



BOSCH



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

Voľne stojaci sporák

HKS59D250

[sk] Návod na používanie

Voľne stojaci sporák

Obsah

	Používanie podľa príkazov	4		Detská poistka	20
	Dôležité bezpečnostné upozornenia	5		Aktivovať alebo deaktivovať	20
	Halogénová žiarovka	6		Základné nastavenia	21
	Príčiny poškodenia	7		Zoznam základných nastavení	21
	Varný panel	7		Zmena základného nastavenia	21
	Poškodenie rúry na pečenie	7		Čistenie	22
	Poškodenie soklovej zásuvky	7		Čistiace prostriedky	22
	Ochrana životného prostredia	8		Plochy varného priestoru	24
	Úspora energie	8		Spotrebič udržiavajte čistý	24
	Úspora energie pri príprave jedla na varnom paneli ..	8	Podpora pri čistení	25	
	Ekologicky zlikvidujte odpad	9		Nastavenie podpory pri čistení	25
	Umiestnenie a pripojenie	9		Čistenie vnútorného priestoru po použití	25
	Elektrické pripojenie	9		Rámy	25
	Sporák nainštalujte vodorovne	10		Vyvesenie a zavesenie rámu	25
	Susedný nábytok	10		Dvierka spotrebiča	26
	Upevnenie k stene	10		Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry	26
	Potrebné prepravné opatrenia	10		Demontáž a montáž skiel dvierok	26
	Oboznámenie sa so spotrebičom	11		Doplňková bezpečnosť dvierok	27
	Všeobecne	11		Poruchy, čo robiť?	27
	Varná oblasť	11		Poruchy odstránite sami	27
	Ovládací panel	11		Výmena žiarovky osvetlenia varného priestoru na hornej stene	28
	Varný priestor	13		Zákaznícky servis	28
	Príslušenstvo	13		Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD)	28
	Dodané príslušenstvo	13		Programy	29
	Zasunutie príslušenstva	13		Riad	29
	Zvláštne príslušenstvo	14		Pripraviť jedlo	29
	Pred prvým použitím	15		Programy	29
	Prvé uvedenie do prevádzky	15		Nastavenie programu	30
	Čistiť varný priestor a príslušenstvo	15		Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu	
	Nastavenie priestoru na pečenie	15	31	Všeobecné upozornenia	31
	Nastavenie	15		Koláče a pečivo	31
	Veľká dvojokruhová varná zóna a zóna pečenia ..	15		Nákypy a gratinované jedlá	35
	Tabuľka prípravy jedál	15		Hydina, mäso a ryby	35
	Obsluha spotrebiča	17		Zelenina a prílohy	38
	Spotrebič zapnúť a vypnúť	17		Jogurt	38
	Nastaviť druh ohrevu a teplotu	17		Akrylamid v potravinách	39
	Rýchle zohrievanie	17		Sušenie	39
	Časové funkcie	18		Zaváranie	39
	Nastavenie času trvania	18		Kysnutie cesta	40
	Nastavenie konca	18		Rozmrazovanie	41
	Nastavenie budíka	19		Skúšané jedlá	41
	Nastavenie času	20			

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.

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

Spotrebič môže pripojiť len oprávnený odborník. Pri škodách spôsobených nesprávnym pripojením zaniká nárok na záruku.

Tento spotrebič je určený len na 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.

Tento spotrebič je určený na použitie do maximálnej nadmorskej výšky 4000 m.

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, sensorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo vedomosťami iba vtedy, ak sú pod dozorom osoby, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť alebo ak ňou boli poučené o bezpečnej obsluhu spotrebiča a porozumeli nebezpečenstvám vyplývajúcim z tohto používania.

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

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

Príslušenstvo vždy správne zasunúť do varného priestoru. → "Príslušenstvo" na strane 13

⚠ Dôležité bezpečnostné upozornenia

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety uskladnené vo varnom priestore sa môžu vznietiť. Nikdy neuskładňujte horľavé predmety vo varnom priestore. Ak sa v spotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárajte jeho dvierka. Spotrebič vypnite a vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini.
- 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 prílušenstvo.
- 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.
- Povrch soklovej zásuvky sa môže veľmi rozhorúčiť. V zásuvke uschovávajúte 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.
- Varná zóna hreje, ale ukazovateľ nefunguje. Vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte servis.
- Spotrebič sa počas prevádzky rozpáli. Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.

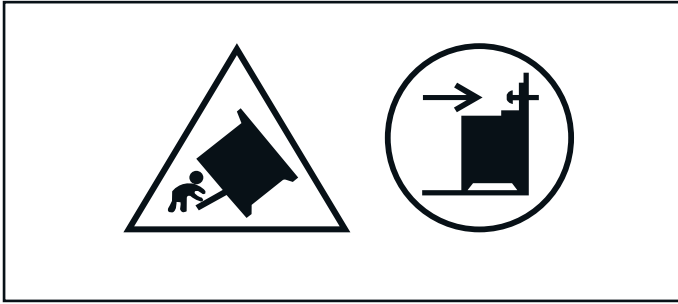
⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

- 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.
- Následkom prítomnosti tekutiny medzi dnom hrnca a varnou zónou môže hrniec náhle vyskočiť do výšky. Udržujte varné zóny a dna hrncov vždy suché.
- Keď sa spotrebič postaví bez upevnenia na sokel, môže zo sokla sklúzať. 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, vyťahnite zástrčku z elektriny alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.
- Na horúcich častiach spotrebiča sa môže kábová izolácia od elektrických spotrebičov roztaviť. Nikdy nenechajte pripájací kábel spotrebiča v kontakte s horúcimi časťami spotrebiča.
- Vniknutá vlhkosť môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový čistič alebo parný čistič.
- Poškodený spotrebič môže spôsobiť poranenie elektrickým prúdom. Poškodený spotrebič nikdy nezapínajte. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.
- Praskliny alebo trhliny v sklokeramike predstavujú nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte 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 vyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini.

Príčiny poškodenia

Varný panel

Pozor!

- Drsné dna hrncov a panvíc spôsobujú na sklokeramike škrabance.
- Zabráňte zohrievaniu prázdnych hrncov. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.

- Horúce panvice a hrnce nikdy neodkladajte na ovládací panel, oblasť ukazovateľov a rám. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Ak na varný panel spadnú tvrdé alebo ostré predmety, panel sa môže poškodiť.
- Hliníkové fólie a umelé nádoby sa na horúcich varných zónach rozpúšťajú. Ochranná fólia sporáka je na varný panel nevhodná.

Prehľad

V nasledujúcej tabuľke nájdete najčastejšie poškodenia:

Poškodenie	Príčina	Opatrenie
Škrvny	Pretečené jedlá	Pretečené jedlá ihneď odstraňujte škrabkou na sklo.
	Nevhodné čistiace prostriedky	Používajte len čistiace prostriedky vhodné na sklokeramiku.
Poškriabanie	Soľ, cukor a abrazívne čistiace prostriedky na riad	Nepoužívajte varný panel ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.
	Drsné dna hrncov a panvíc spôsobujú na sklokeramike škrabance	Skontrolujte svoj riad.
Zafarbenie	Nevhodné čistiace prostriedky	Používajte len čistiace prostriedky vhodné na sklokeramiku.
	Odretie hrncom (napr. hliník)	Hrnce a panvice pri posúvaní nadvihnite.
Nerovnosti povrchu	Cukor, jedlá s vysokým obsahom cukru	Pretečené jedlá ihneď odstraňujte škrabkou na sklo.

