

SIEMENS

Aby ste mali z varenia rovnaké potešenie ako z jedla, prečítajte si, prosím, tento návod na používanie. Budete tak môcť využívať všetky technické vymoženosti vašej parnej rúry na pečenie.

Získate dôležité informácie o bezpečnosti. Oboznámte sa s jednotlivými časťami svojho nového spotrebiča. A krok za krokom vám ukážeme, ako ho nastavovať. Je to celkom jednoduché.

V tabuľkách nájdete nastavovacie hodnoty a výšky zasunutia pre mnoho bežných jedál. Všetko bolo testované v našom kuchynskom štúdiu.

A pokiaľ by sa niekedy vyskytla nejaká porucha, nájdete tu informácie, ako si môžete malé poruchy odstrániť sami.

Podrobný register vám urýchli vyhľadávanie.

A teraz už len dobrú chuť.

Návod na používanie

HB36D.72.
HB36D582.

sk

9000 349 822

Obsah

Bezpečnostné pokyny	5
Príčiny škôd	6
Váš nový spotrebič	8
Ovládací panel	8
Druhy prevádzky	9
Varný priestor a príslušenstvo	10
Nádržka na vodu	12
Automatická kalibrácia	13
Pred prvým použitím	14
Úvodné nastavenia	14
Nastavenie stupňa tvrdosti vody	15
Čistenie	16
Obsluha spotrebiča	17
Zapnutie spotrebiča	17
Vypnutie spotrebiča	18
Po každom použití	19
Odporúčané nastavenia	19
Časové funkcie	21
Nastavenie časovača	21
Nastavenie času trvania	22
Posunutie koncového času	23
Nastavenie času	25
Programová automatika	26
Nastavenie programu	26
Informácie o programoch	28
Tabuľky programov	28

Obsah

Funkcia Memory	38
Uloženie nastavenia do pamäte	38
Zapnutie funkcie Memory	38
Detská poistka	39
Základné nastavenie	39
Automatické vypnutie	41
Údržba a čistenie	42
Čistiace prostriedky	43
Pomoc pri čistení	44
Odstránenie vodného kameňa	46
Vyvesenie a zavesenie dvierok spotrebiča	48
Čistenie rámov	49
Čistenie skiel dvierok	50
Čo robiť v prípade poruchy?	51
Výmena žiarovky vo varnom priestore	54
Výmena tesnenia dverí	55
Servis	56
Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD)	56
Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia	57
Úspora energie	57
Likvidácia v súlade predpismi na ochranou životného prostredia	57
Tabuľky a tipy	58
Varenie v pare	58
Horúci vzduch	59
Horúci vzduch + varenie v pare	59

Obsah

Zelenina	60
Prílohy a strukoviny	62
Mäso, hydina, ryby	63
Príprava mäsa na miernom ohreve	68
Nákypy, závary do polievok	68
Dezerty, kompót	69
Koláče a pečivo	70
Zohrievanie jedál	74
Rozmrazovanie	75
Kysnutie cesta	76
Odšťavovanie	77
Zaváranie	77
Zmrazené výrobky	78
Skúšobné pokrmy	80

Bezpečnostné pokyny

Tento návod na používanie si starostlivo prečítajte.

Tento spotrebič je určený len na používanie v domácnosti. Spotrebič používajte výhradne na prípravu pokrmov.

Dospelé osoby a deti nikdy nesmú používať spotrebič bez dozoru:

- pokiaľ toho nie sú telesne alebo duševne schopné alebo
- pokiaľ nemajú príslušné vedomosti a skúsenosti potrebné na to, aby mohli správne a bezpečne spotrebič ovládať.

Nikdy nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom.

Horúci priestor na pečenie

Nebezpečenstvo popálenia!

Nikdy sa nedotýkajte horúcich povrchov výhrevných alebo varných spotrebičov alebo horúcich plôch varného priestoru. Dvierka rúry otvárajte opatrne. Môže z nich vystúpiť horúca para. Dbajte na to, aby sa malé deti pohybovali mimo dosahu spotrebičov.

Nebezpečenstvo požiaru!

Vo varnom priestore nikdy neukladajte horľavé predmety.

Nebezpečenstvo skratu!

Prívodné káble elektrických spotrebičov nikdy neprivrite horúcimi dvierkami spotrebiča. Mohla by sa poškodiť káblová izolácia.

Nebezpečenstvo popálenia!

Nikdy nepoužívajte na prípravu jedál nápoje s vysokým percentom alkoholu. Alkoholové výpary sa môžu vo varnom priestore vznietiť. Používajte malé množstvo nápojov s vysokým percentom alkoholu a dvierka rúry otvárajte opatrne.

Horúce príslušenstvo

Nebezpečenstvo popálenia!

Príslušenstvo nikdy nevyberajte zo spotrebiča bez chňapky.

Horúca voda

Nebezpečenstvo obarenia!
Spotrebič nečistíte hneď po vypnutí. Voda v odparovacej miske je ešte horúca. Počkajte, kým spotrebič nevychladne.

Neodborné opravy

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu smie vykonávať výhradne technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou.

Keď má spotrebič poruchu, vypnite istič v skrinke s poistkami, príp. vytiahnite sieťovú zástrčku. Zavolajte servis.

Príčiny škôd

Prázdne dno varného priestoru

Priamo na dno varného priestoru nekladte žiadne nádoby. Nevystielajte ho alobalom. Akumulácia tepla môže spotrebič poškodiť.
Dno varného priestoru a odparovacia miska musia vždy zostať prázdne. Riad vždy postavte na rošt alebo do dierovanej varnej nádoby.

Alobal

Alobal sa nesmie dostať do kontaktu so sklom dvierok. Na skle dvierok by mohli vzniknúť trvalé zmeny sfarbenia.

Nádoba

Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare. Silikónové formy na pečenie nie sú vhodné na kombinovaný ohrev s horúcim vzduchom a parou.

Nepoužívajte riad so známami korózie. Aj tie najmenšie škvrny môžu viesť k vzniku korózie vo varnom priestore.

Varenie v pare s dierovanou nádobou

Pri varení v pare v dierovanej nádobe vždy pod ňu zasuňte plech na pečenie. V nej sa zachytí odkvapkávajúca tekutina.

Vlhké potraviny

V zatvorenom varnom priestore neuchovávajúte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Mohlo by to viesť k vzniku korózie vo varnom priestore.

Ovocná šťava

Pri pečení veľmi šťavnatých ovocných koláčov nedávajte na plech na pečenie priveľa cesta. Ovocná šťava odkvapkávajúca z plechu na pečenie zanecháva fľaky, ktoré nemožno vyčistiť.

Silno znečistené tesnenie dverí

Ak je tesnenie silno znečistené, dvierka spotrebiča sa pri prevádzke už správne nezatvárajú. Susedné hrany kuchynskej linky sa môžu poškodiť. Tesnenie dvierok udržiavajte vždy čisté a v prípade potreby ho vymeňte.

Dvierka spotrebiča ako odkladacia plocha

Nekladte nič na otvorené dvierka spotrebiča. Môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča.

Preprava spotrebiča

Spotrebič neprenášajte ani nedržte za držadlo na dvierkach. Držadlo dvierok sa môže odtrhnúť.

Údržba a čistenie

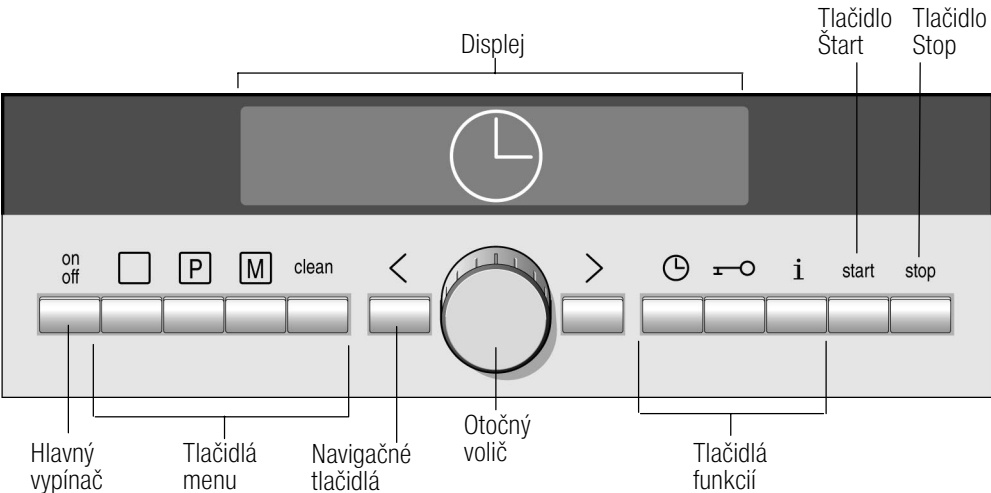
Varný priestor vášho spotrebiča pozostáva z vysokokvalitnej ušľachtilej ocele. Nesprávna údržba môže viesť k vzniku korózie vo varnom priestore. Dodržiavajte pokyny na údržbu a čistenie uvedené v návode na používanie. Hneď po vychladnutí spotrebiča odstráňte nečistoty z varného priestoru.

