



BOSCH

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



Voľne stojaci sporák

HXN39AD.0

[sk] Návod na používanie

Voľne stojaci sporák

Obsah

	Používanie podľa príkazov	4
	Dôležité bezpečnostné upozornenia	5
	Halogénová žiarovka	7
	Príčiny poškodenia	8
	Varný panel	8
	Poškodenie rúry na pečenie	8
	Poškodenie soklovej zásuvky	8
	Ochrana životného prostredia	9
	Úspora energie	9
	Úspora energie pri príprave jedla na plynovom varnom paneli	9
	Ekologicky zlikvidujte odpad	9
	Umiestnenie a pripojenie	10
	plynová prípojka	10
	Elektrické pripojenie	10
	Sporák nainštalujte vodorovne	11
	Susedný nábytok	11
	Upevnenie k stene	11
	Inštalácia spotrebiča	11
	Potrebné prepravné opatrenia	11
	Oboznámenie sa so spotrebičom	12
	Všeobecne	12
	Varná oblasť	12
	Ovládací panel	13
	Varný priestor	14
	Príslušenstvo	15
	Dodané príslušenstvo	15
	Zasunutie príslušenstva	15
	Zvláštne príslušenstvo	15
	Pred prvým použitím	16
	Prvé uvedenie do prevádzky	16
	Čistiť varný priestor a príslušenstvo	16
	Nádoby na prípravu pokrmov	17
	Prevádzkové upozornenia	17
	Plynové horáky	18
	Čistenie telesa a krytu horáka	18
	Zapáľte plynový horák	18
	Upozornenia	18
	Tabuľka - varenie	18
	Obsluha spotrebiča	19
	Spotrebič zapnúť a vypnúť	19
	Nastaviť druh ohrevu a teplotu	19
	Rýchle zohrievanie	20
	Časové funkcie	20
	Nastavenie času trvania	20
	Nastavenie konca	21
	Nastavenie budíka	21
	Nastavenie času	22
	Detská poistka	22
	Aktívovať alebo deaktivovať	22
	Čistenie	23
	Čistiace prostriedky	23
	Plochy varného priestoru	24
	Spotrebič udržiavajte čistý	25
	Podpora pri čistení	26
	Nastavenie podpory pri čistení	26
	Čistenie vnútorného priestoru po použití	26
	Rámy	26
	Vyvesenie a zavesenie rámu	26
	Dvierka spotrebiča	27
	Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry	27
	Demontáž a montáž skiel dvierok	27
	Doplňková bezpečnosť dvierok	28
	Horný sklenený kryt	28
	Poruchy, čo robiť?	29
	Poruchy odstránite sami	29
	Výmena žiarovky osvetlenia varného priestoru na hornej stene	29
	Zákaznícky servis	30
	Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD)	30
	Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu	30
	Všeobecné upozornenia	30
	Koláče a pečivo	31
	Nákypy a gratinované jedlá	35
	Hydina, mäso a ryby	35
	Zelenina a prílohy	38
	Jogurt	38
	Akrylamid v potravinách	38
	Sušenie	38
	Zaváranie	39
	Kysnutie cesta	40
	Rozmrazovanie	40
	Skúšané jedlá	41

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



Používanie podľa príkazov

Starostlivo si prečítajte tento návod. Len potom môžete váš spotrebič obsluhovať bezpečne a správne. Návod na používanie a montážny návod si odložte na neskoršie alebo pre ďalších majiteľov spotrebiča.

Vyobrazenia nachádzajúce sa v tomto návode sú orientačné.

Kategória spotrebiča: kategória 1

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Ak sa spotrebič pri preprave poškodil, nepripájajte ho.

Pripojenie spotrebiča a prestavenie na iný druh plynu smie vykonať len koncesovaný odborník. Inštalácia spotrebiča (elektrické a plynové pripojenie) sa musí uskutočniť podľa návodu na použitie a inštaláciu.

Nesprávne pripojenie a nastavenie môže viesť k ťažkým nehodám a poškodeniam spotrebiča. Výrobca spotrebiča sa takéto škody nepreberá zárukou. Záruka spotrebiča sa na to nevzťahuje.

Tento spotrebič je určený len na používanie v domácnosti. Spotrebič používajte len na prípravu jedál a nápojov. Na postup varenia sa musí dohliadať. Na krátkodobý postup varenia sa musí nepretržite dohliadať. Spotrebič používajte iba v uzavretých priestoroch.

Pozor: Tento spotrebič je určený len na účely varenia. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.

Tento spotrebič je určený na použitie do maximálnej nadmorskej výšky 2000 m.

POZOR! Dodoržiavajte platné predpisy a spotrebič inštalujte len v dobre vetraných miestnostiach. Skôr než budete spotrebič inštalovať a používať, prečítajte si pokyny.

Pozor: Používanie plynového spotrebiča na varenie vedie k vytváraniu tepla, vlhkosti a produktov spaľovania v miestnosti, kde je nainštalovaný. Zvlášť vtedy, keď je spotrebič v prevádzke, je potrebné dbať na dobré vetranie miesta inštalácie: prirodzené vetracie otvory udržiavajte otvorené alebo použite mechanické vetracie zariadenie (napr. odsávač pár).

Intenzívne a dlho trvajúce používanie spotrebiča si môže vyžadovať aj ďalšie vyvetranie, napr. otvorenie okna alebo účinnejšie vetranie, napr. prevádzku

mechanického vetracieho zariadenia na vyššom výkonovom stupni.

⚠ Varovanie – POSTUP PRI ZISTENÍ ZÁPACHU PLYNU!

Unikajúci plyn môže viesť k explózii.

Ak zistíte zápach plynu alebo poruchy plynovej inštalácie:

- Okamžite zatvorte prívod plynu alebo ventil plynovej bomby.
- Okamžite zahaste otvorený oheň a cigarety.
- Vypínače svetla a spotrebičov už nezapínajte, nevyťahujte zástrčky zo zásuviek. V dome nepoužívajte telefón alebo mobilný telefón.
- Otvorte okno a miestnosť dobre vyvetrajte.
- Zavolajte zákaznícky servis alebo plynárenský podnik.

Tento spotrebič nie je dimenzovaný na prevádzku s externým časovačom alebo diaľkovým ovládaním.

Nepoužívajte nevhodné ochranné zariadenia alebo detskú ochrannú mriežku. Môžu viesť k nehodám.

Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo vedomosťami iba vtedy, ak sú pod dozorom osoby, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť alebo ak ňou boli poučené o bezpečnej obsluhu spotrebiča a porozumeli nebezpečenstvám vyplývajúcim z tohto používania.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, iba ak sú staršie ako 15 rokov a sú pod dozorom.

Deti mladšie ako 8 rokov sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča a prívodného kábla.

Príslušenstvo vždy správne zasunite do varného priestoru. → *"Príslušenstvo" na strane 15*

⚠ Dôležité bezpečnostné upozornenia

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Pri otvorení dvierok vzniká prúdenie vzduchu. Papier na pečenie sa nesmie dotknúť ohrevného telesa, kvôli vznieteniu. Pri predhrievaní nikdy nepokladajte pečiaci papier na príslušenstvo. Pečiaci papier vždy zaťažte riadom alebo pečiacou formou. Len potrebné plochy vyložte pečiacim papierom. Pečiaci papier nesmie nikdy presahovať ponad príslušenstvo.
- Horľavé predmety uskladnené vo varnom priestore sa môžu zapáliť. Nikdy neuskladňujte horľavé predmety vo varnom priestore. Ak sa v spotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárajte jeho dvierka. Spotrebič vypnite a vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zatvorte prívod plynu.
- Horúci olej a tuk sa môžu rýchlo vznietiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajte bez dozoru. Oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Plameň opatrne zahaste pokrievkou, hasiacou dekou alebo podobne.
- Varné zóny sa veľmi rozhorúčia. Na varný panel nikdy neodkladajte horľavé predmety. Na varný panel neodkladajte žiadne predmety.
- Spotrebič sa veľmi rozhorúči, horľavé materiály môžu rýchlo vzbĺknuť. Pod rúrou alebo v jej blízkosti neuschovávajúte alebo nepoužívajte žiadne horľavé predmety (napr. spreje, čistiace prostriedky). Neodkladajte do rúry alebo na rúru žiadne horľavé predmety.
- Plynové varné zóny bez položenej varnej nádoby vydávajú pri prevádzke veľké teplo. Spotrebič a nad ním umiestnený odsávač pár sa môže poškodiť alebo môže vzniknúť požiar. Zvyšky tuku vo filtri odsávača pár by sa môžu zapáliť. Plynové varné zóny prevádzkujte s položenou varnou nádobou.
- Zadná strana spotrebiča sa veľmi zohreje. Následkom môže byť poškodenie prívodných vedení. Elektrické a plynové vedenia sa nesmú dostať do styku so zadnou stranou spotrebiča.

- Na varných zónach alebo vo varnom priestore nikdy neodkladajte horľavé predmety. Ak sa v spotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárajte jeho dvierka. Spotrebič vypnite. Vytiahnite elektrickú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zatvorte prívod plynu.
- Povrch soklovej zásuvky sa môže veľmi rozhorúčiť. V zásuvke uschovávajú len príslušenstvo na pečenie. Zápalné a horľavé predmety sa nesmú uschovávať v soklovej zásuvke.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič sa veľmi rozohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru alebo horúcich komponentov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- Príslušenstvo alebo riad sa veľmi rozhorúči. Vždy, keď vyberáte horúce príslušenstvo alebo riad z varného priestoru, používajte chňapku na hrniec.
- Alkoholové výpary sa môžu v horúcom varnom priestore vznietiť. Nikdy nepripravujte jedlá s veľkým množstvom nápoja s vysokým percentom alkoholu. Používajte len malá množstvá nápojov s vysokým percentom alkoholu. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte.
- Varné zóny a ich okolie, obzvlášť prípadný rám varného panela, sa veľmi rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch. Udržiavajte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Počas prevádzky sa povrch spotrebiča rozhorúči. Horúceho povrchu sa nedotýkajte. Zabráňte prístupu deti k spotrebiču.
- Prázdny riad na varenie sa na plynových varných zónach, ktoré sú v prevádzke, extrémne zohreje. Nikdy nezohrievajte prázdny riad na varenia.
- Spotrebič sa počas prevádzky rozpáli. Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.
- Pozor: Časti vystavené dotyku sa môžu počas prevádzky grilu veľmi zohriať. Deti udržiavajte v dostatočnej vzdialenosti.

- Keď fľaša s tekutým plynom nestojí zvislo, do spotrebiča sa môže dostať tekutý propán/bután. Pri tom môžu z horáka vychádzať silné, ostré plamene. Súčiastky sa môžu poškodiť a po čase netesniť, takže nekontrolovane bude unikať plyn. Uvedené môže viesť k vzniku popálenín. Fľaše s tekutým plynom používajte vždy vo zvislej polohe.

Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

- Prístupné časti sa počas prevádzky rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- Pri otvorení dvierok spotrebiča môže unikať veľmi horúca para. Para nie je vždy viditeľná v závislosti od teploty. Pri otvorení nestojte blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- V horúcom varnom priestore sa môže z vody vytvárať horúca vodná para. Nikdy nedávajte vodu do horúceho varného priestoru.

Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

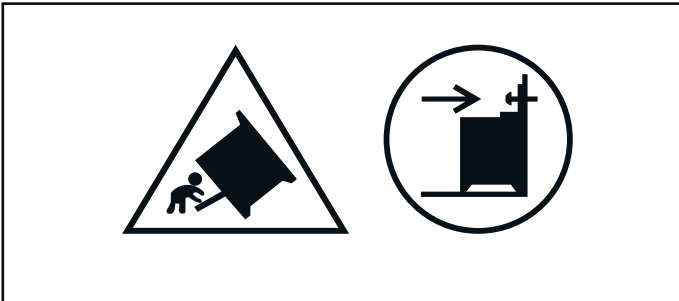
- Poškriabané sklo na dvierkach spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Poškriabaný sklenený kryt sa môže zlomiť a roztrieštiť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu a výmenu poškodených elektrických a plynových vedení smie vykonať výhradne technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou. Ak je spotrebič pokazený, vytiahnite elektrickú zásuvku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini, zatvorte prívod plynu. Zavolajte zákaznícky servis.
- Poruchy alebo poškodenia spotrebiča sú nebezpečné. Nikdy nezapínajte chybný spotrebič. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zatvorte prívod plynu. Zavolajte zákaznícky servis.
- Nesprávna veľkosť nádoby, poškodené alebo nesprávne umiestnené nádoby môžu spôsobiť ťažké poranenia. Dodržiavajte upozornenia týkajúce sa riadu na varenie.

- **Pozor:** Sklenené kryty môžu pri rozhorúčení prasknúť. Pred zatvorením krytu vypnite všetky horáky. Prv než zatvoríte sklenený kryt, počkajte, kým rúra na pečenie vychladne. Pred otvorením krytu odstráňte utierkou príp. rozliatu tekutinu/vysypané potraviny.



- Keď sa spotrebič postaví bez upevnenia na sokel, môže zo sokla skĺznuť. Spotrebič sa musí so soklom pevne spojiť.
- Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.
- Nárazy do otvorených dvierok spotrebiča môže viesť ku zraneniam. Počas prevádzky majte dvierka spotrebiča zatvorené.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo prevrátenia!



Výstraha: Aby sa predišlo prevráteniu spotrebiča, musí sa namontovať poistka proti prevráteniu. Prosím, prečítajte si návody na montáž.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy smie vykonať len nami vyškolený technik zákazníckeho servisu. Ak je spotrebič poškodený, vytiahnite zástrčku z elektriny alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.
- Na horúcich častiach spotrebiča sa môže káblová izolácia od elektrických spotrebičov roztaviť. Nikdy nenechajte pripájací kábel spotrebiča v kontakte s horúcimi časťami spotrebiča.

- Vniknutá vlhkosť môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový čistič alebo parný čistič.
- Poškodený spotrebič môže spôsobiť poranenie elektrickým prúdom. Poškodený spotrebič nikdy nezapínajte. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

Halogénová žiarovka

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

Príčiny poškodenia

Varný panel

Pozor!

- Varné zóny používajte len s položeným riadom. Nezohrievajte prázdne hrnce alebo panvice. Dno hrncov sa poškodí.
- Používajte len hrnce a panvice s rovným dnom.
- Hrnec alebo panvicu položte do stredu horáka. Teplo plameňa horáka sa tak optimálne preniesie na spodnú stranu hrnca a panvice. Rúčky alebo ušká sa tak nepoškodia a zabezpečí sa vyššia úspora energie.
- U špeciálneho riadu dodržiavajte pokyny výrobcu. Alobal a nádoby z plastu horia na horúcich varných zónach.
- Dbajte na to, aby boli plynové horáky čisté a suché. Teleso a kryt horáka musí byť presne na svojom mieste.
- Okamžite odstráňte vykypené jedlo. Na jedlá s veľkým množstvom tekutiny používajte vysoké hrnce. Potom nič nevykypí.
- Pri varení na plynových varných zónach sa navyše uvoľňuje teplo a vlhkosť. Susediaci nábytok sa môže časom poškodiť. Počas dlhšieho času varenia zapnite digestor a miestnosť vyvetrajte.
- Dávajte pozor, aby nebol horný kryt zatvorený, keď sa sporák uvedie do prevádzky.
- Okolie spotrebiča musí byť suché a čisté. Spotrebič a jeho okolie zachovajte po každom čistení suché a čisté. Zabezpečte, aby sa na žiadnych povrchoch spotrebiča nenachádzal čistiaci materiál, čistiaci prostriedok a zvyšky vody.

