



BOSCH

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



Voľne stojaci sporák

HLS59D3.1

[sk] Návod na používanie

Obsah

1	Bezpečnosť.....	2
2	Zabránenie vecným škodám	5
3	Ochrana životného prostredia a šetrenie	7
4	Vhodný riad na varenie.....	7
5	Inštalácia a pripojenie.....	8
6	Oboznámenie sa	10
7	Príslušenstvo	13
8	Pred prvým použitím.....	15
9	Obsluha varnej zóny	15
10	CombiZone	16
11	Časové funkcie.....	16
12	PowerBoost	17
13	Detská poistka.....	17
14	Základné nastavenia	17
15	Test vhodnosti riadu.....	18
16	Základná obsluha.....	19
17	Rýchle rozohrievanie	19
18	Časové funkcie.....	19
19	Programy	21
20	Detská poistka.....	22
21	Základné nastavenie	23
22	Čistenie a údržba	23
23	Podpora pri čistení.....	26
24	Rámy	27
25	Dvierka spotrebiča.....	27
26	Odstránenie porúch.....	30
27	Preprava a likvidácia.....	32
28	Zákaznícky servis.....	32
29	Takto sa to podarí	33



1 Bezpečnosť

Dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia.

1.1 Používanie v súlade s určením

Aby ste mohli spotrebič používať bezpečne a správne, postupujte podľa pokynov na používanie v súlade s určeným účelom.

Obrázky v tomto návode slúžia na informačné účely.

Spotrebiče bez zástrčky smie pripájať iba koncesovaný odborný personál. Pri škodách spôsobených nesprávnym pripojením zaniká nárok na záruku.

Spotrebič používajte nasledovne:

- na prípravu jedál a nápojov.
- pod dozorom. Krátkodobé varenie nepretŕžite sledujte.
- v súkromných domácnostiach a v uzavretých priestoroch domáceho prostredia.
- maximálne do výšky 4000 m nad morom.

Spotrebič nepoužívajte:

- na člnoch alebo vo vozidlách.
- na vykurovanie miestnosti.
- s externým budíkom alebo diaľkovým ovládaním.

Spotrebič nemôžete ovládať pomocou časovača alebo diaľkového ovládania.

Ak používate aktívny implantovaný medicínsky prístroj (napr. kardiostimulátor alebo defibrilátor), uistite sa u vášho lekára, či zodpovedá smernici Rady 90/385/EHS z dňa 20. júna 1990 a normám EN 45502-2-1 a EN 45502-2-2 a či bol zvolený, implantovaný a naprogramovaný podľa VDE-AR-E 2750-10. Ak sú splnené tieto predpoklady a ak sa navyše používajú nekovové kuchynské potreby s nekovovými rúčkami, potom je používanie tohto indukčného varného panela pri riadnom používaní neškodné.

Príslušenstvo vždy správne zasunúť do varného priestoru.

1.2 Obmedzenie skupiny používateľov

Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo vedomosťami iba vtedy, ak sú pod

dozorom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a nebezpečenstiev, ktoré z neho vyplývajú.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, výnimkou je iba prípad, 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.

1.3 Bezpečné používanie

⚠ VAROVANIE – Riziko požiaru!

Spotrebič sa zahrieva.

- ▶ V zásuvkách priamo pod varným panelom nikdy neskladujte horľavé predmety ani spreje.
- ▶ Pod spotrebičom ani v jeho bezprostrednej blízkosti nikdy neskladujte ani nepoužívajte horľavé predmety, napr. spreje alebo čistiace prostriedky.

Varná plocha sa veľmi zahrieva.

- ▶ Na varnú plochu alebo do jej bezprostrednej blízkosti nikdy nedávajte horľavé predmety.
- ▶ Na varnú plochu nikdy neukladajte žiadne predmety.

Varenie na varnom paneli s použitím tuku alebo oleja bez dozoru môže byť nebezpečné a spôsobiť požiar.

- ▶ Horúci olej a tuk nikdy nenechávajú bez dozoru.
- ▶ Nikdy sa nepokúšajte hasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom plamene prikryte pokrievkou alebo hasiacou dekou.

Kryty varného panelu môžu spôsobiť nehody, napr. prehriatie, vznietenie, prípadne prasknutie materiálu.

Nepoužívajte žiadne kryty varného panelu. Pri otvorení dvierok vzniká prúdenie vzduchu. Papier na pečenie sa nesmie dotknúť ohrevného telesa kvôli vznieteniu.

- ▶ Nepoužívajte žiadne kryty varného panelu. Pri otvorení dvierok vzniká prúdenie vzduchu. Papier na pečenie sa nesmie dotknúť ohrevného telesa kvôli vznieteniu.
- ▶ Pri predhrievaní a počas prípravy jedla nikdy nekladte papier na pečenie voľne na príslušenstvo.
- ▶ Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite a zaťažte riadom alebo formou na pečenie.

Horľavé predmety uskladnené vo vnútornom priestore sa môžu vznietiť.

- ▶ Nikdy neuchovávejte vo vnútornom priestore horľavé predmety.
- ▶ Ak zo spotrebiča vychádza dym, vypnite ho alebo vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky a dvierka nechajte zatvorené, aby sa prípadné plamene udusili.

Potraviny sa môžu vznietiť.

- ▶ Proces varenia kontrolujte. Proces krátko varenia neustále kontrolujte.

Varný panel sa samočinne vypne a už sa nedá ovládať. Môže sa stať, že sa neskôr neúmyselne zapne.

- ▶ Vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- ▶ Zavolajte zákaznícky servis.

⚠ VAROVANIE – Riziko popálenia!

Počas používania sa spotrebič a jeho dotykové časti veľmi zahrejú, najmä rám varného panela, ak je súčasťou.

- ▶ Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli vyhrievacích prvkov.
- ▶ Deti mladšie ako 8 rokov sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.

Predmety z kovu sa na varnom paneli veľmi zohrejú.

- ▶ Na varný panel nikdy nekladte kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky.

Mriežky na ochranu varného panela môžu viesť k nehodám.

- ▶ Nikdy nepoužívajte mriežky na ochranu varného panela.

Príslušenstvo alebo riad sa veľmi zohreje.

- ▶ Vždy, keď vyberáte horúce príslušenstvo alebo riad z varného priestoru, používajte chňapku na hrniec.

Spotrebič sa počas prevádzky rozpáli.

- ▶ Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.

Alkoholové výpary sa môžu v horúcom vnútornom priestore vznietiť.

- ▶ Používajte do jedál len malé množstvá vysokopercených nápojov.
- ▶ Dvierka spotrebiča opatrne otvorte.

Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú.

- ▶ Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli vyhrievacích prvkov.
- ▶ Deti mladšie ako 8 rokov sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.

⚠ VAROVANIE – Riziko zásahu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné.

- ▶ Spotrebič môže opravovať iba príslušne vyškolený personál.
- ▶ Pri oprave spotrebiča sa smú používať len originálne náhradné súčiastky.
- ▶ Keď sa poškodí sieťový prípojný kábel tohto spotrebiča, musí ho vymeniť výrobca alebo jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo ohrozeniam.

Poškodený spotrebič alebo poškodené sieťové prírodné vedenie je nebezpečné.

- ▶ Nikdy nepoužívajte poškodený spotrebič.
- ▶ Nikdy nepoužívajte spotrebič s prasknutým alebo zlomeným povrchom.

▶ Zavolajte zákaznícky servis. → *Strana 32*
Vniknutá vlhkosť môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.

- ▶ Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parný čistič ani vysokotlakový čistič.

Na horúcich častiach spotrebiča sa môže káblová izolácia elektrických spotrebičov roztaviť.

- ▶ Nikdy nenechajte pripájací kábel spotrebiča v kontakte s horúcimi časťami spotrebiča.

Poškodená izolácia sieťového prírodného vedenia je nebezpečná.

- ▶ Sieťové prírodné vedenie sa nikdy nesmie dostať do kontaktu s horúcimi časťami spotrebiča alebo tepelnými zdrojmi.
- ▶ Sieťové prírodné vedenie sa nikdy nesmie dostať do kontaktu s ostrými špicami alebo hranami.
- ▶ Nikdy neohýbajte, nestláčajte ani nevymieňajte sieťové prírodné vedenie.

Pri odpojení spotrebiča zo siete môže vzniknúť zvyškové napätie.

- ▶ Spotrebič smie pripojiť len odborník.

⚠ VAROVANIE – Riziko poranenia!

Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť.

- ▶ Nesiahajte do priestoru závesov.

Poškriabané sklo na dvierkach spotrebiča môže prasknúť.

- ▶ Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškriabať povrch.

Nárazy do otvorených dvierok spotrebiča môžu viesť k zraneniam.

- ▶ Počas prevádzky majte dvierka spotrebiča zatvorené.

Pri varení vo vodnom kúpeli môžu varný panel a varná nádoba prasknúť v dôsledku prehriatia.

- ▶ Varná nádoba vo vodnom kúpeli sa nesmie priamo dotýkať dna nádoby naplnenej vodou.
- ▶ Používajte riad odolný voči teplu.

Spotrebič s prasknutým alebo zlomeným povrchom môže spôsobiť rezné poranenia.

- ▶ Ak má spotrebič prasknutý alebo zlomený povrch, nepoužívajte ho.

⚠ VAROVANIE – Riziko obarenia!

Prístupné časti sa počas prevádzky rozpália.

- ▶ Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí.
- ▶ Deti udržiujte v bezpečnej vzdialenosti.

Pri otvorení dvierok spotrebiča môže unikať veľmi horúca para. Para nie je vždy viditeľná v závislosti od teploty.

- ▶ Dvierka spotrebiča opatrne otvorte.
- ▶ Deti udržiujte v bezpečnej vzdialenosti.

V horúcom varnom priestore sa môže z vody vytvárať horúca vodná para.

- ▶ Nikdy nedávajte vodu do horúceho vnútorného priestoru rúry.

⚠ VAROVANIE – Riziko udusení!

Deti si môžu obalový materiál pretiahnuť cez hlavu alebo sa doň zabaliť a zadusiť.

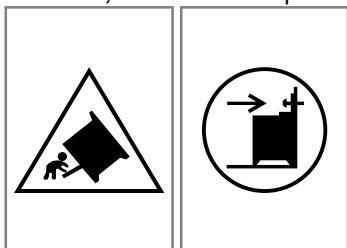
- ▶ Obalový materiál uchováajte mimo detí.
- ▶ Nenechajte deti hrať sa s obalovým materiálom.

Deti môžu vdychnúť alebo prehltnúť malé časti a zadusiť sa.

- ▶ Drobné časti uchováajte mimo dosahu detí.
- ▶ Nenechajte deti hrať sa drobnými dielmi.

⚠ VAROVANIE – Riziko prevrátenia!

Ak položíte spotrebič na podstavec a neupevníte ho, môže sa z podstavca zošmyknúť.



- ▶ Spotrebič pevne pripojte k podstavcu.
- ▶ Varovanie: Aby ste zabránili prevráteniu spotrebiča, pripevnite vyrovnávacie zariadenie.
- ▶ Pri montáži dodržiavajte návod.

1.4 Spodná zásuvka**⚠ VAROVANIE – Riziko požiaru!**

Povrch spodnej zásuvky sa môže veľmi zahriať.

- ▶ V spodnej zásuvke skladujte iba príslušenstvo k rúre.
- ▶ V spodnej zásuvke neskladujte žiadne zápalné ani horľavé predmety.

1.5 Halogénová žiarovka**⚠ VAROVANIE – Riziko popálenia!**

Osvetlenie v rúre sa veľmi zahrieva. Ešte istý čas po vypnutí hrozí nebezpečenstvo popálenia.

- ▶ Nedotýkajte sa skleneného krytu.
- ▶ Pri čistení zabráňte kontaktu s pokožkou.

⚠ VAROVANIE – Riziko zásahu elektrickým prúdom!

Pri výmene žiarovky sú kontakty objímky žiarovky pod napätím.

- ▶ Pred výmenou žiarovky sa uistite, či je spotrebič vypnutý, aby ste predišli možnému zásahu elektrickým prúdom.
- ▶ Vytiahnite aj sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini.

2 Zabránenie vecným škodám**2.1 Oblasť rúry na pečenie**

Pri používaní rúry na pečenie dodržiavajte príslušné pokyny.

POZOR!

Predmety na dne vnútorného priestoru pri teplote nad 50 °C spôsobujú hromadenie tepla. Doba pečenia tak nie je zodpovedajúca a smalt sa poškodí.

- ▶ Na dno vnútorného priestoru neukladajte príslušenstvo, papier na pečenie ani akúkoľvek fóliu.
- ▶ Riad uložte na dno vnútorného priestoru iba v prípade, ak je nastavená teplota nižšia ako 50 °C.

Alobal na skle dvierok môže spôsobiť trvalé sfarbenia.

- ▶ Alobal vo vnútornom priestore sa nesmie dostať do kontaktu so sklom dvierok.

Ak sa v horúcom vnútornom priestore nachádza voda, vzniká vodná para. Zmena teploty môže spôsobiť poškodenie.

- ▶ Nikdy nedávajte vodu do horúceho vnútorného priestoru rúry.
- ▶ Na dno vnútorného priestoru nikdy nedávajte riad s vodou.

Dlhodobá vlhkosť vo vnútornom priestore vedie ku korózii.

- ▶ Po použití nechajte vnútorný priestor vyschnúť.
- ▶ V zatvorenom vnútornom priestore nechovávajú dlhší čas žiadne vlhké potraviny.
- ▶ Vo vnútornom priestore neskladujte potraviny.

Chladnutie spotrebiča s otvorenými dvierkami časom poškodí predné časti susedného nábytku.

- ▶ Po prevádzke s vysokými teplotami nechajte vnútorný priestor vychladnúť len zatvorený.
- ▶ Do dvierok spotrebiča nič neprivrite.
- ▶ Po prevádzke s vysokou vlhkosťou nechajte vnútorný priestor vyschnúť otvorený.

Ovocná šťava, ktorá preteká z plechu na pečenie, spôsobí flaky, ktoré už nie je možné odstrániť.

- ▶ Pri pečení ovocných koláčov nedávajte na plech na pečenie príliš veľké množstvo ovocia.
- ▶ Ak je to možné, použite hlbší univerzálny pekáč.

Čistič na rúry v teplom vnútornom priestore poškodzuje smalt.

- ▶ Čistič na rúry nikdy nepoužívajte v teplom vnútornom priestore.
- ▶ Pred ďalším rozohrievaním úplne odstráňte zvyšky z vnútorného priestoru a dvierok spotrebiča.

Ak je tesnenie veľmi znečistené, dvierka spotrebiča sa pri prevádzke už správne nezatvárajú. Susedné čelá nábytku sa môžu poškodiť.

- ▶ Tesnenia udržiavajte vždy čisté.
- ▶ Spotrebič nikdy nepoužívajte s poškodeným tesnením alebo bez tesnenia.

Použitie dvierok spotrebiča na sedenie alebo odkladanie môže poškodiť dvierka spotrebiča.

- ▶ Na dvierkach spotrebiča nestojte, nesaďte, ani sa na ne nevesajte.
- ▶ Na dvierka spotrebiča neodkladajte riad alebo príslušenstvo.

Pri prenášaní alebo premiestňovaní spotrebiča za rukoväť na kryte môže dôjsť k zlomeniu rukoväti a poškodeniu závesov. Rukoväť krytu nie je stavaná na hmotnosť spotrebiča.

- Spotrebič neprenášajte ani nepremiestňujte za rukoväť na kryte.

Pri grilovaní sa plech na pečenie alebo univerzálny pekáč môžu vplyvom vysokých teplôt zdeformovať a po vybratí sa môže poškodiť smalt.

- Pri grilovaní nezasúvajte plech na pečenie alebo univerzálny pekáč vyššie než do výšky zasunutia 3.
- Nad výškou zasunutia 3 grilujte iba priamo na vkladacom rošte.

2.2 Varný panel

Pri používaní spotrebiča dodržiavajte príslušné pokyny.

Zabránenie vecným škodám

Tu nájdete tie najčastejšie príčiny poškodenia a tipy, ako im môžete predísť.

Poškodenia	Príčina	Opatrenie
Škvvrny	Varenie bez dozoru.	Sledujte proces varenia.
Fľaky, vyhlbeniny	Vykypené jedlá, najmä tie s vysokým obsahom cukru.	Ihneď odstráňte škrabkou na sklo.
Škvvrny, vyhlbeniny alebo praskliny v skle	Poškodený riad, riad s roztaveným smaltom alebo riad s medeným alebo hliníkovým dnom.	Použite vhodnú nádobu v dobrom stave.
Škvvrny, sfarbenie	Nevhodné metódy čistenia.	Používajte iba čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na sklokeramiku, a varný panel čistite iba v studenom stave.
Vyhlbeniny alebo praskliny v skle	Údery alebo spadnutý riad, varné príslušenstvo alebo iné tvrdé alebo špicaté predmety.	Počas varenia neudierajte do skla a zabráňte spadnutiu predmetov na varný panel.
Škrabance, sfarbenie	Drsné dno varnej nádoby alebo posúvanie nádoby po varnom paneli.	Skontrolujte používaný riad. Pri posúvaní varnú nádobu nadvihnite.
Škrabance	Soľ, cukor alebo piesok	Varný panel nepoužívajte ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.
Poškodenie spotrebiča	Varenie s varnými nádobami z mrazničky.	Nikdy nepoužívajte zmrznutý riad.
Poškodenie varnej nádoby alebo spotrebiča	Varenie bez obsahu.	Prázdne varné nádoby nikdy nedávajte na horúcu varnú zónu ani ich nezohrievajte.
Poškodenie skla	Roztavený materiál na horúcej varnej zóne alebo horúce pokrievky na skle.	Na varný panel nedávajte papier na pečenie alebo hliníkovú fóliu ani plastové nádoby alebo pokrievky.
Prehriatie	Horúca nádoba na ovládacom paneli alebo na ráme.	Nikdy neumiestňujte horúcu nádobu na tieto oblasti.

2.3 Oblasť zásuvky

Pri používaní zásuvky dodržiavajte príslušné pokyny.

POZOR!

V spodnej zásuvke neskladujte žiadne horúce predmety. Spodná zásuvka sa môže poškodiť.

- V spodnej zásuvke neskladujte žiadne horúce predmety.

Do spodnej zásuvky nevkladajte žiadne príslušenstvo k rúre, ktoré je vyššie ako zásuvka. V opačnom prípade môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča.

- Do spodnej zásuvky nevkladajte žiadne príslušenstvo k rúre, ktoré je vyššie ako zásuvka.

3 Ochrana životného prostredia a šetrenie

3.1 Likvidácia obalu

Obalové materiály nezaťažujú životné prostredie a sú recyklovateľné.

- Jednotlivé komponenty zlikvidujte oddelene podľa druhu.

3.2 Šetrenie energie

Pri dodržiavaní nasledujúcich pokynov spotrebuje váš spotrebič menej elektrickej energie.

Spotrebič predhrievajte, iba ak sa to uvádza v recepte alebo v odporúčaných nastaveniach.

- Keď spotrebič nepredhrievate, ušetríte až 20 % energie.

Používajte tmavé, načierno lakované alebo smaltované formy na pečenie.

- Takéto formy na pečenie veľmi dobre prijímajú teplo.

Dvierka spotrebiča otvárajte počas prevádzky čo najmenej.

- Teplota vo vnútornom priestore zostane zachovaná a spotrebič sa nemusí dodatočne ohrievať.

Ak pripravujete viac jedál, pečte ich hneď za sebou alebo súčasne.

- Vnútorný priestor je po prvom pečení zohriaty. Vďaka tomu sa skrúti čas pečenia ďalšieho koláča.

Pri dlhšom čase prípravy vypnite spotrebič 10 minút pred koncom času prípravy.

- Zvyškové teplo je dostatočné na dokončenie prípravy jedla.

Odstráňte z vnútorného priestoru príslušenstvo, ktoré nepoužívate.

- Časti príslušenstva, ktoré nepotrebujete, sa nemusia zohrievať.

Mrazené jedlá nechajte pred prípravou rozmraziť.

- Ušetríte tak energiu na rozmrazovanie potravín.

Poznámka:

Energetická spotreba spotrebiča je:

- v režime so zapnutým displejom max. 1 W
- v režime s vypnutým displejom max. 0,5 W

Šetrenie energie

Pri dodržiavaní nasledujúcich pokynov spotrebuje váš spotrebič menej elektrickej energie.

Zvoľte varnú zónu podľa veľkosti hrnca. Riad na varenie položte doprostred.

Používajte taký riad, ktorý má rovnaký priemer dna ako priemer varnej zóny.

Tip: Výrobcovia riadu často udávajú priemer hornej časti hrnca. Ten je často väčší, než priemer dna.

- Nevhodný riad na varenie alebo taký riad, ktorý nepokrýva celú varnú plochu, spotrebúva veľa energie.

Hrnce prikryte pokrievkou vhodnej veľkosti.

- Ak varíte bez pokrievky, spotrebič spotrebuje výrazne väčšie množstvo energie.

Podľa možností pokrievku zdvíhajte čo najmenej.

- Ak pokrievku zdvihnete, uniká mnoho energie.

Používajte sklenenú pokrievku.

