



**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

**HBG6750.1**

**[sk]** Návod na používanie

Zabudovaná rúra na pečenie



# Obsah

|  |  |           |   |   |           |
|--|--|-----------|---|---|-----------|
|    | <b>Používanie podľa príkazov</b> . . . . .           | <b>4</b>  |    | <b>Detská poistka</b> . . . . .   | <b>18</b> |
|    | <b>Dôležité bezpečnostné upozornenia</b> . . . . .   | <b>5</b>  |   | Aktivovanie a deaktivovanie . . . . .                                     | 18        |
|  | Všeobecne . . . . .                                  | 5         |    | <b>Základné nastavenia</b> . . . . .                                      | <b>18</b> |
|  | Halogénová žiarovka . . . . .                        | 6         |   | Zmena základných nastavení . . . . .                                      | 18        |
|  | Čistiaca funkcia . . . . .                           | 6         |   | Zoznam základných nastavení . . . . .                                     | 18        |
|    | <b>Príčiny poškodenia</b> . . . . .                  | <b>7</b>  |   | Výpadok elektrického prúdu . . . . .                                      | 19        |
|  | Všeobecne . . . . .                                  | 7         |   | Zmena času . . . . .  | 19        |
|    | <b>Ochrana životného prostredia</b> . . . . .        | <b>8</b>  |    | <b>Nastavenie sabat</b> . . . . .   | <b>19</b> |
|  | Úspora energie . . . . .                             | 8         |   | Spustenie programu sabat . . . . .  | 19        |
|  | Ekologicky zlikvidujte odpad . . . . .               | 8         |    | <b>Čistenie</b> . . . . .   | <b>20</b> |
|    | <b>Oboznámenie sa so spotrebičom</b> . . . . .       | <b>9</b>  |   | Vhodné čistiace prostriedky . . . . .                                     | 20        |
|  | Ovládací panel . . . . .                             | 9         |   | Spotrebič udržiavajte čistý . . . . .                                     | 21        |
|  | Ovládacie prvky . . . . .                            | 9         |    | <b>Funkcia čistenia</b> . . . . .   | <b>21</b> |
|  | Displej . . . . .                                    | 10        |   | Pred spustením funkcie čistenia . . . . .                                 | 21        |
|  | Druhy prevádzky . . . . .                            | 10        |   | Nastavenie funkcie čistenia . . . . .                                     | 22        |
|  | Druhy ohrevu . . . . .                               | 10        |   | Po skončení funkcie čistenia . . . . .                                    | 22        |
|  | Ďalšie informácie . . . . .                          | 11        |   | <b>Rámy</b> . . . . .   | <b>23</b> |
|  | Funkcie varného priestoru . . . . .                  | 11        |   | Vyvesenie a zavesenie rámov . . . . .                                     | 23        |
|  | <b>Príslušenstvo</b> . . . . .                       | <b>12</b> |  | <b>Dvierka spotrebiča</b> . . . . .                                       | <b>23</b> |
|  | Dodané príslušenstvo . . . . .                       | 12        |   | Zaveste a vyveste dvierka spotrebiča . . . . .                            | 23        |
|  | Zasunutie príslušenstva . . . . .                    | 12        |   | Odoberanie krytu dvierok . . . . .  | 24        |
|  | Zvláštne príslušenstvo . . . . .                     | 13        |   | Demontáž a montáž skiel dvierok . . . . .                                 | 24        |
|  | <b>Pred prvým použitím</b> . . . . .                 | <b>14</b> |  | <b>Poruchy, čo robiť?</b> . . . . .                                       | <b>26</b> |
|  | Prvé uvedenie do prevádzky . . . . .                 | 14        |   | Poruchy odstránite sami . . . . .   | 26        |
|  | Čistenie varného priestoru a príslušenstva . . . . . | 14        |   | Maximálny čas prevádzky . . . . .   | 26        |
|  | <b>Obsluha spotrebiča</b> . . . . .                  | <b>14</b> |   | Výmena žiarovky osvetlenia varného priestoru na<br>hornej stene . . . . . | 27        |
|  | Zapnutie a vypnutie spotrebiča . . . . .             | 14        |   | Sklenený kryt . . . . .   | 27        |
|  | Spustenie prevádzky . . . . .                        | 14        |  | <b>Zákaznícky servis</b> . . . . .  | <b>27</b> |
|  | Nastavenie druhu prevádzky . . . . .                 | 14        |   | Číslo E-Nr. a číslo FD . . . . .  | 27        |
|  | Nastavenie druhu ohrevu a teploty . . . . .          | 15        |   |   |           |
|  | Rýchle rozohrievanie . . . . .                       | 15        |   |   |           |
|  | <b>Časové funkcie</b> . . . . .                      | <b>16</b> |   |   |           |
|  | Nastavenie času trvania . . . . .                    | 16        |   |   |           |
|  | Nastavenie konca . . . . .                           | 16        |   |   |           |
|  | Nastavenie časovača . . . . .                        | 17        |   |   |           |

|   |           |
|---|-----------|
|  <b>Jedlá</b> .....                                       | <b>28</b> |
| Upozornenia týkajúce sa nastavení .....   | 28        |
| Výber jedla .....   | 28        |
| Nastavenie jedla .....  | 28        |
|  <b>Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu</b> ..... | <b>29</b> |
| Silikónové formy .....  | 29        |
| Koláče a drobné pečivo .....  | 29        |
| Chlieb a pečivo .....   | 32        |
| Pizza, quiche a pikantné koláče .....   | 33        |
| Nákyp a suflé .....   | 35        |
| Hydina .....  | 35        |
| Mäso .....  | 37        |
| Ryba .....  | 39        |
| Zelenina a prílohy .....  | 40        |
| Jogurt .....  | 41        |
| Druhy ohrevu eko. ....  | 41        |
| Akrylamid v potravinách .....   | 43        |
| Mierny ohrev .....  | 43        |
| Sušenie .....   | 44        |
| Zaváranie .....   | 45        |
| Kysnutie cesta .....  | 46        |
| Rozmrazovanie .....   | 46        |
| Udržiavanie teploty .....   | 46        |
| Skúšané jedlá .....   | 47        |

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 4000 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 neuskładňujte 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.

#### **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.

## Halogénová žiarovka

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

Osvetlenie v rúre sa veľmi zahrieva. Ešte istý čas po vypnutí hrozí nebezpečenstvo popálenia. Nedotýkajte sa skleneného krytu. Pri čistení zabráňte kontaktu s pokožkou.

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

Pri výmene žiarovky osvetlenia varného priestoru sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku vpoistkovej skrinke.

## Čistiaca funkcia

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

- Voľné zvyšky jedál, tuk a šťava z pečenia sa môžu počas prevádzky funkcie čistenia vznietiť. Pred každým spustením funkcie čistenia odstráňte z varného priestoru a príslušenstva hrubé nečistoty.
- Spotrebič sa počas priebehu funkcie čistenia veľmi zohreje. Na rúčku dvierok nikdy nevesajte horľavé predmety, ako napr. utierky na riad. Prednú stranu spotrebiča udržiavajte voľnú. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- Ak je poškodené tesnenie dvierok, v oblasti dvierok uniká veľké množstvo tepla. Tesnenie neumývajte abrazívne a nedávajte dolu. Spotrebič nikdy neprevádzkujte s poškodeným tesnením alebo bez tesnenia.

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

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

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

Funkcia čistenia zohreje varný priestor na veľmi vysokú teplotu, takže zvyšky z pečenia a grilovania sa spália. Uvoľňujú sa pary, ktoré môžu spôsobiť dráždenie slizníc. Počas priebehu funkcie čistenia kuchyňu dostatočne vetrajte. Nezdržiavajte sa dlhší čas v miestnosti. Deti a domáce zvieratá udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti. Aj pri odloženej prevádzke s posunutým časom skončenia dodržiavajte pokyny.

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

- Varný priestor sa počas priebehu funkcie čistenia veľmi zohreje. Nikdy neatvárajte dvierka spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- ⚠ Spotrebič sa počas druhu prevádzky funkcie čistenia zvonku veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte dvierok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

## Príčiny poškodenia

### Všeobecne

#### Pozor!

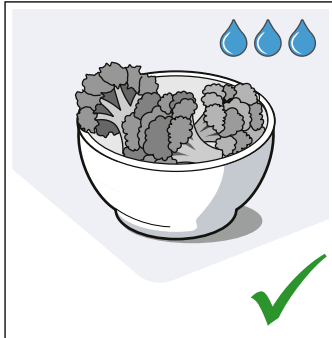
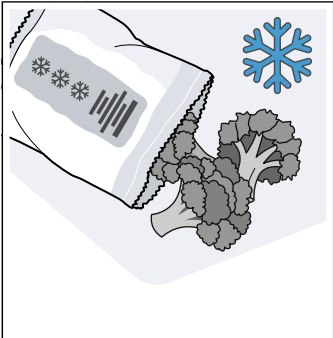
- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo riad na dne varného priestoru: Na dno varného priestoru nepokladajte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte fóliou akéhokoľvek druhu alebo papierom na pečenie. Nepokladajte žiadny riad na dno varného priestoru, ak je nastavená teplota 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 neprívrite. 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. → "Čistenie" na strane 20
- 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 poškriabať 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.

## Ochrana životného prostredia

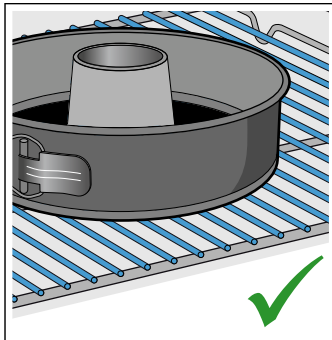
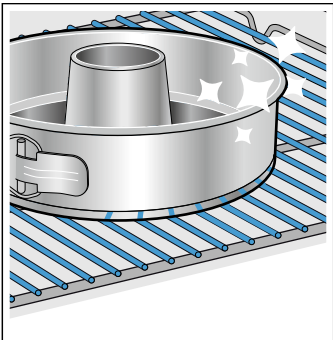
Váš nový spotrebič je mimoriadne energeticky účinný. Nájdete tu tipy, ako s vaším spotrebičom ušetriť ešte viac energie a ako ho zlikvidovať s ohľadom na životné prostredie.

### Úspora energie

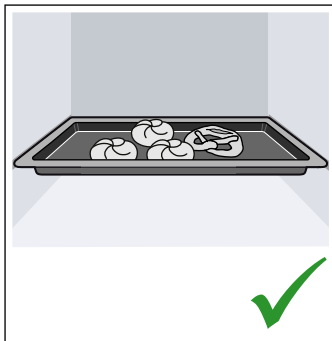
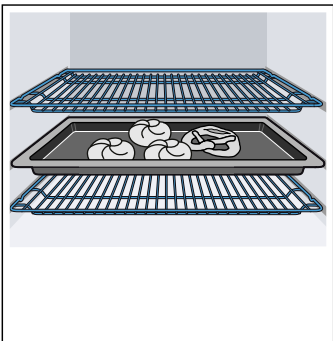
- Spotrebič zahrejte len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na používanie.
- Nechajte zmrazené potraviny roztopiť predtým, ako ich vložíte do varného priestoru.



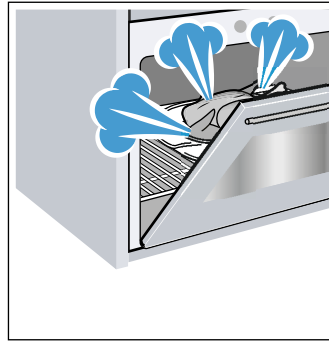
- Používajte tmavé, načierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Veľmi dobre zachytávajú teplo.



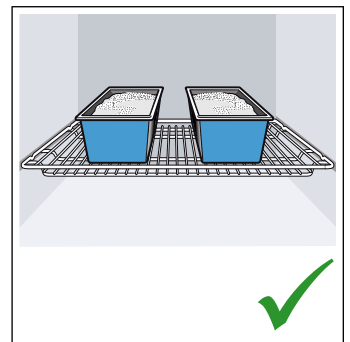
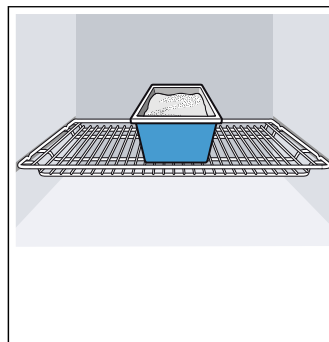
- Odstráňte nepotrebné príslušenstvo z varného priestoru.



- 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 skrátí 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.