Váš nový spotrebič

V tejto kapitole nájdete informácie o

- ovládacom paneli
- druhoch prevádzky
- varnom priestore a príslušenstve

Ovládací panel



Ovládací prvok	Použitie
Hlavný vypínač	on off Zapnutie a vypnutie spotrebiča
Tlačidlá menu	 Voľba druhov prevádzky
	 Voľba programovej automatiky (pozrite kapitolu: Programová automatika)
	 Vyvolanie uloženie funkcie Memory (pozrite kapitolu: Memory)
	clean Voľba čistenia (pozrite kapitolu: Údržba a čistenie)
Navigačné tlačidlá	< > Posúvanie na displeji doľava alebo doprava. Zmeny sa pritom uložia
Otočný volič	Zmena hodnôt denného času, času trvania, hmotnosti atď. Stlačte otočný volič, aby vyskočil von / zapadol dovnútra

Ovládací prvok		Použitie
Tlačidlá funkcií		Voľba časovej funkcie (pozrite kapitolu: Časové funkcie)
		Zapnutie a vypnutie detskej poistky (pozrite kapitolu: Detská poistka)
	i	Zapnutý spotrebič: Zistenie aktuálnych informácií Vypnutý spotrebič: Voľba základných nastavení (pozrite kapitolu: Základné nastavenia)
Tlačidlo Štart	start	Spustenie prevádzky
Tlačidlo Stop	stop	Krátke stlačenie: prerušenie prevádzky (pauza)
		Dlhé stlačenie: ukončenie prevádzky

Druhy prevádzky

Tlačidlom  sa dostanete k možným druhom prevádzky vášho spotrebiča.

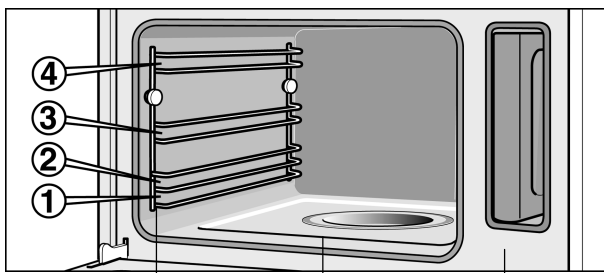
Druh prevádzky		Použitie
Horúci vzduch	30-230 °C	na vláčne koláče, piškótové cesto, dusenú pečenku. Ventilátor na zadnej stene rovnomerne rozháňa teplo vo varnom priestore.
Varenie v pare	35-100 °C	na zeleninu, ryby, prílohy, odšťavovanie ovocia a blanšírovanie.
Horúci vzduch + varenie v pare	120-230 °C	na mäso, nákypy a pečivo. Kombinuje sa tu horúci vzduch s parou.
Zohrievanie	100-180 °C	na jedlá na tanieri a pečivo. Šetrne sa znova ohreje už uvarené jedlo. Vďaka privádzanej pare sa jedlo nevysuší.
Kysnutie	35-50 °C	na kysnuté cesto a kvások. Cesto vykysne výrazne rýchlejšie ako pri izbovej teplote. Kombinuje sa para a horúci vzduch, takže sa povrch cesta nevysuší.
Rozmrazovanie	35-60 °C	na zeleninu, mäso, ryby a ovocie. Kombinuje sa horúci vzduch s parou. Vďaka vlhkosti pôsobí teplo na jedlá šetrne. Jedlá nevysychajú a nedeformujú sa.
Mierny ohrev	60-120 °C	na roastbeef, jahňacie stehno. Všetky druhy jemného mäsa sú mimoriadne šťavnato pripravené.
Prehrievanie	30-70 °C	na porcelánový riad. Jedlá v predhriatom riade tak rýchlo nevychladnú. Nápoje ostanú dlhšie teplé.
Udržiavanie teploty	60-100 °C	na udržiavanie teploty jedál až do dvoch hodín.

Varný priestor a príslušenstvo

Varný priestor má štyri výšky zasunutia. Výšky zasunutia sa počítajú zdola nahor.

Pozor!

- Odparovacia miska nesmie byť prikrytá. Na dno varného priestoru nekladte žiadne nádoby.
- Medzi jednotlivé výšky zasunutia nevsúvajte žiadne príslušenstvo, môže sa prevrátiť.

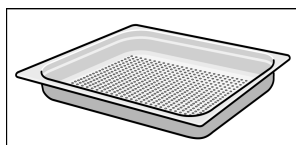


Rám pre príslušenstvo Odparovacia miska Nádržka na vodu

Príslušenstvo

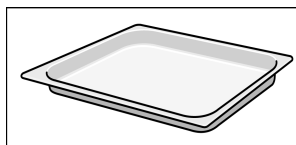
Používajte len príslušenstvo, ktoré je súčasťou dodávky alebo ktoré ste zakúpili v zákazníckom servise. Je prispôsobené špeciálne vášmu spotrebiču.

Spotrebič je vybavený nasledovným príslušenstvom:



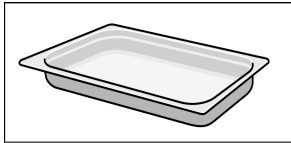
Varná nádoba veľká, dierovaná, GN 2/3, hĺbka 40 mm

na varenie rýb v celku alebo väčšieho množstva zeleniny v pare, na odšťavovanie plodov atď.

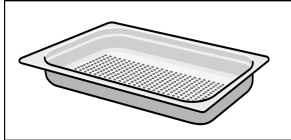


Varná nádoba, nedierovaná, GN 2/3, hĺbka 28 mm (plech na pečenie)

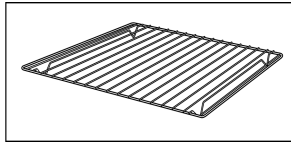
na pečenie koláčov na plechu a na zachytávanie odkvapkávajúcej tekutiny pri varení v pare



**Varná nádoba, nedierovaná,
GN $\frac{1}{3}$, hĺbka 40 mm**
na varenie ryže, strukovín
a obilninových jedál



**Varná nádoba, dierovaná,
GN $\frac{1}{3}$, hĺbka 40 mm**
na varenie zeleniny v pare,
odšťavovanie plodov
a rozmrazovanie



Rošt
na nádoby, koláče
a nákykové formy a na
pečenie

Ďalšie príslušenstvo dostanete v špecializovaných
predajniach:

Príslušenstvo	Obj. č.
Varná nádoba, nedierovaná, GN $\frac{2}{3}$, hĺbka 40 mm	HZ36D533
Varná nádoba, dierovaná, GN $\frac{2}{3}$, hĺbka 40 mm	HZ36D533G
Varná nádoba, nedierovaná, GN $\frac{2}{3}$, hĺbka 28 mm (plech na pečenie)	HZ36D532
Varná nádoba, nedierovaná, GN $\frac{1}{3}$, hĺbka 40 mm	HZ36D513
Varná nádoba, dierovaná, GN $\frac{1}{3}$, hĺbka 40 mm	HZ36D513G
Rošt	HZ36DR
Súprava na pečenie	HZ36DB
Čistiaca špongia	643 254
Odstraňovač vodného kameňa	311 138
Uterka z mikrovlákná so štruktúrou	460 770

Varné nádoby sa počas prevádzky rúry na pečenie môžu zdeformovať. Príčinou sú príliš veľké teplotné rozdiely príslušenstva. Môžu vzniknúť vtedy, keď je len časť príslušenstva obložená alebo keď ste na príslušenstvo položili mrazené potraviny, napr. pizzu.

Nádržka na vodu

Keď otvoríte dverka spotrebiča, vpravo uvidíte nádržku na vodu.

Nádržku naplňajte len čerstvou vodou z vodovodu alebo balenou vodou bez kyseliny uhličitej (neperlivou).

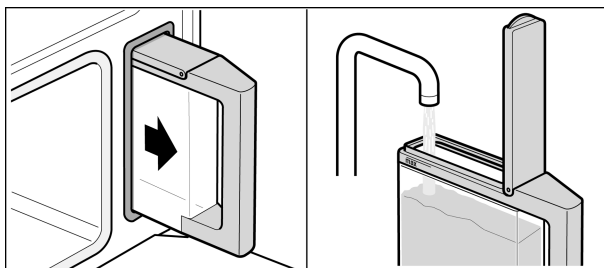
V prípade, že má vaša voda vysoký obsah vápnika, odporúčame vám používať zmäkčenú vodu.

Ak je voda z vodovodu s vysokým obsahom chlóru (> 40 mg/l), používajte minerálnu vodu bez chlóru a kyseliny uhličitej (neperlivou). Informácie o vašej vode z vodovodu získate vo vašej vodárni.

Pred prvým použitím navlhčite tesnenie nádržky malým množstvom vody.

Pozor!