- Vďaka sklenenej pokrievke môžete vidieť, čo sa v hrnci deje bez toho, aby ste ju museli zdvíhať.

Používajte hrnce a panvice s rovným dnom.

- Nerovné dna zvyšujú spotrebu energie.

Používajte vhodný riad na varenie vzhľadom na množstvo upravovaných potravín.

- Veľký riad na varenie s malým obsahom spotrebuje viac energie na nahriatie.

Varte s malým množstvom vody.

- Čím viac vody sa v riade na varenie nachádza, tým viac energie sa spotrebuje na jej nahriatie.

Včas prepnite na nižší stupeň ohrevu.

- Vyššia teplota stupňa pomalého varenia spôsobuje plytvanie energiou.

4 Vhodný riad na varenie

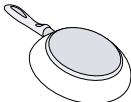
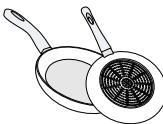
Riad vhodný na indukčné varenie musí mať feromagnetické dno, čiže musí byť priťahované magnetom a dno nádoby musí zodpovedať veľkosti varnej zóny. Ak riad nie je na varnej zóne rozpoznávaný, umiestnite ho na varnú zónu s menším priemerom.

4.1 Veľkosť a vlastnosti riadu

Aby mohol byť riad správne rozpoznávaný, je potrebné zohľadniť veľkosť a materiál riadu. Dno každého riadu musí byť celkom rovné a hladké.

Pomocou Test vhodnosti riadu môžete skontrolovať, či je váš riad vhodný. Ďalšie informácie nájdete na

→ "Test vhodnosti riadu", Strana 18.

Riad na varenie	Materiály	Vlastnosti
Odporúčaný riad na varenie 	Riad z nehrdzavejúcej ocele v sendvičovom vyhotovení, ktorý dobre rozvádza teplo. Feromagnetický riad zo smaltovanej ocele, liatiny alebo špeciálny indukčný riad z nehrdzavejúcej ocele.	Tento riad rovnomerne rozvádza teplo, rýchlo sa ohrieva a je zaistené rozpoznanie riadu. Tento riad sa rýchlo ohrieva a je zaistené rozpoznanie riadu.
Vhodný  	Dno nie je celé feromagnetické. Dná riadu s podielom hliníka.	Ak je feromagnetická plocha menšia ako dno riadu, zahreje sa iba feromagnetická oblasť. V dôsledku toho sa teplo nerozvádza rovnomerne. Zmenšujú feromagnetickú plochu, preto sa na riad môže odovzdať menší výkon. Prípadne je riad nedostatočne rozpoznávaný alebo nie je rozpoznávaný vôbec, a preto nie je dostatočne vyhrievaný.
Nevhodný	Riad z klasickej tenkej ocele, skla, hliny, medi alebo hliníka.	

Poznámky

- Medzi varný panel a riad nedávajte adaptérové dosky.

- Nezohrievajte prázdny riad a nepoužívajte riad s tenkým dnom, pretože by sa mohol veľmi zahriať.

5 Inštalácia a pripojenie

Tu sa dozviete, kde a ako najlepšie nainštalovať svoj spotrebič. Okrem toho sa dozviete, ako pripojíte spotrebič do siete.

5.1 Elektrické pripojenie

Elektrické pripojenie musí vykonať koncesovaný odborník. Dodržiavajte predpisy príslušného dodávateľa elektriny.

- Váš spotrebič je skonštruovaný na pevné pripojenie do elektrickej siete cez priložený kábel. V prípade poškodenia kábel nikdy nevyťahujte zo spotrebiča ani ho nenahrádzajte káblom so zástrčkou alebo bez zástrčky.
- Keď sa poškodí sieťový prípojný kábel tohto spotrebiča, musí ho vymeniť výrobca alebo jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo ohrozeniam.
- V prípade nesprávneho pripojenia spotrebiča zaniká pri poškodení akýkoľvek nárok vyplývajúci zo záruky.

Informácie o elektrickom pripojení prostredníctvom montážneho pracovníka:

- Ak zástrčka po inštalácii nie je voľne prístupná, musí byť na mieste inštalácie k dispozícii odpájacie zaariadenie na všetkých póloch s otvorom pre kontakt s minimálnou dĺžkou 3 mm. Pri pripojení pomocou zástrčky to nie je potrebné, ak je zástrčka prístupná používateľovi.
- Elektrická bezpečnosť: Sporák je spotrebič so stupňom ochrany I a môže sa prevádzkovať len s ochranným vodičom.
- Na pripojenie spotrebiča použite kábel typu H 05 VV-F alebo iné rovnocenné káble.

Dôležité informácie o elektrickom pripojení

Rešpektujte nasledovné upozornenia a zabezpečte nasledovné:

⚠ VAROVANIE – Riziko zásahu elektrickým prúdom!

Pri kontakte so súčiastkami pod napätím hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

- Sieťovú zástrčku chytajte len suchými rukami.
- Sieťovú zástrčku nikdy nevyťahujte zo zásuvky počas prevádzky.
- Sieťový kábel vyťahujte vždy priamo za zástrčku, nikdy nie za sieťový kábel, pretože by sa mohol poškodiť.
- Sieťová zástrčka a zásuvka sa musia zhodovať.
- Sieťová zástrčka musí byť kedykoľvek prístupná.
- Prierez elektrických vodičov musí byť dostatočný.
- Sieťový kábel nesmie byť prelomený, pritlačený, nesmú byť na ňom vykonané zmeny alebo nesmie byť prerezaný.
- Výmenu sieťového kábla, v prípade nutnosti, smie vykonávať iba elektrotechnický odborník. Náhradný sieťový kábel je možné zakúpiť si v zákazníckom servise.
- Nepoužívajte žiadne sieťové rozbočovače alebo viacnásobné zásuvky a predlžovacie káble.
- Uzemnenie musí byť nainštalované podľa predpisov.
- V prípade použitia ochranného vypínača proti chybnému prúdu možno použiť jeden typ s označením . Len táto značka zaručuje splnenie aktuálne platných predpisov.
- Sieťový kábel nesmie prísť do kontaktu so zdrojmi tepla.

5.2 Inštalácia spotrebiča

Spotrebič umiestnite na rovný podklad. Spotrebič nikdy neinštalujte za dekoratívne dverka alebo dverka nábytku. Hrozí nebezpečenstvo prehriatia.

Nastavenie výšky spotrebiča od podlahy

Výšku spotrebiča od podlahy nastavte podľa funkcií vášho spotrebiča.

Nastavenie výšky spotrebiča s pevnými zásuvkami

Ak má váš spotrebič pevné zásuvky, nastavte výšku spotrebiča od podlahy nasledovne.

Poznámka:

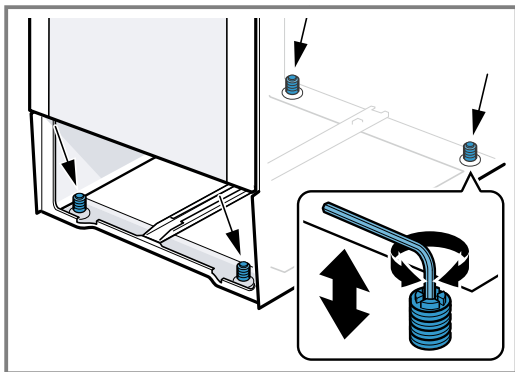
Spotrebič má výškovo nastaviteľné nožičky. Takto môžete spotrebič zdvihnúť približne 15 mm od podlahy.

- Nožičky sa nachádzajú na prednej a zadnej strane spodnej časti spotrebiča.
- Nožičky dvíhajte alebo spúšťajte tak, že ich budete otáčať pomocou vnútorného šesťhranného kľúča, kým nebude spotrebič v horizontálnej polohe.

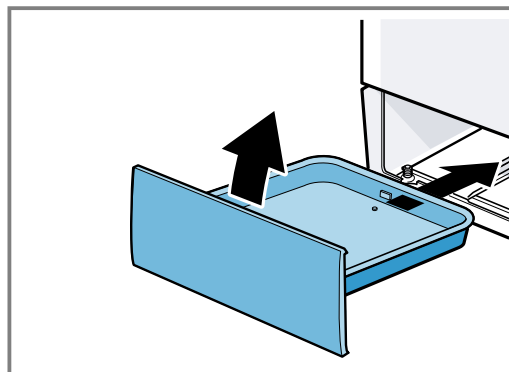
Nastavenie výšky spotrebiča s odnímateľnou zásuvkou

Ak váš spotrebič nemá výškovo nastaviteľné nožičky a zásuvka je odnímateľná, nastavte výšku spotrebiča od podlahy nasledovne.

1. Vytiahnite spodnú zásuvku a zdvihnite ju. Na vnútornej strane podstavca sú vpredu a vzadu nastaviteľné nožičky.
2. Pomocou vnútorného šesťhranného kľúča otáčajte nastaviteľné nožičky vyššie alebo nižšie, kým nebude sporák vodorovne vyrovnaný.



3. Zasuňte spodnú zásuvku.



Susedný nábytok

Susedný nábytok musí byť vyrobený z nehorľavých materiálov. Susedné čelá skrinky musia byť odolné voči teplote minimálne 90 °C.

Upevnenie na stenu

Aby sa spotrebič neprevrátil, musíte ho pripevniť k stene pomocou dodaných uholníkov. Pri upevnení spotrebiča na stenu postupujte podľa návodu na montáž.

5.3 Demontáž spotrebiča

Odpojte spotrebič od elektrickej siete.

⚠ VAROVANIE – Riziko zásahu elektrickým prúdom!

Pri odpojení spotrebiča zo siete môže vzniknúť zvyškové napätie.

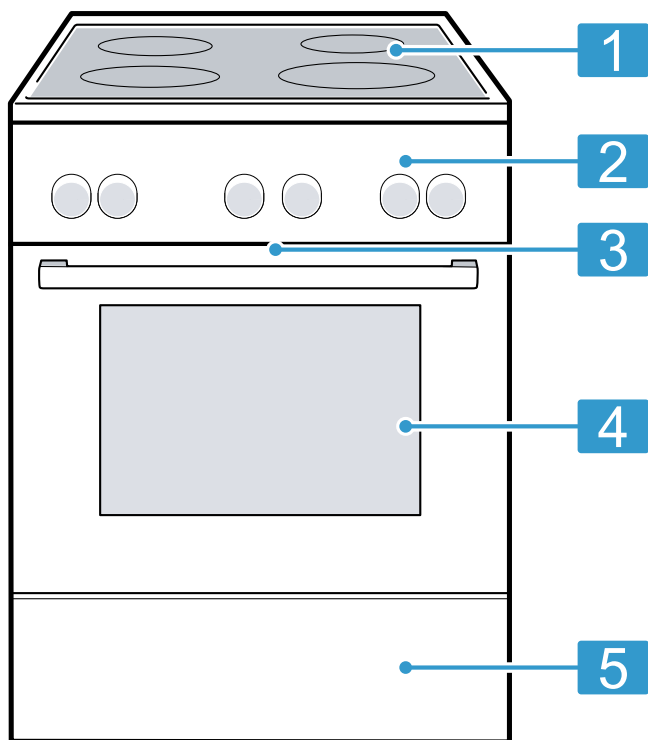
- Spotrebič smie pripojiť len odborník.

6 Oboznámenie sa

6.1 Spotrebič

Tu nájdete prehľad komponentov vášho spotrebiča.

Poznámka: V závislosti od typu spotrebiča sa môžu detaily na obrázku líšiť, napr. farba a tvar.



	Vysvetlenie
1	Varný panel
2	Ovládacie polia
3	Chladiaci ventilátor ¹
4	Dvierka spotrebiča
5	Spodná priehradka ¹

¹ V závislosti od vybavenia spotrebiča

6.2 Ovládacie polia

Pomocou ovládacieho poľa môžete nastaviť všetky funkcie vášho spotrebiča a získať informácie o prevádzkovom stave.

Ovládacie prvky

Pomocou ovládacích prvkov môžete nastaviť všetky funkcie vášho spotrebiča a získať informácie o prevádzkovom stave.

Ovládací prvok	Vysvetlenie
Tlačidlá a displej	Tlačidlá sú plochy citlivé na dotyk. Na zvolenie funkcie stlačte len zľahka príslušné políčko. Displej ukazuje symboly aktívnych funkcií a časové funkcie. → "Tlačidlá a displej", Strana 10
Volič funkcií	Voličom funkcií si nastavíte druh ohrevu a ďalšie funkcie. Volič funkcií môžete otáčať od nulového nastavenia 0 doprava a doľava. Podľa typu spotrebiča je volič funkcií zatlačací. Na zaaretovanie alebo odaretovanie v polohe nula 0 volič funkcií zatlačte. → "Druhy ohrevu a funkcie", Strana 11
Volič teploty	Voličom teploty nastavíte teplotu pre druh ohrevu a vyberte nastavenia pre ďalšie funkcie. Volič teploty môžete otáčaním doprava nastaviť od polohy nula 0 len po doraz, nie ďalej. Podľa typu spotrebiča je volič teploty zatlačací. Na zaaretovanie alebo odaretovanie v polohe nula 0 volič teploty zatlačte. → "Teplota a stupne nastavenia", Strana 11
Vypínače varných zón	Pomocou 4 vypínačov varných zón nastavíte vyhrievací výkon jednotlivých varných zón. Symbol nad príslušným vypínačom ukazuje, akú varnú zónu ním nastavíte.

Tlačidlá a displej

Tlačidlami môžete nastaviť rôzne funkcie vášho spotrebiča. Na displeji vidíte nastavenia.

Keď je funkcia aktívna, svieti príslušný symbol na displeji. ☉ svieti len vtedy, keď zmeníte čas.

Symbol	Funkcia	Použitie
	Detská poistka	Aktivujete alebo deaktivujete detskú poistku.
	Časové funkcie	Zvoľte denný čas  , časovač  , čas trvania  a koniec  . Pre výber jednotlivých časových funkcií stláčajte viackrát  . Červený pruh nad alebo pod príslušným symbolom zobrazuje, pre ktorú funkciu sa nastavenie na displeji zobrazuje.
kg	Hmotnosť	Voľba hmotnosti pre programy.
—	Mínus	Zníženie nastavených hodnôt.
+	Plus	Zvýšenie nastavených hodnôt.

Druhy ohrevu a funkcie

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

Symbol	Druh ohrevu	Použitie a spôsob činnosti
	3D horúci vzduch	Pečenie na jednej alebo viacerých úrovniach. Ventilátor zabezpečuje rovnomernú distribúciu tepla vo vnútornom priestore.
	Mierny horúci vzduch	Šetrná príprava jedál na jednej úrovni bez predhrievania. Ventilátor zabezpečuje rovnomernú distribúciu tepla vo vnútornom priestore. Jedlo sa pripraví vo fázach zvyškovým teplom. Zvoľte teplotu v rozmedzí 120 °C a 230 °C. Počas pečenia majte dvierka spotrebiča zatvorené. Tento druh ohrevu sa používa na určenie spotreby energie v režime s cirkuláciou vzduchu a triedy energetickej účinnosti.
	Stupeň pre pizzu	Príprava pizze alebo jedál, ktoré vyžadujú viac tepla zdola. Ohrieva dolné ohrevné teleso a prstencové ohrevné teleso na zadnej stene.
	Dolný ohrev	Dopečenie alebo príprava jedla vo vodnom kúpeli. Teploto prichádza zdola.
	Gril, veľká plocha	Grilovanie plochých porcií, napr. steakov, klobás alebo toastov. Gratinovanie jedál. Rozohreje sa celá plocha pod ohrevným telesom grilu.
	Gril s cirkuláciou vzduchu	Pečenie hydiny, celých rýb alebo väčších kusov mäsa. Ohrevné teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor vŕti horúci vzduch okolo jedla.
	Horný/dolný ohrev	Tradičné pečenie na jednej úrovni. Tento druh ohrevu je obzvlášť vhodný pre koláče so šľavnatým obložením. Teploto prichádza rovnomerne zhora a zdola. Tento druh ohrevu sa používa na určenie spotreby energie v bežnom režime.

Ďalšie funkcie

Tu nájdete prehľad ďalších funkcií vášho spotrebiča.

Symbol	Funkcia	Použitie
	Rýchly ohrev	Rýchle predhriatie vnútorného priestoru bez príslušenstva. → "Rýchle rozohrievanie", Strana 19
	Programy	Použitie naprogramovaných hodnôt nastavenia pre rôzne jedlá. → "Programy", Strana 21
	Osvetlenie rúry	Osvetlenie vnútorného priestoru bez ohrevu. → "Osvetlenie", Strana 13

Teplota a stupne nastavenia

Pre druhy ohrevu a funkcie existujú rôzne nastavenia.

Poznámka: Pri nastaveniach teploty nad 250 °C zníži spotrebič po cca 10 minútach teplotu na cca 240 °C. Keď má váš spotrebič druh ohrevu horný/dolný ohrev alebo dolný ohrev, k tomuto zníženiu nedôjde.

Symbol	Funkcia	Použitie
●	Nulová poloha	Spotrebič neheje.
50 – 275	Rozsah teplôt	Nastavte teplotu vo vnútornom priestore v °C.

Symbol	Funkcia	Použitie
1, 2, 3 alebo I, II, III	Stupne grilovania	Nastavte stupne grilovania podľa typu spotrebiča pre veľkú plochu alebo malú plochu grilu. 1 = slabý 2 = stredný 3 = silný
	Programy	Nastavenie funkcie programu.

Indikátor rozohrievania

Spotrebič vám zobrazí, keď je ohrev aktívny. Línia pod displejom sa vyplňa v 3 krokoch zľava doprava načerveno v závislosti od teploty vo vnútornom priestore. Počas fáz ohrevu prevádzky sa línia zmenšuje o jeden krok.

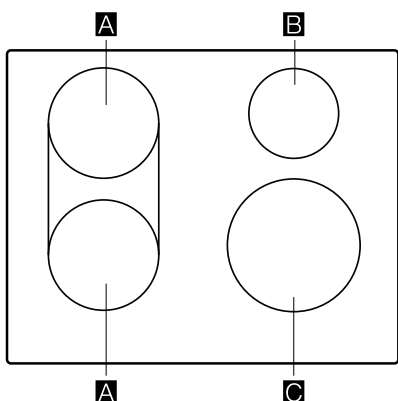
Pri predhrievaní je optimálny časový bod na vloženie jedla dosiahnutý vtedy, keď sú všetky 3 políčka línie vyplnené načerveno.

Poznámka: V dôsledku tepelnej zotrvačnosti sa môže zobrazená teplota líšiť od skutočnej teploty vo vnútornom priestore.

Varenie s indukciou

Varenie s indukciou prináša v porovnaní s klasickými varnými panelmi určité zmeny a množstvo výhod, ako napríklad úsporu času pri varení a pečení, úsporu energie a jednoduchšiu starostlivosť a čistenie. Ponúka tiež lepšiu kontrolu tepla, pretože teplo sa vytvára priamo vo varnej nádobe.

Rozdelenie varných zón

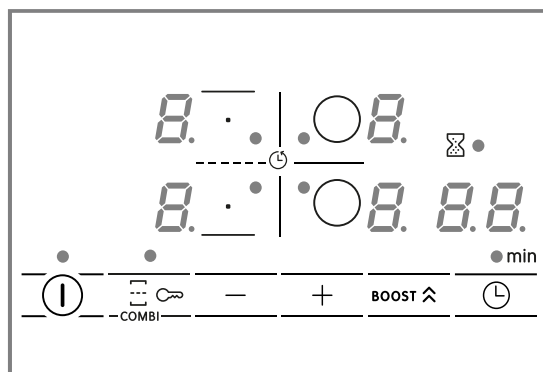


Uvedený výkon bol meraný normovanými hrncami špecifikovanými v norme IEC/EN 60335-2-6. Výkon sa môže líšiť v závislosti od veľkosti alebo materiálu riadu.

Varná zóna	Veľkosť	Maximálny výkon	
A	Ø 18 cm 	Stupeň výkonu 9	1 800 W
		PowerBoost	3 100 W
	18 × 18 cm 	Stupeň výkonu 9	3 600 W
B	Ø 14,5 cm	Stupeň výkonu 9	1 400 W
		PowerBoost	2 200 W
C	Ø 21 cm	Stupeň výkonu 9	2 200 W
		PowerBoost	3 700 W

Ovládací panel

Jednotlivé detaily, ako napríklad farba a tvar, môžu byť odlišné ako na obrázku.



Dotykové polia

Senzor	Funkcia
	Hlavný vypínač
	Výber varnej zóny
	CombiZone
	Výber nastavení
	PowerBoost
	Časové funkcie
	Detská poistka

Indikátory

Ukazovateľ	Funkcia
	Prevádzkový stav
	Stupne ohrevu
	Zvyškové teplo
	PowerBoost
	Časové funkcie

Dotykové polia a ukazovatele

Dotykom na symbol sa aktivuje príslušná funkcia.

- Ovládací panel udržiavajte čistý a suchý. Vlhkosť má negatívny vplyv na funkčnosť.
- Do blízkosti ukazovateľov a senzorov nedávajte žiadny riad na varenie. Elektronika sa môže prehriať.

