



**BOSCH**



**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

# Zabudovaná rúra na pečenie

**HSG636B.1**

**[sk]** Návod na používanie

Zabudovaná rúra na pečenie



# Obsah

	<b>Používanie podľa príkazov</b> .....	<b>4</b>		<b>Časové funkcie</b> .....	<b>20</b>
	<b>Dôležité bezpečnostné upozornenia</b> .....	<b>5</b>		Nastavenie času trvania .....	20
	Všeobecne .....	5		Nastavenie konca .....	21
	Para .....	6		Nastavenie časovača .....	21
	<b>Príčiny poškodenia</b> .....	<b>6</b>		<b>Detská poistka</b> .....	<b>22</b>
	Všeobecne .....	6		Aktivovanie a deaktivovanie .....	22
	Para .....	6		<b>Základné nastavenia</b> .....	<b>22</b>
	<b>Ochrana životného prostredia</b> .....	<b>7</b>		Zmena základných nastavení .....	22
	Úspora energie .....	7		Zoznam základných nastavení .....	22
	Ekologicky zlikvidujte odpad .....	7		Výpadok elektrického prúdu .....	23
				Zmena času .....	23
	<b>Oboznámenie sa so spotrebičom</b> .....	<b>8</b>		<b>Nastavenie sabat</b> .....	<b>23</b>
	Ovládací panel .....	8		Spustenie programu sabat .....	23
	Ovládacie prvky .....	8		<b>Čistiace prostriedky</b> .....	<b>24</b>
	Displej .....	9		Vhodné čistiace prostriedky .....	24
	Druhy prevádzky .....	9		Plochy varného priestoru .....	25
	Druhy ohrevu .....	10		Spotrebič udržiavajte čistý .....	25
	Para .....	11		<b>Funkcia čistenia</b> .....	<b>25</b>
	Ďalšie informácie .....	11		Odstránenie vodného kameňa .....	25
	Funkcie varného priestoru .....	11		<b>Rámy</b> .....	<b>26</b>
	Nádžka na vodu .....	11		Vyvesenie a zavesenie rámov .....	26
	<b>Príslušenstvo</b> .....	<b>12</b>		<b>Dvierka spotrebiča</b> .....	<b>27</b>
	Dodané príslušenstvo .....	12		Vyvesenie a zavesenie dvierok spotrebiča .....	27
	Zasunutie príslušenstva .....	12		Demontáž a montáž skiel dvierok .....	28
	Zvláštne príslušenstvo .....	13		<b>Poruchy, čo robiť?</b> .....	<b>30</b>
	<b>Pred prvým použitím</b> .....	<b>14</b>		Poruchy odstránite sami .....	30
	Pred prvým uvedením do prevádzky .....	14		Maximálny čas prevádzky .....	31
	Prvé uvedenie do prevádzky .....	14		Osvetlenie varného priestoru .....	31
	Kalibrácia spotrebiča a čistenie varného priestoru ..	14		<b>Zákaznícky servis</b> .....	<b>32</b>
	Čistenie príslušenstva .....	15		Číslo E-Nr. a číslo FD .....	32
	<b>Obsluha spotrebiča</b> .....	<b>15</b>		<b>Jedlá</b> .....	<b>32</b>
	Zapnutie a vypnutie spotrebiča .....	15		Upozornenia týkajúce sa nastavení .....	32
	Spustenie prevádzky .....	15		Výber jedla .....	33
	Nastavenie druhu prevádzky .....	15		Nastavenie jedla .....	33
	Nastavenie druhu ohrevu a teploty .....	16		<b>Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu</b> .....	<b>34</b>
	Rýchle rozohrievanie .....	16		Silikónové formy .....	34
	<b>Para</b> .....	<b>16</b>		Koláče a drobné pečivo .....	34
	Zvuky .....	16		Chlieb a pečivo .....	38
	Varenie v pare .....	17		Pizza, quiche a pikantné koláče .....	40
	Pečenie v pare – pečenie s pridaním pary .....	17		Nákyp a suflé .....	41
	Regeneračné zohrievanie .....	17		Hydina .....	42
	Stupeň kysnutia .....	18			
	Rozmrazte .....	18			
	Naplňte nádržku na vodu .....	18			
	Po každej prevádzke s parou .....	19			

Mäso .....	44
Ryba .....	47
Zelenina, prílohy a vajcia .....	49
Dezert. ....	51
Príprava menu .....	52
Druhy ohrevu eko. ....	53
Akrylamid v potravinách. ....	54
Mierny ohrev .....	54
Sušenie .....	56
Zaváranie a odšťavovanie .....	56
Fľaštičky dezinfikujte a hygiena .....	57
Kysnutie cesta s ohrevom Stupeň kysnutia .....	58
Rozmrazte .....	58
Regeneračné zohrievanie. ....	59
Udržiavanie teploty .....	60
Skúšané jedlá. ....	60

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na: **www.bosch-home.com** a v internetovom obchode: **www.bosch-eshop.com**

## Používanie podľa príkazov

Starostlivo si prečítajte tento návod. Len potom môžete váš spotrebič obsluhovať bezpečne a správne. Návod na používanie a montážny návod si odložte na neskoršie alebo pre ďalších majiteľov spotrebiča.

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

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Ak sa spotrebič pri preprave poškodil, nepripájajte ho.

Spotrebič môže pripojiť len oprávnený odborník. Pri škodách spôsobených nesprávnym pripojením zaniká nárok na záruku.

Tento spotrebič je určený len na súkromné používanie v domácnosti a v domácom prostredí. Spotrebič používajte len na prípravu jedál a nápojov. Spotrebič nenechávajte počas prevádzky bez dozoru. Spotrebič používajte iba v uzavretých priestoroch.

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

Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, sensorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo vedomosťami iba vtedy, ak sú pod dozorom osoby, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť alebo ak ňou boli poučené o bezpečnej obsluhu spotrebiča a porozumeli nebezpečenstvám vyplývajúcim z tohto používania.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, iba ak sú staršie ako 15 rokov a sú pod dozorom.

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

Príslušenstvo vždy správne zasuňte do varného priestoru. → "Príslušenstvo" na strane 12

## **Dôležité bezpečnostné upozornenia**

### Všeobecne

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

- Horľavé predmety uskladnené vo varnom priestore sa môžu vznietiť. Nikdy neuskladňujte horľavé predmety vo varnom priestore. Ak sa v spotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárajte jeho dvierka. Spotrebič vypnite a vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini.
- Voľné zvyšky jedál, tuk a šťava z pečenia sa môžu vznietiť. Pred spustením prevádzky odstráňte z priestoru pečenia, z ohrevného telesa a príslušenstva hrubé nečistoty.
- Pri otvorení dvierok vzniká prúdenie vzduchu. Papier na pečenie sa nesmie dotknúť ohrevného telesa, kvôli vznieteniu. Pri predhrievaní nikdy nepokladajte pečiaci papier na príslušenstvo. Pečiaci papier vždy zafažte riadom alebo pečiacou formou. Len potrebné plochy vyložte pečiacim papierom. Pečiaci papier nesmie nikdy presahovať ponad prílušenstvo.

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

- Spotrebič sa veľmi rozohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru alebo horúcich komponentov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- Príslušenstvo alebo riad sa veľmi rozhorúči. Vždy, keď vyberáte horúce príslušenstvo alebo riad z varného priestoru, používajte chňapku na hrniec.
- Alkoholové výpary sa môžu v horúcom varnom priestore vznietiť. Nikdy nepripravujte jedlá s veľkým množstvom nápoja s vysokým percentom alkoholu. Používajte len malá množstvá nápojov s vysokým percentom alkoholu. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte.

#### **Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!**

- Prístupné časti sa počas prevádzky rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

- Pri otvorení dvierok spotrebiča môže unikáť veľmi horúca para. Para nie je vždy viditeľná v závislosti od teploty. Pri otvorení nestojte blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- V horúcom varnom priestore sa môže z vody vytvárať horúca vodná para. Nikdy nedávajte vodu do horúceho varného priestoru.

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

- Poškriabané sklo na dvierkach spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.
- Súčiastky vnútri dvierok spotrebiča môžu mať ostré hrany. Používajte ochranné rukavice.

#### **Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!**

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu a výmenu poškodených elektrických vedení smie vykonať len technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou. Ak je spotrebič pokazený, vytiahnite elektrickú zásuvku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.
- Na horúcich častiach spotrebiča sa môže káblová izolácia od elektrických spotrebičov roztaviť. Nikdy nenechajte pripájací kábel spotrebiča v kontakte s horúcimi časťami spotrebiča.
- Vniknutá vlhkosť môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový čistič alebo parný čistič.
- Poškodený spotrebič môže spôsobiť poranenie elektrickým prúdom. Poškodený spotrebič nikdy nezapínajte. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

#### **Varovanie – Nebezpečenstvo účinkov magnetizmu!**

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

## Para

### **Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!**

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

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

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

## Príčiny poškodenia

### Všeobecne

#### Pozor!

- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo riad na dne varného priestoru: Na dno varného priestoru nepokladajte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte fóliou akéhokoľvek druhu alebo papierom na pečenie. Nepokladajte žiadny riad na dno varného priestoru, ak je nastavená teplota vyššia ako 50 °C. Vzniká akumulácia tepla. Časy pečenia a vyprážania sa už viac nezhodujú a smalt sa poškodí.
- Alobal: Alobal vo varnom priestore sa nesmie dostať do kontaktu so sklom dvierok. Na skle dvierok môžu vzniknúť trvalé sfarbenia.
- Voda v horúcom varnom priestore: Nikdy nelejte vodu do horúceho varného priestoru. Vzniká vodná para. Zmenou teplot sa môže poškodiť smalt.
- Vlhkosť vo varnom priestore: Vlhkosť vo varnom priestore trvajúca dlhší čas môže viesť ku korózii. Po použití nechajte varný priestor vyschnúť. V zatvorenom varnom priestore neuchovávajte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Vo varnom priestore neuchovávajte potraviny.
- Vychladnutie pri otvorených dvierkach: Po prevádzke s vysokou teplotou nechajte varný priestor vychladnúť len zatvorený. Do dvierok spotrebiča nič neprivrite. Aj keď sú dvierka len pootvorené, susediaci nábytok sa môže časom poškodiť. Po prevádzke s vysokou vlhkosťou nechajte varný priestor vyschnúť otvorený.

- Ovocná šťava: Pečiaci plech pri štavnatých ovocných koláčoch nepokladajte veľkým množstvom ovocia. Ovocná šťava, ktorá preteká z plechu na pečenie spôsobí flaky, ktoré už nie je možné odstrániť. Ak je to možné, použite hlbší univerzálny pekáč.
- Silno znečistené tesnenie: Ak je tesnenie silno znečistené, dvierka spotrebiča sa pri prevádzke už správne nezatvárajú. Susedné čelá kuchynskej linky sa môžu poškodiť. Tesnenia udržiavajte vždy čisté. Spotrebič nikdy neprevádzkujte s poškodeným tesnením alebo bez tesnenia.
- Dvierka spotrebiča ako sediaca alebo odkladacia plošina: Nikdy na dvierka spotrebiča nič nepokladajte, nekladte alebo na ne nič nevešajte. Na dvierka spotrebiča neodkladajte riad alebo príslušenstvo.
- Vložte príslušenstvo: Podľa druhu spotrebiča môže príslušenstvo pri zatvorení dvierok spotrebiča poškríbať sklo na týchto dvierkach. Príslušenstvo vždy zasuňte do varného priestoru až nadoraz.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič nenoste alebo nedržte za rúčku dvierok. Rúčka dvierok neunesie váhu spotrebiča a môže sa zlomiť.

## Para

### Pozor!

- Formy na pečenie: Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare. Silikónové formy na pečenie nie sú vhodné pre kombinovanú prevádzku s parou.
- Riad sa hrdzou: Nepoužívajte riadu sa hrdzou. Aj najmenšie škvrny môžu spôsobiť koróziu vo varnom priestore.
- Odkvapávajúce tekutiny: Pri varení v pare vo varnej nádobe s otvormi pod ňu zasuňte vždy plech na pečenie, univerzálnu panvicu, vysoký plech alebo varnú nádobu bez otvorov. Odkvapávajúca tekutina sa zachytí.
- Horúca voda v nádržke na vodu: Horúca voda môže poškodiť parný systém. Do nádržky na vodu dávajte výlučne studenú vodu.
- Poškodenie smaltu: Keď je voda na dne varného priestoru, nespúšťajte prevádzku. Pred spustením prevádzky utrite vodu zo dna varného priestoru spotrebiča.
- Roztok na odstránenie vodného kameňa: roztok na odstránenie vodného kameňa nenanášajte na ovládací panel alebo iné povrchy spotrebiča. Povrchy sa poškodia. Ak však k tomu dôjde, odvápnovací roztok okamžite odstráňte vodou.
- Čistenie nádržky na vodu: Nádržku na vodu neumývajte v umývačke riadu. Ináč sa nádržka na vodu poškodí. Nádržku na vodu vyčistíte mäkkou handričkou a bežným umývacím prostriedkom.

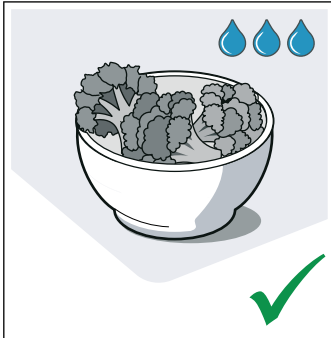
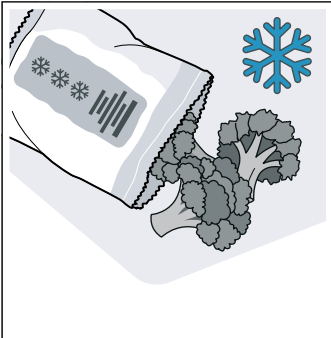


## Ochrana životného prostredia

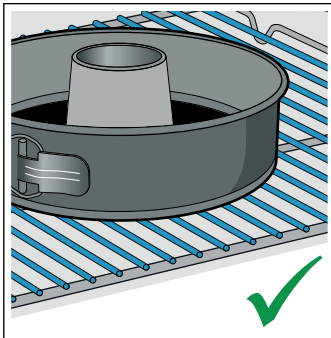
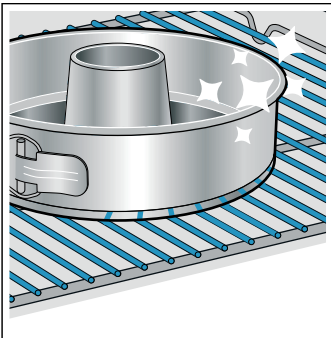
Váš nový spotrebič je mimoriadne energeticky účinný. Nájdete tu tipy, ako s vaším spotrebičom ušetriť ešte viac energie a ako ho zlikvidovať s ohľadom na životné prostredie.

### Úspora energie

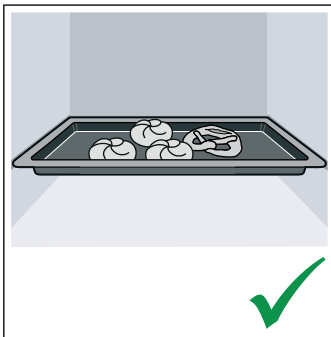
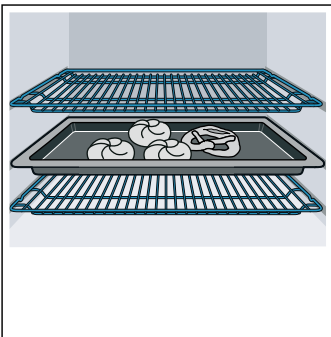
- Spotrebič zahrejte len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na používanie.
- Nechajte zmrazené potraviny roztopiť predtým, ako ich vložíte do varného priestoru.



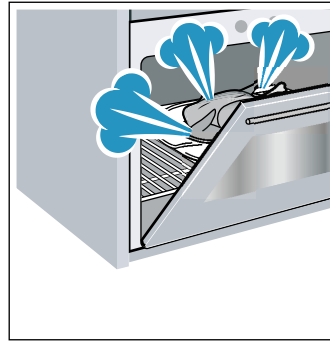
- Používajte tmavé, načierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Veľmi dobre zachytávajú teplo.



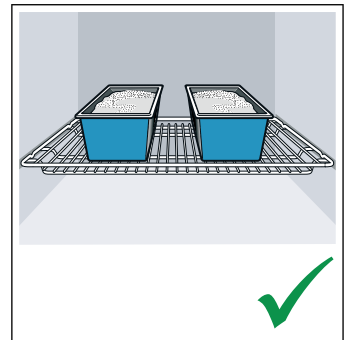
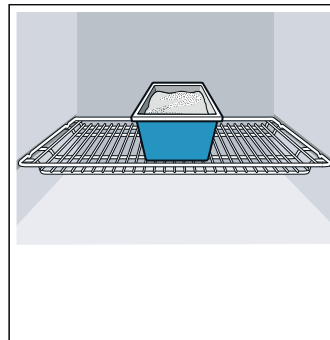
- Odstráňte nepotrebné príslušenstvo z varného priestoru.



- Dvierka spotrebiča otvárajte počas prevádzky podľa možnosti čo najzriedkavejšie.



- Ak pečiete viac koláčov, najvhodnejšie je piecť ich jeden po druhom. Varný priestor je ešte teplý. Vďaka tomu sa skrúti čas pečenia druhého koláča. Do varného priestoru môžete vsunúť aj 2 pozdĺžne formy vedľa seba.



- Pri dlhšom čase pečenia môžete spotrebič vypnúť 10 minút pred koncom pečenia a na dopečenie využiť zvyškové teplo.

### Ekologicky zlikvidujte odpad

Obal zlikvidujte v súlade s ochranou životného prostredia.



Tento spotrebič je v súlade s európskou Smernicou 2012/19/EU týkajúcou sa elektrických a elektronických spotrebičov (elektrický a elektronický odpad – WEEE). Smernica stanovuje platný rámec pre spätný odber a recykláciu starých spotrebičov, platný v EÚ.

## Oboznámenie sa so spotrebičom

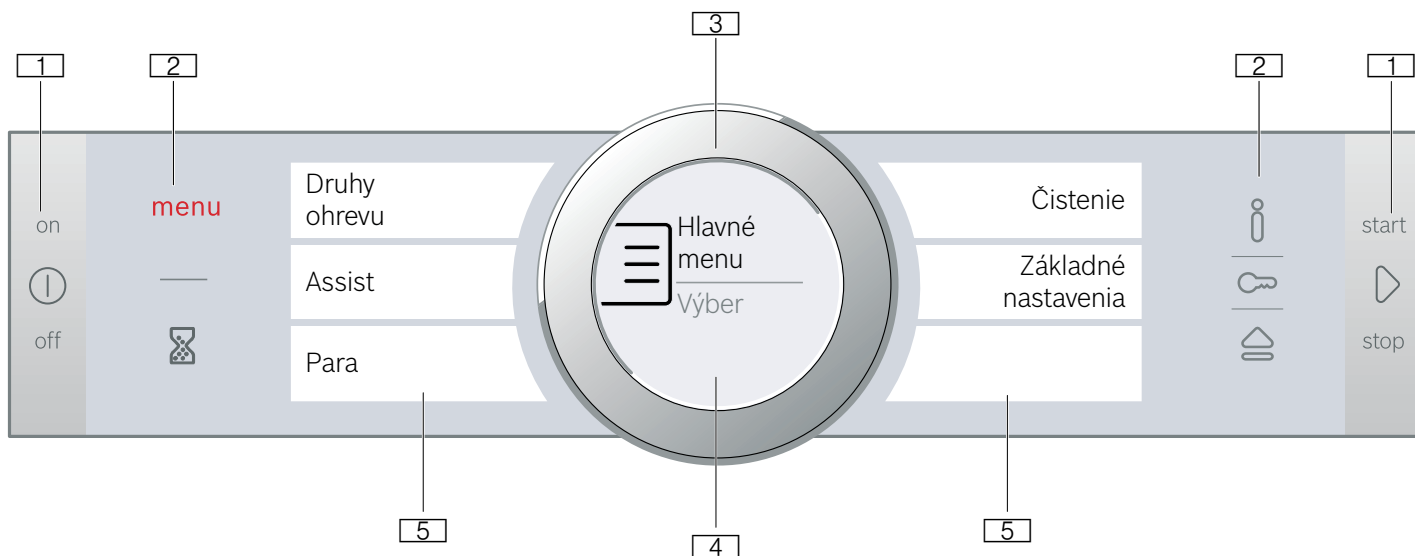
V tejto kapitole vám objasníme indikátory a ovládacie prvky. Okrem toho sa zoznámite s rôznymi funkciami vášho spotrebiča.

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

## Ovládací panel

Na ovládacom paneli nastavte pomocou tlačidiel, dotykových polí, dotykového displeja a otočného voliča rôzne funkcie vášho spotrebiča. Displej vám zobrazuje aktuálne nastavenia.

Prehľad ukazuje ovládací panel zapnutého spotrebiča so zobrazením menu.



### 1 Tlačidlá

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

### 2 Dotykové polia

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

### 3 Otočný volič

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

### 4 Displej

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

### 5 Dotykové displeje

Na dotykových displejoch uvidíte aktuálne možnosti výberu. Priamo ich tam zvolíte tým, že ťuknete na príslušné textové pole. V závislosti od výberu sa menia textové polia.

## Ovládacie prvky

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

### Tlačidlá a dotykové polia

Tu vidíte stručne vysvetlený význam rôznych tlačidiel a dotykových polí.

Symbol		Význam
<b>Tlačidlá</b>		
ⓘ	on/off	Zapnutie a vypnutie spotrebiča
▶	start/stop	Spustenie a zastavenie prevádzky alebo dlhým stlačením (cca 3 s) zrušenie prevádzky
<b>Dotykové polia</b>		
Menu	Menu	Otvorenie menu druhov prevádzky
⌚	Časovač	Výber časovača
ℹ	Informácia	Zobraziť pokyny
👶	Detská poistka	Aktivovanie a deaktivovanie detskej poistky dlhým stlačením (cca 4 s)
🚰	Otvorenie krytu	Naplnenie alebo vyprázdnenie nádržky na vodu



## Otočný volič

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

Na listovanie v zoznamoch výberu na dotykových displejoch použite tiež otočný volič.

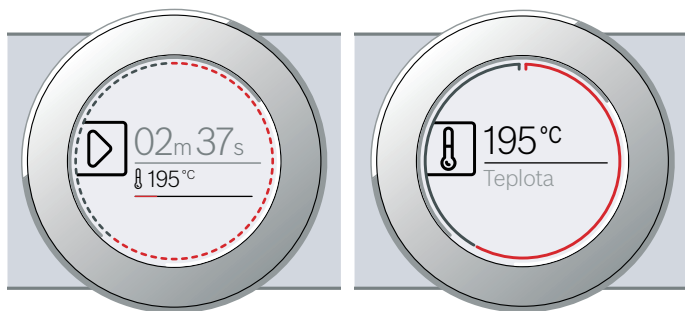
Pri väčšine zoznamoch výberu musíte po dosiahnutí prvého alebo posledného bodu otočný volič otočiť opäť naspäť.

## Displej

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

Hodnota, ktorú práve nastavujete, je v popredí a je zobrazená bielym písmom. Hodnota na pozadí je zobrazená sivou farbou.

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



## Obvodová línia

Vonku na displeji sa nachádza obvodová línia.

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

Počas prevádzky sa obvodová línia v sekundovom takte vyplňa načerveno. Po každej celej minúte sa segmenty vyplňajú znova spredu. Pri plynúcom čase trvania zhasne každú sekundu jeden segment.

## Indikácia teploty

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

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

**Upozornenie:** V dôsledku tepelnej zotrvačnosti sa môže zobrazená teplota líšiť od skutočnej teploty vo varnom priestore.

## Dotykové displeje

Dotykové displeje sú zobrazeniami a zároveň ovládacími prvkami. Zobrazujú, čo môžete zvoliť k danej funkcii a čo je už nastavené. Keď chcete vybrať funkcii, ťuknite jednoducho priamo na textové pole.

Červený zvislý pás na strane textového poľa ukazuje, ktorá funkcii je zvolená. Hodnota k nej je v popredí na displeji zobrazená bielou farbou.

To, ku ktorej funkcii môžete listovať dopredu alebo dozadu, je zobrazené malou červenou šípkou na strane textového poľa.

Teplota

< Druh ohrevu  
4D horúci vzd.

## Druhy prevádzky

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

Presný opis nájdete v príslušných kapitolách.

S poľom **menu** otvoríte menu druhov prevádzky.

Druh prevádzky	Použitie
Druhy ohrevu → "Obsluha spotrebiča" na strane 15	Na optimálnu prípravu vašich jedál sú k dispozícii rôzne, presne prispôsobené druhy ohrevu.
Assist → "Jedlá" na strane 32	Pre veľa jedál sú už naprogramované vhodné hodnoty nastavenia.
Para → "Para" na strane 16	Na optimálnu prípravu vašich jedál sú k dispozícii rôzne, presne prispôsobené druhy parného ohrevu.
Čistenie → "Čistiaca funkcia" na strane 25	Na čistenie sú k dispozícii rôzne funkcie čistenia: odstránenie vodného kameňa a sušenie.
Základné nastavenia → "Základné nastavenie" na strane 22	Základné nastavenia vášho spotrebiča si môžete prispôsobiť podľa vašich priání.

