



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



**Rúra na pečenie s funkciou pary
HSG656X.1**



BOSCH

[sk] Návod na používanie

Obsah

	Použitie k určenému účelu	4		Časové funkcie	21
	Dôležité bezpečnostné pokyny	5	Nastavenie času trvania	21	
Všeobecne	5	Nastavenie konca	22		
Para	5	Nastavenie časovača	22		
Teplotná sonda	6		Teplotná sonda	23	
Funkcia čistenia	6	Druhy ohrevu	23		
	Príčiny škôd	6	Vsunutie teplotnej sondy do varenej potraviny	23	
Všeobecne	6	Nastavenie teploty v strede potraviny	24		
Para	7	Teplota v strede rôznych potravín	25		
	Ochrana životného prostredia	7		Detická poistka	26
Úspora energie	7	Aktivovanie a deaktivovanie	26		
Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia	7		Základné nastavenia	26	
	Oboznámenie sa so spotrebičom	8	Zmena základných nastavení	26	
Ovládací panel	8	Zoznam základných nastavení	26		
Ovládacie prvky	8	Výpadok elektrického prúdu	27		
Displej	9	Zmena času	27		
Druhy prevádzky	9		Program sabat	27	
Druhy ohrevu	10	Spustenie programu sabat	27		
Para	11		Čistiace prostriedky	28	
Ďalšie informácie	11	Vhodné čistiace prostriedky	28		
Funkcie varného priestoru	11	Plochy varného priestoru	29		
Nádržka na vodu	11	Udržiavanie čistoty spotrebiča	29		
	Príslušenstvo	12		Funkcia čistenia	29
Dodané príslušenstvo	12	EcoClean Direct	29		
Zasunutie príslušenstva	12	Odstránenie vodného kameňa	30		
Osobitné príslušenstvo	13		Rámy	31	
	Pred prvým použitím	14	Vyvesenie a zavesenie rámov	31	
Pred prvým uvedením do prevádzky	14		Dvierka spotrebiča	31	
Prvé uvedenie do prevádzky	14	Zavesenie a vyvesenie dvierok spotrebiča	31		
Kalibrácia spotrebiča a čistenie varného priestoru	15	Odoberanie krytu dvierok	32		
Čistenie príslušenstva	15	Demontáž a montáž skiel dvierok	33		
	Ovládanie spotrebiča	16		Porucha - čo robiť?	34
Zapnutie a vypnutie spotrebiča	16	Poruchy odstránite sami	34		
Spustenie prevádzky	16	Maximálny čas prevádzky	35		
Nastavenie druhu prevádzky	16	Osvetlenie varného priestoru	35		
Nastavenie druhu ohrevu a teploty	16		Služba zákazníkom	36	
Rýchle rozohrievanie	17	Číslo E a číslo FD	36		
	Para	17		Jedlá	36
Zvuky	17	Upozornenia týkajúce sa nastavení	36		
Varenie v pare	17	Výber jedla	37		
Pečenie v pare – pečenie s pridaním pary	18	Senzor pečenia	37		
Regeneračné zohrievanie	18	Nastavenie jedla	38		
Stupeň kysnutia	18				
Rozmrazovanie	19				
Naplnenie nádržky na vodu	19				
Po každej prevádzke s parou	20				

**Testované pre vás v našom kuchynskom**

štúdiu	38
Nepoužívajte silikónové formy	38
Koláče a drobné pečivo	38
Chlieb a pečivo	42
Pizza, quiche a pikantné koláče	44
Nákyp a suflé	46
Hydina	47
Mäso	49
Ryby	52
Zelenina, prílohy a vajcia	54
Dezert	56
Príprava menu	57
Druhy ohrevu eko	58
Akrylamid v potravinách	59
Mierny ohrev	59
Sušenie	61
Zaváranie a odšťavovanie	61
Dezinfikovanie dojčenských fliaš a hygiena	62
Kysnutie cesta s ohrevom Stupeň kysnutia	63
Rozmrazovanie	63
Regeneračné zohrievanie	64
Udržiavanie teploty	65
Skúšobné jedlá	65

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

**Použitie k určenému účelu**

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

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

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

Spotrebiče bez zástrčky smí zapojovať pouze oprávnený odborník. Pokiaľ je spotrebič nesprávne zapojený, nemáte v prípade škody nárok na záruku.

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

Tento spotrebič je určený na použitie maximálne do výšky 2 000 metrov nad morom.

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

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

Príslušenstvo vždy správne zasunúť do varného priestoru. → "Príslušenstvo" na strane 12

⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny

Všeobecne

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo obarenia!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo elektrického výboja!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo účinkom magnetizmu!

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

Para

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo obarenia!

- Voda v nádržke na vodu sa môže počas ďalšej prevádzky spotrebiča veľmi zohriať. 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 môže vyšplechnúť horúca tekutina. Horúce príslušenstvo vyberajte opatrne vždy 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 odvápnovací roztok.


Teplotná sonda

Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

Funkcia čistenia

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

 Spotrebič sa počas druhu prevádzky funkcie čistenia zvonku veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte dvierok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Príčiny škôd

Všeobecne

Pozor!

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

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 s miestami s hrdzou:** Nepoužívajte riad s hrdzou. Aj najmenšie flaky môžu spôsobiť koróziu vo varnom priestore.
- **Odkvapávajúca tekutina:** Pri varení v pare vo varnej nádobe s otvormi pod ňu zasuňte vždy plech na pečenie, univerzálny vysoký plech alebo varnú nádobu bez otvorov. Odkvapávajúca tekutina sa zachytí.
- **Horúca voda v nádržke na vodu:** Horúca voda môže poškodiť čerpadlo. Do nádržky na vodu dávajte výlučne studenú vodu.
- **Poškodenie smaltu:** Keď je voda na dne varného priestoru, nespúšťajte prevádzku. Pred spustením prevádzky utrite vodu z dna varného priestoru spotrebiča.
- **Odvápňovací roztok:** Odvápňovací roztok nedávajte na ovládací panel alebo iné chýlostivé povrchy. Povrchy sa poškodia. Ak však k tomu dôjde, odvápňovací roztok okamžite odstráňte vodou.
- **Čistenie nádržky na vodu:** Nádržku na vodu neumývajte v umývačke riadu. Ináč sa nádržka na vodu poškodí. Nádržku na vodu vyčistíte 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 predhrejte len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na používanie.
- Používajte tmavé, načierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Veľmi dobre zachytávajú teplo.
- Dvierka spotrebiča otvárajte počas prevádzky podľa možnosti čo najzriedkavejšie.
- Ak pečiete viac koláčov, najvhodnejšie je piecť ich jeden po druhom. Varný priestor je ešte teplý. Vďaka tomu sa skrátí čas pečenia druhého koláča. Do varného priestoru môžete vsunúť aj 2 pozdĺžne formy vedľa seba.
- Pri dlhšom čase pečenia môžete spotrebič vypnúť 10 minút pred koncom pečenia a na dopečenie využiť zvyškové teplo.

Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



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

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

Oboznámenie sa so spotrebičom

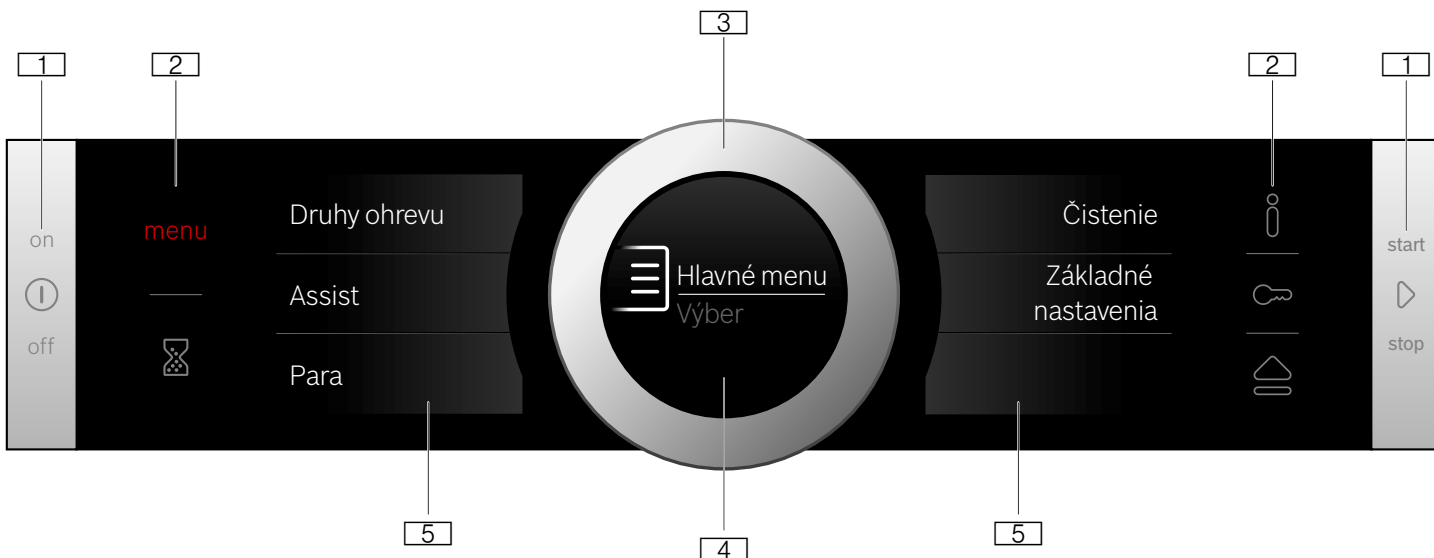
V tejto kapitole vám objasníme indikátory a ovládacie prvky. Okrem toho sa zoznámite s rôznymi funkciami vášho spotrebiča.

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

Ovládací panel

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

Prehľad ukazuje ovládací panel zapnutého spotrebiča so zobrazením menu.



1 Tlačidlá

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

2 Dotykové polia

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

3 Otočný volič

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

4 Displej

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

5 Dotykové displeje

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

Tlačidlá a dotykové polia

Tu vidíte stručne vysvetlený význam rôznych tlačidiel a dotykových polí.

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

Otočný volič

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

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

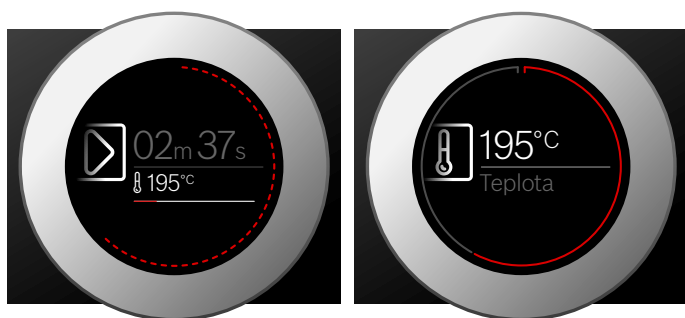
Pri väčšine zoznamoch výberu musíte po dosiahnutí prvého alebo posledného bodu otočný volič otočiť opäť naspäť.

Displej

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

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

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



Obvodová línia

Vonku na displeji sa nachádza obvodová línia.

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

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

Indikácia teploty

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

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

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

Dotykové displeje

Dotykové displeje sú zobrazeniami a zároveň ovládacími prvkami. Zobrazujú, čo môžete zvoliť k danej funkcii a čo je už nastavené. Keď chcete vybrať funkciu, ťknite jednoducho priamo na textové pole.

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

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



Druhy prevádzky

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

Presný opis nájdete v príslušných kapitolách.

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

Druh prevádzky	Použitie
Druhy ohrevu → "Ovládanie spotrebiča" na strane 16	Na optimálnu prípravu vašich jedál sú k dispozícii rôzne, presne prispôsobené druhy ohrevu.
Assist → "Jedlá" na strane 36	Pre veľa jedál sú už naprogramované vhodné hodnoty nastavenia.
Para → "Para" na strane 17	Na optimálnu prípravu vašich jedál sú k dispozícii rôzne, presne prispôsobené druhy parného ohrevu.
Čistenie → "Funkcia čistenia" na strane 29	Na čistenie sú k dispozícii rôzne funkcie čistenia: EcoClean Direct, odstránenie vodného kameňa a sušenie.
Základné nastavenia → "Základné nastavenia" na strane 26	Základné nastavenia vášho spotrebiča si môžete prispôsobiť podľa vašich prianí.

Druhy ohrevu

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

Druh ohrevu	Teplota	Použitie
 4D horúci vzduch *	30 – 250 °C	Na pečenie na jednej a viacerých úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore.
 Horný/dolný ohrev *	30 – 250 °C	Na tradičné pečenie na jednej úrovni. Zvlášť vhodné na koláče so šťavnatým obložím. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
 Horúci vzduch eko	30 – 250 °C	Na šetrné pečenie vybraných jedál na jednej úrovni bez predhrievania. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového vyhrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore.
 Horný/dolný ohrev eko	30 – 250 °C	Na šetrné pečenie vybraných jedál. Teplo prichádza zhora a zdola.
 Grilovanie s cirkuláciou vzduchu *	30 – 250 °C	Na pečenie hydiny a celých rýb a väčších kusov mäsa. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor víri horúci vzduch okolo jedla.
 Gril, veľká plocha	Stupeň grilovania: 1 = slabo 2 = stredne 3 = silno	Na grilovanie plochých kúskov, ako steaky, párky alebo toasty na zapekanie. Rozohreje sa celá plocha pod vyhrievacím telesom grilu.
 Gril, malá plocha	Stupeň grilovania: 1 = slabo 2 = stredne 3 = silno	Na grilovanie malých množstiev steakov, párkov alebo toastov a na zapekanie. Rozohreje sa stredná plocha pod vyhrievacím telesom grilu.
 Stupeň pečenia pizze	30 – 250 °C	Na prípravu pizze a jedál, ktoré potrebujú veľa tepla zdola. Ohrieva dolné vyhrievacie teleso a prstencové vyhrievacie teleso na zadnej stene.
 Intenzívny ohrev	30 – 250 °C	Na jedlá s chrumkavým spodkom. Teplo prichádza zhora a zvlášť intenzívne zdola.
 Mierny ohrev	70 – 120 °C	Na šetrné a pomalé pečenie opečených, jemných kúskov mäsa v nezakrytej nádobe. Teplo prichádza pri nízkej teplote rovnomerne zhora a zdola.
 Dolný ohrev	30 – 250 °C	Na prípravu vo vodnom kúpeli a na dopečenie. Teplo prichádza zdola.
 Sušenie	30 – 80 °C	Na sušenie bylín, ovocia a zeleniny.
 Udržiavanie teploty *	60 – 100 °C	Na udržiavanie teploty pripravených jedál.
 Predhrievanie riadu	30 – 70 °C	Na zohrievanie riadu.





* Pridanie pary je pri tomto druhu ohrevu možné (prevádzka len s naplnenou nádržkou na vodu)

Navrhované hodnoty

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

Para

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

Druh ohrevu	Teplota	Použitie
 Parenie	30 – 100 °C	Na zeleninu, ryby, prílohy, na odšťavovanie ovocia a blanširovanie
 Regeneračné zohrievanie	80 – 180 °C	Na jedlá na tanieri a pečivo Varené jedlo sa šetrne znova zohreje. Vďaka privádzanej pare sa jedlá nevysušia.
 Stupeň kysnutia	30 – 50 °C	Na kysnuté a kváskové cesto Cesto vykysne výrazne rýchlejšie ako pri izbovej teplote. Povrch cesta nevyschne.
 Rozmrazovanie	30 – 60 °C	Na zeleninu, mäso, ryby a ovocie Vlhkom sa teplo šetrne prenáša na jedlá. Jedlá nevyschnú a nezdeformujú sa.

Ďalšie informácie

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

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

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

Funkcie varného priestoru

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

Otvorenie dvierok spotrebiča

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

Osvetlenie varného priestoru

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

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

Upozornenie: V základných nastaveniach môžete určiť, že sa osvetlenie varného priestoru pri prevádzke nezapne. → "Základné nastavenia" na strane 26

Chladiaci ventilátor

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

Pozor!

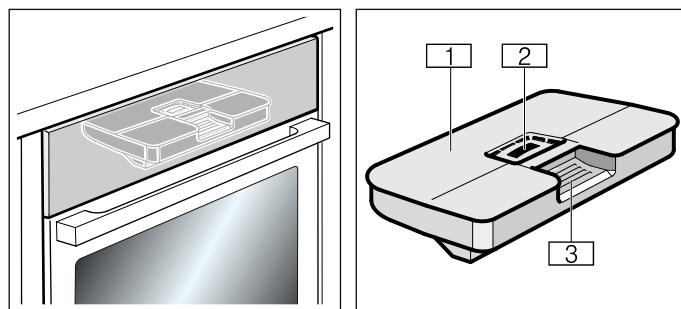
Vetráciu štrbinu nezakrývajte. Ináč sa spotrebič prehreje.

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

Upozornenie: Čas dobehu chladiaceho ventilátora môžete zmeniť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenia" na strane 26

Nádržka na vodu

Spotrebič je vybavený nádržkou na vodu. Nádržka na vodu sa nachádza za krytom. Pred prevádzkou s parou nalejte vždy vodu do nádržky na vodu. → "Para" na strane 17




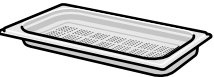
- 1** Veko nádržky
- 2** Otvor na plnenie
- 3** Držadlo na vyberanie a zasúvanie nádržky na vodu

Príslušenstvo

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

Dodané príslušenstvo

Spotrebič je vybavený nasledovným príslušenstvom

	<p>Rošt Na riad, na formy na koláče a nákypy. Na pečené mäso, grilované jedlá a hlboko zmrazené jedlá.</p>
	<p>Plech na pečenie Na koláče na plechu a drobné pečivo.</p>
	<p>Univerzálny pekáč Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte sa môže používať aj ako záchytná nádoba na tuk. Pri prevádzke s parou sa môže používať aj ako záchytná nádoba na kvapkajúcu vodu.</p>
	<p>Nádoba na parenie dierovaná, veľkosť S Na parenie zeleniny, na odšťavovanie bobúľ a rozmrazovanie.</p>
	<p>Nádoba na parenie nedierovaná, veľkosť S Na prípravu ryže, strukovín a obilnín.</p>
	<p>Nádoba na parenie dierovaná, veľkosť XL Na parenie veľkých množstiev.</p>
	<p>Teplotná sonda Umožňuje pečenie pri presnej teplote. Opis použitia nájdete v príslušnej kapitole. → "Teplotná sonda" na strane 23</p>

Používajte len originálne príslušenstvo. Špeciálne je prispôbené vášmu spotrebiču.

Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo prostredníctvom internetu.

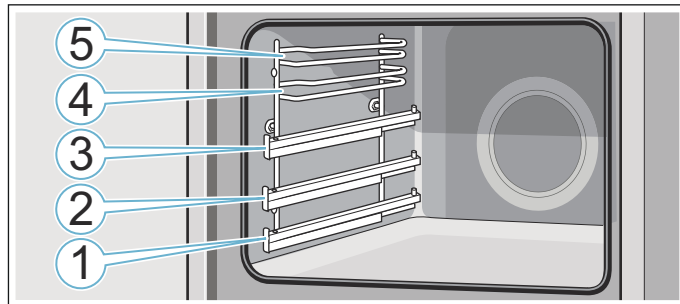
Upozornenie: Keď sa príslušenstvo rozhorúči, môže sa zdeformovať. Nemá to žiaden vplyv na funkciu. Keď znova vychladne, deformácia zmizne.

Upozornenie: Nádoby na parenie môžete používať neobmedzene so všetkými druhmi ohrevu s parou. Keď nastavíte iný druh ohrevu s vysokými teplotami, vyberte nádobu na parenie z varného priestoru. Vysoké teploty vedú k trvalému sfarbeniu a deformáciám nádob na parenie.

Zasunutie príslušenstva

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

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

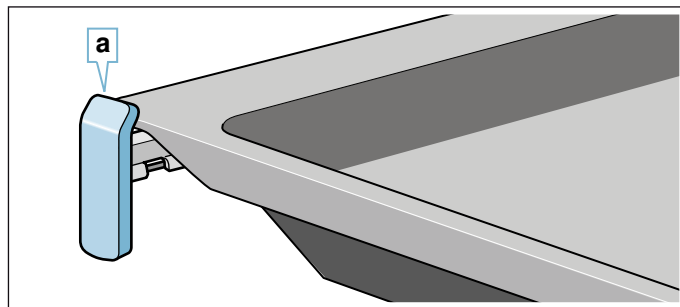


Vo výške zasunutia 4 a 5 zasuňte príslušenstvo vždy medzi obidve vodiace tyče danej výšky zasunutia.

Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne do polovice bez toho, aby sa prevrátilo. Pomocou vyťahovacích koľajničiek vo výške 1, 2 alebo 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť viac dopredu.

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

Príklad na obrázku: univerzálny pekáč




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

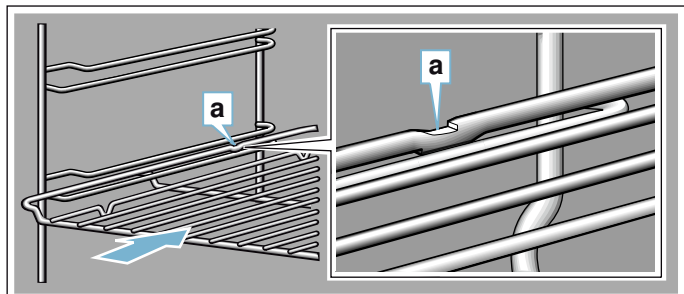
Upozornenia

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

Zaisťovacia funkcia

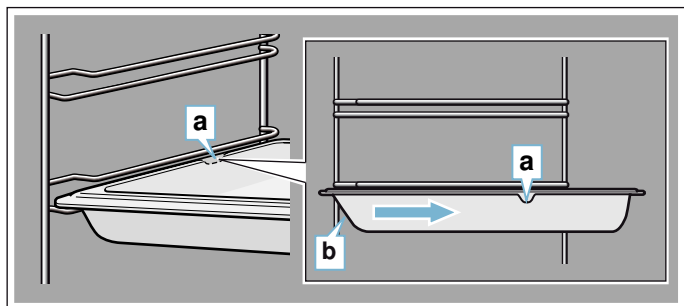
Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne až do polovice, kým zapadne. Zaisťovacia funkcia zabraňuje prevráteniu príslušenstva pri vytiahnutí. Príslušenstvo sa musí správne zasunúť do varného priestoru, aby fungovala ochrana proti prevráteniu.

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



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

Príklad na obrázku: univerzálny pekáč

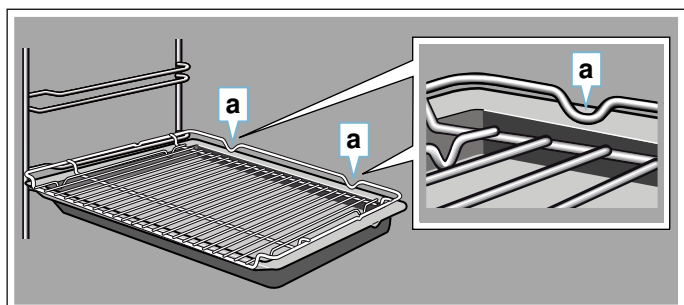


Kombinovanie príslušenstva

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

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

Príklad na obrázku: univerzálny pekáč



Malé nádoby na parenie sa môžu vložiť do varného priestoru len s roštom.

Osobitné príslušenstvo

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

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

Upozornenie: Nie každé osobitné príslušenstvo sa hodí ku každému spotrebiču. Uveďte pri kúpe vždy presné označenie (číslo výrobku – E-Nr.) vášho spotrebiča.
→ "Služba zákazníkom" na strane 36

Osobitné príslušenstvo

Rošt

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

Univerzálny pekáč

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

Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč používať aj ako záchytnú nádobu na tuk.

Plech na pečenie

Na koláče na plechu a drobné pečivo.

Vkladací rošt

Na mäso, hydinu a ryby.

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

Univerzálny pekáč s nepriľnavým povrchom

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

Pečivo a mäso sa dajú ľahšie uvoľniť z univerzálného pekáča.

Plech na pečenie s nepriľnavým povrchom

Na koláče na plechu a drobné pečivo.

Pečivo sa ľahšie uvoľní z plechu.

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 (5,1 l)

Na prípravu dusených jedál a nákypov.

Zvlášť vhodný na druh prevádzky „Jedlá“.

Sklenená miska

Na prípravu veľkých kusov mäsa, šľavnatých koláčov a nákypov.

Nádoba na parenie, dierovaná, veľkosť XL

Na parenie veľkých množstiev.

Nádoba na parenie, dierovaná, veľkosť S

Na parenie zeleniny, na odšťavovanie bobúľ a rozmrazovanie.

Nádoba na parenie, nedierovaná, veľkosť S

Na varenie ryže, strukovín a obilnín.

Porcelánová nádoba, nedierovaná, veľkosť S

Na parenie a servírovanie mäsa, rýb a zeleniny.

Porcelánová nádoba, nedierovaná, veľkosť L

Na parenie a servírovanie mäsa, rýb a zeleniny.

Výsuvný systém, jednoduchý

S vyťahovacími koľajničkami vo výške 2 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.

Dekoračné lišty

Na zakrytie dna zásuvky nábytku a základnej dosky.

**Pred prvým použitím**

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

Pred prvým uvedením do prevádzky

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

Aby vás spotrebič mohol spoľahlivo upozorniť na potrebu odstránenia vodného kameňa, musíte správne nastaviť rozsah tvrdosti vody.

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 vysoký obsah vápnika, 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 „4 veľmi tvrdá“.
- Keď používate minerálnu vodu, tak len minerálnu vodu bez kyseliny uhličitej.

Rozsah tvrdosti vody	Nastavenie
0	00 zmäkčená
1 (až 1,3 mmol/l)	01 mäkká
2 (1,3 – 2,5 mmol/l)	02 stredne tvrdá
3 (2,5 – 3,8 mmol/l)	03 tvrdá
4 (viac ako 3,8 mmol/l)	04 veľmi tvrdá

Prvé uvedenie do prevádzky

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

Upozornenie: Tieto nastavenia môžete kedykoľvek znova zmeniť na základné nastavenia. → "Základné nastavenia" na strane 26

Nastavenie jazyka

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

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

Nastavenie času

Čas sa začína na „12:00 hod.“.

1. Ťknite na textové pole „Čas“.
2. Otočným voličom nastavte čas.
3. Na potvrdenie ťknite na nasledujúce textové pole. Objaví sa ďalšie nastavenie.

Nastavenie tvrdosti vody

Prednastavený je rozsah tvrdosti vody „veľmi tvrdá“.

1. Otočným voličom nastavte rozsah tvrdosti vody.
2. Na potvrdenie ťknite na textové pole „Ukončiť nastavenia“.

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

Keď spotrebič nepotrebuje, vypnite ho tlačidlom on/off ①.

Kalibrácia spotrebiča a čistenie varného priestoru

Teplota varu vody závisí od tlaku vzduchu. Pri kalibrácii sa spotrebič nastaví na tlakové pomery na mieste inštalácie. Automaticky sa to uskutoční počas prvého parenia. Počas toho procesu vzniká veľa pary.

Príprava kalibrácie

1. Z varného priestoru vyberte príslušenstvo.
2. Z varného priestoru odstráňte zvyšky obalu, ako napr. guľôčky polystyrénu.
3. Pred kalibráciou utrite hladké plochy vo varnom priestore mäkkou, vlhkou utierkou.

Kalibrácia spotrebiča a čistenie varného priestoru

Upozornenia

- Kalibrácia sa môže spustiť len vtedy, keď je varný priestor studený (izbová teplota).
- Počas kalibrácie neotvárajte dvierka spotrebiča. Kalibrácia sa ináč zruší.

1. Tlačidlom on/off ① zapnite spotrebič.
2. Naplňte nádržku na vodu.
3. Nastavte uvedený druh ohrevu, teplotu a čas trvania pre kalibráciu a spustite prevádzku spotrebiča.

Nastavenia	
Druh ohrevu	Parenie
Teplota	100 °C
Čas trvania	30 minút

4. Po kalibrácii spustite rozohrievanie.

Pozor!

Poškodenie smaltu

Keď je voda na dne varného priestoru, nespúšťajte prevádzku. Pred spustením prevádzky utrite vodu z dna varného priestoru.

5. Vysušte dno varného priestoru.
6. Nastavte uvedený druh ohrevu a teplotu pre rozohrievanie a spustite prevádzku spotrebiča.

Rozohrievanie

Druh ohrevu	Horný/dolný ohrev
Teplota	240 °C
Čas trvania	30 minút

7. Počas rozohrievania spotrebiča vetrajte kuchyňu.
8. Po uvedenom čase ohrevu ukončíte prevádzku spotrebiča. Tlačidlom on/off ① vypnite spotrebič.
9. Počkajte, kým varný priestor nevychladne.
10. Hladké plochy vyčistite umývacím roztokom a handrou.
11. Nádržku na vodu vyprázdňte a vysušte varný priestor.

Upozornenia

- Aby sa spotrebič po presťahovaní prispôbil novému miestu inštalácie, obnovte jeho výrobné nastavenia. Zopakujte prvé uvedenie do prevádzky a kalibráciu.
- Spotrebič má uložené nastavenia kalibrácie aj pri výpadku prúdu alebo odpojení od elektrickej siete. Kalibrácia sa nemusí opakovať.

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistite umývacím roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.

Ovládanie spotrebiča

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


Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Prv než začnete spotrebič nastavovať, musíte ho zapnúť.

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

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

Zapnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off  zapnite spotrebič.

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

Upozornenie: To, ktorý druh ohrevu sa má po zapnutí objaviť, môžete určiť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenia" na strane 26

Vypnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off  vypnite spotrebič.

Prípadne prebiehajúca funkcia sa zruší.

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


Upozornenie: V základných nastaveniach môžete určiť, či sa má čas na vypnutom spotrebiči zobrazovať alebo nie. → "Základné nastavenia" na strane 26


Spustenie prevádzky

Každú prevádzku musíte spustiť tlačidlom start/stop .

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

Zastavenie prevádzky

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

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


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

Nastavenie druhu prevádzky

Po zapnutí spotrebiča sa objaví nastavený navrhovaný druh prevádzky.

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

V zásade platí:

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

Nastavenie druhu ohrevu a teploty

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


Príklad na obrázku: Horúci vzduch  pri 195 °C.

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




2. Teplota je v popredí zobrazená bielou farbou. Otočným voličom nastavte teplotu.



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




Spotrebič začne hriať.

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

Upozornenie: Na spotrebiči môžete nastaviť aj čas trvania a koniec prevádzky. → "Časové funkcie" na strane 21

Zmena

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




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

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

Rýchle rozohrievanie

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

Vhodné druhy ohrevu pre rýchle rozohrievanie sú:

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

Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok pečenia, vložte jedlo a príslušenstvo do varného priestoru až po skončení rýchleho rozohrievania.

Nastavenie

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

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

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

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

Zrušenie

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



Pomocou pary môžete vaše jedlá pripravovať mimoriadne šetrne. Pri niektorých druhoch ohrevu môžete jedlá pripravovať s podporou pary. Okrem toho máte k dispozícii druhy ohrevu: stupeň kysnutia, stupeň rozmrazovania a regeneračné zohrievanie.

Varovanie – Nebezpečenstvo obarenia!

Pri otvorení dvierok spotrebiča môže uniknúť horúca para. V závislosti od teploty pary je možné, že ju nevidno. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Zabráňte prístupu detí.

Zvuky

Čerpadlo

Počas prevádzky a po vypnutí počuť bzučanie. Zvuk vzniká kontrolou činnosti čerpadla. Ide o normálny prevádzkový zvuk.

Kryt


Počas otvárania krytu počuť bzučanie alebo cvaknutie. Zvuk vzniká vysunutím krytu. Ide o normálne prevádzkové zvuky.

Varenie v pare


Pri varení v pare obklopí para jedlá a zabráni strate živín z potravín. Tvar, farba a typická aróma jedla zostane pri tejto metóde prípravy zachovaná.

Upozornenie: Keď je počas varenia v pare nádržka na vodu prázdna, prevádzka sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.
 - Upozornenie:** PARENIE zapnite len vtedy, keď je varný priestor úplne vychladnutý (izbová teplota).
2. Ťuknite na pole **menu**.
Zobrazí sa výber druhov prevádzky.
3. Ťuknite na textové pole „Para“.
4. Ťuknite na textové pole „PARENIE“.
Teplota je v popredí.
5. Otočným voličom nastavte teplotu.
6. Ťuknite na textové pole „Čas trvania“ a nastavte čas trvania ohrevu.
 - Upozornenie:** Pri druhoch ohrevu s parou je potrebný vždy čas trvania.
7. Spustíte tlačidlom start/stop . Spotrebič začne hriať.


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

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

Zmena

Nastavenia môžete zmeniť ako zvyčajne.

Keď chcete zmeniť teplotu alebo čas ohrevu, ťuknite na príslušné textové pole a otočným voličom zmeňte hodnotu. Zmena sa priamo prevezme.

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

Príprava menu

V pare môžete pripravovať kompletne menu bez toho, aby sa prenášali chute. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 38

Pečenie v pare – pečenie s pridaním pary

Pri príprave s pridaním pary sa počas prevádzky spotrebiča pridáva do varného priestoru para v rôznych intervaloch a rôznej intenzity. Dosiahne sa tak lepší výsledok varenia/pečenia.

Vaše jedlo

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

Sami si nastavte požadovanú kombináciu druhu ohrevu a intenzity pary. Na výber vhodného druhu ohrevu a intenzity pary použite údaje v tabuľkách alebo si zvolte program.





Intenzita pary

Na pridanie pary sú dispozícií rôzne intenzity:


Intenzita	Stupeň
nízka	01
stredná	02
silná	03

Vhodné druhy ohrevu

Pri týchto druhoch ohrevu môžete pridať paru:

- 4D horúci vzduch 
- Horný/dolný ohrev 
- Grilovanie s cirkuláciou vzduchu 
- Udržiavanie teploty 

Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Nastavte druh ohrevu a teplotu.
3. Ťuknite na textové pole „Pridanie pary“. Na displeji je stupeň pary v popredí zobrazený bielou farbou.
4. Otočným voličom nastavte stupeň pary.
5. Spustíte tlačidlom start/stop . Spotrebič začne hriať.

Upozornenie: Keď je nádržka na vodu počas prevádzky s pridaním pary prázdna, na displeji sa zobrazí výzva na naplnenie nádržky. Prevádzka pokračuje ďalej bez pridania pary.


Zmena a zrušenie

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

Keď chcete zrušiť paru, nastavte „Pridanie pary“ na „0“.


Upozornenie: Prevádzka pokračuje ďalej bez pridania pary.

Regeneračné zohrievanie


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

Upozornenie: Keď je počas regeneračného zohrievania nádržka na vodu prázdna, prevádzka sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Ťuknite na pole **menu**. Zobrazí sa výber druhov prevádzky.
3. Ťuknite na textové pole „Para“.
4. Ťuknite na textové pole „Regeneračné zohrievanie“. Teplota je v popredí.
5. Otočným voličom nastavte teplotu.
6. Ťuknite na textové pole „Čas trvania“ a nastavte čas trvania ohrevu.
Upozornenie: Pri druhoch ohrevu s parou je potrebný vždy čas trvania.
7. Spustíte tlačidlom start/stop . Spotrebič začne hriať.


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

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


Zmena

Nastavenia môžete zmeniť ako zvyčajne.

Keď chcete zmeniť teplotu alebo čas ohrevu, ťuknite na príslušné textové pole a otočným voličom zmeňte hodnotu. Zmena sa priamo prevezme.