Varná zóna

Pred začiatkom varenia skontrolujte, či je veľkosť varnej nádoby správna pre varnú zónu, na ktorej chcete variť:

Oblasť	Typ varnej zóny
	Jednoduchá varná zóna
	Kombinovaná varná zóna. Ďalšie informácie nájdete na → "CombiZone", Strana 16.

Ukazovateľ zvýškového tepla

Varný panel má pre každú varnú zónu ukazovateľ zvýškového tepla. Pokým svieti ukazovateľ zvýškového tepla, nedotýkajte sa varnej zóny.

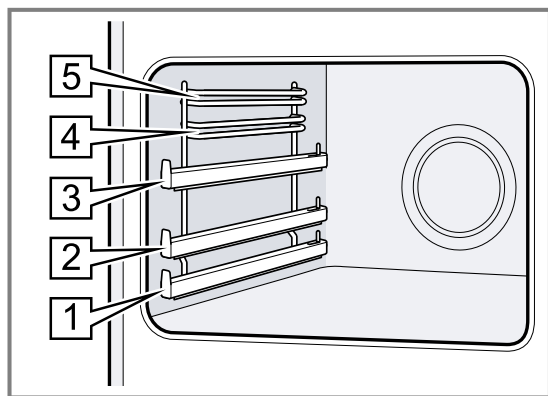
Ukazovateľ	Význam
H	Varná zóna je horúca.
h	Varná zóna je teplá.

6.3 Vnútrotný priestor

Funkcie vo vnútrotnom priestore uľahčujú prevádzku vášho spotrebiča.

Rámy

Na rámy vo vnútrotnom priestore môžete vložiť príslušenstvo v rôznych výškach. Vnútrotný priestor má 5 úrovní zasunutia. Úrovne zasunutia sa počítajú zdola nahor. Rámy môžete vyvesiť, napr. pri čistení.
→ "Rámy", Strana 27



Samočistiace plochy

Zadná stena vnútrotného priestoru je samočistiaca. Samočistiace plochy sú potiahnuté vrstvou poréznej, matnej keramiky a majú drsný povrch. Keď je spotrebič v prevádzke, samočistiace plochy zachytávajú masťné škvrny z pečenia alebo grilovania a odstraňujú ich. Ak sa samočistiace plochy počas prevádzky primerane nevyčistia, rozohrejte vnútrotný priestor cielene.
→ "Čistenie samočistiacich plôch vo vnútrotnom priestore", Strana 25

Osvetlenie

Osvetlenie v rúre osvetľuje vnútrotný priestor. Pri väčšine druhov ohrevu a funkcií je osvetlenie počas prevádzky zapnuté. Pri ukončení prevádzky voličom funkcií sa osvetlenie vypne. S polohou Osvetlenie rúry na voliči funkcií môžete zapnúť osvetlenie bez ohrevu.

Chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor sa zapne a vypne podľa teploty spotrebiča. Teplý vzduch uniká cez dvierka.

POZOR!

Nezakrývajte vetracie otvory nad dvierkami spotrebiča. Spotrebič sa prehreje.

- ▶ Vetracie otvory udržiavajte voľné.

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

Dvierka spotrebiča

Ak počas prebiehajúcej prevádzky otvoríte dvierka na spotrebiči, prevádzka beží ďalej.

Skondenzovaná voda

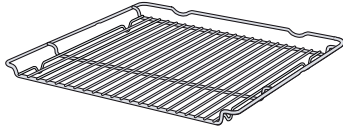
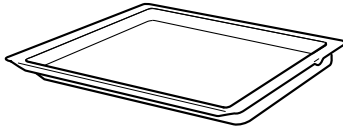
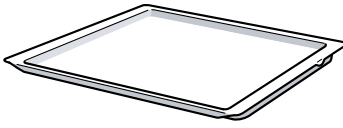
Pri pečení môže vo vnútrotnom priestore a na dvierkach spotrebiča kondenzovať voda. Skondenzovaná voda je normálny jav a nemá negatívny vplyv na funkciu spotrebiča. Kondenzovanú vodu po každom pečení utrite.

7 Príslušenstvo

Používajte originálne príslušenstvo. Je prispôsobené vášmu spotrebiču.

Poznámka: Príslušenstvo sa môže teplom zdeformovať. Deformácie nemajú žiadny vplyv na funkciu. Keď príslušenstvo vychladne, deformácia zmizne.

V závislosti od typu spotrebiča môže byť dodané príslušenstvo rôzne.

Príslušenstvo		Použitie
Rošt		- Formy na pečenie - Nákypové formy - Riad - Mäso, napr. pečené mäso alebo kúsky na grilovanie - Zmrazené jedlá
Univerzálny plech		- Šťavnaté koláče - Suché pečivo - Chlieb - Veľký kus pečeného mäsa - Zmrazené jedlá - Zachytenie kvapkajúcej tekutiny, napr. tuk pri grilovaní na rošte.
Plech na pečenie		- Koláč na plechu - Jednoduchý trený koláč

7.1 Používanie príslušenstva

Príslušenstvo správne zasuníte do vnútorného priestoru. Iba tak môžete príslušenstvo vytiahnuť približne do polovice bez toho, aby sa prevrátilo.

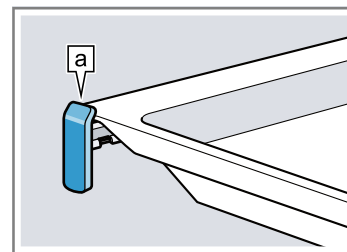
1. Príslušenstvo zasuníte medzi obidve vodiace tyče na danej úrovni vkladania.

Rošt	Rošt zasuníte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením ~ nadol.
Plech napr. univerzálny pekáč alebo plech na pečenie	Vložte plech úkosom smerom k dvierkam spotrebiča.

2. Ak chcete uložiť príslušenstvo na úrovne vkladania s výsuvnými koľajničkami, vytiahnite výsuvné koľajničky.

Rošt alebo plech

Príslušenstvo uložte tak, aby bol okraj príslušenstva umiestnený za úchytkou  na výsuvnej koľajničke.



Poznámka: Výsuvné koľajničky sa zaistia, keď sú celkom vytiahnuté. Výsuvné koľajničky posuňte slabým tlakom naspäť do vnútorného priestoru.

3. Príslušenstvo úplne zasuníte tak, aby sa nedotýkalo dvierok spotrebiča.

Poznámka: Príslušenstvo, ktoré počas používania nepotrebujete, z vnútorného priestoru vyberte.

7.2 Ďalšie príslušenstvo

Ďalšie príslušenstvo si môžete kúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo na internete. Rozsiahlu ponuku pre váš spotrebič nájdete na internete alebo v našich prospektoch:

www.bosch-home.com

Príslušenstvo je špecifické pre daný spotrebič. Uvedte pri kúpe vždy presné označenie (E-Nr.) vášho spotrebiča.

Informácie o tom, ktoré príslušenstvo je k dispozícii pre váš spotrebič, nájdete v e-shope alebo sa dozviete v zákazníckom servise.

8 Pred prvým použitím

Vykonajte nastavenia pre prvé uvedenie do prevádzky. Vyčistite spotrebič a príslušenstvo.

8.1 Prvé uvedenie do prevádzky

Predtým, než budete môcť spotrebič používať, pri prvom uvedení do prevádzky musíte vykonať nastavenia.

Nastavenie času

Po pripojení spotrebiča alebo po výpadku prúdu bliká na displeji čas. Čas začína na „12:00“. Nastavte aktuálny čas.

Požiadavka: Volič funkcií musí byť v polohe nula 0.

1. Čas nastavte pomocou — alebo +.

2. Stlačte 0.

✓ Na displeji sa zobrazí nastavený čas.

Tip: V základných nastaveniach → *Strana 17* môžete určiť, či sa má čas zobrazovať na displeji.

8.2 Čistenie spotrebiča pred prvým použitím

Prv než začnete prvý raz pripravovať jedlo v spotrebiči, vyčistite vnútorný priestor a príslušenstvo.

1. Z vnútorného priestoru vyberte príslušenstvo a zvyšky obalu, ako napr. guľôčky polystyrénu.
2. Pred rozohrievaním utrite hladké plochy vo vnútornom priestore mäkkou, vlhkou utierkou.
3. Počas rozohrievania spotrebiča vetrajte miestnosť.
4. Nastavte druh ohrevu a teplotu.
→ *"Základná obsluha", Strana 19*

Druh ohrevu	3D horúci vzduch
-------------	------------------

Teplota	Maximum
---------	---------

Čas trvania	1 hodina
-------------	----------

5. Spotrebič vypnite po uvedenom čase trvania.
6. Počkajte, kým vnútorný priestor nevychladne.
7. Hladké plochy vyčistite umývacím roztokom a handričkou.
8. Príslušenstvo vyčistite umývacím roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.

9 Obsluha varnej zóny

Tu sa dozviete základné informácie o obsluhu varnej zóny.

9.1 Zapnutie a vypnutie varného panela

- Varný panel zapnite a vypnite hlavným vypínačom ①.
Keď sú všetky varné zóny vypnuté dlhšie ako 20 sekúnd, varný panel sa vypne automaticky.

ReStart

- Ak spotrebič zapnete do 4 sekúnd po vypnutí, varný panel sa spustí s predchádzajúcimi nastaveniami.

9.2 Nastavenie varných zón

Ak chcete zvoliť požadovaný stupeň výkonu, dotknite sa + alebo —.

Každý stupeň výkonu má jeden medzistupeň. Je označený bodkou.

Stupeň výkonu

1	Najnižší stupeň výkonu
9	Najvyšší stupeň výkonu

Poznámky

- Z dôvodu ochrany elektronických súčastí spotrebiča pred prehriatím alebo kolísaním napätia môže varný panel dočasne znížiť stupeň výkonu.
- Z dôvodu zamedzenia nadmernej hlučnosti spotrebiča môže varný panel dočasne znížiť stupeň výkonu.

Výber varnej zóny a stupňa výkonu

1. Na výber varnej zóny stlačte 0/1.
2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd vyberte stupeň výkonu:
 - Stlačte +, aby ste vyvolali stupeň výkonu 9.

– Stlačte —, aby ste vyvolali stupeň výkonu 4.

✓ Stupeň výkonu je nastavený.

Poznámka: Ak na varnej zóne nie je umiestnená žiadaná varná nádoba alebo hrniec nie je vhodný, bliká zvolený stupeň výkonu. Po určitom čase sa varná zóna vypne.

QuickStart

- Ak na varný panel položíte riad pred jeho zapnutím, bude po zapnutí rozpoznávaný a automaticky sa zvolí príslušná varná zóna. V priebehu nasledujúcich 20 sekúnd vyberte stupeň výkonu, ináč sa varný panel vypne.

Zmena stupňa výkonu a vypnutie varnej zóny

1. Vyberte varnú zónu.
2. Stlačte + alebo —, kým sa nezobrazí požadovaný stupeň výkonu. Na vypnutie varnej zóny nastavte 0.

Rýchle vypnutie varnej zóny

Dotknite sa symbolu varnej zóny na 3 sekundy. Varná zóna sa vypne.

9.3 Odporúčania na varenie

V tabuľke je uvedené, ktorý stupeň výkonu (0-9) je vhodný pre konkrétne potraviny. Čas ohrevu (⌚ min) sa môže líšiť v závislosti od druhu, hmotnosti, hrúbky a kvality potravín. Nastavenie stupňa výkonu 8 – 9 na predhriatie.

	0-9	⌚ min
Rozpúšťanie		
Maslo, med, želatína	1 - 2	-
¹ Bez pokrievky		
² Častejšie obráťte		

	☰	⌚ min
Zohrievanie a udržiavanie teploty		
Párky ¹	3 - 4	-
Rozmrazovanie a zohrievanie		
Špenát, zmrazený	3 - 4	15 - 25
Pošírovanie, varenie tesne pod bodom varu		
Zemiakové knedličky ¹	4. - 5.	20 - 30
Šľahané omáčky, napr. bernská omáčka, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12
Varenie, varenie v pare, dusenie		
Ryža, s dvojnásobným množstvom vody	2. - 3.	15 - 30
Zemiaky varené v šupke	4. - 5.	25 - 35
Rezance ¹	6 - 7	6 - 10
Polievky	3. - 4.	15 - 60
Zelenina	2. - 3.	10 - 20
Eintopf v tlakovom hrnci	4. - 5.	-
Dusenie		
Dusené mäso	4 - 5	60 - 100
Guláš	3 - 4	50 - 60

¹ Bez pokrievky² Častejšie obráťte

	☰	⌚ min
Dusenie/pečenie s malým množstvom tuku ¹		
Rezne, prírodné alebo obaľované	6 - 7	6 - 10
Steak, hrúbka 3 cm	7 - 8	8 - 12
Prsia z hydiny, hrúbka 2 cm ²	5 - 6	10 - 20
Hamburger, hrúbka 2 cm ²	6 - 7	10 - 20
Ryby a rybacie filé, obaľované	6 - 7	8 - 20
Krevety a kraby	7 - 8	4 - 10
Príprava soté z čerstvej zeleniny a húb	7 - 8	10 - 20
Zmrazené jedlá, napr. jedlá na panvici	6 - 7	6 - 10
Omeleta, smažená postupne	3. - 4.	3 - 10
Smaženie, 150 – 200 g na jednu porciu v 1 – 2 l oleja, smaženie po porciách ¹		
Zmrazené výrobky, napr. zemiakové hranolčeky, kuracie nugetky	8 - 9	-
Zelenina, huby, obaľované alebo v pívovom cestíčku alebo v tempure	6 - 7	-
Drobné pečivo, napr. šišky, ovocie v pívovom cestíčku	4 - 5	-

¹ Bez pokrievky² Častejšie obráťte

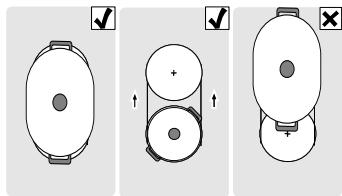
10 CombiZone

Pomocou tejto funkcie môžete variť na oboch varných zónach spolu a pre obidve varné zóny vybrať rovnaký stupeň ohrevu. Je určená hlavne na varenie v pozdĺžnej varnej nádobe.

Táto funkcia umožňuje varenie vo varnej nádobe, ktorá zakryje jednu varnú zónu a na zvýšenie komfortu ju môžete posúvať z jednej zóny na druhú. V tomto prípade si obidve zóny zachovávajú aj rovnaký stupeň ohrevu a rovnaké nastavenia.

Umiestnenie varnej nádoby:

Použite varnú nádobu, ktorá sa zmestí na varné zóny.



10.1 Aktivovanie CombiZone

1. Vyberte jednu z varných zón a nastavte stupeň ohrevu.
 2. Stlačte ☰.
- ✓ ● svieti a stupeň ohrevu sa zobrazí na ukazovateľoch obidvoch varných zón.

10.2 Deaktivovanie CombiZone

- Dotknite sa ☰.
- ✓ Obidve varné zóny fungujú ďalej ako dve nezávislé varné zóny.

11 Časové funkcie

Varný panel má rôzne funkcie na nastavenie času ohrevu:

- Časovač vypnutia
- Kuchynský časovač

11.1 Časovač vypnutia

Umožňuje naprogramovať čas varenia pre varnú zónu a jej automatické vypnutie po uplynutí nastaveného času.

Naprogramovanie času ohrevu

1. Stlačte .
- ✓ Ukazovateľ • varnej zóny svieti.
2. Pomocou + alebo – vyberte čas ohrevu.
- ✓ Čas začne plynúť.

Poznámky

- Pre všetky varné zóny môžete automaticky nastaviť rovnaký čas ohrevu. Ďalšie informácie nájdete na → "Základné nastavenia", Strana 17.
- Ak pri kombinovanej varnej zóne vyberiete funkciu CombiZone, nastavený čas je rovnaký pre obidve varné zóny.

Zmena alebo vymazanie času ohrevu

1. Vyberte varnú zónu.

2. Stlačte .
3. Ak chcete zmeniť čas ohrevu, stlačte + alebo – alebo nastavte na .

11.2 Kuchynský časovač

Umožňuje aktivovanie kuchynského časovača v rozmedzí 0 až 99 min. Táto funkcia je nezávislá od varných zón a iných nastavení. Nevypína varné zóny automaticky.

Nastavenie kuchynského časovača

1. Zvoľte varnú zónu a dvakrát stlačte .
- ✓ • vedľa  svieti.
2. Pomocou + alebo – zvoľte požadovaný čas.
- ✓ Čas plyní.

Zmena alebo vymazanie času časovača

1. Dotknite sa viackrát , kým sa nerozsvieti ukazovateľ • vedľa .
2. Ak chcete zmeniť čas ohrevu, stlačte + alebo – alebo nastavte na .

12 PowerBoost

Umožňuje rýchlejšie zohriatie väčšieho množstva vody ako so stupňom ohrevu . Táto funkcia je pre všetky varné zóny k dispozícii vtedy, keď iná varná zóna nie je v prevádzke. V opačnom prípade bliká na ukazovateli stupňa ohrevu  a .

Na zapnutie alebo vypnutie stlačte **BOOST** .

Poznámka: V oblasti kombinovanej zóny môžete aktivovať funkciu iba vtedy, ak používate dve varné zóny ako dve nezávislé varné zóny.

13 Detská poistka

Varný panel je vybavený detskou poistkou. Deťom tak možno zabrániť, aby zapli varný panel. Aby ste mohli túto funkciu zapnúť, vypnite varný panel. Na zapnutie alebo vypnutie stlačte  na 4 sekundy.

Ak chcete, aby sa detská poistka aktivovala automaticky pri každom vypnutí varného panela, pozrite si ďalšie informácie v časti Základné nastavenia → Strana 17.

14 Základné nastavenia

Základné nastavenia spotrebiča môžete nastaviť podľa svojich potrieb.

14.1 Prehľad základných nastavení

Ukazovateľ	Nastavenie	Hodnota
 1	Detská poistka	 – Manuálne. ¹  – Automaticky.  – Vypnuté.
 2	Akustické signály	 – Potvrdzujúci signál a chybový signál sú vypnuté.  – Zapnutý je len chybový signál.  – Zapnutý je len potvrdzujúci signál.  – Všetky zvukové signály sú zapnuté ¹ .
 5	Automatické vypnutie varných zón	 – vypnutý. ¹  1-99 – Čas do automatického vypnutia.

¹ Výrobné nastavenie

Ukazovateľ	Nastavenie	Hodnota
c 5	Trvanie signálu uplynutia času nastaveného na časovači	1 – 10 sekúnd ¹ 2 – 30 sekúnd 3 – 1 minúta
c 7	Obmedzenie výkonu Umožňuje v prípade potreby obmedziť celkový výkon varného panela, ak je to potrebné, na základe podmienok elektrickej inštalácie. Dostupné nastavenia závisia od maximálneho výkonu varného panela. Presné údaje nájdete na typovom štítku. Keď je táto funkcia aktívna a varný panel dosiahne nastavenú hranicu výkonu, zobrazí sa 1 a nebude možné zvoliť vyšší stupeň výkonu.	0 – Vypnuté. Maximálny výkon varného panela ¹ . 1 – 1 000 W. Najnižší výkon. 1 – 1 500 W. ... 3 – 3 000 W. Odporúčané pre 13 ampérov. 3 – 3 500 W. Odporúčané pre 16 ampérov. 4 – 4 000 W. 4 – 4 500 W. Odporúčané pre 20 ampérov. ... 9 – Maximálny výkon varného panela.
c 9	Čas výberu varnej zóny	0 – Neobmedzene: Naposledy zvolenú varnú zónu môžete nastaviť bez toho, aby ste ju museli znova vybrať. ¹ 1 – Obmedzene: Naposledy zvolenú varnú zónu môžete nastaviť v priebehu 10 sekúnd po výbere. Potom musíte varnú zónu pred nastavením znova vybrať.
c 12	Test vhodnosti riadu Pomocou tejto funkcie si môžete skontrolovať kvalitu riadu.	0 – Nevhodný. 1 – Nie je optimálny. 2 – Vhodný.
c 23	Automatický manažment pri obmedzení výkonu	0 – Deaktivované: Obmedzenie výkonu sa nezobrazí, pokiaľ nie je aktivované c 7. ¹ 1 – Zapnuté: Obmedzenie výkonu sa zobrazí vždy.
c 0	Obnovenie výrobných nastavení	0 – Individuálne nastavenia ¹ . 1 – Výrobné nastavenia.

¹ Výrobné nastavenie

14.2 Základné nastavenia

Požiadavka: Varný panel musí byť vypnutý.

1. Ak chcete varný panel zapnúť, dotknite sa ①.
2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd sa dotýkajte **0** 4 sekundy.

Informácie o výrobku	Ukazovateľ
Zoznam technických stredísk služieb zákazníkom (TK)	0 1
Výrobné číslo	Fd
Výrobné číslo 1	02.
Výrobné číslo 2	05

- ✓ Prvé štyri ukazovatele udávajú informácie o výrobku. Stlačte **+** alebo **–**, aby sa mohli zobrazíť jednotlivé ukazovatele.