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 teplot sa môže poškodiť smalt.
- Vlhkosť vo varnom priestore: Vlhkosť vo varnom priestore trvajúca dlhší čas môže viesť ku korózii. Po použití nechajte varný priestor vyschnúť. V zatvorenom varnom priestore nechovávajú dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Vo varnom priestore nechovávajú potraviny.
- Vychladnutie pri otvorených dvierkach: Po prevádzke s vysokou teplotou nechajte varný priestor vychladnúť len zatvorený. Do dvierok spotrebiča nič neprivrite. Aj keď sú dvierka len pootvorené, susediaci nábytok sa môže časom poškodiť. Po prevádzke s vysokou vlhkosťou nechajte varný priestor vyschnúť otvorený.
- Ovocná šťava: Pečiaci plech pri štavnatých ovocných koláčoch nepokladajte veľkým množstvom ovocia. Ovocná šťava, ktorá preteká z plechu na pečenie spôsobí flaky, ktoré už nie je možné odstrániť. Ak je to možné, použite hlbší univerzálny pekáč.

- Silno znečistené tesnenie: Ak je tesnenie silno znečistené, dvierka spotrebiča sa pri prevádzke už správne nezatvárajú. Susedné čelá kuchynskej linky sa môžu poškodiť. Tesnenia udržiavajte vždy čisté. Spotrebič nikdy neprevádzkujte s poškodeným tesnením alebo bez tesnenia. → "Čistenie" na strane 22
- Dvierka spotrebiča ako sediacia alebo odkladacia plošina: Nikdy na dvierka spotrebiča nič nepokladajte, nekladte alebo na ne nič nevešajte. Na dvierka spotrebiča neodkladajte riad alebo príslušenstvo.
- Vložte príslušenstvo: Podľa druhu spotrebiča môže príslušenstvo pri zatvorení dvierok spotrebiča poškriabať 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!

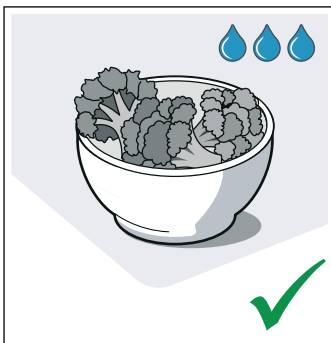
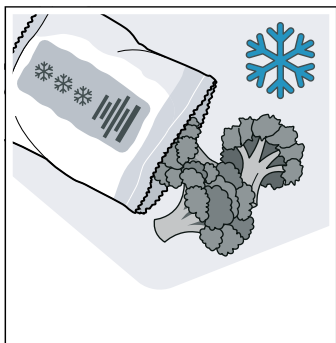
Do soklovej zásuvky nekladajte horúce predmety. Môže sa poškodiť.

Ochrana životného prostredia

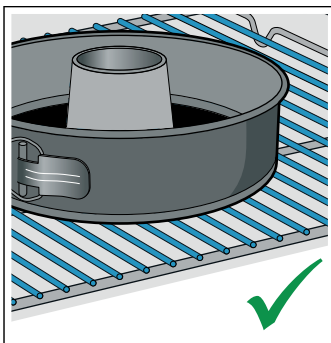
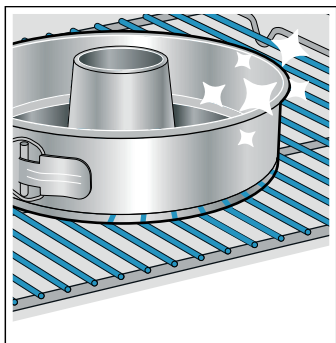
Váš nový spotrebič je mimoriadne energeticky účinný. Nájdete tu tipy, ako s vaším spotrebičom ušetriť ešte viac energie a ako ho zlikvidovať s ohľadom na životné prostredie.

Úspora energie

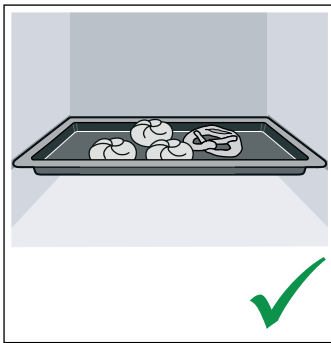
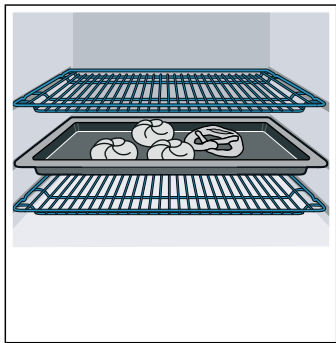
- Spotrebič zahrejte len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na používanie.
- Nechajte zmrazené potraviny roztopiť predtým, ako ich vložíte do varného priestoru.



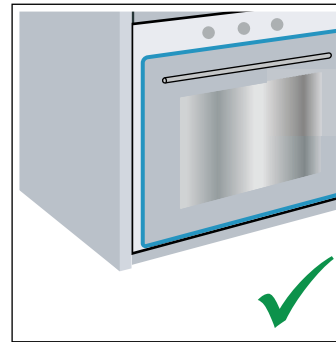
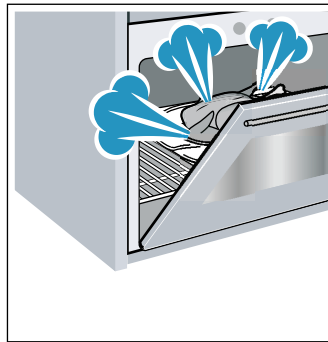
- Používajte tmavé, načierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Veľmi dobre zachytávajú teplo.



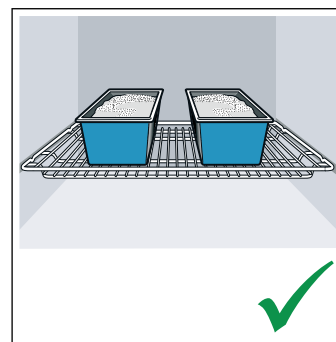
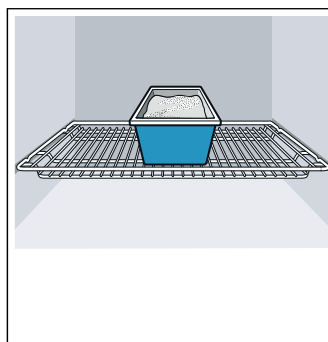
- Odstráňte nepotrebné príslušenstvo z varného priestoru.



- 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 skrátí čas pečenia druhého koláča. Do varného priestoru môžete vsunúť aj 2 pozdĺžne formy vedľa seba.



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

Úspora energie pri príprave jedla na varnom paneli

- Používajte hrnce a panvice s hrubými rovnými dnami. Nerovné dna zvyšujú spotrebu energie.
- Priemer dna hrnca a panvice by mal zodpovedať veľkosti varnej zóny. Predovšetkým príliš malé hrnce na varnej zóne spôsobujú energetické straty. Nezabudnite: Výrobcovia riadu často uvádzajú horný priemer hrnca. Ten je väčšinou väčší než priemer dna.
- Na malé množstvo používajte menší hrniec. Veľký a málo naplnený hrniec spotrebuje veľa energie.
- Hrnce vždy zakryte pokrievkou vhodnej veľkosti. Pri varení bez pokrievky sa spotrebuje štyrikrát viac energie.
- Varte v malom množstve vody. Šetrí to energiu. V zelenine sa navyše uchovávajú vitamíny a minerálne látky.
- Včas prepnite na nižší stupeň varenia.
- Využite zvyškové teplo. Pri dlhšom čase varenia vypnite varnú zónu už 5-10 minút pred koncom varenia.

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.