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


Stupeň kysnutia

S druhom ohrevu Stupeň kysnutia  cesto vykysne výrazne rýchlejšie ako pri izbovej teplote a nevysuší sa. Na výber vhodného nastavenia použite údaje v tabuľke. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 38


Upozornenie: Keď je počas prevádzky na stupni kysnutia nádržka na vodu prázdna, prevádzka sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

Spustenie


1. Naplňte nádržku na vodu.
Upozornenie: Stupeň kysnutia zapnite len vtedy, keď je varný priestor úplne vychladnutý (izbová teplota).
2. Ťuknite na pole **menu**.
3. Ťuknite na textové pole „Para“.
4. Ťuknite na textové pole „Stupeň kysnutia“.
Teplota je v popredí.
5. Otočným voličom nastavte teplotu.
6. Ťuknite na textové pole „Čas trvania“ a nastavte čas trvania ohrevu.
Upozornenie: Pri druhoch ohrevu s parou je potrebný vždy čas trvania.
7. Spustíte tlačidlom start/stop .
Spotrebič začne hriať.

Po uplynutí času trvania zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji je čas trvania 00m 00s. Keď je jedlo hotové, tlačidlom on/off  vypnete spotrebič.

Zmena


Nastavenia môžete zmeniť ako zvyčajne. Keď chcete zmeniť teplotu alebo čas ohrevu, ťuknite na príslušné textové pole a otočným voličom zmeňte hodnotu. Zmena sa priamo prevezme. Keď chcete zmeniť druh ohrevu, najprv prerušte prevádzku tlačidlom start/stop .


Rozmrazovanie

Druh ohrevu Rozmrazovanie  použite na rozmrazovanie zmrazených a hlboko zmrazených výrobkov.

Upozornenie: Keď je počas rozmrazovania nádržka na vodu prázdna, prevádzka sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

Spustenie


1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Ťuknite na pole **menu**.
3. Ťuknite na textové pole „Para“.
4. Ťuknite na textové pole „Rozmrazovanie“.
Teplota je v popredí.
5. Otočným voličom nastavte teplotu.
6. Ťuknite na textové pole „Čas trvania“ a nastavte čas trvania ohrevu.
Upozornenie: Pri druhoch ohrevu s parou je potrebný vždy čas trvania.
7. Spustíte tlačidlom start/stop .
Spotrebič začne hriať.

Po uplynutí času trvania zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji je čas trvania 00m 00s. Keď je jedlo hotové, tlačidlom on/off  vypnete spotrebič.

Zmena

Nastavenia môžete zmeniť ako zvyčajne.

Keď chcete zmeniť teplotu alebo čas ohrevu, ťuknite na príslušné textové pole a otočným voličom zmeňte hodnotu. Zmena sa priamo prevezme.

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

Naplnenie nádržky na vodu

Nádržka na vodu sa nachádza za krytom. Pred spustením prevádzky s parou otvorte kryt a naplňte nádržku na vodu.

Uistite sa, že rozsah tvrdosti vody máte správne nastavený. → "Základné nastavenia" na strane 26

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.

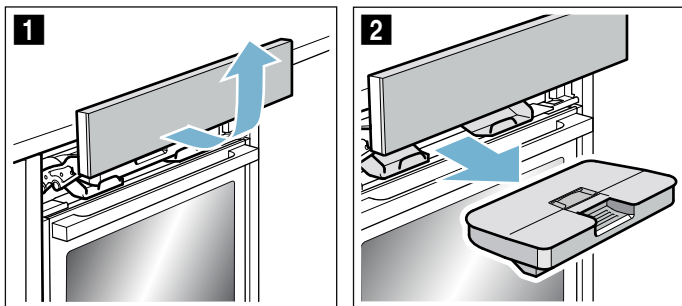
Pozor!

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.

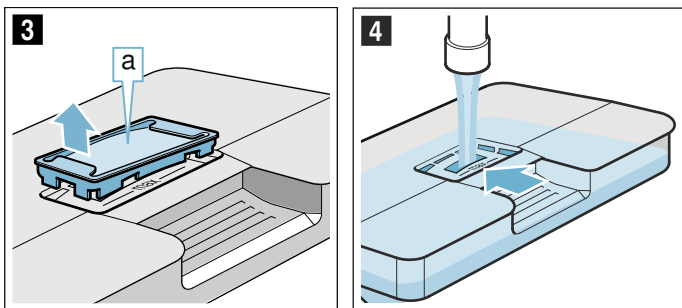
Upozornenia

- Ak má vaša voda vysoký obsah vápnika, 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 „4 veľmi tvrdá“.
 - Keď používate minerálnu vodu, tak len minerálnu vodu bez kyseliny uhličitej.
1. Ťuknite na pole .
Kryt sa automaticky posunie dopredu.

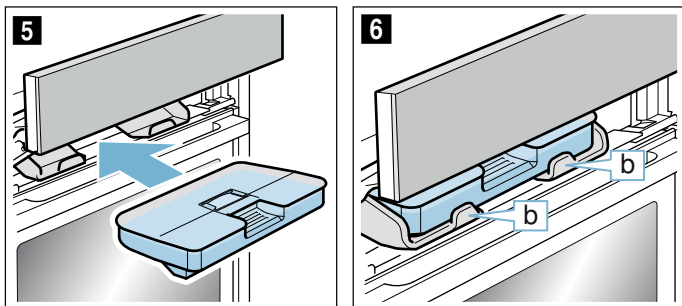
2. Kryt potiahnite obidvomi rukami dopredu a potom ho posuňte nahor tak, aby zapadol (obrázok 1).
3. Nádržku na vodu nadvihnite a vyberte z otvoru na nádržku (obrázok 2).



4. Veko pritlačte pozdĺž tesnenia, aby z nádržky na vodu nemohla vytekať voda.
5. Vyberte kryt **a** (obrázok 3).
6. Nádržku na vodu naplňte studenou vodou po značku „max“ (obrázok 4).



7. Kryt **a** opäť nasadíte do otvoru na nádržke na vodu.
8. Nasadíte naplnenú nádržku na vodu (obrázok 5). Dbajte na to, aby nádržka na vodu zapadla za obidvomi uchytieniami **b** (obrázok 6).



9. Kryt pomaly posuňte nadol, potom zatlačte dozadu tak, aby sa úplne zatvoril. Nádržka na vodu je naplnená. Môžete spustiť prevádzku s parou.

Doplnenie nádržky na vodu

Ak je nádržka na vodu počas prevádzky s parou prázdna, na displeji sa zobrazí výzva na naplnenie nádržky.

Upozornenia

- Prevádzky s pridaním pary bežia ďalej bez prídania pary.
- Keď je počas varenia v pare, regeneračného zohrievania, stupňa kysnutia alebo rozmrazovania nádržka na vodu prázdna, prevádzka sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

1. Otvorte kryt.
2. Vyberte nádržku na vodu a doplňte ju.
3. Naplnenú nádržku na vodu vložte a kryt zatvorte.

Po každej prevádzke s parou

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo obarenia!

Pri otvorení dvierok spotrebiča môže uniknúť horúca para. V závislosti od teploty pary je možné, že ju nevidno. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Zabraňte prístupu detí.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa počas prevádzky rozhorúči. Pred čistením ho nechajte vychladnúť.

Pozor!

Poškodenie smaltu: Keď je voda na dne varného priestoru, nespúšťajte prevádzku. Pred spustením prevádzky utrite vodu z 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 varnom priestore zostane vlhkosť. Na vysušenie varného priestoru môžete buď použiť druh prevádzky „Sušenie“, alebo varný priestor vysušiť ručne.

Upozornenia

- Po vypnutí spotrebiča svieti pole \triangle trochu dlhšie, aby upozornilo na potrebu vyprázdnenia nádržky na vodu.
- Vápenaté škvrny odstráňte handričkou namočenou v octe, umyte čistou vodou a utrite mäkkou utierkou.

Vyprázdnenie nádržky na vodu

Pozor!

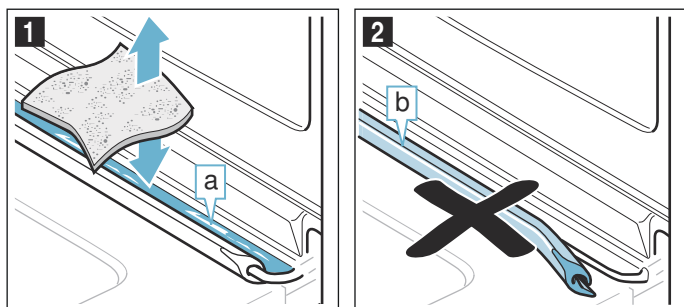
- Nádržku na vodu nesušte v horúcom varnom priestore. Nádržka na vodu sa poškodí.
- Nádržku na vodu neumývajte v umývačke riadu. Nádržka na vodu sa poškodí.

1. Otvorte kryt.
2. Vyberte nádržku na vodu.
3. Veko nádržky na vodu opatrne odoberte.
4. Nádržku na vodu vyprázdnite, vyčistite umývacím prostriedkom a dôkladne opláchnite čistou vodou.
5. Všetky časti vysušte mäkkou utierkou.
6. Tesnenie na veko utrite dosucha.
7. Nechajte vyschnúť s otvoreným vekom.
8. Nasadíte veko na nádržku na vodu a pritlačte ho.
9. Vložte nádržku na vodu a zatvorte kryt.

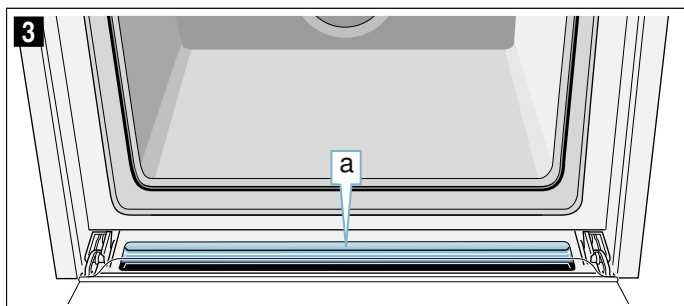
Sušenie odkvapovej drážky

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

Pri utieraní dávajte pozor, aby sa tesnenie **b** neuvoľnilo z odkvapového žliabku (obrázok **2**).



Odkvapový žliabok **a** sa nachádza pod varným priestorom (obrázok **3**).



Upozornenie: Keď sa uvoľní tesnenie, demontujte dvierka spotrebiča a tesnenie znova nasuňte na odkvapový žliabok. → "Dvierka spotrebiča" na strane 31

Spustenie sušenia

Pri sušení sa varný priestor zohreje, takže sa vlhkosť vo varnom priestore odparuje. Potom otvorte dvierka spotrebiča, aby mohla vodná para uniknúť z varného priestoru.

Pozor!

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

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Hrubé nečistoty z varného priestoru okamžite odstráňte a vlhkosť z dna varného priestoru utrite.
3. V prípade potreby tlačidlom on/off zapnite spotrebič.
4. Ťknite na pole **menu**. Zobrazí sa výber druhov prevádzky.
5. Ťknite na textové pole „Čistenie“.
6. Ťknite na textové pole „Sušenie“. Zobrazí sa čas trvania. Nedá sa zmeniť.
7. Spustíte tlačidlom start/stop . Sušenie sa pustí a po 10 minútach sa automaticky ukončí.
8. Otvorte dvierka spotrebiča a nechajte ich otvorené 1 až 2 minúty, aby vlhkosť mohla uniknúť z varného priestoru.

Ručné vysušenie varného priestoru

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

Časové funkcie

Váš spotrebič má rôzne časové funkcie.

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

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

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

Upozornenie: To, ako dlho znie signál, môžete zmeniť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenia" na strane 26

Nastavenie času trvania

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

Nastavenie

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

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

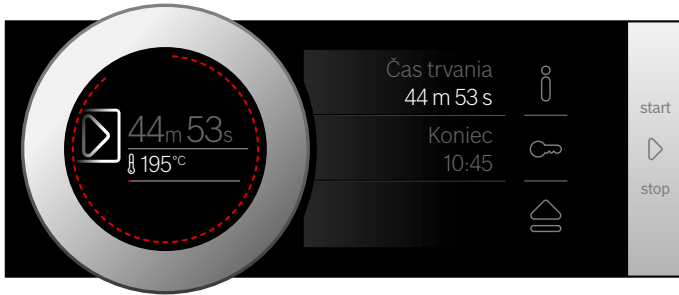
Nastaviť sa dá maximálne 23 hodín a 59 minút.

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

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



4. Spustíte tlačidlom start/stop ▷.
Čas trvania plynie.



Spotrebič začne hriať.

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

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

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

Zmena a zrušenie

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

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

Nastavenie konca

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

Upozornenia

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

Nastavenie

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

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

1. Nastavte druh prevádzky a teplotu alebo stupeň.
2. Nastavte čas trvania.
3. Pred spustením ťuknite na textové pole „Koniec“. Na displeji je v popredí vypočítaný čas skončenia zobrazený bielou farbou.

4. Otočným voličom posuňte koniec na neskôr.



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



Spotrebič je v čakacej pozícii. Keď sa spotrebič spustí, čas prevádzky na displeji začne plynúť.

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

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

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

Zmena a zrušenie

Po spustení sa už čas skončenia nedá zmeniť.

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

Nastavenie časovača

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

Nastavenie

Čas nastavený na časovači začína vždy na nula minútach.


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

Nastaviť sa dá maximálne 24 hodín.

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

Upozornenie: Po niekoľkých sekundách sa automaticky spustí časovač.


Čas na časovači sa odpočítava.

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

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

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

Zmena a zrušenie

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

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









Teplotná sonda

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

Druhy ohrevu

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

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

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

Upozornenia

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

Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

Teplota varného priestoru

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

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

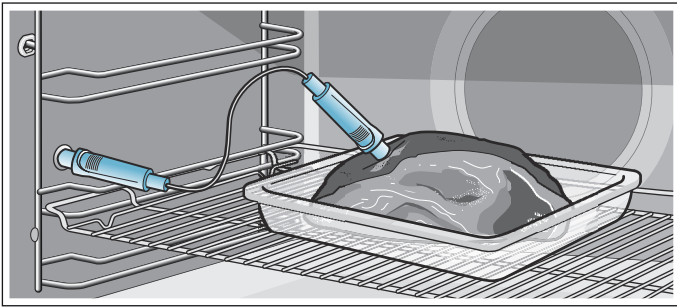
Vsunutie teplotnej sondy do varenej potraviny

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

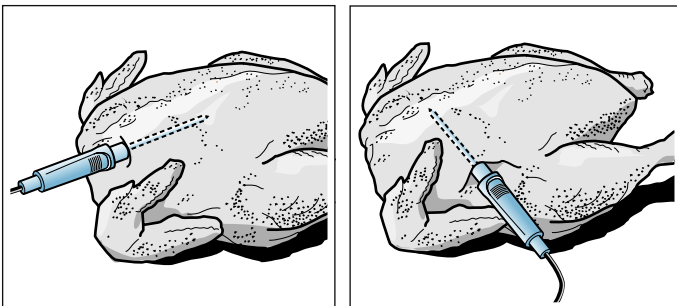
Teplotná sonda má tri body merania. Dbajte na to, aby stredný bod merania bol vo varenej potravine.

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

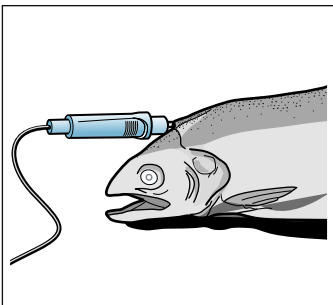
Do tenších kúskov vsuňte sondu z boku do najhrubšej časti.



Hydina: Teplotnú sondu vsuňte na najhrubšom mieste na prsiach hydiny až na doraz. Podľa konkrétnej hydiny vsuňte teplotnú sondu priečne alebo pozdĺžne. Potom otočte hydinu a položte ju na rošt prsiami nadol.



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



Potravinu obráťte: Keď chcete potravinu obrátiť, teplotnú sondu vyberte. Po obrátení skontrolujte, či je teplotná sonda správne vsunutá v potravine.

Keď teplotnú sondu vyberiete počas prevádzky, všetky nastavenia sa zrušia a musíte vykonať nové nastavenia.

Pozor!

Kábel teplotnej sondy neprivrite.

Aby sa teplotná sonda nepoškodila v dôsledku pôsobenia príliš veľkého tepla, musí byť vzdialenosť medzi ohrevným telesom grilu a teplotnou sondou niekoľko centimetrov. Mäso môže počas pečenia zväčšiť svoj objem.

Nastavenie teploty v strede potraviny

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

Druhy ohrevu

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

Spotrebič začne hriať.

Parenie

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

Spotrebič začne hriať.

Assist

1. Ťuknite na pole **menu**.
2. Ťuknite na textové pole „Assist“.
3. Ťuknite na textové pole s požadovanou kategóriou.
4. Ťuknite na textové pole s požadovanou potravinou.
5. Ťuknite na textové pole s požadovaným jedlom.
6. V prípade potreby ťuknite na pole „Prispôbiť“. Otočným voličom prispôbte teplotu varného priestoru.
alebo
Ťuknite na textové pole „Teplota v strede potraviny“. Otočným voličom prispôbte teplotu v strede potraviny.
7. Spustíte tlačidlom start/stop \triangleright .
Čas na displeji zobrazuje, ako dlho už prevádzka beží.

Spotrebič začne hriať.

Na displeji je v popredí teplota v strede potraviny zobrazená bielou farbou, vľavo aktuálna teplota, vpravo nastavená teplota, napr. „ $\text{15} \mid 80^\circ\text{C}$ “. Lína rozohrievania sa vzťahuje tiež na teplotu v strede potraviny.

Po dosiahnutí nastavenej teploty v strede potraviny zaznie zvukový signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa aktuálne teplota v strede potraviny rovná nastavenej teplote, napr. „ $\text{80} \mid 80^\circ\text{C}$ “. Priebeh času sa zastaví.

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


Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

Zmena


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

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

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

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

Zrušenie

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

Teplota v strede rôznych potravín


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

Obsiahle údaje o druhu ohrevu a teplote nájdete na konci návodu na používanie. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 38

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

Detská poistka

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



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

Aktivovanie a deaktivovanie

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

Cca 4 sekundy podržte pole  stlačené.

