snažte se nejdříve používat nižší hodnoty. Nižší teplota znamená rovnoměrnější propečení. V případě potřeby můžete teplotu příště zvýšit.
Hodnoty nastavení se vztahují na pokrmy vložené do studeného prostoru pečení. Pokud troubu předehřejete, lze uvedenou dobu pečení zkrátit o několik minut.
Chcete-li péct podle některého ze svých receptů, tak se jako vodítko podívejte do tabulky a vyhledejte podobný pokrm.

Druhy používaného ohřevu:

- 4D Horký vzduch
- Velkoplošný gril
- Stupeň pizza

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota v °C	Nastavení grilu	Doba pečení v hod.
Zeleninové pokrmy						
Grilovaná zelenina	Univerzální plech	5		-	3	10-15
Brambory						
Pečené brambory, krájené na polovinu	Univerzální plech	3		160-180	-	45-60
Pokrmy z brambor, mražené						
Bramborové rösti	Univerzální plech	3		200-220	-	25-35
Bramborové kapsy, plněné	Univerzální plech	3		190-210	-	20-30
Krokety	Univerzální plech	3		200-220	-	25-35
Hranolky	Univerzální plech	3		190-210	-	25-35
Hranolky, 2 úrovně	Pečicí plech + univerzální plech	1+3		190-210	-	30-40

Jogurt

Ve spotřebiči si můžete udělat svůj vlastní jogurt.

Příprava jogurtu

Z prostoru pečení odstraňte příslušenství a závěsné rošty. Prostor pečení musí být prázdný.

1. Na varné desce zahřejte 1 litr mléka (s obsahem tuku 3,5 %) na 90 °C a nechte jej zchladit na 40 °C.UHT mléko stačí zahřát na 40 °C.
2. Zamíchejte do něj 150 g (studeného) jogurtu.
3. Mléko s jogurtem nalijte do hrnečků nebo menších sklenic a přikryjte je fólií.
4. Hrnečky nebo sklenice položte na dno prostoru pečení a použijte nastavení uvedené v tabulce.
5. Po dokončení přípravy pak jogurt nechte v lednici zchladit.

Druh používaného ohřevu:

- 4D Horký vzduch

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v hod.
Jogurt	Jednotlivé formy	Dno prostoru pečení		40-45	7-8

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly vyhotoveny pro zkušební ústavy za účelem usnadnění kontroly spotřebiče.
V souladu s EN 60350-1:2013 a IEC 60350-1:2011.

Pečení

Pečené pokrmy vložené do trouby na tácech nebo na pečicích plechách/formách ve stejnou dobu nemusí být ve stejnou dobu hotovy.
Polohy závěsných roštů pro pečení na dvou úrovních:

- Univerzální plech: úroveň 3
  Pečicí plech: úroveň 1
- Pečicí plechy/formy na roštu
  První rošt: úroveň 3
  Druhý rošt: úroveň 1

Polohy závěsných roštů pro pečení na třech úrovních:

- Pečicí plech: úroveň 5
- Univerzální plech: úroveň 3
- Pečicí plech: úroveň 1

Jablečný koláč s dvojitou krustou
Jablečný koláč s dvojitou krustou na jedné úrovni: položte tmavé dortové formy úhlopříčně vedle sebe.

Jablečný koláč s dvojitou krustou na dvou úrovních: položte tmavé dortové formy nad sebe tak, aby byly odpovídajícím způsobem srovnány.
Dorty v cínových dortových formách: pečte na jedné úrovni s horním/spodním ohřevem. Dortovou formu položte na univerzální plech, nikoliv na rošt.

Piškotový dort s horkou vodou
Piškotový dort s horkou vodou: dortové formy položte vertikálně na sebe tak, aby byly na drátěných roštech odpovídajícím způsobem srovnány.

Upozornění

- Hodnoty nastavení se vztahují na pokrmy vložené do studeného prostoru pečení.
- Berte na vědomí informace o předehřívání uvedené v tabulkách. Hodnoty nastavení platí bez rychloohřevu.
- Při pečení nejprve použijte nižší z uvedených teplot.

Druhy používaného ohřevu:

- 4D Horký vzduch
- Horní/dolní ohřev
- Stupeň pizza

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v min
Pečení					
Sněhové cukroví (předehřívejte 5 minut	Pečicí plech	3		140-150*	25-40
Sněhové cukroví (předehřívejte 5 minut	Pečicí plech	3		140-150*	25-40
Sněhové cukroví, 2 úrovně (předehřívejte 5 minut)	Pečicí plech + univerzální plech	1+3		140-150*	30-40
Sněhové cukroví, 3 úrovně (předehřívejte 5 minut)	Pečicí plech + univerzální plech	5+3+1		130-140*	35-55
Menší koláče (předehřívejte 5 minut)	Pečicí plech	3		150*	25-35
Menší koláče (předehřívejte 5 minut)	Pečicí plech	3		150*	25-35
Menší koláče, 2 úrovně (předehřívejte 5 minut)	Pečicí plech + univerzální plech	1+3		150*	30-40
Menší koláče, 3 úrovně (předehřívejte 5 minut)	Pečicí plech + univerzální plech	5+3+1		140*	35-55
Piškotový dort s horkou vodou	Dortová forma, průměr 26 cm	2		160-170*	20-35
Piškotový dort s horkou vodou	Dortová forma, průměr 26 cm	2		160-170*	25-35
Piškotový dort s horkou vodou, 2 úrovn	Dortová forma, průměr 26 cm	3+1		150-170*	30-50
Jablečný koláč s dvojitou krustou	2 x dortové formy, průměr 20 cm	2		170-180	60-80
Jablečný koláč s dvojitou krustou	2 x dortové formy, průměr 20 cm	2		180-200	60-80
Jablečný koláč s dvojitou krustou, 2 úrovně	2 x dortové formy, průměr 20 cm	3+1		170-190	70-90

* Předehřát

Grilování

Zasuňte univerzální plech. Tekutina bude zachycena a prostor pečení zůstane čistší.

Druhy používaného ohřevu:

- Velkoplošný gril

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Nastavení grilu	Doba pečení v min.
Grilování					
Toastový chléb*	Rošt	5		3	4-6
Hovězí burgery, x 12**	Rošt	4		3	25-30
* Nepředehřívat ** Otočit po 2/3 celkové doby pečení					

Úspora energie s typy ohřevu Eco

Při pečení pokrmů můžete s energeticky úspornými typy ohřevu „Horký vzduch Eco“ a „Horní/dolní Eco ohřev“ ušetřit energii.
Vložte pokrm do prázdného prostoru pečení dříve, než se zahřeje. V opačném případě nebude mít energetická optimalizace žádný efekt. Dvířka spotřebiče musí být při pečení vždy zavřena.
Z prostoru pečení odeberte nepoužívaná příslušenství. Tak dosáhnete ideálních výsledků a ušetříte energii.
Používejte pouze originální náhradní díly dodané spolu se spotřebičem. Ty byly uzpůsobeny prostoru pečení a režimům chodu spotřebiče.

Příslušenství

Zajistěte, abyste vždy používali vhodná příslušenství a aby tato byla do trouby správně vložena.

Rošt
Rošt vložte tak, že otevřená strana bude směrovat ke dvířkům spotřebiče a vnější výsuvy dolů.

Univerzální nebo pečicí plech
Univerzální nebo pečicí plech opatrně zasuňte až po okraj, přičemž zkosený okraj bude směrovat ke dvířkům spotřebiče.

Pečicí plechy a nádoby
Nejvhodnější jsou pečicí plechy z tmavého kovu. Díky nim můžete uspořit až 35 procent energie.

Nádoby na pečení vyrobené z nerezové oceli nebo hliníku odráží teplo jako zrcadlo. Vhodnější jsou nádoby, které teplo neodráží, tj. vyrobené ze smaltu, skla

odolného vůči teplu, lakovaného materiálu či tlakově litého hliníku. Cínové formy na pečení, keramické nádoby či skleněné nádoby prodlužují dobu pečení a dort nebude propečen tak rovnoměrně.

Pečicí papír
Používejte pouze pečicí papír, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Pečicí papír vždy ořezejte na odpovídající velikost.

Doporučené hodnoty nastavení

V této části jsou uvedeny specifikace pro různé pokrmy v režimu Horký vzduch eco a horní/dolní Eco ohřev. Teplota a doba pečení závisí na množství a složení těsta. Z tohoto důvodu jsou uvedeny různé rozsahy nastavení. Snažte se nejdříve používat nižší hodnoty. Nižší teplota znamená rovnoměrnější propečení. V případě potřeby můžete teplotu příště zvýšit.

Upozornění: Dobu pečení není možné zkrátit nastavením vyšších teplot. Koláče nebo drobné pečivo by se pekly pouze na okraji a uprostřed by nebyly pořádně propečeny.

Druhy používaného ohřevu:

- Horký vzduch Eco
- Horní/dolní Eco ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádoby	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v min.
Dorty ve formách					
Piškotový dort ve formě	Kulatá forma/dortová forma	2		140-160	60-80
Korpus piškotového dortu	Forma na korpus	2		150-170	20-30
Piškotový korpus, 2 vejce	Forma na korpus	2		150-170	20-30
Piškotový dort, 3 vejce	Forma na piškotový dort, průměr 26 cm	2		160-170	25-40
Piškotový dort, 6 vajec	Forma na piškotový dort, průměr 28 cm	2		150-160	50-60
Bábovka	Kulatá dortová forma „Gugelhupf"	2		150-170	50-70
Dorty na pečicích plechách					
Piškotový dort se suchou horní vrstvou	Pečicí plech	3		150-170	25-40
Křehký dort se suchou horní vrstvou	Pečicí plech	3		170-180	25-35
Jahodová roláda	Pečicí plech	3		180-190	15-20

Pokrm	Příslušenství/nádoby	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v min.
Pletený bochník, savarin	Pečicí plech	3		160-170	25-35
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	Pečicí plech	3		160-180	15-20
Menší pečené pokrmy					
Muffiny	Forma na muffiny	2		160-180	15-25
Koláčky	Pečicí plech	3		150-160	25-35
Koláčky, 2 úrovně	Pečicí plech + univerzální plech	1+3		150-160	30-40
Listové těsto	Pečicí plech	3		170-190	20-35
Odpalované těsto	Pečicí plech	3		200-220	35-45
Sušenky	Pečicí plech	3		140-160	15-30
Sněhové cukroví	Pečicí plech	3		140-150	25-35
Kynuté koláčky	Pečicí plech	3		160-180	25-35
Chléb a rohlíky					
Vícezrnný chléb, 1,5 kg	Forma	2		200-210	35-45
Chlebová placka	univerzální plech	3		250-275	15-20
Rohlíky, sladké, čerstvé	Pečicí plech	3		170-190	15-20
Rohlíky, čerstvé	Pečicí plech	3		180-200	20-30
Maso					
Vepřová kýta bez kůrky, např. krkovice, 1,5 kg	Pečicí nádoba, nezakrytá	2		180-190	120-140
Hovězí pečené v hrnci, 1,5 kg	Pečicí nádoba, zakrytá	2		200-220	140-160
Telecí kýta, 1,5 kg	Pečicí nádoba, nezakrytá	2		170-180	110-130
Ryby					
Ryba, dušená, celá 300 g, např. pstruh	Pečicí nádoba, zakrytá	2		190-210	25-35
Ryba, dušená, celá 1,5 kg, např. losos	Pečicí nádoba, zakrytá	2		190-210	45-55
Rybí filet, klasický, dušený	Pečicí nádoba, zakrytá	2		190-210	15-25

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především v obilí a bramborových produktech připravovaných při vysokých teplotách, jako jsou např. bramborové lupínky, hranolky, plátky chleba, rohlíky, chléb nebo jemné pečivo (sušenky, perník, kořeněné sušenky).

Tipy na minimalizaci akrylamidu	
Obecně	■ Doba pečení by měla být co nejkratší. ■ Pokrmy pečte dozlatova, neměly by však být příliš tmavé. ■ Velké, silnější kousky pokrmů obsahují méně akrylamidu.
Pečení	Při horním/dolním ohřevu při maximální teplotě 200 °C. Při horkém vzduchu při maximální teplotě 180 °C.
Sušenky	Při horním/dolním ohřevu při maximální teplotě 190 °C. Při horkém vzduchu při maximální teplotě 170 °C. Vejce a žloutek snižují produkci akrylamidu.
Hranolky z trouby	Na pečicím plechu rovnoměrně rozetřete jednu vrstvu. Na pečicím plechu pečte najednou alespoň 400 g hranolek, aby nebyly vyschlé.

Sušení

V režimu 4D Horký vzduch můžete potraviny vysoušet a dosahovat při tom vynikajících výsledků. U tohoto typu konzervování jsou příchutě koncentrovány vysycháním.
Používejte pouze ovoce, zeleninu a bylinky v dobrém stavu a důkladně je omyjte. Srovnejte rošt s pečicím papírem či pergamenovým papírem. Odvodněte přebytečnou vodu z ovoce a vysušte je.

V případě potřeby pak ovoce, zeleninu nebo bylinky nakrájejte na stejné kousky či plátky. Neoloupané ovoce položte na misku, přičemž oloupané povrchy směřují nahoru. Zajistěte, aby ovoce ani houby z roštu nepřesahovaly.
Nastrouhejte zeleninu a následně ji nechte vyblednout a odvodnit. Poté ji rovnoměrně rozložte na rošt.

Bylinky sušte na stonku. Na rošt je položte rovnoměrně a částečně na sobě. K sušení používejte tyto polohy závěsných roštů.

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

Velmi šťavnaté ovoce a zeleninu několikrát otáčejte. Po skončení sušení pak suché produkty okamžitě z papíru odeberte.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce jsou uvedena nastavení pro sušení různých potravin.

Teplota a doba pečení závisí na typu, vlhkosti, zralosti a tloušťce potraviny, která má být sušena. Čím déle necháte potravinu sušit, tím lépe bude zakonzervována. Čím jsou plátky tenčí, tím rychlejší celý proces sušení bude a tím více zůstane vysušená potravina aromatická. Z tohoto důvodu jsou uvedeny různé rozsahy nastavení.
Chcete-li sušit další potraviny, tak byste jako vodítko měli použít podobné potraviny uvedené v tabulce.

Druh používaného ohřevu:

- 4D Horký vzduch

Ovoce, zelenina a bylinky	Příslušenství	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v hod.
Malvice (jablečné kroužky, 3 mm silné, 200 g na jednom roštu	1-2 rošty		80	5-9
Peckové ovoce (švestky)	1-2 rošty		80	8-10
Kořenová zelenina (mrkev), strouhaná, vybledlá	1-2 rošty		80	5-8
Nakrájené houby	1-2 rošty		60	6-9
Bylinky, omyté	1-2 rošty		60	2-6

Zavařování

Spotřebič může sloužit jako prostředek pro zavařování ovoce a zeleniny.

Upozornění

Nebezpečí poranění!
Je-li pokrm zavařen nesprávně, může zavařovací sklenice prasknout. Dodržujte pokyny pro zavařování.

Zavařovací sklenice

Používejte pouze čisté a nepoškozené zavařovací sklenice. Dále se smí používat jen tepelně odolné, čisté a nepoškozené gumové těsnění. Předem zkontrolujte klipy a svorky.
Při každém zavařování je nutné používat pouze zavařovací sklenice, které mají stejnou velikost a obsahují stejné potraviny. V prostoru pečení můžete najednou zavařovat šest sklenic o objemu půl litru, litr a litr a půl. Nepoužívejte zavařovací sklenice, které jsou větší nebo vyšší, než jak je uvedeno v předchozí větě. Víčka by mohla prasknout. Zavařovací sklenice se při zavařování v prostoru pečení nesmí vzájemně dotýkat.

Příprava ovoce a zeleniny

Používejte pouze ovoce a zeleninu v dobrém stavu. Důkladně je omyjte.

Oloupejte, odpeckujte a nakrájejte ovoce a zeleninu a vložte do zavařovacích sklenic přibližně do výšky 2 cm pod horní okraj.

Ovoce
Zavařovací sklenice naplňte ovocem a horkým odstředěným cukerným roztokem (asi 400 ml do litrové sklenice). Do litru vody:

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

Zelenina
Zavařovací sklenice naplňte zeleninou a horkou převařenou vodou.

Otřete okraje zavařovacích sklenic, protože ty musí být čisté. Na každou sklenici dejte navlhčené gumové těsnění a víčko. Sklenice utěsněte pomocí svorek. Sklenice položte na univerzální plech tak, aby se vzájemně nedotýkaly. Na univerzální plech nalijte 500 ml horké vody (přibližně 80 °C). Použijte nastavení uvedená v tabulce.

Ukončení procesu zavařování

Ovoce
Zanedlouho se budou v krátkých intervalech tvořit malé bublinky. Jakmile budou bublat všechny zavařovací sklenice, tak spotřebič vypněte. Po uplynutí nastavené doby chlazení pak sklenice vyjměte z prostoru pečení.

Zelenina
Zanedlouho se budou v krátkých intervalech tvořit malé bublinky. Jakmile budou bublat všechny zavařovací sklenice, tak teplotu snižte na 120 °C a sklenice nechte dále v zavřeném prostoru pečení bublat tak, jak je uvedeno v tabulce. Po uplynutí této doby pak spotřebič vypněte a zbytkové teplo několik minut využívejte tak, jak je uvedeno v tabulce.

Jakmile se zavařováním skončíte, tak sklenice vytáhněte z prostoru pečení a položte je na čistou látku. Horké zavařovací sklenice nepokládejte na studený či vlhký povrch, neboť by mohly prasknout. Sklenice zakryjte, abyste je chránili před průvanem. Svorky sejměte, až budou sklenice studené.

Doporučené hodnoty nastavení

Časy uvedené v tabulce s nastavením jsou průměrné hodnoty pro zavařování ovoce a zeleniny. Mohou být ovlivněny pokojovou teplotou, počtem sklenic, množstvím, teplem a kvalitou zavařovaného obsahu. Specifikace vychází z kulatých sklenic s obsahem jednoho litru. Než spotřebič vypnete nebo změníte režim pečení, tak zkontrolujte, zda obsah sklenic bublá tak, jak má. Bublání začne přibližně po 30-60 minutách.

cz Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu

Druh používaného ohřevu:

- 4D Horký vzduch

Zavařování	Nádoby	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v min.
Zelenina, např. mrkev	Litrové zavařovací sklenice	1		160-170	Než začne bublání: 30-40
				120	Když začne bublání: 30-40
				-	Zbytkové teplo: 30
Zelenina, např. salátové okurky	Litrové zavařovací sklenice	1		160-170	Než začne bublání: 30-40
				-	Zbytkové teplo: 30
Peckové ovoce, např. třešně, slívy	Litrové zavařovací sklenice	1		160-170	Než začne bublání: 30-40
				-	Zbytkové teplo: 35
Malvice, např. jablka, jahody	Litrové zavařovací sklenice	1		160-170	Než začne bublání: 30-40
				-	Zbytkové teplo: 25

Kynutí těsta

Těsto bude ve spotřebiči kynout rychleji než při pokojové teplotě. Použijte horní/dolní typ ohřevu. Proces spusťte až tehdy, když prostor pečení zcela vychládne.
Těsto nechte vždy kynout dvakrát. U prvního a druhého procesu kynutí dodržujte specifikace v tabulkách s nastavením (fermentace těsta a závěrečná fermentace).

Fermentace těsta
Použijte nastavení uvedená v tabulce a spotřebič zahřejte. Na rošt položte misku s těstem. Při kynutí těsta neotvírejte dvířka spotřebiče, neboť by unikla vlhkost. Těsto přikryjte.

Závěrečná fermentace
Pečený pokrm položte do trouby do polohy pojezdu uvedeného v tabulce.
Chcete-li troubu předehřát, tak závěrečnou fermentaci proveďte na teplém místě mimo spotřebič.

Doporučené hodnoty nastavení

Teplota a doba kynutí závisí na typu a množství ingrediencí. Hodnoty v tabulce jsou proto uváděny pouze jako průměrné hodnoty.

Druh používaného ohřevu:

- Horní/dolní ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádoby	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Krok	Teplota v °C	Doba pečení v min.
Kynuté těsto, lehké	Mísa	2		Fermentace těsta	35-40	25-30
	Pečicí plech	2		Závěrečná fermenace	35-40	10-20
Kynuté těsto, těžké a tučné	Mísa	2		Fermentace těsta	35-40	20-40
	Pečicí plech	2		Závěrečná fermentace	35-40	15-25

Rozmrazování

Typ ohřevu rozmrazování je vhodný pro rozmrazování mraženého ovoce, zeleniny a pečených pokrmů. Drůbež, maso a ryby by měly být ideálně rozmrazovány v lednici.
Při rozmrazování používejte tyto polohy závěsných roštů:

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

Doporučené hodnoty nastavení

Časy v tabulce jsou průměrné hodnoty. Závisí na kvalitě, teplotě rozmrazování (-18 °C) a složení potraviny. Uvedeny jsou rozsahy nastavení. Nejdříve nastavte nejkratší dobu a poté ji případně prodlužte.

Tip: Pokrmy, jež byly zmrazeny naplocho nebo naporcovány, se rozmrazují rychleji než pokrmy zmrazené v bloku.

Zmrazený pokrm vyjměte z obalu, vložte do vhodné nádoby a položte na rošt.
Pokrmem zamíchejte nebo jej jednou či dvakrát otočte. Větší kousky potravin by měly být otočeny několikrát.
Příležitostně potravinu oddělujte nebo z prostoru pečení odebírejte části, které již rozmrzly.
Rozmrazenou potravinu nechte v klidu ve vypnutém spotřebiči dalších 10 až 30 minut tak, aby se mohla teplota vyvážit.

