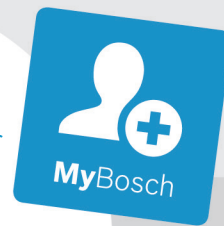




BOSCH



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

Zabudovaná rúra na pečenie

HRG5184.1

[sk] Návod na používanie

Obsah

	Používanie podľa príkazov	4		Základné nastavenia	20
	Dôležité bezpečnostné upozornenia	5		Zoznam základných nastavení	20
	Všeobecne	5		Zmena základného nastavenia	21
	Halogénová žiarovka	6		Nastavenie sabat	21
	Para	6		Spustenie programu sabat	21
	Príčiny poškodenia	6		Čistiace prostriedky	22
	Všeobecne	6		Vhodné čistiace prostriedky	22
	Para	7		Spotrebič udržiavajte čistý	23
	Ochrana životného prostredia	7		Funkcia čistenia	23
	Úspora energie	7		Odstránenie vodného kameňa	23
	Ekologicky zlikvidujte odpad	8		Rámy	24
	Oboznámenie sa so spotrebičom	9		Vyvesenie a zavesenie rámov	24
	Ovládací panel	9		Vyvesenie a zavesenie vyťahovacích koľajničiek	25
	Tlačidlá a displej	9		Dvierka spotrebiča	26
	Druhy ohrevu a funkcie	10		Demontáž a montáž skiel dvierok	26
	Teplota	10		Poruchy, čo robiť?	28
	Varný priestor	11		Poruchy odstránite sami	28
	Príslušenstvo	11		Maximálny čas prevádzky	29
	Štandardné príslušenstvo	11		Výmena žiarovky osvetlenia varného priestoru na hornej stene	29
	Zasunutie príslušenstva	11		Zákaznícky servis	30
	Zvláštne príslušenstvo	12		Číslo E-Nr. a číslo FD	30
	Pred prvým použitím	13		Programy	30
	Pred prvým uvedením do prevádzky	13		Riad	30
	Prvé uvedenie do prevádzky	13		Pripraviť jedlo	30
	Čistiť varný priestor a príslušenstvo	14		Para	30
	Obsluha spotrebiča	14		Programy	31
	Spotrebič zapnúť a vypnúť	14		Nastavenie programu	33
	Nastaviť druh ohrevu a teplotu	14		Para	15
	Rýchle zohrievanie	15		Pečenie s pridaním pary	15
	Para	15		Regeneračné zohrievanie	16
	Pečenie s pridaním pary	15		Naplňte nádržku na vodu	16
	Regeneračné zohrievanie	16		Po každej prevádzke s parou	17
	Naplňte nádržku na vodu	16		Časové funkcie	18
	Po každej prevádzke s parou	17		Nastavenie času trvania	18
	Časové funkcie	18		Nastavenie konca	18
	Nastavenie času trvania	18		Nastavenie budíka	19
	Nastavenie konca	18		Nastavenie času	19
	Nastavenie budíka	19		Detská poistka	20
	Nastavenie času	19		Aktivovať alebo deaktivovať	20
	Detská poistka	20			
	Aktivovať alebo deaktivovať	20			

**Testované pre vás v našom kuchynskom**

štúdiu	34
Všeobecné upozornenia.	34
Koláče a pečivo	35
Nákypy a gratinované jedlá.	38
Hydina, mäso a ryby	39
Zelenina a prílohy.	42
Dezerty.	42
Akrylamid v potravinách.	42
Mierny ohrev	42
Sušenie	43
Zaváranie	44
Kysnutie cesta	45
Rozmrazovanie.	45
Regeneračné zohrievanie.	45
Udržiavanie teploty.	46
Skúšané jedlá.	46

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.

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

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

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

Tento spotrebič je určený len na súkromné používanie v domácnosti a v domácom prostredí. Spotrebič používajte len na prípravu jedál a nápojov. Spotrebič nenechávajte počas prevádzky bez dozoru. Spotrebič používajte iba v uzavretých priestoroch.

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

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

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

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

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

Dôležité bezpečnostné upozornenia

Všeobecne

Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety uskladnené vo varnom priestore sa môžu vznietiť. Nikdy neuskladňujte horľavé predmety vo varnom priestore. Ak sa v spotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárajte jeho dvierka. Spotrebič vypnite a vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini.
- Voľné zvyšky jedál, tuk a šťava z pečenia sa môžu vznietiť. Pred spustením prevádzky odstráňte z priestoru pečenia, z ohrevného telesa a príslušenstva hrubé nečistoty.
- Pri otvorení dvierok vzniká prúdenie vzduchu. Papier na pečenie sa nesmie dotknúť ohrevného telesa, kvôli vznieteniu. Pri predhrievaní nikdy nepokladajte pečiaci papier na príslušenstvo. Pečiaci papier vždy zafažte riadom alebo pečiacou formou. Len potrebné plochy vyložte pečiacim papierom. Pečiaci papier nesmie nikdy presahovať ponad prílušenstvo.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič sa veľmi rozohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru alebo horúcich komponentov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- Príslušenstvo alebo riad sa veľmi rozhorúči. Vždy, keď vyberáte horúce príslušenstvo alebo riad z varného priestoru, používajte chňapku na hrniec.
- Alkoholové výpary sa môžu v horúcom varnom priestore vznietiť. Nikdy nepripravujte jedlá s veľkým množstvom nápoja s vysokým percentom alkoholu. Používajte len malá množstvá nápojov s vysokým percentom alkoholu. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte.

Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

- Prístupné časti sa počas prevádzky rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

- Pri otvorení dvierok spotrebiča môže 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.
- Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.
- Súčiastky vnútri dvierok spotrebiča môžu mať ostré hrany. Používajte ochranné rukavice.

Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu a výmenu poškodených elektrických vedení smie vykonať len technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou. Ak je spotrebič pokazený, vytiahnite elektrickú zásuvku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.
- Na horúcich častiach spotrebiča sa môže káblová izolácia od elektrických spotrebičov roztaviť. Nikdy nenechajte pripájací kábel spotrebiča v kontakte s horúcimi časťami spotrebiča.
- Vniknutá vlhkosť môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový čistič alebo parný čistič.
- Poškodený spotrebič môže spôsobiť poranenie elektrickým prúdom. Poškodený spotrebič nikdy nezapínajte. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

Varovanie – Nebezpečenstvo účinkov magnetizmu!

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

Halogénová žiarovka

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
Pri výmene žiarovky osvetlenia varného priestoru sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku vpoistkovej skrinke.

Para

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

- Voda v nádržke na vodu sa môže počas ďalšej prevádzky spotrebiča veľmi zahriať. Nádržku na vodu vyprázdňte po každej prevádzke spotrebiča s parou.
- Vo varnom priestore vzniká horúca para. Počas prevádzky spotrebiča s parou nesiahajte do varného priestoru.
- Pri vyberaní príslušenstva sa môže vyliat horúca tekutina. Horúce príslušenstvo vyberajte opatrne vždy len chňapkou.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia a požiaru!
Horľavé tekutiny sa môžu v horúcom varnom priestore zapáliť (vznietenie). Do nádržky na vodu nelejte horľavé tekutiny (napr. alkoholické nápoje). Do nádržky na vodu dávajte výlučne vodu alebo nami odporúčaný odváňovací roztok.

Príčiny poškodenia

Všeobecne

Pozor!

- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo riad na dne varného priestoru: Na dno varného priestoru nepokladajte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte fóliou akéhokoľvek druhu alebo papierom na pečenie. Nepokladajte žiadny riad na dno varného priestoru, ak je nastavená teplota vyššia ako 50°C. Vzniká akumulácia tepla. Časy pečenia a vyprážania sa už viac nezhodujú a smalt sa poškodí.
- Alobal: Alobal vo varnom priestore sa nesmie dostať do kontaktu so sklom dvierok. Na skle dvierok môžu vzniknúť trvalé sfarbenia.
- Voda v horúcom varnom priestore: Nikdy nelejte vodu do horúceho varného priestoru. Vzniká vodná para. Zmenou teplot sa môže poškodiť smalt.
- Vlhkosť vo varnom priestore: Vlhkosť vo varnom priestore trvajúca dlhší čas môže viesť ku korózii. Po použití nechajte varný priestor vyschnúť.
- V zatvorenom varnom priestore neuchovávajte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Vo varnom priestore neuchovávajte potraviny.
- Vychladnutie pri otvorených dvierkach: Po prevádzke s vysokou teplotou nechajte varný priestor vychladnúť len zatvorený. Do dvierok spotrebiča nič neprivrite. Aj keď sú dvierka len pootvorené, susediaci nábytok sa môže časom poškodiť. Po prevádzke s vysokou vlhkosťou nechajte varný priestor vyschnúť otvorený.
- Ovocná šťava: Pečiaci plech pri štavnatých ovocných koláčoch nepokladajte veľkým množstvom ovocia. Ovocná šťava, ktorá preteká z plechu na pečenie spôsobí 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.
- Dvierka spotrebiča ako sediaca 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 poškríbať sklo na týchto dvierkach. Príslušenstvo vždy zasuňte do varného priestoru až nadoraz.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič nenoste alebo nedržte za rúčku dvierok. Rúčka dvierok neunesie váhu spotrebiča a môže sa zlomiť.

Para

Pozor!

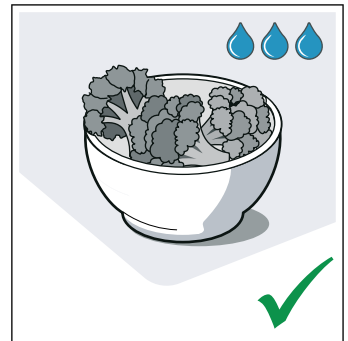
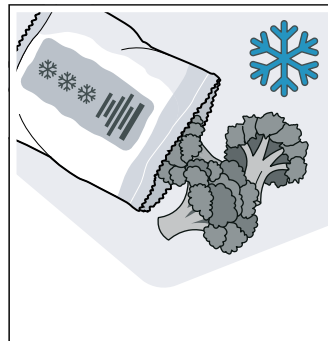
- **Formy na pečenie:** Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare. Silikónové formy na pečenie nie sú vhodné pre kombinovanú prevádzku s parou.
- **Riad sa hrdzou:** Nepoužívajte riadu sa hrdzou. Aj najmenšie škvrny môžu spôsobiť koróziu vo varnom priestore.
- **Horúca voda v nádržke na vodu:** Horúca voda môže poškodiť parný systém. Do nádržky na vodu dávajte výlučne studenú vodu.
- **Poškodenie smaltu:** Keď je voda na dne varného priestoru, nespúšťajte prevádzku. Pred spustením prevádzky utrite vodu zo dna varného priestoru spotrebiča.
- **Roztok na odstránenie vodného kameňa:** roztok na odstránenie vodného kameňa nenášajte na ovládací panel alebo iné povrchy spotrebiča. Povrchy sa poškodia. Ak však k tomu dôjde, odvápnovací roztok okamžite odstráňte vodou.
- **Čistenie nádržky na vodu:** Nádržku na vodu neumývajte v umývačke riadu. Ináč sa nádržka na vodu poškodí. Nádržku na vodu vyčistite mäkkou handričkou a bežným umývacím prostriedkom.

Ochrana životného prostredia

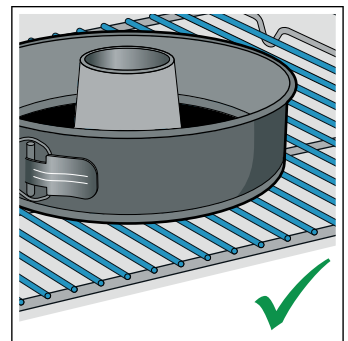
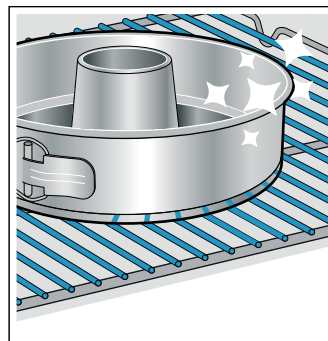
Váš nový spotrebič je mimoriadne energeticky účinný. Nájdete tu tipy, ako s vaším spotrebičom ušetriť ešte viac energie a ako ho zlikvidovať s ohľadom na životné prostredie.

Úspora energie

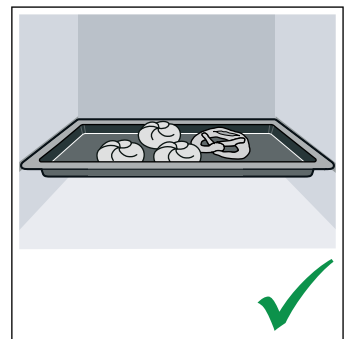
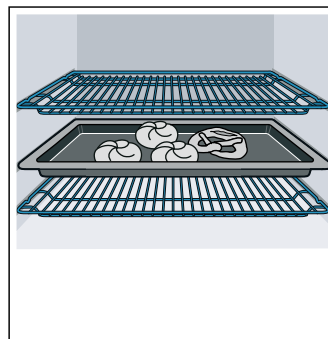
- Spotrebič zahrejte len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na používanie.
- Nechajte zmrazené potraviny roztopiť predtým, ako ich vložíte do varného priestoru.



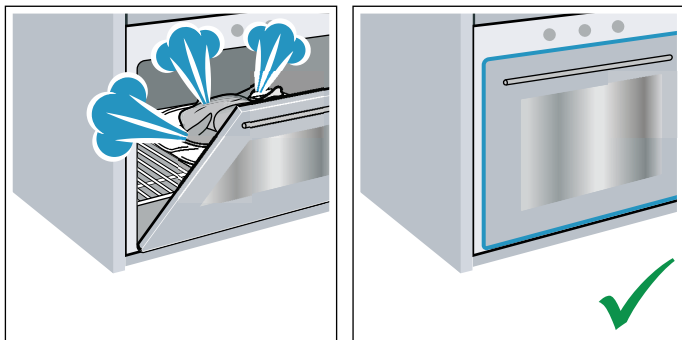
- Používajte tmavé, načierne lakované alebo smaltované formy na pečenie. Veľmi dobre zachytávajú teplo.



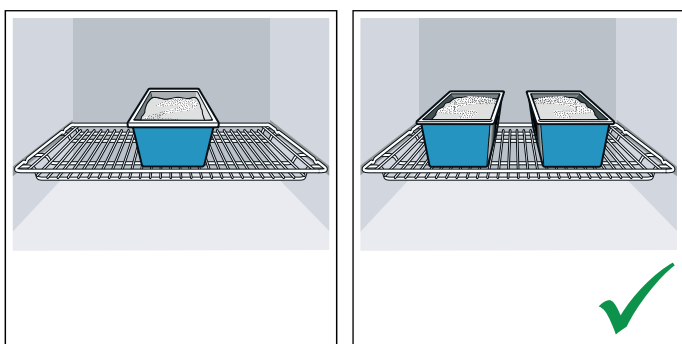
- Odstráňte nepotrebné príslušenstvo z varného priestoru.



- Dvierka spotrebiča otvárajte počas prevádzky podľa možnosti čo najzriedkavejšie.



