



**BOSCH**



# Vestavná pečicí trouba

**CSG656R.2**

**[cs]** Návod k použití

Vestavná pečicí trouba



# Obsah

	<b>Použití dle určení</b> .....	<b>4</b>		<b>Pára</b> .....	<b>18</b>
	<b>Důležité bezpečnostní pokyny</b> .....	<b>5</b>	Zvuky .....	18	
	Obecně .....	5	Vaření v páře .....	18	
	Pára .....	6	Pečení v páře – pečení s přidáváním páry .....	18	
	Pečicí sonda .....	6	Regenerace .....	19	
	Čisticí funkce .....	6	Kynutí .....	19	
	<b>Příčiny poškození</b> .....	<b>6</b>	Rozmrazování .....	19	
	Obecně .....	6	Naplnění nádržky na vodu .....	19	
	Pára .....	7	Po každém provozu s párou .....	20	
	<b>Ochrana životního prostředí</b> .....	<b>7</b>		<b>Časové funkce</b> .....	<b>22</b>
	Úspora energie .....	7	Nastavení doby trvání .....	22	
	Ekologická likvidace .....	8	Nastavení konce .....	22	
	<b>Seznámení se se spotřebičem</b> .....	<b>9</b>	Nastavení budíku .....	23	
	Ovládací panel .....	9		<b>Teploměr pečeně</b> .....	<b>24</b>
	Ovládací prvky .....	9	Druhy ohřevu .....	24	
	Displej .....	10	Zapíchnutí pečicí sondy do pečeného pokrmu. ....	24	
	Druhy provozu .....	10	Nastavení teploty středu .....	25	
	Způsoby topení .....	11	Teploty středu různých potravin .....	25	
	Pára .....	12		<b>Dětská pojistka</b> .....	<b>26</b>
	Další informace .....	12	Aktivace a deaktivace .....	26	
	Funkce varného prostoru .....	12		<b>Základní nastavení</b> .....	<b>26</b>
	Nádržka na vodu .....	12	Změna základních nastavení .....	26	
	<b>Příslušenství</b> .....	<b>13</b>	Seznam základních nastavení .....	26	
	Dodávané příslušenství .....	13	Výpadek elektrického proudu .....	27	
	Zasunutí příslušenství .....	13	Změna času .....	27	
	Zvláštní příslušenství .....	14		<b>Program sabat</b> .....	<b>27</b>
	<b>Před prvním použitím</b> .....	<b>15</b>	Spouštění programu sabat .....	27	
	Před prvním uvedením do provozu .....	15		<b>Čisticí prostředky</b> .....	<b>28</b>
	První uvedení do provozu .....	15	Vhodné čisticí prostředky .....	28	
	Kalibrace spotřebiče a čištění varného prostoru .....	15	Plochy v pečicím prostoru .....	29	
	Čištění příslušenství .....	16	Udržování spotřebiče v čistotě .....	29	
	<b>Obsluha spotřebiče</b> .....	<b>16</b>		<b>Čisticí funkce</b> .....	<b>30</b>
	Zapnutí a vypnutí spotřebiče .....	16	EcoClean .....	30	
	Spuštění provozu .....	16	Odvápnění .....	30	
	Nastavení druhu provozu .....	17		<b>Rámy</b> .....	<b>31</b>
	Nastavení druhu ohřevu a teploty .....	17	Vysazení a zavěšení rámu .....	31	
	Rychloohřev .....	17		<b>Dvířka spotřebiče</b> .....	<b>32</b>
			Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče .....	32	
			Demontáž a montáž skleněných tabulí .....	32	

	<b>Co dělat v případě poruchy?</b> .....	<b>35</b>
	Samostatné odstraňování závad .....	35
	Maximální doba provozu .....	36
	Osvětlení varného prostoru .....	36
	<b>Zákaznický servis</b> .....	<b>37</b>
	Číslo E-Nr. a číslo FD .....	37
	<b>Pokrmý</b> .....	<b>37</b>
	Upozornění k nastavením .....	37
	Volba pokrmu .....	38
	Pečicí senzor .....	38
	Nastavení pokrmu .....	39
	<b>Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu.</b> .....	<b>39</b>
	Nepoužívejte silikonové formy .....	39
	Koláče a drobné pečivo .....	39
	Chléb a housky .....	43
	Pizza, quiche a pikantní koláče .....	45
	Nákyp a suflé .....	46
	Drůbež .....	47
	Maso .....	49
	Ryby .....	53
	Zelenina, přílohy a vejce .....	54
	Dezerty .....	57
	Příprava menu .....	57
	Druhy ohřevu eco .....	58
	Akrylamid v potravinách .....	59
	Mírný ohřev .....	60
	Sušení .....	61
	Zavařování a odšťavňování .....	61
	Sterilizace kojeneckých lahví a hygiena .....	62
	Kynutí těsta pomocí druhu ohřevu kynutí .....	63
	Rozmrazování .....	63
	Regenerace .....	64
	Udržování teploty .....	64
	Zkušební pokrmy .....	65

## Použití dle určení

Pečlivě si přečtěte tento návod. Pouze tehdy můžete váš spotřebič správně a bezpečně používat. Návod k použití a k montáži uschovejte pro pozdější potřebu nebo pro další majitele.

Tento spotřebič je určen pouze pro vestavbu. Řiďte se speciálním návodem k montáži.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte.

Spotřebiče bez zástrčky smí zapojovat pouze oprávněný odborník. Pokud je spotřebič nesprávně zapojený, nemáte v případě škody nárok na záruku.

Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti a v odpovídajícím prostředí domácnosti. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů. Spotřebič mějte během provozu pod dozorem. Spotřebič používejte pouze v uzavřených prostorech.

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

Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud jsou pod dohledem osoby, která je odpovědná za jejich bezpečnost, nebo byly touto osobou instruovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti. Výjimka: děti starší 15 let a pod dozorem dospělé osoby.

Dětem mladším než 8 let zabraňte v přístupu ke spotřebiči a přívodnímu kabelu.

Příslušenství vždy správně zasuňte do trouby.  
→ "Příslušenství" na straně 13

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: **www.bosch-home.com** a v internetovém obchodu: **www.bosch-eshop.com**

## **Důležité bezpečnostní pokyny**

### Obecně

#### **Varování – Nebezpečí požáru!**

- Hořlavé předměty uložené ve varném prostoru se mohou vznítit. Do varného prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče, když uvnitř začne vznikat dým. Spotřebič vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce.
- Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečení se mohou vznítit. Před spuštěním provozu odstraňte z pečicího prostoru, z topných prvků a příslušenství hrubé nečistoty.
- Při otevření dvířek spotřebiče vznikne průvan. Papír na pečení by se mohl dostat do kontaktu s topnými prvky a vznítit se. Papír na pečení při předehřívání nikdy nepokládejte na příslušenství bez upevnění. Zatižte papír na pečení vždy nádobou nebo formou na pečení. Papírem na pečení vyložte vždy jen plochu, kterou budete potřebovat. Papír na pečení nesmí přesahovat okraje příslušenství.

#### **Varování – Nebezpečí popálení!**

- Přístroj se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte přístroj pokaždé vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu k přístroji.
- Příslušenství a nádoby jsou velmi horké. Horké příslušenství a nádoby vyndavejte z varného prostoru vždy chňapkou.
- Alkoholové páry se mohou v horkém varném prostoru vznítit. Nikdy nepoužívejte k přípravě pokrmů velké množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče.

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

- Přístupné součásti jsou během provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

- Při otevření dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Páru nemusí být v závislosti na teplotě vidět. Při otevírání nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Z vody v horkém varném prostoru může vzniknout horká pára. Nikdy nelijte do horké trouby vodu.

#### **Varování – Nebezpečí úrazu!**

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

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

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přírodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.
- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přírodních kabelů elektrických spotřebičů s horkými součástmi spotřebiče.
- Pokud do spotřebiče pronikne vlhkost, může to způsobit úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe.
- Poškozený spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Nikdy nezapínejte vadný spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.

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

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

## Pára

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

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

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

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

## Pečicí sonda

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

V případě použití chybného teploměru pečeně může dojít k poškození izolace. Používejte pouze teploměry pečeně určené pro tento přístroj.

## Čisticí funkce

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

Spotřebič je během čisticí funkce zvenku velmi horký. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.



## Příčiny poškození

### Obecně

#### Pozor!

- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nastavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již nesouhlasí a poškozuje se smalt.
- Alobal: Alobal nesmí ve varném prostoru přijít do kontaktu se skleněnou tabulí. Na skleněné tabuli by mohlo dojít ke změnám barvy.
- Silikonové formy: Nepoužívejte silikonové pečicí formy nebo pečicí fólie, kryty nebo příslušenství s obsahem silikonu. Pečicí senzor by se mohl poškodit. Papír na pečení, který má silikonovou povrchovou úpravu, lze používat.
- Voda v horkém varném prostoru: Nikdy nelijte do horkého varného prostoru vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Vlhkost ve varném prostoru: Dlouhodobé působení vlhkosti ve varném prostoru může vést ke korozi. Po použití nechte varný prostor vyschnout. Neuchovávejte vlhké potraviny delší dobu v uzavřeném prostoru. Neskladujte pokrmy ve varném prostoru.
- Ochlazení s otevřenými dvířky spotřebiče: Po skončení provozu s vysokými teplotami nechte varný prostor ochladit s uzavřenými dvířky. Nesvírejte nic do dvířek spotřebiče. I když necháte dvířka jen pootvřená, můžete dojít k poškození sousedících částí nábytku. Pouze v případě provozu s velkou vlhkostí nechte vyschnout varný prostor s otevřenými dvířky.
- Štáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Štáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.
- Čisticí prostředek na pečicí troubu: Nikdy nepoužívejte čisticí prostředek na pečicí trouby v horké troubě. Mohlo by dojít k poškození smaltu. Před příštím rozehrátím odstraňte z trouby a z dvířek veškeré zbytky.
- Silně znečištěné těsnění: Pokud je těsnění silně znečištěné, nebudou dvířka spotřebiče během provozu správně zavřené. Může dojít k poškození sousedícího nábytku. Těsnění vždy udržujte v čistotě. Nikdy nepoužívejte spotřebič s poškozeným těsněním nebo bez těsnění.
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěšete. Na dvířka spotřebiče nastavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat skleněnou tabuli. Příslušenství vždy zasuňte do varného prostoru až nadoraz.
- Převážení spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani nadržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

## Pára

### Pozor!

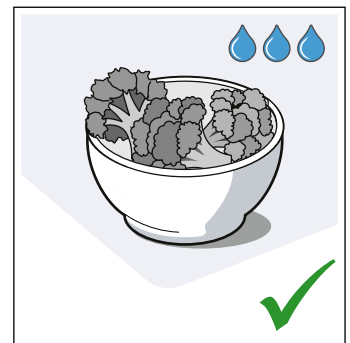
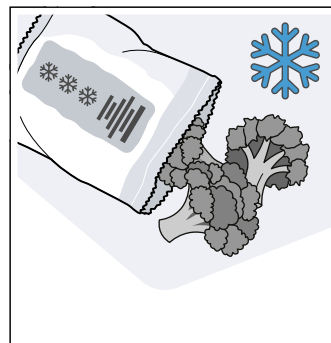
- **Formy na pečení:** Nádoby musí být odolné vůči vysokým teplotám a páře. Silikonové formy na pečení nejsou vhodné pro kombinovaný režim s párou.
- **Nádoby se známkami koroze:** Nepoužívejte nádoby se známkami koroze. I ty nejmenší skvrny mohou ve varném prostoru způsobit korozi.
- **Odkapávající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

## Ochrana životního prostředí

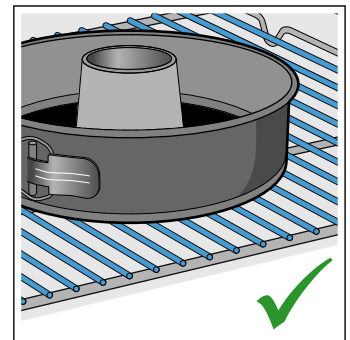
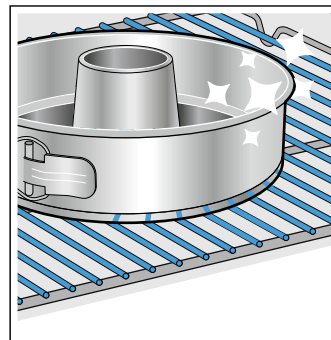
Váš nový spotřebič je mimořádně energeticky úsporný. Zde najdete tipy, jak můžete při používání spotřebiče ušetřit ještě více energie a jak správně spotřebič zlikvidovat.

### Úspora energie

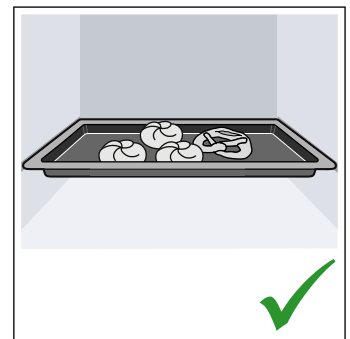
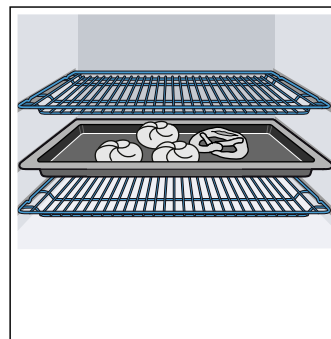
- Spotřebič předeheřívajte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.
- Zmrazené potraviny nechte před vložením do trouby rozmrazit.



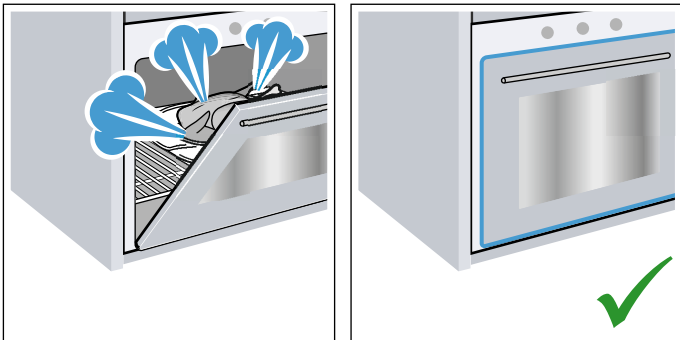
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.



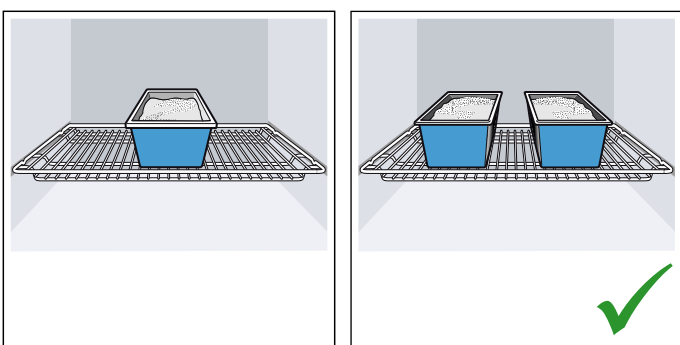
- Vyjměte z trouby příslušenství, které nepotřebujete.



- Dvířka spotřebiče otevírejte během provozu co možná nejméně.



- Více koláčů pečte nejlépe po sobě. Pečicí trouba je ještě teplá. Zkracuje se tak doba pečení druhého koláče. Můžete také vložit do trouby 2 truhlíkové formy vedle sebe.



- Při delší době pečení můžete spotřebič vypnout 10 minut před skončením doby pečení a využít k dopečení zbytkové teplo.

## Ekologická likvidace

Obal ekologicky zlikvidujte.



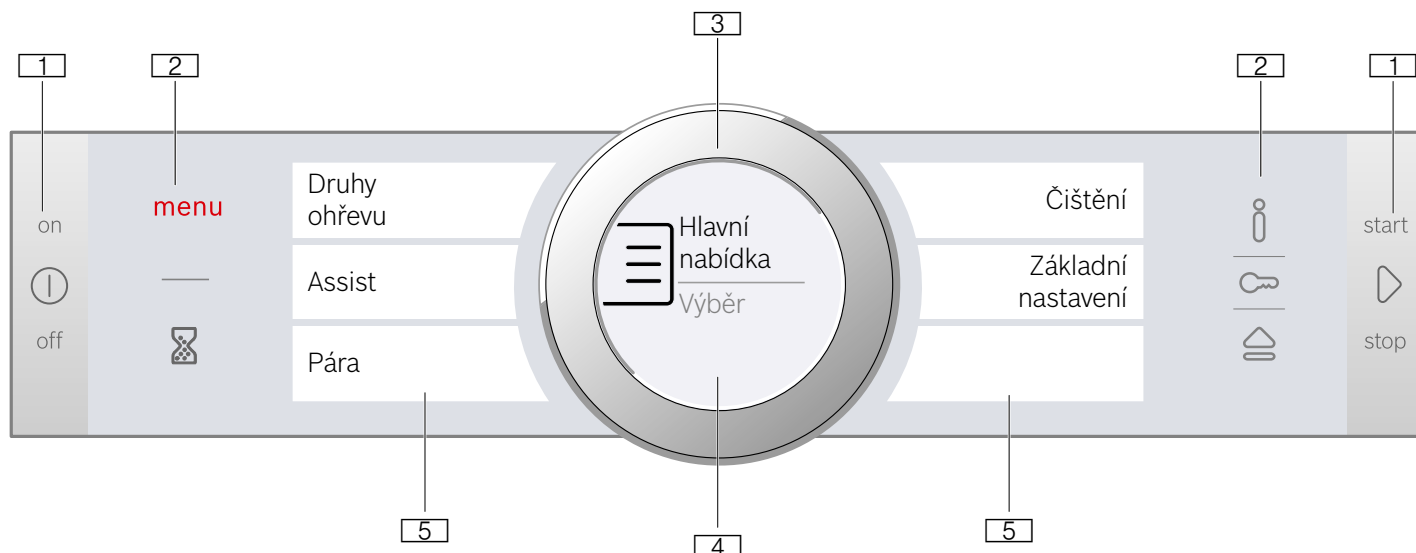
Tento spotřebič je označen podle evropské směrnice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment –WEEE). Směrnice udává rámec pro zpětný odběr a recyklaci starých spotřebičů v celé EU.



## Seznámení se se spotřebičem

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

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



### 1 Tlačítka

Tlačítka nalevo a napravo od ovládacího panelu lze stisknout. Stiskem tlačítka provedete požadovanou činnost. U spotřebičů, které nemají přední část z ušlechtilé oceli, nelze stisknout tlačítka dotykových polí.

### 2 Dotyková pole

Pod dotykovými poli se nacházejí snímače. Klepnutím na příslušný symbol zvolíte funkci.

### 3 Otočný volič

Otočný volič je umístěn tak, aby se bez omezení mohl otáčet doleva nebo doprava. Lehce ho stiskněte a prstem jím otáčejte v požadovaném směru.

### 4 Displej

Na displeji můžete sledovat hodnoty nastavení, možnosti voleb nebo také nápovědné texty.

### 5 dotykové displeje

Na dotykových displejích vidíte aktuální možnosti volby. Klepnutím na příslušné textové políčko je zde zvolíte přímo. Textová políčka se mění v závislosti na výběru.

## Ovládací prvky

Jednotlivé ovládací prvky jsou přizpůsobeny různým funkcím vašeho spotřebiče. Svůj spotřebič můžete jednoduše a pohodlně nastavovat.

### Tlačítka a dotyková pole

Na tomto místě je krátce vysvětlen význam různých tlačítek a dotykových polí.

## Ovládací panel

Nad ovládacím panelem můžete pomocí tlačítek, dotykových polí, dotykových displejů a otočného voliče nastavit různé funkce spotřebiče. Na displeji se zobrazují aktuální nastavení.

Náhled zobrazuje ovládací panel na zapnutém spotřebiči s ukazatelem menu.

Symbol	Význam	
<b>Tlačítka</b>		
ⓘ	on (zapnuto)/off (vypnuto)	Zapnutí a vypnutí spotřebiče
▶	start/stop	Spustit provoz a přidržet nebo dlouhým stiskem (cca 3 s) přerušit
<b>Dotyková pole</b>		
menu	Menu	Otevřít menu Druhy provozu
⌚	Budík	Zvolit budík
i	Informace	Zobrazení pokynů
🔒	Dětská pojistka	Aktivace a deaktivace dětské pojistky dlouhým stiskem (cca 4 s)
🚰	Otevření ovládacího panelu	Naplnění nebo vyprázdnění nádržky na vodu

### Otočný volič

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

Pro listování v nabídkách dotykových displejů používejte rovněž otočný volič.

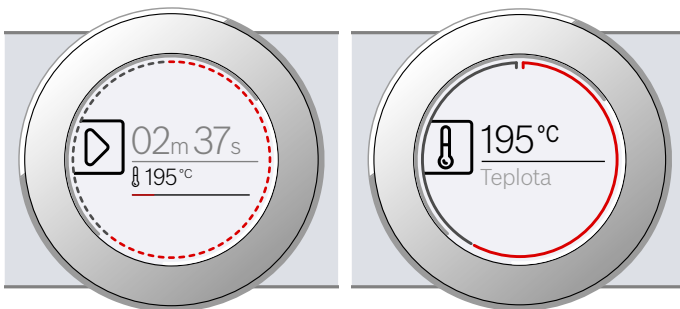
Ve většině nabídek musíte opět točit zpět, když je dosaženo prvního nebo posledního bodu.

## Displej

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

Hodnota, kterou můžete změnit, je zvýrazněna a zobrazena bílým písmem. Hodnota na pozadí je zobrazena šedě.

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



## Prstenec

Na vnějším okraji displeje se nachází prstenec.

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

Během provozu se prstenec v sekundovém taktu vyplňuje červeně. Po každé celé minutě se segmenty vyplňují opět zpředu. Během doby provozu zmizí každou sekundu jeden segment.

## Ukazatel teploty

Po spuštění provozu se na displeji graficky zobrazí aktuální teplota ve varném prostoru.

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

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

## Dotykové displeje

Dotykové displeje jsou zároveň ukazatele a ovládací prvky. Ukazují vám, jakou funkci můžete zvolit a co je již nastaveno. Pro výběr funkce klepněte jednoduše přímo na textové políčko.

Jaká funkce je zvolena, poznáte na červeném svislém sloupci po straně. Příslušná hodnota je na displeji zvýrazněna bíle.

Malá červená šipka po straně textového políčka označuje, na jakou funkci můžete přejít vpřed nebo vzad.

Teplota

< Druh ohřevu  
4D horký vzd.

## Druhy provozu

Spotřebič má k dispozici různé druhy provozu, které vám usnadňují provoz spotřebiče.

Přesný popis najdete v příslušné kapitole.

Pomocí pole **menu** otevřete menu druhů provozu.







Druh provozu	Použití
Způsoby topení → "Obsluha spotřebiče" na straně 16	Pro optimální přípravu pokrmů jsou k dispozici různé jemně nastavené druhy provozu.
Assist → "Pokrmý" na straně 37	Pro velké množství pokrmů jsou vhodné hodnoty nastavení již naprogramované.
Pára → "Pára" na straně 18	Pro optimální přípravu pokrmů jsou k dispozici různé, přesně přizpůsobené druhy provozu s párou.
Čištění → "Čistící funkce" na straně 30	Pro čištění jsou k dispozici různé čisticí funkce: EcoClean, odvápnění a sušení.
Základní nastavení → "Základní nastavení" na straně 26	Základní nastavení spotřebiče můžete podle potřeby upravit.

## Způsoby topení

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

Symbole jednotlivých druhů ohřevu napomáhají zapamatování.

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

Druh ohřevu	Teplota	Použití
 4D horký vzduch *	30–250 °C	Pro pečení koláčů a masa na jedné nebo více úrovních. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě.
 Horní/dolní ohřev *	30–250 °C	Pro tradiční pečení koláčů a masa na jedné úrovni. Obzvláště vhodný pro koláče se šťavnatou horní vrstvou. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola.
 Horký vzduch eco	30–250 °C	Pro šetrné pečení vybraných pokrmů na jedné úrovni bez přehřátí. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně po celé troubě. Nejefektivnější je tento druh ohřevu při 125–250 °C. Tento druh ohřevu se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v cirkulačním režimu a energetické třídy.
 Horní/dolní ohřev eco	30–250 °C	Pro šetrné pečení vybraných pokrmů. Teplo sálá shora i zdola. Nejefektivnější je tento druh ohřevu při 150–250 °C. Tento druh ohřevu se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v konvenčním režimu.
 Gril s cirkulací vzduchu *	30–250 °C	Pro pečení drůbeže, celých ryb a větších kusů masa. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu.
 Velkoplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	Pro grilování nízkých grilovaných pokrmů, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.
 Maloplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	Pro grilování malých množství, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání. Ohřívá se střední plocha pod grilovacím topným tělesem.
 Stupeň pro pizzu	30–250 °C	Pro přípravu pizzy a pokrmů, které vyžadují velké teplo zdola. Hřeje dolní topné těleso a kruhové topné těleso na zadní stěně.
 Intenzivní ohřev	30–250 °C	Pro pokrmy s křupavým spodkem. Teplo sálá shora a obzvláště silně zdola.
 Mírný ohřev	70–120 °C	Pro šetrné a pomalé pečení opečených jemných kousků masa v nepřiklopené nádobě. Teplo sálá při nízké teplotě stejnoměrně shora i zdola.
 Dolní ohřev	30–250 °C	Pro vaření ve vodní lázni a pro dopékání. Teplo sálá zdola.
 Sušení	30–80 °C	Pro sušení bylinek, ovoce a zeleniny.
 Udržování teploty *	60–100 °C	Pro udržování teploty hotových pokrmů.
 Předehřívání nádobí	30–70 °C	Pro ohřívání nádobí.





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

### Navržené hodnoty

Ke každému druhu provozu uvádí spotřebič navrženou teplotu nebo stupeň. Můžete je převzít nebo změnit v příslušném rozsahu.

## Pára

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

Druh ohřevu	Teplota	Použití
 Vaření v páře	30–100 °C	Pro zeleninu, ryby, přílohy, pro odšťavňování ovoce a blanširování.
 Regenerace	80–180 °C	Pro pokrmy na talíři a pečivo. Šetrné ohřívání hotových pokrmů. Díky páře se pokrmy nevysušují.
 Kynutí	30–50 °C	Pro kynuté a kváskové těsto. Těsto kyne výrazně rychleji než při pokojové teplotě. Povrch těsta se nevysušuje.
 Rozmrazování	30–60 °C	Pro zeleninu, maso, ryby a ovoce. Díky vlhkosti působí teplo na pokrmy šetrně. Pokrmy se nevysušují a nedeformují se.

## Další informace

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

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

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

## Funkce varného prostoru

Funkce ve varném prostoru usnadňují provoz spotřebiče. Varný prostor je např. celý osvětlený a chladicí ventilátor chrání spotřebič před přehřátím.

### Otevření dvířek spotřebiče

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

### Osvětlení varného prostoru

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

U většiny druhů provozu se osvětlení varného prostoru zapne při spuštění provozu. Při ukončení provozu se vypne.

**Upozornění:** V základních nastaveních můžete nastavit, aby se osvětlení při provozu nezapínalo. → "Základní nastavení" na straně 26

### Ventilátor

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

### Pozor!

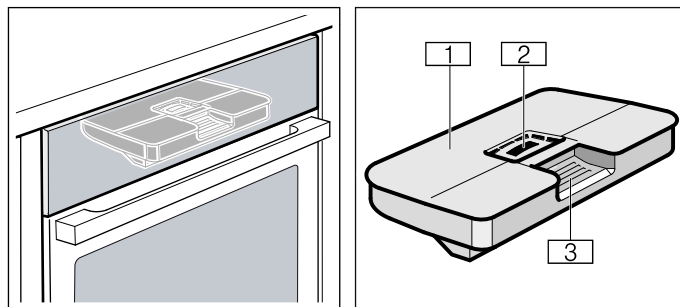
Nezakrývejte ventilační štěrby. Jinak se spotřebič bude přehřívát.

Aby po skončení provozu pečicí prostor rychleji vychladl, běží ještě určitou dobu chladicí ventilátor.

**Upozornění:** Dobu doběhu chladicího ventilátoru můžete změnit v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 26

## Nádržka na vodu

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



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

## Příslušenství

K vašemu spotřebiči patří různé příslušenství. Získáte přehled o dodávaném příslušenství a jeho správném využití.

### Dodávané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven následujícím příslušenstvím:

	<p><b>Rošt</b> Pro nádoby, koláčové a zapékací formy. Pro pečeně, grilované pokrmy a zmrazené pokrmy.</p>
	<p><b>Univerzální vysoký plech</b> Pro šfavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete na roštu. Při provozu s párou ho lze rovněž použít jako nádobu pro zachycení odkapávající vody.</p>
	<p><b>Parní nádoba s otvory, velikost S</b> Pro vaření zeleniny v páře, pro odšťavňování ovoce a pro rozmrazování.</p>
	<p><b>Parní nádoba bez otvorů, velikost S</b> Pro vaření rýže, luštěnin a obilných pokrmů.</p>
	<p><b>Parní nádoba s otvory, velikost XL</b> Pro vaření velkého množství v páře.</p>
	<p><b>Pečící sonda</b> Umožňuje přesné pečení. Použití je popsáno v příslušné kapitole. → "Teploměr pečeně" na straně 24</p>

Používejte pouze originální příslušenství. Je speciálně přizpůsobeno vašemu spotřebiči.

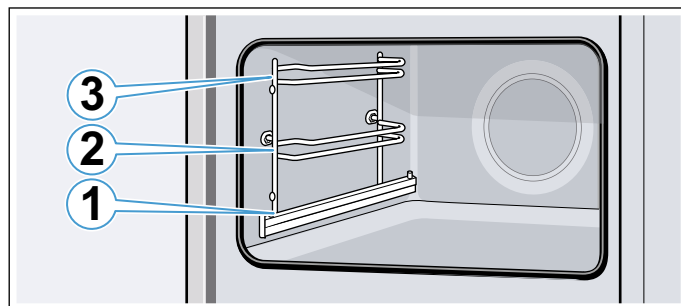
Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo na internetu.

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

**Upozornění:** Parní nádoby můžete používat bez omezení se všemi druhy ohřevu s párou. Pokud nastavíte jiný druh ohřevu s vysokými teplotami, vyjměte parní nádoby z varného prostoru. Vysoké teploty by způsobily trvalou změnu barvy a deformace parních nádob.

### Zasunutí příslušenství

Varný prostor má 3 výšky zasunutí. Výšky zasunutí se počítají zdola nahoru.

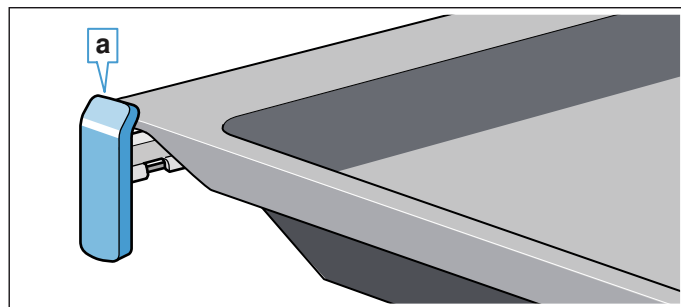


Do výšek zasunutí 2 a 3 zasouváte příslušenství vždy mezi oběma vodicími tyčemi příslušné výšky zasunutí.

Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, aniž by se překlápilo. Díky výsuvným lištám ve výšce 1 můžete příslušenství vytáhnout dále.

Dbejte na to, aby příslušenství bylo nasazené za patkou **a** výsuvné lišty.

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech




Výsuvné lišty zaskočí, když je úplně vytáhnete. Lze tak na ně snadno vložit příslušenství. Pro uvolnění výsuvných lišt je lehce zatlačte zpět do varného prostoru.

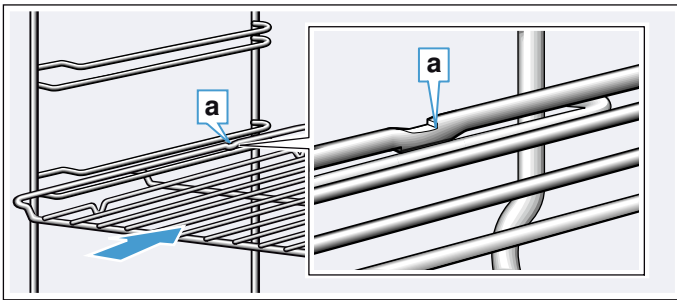
#### Upozornění

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

#### Funkce zaskočení

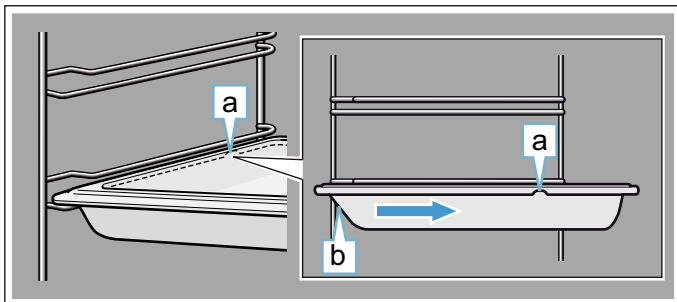
Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, pak zaskočí. Tato funkce zabraňuje zvrhnutí příslušenství při vytáhnutí. Aby tato ochrana proti zvrhnutí fungovala, musí být příslušenství zasunuté do trouby správně.

Při zasouvání roštu dbejte na to, aby byl výstupek **a** vzadu a směřoval dolů. Otevřená strana musí být u dvířek spotřebiče a zakřivená část musí směřovat dolů .



Při zasouvání plechů dbejte na to, aby byl výřez **a** vzadu a směřoval dolů. Zkosená strana příslušenství **b** musí být vpředu u dvířek spotřebiče.

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech

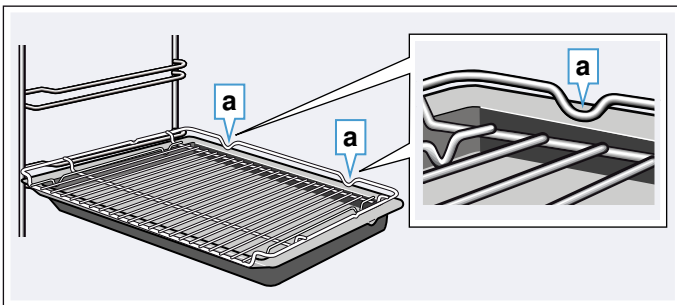


### Kombinování příslušenství

Rošt můžete zasunout do trouby současně s univerzálním vysokým plechem, aby se do něj zachytila odkapávající tekutina.

Při vkládání roštu dbejte na to, aby byly oba výstupky **a** na zadním okraji. Při zasouvání univerzálního vysokého plechu musí být rošt nad horní vodící tyčí příslušné výšky zasunutí.

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



Malé parní nádoby lze do varného prostoru umístit jen s roštem.

### Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství můžete zakoupit u zákaznického servisu ve specializovaných prodejnách nebo na internetu. Rozsáhlou nabídku k vašemu spotřebiči naleznete v našich prospektech nebo na internetu.

Nabídka a možnost objednání on-line se v jednotlivých zemích liší. Nahlédněte do prodejních podkladů.

**Upozornění:** Každé zvláštní příslušenství se nehodí pro každý spotřebič. Při nákupu uveďte prosím vždy přesné číselné označení (E-Nr.) svého spotřebiče.

→ "Zákaznický servis" na straně 37

### Zvláštní příslušenství

#### Rošt

Pro nádoby, koláčové a zapékací formy a pro pečeně a grilované pokrmy.

#### Univerzální vysoký plech

Pro šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečeně.

Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete na roštu.

#### Plech na pečení

Pro koláče na plechu a drobné pečivo.

#### Vkládací rošt

Pro maso, drůbež a ryby.

Pro vložení do univerzálního vysokého plechu kvůli zachycení odkapávacího tuku a šťávy z masa.

#### Univerzální vysoký plech, s nepřilnavou vrstvou

Pro šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečeně.

Pečivo a pečeně se k univerzálnímu vysokému plechu nepřichytí.

#### Plech na pečení, s nepřilnavou vrstvou

Pro koláče na plechu a drobné pečivo.

Pečivo se k pečicímu plechu nepřichytí.

#### Profesionální vysoký plech s vkládacím roštem

Pro přípravu velkého množství.

#### Poklice pro profesionální vysoký plech

Díky poklici se z profesionálního vysokého plechu stává profesionální pekáč.

#### Plech na pizzu

Pro pizzu a velké kulaté koláče.

#### Grilovací plech

Pro grilování místo roštu nebo k zachycení odkapávacího tuku. Použijte pouze na univerzálním vysokém plechu.

#### Pečicí kámen

Pro domácí chléb, housky a pizzu, které mají mít křupavý spodek.

Pečicí kámen musí být předehřátý na doporučenou teplotu.

#### Skleněný pekáč (5,1 l)

Na dušené pokrmy a nákypy.

Obzvláště vhodný pro druh provozu „pokrmy“.

#### Skleněná mísa

Pro velké pečeně, šťavnaté koláče a nákypy.

#### Parní nádoba, s otvory, velikost XL

Pro vaření velkého množství v páře.

#### Parní nádoba, s otvory, velikost S

Pro vaření zeleniny v páře, pro odšťavňování ovoce a pro rozmrazování.

#### Parní nádoba, bez otvorů, velikost S

Pro vaření rýže, luštěnin a obilných pokrmů.

#### Porcelánová nádoba, bez otvorů, velikost S

Pro vaření masa, ryb a zeleniny v páře a servírování.

#### Porcelánová nádoba, bez otvorů, velikost L

Pro vaření masa, ryb a zeleniny v páře a servírování.

#### Dekorační lišty

Pro zakrytí dna přihrádky ve skřínce a základní desky spotřebiče.

## Před prvním použitím

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

### Před prvním uvedením do provozu

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

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

#### Pozor!

- Nebezpečí poškození spotřebiče při použití nevhodných kapalin.  
Nepoužívejte destilovanou vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahem chloridů (> 40 mg/l) a jiné kapaliny.  
Používejte výhradně čistou studenou vodu z vodovodu, změkčenou vodu nebo minerální vodu bez oxidu uhličitého.
- Při používání filtrované nebo demineralizované vody může dojít k poruchám funkce.  
I přes naplněnou nádržku na vodu spotřebič vyzývá k doplnění, nebo se provoz s párou po cca 2 minutách přeruší.  
Filtrovanou nebo demineralizovanou vodu případně smíchejte se stáčenou minerální vodou bez oxidu uhličitého v poměru 1 ku 1.

#### Upozornění

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

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

### První uvedení do provozu

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

**Upozornění:** Tato nastavení můžete v základních nastaveních kdykoliv změnit. → "Základní nastavení" na straně 26

### Nastavení jazyka

Nejdříve se objeví jazyk. Přednastavený jazyk je „němčina“.

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

### Nastavení času

Čas začíná „12:00“ h.

1. Klepněte na textové políčko „čas“.
2. Otočným voličem nastavte čas.
3. Pro potvrzení klepněte na další textové políčko.  
Zobrazí se další nastavení.

### Nastavení tvrdosti vody

Přednastavená tvrdost vody je „velmi tvrdá“.

1. Otočným voličem nastavte tvrdost vody.
2. Pro potvrzení klepněte na textové políčko „ukončit nastavení“.

Na displeji se zobrazí upozornění, že bylo dokončeno první uvedení do provozu.

Pokud spotřebič nepotřebujete, vypněte ho tlačítkem on/off .

### Kalibrace spotřebiče a čištění varného prostoru

Teplota varu vody závisí na tlaku vzduchu. Při kalibraci se spotřebič nastaví podle tlaku v místě instalace. To probíhá automaticky během prvního vaření v páře. Vzniká přitom velké množství páry.


#### Příprava kalibrace


1. Vyjměte z pečicího prostoru příslušenství.
2. Odstraňte z pečicího prostoru zbytky obalů, např. polystyrenové kuličky.
3. Před kalibrací otřete hladké plochy v pečicím prostoru měkkým vlhkým hadrem.

#### Kalibrace spotřebiče a čištění pečicího prostoru

##### Upozornění

- Kalibraci lze spustit pouze tehdy, když je pečicí prostor studený (pokojová teplota).
- Během kalibrace neotevírejte dvířka spotřebiče. Kalibrace by se přerušila.

1. Zapněte spotřebič tlačítkem on/off .
2. Naplňte nádržku na vodu. → "Naplnění nádržky na vodu" na straně 19
3. Nastavte uvedení druh ohřevu, teplotu a dobu trvání pro kalibraci a spusťte provoz. → "Vaření v páře" na straně 18

Nastavení	
Druh ohřevu	Vaření v páře 
Teplota	100 °C
Doba trvání	30 minut


4. Po kalibraci nechte spotřebič rozehrát.


### Pozor!

#### Nebezpečí poškození smaltu

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

5. Vysušte dno pečicího prostoru.  
6. Nastavte uvedený druh ohřevu a teplotu pro rozehrání a spusťte provoz. → "Obsluha spotřebiče" na straně 16

Rozehrání	
Druh ohřevu	4D horký vzduch 
Teplota	maximální
Doba trvání	30 minut

7. Dokud spotřebič hřeje, v kuchyni větrejte.  
8. Po uvedené době trvání provoz ukončete. Vypněte spotřebič tlačítkem on/off   
9. Počkejte, dokud pečicí prostor nevychladne.  
10. Vyčistěte hladké plochy mycím roztokem a hadrem.  
11. Vylijte nádržku na vodu a vysušte pečicí prostor.  
→ "Po každém provozu s párou" na straně 20

### Upozornění

- Aby se spotřebič po přestěhování přizpůsobil novému místu instalace, resetujte spotřebič na nastavení z výroby. Zopakujte první uvedení do provozu a kalibraci.
- Nastavení kalibrace zůstanou uložena i po výpadku proudu nebo po odpojení ze sítě. Kalibrace se nemusí opakovat.

### Čištění příslušenství

Příslušenství důkladně vyčistěte mycím roztokem a hadrem nebo měkkým kartáčkem.



## Obsluha spotřebiče

S ovládacími prvky a jejich funkcí jste se už seznámili. Nyní Vám vysvětlíme, jak spotřebič nastavit. Dozvíte se, co se stane po zapnutí a vypnutí spotřebiče a jak nastavit druhy provozu.


### Zapnutí a vypnutí spotřebiče

Abyste mohli nastavit spotřebič, musíte ho zapnout.

**Upozornění:** Dětskou pojistku a budík lze nastavit i při vypnutém spotřebiči. Určité ukazatele a upozornění na displeji, např. ukazatel zbytkového tepla v troubě, zůstanou zobrazené i při vypnutém spotřebiči.

Pokud spotřebič nepotřebujete, vypněte jej. Není-li delší dobu provedeno žádné nastavení, spotřebič se automaticky vypne.


### Zapnutí spotřebiče

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

Na displeji se objeví logo Bosch a poté menu druhů provozu.

