



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Zabudovaná rúra na pečenie
HBG6769.1F**



BOSCH

[sk] Návod na používanie

Obsah

	Použitie k určenému účelu	4		Detská poistka	20
	Dôležité bezpečnostné pokyny	5		Aktivovanie a deaktivovanie	20
	Všeobecne	5		Základné nastavenia	20
	Halogénová žiarovka	6		Zmena základných nastavení	20
	Teplotná sonda	6		Zoznam základných nastavení	20
	Funkcia čistenia	6		Výpadok elektrického prúdu	21
	Príčiny škôd	7		Zmena času	21
	Všeobecne	7		Program sabat	21
	Ochrana životného prostredia	7		Spustenie programu sabat	21
	Úspora energie	7		Čistiace prostriedky	22
	Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia	7		Vhodné čistiace prostriedky	22
				Udržiavanie čistoty spotrebiča	23
	Oboznámenie sa so spotrebičom	8		Funkcia čistenia	23
	Ovládací panel	8		Pred spustením funkcie čistenia	23
	Ovládacie prvky	8		Nastavenie funkcie čistenia	24
	Displej	9		Po skončení funkcie čistenia	24
	Druhy prevádzky	9		Rámy	25
	Druhy ohrevu	10		Vyvesenie a zavesenie rámov	25
	Ďalšie informácie	10		Dvierka spotrebiča	25
	Funkcie varného priestoru	11		Zavesenie a vyvesenie dvierok spotrebiča	25
	Príslušenstvo	11		Odoberanie krytu dvierok	26
	Dodané príslušenstvo	11		Demontáž a montáž skiel dvierok	26
	Zasunutie príslušenstva	11		Porucha - čo robiť?	28
	Osobitné príslušenstvo	12		Poruchy odstránite sami	28
	Pred prvým použitím	13		Maximálny čas prevádzky	28
	Prvé uvedenie do prevádzky	13		Výmena žiarovky osvetlenia varného priestoru na hornej stene	29
	Čistenie varného priestoru a príslušenstva	13		Sklenený kryt	29
	Ovládanie spotrebiča	14		Služba zákazníkom	29
	Zapnutie a vypnutie spotrebiča	14		Číslo E a číslo FD	29
	Spustenie prevádzky	14		Jedlá	30
	Nastavenie druhu prevádzky	15		Upozornenia týkajúce sa nastavení	30
	Nastavenie druhu ohrevu a teploty	15		Teplotná sonda	30
	Rýchle rozohrievanie	15		Senzor pečenia	30
	Časové funkcie	16		Nastavenie jedla v sprievodcovi nastavením Assist	30
	Nastavenie času trvania	16			
	Nastavenie konca	16			
	Nastavenie časovača	17			
	Teplotná sonda	18			
	Druhy ohrevu	18			
	Vsunutie teplotnej sondy do potraviny	18			
	Nastavenie teploty v strede potraviny	19			
	Teplota v strede rôznych potravín	19			



Testované pre vás v našom kuchynskom

štúdiu	31
Nepoužívajte silikónové formy	31
Koláče a drobné pečivo	31
Chlieb a pečivo	34
Pizza, quiche a pikantné koláče	35
Nákyp a suflé	37
Hydina	38
Mäso	39
Ryby	41
Zelenina a prílohy	43
Jogurt	44
Úspora energie s druhmi ohrevu eco	44
Akrylamid v potravinách	45
Mierny ohrev	46
Sušenie	47
Zaváranie	47
Kysnutie cesta	48
Rozmrazovanie	49
Udržiavanie teploty	49
Skúšobné jedlá	50

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



Použitie k určenému účelu

Tento návod si starostlivo prečítajte. Len potom môžete spotrebič obsluhovať bezpečne a správne. Návod na používanie a montážny návod si odložte na neskoršie použitie alebo pre nasledujúceho vlastníka spotrebiča.

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

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Pokiaľ vznikli škody pri transporte, spotrebič nepripájajte.

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

Tento spotrebič je určený len na používanie v domácnosti a v zodpovedajúcom prostredí domácnosti. Spotrebič používajte výhradne na prípravu pokrmov a nápojov. Spotrebič nenechávajte počas prevádzky bez dozoru. Spotrebič používajte len v uzavretých priestoroch.

Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, nedostatkom skúsenosti či vedomostí môžu tento spotrebič používať len pod dozorom alebo po poučení o bezpečnom používaní spotrebiča a o nebezpečenstvách, ktoré pri jeho používaní vznikajú.

Nikdy nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

Príslušenstvo vždy správne zasuňte do varného priestoru. → "Príslušenstvo" na strane 11

Dôležité bezpečnostné pokyny

Všeobecne

Varovanie

Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety uložené vo varnom priestore sa môžu zapáliť. Vo varnom priestore nikdy neukladajte horľavé predmety. Ak sa v spotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárajte jeho dvierka. Vypnite spotrebič avytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča vzniká prievan. Papier na pečenie sa môže dostať do kontaktu s vyhrievacími prvkami avznietiť. Pri predhrievaní nekladte nikdy papier na pečenie na príslušenstvo bez upevnenia. Papier na pečenie zaťažte vždy nádobou alebo formou na pečenie. Papierom vyložte len potrebnú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať okraje príslušenstva.

Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič sa veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru avyhrievacích prvkov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.
- Príslušenstvo alebo riad sa veľmi zohreje. Horúci riad apríslušenstvo vždy vyberajte zvarného priestoru pomocou kuchynskej chňapky.
- Alkoholové výpary sa môžu vo varnom priestore vznietiť. Nikdy nepoužívajte na prípravu jedál veľké množstvo nápojov svysokým percentom alkoholu. Použite len malé množstvo nápojov svysokým percentom alkoholu. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča.

Varovanie

Nebezpečenstvo obarenia!

- Prístupné časti sa počas prevádzky zohrejú na vysokú teplotu. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Zabráňte prístupu detí.
- Pri otvorení dvierok spotrebiča môže uniknúť horúca para. V závislosti od teploty pary je možné, že ju nevidno. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Zabráňte prístupu detí.
- Zvody v horúcom varnom priestore sa môže vytvoriť vodná para. Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu.

Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

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

Varovanie

Nebezpečenstvo elektrického výboja!

- Je nebezpečné vykonávať neodborné opravy. Opravy a výmeny chybných prívodných káblov smie vykonávať len náležite poučený pracovník zákazníckeho servisu. Ak je spotrebič poškodený, vytiahnite zástrčku z elektrickej siete alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrinke. Obráťte sa na odborný autorizovaný servis.
- Na horúcich častiach sa môže roztaviť izolácia káblov elektrických spotrebičov. Zabráňte, aby sa prívodné káble elektrických spotrebičov dostali do styku s horúcimi časťami spotrebiča.
- Pokiaľ by do spotrebiča vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.
- Vadný spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Vadný spotrebič nikdy nezapínejte. Vytáhnite sieťovú zástrčku ze zásuvky alebo vypnite pojistku v pojistkovej skrinke. Zavolejte servis.

Varovanie

Nebezpečenstvo účinkom magnetizmu!

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

Halogénová žiarovka

Varovanie

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

Teplotná sonda

Varovanie

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Použitím nesprávnej teplotnej sondy sa môže izolácia poškodiť. Používajte len teplotnú sondu určenú pre tento spotrebič.

Funkcia čistenia

Varovanie

Nebezpečenstvo požiaru!

- Voľné zvyšky jedál, tuk a šťava z pečenia sa môžu počas prevádzky funkcie čistenia vznietiť. Pred každým spustením funkcie čistenia odstráňte z varného priestoru a príslušenstva hrubé nečistoty.
- Spotrebič sa počas priebehu funkcie čistenia veľmi zohreje. Na rúčku dvierok nikdy nevesajte horľavé predmety, ako napr. utierky na riad. Prednú stranu spotrebiča udržiavajte voľnú. Deti udržujte v bezpečnej vzdialenosti.


Varovanie

Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

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

Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

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

Príčiny škôd

Všeobecne

Pozor!

- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo nádoba na dno varného priestoru: Na dno varného priestoru nekladte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte fóliou alebo papierom na pečenie žiadneho druhu. Na dno varného priestoru nekladte žiadne nádoby, ak je teplota nastavená na viac ako 50 °C. Hromadí sa teplo. Časy pečenia a smaženia potom nesúhlasia a dochádza k poškodeniu smaltu.
- Alobal: Alobal vo varnom priestore sa nesmie dostať do kontaktu so sklom dvierok. Na skle dvierok môže vzniknúť trvalé sfarbenie.
- Silikónové formy: Nepoužívajte formy na pečenie zo silikónu alebo fólie, pokrievky a príslušenstvo s obsahom silikónu. Senzor pečenia sa môže poškodiť.
- Voda v horúcom varnom priestore: Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu. Vznikne vodná para. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.
- Vlhkosť vo varnom priestore: Vlhkosť vo varnom priestore trvajúca dlhší čas môže viesť ku korózii. Po použití nechajte varný priestor vyschnúť. V zatvorenom varnom priestore neuchovávajte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Vo varnom priestore neuchovávajte potraviny.
- Vychladnutie pri otvorených dvierkach: Po prevádzke s vysokou teplotou nechajte varný priestor vychladnúť len zatvorený. Do dvierok spotrebiča nič neprivrite. Aj keď sú dvierka len pootvorené, susediaci nábytok sa môže časom poškodiť. Po prevádzke s vysokou vlhkosťou nechajte varný priestor vyschnúť otvorený.
- Ovocná šťava: Pri pečení veľmi šťavnatých ovocných koláčov nenaplňte plech na pečenie príliš vysoko. Ovocná šťava odkvapkávajúca z plechu na pečenie zanecháva fľaky, ktoré nemožno vyčistiť. Radšej použite hlbší univerzálny pekáč.
- Silno znečistené tesnenie: Ak je tesnenie silno znečistené, dvierka spotrebiča sa pri prevádzke už správne nezatvárajú. Susedné čelá kuchynskej linky sa môžu poškodiť. Tesnenia udržiavajte vždy čisté.
- Dvierka spotrebiča ako sedacia alebo odkladacia plocha: Nestavajte, nesadajte ane vešajte sa na otvorené dvierka spotrebiča. Na dvierka spotrebiča neodkladajte žiaden riad alebo príslušenstvo.
- Vsunutie príslušenstva: Podľa typu spotrebiča môže príslušenstvo poškriabať sklo dvierok pri zatváraní spotrebiča. Príslušenstvo vždy zasunúť až na doraz do varného priestoru.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani nedržte za držadlo na dvierkach. Držadlo na dvierkach by nevydržalo hmotnosť spotrebiča a mohlo by sa zlomiť.

Ochrana životného prostredia

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

Úspora energie

- Spotrebič predhrejte len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na používanie.
- Používajte tmavé, načierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Veľmi dobre zachytávajú teplo.
- Dvierka spotrebiča otvárajte počas prevádzky podľa možnosti čo najzriedkavejšie.
- Ak pečiete viac koláčov, najvhodnejšie je piecť ich jeden po druhom. Varný priestor je ešte teplý. Vďaka tomu sa skrátí čas pečenia druhého koláča. Do varného priestoru môžete vsunúť aj 2 pozdĺžne formy vedľa seba.
- Pri dlhšom čase pečenia môžete spotrebič vypnúť 10 minút pred koncom pečenia a na dopečenie využiť zvyškové teplo.

Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



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.