## Druhy ohrevu

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

Symboły jednotlivých druhov ohrevu pomáhajú pri orientácii.

Pri nastaveniach teploty nad 275 °C a pri stupni grilovania 3 zníži spotrebič po cca 40 minútach teplotu na cca 275 °C, príp. na stupeň grilovania 1.

Druh ohrevu	Teplota	Použitie
 4D horúci vzduch *	30 – 250 °C	Na pečenie na jednej a viacerých úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore.
 Horný/dolný ohrev *	30 – 250 °C	Na tradičné pečenie na jednej úrovni. Zvlášť vhodné na koláče so šťavnatým obložením. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
 Horúci vzduch eko	30 – 250 °C	Na šetrnú prípravu vybraných jedál na jednej úrovni bez predhrievania. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového vyhrievacieho telesa na zadnej stene vo vnútornom priestore spotrebiča. Najefektívnejší je druh ohrevu v rozmedzí 125 – 250 °C. Tento druh ohrevu sa používa na zistenie spotreby energie v cirkulačnom režime a na zistenie triedy energetickej účinnosti.
 Horný/dolný ohrev eko	30 – 250 °C	Na šetrnú prípravu vybraných jedál. Teplo prichádza zhora a zdola. Najefektívnejší je druh ohrevu v rozmedzí 150 – 250 °C. Tento druh ohrevu sa používa na zistenie spotreby energie v konvenčnom režime.
 Grilovanie s cirkuláciou vzduchu *	30 – 250 °C	Na pečenie hydiny a celých rýb a väčších kusov mäsa. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor víri horúci vzduch okolo jedla.
 Gril, veľká plocha	Stupne grilovania: 1 = slabo 2 = stredne 3 = silno	Na grilovanie plochých kusov, ako steaky, párky alebo toasty na zapekanie. Rozohreje sa celá plocha pod vyhrievacím telesom grilu.
 Gril, malá plocha	Stupne grilovania: 1 = slabo 2 = stredne 3 = silno	Na grilovanie malých množstiev steakov, párkov alebo toastov a na zapekanie. Rozohreje sa stredná plocha pod vyhrievacím telesom grilu.
 Stupeň pečenia pizze	30 – 250 °C	Na prípravu pizze a jedál, ktoré potrebujú veľa tepla zdola. Ohrieva dolné vyhrievacie teleso a prstencové vyhrievacie teleso na zadnej stene.
 Mierny ohrev	70 – 120 °C	Na šetrné a pomalé pečenie opečených, jemných kusov mäsa v nezakrytej nádobe. Teplo prichádza pri nízkej teplote rovnomerne zhora a zdola.
 Dolný ohrev	30 – 250 °C	Na prípravu vo vodnom kúpeli a na dopečenie. Teplo prichádza zdola.
 Udržiavanie teploty *	60 – 100 °C	Na udržiavanie teploty pripravených jedál.
 Predhrievanie riadu	30 – 70 °C	Na zohrievanie riadu.





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

## Navrhované hodnoty

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

## Para

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

Druh ohrevu	Teplota	Použitie
 Parenie	30 – 100 °C	Na zeleninu, ryby, prílohy, na odšťavovanie ovocia a blanšírovanie
 Regeneračné zohrievanie	80 – 180 °C	Na jedlá na tanieri a pečivo Varené jedlo sa šetrne znova zohreje. Vďaka privádzanej pare sa jedlá nevysušia.
 Stupeň kysnutia	30 – 50 °C	Na kysnuté a kváskové cesto Cesto vykysne výrazne rýchlejšie ako pri izbovej teplote. Povrch cesta nevyschne.
 Rozmrazovanie	30 – 60 °C	Na zeleninu, mäso, ryby a ovocie Vlhkom sa teplo šetrne prenáša na jedlá. Jedlá nevyschnú a nezdeformujú sa.

## Ďalšie informácie

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

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

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

## Funkcie varného priestoru

Funkcie vo varnom priestore uľahčujú prevádzku vášho spotrebiča. Varný priestor má napríklad veľkoplošné osvetlenie a chladiaci ventilátor chráni spotrebič pred prehriatím.

### Otvorenie dvierok spotrebiča

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

### Osvetlenie varného priestoru

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

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

**Upozornenie:** V základných nastaveniach môžete určiť, že sa osvetlenie varného priestoru pri prevádzke nezapne. → "Základné nastavenie" na strane 22

### Chladiaci ventilátor

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

### Pozor!

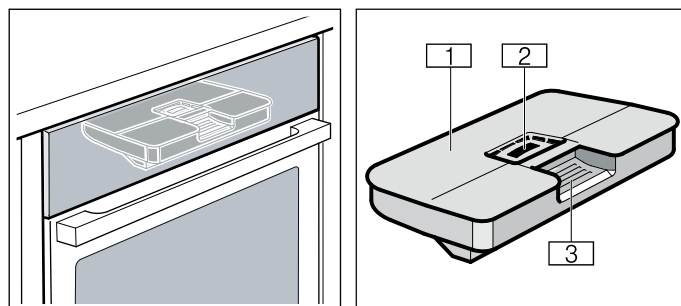
Vetráciu štrbinu nezakrývajte. Ináč sa spotrebič prehreje.

Aby po prevádzke varný priestor rýchlejšie vychladol, chladiaci ventilátor istý čas dobieha.

**Upozornenie:** Čas dobehu chladiaceho ventilátora môžete zmeniť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenie" na strane 22

## Nádržka na vodu

Spotrebič je vybavený nádržkou na vodu. Nádržka na vodu sa nachádza za krytom. Pred prevádzkou s parou nalejte vždy vodu do nádržky na vodu. → "Para" na strane 16



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

## Príslušenstvo

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

### Dodané príslušenstvo

Spotrebič je vybavený nasledovným príslušenstvom

	<p><b>Rošť</b> Na riad, na formy na koláče a nákypy. Na pečené mäso, grilované jedlá a hlboko zmrazené jedlá.</p>
	<p><b>Plech na pečenie</b> Na koláče na plechu a drobné pečivo.</p>
	<p><b>Univerzálny plech</b> Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte sa môže používať aj ako záchytná nádoba na tuk. Pri prevádzke s parou sa môže používať aj ako záchytná nádoba na kvapkajúcu vodu.</p>
	<p><b>Nádoba na varenie v pare dierovaná, veľkosť S</b> Na varenie zeleniny, na odšťavovanie bobúľ a rozmrazovanie.</p>
	<p><b>Nádoba na varenie v pare nedierovaná, veľkosť S</b> Na prípravu ryže, strukovín a obilnín.</p>
	<p><b>Nádoba na varenie v pare dierovaná, veľkosť XL</b> Na varenie veľkých množstiev.</p>

Používajte len originálne príslušenstvo. Je špeciálne prispôbené vášmu spotrebiču.

Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo na internete.

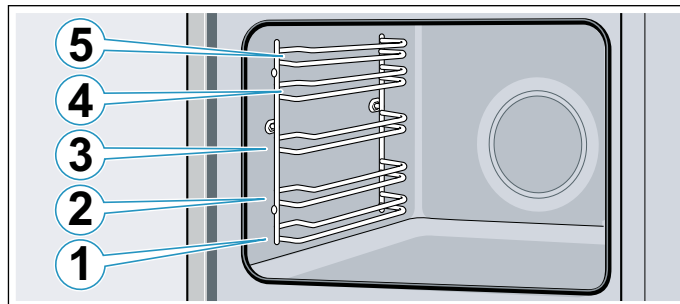
**Upozornenie:** Keď sa príslušenstvo rozhorúči, môže sa zdeformovať. Nemá to žiaden vplyv na funkciu. Keď znova vychladne, deformácia zmizne.

**Upozornenie:** Nádoby na varenie v pare môžete používať neobmedzene so všetkými druhmi ohrevu s parou. Keď nastavíte iný druh ohrevu s vysokými teplotami, vyberte nádobu na varenie v pare z varného priestoru. Vysoké teploty vedú k trvalému sfarbeniu a deformáciám nádob na varenie v pare.

### Zasunutie príslušenstva

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

Na niektorých typoch spotrebičov je vo varnom priestore najvyššia výška zasunutia označená symbolom grilu.



Príslušenstvo zasuňte vždy medzi obidve vodiace tyče danej výšky zasunutia.


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

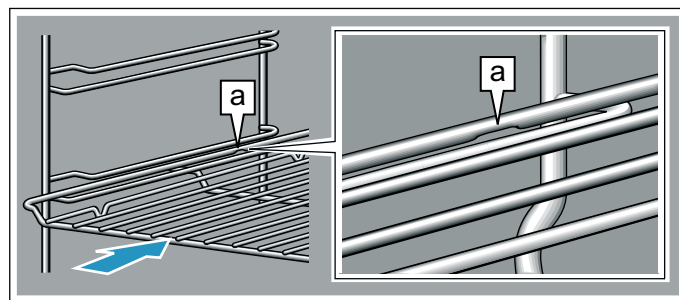
#### Upozornenia

- Dávajte pozor, aby ste príslušenstvo vždy správne zasuňte do varného priestoru.
- Príslušenstvo zasuňte vždy úplne do varného priestoru tak, aby sa nedotýkalo dvierok spotrebiča.
- Príslušenstvo, ktoré počas prevádzky nepotrebujete, vyberte z priestoru na pečenie.

#### Zaisťovacia funkcia

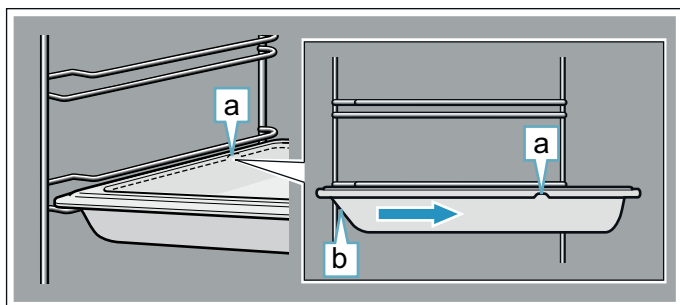
Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne až do polovice, kým sa nezaistí. Zaisťovacia funkcia zabraňuje prevráteniu príslušenstva pri vytiahnutí. Príslušenstvo sa musí správne zasunúť do varného priestoru, aby fungovala ochrana proti prevráteniu.

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



Dbajte na to, aby pri zasúvaní plechov do vnútorného priestoru bol zárez **a** vždy vzadu a smeroval nadol. Zošíkmenie príslušenstva **b** musí smerovať dopredu k dvierkam spotrebiča.

Príklad na obrázku: univerzálny plech

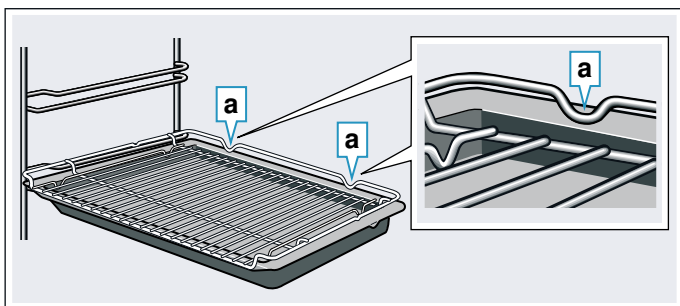


### Kombinovanie príslušenstva

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

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

Príklad na obrázku: univerzálny plech



Malé nádoby na varenie v pare sa môžu vložiť do varného priestoru len s roštom.

### Zvláštne príslušenstvo

Osobitné príslušenstvo si môžete kúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo na internete. Rozsiahlu ponuku k vášmu spotrebiču nájdete v našich prospektoch alebo na internete.

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

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

#### Osobitné príslušenstvo

##### Rošt

Na riad, formy na koláče a nákypy a na pečené mäso a grilované kúsky.

##### Univerzálny pekáč

Na prípravu šľavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa.

Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč používať aj ako záchytnú nádobu na tuk.

##### Plech na pečenie

Na koláče na plechu a drobné pečivo.

##### Vkladací rošt

Na mäso, hydinu a ryby.

Na vloženie do univerzálného pekáča na zachytávanie kvapkajúceho tuku a šťavy z mäsa.

##### Univerzálny pekáč s nepriľnavým povrchom

Na prípravu šľavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa.

Pečivo a mäso sa dajú ľahšie uvoľniť z univerzálného pekáča.

##### Plech na pečenie s nepriľnavým povrchom

Na koláče na plechu a drobné pečivo.

Pečivo sa ľahšie uvoľní z plechu.

##### Profesionálna panvica s vkladacím roštom

Na prípravu veľkých množstiev.

##### Pokrievka na profesionálnu panvicu

Pokrievka zmení profesionálnu panvicu na pekáč.

##### Plech na pizzu

Na pizzu a veľké okrúhle koláče.

##### Grilovací plech

Na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana proti striekaniu. Používajte len v univerzálnom pekáči.

##### Kameň na pečenie

Na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze, ktoré majú pri pečení získať chrumkavý spodok.

Kameň na pečenie sa vždy musí predhriať na odporúčanú teplotu.

##### Sklenený pekáč (5,1 l)

Na prípravu dusených jedál a nákypov.

Zvlášť vhodný na druh prevádzky „Jedlá“.

##### Sklenená miska

Na prípravu veľkých kusov mäsa, šľavnatých koláčov a nákypov.

##### Nádoba na parenie, dierovaná, veľkosť XL

Na parenie veľkých množstiev.

##### Nádoba na parenie, dierovaná, veľkosť S

Na parenie zeleniny, na odšťavovanie bobúľ a rozmrazovanie.

##### Nádoba na parenie, nedierovaná, veľkosť S

Na varenie ryže, strukovín a obilnín.

##### Porcelánová nádoba, nedierovaná, veľkosť S

Na parenie a servírovanie mäsa, rýb a zeleniny.

##### Porcelánová nádoba, nedierovaná, veľkosť L

Na parenie a servírovanie mäsa, rýb a zeleniny.

##### Výsuvný systém, jednoduchý

S vyťahovacími koľajničkami vo výške 2 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.

##### Výsuvný systém, 3-násobný

S vyťahovacími koľajničkami vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.

##### Dekoračné lišty

Na zakrytie dna zásuvky nábytku a základnej dosky.





## Pred prvým použitím

Prve než začnete používať váš nový spotrebič, musíte ho nastaviť. Vyčistíte varný priestor a príslušenstvo.

### Pred prvým uvedením do prevádzky

Pred prvým uvedením do prevádzky sa informujte vo vašej vodárenskej spoločnosti o tvrdosti vody.

Aby vás spotrebič mohol spoľahlivo upozorniť na potrebu odstránenia vodného kameňa, musíte správne nastaviť rozsah tvrdosti vody.

#### Pozor!

- Poškodenie spotrebiča použitím nevhodných tekutín. Nepoužívajte destilovanú vodu, silno chlórovanú vodu z vodovodu (> 40 mg/l) alebo iné tekutiny. Používajte výlučne čerstvú, studenú vodu z vodovodu, zmäkčenú vodu alebo minerálnu vodu bez obsahu oxidu uhličitého.
- Možné sú poruchy funkcií pri používaní filtrovanej alebo demineralizovanej vody. Spotrebič napriek naplnenej nádržke na vodu vyzve na doplnenie alebo prevádzka s parou sa asi po 2 minútach zruší. Zmiešajte prípadne filtrovanú vodu alebo demineralizovanú vodu s naplnenou minerálnou vodou bez oxidu uhličitého v pomere 1 k 1.

#### Upozornenia

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

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

### Prvé uvedenie do prevádzky

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

**Upozornenie:** Tieto nastavenia môžete kedykoľvek znova zmeniť na základné nastavenia. → "Základné nastavenie" na strane 22

#### Nastavenie jazyka

Ako prvý sa objaví jazyk. Prioritne je ako jazyk nastavená „nemčina“.

1. Otočným voličom nastavte požadovaný jazyk.

2. Na potvrdenie ťuknite na nasledujúce textové pole. Objaví sa ďalšie nastavenie.

#### Nastavenie času

Čas sa začína na „12:00 hod.“.

1. Ťuknite na textové pole „Čas“.
2. Otočným voličom nastavte čas.
3. Na potvrdenie ťuknite na nasledujúce textové pole. Objaví sa ďalšie nastavenie.

#### Nastavenie tvrdosti vody

Prednastavený je rozsah tvrdosti vody „veľmi tvrdá“.

1. Otočným voličom nastavte rozsah tvrdosti vody.
2. Na potvrdenie ťuknite na textové pole „Ukončiť nastavenia“.

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

Keď spotrebič nepotrebuje, vypnite ho tlačidlom on/off

### Kalibrácia spotrebiča a čistenie varného priestoru

Teplota varu vody závisí od tlaku vzduchu. Pri kalibrácii sa spotrebič nastaví na tlakové pomery na mieste inštalácie. Automaticky sa to uskutoční počas prvého varenia v pare. Počas tohto procesu vzniká veľa pary.

#### Príprava kalibrácie

1. Z varného priestoru vyberte príslušenstvo.
2. Z varného priestoru odstráňte zvyšky obalu, ako napr. guľôčky polystyrénu.
3. Pred kalibráciou utrite hladké plochy vo vnútornom priestore rúry mäkkou, vlhkou handrou.

#### Kalibrácia spotrebiča a čistenie vnútorného priestoru

##### Upozornenia

- Kalibrácia sa môže spustiť len vtedy, keď je vnútorný priestor studený (izbová teplota).
- Počas kalibrácie neotvárajte dvierka spotrebiča. Kalibrácia sa ináč zruší.

1. Tlačidlom on/off zapnite spotrebič.
2. Naplňte nádržku na vodu. → "Naplňte nádržku na vodu" na strane 18
3. Nastavte uvedený druh ohrevu, teplotu a čas trvania pre kalibráciu a spustíte prevádzku spotrebiča. → "Varenie v pare" na strane 17

Nastavenia	
Druh ohrevu	Varenie v pare
Teplota	100 °C
Čas trvania	30 minút

4. Po kalibrácii spustíte rozohrievanie.


#### Pozor!


##### Poškodenia smaltu

Keď je voda na dne vnútorného priestoru, nespúšťajte prevádzku. Pred spustením prevádzky utrite vodu z dna vnútorného priestoru.

5. Vysušte dno vnútorného priestoru.

6. Nastavte uvedený druh ohrevu a teplotu pre rozohrievanie a spustíte prevádzku spotrebiča.  
→ "Obsluha spotrebiča" na strane 15

Rozohrievanie	
Druh ohrevu	4D horúci vzduch 
Teplota	maximálna
Čas trvania	30 minút

7. Počas rozohrievania spotrebiča vetrajte kuchyňu.  
8. Po uvedenom čase trvania ohrevu ukončíte prevádzku spotrebiča. Tlačidlom on/off  vypnite spotrebič.  
9. Počkajte, kým vnútorný priestor nevychladne.  
10. Hladké plochy vyčistíte umývacím roztokom a handrou.  
11. Nádržku na vodu vyprázdnete a vysušte vnútorný priestor. → "Po každej prevádzke s parou" na strane 19

### Upozornenia

- Aby sa spotrebič po presťahovaní prispôbil novému miestu inštalácie, obnovte jeho výrobné nastavenia. Zopakujte prvé uvedenie do prevádzky a kalibráciu.
- Spotrebič má uložené nastavenia kalibrácie aj pri výpadku prúdu alebo odpojení od elektrickej siete. Kalibrácia sa nemusí opakovať.

### Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistíte umývacím roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.

## Obsluha spotrebiča

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


### Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Prv než začnete spotrebič nastavovať, musíte ho zapnúť.

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

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

### Zapnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off  zapnete spotrebič.

Na displeji sa objaví logo Bosch a potom zoznam výberu druhov ohrevu.

**Upozornenie:** To, ktorý druh ohrevu sa má po zapnutí objaviť, môžete určiť v základných nastaveniach.  
→ "Základné nastavenie" na strane 22

### Vypnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off  vypnite spotrebič.

Prípadne prebiehajúca funkcia sa zruší.

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


**Upozornenie:** V základných nastaveniach môžete určiť, či sa má čas na vypnutom spotrebiči zobrazovať alebo nie.  
→ "Základné nastavenie" na strane 22


### Spustenie prevádzky

Každú prevádzku musíte spustiť tlačidlom start/stop .

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

### Zastavenie prevádzky

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

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


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

### Nastavenie druhu prevádzky

Po zapnutí spotrebiča sa objaví nastavený navrhovaný druh prevádzky.

Keď chcete nastaviť iný druh prevádzky, choďte cez menu. Presný opis jednotlivých druhov prevádzky nájdete v príslušných kapitolách.

V zásade platí:

1. Ťuknite na príslušné textové pole. Funkcia je v popredí.
2. Otočným voličom zmeňte výber v zvýraznenej časti.
3. V prípade potreby vykonajte ďalšie nastavenia. Ťuknite na príslušné textové pole a otočným voličom zmeňte hodnotu.
4. Spustite tlačidlom start/stop . Spotrebič spustí prevádzku.



## Nastavenie druhu ohrevu a teploty

Keď ste nezvolili druh prevádzky Druhy ohrevu, ťuknite v menu na textové pole „Druhy ohrevu“. Zoznam výberu druhov ohrevu sa objaví na dotykových displejoch.

Príklad na obrázku: Horúci vzduch  pri 195 °C.


1. Ťuknite na textové pole požadovaného druhu ohrevu. V prípade potreby listujte otočným vličiom v zozname výberu.

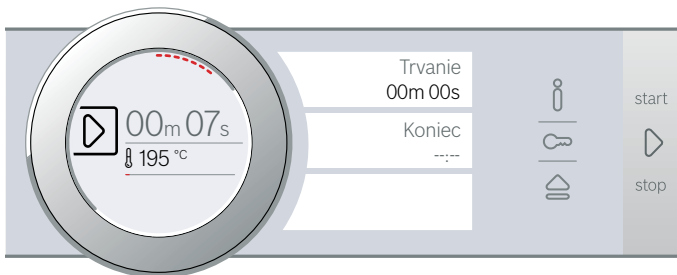


Teplota je v popredí zobrazovaná bielou farbou.


2. Otočným vličiom nastavte teplotu.



3. Spustíte tlačidlom start/stop . Čas na displeji zobrazuje, ako dlho už prevádzka beží.




Spotrebič začne hriať.

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

**Upozornenie:** Na spotrebiči môžete nastaviť aj čas trvania a koniec prevádzky. → "Časové funkcie" na strane 20

### Zmena

Po štarte zostane v popredí teplota. Keď pohybuje otočným vličiom, teplota sa priamo zmení a uloží.



Keď chcete zmeniť druh ohrevu, prerušte predtým prevádzku tlačidlom start/stop  a ťuknite na textové pole druhu ohrevu. Zobrazí sa zoznam výberu. Ťuknite na požadovaný druh ohrevu. Na displeji sa objaví príslušný návrh teploty.

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

## Rýchle rozohrievanie

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

Vhodné druhy ohrevu pre rýchle rozohrievanie sú:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev

Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok pečenia, vložte jedlo a príslušenstvo do varného priestoru až po skončení rýchleho rozohrievania.

### Nastavenie

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

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu.
2. Ťuknite na textové pole „Rýchle rozohrievanie“. V textovom poli je zobrazené „zap.“. Na displeji sa objaví upozornenie na potvrdenie.

Keď je rýchle rozohrievanie skončené, zaznie signál a na displeji sa objaví upozornenie. V textovom poli sa zobrazí „vyp.“. Vložte jedlo do varného priestoru.

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

### Zrušenie

Na zrušenie rýchleho rozohrievania ťuknite znova na textové pole „Rýchle rozohrievanie“. V textovom poli sa zobrazí „vyp.“.

## Para

Pomocou pary môžete vaše jedlá pripravovať mimoriadne šetrne. Pri niektorých druhoch ohrevu môžete jedlá pripravovať s podporou pary. Okrem toho máte k dispozícii druhy ohrevu: stupeň kysnutia, stupeň rozmrazovania a regeneračné zohrievanie.

### Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

Pri otvorení dvierok spotrebiča môže unikať veľmi horúca para. Para nie je vždy viditeľná v závislosti od teploty. Pri otvorení nestojte blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

## Zvuky

### Čerpadlo

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

## Kryt

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

## Varenie v pare

Pri varení v pare obklopí para jedlá a zabráni strate živín z potravín. Tvar, farba a typická aróma jedla zostane pri tejto metóde prípravy zachovaná.

**Upozornenie:** Keď je počas varenia v pare nádržka na vodu prázdna, prevádzka sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

## Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.

**Upozornenie:** PARENIE zapnite len vtedy, keď je varný priestor úplne vychladnutý (izbová teplota).

2. Ťuknite na pole **menu**.

Zobrazí sa výber druhov prevádzky.

3. Ťuknite na textové pole „Para“.

4. Ťuknite na textové pole „PARENIE“.