**Upozornění:** V základních nastaveních můžete určit, který druh provozu se má zobrazovat. → "Základní nastavení" na straně 26

### Vypnutí spotřebiče

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

Případně probíhající funkce se ukončí.

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


**Upozornění:** V základních nastaveních můžete nastavit, zda se na vypnutém spotřebiči má zobrazovat čas. → "Základní nastavení" na straně 26


### Spuštění provozu

Každý provoz musí být spuštěn tlačítkem start/stop .

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

### Zastavení provozu

Tlačítkem start/stop  můžete zastavit a znovu spustit provoz.

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

**Upozornění:** Po přerušení nebo pozastavení provozu může dál běžet chladicí ventilátor.



## Nastavení druhu provozu

Po zapnutí spotřebiče se zobrazí nastavený navrhovaný druh provozu.

Chcete-li nastavit jiný druh provozu, přejděte do menu. Přesný popis k jednotlivým druhům provozu najdete v příslušné kapitole.

V zásadě platí:

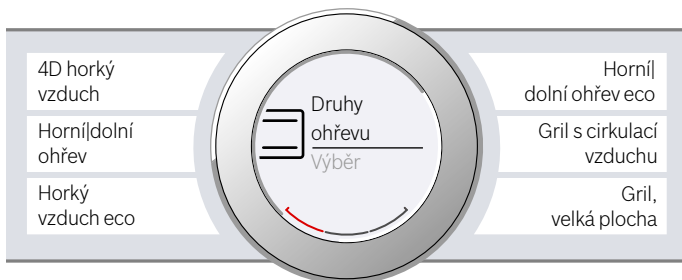
1. Klepněte na příslušné textové políčko. Funkce je zvýrazněna.
2. Otočným voličem změňte zvýrazněnou volbu.
3. Pokud je to nutné, proveďte další nastavení. Klepněte na příslušné textové políčko a otočným voličem změňte hodnotu.
4. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič. Spotřebič začne pracovat.

## Nastavení druhu ohřevu a teploty

Není-li zvolen druh provozu druhý ohřevu, klepněte v menu na textové políčko „druhy ohřevu“. Na dotykových displejích se zobrazí výběr druhů ohřevu.

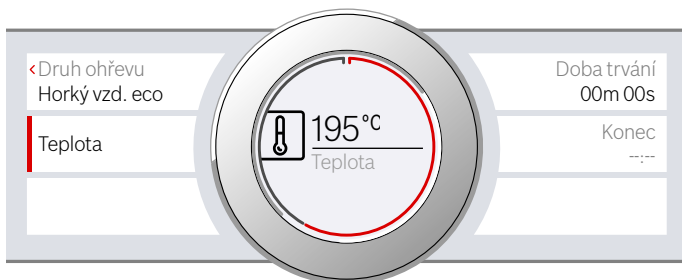
Příklad na obrázku: Horký vzduch Eco  na 195 °C.

1. Klepněte na textové políčko s požadovaným druhem ohřevu. V případě potřeby listujte otočným voličem ve výběru.

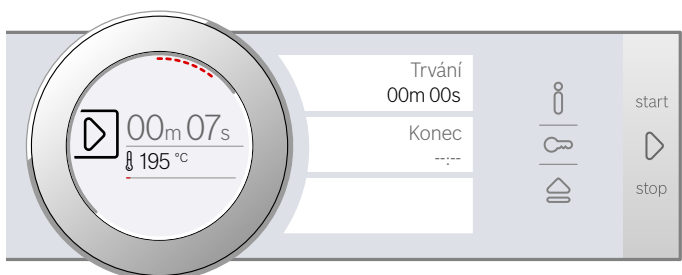


Teplota je zvýrazněná bíle.


2. Otočným voličem nastavte teplotu.



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



Spotřebič začne hřát.

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

**Upozornění:** Na spotřebiči můžete rovněž nastavit dobu trvání a konec provozu. → "Časové funkce" na straně 22

## Ändern (změnit)

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




Pro změnu druhu ohřevu nejprve tlačítkem start/stop ▷ přerušte provoz a klepněte na textové políčko druhu ohřevu. Objeví se menu. Klepněte na požadovaný druh ohřevu. Na displeji se objeví příslušná navržená teplota.

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

## Rychloohřev

S rychloohřevem můžete u některých druhů ohřevu zkrátit dobu zahřívání.

Pro rychloohřev jsou vhodné následující druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev
-  intenzivní ohřev

Abyste dosáhli rovnoměrného výsledku pečení, vložte pokrm a příslušenství do trouby až po skončení rychloohřevu.

## Nastavení

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

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.
2. Klepněte na textové políčko „Rychlý ohřev“. V textovém políčku je uvedeno „zap“. Na displeji se zobrazí pokyn k potvrzení.

Jakmile rychlý ohřev skončí, zazní signál a na displeji se objeví upozornění. V textovém políčku je uvedeno „vyp“. Vložte pokrm do trouby.

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

## Přerušit

Pro přerušení rychlého ohřevu klepněte znovu na textové políčko „Rychlý ohřev“. V textovém políčku je uvedeno „vyp“.

## Pára

Pokrmu můžete připravovat obzvláště šetrně pomocí páry. U některých druhů ohřevu můžete pokrmy připravovat s přidáváním páry. Kromě toho máte k dispozici druhy ohřevu kynutí, rozmrazování a regenerace.

### **Varování – Nebezpečí opaření!**

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

## Zvuky

### Čerpadlo

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

### Panel

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

## Vaření v páře

Při vaření v páře obklopuje horká pára pokrm a brání tak ztrátě živin z potravin. Tvar, barva a typická chuť potravin zůstanou při této metodě přípravy zachované.

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

### Spuštění

1. Naplňte nádržku na vodu.

**Upozornění:** Vaření v páře zapínejte pouze při úplně vychlazeném varném prostoru (pokojová teplota).

2. Klepněte na pole **menu**.

Objeví se výběr druhů provozu.


3. Klepněte na textové políčko „pára“.

4. Klepněte na textové políčko „vaření v páře“.  
Teplota je zvýrazněná.


5. Otočným voličem nastavte teplotu.

6. Klepněte na textové políčko „doba trvání“ a nastavte dobu trvání.

**Upozornění:** U druhů ohřevu s párou je vždy nutná doba trvání.

7. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič.  
Spotřebič začne hřát.


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

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

### Změna

Nastavení můžete měnit jako obvykle.

Pro změnu teploty nebo doby trvání klepněte na příslušné textové políčko a otočným knoflíkem změňte. Změna se hned převezme.

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

### Příprava menu

V páře lze současně vařit kompletní menu, aniž by došlo ke smíchání chutí. → "Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 39

## Pečení v páře – pečení s přidáváním páry

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

Váš pokrm

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

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





### Intenzita páry

Pro přidávání páry máte k dispozici různé intenzity:


Intenzita	Stupeň
nízká	01
střední	02
silná	03

### Vhodné druhy ohřevu

U těchto druhů ohřevu můžete zapnout páru:

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

### Spuštění

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Nastavte druh ohřevu a teplotu.
3. Klepněte na textové políčko „přidávání páry“.  
Na displeji je bíle zvýrazněný stupeň páry.
4. Otočným voličem nastavte stupeň páry.
5. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič.  
Spotřebič začne hřát.

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


### Změna a přerušení

Pro změnu stupně páry klepněte na textové políčko „stupeň páry“. Stupeň páry je zvýrazněný a lze ho změnit pomocí otočného voliče. Změna se hned převezme.

Pokud chcete přidávání páry zrušit, nastavte „přidávání páry“ na „0“.

**Upozornění:** Provoz pokračuje bez přidávání páry.

## Regenerace


Pomocí druhu ohřevu regenerace  můžete šetrně ohřívat již uvařené pokrmy nebo rozpékat pečivo z předcházejícího dne. Pára se zapíná automaticky.

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

### Spuštění

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Klepněte na políčko **menu**.  
Objeví se výběr druhů provozu.
3. Klepněte na textové políčko „pára“.
4. Klepněte na textové políčko „regenerace“.  
Teplota je zvýrazněná.
5. Otočným voličem nastavte teplotu.
6. Klepněte na textové políčko „doba trvání“ a nastavte dobu trvání.  
**Upozornění:** U druhů ohřevu s párou je vždy nutná doba trvání.
7. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič. Spotřebič začne hřát.

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

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


### Změna

Nastavení můžete měnit jako obvykle.

Pro změnu teploty nebo doby trvání klepněte na příslušné textové políčko a otočným knoflíkem změňte. Změna se hned převezme.

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

## Kynutí

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

Pro výběr vhodných nastavení použijte údaje v tabulkách. → "Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 39


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

### Spuštění

1. Naplňte nádržku na vodu.  
**Upozornění:** Kynutí zapínejte pouze při úplně vychladlém varném prostoru (pokojová teplota).
2. Klepněte na políčko **menu**.
3. Klepněte na textové políčko „pára“.
4. Klepněte na textové políčko „kynutí“.  
Teplota je zvýrazněná.
5. Otočným voličem nastavte teplotu.
6. Klepněte na textové políčko „doba trvání“ a nastavte dobu trvání.  
**Upozornění:** U druhů ohřevu s párou je vždy nutná doba trvání.
7. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič.

Spotřebič začne hřát.

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

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

### Změna

Nastavení můžete měnit jako obvykle.

Pro změnu teploty nebo doby trvání klepněte na příslušné textové políčko a otočným knoflíkem změňte. Změna se hned převezme.

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

## Rozmrazování


Druh ohřevu rozmrazování  používejte k rozmrazování zmrazených a hlubokozmrazených potravin.

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

### Spuštění

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Klepněte na políčko **menu**.
3. Klepněte na textové políčko „pára“.
4. Klepněte na textové políčko „rozmrazování“.  
Teplota je zvýrazněná.
5. Otočným voličem nastavte teplotu.
6. Klepněte na textové políčko „doba trvání“ a nastavte dobu trvání.  
**Upozornění:** U druhů ohřevu s párou je vždy nutná doba trvání.
7. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič. Spotřebič začne hřát.

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

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

### Změna

Nastavení můžete měnit jako obvykle.

Pro změnu teploty nebo doby trvání klepněte na příslušné textové políčko a otočným knoflíkem změňte. Změna se hned převezme.

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

## Naplnění nádržky na vodu

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

Zkontrolujte, zda jste správně nastavili tvrdost vody.  
→ "Základní nastavení" na straně 26

**⚠ Varování – Nebezpečí poranění a požáru!**

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

**⚠ Varování – Nebezpečí popálení!**

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

**Pozor!**

Nebezpečí poškození spotřebiče při použití nevhodných kapalin.

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

Používejte výhradně čerstvou studenou vodu z vodovodu, změkčenou vodu nebo minerální vodu bez kyseliny uhličitě.

**Pozor!**


Při používání filtrované nebo demineralizované vody může dojít k poruchám funkce.

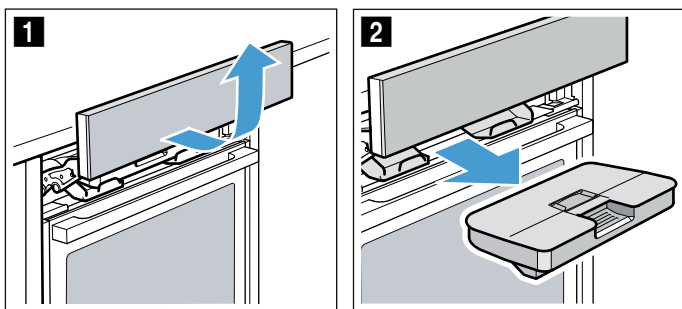
I přes naplněnou nádrčku na vodu spotřebič vyzývá k doplnění, nebo se provoz s párou po cca 2 minutách přeruší.

Filtrovanou nebo demineralizovanou vodu případně smíchejte se stáčenou minerální vodou bez oxidu uhličitěho v poměru 1 ku 1.

**Upozornění**

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

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

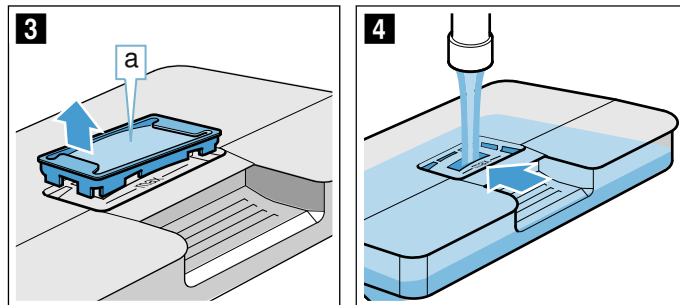


4. Přitlačte víčko po obvodu k těsnění, aby z nádrčky na vodu nemohla vytéct voda.

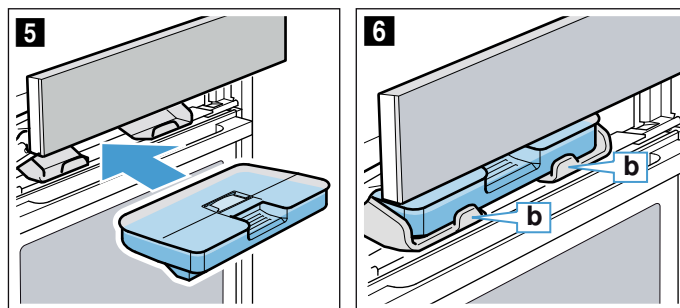
5. Sejměte kryt **a** (obrázek 3).

**Upozornění:** Kryt **a** se zde nachází v závislosti na typu spotřebiče.

6. Naplňte nádrčku ke značce „max“ studenou vodou (obrázek 4).



7. Znovu nasadte kryt **a** do otvoru v nádrčce na vodu.
8. Naplněnou nádrčku na vodu nasadte zpět (obrázek 5). Dbejte na to, aby nádrčka na vodu vzadu zaskočila do obou držáků **b** (obrázek 6).



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

**Doplnění vody do nádrčky na vodu****Upozornění**

- Provozy s přidáváním páry pokračují dál bez přidávání páry.
- Pokud se během vaření v páře, regenerace, kynutí nebo rozmrazování vyprázdní nádrčka na vodu, provoz se přeruší. Naplňte nádrčku na vodu.

1. Otevřete ovládací panel.
2. Vyjměte nádrčku na vodu a doplňte do ní vodu.
3. Naplněnou nádrčku na vodu nasadte zpět a zavřete ovládací panel.

**Po každém provozu s párou****⚠ Varování – Nebezpečí opaření!**

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

**⚠ Varování – Nebezpečí popálení!**

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

**Pozor!**

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

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

**Upozornění**

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

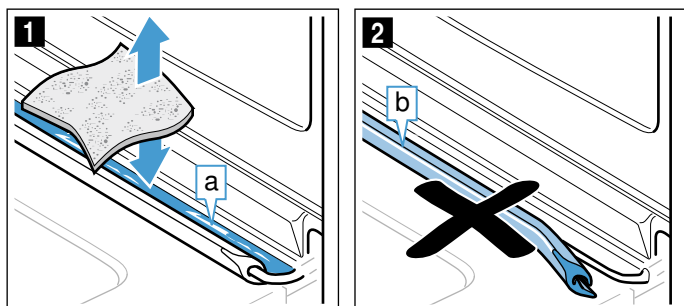
**Vyprázdnění nádržky na vodu****Pozor!**

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

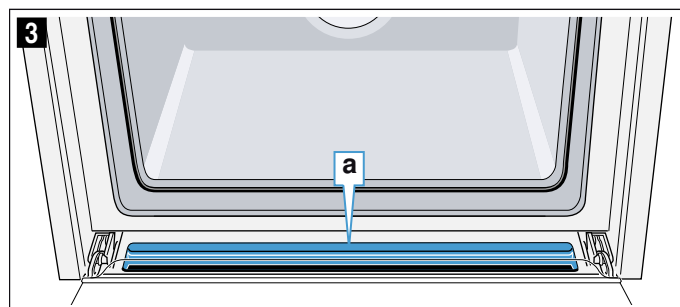
1. Otevřete ovládací panel.
2. Vyjměte nádržku na vodu.
3. Opatrně sejměte víčko nádržky na vodu.
4. Vyprázdněte nádržku na vodu, vyčistěte mycím prostředkem a důkladně vypláchněte čistou vodou.
5. Všechny součásti osušte měkkým hadrem.
6. Těsnění na víčku utřete dosucha.
7. Nechte vyschnout s otevřeným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

**Sušení odkapávacího žlábků**

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Otevřete dvířka spotřebiče.
3. Vodu v odkapávacím žlábků **a** vysušte houbovou utěrkou a opatrně otřete (obrázek **1**).  
Při otírání dbejte na to, aby se z odkapávacího žlábků neuvolnilo těsnění **b** (obrázek **2**).



Odkapávací žlábek **a** se nachází pod varným prostorem (obrázek **3**).



**Upozornění:** Pokud se těsnění uvolní, nasadte těsnění znovu na odkapávací žlábek. → "Dvířka spotřebiče" na straně 32

**Spuštění sušení**

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

**Pozor!**

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




1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Hrubé nečistoty ve varném prostoru ihned odstraňte a vytřete vlhkost ze dna varného prostoru.
3. V případě potřeby zapněte spotřebič tlačítkem on/off  $\odot$ .
4. Klepněte na políčko **menu**.  
Objeví se výběr druhů provozu.
5. Klepněte na textové políčko „čištění“.
6. Klepněte na textové políčko „sušení“.  
Zobrazí se doba trvání. Nelze ji změnit.
7. Tlačítkem start/stop  $\triangleright$  spusťte spotřebič.  
Spustí se sušení a po 10 minutách se automaticky vypne.
8. Otevřete dvířka spotřebiče a nechte je 1 až 2 minuty otevřená, aby mohla z varného prostoru uniknout vlhkost.


**Ruční vysušení varného prostoru**

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Odstraňte z varného prostoru nečistoty.
3. Vysušte varný prostor houbičkou.
4. Dvířka spotřebiče nechte 1 hodinu otevřená, aby varný prostor úplně vyschnul.

## Časové funkce

Spotřebič má různé časové funkce.

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

Dobu trvání a konec můžete po nastavení provozu vyvolat pomocí dotykových displejů. Budík má vlastní pole  a lze jej kdykoli nastavit.

Po uplynutí doby trvání nebo času budíku zazní signál. Signál můžete předčasně ukončit klepnutím na pole nebo dotykový displej.

**Upozornění:** Dobu trvání signálu můžete změnit v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 26

### Nastavení doby trvání

Na spotřebiči můžete nastavit dobu tepelné úpravy pokrmu. Doba tepelné úpravy tak nebude neúmyslně překročena a pro ukončení provozu nemusíte přerušovat jinou práci.

#### Nastavení

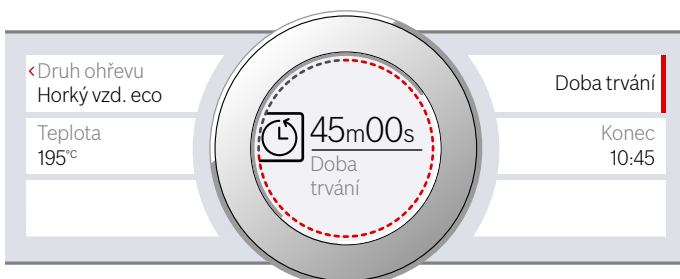
Podle toho, jakým směrem otočný volič nejprve otočíte, začne doba trvání navrženou hodnotou: doleva 10 minut, doprava 30 minut.

Do jedné hodiny lze dobu trvání nastavit v minutových krocích, potom v pětiminutových krocích.

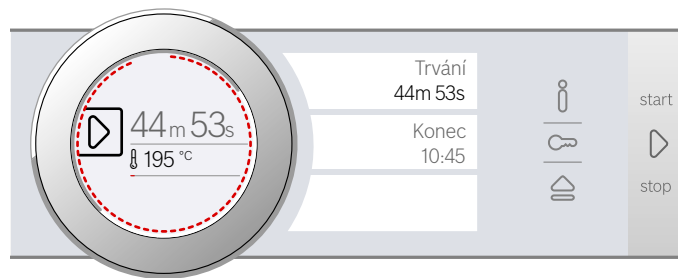
Maximálně lze nastavit 23 hodin a 59 minut.

Příklad na obrázku: Je 10:00 h, doba trvání 45 minut.

1. Nastavte druh provozu a teplotu nebo stupeň.
2. Před spuštěním klepněte na textové políčko „doba trvání“. Na displeji je bíle zvýrazněná doba trvání.
3. Otočným voličem nastavte dobu trvání. Čas konce se vypočte automaticky.





4. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič. Doba trvání se začne odměřovat.



Spotřebič začne hřát.

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

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

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

### Změnit a přerušit

Pokud chcete změnit dobu trvání, klepněte na textové políčko „Doba trvání“. Doba trvání je zvýrazněna a můžete ji kdykoliv změnit pomocí otočného voliče. Změna je převzata přímo.

Chcete-li zrušit dobu trvání, nastavte ji znovu na nulovou hodnotu. Po převzetí změny pokračuje provoz bez doby trvání.

### Nastavení konce

Čas ukončení provozu můžete posunout. Můžete např. ráno vložít pokrm do trouby a nastavit, aby byl hotový v poledne.

#### Upozornění

- Dbejte na to, aby potraviny nebyly v troubě příliš dlouho a nezkazily se.
- Konec již nenastavujte, pokud byl provoz zahájen. Výsledek vaření by již neodpovídal.

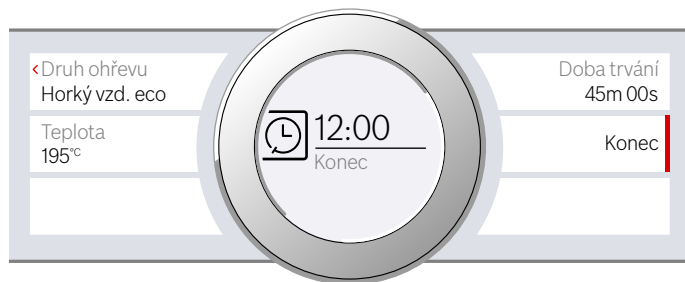
#### Nastavení

Konec doby trvání lze posunout zpět maximálně o 23 hodin a 59 minut.

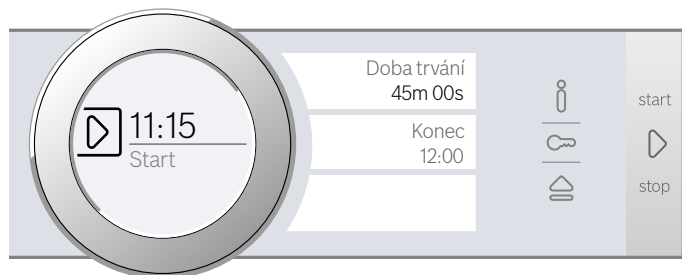
Příklad na obrázku: Je 10:00 h, nastavená doba trvání je 45 minut a pokrm má být hotový ve 12:00 h.

1. Nastavte druh provozu a teplotu nebo stupeň.
2. Nastavte dobu trvání.
3. Před spuštěním klepněte na textové políčko „konec“. Na displeji je vypočítaný čas konce zvýrazněn bíle.

4. Otočným voličem posuňte konec na pozdější dobu.



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



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

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

Pomocí textového políčka „doba trvání“ můžete znovu nastavit dobu trvání nebo tlačítkem start/stop ▷ pokračovat v provozu bez doby trvání.

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

### Změnit a přerušit

Po spuštění již čas konce nelze změnit.

Chcete-li smazat dobu trvání a konec, přerušete provoz tlačítkem start/stop ▷. V provozu můžete pokračovat bez doby trvání a konce.

## Nastavení budíku

Budík běží souběžně s jinými nastaveními. Budík můžete nastavit kdykoli, i když je spotřebič vypnutý. Má vlastní signál, takže rozpoznáte, jestli uplynula doba budíku nebo nastavená doba trvání.

### Nastavení

Doba budíku začíná vždy na hodnotě nula minut.

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

Lze nastavit maximálně 24 hodin.

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

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

Čas na budíku začne ubíhat.

Budík zůstane zobrazen na displeji, i když je přístroj vypnutý. Při běžném provozu jsou nastavení tohoto provozu v popředí. Klepnete-li na pole ⏰, zobrazí se na několik sekund doba budíku.

Jakmile čas uplyne, zazní signál a na displeji se objeví upozornění. Symbol již nesvítí.

**Tip:** Vztahuje-li se nastavená doba budíku na provoz spotřebiče, použijte dobu trvání. Čas je viditelný v popředí a spotřebič se automaticky vypne.

### Změnit a přerušit

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

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

## Teploměr pečeně

Pečicí sonda vám umožňuje přesné pečení. Měří teplotu uvnitř potravin. Jakmile je nastavená teplota dosažena, spotřebič se automaticky vypne.

### Druhy ohřevu

Pro provoz s pečicí sondou nejsou vhodné všechny druhy ohřevu.

Pokud máte v troubě zapojenou pečicí sonda, můžete použít následující druhy ohřevu.

	4D horký vzduch
	Horní/dolní ohřev
	Horký vzduch Eco
	Horní/dolní ohřev Eco
	Gril s cirkulací vzduchu
	Stupeň pro pizzu
	Vaření v páře
	Regenerace

### Upozornění

- Pečicí sonda měří teplotu uvnitř potravin od 30 °C do 99 °C.
- Používejte pouze přiloženou pečicí sonda. Můžete si ji dokoupit jako náhradní díl u zákaznického servisu.
- Po použití pečicí sondy vždy z trouby vyndejte. Nikdy ji neuchovávejte v troubě.

### Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

V případě použití chybného teploměru pečeně může dojít k poškození izolace. Používejte pouze teploměry pečeně určené pro tento přístroj.

### Teplota pečicího prostoru

Aby nedošlo k poškození pečicí sondy, nenastavujte vyšší teplotu než 250 °C.

Nastavená teplota v troubě musí být minimálně o 10 °C vyšší než nastavená teplota středu.

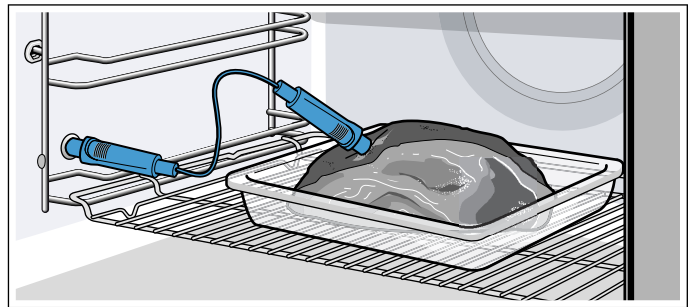
### Zapíchnutí pečicí sondy do pečeného pokrmu

Než vložíte pokrm do pečicího prostoru, zapíchněte do něj pečicí sonda.

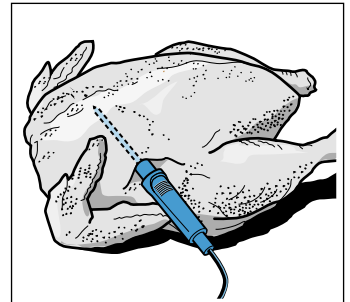
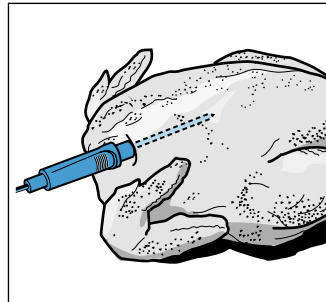
Pečicí sonda má tři měřicí body. Dbejte na to, aby byl prostřední měřicí bod uvnitř pokrmu.

**Maso:** U velkých kusů úplně zapíchněte pečicí sonda seshora šikmo do masa.

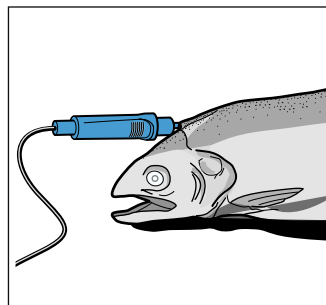
U nižších kusů ji zapíchněte ze strany do nejsilnějšího místa.



**Drůbež:** Pečicí sonda úplně zapíchněte do nejsilnějšího místa v prsou. V závislosti na tvaru drůbeže zapíchněte pečicí sonda napříč nebo podélně. Pak drůbež obraťte a položte ji na rošt prsní stranou dolů.



**Ryba:** Pečicí sonda úplně zapíchněte za hlavou směrem k prostřednímu kostem. Celou rybu položte na rošt hřbetem nahoru podepřenou rozpůlenou bramborou.



**Obrácení pečeného pokrmu:** Pokud chcete pečený pokrm obracet, pečicí sonda nevyjímejte. Po obrácení zkontrolujte správnou polohu pečicí sondy v pečeném pokrmu.

Pokud pečicí sonda během pečení vyjmete, všechna nastavení se zruší a musí se provést znovu.

### Pozor!

Dejte pozor, abyste kabel pečicí sondy nepřiskřípli. Aby nedošlo k poškození pečicí sondy příliš velkým žárem, musí být mezi grilovacím topným tělesem a pečicí sondou vzdálenost několik centimetrů. Maso může během pečení zvětšit svůj objem.



## Nastavení teploty středu

Pečicí sonda musí být zapojená do zdířky vlevo ve varném prostoru.

### Druhy ohřevu

1. Klepněte na textové políčko s požadovaným druhem ohřevu.  
Na displeji je bíle zvýrazněna navržená hodnota pro teplotu ve varném prostoru.
2. Otočným voličem nastavte teplotu ve varném prostoru.
3. Klepněte na textové políčko „teplota středu“.  
Na displeji je bíle zvýrazněna navržená hodnota pro teplotu středu.
4. Otočným voličem nastavte teplotu středu.
5. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič.  
Čas na displeji ukazuje, jak dlouho již provoz běží.  
Spotřebič začne hřát.

### Vaření v páře

1. Klepněte na políčko **menu**.
2. Klepněte na textové políčko „pára“.
3. Klepněte na textové políčko s požadovaným druhem ohřevu.  
Na displeji je bíle zvýrazněna navržená hodnota pro teplotu ve varném prostoru.
4. Otočným voličem nastavte teplotu ve varném prostoru.
5. Klepněte na textové políčko „teplota středu“.  
Na displeji je bíle zvýrazněna navržená hodnota pro teplotu středu.
6. Otočným voličem nastavte teplotu středu.
7. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič.  
Čas na displeji ukazuje, jak dlouho již provoz běží.  
Spotřebič začne hřát.

### Asist

1. Klepněte na políčko **menu**.
2. Klepněte na textové políčko „asist“.
3. Klepněte na textové políčko s požadovanou kategorií.
4. Klepněte na textové políčko s požadovaným jídlem.
5. Klepněte na textové políčko s požadovaným pokrmem.
6. V případě potřeby klepněte na textové políčko „přizpůsobení“.  
Otočným voličem upravte teplotu ve varném prostoru.  
Nebo  
Klepněte na textové políčko „teplota středu“.  
Otočným voličem upravte teplotu středu.
7. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič.  
Čas na displeji ukazuje, jak dlouho již provoz běží.  
Spotřebič začne hřát.

Na displeji je bíle zvýrazněna teplota středu, vlevo aktuální teplota, vpravo nastavená, např. „15 | 80 °C“. Indikační čára ohřevu se rovněž vztahuje k teplotě středu.

Jakmile je v pokrmu dosažena teplota středu, zazní akustický signál. Spotřebič přestane hřát. Aktuální teplota středu na displeji je shodná s nastavenou teplotou, např. „80 | 80 °C“. Časový průběh se zastaví.

Tlačítkem on/off ⓘ vypněte spotřebič a vytáhněte pečicí sonda ze zdířky.

### ⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

Varný prostor, příslušenství a pečicí sonda jsou velmi horké. Horké příslušenství a pečicí sonda vyjměte z varného prostoru vždy pomocí utěrky.

### Ändern (změnit)

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

Chcete-li změnit teplotu ve varném prostoru, klepněte předem na textové políčko „Teplota“.

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

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

### Přerušit

Chcete-li postup přerušit, vytáhněte pečicí sonda ze zdířky a masa. Tlačítkem start/stop ▷ můžete pokračovat v provozu bez pečicí sondy.

## Teploty středu různých potravin

Nepoužívejte zmrazené pokrmy. Údaje v tabulce jsou orientační hodnoty. Závisí na kvalitě a vlastnostech potravin.


Rozsáhlé údaje o druhu ohřevu a teplotě najdete na konci návodu k použití. → *„Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu“ na straně 39*

Potraviný	Teplota středu ve °C
<b>Drůbež</b>	
Kuře	80–85
Kuřecí prsa	75–80
Kachna	80–85
Kachní prsa, růžová	55–60
Krůta	80–85
Krůtí prsa	80–85
Husa	80–90
<b>Vepřové maso</b>	
Vepřová krkovička	85–90
Vepřová panenka, růžová	62–70
Vepřový kotlet, růžový	72–80
<b>Hovězí maso</b>	
Hovězí svíčková nebo roastbeef, anglické	45–52
Hovězí svíčková nebo roastbeef, růžové	55–62
Hovězí svíčková nebo roastbeef, propečené	65–75
<b>Telecí maso</b>	
Telecí pečeně nebo plec, libové	75–80
Telecí pečeně, šál	75–80
Telecí kolínko	85–90

Potraviný	Teplota středu ve °C
<b>Jehněčí maso</b>	
Jehněčí kýta, růžová	60–65
Jehněčí kýta, propečená	70–80
Jehněčí hřbet, růžový	55–60
<b>Ryby</b>	
Ryba, celá	65–70
Rybí filé	60–65
<b>Ostatní</b>	
Sekaná, všechny druhy masa	80–90
Ohřívání pokrmů, regenerace	65–75

## Dětská pojistka

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



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

### Aktivace a deaktivace

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

Pole  stiskněte vždy po dobu cca 4 sekund.

Na displeji se zobrazí pokyn k potvrzení.

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

## Základní nastavení


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

### Změna základních nastavení

Spotřebič musí být zapnutý.


1. Klepněte na pole **menu**.  
Objeví se výběr druhů provozu.
2. Klepněte na textové políčko „Základní nastavení“.  
Na dotykových displejích se objeví nastavení.
3. Klepněte na textové políčko s požadovaným nastavením.  
Vybrané nastavení je zobrazeno na červeném sloupci po straně textového políčka.  
Na displeji je uvedena příslušná hodnota.
4. Hodnotu podle potřeby změňte otočným voličem.
5. Klepněte na textové políčko s dalším nastavením.  
Na displeji se zobrazí příslušná hodnota, kterou můžete otočným voličem změnit.
6. Procházejte nastavení a podle potřeby je měňte otočným voličem.  
Pro listování v nastaveních klepněte na textové políčko „Další nastavení“.
7. Pro potvrzení klepněte na pole **menu**.  
Objeví se dotaz, zda mají být změny uloženy.
8. Klepněte na textové políčko „Uložit“.  
Na displeji se zobrazí upozornění, že nastavení byla uložena.

### Přerušit

Nechcete-li změny uložit, klepněte na pole **menu** a potom na textové políčko „Neuložit“. Na displeji se zobrazí upozornění, že nastavení nebyla uložena. Pokud spotřebič nepotřebujete, vypněte jej tlačítkem on/off .

### Seznam základních nastavení

V závislosti na vybavení Vašeho spotřebiče nemusí být některá základní nastavení dostupná.

Nastavení	Volba
Jazyk	K dispozici další jazyky
Čas	Čas ve formátu 24 h
Tvrdost vody	00 (změkčená) 01 (měkká) 02 (střední) 03 (tvrdá) 04 (velmi tvrdá)*
Nastavení z výroby	Resetovat Neresetovat*
Akustický signál	Krátká doba trvání (30 s) Střední doba trvání (1 min)* Dlouhá doba trvání (5 min)
Hlasitost	Stupně 01–05
Zvuk tlačítek	Zapnutý Vypnutý* (zvuk zůstává při on/off  )

Jas displeje	Stupnice s 5 stupni
Zobrazení hodin	Vyp. Digitální*
Osvětlení	Při provozu vypnuté Při provozu zapnuté*
Provoz po zapnutí	Hlavní menu Druhy ohřevu* Pára Asist
Ztlumení v noci	Vypnutý* Zapnutý
Logo značky	Ukazatele* Nezobrazit
Doba doběhu ventilátoru	Doporučená* Minimální
Vysouvací systém	Spotřebič není dovybaven* (u rámu a jednoduchého výsuvu) Spotřebič je dovybaven (u dvojitého a trojitého výsuvu)
Program sabat	Zapnutý Vypnutý*

\* Nastavení z výroby (v závislosti na typu spotřebiče se nastavení z výroby mohou lišit)

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

## Výpadek elektrického proudu

Vámi provedené změny nastavení zůstanou zachovány i po výpadku proudu.

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

## Změna času

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

Spotřebič musí být zapnutý.

1. Klepněte na pole **menu**.  
Na displeji se objeví výběr druhů provozu.
2. Klepněte na textové políčko „Základní nastavení“.  
Na dotykových displejích se objeví nastavení.
3. Klepněte na textové políčko „Čas“.  
Na displeji se zobrazí čas.
4. Pomocí otočného voliče změňte nastavení času.
5. Pro potvrzení klepněte na pole **menu**.  
Objeví se dotaz, zda mají být změny uloženy.
6. Klepněte na textové políčko „Uložit“.  
Na displeji se zobrazí upozornění, že nastavení byla uložena.

## Program sabat

Při programu sabat můžete nastavit dobu trvání až 74 hodin. Pokrmy v troubě zůstanou teplé, aniž byste ji museli zapínat nebo vypínat.


### Spouštění programu sabat

Před použitím programu sabat jej musíte aktivovat v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 26


Je-li základní nastavení příslušně upraveno, je program sabat uveden v druhých ohřevu jako poslední.

Spotřebič používá horní/dolní ohřev. Teplotu lze nastavit v rozmezí 85 °C až 140 °C.

Musí být zvolen druh provozu Druhy ohřevu. Na dotykových displejích se objeví menu druhů ohřevu.

1. Klepněte na textové políčko „Program sabat“.  
Na displeji je bíle zvýrazněna navržená hodnota pro teplotu.
2. Otočným voličem nastavte požadovanou teplotu.
3. Před spuštěním klepněte na textové políčko „Doba trvání“.  
Na displeji je bíle zvýrazněna navržená hodnota pro dobu trvání.
4. Otočným voličem nastavte požadovanou dobu.  
**Upozornění:** Čas konce se vypočte automaticky, nelze jej však posunout.
5. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič.  
Na displeji se zobrazuje zbývající doba.  
Spotřebič začne ohřívat.



Jakmile doba trvání programu sabat uplyne, zazní signál. Spotřebič přestane ohřívat. Na displeji je doba trvání 00m 00s.

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

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

### Změnit a přerušit

Po spuštění již nastavení nelze změnit.

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

## Čisticí prostředky

V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho pěkný a funkční. Vysvětlíme Vám, jak správně udržovat a čistit spotřebič.

### Vhodné čisticí prostředky

Aby různé povrchy nebyly poškozeny nevhodnými čisticími prostředky, dodržujte údaje v tabulce. V závislosti na typu spotřebiče nemusí mít váš spotřebič všechny povrchy.

#### Pozor!

#### Nebezpečí poškození povrchu:

Nepoužívejte

- ostré nebo abrazivní čisticí prostředky,
- čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu,
- tvrdé drátěnky nebo houbičky,
- vysokotlaké nebo parní čističe,
- speciální prostředky pro čištění za tepla.

Nové houbové utěrky před použitím důkladně propláchněte.

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

#### Varování – Nebezpečí popálení!

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

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

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

### Vnitřek spotřebiče

Smaltované a samočisticí plochy	Řiďte se pokyny pro plochy pečicího prostoru na konci tabulky.
Skleněný kryt osvětlení varného prostoru	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.  Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečicí trouby.
Těsnění dvířek Nesundávejte těsnění!	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem. Nedrhňte.
Kryt dvířek	z ušlechtilé oceli: Použijte čisticí prostředek na ušlechtilou ocel. Dodržujte pokyny výrobce. Nepoužívejte ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel.  z plastu: Vyčistěte horkým mycím roztokem a hadrem. Osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo. Kryt dvířek před čištěním demontujte.
Rámy	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Výsuvný systém	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.  Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných lišt, pokud možno je čistěte v zasunutém stavu. Nemyjte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.  Nečistoty na nádobách z ušlechtilé oceli způsobené potravinami s obsahem škrobu (např. rýží) vyčistěte vodou s octem.

Nádržka na vodu	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem a důkladně vypláchněte čistou vodou, abyste odstranili zbytky mycího prostředku. Osušte měkkým hadříkem. Nechte vyschnout s otevřeným víčkem. Těsnění na víčku utřete dosucha. Nemyjte v myčce nádobí.
Pečicí sonda	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Nemyjte v myčce nádobí.

### Upozornění

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

### Plochy v pečicím prostoru

Zadní stěna, horní stěna a postranní stěny v pečicím prostoru jsou samočisticí. Poznáte to podle drsného povrchu.

Dno pečicího prostoru je smaltované a má hladký povrch.

### Čištění smaltovaných ploch

Hladké smaltované plochy vyčistěte hadrem a horkým mycím roztokem nebo vodou s octem. Osušte měkkým hadříkem.

Přípečené zbytky pokrmů namočte vlhkým hadrem a mycím roztokem. Při silném znečištění použijte nerezovou drátěnku nebo čisticí prostředek na pečicí trouby.

### Pozor!

Nikdy nepoužívejte čisticí prostředek na pečicí trouby v horké troubě. Mohlo by dojít k poškození smaltu. Před příštím rozehrátím odstraňte z trouby a z dvířek veškeré zbytky.

Pečicí troubu nechte po čištění otevřenou vyschnout.

**Upozornění:** Vlivem zbytků potravin může vzniknout bílý povlak. Je nezávadný a nemá vliv na funkci. V případě potřeby lze zbytky odstranit kyselinou citronovou.

### Čištění samočisticích ploch

Samočisticí plochy jsou opatřené porézní, matnou keramickou vrstvou. Když je spotřebič v provozu, tato vrstva absorbuje a odstraňuje nečistoty stříkající při pečení.

Pokud se samočisticí plochy již dostatečně samy nečistí a vznikají tmavé skvrny, lze je vyčistit pomocí čisticí funkce. Řiďte se pokyny v příslušné kapitole. → "Čisticí funkce" na straně 30

### Pozor!

Na samočisticí plochy nepoužívejte čisticí prostředky na pečicí trouby. Povrch by se poškodil. Jestliže se čisticí prostředek na pečicí trouby na tyto plochy přece jenom dostane, okamžitě ho otřete vodou a houbovou utěrkou. Nedrhňte a nepoužívejte abrazivní čisticí pomůcky.

### Udržování spotřebiče v čistotě

Aby se nevytvořily úporně ulpívající nečistoty, udržujte spotřebič vždy čistý a nečistoty ihned odstraňujte.