Druh používaného ohřevu:

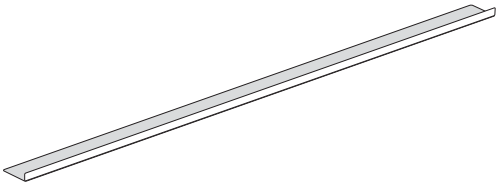
- Rozmrazování

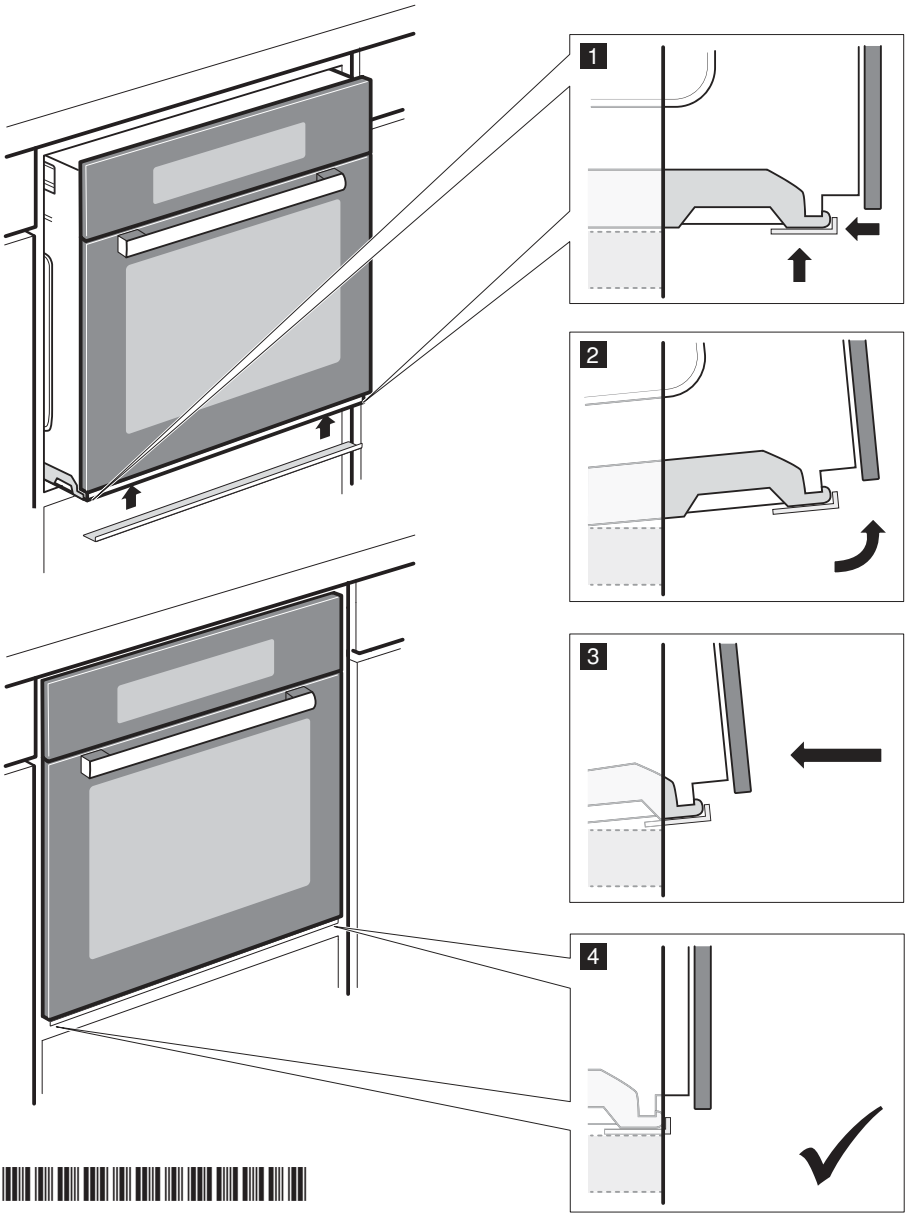
Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v min.
Chléb, rohlíky					
Chléb a rohlíky obecně	Pečicí plech	2		50	40-70
Buchta					
Buchta, šťavnatá	Pečicí plech	2		50	70-90
Buchta, suchá	Pečicí plech	2		60	60-75

Udržování teploty

Hotové pokrmy můžete uchovávat v teplém stavu díky režimu horního/dolního ohřevu při 70 °C. Nevznikne tak kondenzace a nebudete muset prostor pečení vytírat.

Neuchovávejte hotové pokrmy teplé déle než dvě hodiny. Mějte na paměti, že některé pokrmy se mohou při vyšší teplotě stále dopékat. V případě potřeby pokrmy přikryjte.





9001027666

INFORMAČNÍ LIST

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

Obchodní značka BSH

Značka		**BOSCH**
Prodejní označení		HBG632BS1
Třída účinnosti dutého prostoru	A (nejvyšší) - G (nejnižší)	A +
Spotřeba energie (kWh) - konvenční ohřev	(při normalizované zátěži)	0,87
Spotřeba energie (kWh) - horký vzduch	(při normalizované zátěži)	0,69
Užitečný objem dutého prostoru (l)		71
Velikost zařízení (l):		
	malé: 12 l ≤ V < 35 l	
	střední: 35 l ≤ V < 65 l	
	velké: 65 l ≤ V	←
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při konvenčním ohřevu (min.)		42
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při horkém vzduchu (min.)		44
Hlučnost (dB (A) re 1 pW)		50
Spotřeba energie, jestliže není spuštěna žádná funkce a trouba je v režimu s nejnižší spotřebou energie		–
Plocha největšího plechu na pečení (cm^2)		1290

Upozornění: vývojové změny vyhrazeny.

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

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 průkazním 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 výrobcem 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
- opotřebení vniklé 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

Objednávky příslušenství a náhradních dílů

email: dily@bshg.com

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

Vstavaná rúra na pečenie

HBG632BS1

BOSCH

[sk] Návod na použitie

Obsah

Použitie podľa určenia....4

Dôležité bezpečnostné pokyny....4
Všeobecné pokyny....4
Halogénová žiarovka....5

Príčiny poškodenia....6
Všeobecné pokyny....6

Ochrana životného prostredia....6
Tipy na úsporu energie....6
Ekologická likvidácia....6

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

Príslušenstvo....10
Dodané príslušenstvo....10
Vkladanie príslušenstva....10
Zvláštne príslušenstvo....11

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

Obsluha spotrebiča....13
Zapnutie a vypnutie spotrebiča....13
Spustenie prevádzky....13
Nastavenie druhu ohrevu a teploty....13
Rýchloohrev....14

Časové funkcie....14
Nastavenie doby prípravy pokrmu....14
Nastavenie času ukončenia....15
Nastavenie budíka....16

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

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

Režim Šabat....18
Spustenie režimu šabat....18

Čistiace prostriedky....18
Vhodné čistiace prostriedky....18
Udržiavanie spotrebiča v čistote....19

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

Dvierka spotrebiča....21
Vysadenie a nasadenie dvierok....21
Vysadenie krytu dvierok....21
Vysadenie a nasadenie skla dvierok....22

Čo robiť v prípade poruchy?....23
Odstránenie porúch svojpomocne....23
Maximálna doba prevádzky....23
Výmena žiarovky v hornej časti priestoru na pečenie....24
Sklenený kryt....24

Zákaznícky servis....24
E číslo a FD číslo....24

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu....25
Silikónové formy....25
Koláče a drobné pečivo....25
Chlieb a pečivo....28
Pizza, quiche a slané koláče....29
Nákypy a suflé....31
Hydina....32
Mäso....33
Ryby....35
Zelenina a prílohy....37
Jogurt....38
Skúšobné pokrmy....38
Úspora energie s druhmi ohrevu Eco....39
Akrylamid v potravinách....40
Sušenie....40
Zaváranie....41
Kysnutie cesta....42
Rozmrazovanie....42
Udržiavanie teploty....43

Ďalšie informácie o produktoch, príslušenstve, náhradných dieloch a službách, sú uvedené na internetových stránkach **www.bosch-home.com.**

Použitie podľa určenia

Tento návod na použitie si pozorne prečítajte. Len vtedy budete môcť svoj spotrebič používať bezpečne a správne.

Návod na použitie a pokyny na inštaláciu si uschovajte na ďalšie použitie alebo pre budúcich vlastníkov.

Tento spotrebič je možné zabudovať iba do kuchyne. Dodržujte zvláštne pokyny na inštaláciu.

Po vybalení je potrebné spotrebič skontrolovať, či nedošlo pri preprave k možnému poškodeniu. Spotrebič nezapájajte, pokiaľ došlo k jeho poškodeniu. Spotrebiče bez zástrčiek môžu zapojiť iba autorizovaní odborníci. Na škody spôsobené nesprávnym pripojením sa nevzťahuje záruka.

Tento spotrebič je určený iba na domáce použitie. Spotrebič je možné používať len na prípravu pokrmov a nápojov. Na spotrebič v prevádzke je nutné dozerať.
Používajte výrobok iba vo vnútorných priestoroch.
Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými či duševnými schopnosťami môžu spotrebič používať len pod dozorom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo pokiaľ sú poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú súvisiacim rizikám.

Deti sa nesmú so spotrebičom hrať. Tento zákaz platí i pre činnosti na spotrebiči a okolo spotrebiča. Spotrebič smú čistiť a vykonávať na ňom všeobecnú údržbu deti staršie ako 8 rokov pod dozorom staršej osoby.

Deti mladšie ako 8 rokov sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča a jeho napájacieho kábla.

Príslušenstvo spotrebiča vždy vkladajte do priestoru na pečenie zodpovedajúcim spôsobom. ⟶ *„Príslušenstvo“ na strane 10*

Dôležité bezpečnostné pokyny

Všeobecné pokyny

⚠Upozornenie
Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety v priestore na pečenie sa môžu vznietiť. Do priestoru na pečenie ich preto nikdy nevkladajte. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča, pokiaľ sa v ňom nachádza dym. Spotrebič vypnite a odpojte od zdroja elektrickej energie alebo vypnite poistky.
- Pri otvorených dvierkach sa v spotrebiči môže vytvoriť ťah vzduchu. Papier na pečenie môže prísť do styku s ohrievacím telesom a vznietiť sa. Pri predhrievaní spotrebiča preto papier nenechávajte voľne ležať na príslušenstve. Papier na pečenie vždy zaťažte miskou alebo plechom. Papier na pečenie vždy položte len na tie miesta, kde je to potrebné. Papier na pečenie nesmie prečnievať cez príslušenstvo rúry.

⚠Upozornenie
Nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič sa pri používaní stáva veľmi horúcim. Nikdy sa preto nedotýkajte vnútorných povrchov v priestore na pečenie ani ohrievacích telies. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Deti sa musia nachádzať v bezpečnej vzdialenosti od výrobku.
- Príslušenstvo a nádoby v rúre sú veľmi horúce. Na vytiahnutie príslušenstva a nádob z priestoru na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.
- V horúcom priestore na pečenie môže dôjsť k vznieteniu alkoholových výparov. Nikdy nepripravujte pokrmy obsahujúce veľké množstvo nápojov s obsahom alkoholu. Nápoje s vysokým obsahom alkoholu používajte len v malom množstve. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne.

⚠Upozornenie
Nebezpečenstvo oparenia!

- Prístupné časti sa pri prevádzke spotrebiča veľmi zahrievajú. Nikdy sa horúcich častí nedotýkajte. Deti sa musia nachádzať v bezpečnej vzdialenosti.
- Pri otvorení dvierok spotrebiča môže dôjsť k úniku horúcej pary. Para nemusí byť viditeľná – záleží na jej teplote. Pri otváraní teda nestojte príliš blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Deti sa musia nachádzať v bezpečnej vzdialenosti.
- Voda v horúcom priestore na pečenie môže vytvárať horúcu paru. Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu.

⚠Upozornenie
Nebezpečenstvo poranenia!

- Z poškriabaného skla dvierok spotrebiča sa môže stať prasklina. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré ani drsné čistiace či umývacie prostriedky.
- Pánty na dvierkach spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní dvierok pohybujú, následkom čoho môže dôjsť k zachyteniu prstov. Preto sa pántov prstami nedotýkajte.

⚠Upozornenie
Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy a výmenu poškodených prívodných káblov smie vykonávať iba jeden z našich technikov zaškolených v oblasti zákazníckych služieb. Ak má spotrebič poruchu, odpojte ho od zdroja elektrickej energie alebo vypnite poistky. Obráťte sa na zákaznícky servis.
- Izolácia káblov na elektrických prístrojoch sa môže po dotyku horúcich častí roztaviť. Káble elektrických prístrojov nesmú nikdy prísť do kontaktu s horúcimi časťami spotrebiča.
- Nepoužívajte vysokotlakové čističe ani parné čističe, ktoré by mohli spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Poškodený spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Poškodený spotrebič nikdy nespúšťajte. Odpojte spotrebič od zdroja elektrickej energie alebo vypnite poistky. Obráťte sa na zákaznícky servis.

⚠Upozornenie
Nebezpečenstvo v dôsledku magnetizmu!
V ovládacom paneli a ovládacích prvkoch sú použité permanentné magnety. Môžu mať negatívny vplyv na elektronické implantáty, napr. na kardiostimulátory alebo inzulínové pumpy. Osoby s elektronickými implantátmi musia byť minimálne 10 cm od ovládacieho panela.

Halogénová žiarovka

⚠Upozornenie
Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
Pri výmene žiarovky v priestore na pečenie sú zdierkové kontakty žiarovky pod napätím.
Pred výmenou žiarovky je potrebné odpojiť spotrebič od zdroja elektrickej energie alebo vypnite poistky.

Príčiny poškodenia

Všeobecné pokyny

Pozor!

- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo nádoby na dne priestoru na pečenie: príslušenstvo neklaďte na dno priestoru na pečenie. Na dno priestoru na pečenie neklaďte žiadnu fóliu ani papier na pečenie. Na dno priestoru na pečenie neklaďte žiadne nádoby, ak bola nastavená vyššia teplota ako 50 °C. Teplo by sa tak akumulovalo. Čas pečenia by už nezodpovedal a došlo by k poškodeniu smaltu.
- Hliníková fólia: hliníková fólia v priestore na pečenie nesmie prísť do styku so sklom dvierok. Mohlo by tak dôjsť k trvalému zafarbeniu skla dvierok.
- Voda v horúcom priestore na pečenie: do priestoru na pečenie nelejte vodu, ak je horúci. Vytvorila by sa tak para. Zmena teploty môže poškodiť smalt.
- Vlhkosť v priestore na pečenie: dlhodobejšia vlhkosť v priestore na pečenie môže spôsobiť koróziu. Nechajte priestor na pečenie po použití vyschnúť. Vlhké potraviny nenechávajte v uzatvorenom priestore na pečenie príliš dlho. V priestore na pečenie neskladujte žiadne potraviny.
- Chladenie pri otvorených dvierkach spotrebiča: po použití spotrebiča pri vysokých teplotách je možné priestor na pečenie ochladiť len so zatvorenými dvierkami. Zaistite, aby sa vo dvierkach spotrebiča nezachytil nejaký predmet. I keď sú dvierka pootvorené len nepatrne, môže časom dôjsť k poškodeniu prednej časti nábytku, ktorý sa nachádza nablízku. Priestor na pečenie nechajte vychladnúť s otvorenými dvierkami len vtedy, keď sa pri chode rúry vyprodukovalo veľké množstvo vlhkosti.
- Ovocná šťava: pri pečení koláčov z obzvlášť šťavnatého ovocia je dôležité, aby plech na pečenie nebol naplnený až celkom po okraj, pretože odkvapkávajúca šťava zanecháva škvrny, ktoré nie je možné odstrániť. Ak je to možné, použite na tento účel hlbšiu univerzálnu panvicu.
- Silne znečistené tesnenie: ak je tesnenie veľmi znečistené, nebudú sa dvierka spotrebiča počas jeho chodu zodpovedajúcim spôsobom zatvárať. Môže dôjsť k poškodeniu okolitého nábytku. Tesnenie musí byť vždy čisté.
- Dvierka spotrebiča ako sedačka alebo pracovná doska: na dvierkach spotrebiča neseďte, ani na ne nič nevešajte. Na dvierka spotrebiča neklaďte žiadne nádoby ani príslušenstvo.
- Vkladanie príslušenstva: v závislosti od modelu spotrebiča platí, že príslušenstvo môže pri zatváraní dvierok spotrebiča poškriabať panel dvierok. Príslušenstvo vždy do priestoru na pečenie vkladajte čo najďalej.
- Prenášanie spotrebiča: spotrebič nikdy neprenášajte ani nedržte za rukoväť dvierok. Rukoväť dvierok nie je schopná uniesť hmotnosť spotrebiča a mohla by sa rozlomiť.

Ochrana životného prostredia

Váš nový spotrebič je maximálne energeticky úsporný. V tejto časti nájdete niekoľko tipov na ďalšie energetické úspory pri používaní spotrebiča a odporúčaní týkajúcich sa jeho zodpovedajúcej likvidácie.

Tipy na úsporu energie

- Spotrebič predhrejte iba ak je tak uvedené v konkrétnom recepte alebo v tabuľkách v návode na použitie.
- Používajte tmavé, čierne lakované alebo smaltované formy na pečenie. Absorbujú teplo veľmi efektívne.
- Pri chode rúry sa snažte dvierka otvárať čo najmenej.
- Ideálne je piecť niekoľko koláčov po sebe. Priestor na pečenie je stále teplý. Čas pečenia druhého koláča je tak kratší. Do priestoru na pečenie môžete vložiť dve hranaté formy.
- Ak chcete piecť dlhšie, môžete spotrebič pred koncom pečenia na 10 minút vypnúť a zostatkové teplo využiť na dokončenie pečenia.

Ekologická likvidácia

Obal zlikvidujte ekologicky šetrným spôsobom.

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU o použitých elektrických a elektronických spotrebičoch (odpadových elektrických a elektronických zariadeniach – WEEE). Smernica stanovuje rámec pre spätný odber a recykláciu použitých spotrebičov, ktorý platí v celej EÚ.

Zoznámenie sa so spotrebičom

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

Upozornenie: Podrobnosti a farby sa môžu pri jednotlivých modeloch líšiť.

Ovládací panel

Na ovládacom paneli môžete používať rôzne tlačidlá, dotykové polia a otočný volič a vyberať tak jednotlivé funkcie spotrebiča. Aktuálne nastavenia sú zobrazené na displeji.

Na obrázku je zobrazený ovládací panel, keď je spotrebič zapnutý a keď je zvolený vybraný typ ohrevu.

1 **Tlačidlá**
Tlačidlá na ľavej a pravej strane ovládacieho panela majú tlakov bod. Tlačidlá sa aktivujú stlačením.
Pri spotrebičoch, ktorých predná strana nie je z nehrdzavejúcej ocele, nemajú tieto dve dotykové polia s tlačidlami tlakový bod.

2 **Dotykové pole**
Pod dotykovými poľami sa nachádzajú senzory. Jednoducho sa dotknite príslušného symbolu a zvoľte požadovanú funkciu.

3 **Otočný volič**
Otočný volič je umiestnený tak, aby ste s ním mohli neobmedzene otáčať doľava či doprava. Ľahko ho stlačte a prstom ním otáčajte v požadovanom smere.

4 **Displej**
Na displeji môžete vidieť aktuálne nastavenie hodnôt, voľby či poznámky.

Ovládacie prvky

Jednotlivé ovládacie prvky sú prispôsobené príslušným funkciám vášho spotrebiča. Spotrebič môžete nastaviť ľahko a priamo.

Tlačidlá a dotykové polia

Nižšie je uvedený stručný popis jednotlivých tlačidiel a dotykových polí.

Symbol	Význam	
Tlačidlá		
⏻	on/off	Zapnutie a vypnutie spotrebiča
▷	Štart/Stop	Spustenie, pozastavenie alebo zrušenie (držte stlačené asi 3 sekundy) príslušného kroku

Vnútorné dotykové polia		
⌛	Budík	Výber budíka
🔑	Detská poistka	Aktivácia a deaktivácia detského zámku (stlačené asi 4 sekundy)
i	Informácie	Poznámky na displeji Stlačením a držaním (asi 3 sekundy) vyvoláte základné nastavenie
☼	Vnútorné osvetlenie	Zapnutie a vypnutie vnútorného osvetlenia

Vonkajšie dotykové pole		
	4D Horúci vzduch	Priamo vyberie typ ohrevu 4D Horúci vzduch
	Horný/dolný ohrev	Priamo vyberie typ ohrevu horný/dolný ohrev
eco	Horúci vzduch eco	Priamo vyberie typ ohrevu ekologický horúci vzduch
	Veľkoplošný gril	Priamo vyberie typ ohrevu veľkoplošný gril
	Druhy ohrevu	Vyberie zoznam druhov ohrevu
	Teplota	Vyberie teplotu v priestore na pečenie
	Časové funkcie	Vyberie možnosti časových funkcií
	Rýchloohrev	Spúšťa alebo ruší rýchloohrev priestoru pečenia

Dotykové pole, ktoré má na displeji hodnotu, ktorú je možné zmeniť alebo zobraziť na pozadí, sa rozsvieti červeno.

Otočný volič

Otočným voličom môžete meniť nastavené hodnoty zobrazené na displeji.

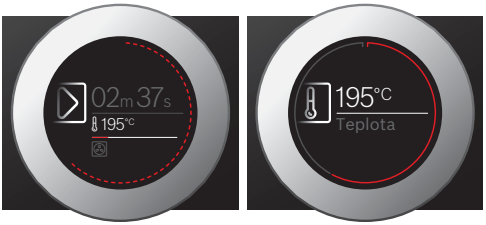
Vo väčšine zoznamov s výberom, napr. teploty, musíte pri dosiahnutí minimálnej či maximálnej hodnoty otočiť otočným voličom späť. Avšak napr. pri typoch ohrevu je automaticky aktivovaný naposledy zvolený typ.

Displej

Displej je štruktúrovaný tak, aby bolo možné informácie na ňom zobrazené okamžite prečítať na prvý pohľad.

Hodnota, ktorú môžete aktuálne nastaviť, je zvýraznená. Je zobrazená bielym písmom a bielo podčiarknutá. Hodnota zobrazená na pozadí je sivá.

Zvýraznenie	Hodnotu uprostred je možné zmeniť bez toho, aby musela byť najprv vybraná. Po spustení určitého kroku sa v strede zobrazuje buď teplota alebo príslušná úroveň. Biela čiara ukazuje postup ohrevu – postupne sa mení na červenú.
Zväčšenie	Hneď ako pomocou otočného voliča meníte hodnotu uprostred, iba táto hodnota sa zobrazuje zväčšene.



Prstenec displeja

Prstenec displeja je priestor okolo vonkajšej časti displeja.
Pri zmene hodnoty vám prstenec displeja ukáže, kde sa v zozname s výberom nachádzate. Prstenec môže byť súvislý alebo rozdelený do jednotlivých segmentov, v závislosti od miesta nastavenia a dĺžky zoznamu s výberom.

Prstenec pri chode spotrebiča na niekoľko sekúnd sčervenie. Po každej celej minúte príslušné segmenty znovu sčervenejú. Pri odpočte času pečenia potom každú sekundu jeden segment zmizne.

Zobrazenie teploty

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

Línia ohrevu	Biela línia pod teplotou sa zľava doprava mení na červenú s tým, ako sa zahrieva priestor na pečenie. Pri predhrievaní spotrebiča je optimálnym časom na vloženie jedla do priestoru na pečenie moment, keď sa celá línia zafarbí dočervena. Pri nastavených úrovniach, napr. nastavení grilovania, sa línia ohrevu zafarbí dočervena okamžite.
Ukazovateľ zostatkového tepla	Ak je spotrebič vypnutý, ukazuje prstenec displeja zostatkové teplo v priestore na pečenie. Hneď ako sa zostatkové teplo ochladí, prstenec displeja stmavne a následne celkom zmizne.

Upozornenie: Vzhľadom na tepelnú zotrvačnosť sa môže zobrazená teplota nepatrne líšiť od skutočnej teploty vo vnútri rúry.

Druhy ohrevu

Aby ste dokázali zvoliť správny typ ohrevu, na tomto mieste vám vysvetlíme, ako spotrebič používať čo najefektívnejšie.

Symboly ku každému typu ohrevu vám pomôžu si ich zapamätať.

Druh ohrevu		Teplota	Použitie
	4D Horúci vzduch	30-275 °C	Na pečenie a opekanie na jednej alebo viacerých úrovniach. Ventilátor rozvádza teplo z ohrievacieho telesa prstenca v zadnom paneli rovnomerne po priestore na pečenie.
	Horný/dolný ohrev	30-300 °C	Na tradičné pečenie a opekanie na jednej úrovni. Vhodný najmä na koláče s vlhkou hornou vrstvou. Teplo sála rovnomerne z hornej a spodnej časti rúry.
eco	Horúci vzduch eco	30-275 °C	Na energeticky optimalizované pečenie vybraných pokrmov na jednej úrovni bez predhriatia. Ventilátor rozvádza energeticky optimalizované teplo z ohrievacieho kruhového telesa v zadnej stene rovnomerne po priestore na pečenie.
eco	Horný/dolný ohrev eco	30-300 °C	Na energeticky optimalizované pečenie vybraných pokrmov. Teplo sála rovnomerne z hornej a spodnej časti rúry.