Oboznámenie sa so spotrebičom

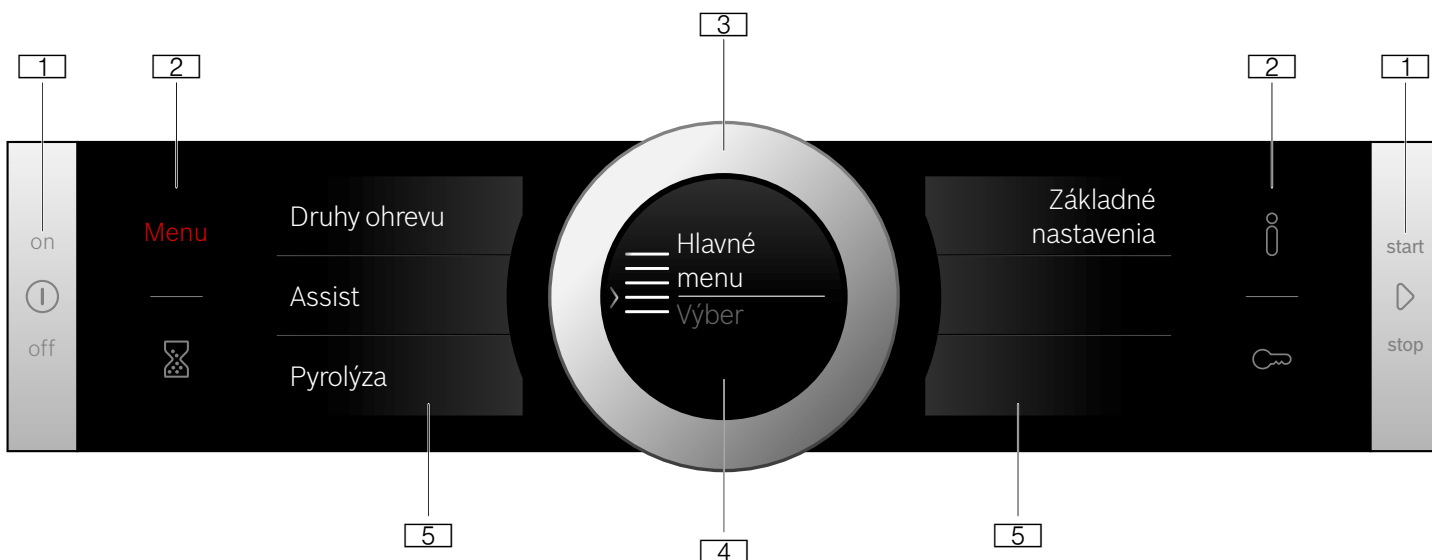
V tejto kapitole vám objasníme indikátory a ovládacie prvky. Okrem toho sa zoznámite s rôznymi funkciami vášho spotrebiča.

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

Ovládací panel

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

Prehľad ukazuje ovládací panel zapnutého spotrebiča so zobrazením menu.



1 Tlačidlá

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

2 Dotykové polia

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

3 Otočný volič

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

4 Displej

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

5 Dotykové displeje

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

Tlačidlá a dotykové polia

Tu vidíte stručne vysvetlený význam rôznych tlačidiel a dotykových polí.

Symbol		Význam
Tlačidlá		
ⓘ	on/off	Zapnutie a vypnutie spotrebiča
▶	start/stop	Spustenie a zastavenie prevádzky alebo dlhým stlačením (cca 3 s) zrušenie prevádzky
Dotykové polia		
Menu	Menu	Otvorenie menu druhov prevádzky
⌚	Časovač	Výber časovača
ⓘ	Informácia	Zobraziť pokyny
🔒	Detská poistka	Aktivovanie a deaktivovanie detskej poistky dlhým stlačením (cca 4 s)

Otočný volič

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

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

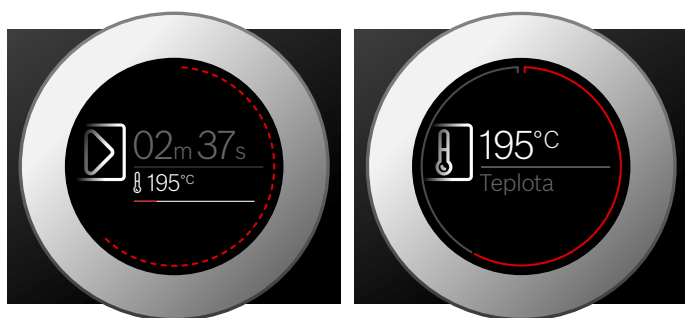
Pri väčšine zoznamoch výberu musíte po dosiahnutí prvého alebo posledného bodu otočný volič otočiť opäť naspäť.

Displej

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

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

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



Obvodová línia

Vonku na displeji sa nachádza obvodová línia.

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

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

Indikácia teploty

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

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

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

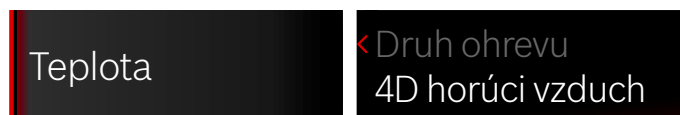
Dotykové displeje

Dotykové displeje sú zobrazeniami a zároveň ovládacími prvkami. Zobrazujú, čo môžete zvoliť k danej

funkcii a čo je už nastavené. Keď chcete vybrať funkciu, ťuknite jednoducho priamo na textové pole.

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

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



Druhy prevádzky

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

Presný opis nájdete v príslušných kapitolách.

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

Druh prevádzky	Použitie
Druhy ohrevu → "Ovládanie spotrebiča" na strane 14	Na optimálnu prípravu vašich jedál sú k dispozícii rôzne, presne prispôbené druhy ohrevu.
Assist → "Jedlá" na strane 30	Pre veľa jedál sú už naprogramované vhodné hodnoty nastavenia.
Pyrolýza → "Funkcia čistenia" na strane 23	Druh prevádzky funkcia čistenia takmer sám vyčistí varný priestor.
Základné nastavenia → "Základné nastavenia" na strane 20	Základné nastavenia vášho spotrebiča si môžete prispôsobiť podľa vašich preferencií.

Druhy ohrevu

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

Symbole jednotlivých druhov ohrevu pomáhajú pri orientácii.

Druh ohrevu	Teplota	Použitie
 4D horúci vzduch	30 – 275 °C	Na pečenie na jednej a viacerých úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore.
 Horný/dolný ohrev	30 – 300 °C	Na tradičné pečenie na jednej úrovni. Zvlášť vhodné na koláče so šťavnatým obložím. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
 Horúci vzduch eco	30 – 275 °C	Na energeticky účinné pečenie vybraných jedál na jednej úrovni bez predhrievania. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore.
 Horný/dolný ohrev eco	30 – 300 °C	Na energeticky účinné pečenie vybraných jedál. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
 Grilovanie s cirkuláciou vzduchu	30 – 300 °C	Na pečenie hydiny a celých rýb a väčších kusov mäsa. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor víri horúci vzduch okolo jedla.
 Gril, veľká plocha	Stupeň grilovania: 1 = slabo 2 = stredne 3 = silno	Na grilovanie plochých kúskov, ako steaky, párky alebo toasty na zapekanie. Rozohreje sa celá plocha pod vyhrievacím telesom grilu.
 Gril, malá plocha	Stupeň grilovania: 1 = slabo 2 = stredne 3 = silno	Na grilovanie malých množstiev steakov, párkov alebo toastov a na zapekanie. Rozohreje sa stredná plocha pod vyhrievacím telesom grilu.
 Stupeň pečenia pizze	30 – 275 °C	Na prípravu pizze a jedál, ktoré potrebujú veľa tepla zdola. Ohrieva dolné vyhrievacie teleso a prstencové vyhrievacie teleso na zadnej stene.
 Mierny ohrev	70 – 120 °C	Na šetrné a pomalé pečenie opečených, jemných kúskov mäsa v nezakrytej nádobe. Teplo prichádza pri nízkej teplote rovnomerne zhora a zdola.
 Dolný ohrev	30 – 250 °C	Na prípravu vo vodnom kúpeli a na dopečenie. Teplo prichádza zdola.
 Rozmrazovanie	30 – 60 °C	Na šetrné rozmrazovanie zmrazených potravín.
 Udržiavanie teploty	60 – 100 °C	Na udržiavanie teploty pripravených jedál.
 Predhrievanie riadu	30 – 70 °C	Na zohrievanie riadu.

Navrhované hodnoty

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

Ďalšie informácie

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

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

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

Funkcie varného priestoru

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

Otvorenie dvierok spotrebiča

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

Osvetlenie varného priestoru

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

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

Upozornenie: V základných nastaveniach môžete určiť, že sa osvetlenie varného priestoru pri prevádzke nezapne. → "Základné nastavenia" na strane 20

Chladiaci ventilátor

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

Pozor!

Vetráciu štrbinu nezakrývajte. Ináč sa spotrebič prehreje.

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


Upozornenie: Čas dobehu chladiaceho ventilátora môžete zmeniť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenia" na strane 20

Príslušenstvo

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

Dodané príslušenstvo

Spotrebič je vybavený nasledovným príslušenstvom

	Rošt Na riad, kuchynské a nákypové formy. Na pečené mäso a grilované kúsky.
	Univerzálny pekáč Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč používať aj ako záchytnú nádobu na tuk.
	Plech na pečenie Na koláče na plechu a drobné pečivo.
	Teplotná sonda Umožňuje pečenie pri presnej teplote. Opis použitia nájdete v príslušnej kapitole. → "Teplotná sonda" na strane 18

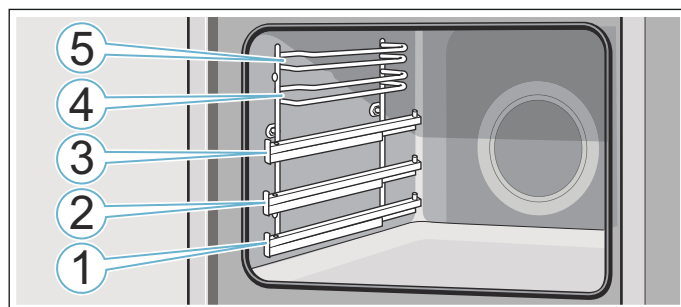
Používajte len originálne príslušenstvo. Je špeciálne prispôbosené vášmu spotrebiču.

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

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

Zasunutie príslušenstva

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



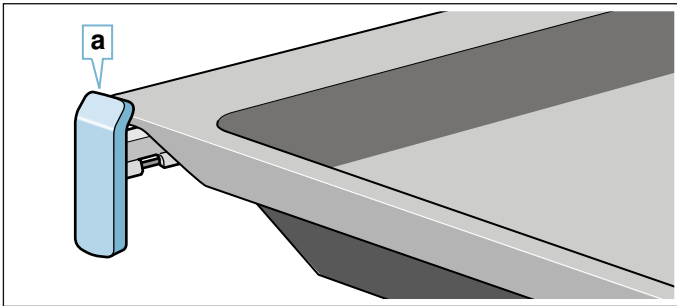
Vo výške zasunutia 4 a 5 zasuňte príslušenstvo vždy medzi obidve vodiace tyče danej výšky zasunutia.

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

koľajniček vo výške 1, 2 alebo 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť viac dopredu.

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

Príklad na obrázku: univerzálny pekáč



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

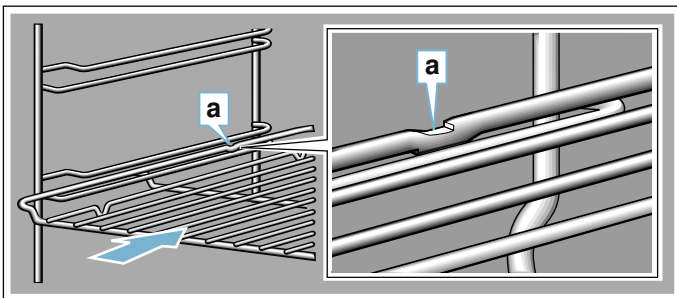
Upozornenia

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

Zaisťovacia funkcia

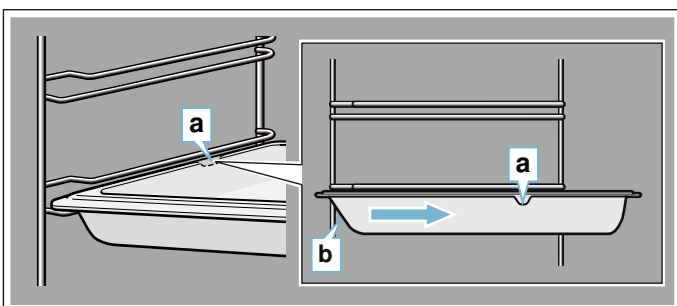
Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne až do polovice, kým zapadne. Zaisťovacia funkcia zabraňuje prevráteniu príslušenstva pri vytiahnutí. Príslušenstvo sa musí správne zasunúť do varného priestoru, aby fungovala ochrana proti prevráteniu.

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



Dbajte na to, aby pri zasúvaní plechov do varného priestoru bola západka **a** vždy vzadu a smerovala nadol. Zošíkmenie príslušenstva **b** musí smerovať dopredu k dvierkam spotrebiča.