Do nádržky na vodu nelejte destilovanú vodu ani žiadne iné kvapaliny. Mohli by ste spotrebič poškodiť.



Pred každým použitím

Pred každým použitím naplňte nádržku na vodu.

1. Nádržku na vodu naplňte studenou vodou až po značku "max".
2. Viečko nádržky zatvorte tak, aby viditeľne zapadlo.
3. Nádržku na vodu zasuňte až na doraz.

Po každom použití

Po každom použití nádržku na vodu vyprázdníte.

1. Nádržku na vodu vytiahnite zo spotrebiča pomaly, aby z ventilu neodkvapkávali zvyšky vody.
2. Vylejte vodu.
3. Otvor na nádržku v spotrebiči a tesnenie na viečku nádržky dôkladne vysušte.

Hlásenie "Naplniť nádržku na vodu"

Keď je nádržka na vodu prázdna, zaznie signál. Na displeji sa objaví "Naplniť nádržku na vodu". Prevádzka sa preruší.

1. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Môže z nich vystúpiť horúca para.
2. Vyberte nádržku na vodu, naplňte ju až po značku a znova ju vložte naspäť.
3. Stlačte tlačidlo Štart.

Hlásenie "Naplniť nádržku na vodu?"

Hlásenie sa zobrazí vtedy, keď nastavíte nejaký druh prevádzky a nádržka na vodu je naplnená len do polovice.

Ak si myslíte, že v nádržke je dostatočné množstvo vody na varenie, môžete spotrebič spustiť. V opačnom prípade naplňte nádržku na vodu po "max", zasunite ju naspäť a potom spotrebič zapnite.

Automatická kalibrácia

Teplota varu vody závisí od tlaku vzduchu. Pri kalibrácii sa spotrebič nastavuje na tlakové pomery na mieste inštalácie. Uskutoční sa to automaticky pri prvom varení v pare pri 100 °C. Pritom sa vytvorí viac pary ako zvyčajne.

Po sťahovaní

Aby sa spotrebič opäť automaticky prispôbil novému miestu inštalácie, nastavte ho naspäť na výrobné nastavenia (pozrite kapitolu: Základné nastavenia).

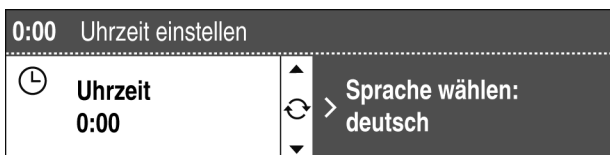
Pred prvým použitím

V tejto kapitole sa dočítate,

- ako po zapojení spotrebiča do elektrickej siete nastavíte čas
- ako zmeníte jazyk displeja
- ako zmeníte nastavenie stupňa tvrdosti vody
- ako spotrebič pred prvým použitím vyčistíte

Úvodné nastavenia

Po pripojení vášho nového spotrebiča sa na displeji objaví "Uhrzeit" (Čas) a "Sprache wählen" (Výber jazyka). Nastavte čas a v prípade potreby jazyk textového displeja.



Nastavenie času a zmena jazyka

1. Otočným voličom nastavte aktuálny čas.
2. Tlačidlom > prejdite na "Sprache wählen" (Výber jazyka).
3. Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný jazyk.
4. Stlačte tlačidlo ⌚.

Jazyk a hodiny sú uložené. Zobrazí sa aktuálny čas.

Nastavenie stupňa tvrdosti vody

Odstránenie vodného kameňa z vášho spotrebiča vykonávajte v pravidelných intervaloch. Len tak možno predísť jeho poškodeniu.

Spotrebič vás automaticky upozorňuje na potrebu odstránenia vodného kameňa. Prednastavený je na stupeň tvrdosti vody II. V prípade, že máte vodu mäkkšiu alebo tvrdšiu, hodnotu zmeňte.

Zistenie stupňa tvrdosti vody

Stupeň tvrdosti vody môžete zistiť pomocou priloženého testovacieho prúžku alebo sa môžete informovať vo vašej vodárni.

Zmäkčená voda

Vodný kameň sa nemusí odstraňovať len vtedy, keď používate výlučne zmäkčenú vodu. V takomto prípade nastavte stupeň tvrdosti vody na "zmäkčená".

Zmena stupňa tvrdosti vody

Stupeň tvrdosti vody môžete zmeniť v základných nastaveniach, keď je spotrebič vypnutý.

1. Tlačidlo **i** podržte stlačené, kým sa na displeji teploty neobjaví "Výber jazyka".
2. Otočným voličom otáčajte dovtedy, kým sa nezobrazí "Stupeň tvrdosti vody".
3. Stlačte tlačidlo **>**.
Na displeji je označené "2 - stredne tvrdá".
4. Otočným voličom zmeňte stupeň tvrdosti vody.
Možné hodnoty:
zmäkčená
1-mäkká I
2-stredne tvrdá II
3-tvrdá III
4-veľmi tvrdá IV
5. Stlačením tlačidla **i** opustíte základné nastavenia.
Zmena je uložená v pamäti.

Čistenie

Rozohriatie spotrebiča

Pred prvým použitím nechajte najprv spotrebič rozohriať a vyčistite príslušenstvo.

1. Naplňte nádržku na vodu a zasuňte ju.
2. Spotrebič zapnite stlačením tlačidla .
Po cca 4 sekundách sa objaví druh prevádzky "Horúci vzduch".
3. Otočný volič otáčajte, kým sa neobjaví "Varenie v pare".
4. Stlačte tlačidlo štart.
Spotrebič sa automaticky rozohreje na 100 °C a po 20 minútach sa vypne. Zaznie signál.
5. Prevádzku ukončíte stlačením tlačidla stop.

Dvierka varného priestoru nechajte pootvorené, kým spotrebič nevychladne.

Čistenie príslušenstva pred prvým použitím

Pred prvým použitím príslušenstvo dôkladne vyčistite umývacím roztokom a handričkou.

Obsluha spotrebiča

V tejto kapitole sa dočítate,

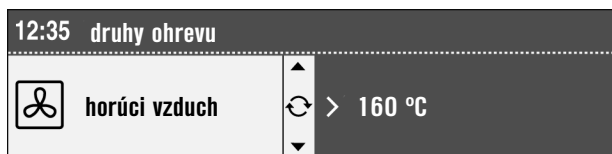
- ako zapnete a vypnete spotrebič
- na čo musíte dbať po každom použití spotrebiča

Zapnutie spotrebiča

1. Zapnite spotrebič stlačením tlačidla .
Na displeji sa na 4 sekundy objaví logo.
Potom zobrazenie prejde automaticky na menu "Druhy ohrevu".

Výber druhu ohrevu

Menu "Druhy ohrevu" môžete vyvolať aj priamo tlačidlom .



Výber teploty

2. Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný druh ohrevu.
 3. Stlačte tlačidlo .
- Návrh teploty je označený.

Voľba času trvania

4. Pomocou otočného voliča nastavte požadovanú teplotu.
 5. Stlačte tlačidlo .
- Na displeji sa objaví "Časovač".
6. Tlačidlom  prejdite na čas trvania.
 7. Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný čas trvania.
 8. Stlačte tlačidlo .
 9. Spotrebič zapnite stlačením tlačidla  Štart.
Spotrebič hreje. Pri druhu prevádzky Varenie v pare začne čas trvania ohrevu plynúť až po uplynutí času rozohrievania.

Aktuálna teplota

Stlačte tlačidlo i. Na 10 sekúnd sa zobrazí aktuálna teplota.

Pruhy kontroly rozohrievania vedľa času zobrazujú nárast teploty vo varnom priestore.

Zmena teploty

Otočným voličom môžete kedykoľvek zmeniť teplotu. Zmena sa automaticky prevezme.

Vypnutie spotrebiča



Nebezpečenstvo obarenia!

Po otvorení dvierok spotrebiča môže z rúry vystúpiť horúca para. Po skončení varenia otvorte dvierka spotrebiča len opatrne.

Čas trvania uplynul

Keď je nastavený čas trvania prípravy jedla, spotrebič sa automaticky vypne. Zaznie signál. Signál ukončíte stlačením tlačidla ☹.

Vypnite spotrebič stlačením tlačidla ☹. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča.

Pauza

Krátko stlačte tlačidlo Stop. Ventilátor môže ďalej bežať. Spotrebič spustíte stlačením tlačidla Štart.

Keď počas prevádzky otvoríte dvierka spotrebiča, prevádzka sa preruší. Zatvorte dvierka a spotrebič spustíte stlačením tlačidla Štart.

Keď ste nastavili základné nastavenie "Pokračovať po zatvorení dvierok" na "automaticky", nie je potrebné opakované zapnutie (pozrite kapitolu: Základné nastavenia).

Zrušenie

Prevádzku zrušíte dlhým stlačením tlačidla Stop. Vypnite spotrebič stlačením tlačidla ☹. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča.

Keď otvoríte dvierka spotrebiča, ventilátor môže bežať ďalej.