Teplota je v popredí.

5. Otočným voličom nastavte teplotu.

6. Ťuknite na textové pole „Čas trvania“ a nastavte čas trvania ohrevu.

**Upozornenie:** Pri druhoch ohrevu s parou je potrebný vždy čas trvania.

7. Spustíte tlačidlom start/stop  $\triangleright$ .

Spotrebič začne hriať.

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

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

## Zmena

Nastavenia môžete zmeniť ako zvyčajne.

Keď chcete zmeniť teplotu alebo čas ohrevu, ťuknite na príslušné textové pole a otočným voličom zmeňte hodnotu. Zmena sa priamo prevezme.

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

## Príprava menu

V pare môžete pripravovať kompletné menu bez toho, aby sa prenášali chute. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 34

## Pečenie v pare – pečenie s pridaním pary

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

Vaše jedlo

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

Sami si nastavte požadovanú kombináciu druhu ohrevu a intenzity pary. Na výber vhodného druhu ohrevu a intenzity pary použite údaje v tabuľkách alebo si zvolte program. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 34

## Intenzita pary

Na pridanie pary sú dispozícií rôzne intenzity:

Intenzita	Stupeň
nízka	01
stredná	02
silná	03

## Vhodné druhy ohrevu

Pri týchto druhoch ohrevu môžete pridať paru:

- 4D horúci vzduch  $\text{☼}$
- Horný/dolný ohrev  $\text{☐}$
- Grilovanie s cirkuláciou vzduchu  $\text{☒}$
- Udržiavanie teploty  $\text{☒}$

## Naštartujte

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Nastavte druh ohrevu a teplotu.
3. Ťuknite na textové pole „Pridanie pary“. Na displeji je stupeň pary v popredí zobrazený bielou farbou.
4. Otočným voličom nastavte stupeň pary.
5. Spustíte tlačidlom start/stop  $\triangleright$ . Spotrebič začne hriať.

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

## Zmena a zrušenie

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

Keď chcete zrušiť paru, nastavte „Pridanie pary“ na „0“.

**Upozornenie:** Prevádzka pokračuje ďalej bez pridania pary.


## Regeneračné zohrievanie

S druhom ohrevu Regeneračné zohrievanie  $\text{☒}$  môžete už uvarené jedlá šetrne zohriať alebo zapiecť pečivo z predchádzajúceho dňa. Pridanie pary sa uskutoční automaticky.


**Upozornenie:** Keď je počas regeneračného zohrievania nádržka na vodu prázdna, prevádzka sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

## Naštartujte

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Ťuknite na pole **menu**. Zobrazí sa výber druhov prevádzky.
3. Ťuknite na textové pole „Para“.

4. Ťknite na textové pole „Regeneračné zohrievanie“. Teplota je v popredí.
5. Otočným voličom nastavte teplotu.
6. Ťknite na textové pole „Čas trvania“ a nastavte čas trvania ohrevu.  
**Upozornenie:** Pri druhoch ohrevu s parou je potrebný vždy čas trvania.
7. Spustíte tlačidlom start/stop . Spotrebič začne hriať.


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

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


### Zmena

Nastavenia môžete zmeniť ako zvyčajne.

Keď chcete zmeniť teplotu alebo čas ohrevu, ťknite na príslušné textové pole a otočným voličom zmeňte hodnotu. Zmena sa priamo prevezme.

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


### Stupeň kysnutia

S druhom ohrevu Stupeň kysnutia  cesto vykysne výrazne rýchlejšie ako pri izbovej teplote a nevysuší sa.


Na výber vhodného nastavenia použite údaje v tabuľke.  
→ *"Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 34*

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

### Našartujte

1. Naplňte nádržku na vodu.  
**Upozornenie:** Stupeň kysnutia zapnite len vtedy, keď je varný priestor úplne vychladnutý (izbová teplota).
2. Ťknite na pole **menu**.
3. Ťknite na textové pole „Para“.
4. Ťknite na textové pole „Stupeň kysnutia“. Teplota je v popredí.
5. Otočným voličom nastavte teplotu.
6. Ťknite na textové pole „Čas trvania“ a nastavte čas trvania ohrevu.  
**Upozornenie:** Pri druhoch ohrevu s parou je potrebný vždy čas trvania.
7. Spustíte tlačidlom start/stop . Spotrebič začne hriať.


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

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


### Zmena

Nastavenia môžete zmeniť ako zvyčajne.

Keď chcete zmeniť teplotu alebo čas ohrevu, ťknite na príslušné textové pole a otočným voličom zmeňte hodnotu. Zmena sa priamo prevezme.


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

### Rozmrazte


Druh ohrevu Rozmrazovanie  použite na rozmrazovanie zmrazených a hlboko zmrazených výrobkov.

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

### Našartujte

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Ťknite na pole **menu**.
3. Ťknite na textové pole „Para“.
4. Ťknite na textové pole „Rozmrazovanie“. Teplota je v popredí.
5. Otočným voličom nastavte teplotu.
6. Ťknite na textové pole „Čas trvania“ a nastavte čas trvania ohrevu.  
**Upozornenie:** Pri druhoch ohrevu s parou je potrebný vždy čas trvania.
7. Spustíte tlačidlom start/stop . Spotrebič začne hriať.


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

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

### Zmena

Nastavenia môžete zmeniť ako zvyčajne.

Keď chcete zmeniť teplotu alebo čas ohrevu, ťknite na príslušné textové pole a otočným voličom zmeňte hodnotu. Zmena sa priamo prevezme.

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

### Naplňte nádržku na vodu

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

Uistite sa, že rozsah tvrdosti vody máte správne nastavený. → *"Základné nastavenie" na strane 22*

### Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia a požiaru!

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

### Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

**Pozor!**


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

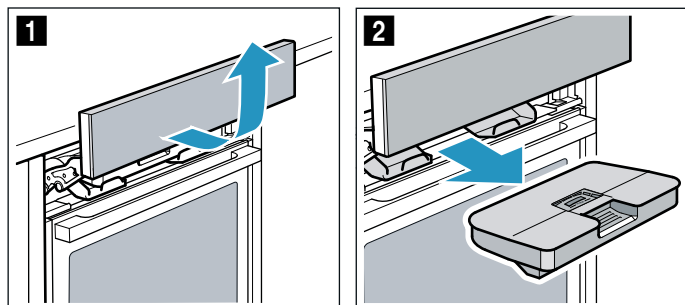
**Pozor!**

Možné sú poruchy funkcií pri používaní filtrovanej alebo demineralizovanej vody. Spotrebič napriek naplnenej nádržke na vodu vyzve na doplnenie alebo prevádzka s parou sa asi po 2 minútach zruší. Zmiešajte prípadne filtrovanú vodu alebo demineralizovanú vodu s naplnenou minerálnou vodou bez oxidu uhličitého v pomere 1 k 1.

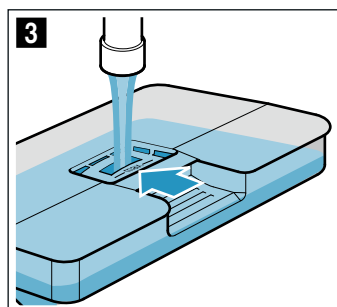
**Upozornenia**

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

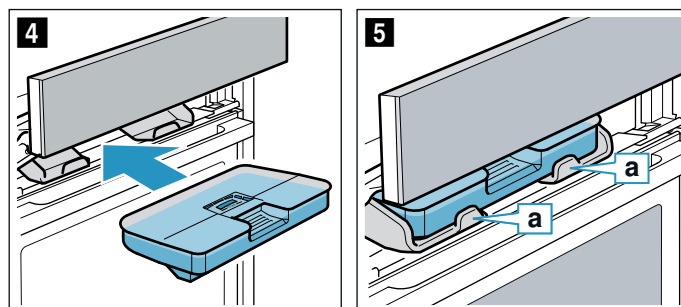
1. Stlačte tlačidlo . Kryt sa automaticky posunie dopredu.
2. Kryt potiahnite obidvomi rukami dopredu a potom ho posuňte nahor tak, aby zapadol (obrázok 1).
3. Nádržku na vodu nadvihnite a vyberte z otvoru na nádržku (obrázok 2).



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



6. Nasadíte naplnenú nádržku na vodu (obrázok 4). Dbajte na to, aby nádržka na vodu zapadla za obidvomi uchyteniami a (obrázok 5).



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

**Doplnenie nádržky na vodu****Upozornenia**

- Prevádzky s pridaním pary bežia ďalej bez prídania pary.
- Keď je počas varenia v pare, regeneračného zohrievania, stupňa kysnutia alebo rozmrazovania nádržka na vodu prázdna, prevádzka sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

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

**Po každej prevádzke s parou****⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!**

Pri otvorení dvierok spotrebiča môže unikať veľmi horúca para. Para nie je vždy viditeľná v závislosti od teploty. Pri otvorení nestojte blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

**⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!**


Spotrebič sa počas prevádzky rozpáli. Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.

**Pozor!**

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

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

**Upozornenia**

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



## Vyprázdenie nádrčky na vodu

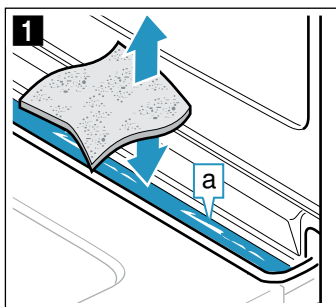
### Pozor!

- Nádrčku na vodu nesaďte v horúcom varnom priestore. Nádrčka na vodu sa poškodí.
- Nádrčku na vodu neumývajte v umývačke riadu. Nádrčka na vodu sa poškodí.

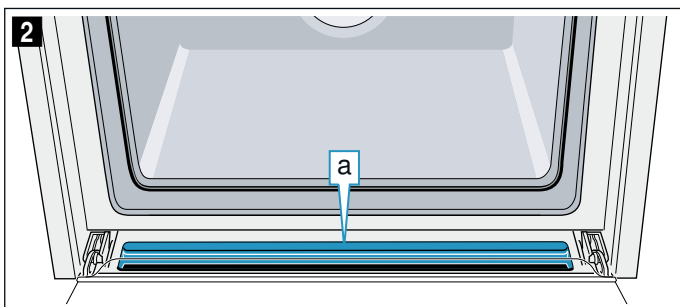
- Otvorte kryt.
- Vyberte nádrčku na vodu.
- Veko nádrčky na vodu opatrne odoberte.
- Nádrčku na vodu vyprázdnite, vyčistite umývacím prostriedkom a dôkladne opláchnite čistou vodou.
- Všetky časti vysušte mäkkou utierkou.
- Tesnenie na veko utrite dosucha.
- Nechajte vyschnúť s otvoreným vekom.
- Nasajte veko na nádrčku na vodu a pritlačte ho.
- Vložte nádrčku na vodu a zatvorte kryt.

### Sušenie odkvapovej drážky

- Nechajte spotrebič vychladnúť.
- Otvorte dvierka spotrebiča.
- Vodu v odkvapovom žliabku **a** odsajte špongiou a žliabok opatrne utrite (obrázok **1**).



Odkvapový žliabok **a** sa nachádza pod varným priestorom (obrázok **2**).



### Spustenie sušenia

Pri sušení sa varný priestor zohreje, takže sa vlhkosť vo varnom priestore odparuje. Potom otvorte dvierka spotrebiča, aby mohla vodná para uniknúť z varného priestoru.

### Pozor!

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

- Nechajte spotrebič vychladnúť.
- Hrubé nečistoty z varného priestoru okamžite odstráňte a vlhkosť z dna varného priestoru utrite.
- V prípade potreby tlačidlom on/off **1** zapnite spotrebič.

- Ťuknite na pole **menu**. Zobrazí sa výber druhov prevádzky.
- Ťuknite na textové pole „Čistenie“.
- Ťuknite na textové pole „Sušenie“. Zobrazí sa čas trvania. Nedá sa zmeniť.
- Spustíte tlačidlom start/stop **▷**. Sušenie sa pustí a po 10 minútach sa automaticky ukončí.
- Otvorte dvierka spotrebiča a nechajte ich otvorené 1 až 2 minúty, aby vlhkosť mohla uniknúť z varného priestoru.

### Ručné vysušenie varného priestoru

- Nechajte spotrebič vychladnúť.
- Odstráňte špinu z varného priestoru.
- Varný priestor vysušte hubkou.
- Dvierka spotrebiča nechajte 1 hodinu otvorené, aby varný priestor celkom vyschol.

## Časové funkcie

Váš spotrebič má rôzne časové funkcie.

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

Čas trvania a koniec sa po nastavení prevádzky dajú vyvolať na dotykovom displeji. Časovač má vlastné pole a dá sa kedykoľvek nastaviť.

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

**Upozornenie:** To, ako dlho znie signál, môžete zmeniť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenie" na strane 22

### Nastavenie času trvania

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

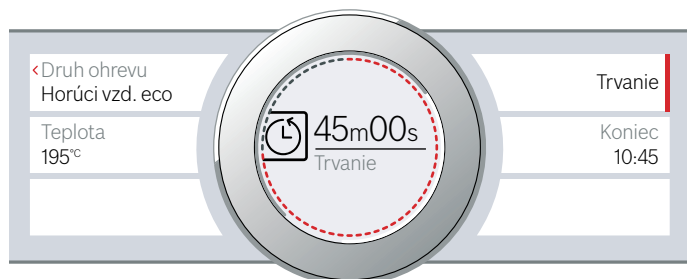
### Nastavenie


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

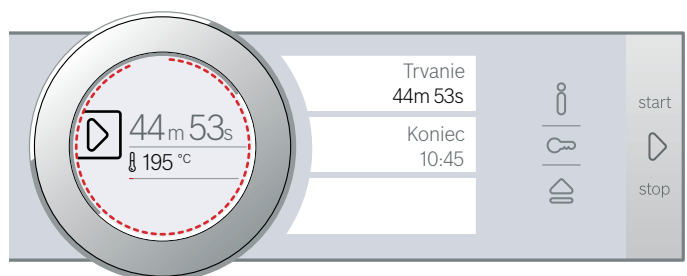
Do jednej hodiny sa dá čas trvania nastaviť v minútových krokoch, potom v 5-minútových krokoch. Nastaviť sa dá maximálne 23 hodín a 59 minút.

Príklad na obrázku: Je 10:00 hod., čas trvania je 45 minút.

1. Nastavte druh prevádzky a teplotu alebo stupeň.
2. Pred spustením ťuknite na textové pole „Čas trvania“.  
Na displeji je čas trvania v popredí zobrazený bielou farbou.
3. Otočným voličom nastavte požadovaný čas trvania.  
Čas skončenia sa vypočíta automaticky.





4. Spustíte tlačidlom start/stop .  
Čas trvania plynie.



Spotrebič začne hriať.

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

Prostredníctvom textového poľa „Čas trvania“ sa dá znova nastaviť čas trvania alebo tlačidlom start/stop  pokračovať v prevádzke bez času trvania.

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

### Zmena a zrušenie

Čas na časovači zmeníte ťuknutím na textové pole „Čas trvania“. Čas trvania je v popredí zobrazený bielou farbou a môže sa zmeniť otočným voličom. Zmena sa priamo prevezme.

Keď chcete zrušiť čas trvania, nastavte čas trvania celkom naspäť na nulu. Po prevzatí zmeny bude prevádzka pokračovať bez nastaveného času trvania.

### Nastavenie konca

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

### Upozornenia

- Nezabudnite, že potraviny nesmú zostať príliš dlho vo varnom priestore, lebo sa pokazia.
- Koniec už nenastavujte, keď bolo prevádzka spustená. Výsledok pečenia by už nebol dobrý.


### Nastavenie

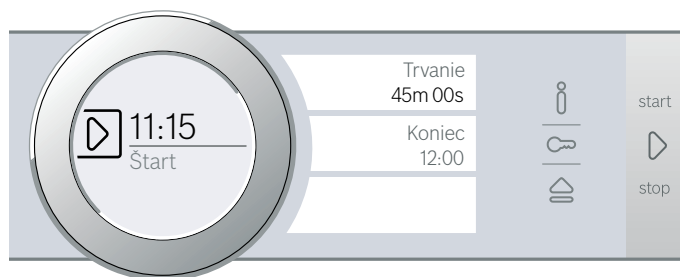
Koniec času trvania sa môže posunúť maximálne o 23 hodín a 59 minút.

Príklad na obrázku: Je 10:00 hod., nastavený čas trvania je 45 minút a jedlo má byť hotové o 12:00 hod.

1. Nastavte druh prevádzky a teplotu alebo stupeň.
2. Nastavte čas trvania.
3. Pred spustením ťuknite na textové pole „Koniec“.  
Na displeji je v popredí vypočítaný čas skončenia zobrazený bielou farbou.
4. Otočným voličom posuňte koniec na neskôr.





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



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


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

Prostredníctvom textového poľa „Čas trvania“ sa dá znova nastaviť čas trvania alebo tlačidlom start/stop  pokračovať v prevádzke bez času trvania.

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

### Zmena a zrušenie

Po spustení sa už čas skončenia nedá zmeniť.

Keď chcete na konci zrušiť čas skončenia, prerušte prevádzku tlačidlom start/stop . Prevádzka môže pokračovať bez času trvania a skončenia.

### Nastavenie časovača



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

### Nastavenie

Čas nastavený na časovači začína vždy na nula minútach.


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

Nastaviť sa dá maximálne 24 hodín.

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

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


Čas na časovači sa odpočítava.

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

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

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


### Zmena a zrušenie

Čas na časovači zmeníte stlačením poľa . Čas časovača je biely a zvýraznený a môže sa zmeniť otočným voličom.

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

## Detská poistka

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



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

### Aktivovanie a deaktivovanie

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

Cca 4 sekundy podržte pole  stlačené.

Na displeji sa objaví upozornenie na potvrdenie.

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

## Základné nastavenia


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

### Zmena základných nastavení

Spotrebič musí byť zapnutý.


1. Ťuknite na pole **menu**.  
Zobrazí sa výber druhov prevádzky.
2. Ťuknite na textové pole „Základné nastavenia“.  
Na dotykovom displeji sa objavia nastavenia.
3. Ťuknite na textové pole s požadovaným nastavením.  
Červený pás na strane textového poľa ukazuje, ktoré nastavenie je zvolené.  
Na displeji je k nemu zobrazená hodnota.
4. V prípade potreby hodnotu zmeníte otočným voličom.
5. Ťuknite na textové pole nasledujúceho nastavenia.  
Hodnota k nemu sa objaví na displeji a môže sa zmeniť otočným voličom.
6. Prechádzajte nastaveniami a v prípade potreby ich zmeňte otočným voličom.  
Keď chcete listovať v nastaveniach, ťuknite na textové pole „Nastavenia“.
7. Na potvrdenie ťuknite na pole **menu**.  
Objaví sa otázka, či sa majú zmeny uložiť.
8. Ťuknite na textové pole „Uložiť“.  
Na displeji sa objaví upozornenie, že sa nastavenia uložili.

### Zrušenie

Keď nechcete zmeny uložiť, ťuknite na pole **menu** a potom na textové pole „Neuložiť“. Na displeji sa objaví upozornenie, že sa nastavenia neuložili. Keď spotrebič nepotrebuje, vypnite ho tlačidlom on/off .

### Zoznam základných nastavení

Podľa výbavy vášho spotrebiča nie sú dostupné všetky základné nastavenia.

Nastavenie	Výber
Jazyk	Ďalšie jazyky k dispozícii
Čas	Čas v 24 h formáte
Tvrdosť vody	00 (zmäkčená) 01 (mäkká) 02 (stredne tvrdá) 03 (tvrdá) 04 (veľmi tvrdá)*
Výrobné nastavenia	Obnovenie stavu neobnoviť*
Zvukový signál	Krátke trvanie (30 s) Stredné trvanie (1 min)* Dlhé trvanie (5 min)
Hlasitosť	Stupne 01 – 05
Zvukový signál tlačidiel	zapnuté Vypnuté* (zvuk pri on/off  zostane)



Jas displeja	Stupnica s 5 stupňami
Zobrazenie času	vyp. Digitálne*
Osvetlenie	V prevádzke vyp. V prevádzke zap.*
Prevádzka po zapnutí	Hlavné menu Druhy ohrevu* Para Assist
Vypnutie displeja v noci	vypnuté* zapnuté
Logo značky	zobraziť* nezobraziť
Čas dobehu ventilátora	Odporúča sa* Minimálne
Výsuvný systém	Nie je súčasťou výbavy* (pri použití rámu a jednoduchého výsuvu) Nie je súčasťou výbavy* (pri 2-násobnom a 3-násobnom výsuve)
Nastavenie programu sabat	zapnuté vypnuté*

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

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

## Výpadok elektrického prúdu

Vami uskutočnené zmeny nastavení zostanú zachované aj po výpadku prúdu.

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

## Zmena času

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

Spotrebič musí byť zapnutý.

1. Ťuknite na pole **menu**.  
Na displeji sa zobrazí výber druhov prevádzky.
2. Ťuknite na textové pole „Základné nastavenia“.  
Na dotykovom displeji sa objavia nastavenia.
3. Ťuknite na textové pole „Čas“.  
Na displeji sa zobrazí čas.
4. Čas zmeníte otočným voličom.
5. Na potvrdenie ťuknite na pole **menu**.  
Objaví sa otázka, či sa majú zmeny uložiť.
6. Ťuknite na textové pole „Uložiť“.  
Na displeji sa objaví upozornenie, že sa nastavenia uložili.

## Nastavenie sabat

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


### Spustenie programu sabat

Prv než budete môcť použiť program sabat, musíte aktivovať základné nastavenia. → "Základné nastavenie" na strane 22

Keď je základné nastavenie príslušne zmenené, program sabat sa pri druhoch ohrevu uvádza ako posledný.

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

Druh prevádzky Druhy ohrevu musí byť zvolený. Zoznam výberu druhov ohrevu sa objaví na dotykových displejoch.

1. Ťuknite na textové pole „Program sabat“.  
Na displeji je navrhovaná hodnota k teplote v popredí zobrazená bielou farbou.
2. Otočným voličom nastavte požadovanú teplotu.
3. Pred spustením ťuknite na textové pole „Čas trvania“.  
Na displeji sa objaví navrhovaná hodnota času trvania v popredí zobrazená bielou farbou.
4. Otočným voličom nastavte požadovaný čas trvania.  
**Upozornenie:** Čas skončenia sa vypočíta automaticky, nedá sa však posunúť.
5. Spustíte tlačidlom start/stop .  
Čas prevádzky na displeji plyní.  
Spotrebič začne hriať.



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

Tlačidlom on/off  vypnite spotrebič.

**Upozornenie:** Keď otvoríte dvierka spotrebiča, prevádzka sa nepreruší.

### Zmena a zrušenie

Po spustení sa už nastavenia nedajú zmeniť.

Keď chcete zrušiť program sabat, vypnite spotrebič tlačidlom on/off . Tlačidlom start/stop  už nemôžete prevádzku pozastaviť.

## Čistiace prostriedky

Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu vám vysvetlíme, ako správne ošetrovať a čistiť váš spotrebič.

### Vhodné čistiace prostriedky

Aby ste rozdielne povrchy nepoškodili použitím nesprávneho čistiaceho prostriedku, dodržiavajte údaje uvedené v tabuľke. V závislosti od typu vášho spotrebiča nie sú všetky rozsahy k dispozícii.

#### Pozor!

#### Poškodenie povrchu

Nepoužívajte

- ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- tvrdé abrazívne vankúšiky alebo čistiace špongie,
- vysokotlakový čistič alebo parný čistič,
- špeciálny čistič na tepelné čistenie.

Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.

**Tip:** Prostredníctvom zákazníckeho servisu si môžete kúpiť súpravy na čistenie a ošetrovanie, ktoré zvlášť odporúčame. Dodržiavajte príslušné pokyny výrobcu.

#### Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa veľmi rozohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru alebo horúcich komponentov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Oblasť	Čistenie
<b>Vonkajšie plochy spotrebiča</b>	
Čelo z nehrdzavejúcej ocele	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škrvny a škrvny od bielka. Pod takýmito škrvnami môže kov začať korodovať. V zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni možno zakúpiť špeciálne čistiace prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ, ktoré sú vhodné na teplé povrchy. Prostriedok naneste v tenkej vrstve mäkkou utierkou.
Plast	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horúci umývaci roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.

Ovládací panel	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo. Keď sa na ovládací panel dostane čistiaci prostriedok na odstránenie vodného kameňa, ihneď ho odstráňte. Tieto škrvny už ináč nedajú odstrániť.
Skla dvierok	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabky na sklo alebo drôtenky z nehrdzavejúcej ocele.
Dverová úchytka	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Keď sa odvápnovací prostriedok dostane na dverovú úchytку, okamžite úchytку utrite. Ináč sa tieto škrvny už nedajú odstrániť.