Príklad na obrázku: univerzálny pekáč

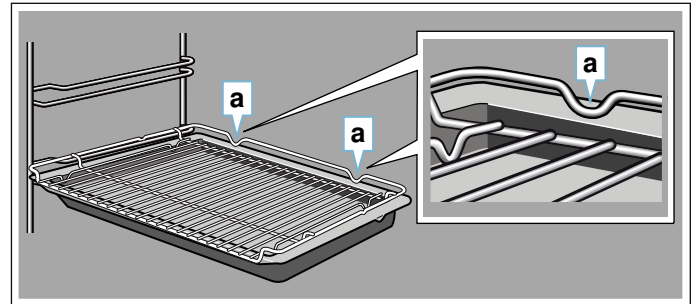


Kombinovanie príslušenstva

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

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

Príklad na obrázku: univerzálny pekáč



Osobitné príslušenstvo

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

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

Pri nákupe uveďte presné objednávacie číslo osobitného príslušenstva.

Upozornenie: Nie každé osobitné príslušenstvo sa hodí ku každému spotrebiču. Uveďte pri kúpe vždy presné označenie (číslo výrobku – E-Nr.) vášho spotrebiča. → "Služba zákazníkom" na strane 29

Osobitné príslušenstvo	Objednávacie číslo
Rošt Na riad, formy na koláče a nákypy a na pečené mäso a grilované kusky.	HEZ634070
Univerzálny pekáč Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč použiť aj ako záchytnú nádobu na tuk.	HEZ632070 Vhodný na pyrolyzu
Plech na pečenie Na koláče na plechu a drobné pečivo.	HEZ631070 Vhodný na pyrolyzu
Vkladací rošt Na mäso, hydinu a ryby. Na vloženie do univerzálného pekáča na zachytávanie kvapkajúceho tuku a šťavy z mäsa.	HEZ324000
Profesionálna panvica Na prípravu veľkých množstiev.	HEZ633070
Pokrievka na profesionálnu panvicu Pokrievka zmení profesionálnu panvicu na pekáč.	HEZ633001

Plech na pizzu Na pizzu a veľké okrúhle koláče.	HEZ617000
Grilovací plech Na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana proti striekaniu. Používajte len v univerzálnom pekáči.	HEZ625071 Vhodný na pyrolyzu
Kameň na pečenie chleba Na prípravu domáceho chleba, zemiá a pizze, ktoré majú pri pečení získať chrumkavý spodok. Kameň na pečenie sa vždy musí predhriať na odporúčanú teplotu.	HEZ327000 Vhodný na pyrolyzu
Sklenený pekáč (5,1 l) Na prípravu dusených jedál a nákypov. Zvlášť vhodný na druh prevádzky „Jedlá“.	HEZ915001
Sklenená miska Na prípravu veľkých kusov mäsa, šťavnatých koláčov a nákypov.	HEZ864000
Sklenená panvica Na nákypy, zeleninové jedlá a pečivo.	HEZ636000
Výsuvný systém, jednoduchý S vyťahovacími koľajničkami vo výške 2 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.	HEZ638170 Vhodný na pyrolyzu
Výsuvný systém, 2-násobný S vyťahovacími koľajničkami vo výške 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.	HEZ638270 Vhodný na pyrolyzu
Výsuvný systém, 3-násobný S vyťahovacími koľajničkami vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.	HEZ638370 Vhodný na pyrolyzu

Pred prvým použitím

Prv než začnete používať váš nový spotrebič, musíte ho nastaviť. Okrem toho vyčistíte varný priestor a príslušenstvo.

Prvé uvedenie do prevádzky

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

Upozornenie: Tieto nastavenia môžete kedykoľvek znova zmeniť na základné nastavenia. → "Základné nastavenia" na strane 20

Nastavenie jazyka

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

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

Nastavenie času

Čas sa začína na „12:00“ hod.

1. Ťknite na textové pole „Čas“.
2. Otočným voličom nastavte čas.
3. Na potvrdenie ťknite na textové pole „Ukončiť nastavenia“.

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

Čistenie varného priestoru a príslušenstva

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

Čistenie varného priestoru

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

Dbajte pritom na to, aby sa vo varnom priestore nenachádzali zvyšky obalu, ako napr. guľôčky polystyrénu. Pred rozohrievaním utrite hladké plochy vo varnom priestore vlhkou handrou. Počas rozohrievania spotrebiča vetrajte kuchyňu.

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

Nastavenia	
Druh ohrevu	Horný/dolný ohrev <input type="checkbox"/>
Teplota	240 °C
Čas trvania	1 hodina

Spotrebič vypnite po uvedenom čase trvania tlačidlom on/off ①.

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

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistíte umývacím roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.



Ovládanie spotrebiča

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

Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Prv než začnete spotrebič nastavovať, musíte ho zapnúť.

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

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

Zapnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off ① zapnete spotrebič.

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

Upozornenie: To, ktorý druh ohrevu sa má po zapnutí objaviť, môžete určiť v základných nastaveniach.
→ "Základné nastavenia" na strane 20

Vypnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off ① vypnite spotrebič.

Prípadne prebiehajúca funkcia sa zruší.

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

Upozornenie: V základných nastaveniach môžete určiť, či sa má čas na vypnutom spotrebiči zobrazovať alebo nie.
→ "Základné nastavenia" na strane 20

Spustenie prevádzky

Každú prevádzku musíte spustiť tlačidlom start/stop ▷.

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

Zastavenie prevádzky

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

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

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

Nastavenie druhu prevádzky

Po zapnutí spotrebiča sa objaví nastavený navrhovaný druh prevádzky.

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

V zásade platí:

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

Nastavenie druhu ohrevu a teploty

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

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

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



Teplota je v popredí zobrazovaná bielou farbou.

2. Otočným voličom nastavte teplotu.



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



Spotrebič začne hriať.

Keď je jedlo hotové, tlačidlom on/off ⓪ vypnete spotrebič.

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

Zmena

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

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

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

Rýchle rozohrievanie

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

Vhodné druhy ohrevu pre rýchle rozohrievanie sú:

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

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

Nastavenie

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

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

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




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


Zrušenie

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

Časové funkcie

Váš spotrebič má rôzne časové funkcie.

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

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

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

Upozornenie: To, ako dlho znie signál, môžete zmeniť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenia" na strane 20

Nastavenie času trvania

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

Nastavenie

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


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

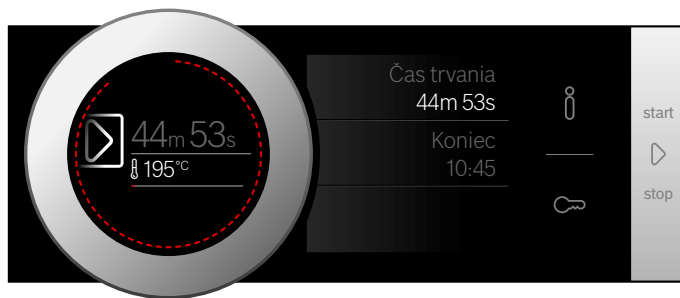
Nastaviť sa dá maximálne 23 hodín a 59 minút.

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

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





- Spustíte tlačidlom start/stop . Čas trvania plynie.



Spotrebič začne hriať.

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

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

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

Zmena a zrušenie

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

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

Nastavenie konca

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

Upozornenia

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

Nastavenie

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

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

- Nastavte druh prevádzky a teplotu alebo stupeň.
- Nastavte čas trvania.

3. Pred spustením ťuknite na textové pole „Koniec“. Na displeji je v popredí vypočítaný čas skončenia zobrazený bielou farbou.
4. Otočným voličom posuňte koniec na neskôr.



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



Spotrebič prejde do čakacej pozície. Keď sa spotrebič spustí, čas prevádzky na displeji začne plynúť.

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

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

Keď je jedlo hotové, vypnite spotrebič tlačidlom on/off ①.

Zmena a zrušenie

Po spustení sa už čas skončenia nedá zmeniť.

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

Nastavenie časovača

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

Nastavenie

Čas nastavený na časovači začína vždy na nula minútach.

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

Nastaviť sa dá maximálne 24 hodín.

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

Upozornenie: Po niekoľkých sekundách sa automaticky spustí časovač.

Čas na časovači sa odpočítava.

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

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

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

Zmena a zrušenie

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

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

Teplotná sonda

Teplotná sonda vám umožňuje pečenie pri veľmi presnej teplote. Meria teplotu vo vnútri potraviny. Keď je dosiahnutá nastavená teplota, spotrebič sa automaticky vypne.

Druhy ohrevu

Nie všetky druhy ohrevu sú vhodné na prevádzku s teplotnou sondou.

Keď je teplotná sonda zasunutá vo varnom priestore, k dispozícii máte nasledovné druhy ohrevu.

	4D horúci vzduch
	Horný/dolný ohrev
	Horúci vzduch eco
	Horný/dolný ohrev eco
	Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
	Stupeň pečenia pizze

Upozornenia

- Teplotná sonda meria teplotu vo vnútri potraviny v rozmedzí 30 °C až 99 °C.
- Používajte len priloženú teplotnú sondu. Môžete ju dokúpiť ako náhradnú súčiastku v zákazníckom servise.
- Teplotnú sondu po použití vždy vyberte z varného priestoru. Nikdy ju neuchovávajte vo varnom priestore.

Varovanie

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Použitím nesprávnej teplotnej sondy sa môže izolácia poškodiť. Používajte len teplotnú sondu určenú pre tento spotrebič.

Teplota varného priestoru

Aby sa teplotná sonda nepoškodila, nenastavujte vyššiu teplotu ako 250 °C.

Nastavená teplota varného priestoru musí byť minimálne o 10 °C vyššia ako nastavená teplota v strede potraviny.

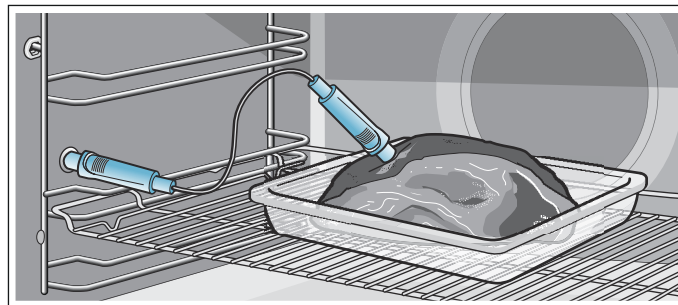
Vsunutie teplotnej sondy do potraviny

Prv než potravinu vložíte do varného priestoru, vsuňte do nej teplotnú sondu.

Teplotná sonda má tri body merania. Dbajte na to, aby stredný bod merania bol v potravine.

Mäso: Do veľkých kusov vsuňte teplotnú sondu zhora naprieč až na doraz do mäsa.

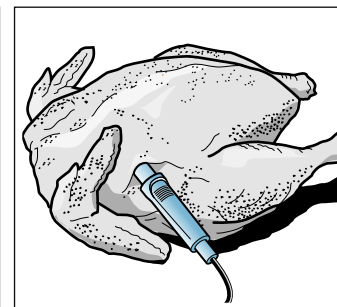
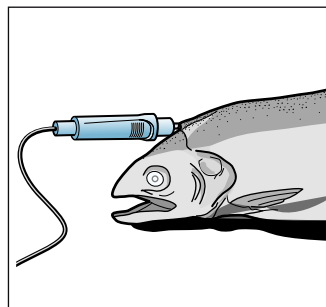
Do tenších kúskov vsuňte sondu z boku do najhrubšej časti.



Upozornenie: Príslušenstvo zasuňte vždy pod zásuvku teplotnej sondy.

Ryba: Celú rybu položte na rošt pomocou polovice zemiaka do polohy na brucho (plávajúcej polohy). Teplotnú sondu vsuňte za hlavou v smere k stredu chrbtice až na doraz.

Hydina: Celú hydinu položte na rošt prsami nahor. Vsuňte teplotnú sondu na chrbte v mieste medzi krídlami až na doraz do prsného filé.



Pozor!

Kábel teplotnej sondy nezacviknite. Aby sa teplotná sonda veľkým teplom nepoškodila, musí byť vzdialenosť medzi ohrevným telesom grilu a teplotnou sondou niekoľko centimetrov. Mäso môže počas pečenia zväčšiť svoj objem.

Nastavenie teploty v strede potraviny

Teplotná sonda sa musí vsunúť do zásuvky vľavo vo varnom priestore.

1. Ťuknite na textové pole s požadovaným druhom ohrevu.
Na displeji je v popredí navrhovaná hodnota teploty varného priestoru zobrazená bielou farbou.
2. Otočným voličom nastavte teplotu varného priestoru.
3. Ťuknite na textové pole „Teplota v strede potraviny“.
Na displeji je v popredí navrhovaná hodnota zobrazená bielou farbou.
4. Otočným voličom nastavte teplotu v strede potraviny.
5. Spustíte tlačidlom start/stop \triangleright .
Čas na displeji zobrazuje, ako dlho už prevádzka beží.