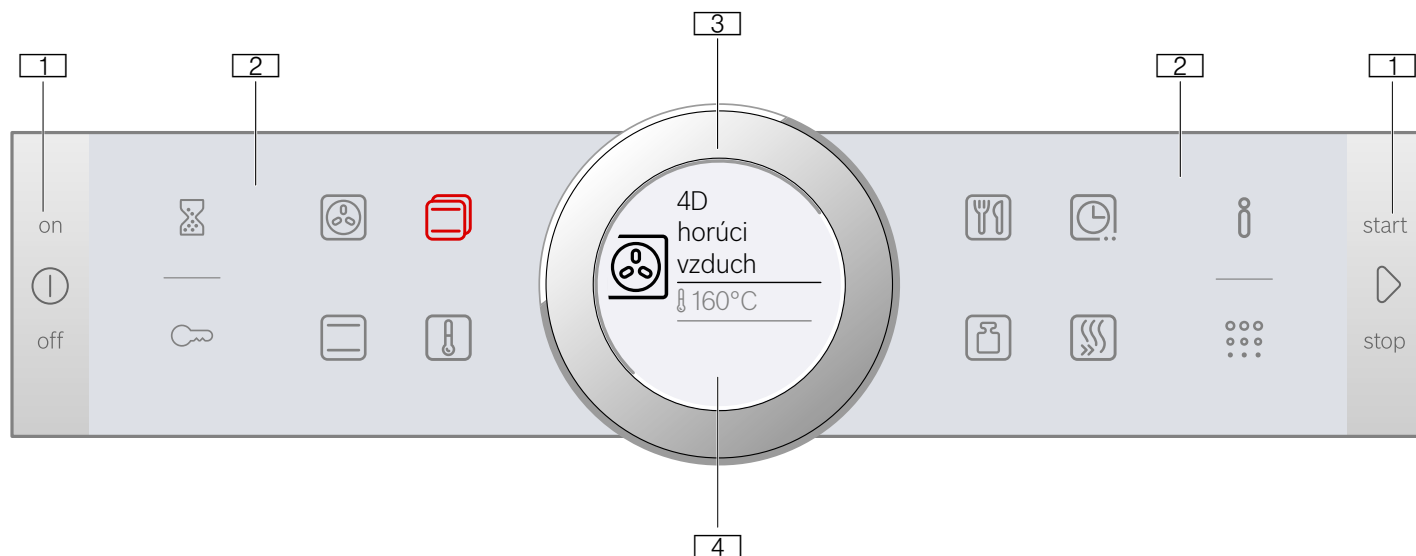
Tento spotrebič je v súlade s európskou Smernicou 2012/19/EU týkajúcou sa elektrických a elektronických spotrebičov (elektrický a elektronický odpad – WEEE). Smernica stanovuje platný rámec pre spätný odber a recykláciu starých spotrebičov, platný v EÚ.



## 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.



### 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.

## 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 |

## Ovládací panel

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

Prehľad ukazuje ovládací panel zapnutého spotrebiča so zvoleným druhom ohrevu.

### Dotykové polia vonku

|    |                |   |
|----|----------------|---|
| ⌚  | Časovač        | Výber časovača  |
| 🔑  | Detská poistka | Aktivovanie a deaktivovanie detskej poistky dlhým stlačením (cca 4 s)       |
| ℹ️ | Informácia     | Zobraziť pokyny<br>Vyvolanie základných nastavení dlhým stlačením (cca 3 s) |
| ⋮  | Pyrolýza       | Výber druhu prevádzky Funkcia čistenia                                      |

### Dotykové polia vnútri

|    |                      |   |
|----|----------------------|---|
| 🔥  | 4D horúci vzduch     | Priamy výber druhu ohrevu 4D horúci vzduch                    |
| 📄  | Horný/dolný ohrev    | Priamy výber druhu ohrevu horný/dolný ohrev                   |
| 📖  | Druhy ohrevu         | Výber druhu prevádzky Druhy ohrevu                            |
| 🌡️ | teplota              | Výber teploty varného priestoru                               |
| 🍷  | AutoPilot            | Výber druhu prevádzky Jedlá s programami pečenia              |
| 📦  | Hmotnosť             | Výber hmotnosti pri druhu prevádzky Jedlá                     |
| 🕒  | Časové funkcie       | Výber časových funkcií  |
| 🔥  | Rýchle rozohrievanie | Spustenie a zrušenie rýchleho rozohrievania varného priestoru |

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

### Otočný volič

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

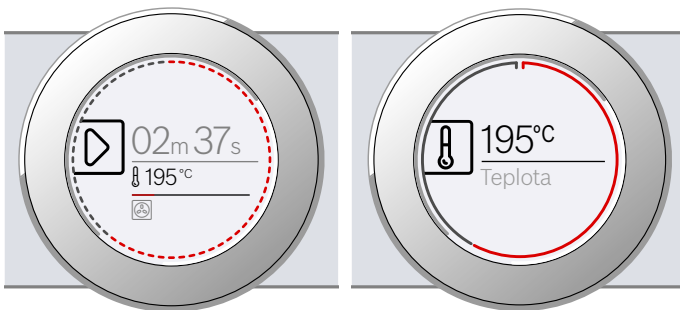
Pri väčšine zoznamoch výberu, napr. pri teplote, musíte po dosiahnutí minimálnej alebo maximálnej hodnoty otočný volič otočiť opäť naspäť. Pri druhoch ohrevu napríklad začína po poslednej položke opäť prvá.

## Displej

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

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

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



## Obvodová línia

Vonku na displeji sa nachádza obvodová línia.




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

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

## Druhy ohrevu

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

Symbole jednotlivých druhov ohrevu pomáhajú pri orientácii.

| Druh ohrevu  | Teplota     | Použitie  |
|--|-------------|---|
|  4D horúci vzduch  | 30 – 275 °C | Na pečenie na jednej a viacerých úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore.  |
|  Horný/dolný ohrev | 30 – 300 °C | Na tradičné pečenie na jednej úrovni. Zvlášť vhodné na koláče so šťavnatým obložením. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.   |
|  Horúci vzduch eko | 30 – 275 °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 – 275 °C. Tento druh ohrevu sa používa na zistenie spotreby energie v cirkulačnom režime a na zistenie triedy energetickej účinnosti. |

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.











## Druhy prevádzky

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

Presný opis nájdete v príslušných kapitolách.

| Druh prevádzky                                      | Použitie  |
|---|---|
| Druhy ohrevu<br>→ "Obsluha spotrebiča" na strane 14 | Na optimálnu prípravu vašich jedál sú k dispozícii rôzne, presne prispôbené druhy ohrevu. |
| AutoPilot<br>→ "Jedlá" na strane 28                 | Pre veľa jedál sú už naprogramované vhodné hodnoty nastavenia.                            |
| Pyrolýza<br>→ "Čistiaca funkcia" na strane 21       | Druh prevádzky funkcia čistenia takmer sám vyčistí varný priestor.                        |

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.

|  |                                  |   |  |
|--|----------------------------------|---|--|
|    | Horný/dolný ohrev eko            | 30 – 300 °C   | Na šetrnú prípravu vybraných jedál.<br>Teploto prichádza zhora a zdola.<br>Najefektívnejší je druh ohrevu v rozmedzí 150 – 250 °C.<br>Tento druh ohrevu sa používa na zistenie spotreby energie v konvenčnom režime. |
|    | Grilovanie s cirkuláciou vzduchu | 30 – 300 °C   | Na pečenie hydiny a celých rýb a väčších kusov mäsa.<br>Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor víri horúci vzduch okolo jedla.   |
|    | Gril, veľká plocha               | Stupne grilovania:<br>1 = slabo<br>2 = stredne<br>3 = silno | Na grilovanie plochých kusov, ako steaky, párky alebo toasty na zapekanie.<br>Rozohreje sa celá plocha pod vyhrievacím telesom grilu.  |
|    | Gril, malá plocha                | Stupne grilovania:<br>1 = slabo<br>2 = stredne<br>3 = silno | Na grilovanie malých množstiev steakov, párkov alebo toastov a na zapekanie.<br>Rozohreje sa stredná plocha pod vyhrievacím telesom grilu.   |
|    | Stupeň pečenia pizze             | 30 – 275 °C   | Na prípravu pizze a jedál, ktoré potrebujú veľa tepla zdola.<br>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.<br>Teploto prichádza pri nízkej teplote rovnomerne zhora a zdola.  |
|    | Dolný ohrev                      | 30 – 250 °C   | Na prípravu vo vodnom kúpeli a na dopečenie.<br>Teploto prichádza zdola.   |
|   | Rozmrazovanie                    | 30 – 60 °C  | Na šetrné rozmrazovanie zmrazených potravín.   |
|  | Udržiavanie teploty              | 60 – 100 °C   | Na udržiavanie teploty pripravených jedál.   |
|  | Predhrievanie riadu              | 30 – 70 °C  | Na zohrievanie riadu.  |

### Navrhované hodnoty

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

### Ďalšie informácie

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

Stlačte pole **i**. Upozornenie sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji. Keď sú upozornenia dlhšie, otočným 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 18

### 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 18

## 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>Rošt</b><br/>Na riad, na formy na koláče a nákypy.<br/>Na pečené mäso, grilované jedlá a hlboko zmrazené jedlá.</p>   |
|    | <p><b>Univerzálny pekáč</b><br/>Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa.<br/>Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč používať aj ako záchytnú nádobu na tuk.</p> |
|    | <p><b>Plech na pečenie</b><br/>Na koláče na plechu a drobné pečivo.</p>   |
|  | <p><b>Držiak príslušenstva</b><br/>Pri použití funkcie samočistenia môžete spolu s rúrou čistiť napr. univerzálny pekáč.</p>  |

Používajte len originálne príslušenstvo. Je špeciálne prispôbené vášmu spotrebiču.

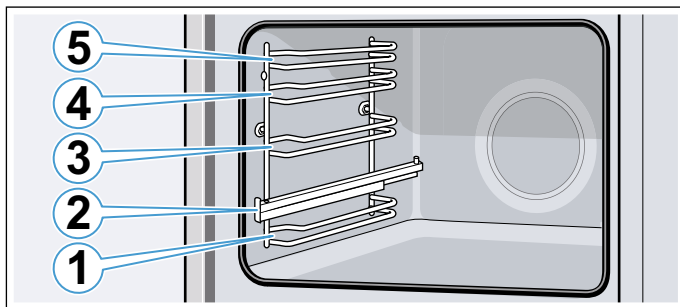
Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo na internete.

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

### 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.

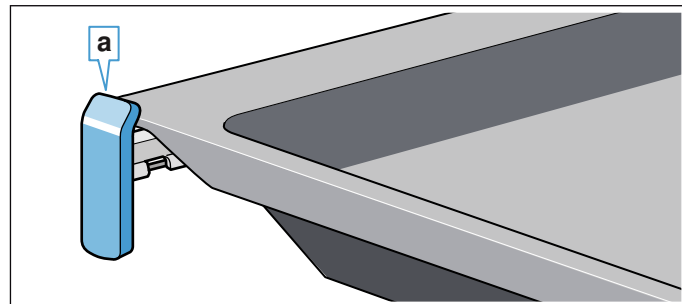


Vo výške zasunutia 1, 3, 4 a 5 zasuňte príslušenstvo vždy medzi obidve vodiace tyče danej výšky zasunutia.

Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne do polovice bez toho, aby sa prevrátilo. Pomocou vyťahovacích koľajničiek vo výške 2 môžete príslušenstvo vytiahnuť viac dopredu.

Dbajte na to, aby príslušenstvo za príložkou **a** sedelo na vyťahovacej koľajničke.

Príklad na obrázku: univerzálny pekáč



Vyťahovacie koľajničky sa zaistia, keď sú celkom vytiahnuté. Príslušenstvo sa tak dá ľahko položiť. Vyťahovacie koľajničky odblokujete tak, že ich slabým tlakom posuniete naspäť do varného priestoru.

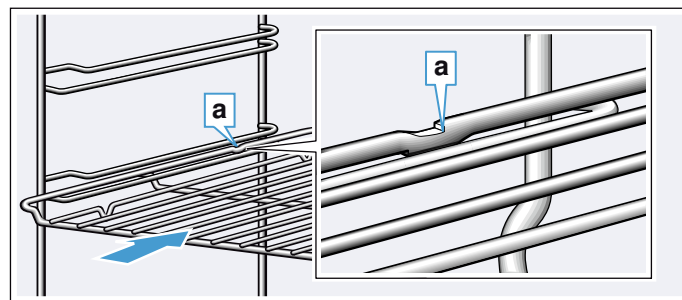
### Upozornenia

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

### Zaisťovacia funkcia

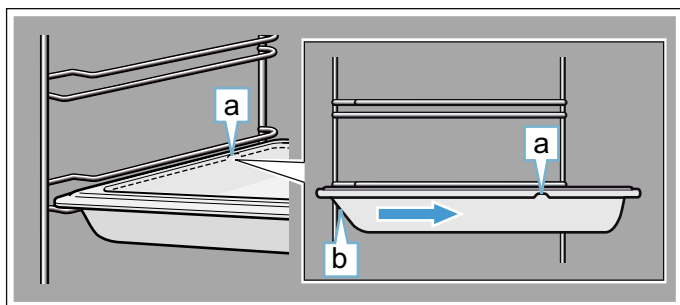
Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne až do polovice, kým sa nezaistí. Zaisťovacia funkcia zabraňuje prevráteniu príslušenstva pri vytiahnutí. Príslušenstvo sa musí správne zasunúť do varného priestoru, aby fungovala ochrana proti prevráteniu.