### Vnútro spotrebiča

Smaltované a samočistiace plochy	Dodržiavajte upozornenia týkajúce sa plôch varného priestoru uvedené za tabuľkami.
Sklenený kryt osvetlenia varného priestoru	Horúci umývaci roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry.
Tesnenie dvierok Neodoberajte ho!	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou. Nepoužívajte abrazívne prostriedky.
Kryt dvierok	Z ušľachtilej ocele: Použite čistič na ušľachtilú oceľ. Dodržiavajte pokyny výrobcov. Nepoužívajte ošetrojúce prostriedky na ušľachtilú oceľ. Z plastu: Vyčistite horúcim čistiacim prostriedkom a čistiacou utierkou. Osušte následne mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo. Pred čistením opatrne odoberte kryt dvierok.
Rámy	Horúci čistiaci roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.
Výsuvný systém	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mastiaci tuk z vyťahovacích koľajničiek, čistite ich zasunuté. Neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúci čistiaci roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou. Nečistoty na nádobách z nehrdzavejúcej ocele z potravín s obsahom škrobu (napr. ryža) vyčistite octovým čističom.

Nádržka na vodu	Horúci čistiaci roztok: Vyčistíte handričkou a dôkladne vypláchnite čistou vodou, aby sa odstránili zvyšky čistiaceho prostriedku. Osušte mäkkou utierkou. Nechajte vyschnúť s otvoreným vekom. Tesnenie na veku utrite dosucha. Neumývajte v umývačke riadu.
-----------------	--

### Upozornenia

- Malé farebné rozdiely na čele spotrebiča vzniknú kvôli zloženiu z rôznych materiálov, napr. sklo, plast alebo kov.
- Tiene na sklách dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, je svetelný odraz osvetlenia varného priestoru.
- Smalt sa pri veľmi vysokých teplotách vypáli. Môžu tak vzniknúť malé farebné rozdiely. Je to normálne a nemá to žiaden vplyv na funkciu. Hrany tenkých plechov sa nečajú úplne potiahnuť smaltom. Preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana sa tým nenaruší.

### Plochy varného priestoru

Zadná stena varného priestoru je samočistiaca. Zistíte to podľa drsného povrchu.

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

### Čistenie smaltovaných plôch

Hladké smaltované plochy vyčistíte handričkou a horúcim umývacím roztokom alebo octovou vodou. Osušte mäkkou utierkou.

Pripálené zvyšky jedál namočte vlhkou handričkou a umývacím roztokom. Pri silnom znečistení použite drôtenku z ušľachtilej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry.

### Pozor!

Na teplý varný priestor nikdy nepoužívajte čistič na rúry. Mohol by sa poškodiť smalt. Pred ďalším rozohrievaním úplne odstráňte zvyšky z varného priestoru a dvierok spotrebiča.

Varný priestor nechajte po čistení vyschnúť otvorený.

**Upozornenie:** Zvyšky potravín môžu vytvoriť biele povlaky. Sú neškodné a nemajú vplyv na funkčnosť. V prípade potreby môžete zvyšky odstrániť kyselinou citrónovou.

### Čistenie samočistiacich plôch

Samočistiace plochy sú potiahnuté vrstvou poréznej, matnej keramiky. Táto vrstva počas prevádzky spotrebiča nasáva a odbúrava striekance z pečenia.

Keď sa už samočistiace plochy samé nedostatočne čistia a vznikajú tmavé škvrny, môžete ich vyčistiť cieleným rozohrievaním.

### Nastavenie

Predtým vyberte z varného priestoru rámy, vyťahovacie koľajničky, príslušenstvo a riad. Dôkladne vyčistíte hladké smaltované plochy varného priestoru, vnútorné dvierka a sklený kryt osvetlenia varného priestoru.

1. Nastavte druh ohrevu 4D horúci vzduch.
2. Nastavte maximálnu teplotu.
3. Spustíte prevádzku a nechajte ju bežať minimálne 1 hodinu.

Keramická vrstva sa zregeneruje.

Keď je varný priestor vychladnutý, hnedasté alebo biele zvyšky odstráňte vodou a mäkkou špongiou.

**Upozornenie:** Počas prevádzky a funkcie čistenia sa môžu na plochách vytvoriť červenasté škvrny. Nejde o hrdzu, ale o zvyšky potravín. Tieto škvrny neohrozujú zdravie a neobmedzujú čistiacu schopnosť samočistiacich plôch.

### Pozor!

Na samočistiace plochy nikdy nepoužívajte čistiaci prostriedok na rúry. Povrchy sa poškodia. Ak sa čistiaci prostriedok na rúry dostane na tieto plochy, ihneď ho umyte vodou a špongiou. Nešúchajte a nepoužívajte abrazívne pomôcky na čistenie.

### Spotrebič udržiavajte čistý

Aby sa nevytvorila neodstrániteľná špina, spotrebič vždy udržiavajte čistý a nečistoty ihneď odstráňte.

### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

Voľné zvyšky jedál, tuk a štava z pečenia sa môžu vznietiť. Pred spustením prevádzky odstráňte z priestoru pečenia, z ohrevného telesa a príslušenstva hrubé nečistoty.

### Tipy

- Vyčistíte varný priestor po každom použití. Tak sa nečistoty nepripália.
- Vždy ihneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvrny a škvrny od bielka.
- Na pečenie veľmi vlhkých koláčov používajte univerzálny plech.
- Na pečenie používajte vhodný riad, napr. pekáč.

## Funkcia čistenia

Váš spotrebič má druh prevádzky „Odstránenie vodného kameňa“. S druhom prevádzky „Odstránenie vodného kameňa“ odstránite vodný kameň z odparovača.

### Odstránenie vodného kameňa

Aby váš spotrebič zostal funkčný, musí sa pravidelne z neho odstraňovať vodný kameň.

Odstránenie vodného kameňa pozostáva z viacerých krokov. Z hygienických dôvodov musí odstraňovanie vodného kameňa kompletne prebehnúť, aby bol spotrebič znova pripravený na prevádzku. Odstránenie vodného kameňa trvá celkom 70 - 95 minút.

- Odstránenie vodného kameňa (cca 55 – 70 minút), potom vyprázdniť nádržku na vodu a znova ju naplniť

- Prvé oplachovanie (cca 9 – 12 minút), potom vyprázdňte nádržku na vodu a znova ju naplňte
- Druhé oplachovanie (cca 9 – 12 minút), potom vyprázdňte nádržku na vodu a vysušte ju

Keď sa odstraňovanie vodného kameňa preruší (napr. následkom výpadku prúdu alebo vypnutím spotrebiča), po opätovnom zapnutí spotrebiča budete dvakrát upozornení na potrebu opláchnutia. Spotrebič zostane až do konca druhého oplachovania zablokovaný pre iné druhy prevádzky.

Ako často sa musí odstrániť vodný kameň zo spotrebiča, závisí od tvrdosti používanej vody. Keď je možných už len 5 alebo menej prevádzok s parou, spotrebič vás upozorní na potrebu odstránenia vodného kameňa hlášením na displeji. Počet zostávajúcich prevádzok sa zobrazí po zapnutí. Budete tak mať čas pripraviť sa včas na odstránenie vodného kameňa.

## Spustenie

### Pozor!

- Poškodenia spotrebiča: Na odstránenie vodného kameňa používajte výlučne nami odporúčaný tekutý prostriedok na odstránenie vodného kameňa. Doby pôsobenia počas odstraňovania vodného kameňa sú prispôbené podľa použitého prostriedku na odstránenie vodného kameňa. Iné prostriedky na odstránenie vodného kameňa môžu zapríčiniť poškodenia spotrebiča.  
Obj. číslo prostriedku na odstránenie vodného kameňa 311 680
- Roztok na odstránenie vodného kameňa: roztok alebo prostriedok na odstránenie vodného kameňa nenanášajte na ovládací panel alebo iné povrchy spotrebiča. Povrchy sa poškodia. Ak však k tomu dôjde, roztok na odstránenie vodného kameňa okamžite odstráňte vodou.

Ak ste pred odstraňovaním vodného kameňa používali prevádzku s parou, najskôr spotrebič vypnite, aby sa zvyšková voda odčerpala z výparníkového systému.

1. 400 ml vody zmiešajte s 200 ml tekutého prostriedku na odstránenie vodného kameňa, čím vytvoríte roztok na odstránenie vodného kameňa.
2. Spustíte tlačidlom on/off ①.
3. Vyberte nádržku na vodu a naplňte ju roztokom na odstránenie vodného kameňa.
4. Nádržku na vodu naplnenú roztokom na odstránenie vodného kameňa úplne zasuňte.
5. Zatvorte kryt.
6. Ťuknite na políčko **menu**.  
Zobrazí sa výber druhov prevádzky.
7. Ťuknite na textové pole „Čistenie“.
8. Ťuknite na textové pole „Odstránenie vodného kameňa“.  
Zobrazí sa doba odstraňovania vodného kameňa. Tá sa nedá zmeniť.
9. Spustíte tlačidlom start/stop ▷.  
Zo spotrebiča sa odstráni vodný kameň. Na displeji postupne plynú doba trvania.  
Po uplynutí doby zaznie signál.

## Prvé opláchnutie

1. Otvorte kryt.

2. Nádržku na vodu vyberte, dôkladne vypláchnite, naplňte vodou a znova zasuňte.
3. Zatvorte kryt.
4. Spustíte tlačidlom start/stop ▷.  
Spotrebič sa prepláchne.  
Po uplynutí času trvania zaznie signál.

## Druhé opláchnutie

1. Otvorte kryt.
2. Nádržku na vodu vyberte, dôkladne vypláchnite, naplňte vodou a znova zasuňte.
3. Zatvorte kryt.
4. Spustíte tlačidlom start/stop ▷.  
Spotrebič sa prepláchne.  
Po uplynutí času trvania zaznie signál.

## Dočistenie

1. Otvorte kryt.
2. Nádržku na vodu vyprázdňte a vysušte.
3. Tlačidlom on/off ① spotrebič vypnete.  
Odstraňovanie vodného kameňa je ukončené a spotrebič je opäť pripravený na použitie.

## Rámy

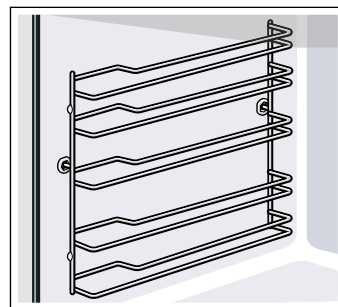
Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako môžete vyvesiť a vyčistiť rámy.

## Vyvesenie a zavesenie rámov

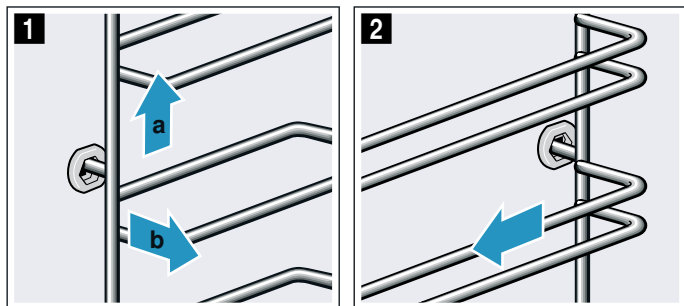
### Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Rámy sa veľmi zohrejú. Nikdy sa nedotýkajte horúcich rámov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

### Vyvesenie rámov



1. Rám vpredú mierne nadvihnite **a** a vyveste **b** (obrázok **1**).
2. Potom celý rám vytiahnite dopredu a vyberte ho von (obrázok **2**).

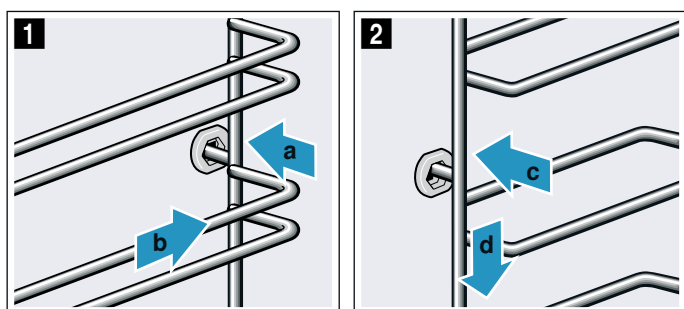


Rámy vyčistite čistiacim prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

### Zavesenie rámov

Rámy patria len doprava alebo doľava. Pri oboch rámoch dbajte na to, aby zahnuté tyčky boli vpredú.

1. Rám zasuňte najprv do stredu do zadného otvoru **a** tak, aby rám doliehal na stenu varného priestoru a potom potlačte dozadu **b** (obrázok **1**).
2. Potom rám zasuňte do predného otvoru **c** tak, aby rám aj tu doliehal na stenu varného priestoru a potlačte nadol **d** (obrázok **2**).



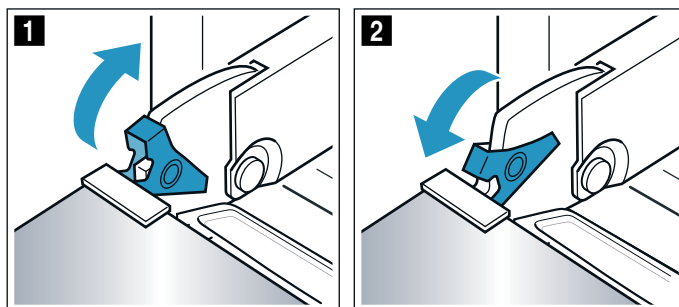
## Dvierka spotrebiča

Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako môžete vyčistiť dvierka spotrebiča.

### Vyvesenie a zavesenie dvierok spotrebiča

Pred čistením alebo vybratím skiel dvierok môžete dvierka spotrebiča vyvesiť.

Závesy dvierok spotrebiča majú zaistovaciu páčku. Keď sú zaistovacie páčky sklopené (obrázok **1**), dvierka spotrebiča sú zaistené. Nedajú sa vyvesiť. Keď sú zaistovacie páčky pre vyvesenie dvierok spotrebiča vyklopené (obrázok **2**), všetky závesy sú zaistené. Nedajú sa zaklapnúť.



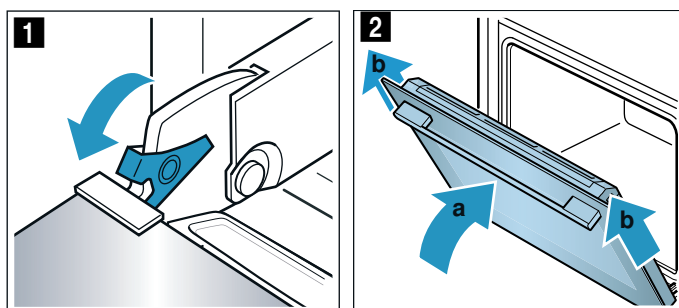
### ⚠ Varovanie

#### Nebezpečenstvo poranenia!

- Keď závesy nie sú zaistené, môžu zapadnúť s veľkou silou. Dbajte na to, aby zaistovacie páčky boli vždy úplne sklopené, príp. pri vyvesení dvierok spotrebiča celkom vyklopené.
- Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.

### Vyvesenie dvierok spotrebiča

1. Úplne otvorte dvierka spotrebiča.
2. Obidve zaistovacie páčky vľavo a vpravo vyklopte (obrázok **1**).
3. Zatvorte dvierka spotrebiča až na doraz **a**. Obidvomi rukami vľavo a vpravo chyťte **b** a vytiahnite nahor (obrázok **2**).

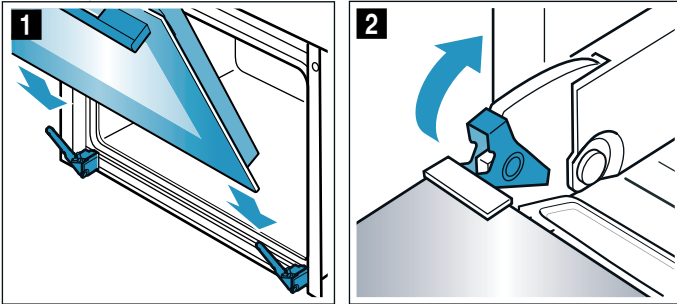




### Zavesenie dvierok spotrebiča

Dvierka spotrebiča znova zavesíte v opačnom poradí.

1. Pri zavesení dvierok spotrebiča dbajte na to, aby sa obidva závesy na dverách zaviedli rovno do otvoru (obrázok 1). Zasuňte dvierka spotrebiča až na doraz.
2. Úplne otvorte dvierka spotrebiča. Obidve zaistovacie páčky znova sklopte (obrázok 2).



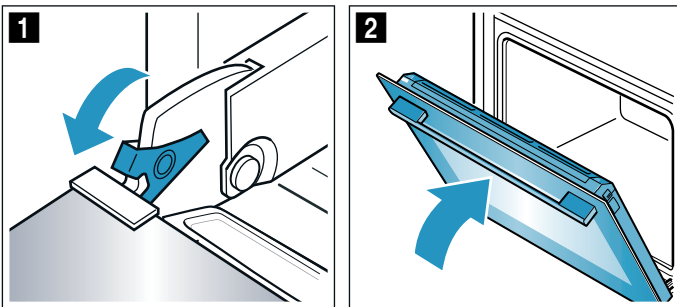
3. Zatvorte dvierka varného priestoru.

### Demontáž a montáž skiel dvierok

Aby sa dal spotrebič lepšie vyčistiť, sklá dvierok spotrebiča je možné demontovať. V prípade potreby, napr. ak je spotrebič nainštalovaný vo vyššej polohe, môžete celé dvierka vysadiť a položiť na rovnú plochu.

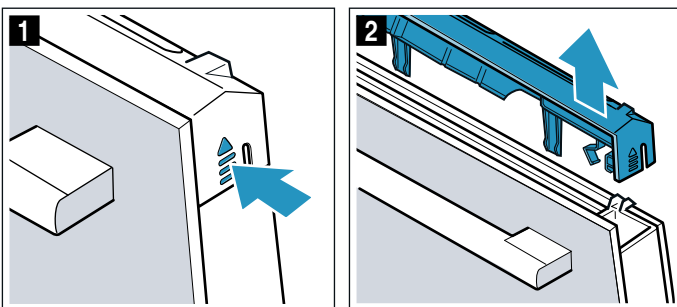
#### Zaistite dvierka spotrebiča

1. Úplne otvorte dvierka spotrebiča.
2. Obidve zaistovacie páčky vľavo a vpravo vyklopte (obrázok 1).
3. Zatvorte dvierka spotrebiča až na doraz (obrázok 2).

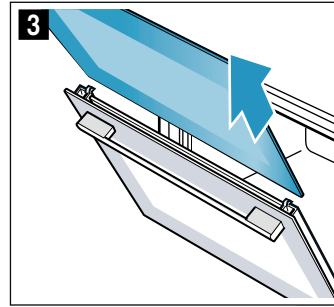


#### Demontáž skiel

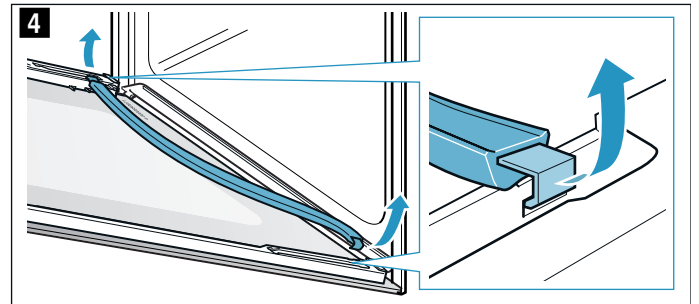
1. Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok 1).
2. Odoberte kryt (obrázok 2).



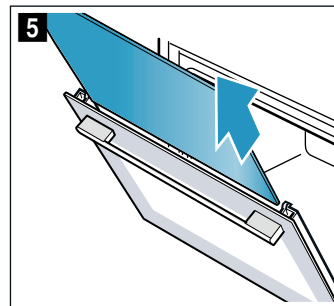
3. Vytiahnite vnútorné sklo (obrázok 3) a opatrne položte na rovnú plochu.



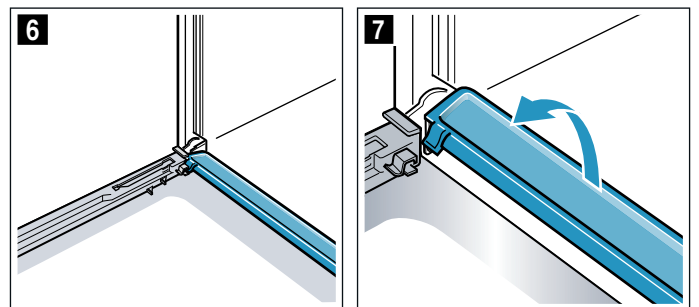
4. Tesnenie na obidvoch stranách vyveste a odoberte (obrázok 4).



5. Vytiahnite medzisklo (obrázok 5) a opatrne položte na rovnú plochu.



6. V prípade potreby môžete vytiahnuť kondenzačnú lištu na vyčistenie. Otvorte celkom dvierka spotrebiča (obrázok 6).
7. Kondenzačnú lištu vyklopte nahor a vytiahnite (obrázok 7).



Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou handričkou. Utrite kondenzačnú lištu utierkou a horúcim roztokom na umývanie.

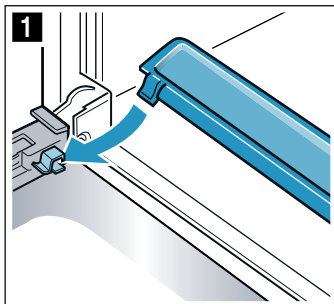
#### **⚠ Varovanie** **Nebezpečenstvo poranenia!**

- Poškriabané sklo na dverkách spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.

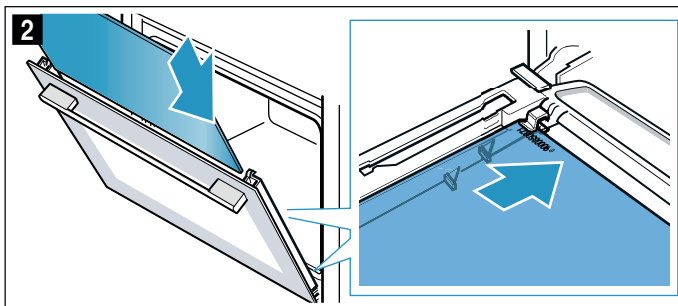
- Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.
- Súčiastky vnútri dvierok spotrebiča môžu mať ostré hrany. Používajte ochranné rukavice.

### Montáž skiel

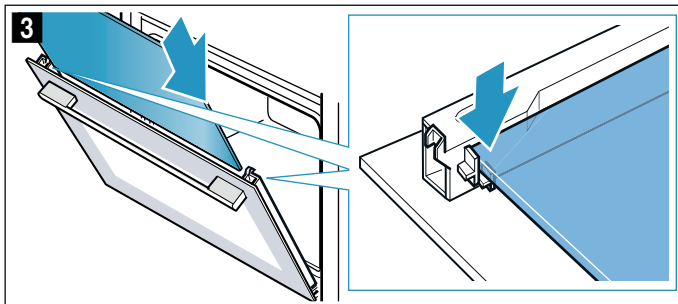
1. Celkom otvorte dvierka spotrebiča a opäť založte kondenzačnú lištu. Lištu zvislo zasuňte a otočte nadol (obrázok **1**).



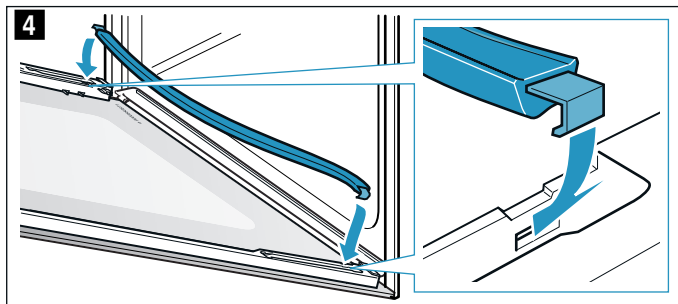
2. Zasuňte medzisklo a dbajte na to, aby bolo sklo dolu správne umiestnené v uchytení (obrázok **2**).



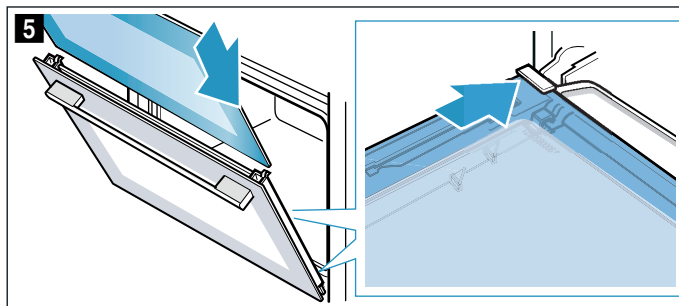
3. Medzisklo hore pritlačte (obrázok **3**).



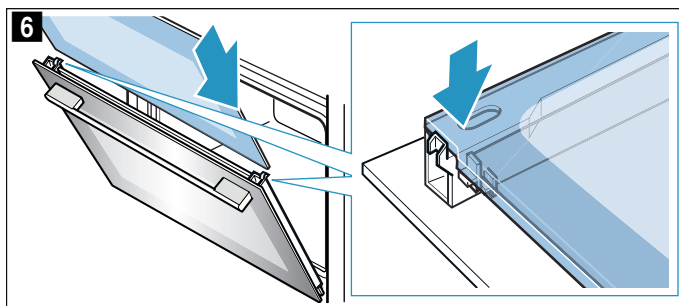
4. Tesnenie vľavo a vpravo znova zaveste (obrázok **4**).