Umístnenie a pripojenie

Spotrebič neinštalujte za dekoračné dverka alebo dverka linky. Hrozí nebezpečenstvo prehriatia.

Elektrické pripojenie

Len odborník s koncesiou smie inštalovať spotrebič. Je pritom potrebné dbať na predpisy o dodávke elektrického prúdu.

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

Pozor!

Keď sa poškodí sieťový kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho zákaznícky 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 zákazníckom 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 prerezaný.
- Sieťový kábel nesmie prísť do kontaktu so zdrojmi tepla.

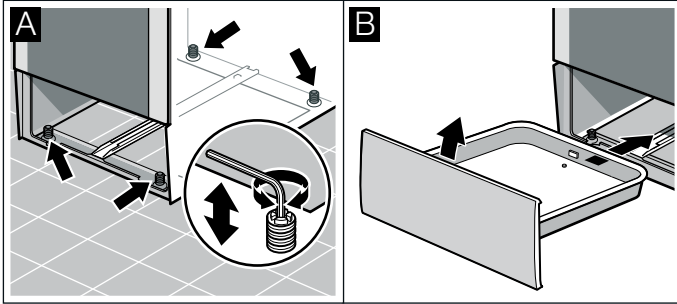
Pre inštalátora

- Na strane inštalácie je potrebné použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou medzi kontaktmi minimálne 3 mm. V prípade pripojenia prostredníctvom zástrčky to nie je potrebné, pokiaľ má používateľ k zástrčke prístup.
- Elektrická bezpečnosť: Sporák zodpovedá stupňu ochrany I a môže sa používať len v spojení s ochranným vodičom.
- Na pripojenie spotrebiča použite vodič typu H 05 VV-F alebo iný vodič porovnateľných parametrov.

Sporák nainštalujte vodorovne

Položte sporák priamo na podlahu.

1. Zásuvku v podstavci vyťahnite 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.

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. Všimnite si prepravnú šípku na obale.

Ak už nemáte k dispozícii originálny obal,

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

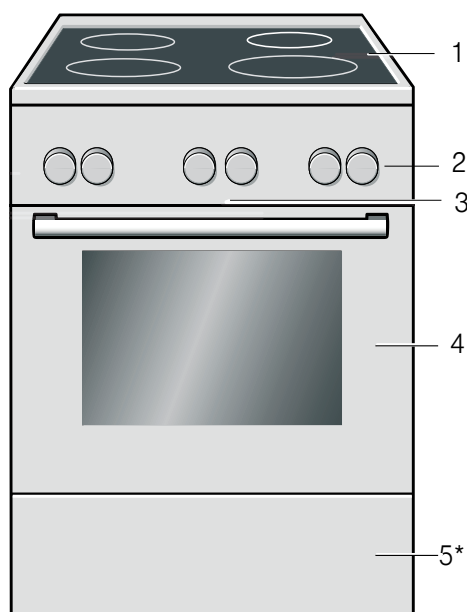
Spotrebič prenášajte vo vzpriamenej polohe. Nedržte spotrebič za rúčku dvierok alebo za prípojky na zadnej strane, pretože by sa mohli poškodiť. Na spotrebič nedávajte ťažké predmety.

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	Varný panel**
2	Ovládací panel**
3	Chladiaci ventilátor
4	Dvierka rúry na pečenie**
5*	Soklová zásuvka**

* Voliteľne (k dispozícii pre niektoré spotrebiče)

** Drobné odchýlky sú možné v závislosti od typu spotrebiča.

Ovládací panel

Drobné odchýlky sú možné v závislosti od typu spotrebiča.

Spínače

Spínače možno v polohe vypnutia zatlačiť dovnútra. Stlačením možno spínače zasunúť a vysunúť.

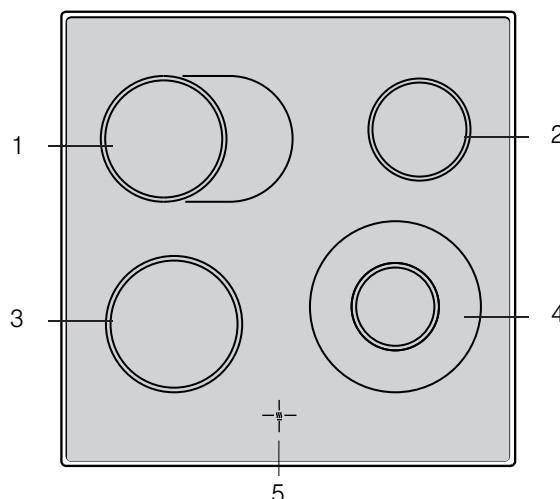
Tlačidlá a displej

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

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	Varná zóna 17 cm alebo zóna pečenia 17x26 cm
2	Varná zóna 14,5 cm
3	Varná zóna 18 cm
4	Dvojokruhová varná zóna 21 a 12 cm
5	Ukazovateľ zvyškového tepla







Ukazovateľ zvyškového tepla

Varný panel má pre každú varnú zónu ukazovateľ zvyškového tepla. Ten ukazuje, ktoré varné zóny sú ešte horúce. Aj keď je varný panel vypnutý, ukazovateľ svieti, pokiaľ varná zóna celkom nevychladne.

Zvyškové teplo môžete úsporne využiť napríklad na udržanie teploty malého jedla.


Symbol

Význam

	Časové funkcie	Zvoliť si Denný čas  (Čas od začiatku do konca ) , Budík  , Dĺžku (Trvanie) a Koniec  jemným stláčaním.
-	Mínus	Znížiť nastavené hodnoty.
+	Plus	Zvýšiť nastavené hodnoty.
kg	Hmotnosť	Zvoliť hmotnosť u programov.
	Detská poistka	Rúra na pečenie - funkcia na ovládacom paneli vypnúť a zapnúť.

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 . Ktorá hodnota je v popredí vám ukáže červený pás nad alebo pod jednotlivým symbolom.

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 rozháňa teplo prstencového zohrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore.
 Mierny horúci vzduch	Na šetrnú prípravu vybraných jedál na jednej úrovni bez predhrievania. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo 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 kúskov, 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 vŕti 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.
 Programy	Pre veľa chodov (jedál) sú už v spotrebiči naprogramované vhodné nastavené hodnoty. → "Programy" na strane 29

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	Spotrebič nezohrieva.
50-275	Rozsah teplôt. Nastaviteľná teplota vo varnom priestore v °C.

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
	Programy	Umiestnenie pre funkciu programu.

Ukazovateľ teploty

Línia pod displejom sa naplní v troch krokoch zľava doprava červeno v závislosti od teploty vo varnom priestore.

Keď predhrievate, optimálny časový bod na vloženie jedla je dosiahnutý vtedy, keď sú všetky tri polia línie vyplnené načerveno.

Počas vyhrievacích fáz prevádzky klesá línia o jeden krok.



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

Spínače varných zón

Pomocou štyroch spínačov varných zón sa nastavuje ohrievací výkon jednotlivých varných zón.

Poloha	Význam
0	Poloha na nule Varná zóna je vypnutá.
1-9	Stupne varenia 1 = najnižší výkon 9 = najvyšší výkon
☐	Pripojenie Pripojenie zóny pečenia
☉	Pripojenie Pripojenie veľkej dvojokruhovej varnej zóny

Keď zapnete varnú zónu, rozsvieti sa kontrolka.

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 dverka spotrebiča

Ak počas prebiehajúcej prevádzky otvoríte dverka 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 dverka.

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.