	Gril s cirkuláciou vzduchu	30-300 °C	Na pečenie hydiny, celých rýb a väčších kúskov mäsa. Grilovacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor uvádza horúci vzduch do obehu okolo pokrmu.
	Veľkoplošný gril	Nastavenie grilu: 1 = nízke 2 = stredné 3 = vysoké	Na grilovanie plochých pokrmov, napr. steakov a klobás, na prípravu hrianok a na gratinovanie. Celá plocha pod grilovacím telesom je veľmi horúca.
	Stupeň pizza	30-275 °C	Na prípravu pizze a pokrmov vyžadujúcich veľa tepla zospodu. Zahrieva sa spodné ohrievacie teleso a ohrievacie kruhové teleso.
	Rozmrazovanie	30-60 °C	Na jemné rozmrazovanie zmrazených pokrmov.

Východiskové hodnoty

Spotrebič uvádza pri každom type ohrevu východiskovú teplotu alebo úroveň. Túto hodnotu môžete akceptovať alebo ju môžete na príslušnom mieste zmeniť.

Ďalšie informácie

Spotrebič vo väčšine prípadov uvádza pokyny a ďalšie informácie ku krokom, ktoré ste práve vykonali.

Dotknite sa poľa ⓘ. Poznámka sa na displeji zobrazuje niekoľko sekúnd. Na koniec dlhších poznámok sa dostanete pomocou otočného voliča. Niektoré poznámky sa zobrazujú automaticky, napr. potvrdenie alebo pokyn či upozornenie.

Funkcie priestoru na pečenie

Vďaka funkciám v priestore na pečenie je používanie spotrebiča jednoduchšie. Priestor na pečenie je napr. dobre osvetlený a chladiaci ventilátor zabraňuje prehriatiu spotrebiča.

Otváranie dvierok spotrebiča

Pokiaľ otvoríte dvierka spotrebiča, keď je v prevádzke, chod sa pozastaví. Po zatvorení dvierok potom prevádzka opäť pokračuje.

Osvetlenie vnútornej časti rúry

Po otvorení dvierok spotrebiča sa zapne osvetlenie vnútornej časti. Ak zostanú dvierka otvorené dlhšie ako 15 minút, svetlo sa zasa vypne.

Pri väčšine režimov prevádzky sa vnútorné osvetlenie zapne ihneď po spustení prevádzky. Po skončení prevádzky sa potom osvetlenie zasa vypne.

Upozornenie: Vnútorné osvetlenie môžete nastaviť tak, aby sa pri prevádzke neaktivovalo, v základnom nastavení. ⟶ *„Základné nastavenie“ na strane 17*

Chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor sa zapne a vypne tak, ako je požadované. Horúci vzduch uniká nad dvierkami.

Upozornenie!
Nezakrývajte vetracie otvory. Mohlo by tak dôjsť k prehriatiu spotrebiča.

Aby sa priestor na pečenie po ukončenej prevádzke spotrebiča rýchlejšie ochladil, beží chladiaci ventilátor i chvíľu potom, čo spotrebič vypnete.

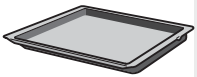
Upozornenie: Čas, v ktorom chladiaci ventilátor naďalej beží, môžete zmeniť v základnom nastavení ⟶ *„Základné nastavenie“ na strane 17*

Príslušenstvo

Spotrebič sa dodáva s celým radom príslušenstva. Nižšie je uvedený prehľad príslušenstva, ktoré je súčasťou dodávky a informácie o spôsobe jeho použitia.

Dodané príslušenstvo

K spotrebiču patrí toto príslušenstvo:

	Rošt Na riad, koláčové formy a zapekacie misky. Na pečenie a na grilované pokrmy.
	**Univerzálna panvica** Na šťavnaté koláče, cukrovinky, mrazené pokrmy a väčšie kúsky mäsa na pečenie. Pri grilovaní priamo na rošte je ju možné použiť na zachytenie vypečeného tuku.

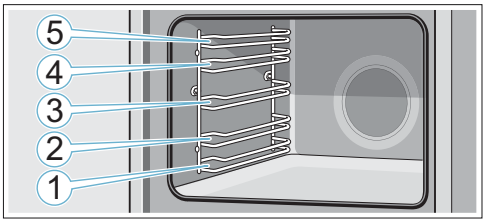
Používajte iba originálne príslušenstvo. Sú špeciálne prispôsobené pre váš spotrebič.

Príslušenstvo si môžete zakúpiť od zákazníckeho servisu, špecializovaných predajcov alebo z internetu.

Upozornenie: Príslušenstvo sa môže pri vysokých teplotách dočasne zdeformovať. Jeho funkcia však týmto nie je dotknutá. Hneď ako sa opäť ochladí, získa späť svoj originálny tvar.

Vkladanie príslušenstva

Priestor na pečenie má päť úrovní. Úrovne vkladania sa počítajú zospodu hore.



Príslušenstvo vždy vkladajte do drážky medzi dve vodiace tyče.

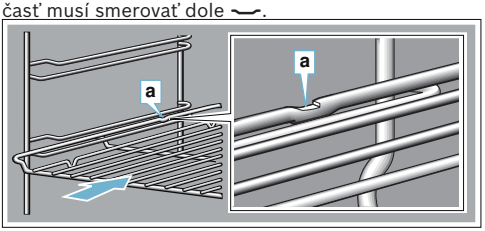
Príslušenstvo je možné vytiahnuť približne do polovice.

Upozornenie

- Zaistite, aby ste príslušenstvo do priestoru na pečenie vždy vkladali správnou stranou.
- Príslušenstvo vždy do priestoru na pečenie vkladajte až na koniec, aby sa nedotýkalo dvierok spotrebiča.

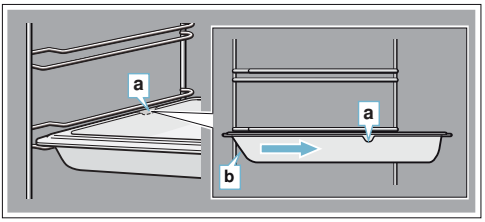
Funkcia západky

Príslušenstvo je možné vytiahnuť zhruba do polovice svojej dĺžky, potom sa vo svojej pozícii „zamknú“. Funkcia západky zabraňuje, aby sa príslušenstvo pri vyťahovaní vyklopilo von z rúry. Príslušenstvo sa musí vkladať do priestoru na pečenie správne, aby mohla ochrana proti vyklopeniu fungovať zodpovedajúcim spôsobom.
Pri vkladaní roštu je nutné zaistiť, aby výstupok **a** v zadnej časti a smeroval dole. Otvorená strana musí byť pri dvierkach spotrebiča a zakrivená časť musí smerovať dole ⌣.



Pri vkladaní plechu na pečenie je nutné zaistiť, aby sa výstupok **a** nachádzal v zadnej časti a smeroval dole. Zvažujúci sa okraj príslušenstva **b** musí smerovať k dvierkam spotrebiča.

Príklad na obrázku: univerzálna panvica

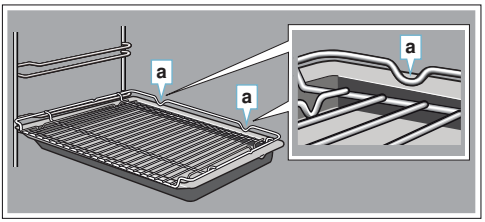


Kombinovanie jednotlivých príslušenstiev

Rošt a univerzálnu panvicu môžete vložiť zároveň, aby sa zachytili kvapky tekutiny.

Pri vkladaní drôteného roštu je nutné zaistiť, aby obe rozpery **a** boli na zadnom okraji. Pri vkladaní univerzálnej panvice je rošt na hornej vodiacej tyči lišty.

Príklad na obrázku: univerzálna panvica



Zvláštne príslušenstvo

Zvláštne príslušenstvo si môžete zakúpiť od zákazníckeho servisu, špecializovaných predajcov alebo na internete. Celý rad našich produktov k vášmu spotrebiču nájdete v našich brožúrach a na internete.
Dostupnosť jednotlivých príslušenstiev a ich ponuka na internete sa líši podľa krajiny. Viac informácií je uvedených v našich brožúrach. Pri zakúpení vždy uveďte presné objednávacie číslo zvláštneho príslušenstva.

Upozornenie: Nie všetko zvláštne príslušenstvo je vhodné pre každý spotrebič. Pri zakúpení vždy uveďte presné identifikačné číslo (E-č.) vášho spotrebiča.
⟶ *„Zákaznícky servis“ na strane 24*

Zvláštne príslušenstvo	Obj. číslo
Rošt Na riad, koláčové formy a zapekacie misky a pečené a grilované pokrmy.	HEZ634070
Univerzálna panvica Na šťavnaté koláče, cukrovinky, zmrazené pokrmy a veľké pečené kusy. Je možné ju použiť na zachytávanie vypečeného tuku, keď grilujete priamo na rošte.	HEZ632070
Plech na pečenie Na pečenie na plechu a menšie pečené pokrmy.	HEZ631070
Vkladací rošt Na mäso, hydinu a ryby. Na vloženie do univerzálnej panvice s cieľom zachytenia vypečeného tuku a šťavy z mäsa.	HEZ324000
Univerzálna panvica s nepriľnavým povrchom Na šťavnaté koláče, cukrovinky, zmrazené pokrmy a veľké pečené kusy. Cukrovinky a pečené mäso je možné z univerzálnej panvice ľahšie vybrať.	HEZ632010
Plech na pečenie s nepril'navým povrchom Na pečenie na plechu a menšie pečené pokrmy. Cukrovinky a pečené mäso je možné z plechu na pečenie l'ahšie vybrať.	HEZ631010
Profesionálny vysoký plech Na prípravu väčších množstiev.	HEZ633070
Veko na profesionálny plech Veko mení profi plech na profi pekáč.	HEZ633001
Plech na pizzu Na pizzu a veľké okrúhle torty.	HEZ617000
Grilovací plech Na grilovanie miesto drôteného roštu alebo ako ochrana proti postriekaniu. Použite ho iba k univerzálnej panvici.	HEZ625071
Kamenná doska na pečenie chleba Na domáci chlieb, rožky a pizzu vyžadujúce chrumkavý základ. Kamenná doska na pečenie musí byť predhriata na odporúčanú teplotu.	HEZ327000
Sklenený pekáč (5,1 litra) Na dusenie a pečenie. Obzvlášť vhodný pre režim „Pokrmy“.	HEZ915001
Sklenená misa Na veľké pečené kusy, šťavnaté koláče a pečené mäso.	HEZ864000
Sklenený plech Na pečenie, na zeleninové pokrmy a pečivo a pečené mäso.	HEZ636000
Teleskopický výsuv 1 úroveň Teleskopický výsuv v úrovni 2 umožňuje vysunúť príslušenstvo ďalej bez toho, aby sa vyklopilo von.	HEZ638100
Teleskopické výsuvy 2 úrovne Teleskopické výsuvy na úrovniach 2 a 3 umožňujú vysunúť príslušenstvo ďalej bez toho, aby sa vyklopilo von.	HEZ638200
Teleskopické výsuvy 3 úrovne Teleskopické výsuvy na úrovniach 1, 2 a 3 umožňujú vysunúť príslušenstvo ďalej bez toho, aby sa vyklopilo von.	HEZ638300

Pred prvým použitím spotrebiča

Skôr ako budete môcť nový spotrebič použiť, je nutné vykonať niekoľko nastavení. Musíte vyčistiť (umyť) priestor na pečenie a jednotlivé príslušenstvá.

Prvé uvedenie do prevádzky

Po pripojení spotrebiča k zdroju elektrickej energie alebo po výpadku elektrického prúdu sa na displeji zobrazí nastavenie pre prvé uvedenie do prevádzky. Zobrazenie pokynu môže niekoľko sekúnd trvať.

Upozornenie: Tieto nastavenia môžete kedykoľvek zmeniť v základnom nastavení.
⟶ *„Základné nastavenie“ na strane 17*

Nastavenie jazyka

Jazyk je prvým zobrazeným nastavením. Prednastaveným jazykom je nemčina.

1. Otočným voličom otočte tak, aby ste nastavili požadovaný jazyk.
2. Pre potvrdenie stlačte tlačidlo ⏲.
   Objaví sa ďalšie nastavenie.

Nastavenie času

Čas začína o „12:00“.

1. Čas nastavíte otočným voličom.
2. Pre potvrdenie stlačte tlačidlo ⏲.

Na displeji sa zobrazí poznámka, ktorá potvrdzuje dokončenie prvého uvedenia do prevádzky. Zobrazuje sa aktuálny čas.

Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva

Skôr ako použijete spotrebič prvýkrát, je nutné vyčistiť priestor na pečenie a jednotlivé príslušenstvá.

Čistenie priestoru na pečenie

Aby sa odstránila vôňa novoty spotrebiča, zahrejte uzatvorený prázdny priestor na pečenie. Zaistite, aby priestor na pečenie neobsahoval žiadne zvyšky obalu, napr. polystyrén.
Pred zahriatím spotrebiča je potrebné vytrieť hladké povrchy v priestore na pečenie jemnou, navlhčenou handričkou. Pri zahrievaní spotrebiča je nutné zaistiť v kuchyni zodpovedajúce vetranie.
Upravte označené nastavenia.
Spôsob nastavenia typu ohrevu a teploty je uvedený v ďalšej časti ⟶ *„Obsluha spotrebiča“ na strane 13*

Nastavenie	
Druh ohrevu	Horný/dolný ohrev ▭
Teplota	240 °C
Čas pečenia	1 hodina

Po uplynutí uvedeného času prevádzky spotrebič vypnite tlačidlom zap./vyp. ⏻.

Hneď ako sa priestor na pečenie ochladí, umyte hladké povrchy mydlovou vodou a handričkou na riad.

Čistenie príslušenstva

Mydlovou vodou a handričkou na riad alebo mäkkou kefkou vyčistite jednotlivé príslušenstvo.

Obsluha spotrebiča

Už ste boli informovaní o ovládacích prvkoch a spôsobe, ako fungujú. Teraz vám vysvetlíme, akým spôsobom spotrebič nastaviť. Dozviete sa, čo sa stane, keď spotrebič zapnete a vypnete a ako zvoliť príslušný prevádzkový režim.

Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Skôr ako budete môcť spotrebič nastaviť, musíte ho zapnúť.

Upozornenie: Detský zámok a budík je možné nastaviť, i keď je spotrebič vypnutý.
Po vypnutí spotrebiča sa na displeji naďalej zobrazujú určité oznámenia a poznámky, napr. tie, ktoré sa týkajú zostatkového tepla v priestore na pečenie.
Keď spotrebič nepoužívate, vypnite ho. Pokiaľ nie sú žiadne nastavenia na dlhší čas, spotrebič sa sám automaticky vypne.

Zapnutie spotrebiča

Spotrebič zapnete tlačidlom zap./vyp. ⏻.

Všetky dotykové polia sa rozsvietia červeno. Na displeji sa zobrazí logo Bosch a potom v zozname s výberom prvý druh ohrevu.

Vypnutie spotrebiča

Spotrebič vypnete tlačidlom zap./vyp.⏻.

Všetky prípadné bežiace funkcie sa zrušia. Na displeji sa zobrazí čas, prípadne indikátor zostatkového tepla.

Upozornenie: V základnom nastavení môžete nastaviť, či sa majú po vypnutí spotrebiča zobrazovať hodiny.⟶ *„Základné nastavenie“ na strane 17*

Spustenie prevádzky

Jednotlivé procesy spustíte tak, že stlačíte tlačidlo štart/stop ▷.

Po spustení spotrebiča sa na displeji zobrazí čas a nastavenie. Zobrazí sa tiež prstenec displeja a čiara ohrevu.

Prerušenie a ukončenie prevádzky

Prevádzku môžete tiež pomocou tlačidla ▷ prerušiť a potom opäť spustiť.

Pokiaľ tlačidlo štart/stop ▷ stlačíte a budete ho držať zhruba 3 sekundy, bude prevádzka ukončená a všetky nastavenia vynulované.

Upozornenie: Chladiaci ventilátor môže po pozastavení alebo zrušení prevádzky naďalej bežať.

Nastavenie druhu ohrevu a teploty

Typ ohrevu vyberiete tak, že sa dotknete poľa ▣, symbol sa rozsvieti červeno a na displeji sa zobrazí prvý typ ohrevu s východiskovou teplotou.
Príklad na obrázku:
Gril s cirkuláciou vzduchu ▣ pri 195 °C.

1. Pomocou otočného voliča nastavte druh ohrevu.

2. Kliknite na pole 🌡. Teplota sa na displeji zvýrazní bielym písmom.
3. Pomocou otočného voliča nastavte teplotu.

4. Stlačením tlačidla štart/stop ▷ dôjde k spusteniu spotrebiča.
Čas na displeji zobrazuje, ako dlho už prevádzka beží.

Spotrebič sa začína zahrievať.

Hneď ako je pokrm hotový, spotrebič vypnite tlačidlom zap./vyp. ⏻.

Upozornenie: Dobu pečenia pokrmu a čas ukončenia môžete nastaviť na spotrebiči ⟶ *Časové funkcie , strana 14*

Zmena nastavenia

Po spustení spotrebiča sa zvýrazní hodnota teploty. Pohybom otočného voliča dôjde k zmene teploty, ktorá je okamžite aplikovaná.

Ak chcete zmeniť druh ohrevu, najskôr stlačte tlačidlo štart/stop ▷ proces sa preruší. Následne stlačte pole. Zobrazí sa prvý druh ohrevu, spolu so zodpovedajúcou východiskovou teplotou. Druh ohrevu zmeníte otočným voličom.

Upozornenie: Hneď ako zmeníte druh ohrevu, sú ostatné nastavenia vynulované.

Priamy výber druhov ohrevu

Príslušné typy ohrevu môžete vybrať priamo pomocou dotykových polí. Spotrebič je možné vďaka tomu nastaviť ešte ľahšie a rýchlejšie.

Druhy ohrevu, ktoré je možné nastaviť priamo:
- 4D Horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Horúci vzduch eco
- Veľkoplošný gril

Nastavenie

1. Dotknite sa poľa s požadovaným druhom ohrevu. Teplota sa okamžite zvýrazní bielo.
2. Otočným voličom nastavte teplotu alebo vykonajte nastavenie grilu.
3. Stlačením tlačidla štart/stop ▷.

Spotrebič začne hriať.

Rýchloohrev

S funkciou rýchloohrevu môžete pri niektorých druhoch ohrevu skrátiť čas zahrievania.

Typy ohrevov vhodné pre rýchloohrev:
- 4D Horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev

Ak chcete zaistiť rovnomerné výsledky pečenia, nevkladajte pokrm do priestoru na pečenie, kým nie je rýchloohrev ukončený.

Úprava nastavenia

Zaistite, že ste vybrali vhodný typ ohrevu a nastavili minimálnu teplotu 100 °C. V opačnom prípade nie je možné rýchloohrev aktivovať.

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

Symbol sa rozsvieti červeno. Na displeji sa zobrazí potvrdenie.

Hneď ako je rýchloohrev ukončený, zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí poznámka. Symbol už nesvieti. Vložte pokrm do priestoru na pečenie.

Upozornenie: Možnosť nastavenia „doby prípravy pokrmu“ začína rovnako ako rýchloohrev. Doby prípravy pokrmu preto nastavte až po ukončení rýchloohrevu.

Zrušenie

Ak chcete rýchloohrev zrušiť, znovu sa dotknite poľa. Symbol už nesvieti.

Časové funkcie

Váš spotrebič má rôzne časové funkcie.

Časové funkcie		Použitie
	Doba prípravy pokrmu	Po uplynutí nastavenej doby prípravy pokrmu spotrebič automaticky daná prevádzka ukončí.
	Čas ukončenia	Zadajte dobu prípravy a požadovaný čas ukončenia. Spotrebič sa spustí automaticky tak, aby bola prevádzka ukončená v požadovanom čase.
	Budík	Budík funguje ako časovač na varenie vajec. Beží nezávisle od procesu a ostatných časových nastavení. Po uplynutí nastaveného času sa spotrebič automaticky nezapne ani nevypne.

Nastavenie doby prípravy pokrmu a času ukončenia môžete vyvolať prostredníctvom poľa po nastavení prevádzky. Budík má samostatné pole a môže byť nastavený kedykoľvek.
Po uplynutí doby prípravy alebo iného nastaveného času, zaznie zvukový signál. Dotykom poľa môžete signál predčasne ukončiť.

Upozornenie: Dĺžku signálu môžete zmeniť v základnom nastavení. ⟶ *„Základné nastavenie“ na strane 17*

Nastavenie doby prípravy pokrmu

Dobu prípravy pokrmu môžete nastaviť na spotrebiči. To znamená, že čas pečenia nie je neúmyselne prekročený a nemusíte prerušovať inú prácu, aby ste prevádzku ukončili.

Nastavenie

Doba prípravy začína pri určitej východiskovej hodnote, v závislosti od smeru, ktorým otáčate otočný volič: doľava = 10 minút, doprava = 30 minút.

Dobu prípravy pokrmu je možné nastaviť po jednotlivých minútach až na jednu hodinu.
Nastavenie na viac ako jednu hodinu sa potom robí po piatich minútach.
Maximálny čas nastavenia je 23 hodín a 59 minút.
Príklad na obrázku: doba prípravy pokrmu 45 minút.

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu alebo úroveň.
2. Pred spustením sa dotknite poľa.
   Doba prípravy je na displeji zvýraznená bielo.
3. Otáčaním otočného voliča potom nastavíte dobu prípravy pokrmu.

Hodnota je aplikovaná po niekoľkých sekundách alebo sa dvakrát dotknite poľa . Doba prípravy pokrmu sa na displeji zobrazuje pod typom ohrevu a teplotou alebo úrovňou.

4. Stlačením tlačidla štart/stop ▷ dôjde k spusteniu. Na displeji sa odpočítava doba prípravy.

Spotrebič sa začne zahrievať.

Po uplynutí doby prípravy pokrmu zaznie zvukový signál. Spotrebič zastaví ohrev. Na displeji sa zobrazí doba prípravy 00 m 00 s.

Pomocou poľa je možné nastaviť ďalšiu dobu prípravy alebo môžete tlačidlom štart/stop ▷ pokračovať v procese, bez doby prípravy pokrmu.

Hneď ako je pokrm pripravený, spotrebič tlačidlom on/off ⏻.

Zmena a zrušenie

Dotykom poľa . je možné dobu prípravy zmeniť. Doba prípravy pokrmu je zvýraznená bielo a pomocou otočného voliča ju je možné zmeniť. Zmenu potvrdíte poľom .

Dobu prípravy pokrmu zmeníte tak, že dobu prípravy nastavíte na nulu. Po vykonaní zmeny môžete pokračovať v prevádzke bez doby prípravy pomocou tlačidla štart/stop ▷.

Nastavenie času ukončenia

Koniec času pečenia môžete posunúť. Môžete napr. pokrm do priestoru na pečenie vložiť ráno a čas pečenia nastaviť tak, aby bol hotový v čase okolo obeda.

Upozornenie

- Zaistite, aby v priestore na pečenie nezostalo žiadne jedlo príliš dlho, pretože by sa mohlo skaziť.
- Po spustení prevádzky už čas ukončenia nemeňte. Výsledok pečenia by nebol optimálny.

Nastavenie:

Koniec času pečenia je možné predĺžiť maximálne o 23 hodín a 59 minút.

Príklad na obrázku: nastavená doba prípravy pokrmu je 45 minút a pokrm by mal byť hotový o 12:00.

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu alebo úroveň.
2. Nastavte dobu prípravy.
3. Pred spustením sa ešte raz dotknite poľa . Doba prípravy je na displeji zvýraznená bielo.
4. Pomocou otočného voliča zvoľte neskorší čas ukončenia.