- Ak pečiete viac koláčov, najvhodnejšie je piecť ich jeden po druhom. Varný priestor je ešte teplý. Vďaka tomu sa skráti čas pečenia druhého koláča. Do varného priestoru môžete vsunúť aj 2 pozdĺžne formy vedľa seba.



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

Ekologicky zlikvidujte odpad

Obal zlikvidujte v súlade s ochranou životného prostredia.

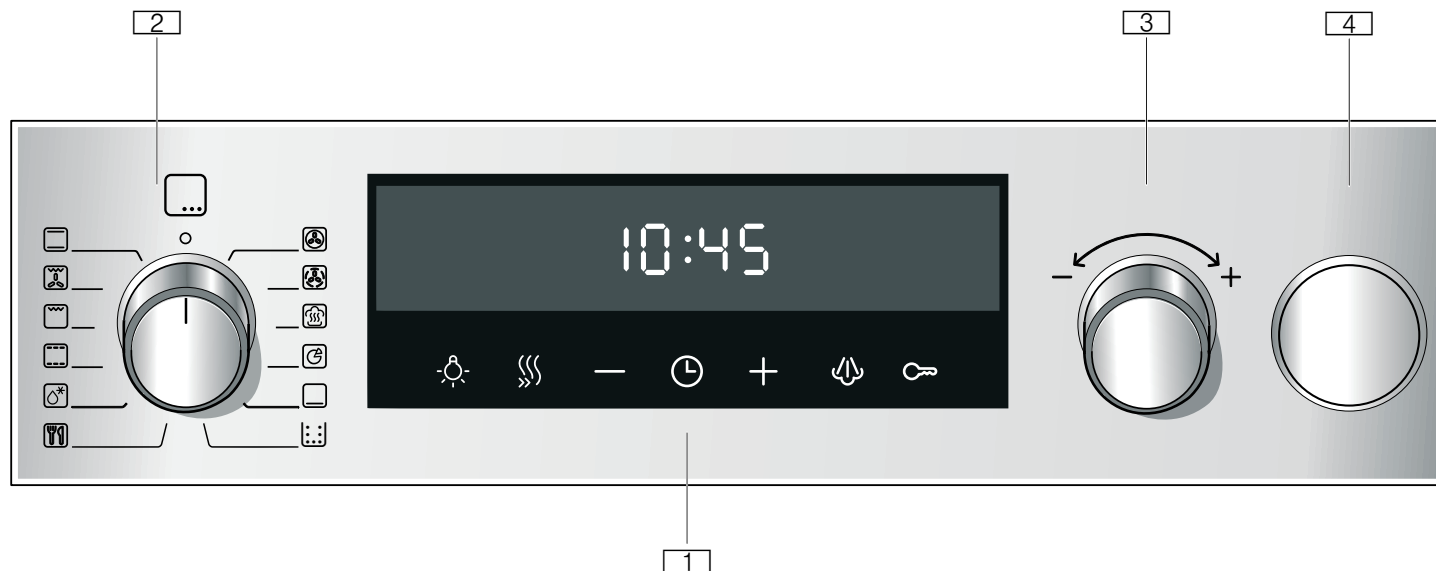


Tento spotrebič je v súlade s európskou Smernicou 2012/19/EU týkajúcou sa elektrických a elektronických spotrebičov (elektrický a elektronický odpad – WEEE). Smernica stanovuje platný rámec pre spätný odber a recykláciu starých spotrebičov, platný v EÚ.

Oboznámenie sa so spotrebičom

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

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



1 Tlačidlá a Displej

Tlačidlá sú dotykové a pod nimi sa nachádzajú senzory. Jemne sa dotknite nejakého symbolu, aby ste si zvolili funkciu. Displej ukazuje symboly aktívnych funkcií a časové funkcie.

2 Volič funkcií

S voličom funkcií si nastavíte spôsob ohrevu alebo inú funkciu. Volič funkcií môžete otáčať od nulového nastavenia doľava alebo doprava.

3 Volič teploty

S voličom teploty si nastavíte spôsob vykurovania alebo si zvolíte nastavenie pre ostatné funkcie. Volič teploty môžete otáčať doľava alebo doprava. Poloha na nule

4 Nádržka na vodu

Naplnenie a vyprázdnenie nádržky na vodu → "Naplnite nádržku na vodu" na strane 16

Upozornenie: U niektorých spotrebičov je k dispozícii spínacia rukoväť. Pre zapnutie a vypnutie stlačte spínač (tlačidlo) na nulovej pozícii.

Tlačidlá a displej

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

Symbol	Význam
Tlačidlá	
🕒	Časové funkcie Zvoliť denný čas 🕒, budík ⌚, dobu ohrevu 🔥 a koniec 🕒 viacnásobným stláčaním.

Ovládací panel

Na ovládacom paneli si nastavíte rôzne funkcie vášho spotrebiča. Tu vidíte prehľad o ovládacom paneli a rozmiestnenie ovládacích prvkov.

-	Mínus	Znížiť nastavené hodnoty.
+	Plus	Zvýšiť nastavené hodnoty.
💡	Osvetlenie varného priestoru	Zapnutie a vypnutie osvetlenia varného priestoru
🌀	Rýchle zahrievanie	Spustenie a zrušenie rýchleho rozohrievania varného priestoru
👤	Pečenie s prídavím pary	Pridanie pary → "Para" na strane 15
🔒	Detská poistka	Rúra na pečenie - funkcia na ovládacom paneli vypnúť a zapnúť.

Displej

🚰 *	Vyprázdnenie nádržky na vodu	Upozornenie Vyprázdnite nádržku na vodu
🚰 *	Naplnenie nádržky na vodu	Upozornenie Naplnite nádržku na vodu
🧼 *	Odstránenie vodného kameňa	Odstráňte vodný kameň zo spotrebiča

* Symbol sa objaví podľa situácie na displeji.











Displej

Otočným voličom nastavte teplotu varného priestoru. Okrem toho môžete snímať nastavenie pre časové funkcie. Hodnota, ktorá je nastaviteľná alebo plynie, je v popredí. Pre použitie jednotlivých časových funkcií stlačte niekoľkokrát 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	Teplota	Použitie
 3D-horúci vzduch*	30 – 275 °C	Na pečenie na jednej alebo viacerých úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového ohrevného telesa na zadnej stene vo vnútornom priestore.
 Mierny horúci vzduch	125 – 275 °C	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.
 Regenerácia**	80 – 180 °C	Na šetrné zohrievanie jedál alebo na zapekanie pečiva.
 Nastavenie stupňa tepla pre pizzu	30 – 275 °C	Pre prípravu pizzy a jedál, ktoré vyžadujú veľké množstvo tepla zdola. Spodné vyhrievacie teleso a prstencové vyhrievacie teleso zohriať na zadnej stene.
 Dolný ohrev	30 – 250 °C	Na prípravu vo vodnom kúpeli a na dopečenie. Teplo prichádza zdola.
 Rozmrazovanie	30 – 60 °C	Na šetrné rozmrazovanie zmrazených potravín.
 Mierny ohrev	70 – 120 °C	Pre jemné dusenie pečených jemných kúskov mäsa v otvorenej nádobe. Teplo prichádza pri nízkej teplote rovnomerne zhora a zdola.
 Gril, veľká plocha	Stupne grilovania: 1 = mierny 2 = stredný 3 = silný	Na grilovanie plochých kúskov ako steaky, párky alebo toasty a na zapekanie. Rozohreje sa celá plocha pod vyhrievacím telesom grilu.
 Gril s cirkuláciou vzduchu*	30 – 275 °C	Na pečenie hydiny a celých rýb a väčších kusov mäsa. Ohrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor víri horúci vzduch okolo jedla.
 Horný/dolný ohrev*	30 – 275 °C	Na tradičné pečenie a smaženie na jednej úrovni. Zvlášť vhodné na koláče so štavntou náplňou. Ohrev prichádza rovnomerne zhora a zdola. Tento druh ohrevu sa používa na zistenie spotreby energie v konvenčnom režime.

* Prídanie pary je pri tomto druhu ohrevu možné od 80 °C (prevádzka len s naplnenou nádržkou na vodu).
** Program s parou (prevádzka len s naplnenou nádržkou na vodu)

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

Ďalšie funkcie

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

Funkcia	Použitie
 Programy	Pre veľa chodov (jedál) sú už v spotrebiči naprogramované vhodné nastavené hodnoty. → "Programy" na strane 30
 Odstránenie vodného kameňa	Odstránenie vodného kameňa  udržiava váš spotrebič vo funkčnosti. → "Čistiaca funkcia" na strane 23

Teplota

Na displeji sa objavia nastavenia.

Teplotu vo vnútornom priestore si nastavíte voličom teploty. Takto si môžete napr. zvoliť stupeň grilovania a čistenia.

Upozornenia

- Do 100 °C je teplota nastaviteľná v 1-stupňových intervaloch, nad 100 °C je interval 5-minútový.
- Pri nastaveniach stupňa grilovania 3 zníži spotrebič po cca 20 minútach stupeň grilovania na stupeň 1.

Ukazovateľ teploty

Línia pod teplotou sa plní zľava doprava načerveno, čím viac sa varný priestor rozohrieva.

Pri predhrievaní je optimálny čas na vloženie vášho jedla vtedy, keď je línia úplne červená.

**Zvyškové teplo**

Keď je spotrebič vypnutý, zobrazí symbol teploty zvyškové teplo vo vnútornom priestore. Čím klesne teplota nižšie, tým je indikátor menej vyplnený.

Upozornenia

- Indikátor teploty sa vyplní pri druhoch ohrevu, ku ktorým je nastavená teplota. Pri stupňoch grilovania napr. je hneď vyplnený.
- Keď je pri spustení prevádzky teplota vo vnútornom priestore rúry príliš vysoká, pri niektorých druhoch ohrevu sa na displeji objaví **h**. Spotrebič vypnite a nechajte ho vychladnúť. Potom znova spustíte prevádzku.
- V dôsledku tepelnej zotrvačnosti sa môže zobrazená teplota líšiť od skutočnej teploty vo vnútornom priestore rúry.

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 druhov ohrevu a funkcií svieti osvetlenie varného priestoru počas prevádzky. Keď sa proces (prevádzka) ukončí, zhasnú aj osvetlenia.

S tlačidlom osvetlenia varného priestoru môžete osvetlenie zapnúť aj bez ohrevu. Takto vám pomáha 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.


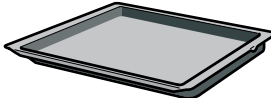
Aby po prevádzke varný priestor rýchlejšie vychladol, chladiaci ventilátor istý čas ešte dobieha.

Príslušenstvo

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

Štandardné príslušenstvo

V závislosti od typu spotrebiča môže byť dodané príslušenstvo rôzne.

	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.

Používajte len originálne príslušenstvo. Je špeciálne prispôbené vášmu spotrebiču.

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

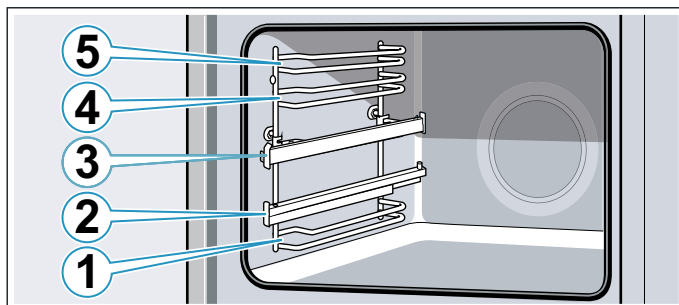
Upozornenie: Keď sa príslušenstvo rozhorúči, môže sa zdeformovať. Nemá to žiaden vplyv na funkciu. Keď znova vychladne, deformácia zmizne.

Zasunutie príslušenstva

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

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

Podľa typu spotrebiča je váš priestor na pečenie vybavený jedným alebo viacerými výsuvmi, príp. jedným alebo dvomi klipovými výsuvmi. Výsuvy sú pevne namontované a nedajú sa odobrať. Klipové výsuvy sa podľa potreby môžu upevniť na ešte voľných úrovniach.

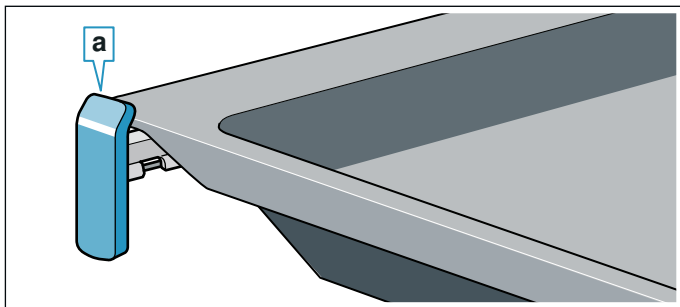


Príslušenstvo zasuňte vždy medzi obidve vodiace tyče danej výšky zasunutia.

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

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

Príklad na obrázku: univerzálny pekáč



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

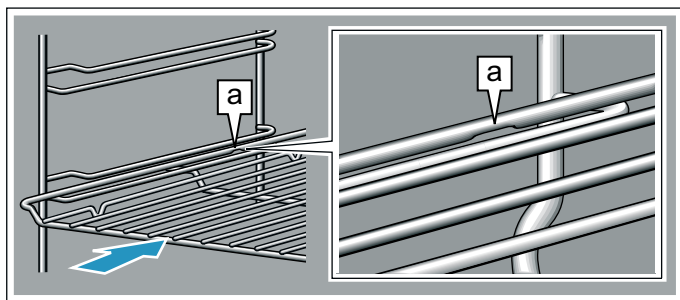
Upozornenia

- Dávajte pozor, aby ste príslušenstvo vždy správne zasunuli do priestoru na pečenie.
- Príslušenstvo zasuňte vždy úplne do priestoru na pečenie tak, aby sa nedotýkalo dvierok spotrebiča.
- Príslušenstvo, ktoré počas prevádzky nepotrebujete, vyberte z priestoru na pečenie.
- Pred čistením môžete vybrať rámy z priestoru na pečenie. → *Strana 24*

Zaistovacia funkcia

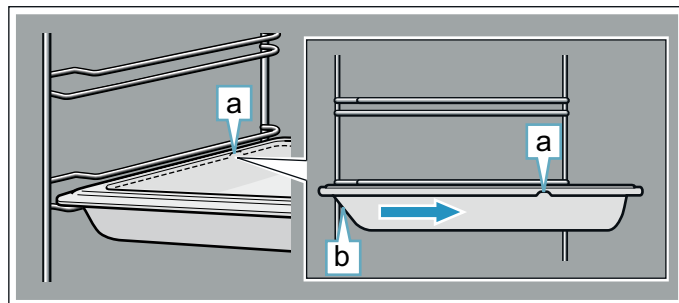
Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne až do polovice, kým sa nezaistí. Zaistovacia funkcia zabraňuje prevráteniu príslušenstva pri vytiahnutí. Príslušenstvo sa musí správne zasunúť do varného priestoru, aby fungovala ochrana proti prevráteniu.