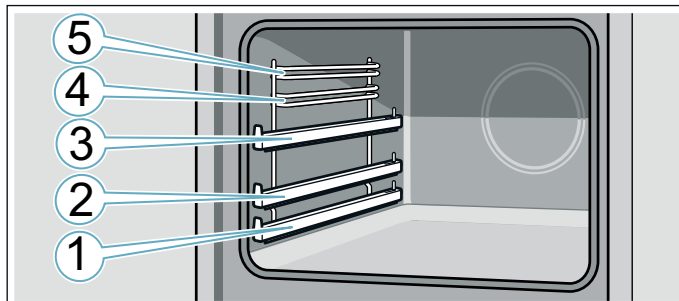
Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo na internete.

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 úrovní zasunutia. Úrovne zasunutia sa počítajú zdola hore.

Na niektorých typoch spotrebičov je v priestore na pečenie najvyššia úroveň zasunutia označená symbolom grilu.



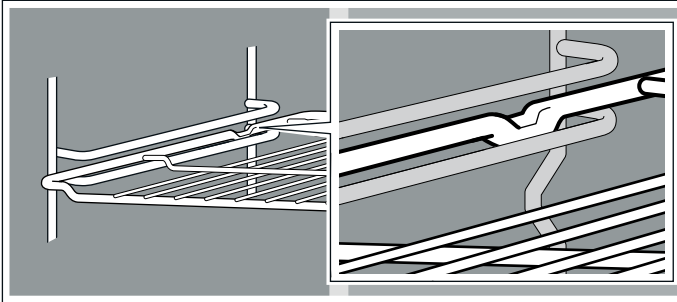
Príslušenstvo zasuňte vždy medzi obidve vodiace tyče na danej úrovni zasunutie.

Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne do polovice bez toho, aby sa prevrátilo. Pomocou teleskopických výsuvov môžete príslušenstvo ďalej vytiahnuť.

V závislosti od výbavy spotrebiča by mali teleskopické výsuvy zapadnúť, keď sú celkom vytiahnuté.

Príslušenstvo sa tak dá ľahko položiť. Teleskopické výsuvy odblokujete tak, že ich slabým tlakom posuniete naspäť do priestoru na pečenie.

Pri zasúvaní do priestoru na pečenie dbajte na to, aby výduť na príslušenstve bola vždy vzadu. Len tak zapadne.



Upozornenia

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

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 materialov.

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 28

Osobitné príslušenstvo

Rošt

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

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 univerzálneho 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.

Pred prvým použitím

Prve než začnete používať váš nový spotrebič, musíte ho nastaviť. Vyčistíte 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, vyčistíte 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 17

Nastavenia	
Druh ohrevu	3D horúci vzduch 
Teplota	maximálnej
Trvanie	1 hodina

Spotrebič vypnite po uvedenom čase trvania.

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

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistíte umývacím roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.

Nastavenie priestoru na pečenie

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

Nastavenie

Pomocou spínačov varných zón sa nastavuje vyhrievací výkon jednotlivých varných zón.

Poloha 0 = vyp.

Poloha 1 = najnižší výkon

Poloha 9 = najvyšší výkon


Keď zapnete varnú zónu, rozsvieti sa kontrolka.


Veľká dvojokruhovú varnú zónu a zónu pečenia

Pri týchto varných zónach môžete meniť veľkosť.

Zapnutie veľkej plochy

Spínač varnej zóny otočte do polohy 9 - tam pocítite mierny odpor - a potom ďalej až po symbol

 = veľká dvojokruhovú varnú zónu alebo

 = zóna pečenia



Potom hneď otočte naspäť na požadovaný stupeň varenia.

Prepnutie naspäť na malú plochu

Spínač varnej zóny otočte na 0 a znova nastavte.

Na malej dvojokruhovej varnej zóne môžete zvlášť dobre zohrievať malé množstvá.

Pozor!

Nikdy nepretáčajte za symbol  alebo  na 0.

Tabuľka prípravy jedál

V nasledujúcej tabuľke nájdete niekoľko príkladov.

Časy varenia a stupne varenia závisia od druhu, hmotnosti a kvality jedál. Preto sú možné odchýlky.

Kašovité jedlá počas zohrievania pravidelne premiešavajte.

Na predvarenie používajte vždy stupeň varenia 9.

	Stupeň pre ďalšie varenie	Čas trvania ďalšej prípravy jedla v minútach
Rozpúšťanie		
Čokoláda, poleva, želatína	1	-
Maslo	1-2	-
Zohrievanie a udržiavanie teploty		
Eintopf (napr. šošovicový)	1-2	-
Mlieko**	1-2	-
Varenie pod bodom varu		
Knedle, knedličky	4*	20-30 min.
Ryby	3*	10-15 min.
Biele omáčky, napr. bešamelová omáčka	1	3-6 min.
Varenie, varenie v pare, dusenie		
Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	3	15-30 min.
Zemiaky varené v šupke	3-4	25-30 min.
Varené zemiaky	3-4	15-25 min.
Cestoviny, rezance	5*	6-10 min.
Eintopf, polievky	3-4	15-60 min.
Zelenina	3-4	10-20 min.
Zelenina, zmrazená	3-4	10-20 min.
Varenie v tlakovom hrnci	3-4	-
Dusenie		
Rolády	3-4	50-60 min.
Dusené mäso	3-4	60-100 min.
Guláš	3-4	50-60 min.
Pečenie**		
Rezeň, prírodný alebo obaľovaný	6-7	6-10 min.
Rezeň, zmrazený	6-7	8-12 min.
Steak (hrúbka 3 cm)	7-8	8-12 min.
Ryby a rybie filé, prírodné	4-5	8-20 min.
Ryby a rybie filé, obaľované	4-5	8-20 min.
Ryby a rybie filé, obaľované a zmrazené, napr. rybie prsty	6-7	8-12 min.
Jedlá na panvici zmrazené	6-7	6-10 min.
Palacinky	5-6	priebežne
* Ďalšie varenie bez pokrievky		
** Bez pokrievky		

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.

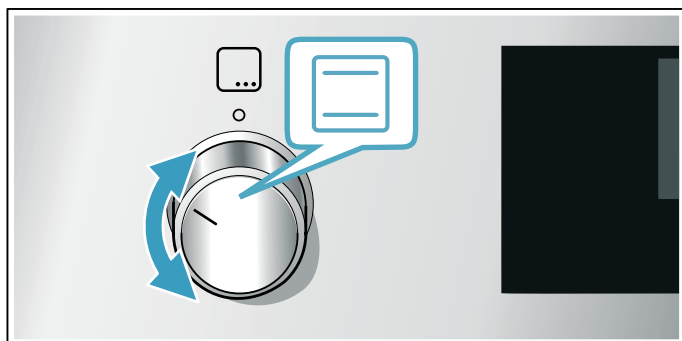
Nastaviť druh ohrevu a teplotu

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.

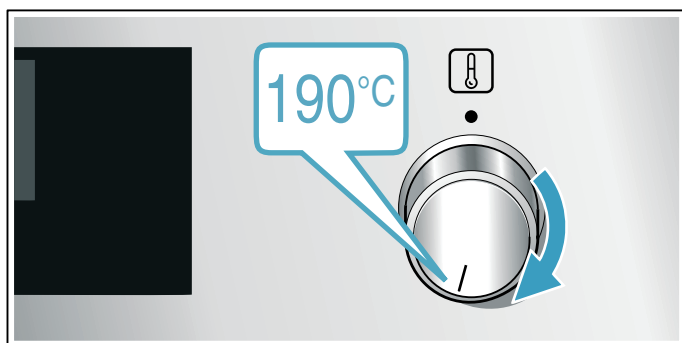
→ "Oboznámenie sa so spotrebičom" na strane 11

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

1. Voličom funkcií nastaví druh ohrevu.



2. Voličom teploty nastaví 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 18



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 zohrievanie skončené, zaznie signál a na displeji sa objaví upozornenie. Vložte jedlo do varného priestoru.