### ⚠ Varování – Nebezpečí požáru!

Volné zbytky pokrmů, tuk a šáva z pečení se mohou vznítit. Před spuštěním provozu odstraňte z pečicího prostoru, z topných prvků a příslušenství hrubé nečistoty.

### Tipy

- Pečicí prostor čistěte po každém použití. Nečistoty se nepřipečou.
- Vždy ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku.
- Na pečení velmi šťavnatých koláčů používejte univerzální vysoký plech.
- Používejte vhodnou nádobu na pečení, např. pekáč.

## Čisticí funkce

Váš spotřebič je vybavený druhy provozu „EcoClean“ a „odvápňení“. Pomocí čisticí funkce „EcoClean“ se čistí samočisticí plochy ve varném prostoru. Pomocí druhu provozu „odvápňení“ odstraníte z výparníku vodní kámen.

### EcoClean

Pomocí druhu provozu „čisticí funkce“ se vyčistí samočisticí plochy v pečicím prostoru.

Samočisticí plochy (zadní stěna, horní stěna a postranní stěny) jsou opatřené porézní, matnou keramickou vrstvou. Když je pečicí trouba v provozu, tato vrstva absorbuje a odstraňuje nečistoty stříkající při pečení a grilování. Pokud se plochy již dostatečně nečistí a vznikají tmavé skvrny, lze povrch vyčistit pomocí čisticí funkce.

**Upozornění:** Spotřebič registruje používání. Spotřebič upozorní, že je doporučeno provést čištění. Doporučení bude zobrazené tak dlouho, dokud kompletně neproběhne čisticí funkce.

Pokud se nebudete touto výzvou řídit, může dojít k poškození samočisticích ploch.

Pokud je spotřebič silně znečištěný již dříve, resp. pokud zjistíte na zadní stěně skvrny, nečekejte s čištěním na výzvu. Čím častěji se čištění provádí, tím déle je zaručena čisticí schopnost samočisticích ploch. Spotřebič můžete pomocí čisticí funkce čistit podle potřeby kdykoli.

### Před spuštěním čisticí funkce

Vyjměte z trouby rámy, výsuvy, příslušenství a nádoby.


### Čištění dna pečicího prostoru a vnitřku dvířek spotřebiče

Odstraňte ze dna pečicího prostoru, vnitřku dvířek spotřebiče a osvětlení pečicího prostoru hrubé nečistoty. Jinak vzniknou skvrny, které již nebude možné odstranit.

### Pozor!

Na samočisticí plochy nepoužívejte čisticí prostředky na pečicí trouby. Povrch by se poškodil. Jestliže se čisticí prostředek na pečicí trouby dostane na tyto plochy omylem, okamžitě ho otřete vodou a houbovou utěrkou. Nedrhňte a nepoužívejte abrazivní čisticí pomůcky.


### Varování – Nebezpečí popálení!

 Spotřebič je během čisticí funkce zvenku velmi horký. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.


### Nastavení čisticí funkce

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

Doba trvání je u čisticí funkce pevně nastavená na 1 hodinu. Nelze ji měnit.

1. Klepněte na políčko **menu**.  
Objeví se výběr druhů provozu.
2. Klepněte na textové políčko „čištění“.
3. Klepněte na textové políčko „EcoClean“.
4. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič.  
Na displeji se zobrazuje zbývající doba. U čisticí funkce se indikační čára ohřevu nezobrazuje.  
Čisticí funkce se spustí.

V průběhu čisticí funkce kuchyni větrejte.



Jakmile funkce čištění skončí, zazní signál. Na displeji je zobrazená doba trvání 00 m 00 s. Tlačítkem on/off  vypněte spotřebič.

### Posunutí času konce

Čas konce můžete posunout dozadu. Před spuštěním klepněte na textové políčko „Konec“ a otočným voličem posuňte konec na pozdější dobu.

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

### Přerušit

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

**Upozornění:** Počítadlo provozních hodin se nevynuluje. Na displeji se dále zobrazí výzva ke spuštění čisticí funkce.

### Po skončení čisticí funkce

Po vychladnutí pečicího prostoru ho v případě potřeby vytřete vlhkým hadrem.

**Upozornění:** Během provozu a čisticí funkce se mohou na plochách tvořit červené skvrny. Nejedná se o rez, ale zbytky potravin. Tyto skvrny nejsou zdraví škodlivé a neomezují čisticí funkci samočisticích ploch.

### Odvápňení

Aby váš spotřebič zůstal funkční, musíte ho pravidelně odvápňovat.

Odvápňení se skládá z několika kroků. Z hygienických důvodů musí odvápňení proběhnout kompletně, aby byl spotřebič znovu připravený k provozu. Odvápňení trvá celkem cca 70–95 minut.

- Odvápňení (cca 55–70 minut), poté vyprázdněte nádržku na vodu a znovu ji naplňte.
- První proplachování (cca 9–12 minut), poté vyprázdněte nádržku na vodu a znovu ji naplňte.
- Druhé proplachování (cca 9–12 minut), poté vyprázdněte nádržku na vodu a vysušte ji.

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

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

## Spuštění

### Pozor!

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

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

1. Z 400 ml vody a 200 ml tekutého odvápnovacího prostředku smíchejte odvápnovací roztok.
2. Spusťte tlačítkem on/off ①.
3. Vyjměte nádržku na vodu a naplňte ji odvápnovacím roztokem.
4. Nádržku na vodu s odvápnovacím roztokem úplně zasuňte.
5. Zavřete ovládací panel.
6. Klepněte na políčko **menu**.  
Objeví se výběr druhů provozu.
7. Klepněte na textové políčko „čištění“.
8. Klepněte na textové políčko „odvápnění“.  
Zobrazí se doba trvání odvápnění. Nelze ji změnit.
9. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič.  
Probíhá odvápnění spotřebiče. Na displeji se odměřuje doba trvání.  
Jakmile doba trvání uplyne, zazní signál.

### První proplachování

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

### Druhé proplachování

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

### Závěrečné čištění

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

## Rámy

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

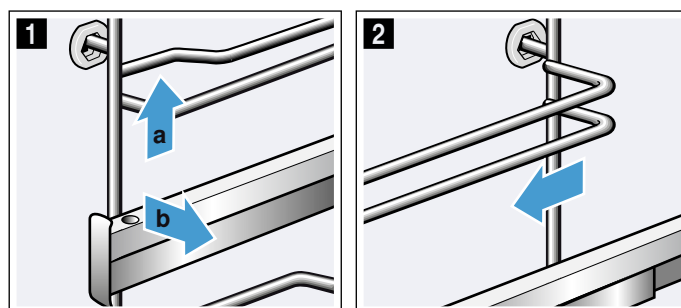
### Vysazení a zavěšení rámu

#### Varování – Nebezpečí popálení!

Rámy se silně zahřívají. Nikdy se nedotýkejte horkých rámu. Vždy nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

#### Vyjmutí rámu

1. Rám vepředu trochu nazdvihněte **a** a vyhákněte **b** (obrázek **1**).
2. Poté celý rám vytáhněte dopředu a vyjměte ho (obrázek **2**).

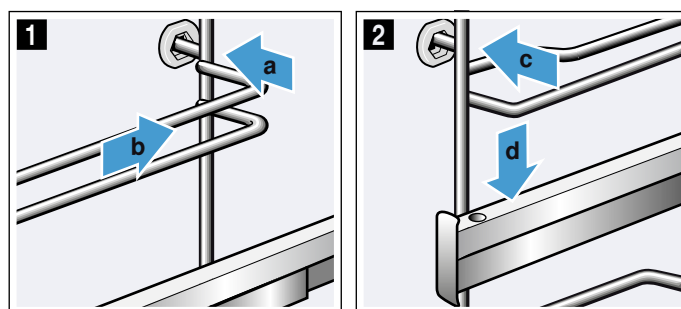


Rámy vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

#### Zavěšení rámu

Je třeba rozlišovat pravý a levý rám. Musí být možné vytáhnout výsuvné lišty směrem dopředu.

1. Rám zasuňte nejprve doprostřed do zadního otvoru **a** tak, aby rám doléhal k zadní stěně pečicího prostoru, a zatlačte ho dozadu **b** (obrázek **1**).
2. Poté ho zasuňte do předního otvoru **c** tak, aby rám i zde doléhal ke stěně pečicího prostoru, a zatlačte ho dolů **d** (obrázek **2**).



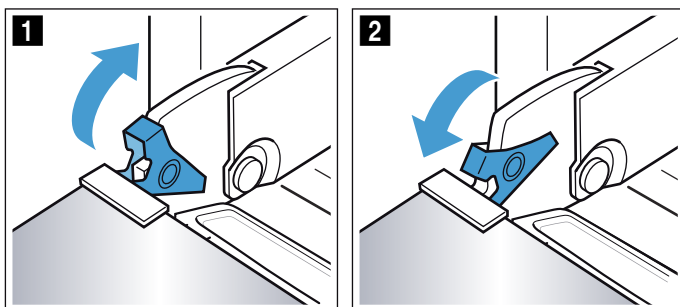
## Dvířka spotřebiče

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

### Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče

Dvířka spotřebiče lze za účelem čištění nebo demontáže skleněných tabulí vysadit.

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

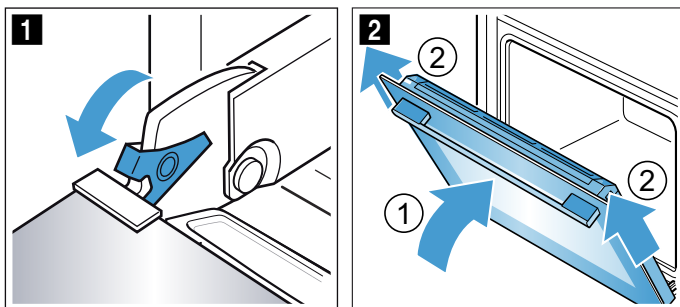


#### **⚠ Varování** **Nebezpečí poranění!**

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

### Vysazení dvířek spotřebiče

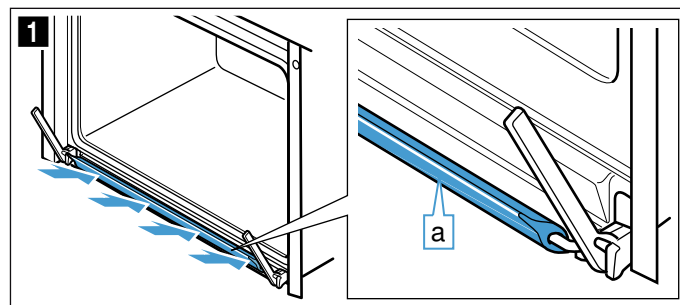
1. Zcela otevřete dvířka spotřebiče.
2. Odklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek **1**).
3. Úplně zavřete dvířka spotřebiče **a**. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo **b** a vytáhněte nahoru (obrázek **2**).



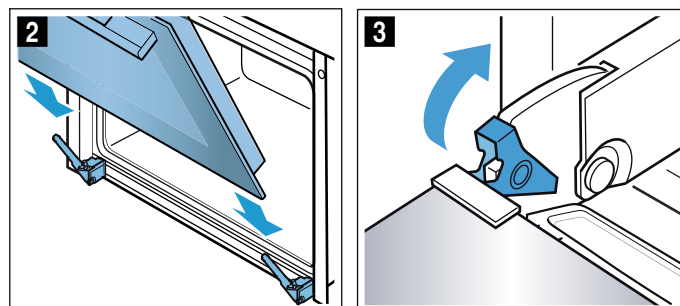
### Zavěšení dvířek spotřebiče

Dvířka spotřebiče zavěste zpět opačným postupem.

1. Přitlačte těsnění **a** podél odkapávacího žlábků (obrázek **1**), protože se těsnění **a** může při čištění uvolnit.



2. Při zavěšování dvířek spotřebiče dbejte na to, abyste oba závěsy zasunuli do otvorů rovně (obrázek **2**). Zasuňte dvířka spotřebiče až nadoraz.
3. Zcela otevřete dvířka spotřebiče. Znovu zaklopte obě zajišťovací páčky (obrázek **3**).



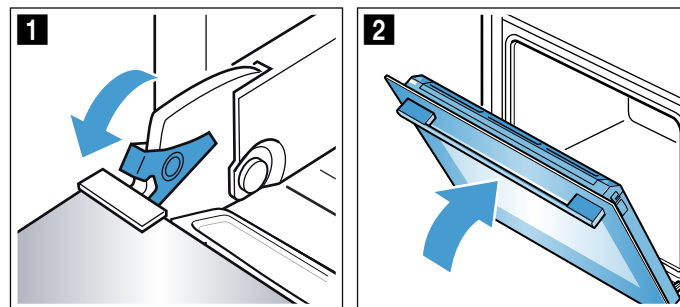
4. Zavřete dvířka.

### Demontáž a montáž skleněných tabulí

Kvůli lepšímu čištění můžete skleněné tabule ve dvířkách pečicí trouby demontovat. V případě potřeby, např. pokud je spotřebič nainstalovaný ve vyšší poloze, můžete celá dvířka vysadit a položit je na rovnou plochu.

### Zajištění dvířek spotřebiče

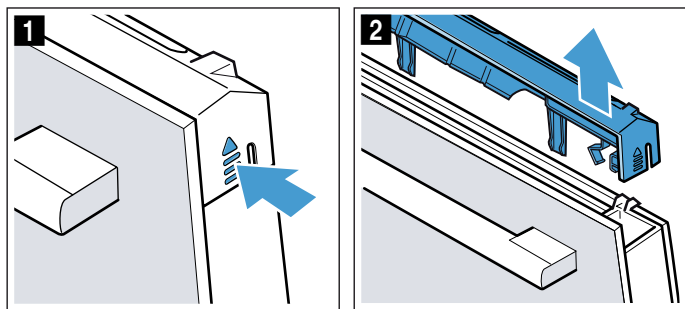
1. Zcela otevřete dvířka spotřebiče.
2. Odklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek **1**).
3. Úplně zavřete dvířka spotřebiče **2**.



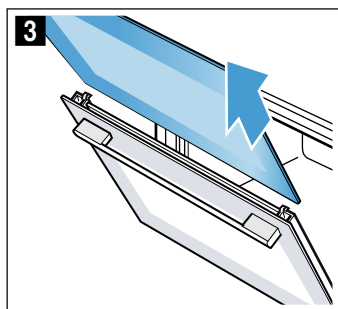


**Demontáž skel dvířek**

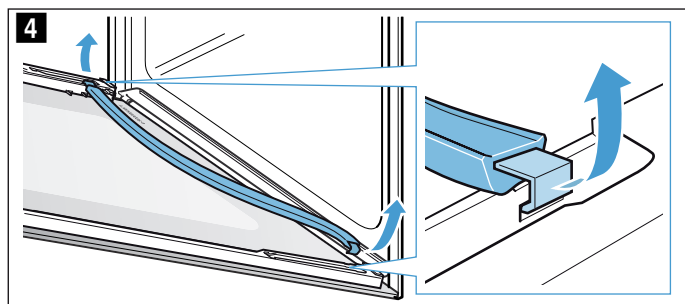
1. Zatlačte na kryt na levé a pravé straně (obrázek **1**).
2. Sejměte kryt (obrázek **2**).



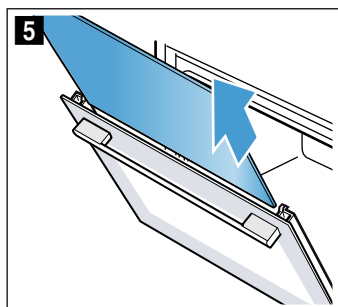
3. Vytáhněte vnitřní sklo (obrázek **3**) a opatrně ho položte na rovnou plochu.



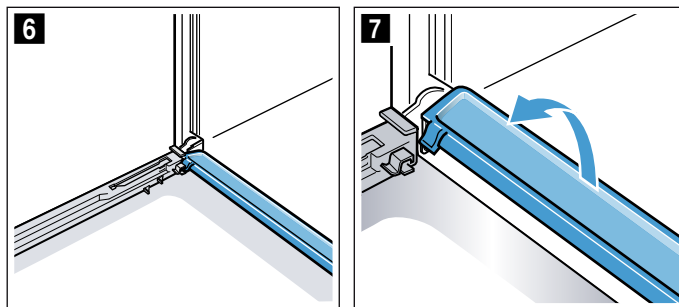
4. Na obou stranách vyhákněte těsnění a sejměte ho (obrázek **4**).



5. Vytáhněte mezisklo (obrázek **5**) a opatrně ho položte na rovnou plochu.



6. V případě potřeby můžete za účelem čištění vyjmout kondenzační lištu. K tomu zcela odklopte dvířka spotřebiče (obrázek **6**).
7. Kondenzační lištu zaklapněte nahoru a vyjměte (obrázek **7**).



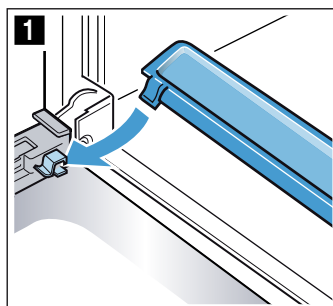
Vyčistěte skla dvířek čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadříkem. Kondenzační lištu utřete hadříkem a horkým mýdlovým roztokem.

**⚠ Varování****Nebezpečí úrazu!**

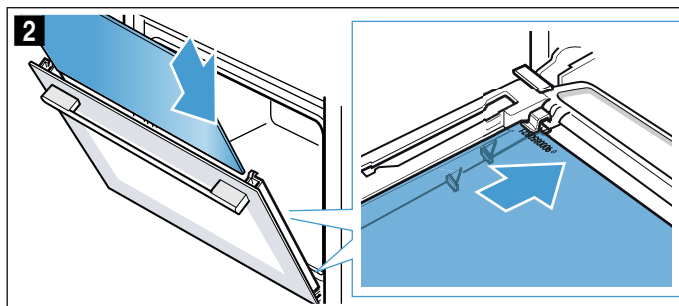
- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás sevřít. Nesahejte do prostoru závěsů.

**Montáž skla dvířek**

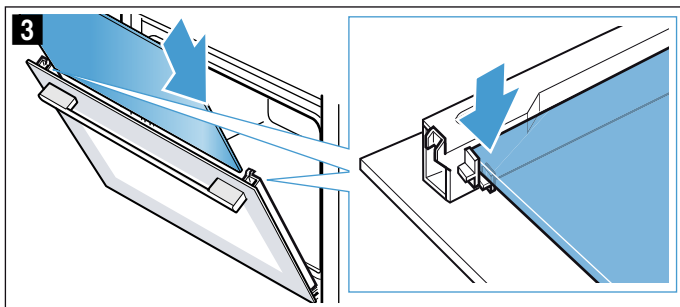
1. Dvířka spotřebiče zcela otevřete a znovu nasadte kondenzační lištu. Zastrčte lištu kolmo a otočte dolů (obrázek **1**).



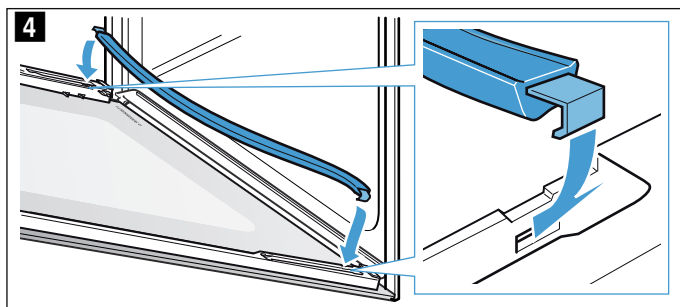
2. Zasuňte mezisklo a dbejte na to, aby bylo sklo dole správně v držáku (obrázek **2**).



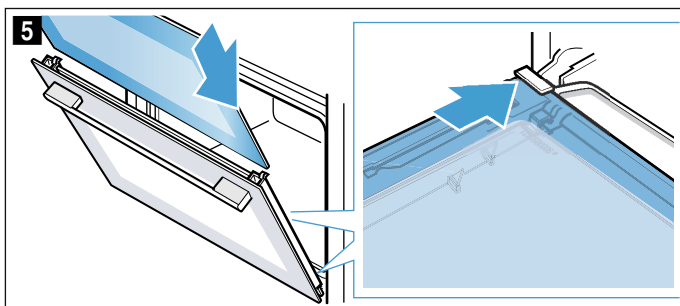
3. Mezisklo nahoře přitlačte (obrázek 3).



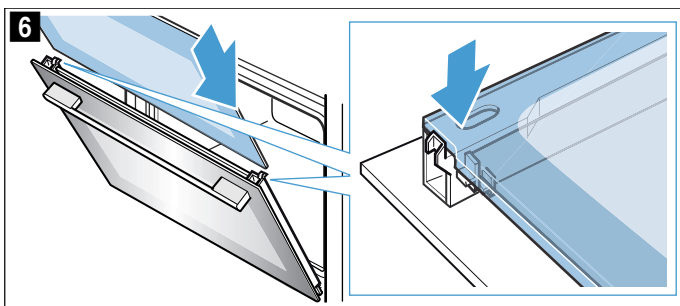
4. Znovu zahákněte těsnění vlevo a vpravo (obrázek 4).



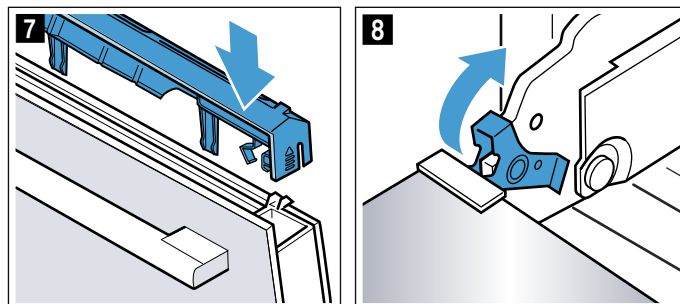
5. Zasuňte vnitřní sklo.  
Při zasouvání dbejte na to, aby lesklá strana skla směřovala ven a výřez byl vlevo a vpravo nahoře.  
Sklo musí být dole správně v držáku (obrázek 5).



6. Vnitřní sklo nahoře přitlačte (obrázek 6).



7. Nasadte kryt a přitlačte ho, až slyšitelně zaskočí (obrázek 7).  
8. Znovu zcela otevřete dvířka spotřebiče.  
9. Zaklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek 8).



10. Zavřete dvířka spotřebiče.

**Pozor!**

Pečicí prostor používejte znovu teprve tehdy, když jsou skla dvířek řádně namontovaná.

## Co dělat v případě poruchy?

Jestliže se vyskytne porucha, často se jedná jen o maličkost. Než kontaktujete servis, pokuste se sami odstranit závadu pomocí této tabulky.


### Samostatné odstraňování závad

Technické závady na spotřebiči můžete často lehce odstranit sami.

Pokud se pokrm optimálně nepodaří, najdete na konci návodu k použití mnoho tipů a pokynů k nápravě.

→ "Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 39

Závada	Možná příčina	Odstranění/pokyny
Spotřebič nefunguje.	Vadná pojistka.	Zkontrolujte pojistku v pojistkové skříňce.
	Výpadek elektrického proudu	Zkontrolujte, zda funguje kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské spotřebiče.
Na displeji je „Sprache Deutsch“.	Výpadek elektrického proudu	Znovu nastavte jazyk a čas.
Je-li spotřebič vypnutý, čas se neobjeví.	Základní nastavení změněno.	Změňte základní nastavení ukazatele hodin.
Spotřebič se neohřeje, na displeji svítí symbol [Z].	V základních nastaveních je aktivován předváděcí režim.	Odpojte spotřebič krátce od sítě (vypněte pojistku v pojistkové skříňce) a následně do 3 minut deaktivujte v základních nastaveních předváděcí režim.
Spotřebič se nespustí a na displeji se zobrazí „Příliš horký pečicí prostor“.	Pečicí prostor je pro zvolený pokrm nebo druh ohřevu příliš horký.	Nechte pečicí prostor vychladnout a spusťte spotřebič znovu.
Otočný volič vypadl z uložení na ovládacím panelu.	Otočný volič byl omylem uvolněn.	Otočný volič je odnímatelný. Jednoduše vložte otočný volič do jeho uložení a přitlačte ho, až zaklapne a může se otáčet obvyklým způsobem.
Otočný volič se otáčí obtížně.	Nečistoty pod otočným voličem.	Otočný volič je odnímatelný. Uvolněte otočný volič tím, že ho jednoduše vytáhnete z uložení. Nebo přitlačte okraj otočného voliče, takže se vykloupí a lze ho snadno uchopit. Otočný volič a jeho uložení ve spotřebiči opatrně vyčistěte mycím roztokem a hadrem. Osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte ostré nebo brusné prostředky. Nenamáčejte je ani nepoužívejte čisticí prostředky na nádobí. Nevyjímejte otočný volič příliš často, aby jeho uložení zůstalo stabilní.
Provoz s párou nebo odvápnění se nespustí nebo nepokračuje.	Prázdna nádržka na vodu.	Naplňte nádržku na vodu.
	Otevřený ovládací panel.	Zavřete ovládací panel.
	Při odvápnění jsou zablokované provozy s párou.	Provedte odvápnění.
	Vadný senzor.	Zavolejte servis.
Spotřebič vás vyzývá, abyste provedli propláchnutí.	Během odstraňování vodního kamene došlo k přerušení napájení nebo vypnutí spotřebiče.	Po opětovném zapnutí spotřebič dvakrát propláchněte.
Spotřebič vás vyzve, abyste provedli odvápnění, aniž by se předtím zobrazilo počítadlo.	Je nastavená příliš malá tvrdost vody.	Provedte odvápnění. Zkontrolujte a příp. přizpůsobte nastavenou tvrdost vody.
Tlačítka blikají.	Normální jev v důsledku kondenzované vody za ovládacím panelem.	Jakmile se kondenzovaná voda odpaří, tlačítka přestanou blikat.
Pokrm je při přidávání páry příliš suchý nebo příliš vlhký.	Byla nesprávně zvolena intenzita páry.	Zvolte vyšší nebo nižší intenzitu páry.
Zobrazí se hlášení „naplňte nádržku na vodu“, ačkoli je nádržka na vodu naplněná.	Otevřený ovládací panel.	Zavřete ovládací panel.
	Nádržka na vodu správně nezaskočila.	Nechte nádržku na vodu zaskočit. → "Pára" na straně 18
	Vadný senzor.	Zavolejte servis.
	Nádržka na vodu spadla. Při otřesu se uvolnily součásti uvnitř nádržky na vodu, nádržka netěsní.	Objednejte si novou nádržku na vodu.

Ovládací panel se neotevře pro vyjmutí nádržky.	Zástrčka není zapojená v zásuvce	Zapojte spotřebič do elektrické sítě.
	Výpadek elektrického proudu.	Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.
	Vadná pojistka.	V pojistkové skřínce zkontrolujte, je-li pojistka pro spotřebič v pořádku.
	Vadný senzor políčka  .	Zavolejte servis. V případě potřeby vyprázdněte nádržku na vodu: Otevřete dvířka spotřebiče, sáhněte prsty vpravo a vlevo pod ovládací panel a vytáhněte ho.
Při vaření v páře vzniká extrémní množství páry.	Spotřebič se automaticky kalibruje.	Normální proces.
Při vaření v páře vzniká opakovaně extrémní množství páry.	Spotřebič se nemůže kvůli příliš krátkým dobám vaření automaticky zkalibrovat.	Resetujte spotřebič na nastavení z výroby a zopakujte kalibraci.
Při vaření je slyšet prskavý zvuk.	Jde o efekt chladného a teplého objemu u zmrazených potravin v důsledku působení páry.	Nelze.


### **Varování – Nebezpečí poranění!**

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Nikdy se nepokoušejte spotřebič opravit sami. Opravy smí provádět pouze námi vyškolený servisní technik. Pokud má spotřebič závadu, kontaktujte zákaznický servis.

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

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

### **Chybová hlášení na displeji**

Objeví-li se na displeji chybové hlášení s písmenem „D“ nebo „E“, např. D0111 nebo E0111, spotřebič vypněte a znovu zapněte tlačítkem on/off .

Pokud se jednalo o jednorázovou závadu, identifikace zmizí. Pokud se chybové hlášení objeví znovu, kontaktujte servis a uveďte přitom přesnou podobu chybového hlášení.

### **Maximální doba provozu**

Pokud na spotřebiči nezměníte nastavení několik hodin, spotřebič automaticky přestane ohřívat. Zabrání se tak neúmyslnému trvalému provozu.

Kdy je dosaženo maximální doby provozu, záleží na aktuálních nastaveních druhu provozu.

#### **Maximální doba provozu dosažena**

Na displeji se objeví upozornění, že je dosaženo maximální doby provozu.

Pro pokračování provozu klepněte na libovolné pole nebo otočte otočným voličem.

Pokud spotřebič nepotřebujete, vypněte jej tlačítkem on/off .

**Tip:** Aby nedošlo k nežádoucímu vypnutí spotřebiče, např. při dlouhé době pečení, nastavte dobu trvání. Spotřebič bude hřát, dokud neuplyne nastavená doba trvání.

### **Osvětlení varného prostoru**

Pro osvětlení varného prostoru je váš spotřebič vybavený jednou nebo několika LED žárovkami s dlouhou životností.

Pokud LED žárovka nebo skleněný kryt světla jsou přece jenom poškozené, zavolejte zákaznický servis. Kryt světla se nesmí odstraňovat.

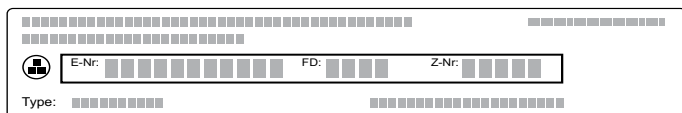
## Zákaznický servis

Potřebuje-li váš spotřebič opravu, obraťte se na náš servis. Vždy najdeme vhodné řešení, aby nedocházelo ke zbytečným výjezdům servisních techniků.


### Číslo E-Nr. a číslo FD

Při telefonátu uveďte úplné číslo spotřebiče (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.), abychom vám mohli poskytnout kvalifikovanou pomoc. Typový štítek s příslušnými čísly najdete po otevření dvířek spotřebiče.

U některých spotřebičů, které jsou vybavené párou, najdete typový štítek za ovládacím panelem.



Abyste je v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si údaje svého spotřebiče a telefonní číslo servisu poznamenat zde.

Č. výrobku (E-Nr.)	Výr. č. (FD-Nr.)
Zákaznický servis 	

Mějte na paměti, že návštěva technika zákaznického servisu není v případě chybné obsluhy bezplatná ani během záruční doby.

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

### Objednávka opravy a poradenství při poruchách CZ 251.095.546

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

## Pokrmy

Pomocí druhu provozu „pokrmy“ můžete připravovat nejrůznější pokrmy. Spotřebič zvolí optimální nastavení. Abyste dosáhli dobrých výsledků, nesmí být pečicí prostor pro zvolený pokrm příliš horký. Pokud by tomu tak bylo, zobrazí se na displeji upozornění. Nechte pečicí prostor vychladnout a spusťte spotřebič znovu.

### Upozornění k nastavením

- Výsledek pečení závisí na kvalitě potravin a velikosti a druhu nádoby. Pro optimální výsledek pečení použijte pouze potraviny v bezvadném stavu a maso s teplotou z chladničky. U zmrazených pokrmů používejte pouze potraviny přímo z mrazáku.
- U některých pokrmů se zobrazí navržená teplota, doba trvání a navržený druh ohřevu. Teplotu a dobu trvání můžete změnit podle svých potřeb.
- U ostatních pokrmů se zobrazí výzva k zadání hmotnosti. Vždy zadejte celkovou hmotnost, kromě případů, kdy se na spotřebiči zobrazí jiná výzva. Spotřebič za vás provede nastavení času a teploty. Nastavení hmotnosti mimo určené hmotnostní rozmezí není možné.
- U pečených pokrmů, u kterých za vás provede volbu teploty spotřebič, může být uložená teplota až 300 °C. Dbejte proto na to, abyste použili dostatečně tepelně odolnou nádobu.
- Zobrazí se vám pokyny, např. k nádobě, výšce zasunutí nebo přidání tekutiny u masa. Některé pokrmy je během pečení nutné např. obrátit nebo zamíchat. To se vám zobrazí krátce po spuštění na displeji. Ve správný okamžik vás pak upozorní akustický signál.
- Informace o vhodné nádobě a tipy a triky pro přípravu najdete na konci návodu k použití.  
→ "Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 39

### Přidávání páry

U některých pokrmů se parní funkce aktivuje automaticky. Všeobecné pokyny k parní funkci najdete v příslušné kapitole. → "Pára" na straně 18

### Varování – Nebezpečí opaření!

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

### Pečicí sonda

U některých pokrmů můžete rovněž použít pečicí sondu. Když pečicí sondu zasunete do spotřebiče, zobrazí se vhodné pokrmy. Teplotu ve varném prostoru a teplotu středu masa můžete měnit. → "Teploměr pečeně" na straně 24

## Volba pokrmu

Pokrmy jsou sestaveny podle jednotné struktury:

- Kategorie
- Pokrm
- Jídlo

V následující tabulce jsou uvedené kategorie s příslušnými pokrmy. Za každým pokrmem najdete jeden nebo více jídel.

Kategorie	Pokrm
Koláče, chléb, pizza	Koláče
	Drobné pečivo
	Cukroví
	Chléb
	Housky
	Pikantní koláče, pizza, quiche
Nákypy, suflé	Nákyp, slaný, čerstvý, vařené přísady
	Lasagne, čerstvé
	Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm
	Nákyp, sladký, čerstvý
	Suflé ve formičkách na 1 porci
Zmrazené potraviny	Pizza
	Nákypy
	Výrobky z brambor
	Drůbež, ryby
	Zelenina
Drůbež	Kuře
	Kachna, husa
	Krůta
Maso	Vepřové maso
	Hovězí maso
	Telecí maso
	Jehněčí maso
	Zvěřina
	Pokrmy z masa
Ryby	Ryba, celá
	Rybí filé
	Rybí podkovy
	Pokrmy z ryb
	Mořské plody
Přílohy, zelenina	Brambory
	Rýže
	Obilné pokrmy
	Luštěniny
	Těstoviny, knedlíky
	Vejce

Kategorie	Pokrm
Dezerty, kompoty	Karamelový krém
	Kynuté knedlíky
	Jogurt ve skleničce
	Mléčná rýže
	Kompot
Zavařování, odšťavňování, sterilizace	Zavařování
	Odšťavňování
	Sterilizace kojeneckých lahví
Ohřívání, rozpékání	Menu
	Pečivo
	Přílohy
Rozmrazování pokrmů	Ovoce, zelenina

## Pečící senzor

Spotřebič je vybavený pečícím senzorem. Ten se automaticky aktivuje, když zvolíte pečivo z následujících kategorií ze seznamu. Když je pečící senzor aktivovaný, zobrazí se na displeji symbol

Kategorie	Pokrm	Jídla
Koláče, chléb, pizza	Koláče	Koláče ve formě
		Koláče na plechu
		Ovocný koláč
	Drobné pečivo	Pečivo z listového těsta
		Muffiny
		Pečivo z kynutého těsta
Slané koláče, pizza, quiche	Slané koláče, quiche	
	Pizza	
	Alsaský koláč	
Zmrazené potraviny	Výrobky z brambor	Výrobky z brambor

Kontrolu provádí spotřebič. Spotřebič řídí proces pečení zcela automaticky, nemusíte provádět žádná další nastavení. Jakmile je pečivo hotové, spotřebič se sám vypne. Zazní akustický signál. Doba trvání odpovídá přibližně receptu pečiva a nezobrazuje se. Provoz s pečícím senzorem lze spustit jen tehdy, když je pečící trouba vychladlá.

Všechny ostatní kategorie pečiva nejsou kontrolovány pečícím senzorem. Zde vám nabízíme vyzkoušené nastavení s možností přizpůsobení.

Vhodné jsou tmavé kovové formy na pečení. Nepoužívejte silikonové pečící formy nebo příslušenství s obsahem silikonu. Pečící senzor by se poškodil.

Dokud je na displeji zobrazený text „Neotevírejte dvířka“, je pečící senzor aktivní. Neotevírejte dvířka spotřebiče, protože by se nastavení zrušilo. Spotřebič vám umožňuje dopečení. Spotřebič hřeje dál a můžete přizpůsobit navržený čas. Pečení musíte sami sledovat.

## Nastavení pokrmu

Budete provedeni celým procesem nastavení zvoleného pokrmu.

Pro listování v jednotlivých úrovních používejte otočný volič.

1. Klepněte na políčko **menu**.  
Objeví se výběr druhů provozu.
2. Klepněte na textové políčko „asist“.  
Objeví se kategorie.
3. Klepněte na požadovanou kategorii.  
Objeví se pokrmy příslušné kategorie.
4. Klepněte na požadovaný pokrm.  
Objeví se jednotlivé úpravy.
5. Klepněte na požadovanou úpravu.  
Na displeji se objeví příslušná nastavení. U mnoha úprav pokrmů můžete nastavení přizpůsobit podle přání.  
U některých úprav pokrmů musíte místo toho nastavit hmotnost.

**Tip:** V textovém políčku „tip“ se zobrazují pokyny ohledně příslušenství a výšky zasunutí.

6. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič.  
Na displeji se odměřuje doba trvání.  
Spotřebič začne hřát.

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

Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič tlačítkem on/off ①.

### Dokončování

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

Na displeji se objeví dotaz, zda chcete provést dokončení. Chcete-li provést dokončení, klepněte na textové políčko „Dokončení“. Je navržena doba trvání, kterou můžete změnit. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič.

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

Pokud jste s výsledkem pečení spokojeni, klepněte na textové políčko „Ukončit“.

Tlačítkem on/off (zapnuto/vypnuto) ① vypněte spotřebič.

### Posunutí času konce

U některých pokrmů můžete posunout zpět čas konce. Před spuštěním klepněte na textové políčko „Konec“ a otočným voličem posuňte konec na pozdější dobu.

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

### Změnit a přerušit

Po spuštění již nastavení nelze změnit.

Chcete-li postup přerušit, vypněte spotřebič tlačítkem on/off ①. Tlačítkem start/stop ▷ již provoz nemůžete zastavit.

## Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a pro ně vhodná nastavení. Ukážeme vám, který druh ohřevu a jaká teplota jsou nevhodnější pro váš pokrm. Dozvíte se, které příslušenství máte použít a do jaké výšky je třeba ho zasunout. Dostanete od nás tipy k nádobám a přípravě pokrmů.

**Upozornění:** Při přípravě potravin může ve varném prostoru vzniknout velké množství páry. Váš spotřebič je velmi energeticky úsporný a při provozu se ven dostane jen velmi málo tepla. Na základě vysokých rozdílů mezi teplotou uvnitř spotřebiče a vnějšími částmi spotřebiče se může na dvířkách, ovládacím panelu a předních stranách sousedního nábytku srážet kondenzovaná voda. To je normální jev, který je podmíněn fyzikálně. Tvorbu kondenzátoru lze snížit předehřátím nebo opatrným otevřením dvířek.

Při vaření v páře nebo přípravě s přidáváním páry je žádoucí, aby ve varném prostoru vznikalo velké množství páry. Po vaření varný prostor po vychladnutí vytřete.

### Nepoužívejte silikonové formy

Pro dosažení optimálního výsledku pečení doporučujeme používat tmavé kovové formy na pečení.

#### Pozor!

Nepoužívejte silikonové pečicí formy nebo pečicí fólie, kryty nebo příslušenství s obsahem silikonu. Pečicí senzor by se mohl poškodit.

K poškození pečicího senzoru může dojít, i když se nepoužívá.

Výjimky:

- Papír na pečení, který má silikonovou povrchovou úpravu, lze používat.
- Můžete používat pečicí sondu, která je součástí dodávky.

### Koláče a drobné pečivo

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

### Pečení s přidáváním páry

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

Pečení s přidáváním páry je možné jen na jedné úrovni.

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

## Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

### Pečení na jedné úrovni

Při pečení na jedné úrovni používejte následující výšku zasunutí:

- výška 1

### Pečení na dvou úrovních

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

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

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

## Příslušenství

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

### Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

### Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení zasuňte až nadoraz zkosením ke dvířkům spotřebiče.

U šťavnatých koláčů používejte univerzální vysoký plech, aby v případě přetečení šťávy nedošlo k znečištění pečicího prostoru.

### Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

Při použití bílých plechových forem, keramických forem a skleněných forem se prodlužuje doba pečení a pečivo nezžehne rovnoměrně.

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

## Papír na pečení

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

## Doporučené hodnoty nastavení

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

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




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

U některých pokrmů je předehřátí nutné, v tom případě je to uvedeno v tabulce. Pokrm a příslušenství vložte do trouby až po předehřátí.

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









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

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev
-  Intenzivní ohřev

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min.
<b>Koláče ve formě</b>						
Třený koláč, jednoduchý	Forma na pečení věnec/biskubský chléb	1		150-170	-	55-70
Třený koláč, jednoduchý	Forma na pečení věnec/biskubský chléb	1		150-160	1	50-70
Třený koláč, jemný	Forma na pečení věnec/biskubský chléb	1		150-170	-	60-80
Ovocný koláč z třeného těsta, jemný	Bábovková/rozevírací forma	1		160-180	-	45-60
Dortový korpus z třeného těsta	Dortová forma	1		150-170	-	20-40
Dortový korpus z třeného těsta	Dortová forma	2		160-170	1	25-35
Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta	Rozevírací forma Ø 26 cm	1		170-180	-	60-80
Švýcarský koláč	Plech na pizzu	1		200-220	-	40-50

\* Předehřát

\*\* 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu.



Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za- sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Koláč	Koláčová forma, černý plech	1		200-220	-	25-40
Koláč	Koláčová forma, černý plech	1		210-220	1	30-40
Kynutá bábovka	Bábovková forma	1		150-160	-	65-75
Kynutá bábovka	Bábovková forma	1		150-160	1	60-70
Kynutý koláč v rozevírací formě	Rozevírací forma Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35
Kynutý koláč v rozevírací formě	Rozevírací forma Ø 28 cm	1		160-170	2	25-35
Piškotový korpus, 2 vejce	Dortová forma	1		170-180	-	20-30
Piškotový korpus, 2 vejce	Dortová forma	1		150-160	1	25-35
Piškotový dort, 3 vejce	Rozevírací forma Ø 26 cm	1		160-170*	-	25-35
Piškotový dort, 3 vejce	Rozevírací forma Ø 26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
Piškotový dort, 6 vajec	Rozevírací forma Ø 28 cm	1		150-170*	-	30-50
Piškotový dort, 6 vajec	Rozevírací forma Ø 28 cm	1		150-160	1	10
					-	25-35

### Koláče na plechu

Třený koláč s horní vrstvou	Plech na pečení	1		160-180	-	20-40
Třený koláč s horní vrstvou	Plech na pečení	1		160-170	1	30-40
Třený koláč, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	-	35-50
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	1		180-200	-	25-30
Křehké těsto se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	-	40-55
Koláč z křehkého těsta se šfavnatou horní vrstvou	Univerzální vysoký plech	1		160-180	-	60-80
Švýcarský koláč	Univerzální vysoký plech	1		200-210	-	40-50
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	1		160-180	-	15-25
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	1		150-160	1	25-35
Kynutý koláč se šfavnatou horní vrstvou	Univerzální vysoký plech	1		180-200	-	30-45
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		160-170	-	25-35
Kynutý koláč se šfavnatou horní vrstvou, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-160	-	45-60
Kynutá vánočka, kynutý věnec	Plech na pečení	1		150-160	-	35-45
Kynutá vánočka, kynutý věnec	Plech na pečení	1		150-170	2	30-40
Piškotová roláda	Plech na pečení	1		190-210*	-	10-15
Piškotová roláda	Plech na pečení	1		190-210*	1	10-15
Štola z 500 g mouky	Univerzální vysoký plech	1		150-160	-	50-60
Štola z 500 g mouky	Univerzální vysoký plech	1		140-150	2	80-90
Sladký závin	Univerzální vysoký plech	1		170-180	-	40-60
Sladký závin	Univerzální vysoký plech	1		180-190	2	50-60
Závin, zmrazený	Univerzální vysoký plech	1		190-210	-	35-50
Závin, zmrazený	Univerzální vysoký plech	1		180-190	1	35-45

### Drobné pečivo

Koláčky	Plech na pečení	1		160**	-	25-35
Koláčky	Plech na pečení	1		150**	-	25-35
Koláčky, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150**	-	25-35
Muffiny	Plech na muffiny	1		170-190	-	15-30
Muffiny	Plech na muffiny	1		150-160	1	25-30

\* Předehřát

\*\* 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Muffiny, 2 úrovně	Plech na muffiny	3+1		150-170*	-	20-30
Drobné kynuté pečivo	Plech na pečení	1		160-170	-	30-40
Drobné kynuté pečivo	Plech na pečení	1		160-180	2	25-35
Pečivo z listového těsta	Plech na pečení	2		170-190*	-	20-45
Pečivo z listového těsta	Plech na pečení	1		200-220*	1	15-25
Pečivo z listového těsta 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		170-190*	-	20-45
Pečivo z odpalovaného těsta	Plech na pečení	1		200-220	-	30-45
Pečivo z odpalovaného těsta	Plech na pečení	1		200-220*	1	25-35
Plundrové pečivo	Plech na pečení	1		160-180	-	20-30
Plundrové pečivo	Plech na pečení	1		160-180	2	25-35

### Cukroví

Stříkané pečivo	Plech na pečení	1		150-160**	-	25-40
Stříkané pečivo	Plech na pečení	1		140-150**	-	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-150**	-	30-40
Cukroví	Plech na pečení	2		140-160	-	15-30
Cukroví, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		130-150	-	20-35
Sněhové cukroví, bezé	Plech na pečení	2		90-100*	-	100-130
Bezé, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		90-100*	-	100-150
Makrónky	Plech na pečení	2		90-110	-	20-40
Makrónky, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		90-110	-	20-40

\* Předehřát

\*\* 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu.

### Tipy pro koláče a drobné pečivo

Chcete zjistit, zda je koláč propečený.	Píchněte špejli špejli do koláče v místě, kde je nejvyšší. Pokud se na ni těsto nepřilepí, je koláč hotový.
Koláč „spadne“.	Příště použijte méně tekutiny. Nebo nastavte o 10 °C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. Dodržujte uvedené přísady a pokyny pro přípravu uvedené v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Vymažte jen dno rozevírací formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Šáva z ovoce přetéká.	Příště použijte univerzální vysoký plech.
Drobné pečivo se při pečení lepí k sobě.	Kousky pečiva by od sebe měly být vzdáleny cca 2 cm. Mají tak dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a opéci se ze všech stran.
Koláč je příliš suchý.	Nastavte o 10 °C vyšší teplotu a zkraťte dobu pečení.
Koláč je celkově příliš světlý.	Pokud jste zvolili správnou výšku zasunutí a správné příslušenství, v případě potřeby zvyšte teplotu nebo prodlužte dobu pečení.
Koláč je nahoře příliš světlý, ale zespoda příliš tmavý.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň výš.
Koláč je nahoře příliš tmavý, ale zespoda příliš světlý.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň níže. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Koláč v kulaté nebo v truhlíkové formě je vzadu příliš tmavý.	Formu na pečení nastavte až k zadní stěně, nýbrž doprostřed příslušenství.
Koláč je celkově příliš tmavý.	Příště zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Pečivo hnědne nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu. I přečnávající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Vždy ustříhnete správnou velikost papíru na pečení. Dbejte na to, aby forma na pečení nestála přímo před otvory v zadní stěně trouby. Při pečení drobného pečiva by jednotlivé kousky měly mít stejnou velikost a tloušťku.

Pečli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodním.	Při pečení na více úrovních používejte vždy 4D horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.
Koláč vypadá dobře, ale uvnitř je nedopečený.	Pečte o něco déle na nižší teplotu a v případě potřeby přidejte méně tekutiny. U koláčů se šřavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte horní vrstvu.
Koláč nelze vyklopit.	Nechte koláč po upečení ještě 5 až 10 minut vychladnout. Pokud ho ani poté nelze vyklopit, opatrně ho na okraji uvolněte nožem. Znovu formu obraťte a několikrát na ni položte studený mokrý hadr. Příště formu vymažte tukem a vysypejte strouhankou.

## Chléb a housky

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

### Pečení s přidáváním páry

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

Pečení s přidáváním páry je možné jen na jedné úrovni.

### Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

#### Pečení na jedné úrovni

Při pečení na jedné úrovni používejte následující výšku zasunutí:

- výška 1

#### Pečení na dvou úrovních

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

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

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

### Příslušenství

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

#### Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

#### Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení zasuňte až nadoraz zkosením ke dvířkům spotřebiče.

#### Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

Při použití bílých plechových forem, keramických forem a skleněných forem se prodlužuje doba pečení a pečivo nezžehne rovnoměrně.

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

### Papír na pečení

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

### Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

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

### Doporučené hodnoty nastavení

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

**Upozornění:** Vyšší teplotou nelze zkrátit dobu pečení. Chléb a housky by byly hotové jen zvenku, ale uvnitř by byly nedopečené.

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

U některých pokrmů je předehřátí nutné, v tom případě je to uvedeno v tabulce. Pokrm a příslušenství vložte do trouby až po předehřátí. Některé pokrmy se povedou nejlépe, když je pečete v několika krocích. Ty jsou uvedené v tabulce.

Hodnoty nastavení pro těsto na chléb platí jak pro těsto na plechu na pečení, tak také pro těsto v truhlíkové formě.






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

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

### Pozor!


























Do horké trouby nikdy nelijte vodu a nestavte nádoby s vodou na dno trouby. Střídáním teplot by se mohl poškodit smalt.

Použité druhy ohřevu:

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

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min.
<b>Chléb</b>						
Bílý chléb, 750 g	Univerzální vysoký plech nebo forma na biskubský chlebiček	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Bílý chléb, 750 g	Univerzální vysoký plech nebo forma na biskubský chlebiček	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Smíšený chléb, 1,5 kg	Univerzální vysoký plech nebo forma na biskubský chlebiček	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Smíšený chléb, 1,5 kg	Univerzální vysoký plech nebo forma na biskubský chlebiček	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Celozrnný chléb, 1 kg	Univerzální vysoký plech	1		110-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Celozrnný chléb, 1 kg	Univerzální vysoký plech	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Chlebová placka	Univerzální vysoký plech	1		220-240	-	25-35
Chlebová placka	Univerzální vysoký plech	2		220-230	3	20-30
<b>Housky</b>						
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	Univerzální vysoký plech	2		200-220	-	10-20
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	Plech na pečení	2		200-220	2	10-20
Housky, sladké, čerstvé	Plech na pečení	1		170-180*	-	15-25
Housky, sladké, čerstvé	Plech na pečení	1		160-170	3	25-35
Housky, sladké, čerstvé, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-160*	-	20-30
Housky, čerstvé	Plech na pečení	1		180-200	-	25-35
Housky, čerstvé	Plech na pečení	1		200-220	2	20-25
Bageta, předpečená, chlazená	Univerzální vysoký plech	2		200-220	-	10-20
Bageta, předpečená, chlazená	Plech na pečení	2		200-220	2	10-20
Housky, bageta, regenerace	Rošt	1		150-160*	-	10-20
<b>Housky, zmrazené</b>						
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	Univerzální vysoký plech	2		200-220	-	15-25
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	Plech na pečení	2		180-200	1	15-25
Louhované pečivo, syrové polotovary	Rošt	1		220-240	-	15-25
Louhované pečivo, syrové polotovary	Plech na pečení	2		210-230	1	18-25
Croissanty, syrové polotovary	Plech na pečení	1		150-170*	-	20-35
Croissanty, syrové polotovary	Plech na pečení	1		180-200	1	20-30
Housky, bageta, regenerace	Rošt	1		160-170*	-	10-20

\* Předehřát

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min.
<b>Toasty</b>						
Zapečené toasty, 4 ks	Rošt	2		3	-	5-15
Zapečené toasty, 12 ks	Rošt	2		250	-	5-15
Opečené toasty	Rošt	3		3	-	3-6
* Předehřát						

## Pizza, quiche a pikantní koláče

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

### Pečení s přidáváním páry

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

Pečení s přidáváním páry je možné jen na jedné úrovni.

### Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

#### Pečení na jedné úrovni

Při pečení na jedné úrovni používejte následující výšku zasunutí:

- výška 1

#### Pečení na dvou úrovních

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

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

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

### Příslušenství

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

#### Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

#### Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení zasuňte až nadoraz zkosením ke dvířkům spotřebiče.

Na pizzu s bohatou oblohou použijte univerzální vysoký plech.

### Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

Při použití bílých plechových forem, keramických forem a skleněných forem se prodlužuje doba pečení a pečivo nezhnědne rovnoměrně.

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

### Papír na pečení

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

### Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

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

### Doporučené hodnoty nastavení

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

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





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

U některých pokrmů je předehřátí nutné, v tom případě je to uvedeno v tabulce. Pokrm a příslušenství vložte do trouby až po předehřátí.

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




















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

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev
-  stupeň pro pizzu
-  Intenzivní ohřev

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min
<b>Pizza</b>						
Pizza, čerstvá	Plech na pečení	1		200-220	-	20-30
Pizza, čerstvá, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, čerstvá, tenké těsto	Plech na pizzu	1		210-230	-	20-30
Pizza, chlazená	Rošt	1		210-230	-	10-20
<b>Pizza, zmrazená</b>						
Pizza, tenké těsto, 1 ks	Rošt	1		210-230	-	10-20
Pizza, tenké těsto, 2 ks	Rošt + plech na pečení	3+1		200-220	-	15-25
Pizza, silné těsto, 1 ks	Rošt	1		190-210	-	20-35
Pizza, silné těsto, 2 ks	Univerzální vysoký plech + rošt	3+1		160-180	-	25-35
Pizza-bagetka	Rošt	1		200-220	-	20-30
Minipizza	Plech na pečení	1		210-230	-	10-20
<b>Pikantní koláče a quiche</b>						
Pikantní koláče ve formě	Rozevírací forma Ø 28 cm	1		170-190	-	60-70
Pikantní koláče ve formě	Rozevírací forma Ø 28 cm	1		180-190	1	65-75
Quiche	Dortová forma, černý plech	1		190-210	-	35-55
Alsaský koláč	Univerzální vysoký plech	1		280-300*	-	8-18
Alsaský koláč	Univerzální vysoký plech	1		200-220*	2	15-25
Pirohy	Nárypová forma	1		190-200	-	40-50
Empanada	Univerzální vysoký plech	1		180-190	-	35-45
Empanada	Univerzální vysoký plech	1		180-190	2	30-40
Burek	Univerzální vysoký plech	1		200-210	-	30-40

\* Předehřátí

## Nákyp a suflé

Váš spotřebič je vybavený čtyřmi druhy ohřevu pro pečení nákypu a suflé. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro velké množství pokrmů.

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

### Výšky zasunutí

Vždy používejte uvedené výšky zasunutí.

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

- Formy na roštu: výška 1
- Univerzální vysoký plech: výška 1

Pro suflé používejte parní funkci. Nepotřebujete vodní lázeň. Postavte malé formičky na parní nádobu s otvory, velikost XL, nebo na rošt.

Potravinu, které se normálně připravují ve vodní lázni, zakryjte fólií.

Pokud připravujete pokrmy současně, můžete ušetřit až 45 procent energie. Formy postavte do trouby vedle sebe.

### Příslušenství

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

#### Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

#### Univerzální vysoký plech

Univerzální vysoký plech zasuňte opatrně až nadoraz zkosením ke dvířkům spotřebiče.

#### Nádoby

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

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

## Doporučené hodnoty nastavení

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

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

Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při předehtání se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min
Náryp, pikantní, vařené přísady	zapékací forma	1		200-220	-	35-55
Náryp, pikantní, vařené přísady	zapékací forma	1		160-170	2	40-50
Náryp, sladký	zapékací forma	1		170-190	-	45-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	zapékací forma	1		160-180	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	zapékací forma	1		170-180	2	35-45
Lasagne, zmrazené, 400 g	univerzální vysoký plech	1		190-210	-	30-40
Lasagne, zmrazené, 400 g	nepřiklopená nádoba	1		180-190	2	40-50
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm	zapékací forma	1		170-180	-	50-60
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm	zapékací forma	1		170-190	2	60-70
Suflé	zapékací forma	1		160-170*	-	40-50
Suflé	zapékací forma	1		170-180	2	30-40
Suflé	formičky na 1 porci	1		100	-	40-45

\* Předehtát.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, řiďte se podle podobných pokrmů v tabulce.

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

Použité druhy ohřevu:

- 4D horký vzduch
- horní/dolní ohřev
- gril s cirkulací vzduchu
- stupeň pro pizzu
- Vaření v páře

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla.

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

## Drůbež

Váš spotřebič je vybavený různými druhy ohřevu pro pečení drůbeže. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro některé pokrmy.

### Pečení na roštu

Pečení na roštu je obzvláště vhodné pro velkou drůbež nebo více kusů současně.

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

→ "Příslušenství" na straně 13

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

### Pečení v nádobě

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

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

podklad mokrá nebo studená, nádoba by mohla prasknout.

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

### Nepřiklopená nádoba

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

### Přiklopená nádoba

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

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

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

## Pečení s přidáváním páry

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

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

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

## Vaření v páře

Na rozdíl od přidávání páry je příprava částí drůbeže pomocí funkce vaření v páře šetrnější. Zůstanou obzvláště šťavnaté. Jako chuťovou variantu můžete části drůbeže před vařením v páře opéct, doba vaření se zkrátí.

Větší kusy potřebují delší dobu zahřívání a delší dobu vaření. Pokud použijete více kusů se stejnou hmotností, prodlouží se doba zahřívání, nikoli doba vaření.

Části drůbeže se nemusí obracet.

Použijte parní nádobu s otvory, velikost XL, a pod ni zasuňte univerzální vysoký plech. Můžete použít také skleněnou mísu a postavit ji na rošt.

## Grilování

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

Grilovaný pokrm položte na rošt. Univerzální vysoký plech navíc zasuňte zkosením k dvířkům spotřebiče nejméně o jednu výšku zasunutí níže. Zachytí se odkapávající tuk.

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

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

## Upozornění

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

## Pečicí sonda

Pečicí sonda umožňuje přesné pečení. Přečtěte si důležité pokyny k použití pečicí sondy v příslušné kapitole. Najdete zde pokyny k zapojení pečicí sondy, možné druhy ohřevu a další informace. → "Teploměr pečeně" na straně 24

## Doporučené hodnoty nastavení

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

Hodnoty nastavení platí pro vložení drůbeže bez nádivky připravené k pečení s teplotou z lednice do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při předehřátí se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

V tabulce najdete údaje pro drůbež s navrženou hmotností. Pokud chcete péct drůbež s větší hmotností, v každém případě použijte nižší teplotu. V případě více kusů se při určování doby pečení řiďte podle hmotnosti nejtěžšího kusu. Jednotlivé kusy by měly být přibližně stejně velké.

Všeobecně platí: Čím je drůbež větší, tím nižší teplota a delší doba pečení.

Drůbež po uplynutí cca 1/2 až 2/3 uvedené doby obraťte.







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

## Tipy

- U kachny nebo husy propíchněte kůži pod křídly. Tak může vytékat tuk.
- U kachních prsou nařízněte kůži. Kachní prsa neobračejte.
- Pokud budete drůbež obračej, pečte ji nejprve prsní stranou, resp. stranou s kůží dolů.
- Drůbež bude obzvláště do křupava opečená, pokud ji ke konci pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.



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

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev
-  gril s cirkulací vzduchu
-  Velkoplošný gril
-  stupeň pro pizzu
-  Vaření v páře

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Kuře, 1 kg	Rošt	1		200-220	-	60-70
Kuře, 1 kg	Rošt	1		200-220	2	50-60

\* 5 min. předehřát



Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Plátky kuřecích prsou, po 150 g (grilování)	Rošt	2		3*	-	15-20
Plátky kuřecích prsou (vaření v páře)	Parní nádoba	2+1		100	-	15-25
Malé části kuřete, po 250 g	Rošt	2		220-230	-	30-35
Malé části kuřete, po 250 g	Rošt	2		200-220	2	30-45
Kuřecí kousky, nugety, zmrazené	Univerzální vysoký plech	2		200-220	-	10-20
Pulard, 1,5 kg	Rošt	1		200-220	-	70-90
Pulard, 1,5 kg	Rošt	1		180-200	2	65-75

**Kachna a husa**

Kachna, 2 kg	Rošt	1		180-200	-	90-110
Kachna, 2 kg	Rošt	1		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Kachní prsa, po 300 g	Rošt	2		230-250	-	25-30
Kachní prsa, po 300 g	Rošt	2		220-240	2	25-30
Husa, 3 kg	Rošt	1		160-180	-	120-150
Husa, 3 kg	Rošt	1		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Husí stehna, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	40-50
Husí stehna, po 350 g	Rošt	2		190-200	2	45-55

**Krůta**

Mladá krůta, 2,5 kg	Rošt	1		180-190	-	70-90
Mladá krůta, 2,5 kg	Rošt	1		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Krůtí prsa, bez kosti, 1 kg	Přiklopená nádoba	1		240-250	-	80-110
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	Rošt	1		180-200	-	80-100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	Rošt	1		170-180	2	80-100

\* 5 min. předeřít

**Maso**

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

**Pečení a dušení**

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

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

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

**Pečení na roštu**

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

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

Zasuňte univerzální vysoký plech s vloženým roštem do uvedené výšky zasunutí. Dbejte na to, aby byl rošt správně posazený na univerzálním vysokém plechu. → "Příslušenství" na straně 13

**Pečení a dušení v nádobě**

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

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

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

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Ve skleněné nádobě by mělo být dno pokryté do výšky cca 1/2 cm.

Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádoby a na tom, zda použijete pokličku. Pokud pečete maso ve smaltovaném nebo tmavém kovovém pekáči, je potřeba o něco více tekutiny než ve skleněné nádobě.

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

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

### Nepřiklopená nádoba

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

### Přiklopená nádoba

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

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

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

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

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

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

### Pečení a dušení s přidáváním páry

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

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

Pečení nemusíte obracet.

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

### Vaření v páře

Na rozdíl od přidávání páry je příprava masa pomocí funkce vaření v páře šetrnější, nevznikne ale kůrka. Maso zůstane obzvláště šťavnaté. Jako chuťovou variantu můžete kusy masa před vařením v páře opéct, doba vaření se zkrátí.

Větší kusy potřebují delší dobu zahřívání a delší dobu vaření. Pokud použijete více kusů se stejnou hmotností, prodlouží se doba zahřívání, nikoli doba vaření.

Kusy masa nemusíte obracet.

Použijte parní nádobu s otvory, velikost XL, a pod ni zasuňte univerzální vysoký plech. Můžete použít také skleněnou mísu a postavit ji na rošt.

### Grilování

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

Grilovaný pokrm položte na rošt. Univerzální vysoký plech navíc zasuňte zkosením k dvířkům spotřebiče nejméně o jednu výšku zasunutí níže. Zachytí se odkapávající tuk.

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

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

Grilovanou potravinu osolte až po grilování. Sůl vytahuje z masa vodu.

### Upozornění

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

### Pečící sonda

Pečící sonda umožňuje přesné pečení. Přečtěte si důležité pokyny k použití pečící sondy v příslušné kapitole. Najdete zde pokyny k zapojení pečící sondy, možné druhy ohřevu a další informace. → "Teploměr pečené" na straně 24

### Doporučené hodnoty nastavení

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

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

V tabulce najdete údaje pro kusy pečené s navrženou hmotností. Pokud chcete péct kus masa s větší hmotností, v každém případě použijte nižší teplotu. V případě více kusů se při určování doby pečení řiďte podle hmotnosti nejtěžšího kusu. Jednotlivé kusy by měly být přibližně stejně velké.






Všeobecně platí: Čím je pečené větší, tím nižší teplota a delší doba pečení.

Pečení a grilovaný pokrm po uplynutí cca 1/2 až 2/3 uvedené doby obraťte.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, řiďte se podle podobných pokrmů. Další informace najdete v části Tipy pro pečení, dušení a grilování na konci tabulky s nastavením.
























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

## Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev
-  gril s cirkulací vzduchu
-  Velkoplošný gril
-  Vaření v páře

Stupně intenzity páry jsou uvedeny v tabulce jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min
<b>Vepřové maso</b>						
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovičce, 1,5 kg	Rošt	1		180-200	-	120-130
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovičce, 1,5 kg	Nádoba otevřená	1		180-190	1	110-130
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Rošt	1		190-200	-	130-140
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Nádoba otevřená	1		100	-	25-30
				170-180	1	60-80
				200-210	-	25-30
Vepřová pečeně, 1,5 kg	Nádoba otevřená	1		220-230	-	70-80
Vepřová pečeně, 1,5 kg	Nádoba otevřená	1		170-180	1	80-90
Vepřová panenka, 400 g	Rošt	2		220-230	-	20-25
Vepřová panenka, 400 g	Nádoba otevřená	1		210-220*	1	25-30
Vepřová panenka, 400 g	Parní nádoba	2		100	-	18-20
Uzené kotlety s kostí, 1 kg (přidat trochu vody)	Nádoba uzavřená	1		210-220	-	60-80
Uzené kotlety s kostí, 1 kg	Nádoba otevřená	1		160-170	1	70-80
Vepřové steaky, silné 2 cm	Rošt	3		2	-	16-20
Vepřové medailonky, silné 3 cm (5 min předehtát)	Rošt	3		3*	-	8-12
<b>Hovězí maso</b>						
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	Rošt	1		210-220	-	40-50
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	Nádoba otevřená	1		190-200	1	50-60
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	Nádoba uzavřená	1		200-220	-	130-140
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg**	Nádoba otevřená	1		150	3	30
				130	2	120-150
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	Rošt	1		220-230	-	60-70
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	Nádoba otevřená	1		190-200	1	65-80
Tafelspitz (hovězí špička), 1,5 kg	Nádoba otevřená	1		95	-	120-150
Steak, silný 3 cm, středně propečený	Rošt	2		3	-	15-20
Burger, vysoký 3-4 cm****	Rošt	2		-	-	25-35

\* Předehtát

\*\* Na začátku přidejte do nádoby cca 100 ml tekutiny, během provozu se musí do nádrčky na vodu doplňovat voda.

\*\*\* pod něj zasuňte do výšky 1 univerzální vysoký plech.

\*\*\*\* po 2/3 celkové doby obraťte

\*\*\*\*\* bez obracení

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min
<b>Telecí maso</b>						
Telecí pečeně, 1,5 kg	Nádoba otevřená	1		160-170	-	100-120
Telecí pečeně, 1,5 kg	Nádoba otevřená	1		170-180	1	90-110
Telecí kolínko, 1,5 kg	Nádoba otevřená	1		200-210	-	100-110
Telecí kolínko, 1,5 kg	Nádoba otevřená	1		170-180	1	100-120
<b>Jehněčí maso</b>						
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1,5 kg	Rošt	1		170-190	-	50-70
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1,5 kg	Nádoba otevřená	1		170-180	1	80-90
Jehněčí hřbet s kostí****	Rošt	1		180-190	-	40-50
Jehněčí hřbet s kostí****	Nádoba otevřená	1		200-210*	1	25-30
Jehněčí kotlety***	Rošt	2		3	-	12-18
<b>Klobásy</b>						
Grilovací párek	Rošt	2		3	-	10-20
Vídeňské párky	Parní nádoba	2		80	-	14-18
Bílé klobásy	Parní nádoba	2		80	-	12-20
<b>Pokrm z masa</b>						
Sekaná pečeně, 1 kg	Nádoba otevřená	1		170-180	-	70-80
Sekaná pečeně, 1 kg	Nádoba otevřená	1		190-200	1	70-80

\* Předehřát

\*\* Na začátku přidejte do nádoby cca 100 ml tekutiny, během provozu se musí do nádrčky na vodu doplňovat voda.

\*\*\* pod něj zasuňte do výšky 1 univerzální vysoký plech.

\*\*\*\* po 2/3 celkové doby obraťte

\*\*\*\*\* bez obrácení

## Tipy pro pečení, dušení a grilování

Varný prostor je silně znečištěný.	Pečte pokrm v přiklopeném pekáči nebo použijte grilovací plech. Když použijete grilovací plech, dosáhnete při pečení optimálních výsledků. Grilovací plech si můžete dokoupit jako zvláštní příslušenství.
Pečeně je příliš tmavá a kůrka místy spálená a/nebo je pečeně vysušená.	Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu. Příště zvolte nižší teplotu a v případě potřeby zkrátte dobu pečení.
Kůrka je příliš slabá.	Zvyšte teplotu nebo po skončení doby pečení krátce zapněte gril.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je spálená.	Příště použijte menší nádobu na pečení a v případě potřeby přidejte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodová.	Příště použijte větší nádobu na pečení a v případě potřeby přidejte méně tekutiny.
Maso se při dušení připaluje.	Poklička se musí hodit na nádobu na pečení a musí být dobře přiklopená. Snižte teplotu a v případě potřeby přilévejte během dušení ještě tekutinu.
Grilovaný pokrm je vysušený.	Maso osolte až po grilování. Sůl vytahuje z masa vodu. Při obrácení do grilovaného pokrmu nepíchejte. Používejte kleště na grilování.

## Ryby

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

Celou rybu nemusíte obracet. Celou rybu vložte do trouby v poloze na břicho, hřbetní ploutví nahoru. Aby dobře držela, vložte do otvoru v břicho rozříznutý brambor nebo malou žáruvzdornou nádobku.

Jestli je ryba už upečená, poznáte podle toho, že lze snadno uvolnit hřbetní ploutev.

### Pečení a grilování na roštu

Grilovaný pokrm položte na rošt. Univerzální vysoký plech navíc zasuňte zkosením k dvířkům spotřebiče nejméně o jednu výšku zasunutí níže.

Podle velikosti a druhu ryby nalijte do univerzálního vysokého plechu až ½ l vody. Odkapávající tekutina se zachytí. Vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

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

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

Grilované kousky obračejte pomocí grilovacích kleští. Pokud rybu propíchnete vidličkou, vyteče z ní šťáva a bude suchá.

### Upozornění

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

### Pečení a dušení v nádobě

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

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

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

### Nepřiklopená nádoba

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

### Přiklopená nádoba

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

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

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

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

### Pečení s přidáváním páry

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

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

Rybu nemusíte obracet.

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

### Vaření v páře

Příprava ryb je pomocí funkce vaření v páře šetrnější a ryby zůstanou obzvláště šťavnaté.

Větší kusy potřebují delší dobu zahřívání a delší dobu vaření. Pokud použijete více kusů se stejnou hmotností, prodlouží se doba zahřívání, nikoli doba vaření.

Rybu nemusíte obracet.

Použijte parní nádobu s otvory, velikost XL, a pod ni zasuňte univerzální vysoký plech. Můžete použít také skleněnou mísu a postavit ji na rošt.

Potravin, které se normálně připravují ve vodní lázni, zakryjte fólií.

### Pečicí sonda

Pečicí sonda umožňuje přesné pečení. Přečtěte si důležité pokyny k použití pečicí sondy v příslušné kapitole. Najdete zde pokyny k zapojení pečicí sondy, možné druhy ohřevu a další informace. → "Teploměr pečeně" na straně 24

### Doporučené hodnoty nastavení

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

Hodnoty nastavení platí pro vložení ryby s teplotou z lednice do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při předehřátí se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

V tabulce najdete údaje pro ryby s navrženou hmotností. Pokud chcete péct rybu s větší hmotností, v každém případě použijte nižší teplotu. V případě více ryb se při určování doby pečení řiďte podle hmotnosti nejtěžší ryby. Jednotlivé ryby by měly být přibližně stejně velké.





Všeobecně platí: Čím je ryba větší, tím nižší teplota a delší doba pečení.

Rybu, která není v poloze na břicho, po uplynutí cca ½ až ⅔ uvedené doby obraťte.

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















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

Použité druhy ohřevu:

-  gril s cirkulací vzduchu
-  Velkoplošný gril
-  stupeň pro pizzu
-  Vaření v páře

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla.

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min
<b>Ryby</b>						
Ryba, grilovaná, celá 300 g, např. pstruh	rošt	1		170-190	-	20-30
Ryba, pečená, celá 300 g, např. pstruh	univerzální vysoký plech	1		170-180 160-170	2 -	15-20 5-10
Ryba, vařená v páře, celá 300 g, např. pstruh	parní nádoba	2		80-90	-	15-25
Ryba, grilovaná, celá 1,5 kg, např. losos	rošt	1		170-190	-	30-40
Ryba, vařená v páře, celá 1,5 kg, např. treska	parní nádoba	2		80-90	-	35-50
<b>Rybí filé</b>						
Rybí filé, přírodní, grilované	rošt	2		1*	-	15-25
Rybí filé, přírodní, vařené v páře	parní nádoba	2		80-100	-	10-16
<b>Rybí podkovy</b>						
Rybí podkova, silná 3 cm**	rošt	2		3	-	18-22
<b>Ryba, zmrazená</b>						
Ryba, celá 300 g, např. pstruh	parní nádoba	2		80-100	-	20-25
Rybí filé, přírodní	přiklopená nádoba	1		210-230	-	25-40
Rybí filé, zapečené	rošt	2		220-240	-	35-45
Rybí filé, zapečené	nepřiklopená nádoba	1		200-220	2	35-45
Rybí prsty (průběžně obračejte)	plech na pečení	1		220-240	-	10-20
<b>Pokrm z ryb</b>						
Rybí terina	forma na terinu	1		70-80	-	45-80
* Předehřát.						
** Pod něj zasuňte do výšky 1 univerzální vysoký plech.						

## Zelenina, přílohy a vejce

Zde najdete informace k vaření čerstvé a zmrazené zeleniny, brambor, rýže, obilných pokrmů a vajec v páře. Kromě toho jsou zde uvedené také informace k pečení, např. zmrazených hranolků.

### Vaření v páře

Používejte pouze originální příslušenství. Při vaření v páře v parní nádobě s otvory, velikost XL, pod ni navíc vždy zasuňte univerzální vysoký plech. Odkapávající tekutina se zachytí.

### Vaření v páře na jedné úrovni

Používejte výšky zasunutí uvedené v tabulkách s nastavením.

### Vaření v páře na dvou úrovních

Vaření v páře na dvou úrovních je výborně vhodné pro současné vaření např. brokolice a brambor. V případě

různých dob vaření vložte potraviny, které se vaří kratší dobu, do trouby později.

- Rošt a zavěšená parní nádoba, velikost S, s otvory a/nebo bez otvorů: výška 3
- Parní nádoba s otvory, velikost XL: výška 2

### Nádoby

Pokud použijete nádobu, postavte ji na rošt nebo na parní nádobu s otvory, velikost XL.

Nádoby musí být odolné vůči vysokým teplotám a páře. V případě silnostěnných nádob se doba vaření prodlužuje.

Potraviny, které se normálně připravují ve vodní lázni, zakryjte fólií.

### Doba vaření a množství

Doby vaření při vaření v páře závisí na velikosti potravin, nikoli na celkovém množství. Při větším celkovém

množství se prodlouží doba zahřívání, nikoli doba vaření.

Větší kusy potřebují delší dobu zahřívání a delší dobu vaření. Pokud použijete více kusů se stejnou hmotností, prodlouží se doba zahřívání, nikoli doba vaření.

Řiďte se velikostmi potravin, které jsou uvedené v tabulce s nastavením. U menších kusů se doba vaření zkrátí, u větších se prodlouží. Na dobu vaření má rovněž vliv kvalita a stupeň zralosti. Proto jsou uvedené hodnoty nastavení pouze orientační hodnoty.

Potraviny vždy rovnoměrně rozprostřete v nádobě. V případě různé výšky vrstvy se uvaří nerovnoměrně. Potraviny, které jsou choulostivé na stlačení, nevrstvěte ve varné nádobě příliš vysoko. Raději použijte dvě nádoby.

### Rýže a obilné pokrmy

Přidejte vodu, resp. tekutinu v uvedeném poměru. Např. 1 : 1,5 znamená na každých 100 g rýže přidat 150 ml tekutiny.

### Pečení a grilování

Používejte pouze originální příslušenství.

#### Pečení na jedné úrovni

Používejte výšky zasunutí uvedené v tabulkách s nastavením.

#### Příprava na dvou úrovních

Používejte 4D horký vzduch. Současně vložené plechy nemusí být hotové ve stejnou dobu.

- Univerzální vysoký plech: výška 3
- Plech na pečení: výška 1

### Příslušenství

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

#### Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům

spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

### Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení zasuňte až nadoraz zkosením ke dvířkům spotřebiče.

### Papír na pečení

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

### Doporučené hodnoty nastavení

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






V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené trouby. Při předehřátí se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

U některých pokrmů je předehřátí nutné, v tom případě je to uvedeno v tabulce. Pokrm a příslušenství vložte do trouby až po předehřátí.















Pokud chcete péct podle vlastního receptu, řiďte se podle podobných pokrmů v tabulce.


































Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev
-  Velkoplošný gril
-  stupeň pro pizzu
-  Vaření v páře

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla.

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min
<b>Zelenina, čerstvá</b>						
Artyčoky, celé, vaření v páře	parní nádoba	2		100	-	30-35
Květák, celý, vaření v páře	parní nádoba	2		100	-	25-35
Růžičky brokolice, vaření v páře	parní nádoba	2		100	-	6-9
Zelené fazole, vaření v páře	parní nádoba	2		100	-	18-25
Mrkev na kolečka, vaření v páře	parní nádoba	2		100	-	10-20
Kedlubna na kolečka, vaření v páře	parní nádoba	2		100	-	20-25
Pórek na kolečka, vaření v páře	parní nádoba	2		100	-	6-9
Kukuřičný klas, vaření v páře	parní nádoba	2		100	-	30-40
Červená řepa, vaření v páře	parní nádoba	2		100	-	43-50
Bílý chřest, celý, vaření v páře	parní nádoba	2		100	-	7-15
Špenát, vaření v páře	parní nádoba	2		100	-	2-3
Cuketa na plátky, vaření v páře	parní nádoba	2		100	-	3-4
<b>Zelenina, zmrazená</b>						
Špenát	parní nádoba	2		100	-	15-25
Květák	parní nádoba	2		100	-	5-8

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min
Zelené fazole	parní nádoba	2		100	-	6-10
Brokolice	parní nádoba	2		100	-	6-7
Hrách	parní nádoba	2		100	-	3-10
Mrkev	parní nádoba	2		100	-	4-6
Růžičková kapusta	parní nádoba	2		100	-	5-10
Zeleninová směs, 1 kg	parní nádoba	2		100	-	10-15
<b>Zeleninové pokrmy</b>						
Grilovaná zelenina	univerzální vysoký plech	3		3	-	10-15
Zeleninový pudink, vaření v páře	formičky na 1 porci	1		100	-	50-70
<b>Brambory</b>						
Pečené brambory, rozpůlené	univerzální vysoký plech	1		160-180	-	45-60
Pečené brambory, rozpůlené	univerzální vysoký plech	2		180-190	1	40-50
Brambory vařené ve slupce, celé	parní nádoba	2		100	-	35-45
Vařené loupané brambory, na čtvrtky	parní nádoba	2		100	-	20-25
Knedlíky	parní nádoba	2		95	-	20-25
<b>Výrobky z brambor, zmrazené</b>						
Rösti (bramborové placky) (průběžně obračejte)	univerzální vysoký plech	2		200-220	-	20-30
Bramborové taštičky, plněné (průběžně obračejte)	univerzální vysoký plech	2		190-210	-	15-25
Krokety	plech na pečení	1		200-220	-	15-25
Hranolky (průběžně obračejte)	plech na pečení	1		190-210	-	20-30
Hranolky, 2 úrovně (průběžně obračejte)	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		200-220	-	30-40
<b>Rýže</b>						
Rýže basmati, 1 : 1,5	mělká nádoba	1		100	-	20-30
Dlouhozrnná rýže, 1 : 1,5	mělká nádoba	1		100	-	20-30
Přírodní rýže, 1 : 1,5	mělká nádoba	1		100	-	35-45
Rýže parboiled, 1 : 1,5	mělká nádoba	1		100	-	15-20
Rizoto, 1 : 2	mělká nádoba	1		100	-	25-35
<b>Obilné pokrmy</b>						
Kuskus, 1 : 1	mělká nádoba	1		100	-	6-10
Jáhly, nemleté, 1 : 2,5	mělká nádoba	1		100	-	25-35
Polenta / kukuřičná krupice, 1 : 5	mělká nádoba	1		100	-	20-45
Kroupy, 1 : 2,5	mělká nádoba	1		80-100	-	35-45
Velkozrnná čočka, 1 : 2	mělká nádoba	1		100	-	35-50
Fazole, bílé, namočené; 1 : 2	mělká nádoba	1		100	-	65-75
Krupicové noky	parní nádoba	2		95	-	6-10
<b>Vejce</b>						
Vaječná sedlina ze 2 vajec	nepřiklopená nádoba	1		80	-	14-16
Vejce, vařená natvrdo	parní nádoba	2		100	-	9-11
Vejce, vařená naměkko	parní nádoba	2		100	-	6-8



## Dezerty

Ve svém spotřebiči můžete zcela jednoduše připravovat různé dezerty.

### Příprava jogurtu

Vyjměte z trouby příslušenství a rámy. Pečicí prostor musí být prázdný. Během provozu neotevírejte dvířka spotřebiče.

1. Na varné desce zahřejte 1 l mléka (3,5 % tuku) na 90 °C a nechte ho vychladnout na 40 °C. Pokud použijete trvanlivé mléko, stačí ho zahřát na 40 °C.
2. Přimíchejte 150 g jogurtu (s teplotou z lednice).
3. Naplňte do šálků nebo malých skleniček a zakryjte potravinovou fólií.
4. Šálky nebo skleničky postavte na dno trouby a proveďte nastavení podle tabulky.
5. Když je jogurt hotový, nechte ho vychladnout v lednici.

### Příprava mléčné rýže

1. Zvažte rýži a přidejte 2,5násobné množství mléka.
2. Rýži a mléko naplňte do mísy max. do výšky 2,5 cm. Pro větší množství můžete použít také univerzální vysoký plech.
3. Proveďte nastavení podle údajů v tabulce.
4. Po uvaření zamíchejte. Zbývající mléko se rychle vsákne.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň kynutí	Doba trvání v min.
Crème Brûlée	Formičky na 1 porci	1		85	20-30
Karamelový krém	Formičky na 1 porci	1		85	25-35
Knedlíky v páře	Univerzální vysoký plech	1		100	25-30
Jogurt	Formičky na 1 porci	Dno varného prostoru		1	300-360
Mléčná rýže, 1 : 2,5	Univerzální vysoký plech	1		100	35-45
Kompot	Univerzální vysoký plech	1		100	10-20

## Příprava menu

Ve Vašem spotřebiči můžete současně vařit kompletní menu, aniž by došlo ke smíchání chutí nebo ovlivnění aroma.

Pokrm, který se vaří nejdéle, vložte do varného prostoru jako první a ostatní pokrmy ve vhodný okamžik přidejte. Všechny pokrmy tak budou hotové najednou.

### Vaření v páře

Při přípravě menu se celková doba vaření v páře prodlužuje, protože při každém otevření dvířek spotřebiče unikne trochu páry a spotřebič se musí znovu rozehrát.

Dbejte pokynů uvedených v jednotlivých odstavcích v této kapitole:

- doba rozehrání je různá v závislosti na velikosti a hmotnosti pokrmů
- doba přípravy je nezávislá na množství
- používejte nádoby odolné páře
- suflé zakryjte fólií
- univerzální vysoký plech vždy zasuňte ve výšce 1

## Kompot

Zvažte ovoce a přidejte cca 1/3 množství vody. Podle chuti přidejte cukr a koření. Proveďte nastavení podle údajů v tabulce.

### Karamelový krém a crème brûlée

Naplňte hmotu do formiček do výšky 2–3 cm. Postavte formičky přímo do parní nádoby s otvory, velikost XL. Vodní lázeň není nutná. Proveďte nastavení podle údajů v tabulce.

Potravinu, které se normálně připravují ve vodní lázni, zakryjte fólií.

Pokud jsou formičky z velmi silného materiálu, může se doba pečení prodloužit.

### Bochánky v páře

Připravte kynuté těsto podle svého receptu bez vykynutí. Vytvarované kuličky vložte do vymazané parní nádoby s otvory, velikost XL, a nechte je vykynout. Proveďte nastavení podle údajů v tabulce.

### Doporučené hodnoty nastavení

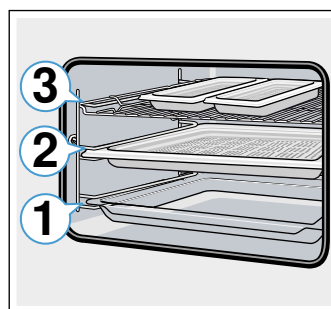
Použité druhy ohřevu:

- Vaření v páře
- Kynutí

### Výšky zasunutí příslušenství


Příslušenství zasunujte vždy v uvedeném pořadí:




- Výška 3: rošt s parní nádobou, velikost S
- Výška 2: parní nádoba, velikost XL
- Výška 1: univerzální vysoký plech



## Doporučené hodnoty nastavení

Použitý druh ohřevu:

-  Vaření v páře

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Filé z lososa, mražené	Neděrovaná parní nádoba, velikost S	3		100	20
Brokolice	Děrovaná parní nádoba, velikost XL	2		100	9
Vařené loupané brambory, na čtvrtky	Děrovaná parní nádoba, velikost S	3		100	25

## Druhy ohřevu eco

Horký vzduch eco a horní/dolní ohřev eco jsou inteligentní druhy ohřevu pro šetrnou přípravu masa, ryb a pečiva. Spotřebič optimálně reguluje přívod energie do pečicího prostoru. Pokrm se peče v jednotlivých fázích pomocí zbytkového tepla. Zůstane tak šťavnatější a méně zhnědne. V závislosti na přípravě a potravinách lze ušetřit energii. Tento efekt zanikne, když během pečení předčasně otevřete dvířka spotřebiče nebo při předeheřtí.