Poškodenie rúry na pečenie

Pozor!

- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo riad na dne varného priestoru: Na dno varného priestoru nepokladajte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte fóliou akéhokoľvek druhu alebo papierom na pečenie. Nepokladajte žiadny riad na dno varného priestoru, ak je nastavená teplota vyššia ako 50°C. Vzniká akumulácia tepla. Časy pečenia a vyprážania sa už viac nezhodujú a smalt sa poškodí.
- Alobal: Alobal vo varnom priestore sa nesmie dostať do kontaktu so sklom dvierok. Na skle dvierok môžu vzniknúť trvalé sfarbenia.
- Voda v horúcom varnom priestore: Nikdy nelejte vodu do horúceho varného priestoru. Vzniká vodná para. Zmenou 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: Pečiaci plech pri štavnatých ovocných koláčoch nepokladajte veľkým množstvom ovocia. Ovocná šťava, ktorá preteká z plechu na pečenie spôsobí fľaky, ktoré už nie je možné odstrániť. Ak je to možné, použite hlbší univerzálny pekáč.
- Silno znečistené tesnenie: Ak je tesnenie silno znečistené, dvierka spotrebiča sa pri prevádzke už správne nezatvárajú. Susedné čelá kuchynskej linky sa môžu poškodiť. Tesnenia udržiavajte vždy čisté. Spotrebič nikdy neprevádzkujte s poškodeným tesnením alebo bez tesnenia. → "Čistenie" na strane 23
- Dvierka spotrebiča ako sediaca alebo odkladacia plošina: Nikdy na dvierka spotrebiča nič nepokladajte, nekladte alebo na ne nič nevesajte. Na dvierka spotrebiča neodkladajte riad alebo príslušenstvo.
- Vložte príslušenstvo: Podľa druhu spotrebiča môže príslušenstvo pri zatvorení dvierok spotrebiča poškríabať sklo na týchto dvierkach. Príslušenstvo vždy zasuňte do varného priestoru až nadoraz.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič nenoste alebo nedržte za rúčku dvierok. Rúčka dvierok neunesie váhu spotrebiča a môže sa zlomiť.
- Grilovanie: Plech na pečenie alebo univerzálny pekáč nezasúvajte pri grilovaní vyššie než do výšky 3. Vplyvom vysokej teploty môže dôjsť k jeho deformácii a k poškodeniu smaltu pri vyberaní. Vo výške 4 a 5 grilujte len priamo na rošte.

Poškodenie soklovej zásuvky

Pozor!

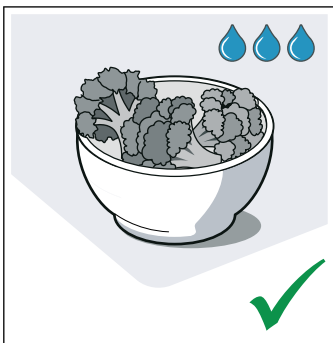
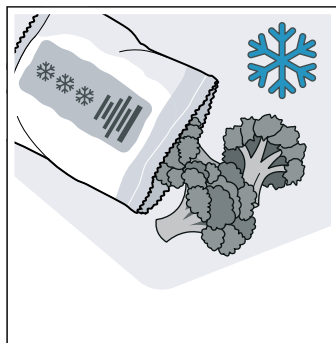
Do soklovej zásuvky nevkladajte horúce predmety. Môže sa poškodiť.

Ochrana životného prostredia

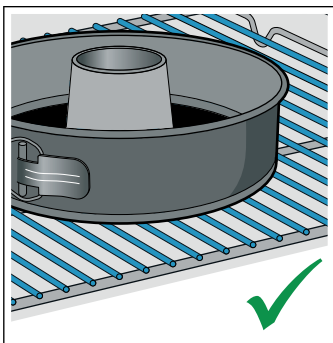
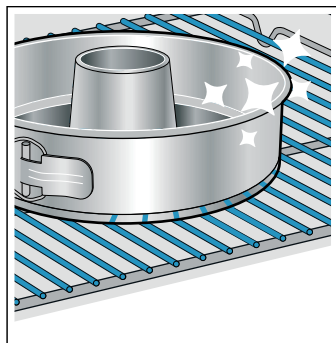
Váš nový spotrebič je mimoriadne energeticky účinný. Nájdete tu tipy, ako s vaším spotrebičom ušetriť ešte viac energie a ako ho zlikvidovať s ohľadom na životné prostredie.

Úspora energie

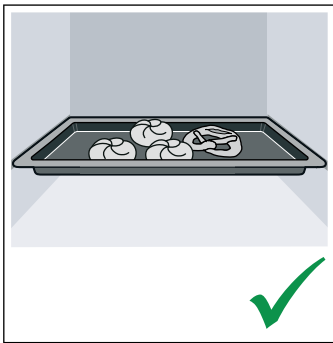
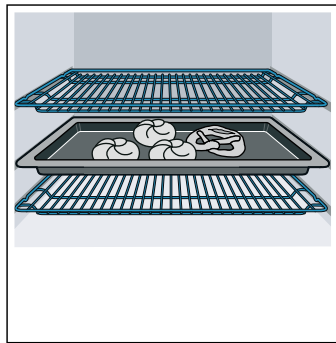
- Spotrebič zahrejte len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na používanie.
- Nechajte zmrazené potraviny roztopiť predtým, ako ich vložíte do varného priestoru.



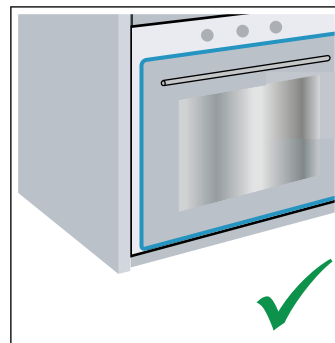
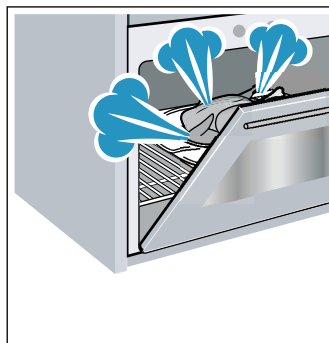
- Používajte tmavé, načierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Veľmi dobre zachytávajú teplo.



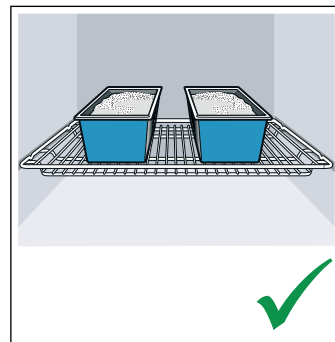
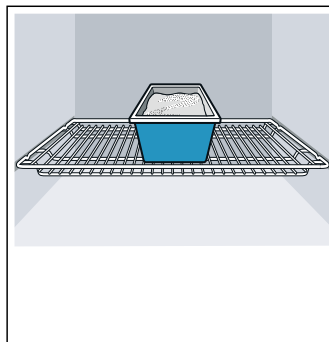
- Odstráňte nepotrebné príslušenstvo z varného priestoru.



- Dvierka spotrebiča otvárajte počas prevádzky podľa možnosti čo najzriedkavejšie.



- Ak pečiete viac koláčov, najvhodnejšie je piecť ich jeden po druhom. Varný priestor je ešte teplý. Vďaka tomu sa skráti 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.

Úspora energie pri príprave jedla na plynovom varnom paneli

- Vždy zvolte taký hrniec, ktorý veľkosťou zodpovedá množstvu jedla. Veľký a málo naplnený hrniec spotrebuje veľa energie.
- Hrnec vždy prikryte pokrievkou vhodnej veľkosti.
- Plynový plameň musí mať vždy kontakt s dnom hrnca.

Ekologicky zlikvidujte odpad

Obal zlikvidujte v súlade s ochranou životného prostredia.



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



Umístění a připojení

Spotřebič neinstalujte za dekoračné dvierka alebo dvierka linky. Hrozí nebezpečenstvo prehriatia.

plynová prípojka

Inštaláciu musí uskutočniť odborník s príslušným osvedčením, príp. knesovaný technik zákaznického servisu podľa tohto pokynov uvedených v časti „Plynová prípojka a prestavenie na iný druh plynu“.

Pre knesovaného odborníka, príp. zákaznický servis

Pozor!

- Podmienky nastavenia tohto spotrebiča sú uvedené na typovom štítku na zadnej strane spotrebiča. Výrobné nastavenie druhu plynu je označené hviezdíčkou (*).
 - Pred inštaláciou spotrebiča skontrolujte sieťové prístupové podmienky (druh plynu a tlak plynu) a uistite sa, že nastavenie plynu tohto spotrebiča zodpovedá týmto podmienkam. Ak sa nastavenia spotrebiča musia zmeniť, postupujte podľa návodu v časti „Plynová prípojka a prestavenie na iný druh plynu“.
 - Tento spotrebič nie je pripojený k odvodu spalín. Musí sa pripojiť a uviesť do prevádzky v súlade s podmienkami inštalácie. Spotrebič nepripájajte k odsávaniu spalín. Dodržiavajte všetky predpisy týkajúce sa ventilácie.
 - Pripojenie sa musí zabezpečiť pevnou, t. j. nepohyblivou prípojkou (plynové vedenie) alebo bezpečnostnou hadicou.
 - Ak sa použije bezpečnostná hadica, bezpodmienečne dbajte na to, aby sa hadica nezacvikla alebo nestlačila. Hadica sa nesmie dostať do kontaktu s horúcimi povrchmi.
 - Plynové vedenie (plynová rúra alebo bezpečnostná hadica) sa môže pripojiť na pravej alebo ľavej strane spotrebiča. Prípojka musí byť k dispozícii cez ľahko dostupný uzáver.
- * : Voliteľný. K dispozícii u niektorých spotrebičov.

Menovitý prevádzkový tlak spotrebiča

Podmienky nastavenia tohto spotrebiča sú uvedené na typovom štítku na zadnej strane spotrebiča.

Všetky údaje na typovom štítku vášho spotrebiča sa vzťahujú na tieto tlakové hodnoty. Pri odlišných tlakových hodnotách výrobcu nezodpovedá za výsledok, výkon alebo každé riziko, ktoré vzniká pri prevádzke spotrebiča.

Varovanie – Bezpečnostné upozornenie!

Ak je tlak plynu vo vašej rozvodnej sieti vyšší (20 %) ako je hodnota uvedená na typovom štítku, mali by ste nutne pre vlastnú bezpečnosť prevádzkovať váš spotrebič s plynovým regulátorom.

Ak nepoznáte tlak plynu vo vašej rozvodnej sieti, obráťte sa na vášho miestneho prevádzkovateľa siete. Prípojka, obsluha a montáž regulátora plynu musia byť vykonané odborníkmi vášho prevádzkovateľa siete.

Presúvanie spotrebiča držaním za plynové vedenie alebo držadlo na dvierkach

Spotrebič nepresúvajte ťahaním za plynové vedenie. Plynové vedenie by sa mohlo poškodiť. Nebezpečenstvo unikania plynu! Spotrebič nepresúvajte tak, že ho budete držať za rúčku dvierok. Závesy a rúčka dvierok by sa mohli poškodiť.

Elektrické pripojenie

Spotrebič je dimenzovaný na prevádzku na 220-240 V. Na pripojenie potrebujete poistku 16 A.

Inštaláciou spotrebiča poverte zákaznický servis.

V prípade nesprávneho pripojenia spotrebiča pri poškodení zaniká akýkoľvek nárok vyplývajúci zo záruky.

Pozor!

- Ak napätie elektrickej siete klesne pod 180 V, elektrický zapalovací systém nefunguje.
- Keď sa poškodí sieťový kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho zákaznický servis alebo iná kvalifikovaná osoba.

Varovanie – Nebezpečenstvo ohrozenia života!

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

- Sieťovú zástrčku chytajte len suchými rukami.
- Sieťové vedenie vyťahujte vždy priamo za zástrčku, nikdy nie za sieťové vedenie, pretože by sa mohlo poškodiť.
- Sieťovú zástrčku nikdy nevyťahujte počas prevádzky.

Rešpektujte nasledovné upozornenia a zabezpečte nasledovné:

Upozornenia

- Sieťová zástrčka a zásuvka sa musia zhodovať.
- Prierez elektrických vodičov musí byť dostatočný.
- Uzemnenie musí byť nainštalované podľa predpisov.
- Výmenu sieťového kábla (v prípade nutnosti) smie vykonávať iba elektrotechnický odborník. Náhradný sieťový kábel je možné zakúpiť si v zákaznickom servise.
- Nesmú sa používať viacnásobné zásuvkové lišty/spojky a predlžovacie káble.
- V prípade použitia ochranného vypínača proti chybnému prúdu možno použiť jeden typ s označením . Len táto značka zaručuje splnenie aktuálne platných predpisov.
- Sieťová zástrčka musí byť kedykoľvek prístupná.
- Sieťový kábel nesmie byť prelomený, pritlačený, nesmú byť na ňom vykonané zmeny alebo nesmie byť prerazaný.
- Sieťový kábel nesmie prísť do kontaktu so zdrojmi tepla.

Pre zákaznický servis

Pozor!

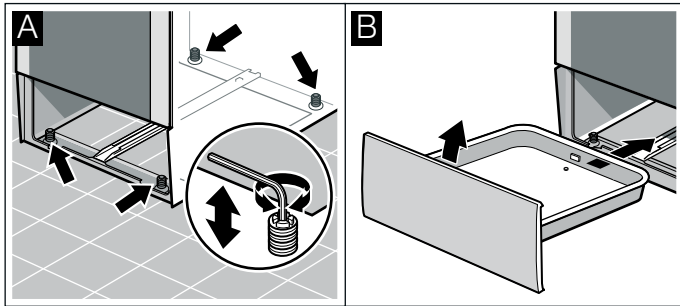
- Spotrebič musí byť pripojený podľa údajov na typovom štítku.

- Spotrebič pripojte len k elektrickej prípojke, ktorá zodpovedá platným ustanoveniam. Zásuvka musí byť dobre prístupná, aby sa spotrebič v prípade potreby mohol odpojiť od elektrickej siete.
- Je potrebné zabezpečiť viacpólové odpájacie zariadenie.
- Nikdy nepoužívajte predlžovacie káble alebo viacnásobné konektory.
- Z bezpečnostných dôvodov sa smie spotrebič pripojiť len k uzemnenej prípojke. Ak prípojka s ochranným vodičom nezodpovedá predpisom, potom nie je zaručená ochrana proti elektrickým nebezpečenstvám.
- Na pripojenie spotrebiča je potrebný kábel typu H 05 W-F alebo rovnocenný kábel.

Sporák nainštalujte vodorovne

Položte sporák priamo na podlahu.

1. Zásuvku v podstavci vytiahnite a vyberte. Vnútri na podstavci sú vpredu a vzadu nastavovacie nožičky.
2. Nastavovacie nožičky otočte kľúčom na šesťhrannú hlavu skrutky vyššie alebo nižšie tak, aby bol sporák vo vodorovnej polohe (obrázok A).
3. Zásuvku v podstavci znova zasuňte (obrázok B).



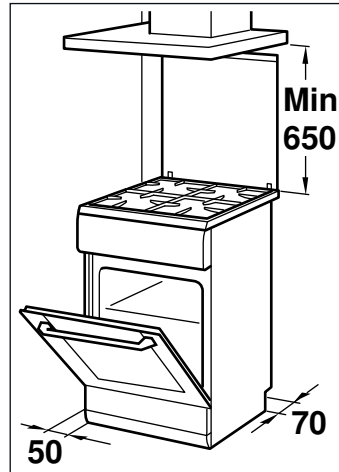
Susedný nábytok

Susedný nábytok musí byť vyrobený z nehorľavých materiálov. Hraničiace čelo skrinky musí byť odolné voči teplote minimálne 90 °C.