Na displeji sa objaví upozornenia na potvrdenie.

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

Základné nastavenia


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

Zmena základných nastavení

Spotrebič musí byť zapnutý.


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

Zrušenie

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

Zoznam základných nastavení

Podľa výbavy vášho spotrebiča nie sú dostupné všetky základné nastavenia.

Nastavenie	Výber
Jazyk	Ďalšie jazyky k dispozícii
Čas	Čas v 24 h formáte
Tvrdosť vody	00 (zmäkčená) 01 (mäkká) 02 (stredne tvrdá) 03 (tvrdá) 04 (veľmi tvrdá)*
Výrobné nastavenia	Obnovenie stavu neobnoviť*
Zvukový signál	Krátke trvanie (30 s) Stredné trvanie (1 min)* Dlhé trvanie (5 min)
Hlasitosť	Stupne 01 – 05
Zvukový signál tlačidiel	zapnuté Vypnuté* (zvuk pri on/off  zostane)

Jas displeja	Stupnica s 5 stupňami
Zobrazenie času	vyp. Digitálne*
Osvetlenie	V prevádzke vyp. V prevádzke zap.*
Prevádzka po zapnutí	Hlavné menu Druhy ohrevu* Para Assist
Vypnutie displeja v noci	vypnuté* zapnuté
Logo značky	zobraziť* nezobraziť
Čas dobehu ventilátora	Odporúča sa* Minimálne
Výsuvný systém	Nie je súčasťou výbavy* (pri použití rámu a jednoduchého výsuvu) Nie je súčasťou výbavy* (pri 2-násobnom a 3-násobnom výsuve)
Nastavenie programu sabat	zapnuté vypnuté*

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

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

Výpadok elektrického prúdu

Vami uskutočnené zmeny nastavení zostanú zachované aj po výpadku prúdu.

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

Zmena času

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

Spotrebič musí byť zapnutý.

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

Program sabat

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

Spustenie programu sabat

Prv než budete môcť použiť program sabat, musíte aktivovať základné nastavenia. → "Základné nastavenia" na strane 26

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

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

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

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

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

Tlačidlom on/off \odot vypnite spotrebič.

Upozornenie: Keď otvoríte dvierka spotrebiča, prevádzka sa nepreruší.

Zmena a zrušenie

Po spustení sa už nastavenia nedajú zmeniť.

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

Čistiace prostriedky

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

Vhodné čistiace prostriedky

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

Pozor!

Poškodenie povrchu

Nepoužívajte

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

Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.

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

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

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

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

Vnútro spotrebiča

Smaltované a samočistiace plochy	Dodržiavajte upozornenia týkajúce sa plôch varného priestoru uvedené za tabuľkami.
Sklený 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 umývací roztok: Vyčistite handričkou. Nepoužívajte abrazívne prostriedky.
Kryt dvierok z nehrdzavejúcej ocele	Čistiaci prostriedok na nehrdzavejúcu oceľ: Dodržiavajte pokyny výrobcov. Nepoužívajte ošetrojúce prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ. Pred čistením opatrne odoberte kryt dvierok.
Rámy	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.
Systém vyťahovacích koľajničiek	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mastiaci tuk z vyťahovacích koľajničiek, čistite ich zasunuté. Neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou. Nečistoty na nádobách z nehrdzavejúcej ocele z potravín s obsahom škrobu (napr. ryža) vyčistite octovým čističom.
Nádržka na vodu	Horúci umývací roztok: Vyčistite 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.
Teplotná sonda	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Neumývajte v umývačke riadu.

Upozornenia

- Malé farebné rozdiely na čele spotrebiča vzniknú kvôli zloženiu z rôznych materiálov, napr. sklo, plast alebo kov.
- Tiene na sklách dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, je svetelný odraz osvetlenia varného priestoru.

- Smalt sa pri veľmi vysokých teplotách vypáli. Môžu tak vzniknúť malé farebné rozdiely. Je to normálne a nemá to žiaden vplyv na funkciu. Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne smaltovať. Preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana sa tým nenaruší.

Plochy varného priestoru

Zadná stena, horná stena a bočné steny varného priestoru sú samočistiace. Zistíte to podľa drsného povrchu.

Dno varného priestoru je smaltované a má hladký povrch.

Čistenie smaltovaných plôch

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

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

Varný priestor nechajte po čistení vyschnúť otvorený.

Upozornenie: Zvyšky potravín môžu vytvoriť biele povlaky. Nie sú škodlivé a nemajú žiadny vplyv na funkčnosť. V prípade potreby môžete zvyšky odstrániť kyselinou citrónovou.

Čistenie samočistiacich plôch

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

Keď sa už samočistiace plochy samé nedostatočne čistia a vznikajú tmavé škvrny, môžete ich vyčistiť spustením funkcie čistenia. Všimnite si údaje v príslušnej kapitole. → "Funkcia čistenia" na strane 29

Pozor!

Na samočistiace plochy nepoužívajte čistiaci prostriedok na rúry. Povrchy by sa mohli poškodiť. Ak sa čistiaci prostriedok na rúry napriek tomu dostane na tieto plochy, ihneď ho umyte vodou a špongiou. Prosím, nešúchajte a nepoužívajte abrazívne pomôcky na čistenie.

Udržiavanie čistoty spotrebiča

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

Tipy

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

Funkcia čistenia

Váš spotrebič má druhy prevádzky „EcoClean Direct“ a „Odstránenie vodného kameňa“. S funkciou čistenia „EcoClean Direct“ sa vyčistia samočistiace plochy vo varnom priestore. S druhom prevádzky „Odstránenie vodného kameňa“ odstránite vodný kameň z odparovača.

EcoClean Direct

S druhom prevádzky „Funkcia čistenia“ sa vyčistia samočistiace plochy spotrebiča.

Samočistiace plochy (zadná stena, horná stena a bočné steny) sú potiahnuté vrstvou poréznej, matnej keramiky. Táto vrstva počas prevádzky rúry nasáva a odbúrava striekance z pečenia a grilovania. Keď sa plochy už nečistia dostatočne a vznikajú tmavé škvrny, povrch môžete vyčistiť druhom prevádzky funkcia čistenia.

Upozornenie: Spotrebič zaznamenáva používanie.

Potom indikuje, kedy sa odporúča čistenie.

Odporúčanie sa zobrazuje dovedy, kým sa nespustí funkcia čistenia.

Keď budete toto upozornenie ignorovať, samočistiace plochy sa môžu poškodiť.

Keď je váš spotrebič predčasne veľmi znečistený, príp. keď na zadnej stene zistíte tmavé škvrny, nečakajte s čistením, kým sa objaví výzva. Pretože čím častejšie sa čistenie uskutočňuje, tým dlhšie je zaručená schopnosť čistenia samočistiacich plôch. Na spotrebiči môžete kedykoľvek spustiť funkciu čistenia.

Pred spustením funkcie čistenia

Z varného priestoru vyberte rámy, vyťahovacie koľajničky, príslušenstvo a riad.

Čistenie dna varného priestoru a dvierok spotrebiča

Odstráňte hrubé nečistoty z dna varného priestoru, dvierok spotrebiča a osvetlenia varného priestoru. Ináč vzniknú škvrny, ktoré sa už nedajú odstrániť.


Pozor!

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

Nastavenie funkcie čistenia


Prv než nastavíte funkciu čistenia, dbajte na to, aby boli dodržané všetky údaje týkajúce sa prípravy.

Čas trvania je pri funkcii čistenia pevne prednastavený na 1 hodinu. Nedá sa zmeniť.

1. Ťuknite na pole **menu**. Zobrazí sa výber druhov prevádzky.
2. Ťuknite na textové pole „Čistenie“.
3. Ťuknite na textové pole „EcoClean Direct“.
4. Spustíte tlačidlom start/stop . Čas prevádzky na displeji plyní. Lína rozohrievania sa pri funkcii čistenia neobjaví.

Funkcia čistenia sa spustí.

Počas priebehu funkcie čistenia vetrajte kuchyňu.



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

Posunutie času skončenia

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

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

Zrušenie

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

Upozornenie: Počítadlo prevádzkových hodín sa nevynuluje. Výzva na použitie funkcie čistenia sa naďalej objavuje na displeji.

Po funkcii čistenia

Keď je varný priestor vychladnutý, utrite ho v prípade potreby vlhkou handrou.

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

Odstránenie vodného kameňa

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

Odstránenie vodného kameňa pozostáva z viacerých krokov. Z hygienických dôvodov musí odstraňovanie vodného kameňa kompletne prebehnúť, aby bol spotrebič znova pripravený na prevádzku. Odstránenie vodného kameňa trvá celkom 70 – 90 minút.

- Odstránenie vodného kameňa (cca 55 – 70 minút), potom vyprázdňte nádržku na vodu a znova ju naplňte
- Prvé oplachovanie (cca 6 – 9 minút), potom vyprázdňte nádržku na vodu a znova ju naplňte
- Druhé oplachovanie (cca 6 – 9 minút), potom vyprázdňte nádržku na vodu a vysušte ju

Keď sa odstraňovanie vodného kameňa preruší (napr. následkom výpadku prúdu alebo vypnutím spotrebiča), po opätovnom zapnutí spotrebiča budete dvakrát upozornení na potrebu opláchnutia. Spotrebič zostane až do konca druhého oplachovania zablokovaný pre iné druhy prevádzky.



To, ako často sa musí odstrániť vodný kameň zo spotrebiča, závisí od tvrdosti použitej vody. Keď je možných už len 5 alebo menej prevádzok s parou, spotrebič vás upozorní na potrebu odstránenia vodného kameňa hlásením na displeji. Počet zostávajúcich prevádzok sa zobrazí po zapnutí. Budete tak mať čas pripraviť sa včas na odstránenie vodného kameňa.

Spustenie


Pozor!

- Poškodenia spotrebiča: Na odstraňovanie vodného kameňa používajte výlučne nami odporúčaný odvápnovací prostriedok. Doba pôsobenia pri odstraňovaní vodného kameňa je prispôbena podľa použitého odvápnovacieho prostriedku. Iné odvápnovacie prostriedky môžu spotrebič poškodiť. Odvápnovací prostriedok, obj. č. 311 680
- Odvápnovací roztok: Odvápnovací roztok alebo odvápnovací prostriedok nedávajte na ovládací panel alebo iné citlivé povrchy. Povrchy sa poškodia. Ak však k tomu dôjde, odvápnovací roztok okamžite odstráňte vodou.


Keď ste pred odstraňovaním vodného kameňa použili prevádzku s parou, spotrebič najprv vypnite, aby sa zvyšková voda odčerpala z odparovacej misky.

1. Roztok na odvápnenie pripravte zmiešaním 400 ml vody a 200 ml tekutého odvápnovacieho prostriedku.
 2. Spustíte tlačidlom on/off .
 3. Nádržku na vodu vyberte a nalejte do nej odvápnovací roztok.
 4. Nádržku na vodu naplnenú odvápnovacím roztokom úplne zasuňte.
 5. Zatvorte kryt.
 6. Ťuknite na pole **menu**.
Zobrazí sa výber druhov prevádzky.
 7. Ťuknite na textové pole „Čistenie“.
 8. Ťuknite na textové pole „Odstránenie vodného kameňa“.
Zobrazí sa čas trvania odstraňovania vodného kameňa. Nedá sa zmeniť.
 9. Spustíte tlačidlom start/stop .
- Zo spotrebiča sa odstráni vodný kameň. Na displeji plynie čas trvania.
Po uplynutí času trvania zaznie signál.


Prvé opláchnutie

1. Otvorte kryt.
 2. Nádržku na vodu vyberte, dôkladne vypláchnite, naplňte vodou a znova zasuňte.
 3. Zatvorte kryt.
 4. Spustíte tlačidlom start/stop .
- Spotrebič sa prepláchnie.
Po uplynutí času trvania zaznie signál.

Druhé opláchnutie

1. Otvorte kryt.
 2. Nádržku na vodu vyberte, dôkladne vypláchnite, naplňte vodou a znova zasuňte.
 3. Zatvorte kryt.
 4. Spustíte tlačidlom start/stop .
- Spotrebič sa prepláchnie.
Po uplynutí času trvania zaznie signál.

Dočistenie

1. Otvorte kryt.
 2. Nádržku na vodu vyprázdňte a vysušte.
 3. Tlačidlom on/off  spotrebič vypnete.
- Odstraňovanie vodného kameňa je ukončené a spotrebič je opäť pripravený na použitie.

Rámy

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

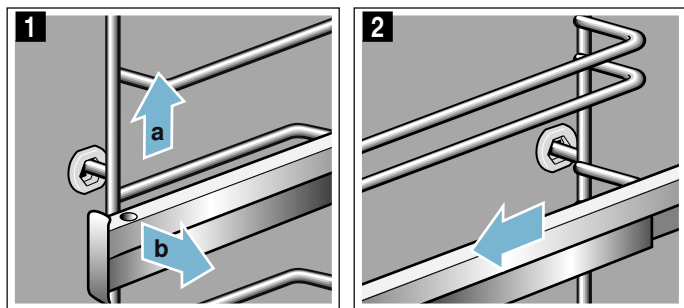
Vyvesenie a zavesenie rámov

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

Vyvesenie rámov

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

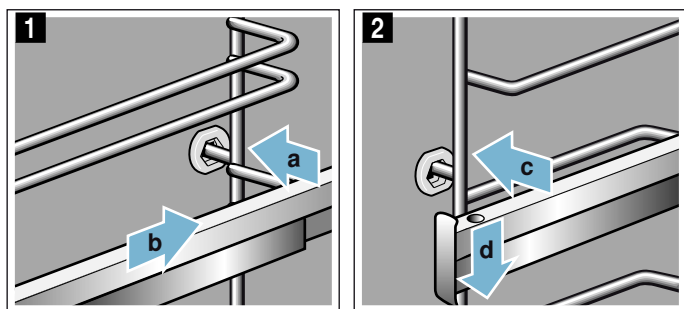


Rámy vyčistíte čistiacim prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

Zavesenie rámov

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

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



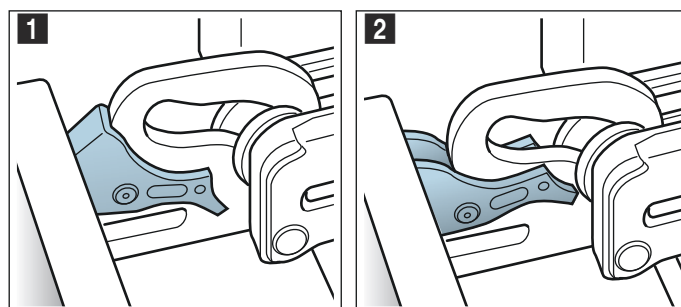
Dvierka spotrebiča

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

Zavesenie a vyvesenie dvierok spotrebiča

Pred čistením a vybratím skiel dvierok môžete dvierka spotrebiča vyvesiť.

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



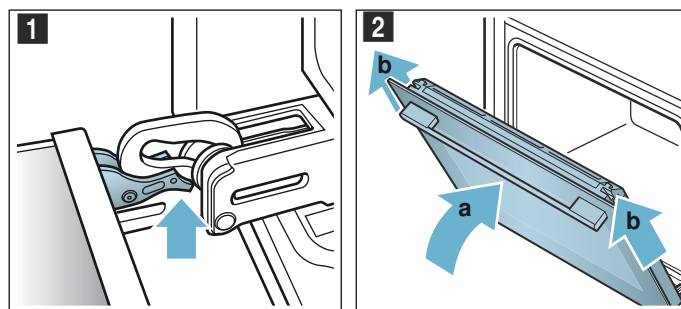
Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

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

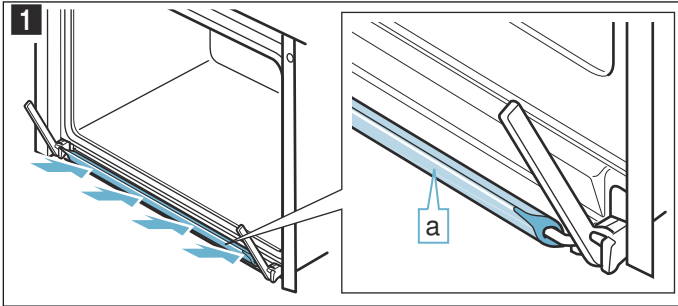
Vyvesenie dvierok spotrebiča

1. Dvierka spotrebiča celkom otvorte a potlačte smerom k spotrebiču.
2. Obidve zaistovacie páčky vľavo a vpravo vyklopte (obrázok **1**).
3. Zatvorte dvierka spotrebiča až na doraz **a**. Obidvomi rukami vľavo a vpravo chyťte **b** a vytiahnite nahor (obrázok **2**).

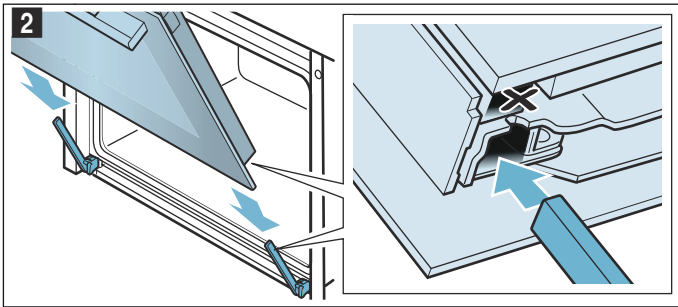


Zavesenie dvierok spotrebiča

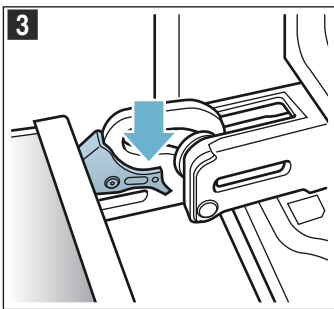
1. Tesnenie **a** pritlačte pozdĺž odkvapového žliabku (obrázok **1**), pretože tesnenie **a** sa môže pri čistení uvoľniť.