Používejte pouze originální příslušenství pro váš spotřebič. Je optimálně uzpůsobené pro pečicí prostor a druhy provozu. Příslušenství, které nepoužíváte, z pečicího prostoru vyjměte.

Pokrm vložte do studené, prázdné trouby. Zvolte teplotu u horkého vzduchu eco 125–250 °C a u horního/dolního ohřevu eco 150–250 °C. Během pečení nechte dvířka spotřebiče zavřená. Pečte jen na jedné úrovni.

Druh ohřevu horký vzduch eco se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v cirkulačním režimu a energetické třídy. Druh ohřevu horní/dolní ohřev eco se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v konvenčním režimu.

## Příslušenství

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

### Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

## Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení zasuňte až nadoraz zkosením ke dvířkům spotřebiče.

### Formy na pečení a nádoby

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení. Lze s nimi ušetřit až 35 procent energie.

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

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

### Papír na pečení



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







## Doporučené hodnoty nastavení

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

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

Použití druhů ohřevu:

-  horký vzduch Eco
-  horní/dolní ohřev Eco

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
<b>Koláče ve formě</b>					
Třený koláč ve formě	věncová/truhlíková forma	1		140-160	60-80
Dortový korpus z třeného těsta	dortová forma	1		140-160	20-40
Piškotový korpus, 2 vejce	dortová forma	1		150-170	20-30
Piškotový dort, 3 vejce	rozevírací forma Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Piškotový dort, 6 vajec	rozevírací forma Ø 28 cm	1		150-160	50-60
Kynutá bábovka	bábovková forma	1		150-160	65-75

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

**Koláče na plechu**

Třený koláč se suchou horní vrstvou	plech na pečení	1		160-180	20-40
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	plech na pečení	1		170-180	25-35
Kynutá vánočka, kynutý věnec	plech na pečení	1		150-160	35-45
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	plech na pečení	1		150-170	20-35

**Drobné pečivo**

Muffiny	plech na muffiny	2		160-180	15-30
Koláčky	plech na pečení	1		150-160	25-35
Pečivo z listového těsta	plech na pečení	2		170-190	25-50
Pečivo z odpalovaného těsta	plech na pečení	1		200-220	35-45
Cukroví	plech na pečení	2		140-160	15-30
Stříkané pečivo	plech na pečení	2		140-150	25-40
Drobné kynuté pečivo	plech na pečení	1		150-160	30-40

**Chléb a housky**

Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg	truhlíková forma	1		200-210	35-45
Chlebová placka	univerzální vysoký plech	1		240-250	20-25
Housky, sladké, čerstvé	plech na pečení	1		170-190	15-20
Housky, čerstvé	plech na pečení	1		180-200	25-35

**Maso**

Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	nepřiklopená nádoba	1		180-190	120-140
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	přiklopená nádoba	1		200-220	140-160
Telecí pečeně, 1,5 kg	nepřiklopená nádoba	1		170-180	110-130

**Ryby**

Ryba, dušená, celá 300 g, např. pstruh	přiklopená nádoba	1		190-210	25-35
Ryba, dušená, celá 1,5 kg, např. losos	přiklopená nádoba	1		190-210	45-55
Rybí filé, přírodní, dušené	přiklopená nádoba	1		190-210	15-35

**Akrylamid v potravinách**

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

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

**Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu**

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

## Mírný ohřev

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

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

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

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

Po upečení pomocí mírného ohřevu můžete maso hned nakrájet. Není potřeba ho nechat uležet. Díky speciální metodě pečení je maso růžové, ale není syrové nebo málo upečené.

**Upozornění:** U mírného ohřevu nelze použít odložený start s nastaveným časem konce.

## Nádoby

Používejte mělké nádoby, např. porcelánový nebo skleněný servírovací podnos. Nádobu dejte do trouby předehřát.

Nepřiklopenou nádobu postavte vždy na rošt ve výšce 1.

Další informace najdete v části Tipy pro mírný ohřev na konci tabulky s nastavením.


Váš spotřebič je vybavený druhem ohřevu mírný ohřev. Tento druh provozu spouštějte jen tehdy, když je trouba úplně vychladlá. Nechte varný prostor s nádobou cca 10 minut prohřát.
















Maso zprudka a dostatečně dlouho opečte ze všech stran na varné zóně při vysoké teplotě, i na koncích. Okamžitě ho položte na předehřátou nádobu. Nádobu s masem vložte zpět do trouby a pečte pomocí mírného ohřevu.

## Doporučené hodnoty nastavení

Teplota mírného ohřevu a doba pečení závisí na velikosti, tloušťce a kvalitě masa. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení.

Použitý druh ohřevu:

-  mírný ohřev

Pokrm	Nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Doba pečení v min.	Teplota ve °C	Doba trvání v min
<b>Drůbež</b>						
Kachní prsa, růžová, 300 g	Nepřiklopená nádoba	1		6-8	95*	45-60
Plátky kuřecích prsou, 200 g	Nepřiklopená nádoba	1		4	120*	45-60
Krůtí prsa, vykoštěná 1 kg	Nepřiklopená nádoba	1		6-8	120*	100-130
<b>Vepřové maso</b>						
Vepřová pečeně, silná 5-6 cm, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		6-8	85*	130-180
Vepřová panenka, celá	Nepřiklopená nádoba	1		4-6	85*	45-70
<b>Hovězí maso</b>						
Hovězí pečeně (bok), silná 6-7 cm, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		6-8	100*	150-190
Hovězí maso, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	1		4-6	85*	90-120
Roastbeef, silný 5-6 cm	Nepřiklopená nádoba	1		6-8	85*	120-180
Hovězí medailonky/rumpsteak, silné 4 cm	Nepřiklopená nádoba	1		4	85*	40-60
<b>Telecí maso</b>						
Telecí pečeně, silná 4-5 cm, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		6-8	85*	100-130
Telecí pečeně, silná 7-10 cm, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		6-8	85*	150-210
Telecí panenka, celá, 800 g	Nepřiklopená nádoba	1		4-6	85*	70-120
Telecí medailonky, silné 4 cm	Nepřiklopená nádoba	1		4	80*	40-60
<b>Jehněčí maso</b>						
Jehněčí hřbet, vykostěný, 200 g	Nepřiklopená nádoba	1		4	85*	30-45
Jehněčí kýta bez kostí, středně propečená, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	1		6-8	95*	120-180

\* předehřejte

## Tipy pro mírný ohřev

Pečení kachních prsou pomocí mírného ohřevu.	Studená kachní prsa vložte do pánve a opečte nejprve stranu s kůží. Po mírném ohřevu 3 až 5 minut grilujte do křupava.
Maso upečené pomocí mírného ohřevu není tak horké jako normálně upečené maso.	Aby upečené maso tak rychle nevychladlo, ohřejte talíře a podávejte hodně horké omáčky.

## Sušení

Váš spotřebič je vybavený druhem ohřevu sušení, pomocí kterého můžete skvěle sušit ovoce, zeleninu a bylinky. Při tomto způsobu konzervace se díky zbavení vody koncentrují aromatické látky.

Používejte pouze kvalitní ovoce, zeleninu a bylinky a důkladně je umyjte. Na rošt položte pečicí nebo pergamenový papír. Nechte ovoce řádně okapat a osušte ho.

Nakrájejte ho na stejně velké kousky nebo tenké plátky. Neoloupané ovoce položte na mísu rozříznutou stranou nahoru. Dbejte na to, aby se ovoce ani houby na roštu nepřekrývaly.

Zeleninu nastrohejte a poté ji blanšírujte. Blanšírovanou zeleninu nechte řádně okapat a pak ji rovnoměrně rozprostřete na rošt.

Bylinky sušte se stonky. Rozprostřete bylinky rovnoměrně a mírně navršené na rošt.

Při sušení používejte následující výšku zasunutí:

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

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

## Doporučené hodnoty nastavení

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

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

Použitý druh ohřevu:

- ☼ Sušení

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v hodinách
Jádrové ovoce (plátky jablek, silné 3 mm, na jeden rošt 200 g)	rošt	2	☼	80	6-8
Peckovité ovoce (švestky)	rošt	2	☼	80	8-10
Kořenová zelenina (mrkev), nastrohaná, blanšírovaná	rošt	2	☼	80	6-9
Houby na plátky	rošt	2	☼	60	6-8
Bylinky, očištěné	1-2 rošty	-	☼	60	2-6

## Zavařování a odšťavňování

Váš spotřebič je vhodný také pro zavařování a odšťavňování.

### Zavařování

Ve spotřebiči můžete zavařovat ovoce a zeleninu.

### ⚠ Varování – Nebezpečí poranění!

Při nesprávném zavaření mohou zavařovací sklenice prasknout. Řiďte se pokyny pro zavařování.

### Sklenice

Používejte pouze čisté a nepoškozené zavařovací sklenice. Používejte pouze tepelně odolné, čisté a nepoškozené gumičky. Spony a pružiny předem zkontrolujte.

**Tip:** Pro vyčištění sklenic můžete použít funkci sterilizace.

Při zavařování používejte pouze sklenice stejné velikosti a s obsahem stejných potravin. V troubě můžete současně zavařovat obsah maximálně šesti

zavařovacích sklenic o objemu ½, 1 nebo 1½ l. Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařovací sklenice se nesmí při zavařování v troubě dotýkat.

### Příprava ovoce a zeleniny

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je omyjte.

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

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

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

Zelenina: Zeleninu v zavařovacích sklenicích zalijte horkou svařenou vodou.

Okraje sklenic otřete, musí být čisté. Na každou sklenici položte mokrou gumičku a víčko. Sklenice uzavřete

sponami. Sklenice postavte do parní nádoby s otvory, velikost XL, tak, aby se navzájem nedotýkaly. Provedte nastavení podle údajů v tabulce.

### Konec zavařování

Po uplynutí uvedené doby přípravy otevřete dvířka spotřebiče. Zavařovací sklenice vyjměte z trouby až po úplném vychladnutí.

Varný prostor potom vytřete.

### Odšťavňování

Ovoce dejte před odšťavňováním do mísy a přidejte cukr. Nechte stát nejméně hodinu, aby se šťáva natáhla.

Poté dejte ovoce do parní nádoby s otvory, velikost XL, a zasuňte do výšky 2. Pod ni zasuňte univerzální vysoký plech, aby se do něj zachytila šťáva. Provedte nastavení podle údajů v tabulce.


Po uplynutí doby přípravy dejte ovoce do utěrky a vylisujte zbytek šťavy.






Varný prostor potom vytřete.

### Doporučené hodnoty nastavení

Uvedené časy v tabulce s nastavením jsou orientační hodnoty pro zavařování ovoce a zeleniny a pro odšťavňování ovoce. Může na ně mít vliv pokojová teplota, počet sklenic, množství, teplota a kvalita obsahu sklenic. Údaje se vztahují na jednolitrové oblé sklenice.

Použitý druh ohřevu:

-  Vaření v páře

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
<b>Zavařování</b>					
Zelenina, např. mrkev	1 litrové zavařovací sklenice + parní nádoba XL	1		100	30-120
Peckovité ovoce, např. třešně, švestky	1 litrové zavařovací sklenice + parní nádoba XL	1		100	25-30
Jádrové ovoce, např. jablka, jahody	1 litrové zavařovací sklenice + parní nádoba XL	1		100	25-30
<b>Odšťavňování</b>					
Maliny	parní nádoba	2		100	30-45
Rybíz	parní nádoba	2		100	40-50

### Sterilizace kojeneckých lahví a hygiena

Pomocí vašeho spotřebiče můžete zcela snadno sterilizovat nádobí a kojenecké láhve. Proces odpovídá běžnému vyvaření.

#### Sterilizace kojeneckých lahví

Lahvičky vždy ihned po vypití vyčistěte štětkou na lahve. Poté je umyjte v myčce.

Lahvičky do parní nádoby velikosti XL umístěte tak, aby se navzájem nedotýkaly. Spusťte program "Sterilizace". Po ukončení sterilizace spotřebič vytřete. Lahvičky po sterilizaci utřete čistou utěrkou.

### Hygiena

Váš spotřebič je vhodný také k přípravě skleniček na marmeládu nebo zavařovacích sklenic a odpovídajících víček.


Možná je také dodatečná úprava marmelád. Tato prodlužuje trvanlivost marmelády.

### Doporučené hodnoty nastavení

Používejte pouze bezvadné, čisté sklenice a víčka. Nejlépe, když je nejdříve umyjete v myčce. Nádoby musí být odolné vůči vysokým teplotám a páře.

Doporučené doby závisí na použitých skleničkách.

Použitý druh ohřevu:

-  Vaření v páře

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Příprava skleniček na marmeládu nebo zavařovacích sklenic	Parní nádoba XL	1		100	10-15
Další zpracování skleniček na marmeládu	Parní nádoba XL	1		100	15-20
Sterilní vyčištění nádobí*	Parní nádoba XL	1		100	15-20

\* Tento proces odpovídá běžnému vyvaření.

## Kynutí těsta pomocí druhu ohřevu kynutí

Pomocí druhu ohřevu kynutí kyne těsto výrazně rychleji než při pokojové teplotě a nevysuší se. Tento druh provozu spouštějte jen tehdy, když je trouba úplně vychladlá.

Nechte těsto vykynout vždy dvakrát. Řiďte se údaji v tabulkách s nastavením pro 1. a 2. kynutí (kynutí těsta a kynutí pečiva).

### Kynutí těsta

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

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

### Kynutí pečiva

Vložte pečivo do výšky zasunutí uvedené v tabulce.

Před pečením vytřete z varného prostoru vlhkost.

### Doporučené hodnoty nastavení

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

Použitý druh ohřevu:

-  Kynutí

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Krok	Teplota ve °C	Doba trvání v min
<b>Kynuté těsto, sladké</b>						
Např. různé koláčky	mísa	1		kynutí těsta	35-40	30-45
	univerzální vysoký plech	1		kynutí pečiva	35-40	10-20
Tučné těsto, např. panettone	mísa	1		kynutí těsta	35-40	20-40
	forma na roštu	1		kynutí pečiva	35-40	10-20
<b>Kynuté těsto, ochucené</b>						
Např. pizza	mísa	1		kynutí těsta	40-45	40-90
	univerzální vysoký plech	1		kynutí pečiva	40-45	30-60
<b>Chlebové těsto</b>						
Bílý chléb	mísa	1		kynutí těsta	35-40	30-40
	univerzální vysoký plech	1		kynutí pečiva	35-40	15-25
Žitno-pšeničný chléb	mísa	1		kynutí těsta	35-40	25-40
	univerzální vysoký plech	1		kynutí pečiva	35-40	10-20
Housky	mísa	1		kynutí těsta	35-40	30-40
	univerzální vysoký plech	1		kynutí pečiva	35-40	15-25

## Rozmrazování

Parní funkce rozmrazování je vhodná pro rozmrazování zmrazeného ovoce a zeleniny. Pro rozmrazování pečiva použijte druh ohřevu 4D horký vzduch. Drůbež, maso a ryby je nejlepší nechat rozmrazit v lednici.

Před rozmrazováním vyjměte rozmrazované potraviny z obalu.

Zmrazené ovoce a zeleninu dejte do parní nádoby s otvory, velikost XL, a pod ni zasuňte univerzální vysoký plech. Potraviny tak nezůstanou v rozmrazené vodě a zachytí se odkapávající tekutina. Pro zmrazené potraviny, u kterých má tekutina zůstat v pokrmu, např. zmrazený smetanový špenát, použijte univerzální vysoký plech nebo nádobu na roštu.



Pečivo položte na rošt.




### Doporučené hodnoty nastavení

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

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

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  Rozmrazování

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
<b>Chléb, housky</b>					
Všeobecně	plech na pečení	1		50	40-70
<b>Koláč</b>					
Koláč, šťavnatý	plech na pečení	1		50	70-90
Koláč, suchý	plech na pečení	1		60	60-75

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
<b>Ovoce, zelenina</b>					
Bobulovité ovoce	parní nádoba	2		30-40	10-15
Zelenina	parní nádoba	2		40-50	15-50

## Regenerace

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

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

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

Pokrmy při ohřívání nepřiklápějte.

Pokrm postavte v nádobě na rošt nebo ho položte přímo na rošt ve výšce 1.

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

## Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

Použitý druh ohřevu:

- Regenerace

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
<b>Zelenina, chlazená</b>					
1 kg	nepřiklopená nádoba	1		120-130	15-25
250 g	nepřiklopená nádoba	1		120-130	5-15
<b>Pokrmy, chlazené</b>					
Pokrm na talíři, 1 porce	nepřiklopená nádoba	1		120-130	15-25
Polévka, eintopf, 400 ml	nepřiklopená nádoba	1		120-130	10-25
Přílohy, např. těstoviny, knedlíky, brambory, rýže	nepřiklopená nádoba	1		120-130	8-25
Nákypy, např. lasagne, zapékané brambory	nepřiklopená nádoba	1		120-140	10-25
Pizza, pečená	rošt	1		170-180*	5-15
<b>Pečivo</b>					
Houska, bageta, pečená	rošt	1		150-160*	10-20
Paštiky (vol au vents)	rošt	1		180*	4-10
<b>Pečivo, zmrazené</b>					
Pizza, pečená	rošt	1		170-180*	5-15
Houska, bageta, pečená	rošt	1		160-170*	10-20

\* Předehřát.

## Udržování teploty

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

Pokrmy nepřiklápějte.

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

Různé stupně páry jsou vhodné k udržování teploty:

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



## Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly sestaveny pro zkušební instituce, s cílem usnadnit kontrolu našich spotřebičů.

Podle EN 60350-1.

### Pečení

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

Výšky zasunutí při pečení na dvou úrovních:

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

### Zakrytý jablečný koláč





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

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

### Upozornění












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

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev
-  stupeň pro pizzu
-  Intenzivní ohřev

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min.
<b>Pečení</b>						
Stříkané pečivo	Plech na pečení	1		150-160*	-	25-40
Stříkané pečivo	Plech na pečení	1		140-150*	-	25-35
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-150*	-	30-40
Koláčky	Plech na pečení	1		160*	-	25-35
Koláčky	Plech na pečení	1		150*	-	25-35
Koláčky, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150*	-	25-35
Vodový piškot	Rozevírací forma Ø 26 cm	1		160-170**	-	25-35
Vodový piškot	Rozevírací forma Ø 26 cm	1		160-170**	-	25-35
Vodový piškot	Rozevírací forma Ø 26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
Zakrytý jablečný koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	1		170-180	-	65-90
Zakrytý jablečný koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	1		170-180	-	60-80

\* 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu

\*\* Předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu

### Vaření v páře

Zasuňte univerzální vysoký plech pod parní nádobu s otvory, velikost XL, pokud je to uvedené v tabulce. Odkapávající tekutina se zachytí.


Výšky zasunutí při vaření v páře na jedné úrovni (použijte maximálně 2,5 kg):

- Parní nádoba s otvory, velikost XL: výška 2

Výšky zasunutí při vaření v páře na dvou úrovních (použijte maximálně 1,8 kg na každé úrovni):




- Parní nádoba s otvory, velikost XL: výška 3
- Parní nádoba s otvory, velikost XL: výška 2

Použitý druh ohřevu:

-  Vaření v páře

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
-------	---------------	----------------	-------------	---------------	--------------------

#### Vaření v páře

Hrášek, zmrazený, dvě nádoby, po 1,8 kg	2 parní nádoby XL + univerzální vysoký plech	3+2+1		100	3-15**
Brokolice, čerstvá, 300 g	Parní nádoba XL	2		100*	6-7***
Brokolice, čerstvá, jedna nádoba	Parní nádoba XL	2		100*	6-7***

\* Předehřát.

\*\* Kontrola je ukončena při dosažení teploty 85°C na nejchladnějším místě (viz IEC 60350-1)

\*\*\* Srovnatelného stupně dušení mezi referenčním vzorkem a hlavním vzorkem je dosaženo, pokud je referenční vzorek dušen 5 minut (vyrobena podle popisu v IEC 60350-1).

### Grilování



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

Použitý druh ohřevu:

-  Velkoplošný gril

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba trvání v min
-------	---------------	----------------	-------------	------------------	-------------------

#### Grilování

Opečené toasty	rošt	3		3	3-6
Hovězí burger, 12 kusů*	rošt	2		3	20-30

\* Po 2/3 celkové doby obraťte.





**BOSCH**



# Zabudovaná rúra na pečenie

**CSG656R.2**

**[sk]** Návod na používanie

Zabudovaná rúra na pečenie



# Obsah

	<b>Používanie podľa príkazov</b> . . . . .	<b>4</b>		<b>Para</b> . . . . .	<b>18</b>
	<b>Dôležité bezpečnostné upozornenia</b> . . . . .	<b>5</b>		Zvuky . . . . .	18
	Všeobecne . . . . .	5		Varenie v pare . . . . .	18
	Para . . . . .	6		Pečenie v pare – pečenie s pridaním pary . . . . .	18
	Teplotná sonda . . . . .	6		Regeneračné zohrievanie . . . . .	19
	Čistiaca funkcia . . . . .	6		Stupeň kysnutia . . . . .	19
	<b>Príčiny poškodenia</b> . . . . .	<b>6</b>		Rozmrazte . . . . .	19
	Všeobecne . . . . .	6		Naplňte nádržku na vodu . . . . .	20
	Para . . . . .	7		Po každej prevádzke s parou . . . . .	21
	<b>Ochrana životného prostredia</b> . . . . .	<b>7</b>		<b>Časové funkcie</b> . . . . .	<b>22</b>
	Úspora energie . . . . .	7		Nastavenie času trvania . . . . .	22
	Ekologicky zlikvidujte odpad . . . . .	8		Nastavenie konca . . . . .	22
	<b>Oboznámenie sa so spotrebičom</b> . . . . .	<b>9</b>		Nastavenie časovača . . . . .	23
	Ovládací panel . . . . .	9		<b>Teplotná sonda</b> . . . . .	<b>24</b>
	Ovládacie prvky . . . . .	9		Druhy ohrevu . . . . .	24
	Displej . . . . .	10		Vsunutie teplotnej sondy do varenej potraviny . . . . .	24
	Druhy prevádzky . . . . .	10		Nastavenie teploty v strede potraviny . . . . .	25
	Druhy ohrevu . . . . .	11		Teplota v strede rôznych potravín . . . . .	25
	Para . . . . .	12		<b>Detská poistka</b> . . . . .	<b>26</b>
	Ďalšie informácie . . . . .	12		Aktivovanie a deaktivovanie . . . . .	26
	Funkcie varného priestoru . . . . .	12		<b>Základné nastavenia</b> . . . . .	<b>26</b>
	Nádržka na vodu . . . . .	12		Zmena základných nastavení . . . . .	26
	<b>Príslušenstvo</b> . . . . .	<b>13</b>		Zoznam základných nastavení . . . . .	26
	Dodané príslušenstvo . . . . .	13		Výpadok elektrického prúdu . . . . .	27
	Zasunutie príslušenstva . . . . .	13		Zmena času . . . . .	27
	Zvláštne príslušenstvo . . . . .	14		<b>Nastavenie sabat</b> . . . . .	<b>27</b>
	<b>Pred prvým použitím</b> . . . . .	<b>15</b>		Spustenie programu sabat . . . . .	27
	Pred prvým uvedením do prevádzky . . . . .	15		<b>Čistiace prostriedky</b> . . . . .	<b>28</b>
	Prvé uvedenie do prevádzky . . . . .	15		Vhodné čistiace prostriedky . . . . .	28
	Kalibrácia spotrebiča a čistenie varného priestoru . . . . .	15		Plochy varného priestoru . . . . .	29
	Čistenie príslušenstva . . . . .	16		Spotrebič udržiavajte čistý . . . . .	29
	<b>Obsluha spotrebiča</b> . . . . .	<b>16</b>		<b>Funkcia čistenia</b> . . . . .	<b>30</b>
	Zapnutie a vypnutie spotrebiča . . . . .	16		EcoClean . . . . .	30
	Spustenie prevádzky . . . . .	16		Odstránenie vodného kameňa . . . . .	30
	Nastavenie druhu prevádzky . . . . .	17		<b>Rámy</b> . . . . .	<b>32</b>
	Nastavenie druhu ohrevu a teploty . . . . .	17		Vyvesenie a zavesenie rámov . . . . .	32
	Rýchle zohrievanie . . . . .	17		<b>Dvierka spotrebiča</b> . . . . .	<b>32</b>
				Vyvesenie a zavesenie dvierok spotrebiča . . . . .	32
				Demontáž a montáž skiel dvierok . . . . .	33

	<b>Poruchy, čo robiť?</b> .....	<b>35</b>
	Poruchy odstránite sami.....	35
	Maximálny čas prevádzky .....	36
	Osvetlenie varného priestoru .....	36
	<b>Zákaznícky servis</b> .....	<b>37</b>
	Číslo E-Nr. a číslo FD.....	37
	<b>Jedlá</b> .....	<b>37</b>
	Upozornenia týkajúce sa nastavení .....	37
	Výber jedla .....	38
	Senzor pečenia .....	38
	Nastavenie jedla.....	39
	<b>Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu</b> .....	<b>39</b>
	Nepoužívajte silikónové formy .....	39
	Koláče a drobné pečivo.....	39
	Chlieb a pečivo .....	43
	Pizza, quiche a pikantné koláče.....	45
	Nákyp a suflé .....	46
	Hydina .....	47
	Mäso .....	49
	Ryba .....	52
	Zelenina, prílohy a vajcia .....	54
	Dezert.....	56
	Príprava menu .....	57
	Druhy ohrevu eko.....	58
	Akrylamid v potravinách.....	59
	Mierny ohrev .....	59
	Sušenie .....	60
	Zaváranie a odšťavovanie.....	61
	Fľaštičky dezinfikujte a hygiena .....	62
	Kysnutie cesta s ohrevom Stupeň kysnutia .....	62
	Rozmrazte .....	63
	Regeneračné zohrievanie.....	64
	Udržiavanie teploty.....	64
	Skúšané jedlá.....	65

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

## Používanie podľa príkazov

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Príslušenstvo vždy správne zasuňte do varného priestoru. → "Príslušenstvo" na strane 13

## **Dôležité bezpečnostné upozornenia**

### Všeobecne

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## Para

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

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

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

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


## Teplotná sonda

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

Použitím nesprávnej teplotnej sondy sa môže poškodiť izolácia. Používajte len teplotnú sondu určenú pre tento spotrebič.

## Čistiaca funkcia

### **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.

## 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.
- Silikónové formy: Nepoužívajte formy na pečenie zo silikónu alebo fólie na pečenie, pokrievky alebo príslušenstvo s obsahom silikónu. Senzor pečenia sa môže poškodiť. Papier na pečenie so silikónovou vrstvou sa môže použiť.
- 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 fľaky, ktoré už nie je možné odstrániť. Ak je to možné, použite hlbší univerzálny pekáč.
- Čistič na rúry: 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.
- Silno znečistené tesnenie: Ak je tesnenie silno znečistené, dvierka spotrebiča sa pri prevádzke už správne nezatvárajú. Susedné čelá kuchynskej linky sa môžu poškodiť. Tesnenia udržiavajte vždy čisté. Spotrebič nikdy neprevádzkujte s poškodeným tesnením alebo bez tesnenia.
- Dvierka spotrebiča ako sediaca alebo odkladacia plošina: Nikdy na dvierka spotrebiča nič nepokladajte, nekladte alebo na ne nič 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.

## Para

### Pozor!

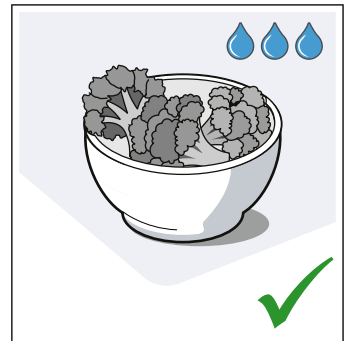
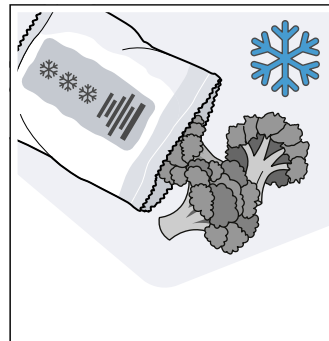
- Formy na pečenie: Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare. Silikónové formy na pečenie nie sú vhodné pre kombinovanú prevádzku s parou.
- Riad sa hrdzou: Nepoužívajte riadu sa hrdzou. Aj najmenšie škvrny môžu spôsobiť koróziu vo varnom priestore.
- Odkvapávajúce tekutiny: Pri varení v pare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

## Ochrana životného prostredia

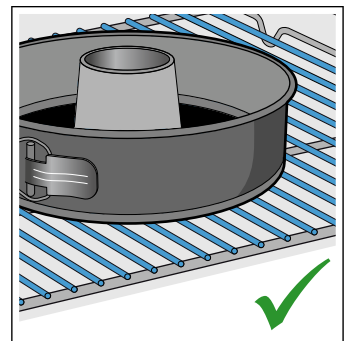
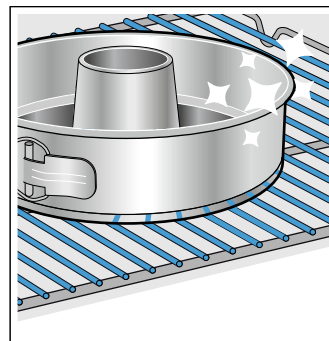
Váš nový spotrebič je mimoriadne energeticky účinný. Nájdete tu tipy, ako s vaším spotrebičom ušetriť ešte viac energie a ako ho zlikvidovať s ohľadom na životné prostredie.

### Úspora energie

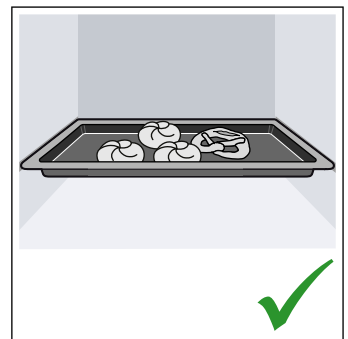
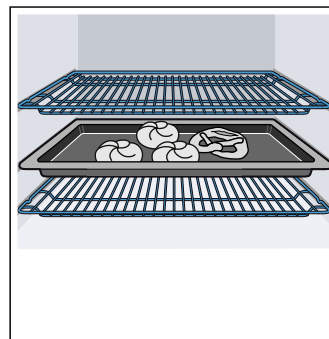
- Spotrebič zahrejte len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na používanie.
- Nechajte zmrazené potraviny roztopiť predtým, ako ich vložíte do varného priestoru.



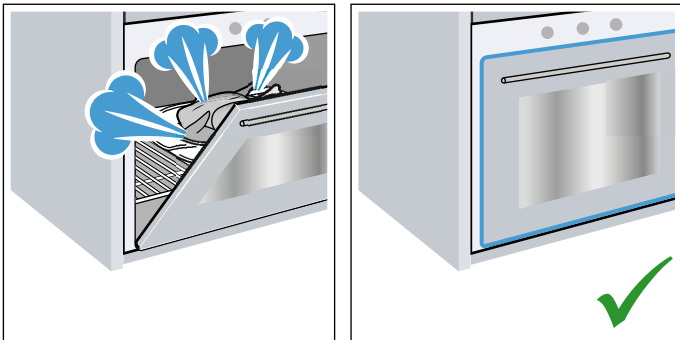
- Používajte tmavé, načierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Veľmi dobre zachytávajú teplo.



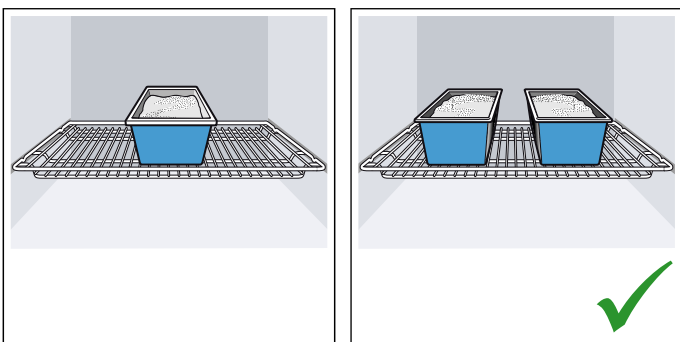
- Odstráňte nepotrebné príslušenstvo z varného priestoru.



- Dvierka spotrebiča otvárajte počas prevádzky podľa možnosti čo najzriedkavejšie.



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



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

## Ekologicky zlikvidujte odpad

Obal zlikvidujte v súlade s ochranou životného prostredia.

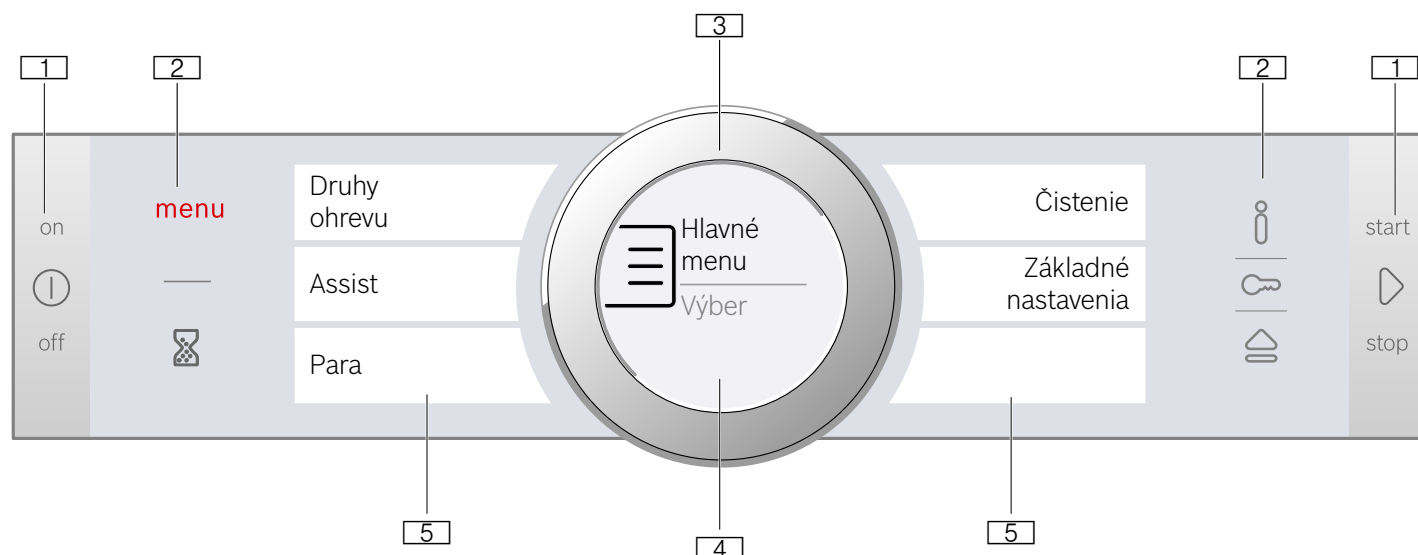


Tento spotrebič je v súlade s európskou Smernicou 2012/19/EU týkajúcou sa elektrických a elektronických spotrebičov (elektrický a elektronický odpad – WEEE). Smernica stanovuje platný rámec pre spätný odber a recykláciu starých spotrebičov, platný v EÚ.

## Oboznámenie sa so spotrebičom

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

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



### 1 Tlačidlá

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

### 2 Dotykové polia

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

### 3 Otočný volič

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

### 4 Displej

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

### 5 Dotykové displeje

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

## Ovládacie prvky

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

### Tlačidlá a dotykové polia

Tu vidíte stručne vysvetlený význam rôznych tlačidiel a dotykových polí.

## Ovládací panel

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

Prehľad ukazuje ovládací panel zapnutého spotrebiča so zobrazením menu.

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

### Otočný volič

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

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

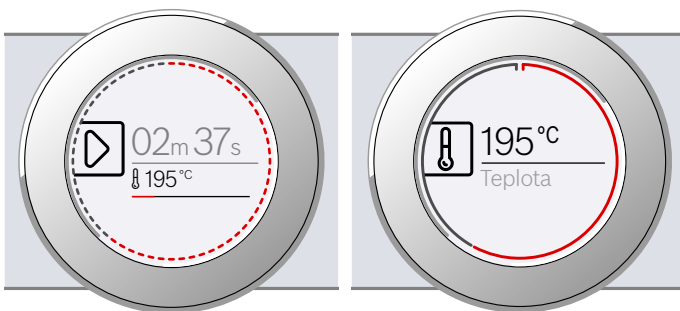
Pri väčšine zoznamoch výberu musíte po dosiahnutí prvého alebo posledného bodu otočný volič otočiť opäť naspäť.

## Displej

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

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

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



### Obvodová línia

Vonku na displeji sa nachádza obvodová línia.

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

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

### Indikácia teploty

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

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

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

## Dotykové displeje

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

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

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

Teplota

< Druh ohrevu  
4D horúci vzd.

## Druhy prevádzky

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

Presný opis nájdete v príslušných kapitolách.

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

Druh prevádzky	Použitie
Druhy ohrevu → "Obsluha spotrebiča" na strane 16	Na optimálnu prípravu vašich jedál sú k dispozícii rôzne, presne prispôsobené druhy ohrevu.
Assist → "Jedlá" na strane 37	Pre veľa jedál sú už naprogramované vhodné hodnoty nastavenia.
Para → "Para" na strane 18	Na optimálnu prípravu vašich jedál sú k dispozícii rôzne, presne prispôsobené druhy parného ohrevu.
Čistenie → "Čistiaca funkcia" na strane 30	Na čistenie sú k dispozícii rôzne funkcie čistenia: EcoClean, odstránenie vodného kameňa a sušenie.
Základné nastavenia → "Základné nastavenie" na strane 26	Základné nastavenia vášho spotrebiča si môžete prispôsobiť podľa vašich prianí.

## Druhy ohrevu

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

Symbols jednotlivých druhov ohrevu pomáhajú pri orientácii.

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

Druh ohrevu	Teplota	Použitie
 4D horúci vzduch *	30 – 250 °C	Na pečenie na jednej a viacerých úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore.
 Horný/dolný ohrev *	30 – 250 °C	Na tradičné pečenie na jednej úrovni. Zvlášť vhodné na koláče so šľavnatým obložením. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
 Horúci vzduch eko	30 – 250 °C	Na šetrnú prípravu vybraných jedál na jednej úrovni bez predhrievania. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového vyhrievacieho telesa na zadnej stene vo vnútornom priestore spotrebiča. Najefektívnejší je druh ohrevu v rozmedzí 125 – 250 °C. Tento druh ohrevu sa používa na zistenie spotreby energie v cirkulačnom režime a na zistenie triedy energetickej účinnosti.
 Horný/dolný ohrev eko	30 – 250 °C	Na šetrnú prípravu vybraných jedál. Teplo prichádza zhora a zdola. Najefektívnejší je druh ohrevu v rozmedzí 150 – 250 °C. Tento druh ohrevu sa používa na zistenie spotreby energie v konvenčnom režime.
 Grilovanie s cirkuláciou vzduchu *	30 – 250 °C	Na pečenie hydiny a celých rýb a väčších kusov mäsa. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor víri horúci vzduch okolo jedla.
 Gril, veľká plocha	Stupeň grilovania: 1 = slabo 2 = stredne 3 = silno	Na grilovanie plochých kúskov, ako steaky, párky alebo toasty na zapekanie. Rozohreje sa celá plocha pod vyhrievacím telesom grilu.
 Gril, malá plocha	Stupeň grilovania: 1 = slabo 2 = stredne 3 = silno	Na grilovanie malých množstiev steakov, párkov alebo toastov a na zapekanie. Rozohreje sa stredná plocha pod vyhrievacím telesom grilu.
 Stupeň pečenia pizze	30 – 250 °C	Na prípravu pizze a jedál, ktoré potrebujú veľa tepla zdola. Ohrieva dolné vyhrievacie teleso a prstencové vyhrievacie teleso na zadnej stene.
 Intenzívny ohrev	30 – 250 °C	Na jedlá s chrumkavým spodkom. Teplo prichádza zhora a zvlášť intenzívne zdola.
 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.
 Sušenie	30 – 80 °C	Na sušenie bylín, ovocia a zeleniny.
 Udržiavanie teploty *	60 – 100 °C	Na udržiavanie teploty pripravených jedál.
 Predhrievanie riadu	30 – 70 °C	Na zohrievanie riadu.





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

## Navrhované hodnoty

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

## Para

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

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

## Ďalšie informácie

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

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

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

## Funkcie varného priestoru

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

### Otvorenie dvierok spotrebiča

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

### Osvetlenie varného priestoru

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

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

**Upozornenie:** V základných nastaveniach môžete určiť, že sa osvetlenie varného priestoru pri prevádzke nezapne. → "Základné nastavenie" na strane 26

### Chladiaci ventilátor

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

### Pozor!

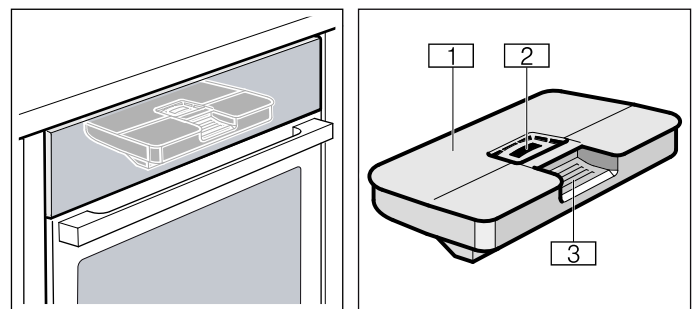
Vetráciu štrbinu nezakrývajte. Ináč sa spotrebič prehreje.

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

**Upozornenie:** Čas dobehu chladiaceho ventilátora môžete zmeniť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenie" na strane 26

## Nádržka na vodu

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



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

## Príslušenstvo

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

### Dodané príslušenstvo

Spotrebič je vybavený nasledovným príslušenstvom

	<p><b>Rošt</b> Na riad, na formy na koláče a nákypy. Na pečené mäso, grilované jedlá a hlboko zmrazené jedlá.</p>
	<p><b>Univerzálny plech</b> Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte sa môže používať aj ako záchytná nádoba na tuk. Pri prevádzke s parou sa môže používať aj ako záchytná nádoba na kvapkajúcu vodu.</p>
	<p><b>Nádoba na varenie v pare dierovaná, veľkosť S</b> Na varenie zeleniny, na odšťavovanie bobúľ a rozmrazovanie.</p>
	<p><b>Nádoba na varenie v pare nedierovaná, veľkosť S</b> Na prípravu ryže, strukovín a obilnín.</p>
	<p><b>Nádoba na varenie v pare dierovaná, veľkosť XL</b> Na varenie veľkých množstiev.</p>
	<p><b>Teplotná sonda</b> Umožňuje pečenie pri presnej teplote. Opis použitia nájdete v príslušnej kapitole. → "Teplotná sonda" na strane 24</p>

Používajte len originálne príslušenstvo. Je špeciálne prispôbené vášmu spotrebiču.