Hodnota je aplikovaná po niekoľkých sekundách alebo sa znovu dotknite poľa . Čas ukončenia sa na displeji zobrazuje pod prevádzkovým režimom a teplotou alebo úrovňou.

5. Stlačením tlačidla štart/stop ▷ dôjde k spusteniu. Na displeji sa zobrazuje čas, kedy sa spotrebič spustí.

Spotrebič je v pohotovostnom režime. Po spustení spotrebiča sa na displeji odpočítava doba prípravy pokrmu. Po uplynutí doby prípravy zaznie zvukový signál. Spotrebič zastaví ohrev. Na displeji sa zobrazí doba prípravy 00 m 00 s.

Pomocou poľa je možné nastaviť ďalšiu dobu pečenia alebo môžete tlačidlom štart/stop ▷ pokračovať v procese, bez doby prípravy pokrmu.

Hneď ako je pokrm pripravený, spotrebič vypnite tlačidlom on/off ⏻.

Zmena a zrušenie

Ak chcete zmeniť čas ukončenia, prerušte prevádzku tlačidlom štart/stop ▷ a následne sa dvakrát dotknite poľa . Čas ukončenia je zvýraznený bielo a pomocou otočného voliča je možné ho zmeniť.

Pokračujte v prevádzke tlačidlom štart/stop ▷.

Čas ukončenia zrušíte tak, že ho nastavíte na nulu. Pomocou tlačidla štart/stop ▷ môžete nastavenú dobu prípravy pokrmu okamžite spustiť.

Upozornenie: Čas ukončenia je možné zmeniť, iba pokiaľ ešte neuplynula doba prípravy pokrmu. Výsledok pečenia by nebol optimálny.

Nastavenie budíka

Budík beží spolu s ďalšími nastaveniami. Môžete ho nastaviť kedykoľvek, i keď je spotrebič vypnutý. Má svoj vlastný zvukový signál, takže ľahko rozoznáte, či ide o zvuk budíka alebo či už uplynula doba prípravy pokrmu.

Nastavenie

Čas trvania budíka vždy začína na nula minútach. Čím vyššia je hodnota, tým väčšie sú časové kroky pri nastavovaní budíka.
Maximálne nastavenie je 24 hodín.

1. Dotknite sa poľa ⧖.
   Symbol sa rozsvieti červeno. Čas budíka sa na displeji zobrazuje bielo a veľkým písmom.
2. Budík nastavíte otočným voličom.
3. Stlačením poľa ⧖ dôjde k spusteniu.
   Upozornenie: Budík sa po niekoľkých sekundách tiež spustí automaticky.

Čas budíka sa odpočítava.

Ak je spotrebič vypnutý, zostáva budík na displeji stále viditeľný. Ak beží prevádzka, sú nastavenia takého procesu zobrazené v popredí. Po dotyku poľa ⧖ sa čas budíka na niekoľko sekúnd zobrazí.

Po uplynutí času budíka zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí poznámka. Symbol už nesvieti.

Tip: Pokiaľ sa nastavený čas budíka vzťahuje na prevádzku spotrebiča, použite dobu prípravy pokrmu. Čas je viditeľný v popredí a spotrebič sa automaticky vypne.

Zmena a zrušenie

Ak chcete zmeniť čas budíka, dotknite sa poľa ⧖. Čas budíka sa zobrazuje bielo a veľkým písmom a je možné ho zmeniť pomocou otočného voliča.
Budík zrušíte tak, že jeho čas nastavíte na nulu. Po vykonaní zmeny prestane symbol svietiť.

Detská poistka

Spotrebič je vybavený detským zámkom. Deti ho tak nemôžu náhodne zapnúť ani zmeniť nastavenie.

Ovládací panel je uzamknutý a nie je možné vykonávať žiadne nastavenia. Spotrebič je možné vypnúť iba pomocou tlačidla ⏻.

Aktivácia a deaktivácia

Detskú poistku môžete aktivovať a deaktivovať bez ohľadu na to, či je spotrebič zapnutý alebo vypnutý.

V každom prípade je potrebné zhruba na 4 sekundy stlačiť pole ⚿.

Na displeji sa zobrazí potvrdenie.

Pole ⚿ sa po zapnutí spotrebiča rozsvieti červeno. Ak je spotrebič vypnutý, pole ⚿ nesvieti.

Základné nastavenie

S cieľom efektívneho a jednoduchého používania spotrebiča je vám k dispozícii niekoľko rôznych nastavení. Nastavenia môžete podľa vôle meniť.

Zmena základného nastavenia

Spotrebič musí byť vypnutý.

1. Približne na 3 sekundy sa dotknite poľa ⓘ. Na displeji sa zobrazia poznámky k prevádzke.
2. Poznámky potvrdíte stlačením poľa ⏲. Na displeji sa zobrazí prvé nastavenie „Jazyk“.
3. Nastavenie zmeníte pomocou otočného voliča.
4. Dotknite sa poľa ⏲. Na displeji sa zobrazí ďalšie nastavenie. To je možné upraviť pomocou otočného voliča.
5. Dotykom poľa ⏲ prejdete všetkými nastaveniami a otočným voličom vykonáte požadované zmeny.
6. Hneď ako ste všetko urobili, stlačte pole ⓘ a približne 3 sekundy ho držte, čím nastavenie potvrdíte.

Na displeji sa zobrazí poznámka potvrdzujúca uloženie nastavenia.

Zrušenie

Pokiaľ si neprajete nastavenie uložiť, stlačte tlačidlo on/off ⏻, ktorým nastavenie zrušíte. Na displeji sa zobrazí poznámka potvrdzujúca, že nastavenie nebolo uložené.

Zoznam základných nastavení

Nie všetky základné nastavenia sú k dispozícii pre všetky spotrebiče.

Nastavenie	Možnosti
Jazyk	K dispozícii sú ďalšie jazyky.
Hodiny	Hodiny v 24-hodinovom formáte.
Zvukový signál	Krátky čas (30 sekúnd.) Stredný čas (1 min.)* Dlhý čas (5 min.)
Tón tlačidiel	Zapnuté Vypnuté* (tón zostáva pre ⏻)
Jas displeja	Stupnica s 5 úrovňami
Zobrazenie hodín	Vypnuté Digitálne*
Osvetlenie	Počas prevádzky vypnuté Počas prevádzky zapnuté*
Detská poistka	Iba uzamknutie tlačidiel* Uzamknutie dvierok a tlačidiel
Stlmenie v noci	Vypnutý* Zapnutý
Logo značky	Zobrazovať* Nezobrazovať
Čas dobehu ventilátora	Odporúčaný* Minimálny
Teleskopický výsuv	Nie je dodatočne vybavený* (teleskopický výsuv jednoúrovňový) Dodatočne vybavený (dvojitý a trojitý teleskopický výsuv)
Režim Šabat	Zapnutý Vypnutý*
Výrobné nastavenie	Obnoviť Neobnovovať*

* Nastavenie z výroby (nastavenie z výroby sa môže pri jednotlivých modeloch spotrebiča líšiť)

Upozornenie: Zmeny pri nastavení jazyka, tónu tlačidla a jasu displeja vstupujú do platnosti okamžite. Všetky ostatné zmeny vstupujú do platnosti až po vykonaní zmeny nastavenia.

Výpadok elektrického prúdu

Zmeny vykonané pri nastavení budú uložené i po výpadku prúdu.

Nastavenie je iba nutné znovu nastaviť pri prvom použití spotrebiča po dlhodobom výpadku prúdu. Spotrebič je schopný preklenúť krátkodobejší výpadok prúdu.

Zmena času

Ak chcete zmeniť čas, napr. z letného na zimný, musíte zmeniť základné nastavenie.

Spotrebič musí byť vypnutý.

1. Približne na 3 sekundy sa dotknite poľa ⓘ. Na displeji sa zobrazia poznámky k prevádzke.
2. Poznámky potvrdíte stlačením poľa ⏲. Na displeji sa zobrazí prvé nastavenie „jazyk“.
3. Dotknite sa poľa ⏲. Zobrazí sa nastavenie hodín.
4. Čas hodín zmeníte otočným voličom.
5. Nastavenie potvrdíte tak, že stlačíte pole ⓘ a približne 3 sekundy ho budete držať stlačené.

Na displeji sa zobrazí poznámka potvrdzujúca uloženie nastavenia.

Režim Šabat

V režime Šabat je možné dobu pečenia nastaviť až na 74 hodín. Pokrm môže v priestore na pečenie zostať teplý bez toho, aby ste museli rúru zapínať alebo vypínať.

Spustenie režimu Šabat

Skôr ako budete môcť použiť režim Šabat, musíte ho najskôr aktivovať v základnom nastavení. ⟶ *„Základné nastavenie“ na strane 17*

Po príslušnej úprave základného nastavenia sa režim Šabat zobrazuje pri typoch ohrevu ako posledný typ.

Spotrebič sa zahrieva horným/dolným ohrevom. Môžete nastaviť teplotu medzi 85 °C a 140 °C.

1. Pomocou otočného voliča zvoľte druh ohrevu Šabat.
2. Dotknite sa poľa .
   Teplota je na displeji zvýraznená bielo.
3. Otočným voličom nastavte požadovanú teplotu.
4. Pred spustením sa dotknite poľa .
   Doba prípravy je na displeji zvýraznená bielo.
5. Otočným voličom nastavte požadovanú teplotu pečenia.
   Upozornenie: Dobu prípravy pokrmu nie je možné posunúť.
6. Stlačením tlačidla štart/stop ▷ dôjde k spusteniu.
   Doba pečenia sa na displeji odpočítava.

Spotrebič sa začne zahrievať.

Po skončení doby prípravy v režime šabat zaznie zvukový signál. Spotrebič zastaví zahrievanie. Na displeji sa zobrazuje doba prípravy 00 m 00 s.

Spotrebič vypnete tlačidlom zap./vyp. ⏻.

Upozornenie: Otvorením dvierok spotrebiča sa prevádzka nepreruší.

Zmena a zrušenie

Po spustení spotrebiča už nie je možné zmeniť nastavenie.

Režim Šabat zrušíte tak, že spotrebič vypnete tlačidlom zap./vyp.⏻Tlačidlom štart/stop ▷ už prevádzku nie je možné pozastaviť.

Čistiace prostriedky

S dobrou starostlivosťou a pravidelným čistením si spotrebič zachová žiarivý vzhľad a plnú funkčnosť na dlhý čas. Na tomto mieste vám vysvetlíme, ako sa o svoj spotrebič správne starať a čistiť ho.

Vhodné čistiace prostriedky

Aby bolo zaistené, že sa rôzne povrchy spotrebiča nepoškodia nevhodným čistiacim prostriedkom, dodržujte informácie uvedené v tabuľke. Nie všetky miesta uvedené v tabuľke sa musia nachádzať pri všetkých modeloch spotrebiča.

Pozor!
Nebezpečenstvo poškodenia povrchu
Nepoužívajte:

- agresívne alebo drsné čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- tvrdé drôtenky alebo čistiace huby,
- vysokotlakové čističe alebo parné čističe,
- špeciálne čističe na čistenie spotrebiča, keď je horúci.

Nové hubkovité utierky pred použitím dôkladne umyte.

Tip: Vysoko odporúčané prostriedky na čistenie a údržbu je možné zakúpiť prostredníctvom zákazníckeho servisu.
Dodržujte príslušné pokyny výrobcu.

⚠ Varovanie
Nebezpečenstvo popálenia!
Spotrebič sa pri prevádzke stáva veľmi horúcim. Nikdy sa nedotýkajte vnútorných povrchov priestoru na pečenie ani ohrievacích telies. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť.
Deti sa musia nachádzať v bezpečnej vzdialenosti.

Oblasť	Čistenie
Vonkajšia časť spotrebiča	
Predná časť z nehrdzavejúcej ocele	Horúci umývací roztok: čistite pomocou handričky na riad a vysušte jemnou handričkou. Okamžite odstráňte škvrny vodného kameňa, tuku, škrobu a bielkovín (napr. od vaječného bielka). Pod týmito škvrnami sa môže vytvoriť korózia. Špeciálne čistiace prostriedky na horúce povrchy z nehrdzavejúcej ocele je možné zakúpiť prostredníctvom nášho zákazníckeho servisu alebo u špecializovaných predajcov. Na jemnú handričku naneste veľmi tenkú vrstvu čistiaceho prostriedku.
Plasty	Horúci umývací roztok: čistite pomocou handričky na riad a vysušte jemnou handričkou. Nepoužívajte čističe na sklo ani škrabku na sklo.
Lakované povrchy	Horúci umývací roztok: čistite pomocou handričky na riad a vysušte jemnou handričkou.
Ovládací panel	Horúci umývací roztok: čistite pomocou handričky na riad a vysušte jemnou handričkou. Nepoužívajte škrabku na sklo ani drôtenku z nehrdzavejúcej ocele.

Sklo dvierok	Horúci umývací roztok: čistite pomocou handričky na riad a vysušte jemnou handričkou. Nepoužívajte škrabku na sklo ani drôtenku z nehrdzavejúcej ocele.
Rukoväť dvierok	Horúci umývací roztok: čistite pomocou handričky na riad a vysušte jemnou handričkou. Pokiaľ sa s rukoväťou dvierok dostane do kontaktu prípravok na odstraňovanie vodného kameňa, okamžite ho zotrite. Zaschnuté škvrny nie je možné odstrániť.
Vnútorná časť spotrebiča	
Smaltované povrchy	Horúci umývací alebo octový roztok: Čistite pomocou handričky na riad a vysušte jemnou handričkou. Zmäkčite pripečené zvyšky jedla pomocou navlhčenej handričky a mydlového roztoku. V prípade silnejšieho znečistenia použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele alebo čistič na rúry. Priestor na pečenie nechajte otvorený.
Sklenený kryt vnútorného osvetlenia	Horúci umývací roztok: čistite pomocou handričky na riad a vysušte jemnou handričkou. V prípade silného znečistenia priestoru na pečenie je potrebné použiť čistič na rúry.
Tesnenie dvierok Neodstraňovať!	Horúci umývací roztok: Čistite handričkou na riad. Nepoužívajte drôtenku.
Kryt dvierok	Čistič na nehrdzavejúcu oceľ: Dodržujte pokyny výrobcu. Nepoužívajte výrobky na starostlivosť o nehrdzavejúcu oceľ. S cieľom čistenia je potrebné zložiť kryt dvierok.
Závesné rošty	Horúci umývací roztok: Namočte a čistite pomocou handričky na riad alebo kefky.
Teleskopický výsuv	Horúci umývací roztok: Čistite pomocou handričky na riad alebo kefky. Nepoužívajte odstraňovač mastnoty, keď je teleskopický výsuv vytiahnutý – ideálne je čistiť ho, keď je zasunutý. Neumývajte ich v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou. Pri silnom znečistení použite drôtenku z ušľachtilej ocele.

Upozornenie

- Jemné rozdiely vo farbe na prednej časti spotrebiča sú spôsobené použitím odlišných materiálov, napr. skla, plastu a kovu.
- Tiene na skle dvierok, ktoré vyzerajú ako šmuhy, sú spôsobené odrazom od vnútorného osvetlenia.
- Smalt sa pri vysokých teplotách vypaľuje. Následkom toho môžu vzniknúť nepatrné farebné rozdiely. To je však normálne a nemá to na fungovanie spotrebiča žiadny vplyv.
  Hrany tenkých plechov nie je možné celkom posmaltovať. V dôsledku toho môžu byť hrany drsnejšie. Táto skutočnosť nemá vplyv na ochranu pred koróziou.

Udržiavanie spotrebiča v čistote

Spotrebič vždy udržujte v čistom stave a okamžite odstraňujte akékoľvek nečistoty, aby sa z nich nevytvárali stvrdnuté usadeniny.

Tipy

- Priestor na pečenie po každom použití vyčistite. Tak bude zaistené, že sa naň nepripečú nečistoty.
- Vždy okamžite odstráňte škvrny vodného kameňa, tuku, škrobu a bielkovín (napr. vaječného bielka).
- Na pečenie veľmi šťavnatých koláčov používajte univerzálnu panvicu.
- Na pečenie používajte vhodné nádoby, napr. pekáč.

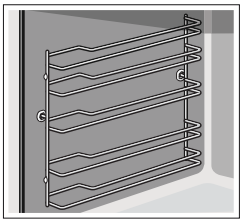
Závesné rošty

S dobrou starostlivosťou a pravidelným čistením si spotrebič zachová žiarivý vzhľad a plnú funkčnosť na dlhý čas. V tejto časti vám povieme, akým spôsobom vybrať rošty a ako ich čistiť.

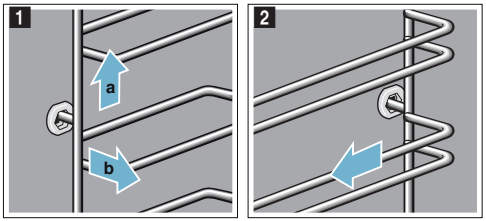
Vyvesenie a zavesenie závesných roštov

Varovanie
Nebezpečenstvo popálenia!
Rošty sa stávajú veľmi horúcimi. Horúcich roštov sa nikdy nedotýkajte. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti sa musia nachádzať v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča.

Vyvesenie roštov



1. Rošt zľahka v prednej časti zdvihnite **a** a snímte **b** (obrázok 1).
2. Potom celý rošt pritiahnite smerom k sebe a vytiahnite ho (obrázok 2).



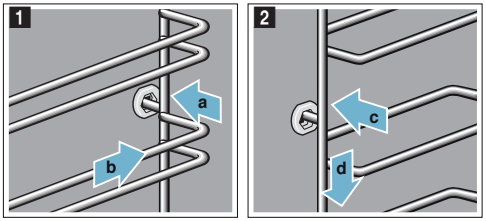
Závesný rošt čistite čistiacim prostriedkom a hubou. Na stvrdnuté usadeniny použite kefu.

Zavesenie roštov

Je potrebné rozlišovať pravý a ľavý závesný rošt. Musí byť možné vytiahnuť teleskopické výsuvy smerom dopredu.

1. Najskôr rošt vložte doprostred zadnej zdierky, kým sa neopiera o stenu priestoru na pečenie **a**, a zatlačte ho dozadu **b** (obrázok 1).

2. Rošty potom vložte do prednej zdierky **c**, kým sa opäť neopierajú o stenu priestoru na pečenie a zatlačte ich dole **d** (obrázok 2).



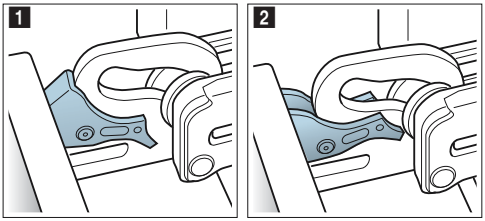
Dvierka spotrebiča

S dobrou starostlivosťou a pravidelným čistením si spotrebič zachová svoj vzhľad a plnú funkčnosť na dlhý čas. Teraz vás budeme informovať o tom, akým spôsobom zložiť dvierka spotrebiča a ako ich čistiť.

Vysadenie a nasadenie dvierok spotrebiča

Na účely čistenia a odstránenia skla dvierok je možné vysadiť dvierka spotrebiča.

Každý záves dvierok spotrebiča má svoju zaisťovaciu páčku. Ak sú zaisťovacie páčky zatvorené (obrázok 1), sú dvierka spotrebiča bezpečne zaistené a nie je možné ich vysadiť.
Ak sú zaisťovacie páčky otvorené, s cieľom vysadenia dvierok spotrebiča (obrázok 2), sú závesy zamknuté. Nemôžu zaklapnúť.

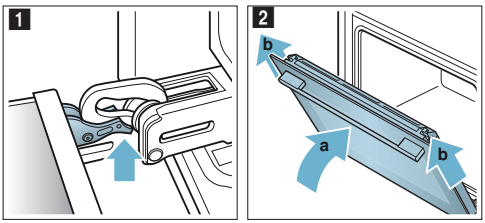


⚠ Varovanie
Nebezpečenstvo poranenia!

- Pokiaľ závesy nie sú zamknuté, je možné ich zaklapnúť veľkou silou. Zaistite, aby boli zaisťovacie páčky vždy celkom zatvorené alebo v prípade vysadenia dvierok spotrebiča celkom otvorené.
- Závesy na dvierkach spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní dvierok pohybujú, t.j. môžu sa za ne zachytiť prsty. Preto sa k závesom dvierok prstami vôbec nepribližujte.

Vysadenie dvierok spotrebiča

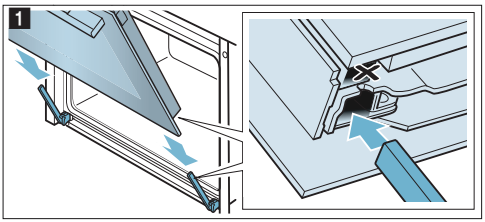
1. Dvierka spotrebiča úplne otvorte.
2. Vyklopte obe zaisťovacie páčky vľavo a vpravo (obrázok 1).
3. Dvierka spotrebiča úplne zavrite **a**. Použite na to obe ruky. Dvierka chyťte vľavo a vpravo **b** a vytiahnite ich smerom hore (obrázok 2).



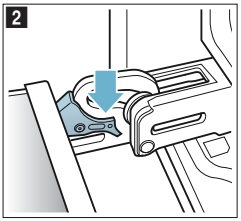
Nasadenie dvierok spotrebiča

Dvierka spotrebiča znovu pripevníte opačným postupom.

1. Pri nasadzovaní dvierok spotrebiča je nutné zaistiť, aby boli oba závesy vložené priamo do otvoru (obrázok 1).
   Oba závesy umiestnite na spodnú časť vonkajšieho panela, ktorý použite ako vodidlo. Závesy musia byť vložené do správneho otvoru. Musíte byť schopní ich vložiť ľahko a bez odporu. Ak cítite odpor, skontrolujte, či sú závesy vložené do správneho otvoru.



2. Úplne otvorte dvierka spotrebiča. Obe zaisťovacie páčky opäť zavrite (obrázok 2).

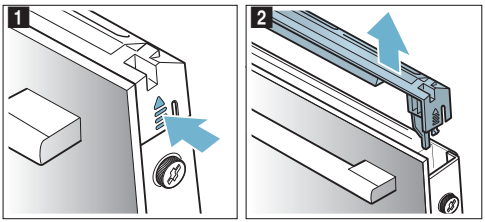


3. Zavrite dvierka priestoru na pečenie.

Vysadenie krytu dvierok

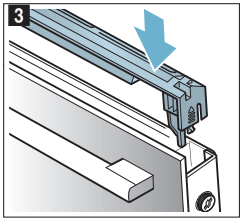
Vložka z nehrdzavejúcej ocele v kryte dvierok sa môže zafarbiť. Ak ju chcete dôkladne očistiť, môžete zložiť kryt.

1. Zľahka otvorte dvierka spotrebiča.
2. Stlačte pravú a ľavú stranu krytu (obrázok 1).
3. Snímte kryt (obrázok 2).
   Dvierka spotrebiča opatrne zavrite.



Upozornenie: Vložku z nehrdzavejúcej ocele v kryte vyčistite čističom na nehrdzavejúcu oceľ. Na zvyšnú časť dvierok potom použite mydlový roztok a jemnú handričku.

4. Opäť zľahka otvorte dvierka spotrebiča. Vložte kryt na svoje miesto a stlačte ho, kým nezačujete, že zapadol na svoje miesto (obrázok 3).