2. Dvierka spotrebiča znova zaveste v opačnom poradi. Pri zavesení dvierok spotrebiča dbajte na to, aby sa obidva závesy zaviedli rovno do otvoru (obrázok **2**). Založte obidva závesy dolu k vonkajšiemu sklu a použite ich ako vedenie. Dbajte na to, aby sa závesy zasunuli do správneho otvoru. Zasúvanie musí ísť ľahko a bez odporu. Ak by ste cítili odpor, skontrolujte, či sú závesy zasunuté do správneho otvoru.



3. Úplne otvorte dvierka spotrebiča. Obidve zaistovacie páčky znova sklopte (obrázok **3**).

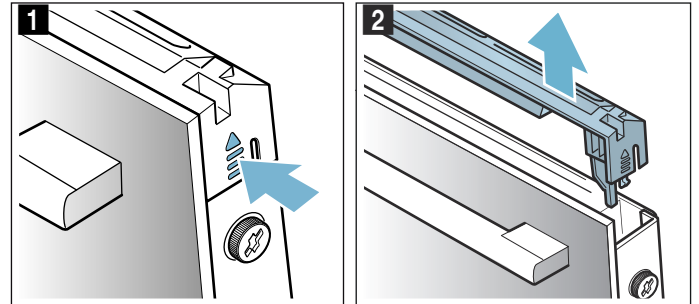


4. Zatvorte dvierka varného priestoru.

Odoberanie krytu dvierok

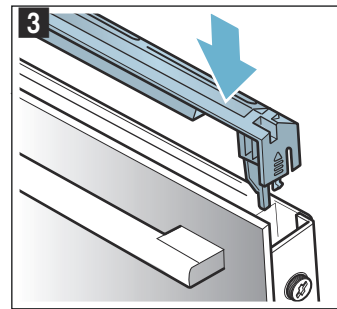
Vložka z nehrdzavejúcej ocele v kryte dvierok sa môže sfarbiť. Aby bolo čistenie dôkladné, môžete odstrániť kryt.

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



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

4. Znova mierne otvorte dvierka spotrebiča. Nasadte kryt a pritlačte, aby počuteľne zapadol (obrázok **3**).



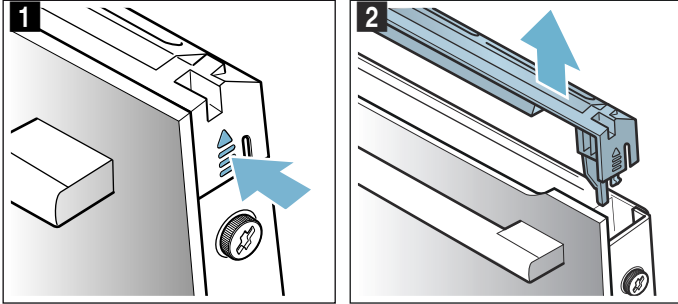
5. Zatvorte dvierka spotrebiča.

Demontáž a montáž skiel dvierok

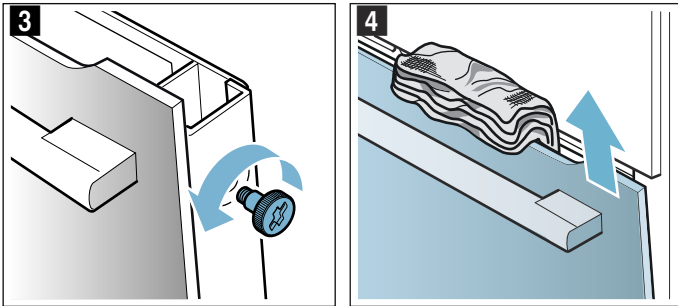
Aby sa dal spotrebič lepšie vyčistiť, sklo dvierok spotrebiča sa dá vybrať.

Demontáž na spotrebiči

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



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



Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou utierkou.

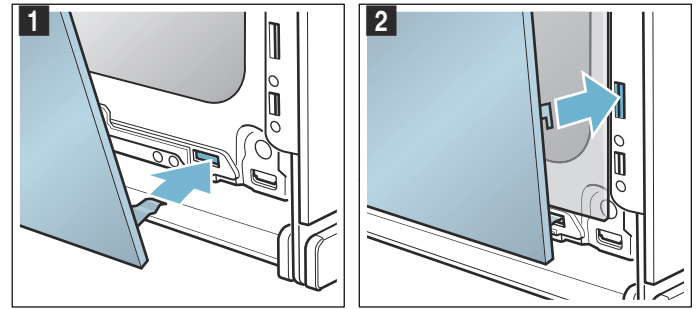
! Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

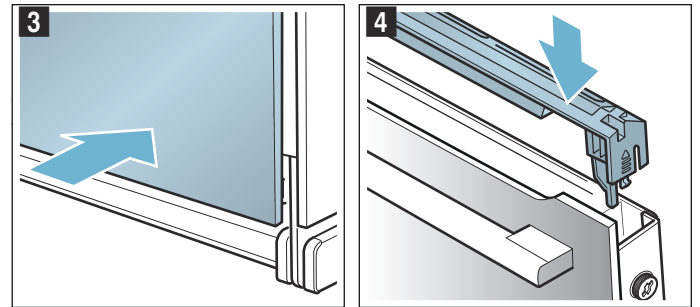
- Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.

Montáž na spotrebiči

1. Čelné sklo zaveďte dolu do držiakov (obrázok 1).
2. Čelné sklo zatvorte tak, aby obidva horné háčiky boli oproti otvoru (obrázok 2).



3. Čelné sklo dolu pritlačte tak, aby počuteľne zapadlo (obrázok 3).
4. Dvierka spotrebiča znova mierne otvorte a odstráňte kuchynskú utierku.
5. Obidve skrutky vľavo a vpravo opäť zaskrutkujte.
6. Nasadte kryt a pritlačte, aby počuteľne zapadol (obrázok 4).



7. Zatvorte dvierka spotrebiča.

Pozor!

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

Porucha - čo robiť?

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

Poruchy odstránite sami

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

Keď sa jedlo nevydarí optimálne, na konci návodu na používanie nájdete veľa tipov a upozornení týkajúcich sa prípravy jedál. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 38


Porucha	Možná príčina	Náprava/upozornenie
Spotrebič nefunguje.	Chybná poistka.	Skontrolujte poistku v poistkovej skrini.
	Výpadok elektrického prúdu	Skontrolujte, či kuchynské svetlo alebo ostatné kuchynské spotrebiče fungujú.
Na displeji je „Sprache Deutsch“.	Výpadok elektrického prúdu	Nastavte jazyk a čas znova.
Čas sa neobjaví, keď je spotrebič vypnutý.	Základné nastavenie je zmenené.	Zmeňte základné nastavenia zobrazenia času.
Spotrebič sa nerozhrieva, na displeji svieti symbol [Z].	Demonštračný režim v základných nastaveniach je aktivovaný.	Odpojte na chvíľu spotrebič od siete (vypnite poistku v poistkovej skrini) a potom do 3 minút deaktivujte demonštračný režim v základných nastaveniach.
Spotrebič sa nespustí a na displeji sa objaví „Varný priestor príliš horúci“	Pre zvolené jedlo alebo druh ohrevu je varný priestor príliš horúci	Nechajte vychladnúť varný priestor a spotrebič znova spustite
Otočný volič vypadol z uloženia na ovládacom poli.	Otočný volič omylom vypadol zo zaistenia.	Otočný volič je odoberateľný. Jednoducho vložte otočný volič naspäť do jeho uloženia na ovládacom paneli a vložte ho dovnútra tak, aby zapadol a dal sa otáčať ako zvyčajne.
Otočný volič sa už nedá ľahko otáčať.	Nečistoty pod otočným voličom.	Otočný volič je odoberateľný. Otočný volič jednoducho vytiahnite z jeho uloženia. Alebo stlačte vonkajší okraj otočného voliča tak, aby sa preklopil a aby sa dal ľahko uchopiť. Otočný volič a jeho uloženie na spotrebiči opatrne vyčistite umývacím roztokom a handričkou. Osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte ostré alebo abrazívne prostriedky. Nenamáčajte alebo neumývajte v umývačke na riad. Otočný volič nevyťahujte príliš často, aby jeho uloženie zostalo stabilné.
Prevádzka s parou alebo odstraňovanie vodného kameňa sa nespustí alebo nepokračuje	Nádržka na vodu je prázdna	Naplnenie nádržky na vodu
	Kryt je otvorený	Zatvorte kryt
	Odstránenie vodného kameňa zablokuje prevádzku s parou	Uskutočnite odstránenie vodného kameňa
	Senzor je chybný	Zvolajte zákaznícky servis
Spotrebič upozorňuje na potrebu opláchnutia	Počas odstraňovania vodného kameňa bol prívod prúdu prerušený a spotrebič vypnutý	Po opätovnom zapnutí spotrebiča dvakrát opláchnite
Spotrebič vás vyzve na odstránenie vodného kameňa bez toho, aby sa predtým objavilo počítadlo	Nastavený rozsah tvrdosti vody je príliš nízky	Uskutočnite odstránenie vodného kameňa Skontrolujte a prispôbte nastavený rozsah tvrdosti vody
Tlačidlá blikajú	Normálny jav spôsobený skondenzovanou vodou za ovládacím panelom	Keď sa skondenzovaná voda odparí, tlačidlá prestanú blikáť
Výsledok varenia/pečenia pri použití s pridaním pary je príliš suchý alebo vlhký	Intenzita pary bola nesprávne zvolená	Zvoľte vyššiu alebo nižšiu intenzitu pary

Objaví sa hlásenie „Naplniť nádržku na vodu“, hoci nádržka na vodu je naplnená	Kryt je otvorený	Zatvorte kryt
	Nádržka na vodu nezapadla do svojej polohy	Nechajte nádržku na vodu zapadnúť do svojej polohy → "Para" na strane 17
	Senzor je chybný	Zavolajte zákaznícky servis
	Nádržka na vodu spadla. Následkom otrasov sa časti vo vnútornom priestore nádržky na vodu uvoľnili, nádržka na vodu netesní.	Objednajte novú nádržku na vodu
Kryt na vyberanie nádržky sa neotvára	Zástrčka nie je zasunutá	Pripojte spotrebič do elektrickej siete
	Výpadok elektrického prúdu	Skontrolujte, či iné kuchynské spotrebiče fungujú
	Chybná poistka	Skontrolujte v poistkovej skrini, či je poistka spotrebiča v poriadku
	Senzor poľa  je chybný	Zavolajte zákaznícky servis V prípade potreby nádržku na vodu vyprázdnite: Dvierka spotrebiča otvorte, vpravo a vľavo prstami chyťte pod kryt a kryt vyťahnite von
Pri varení v pare vzniká extrémne veľa pary	Spotrebič sa automaticky kalibruje	Normálny proces
Pri varení v pare vzniká opakovane extrémne veľa pary	Spotrebič sa pri príliš krátkych časoch ohrevu nemôže automaticky kalibrovať	Obnovte výrobné nastavenia na spotrebiči a kalibráciu zopakujte
Pri parení vzniká klopotavý zvuk	Efekt pôsobenia tepla na studené pri mrazených potravinách podmienený vodnou parou	Nie je možné

Varovanie – Nebezpečenstvo elektrického výboja!

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

Hlásenia chýb na displeji

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

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

Maximálny čas prevádzky


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

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

Maximálny čas prevádzky dosiahnutý

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

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

Keď spotrebič nepotrebujete, vypnite ho tlačidlom on/off .

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

Osvetlenie varného priestoru

Na osvetlenie varného priestoru má váš spotrebič jednu alebo viac LED žiaroviek s dlhou životnosťou.

Ak by sa aj napriek tomu niektorá LED žiarovka alebo kryt osvetlenia pokazili, zavolajte zákaznícky servis. Kryt osvetlenia sa nesmie odstrániť.

Služba zákazníkom

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


Číslo E a číslo FD

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

Keď je váš spotrebič vybavený funkciou pary, typový štítok nájdete vpravo za panelom.



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

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

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

Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

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

Jedlá

S druhom prevádzky „Jedlá“ môžete pripravovať najrozličnejšie jedlá. Spotrebič pre ne vyberie optimálne nastavenie.

Aby ste docielili dobré výsledky, varný priestor nesmie byť pre vybrané jedlá príliš horúci. Ak je príliš horúci, na displeji sa objaví upozornenie. Nechajte varný priestor vychladnúť a spotrebič ešte raz spustite.

Upozornenia týkajúce sa nastavení

- Výsledok pečenia závisí od kvality potravín a veľkosti a druhu varnej nádoby. Aby bol výsledok pečenia optimálny, použite kvalitné potraviny a mäso s teplotou z chladničky. Ak použijete zmrazené jedlá, použite len potraviny vybrané priamo z mrazničky.
- Pri niektorých jedlách sa zobrazí návrh teploty, druhu ohrevu a času pečenia. Teplotu a čas trvania môžete zmeniť podľa vlastných potrieb.
- Pri niektorých jedlách budete vyzvaný, aby ste zadali hmotnosť. Zadajte vždy celkovú hmotnosť, ibaže by vás spotrebič vyzval k inému zadaniu. Tu prevezme za vás spotrebič nastavenia času a teploty. Nastavenie hmotnosti mimo uvedeného rozsahu hmotnosti nie je možné.
- Pri pečení jedál, pri ktorých spotrebič za vás prevezme výber teploty, môžete byť k dispozícii až teplota do 300 °C. Dbajte na to, aby ste použili dostatočne žiaruvzdorný riad.
- Dostanete upozornenia týkajúce sa napr. riadu, výšky zasunutia alebo údaje o pridaní tekutín pri pečení mäsa. Pri niektorých jedlách je počas pečenia potrebné napr. obrátenie alebo premiešanie. Krátko po spustení sa to zobrazí na displeji. Signál vás na to upozorní v správnom čase.
- Upozornenia týkajúce sa vhodného riadu a tipy a triky na prípravu jedál nájdete na konci návodu na používanie. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 38

Pridanie pary

Pri niektorých jedlách sa automaticky aktivuje funkcia pary. Spotrebič vás upozorní na potrebu naplnenia nádržky na vodu. Všeobecné pokyny týkajúce sa funkcie pary nájdete v príslušnej kapitole. → "Para" na strane 17

Varovanie – Nebezpečenstvo obarenia!

Pri otvorení dvierok spotrebiča môže uniknúť horúca para. V závislosti od teploty pary je možné, že ju nevidno. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Zabráňte prístupu detí.

Teplotná sonda

Pri niektorých jedlách môžete použiť aj teplotnú sondu. Po zasunutí teplotnej sondy do spotrebiča sa vám zobrazia jedlá, ktoré sú vhodné na jej použitie. Teplotu v strede potraviny a teplotu varného priestoru môžete zmeniť. → "Teplotná sonda" na strane 23

Výber jedla

Jedlá sú zostavené podľa jednotnej štruktúry:

- Kategória
- Jedlo
- Jedlo

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené kategórie s príslušnými jedlami. Za každým jedlom nájdete jednu alebo viac možností.

Kategória	Jedlá
Koláče, chlieb	Koláče
	Drobné pečivo
	Suché pečivo
	Chlieb
	Žemle
	Pikantné koláče, pizza, quiche
Nákypy, suflé	Nákyp, pikantný, čerstvý, varené prísady
	Lasagne, čerstvé
	Gratinované zemiaky, surové prísady, výška 4 cm
	Nákyp, sladký, čerstvý
	Suflé v porciových formách
Zmrazené výrobky	Pizza
	Nákypy
	Zemiakové výrobky
	Hydina, ryby
	Zelenina
Hydina	Kurča
	Kačka, hus
	Morka
Mäso	Bravčové mäso
	Hovädzie mäso
	Tefacie mäso
	Jahňacie mäso
	Divina
	Mäsové jedlá
Ryba	Ryby, celé
	Rybie filé
	Rybie kotlety
	Jedlá z rýb
	Morské plody
Prílohy, zelenina	Zemiaky
	Ryža
	Obilniny
	Strukoviny
	Rezance, knedle
	Vajcia

Kategória	Jedlá
Dezerty, kompót	Karamelový krém
	Kysnutá knedľa
	Jogurt v pohároch
	Mliečna ryža
	Ovocný kompót
Zaváranie, odšťavovanie, dezinfikovanie	Zaváranie
	Odšťavovanie
	Dezinfikovanie dojčenských fľaštičiek
Zohrievanie, dopekánie	Menu
	Pečivo
	Prílohy
Rozmrazovanie jedál	Ovocie, zelenina

Senzor pečenia

Váš spotrebič má senzor pečenia. Tento sa automaticky aktivuje, hneď ako zvolíte pečivo z nasledujúcich kategórií zoznamu výberu.

Kategória	Jedlá	Jedlá
Koláče, chlieb, pizza	Koláč	Koláč vo forme
		Koláče na plechu
		Slaný koláč/koláč tarta
	Drobné pečivo	Pečivo z lístkového cesta
		Mufiny
		Pečivo z kysnutého cesta
	Pikantné koláče, pizza a quiche	Pikantné koláče, quiche
		Pizza
		Alsaský koláč
Mrazené výrobky	Zemiakové výrobky	Zemiakové výrobky

Spotrebič tu prevezme kontrolu. Spotrebič potom plnoautomaticky reguluje proces pečenia, nie sú potrebné ďalšie nastavenia. Keď je pečivo hotové, spotrebič sa samočinne vypne. Zaznie zvukový signál. Čas trvania približne zodpovedá receptu vášho pečiva a nezobrazí sa. Prevádzka so senzorom pečenia sa môže spustiť len vo vychladnutej rúre.

Všetky ostatné kategórie sa senzorom pečenia nemonitorujú. Tu sa ponúka vyskúšané nastavenie s možnosťami prispôsobenia.

Vhodné sú tmavé formy na pečenie z kovu. Nepoužívajte formy na pečenie zo silikónu alebo príslušenstvo s obsahom silikónu. Senzor pečenia sa poškodí.