Po každom použití

Vyprázdnite nádržku na vodu

Vyprázdnite nádržku na vodu. Dôkladne osušte tesnenie vo viečku nádržky a otvor na nádržku v spotrebiči.

Nesušte nádržku na vodu v horúcom varnom priestore. Nádržka sa poškodí.

Osušte varný priestor

Dvierka varného priestoru nechajte pootvorené, kým spotrebič nevychladne.



Nebezpečenstvo obarenia!

Voda v odparovacej miske môže byť horúca. Pred utretím ju nechajte vychladnúť.

Varný priestor a odparovaciu miskú vytrite priloženou špongiou a dôkladne osušte mäkkou utierkou.

Hneď po vychladnutí spotrebiča odstráňte nečistoty z varného priestoru. Pripálené zvyšky sa neskôr dajú oveľa ľahšie odstrániť.

Ak sa vytvoril kondenzát, nábytok alebo úchytky utrite dosucha.

Odporúčané nastavenia

Keď si vyberáte jedlo z odporúčaných nastavení, optimálne nastavovacie hodnoty sú už vopred zadané.

Môžete si vybrať zo štyroch rôznych kategórií. S našimi odporúčanými nastaveniami nájdete množstvo jedál od koláčov, chleba, hydiny, rýb a diviny až po nákypy a hotové výrobky. Teplotu a čas trvania možno zmeniť. Druh prevádzky je pevne nastavený.

Cez viaceré úrovne výberu sa dostanete k jednotlivým jedlám. Vyskúšajte to. Pozrite si rozmanitosť jedál.

Výber jedla

1. Stlačte tlačidlo .
Na displeji sa objaví druh prevádzky Horúci vzduch a teplota 160 °C.
2. Otočný volič otočte doľava na  Odporúčané nastavenia.
3. Tlačidlom > prejdite na prvú kategóriu jedál a otočným voličom vyberte požadovanú kategóriu.

Tlačidlom > prejdite na nasledujúcu úroveň. Otočným voličom uskutočnite ďalší výber. Napokon sa objaví nastavenie požadovaného jedla.

4. Stlačte tlačidlo Štart.

Spustí sa prevádzka. Navrhnutý čas trvania I→I na displeji hodín viditeľne plynie.

Čas trvania uplynul

Zaznie signál. Spotrebič už nehreje. Na displeji sa objaví I→I 0:00. Signál ukončíte tlačidlom .

Zmena teploty

Otočným voličom môžete teplotu kedykoľvek zmeniť.

Zmena času trvania

Stlačte tlačidlo  a tlačidlom > prejdite na čas trvania. Otočným voličom zmeňte čas trvania ohrevu. Tlačidlom  zatvorte časové funkcie.

Zistenie informácií

Krátko stlačte tlačidlo i. Ďalšie informácie získate opätovným stlačením tlačidla i.

Časové funkcie

Časové funkcie vyvoláte tlačidlom . Nasledujúce funkcie sú možné:

Keď je spotrebič vypnutý:

- Nastavenie časovača
- Nastavenie času

Keď je spotrebič zapnutý:

- Nastavenie časovača
- Nastavenie času trvania
- Posunutie koncového času

Nastavenie časových funkcií - stručný návod

1. Stlačte tlačidlo .
2. Tlačidlom < alebo > prejdite k požadovanej funkcii.
3. Pomocou otočného voliča nastavte denný čas alebo čas trvania.
4. Tlačidlom  zatvorte časové funkcie.

V ďalšej časti sa podrobne dočítate, ako nastaviť jednotlivé funkcie.

Nastavenie časovača

Časovač funguje nezávisle od spotrebiča. Môžete ho použiť ako kuchynský časovač a kedykoľvek nastaviť.

1. Stlačte tlačidlo .
2. Otočným voličom nastavte čas časovača.
3. Tlačidlom  zatvorte časové funkcie.

Displej prejde do predchádzajúceho stavu. Zobrazí sa symbol  časovača a plynúci čas.

Zmena času na časovači

Stlačte tlačidlo . Pomocou otočného voliča zmeňte v priebehu nasledujúcich sekúnd čas časovača. Tlačidlom  zatvorte časové funkcie.

Po uplynutí času časovača

Zaznie signál. Na displeji sa objaví ⏰ 0:00. Signál ukončíte tlačidlom ⏸.

Zrušenie času časovača

Stlačte tlačidlo ⏸. Otočným voličom vynulujte časovač na 0:00. Tlačidlom ⏸ zatvorte časové funkcie.

Nastavenie času trvania

Keď nastavíte čas trvania (čas prípravy) vášho jedla, prevádzka sa po uplynutí tohto času automaticky ukončí. Spotrebič už nehreje.

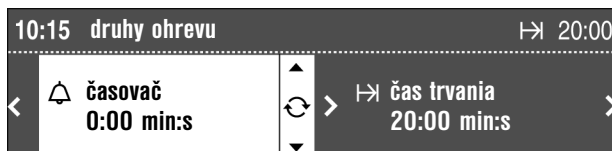
Pre druhy prevádzky s parou musíte vždy nastaviť čas trvania.

Príklad na obrázku: varíť v pare 45 minút pri teplote 100 °C.

Predpoklad:

Druh prevádzky a teplota je nastavená.

1. Stlačte tlačidlo ⏸.



2. Tlačidlom > alebo < prejdite na čas trvania a otočným voličom nastavte čas trvania.



3. Tlačidlom ⏸ zatvorte časové funkcie.
4. Keď prevádzka ešte nie je spustená, stlačte tlačidlo Start. Čas trvania ⏸ ubieha viditeľne na displeji. Pri druhu prevádzky Varenie v pare začne čas trvania ohrevu plynúť až po uplynutí času rozohrievania.

10:16 □□□□

44:32



varenie v pare - 100 °C



Zmena času trvania

Stlačte tlačidlo . Tlačidlom > alebo < prejdite na čas trvania a otočným voličom zmeňte čas trvania. Tlačidlom zatvorte časové funkcie.

Čas trvania uplynul

Zaznie signál. Spotrebič už nehreje. Na displeji sa objaví čas trvania 0:00. Signál ukončíte tlačidlom .

Vymazanie času trvania

Stlačte tlačidlo . Tlačidlom > alebo < prejdite na čas trvania a otočným voličom nastavte čas trvania na 0:00. Zobrazenie sa zmení na nastavený druh prevádzky a teplotu. Pri druhu prevádzky Horúci vzduch: Stlačte tlačidlo Stop, prevádzka beží ďalej bez času trvania.

Posunutie koncového času

Čas, kedy bude vaše jedlo hotové, môžete presunúť. Spotrebič sa automaticky zapne a v požadovaný čas je pripravený na prevádzku.

Napr. ráno môžete jedlo vložiť do varného priestoru a nastaviť tak, aby bolo napoludnie hotové.

Dbajte, aby potraviny nestáli vo varnom priestore priveľmi dlho a nepokazili sa tam.

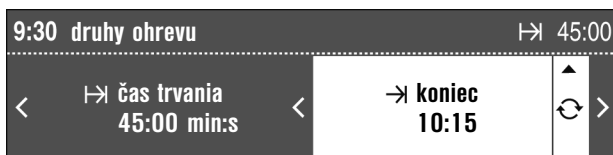
Pri niektorých programoch nie je možné posunúť čas skončenia ohrevu.

Čas rozohrievania pri prevádzke s parou sa musí pripočítať k času trvania prípravy jedla. Nastavený čas skončenia sa teda môže posunúť o čas rozohrievania.

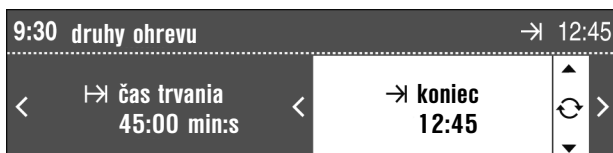
Príklad na obrázku: Je 9:30 hod., čas prípravy je 45 minút a rúra ma byť pripravená na prevádzku až o 12:45.

Predpoklad:

Nastavená prevádzka sa nespustila. Čas trvania je nastavený. Časové funkcie sú otvorené.



1. Tlačidlom > prejdite na čas ukončenia.



2. Otočným voličom možno čas konca ohrevu posunúť na neskôr.
3. Tlačidlom ⏻ zatvorte časové funkcie.
4. Potvrďte tlačidlom Štart.

Nastavenie je prevzaté. Spotrebič je v čakacej pozícii. Čas ukončenia → sa zobrazuje na displeji. Prevádzka sa spustí v správnom čase. Čas trvania ubieha viditeľne na displeji.

Zmena času ukončenia

To je možné, pokiaľ je spotrebič v čakacej pozícii. Stlačte tlačidlo ⏻. Tlačidlom > alebo < prejdite na čas ukončenia a otočným voličom opravte čas ukončenia. Tlačidlom ⏻ zatvorte časové funkcie.

Čas trvania uplynul

Zaznie signál. Spotrebič už nehreje. Čas trvania je na I→ 0:00. Signál ukončíte tlačidlom ⏻.