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



Dbajte na to, aby pri zasúvaní plechov do vnútorného priestoru bol zárez **a** vždy vzadu a smeroval nadol. Zošíkmenie príslušenstva **b** musí smerovať dopredu k dvierkam spotrebiča.

Príklad na obrázku: univerzálny plech

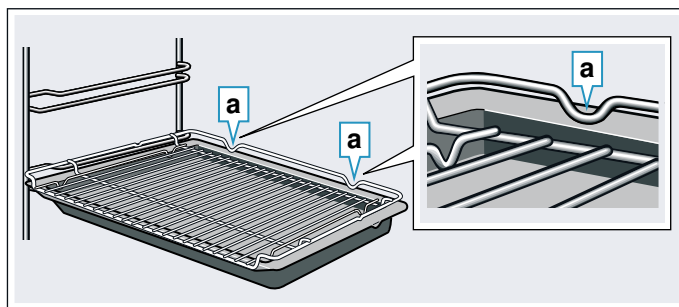


Kombinovanie príslušenstva

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

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

Príklad na obrázku: univerzálny plech



Zvláštne príslušenstvo

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

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

Upozornenie: Nie každé osobitné príslušenstvo sa hodí ku každému spotrebiču. Uvedte pri kúpe vždy presné označenie (číslo spotrebiča – E-Nr.) vášho spotrebiča. → *"Zákaznícky servis" na strane 30*

Osobitné príslušenstvo

Rošt

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

Univerzálny pekáč s nepriľnavým povrchom

Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa.

Pečivo a mäso sa dajú ľahšie uvoľniť z univerzálneho pekáča.

Plech na pečenie s nepriľnavým povrchom

Na koláče na plechu a drobné pečivo.

Pečivo sa ľahšie uvoľní z plechu.

Dva univerzálne pekáče úzkeho tvaru

Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, zmrazených jedál.

Univerzálne pekáče nepoužívajte so zacvakávacími výsuvmi a neumiestňujte ich na rošt.

Profesionálna panvica

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

Profesionálna panvica s vkladacím roštom

Na prípravu veľkých množstiev.

Pokrievka na profesionálnu panvicu

Pokrievka zmení profesionálnu panvicu na pekáč.

Plech na pizzu

Na pizzu a veľké okrúhle koláče.

Grilovací plech

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

Kameň na pečenie

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

Kameň na pečenie sa vždy musí predhriať na odporúčanú teplotu.

Sklenený pekáč

Na prípravu dusených jedál a nákypov.

Sklená panvica

Na nákypy, zeleninové jedlá a pečivo.

Klipový výsuv

Vysúvacie koľajničky sa môžu použiť v ľubovoľnej výške. Umiestniť možno toľko výsuvov, koľko voľných úrovní je k dispozícii.

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. Vyčistite varný priestor a príslušenstvo.

Pred prvým uvedením do prevádzky

Pred prvým uvedením do prevádzky sa informujte vo vašej vodárenskej spoločnosti o tvrdosti vody.

Pozor!

- Poškodenie spotrebiča nesprávnym nastavením tvrdosti vody. Spotrebič vás vie včas upozorniť na potrebu odvápnenia. Zabezpečte správne nastavenie tvrdosti vody.
- Poškodenie spotrebiča použitím nevhodných tekutín. Nepoužívajte destilovanú vodu, silno chlórovanú vodu z vodovodu (> 40 mg/l) alebo iné tekutiny. Používajte výlučne čerstvú, studenú vodu z vodovodu, zmäkčenú vodu alebo minerálnu vodu bez obsahu oxidu uhličitého.

Upozornenia

- Ak má vaša voda vysokú tvrdosť, odporúčame vám používať zmäkčenú vodu.
- Keď používate výlučne zmäkčenú vodu, v takom prípade môžete rozsah tvrdosti nastaviť na „zmäkčená“.
- Keď používate minerálnu vodu, potom nastavte rozsah tvrdosti vody na „veľmi tvrdá“.
- Keď používate minerálnu vodu, tak len minerálnu vodu bez oxidu uhličitého.

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.

Nastavenie tvrdosti vody

Nastavte tvrdosť vody v základných nastaveniach.

→ "Základné nastavenie" na strane 20

Nastavenie	Rozsah tvrdosti vody		
	mmol/l	Nemecká stupnica (°dH)	Francúzska stupnica (°fH)
☺ 110 = zmäkčená	-	-	-
☺ 111 = mäkká	do 1,3	do 7,3	do 13
☺ 112 = stredná	1,3 - 2,5	7,3 - 14	13 - 25
☺ 113 = tvrdá	2,5 - 3,8	14 - 21,3	25 - 38
☺ 114 = veľmi tvrdá	nad 3,8	nad 21,3	nad 38

Čistiť varný priestor a príslušenstvo.

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

Čistenie vnútorného priestoru

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

1. Z vnútorného priestoru vyberte príslušenstvo.
2. Z vnútorného priestoru odstráňte zvyšky obalu, ako napr. guľôčky polystyrénu.
3. Pred rozohrievaním utrite hladké plochy vo vnútornom priestore vlhkou handrou.
4. Naplňte nádržku na vodu. → "Naplňte nádržku na vodu" na strane 16
5. Nastavte uvedený druh ohrevu a teplotu pre rozohrievanie s pridaním pary. → "Obsluha spotrebiča" na strane 14 → "Para" na strane 15

Rozohrievanie s pridaním pary	
Druh ohrevu	Horúci vzduch ☼ s pridaním pary ☁ (silná)
Teplota	200 °C
Čas trvania	30 minút

6. Po rozohriati s pridaním pary spustíte rozohrievanie bez pridanía pary.
7. Nastavte uvedený druh ohrevu a teplotu pre rozohrievanie bez pridanía pary.

Rozohrievanie bez pridanía pary	
Druh ohrevu	Horný/dolný ohrev ☐
Teplota	240 °C
Čas trvania	30 minút

8. Počas rozohrievania spotrebiča vetrajte kuchyňu.
9. Spotrebič vypnite po uvedenom čase ohrevu.
10. Počkajte, kým vnútorný priestor nevychladne.
11. Hladké plochy vyčistíte umývacím roztokom a handrou.
12. Nádržku na vodu vyprázdnite a vysušte varný priestor. → "Po každej prevádzke s parou" na strane 17

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistíte umývacím roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.

Obsluha spotrebiča

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

Spotrebič zapnúť a vypnúť.

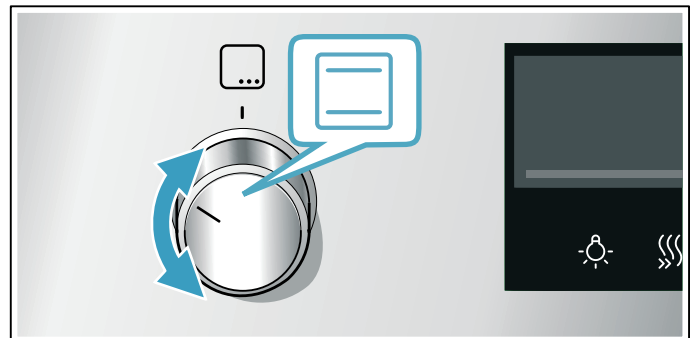
Volič funkcií zapína a vypína spotrebič. Hneď, ako nastavíte polohu okrem nulovej, spotrebič sa zapne. Pre vypnutie spotrebiča nastavte volič funkcií na nulu.

Nastaviť druh ohrevu a teplotu

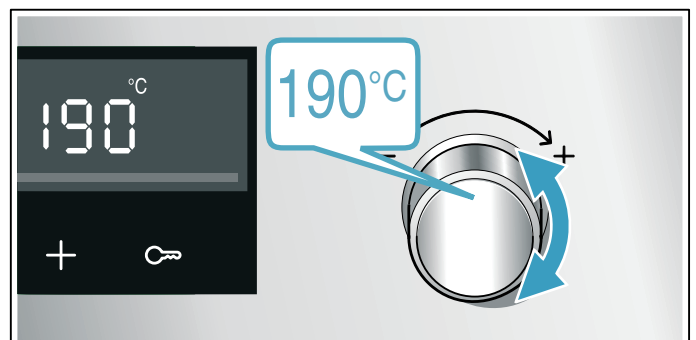
Voličom teploty nastavte teplotu alebo stupeň grilovania. Aký spôsob vyhrievania je pre ktoré jedlo optimálne, si pozrite v návode na použitie. → "Oboznámenie sa so spotrebičom" na strane 9

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

1. Voličom funkcií nastaviť druh ohrevu.



2. Voličom teploty nastaviť teplotu alebo stupeň grilovania.



Po niekoľkých sekundách sa začne spotrebič ohrievať.

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

Upozornenie: Na spotrebiči môžete nastaviť aj čas trvania a koniec prevádzky. → "Časové funkcie" na strane 18

Zmeniť



Môžete druh ohrevu a teplotu kedykoľvek ktorýmkoľvek voličom meniť.

Keď zmeníte druh ohrevu, teplota sa zmení na požadovanú hodnotu.

Rýchle zohrievanie


Pomocou rýchleho rozohrievania môžete skrátiť čas rozohrievania.


Vhodné druhy ohrevu sú:

-  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 druh ohrevu a teplotu.
2. Stlačte tlačidlo .

Na displeji sa zobrazí symbol ».

Rúra na pečenie začne hriať.

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



Príprava jedál s pridaním pary.

Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

Pri otvorení dvierok spotrebiča môže unikať veľmi horúca para. Para nie je vždy viditeľná v závislosti od teploty. Pri otvorení nestojte blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

Počas prevádzky spotrebiča sa môže nádržka na vodu rozhorúčiť. Nádržku na vodu nechajte pred vyprázdnením vychladnúť.

Pečenie s pridaním pary

Pri pečení s pridaním pary sa počas prevádzky spotrebiča pridáva do vnútorného priestoru para v rôznych intervaloch. Dosiahne sa tak lepší výsledok pečenia.



Vaše jedlo

- získa chrumkavú kôrku
- získa lesklý povrch
- vnútri bude šťavnaté a jemné
- zmenší svoj objem len minimálne

Použite údaje v tabuľkách. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 34 → "Programy" na strane 30




Intenzita pary

Pre pridanie pary máte k dispozícii rôzne intenzity:


- nízka = 
- silná = 

Vhodné druhy ohrevu


Pri týchto druhoch ohrevu môžete pridať paru:

- 3D horúci vzduch 
- Horný/dolný ohrev 
- Grilovanie s cirkuláciou vzduchu 

Naštartujte

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Nastavte druh ohrevu a teplotu.
Upozornenie: Prevádzka s parou sa dá nastaviť v rozsahu 80 – 240 °C.
3. Stlačte tlačidlo , aby ste zapli želanú intenzitu pary. Spotrebič spustí prevádzku.

Zrušiť pridanie pary


Keď chcete pridanie pary predčasne zrušiť, stláčajte tlačidlo  dotedy, kým intenzita pary nebude deaktivovaná.

Upozornenie: Prevádzka pokračuje bez pridania pary.


Ukončenie

Pre vypnutie spotrebiča nastavte volič funkcií na nulu.
→ "Po každej prevádzke s parou" na strane 17

Regeneračné zohrievanie

S druhom ohrevu Regeneračné zohrievanie  môžete už uvarené jedlá šetrne zohriať alebo zapiecť pečivo z predchádzajúceho dňa. Pridanie pary sa uskutoční automaticky.

Naštartujte

- Počkajte, kým vnútorný priestor nevychladne.
- Naplňte nádržku na vodu.
- Nastavte voličom funkcií regeneráciu .
- Voličom teploty nastavte teplotu. Spotrebič spustí prevádzku.

Ukončenie

Pre vypnutie spotrebiča nastavte volič funkcií na nulu.
→ "Po každej prevádzke s parou" na strane 17

Naplňte nádržku na vodu

Uistite sa, že rozsah tvrdosti vody máte správne nastavený. → "Základné nastavenie" na strane 20

Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia a požiaru!

Do nádržky na vodu dávajte výlučne vodu alebo nami odporúčaný odvápnovací roztok. Do nádržky na vodu nelejte horľavé tekutiny (napr. alkoholické nápoje). Pary horľavých kvapalín sa môžu vo varnom priestore na horúcich povrchoch zapáliť (vznietenie). Dvierka spotrebiča môžu prasknúť. Môžu vystupovať pary a ostré plamene.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Počas prevádzky spotrebiča sa môže nádržka na vodu rozhorúčiť. Po predchádzajúcej prevádzke počkajte, kým nádržka na vodu vychladne. Nádržku na vodu vyberte z otvoru na nádržku.

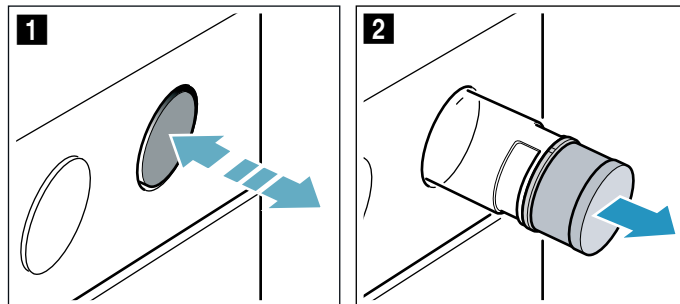
Pozor!

Poškodenie spotrebiča použitím nevhodných tekutín. Nepoužívajte destilovanú vodu, silno chlórovanú vodu z vodovodu (> 40 mg/l) alebo iné tekutiny. Používajte výlučne čerstvú, studenú vodu z vodovodu, zmäkčenú vodu alebo minerálnu vodu bez obsahu kyseliny uhličitej.

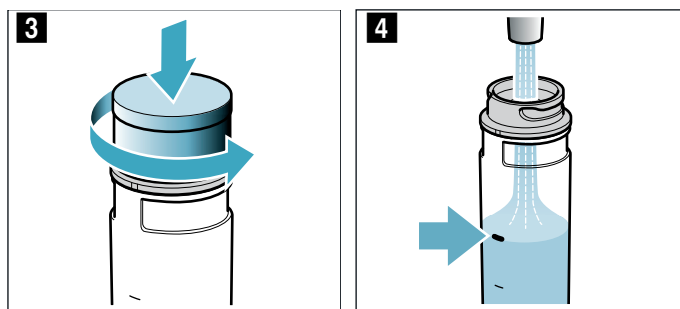
Upozornenia

- Ak má vaša voda vysokú tvrdosť, odporúčame vám používať zmäkčenú vodu.
- Keď používate výlučne zmäkčenú vodu, v takom prípade môžete rozsah tvrdosti nastaviť na „zmäkčená“.
- Keď používate minerálnu vodu, potom nastavte rozsah tvrdosti vody na „veľmi tvrdá“.
- Keď používate minerálnu vodu, tak len minerálnu vodu bez oxidu uhličitého.

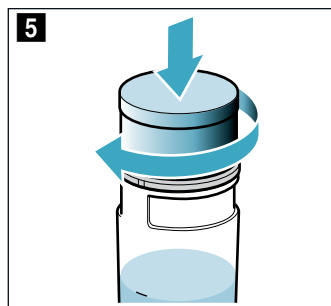
1. Stlačte nádržku na vodu (obrázok **1**).
2. Vytiahnite nádržku na vodu (obrázok **2**).