Hneď ako sa na displeji zobrazuje „Neotvárať dvierka“, senzor pečenia je aktívny. Neotvárajte dvierka spotrebiča, v opačnom prípade sa zrušia nastavenia. Spotrebič ponúkne dopekánie. Spotrebič hreje ďalej a môžete prispôbiť navrhovaný čas. Priebeh musíte sami sledovať.

Nastavenie jedla

Budete sprevádzaný kompletne celým procesom nastavenia vášho zvoleného jedla.

Na listovanie po jednotlivých úrovniach použijete otočný volič.

1. Ťknite na pole **menu**.
Zobrazí sa výber druhov prevádzky.
2. Ťknite na textové pole „Assist“.
Objavia sa kategórie.
3. Ťknite na požadovanú kategóriu.
Objavia sa potraviny ku kategóriám.
4. Ťknite na požadovanú potravinu.
Objavia sa jednotlivé jedlá.
5. Ťknite na požadované jedlo.
Na displeji sa k nemu objavia nastavenia. Pri mnohých jedlách môžete nastavenia prispôsobiť svojim vlastným potrebám.
Pri niektorých jedlách musíte namiesto toho nastaviť hmotnosť.

Tip: V textovom poli „Tip“ nájdete upozornenia týkajúce sa príslušenstva a výšky zasunutia.

6. Spustíte tlačidlom start/stop ▷.
Čas prevádzky na displeji plynie.
Spotrebič začne hriať.

Po uplynutí času trvania zaznie signál. Spotrebič prestane hriať.

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

Dopečenie

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

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

Upozornenie: Dopečenie môžete použiť akokoľvek často.

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

Tlačidlom on/off ① vypnite spotrebič.

Posunutie času skončenia

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

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

Zmena a zrušenie

Po spustení sa už nastavenia nedajú zmeniť.

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

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

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

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

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

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

Nepoužívajte silikónové formy

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

Pozor!

Nepoužívajte formy zo silikónu alebo príslušenstvo s obsahom silikónu alebo fólie. Senzor pečenia sa môže poškodiť.

Aj keď sa senzor pečenia nepoužije, môže sa poškodiť. Výnimka: Keď je senzor pečenia súčasťou dodávky, môže sa použiť.

Koláče a drobné pečivo

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

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

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

Pečenie s pridaním pary

Určité pečivo (napr. kysnuté pečivo) 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 vydaria najlepšie, keď sa pečú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použijete nasledujúce výšky zasunutia:

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

Ak použijete ako druh ohrevu 4D horúci vzduch, môžete zvoliť výšku 1, 2, 3 a 4.

Pečenie na viacerých úrovniach

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

Pečenie na dvoch úrovniach:

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

Pečenie na troch úrovniach:

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

Pečenie na štyroch úrovniach:

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

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

Príslušenstvo

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

Rošt

Rošt zasunúť otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol. Riad a formy položte vždy na rošt.

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

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

Pri pečení koláčov so šľavnatým obložením použijete univerzálny pekáč, aby sa vytečenou šľavou neznečistil varný priestor.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

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

Formy na pečenie s pridaním pary musia byť odolné voči vysokým teplotám a pare.

Papier na pečenie

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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




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

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

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

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

Použitie druhov ohrevu:

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

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Trený koláč, jednoduchý	Vencová/obdĺžniková forma	2		150-170	-	50-70
Trený koláč, jednoduchý	Vencová/obdĺžniková forma	2		150-160	1	50-70
Trený koláč, jednoduchý, 2 úrovne	Vencová/obdĺžniková forma	3+1		140-160	-	60-80
Trený koláč, jemný	Vencová/obdĺžniková forma	2		150-170	-	60-80
Ovocný koláč, z treného cesta, jemný	Forma na bábovku	2		160-180	-	40-60

* Predhriať

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

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška za- sunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas trva- nia v min.
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	3		160-180	-	20-30
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	2		150-160	1	25-35
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z jemného cesta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		160-180	-	70-90
Švajčiarsky koláč	Plech na pizzu	3		190-210	-	50-60
Koláč tarta	Forma na koláč, nízka, čierny plech	1		220-240	-	25-35
Koláč tarta	Forma na koláč, nízka, čierny plech	3		200-220	1	30-40
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	-	50-70
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-160	1	60-70
Kysnutý koláč	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		160-170	-	20-30
Kysnutý koláč	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		150-160	2	25-35
Korpus z piškótového cesta, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	3		150-170*	-	20-30
Korpus z piškótového cesta, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	2		150-160	1	20-35
Torta z piškótového cesta, 3 vajcia	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		160-170*	-	25-35
Torta z piškótového cesta, 3 vajcia	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-30
Torta z piškótového cesta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		150-170*	-	30-50
Torta z piškótového cesta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		150-160	1	10
					-	25-35

Koláče na plechu

Trený koláč s obložením	Plech na pečenie	3		160-180	-	20-40
Trený koláč s obložením	Plech na pečenie	3		160-170	1	30-40
Trený koláč, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-160	-	30-50
Koláč z jemného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	3		180-200	-	25-30
Koláč z jemného cesta so suchým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		160-170	-	35-45
Koláč z jemného cesta so šťavnatým obložením	Univerzálny pekáč	3		160-180	-	55-65
Švajčiarsky koláč	Univerzálny pekáč	3		200-210	-	50-60
Kysnutý koláč so suchým obložením	Univerzálny pekáč	3		160-180*	-	10-15
Kysnutý koláč so suchým obložením	Plech na pečenie	3		150-160	1	20-30
Kysnutý koláč so suchým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	-	20-30
Kysnutý koláč so šťavnatým obložením	Univerzálny pekáč	3		180-200	-	30-40
Kysnutý koláč so šťavnatým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	-	45-60
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	2		160-170	-	25-35
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	2		150-160	2	25-35
Piškótová roláda	Plech na pečenie	3		180-200*	-	8-15
Piškótová roláda	Plech na pečenie	3		180-200*	1	10-15
Štola z 500 g múky	Plech na pečenie	2		150-170	-	45-60
Štola z 500 g múky	Univerzálny pekáč	3		140-150	2	80-90
Závin, sladký	Univerzálny pekáč	2		170-180	-	50-60
Závin, sladký	Univerzálny pekáč	3		180-190	2	50-60
Závin, zmrazený	Univerzálny pekáč	3		200-220	-	35-45

* Predhriať

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

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Závin, zmrazený	Univerzálny pekáč	3		180-200	1	35-45
Drobné pečivo						
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3		160**	-	25-35
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3		150**	-	25-35
Koláčiky (small cakes), 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150**	-	25-35
Koláčiky (small cakes), 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		140**	-	35-45
Mufiny	Plech na mufiny	3		170-190	-	15-20
Mufiny	Plech na mufiny	3		150-160	1	25-35
Mufiny, 2 úrovne	Plech na mufiny	3+1		160-180*	-	15-30
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	-	25-35
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	3		150-170	-	25-35
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	2	25-35
Drobné kysnuté pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	-	25-40
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		170-190*	-	20-35
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		200-220*	1	15-25
Pečivo z lístkového cesta, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		170-190*	-	20-45
Pečivo z lístkového cesta, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		170-190*	-	20-45
Pečivo z lístkového cesta, ploché, 4 úrovne	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	3		200-220	-	30-40
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	3		200-220*	1	25-35
Pečivo z odpaľovaného cesta, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		190-210	-	35-45
Pľundrové pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	-	20-30
Pľundrové pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	1	25-35

Suché pečivo

Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150**	-	25-40
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150**	-	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-150**	-	30-40
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		130-140**	-	35-55
Suché pečivo	Plech na pečenie	3		140-160	-	15-30
Suché pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-160	-	15-30
Suché pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		140-160	-	15-30
Penové zákusky	Plech na pečenie	3		90-100*	-	100-130
Penové zákusky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		90-100*	-	100-150
Makróny	Plech na pečenie	3		90-110	-	20-40
Makróny, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		90-110	-	25-45

* Predhriať

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

Tipy na pečenie koláčov a drobného pečiva

Chcete zistiť, či je koláč prepečený.	Pichnete drevenou špajľou do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak sa cesto neprilepí na drevo, koláč je hotový.
Koláč je splasnutý.	Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia. Dodržiavajte uvedené suroviny a pokyny uvedené v recepte.
Koláč je v strede vysoký a na okraji nižší.	Vymastite len vyberacie dno formy. Po pečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Ovocná šľava preteká.	Nabudúce použite hlbší univerzálny pekáč.

Drobné pečivo sa pri pečení po stranách 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.
Koláč je príliš suchý.	Alebo nastavte o 10 °C vyššiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Koláč je príliš svetlý.	Ak je výška zasunutia a príslušenstvo správne, potom príp. zvýšte teplotu alebo predĺžte čas pečenia.
Koláč je navrchu príliš svetlý a zdola príliš tmavý.	Nabudúce vložte koláč na vyššiu úroveň.
Koláč je navrchu príliš tmavý a zdola príliš svetlý.	Nabudúce vložte koláč na nižšiu úroveň. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia.
Koláč vo forme alebo pozdĺžnej forme je vzadu príliš tmavý.	Formu na pečenie nedávajte priamo k zadnej stane, ale do stredu na príslušenstvo.
Koláč je príliš tmavý.	Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a príp. predĺžte čas pečenia.
Pečivo hneď nerovnomerne.	Zvoľte trochu nižšiu teplotu. Aj prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite. Dbajte na to, aby forma na pečenia nestála priamo pred otvormi zadnej steny varného priestoru. Pri pečení drobného pečiva by sa mala podľa možnosti použiť rovnaká veľkosť a hrúbka.
Piekli ste na viacerých úrovniach. Pečivo na hornom plechu na pečenie je tmavšie ako na dolnom.	Na pečenie na viacerých úrovniach použite vždy 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do rúry nemusí byť hotové v rovnakom čase.
Koláč vyzerá dobre, ale nie je prepečené vnútri.	Pečte pri nižšej teplote a dlhšie a pridajte menej tekutiny. Ak pečiete koláč so šťavnatým obložením, predpečte najprv korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a na to nakladte obloženie.
Koláč sa po potrasení neuvoľní.	Po upečení nechajte koláč ešte na 5 až 10 minút vychladnúť. Ak by sa ešte stále nedal uvoľniť, okraj uvoľnite ešte raz opatrne nožom. Koláč znova potraďte a formu zakryte mokrou, studenou utierkou. Nabudúce formu vymastíte a vysypte strúhankou.

Chlieb a pečivo

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

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

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

Pečenie s pridaním pary

Chlieb a žemle budú mať po pečení s pridaním pary chrumkavú kôrku a lesklejší povrch. Pečivo sa menej vysuší.

Pečenie s pridaním pary je možné len na jednej úrovni.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky zasunutia:

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

Ak použijete ako druh ohrevu 4D horúci vzduch, môžete zvoliť výšku 1, 2, 3 a 4.

Pečenie na dvoch úrovniach

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

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

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

Príslušenstvo

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

Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol. Riad a formy položte vždy na rošt.

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

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

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

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

Formy na pečenie s pridaním pary musia byť odolné voči vysokým teplotám a pare.

Papier na pečenie

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

Zmrazené výrobky

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

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie jedla do studeného varného priestoru. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skráti 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. Niektoré jedlá sa vydaria najlepšie, keď sa pečú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

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






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

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

Pozor!













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

Použitie druhov ohrevu:

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

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Chlieb						
Biely chlieb, 750 g	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Biely chlieb, 750 g	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálny pekáč	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálny pekáč	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
chlebová placka	Univerzálny pekáč	3		230-250	-	20-30
chlebová placka	Univerzálny pekáč	3		220-230	3	20-30
Žemle						
Žemle alebo bageta pripravené na zapečenie, predpečené	Univerzálny pekáč	3		180-200	-	10-15
Žemle alebo bageta pripravené na zapečenie, predpečené	Plech na pečenie	3		200-220	2	10-20
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		170-190*	-	15-20
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		150-170	3	25-35

* Predhrejte

Jedlo	Príslušenstvo	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Žemle, sladké, čerstvé, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170*	-	20-30
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		180-200	-	20-30
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		200-220	2	20-30
Bageta, predpečená, chladená	Univerzálny pekáč	3		180-200	-	20-30
Bageta, predpečená, chladená	Plech na pečenie	3		200-220	1	10-20
Žemle, bagety, regenerovať	Rošt	2		150-160*	-	10-20

Žemle, zmrazené

Žemle alebo bageta pripravené na zapečenie, predpečené	Univerzálny pekáč	3		180-200	-	10-15
Žemle alebo bageta pripravené na zapečenie, predpečené	Plech na pečenie	3		180-200	1	15-25
Malé pečivo z kysnutého cesta, lúhované, polotovary	Univerzálny pekáč	3		180-200	-	20-25
Malé pečivo z kysnutého cesta, lúhované, polotovary	Plech na pečenie	3		210-230	1	18-25
Croissanty, polotovary	Univerzálny pekáč	3		170-190	-	30-35
Croissanty, polotovary	Plech na pečenie	3		180-200	1	20-25
Žemle, bagety, regenerovať	Rošt	2		160-170	-	10-20

Toasty

Zapečené toasty, 4 kusy	Rošt	3		190-210	-	10-15
Zapečené toasty, 12 kusov	Rošt	3		230-250	-	10-15
Opečené toasty (nepredhrievať)	Rošt	5		3	-	4-6

* Predhrejte

Pizza, quiche a pikantné koláče

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu pizze, quiche a pikantných koláčov.

V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

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

Pečenie s pridaním pary

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

Pečenie s pridaním pary je možné len na jednej úrovni.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky zasunutia:

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

Ak použijete ako druh ohrevu 4D horúci vzduch, môžete zvoliť výšku 1, 2, 3 a 4.

Pečenie na viacerých úrovniach

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

Pečenie na dvoch úrovniach:

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

Pečenie na štyroch úrovniach:

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

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

Príslušenstvo

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

Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol. Riad a formy položte vždy na rošt.

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

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

Na pečenie pizze s bohatým obložením používajte univerzálny pekáč.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

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

Formy na pečenie s pridaním pary musia byť odolné voči vysokým teplotám a pare.

Papier na pečenie

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

Zmrazené výrobky

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

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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





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

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

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
















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

Použitie druhov ohrevu:

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

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Pizza						
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	3		200-220	-	25-35
Pizza, čerstvá, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2		220-230	-	20-30
Pizza, chladená	Rošt	3		190-210	-	10-15
Pizza, mrazená						
Pizza, tenký korpus, 1 kus	Rošt	3		190-210	-	15-20
Pizza, tenký korpus, 2 kusy	Univerzálny pekáč + rošt	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, hrubý korpus, 1 kus	Rošt	3		180-200	-	20-25
Pizza, hrubý korpus, 2 kusy	Univerzálny pekáč + rošt	3+1		190-210	-	20-30
Pizzová bageta	Rošt	3		200-220	-	15-20
Mini pizze	Univerzálny pekáč	3		180-200	-	15-20
Pikantné koláče a quiche						
Pikantné koláče vo forme	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		180-200	-	60-70
Pikantné koláče vo forme	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		170-190	1	60-70
Koláč quiche	Forma na koláč, nízka, čierny plech	1		190-210	-	45-50
Alsaský koláč	Univerzálny pekáč	3		240-250*	-	10-18
Alsaský koláč	Univerzálny pekáč	2		200-220*	2	15-25

* Predhriat

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Pirohy	Nákypová forma	2		190-200	-	30-45
Empanada (plnené taštičky)	Univerzálny pekáč	3		180-190	-	30-45
Empanada (plnené taštičky)	Univerzálny pekáč	2		170-190	2	30-40
Burek	Univerzálny pekáč	3		200-210	-	30-40

* Predhriať

Nákyp a suflé

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

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

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Na jednej úrovni môžete piecť vo formách alebo s univerzálnym pekáčom.

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

Na suflé použite funkciu pary. Nebudete potrebovať vodný kúpeľ. Formičky položte na dierovanú nádobu na parenie, veľkosť XL, alebo na rošt.

Potraviny, ktoré sa normálne pripravujú vo vodnom kúpeli, zakryte fóliou.

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

Príslušenstvo

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

Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol. Riad a formy položte vždy na rošt.

Univerzálny pekáč

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

Riad

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

Formy na prípravu s pridaním pary musia byť odolné voči vysokým teplotám a pare.

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

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

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

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

Použitie druhov ohrevu:

- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
- Nastavenie pre pizzu
- Varenie v pare

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Nákyp, pikantný, varené prísady	Nákypová forma	2		200-220	-	30-50
Nákyp, pikantný, varené prísady	Nákypová forma	2		150-170	2	40-50
Nákyp, sladký	Nákypová forma	2		170-190	-	40-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Nákypová forma	2		160-180	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Nákypová forma	2		170-180	2	35-45
Lasagne, zmrazené, 400 g	Rošt	2		190-210	-	30-35
Lasagne, zmrazené, 400 g	Nezakrytý riad	2		180-190	2	40-50

* Predhriať

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška max. 4 cm	Nákypová forma	2		160-190	-	50-70
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška max. 4 cm	Nákypová forma	2		160-170	3	50-60
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška max. 4 cm, na 2 úrovniach	Nákypová forma	3+1		150-170	-	60-80
Suflé	Nákypová forma	2		160-180*	-	35-45
Suflé	Nákypová forma	2		170-180	2	30-40
Suflé	Porciové formy	3		100	-	40-45

* Predhriať

Hydina

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

Pečenie na rošte

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

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

→ "Príslušenstvo" na strane 12

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

Pečenie v riade

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

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

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

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

Nezakrytá nádoba

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

Zakrytá nádoba

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

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

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

Pečenie 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.

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

Parenie

V porovnaní s pridaním pary sa s funkciou parenia pripraví kúsky hydiny šetrnejšie. Ostanú tak mimoriadne šťavnaté. Ako chuťový variant sa môžu kúsky hydiny pred parením opiečiť, čas prípravy sa skráti.

Väčšie kusy potrebujú dlhší čas rozohrievania a dlhší čas ohrevu. Keď použijete viac rovnako ťažkých kusov, predĺži sa čas rozohrievania, nie čas ohrevu.