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



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

Príklad na obrázku: univerzálny plech

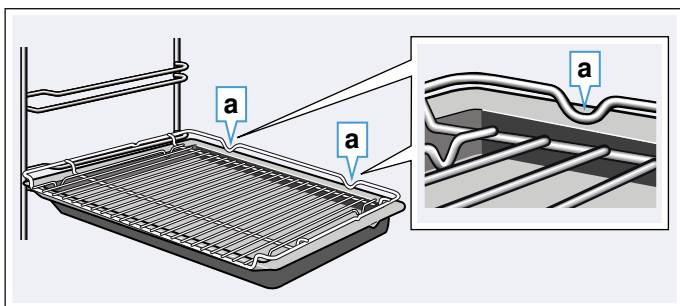


### Kombinovanie príslušenstva

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



### 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 27

### Osobitné príslušenstvo

#### Rošt

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

#### Univerzálny pekáč, vhodný na pyrolýzu

Na prípravu šťavnatých 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, vhodný na pyrolýzu

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.

#### 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, vhodný na pyrolýzu

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

#### Kameň na pečenie, vhodný na pyrolýzu

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, šťavnatých koláčov a nákypov.

#### Sklená panvica

Na nákypy, zeleninové jedlá a pečivo.

#### Výsuvný systém, jednoduchý, vhodný na pyrolýzu

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

#### Výsuvný systém, 2-násobný, vhodný na pyrolýzu

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

#### Výsuvný systém, 3-násobný, vhodný na pyrolýzu

S výsuvnými 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.


### 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 18


#### Nastavenie jazyka

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

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

#### Nastavenie času

Čas sa začína na „12:00 hod.“.

1. Otočným voličom nastavte čas.
  2. Na potvrdenie stlačte pole .
- Na displeji sa objaví upozornenie, že prvé uvedenie do prevádzky je ukončené. Zobrazí sa aktuálny čas.

### Čistenie varného priestoru a príslušenstva


Prv než začnete prvý raz pripravovať jedlo v spotrebiči, vyčistíte varný priestor a príslušenstvo.


#### Čistenie varného priestoru

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

Dbajte na to, aby sa v priestore na pečenie nenachádzali zvyšky obalu, ako napr. guľôčky polystyrénu a odstráňte lepiacu pásku v spotrebiči a na ňom. Pred rozohrievaním utrite hladké plochy vo varnom priestore vlhkou handrou. Počas rozohrievania spotrebiča vetrajte kuchyňu.

Uskutočnite uvedené nastavenia. Ako nastaviť druh ohrevu a teplotu, dozviete sa v nasledujúcej kapitole. → "Obsluha spotrebiča" na strane 14

| Nastavenia  |  |
|-------------|--|
| Druh ohrevu | 4D horúci vzduch  |
| Teplota     | maximálnaj   |
| Čas trvania | 1 hodina   |

Spotrebič vypnite po uvedenom čase trvania tlačidlom on/off .

Keď je varný priestor vychladnutý, hladké plochy vyčistíte umývacím roztokom a handrou.

#### 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.

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

**Upozornenie:** To, ktorý druh ohrevu sa má po zapnutí objaviť, môžete určiť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenie" na strane 18

#### Vypnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off  vypnete 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 18


### 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. Toto nastavenie môžete spustiť okamžite tlačidlom start/stop .

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

V zásade platí:

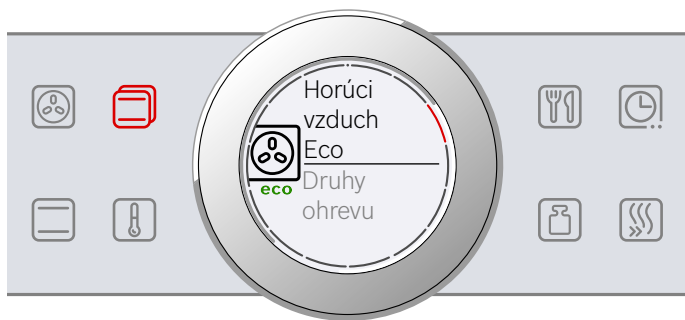
1. Ťuknite na príslušné pole.  
Symbol svieti červenou farbou.
2. Otočným voličom zmeňte výber v zvýraznenej časti.
3. V prípade potreby vykonajte ďalšie nastavenia.  
Stlačte príslušné pole a otočným voličom zmeňte hodnotu.
4. Spustite tlačidlom start/stop .  
Spotrebič spustí prevádzku.


## Nastavenie druhu ohrevu a teploty

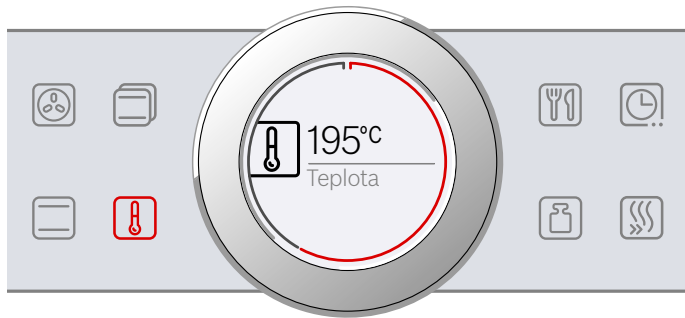
Keď ste nezvolili druh prevádzky Druhy ohrevu, ťuknite v menu na pole . Symbol svieti načerveno a na displeji sa objaví prvý druh ohrevu s návrhom teploty.


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

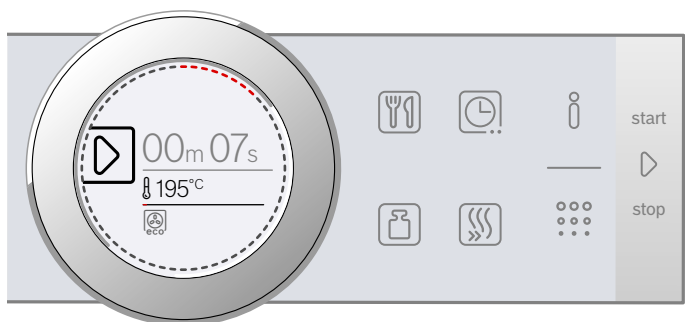
1. Otočným voličom nastavte druh ohrevu.




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



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





Spotrebič začne hriať.

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

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

## Zmena

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



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

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


## Druhy ohrevu priama voľba

Určité druhy ohrevu sa môžu zvoliť priamo na dotykovom poli. Tak sa dá spotrebič nastaviť ešte jednoduchšie a rýchlejšie.

Druhy ohrevu, ktoré sa dajú nastaviť priamou voľbou:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev



## Nastavenie

1. Ťuknite na pole s požadovaným druhom ohrevu. Okamžite je v popredí teplota zobrazená bielou farbou.
2. Otočným voličom nastavte teplotu.
3. Spustite tlačidlom start/stop .  
Spotrebič začne hriať.

## 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. Stlačte pole .

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

Keď je rýchle rozohrievanie skončené, zaznie signál a na displeji sa objaví upozornenie. Symbol už nesvieti. 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 pole . Symbol už nesvieti.

## 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 vypne a nezapne automaticky. |

Čas trvania a koniec sa po nastavení prevádzky dajú vyvolať prostredníctvom poľa . 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 .

**Upozornenie:** To, ako dlho znie signál, môžete zmeniť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenie" na strane 18

### Nastavenie času trvania

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


#### Nastavenie

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


Do jednej hodiny sa dá čas trvania nastaviť v minútových krokoch, potom v 5-minútových krokoch.


Nastaviť sa dá maximálne 23 hodín a 59 minút.

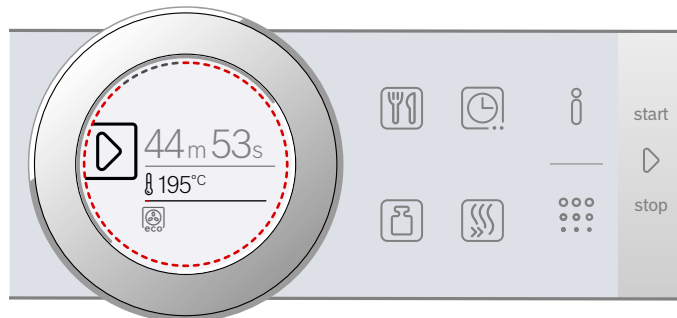
Príklad na obrázku: Čas trvania 45 minút.

1. Nastavte druh prevádzky a teplotu alebo stupeň.
2. Pred spustením ťuknite na pole . Na displeji je čas trvania v popredí zobrazený bielou farbou.
3. Otočným voličom nastavte požadovaný čas trvania.





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

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





Spotrebič začne hriať.


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

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

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

### Zmena a zrušenie

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

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

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

1. Nastavte druh prevádzky a teplotu alebo stupeň.
2. Nastavte čas trvania.
3. Pred spustením znova ťuknite na pole . Na displeji je koniec v popredí zobrazený bielou farbou.



4. Otočným voličom posuňte koniec na neskôr.



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

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



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

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

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

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

### Zmena a zrušenie

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

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

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

## 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. Spustite 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 vypnutý.

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

Na displeji sa objaví upozornenie, že sa nastavenia uložili.

### Zrušenie

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

### Zoznam základných nastavení

Podľa výbavy vášho spotrebiča nie sú dostupné všetky základné nastavenia.

| Nastavenie               | Výber   |
|--------------------------|---|
| Jazyk                    | Ďalšie jazyky k dispozícii  |
| Čas                      | Čas v 24 h formáte  |
| Zvukový signál           | Krátke trvanie (30 s)<br>Stredné trvanie (1 min)*<br>Dlhé trvanie (5 min)   |
| Zvukový signál tlačidiel | zapnuté<br>Vypnuté* (zvuk pri on/off  zostane) |
| Jas displeja             | Stupnica s 5 stupňami   |
| Zobrazenie času          | vyp.<br>Digitálne*  |
| Osvetlenie               | V prevádzke vyp.<br>V prevádzke zap.*   |
| Detská poistka           | Len blokovanie tlačidiel*<br>Zaistenie dvierok a blokovanie tlačidiel   |
| Prevádzka po zapnutí     | Druhy ohrevu*<br>AutoPilot  |
| Vypnutie displeja v noci | vypnuté*<br>zapnuté   |
| Logo značky              | zobrazíť*<br>nezobrazíť   |

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Čas dobehu ventilátora    | Odporúča sa*<br>Minimálne  |
| Výsuvný systém            | Nie je súčasťou výbavy* (pri použití rámu a jednoduchého výsuvu)<br>Nie je súčasťou výbavy* (pri 2-násobnom a 3-násobnom výsuvu) |
| Nastavenie programu sabat | zapnuté<br>vypnuté*  |
| Výrobné nastavenia        | Obnovenie stavu<br>neobnoviť*  |

\* 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 premosťiť.

## Zmena času

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

Spotrebič musí byť vypnutý.

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

## 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 18

Keď je základné nastavenie príslušne zmenené, program sabat sa pri druhom ohreve uvádza ako posledný.

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

1. Otočným voličom nastavte druh ohrevu Program sabat **☐**.
2. Ťuknite na pole **☐**.  
Na displeji je teplota v popredí zobrazená bielou farbou.
3. Otočným voličom nastavte požadovanú teplotu.
4. Pred spustením ťuknite na pole **☐**.  
Na displeji je čas trvania v popredí zobrazený bielou farbou.
5. Otočným voličom nastavte požadovaný čas trvania.  
**Upozornenie:** Čas skončenia sa nedá posunúť.
6. 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.