Vymazanie času ukončenia

To je možné, pokiaľ je spotrebič v čakacej pozícii. Stlačte tlačidlo ⏻. Tlačidlom > alebo < prejdite na čas ukončenia. Otáčajte otočným voličom doľava, kým ukazovateľ nezhasne. Nastavený čas trvania začne hneď plynúť.

Nastavenie času

Keď chcete nastaviť alebo zmeniť čas, spotrebič musí byť vypnutý.

Po výpadku prúdu

Po výpadku prúdu sa na displeji objaví "Nastavenie času".

1. Otočným voličom nastavte aktuálny čas.

Nastavený jazyk sa po výpadku prúdu nezmení.

2. Stlačte tlačidlo $\ominus$.
Čas je prevzatý.

Zmena času

Príklad: Zmena času z letného na zimný.

1. Stlačte tlačidlo $\ominus$.
2. Tlačidlom $>$ prejdite na čas $\ominus$ a zmeňte ho otočným voličom.
3. Tlačidlom $\ominus$ zatvorte časové funkcie.

Zmena zobrazenia času

Keď je spotrebič vypnutý, na displeji sa objaví aktuálny denný čas. Toto zobrazenie môžete zmeniť alebo vypnúť (pozrite kapitolu: Základné nastavenia).

Programová automatika

V tejto kapitole sa dočítate,

- ako nastaviť program z programovej automatiky
- upozornenia a tipy k programom
- aké programy možno nastavovať (tabuľky programov)

Programová automatika umožňuje jednoduchú prípravu jedál. K dispozícii je 16 skupín programov s celkom 70 programami.

Nastavenie programu

Venujte pozornosť upozorneniam, ktoré sa týkajú programov. Vyberte si z tabuliek programov vhodný program.

Príklad na obrázku: Chcete variť v pare 500 g čerstvých kuracích prs.

- Programová skupina "Hydina"
- Program "Kuracie prsia, čerstvé, varené v pare"

Výber skupiny programov



1. Stlačte tlačidlo .
- Na displeji hodín sa objaví prvá skupina programov "Zelenina".
2. Otáčajte otočným voličom, kým sa neobjaví požadovaná skupina programov.

Voľba programu



3. Stlačte tlačidlo >, aby ste označili prvý program skupiny programov.
4. Otáčajte otočným voličom, kým sa neobjaví požadovaný program.

Uvedenie hmotnosti



5. Navrhovanú hmotnosť označte stlačením tlačidla >.
6. Hmotnosť pripravovaného jedla zadajte otočným voličom.
7. Stlačte tlačidlo >.

Na displeji sa objaví individuálne nastavenie

- ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☒ ☐ +.

8. Výsledok varenia / pečenia si prispôsobíte otáčaním otočného voliča:
 doľava: nastavenie výsledku varenia / pečenia slabšie
 doprava: nastavenie výsledku varenia / pečenia silnejšie

Výsledok varenia / pečenia môžete súčasne nastaviť aj trvale pre všetky programy (pozrite kapitolu: Základné nastavenia)

9. Program spustíte stlačením tlačidla Štart.

Čas trvania na displeji viditeľne plyní. Objaví sa kontrola rozohrievania.

Posunutie koncového času

Pri niektorých programoch môžete koncový čas posunúť. Program sa spustí neskôr a skončí v požadovanom čase (pozrite kapitolu: Časové funkcie)

Skončenie programu

Zaznie signál. Spotrebič sa vypne.
 Stlačte tlačidlo Stop.



Nebezpečenstvo obarenia!

Po otvorení dvierok spotrebiča môže z rúry vystúpiť horúca para. Po skončení varenia otvorte dvierka spotrebiča len opatrne.

Prerušenie programu

Dlho stlačte tlačidlo Stop.

Informácie o programoch

Nádoba

Všetky programy sú prispôsobené na varenie na jednej úrovni.

Výsledok varenia sa však môže líšiť v závislosti od veľkosti a kvality jedla.

Používajte navrhovaný riad. S ním boli všetky jedlá vyskúšané. Keď použijete iný riad, výsledok varenia sa môže zmeniť.

Pri varení v dierovaných varných nádobách zasuňte navyše nedierovanú nádobu do výšky 1. V nej sa zachytí odkvapkávajúca tekutina.

Množstvo / hmotnosť

Jedlá dávajte do príslušenstva maximálne do výšky 4 cm.

Pre programovú automatiku sú potrebné hmotnosti potravín. Ak pripravujete viac kusov, uveďte vždy hmotnosť najväčšieho z nich. Celková hmotnosť musí byť v rámci stanoveného hmotnostného rozmedzia.

Čas varenia

Po spustení programu sa zobrazí čas trvania tepelnej úpravy jedla. Počas prvých 10 minút sa môže meniť, pretože čas rozohrievania závisí medzi iným aj od teploty pripravovaných potravín a vody.

Tabuľky programov

V tejto kapitole nájdete všetky skupiny programov a príslušné programy. Pred prípravou jedla pomocou programu venujte pozornosť pokynom.

Zelenina

Zeleninu okoreňte až po uvarení.

Program	Poznámky	Riad/príslušenstvo	Výška
Karfiol varený v pare/ružičky*	rovnako veľké ružičky	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1
Ružičky brokolice varené v pare*	rovnako veľké ružičky	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1

* Čas skončenia tohto programu môžete posunúť

Program	Poznámky	Riad/príslušenstvo	Výška
Zelená fazuľka varená v pare*	-	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1
Kolieska karotky varené v pare*	cca 3 mm hrubé kolieska	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1
Plátky kalerábu varené v pare*	cca 3 mm hrubé kolieska	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1
Ružičkový kel varený v pare*	-	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1
Špargľa varená v pare/biela špargľa*	-	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1
Špargľa varená v pare/zelená špargľa*	-	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1
Miešaná zelenina mrazená, varená v pare	-	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1
* Čas skončenia tohto programu môžete posunúť			

Zemiaky

Zemiaky okoreňte až po uvarení.

Program	Poznámky	Riad/príslušenstvo	Výška
Varené zemiaky*	stredne veľké, rozštvrtené, hmotnosť kúskov 30-40 g	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1
Zemiaky varené v šupke*	stredne veľké, Ø 4-5 cm	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1
* Čas skončenia tohto programu môžete posunúť			

Obilné výrobky

Potraviny odvážte a v správnom pomere pridajte vodu:

Ryža 1 : 1,5

Kuskus 1 : 1

Proso 1 : 3

Veľkozrnná šošovica 1 : 2

Uvedte hmotnosť bez tekutiny.

Po uvarení obilniny premiešajte. Zvyšky vody tak rýchlo vsiaknu.

Príprava rizota

Na rizoto pridajte vodu v pomere 1 : 2. Ako hmotnosť uvedte celkové množstvo s vodou. Po cca 15 minútach sa objaví hlásenie "premiešať". Rizoto premiešajte a stlačte tlačidlo štart.

Program	Poznámky	Riad/príslušenstvo	Výška
Ryža/dlhozrnná ryža	max. 0,75 kg	nedierovaná nádoba	2
Ryža/ryža Basmati	max. 0,75 kg	nedierovaná nádoba	2
Ryža/ryža naturál	max. 0,75 kg	nedierovaná nádoba	2
Kuskus	max. 0,75 kg	nedierovaná nádoba	2
Proso	max. 0,55 kg	nedierovaná nádoba	2
Rizoto	max. 2 kg	nedierovaná nádoba	2
Veľkozrnná šošovica	max. 0,55 kg	nedierovaná nádoba	2

Nákyp

Program	Poznámky	Riad/príslušenstvo	Výška
Nákyp, pikantný, varené prísady*	max. výška 4 cm	rošt + nákypová forma	2
Nákyp, sladký*	max. výška 4 cm	rošt + nákypová forma	2

* Čas skončenia tohto programu môžete posunúť

Hydina

Kuracie prsia alebo kuracie porcie neukladajte do nádoby na seba.
Kuracie porcie môžete vopred namarinovať.

Program	Poznámky	Riad/príslušenstvo	Výška
Kurča, čerstvé	celková hmotnosť 0,7-1,5 kg	rošt + plech na pečenie	2
Porciované kurča, čerstvé	hmotnosť jednotlivých porcií 0,04-0,35 kg	rošt + plech na pečenie	2
Kačka, čerstvá	celková hmotnosť 1-2 kg	rošt + plech na pečenie	2
Kuracie prsia, čerstvé, varené v pare	Celková hmotnosť 0,2-1,5 kg	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1

Hovädzie mäso

Na prípravu roastbeefu je najvhodnejší vysoký roastbeef.