Časové funkcie

Váš spotrebič má rôzne časové funkcie.

Časová funkcia	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 ostatných časových funkcií a neovplyvňuje tým spotrebič.
 Čas	Kým beží v popredí iná funkcia, ukáže vám spotrebič na displeji čas.

Najskôr po nastavení spôsobu ohrevu môžete trvanie nastaviť stlačením tlačidla . Po nastavení trvania nastavíte čas skončenia. Budík môžete kedykoľvek nastaviť.

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



Upozornenie: Dĺžku signálu môžete zmeniť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenie" na strane 21

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:

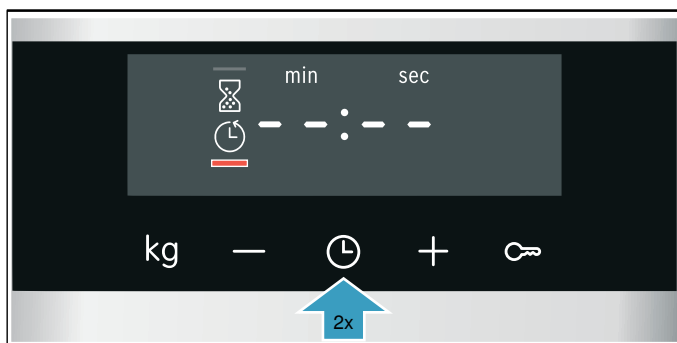
10 minút tlačidlom  a 30 minút tlačidlom .

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 plynie.

Pri niektorých spotrebičoch sa čas trvania odmeriava na pozadí. Čas trvania môžete zistiť pomocou tlačidla .



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.

Manipulovať s časovými funkciami

Ak sú nastavené viaceré časové funkcie, svietia na displeji príslušné symboly. Symbol, ktorého čas sa práve zobrazuje, je vyznačený.

Pre vyskúšanie hodnôt rôznych časových funkcií, jemne stláčajte tlačidlo  tak dlho, kým sa nezobrazí želaný symbol.

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

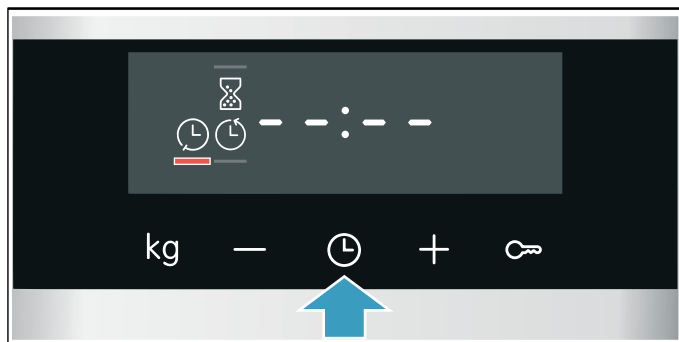
- Nezabudnite, že potraviny nesmú zostať príliš dlho vo varnom priestore, lebo sa pokazia.
- Koniec už nenastavujte, ak už bola spustená prevádzka. Výsledok pečenia by sa už nezhodoval s vašou predstavou.
- Pri druhoch ohrevu s funkciou grilovania nie je možné nastaviť koniec.

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.

Pri niektorých spotrebičoch sa čas trvania odmeriava na pozadí. Čas trvania môžete zistiť pomocou tlačidla .

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 plynie. 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.

Manipulovať s časovými funkciami

Ak sú nastavené viaceré časové funkcie, svietia na displeji príslušné symboly. Symbol, ktorého čas sa práve zobrazuje, je vyznačený.

Pre vyskúšanie hodnôt rôznych časových funkcií, jemne stláčajte tlačidlo  tak dlho, kým sa nezobrazí želaný symbol.



Nastavenie budíka

Budík funguje paralelne s ostatnými nastaveniami. Môžete ho kedykoľvek nastaviť, aj vtedy, keď je spotrebič vypnutý. Má vlastný zvukový signál, takže budete počuť, či uplynul čas na budíku alebo čas trvania.

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. Jemne stláčajte tlačidlo , až kým sa neobjaví symbol budíka .
2. Nastavte čas časovača pomocou tlačidla **-** alebo tlačidla **+**.

Po niekoľkých sekundách sa rúra spustí.

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.

Manipulovať s časovými funkciami

Ak sú nastavené viaceré časové funkcie, svietia na displeji príslušné symboly. Symbol, ktorého čas sa práve zobrazuje, je vyznačený.


Pre vyskúšanie hodnôt rôznych časových funkcií, jemne stláčajte tlačidlo  tak dlho, kým sa nezobrazí želaný symbol.

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.

Upozornenie: V základných nastaveniach môžete nastaviť, či sa čas bude na displeji zobrazovať, alebo nie. → "Základné nastavenie" na strane 21

Zmeniť denný čas

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

Zapnutým spotrebičom stlačiť tlačidlo , kým sa neukáže symbol denného času a tlačidlom **-** alebo tlačidlom **+** zmeniť denný čas.

Detská poistka


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

Upozornenia


- Či necháte alebo nenecháte nastavenú detskú poistku, môžete meniť základné nastavenie. → "Základné nastavenie" na strane 21
- 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 symbol. Detská poistka je aktivovaná.

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

Pre deaktiváciu stláčajte tlačidlo  cca 4 sekundy, kým sa nezobrazí na displeji príslušný symbol.

Základné nastavenia

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

Zoznam základných nastavení

Podľa výbavy vášho spotrebiča nie sú dostupné všetky základné nastavenia.










Základné nastavenie	Výber
c 1 Zobrazenie času	0 Skrytie denného času 1 Ukázať denný čas.
c 2 Trvanie signálu po uplynutí času trvania alebo času na budíku.	1 cca 10 sekúnd 2 cca 30 sekúnd 3 cca 2 minúty
c 3 Tón stlačenia na tlačidlo	0 = vypnutý 1 = zapnutý
c 4 Doba behu chladiaceho ventilátora	1 krátky 2 stredný 3 dlhý 4 extra dlhý
c 5 Čas čakania, kým sa nastavenie uloží	1 cca 3 sekundy 2 cca 6 sekúnd 3 cca 10 sekúnd
c 6 Možné aktivovanie detskej poistky	0 nie 1 áno
c 7 Tvrdosť vody	0 = zmäkčená 1 = mäkká (do 1,3 mmol/l) 2 = stredne tvrdá (1,3 – 2,5 mmol/l) 3 = tvrdá (2,5 – 3,8 mmol/l) 4 = veľmi tvrdá* (nad 3,8 mmol/l)

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

** Nie je k dispozícii u všetkých typov spotrebičov.

Zmena základného nastavenia

Volič funkcií musí byť v polohe na nule.

1. Tlačidlo  stlačte cca na 4 sekundy. Zobrazí sa prvé základné nastavenie, napr. symbol alebo symbol  **1**.
2. V prípade potreby nastavenie zmeníte otočným voličom  alebo .
3. Potvrďte tlačidlom .
4. Tlačidlom  môžete prejsť základné nastavenie alebo ho podľa požiadavky zmeniť stlačením tlačidla  alebo .
5. Nakoniec na potvrdenie stlačte  cca na 3 sekundy.

Všetky základné nastavenia sú uložené.

Základné nastavenie môžete kedykoľvek zmeniť.

Upozornenie: Po výpadku elektrického prúdu sa nastaví späť nastavenie z továrne.