Upevnenie k stene

Aby sa sporák neprevrátil, musíte ho upevniť k stene priloženým uholníkom. Venujte pozornosť montážnemu návodu na upevnenie spotrebiča k stene.

Inštalácia spotrebiča



- Spotrebič sa musí umiestniť priamo na podlahu kuchyne podľa uvedených rozmerov. Spotrebič sa nesmie nainštalovať na iný predmet.
- Vzdialenosť medzi hornou hranou sporáka a spodnou hranou odsávača pár musí zodpovedať predpisom výrobcu odsávača pár.
- Dbajte na to, aby sa spotrebič po nainštalovaní už nepresúval. Vzdialenosť medzi silným horákom alebo horákom wok a okolitými časťami nábytku, príp. stenou musí byť minimálne 50 mm.



Varovanie – Nebezpečenstvo unikania plynu!

Spotrebič sa po inštalácii už nesmie presúvať. Keď spotrebič po inštalácii presuniete, skontrolujte tesnosť pripojenia.

Potrebné prepravné opatrenia

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

Odložte si originálny obal spotrebiča. Spotrebič prepravujte len v originálnom obale. Všímajte si prepravný šípku na obale.

Ak už nemáte k dispozícii originálny obal,

spotrebič zabaľte do ochranného obalu, aby bola zabezpečená dostatočná ochrana pred prípadnými prepravnými poškodeniami.

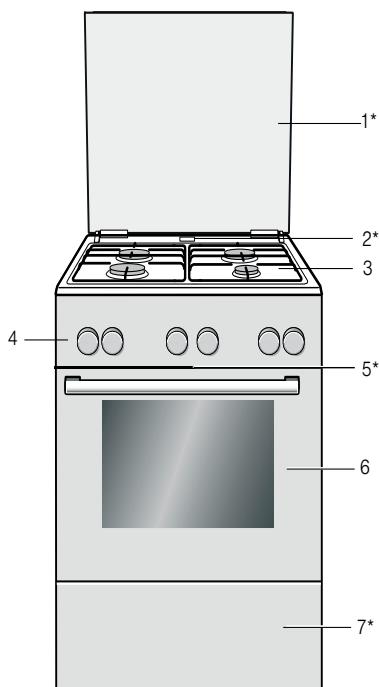
Spotrebič prenášajte vo vzpriamenej polohe. Nedržte spotrebič za rúčku dvierok alebo za prípojky na zadnej strane, pretože by sa mohli poškodiť. Na spotrebič nedávajte ťažké predmety.

Oboznámenie sa so spotrebičom

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

Všeobecne

Vyhotovenie závisí od konkrétneho typu spotrebiča.

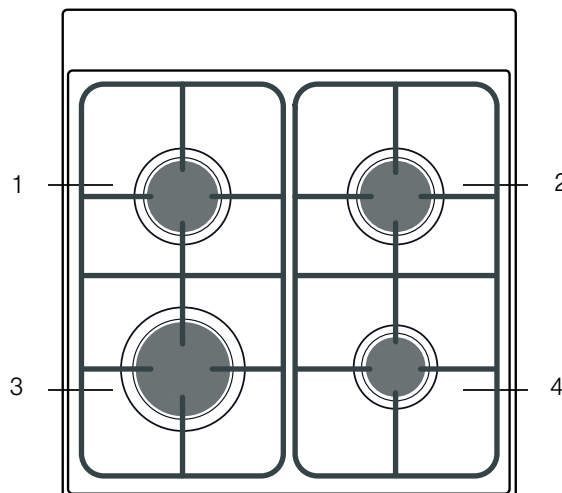


Vysvetlivky	
1*	Krycia doska**
2*	Vystupovanie pary Pozor! Keď je rúra na pečenie v prevádzke, na tomto mieste vychádza para
3	Varný panel**
4	Ovládací panel**
5*	Chladiaci ventilátor
6	Dvierka rúry na pečenie**
7*	Soklová zásuvka**
* Voliteľne (k dispozícii na niektorých spotrebičoch)	
** V závislosti od typu spotrebiča sú v niektorých detailoch možné odchýlky.	

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

Varná oblasť

Tu získate prehľad o ovládacom paneli. Vyhotovenie závisí od konkrétneho typu spotrebiča.



Vysvetlivky	
1	Normálny horák
2	Normálny horák
3	Silný horák
4	Úsporný horák

Ovládací panel

Drobné odchýlky sú možné v závislosti od typu spotrebiča.

Tlačidlá a displej

Pomocou tlačidiel môžete nastaviť na vašom spotrebiči rôzne prídavné funkcie. Na displeji vidíte aj hodnotu.

Symbol	Význam
	Časové funkcie Budík  , doba trvania  , koniec  a denný čas zvolí niekoľkými stlačeniami tlačidiel.
	Detská poistka Funkcie pečenia na varnom poli zapnúť a vypnúť prostredníctvom 4 - sekundového stlačenia tlačidla.

–	Mínus	Znížiť nastavené hodnoty.
+	Plus	Zvýšiť nastavené hodnoty.

Tlačidlá

Pod jednotlivými tlačidlami sú umiestnené senzory. Nemusia sa silno stlačiť. Len sa dotknite príslušného symbolu.

Displej

Hodnota, ktorá je práve nastaviteľná alebo uplynie, sa zobrazí v popredí na displeji.

Aby ste mohli využívať časové funkcie, niekoľkokrát jemne ťuknite na tlačidlo . Zobrazí sa symbol, ktorého hodnota je práve v popredí.

Druhy ohrevu a funkcie

S voličom funkcií si nastavíte spôsob ohrevu alebo iné funkcie.

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

Druh ohrevu	Použitie
	3D horúci vzduch Pre pečenie a vyprážanie na jednej úrovni alebo viacerých úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozohrieva prstencového zohrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore.
	Mierny horúci vzduch Na šetrnú prípravu vybraných jedál na jednej úrovni bez predhrievania. Ventilátor rovnomerne rozohrieva prstencového vyhrievacieho telesa na zadnej stene vo vnútornom priestore. Tento druh ohrevu sa používa na zistenie spotreby energie v cirkulačnom režime a na zistenie triedy energetickej účinnosti.
	Nastavenie stupňa tepla pre pizzu Na prípravu pizze a jedál, ktoré potrebujú veľa tepla zdola. Ohrieva dolné vyhrievacie teleso a prstencové vyhrievacie teleso na zadnej stene.
	Dolný ohrev Pre prípravu vo vodnom kúpeli a na dopečenie. Teplo prichádza zdola.
	Gril, veľká plocha Na grilovanie plochých kusov, ako steaky, párky alebo toasty na zapekanie. Rozohreje sa celá plocha pod vyhrievacím telesom grilu.
	Gril s cirkuláciou vzduchu Na pečenie hydiny, celých rýb a väčších kusov mäsa. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor víri horúci vzduch okolo jedla.
	Horný/dolný ohrev Na tradičné pečenie na jednej úrovni. Zvlášť vhodné pre koláče so šťavnatým obložením. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola. Tento druh ohrevu sa používa na zistenie spotreby energie v konvenčnom režime.

Ďalšie funkcie

Vaša nová rúra na pečenie vám ponúka ešte ďalšie funkcie, ktoré vám v krátkosti objasníme.

Funkcia	Použitie
	Rýchle zohrievanie Rýchlo predhriať varný priestor, bez prípravy.
	Osvetlenie varného priestoru Zapnúť osvetlenie varného priestoru bez funkcie. Uľahčí vám napríklad čistenie varného priestoru.

Teplota

Teplotu vo vnútornom priestore si nastavíte voličom teploty. Okrem toho sa tým zvolia stupne pre ďalšie funkcie.

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

Poloha	Význam
●	Poloha na nule
50-275	Rozsah teplôt
1, 2, 3 alebo I, II, III	Stupne grilovania
	Nastaviteľné stupne na grilovanie, veľké plochy ☐ a malé plochy ☐ (každá podľa druhu spotrebiča). Stupeň 1 = slabý, jemný Stupeň 2 = stredný Stupeň 3 = silný

Ukazovateľ teploty

Keď sa spotrebič zohrieva, zasvieti na displeji symbol ⬇. V prestávkach medzi ohrevom zhasne.

Keď predhrievate, optimálny okamih na vloženie vášho jedla je, keď symbol prvý krát zabliká.

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

Spínače varných zón

Pomocou štyroch spínačov varných zón môžete nastaviť ohrievací výkon jednotlivých varných zón.

Nastavenia	Funkcia/plynový sporák
○	Poloha na nule
☆	Zapaľovacia poloha
⊗	Oblasť nastavenia
⊗	Veľký plameň = najsilnejšie nastavenie Úsporný horák = najmenšie nastavenie

Na konci rozsahu nastavenia je doraz. Ďalej neotáčajte.

Varný priestor

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

Otvoriť dvierka spotrebiča

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

Osvetlenie varného priestoru

Pri väčšine spôsobov ohrevu a funkcií je osvetlenie varného priestoru počas prevádzky zapnuté. Pri ukončení prevádzky voličom funkcií dôjde k vypnutiu.

S pozíciou osvetlenia varného priestoru na voliči funkcií môžete osvetlenie zapnúť bez predhrievania. To vám pomôže napr. pri čistení vášho spotrebiča.

Chladiaci ventilátor

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

Pozor!

Vetráciu štrbinu nezakrývať. Inak sa spotrebič prehreje.

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

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, na formy na koláče a nákypy. Na pečené mäso, grilované jedlá a hlboko zmrazené jedlá.
	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.

Používajte len originálne príslušenstvo. Je špeciálne prispôbené vášmu spotrebiču.

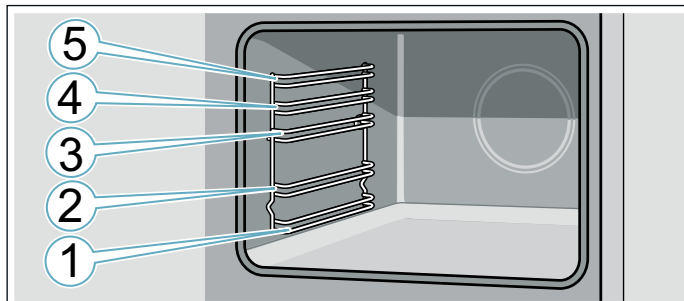
Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo na internete.

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

Zasunutie príslušenstva

Priestor na pečenie má 5 výšok zasunutia. Výšky zasunutia sa počítajú zdola hore.

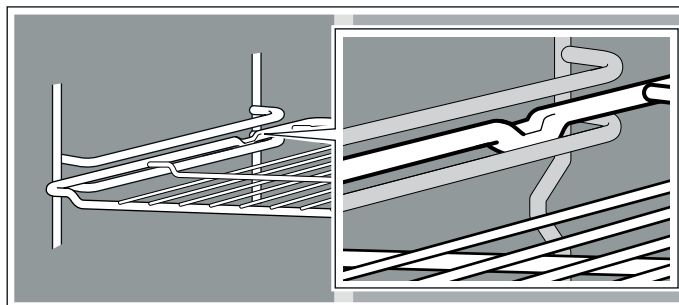
Na niektorých typoch spotrebičov je vo varnom priestore najvyššia výška zasunutia označená symbolom grilu.



Príslušenstvo zasunúť vždy medzi obidve vodiace tyče danej výšky zasunutia.

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

Pri zasúvaní do varného priestoru dbajte na to, aby zárez na príslušenstve bol vždy vzadu. Len tak to zapadne.



Upozornenia

- Plech na pečenie držte pevne po stranách obidvomi rukami a zasunúť ho paralelne do závesných roštov. Pri zasúvaní nehýbte plechom zo strany na stranu. V opačnom prípade sa bude plech ťažko zasúvať. Smaltované povrchy by sa mohli poškodiť.
- Dávajte pozor, aby ste príslušenstvo vždy správne zasunuli do varného priestoru.
- Príslušenstvo vždy zasunúť úplne do varného priestoru tak, aby sa nedotýkalo dvierok spotrebiča.
- Príslušenstvo, ktoré počas prevádzky nepotrebuje, vyberte z priestoru na pečenie.

Zvláštne príslušenstvo

Osobitné príslušenstvo si môžete kúpiť v zákazníckom servise, v špecializovanej predajni alebo na internete. Rozsiahlu ponuku pre váš spotrebič nájdete v našich prospektoch alebo na internete.

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

Upozornenie: Nie každé špeciálne príslušenstvo sa hodí pre každý spotrebič. Pri kúpe uveďte vždy presné označenie (číslo spotrebiča – E Nr.) vášho spotrebiča.
→ "Zákaznícky servis" na strane 30

Osobitné príslušenstvo

Rošt

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

Plech na pečenie

Na koláče na plechu a drobné pečivo.

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.

Vkladací rošt

Na mäso, hydinu a ryby.

Na vloženie do univerzálného pekáča na zachytávanie kvapkajúceho tuku a šťavy z mäsa.

Profesionálna panvica

Na prípravu veľkých množstiev. Ideálne vhodná napr. aj na musaku.

Pokrievka na profesionálnu panvicu

Pokrievka zmení profesionálnu panvicu na pekáč.

Plech na pizzu

Na pizzu a veľké okrúhle koláče.

Grilovací plech

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

Kameň na pečenie

Na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze, ktoré majú pri pečení získať chrumkavý spodok.

Kameň na pečenie sa vždy musí predhriať na odporúčanú teplotu.

Sklenený pekáč

Na prípravu dusených jedál a nákypov.

Sklená panvica

Na nákypy, zeleninové jedlá a pečivo.

Výsuvný systém, jednoduchý

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

Výsuvný systém, 2-násobný

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

Výsuvný systém, 3-násobný

S vyťahovacími koľajničkami vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.

Praktické odkladanie kuchynského náčinia (easy store/flex store)

Praktický úložný priestor pre kuchynské náčinie na hornom sklennom kryte.

Pozostáva zo 4 závesov.

Pre zavesenie kuchynského náčinia (naberačka, kliešte atď.). Musí sa upevniť na hornom kryte. Dbajte na návod na inštaláciu.

Praktické odkladanie kuchynského náčinia (easy store/flex store)

Praktický úložný priestor pre kuchynské náčinie na hornom sklennom kryte.

Pozostáva z 2 závesov a 1 tyče.

Pre zavesenie kuchynského náčinia (naberačka, kliešte atď.). Musí sa upevniť na hornom kryte. Dbajte na návod na inštaláciu.



Pred prvým použitím

Prve než začnete používať váš nový spotrebič, musíte ho nastaviť. Vyčistite varný priestor a príslušenstvo.

Prvé uvedenie do prevádzky

Po napojení do elektrického prúdu sa na displeji zobrazí čas. Nastavte si aktuálny čas.

Nastaviť si čas

Dbajte na to, aby volič funkcií bol v nulovom nastavení.

Čas začína pri 12:00 hod.

1. Tlačidlom **—** alebo **+** nastavte denný čas.

2. Na potvrdenie jemne stlačte tlačidlo **⏻**.

Na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

Čistiť varný priestor a príslušenstvo.

Predtým ako začnete prvý raz pripravovať jedlo v spotrebiči, vyčistite varný priestor a príslušenstvo.

Čistiť varný priestor

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

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

Uskutočnite uvedené nastavenia. Ako nastaviť druh ohrevu a teplotu sa dozviete v nasledujúcej kapitole.

→ "Obsluha spotrebiča" na strane 19

Nastavenia

Druh ohrevu	3D horúci vzduch
Teplota	maximálnej
Trvanie	1 hodina

Spotrebič vypnite po uvedenom čase trvania.