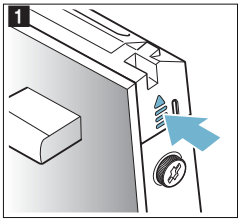
5. Dvierka spotrebiča zavrite.

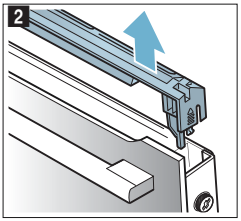
Vysadenie a nasadenie skla dvierok

Pre ľahšie čistenie je možné odstrániť z dvierok spotrebiča sklenené panely.

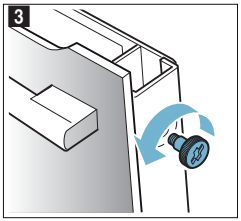
Vysadenie dvierok zo spotrebiča

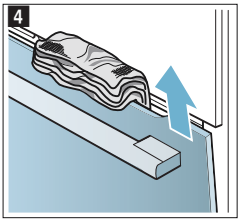
1. Zľahka otvorte dvierka spotrebiča.
2. Zatlačte na pravú a ľavú stranu krytu (obrázok 1).
3. Odstráňte kryt (obrázok 2).





4. Povoľte a vyberte skrutky v ľavej a pravej časti dvierok spotrebiča (obrázok 3).
5. Skôr, ako dvierka znovu zavriete, vložte do dvierok niekoľkokrát preloženú utierku (obrázok 4). Predný panel vytiahnite hore a položte ho na rovný povrch, pričom rukoväť dvierok smerujte smerom dole.





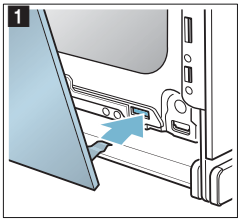
Panely očistite čističom na sklo a jemnou handričkou.

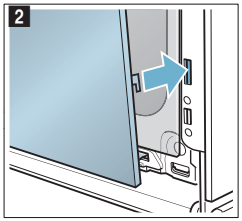
⚠Varovanie
Nebezpečenstvo poranenia!

- Z poškriabaného skla vo dvierkach spotrebiča sa môže časom stať prasklina. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré ani abrazívne čistiace prostriedky.
- Závesy na dvierkach spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní dvierok pohybujú. Môžu sa v nich zachytiť prsty. Preto sa prstami k závesu dvierok vôbec nepribližujte.

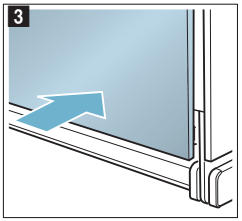
Nasadenie dvierok na spotrebič

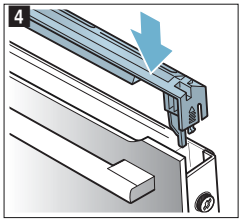
1. Predný panel vložte dole do príchytiek (obrázok 1).
2. Predný panel zavrite, kým nie sú oba horné háčiky naproti otvoru (obrázok 2).





3. Predný panel dole stlačte, až začujete zaklapnutie (obrázok 3).
4. Opäť zľahka otvorte dvierka spotrebiča a vyberte utierku.
5. Na ľavej a pravej strane znovu naskrutkujte skrutky.
6. Vložte kryt späť a stlačte ho, kým nezačujete zaklapnutie (obrázok 4).





7. Dvierka spotrebiča zavrite.

Pozor!
Priestor na pečenie nepoužívajte, kým nie sú panely správne nasadené.

Čo robiť v prípade poruchy?

Ak nastane porucha, je jej vysvetlenie často jednoduché. Skôr, ako budete volať zákaznícky servis, pozrite sa do tabuľky porúch a pokúste sa ju odstrániť svojpomocne.

Odstránenie porúch svojpomocne

Technické poruchy na spotrebiči môžete často ľahko odstrániť sami.

Pokiaľ sa pokrm nevydarí podľa vašich predstáv, je na konci návodu uvedený celý rad tipov a pokyny na prípravu jednotlivých pokrmov. ⟶ *„Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu“ na strane 25.*

Porucha	Možná príčina	Odstránenie/pokyny
Spotrebič nefunguje.	Chybná poistka.	Skontrolujte poistky.
	Výpadok elektrického prúdu.	Skontrolujte, či funguje svetlo v kuchyni alebo iné kuchynské spotrebiče.
Na displeji sa zobrazuje "Sprache Deutsch".	Výpadok elektrického prúdu.	Nastavte znovu jazyk a hodiny.
Nezobrazuje sa čas, keď je spotrebič vypnutý.	Je zmenené základné nastavenie.	Upravte základné nastavenie displeja hodín.
Spotrebič sa nezahrieva. Na displeji svieti symbol ☑.	V základnom nastavení je aktivovaný demo režim.	Spotrebič na chvíľu odpojte od zdroja elektrickej energie (vypnite istič v poistkovej skrini) a v základnom nastavení do 3 minút deaktivujte režim demo.
Otočný volič vypadol z konzoly na ovládacom paneli.	Otočný volič bol nechtiac odpojený.	Otočný volič je možné vybrať. Otočný volič jednoducho vložte späť do konzoly na ovládacom paneli a zatlačte ho, kým nezapadne a bude možné s ním otáčať ako obvykle.
Otočným voličom nie je možné ľahko otáčať.	Pod otočným voličom je špina.	Otočný volič je možné vybrať. Vykonáte to tak, že ho jednoducho vyberiete z konzoly. Alebo zatlačte na vonkajšiu hranu otočného voliča tak, aby sa ľahko naklonil a bolo možné ho vybrať. Otočný volič a jeho konzolu na spotrebiči opatrne očistite handričkou a mydlovým roztokom. Usušte ho jemnou handričkou. Nepoužívajte žiadne ostré ani abrazívne materiály. Otočný volič nenamáčajte ani ho neumývajte v umývačke na riad. Otočný volič nevyberajte príliš často, aby konzola zostala naďalej stabilná.

⚠ Upozornenie

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!
Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy môže vykonávať a poškodený napájací kábel môže vymeniť iba jeden z našich technikov zaškolených v oblasti zákazníckych služieb. Ak má spotrebič poruchu, odpojte ho od zdroja elektrickej energie alebo vypnite istič v poistkovej skrini. Obráťte sa na zákaznícky servis.

Chybové hlásenia na displeji

Pokiaľ sa na displeji zobrazí chybové hlásenie s označením “D” alebo “E” napr. D0111 alebo E0111, spotrebič tlačidlom zap./vyp. ⏻ vypnite a zapnite.

Pokiaľ išlo o jednorazovú chybu, displej zhasne. Ak sa objaví chybové hlásenie znovu, obráťte sa na zákaznícky servis a uveďte presné znenie chybového hlásenia.

Maximálna doba prevádzky

Ak na spotrebiči niekoľko hodín nezmeníte nastavenie, spotrebič sa automaticky prestane zahrievať. Tým sa zabráni nechcenej nepretržitej prevádzke.

Príslušné nastavenia režimu prevádzky určujú, kedy sa dosiahne maximálna doba prevádzky.

Dosiahnutie maximálnej doby prevádzky
Na displeji sa zobrazí poznámka potvrdzujúca dosiahnutie maximálnej doby prevádzky.

Ak chcete v prevádzke pokračovať, dotknite sa poľa alebo otočte otočným voličom.

Pokiaľ spotrebič nebudete používať, vypnite ho tlačidlom zap./vyp. ⏻.

Tip: Dobu prípravy pokrmu nastavte tak, aby sa spotrebič nevypol,keď si to nebudete priať, napr. pri veľmi dlhej dobe prípravy pokrmu. Spotrebič sa ohrieva až do uplynutia nastavenej doby prípravy pokrmu.

Výmena žiarovky v hornej časti priestoru na pečenie

Chybná žiarovka v priestore na pečenie sa musí vymeniť. Tepelne odolné, 40-wattové, 230 V halogénové žiarovky sú k dispozícii v zákazníckom servise alebo u špecializovaných predajcov.

Pri manipulácii s halogénovou žiarovkou používajte suchú handričku. Bude tak zaistená jej vyššia životnosť. Používajte iba tieto žiarovky.

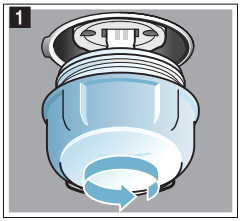
Upozornenie

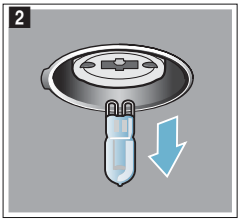
Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!
Pri výmene žiarovky v priestore na pečenie sú kontakty zdierky žiarovky pod napätím. Pred výmenou žiarovky preto spotrebič najskôr odpojte od zdroja elektrickej energie alebo vypnite istič v poistkovej skrini.

Upozornenie

Nebezpečenstvo popálenia!
Spotrebič je pri prevádzke veľmi horúci. Nikdy sa nedotýkajte vnútorných povrchov priestoru na pečenie ani ohrievacích telies. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Deti sa musia nachádzať v bezpečnej vzdialenosti.

1. Do vychladeného priestoru na pečenie vložte utierku, aby ste zabránili poškodeniu.
2. Odskrutkujte sklenený kryt otáčaním smerom doľava (obrázok 1).
3. Vytiahnite žiarovku – neotáčajte ňou (obrázok 2). Vložte novú žiarovku. Zaistite pritom, aby boli kolíky v správnej polohe. Žiarovku pevne zatlačte dovnútra.





4. Naskrutkujte späť sklenený kryt.
5. Vytiahnite utierku a zapnite istič.

Sklenený kryt

Poškodený sklenený kryt halogénovej žiarovky je potrebné vymeniť. Nový sklenený kryt je možné zaobstarať v zákazníckom servise.
Uveďte číslo E a FD svojho spotrebiča.

Zákaznícky servis

Náš zákaznícky servis je tu pre vás, ak je nutné váš spotrebič opraviť. Vždy nájdeme zodpovedajúce riešenie. Personál servisu tak nebude musieť zbytočne absolvovať výjazd.

Číslo E a číslo FD

Keď nám budete volať, pripravte si celé číslo výrobku (číslo E) a výrobné číslo (číslo FD), aby sme vám mohli správne poradiť. Typový štítok, na ktorom sú tieto čísla uvedené, nájdete tak, že otvoríte dvierka spotrebiča.

Príslušné čísla svojho spotrebiča a telefónne číslo zákazníckeho servisu si môžete zapísať nižšie. Ušetríte tak čas neskorším hľadaním.

E-Nr.		**FD-Nr.**	

Zákaznícky servis ☎ SK +421(2)44452041	

Berte, prosím, na vedomie, že návšteva servisného technika zákazníckeho servisu nie je bezplatná, a to ani v priebehu záručnej lehoty.

V priloženom zozname zákazníckych servisov sú uvedené ich kontaktné údaje v jednotlivých krajinách.

Oprava objednávky a poradenstvo pri prípadných škodách

Spoľahnite sa na profesionalitu výrobcu. Môžete si tak byť istí, že oprava bude vykonaná vyškolenými servisnými technikmi a použité pri nej budú originálne náhradné diely.

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

V tejto časti nájdete výber jedál a ideálne nastavenia na ich prípravu. Ukážeme vám, aký typ ohrevu a aká teplota sú pre daný pokrm najvhodnejšie. Získate informácie o vhodnom príslušenstve a výške, v ktorej by mali byť v rúre umiestnené. Uvádzame tiež tipy jednotlivých nádob a podrobnosti k rôznym spôsobom prípravy pokrmov.

Upozornenie: Pri pečení sa môže v priestore na pečenie vytvoriť veľké množstvo pary. Spotrebič je pri chode veľmi energeticky účinný a vyžaruje do najbližšieho okolia veľmi málo tepla. Vzhľadom na vysoký rozdiel teplôt medzi vnútornou a vonkajšou časťou spotrebiča sa môže na dvierkach, ovládacom paneli alebo na stenách kuchynského vybavenia vytvoriť kondenzácia. Ide o bežný fyzikálny jav. Množstvo kondenzácie je možné obmedziť predhriatím rúry alebo opatrným pootvorením dvierok.

Silikónové formy

Pre dosiahnutie najlepšieho výsledku pečenia odporúčame používať plechy na pečenie/formy z tmavého kovu.
Ak však chcete používať silikónové formy, postupujte podľa pokynov výrobcu a príslušných receptov. Silikónové formy sú často menšie ako bežné plechy na pečenie.
Množstvo a postup prípravy v receptoch sa môže líšiť.

Koláče a drobné pečivo

Spotrebič vám na prípravu koláčov a drobného pečiva ponúka celý rad typov ohrevu. Ideálne nastavenia pre jednotlivé pokrmy sú uvedené v tabuľkách s nastavením.
Pozrite sa tiež na poznámky v časti popisujúcej kysnutie cesta.
Používajte iba originálne príslušenstvo dodané spolu so spotrebičom. Toto príslušenstvo je presne prispôsobené priestoru na pečenie a režimom prevádzky spotrebiča.

Úrovne vkladania príslušenstva

Používajte uvedené úrovne vkladania.

Pečenie na jednej úrovni
Pri pečení na jednej úrovni používajte tieto výšky vkladania:

- Vysoké pokrmy: výška 2
- Nízke pokrmy: výška 3

Pečenie na niekoľkých úrovniach
Použite režim 4D Horúci vzduch. Pečené pokrmy položené v rúre na táckach alebo na plechoch/formách na pečenie v rovnakom čase nemusia byť hotové v rovnakom čase.
Pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálna panvica: úroveň 3
  plech na pečenie: úroveň 1
- Formy na rošte:
  prvý rošt: úroveň 3
  druhý rošt: úroveň 1

Pečenie na troch úrovniach:

- Plech na pečenie: úroveň 5
  Univerzálna panvica: úroveň 3
  Plech na pečenie: úroveň 1

Pečenie na štyroch úrovniach:

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

Prípravou niekoľkých pokrmov v rovnakom čase môžete ušetriť až 45 percent energie. Plechy/formy na pečenie umiestnite v priestore na pečenie vedľa seba alebo ich vyrovnajte iným zodpovedajúcim spôsobom alebo ich položte na seba.

Príslušenstvo

Zaistite, že vždy používate vhodné príslušenstvo a že je v rúre umiestnené správne.

Rošt
Rošt vložte tak, aby otvorená strana smerovala k dvierkam spotrebiča a záhyb dole.

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie
Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie opatrne zasuňte až na doraz, pričom skosený okraj bude smerovať k dvierkam spotrebiča.
Na pečenie šťavnatejších koláčov použite univerzálnu panvicu tak, aby prípadné nadbytočné tekutiny nepretekali a neznečisťovali priestor na pečenie.

Plechy na pečenie
Plechy na pečenie z tmavého kovu sú najvhodnejšie nádoby na pečenie.
Plechy na pečenie z cínového plechu, keramické a sklenené nádoby, predlžujú čas pečenia a vo výsledku nie sú pečené pokrmy rovnomerne prepečené. Ak chcete piecť s týmito plechmi/nádobami na pečenie a použiť horný/dolný ohrev, tak plech/nádobu do rúry vložte do úrovne 1.

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

Ideálne typy ohrevu na rôzne koláče a drobné pečivo sú uvedené v tabuľke. Teplota a čas pečenia závisí od množstva a zloženia cesta. Z tohto dôvodu sú uvedené rôzne rozsahy nastavenia. Snažte sa najskôr používať nižšie hodnoty. Nižšia teplota znamená rovnomernejšie prepečenie. V prípade potreby môžete najbližšie použiť vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Čas pečenia nie je možné skrátiť nastavením vyšších teplôt. Koláče alebo drobné pečivo by sa piekli iba na okraji a uprostred by neboli poriadne prepečené.
Hodnoty nastavenia sa vzťahujú na pokrmy vložené do studeného priestoru na pečenie. Týmto spôsobom môžete ušetriť až 20 percent energie. Pokiaľ rúru predhrejete, je možné uvedený čas pečenia skrátiť o niekoľko minút.
Predhriatie je nutné pri vybraných pokrmoch – táto skutočnosť je uvedená v tabuľke.

Ak chcete pripraviť pokrm podľa vlastného receptu, v tabuľke vyhľadajte podobný pokrm. Ďalšie informácie sú uvedené v tipoch ku koláčom a drobnému pečivu, priložených k tabuľke s nastavením.

Z priestoru na pečenie odoberte nepoužívané príslušenstvo. Tak dosiahnete najlepšie možné výsledky pečenia a úsporu energie až 20 percent.

Druhy používaného ohrevu:
- 4D horúci vzduch
- horný/dolný ohrev
- stupeň pizza

Pokrm	Príslušenstvo / nádoba	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v min.
Koláče vo forme					
Piškótová torta, jednoduchá	Okrúhla forma/forma na tortu	2		150-170	50-70
Piškótová torta, jednoduchá, 2 úrovne	Okrúhla forma/forma na tortu	3+1		140-160	50-70
Piškótová torta, jemná	Okrúhla forma/forma na tortu	2		150-170	60-80
Ovocný koláč z piškótovej zmesi, jemný	Okrúhla forma na tortu	2		160-180	40-60
Piškótový korpus	Plech na piškótový korpus	3		160-180	20-30
Ovocný koláč alebo cheesecake s krehkým korpusom	Forma na tortu, priemer 26 cm	2		170-190	60-80
Švajčiarsky koláč	Plech na pizzu	3		220-240	35-45
Bábovka	Cínový plech na tortu	3		190-210	30-45
Bábovka	Okrúhla forma	2		150-170	50-70
Kysnuté buchty	Forma na tortu, priemer 28 cm	2		160-170	20-30
Piškótový korpus, 2 vajcia	Plech na korpus	3		150-170*	20-30
Piškótová torta, 3 vajcia	Forma na tortu, priemer 26 cm	2		160-170*	25-35
Piškótová torta, 6 vajec	Forma na tortu, priemer 28 cm	2		150-170*	30-50
Koláče na plechu na pečenie					
Piškótový koláč s polevou	Plech na pečenie	3		160-180	20-40
Piškótový koláč, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		140-160	30-50
Krehký koláč so suchou hornou vrstvou	Plech na pečenie	3		170-190	20-30
Krehký koláč so suchou hornou vrstvou, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		160-170	35-45
Krehký koláč s vlhkou hornou vrstvou	Univerzálna panvica	3		160-180	55-65
Švajčiarsky koláč	Univerzálna panvica	3		200-210	40-50
Kysnuté koláče so suchou hornou vrstvou	Univerzálna panvica	3		160-180	15-20
Kysnuté koláče so suchou hornou vrstvou 2 úrovne	Univerzálna panvica	1+3		150-170	20-30
Kysnuté koláče s vlhkou hornou	Univerzálna panvica	3		180-200	30-40
Kysnuté koláče s vlhkou hornou vrstvou 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		150-170	45-60
Pletený bochník, savarin	Plech na pečenie	2		160-170	25-35
Jahodová roláda	Plech na pečenie	3		180-200*	8-15
Mramorovaný rez z 500 g múky	Plech na pečenie	2		150-170	45-60
Sladká štrúdľa	Univerzálna panvica	2		190-210	55-65
Mrazená štrúdľa	Univerzálna panvica	3		200-220	35-45
Drobné pečivo					
Drobné pečivo	Plech na pečenie	3		150*	25-35
Drobné pečivo	Plech na pečenie	3		150*	25-35
Menšie koláče, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		150*	30-40
Menšie koláče, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		140*	35-55
Muffiny	Forma na muffiny	3		170-190	15-20
Muffiny, 2 úrovne	Forma na muffiny	3+1		160-180*	15-40

* Predhriať

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v min.
Malé kysnuté koláče	Plech na pečenie	3		160-180	25-35
Malé kysnuté koláče, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		150-170	25-40
Lístkové cesto	Plech na pečenie	3		170-190*	20-35
Lístkové cesto, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		170-190*	20-45
Lístkové cesto, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		170-190*	20-45
Lístkové cesto, 4 úrovne	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	20-35
Odpaľované cesto	Plech na pečenie	3		200-220	30-40
Odpaľované cesto, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		190-210	35-45
Lístkové kysnuté pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	20-30
Cukrovinky					
Snehové cukrovinky	Plech na pečenie	3		140-150*	25-40
Snehové cukrovinky	Plech na pečenie	3		140-150*	25-40
Snehové cukrovinky, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		140-150*	30-40
Snehové cukrovinky, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		130-140*	35-55
Cukrovinky	Plech na pečenie	3		140-160	15-30
Cukrovinky, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		140-160	15-30
Cukrovinky, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		140-160	15-30
Pusinky	Plech na pečenie	3		80-90*	120-150
Pusinky, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		80-90*	120-180
Makrónky	Plech na pečenie	3		90-110	20-40
Makrónky, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		90-110	25-45
Makrónky, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		90-110	30-45

* Predhriať

Tipy na koláče a drobné pečivo

Chcete zistiť, či je koláč uprostred dostatočne prepečený.	Špáradlom zatlačte na najvyššie miesto na koláči. Pokiaľ špáradlo vytiahnete bez cesta, je koláč hotový.
Koláč sa rozpadáva.	Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte teplotu tak, aby bola o 10 °C nižšia a predĺžte čas pečenia. Používajte predpísané ingrediencie a dodržujte pokyny na prípravu uvedené v recepte.
Koláč je uprostred vyšší a pri okrajoch nižší.	Namažte iba dno formy. Po upečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Ovocná šťava preteká.	Najbližšie použite univerzálnu panvicu.
Drobné pečivo sa k sebe pri pečení prilepuje.	Okolo jednotlivých kúskov by mali byť ponechané aspoň 2 cm. Tým sa zaistí dostatok miesta, aby pri pečení mohli nakysnúť a prepiecť sa zo všetkých strán.
Koláč je príliš suchý.	Nastavte o 10 °C vyššiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Koláč je všeobecne príliš svetlý.	Ak je úroveň vkladania a nádoba správna, tak by ste mali v prípade potreby zvýšiť teplotu alebo predĺžiť čas pečenia.
Horná časť koláča je príliš svetlá a spodná časť príliš tmavá.	Najbližšie koláč v rúre pečte o jednu úroveň vyššie.
Horná časť koláča je príliš tmavá a spodná časť príliš svetlá.	Najbližšie koláč v rúre pečte o jednu úroveň nižšie. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia.
Torty pečené na tácke alebo plechu sú vzadu príliš tmavé	Plech na pečenie vložte doprostred príslušenstva a neprikladajte ho k zadnej stene.
Celý koláč je príliš tmavý.	Najbližšie zvoľte nižšiu teplotu a prípadne predĺžte čas pečenia.
Koláč je upečený nerovnomerne.	Zvoľte o niečo nižšiu teplotu. Prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy ostrihajte na zodpovedajúcu veľkosť. Zaistite, aby plech na pečenie nebol položený priamo pred otvormi zadnej steny v priestore na pečenie. Pri pečení drobnejších pokrmov by ste mali používať podobné veľkosti a hrúbky, ak je to možné.

Piekli ste na niekoľkých úrovniach. Pokrmy na najvyššie položenom plechu sú tmavšie ako pokrmy na nižšie položených plechoch.	Pre pečenie na niekoľkých úrovniach je potrebné vždy zvoliť režim 4D horúci vzduch. Pečené pokrmy, ktoré sú do rúry vložené na táckach alebo na plechoch/formách na pečenie, nemusia byť v rovnakom čase hotové.
Koláč vyzerá dobre, ale uprostred nie je dostatočne prepečený.	Nastavte nižšiu teplotu a pečte o niečo dlhšie. V prípade potreby pridajte o niečo viac tekutín. Pri koláčoch s vlhkejšou hornou vrstvou je nutné najskôr upiecť korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a potom naneste polevu.
Koláč nie je možné z formy vybrať.	Nechajte koláč po upečení na 5 až 10 minút vychladnúť. Pokiaľ ho z formy stále nemôžete dostať von, opatrne ho uvoľnite pomocou noža od okraja formy. Tortovú formu obráťte hore nohami a zakryte ho studenou, vlhkou handričkou. Najbližšie namažte plech na pečenie/formu a posypte ozdobami.