3. Ak chcete získať prístup k základným nastaveniam, dotknite sa **0**.
- ✓ Striedavo svetla c a 1 a ako prednastavená hodnota svieti aj 0.
4. Stlačajte **0** dovtedy, kým sa nezobrazí požadované nastavenie.
5. Požadovanú hodnotu zvoľte pomocou **+** alebo **–**.
6. Dotknite sa **0** na 4 sekundy.
- ✓ Nastavenia sú uložené.

14.3 Opustenie základných nastavení

- Ak chcete opustiť základné nastavenia a vypnúť varný panel, dotknite sa ①.

15 Test vhodnosti riadu

Kvalita riadu má veľký vplyv na rýchlosť a výsledok procesu varenia. Pomocou tejto funkcie si môžete skontrolovať kvalitu riadu. Pred kontrolou sa uistite, či sa priemer dna varnej nádoby zhoduje s priemerom použitej varnej zóny. Prístup je cez základné nastavenia. → *Strana 17*

15.1 Ako skontrolovať varnú nádobu

1. Varnú nádobu naplnenú cca 200 ml vody položte pri izbovej teplote do stredu varnej zóny, ktorá priemerom najlepšie zodpovedá priemeru dna varnej nádoby.
2. Vyvolajte základné nastavenia a zvoľte c 12.
3. Stlačte **+** alebo **–**. Na varných zónach bliká ukazovateľ **–**.
✓ Funkcia je aktivovaná.
✓ Po 20 sekundách sa na ukazovateľoch varných zón zobrazí výsledok.

15.2 Kontrola výsledku

V nasledujúcej tabuľke môžete skontrolovať výsledok kvality a rýchlosti procesu varenia:

Výsledok	
	Varná nádoba nie je vhodná pre danú varnú zónu, a preto sa nezohrieva. ¹
¹ Ak je k dispozícii menšia varná zóna, vyskúšajte nádobu na tejto varnej zóne.	

Výsledok	
	Varná nádoba sa zohrieva pomalšie, ako sa očakáva a varenie neprebieha optimálne. ¹
	Varná nádoba sa zohrieva správne a proces varenia je v poriadku.
¹ Ak je k dispozícii menšia varná zóna, vyskúšajte nádobu na tejto varnej zóne.	

Na aktivovanie funkcie stlačte + alebo –.

16 Základná obsluha

16.1 Zapnutie spotrebiča

- ▶ Volič funkcií nastavte do inej polohy ako na nulu 0.
- ✓ Spotrebič je zapnutý.

16.2 Vypnutie spotrebiča

- ▶ Volič funkcií otočte do polohy nula 0.
- ✓ Spotrebič je vypnutý.

16.3 Druhy ohrevu a teplota

1. Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.
 2. Voličom teploty nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.
- ✓ Po niekoľkých sekundách začne spotrebič hriať.

3. Keď je jedlo hotové, spotrebič vypnite.

Tipy

- Najvhodnejší druh ohrevu pre vaše jedlo nájdete v opise druhov ohrevu.
- Na spotrebiči môžete nastaviť aj čas trvania a koniec prevádzky.
→ "Časové funkcie", Strana 19

Zmena druhu ohrevu

Druh ohrevu môžete kedykoľvek zmeniť.

- ▶ Voličom funkcií nastavte požadovaný druh ohrevu.

Zmena teploty

Teplotu môžete kedykoľvek zmeniť.

- ▶ Voličom teploty nastavte požadovanú teplotu.

17 Rýchle rozohrievanie

Z dôvodu časovej úspory môžete pomocou rýchleho rozohrievania skrátiť čas rozohrievania. Využite rýchle rozohrievanie len pri nastavených teplotách nad 100 °C.

Po rýchlom rozohrievaní je najvhodnejšie použiť nasledujúce druhy ohrevu:

- 3D horúci vzduch 
- Horný/dolný ohrev 

17.1 Nastavenie rýchleho rozohrievania

Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok pečenia, vložte jedlo do vnútorného priestoru až vtedy, keď je rýchle rozohrievanie ukončené.

1. Voličom funkcií nastavte rýchle rozohrievanie .
 2. Voličom teploty nastavte požadovanú teplotu.
- ✓ Po niekoľkých sekundách sa spustí rýchle rozohrievanie.
 - ✓ Keď rýchle rozohrievanie končí, zaznie signál a indikátor rozohrievania zhasne.
3. Voličom funkcií nastavte vhodný druh ohrevu.
 4. Vložte jedlo do vnútorného priestoru.

18 Časové funkcie

Spotrebič má rôzne časové funkcie, pomocou ktorých môžete riadiť jeho prevádzku.

18.1 Prehľad časových funkcií

Tlačidlom  zvolíte rôzne časové funkcie.

Časová funkcia	Použitie
Kuchynský časovač 	Kuchynský časovač môžete nastaviť nezávisle od prevádzky. Neovplyvňuje spotrebič.

Časová funkcia	Použitie
Čas trvania 	Ak pri prevádzke nastavíte čas trvania, po uplynutí času trvania spotrebič automaticky prestane hriať.
Koniec 	K času trvania môžete nastaviť denný čas, kedy sa má prevádzka ukončiť. Spotrebič sa spustí automaticky, takže prevádzka je ukončená v požadovanom čase.
Čas 	Nastavenie času.

18.2 Nastavenie časovača

Kuchynský časovač funguje nezávisle od prevádzky. Kuchynský časovač môžete nastaviť pri zapnutom alebo vypnutom spotrebiči v rozsahu do 23 hodín 59 minút. Časovač má vlastný zvukový signál, takže budete počuť, či uplynul časovač alebo čas trvania.

1. Stláčajte  dovtedy, kým nebude na displeji označený .
2. Nastavte čas na kuchynskom časovači pomocou tlačidla — alebo +.

Tlačidlo	Odporúčaná hodnota
—	5 minút
+	10 minút

Do 10 minút sa dá nastaviť čas časovača v 30 sekundových krokoch. Potom budú časové intervaly tým väčšie, čím bude vyššia hodnota.

- ✓ Po niekoľkých sekundách sa kuchynský časovač spustí a začne sa odpočítavať čas nastavený na kuchynskom časovači.
- ✓ Po uplynutí času na kuchynskom časovači zaznie signál a čas na displeji je nula.
- 3. Po uplynutí času časovača:
 - Kuchynský časovač vypnete stlačením ľubovoľného tlačidla.

Zmena časovača

Čas časovača môžete kedykoľvek zmeniť.

Požiadavka: Na displeji je označený .

- Tlačidlom — alebo + zmeníte čas na kuchynskom časovači.
- ✓ Po niekoľkých sekundách spotrebič zmenu uloží.

Zrušenie časovača

Čas časovača môžete kedykoľvek zrušiť.

Požiadavka: Na displeji je označený .

- Čas na kuchynskom časovači vynulujete tlačidlom —.
- ✓ Po niekoľkých sekundách spotrebič zmenu uloží a  zhasne.

18.3 Nastavenie času trvania

Pre prevádzku môžete nastaviť čas trvania v rozsahu do 23 hodín a 59 minút.

Požiadavka: Druh ohrevu a teplota alebo stupeň je nastavený.

1. Stláčajte  dovtedy, kým nebude na displeji označený .
2. Tlačidlom — alebo + nastavte čas trvania.

Dodatočný program	Odporúčaná hodnota
—	10 minút
+	30 minút

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

- ✓ Po niekoľkých sekundách aktivuje spotrebič ohrev a čas trvania začne plynúť.
- ✓ Po uplynutí času trvania zaznie signál a čas trvania na displeji je nula.

3. Po uplynutí času trvania:
 - Keď chcete signál predčasne ukončiť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.
 - Keď chcete znova nastaviť čas trvania, stlačte tlačidlo +.
 - Keď je jedlo hotové, spotrebič vypnite.

Zmena času trvania

Čas trvania môžete kedykoľvek zmeniť.

Požiadavka: Na displeji je označený .

- Čas trvania zmeníte tlačidlom — alebo +.
- ✓ Po niekoľkých sekundách spotrebič zmenu uloží.

Zrušenie času trvania

Čas trvania môžete kedykoľvek zrušiť.

Požiadavka: Na displeji je označený .

- Čas trvania vynulujete tlačidlom —.
- ✓ Po niekoľkých sekundách spotrebič zmenu uloží a ohrev pokračuje bez nastaveného času trvania.

18.4 Nastavenie času ukončenia

Čas, kedy sa má skončiť čas trvania ohrevu, môžete posunúť až o 23 hodín a 59 minút.

Poznámky

- Pri druhoch ohrevu s funkciou grilovania nie je možné nastaviť koniec.
- Aby ste dosiahli dobrý výsledok pečenia, čas konca neposúvajte, keď sa už spustila prevádzka.
- Potraviny nesmú zostať príliš dlho vo vnútornom priestore, aby sa nepokazili.

Požiadavky

- Druh ohrevu a teplota alebo stupeň je nastavený.
 - Čas trvania je nastavený.
1. Stláčajte  dovtedy, kým nebude na displeji označený .
 2. Stlačte tlačidlo — alebo +.
 - ✓ Na displeji sa zobrazí vypočítaný koniec.
 3. Koniec posuňte tlačidlom — alebo +.
 - ✓ Po niekoľkých sekundách spotrebič uloží nastavenie a na displeji sa zobrazí nastavený koniec.
 - ✓ Po dosiahnutí vypočítaného času spustenia spotrebič spustí ohrev a čas trvania začne plynúť.
 - ✓ Po uplynutí času trvania zaznie signál a čas trvania na displeji je nula.
 4. Po uplynutí času trvania:
 - Keď chcete signál predčasne ukončiť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.
 - Keď chcete znova nastaviť čas trvania, stlačte tlačidlo +.
 - Keď je jedlo hotové, spotrebič vypnite.

Zmena času ukončenia

Aby ste dosiahli dobrý výsledok pečenia, nastavený čas ukončenia môžete zmeniť len dovtedy, kým sa ne-spustí prevádzka a nezačne plynúť čas trvania.

Požiadavka: Na displeji je označený .

- Koniec posuňte tlačidlom — alebo +.
- ✓ Po niekoľkých sekundách spotrebič zmenu uloží.

Zrušenie času ukončenia

Nastavený koniec môžete kedykoľvek vymazať.

Požiadavka: Na displeji je označený .

- Koniec vynulujete tlačidlom — na aktuálny denný čas plus nastavený čas trvania.
- ✓ Po niekoľkých sekundách spotrebič zmenu uloží a spustí ohrev. Čas trvania plynie.

1. Čas nastavte pomocou — alebo +.
 2. Stlačte ☹.
- ✓ Na displeji sa zobrazí nastavený čas.

Tip: V základných nastaveniach → *Strana 17* môžete určiť, či sa má čas zobrazovať na displeji.

18.5 Nastavenie času

Po pripojení spotrebiča alebo po výpadku prúdu bliká na displeji čas. Čas začína na „12:00“. Nastavte aktuálny čas.

Požiadavka: Volič funkcií musí byť v polohe nula 0.

19 Programy

Spotrebič vás svojimi programami podporuje pri príprave rôznych jedál a automaticky vyberie optimálne nastavenia.

Riad z týchto materiálov je nevhodný:

- svetlý, lesklý hliník
- neglazovaná hlina
- plast alebo plastový rošt

19.1 Vhodný riad pre programy

Používajte žiaruvzdorný riad, ktorý je vhodný pre teploty do 300 °C.

Najvhodnejší riad je riad zo skla alebo sklenenej keramiky. Pečené mäso má pokrývať asi 2/3 spodnej časti riadu.

19.2 Prehľad programov

Číslo programov sú priradené k určitým jedlám.

Hmotnosť môžete nastaviť v rozmedzí 0,5 kg až 2,5 kg.

Č.	Jedlá	Riad	Nastavovacia hmotnosť	Pridať tekutinu	Úroveň zasutia	Pokyny
01	Kurča, neplnené pripravené na kuchynskú úpravu, korenené	Pekáč so sklennou pokrievkou	Hmotnosť kurčťa	nie	2	Položte do nádoby prsami nahor.
02	Morčacie prsia v celku, korenené	Pekáč so sklennou pokrievkou	Hmotnosť morčacích prs	Zakryte dno pekáča, príp. pridajte 250 g zeleniny.	2	Mäso vopred neopekajte.
03	Hustá polievka (Eintopf) vegetariánska	Vysoký pekáč s pokrievkou	Celková hmotnosť	Podľa receptu	2	Zeleninu s dlhým časom dusenia (napr. mrkva) nakrájajte na menšie kúsky ako zeleninu s krátkym časom dusenia (napr. paradajky).
04	Guláš Hovädzie alebo bravčové mäso nakrájané na kocky so zeleninou	Vysoký pekáč s pokrievkou	Celková hmotnosť	Podľa receptu	2	Mäso položte na spodok a zakryte zeleninou. Mäso vopred neopekajte.
05	Fašírka, čerstvá Fašírka z hovädzieho, bravčového alebo jahňacieho mäsa	Pekáč s pokrievkou	Hmotnosť mäsa	nie	2	–

Č.	Jedlá	Riad	Nastavovacia hmotnosť	Pridať tekutinu	Úroveň zasu- nutia	Pokyny
06	Dusené hovädzie mäso napr. roštenka, pliecko, orech, alebo sviečkovica	Pekáč s pokrievkou	Hmotnosť mäsa	Mäso takmer zakryte tekutinou.	2	Mäso vopred neopekajte.
07	Hovädzie rolády plnené mäsom alebo zeleninou	Pekáč s pokrievkou	Hmotnosť všetkých naplnených rolád	Rolády takmer zakryte, napr. vývarom alebo vodou	2	Mäso vopred neopekajte.
08	Jahňacie stehno, prepečené bez kostí, korenené	Pekáč s pokrievkou	Hmotnosť mäsa	Zakryte dno pekáča, príp. pridajte 250 g zeleniny.	2	Mäso vopred neopekajte.
09	Teľacie pečené mäso, chudé napr. sviečkovica alebo orech	Pekáč s pokrievkou	Hmotnosť mäsa	Zakryte dno pekáča, príp. pridajte 250 g zeleniny.	2	Mäso vopred neopekajte.
10	Bravčová krkovička bez kostí, korenená	Pekáč so sklennou pokrievkou	Hmotnosť mäsa	Zakryte dno pekáča, príp. pridajte 250 g zeleniny.	2	Mäso vopred neopekajte.

19.3 Príprava jedla na program

Používajte čerstvé potraviny, najlepšie s teplotou ako v chladničke.

1. Odvážte jedlo.
Hmotnosť jedla je potrebná na správne nastavenie programu.
2. Vložte jedlo do nádoby.
3. Nádobu položte na rošt.
Nádobu vkladajte vždy do studeného vnútorného priestoru.

19.4 Nastavenie programu

Spotrebič vyberie optimálny druh ohrevu, teplotu a čas trvania. Je potrebné nastaviť len hmotnosť.

Poznámky

- Hmotnosť môžete nastaviť iba v určenom rozsahu.
- Po spustení programu už nemôžete zmeniť program ani hmotnosť.

1. nastavte voličom funkcií.

2. nastavte voličom teploty.
3. Požadovaný program nastavte pomocou — alebo +.
4. Stlačte kg.
5. Hmotnosť jedla nastavte pomocou — alebo +. Vždy nastavte najbližšiu vyššiu hmotnosť.
 - Na displeji sa zobrazí vypočítaný čas trvania. Čas trvania nie je možné zmeniť.
 - Pri niektorých programoch môžete posunúť koniec pomocou .
 - "Nastavenie času ukončenia", Strana 20
 - Ak chcete zmeniť program, stlačte kg.
- ✓ Po niekoľkých sekundách sa program spustí a čas trvania začne plynúť.
- ✓ Po ukončení programu zaznie signál a čas trvania na displeji je nula.
6. Po ukončení programu:
 - Keď chcete signál predčasne ukončiť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.
 - Keď chcete znova nastaviť čas trvania na dopečenie jedla, stlačte +. Spotrebič ohrieva s nastaveným programom ďalej.
 - Keď je jedlo hotové, spotrebič vypnite.

20 Detská poistka

Zabezpečte spotrebič tak, aby ho deti nemohli náhodne zapnúť alebo zmeniť nastavenia.

Poznámky

- Možnosť nastaviť detskú poistku môžete aktivovať v základných nastaveniach → Strana 17.
- Po výpadku elektrickej energie už detská poistka nie je aktívna.

20.1 Aktivovanie a deaktivovanie detskej poistky

Požiadavka: Volič funkcií musí byť v polohe nula 0.

- Na aktivovanie detskej poistky podržte stlačené tlačidlo , kým sa na displeji nezobrazí .

- Na deaktivovanie detskej poistky podržte stlačené tlačidlo , kým na displeji nezhasne .

21 Základné nastavenie

Základné nastavenia spotrebiča môžete nastaviť podľa svojich potrieb.

21.1 Prehľad základných nastavení

Tu nájdete prehľad základných a výrobných nastavení. Základné nastavenia závisia od vybavenia vášho spotrebiča.

Ukazovateľ	Základné nastavenie	Výber
 2	Trvanie signálu po uplynutí času trvania alebo času na časovači	1 = 10 sekúnd 2 = 30 sekúnd ¹ 3 = 2 minúty
 3	Akustický signál pri stlačení tlačidla	0 = vyp. 1 = zap. ¹
 4	Čas dobehu chladiaceho ventilátora	1 = krátko 2 = stredne 3 = dlho ¹ 4 = veľmi dlho
 5	Čas čakania, kým sa nastavenie uloží	1 = 3 sekundy ¹ 2 = 6 sekúnd 3 = 10 sekúnd
 6	Detská poistka nastaviteľná → "Detská poistka", Strana 22	0 = nie 1 = áno ¹

¹ Továrenské nastavenie (môže sa líšiť v závislosti od typu spotrebiča)

21.2 Zmena základných nastavení

Požiadavka: Spotrebič je vypnutý.

1. Tlačidlo  držte stlačené cca 4 sekundy.
✓ Na displeji sa najskôr zobrazí základné nastavenie, napr. symbol  1.
2. Nastavenie je možné zmeniť tlačidlom  alebo .
3. Pomocou tlačidla  prepnite na ďalšie základné nastavenie.

4. Na uloženie zmien podržte  na cca 4 sekundy stlačené.

Poznámka: Po výpadku elektrického prúdu sa základné nastavenia obnovia na výrobné nastavenie.

21.3 Zrušenie zmeny základných nastavení

- Otočte volič funkcií.
- ✓ Všetky zmeny budú zahodené a neuložia sa.

22 Čistenie a údržba

Aby váš spotrebič zostal dlhodobo pekný a funkčný, starostlivo ho čistite a starajte sa oň.

22.1 Čistiace prostriedky

Nepoužívajte nevhodné čistiace prostriedky, aby ste nepoškodili rôzne povrchy spotrebiča.

VAROVANIE – Riziko zásahu elektrickým prúdom!

Vniknutá vlhkosť môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.

- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parný čistič ani vysokotlakový čistič.

POZOR!

Nevhodné čistiace prostriedky poškodzujú povrchy spotrebiča.

- Nepoužívajte žiadne agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Nepoužívajte čistiace prostriedky s veľkým obsahom alkoholu.
- Nepoužívajte tvrdé hubky alebo čistiace špongie.
- Nepoužívajte špeciálne čistiace prostriedky, keď je spotrebič ešte teplý.

Čistič na rúry v teplom vnútornom priestore poškodzuje smalt.

- Nepoužívajte čistič na rúry v teplom vnútornom priestore.
 - Pred ďalším rozohrievaním odstráňte všetky zvyšky z vnútorného priestoru a z dvierok spotrebiča.
- Nové špongiové utierky obsahujú zvyšky z výroby.
- Nové špongiové utierky pred použitím dôkladne umyte.

Vhodné čistiace prostriedky

Na rôzne povrchy spotrebiča používajte iba vhodné čistiace prostriedky.

Dodržiavajte návod na čistenie spotrebiča.
→ "Čistenie spotrebiča", Strana 25

Spotrebič

Povrch	Vhodné čistiace prostriedky	Pokyny
Nehrdzavejúca oceľ	- Horúci umývací roztok - Špeciálne prostriedky na ošetrovanie nehrdzavejúcej ocele na teplé povrchy	Z povrchov z nehrdzavejúcej ocele ihneď odstráňte vodný kameň, masťné škvrny, škrob a bielkoviny, aby ste zabránili korózii. Naneste veľmi tenkú vrstvu prostriedku na ošetrovanie nehrdzavejúcej ocele.
Smalt, plast, lakované povrchy alebo povrchy s potlačou napr. ovládací panel	Horúci umývací roztok	Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo ani škrabku na sklo.
Gombíky	Horúci umývací roztok	Vyčistite čistiacom handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nevyberajte a nedrhňte.
Sklokeramický varný panel	Čistiaci prostriedok na sklokeramiku	Dodržiavajte pokyny na čistenie na obale čistiaceho prostriedku. Silné nečistoty odstráňte škrabkou na sklo.
Spodná zásuvka	Horúci umývací roztok	Vyčistite čistiacom handričkou.