Spotrebič začne hriať.

Na displeji je v popredí teplota v strede potraviny zobrazená bielou farbou, vľavo aktuálna teplota, vpravo nastavená teplota, napr. „ Δ 15 | 80°C“. Línia rozohrievania sa vzťahuje tiež na teplotu v strede potraviny.

Po dosiahnutí nastavenej teploty v strede potraviny, zaznie zvukový signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa aktuálne teplota v strede potraviny rovná nastavenej teplote, napr. „ Δ 80 | 80°C“. Priebeh času sa zastaví.

Vypnite spotrebič tlačidlom on/off \odot a vytiahnite teplotnú sondu zo zásuvky.

Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

Varný priestor, príslušenstvo a teplotná sonda sa zohrejú na vysokú teplotu. Horúce príslušenstvo a teplotnú sondu vyberte z varného priestoru vždy chňapkou na hrnce.

Zmena

Po štarte je teplota v strede potraviny v popredí. Keď pohnete otočným voličom, teplota v strede potraviny sa priamo zmení a prevezme.

Keď chcete zmeniť teplotu varného priestoru, ťuknite predtým na textové pole „Teplota“.

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

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

Zrušenie

Keď chcete teplotnú sondu zrušiť, vytiahnite ju zo zásuvky a z mäsa. Stlačením tlačidla start/stop \triangleright môže prevádzka pokračovať bez teplotnej sondy.

Teplota v strede rôznych potravín


Nepoužívajte zmrazené potraviny. Údaje v tabuľke sú orientačné hodnoty. Závisia od kvality a vlastností potravín.

Obsiahle údaje o druhu ohrevu a teplote nájdete na konci návodu na používanie. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 31

Potravina	Teplota v strede potraviny v °C
Hydina	
Kurča	80–85
Kuracie prsia	75–80
Kačica	80–85
Kačacie prsia, do ružova	55–60
Morka	80–85
Morčacie prsia	80–85
Hus	80–90
Bravčové mäso	
Bravčová krkovička	85–90
Bravčová panenka, do ružova	62–70
Bravčové karé, prepečené	72–80
Hovädzie mäso	
Hovädzia sviečkovica alebo anglický roast-beef	45–52
Hovädzia sviečkovica alebo roastbeef, do ružova	55–62
Hovädzia sviečkovica alebo anglický roast-beef, prepečené	65–75
Tefacie mäso	
Tefacie pečené alebo lopatka, chudé	75–80
Tefacie pečené, pliecko	75–80
Tefacie koleno	85–90
Jahňacie mäso	
Jahňacie stehno, do ružova	60–65
Jahňacie stehno, prepečené	70–80
Jahňací chrbát, do ružova	55–60
Ryby	
Ryby, v celku	65–70
Rybie filé	60–65
Iné	
Fašírka, všetky druhy	80–90

Detská poistka

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



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

Aktivovanie a deaktivovanie

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

Cca 4 sekundy podržte pole  stlačené.

Na displeji sa objaví upozornenia na potvrdenie.

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

Základné nastavenia


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

Zmena základných nastavení

Spotrebič musí byť zapnutý.


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

Zrušenie

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

Zoznam základných nastavení

Podľa výbavy vášho spotrebiča nie sú dostupné všetky základné nastavenia.

Nastavenie	Výber
Jazyk	Ďalšie jazyky k dispozícii
Čas	Čas v 24 h formáte
Výrobné nastavenia	Obnovenie stavu neobnoviť*
Zvukový signál	Krátke trvanie (30 s) Stredné trvanie (1 min)* Dlhé trvanie (5 min)
Hlasitosť	Stupnica s 5 stupňami
Zvukový signál tlačidiel	zapnuté Vypnuté* (zvuk pri on/off  zostane)
Jas displeja	Stupnica s 5 stupňami
Zobrazenie času	vyp. Digitálne* Analogové

Osvetlenie	V prevádzke vyp. V prevádzke zap.*
Detská poistka	Len blokovanie tlačidiel* Zaistenie dvierok a blokovanie tlačidiel
Prevádzka po zapnutí	Hlavné menu Druhy ohrevu* Assist
Vypnutie displeja v noci	vypnuté* zapnuté
Logo značky	zobraziť* nezobraziť
Čas dobehu ventilátora	Odporúča sa* Minimálne
Výsuvný systém	Nie je súčasťou výbavy* (pri použití rámu a jednoduchého výsuvu) Nie je súčasťou výbavy* (pri 2-násobnom a 3-násobnom výsuvu)
Nastavenie programu sabat	zapnuté vypnuté*

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

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

Výpadok elektrického prúdu

Vami uskutočnené zmeny nastavení zostanú zachované aj po výpadku prúdu.

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

Zmena času

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

Spotrebič musí byť zapnutý.

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



Program sabat

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

Spustenie programu sabat

Prv než budete môcť použiť program sabat, musíte aktivovať základné nastavenia. → "Základné nastavenia" na strane 20

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

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

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

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

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

Tlačidlom on/off Ⓞ vypnite spotrebič.

Upozornenie: Keď otvoríte dvierka spotrebiča, prevádzka sa nepreruší.

Zmena a zrušenie

Po spustení sa už nastavenia nedajú zmeniť.

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

Čistiace prostriedky

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

Vhodné čistiace prostriedky

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

Pozor!

Poškodenie povrchu

Nepoužívajte

- ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- tvrdé abrazívne vankúšiky alebo čistiace špongie,
- vysokotlakový čistič alebo parný čistič,
- špeciálne čističe na čistenie za tepla.

Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.

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

Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru avyhrievacích prvkov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.

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

Sklá dvierok	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabky na sklo alebo drôtenky z nehrdzavejúcej ocele.
Dverová rúčka	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Keď sa odvápnovací prostriedok dostane na rúčku, okamžite rúčku utrite. Ináč sa tieto škrvny už nedajú odstrániť.

Vnútro spotrebiča

Smaltované plochy	Horúci umývací roztok alebo voda s octom: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Pripálené zvyšky jedál namočte vlhkou handrou a umývacím roztokom. Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry. Varný priestor nechajte po čistení vyschnúť otvorený. Použite funkciu čistenia. → "Funkcia čistenia" na strane 23
Sklenený kryt osvetlenia varného priestoru	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry.
Kryt dvierok z nehrdzavejúcej ocele	Čistiaci prostriedok na nehrdzavejúcu oceľ: Dodržiavajte pokyny výrobcu. Nepoužívajte ošetrojúce prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ. Pred čistením opatrne odoberte kryt dvierok.
Rámy	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.
Systém vyťahovacích koľajničiek	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mastiaci tuk z vyťahovacích koľajničiek, čistite ich zasunuté. Neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou. Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele.
Teplotná sonda	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Neumývajte v umývačke riadu.

Upozornenia

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

Udržiavanie čistoty spotrebiča

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

Tipy

- Vyčistíte varný priestor po každom použití. Nečistoty sa tak nepripália.
- Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvryny a škvryny od bielka.
- Na pečenie veľmi vlhkých koláčov používajte univerzálny pekáč.
- Na pečenie používajte vhodný riad, napríklad pekáč.


Funkcia čistenia

S funkciou čistenia „Pyrolýza“ sa dá varný priestor bez námahy vyčistiť. Varný priestor sa zohreje na veľmi vysokú teplotu. Zvyšky z pečenia a grilovania sa spália. Môžete si vybrať z troch stupňov čistenia.


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

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

Upozornenia

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

 Varovanie**Nebezpečenstvo popálenia!**

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

Pred spustením funkcie čistenia

Pri čistení môžete spolu s rúrou čistiť príslušenstvo, napr. univerzálny pekáč alebo plech na pečenie. Pred čistením odstráňte hrubé nečistoty. Zasuňte príslušenstvo do výšky 2.

Vyčistite vnútorné dvierka spotrebiča a okrajové plochy varného priestoru v oblasti tesnenia. Tesnenie nešúchajte.

Upozornenie: Pri použití funkcie čistenia sa môže spolu s rúrou čistiť smaltované príslušenstvo. Rošty sa nemôžu čistiť spolu s rúrou pri použití funkcie čistenia. Rošty nie sú vhodné na použitie funkcie čistenia a sfarbili by sa. Ďalšie príslušenstvo, ktoré je vhodné na použitie funkcie čistenia, nájdete v tabuľke osobitného príslušenstva. → "Príslušenstvo" na strane 11

Varovanie

Nebezpečenstvo požiaru!

- Voľné zvyšky jedál, tuk a šťava z pečenia sa môžu počas prevádzky funkcie čistenia vznietiť. Pred každým spustením funkcie čistenia odstráňte z varného priestoru a príslušenstva hrubé nečistoty.
- Spotrebič sa počas priebehu funkcie čistenia veľmi zohreje. Na rúčku dvierok nikdy nevesajte horľavé predmety, ako napr. utierky na riad. Prednú stranu spotrebiča udržiavajte voľnú. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Varovanie


Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

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

Nastavenie funkcie čistenia


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


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


1. Ťuknite na pole **menu**.
Zobrazí sa výber druhov prevádzky.
2. Ťuknite na textové pole „Pyrolýza“.
Na displeji je v popredí stupeň čistenia zobrazený bielou farbou.
3. Otočným voličom nastavte stupeň čistenia.
Čas skončenia sa automaticky vypočíta.
4. Spustite tlačidlom start/stop .
Čas prevádzky na displeji plynie. Lína rozohrievania sa pri funkcii čistenia neobjaví.

Funkcia čistenia sa spustí.

Počas priebehu funkcie čistenia vetrajte kuchyňu.

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

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

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



Posunutie času skončenia


Čas skončenia môžete posunúť dozadu. Pred spustením ťuknite na textové pole „Koniec“ a otočným voličom posuňte koniec na neskôr.

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

Zmena a zrušenie

Po spustení sa už stupeň čistenia nedá zmeniť.

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

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

Po skončení funkcie čistenia

Keď je varný priestor vychladnutý, utrite popol, ktorý zostal vo varnom priestore, príslušenstve, na rámoch a v oblasti dvierok spotrebiča vlhkou handrou.

Po čistení môže zostať sfarbenie na vyťahovacích koľajničkách. Nemá to žiaden vplyv na funkciu. Vyťahovacie koľajničky utrite vlhkou handrou. Potom všetky koľajničky viackrát zasuňte a vysuňte.

Rámy

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

Vyvesenie a zavesenie rámov

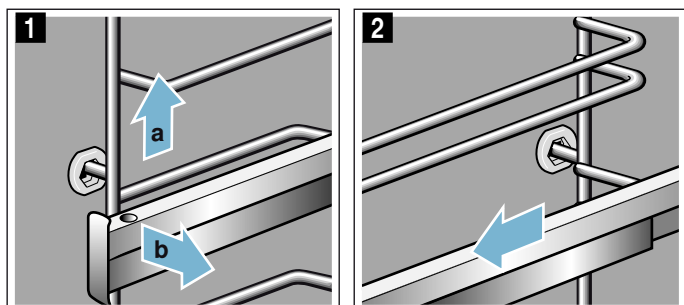
⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

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

Vyvesenie rámov

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

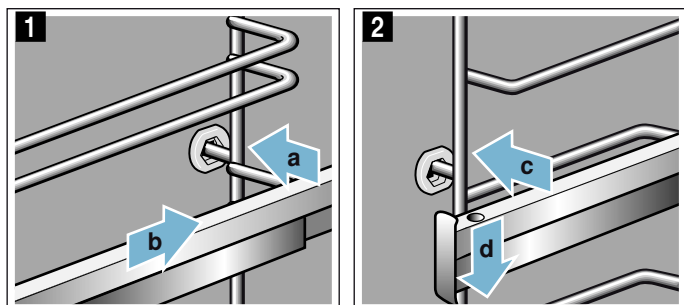


Rámy vyčistíte čistiacim prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

Zavesenie rámov

Rámy patria len doprava alebo doľava. Vyťahovacie kofajničky sa musia dať vytiahnuť dopredu.