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)	Žltá až modro lesnúce 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 zaistite. 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 čepeľou. 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 ražeň* (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 vyčistíte handričkou a horúcim umývacím roztokom alebo octovou vodou. Osušte mäkkou utierkou.

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

Pozor!

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

Varný priestor nechajte po čistení vyschnúť otvorený.

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

Čistenie samočistiacich plôch

Samočistiace plochy sú potiahnuté vrstvou poréznej, matnej keramiky. Táto vrstva počas prevádzky spotrebiča nasáva a odstraňuje 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 sklenný 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 štava 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  dovedy, 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 odštráňte 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

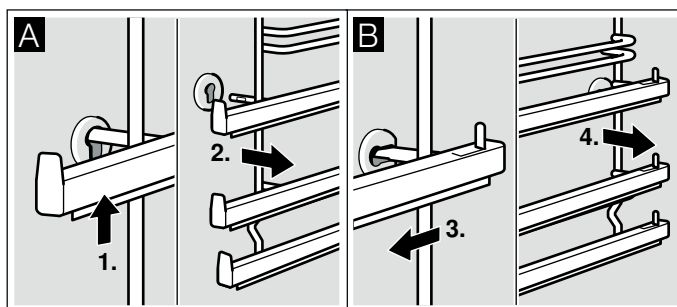
Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako môžete vyvesiť a vyčistiť rámy.

Vyvesenie a zavesenie rámu

Rám môžete na čistenie vybrať. Rúra musí byť vychladnutá.

Vyvesenie rámu

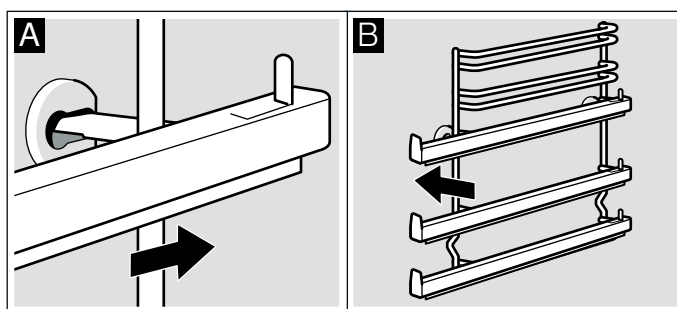
1. Rám vpredu zdvihnite nahor
2. a vyveste ho (obrázok A).
3. Potom vyťahnite celý rám dopredu
4. a vyberte ho (obrázok B).



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

Zavesenie rámu

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



Rám sedí len vpravo alebo vľavo. Dbajte na to, aby ako na obrázku B bola výška 1 a 2 dolu a výška 3, 4 a 5 hore. Vyťahovacie koľajničky sa musia dať vytiahnuť dopredu.

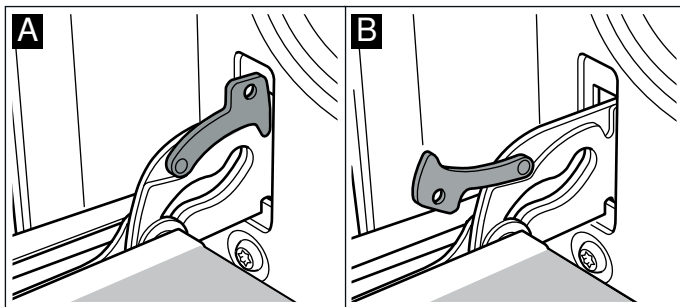
Dvierka spotrebiča

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 zaisťovacej páčke. Keď je zaisťovacia páčka sklopená (obrázok A), dvierka rúry sú zaistené. Nedajú sa vyvesiť. Keď sú zaisťovacie páčky dvierok rúry vyklopené (obrázok B), závesy sú zaistené. Nemôžu zapadnúť.

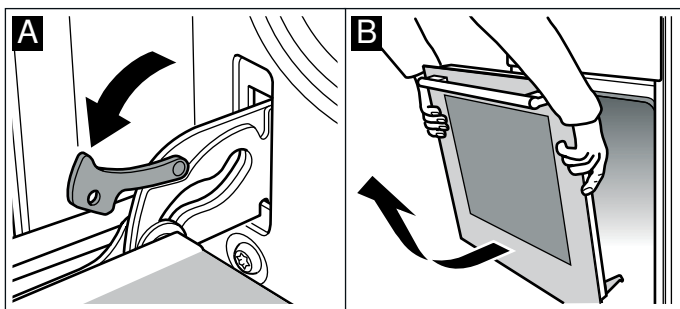


Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

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

Vyvesenie dvierok

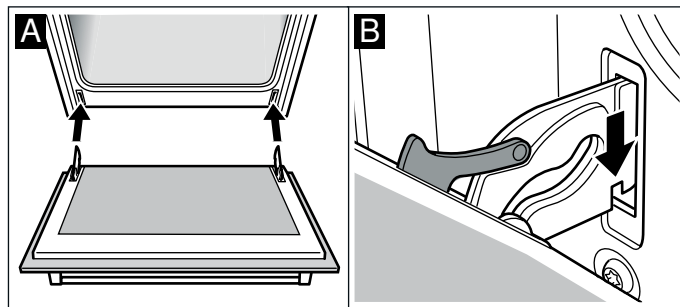
1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Obidve zaisťovacie páčky vľavo a vpravo vyklopte (obrázok A).
3. Dvierka rúry na pečenie zatvorte až na doraz. Držte ich obidvomi rukami vľavo a vpravo. Ešte trochu viac ich privrite a vytiahnite (obrázok B).



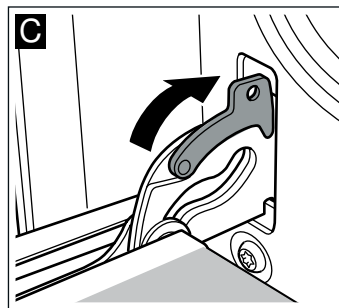
Zavesenie dvierok

Dvierka rúry v opačnom poradí znova zaveste.

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 zaisťovacie páčky opäť sklopte (obrázok C). Zavrite dvierka rúry.



Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

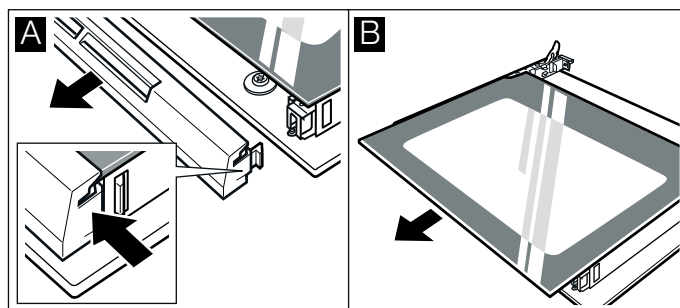
Keď dvierka rúry neúmyselne vypadnú alebo záves zapadne, nesiahajte do závesu. Zavolajte zákaznícky servis.

Demontáž a montáž skiel dvierok

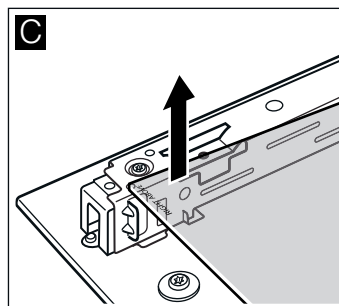
Aby ste sklá dvierok rúry mohli lepšie vyčistiť, môžete ich z dvierok vybrať.

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 vyčistite prípravkom na čistenie skla a mäkkou utierkou.