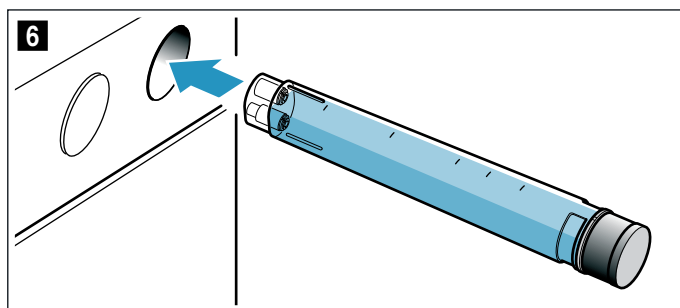
3. Zatlačte veko nádržky na vodu, podržte ho zatlačené a odtočte ho (obrázok **3**).
4. Nalejte vodu (obrázok **4**).



5. Veko nádržky na vodu zatočte (obrázok **5**).



6. Nádržku na vodu znova vložte do otvoru a zatlačte, aby zapadla (obrázok **6**).



Doplnenie nádržky na vodu

Keď je nádržka na vodu prázdna, zaznie signál a na displeji svieti sa symbol „Naplniť nádržku na vodu“. → "Oboznámenie sa so spotrebičom" na strane 9

1. Vyberte nádržku na vodu a doplňte ju.
2. Vložte naplnenú nádržku na vodu.

Upozornenie: Keď nádržku na vodu nedoplňte, prevádzka pokračuje bez pridania pary.

Po každej prevádzke s parou

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

Pri otvorení dvierok spotrebiča môže unikáť veľmi horúca para. Para nie je vždy viditeľná v závislosti od teploty. Pri otvorení nestojte blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa počas prevádzky rozpáli. Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

Počas prevádzky spotrebiča sa môže nádržka na vodu rozhorúčiť. Nádržku na vodu nechajte pred vyprázdnením vychladnúť.

Pozor!

Poškodenie smaltu: Keď je voda na dne varného priestoru, nespúšťajte prevádzku. Pred spustením prevádzky utrite vodu zo dna varného priestoru spotrebiča.

Po každej prevádzke s parou sa zvyšková voda odčerpá naspäť do nádržky s vodou. Nádržku na vodu vyprázdnite a potom ju vysušte. Vo vnútornom priestore zostane vlhkosť. Vysušte vnútorný priestor.

Upozornenie: Vápenné škrvy odstráňte handričkou namočenou v octe, umyte čistou vodou a utrite mäkkou utierkou.

Vyprázdnenie nádržky na vodu

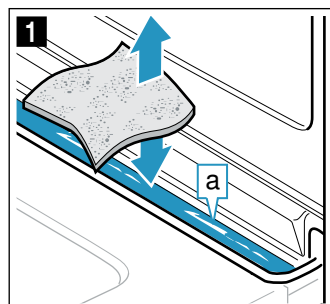
Pozor!

- Nádržku na vodu nesaňte v horúcom varnom priestore. Nádržka na vodu sa poškodí.
- Nádržku na vodu neumývajte v umývačke riadu. Nádržka na vodu sa poškodí.

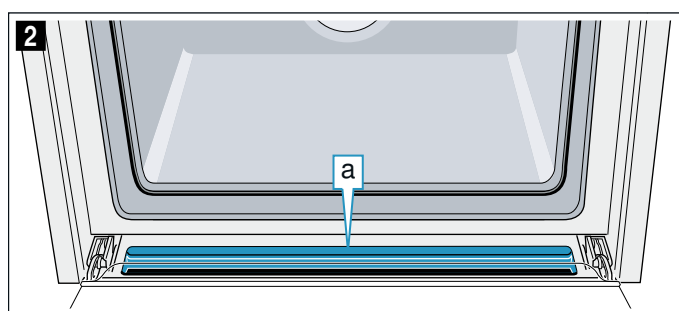
1. Zatlačte nádržku na vodu.
2. Vytiahnite nádržku na vodu.
3. Veko nádržky na vodu odtočte.
4. Nádržku na vodu vyprázdnite, vyčistite čistiacim prostriedkom a dôkladne opláchnite čistou vodou.
5. Všetky časti vysušte mäkkou utierkou.
6. Tesnenie na veku utrite dosucha.
7. Nechajte vyschnúť s otvoreným vekom.
8. Nasadte veko na nádržku na vodu a zatočte ho.
9. Nádržku na vodu vložte.

Sušenie odkvapovej drážky

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Otvorte dvierka spotrebiča.
3. Vodu v odkvapovom žliabku **a** odsajte špongiou a žliabok opatrne utrite (obrázok **1**).



Odkvapový žliabok **a** sa nachádza pod varným priestorom (obrázok **2**).








Ručné vysušenie varného priestoru


1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Odstráňte špinu z varného priestoru.
3. Varný priestor vysušte hubkou.
4. Dvierka spotrebiča nechajte 1 hodinu otvorené, aby varný priestor celkom vyschol.

Časové funkcie

Váš spotrebič má rôzne časové funkcie.

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 20



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.



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

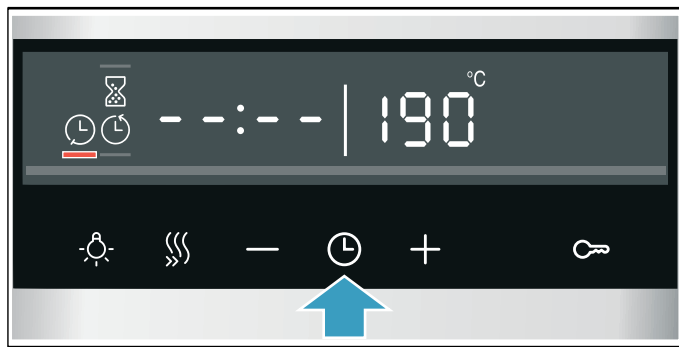
- Nezabudnite, že potraviny nesmú zostať príliš dlho vo varnom priestore, lebo sa pokazia.
- Koniec už nenastavujte, ak už bola spustená prevádzka. Výsledok pečenia by sa už nezhodoval s vašou predstavou.

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

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

1. Nastaviť druh ohrevu a teplotu alebo stupeň.
2. Dvakrát jemne stlačte tlačidlo  a tlačidlom  alebo tlačidlom  nastavíte čas trvania.

3. Pre opakovanie stlačte jemne tlačidlo . Na displeji sa zobrazí konečný čas .



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



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

Doba uplynula.

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

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

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


Zmeniť a zrušiť

Čas skončenia môžete zmeniť tlačidlom **-** alebo tlačidlom **+**. Po niekoľkých sekundách sa zmena nastaví. Čas ukončenia už nie je možné zmeniť, keď už čas trvania 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 20

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 20
- Pripojený varný panel detská poistka rúry nijako neovplyvní.


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 01 Trvanie signálu po uplynutí času trvania alebo času na budíku.	1 cca 10 sekúnd 2 cca 30 sekúnd 3 cca 2 minúty
c 02 Čas čakania, kým sa nastavenie uloží	1 cca 3 sekundy 2 cca 6 sekúnd 3 cca 10 sekúnd
c 03 Tón stlačenia na tlačidlo	0 = vypnutý 1 = zapnutý
c 04 Jas osvetlenia displeja	1 = tmavý 2 = stredný 3 = jasný
c 05 Zobrazenie času	0 Skrytie denného času 1 Ukázať denný čas.
c 06 Je možné aktivovať detskú poistku.	0 nie 1 áno 2 Zámka dverí
c 07 Osvetlenie varného priestoru	0 nie 1 áno
c 08 Doba behu chladiaceho ventilátora	1 krátky 2 stredný* 3 dlhý 4 extra dlhý
c 09 Namontované teleskopické vysunutia	0 nie* (pri použití rámu a jednoduchého výsuvu) 1 áno (pri 2-násobnom a 3-násobnom výsuvu)
c 10 K dispozícii nastavenie sabatu	0 nie 1 áno
c 11 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)
c 12 Obnovenie všetkých výrobných nastavení	0 nie 1 áno




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

** Nie je k dispozícii u všetkých typov spotrebičov.

Upozornenie: Ak má váš spotrebič funkciu Home Connect, nastavenia Home Connect nájdete na konci základných nastavení vášho spotrebiča. Nastavenie Home Connect začínajú s **HC**.

Zmena základného nastavenia

Volič funkcií musí byť v polohe na nule.

1. Tlačidlo  stlačte cca na 4 sekundy. Na displeji sa najskôr zobrazí základné nastavenie, napr. symbol  **!**.
2. Na základe požiadavky je možné zmeniť nastavenie voličom teploty.
3. Tlačidlom alebo tlačidlo **+**
4. Tlačidlom **-** alebo tlačidlom **+** môžete prejsť všetky základné nastavenia a podľa požiadavky zmeniť voličom teploty.
5. Nakoniec na potvrdenie stlačte  pole cca na 3 sekundy.

Všetky základné nastavenia sú uložené.

Základné nastavenie môžete kedykoľvek zmeniť.

Upozornenie: Po výpadku elektrického prúdu zostanú vaše zmeny na hodnote základných nastavení.






Nastavenie sabat

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

Spustenie programu sabat

Predtým ako budete môcť použiť program sabat, musíte aktivovať základné nastavenie. → "Základné nastavenie" na strane 20

Spotrebič hreje horným/dolným ohrevom. Nastaviť sa dá teplota v rozsahu 85 °C až 140 °C. Čas trvania je nastaviteľný v polhodinových intervaloch medzi 24 a 72 hodín.

1. Nastavte volič funkcií na program . Na displeji sa zobrazí **SAbb**.
2. Voličom teploty nastavte teplotu.
3. Dvakrát stlačte tlačidlo . Na displeji sa zobrazí čas trvania .
4. Čas trvania nastavte tlačidlom **+** alebo **-** tlačidlom.

Upozornenie: Čas skončenia sa nedá posunúť.

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

Po uplynutí času trvania programu sabat zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji je čas trvania nula. Vypnite spotrebič, nastavte volič funkcií na nulu.

Zmeniť a zrušiť

Po spustení sa už nastavenie nedá zmeniť.

Ak by ste chceli zastaviť alebo prerušiť nastavenie sabat, vypnite spotrebič, v ktorom otočíte voličom funkcií na nulu.

Čistiace prostriedky

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

Vhodné čistiace prostriedky

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

Pozor!

Poškodenie povrchu

Nepoužívajte

- ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- tvrdé abrazívne vankúšiky alebo čistiace špongie,
- vysokotlakový čistič alebo parný čistič,
- špeciálny čistič na tepelné čistenie.

Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.

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

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

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

Ovládací panel	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo. Keď sa na ovládací panel dostane čistiaci prostriedok na odstránenie vodného kameňa, ihneď ho odstráňte. Tieto škvrnny už ináč nedajú odstrániť.
Sklá dvierok	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabky na sklo alebo drôtenky z nehrdzavejúcej ocele.
Dverová úchytka	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Keď sa odvápnovací prostriedok dostane na dverovú úchytку, okamžite úchytку utrite. Ináč sa tieto škvrnny už nedajú odstrániť.

Vnútro spotrebiča

Smaltované plochy	Horúci umývací roztok alebo voda s octom: Vyčistite handričkou na umývanie a potom osušte mäkkou handričkou. Pripálené zvyšky jedál namočte vlhkou handričkou a umývacím roztokom. Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry na pečenie. 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 ich môžete odstrániť kyselinou citrónovou.
Sklenený kryt osvetlenia varného priestoru	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry.
Tesnenie dvierok Neodoberajte ho!	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou. Nepoužívajte abrazívne prostriedky.
Kryt dvierok	Z ušľachtilej ocele: Použite čistič na ušľachtilú oceľ. Dodržiavajte pokyny výrobcov. Nepoužívajte ošetrojúce prostriedky na ušľachtilú oceľ. Z plastu: Vyčistite horúcim čistiacim prostriedkom a čistiacou utierkou. Osušte následne mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo. Pred čistením opatrne odoberte kryt dvierok.
Rámy	Horúci čistiaci roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.

Výsuvný systém	Horúci čistiaci roztok: Vyčistíte handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mastiaci tuk z vyťahovacích kolajničiek, čistite ich zasunuté. Neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúci čistiaci roztok: Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou. Pri silnom znečistení použijete drôtenku z nehrdzavejúcej ocele. Smaltované príslušenstvo je hodné na umývanie v umývačke riadu.
Nádržka na vodu	Horúci čistiaci roztok: Vyčistíte handričkou a dôkladne vypláchnite čistou vodou, aby sa odstránili zvyšky čistiaceho prostriedku. Osušte mäkkou utierkou. Nechajte vyschnúť s otvoreným vekom. Tesnenie na veku utrite dosucha. Neumývajte v umývačke riadu.

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.

Spotrebič udržiavajte čistý

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

Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

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

Tipy


- Vyčistíte varný priestor po každom použití. Tak sa nečistoty nepripália.
- Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvrny a škvrny od bielka.
- Na pečenie veľmi vlhkých koláčov používajte univerzálny plech.
- Na pečenie používajte vhodný riad, napr. pekáč.

Funkcia čistenia

Váš spotrebič má druh prevádzky „Odstránenie vodného kameňa“. S druhom prevádzky „Odstránenie vodného kameňa“ odstránite vodný kameň z odparovača.

Odstránenie vodného kameňa

Aby váš spotrebič zostal funkčný, musí sa pravidelne z neho odstraňovať vodný kameň.

Ako často sa musí odstrániť vodný kameň zo spotrebiča, závisí od tvrdosti používanej vody. Na displeji sa objaví symbol , keď sa zo spotrebiča musí odstrániť vodný kameň.

Odstránenie vodného kameňa pozostáva zo 4 krokov. Z hygienických dôvodov musí odstraňovanie vodného kameňa prebehnúť kompletne, aby bol spotrebič znova pripravený na prevádzku. Odstránenie vodného kameňa trvá cca 90 – 110 minút:

- Prvý krok (1_4): Odstránenie vodného kameňa (cca 65 minút), potom vyprázdnete nádržku na vodu a znova ju naplníte.
- Druhý krok (2_4): Opláchnutie (cca 9 minút), potom vyprázdnete nádržku na vodu a znova ju naplníte.
- Tretí krok (3_4): Opláchnutie (cca 9 minút), potom vyprázdnete nádržku na vodu a znova ju naplníte.
- Štvrtý krok (4_4): Opláchnutie (cca 9 minút), potom vyprázdnete nádržku na vodu a osušte ju.



Spustenie odstraňovania vodného kameňa

Pozor!