Keď je varný priestor vychladnutý, hladké plochy vyčistite umývacím roztokom a handričkou na umývanie.

Čistenie príslušenstva

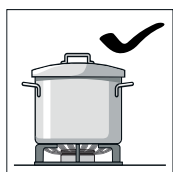
Príslušenstvo dôkladne vyčistite umývacím roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.

Nádoby na prípravu pokrmov

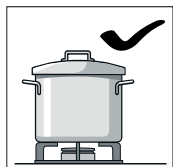
Horák Elektrická varná platňa*	Výkon kW	Priemer riadu, minimálny	Priemer riadu, maximálny
Elektrická varná platňa*	1 kW	14,5 cm	14,5 cm
Horák WOK*	3,5 kW	24 cm	28 cm
Silný horák*	3 kW	24 cm	28 cm
Normálny horák	1,7 kW	18 cm	24 cm
Úsporný horák	1 kW	12 cm	18 cm
* Voliteľný			
K dispozícii u niektorých spotrebičov. Podľa typu spotrebiča.			

Prevádzkové upozornenia

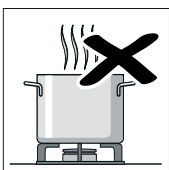
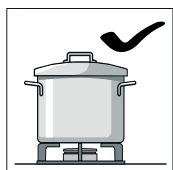
Nasledujúce rady vám umožnia šetriť energiu a vyhnúť sa poškodeniu varných nádob:



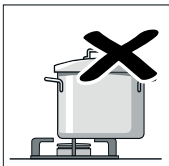
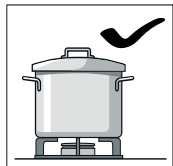
Pre každý horák používajte nádoby primeraných rozmerov. Nepoužívajte malé nádoby na veľkých horákoch. Plameň nesmie siahať na bočné steny nádoby.



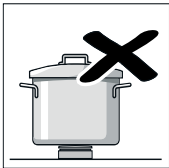
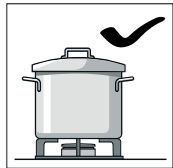
Nepoužívajte zdeformované nádoby, ktoré sú na variči vratké, mohli by sa prevrhnúť. Používajte iba nádoby s pevným a rovným dnom.



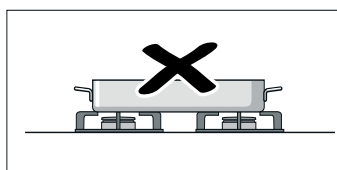
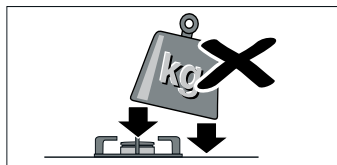
Nevarte bez pokrievky alebo s poodsunutou pokrievkou. Zbytočne dochádza k čiastočnej strate energie.



Riad položte vždy do stredu na horák, ináč by sa mohol prevrátiť.



Nádoby umiestňujte na mriežky, nikdy nie priamo na horáky. Pred použitím sa uistite, že mriežky horákov sú správne umiestnené a viečka správne nasadené na horákoch.



S nádobami na varnom paneli manipulujte opatrne. Vyhnite sa preťažovaniu varného panela, nevystavujte jeho povrch nárazom.

Nepoužívajte dva horáky či platničky na ohrev jednej nádoby. Nepoužívajte plechy na pečenie, kameninové nádoby a pod. na dlhotrvajúci ohrev na plný výkon.

Plynové horáky

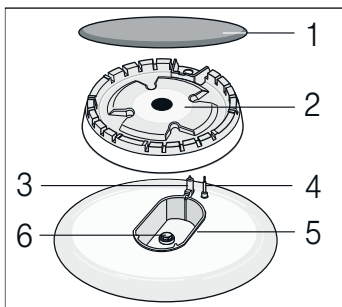
V tejto kapitole sa dočítate, ako sa varná zóna nastaví. V tabuľke nájdete pre rôzne pokrmy stupne ohrevu a časy varenia.

Čistenie telesa a krytu horáka

Kryt (1) a teleso horáka (2) vyčistite vodou a umývacím prostriedkom. Jednotlivé časti starostlivo vysušte.

Teleso horáka a kryt znova nasadíte na miskú horáka (5). Dbajte na to, aby nedošlo k poškodeniu zapalovača (3) a ochranného kolíka plameňa (4).

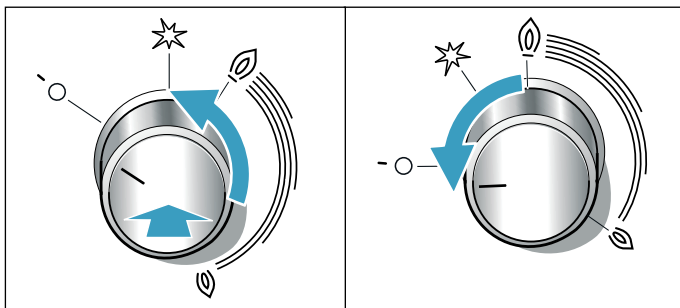
Dýza (6) musí byť suchá a čistá. Kryt horáka vždy nasadíte vždy presne na teleso horáka.



Zapáľte plynový horák

Viečko horáka vždy nasadíte presne na teleso horáka. Otvory na telese horáka musia byť vždy voľné. Všetky časti musia byť suché.

1. Otvorte horný kryt sporáka. Keď je varný panel v prevádzke, musí byť horný kryt otvorený.
2. Otočte otočný volič požadovanej varnej zóny doľava do zapal'ovacej polohy . Začína priebeh spínania.
3. Stlačte otočný volič varnej zóny a podržte ho stlačený 1-3 sekundy. Plyn začne prúdiť von a plynový horák sa zapáli.



Zapal'ovacia poistka je aktívna. Ak plameň horáka zhasne, prívod plynu sa automaticky preruší zapal'ovacou poistkou.

4. Nastavte požadovanú veľkosť plameňa. Medzi nastavením vypnutý  a nastavením  nie je plameň stabilný. Zvoľte preto nastavenie medzi veľkým  a malým  plameňom.
5. Vyskúšajte, či plameň horí. Ak plameň znova zhasne, zopakujte postup od kroku 2.
6. Keď chcete proces varenia ukončiť, otočte otočný volič varnej zóny doprava do polohy  vypnutia.

Otočný volič varnej zóny by sa v zapal'ovacej polohe nemal aktivovať dlhšie ako 15 sekúnd. Keď sa horák po 15 sekundách nezapáli, počkajte aspoň 1 minútu, kým proces zopakujete.

Varovanie – Pozor!

Keď po vypnutí otočíte volič varnej zóny na ešte horúcich varných zónach, začne vystupovať plyn. Keď volič varnej zóny neotočíte do zapal'ovacej polohy , prívod plynu sa po 60 sekundách preruší.

Plynový horák sa nezapáli

Ak je výpadok prúdu alebo sú vlhké zapal'ovacie sviečky, plynové horáky môžete zapáliť zapal'ovačom plynu alebo zápalkou.

Upozornenia

Tichý šum počas prevádzky horáka je normálny.

Je normálne, ak sa počas prvého použitia uvoľňujú pachy. Nepredstavuje to žiadne riziko, príp. chybu. Časom sa pachy stratia.

Oranžový plameň je normálny. Vzniká z prachu, ktorý sa nachádza vo vzduchu, z vykypených tekutín.

Keď plameň horáka neúmyselne zhasne, otočte ovládací gombík horáka do polohy vypnutia a horák aspoň jednu minútu nezapaľujte.

Pár sekúnd po zhasnutí horáka možno počuť jemné buchnutie. Nie je to chyba spotrebiča, znamená to, že sa vypol bezpečnostný systém.

Udržujte zapal'ovacie elektródy čo najčistejšie. V prípade že sú znečistené, fungujú nespoľahlivo. Pravidelne ich čistite malou nekovovou kefkou. Pozor, nešeterným zaobchádzaním môže dôjsť k ich poškodeniu.

Tabuľka - varenie

Vyberte pre každú varnú zónu správnu veľkosť nádoby. Priemer dna hrnca alebo panvice by mal byť zhodný s veľkosťou varnej zóny.

Časy varenia závisia od druhu, hmotnosti a kvality potravín. Preto sú odchýlky možné. Optimálny čas varenia môžete posúdiť najlepšie sami.

Na varenie použite podľa možnosti málo vody, aby v zelenine zostali zachované vitamíny a minerálne látky. Zvoľte krátke časy varenia, aby zelenina zostala pevná a zostala bohatá na výživné látky.

Príklad	Pokrm	Varná zóna	Stupeň ohrevu
Rozpúšťanie	Čokoláda, maslo, margarín	Úsporný horák	malý plameň
Zohrievanie	Vývar, konzervovaná zelenina	Normálny horák	malý plameň
Zohrievanie a udržiavanie teploty	Polievky	Úsporný horák	malý plameň
Varenie v pare*	Ryba	Normálny horák	medzi veľkým a malým plameňom
Dusenie*	Zemiaky a ostatná zelenina, mäso	Normálny horák	medzi veľkým a malým plameňom
Varenie*	Ryža, zelenina, mäsové jedlá (s omáčkou)	Normálny horák	veľký plameň
Pečenie	Šišky, zemiaky, rezne, rybacie tyčinky	Silný horák Horák WOK**	medzi veľkým a malým plameňom

* Keď použijete hrniec s pokrievkou, hneď ako začne pokrm vriieť, plameň znížte.

** Voliteľný. K dispozícii u niektorých spotrebičov. Podľa typu spotrebiča. (Na pečenie na horáku WOK odporúčame použiť panvicu WOK.)

Obsluha spotrebiča

S ovládacími prvkami a ich činnosťou ste sa už zoznámili. Teraz vám vysvetlíme, ako nastavíte spotrebič.

Spotrebič zapnúť a vypnúť.

Volič funkcií zapína a vypína spotrebič. Hneď, ako nastavíte polohu okrem nulovej, spotrebič sa zapne. Pre vypnutie spotrebiča nastavte volič funkcií na nulu.

Nastaviť druh ohrevu a teplotu

S voličom tepla a funkcií si nastavíte váš spotrebič veľmi jednoducho. Aký spôsob vyhrievania je pre ktoré jedlo optimálne, si pozrite v návode na použitie.

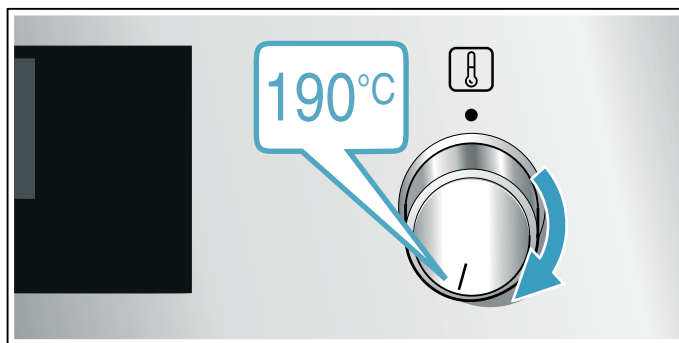
→ "Oboznámenie sa so spotrebičom" na strane 12

Príklad na obrázku: horný/dolný ohrev  pri teplote 190°C.

1. Voličom funkcií nastaviť druh ohrevu.



2. Voličom teploty nastaviť teplotu alebo stupeň grilovania.



Po niekoľkých sekundách sa začne spotrebič ohrievať.

Keď je váš pokrm hotový, vypnite spotrebič, na ktorom nastavíte volič funkcií na nulové nastavenie.

Upozornenie: Na spotrebiči môžete nastaviť aj čas trvania a koniec prevádzky. → "Časové funkcie" na strane 20

Zmeniť

Môžete druh ohrevu a teplotu kedykoľvek ktorýmkoľvek voličom meniť.

Rýchle zohrievanie

Pomocou rýchleho rozohrievania môžete skrátiť čas rozohrievania.

Použite najlepšie potom:

-  3D Horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev

Využite rýchle zohrievanie len pri nastaviteľných teplotách nad 100 °C.

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

1. Nastavte volič funkcií na  0.
2. Voličom teploty nastavte teplotu. Rúra na pečenie začne hriať.

Keď je rýchle rozohrievanie skončené, zaznie signál a na displeji sa objaví upozornenie. Vložte jedlo do varného priestoru.

Časové funkcie

Váš spotrebič má rôzne časové funkcie.

Časové funkcie	Použitie
 Trvanie	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.
 Budík	Budík funguje ako presýpacie hodiny. Beží nezávisle od prevádzky a neovplyvňuje spotrebič.
 Čas	Pokiaľ nie je žiadna funkcia v popredí, zobrazí sa na displeji spotrebiča denný čas.

Najskôr po nastavení spôsobu ohrevu môžete trvanie nastaviť stlačením tlačidla . Po nastavení dĺžky trvania je možné konečný čas zmeniť.

Po uplynutí času trvania alebo času nastaveného na budík zaznie signál. Signál môžete predčasne ukončiť jemným ťuknutím na tlačidlo .

Nastavenie času trvania

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

Nastaviť sa dá maximálne 23 hodín a 59 minút. Do jednej hodiny sa dá čas trvania nastaviť v minútových intervaloch, potom v 5-minútových intervaloch.

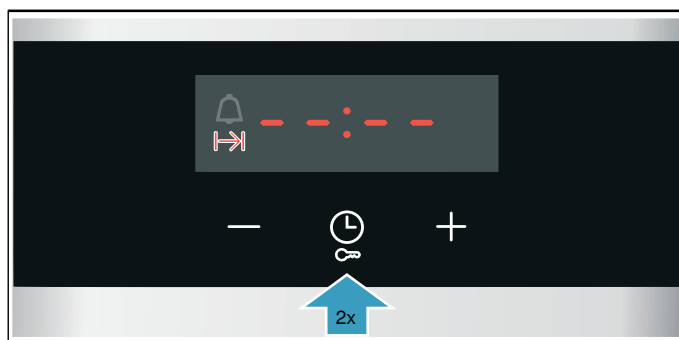
Vždy potom, ako stlačíte tlačidlo ako prvé, začne trvanie pri ďalšej nastavenej hodnote:

10 minút tlačidlom  a 30 minút tlačidlom .

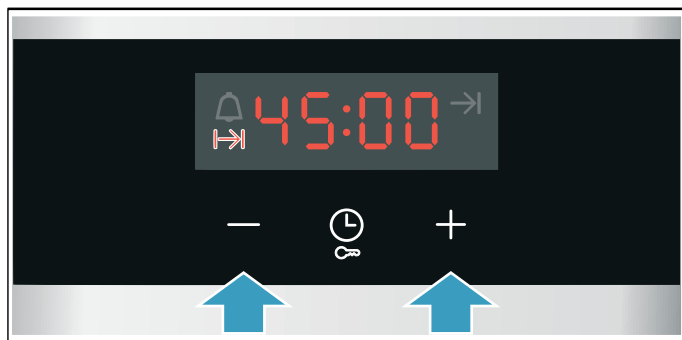
Príklad na obrázku: Čas trvania 45 minút.

1. Nastaviť druh ohrevu a teplotu alebo stupeň.
2. Dvakrát stlačiť tlačidlo .

Na displeji sa zobrazí čas trvania .



3. Čas trvania nastaviť tlačidlom  alebo  tlačidlom.



Po niekoľkých sekundách začne spotrebič ohrievať. Čas prevádzky na displeji plyní.

Doba uplynula.

Zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa nastaví trvanie na nulu.

Hneď po ukončení signálu môžete obnoviť nastavenie stlačením tlačidla **+**.

Keď je váš pokrm hotový, vypnite spotrebič, v ktorom nastavíte volič funkcií na nulu.