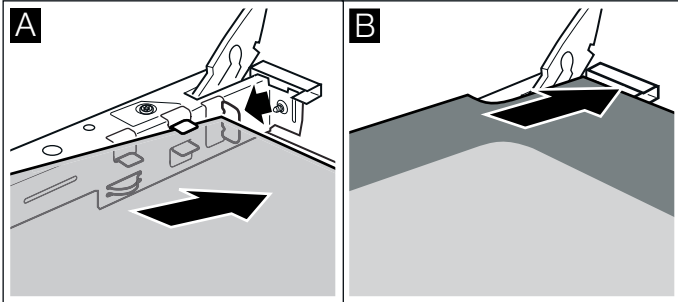
⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

Poškrábané 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 držiakov. Hladká plocha musí byť von. (obrázok B).



3. Nasadíte kryt apritlačte.
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 zabraňujú 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.

? Poruchy, čo robiť?

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

Poruchy odstránite sami

Technické poruchy na 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 31

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 nezohrieva, na displeji svieti symbol alebo SAFE .	Je aktivovaná detská poistka.	Deaktivujte detskú poistku tak, že pole podržíte stlačené cca 4 sekundy.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

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

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 zákaznícky servis a uveďte presné hlásenie poruchy → "Zákaznícky servis" na strane 28

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 zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni.

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

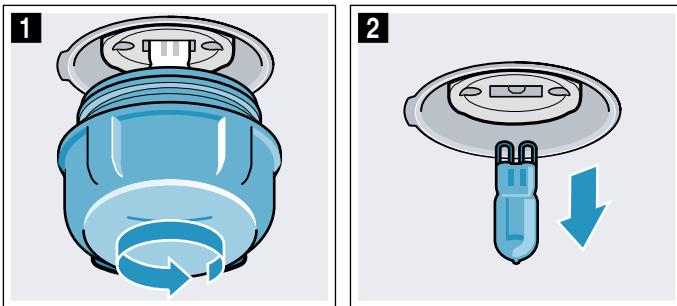
⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa veľmi 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. Sklenený kryt zaskrutkujte 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 sklenený kryt vybavený tesniacim krúžkom. Tesniaci krúžok pred zaskrutkovaním znova nasadíte.
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 dverkách 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.

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

Programy

Pomocou programov môžete úplne jednoducho pripravovať rôzne jedlá. Zvoľte si program a spotrebič si preberie vhodné nastavenie.

Aby ste docielili dobrých výsledkov, varný priestor nesmie byť pre vybrané jedlá príliš horúci. Nechajte varný priestor vychladnúť a spotrebič ešte raz spustíte.

Riad

Zohľadnite tiež pokyny v aplikácii

Vhodný riad:

Používajte riad odolný do 300 °C

Najlepšie sa mäso pripravuje v skle alebo v sklenej keramike. Cez sklenený kryt môže gril pracovať a mäso zostane krásne chrumkavé.

Pečienka je len výnimočne vhodná. Lesklá vrchná vrstva zobrazuje silné tepelné žiarenie. Jedlo je menej hnedšie a mäso menej dopečené. Keď použijete pečienku, odnímate kryt. Mäso s grilovacím stupňom od 3 do 8 grilovať až do 10 minút.

Keď použijete pekáč z ušľachtilej ocele alebo z hliníka, zhnedne mäso silnejšie zospodu. V prípade dusenej pečienky pridajte trochu viac tekutiny

Tip: Ak je omáčka na mäso príliš tmavá, pridajte tam následne menej alebo viac tekutiny.

Nevhodný riad:

Riad z neglazovanej hliny a riad z plastu alebo s plastovými rukoväťmi je nevhodný.

Veľkosť riadu:

Pečené mäso má pokrývať tretinu riadu. Tak dosiahnete krásne hnedé pečené mäso.

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

Pripraviť jedlo

Používajte svieže potraviny, najlepšie s teplotou, aká je v chladničke.

Tip: Veľmi nemastné jedlo zostáva šľavnaté, ak ho preložíte plátkami slaniny.

Zvážte si jedlo. Na nastavenie programu potrebujete vedieť hmotnosť. Nastavte si vždy najvyššiu hmotnosť.

Nádobu postavte na rošt. Vždy postavte do chladného varného priestoru.

Programy

Keď je pečené mäso hotové, malo by ešte odpočívať 10 minút vo vypnutom, zatvorenom varnom priestore. Štava z mäsa sa tak lepšie rozleje.

Hmotnosť sa pohybuje (je nastaviteľná) v rozmedzí 0,5 kg až 2,5 kg

Upozornenie: Hmotnostný rozsah je zámerne obmedzený. Pre veľmi veľké jedlá nie je k dispozícii riad a výsledok dusenia nie je dobrý.


Program	Potravina	Riad	Pridajte tekutinu	Výška zasunutia	Nastavenie hmotnosti	Pokyny
01 Kurča, neplnené	Pripravené na kuchynskú úpravu, neplnené	Pekáč so sklenou pokrievkou	Nie	2	Hmotnosť kurčafa	Položte do nádoby prsiami nahor
02 Morčacie prsia	v celku, korenené	Pekáč so sklenou pokrievkou	Zakryte pokrievkou, príp. pridajte 250 g zeleniny	2	Hmotnosť morčacích prs	Mäso predtým neopekajte
03 Hustá polievka (eintopf) so zeleninou	vegetariánska	Vysoký pekáč s pokrievkou	Podľa receptu	2	Celková hmotnosť	Zeleninu s dlhým časom dusenia (napr. mrkva) nakrájajte na menšie kúsky ako zeleninu s krátkym časom dusenia (napr. paradajky)
04 Guláš	Hovädzie alebo bravčové mäso nakrájané na kocky so zeleninou	Vysoký pekáč s pokrievkou	Podľa receptu	2	Celková hmotnosť	Mäso položte naspodok a zakryte zeleninou. Mäso vopred neopekajte.
05 Fašírka, čerstvá	Mleté mäso z hovädziny, bravčoviny alebo jahňaciny	Pekáč s pokrievkou	Nie	2	Hmotnosť mäsa na pečenie	-
06 Dusené hovädzie mäso	napr. roštenka, pliecko, orech, alebo sviečkovica	Pekáč s pokrievkou	Mäso takmer zakryte tekutinou	2	Hmotnosť mäsa	Mäso predtým neopekajte

Program	Potravina	Riad	Pridajte tekutinu	Výška zasunutia	Nastavenie hmotnosti	Pokyny
07 Hovädzie rolády	so zeleninou alebo plnené mäsom	Pekáč s pokrievkou	Rolády takmer zakryte, napr. vývarom alebo vodou	2	Hmotnosť všetkých naplnených rolád	Mäso predtým nepekajte
08 Jahňacie stehno , prepečené	bez kostí, okorené	Pekáč s pokrievkou	Zakryte pokrievkou, príp. pridajte 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso predtým nepekajte
09 Teľacia pečienka , chudá	napr. sviečková alebo orech	Pekáč s pokrievkou	Zakryte pokrievkou, príp. pridajte 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso predtým nepekajte
10 Bravčová krkovička	bez kostí, okorená	Pekáč so sklenenou pokrievkou	Zakryte pokrievkou, príp. pridajte 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso predtým nepekajte

Nastavenie programu

Spotrebič si zvolí optimálny druh ohrevu a čas a nastavenie teploty. Otočným voličom nastavte hmotnosť.

Hmotnosť je nastaviteľná len na plánovanom výpočte hmotnosti.

1. Volič funkcií a volič teploty  otočte na nulu.
2. Program nastavte tlačidlom **+** alebo **-**.
3. Stlačte tlačidlo **kg**.
4. Nastavte hmotnosť pomocou tlačidla **+** alebo **-**. Po prevzatí hmotnosti sa na displeji zobrazí vypočítaná dĺžka trvania. Podľa požiadavky sa môžete tlačidlom **kg** vrátiť späť k programu.