Kusy hydiny nemusíte obracať.

Použite dierovanú nádobu na parenie, veľkosť XL a pod ňu zasunúť univerzálny pekáč. Môžete použiť aj sklenenú misku a postaviť ju na rošt.

Grilovanie

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

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

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

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

Upozornenia

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

Teplotná sonda

Teplotná sonda umožňuje pečenie pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité upozornenia týkajúce sa používania teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Nájdete tam údaje o vsunutí teplotnej sondy, možných druhoch ohrevu a ďalšie informácie. → "Teplotná sonda" na strane 23

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

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

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

Hydinu obráťte asi po uplynutí 1/2 až 2/3 uvedeného času.







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

Tipy

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




















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

Použitie druhov ohrevu:

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

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Kurča						
Kurča, 1 kg	Rošt	2		200-220	-	60-70
Kurča, 1 kg	Rošt	2		190-210	2	50-60
Filé z kuracích prs, po 150 g	Rošt	4		3*	-	15-20
Filé z kuracích prs (variť v pare)	Nádoba na parenie	3		100	-	15-25
Malé porcie kurčáťa, po 250 g	Rošt	3		220-230	-	30-35
Malé porcie kurčáťa, po 250 g	Rošt	3		200-220	2	30-45
Kuracie prsty, nugety, zmrazené	Univerzálny pekáč	3		190-210	-	20-25
Veľké kurča, 1,5 kg	Rošt	2		200-220	-	70-90
Veľké kurča, 1,5 kg	Rošt	2		180-200	2	65-75
Kačka a hus						
Kačka, neplnená, 2 kg	Rošt	1		180-200	-	90-110
Kačka, neplnená, 2 kg	Rošt	2		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	3		230-250	-	25-30
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	3		220-240	2	25-30
Hus, 3 kg	Rošt	2		160-180	-	120-150
Hus, 3 kg	Rošt	2		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Husacie stehná, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	40-50

* 5 min predhrievajte

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Husacie stehná, po 350 g	Rošt	3		190-200	2	45-55
Morka						
Mladá morka, 2,5 kg	Rošt	2		180-200	-	70-90
Mladá morka, 2,5 kg	Rošt	2		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Zakrytý riad	2		240-250	-	80-100
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg	Rošt	2		180-200	-	80-100
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg	Rošt	2		170-180	2	80-100

* 5 min predhrievajte

Mäso

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

Pečenie a dusenie

Chudé mäso podľa želania potrite tukom alebo obložte plátkami slaniny.

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

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

Pečenie na rošte

Na rošte sa mäso upeče zvlášť chrumkavo zo všetkých strán.

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

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

→ "Príslušenstvo" na strane 12

Pečenie a dusenie v riade

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

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

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

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

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

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

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

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

Nezakrytá nádoba

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

Zakrytá nádoba

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

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

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

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

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

Mäso môže byť chrumkavé aj v zakrytej nádobe.

Použite pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

Pečenie a dusenie s pridaním pary

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

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

Pečené mäso nemusíte obracať.

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

Parenie

V porovnaní s prídanim pary sa s funkciou parenia pripraví mäso šetrnejšie, avšak nezíska kôrku. Zostane mimoriadne šťavnaté. Ako chuťový variant sa môžu kúsky mäsa pred parením opieť, čas prípravy sa skrátí.

Väčšie kusy potrebujú dlhší čas rozohrievania a dlhší čas ohrevu. Keď použijete viac rovnako ťažkých kusov, predĺži sa čas rozohrievania, nie čas ohrevu.

Kusy mäsa nemusíte obracať.

Použite dierovanú nádobu na parenie, veľkosť XL a pod ňu zasuňte univerzálny pekáč. Môžete použiť aj sklenenú misku a postaviť ju na rošt.

Grilovanie

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

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

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

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

Grilovanú potravinu osolte až po grilovaní. Soľ odoberá vodu z mäsa.

Upozornenia

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

Teplotná sonda

Teplotná sonda umožňuje pečenie pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité upozornenia týkajúce sa používania teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Nájdete tam údaje o vsunutí teplotnej sondy, možných druhoch ohrevu a ďalšie informácie. → "Teplotná sonda" na strane 23

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

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






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

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

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

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

Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha
-  Varenie v pare

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Bravčové mäso						
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		180-190	-	110-130
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		180-190	1	110-130

* predhriať

** na začiatku pridajte cca 200 ml tekutiny do nádoby; nádržka na vodu sa musí počas prevádzky doplniť

*** bez obracania

**** na začiatku pridajte cca 100 ml tekutiny do nádoby; nádržka na vodu sa musí počas prevádzky doplniť

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Bravčové pečené s kožou, napr. pliecko, 2 kg	Rošt	2		190-200	-	130-140
Bravčové pečené s kožou, napr. pliecko, 2 kg	Nezakrytý riad	2		100	-	25-30
				170-180	1	60-75
				200-210	-	20-25
Bravčová panenka, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		220-230	-	70-80
Bravčová panenka, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	1	80-90
Bravčové filé, 400 g	Rošt	3		220-230	-	20-25
Bravčové filé, 400 g	Nezakrytý riad	3		210-220*	1	25-30
Bravčové filé, 400 g	Nádoba na parenie	3		100	-	18-20
Údené bravčové s kosťou, 1 kg (s pridaním vody)	Zakrytý riad	2		210-230	-	70-90
Údené bravčové s kosťou, 1 kg	Nezakrytý riad	2		160-170	1	70-80
Bravčové steaky, hrúbka 2 cm	Rošt	5		2	-	16-20
Bravčové medailóniky, hrúbka 3 cm (5 min. predhriať)	Rošt	5		3*	-	8-12

Hovädzie mäso

Hovädzie filé, stredne prepečené, 1 kg	Rošt	2		210-220	-	40-50
Hovädzie filé, stredne prepečené, 1 kg	Nezakrytý riad	2		190-200	1	50-60
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Zakrytý riad	2		200-220	-	130-160
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg****	Nezakrytý riad	2		150	3	30
				130	2	120-150
Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg	Rošt	2		220-230	-	60-70
Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		190-200	1	65-80
Hovädzí chvost, 1,5 kg**	Nezakrytý riad	2		95	-	120-150
Steak, hrúbka 3 cm, stredne prepečený (bez predhrievania)	Rošt	3		3	-	15-20
Burger, výška 3 - 4 cm	Rošt	4		3	-	25-30

Tefacie mäso

Tefacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		160-170	-	100-120
Tefacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	1	90-110
Tefacie koleno, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		200-210	-	100-120
Tefacie koleno, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	1	100-120

Jahňacie mäso

Jahňacie stehno bez kostí, stredne prepečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-190	-	50-80
Jahňacie stehno bez kostí, stredne prepečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	1	80-90
Jahňací chrbát s kosťou***	Rošt	2		180-190	-	40-50
Jahňací chrbát s kosťou***	Nezakrytý riad	3		200-210*	1	25-30

* predhriať

** na začiatku pridajte cca 200 ml tekutiny do nádoby; nádržka na vodu sa musí počas prevádzky doplniť

*** bez obracania

**** na začiatku pridajte cca 100 ml tekutiny do nádoby; nádržka na vodu sa musí počas prevádzky doplniť

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Jahňacie kotlety	Rošt	3		3	-	12-16

Klobásy

Grilovaná klobása	Rošt	4		3	-	10-15
Viedenské párky	Nádoba na parenie	3		80	-	14-20
Tefacia klobása	Nádoba na parenie	3		80	-	12-20

Mäsové jedlá

Fašírka, 1 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	-	60-70
Fašírka, 1 kg	Nezakrytý riad	2		190-200	1	70-80

* predhriať

** na začiatku pridajte cca 200 ml tekutiny do nádoby; nádržka na vodu sa musí počas prevádzky doplniť

*** bez obracania

**** na začiatku pridajte cca 100 ml tekutiny do nádoby; nádržka na vodu sa musí počas prevádzky doplniť

Tipy na pečenie, dusenie a grilovanie

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

Ryby

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

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

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

Pečenie a grilovanie na rošte

Položte grilovanú potravinu na rošt. Dodatočne zasuňte univerzálny pekáč skosenou stranou smerom k dvierkam rúry najmenej o jednu zásuvnú výšku nižšie.

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

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

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 ryby pichnete vidličku, ryba stratí šťavu a vysuší sa.

Upozornenia

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

Pečenie a dusenie v riade

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

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

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

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

Nezakrytá nádoba

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

Zakrytá nádoba

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

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

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

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

Pečenie s pridaním pary

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

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

Rybu nemusíte obracať.

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

Parenie

S funkciou parenia sa ryba pripraví šetrnejšie a zostane mimoriadne šťavnatá.

Väčšie kusy potrebujú dlhší čas rozohrievania a dlhší čas ohrevu. Keď použijete viac rovnako ťažkých kusov, predĺži sa čas rozohrievania, nie čas ohrevu.

Rybu nemusíte obracať.

Použite dierovanú nádobu na parenie, veľkosť XL, a pod ňu zasuňte univerzálny pekáč. Môžete použiť aj sklenenú misku a postaviť ju na rošt.

Potraviny, ktoré sa normálne pripravujú vo vodnom kúpeli, zakryte fóliou.

Teplotná sonda

Teplotná sonda umožňuje pečenie pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité upozornenia týkajúce sa používania teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Nájdete tam údaje o vsunutí teplotnej sondy, možných druhoch ohrevu a ďalšie informácie. → "Teplotná sonda" na strane 23

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

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

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

Rybu, ktorá nie je v polohe na bruchu (plávajúca poloha), po uplynutí cca 1/2 až 2/3 uvedeného času obráťte.

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

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

Použitý druh ohrevu:

- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
- Gril, veľká plocha
- Varenie v pare













Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Rošt	2		170-190	-	20-30
Ryba, pečená, v celku, 300 g, napr. pstruh	Univerzálny pekáč	2		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10

* Predhriať

** Dolu zasuňte univerzálny pekáč do výšky zasunutia 2

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Ryba, varená v pare, celá, 300 g, napr. pstruh	Nádoba na parenie	3		80-90	-	15-25
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, napr. losos	Rošt	2		170-190	-	30-40
Ryba, varená v pare, celá, 1,5 kg, napr. treska	Nádoba na parenie	3		80-90	-	35-50
Rybie filé						
Rybie filé, prírodné, grilované	Rošt	4		1*	-	15-25
Rybie filé, prírodné, varené v pare	Nádoba na parenie	3		80-100	-	10-16
Rybie kotlety						
Rybie kotlety, hrúbka 3 cm**	Rošt	4		3	-	10-20
Ryba, zmrazená						
Ryba, celá, 300 g, napr. pstruh	Nádoba na parenie	3+1		80-100	-	20-25
Rybie filé, prírodné	Zakrytý riad	2		210-230	-	20-30
Rybie filé, zapečené	Rošt	2		200-220	-	45-60
Rybie filé, zapečené	Nezakrytý riad	2		200-220	1	35-45
Rybie prsty (priebežne obráťte)	Univerzálny pekáč	3		200-220	-	20-30
Jedlá z rýb						
Rybia terina	Forma terina	2		70-80	-	45-80
* Predhriať						
** Dolu zasunúť univerzálny pekáč do výšky zasunutia 2						

Zelenina, prílohy a vajcia

Tu nájdete údaje o parení čerstvej a mrazenej zeleniny, zemiakov, ryže, obilnín a vajec. Okrem toho získate aj údaje o pečení napr. mrazených zemiakových hranolčekov.

Parenie

Používajte len originálne príslušenstvo. Pri parení v dierovanej nádobe na parenie veľkosti XL, zasunúť pod ňu navyše vždy univerzálny pekáč. Kvapkajúca tekutina sa zachytí.

Varenie v pare na jednej úrovni

Používajte výšky zasunutia uvedené v tabuľkách nastavení.

Varenie v pare na dvoch úrovniach

Varenie v pare na dvoch úrovniach sa vynikajúco hodí na súčasné varenie napr. brokolice a zemiakov. Pri rôznych časoch varenia vložte potraviny s kratším časom varenia neskôr.

- Rošt a zavesené nádoby na parenie, veľkosť S, dierovaná a/alebo nedierovaná: výška 5
- Dierovaná nádoba na parenie, veľkosť XL: výška 3

Riad

Keď použijete riad, postavte ho na rošt alebo do dierovanej nádoby na parenie veľkosti XL.

Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare. Keď použijete riad s hrubými stenami, časy prípravy sa predĺžia.

Potraviny, ktoré sa normálne pripravujú vo vodnom kúpeli, zakryte fóliou.

Čas ohrevu a množstvo

Časy trvania pri parení závisia od veľkosti kúskov, ale nezávisia od celkového množstva. Pri väčšom celkovom množstve sa predĺži čas rozohrievania, nie čas ohrevu.

Väčšie kusy potrebujú dlhší čas rozohrievania a dlhší čas ohrevu. Keď použijete viac rovnako ťažkých kúskov, predĺži čas rozohrievania, nie čas pečenia.

Všimnite si veľkosti kusov uvedené v tabuľke nastavení. Pri menších kúskoch sa čas prípravy skráti, pri väčších predĺži. Kvalita a stupeň zrelosti majú tiež vplyv na čas trvania ohrevu. Preto sú uvedené hodnoty nastavenia len orientačné.

Potraviny rozmiestnite v nádobe vždy rovnomerne. Vrstvy rôznych výšok sa uvaria/upečú nerovnomerne. Vrstvy potravín citlivých na tlak nedávajte príliš vysoko do nádoby. Použite radšej dve nádoby.

Ryža a obilniny

Pridajte vodu, príp. tekutinu v uvedenom pomere. Napr. 1:1,5 znamená, že na 100 g ryže pridáte 150 ml tekutiny.

Pečenie a grilovanie

Používajte len originálne príslušenstvo.

Príprava na jednej úrovni

Používajte výšky zasunutia uvedené v tabuľkách nastavení.

Príprava na dvoch úrovniach

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

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

Príslušenstvo

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

Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol. Riad a formy položte vždy na rošt.

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

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

Papier na pečenie

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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





V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie jedla do studeného varného priestoru. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy 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.




























Použitý druh ohrevu:

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

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Zelenina, čerstvá						
Artičoky, celé, variť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	30-35
Karfiol, celý, variť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	25-35
Ružičky brokolice, variť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	7-8
Zelená fazuľka, variť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	18-25
Plátky karotky, variť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	10-20
Plátky kalerábu, variť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	20-25
Kolieska póru, variť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	8-10
Kukurličné klasy, variť v pare	Forma terina	3		100	-	30-40
Červená repa, celá, variť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	43-50
Pásiky červenej kapusty, variť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	30-35
Biela špargľa, celá, variť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	7-15
Špenát, variť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	2-3
Plátky cukety, variť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	3-4
Zelenina, mrazená						
Špenát	Nádoba na parenie	3		100	-	10-25
Karfiol	Nádoba na parenie	3		100	-	5-8
Zelená fazuľka	Nádoba na parenie	3		100	-	6-10
Brokolica	Nádoba na parenie	3		100	-	6-10
Hrášok	Nádoba na parenie	3		100	-	2-15
Karotka	Nádoba na parenie	3		100	-	4-6
Kel	Nádoba na parenie	3		100	-	8-12
Miešaná zelenina, 1 kg	Nádoba na parenie	3		100	-	10-15

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška za- sunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/stu- peň grilovania	Intenzita pary	Čas trva- nia v min.
Zeleninové jedlá						
Grilované jedlá	Univerzálny pekáč	5		3	-	10-15
Zeleninový puding, varíť v pare	Porciové formy	2		100	-	50-70
Zemiaky						
Pečené zemiaky, polovice	Univerzálny pekáč	3		160-180	-	45-60
Pečené zemiaky, polovice	Univerzálny pekáč	3		180-190	1	40-50
Zemiaky varené v šupke, celé	Nádoba na parenie	3		100	-	35-45
Varené zemiaky, rozštvrtené	Nádoba na parenie	3		100	-	20-25
Knedličky	Nádoba na parenie	3		95	-	20-25
Zemiakové výrobky, zmrazené						
Zemiakové rōsti (zemiakové placky)	Univerzálny pekáč	3		200-220	-	25-35
Zemiakové taštičky, plnené	Univerzálny pekáč	3		190-210	-	20-30
Krokety	Univerzálny pekáč	3		200-220	-	25-35
Zemiakové hranolčky	Univerzálny pekáč	3		190-210	-	25-35
Zemiakové hranolčky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		190-210	-	30-40
Ryža						
Ryža basmati, 1:1,5	Ploché riad	3		100	-	20-30
Dlhozrnná ryža, 1:1,5	Ploché riad	3		100	-	20-30
Ryža naturál, 1:1,5	Ploché riad	3		100	-	35-45
Predparená ryža, 1:1,5	Ploché riad	3		100	-	15-20
Rizoto, 1:2	Ploché riad	3		100	-	25-35
Obilniny						
Kuskus, 1:1	Ploché riad	3		100	-	6-10
Proso, celé, 1:2,5	Ploché riad	3		100	-	25-35
Polenta/kukurličná krupica, pre FS 1:5	Ploché riad	3		100	-	7-10
Krúpy, 1:3	Ploché riad	3		80-100	-	20-45
Veľkozrnná šošovica, 1:2	Ploché riad	3		100	-	35-50
Fazuľa, biela, namočená, 1:2	Nádoba na parenie	3		100	-	65-75
Krupicové halušky	Nádoba na parenie	3		95	-	6-10
Vajce						
Vajcová zāvarka do polievky z 2 vajec	Nezakrytý riad	2		80	-	14-16
Vajcia, natvrdo	Nádoba na parenie	3		100	-	10-12
Vajcia, namätko	Nádoba na parenie	3		100	-	5-8

Dezert

S vaším spotrebičom môžete úplne jednoducho pripravovať rôzne dezerty.