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



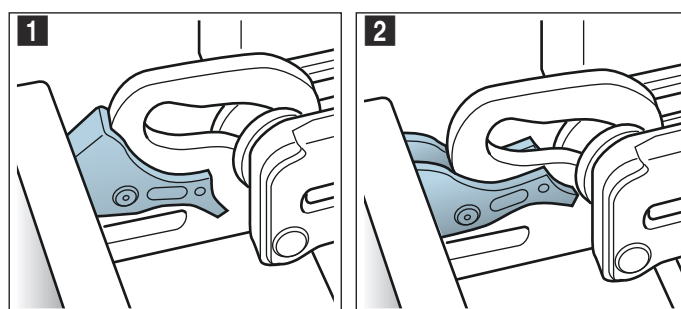
Dvierka spotrebiča

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

Zavesenie a vyvesenie dvierok spotrebiča

Pred čistením a vybratím skiel dvierok môžete dvierka spotrebiča vyvesiť.

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



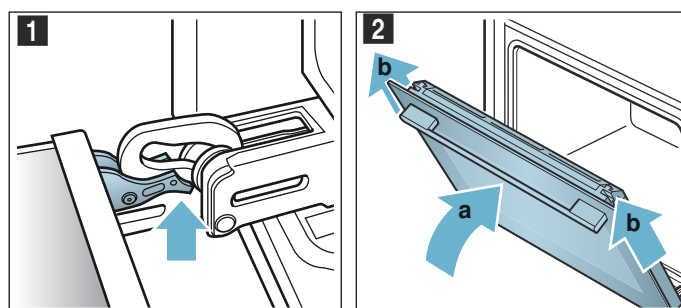
⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

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

Vyvesenie dvierok spotrebiča

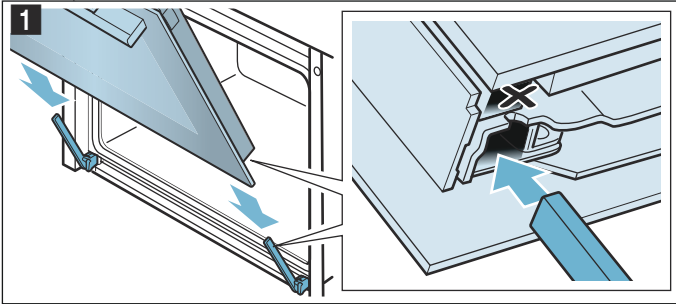
1. Úplne otvorte dvierka spotrebiča.
2. Obidve zaisťovacie páčky vľavo a vpravo vyklopte (obrázok **1**).
3. Zatvorte dvierka spotrebiča až na doraz **a**. Obidvomi rukami vľavo a vpravo chyťte **b** a vytiahnite nahor (obrázok **2**).



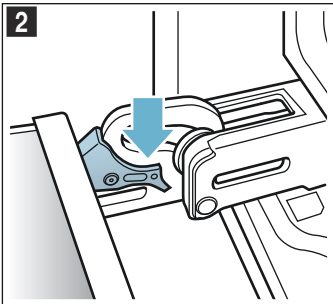
Zavesenie dvierok spotrebiča

Dvierka spotrebiča znova zavesíte v opačnom poradí.

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



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

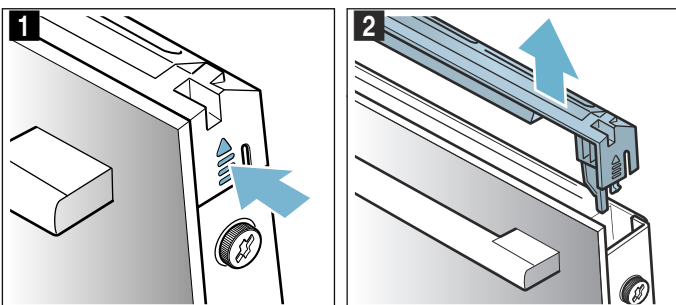


3. Zatvorte dvierka varného priestoru.

Odoberanie krytu dvierok

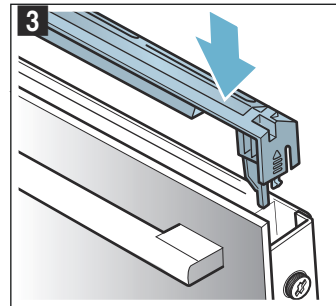
Vložka z nehrdzavejúcej ocele v kryte dvierok sa môže sfarbiť. Aby bolo čistenie dôkladné, môžete odstrániť kryt.

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



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

4. Znova mierne otvorte dvierka spotrebiča. Nasadíte kryt a pritlačíte, aby počuteľne zapadol (obrázok 3).



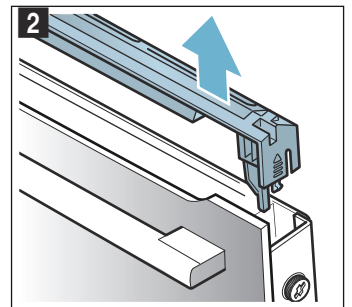
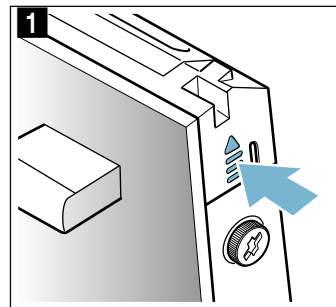
5. Zatvorte dvierka spotrebiča.

Demontáž a montáž skiel dvierok

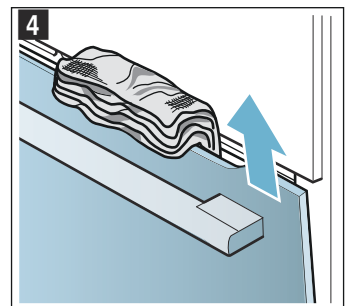
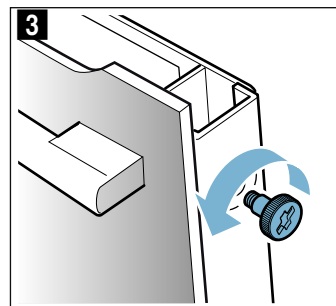
Aby sa dal spotrebič lepšie vyčistiť, sklo dvierok spotrebiča sa dá vybrať.

Demontáž na spotrebiči

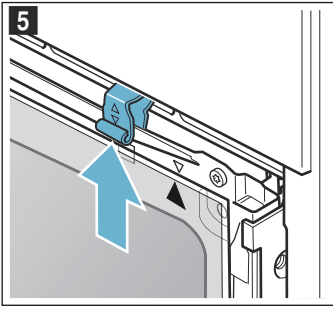
1. Mierne otvorte dvierka spotrebiča.
2. Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok 1).
3. Odoberte kryt (obrázok 2).



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



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



Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou utierkou.

⚠ Varovanie

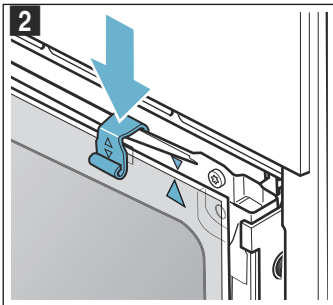
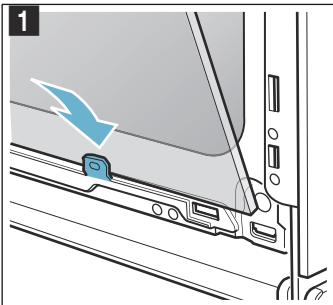
Nebezpečenstvo poranenia!

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

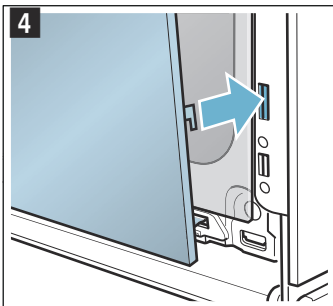
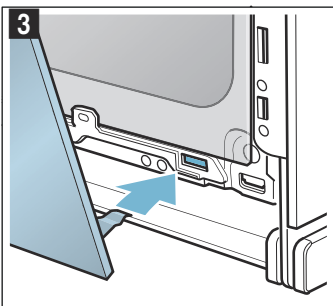
Montáž na spotrebiči

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

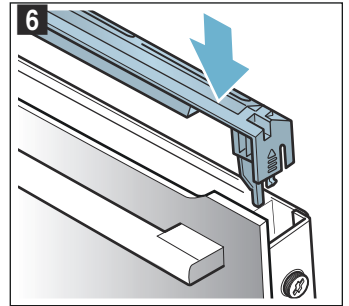
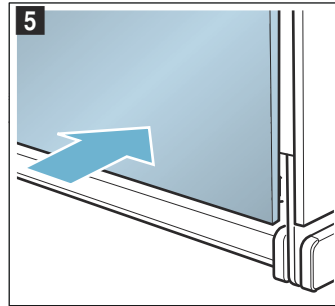
1. Medzisklo vložte dolu do držiaka (obrázok 1) a hore pritlačte.
2. Držiaky potlačte nadol (obrázok 2).



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



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



9. Zatvorte dvierka spotrebiča.

Pozor!

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





Porucha - čo robiť?

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

Poruchy odstránite sami

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

Keď sa jedlo nevydarí optimálne, na konci návodu na používanie nájdete veľa tipov a upozornení týkajúcich sa prípravy jedál. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 31


Porucha	Možná príčina	Náprava/upozornenie
Spotrebič nefunguje.	Chybná poistka. Výpadok elektrického prúdu	Skontrolujte poistku v poistkovej skrini. Skontrolujte, či kuchynské svetlo alebo ostatné kuchynské spotrebiče fungujú.
Na displeji je „Sprache Deutsch“.	Výpadok elektrického prúdu	Nastavte jazyk a čas znova.
Čas sa neobjaví, keď je spotrebič vypnutý.	Základné nastavenie je zmenené.	Zmeňte základné nastavenia zobrazenia času.
Dvierka spotrebiča sa nedajú otvoriť.	Dvierka spotrebiča zablokované detskou poistkou.	Deaktivujte detskú poistku tak, že pole  podržíte stlačené cca 4 sekundy. Blokovanie sa dá vypnúť v základných nastaveniach.
Dvierka spotrebiča sa nedajú otvoriť, na displeji svieti symbol  .	Dvierka spotrebiča sú zablokované funkciou čistenia.	Počkajte, kým varný priestor vychladne a zmizne symbol  .
Spotrebič sa nerozohrieva, na displeji svieti symbol  .	Demonštračný režim v základných nastaveniach je aktívovaný.	Odpojte na chvíľu spotrebič od siete (vypnite poistku v poistkovej skrini) a potom do 3 minút deaktivujte demonštračný režim v základných nastaveniach.
Otočný volič vypadol z uloženia na ovládacom poli.	Otočný volič omylom vypadol zo zaistenia.	Otočný volič je odoberateľný. Jednoducho vložte otočný volič naspäť do jeho uloženia na ovládacom paneli a vložte ho dovnútra tak, aby zapadol a dal sa otáčať ako zvyčajne.
Otočný volič sa už nedá ľahko otáčať.	Nečistoty pod otočným voličom.	Otočný volič je odoberateľný. Otočný volič jednoducho vyťahnite z jeho uloženia. Alebo stlačte vonkajší okraj otočného voliča tak, aby sa preklopil a aby sa dal ľahko uchopiť. Otočný volič a jeho uloženie na spotrebiči opatrne vyčistite umývacím roztokom a handričkou. Osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte ostré alebo abrazívne prostriedky. Nenamáčajte alebo neumývajte v umývačke na riad. Otočný volič nevyťahujte príliš často, aby jeho uloženie zostalo stabilné.

Varovanie

Nebezpečenstvo elektrického výboja!

Je nebezpečné vykonávať neodborné opravy. Opravy a výmeny chybných prívodných káblov smie vykonávať len náležite poučený pracovník zákazníckeho servisu. Ak je spotrebič poškodený, vyťahnite zástrčku z elektrickej siete alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrini. Obráťte sa na odborný autorizovaný servis.

Hlásenia chýb na displeji

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

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

Maximálny čas prevádzky


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

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

Maximálny čas prevádzky dosiahnutý

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

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

Keď spotrebič nepotrebujete, vypnite ho tlačidlom on/off .

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

Výmena žiarovky osvetlenia varného priestoru na hornej stene

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

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

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

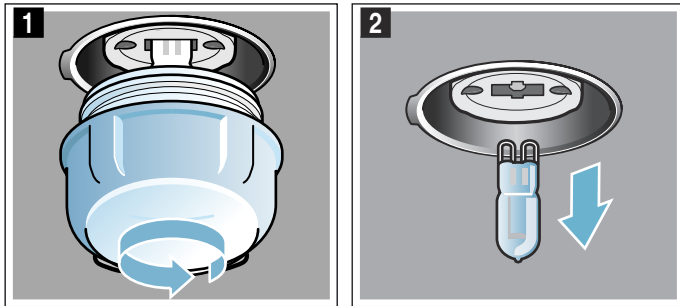
Pri výmene žiarovky osvetlenia varného priestoru sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku vpoistkovej skrinke.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru avyhrievacích prvkov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.