Program	Poznámky	Riad/príslušenstvo	Výška
Dusené mäso, čerstvé*	1-1,5 kg	plech na pečenie	2
Roastbeef, čerstvý, pomalé pečenie /roastbeef, stredne prepečený**	celková hmotnosť 1-2 kg	plech na pečenie	2
Roastbeef, čerstvý, pomalé pečenie /roastbeef, anglický**	celková hmotnosť 1-2 kg	plech na pečenie	2

* Čas skončenia tohto programu môžete posunúť

** Mäso najprv prudko opečte

Teľacie mäso

Program	Poznámky	Riad/príslušenstvo	Výška
Mäso na pečenie, čerstvé /chudé mäso na pečenie*	1-2 kg	rošt + plech na pečenie	2
Mäso na pečenie, čerstvé /prerastené mäso na pečenie*	1-2 kg	rošt + plech na pečenie	2
Prsia, plnené*	1-2 kg	rošt + plech na pečenie	2
* Čas skončenia tohto programu môžete posunúť			

Bravčové mäso

Kožu vopred narežte od stredu smerom von.

Pečené mäso s kôrkou sa vydarí najlepšie, keď je z pliecka.

Program	Poznámky	Riad/príslušenstvo	Výška
Krkovička bez kostí, čerstvá*	1-2 kg	rošt + plech na pečenie	2
Pečené mäso s kôrkou, čerstvé*	0,8-2 kg	rošt + plech na pečenie	2
Klobásy na ohrievanie*	-	dierovaná + nedierovaná nádoba	3 1
* Čas skončenia tohto programu môžete posunúť			

Jahňacie mäso

Program	Poznámky	Riad/príslušenstvo	Výška
Stehno, čerstvé/bez kostí, prepečené	1-2 kg	rošt + plech na pečenie	2
Stehno, čerstvé/bez kostí, stredne prepečené, pomalé pečenie (mierny ohrev)*	1-2 kg	plech na pečenie	2
* Mäso najprv prudko opečte			

Fašírka

Program	Poznámky	Riad/príslušenstvo	Výška
z čerstvého mletého mäsa	celková hmotnosť 0,5-2 kg	plech na pečenie	2

Ryby

Pred prípravou rýb vymastite dierovanú varnú nádobu.

Celé ryby, rybie filé alebo rybie prsty neukladajte na seba. Uveďte hmotnosť najťažšej ryby a vyberte podľa možnosti rovnako veľké kúsky.

Program	Poznámky	Riad/príslušenstvo	Výška
Čerstvá ryba v celku, varená v pare	0,3-2 kg	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1
Rybie filé varené v pare /rybie filé, čerstvé	max. hrúbka 2,5 cm	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1
Rybie filé varené v pare /rybie filé, mrazené	max. hrúbka 2,5 cm	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1
Slávky jedlé	-	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1
Obaľované krúžky zo sépie, mrazené	0,5-1,25 kg	plech na pečenie + papier na pečenie	2
Rybie prsty	0,5-1 kg	plech na pečenie + papier na pečenie	2

Pečivo, dezert

Pečenie vianočky

Cesto nechajte vykysnúť v parnej rúre na pečenie pol hodiny pri teplote 40 °C.

Príprava ovocného kompótu

Program je vhodný na prípravu kôstkového alebo jadrového ovocia. Ovocie odvážte, pridajte cca 1/3 množstva vody a podľa chuti cukor s koreninami.

Príprava ryže v mlieku

Odvážte ryžu a pridajte 2,5-násobné množstvo mlieka. Ryžu a mlieko dajte do príslušenstva max. do výšky 2,5 cm. Po uvarení premiešajte. Zvyšné mlieko rýchlo vsiakne.

Výroba jogurtu

Mlieko zohrejte na varnej platni na teplotu 90 °C. Potom nechajte vychladnúť na 40 °C. Trvanlivé mlieko sa nemusí zohriať.

Na každých 100 ml mlieka zamiešajte dve čajové lyžičky prírodného jogurtu alebo zodpovedajúce množstvo jogurtového fermentu. Zmes naplňte do čistých pohárov a zatvorte ich.

Hotový jogurt nechajte v pohároch vychladiť v chladničke.

Program	Poznámky	Riad/príslušenstvo	Výška
Vianočka	0,6-1,8 kg	plech na pečenie + papier na pečenie	2
Koláč z treného cesta	0,8-2 kg	vymastená tortová forma s vyberacím dnom Ø 26 cm + rošt	2
Ovocný kompót*	-	plech na pečenie	2
Ryža v mlieku	-	plech na pečenie	2
Jogurt v pohároch	-	poháre + dierovaná nádoba	2

* Čas skončenia tohto programu môžete posunúť

Chlieb, žemle

Pečenie chleba

Programy sú určené na pečenie voľne vloženého chleba bez formy na pečenie. Cesto by nemalo byť príliš mäkké. Chlebové cesto pred pečením viackrát narežte špicatým nožom do hĺbky cca 1 cm.

Vykysnutie a pečenie chlebového cesta

Hlásenie "Chlieb narezať" sa objaví po cca 20 minútach. Narežte cesto a stlačte tlačidlo štart.

Pečenie čerstvých žemlí

Žemle by mali mať rovnakú hmotnosť. Zadaťte hmotnosť jednej žemle.

Program	Poznámky	Riad/príslušenstvo	Výška
Miešaný chlieb/pečenie*	0,6-2 kg	plech na pečenie + papier na pečenie	2
Miešaný chlieb/kysnutie a pečenie	Venujte pozornosť oznamu	plech na pečenie + papier na pečenie	2
Ražný chlieb/pečenie*	0,6-2 kg	plech na pečenie + papier na pečenie	2
Ražný chlieb/kysnutie a pečenie	Venujte pozornosť oznamu	plech na pečenie + papier na pečenie	2
Biely chlieb/pečenie*	0,4-2 kg	plech na pečenie + papier na pečenie	2
Biely chlieb/kysnutie a pečenie	Venujte pozornosť oznamu	plech na pečenie + papier na pečenie	2
Žemle/pečenie čerstvých žemlí*	hmotnosť jednotlivých žemlí 0,05-0,1 kg	plech na pečenie + papier na pečenie	2
Žemle/pečenie mrazených žemlí	celková hmotnosť 0,2-1 kg	plech na pečenie + papier na pečenie	2
* Čas skončenia tohto programu môžete posunúť			

Zohrievanie

Program	Poznámky	Riad/príslušenstvo	Výška
1 porcia*	-	rošt	2
2 porcie*	-	rošt	2
Prílohy, varené*	-	plech na pečenie	2
Zelenina, varená*	-	plech na pečenie	2
Pizza, pečená/pizza tenký korpus*	-	rošt + plech na pečenie	3
Pizza, pečená/pizza hrubý korpus*	-	rošt + plech na pečenie	3
* Čas skončenia tohto programu môžete posunúť			

Rozmrazovanie

Potraviny zmrazujte podľa možnosti naplocho a naporciované pri teplote $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$. Nezmrazujte príliš veľké množstvá. Rozmrazené potraviny už nie sú také trvanlivé a pokazia sa rýchlejšie ako čerstvý tovar.

Potraviny rozmrazujte v zmrazovacom vrecku, na tanieri alebo v dierovanej varnej nádobe. Pod nádobu vždy zasuňte plech na pečenie. Potraviny tak nezostanú ležať v rozmrazenej vode a varný priestor zostane čistý.

Všetky rozmrazovacie programy sa vzťahujú na surové potraviny.

Ak je potrebné, jedlo priebežne oddel'te, príp. už rozmrazené kúsky vyberte zo spotrebiča.

Po rozmrazení nechajte potraviny ešte 5-15 minút postáť, aby sa vyrovnali teploty.



Ohrozenie zdravia!

Pri rozmrazovaní živočíšnych potravín musíte bezpodmienečne odstrániť rozmrazenú tekutinu. Nesmie sa dostať do styku s ostatnými potravinami. Mohli by sa preniesť choroboplodné zárodky. Po rozmrazovaní spustíte v parnej rúre na pečenie na 15 minút horúci vzduch na $180\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Rozmrazovanie rybieho filé

Rybie filé nikdy neukladajte na seba.

Rozmrazovanie hydiny v celku

Pred rozmrazovaním odstráňte obal.

Po rozmrazení nechajte hydinu postáť. V prípade veľkých kusov hydiny (napr. mladá morka) môžete po cca 30 minútach vybrať vnútornosti.

Rozmrazovanie mäsa

Pomocou tohto programu môžete rozmrazovať jednotlivé kúsky mäsa.

Čiastočné rozmrazenie ovocia

Keď chcete ovocie len čiastočne rozmraziť, prispôsobte výsledok ohrevu vlastným potrebám.

Program	Poznámky	Riad/príslušenstvo	Výška
Ryby/ryby v celku	max. hrúbka 3 cm	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1
Ryby/rybie filé	max. hrúbka 2,5 cm	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1
Hydina vcelku	max. 1,5 kg	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1
Mäso	max. hmotnosť kúskov 1,5 kg	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1
Bobuľové ovocie	-	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1

Špeciálne

Dezinfikovanie kojeneckých fľaštičiek

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

Fľaštičky postavte do dierovanej nádoby tak, aby sa navzájom nedotýkali.