- Poškodenia spotrebiča: Na odstránenie vodného kameňa používajte výlučne nami odporúčaný tekutý odvápnovací prostriedok. Časy pôsobenia pri odstraňovaní vodného kameňa sú prispôbené podľa použitého odvápnovacieho prostriedku. Iné odvápnovacie prostriedky môžu spotrebič poškodiť. Obj. číslo prostriedku na odstránenie vodného kameňa 311 680
- Odvápnovací roztok: odvápnovací roztok alebo odvápnovací prostriedok nenanášajte na ovládací panel alebo iné povrchy spotrebiča. Povrchy sa poškodia. Ak však k tomu dôjde, odvápnovací roztok okamžite odstráňte vodou.

Upozornenie: Počas celého procesu odstraňovania vodného kameňa nenalejte do nádržky na vodu viac ako 150 ml tekutiny.

Prvý krok (1_4)

1. 100 ml vody a 50 ml tekutého odvápnovacieho prostriedku zmiešajte na prípravu odvápnovacieho roztoku.
2. Do nádržky na vodu nalejte odvápnovací roztok a nádržku vložte.
3. Nastavte voličom funkcií Odstránenie vodného kameňa . Na displeji sa zobrazí symbol .

- Otočte volič teploty.
Na displeji sa objaví „0n“. Odstraňovanie vodného kameňa sa spustí po niekoľkých sekundách.
- Po skončení odstraňovania vodného kameňa sa na displeji objaví „2_4“. Nádržku na vodu vyberte a dôkladne umyte.

Druhý krok (2_4)

- Do nádržky na vodu nalejte 150 ml vody a nádobku vložte.
- Po skončení oplachovania vodného sa na displeji objaví „3_4“. Nádržku na vodu vyberte a dôkladne umyte.

Tretí krok (3_4)

- Do nádržky na vodu nalejte 150 ml vody a nádobku vložte.
- Po skončení oplachovania vodného sa na displeji objaví „4_4“. Nádržku na vodu vyberte a dôkladne umyte.

Štvrtý krok (4_4)

- Do nádržky na vodu nalejte 150 ml vody a nádobku vložte.
- Po skončení oplachovania vodného sa na displeji objaví „00:00“. Nádržku na vodu vyberte a dôkladne umyte.

Po odstránení vodného kameňa

- nádržku na vodu vysušte.
- Nádržku na vodu vložte naspäť.
Odstraňovanie vodného kameňa je ukončené a spotrebič je opäť pripravený na použitie.

Odstránenie vodného kameňa prerušené

Keď sa odstraňovanie vodného kameňa preruší (napr. následkom výpadku prúdu alebo vypnutím spotrebiča), po opätovnom zapnutí spotrebiča sa na displeji objaví symbol odvápnenia. Budete vyzvaný, aby ste trikrát vykonali prepláchnutie. Spotrebič zostane až do konca tretieho preplachovania zablokovaný pre iné druhy prevádzky. Keď nastavíte iný druh prevádzky, na displeji sa objaví „E in“ (Cleaning). Po prepláchnutí zopakujte prerušené odstraňovanie vodného kameňa.

- Nádržku na vodu vyprázdňte a dôkladne umyte vodou.
- Vložte prázdnu nádržku na vodu.
- Nastavte voličom funkcií Odstránenie vodného kameňa .
- Otočte volič teploty.
Na displeji sa objaví „0n“. Po niekoľkých sekundách sa zvyšná tekutina odčerpá.
- Nádržku na vodu vyprázdňte a dôkladne umyte vodou.
- Parný systém dajte prepláchnuť tromi preplachovacími cyklami programu na odstraňovanie vodného kameňa.
- Znova spusťte odstraňovanie vodného kameňa.

Rámy

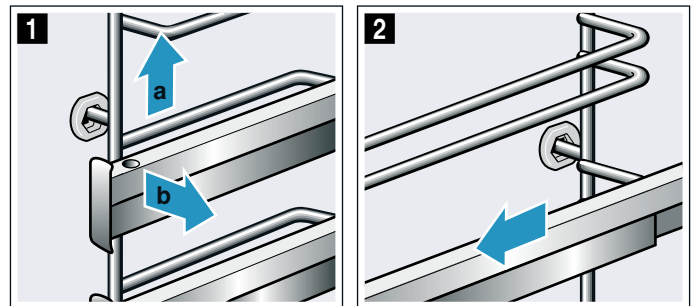
Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako môžete vyvesiť a vyčistiť rámy.

Vyvesenie a zavesenie rámov

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!
Rámy sa veľmi zohrejú. Nikdy sa nedotýkajte horúcich rámov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Vyvesenie rámov

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

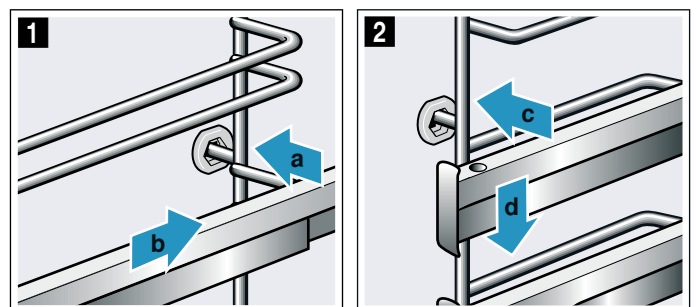


Rámy vyčistíte čistiacim prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

Zavesenie rámov

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

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



Vyvesenie a zavesenie vyťahovacích koľajničiek

Podľa typu spotrebiča musíte pri spotrebičoch s rámami zmeniť základné nastavenia na „Teleskopický výsuv: áno“. Pozrite si to v kapitole „Základné nastavenia“. → *Strana 20*

V prípade potreby môžete vybaviť všetky výšky zasunutia výsuvom.

Keď je váš spotrebič vybavený čistiacou funkciou ekolýza, vyberte celý rám na zavesenie a vyvesenie vyťahovacích koľajničiek z varného priestoru. Povrch ekolýza by sa mohol poškodiť.

Keď je váš spotrebič vybavený čistiacou funkciou pyrolýza/samočistenie, vyberte pred čistením vyťahovacie koľajničky z varného priestoru. Vyťahovacie koľajničky nie sú vhodné pre pyrolýzu.

Upozornenia

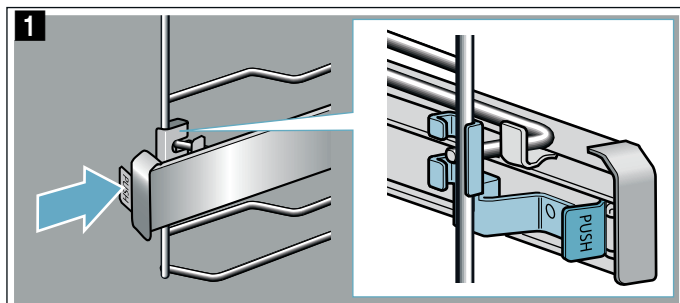
- Vyťahovacie koľajničky používajte iba s univerzálnou panvicou, plechom na pečenie, roštom a príslušenstvom, ktoré sa umiestňuje na rošt. Všetko ostatné príslušenstvo nie je vhodné.
- Vyťahovacie koľajničky nie sú vhodné pre spotrebiče s mikrovlnným ohrevom.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

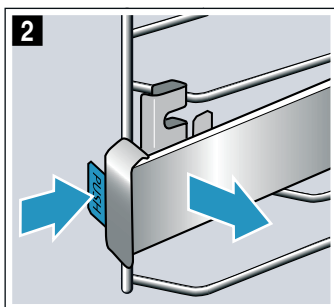
Rámy sa veľmi zohrejú. Nikdy sa nedotýkajte horúcich rámov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Vyvesenie vyťahovacích koľajničiek

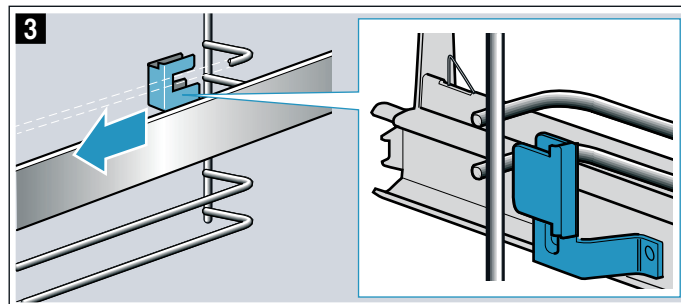
1. Zatlačte za koľajničkou na „PUSH“ a koľajničku potlačte dozadu (obrázok 1).



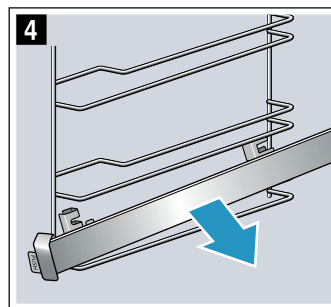
2. „PUSH“ podržte stlačené a koľajničku otočte smerom von (obrázok 2).



3. Koľajničku ťahajte dopredu, kým sa uchytenie vzadu nevyvesí (obrázok 3).



4. Odstránenie vyťahovacích koľajničiek (obrázok 4)

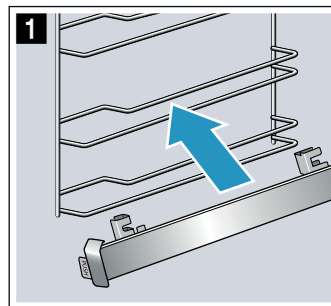


Vyťahovacie koľajničky vyčistíte čistiacim prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

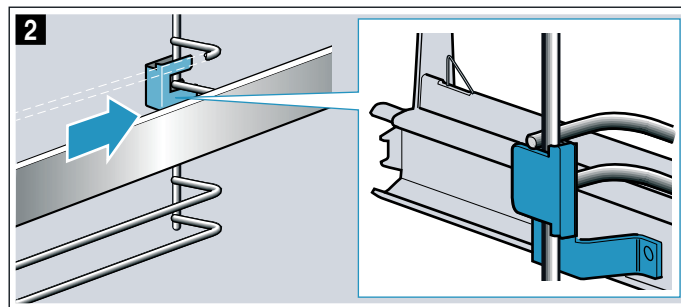
Zavesenie vyťahovacích koľajničiek

Koľajničky sa hodia len doprava alebo doľava. Pri zavesení dávajte pozor, aby sa dali vyťahovať dopredu.

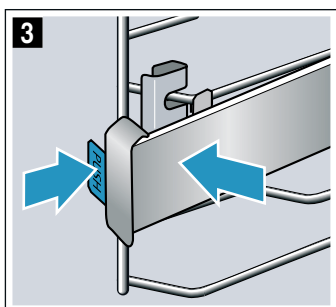
1. Koľajnička musí sedieť medzi obidvoma vodiacimi tyčami (obrázok 1).



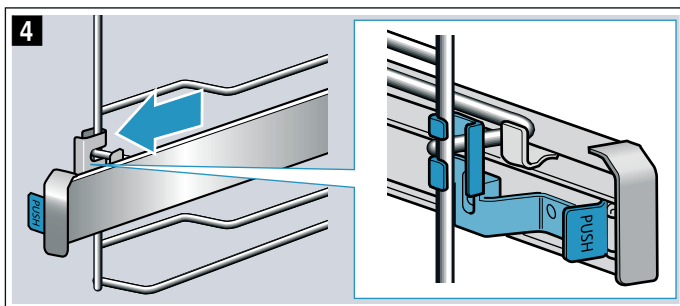
2. Uchytenie vzadu zaveďte medzi dolnú a hornú tyč (obrázok 2).



3. Stlačte „PUSH“ a koľajničku otočte dovnútra tak, aby sa držiak nachádzal medzi obidvomi tyčami (obrázok 3).



4. Uvoľnite „PUSH“, uchytenie zaskočí (obrázok 4). Potom koľajničku vytiahnite až na doraz a znova ju zasuňte.



Dvierka spotrebiča

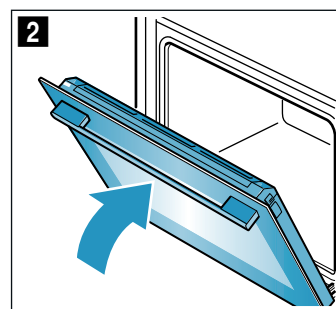
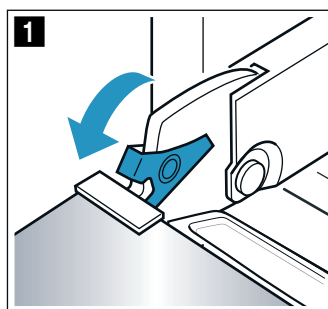
Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako môžete vyčistiť dvierka spotrebiča.

Demontáž a montáž skiel dvierok

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

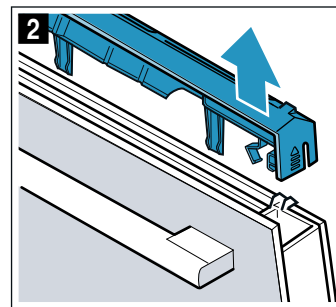
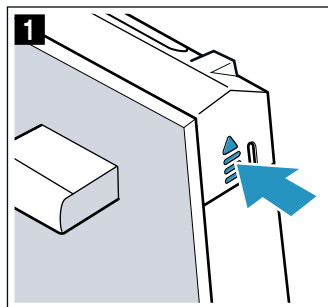
Zaistite dvierka spotrebiča

1. Úplne otvorte dvierka spotrebiča.
2. Obidve zaisťovacie páčky vľavo a vpravo vyklopte (obrázok 1).
3. Zatvorte dvierka spotrebiča až na doraz (obrázok 2).

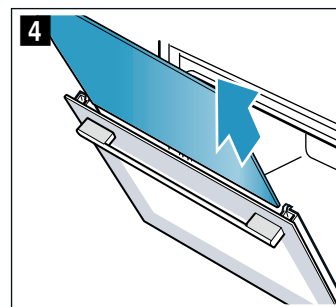
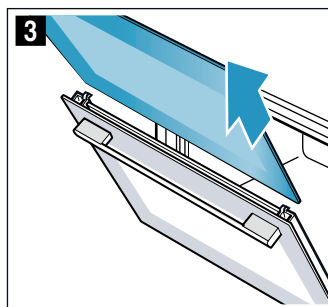


Demontujte sklá

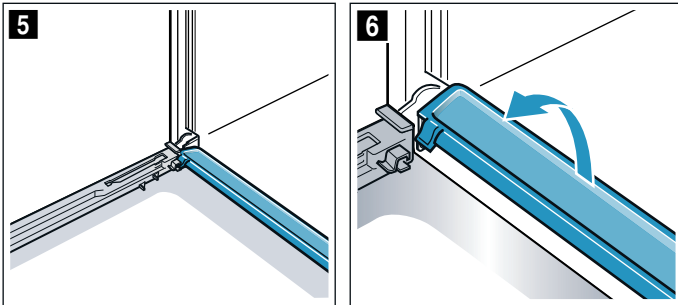
1. Mierne otvorte dvierka spotrebiča.
2. Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok 1).
3. Odoberte kryt (obrázok 2).



4. Vytiahnite vonkajšie sklo (obrázok 3) a opatrne položte na rovnú plochu.
5. Vytiahnite vnútorné sklo (obrázok 4) a opatrne položte na rovnú plochu.