Chlieb a pečivo

Spotrebič vám na pečenie pečiva ponúka celý radu typov ohrevu. Ideálne nastavenie k mnohým pokrmom je uvedené v tabuľkách s nastavením. Pozrite sa tiež na poznámky v časti popisujúcej kysnutie cesta.
Používajte iba originálne príslušenstvo dodané spolu s vaším spotrebičom. Toto príslušenstvo je prispôsobené priestoru na pečenie a režimom prevádzky spotrebiča.

Úrovne vkladania príslušenstva

Používajte uvedené úrovne vkladania.

Pečenie na jednej úrovni
Pri pečení na jednej úrovni:

- Vysoké pečené pokrmy: úroveň 2
- Ploché pečené pokrmy: úroveň 3

Pečenie na dvoch úrovniach
Použite 4D horúci vzduch. Pečené pokrmy položené v rúre na táckach alebo na plechoch na pečenie /formách v rovnakom čase nemusia byť hotové v rovnakom čase.

- Univerzálna panvica: úroveň 3
  Plech na pečenie: úroveň 1
- Plechy na pečenie/formy na rošte
  Prvý rošt: úroveň 3
  Druhý rošt: úroveň 1

Prípravou niekoľkých pokrmov v rovnakom čase môžete ušetriť až 45 percent energie. Plechy na pečenie/formy umiestnite v priestore na pečenie vedľa seba alebo ich vyrovnajte iným zodpovedajúcim spôsobom alebo ich položte na seba.

Príslušenstvo

Zaistite, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a aby bolo v rúre správne umiestnené.

Rošt
Rošt vložte tak, že otvorená strana bude smerovať k dvierkam spotrebiča a záhyb dole.

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie
Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie opatrne zasuňte až po okraj, pričom skosený okraj bude smerovať k dvierkam spotrebiča.

Plechy na pečenie
Plechy na pečenie z tmavého kovu sú najvhodnejšie nádoby na pečenie.

Ak chcete piecť s týmito plechmi/nádobami na pečenie a použiť horný/dolný ohrev, vsuňte plech/nádobu do rúry na úrovni 1.

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

Zmrazené produkty

Nepoužívajte zmrazené produkty, ktoré sú silne zmrznuté. Z pokrmu odstráňte prípadný ľad.

Niektoré zmrazené produkty môžu byť nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné prepečenie môže zostať i po ukončení pečenia.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Ideálne typy ohrevu pre rôzne druhy chlebov a pečiva sú uvedené v tabuľke. Teplota a čas pečenia závisí od množstva a zloženia cesta. Z tohto dôvodu sú uvedené rôzne rozsahy nastavenia. Snažte sa najskôr používať nižšie hodnoty. Nižšia teplota znamená rovnomernejšie prepečenie. V prípade potreby môžete nabudúce použiť vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Čas pečenia nie je možné skrátiť nastavením vyšších teplôt. Chlieb a pečivo by sa piekli iba na okraji a uprostred by neboli poriadne prepečené.
Hodnoty nastavenia sa vzťahujú na pokrmy vložené do studeného priestoru na pečenie. Týmto spôsobom môžete ušetriť až 20 percent energie. Pokiaľ rúru predhrejete, je možné uvedený čas pečenia skrátiť o niekoľko minút.
Predhriatie je nutné pri vybraných pokrmoch – táto skutočnosť je uvedená v tabuľke. Niektoré pokrmy sú chutnejšie, pokiaľ sa pečú vo viacerých fázach. Tieto pokrmy sú uvedené v tabuľke.
Hodnoty nastavenia pre chlebové cesto sa vzťahujú tak na cesto položené na plechu na pečenie, ako aj na cesto v chlebovej forme.
Ak chcete pripraviť pokrm podľa vlastného receptu, v tabuľke vyhľadajte podobný pokrm. Z priestoru na pečenie odoberte nepoužívané príslušenstvo. Tak dosiahnete najlepšie možné výsledky pečenia a úsporu energie až 20 percent.

Pozor!
Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu ani doň nevkladajte nádoby s vodou. Zmena teploty môže poškodiť smalt.

Druhy používaného ohrevu:
- 4D horúci vzduch
- horný/dolný ohrev
- gril s cirkuláciou vzduchu
- veľkoplošný gril
- stupeň pizza

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Nast. Gril	Doba pečenia v min.
Chlieb						
Biely chlieb, 750 g	Univerzálna panvica alebo forma	2		180-200*	-	25-40
Viaczrnný chlieb, 1,5 kg	Forma	2		220*	-	10
				180	-	20-30
Viaczrnný chlieb, 1,5 kg	Univerzálna panvica	2		200-210*	-	40-50
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálna panvica	2		200-210*	-	40-50
Chlebová placka	Univerzálna panvica	3		250-270	-	20-25
Pečivo						
Čiastočne pečené rožky alebo bagetky, predpečené	Univerzálna panvica	3		180-200	-	10-15
Rožky, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		170-190*	-	15-20
Rožky, sladké, čerstvé, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		150-170*	-	20-30
Rožky, čerstvé	Plech na pečenie	3		180-200	-	20-30
Bageta, predpečená, chladená	Univerzálna panvica	3		180-200	-	20-30
Pečivo, mrazené						
Čiastočne pečené rožky alebo bagetky, predpečené	Univerzálna panvica	3		180-200	-	10-15
Lúhované praclíky	Univerzálna panvica	3		180-200	-	20-25
Croissant	Univerzálna panvica	3		170-190	-	30-35
Toasty						
Toasty s oblohou, 4 plátky	Rošt	3		190-210	-	10-15
Toasty s oblohou, 12 plátkov	Rošt	3		230-250	-	10-15
Hriankový chlieb (nepredhrievajte gril)	Rošt	5		-	3	4-6

* Predhriať

Pizza, quiche a slané koláče

Spotrebič vám na pečenie pizze, quiche a slaných koláčov ponúka celý rad druhov ohrevu. Ideálne nastavenie k mnohým pokrmom je uvedené v tabuľkách s nastavením.
Pozrite sa tiež na poznámky v časti popisujúcej kysnutie cesta.
Používajte iba originálne príslušenstvo dodané spolu s vaším spotrebičom. Toto príslušenstvo je prispôsobené priestoru na pečenie a režimom prevádzky spotrebiča.

Úrovne vkladania príslušenstva

Používajte uvedené úrovne vkladania.

Pečenie na jednej úrovni
Pri pečení na jednej úrovni:

- Vysoké pečené pokrmy: úroveň 2
- Ploché pečené pokrmy: úroveň 3

Pečenie na niekoľkých úrovniach
Použite 4D horúci vzduch. Pečené pokrmy položené v rúre na táckach alebo na plechoch/formách na pečenie v rovnakom čase nemusia byť hotové v rovnakom čase. Pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálna panvica: úroveň 3
  Plech na pečenie: úroveň 1
- Plechy na pečenie/formy na rošte:
  Prvý rošt: úroveň 3
  Druhý rošt: úroveň 1

Pečenie na štyroch úrovniach:

- 4 rošty s papierom na pečenie
  Prvý rošt: úroveň 5
  Druhý rošt: úroveň 3
  Tretí rošt: úroveň 2
  Štvrtý rošt: úroveň 1

Prípravou niekoľkých pokrmov v rovnakom čase môžete ušetriť až 45 percent energie. Plechy/formy na pečenie umiestnite v priestore na pečenie vedľa seba alebo ich umiestnite iným zodpovedajúcim spôsobom alebo ich položte na seba.

Príslušenstvo

Zaistite, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a aby bolo v rúre správne umiestnené.

Rošt
Rošt vložte tak, že otvorená strana bude smerovať k dvierkam spotrebiča a záhyb dole.

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie
Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie opatrne zasuňte až po okraj, pričom skosený okraj bude smerovať k dvierkam spotrebiča.
Univerzálnu panvicu používajte na pizzu s väčším množstvom ingrediencií na povrchu.

Plechy na pečenie
Plechy na pečenie z tmavého kovu sú najvhodnejšie nádoby na pečenie.
Plechy na pečenie z cínového plechu, keramické a sklenené nádoby, predlžujú čas pečenia a vo výsledku nie sú pečené pokrmy rovnomerne prepečené. Ak chcete piecť s týmito plechmi na pečenie/nádobami a použiť horný/dolný ohrev, plech/nádobu do rúry vložte na úroveň 1.

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

Zmrazené produkty

Nepoužívajte zmrazené produkty, ktoré sú silne zmrznuté. Z pokrmu odstráňte prípadný ľad. Niektoré zmrazené produkty môžu byť nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zhnednutie môže zostať i po ukončení pečenia.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Ideálne typy ohrevu pre rôzne druhy pokrmov sú uvedené v tabuľke. Teplota a čas pečenia závisí od množstva a zloženia cesta. Z tohto dôvodu sú uvedené rôzne rozsahy nastavenia. Snažte sa najskôr používať nižšie hodnoty. Nižšia teplota znamená rovnomernejšie prepečenie. V prípade potreby môžete najbližšie použiť vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Čas pečenia nie je možné skrátiť nastavením vyšších teplôt. Pokrm by sa piekol iba na okraji a uprostred by nebol poriadne prepečený.

Hodnoty nastavenia sa vzťahujú na pokrmy vložené do studeného priestoru na pečenie. Týmto spôsobom môžete ušetriť až 20 percent energie. Pokiaľ rúru predhrejete, je možné uvedený čas pečenia skrátiť o niekoľko minút.

Predhriatie je nutné pri vybraných pokrmoch – táto skutočnosť je uvedená v tabuľke.

Ak chcete pripraviť pokrm podľa vlastného receptu, v tabuľke vyhľadajte podobný pokrm.

Z priestoru na pečenie odoberte nepoužívané príslušenstvo. Tak dosiahnete najlepšie možné výsledky pečenia a úsporu energie až 20 percent.

Druhy používaného ohrevu:

- 4D horúci vzduch
- horný/dolný ohrev
- stupeň pizza

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v min.
Pizza					
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	3		200-220	25-35
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	3		200-220	25-35
Pizza, čerstvá, 2 úrovne	Plech na pečenie + univelzálna panvica	1+3		180-200	35-45
Pizza, čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2		220-230	20-30
Pizza, chladená	Rošt	3		190-210	10-15
Pizza, mrazená					
Pizza s tenkým korpusom × 1	Rošt	3		190-210	15-20
Pizza s tenkým korpusom × 2	Univerzálna panvica + Rošt	3+1		190-210	20-25
Pizza s hrubým korpusom × 1	Rošt	3		180-200	20-25
Pizza s hrubým korpusom × 2	Univerzálna panvica + Rošt	3+1		190-210	20-30
Pizza bageta	Rošt	3		200-220	15-20
Mini pizza	Univerzálna panvica	3		180-200	15-20
Mini pizza, priemer 7 cm, 4 úrovne	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	20-30
Pikantné koláče & Quiche					
Pikantné koláče v plechu	Plechová forma na koláče, priemer 28 cm	2		170-190	65-75
Quiche	Cínová tortová forma	3		190-210	35-45
Flambovaný koláč	Univerzálna panvica	3		260-280*	10-15
*** Predhriať**					

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v min.
Pirohy	Zapekacia miska	2		170-190	50-70
Empanada (španielsky pokrm)	Univerzálna panvica	3		180-190	30-45
Turecký Borek	Univerzálna panvica	2		180-200	35-45
*** Predhriať**					

Nákypy a suflé

Spotrebič vám na pečenie zapekaných pokrmov a suflé ponúka celý rad typov ohrevu. Ideálne nastavenie k mnohým pokrmom je uvedené v tabuľkách s nastavením. Používajte iba originálne príslušenstvo dodané spolu s vaším spotrebičom. Toto príslušenstvo je prispôsobené priestoru na pečenie a režimom prevádzky spotrebiča.

Úrovne vkladania príslušenstva

Vždy používajte uvedené úrovne vkladania. Pokrmy môžete pripravovať na jednej úrovni na plechu/forme na pečenie alebo na univerzálnej panvici.

- Plechy na pečenie/formy na rošte: úroveň 2
- Univerzálna panvica: úroveň 3

Suflé môžete tiež pripravovať vo vodnom kúpeli v univerzálnej panvici. S týmto cieľom je potrebné zasunúť univerzálnu panvicu na úroveň 2.
Prípravou niekoľkých pokrmov v rovnakom čase môžete ušetriť až 45 percent energie.
Plechy/formy na pečenie umiestnite v priestore na pečenie vedľa seba.

Príslušenstvo

Zaistite, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a aby toto bolo v rúre správne umiestnené.

Rošt
Rošt vložte tak, že otvorená strana bude smerovať k dvierkam spotrebiča a záhyb dole.

Univerzálna panvica
Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie opatrne zasuňte až po okraj, pričom skosený okraj bude smerovať k dvierkam spotrebiča.

Nádoby
Na zapekané pokrmy a jedlá s chrumkavou kôrkou používajte široké a plytké nádoby.

V hlbokých a úzkych nádobách totiž pokrmy vyžadujú dlhší čas pečenia a ich horná časť bude tmavšia.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Ideálne typy ohrevu pre rôzne druhy zapekaných pokrmov a suflé sú uvedené v tabuľke. Teplota a čas pečenia závisí od množstva pokrmu a receptu. Ako dobre je pokrm prepečený, závisí od veľkosti nádoby a hĺbky prepečenia. Z tohto dôvodu sú uvedené rôzne rozsahy nastavenia. Snažte sa najskôr používať nižšie hodnoty. Nižšia teplota znamená rovnomernejšie prepečenie. V prípade potreby môžete teplotu najbližšie zvýšiť.

Upozornenie: Čas pečenia nie je možné skrátiť nastavením vyšších teplôt. Zapekané pokrmy a suflé by sa piekli iba na okraji a uprostred by boli surové.
Hodnoty nastavenia sa vzťahujú na pokrmy vložené do studeného priestoru na pečenie. Týmto spôsobom môžete ušetriť až 20 percent energie. Pokiaľ rúru predhrejete, je možné uvedený čas pečenia skrátiť o niekoľko minút.
Predhrievanie je nutné pri vybraných pokrmoch – táto skutočnosť je uvedená v tabuľke. Ak chcete pripraviť pokrm podľa vlastného receptu, v tabuľke vyhľadajte podobný pokrm.
Z priestoru na pečenie odoberte nepoužívané príslušenstvo. Tak dosiahnete najlepšie možné výsledky pečenia a úsporu energie až 20 percent.

Druhy používaného ohrevu:

- 4D horúci vzduch
- horný/dolný ohrev
- stupeň pizza

Nákypy a suflé	Príslušenstvo/nádoba	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v min.
Zapekané pokrmy, pikantné,	Zapekacia miska	2		200-220	30-50
Zapekané pokrmy, sladké	Zapekacia miska	2		170-190	40-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Zapekacia miska	2		160-180	50-60
Lasagne, mrazené, 400 g	Rošt	2		190-210	30-35
Gratinované zemiaky, surové prísady	Zapekacia miska	2		160-190	50-70
Gratinované zemiaky, surové ingrediencie, 4 cm hlboké, 2	Zapekacia miska	3+1		150-170	60-80
Suflé	Zapekacia miska	2		170-190	35-45
Suflé	Jednotlivé formy	3		190-210	25-30

Hydina

Spotrebič vám na prípravu hydiny ponúka celý rad druhov ohrevu. Ideálne nastavenie k mnohým pokrmom je uvedené v tabuľkách s nastavením.

Pečenie na rošte

Pečenie na rošte je obzvlášť vhodné pri väčších kúskoch hydiny alebo pri pečení niekoľkých kúskov hydiny v rovnakom čase. Vložte univerzálnu panvicu do rúry, do uvedenej úrovne vkladania, s pripevneným roštom. Zaistite, aby bol rošt na univerzálnej panvici v správnej polohe⟶*„Príslušenstvo“ na strane 10*
V závislosti od veľkosti a druhu hydiny potom na univerzálnu panvicu nalejte až ½ litra vody. Prípadný vypečený tuk sa zachytí. Môžete z neho urobiť omáčku. Rúra bude zároveň menej dymiť a priestor na pečenie zostane čistejší

Pečenie v nádobách

Použite iba nádoby, ktoré sú na použitie v rúre vhodné. Skontrolujte, či sa nádoba vojde do priestoru na pečenie.
Najvhodnejšie sú sklenené nádoby. Po ukončení pečenia je potrebné horúce sklenené nádoby vložiť na suchú podložku. Ak je povrch vlhký alebo studený, môže sklo prasknúť.
Lesklé pekáče z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako zrkadlo a preto nie sú vhodné. Hydina sa pečie pomalšie a neprepeká sa tak dobre. Nastavte vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.
Pri nádobách na pečenie je nutné dodržiavať pokyny výrobcu.

Nezakryté nádoby
Na pečenie hydiny je ideálne použiť hlboké pekáče/nádoby. Pekáč/nádobu položte na rošt. Pokiaľ žiadne vhodné nádoby na pečenie nemáte, použite univerzálnu panvicu.

Zakryté nádoby
Pri pečení so zakrytými nádobami zostáva priestor na pečenie výrazne čistejší. Zaistite, aby pokrievka dobre padla a správne dovierala. Položte nádobu na rošt.
Pri otvorení pokrievky pri pečení môže unikať veľmi horúca para. Zdvihnite pokrievku v zadnej časti tak, aby para unikala preč od vás.
V zakrytom pekáči sa môže hydina opiecť do chrumkava. Dosiahnete to tak, že na pečenie použijete pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavením vyššej teploty.

Grilovanie

Pri používaní grilu by dvierka spotrebiča mali byť zatvorené. Nikdy negrilujte, keď sú dvierka otvorené. Univerzálnu panvicu do rúry vložte do uvedenej úrovne vkladania s pripevneným drôteným roštom. Vypečený tuk sa zachytí. Zaistite, aby bol rošt na univerzálnej panvici v správnej polohe ⟶ *„Príslušenstvo“ na strane 10*

Upozornenie: Pokiaľ grilujete veľmi tučné pokrmy, nezasúvajte univerzálnu panvicu priamo pod rošt, ale radšej na úroveň 2.
Pri grilovaní sa v maximálnej možnej miere snažte používať kúsky pokrmov, ktoré majú podobnú hrúbku a hmotnosť. Vďaka tomu sa rovnomerne prepečú a budú šťavnaté. Pokrm, ktorý si prajete grilovať, položte priamo na rošt.
Na otáčanie grilovaného mäsa používajte kliešte. Ak ho prepichnete vidličkou, šťava vyteče a mäso bude suché.

Upozornenie

- Grilovacie ohrievacie teleso sa samo nepretržite zapína a vypína, to je úplne bežné. Nastavenie grilu určuje, ako často k tomu dochádza.
- Pri grilovaní môže vznikať dym.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Ideálne typy ohrevu pre rôzne druhy hydiny sú uvedené v tabuľke. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, zloženia a teploty pokrmu. Z tohto dôvodu sú uvedené rôzne rozsahy nastavenia. Snažte sa najskôr používať nižšie hodnoty. V prípade potreby môžete teplotu najbližšie zvýšiť.
Hodnoty nastavenia vychádzajú z predpokladu, že sa do studeného priestoru na pečenie vloží hydina bez plnky, v studenom stave a pripravená na pečenie. Týmto spôsobom môžete ušetriť až 20 percent energie. Pokiaľ rúru predhrejete, je možné uvedený čas pečenia skrátiť o niekoľko minút.
V tabuľke sú uvedené špecifikácie hydiny s východiskovými hodnotami hmotnosti. Ak chcete piecť hydinu s väčšou hmotnosťou v každom prípade nastavte nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých kúskov potom na stanovenie času pečenia použite hmotnosť najťažšieho kúska. Jednotlivé kúsky by mali mať približne rovnakú veľkosť.
Všeobecné pravidlo: čím je hydina väčšia, tým je teplota pečenia nižšia a časy pečenia dlhšie.

Po polovici až dvoch tretinách času pečenia hydinu v rúre otočte.

Upozornenie: Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy orežte na zodpovedajúcu veľkosť.

Tipy

- Pri kačke alebo husi prepichnite na spodku krídel kožu, aby z nich mohol vytiecť tuk.
- Pri kačacích prsiach potom do kože urobte drážku. Kačacie prsia neotáčajte.
- Pri otáčaní hydiny je potrebné najprv zaistiť, aby bola strana prs alebo kože na spodku.
- Hydina bude veľmi chrumkavá a prepečená, keď ju ku koncu pečenia polejete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Z priestoru na pečenie odoberte nepoužívané príslušenstvo. Tak dosiahnete najlepšie možné výsledky pečenia a úsporu energie až 20 percent.

Druhy používaného ohrevu:
- horný/dolný ohrev
- gril s cirkuláciou vzduchu
- veľkoplošný gril
- stupeň pizza

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Nast. Gril	Doba pečenia v min.
Kurča						
Kurča, 1 kg	Rošt	2		200-220	-	60-70
Fileta z kuracích pŕs, 150 g kus (grilovanie)	Rošt	4		-	3*	15-20
Menšia porcia kuracieho mäsa, 250 g kus	Rošt	3		220-230	-	30-35
Kuracie nugety, zmrazené	Univerzálna panvica	3		190-210	-	20-25
Poulard, 1,5 kg	Rošt	2		200-220	-	70-90
Kačica a hus						
Kačica, 2 kg	Rošt	1		180-200	-	90-110
Kačacie prsia, 300 g kus	Rošt	3		230-250	-	17-20
Hus, 3 kg	Rošt	2		160-180	-	120-150
Husacie stehná, 350 g kus	Rošt	2		210-230	-	40-50
Morka						
Menšia morka, 2,5 kg	Rošt	2		180-200	-	70-90
Morčacie prsia, vykostené, 1 kg	Nádoba, zakrytá	2		240-260	-	80-100
Morčacie stehno, s kosťou, 1 kg	Rošt	2		180-200	-	80-100
*** Predhriať**						

Mäso

Spotrebič vám na prípravu mäsa ponúka celý rad druhov ohrevu. Ideálne nastavenie k mnohým pokrmom je uvedené v tabuľkách s nastavením.

Pečenie a dusenie

Chudé mäso podlejte tukom alebo ho obložte prúžkami šunky.
Na koži urobte priečne ryhu. Pokiaľ pri pečení otáčate stehno, musí byť koža najskôr na spodnej strane.
Hneď ako je stehno hotové, vypnite rúru a nechajte ho ešte ďalších 10 minút v priestore na pečenie. Šťava z mäsa tak bude lepšie rozložená. V prípade potreby potom stehno zabaľte do alobalu.
Odporúčaný „čas odpočinku“ po pečení nie je zahrnutý do uvedeného času pečenia.

Pečenie na rošte

Mäso bude na rošte chrumkavé zo všetkých strán. V závislosti od veľkosti a druhu mäsa na univerzálnu panvicu nalejte až 1/2 litra vody. Vypečený tuk a šťava z mäsa sa zachytia. Môžete z nich urobiť omáčku. Rúra bude zároveň menej dymiť a priestor na pečenie zostane čistejší. Univerzálnu panvicu s pripevneným roštom vložte do rúry do uvedenej úrovne vkladania. Zaistite, aby bol rošt na univerzálnej panvici v správnej polohe. ⟶ *„Príslušenstvo“ na strane 10.*

Pečenie a dusenie v nádobách

Pečenie a dusenie mäsa je pohodlnejšie v zodpovedajúcich nádobách. Stehno môžete z priestoru na pečenie ľahšie vybrať, keď je v nádobe na pečenie, a tiež v nej lepšie pripravíte šťavu.
Použite iba nádoby, ktoré sú na použitie v rúre vhodné. Skontrolujte, či sa nádoba vojde do priestoru na pečenie.