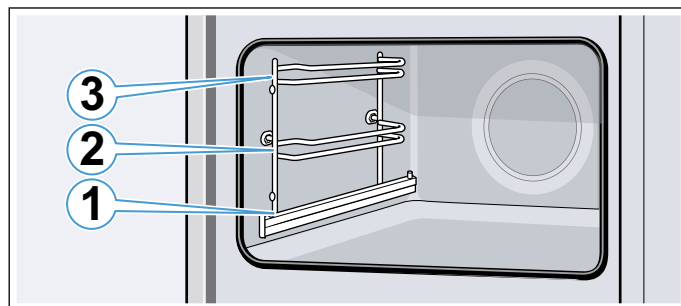
Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo na internete.

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

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

### Zasunutie príslušenstva

Varný priestor má 3 výšky zasunutia. Výšky zasunutia sa počítajú zdola nahor.

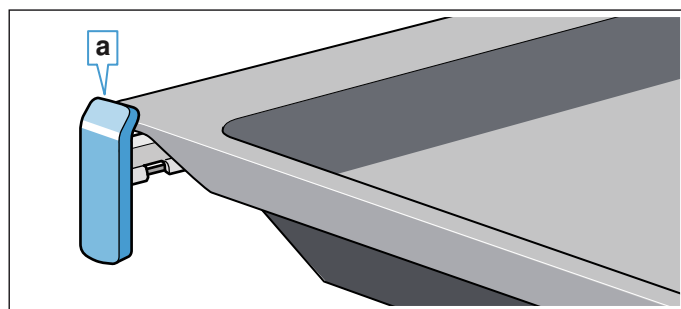


Vo výške zasunutia 2 a 3 zasuňte príslušenstvo vždy medzi obidve vodiace tyče danej výšky zasunutia.

Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne do polovice bez toho, aby sa prevrátilo. Pomocou vyťahovacích koľajničiek vo výške 1 môžete príslušenstvo vytiahnuť viac dopredu.

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

Príklad na obrázku: univerzálny plech



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

#### Upozornenia

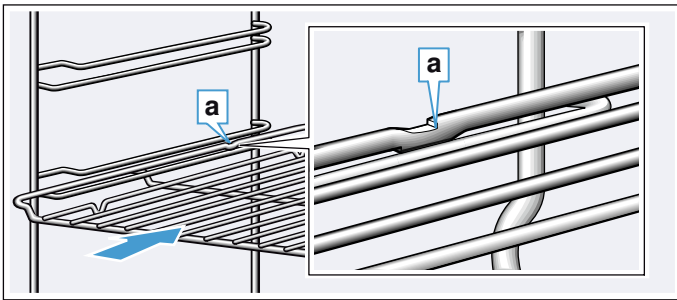
- Dávajte pozor, aby ste príslušenstvo vždy správne zasunuli do priestoru na pečenie.
- Príslušenstvo zasuňte vždy úplne do priestoru na pečenie tak, aby sa nedotýkalo dvierok spotrebiča.

#### Zaisťovacia funkcia

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

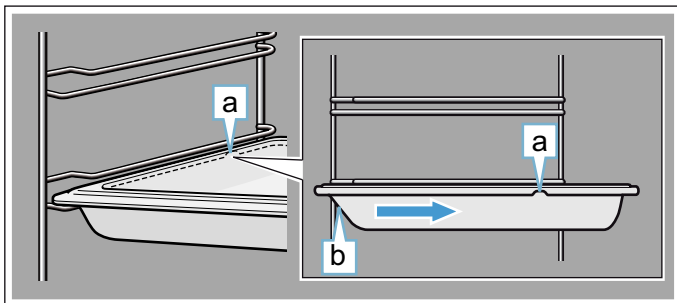
Pri zasúvaní roštu dbajte na to, aby západka **a** bola vzadu a smerovala nadol. Otvorená strana musí smerovať k dvierkam spotrebiča a zakrivenie nadol ↘.





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

Príklad na obrázku: univerzálny plech

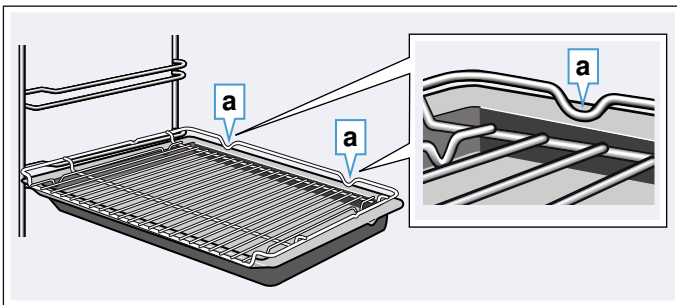


### Kombinovanie príslušenstva

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

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

Príklad na obrázku: univerzálny plech



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

### Zvláštne príslušenstvo

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

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

**Upozornenie:** Nie každé osobitné príslušenstvo sa hodí ku každému spotrebiču. Uveďte pri kúpe vždy presné označenie (číslo spotrebiča – E-Nr.) vášho spotrebiča.  
→ "Zákaznícky servis" na strane 37

## Osobitné príslušenstvo

### Rošt

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

### Univerzálny pekáč

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

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

### Plech na pečenie

Na koláče na plechu a drobné pečivo.

### Vkladací rošt

Na mäso, hydinu a ryby.

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

### Univerzálny pekáč s nepríľnavým povrchom

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

Pečivo a mäso sa dajú ľahšie uvoľniť z univerzálného pekáča.

### Plech na pečenie s nepríľnavým povrchom

Na koláče na plechu a drobné pečivo.

Pečivo sa ľahšie uvoľní z plechu.

### Profesionálna panvica s vkladacím roštom

Na prípravu veľkých množstiev.

### Pokrievka na profesionálnu panvicu

Pokrievka zmení profesionálnu panvicu na pekáč.

### Plech na pizzu

Na pizzu a veľké okrúhle koláče.

### Grilovací plech

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

### Kameň na pečenie

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

Kameň na pečenie sa vždy musí predhriať na odporúčanú teplotu.

### Sklenený pekáč (5,1 l)

Na prípravu dusených jedál a nákypov.

Zvlášť vhodný na druh prevádzky „Jedlá“.

### Sklená miska

Na prípravu veľkých kusov mäsa, šľavnatých koláčov a nákypov.

### Nádoba na parenie, dierovaná, veľkosť XL

Na parenie veľkých množstiev.

### Nádoba na parenie, dierovaná, veľkosť S

Na parenie zeleniny, na odšťavovanie bobúľ a rozmrazovanie.

### Nádoba na parenie, nedierovaná, veľkosť S

Na varenie ryže, strukovín a obilnín.

### Porcelánová nádoba, nedierovaná, veľkosť S

Na parenie a servírovanie mäsa, rýb a zeleniny.

### Porcelánová nádoba, nedierovaná, veľkosť L

Na parenie a servírovanie mäsa, rýb a zeleniny.

### Dekoračné lišty

Na zakrytie dna zásuvky nábytku a základnej dosky.

## Pred prvým použitím

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

### Pred prvým uvedením do prevádzky

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

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

#### Pozor!

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

#### Upozornenia

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

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

### Prvé uvedenie do prevádzky

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

**Upozornenie:** Tieto nastavenia môžete kedykoľvek znova zmeniť na základné nastavenia. → "Základné nastavenie" na strane 26

#### Nastavenie jazyka

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

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

#### Nastavenie času

Čas sa začína na „12:00 hod.“.


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

#### Nastavenie tvrdosti vody

Prednastavený je rozsah tvrdosti vody „veľmi tvrdá“.

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

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

Keď spotrebič nepotrebuje, vypnite ho tlačidlom on/off .

### Kalibrácia spotrebiča a čistenie varného priestoru

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


#### Príprava kalibrácie


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

#### Kalibrácia spotrebiča a čistenie vnútorného priestoru

##### Upozornenia

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

1. Tlačidlom on/off  zapnite spotrebič.
2. Naplňte nádržku na vodu. → "Naplňte nádržku na vodu" na strane 20
3. Nastavte uvedený druh ohrevu, teplotu a čas trvania pre kalibráciu a spustíte prevádzku spotrebiča. → "Varenie v pare" na strane 18

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

4. Po kalibrácii spustíte rozohrievanie.

#### Pozor!


##### Poškodenia smaltu

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

5. Vysušte dno vnútorného priestoru.

6. Nastavte uvedený druh ohrevu a teplotu pre rozohrievanie a spustíte prevádzku spotrebiča.  
→ "Obsluha spotrebiča" na strane 16

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

7. Počas rozohrievania spotrebiča vetrajte kuchyňu.  
8. Po uvedenom čase trvania ohrevu ukončíte prevádzku spotrebiča. Tlačidlom on/off  vypnite spotrebič.  
9. Počkajte, kým vnútorný priestor nevychladne.  
10. Hladké plochy vyčistíte umývacím roztokom a handrou.  
11. Nádržku na vodu vyprázdnete a vysušte vnútorný priestor. → "Po každej prevádzke s parou" na strane 21

### Upozornenia

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

### Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistíte umývacím roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.



## Obsluha spotrebiča

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

### Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Prv než začnete spotrebič nastavovať, musíte ho zapnúť.

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

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

#### Zapnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off  zapnete spotrebič.

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

**Upozornenie:** To, ktorý druh ohrevu sa má po zapnutí objaviť, môžete určiť v základných nastaveniach.  
→ "Základné nastavenie" na strane 26

#### Vypnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off  vypnite spotrebič.

Prípadne prebiehajúca funkcia sa zruší.

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


**Upozornenie:** V základných nastaveniach môžete určiť, či sa má čas na vypnutom spotrebiči zobrazovať alebo nie.  
→ "Základné nastavenie" na strane 26


### Spustenie prevádzky

Každú prevádzku musíte spustiť tlačidlom start/stop .

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

#### Zastavenie prevádzky

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

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

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

## Nastavenie druhu prevádzky

Po zapnutí spotrebiča sa objaví nastavený navrhovaný druh prevádzky.

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

V zásade platí:

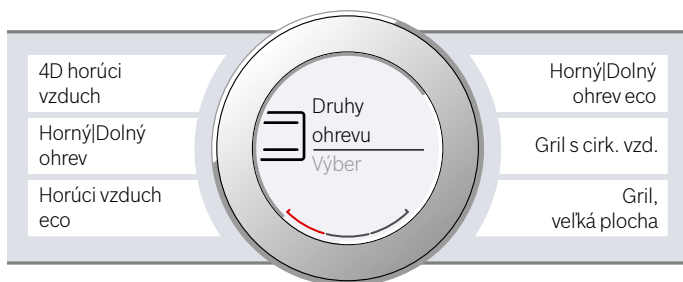
1. Ťuknite na príslušné textové pole. Funkcia je v popredí.
2. Otočným voličom zmeňte výber v zvýraznenej časti.
3. V prípade potreby vykonajte ďalšie nastavenia. Ťuknite na príslušné textové pole a otočným voličom zmeňte hodnotu.
4. Spustíte tlačidlom start/stop  $\triangleright$ . Spotrebič spustí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

## Nastavenie druhu ohrevu a teploty

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

Príklad na obrázku: Horúci vzduch  $\text{☼}$  pri 195 °C.

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

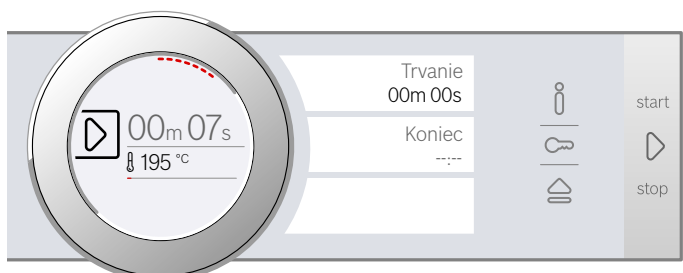


Teplota je v popredí zobrazovaná bielou farbou.

2. Otočným voličom nastavte teplotu.



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



Spotrebič začne hriať.

Keď je jedlo hotové, tlačidlom on/off  $\text{⓪}$  vypnete spotrebič.

**Upozornenie:** Na spotrebiči môžete nastaviť aj čas trvania a koniec prevádzky. → "Časové funkcie" na strane 22

## Zmena

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

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

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

## Rýchle rozohrievanie

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

Vhodné druhy ohrevu pre rýchle rozohrievanie sú:

- $\text{☼}$  4D horúci vzduch
- $\text{☼}$  Horný/dolný ohrev
- $\text{☼}$  Intenzívny ohrev

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

## Nastavenie

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

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

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

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

## Zrušenie

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



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

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

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

## Zvuky

### Čerpadlo

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

### Kryt

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

## Varenie v pare

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

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

### Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.

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

2. Ťuknite na pole **menu**.

Zobrazí sa výber druhov prevádzky.

3. Ťuknite na textové pole „Para“.

4. Ťuknite na textové pole „PARENIE“.

Teplota je v popredí.

5. Otočným voličom nastavte teplotu.

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

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

7. Spustíte tlačidlom start/stop

Spotrebič začne hriať.

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

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

### Zmena

Nastavenia môžete zmeniť ako zvyčajne.

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

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

### Príprava menu

V pare môžete pripravovať kompletne menu bez toho, aby sa prenášali chute. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 39

## Pečenie v pare – pečenie s pridaním pary

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

Vaše jedlo

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

Sami si nastavte požadovanú kombináciu druhu ohrevu a intenzity pary. Na výber vhodného druhu ohrevu a intenzity pary použite údaje v tabuľkách alebo si zvolíte program. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 39

### Intenzita pary

Na pridanie pary sú k dispozícii rôzne intenzity:

Intenzita	Stupeň
nízka	01
stredná	02
silná	03

### Vhodné druhy ohrevu

Pri týchto druhoch ohrevu môžete pridať paru:

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

### Naštartujte

1. Naplňte nádržku na vodu.

2. Nastavte druh ohrevu a teplotu.

3. Ťuknite na textové pole „Pridanie pary“.

Na displeji je stupeň pary v popredí zobrazený bielou farbou.

4. Otočným voličom nastavte stupeň pary.

5. Spustíte tlačidlom start/stop .

Spotrebič začne hriať.

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


## Zmena a zrušenie

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

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


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

## Regeneračné zohrievanie


S druhom ohrevu Regeneračné zohrievanie  môžete už uvarené jedlá šetrne zohriať alebo zapieť pečivo z predchádzajúceho dňa. Pridanie pary sa uskutoční automaticky.

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

### Našartujte

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


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

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


### Zmena

Nastavenia môžete zmeniť ako zvyčajne.

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

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


## Stupeň kysnutia

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


Na výber vhodného nastavenia použite údaje v tabuľke. → *"Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 39*

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

## Našartujte

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


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

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


### Zmena

Nastavenia môžete zmeniť ako zvyčajne.

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


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

## Rozmrazte


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

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

### Našartujte

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


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

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

## Zmena

Nastavenia môžete zmeniť ako zvyčajne.

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

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

## Naplňte nádržku na vodu

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

Uistite sa, že rozsah tvrdosti vody máte správne nastavený. → "Základné nastavenie" na strane 26

### Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia a požiaru!

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

### Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

### Pozor!


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

### Pozor!

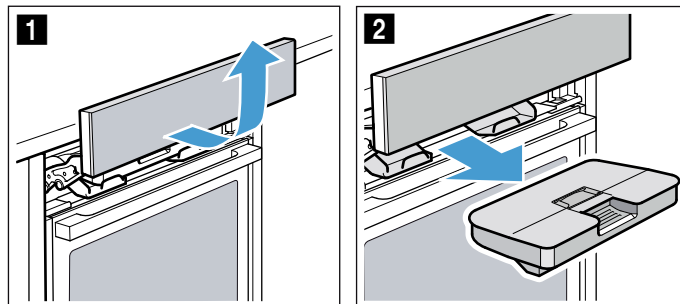
Možné sú poruchy funkcií pri používaní filtrovanej alebo demineralizovanej vody. Spotrebič napriek naplnenej nádržke na vodu vyzve na doplnenie alebo prevádzka s parou sa asi po 2 minútach zruší. Zmiešajte prípadne filtrovanú vodu alebo demineralizovanú vodu s naplnenou minerálnou vodou bez oxidu uhličitého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

### Upozornenia

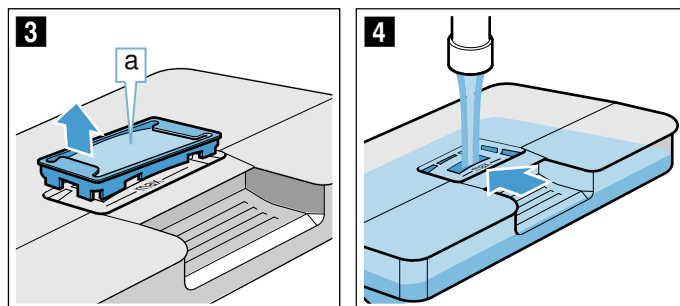
- Ak má vaša voda vysoký obsah vápnika, odporúčame vám používať zmäkčenú vodu.
- Keď používate výlučne zmäkčenú vodu, v takom prípade môžete rozsah tvrdosti nastaviť na „zmäkčená“.
- Keď používate minerálnu vodu, potom nastavte rozsah tvrdosti vody na „4 veľmi tvrdá“.
- Keď používate minerálnu vodu,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

1. Stlačte políčko .
2. Kryt sa automaticky posunie dopredu.
3. Kryt potiahnite obidvomi rukami dopredu a potom ho posuňte nahor tak, aby zapadol (obrázok **1**).

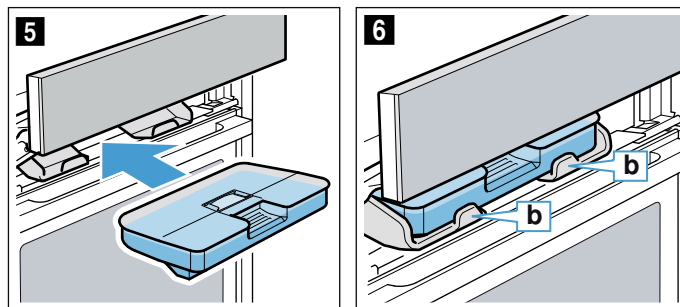
3. Nádržku na vodu nadvihnite a vyberte z otvoru na nádržku (obrázok **2**).



4. Veko pritlačte pozdĺž tesnenia, aby z nádržky na vodu nemohla vytekať voda.
5. Vyberte kryt **a** (obrázok **3**).  
**Upozornenie:** Kryt **a** je k dispozícii podľa typu spotrebiča.
6. Nádržku na vodu naplňte studenou vodou po značku „max“ (obrázok **4**).



7. Kryt **a** opäť nasadíte do otvoru na nádržke na vodu.
8. Nasadíte naplnenú nádržku na vodu (obrázok **5**). Dbajte na to, aby nádržka na vodu zapadla za obidvoma uchytieniami **b** (obrázok **6**).



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

## Doplnenie nádržky na vodu

### Upozornenia

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

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

## Po každej prevádzke s parou

### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

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

### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

### Pozor!

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

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

### Upozornenia

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

## Vyprázdnenie nádrčky na vodu

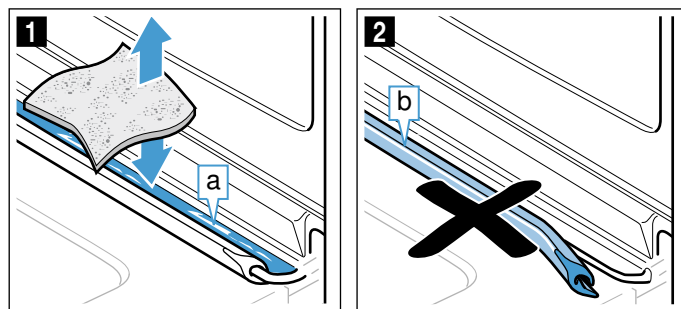
### Pozor!

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

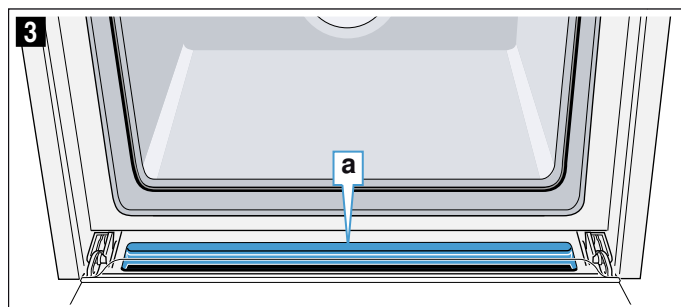
1. Otvorte kryt.
2. Vyberte nádrčku na vodu.
3. Veko nádrčky na vodu opatrne odoberte.
4. Nádrčku na vodu vyprázdňte, vyčistite umývacím prostriedkom a dôkladne opláchnite čistou vodou.
5. Všetky časti vysušte mäkkou utierkou.
6. Tesnenie na veku utrite dosucha.
7. Nechajte vyschnúť s otvoreným vekom.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

## Sušenie odkvapovej drážky

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Otvorte dvierka spotrebiča.
3. Vodu v odkvapovom žliabku **a** odsajte špongiou a žliabok opatrne utrite (obrázok **1**).  
Pri utieraní dávajte pozor, aby sa tesnenie **b** neuvoľnilo z odkvapového žliabku (obrázok **2**).



Odkvapový žliabok **a** sa nachádza pod varným priestorom (obrázok **3**).



**Upozornenie:** Keď sa uvoľní tesnenie, tesnenie znova nasuňte na odkvapový žliabok. → "Dvierka spotrebiča" na strane 32

## Spustenie sušenia

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

### Pozor!

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

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Hrubé nečistoty z varného priestoru okamžite odstráňte a vlhkosť z dna varného priestoru utrite.
3. V prípade potreby tlačidlom on/off **1** zapnite spotrebič.
4. Ťuknite na pole **menu**.  
Zobrazí sa výber druhov prevádzky.
5. Ťuknite na textové pole „Čistenie“.
6. Ťuknite na textové pole „Sušenie“.  
Zobrazí sa čas trvania. Nedá sa zmeniť.
7. Spustíte tlačidlom start/stop **▷**.  
Sušenie sa pustí a po 10 minútach sa automaticky ukončí.
8. Otvorte dvierka spotrebiča a nechajte ich otvorené 1 až 2 minúty, aby vlhkosť mohla uniknúť z varného priestoru.




## Ručné vysušenie varného priestoru


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



## Časové funkcie

Váš spotrebič má rôzne časové funkcie.

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

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

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

**Upozornenie:** To, ako dlho znie signál, môžete zmeniť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenie" na strane 26

### Nastavenie času trvania

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

#### Nastavenie

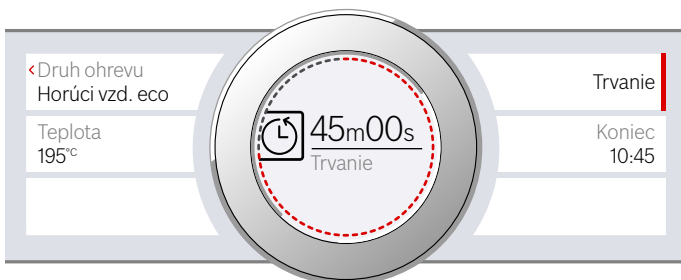
Podľa toho, ktorým smerom najprv otočíte otočný volič, začne plynúť čas trvania pri navrhovanej teplote: doľava 10 minút, doprava 30 minút.


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

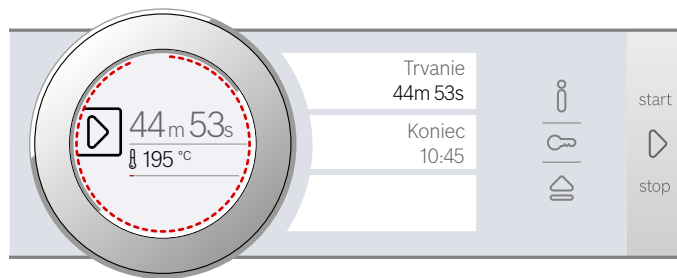
Nastaviť sa dá maximálne 23 hodín a 59 minút.

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

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





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



Spotrebič začne hriať.

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

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

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

### Zmena a zrušenie

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

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

### Nastavenie konca

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

#### Upozornenia

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

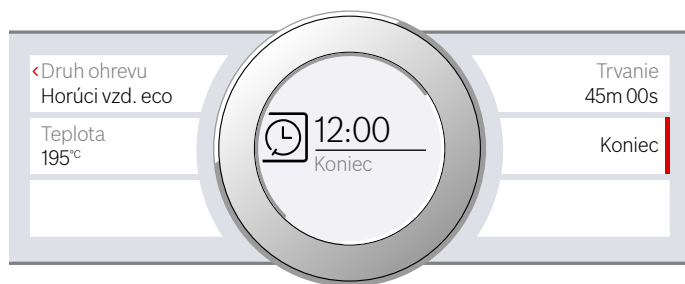
#### Nastavenie

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

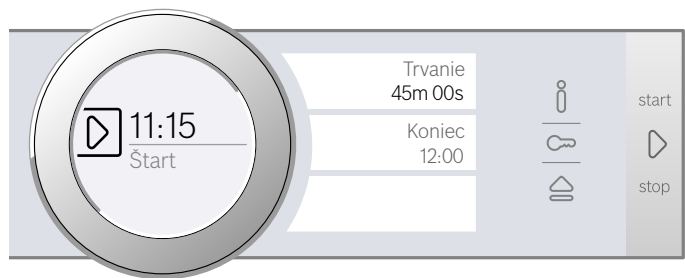
Príklad na obrázku: Je 10:00 hod., nastavený čas trvania je 45 minút a jedlo má byť hotové o 12:00 hod.

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

4. Otočným voličom posuňte koniec na neskôr.



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



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

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

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

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

### Zmena a zrušenie

Po spustení sa už čas skončenia nedá zmeniť.

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

## Nastavenie časovača

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

### Nastavenie

Čas nastavený na časovači začína vždy na nula minútach.

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

Nastaviť sa dá maximálne 24 hodín.

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

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

Čas na časovači sa odpočítava.

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

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

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

### Zmena a zrušenie

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

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









## Teplotná sonda

Teplotná sonda vám umožňuje pečenie pri veľmi presnej teplote. Meria teplotu vo vnútri potraviny. Keď je dosiahnutá nastavená teplota, spotrebič sa automaticky vypne.

### Druhy ohrevu

Nie všetky druhy ohrevu sú vhodné na prevádzku s teplotnou sondou.

Keď je teplotná sonda zasunutá vo varnom priestore, máte k dispozícii nasledovné druhy ohrevu.

	4D horúci vzduch
	Horný/dolný ohrev
	Horúci vzduch eco
	Horný/dolný ohrev eco
	Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
	Stupeň pečenia pizze
	Parenie
	Regeneračné zohrievanie

### Upozornenia

- Teplotná sonda meria teplotu vo vnútri potraviny v rozmedzí 30 °C až 99 °C.
- Používajte len priloženú teplotnú sondu. Môžete ju dokúpiť ako náhradný diel v zákazníckom servise.
- Teplotnú sondu po použití vždy vyberte z varného priestoru. Nikdy ju neuchovávajte vo varnom priestore.

### Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Použitím nesprávnej teplotnej sondy sa môže poškodiť izolácia. Používajte len teplotnú sondu určenú pre tento spotrebič.

### Teplota varného priestoru

Aby sa teplotná sonda nepoškodila, nenastavujte vyššiu teplotu ako 250 °C.

Nastavená teplota varného priestoru musí byť minimálne o 10 °C vyššia ako nastavená teplota v strede potraviny.

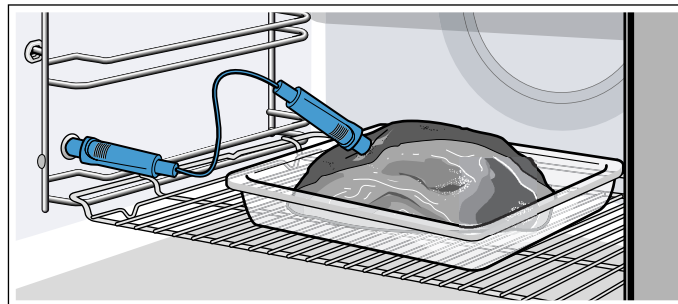
### Vsunutie teplotnej sondy do varenej potraviny

Prve než potravinu vložíte do varného priestoru, vsuňte do nej teplotnú sondu.

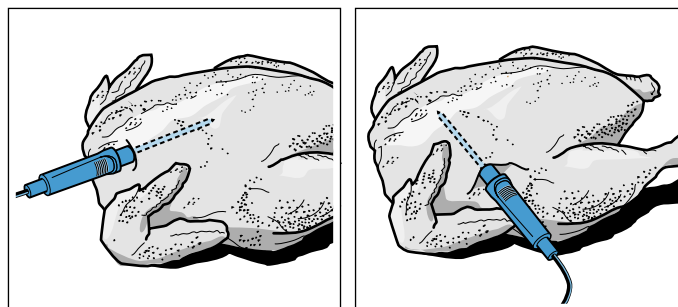
Teplotná sonda má tri body merania. Dbajte na to, aby stredný bod merania bol vo varenej potravine.

**Mäso:** do veľkých kusov vsuňte teplotnú sondu zhora šikmo až na doraz do mäsa.

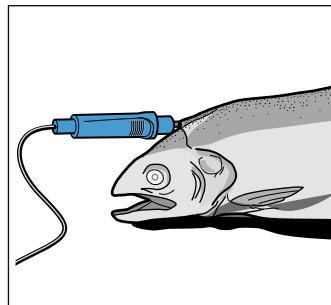
Do tenších kusov vsuňte sondu z boku do najhrubšej časti.



**Hydina:** Teplotnú sondu vsuňte na najhrubšom mieste na prsiach hydiny až na doraz. Podľa konkrétnej hydiny vsuňte teplotnú sondu priečne alebo pozdĺžne. Potom otočte hydinu a položte ju na rošt prsiami nadol.



**Ryba:** Teplotnú sondu vsuňte za hlavu v smere k stredu chrbtice až na doraz. Celú rybu položte na rošt pomocou polovice zemiaka do plávajúcej polohy.



**Jedlo obráťte:** Keď chcete jedlo obrátiť, nevkladajte teplotnú sondu. Po obrátení skontrolujte, či je teplotná sonda správne vsunutá v jedle.

Keď teplotnú sondu vyberiete počas prevádzky, všetky nastavenia sa zrušia a musíte vykonať nové nastavenia.

### Pozor!

Kábel teplotnej sondy neprivrite.

Aby sa teplotná sonda nepoškodila v dôsledku pôsobenia príliš veľkého tepla, musí byť vzdialenosť medzi ohrevným telesom grilu a teplotnou sondou niekoľko centimetrov. Mäso môže počas pečenia zväčšiť svoj objem.

## Nastavenie teploty v strede potraviny

Teplotná sonda sa musí vsunúť do zásuvky vľavo vo varnom priestore.

### Druhy ohrevu

1. Ťknite na textové pole požadovaného druhu ohrevu.  
Na displeji je v popredí navrhovaná hodnota teploty varného priestoru zobrazená bielou farbou.
2. Otočným voličom nastavte teplotu varného priestoru.
3. Ťknite na textové pole „Teplota v strede potraviny“.  
Na displeji je v popredí navrhovaná hodnota zobrazená bielou farbou.
4. Otočným voličom nastavte teplotu v strede potraviny.
5. Spustite tlačidlom start/stop ▷.  
Čas na displeji zobrazuje, ako dlho už prevádzka beží.

Spotrebič začne hriať.

### Parenie

1. Ťknite na pole **menu**.
2. Ťknite na textové pole „Para“.
3. Ťknite na textové pole požadovaného druhu ohrevu.  
Na displeji je v popredí navrhovaná hodnota teploty varného priestoru zobrazená bielou farbou.
4. Otočným voličom nastavte teplotu varného priestoru.
5. Ťknite na textové pole „Teplota v strede potraviny“.  
Na displeji je v popredí navrhovaná hodnota zobrazená bielou farbou.
6. Otočným voličom nastavte teplotu v strede potraviny.
7. Spustite tlačidlom start/stop ▷.  
Čas na displeji zobrazuje, ako dlho už prevádzka beží.

Spotrebič začne hriať.

### Assist

1. Ťknite na pole **menu**.
2. Ťknite na textové pole „Assist“.
3. Ťknite na textové pole s požadovanou kategóriou.
4. Ťknite na textové pole s požadovanou potravinou.
5. Ťknite na textové pole s požadovaným jedlom.
6. V prípade potreby ťknite na pole „Prispôsobiť“.  
Otočným voličom prispôbte teplotu varného priestoru.  
alebo  
Ťknite na textové pole „Teplota v strede potraviny“.  
Otočným voličom prispôbte teplotu v strede potraviny.
7. Spustite tlačidlom start/stop ▷.  
Čas na displeji zobrazuje, ako dlho už prevádzka beží.

Spotrebič začne hriať.

Na displeji je v popredí teplota v strede potraviny zobrazená bielou farbou, vľavo aktuálna teplota, vpravo nastavená teplota, napr. „15 | 80°C“. Lína rozohrievania sa vzťahuje tiež na teplotu v strede potraviny.

Po dosiahnutí nastavenej teploty v strede potraviny zaznie zvukový signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa aktuálne teplota v strede potraviny rovná nastavenej teplote, napr. „80 | 80°C“. Priebeh času sa zastaví.

Vypnite spotrebič tlačidlom on/off ① a vytahnite teplotnú sondu zo zásuvky.

### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Varný priestor, príslušenstvo a teplotná sonda sa zohrejú na vysokú teplotu. Horúce príslušenstvo a teplotnú sondu vyberte z varného priestoru vždy chňapkou na hrnce.

### Zmena

Po štarte je teplota v strede potraviny v popredí. Keď pohnete otočným voličom, teplota v strede potraviny sa priamo zmení a prevezme.

Keď chcete zmeniť teplotu varného priestoru, ťknite predtým na textové pole „Teplota“.

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

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

### Zrušenie

Keď chcete teplotnú sondu zrušiť, vytahnite ju zo zásuvky a z mäsa. Stlačením tlačidla start/stop ▷ môže prevádzka pokračovať bez teplotnej sondy.

## Teplota v strede rôznych potravín

Nepoužívajte zmrazené potraviny. Údaje v tabuľke sú orientačné hodnoty. Závisia od kvality a vlastností potravín.

Obsiahle údaje o druhu ohrevu a teplote nájdete na konci návodu na používanie. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 39

Potravina	Teplota v strede potraviny v °C
<b>Hydina</b>	
Kurča	80-85
Kuracie prsia	75-80
Kačica	80-85
Kačacie prsia, do ružova	55-60
Morka	80-85
Morčacie prsia	80-85
Hus	80-90
<b>Bravčové mäso</b>	
Bravčová krkovička	85-90
Bravčová panenka, do ružova	62-70
Bravčové karé, prepečené	72-80
<b>Hovädzie mäso</b>	
Hovädzia sviečkovica alebo anglický roastbeef	45-52
Hovädzia sviečkovica alebo roastbeef, o ružova	55-62
Hovädzia sviečkovica alebo anglický roastbeef, prepečený	65-75

Potravina	Teplota v strede potraviny v °C
<b>Tefacie mäso</b>	
Tefacie pečené alebo lopatka, chudé	75-80
Tefacie pečené, pliecko	75-80
Tefacia noha	85-90
<b>Jahňacie mäso</b>	
Jahňacie stehno, do ružova	60-65
Jahňacie stehno, prepečené	70-80
Jahňací chrbát, do ružova	55-60
<b>Ryba</b>	
Ryba, v celku	65-70
Rybie filé	60-65
<b>Ostatné</b>	
Fašírka, všetky druhy mäsa	80-90
Zohrievanie jedál, regeneračné zohrievanie	65-75

## Detská poistka

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



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

### Aktivovanie a deaktivovanie

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

Cca 4 sekundy podržte pole  stlačené.

Na displeji sa objaví upozornenie na potvrdenie.

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

## Základné nastavenia


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

### Zmena základných nastavení

Spotrebič musí byť zapnutý.


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

### Zrušenie

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

### Zoznam základných nastavení

Podľa výbavy vášho spotrebiča nie sú dostupné všetky základné nastavenia.

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

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

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

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

## Výpadok elektrického prúdu

Vami uskutočnené zmeny nastavení zostanú zachované aj po výpadku prúdu.

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

## Zmena času

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

Spotrebič musí byť zapnutý.

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

## Nastavenie sabat

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


### Spustenie programu sabat

Prv než budete môcť použiť program sabat, musíte aktivovať základné nastavenia. → "Základné nastavenie" na strane 26

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

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

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

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



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

Tlačidlom on/off  vypnite spotrebič.

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

### Zmena a zrušenie

Po spustení sa už nastavenia nedajú zmeniť.

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

## Čistiace prostriedky

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

### Vhodné čistiace prostriedky

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

#### Pozor!

#### Poškodenie povrchu

Nepoužívajte

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

Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.

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

#### Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

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

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

### Vnútro spotrebiča

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

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

### Upozornenia

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

### 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 použijete 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 30

### 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 ihneď odstráňte.

### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

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

### Tipy

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



## Funkcia čistenia

Váš spotrebič má druhy prevádzky „EcoClean“ a „Odstránenie vodného kameňa“. S funkciou čistenia „EcoClean“ sa vyčistia samočistiace plochy vo varnom priestore. S druhom prevádzky „Odstránenie vodného kameňa“ odstránite vodný kameň z odparovača.

### EcoClean

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 dovedy, 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. Nešúhajte a nepoužívajte abrazívne pomôcky na čistenie.

### 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


Prv než nastavíte funkciu čistenia, dbajte na to, aby boli dodržané všetky údaje týkajúce sa prípravy.

Čas trvania je pri funkcii čistenia pevne prednastavený na 1 hodinu. Nedá sa zmeniť.

1. Ťknite na pole **menu**.  
Zobrazí sa výber druhov prevádzky.
2. Ťknite na textové pole „Čistenie“.
3. Ťknite na textové pole „EcoClean“.

4. Spustíte tlačidlom start/stop .  
Čas prevádzky na displeji plyní. Lína rozohrievania sa pri funkcii čistenia neobjaví.  
Funkcia čistenia sa spustí.

Počas priebehu funkcie čistenia vetrajte kuchyňu.



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

### Posunutie času skončenia

Čas skončenia môžete posunúť dozadu. Pred spustením ťknite na textové pole „Koniec“ a otočným voličom posuňte koniec na neskôr.

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

### Zrušenie

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

**Upozornenie:** Počítadlo prevádzkových hodín sa nevynuluje. Výzva na použitie funkcie čistenia sa naďalej objavuje na displeji.

### 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 červenasté škvrny. Nejde o hrdzu, ale o zvyšky varených potravín. Tieto škvrny neohrozujú zdravie a neobmedzujú čistiacu schopnosť samočistiacich plôch.

### Odstránenie vodného kameňa

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

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

- Odstránenie vodného kameňa (cca 55 – 70 minút), potom vyprázdnite nádržku na vodu a znova ju naplňte
- Prvé oplachovanie (cca 9 – 12 minút), potom vyprázdnite nádržku na vodu a znova ju naplňte
- Druhé oplachovanie (cca 9 – 12 minút), potom vyprázdnite nádržku na vodu a vysušte ju

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

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

## Spustenie

### Pozor!

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

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

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

## Prvé opláchnutie

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

## Druhé opláchnutie

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

## Dočistenie

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

## Rámy

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

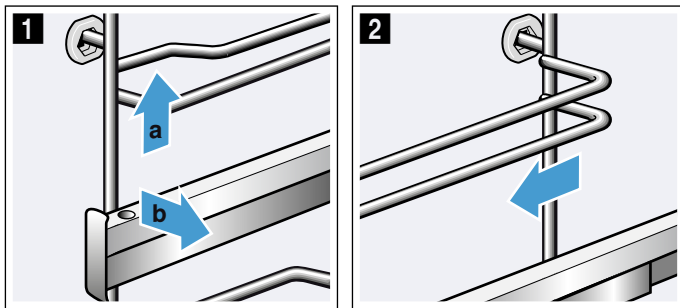
### Vyvesenie a zavesenie rámov

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

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

#### Vyvesenie rámov

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

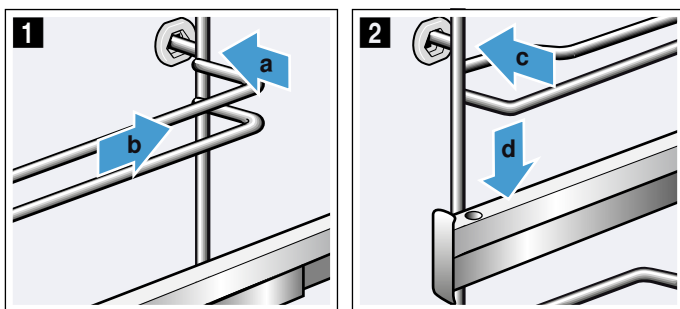


Rámy vyčistíte čistiacim prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

#### Zavesenie rámov

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

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



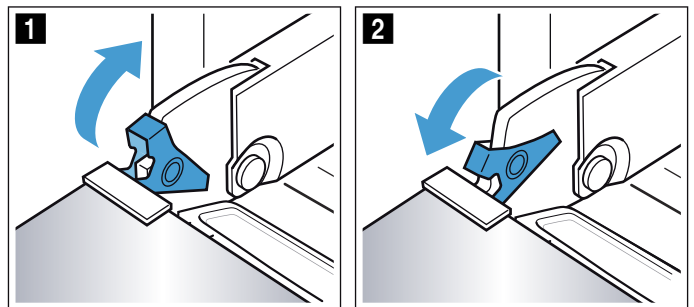
## Dvierka spotrebiča

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

### Vyvesenie a zavesenie dvierok spotrebiča

Pred čistením alebo vybratím skiel dvierok môžete dvierka spotrebiča vyvesiť.

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



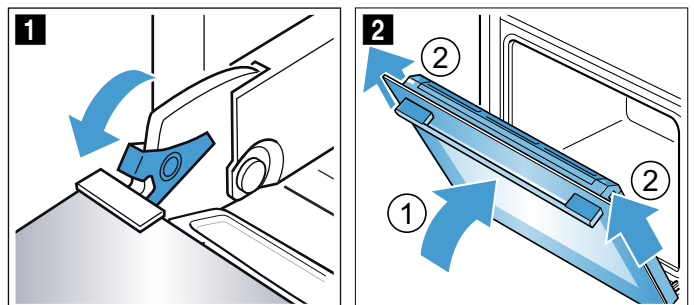
#### **⚠ Varovanie**

##### Nebezpečenstvo poranenia!

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

#### Vyvesenie dvierok spotrebiča

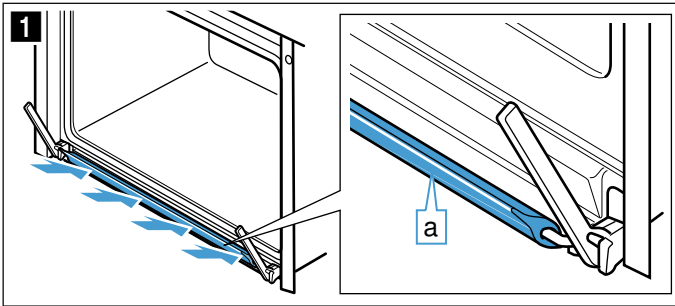
1. Úplne otvorte dvierka spotrebiča.
2. Obidve zaistovacie páčky vľavo a vpravo vyklopte (obrázok **1**).
3. Zatvorte dvierka spotrebiča až na doraz **a**. Obidvomi rukami vľavo a vpravo chyťte **b** a vytiahnite nahor (obrázok **2**).