6. V prípade potreby môžete vytiahnuť kondenzačnú lištu na čistenie. Potom celkom otvorte dvierka spotrebiča (obrázok 5).
7. Odklopte a vytiahnite kondenzačnú lištu (obrázok 6).



Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou handričkou. Utrite kondenzačnú lištu utierkou a horúcim roztokom na umývanie.

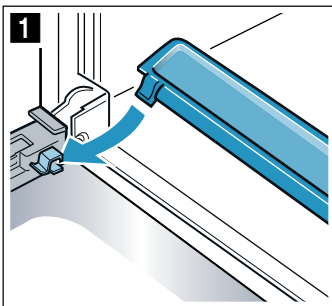
⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

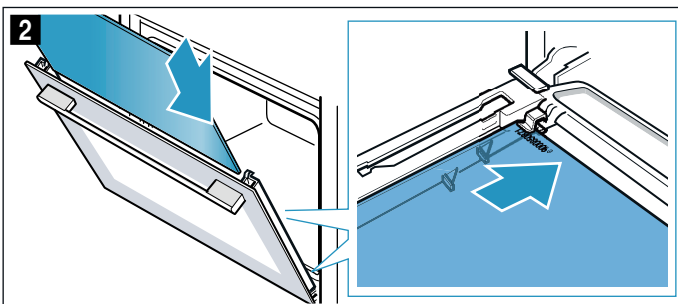
- Poškriabané sklo na dvierkach spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok spotrebiča sa pri otvorení a zatvorení zatvárajú a môžete sa privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.
- Súčiastky vnútri dvierok spotrebiča môžu mať ostré hrany. Používajte ochranné rukavice.

Namontujte sklo

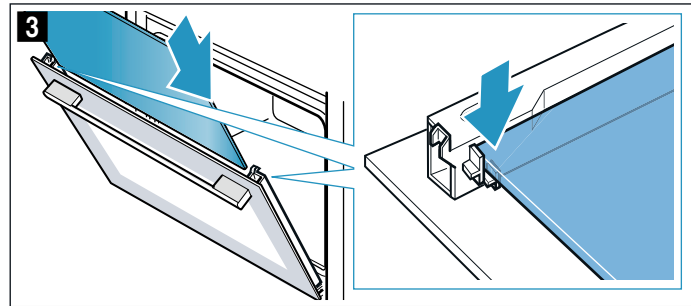
1. Celkom otvorte dvierka spotrebiča a opäť založte kondenzačnú lištu. Potom lištu opäť zasuňte a otočte smerom dole (obrázok 1).



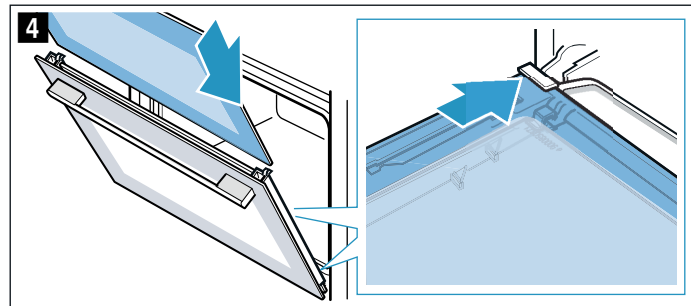
2. Zasuňte vnútorné sklo a dávajte pozor na to, aby bolo sklo v držiaku umiestnené smerom dole (obrázok 2).



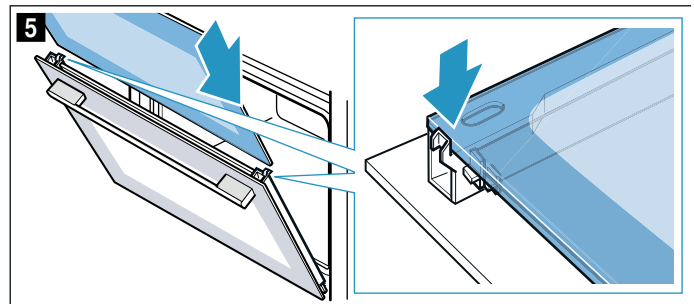
3. Pritlačte vnútorné sklo smerom hore (obrázok 3).



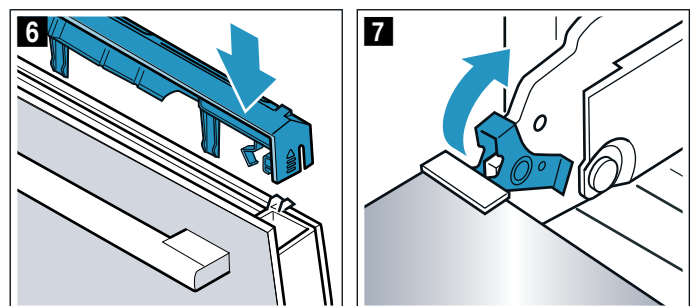
4. Zasuňte vonkajšie sklo a dávajte pozor na to, aby bolo sklo v držiaku umiestnené smerom dole (obrázok 4).



5. Pritlačte vonkajšie sklo smerom hore (obrázok 5).



6. Nasadte kryt a pritlačte tak, aby sa počuteľne zaistil (obrázok 6).
7. Dvierka spotrebiča celkom otvorte.
8. Obidve zaisťovacie páčky vľavo a vpravo zaklopte (obrázok 7).



9. Zatvorte dvierka spotrebiča.

Pozor!

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

Poruchy, čo robiť?

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

Poruchy odstránite sami

Technické poruchy na 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 34

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.
Prevádzka s pridaním pary sa nespustí.	Nádržka na vodu je prázdna.	Naplňte nádržku na vodu.
	Odvápnenie zablokuje prevádzku s parou.	Vykonajte odvápnenie.
	Parný systém je chybný.	Zavolajte zákaznícky servis.
Výsledok varenia/pečenia pri použití s pridaním pary je príliš suchý alebo vlhký	Intenzita pary bola nesprávne zvolená	Zvoľte vyššiu alebo nižšiu intenzitu pary
Pri varení uniká vetracími otvormi para	Normálny proces	Nie je možné
Symbol „Naplniť nádržku na vodu“ neprerušovane svieti.	V nádržke na vodu nie je voda.	Naplňte nádržku na vodu.
	Nádržka na vodu nie je úplne zasunutá	Nádržku na vodu zasuňte úplne.
	Senzor je chybný.	Zavolajte zákaznícky servis.
	Nádržka na vodu netesní.	Objednajte novú nádržku na vodu.
Na displeji sa zobrazí čas.	Výpadok elektrického prúdu.	Na displeji sa zobrazí čas.

Spotrebič sa dá nastaviť, ale nezahrieva sa. Spotrebič sa nerozhrieva, na displeji svieti symbol alebo SAFE .	Je aktivovaná detská poistka.	Deaktivujte detskú poistku tak, že pole podržte stlačené cca 4 sekundy.
Po zapnutí druhu prevádzky bliká na displeji h .	Spotrebič nie je dostatočne vychladnutý.	Vypnite spotrebič, nechajte ho vychladnúť a znova zapnite druh prevádzky.
Na displeji sa zobrazí symbol odvápnenia. → "Oboznámenie sa so spotrebičom" na strane 9	Spotrebič je zanesený vodným kameňom.	Vykonajte kompletné odvápnenie. → "Čistiaca funkcia" na strane 23
Na displeji sa objaví Er .	Počas odstraňovania vodného kameňa bol prívod prúdu prerušený a spotrebič vypnutý.	Vykonajte kompletné „Odvápnenie prerušené“. → "Čistiaca funkcia" na strane 23
Na displeji sa objaví E5 1-22 .	V parnom systéme je príliš veľa vody. Voda sa nedá odčerpať naspäť do nádržky na vodu.	Nádržku na vodu vyprázdnite a vložte. Stlačte tlačidlo . Nanovo nastavte čas. Spotrebič vypnite a opäť zapnite. Vykonajte kompletné funkciu „Odvápnenie prerušené“. → "Čistiaca funkcia" na strane 23
Spotrebič nehreje. Na displeji bliká dvojbodka. Na niektorých spotrebičoch sa okrem toho zobrazí aj symbol d .	Demo mód je aktivovaný.	Odpojte na chvíľu spotrebič od siete (vypnite poistku v poistkovej skrini) a potom cca 5 minút deaktivujte demo mód tak, že nastavíte základné nastavenie c 13 , resp. cb na hodnotu 0 . → "Základné nastavenie" na strane 20

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, vyťahnite 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 \ominus . 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 30

Maximálny čas prevádzky

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

Keď sa dosiahne maximálna doba prevádzky, riadi sa podľa príslušných nastavení druhu prevádzky na spotrebiči.

Maximálny čas prevádzky dosiahnutý

Na displeji sa zobrazí **FB**.

Volič funkcií otočte do nulovej polohy. Môžete znova vykonať nastavenie.

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

Výmena žiarovky osvetlenia varného priestoru na hornej stene

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

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

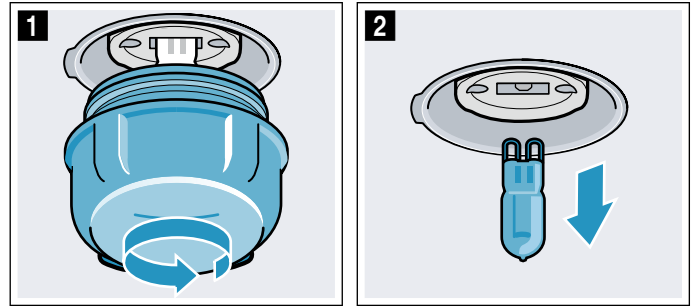
⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Pri výmene žiarovky osvetlenia varného priestoru sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej 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. Utiierku na riad položte do studeného varného priestoru, aby ste zabránili poškodeniu.
2. Sklenený kryt vyskrutkujte doľava (obrázok **1**).
3. Žiarovku vytiahnite, neotáčajte (obrázok **2**). Vložte novú žiarovku, pričom dbajte na polohu kolíkov. Žiarovku pevne zatlačte.



4. Sklenený kryt znova zaskrutkujte. Podľa typu spotrebiča je sklenený kryt vybavený tesniacim krúžkom. Tesniaci krúžok pred zaskrutkovaním znova nasadte.
5. Utiierku na riad vyberte a zapnite poistku.

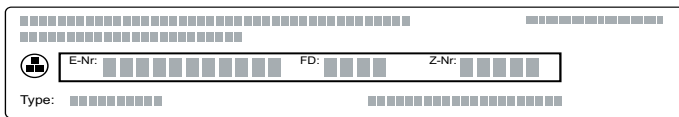
Zákaznícky servis

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 E-Nr. a číslo FD

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

Na niektorých spotrebičoch, ktoré sú vybavené parou, sa nachádza výrobný štítok za krytom.



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

E-č.	FD-č.
------	-------

Zákaznícky servis

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

Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

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 spustite.

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

Použite hlbokozmrazené jedlá priamo z mrazničky. Pre mäsité jedlá použite čerstvé potraviny, najlepšie s chladničkovou teplotou.

Tip: Veľmi nemastné jedlo zostáva šťavnaté, 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.

Para

Pri niektorých jedlách sa automaticky aktivuje funkcia pary. Všeobecné pokyny týkajúce sa funkcie pary nájdete v príslušnej kapitole. → "Para" na strane 15

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

Pri otvorení dvierok spotrebiča môže unikáť veľmi horúca para. Para nie je vždy viditeľná v závislosti od teploty. Pri otvorení nestojte blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Programy

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

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

Program/hmotnostný rozsah	Potraviny	Riad	Pridajte tekutinu	Výška zasunutia	Nastavenie hmotnosti	Upozornenie
01 Vianočka, pletenec* (0,6 – 1,5 kg)	-	Plech na pečenie s papierom na pečenie	nie	3	Hmotnosť cesta	Vnútrotný priestor rúry musí byť na začiatku chladný.
02 Kysnutie cesta* (0,5 – 1,5 kg)	Kysnuté cesto	Miska na rošte	nie	2	Hmotnosť cesta	Vnútrotný priestor rúry musí byť na začiatku chladný.
03 Pšeničný, pšenično-ražný chlieb na plechu* (0,5 – 2,0 kg)	-	Plech na pečenie s papierom na pečenie	nie	2	Hmotnosť cesta	Vnútrotný priestor rúry musí byť na začiatku chladný.
04 Pšeničný, pšenično-ražný chlieb, v pozdĺžnej forme* (0,8 – 2,0 kg)	-	Pozdĺžna forma, namastená a pomúčená	nie	2	Hmotnosť cesta	Vnútrotný priestor rúry musí byť na začiatku chladný.
05 Biely chlieb na plechu* (0,5 – 2,0 kg)	-	Plech na pečenie s papierom na pečenie	nie	2	Hmotnosť cesta	Keď sa pečú súčasne 2 chleby, uveďte hmotnosť ľahšieho z nich.
06 Ražný miešaný chlieb* (0,8 – 2,0 kg)	-	Pozdĺžna forma, namastená a pomúčená	nie	2	Hmotnosť cesta	Vnútrotný priestor rúry musí byť na začiatku chladný.
07 Chlebová placka* (0,4 – 1,0 kg)	-	Plech na pečenie s papierom na pečenie	nie	2	Hmotnosť cesta	Vnútrotný priestor rúry musí byť na začiatku chladný.
08 Zemiaky pečené v rúre, celé (0,3 – 1,5 kg)	neolúpané, múčne zemiaky	Univerzálny plech	nie	3	Celková hmotnosť	-
09 Hustá polievka (eintopf) so zeleninou (0,5 – 2,5 kg)	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)
10 Guláš (0,5 – 2,5 kg)	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 sa nemusí vopred opieť!
11 Ryba, v celku* (0,8 – 1,5 kg)	prípravený na kuchynskú úpravu, neplnený	Pekáč bez pokrievky alebo plech na pečenie	nie	2	Hmotnosť ryby	Dajte do grilu v plávajúcej polohe.
12 Kurča, neplnené* (0,9 – 1,5 kg)	prípravený na kuchynskú úpravu, neplnený	Pekáč bez pokrievky alebo plech na pečenie	nie	2	Hmotnosť kurčafa	Vložte do nádoby prsiami nahor.