## Čistenie

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:<br>Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.<br>Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvvrny a škrvny od bielka. Pod takýmito škvrnami môže kov začať korodovať.<br>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:<br>Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.<br>Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.  |
| Lakované plochy                    | Horúci umývací roztok:<br>Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.   |
| Ovládací panel                     | Horúci umývací roztok:<br>Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.<br>Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.   |

|                 |   |
|-----------------|---|
| Sklá dvierok    | Horúci čistiaci roztok:<br>Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.<br>Nepoužívajte škrabky na sklo alebo drôtenky z nehrdzavejúcej ocele.  |
| Dverová úchytka | Horúci čistiaci roztok:<br>Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.<br>Keď sa odvápnovací prostriedok dostane na dverovú úchytku, okamžite úchytku utrite. Ináč sa tieto škvvrny už nedajú odstrániť. |

### Vnútro spotrebiča

|  |  |
|--|--|
| Smaltované plochy                          | Horúci umývací roztok alebo voda s octom:<br>Vyčistite handričkou na umývanie a potom osušte mäkkou handričkou.<br>Pripálené zvyšky jedál namočte vlhkou handričkou a umývacím roztokom. Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry na pečenie.<br><b>Pozor!</b><br>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.<br>Varný priestor nechajte po čistení vyschnúť otvorený.<br>Použite funkciu čistenia. → "Čistiaca funkcia" na strane 21<br><b>Upozornenie:</b> Zvyšky potravín môžu vytvoriť biele povlaky. Sú neškodné a nemajú vplyv na funkčnosť.<br>V prípade potreby ich môžete odstrániť kyselinou citrónovou. |
| Sklenený kryt osvetlenia varného priestoru | Horúci umývací roztok:<br>Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.<br>Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry.  |
| Kryt dvierok                               | Z ušľachtilej ocele:<br>Použite čistič na ušľachtilú oceľ. Dodržiavajte pokyny výrobcov. Nepoužívajte ošetrojúce prostriedky na ušľachtilú oceľ.<br>Z plastu:<br>Vyčistite horúcim čistiacim prostriedkom a čistiacou utierkou. Osušte následne mäkkou utierkou.<br>Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.<br>Pred čistením opatrne odoberte kryt dvierok.   |
| Rámy                                       | Horúci čistiaci roztok:<br>Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.  |
| Výsuvný systém                             | Horúci čistiaci roztok:<br>Vyčistite handričkou alebo kefkou.<br>Neodstraňujte mastiaci tuk z vyťahovacích koľajničiek, čistite ich zasunuté. Neumývajte v umývačke riadu.   |

|               |  |
|---------------|--|
| Príslušenstvo | Horúci čistiaci roztok:<br>Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.<br>Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele.<br>Smaltované príslušenstvo je hodné na umývanie v umývačke riadu. |
|---------------|--|

### Upozornenia

- Malé farebné rozdiely na čele spotrebiča vzniknú kvôli zloženiu z rôznych materiálov, napr. sklo, plast alebo kov.
- Tieni 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 nedajú úplne potiahnuť smaltom. Preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana sa tým nenaruší.

### Spotrebič udržiavajte čistý

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

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

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

#### Tipy

- Vyčistite varný priestor po každom použití. Tak sa nečistoty nepripália.
- Vždy hneď 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

Funkciou čistenia „Pyrolýza“ vyčistíte vnútorný priestor. Môžete si vybrať z troch stupňov čistenia.

| Stupeň | Stupeň čistenia | Čas trvania            |
|--------|-----------------|------------------------|
| 1      | mierne          | cca 1 hodina, 15 minút |
| 2      | stredne         | cca 1 hodina, 30 minút |
| 3      | intenzívne      | cca 2 hodiny           |


Čím silnejšie a staršie je znečistenie, tým dlhšie by malo byť čistenie na príslušnom stupni. Stačí, keď varný priestor vyčistíte každé dva až tri mesiace. V prípade potreby môžete čistenie spustiť aj častejšie. Čistenie spotrebuje cca 2,5 – 4,7 kilowatthodín.

### Upozornenia

- Kvôli vašej bezpečnosti sa dvierka spotrebiča od určitej teploty automaticky zablokujú. Znova sa dajú otvoriť až vtedy, keď zhasne symbol blokovania  na displeji.
- Počas priebehu funkcie čistenia osvetlenie varného priestoru nesvieti.

#### **Varovanie**

##### **Nebezpečenstvo popálenia!**

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

#### **Varovanie**

##### **Nebezpečenstvo poškodenia zdravia!**

Funkcia čistenia zohreje varný priestor na veľmi vysokú teplotu, takže zvyšky z pečenia a grilovania sa spália. Uvoľňujú sa pary, ktoré môžu spôsobiť dráždenie slizníc. Počas priebehu funkcie čistenia kuchyňu dostatočne vetrajte. Nezdržujte sa dlhší čas v miestnosti. Deti a domáce zvieratá udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti. Aj pri odloženej prevádzke s posunutým časom skončenia dodržiavajte pokyny.

### Pred spustením funkcie čistenia

Vyťahovacie koľajničky sa musia pred začatím čistenia odstrániť z vnútorného priestoru.

V kapitole „Rámy“ sa dočítate, ako sa vysúvacie koľajničky vyvesia. → *“Rámy” na strane 23*

Vyčistite dvierka spotrebiča a okrajové plochy vnútorného priestoru v oblasti tesnenia. Tesnenie neumývajte abrazívne a nedávajte dolu!

Vnútorné sklo dvierok vyčistite horúcim čistiacim prostriedkom a čistiacou utierkou. Vysušte mäkkou handričkou. Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry.

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

- Volné zvyšky jedál, tuk a šťava z pečenia sa môžu počas prevádzky funkcie čistenia vznietiť. Pred každým spustením funkcie čistenia odstráňte z varného priestoru a príslušenstva hrubé nečistoty.
- Spotrebič sa počas priebehu funkcie čistenia veľmi zohreje. Na rúčku dvierok nikdy nevešajte horľavé predmety, ako napr. utierky na riad. Prednú stranu spotrebiča udržiavajte voľnú. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- Ak je poškodené tesnenie dvierok, v oblasti dvierok uniká veľké množstvo tepla. Tesnenie neumývajte abrazívne a nedávajte dolu. Spotrebič nikdy neprevádzkujte s poškodeným tesnením alebo bez tesnenia.

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

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

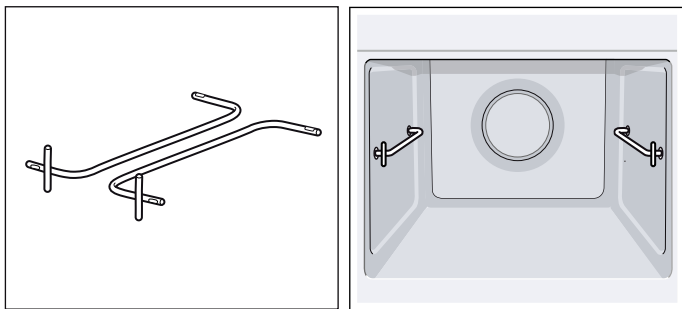
**Držiak príslušenstva**

Výsuvy nie sú vhodné pre funkciu čistenia. Keď chcete čistiť spolu s rúrou aj príslušenstvo, výsuvy vyveste a zaveste držiaky príslušenstva.

Držiaky príslušenstva zaveste a vyveste ako rámy. Dočítate sa o tom v kapitole „Rámy“. → "Rámy" na strane 23

Pomocou nich môžete spolu s rúrou vyčistiť smaltované príslušenstvo, napr. univerzálny pekáč. Vždy zasuňte len jeden kus príslušenstva.

Dbajte na to, aby zvislá tyč na držiaku príslušenstva bola vpredu.



**Upozornenie:** Pri použití funkcie čistenia sa môže spolu s rúrou čistiť dodané smaltované príslušenstvo. Rošty sa nemôžu čistiť spolu s rúrou pri použití funkcie čistenia. Rošty nie sú vhodné na použitie funkcie čistenia a sfarbili by sa. Ďalšie príslušenstvo, ktoré je vhodné na použitie funkcie čistenia, nájdete v tabuľke osobitného príslušenstva.

**Nastavenie funkcie čistenia**

Prv než nastavíte funkciu čistenia, všimnite si údaje týkajúce sa prípravy.

Čas trvania je pre každý stupeň čistenia pevne prednastavený a nedá sa zmeniť.

1. Stlačte pole . Na displeji je v popredí stupeň čistenia zobrazený bielou farbou.
2. Otočným voličom nastavte stupeň čistenia.
3. Potvrďte tlačidlom štart/stop . Objaví sa upozornenie potrebnej prípravy na funkciu čistenia.
4. Spustíte tlačidlom start/stop . Čas prevádzky na displeji plyní. Lína rozohrievania sa pri funkcii čistenia neobjaví.

Funkcia čistenia sa spustí.

Počas priebehu funkcie čistenia vetrajte kuchyňu.

Dvierka spotrebiča sa krátko po spustení zablokujú. Na displeji sa objaví upozornenie a symbol .

Po skončení funkcie čistenia zaznie signál. Na displeji je čas trvania 00m 00s. Tlačidlom on/off vypnite spotrebič.

Dvierka spotrebiča sa dajú znova otvoriť až vtedy, keď zhasne symbol blokovania .

**Posunutie času skončenia**

Čas skončenia môžete posunúť dozadu. Pred spustením ťuknite na pole a otočným 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 stupeň čistenia nedá zmeniť.

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

Dvierka spotrebiča zostanú zablokované, až kým nezhasne symbol blokovania na displeji.

**Po skončení funkcie čistenia**

Keď je varný priestor vychladnutý, vytrite zvyšky popola vo varnom priestore, v príslušenstve a v oblasti dvierok spotrebiča vlhkou handrou.

Držiak príslušenstva odstráňte a výsuvy znova zaveste.

**Upozornenie:** Hrubé nečistoty môžu zanechať biely povlak na smaltovaných plochách. Ide o zvyšky potravín a nie sú škodlivé. Nemajú žiadny vplyv na funkčnosť. V prípade potreby môžete zvyšky odstrániť kyselinou citrónovou.

## Rámy

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

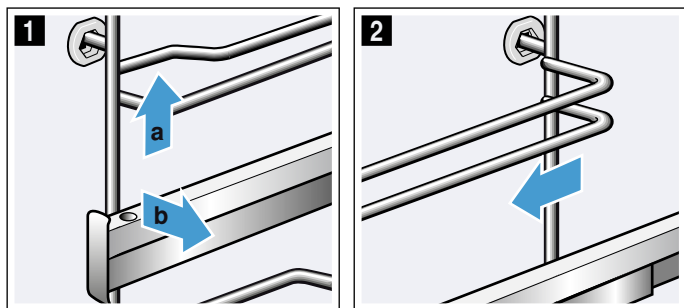
### Vyvesenie a zavesenie rámov

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

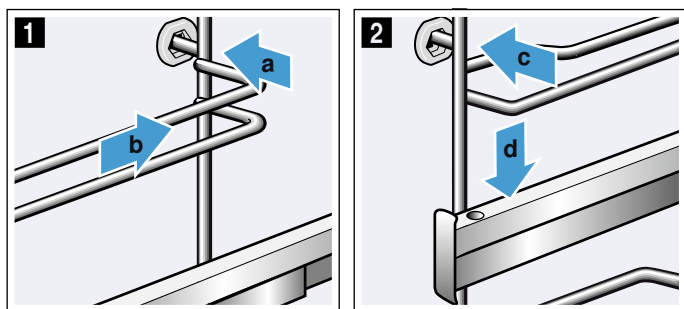


Rámy vyčistíte čistiacim prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

#### Zavesenie rámov

Rámy sa hodia len doprava alebo doľava. Vyťahovacie koľajničky sa musia dať vytiahnuť dopredu.

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**).



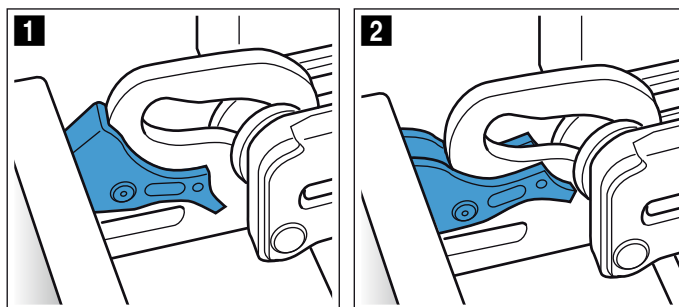
## Dvierka spotrebiča

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

### Zaveste a vyveste dvierka spotrebiča

Pred čistením a vybratím skiel dvierok môžete dvierka spotrebiča vyvesiť.

Závesy dvierok spotrebiča majú zaisťovaciu páčku. Keď sú zaisťovacie páčky sklopené (obrázok **1**), dvierka spotrebiča sú zaistené. Nedajú sa vyvesiť. Keď sú zaisťovacie páčky kvôli vyveseniu dvierok spotrebiča vyklopené (obrázok **2**), všetky závesy sú zaistené. Nedajú sa zaklapnúť.