Dvere spotrebiča

Zóna	Vhodné čistiace prostriedky	Pokyny
Sklá dvierok	Horúci umývací roztok	Nepoužívajte škrabku na sklo ani drôtenku. Tip: Na dôkladné čistenie demontujte sklá dvierok. → "Dvierka spotrebiča", Strana 27
Kryt dvierok	- Z nehrdzavejúcej ocele - Čistiaci prostriedok na nehrdzavejúcu oceľ - Z plastu: Horúci umývací roztok	Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo ani škrabku na sklo. Tip: Na dôkladné čistenie odoberte horný kryt dvierok. → "Dvierka spotrebiča", Strana 27
Rúčka dvierok	Horúci umývací roztok	Aby ste zabránili odolným nečistotám, odvápnovací prostriedok ihneď odstráňte z rúčky dvierok.
Tesnenie dvierok	Horúci umývací roztok	Nevyberajte a nedrhňte.

Vnútrotný priestor

Zóna	Vhodné čistiace prostriedky	Pokyny
Smaltované povrchy	- Horúci umývací roztok - Octová voda - Čistič na rúry	Pri silnom znečistení namočte a použite kefku alebo drôtenku. Aby sa vnútrotný priestor po čistení vysušil, nechajte dvierka spotrebiča otvorené. Poznámky - Smalt sa pri veľmi vysokých teplotách vypáli, čím vznikajú určité farebné rozdiely. Nemá to vplyv na funkčnosť spotrebiča. - Okraje tenkých plechov na pečenie nemôžu byť celkom potiahnuté smaltom a môžu byť drsné. Antikorózna ochrana nie je narušená. - Zvyšky jedla zanechávajú na smaltovaných povrchoch biely povlak. Povlak je zdravotne nezávadný. Nemá to vplyv na funkčnosť spotrebiča. Povlak odstráňte kyselinou citrónovou.
Samočistiace plochy	-	Dodržiavajte návod pre samočistiace plochy. → "Čistenie samočistiacich plôch vo vnútrotnom priestore", Strana 25

Zóna	Vhodné čistiace prostriedky	Pokyny
Sklený kryt osvetlenia rúry	▪ Horúci umývací roztok	Pri silnom znečistení použite čistič na rúry.
Rámy	▪ Horúci umývací roztok	Pri silnom znečistení namočte a použite kefku alebo drôtenku. Tip: Pri čistení rámy vyveste. → "Rámy", Strana 27
Vysúvací systém	▪ Horúci umývací roztok	Pri silnom znečistení použite kefku. Aby ste neodstránili mazivo, vyčistite výsuvné koľajničky, keď sú zasunuté. Neumývajte v umývačke riadu. Tip: Pri čistení výsuvné koľajničky vyveste. → "Rámy", Strana 27
Príslušenstvo	▪ Horúci umývací roztok ▪ Čistič na rúry	Pri silnom znečistení namočte a použite kefku alebo drôtenku. Smaltované príslušenstvo je vhodné na umývanie v umývačke riadu.

22.2 Čistenie spotrebiča

Aby ste predišli poškodeniu spotrebiča, čistite spotrebič iba určeným spôsobom a vhodnými čistiacimi prostriedkami.

VAROVANIE – Riziko popálenia!

Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú.

- ▶ Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli vyhrievacích prvkov.
- ▶ Deti mladšie ako 8 rokov sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.

VAROVANIE – Riziko požiaru!

Voľné zvyšky jedál, tuk a šŕava z pečenia sa môžu vznietiť.

- ▶ Pred spustením prevádzky odstráňte z priestoru pečenia, z vyhrievacích prvkov a príslušenstva hrubé nečistoty.

Požiadavka: Dodržiavajte pokyny týkajúce sa čistiacich prostriedkov.

→ "Čistiace prostriedky", Strana 23

- Spotrebič čistite horúcim umývacím roztokom a čistiacou handričkou.
 - Na niektoré povrchy môžete použiť alternatívne čistiace prostriedky.
 - "Vhodné čistiace prostriedky", Strana 24
- Osušte mäkkou utierkou.

22.3 Čistenie ovládacích prvkov

VAROVANIE – Riziko zásahu elektrickým prúdom!

Vniknutá vlhkosť môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.

- ▶ Ovládacie gombíky pred čistením neodoberajte.
- ▶ Nepoužívajte mokré špongiové utierky.

- Pridržiavajte sa informácií k čistiacim prostriedkom.
- Vyčistite vlhkou špongiovou utierkou a horúcim umývacím roztokom.
- Osušte mäkkou utierkou.

22.4 Čistenie samočistiacich plôch vo vnútornom priestore

Zadná stena vnútorného priestoru je samočistiaca. Samočistiace plochy sú potiahnuté vrstvou poréznej, matnej keramiky a majú drsný povrch. Keď je spotrebič v prevádzke, samočistiace plochy zachytávajú mastné škvrny z pečenia alebo grilovania a odstraňujú ich. Ak sa samočistiace plochy počas prevádzky primerane nevyčistia, rozohrejte vnútorný priestor cielene.

POZOR!

Ak samočistiace plochy pravidelne nečistíte, môže dôjsť k poškodeniu plôch.

- ▶ Ak sú na samočistiacich plochách viditeľné tmavé škvrny, rozohrejte vnútorný priestor.
- ▶ Nepoužívajte čistiace prostriedky na rúry ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa čistiaci prostriedok na rúry omylom dostane na samočistiace plochy, ihneď ho umyte vodou a špongiou. Nedrhňte.

- Z vnútorného priestoru vyberte príslušenstvo a riad.
- Rámy vyveste a vyberte ich z vnútorného priestoru.
→ "Rámy", Strana 27
- Hrubé nečistoty odstráňte umývacím roztokom a mäkkou handričkou:
 - z hladkých smaltovaných povrchov
 - z vnútornej strany dvierok spotrebiča
 - zo skleneného krytu osvetlenia rúry
 Zabráňte tak ťažko odstrániteľným škvrám.
- Z vnútorného priestoru vyberte predmety. Vnútorný priestor musí byť prázdny.
- Voličom funkcií nastavte **horúci vzduch 3D**.
- Voličom teploty nastavte teplotu.
- ✓ Po niekoľkých sekundách sa začne spotrebič ohrievať.
- Po 1 hodine spotrebič vypnite.
- Po vychladnutí vnútorného priestoru utrite vnútorný priestor vlhkou handričkou.

Poznámka: Na samočistiacich plochách sa môžu vytvárať červenkasté škvrny. Nie je to hrdza, sú to zvyšky potravín s obsahom soli. Potravinové zložky ako cukor a bielkoviny sa z povrchovej vrstvy neodstránia a môžu sa prilepiť na povrch. Tieto škvrny neohrozujú zdravie a neobmedzujú čistiacu schopnosť samočistiacich plôch.

- Zaveste rámy.
→ "Rámy", Strana 27

22.5 Možné škvrny

Aby ste zabránili takýmto škvrnám, varný panel vyčistite vlhkou handričkou a osušte utierkou.

Poškodenia	Príčina	Opatrenie
Škvrny	Zvyšky vody a vodného kameňa	Vyčistite varný panel, až keď je vychladnutý. Použite vhodný čistiaci prostriedok na sklokeramický varný panel.
Škvrny	Cukor, ryžový škrob alebo plast	Okamžite vyčistite. Použite škrabku na sklo.

22.6 Čistenie varného panelu

Varný panel čistite po každom použití, aby nedochádzalo k pripáleniu zvyškov z varenia.

Požiadavka: Varný panel musí byť chladný.

1. Silné nečistoty odstráňte pomocou škrabky na sklo.
2. Varný panel vyčistite pomocou čistiaceho prostriedku na sklokeramiku.

Dodržiavajte upozornenia týkajúce sa čistenia uvedené na obale čistiaceho prostriedku.

Tip: Pomocou špeciálnej špongie na sklokeramiku môžete dosiahnuť dobré výsledky čistenia.

22.7 Čistenie rámu varného panelu

Ak sa po použití nachádza na ráme varného panela nečistota alebo flaky, vyčistite ich.

Poznámka: Nepoužívajte škrabky na sklo.

1. Rám varného panela vyčistite horúcim umývacím roztokom a mäkkou handričkou. Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.
2. Osušte mäkkou utierkou.

23 Podpora pri čistení

Podpora pri čistení je rýchlou alternatívou medzi jednotlivými čisteniami vnútorného priestoru. Podpora pri čistení odparuje umývací roztok a zmäkčuje tak nečistoty. Nečistoty sa tak dajú ľahšie odstrániť.

23.1 Nastavenie podpory pri čistení

VAROVANIE – Riziko obarenia!

V horúcom varnom priestore sa môže z vody vytvárať horúca vodná para.

- Nikdy nedávajte vodu do horúceho vnútorného priestoru rúry.

Požiadavka: Vnútorný priestor musí byť celkom vychladnutý.

1. Z vnútorného priestoru vyberte príslušenstvo.
 2. Do 0,4 l vody pridajte kvapku umývacieho prostriedku a nalejte do stredu dna vnútorného priestoru. Nepoužívajte destilovanú vodu.
 3. Voličom funkcií nastavte druh ohrevu **Dolný ohrev** .
 4. Voličom teploty nastavte 80 °C.
 5. Stláčajte  dovtedy, kým nebude na displeji označený .
 6. Čas trvania nastavte pomocou — alebo + na 4 minúty.
- ✓ Po niekoľkých sekundách aktivuje spotrebič ohrev a čas trvania začne plynúť.
 - ✓ Po uplynutí času trvania zaznie signál a čas trvania na displeji je nula.

7. Spotrebič vypnite a nechajte cca 20 minút vychladnúť.

23.2 Čistenie vnútorného priestoru po použití

POZOR!

Keď vnútorný priestor zostane príliš dlho vlhký, vzniká korózia.

- Po ukončení podpory pri čistení vnútorný priestor utrite a nechajte úplne vysušiť.

Požiadavka: Vnútorný priestor je vychladnutý.

1. Dvierka spotrebiča otvorte a zvyškovú vodu odstráňte savou utierkou.
2. Hladké plochy vo vnútornom priestore vyčistite handričkou alebo mäkkou kefkou. Ťažko odstrániteľné zvyšky odstráňte drôtenkou z ušľachtilej ocele.
3. Vodný kameň odstráňte utierkou namočenou v octe. Poutierajte čistou vodou a utrite mäkkou utierkou do sucha, aj pod tesnením dvierok.
4. Keď je vnútorný priestor dostatočne vyčistený:
 - Aby vnútorný priestor vychladol, otvorte dvierka spotrebiča v blokovej polohe na asi 30° na približne 1 hodinu.
 - Na rýchlejšie vysušenie vnútorného priestoru rozohrejte spotrebič pri otvorených dvierkach na približne 5 minút s **3D horúcim vzduchom**  a pri 50 °C.

24 Rámy

Ak chcete rámy a vnútorný priestor dôkladne vyčistiť, môžete rámy vybrať.

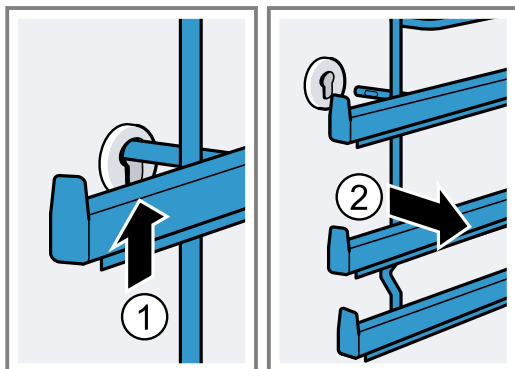
24.1 Vytiahnutie rámov

VAROVANIE – Riziko popálenia!

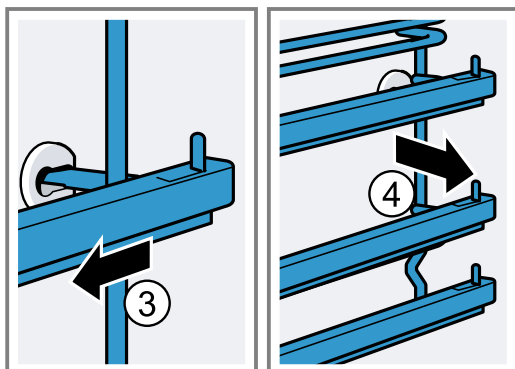
Rámy môžu byť veľmi horúce.

- Nikdy sa nedotýkajte rámov, keď sú horúce.
- Nechajte spotrebič vychladnúť.
- Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

1. Rám vpredu nadvihnite nahor a vyveste.

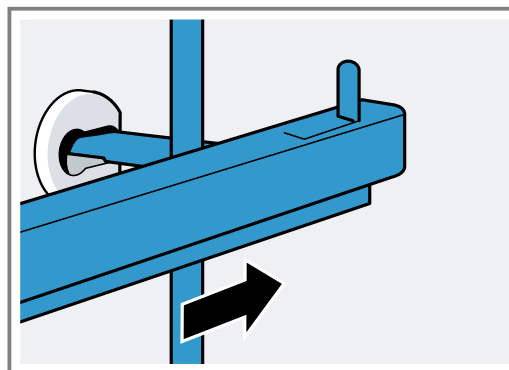


2. Potom zatlačte celý rám dopredu a vyberte ho.

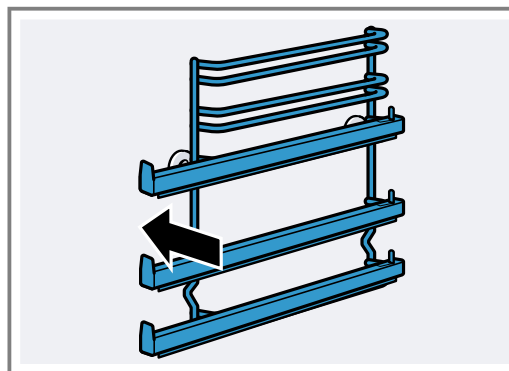


24.2 Zavesenie rámov

1. Rám zasuňte najprv do zadného otvoru, mierne zatlačte dozadu



2. a vložte to predného otvoru.



Rámy sa hodia doprava a doľava. Výšky zasunutia 1 a 2 sa nachádzajú dole, výšky zasunutia 3, 4 a 5 sú hore. Výsuvnú koľajničku vytiahnite dopredu.

25 Dvierka spotrebiča

Spravidla stačí vyčistiť vonkajšiu stranu dvierok spotrebiča. Ak sú dvierka spotrebiča veľmi znečistené zvonka aj zvnútra, môžete dvierka spotrebiča odobrať a vyčistiť.

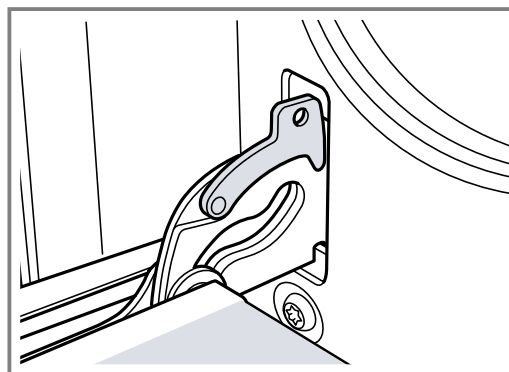
25.1 Závesy dvierok

VAROVANIE – Riziko poranenia!

Ak sú závesy nezaistené, môžu veľmi prudko zaklapnúť.

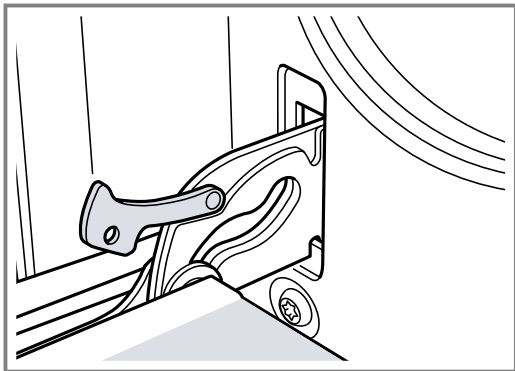
- Pri otváraní dvierok spotrebiča sa uistite, či sú blokované páky úplne zatvorené alebo úplne otvorené.

1. Závesy dvierok rúry majú zaistovaciu páčku. Keď sú zaistovacie páčky sklopené, dvierka rúry sú zaistené.



Nedajú sa vyvesiť.

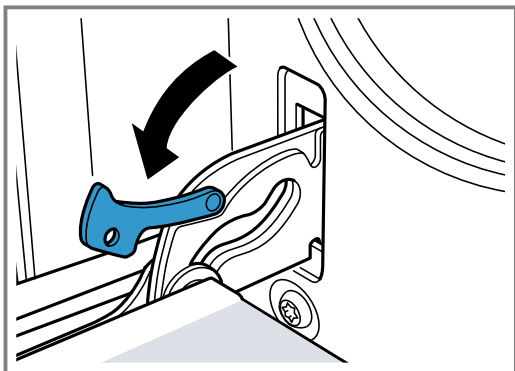
2. Keď sú zaistovacie páčky pre vyvesenie dvierok rúry vyklopené, závesy sú zaistené.



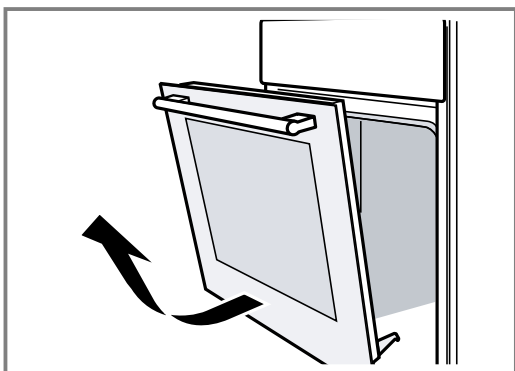
Závesy nemôžu zaklapnúť.

25.2 Odoberanie dvierok spotrebiča

1. Dvierka rúry úplne otvorte.
2. Vyklopte blokovaciu páku na ľavom a pravom závese.



3. Dvierka rúry zatvorte až na doraz. Uchopte obidvomi rukami vľavo a vpravo. Ešte trochu viac privrite a vytiahnite.



25.3 Demontáž skla dvierok

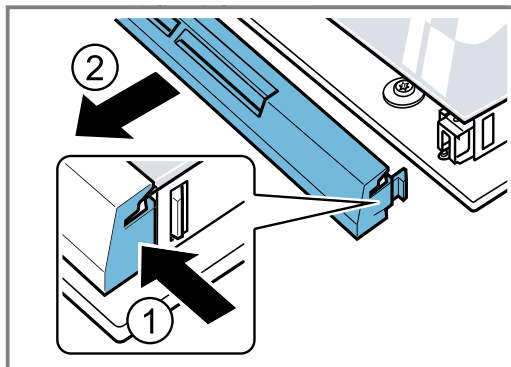
Aby sa dal spotrebič lepšie vyčistiť, sklá dvierok rúry je možné demontovať.

⚠ VAROVANIE – Riziko poranenia!

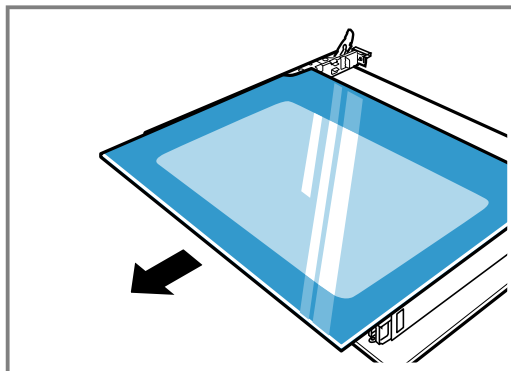
Poškriabané sklo na dvierkach spotrebiča môže prasknúť.

- Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškriabať povrch. Komponenty na dvierkach spotrebiča môžu mať ostré hrany.
- Použite ochranné rukavice.

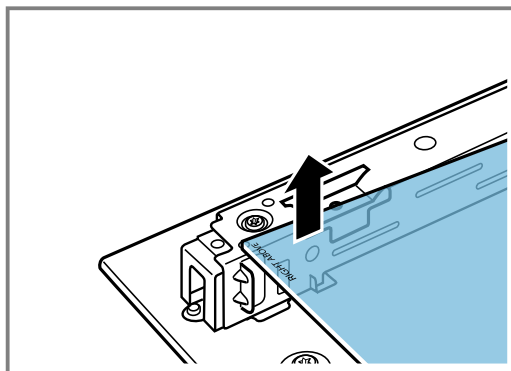
1. Vyveste dvierka rúry.
→ "Odoberanie dvierok spotrebiča", Strana 28
2. Dvierka rúry položte na utierku rúčkou dolu.
3. Ak chcete odstrániť horný kryt dvierok rúry, stlačte prstami úchytku vľavo a vpravo. Kryt vytiahnite a odstráňte.



4. Najvrchnejšie sklo nadvihnite a vytiahnite von.



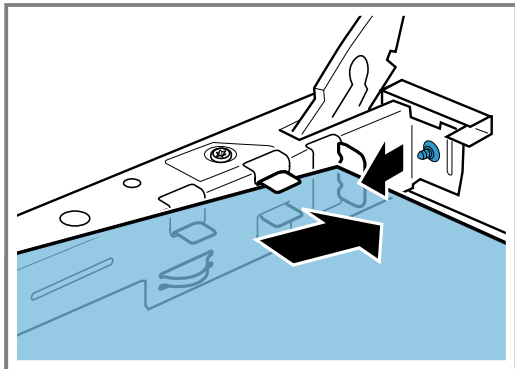
5. Sklo nadvihnite a vytiahnite von.