* Program s parou (prevádzka len s naplnenou nádržkou na vodu)

Program/hmotnostný rozsah	Potraviny	Riad	Pridajte tekutinu	Výška zasunutia	Nastavenie hmotnosti	Upozornenie
13 Časti kurčťa* (0,1 – 0,8 kg)	pripravený na kuchynskú úpravu, neplnený	Pekáč bez pokrievky alebo plech na pečenie	nie	3	Hmotnosť najťažšieho kúska	-
14 Morčacie prsia (0,5 – 2,5 kg)	v celku, korenené	Pekáč so sklenenou pokrievkou	Zakryte pokrievkou, príp. pridajte 250 g zeleniny	2	Hmotnosť morčacích prs	-
15 Kačka, neplnená* (1,3 – 2,5 kg)	pripravený na kuchynskú úpravu, neplnený	Pekáč bez pokrievky alebo plech na pečenie	nie	2	Hmotnosť kačky	Vložte do nádoby prsiami nahor.
16 Hus, neplnená* (2,3 – 4,5 kg)	pripravený na kuchynskú úpravu, neplnený	Pekáč bez pokrievky alebo plech na pečenie	nie	2	Hmotnosť husi	Vložte do nádoby prsiami nahor.
17 Husacie stehná (0,3 – 0,8 kg)	pripravený na kuchynskú úpravu, neplnený	Sklenený pekáč bez pokrievky na rošte	Prikryte dno pekáča	2	Hmotnosť najťažšieho kúska	-
18 Dusené hovädzie mäso (0,5 – 2,5 kg)	napr. roštenka, pliecko, orech, alebo sviečkovica	Pekáč s pokrievkou	Zakryte pokrievkou, príp. pridajte 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso sa nemusí vopred opieť!
19 Hovädzie filé, medium* (0,8 – 2,0 kg)	pripravený na kuchynskú úpravu, neplnený	Pekáč bez pokrievky alebo plech na pečenie	nie	2	Hmotnosť mäsa	Mäso sa nemusí vopred opieť!
20 Rostbeaf, medium (0,5 – 2,5 kg)	pripravený na kuchynskú úpravu, neplnený	Pekáč bez pokrievky	nie	2	Hmotnosť mäsa	Mäso sa predtým nemusí opieť! Položte ho do nádoby tukovou stranou nahor.
21 Hovädzie rolády (0,5 – 2,5 kg)	so zeleninou alebo plnené mäsom	Pekáč s pokrievkou	Rolády takmer zakryte, napr. vývarom alebo vodou	2	Hmotnosť všetkých naplnených rolád	Mäso sa nemusí vopred opieť!
22 Fašírka, čerstvá (0,5 – 2,5 kg)	Mleté mäso z hovädziny, bravčoviny alebo jahňaciny	Pekáč s pokrievkou	nie	2	Hmotnosť mäsa na pečenie	Mäso sa nemusí vopred opieť!
23 Jahňacie stehno, medium (0,5 – 2,5 kg)	bez kostí, okorené	Pekáč s pokrievkou	Zakryte pokrievkou, príp. pridajte 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso sa nemusí vopred opieť!
24 Jahňacie stehno, prepečené (0,5 – 2,5 kg)	s kosťami, okorené	Pekáč s pokrievkou	Zakryte pokrievkou, príp. pridajte 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso sa nemusí vopred opieť!
25 Teľacia pečienka, prarastená (0,5 – 3,0 kg)	napr. chrbát alebo bôčik	Pekáč s pokrievkou	Zakryte pokrievkou, príp. pridajte 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso sa nemusí vopred opieť!
26 Teľacia pečienka, chudá (0,5 – 3,0 kg)	napr. sviečková alebo orech	Pekáč s pokrievkou	Zakryte pokrievkou, príp. pridajte 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso sa nemusí vopred opieť!
27 Srnčie stehno (0,5 – 2,0 kg)	bez kostí, osolené	Pekáč s pokrievkou	Zakryte pokrievkou, príp. pridajte 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	-

* Program s parou (prevádzka len s naplnenou nádržkou na vodu)


Program/hmotnostný rozsah	Potraviny	Riadi	Pridajte tekutinu	Výška zasunutia	Nastavenie hmotnosti	Upozornenie
28 Bravčová krkovička* (0,8 – 2,5 kg)	bez kostí, okorenéné	Pekáč bez pokrievky alebo plech na pečenie	nie	2	Hmotnosť mäsa	Mäso sa nemusí vopred opieť!
29 Bravčové pečené, s kôrkou* (1,0 – 2,0 kg)	napr. pliecko, okorenéné a s narezanou kožou	Pekáč bez pokrievky alebo plech na pečenie	nie	2	Hmotnosť mäsa	Položte do nádoby tukovou stranou nahor, kožu dobre posolte
30 Bravčová panenka (0,5 – 2,5 kg)	korenená	Pekáč so sklenou pokrievkou	Zakryte pokrievkou, príp. pridajte 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso sa nemusí vopred opieť!

* Program s parou (prevádzka len s naplnenou nádržkou na vodu)

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. Nastavte volič funkcií na program .
2. Program nastavte tlačidlom **+** alebo **-**.
3. Otočným voličom nastavte hmotnosť vášho jedla. Po niekoľkých sekundách sa program spustí. Na displeji plynne 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

Môžete ovplyvniť dĺžku trvania nastaviteľných programov. Stlačte pred štartom jemným dotykom na tlačidlo , kým displej neukáže symbol pre trvanie doby trvania. Opakovane stláčajte tlačidlo , kým sa znovu neukáže program alebo hmotnosť.

Meniť nemôžete prednastavenú dĺžku trvania programu.


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

Pri použití s pridaním pary je potrebné, aby vo varnom priestore vznikalo veľa pary. Po varení, keď je varný priestor vychladnutý, utrite ho.

Všeobecné upozornenia

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

Upozornenie: Použitím vyšších teplôt sa časy pečenia neskrátia. Jedlá by boli upečené len zvonku, ale neboli by prepečené vo vnútri.

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

Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke. 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 za tabuľkami nastavení.

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

Druh ohrevu Mierny horúci vzduch

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

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

Jedlá zasuňte do chladného, prázdneho vnútorného priestoru. 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 s pridaním pary

Určité jedlá (napr. kysnuté pečivo) získajú pri pridaní pary chrumkavú kôrku a lesklejší povrch. Pečivo menej vyschne.

Pečenie s pridaním pary je možné len na jednej úrovni.

Niektoré jedlá sa podaria najlepšie, keď sa pečú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky zasunutia:

- vysoké pečivo, príp. forma na rošte: výška 2
- ploché pečivo, príp. v plechu na pečenie: výška 3

Pečenie na viacerých úrovniach

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

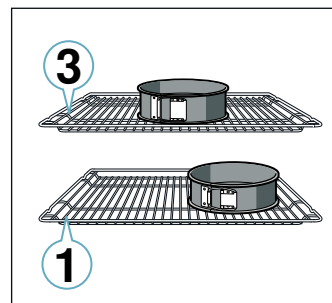
Pečenie na dvoch úrovniach:

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

Pečenie na troch úrovniach:

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

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



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 11

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 nezahadne rovnomerne.

Na prípravu s pridaním pary musia byť formy na pečenie odolné voči vysokým teplotám a pare.

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. Na prípravu s pridaním pary a na parenie nie sú vhodné silikónové formy.

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 nezahadne rovnomerne.

Koláč vo forme

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Úroveň zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas úpravy v min
Trený koláč, jednoduchý	Forma v tvare venca/hranatá forma	2		140-150	-	75-85
Trený koláč, jednoduchý, 2 úrovne	Forma v tvare venca/hranatá forma	3+1		140-150	-	70-85
Trený koláč, jemný	Forma v tvare venca/hranatá forma	2		150-170	-	60-80
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	3		160-180	-	20-30
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z krehkého cesta	Tortová forma Ø 26 cm	2		170-190	-	55-80
Koláč tarta	Forma na koláč tarta	3		190-210	-	25-45
Kysnutý koláč	Tortová forma Ø 28 cm	2		150-160		25-35
Bábovka	Forma na bábovku	2		150-170		50-70
Piškótová torta, 3 vajcia	Tortová forma Ø 26 cm	2		150-160		30-35
Piškótová torta, 6 vajec	Tortová forma Ø 28 cm	2		150-160		40-45

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

Mrazené výrobky

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

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

Chlieb a pečivo

Pozor!

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

Niektoré jedlá sa vydaria najlepšie, keď sa pečú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

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

Pečenie s pridaním pary

Určité pečivo (napr. kysnuté pečivo, chlieb a žemle) získa pri pridaní pary chrumkavú kôrku a lesklejší povrch. Pečivo menej vyschne.

Pečenie s pridaním pary je možné len na jednej úrovni.

Niektoré jedlá sa podaria najlepšie, keď sa pečú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

Na prípravu s pridaním pary musia byť formy na pečenie odolné voči vysokým teplotám a pare.

Koláče na plechu

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Úroveň zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas úpravy v min
Trený koláč s náplňou	Plech na pečenie	3		160-180	-	20-45
Trený koláč, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-160	-	30-55
Koláč z jemného cesta so suchou náplňou	Plech na pečenie	2		170-190	-	30-45
Koláč z jemného cesta so suchou náplňou, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		160-170	-	35-45
Koláč z jemného cesta so šľavnatou náplňou	Univerzálny pekáč	2		160-180	-	55-95
Kysnutý koláč so suchým obložením	Plech na pečenie	3		150-160		20-30
Kysnutý koláč so suchou náplňou, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	-	20-30
Kysnutý koláč so šľavnatou náplňou	Univerzálny pekáč	3		180-200	-	30-55
Kysnutý koláč so šľavnatou náplňou, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	-	40-65
Vianočka, pletenec	Plech na pečenie	2		150-160		25-35
Piškótovej roláda	Plech na pečenie	3		190-200*		10-15
Štrúďľa, sladká	Univerzálny pekáč	2		190-200	-	45-60
Štrúďľa, zmrazená	Univerzálny pekáč	3		200-220*	-	35-45

* Predhrejte.

Drobné pečivo

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Úroveň zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas úpravy v min
Muffiny	Plech na muffiny	2		170-190	-	20-40
Muffiny, 2 úrovne	Plech na muffiny	3+1		160-170*	-	20-45
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	3		160-170		20-30
Drobné kysnuté pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	-	25-40
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		200-220*		15-25
Pečivo z lístkového cesta, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		170-190*	-	25-45
Pečivo z lístkového cesta, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		170-190*	-	25-45
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	3		200-220*		20-30
Pečivo z odpaľovaného cesta, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		190-210	-	35-45

* Predhrejte.

Suché pečivo

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150**	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-150**	25-35
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		130-140**	40-55
Suché pečivo	Plech na pečenie	3		140-160	15-25
Suché pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-160	15-25
Suché pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		140-160	15-25
Penové zákusky	Plech na pečenie	3		80-90*	120-150

* Predhrejte

** 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Penové zákusky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		90-100*	100-150
Makrónky	Plech na pečenie	3		90-110	20-30
Makrónky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		90-110	20-35
Makrónky, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		90-110	30-40

* Predhrejte

** 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

Chlieb a pečivo

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Úroveň zasunutia	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas úpravy v min
Chlieb, 750 g (v hranatej forme a voľne zasunutý)	Univerzálny pekáč alebo hranatá forma	2		1	210-220		10-15
				2	180-190	-	25-35
Chlieb, 1 000 g (v hranatej forme a voľne zasunutý)	Univerzálny pekáč	2		1	210-220		10-15
				2	180-190	-	40-50
Chlieb, 1 500 g (v hranatej forme a voľne zasunutý)	Univerzálny pekáč alebo hranatá forma	2		1	210-220		10-15
				2	180-190	-	45-55
Chlebová placka	Univerzálny pekáč	3		-	220-230		20-30
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		-	160-170		20-30
Žemle, sladké, čerstvé, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		-	150-170*	-	15-25
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		-	180-200		20-30
Žemle, bageta, regeneračné zohrievanie	Rošt	2		-	150-160*	-	10-20
Žemle, bageta, mrazené, regeneračné zohrievanie	Rošt	2		-	160-170*	-	10-20
Zapečené hrianky, 4 kusy	Rošt	3		-	200-220	-	15-20
Zapečené hrianky, 12 kusov	Rošt	3		-	220-240	-	15-25

* Predhrejte.

Pizza, quiche a pikantné koláče

Pokrm	Príslušenstvo / Nádoba	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	3		190-210	20-30
Pizza, čerstvá, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		180-200	30-40
Pizza, čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2		250-270*	8-13
Pizza, chladená	Rošt	3		190-210	10-15
Pizza, zmrazená, 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		190-210	25-30
Mini pizze	Univerzálny plech	3		180-200	15-20
Pikantné cukrovinky vo forme	Tortová forma s Ø 28 cm	2		170-190	50-60
Quiche	Forma na koláč tarte, čierny plech	2		190-210	25-35
Pirohy	Nákyková forma	2		170-190	65-75
Taštička s tuniakovou plnkou	Univerzálny plech	2		180-200	35-50
Börek	Univerzálny plech	1		180-200	40-50

* predhrejte

Tipy na pečenie

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

Nákypy a gratinované jedlá

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

Stav pečenia nákypu závisí od veľkosti riadu a výšky nákypu.

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

Na prípravu s pridaním pary musia byť formy na pečenie odolné voči vysokým teplotám a pare. Vždy použite uvedené úrovne vkladania.

Na jednej úrovni môžete pripravovať jedlá vo formách alebo s univerzálnym pekáčom.

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

Súčasnou prípravou jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy položte do priestoru na pečenie vedľa seba.

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Úroveň zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas úpravy v min
Nákyp, pikantný, varené prísady	Forma na nákyp	2		150-170		40-45
Nákyp, sladký	Forma na nákyp	2		170-190	-	40-60
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška 4 cm	Forma na nákyp	2		160-170		50-60
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška 4 cm, 2 úrovne	Forma na nákyp	3+1		150-160	-	65-80

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.

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

→ "Príslušenstvo" na strane 11

Podľa veľkosti a druhu potraviny dajte do univerzálného pekáča až ½ l vody. Kvapkajúca tekutina sa zachytí. Z tohto výpeku môžete pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistejší.

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.

Pečenie a dusenie s pridaním pary

Určité jedlá budú s pridaním pary chrumkavejšie. Získajú lesklejší povrch a menej sa vysušia.

Používajte nezakrytý riad. Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare.

Pečené mäso alebo rybu nemusíte obracať.

Zapnite prídanie pary, ako je uvedené v tabuľke. Niektoré jedlá sa vydaria najlepšie, keď sa pripravujú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

Pri jedlách s pridaním pary a s dlhým časom úpravy sa môže stať, že sa nádržka na vodu vyprázdni. V prípade potreby ju naplňte.

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 kusy položte priamo na rošt.

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

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

Upozornenia

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

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 ryby obráťte po uplynutí asi ½ až ⅔ 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 dohnedá chrumkavá, pokiaľ ju ku koncu pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Mäso

Chudé mäso podľa želania potrite tukom alebo obložte plátkami slaniny.

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

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

Keď je pečené mäso hotové, malo by ešte odpočívať 10 minút vo vypnutom, zatvorenom varnom priestore. Šťava 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.