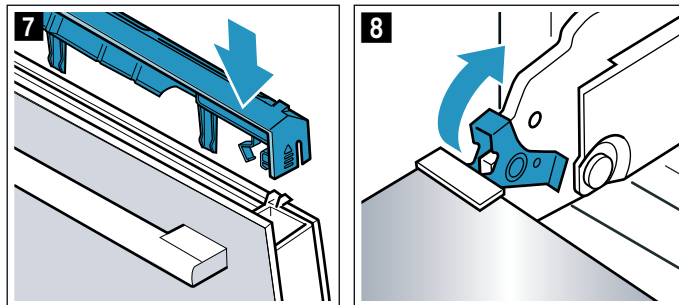
5. Vnútročné sklo zasuňte. Pri zasúvaní dbajte na to, aby lesklá strana skla bola vonku a výrez vľavo a vpravo hore. Sklo musí byť dolu správne v uchytení (obrázok **5**).



6. Vnútročné sklo hore pritlačte (obrázok **6**).



7. Nasadte kryt a pritlačte tak, aby sa počuteľne zaistil (obrázok **7**).
8. Dvierka spotrebiča celkom otvorte.
9. Obidve zaistovacie páčky vľavo a vpravo zaklopte (obrázok **8**).



10. Zatvorte dvierka spotrebiča.

### Pozor!

Vnútročný priestor rúry môžete znova používať až vtedy, keď sú sklá správne namontované.



## Poruchy, čo robiť?

Ak sa vyskytne porucha, často je spôsobená len nejakou maličkosťou. Skôr ako zavoláte zákaznícky servis, skúste sami odstrániť poruchu pomocou tejto tabuľky.

### Poruchy odstránite sami

Technické poruchy na spotrebiču si môžete často veľmi jednoducho odstrániť sami.

Keď sa jedlo nevydarí optimálne, na konci návodu na používanie nájdete veľa tipov a upozornení týkajúcich sa prípravy jedál. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 34

Porucha	Možná príčina	Náprava/upozornenie
Spotrebič nefunguje.	Chybná poistka.	Skontrolujte poistku v poistkovej skrini.
	Výpadok elektrického prúdu	Skontrolujte, či kuchynské svetlo alebo ostatné kuchynské spotrebiče fungujú.
Na displeji je „Sprache Deutsch“.	Výpadok elektrického prúdu	Nastavte jazyk a čas znova.
Čas sa neobjaví, keď je spotrebič vypnutý.	Základné nastavenie je zmenené.	Zmeňte základné nastavenia zobrazenia času.
Spotrebič sa nerozhrieva, na displeji svieti symbol [Z].	Demonštračný režim v základných nastaveniach je aktivovaný.	Odpojte na chvíľu spotrebič od siete (vypnite poistku v poistkovej skrini) a potom do 3 minút deaktivujte demonštračný režim v základných nastaveniach.
Spotrebič sa nespustí a na displeji sa objaví „Varný priestor príliš horúci“	Pre zvolené jedlo alebo druh ohrevu je varný priestor príliš horúci	Nechajte vychladnúť varný priestor a spotrebič znova spustite
Otočný volič vypadol z uloženia na ovládacom poli.	Otočný volič omylom vypadol zo zaistenia.	Otočný volič je odoberateľný. Jednoducho vložte otočný volič naspäť do jeho uloženia na ovládacom paneli a vložte ho dovnútra tak, aby zapadol a dal sa otáčať ako zvyčajne.
Otočný volič sa už nedá ľahko otáčať.	Nečistoty pod otočným voličom.	Otočný volič je odoberateľný. Otočný volič jednoducho vyťahnite z jeho uloženia. Alebo stlačte vonkajší okraj otočného voliča tak, aby sa preklopil a aby sa dal ľahko uchopiť. Otočný volič a jeho uloženie na spotrebiči opatrne vyčistite umývacím roztokom a handričkou. Osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte ostré alebo abrazívne prostriedky. Nenamáčajte alebo neumývajte v umývačke na riad. Otočný volič nevyťahujte príliš často, aby jeho uloženie zostalo stabilné.
Prevádzka s parou alebo odstraňovanie vodného kameňa sa nespustí alebo nepokračuje	Nádžka na vodu je prázdna	Naplňte nádržku na vodu
	Kryt je otvorený	Zatvorte kryt
	Odstránenie vodného kameňa zablokuje prevádzku s parou	Uskutočnite odstránenie vodného kameňa
	Senzor je chybný	Zvolajte zákaznícky servis
Spotrebič upozorňuje na potrebu opláchnutia	Počas odstraňovania vodného kameňa bol prívod prúdu prerušený a spotrebič vypnutý	Po opätovnom zapnutí spotrebiča dvakrát opláchnite
Spotrebič vás vyzve na odstránenie vodného kameňa bez toho, aby sa predtým objavilo počítadlo	Nastavený rozsah tvrdosti vody je príliš nízky	Uskutočnite odstránenie vodného kameňa Skontrolujte a prispôbte nastavený rozsah tvrdosti vody
Tlačidlá blikajú	Normálny jav spôsobený skondenzovanou vodou za ovládacím panelom	Keď sa skondenzovaná voda odparí, tlačidlá prestanú blikáť
Výsledok varenia/pečenia pri použití s pridaním pary je príliš suchý alebo vlhký	Intenzita pary bola nesprávne zvolená	Zvoľte vyššiu alebo nižšiu intenzitu pary

Objaví sa hlásenie „Naplniť nádržku na vodu“, hoci nádržka na vodu je naplnená	Kryt je otvorený	Zatvorte kryt
	Nádržka na vodu nezasunutá	Zasuňte nádržku na vodu → "Para" na strane 16
	Senzor je chybný	Zavolajte zákaznícky servis
	Nádržka na vodu spadla. Následkom otrasov sa časti vo vnútornom priestore nádržky na vodu uvoľnili, nádržka na vodu netesní.	objednať novú nádržku na vodu
Kryt na vyberanie nádržky sa neotvára	Zástrčka nie je zasunutá	Pripojte spotrebič do elektrickej siete
	Výpadok elektrického prúdu	Skontrolujte, či iné kuchynské spotrebiče fungujú
	Chybná poistka	Skontrolujte v poistkovej skrini, či je poistka spotrebiča v poriadku
	Senzor poľa ☰ je chybný	Zavolajte zákaznícky servis V prípade potreby nádržku na vodu vyprázdnite: Dvierka spotrebiča otvorte, vpravo a vľavo prstami chyťte pod kryt a kryt vytiahnite von
Pri varení v pare vzniká extrémne veľa pary	Spotrebič sa automaticky kalibruje	Normálny proces
Pri varení v pare vzniká opakovane extrémne veľa pary	Spotrebič sa pri príliš krátkych časoch ohrevu nemôže automaticky kalibrovať	Obnovte výrobné nastavenia na spotrebiči a kalibráciu zopakujte
Pri parení vzniká klopotavý zvuk	Efekt pôsobenia tepla na studené pri mrazených potravinách podmienený vodnou parou	Nie je možné

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

Neodborné opravy sú nebezpečné. Nikdy sa sami nepokúšajte spotrebič opraviť. Opravy smie vykonávať len nami vyškolený technik zákazníckeho servisu. Ak má spotrebič poruchu, zavolajte zákaznícky servis.

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

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu a výmenu poškodených elektrických vedení smie vykonať len technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou. Ak je spotrebič pokazený, vytiahnite elektrickú zásuvku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

### **Hlásenia chýb na displeji**

Keď sa na displeji objaví hlásenie chyby „D“ alebo „E“, napr. D0111 alebo E0111, vypnite a znova zapnite spotrebič tlačidlom on/off ①.

Ak išlo o jednorazovú poruchu, zobrazenie zhasne. Ak sa hlásenie chyby znova objaví, zavolajte zákaznícky servis a uveďte presné hlásenie chyby.

### **Maximálny čas prevádzky**

Keď ste nastavenia vášho spotrebiča nezmenili niekoľko hodín, spotrebič automaticky prestane hriať. Zabráni sa tak neželanej trvalej prevádzke.

Kedy sa dosiahne maximálna doba prevádzky, to sa riadi podľa príslušných nastavení druhu prevádzky.

### **Maximálny čas prevádzky dosiahnutý**

Na displeji sa objaví upozornenie, je dosiahnutý maximálny čas prevádzky.

Keď chcete, aby prevádzka pokračovala, ťuknite na ľubovoľné pole alebo otočte otočný volič.

Keď spotrebič nepotrebuje, vypnite ho tlačidlom on/off ①.

**Tip:** Aby sa spotrebič nevypol nechceme, napr. pri veľmi dlhom pečení, nastavte čas trvania. Spotrebič hreje, kým nastavený čas trvania neuplynie.

### **Osvetlenie varného priestoru**

Na osvetlenie varného priestoru má váš spotrebič jednu alebo viac LED žiaroviek s dlhou životnosťou.

Ak by sa aj napriek tomu niektorá LED žiarovka alebo sklenený kryt osvetlenia pokazili, zavolajte zákaznícky servis. Kryt osvetlenia sa nesmie odstrániť.

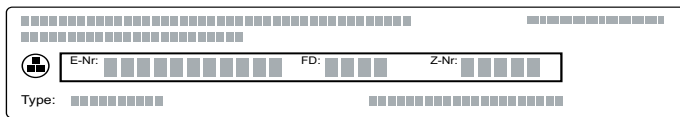
## Zákaznícky servis

Ak váš spotrebič vyžaduje opravu, je vám k dispozícii náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme zabránili zbytočným návštevám technikov zákazníckeho servisu.

### Číslo E-Nr. a číslo FD


Pri komunikácii so servisom uveďte úplné číslo spotrebiča (E-č..) a výrobné číslo (FD-č.) vášho spotrebiča, aby sme vás mohli kvalifikovane obslúžiť. Výrobný štítek s číslami nájdete, keď otvoríte dvierka spotrebiča.

Na niektorých spotrebičoch, ktoré sú vybavené parou, sa nachádza výrobný štítek za krytom.



Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať telefónne číslo zákazníckeho servisu a údaje o vašom spotrebiči, môžete si ich sem zapísať.

E-č.	FD-č.

Zákaznícky servis 

Upozorňujeme vás, že návšteva technika zákazníckeho servisu je v prípade nesprávnej obsluhy spoplatnená aj počas záručnej lehoty.

### Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

Spoľahnite sa na kompetentnosť výrobcu. Zabezpečíte tým, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielcami pre váš spotrebič.

## Jedlá

S druhom prevádzky „Jedlá“ môžete pripravovať najrozličnejšie jedlá. Spotrebič pre ne vyberie optimálne nastavenie.

Aby ste docielili dobré výsledky, varný priestor nesmie byť pre vybrané jedlá príliš horúci. Ak je príliš horúci, na displeji sa objaví upozornenie. Nechajte varný priestor vychladnúť a spotrebič ešte raz spustite.

### Upozornenia týkajúce sa nastavení

- Výsledok pečenia/varenia závisí od kvality potravín a veľkosti a druhu varnej nádoby. Aby bol výsledok varenia/pečenia optimálny, použite kvalitné potraviny a mäso s teplotou z chladničky. Ak použijete zmrazené jedlá, použite len potraviny vybrané priamo z mrazničky.
- Pri niektorých jedlách sa zobrazí návrh teploty, druhu ohrevu a času pečenia. Teplotu a čas trvania môžete zmeniť podľa vlastných potrieb
- Pri niektorých jedlách budete vyzvaný, aby ste zadali hmotnosť. Zadajte vždy celkovú hmotnosť, ibaže by vás spotrebič vyzval k inému zadaniu. Tu prevezme za vás spotrebič nastavenia času a teploty. Nastavenie hmotnosti mimo uvedeného rozsahu hmotnosti nie je možné.
- Pri pečení jedál, pri ktorých spotrebič za vás prevezme výber teploty, môžete byť k dispozícii až teplota do 300 °C. Dbajte na to, aby ste použili dostatočne žiaruvzdorný riad.
- Dostanete upozornenia týkajúce sa napr. riadu, výšky zasunutia alebo údaje o pridaní tekutín pri pečení mäsa. Pri niektorých jedlách je počas pečenia potrebné napr. obrátenie alebo premiešanie. Krátko po spustení sa to zobrazí na displeji. Signál vás na to upozorní v správnom čase.
- Upozornenia týkajúce sa vhodného riadu a tipy a triky na prípravu jedál nájdete na konci návodu na používanie. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 34

### Para

Pri niektorých jedlách sa funkcia pary automaticky aktivuje. Všeobecné pokyny týkajúce sa funkcie pary nájdete v príslušnej kapitole. → "Para" na strane 16

Po spustení sa zobrazí čas ohrevu. Začne ubiehať až po dosiahnutí nastavenej teploty.

### Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

Pri otvorení dvierok spotrebiča môže unikať veľmi horúca para. Para nie je vždy viditeľná v závislosti od teploty. Pri otvorení nestojte blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

## Výber jedla

Jedlá sú zostavené podľa jednotnej štruktúry:

- Kategória
- Jedlo
- Jedlo

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené kategórie s príslušnými jedlami. Za každým jedlom nájdete jednu alebo viac možností.

Kategória	Jedlá
Koláče	Koláče vo forme
	Koláče na plechu
	Drobné pečivo
	Suché pečivo
Chlieb, pečivo	Chlieb
	Žemle
Pizza, pikantné koláče	Pizza
	Pikantné koláče, quiche
Nákypy, suflé	Nákyp, pikantný, čerstvý, varené prísady
	Lasagne, čerstvé
	Gratinované zemiaky, surové prísady, výška 4 cm
	Nákyp, sladký, čerstvý
	Suflé v porciových formách
Zmrazené výrobky	Pizza
	Žemle
	Nákypy
	Zemiakové výrobky
Hydina	Hydina, ryby
	Kurča
	Kačka, hus
Mäso	Morka
	Bravčové mäso
	Hovädzie mäso
	Telacie mäso
	Jahňacie mäso
	Divina
Ryba	Mäsové jedlá
Zelenina	Ryba
	Eintopf so zeleninou
	Grantinovaná zelenina
	Pečené zemiaky, polovice
	Zemiaky pečené v rúre, celé

## Nastavenie jedla

Budete sprevádzaný kompletne celým procesom nastavenia vášho zvoleného jedla.

Na listovanie po jednotlivých úrovniach použijete otočný volič.

1. Ťuknite na pole **menu**.  
Zobrazí sa výber druhov prevádzky.
2. Ťuknite na textové pole „Assist“.  
Objavia sa kategórie.
3. Ťuknite na požadovanú kategóriu.  
Objavia sa potraviny ku kategóriám.
4. Ťuknite na požadovanú potravinu.  
Objavia sa jednotlivé jedlá.
5. Ťuknite na požadované jedlo.  
Na displeji sa k nemu objavia nastavenia. Pri mnohých jedlách môžete nastavenia prispôsobiť svojim vlastným potrebám.  
Pri niektorých jedlách musíte namiesto toho nastaviť hmotnosť.

**Tip:** V textovom poli „Tip“ nájdete upozornenia týkajúce sa príslušenstva a výšky zasunutia.

6. Spustíte tlačidlom start/stop  $\triangleright$ .  
Čas prevádzky na displeji plynie.  
Spotrebič začne hriať.

Po uplynutí času trvania zaznie signál. Spotrebič prestane hriať.

Keď je jedlo hotové, tlačidlom on/off  $\text{\textcircled{1}}$  vypnete spotrebič.

### Dopečenie

Keď nie ste s výsledkom pečenia spokojný, po skončení času pečenia môžete jedlo ešte dopečiť.

Na displeji sa zobrazí otázka, či si prajete dopečenie. Keď chcete jedlo dopečiť, ťuknite na textové pole „Dopečiť“. Navrhne sa čas pečenia, ktorý môžete zmeniť. Spustíte tlačidlom štart/stop  $\triangleright$ .

**Upozornenie:** Dopečenie môžete použiť akokoľvek často.

Keď ste s výsledkom pečenia spokojný, ťuknite na textové pole „Skončiť“.

Tlačidlom on/off  $\text{\textcircled{1}}$  vypnite spotrebič.

### Posunutie času skončenia

Pri niektorých jedlách môžete posunúť čas skončenia. Pred spustením ťuknite na textové pole „Koniec“ a otočným voličom posuňte koniec na neskôr.

Po spustení spotrebič prejde do čakacej pozície. Čas skončenia sa už nedá zmeniť.

### Zmena a zrušenie

Po spustení sa už nastavenia nedajú zmeniť.

Keď chcete zrušiť, vypnite spotrebič tlačidlom on/off  $\text{\textcircled{1}}$ . Tlačidlom start/stop  $\triangleright$  prevádzku už nemôžete pozastaviť.

## Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

Nájdete tu výber rôznych jedál a optimálne nastavenia na ich prípravu. Ukážeme vám, aký druh ohrevu a teplota sa najlepšie hodia na prípravu vašich jedál. Získate údaje o vhodnom príslušenstve a výške zasunutia. Dostanete tipy na použitie riadu a prípravu.

**Upozornenie:** Pri príprave potravín môže vznikáť veľké množstvo vodnej pary vo varnom priestore. Váš spotrebič je energeticky účinný a počas prevádzky uniká von len málo tepla. Na základe vysokých teplotných rozdielov medzi vnútrom spotrebiča a vonkajšími časťami spotrebiča sa môže na dvierkach, ovládacom paneli alebo susedných čelách kuchynskej linky vytvárať vodný kondenzát. Je to normálny, fyzikálne podmienený jav. Predhrievaním alebo opatrným otvorením dvierok sa môže kondenzát eliminovať.

Pri varení v pare alebo použití s pridaním pary je potrebné, aby vo varnom priestore vznikalo veľa pary. Po varení, keď je varný priestor vychladnutý, utrite ho.

### Silikónové formy

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

Ak však napriek tomu chcete použiť silikónové formy, orientujte sa podľa údajov a receptov výrobcu. Silikónové formy sú často menšie ako normálne formy. Množstvá a údaje receptov môžu byť odlišné.

Na pečenie s pridaním pary a na varenie v pare nie sú vhodné silikónové formy.

### Koláče a drobné pečivo

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu koláčov a drobného pečiva. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôbené varnému priestoru a druhom prevádzky.

#### Pečenie s pridaním pary

Určité pečivo (napr. kysnuté pečivo) získa pri pridaní pary chrumkavú kôrku a lesklejší povrch. Pečivo menej vyschne.

Pečenie s pridaním pary je možné len na jednej úrovni.

Niektoré jedlá sa vydaria najlepšie, keď sa pečú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

#### Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

#### Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky zasunutia:

- Vysoká pečivo: výška 2
- Ploché pečivo: výška 3

Ak použijete ako druh ohrevu 4D horúci vzduch, môžete zvoliť výšku 1, 2, 3 a 4.

#### Pečenie na viacerých úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

Pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálny pekáč: výška 3  
Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte  
Prvý rošt: výška 3  
Druhý rošt: výška 1

Pečenie na troch úrovniach:

- Plech na pečenie: výška 5  
Univerzálny pekáč: výška 3  
Plech na pečenie: výška 1

Pečenie na štyroch úrovniach:

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

Súčasným pečením jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Položte formy do varného priestoru vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.

#### Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

#### Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol. Riad a formy položte vždy na rošt.

#### Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

Pri pečení koláčov so štavnatým obložením použite univerzálny plech, aby sa vytečenou šťavou neznečistil varný priestor.

#### Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Biele formy, keramické formy a formy zo skla predlžujú čas pečenia a pečivo nezchne rovnomerne. Keď pečiete s takýmito formami a chcete použiť horný/dolný ohrev, zasuňte formu do výšky 1.

Formy na pečenie s pridaním pary musia byť odolné voči vysokým teplotám a pare.

#### Papier na pečenie

Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite.

#### Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne pečivo. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami.



Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhnedenutie.  
V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

**Upozornenie:** Časy pečenia nemožno skrátiť nastavením vyššej teploty. Koláče a drobné pečivo by boli upečené len zvonku, ale neboli by prepečené vnútri.




Hodnoty nastavenia platia vždy pre vloženie jedla do studeného varného priestoru. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke. Jedlo a príslušenstvo vložte do varného priestoru až po predhrievaní.

Keď chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke. Ďalšie informácie nájdete v tipoch na pečenie za tabuľkou nastavení.


























Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok varenia/pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Nastavenie pre pizzu

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas trvania v min.
<b>Koláče vo forme</b>						
Jednoduchý trený koláč	Vencová/obdĺžniková forma	2		150-170	-	50-70
Jednoduchý trený koláč	Vencová/obdĺžniková forma	2		150-160	1	50-70
Trený koláč, jednoduchý, 2 úrovne	Vencová/obdĺžniková forma	3+1		140-160	-	60-80
Trený koláč, jemný	Vencová/obdĺžniková forma	2		150-170	-	60-80
Ovocný koláč z treného cesta, jemný	Forma na bábovku/forma s vyberacím dnom	2		160-180	-	40-60
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	3		160-180	-	20-30
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	2		150-160	1	25-35
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z jemného cesta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		170-190	-	60-80
Švajčiarsky koláč	Plech na pizzu	3		170-190	-	45-55
Koláč tarta	Forma na koláč, nízka, čierny plech	3		190-210	-	25-40
Koláč tarta	Forma na koláč, nízka, čierny plech	3		200-220	1	30-40
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	-	50-70
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-160	1	60-70
Kysnutý koláč	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		160-170	-	20-30
Kysnutý koláč	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		150-160	2	25-35
Korpus z piškótového cesta, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	3		150-170*	-	20-30
Korpus z piškótového cesta, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	2		150-160	1	20-35
Piškótová torta, 3 vajcia	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		160-170*	-	25-35
Piškótová torta, 3 vajcia	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-30
Piškótová torta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		150-170*	-	30-50
Piškótová torta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		150-160	1	10
					-	25-35
<b>Koláč na plechu</b>						
Trený koláč s obložením	Plech na pečenie	3		160-180	-	20-40
Trený koláč s obložením	Plech na pečenie	3		160-170	1	30-40
Trený koláč, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-160	-	30-50
Koláč z jemného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	3		170-190	-	25-35

\* Predhrejte

\*\* 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Koláč z jemného cesta so suchým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		160-170	-	35-45
Koláč z jemného cesta so šťavnatým obložením	Univerzálny pekáč	3		160-180	-	55-65
Koláč z jemného cesta so šťavnatým obložením	Univerzálny pekáč	3		150-170	-	55-85
Švajčiarsky koláč	Univerzálny pekáč	3		170-190	-	45-55
Kysnutý koláč so suchým obložením	Univerzálny pekáč	3		160-180*	-	10-15
Kysnutý koláč so suchým obložením	Plech na pečenie	3		150-160	1	20-30
Kysnutý koláč so suchým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	-	20-30
Kysnutý koláč so šťavnatým obložením	Univerzálny pekáč	3		180-200	-	30-40
Kysnutý koláč so šťavnatým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	-	45-60
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	2		160-170	-	25-35
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	2		150-160	2	25-35
Piškótová roláda	Plech na pečenie	3		180-200*	-	8-15
Piškótová roláda	Plech na pečenie	3		180-200*	1	10-15
Štola z 500 g múky	Plech na pečenie	2		150-170	-	45-60
Štola z 500 g múky	Univerzálny pekáč	3		140-150	2	80-90
Štrúdľa, sladká	Univerzálny pekáč	2		170-180	-	50-60
Štrúdľa, sladká	Univerzálny pekáč	3		180-190	2	50-60
Štrúdľa, zmrazená	Univerzálny pekáč	3		200-220	-	35-45
Štrúdľa, zmrazená	Univerzálny pekáč	3		180-200	1	35-45













#### Drobné pečivo

Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3		160**	-	25-35
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3		150**	-	25-35
Koláčiky (small cakes), 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150**	-	25-35
Koláčiky (small cakes), 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		140**	-	35-45
Mufiny	Plech na mufiny	3		170-190	-	15-20
Mufiny	Plech na mufiny	3		150-160	1	25-35
Mufiny, 2 úrovne	Plech na mufiny	3+1		160-180*	-	15-30
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	-	25-35
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	3		150-170	-	25-35
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	2	25-35
Drobné kysnuté pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	-	25-40
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		170-190*	-	20-35
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		200-220*	1	15-25
Pečivo z lístkového cesta, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		170-190*	-	20-45
Pečivo z lístkového cesta, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		170-190*	-	20-45
Pečivo z lístkového cesta, ploché, 4 úrovne	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	3		200-220	-	30-40
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	3		200-220*	1	25-35
Pečivo z odpaľovaného cesta, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		190-210	-	35-45
Pľundrové pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	-	20-30

\* Predhrejte

\*\* 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania



Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Pľundrové pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	1	25-35
<b>Suché pečivo</b>						
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150**	-	25-40
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150**	-	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-150**	-	30-40
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		130-140**	-	35-55
Suché pečivo	Plech na pečenie	3		140-160	-	15-30
Suché pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-160	-	15-30
Suché pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		140-160	-	15-30
Penové zákusky	Plech na pečenie	3		90-100*	-	100-130
Penové zákusky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		90-100*	-	100-150
Makrónky	Plech na pečenie	3		90-110	-	20-40
Makrónky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		90-110	-	25-45

\* Predhrejte

\*\* 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

## Tipy pre pečenie

Chcete zistiť, či je koláč prepečený.	Pichnete drevenou špajľou do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak sa cesto neprilepi na špajli, koláč je hotový.
Koláč je spľasnutý.	Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia. Dodržiavajte uvedené suroviny a pokyny uvedené v recepte.
Koláč je v strede vysoký a na okraji nižší.	Vymastite len vyberacie dno formy. Po pečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Ovocná šľava preteká.	Nabudúce použite hlbší univerzálny plech.
Drobné pečivo sa pri pečení po stranách zlepje.	Jednotlivé kúsky pečiva by od seba mali byť vzdialené cca 2 cm. Bude tak dostatok miesta, aby pečivo mohlo pekne vykysnúť a zo všetkých strán zhnednúť.
Koláč je príliš suchý.	Alebo nastavte o 10 °C vyššiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Koláč je príliš svetlý.	Ak je výška zasunutia a príslušenstvo správne, potom príp. zvýšte teplotu alebo predĺžte čas pečenia.
Koláč je navrchu príliš svetlý a zdola príliš tmavý.	Nabudúce vložte koláč na vyššiu úroveň.
Koláč je navrchu príliš tmavý a zdola príliš svetlý.	Nabudúce vložte koláč na nižšiu úroveň. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia.
Koláč vo forme alebo pozdĺžnej forme je vzadu príliš tmavý.	Formu na pečenie nedávajte priamo k zadnej stane, ale do stredu na príslušenstvo.
Koláč je príliš tmavý.	Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a príp. predĺžte čas pečenia.
Pečivo hnedne nerovnomerne.	Zvoľte trochu nižšiu teplotu. Aj prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite. Dbajte na to, aby forma na pečenia nestála priamo pred otvormi zadnej steny varného priestoru. Pri pečení drobného pečiva by sa mala podľa možnosti použiť rovnaká veľkosť a hrúbka.
Piekli ste na viacerých úrovniach. Pečivo na hornom plechu na pečenie je tmavšie ako na dolnom.	Na pečenie na viacerých úrovniach použite vždy 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do rúry nemusí byť hotové v rovnakom čase.
Koláč vyzerá dobre, ale nie je prepečené vnútri.	Pečte pri nižšej teplote a dlhšie a pridajte menej tekutiny. Ak pečiete koláč so šťavnatým obložením, predpečte najprv korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a na to nakladte obloženie.
Koláč sa po potrasení neuvoľní.	Po upečení nechajte koláč ešte na 5 až 10 minút vychladnúť. Ak by sa ešte stále nedal uvoľniť, okraj uvoľnite ešte raz opatrne nožom. Koláč znova potraďte a formu zakryte mokrou, studenou utierkou. Nabudúce formu vymastite a vysypte strúhankou.