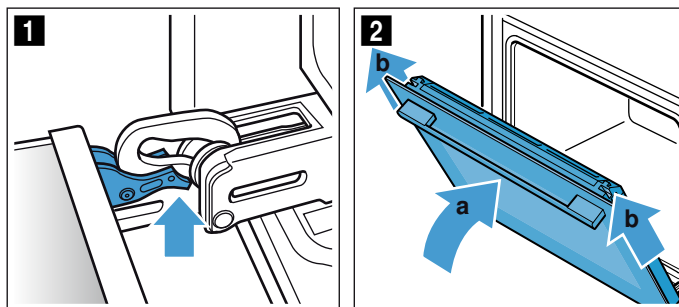
#### **Varovanie**

##### **Nebezpečenstvo poranenia!**

- Keď závesy nie sú zaistené, môžu zapadnúť s veľkou silou. Dbajte na to, aby zaisťovacie 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

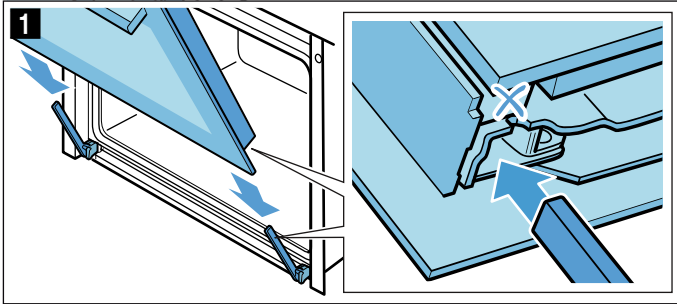
1. Dvierka spotrebiča úplne otvorte a potlačte smerom k spotrebiču.
2. Obidve zaisťovacie páčky vľavo a vpravo vyklopte (obrázok **1**).
3. Zatvorte dvierka spotrebiča až na doraz **a**. Obidvomi rukami vľavo a vpravo chyťte **b** a vytiahnite nahor (obrázok **2**).



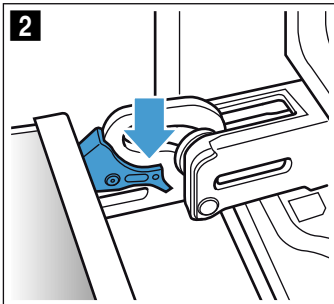
### Zavesenie dvierok spotrebiča

Dvierka spotrebiča znova zavesíte v opačnom poradí.

1. Pri zavesení dvierok spotrebiča dbajte na to, aby sa obidva závesy zaviedli rovno do otvoru (obrázok 1). Založte obidva závesy dolu k vonkajšiemu sklu a použite ich ako vedenie. Dbajte na to, aby sa závesy zasunuli do správneho otvoru. Zasúvanie musí ísť ľahko a bez odporu. Ak by ste cítili odpor, skontrolujte, či sú závesy zasunuté do správneho otvoru.



2. Úplne otvorte dvierka spotrebiča. Obidve zaistovacie páčky znova sklopte (obrázok 2).

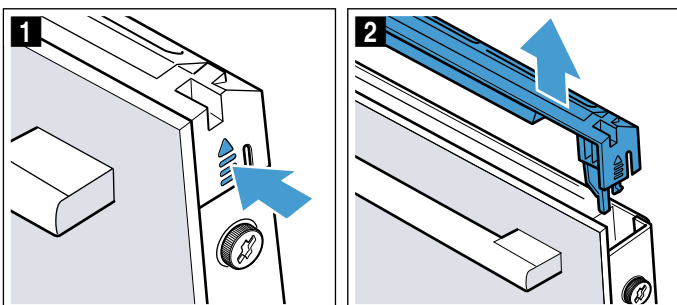


3. Zatvorte dvierka varného priestoru.

### Odoberanie krytu dvierok

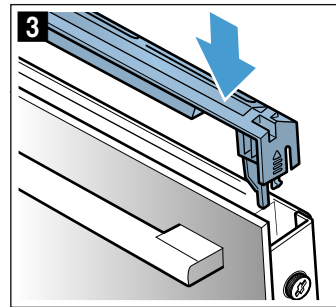
Vložka z nehrdzavejúcej ocele v kryte dvierok sa môže zafarbiť. Aby bolo čistenie dôkladné, môžete odstrániť kryt. → "Čistenie" na strane 20

1. Mierne otvorte dvierka spotrebiča.
2. Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok 1).
3. Odoberte kryt (obrázok 2).  
Opatrne zatvorte dvierka spotrebiča.



**Upozornenie:** Vložku z nehrdzavejúcej ocele v kryte vyčistíte čistiacim prostriedkom na nehrdzavejúcu oceľ. Zvyšok krytu dvierok vyčistíte teplým umývacím roztokom a mäkkou handričkou.

4. Znova mierne otvorte dvierka spotrebiča. Nasadíte kryt a pritlačíte ho, kým sa počuteľne nezaistí (obrázok 3).



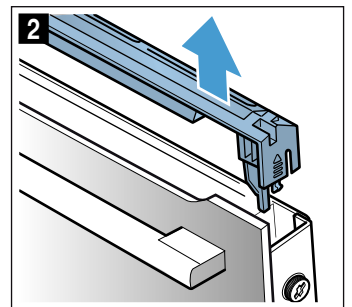
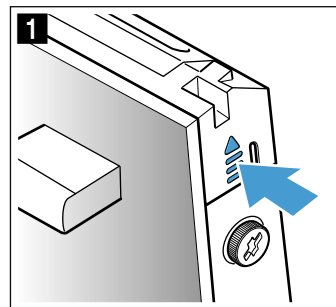
5. Zatvorte dvierka spotrebiča.

### Demontáž a montáž skiel dvierok

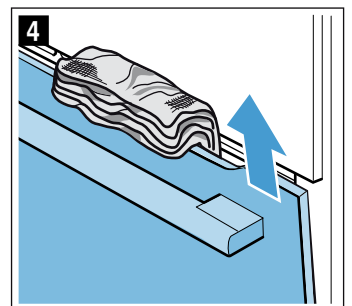
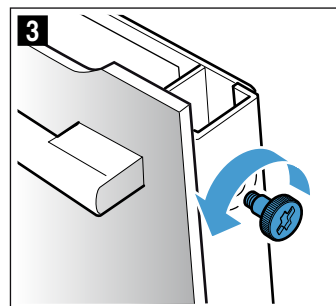
Aby sa dal spotrebič lepšie vyčistiť, sklá dvierok spotrebiča je možné demontovať.

#### Demontáž na spotrebiči

1. Mierne otvorte dvierka spotrebiča.
2. Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok 1).
3. Odoberte kryt (obrázok 2).

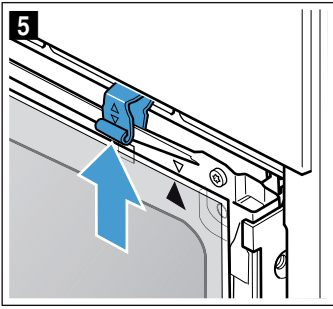


4. Na dvierkach spotrebiča skrutky vľavo a vpravo povoľte a odstráňte (obrázok 3).
5. Prv než zatvoríte dvierka, zacviknite viackrát zloženú kuchynskú utierku (obrázok 4).  
Čelné sklo vyťahnite nahor a položte rúčkou nadol na rovnú plochu.





6. Na medziskle potlačte obidva držiaky nahor, neodoberajte (obrázok 5). Sklo pevne podržte rukou. Vyberte sklo.



Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou utierkou.

### **⚠ Varovanie**

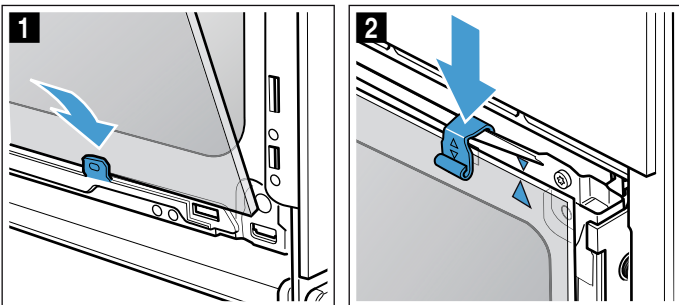
#### **Nebezpečenstvo poranenia!**

- Poškriabané sklo 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.

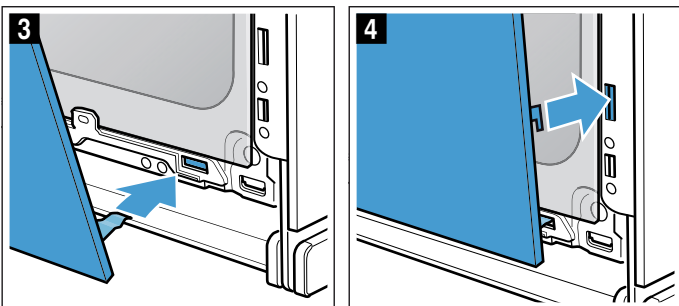
#### **Montáž na spotrebiči**

Pri montáži vnútorného skla dávajte pozor, aby bola šípka na skle vpravo hore a aby sa zhodovala so šípkou na plechu.

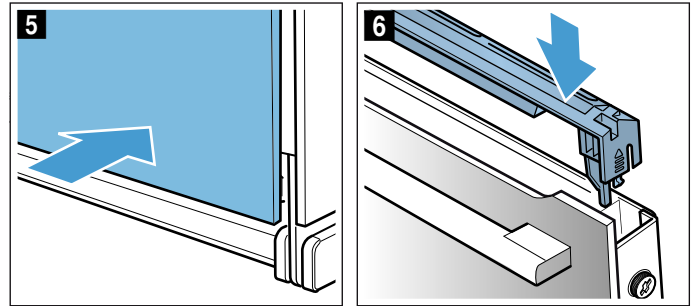
1. Medzisklo vložte dolu do držiaka (obrázok 1) a hore pritlačte.
2. Držiaky potlačte nadol (obrázok 2).



3. Čelné sklo zaveďte dolu do držiakov (obrázok 3).
4. Čelné sklo zatvorte tak, aby obidva horné háčiky boli oproti otvoru (obrázok 4).



5. Čelné sklo dolu pritlačte tak, aby počuteľne zapadlo (obrázok 5).
6. Dvierka spotrebiča znova mierne otvorte a odstráňte kuchynskú utierku.
7. Obidve skrutky vľavo a vpravo opäť zaskrutkujte.
8. Nasadte kryt a pritlačte, aby počuteľne zapadol (obrázok 6).



9. Zatvorte dvierka spotrebiča.

### **Pozor!**

Varný priestor môžete používať znova 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 29

| Porucha   | Možná príčina   | Náprava/upozornenie  |
|---|---|--|
| Spotrebič nefunguje.  | Chybná poistka.<br>Výpadok elektrického prúdu                       | Skontrolujte poistku v poistkovej skrini.<br>Skontrolujte, či kuchynské svetlo alebo ostatné kuchynské spotrebiče fungujú.   |
| Na displeji je „Sprache Deutsch“.   | Výpadok elektrického prúdu  | Nastavte jazyk a čas znova.  |
| Čas sa neobjaví, keď je spotrebič vypnutý.  | Základné nastavenie je zmenené.                                     | Zmeňte základné nastavenia zobrazenia času.  |
| Dvierka spotrebiča sa nedajú otvoriť.   | Dvierka spotrebiča zablokované detskou poistkou.                    | Deaktivujte detskú poistku tak, že pole  podržíte stlačené cca 4 sekundy. Blokovanie sa dá vypnúť v základných nastaveniach.  |
| Dvierka spotrebiča sa nedajú otvoriť, na displeji svieti symbol  . | Dvierka spotrebiča sú zablokované funkciou čistenia.                | Počkajte, kým varný priestor vychladne a zmizne symbol  .   |
| Spotrebič sa nerozohrieva, na displeji svieti symbol  .            | Demonštračný režim v základných nastaveniach je aktívovaný.         | 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 vytriahnite z jeho uloženia. Alebo stlačte vonkajší okraj otočného voliča tak, aby sa preklopil a aby sa dal ľahko uchopiť.<br>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.<br>Otočný volič nevyťahujte príliš často, aby jeho uloženie zostalo stabilné. |


### 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, vytriahnite 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 .

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 .

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

## Výmena žiarovky osvetlenia varného priestoru na hornej stene

Keď sa žiarovka osvetlenia varného priestoru vypálila, musí sa vymeniť. Žiaruvzdorné halogénové žiarovky, 230 V, 400 W dostanete v zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni.

Halogénovú žiarovku chyťte suchou utierkou. Predĺži sa tak životnosť žiarovky. Používajte len tieto žiarovky.

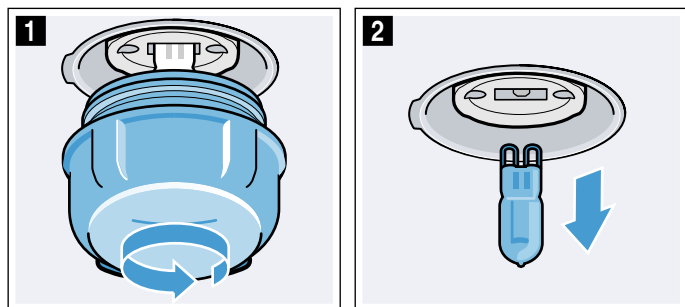
### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**

Pri výmene žiarovky osvetlenia varného priestoru sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku vpoistkovej skrinke.