Hydina

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Úroveň zasunutia	Kroky	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas úpravy v min
Kurča, 1,3 kg	Nezakrytá nádoba	2	-		220-230		60-70
Malé porcie kurčafa, po 250 g	Nezakrytá nádoba	2	-		220-230		35-45
Kuracie kúsky, nugety, zmrazené	Univerzálny pekáč	3	-		190-210	-	20-25
Kačka, 2 kg	Rošt	2	1		160-170		30-40
			2		160-170	-	30-40
			3		180-190	-	30-40
Kačacie prsia, stredne prepečené, po 300 g	Nezakrytá nádoba	2	-		200-220		25-30
Hus, 3 kg	Rošt	2	1		140-150		30-40
			2		140-150	-	70-80
			3		180-190	-	40-50
Husacie stehná, po 350 g	Nezakrytá nádoba	2	-		180-190		45-55
Mladá morka, 2,5 kg	Rošt	2	1		140-150		30-40
			2		170-180	-	60-70
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Zakrytá nádoba	2	-		240-260	-	80-100
Horné morčacie stehno, s kosťou, 1 kg	Nezakrytá nádoba	2	-		170-180		80-100

Mäso

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Úroveň zasunutia	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas úpravy v min
Bravčové karé bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytá nádoba	2		-	160-170		130-150
Bravčová pečienka s kožou, napr. pliecko, 2 kg	Nezakrytá nádoba	2		1	100		15-20
				2	180-190	-	75-95
				3	200-210	-	25-30

* Univerzálny pekáč zasuňte do úrovne 2

** Obráťte po uplynutí 1/2 - 2/3 celkového času pečenia

*** Pridajte tekutinu, aby mäso ležalo v tekutine min. do 2/3

**** Bez obracania

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.

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Úroveň zasunutia	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas úpravy v min
Bravčová panenka pečená, 1,5 kg	Nezakrytá nádoba	2		-	170-180		90-100
Bravčové steaky, hrúbka 2 cm	Rošt + univerzálny pekáč	4*		-	3	-	20-25**
Hovädzie filé, stredne prepečené, 1 kg	Rošt + univerzálny pekáč	3*		-	210-220	-	40-50**
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Zakrytá nádoba	2		-	200-220	-	130-150***
Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg	Nezakrytá nádoba	2		-	180-200		50-60
Burger, vysoký 3 – 4 cm	Rošt + univerzálny pekáč	4*		-	3	-	25-30**
Tefacia pečienka, 1,5 kg	Nezakrytá nádoba	2		-	170-180		110-130
Tefacia nôžka, 1,5 kg	Nezakrytá nádoba	2		-	150-160		150-170
Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené, 1 kg	Nezakrytá nádoba	2		-	170-180		65-75
Jahňací chrbát s kosťami, stredne prepečený, 1,5 kg	Nezakrytá nádoba	2		-	180-190	-	45-55****
Grilovacie klobásy	Rošt	3		-	3	-	15-20
Sekaná, 1 kg	Nezakrytá nádoba	2		-	170-180		70-80

* Univerzálny pekáč zasunúť do úrovne 2

** Obráťte po uplynutí 1/2 – 2/3 celkového času pečenia

*** Pridajte tekutinu, aby mäso ležalo v tekutine min. do 2/3

**** Bez obracania

Ryba

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Úroveň zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas úpravy v min
Ryba, pečená, v celku, 300 g, napr. pstruh	Univerzálny pekáč	2		170-180		20-30
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, napr. losos	Rošt	2*		170-190	-	30-40
Rybíe filé, kotlety, grilované, hrúbka 2 – 3 cm	Rošt	4**		3	-	12-22
Ryba, dusená, celá, 300 g, napr. pstruh	Zakrytá nádoba	2		170-190	-	40-50
Ryba, dusená, celá, 1,5 kg, napr. losos	Zakrytá nádoba	2		180-200	-	55-65
Rybíe filé, dusené, prírodné, hrúbka 2 – 3 cm	Zakrytá nádoba	2		170-190	-	35-45

* Univerzálny pekáč zasunúť dole

** Univerzálny pekáč zasunúť do úrovne 2

Tipy pre pečenie a dusenie

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

Zelenina a prílohy

Pridržiavajte sa údajov v tabuľke.

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

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Grilovaná zelenina	Univerzálny pekáč	5		3	10-15
Pečené zemiaky, polovice	Univerzálny pekáč	3		160-180	45-60
Zemiakové výrobky, mrazené, napr. zemiakové hranolčeky, krokety, zemiakové taštičky, zemiakové placky	Univerzálny pekáč	3		200-220	25-35
Zemiakové hranolčeky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		190-210	30-40

Dezerty

S vaším spotrebičom si môžete sami vyrobiť suflé a jogurt.

Suflé

Suflé môžete pripravovať aj vo vodnom kúpeli v univerzálnom pekáči. Univerzálny pekáč vtedy zasunúť do výšky 2.

Jogurt

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

- 1 l mlieka (3,5 % tuku) zohrejte na varnom paneli na 90 °C a ochladte na 40 °C. Trvanlivé mlieko stačí zohriať na 40 °C.
- Zamiešajte 150 g jogurtu (teplota z chladničky).
- Naplňte do šálok alebo malých pohárov a zakryte potravinovou fóliou.
- Šálky a poháre položte na dno varného priestoru a vykonajte nastavenie podľa údajov v tabuľke.
- Po príprave dajte jogurt schladieť do chladničky.

Pokrm	Príslušenstvo / Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Jogurt	Formičky na jednotlivé porcie	Dno priestoru na pečenie		40-45	8-9h
Soufflé v porciových formách	Formičky na jednotlivé porcie	2		160-180	35-45

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 zachovávajúť 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.</p> <p>S horúcim vzduchom max. 180 °C.</p>
Suché pečivo	<p>S horným/dolným ohrevom max. 190 °C.</p> <p>S horúcim vzduchom max. 170 °C.</p> <p>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.

Mierny ohrev

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

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

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

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

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

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

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

Riad

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

Nezakrytý riad položte na rošt vždy do výšky 2.

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

Prevádzku spustíte len vtedy, keď je varný priestor úplne vychladnutý. Nechajte varný priestor s riadom cca 15 minút prehriať.

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

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Čas opekania v min.	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Kačacie prsia, po 300 g	Nezakrytý riad	2		6-8	95*	60-70
Filé z kuracích prs, po 200 g, prepečené	Nezakrytý riad	2		4	120*	70-80
Morčacie prsia, bez kostí, hrúbka 6,5 - 8,5 cm, 1 kg, prepečené	Nezakrytý riad	2		6-8	120*	140-180
Bravčová panenka, hrúbka 5 - 6 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		6-8	85*	150-210
Bravčová panenka, v celku	Nezakrytý riad	2		4-6	85*	75-100
Hovädzie stehno, hrúbka 6 - 7 cm, 1,5 kg, prepečené	Nezakrytý riad	2		6-8	100*	160-220
Hovädzie filé, hrúbka 4 - 6 cm, 1 kg	Nezakrytý riad	2		6-8	85*	90-150
Roastbeef, hrúbka 5 - 6 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		6-8	85*	120-180
Hovädzie medailóniky/rampstek, hrúbka 4 cm	Nezakrytý riad	2		4	80*	40-80
Tefací orech, hrúbka 7 - 10 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		6-8	85*	250-310
Tefacia sviečkovica, v celku	Nezakrytý riad	2		4-6	85*	100-160
Tefacie medailóniky, hrúbka 4 cm	Nezakrytý riad	2		4	80*	50-70
Jahňací chrbát, vykostený bez kože, po 200 g	Nezakrytý riad	2		4	85*	30-70
Jahňacie stehno, bez kostí, 1 kg, zviazané	Nezakrytý riad	2		6-8	95*	150-210

* Predhrejte

Tipy na používanie mierneho ohrevu

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

Sušenie

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

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

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

Zeleninu ostrúhajte a potom ju blanšírujte. Blanšírovanú zeleninu nechajte dobre odkvapkať a rovnomerne ju rozdeľte na rošt.

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

Na sušenie použite nasledovné výšky zasunutia:

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

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

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

sa usušia a tým aromatickejšie zostanú. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia.

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

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
Plátky húb	1 – 2 rošty		80	5-8
Bylinky, očistené	1 – 2 rošty		60	2-5

Zaváranie

Vo vašom spotrebiči môžete zavárať ovocie a zeleninu.

Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

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

Poháre

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

Na jednu dávku zavárania použite len poháre rovnakej veľkosti a s rovnakou potravinou. Vo varnom priestore môžete súčasne zavárať obsah maximálne šiestich zaváracích pohárov s objemom ½, 1 alebo 1½ l. Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka môžu prasknúť.

Zaváracie poháre sa počas zavárania nesmú dotýkať varného priestoru.

Príprava ovocia a zeleniny

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

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

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

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

Zelenina: Zaváracie poháre naplňte zeleninou a zalejte horúcou, prevarenou vodou.

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

Ukončenie zavárania

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

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

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

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

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Čas trvania v min
Zelenina, napr. karotka	1-litrové zaváracie poháre	1		1.	160-170	Do perlenia: 30-40
				2.	120	Od perlenia: 30-40
				3.	-	Zvyškové teplo: 30
Zelenina, napr. uhorky	1-litrové zaváracie poháre	1		1.	160-170	Do perlenia: 30-40
				2.	-	Zvyškové teplo: 30
Kôstkové ovocie, napr. čerešne, slivky	1-litrové zaváracie poháre	1		1.	160-170	Do perlenia: 30-40
				2.	-	Zvyškové teplo: 35

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Čas trvania v min
Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody	1-litrové zaváracie poháre	1		1.	160-170	Do perlenia: 30-40
				2.	-	Zvyškové teplo: 25

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.

Pokrm	Príslušenstvo / Nádoba	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Kysnuté cesto, ľahké	Misa	2		1.	35-40	25-30
	Plech na pečenie	2		2.	35-40	10-20
Kysnuté cesto, ťažké a tukové	Misa	2		1.	35-40	60-75
	Používajte nádoby odolné voči horúčkave	2		2.	35-40	45-60

Rozmrazovanie

Na rozmrazenie zmrazeného ovocia, zeleniny a pečiva. Hydinu, mäso a ryby rozmrazujte podľa možnosti v chladničke. Nehodí sa na krémové a šľahačkové torty.

Na rozmrazovanie používajte nasledujúce výšky zasunutia:

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

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

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

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

Jedlá priebežne jeden- až dvakrát obráťte alebo premiešajte. Veľké kúsky by ste mali obrátiť viackrát. Jedlo priebežne oddeľujte, príp. rozmrazené kúsky vyberte z varného priestoru.

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

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Chlieb, všeobecne	Plech na pečenie	2		50	40-70
Koláč, šľavnatý	Plech na pečenie	2		50	70-90
Koláč, suchý	Plech na pečenie	2		60	60-75

Regeneračné zohrievanie

S druhom ohrevu Regeneračné zohrievanie sa jedlá šetrne zohrejú s prídáním pary. Chutia tak, ako keby boli čerstvo pripravené. Aj pečivo z predchádzajúceho dňa sa môže zapieť.

Používajte podľa možnosti ploché, široké a tepelne odolné nádoby. Studené nádoby predžujú proces regeneračného zohrievania.

Regeneračné zohrievanie používajte podľa možnosti len na potraviny rovnakého druhu a veľkosti. Ak to nie je možné, pri určení času sa riadte podľa komponentov jedla s najdlhším časom zohrievania.

Jedlo počas regeneračného zohrievania nezakrývajte.

Jedlo v nádobe položte na rošt alebo ho položte priamo na rošt do výšky 2.

Počas prevádzky neotvárajte dvierka spotrebiča, ináč unikne para.

V tabuľke nájdete optimálne nastavenie pre rôzne jedlá. Časové údaje sú orientačné hodnoty. Závisia od typu riadu, od kvality, teploty a vlastností potravín. Uvedené sú časové rozsahy. Najskôr nastavte kratší čas a ak je to potrebné, predĺžte ho.

Hodnoty v tabuľke platia vždy pre vsunutie jedla do studeného vnútorného priestoru. Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke.

Pred použitím vyberte z vnútorného priestoru rúry príslušenstvo, ktoré nepotrebuje. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Úroveň zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min
Zelenina, chladená, 250 g	Nezakrytá nádoba	2		120-130	5-15
Zelenina, chladená, 1 kg	Nezakrytá nádoba	2		120-130	15-25
Jedlo na tanieri, chladené, 1 porcia	Nezakrytá nádoba	2		120-130	15-25
Polievka, eintopf, chladená, 400 ml	Nezakrytá nádoba	2		120-130	10-25
Prílohy, chladené, napr. cestoviny, knedličky, zemiaky, ryža	Nezakrytá nádoba	2		100-120	10-25
Nákypy, chladené, napr. lasagne, gratinované zemiaky	Nezakrytá nádoba	2		120-140	10-25
Pizza, chladená, pečená	Rošt	2		170-180*	5-15
Žemle, bageta, pečené	Rošt	2		150-160*	10-20
Pizza, mrazená, pečená	Rošt	2		170-180*	10-15
Žemle, bageta, mrazené, pečené	Rošt	2		160-170*	10-20

* Predhrejte.

Udržiavanie teploty

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

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

Skúšané jedlá

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

Podľa EN 60350-1.

Pečenie

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

Výšky zasunutia pri pečení na dvoch úrovniach:

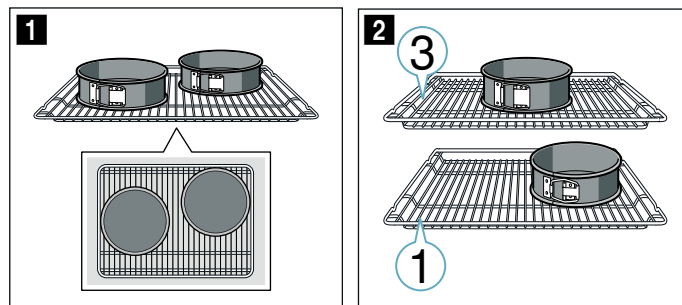
- Univerzálny pekáč: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte
- Prvý rošt: výška 3
- Druhý rošt: výška 1

Výšky zasunutia pri pečení na troch úrovniach:

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

Pečenie v dvoch formách s vyberacím dnom:

- 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 s pridaním pary

Určité jedlá budú s pridaním pary chrumkavejšie. Získajú lesklejší povrch a menej sa vysušia.

Pečenie s pridaním pary je možné len na jednej úrovni.

Na prípravu s pridaním pary musia byť formy na pečenie odolné voči vysokým teplotám a pare.


Pečenie

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Úroveň zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas úpravy v min
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150*	-	25-35
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150*	-	20-30
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-150*	-	25-35
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		130-140*	-	35-55
Cukrovinky (small cakes)	Plech na pečenie	3		150*	-	25-35
Cukrovinky (small cakes)	Plech na pečenie	3		150*	-	20-30
Cukrovinky (small cakes), 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140*	-	25-35
Cukrovinky (small cakes), 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		140*	-	25-35
Vodová piškóta	Tortová forma Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Vodová piškóta	Tortová forma Ø 26 cm	2		150-160		30-35
Vodová piškóta, 2 úrovne	2x tortová forma Ø 26 cm	3+1		150-160**	-	35-50
Jablkový páj	Forma z tmavého plechu Ø 20 cm	2		160-170	-	70-90
Jablkový páj	Forma z tmavého plechu Ø 20 cm	1		190-210	-	70-80
Jablkový páj, 2 úrovne	2x forma z čierneho plechu Ø 20 cm	3+1		160-180	-	70-90

* 5 min predhrejte, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

** Predhrejte, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu.

Grilovanie

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Opekanie toastov	Rošt	5		3	5-6*
Beefburger, 12 kusov	Rošt	4		3	25-30**

* Nepredhrievajte

** 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



9001487261

990802