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



4. Sklenený kryt znova zaskrutkujte.
5. Utierku na riad vyberte a zapnite poistku.

Sklenený kryt

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

Služba zákazníkom


Keď si váš spotrebič vyžaduje opravu, je tu pre vás náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme zabránili aj zbytočným návštevám personálu zákazníckeho servisu.

Číslo E a číslo FD

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

<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> E-Nr: <input type="text"/> FD: <input type="text"/> Z-Nr: <input type="text"/> </div> <div style="margin-top: 5px;"> Type: <input type="text"/> </div> </div>		
---	--	--

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

Číslo výrobku (E-Nr.)	Výrobné číslo (FD-Nr.)
Zákaznícky servis 	

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

Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

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

Jedlá

S druhom prevádzky „Assist“ môžete pripravovať najrozličnejšie jedlá. Spotrebič pre ne vyberie optimálne nastavenia.

Upozornenia týkajúce sa nastavení

- Výsledok pečenia závisí od kvality potravín a veľkosti a druhu varnej nádoby. Aby bol výsledok pečenia optimálny, použite kvalitné potraviny a mäso s teplotou z chladničky. Ak použijete zmrazené jedlá, použite len potraviny vybrané priamo z mrazničky.
- Pri niektorých jedlách sa zobrazí návrh teploty, druhu ohrevu a času pečenia. Teplotu a čas trvania môžete zmeniť podľa vlastných potrieb.
- Pri niektorých jedlách budete vyzvaný, aby ste zadali hmotnosť. Zadajte vždy celkovú hmotnosť, ibaže by vás spotrebič vyzval k inému zadaniu. Tu prevezme za vás spotrebič nastavenia času a teploty. Nastavenie hmotnosti mimo uvedeného rozsahu hmotnosti nie je možné.
- Pri pečení jedál, pri ktorých spotrebič za vás prevezme výber teploty, môžete byť k dispozícii až teplota do 300 °C. Dbajte na to, aby ste použili dostatočne žiaruvzdorný riad.
- Dostanete upozornenia týkajúce sa napr. riadu, výšky zasunutia alebo údaje o pridaní tekutín pri pečení mäsa. Pri niektorých jedlách je počas pečenia potrebné napr. obrátenie alebo premiešanie. Krátko po spustení sa to zobrazí na displeji. Signál vás na to upozorní v správnom čase.
- Upozornenia týkajúce sa vhodného riadu a tipy a triky na prípravu jedál nájdete na konci návodu na používanie. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 31

Teplotná sonda

Pri niektorých jedlách môžete použiť aj teplotnú sondu. Po zasunutí teplotnej sondy do spotrebiča sa vám zobrazia jedlá, ktoré sú vhodné na jej použitie. Teplotu v strede potraviny a teplotu varného priestoru môžete zmeniť. → "Teplotná sonda" na strane 18

Senzor pečenia

Váš spotrebič má senzor pečenia. Tento sa automaticky aktivuje, keď zo zoznamu výberu vyberiete príslušné pečivo. Spotrebič tu prevezme kontrolu. Keď je pečivo hotové, spotrebič sa vypne. Zaznie signál. Čas trvania približne zodpovedá receptu vášho pečiva a nezobrazí sa.

Nepoužívajte formy na pečenie zo silikónu alebo príslušenstvo s obsahom silikónu. Senzor pečenia sa poškodí.

Kým sa na displeji zobrazuje „Senzor pečenia aktívny“, dvierka spotrebiča sa nedajú otvoriť. Nastavenia sa ináč zrušia. Spotrebič vám potom ponúkne nastavenie, ktoré budete musieť sami sledovať.

Nastavenie jedla v sprievodcovi nastavením Assist

Prejdite jednotlivé úrovne, aby ste videli, ktoré jedlá sú k dispozícii so sprievodcom Assist a či pre vaše jedlo musíte zadať hmotnosť. Najprv odvážte vaše potraviny.

Jedlá sú zostavené podľa jednotnej štruktúry:

- Kategória
- Potravina
- Jedlo

Na listovanie po jednotlivých úrovniach použite otočný volič.

1. Ťuknite na pole **menu**.
Zobrazí sa výber druhov prevádzky.
2. Ťuknite na textové pole „Assist“.
Objavia sa kategórie.
3. Ťuknite na požadovanú kategóriu.
Objavia sa potraviny ku kategóriám.
4. Ťuknite na požadovanú potravinu.
Objavia sa jednotlivé jedlá.
5. Ťuknite na požadované jedlo.
Na displeji sa k nemu objavia nastavenia. Pri množstve jedál môžete nastavenia prispôsobiť svojim vlastným potrebám.
Pri niektorých jedlách musíte namiesto toho nastaviť hmotnosť.
6. Spustíte tlačidlom start/stop ▷.
Čas prevádzky na displeji plynie.
Spotrebič začne hriať.

Po uplynutí času trvania zaznie signál. Spotrebič prestane hriať.

Keď je jedlo hotové, tlačidlom on/off ① vypnete spotrebič.

Dopečenie

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

Na displeji sa zobrazí otázka, či si prajete dopečenie. Keď chcete jedlo dopieť, ťuknite na textové pole „Dopieť“. Navrhne sa čas pečenia, ktorý môžete zmeniť. Spustíte tlačidlom štart/stop ▷.

Upozornenie: Dopečenie môžete použiť akokoľvek často.

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

Tlačidlom on/off ① vypnete spotrebič.

Posunutie času skončenia

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

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

Zmena a zrušenie

Po spustení sa už nastavenia nedajú zmeniť.

Keď chcete zrušiť, vypnete spotrebič tlačidlom on/off ①. Tlačidlom start/stop ▷ prevádzku už nemôžete pozastaviť.

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

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

Upozornenie: Pri príprave potravín môže vzniknúť vodná para vo varnom priestore.

Váš spotrebič je energeticky účinný a počas prevádzky uniká von len málo tepla. Na základe vysokých teplotných rozdielov medzi vnútrom spotrebiča a vonkajšími časťami spotrebiča sa môže na dvierkach, ovládacom paneli alebo susedných čelách kuchynskej linky vytvárať vodný kondenzát. Je to normálny, fyzikálne podmienený jav. Predhrievaním alebo opatrným otvorením dvierok sa môže kondenzát eliminovať.

Nepoužívajte silikónové formy

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

Pozor!

Nepoužívajte formy zo silikónu alebo príslušenstvo s obsahom silikónu alebo fólie. Senzor pečenia sa môže poškodiť. Aj keď sa senzor pečenia nepoužije, môže sa poškodiť.

Koláče a drobné pečivo

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

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

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

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použijete nasledujúce výšky zasunutia:

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

Pečenie na viacerých úrovniach

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

Pečenie na dvoch úrovniach:

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

Pečenie na troch úrovniach:

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

Pečenie na štyroch úrovniach:

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

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

Príslušenstvo

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

Rošt

Rošt zasunúť otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

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

Pri pečení koláčov so šťavnatým obložením použijte univerzálny pekáč, aby sa vytečenou šťavou neznečistil varný priestor.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

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

Papier na pečenie

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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




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

































Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke.

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

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

Použitie druhy ohrevu:

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

Jedlo	Príslušenstvo/riad	výška za-sunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trva-nia v min.
Koláče vo formách					
Jednoduchý trený koláč	Vencová/obdĺžniková forma	2		150-170	50-70
Jednoduchý koláč z treného cesta, 2 úrovne	Vencová/obdĺžniková forma	3+1		140-160	50-70
Koláč z treného cesta, jemný	Vencová/obdĺžniková forma	2		150-170	60-80
Ovocný koláč, z treného cesta, jemný	Forma na bábovku	2		160-180	40-60
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	3		160-180	20-30
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z krehkého cesta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		170-190	60-80
Švajčiarsky koláč	Plech na pizzu	3		220-240	35-45
Koláč tarta	Forma na tartu, biely plech	3		190-210	30-45
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
Kysnutý koláč	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		160-170	20-30
Korpus z piškótového cesta, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	3		150-170*	20-30
Torta z piškótového cesta, 3 vajcia	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Torta z piškótového cesta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		150-170*	30-50
Koláče na plechu					
Koláč z treného cesta s obložením	Plech na pečenie	3		160-180	20-40
Koláč z treného cesta, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	1+3		140-160	30-50
Koláč z jemného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	3		170-190	20-30
Koláč z jemného cesta so suchým obložením, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	1+3		160-170	35-45
Koláč z jemného cesta so šľavnatým obložením	Univerzálny pekáč	3		160-180	55-65
Švajčiarsky koláč	Univerzálny pekáč	3		200-210	40-50
Kysnutý koláč so suchým obložením	Univerzálny pekáč	3		160-180	15-20
Kysnutý koláč so suchým obložením, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	1+3		150-170	20-30
Kysnutý koláč so šľavnatým obložením	Univerzálny pekáč	3		180-200	30-40
Kysnutý koláč so šľavnatým obložením, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	1+3		150-170	45-60
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	2		160-170	25-35
Piškótová roláda	Plech na pečenie	3		180-200*	8-15
Štola z 500 g múky	Plech na pečenie	2		150-170	45-60
Závin, sladký	Univerzálny pekáč	2		190-210	55-65
Štrúďľa, zmrazená	Univerzálny pekáč	3		200-220	35-45
Drobné pečivo					
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3		150*	25-35
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3		150*	25-35
Koláčiky (small cakes), 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	1+3		150*	30-40
Koláčiky (small cakes), 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		140*	35-55
* Predhriať					

Jedlo	Príslušenstvo/riad	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Mufiny	Plech na muffiny	3	☐	170-190	15-20
Mufiny, 2 úrovne	Plech na muffiny	3+1	☉	160-180*	15-40
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	3	☐	160-180	25-35
Drobné kysnuté pečivo, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	1+3	☉	150-170	25-40
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3	☉	170-190*	20-35
Pečivo z lístkového cesta, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	1+3	☉	170-190*	20-45
Drobné kysnuté pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1	☉	170-190*	20-45
Drobné kysnuté pečivo, ploché, 4 úrovne	4 rošty	5+3+2+1	☉	180-200*	20-35
Pečivo z páleného cesta	Plech na pečenie	3	☐	200-220	30-40
Pečivo z odpaľovaného cesta, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	1+3	☉	190-210	35-45
Pľundrové pečivo	Plech na pečenie	3	☉	160-180	20-30

Placky

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

* Predhriať

Tipy na pečenie koláčov a drobného pečiva

Chcete zistiť, či je koláč prepečený.	Pichnite drevenou špajľou do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak sa cesto neprilepí na drevo, koláč je hotový.
Koláč je spľasnutý.	Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia. Dodržiavajte uvedené suroviny a pokyny uvedené v recepte.
Koláč je v strede vysoký a na okraji nižší.	Vymastite len vyberacie dno formy. Po pečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Ovocná šľava preteká.	Nabudúce použite hlbší univerzálny pekáč.
Drobné pečivo sa pri pečení po stranách zlepje.	Jednotlivé kúsky pečiva by od seba mali byť vzdialené cca 2 cm. Bude tak dostatok miesta, aby pečivo mohlo pekne vykysnúť a zo všetkých strán zhnednúť.
Koláč je príliš suchý.	Alebo nastavte o 10 °C vyššiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Koláč je príliš svetlý.	Ak je výška zasunutia a príslušenstvo správne, potom príp. zvýšte teplotu alebo predĺžte čas pečenia.
Koláč je navrchu príliš svetlý a zdola príliš tmavý.	Nabudúce vložte koláč na vyššiu úroveň.
Koláč je navrchu príliš tmavý a zdola príliš svetlý.	Nabudúce vložte koláč na nižšiu úroveň. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia.
Koláč vo forme alebo pozdĺžnej forme je vzadu príliš tmavý.	Formu na pečenie nedávajte priamo k zadnej stane, ale do stredu na príslušenstvo.
Koláč je príliš tmavý.	Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a príp. predĺžte čas pečenia.