Najvhodnejšie sú sklenené nádoby. Po ukončení pečenia je potrebné horúce sklenené nádoby vložiť na suchú podložku. Ak je povrch vlhký alebo studený, môže sklo prasknúť.
Ak je mäso chudé, pridajte k nemu trochu tekutiny. Na dno sklenenej nádoby by ste mali naliať približne 1/2 cm tekutiny.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa, materiálu nádoby a tiež od toho, či sa používa pokrievka. Pri príprave mäsa v smaltovanej nádobe na pečenie alebo nádobe z tmavého kovu bude potrebnej o niečo viac tekutiny ako pri pečení v sklenenej nádobe.

Pri pečení sa z nádoby odparuje para. V prípade potreby dolejte ďalšiu tekutinu.
Lesklé pekáče z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako zrkadlo a preto nie sú vhodné. Hydina sa pečie pomalšie a neprepeká sa tak dobre. Nastavte vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.
Pri nádobách na pečenie je nutné dodržiavať pokyny výrobcu.

Nezakryté nádoby
Na pečenie mäsa použite hlboké pekáče/nádoby. Pekáč/nádobu položte na rošt. Pokiaľ žiadne vhodné nádoby na pečenie nemáte, použite univerzálnu panvicu.

Zakryté nádoby
Pri pečení so zakrytými nádobami zostáva priestor na pečenie výrazne čistejší. Zaistite, aby pokrievka dobre padla a správne dovierala. Položte nádobu na rošt.

Vzdialenosť medzi mäsom a pokrievkou musí byť minimálne 3 cm. Mäso sa môže pri pečení zdvihnúť. Pri otvorení pokrievky po pečení môže unikať veľmi horúca para. Zdvihnite pokrievku v zadnej časti tak, aby para unikala preč od vás.
V prípade potreby je možné mäso dusiť tak, že ho najskôr prudko opečiete. Do dusenej tekutiny pridajte vodu, víno, ocot alebo podobnú tekutinu. Na dno nádoby na pečenie je potrebné naliať približne 1 – 2 cm tekutiny.
Pri pečení z nádoby uniká para. V prípade potreby opatrne dolejte viac tekutiny.
V zakrytej nádobe na pečenie sa môže mäso opiecť do chrumkava. Dosiahnete to tak, že použijete nádobu na pečenie so sklenenou pokrievkou a nastavením vyššej teploty.

Grilovanie

Pri používaní grilu by dvierka spotrebiča mali byť zatvorené. Nikdy negrilujte, keď sú dvierka otvorené. Univerzálnu panvicu do rúry vložte do označenej úrovne vkladania, s pripevneným drôteným roštom. Vypečený tuk sa zachytí. Zaistite, aby bol rošt na univerzálnej panvici v správnej polohe.
⟶ *„Príslušenstvo“ na strane 10*

Upozornenie: Pokiaľ grilujete veľmi tučné pokrmy, nezasúvajte univerzálnu panvicu priamo pod rošt, ale radšej na úroveň 2.

Pri grilovaní sa v maximálnej možnej miere snažte používať kúsky pokrmov, ktoré majú podobnú hrúbku a hmotnosť. Vďaka tomu sa rovnomerne prepečú a budú šťavnaté. Pokrm, ktorý si prajete grilovať, položte priamo na rošt.

Na otáčanie grilovaného mäsa používajte kliešte. Ak ho prepichnete vidličkou, šťava vytečie a mäso bude suché.

Upozornenie:

- Grilovacie ohrievacie teleso sa samo nepretržite zapína a vypína, to je úplne bežné. Nastavenie grilu určuje, ako často k tomu dochádza.
- Pri grilovaní môže vznikať dym.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Ideálne typy ohrevu pre rôzne druhy mäsa sú uvedené v tabuľke. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, zloženia a teploty pokrmu. Z tohto dôvodu sú uvedené rôzne rozsahy nastavenia. Snažte sa najskôr používať nižšie hodnoty.
V prípade potreby môžete teplotu najbližšie zvýšiť.
Hodnoty nastavenia sa vzťahujú na studené mäso vložené do studeného priestoru na pečenie. Týmto spôsobom môžete ušetriť až 20 percent energie. Pokiaľ rúru predhrejete, je možné uvedený čas pečenia skrátiť o niekoľko minút.

V tabuľke sú uvedené informácie o pečení a východiskové hodnoty hmotnosti. Ak chcete piecť stehno s väčšou hmotnosťou, v každom prípade nastavte nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých kúskov potom na stanovenie času pečenia použite hmotnosť najťažšieho kúska. Jednotlivé kúsky by mali mať približne rovnakú veľkosť.

Všeobecné pravidlo: čím je stehno väčšie, tým je teplota pečenia nižšia a časy pečenia dlhšie. Po polovici až dvoch tretinách času pečenia potom pečené stehno v rúre otočte.

Ak chcete piecť podľa niektorého zo svojich receptov, pozrite sa do tabuľky a vyhľadajte podobný pokrm. Viac informácií je uvedených v tipoch na pečenie, dusenie a grilovanie, priložených k tabuľke s nastavením.
Z priestoru na pečenie odoberte nepoužívané príslušenstvo. Tak dosiahnete najlepšie možné výsledky pečenia a úsporu energie až 20 percent.

Druhy používaného ohrevu:
- horný/dolný ohrev
- gril s cirkuláciou vzduchu
- veľkoplošný gril

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Nast. grilu	Doba pečenia v min.
Bravčové mäso						
Bravčové mäso bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nádoba na pečenie, nezakrytá	2		180-190	-	110-130
Bravčové mäso s kožou, napr. pliecko, 2 kg	Rošt	2		190-200	-	130-140
Steak z bravčovej panenky, 1,5 kg	Nádoba na pečenie, nezakrytá	2		220-230	-	70-80
Bravčová panenka, 400 g	Rošt	3		220-230	-	20-25
Údené bravčové na kosti, 1 kg (s trochou pridanej vody)	Nádoba na pečenie, zakrytá	2		210-230	-	70-90
* Predhriať **Univerzálnu panvicu zasuňte pod úroveň 2						

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Nast. grilu	Doba pečenia v min.
Bravčové steaky, hrubé 2 cm	Rošt	5		-	2	16-20
Bravčové medailóniky, hrubé 3 cm	Rošt	5		-	3*	8-12
Hovädzie mäso						
Hovädzia sviečková, medium, 1 kg	Rošt	2		210-220	-	40-50
Hovädzie pečené v hrnci, 1,5 kg	Nádoba na pečenie, zakrytá	2		200-220	-	130-160
Sviečková, medium, 1,5 kg	Rošt	2		220-230	-	60-70
Steak, hrubý 3 cm, medium	Rošt	5		-	3	15-20
Burger, hrubý 3 – 4 cm	Rošt	4		-	3	25-30
Teľacie mäso						
Teľacie stehno, 1,5 kg	Nádoba na pečenie, nezakrytá	2		160-170	-	100-120
Teľacie koleno, 1,5 kg	Nádoba na pečenie, nezakrytá	2		200-210	-	100-120
Jahňacie mäso						
Jahňacie stehno, bez kosti, medium	Nádoba na pečenie, nezakrytá	2		170-190	-	50-80
Jahňací chrbát s kosťou (odstráňte šľachy, nakrájajte pozdĺžne od kosti bez otáčania)	Rošt	2		180-190	-	40-50
Jahňacia kotletka**	Rošt	5		-	3	12-16
Klobásy						
Grilované klobásy	Rošt	4		-	3	10-15
Pokrmy z mäsa						
Sekaná, 1 kg	Nádoba na pečenie, nezakrytá	2		170-180	-	60-70

* Predhriať
** Univerzálnu panvicu zasuňte pod úroveň 2

Tipy na pečenie, dusenie a grilovanie

Priestor na pečenie je veľmi špinavý.	Pokrmy pripravujte v uzatvorenom pekáči alebo používajte grilovací plech. S grilovacím plechom dosiahnete najlepšie výsledky. Grilovací plech je možné zakúpiť neskôr ako špeciálne príslušenstvo.
Pečený pokrm je príliš tmavý a kôrka je na niektorých miestach spálená alebo je pečený pokrm príliš suchý.	Skontrolujte úroveň vkladania a teplotu. Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a prípadne skráťte čas pečenia.
Kôrka je príliš slabá.	Zvýšte teplotu alebo ku koncu pečenia na chvíľu zapnite gril.
Pečený pokrm vyzerá dobre, ale šťava je spálená.	Najbližšie použite menší pekáč a prípadne pridajte viac tekutiny.
Pečený pokrm vyzerá dobre, ale šťava je príliš čistá a vodnatá.	Najbližšie použite väčší pekáč a prípadne pridajte menej tekutiny.
Mäso sa pri dusení spáli.	Pekáč a pokrievka sa musia k sebe hodiť a pokrievka správne doliehať. Znížte teplotu a prípadne pridajte viac tekutiny počas dusenia.
Grilovaný pokrm je príliš suchý.	Mäso nesoľte, kým nie je ugrilované. Soľ z mäsa odstraňuje vodu. Pri otáčaní potom do mäsa nepichajte. Používajte grilovacie kliešte.

Ryby

Spotrebič vám na prípravu rýb ponúka celý rad druhov ohrevu. Ideálne nastavenie k mnohým pokrmom je uvedené v tabuľkách s nastavením. Nemusíte otáčať celú rybu.

Celú rybu s pomocou polovice zemiaka položte chrbtom hore na rošt. Stabilitu ryby zaistíte položením polovice zemiaka alebo menšej nádobky odolnej proti teplotám rúry do brušnej dutiny ryby.

Ryba je hotová, keď je možné chrbtovú plutvu ľahko odobrať.

Pečenie a grilovanie na rošte

Univerzálnu panvicu vložte do rúry do uvedenej výšky vkladania, s pripevneným roštom. Zaistite, aby bol rošt na univerzálnej panvici v správnej polohe. ⟶ *„Príslušenstvo“ na strane 10.*

Upozornenie: Pokiaľ grilujete veľmi tučné pokrmy, nezasúvajte univerzálnu panvicu priamo pod rošt, ale radšej na úroveň 2.
V závislosti od veľkosti a druhu ryby potom na univerzálnu panvicu nalejte až 1/2 litra vody. Stekajúca tekutina sa zachytí. Rúra bude zároveň menej dymiť a priestor na pečenie zostane čistejší.
Pri grilovaní je potrebné, aby boli dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami.
Pri grilovaní sa v maximálnej možnej miere snažte grilovať kúsky pokrmov, ktoré majú podobnú hrúbku a hmotnosť. Vďaka tomu sa rovnomerne prepečú a budú šťavnaté. Pokrm, ktorý si prajete grilovať, položte priamo na rošt.
Na otáčanie grilovaného mäsa používajte kliešte. Ak ho prepichnete vidličkou, šťava vytečie a mäso bude suché.

Upozornenie:

- Grilovacie ohrievacie teleso sa samo nepretržite zapína a vypína, to je úplne bežné. Nastavenie grilu určuje, ako často k tomu dochádza.
- Pri grilovaní môže vznikať dym.

Pečenie a dusenie v nádobách

Použite iba nádoby, ktoré sú na použitie v rúre vhodné. Skontrolujte, či sa nádoba vojde do priestoru na pečenie.
Najvhodnejšie sú sklenené nádoby. Po ukončení pečenia je potrebné horúce sklenené nádoby vložiť na suchú podložku. Ak je povrch vlhký alebo studený, môže sklo prasknúť.
Lesklé pekáče z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako zrkadlo a preto nie sú vhodné. Ryba sa pečie pomalšie a neprepeká sa tak dobre. Nastavte vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.
Pri nádobách na pečenie je nutné dodržiavať pokyny výrobcu.

Nezakryté nádoby
Na pečenie celej ryby použite hlboké pekáče/nádoby. Pekáč/nádobu položte na rošt. Pokiaľ žiadne vhodné nádoby na pečenie nemáte, použite univerzálnu panvicu.

Zakryté nádoby
Pri pečení so zakrytými nádobami zostáva priestor na pečenie výrazne čistejší. Zaistite, aby pokrievka dobre padla a správne dovierala. Položte nádobu na rošt.

Pri dusení je potrebné pridať do nádoby dve až tri polievkové lyžice tekutiny a trochu citrónovej šťavy alebo octu.
Pri otvorení pokrievky po ukončení pečenia môže unikať veľmi horúca para. Zdvihnite pokrievku v zadnej časti tak, aby para unikala preč od vás.
V zakrytej nádobe na pečenie sa môže ryba opiecť do chrumkava. Dosiahnete to tak, že použijete nádobu na pečenie so sklenenou pokrievkou a nastavením vyššej teploty.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Ideálne typy ohrevu pre rôzne druhy rýb sú uvedené v tabuľke. Teplota a čas pečenia závisí od množstva, zloženia a teploty pokrmu. Z tohto dôvodu sú uvedené rôzne rozsahy nastavenia. Snažte sa najskôr používať nižšie hodnoty. V prípade potreby môžete teplotu najbližšie zvýšiť.
Hodnoty nastavenia vychádzajú z predpokladu, že sa do studeného priestoru na pečenie vloží studená ryba. Týmto spôsobom môžete ušetriť až 20 percent energie. Pokiaľ rúru predhrejete, je možné uvedený čas pečenia skrátiť o niekoľko minút.
V tabuľke sú uvedené informácie o rybách s východiskovými hodnotami hmotnosti. Ak chcete piecť rybu s väčšou hmotnosťou, v každom prípade nastavte nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých kúskov rýb, na stanovenie času pečenia, použite hmotnosť najťažšieho kúska. Jednotlivé kúsky by mali mať približne rovnakú veľkosť.
Všeobecné pravidlo: čím je ryba väčšia, tým je teplota pečenia nižšia a časy pečenia dlhšie.
Po uplynutí polovice až dvoch tretín času pečenia celú rybu s pomocou polovice zemiaka položte chrbtom hore na rošt.

Upozornenie: Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy orežte na zodpovedajúcu veľkosť.
Z priestoru na pečenie odoberte nepoužívané príslušenstvo. Tak dosiahnete najlepšie možné výsledky pečenia a úsporu energie až 20 percent.

Druhy používaného ohrevu:

- horný/dolný ohrev
- gril s cirkuláciou vzduchu
- veľkoplošný gril

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Nast. grilu	Doba pečenia v min.
Ryby						
Ryba, grilovaná, celá 300 g, napr. pstruh	Rošt	2		170-190	-	20-30
Ryba, grilovaná, celá 1,5 kg, napr. losos	Rošt	2		170-190	-	30-40
Rybie filety						
Rybia fileta, klasická, grilovaná	Rošt	4		-	1*	15-25

* Predhriať
** Univerzálnu panvicu zasuňte pod úroveň 2

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Nast. grilu	Doba pečenia v min.
Rybie steaky						
Rybí steak, hrubý 3 cm**	Rošt	4		-	3	10-20
Ryba, mrazená						
Rybia fileta, klasická	Nádoba na pečenie, zakrytá	2		210-230	-	20-30
Rybia fileta, gratinovaná	Rošt	2		200-220	-	45-60
Rybie prsty (pri pečení otáčať)	Univerzálna panvica	3		200-220	-	20-30

* Predhriať
** Univerzálnu panvicu zasuňte pod úroveň 2

Zelenina a prílohy

V tejto časti sú uvedené informácie o príprave grilovanej zeleniny, zemiakov a zmrazených zemiakových pokrmov.
Z priestoru na pečenie odoberte nepoužívané príslušenstvo. Tak dosiahnete ideálne výsledky pečenia a ešte ušetríte energiu.

Úrovne vkladania príslušenstva

Používajte uvedené úrovne vkladania.

Pečenie na jednej úrovni
Dodržujte špecifikácie uvedené v tabuľke.

Pečenie na dvoch úrovniach
Použite režim 4D Horúci vzduch. Pokrmy na rôznych plechoch na pečenie položených do rúry nemusia byť hotové v rovnakom čase.

- Univerzálna panvica: úroveň 3
- Plech na pečenie: úroveň 1

Príslušenstvo

Zaistite, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a aby bolo do rúry správne vložené.

Rošt
Rošt vložte tak, že otvorená strana bude smerovať k dvierkam spotrebiča a záhybom dole.

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie
Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie opatrne zasuňte až po okraj, pričom skosený okraj bude smerovať k dvierkam spotrebiča.

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

Ideálne typy ohrevu pre rôzne pokrmy sú uvedené v tabuľke. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a zloženia pokrmu. Z tohto dôvodu sú uvedené rôzne rozsahy nastavenia. Snažte sa najskôr používať nižšie hodnoty. Nižšia teplota znamená rovnomernejšie prepečenie. V prípade potreby môžete teplotu najbližšie zvýšiť.
Hodnoty nastavenia sa vzťahujú na pokrmy vložené do studeného priestoru na pečenie. Pokiaľ rúru predhrejete, je možné uvedený čas pečenia skrátiť o niekoľko minút.
Ak chcete piecť podľa niektorého zo svojich receptov, pozrite sa do tabuľky a vyhľadajte podobný pokrm.

Druhy používaného ohrevu:

- 4D Horúci vzduch
- Veľkoplošný gril
- Stupeň pizza

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Nast. grilu	Doba pečenia v v min.
Zeleninové pokrmy						
Grilovaná zelenina	Univerzálna panvica	5		-	3	10-15
Zemiaky						
Pečené zemiaky, krájané na polovice	Univerzálna panvica	3		160-180	-	45-60
Pokrmy zo zemiakov, mrazené						
Zemiakové rösti	Univerzálna panvica	3		200-220	-	25-35
Zemiakové kapsy, plnené	Univerzálna panvica	3		190-210	-	20-30
Krokety	Univerzálna panvica	3		200-220	-	25-35
Hranolčeky	Univerzálna panvica	3		190-210	-	25-35
Hranolčeky, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		190-210	-	30-40

Jogurt

V spotrebiči si môžete urobiť svoj vlastný jogurt.

Príprava jogurtu

Z priestoru na pečenie odstráňte príslušenstvo a závesné rošty. Priestor na pečenie musí byť prázdny.

1. Na varnej doske zohrejte 1 liter mlieka (s obsahom tuku 3,5 %) na 90 °C a nechajte ho ochladiť na 40 °C. UHT mlieko stačí zahriať na 40 °C.
2. Zamiešajte doň 150 g (studeného) jogurtu.
3. Mlieko s jogurtom nalejte do hrnčekov alebo menších pohárov a prikryte ich fóliou.
4. Hrnčeky alebo poháre položte na dno priestoru na pečenie a použite nastavenie uvedené v tabuľke.
5. Po dokončení prípravy potom jogurt nechajte v chladničke ochladiť.

Druh používaného ohrevu:

- 4D Horúci vzduch

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba prípravy v min.
Jogurt	Jednotlivé formy	Dno priestoru		40-45	7-8

Skúšobné pokrmy

Tieto tabuľky boli vyhotovené pre skúšobné ústavy s cieľom uľahčenia kontroly spotrebiča.

V súlade s EN 60350-1:2013 a IEC 60350-1:2011.

Pečenie

Pečené pokrmy vložené do rúry na táckach alebo na plechoch/formách na pečenie nemusia byť v rovnakom čase hotové.

Úrovne na vloženie príslušenstva na pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálna panvica: úroveň 3
  Plech na pečenie: úroveň 1
- Plechy/formy na pečenie na rošte
  Prvý rošt: úroveň 3
  Druhý rošt: úroveň 1

Úrovne na vloženie príslušenstva na pečenie na troch úrovniach:

- Plech na pečenie: úroveň 5
- Univerzálna panvica: úroveň 3
- Plech na pečenie: úroveň 1

Zakrytý jablkový koláč

Zakrytý jablkový koláč na jednej úrovni: položte tmavé tortové formy uhlopriečne vedľa seba.

Zakrytý jablkový koláč na dvoch úrovniach: položte tmavé tortové formy nad seba tak, aby boli zodpovedajúcim spôsobom vyrovnané.

Torty v cínových tortových formách: pečte na jednej úrovni s horným/dolným ohrevom.

Tortovú formu položte na univerzálnu panvicu, nie na rošt.

Upozornenie

- Hodnoty nastavenia sa vzťahujú na pokrmy vložené do studeného priestoru na pečenie.
- Berte na vedomie informácie o predhrievaní uvedené v tabuľkách. Hodnoty nastavenia platia bez rýchloohrevu.
- Pri pečení najprv použite nižšiu z uvedených teplôt.

Druhy používaného ohrevu:

- 4D Horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Stupeň pizza

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba prípravy v min.
Pečenie					
Snehové cukrovinky (predhrievajte 5 minút)	Plech na pečenie	3		140-150*	25-40
Snehové cukrovinky (predhrievajte 5 minút)	Plech na pečenie	3		140-150*	25-40
Snehové cukrovinky, 2 úrovne (predhrievajte 5 minút)	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		140-150*	30-40
Snehové cukrovinky, 3 úrovne (predhrievajte 5 minút)	Plech na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		130-140*	35-55
Menšie koláče (predhrievajte 5 minút)	Plech na pečenie	3		150*	25-35
Menšie koláče (predhrievajte 5 minút)	Plech na pečenie	3		150*	25-35
Menšie koláče, 2 úrovne (predhrievajte 5 minút)	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		150*	30-40
Menšie koláče, 3 úrovne (predhrievajte 5 minút)	Plech na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		140*	35-55
Piškótová torta s horúcou vodou	Tortová forma, priemer 26 cm	2		160-170*	20-35
Piškótová torta s horúcou vodou	Tortová forma, priemer 26 cm	2		160-170*	25-35
Piškótová torta s horúcou vodou, 2 úrovne	Tortová forma, priemer 26 cm	3+1		150-170*	30-50
Zakrytý jablkový koláč	2× tortové formy, priemer 20 cm	2		170-180	60-80
Zakrytý jablkový koláč	2× tortové formy, priemer 20 cm	2		180-200	60-80
Zakrytý jablkový koláč, 2 úrovne	2× tortové formy, priemer 20 cm	3+1		170-190	70-90

* Predhriať

Grilovanie

Zasuňte univerzálnu panvicu. Tekutina bude zachytená a priestor na pečenie zostane čistejší.

Druhy používaného ohrevu:
- Veľkoplošný gril

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Nast. grilu	Doba prípravy v min.
Grilovanie					
Toasty*	Rošt	5		3	4-6
Hovädzie burgery, × 12**	Rošt	4		3	25-30

* Nepredhrievať
** Otočiť po 2/3 celkového času pečenia

Úspora energie s druhmi ohrevu Eco

Pri pečení pokrmov môžete s energeticky úspornými typmi ohrevu „Horúci vzduch Eco“ a „Horný/dolný Eco ohrev“ ušetriť energiu.
Vložte pokrm do prázdneho priestoru na pečenie skôr, ako sa zahreje. V opačnom prípade nebude mať energetická optimalizácia žiadny efekt. Dvierka spotrebiča musia byť pri pečení vždy zatvorené.
Z priestoru na pečenie odoberte nepoužívané príslušenstvo. Tak dosiahnete ideálne výsledky a ušetríte energiu.
Používajte iba originálne náhradné diely dodané spolu so spotrebičom. Tie boli prispôsobené priestoru na pečenie a režimom prevádzky spotrebiča.