Po niekoľkých sekundách sa program spustí. Na displeji plynú čas trvania.

Po uplynutí času trvania zaznie signál. Na displeji sa nastaví trvanie na nulu.

Ak ste spokojní s výsledkom pečenia, vypnite spotrebič, v ktorom ste otočili volič funkcií na nulu.

Dĺžka trvania programu

Dĺžka trvania nastaviteľného programu sa automaticky odčíta od času spotrebiča. Rozsvieti sa potom, ako nastavíte hmotnosť pre zvolený program.

Zmeniť dobu trvania programu nie je možné.


Dopečenie

Hneď, ako sa program a signál skončí, môžete tlačidlom **+** nastaviť dobu trvania. Spotrebič ohrieva s nastaveným programom ďalej.

Upozornenie: Dopečenie môžete použiť ľubovoľne často.

Ak ste spokojní s výsledkom pečenia, vypnite spotrebič, v ktorom ste otočili volič funkcií na nulu.

Posunutie času skončenia

Pri niektorých jedlách môžete posunúť čas skončenia. Pred začatím jemne stlačte tlačidlo , kým nie je uvedený symbol skončenia na displeji. Čas skončenia posuňte na neskôr tlačidlom **+**.

Po spustení spotrebič prejde do čakacej pozície.

Zmeniť a zrušiť

Po spustení sa už čas skončenia nedá zmeniť.

Čas ukončenia sa môže zmeniť, kým je spotrebič v pozícii čakania.

Keď chcete zrušiť program, vypnite spotrebič otočením voliča funkcií na nulu.

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 zaisťujú rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabhúďte 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 šľavnatejšie 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:

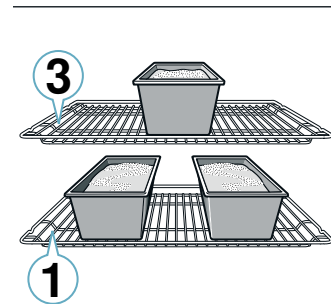
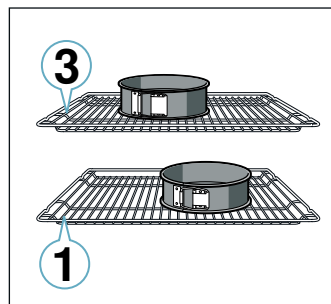
- Výška 2, vysoké pečivo resp. forma na rošt
- Výška 3, ploché pečivo resp. plech na pečenie

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

Energiu 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 prispôbené varnému priestoru a druhom prevádzky.

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli. → "Príslušenstvo na strane 13"

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 nezhdne 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 výrobku s veľkou námrazou. Z jedla odstráňte ľad.

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 úroveň	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
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 zasunutie	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 pečenie	3+1		140-160	30-55
Koláč z jemného cesta so suchým obložením	Univerzálny pekáč	2		170-190	25-35
Koláč z jemného cesta so suchým obložením, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		160-170	35-45
Koláč z jemného cesta so šťavnatým 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 pečenie	3+1		150-170	20-30
Kysnutý koláč so šťavnatým obložením	Univerzálny pekáč	3		160-180	30-50
Kysnutý koláč so šťavnatým obložením, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	40-65
Vianočka, pletenec	Univerzálny pekáč	2		160-170	35-40

* 10 minút predhrejte

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 zasunutie	Druh ohrevu	Teplota v °C	Trvanie v min.
Píškótová 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 zasunutie	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
Makrónky	Univerzálny pekáč	2		100-120	30-40
Makrónky, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		100-120	35-45
Makrónky, 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

* predhrejte

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Úroveň zasunutie	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Trvanie v min.
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
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 šfava preteká.	Nabudúce použite hlbší univerzálny pekáč.
Drobné pečivo sa pri pečení po stranách zlepúje.	Jednotlivé kúsky pečiva by od seba mali byť vzdialené cca 2 cm. Bude tak dostatok miesta, aby pečivo mohlo pekne vykysnúť a zo všetkých strán zhnednúť.
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 strane, ale do stredu na príslušenstvo.

Pečivo je celkovo príliš svetlé.	Nabudúce zvolte 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 pečenia nestála priamo pred otvormi zadnej steny varného priestoru. Pri pečení drobného pečiva by sa mala podľa možnosti použiť rovnaká veľkosť a hrúbka.
Piekli ste na viacerých úrovniach. Pečivo na hornom plechu na pečenie je tmavšie ako na dolnom.	Na pečenie na viacerých úrovniach použite vždy 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 šľavnatým obložením, predpečte najprv korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a na to nakladte obloženie.
Pečivo sa po potrasení neuvoľní.	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.

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.

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 univerzálného 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 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 sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

Grilovanie

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

Položte grilovanú potravinu na rošt. Dodatočne zasuňte 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 kúsky položte priamo na rošt.

Grilované kúsky 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 opakovane 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 kusov, 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 rybu obráťte po uplynutí asi $\frac{1}{2}$ až $\frac{2}{3}$ 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 $\frac{1}{2}$ cm.

Kožu do križa 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 kurčáťa, 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 zasunutie	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 kostí, 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.	Nádobu na pečenie a pokrievka musia byť prispôsobené 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 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	<ul style="list-style-type: none"> ■ Časy pečenia zachovávajúte čo najkratšie. ■ Opekajte jedlá do zlata, nie príliš do hnedá. ■ Veľké, husté jedlo obsahuje menej akrylamidu.
Pečenie	<p>S horným/dolným ohrevom max. 200 °C. S horúcim vzduchom max. 180 °C.</p>
Suché pečivo	<p>S horným/dolným ohrevom max. 190 °C. S horúcim vzduchom max. 170 °C. Vajíčko alebo žltok znižujú tvorbu akrylamidu.</p>
Zemiakové hranolčeky na prípravu v rúre na pečenie	V jednej vrstve ich rovnomerne rozmiestite na plech. Na každom plechu pečte min. 400 – 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 vložte 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 mokрую gumičku a viečko.
 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.

- Do univerzálneho pekáča nalejte ½ litra horúcej vody (cca 80 °C).
- Zatvorte dvierka rúry.
- Nastavte dolný ohrev .
- 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.

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

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 rozpusťte 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:

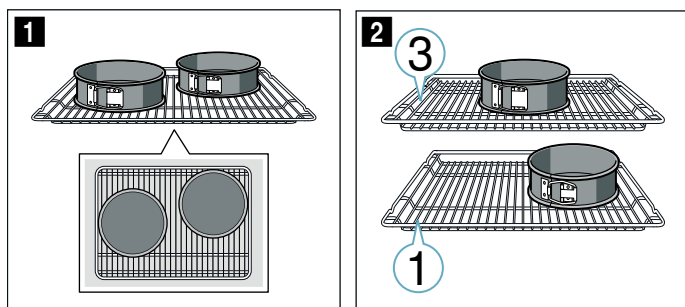
- Univerzálny pekáč, výška 3
Plech na pečenie, výška 1
- Formy na rošt
prvý rošt, výška 3
druhý rošt, výška 1

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**)



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.

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	2× tortová forma Ø 26 cm	3+1		150-160**	30-45
Zakrytý jablkový koláč	2× forma z čierneho plechu Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Zakrytý jablkový koláč	2× forma z čierneho plechu Ø 20 cm	3		160-180	75-85
Zakrytý jablkový koláč, 2 úrovne	2× 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 opieť 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



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



9001306753

001012(C)