### **⚠ 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.

1. Utierku na riad položte do studeného varného priestoru, aby ste zabránili poškodeniu.
2. Sklenený kryt vyskrutkujte doľava (obrázok **1**).
3. Žiarovku vytiahnite, neotáčajte (obrázok **2**). Vložte novú žiarovku, pričom dbajte na polohu kolíkov. Žiarovku pevne zatlačte.



4. Sklenený kryt znova zaskrutkujte. Podľa typu spotrebiča je sklenený kryt vybavený tesniacim krúžkom. Tesniaci krúžok pred zaskrutkovaním znova nasadte.
5. Utierku na riad vyberte a zapnite poistku.

## Sklenený kryt

Keď sa sklenený kryt halogénovej žiarovky poškodí, musí sa vymeniť. Nový kryt si môžete kúpiť v zákazníckom servise. Uvedte, prosím, číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD) vášho spotrebiča.

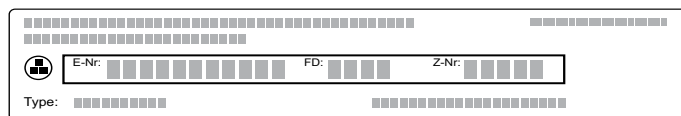
## Zákaznícky servis

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 dverka 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.

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

## Jedlá

S druhom prevádzky „AutoPilot“ môžete pripravovať najrozličnejšie jedlá. Spotrebič si väčšinu nastavení vyberá samostatne.

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 závisí od kvality potravín a veľkosti a druhu varnej nádoby. Aby bol výsledok pečenia optimálny, použite kvalitné potraviny a mäso s teplotou z chladničky.
- Spotrebič si zvolí optimálny druh ohrevu a čas a nastavenie teploty. Vy budete len vyzvaný, aby ste zadali hmotnosť. Nastavenie hmotnosti mimo určeného rozsahu hmotností 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.





### Výber jedla

V nasledujúcej tabuľke nájdete vhodné hodnoty nastavenia pre uvedené jedlá.


| Jedlá                             |
|-----------------------------------|
| Kurča, neplnené                   |
| Morčacie prsia                    |
| Bravčová krkovička bez kostí      |
| Dusené hovädzie mäso              |
| Tefacie pečené, prerastené        |
| Jahňacie stehno bez kostí, medium |
| Fašírka z čerstvého mletého mäsa  |
| Guláš                             |
| Hovädzie rolády                   |
| Eintopf so zeleninou              |

### Nastavenie jedla

Budete sprevádzaní kompletne celým procesom nastavenia vášho zvoleného jedla.



1. Stlačte pole . Na displeji je v popredí prvé jedlo zobrazené bielou farbou.
2. Otočným voličom nastavte požadované jedlo.
3. Stlačte pole . Na displeji je v popredí hmotnosť zobrazená bielou farbou.
4. Otočným voličom nastavte hmotnosť vášho jedla. Čas trvania sa vypočíta automaticky.
5. Potvrďte tlačidlom štart/stop . Zobrazí sa upozornenie týkajúce sa príslušenstva a výšky zasunutia.
6. Spustite tlačidlom start/stop . Čas prevádzky na displeji plynie. Lína rozohrievania sa pri jedlách neobjaví. Spotrebič začne hriať.

Po uplynutí času trvania zaznie signál. Spotrebič prestane hriať.

Keď je jedlo hotové, tlačidlom on/off  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 tlačidlo start/stop . Navrhne sa čas pečenia, ktorý môžete zmeniť. Spustite tlačidlom štart/stop .

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

Keď ste s výsledkom pečenia spokojný, ťuknite na pole .

Tlačidlom on/off  vypnite spotrebič.



### Posunutie času skončenia

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

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

### Zmena a zrušenie

Po spustení sa už nastavenia nedajú zmeniť.

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

## Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

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

**Upozornenie:** Pri príprave potravín môže vzniknúť vodná para 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.

### Silikónové formy

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

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

### Koláče a drobné pečivo

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

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

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

### 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 šťavnatým 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 nezchodne rovnomerne. Keď pečiete s takýmito formami a chcete použiť horný/dolný ohrev, zasuňte formu do výšky 1.

#### 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 zaisťuje rovnomernejšie zchodenie. V prípade potreby neskôr 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 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. 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.

Použité druhy ohrevu:







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

| Jedlo   | Príslušenstvo/riad                      | Výška zasunutia | Druh ohrevu   | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|---|---|-----------------|---|--------------|--------------------|
| <b>Koláče vo forme</b>                                  |   |                 |   |              |                    |
| Jednoduchý trený koláč                                  | Vencová/obdĺžniková forma               | 2               |  | 150-170      | 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              |
| 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              |
| Kysnutá bábovka   | Forma na bábovku                        | 2               |  | 150-170      | 50-70              |
| Kysnutý koláč   | Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm          | 2               |  | 160-170      | 20-30              |
| Korpus z piškótového cesta, 2 vajcia                    | Forma na tortový korpus                 | 3               |  | 150-170*     | 20-30              |
| Piškótová torta, 3 vajcia                               | Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm          | 2               |  | 160-170*     | 25-35              |
| Piškótová torta, 6 vajec                                | Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm          | 2               |  | 150-170*     | 30-50              |

#### Koláč na plechu

|   |                                      |     |   |          |       |
|---|--------------------------------------|-----|---|----------|-------|
| Trený koláč s obložením                             | Plech na pečenie                     | 3   |  | 160-180  | 20-40 |
| Trený koláč, 2 úrovne                               | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1 |  | 140-160  | 30-50 |
| Koláč z jemného cesta so suchým obložením           | Plech na pečenie                     | 3   |  | 170-190  | 25-35 |
| Koláč z jemného cesta so suchým obložením, 2 úrovne | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1 |  | 160-170  | 35-45 |
| Koláč z jemného cesta so šľavnatým obložením        | Univerzálny pekáč                    | 3   |  | 160-180  | 55-65 |
| Švajčiarsky koláč                                   | Univerzálny pekáč                    | 3   |  | 170-190  | 45-55 |
| Kysnutý koláč so suchým obložením                   | Univerzálny pekáč                    | 3   |  | 160-180  | 15-20 |
| Kysnutý koláč so suchým obložením, 2 úrovne         | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1 |  | 150-170  | 20-30 |
| Kysnutý koláč so šľavnatým obložením                | Univerzálny pekáč                    | 3   |  | 180-200  | 30-40 |
| Kysnutý koláč so šľavnatým 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 |
| Piškótová roláda                                    | Plech na pečenie                     | 3   |  | 180-200* | 8-15  |
| Štola z 500 g múky                                  | Plech na pečenie                     | 2   |  | 150-170  | 45-60 |
| Štrúdlá, sladká                                     | Univerzálny pekáč                    | 2   |  | 170-180  | 50-60 |
| Štrúdlá, zmrazená                                   | Univerzálny pekáč                    | 3   |  | 200-220  | 35-45 |

#### Drobné pečivo

|                                  |                                      |       |   |          |       |
|----------------------------------|--------------------------------------|-------|---|----------|-------|
| Koláčiky (small cakes)           | Plech na pečenie                     | 3     |  | 160**    | 20-30 |
| Koláčiky (small cakes)           | Plech na pečenie                     | 3     |  | 150**    | 25-35 |
| Koláčiky (small cakes), 2 úrovne | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1   |  | 150**    | 25-35 |
| Koláčiky (small cakes), 3 úrovne | Plech na pečenie + univerzálny pekáč | 5+3+1 |  | 140**    | 35-45 |
| Mufiny                           | Plech na mufiny                      | 3     |  | 170-190  | 15-20 |
| Mufiny, 2 úrovne                 | Plech na mufiny                      | 3+1   |  | 160-180* | 15-30 |

\* Predhrejte

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

| Jedlo                                       | Príslušenstvo/riad                   | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|---|--------------------------------------|-----------------|-------------|--------------|--------------------|
| Drobné kysnuté pečivo                       | Plech na pečenie                     | 3               |             | 160-180      | 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, 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, 2 úrovne       | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1             |             | 190-210      | 35-45              |
| Pfundrové pečivo                            | Plech na pečenie                     | 3               |             | 160-180      | 20-30              |

**Suché pečivo**

|                            |                                      |       |  |           |         |
|----------------------------|--------------------------------------|-------|--|-----------|---------|
| Striekané pečivo           | Plech na pečenie                     | 3     |  | 140-150** | 25-40   |
| Striekané pečivo           | Plech na pečenie                     | 3     |  | 140-150** | 25-40   |
| Striekané pečivo, 2 úrovne | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1   |  | 140-150** | 30-40   |
| Striekané pečivo, 3 úrovne | Plech na pečenie + univerzálny pekáč | 5+3+1 |  | 130-140** | 35-55   |
| Suché pečivo               | Plech na pečenie                     | 3     |  | 140-160   | 15-30   |
| Suché pečivo, 2 úrovne     | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1   |  | 140-160   | 15-30   |
| Suché pečivo, 3 úrovne     | Plech na pečenie + univerzálny pekáč | 5+3+1 |  | 140-160   | 15-30   |
| Penové zákusky             | Plech na pečenie                     | 3     |  | 80-90*    | 120-150 |
| Penové zákusky, 2 úrovne   | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1   |  | 80-90*    | 120-180 |
| Makrónky                   | Plech na pečenie                     | 3     |  | 90-110    | 20-40   |
| Makrónky, 2 úrovne         | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1   |  | 90-110    | 25-45   |
| Makrónky, 3 úrovne         | Plech na pečenie + univerzálny pekáč | 5+3+1 |  | 90-110    | 30-45   |

\* Predhrejte

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

**Tipy pre pečenie**

|   |   |
|---|---|
| Chcete zistiť, či je koláč prepečený.                       | Pichnite 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 zlepuje.            | Jednotlivé kúsky pečiva by od seba mali byť vzdialené cca 2 cm. Bude tak dostatok miesta, aby pečivo mohlo pekne vykysnúť a zo všetkých strán zhnednúť.   |
| Koláč je príliš suchý.                                      | 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 hneď nerovnomerne.                                   | Zvoľte trochu nižšiu teplotu.<br>Aj prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy vhodne prstrihajte.<br>Dbajte na to, aby forma na pečenia nestála priamo pred otvormi zadnej steny varného priestoru.<br>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 šľavnatým obložením, predpečte najprv korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a na to nakladte obloženie.  |
| Koláč sa po potrasení neuvolní.   | 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 vašmu spotrebiču. Optimálne je prispôsobené varnému priestoru a druhom prevádzky.

### 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 zasunúť 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 nezchne rovnomerne. Keď pečiete s takýmito formami a chcete použiť horný/dolný ohrev, zasunúť formu do výšky 1.

### 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 zaisťuje 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

| Jedlo  | Príslušenstvo                          | Výška zasunutia | Druh ohrevu   | Teplota v °C | Stupeň grilovania | 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              |
| Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg                          | Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma | 2               |    | 210-220*     | -                 | 10-15              |
|  |  |                 |   | 180-190      | -                 | 40-50              |
| Celozrnný chlieb, 1 kg                                 | Univerzálny pekáč                      | 2               |    | 210-220*     | -                 | 10-15              |
|  |  |                 |   | 180-190      | -                 | 40-50              |
| Chlebová placka  | Univerzálny pekáč                      | 3               |    | 250-270      | -                 | 20-25              |
| <b>Žemle</b>   |  |                 |   |              |                   |                    |
| Žemle alebo bageta pripravené na zapečenie, predpečené | Univerzálny pekáč                      | 3               |    | 180-200      | -                 | 10-15              |
| Žemle, sladké, čerstvé                                 | Plech na pečenie                       | 3               |    | 170-190*     | -                 | 15-20              |
| 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              |
| Bageta, predpečená, chladená                           | Univerzálny pekáč                      | 3               |    | 180-200      | -                 | 20-30              |
| <b>Žemle, zmrazené</b>                                 |  |                 |   |              |                   |                    |
| Žemle alebo bageta pripravené na zapečenie, predpečené | Univerzálny pekáč                      | 3               |   | 180-200      | -                 | 10-15              |
| Malé pečivo z kysnutého cesta, lúhované, polotovary    | Univerzálny pekáč                      | 3               |  | 180-200      | -                 | 20-25              |
| Croissanty, polotovary                                 | Univerzálny pekáč                      | 3               |  | 170-190      | -                 | 30-35              |
| <b>Toasty</b>  |  |                 |   |              |                   |                    |
| Zapečené toasty, 4 kusy                                | Rošt                                   | 3               |  | 190-210      | -                 | 10-15              |
| Zapečené toasty, 12 kusov                              | Rošt                                   | 3               |  | 230-250      | -                 | 10-15              |
| Opečené toasty (nepredhrievať)                         | Rošt                                   | 5               |  | -            | 3                 | 4-6                |

\* Predhriať

## Pizza, quiche a pikantné koláče

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu 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.