## Chlieb a pečivo

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na pečenie chleba a pečiva. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôsobené varnému priestoru a druhom prevádzky.

### Pečenie s pridaním pary

Chlieb a žemle budú mať po pečení s pridaním pary chrumkavú kôrku a lesklejší povrch. Pečivo sa menej vysuší.

Pečenie s pridaním pary je možné len na jednej úrovni.

### Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

#### Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky zasunutia:

- Vysoká pečivo: výška 2
- Ploché pečivo: výška 3

Ak použijete ako druh ohrevu 4D horúci vzduch, môžete zvoliť výšku 1, 2, 3 a 4.

#### Pečenie na dvoch úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

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

Súčasným pečením jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Položte formy do varného priestoru vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.

### Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

#### Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol. Riad a formy položte vždy na rošt.

#### Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

#### Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Biele formy, keramické formy a formy zo skla predlžujú čas pečenia a pečivo nezahnedne rovnomerne. Keď pečiete s takýmito formami a chcete použiť horný/dolný ohrev, zasuňte formu do výšky 1.

Formy na pečenie s pridaním pary musia byť odolné voči vysokým teplotám a pare.

#### Papier na pečenie

Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný

pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite.

### Mrazené výrobky

Nepoužívajte mrazené výrobky s veľkou námrazou. Z jedla odstráňte ľad.

Zmrazené výrobky sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zhnednutie zostane aj po upečení.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne chleby a pečivo. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

**Upozornenie:** Časy pečenia nemožno skrátiť nastavením vyššej teploty. Chlieb a pečivo by boli upečené len zvonku, ale neboli by prepečené vnútri.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vloženie jedla do studeného varného priestoru. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke. Jedlo a príslušenstvo vložte do varného priestoru až po predhrievaní. Niektoré jedlá sa vydaria najlepšie, keď sa pečú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

Hodnoty nastavenia pre chlebové cesto platia pre cesto na plechu na pečenie, ako aj cesto v podlhovastej forme.






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

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok varenia/pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

### Pozor!


























Do horúceho varného priestoru nikdy nenalejte vodu alebo nepostavte na dno varného priestoru riad s vodou. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.

Použité druhy ohrevu:




-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha
-  Nastavenie pre pizzu

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
<b>Chlieb</b>						
Biely chlieb, 750 g	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Biely chlieb, 750 g	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálny pekáč	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálny pekáč	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
chlebová placka	Univerzálny pekáč	3		230-250	-	20-30
chlebová placka	Univerzálny pekáč	3		220-230	3	20-30
<b>Žemle</b>						
Žemle alebo bageta pripravené na zapečenie, predpečené	Univerzálny pekáč	3		180-200	-	10-15
Žemle alebo bageta pripravené na zapečenie, predpečené	Plech na pečenie	3		200-220	2	10-20
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		170-190*	-	15-20
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		150-170	3	25-35
Žemle, sladké, čerstvé, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170*	-	20-30
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		180-200	-	20-30
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		200-220	2	20-30
Bageta, predpečená, chladená	Univerzálny pekáč	3		180-200	-	20-30
Bageta, predpečená, chladená	Plech na pečenie	3		200-220	1	10-20
Žemle, bagety, regenerovať	Rošt	2		150-160*	-	10-20
<b>Žemle, zmrazené</b>						
Žemle alebo bageta pripravené na zapečenie, predpečené	Univerzálny pekáč	3		180-200	-	10-15
Žemle alebo bageta pripravené na zapečenie, predpečené	Plech na pečenie	3		180-200	1	15-25
Malé pečivo z kysnutého cesta, lúhované, polotovary	Univerzálny pekáč	3		180-200	-	20-25
Malé pečivo z kysnutého cesta, lúhované, polotovary	Plech na pečenie	3		210-230	1	18-25
Croissanty, polotovary	Univerzálny pekáč	3		170-190	-	30-35
Croissanty, polotovary	Plech na pečenie	3		180-200	1	20-25
Žemle, bagety, regenerovať	Rošt	2		160-170	-	10-20

\* Predhrejte

Jedlo	Príslušenstvo	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
<b>Toasty</b>						
Zapečené toasty, 4 kusy	Rošt	3		190-210	-	10-15
Zapečené toasty, 12 kusov	Rošt	3		230-250	-	10-15
Opečené toasty (nepredhrievať)	Rošt	5		3	-	4-6
* Predhrejte						

## Pizza, quiche a pikantné koláče

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu pizzy, quiche a pikantných koláčov. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôsobené varnému priestoru a druhom prevádzky.

### Pečenie s pridaním pary

Určité pečivo (napr. kysnuté pečivo) získa pri pridaní pary chrumkavú kôrku a lesklejší povrch. Pečivo menej vyschne.

Pečenie s pridaním pary je možné len na jednej úrovni.

### Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

### Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použijete nasledujúce výšky zasunutia:

- Vysoká pečivo: výška 2
- Ploché pečivo: výška 3

Ak použijete ako druh ohrevu 4D horúci vzduch, môžete zvoliť výšku 1, 2, 3 a 4.

### Pečenie na viacerých úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

Pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálny pekáč: výška 3  
Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte  
Prvý rošt: výška 3  
Druhý rošt: výška 1

Pečenie na štyroch úrovniach:

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

Súčasným pečením jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Položte formy do varného priestoru vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.

### Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

### Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol. Riad a formy položte vždy na rošt.

### Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

Na pečenie pizzy s bohatým obložením používajte univerzálny plech.

### Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Biele formy, keramické formy a formy zo skla predlžujú čas pečenia a pečivo nezhdne rovnomerne. Keď pečiete s takýmito formami a chcete použiť horný/dolný ohrev, zasuňte formu do výšky 1.

Formy na pečenie s pridaním pary musia byť odolné voči vysokým teplotám a pare.

### Papier na pečenie

Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite.

### Mrazené výrobky

Nepoužívajte mrazené výrobky s veľkou námrazou. Z jedla odstráňte ľad.

Zmrazené výrobky sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zhnednutie zostane aj po upečení.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne jedlá. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaisťuje rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby n budúce nastavte vyššiu hodnotu.

**Upozornenie:** Časy pečenia nemožno skrátiť nastavením vyššej teploty. Jedlo by bolo upečené len zvonku, ale nebolo by prepečené vnútri.



Hodnoty nastavenia platia vždy pre vloženie jedla do studeného varného priestoru. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke. Jedlo a príslušenstvo vložte do varného priestoru až po predhrievaní.

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

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebuje. Docielite tak optimálny výsledok varenia/pečenia a ušetríte až 20 percent energie.





















Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev

-  Nastavenie pre pizzu

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas trvania v min.
<b>Pizza</b>						
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	3		200-220	-	25-35
Pizza, čerstvá, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2		220-230	-	20-30
Pizza, chladená	Rošt	3		190-210	-	10-15
<b>Pizza, mrazená</b>						
Pizza, tenký korpus, 1 kus	Rošt	3		190-210	-	15-20
Pizza, tenký korpus, 2 kusy	Univerzálny pekáč + rošt	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, hrubý korpus, 1 kus	Rošt	3		180-200	-	20-25
Pizza, hrubý korpus, 2 kusy	Univerzálny pekáč + rošt	3+1		190-210	-	20-30
Pizzová bageta	Rošt	3		200-220	-	15-20
Mini pizze	Univerzálny pekáč	3		180-200	-	15-20
Mini pizze, Ø 7 cm, 4 úrovne	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
<b>Pikantné koláče a quiche</b>						
Pikantné koláče vo forme	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		170-190	-	55-65
Pikantné koláče vo forme	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		170-190	1	60-70
Koláč quiche	Forma na koláč, nízka, čierny plech	3		190-210	-	30-40
Alsaský koláč	Univerzálny pekáč	3		240-250*	-	10-18
Alsaský koláč	Univerzálny pekáč	2		200-220*	2	15-25
Pirohy	Nákyková forma	2		190-200	-	30-45
Empanada (plnené taštičky)	Univerzálny pekáč	3		180-190	-	30-45
Empanada (plnené taštičky)	Univerzálny pekáč	2		170-190	2	30-40
Burek	Univerzálny pekáč	1		200-220*	-	20-30
* Predhriať						

## Nákyp a suflé

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu nákyrov a suflé. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôsobené varnému priestoru a druhom prevádzky.

### Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Na jednej úrovni môžete piecť vo formách alebo s univerzálnym pekáčom.

- Formy na rošte: výška 2
- Univerzálny pekáč: výška 2

Na suflé použite funkciu pary. Nebudete potrebovať vodný kúpeľ. Formičky položte na dierovanú nádobu na parenie, veľkosť XL, alebo na rošt.

Potraviny, ktoré sa normálne pripravujú vo vodnom kúpeli, zakryte fóliou.

Súčasným pečením jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy položte do varného priestoru vedľa seba.

### Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

#### Rošt

Rošt zasunúť otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol. Riad a formy položte vždy na rošt.

#### Univerzálny plech

Univerzálny plech opatrne zasunúť až na doraz, skosenou stranou k dvierkam rúry.

#### Riad

Na nákypy a gratinované jedlá používajte širokú, plochú nádobu. V úzkej, vysokej nádobe potrebujú jedlá viac času a zhora viac zhnednú.



Formy na prípravu s pridaním pary musia byť odolné voči vysokým teplotám a pare.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne nákypy a suflé. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a receptu. Stav pečenia nákypu závisí od veľkosti varnej nádoby a výšky nákypu. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

**Upozornenie:** Použitím vyšších teplôt sa časy pečenia neskrátia. Náryp a suflé by boli zvonku hotové, ale vnútri by boli surové.






Hodnoty nastavenia platia vždy pre vloženie jedla do studeného varného priestoru. Ušetríte až 20 percent

energie. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Keď chcete jedlo pripraviť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobných jedál v tabuľke.














Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok varenia/pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Nastavenie pre pizzu
-  Varenie v pare

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Náryp, pikantný, varené prísady	Nákypová forma	2		200-220	-	30-50
Náryp, pikantný, varené prísady	Nákypová forma	2		150-170	2	40-50
Náryp, sladký	Nákypová forma	2		170-190	-	40-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Nákypová forma	2		160-180	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Nákypová forma	2		170-180	2	35-45
Lasagne, zmrazené, 400 g	Rošt	2		190-210	-	30-35
Lasagne, zmrazené, 400 g	Nezakrytý riad	2		180-190	2	40-50
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška max. 4 cm	Nákypová forma	2		160-190	-	50-70
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška max. 4 cm	Nákypová forma	2		160-170	3	50-60
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška max. 4 cm, na 2 úrovniach	Nákypová forma	3+1		150-170	-	60-80
Suflé	Nákypová forma	2		160-180*	-	35-45
Suflé	Nákypová forma	2		170-180	2	30-40
Suflé	Porciové formy	3		100	-	40-45

\* Predhriať

## Hydina

Váš spotrebič vám ponúka rôzne druhy ohrevu na prípravu hydiny. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre niektoré jedlá.

### Pečenie na rošte

Pečenie na rošte je mimoriadne vhodné pre veľkú hydinu alebo viac kusov súčasne.

Zasuňte univerzálny plech s roštom, ktorý je na ňom položený, do uvedenej výšky zasunutia. Dbajte na to, aby rošt dosadal na univerzálny plech.

→ "Príslušenstvo" na strane 12

Podľa veľkosti a druhu hydiny dajte do univerzálneho plecha až 1/2 l vody. Kvapkajúci tuk sa zachytí. Z tohto výpeku môžete pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistejší.

### Pečenie v riade

Používajte len riad, ktorý je vhodný do rúry na pečenie. Skontrolujte, či sa riad zmestí do varného priestoru.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci riad zo skla odložte na suchú podložku. Keď je podložka mokrá alebo studená, sklo môže prasknúť.

Lesklé pekáče z ušľachtilej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako sklo, preto sú len výnimočne vhodné. Hydina sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas pečenia.

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

### Nezakrytá nádoba

Na pečenie hydiny je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Položte formu na rošt. Keď nemáte vhodný riad, použite univerzálny plech.

### Zakrytá nádoba

Varný priestor zostane pri pečení v zakrytej nádobe

podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka sedela a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Pri odobratí pokrievky po upečení môže unikať veľmi horúca para. Pokrievku vzadu nadvihnite, aby mohla horúca para unikať.

Hydina môže byť chrumkavá aj v zakrytej nádobe. Použite pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

### Pečenie s pridaním pary

Určité jedlá budú s pridaním pary chrumkavejšie. Získajú lesklejší povrch a menej sa vysušia.

Používajte nezakrytý riad. Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare.

Zapnite prídanie pary, ako je uvedené v tabuľke nastavení. Niektoré jedlá sa vydaria najlepšie, keď sa pripravujú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

### Varenie v pare

V porovnaní s pridaním pary sa s funkciou varenia v pare pripravujú kúsky hydiny šetrnejšie. Ostanú tak mimoriadne šťavnaté. Ako chuťový variant sa môžu kúsky hydiny pred varením v pare opiecť, čas prípravy sa skráti.

Väčšie kusy potrebujú dlhší čas rozohrievania a dlhší čas ohrevu. Keď použijete viac rovnako ťažkých kusov, predĺži sa čas rozohrievania, nie čas ohrevu.

Kusy hydiny nemusíte obracať.

Použite dierovanú nádobu na varenie v pare, veľkosť XL, a pod ňu zasuňte univerzálny plech. Môžete použiť aj sklenenú misku a postaviť ju na rošt.

### Grilovanie

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dvierkach spotrebiča.

Grilované jedlo položte na rošt. Dodatočne zasuňte univerzálny plech skosenou stranou smerom k dvierkam rúry najmenej o jednu zásuvnú výšku nižšie. Kvapkajúci tuk sa zachytí.

Podľa možnosti použite na grilovanie rovnaké kusy s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šťavnaté. Grilované kúsky položte priamo na rošt.

Grilované kúsky otáčajte grilovacími kliešťami. Keď do mäsa pichnete vidličku, mäso stratí šťavu a vysuší sa.

### Upozornenia

- Ohrevné teleso grilu sa vždy opakovane zapína a vypína, to je normálne. Častosť zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vznikáť dym.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre vašu hydinu. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia pre vsunutie neplnenej hydiny s teplotou z chladničky do studeného varného priestoru. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre hydinu s návrhom hmotnosti. Keď chcete pripraviť ťažší kus hydiny, v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak máte viac kusov, orientujte sa podľa hmotnosti najťažšieho kusa, aby ste zistili čas pečenia. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.

Všeobecne platí: Čím je hydina väčšia, tým nižšiu teplotu a dlhší čas pečenia použite.

Hydinu obráťte asi po uplynutí 1/2 až 2/3 uvedeného času.







**Upozornenie:** Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite.

### Tipy

- Pri pečení kačice alebo husi prepichnete kožu pod krídlami. Tuk tak bude môcť odtekať.
- Najprv narežte kožu na prsiach kačky. Prsia kačky neobracajte.
- Keď budete hydinu obracať, dajte pozor, aby bola dolu najprv strana s prsami, príp. kožou.
- Hydina bude obzvlášť chrumkavá, pokiaľ ju ku koncu pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok varenia/pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha
-  Nastavenie pre pizzu
-  Varenie v pare

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Kurča						
Kurča, 1 kg	Rošt	2		200-220	-	60-70
Kurča, 1 kg	Rošt	2		190-210	2	50-60

\* 5 min predhrievajte

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Filé z kuracích prs, po 150 g	Rošt	4		3*	-	15-20
Filé z kuracích prs (variť v pare)	Nádoba na parenie	3		100	-	15-25
Malé porcie kurčáta, po 250 g	Rošt	3		220-230	-	30-35
Malé porcie kurčáta, po 250 g	Rošt	3		200-220	2	30-45
Kuracie prsty, nugety, zmrazené	Univerzálny pekáč	3		190-210	-	20-25
Veľké kurča, 1,5 kg	Rošt	2		200-220	-	70-90
Veľké kurča, 1,5 kg	Rošt	2		180-200	2	65-75

### Kačka a hus

Kačka, neplnená, 2 kg	Rošt	1		180-200	-	90-110
Kačka, neplnená, 2 kg	Rošt	2		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	3		230-250	-	25-30
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	3		220-240	2	25-30
Hus, 3 kg	Rošt	2		160-180	-	120-150
Hus, 3 kg	Rošt	2		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Husacie stehná, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	40-50
Husacie stehná, po 350 g	Rošt	3		190-200	2	45-55

### Morka

Mladá morka, 2,5 kg	Rošt	2		180-200	-	70-90
Mladá morka, 2,5 kg	Rošt	2		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Zakrytý riad	2		240-250	-	80-100
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg	Rošt	2		180-200	-	80-100
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg	Rošt	2		170-180	2	80-100

\* 5 min predhrievajte

## Mäso

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu mäsa. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

### Pečenie a dusenie

Chudé mäso podľa želania potrite tukom alebo obložte plátkami slaniny.

Kožu do križa narežte. Pri obracaní mäsa dávajte pozor, aby bola koža najprv dolu.

Keď je pečené mäso hotové, malo by ešte odpočívať 10 minút vo vypnutom, zatvorenom varnom priestore. Štava z pečenia sa tak lepšie rozloží. Upečené mäso zaviňte príp. do alobalu. V uvedenom čase pečenia nie je zahrnutý čas odpočívania.

### Pečenie na rošte

Na rošte sa mäso upeče zvlášť chrumkavo zo všetkých strán.

Podľa veľkosti a druhu mäsa dajte do univerzálneho plecha až ½ l vody. Kvapkajúci tuk alebo šťava z mäsa sa zachytia. Z tohto výpeku môžete pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistejší.

Zasuňte univerzálny plech s roštom, ktorý je na ňom položený, do uvedenej výšky zasunutia. Dbajte na to, aby rošt dosadal na univerzálny plech.

→ "Príslušenstvo" na strane 12

### Pečenie a dusenie v riade

Pečenie a dusenie v riade je komfortnejšie. Mäso s nádobou môžete jednoduchšie vybrať z varného priestoru a omáčku pripraviť priamo v nádobe.

Používajte len riad, ktorý je vhodný na použitie v rúre na pečenie. Skontrolujte, či sa riad zmestí do varného priestoru.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci riad zo skla odložte na suchú podložku. Keď je podložka mokrá alebo studená, sklo môže prasknúť.

K pečeniu mäsa bez tuku pridajte trochu tekutiny. V sklenenom riade by malo byť dno riadu zakryté do výšky cca ½ cm.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu nádoby a od toho, či používate pokrievku. Keď pripravujete mäso v smaltovanom alebo tmavom kovovom pekáči, je treba viac tekutiny ako v sklenej nádobe.

Počas pečenia sa tekutina z nádoby odparí. V prípade potreby opatrne dolejte tekutinu.

Lesklé pekáče z ušľachtilej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako sklo, preto sú len výnimočne vhodné. Mäso sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas pečenia.

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

### **Nezakrytá nádoba**

Na pečenie mäsa je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Položte formu na rošt. Keď nemáte vhodný riad, použite univerzálny plech.

### **Zakrytá nádoba**

Varný priestor zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka sedela a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Vzdialenosť medzi mäsom a pokrievkou musí byť minimálne 3 cm. Mäso môže zväčšiť svoj objem.

Pri odobratí pokrievky po upečení môže unikať veľmi horúca para. Pokrievku vzadu nadvihnite, aby mohla horúca para unikať.

Pred dusením vždy mäso podľa potreby opečte. Aby vznikol základ šťavy, pridajte vodu, víno, ocot alebo podobne. Dno nádoby malo byť zakryté do výšky 1 až 2 cm.

Počas pečenia sa tekutina z nádoby odparí. V prípade potreby opatrne dolejte tekutinu.

Mäso môže byť chrumkavé aj v zakrytej nádobe. Použite pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

### **Pečenie a dusenie s pridaním pary**

Určité jedlá budú s pridaním pary chrumkavejšie a menej sa vysušia.

Používajte nezakrytý riad. Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare.

Pečené mäso nemusíte obracať.

Zapnite pridanie pary, ako je uvedené v tabuľke nastavení. Niektoré jedlá sa vydaria najlepšie, keď sa pripravujú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

### **Varenie v pare**

V porovnaní s pridaním pary sa s funkciou varenia v pare pripraví mäso šetrnejšie, avšak nezíska kôrku. Zostane mimoriadne šťavnaté. Ako chuťový variant sa môžu kúsky mäsa pred varením v pare opievať, čas prípravy sa skrúti.

Väčšie kusy potrebujú dlhší čas rozohrievania a dlhší čas ohrevu. Keď použijete viac rovnako ťažkých kusov, predĺži sa čas rozohrievania, nie čas ohrevu.

Kusy mäsa nemusíte obracať.

Použite dierovanú nádobu na varenie v pare, veľkosť XL, a pod ňu zasuňte univerzálny plech. Môžete použiť aj sklenú misku a postaviť ju na rošt.

### **Grilovanie**

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dvierkach spotrebiča.

Grilované jedlo položte na rošt. Dodatočne zasuňte univerzálny plech skosenou stranou smerom k dvierkam rúry najmenej o jednu zásuvnú výšku nižšie. Kvapkajúci tuk sa zachytí.

Podľa možnosti použite na grilovanie rovnaké kusy s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šťavnaté. Grilované kúsky položte priamo na rošt.

Grilované kúsky otáčajte grilovacími kliešťami. Keď do mäsa pichnete vidličku, mäso stratí šťavu a vysuší sa.

Grilovanú potravinu osolte až po grilovaní. Soľ odoberá vodu z mäsa.

### **Upozornenia**

- Ohrevné teleso grilu sa vždy opakovane zapína a vypína, to je normálne. Častosť zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vznikáť dym.

### **Odporúčané hodnoty nastavenia**

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre jedlá z mäsa. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie mäsa s teplotou z chladničky do studeného varného priestoru. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre kusy mäsa s návrhom hmotnosti. Ak chcete piecť ťažší kus mäsa, v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak máte viac kusov, orientujte sa podľa hmotnosti najťažšieho kusa pri zisťovaní času pečenia. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.