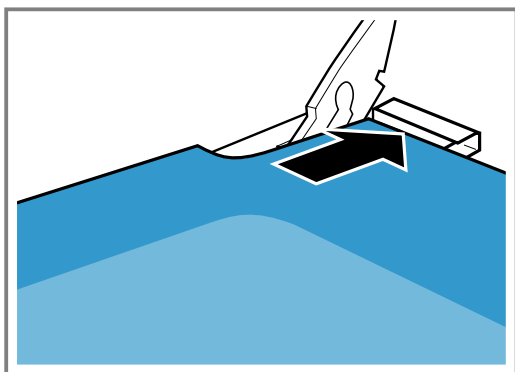
25.4 Montáž skla dvierok

Pri montáži dávajte pozor na to, aby nápis „Right above“ vľavo dolu nestál dolu hlavou.

1. Sklo zasunúť šikmo dozadu.



2. Najvrchnejšie sklo držte na oboch stranách držiakoch a zasunúť šikmo dozadu.



Vložte sklo do oboch otvorov v spodnej časti. Hladká plocha skla musí byť zvonku.

3. Nasadíte kryt hore na dvierka rúry a pritlačíte ho. Úchytka musí na oboch stranách zapadnúť.
4. Zaveste dvierka rúry.

→ "Zavesenie dvierok spotrebiča", Strana 29

Poznámka: Rúru na pečenie používajte znova až vtedy, keď sú sklá správne namontované.

25.5 Zavesenie dvierok spotrebiča

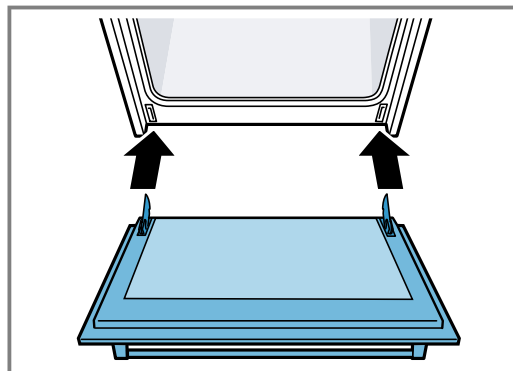
Dvierka rúry znova zaveste v opačnom poradí.

⚠ VAROVANIE – Riziko poranenia!

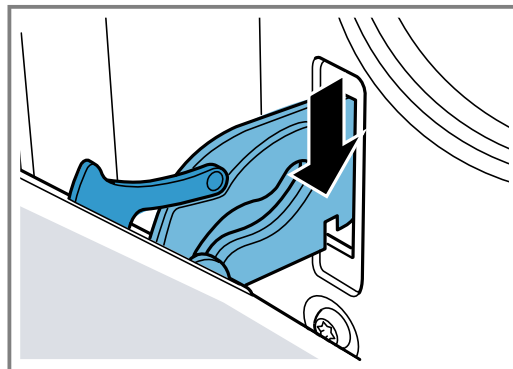
Dvierka rúry môžu neúmyselne vypadnúť alebo záves môže náhle zaklapnúť.

- V takom prípade nedržte za záves. Zavolajte zákaznícky servis.

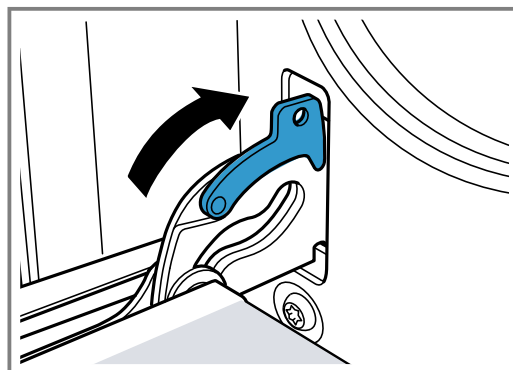
1. Pri zavesení dvierok rúry sa uistite, či sú oba závesy zasunuté v smere otvárania.



2. Zárez na závese musí na oboch stranách zapadnúť.



3. Oboje zaistovacie páčky znova sklopte.



4. Zatvorte dvierka spotrebiča.

25.6 Doplnková bezpečnosť dvierok

Existujú doplnkové ochranné zariadenia, ktoré zabráňujú kontaktu s dvierkami rúry. Keď je možné, že sa deti budú zdržiavať v blízkosti rúry, umiestnite tieto ochranné zariadenia. Toto špeciálne príslušenstvo môžete 11023590 získať prostredníctvom zákazníckeho servisu.

⚠ VAROVANIE – Riziko popálenia!

Pri dlhšom pečení môžu dvierka rúry dosiahnuť veľmi vysoké teploty.

- Keď je rúra v prevádzke, malé deti majte vždy pod dozorom.

26 Odstránenie porúch

Menšie poruchy na vašom spotrebiči môžete odstrániť sami. Pred kontaktovaním zákazníckeho servisu použite informácie o riešení problémov. Tým sa vyhnete zbytočným nákladom.

VAROVANIE – Riziko poranenia!

Neodborné opravy sú nebezpečné.

- ▶ Spotrebič môže opraviť iba kvalifikovaný personál.
- ▶ Keď má spotrebič poruchu, zavolajte zákaznícky servis.

VAROVANIE – Riziko zásahu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné.

- ▶ Spotrebič môže opravovať iba príslušne vyškolený personál.
- ▶ Pri oprave spotrebiča sa smú používať len originálne náhradné súčiastky.
- ▶ Keď sa poškodí sieťový prípojný kábel tohto spotrebiča, musí ho vymeniť výrobca alebo jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo ohrozeniam.

VAROVANIE – Riziko požiaru!

Varný panel sa samočinne vypne a už sa nedá ovládať. Môže sa stať, že sa neskôr neúmyselne zapne.

- ▶ Vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- ▶ Zavolajte zákaznícky servis.

26.1 Poruchy funkcie

Porucha	Príčina a riešenie problémov
Spotrebič nefunguje.	Sieťová zástrčka prírodného vedenia nie je zasunutá. ▶ Pripojte spotrebič do elektrickej siete. Poistka je chybná. ▶ Skontrolujte poistku v poistkovej skrini. Elektrické napájanie bolo prerušené. ▶ Skontrolujte, či osvetlenie miestnosti alebo iné spotrebiče v miestnosti fungujú.
Spotrebič sa po uplynutí času trvania úplne nevypne.	Po uplynutí času trvania prestane spotrebič hriať. Osvetlenie rúry a chladiaci ventilátor sa nevypnú. Pri druhoch prevádzky s cirkuláciou beží ventilátor na zadnej stene vnútorného priestoru naďalej. ▶ Volič funkcií otočte do polohy nula. ✓ Spotrebič je vypnutý. ✓ Osvetlenie rúry a ventilátor na zadnej stene sú vypnuté. ✓ Chladiaci ventilátor sa vypne, hneď ako spotrebič vychladne.
Na displeji bliká čas.	Elektrické napájanie bolo prerušené. ▶ Znova nastavte čas. → "Nastavenie času", <i>Strana 21</i>
Čas sa na displeji nezobrazí, keď je spotrebič vypnutý.	Základné nastavenie je zmenené. ▶ Zmeňte základné nastavenie ukazovateľa času. → "Základné nastavenia", <i>Strana 17</i>
Na displeji svieti  a spotrebič sa nedá nastaviť.	Je aktivovaná detská poistka. ▶ Deaktivujte detskú poistku pomocou tlačidla .
Na displeji sa zobrazí hlásenie s  , napr. E05-32 .	Porucha elektroniky 1. Stlačte . – V prípade potreby znova nastavte čas. ✓ Ak bola porucha jednorazová, chybové hlásenie zmizne. 2. Ak sa chybové hlásenie zobrazí znova, kontaktujte zákaznícky servis. Uvedte presné hlásenie chyby a číslo E vášho spotrebiča. → "Zákaznícky servis", <i>Strana 32</i>

26.2 Pokyny na paneli ukazovateľov

Porucha	Príčina a riešenie problémov
Nesvieti žiadny ukazovateľ.	Zásobovanie elektrickým prúdom je prerušené. - Na základe iných elektrických zariadení skontrolujte, či nedošlo k výpadku elektrického prúdu. Spotrebič nie je pripojený podľa schémy elektrického zapojenia. - Pripojte spotrebič podľa schémy elektrického zapojenia. Porucha elektroniky - Ak poruchu nedokážete odstrániť, informujte zákaznícky servis.
Ukazovatele blikajú.	Ovládací panel je vlhký alebo zakrytý nejakým predmetom. Ovládací panel osušte alebo odstráňte predmet.
Na ukazovateľoch varných zón bliká ukazovateľ -.	Vyskytla sa porucha elektroniky. Na potvrdenie poruchy zakryte na chvíľu ovládací panel rukou.
<i>F2, F4</i>	Elektronika je prehriata a vypla jednu alebo všetky varné zóny. Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne. Potom sa dotknite ľubovoľného tlačidla ovládacieho panelu.
<i>F5</i> + výkonový stupeň a akustický signál	V oblasti ovládacieho panela je horúca varná nádoba. Elektronika sa tak môže prehriať. Odstráňte riad na varenie. Ukazovateľ poruchy o chvíľu zhasne. Môžete variť ďalej.
<i>F5</i> akustický signál	V oblasti ovládacieho panela je horúca varná nádoba. Z dôvodu ochrany elektroniky sa varná zóna vypla. Odstráňte riad na varenie. Počkajte niekoľko sekúnd. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Keď chybové hlásenie zhasne, môžete pokračovať vo varení.
<i>F1/F6</i>	Varná zóna je prehriata a z dôvodu ochrany pracovnej plochy sa vypla. Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne a potom znovu zapnite varnú zónu.
<i>F8</i>	Varná zóna bola v prevádzke dlhší čas a bez prerušenia. Bolo aktivované automatické bezpečnostné vypnutie. Ak chcete ukazovateľ vypnúť, dotknite sa ktoréhokoľvek symbolu, aby ste mohli varnú zónu opäť zapnúť.
<i>E 9000/E9010</i>	Prevádzkové napätie je chybné a mimo normálneho prevádzkového rozsahu. Kontaktujte dodávateľa elektrickej energie.

26.3 Varovné upozornenia

Poznámky

- Ak sa na ukazovateľoch zobrazí *E*, podržte senzor príslušnej varnej zóny stlačený a prečítajte kód poruchy.
- Keď nie je v tabuľke uvedený kód poruchy, odpojte varný panel z elektrickej siete, počkajte 30 sekúnd a potom varný panel pripojte. Ak sa ukazovateľ zobrazí znova, informujte technický zákaznícky servis a uveďte presný kód poruchy.
- Ak sa vyskytne nejaká porucha, spotrebič sa nezapne do pohotovostného režimu.
- Z dôvodu ochrany elektronických súčastí spotrebiča pred prehriatím alebo kolísaním napätia môže varný panel dočasne znížiť stupeň výkonu.

26.4 Normálne zvuky vášho spotrebiča

Indukčné zariadenie môže niekedy vydávať zvuky alebo vibrácie, ako sú bzučanie, syčanie, praskanie, zvuk ventilátora alebo rytmický zvuk.

26.5 Výmena žiarovky v rúre

Ak vypadne osvetlenie vo vnútornom priestore, vymeňte žiarovku v rúre.

Poznámka: Žiaruvzdorné halogénové žiarovky, 230 V, 25 W dostanete v zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni. Používajte len tieto žiarovky. Dotýkajte sa nových halogénových žiaroviek iba čistou, suchou utierkou. Predĺži sa tak životnosť žiarovky.

VAROVANIE – Riziko popálenia!

Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú.

- Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli vyhrievacích prvkov.
- Deti mladšie ako 8 rokov sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.

⚠ VAROVANIE – Riziko zásahu elektrickým prúdom!

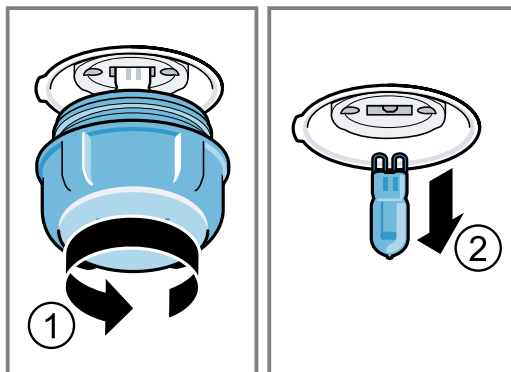
Pri výmene žiarovky sú kontakty objímky žiarovky pod napätím.

- Pred výmenou žiarovky sa uistite, či je spotrebič vypnutý, aby ste predišli možnému zásahu elektrickým prúdom.
- Vytiahnite aj sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini.

Požiadavky

- Spotrebič je odpojený od siete.
 - Vnútorný priestor je vychladnutý.
 - Máte k dispozícii novú halogénovú žiarovku na výmenu.
1. Do vnútorného priestoru položte utierku na riad, aby ste zabránili poškodeniu.
 2. Sklený kryt vyskrutkujte doľava.

3. Vytiahnite halogénovú žiarovku bez otáčania.



4. Vložte novú halogénovú žiarovku a pevne ju zatlačte do objímky. Dajte pozor na polohu kolíkov.
5. Pri niektorých typoch spotrebiča je sklený kryt vybavený tesniacim krúžkom. Nasadte tesniaci krúžok.
6. Zaskrutkujte sklenený kryt.
7. Z vnútorného priestoru vyberte utierku na riad.
8. Spotrebič zapojte do elektrickej siete.

27 Preprava a likvidácia

Tu sa dozviete, ako pripravíte váš spotrebič na prepravu. Dozviete sa tiež, ako zlikvidovať staré spotrebiče.

27.1 Likvidácia starého spotrebiča

Ekologickou likvidáciou môžu byť znovu využité cenné suroviny.

- Spotrebič zlikvidujte ekologickým spôsobom. O aktuálnych spôsoboch likvidácie sa informujte u vášho špecializovaného predajcu alebo u orgánov obecnej, príp. mestskej správy.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

27.2 Preprava spotrebiča

Odložte si originálny obal spotrebiča. Spotrebič prepravujte len v originálnom obale. Rešpektujte prepravnú šípku na obale.

1. Všetky pohyblivé časti v spotrebiči a na spotrebiči upevnite ľahko odstrániteľnou lepiacou páskou.
2. Všetko príslušenstvo, ako napr. plech na pečenie, s tenkou lepenkou na hranách zasuňte do príslušných priehradiek, aby sa zabránilo poškodeniu spotrebiča.
3. Vložte lepenku alebo podobný materiál medzi prednú a zadnú stranu, aby sa zabránilo nárazom na vnútornú stranu skla dvierok.
4. Upevnite dvierka a príp. horný kryt lepiacou páskou na bokoch spotrebiča.

Ak už nemáte originálny obal

1. Spotrebič zabalte do ochranného obalu, aby bola zabezpečená dostatočná ochrana pred prípadnými poškodeniami pri preprave.
2. Spotrebič prepravujte vo zvislej polohe.
3. Nedržte spotrebič za rúčku dvierok alebo za prípojky na zadnej strane, pretože by sa mohli poškodiť.
4. Na spotrebič nedávajte ťažké predmety.

28 Zákaznícky servis

Ak máte akékoľvek otázky týkajúce sa používania, nedokážete opraviť poruchu na spotrebiči sami alebo ak spotrebič vyžaduje opravu, obráťte sa na náš zákaznícky servis.

Originálne náhradné súčiastky, ktoré sú relevantné pre funkčnosť spotrebiča a spĺňajú nariadenie o ekodizajne, vám poskytne náš zákaznícky servis v období minimálne 10 rokov od uvedenia spotrebiča na trh v Európskom hospodárskom priestore.

Poznámka: Využívanie zákazníckeho servisu je bezplatné v rámci záruky výrobcu.

Podrobné informácie o záručnej lehote a záručných podmienkach vo vašej krajine vám poskytne zákaznícky servis alebo predajca, prípadne ich nájdete na našom webe.

Keď kontaktujete zákaznícky servis, potrebujete číslo výrobku (E.-Nr.) a výrobné číslo (FD) vášho spotrebiča.

Kontaktné údaje zákazníckeho servisu nájdete v priloženom adresári zákazníckej služby alebo na našej webovej stránke.

Tento produkt obsahuje svetelné zdroje triedy energetickej účinnosti G.

28.1 Označenie produktu (E-Nr.) a výrobné číslo (FD)

Číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD) nájdete na typovom štítku spotrebiča.

Výrobný štítok s číslami nájdete, keď otvoríte dvierka spotrebiča.

Ak chcete rýchlo vyhľadať údaje o spotrebiči a telefónne číslo zákazníckeho servisu, môžete si údaje poznačiť.

29 Takto sa to podarí

Pre rôzne jedlá tu nájdete tie správne nastavenia, ako aj to najlepšie príslušenstvo a riad. Odporúčania sú optimálne prispôbené vášmu spotrebiču.

29.1 Postupujte nasledovne

Poznámka:

Pri prvom použití spotrebiča dodržiavajte nasledujúce dôležité informácie:

- → "Bezpečnosť", Strana 2
- → "Šetrenie energie", Strana 7
- → "Zabránenie vecným škodám", Strana 5

1. Z prehľadu jedál si vyberte vhodné jedlo.

Poznámky

- Váš spotrebič má naprogramované nastavenia na výber jedál. Ak sa chcete nechať viesť spotrebičom, použite automatický program.
- Ak nenájdete konkrétne jedlo, ktoré chcete pripraviť, alebo presné použitie, vyberte si podobné jedlo.

2. Z vnútorného priestoru vyberte príslušenstvo.

3. Zvoľte vhodný riad a príslušenstvo.

Použite riad a príslušenstvo, ktoré sú uvedené v odporúčaných nastaveniach.

4. Spotrebič predhrievajte, iba ak sa to uvádza

v recepte alebo v odporúčaných nastaveniach.

5. Spotrebič nastavte podľa odporúčaných nastavení.

6. **VAROVANIE – Riziko obarenia!**

Pri otvorení dvierok spotrebiča môže unikať veľmi horúca para. Para nie je vždy viditeľná v závislosti od teploty.

- Dvierka spotrebiča opatrne otvorte.
- Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Keď je jedlo hotové, spotrebič vypnite.

29.2 Vznik kondenzátu

Tu nájdete informácie o tom, ako sa tvorí kondenzát, ako sa vyhnúť poškodeniu a ako môžete znížiť tvorbu kondenzátu.

Keď pripravujete potraviny vo vnútornom priestore, môže tam vznikať veľa vodnej pary. Keďže spotrebič má veľkú energetickú účinnosť, počas prevádzky sa dostane von len malé množstvo tepla. Na základe vysokých teplotných rozdielov medzi vnútro spotrebiča a vonkajšími časťami spotrebiča sa môže na dvierkach, ovládacom paneli alebo susedných čelách kuchynskej linky vytvárať vodný kondenzát. Tvorba vodného kondenzátu je normálny fyzikálny jav.

Aby ste predišli poškodeniu, skondenzovanú vodu zotrite.

Ak spotrebič predhrievate, znížite tak tvorbu kondenzátu.

29.3 Užitočné informácie

Pri príprave jedál dodržiavajte tieto informácie.

- Teplota a čas trvania závisia od množstva a receptu. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Najprv zvoľte nižšie hodnoty a ak to bude potrebné, nabadúce zvoľte vyššie hodnoty. Použitím vyšších teplôt sa časy pečenia neskrátia. Jedlá budú upečené len zvonku, ale nebudú prepečené vnútri.
- Hodnoty nastavenia platia pre vloženie jedla do studeného vnútorného priestoru. Môžete tak ušetriť až 20 % energie. Predhrievanie spravidla nie je potrebné. Ak chcete aj napriek tomu použiť predhrievanie, uvedené časy pečenia sa skrátia o niekoľko minút. Pre niektoré pokrmy je potrebné predhrievanie. Príslušenstvo zasunúť do vnútorného priestoru až po predhrievaní.
- Odstráňte z vnútorného priestoru príslušenstvo, ktoré nepoužívate. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 % energie.
- Mierny horúci vzduch je inteligentný druh ohrevu na šetrnú prípravu mäsa, rýb a pečiva. Spotrebič optimálne reguluje prívod energie do vnútorného priestoru spotrebiča. Jedlo sa pripraví vo fázach zvyškovým teplom. Zostane tak šťavnatejšie a menej zhnedne. V závislosti od prípravy a druhu potraviny môžete ušetriť energiu. Keď predhrievate alebo keď počas prípravy jedla predčasne otvoríte dvierka spotrebiča, tento efekt sa stratí. Druh ohrevu Mierny horúci vzduch sa používa na zistenie spotreby energie v cirkulačnom režime a na zistenie triedy energetickej účinnosti.
- Používajte len originálne príslušenstvo. Originálne príslušenstvo je optimálne prispôbené vnútornému priestoru rúry a druhom ohrevu. Dávajte pozor, aby ste príslušenstvo vždy správne zasunuli.

Papier na pečenie

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

⚠ VAROVANIE – Riziko požiaru!

Pri otvorení dvierok vzniká prúdenie vzduchu. Papier na pečenie sa nesmie dotknúť ohrevného telesa kvôli vznieteniu.