### 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 zasunúť 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 nezehnedne rovnomerne. Keď pečiete s takýmito formami a chcete použiť horný/dolný ohrev, zasunúť formu do výšky 1.

### 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 nabudúce 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 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

| Jedlo                           | Príslušenstvo                        | Výška zasunutia | Druh ohrevu   | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|---------------------------------|--------------------------------------|-----------------|---|--------------|--------------------|
| <b>Pizza</b>                    |                                      |                 |   |              |                    |
| Pizza, čerstvá                  | Plech na pečenie                     | 3               |  | 200-220      | 25-35              |
| 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 s tenkým korpusom, 1 kus  | Rošt                                 | 3               |  | 190-210      | 15-20              |
| Pizza s tenkým korpusom, 2 kusy | Univerzálny pekáč + rošt             | 3+1             |  | 190-210      | 20-25              |
| Pizza s hrubým korpusom, 1 kus  | Rošt                                 | 3               |  | 180-200      | 20-25              |
| Pizza s hrubým korpusom, 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              |
| Koláč quiche                    | Forma na koláč, nízka, čierny plech  | 3               |  | 190-210      | 30-40              |
| Alsaský koláč                   | Univerzálny pekáč                    | 3               |  | 260-280*     | 10-15              |
| Pirohy                          | Nákyková forma                       | 2               |  | 190-200      | 30-45              |
| Empanada (plnené taštičky)      | Univerzálny pekáč                    | 3               |  | 180-190      | 30-45              |
| Burek                           | Univerzálny pekáč                    | 1               |  | 200-220*     | 20-30              |
| * Predhriať                     |                                      |                 |   |              |                    |

## Nákyp a suflé

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

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

### Výšky zasunutia

Vždy použite uvedené výšky zasunutia.

Na dvoch výškach môžete piecť vo formách alebo s univerzálnym pekáčom.

- Formy na rošte: výška 2
- Univerzálny pekáč: výška 3

Suflé môžete pripravovať aj vo vodnom kúpeli v univerzálnej panvici. Univerzálny pekáč vtedy zasuňte do výšky 2.

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

### Príslušenstvo

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

### Rošt

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

### Univerzálny plech

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

| Nákypy a suflé   | Príslušenstvo/riad | výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|--|--------------------|-----------------|-------------|--------------|--------------------|
| Nákyp, pikantný, uvarené suroviny                                    | Nákypová forma     | 2               |             | 200-220      | 30-50              |
| Nákyp, sladký  | Nákypová forma     | 2               |             | 170-190      | 40-60              |
| Lasagne, čerstvé, 1 kg   | Nákypová forma     | 2               |             | 160-180      | 50-60              |
| Lasagne, zmrazené, 400 g   | Rošt               | 2               |             | 190-210      | 30-35              |
| Gratinované zemiaky, surové prísady, výška max. 4 cm                 | Nákypová forma     | 2               |             | 160-190      | 50-70              |
| 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  | Porciové formy     | 2               |             | 170-190      | 65-75              |

## Hydina

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

### Pečenie na rošte

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

Zasuňte univerzálny 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

## Riad

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

### 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. Nákyp 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.

Použitie druhov ohrevu:

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

Podľa veľkosti a druhu hydiny dajte do univerzálneho plecha až ½ 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.

### Grilovanie

Počas grilovania nechajte dverka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dverkách spotrebiča.

Grilované jedlo položte na rošt. Dodatočne zasuňte univerzálny plech skosenou stranou smerom k dverkam 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 kusky položte priamo na rošt.

Grilované kusky 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 skrátia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre hydinu s návrhom hmotnosti. Keď chcete pripraviť ťažší kus hydiny, v každom prípade 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 prstrihnite.










### 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:

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

| Jedlo                                    | Príslušenstvo/riad | Zásuvná výška | Druh ohrevu   | Teplota v °C | Stupeň grilovania | Čas trvania v min. |
|--|--------------------|---------------|---|--------------|-------------------|--------------------|
| <b>Kurča</b>                             |                    |               |   |              |                   |                    |
| Kurča, 1 kg                              | Rošt               | 2             |  | 200-220      | -                 | 60-70              |
| Filé z kuracích prs, po 150 g (grilovať) | Rošt               | 4             |  | -            | 3*                | 15-20              |
| Malé porcie kurčatá, po 250 g            | Rošt               | 3             |  | 220-230      | -                 | 30-35              |
| Kuracie prsty, nugety, zmrazené          | Univerzálny pekáč  | 3             |  | 190-210      | -                 | 20-25              |
| Veľké kurča, 1,5 kg                      | Rošt               | 2             |  | 200-220      | -                 | 70-90              |
| <b>Kačka a hus</b>                       |                    |               |   |              |                   |                    |
| Kačka, 2 kg                              | Rošt               | 1             |  | 180-200      | -                 | 90-110             |
| Kačacie prsia, po 300 g                  | Rošt               | 3             |  | 230-250      | -                 | 25-30              |
| Hus, 3 kg                                | Rošt               | 2             |  | 160-180      | -                 | 120-150            |
| Husacie stehná, po 350 g                 | Rošt               | 2             |  | 210-230      | -                 | 40-50              |
| * 5 min predhrievajte                    |                    |               |   |              |                   |                    |

| Jedlo                                 | Príslušenstvo/riad | Zásuvná výška | Druh ohrevu   | Teplota v °C | Stupeň grilovania | Čas trvania v min. |
|---------------------------------------|--------------------|---------------|---|--------------|-------------------|--------------------|
| <b>Morka</b>                          |                    |               |   |              |                   |                    |
| Mladá morka, 2,5 kg                   | Rošt               | 2             |  | 180-200      | -                 | 70-90              |
| Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg       | Zakrytý riad       | 2             |  | 240-260      | -                 | 80-100             |
| Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg | Rošt               | 2             |  | 180-200      | -                 | 80-100             |
| * 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 kríža 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. Šťava 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 pečaniu 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.

### 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 kusy položte priamo na rošt.

Grilované kusy 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. Časť zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vznikať 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 nabadúce 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 skráti 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 kúskov,

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 1/2 až 2/3 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:

-  Horný/dolný ohrev
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha

| Jedlo  | Príslušenstvo/riad | Zásuvná výška | Druh ohrevu   | Teplota v °C | Stupeň grilovania | 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 s kožou, napr. pliecko, 2 kg         | Rošt               | 2             |  | 190-200      | -                 | 130-140            |
| Bravčová panenka, 1,5 kg                             | Nezakrytý riad     | 2             |  | 220-230      | -                 | 70-80              |
| Bravčové filé, 400 g                                 | Rošt               | 3             |  | 220-230      | -                 | 20-25              |
| Údené bravčové s kosťou, 1 kg (s pridaním vody)      | Zakrytý riad       | 2             |  | 210-230      | -                 | 70-90              |
| 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              |
| Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg                         | Zakrytý riad       | 2             |  | 200-220      | -                 | 130-160            |
| Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg                 | Rošt               | 2             |  | 220-230      | -                 | 60-70              |
| Steak, hrúbka 3 cm, stredne prepečený**              | Rošt               | 3             |  | -            | 3                 | 15-20              |
| Burger, výška 3 – 4 cm                               | Rošt               | 4             |  | -            | 3                 | 25-30              |
| <b>Tefacie mäso</b>                                  |                    |               |   |              |                   |                    |
| Tefacie pečené, 1,5 kg                               | Nezakrytý riad     | 2             |  | 160-170      | -                 | 100-120            |
| Tefacie koleno, 1,5 kg                               | Nezakrytý riad     | 2             |  | 200-210      | -                 | 100-120            |
| <b>Jahňacie mäso</b>                                 |                    |               |   |              |                   |                    |
| Jahňacie stehno bez kostí, stredne prepečené, 1,5 kg | Nezakrytý riad     | 2             |  | 170-190      | -                 | 50-80              |
| Jahňací chrbát s kosťou***                           | Rošt               | 2             |  | 180-190      | -                 | 40-50              |
| Jahňacie kotlety                                     | Rošt               | 3             |  | -            | 3                 | 12-16              |

\* predhriať

\* nepredhrievať

\*\*\* bez obracania

| Jedlo               | Príslušenstvo/riad | Zásuvná výška | Druh ohrevu | Teplota v °C | Stupeň grilovania | Čas trvania v min. |
|---------------------|--------------------|---------------|-------------|--------------|-------------------|--------------------|
| <b>Klobásy</b>      |                    |               |             |              |                   |                    |
| Grilovaná klobása   | Rošt               | 4             |             | -            | 3                 | 10-15              |
| <b>Mäsové jedlá</b> |                    |               |             |              |                   |                    |
| Fašírka, 1 kg       | Nezakrytý riad     | 2             |             | 170-180      | -                 | 60-70              |
| * predhriať         |                    |               |             |              |                   |                    |
| * nepredhrievať     |                    |               |             |              |                   |                    |
| *** bez obracania   |                    |               |             |              |                   |                    |

## 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 prispôsobené 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 kusky položte priamo na rošt.

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

### Upozornenia

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

### Pečenie a dusenie v riade

Používajte len riad, ktorý je vhodný na použitie v rúre na pečenie. Skontrolujte, či sa riad zmestí do 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 unikáť veľmi horúca para. Pokrievku vzadu nadvihnite, aby mohla horúca para unikáť.

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

### 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 nabadúce 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 použijete 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:

-  Horný/dolný ohrev
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha

| Jedlo                                      | Príslušenstvo/riad | výška zasunutia | Druh ohrevu   | Teplota v °C | Stupeň grilovania | Čas trvania v min. |
|--|--------------------|-----------------|---|--------------|-------------------|--------------------|
| <b>Ryby</b>                                |                    |                 |   |              |                   |                    |
| Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh | Rošt               | 2               |   | 170-190      | -                 | 20-30              |
| Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, napr. losos | Rošt               | 2               |  | 170-190      | -                 | 30-40              |
| <b>Rybie filé</b>                          |                    |                 |   |              |                   |                    |
| Rybie filé, prírodné, grilované            | Rošt               | 4               |  | -            | 1*                | 15-25              |
| <b>Rybie kotlety</b>                       |                    |                 |   |              |                   |                    |
| Rybie kotlety, hrúbka 3 cm**               | Rošt               | 4               |  | -            | 3                 | 10-20              |
| <b>Ryba, zmrazená</b>                      |                    |                 |   |              |                   |                    |
| Rybie filé, prírodné                       | Zakrytý riad       | 2               |  | 210-230      | -                 | 20-30              |
| Rybie filé, zapečené                       | Rošt               | 2               |  | 200-220      | -                 | 45-60              |
| Rybie prsty (pribežne obráťte)             | Univerzálny pekáč  | 3               |  | 200-220      | -                 | 20-30              |

\* Predhriať

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

## Zelenina a prílohy

Nájdete tu údaje o príprave grilovanej zeleniny, zemiakov a zmrazených zemiakových výrobkov.

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

### Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

### Príprava na jednej úrovni

Pridržiavajte sa údajov v tabuľke.

### Príprava na dvoch úrovniach

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

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

### Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili 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 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 zaisťujú rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

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

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

Použité druhy ohrevu:

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

| Jedlo                              | Príslušenstvo                        | Výška zasunutia | Druh ohrevu  | Teplota v °C | Stupeň grilovania | Čas trvania v min. |
|------------------------------------|--------------------------------------|-----------------|--|--------------|-------------------|--------------------|
| <b>Zeleninové jedlá</b>            |                                      |                 |  |              |                   |                    |
| Grilovaná zelenina                 | Univerzálny pekáč                    | 5               |   | -            | 3                 | 10-15              |
| <b>Zemiaky</b>                     |                                      |                 |  |              |                   |                    |
| Pečené zemiaky, polovice           | Univerzálny pekáč                    | 3               |   | 160-180      | -                 | 45-60              |
| <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 hranolčky                | Univerzálny pekáč                    | 3               |   | 190-210      | -                 | 25-35              |
| Zemiakové hranolčky, 2 úrovne      | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1             |  | 190-210      | -                 | 30-40              |

## Jogurt

S vaším spotrebičom si môžete sami vyrobiť jogurt.


### Príprava jogurtu


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

1. 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.

Použite druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch

| Jedlo  | Príslušenstvo  | výška zasunutia       | Druh ohrevu   | Teplota v °C | Čas trvania v hodinách |
|--------|----------------|-----------------------|---|--------------|------------------------|
| Jogurt | Porciové formy | dno varného priestoru |  | 40-45        | 8-9                    |

## 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 prispôbené 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 275 °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.

Druh ohrevu horúci vzduch eko sa používa na zistenie triedy energetickej účinnosti.

## 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 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 zaistí 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.