Pečivo hnedne nerovnomerne.	Zvoľte trochu nižšiu teplotu. Aj prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite. Dbajte na to, aby forma na pečenia nestála priamo pred otvormi zadnej steny varného priestoru. Pri pečení drobného pečiva by sa mala podľa možnosti použiť rovnaká veľkosť a hrúbka.
Piekli ste na viacerých úrovniach. Pečivo na hornom plechu na pečenie je tmavšie ako na dolnom.	Na pečenie na viacerých úrovniach použite vždy 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do rúry nemusí byť hotové v rovnakom čase.
Koláč vyzerá dobre, ale nie je prepečené vnútri.	Pečte pri nižšej teplote a dlhšie a pridajte menej tekutiny. Ak pečiete koláč so šťavnatým obložením, predpečte najprv korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a na to nakladajte obloženie.
Koláč sa po potrasení neuvolní.	Po upečení nechajte koláč ešte na 5 až 10 minút vychladnúť. Ak by sa ešte stále nedal uvoľniť, okraj uvoľnite ešte raz opatrne nožom. Koláč znova potraďte a formu zakryte mokrou, studenou utierkou. Nabudúce formu vymastite a vysypte strúhankou.

Chlieb a pečivo

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

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

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

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky zasunutia:

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

Pečenie na dvoch úrovniach

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

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

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

Príslušenstvo

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

Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

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

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

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

Papier na pečenie

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

Zmrazené výrobky

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

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

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

Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke. Niektoré jedlá sa vydaria najlepšie, keď sa pečú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

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






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

















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

Pozor!

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

Použité druhy ohrevu:

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

Jedlo	Príslušenstvo	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
Chlieb						
Biely chlieb, 750 g	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		180-200*	-	25-40
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Pozdĺžna forma	2		220*	-	10
				180	-	20-30
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Univerzálny pekáč	2		200-210*	-	40-50
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálny pekáč	2		200-210*	-	40-50
Chlebová placka	Univerzálny pekáč	3		250-270	-	20-25
Žemle						
Žemle alebo bageta pripravená na zapečenie, predpečené	Univerzálny pekáč	3		180-200	-	10-15
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		170-190*	-	15-20
Žemle, sladké, čerstvé, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	1+3		150-170*	-	20-30
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		180-200	-	20-30
Bageta, predpečená, chladená	Univerzálny pekáč	3		180-200	-	20-30
Žemle, zmrazené						
Žemle alebo bageta pripravená na zapečenie, predpečené	Univerzálny pekáč	3		180-200	-	10-15
Malé pečivo z kysnutého cesta, polotovary	Univerzálny pekáč	3		180-200	-	20-25
Croissanty, polotovary	Univerzálny pekáč	3		170-190	-	30-35
Toasty						
Zapečené toasty, 4 kusy	Rošt	3		190-210	-	10-15
Zapečené toasty, 12 kusov	Rošt	3		230-250	-	10-15
Opečené toasty (nepredhrievať)	Rošt	5		-	3	4-6
* Predhriať						

Pizza, quiche a pikantné koláče

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

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

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

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky zasunutia:

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

Pečenie na viacerých úrovniach

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

Pečenie na dvoch úrovniach:

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

Pečenie na štyroch úrovniach:

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

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

Príslušenstvo

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

Rošt

Rošt zasunúť otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

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

Na pečenie pizze s bohatým obložením používajte univerzálny pekáč.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

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

Papier na pečenie

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

Zmrazené výrobky

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

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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




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















Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke.

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

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

Použitie druhov ohrevu:

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

Jedlo	Príslušenstvo	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Pizza					
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	3		200-220	25-35
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	3		200-220	25-35
Pizza, čerstvá, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	1+3		180-200	35-45
Pizza, čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2		220-230	20-30
Pizza, chladená	Rošt	3		190-210	10-15
Pizza, mrazená					
Pizza s tenkým korpusom, 1 kus	Rošt	3		190-210	15-20
Pizza s tenkým korpusom, 2 kusy	Univerzálny pekáč + rošt	3+1		190-210	20-25
Pizza s hrubým korpusom, 1 kus	Rošt	3		180-200	20-25
Pizza s hrubým korpusom, 2 kusy	Univerzálny pekáč + rošt	3+1		190-210	20-30
Pizzová bageta	Rošt	3		200-220	15-20
Mini pizze	Univerzálny pekáč	3		180-200	15-20
Mini pizze, Ø 7 cm, 4 úrovne	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	20-30
Pikantné koláče a quiche					
Pikantné koláče vo forme	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		170-190	65-75
Koláč quiche	Forma na tartu, biely plech	3		190-210	35-45

* Predhriať

Jedlo	Príslušenstvo	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Alsaský koláč	Univerzálny pekáč	3		260-280*	10-15
Pirohy	Nákypová forma	2		170-190	50-70
Empanada (plnené taštičky)	Univerzálny pekáč	3		180-190	30-45
Burek	Univerzálny pekáč	2		180-200	35-45

* Predhriať

Nákyp a suflé

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

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

Výšky zasunutia

Vždy použite uvedené výšky zasunutia.

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

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

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

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

Príslušenstvo

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

Rošt

Rošt zasuniete otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

Univerzálny pekáč

Univerzálny pekáč opatrne zasuniete až na doraz, skosenou stranou k dvierkam rúry.

Riad

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

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

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

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

Použitie druhov ohrevu:

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

Nákypy a suflé	Príslušenstvo/riad	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Nákyp, pikantný, uvarené suroviny	Nákypová forma	2		200-220	30-50
Nákyp, sladký	Nákypová forma	2		170-190	40-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Nákypová forma	2		160-180	50-60
Lasagne, zmrazené, 400 g	Rošt	2		190-210	30-35
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška max. 4 cm	Nákypová forma	2		160-190	50-70
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška max. 4 cm, na 2 úrovniach	Nákypová forma	3+1		150-170	60-80
Suflé	Nákypová forma	2		170-190	35-45
Suflé	Porciové formy	3		190-210	25-30

Hydina

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

Pečenie na rošte

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

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

→ "Príslušenstvo" na strane 11

Podľa veľkosti a druhu hydiny dajte do univerzálneho pekáča až ½ l vody. Kvapkajúci tuk sa zachytí. Z tohto výpeku môže pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistejší.

Pečenie v riade

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

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

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

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

Nezakrytá nádoba

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

Zakrytá nádoba

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

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

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

Grilovanie

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

Zasuňte univerzálny pekáč s roštom, ktorý je na ňom položený, do uvedenej výšky zasunutia. Kvapkajúci tuk sa zachytí. Dbajte na to, aby rošt dosadal na univerzálny pekáč. → "Príslušenstvo" na strane 11

Upozornenie: Ak sú grilované kúsky veľmi šťavnaté, univerzálny pekáč nezasuňte rovno pod rošt, ale do výšky 2.

Zoberte podľa možnosti rovnaké kusy na grilovanie s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šťavnaté. Potraviny položte priamo na rošt.

Grilované potraviny obráťte grilovacími kliešťami. Keď do mäsa pichnete vidličku, stratí šťavu a vysuší sa.

Upozornenia

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

Teplotná sonda

Teplotná sonda umožňuje pečenie pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité upozornenia týkajúce sa používania teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Nájdete tam údaje o vsunutí teplotnej sondy, možných druhoch ohrevu a ďalšie informácie. → "Teplotná sonda" na strane 18

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

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

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

Hydinu obráťte asi po uplynutí ½ až ⅔ uvedeného času.

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

Tipy

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

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

Použité druhy ohrevu:

- Horný/dolný ohrev
- Grilovanie s cirkuláciou vzduchu

- Gril, veľká plocha
- Nastavenie pre pizzu

Jedlo	Príslušenstvo/riad	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
Kurča						
Kurča, 1 kg	Rošt	2		200-220	-	60-70
Filé z kuracích prs, po 150 g (grilovať)	Rošt	4		-	3*	15-20
Malé porcie kurčáťa, po 250 g	Rošt	3		220-230	-	30-35
Kuracie prsty, nugety, zmrazené	Univerzálny pekáč	3		190-210	-	20-25
Veľké kurča, 1,5 kg	Rošt	2		200-220	-	70-90
Kačka a hus						
Kačka, 2 kg	Rošt	1		180-200	-	90-110
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	3		230-250	-	17-20
Hus, 3 kg	Rošt	2		160-180	-	120-150
Husacie stehná, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	40-50
Morka						
Mladá morka, 2,5 kg	Rošt	2		180-200	-	70-90
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Zakrytý riad	2		240-260	-	80-100
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg	Rošt	2		180-200	-	80-100
* Predhriať						

Mäso

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

Pečenie a dusenie

Chudé mäso podľa želania potrite tukom alebo obložte plátkami slaniny.

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

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

Pečenie na rošte

Na rošte sa mäso upeče zvlášť chrumkavo zo všetkých strán.

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

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

→ "Príslušenstvo" na strane 11

Pečenie a dusenie v riade

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

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

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

K chudému mäsu pridajte trochu tekutiny. V sklenej nádobe by dno malo byť zakryté do výšky cca ½ cm.

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

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

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

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

Nezakrytá nádoba

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

Zakrytá nádoba

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

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

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

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

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

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

Grilovanie

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

Zasuňte univerzálny pekáč s roštom, ktorý je na ňom položený, do uvedenej výšky zasunutia. Kvapkajúci tuk sa zachytí. Dbajte na to, aby rošt dosadal na univerzálny pekáč. → "Príslušenstvo" na strane 11

Upozornenie: Ak sú grilované kusy veľmi šľavnaté, univerzálny pekáč nezasuňte rovno pod rošt, ale do výšky 2.

Zoberte podľa možnosti rovnaké kusy na grilovanie s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šľavnaté. Potraviny položte priamo na rošt.

Grilované potraviny obráťte grilovacími kliešťami. Keď do mäsa pichnete vidličku, stratí šľavu a vysuší sa.

Upozornenia

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

Teplotná sonda

Teplotná sonda umožňuje pečenie pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité upozornenia týkajúce sa používania teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Nájdete tam údaje o vsunutí teplotnej sondy, možných druhoch ohrevu a ďalšie informácie. → "Teplotná sonda" na strane 18

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

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




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

Obráťte pečené mäso a grilované kusy asi po 1/2 až 2/3 uvedeného času.

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

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

Použitie druhov ohrevu:

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

Jedlo	Príslušenstvo/riad	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
Bravčové mäso						
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		180-190	-	110-130
Bravčové pečené s kožou, napr. pliecko, 2 kg	Rošt	2		190-200	-	130-140
Bravčová panenka, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		220-230	-	70-80
Bravčové filé, 400 g	Rošt	3		220-230	-	20-25
Údené karé s kosťou, 1 kg (s pridaním vody)	Zakrytý riad	2		210-230	-	70-90
Bravčové steaky, hrúbka 2 cm	Rošt	5		-	2	16-20
Bravčové medailóniky, hrúbka 3 cm	Rošt	5		-	3*	8-12

* Predhriať

** Dolu zasunúť univerzálny pekáč do výšky zasunutia 2

Jedlo	Príslušenstvo/riad	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
Hovädzie mäso						
Hovädzie filé, medium, 1 kg	Rošt	2		210-220	-	40-50
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Zakrytý riad	2		200-220	-	130-160
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rošt	2		220-230	-	60-70
Steak, hrúbka 3 cm, medium	Rošt	5		-	3	15-20
Burger, výška 3 – 4 cm	Rošt	4		-	3	25-30

Tefacie mäso						
Tefacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		160-170	-	100-120
Tefacie koleno, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		200-210	-	100-120

Jahňacie mäso						
bez kostí, jahňacie stehno stredne prepečené	Nezakrytý riad	2		170-190	-	50-80
Jahňací chrbát s kosťou (bez šliach, pozdĺžne okolo kosti narezaný, bez obracania)	Rošt	2		180-190	-	40-50
Jahňacie kotlety**	Rošt	5		-	3	12-16

Klobásy						
Grilovaná klobása	Rošt	4		-	3	10-15

Mäsové jedlá						
Fašírka, 1 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	-	60-70

* Predhriať

** Dolu zasuňte univerzálny pekáč do výšky zasunutia 2

Tipy na pečenie, dusenie a grilovanie

Varný priestor je silno znečistený.	Jedlo pripravujte v zakrytom pekáči alebo použite grilovací plech. Keď použijete grilovací plech, docielite optimálne výsledky. Grilovací plech si môžete dokúpiť ako osobitné príslušenstvo.
Mäso je príliš tmavé a kôrka je miestami spálená a/alebo mäso je príliš spálené.	Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu. Nabudúce zvolte nižšiu teplotu a prípadne skráťte čas pečenia.
Kôrka je príliš tenká.	Zvýšte teplotu alebo na konci pečenia na chvíľu zapnite gril.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte viac tekutiny.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte menej tekutiny.
Pri dusení za mäso pripáli.	Nádoba na pečenia a pokrievka musia byť prispôbolené a pokrievka musí dobre dosadať. Znížte teplotu a v prípade potreby počas dusenia ešte pridajte tekutinu.
Grilované potraviny sú príliš suché.	Mäso osolte až po grilovaní. Soľ odoberá vodu z mäsa. Pri obracaní nepichajte do grilovanej potraviny. Použite grilovacie kliešte.