- Pri predhrievaní a počas prípravy jedla nikdy nekladte papier na pečenie voľne na prísľušenstvo.
- Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite a zaťažte riadom alebo formou na pečenie.

29.4 Pokyny na pečenie

Pri pečení používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni	Výška
vysoké cestoviny/pečivo, resp. forma na rošte	2
ploché cestoviny/pečivo, resp. na plechu na pečenie	2 – 3
Pečenie na viacerých úrovniach	Výška
Univerzálny pekáč	3
Plech na pečenie	1
Formy na rošte:	Výška
Prvý rošt	3
Druhý rošt	1
Pečenie na troch úrovniach	Výška
Plech na pečenie	5
Univerzálny pekáč	3
Plech na pečenie	1

Poznámky

- Pri pečení na viacerých úrovniach používajte horúci vzduch. Jedlá vložené v rovnakom čase nemusia byť hotové v rovnakom čase. V takom prípade môžete hotové jedlo vybrať a jedlo na druhom plechu sa môže piecť ďalej. V prípade potreby môžete zmeniť polohu a smer plechov na pečenie.
- Položte formy do vnútorného priestoru vedľa seba alebo striedavo nad sebou. Súčasným pečením jedál môžete ušetriť energiu.

Odporúčané nastavenia

Koláče vo formách

Jedlá	Prísľušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania, minúty
Trený koláč, jednoduchý	Forma v tvare venca / pozdĺžna forma	2		160 – 180	50 – 60
Trený koláč, jednoduchý, 2 úrovne	Forma v tvare venca / pozdĺžna forma	3+1		140 – 160	60 – 80
Trený koláč, jemný	Forma v tvare venca / pozdĺžna forma	2		150 – 170	60 – 80
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	3		160 – 180	30 – 40
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z jemného cesta	Tortová forma Ø 26 cm	2		160 – 180	70 – 90
Štrúdlä	Forma na koláč tarta	1		200 – 240	25 – 50

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

29.5 Koláče a pečivo

Odporúčané nastavenia pre koláče a pečivo
Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú v tabuľkách uvedené rozsahy. Najprv nastavte krátky čas trvania. V prípade potreby nabadúce nastavte dlhší čas trvania. Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhnednutie.

Tipy na pečenie

Na zabezpečenie dobrého výsledku pečenia sme pre vás pripravili niekoľko tipov.

Téma	Tip
Aby koláč zväčšil svoj objem rovnomerne.	■ Vymastite iba dno formy s vyberacím dnom. ■ Po upečení koláč opatrne uvoľnite z formy na pečenie nožom.
Aby sa malé pečivo pri pečení nezlepilo.	Medzi jednotlivými kusmi ponechajte rozstup min. 2 cm. Bude tak dostatok miesta, aby pečivo nabralo objem a zo všetkých strán zhnedlo.
Ako zistiť, či je koláč celkom upečený.	Pichnite drevenou špajľou do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak sa cesto neprilepí na drevo, koláč je hotový.
Chcete piecť podľa vlastného receptu.	Orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke s údajmi o pečení.
Použite formy na pečenie zo silikónu, skla, plastu alebo keramiky.	■ Forma musí byť odolná voči teplu do 250 °C. ■ V týchto formách koláče menej zhnednú.

Jedlá	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania, minúty
Koláč	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		160 – 180	25 – 35
Trený koláč	Forma na bábovku	2		150 – 170	60 – 80
Piškótová torta, 3 vajcia	Tortová forma Ø 26 cm	2		160 – 170	30 – 40
Piškótová torta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		160 – 170	35 – 45

Koláč na plechu

Jedlá	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania, minúty
Trený koláč s obložením	Univerzálny pekáč	3		160 – 180	20 – 45
Trený koláč, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + Plech na pečenie	3+1		140 – 160	30 – 55
Koláč z jemného cesta so suchým obložením	Univerzálny pekáč	2		170 – 190	25 – 35
Koláč z jemného cesta so suchým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + Plech na pečenie	3+1		160 – 170	35 – 45
Koláč z jemného cesta so šľavnatým obložením	Univerzálny pekáč	2		160 – 180	60 – 90
Kysnutý koláč so suchým obložením	Univerzálny pekáč	3		170 – 180	25 – 35
Kysnutý koláč so suchým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + Plech na pečenie	3+1		150 – 170	20 – 30
Kysnutý koláč so šľavnatým obložením	Univerzálny pekáč	3		160 – 180	30 – 50
Kysnutý koláč so šľavnatým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + Plech na pečenie	3+1		150 – 170	40 – 65
Vianočka, pletenec	Univerzálny pekáč	2		160 – 170	35 – 40
Piškótová roláda	Univerzálny pekáč	2		170 – 190 ¹	15 – 20
Štrúdlä, sladká	Univerzálny pekáč	2		190 – 210	55 – 65
Štrúdlä, zmrazená	Univerzálny pekáč	3		180 – 200	35 – 45

¹ Predhrejte spotrebič.

Drobné kysnuté pečivo

Jedlá	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania, minúty
Mafiny	Forma na mafiny na rošt	2		170 – 190	20 – 40
Mafiny, 2 úrovne	Forma na mafiny na rošt	3+1		160 – 170	30 – 40
Drobné pečivo	Univerzálny pekáč	3		150 – 170	25 – 35
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + Plech na pečenie	3+1		150 – 170	25 – 40
Pečivo z lístkového cesta	Univerzálny pekáč	3		180 – 200	20 – 30
Pečivo z lístkového cesta, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + Plech na pečenie	3+1		180 – 200	25 – 35

Jedlá	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania, minúty
Pečivo z lístkového cesta, 3 úrovne	2× Plech na pečenie + Univerzálny pekáč	5+3+1		170 – 190	30 – 45
Pečivo z odpaľovaného cesta, napr. Profiterole, Eclair	Univerzálny pekáč	3		190 – 210	35 – 50
Pečivo z odpaľovaného cesta, 2 úrovne, napr. Profiterole, Eclair	Univerzálny pekáč + Plech na pečenie	3+1		190 – 210	35 – 45

Suché pečivo

Jedlá	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania, minúty
Striekané pečivo	Univerzálny pekáč	3		140 – 150 ¹	30 – 40
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + Plech na pečenie	3+1		140 – 150 ¹	30 – 45
Striekané pečivo, 3 úrovne	2× Plech na pečenie + Univerzálny pekáč	5+3+1		130 – 140 ¹	40 – 55
Suché pečivo	Univerzálny pekáč	3		140 – 160	20 – 30
Suché pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + Plech na pečenie	3+1		130 – 150	25 – 35
Suché pečivo, 3 úrovne	2× Plech na pečenie + Univerzálny pekáč	5+3+1		130 – 150	30 – 40
Pusinky	Univerzálny pekáč	3		80 – 100	100 – 150
Pusinky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + Plech na pečenie	3+1		90 – 100	100 – 150
Kokosové makrónky	Univerzálny pekáč	2		100 – 120	30 – 40
Kokosové makrónky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + Plech na pečenie	3+1		100 – 120	35 – 45
Kokosové makrónky, 3 úrovne	2× Plech na pečenie + Univerzálny pekáč	5+3+1		100 – 120	40 – 50
Striekané pečivo	Univerzálny pekáč	3		180 – 200	25 – 35

¹ Spotrebič predhrievajte 5 minút. Pri spotrebičoch s funkciou rýchleho rozohrievania nepoužívajte túto funkciu na predhrievanie.

Tipy na nasledujúce pečenie

Keď sa pri pečení niečo nevydarí, tu nájdete niekoľko tipov.

Téma	Tip
Koláč je splasnutý.	■ Dodržiavajte uvedené suroviny a pokyny na prípravu uvedené v recepte. ■ Použite menej tekutiny. Alebo: ■ Znížte teplotu pečenia o 10 °C a predĺžte čas pečenia.

Téma	Tip
Koláč je príliš suchý.	Zvýšte teplotu pečenia o 10 °C a skráťte čas pečenia.
Koláč je príliš svetlý.	■ Skontrolujte výšku zasunutia a príslušenstvo. ■ Zvýšte teplotu pečenia o 10 °C. - Alebo: ■ Predĺžte čas pečenia.
Koláč je navrchu príliš svetlý a zdola príliš tmavý.	Koláč vložte o úroveň vyššie.
Koláč je navrchu príliš tmavý a zdola príliš svetlý.	■ Koláč vložte o úroveň nižšie. ■ Znížte teplotu pečenia a predĺžte čas pečenia.
Pečivo hnedne nerovnomerne.	■ Znížte teplotu pečenia. ■ Papier na pečenie vhodne prstrihnite. ■ Formu na pečenie umiestnite v strede. ■ Kúsky drobného pečiva vytvarujte tak, aby boli rovnako veľké a rovnako hrubé.

Téma	Tip
Koláč je zvonku hotový, ale vnútri ešte nie je prepečený.	■ Znížte teplotu pečenia a predĺžte čas pečenia. ■ Pridajte menej tekutiny. Pri koláčoch so šťavnatým obložením: ■ Predpečte korpus. ■ Upečený korpus posypte mandľami alebo strúhankou. ■ Obložte korpus.
Koláč sa po potrasení neuvolní.	■ Po upečení nechajte koláč 5 – 10 minút vychladnúť. ■ Opatrne uvoľnite okraj koláča pomocou noža. ■ Koláč znova potraďte a formu viackrát zakryte mokrou, studenou utierkou. ■ Pri ďalšom pečení formu na pečenie vymastite a vysypte strúhankou.

29.6 Chlieb a pečivo

Hodnoty pre chlebové cesto platia pre cesto na plechu na pečenie aj pre cesto v pozdĺžnej forme.

POZOR!

Ak sa v horúcom vnútornom priestore nachádza voda, vzniká vodná para. Zmena teploty môže spôsobiť poškodenie.

- ▶ Nikdy nedávajte vodu do horúceho vnútorného priestoru rúry.
- ▶ Na dno vnútorného priestoru nikdy nedávajte riad s vodou.

Odporúčané nastavenia

Chlieb a pečivo

Jedlá	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania, minúty
Chlieb, 750 g, v pozdĺžnej forme a voľne zasunutý	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		180 – 200	50 – 60
Chlieb, 1 000 g, v pozdĺžnej forme a voľne zasunutý	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		200 – 220	35 – 50
Chlieb, 1 500 g, v pozdĺžnej forme a voľne zasunutý	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		180 – 200	60 – 70
Chlebová placka	Univerzálny pekáč	3		240 – 250	25 – 30
Chlebová placka, mrazená ¹	Univerzálny pekáč	2		200 – 220 ²	10 – 25
Žemle, sladké, čerstvé	Univerzálny pekáč	3		170 – 180 ²	20 – 30

¹ Proces prípravy jedla musí prebiehať na plechu na pečenie, ktorý je súčasťou spotrebiča.

² Predhrejte spotrebič.

Jedlá	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania, minúty
Žemle, sladké, čerstvé, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + Plech na pečenie	3+1		160 – 180 ²	15 – 25
Žemle, čerstvé	Univerzálny pekáč	3		200 – 220	20 – 30
Obložený toast, 4 kusy	Rošt	3		200 – 220	15 – 20
Obložený toast, 12 kusov	Rošt	3		220 – 240	15 – 25

¹ Proces prípravy jedla musí prebiehať na plechu na pečenie, ktorý je súčasťou spotrebiča.

² Predhrejte spotrebič.

29.7 Pizza, koláč quiche a pikantné koláče

Tu nájdete informácie o pečení pizze, koláča quiche a pikantných koláčov.

Odporúčané nastavenia

Pizza, koláč quiche a pikantné koláče

Jedlá	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania, minúty
Pizza, čerstvá	Univerzálny pekáč	3		170 – 190	20 – 30
Pizza, čerstvá, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + Plech na pečenie	3+1		160 – 180	35 – 45
Pizza, čerstvá, tenký korpus	Univerzálny pekáč	2		250 – 270 ¹	20 – 30
Pizza, chladená	Univerzálny pekáč	1		180 – 200 ¹	10 – 15
Pizza, zmrazená, tenký korpus, 1 kus	Rošt	2		190 – 210	15 – 20
Pizza, zmrazená, tenký korpus, 2 kusy	Univerzálny pekáč + Rošt	3+1		190 – 210	20 – 25
Pizza, zmrazená, hrubý korpus, 1 kus	Rošt	3		180 – 200	20 – 25
Pizza, zmrazená, hrubý korpus, 2 kusy	Univerzálny pekáč + Rošt	3+1		170 – 190	20 – 30
Mini pizze, zmrazené	Univerzálny pekáč	3		190 – 210	10 – 20
Pikantné koláče vo forme	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		170 – 190	40 – 50
Koláč quiche, koláč z krehkého cesta	Forma na koláč tarta	2		190 – 210	35 – 45
Pirohy	Forma na nákyp	2		170 – 190	55 – 65
Empanada (plnené taštičky)	Univerzálny pekáč	3		180 – 190	35 – 45
Burek	Univerzálny pekáč	3		190 – 210	25 – 35

¹ Predhrejte spotrebič.

29.8 Nákypy a gratinované jedlá

Stav pečenia nákypu závisí od veľkosti varnej nádoby a výšky nákypu.

Na nákypy a gratinované jedlá používajte široký, plochý riad. V úzkej, vysokej nádobe potrebujú jedlá viac času a zhora viac zhnednú.

Jedlá môžete pripravovať vo formách alebo v univerzálnom pekáči.

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

Súčasným pečením jedál môžete ušetriť energiu. Formy položte do vnútorného priestoru vedľa seba.

VAROVANIE – Riziko poranenia!

Ak položíte horúci sklenený riad na mokrý alebo studený povrch, sklo môže prasknúť.

- Horúci sklenený riad odložte na suchú podložku.

Odporúčané nastavenia

Nákypy a gratinované jedlá

Jedlá	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania, minúty
Nákyp, pikantný, čerstvý, varené prísady	Forma na nákyp	2		200 – 220	30 – 60
Nákyp, sladký	Forma na nákyp	2		180 – 200	50 – 60
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška 4 cm	Forma na nákyp	2		150 – 170	60 – 80
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška 4 cm, 2 úrovne	Forma na nákyp	3+1		150 – 160	70 – 80

29.9 Hydina, mäso a ryby

V tabuľke nájdete údaje pre hydinu, mäso a ryby s navrhovanými hmotnosťami.

Ak pripravujete jedlá, ktoré sú väčšie alebo ťažšie, ako je uvedené v odporúčaných nastaveniach, určite použite nižšiu teplotu. Ak máte viac kusov, pri určovaní času pečenia sa riadte podľa hmotnosti najťažšieho kusa. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.

Pečenie a grilovanie na rošte

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

- Podľa veľkosti a druhu potraviny pridajte do univerzálneho pekáča až 1/2 l vody. Z výpeku môžete pripraviť omáčku. Okrem toho sa tvorí menej dymu a vnútorný priestor je menej znečistený.
- Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dvierkach spotrebiča.
- Položte grilovanú potravinu na rošt. Navyše zasuňte univerzálny pekáč skosenou stranou smerom k dvierkam rúry najmenej o jednu úroveň nižšie. Kvapkajúci tuk sa tak zachytí.

Pečenie v riade

Keď pripravujete jedlo v riade, môžete ho jednoduchšie vybrať z vnútorného priestoru a priamo v riade servírovať. Ak pripravujete jedlo v zakrytej nádobe, vnútorný priestor zostane čistejší.

Všeobecné informácie o pečení v riade

- Používajte žiaruvzdorný riad vhodný do rúry.
- Nádobu položte na rošt.
- Najprv skontrolujte, či sa riad zmestí do vnútorného priestoru.
- Najvhodnejší riad je riad zo skla.
- Lesklé pekáče z ušľachtilej ocele alebo hliníka sú vhodné len výnimočne. Odrážajú teplo ako zrkadlo. Potravina sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Primerane zvýšte teplotu a predĺžte čas prípravy.
- Dodržiavajte pokyny výrobcu riadu na pečenie.

Odkrytá nádoba

- Použite vysokú formu na pečenie.
- Nádobu položte na rošt.
- Keď nemáte vhodnú nádobu, použite univerzálny pekáč.

Zakrytá nádoba

- Použite vhodnú, dobre priliehajúcu pokrievku.

- Nádobu položte na rošt.
- Hydina, mäso alebo ryby môžu byť chrumkavé aj v zakrytej nádobe. Používajte pekáč so sklenenou pokrievkou. Zvoľte vyššiu teplotu.

⚠ VAROVANIE – Riziko poranenia!

Ak položíte horúci sklenený riad na mokrý alebo studený povrch, sklo môže prasknúť.

- Horúci sklenený riad odložte na suchú podložku.

⚠ VAROVANIE – Riziko obarenia!

Pri odobratí pokrievky po upečení môže unikáť veľmi horúca para. Para nie je vždy viditeľná v závislosti od teploty.

- Pokrievku nadvihnite tak, aby horúca para unikala smerom od vášho tela.
- Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Pokyny na pečenie a grilovanie

Hodnoty nastavenia platia pre vloženie do studeného varného priestoru nenaplnenej hydiny, mäsa a rýb pripravených na pečenie s teplotou z chladničky.

- Čím je hydina, mäso alebo ryba väčšia, tým nižšia je teplota a o to dlhší je čas pečenia.
- Hydinu, mäso a rybu obráťte po uplynutí asi 1/2 až 2/3 uvedeného času.
- K hydine pridajte do nádoby trochu tekutiny. Dno riadu zakryte tekutinou do výšky cca 1-2 cm.
- Keď budete hydinu obracať, dajte pozor, aby bola dolu najprv strana s prsami, príp. kožou.
- Grilované kúsky otáčajte grilovacími kliešťami. Keď do mäsa pichnete vidličku, mäso stratí šťavu a vysuší sa.
- Steaky osoľte až po ugrilovaní. Soľ odoberá vodu z mäsa.

Tipy pre hydinu, mäso a ryby

Dodržiavajte pokyny na prípravu hydiny, mäsa a rýb

Hydina

- Pri pečení kačice alebo husi prepichnete kožu pod krídlami. Tuk tak bude môcť otekať.
- Narežte kožu na kačacích prsiach. Kačacie prsia neobracajte.
- Hydina bude obzvlášť chrumkavá, keď ju ku koncu pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Mäso

- Chudé mäso podľa želania potrite tukom alebo rozdeľte na plátky.

- K chudému mäsu pridajte trochu tekutiny. V sklenej nádobe by dno malo byť zakryté tekutinou do výšky cca 1/2 cm.
- Kožu narežte do kríža. Pri obracaní mäsa dávajte pozor, aby bola koža najprv dolu.
- Keď je pečené mäso hotové, musí ešte odpočívať 10 minút vo vypnutom, zatvorenom vnútornom priestore. Šťava z pečenia sa tak lepšie rozloží. Upečené mäso prípadne zaviňte do alobalu. V uvedenom čase pečenia nie je zahrnutý čas odpočívania.
- Pečenie a dusenie v riade je komfortnejšie. Riad s mäsom môžete jednoduchšie vybrať z vnútorného priestoru a omáčku pripraviť priamo v nádobe.
- Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu riadu a od toho, či používate pokrievku. Keď pripravujete mäso v smaltovanom alebo tmavom kovovom pekáči, vyžaduje to viac tekutiny ako v sklenej nádobe.
- Počas pečenia sa tekutina z nádoby odparí. V prípade potreby opatrne dolejte horúcu tekutinu.
- Medzi mäsom a pokrievkou musí byť rozstup min. 3 cm. Mäso môže zväčšiť svoj objem.
- Pred dusením mäso podľa potreby opečte. Aby vznikol základ šťavy, pridajte vodu, víno, ocot alebo podobné ingrediencie. Dno nádoby musí byť zakryté do výšky 1 až 2 cm.

Ryba

- Celé ryby nemusíte otáčať.
- Celú rybu zasunúť do varného priestoru v polohe na bruchu (plávajúca poloha), chrbtovou plutvou nahor.
- Zrezaný zemiak alebo malá, nezakrytá nádoba v bruchu ryby jej dodá stabilitu.
- Či už je ryba hotová, zistíte podľa toho, že sa dá chrbtová plutva ľahko uvoľniť.
- Na dusenie pridajte dve až tri polievkové lyžice tekutiny a trochu citrónovej šťavy alebo octu.

Tipy na pečenie a dusenie

Na dosiahnutie dobrých výsledkov pri pečení a dusení využite tieto tipy.

Téma	Tip
Aby sa chudé mäso nevysušilo.	■ Mäso podľa želania potrite tukom alebo obložte plátkami slaniny.
Ak chcete pripraviť mäso s kožou, použite nasledujúci postup:	■ Kožu narežte do kríža. ■ Mäso najprv pečte kožou dolu.
Aby zostal vnútorný priestor čo najčistejší.	■ Jedlo pripravujte v zatvorenom pekáči pri vyššej teplote. Alebo: ■ Použite grilovací plech. Grilovací plech si v prípade potreby môžete dokúpiť ako osobitné príslušenstvo.
Aby mäso zostalo teplé a šťavnaté, napr. roastbeef.	■ Keď je pečené mäso hotové, nechajte ho ešte 10 minút odpočívať vo vypnutom zatvorenom vnútornom priestore. Šťava z pečenia sa tak lepšie rozloží. V uvedenom čase pečenia nie je zahrnutý čas odpočívania. ■ Po ukončení prípravy zaviňte potravinu do alobalu.