Všeobecne platí: Čím väčší kus mäsa, tým nižšia teplota a tým dlhší čas pečenia.

Obráťte pečené mäso a grilované kúsky asi po ½ až ¾ uvedeného času.

Keď chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke. Ďalšie informácie nájdete v tipoch na pečenie, dusenie a grilovanie za tabuľkou nastavení.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok varenia/pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha
-  Varenie v pare

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
<b>Bravčové mäso</b>						
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		180-190	-	110-130
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		180-190	1	110-130
Bravčové pečené s kožou, napr. pliecko, 2 kg	Rošt	2		190-200	-	130-140
Bravčové pečené s kožou, napr. pliecko, 2 kg	Nezakrytý riad	2		100	-	25-30
				170-180	1	60-75
				200-210	-	20-25
Bravčová panenka, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		220-230	-	70-80
Bravčová panenka, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	1	80-90
Bravčové filé, 400 g	Rošt	3		220-230	-	20-25
Bravčové filé, 400 g	Nezakrytý riad	3		210-220*	1	25-30
Bravčové filé, 400 g	Nádoba na parenie	3		100	-	18-20
Údené bravčové s kosťou, 1 kg (s prídáním vody)	Zakrytý riad	2		210-230	-	70-90
Údené bravčové s kosťou, 1 kg	Nezakrytý riad	2		160-170	1	70-80
Bravčové steaky, hrúbka 2 cm	Rošt	5		2	-	16-20
Bravčové medailóniky, hrúbka 3 cm (5 min. predhriať)	Rošt	5		3*	-	8-12
<b>Hovädzie mäso</b>						
Hovädzie filé, stredne prepečené, 1 kg	Rošt	2		210-220	-	40-50
Hovädzie filé, stredne prepečené, 1 kg	Nezakrytý riad	2		190-200	1	50-60
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Zakrytý riad	2		200-220	-	130-160
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg****	Nezakrytý riad	2		150	3	30
				130	2	120-150
Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg	Rošt	2		220-230	-	60-70
Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		190-200	1	65-80
Hovädzí chvost, 1,5 kg**	Nezakrytý riad	2		95	-	120-150
Steak, hrúbka 3 cm, stredne prepečený (bez predhrievania)	Rošt	3		3	-	15-20
Burger, výška 3 – 4 cm	Rošt	4		3	-	25-30
<b>Teľacie mäso</b>						
Teľacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		160-170	-	100-120

\* predhriať

\*\* na začiatku pridajte cca 200 ml tekutiny do nádoby; nádržka na vodu sa musí počas prevádzky doplniť

\*\*\* bez obracania

\*\*\*\* na začiatku pridajte cca 100 ml tekutiny do nádoby; nádržka na vodu sa musí počas prevádzky doplniť



Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Tefacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	1	90-110
Tefacie koleno, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		200-210	-	100-120
Tefacie koleno, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	1	100-120

**Jahňacie mäso**

Jahňacie stehno bez kostí, stredne prepečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-190	-	50-80
Jahňacie stehno bez kostí, stredne prepečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	1	80-90
Jahňací chrbát s kosťou***	Rošt	2		180-190	-	40-50
Jahňací chrbát s kosťou***	Nezakrytý riad	3		200-210*	1	25-30
Jahňacie kotlety	Rošt	3		3	-	12-16

**Klobásy**

Grilovaná klobása	Rošt	4		3	-	10-15
Viedenské párky	Nádoba na parenie	3		80	-	14-20
Tefacia klobása	Nádoba na parenie	3		80	-	12-20

**Mäsové jedlá**

Fašírka, 1 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	-	60-70
Fašírka, 1 kg	Nezakrytý riad	2		190-200	1	70-80

\* predhriať

\*\* na začiatku pridajte cca 200 ml tekutiny do nádoby; nádržka na vodu sa musí počas prevádzky doplniť

\*\*\* bez obracania

\*\*\*\* na začiatku pridajte cca 100 ml tekutiny do nádoby; nádržka na vodu sa musí počas prevádzky doplniť

**Tipy pre pečenie a dusenie**

Varný priestor je silno znečistený.	Jedlo pripravujte v zakrytom pekáči pri vyššej teplote alebo použite grilovací plech. Keď použijete grilovací plech, docielite optimálne výsledky pečenia. Grilovací plech si môžete dokúpiť ako osobitné príslušenstvo.
Mäso je príliš tmavé a kôrka je miestami spálená a/alebo mäso je príliš spálené.	Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu. Nabudúce zvolte nižšiu teplotu a prípadne skráťte čas pečenia.
Kôrka je príliš tenká.	Zvýšte teplotu alebo na konci času pečenia na chvíľu zapnite gril.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte viac tekutiny.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte menej tekutiny.
Pri dusení sa mäso pripáli.	Nádoba na pečenie a pokrievka musia byť prispôbené a pokrievka musí dobre dosadať. Znížte teplotu a v prípade potreby počas usenia ešte pridajte tekutinu.

**Ryba**

Váš spotrebič vám ponúka rôzne druhy ohrevu na prípravu rýb. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Celú rybu nemusíte obracať. Zasuňte celú rybu v polohe na bruchu chrbtovou plutvou nahor, do varného priestoru. Zrezaný zemiak alebo malá, nezakrytá nádoba v bruchu ryby jej dodá stabilitu.

Či je mäso už hotové, zistíte podľa toho, že sa chrbtová plutva dá ľahko uvoľniť.

**Pečenie a grilovanie na rošte**

Grilované jedlo položte na rošt. Dodatočne zasuňte univerzálny plech skosenou stranou smerom k dvierkam rúry najmenej o jednu zásuvnú výšku nižšie.

Podľa veľkosti a druhu ryby dajte do univerzálneho plecha až ½ l vody. Kvapkajúca tekutina sa zachytí. Vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistejší.

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dvierkach spotrebiča.

Podľa možnosti použite na grilovanie rovnaké kusy s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šťavnaté. Grilované kúsky položte priamo na rošt.

Grilované kúsky otáčajte grilovacími kliešťami. Keď do ryby pichnete vidličku, ryba stratí šťavu a vysuší sa.

### Upozornenia

- Ohrevné teleso grilu sa vždy opakovane zapína a vypína, to je normálne. Časť zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vznikáť dym.

### Pečenie a dusenie v riade

Používajte len riad, ktorý je vhodný na použitie v rúre na pečenie. Skontrolujte, či sa riad zmestí do varného priestoru.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci riad zo skla odložte na suchú podložku. Keď je podložka mokrá alebo studená, sklo môže prasknúť.

Lesklé pekáče z ušľachtilej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako sklo, preto sú len výnimočne vhodné. Ryba sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas pečenia.

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

### Nezakrytá nádoba

Na prípravu ryby v celku je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Položte formu na rošt. Keď nemáte vhodný riad, použite univerzálny plech.

### Zakrytá nádoba

Varný priestor zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka sedela a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Na dusenie pridajte dve až tri polievkové lyžice tekutiny a trochu citrónovej šťavy alebo octu.

Pri odobratí pokrievky po upečení môže unikať veľmi horúca para. Pokrievku vzadu nadvihnite, aby mohla horúca para unikať.

Ryba môže byť chrumkavá aj v zakrytej nádobe. Použite pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

### Pečenie s pridaním pary

Určité jedlá budú s pridaním pary chrumkavejšie a menej sa vysušia.

Používajte nezakrytý riad. Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare.

Rybu nemusíte obracať.

Zapnite prídanie pary, ako je uvedené v tabuľke nastavení. Niektoré jedlá sa vydaria najlepšie, keď sa pripravujú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

### Varenie v pare

S funkciou varenia v pare sa ryba pripraví šetrnejšie a zostane mimoriadne šťavnatá.

Väčšie kusy potrebujú dlhší čas rozohrievania a dlhší čas ohrevu. Keď použijete viac rovnako ťažkých kusov, predĺži sa čas rozohrievania, nie čas ohrevu.

Rybu nemusíte obracať.

Použite dierovanú nádobu na varenie v pare, veľkosť XL, a pod ňu zasuňte univerzálny plech. Môžete použiť aj sklenenú misku a postaviť ju na rošt.

Potraviny, ktoré sa normálne pripravujú vo vodnom kúpeli, zakryte fóliou.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre jedlá z rýb. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. V prípade potreby n budúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie ryby s teplotou z chladničky do studeného varného priestoru. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre kusy ryby s návrhom hmotnosti. Keď chcete pripraviť ťažšiu rybu, v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak pripravujete viac rýb, orientujte sa podľa hmotnosti najťažšej ryby, aby ste zistili čas pečenia. Jednotlivé ryby by mali byť približne rovnako ťažké.






Všeobecne platí: Čím väčšia ryba, tým nižšia teplota a tým dlhší čas pečenia.

Rybu, ktorá nie je v polohe na bruchu, po uplynutí cca 1/2 až 2/3 uvedeného času obráťte.

**Upozornenie:** Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok varenia/pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha
-  Varenie v pare

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Rošt	2		170-190	-	20-30

\* Predhriať

\*\* Dolu zasuňte univerzálny pekáč do výšky zasunutia 2

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Ryba, pečená, v celku, 300 g, napr. pstruh	Univerzálny pekáč	2		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
Ryba, varená v pare, celá, 300 g, napr. pstruh	Nádoba na parenie	3		80-90	-	15-25
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, napr. losos	Rošt	2		170-190	-	30-40
Ryba, varená v pare, celá, 1,5 kg, napr. treska	Nádoba na parenie	3		80-90	-	35-50

**Rybie filé**

Rybie filé, prírodné, grilované	Rošt	4		1*	-	15-25
Rybie filé, prírodné, varené v pare	Nádoba na parenie	3		80-100	-	10-16

**Rybie kotlety**

Rybie kotlety, hrúbka 3 cm**	Rošt	4		3	-	10-20
------------------------------	------	---	--	---	---	-------

**Ryba, zmrazená**

Ryba, celá, 300 g, napr. pstruh	Nádoba na parenie	3+1		80-100	-	20-25
Rybie filé, prírodné	Zakrytý riad	2		210-230	-	20-30
Rybie filé, zapečené	Rošt	2		200-220	-	45-60
Rybie filé, zapečené	Nezakrytý riad	2		200-220	1	35-45
Rybie prsty (priebežne obráťte)	Univerzálny pekáč	3		200-220	-	20-30

**Jedlá z rýb**

Rybia terina	Forma terina	2		70-80	-	45-80
--------------	--------------	---	--	-------	---	-------

\* Predhriať

\*\* Dolu zasuňte univerzálny pekáč do výšky zasunutia 2

**Zelenina, prílohy a vajcia**

Tu nájdete údaje o varení v pare čerstvej a mrazenej zeleniny, zemiakov, ryže, obilnín a vajec. Okrem toho získate aj údaje o pečení napr. mrazených zemiakových hranolčekov.

**Parenie**

Používajte len originálne príslušenstvo. Pri parení v dierovanej nádobe na parenie veľkosti XL, zasuňte pod ňu navyše vždy univerzálny pekáč. Kvapkajúca tekutina sa zachytí.

**Varenie v pare na jednej úrovni**

Používajte výšky zasunutia uvedené v tabuľkách nastavení.

**Varenie v pare na dvoch úrovniach**

Varenie v pare na dvoch úrovniach sa vynikajúco hodí na súčasné varenie napr. brokolice a zemiakov. Pri rôznych časoch varenia vložte potraviny s kratším časom varenia neskôr.

- Rošt a zavesené nádoby na parenie, veľkosť S, dierovaná a/alebo nedierovaná: výška 5
- Dierovaná nádoba na parenie, veľkosť XL: výška 3

**Riad**

Keď použijete riad, postavte ho na rošt alebo do dierovanej nádoby na varenie v pare veľkosti XL.

Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare. Keď použijete riad s hrubými stenami, časy prípravy sa predĺžia.

Potraviny, ktoré sa normálne pripravujú vo vodnom kúpeli, zakryte fóliou.

**Čas ohrevu a množstvo**

Časy trvania pri varení v pare závisia od veľkosti kúskov, ale nezávisia od celkového množstva. Pri väčšom celkovom množstve sa predĺži čas rozohrievania, nie čas ohrevu.

Väčšie kusy potrebujú dlhší čas rozohrievania a dlhší čas ohrevu. Keď použijete viac rovnako ťažkých kúskov, predĺži sa čas rozohrievania, nie čas pečenia.

Všimnite si hmotnosti kusov uvedených v tabuľke nastavenia. Pri menších kúskoch sa čas prípravy skrátí, pri väčších predĺži. Kvalita a stupeň zrelosti majú tiež vplyv na čas trvania ohrevu. Preto sú uvedené hodnoty nastavenia len orientačné.

Potraviny rozmiestnite v nádobe vždy rovnomerne. Vrstvy rôznych výšok sa uvaria/upečú nerovnomerne. Vrstvy potravín citlivých na tlak nedávajte príliš vysoko do nádoby. Použite radšej dve nádoby.

**Ryža a obilniny**

Pridajte vodu, príp. tekutinu v uvedenom pomere. Napr. 1:1,5 znamená, že na 100 g ryže pridáte 150 ml tekutiny.

## Pečenie a grilovanie

Používajte len originálne príslušenstvo.

### Príprava na jednej úrovni

Používajte výšky zasunutia uvedené v tabuľkách nastavení.

### Príprava na dvoch úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Súčasne zasunuté plechy nemusia byť súčasne hotové.

- Univerzálny plech: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

## Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

### Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol. Riad a formy položte vždy na rošt.

### Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

### Papier na pečenie

Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite.

## Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne jedlá. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností potravín. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaisťuje rovnomernejšie zhnednutie.





V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vloženie jedla do studeného varného priestoru. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy o niekoľko minút.

Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke. Jedlo a príslušenstvo vložte do varného priestoru až po predhrievaní.






















Keď chcete jedlo pripraviť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobných jedál v tabuľke.

Použitý druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Gril, veľká plocha
-  Nastavenie pre pizzu
-  Varenie v pare

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
<b>Zelenina, čerstvá</b>						
Artičoky, celé, variť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	30-35
Karfiol, celý, variť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	25-35
Ružičky brokolice, variť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	7-8
Zelená fazuľka, variť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	18-25
Plátky karotky, variť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	10-20
Plátky kalerábu, variť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	20-25
Kolieska póru, variť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	8-10
Kukuricné klasy, variť v pare	Forma terina	3		100	-	30-40
Červená repa, celá, variť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	43-50
Pásiky červenej kapusty, variť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	30-35
Biela špargľa, celá, variť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	7-15
Špenát, variť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	2-3
Plátky cukety, variť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	3-4
<b>Zelenina, mrazená</b>						
Špenát	Nádoba na parenie	3		100	-	10-25
Karfiol	Nádoba na parenie	3		100	-	5-8
Zelená fazuľka	Nádoba na parenie	3		100	-	6-10
Brokolica	Nádoba na parenie	3		100	-	6-10
Hrášok	Nádoba na parenie	3		100	-	2-15
Karotka	Nádoba na parenie	3		100	-	4-6
Kel	Nádoba na parenie	3		100	-	8-12
Miešaná zelenina, 1 kg	Nádoba na parenie	3		100	-	10-15

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
<b>Zeleninové jedlá</b>						
Grilované jedlá	Univerzálny pekáč	5		3	-	10-15
Zeleninový puding, variť v pare	Porciové formy	2		100	-	50-70
<b>Zemiaky</b>						
Pečené zemiaky, polovice	Univerzálny pekáč	3		160-180	-	45-60
Pečené zemiaky, polovice	Univerzálny pekáč	3		180-190	1	40-50
Zemiaky varené v šupke, celé	Nádoba na parenie	3		100	-	35-45
Varené zemiaky, rozštrtené	Nádoba na parenie	3		100	-	20-25
Knedličky	Nádoba na parenie	3		95	-	20-25
<b>Zemiakové výrobky, zmrazené</b>						
Zemiakové rōsti (zemiakové placky)	Univerzálny pekáč	3		200-220	-	25-35
Zemiakové taštičky, plnené	Univerzálny pekáč	3		190-210	-	20-30
Krokety	Univerzálny pekáč	3		200-220	-	25-35
Zemiakové hranolčeky	Univerzálny pekáč	3		190-210	-	25-35
Zemiakové hranolčeky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		190-210	-	30-40
<b>Ryža</b>						
Ryža basmati, 1:1,5	Ploché riad	3		100	-	20-30
Dlhohrnná ryža, 1:1,5	Ploché riad	3		100	-	20-30
Ryža naturál, 1:1,5	Ploché riad	3		100	-	35-45
Predparená ryža, 1:1,5	Ploché riad	3		100	-	15-20
Rizoto, 1:2	Ploché riad	3		100	-	25-35
<b>Obilniny</b>						
Kuskus, 1:1	Ploché riad	3		100	-	6-10
Proso, celé, 1:2,5	Ploché riad	3		100	-	25-35
Polenta/kukurličná krupica, pre FS 1:5	Ploché riad	3		100	-	7-10
Krúpy, 1:3	Ploché riad	3		80-100	-	20-45
Veľkozrnná šošovica, 1:2	Ploché riad	3		100	-	35-50
Fazuľa, biela, namočená, 1:2	Nádoba na parenie	3		100	-	65-75
Krupicové halušky	Nádoba na parenie	3		95	-	6-10
<b>Vajce</b>						
Vajcová zŕvarka do polievky z 2 vajec	Nezakrytý riad	2		80	-	14-16
Vajcia, natvrdo	Nádoba na parenie	3		100	-	10-12
Vajcia, namätko	Nádoba na parenie	3		100	-	5-8

## Dezert

S vaším spotrebičom môžete úplne jednoducho pripravovať rôzne dezerty.

### Príprava jogurtu

Z varného priestoru vyberte príslušenstvo a rámy. Priestor na pečenie musí byť prázdny. Dvierka spotrebiča počas prevádzky neotvárajte.

- 1 liter mlieka (3,5 % tuku) zohrejte na varnom paneli na 90 °C a ochlaďte na 40 °C.

Trvanlivé mlieko stačí zohriať na 40 °C.

2. 150 g jogurtu zamiešajte (teplota z chladničky).
3. Naplňte do šálok alebo malých pohárov a zakryte potravinovou fóliou.
4. Šálky a poháre položte na dno vnútorného priestoru a vykonajte nastavenie podľa údajov v tabuľke.
5. Po príprave dajte jogurt schlaďiť do chladničky.

### Príprava mliečnej ryže

1. Ryžu odvážite a pridajte 2,5 násobné množstvo mlieka.



- Ryžu a mlieko dajte do misky do max. výšky 2,5 cm. Na väčšie množstvá môžete použiť aj univerzálny plech.
- Nastavte podľa údajov tabuľke.
- Po uvarení premiešajte. Zvyšok mlieka sa rýchlo vsaje.

### Kompót

Odvážte ovocie a pridajte cca 1/3 množstva vody. Podľa chuti pridajte cukor a koreniny. Nastavenie podľa údajov v tabuľke.

### Crème Caramel a Crème Brûlée

Naplňte hmotou formičky do výšky 2 - 3 cm. Formičky postavte priamo do dierovanej nádoby na varenie v pare, veľkosť XL. Vodný kúpeľ nie je potrebný. Nastavenie podľa údajov v tabuľke.

Potraviny, ktoré sa normálne pripravujú vo vodnom kúpeli, zakryte fóliou.



Keď sú formičky z hrubého materiálu, čas ohrevu sa môže predĺžiť.

### Parené buchty

Kysnuté cesto si pripravte podľa vášho receptu bez času kysnutia. Vytvarované guľky vložte do vymastenej dierovanej nádoby na varenie v pare, veľkosť XL a nechajte ich vykysnúť. Nastavte podľa údajov v tabuľke.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

Použitie druhov ohrevu:

-  Varenie v pare
-  Stupeň kysnutia

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Crème brûlée	Porciové formy	3		85	20-30
Karamelový krém	Porciové formy	3		85	25-35
Parené buchty	Univerzálny pekáč	3		100	20-30
Jogurt	Porciové formy	Dno varného priestoru		35-40	300-360
Ryža v mlieku, 1:2,5	Univerzálny pekáč	3		100	35-45
Ovocný kompót, 1/3 vody	Univerzálny pekáč	3		100	10-20

### Príprava menu

Vo svojom spotrebiči môžete naraz pripravovať kompletne menu bez toho, aby sa prenášali chute alebo vzájomne ovplyvňovali arómy.

Do varného priestoru vložte najprv jedlo s najdlhším časom prípravy a ostatné jedlá postupne vkladajte v ten správny čas. Tak budú všetky jedlá hotové súčasne.

### Varenie v pare

Celkový čas prípravy sa pri príprave menu s parou predĺži, pretože po každom otvorení dveriek spotrebiča unikne trochu pary a ten sa musí nanovo rozohriať.

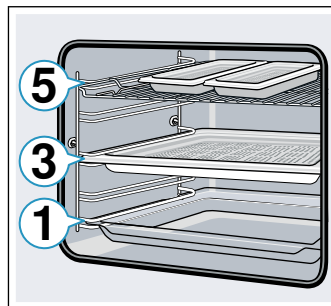
Dodržiavajte pokyny v jednotlivých odsekoch tejto kapitoly:

- čas rozohrievania sa líši v závislosti od veľkosti a hmotnosti jedál
- čas ohrevu nezávisí od množstva
- používajte riad odolný voči pare
- Suflé zakrývajte fóliou
- univerzálny plech vždy zasúvajte vo výške 1

### Výšky zasunutia príslušenstva


Príslušenstvo zasúvajte vždy v uvedenom poradí:




- Výška 5: rošt s nádobou na parenie, veľkosť S
- Výška 3: nádoba na parenie, veľkosť XL
- Výška 1: univerzálny pekáč



### Odporúčané hodnoty nastavenia

Použite druh ohrevu:

-  Varenie v pare

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Filé z lososa, mrazené	nedierovaná nádoba na parenie, veľkosť S	5		100	20
Brokolica	dierovaná nádoba na parenie, veľkosť XL	3		100	9
Varené zemiaky, rozštvrtené	dierovaná nádoba na parenie, veľkosť S	5		100	25

## Druhy ohrevu eko

Horúci vzduch eko a Horný/dolný ohrev eko sú inteligentné druhy ohrevu na šetrnú prípravu mäsa, rýb a pečiva. Spotrebič optimálne reguluje prívod energie do vnútorného priestoru spotrebiča. Jedlo sa pripravuje vo fázach zvyškovým teplom. Zostane tak šťavnatejšie a menej zhnedne. Úspora energie závisí od spôsobu prípravy a druhu potravín. Keď počas prípravy jedla alebo predhrievania predčasne otvoríte dvierka spotrebiča, tento efekt sa stratí.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôsobené vnútornému priestoru spotrebiča a druhom prevádzky. Odstráňte z vnútorného priestoru príslušenstvo, ktoré nepoužívate.

Jedlá zasuňte do chladného, prázdneho vnútorného priestoru. Zvoľte pri Horúcom vzduchu eko teplotu v rozmedzí 125 °C až 250 °C a pri Hornom/dolnom ohreve eko teplotu v rozmedzí 150 až 250 °C. Počas pečenia nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Pečte len na jednej úrovni.

Druh ohrevu Horúci vzduch eko sa používa na zistenie spotreby energie v cirkulačnom režime a na zistenie triedy energetickej účinnosti. Druh ohrevu Horný/dolný ohrev eko sa používa na zistenie spotreby energie v konvenčnom režime.

## Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

## Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol. Riad a formy položte vždy na rošt.

## Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

## Formy na pečenie a riad

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu. Môžete tak ušetriť až 35 percent energie.

Riad z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odráža teplo ako zrkadlo. Riad neodrážajúci teplo zo smaltu, žiaruvzdorného skla alebo hliníkového odliatku je vhodnejšie.

Formy z bieleho plechu, keramické formy alebo formy zo skla predlžujú čas pečenia a koláč nezhdne rovnomerne.

## Papier na pečenie



Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite.

















## Odporúčané hodnoty nastavenia

Tu nájdete údaje pre rôzne pokrmy. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaisťuje rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby druhýkrát nastavte vyššiu hodnotu teploty.

**Upozornenie:** Časy pečenia nemožno skrátiť nastavením vyššej teploty. Koláče alebo pečivo by boli upečené len zvonku, ale neboli by prepečené vnútri.