Zmeniť a zrušiť

Čas trvania môžete kedykoľvek zmeniť tlačidlom **—** alebo **+** tlačidlom. Zmena sa prevezme po niekoľkých sekundách.

Pre zrušenie nastaviť tlačidlom **—** čas trvania späť na nulu. Spotrebič ohrieva ďalej aj bez zadanej dĺžky 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.

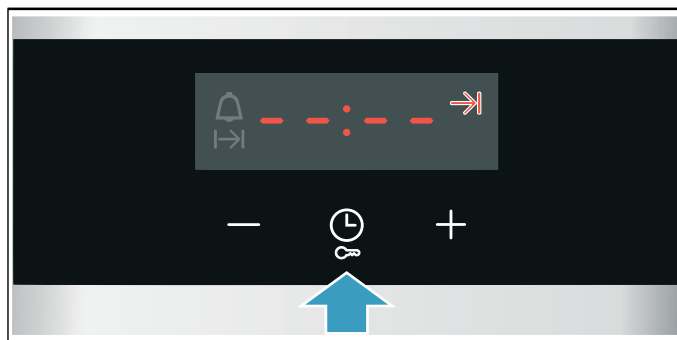
Upozornenia

- Nezabudnite, že potraviny nesmú zostať príliš dlho vo varnom priestore, lebo sa pokazia.
- Koniec už nenastavujte, ak už bola spustená prevádzka. Výsledok pečenia by sa už nezhodoval s vašou predstavou.
- Pri druhoch ohrevu s funkciou grilovania nie je možné nastaviť koniec.

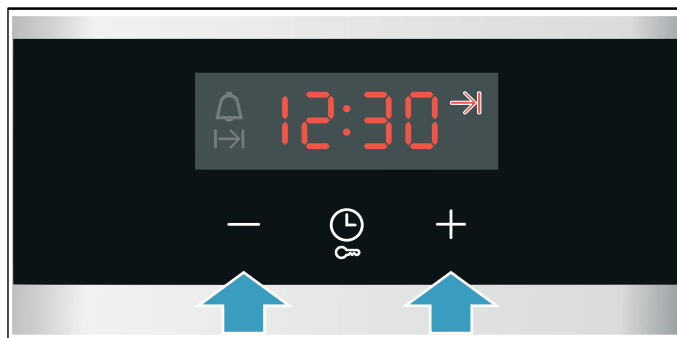
Koniec času trvania sa môže posunúť maximálne o 23 hodín a 59 minút.

Príklad na obrázku: Je 10:30 hod., nastavený čas trvania je 45 minút a jedlo má byť hotové o 12:30 hod.

1. Nastaviť druh ohrevu a teplotu alebo stupeň.
2. Dvakrát jemne stlačte tlačidlo a tlačidlom **—** alebo tlačidlom **+** nastavíte čas trvania.
3. Pre opakovanie stlačte jemne tlačidlo . Na displeji sa zobrazí konečný čas .



4. Otočným voličom **+** posuňte **—** koniec na neskoršie.



Po niekoľkých sekundách spotrebič nastavenie prevezme. Na displeji sa zobrazí čas skončenia. Hneď, ako sa spotrebič spustí, čas prevádzky na displeji začne plynúť.

Doba uplynula.

Zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa nastaví trvanie na nulu.

Hneď po ukončení signálu môžete obnoviť nastavenie stlačením tlačidla **+**.

Keď je váš pokrm hotový, vypnite spotrebič, v ktorom nastavíte volič funkcií na nulu.

Zmeniť a zrušiť

Čas skončenia môžete zmeniť tlačidlom **—** alebo tlačidlom **+**. Po niekoľkých sekundách sa zmena nastaví. Čas ukončenia už nie je možné zmeniť, keď už čas trvania plyní. Zmena sa prevezme po niekoľkých sekundách.

Pre zastavenie nastavte tlačidlom **—** konečný čas späť na aktuálny čas plus dĺžku trvania. Spotrebič začne ohrievať a čas prevádzky na displeji začne plynúť.

Nastavenie budíka

Budík môžete použiť pri zapnutom alebo vypnutom spotrebiči. Nemusí sa nastavovať ani trvanie ani konečný čas.

Nastaviť sa dá maximálne 23 hodín a 59 minút. Do 10 minút sa dá nastaviť čas budíka v 30 sekundových intervaloch. Čím vyššia hodnota, tým väčšie časové intervaly.

Podľa toho, ktoré tlačidlo stlačíte, začína sa čas budíka pri ďalšej nastavenej hodnote.

5 minút tlačidlom **—** a 10 minút tlačidlom **+**.

1. Stláčajte tlačidlo ☹, kým sa nezobrazí symbol budíka ⏰.
 2. Nastavte čas budíka pomocou tlačidla – alebo tlačidla +.
- Po niekoľkých sekundách začína plynúť čas budíka.

Tip: Keď sa čas nastavený na budíku vzťahuje na prevádzku spotrebiča, použite čas trvania. Spotrebič sa automaticky vypne.

Uplynul čas na budíku.

Zaznie signál. Na displeji je zobrazený čas budíka na nule.

Vypnúť budík ktorýmkoľvek tlačidlom.

Zmeniť a zrušiť

Tlačidlom – alebo tlačidlom + zmeniť čas budíka. Po niekoľkých sekundách sa zmena nastaví.

Tlačidlom – nastavte čas budíka naspäť na nulu: Budík je vypnutý.

Nastavenie času

Po ukončení alebo výpadku elektrického prúdu bliká na displeji čas. Nastavte čas.

Volič funkcií musí byť nastavený na nulu.

1. Tlačidlom – alebo + nastavte čas.
Čas prestane blikáť.
 2. Potvrďte tlačidlom ☹.
- Nastavený čas sa uloží.

Zmeniť denný čas

Denný čas môžete podľa požiadavky zmeniť na letný alebo zimný čas.

K tomu pri vypnutom spotrebiči stlačte tlačidlo ☹, kým nezačne blikáť denný čas a tlačidlom – alebo tlačidlom + zmeňte denný čas.

Detská poistka

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

Upozornenia

- Pripojený varný panel detská poistka rúry nijako neovplyvní.
- Po výpadku elektrickej energie už detská poistka nie je aktívna.

Aktivovať alebo deaktivovať.

Volič funkcií musí byť v polohe na nule.

Tlačidlo ☹ stlačte cca na 4 sekundy.

Na displeji sa zobrazí **SAFE**. Detská poistka je aktivovaná.

Upozornenie: Ak je nastavený symbol budíka ⏰, tento naďalej plynie. Kým je aktívna detská poistka, nie je možné zmeniť čas budíka.

K deaktivácii sú potrebné 4 sekundy tlačením na tlačidlo ☹, kým sa **SAFE** na displeji nezobrazí symbol.

Čistenie

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

Čistiace prostriedky

Aby ste rozličné povrchy nepoškodili použitím nesprávneho čistiaceho prostriedku, dodržiavajte nasledovné údaje.

Pri čistení varného panela

- nepoužívajte neriedené umývacie prostriedky alebo umývacie prostriedky do umývačky riadu,
- abrazívne špongie,
- agresívne čistiace prostriedky, ako je čistič na rúry alebo odstraňovač škvrn,
- vysokotlakové alebo parné čističe.
- Jednotlivé časti neumývajte v umývačke riadu.

Pri čistení rúry nepoužívajte

- ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- abrazívne špongie,
- vysokotlakové alebo parné čističe.
- Jednotlivé časti neumývajte v umývačke riadu.

Pred prvým použitím novú špongiu riadne premyte.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa veľmi rozohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru alebo horúcich komponentov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Zóna	Čistiace prostriedky
Plochy z nehrdzavejúcej ocele* (podľa typu spotrebiča)	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Plochy z nehrdzavejúcej ocele utierajte vždy paralelne s prirodzenou textúrou. V opačnom prípade sa môže povrch poškrabať. Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvrny a škvrny od bielka. Pod takýmito škvrnami môže kov začať korodovať. V zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni možno zakúpiť špeciálne ošetrovacie prostriedky na horúce povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Ošetrovací prostriedok naneste v tenkej vrstve mäkkou utierkou.
Smaltované, lakované, plastové povrchy a povrchy so sieťotlačou* (podľa typu spotrebiča)	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Na čistenie nepoužívajte čistiace prostriedok na sklo alebo škrabky na sklo.
Ovládací panel	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Na čistenie nepoužívajte čistiace prostriedok na sklo alebo škrabky na sklo.

* Voliteľne (K dispozícii pre niektoré spotrebiče v závislosti od typu spotrebiča.)

Zóna	Čistiace prostriedky
Horný sklenený kryt* (podľa typu spotrebiča)	Čistiaci prostriedok na sklo: Vyčistite mäkkou handričkou. Horný sklenený kryt môžete pred čistením odobrať. Riadte sa kapitolou Horný sklenený kryt!
Otočné gombíky Neodoberajte ho!	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.
Rám varného panela	Horúci umývací roztok: Nečistite škrabkou na sklo, citrónom alebo octom.
Plynový varný panel a rám na polozenie hrncov* (podľa typu spotrebiča)	Horúci umývací roztok. Použite málo vody, nesmie sa dostať cez dolnú časť horákov do vnútra spotrebiča. Vykypané potraviny a zvyšky potravín okamžite odstráňte. Rám na polozenie hrncov môžete dať dolu. Rám na polozenie hrncov z liatiny*: Neumývajte v umývačke riadu.
Plynový horák* (podľa typu spotrebiča)	Hlavu horáka a kryt odstráňte, vyčistite horúcim umývacím roztokom. Neumývajte ho v umývačke na riad. Otvory na výstup plynu musia byť vždy voľné. Zapaľovacie sviečky: Malá, mäkká kefka. Plynový horák funguje len vtedy, keď sú zapaľovacie sviečky suché. Všetky časti dobre vysušte. Pri ich uložení naspäť na miesto dbajte na správne umiestnenie. Kryty horáka majú vrstvu čierneho smaltu. Postupom času sa farba zmení. Nemá to žiadny vplyv na funkciu.
Elektrická varná zóna* (podľa typu spotrebiča)	Abrazívne čistiace prostriedky alebo čistiace špongie: Varnú dosku potom krátko rozohrejte, aby vyschla. Vlhké dosky časom hrdzavejú. Nakon naneste ošetrovací prostriedok. Vykypané potraviny a zvyšky potravín okamžite odstráňte.
Kruh varnej dosky* (podľa typu spotrebiča)	Žlté až modré lesknúce sa sfarbenia na kruhu varnej dosky odstráňte ošetrovacím prostriedkom na oceľ. Nepoužívajte abrazívne alebo drsné prostriedky.
Sklokeramický varný panel* (podľa typu spotrebiča)	Ošetrovanie: Ochranné a ošetrovacie prostriedky na sklokeramiku Čistenie: Čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na sklokeramiku. Dodržiavajte upozornenia týkajúce sa ošetrovania a čistenia uvedené na obale.  Škrabka na sklo na silné znečistenie: Odistite a čistite len čepeľou. Pozor, čepeľ je veľmi ostrá. Nebezpečenstvo poranenia. Po vyčistení znova zaistíte. Poškodené čepele okamžite vymeňte.

* Voliteľne (K dispozícii pre niektoré spotrebiče v závislosti od typu spotrebiča.)

Zóna	Čistiace prostriedky
Plynový varný panel* (podľa typu spotrebiča)	Ošetrovanie: Ochranné a ošetrovacie prostriedky na sklo Čistenie: Čistiace prostriedky na sklo. Dodržiavajte upozornenia týkajúce sa ošetrovania a čistenia uvedené na obale. ⚠ Škrabka na sklo na silné znečistenie: Odstiňte a čistite len čepelou. Pozor, čepeľ je veľmi ostrá. Nebezpečenstvo poranenia. Po vyčistení znova zaistite. Poškodené čepele okamžite vymeňte.
Sklo	Čistiaci prostriedok na sklo: Vyčistite mäkkou handričkou. Nepoužívajte škrabku na sklo. Kvôli pohodlnejšiemu čisteniu sa dajú dvierka odobrať. Riadte sa uvedeným v kapitole Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry!
Detská poistka* (podľa typu spotrebiča)	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou. Ak je na dvierkach rúry umiestnená detská poistka, pred čistením sa musí odstrániť. Pri silnom znečistení už detská poistka nefunguje správne.
Tesnenie Neodoberajte ho!	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou. Nepoužívajte abrazívne prostriedky.
Varná zóna	Horúci umývací roztok alebo voda s octom: Vyčistite handričkou. Pri silnejšom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry. Používajte len na studený varný priestor. ⚠ Na samočistiace povrchy použite funkciu samočistenia. Riadte sa uvedeným v kapitole Samočistenie! Pozor! Na samočistiace plochy nikdy nepoužívajte čistič na sporáky.
Sklený kryt osvetlenia rúry	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou.
Rám	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Rám môžete pred čistením vybrať. Riadte sa pokynmi uvedenými v kapitole Vyvesenie a zavesenie rámu! Teleskopický výsuv* (podľa typu spotrebiča) Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mastiaci tuk z vyťahovacích koľajničiek, čistite ich zasunuté. Nenamáčajte, neumývajte v umývačke na riad alebo nečistite súčasne pri samočistení. Rám sa môže poškodiť a môže sa obmedziť jeho funkčnosť.

* Voliteľne (K dispozícii pre niektoré spotrebiče v závislosti od typu spotrebiča.)

Zóna	Čistiace prostriedky
Príslušenstvo	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite handričkou na umývanie alebo kefkou. Smaltované príslušenstvo je hodné na umývanie v umývačke riadu. Hliníkový plech na pečenie*: (podľa typu spotrebiča) Osušte mäkkou utierkou. Neumývajte ho v umývačke na riad. Nikdy nepoužívajte čistiace prostriedky na rúry. Aby sa kovový povrch nepoškriabal, nikdy by nemal prísť do styku s nožom alebo iným ostrým predmetom. Nevhodné sú agresívne čistiace prostriedky, špongie zanechávajúce škrabance alebo hrubé čistiace utierky. V opačnom prípade sa môže povrch poškriabať.
Otočný ražň* (podľa typu spotrebiča)	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Neumývajte v umývačke riadu.
Teplotná sonda* (podľa typu spotrebiča)	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Neumývajte v umývačke riadu.
Soklová zásuvka* (podľa typu spotrebiča)	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou.

* Voliteľne (K dispozícii pre niektoré spotrebiče v závislosti od typu spotrebiča.)

Upozornenia

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

Plochy varného priestoru

Zadná stena varného priestoru je samočistiaca. Zistíte to podľa drsného povrchu.

Dno, horná stena a bočné steny varného priestoru sú smaltované a majú hladký povrch.

Čistenie smaltovaných plôch

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

Pripálené zvyšky jedál namočte vlhkou handričkou a umývacím roztokom. Pri silnom znečistení použite

drôtenku z ušľachtilej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry.

Pozor!

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

Varný priestor nechajte po čistení vyschnúť otvorený.

Upozornenie: Zvyšky potravín môžu vytvoriť biele povlaky. Sú neškodné a nemajú vplyv na funkčnosť. V prípade potreby môžete zvyšky odstrániť kyselinou citrónovou.

Čistenie samočistiacich plôch

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

Ak sa samočistiace plochy nevyčistia a vznikajú tmavé škvrny, môžete ich vyčistiť cieleným rozohrievaním.

Nastavenie

Predtým vyberte z varného priestoru rámy, vyťahovacie koľajničky, príslušenstvo a riad. Dôkladne vyčistite hladké smaltované plochy varného priestoru, vnútorné dvierka a sklenený kryt osvetlenia varného priestoru.