Odporúčané nastavenia

Hydina

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C / Doba úpravy v min. grilovania
Kurča, 1,3 kg, neplnené	Nezakrytá nádoba	2		200 – 220 60 – 70
Malé porcie kurčafa, po 250 g	Nezakrytá nádoba	3		220 – 230 30 – 35
Kuracie kúsky, nugety, zmrazené	Univerzálny pekáč	3		190 – 210 20 – 25
Kačka, neplnená, 2 kg	Nezakrytá nádoba	2		190 – 210 100 – 110
Kačacie prsia, po 300 g, stredne prepečené	Nezakrytá nádoba	3		240 – 260 30 – 40
Hus, neplnená, 3 kg	Nezakrytá nádoba	2		170 – 190 120 – 140
Husacie stehná, po 350 g	Nezakrytá nádoba	3		220 – 240 40 – 50
Mladá morka, 2,5 kg	Nezakrytá nádoba	2		180 – 200 80 – 100
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Zakrytá nádoba	2		240 – 260 80 – 100
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg	Nezakrytá nádoba	2		180 – 200 90 – 100

Mäso

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C / Doba úpravy v min.	Teplota v °C / Doba úpravy v min.
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytá nádoba	1		180 – 200	140 – 160
Bravčové pečené s kožou, napr. pliecko, 2 kg	Nezakrytá nádoba	1		170 – 190	190 – 200
Bravčová panenka, 1,5 kg	Zakrytá nádoba	2		190 – 210	130 – 140
Bravčové steaky, hrúbka 2 cm	Rošt	4		3	20 – 25 ¹
Hovädzie filé, stredne prepečené, 1 kg	Nezakrytá nádoba	3		210 – 220	45 – 55
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Zakrytá nádoba	2		200 – 220	100 – 120 ²
Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg	Nezakrytá nádoba	2		200 – 220	60 – 70
Hamburger, výška 3-4 cm	Rošt	4		3 ³	25 – 30 ¹
Tefacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytá nádoba	2		180 – 200	120 – 140
Tefacia nôžka, 1,5 kg	Zakrytá nádoba	2		210 – 230	130 – 150
Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené, 1,5 kg	Nezakrytá nádoba	2		170 – 190	70 – 80 ⁴
Jahňací chrbát s kosťou, stredne prepečený, 1,5 kg	Nezakrytá nádoba	2		180 – 190	45 – 55 ⁴
Grilovacie klobásy	Rošt	3		3	20 – 25 ¹
Sekaná, 1 kg	Nezakrytá nádoba	2		170 – 180	70 – 80

¹ Univerzálny pekáč zasuňte pod rošt.² Na začiatku pridávajte do nádoby tekutinu, aby mäso ležalo v tekutine min. do 2/3³ Jedlo po uplynutí 2/3 celkového času obráťte.⁴ Jedlo neotáčajte. Dno zalejte vodou.**Ryba**

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C / Doba úpravy v min.	Teplota v °C / Doba úpravy v min.
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. psotruh	Rošt	2		2	20 – 25 ¹
Ryba, grilovaná, celá, 1 kg, napr. pražma kráľovská	Rošt	2		180 – 200	45 – 50 ¹
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, napr. losos	Rošt	2		170 – 190	50 – 60 ¹
Rybí filé/rybie kotlety, hrúbka 2 – 3 cm, grilované	Rošt	3		2	20 – 25 ¹

¹ Univerzálny pekáč zasuňte pod rošt.**Tipy na nasledujúce pečenie**

Keď sa pri pečení niečo nevydarí, tu nájdete niekoľko tipov.

Téma	Tip
Mäso je príliš tmavé a kôrka je miestami spálená.	▪ Zvoľte nižšiu teplotu. ▪ Skráťte čas pečenia.
Mäso je príliš suché.	▪ Zvoľte nižšiu teplotu. ▪ Skráťte čas pečenia.
Kôrka na mäse je príliš tenká.	▪ Zvýšte teplotu. - Alebo: ▪ Po uplynutí času pečenia nakrátko zapnite gril.

Téma

Omáčka z pečenia je pripálená.

Tip

- Zvoľte menšiu nádobu.
- Pri pečení pridajte viac tekutiny.

Téma	Tip
Omáčka z pečenia je príliš svetlá a vodnatá.	- Aby sa odparilo viac tekutiny, zvolte väčšiu nádobu. - Pri pečení pridajte menej tekutiny.

Téma	Tip
Keď dusíte mäso, pripáli sa.	- Skontrolujte, či sa pokrievka hodí na nádobu na pečenie a či dobre prilieha. - Znížte teplotu. - Pri dusení pridajte viac tekutiny.

29.10 Zelenina & Prílohy

Tu nájdete informácie o príprave zeleninových výrobkov, ktoré môžete použiť ako prílohu k jedlám.

Odporúčané nastavenia

Zelenina & Prílohy

Pridržiavajte sa údajov v tabuľke.

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C / Doba úpravy v min.
Grilovaná zelenina	Univerzálny pekáč	5		3 10 – 20
Pečené zemiaky, rozpolené	Univerzálny pekáč	3		190 – 210 25 – 35
Mrazené zemiakové výrobky, napr. zemiakové hranolčeky, krokety, zemiakové taštičky, zemiakové placky	Univerzálny pekáč	3		200 – 220 25 – 35
Zemiakové hranolčeky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + Plech na pečenie	3+1		190 – 210 30 – 40

29.11 Jogurt

S vaším spotrebičom si môžete vyrobiť jogurt aj sami.

Výroba jogurtu

1. Z vnútorného priestoru vyberte príslušenstvo a rámy.
2. 1 liter mlieka s obsahom tuku 3,5 % zohrejte na varnom paneli na 90 °C a nechajte vychladnúť na 40 °C. Trvanlivé mlieko stačí zohriať na 40 °C.

3. Do mlieka vmiešajte 30 g jogurtu s teplotou ako v chladničke.
4. Zmes nalejte do malých nádob, napr. do malých pohárov s pokrievkou.
5. Nádoby zakryte fóliou, napr. potravinovou fóliou.
6. Nádoby postavte na dno vnútorného priestoru.
7. Spotrebič nastavte podľa odporúčaných nastavení.
8. Po príprave nechajte jogurt odpočívať v chladničke.

Odporúčané nastavenia

Jogurt

Jedlá	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu/funkcia	Teplota v °C	Čas trvania, minúty
Jogurt	Šálka/pohár	Dno varného priestoru		-	4 – 5 hodín

29.12 Tipy na prípravu so zníženým obsahom akrylamidu

Akrylamid je zdraviu škodlivý a vytvára sa, ak pripravujete obilniny a výrobky zo zemiakov pri veľmi vysokej teplote.

Jedlá	Tip
Všeobecné informácie	- Časy ohrevu zachovávajúte čo najkratšie. - Opekajte jedlá do zlatista, nie príliš do hneda. - Používajte veľké, hrubé potraviny. Tie obsahujú menej akrylamidu.
Pečenie	- Nastavte horný/dolný ohrev na max. 200 °C. - Nastavte teplotu v režime horúceho vzduchu na max. 180 °C.
Suché pečivo	Pečivo a suché pečivo potrite vajíčkom alebo žĺtkom. Zníži to tvorbu akrylamidu.
Zemiakové hranolčeky v rúre na pečenie	- Zemiakové hranolčeky rozmiestnite rovnomerne a v jednej vrstve na plech. - Na plechu pečte min. 400 g, aby sa zemiakové hranolčeky nevysušili.

Odporúčané nastavenia

Sušenie

V tabuľke nájdete nastavenia na sušenie rôznych potravín. Keď chcete sušiť ďalšie potraviny, orientujte sa podľa podobných potravín v tabuľke.

Poznámka:

Na sušenie použite nasledovné výšky zasunutia:

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

Jedlá	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania, minúty
Ovocie s jadierkami, napr. kolieska jablk, hrúbka 3 mm, 200 g na rošt	Rošt	3 3+1		80	4 – 8 hodín
Koreňová zelenina, napr. karotka, strúhaná, blanšírovaná	Rošt	3 3+1		80	4 – 7 hodín
Plátky húb	Rošt	3 3+1		80	5 – 8 hodín
Bylinky, očistené	Rošt	3 3+1		60	2 – 5 hodín

29.14 Zaváranie

Ovocie a zeleninu konzervujte zahrievaním a vzduchotesným zatvorením v pohároch.

- Používajte žiaruvzdorné, čisté a nepoškodené zaváracie poháre, gumičky a svorky.
- Používajte iba kvalitné ovocie a zeleninu.
- Použite iba poháre rovnakej veľkosti a s rovnakými potravinami.

29.13 Sušenie

Horúcim vzduchom môžete výborne vysušiť potraviny. Pri tomto druhu konzervovania sa aromatické látky koncentrujú zbavením vody.

Teplota a čas trvania závisia od druhu, vlhkosti, zrelosti a hrúbky potravín na sušenie. Čím dlhšie potraviny sušíte, tým lepšie sú zakonzervované. Čím tenšie ich nakrájate, tým rýchlejšie sa usušia a tým aromatickejšie zostanú. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia.

Príprava na sušenie

- Používajte len zdravé ovocie, zeleninu a bylinky a dôkladne ich umyte. Rošt vyložte papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom. Ovocie nechajte dobre odkvapkať a osušte ho.
- Ovocie nakrájajte na rovnako veľké kúsky alebo tenké plátky. Neošúpané ovocie položte na šupku rezom smerom nahor. Dbajte na to, aby ovocie ani huby neležali na rošte na sebe.
- Zeleninu nastrúhajte a potom ju blanšírujte. Blanšírovanú zeleninu nechajte dobre odkvapkať a rovnomerne ju rozdeľte na rošt.
- Bylinky sušte so stonkou. Bylinky rozložte na rošt mierne nahromadené.
- Veľmi šťavnaté ovocie a zeleninu viackrát obráťte. Usušené potraviny hneď po vysušení oddelte od papiera.

VAROVANIE – Riziko poranenia!

Chyba pri zaváraní môže spôsobiť to, že zaváracie poháre prasknú.

- Dodržiavajte uvedené hodnoty nastavenia.
- Používajte len čisté a nepoškodené zaváracie poháre.
- Na zaváranie použite najviac šesť pohárov s objemom 1/2 l alebo 1 l súčasne. Nepoužívajte väčšie poháre.

Príprava ovocia a zeleniny na zaváranie

1. Ovocie a zeleninu dôkladne umyte.
2. Ovocie a zeleninu upravte, napr. ošúpte, odkôstkujte alebo nakrájajte.
3. Naplňte pohár do výšky cca 2 cm pod hrdlom.
4. Poháre naplňte horúcou tekutinou.
Na pohár s objemom 1 l je potrebných asi 400 ml tekutiny.
Ovocie: cukrový roztok očistený od peny
 - Cca 250 g cukru, ak je ovocie sladké
 - Cca 500 g cukru, ak je ovocie kyslé
 Zelenina:
 - prevarená voda
5. Utrite okraje pohárov. Musia byť čisté.
6. Na každý pohár položte mokrú gumičku a viečko.
7. Poháre zatvorte svorkami.

Zaváranie ovocia a zeleniny

1. Univerzálny pekáč vložte na úroveň 2.
2. Pripravené poháre postavte do univerzálneho pekáča tak, aby sa nedotýkali.
3. Do univerzálneho pekáča nalejte 500 ml horúcej vody, cca 80 °C.

4. Spotrebič nastavte podľa odporúčaných nastavení.
- ✓ Po cca 40 – 50 minútach začnú v krátkych intervaloch stúpať nahor bublinky. Obsah pohárov „perlí“.
5. Ovocie
 - Keď vidíte perlenie vo všetkých pohároch, spotrebič vypnite.
 - Po uvedenom čase využitia zvyškového tepla vyberte poháre z vnútorného priestoru.
6. Zelenina
 - Keď vidíte perlenie vo všetkých pohároch, znížte teplotu na 120 °C.
 - Po uvedenom čase využitia zvyškového tepla spotrebič vypnite a vyberte poháre z vnútorného priestoru.
7. **POZOR!**
Pri veľkých teplotných rozdieloch môžu poháre prasknúť.
 - Nedávajte poháre na studený alebo mokrý povrch.
 - Poháre chráňte pred prievanom.
 Poháre položte na čistú utierku a zakryte.
8. Keď sú poháre vychladnuté, odstráňte svorky.

Odporúčané nastavenia

Zaváranie

Časy uvedené v tabuľke sú orientačné hodnoty na zaváranie ovocia a zeleniny. Môžu byť ovplyvnené teplotou okolia, počtom pohárov, množstvom, teplotou a kvalitou obsahu pohárov. Údaje sa vzťahujú na 1-litrové poháre s kruhovým prierezom.

Jedlá	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania, minúty
Zelenina, červená repa:	1-litrové zaváracie poháre	2	☐	1. 170 – 180 2. 120 – 140 3. -	1. kým nezačne perlenie 2. po začatí perlenia: 35 3. zvyškové teplo: 30
Zelenina, napr. uhorky	1-litrové zaváracie poháre	2	☐	1. 170 – 180 2. -	1. kým nezačne perlenie 2. zvyškové teplo: 35
Zelenina, napr. ružičkový kel	1-litrové zaváracie poháre	2	☐	1. 170 – 180 2. 120 – 140 3. -	1. kým nezačne perlenie 2. po začatí perlenia: 45 3. zvyškové teplo: 30
Zelenina, napr. fazuľa, kaleráb, červená kapusta	1-litrové zaváracie poháre	2	☐	1. 170 – 180 2. 120 – 140 3. -	1. kým nezačne perlenie 2. po začatí perlenia: 60 3. zvyškové teplo: 30
Zelenina, napr. hrach	1-litrové zaváracie poháre	2	☐	1. 170 – 180 2. 120 – 140 3. -	1. kým nezačne perlenie 2. po začatí perlenia: 70 3. zvyškové teplo: 30
Kôstkové ovocie, napr. čerešne, marhule, broskyne, hrozno, egreše, slivky	1-litrové zaváracie poháre	2	☐	1. 170 – 180 2. -	1. kým nezačne perlenie 2. zvyškové teplo: 30
Ovocie s jadierkami, napr. jablká, jahody, ríbezle	1-litrové zaváracie poháre	2	☐	1. 170 – 180 2. -	1. do perlenia: 30 – 40 2. zvyškové teplo: 25
Pyré z ovocia, napr. jablká, hrušky a slivky	1-litrové zaváracie poháre	2	☐	1. 170 – 180 2. -	1. do perlenia: 30 – 40 2. zvyškové teplo: 35

29.15 Kysnutie cesta

Cesto môže vo vašom spotrebiči vykysnúť rýchlejšie ako pri izbovej teplote.

Kysnutie cesta

Cesto nechajte vždy kysnúť v 2 krokoch: raz ako celok (cesto) a druhýkrát vo forme na pečenie (tvarované cesto).

1. Cesto dajte do žiaruvzdornej misy.
2. Misu postavte na rošt.

3. Spotrebič nastavte podľa odporúčaných nastavení. Prevádzku spustíte len vtedy, keď je vnútorný priestor úplne vychladnutý.
4. Počas kysnutia neotvárajte dvierka spotrebiča, ináč unikne vlhkosť.
5. Cesto ďalej spracujte a vytvarujte do konečného tvaru na pečenie.
6. Cesto vložte do uvedenej výšky zasunutia.

Tip: Keď predhrievate, nenechávajte kysnúť tvarované cesto v spotrebiči.

Odporúčané nastavenia

Kysnutie cesta

Teplota a čas trvania závisia od druhu a množstva surovín. Údaje v tabuľke sú preto len orientačné.

Jedlá	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania, minúty
Kysnuté cesto, ľahké	1. Misa	1. 2	1.	1. 50 ¹	1. 25 – 30
	2. Univerzálny pekáč	2. 2	2.	2. 50 ¹	2. 10 – 20
Kysnuté cesto, ťažké a tukové	1. Misa	1. 2	1.	1. 50 ¹	1. 60 – 75
	2. Univerzálny pekáč	2. 2	2.	2. 50 ¹	2. 45 – 60

¹ Spotrebič predhrievajte 5 minút.

29.16 Rozmrazovanie

Vhodné na rozmrazenie zmrazeného ovocia, zeleniny a pečiva pri nízkych teplotách. Hydinu, mäso a ryby rozmrazujte podľa možnosti v chladničke. Nevhodné pre krémové alebo smotanové torty.

Na rozmrazovanie použite nasledujúce výšky zasunutia:

- 1 rošt: výška 2
- 2 rošt: výška 3+1

Poznámka: Kusy zmrazené na plocho alebo porciované kusy sa rozmrazujú rýchlejšie ako kusy zmrazené v celku.

- Potraviny vyberte z obalu a vo vhodnej nádobe postavte na rošt.
- Pokrmu priebežne jedenkrát až dvakrát obráťte alebo premiešajte. Veľké kusy obráťte viackrát. V prípade potreby jedlo priebežne oddeľujte, príp. vyberte rozmrazené kúsky zo spotrebiča.
- Rozmrazené jedlo nechajte odpočívať ešte 10 až 30 minút vo vypnutom spotrebiči, aby sa vyrovnala teplota.

Odporúčané nastavenia

Rozmrazovanie

Jedlá	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania, minúty
Pečivo, koláče a chlieb, ovocie, zelenina, mäsové výrobky	Rošt	2 3+1		-	-

29.17 Testovacie pokrmy

Tieto prehľady boli vytvorené pre skúšobné pracoviská, aby uľahčili testovanie spotrebiča podľa EN 60350-1.

Pečenie

Pri pečení testovaných jedál dodržiavajte tieto informácie.

Všeobecné upozornenia

- Hodnoty nastavenia platia pre vloženie jedla do studeného vnútorného priestoru.

- Dodržiavajte upozornenia v tabuľkách týkajúce sa predhrievania. Hodnoty nastavenia platia bez rýchleho rozohrievania.
- Na pečenie použite najprv nižšiu z uvedených teplôt.

Výšky zasunutia

Výšky zasunutia pri pečení na jednej úrovni:

- Univerzálny pekáč/plech na pečenie: výška 3
- Formy na rošte: výška 2

Poznámka: Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté do spotrebiča v rovnakom čase nemusí byť hotové v rovnakom čase.

Výšky zasunutia pri pečení na dvoch úrovniach:

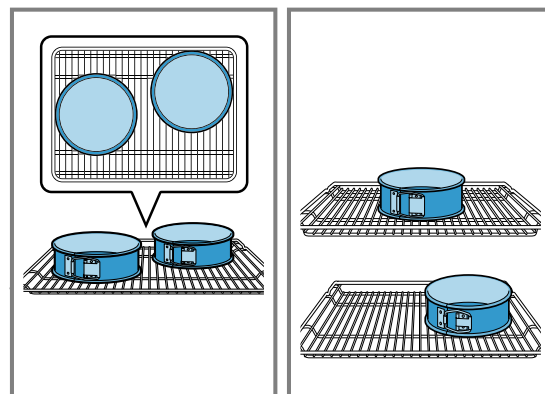
- Univerzálny pekáč: výška 3
Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte:
Prvý rošt: výška 3
Druhý rošt: výška 1

Výšky zasunutia pri pečení na troch úrovniach:

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

Pečenie v dvoch formách s vyberacím dnom:

Ak spotrebič dokáže piecť na viacerých úrovniach, položte formy do vnútorného priestoru vedľa seba alebo striedavo nad sebou.



Odporúčané nastavenia

Pečenie

Jedlá	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania, minúty
Striekané pečivo	Univerzálny pekáč	3		140 – 150	30 – 40
Striekané pečivo	Univerzálny pekáč	3		140 – 150	30 – 40
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + Plech na pečenie	3+1		140 – 150 ¹	30 – 45
Striekané pečivo, 3 úrovne	2× Plech na pečenie + Univerzálny pekáč	5+3+1		130 – 140 ¹	40 – 55
Malé koláčiky	Univerzálny pekáč	3		150 ¹	25 – 35
Malé koláčiky	Univerzálny pekáč	3		150 ¹	25 – 35
Malé koláčiky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + Plech na pečenie	3+1		150 ¹	25 – 35
Malé koláčiky, 3 úrovne	2× Plech na pečenie + Univerzálny pekáč	5+3+1		140 ¹	35 – 45
Vodová piškóta	Tortová forma Ø 26 cm	2		160 – 170 ²	30 – 40
Vodová piškóta	Tortová forma Ø 26 cm	2		170	30 – 40
Vodová piškóta, 2 úrovne	Tortová forma Ø 26 cm	3+1		150 – 160 ²	30 – 45

¹ Spotrebič predhrievajte 5 minút. Pri spotrebičoch s funkciou rýchleho rozohrievania nepoužívajte túto funkciu na predhrievanie.

² Predhrejte spotrebič. Pri spotrebičoch s funkciou rýchleho rozohrievania nepoužívajte túto funkciu na predhrievanie.

Grilovanie

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Doba úpravy v min.
Opečené toasty	Rošt	5		3	0,2 – 1,5



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



900166860 (020209)

sk