Príprava jogurtu

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

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

Príprava ryže v mlieku

1. Ryžu odvážte a pridajte 2,5-násobné množstvo mlieka.
2. Ryžu a mlieko dajte do misky do max. výšky 2,5 cm. Na väčšie množstvá môžete použiť aj univerzálny pekáč.
3. Nastavte podľa údajov tabuľke.
4. Po uvarení premiešajte. Zvyšok mlieka sa rýchlo vsaje.

Kompót

Odvážte ovocie a pridajte cca 1/3 množstva vody. Podľa chuti pridajte cukor a koreniny. Nastavte podľa údajov tabuľke.

Crème Caramel a Crème Brûlée

Naplňte hmotou formičky do výšky 2 – 3 cm. Formičky postavte priamo do dierovanej nádoby na parenie, veľkosť XL. Vodný kúpeľ nie je potrebný. Nastavenie podľa údajov v tabuľke.

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Crème brûlée	Porciové formy	3		85	20-30
Karamelový krém	Porciové formy	3		85	25-35
Parené buchty	Univerzálny pekáč	3		100	20-30
Jogurt	Porciové formy	Dno varného priestoru		35-40	300-360
Ryža v mlieku, 1:2,5	Univerzálny pekáč	3		100	35-45
Ovocný kompót, 1/3 vody	Univerzálny pekáč	3		100	10-20

Príprava menu

Vo svojom prístroji môžete naraz pripravovať kompletne menu bez toho, aby sa prenášali chute alebo vzájomne ovplyvňovali arómy.

Do varného priestoru vložte najprv jedlo s najdlhším časom prípravy a ostatné jedlá postupne vkladajte v ten správny čas. Tak budú všetky jedlá hotové súčasne.

Parenie

Celkový čas prípravy sa pri príprave menu s parou predlži, pretože po každom otvorení dverok spotrebiča unikne trochu pary a ten sa musí nanovo rozohriať.

Dodržiavajte pokyny v jednotlivých odsekoch tejto kapitoly:

- čas rozohrievania sa líši v závislosti od veľkosti a hmotnosti jedál
- Čas ohrevu nezávisí od množstva
- používajte riad odolný voči pare
- suflé zakrývajte fóliou
- univerzálny pekáč vždy zasúvajte vo výške 1

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Filé z lososa, mrazené	nedierovaná nádoba na parenie, veľkosť S	5		100	20
Brokolica	dierovaná nádoba na parenie, veľkosť XL	3		100	9
Varené zemiaky, rozštvrtené	dierovaná nádoba na parenie, veľkosť S	5		100	25

Potraviny, ktoré sa normálne pripravujú vo vodnom kúpeli, zakryte fóliou.

Keď sú formičky z hrubého materiálu, čas ohrevu sa môže predĺžiť.

Parené buchty

Kysnuté cesto si pripravte podľa vášho receptu bez času kysnutia. Vytvarované guľky vložte do vymastenej dierovanej nádoby na parenie, veľkosť XL a nechajte ich vykysnúť. Nastavte podľa údajov tabuľke.

Odporúčané hodnoty nastavenia

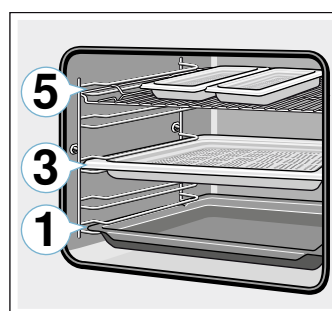
Použitie druhov ohrevu:

- Varenie v pare
- Stupeň kysnutia

Výšky zasunutia príslušenstva

Príslušenstvo zasúvajte vždy v uvedenom poradí:

- Výška 5: rošt s nádobou na parenie, veľkosť S
- Výška 3: nádoba na parenie, veľkosť XL
- Výška 1: univerzálny pekáč



Odporúčané hodnoty nastavenia

Použitie druh ohrevu:

- Varenie v pare

Druhy ohrevu eko

Horúci vzduch eko a horný/dolný ohrev eko sú inteligentné druhy ohrevu na šetrnú prípravu mäsa, rýb a pečiva. Spotrebič optimálne reguluje prívod energie do varného priestoru. Jedlo sa pripravuje vo fázach zvyškovým teplom. Zostane tak šťavnatejšie a menej zhnedne. V závislosti od spôsobu prípravy a potraviny sa môže usporiť energia.

Jedlá zasunú do chladného, prázdneho varného priestoru. Počas pečenia majte dvierka spotrebiča zatvorené.

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

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

Príslušenstvo

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

Rošt

Rošt zasunú otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol. Riad a formy položte vždy na rošt.

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

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

Formy na pečenie a riad

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

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

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

Papier na pečenie



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



















Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

Použité druhy ohrevu:

-  Horúci vzduch eko
-  Horný/dolný ohrev eko

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Koláče vo forme					
Koláč z treného cesta vo forme	Vencová/obdĺžniková forma	2		140-160	60-80
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	2		150-170	20-30
Korpus z piškótového cesta, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	2		150-170	20-30
Torta z piškótového cesta, 3 vajcia	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Torta z piškótového cesta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
Koláče na plechu					
Koláč z treného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	3		150-170	25-40
Koláč z jemného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	3		170-180	25-35
Piškótová roláda	Plech na pečenie	3		180-190	15-20
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	3		160-170	25-35
Kysnutý koláč so suchým obložením	Plech na pečenie	3		160-180	15-20
Drobné pečivo					
Mufíny	Plech na mufíny	2		160-180	15-25
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3		150-160	25-35
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		170-190	20-35
Pečivo z páleného cesta	Plech na pečenie	3		200-220	35-45
Placky	Plech na pečenie	3		140-160	15-30
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150	30-45
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	25-35

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Chlieb a pečivo					
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Pozdĺžna forma	2		200-210	35-45
Chlebová placka	Univerzálny pekáč	3		240-250	20-25
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		170-190	15-20
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		180-200	20-30
Mäso					
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		180-190	120-140
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Zakrytý riad	2		200-220	140-160
Tefacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	110-130
Ryby					
Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh	Zakrytý riad	2		190-210	25-35
Ryba, dusená, celá 1,5 kg, napr. losos	Zakrytý riad	2		190-210	45-55
Rybie filé, prírodné, dusené	Zakrytý riad	2		190-210	15-25

Akrylamid v potravinách

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

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

Tipy na prípravu jedál s nízkym obsahom akrylamidu

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

Mierny ohrev

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

Mierny ohrev je ideálny na kvalitné mäso (napr. jemné časti hovädziny, tefaciny, 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 šlachy 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.

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

Riad

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

Nezakrytý riad položte na rošt vždy do výšky 2.

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

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

















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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

Použitý druh ohrevu:

-  Mierny ohrev

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

* Predhriať

Tipy na používanie mierneho ohrevu

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

Sušenie

Váš spotrebič má druh ohrevu Sušenie, ktorým môžete vynikajúco sušiť ovocie, zeleninu a bylinky. Pri tomto druhu konzervovania sa aromatické látky koncentrujú odvodnením.

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

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

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

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

Na sušenie použite nasledovné výšky zasunutia:

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

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

Použitý druh ohrevu:

- ☒ Sušenie

Jedlo	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
Kôstkové ovocie (slivky)	1 – 2 rošty	☒	80	8-10
Koreňová zelenina (karotka), strúhaná, blanširovaná	1 – 2 rošty	☒	80	6-8
Plátky húb	1 – 2 rošty	☒	60	7-9
Bylinky, očistené	1 – 2 rošty	☒	60	2-4

Zaváranie a odšťavovanie

Váš spotrebič je vhodný aj na zaváranie a odšťavovanie.

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.

Tip: Na čistenie pohárov môžete použiť funkciu dezinfikovania.

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 a 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 mokрую gumičku a viečko. Poháre zatvorte svorkami. Poháre postavte do dierovanej nádoby na parenie veľkosti XL tak, aby sa navzájom nedotýkali. Do univerzálneho pekáča nalejte 500 ml horúcej vody (cca 80 °C). Nastavte podľa údajov tabuľke.

Ukončenie zavárania

Po uvedenom čase ohrevu otvorte dvierka spotrebiča. Zaváracie poháre vyberte z varného priestoru až vtedy, keď sú úplne vychladnuté.

Potom varný priestor utrite.

Odšťavovanie

Bobule dajte pred odšťavovaním do misky a ocukrite. Minimálne jednu hodinu ich nechajte stáť, aby pustili šťavu.

Bobule potom dajte do dierovanej nádoby na parenie, veľkosť XL a zasunúť do výšky 2. Na zachytenie šťavy zasunúť pod to univerzálny pekáč. Nastavte podľa údajov tabuľky.

Po skončení času ohrevu dajte bobule do utierky a zvyšnú šťavu vytlačte.






Potom varný priestor utrite.

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

Použitý druh ohrevu:

-  Varenie v pare

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Zaváranie					
Zelenina, napr. karotka	1-litrové zaváracie poháre	2		100	30-120
Kôstkové ovocie, napr. čerešne, slivky	1-litrové zaváracie poháre	2		100	25-30
Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody	1-litrové zaváracie poháre	2		100	25-30
Odšťavovanie					
Maliny	Nádoba na parenie XL	3		100	30-45
Ríbezle	Nádoba na parenie XL	3		100	40-50

Dezinfikovanie dojčenských fľaš a hygiena

So svojím spotrebičom môžete celkom jednoducho dezinfikovať riad a dojčenské fľaše. Postup zodpovedá bežnému vyváraníu.

Dezinfikovanie dojčenských fľaš

Fľaše vyčistíte vždy hneď po vypití kefkou na fľaše. Potom ich umyte v umývačke riadu.

Postavte fľaše do nádoby na parenie, veľkosť XL, aby sa vzájomne nedotýkali. Spustíte program „Dezinfikovanie“. Spotrebič po dezinfikovaní umyte. Po dezinfikovaní dojčenské fľaše osušte čistou utierkou.

Hygiena

Váš spotrebič je vhodný tiež na prípravu pohárov na marmeládu alebo zaváracích pohárov a príslušných viečok.


Je možná aj dodatočná úprava marmelád. To zlepšuje trvanlivosť marmelády.




Odporúčané hodnoty nastavenia

Používajte iba bezchybné čisté poháre a viečka. Najlepšie vopred umyte v umývačke riadu. Riad musí byť odolný proti vysokým teplotám a pare.

Odporúčané časy sú závislé od použitých pohárov.

Použitý druh ohrevu:

-  Varenie v pare

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Hygiena					
Príprava pohárov na marmeládu alebo zaváracích pohárov	Nádoba na parenie XL	2		100	10-15
Dodatočné spracovanie pohárov na marmeládu	Nádoba na parenie XL	2		100	15-20
Sterilizovať čistý riad*	Nádoba na parenie XL	2		100	15-20

* Tento postup zodpovedá bežnému vyváraníu.

Kysnutie cesta s ohrevom Stupeň kysnutia

S druhom ohrevu Stupeň kysnutia 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.

Prvé kysnutie

Pri prvom kysnutí položte misku s cestom na rošt. Nastavte podľa údajov tabuľky.

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

Druhé kysnutie


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













Pred pečením vytrite vlhkosť z varného priestoru.

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

Použitý druh ohrevu:

-  Stupeň kysnutia

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Kysnuté cesto, sladké						
Např. kysnuté pečivo	Miska	2		Prvé kysnutie	35-40	30-45
	Plech na pečenie	2		Druhé kysnutie	35-40	10-20
Tukové cesto, např. panettone	Miska	2		Prvé kysnutie	40-45	40-90
	Plech na pečenie	2		Druhé kysnutie	40-45	30-60
Kysnuté cesto, pikantné						
Např. pizza	Miska	2		Prvé kysnutie	35-40	20-30
	Plech na pečenie	2		Druhé kysnutie	35-40	10-15
Chlebové cesto						
Biely chlieb	Miska	2		Prvé kysnutie	35-40	30-40
	Plech na pečenie	2		Druhé kysnutie	35-40	15-25
Pšenično-ražný chlieb	Miska	2		Prvé kysnutie	35-40	25-40
	Plech na pečenie	2		Druhé kysnutie	35-40	10-20
Žemle	Miska	2		Prvé kysnutie	35-40	30-40
	Plech na pečenie	3		Druhé kysnutie	35-40	15-25

Rozmrazovanie

Funkcia pary Rozmrazovanie je vhodná na rozmrazenie zmrazeného ovocia a zeleniny. Na rozmrazenie pečiva použite druh ohrevu 4D horúci vzduch. Hydinu, mäso a ryby rozmrazujte podľa možnosti v chladničke.

Zmrazenú potravinu pred rozmrazovaním vyberte z obalu.

Zmrazené ovocie a zeleninu položte do dierovanej nádoby na parenie veľkosti XL a pod ňu zasuňte univerzálny pekáč. Potravina tak nezostane v rozmrazenej vode a kvapkajúca tekutina sa zachytí. Pri mrazených potravinách, kde sa má tekutina v potravine zachovať, např. zmrazený špenát so smotanou, použite univerzálny pekáč alebo riad na rošte.



Pečivo položte na rošt.

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

Použitý druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Rozmrazovanie

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Chlieb, pečivo					
Chlieb a pečivo všeobecne	Plech na pečenie	2		50	40-70
Koláče					
Koláč, šľavnatý	Plech na pečenie	2		50	70-90
Koláč, suchý	Plech na pečenie	2		60	60-75
Ovocie, zelenina					
Bobuľové ovocie	Nádoba na parenie	3		30-40	10-15
Zelenina	Nádoba na parenie	3		40-50	15-50

Regeneračné zohrievanie

S druhom ohrevu Regeneračné zohrievanie sa jedlá šetrne zohrejú s pridaním pary. Budú chutiť a vyzeráť ako 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.

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

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

Použitie druh ohrevu:

- Regeneračné zohrievanie

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Zelenina, chladená					
1 kg	Nezakrytý riad	2		120-130	15-25
250 g	Nezakrytý riad	2		120-130	5-15
Jedlá, chladené					
Jedlo na tanieri, 1 porcia	Nezakrytý riad	2		120-130	15-25
Polievka, Eintopf, 400 ml	Nezakrytý riad	2		120-130	10-25
Prílohy, napr. cestoviny, knedličky, zemiaky, ryža	Nezakrytý riad	2		120-130	8-25
Nákypy, napr. lasagne, gratinované zemiaky	Nezakrytý riad	2		120-140	10-25
Pizza, pečená	Rošt	2		170-180*	5-15
Pečivo					
Žemle, bageta, pečené	Rošt	2		150-160*	10-20
Paštéty (vol au vents)	Rošt	2		180*	4-10
Pečivo, zmrazené					
Pizza, pečená	Rošt	2		170-180*	5-15
Žemle, bageta, pečené	Rošt	2		160-170*	10-20

* Predhriať

Udržiavanie teploty

S druhom ohrevu Udržiavanie teploty môžete uvarené jedlá udržiavať teplé. Vďaka rôznym stupňom vlhkosti môžete zabrániť tomu, aby sa už hotové jedlá vysušili.

Jedlá nezakrývajte.

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

Rôzne stupne pary sú vhodné na udržiavanie teploty:

- Stupeň 1: kusy pečeného mäsa a minútok
- Stupeň 2: nákypy a prílohy
- Stupeň 3: Eintopf a polievka

Skúšobné jedlá

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

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

Pečenie

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

Výšky zasunutia pri pečení na dvoch úrovniach:

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

Výšky zasunutia pri pečení na troch úrovniach:

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

Zakrytý jablkový koláč

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




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

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

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.

Použitý druh ohrevu:

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

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Pečenie						
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150*	-	25-40
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150*	-	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-150*	-	30-40
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		130-140*	-	35-55
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3		160*	-	20-30
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3		150*	-	25-35
Koláčiky (small cakes), 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150*	-	25-35
Koláčiky (small cakes), 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		140*	-	35-45
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Vodová piškóta, 2 úrovne	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Zakrytý jablkový koláč	2x formy z čierneho plechu Ø 20 cm	2		170-180	-	60-80
Zakrytý jablkový koláč	2x formy z čierneho plechu Ø 20 cm	2		170-180	-	75-95
Zakrytý jablkový koláč, 2 úrovne	2x formy z čierneho plechu Ø 20 cm	3+1		170-190	-	70-90

* 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

** Nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

Parenie

Pod dierovanú nádobu na parenie, veľkosť XL, zasuňte univerzálny pekáč, ak je to uvedené v tabuľke. Kvapkajúca tekutina sa zachytí.


Výšky zasunutia pri parení na jednej úrovni (použite maximálne 2,5 kg):

- Dierovaná nádoba na parenie, veľkosť XL: výška 3

Výšky zasunutia pri parení na dvoch úrovniach (na jednu úroveň použite maximálne 1,8 kg):




- Dierovaná nádoba na parenie, veľkosť XL: výška 5
- Dierovaná nádoba na parenie, veľkosť XL: výška 3

Použitý druh ohrevu:

-  Varenie v pare

Jedlo	Príslušenstvo	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
-------	---------------	---------------	-------------	--------------	--------------------

Parenie

Hrášok, mrazený, dve nádoby	2x nádoba na parenie XL + univerzálny pekáč	5+3+1		100	**
Brokolica, čerstvá, 300 g	Nádoba na parenie XL	3		100*	7-8***
Brokolica, čerstvá, jedna nádoba	Nádoba na parenie XL	3		100*	7-8***

* Predhrejte


** Kontrola sa ukončí po dosiahnutí 85 °C na najchladnejšom mieste (pozrite IEC 60350-1)

*** Porovnateľný stupeň varenia medzi referenčnou vzorkou a hlavnou vzorkou sa docieli, keď je referenčná vzorka varená 5 minút (vyrobená ako je uvedené v IEC 60350-1).

Grilovanie



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

Použitý druh ohrevu:

-  Gril, veľká plocha

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
-------	---------------	-----------------	-------------	-------------------	--------------------

Grilovanie

Opekanie toastov*	Rošt	5		3	4-6
Beefburger, 12 kusov**	Rošt	4		3	25-30

* Nepredhrievať

** Po uplynutí 2/3 celkového času obráťte



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001053965
960510