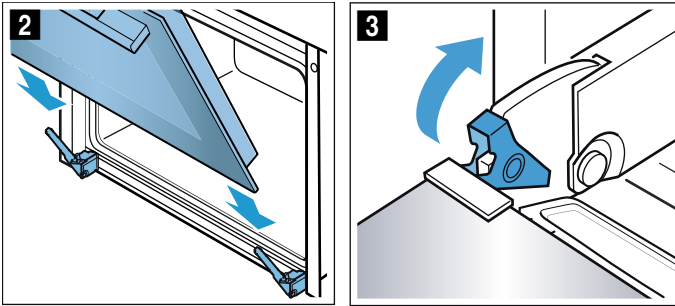
### Zavesenie dvierok spotrebiča

Dvierka spotrebiča znova zavesíte v opačnom poradí.

1. Tesnenie **a** pritlačíte pozdĺž odkvapového žliabku (obrázok **1**), pretože tesnenie **a** sa môže pri čistení uvoľniť.



2. Pri zavesení dvierok spotrebiča dbajte na to, aby sa obidva závesy na dverách zaviedli rovno do otvoru (obrázok **2**). Zasuňte dvierka spotrebiča až na doraz.
3. Úplne otvorte dvierka spotrebiča. Obidve zaisťovacie páčky znova sklopte (obrázok **3**).



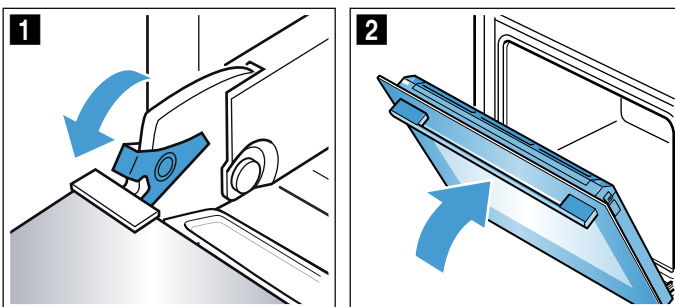
4. Zatvorte dvierka varného priestoru.

### Demontáž a montáž skiel dvierok

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

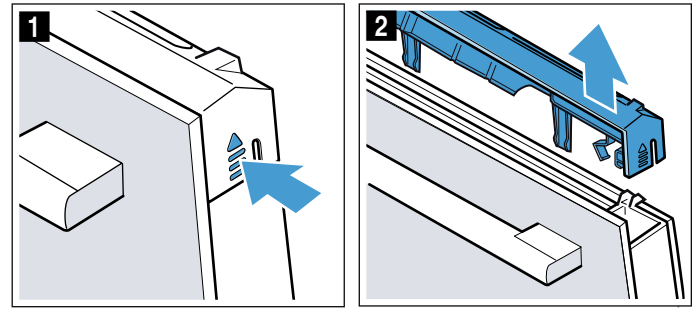
#### Zaistite dvierka spotrebiča

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

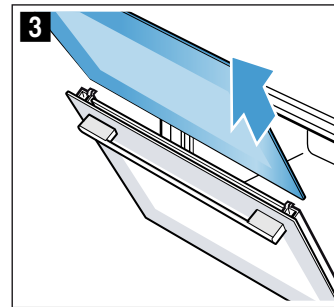


### Demontáž skiel

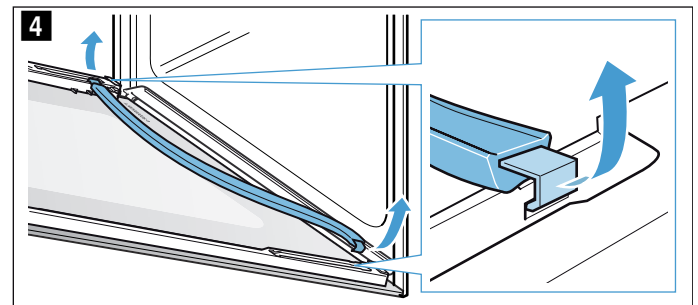
1. Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok **1**).
2. Odoberte kryt (obrázok **2**).



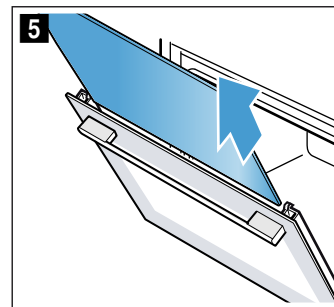
3. Vytiahnite vnútorné sklo (obrázok **3**) a opatrne položte na rovnú plochu.



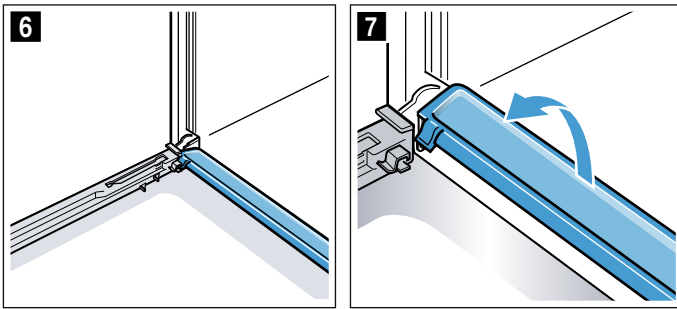
4. Tesnenie na obidvoch stranách vyveste a odoberte (obrázok **4**).



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



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



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

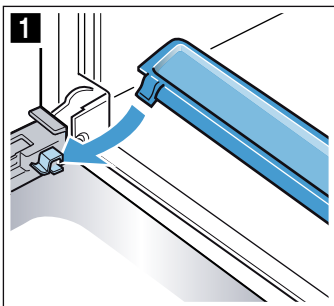
### ⚠ Varovanie

#### Nebezpečenstvo poranenia!

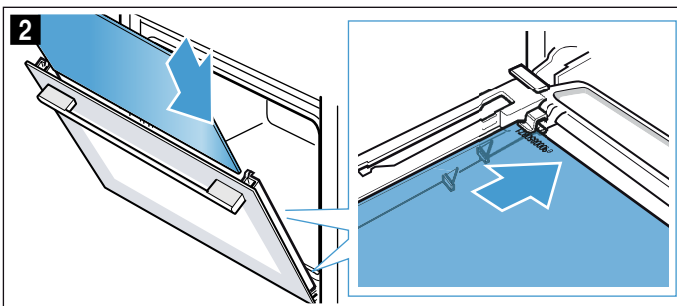
- Poškriabané sklo na dvierkach spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.

#### Montáž skiel

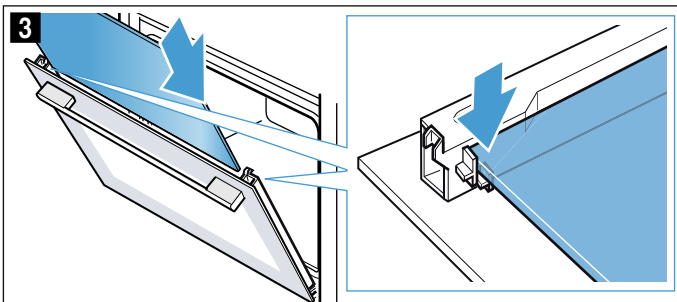
1. Celkom otvorte dvierka spotrebiča a opäť založte kondenzačnú lištu. Lištu zvislo zasuňte a otočte nadol (obrázok 1).



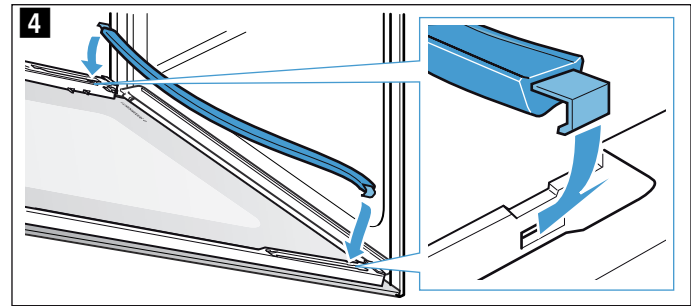
2. Zasuňte medzisklo a dbajte na to, aby bolo sklo dolu správne umiestnené v uchytení (obrázok 2).



3. Medzisklo hore pritlačte (obrázok 3).



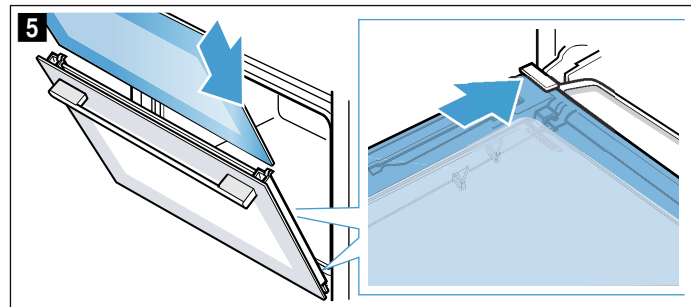
4. Tesnenie vľavo a vpravo znova zaveste (obrázok 4).



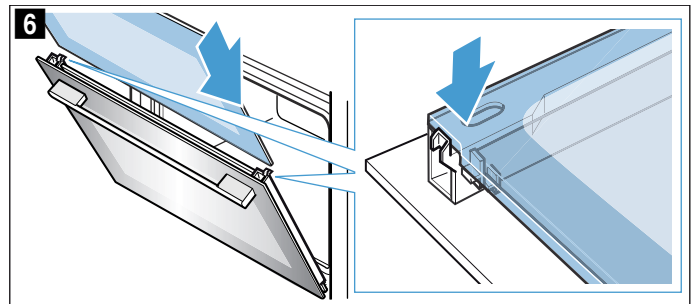
5. Vnútrné sklo zasuňte.

Pri zasúvaní dbajte na to, aby lesklá strana skla bola vonku a výrez vľavo a vpravo hore.

Sklo musí byť dolu správne v uchytení (obrázok 5).



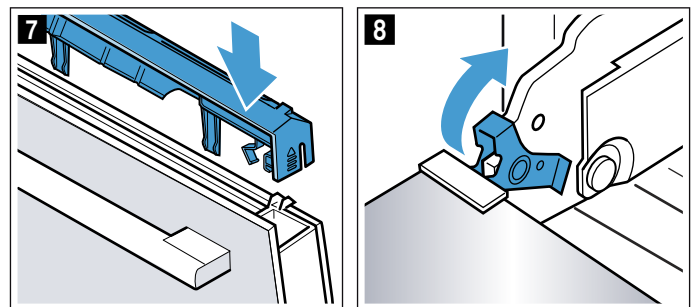
6. Vnútrné sklo hore pritlačte (obrázok 6).



7. Nasadte kryt a pritlačte tak, aby sa počuteľne zaistil (obrázok 7).

8. Dvierka spotrebiča celkom otvorte.

9. Obidve zaistovacie páčky vľavo a vpravo zaklopte (obrázok 8).



10. Zatvorte dvierka spotrebiča.

### Pozor!

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

## Poruchy, čo robiť?


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

### Poruchy odstránite sami

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

Keď sa jedlo nevydarí optimálne, na konci návodu na používanie nájdete veľa tipov a upozornení týkajúcich sa prípravy jedál. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 39

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

Objaví sa hlásenie „Naplniť nádržku na vodu“, hoci nádržka na vodu je naplnená	Kryt je otvorený	Zatvorte kryt
	Nádržka na vodu nezasunutá	Zasuňte nádržku na vodu → "Para" na strane 18
	Senzor je chybný	Zavolajte zákaznícky servis
	Nádržka na vodu spadla. Následkom otrasov sa časti vo vnútornom priestore nádržky na vodu uvoľnili, nádržka na vodu netesní.	objednať novú nádržku na vodu
Kryt na vyberanie nádržky sa neotvára	Zástrčka nie je zasunutá	Pripojte spotrebič do elektrickej siete
	Výpadok elektrického prúdu	Skontrolujte, či iné kuchynské spotrebiče fungujú
	Chybná poistka	Skontrolujte v poistkovej skrini, či je poistka spotrebiča v poriadku
	Senzor poľa  je chybný	Zavolajte zákaznícky servis V prípade potreby nádržku na vodu vyprázdnite: Dvierka spotrebiča otvorte, vpravo a vľavo prstami chyťte pod kryt a kryt vytiahnite von
Pri varení v pare vzniká extrémne veľa pary	Spotrebič sa automaticky kalibruje	Normálny proces
Pri varení v pare vzniká opakovane extrémne veľa pary	Spotrebič sa pri príliš krátkych časoch ohrevu nemôže automaticky kalibrovať	Obnovte výrobné nastavenia na spotrebiči a kalibráciu zopakujte
Pri parení vzniká kľukatý zvuk	Efekt pôsobenia tepla na studené pri mrazených potravinách podmienený vodnou parou	Nie je možné


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

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

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

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

### **Hlásenia chýb na displeji**

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

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

### **Maximálny čas prevádzky**


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

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

#### **Maximálny čas prevádzky dosiahnutý**

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

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

Keď spotrebič nepotrebuje, vypnite ho tlačidlom on/off .

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

### **Osvetlenie varného priestoru**

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

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

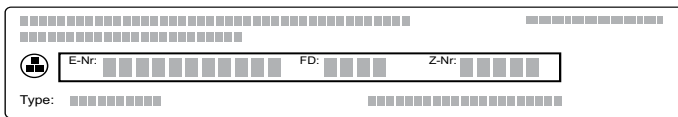
## Zákaznícky servis

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

### Číslo E-Nr. a číslo FD


Pri komunikácii so servisom uveďte úplné číslo spotrebiča (E-č..) a výrobné číslo (FD-č.) vášho spotrebiča, aby sme vás mohli kvalifikovane obslúžiť. Výrobný 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.

### Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

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

## Jedlá

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

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

### Upozornenia týkajúce sa nastavení

- Výsledok pečenia/varenia závisí od kvality potravín a veľkosti a druhu varnej nádoby. Aby bol výsledok varenia/pečenia optimálny, použite kvalitné potraviny a mäso s teplotou z chladničky. Ak použijete zmrazené jedlá, použite len potraviny vybrané priamo z mrazničky.
- Pri niektorých jedlách sa zobrazí návrh teploty, druhu ohrevu a času pečenia. Teplotu a čas trvania môžete zmeniť podľa vlastných potrieb
- Pri niektorých jedlách budete vyzvaný, aby ste zadali hmotnosť. Zadajte vždy celkovú hmotnosť, ibaže by vás spotrebič vyzval k inému zadaniu. Tu prevezme za vás spotrebič nastavenia času a teploty. Nastavenie hmotnosti mimo uvedeného rozsahu hmotnosti nie je možné.
- Pri pečení jedál, pri ktorých spotrebič za vás prevezme výber teploty, môžete byť k dispozícii až teplota do 300 °C. Dbajte na to, aby ste použili dostatočne žiaruvzdorný riad.
- Dostanete upozornenia týkajúce sa napr. riadu, výšky zasunutia alebo údaje o pridaní tekutín pri pečení mäsa. Pri niektorých jedlách je počas pečenia potrebné napr. obrátenie alebo premiešanie. Krátko po spustení sa to zobrazí na displeji. Signál vás na to upozorní v správnom čase.
- Upozornenia týkajúce sa vhodného riadu a tipy a triky na prípravu jedál nájdete na konci návodu na používanie. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 39

### Para

Pri niektorých jedlách sa automaticky aktivuje funkcia pary. Všeobecné pokyny týkajúce sa funkcie pary nájdete v príslušnej kapitole. → "Para" na strane 18

### Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

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

### Teplotná sonda

Pri niektorých jedlách môžete použiť aj teplotnú sondu. Akonáhle ste vsunuli teplotnú sondu do spotrebiča, máte k dispozícii len jedlá, ktoré sú vhodné pre použitie teplotnej sondy. Teplotu v strede potraviny a teplotu varného priestoru môžete zmeniť. → "Teplotná sonda" na strane 24



## Výber jedla

Jedlá sú zostavené podľa jednotnej štruktúry:


- Kategória
- Jedlo
- Jedlo

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

Kategória	Jedlá
Koláče, chlieb, pizza	Koláče
	Drobné pečivo
	Suché pečivo
	Chlieb
	Žemle
	Pikantné koláče, pizza, quiche
Nákypy, suflé	Nákyp, pikantný, čerstvý, varené prísady
	Lasagne, čerstvé
	Gratinované zemiaky, surové prísady, výška 4 cm
	Nákyp, sladký, čerstvý
	Suflé v porciových formách
Zmrazené výrobky	Pizza
	Nákypy
	Zemiakové výrobky
	Hydina, ryby
	Zelenina
Hydina	Kurča
	Kačka, hus
	Morka
Mäso	Bravčové mäso
	Hovädzie mäso
	Tefacie mäso
	Jahňacie mäso
	Divina
	Mäsové jedlá
Ryba	Ryby, celé
	Rybie filé
	Rybie kotlety
	Jedlá z rýb
	Morské plody
Prílohy, zelenina	Zemiaky
	Ryža
	Obilniny
	Strukoviny
	Rezance, knedle
	Vajcia

Kategória	Jedlá
Dezerty, kompót	Karamelový krém
	Kysnutá knedľa
	Jogurt v pohároch
	Mliečna ryža
	Ovocný kompót
Zaváranie, odšťavovanie, dezinfikovanie	Zaváranie
	Odšťavovanie
	Dezinfikovanie dojčenských fľaštičiek
Zohrievanie, dopekánie	Menu
	Pečivo
	Prílohy
Rozmrazovanie jedál	Ovocie, zelenina

## Senzor pečenia

Váš spotrebič je vybavený senzorom pečenia. Tento sa automaticky aktivuje, hneď ako zvolíte pečivo z nasledujúcich kategórií zoznamu výberu. Keď je senzor pečenia aktivovaný, zobrazí sa na displeji symbol .

Kategória	Jedlá	Jedlá
Koláče, chlieb, pizza	Koláč	Koláč vo forme
		Koláče na plechu
		Slaný koláč/koláč tarta
	Drobné pečivo	Pečivo z lístkového cesta
		Mufiny
		Pečivo z kysnutého cesta
Pikantné koláče, pizza a quiche	Pikantné koláče, quiche	
	Pizza	
	Alsaský koláč	
Mrazené výrobky	Zemiakové výrobky	Zemiakové výrobky

Spotrebič tu prevezme kontrolu. Spotrebič potom plnoautomaticky reguluje proces pečenia, nie sú potrebné ďalšie nastavenia. Keď je pečivo hotové, spotrebič sa samočinne vypne. Zaznie zvukový signál. Čas trvania približne zodpovedá receptu vášho pečiva a nezobrazí sa. Prevádzka so senzorom pečenia sa môže spustiť len vo vychladnutej rúre.

Všetky ostatné kategórie sa senzorom pečenia nemonitorujú. Tu sa ponúka vyskúšané nastavenie s možnosťami prispôsobenia.

Vhodné sú tmavé formy na pečenie z kovu. Nepoužívajte formy na pečenie zo silikónu alebo príslušenstvo s obsahom silikónu. Senzor pečenia sa poškodí.

Hneď ako sa na displeji zobrazuje „Neotvárajte dvierka“, senzor pečenia je aktívny. Neotvárajte dvierka spotrebiča, v opačnom prípade sa zrušia nastavenia. Spotrebič ponúkne dopečenie. Spotrebič hreje ďalej a môžete prispôsobiť navrhovaný čas. Pribeh musíte sami sledovať.

## Nastavenie jedla

Budete sprevádzaný kompletne celým procesom nastavenia vášho zvoleného jedla.

Na listovanie po jednotlivých úrovniach použijete otočný volič.

1. Ťuknite na pole **menu**.  
Zobrazí sa výber druhov prevádzky.
2. Ťuknite na textové pole „Assist“.  
Objavia sa kategórie.
3. Ťuknite na požadovanú kategóriu.  
Objavia sa potraviny ku kategóriám.
4. Ťuknite na požadovanú potravinu.  
Objavia sa jednotlivé jedlá.
5. Ťuknite na požadované jedlo.  
Na displeji sa k nemu objavia nastavenia. Pri mnohých jedlách môžete nastavenia prispôsobiť svojim vlastným potrebám.  
Pri niektorých jedlách musíte namiesto toho nastaviť hmotnosť.  
**Tip:** V textovom poli „Tip“ nájdete upozornenia týkajúce sa príslušenstva a výšky zasunutia.
6. Spustíte tlačidlom start/stop ▷.  
Čas prevádzky na displeji plynie.  
Spotrebič začne hriať.

Po uplynutí času trvania zaznie signál. Spotrebič prestane hriať.

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

## Dopečenie

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

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

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

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

Tlačidlom on/off ⓘ vypnite spotrebič.

## Posunutie času skončenia

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

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

## Zmena a zrušenie

Po spustení sa už nastavenia nedajú zmeniť.

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

## Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

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

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

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

## Nepoužívajte silikónové formy

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

### Pozor!

Nepoužívajte formy na pečenie zo silikónu alebo fólie na pečenie, pokrievky alebo príslušenstvo s obsahom silikónu. Senzor pečenia sa môže poškodiť. Aj keď sa senzor pečenia nepoužije, môže sa poškodiť.

Výnimky:

- Papier na pečenie so silikónovou vrstvou sa môže použiť.
- Keď je senzor pečenia súčasťou dodávky, môže sa použiť.

## Koláče a drobné pečivo

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

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

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

## Pečenie s pridaním pary

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

Pečenie s pridaním pary je možné len na jednej úrovni.

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

## Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

### Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúcu výšku zasunutia:

- Výška 1

### 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.

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.

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

## Papier na pečenie

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

## Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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




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

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

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



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

Použité druhy ohrevu:

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

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

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

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas trvania v min.
<b>Koláče vo formách</b>						
Jednoduchý trený koláč	Vencová / obdĺžniková forma	1		150-170	-	55-70
Jednoduchý trený koláč	Vencová / obdĺžniková forma	1		150-160	1	50-70
Trený koláč, jemný	Vencová / obdĺžniková forma	1		150-170	-	60-80
Ovocný koláč z treného cesta, jemný	Forma na bábovku / forma s vyberacím dnom	1		160-180	-	45-60
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	1		150-170	-	20-40
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	2		160-170	1	25-35
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z jemného cesta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1		170-180	-	60-80
Švajčiarsky koláč	Plech na pizzu	1		200-220	-	40-50
Koláč tarte	Forma na koláč tarte, čierny plech	1		200-220	-	25-40
Koláč tarte	Forma na koláč tarte, čierny plech	1		210-220	1	30-40

\* Predhrejte

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

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	1		150-160	-	65-75
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	1		150-160	1	60-70
Kysnutý koláč vo forme s vyberacím dnom	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35
Kysnutý koláč vo forme s vyberacím dnom	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	1		160-170	2	25-35
Korpus z piškótového cesta, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	1		170-180	-	20-30
Korpus z piškótového cesta, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	1		150-160	1	25-35
Piškótová torta, 3 vajcia	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1		160-170*	-	25-35
Piškótová torta, 3 vajcia	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
Piškótová torta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	1		150-170*	-	30-50
Piškótová torta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	1		150-160	1	10
					-	25-35

**Koláče na plechu**













Trený koláč s obložením	Plech na pečenie	1		160-180	-	20-40
Trený koláč s obložením	Plech na pečenie	1		160-170	1	30-40
Trený koláč, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	-	35-50
Koláč z jemného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	1		180-200	-	25-30
Koláč z jemného cesta so suchým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	-	40-55
Koláč z jemného cesta so šťavnatým obložením	Univerzálny pekáč	1		160-180	-	60-80
Švajčiarsky koláč	Univerzálny pekáč	1		200-210	-	40-50
Kysnutý koláč so suchým obložením	Plech na pečenie	1		160-180	-	15-25
Kysnutý koláč so suchým obložením	Plech na pečenie	1		150-160	1	25-35
Kysnutý koláč so šťavnatým obložením	Univerzálny pekáč	1		180-200	-	30-45
Kysnutý koláč so suchým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		160-170	-	25-35
Kysnutý koláč so šťavnatým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-160	-	45-60
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	1		150-160	-	35-45
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	1		150-170	2	30-40
Piškótová roláda	Plech na pečenie	1		190-210*	-	10-15
Piškótová roláda	Plech na pečenie	1		190-210*	1	10-15
Štóra z 500 g múky	Univerzálny pekáč	1		150-160	-	50-60
Štóra z 500 g múky	Univerzálny pekáč	1		140-150	2	80-90
Závin, sladký	Univerzálny pekáč	1		170-180	-	40-60
Závin, sladký	Univerzálny pekáč	1		180-190	2	50-60
Závin, zmrazený	Univerzálny pekáč	1		190-210	-	35-50
Závin, zmrazený	Univerzálny pekáč	1		180-190	1	35-45

**Drobné pečivo**



Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	1		160**	-	25-35
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	1		150**	-	25-35
Koláčiky (small cakes), 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150**	-	25-35

\* Predhrejte

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

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Mafiny	Plech na mafiny	1		170-190	-	15-30
Mafiny	Plech na mafiny	1		150-160	1	25-30
Mafiny, 2 úrovne	Plech na mafiny	3+1		150-170*	-	20-30
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	1		160-170	-	30-40
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	1		160-180	2	25-35
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	2		170-190*	-	20-45
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	1		200-220*	1	15-25
Pečivo z lístkového cesta, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		170-190*	-	20-45
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	1		200-220	-	30-45
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	1		200-220*	1	25-35
Pľundrové pečivo	Plech na pečenie	1		160-180	-	20-30
Pľundrové pečivo	Plech na pečenie	1		160-180	2	25-35

### Suché pečivo

Striekané pečivo	Plech na pečenie	1		150-160**	-	25-40
Striekané pečivo	Plech na pečenie	1		140-150**	-	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-150**	-	30-40
Suché pečivo	Plech na pečenie	2		140-160	-	15-30
Suché pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		130-150	-	20-35
Penové zákusky	Plech na pečenie	2		90-100*	-	100-130
Penové zákusky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		90-100*	-	100-150
Makrónky	Plech na pečenie	2		90-110	-	20-40
Makrónky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		90-110	-	20-40

\* 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 špajľu, koláč je hotový.
Koláč je spľasnutý.	Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia. Dodržiavajte uvedené suroviny a pokyny uvedené v recepte.
Koláč je v strede vysoký a na okraji nižší.	Vymastite len vyberacie dno formy. Po pečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Ovocná šlava preteká.	Nabudúce použite hlbší univerzálny plech.
Drobné pečivo sa pri pečení po stranách zlepuje.	Jednotlivé kúsky pečiva by od seba mali byť vzdialené cca 2 cm. Bude tak dostatok miesta, aby pečivo mohlo pekne vykysnúť a zo všetkých strán zhnednúť.
Koláč je príliš suchý.	Alebo nastavte o 10 °C vyššiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Koláč je príliš svetlý.	Ak je výška zasunutia a príslušenstvo správne, potom príp. zvýšte teplotu alebo predĺžte čas pečenia.
Koláč je navrchu príliš svetlý a zdola príliš tmavý.	Nabudúce vložte koláč na vyššiu úroveň.
Koláč je navrchu príliš tmavý a zdola príliš svetlý.	Nabudúce vložte koláč na nižšiu úroveň. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia.
Koláč vo forme alebo pozdĺžnej forme je vzadu príliš tmavý.	Formu na pečenie nedávajte priamo k zadnej stane, ale do stredu na príslušenstvo.
Koláč je príliš tmavý.	Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a príp. predĺžte čas pečenia.
Pečivo hneď nerovnomerne.	Zvoľte trochu nižšiu teplotu. Aj prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy vhodne prstrihnite. Dbajte na to, aby forma na pečenia nestála priamo pred otvormi zadnej steny varného priestoru. Pri pečení drobného pečiva by sa mala podľa možnosti použiť rovnaká veľkosť a hrúbka.

Piekli ste na viacerých úrovniach. Pečivo na hornom plechu na pečenie je tmavšie ako na dolnom.	Na pečenie na viacerých úrovniach použite vždy 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do rúry nemusí byť hotové v rovnakom čase.
Koláč vyzerá dobre, ale nie je prepečené vnútri.	Pečte pri nižšej teplote a dlhšie a pridajte menej tekutiny. Ak pečiete koláč so šťavnatým obložením, predpečte najprv korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a na to nakladajte obloženie.
Koláč sa po potrasení neuvolní.	Po upečení nechajte koláč ešte na 5 až 10 minút vychladnúť. Ak by sa ešte stále nedal uvoľniť, okraj uvoľnite ešte raz opatrne nožom. Koláč znova potraďte a formu zakryte mokrou, studenou utierkou. Nabudúce formu vymastite a vysypte strúhankou.

## Chlieb a pečivo

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

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

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

### Pečenie s pridaním pary

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

Pečenie s pridaním pary je možné len na jednej úrovni.

### Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

#### Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúcu výšku zasunutia:

- Výška 1

#### Pečenie na dvoch úrovniach

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

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

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

### Príslušenstvo

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

#### Rošt

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

#### Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

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

#### Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

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

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

### Papier na pečenie

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

### Mrazené výrobky

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

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

### Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

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

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

Použitý druh ohrevu:

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

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

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

Jedlo	Príslušenstvo	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C/stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
<b>Chlieb</b>						
Biely chlieb, 750 g	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Biely chlieb, 750 g	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálny pekáč	1		110-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálny pekáč	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Chlebová placka	Univerzálny pekáč	1		220-240	-	25-35
Chlebová placka	Univerzálny pekáč	2		220-230	3	20-30
<b>Žemle</b>						
Žemle alebo bageta pripravené na zapečenie, predpečené	Univerzálny pekáč	2		200-220	-	10-20
Žemle alebo bageta pripravené na zapečenie, predpečené	Plech na pečenie	2		200-220	2	10-20
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	1		170-180*	-	15-25
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	1		160-170	3	25-35
Žemle, sladké, čerstvé, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-160*	-	20-30
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	1		180-200	-	25-35
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	1		200-220	2	20-25
Bageta, predpečená, chladená	Univerzálny pekáč	2		200-220	-	10-20
Bageta, predpečená, chladená	Plech na pečenie	2		200-220	2	10-20
Žemle, bagety, regenerovať	Rošt	1		150-160*	-	10-20
<b>Žemle, zmrazené</b>						
Žemle alebo bageta pripravené na zapečenie, predpečené	Univerzálny pekáč	2		200-220	-	15-25
Žemle alebo bageta pripravené na zapečenie, predpečené	Plech na pečenie	2		180-200	1	15-25
Malé pečivo z kysnutého cesta, lúhované, polotovary	Rošt	1		220-240	-	15-25
Malé pečivo z kysnutého cesta, lúhované, polotovary	Plech na pečenie	2		210-230	1	18-25
Croissanty, polotovary	Plech na pečenie	1		150-170*	-	20-35
Croissanty, polotovary	Plech na pečenie	1		180-200	1	20-30
Žemle, bagety, regenerovať	Rošt	1		160-170*	-	10-20

\* Predhrejte

Jedlo	Príslušenstvo	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C/stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
<b>Toasty</b>						
Zapečené toasty, 4 kusy	Rošt	2		3	-	5-15
Zapečené toasty, 12 kusov	Rošt	2		250	-	5-15
Opečené toasty	Rošt	3		3	-	3-6
* Predhrejte						

## Pizza, quiche a pikantné koláče

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

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

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

### Pečenie s pridaním pary

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

Pečenie s pridaním pary je možné len na jednej úrovni.

### Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

#### Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použijete nasledujúcu výšku zasunutia:

- Výška 1

#### Pečenie na dvoch úrovniach

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

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

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

### Príslušenstvo

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

#### Rošt

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

#### Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

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

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 nezchodne rovnomerne.

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

### Papier na pečenie

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

### Mrazené výrobky

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

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

### Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

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





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

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

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






















Použitie druhov ohrevu:

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

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

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

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas trvania v min.
<b>Pizza</b>						
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	1		200-220	-	20-30
Pizza, čerstvá, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	1		210-230	-	20-30
Pizza, chladená	Rošt	1		210-230	-	10-20
<b>Pizza, mrazená</b>						
Pizza, tenký korpus, 1 kus	Rošt	1		210-230	-	10-20
Pizza, tenký korpus, 2 kusy	Rošt + plech na pečenie	3+1		200-220	-	15-25
Pizza, hrubý korpus, 1 kus	Rošt	1		190-210	-	20-35
Pizza, hrubý korpus, 2 kusy	Univerzálny pekáč + rošt	3+1		160-180	-	25-35
Pizzová bageta	Rošt	1		200-220	-	20-30
Mini pizza	Plech na pečenie	1		210-230	-	10-20
<b>Pikantné koláče a quiche</b>						
Pikantné koláče vo forme	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	1		170-190	-	60-70
Pikantné koláče vo forme	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	1		180-190	1	65-75
Koláč quiche	Forma na koláč, nízka, čierny plech	1		190-210	-	35-55
Alsaský koláč	Univerzálny pekáč	1		280-300*	-	8-18
Alsaský koláč	Univerzálny pekáč	1		200-220*	2	15-25
Pirohy	Nárypová forma	1		190-200	-	40-50
Empanada (plnené taštičky)	Univerzálny pekáč	1		180-190	-	35-45
Empanada (plnené taštičky)	Univerzálny pekáč	1		180-190	2	30-40
Burek	Univerzálny pekáč	1		200-210	-	30-40

\* Predhriať

## Nákyp a suflé

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu nárypov 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 jednej úrovni môžete piecť vo formách alebo s univerzálnym plechom.

- Formy na rošte: výška 1
- Univerzálny plech: výška 1

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

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

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

### 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.

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

## Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

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

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Náryp, pikantný, varené prísady	Nárypová forma	1		200-220	-	35-55
Náryp, pikantný, varené prísady	Nárypová forma	1		160-170	2	40-50
Náryp, sladký	Nárypová forma	1		170-190	-	45-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Nárypová forma	1		160-180	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Nárypová forma	1		170-180	2	35-45
Lasagne, zmrazené, 400 g	Univerzálny pekáč	1		190-210	-	30-40
Lasagne, zmrazené, 400 g	Nezakrytý riad	1		180-190	2	40-50
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška max. 4 cm	Nárypová forma	1		170-180	-	50-60
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška max. 4 cm	Nárypová forma	1		170-190	2	60-70
Suflé	Nárypová forma	1		160-170*	-	40-50
Suflé	Nárypová forma	1		170-180	2	30-40
Suflé	Porciové formy	1		100	-	40-45

\* Predhriať

## Hydina

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

### Pečenie na rošte

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

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

→ "Príslušenstvo" na strane 13

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

### Pečenie v riade

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

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

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

Použité druhy ohrevu:

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

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

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

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

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

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

### Nezakrytá nádoba

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

### Zakrytá nádoba

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

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

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

## Pečenie s pridaním pary

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

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

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

## Varenie v pare

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

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

Kusy hydiny nemusíte obracať.

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

## Grilovanie

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

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

Podľa možnosti použite na grilovanie rovnaké kusy s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šťavnaté. Grilované 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 opakovanne zapína a vypína, to je normálne. Časť zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vznikáť dym.

## Teplotná sonda

Teplotná sonda umožňuje pečenie pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité upozornenia týkajúce sa používania teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Nájdete tam údaje o vsunutí teplotnej sondy, možných druhoch ohrevu a ďalšie informácie. → "Teplotná sonda" na strane 24

## Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

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

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

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







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

## Tipy

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





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

Použitie druhov ohrevu:

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

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

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

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
<b>Kurča</b>						
Kurča, 1 kg	Rošt	1		200-220	-	60-70
Kurča, 1 kg	Rošt	1		200-220	2	50-60
Filé z kuracích prs, po 150 g (grilovať)	Rošt	2		3*	-	15-20
Filé z kuracích prs (variť v pare)	Nádoba na parenie	2+1		100	-	15-25
* 5 min predhrievajte						

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Malé porcie kurčáťa, po 250 g	Rošt	2		220-230	-	30-35
Malé porcie kurčáťa, po 250 g	Rošt	2		200-220	2	30-45
Kuracie prsty, nugety, zmrazené	Univerzálny pekáč	2		200-220	-	10-20
Veľké kurča, 1,5 kg	Rošt	1		200-220	-	70-90
Veľké kurča, 1,5 kg	Rošt	1		180-200	2	65-75
<b>Kačka a hus</b>						
Kačka, 2 kg	Rošt	1		180-200	-	90-110
Kačka, 2 kg	Rošt	1		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	2		230-250	-	25-30
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	2		220-240	2	25-30
Hus, 3 kg	Rošt	1		160-180	-	120-150
Hus, 3 kg	Rošt	1		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Husacie stehná, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	40-50
Husacie stehná, po 350 g	Rošt	2		190-200	2	45-55
<b>Morka</b>						
Mladá morka, 2,5 kg	Rošt	1		180-190	-	70-90
Mladá morka, 2,5 kg	Rošt	1		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Zakrytý riad	1		240-250	-	80-110
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg	Rošt	1		180-200	-	80-100
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg	Rošt	1		170-180	2	80-100

\* 5 min predhrievajte

## Mäso

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

### Pečenie a dusenie

Chudé mäso podľa želania potrite tukom alebo obložte plátkami slaniny.

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

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

### Pečenie na rošte

Na rošte sa mäso upeče zvlášť chrumkavo zo všetkých strán.

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

Zasuňte univerzálny plech s roštom, ktorý je na ňom položený, do uvedenej výšky zasunutia. Dbajte na to, aby rošt dosadal na univerzálny plech.  
→ "Príslušenstvo" na strane 13

### Pečenie a dusenie v riade

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

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

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

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

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

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

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

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

### Nezakrytá nádoba

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

### Zakrytá nádoba

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

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

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

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.

### Pečenie a dusenie s pridaním pary

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

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

Pečené mäso nemusíte obracať.

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

### Varenie v pare

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

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

Kusy mäsa nemusíte obracať.

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

### Grilovanie

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

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

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

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

### Teplotná sonda

Teplotná sonda umožňuje pečenie pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité upozornenia týkajúce sa používania teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Nájdete tam údaje o vsunutí teplotnej sondy, možných druhoch ohrevu a ďalšie informácie. → "Teplotná sonda" na strane 24

### Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

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






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

Obráťte pečené mäso a grilované kúsky asi po 1/2 až 2/3 uvedeného času.

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

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

## Použité druhy ohrevu:

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

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

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

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
<b>Bravčové mäso</b>						
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Rošt	1		180-200	-	120-130
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		180-190	1	110-130
Bravčové pečené s kožou, napr. pliecko, 2 kg	Rošt	1		190-200	-	130-140
Bravčové pečené s kožou, napr. pliecko, 2 kg	Nezakrytý riad	1		100	-	25-30
				170-180	1	60-80
				200-210	-	25-30
Bravčová panenka, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		220-230	-	70-80
Bravčová panenka, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		170-180	1	80-90
Bravčové filé, 400 g	Rošt	2		220-230	-	20-25
Bravčové filé, 400 g	Nezakrytý riad	1		210-220*	1	25-30
Bravčové filé, 400 g	Nádoba na parenie	2		100	-	18-20
Údené karé s kosťou, 1 kg (s prídavným vodom)	Zakrytý riad	1		210-220	-	60-80
Údené karé s kosťou, 1 kg	Nezakrytý riad	1		160-170	1	70-80
Bravčové steaky, hrúbka 2 cm	Rošt	3		2	-	16-20
Bravčové medailóniky, hrúbka 3 cm (5 min. predhriať)	Rošt	3		3*	-	8-12
<b>Hovädzie mäso</b>						
Hovädzie filé, stredne prepečené, 1 kg	Rošt	1		210-220	-	40-50
Hovädzie filé, stredne prepečené, 1 kg	Nezakrytý riad	1		190-200	1	50-60
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Zakrytý riad	1		200-220	-	130-140
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg**	Nezakrytý riad	1		150	3	30
				130	2	120-150
Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg	Rošt	1		220-230	-	60-70
Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		190-200	1	65-80
Hovädzí chvost, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		95	-	120-150
Steak, hrúbka 3 cm, stredne prepečený	Rošt	2		3	-	15-20
Burger, výška 3 - 4 cm****	Rošt	2		-	-	25-35
<b>Tefacie mäso</b>						
Tefacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		160-170	-	100-120
Tefacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		170-180	1	90-110

\* Predhriať

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

\*\*\* Dolu zasuňte univerzálny pekáč do výšky zasunutia 1

\*\*\*\* Po uplynutí 2/3 celkového času obráťte

\*\*\*\*\* Bez obracania

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

### Jahňacie mäso

Jahňacie stehno bez kostí, stredne prepečené, 1,5 kg	Rošt	1		170-190	-	50-70
Jahňacie stehno bez kostí, stredne prepečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		170-180	1	80-90
Jahňací chrbát s kosťou****	Rošt	1		180-190	-	40-50
Jahňací chrbát s kosťou****	Nezakrytý riad	1		200-210*	1	25-30
Jahňacie kotlety***	Rošt	2		3	-	12-18

### Klobásy

Grilovaná klobása	Rošt	2		3	-	10-20
Viedenské párky	Nádoba na parenie	2		80	-	14-18
Tefacia klobása	Nádoba na parenie	2		80	-	12-20

### Mäsové jedlá

Fašírka, 1 kg	Nezakrytý riad	1		170-180	-	70-80
Fašírka, 1 kg	Nezakrytý riad	1		190-200	1	70-80

\* Predhriať

\*\* Na začiatku pridajte cca 100 ml tekutiny do nádoby; nádržka na vodu sa musí počas prevádzky doplniť

\*\*\* Dolu zasuňte univerzálny pekáč do výšky zasunutia 1

\*\*\*\* Po uplynutí 2/3 celkového času obráťte

\*\*\*\*\* Bez obracania

### Tipy pre pečenie a dusenie

Varný priestor je silno znečistený.	Jedlo pripravujte v zakrytom pekáči pri vyššej teplote alebo použite grilovací plech. Keď použijete grilovací plech, docielite optimálne výsledky pečenia. Grilovací plech si môžete dokúpiť ako osobitné príslušenstvo.
Mäso je príliš tmavé a kôrka je miestami spálená a/alebo mäso je príliš spálené.	Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu. Nabudúce zvolte nižšiu teplotu a prípadne skráťte čas pečenia.
Kôrka je príliš tenká.	Zvýšte teplotu alebo na konci času pečenia na chvíľu zapnite gril.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte viac tekutiny.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte menej tekutiny.
Pri dusení sa mäso pripáli.	Nádoba na pečenie a pokrievka musia byť prispôsobené a pokrievka musí dobre dosadať. Znížte teplotu a v prípade potreby počas usenia ešte pridajte tekutinu.