Ryby

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

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

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

Pečenie a grilovanie na rošte

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

→ "Príslušenstvo" na strane 11

Upozornenie: Ak sú grilované kúsky veľmi šťavnaté, univerzálny pekáč nezasuňte rovno pod rošt, ale do výšky 2.

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

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

Zoberte podľa možnosti rovnaké kusy na grilovanie s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šťavnaté. Potraviny položte priamo na rošt.

Grilované potraviny obráťte grilovacími kliešťami. Keď do ryby pichnete vidličku, stratí šťavu a vysuší sa.

Upozornenia

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

Pečenie a dusenie v riade

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

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

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

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

Nezakrytá nádoba

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

Zakrytá nádoba

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

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

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

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

Teplotná sonda

Teplotná sonda umožňuje pečenie pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité upozornenia týkajúce sa používania teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Nájdete tam údaje o vsunutí teplotnej sondy, možných druhoch ohrevu a ďalšie informácie. → "Teplotná sonda" na strane 18

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

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




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

Rybu, ktorá nie je v polohe na bruchu (plávajúca poloha), po uplynutí cca ½ až ⅔ uvedeného času obráťte.

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

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

Použitie druhov ohrevu:

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

Jedlo	Príslušenstvo/riad	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
Ryby						
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Rošt	2		170-190	-	20-30
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, napr. losos	Rošt	2		170-190	-	30-40
Rybie filé						
Rybie filé, prírodné, grilované	Rošt	4		-	1*	15-25

* Predhriať

** Dolu zasunúť univerzálny pekáč do výšky zasunutia 2

Jedlo	Príslušenstvo/riad	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
Rybie kotlety						
Rybie kotlety, hrúbka 3 cm**	Rošt	4		-	3	10-20
Ryba, zmrazená						
Rybie filé, prírodné	Zakrytý riad	2		210-230	-	20-30
Rybie filé, zapečené	Rošt	2		200-220	-	45-60
Rybie prsty (priebežne obráťte)	Univerzálny pekáč	3		200-220	-	20-30

* Predhriat

** Dolu zasunúť univerzálny pekáč do výšky zasunutia 2

Zelenina a prílohy

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

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

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Príprava na jednej úrovni

Pridržiavajte sa údajov v tabuľke.

Príprava na dvoch úrovniach

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

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

Príslušenstvo

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

Rošt

Rošt zasunúť otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

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

Papier na pečenie

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




Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

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

Použitie druhov ohrevu:

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

Jedlo	Príslušenstvo	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
Zeleninové jedlá						
Grilovaná zelenina	Univerzálny pekáč	5		-	3	10-15
Zemiaky						
Pečené zemiaky, polovice	Univerzálny pekáč	3		160-180	-	45-60
Zemiakové výrobky, zmrazené						
Zemiakové rōsti (zemiakové placky)	Univerzálny pekáč	3		200-220	-	25-35
Zemiakové taštičky, plnené	Univerzálny pekáč	3		190-210	-	20-30
Krokety	Univerzálny pekáč	3		200-220	-	25-35
Zemiakové hranolčeky	Univerzálny pekáč	3		190-210	-	25-35
Zemiakové hranolčeky, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	1+3		190-210	-	30-40

Jogurt

S vaším spotrebičom si môžete sami vyrobiť jogurt.


Príprava jogurtu

Z varného priestoru vyberte príslušenstvo a rámy. Varný priestor musí byť prázdny.

- 1 l mlieka (3,5 % tuku) zohrejte na varnom paneli na 90 °C a ochladte na 40 °C.
Trvanlivé mlieko stačí zohriať na 40 °C.

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

Použitie druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch

Jedlo	Príslušenstvo	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v hodinách
Jogurt	Porciové formy	dno varného priestoru		40-45	7-8

Úspora energie s druhmi ohrevu eco

S energeticky účinnými druhmi ohrevu horúci vzduch eco a horný/dolný ohrev eco môžete pri pečení jedál ušetriť energiu.

Jedlá zasunúte do chladného, prázdneho varného priestoru. Len tak bude energetická optimalizácia účinná. Počas pečenia majte dvierka spotrebiča zatvorené.

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

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

Príslušenstvo

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

Rošt

Rošt zasunúte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

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

Formy na pečenie a riad

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

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

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

Papier na pečenie



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







Odporúčané hodnoty nastavenia

Tu nájdete údaje o rôznych jedlách pripravovaných. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaisť rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby n budúce nastavte vyššiu hodnotu.

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

Použitie druhy ohrevu:

-  Horúci vzduch eco
-  Horný/dolný ohrev eco

Jedlo	Príslušenstvo/riad	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Koláče vo formách					
Koláč z treného cesta vo forme	Vencová/obdĺžniková forma	2		140-160	60-80
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	2		150-170	20-30
Korpus z piškótového cesta, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	2		150-170	20-30
Torta z piškótového cesta, 3 vajcia	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Torta z piškótového cesta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70

Jedlo	Príslušenstvo/riad	výška za- sunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trva- nia v min.
Koláče na plechu					
Koláč z treného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	3		150-170	25-40
Koláč z jemného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	3		170-180	25-35
Piškótová roláda	Plech na pečenie	3		180-190	15-20
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	3		160-170	25-35
Kysnutý koláč so suchým obložením	Plech na pečenie	3		160-180	15-20
Drobné pečivo					
Mufiny	Plech na mufiny	2		160-180	15-25
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3		150-160	25-35
Koláčiky (small cakes), 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	1+3		150-160	30-40
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		170-190	20-35
Pečivo z páleného cesta	Plech na pečenie	3		200-220	35-45
Placky	Plech na pečenie	3		140-160	15-30
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150	25-35
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	25-35
Chlieb a pečivo					
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Pozdĺžna forma	2		200-210	35-45
Chlebová placka	Univerzálny pekáč	3		250-275	15-20
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		170-190	15-20
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		180-200	20-30
Mäso					
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		180-190	120-140
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Zakrytý riad	2		200-220	140-160
Tefľacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	110-130
Ryby					
Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh	Zakrytý riad	2		190-210	25-35
Ryba, dusená, celá 1,5 kg, napr. losos	Zakrytý riad	2		190-210	45-55
Rybie filé, prírodné, dusené	Zakrytý riad	2		190-210	15-25

Akrylamid v potravinách

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

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

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

Mierny ohrev

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

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

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

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

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

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

Riad

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

Nezakrytý riad položte na rošt vždy do výšky 2.

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


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















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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

Použitý druh ohrevu:

-  Mierny ohrev

Jedlo	Riad	výška zasunutia	Druh ohrevu	Čas opekania v min.	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Hydina						
Kačacie prsia, 400 g	Nezakrytý riad	2		6-8	80*	60-120
Filé z kuracích prs, po 200 g	Nezakrytý riad	2		5-7	90*	60-90
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Nezakrytý riad	2		8-10	90*	150-210
Bravčové mäso						
Bravčová panenka, hrúbka 5 – 6 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		8-10	80*	180-210
Bravčová panenka, v celku	Nezakrytý riad	2		6-8	80*	60-120
Bravčové medailóniky, hrúbka 4 cm	Nezakrytý riad	2		5-7	80*	90-120
Hovädzie mäso						
Hovädzie pečené (bôčik), hrúbka 6 – 7 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		8-10	80*	180-240
Hovädzie filé, v celku, 1 kg	Nezakrytý riad	2		4-6	80*	180-240
Roastbeef, hrúbka 5 – 6 cm	Nezakrytý riad	2		6-8	80*	210-270
Hovädzie medailóniky/rumpsteak, hrúbka 4 cm	Nezakrytý riad	2		5-7	80*	30-60
Tefacie mäso						
Tefacie pečené, hrúbka 4 – 5 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		8-10	80*	180-240
Tefacie pečené, hrúbka 10 – 15 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		8-10	80*	210-240
Tefacia sviečkovica, v celku, 800 g	Nezakrytý riad	2		5-7	80*	120-150
Tefacie medailóniky, hrúbka 4 cm	Nezakrytý riad	2		5-7	80*	30-45

* Predhriať

Jedlo	Riad	výška zasunutia	Druh ohrevu	Čas opekania v min.	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Jahňacie mäso						
Jahňací chrbát, vykostený bez kože, po 200 g	Nezakrytý riad	2		5-7	80*	120-180
Jahňacie stehno, medium, bez kostí, 1 kg, v celku	Nezakrytý riad	2		6-8	80*	150-210

* Predhriať

Tipy na používanie mierneho ohrevu

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

Sušenie

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

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

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

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

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

Na sušenie použite nasledovné výšky zasunutia:

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

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

Použitý druh ohrevu:

- 4D horúci vzduch

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

Zaváranie

Vo vašom spotrebiči môžete zavárať ovocie a zeleninu.

Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

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

Poháre

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

Na jednu dávku zavárania použite len poháre rovnakej veľkosti a s rovnakou potravinou. Vo varnom priestore môžete súčasne zavárať obsah maximálne šiestich zaváracích pohárov s objemom 1/2, 1 alebo 1 1/2 l. Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka môžu prasknúť.

Zaváracie poháre sa počas zavárania nesmú dotýkať varného priestoru.

Príprava ovocia a zeleniny

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

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

Ovocie

Zaváracie poháre naplňte horúcim cukrovým roztokom bez peny (cca 400 ml na litrový pohár). Na jeden liter vody:

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

Zelenina

Zaváracie poháre naplňte horúcou, prevarenou vodou.

Utrite okraje pohárov, musia byť čisté. Na každý pohár položte mokrú gumičku a viečko. Poháre zatvorte svorkami. Poháre postavte do univerzálneho pekáča tak, aby sa nedotýkali. Do univerzálneho pekáča nalejte 500 ml horúcej vody (cca 80 °C). Nastavte podľa údajov tabuľke.

Ukončenie zavárania

Ovocie

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

Zelenina


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

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

Použitie druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch

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

Kysnutie cesta

Cesto môže vo vašom spotrebiči vykysnúť rýchlejšie ako pri izbovej teplote. Použite druh ohrevu horný/dolný ohrev. Prevádzku spustíte len vtedy, keď je varný priestor úplne vychladnutý.

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

Prvé kysnutie

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

Počas kysnutia neotvárajte dvierka spotrebiča, ináč unikne vlhkosť. Cesto zakryte.

Druhé kysnutie

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

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

Použitý druh ohrevu:

- Horný/dolný ohrev

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

Rozmrazovanie

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

Na rozmrazovanie používajte nasledujúce výšky zasunutia:

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

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

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

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

Použitý druh ohrevu:

- Rozmrazovanie

Jedlo	Príslušenstvo	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Chlieb, pečivo					
Chlieb a pečivo všeobecne	Plech na pečenie	2	<input checked="" type="checkbox"/>	50	40-70
Koláče					
Koláč, šťavnatý	Plech na pečenie	2	<input checked="" type="checkbox"/>	50	70-90
Koláč, suchý	Plech na pečenie	2	<input checked="" type="checkbox"/>	60	60-75

Udržiavanie teploty

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

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

Skúšobné jedlá

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

Podľa EN 60350-1:2013, príp. IEC 60350-1:2011.

Pečenie

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

Výšky zasunutia pri pečení na dvoch úrovniach:

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

Výšky zasunutia pri pečení na troch úrovniach:

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

Zakrytý jablkový koláč

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

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

Koláče vo formách s vyberacím dnom z bieleho plechu: Pečte s horným/dolným ohrevom na jednej úrovni. Namiesto roštu použite univerzálny pekáč, na ktorý položte formu s vyberacím dnom.




Vodová piškóta















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

Upozornenia

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

Použité druhy ohrevu:


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



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

Grilovanie

Navyše zasuňte univerzálny pekáč. Tekutina sa zachytí a varný priestor zostane čistejší.

Použitý druh ohrevu:

-  Gril, veľká plocha

Jedlo	Príslušenstvo	výška zasunutia	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
Grilovanie					
Opekanie toastov*	Rošt	5		3	4-6
Beefburger, 12 kusov**	Rošt	4		3	25-30
* Nepredhrievať					
** Po uplynutí 2/3 celkového času obráťte					



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001057285

941111