Príslušenstvo

Zaistite, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a aby bolo do rúry správne vložené.

Rošt
Rošt vložte tak, že otvorená strana bude smerovať k dvierkam spotrebiča a záhybom dole.

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie
Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie opatrne zasuňte až na doraz, pričom skosený okraj bude smerovať k dvierkam spotrebiča.

Plechy a nádoby na pečenie
Najvhodnejšie sú plechy na pečenie z tmavého kovu. Vďaka nim môžete ušetriť až 35 percent energie.

Nádoby na pečenie vyrobené z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako zrkadlo. Vhodnejšie sú nádoby, ktoré teplo neodrážajú, t. j. vyrobené zo smaltu, skla odolného proti teplu, lakovaného materiálu či tlakovo liateho hliníka. Cínové formy na pečenie, keramické nádoby či sklenené nádoby predlžujú čas pečenia a koláč nebude prepečený tak rovnomerne.

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tejto časti sú uvedené špecifikácie pre rôzne pokrmy v režime Horúci vzduch eco a horný/dolný Eco ohrev. Teplota a čas pečenia závisí od množstva a zloženia cesta. Z tohto dôvodu sú uvedené rôzne rozsahy nastavenia. Snažte sa najskôr používať nižšie hodnoty. Nižšia teplota znamená rovnomernejšie prepečenie. V prípade potreby môžete teplotu najbližšie zvýšiť.

Upozornenie: Čas pečenia nie je možné skrátiť nastavením vyšších teplôt. Koláče alebo drobné pečivo by sa piekli iba na okraji a uprostred by neboli poriadne prepečené.

Druhy používaného ohrevu:
- Horúci vzduch Eco
- Horný/dolný Eco ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba prípravy v min.
Torty vo formách					
Piškótová torta vo forme	Okrúhla forma/tortová forma	2		140-160	60-80
Korpus piškótovej torty	Forma na korpus	2		150-170	20-30
Piškótový korpus, 2 vajcia	Forma na korpus	2		150-170	20-30
Piškótová torta, 3 vajcia	Forma na piškótovú tortu, priemer 26 cm	2		160-170	25-40
Piškótová torta, 6 vajec	Forma na piškótovú tortu, priemer 26 cm	2		150-160	50-60
Bábovka	Okrúhla tortová forma	2		150-170	50-70
Koláče na plechoch na pečenie					
Piškótový koláč so suchou hornou vrstvou	Plech na pečenie	3		150-170	25-40
Krehký koláč so suchou hornou vrstvou	Plech na pečenie	3		170-180	25-35
Jahodová roláda	Plech na pečenie	3		180-190	15-20

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v min.
Pletený bochník, savarin	Plech na pečenie	3		160-170	25-35
Kysnutý koláč so suchou hornou vrstvou	Plech na pečenie	3		160-180	15-20
Drobné pečivo					
Muffiny	Forma na muffiny	2		160-180	15-25
Koláčiky	Plech na pečenie	3		150-160	25-35
Koláčiky, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		150-160	30-40
Lístkové cesto	Plech na pečenie	3		170-190	20-35
Odpaľované cesto	Plech na pečenie	3		200-220	35-45
Sušienky	Plech na pečenie	3		140-160	15-30
Snehové cukrovinky	Plech na pečenie	3		140-150	25-35
Kysnuté koláčiky	Plech na pečenie	3		160-180	25-35
Chlieb a pečivo					
Viaczrnný chlieb, 1,5 kg	Forma	2		200-210	35-45
Chlebová placka	Univerzálna panvica	3		250-275	15-20
Rožky, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		170-190	15-20
Rožky, čerstvé	Plech na pečenie	3		180-200	20-30
Mäso					
Bravčové mäso bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nádoba na pečenie, nezakrytá	2		180-190	120-140
Hovädzie pečené v hrnci, 1,5 kg	Nádoba na pečenie, zakrytá	2		200-220	140-160
Teľacie stehno, 1,5 kg	Nádoba na pečenie, nezakrytá	2		170-180	110-130
Ryby					
Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh	Nádoba na pečenie, zakrytá	2		190-210	25-35
Ryba, dusená, celá 1,5 kg, napr. losos	Nádoba na pečenie, zakrytá	2		190-210	45-55
Rybia fileta, klasická, dusená	Nádoba na pečenie, zakrytá	2		190-210	15-25

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým v obilí a zemiakových produktoch pripravovaných pri vysokých teplotách, ako sú napr. zemiakové lupienky, hranolčeky, plátky chleba, rožky alebo jemné pečivo (sušienky, perník, korenené sušienky).

Tipy na minimalizáciu akrylamidu	
Všeobecne	■ Čas pečenia by mal byť čo najkratší. ■ Pokrmy pečte do zlatista, nemali by však byť príliš tmavé. ■ Veľké, hrubšie kúsky pokrmov obsahujú menej akrylamidu.
Pečenie	Pri hornom/dolnom ohreve pri maximálnej teplote 200 °C. Pri horúcom vzduchu pri maximálnej teplote 180 °C.
Sušienky	Pri hornom/dolnom ohreve pri maximálnej teplote 190 °C. Pri horúcom vzduchu pri maximálnej teplote 170 °C. Vajcia a žĺtok znižujú produkciu akrylamidu.
Hranolčeky z rúry	Na plechu na pečenie rovnomerne rozložte jednu vrstvu. Na plechu na pečenie pečte naraz aspoň 400 g hranolčekov, aby neboli vyschnuté.

Sušenie

V režime 4D Horúci vzduch môžete potraviny sušiť a dosahovať pri tom vynikajúce výsledky. Pri tomto type konzervovania sú príchute koncentrované vysychaním.
Používajte iba ovocie, zeleninu a bylinky v dobrom stave a dôkladne ich umyte. Vyrovnajte rošt s papierom na pečenie či pergamenovým papierom. Ovocie nechajte odkvapkať a vysušte ho.

V prípade potreby potom ovocie, zeleninu alebo bylinky nakrájajte na rovnaké kúsky či plátky. Neolúpané ovocie položte na misku, pričom olúpané povrchy smerujú hore. Zaistite, aby ovocie ani huby z roštu nepresahovali.

Nastrúhajte zeleninu a následne ju nechajte vyblednúť a odkvapkať. Potom ju rovnomerne rozložte na rošt.

Bylinky sušte so stonkou. Na rošt ich položte rovnomerne a čiastočne na seba. Na sušenie používajte tieto úrovne vkladania:

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

Veľmi šťavnaté ovocie a zeleninu niekoľkokrát otáčajte. Po skončení sušenia potom suché produkty okamžite z papiera odoberte.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke sú uvedené nastavenia na sušenie rôznych potravín.

Teplota a čas pečenia závisia od typu, vlhkosti, zrelosti a hrúbky potraviny, ktorá sa má sušiť. Čím dlhšie necháte potravinu sušiť, tým lepšie bude zakonzervovaná. Čím sú plátky tenšie, tým rýchlejší celý proces sušenia bude a tým viac zostane vysušená potravina aromatická. Z tohto dôvodu sú uvedené rôzne rozsahy nastavenia.
Ak chcete sušiť ďalšie potraviny, mali by ste sa riadiť podľa podobných potravín uvedených v tabuľke.

Druh používaného ohrevu:

- 4D Horúci vzduch

Ovocie, zelenina a bylinky	Príslušenstvo	Druh pečenie	Teplota v °C	Čas v min.
Malvice (jablčné krúžky, 3 mm hrubé, 200 g na jednom rošte)	1-2 Rošty		80	5-9
Kôstkové ovocie (slivky)	1-2 Rošty		80	8-10
Koreňová zelenina (mrkva), strúhaná, vyblednutá	1-2 Rošty		80	5-8
Nakrájané huby	1-2 Rošty		60	6-9
Bylinky, umyté	1-2 Rošty		60	2-6

Zaváranie

Spotrebič môže slúžiť na zaváranie ovocia a zeleniny.

⚠ Varovanie
Nebezpečenstvo poranenia!
Ak je pokrm zavarený nesprávne, môže zavárací pohár prasknúť. Dodržujte pokyny pre zaváranie.

Zaváracie poháre

Používajte iba čisté a nepoškodené zaváracie poháre. Ďalej sa smie používať len tepelne odolné, čisté a nepoškodené gumové tesnenie. Vopred skontrolujte klipsy a svorky.
Pri každom zaváraní je nutné používať iba zaváracie poháre, ktoré majú rovnakú veľkosť a obsahujú rovnaké potraviny. V priestore na pečenie môžete naraz zavárať šesť pohárov s objemom pol litra, liter a liter a pol. Nepoužívajte zaváracie poháre, ktoré sú väčšie alebo vyššie než je uvedené v predchádzajúcej vete. Viečka by mohli prasknúť. Zaváracie poháre sa pri zaváraní v priestore na pečenie nesmú vzájomne dotýkať.

Príprava ovocia a zeleniny

Používajte iba ovocie a zeleninu, ktoré sú v dobrom stave. Dôkladne ich umyte.
Olúpte, odkôstkujte a nakrájajte ovocie a zeleninu a vložte ich do zaváracích pohárov približne do výšky 2 cm pod horný okraj.

Ovocie
Zaváracie poháre naplňte ovocím a horúcim, odstredeným cukrovým roztokom (asi 400 ml do litrového pohára). Do litra vody:

- Približne 250 g cukru pri sladkom ovocí
- Približne 500 g cukru pri kyslom ovocí

Zelenina
Zaváracie poháre naplňte zeleninou a horúcou prevarenou vodou.

Utrite okraje zaváracích pohárov, pretože tie musia byť čisté. Na každý pohár dajte navlhčené gumové tesnenie a viečko. Poháre utesnite pomocou svoriek. Poháre položte na univerzálnu panvicu tak, aby sa vzájomne nedotýkali. Na univerzálnu panvicu nalejte 500 ml horúcej vody (približne 80 °C). Použite nastavenia uvedené v tabuľke.

Ukončenie procesu zavárania

Ovocie
Onedlho sa budú v krátkych intervaloch tvoriť malé bublinky. Hneď ako budú bublať všetky zaváracie poháre, spotrebič vypnite. Po uplynutí nastaveného času chladenia poháre vyberte z priestoru na pečenie.

Zelenina
Onedlho sa budú v krátkych intervaloch tvoriť malé bublinky. Hneď ako budú bublať všetky zaváracie poháre, znížte teplotu na 120 °C a poháre nechajte ďalej v zatvorenom priestore na pečenie bublať tak, ako je uvedené v tabuľke. Po uplynutí tohto času spotrebič vypnite a zostatkové teplo niekoľko minút využívajte tak, ako je uvedené v tabuľke.
Hneď ako so zaváraním skončíte, vytiahnite poháre z priestoru na pečenie a položte ich na čistú látku. Horúce zaváracie poháre neklaďte na studený či vlhký povrch, pretože by mohli prasknúť. Poháre zakryte, aby ste ich chránili pred prievanom. Svorky snímte, až keď budú poháre studené.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Časy uvedené v tabuľke s nastavením sú priemerné hodnoty pre zaváranie ovocia a zeleniny. Môžu byť ovplyvnené izbovou teplotou, počtom pohárov, množstvom, teplom a kvalitou zaváraného obsahu. Špecifikácie vychádzajú z valcových pohárov s obsahom jedného litra. Skôr ako spotrebič vypnete alebo zmeníte režim pečenia, skontrolujte, či obsah pohárov buble tak, ako má. Bublanie začne približne po 30 – 60 minútach.

Druh používaného ohrevu:
- 4D Horúci vzduch

Zaváranie	Nádoby	Výška vkladania	Druh ohrevu		Čas prípravy v min.
Zelenina, napr. mrkva	Litrové zaváracie poháre	1		160-170	Kým začne bublanie: 30 – 40
				120	Keď začne bublanie: 30 – 40
				-	Zostatkové teplo: 30
Zelenina, napr. šalátové uhorky	Litrové zaváracie poháre	1		160-170	Kým začne bublanie: 30 – 40
				-	Zostatkové teplo: 30
Kôstkové ovocie, napr. čerešne, slivky	Litrové zaváracie poháre	1		160-170	Kým začne bublanie: 30 – 40
				-	Zostatkové teplo: 35
Malvice, napr. jablká, jahody	Litrové zaváracie poháre	1		160-170	Kým začne bublanie: 30 – 40
				-	Zostatkové teplo: 25

Kysnutie cesta

Cesto bude v spotrebiči kysnúť rýchlejšie ako pri izbovej teplote. Použite horný/dolný typ ohrevu. Proces spustite až vtedy, keď priestor na pečenie celkom vychladne.
Cesto nechajte vždy kysnúť dvakrát. Pri prvom a druhom procese kysnutia dodržujte špecifikácie v tabuľkách s nastavením (kysnutie cesta a kysnutie jednotlivých kusov pečiva).

Kysnutie cesta
Použite nastavenia uvedené v tabuľke a spotrebič zahrejte. Na rošt položte misku s cestom. Pri kysnutí cesta neotvárajte dvierka spotrebiča, pretože by unikla vlhkosť. Cesto prikryte.

Kysnutie jednotlivých kusov pečiva
Pečivo vložte do rúry do úrovne uvedenej v tabuľke..
Ak chcete rúru predhriať, vykonajte záverečnú kysnutie na teplom mieste mimo spotrebiča.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Teplota a čas kysnutia závisí od typu a množstva ingrediencií. Hodnoty v tabuľke sa preto uvádzajú iba ako priemerné hodnoty.

Druh používaného ohrevu:
- Horný/dolný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutie	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Doba v min.
Kysnuté cesto, ľahké	Misa	2		Kysnutie cesta	35-40	25-30
	Plech na pečenie	2		Kysnutie jedn. ks peciva	35-40	10-20
Kysnuté cesto, ťažké a tučné	Misa	2		Kysnutie cesta	35-40	20-40
	Plech na pečenie	2		Kysnutie jedn. ks peciva	35-40	15-25

Rozmrazovanie

Typ ohrevu rozmrazovanie je vhodný na rozmrazovanie mrazeného ovocia, zeleniny a pečených pokrmov. Hydina, mäso a ryby by mali byť ideálne rozmrazované v chladničke. Pri rozmrazovaní používajte uvedené úrovne vkladania:
- 1 rošt: úroveň 2
- 2 rošty: úroveň 3 + 1

Odporúčané hodnoty nastavenia

Časy v tabuľke sú priemerné hodnoty. Závisia od kvality, teploty rozmrazovania (-18 °C) a zloženia potraviny. Uvedené sú rozsahy nastavenia. Najskôr nastavte najkratší čas a potom ho prípadne predĺžte.

Tip: Pokrmy, ktoré boli zmrazené na plocho alebo naporciované, sa rozmrazujú rýchlejšie ako pokrmy zmrazené v bloku.

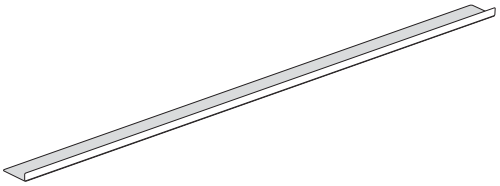
Zmrazený pokrm vyberte z obalu, vložte do vhodnej nádoby a položte na rošt.
Pokrmom zamiešajte alebo ho raz či dvakrát otočte. Väčšie kúsky potravín by sa mali otočiť niekoľkokrát. Príležitostne potravinu oddeľujte alebo z priestoru na pečenie odoberajte časti, ktoré už rozmrzli. Rozmrazenú potravinu nechajte v pokoji vo vypnutom spotrebiči ďalších 10 až 30 minút tak, aby sa mohla teplota vyvážiť.

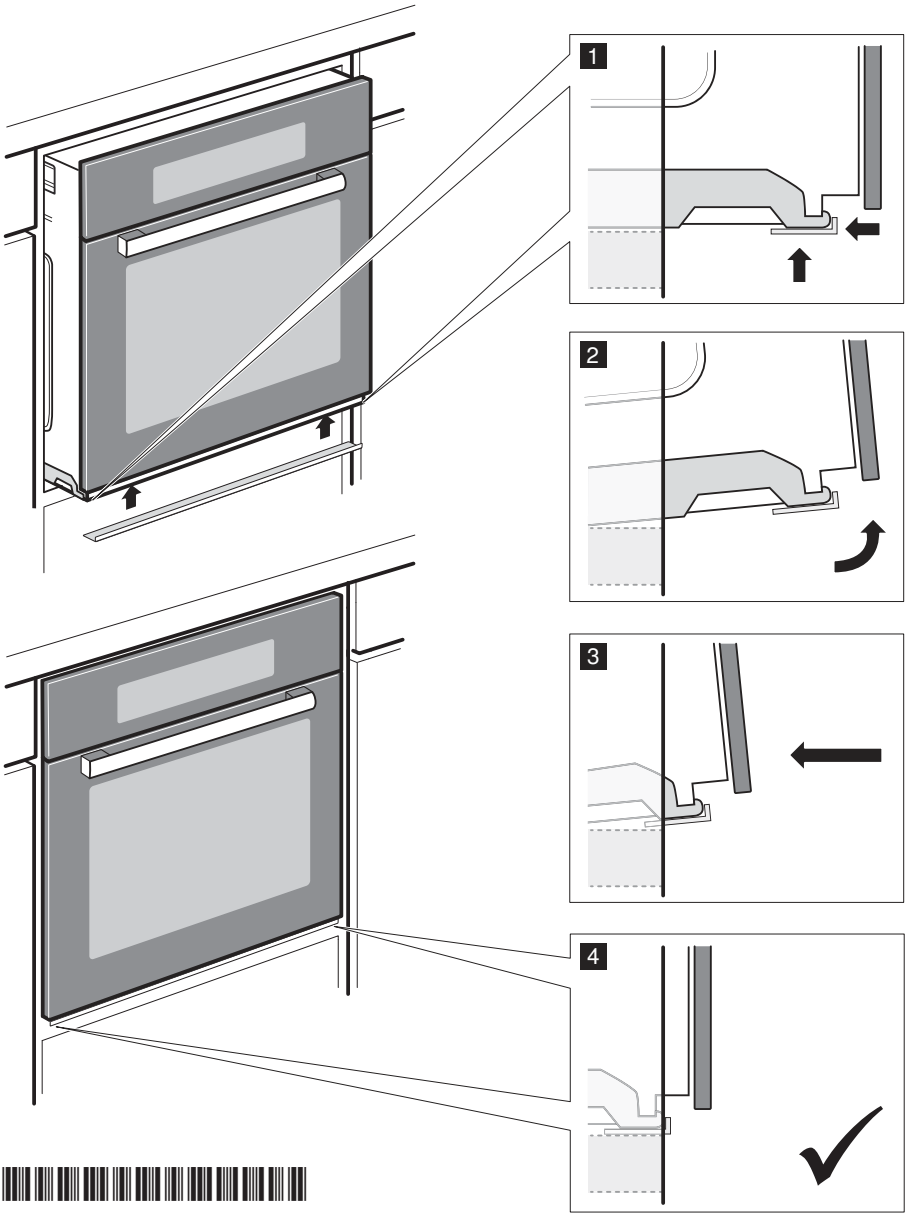
Druh používaného ohrevu:
- Rozmrazovanie

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutie	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba v min.
Chlieb, pečivo					
Chlieb a rožky všeobecne	Plech na pečenie	2		50	40-70
Koláč					
Koláč, šťavnatý	Plech na pečenie	2		50	70-90
Koláč, suchý	Plech na pečenie	2		60	60-75

Udržiavanie teploty

Hotové pokrmy môžete uchovávať v teplom stave vďaka režimu horného/dolného ohrevu pri 70 °C. Nevznikne tak kondenzácia a nebudete musieť priestor na pečenie utierať.
Neuchovávajte hotové pokrmy teplé dlhšie ako dve hodiny. Majte na pamäti, že niektoré pokrmy sa môžu pri vyššej teplote stále dopekať. V prípade potreby pokrmy prikryte.





9001027666

INFORMAČNÝ LIST

BSH domácí spotřebiče s.r.o., org. zložka Bratislava, Galvaniho 17/C, 821 04 Bratislava
Obchodná značka BSH

Značka		**BOSCH**
Predajné označenie		HBG632BS1
Trieda účinnosti dutého priestoru	A (najvyššia) - G (najnižšia)	A+
Spotreba energie (kWh) - konvenčný ohrev	(pri normalizovanej záťaži)	0,87
Spotreba energie (kWh) - horúci vzduch	(pri normalizovanej záťaži)	0,69
Užitočný objem dutého priestoru (l)		71
Veľkosť zariadenia (l):		
	malé: 12 l ≤ V < 35 l	
	stredné: 35 l ≤ V < 65 l	
	veľké: 65 l ≤ V	←
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri konvenčnom ohreve (min.)		42
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri horúcom vzduchu (min.)		44
Hlučnosť (dB (A) re 1 pW)		50
Spotreba energie, ak nie je spustená žiadna funkcia a rúra je v režime s najnižšou spotrebou energie		–
Plocha najväčšieho na pečenie (cm^2)		1290

Upozornenie: vývojové zmeny vyhradené.

Prípadné technické zmeny, tlačové chyby a odlišnosti vo vyobrazení sú vyhradené bez upozornenia.

Aktuálny návod nájdete na webových stránkach www.bosch-home.com/sk.

BOSCH
Stvorené pre život

Záručný list

firmy **BSH** domácí spotřebiče s.r.o.
Pekařská 695/10a, 155 00 Praha 5, ČR

2 roky
záruka od výrobcu
na všetky spotrebiče

Dovozca: **BSH domácí spotřebiče 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 dokázateľných prostriedkov práv užívateľa. Je v záujme spotrebiteľa, aby si skontroloval správnosť a úplnosť všetkých uvedených údajov, ako i to, či dostal od predajcu záručný list so správnym označením pre uvedený druh výrobku.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.
Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.
Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Zápisy o uskutočnených opravách:

Dátum objed. opravy	Dátum dokončenia	Číslo oprav. listu	Stručný opis poruchy

Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníkovi platný doklad o predaji, kde bude uvedený dátum predaja a označenie spotrebiča, a súčasťou dokladu o kúpe tovaru je správne a úplne vyplnený záručný list v deň predaja výrobku. V prípade predpredajnej reklamácie je potrebné predložiť riadne vyplnený reklamačný protokol.

Záručné podmienky

– na výrobok sa poskytuje záručná lehota **24 mesiacov** odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
– spotrebiteľ je oprávnený chybu vytknúť do šiestich mesiacov od jej zistenia, najneskôr však do uplynutia záručnej lehoty
– pri reklamácii je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
– ak je výrobok používaný na iný než výrobcom stanovený účel alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná lehota 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, keďže spotrebiče sú určené výhradne na použitie v domácnosti
– za chybu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
– záručná lehota neplynie počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
– ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
– záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domácí spotřebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, zaniká, ak:
– je nečitateľný výrobný štítok alebo na výrobku chýba,
– údaje na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča,
– výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN alebo s návodom na obsluhu,
– výrobok bol neodborne namontovaný alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č. 718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i pre spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky,
– bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
– porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
– ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

Vyhlásenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domácí spotřebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **spĺňajú požiadavky** o hygienickej neškodnosti podľa **európskej normy EC 1935/2004**. Toto vyhlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku BSH domácí spotřebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava.

Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácemu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov. Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.

Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,
Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uisťujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domácí spotřebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 264/1999 Z. z. a príslušných nariadení vlády. Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotrebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domácí spotřebiče s. r. o.

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 elektroservis, 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 Ľuboš	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 domací spotřebiče s.r.o.
organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava