

SIEMENS



# Zabudovaná rúra na pečenie

HB655GT.1

[siemens-home.bsh-group.com/welcome](http://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

sk Návod na obsluhu

Register  
your  
product  
online



# Obsah

|   |    |  |    |
|---|----|--|----|
|  <b>Používanie podľa príkazov</b> . . . . .         | 4  |  <b>Funkcia čistenia</b> . . . . .                              | 17 |
|  <b>Dôležité bezpečnostné upozornenia</b> . . . . . | 4  | Pred spustením funkcie čistenia . . . . .  | 17 |
| Všeobecne . . . . .   | 4  | Nastavenie funkcie čistenia . . . . .  | 17 |
| Halogénová žiarovka . . . . .   | 5  | Po skončení funkcie čistenia . . . . .   | 17 |
| Čistiaca funkcia . . . . .  | 5  |  <b>Čistenie</b> . . . . .                                      | 17 |
|  <b>Príčiny poškodenia</b> . . . . .                | 6  | Vhodné čistiace prostriedky . . . . .  | 17 |
| Všeobecne . . . . .   | 6  | Plochy varného priestoru . . . . .   | 18 |
|  <b>Ochrana životného prostredia</b> . . . . .      | 6  | Spotrebič udržiavajte čistý . . . . .  | 19 |
| Úspora energie . . . . .  | 6  |  <b>Rámy</b> . . . . .  | 19 |
| Ekologicky zlikvidujte odpad . . . . .  | 7  | Vyvesenie a zavesenie rámov . . . . .  | 19 |
|  <b>Oboznámenie sa so spotrebičom</b> . . . . .     | 8  |  <b>Dvierka spotrebiča</b> . . . . .                            | 20 |
| Ovládací panel . . . . .  | 8  | Zaveste a vyveste dvierka spotrebiča . . . . .   | 20 |
| Ovládacie prvky . . . . .   | 8  | Odoberanie krytu dvierok . . . . .   | 20 |
| Displej . . . . .   | 8  | Demontáž a montáž skiel dvierok . . . . .  | 21 |
| Menu druhov prevádzky . . . . .   | 9  |  <b>Poruchy, čo robiť?</b> . . . . .                            | 22 |
| Druhy ohrevu . . . . .  | 9  | Tabuľka porúch . . . . .   | 22 |
| Ďalšie informácie . . . . .   | 10 | Prekročenie maximálnej doby prevádzky . . . . .  | 22 |
| Funkcie varného priestoru . . . . .   | 10 | Výmena žiarovky osvetlenia varného priestoru na hornej stene . . . . .   | 22 |
|  <b>Príslušenstvo</b> . . . . .                    | 10 | Sklenený kryt . . . . .  | 23 |
| Dodané príslušenstvo . . . . .  | 10 |  <b>Zákaznícky servis</b> . . . . .                           | 23 |
| Zasunutie príslušenstva . . . . .   | 11 | Číslo E-Nr. a číslo FD . . . . .   | 23 |
| Zvláštne príslušenstvo . . . . .  | 11 |  <b>Jedlá</b> . . . . .                                       | 23 |
|  <b>Pred prvým použitím</b> . . . . .             | 12 | Upozornenia týkajúce sa nastavení . . . . .  | 23 |
| Prvé uvedenie do prevádzky . . . . .  | 12 | Výber jedla . . . . .  | 23 |
| Čistenie varného priestoru a príslušenstva . . . . .  | 12 | Nastavenie jedla . . . . .   | 24 |
|  <b>Obsluha spotrebiča</b> . . . . .              | 13 |  <b>Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu</b> . . . . . | 24 |
| Zapnutie a vypnutie spotrebiča . . . . .  | 13 | Silikónové formy . . . . .   | 24 |
| Spustenie alebo prerušenie prevádzky . . . . .  | 13 | Koláče a drobné pečivo . . . . .   | 24 |
| Nastavenie druhu prevádzky . . . . .  | 13 | Chlieb a pečivo . . . . .  | 28 |
| Nastavenie druhu ohrevu a teploty . . . . .   | 13 | Pizza, quiche a pikantné koláče . . . . .  | 29 |
| Rýchly ohrev . . . . .  | 14 | Nákyp a suflé . . . . .  | 31 |
|  <b>Časové funkcie</b> . . . . .                  | 14 | Hydina . . . . .   | 32 |
| Budík . . . . .   | 14 | Mäso . . . . .   | 33 |
| Čas trvania . . . . .   | 14 | Ryba . . . . .   | 35 |
| Čas skončenia . . . . .   | 15 | Zelenina a prílohy . . . . .   | 37 |
|  <b>Detská poisťka</b> . . . . .                  | 15 | Jogurt . . . . .   | 37 |
| Aktivovanie a deaktivovanie . . . . .   | 15 | Druhy ohrevu eko . . . . .   | 38 |
|  <b>Základné nastavenia</b> . . . . .             | 15 | Akrylamid v potravinách . . . . .  | 39 |
| Zmena nastavení . . . . .   | 15 | Mierny ohrev . . . . .   | 40 |
| Zoznam nastavení . . . . .  | 16 | Sušenie . . . . .  | 41 |
| Zmena času . . . . .  | 16 | Zaváranie . . . . .  | 42 |
|  <b>Nastavenie sabat</b> . . . . .                | 16 | Kysnutie cesta . . . . .   | 43 |
| Štart programu sabat . . . . .  | 16 | Rozmrazovanie . . . . .  | 43 |
|   |    | Udržiavanie teploty . . . . .  | 43 |
|   |    | Skúšané jedlá . . . . .  | 44 |



Ďalšie informácie týkajúce sa spotrebičov, príslušenstva, náhradných dielov a služieb nájdete na internetovej adrese: **www.siemens-home.bsh-group.com** a na online-shop: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

## 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 10

## 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 vyťahnite 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 zaťažte riadom alebo pečiacou formou. Len potrebné plochy vyložte pečiacim papierom. Pečiaci papier nesmie nikdy presahovať ponad príslušenstvo.

#### 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 unikať veľmi horúca para. Para nie je vždy viditeľná v závislosti od teploty. Pri otvorení nestojte blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- 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 kábová 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 v poistkovej skrini.

### **Čistiaca funkcia**

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

Spotrebič sa počas druhu prevádzky funkcie čistenia zvonku veľmi zahrieva. Nikdy sa nedotýkajte dvierok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

## Príčiny poškodenia

### Všeobecne

#### Pozor!

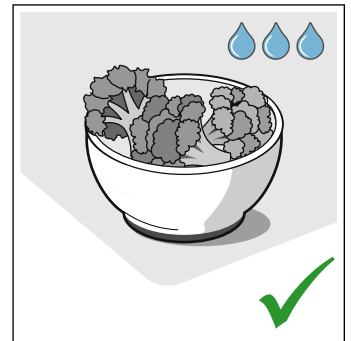
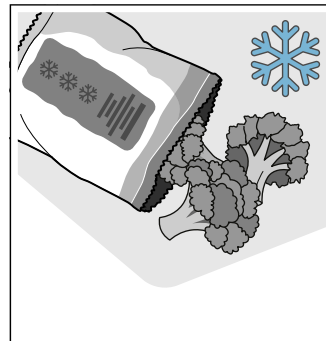
- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo riad na dne varného priestoru: Na dno varného priestoru nepokladajte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte fóliou akéhokoľvek druhu alebo papierom na pečenie. Nepokladajte žiadny riad na dno varného priestoru, ak je nastavená teplota 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 neprivrite. Aj keď sú dvierka len pootvorené, susediaci nábytok sa môže časom poškodiť. Po prevádzke s vysokou vlhkosťou nechajte varný priestor vyschnúť otvorený.
- Ovocná šťava: Pečiaci plech pri štavnatých ovocných koláčoch nepokladajte veľkým množstvom ovocia. Ovocná šťava, ktorá preteká z plechu na pečenie spôsobí flaky, ktoré už nie je možné odstrániť. Ak je to možné, použite hlbší univerzálny pekáč.
- Silno znečistené tesnenie: Ak je tesnenie silno znečistené, dvierka spotrebiča sa pri prevádzke už správne nezatvárajú. Susedné čelá kuchynskej linky sa môžu poškodiť. Tesnenia udržiavajte vždy čisté. → "Čistenie" na strane 17
- Dvierka spotrebiča ako sediacia alebo odkladacia plošina: Nikdy na dvierka spotrebiča nič nepokladajte, nekladte alebo na ne nič nevesajte. Na dvierka spotrebiča neodkladajte riad alebo príslušenstvo.
- Vložte príslušenstvo: Podľa druhu spotrebiča môže príslušenstvo pri zatvorení dvierok spotrebiča poškríbať sklo na týchto dvierkach. Príslušenstvo vždy zasuňte do varného priestoru až nadoraz.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič nenoste alebo nedržte za rúčku dvierok. Rúčka dvierok neunesie váhu spotrebiča a môže sa zlomiť.

## Ochrana životného prostredia

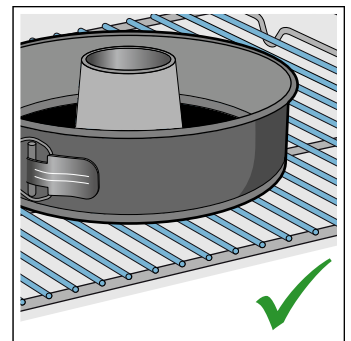
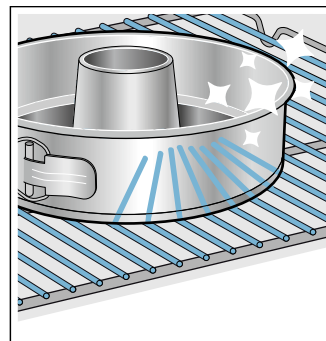
Váš nový spotrebič je mimoriadne energeticky účinný. Nájdete tu tipy, ako s vaším spotrebičom ušetriť ešte viac energie a ako ho zlikvidovať s ohľadom na životné prostredie.

### Úspora energie

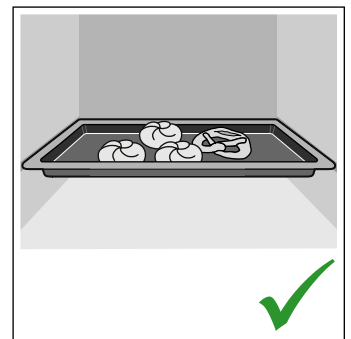
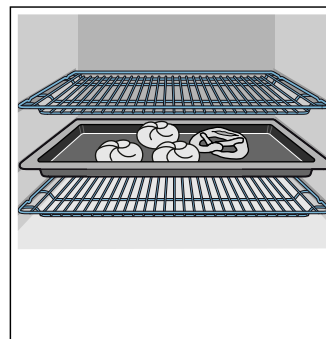
- Spotrebič zahrejte len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na používanie.
- Nechajte zmrazené potraviny roztopiť predtým, ako ich vložíte do varného priestoru.



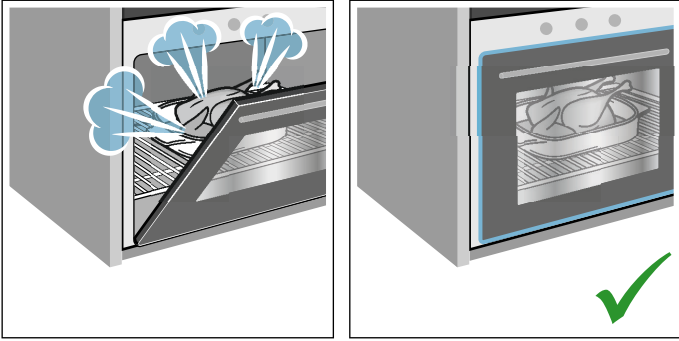
- Používajte tmavé, načierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Veľmi dobre zachytávajú teplo.



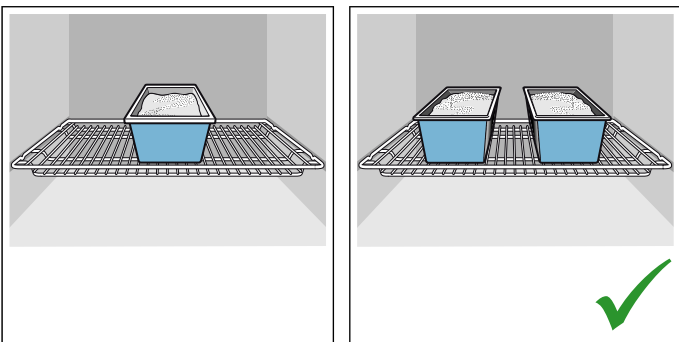
- Odstráňte nepotrebné príslušenstvo z varného priestoru.



- Dvierka spotrebiča otvárajte počas prevádzky podľa možnosti čo najzriedkavejšie.



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



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

## Ekologicky zlikvidujte odpad

Obal zlikvidujte v súlade s ochranou životného prostredia.



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

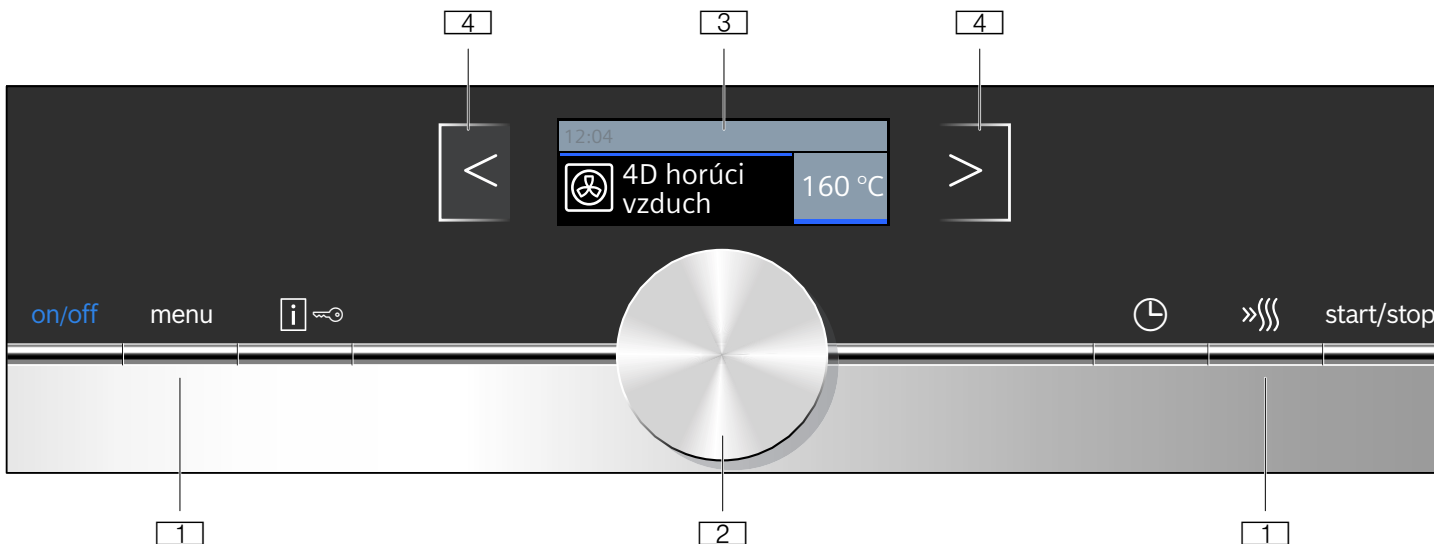
## Oboznámenie sa so spotrebičom

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

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

### Ovládací panel

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



- 1 Tlačidlá**  
Tlačidlá vľavo a vpravo od otočného voliča majú tlakový bod. Tlačidlo aktivujte stlačením.
- 2 Otočný volič**  
Otočný volič môžete otáčať doľava alebo doprava.
- 3 Displej**  
Na displeji uvidíte aktuálne hodnoty nastavenia, možnosti výberu alebo texty upozornení.
- 4 Dotykové polia**  
Pod dotykovými poľami sa nachádzajú vľavo < a vpravo > od displeja senzory. Funkciu vyberte stlačením príslušnej šípky.

|                       |  |
|-----------------------|--|
| štart/stop            | Pravádzku spustiť, zastaviť alebo prerušiť |
| <b>Dotykové polia</b> |  |
| <                     | Pole vľavo od displeja Navigácia doľava    |
| >                     | Pole vpravo od displeja Navigácia doprava  |

### 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.

| Tlačidlá      | Význam   |
|---------------|--|
| on/off        | Zapnutie a vypnutie spotrebiča   |
| hlavná ponuka | Menu<br>Otvoriť menu druhov prevádzky  |
| i             | Informácia<br>Detská poistka<br>Zobraziť pokyny<br>Aktivovanie a deaktivovanie detskej poistky |
| 🕒             | Časové funkcie<br>Otvorenie menu časových funkcií  |
| »»»           | Rýchly ohrev<br>Zapnutie a vypnutie rýchleho ohrevu  |

### Otočný volič

Otočným voličom zmeníte druhy ohrevu a nastavené hodnoty, ktoré sú zobrazené na displeji.

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

### Displej

Displej je štruktúrovaný tak, abyste údaje mohli prečítať jedným pohľadom.

Hodnota, ktorú môžete práve nastaviť, je zvýraznená. Zobrazuje sa bielym písmom a podklad je tmavý.

#### Riadok zobrazenia stavu

Riadok zobrazenia stavu sa nachádza hore na displeji. Tam sa zobrazí čas a nastavené časové funkcie.

#### Línia progresu

Línia progresu sa nachádza pod riadkom zobrazenia stavu. Na základe línie progresu uvidíte, ako plynie čas trvania. Línia progresu nad zvýraznenou hodnotou sa plní zľava doprava podľa progresu prebiehajúcej prevádzky.



## Časový priebeh

Keď spotrebič spustíte bez času trvania, vpravo hore v riadku zobrazenia stavu môžete vidieť, ako dlho už prebieha prevádzka.

## Kontrola teploty


Pruhy kontroly teploty ukazujú fázy rozohrievania vo varnom priestore.

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| Kontrola rozohrievania      | Kontrola rozohrievania zobrazuje nárast teploty vo varnom priestore. Pokiaľ sú všetky pruhy vyplnené, optimálny časový okamih na vloženie jedla je dosiahnutý.<br>Pri stupňoch grilovania a čistenia sa pruhy nezobrazia. |
| Zobrazenie zvyškového tepla | Keď je spotrebič vypnutý, pod riadkom zobrazenia stavu sa objaví línia, ktorá indikuje zvyškové teplo vo varnom priestore. Keď teplota klesne asi na 60 °C, ukazovateľ zhasne.  |

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

## Druhy ohrevu

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









varnom priestore. Počas rozohrievania môžete tlačidlom  zobrazíť aktuálnu teplotu rozohrievania.






## Menu druhov prevádzky

Menu je rozdelené na rôzne druhy prevádzky. Máte tak umožnený rýchly prístup k požadovanej funkcii.

| Druh prevádzky                                     | Použitie  |
|--|---|
| Druhy ohrevu                                       | Na prípravu vášho jedla je k dispozícii množstvo presne prispôbených druhov ohrevu. |
| Jedlá → "Jedlá" na strane 23                       | Tu nájdete množstvo jedál s naprogramovanými vhodnými hodnotami nastavenia.         |
| Funkcia čistenia → "Čistiaca funkcia" na strane 17 | Druh prevádzky funkcia čistenia takmer sám vyčistí vašu rúru na pečenie.            |
| Nastavenia → "Základné nastavenie" na strane 15    | Základné nastavenia vášho spotrebiča si môžete individuálne prispôbiť.              |

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


| Druhy ohrevu  | Teplota  | Použitie   |
|---|--|--|
|  4D horúci vzduch                 | 30 – 275 °C  | Na pečenie na jednej a viacerých úrovniach.<br>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 obložением.<br>Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.  |
|  Horúci vzduch eco                | 30 – 275 °C  | Na šetrnú prípravu vybraných jedál na jednej úrovni bez predhrievania.<br>Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového vyhrievacieho telesa na zadnej stene vo vnútornom priestore spotrebiča.<br>Najefektívnejší je druh ohrevu v rozmedzí 125 – 275 °C.<br>Tento druh ohrevu sa používa na zistenie spotreby energie v cirkulačnom režime a na zistenie triedy energetickej účinnosti. |
|  Horný/dolný ohrev eco            | 30 – 300 °C  | Na šetrnú prípravu vybraných jedál na jednej úrovni.<br>Teplo 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 = mierny<br>2 = stredný<br>3 = silný | Na grilovanie plochých kusov, ako steaky, párky alebo toasty na zapekanie.<br>Rozohreje sa celá plocha ohrevného telesa grilu.   |
|  Gril, malá plocha                | Stupne grilovania:<br>1 = mierny<br>2 = stredný<br>3 = silný | Na grilovanie malých množstiev, ako steaky, párky alebo toasty na zapekanie.<br>Rozohreje sa stredná časť pod ohrevným 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 kúskov mäsa v nezakrytej nádobe. Teplo prichádza pri nízkej teplote rovnomerne zhora a zdola.   |
|  | Dolný ohrev         | 30-250 °C   | Na prípravu vo vodnom kúpeli a na dopečenie. Teplo prichádza zdola.   |
|  | Udržiavanie teploty | 60 – 100 °C | Na udržiavanie teploty pripravených jedál.  |
|  | Predhrievanie riadu | 30 – 70 °C  | Na zohrievanie riadu.   |
|  | Funkcia coolStart   | 30 – 275 °C | Na rýchlu prípravu zmrazených jedál na úrovni 3. Teplota sa riadi podľa údajov výrobcu. Používajte najvyššiu teplotu, ktorá je uvedená na obale. Čas trvania je taký, ako je uvedené alebo kratší. Predhrievanie nemá zmysel. |

### 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 ďalšie informácie o aktuálnej akcii. Stlačte tlačidlo . Upozornenie sa zobrazí na niekoľko sekúnd.

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

### Funkcie varného priestoru

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

#### Otvorte dverka spotrebiča

Keď otvoríte dverka počas prebiehajúcej prevádzky spotrebiča, prevádzka sa zastaví. Po zatvorení dveriek prevádzka pokračuje.

#### Osvetlenie varného priestoru

Keď otvoríte dverka spotrebiča, osvetlenie varného priestoru sa zapne. Ak zostanú dverka otvorené dlhšie ako 15 minút, osvetlenie 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.

#### Chladiaci ventilátor

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

#### Pozor!

Nezakrývajte vetracie otvory. Ináč sa rúra na pečenie 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 15

## Príslušenstvo

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

### Dodané príslušenstvo

Spotrebič je vybavený nasledovným príslušenstvom

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

Používajte len originálne príslušenstvo. Je špeciálne prispôsobené vášmu spotrebiču.

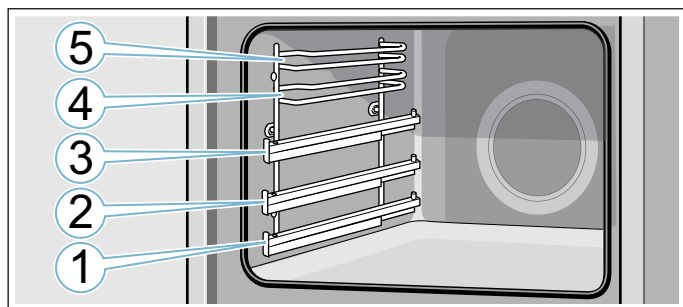
Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo na internete.

**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.

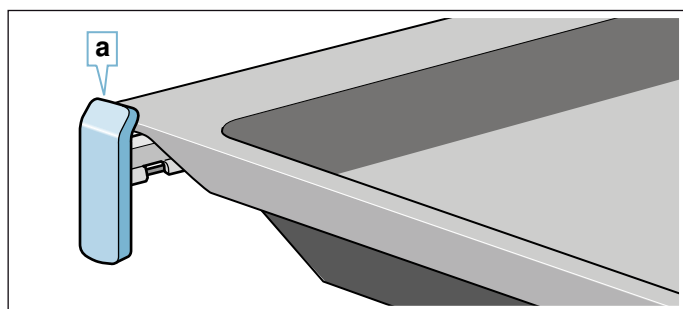


Vo výške zasunutia 4 a 5 zasuňte príslušenstvo vždy medzi obidve vodiace tyče danej výšky zasunutia.

Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne do polovice bez toho, aby sa prevrátilo. Pomocou vyťahovacích koľajničiek vo výške 1, 2 alebo 3 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 zaisťujú, keď sú celkom vytiahnuté. Príslušenstvo sa tak dá ľahko položiť. Vyťahovacie koľajničky odblokujete tak, že ich slabým tlakom posuniete naspäť do varného priestoru.

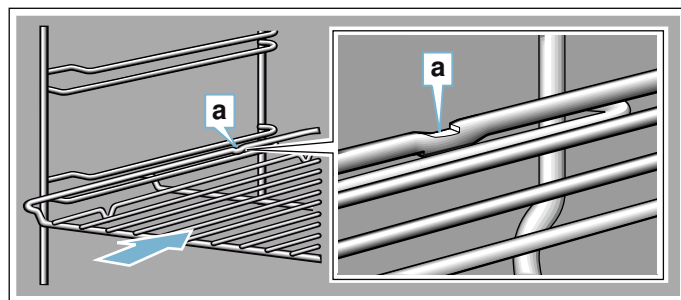
### Upozornenia

- 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

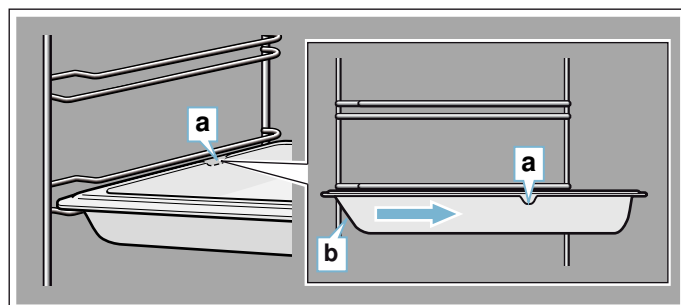
Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne až do polovice, kým sa nezaistí. Zaisťovacia funkcia zabraňuje prevráteniu príslušenstva pri vytiahnutí. Príslušenstvo sa musí správne zasunúť do varného priestoru, aby fungovala ochrana proti prevráteniu.

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 varného priestoru bola západka **a** vždy vzadu a smerovala nadol. Zošikmenie príslušenstva **b** musí smerovať dopredu k dvierkam spotrebiča.

Príklad na obrázku: univerzálny plech

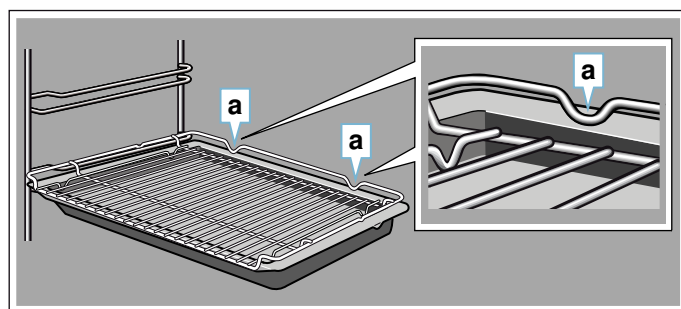


### Kombinovanie príslušenstva

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 zákazníkovi 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. Uvedte pri kúpe vždy presné označenie (číslo spotrebiča – E-Nr.) vášho spotrebiča.  
→ "Zákaznícky servis" na strane 23

| Osobitné príslušenstvo                             |  |
|--|--|
| <b>Rošt</b>  | Na riad, formy na koláče a nákypy a na pečené mäso a grilované kúsky.  |
| <b>Univerzálny plech</b>                           | Na prípravu šľavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa.<br>Pri grilovaní priamo na rošte možno plech používať aj ako záchytnú nádobu na tuk. |
| <b>Plech na pečenie</b>                            | Na koláče na plechu a drobné pečivo.   |
| <b>Vkladací rošt</b>                               | Na mäso, hydinu a ryby.<br>Na vloženie do univerzálneho plecha na zachytávanie kvapkajúceho tuku a šťavy z mäsa.   |
| <b>Univerzálny plech s nepriľnavým povrchom</b>    | Na prípravu šľavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa.<br>Pečivo a mäso sa dajú ľahšie uvoľniť z univerzálneho plecha.                      |
| <b>Plech na pečenie s nepriľnavým povrchom</b>     | Na koláče na plechu a drobné pečivo.<br>Pečivo sa ľahšie uvoľní z plechu.  |
| <b>Profesionálna panvica s vkladacím roštom</b>    | Na prípravu veľkých množstiev.   |
| <b>Pokrievka na profesionálnu panvicu</b>          | Pokrievka zmení profesionálnu panvicu na pekáč.  |
| <b>Plech na pizzu</b>                              | Na pizzu a veľké okrúhle koláče.   |
| <b>Grilovací plech</b>                             | Na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana proti striekaniu. Používajte len v univerzálnom plechu.   |
| <b>Kameň na pečenie</b>                            | Na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizzy, ktoré majú pri pečení získať chrumkavý spodok.<br>Kameň na pečenie sa vždy musí predhriať na odporúčanú teplotu.               |
| <b>Sklenený pekáč</b>                              | Na prípravu dusených jedál a nákypov.<br>Zvlášť vhodný na druh prevádzky „Jedlá“.  |
| <b>Sklenená miska</b>                              | Na prípravu veľkých kusov mäsa, šľavnatých koláčov a nákypov.  |
| <b>Sklenená panvica</b>                            | Na nákypy, zeleninové jedlá a pečivo.  |
| <b>Systém vyťahovacích koľajničiek, jednoduchý</b> | S vyťahovacími koľajničkami vo výške 2 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.   |
| <b>Systém vyťahovacích koľajničiek, 2-násobný</b>  | S vyťahovacími koľajničkami vo výške 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.   |
| <b>Systém vyťahovacích koľajničiek, 3-násobný</b>  | 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. Vyčistite 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.

**Upozornenie:** Tieto nastavenia môžete kedykoľvek znova zmeniť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenie" na strane 15

### Nastavenie jazyka

Prioritne je ako jazyk nastavená „nemčina“.

1. Otočným voličom nastavte požadovaný jazyk.
2. Stlačte šípku >.  
Objaví sa ďalšie nastavenie.

### Nastavenie času

Čas sa začína na „12:00“ hod.

1. Otočným voličom nastavte aktuálny čas.
2. Stlačte šípku >

### Nastavenie dátumu

Prioritne je nastavený dátum „01.01.2014“.

1. Otočným voličom nastavte aktuálny deň, mesiac a rok.
2. Na potvrdenie stlačte šípku >.  
Na displeji sa objaví upozornenie, že prvé uvedenie do prevádzky je ukončené.

### Čistenie varného priestoru a príslušenstva

Prv než začnete prvý raz pripravovať jedlo v spotrebiči, vyčistite 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. guľôčky polystyrénu. Pred rozohrievaním utrite hladké plochy vo varnom priestore vlhkou handrou. Počas rozohrievania spotrebiča vetrajte kuchyňu.



Uskutočnite uvedené nastavenia.

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

Ako nastaviť druh ohrevu a teplotu, dozviete sa v nasledujúcej kapitole.

Spotrebič vypnite po uvedenom čase trvania stlačením on/off.

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

### Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistite umývacím roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.

## Obsluha spotrebiča

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

### Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Predtým ako začnete spotrebič nastavovať, musíte ho zapnúť.

Výnimka: Detská poistka a budík sa dá nastaviť aj na vypnutom spotrebiči.

Zobrazenia alebo upozornenia na displeji, napr. ukazovateľ zvyšného tepla vo varnom priestore, ostanú viditeľné na displeji, aj keď je spotrebič vypnutý.

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

#### Zapnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off zapnete spotrebič.

On/off nad tlačidlom sa podsvieti modrým svetlom.

Na displeji sa objaví logo Siemens potom druh ohrevu a teplota.

**Upozornenie:** To, ktorý druh ohrevu sa má po zapnutí objaviť, môžete určiť v základných nastaveniach.

#### Vypnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off vypnite spotrebič.

Osvetlenie nad tlačidlom zhasne.

Nastavená funkcia sa zruší.

Na displeji sa zobrazí čas.

**Upozornenie:** V základných nastaveniach môžete určiť, či sa má čas na vypnutom spotrebiči zobraziť alebo nie.

### Spustenie alebo prerušenie prevádzky

Na spustenie prevádzky alebo na prerušenie bežiacей prevádzky stlačte tlačidlo štart/stop. Po prerušení prevádzky môže chladiací ventilátor bežať ďalej.

Všetky nastavenia vymažete stlačením tlačidla on/off.

Keď počas prevádzky otvoríte dvierka varného priestoru, prevádzka sa preruší. Keď chcete, aby prevádzka pokračovala, zatvorte dvierka varného priestoru.

### Nastavenie druhu prevádzky

Keď chcete nastaviť druh prevádzky, spotrebič musí byť zapnutý.

1. Stlačte tlačidlo menu. Menu druhov prevádzky sa otvorí.
2. Otočným voličom vyberte požadovaný druh prevádzky. Pri každom druhu prevádzky sú na výber rôzne možnosti.
3. Šípkou > sa dostanete k zvolenému druhu prevádzky.
4. Otočným voličom zmeňte výber. Podľa výberu zmeňte ďalšie nastavenia.
5. Spustíte tlačidlom štart/stop.

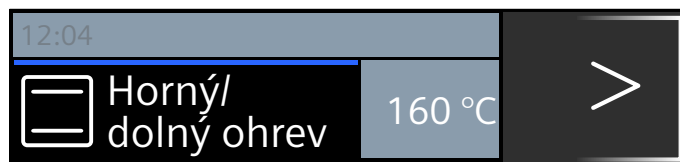
### Nastavenie druhu ohrevu a teploty

Po zapnutí spotrebiča sa objaví nastavený navrhovaný druh ohrevu s teplotou. Toto nastavenie môžete spustiť okamžite tlačidlom štart/stop.

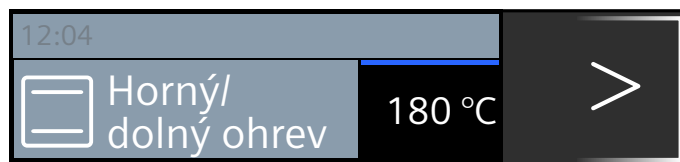
Keď chcete iné nastavenia, hodnoty zmeňte, ako je zobrazené na obrázku.

Príklad: horný/dolný ohrev s teplotou 180 °C

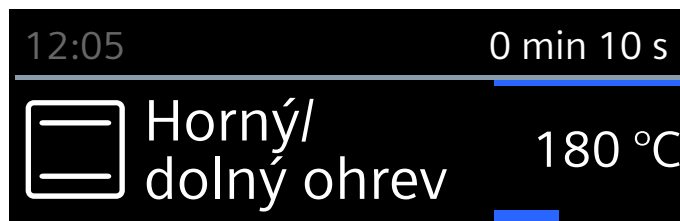
1. Otočným voličom zmeňte druh ohrevu.



2. Šípkou > prejdite na teplotu.
3. Otočným voličom zmeňte teplotu.



4. Stlačte tlačidlo štart/stop.



Na displeji sa zobrazí nastavený druh ohrevu a teplota.

## Rýchly ohrev

Tlačidlom »||| môžete mimoriadne rýchlo rozohriať rúru. Rýchly ohrev nie je možné pri všetkých druhoch ohrevu.

Vhodné druhy ohrevu:

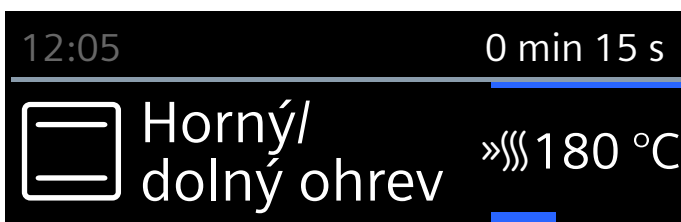
|  |                   |
|--|-------------------|
|  | 4D horúci vzduch  |
|  | Horný/dolný ohrev |

Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok pečenia, vložte jedlo a príslušenstvo do varného priestoru až vtedy, keď sa rýchly ohrev skončí.

### Nastavenie

Dbajte na vhodný druh ohrevu. Teplota musí byť nastavená nad 100 °C, ináč sa rýchle rozohrievanie nedá spustiť.

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



Symbol »||| sa objaví vľavo vedľa teploty. Línia progresu sa začína vyplňať.

Po skončení rýchleho rozohrievania zaznie signál. Symbol »||| zhasne. Vložte jedlo do varného priestoru.

### Upozornenia

- Nastavený čas trvania začne bežať nezávisle od rýchleho rozohrievania hneď po štarte.
- Počas rýchleho rozohrievania môžete tlačidlom zistiť aktuálnu teplotu varného priestoru.

### Zrušiť

Stlačte tlačidlo »|||. Symbol »||| na displeji zhasne.

## Časové funkcie

Váš spotrebič má rôzne časové funkcie.

| Časové funkcie | Použitie  |
|----------------|---|
| Budík          | Budík funguje ako presýpacie hodiny. Po uplynutí nastaveného času zaznie signál.  |
| Čas trvania    | Po uplynutí nastaveného času trvania zaznie signál. Spotrebič sa automaticky vypne.                                     |
| Koniec         | Nastavte čas trvania a čas skončenia. Spotrebič sa automaticky zapne tak, aby sa prevádzka v požadovanom čase skončila. |

### Upozornenia

- Presne na minúty môžete nastaviť čas trvania až jednu hodinu. Čas trvania dlhší ako jednu hodinu môžete nastaviť v krokoch po 5 minút.
- Podľa toho, ktorým smerom otočíte otočný volič, začne plynúť čas trvania pri navrhovanej teplote: doľava 10 minút, doprava 30 minút.
- Po uplynutí každej asovej funkcie zaznie signál.
- Tlačidlom môžete priebežne zistiť informácie, ktoré sa potom krátko zobrazia na displeji.

### Budík

Budík môžete kedykoľvek nastaviť, aj keď je spotrebič vypnutý. Prebieha paralelne s inými časovými nastaveniami a má vlastný signál. Tak budete počuť, či uplynul čas nastavený na budíku alebo čas trvania. Môžete nastaviť maximálne 24 hodín.

1. Stlačte tlačidlo . Otvorí sa pole budíka.
2. Otočným voličom nastavte čas na budíku. Po niekoľkých sekundách sa budík spustí. Zobrazí sa symbol pre budík a plynúci čas vľavo v riadku zobrazenia stavu.

### Po uplynutí času

Zaznie signál. Na displeji sa zobrazí "Budík skončil". Signál môžete predčasne vymazať tlačidlom .

### Zrušenie budíka

Tlačidlom otvorte menu časových funkcií a čas vráťte naspäť. Tlačidlom zatvorte menu.

### Zmena času budíka

Otvorte menu časových funkcií tlačidlom a otočným voličom zmeňte v nasledujúcich sekundách čas budíka. Budík spustíte tlačidlom .

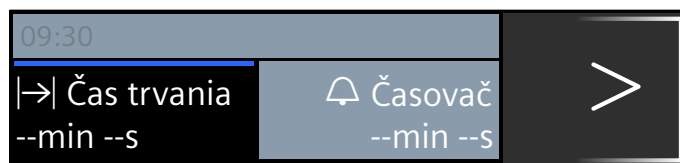
### Čas trvania

Keď nastavíte čas trvania (čas pečenia) vášho jedla, prevádzka sa po uplynutí tohto času automaticky ukončí. Rúra prestane hriať.

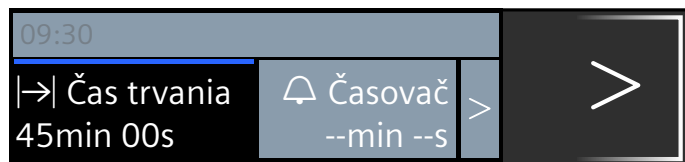
Predpoklad: Nastavený je druh ohrevu a teplota.

Príklad: nastavenie 4D horúci vzduch, 180 °C, čas trvania 45 minút.

1. Stlačte tlačidlo . Otvorí sa menu časových funkcií.



2. Otočným voličom nastavte čas trvania.



3. Spustíte tlačidlom štart/stop.  
Čas trvania  $\rightarrow$  viditeľne plynú v riadku zobrazenia stavu.

### Čas trvania uplynul

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Signál môžete predčasne vymazať tlačidlom  $\ominus$ .

### Zrušenie času trvania

Tlačidlom  $\ominus$  otvorte menu časových funkcií. Čas trvania vráťte naspäť. Indikátor prejde na nastavený druh ohrevu a teplotu.

### Zmena doby trvania

Tlačidlom  $\ominus$  otvorte menu časových funkcií. Otočným voličom zmeňte čas trvania.

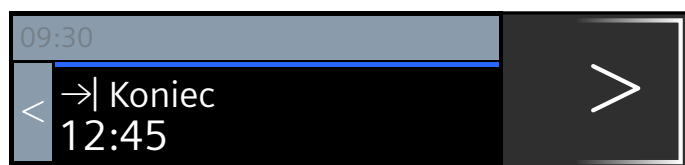
### Čas skončenia

Keď chcete posunúť čas skončenia, myslite na to, že ľahko kaziace sa potraviny nesmú príliš dlho stáť vo varnom priestore.

Predpoklad: Nastavená prevádzka sa nespustila. Čas trvania je nastavený. Menu časových funkcií  $\ominus$  je otvorené.

Príklad na obrázku: Jedlo vložíte do varného priestoru o 9.30 hod. Čas prípravy trvá 45 minút a o 10.15 hod. bude jedlo hotové. Chcete však, aby bolo hotové o 12.45 hod.

1. Šípkou  $>$  ťuknite ďalej na „ $\rightarrow$  Koniec“.
2. Otočným voličom nastavte čas skončenia.



3. Potvrďte tlačidlom štart/stop.



Rúra je v čakacej pozícii. V riadku zobrazenia stavu sa objaví symbol  $\rightarrow$  a čas, kedy sa prevádzka skončí. Prevádzka sa spustí v nastavenom čase. Čas trvania viditeľne plynú v riadku zobrazenia stavu.

### Čas trvania uplynul

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Signál môžete predčasne vymazať tlačidlom  $\ominus$ .

### Oprava času skončenia

Je to možné, pokiaľ je rúra v čakacej pozícii.

1. Stlačte tlačidlo štart/stop.
2. Stlačte tlačidlo  $\ominus$ .  
Otvorí sa menu časových funkcií.
3. Šípkou  $>$  prejdite na „ $\rightarrow$  Koniec“ a otočným voličom opravte čas skončenia.
4. Stlačte tlačidlo  $\ominus$ .
5. Stlačte tlačidlo štart/stop.  
Rúra je opäť v čakacej pozícii.

### Zrušenie času skončenia

Je to možné, pokiaľ je rúra v čakacej pozícii.

1. Stlačte tlačidlo štart/stop.
2. Stlačte tlačidlo  $\ominus$ .  
Otvorí sa menu časových funkcií.
3. Šípkou  $>$  prejdite na „ $\rightarrow$  Koniec“ a otočným voličom vráťte naspäť čas skončenia.
4. Stlačte tlačidlo  $\ominus$ .
5. Spustíte tlačidlom štart/stop.  
Čas trvania začne okamžite plynúť.

## 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 a deaktivovať na zapnutom a vypnutom spotrebiči.

Asi 4 sekundy podržte stlačené tlačidlo  $\leftrightarrow$ . Na displeji sa objaví upozornenie na potvrdenie a v riadku zobrazenia stavu sa objaví symbol  $\leftrightarrow$ .

## Základné nastavenia

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

### Zmena nastavení

1. Stlačte tlačidlo on/off.
2. Stlačte tlačidlo menu.  
Menu druhov prevádzky sa otvorí.
3. Otočným voličom vyberte „Nastavenia“.
4. Stlačte šípku  $>$ .
5. Otočným voličom zmeňte hodnoty.
6. Šípkou  $>$  prejdite vždy k ďalšiemu nastaveniu a v prípade potreby ho zmeňte.
7. Uložte stlačením tlačidla menu.  
Na displeji sa objaví uložiť alebo zamietnuť.

## Zoznam nastavení

V tabuľke nájdete zoznam všetkých základných nastavení a možnosti ich zmeny. Podľa výbavy vášho spotrebiča sa na displeji zobrazia len nastavenia, ktoré sa týkajú vášho spotrebiča.

Nasledovné nastavenia môžete zmeniť:

| Nastavenie               | Výber   |
|--------------------------|---|
| Jazyk                    | K dispozícii ďalšie jazyky  |
| Čas                      | Nastavenie aktuálneho času  |
| Dátum                    | Nastavenie aktuálneho dátumu  |
| Zvukový signál           | Krátky (30 s)   |
|                          | Stredný (1 min)   |
|                          | Dlhý (5 min)  |
| Zvukový signál tlačidiel | Vypnutý (zvukový signál pri zapnutí a vypnutí tlačidiel pomocou on/off zostane) |
|                          | Zapnuté   |
| Jas displeja             | Dá sa nastaviť v 5 stupňoch   |
| Zobrazenie času          | digitálne   |
|                          | vyp.  |
| Osvetlenie               | V prevádzke zapnutý   |
|                          | V prevádzke vypnutý   |
| Prevádzka po zapnutí     | Hlavné menu   |
|                          | Druhy ohrevu  |
|                          | Jedlá*  |
| Vypnutie displeja v noci | Vypnuté   |
|                          | Zapnuté (displej stmavne medzi 22:00 und 5:59 hod.)                             |
| Logo značky              | Indikátory  |
|                          | Nezobrazíť  |
| Čas dobehu ventilátora   | Odporúčané  |
|                          | Minimálne   |
| Výsuvný systém           | Nie je súčasťou výbavy  |
|                          | Namontovaný   |
| Nastavenie sabat         | Zapnuté   |
|                          | Vypnuté   |
| Výrobné nastavenia       | Vynulovať   |
|                          | Neresetovať   |

\*) K dispozícii, podľa typu spotrebiča

### Pozor!

Pri použití rámu a 1-násobného výsuvu: Nastavenie „nie je súčasťou výbavy“.

Pri použití 2-násobného a 3-násobného výsuvu: Nastavenie „je súčasťou výbavy“.

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

## Zmena času

Čas zmeníte v základných nastaveniach.

Príklad: Zmena času z letného na zimný.

1. Stlačte tlačidlo on/off.
2. Stlačte tlačidlo menu.
3. Otočným voličom vyberte „Nastavenia“.
4. Šípkou > prejdite na „Čas“.
5. Otočným voličom zmeňte čas.
6. Stlačte tlačidlo menu.  
Na displeji sa objaví uložiť alebo zamietnuť.

### Výpadok elektrického prúdu

Po dlhom výpadku prúdu sa na displeji zobrazia nastavenia pre prvé uvedenie do prevádzky.

Nastavte jazyk, čas a dátum.



## 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.

### Štart programu sabat

Predpoklad: Aktivovali ste základné nastavenia „Program sabat zapnutý“. → *„Základné nastavenie“ na strane 15*

Vo varnom priestore je nastavený horný/dolný ohrev a teplota 85 °C až 140 °C.

1. Stlačte tlačidlo on/off.  
Na displeji sa zobrazí návrh druhu ohrevu a teploty.
2. Otočný volič otočte doľava a zvolte „Program sabat“.
3. Ťuknite na šípku > a otočným voličom nastavte teplotu.
4. Tlačidlom ⌚ otvorte menu časových funkcií.  
Objaví sa návrh 25:00 hodín.
5. Otočným voličom nastavte požadovaný čas trvania.
6. Spustíte tlačidlom štart/stop.  
Čas trvania viditeľne plyní v riadku zobrazenia stavu.

### Čas trvania uplynul

Zaznie signál. Rúra prestane hriať.

### Posunutie času skončenia

Posunutie času skončenia nie je možné.

### Zrušenie programu sabat

Stlačte tlačidlo on/off. Všetky nastavenia sú vymazané. Môžete znova vykonať nastavenie.



## Funkcia čistenia

S druhom prevádzky „Funkcia čistenia“ sa vyčistia samočistiace plochy spotrebiča.

Samočistiace plochy (zadná stena, horná stena a bočné steny) sú potiahnuté vrstvou poréznej, matnej keramiky. Táto vrstva počas prevádzky rúry nasáva a odbúrava striekance z pečenia a grilovania. Keď sa už plochy nedostatočne čistia a vznikajú tmavé flaky, môžete ich vyčistiť spustením funkcie čistenia.

**Upozornenie:** Spotrebič zaznamenáva používanie. Spotrebič indikuje, kedy sa odporúča čistenie. Odporúčanie sa zobrazuje dovtedy, kým sa nespustí funkcia čistenia. Keď budete toto upozornenie ignorovať, samočistiace plochy sa môžu poškodiť. Keď je váš spotrebič predčasne veľmi znečistený, príp. keď na zadnej stene zistíte tmavé škvrny, nečakajte s čistením, kým sa objaví výzva. Pretože čím častejšie sa čistenie uskutočňuje, tým dlhšie je zaručená schopnosť čistenia samočistiacich plôch. Na spotrebiči môžete kedykoľvek spustiť funkciu čistenia.

### Pred spustením funkcie čistenia

Z varného priestoru vyberte rámy, vyťahovacie koľajničky, príslušenstvo a riad.


### Čistenie dna varného priestoru a dvierok spotrebiča

Odstráňte hrubé nečistoty z dna varného priestoru, dvierok spotrebiča a osvetlenia varného priestoru. Ináč vzniknú škvrny, ktoré sa už nedajú odstrániť.

#### Pozor!

Na samočistiace plochy nikdy nepoužívajte čistiaci prostriedok na rúry. Povrchy sa poškodia. Ak sa čistiaci prostriedok na rúry dostane na tieto plochy, ihneď ich umyte vodou a špongiou. Nešúchajte a nepoužívajte abrazívne pomôcky na čistenie. → "Čistenie" na strane 17

#### Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!


 Spotrebič sa počas druhu prevádzky funkcie čistenia zvonku veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte dvierok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

### Nastavenie funkcie čistenia

Čistenie trvá 60 minút.  
Čas trvania sa nedá zmeniť.

1. Stlačte tlačidlo menu.  
Menu druhov prevádzky sa otvorí.
2. Otočným voličom vyberte „Funkcia čistenia“.
3. Stlačte tlačidlo štart/stop.  
Na displeji sa objaví upozornenie na čistenie.
4. Tlačidlom štart/stop spustíte čistenie.  
Čas trvania viditeľne plyní v riadku zobrazenia stavu.  
Počas čistenia vetrajte kuchyňu.

### Po uplynutí čistenia

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Signál môžete vypnúť tlačidlom .

### Zrušenie čistenia

Stlačte tlačidlo on/off. Všetky nastavenia sú vymazané. Môžete znova vykonať nastavenie.

#### Pozor!

Odporúčanie čistenia sa nezruší. Výzva na použitie funkcie čistenia sa objaví na displeji.

### Čistenie môžete nechať prebiehať v noci

V kapitole Nastavenia času sa môžete dočítať, ako sa posunie čas skončenia. Rúru na pečenie tak budete môcť používať kedykoľvek cez deň. → "Časové funkcie" na strane 14

### Po skončení funkcie čistenia

Keď je varný priestor vychladnutý, utrite ho v prípade potreby vlhkou handrou.

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



## 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 zohreje. 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>Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.<br><br>Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škrvny a škrvny od bielka. Pod takýmito škrvnami môže kov začať korodovať.<br><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>Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.<br><br>Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.   |
| Lakované plochy                            | Horúci umývací roztok:<br>Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.  |
| Ovládací panel                             | Horúci umývací roztok:<br>Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.<br><br>Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.  |
| Skla dvierok                               | Horúci čistiaci roztok:<br>Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.<br><br>Nepoužívajte škrabky na sklo alebo drôtenky z nehrdzavejúcej ocele.  |
| Dverová úchytka                            | Horúci čistiaci roztok:<br>Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.<br><br>Keď sa odvápnovací prostriedok dostane na dverovú úchytку, okamžite úchytку utrite. Ináč sa tieto škrvny už nedajú odstrániť.  |
| <b>Vnútro spotrebiča</b>                   |   |
| Smaltované a samočistiace plochy           | Dodržiavajte upozornenia týkajúce sa plôch varného priestoru uvedené za tabuľkami.  |
| Sklenený kryt osvetlenia varného priestoru | Horúci umývací roztok:<br>Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.<br><br>Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry.   |
| Tesnenie dvierok<br>Neodoberajte ho!       | Horúci čistiaci roztok:<br>Vyčistíte handričkou.<br><br>Nepoužívajte abrazívne prostriedky.   |

|                |   |
|----------------|---|
| Kryt dvierok   | Z ušľachtilej ocele:<br>Použite čistič na ušľachtilú oceľ. Dodržiavajte pokyny výrobcov. Nepoužívajte ošetrojúce prostriedky na ušľachtilú oceľ.<br><br>Z plastu:<br>Vyčistíte horúcim čistiacim prostriedkom a čistiacou utierkou. Osušte následne mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.<br><br>Pred čistením opatrne odoberte kryt dvierok. |
| Rámy           | Horúci čistiaci roztok:<br>Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou.   |
| Výsuvný systém | Horúci čistiaci roztok:<br>Vyčistíte handričkou alebo kefkou.<br><br>Neodstraňujte mastiaci tuk z vyťahovacích koľajničiek, čistite ich zasunuté. Neumývajte v umývačke riadu.  |
| Príslušenstvo  | Horúci umývací roztok:<br>Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou.<br><br>Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele.  |

### Upozornenia

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

### Plochy varného priestoru

Zadná stena, horná stena a bočné steny varného priestoru sú samočistiace. Zistíte to podľa drsného povrchu.

Dno varného priestoru je smaltované a má hladký povrch.

### Čistenie smaltovaných plôch

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

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

### Pozor!

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

Varný priestor nechajte po čistení vyschnúť otvorený.

**Upozornenie:** Zvyšky potravín môžu vytvoriť biele povlaky. Sú neškodné a nemajú vplyv na funkčnosť.

V prípade potreby môžete zvyšky odstrániť kyselinou citrónovou.

### Čistenie samočistiacich plôch

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

Keď sa už samočistiace plochy samé nedostatočne čistia a vznikajú tmavé škvrny, môžete ich vyčistiť spustením funkcie čistenia. Všimnite si údaje v príslušnej kapitole. → "Čistiaca funkcia" na strane 17

### Pozor!

Na samočistiace plochy nepoužívajte čistiaci prostriedok na rúry. Povrchy by sa mohli poškodiť. Ak sa čistiaci prostriedok na rúry napriek tomu dostane na tieto plochy, ihneď ho umyte vodou a špongiou. Prosím, nešúchajte a nepoužívajte abrazívne pomôcky na čistenie.

### Spotrebič udržiavajte čistý

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

### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

Voľné zvyšky jedál, tuk a šťava z pečenia sa môžu vznietiť. Pred spustením prevádzky odstráňte z priestoru pečenia, z ohrevného telesa 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.

## Rámy

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

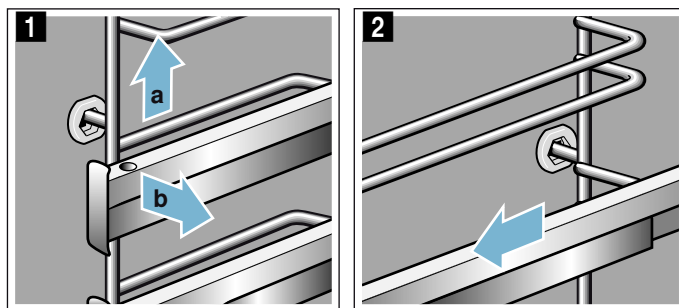
### Vyvesenie a zavesenie rámov

#### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

#### Vyvesenie rámov

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

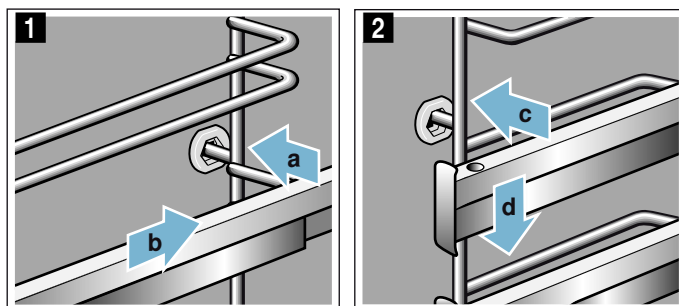


Rámy vyčistíte čistiacim prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

#### Zavesenie rámov

Rámy patria 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**).



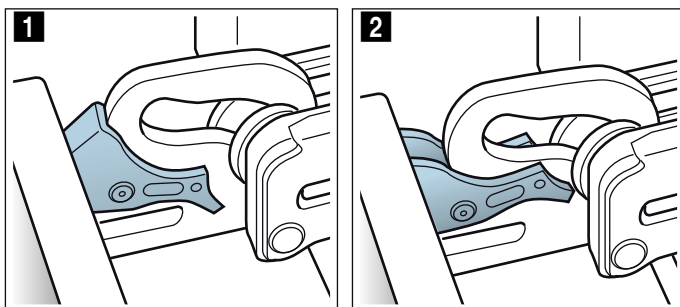
## Dvierka spotrebiča

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.



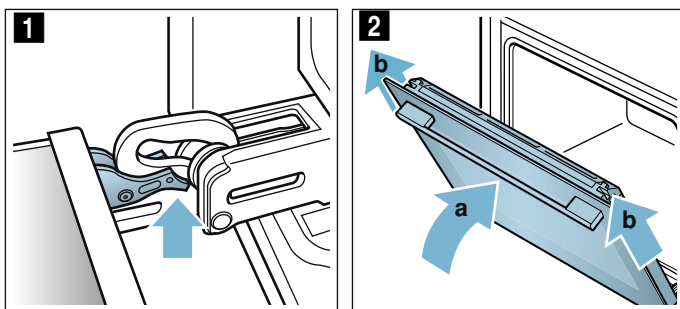
#### ⚠ Varovanie

##### 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

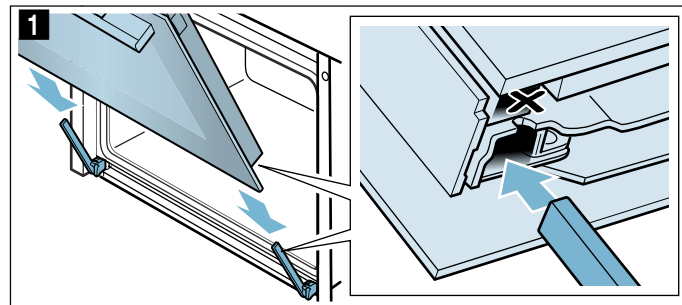
- Dvierka spotrebiča úplne otvorte a potlačte smerom k spotrebiču.
- Obidve zaisťovacie páčky vľavo a vpravo vyklopte (obrázok 1).
- Zatvorte dvierka spotrebiča až na doraz **a**. Obidvomi rukami vľavo a vpravo chyťte **b** a vytiahnite nahor (obrázok 2).



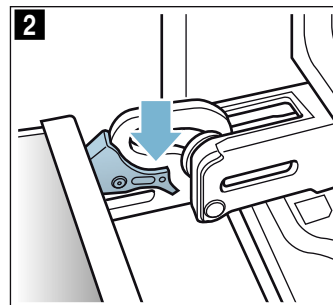
### Zavesenie dvierok spotrebiča

Dvierka spotrebiča znova zaveste v opačnom poradí.

- 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.



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

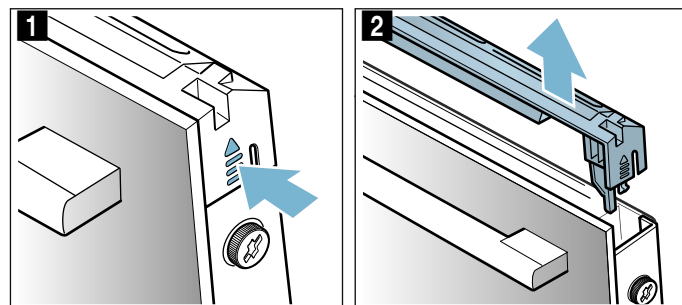


- Zatvorte dvierka varného priestoru.

### Odoberanie krytu dvierok

Vložka z nehrdzavejúcej ocele v kryte dvierok sa môže zafarbiť. Aby bolo čistenie dôkladné, môžete odstrániť kryt. → "Čistenie" na strane 17

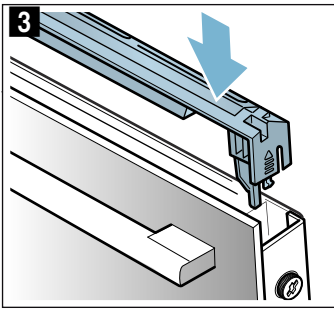
- Mierne otvorte dvierka spotrebiča.
- Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok 1).
- Odoberte kryt (obrázok 2).  
Opatrne zatvorte dvierka spotrebiča.



**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. Nasadte kryt a pritlačajte ho, kým sa počuteľne nezaistí (obrázok **3**).



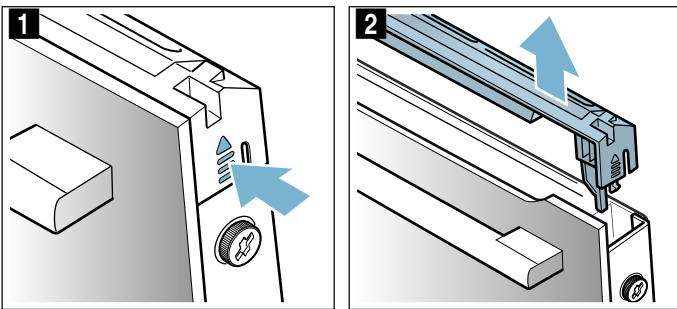
5. Zatvorte dvierka spotrebiča.

## Demontáž a montáž skiel dvierok

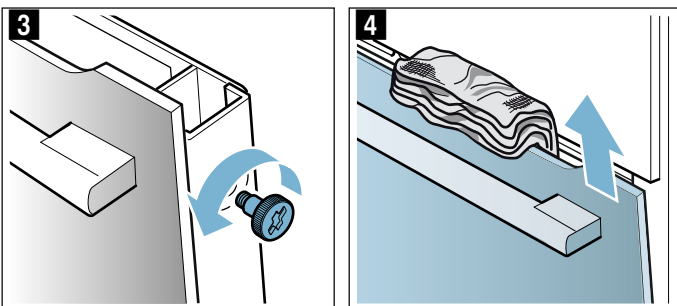
Aby sa dal spotrebič lepšie vyčistiť, sklá dvierok spotrebiča je možné demontovať.

### 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 uvoľnite skrutky vľavo a vpravo a odstráňte ich (obrázok **3**).
5. Prve než opäť zatvoríte dvierka, privrite viackrát zloženú kuchynskú utierku (obrázok **4**). Čelné sklo vyťahnite nahor a položte dverovou úchytkou nadol na rovnú plochu.



Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou handričkou.

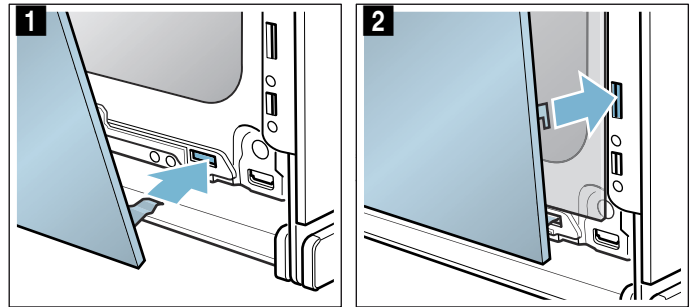
### **⚠ Varovanie**

#### Nebezpečenstvo poranenia!

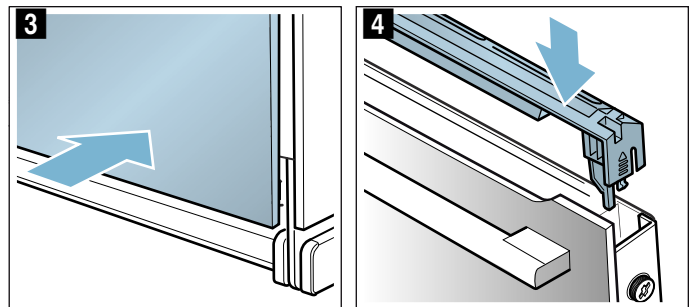
- Poškriabané sklo na dvierkach spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.

### Montáž na spotrebič

1. Čelné sklo zavedte dolu do držiakov (obrázok **1**).
2. Čelné sklo zatvárajte dovtedy, kým nebudú obidva horné háčiky oproti otvoru (obrázok **2**).