1. Nastavte druh ohrevu 3D horúci vzduch.
2. Nastavte maximálnu teplotu.
3. Spustíte prevádzku a nechajte ju bežať minimálne 1 hodinu.

Keramická vrstva sa zregeneruje.

Keď je varný priestor vychladnutý, hnedasté alebo biele zvyšky odstráňte vodou a mäkkou špongiou.

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

Pozor!

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

Spotrebič udržiavajte čistý

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

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

Tipy

- Vyčistite varný priestor po každom použití. Tak sa nečistoty nepripália.
- Vždy ihneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvrny a škvrny od bielka.

- Na pečenie veľmi vlhkých koláčov používajte univerzálny plech.
- Na pečenie používajte vhodný riad, napr. pekáč.

Podpora pri čistení

Podpora pri čistení je rýchlou alternatívou medzi jednotlivými čisteniami varného priestoru. Podpora pri čistení zmäkčuje nečistoty odparovaním čistiaceho roztoku. Tie sa potom dajú ľahšie odstrániť.

Nastavenie podpory pri čistení

Podmienka: Varný priestor je celkom vychladnutý.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

V horúcom varnom priestore sa môže z vody vytvárať horúca vodná para. Nikdy nedávajte vodu do horúceho varného priestoru.

1. Odstráňte príslušenstvo z priestora na pečenie.
2. Zmiešajte 0,4 l vody s kvapkou umývacieho prostriedku a nalejte do stredu dna varného priestoru. Nepoužívajte destilovanú vodu.
3. Voličom funkcií nastavte druh ohrevu **Dolný ohrev** .
4. Pomocou voliča teploty nastavte 80 °C.
5. Stláčajte tlačidlo  dovtedy, kým nebude na displeji označený .
6. Tlačidlom **-** alebo **+** nastavte čas trvania na 4 . Po niekoľkých sekundách aktivuje spotrebič ohrev a čas trvania začne plynúť. Po uplynutí času trvania zaznie signál a čas trvania na displeji je nula.
7. Spotrebič vypnite a nechajte cca 20 minút vychladnúť.

Čistenie vnútorného priestoru po použití

Pozor!

Vlhkosť vo varnom priestore počas dlhšieho času vedie ku korózii.

Po ukončení podpory pri čistení varný priestor utrite a nechajte úplne vychladnúť.

Podmienka: Varný priestor je vychladnutý.

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

Rámy

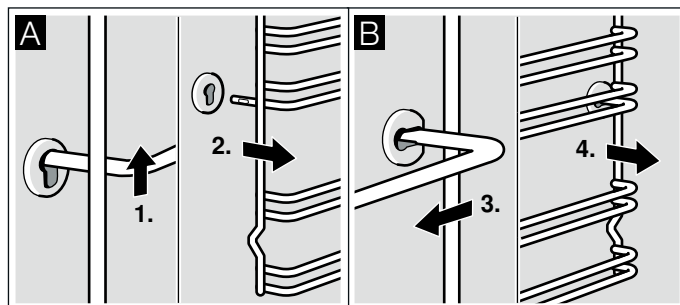
Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako môžete vyvesiť a vyčistiť rámy.

Vyvesenie a zavesenie rámu

Rám môžete na čistenie vybrať. Rúra musí byť vychladnutá.

Vyvesenie rámu

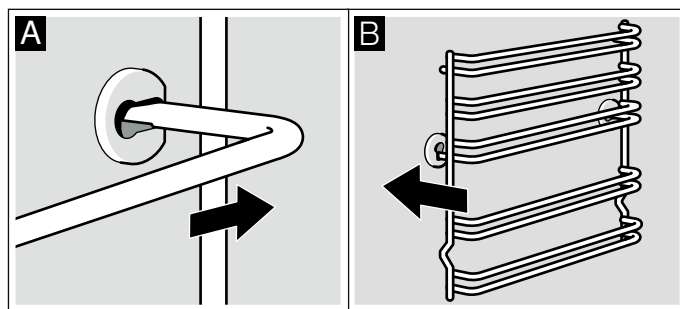
1. Rám vpredu zdvihnite nahor
2. a vyveste ho (obrázok A).
3. Potom vytiahnite celý rám dopredu
4. a vyberte ho (obrázok B).



Rám vyčistíte umývacím prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

Zavesenie rámov

1. Rám zasunúť najprv do zadného otvoru, trochu potlačte dozadu (obrázok A)
2. a potom ho zavesíte do predného otvoru (obrázok B).



Rámy patria doprava a doľava. Dávajte pozor, aby ako na obrázku B, bola výška 1 a 2 dolu a výška 3, 4 a 5 hore.

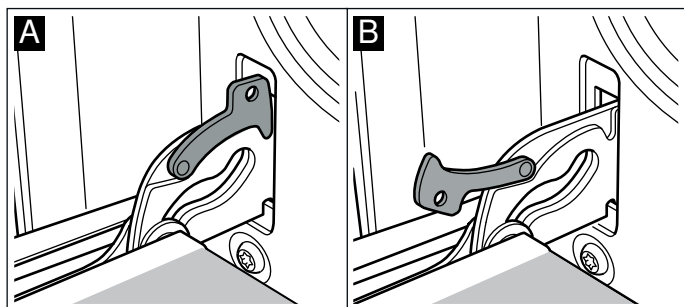
Dvierka spotrebiča

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

Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry

Pred čistením a vybratím skiel dvierok môžete celé dvierka rúry vyvesiť.

Závesy dvierok majú po jednej zaistovacej páčke. Keď je zaistovacia páčka sklopená (obrázok A), dvierka rúry sú zaistené. Nedajú sa vyvesiť. Keď sú zaistovacie páčky dvierok rúry vyklopené (obrázok B), závesy sú zaistené. Nemôžu zapadnúť.

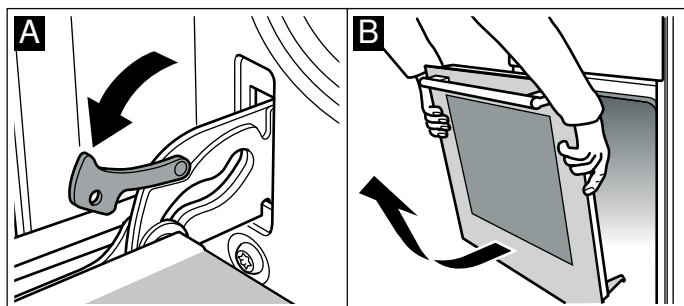


Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

Keď závesy nie sú zaistené, zapadnú s veľkou silou. Dbajte na to, aby boli zaistovacie páčky vždy dobre sklopené, príp. aby boli pri vyvesení dvierok rúry celkom vyklopené.

Vyvesenie dvierok

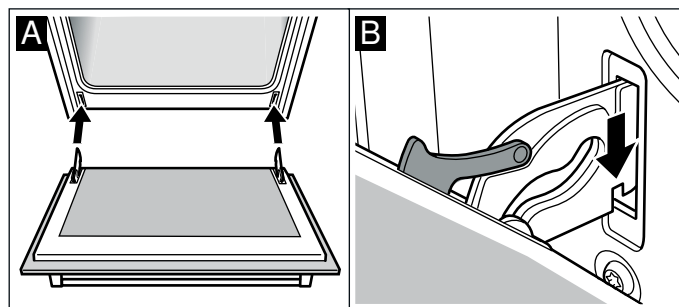
1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Obidve zaistovacie páčky vľavo a vpravo vyklopte (obrázok A).
3. Dvierka rúry na pečenie zatvorte až na doraz. Držte ich obidvomi rukami vľavo a vpravo. Ešte trochu viac ich privrite a vytiahnite (obrázok B).



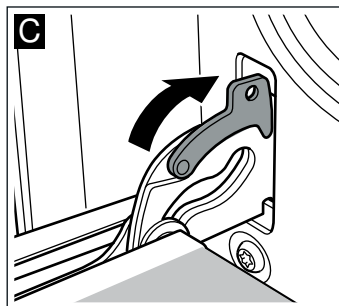
Zavesenie dvierok

Dvierka rúry v opačnom poradí znova zavesíte.

1. Pri zavesení dvierok dbajte na to, aby sa obidva závesy zaviedli rovno do otvoru (obrázok A).
2. Zárez na závesoch musí na obidvoch stranách zapadnúť (obrázok B).



3. Obidve zaistovacie páčky opäť sklopte (obrázok C). Zavrite dvierka rúry.



Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

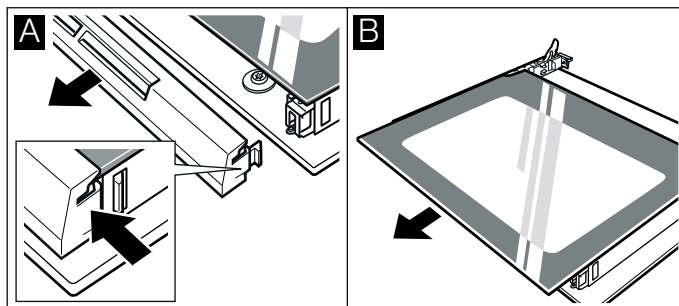
Keď dvierka rúry neúmyselne vypadnú alebo záves zapadne, nesiahajte do závesu. Zavolajte zákaznícky servis.

Demontáž a montáž skiel dvierok

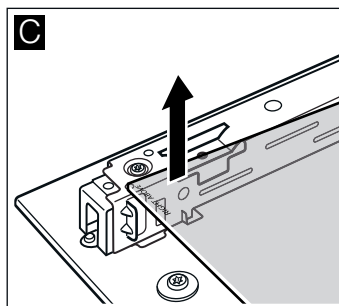
Aby ste sklá dvierok rúry mohli lepšie vyčistiť, môžete ich z dvierok vybrať.

Demontáž

1. Dvierka rúry vyveste a položte na handru rúčkou dolu.
2. Stiahnite kryt v hornej časti dvierok rúry. Vľavo a vpravo zatlačte prstami príložku (obrázok A).
3. Vrchné sklo nadvihnite a vytiahnite (obrázok B).



4. Sklo nadvihnite a vytiahnite (obrázok B).



Sklá vyčistíte prípravkom na čistenie skla a mäkkou utierkou.

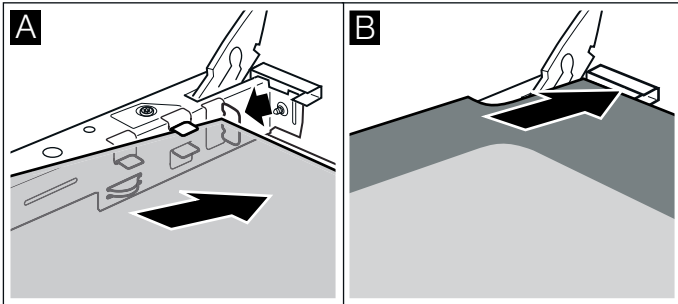
⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

Poškriabané sklo na dvierkach spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.

Montáž

Pri montáži dávajte pozor na to, aby nápis „right above“ vľavo dolu stál hore nohami.

1. Sklo zasunúť šikmo dozadu (obrázok A).
2. Vrchné sklo zasunúť šikmo dozadu do obidvoch držákov. Hladká plocha musí byť von. (obrázok B).



3. Nasadíte kryt apritlače.
4. Zaveste dvierka rúry.

Rúru na pečenie smiete používať až vtedy, keď sú sklá správne namontované.

Doplňková bezpečnosť dvierok

Pri príprave jedál s dlhším časom pečenia môžu dvierka rúry dosiahnuť veľmi vysoké teploty.

Keď je rúra v prevádzke, malé deti držte mimo dosahu rúry a majte ich pod dozorom.

K dispozícii sú doplnkové ochranné zariadenia, ktoré zabráňujú kontaktu s dvierkami rúry. Keď je možné, že sa deti budú zdržiavať v blízkosti rúry, umiestnite tieto ochranné zariadenia.

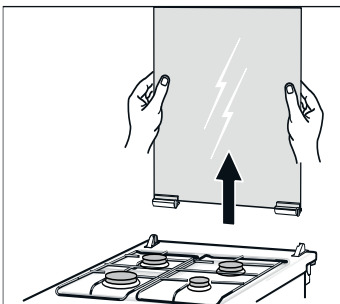
Toto špeciálne príslušenstvo (11023590) si môžete kúpiť prostredníctvom zákazníckeho servisu.

Horný sklenený kryt

Pred otvorením krytu odstráňte utierkou príp. rozliatu tekutinu/vysypané potraviny.

Na čistenie je najvhodnejší čistiaci prostriedok na sklo.

Pred čistením odstráňte horný kryt. Chyťte obidvomi rukami pevne kryt na bokoch a potiahnite ho nahor.



Ak by sa uvoľnili závesy na kryte, všimnite si písmená, ktoré sa na ňom nachádzajú. Záves s písmenom R sa musí namontovať vpravo, záves s písmenom L sa musí namontovať vľavo.

Horný kryt po čistení namontujte v opačnom poradí.

Horný kryt zatvorte až vtedy, keď sú varné zóny vychladnuté.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

Poškriabaný sklenený kryt sa môže zlomiť a roztrieštiť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.

Poruchy, čo robiť?

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

Poruchy odstránite sami

Technické poruchy na spotrebiči si často môžete 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 30

Porucha	Možná príčina	Odstránenie/upozornenie
Spotrebič nefunguje.	Nefunkčná poistka.	Skontrolujte poistku v poistkovej skrini.
	Výpadok elektrického prúdu	Skontrolujte, či kuchynské svetlo alebo ostatné kuchynské spotrebiče fungujú.
Na displeji sa zobrazí čas.	Výpadok elektrického prúdu.	Na displeji sa zobrazí čas.
Spotrebič sa dá nastaviť, ale nezahrieva sa. Spotrebič sa nerozhrieva, na displeji svieti symbol alebo SAFE .	Je aktivovaná detská poistka.	Deaktivujte detskú poistku tak, že pole podržíte stlačené cca 4 sekundy.
Plynový horák sa nezapáli.	Výpadok elektrického prúdu alebo navlhnuté zapal'ovacie sviečky.	Zapáľte plynový horák zapal'ovacom plynu alebo zápalkou.

Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Nikdy sa sami nepokúšajte spotrebič opraviť. Opravy smie vykonávať len nami vyškolený technik zákaznického servisu. Ak má spotrebič poruchu, zavolajte zákaznický servis.

Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

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

Hlásenie porúch na displeji

Keď sa vám na displeji zobrazí hlásenie **E**, napr. symbol **E05-32**, jemne stlačte tlačidlo . Hlásenie poruchy sa zruší. Znova nastavte čas.

Ak ste už mali poruchu, môžete spotrebič používať bežným spôsobom. Ak sa hlásenie poruchy objaví znova, zavolajte zákaznický servis a uveďte presné hlásenie poruchy → "Zákaznícky servis" na strane 30

Výmena žiarovky osvetlenia varného priestoru na hornej stene

Keď sa žiarovka osvetlenia varného priestoru vypálila, musí sa vymeniť. Žiaruvzdorné halogénové žiarovky, 230 V, 25 W dostanete v zákaznickom servise alebo v špecializovanej predajni.

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

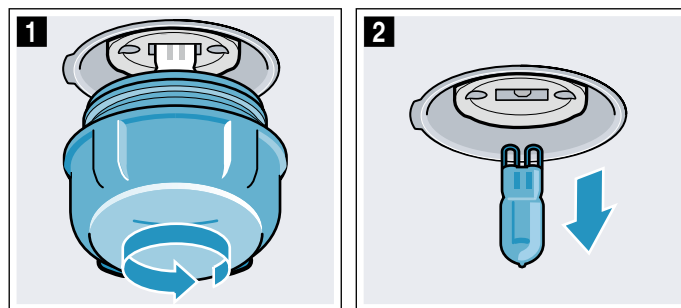
Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa veľmi rozohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru alebo horúcich komponentov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

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



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

Zákaznícky servis

Ak váš spotrebič vyžaduje opravu, je vám k dispozícii náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme zabránili zbytočným návštevám technikov zákazníckeho servisu.

Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD)

Pri komunikácii so servisom vždy uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.) vášho spotrebiča, aby sme vás mohli kvalifikovane obslúžiť. Typový štítok s číslami nájdete naboku pri dvierkach rúry. Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete si sem vpísať údaje vášho spotrebiča a telefónne číslo zákazníckeho servisu.

Č. výrobku (E)	Výrobné č.
Zákaznícky servis 	

Majte na pamäti, že návšteva servisného technika nie je v prípade chybnéj obsluhy bezplatná ani počas záručnej lehoty.

Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

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

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 jedál môže vo varnom priestore vznikáť veľké množstvo pary. 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.

Všeobecné upozornenia

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne jedlá. Teplota a doba závisia od množstva a receptu. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšou hodnotou. Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Použitím vyšších teplôt sa časy pečenia neskrátia. Jedlo by bolo upečené len zvonku, ale nebolo by prepečené vnútri.

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

Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke. Jedlo a príslušenstvo vložte do varného priestoru až po predhrievaní.

Keď chcete jedlo pripraviť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobných jedál v tabuľke. Ďalšie informácie nájdete v tipoch na konci tabuľky nastavenia.

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

Druh ohrevu Mierny horúci vzduch

Mierny horúci vzduch je inteligentný druh ohrevu na šetrnú prípravu mäsa, rýb a pečiva. Spotrebič optimálne reguluje prívod energie do vnútorného priestoru. Jedlo sa pripravuje vo fázach so zvyškovým teplom. Zostane tak šťavnatejšie a menej zhnedne. Úspora energie závisí od spôsobu prípravy a druhu potravín. Keď počas prípravy jedla alebo predhrievania predčasne otvoríte dvierka spotrebiča, tento efekt sa stratí.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôbené vnútornému priestoru rúry a druhom ohrevu. Odstráňte z vnútorného priestoru príslušenstvo, ktoré nepoužívate.

Jedlá zasuňte do chladného, prázdneho vnútorného priestoru. Zvoľte teplotu v rozmedzí 120 °C až 230 °C. Počas pečenia majte dvierka spotrebiča zatvorené. Pečte len na jednej úrovni.

Druh ohrevu Mierny horúci vzduch sa používa na zistenie spotreby energie v cirkulačnom režime a na zistenie triedy energetickej účinnosti.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky zasunutia:

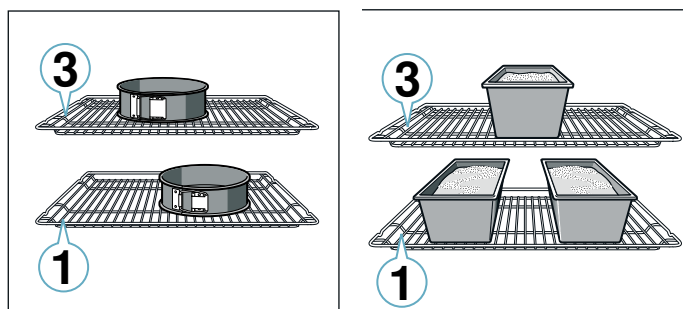
- Výška 2, vysoké pečivo resp. forma na rošt
- Výška 3, ploché pečivo resp. plech na pečenie

Pečenie na viacerých úrovniach

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

Pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálny pekáč, výška 3
Plech na pečenie, výška 1
- Formy na rošt
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

Energii môžete ušetriť spoločnou prípravou jedál. Položte formy do priestoru na pečenie vedľa seba alebo striedavo jednu nad druhú.

Príslušenstvo

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

Koláč vo forme

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Úroveň zasunutie	Druh ohrevu	Teplota v °C	Trvanie v min.
Trený koláč, jednoduchý	Vencová / obdĺžniková forma	2		160-180	50-60
Trený koláč, jednoduchý, 2 úrovne	Vencová / obdĺžniková forma	3+1		140-160	60-80
Trený koláč, jemný	Vencová / obdĺžniková forma	2		150-170	60-80
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	3		160-180	30-40
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z jemného cesta	Forma s vyberacím dnom Springform Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Tarte	Forma na koláč	1		200-240	25-50

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli. → "Príslušenstvo" na strane 15

Papier na pečenie

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

Koláče a 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.

Formy na pečenie

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

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

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

Mrazené výrobky

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

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

Chlieb a pečivo

Pozor!

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

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.

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Úroveň za- sunutie	Druh ohrevu	Teplota v °C	Trvanie v min.
Kysnutý koláč	Forma s vyberacím dnom Springform Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	60-80
Piškótová torta, 3 vajcia	Forma s vyberacím dnom Springform Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Piškótová torta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Springform Ø 28 cm	2		160-170	35-45

Koláče na plechu

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Úroveň za- sunutie	Druh ohrevu	Teplota v °C	Trvanie v min.
Trený koláč s obložením	Univerzálny pekáč	3		160-180	20-45
Drobné kysnuté pečivo, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na peče- nie	3+1		140-160	30-55
Koláč z jemného cesta so suchým obložením	Univerzálny pekáč	2		170-190	25-35
Koláč z jemného cesta so suchým obložením, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na peče- nie	3+1		160-170	35-45
Koláč z jemného cesta so šľavnatým obložením	Univerzálny pekáč	2		160-180	60-90
Kysnutý koláč so suchým obložením	Univerzálny pekáč	3		170-180	25-35
Kysnutý koláč so suchým obložením, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na peče- nie	3+1		150-170	20-30
Kysnutý koláč so šľavnatým obložením	Univerzálny pekáč	3		160-180	30-50
Kysnutý koláč so šľavnatým obložením, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na peče- nie	3+1		150-170	40-65
Vianočka, pletenec	Univerzálny pekáč	2		160-170	35-40
Piškótová roláda	Univerzálny pekáč	2		170-190*	15-20
Štrúdlá, sladká	Univerzálny pekáč	2		190-210	55-65
Štrúdlá, zmrazená	Univerzálny pekáč	3		180-200	35-45

* 10 minút predhrejte

Drobné pečivo

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Úroveň za- sunutie	Druh ohrevu	Teplota v °C	Trvanie v min.
Muffiny	Plech na muffiny	2		170-190	20-40
Muffiny, 2 úroveň	Plech na muffiny	3+1		160-170	30-40
Drobné kysnuté pečivo	Univerzálny pekáč	3		150-170	25-35
Drobné kysnuté pečivo, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	25-40
Pečivo z lístkového cesta	Univerzálny pekáč	3		180-200	20-30
Pečivo z lístkového cesta, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		180-200	25-35
Pečivo z lístkového cesta, 3 úroveň	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		170-190	30-45
Pečivo z odpaľovaného cesta	Univerzálny pekáč	3		190-210	35-50
Pečivo z odpaľovaného cesta, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		190-210	35-45

Suché pečivo

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Úroveň zasunutie	Druh ohrevu	Teplota v °C	Trvanie v min.
Striekané pečivo	Univerzálny pekáč	3		140-150*	30-40
Striekané pečivo, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-150*	30-45
Striekané pečivo, 3 úroveň	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		130-140*	40-55
Suché pečivo	Univerzálny pekáč	3		140-160	20-30
Suché pečivo, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		130-150	25-35
Suché pečivo, 3 úroveň	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		130-150	30-40
Penové zákusky	Univerzálny pekáč	3		80-100	100-150
Penové zákusky, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		90-100*	100-150
Makróny	Univerzálny pekáč	2		100-120	30-40
Makróny, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		100-120	35-45
Makróny, 3 úroveň	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		100-120	40-50

* predhrejte

Chlieb a pečivo

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Úroveň zasunutie	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Trvanie v min.
Chlieb, 750 g (v pozdĺžnej forme a voľne zasunutý)	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		-	180-200	50-60
Chlieb, 1000 g (v pozdĺžnej forme a voľne zasunutý)	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		-	200-220	35-50
Chlieb, 1500 g (v pozdĺžnej forme a voľne zasunutý)	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		-	180-200	60-70
Chlebová placka	Univerzálny pekáč	3		-	240-250	25-30
Žemle, sladké, čerstvé	Univerzálny pekáč	3		-	170-180*	20-30
Žemle, sladké, čerstvé, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		-	160-180*	15-25
Žemle, čerstvé	Univerzálny pekáč	3		-	200-220	20-30
Zapečené toasty, 4 kusy	Rošt	3		-	200-220	15-20
Zapečené toasty, 12 kusov	Rošt	3		-	220-240	15-25

* predhrejte

Pizza, quiche a pikantné koláče

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Úroveň zasunutie	Druh ohrevu	Teplota v °C	Trvanie v min.
Pizza, čerstvá	Univerzálny pekáč	3		170-190	20-30
Pizza, čerstvá, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		160-180	35-45
Pizza, čerstvá, tenký korpus	Univerzálny pekáč	2		250-270*	20-30
Pizza, chladená	Univerzálny pekáč	1		180-200*	10-15
Pizza, mrazená, tenký korpus, 1 kus	Rošt	2		190-210	15-20
Pizza, zmrazená, tenký korpus, 2 kusy	Univerzálny plech + rošt	3+1		190-210	20-25
Pizza, zmrazená, hrubý korpus, 1 kus	Rošt	3		180-200	20-25

* predhrejte

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Úroveň zasunutie	Druh ohrevu	Teplota v °C	Trvanie v min.
Pizza, zmrazená, hrubý korpus, 2 kusy	Univerzálny plech + rošt	3+1		170-190	20-30
Mini pizze	Univerzálny pekáč	3		190-210	10-20
Pikantné koláče vo forme	Forma s vyberacím dnom Springform Ø 28 cm	2		170-190	40-50
Quiche	Forma na koláč	2		190-210	35-45
Tarte	Nákypová forma	2		170-190	55-65
Taštičky s tuniakovou plnkou	Univerzálny pekáč	3		180-190	35-45
Burek	Univerzálny pekáč	2		220-240	30-40

* predhrejte

Tipy na pečenie

Chcete zistiť, či je pečivo prepečené.	Pichnite drevenou špajľou do pečiva v mieste, kde je najvyššie. Ak sa už cesto neprilepí na drevo, pečivo je hotové.
Pečivo spľasne.	Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia. Dodržiavajte uvedené suroviny a pokyny uvedené v recepte.
Pečivo je v strede vysoké a na okraji nižšie.	Vymastite len vyberacie dno formy. Po pečení pečivo opatrne uvoľnite nožom.
Ovocná šťava preteká.	Nabudúce použite hlbší univerzálny pekáč.
Drobné pečivo sa pri pečení po stranách zlepje.	Jednotlivé kusy pečiva by od seba mali byť vzdialené cca 2 cm. Bude tak dostatok miesta, aby pečivo mohlo pekne vykysnúť a zo všetkých strán zhnednúť.
Pečivo je príliš suché.	Alebo nastavte o 10 °C vyššiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Pečivo je celkovo príliš svetlé.	Ak je výška zasunutia a príslušenstvo správne, potom príp. zvýšte teplotu alebo predĺžte čas pečenia.
Pečivo je navrchu príliš svetlé, avšak zdola príliš tmavé.	Nabudúce vložte pečivo na vyššiu úroveň.
Pečivo je navrchu príliš tmavé, avšak zdola príliš svetlé.	Nabudúce vložte pečivo na nižšiu úroveň. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia.
Pečivo vo forme alebo pozdĺžnej forme vzadu veľmi zhnedne.	Formu na pečenie nedávajte priamo k zadnej stane, ale do stredu na príslušenstvo.
Pečivo je celkovo príliš svetlé.	Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a príp. predĺžte čas pečenia.
Pečivo hneď nerovnomerne.	Zvoľte trochu nižšiu teplotu. Aj prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite. Dbajte na to, aby forma na pečenie 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 horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do rúry nemusí byť hotové v rovnakom čase.
Pečivo vyzerá dobre, ale nie je prepečené vo vnútri.	Pečte pri nižšej teplote a dlhšie a pridajte menej tekutiny. Ak pečiete pečivo so šťavnatým obložením, predpečte najprv korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a na to nakladte obloženie.
Pečivo sa po potrasení neuvolní.	Po upečení nechajte pečivo ešte na 5 až 10 minút vychladnúť. Ak by sa ešte stále nedal uvoľniť, okraj uvoľnite ešte raz opatrne nožom. Pečivo znova potraďte a formu zakryte viackrát mokrou, studenou utierkou. Nabudúce formu vymastite a vysypte strúhankou.

Nákypy a gratinované jedlá

Váš spotrebič vám ponúka rôzne druhy ohrevu na prípravu nákypov. V tabuľkách nastavenia nájdete optimálne nastavenie pre rôzne druhy jedál.

Stav pečenia nákypu závisí od veľkosti nádoby na varenie a výšky nákypu.

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

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Úroveň zasunutie	Druh ohrevu	Teplota v °C	Trvanie v min.
Nákyp, pikantný, varené prísady	Nákypová forma	2		200-220	30-60
Nákyp, sladký	Nákypová forma	2		180-200	50-60
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška 4 cm	Nákypová forma	2		150-170	60-80
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška 4 cm, 2 úrovne	Nákypová forma	3+1		150-160	70-80

Hydina, mäso a ryby

Váš spotrebič vám ponúka rôzne druhy ohrevu na prípravu hydiny, mäsa a rýb. 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.

Grilované kusy položte priamo na rošt. Každý grilovaný kusok položte podľa možnosti na strednú časť roštu.

Zasuňte aj univerzálny pekáč vo výške 1. Šťava z mäsa sa zachytí a varný priestor zostane čistý.

Podľa veľkosti a druhu pečeného mäsa pridajte vodu až po 1/2 do univerzálneho pekáča. Kvapkajúca tekutina sa zachytí. Z tohto výpeku môžete pripraviť omáčku.

Navyše vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistý.

Pečenie v riade

Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia rozbitým sklom!

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

Varovanie – Nebezpečenstvo obarenia!

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

Používajte len riad, ktorý je vhodný do rúry na pečenie. Najvhodnejšia je nádoba zo skla. Vyskúšajte, či sa nádoba zmestí do varného priestoru.

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

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

Nezakrytá nádoba

Na prípravu hydiny, mäsa a rýb je najvhodnejšia vysoká

Používajte vždy uvedené výšky zasunutia.

Na jednej úrovni môžete pripravovať jedlá vo formách alebo v univerzálnom pekáči.

- Formy na rošt: výška 2
- Univerzálny pekáč, výška 3

Spoločnou prípravou jedál môžete ušetriť energiu. Formy položte vedľa seba do varného priestoru.

forma na pečenie. Formu položte na rošt. Keď nemáte vhodnú nádobu, 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.

Hydina, mäso a ryby môžu byť chrumkavé aj v zakrytej nádobe. Použite pekáč so sklenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

Grilovanie

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

Položte grilovanú potravinu na rošt. Dodatočne zasunite univerzálny pekáč skosenou stranou smerom k dvierkam rúry najmenej o jednu zásuvnú výšku nižšie. Kvapkajúci tuk sa zachytí.

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

Grilované kusy otáčajte grilovacími kliešťami. Keď do mäsa pichnete vidličku, mäso stratí šťavu a vysuší sa.

Mäso osolte až po ugrilovaní. Soľ odoberá vodu z mäsa.