### Ryba

Váš spotrebič vám ponúka rôzne druhy ohrevu na prípravu rýb. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Celú rybu nemusíte obracať. Zasuňte celú rybu v polohe na bruchu chrbtovou plutvou nahor, do varného priestoru. Zrezaný zemiak alebo malá, nezakrytá nádoba v bruchu ryby jej dodá stabilitu.

Či je mäso už hotové, zistíte podľa toho, že sa chrbtová plutva dá ľahko uvoľniť.

### Pečenie a grilovanie na rošte

Grilované jedlo položte na rošt. Dodatočne zasuňte univerzálny plech skosenou stranou smerom k dvierkam rúry najmenej o jednu zásuvnú výšku nižšie.

Podľa veľkosti a druhu ryby dajte do univerzálného plecha až ½ l vody. Kvapkajúca tekutina sa zachytí. Vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistejší.

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dvierkach spotrebiča.

Podľa možnosti použite na grilovanie rovnaké kusy s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šľavnaté. Grilované kusy položte priamo na rošt.

Grilované kusy otáčajte grilovacími kliešťami. Keď do ryby pichnete vidličku, ryba stratí šľavu a vysuší sa.

### Upozornenia

- Ohrevné teleso grilu sa vždy opakovanne zapína a vypína, to je normálne. Častosť zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vzniknúť dym.

## Pečenie a dusenie v riade

Používajte len riad, ktorý je vhodný na použitie v rúre na pečenie. Skontrolujte, či sa riad zmestí do varného priestoru.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci riad zo skla odložte na suchú podložku. Keď je podložka mokrá alebo studená, sklo môže prasknúť.

Lesklé pekáče z ušľachtilej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako sklo, preto sú len výnimočne vhodné. Ryba sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas pečenia.

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

### Nezakrytá nádoba

Na prípravu ryby v celku je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Položte formu na rošt. Keď nemáte vhodný riad, použite univerzálny plech.

### Zakrytá nádoba

Varný priestor zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka sedela a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Na dusenie pridajte dve až tri polievkové lyžice tekutiny a trochu citrónovej šťavy alebo octu.

Pri odobratí pokrievky po upečení môže unikať veľmi horúca para. Pokrievku vzadu nadvihnite, aby mohla horúca para unikať.

Ryba môže byť chrumkavá aj v zakrytej nádobe. Použite pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

## Pečenie s pridaním pary

Určité jedlá budú s pridaním pary chrumkavejšie a menej sa vysušia.

Používajte nezakrytý riad. Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare.

Rybu nemusíte obracať.

Zapnite prídanie pary, ako je uvedené v tabuľke nastavení. Niektoré jedlá sa vydaria najlepšie, keď sa pripravujú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

## Varenie v pare

S funkciou varenia v pare sa ryba pripraví šetrnejšie a zostane mimoriadne šťavnatá.

Väčšie kusy potrebujú dlhší čas rozohrievania a dlhší čas ohrevu. Keď použijete viac rovnako ťažkých kusov, predĺži sa čas rozohrievania, nie čas ohrevu.

Rybu nemusíte obracať.

Použite dierovanú nádobu na varenie v pare, veľkosť XL, a pod ňu zasuňte univerzálny plech. Môžete použiť aj sklenenú misku a postaviť ju na rošt.

Potraviny, ktoré sa normálne pripravujú vo vodnom kúpeli, zakryte fóliou.

## Teplotná sonda

Teplotná sonda umožňuje pečenie pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité upozornenia týkajúce sa používania teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Nájdete tam údaje o vsunutí teplotnej sondy, možných druhoch ohrevu a ďalšie informácie. → "Teplotná sonda" na strane 24

## Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre jedlá z rýb. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie ryby s teplotou z chladničky do studeného varného priestoru. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre kusy ryby s návrhom hmotnosti. Keď chcete pripraviť ťažšiu rybu, v každom prípade 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 druhy ohrevu:

- Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
- Gril, veľká plocha
- Nastavenie pre pizzu
- Varenie v pare

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
-------	--------------------	-----------------	-------------	--------------------------------	----------------	--------------------

### Ryby

Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Rošt	1		170-190	-	20-30
--	------	---	--	---------	---	-------

\* Predhriať

\*\* Dolu zasuňte univerzálny pekáč do výšky zasunutia 1



Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Ryba, pečená, v celku, 300 g, napr. pstruh	Univerzálny pekáč	1		170-180	2	15-20
				160-170	-	5-10
Ryba, varená v pare, celá, 300 g, napr. pstruh	Nádoba na parenie	2		80-90	-	15-25
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, napr. losos	Rošt	1		170-190	-	30-40
Ryba, varená v pare, celá, 1,5 kg, napr. treska	Nádoba na parenie	2		80-90	-	35-50
<b>Rybie filé</b>						
Rybie filé, prírodné, grilované	Rošt	2		1*	-	15-25
Rybie filé, prírodné, varené v pare	Nádoba na parenie	2		80-100	-	10-16
<b>Rybie kotlety</b>						
Rybie kotlety, hrúbka 3 cm**	Rošt	2		3	-	18-22
<b>Ryba, zmrazená</b>						
Ryba, celá, 300 g, napr. pstruh	Nádoba na parenie	2		80-100	-	20-25
Rybie filé, prírodné	Zakrytý riad	1		210-230	-	25-40
Rybie filé, zapečené	Rošt	2		220-240	-	35-45
Rybie filé, zapečené	Nezakrytý riad	1		200-220	2	35-45
Rybie prsty (priebežne obráťte)	Plech na pečenie	1		220-240	-	10-20
<b>Jedlá z rýb</b>						
Rybia terina	Forma terina	1		70-80	-	45-80
* Predhriať						
** Dolu zasuňte univerzálny pekáč do výšky zasunutia 1						

## Zelenina, prílohy a vajcia

Tu nájdete údaje o varení v pare čerstvej a mrazenej zeleniny, zemiakov, ryže, obilnín a vajec. Okrem toho získate aj údaje o pečení napr. mrazených zemiakových hranolčekov.

### Varenie v pare

Používajte len originálne príslušenstvo. Pri varení v pare v dierovanej nádobe na varenie v pare veľkosti XL, zasuňte pod ňu navyše vždy univerzálny plech. Kvapkajúca tekutina sa zachytí.

### Varenie v pare na jednej úrovni

Používajte výšky zasunutia uvedené v tabuľkách nastavení.

### Varenie v pare na dvoch úrovniach

Varenie v pare na dvoch úrovniach sa vynikajúco hodí na súčasné varenie napr. brokolice a zemiakov. Pri rôznych časoch varenia vložte potraviny s kratším časom varenia neskôr.

- Rošt a zavesené nádoby na varenie v pare, veľkosť S, dierované a/alebo nedierované: výška 3
- Dierovaná nádoba na varenie v pare, veľkosť XL: výška 2

### Riad

Keď použijete riad, postavte ho na rošt alebo do dierovanej nádoby na varenie v pare veľkosti XL.

Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare. Keď použijete riad s hrubými stenami, časy prípravy sa predĺžia.

Potraviny, ktoré sa normálne pripravujú vo vodnom kúpeli, zakryte fóliou.

### Čas ohrevu a množstvo

Časy trvania pri varení v pare závisia od veľkosti kúskov, ale nezávisia od celkového množstva. Pri väčšom celkovom množstve sa predĺži čas rozohrievania, nie čas ohrevu.

Väčšie kusy potrebujú dlhší čas rozohrievania a dlhší čas ohrevu. Keď použijete viac rovnako ťažkých kúskov, predĺži sa čas rozohrievania, nie čas pečenia.

Všimnite si hmotnosti kusov uvedených v tabuľke nastavenia. Pri menších kúskoch sa čas prípravy skráti, pri väčších predĺži. Kvalita a stupeň zrelosti majú tiež vplyv na čas trvania ohrevu. Preto sú uvedené hodnoty nastavenia len orientačné.

Potraviny rozmiestnite v nádobe vždy rovnomerne. Vrstvy rôznych výšok sa uvaria/upečú nerovnomerne. Vrstvy potravín citlivých na tlak nedávajte príliš vysoko do nádoby. Použite radšej dve nádoby.

### Ryža a obilniny

Pridajte vodu, príp. tekutinu v uvedenom pomere. Napr. 1:1,5 znamená, že na 100 g ryže pridáte 150 ml tekutiny.

**Pečenie a grilovanie**

Používajte len originálne príslušenstvo.

**Príprava na jednej úrovni**

Používajte výšky zasunutia uvedené v tabuľkách nastavení.

**Príprava na dvoch úrovniach**

Použite 4D horúci vzduch. Súčasne zasunuté plechy nemusia byť súčasne hotové.

- Univerzálny plech: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

**Príslušenstvo**

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

**Rošt**

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol. Riad a formy položte vždy na rošt.

**Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie**

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

**Papier na pečenie**

Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite.

**Odporúčané hodnoty nastavenia**

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne jedlá. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností potravín. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhnednutie.






V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vloženie jedla do studeného varného priestoru. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy o niekoľko minút.

Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke. Jedlo a príslušenstvo vložte do varného priestoru až po predhrievaní.























Keď chcete jedlo pripraviť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobných jedál v tabuľke.

Použitý druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Gril, veľká plocha
-  Nastavenie pre pizzu
-  Varenie v pare

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
<b>Zelenina, čerstvá</b>						
Artičoky, celé, variť v pare	Nádoba na parenie	2		100	-	30-35
Karfiol, celý, variť v pare	Nádoba na parenie	2		100	-	25-35
Ružičky brokolice, variť v pare	Nádoba na parenie	2		100	-	6-9
Zelená fazuľka, variť v pare	Nádoba na parenie	2		100	-	18-25
Plátky karotky, variť v pare	Nádoba na parenie	2		100	-	10-20
Plátky kalerábu, variť v pare	Nádoba na parenie	2		100	-	20-25
Kolieska póru, variť v pare	Nádoba na parenie	2		100	-	6-9
Kukurličné klasy, variť v pare	Nádoba na parenie	2		100	-	30-40
Červená repa, celá, variť v pare	Nádoba na parenie	2		100	-	43-50
Biela špargľa, celá, variť v pare	Nádoba na parenie	2		100	-	7-15
Špenát, variť v pare	Nádoba na parenie	2		100	-	2-3
Plátky cukety, variť v pare	Nádoba na parenie	2		100	-	3-4
<b>Zelenina, mrazená</b>						
Špenát	Nádoba na parenie	2		100	-	15-25
Karfiol	Nádoba na parenie	2		100	-	5-8
Zelená fazuľka	Nádoba na parenie	2		100	-	6-10
Brokolica	Nádoba na parenie	2		100	-	6-7
Hrášok	Nádoba na parenie	2		100	-	3-10
Karotka	Nádoba na parenie	2		100	-	4-6
Kel	Nádoba na parenie	2		100	-	5-10
Miešaná zelenina, 1 kg	Nádoba na parenie	2		100	-	10-15
<b>Zeleninové jedlá</b>						
Grilované jedlá	Univerzálny pekáč	3		3	-	10-15
Zeleninový puding, variť v pare	Porciové formy	1		100	-	50-70

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška za- sunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/stu- peň grilovania	Intenzita pary	Čas trva- nia v min.
<b>Zemiaky</b>						
Pečené zemiaky, polovice	Univerzálny pekáč	1		160-180	-	45-60
Pečené zemiaky, polovice	Univerzálny pekáč	2		180-190	1	40-50
Zemiaky varené v šupke, celé	Nádoba na parenie	2		100	-	35-45
Varené zemiaky, rozštvrtené	Nádoba na parenie	2		100	-	20-25
Knedličky	Nádoba na parenie	2		95	-	20-25
<b>Zemiakové výrobky, zmrazené</b>						
Zemiakové rōsti (zemiakové placky), priebežne obráťte	Univerzálny pekáč	2		200-220	-	20-30
Zemiakové taštičky, plnené (prie- bežne obráťte)	Univerzálny pekáč	2		190-210	-	15-25
Krokety	Plech na pečenie	1		200-220	-	15-25
Zemiakové hranolčky (priebežne obráťte)	Plech na pečenie	1		190-210	-	20-30
Zemiakové hranolčky, 2 úrovne (priebežne obráťte)	Univerzálny pekáč + plech na peče- nie	3+1		200-220	-	30-40
<b>Ryža</b>						
Ryža basmati, 1:1,5	Ploché riad	1		100	-	20-30
Dlhohrnná ryža, 1:1,5	Ploché riad	1		100	-	20-30
Ryža naturál, 1:1,5	Ploché riad	1		100	-	35-45
Predparená ryža, 1:1,5	Ploché riad	1		100	-	15-20
Rizoto, 1:2	Ploché riad	1		100	-	25-35
<b>Obilniny</b>						
Kuskus, 1:1	Ploché riad	1		100	-	6-10
Proso, celé, 1:2,5	Ploché riad	1		100	-	25-35
Polenta/kukurličná krupica, 1:5	Ploché riad	1		100	-	20-45
Krúpy, 1:2,5	Ploché riad	1		80-100	-	35-45
Veľkozrnná šošovica, 1:2	Ploché riad	1		100	-	35-50
Fazuľa, biela, namočená, 1:2	Ploché riad	1		100	-	65-75
Krupicové halušky	Nádoba na parenie	2		95	-	6-10
<b>Vajce</b>						
Vajcová závarka do polievky z 2 vajec	Nezakrytý riad	1		80	-	14-16
Vajcia, natvrdo	Nádoba na parenie	2		100	-	9-11
Vajcia, namäkkó	Nádoba na parenie	2		100	-	6-8

## Dezert

S vaším spotrebičom môžete úplne jednoducho pripravovať rôzne dezerty.

### Príprava jogurtu

Z varného priestoru vyberte príslušenstvo a rámy. Priestor na pečenie musí byť prázdny. Dvierka spotrebiča počas prevádzky neotvárajte.

- 1 liter mlieka (3,5 % tuku) zohrejte na varnom paneli na 90 °C a ochlaďte na 40 °C.  
Trvanlivé mlieko stačí zohriať na 40 °C.
- 150 g jogurtu zamiešajte (teplota z chladničky).
- Naplňte do šálok alebo malých pohárov a zakryte potravinovou fóliou.

- Šálky a poháre položte na dno vnútorného priestoru a vykonajte nastavenie podľa údajov v tabuľke.
- Po príprave dajte jogurt schlaďiť do chladničky.

### Príprava mliečnej ryže

- Ryžu odvážte a pridajte 2,5 násobné množstvo mlieka.
- Ryžu a mlieko dajte do misky do max. výšky 2,5 cm. Na väčšie množstvá môžete použiť aj univerzálny plech.
- Nastavte podľa údajov tabuľky.
- Po uvarení premiešajte. Zvyšok mlieka sa rýchlo vsaje.

## Kompót

Odvážte ovocie a pridajte cca  $\frac{1}{3}$  množstva vody. Podľa chuti pridajte cukor a koreniny. Nastavenie podľa údajov v tabuľke.

## Crème Caramel a Crème Brûlée

Naplňte hmotou formičky do výšky 2 - 3 cm. Formičky postavte priamo do dierovanej nádoby na varenie v pare, veľkosť XL. Vodný kúpeľ nie je potrebný. Nastavenie podľa údajov v tabuľke.

Potraviny, ktoré sa normálne pripravujú vo vodnom kúpeli, zakryte fóliou.

Keď sú formičky z hrubého materiálu, čas ohrevu sa môže predĺžiť.

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň kysnutia	Čas trvania v min.
Crème brûlée	Porciové formy	1		85	20-30
Karamelový krém	Porciové formy	1		85	25-35
Parené buchty	Univerzálny pekáč	1		100	25-30
Jogurt	Porciové formy	Dno varného priestoru		1	300-360
Ryža v mlieku, 1 : 2,5	Univerzálny pekáč	1		100	35-45
Ovocný kompót	Univerzálny pekáč	1		100	10-20

## Príprava menu

Vo svojom spotrebiči môžete naraz pripravovať kompletne menu bez toho, aby sa prenášali chute alebo vzájomne ovplyvňovali arómy.

Do varného priestoru vložte najprv jedlo s najdlhším časom prípravy a ostatné jedlá postupne vkladajte v ten správny čas. Tak budú všetky jedlá hotové súčasne.

## Varenie v pare

Celkový čas prípravy sa pri príprave menu s parou predĺži, pretože po každom otvorení dveriek spotrebiča unikne trochu pary a ten sa musí nanovo rozohriať.

Dodržiavajte pokyny v jednotlivých odsekoch tejto kapitoly:

- čas rozohrievania sa líši v závislosti od veľkosti a hmotnosti jedál
- čas ohrevu nezávisí od množstva
- používajte riad odolný voči pare
- Sufle zakrývajte fóliou
- univerzálny plech vždy zasúvajte vo výške 1

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Filé z lososa, mrazené	nedierovaná nádoba na parenie, veľkosť S	3		100	20
Brokolica	dierovaná nádoba na parenie, veľkosť XL	2		100	9
Varené zemiaky, rozštvrtené	dierovaná nádoba na parenie, veľkosť S	3		100	25

## Parené buchty

Kysnuté cesto si pripravte podľa vášho receptu bez času kysnutia. Vytvarované guľky vložte do vymastenej dierovanej nádoby na varenie v pare, veľkosť XL a nechajte ich vykysnúť. Nastavte podľa údajov v tabuľke.

## Odporúčané hodnoty nastavenia

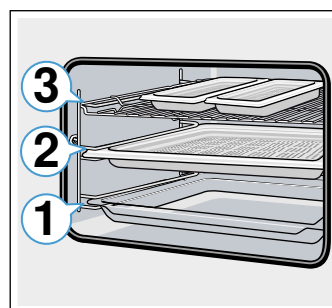
Použitý druh ohrevu:

- Varenie v pare
- Stupeň kysnutia

## Výšky zasunutia príslušenstva

Príslušenstvo zasúvajte vždy v uvedenom poradí:

- Výška 3: rošt s nádobou na varenie v pare, veľkosť S
- Výška 2: nádoba na varenie v pare, veľkosť XL
- Výška 1: univerzálny plech



## Odporúčané hodnoty nastavenia

Použite druh ohrevu:

- Varenie v pare

## Druhy ohrevu eko

Horúci vzduch eko a Horný/dolný ohrev eko sú inteligentné druhy ohrevu na šetrnú prípravu mäsa, rýb a pečiva. Spotrebič optimálne reguluje prívod energie do vnútorného priestoru spotrebiča. Jedlo sa pripravuje vo fázach zvyškovým teplom. Zostane tak šťavnatejšie a menej zhnedne. Úspora energie závisí od spôsobu prípravy a druhu potravín. Keď počas prípravy jedla alebo predhrievania predčasne otvoríte dvierka spotrebiča, tento efekt sa stratí.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôsobené vnútornému priestoru spotrebiča a druhom prevádzky. Odstráňte z vnútorného priestoru príslušenstvo, ktoré nepoužívate.

Jedlá zasuňte do chladného, prázdneho vnútorného priestoru. Zvoľte pri Horúcom vzduchu eko teplotu v rozmedzí 125 °C až 250 °C a pri Hornom/dolnom ohreve eko teplotu v rozmedzí 150 až 250 °C. Počas pečenia nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Pečte len na jednej úrovni.

Druh ohrevu Horúci vzduch eko sa používa na zistenie spotreby energie v cirkulačnom režime a na zistenie triedy energetickej účinnosti. Druh ohrevu Horný/dolný ohrev eko sa používa na zistenie spotreby energie v konvenčnom režime.

### Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

### Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol. Riad a formy položte vždy na rošt.

## Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

### Formy na pečenie a riad

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu. Môžete tak ušetriť až 35 percent energie.

Riad z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odráža teplo ako zrkadlo. Riad neodrážajúci teplo zo smaltu, žiaruvzdorného skla alebo hliníkového odliatku je vhodnejšie.

Formy z bieleho plechu, keramické formy alebo formy zo skla predlžujú čas pečenia a koláč nezhdne rovnomerne.

### Papier na pečenie



Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristihnite.


















### 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 druhov ohrevu:

-  Horúci vzduch eko
-  Horný/dolný ohrev eko

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
<b>Koláče vo forme</b>					
Koláč z treného cesta vo forme	Vencová/obdĺžniková forma	1		140-160	60-80
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	1		140-160	20-40
Korpus z piškótového cesta, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	1		150-170	20-30
Torta z piškótového cesta, 3 vajcia	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Torta z piškótového cesta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	1		150-160	50-60
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	1		150-160	65-75
<b>Koláče na plechu</b>					
Koláč z treného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	1		160-180	20-40
Koláč z jemného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	1		170-180	25-35
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	1		150-160	35-45
Kysnutý koláč so suchým obložením	Plech na pečenie	1		150-170	20-35
<b>Drobné pečivo</b>					
Mufiny	Plech na mufiny	2		160-180	15-30
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	1		150-160	25-35
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	2		170-190	25-50
Pečivo z páleného cesta	Plech na pečenie	1		200-220	35-45
Placky	Plech na pečenie	2		140-160	15-30
Striekané pečivo	Plech na pečenie	2		140-150	25-40
Drobné pečivo z kysnutého cesta	Plech na pečenie	1		150-160	30-40

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
<b>Chlieb a pečivo</b>					
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Pozdĺžna forma	1		200-210	35-45
Chlebová placka	Univerzálny pekáč	1		240-250	20-25
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	1		170-190	15-20
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	1		180-200	25-35
<b>Mäso</b>					
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		180-190	120-140
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Zakrytý riad	1		200-220	140-160
Tefacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		170-180	110-130
<b>Ryby</b>					
Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh	Zakrytý riad	1		190-210	25-35
Ryba, dusená, celá 1,5 kg, napr. losos	Zakrytý riad	1		190-210	45-55
Rybie filé, prírodné, dusené	Zakrytý riad	1		190-210	15-35

## Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká najmä v obilných a zemiakových výrobkoch pripravovaných pri vysokých teplotách, ako

sú napr. zemiakové chipsy, zemiakové hranolčeky, toasty, pečivo, chlieb alebo jemné pečivo z krehkého cesta (keksy, perník, korenené keksy).

### Tipy na prípravu jedál s nízkym obsahom akrylamidu

Všeobecne	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Časy ohrevu zachovávajúte čo najkratšie.</li> <li>■ Opekajte jedlá do zlatista, nie príliš do hnedá.</li> <li>■ Veľké, husté jedlo obsahuje menej akrylamidu.</li> </ul>
Pečenie	S horným/dolným ohrevom max. 200 °C. S horúcim vzduchom max. 180 °C.
Sušienky	S horným/dolným ohrevom max. 190 °C. S horúcim vzduchom max. 170 °C. Vajičko alebo žltok znižujú tvorbu akrylamidu.
Zemiakové hranolčeky na prípravu v rúre na pečenie	V jednej vrstve ich rovnomerne rozmiestite na plech. Na každom plechu pečte min. 400 g, aby sa hranolčeky nevysušili.

## Mierny ohrev

Mierny ohrev je pomalé pečenie pri nízkej tepote. Preto sa nazýva aj pečenie pri nízkej teplote.

Mierny ohrev je ideálny na kvalitné mäso (napr. jemné časti hovädziny, tefaciny, 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 šlachy 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. Odpočívania nie je potrebné. Špeciálnou

metódou pečenia sa mäso upeče 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 1.

Ďalšie informácie nájdete v tipoch na pečenie s 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 asi 10 minút predhriať.

Na varnej zóne mäso pri vysokej teplote prudko a dostatočne dlho opečte zo všetkých strán, aj na koncoch. Okamžite ho dajte na predhriaty riad. Riad s mäsom znova vložte do varného priestoru a pečte na miernom ohreve.

## Odporúčané hodnoty nastavenia

Teplota a čas pečenia na miernom ohreve závisia od veľkosti, hrúbky a kvality mäsa. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia.

Použite druh ohrevu:

- □ Mierny ohrev

Jedlo	Riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Čas opekania v min.	Teplota v °C	Čas trvania v min
<b>Hydina</b>						
Kačacie prsia, doružova, po 300 g	Nezakrytý riad	1	□	6-8	95*	45-60
Filé z kuracích prs, po 200 g, prepečené	Nezakrytý riad	1	□	4	120*	45-60
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg, prepečené	Nezakrytý riad	1	□	6-8	120*	100-130
<b>Bravčové mäso</b>						
Bravčová panenka, hrúbka 5 – 6 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1	□	6-8	85*	130-180
Bravčová panenka, v celku	Nezakrytý riad	1	□	4-6	85*	45-70
<b>Hovädzie mäso</b>						
Hovädzie pečené (bôčik), hrúbka 6 – 7 cm, 1,5 kg, prepečené	Nezakrytý riad	1	□	6-8	100*	150-190
Hovädzie filé, 1 kg	Nezakrytý riad	1	□	4-6	85*	90-120
Roastbeef, hrúbka 5 – 6 cm	Nezakrytý riad	1	□	6-8	85*	120-180
Hovädzie medailóniky/rumpsteak, hrúbka 4 cm	Nezakrytý riad	1	□	4	85*	40-60
<b>Tefacie mäso</b>						
Tefacie pečené, hrúbka 4 – 5 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1	□	6-8	85*	100-130
Tefacie pečené, hrúbka 7 – 10 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1	□	6-8	85*	150-210
Tefacia sviečkovica, v celku, 800 g	Nezakrytý riad	1	□	4-6	85*	70-120
Tefacie medailóniky, hrúbka 4 cm	Nezakrytý riad	1	□	4	80*	40-60
<b>Jahňacie mäso</b>						
Jahňací chrbát, vykostený bez kože, po 200 g	Nezakrytý riad	1	□	4	85*	30-45
Jahňacie stehno, stredne prepečené, bez kostí, 1 kg, v celku	Nezakrytý riad	1	□	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

Váš spotrebič má druh ohrevu Sušenie, ktorým môžete vynikajúco sušiť ovocie, zeleninu a bylinky. Pri tomto druhu konzervovania sa aromatické látky koncentrujú odvodnením.

Používajte len kvalitné ovocie, zeleninu a bylinky a dôkladne ich umyte. Rošt vyložte papierom na

pečenie alebo pergamenovým papierom. Ovocie nechajte dobre odkvapkať a osušte ho.

Nakrájajte ho na rovnako veľké kúsky alebo tenké plátky. Neošúpané ovocie položte na misku plochou rezu nahor. Dbajte na to, aby ovocie a huby neležali na rošte na sebe.

Zeleninu nastrúhajte a potom ju blanšírujte. Blanširovanú zeleninu nechajte dobre odkvapkať a rovnomerne ju rozdeľte na rošt.

Bylinky sušte so stebлом. Bylinky rozložte rovnomerne, mierne nahromadené, na rošt.

Na sušenie použite nasledovnú výšku zasunutia:

- 1 rošt: výška 2
- 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:

- ☼ Sušenie

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v hodinách
Jadrové ovocie (kolieska jablák, hrúbka 3 mm, na rošt 200 g)	Rošt	2	☼	80	6-8
Kôstkové ovocie (slivky)	Rošt	2	☼	80	8-10
Koreňová zelenina (karotka), strúhaná, blanširovaná	Rošt	2	☼	80	6-9
Plátky húb	Rošt	2	☼	60	6-8
Bylinky, očistené	1 – 2 rošty	-	☼	60	2-6

## Zaváranie a odšťavovanie

Váš spotrebič je vhodný aj na zaváranie a odšťavovanie.

### Zaváranie

Vo vašom spotrebiči môžete zavárať ovocie a zeleninu.

#### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!**

Keď sa potraviny zavárajú nesprávne, zaváracie poháre môžu prasknúť. Držte sa údajov na zaváranie.

#### Poháre

Používajte len čisté a nepoškodené zaváracie poháre. Používajte žiaruvzdorné, čisté a nepoškodené zaváracie gumičky. Svorky a pružiny vopred preskúšajte.

**Tip:** Na čistenie pohárov môžete použiť funkciu dezinfikovania.

Na jednu dávku zavárania použite len poháre rovnakej veľkosti a s rovnakou potravinou. Vo varnom priestore môžete súčasne zavárať obsah maximálne šiestich zaváracích pohárov s objemom ½, 1 alebo 1½ l. Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka môžu prasknúť.

Zaváracie poháre sa počas zavárania nesmú dotýkať varného priestoru.

#### Príprava ovocia a zeleniny

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Ovocie umyte a v závislosti od druhu ovocia ošúpte, odkôstkujte a pokrájajte a dajte do zaváracích pohárov do výšky cca 2 cm pod okraj.

Ovocie: Zaváracie poháre naplňte ovocím a zalejte horúcim cukrovým roztokom bez peny (cca 400 ml na 1-litrový pohár). Na jeden liter vody:

- cca 250 g cukru, ak je ovocie sladké
- cca 500 g cukru, ak je ovocie kyslé

Zelenina: Zaváracie poháre naplňte zeleninou a zalejte horúcou, prevarenou vodou.

Utrite okraje pohárov, musia byť čisté. Na každý pohár položte mokrú gumičku a viečko. Poháre zatvorte svorkami. Poháre postavte do dierovanej nádoby na varenie v pare veľkosti XL tak, aby sa navzájom nedotýkali. Nastavte podľa údajov v tabuľke.

#### Ukončenie zavárania

Po uvedenom čase ohrevu otvorte dvierka spotrebiča. Zaváracie poháre vyberte z varného priestoru až vtedy, keď sú úplne vychladnuté.

Potom varný priestor utrite.

### Odšťavovanie

Bobule dajte pred odšťavovaním do misky a ocukrite. Minimálne jednu hodinu ich nechajte stáť, aby pustili šťavu.

Bobule potom dajte do dierovanej nádoby na varenie v pare, veľkosť XL a zasuňte do výšky 2. Na zachytenie šťavy zasuňte pod to univerzálny plech. Nastavte podľa údajov v tabuľke.

Po skončení času ohrevu dajte bobule do utierky a zvyšnú šťavu vytlačte.

Potom varný priestor utrite.






### Odporúčané hodnoty nastavenia

Uvedené časy v tabuľke nastavení sú orientačné hodnoty na zaváranie ovocia a zeleniny a odšťavovanie ovocia. Môžu byť ovplyvnené teplotou okolia, počtom pohárov, množstvom, teplotou a kvalitou obsahu pohárov. Údaje sa vzťahujú na 1litrové poháre s kruhovým prierezom.



Použite druh ohrevu:

-  Varenie v pare

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
<b>Zaváranie</b>					
Zelenina, napr. karotka	1-litrové zaváracie poháre + nádoba na parenie XL	1		100	30-120
Kôstkové ovocie, napr. čerešne, slivky	1-litrové zaváracie poháre + nádoba na parenie XL	1		100	25-30
Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody	1-litrové zaváracie poháre + nádoba na parenie XL	1		100	25-30
<b>Odšťavovanie</b>					
Maliny	Nádoba na parenie	2		100	30-45
Ríbezle	Nádoba na parenie	2		100	40-50

## Fľaštičky dezinfikujte a hygiena

S vaším spotrebičom môžete celkom jednoducho dezinfikovať riad a dojčenské fľaštičky. Postup zodpovedá bežnému vyváraniu.

### Fľaštičky dezinfikovať

Fľaštičky vyčistite vždy hneď po vypití kefkou na fľaše. Nakoniec ich umyte v umývačke riadu.

Postavte fľaštičky do držiaka nádoby na varenie v pare, veľkosť XL, aby ste sa ich nedotýkali. Spustíte program „Dezinfikovanie“. Spotrebič po dezinfikovaní umyte. Po dezinfikovaní fľaštičky vysušte čistou utierkou.

## Hygiena

Váš spotrebič sa hodí tiež na prípravu pohárov na marmeládu alebo zaváracích pohárov a príslušných viečok.


Je možná aj dodatočná úprava marmelád. To zlepšuje trvanlivosť marmelády.




### Odporúčané hodnoty nastavenia

Používajte iba bezchybné, čisté poháre a viečka. Najlepšie vopred umyte v umývačke riadu. Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare.

Odporúčané časy sú závislé od použitých pohárov.

Použite druh ohrevu:

-  Varenie v pare

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
<b>Hygiena</b>					
Príprava pohárov na marmeládu alebo zaváracích pohárov	Nádoba na parenie XL	1		100	10-15
Dodatočné spracovanie pohárov na marmeládu	Nádoba na parenie XL	1		100	15-20
Sterilizovať čistý riad*	Nádoba na parenie XL	1		100	15-20

\* Tento postup zodpovedá bežnému vyváraniu.

## Kysnutie cesta s ohrevom Stupeň kysnutia

S druhom ohrevu Stupeň kysnutia cesto vykysne výrazne rýchlejšie ako pri izbovej teplote a nevysuší sa. Prevádzku spustíte len vtedy, keď je varný priestor úplne vychladnutý.

Cesto nechajte vždy dvakrát vykysnúť. Dodržiavajte údaje v tabuľkách nastavení 1. a 2. kysnutie.

### Prvé kysnutie

Pri prvom kysnutí položte misku s cestom na rošt. Nastavte podľa údajov tabuľke.

Počas kysnutia neotvárajte dvierka spotrebiča, ináč unikne vlhkosť. Cesto nezakrývajte.

## Druhé kysnutie


Pečivo položte do výšky zasunutia, ako je uvedené v tabuľke.













Pred pečením vytrite vlhkosť z varného priestoru.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

Teplota a čas pečenia závisia od druhu a množstva surovín. Preto sú údaje v tabuľke nastavení orientačné hodnoty.

Použite druh ohrevu:

-  Stupeň kysnutia

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Čas trvania v min.
<b>Kysnuté cesto, sladké</b>						
Např. kysnuté pečivo	Miska	1		Prvé kysnutie	35-40	30-45
	Univerzálny pekáč	1		Druhé kysnutie	35-40	10-20
Tukové cesto, např. panettone	Miska	1		Prvé kysnutie	35-40	20-40
	Forma na rošte	1		Druhé kysnutie	35-40	10-20
<b>Kysnuté cesto, pikantné</b>						
Např. pizza	Miska	1		Prvé kysnutie	40-45	40-90
	Univerzálny pekáč	1		Druhé kysnutie	40-45	30-60
<b>Chlebové cesto</b>						
Biely chlieb	Miska	1		Prvé kysnutie	35-40	30-40
	Univerzálny pekáč	1		Druhé kysnutie	35-40	15-25
Pšenično-ražný chlieb	Miska	1		Prvé kysnutie	35-40	25-40
	Univerzálny pekáč	1		Druhé kysnutie	35-40	10-20
Žemle	Miska	1		Prvé kysnutie	35-40	30-40
	Univerzálny pekáč	1		Druhé kysnutie	35-40	15-25

## Rozmrazte

Funkcia pary Rozmrazovanie je vhodná na rozmrazenie zmrazeného ovocia a zeleniny. Na rozmrazenie pečiva použite druh ohrevu 4D horúci vzduch. Hydinu, mäso a ryby rozmrazujte podľa možnosti v chladničke.

Zmrazenú potravinu pred rozmrazovaním vyberte z obalu.

Zmrazené ovocie a zeleninu položte do dierovanej nádoby na varenie v pare veľkosti XL a pod ňu zasuňte univerzálny plech. Potravina tak nezostane v rozmrazenej vode a kvapkajúca tekutina sa zachytí. Pri mrazených potravinách, kde sa má tekutina v potravine zachovať, např. zmrazený špenát so






smotanou, použite univerzálny plech alebo riad na rošte.

Pečivo položte na rošt.

## Odporúčané hodnoty nastavenia

Časové údaje v tabuľke sú orientačnými hodnotami. Závisia od kvality, teploty zmrazenia (-18 °C) a vlastností potravín. Uvedené sú časové rozsahy. Najskôr nastavte kratší čas a predĺžte ho, ak je to potrebné.

**Tip:** Naplocho zmrazené kúsky alebo porcie sa rozmrazia rýchlejšie ako celý kus.

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
<b>Chlieb, pečivo</b>					
Všeobecne	Plech na pečenie	1		50	40-70
<b>Koláče</b>					
Koláč, šťavnatý	Plech na pečenie	1		50	70-90
Koláč, suchý	Plech na pečenie	1		60	60-75
<b>Ovocie, zelenina</b>					
Bobuľové ovocie	Nádoba na parenie	2		30-40	10-15
Zelenina	Nádoba na parenie	2		40-50	15-50

## Regeneračné zohrievanie

S druhom ohrevu Regeneračné zohrievanie sa jedlá šetrne zohrejú s pridaním pary. Budú chutiť a vyzerať ako čerstvo pripravené. Aj pečivo z predchádzajúceho dňa sa môže zapiecť.

Používajte podľa možnosti ploché, široké a tepelne odolné nádoby. Studené nádoby predlžujú proces regeneračného zohrievania.

Regeneračné zohrievanie používajte podľa možnosti len na potraviny rovnakého druhu a veľkosti. Ak to nie je možné, pri určení času sa riadte podľa komponentov jedla s najdlhším časom zohrievania.

Jedlo počas regeneračného zohrievania nezakrývajte.

Jedlo v nádobe položte na rošt alebo ho položte priamo na rošt do výšky 1.

Počas prevádzky neotvárajte dvierka spotrebiča, ináč unikne para.

## Odporúčané hodnoty nastavenia












V tabuľke nájdete optimálne nastavenie pre rôzne jedlá. Časové údaje sú orientačné hodnoty. Závisia od typu riadu, od kvality, teploty a stavu potravín. Uvedené sú časové rozsahy. Najskôr nastavte kratší čas a predĺžte ho, ak je to potrebné.

Hodnoty v tabuľke platia vždy pre vsunutie jedla do studeného varného priestoru. Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.

Použite druh ohrevu:

-  Regeneračné zohrievanie

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
<b>Zelenina, chladená</b>					
1 kg	Nezakrytý riad	1		120-130	15-25
250 g	Nezakrytý riad	1		120-130	5-15
<b>Jedlá, chladené</b>					
Jedlo na tanieri, 1 porcia	Nezakrytý riad	1		120-130	15-25
Polievka, eintopf, 400 ml	Nezakrytý riad	1		120-130	10-25
Prílohy, napr. cestoviny, knedličky, zemiaky, ryža	Nezakrytý riad	1		120-130	8-25
Nákypy, napr. lasagne, gratinované zemiaky	Nezakrytý riad	1		120-140	10-25
Pizza, pečená	Rošt	1		170-180*	5-15
<b>Pečivo</b>					
Žemle, bageta, pečené	Rošt	1		150-160*	10-20
Paštéty (vol au vents)	Rošt	1		180*	4-10
<b>Pečivo, zmrazené</b>					
Pizza, pečená	Rošt	1		170-180*	5-15
Žemle, bageta, pečené	Rošt	1		160-170*	10-20

\* Predhriať

## Udržiavanie teploty

S druhom ohrevu Udržiavanie teploty môžete uvarené jedlá udržiavať teplé. Vďaka rôznym stupňom vlhkosti môžete zabrániť tomu, aby sa už hotové jedlá vysušili.

Jedlá nezakrývajte.

Hotové jedlá neudržiavajte teplé dlhšie ako dve hodiny. Myslite na to, že niektoré jedlá sa udržiavaním teploty ďalej pečú. Jedlá nezakrývajte.

Rôzne stupne pary sú vhodné na udržiavanie teploty:

- Stupeň 1: kusy pečeného mäsa a minútok
- Stupeň 2: nákypy a prílohy
- Stupeň 3: eintopf a polievka

## Skúšané jedlá

Tieto tabuľky boli zostavené pre skúšobné ústavy, aby sa uľahčilo testovanie našich spotrebičov.

Podľa EN 60350-1.

### Pečenie

Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

Výšky zasunutia pri pečení na dvoch úrovniach:

- Univerzálny plech: 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.

Koláčiky vo formách s vyberacím dnom z bieleho plechu:





Pečte s horným/dolným ohrevom na jednej úrovni.

Namiesto roštu použite univerzálny plech, na ktorý položíte formu s vyberacím dnom.

### Upozornenia












- Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie do studeného varného priestoru.
- Dodržiavajte upozornenia v tabuľkách týkajúce sa predhrievania. Hodnoty nastavenia platia bez rýchleho rozohrievania.
- Na pečenie použite najprv nižšie uvedené teploty.

Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Nastavenie pre pizzu
-  Intenzívny ohrev

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas trvania v min.
<b>Pečenie</b>						
Striekané pečivo	Plech na pečenie	1		150-160*	-	25-40
Striekané pečivo	Plech na pečenie	1		140-150*	-	25-35
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-150*	-	30-40
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	1		160*	-	25-35
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	1		150*	-	25-35
Koláčiky (small cakes), 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150*	-	25-35
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1		160-170**	-	25-35
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1		160-170**	-	25-35
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z čierneho plechu, Ø 20 cm	1		170-180	-	65-90
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z čierneho plechu, Ø 20 cm	1		170-180	-	60-80

\* 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

\*\* nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

### Varenie v pare

Pod dierovanú nádobu na varenie v pare, veľkosť XL, zasuňte univerzálny plech, ak je to uvedené v tabuľke. Kvapkajúca tekutina sa zachytí.


Výšky zasunutia pri varení v pare na jednej úrovni (použite maximálne 2,5 kg):




- Dierovaná nádoba na varenie v pare, veľkosť XL: výška 2

Výšky zasunutia pri varení v pare na dvoch úrovniach (na jednu úroveň použite maximálne 1,8 kg):

- Dierovaná nádoba na varenie v pare, veľkosť XL: výška 3
- Dierovaná nádoba na varenie v pare, veľkosť XL: výška 2

Použite druh ohrevu:

-  Varenie v pare

Jedlo	Príslušenstvo	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
<b>Parenie</b>					
Hrášok, mrazený, dve nádoby, po 1,8 kg	2 x nádoba na parenie XL + univerzálny pekáč	3+2+1		100	3-15**
Brokolica, čerstvá, 300 g	Nádoba na parenie XL	2		100*	6-7***
Brokolica, čerstvá, jedna nádoba	Nádoba na parenie XL	2		100*	6-7***

\* Predhrejte


\*\* Kontrola sa ukončí po dosiahnutí 85 °C na najchladnejšom mieste (pozrite IEC 60350-1)



\*\*\* Porovnateľný stupeň varenia medzi referenčnou vzorkou a hlavnou vzorkou sa docieli, keď je referenčná vzorka varená 5 minút (vyrobená ako je uvedené v IEC 60350-1).

### Grilovanie

Navyše zasuňte univerzálny plech. Tekutina sa zachytí a varný priestor zostane čistejší.

Použite druh ohrevu:

-  Gril, veľká plocha

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
<b>Grilovanie</b>					
Opečené toasty	Rošt	3		3	3-6
Beefburger, 12 kusov*	Rošt	2		3	20-30

\* Po uplynutí 2/3 celkového času obráťte