Fľaštičky po dezinfikovaní osušte čistou utierkou. Postup zodpovedá bežnému vyváraniu.

Zaváranie

Program je vhodný na prípravu kôstkového alebo jadrového ovocia a zeleniny (okrem fazule).

Tekvicu pred zaváraním blanširujte.

Program je určený na zaváranie do 1 l pohárov. Ak chcete používať väčšie alebo menšie poháre, musíte uskutočniť individuálne nastavenie.

Po skončení programu otvorte dvierka spotrebiča, aby ste zabránili ďalšiemu pôsobeniu tepla na ovocie vo varnom priestore. Poháre nechajte ešte niekoľko minút vychladnúť vo varnom priestore.

Program je prispôbostený na tvrdšie ovocie. Keď použité ovocie už nie je celkom tvrdé, uskutočnite individuálne nastavenie.

Varenie vajec

Vajcia pred varením prepichnete. Vajcia neukladajte na seba. Veľkosť M zodpovedá kusovej hmotnosti cca 50 g.

Program	Poznámky	Riad/príslušenstvo	Výška
Dezinfikovanie kojeneckých fľaštičiek*	-	dierovaná nádoba	2
Zaváranie	do 1 l pohárov	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1
Vajcia/vajcia uvarené natvrdo*	vajcia veľkosti M, max. 1,8 kg	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1
Vajcia/vajcia uvarené namäkko*	vajcia veľkosti M, max. 1 kg	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1

* Čas skončenia tohto programu môžete posunúť

Funkcia Memory

Funkcia Memory vám poskytuje možnosť uloženia vlastných programov a stlačením tlačidla tieto nastavenia znova vyvolať.

Uloženie programu do pamäte má význam vtedy, keď dané jedlo pripravujete zvlášť často.

Uloženie nastavenia do pamäte

1. Označte požadovanú prevádzku. Nespúšťajte ohrev.
2. Podržte stlačené tlačidlo **M**, kým sa na displeji neobjaví "Uložené v pamäti".

Nastavenie je uložené a môže sa kedykoľvek spustiť.

Uloženie iného nastavenia

Nanovo nastavte a uložte tlačidlom **M**. Staré uloženie sa prepíše.

Zapnutie funkcie Memory

Uložené nastavenie možno kedykoľvek spustiť.

1. Krátko stlačte tlačidlo **M**.
2. Stlačte tlačidlo Štart.

Nastavenie pamäte sa spustí.

Zmena nastavenia

Nastavenie môžete kedykoľvek zmeniť. Keď nabudúce spustíte funkciu Memory, znova sa objaví pôvodne uložené nastavenie.

Detská poistka

Spotrebič je vybavený detskou poistkou, aby ju deti nemohli nedopatrením zapnúť alebo aby nemohli zmeniť bežiacu prevádzku.

Aktivovanie detskej poistky

Tlačidlo  držte stlačené cca 4 sekundy, kým sa neobjaví symbol .

Ovládací panel je zablokovaný.

Deaktivovanie detskej poistky

Tlačidlo  podržte stlačené, kým symbol  nezhasne. Znova môžete vykonať nastavenie.

Upozornenie

Napriek aktívnej detskej poistke môžete spotrebič vypnúť, signál vypnúť tlačidlom , zastaviť prevádzku tlačidlom Stop a nastaviť časovač.

Základné nastavenie

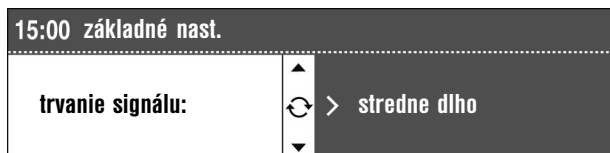
Váš spotrebič má rôzne základné nastavenia, ktoré sú vopred nastavené z výroby. Tieto základné nastavenia však možno podľa potreby zmeniť.

Keď chcete zrušiť všetky zmeny, môžete obnoviť výrobné nastavenie.

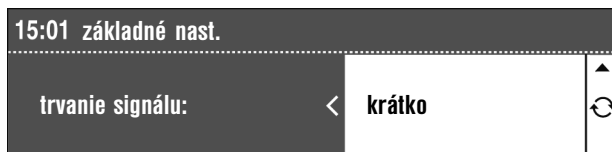
Spotrebič musí byť vypnutý.



1. Tlačidlo  i podržte stlačené cca 4 sekundy, kým sa na displeji neobjaví "Výber jazyka".



2. Otáčajte otočným voličom, kým sa neobjaví požadované základné nastavenie.



3. Hodnotu označte stlačením tlačidla >.
4. Otáčajte otočným voličom, kým sa neobjaví požadovaná hodnota.
5. Podržaním stlačeného tlačidla i cca 4 sekundy opustíte základné nastavenia.
Zmena je uložená v pamäti.

Nasledujúce základné nastavenia môžete zmeniť:

Základné nastavenie	Funkcie	Možné nastavenia
Výber jazyka	Zmena jazyka displeja	30 rôznych jazykov
Trvanie signálu	Nastavenie dĺžky signálu ukončenia prevádzky	krátko stredne dlho dlho
Zvukový signál tlačidiel	Zapnutie a vypnutie signálu stlačením tlačidla	vyp. zap.
Jas displeja	Zmena jasú displeja	deň stredne dlho noc
Kontrast	Zmena kontrastu displeja	7 stupňov -        +
Ukazovateľ času	Zobrazenie hodín na vypnutom spotrebiči	vyp. analogové 1 analogové 2 analogové 3 digitálne
Pokračovať po zatvorení dvierok	Nové spustenie po otvorení dvierok spotrebiča sa neuskutoční	vyp. automaticky

Základné nastavenie	Funkcie	Možné nastavenia
Individuálne nastavenie	Všeobecné intenzívnejšie alebo menej intenzívne nastavenie výsledku varenia / pečenia	7 stupňov -  +
Zobrazenie loga	Zapnutie alebo vypnutie loga pri zapnutí spotrebiča	zap. vyp.
Stupeň tvrdosti vody	Nastavenie stupňa tvrdosti vody pre indikáciu odstraňovania vodného kameňa	zmäkčená 1-mäkká 2-stredne tvrdá 3-tvrdá 4-veľmi tvrdá
Signál rozohriatia pre varenie v pare	Oznamuje koniec fázy rozohrievania pri druhoch prevádzky s parou	vyp. zap.
Obnovenie výrobných nastavení	Obnovenie výrobných nastavení spotrebiča: - všetky zmeny základných nastavení sa vymažú - pamäť sa vymaže - nanovo sa uskutoční automatická kalibrácia	neobnoviť obnoviť

Automatické vypnutie

Keď na spotrebiči niekoľko hodín nezmeníte nastavenie, aktivuje sa automatické bezpečnostné vypnutie. Na displeji sa objaví text "Automatické vypnutie".

Automatické vypnutie deaktivujete stlačením ľubovoľného tlačidla. Teraz môžete znova vykonať nastavenie.

Údržba a čistenie

V tejto kapitole nájdete informácie o

- čistení a ošetrovaní vášho spotrebiča
- čistiacich prostriedkoch a pomôckach
- druhu prevádzky Čistenie
- o druhu prevádzky Odstránenie vodného kameňa



Nebezpečenstvo skratu!

Na čistenie vášho spotrebiča nepoužívajte vysokotlakové alebo parné čističe.

Pozor!

Poškodenie povrchu! Nepoužívajte

- ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky na rúry,
- leptavé čistiace prostriedky, prostriedky s obsahom chlóru alebo agresívne čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu.

Akonáhle sa taký prostriedok dostane na čelnú stranu spotrebiča, ihneď ju umyte vodou.

Hneď po vychladnutí spotrebiča odstráňte nečistoty z varného priestoru. Pripálené zvyšky sa neskôr dajú oveľa ťažšie odstrániť.

Pokiaľ je varný priestor veľmi znečistený, použite program Pomoc pri čistení (pozrite kapitolu: Pomoc pri čistení).

Soli sú veľmi agresívne a môžu zapríčiniť vznik korózie na jednotlivých miestach. Po vychladnutí varného priestoru odstráňte z neho ostré omáčky (kečup, horčica) alebo slané jedlá.

Čistiaca špongia

Priložená čistiaca špongia je veľmi dobre sajúca. Čistiacu špongiu používajte len na čistenie varného priestoru a na odstránenie zvyškov vody z odparovacej misky.

Pred prvým použitím čistiacu špongiu dôkladne premyte. Špongiu môžete prať v práčke (vyváranie).

Utierka z mikrovlákná

Utierka z mikrovlákná so štruktúrou je zvlášť vhodná na čistenie citlivých povrchov, ako napr. sklo, sklokeramika, ušľachtilá oceľ alebo hliník (číslo tovaru 460 770, možno zakúpiť aj online prostredníctvom elektronického obchodu). Utierka z mikrovlákná odstraňuje v jednom kroku vodné a mastné nečistoty.