Upozornenia

- Ohrevné teleso grilu sa vždy opakovanne zapína a vypína, to je normálne. Častosť zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vzniknúť dym.
- Pri grilovaní nezasuňte plech na pečenie alebo univerzálny pekáč vyššie ako je zásuvná výška 3. Z dôvodu silnej horúčavy sa rozpína a môže pri vyberaní poškodiť varný priestor.

Teplotná sonda

Podľa výbavy vášho spotrebiča máte k dispozícii teplotnú sondu. 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.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Hodnoty nastavenia platia pre vsunutie neplnenej hydiny, mäsa alebo rýb pripravených na pečenie s teplotou z chladničky do studeného varného priestoru.

V tabuľke nájdete údaje pre hydinu, mäso a rybu s návrhmi hmotností. Keď chcete pripraviť ťažší kus hydiny, mäsa alebo rýb, v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak máte viac kúskov, pri zisťovaní času pečenia sa orientujte podľa hmotnosti najťažšieho kusa. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.

Čím je hydina, mäso alebo ryba väčšia, tým nižšiu teplotu a dlhší čas pečenia použite.

Hydinu, mäso a ryby obráťte po uplynutí asi 1/2 až 2/3 uvedeného času.

Hydina

U kačice alebo husi prepichnete kožu pod krídlami. Tuk tak bude môcť odtekať.

Narežte kožu na kačacích prsiach. Kačacie prsia neobracajte.

K hydine pridajte do nádoby trochu tekutiny. Dno nádoby by malo byť zakryté do výšky cca 1 až 2 cm.

Keď obraciate hydinu, dajte pozor, aby bola dolu najprv strana s prsiami, príp. kožou.

Hydina bude obzvlášť dohneda chrumkavá, pokiaľ ju ku koncu pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Mäso

Chudé mäso podľa želania potrite tukom alebo obložte plátkami slaniny.

K chudému mäsu pridajte trochu tekutiny. V sklenej nádobe by dno malo byť zakryté do výšky cca 1/2 cm.

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. Štava z pečenia sa tak lepšie rozloží. Upečené mäso zaviňte príp. do alobalu. V uvedenom čase pečenia nie je zahrnutý čas odpočívania.

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

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.

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

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

Ryba

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

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

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

Hydina

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Úroveň zasunutie	Druh ohrevu	Teplota v °C	Trvanie v min.
Kurča, 1,3 kg	Rošt	2		200-220	60-70
Malé porcie kurčafa, po 250 g	Rošt	3		220-230	30-35
Kuracie kúsky, nugety, zmrazené	Univerzálny pekáč	3		190-210	20-25
Kačka, 2 kg	Rošt	2		190-210	100-110
Kačacie prsia, stredne prepečené, po 300 g	Rošt	3		240-260	30-40
Hus, 3 kg	Rošt	2		170-190	120-140
Husacie stehná, po 350 g	Rošt	3		220-240	40-50
Mladá morka, 2,5 kg	Rošt	2		180-200	80-100
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Zakrytý riad	2		240-260	80-100
Horné morčacie stehno, s kosťami, 1 kg	Rošt	2		180-200	90-100

Mäso

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Úroveň zasunutia	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Trvanie v min.
Bravčová pečeň bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		-	180-200	140-160
Bravčová pečeň s kožou, napr. pliecko, 2 kg	Nezakrytý riad	1		-	170-190	190-200
Bravčová panenka, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		-	190-210	130-140
Bravčové steaky, hrúbka 2 cm	Rošt	4		-	3	20-25**
Hovädzie filé, stredne prepečené, 1 kg	Nezakrytý riad	3		-	210-220	45-55
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		-	200-220	100-120
Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		-	200-220	60-70
Burger, výška 3-4 cm	Rošt	4		-	3	25-30**
Tefacia pečienka, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		-	180-200	120-140
Tefacia nôžka, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		-	210-230	130-150
Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		-	170-190	70-80*
Jahňací chrbát s kosťami, stredne prepečený, 1,5 kg	Rošt	2		-	180-190	45-55*/**
Grilovaná klobása	Rošt	3		-	3	20-25**
Fašírka, 1 kg	Nezakrytý riad	2		-	170-180	70-80

* bez obracania

** Univerzálny pekáč zasunúť v úrovni zasunutia 1

Ryba

Ryba	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Doba trvania v minútach
Ryba, v celku	každá cca po 300 g	Rošt	2		2	20-25
	1,0 kg	Rošt	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Rošt	2		170-190	50-60
Rybacie kotlety, hrúbka 3 cm		Rošt	3		2	20-25

Tipy pre pečenie a dusenie

Varný priestor je silno znečistený.	Jedlo pripravujte v zakrytom pekáči pri vyššej teplote alebo použite grilovací plech. Keď použijete grilovací plech, docielite optimálne výsledky pečenia. Grilovací plech si môžete dokúpiť ako osobitné príslušenstvo.
Mäso je príliš tmavé a kôrka je miestami spálená a/alebo mäso je príliš spálené.	Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu. Nabudúce zvolte nižšiu teplotu a prípadne skráťte čas pečenia.
Kôrka je príliš tenká.	Zvýšte teplotu alebo na konci času pečenia na chvíľu zapnite gril.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte viac tekutiny.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte menej tekutiny.
Pri dusení sa mäso pripáli.	Nádoba na pečenie a pokrievka musia byť prispôbené a pokrievka musí dobre dosadať. Znížte teplotu a v prípade potreby počas usenia ešte pridajte tekutinu.

Zelenina a prílohy

Pridržiavajte sa údajov v tabuľke.

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

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Úroveň zasunutie	Druh ohrevu	Teplota v °C	Trvanie v min.
Grilovaná zelenina	Univerzálny pekáč	5		3	10-20
Pečené zemiaky, rozpolené	Univerzálny pekáč	3		160-180	45-60
Zemiakové výrobky, mrazené, napr. zemiakové hranolčeky, krokety, zemiakové taštičky, rōsti (zemiakové placky)	Univerzálny pekáč	3		200-220	25-35
Zemiakové hranolčeky, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		190-210	30-40

Jogurt

S vaším spotrebičom si môžete vyrobiť sami jogurt.

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

1. 1 liter mlieka (3,5 % tuku) zohrejte na varnom panelu na 90 °C a nakoniec nechajte ochladiť na 40 °C. Trvanlivé mlieko stačí zohriať na 40 °C.

2. 30 g jogurtu (cca 1 polievková lyžica) zamiešajte (teplota z chladničky).
3. Naplňte do šálok alebo malých pohárov s vrchnákom a zakryte.
4. Šálky a poháre položte na dno varného priestoru a vykonajte nastavenie podľa údajov v tabuľke.
5. Po príprave dajte jogurt schladiť do chladničky.

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania
Jogurt	Šálka / pohár	Dno varného priestoru		-	4-5h

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	- Časy pečenia zachovávajúte čo najkratšie. - Opekajte jedlá do zlata, nie príliš do hneda. - Veľké, husté jedlo obsahuje menej akrylamidu.
Pečenie	S horným/dolným ohrevom max. 200 °C. S horúcim vzduchom max. 180 °C.
Suché pečivo	S horným/dolným ohrevom max. 190 °C. S horúcim vzduchom max. 170 °C. Vajíčko alebo žltok znižujú tvorbu akrylamidu.
Zemiakové hranolčeky na prípravu v rúre na pečenie	V jednej vrstve ich rovnomerne rozmiestite na plech. Na každom plechu pečte min. 400 – 600 g, aby sa hranolčeky nevysušili a boli chrumkavé.

Sušenie

Horúcim vzduchom môžete perfektne vysušiť. 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 na tenké plátky. Neošúpané ovocie položte na misku plochou

rezu hore. Dbajte na to, aby nielen ovocie, ale ani huby neležali na rošte na sebe.

Zeleninu postrúhajte 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 rošte.

Na sušenie použite nasledovné výšky zasunutia:

- 1 Rošt: Výška 3
- 2 Rošty: Výška 3+1

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

V tabuľke nájdete nastavenia pre sušenie rôznych potravín. Teplota a čas trvania závisia od druhu, vlhkosti, zrelosti a hrúbky potravín. Čím dlhšie necháte

potraviny sušiť, tým budú lepšie zakonzervované. Čím tenšie nakrájate potraviny, tým rýchlejšie sa vysušia a zachovávajú si svoju charakteristickú vôňu. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia.

Ak chcete sušiť ďalšie potraviny, orientujte sa na podobné potraviny v tabuľke.

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	4-8
Koreňová zelenina (karotka), strúhaná, blanširovaná	1-2 rošty		80	4-7
Hríby, na plátky	1-2 rošty		80	5-8
Bylinky, očistené	1-2 rošty		60	2-5

Zaváranie

Poháre a gumičky na zaváranie musia byť čisté a nepoškodené. Použite poháre podľa možnosti podobnej veľkosti. Údaje v tabuľke sa vzťahujú na litrové okrúhle poháre.

Pozor!

Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka by mohli prasknúť.

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Uvedené časy v tabuľke sú len orientačné. Môžu závisieť od teploty v miestnosti, množstva pohárov a množstva a teploty obsahu pohárov. Skôr než rúru na pečenie prepnete, resp. vypnete, uistite sa, že tekutina v pohároch skutočne perlí.

Príprava

1. Naplňte poháre. Neplňte ich až po okraj.
2. Utrite okraje pohárov. Okraje musia byť čisté.
3. Na každý pohár položte mokrú gumičku a viečko.

Ovocie v litrových pohároch	od perlenia	po vypnutí
Jablká, ríbezle, jahody	vypnúť	cca 25 minút
Čerešne, marhule, broskyne, egreše	vypnúť	cca 30 minút
Jablčná kaša, hrušky, slivky	vypnúť	cca 35 minút

Zelenina

Akonáhle v pohároch stúpajú nahor bublinky, znížte teplotu na 120 až 140 °C. Čas trvania je v závislosti od

4. Poháre uzavrite pomocou spôn.

Do varného priestoru nedávajte viac ako šesť pohárov.

Nastavenie

1. Univerzálny pekáč zasuňte do výšky 2. Poháre na zaváranie umiestnite tak, aby sa navzájom nedotýkali.
2. Do univerzálneho pekáča nalejte ½ litra horúcej vody (cca 80 °C).
3. Zatvorte dvierka rúry.
4. Nastavte dolný ohrev .
5. Nastavte teplotu na 170 - 180 °C.

Zaváranie

Ovocie

Približne o 40 až 50 minút začnú v krátkych intervaloch stúpať nahor bublinky. Rúru na pečenie vypnite.

Poháre vyberte z varného priestoru po 25 až 35 minútach dohrievania. Pri dlhšom chladnutí vo varnom priestore by sa mohli vytvoriť zárodky a podporilo by sa kvasenie zavareného ovocia.

druhu zeleniny cca 35 až 70 minút. Po uplynutí tohto času rúru na pečenie vypnite a využite zvyškové teplo.

Zelenina v studenom náleve v litrových pohároch	od perlenia	po vypnutí
Uhorky	-	cca 35 minút
Červená repa	cca 35 minút	cca 30 minút
Ružičkový kel	cca 45 minút	cca 30 minút
Fazuľa, kaleráb, červená kapusta	cca 60 minút	cca 30 minút
Hrášok	cca 70 minút	cca 30 minút

Vyberte poháre

Po zavarení vyberte poháre z varného priestoru.

Pozor!

Horúce poháre neukladajte na studenú alebo mokrú podložku. Mohli by prasknúť.

Kysnutie cesta

Vaše cesto vykysne výrazne rýchlejšie ako pri izbovej teplote a nevysuší sa. Prevádzku spustíte len vtedy, keď je varný priestor úplne vychladnutý.

Cesto nechajte vždy dvakrát vykysnúť. Dodržiavajte údaje v tabuľkách nastavení 1. a 2. kysnutie (kysnuté cesto kysnutie tvarovaného cesta).

Prvé kysnutie

Cesto dajte do žiaruvzdornej misy a postavte na rošt. Nastavenie podľa údajov v tabuľke.

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

Počas prevádzky vzniká kondenzát a sklo dvierok sa zarosí. Po skončení pečenia varný priestor poutierajte. Zvyšky vápenatých usadenín rozpustíte octom a utrite čistou vodou.

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.

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

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Trvanie v min.
Kysnuté cesto, slabé	Miska	2		1.	-*	25-30
	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		2.	-*	10-20
Kysnuté cesto, ťažké a tukové	Miska	2		1.	-*	60-75
	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		2.	-*	45-60

* rozohrejte pomocou  na 50 °C

Rozmrazovanie

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

Na rozmrazovanie používajte nasledujúce výšky zasunutia:

- 1 Rošt: Výška 2
- 2 Rošty: Výška 3+1

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

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

Jedlá priebežne jeden- až dvakrát obráťte alebo premiešajte. Veľké kúsky by ste mali obrátiť viackrát. Podľa požiadavky jedlo priebežne oddelíte, príp. rozmrazené kúsky vyberte zo spotrebiča.

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

Zmrazené potraviny	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota
Napr. šľahačkové torty, krémové torty, torty s čokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocie, kurča, údeniny a mäso, chlieb a žemle, koláče a iné pečivo	Rošt	2		Volič teploty zostane vypnutý

Skúšané jedlá

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

Podľa EN 60350-1.

Pečenie

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

Výšky zasunutia pri pečení na dvoch úrovniach:

- Univerzálny pekáč, výška 3
Plech na pečenie, výška 1
- Formy na rošt
prvý rošt, výška 3
druhý rošt, výška 1

Výšky zasunutia pri pečení na troch úrovniach:

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

Pečenie v dvoch formách s vyberacím dnom:

- Na jednej úrovni (obrázok **1**)
- Na dvoch úrovniach (obrázok **2**)

Pečenie

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
Striekané pečivo	Univerzálny pekáč	3		140-150*	20-30
Striekané pečivo	Univerzálny plech	3		140-150*	20-30
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-150*	20-35
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		130-140*	25-40
Cukrovinky	Univerzálny pekáč	3		150*	25-35
Cukrovinky	Univerzálny plech	3		150*	25-35
Cukrovinky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150*	25-35
Cukrovinky, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		140*	35-45
Piškótová torta	Tortová forma Ø 26 cm	2		160-170**	30-40
Piškótová torta	Tortová forma Ø 26 cm	2		170	30-40
Piškótová torta 2 úrovne	2x tortová forma Ø 26 cm	3+1		150-160**	30-45
Zakrytý jablkový koláč	2x forma z čierneho plechu Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Zakrytý jablkový koláč	2x forma z čierneho plechu Ø 20 cm	3		160-180	75-85
Zakrytý jablkový koláč, 2 úrovne	2x forma z čierneho plechu Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

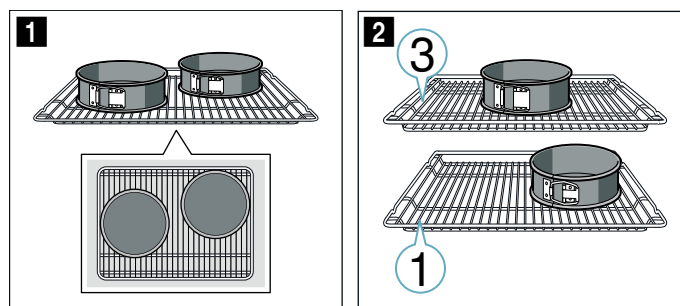
* 5 min predhrejte, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu.

** predhrejte, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu.

Grilovanie

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Trvanie v min.
Toast opiecť dohnedo 10 min. predhrievajte	Rošt	5		3	0,2-1,5
Hovädzí burger, 12 kusov * nepredhrievajte	Rošt	4		3	25-30*

* po uplynutí 2/3 celkového času obráťte



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.

Grilovanie

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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001306622

001012(C)