3. Čelné sklo dolu pritlačte tak, aby počuteľne zapadlo (obrázok **3**).
4. Dvierka spotrebiča znova mierne otvorte a odstráňte kuchynskú utierku.
5. Obidve skrutky vľavo a vpravo opäť zaskrutkujte.
6. Nasadte kryt a pritlačte tak, aby sa počuteľne zaistil (obrázok **4**).



7. 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.

**Upozornenie:** Keď sa jedlo nevydarí optimálne, pozrite sa do časti s tabuľkami na konci návodu na používanie. Nájdete tam množstvo tipov a upozornení.

### Tabuľka porúch

Pri hláseniach chyby E, napr. E0111, spotrebič vypnite a zapnite. Ak sa hlásenie znova objaví, zavolajte zákaznícky servis.

| Porucha  | Možná príčina   | Upozornenia/náprava  |
|--|---|--|
| Spotrebič nefunguje  | Nefunkčná poistka   | Skontrolujte v poistkovej skrini, či je poistka spotrebiča v poriadku  |
|  | Výpadok elektrického prúdu  | Skontrolujte, či iné kuchynské spotrebiče fungujú  |
| Zapnutý spotrebič sa nedá ovládať, symbol  sa zobrazí na displeji | Detská poistka je aktivovaná  | Stlačte tlačidlo  tak dlho, kým symbol  nezhasne |
| Varný priestor hreje a na displeji je zobrazené: „Demo režim zapnutý“  | Spotrebič sa nachádza v demo režime                                 | Vypnite poistku v poistkovej skrini a asi po 10 sekundách ju opäť zapnite. Zapnite spotrebič a v nastaveniach zvolte „Demo režim“.   |
| 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 spustíte  |

### Prekročenie maximálnej doby prevádzky

Váš spotrebič automaticky ukončí prevádzku, keď nie je nastavený čas trvania a keď nastavenia neboli dlhý čas zmenené.

Kedy sa to stane, závisí od nastavenej teploty alebo stupňa grilovania.

Spotrebič oznámi na displeji, že sa prevádzka automaticky skončí. Potom sa prevádzka zruší.

Keď chcete spotrebič používať, najprv ho vypnite. Potom spotrebič znova zapnite a nastavte požadovanú prevádzku.

**Tip:** Aby sa spotrebič nevypol nežiaduco, 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. Predíži 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

→ "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 24

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

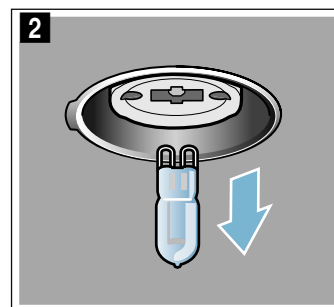
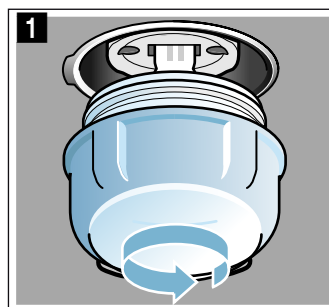
Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu a výmenu poškodených elektrických vedení smie vykonať len technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou. Ak je spotrebič pokazený, vyťahnite elektrickú zásuvku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

vyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini.

#### **⚠ 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. Utiierku na riad položte do studeného varného priestoru, aby ste zabránili poškodeniu.
2. Sklenený kryt vyskrutkujte doľava (obrázok **1**).
3. Žiarovku vyťahnite, 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. Utiierku 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.

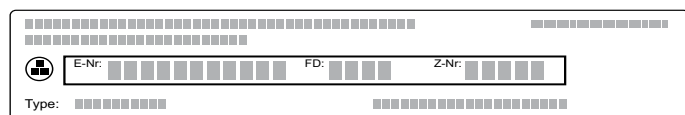
## Zákaznícky servis

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 štítok s číslami nájdete, keď otvoríte dvierka spotrebiča.

Na niektorých spotrebičoch, ktoré sú vybavené parou, sa nachádza výrobný štítok 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.

Kontaktné údaje pre všetky krajiny najbližšieho zákazníckeho servisu nájdete tu alebo v priloženom zozname stredísk zákazníckeho servisu.

Spolehnite sa na kompetencii výrobcu. Zabezpečte tým, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielmi pre váš spotrebič.

## Jedlá

S druhom prevádzky „Jedlá“ môžete pripravovať najrozličnejšie jedlá. Spotrebič si väčšinu nastavení vyberá sám.

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 hmotnosti nie je možné.
- Pri pečení jedál, pri ktorých spotrebič za vás prevezme výber teploty, môžete byť k dispozícii až teplota do 300 °C. Dbajte na to, aby ste použili dostatočne žiaruvzdorný riad.
- Dostanete upozornenia týkajúce sa napr. riadu, výšky zasunutia alebo údaje o pridaní tekutín pri pečení mäsa. Pri niektorých jedlách je počas pečenia potrebné napr. obrátenie alebo premiešanie. Krátko po spustení sa to zobrazí na displeji. Signál vás na to upozorní v správnom čase.
- Upozornenia týkajúce sa vhodného riadu a 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              |
| Teľacie pečené, prerastené        |
| Jahňacie stehno bez kostí, medium |
| Fašírka z čerstvého mletého mäsa  |
| Guláš                             |
| Hovädzie rolády                   |
| Eintopf so zeleninou              |

## Nastavenie jedla

Budete sprevádzaný kompletne celým procesom nastavenia vášho zvoleného jedla. Ťuknite vždy na šípku >.

1. Stlačte tlačidlo menu.
2. Otočným voličom vyberte „Jedlá“.
3. Ťuknite na šípku >. Objaví sa prvé jedlo s návrhom hmotnosti.
4. Otočným voličom vyberte požadované jedlo.
5. Ťuknite na šípku >.
6. Otočným voličom nastavte hmotnosť.
7. Ťuknite na šípku >. **Upozornenie:** Získate informácie o výške zasunutia, riade atď.
8. Spustíte tlačidlom start/stop.

Budete sprevádzaný kompletne celým procesom nastavenia vášho zvoleného jedla. Ťuknite vždy na šípku >.

## Nastavenie je ukončené

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Signál môžete predčasne vymazať tlačidlom ☹.

Keď nie ste s výsledkom pečenia spokojní, môžete čas pečenia ešte raz predĺžiť. Ťuknite na pole „Dopieť“. Navrhne sa čas pečenia, ktorý sa však môže zmeniť.

Keď ste s výsledkom pečenia spokojní, ťuknite na „Skončiť“. Na displeji sa objaví „Dobrá chuť“.

## Zrušiť nastavenie

Stlačte tlačidlo on/off. Všetky nastavenia sú vymazané. Môžete znova vykonať nastavenie.

## Posunutie času skončenia

Pri niektorých jedlách môžete posunúť čas skončenia. To, ako sa posunie čas skončenia, si pozrite pri časových funkciách. → *„Časové funkcie“ na strane 14*

Keď ste nastavili čas skončenia, displej prejde do čakacej polohy. V riadku zobrazenia stavu je zobrazený čas, kedy sa prevádzka skončí. Nastavenia sa nedajú zmeniť. Myslite na to, prosím, že ľahko kaziace sa potraviny nesmú zostať príliš dlho vo varnom priestore.

## 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 dverkách, ovládacom paneli alebo susedných čelách kuchynskej linky vytvárať vodný kondenzát. Je to normálny, fyzikálne podmienený jav. Predhrievaním alebo opatrným otvorením dveriek 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 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.

Pri pečení koláčov so šľavnatým obložením použite univerzálny plech, aby sa vytečenou šľavou 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 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.

#### 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 zhnedenie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

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

Hodnoty nastavenia platia vždy pre 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.

Použitie druhov ohrevu:

- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Stupeň 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              |








\* Predhrejete

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

| Jedlo   | Príslušenstvo/riad                   | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|---|--------------------------------------|-----------------|-------------|--------------|--------------------|
| Piškótová torta, 6 vajec                            | Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm       | 2               |             | 150-170*     | 30-50              |
| <b>Koláč na plechu</b>                              |                                      |                 |             |              |                    |
| 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 šťavnatým obložením        | Univerzálny pekáč                    | 3               |             | 160-180      | 55-65              |
| Švajčiarsky koláč                                   | Univerzálny pekáč                    | 3               |             | 170-190      | 45-55              |
| Kysnutý koláč so suchým obložením                   | Univerzálny pekáč                    | 3               |             | 160-180      | 15-20              |
| Kysnutý koláč so suchým obložením, 2 úrovne         | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1             |             | 150-170      | 20-30              |
| Kysnutý koláč so šťavnatým obložením                | Univerzálny pekáč                    | 3               |             | 180-200      | 30-40              |
| Kysnutý koláč so šťavnatým obložením, 2 úrovne      | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1             |             | 150-170      | 45-60              |
| Vianočka, kysnutá pletenka                          | Plech na pečenie                     | 2               |             | 160-170      | 25-35              |
| Piškótová roláda                                    | Plech na pečenie                     | 3               |             | 180-200*     | 8-15               |
| Štóla 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              |
| <b>Drobné pečivo</b>                                |                                      |                 |             |              |                    |
| 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              |
| 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              |
| <b>Suché pečivo</b>                                 |                                      |                 |             |              |                    |
| Striekané pečivo                                    | Plech na pečenie                     | 3               |             | 140-150**    | 25-40              |
| Striekané pečivo                                    | Plech na pečenie                     | 3               |             | 140-150**    | 25-40              |
| Striekané pečivo, 2 úrovne                          | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1             |             | 140-150**    | 30-40              |
| Striekané pečivo, 3 úrovne                          | Plech na pečenie + univerzálny pekáč | 5+3+1           |             | 130-140**    | 35-55              |
| Suché pečivo  | Plech na pečenie                     | 3               |             | 140-160      | 15-30              |

\* Predhrejte

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

| Jedlo   | Príslušenstvo/riad                   | Výška zasunutia | Druh ohrevu   | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|---|--------------------------------------|-----------------|---|--------------|--------------------|
| 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            |
| Makróvky  | Plech na pečenie                     | 3               |  | 90-110       | 20-40              |
| Makróvky, 2 úrovne  | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1             |  | 90-110       | 25-45              |
| Makróvky, 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.   | Pichnete drevenou špajľou do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak sa cesto neprilepí na špajli, koláč je hotový.   |
| Koláč je splasnutý.   | Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia. Dodržiavajte uvedené suroviny a pokyny uvedené v recepte.   |
| Koláč je v strede vysoký a na okraji nižší.   | Vymastite len vyberacie dno formy. Po pečení koláč opatrne uvoľnite nožom.   |
| Ovocná šfava 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 hnedne nerovnomerne.   | Zvoľte trochu nižšiu teplotu.<br>Aj prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite.<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 šťavnatým obložením, predpečte najprv korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a na to nakladte obloženie.  |
| Koláč sa po potrasení neuvoľní.   | Po upečení nechajte koláč ešte na 5 až 10 minút vychladnúť. Ak by sa ešte stále nedal uvoľniť, okraj uvoľnite ešte raz opatrne nožom. Koláč znova potraďte a formu zakryte mokrou, studenou utierkou. Nabudúce formu vymastíte a vysypte strúhankou.   |

## Chlieb a pečivo

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

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôsobené 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 zasuňte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol. Riad a formy položte vždy na rošt.

#### Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

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

#### Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Biele formy, keramické formy a formy zo skla predlžujú čas pečenia a pečivo nezhdne 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.

### Mrazené výrobky

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

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

### Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

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

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

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

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



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




### Pozor!
















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



Použité druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev

-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha
-  coolStart-Funkcia

| 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               |    | -            | -                 | -                  |
| 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               |  | -            | -                 | -                  |
| <b>Žemle, zmrazené</b>                                   |  |                 |   |              |                   |                    |
| Žemle alebo bageta pripravené na zapečenie, predpečené** | Univerzálny pekáč                      | 3               |  | -            | -                 | -                  |
| Malé pečivo z kysnutého cesta, lúhované, polotovary**    | Univerzálny pekáč                      | 3               |  | -            | -                 | -                  |
| 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  |  |                 |   |              |                   |                    |
| ** Dodržiavajte údaje na obale                           |  |                 |   |              |                   |                    |

## 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 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 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 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 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
-  Stupeň pre pizzu
-  coolStart-Funkcia

| 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               |  | -            | -                  |
| <b>Pizza, mrazená</b>            |                                      |                 |   |              |                    |
| Pizza s tenkým korpusom, 1 kus** | Rošt                                 | 3               |  | -            | -                  |
| Pizza s tenkým korpusom, 2 kusy  | Univerzálny pekáč + rošt             | 3+1             |  | 190-210      | 20-25              |
| Pizza s hrubým korpusom, 1 kus** | Rošt                                 | 3               |  | -            | -                  |
| Pizza s hrubým korpusom, 2 kusy  | Univerzálny pekáč + rošt             | 3+1             |  | 190-210      | 20-30              |
| Pizzová bageta**                 | Rošt                                 | 3               |  | -            | -                  |
| Mini pizze**                     | Univerzálny pekáč                    | 3               |  | -            | -                  |
| Mini pizze, Ø 7 cm, 4 úrovne     | 4 rošty                              | 5+3+2+1         |  | 180-200*     | 20-30              |
| * Predhriať                      |                                      |                 |   |              |                    |
| ** Dodržiavajte údaje na obale   |                                      |                 |   |              |                    |

| Jedlo   | Príslušenstvo                       | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|---|-------------------------------------|-----------------|-------------|--------------|--------------------|
| <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  | Nákypová 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<br>** Dodržiavajte údaje na obale |                                     |                 |             |              |                    |

## 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 univerzálny 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.

### 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
- Stupeň pre pizzu
- coolStart-Funkcia

| Nákypy a suflé                                       | Príslušenstvo/riad | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|--|--------------------|-----------------|-------------|--------------|--------------------|
| Nákypy, 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               |             | -            | -                  |
| Gratinované zemiaky, surové prísady, výška max. 4 cm | Nákypová forma     | 2               |             | 160-190      | 50-70              |
| * Dodržiavajte údaje na obale                        |                    |                 |             |              |                    |

| Nákypy a suflé   | Príslušenstvo/riad | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|--|--------------------|-----------------|-------------|--------------|--------------------|
| 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              |

\* Dodržiavajte údaje na obale

## 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 10

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

### Pečenie v riade

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

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

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

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

### Nezakrytá nádoba

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

### Zakrytá nádoba

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

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

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

## 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.

### 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 nabudúce 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 pristrihnite.



### Tipy



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






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



Použité druhy ohrevu:

-  Horný/dolný ohrev
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu

-  Gril, veľká plocha
-  coolStart-Funkcia

| 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 kurčáťa, po 250 g            | Rošt               | 3             |    | 220-230      | -                 | 30-35              |
| Kuracie prsty, nugety, zmrazené          | Univerzálny pekáč  | 3             |    | -            | -                 | -                  |
| 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             |
| Káčacie 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              |
| <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 univerzálného plecha až 1/2 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 10

### Pečenie a dusenie v riade

Pečenie a dusenie v riade je komfortnejšie. Mäso s nádobou môžete jednoduchšie vybrať z varného priestoru a omáčku pripraví 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 1/2 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 peče 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 šľavy, 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 šľavnaté. Grilované kúsky položte priamo na rošt.

Grilované kúsky otáčajte grilovacími kliešťami. Keď do mäsa pichnete vidličku, mäso stratí šľavu 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. Častota zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vznikáť dym.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

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

V tabuľke nájdete údaje pre kusy mäsa s návrhom hmotnosti. Ak chcete piecť ťažší kus mäsa, v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak máte viac 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.

Použitie druhov 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 prídavným vodom)    | 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               |
| * predhriať  |                    |               |   |              |                   |                    |
| ** bez obracania                                     |                    |               |   |              |                   |                    |

| Jedlo   | Príslušenstvo/riad | Zásuvná výška | Druh ohrevu | Teplota v °C | Stupeň grilovania | Čas trvania v min. |
|---|--------------------|---------------|-------------|--------------|-------------------|--------------------|
| <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 (bez predhrievania) | Rošt               | 3             |             | -            | 3                 | 15-20              |
| Burger, výška 3 – 4 cm                                    | Rošt               | 4             |             | -            | 3                 | 25-30              |
| <b>Teľacie mäso</b>                                       |                    |               |             |              |                   |                    |
| Teľacie pečené, 1,5 kg                                    | Nezakrytý riad     | 2             |             | 160-170      | -                 | 100-120            |
| Teľacie 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              |
| <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   |                    |               |             |              |                   |                    |
| ** 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 prispôbolené 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 1/2 l vody. Kvapkajúca tekutina sa zachytí. Vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistejší.

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

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

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

### Upozornenia

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

### Pečenie a dusenie v riade

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

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

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

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

### Nezakrytá nádoba

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

### Zakrytá nádoba

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

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

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

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

### 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 skrátia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

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




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



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

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

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

Použitie druhov ohrevu:

-  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 (priebežne 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, zemiakom 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 zasunite 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 zaistí 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
-  coolStart-Funkcia

| 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> |                                      |                 |   |              |                   |                    |
| Rösti (zemiakové placky)*          | Univerzálny pekáč                    | 3               |  | -            | -                 | -                  |
| Zemiakové taštičky, plnené*        | Univerzálny pekáč                    | 3               |  | -            | -                 | -                  |
| Krokety*                           | Univerzálny pekáč                    | 3               |  | -            | -                 | -                  |
| Zemiakové hranolčeky*              | Univerzálny pekáč                    | 3               |  | -            | -                 | -                  |
| Zemiakové hranolčeky, 2 úrovne     | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1             |  | 190-210      | -                 | 30-40              |
| * Dodržiavajte údaje na obale      |                                      |                 |   |              |                   |                    |

## 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 vašmu spotrebiču. Optimálne je prispôsobené vnútornému priestoru spotrebiča a druhom prevádzky. Odstráňte z vnútorného priestoru príslušenstvo, ktoré nepoužívate.

Jedlá zasuňte do chladného, prázdneho vnútorného priestoru. Zvoľte pri Horúcom vzduchu eko teplotu v rozmedzí 125 °C až 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 zasuňte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol. Riad a formy položte vždy na rošt.

## Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

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

## Formy na pečenie a riad

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

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

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

## Papier na pečenie



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









## Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

Použitie druhu 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              |

| Jedlo   | Príslušenstvo/riad | Zásuvná výška | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|---|--------------------|---------------|-------------|--------------|--------------------|
| Píškótvá 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            |
| <b>Ryby</b>                                       |                    |               |             |              |                    |
| Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh            | Zakrytý riad       | 2             |             | 190-210      | 25-35              |
| Ryba, dusená, celá 1,5 kg, napr. losos            | Zakrytý riad       | 2             |             | 190-210      | 45-55              |
| Rybíe filé, prírodné, dusené                      | Zakrytý riad       | 2             |             | 190-210      | 15-25              |

## Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká najmä v 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 zachovávajúajte čo najkratšie.</li> <li>■ Opekajte jedlá do zlatista, nie príliš do hneda.</li> <li>■ Veľké, husté jedlo obsahuje menej akrylamidu.</li> </ul> |
| Pečenie  | <p>S horným/dolným ohrevom max. 200 °C.<br/>S horúcim vzduchom max. 180 °C.</p>   |
| Sušienky   | <p>S horným/dolným ohrevom max. 190 C.<br/>S horúcim vzduchom max. 170 °C.<br/>Vajíčko alebo žltok znižujú tvorbu akrylamidu.</p>   |
| 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, teľaciny, bravčoviny, jahňaciny alebo hydiny), ktoré majú byť upečené správne do ružova. Mäso zostane veľmi šťavnaté, jemné a mäkké.

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

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

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

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

## Riad

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

Nezakrytý riad položte na rošt vždy do výšky 2.

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

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














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

## Odporúčané hodnoty nastavenia

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

Použite druh ohrevu:

-  Mierny ohrev

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

\* predhrejte

| Jedlo  | Riad           | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Čas opekania v min. | Teplota v °C | Čas trvania v min |
|--|----------------|-----------------|-------------|---------------------|--------------|-------------------|
| <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 tanieru 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 šťavnaté ovocie a zeleninu viackrát obráťte. Usušené ovocie alebo zeleninu okamžite po vysušení uvoľnite z papiera.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

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 potravinou. Vo varnom priestore môžete súčasne zavárať obsah maximálne šiestich zaváracích pohárov s objemom ½, 1 alebo 1½ l. Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka môžu prasknúť.

Zaváracie poháre sa počas zavárania nesmú dotýkať varného priestoru.

### Príprava ovocia a zeleniny

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

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

### Ovocie

Zaváracie poháre naplňte 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 mokrú podložku, mohli by prasknúť. Zaváracie poháre prikryte, aby boli chránené pred prievanom. Poháre zatvorte svorkami až vtedy, keď sú studené.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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 |
| 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.

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

## Rozmrazovanie

Na rozmrazenie zmrazeného ovocia, zeleniny a pečiva použite druh ohrevu 4D horúci vzduch. 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.

| 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. Zabráňte 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.

## 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

**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:

- 4D horúci vzduch

## 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
-  Stupeň 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>                         |               |                 |   |                   |                    |
| Opekanie toastov*                         | Rošt          | 5               |  | 3                 | 4-6                |
| Beefburger, 12 kusov**                    | Rošt          | 4               |  | 3                 | 25-30              |
| * Nepredhrievať                           |               |                 |   |                   |                    |
| ** Po uplynutí 2/3 celkového času obráťte |               |                 |   |                   |                    |



A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending to the bottom. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page's width.





BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München  
GERMANY

[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

Vyrobené BSH Hausgeräte GmbH v licenci k ochrannéj známke Siemens AG



9001062159  
980321