Použité druhy ohrevu:

-  Horúci vzduch eco
-  Horný/dolný ohrev eco

| Jedlo   | Príslušenstvo/riad             | Zásuvná výška | 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              |
| Piškótová torta, 3 vajcia                         | Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm | 2             |  | 160-170      | 30-45              |
| Piškótová torta, 6 vajec                          | Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm | 2             |  | 150-160      | 50-60              |
| Kysnutá bábovka                                   | Forma na bábovku               | 2             |  | 150-170      | 50-70              |
| <b>Koláče na plechu</b>                           |                                |               |   |              |                    |
| Koláč z treného cesta so suchým obložením         | Plech na pečenie               | 3             |  | 150-170      | 25-40              |
| Koláč z jemného cesta so suchým obložením         | Plech na pečenie               | 3             |  | 170-180      | 25-35              |
| 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 odpaľovaného cesta                       | Plech na pečenie               | 3             |  | 200-220      | 35-45              |
| Suché pečivo                                      | Plech na pečenie               | 3             |  | 140-160      | 15-30              |
| Striekané pečivo                                  | Plech na pečenie               | 3             |  | 140-150      | 25-35              |
| Drobné kysnuté pečivo                             | Plech na pečenie               | 3             |  | 160-180      | 25-35              |
| <b>Chlieb a pečivo</b>                            |                                |               |   |              |                    |
| Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg                     | Pozdĺžna forma                 | 2             |  | 200-210      | 35-45              |
| Chlebová placka                                   | Univerzálny pekáč              | 3             |  | 250-275      | 15-20              |
| Žemle, sladké, čerstvé                            | Plech na pečenie               | 3             |  | 170-190      | 15-20              |
| Žemle, čerstvé                                    | Plech na pečenie               | 3             |  | 180-200      | 20-30              |
| <b>Mäso</b>                                       |                                |               |   |              |                    |
| Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg | Nezakrytý riad                 | 2             |  | 180-190      | 120-140            |
| Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg                      | Zakrytý riad                   | 2             |  | 200-220      | 140-160            |
| Tefacie pečené, 1,5 kg                            | Nezakrytý riad                 | 2             |  | 170-180      | 110-130            |

| Jedlo                                  | Príslušenstvo/riad | Zásuvná výška | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|--|--------------------|---------------|-------------|--------------|--------------------|
| <b>Ryby</b>                            |                    |               |             |              |                    |
| Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh | Zakrytý riad       | 2             |             | 190-210      | 25-35              |
| Ryba, dusená, celá 1,5 kg, napr. losos | Zakrytý riad       | 2             |             | 190-210      | 45-55              |
| Rybie 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 hranolčky, 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 zachovávajte čo najkratšie.</li> <li>Opekajte jedlá do zlatista, nie príliš do hnedá.</li> <li>Veľké, husté jedlo obsahuje menej akrylamidu.</li> </ul> |
| Pečenie   | S horným/dolným ohrevom max. 200 °C.<br>S horúcim vzduchom max. 180 °C.  |
| Sušienky  | S horným/dolným ohrevom max. 190 °C.<br>S horúcim vzduchom max. 170 °C.<br>Vajičko alebo žltok znižujú tvorbu akrylamidu.  |
| Zemiakové hranolčky na prípravu v rúre na pečenie | V jednej vrstve ich rovnomerne rozmiestite na plech. Na každom plechu pečte min. 400 g, aby sa hranolčky nevysušili.   |

## Mierny ohrev

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

Mierny ohrev je ideálny na kvalitné mäso (napr. jemné časti hovädziny, telaciny, 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           | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Čas opekania v min. | Teplota v °C | Čas trvania v min |
|--|----------------|-----------------|-------------|---------------------|--------------|-------------------|
| 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             |

\* predhrejte

| Jedlo  | Riad           | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Čas opekania v min. | Teplota v °C | Čas trvania v min |
|--|----------------|-----------------|-------------|---------------------|--------------|-------------------|
| 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 mierneho 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. Blanšírovanú 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

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

## Zaváranie

Vo vašom spotrebiči môžete zavárať ovocie a zeleninu.

### Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

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

### Poháre

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

Na jednu dávku zavárania použite len poháre rovnakej veľkosti a s rovnakou potravínou. 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 horúcim cukrovým roztokom bez peny (cca 400 ml na litrový pohár). Na jeden liter vody:

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

### Zelenina

Zaváracie poháre naplňte horúcou, prevarenou vodou.

Utrite okraje pohárov, musia byť čisté. Na každý pohár položte mokrú gumičku a viečko. Poháre zatvorte

svorkami. Poháre postavte do univerzálneho pekáča tak, aby sa nedotýkali. Do univerzálneho pekáča nalejte 500 ml horúcej vody (cca 80 °C). Nastavte podľa údajov tabuľky.

### Ukončenie zavárania

#### Ovocie

Po čase začnú v krátkych intervaloch stúpať nahor bublinky. Keď začnú všetky poháre perliť, spotrebič vypnite. Po uvedenom čase využitia zvyškového tepla vyberte poháre z varného priestoru.

#### Zelenina

Po čase začnú v krátkych intervaloch stúpať nahor bublinky. Keď všetky zaváracie poháre perlia, znížte teplotu na 120 °C a poháre nechajte ešte perliť v zatvorenom varnom priestore podľa údajov v tabuľke. Po uplynutí uvedeného času spotrebič vypnite a využite ešte, ako je uvedené v tabuľke, niekoľko minút zvyškové teplo.



Vyberte poháre po zavarení z varného priestoru a postavte ich na čistú utierku. Horúce poháre neukladajte na studenú alebo mokрую podložku, mohli by prasknúť. Zaváracie poháre prikryte, aby boli chránené pred prievanom. Poháre zatvorte svorkami až vtedy, keď sú studené.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

Časy uvedené v tabuľke nastavení sú orientačné hodnoty na zaváranie ovocia a zeleniny. Môžu byť ovplyvnené teplotou okolia, počtom pohárov, množstvom, teplotou a kvalitou obsahu pohárov. Údaje sa vzťahujú na 1-litrové poháre s kruhovým prierezom. Pred prepnutím, príp. vypnutím skontrolujte, či tekutina v pohároch správne perlí. Perlenie začína asi po 30 – 60 minútach.

Použite druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch

| Zaváranie               | Riad                       | výška zasunutia | Druh ohrevu   | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|-------------------------|----------------------------|-----------------|---|--------------|--------------------|
| Zelenina, napr. karotka | 1-litrové zaváracie poháre | 1               |  | 160-170      | Do perlenia: 30-40 |
|                         |                            |                 |   | 120          | Od perlenia: 30-40 |
|                         |                            |                 |   | -            | Zvyškové teplo: 30 |
| Zelenina, napr. uhorky  | 1-litrové zaváracie poháre | 1               |  | 160-170      | Do perlenia: 30-40 |
|                         |                            |                 |   | -            | Zvyškové teplo: 30 |

| Zaváranie                              | Riad                       | výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|--|----------------------------|-----------------|-------------|--------------|--------------------|
| Kôstkové ovocie, napr. čerešne, slivky | 1-litrové zaváracie poháre | 1               |             | 160-170      | Do perlenia: 30-40 |
|  |                            |                 |             | -            | Zvyškové teplo: 35 |
| Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody   | 1-litrové zaváracie poháre | 1               |             | 160-170      | Do perlenia: 30-40 |
|  |                            |                 |             | -            | Zvyškové teplo: 25 |

## Kysnutie cesta

Cesto môže vo vašom spotrebiči vykysnúť rýchlejšie ako pri izbovej teplote. Použite druh ohrevu horný/dolný ohrev. 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

Spotrebič nastavte a rozohrejte podľa údajov v tabuľke. Položte misu s cestom na rošt.

Počas kysnutia neotvárajte dverka spotrebiča, ináč unikne vlhkosť. Cesto prikryte vlhkou utierkou.

### Druhé kysnutie

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

Keď chcete rúru predhriať, druhé kysnutie musí prebehnúť na teplom mieste mimo spotrebiča.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

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

Použite druh ohrevu:

- Horný/dolný ohrev

| Jedlo                         | Príslušenstvo/riad | výška zasunutia | Druh ohrevu              | Krok           | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|-------------------------------|--------------------|-----------------|--------------------------|----------------|--------------|--------------------|
| Kysnuté cesto, ľahké          | Miska              | 2               | <input type="checkbox"/> | Prvé kysnutie  | 35-40        | 25-30              |
|                               | Plech na pečenie   | 2               | <input type="checkbox"/> | Druhé kysnutie | 35-40        | 10-20              |
| Kysnuté cesto, ťažké a tukové | Miska              | 2               | <input type="checkbox"/> | Prvé kysnutie  | 35-40        | 20-40              |
|                               | Plech na pečenie   | 2               | <input type="checkbox"/> | Druhé kysnutie | 35-40        | 15-25              |

## Rozmrazovanie

Druh ohrevu Rozmrazovanie je vhodný na rozmrazenie zmrazeného ovocia, zeleniny a pečiva Hydinu, mäso a ryby rozmrazujte podľa možnosti v chladničke.

Na rozmrazovanie používajte nasledujúce výšky zasunutia:

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

### Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

Zmrazené potraviny vyberte z obalu a vo vhodnej nádobe postavte na rošt.

Jedlá priebežne obráťte alebo premiešajte. Veľké kúsky by ste mali obrátiť viackrát. Jedlo priebežne oddeľte, príp. rozmrazené kúsky vyberte z varného priestoru.

Rozmrazené jedlo nechajte odpočívať ešte 10 až 30 minút vo vypnutom spotrebiči, aby sa vyrovnala teplota.

Použite druh ohrevu:

- 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, šťavnatý           | Plech na pečenie | 2               |             | 50           | 70-90              |
| Koláč, suchý              | Plech na pečenie | 2               |             | 60           | 60-75              |

## Udržiavanie teploty

S druhom ohrevu Udržiavanie teploty môžete uvarené jedlá udržiavať teplé. Zabránite tak vytváraniu kondenzátu a varný priestor nemusíte utierať.

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

## 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.




### Vodová piškóta















Vodová piškóta na dvoch úrovniach: Formy s vyberacím dnom položte na rošty uhlopriečne nad seba.

### Upozornenia

- Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie do studeného varného priestoru.
- Dodržiavajte upozornenia v tabuľkách týkajúce sa predhrievania. Hodnoty nastavenia platia bez rýchleho rozohrievania.
- Na pečenie použite najprv nižšie uvedené teploty.

Použité druhy ohrevu:

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

| Jedlo                            | Príslušenstvo                        | Zásuvná výška | Druh ohrevu   | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|----------------------------------|--------------------------------------|---------------|---|--------------|--------------------|
| <b>Pečenie</b>                   |                                      |               |   |              |                    |
| Striekané pečivo                 | Plech na pečenie                     | 3             |  | 140-150*     | 25-40              |
| Striekané pečivo                 | Plech na pečenie                     | 3             |  | 140-150*     | 25-40              |
| Striekané pečivo, 2 úrovne       | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1           |  | 140-150*     | 30-40              |
| Striekané pečivo, 3 úrovne       | Plech na pečenie + univerzálny pekáč | 5+3+1         |  | 130-140*     | 35-55              |
| Koláčiky (small cakes)           | Plech na pečenie                     | 3             |  | 160*         | 20-30              |
| Koláčiky (small cakes)           | Plech na pečenie                     | 3             |  | 150*         | 25-35              |
| Koláčiky (small cakes), 2 úrovne | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1           |  | 150*         | 25-35              |
| Koláčiky (small cakes), 3 úrovne | Plech na pečenie + univerzálny pekáč | 5+3+1         |  | 140*         | 35-45              |
| Vodová piškóta                   | Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm       | 2             |  | 160-170**    | 25-35              |
| Vodová piškóta                   | Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm       | 2             |  | 160-170**    | 30-40              |
| Vodová piškóta, 2 úrovne         | Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm       | 3+1           |  | 150-170**    | 30-50              |
| Zakrytý jablkový koláč           | 2 formy z čierneho plechu Ø 20 cm    | 2             |  | 170-180      | 60-80              |
| Zakrytý jablkový koláč           | 2 formy z čierneho plechu Ø 20 cm    | 2             |  | 180-200      | 60-80              |
| Zakrytý jablkový koláč, 2 úrovne | 2 formy z čierneho plechu Ø 20 cm    | 3+1           |  | 170-190      | 70-90              |


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



\*\* nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

### Grilovanie

Navyše zasuňte univerzálny 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. |
|------------------------|---------------|-----------------|---|-------------------|--------------------|
| <b>Grilovanie</b>      |               |                 |   |                   |                    |
| Opekánie toastov*      | Rošt          | 5               |  | 3                 | 4-6                |
| Beefburger, 12 kusov** | Rošt          | 4               |  | 3                 | 25-30              |

\* Nepredhriať

\*\* 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)**



9001459593

990411