Použitie druhov ohrevu:

-  Horúci vzduch eko
-  Horný/dolný ohrev eko

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
<b>Koláče vo forme</b>					
Koláč z treného cesta vo forme	Vencová/obdĺžniková forma	2		140-160	60-80
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	2		150-170	20-30
Korpus z piškótového cesta, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	2		150-170	20-30
Torta z piškótového cesta, 3 vajcia	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Torta z piškótového cesta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
<b>Koláče na plechu</b>					
Koláč z treného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	3		150-170	25-40
Koláč z jemného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	3		170-180	25-35
Piškótová roláda	Plech na pečenie	3		180-190	15-20
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	3		160-170	25-35
Kysnutý koláč so suchým obložením	Plech na pečenie	3		160-180	15-20
<b>Drobné pečivo</b>					
Mufiny	Plech na mufiny	2		160-180	15-25
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3		150-160	25-35
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		170-190	20-35
Pečivo z páleného cesta	Plech na pečenie	3		200-220	35-45
Placky	Plech na pečenie	3		140-160	15-30

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150	30-45
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	25-35

### Chlieb a pečivo

Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Pozdĺžna forma	2		200-210	35-45
Chlebová placka	Univerzálny pekáč	3		240-250	20-25
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		170-190	15-20
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		180-200	20-30

### Mäso

Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		180-190	120-140
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Zakrytý riad	2		200-220	140-160
Tefacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	110-130

### Ryby

Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh	Zakrytý riad	2		190-210	25-35
Ryba, dusená, celá 1,5 kg, napr. losos	Zakrytý riad	2		190-210	45-55
Rybíe filé, prírodné, dusené	Zakrytý riad	2		190-210	15-25

## Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká najmä v obilných a zemiakových výrobkoch pripravovaných pri vysokých teplotách, ako

sú napr. zemiakové chipsy, zemiakové hranolčeky, toasty, pečivo, chlieb alebo jemné pečivo z krehkého cesta (keksy, perník, korenené keksy).

### Tipy na prípravu jedál s nízkym obsahom akrylamidu

Všeobecne	<ul style="list-style-type: none"> <li>Časy ohrevu zachovávajúte čo najkratšie.</li> <li>Opekajte jedlá do zlatista, nie príliš do hnedá.</li> <li>Veľké, husté jedlo obsahuje menej akrylamidu.</li> </ul>
Pečenie	<p>S horným/dolným ohrevom max. 200 °C. S horúcim vzduchom max. 180 °C.</p>
Sušienky	<p>S horným/dolným ohrevom max. 190 °C. S horúcim vzduchom max. 170 °C. Vajíčko alebo žltok znižujú tvorbu akrylamidu.</p>
Zemiakové hranolčeky na prípravu v rúre na pečenie	V jednej vrstve ich rovnomerne rozmiestite na plech. Na každom plechu pečte min. 400 g, aby sa hranolčeky nevysušili.

## Mierny ohrev

Mierny ohrev je pomalé pečenie pri nízkej tepote. Preto sa nazýva aj pečenie pri nízkej teplote.

Mierny ohrev je ideálny na kvalitné mäso (napr. jemné časti hovädziny, teľaciny, bravčoviny, jahňaciny alebo hydiny), ktoré majú byť upečené správne do ružova. Mäso zostane veľmi šťavnaté, jemné a mäkké.

Vaša výhoda: Máte dostatok priestoru na plánovanie menu, pretože mäso pripravené na jemnom ohreve sa dá bez problémov udržiavať teplé. Mäso nemusíte počas pečenia obracať. Aby ste udržali rovnomernú klímu na pečenie, nechajte dvierka spotrebiča zatvorené.

Používajte len čerstvé, hygienicky bezchybné mäso bez kostí. Starostlivo odstráňte šľachy a tukové okraje. Tuk vytvára pri miernom ohreve silný špecifický zápach. Môžete použiť aj korenené alebo marinované mäso. Nepoužívajte rozmrazené mäso.

Po upečení na miernom ohreve sa môže mäso hneď narezať. Odpočívanie nie je potrebné. Špeciálnou metódou pečenia sa mäso upečie do ružova, avšak nie je surové alebo menej upečené.

**Upozornenie:** Odložená prevádzka s časom skončenia nie je možná pri druhu prevádzky mierny ohrev.

### Riad

Používajte plochý riad, napr. servírovaciu tácku z porcelánu alebo skla. Riad dajte predhriať do varného priestoru.

Nezakrytý riad položte na rošt vždy do výšky 2.

Ďalšie informácie nájdete v tipoch na pečenie miernym ohrevom za tabuľkou nastavení.

Váš spotrebič má druh ohrevu Mierny ohrev. Prevádzku spustíte len vtedy, keď je varný priestor úplne vychladnutý. Nechajte varný priestor s riadom cca 15 minút prehriať.
















Na varnej zóne mäso pri vysokej teplote prudko a dostatočne dlho opečte zo všetkých strán, aj na koncoch. Okamžite ho dajte na predhriaty riad. Riad s mäsom znova vložte do varného priestoru a pečte na miernom ohreve.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

Teplota a čas pečenia na miernom ohreve závisia od veľkosti, hrúbky a kvality mäsa. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia.

Použite druh ohrevu:

-  Mierny ohrev

Jedlo	Riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Čas opekania v min.	Teplota v °C	Čas trvania v min
<b>Hydina</b>						
Kačacie prsia, doružova, po 300 g	Nezakrytý riad	2		6-8	90*	45-60
Filé z kuracích prs, po 200 g, prepečené	Nezakrytý riad	2		4	120*	45-60
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg, prepečené	Nezakrytý riad	2		6-8	120*	110-130
<b>Bravčové mäso</b>						
Bravčová panenka, hrúbka 5 – 6 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		6-8	80*	130-180
Bravčová panenka, v celku	Nezakrytý riad	2		4-6	80*	45-70
<b>Hovädzie mäso</b>						
Hovädzie pečené (bôčik), hrúbka 6 – 7 cm, 1,5 kg, prepečené	Nezakrytý riad	2		6-8	100*	150-180
Hovädzie filé, 1 kg	Nezakrytý riad	2		4-6	80*	90-120
Roastbeef, hrúbka 5 – 6 cm	Nezakrytý riad	2		6-8	80*	120-180
Hovädzie medailóniky/rumpsteak, hrúbka 4 cm	Nezakrytý riad	2		4	80*	30-60
<b>Tefacie mäso</b>						
Tefacie pečené, hrúbka 4 – 5 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		6-8	80*	80-140
Tefacie pečené, hrúbka 7 – 10 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		6-8	80*	140-200
Tefacia sviečkovica, v celku, 800 g	Nezakrytý riad	2		4-6	80*	70-120
Tefacie medailóniky, hrúbka 4 cm	Nezakrytý riad	2		4	80*	30-50
<b>Jahňacie mäso</b>						
Jahňací chrbát, vykostený bez kože, po 200 g	Nezakrytý riad	2		4	80*	30-45
Jahňacie stehno, stredne prepečené, bez kostí, 1 kg, v celku	Nezakrytý riad	2		6-8	95*	120-180
* predhrejte						

### Tipy na používanie mierného ohrevu

Pečenie kačacích prs na miernom ohreve.	Kačacie prsia položte studené do panvice a najprv opečte stranu s kožou. Po upečení na miernom ohreve grilujte 3 až 5 minút na chrumkavo.
Mäso upečené na miernom ohreve nie je také horúce ako normálne upečené mäso.	Aby upečené mäso tak rýchlo nevychladlo, predhrejte taniere a mäso servírujte s veľmi horúcou omáčkou.

## Sušenie

Vynikajúco sa dá použiť s použitím 4D horúceho vzduchu. Pri tomto druhu konzervovania sa aromatické látky koncentrujú odvodnením.

Používajte len kvalitné ovocie, zeleninu a bylinky a dôkladne ich umyte. Rošt vyložte papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom. Ovocie nechajte dobre odkvapkať a osušte ho.

Nakrájajte ho na rovnako veľké kúsky alebo tenké plátky. Neošúpané ovocie položte na misku plochou rezu nahor. Dbajte na to, aby ovocie a huby neležali na rošte na sebe.

Zeleninu nastrúhajte a potom ju blanšírujte. Blanširovanú zeleninu nechajte dobre odkvapkať a rovnomerne ju rozdeľte na rošt.

Bylinky sušte so stebлом. Bylinky rozložte rovnomerne, mierne nahromadené, na rošt.

Na sušenie použite nasledovné výšky zasunutia:

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

Veľmi šľavnaté ovocie a zeleninu viackrát obráťte. Usušené ovocie alebo zeleninu okamžite po vysušení uvoľnite z papiera.






### Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete nastavenia na sušenie rôznych potravín. Teplota a čas trvania závisia od druhu, vlhkosti, zrelosti a hrúbky sušených surovín. Čím dlhšie necháte potraviny sušiť, tým budú lepšie zakonzervované. Čím tenšie sa nakrájajú, tým rýchlejšie sa usušia a tým aromatickejšie zostanú. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia.

Keď chcete sušiť ďalšie potraviny, orientujte sa podľa podobných potravín v tabuľke.

Použite druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch

Jedlo	Príslušenstvo	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v hodinách
Jadrové ovocie (kolieska jablák, hrúbka 3 mm, na rošt 200 g)	1 – 2 rošty		80	5-9
Kôstkové ovocie (slivky)	1 – 2 rošty		80	8-10
Koreňová zelenina (karotka), strúhaná, blanširovaná	1 – 2 rošty		80	5-8
Plátky húb	1 – 2 rošty		60	6-9
Bylinky, očistené	1 – 2 rošty		60	2-6

## Zaváranie a odšťavovanie

Váš spotrebič je vhodný aj na zaváranie a odšťavovanie.

### Zaváranie

Vo vašom spotrebiči môžete zavárať ovocie a zeleninu.

#### Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

Keď sa potraviny zavárajú nesprávne, zaváracie poháre môžu prasknúť. Držte sa údajov na zaváranie.

#### Poháre

Používajte len čisté a nepoškodené zaváracie poháre. Používajte žiaruvzdorné, čisté a nepoškodené zaváracie gumičky. Svorky a pružiny vopred preskúšajte.

**Tip:** Na čistenie pohárov môžete použiť funkciu dezinfikovania.

Na jednu dávku zavárania použite len poháre rovnakej veľkosti a s rovnakou potravinou. Vo varnom priestore môžete súčasne zavárať obsah maximálne šiestich zaváracích pohárov s objemom ½, 1 alebo 1½ l. Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka môžu prasknúť.

Zaváracie poháre sa počas zavárania nesmú dotýkať varného priestoru.

#### Príprava ovocia a zeleniny

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Ovocie umyte a v závislosti od druhu ovocia ošúpte, odkôstkujte a pokrájajte a dajte do zaváracích pohárov do výšky cca 2 cm pod okraj.

Ovocie: Zaváracie poháre naplňte ovocím a zalejte horúcim cukrovým roztokom bez peny (cca 400 ml na 1-litrový pohár). Na jeden liter vody:

- cca 250 g cukru, ak je ovocie sladké
- cca 500 g cukru, ak je ovocie kyslé

Zelenina: Zaváracie poháre naplňte zeleninou a zalejte horúcou, prevarenou vodou.

Utrite okraje pohárov, musia byť čisté. Na každý pohár položte mokrú gumičku a viečko. Poháre zatvorte svorkami. Poháre postavte do dierovanej nádoby na varenie v pare veľkosti XL tak, aby sa navzájom nedotýkali. Nastavte podľa údajov v tabuľke.

#### Ukončenie zavárania

Po uvedenom čase ohrevu otvorte dvierka spotrebiča. Zaváracie poháre vyberte z varného priestoru až vtedy, keď sú úplne vychladnuté.

Potom varný priestor utrite.

### Odšťavovanie

Bobule dajte pred odšťavovaním do misky a ocukrite. Minimálne jednu hodinu ich nechajte stáť, aby pustili šťavu.

Bobule potom dajte do dierovanej nádoby na varenie v pare, veľkosť XL a zasuňte do výšky 2. Na zachytenie



šťavu zasuňte pod to univerzálny plech. Nastavte podľa údajov v tabuľke.

Po skončení času ohrevu dajte bobule do utierky a zvyšnú šťavu vytlačte.


Potom varný priestor utrite.






### Odporúčané hodnoty nastavenia

Uvedené časy v tabuľke nastavení sú orientačné hodnoty na zaváranie ovocia a zeleniny a odšťavovanie

ovocia. Môžu byť ovplyvnené teplotou okolia, počtom pohárov, množstvom, teplotou a kvalitou obsahu pohárov. Údaje sa vzťahujú na 1litrové poháre s kruhovým prierezom.

Použite druh ohrevu:

-  Varenie v pare

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
<b>Zaváranie</b>					
Zelenina, napr. karotka	1-litrové zaváracie poháre	2		100	30-120
Kôstkové ovocie, napr. čerešne, slivky	1-litrové zaváracie poháre	2		100	25-30
Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody	1-litrové zaváracie poháre	2		100	25-30
<b>Odšťavovanie</b>					
Maliny	Nádoba na parenie XL	3		100	30-45
Ríbezle	Nádoba na parenie XL	3		100	40-50

### Fľaštičky dezinfikujte a hygiena

S vaším spotrebičom môžete celkom jednoducho dezinfikovať riad a dojčenské fľaštičky. Postup zodpovedá bežnému vyváraniu.

#### Fľaštičky dezinfikovať

Fľaštičky vyčistite vždy hneď po vypití kefkou na fľaše. Nakoniec ich umyte v umývačke riadu.

Postavte fľaštičky do držiaka nádoby na varenie v pare, veľkosť XL, aby ste sa ich nedotýkali. Spustíte program „Dezinfikovanie“. Spotrebič po dezinfikovaní umyte. Po dezinfikovaní fľaštičky vysušte čistou utierkou.

### Hygiena

Váš spotrebič sa hodí tiež na prípravu pohárov na marmeládu alebo zaváracích pohárov a príslušných viečok.

Je možná aj dodatočná úprava marmelád. To zlepšuje trvanlivosť marmelády.




#### Odporúčané hodnoty nastavenia

Používajte iba bezchybné, čisté poháre a viečka. Najlepšie vopred umyte v umývačke riadu. Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare.

Odporúčané časy sú závislé od použitých pohárov.

Použite druh ohrevu:

-  Varenie v pare

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
<b>Hygiena</b>					
Príprava pohárov na marmeládu alebo zaváracích pohárov	Nádoba na parenie XL	2		100	10-15
Dodatočné spracovanie pohárov na marmeládu	Nádoba na parenie XL	2		100	15-20
Sterilizovať čistý riad*	Nádoba na parenie XL	2		100	15-20

\* Tento postup zodpovedá bežnému vyváraniu.

## Kysnutie cesta s ohrevom Stupeň kysnutia

S druhom ohrevu Stupeň kysnutia cesto vykysne výrazne rýchlejšie ako pri izbovej teplote a nevysuší sa. Prevádzku spustíte len vtedy, keď je varný priestor úplne vychladnutý.

Cesto nechajte vždy dvakrát vykysnúť. Dodržiavajte údaje v tabuľkách nastavení 1. a 2. kysnutie.

### Prvé kysnutie

Pri prvom kysnutí položte misku s cestom na rošt. Nastavte podľa údajov tabuľky.

Počas kysnutia neotvárajte dverka spotrebiča, ináč unikne vlhkosť. Cesto nezakrývajte.

### Druhé kysnutie


Pečivo položte do výšky zasunutia, ako je uvedené v tabuľke.













Pred pečením vytrite vlhkosť z varného priestoru.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

Teplota a čas pečenia závisia od druhu a množstva surovín. Preto sú údaje v tabuľke nastavení orientačné hodnoty.

Použite druh ohrevu:

-  Stupeň kysnutia

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Čas trvania v min.
<b>Kysnuté cesto, sladké</b>						
Např. kysnuté pečivo	Miska	2		Prvé kysnutie	35-40	30-45
	Plech na pečenie	2		Druhé kysnutie	35-40	10-20
Tukové cesto, např. panettone	Miska	2		Prvé kysnutie	40-45	40-90
	Plech na pečenie	2		Druhé kysnutie	40-45	30-60
<b>Kysnuté cesto, pikantné</b>						
Např. pizza	Miska	2		Prvé kysnutie	35-40	20-30
	Plech na pečenie	2		Druhé kysnutie	35-40	10-15
<b>Chlebové cesto</b>						
Biely chlieb	Miska	2		Prvé kysnutie	35-40	30-40
	Plech na pečenie	2		Druhé kysnutie	35-40	15-25
Pšenično-ražný chlieb	Miska	2		Prvé kysnutie	35-40	25-40
	Plech na pečenie	2		Druhé kysnutie	35-40	10-20
Žemle	Miska	2		Prvé kysnutie	35-40	30-40
	Plech na pečenie	3		Druhé kysnutie	35-40	15-25

## Rozmrazte

Funkcia pary Rozmrazovanie je vhodná na rozmrazenie zmrazeného ovocia a zeleniny. Na rozmrazenie pečiva použite druh ohrevu 4D horúci vzduch. Hydinu, mäso a ryby rozmrazujte podľa možnosti v chladničke.

Zmrazenú potravinu pred rozmrazovaním vyberte z obalu.

Zmrazené ovocie a zeleninu položte do dierovanej nádoby na varenie v pare veľkosti XL a pod ňu zasuňte univerzálny plech. Potravina tak nezostane v rozmrazenej vode a kvapkajúca tekutina sa zachytí. Pri mrazených potravinách, kde sa má tekutina v potravine zachovať, např. zmrazený špenát so smotanou, použite univerzálny plech alebo riad na rošte.


Pečivo položte na rošt.

### Odporúčané hodnoty nastavenia






Časové údaje v tabuľke sú orientačnými hodnotami. Závisia od kvality, teploty zmrazenia (-18 °C) a vlastností potravín. Uvedené sú časové rozsahy. Najskôr nastavte kratší čas a predĺžte ho, ak je to potrebné.

**Tip:** Naplocho zmrazené kúsky alebo porcie sa rozmrazia rýchlejšie ako celý kus.

Použité druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch

-  Rozmrazovanie

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
<b>Chlieb, pečivo</b>					
Chlieb a pečivo všeobecne	Plech na pečenie	2		50	40-70
<b>Koláče</b>					
Koláč, šľavnatý	Plech na pečenie	2		50	70-90
Koláč, suchý	Plech na pečenie	2		60	60-75
<b>Ovocie, zelenina</b>					
Bobuľové ovocie	Nádoba na parenie	3		30-40	10-15
Zelenina	Nádoba na parenie	3		40-50	15-50

## Regeneračné zohrievanie

S druhom ohrevu Regeneračné zohrievanie sa jedlá šetrne zohrejú s prídanim pary. Budú chutiť a vyzerať ako čerstvo pripravené. Aj pečivo z predchádzajúceho dňa sa môže zapieť.

Používajte podľa možnosti ploché, široké a tepelne odolné nádoby. Studené nádoby predžujú proces regeneračného zohrievania.

Regeneračné zohrievanie používajte podľa možnosti len na potraviny rovnakého druhu a veľkosti. Ak to nie je možné, pri určení času sa riadte podľa komponentov jedla s najdlhším časom zohrievania.

Jedlo počas regeneračného zohrievania nezakrývajte.

Jedlo v nádobe položte na rošt alebo ho položte priamo na rošt do výšky 2.

Počas prevádzky neotvárajte dverka spotrebiča, ináč unikne para.


## Odporúčané hodnoty nastavenia












V tabuľke nájdete optimálne nastavenie pre rôzne jedlá. Časové údaje sú orientačné hodnoty. Závisia od typu riadu, od kvality, teploty a stavu potravín. Uvedené sú časové rozsahy. Najskôr nastavte kratší čas a predĺžte ho, ak je to potrebné.

Hodnoty v tabuľke platia vždy pre vsunutie jedla do studeného varného priestoru. Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.

Použite druh ohrevu:

-  Regeneračné zohrievanie

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
<b>Zelenina, chladená</b>					
1 kg	Nezakrytý riad	2		120-130	15-25
250 g	Nezakrytý riad	2		120-130	5-15
<b>Jedlá, chladené</b>					
Jedlo na tanieri, 1 porcia	Nezakrytý riad	2		120-130	15-25
Polievka, Eintopf, 400 ml	Nezakrytý riad	2		120-130	10-25
Prílohy, napr. cestoviny, knedličky, zemiaky, ryža	Nezakrytý riad	2		120-130	8-25
Nákypy, napr. lasagne, gratinované zemiaky	Nezakrytý riad	2		120-140	10-25
Pizza, pečená	Rošt	2		170-180*	5-15
<b>Pečivo</b>					
Žemle, bageta, pečené	Rošt	2		150-160*	10-20
Paštéty (vol au vents)	Rošt	2		180*	4-10
<b>Pečivo, zmrazené</b>					
Pizza, pečená	Rošt	2		170-180*	5-15
Žemle, bageta, pečené	Rošt	2		160-170*	10-20

\* Predhriať

## Udržiavanie teploty

S druhom ohrevu Udržiavanie teploty môžete uvarené jedlá udržiavať teplé. Vďaka rôznym stupňom vlhkosti môžete zabrániť tomu, aby sa už hotové jedlá vysušili.

Jedlá nezakrývajte.

Hotové jedlá neudržiavajte teplé dlhšie ako dve hodiny. Myslite na to, že niektoré jedlá sa udržiavaním teploty ďalej pečú. Jedlá nezakrývajte.

Rôzne stupne pary sú vhodné na udržiavanie teploty:

- Stupeň 1: kusy pečeného mäsa a minútok
- Stupeň 2: nákypy a prílohy
- Stupeň 3: Eintopf a polievka

## Skúšané jedlá

Tieto tabuľky boli zostavené pre skúšobné ústavy, aby sa uľahčilo testovanie našich spotrebičov.

Podľa EN 60350-1.

### Pečenie

Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

Výšky zasunutia pri pečení na dvoch úrovniach:

- Univerzálny pekáč: výška 3  
Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte  
Prvý rošt: výška 3  
Druhý rošt: výška 1

Výšky zasunutia pri pečení na troch úrovniach:

- Plech na pečenie: výška 5
- Univerzálny pekáč: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

### Zakrytý jablkový koláč

Zakrytý jablkový koláč na jednej úrovni: Tmavé formy s vyberacím dnom položte uhlopriečne vedľa seba.




Zakrytý jablkový koláč na dvoch úrovniach: Tmavé formy s vyberacím dnom položte uhlopriečne nad seba.

Koláče vo formách s vyberacím dnom z bieleho plechu: Pečte s horným/dolným ohrevom na jednej úrovni. Namiesto roštu použite univerzálny pekáč, na ktorý položíte formu s vyberacím dnom.

### Upozornenia
















- Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie do studeného varného priestoru.
- Dodržiavajte upozornenia v tabuľkách týkajúce sa predhrievania. Hodnoty nastavenia platia bez rýchleho rozohrievania.
- Na pečenie použite najprv nižšie uvedené teploty.

Použitý druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Nastavenie pre pizzu

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas trvania v min.
<b>Pečenie</b>						
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150*	-	25-40
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150*	-	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-150*	-	30-40
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		130-140*	-	35-55
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3		160*	-	20-30
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3		150*	-	25-35
Koláčiky (small cakes), 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150*	-	25-35
Koláčiky (small cakes), 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		140*	-	35-45
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Vodová piškóta, 2 úrovne	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z čierneho plechu Ø 20 cm	2		170-180	-	60-80
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z čierneho plechu Ø 20 cm	2		180-200	-	60-80
Zakrytý jablkový koláč, 2 úrovne	2 formy z čierneho plechu Ø 20 cm	3+1		170-190	-	70-90

\* 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

\*\* nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

## Parenie

Pod dierovanú nádobu na parenie, veľkosť XL, zasuňte univerzálny pekáč, ak je to uvedené v tabuľke. Kvapkajúca tekutina sa zachytí.

Výšky zasunutia pri parení na jednej úrovni (použite maximálne 2,5 kg):

- Dierovaná nádoba na parenie, veľkosť XL: výška 3

Výšky zasunutia pri parení na dvoch úrovniach (na jednu úroveň použite maximálne 1,8 kg):




- Dierovaná nádoba na parenie, veľkosť XL: výška 5
- Dierovaná nádoba na parenie, veľkosť XL: výška 3

Použite druh ohrevu:

-  Varenie v pare

Jedlo	Príslušenstvo	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
-------	---------------	---------------	-------------	--------------	--------------------

### Parenie

Hrášok, mrazený, dve nádoby	2x nádoba na parenie XL + univerzálny pekáč	5+3+1		100	**
Brokolica, čerstvá, 300 g	Nádoba na parenie XL	3		100*	7-8***
Brokolica, čerstvá, jedna nádoba	Nádoba na parenie XL	3		100*	7-8***

\* Predhrejte

\*\* Kontrola sa ukončí po dosiahnutí 85 °C na najchladnejšom mieste (pozrite IEC 60350-1)

\*\*\* Porovnateľný stupeň varenia medzi referenčnou vzorkou a hlavnou vzorkou sa docieli, keď je referenčná vzorka varená 5 minút (vyrobená ako je uvedené v IEC 60350-1).

## Grilovanie



Navyše zasuňte univerzálny plech. Tekutina sa zachytí a varný priestor zostane čistejší.

Použite druh ohrevu:

-  Gril, veľká plocha

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
-------	---------------	-----------------	-------------	-------------------	--------------------

### Grilovanie

Opekanie toastov*	Rošt	5		3	4-6
Beefburger, 12 kusov**	Rošt	4		3	25-30

\* Nepredhrievať

\*\* Po uplynutí 2/3 celkového času obráťte









## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**



## Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

**Contact data of all countries are listed in the attached service directory.**

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001175225

991216