Čistiace prostriedky

Vonkajšie plochy spotrebiča	Umývací roztok - osušte mäkkou handrou.
s hliníkovým čelom	Jemný čistiaci prostriedok na okná - mäkkou handrou na okná alebo handrou z mikrovlákná, z ktorej sa neuvolňujú chlípky, utrite plochy vodorovným pohybom bez tlaku.
s čelom z nehrdzavejúcej ocele	Umývací roztok - osušte mäkkou handrou. Vápenaté, tukové, škrobové škvryny a škvryny od bielka vždy hneď odstráňte. Zákaznícky servis alebo špecializovaná predajňa ponúkajú špeciálne prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ.
Čistenie spotrebiča zvnútra	Horúci umývací roztok alebo octová voda. Použite priloženú čistiacu špongiu alebo mäkkú kefku na umývanie riadu. Nepoužívajte drôtenky alebo abrazívne špongie! Varný priestor by mohol korodovať. Pri silnom znečistení použite výlučne gél na čistenie rúr na pečenie a grilov odporúčaný naším zákazníckym servisom (číslo tovaru 463582, možno zakúpiť aj online prostredníctvom elektronického obchodu). Rešpektujte informácie výrobcu. Iné prostriedky na čistenie rúr na pečenie by mohli spotrebič poškodiť. Osvetlenie varného priestoru, tesnenia dvierok a odparovacia miska nesmú prísť do styku s gélom. Nechajte gél pôsobiť 12 hodín a spotrebič počas toho nezapínajte. Potom varný priestor dôkladne opláchnite vodou (napr. z fľaše s rozprašovačom), aby sa odstránili všetky zvyšky gélu.
Odparovacia miska	Horúci umývací roztok alebo octová voda.
Tesnenie zvonku varného priestoru	Horúci roztok čistiaceho prostriedku.
Nádržka na vodu	Umývací roztok, neumývajte v umývačke riadu!

Otvor na nádržku	Po každom použití utrite dosucha.
Tesnenie vo viečku	Po každom použití dobre osušte.
Rámy	Horúci umývací roztok alebo umývačka riadu.
Sklo vo dvierkach	Čistiaci prostriedok na sklo.
Príslušenstvo	Namočte do horúceho umývacieho roztoku. Vyčistite kefkou alebo špongiou alebo umyte v umývačke riadu. V prípade zafarbenia potravinami s obsahom škrobu (napr. ryža) vyčistíte octovou vodou.

Pomoc pri čistení

Program Pomoc pri čistení rozpúšťa nečistoty vo varnom priestore pomocou pary. Potom už možno nečistoty ľahko odstrániť.

Tento program pracuje cca 30 minút.

Upozornenie:

Keď sa program Pomoc pri čistení zruší, prevádzka spotrebiča sa zablokuje. Až po 1. a 2. oplachovaní možno spotrebič znova použiť, aby v ňom nezostali zvyšky umývacieho prostriedku.

Príprava

Nechajte varný priestor vychladnúť a vyberte von príslušenstvo. Vyčistite odparovaciu misku priloženou čistiacou špongiou.

Nádržku na vodu naplňte vodou po označenie "max". Do odparovacej misky na dne varného priestoru dajte kvapku umývacieho prostriedku.

Spustenie programu Pomoc pri čistení

1. Stlačte tlačidlo Čistenie.

Na displeji sa objaví "Čistenie".

2. Stlačte tlačidlo Štart.

Spustí sa program Pomoc pri čistení. Osvetlenie varného priestoru zostane vypnuté.

1. oplachovanie

Po cca 30 minútach zaznie signál. Na displeji sa objaví "Vyprázdniť misku a spotrebič poutierať".

1. Rám vyberte z varného priestoru a vyčistite (pozrite kapitolu: Vyvesenie rámu).

2. Uvoľnené nečistoty vo varnom priestore a odparovacej miske odstráňte mäkkou kefkou na umývanie riadu a utrite čistiacou špongiou.

3. Nádržku na vodu v prípade potreby naplňte a znova zasuňte.
4. Stlačte tlačidlo Štart.
Spotrebič sa oplachuje. Na displeji sa objaví "1. oplachovanie".

2. oplachovanie

Po krátkom čase sa objaví "Vyprázdniť miskú".

1. Čistiacu špongiu dôkladne premyte.
2. Zvyšky vody odstráňte z odparovacej misky čistiacou špongiou.
3. Stlačte tlačidlo Štart.
Spotrebič sa oplachuje. Na displeji sa objaví "2. oplachovanie".

Po druhom oplachovaní sa objaví "Vyprázdniť miskú".

4. Stlačte tlačidlo Stop.

Odstránenie zvyšnej vody

Zvyšnú vodu odstráňte z odparovacej misky čistiacou špongiou. Varný priestor vytrite čistiacou špongiou a potom osušte mäkkou utierkou.

Zrušenie programu Pomoc pri čistení

1. Dlhú dobu stlačte tlačidlo Stop.
Program Pomoc pri čistení sa zruší.

Aby v spotrebiči nezostali zvyšky umývacieho roztoku, po zrušení musíte spotrebič 2x opláchnuť.

2. Stlačte tlačidlo Štart.
Na displeji sa objaví "Vyprázdniť miskú a spotrebič poutierať".

Teraz postupujte podľa opisu v odseku "1. oplachovanie".

Odstránenie vodného kameňa

Aby váš spotrebič zostal funkčný, musíte zo systému vedenia vody v určitých intervaloch odstraňovať vodný kameň. Upozorní vás na to text na displeji "Odstránenie vodného kameňa zo spotrebiča".

Odstránenie vodného kameňa trvá približne 30 minút.

Vodný kameň sa nemusí odstraňovať len vtedy, keď používate výlučne zmäččenú vodu.

Upozornenie:

Keď sa program Odstránenie vodného kameňa zruší, prevádzka spotrebiča sa zablokuje. Až po 1. a 2. oplachovaní možno spotrebič znova použiť, aby v ňom nezostali zvyšky roztoku na odstránenie vodného kameňa.

Na odstránenie vodného kameňa používajte len tekutý odstraňovač vodného kameňa odporúčaný zákaznickým servisom (číslo tovaru 311138, možno zakúpiť aj online prostredníctvom elektronického obchodu). Iné prostriedky na odstránenie vodného kameňa by mohli spotrebič poškodiť.

1. Roztok na odstránenie vodného kameňa pripravte zmiešaním 300 ml vody a 60 ml tekutého odstraňovača vodného kameňa.
2. Vyprázdnite nádržku na vodu a naplňte ju roztokom na odstránenie vodného kameňa.

Pozor!

Roztok na odstránenie vodného kameňa sa nesmie dostať na ovládací panel alebo na iné chýlostivé povrchy. Ak by sa to však stalo, roztok ihneď odstráňte vodou.

Varný priestor musí byť úplne vychladnutý.

1. Stlačte tlačidlo Čistenie.
Na displeji sa objaví "Čistenie".
2. Otočný volič otáčajte, kým sa neobjaví "Odstránenie vodného kameňa".
3. Stlačte tlačidlo Štart.

Spustí sa program na odstránenie vodného kameňa. Osvetlenie varného priestoru zostane vypnuté.

Odstraňovač vodného kameňa

Spustenie programu Odstránenie vodného kameňa

1. oplachovanie

Po cca 30 minútach zaznie signál. Na displeji sa objaví "Vyprázdniť miskú a znova naplniť nádržku na vodu".

1. Odstraňovač vodného kameňa odstráňte z odparovacej misky priloženou čistiacou špongiou.
2. Nádržku na vodu dôkladne opláchnite, naplňte vodou a znova zasunite.
3. Stlačte tlačidlo Štart.
Spotrebič sa oplachuje. Na displeji sa objaví "1. oplachovanie".

2. oplachovanie

Po krátkom čase sa objaví "Vyprázdniť miskú".

1. Čistiacu špongiu dôkladne premyte.
2. Zvyšky vody odstráňte z odparovacej misky čistiacou špongiou.
3. Stlačte tlačidlo Štart.
Spotrebič sa oplachuje. Na displeji sa objaví "2. oplachovanie".

Po druhom oplachovaní sa objaví "Vyprázdniť miskú".

4. Stlačte tlačidlo Stop.

Odstránenie zvyšnej vody

Zvyšnú vodu odstráňte z odparovacej misky čistiacou špongiou. Varný priestor vytrite čistiacou špongiou a potom osušte mäkkou utierkou.

Zrušenie programu Odstránenie vodného kameňa

1. Dlhú stlačte tlačidlo Stop.
Program na odstránenie vodného kameňa sa zruší.

Aby v spotrebiči nezostali zvyšky roztoku na odstránenie vodného kameňa, po zrušení musíte spotrebič 2x opláchnuť.

2. Stlačte tlačidlo Štart.
Na displeji sa objaví "Vyprázdniť miskú a znova naplniť nádržku na vodu".

Teraz postupujte podľa opisu v odseku "1. oplachovanie".

Odstránenie vodného kameňa len z odparovacej misky

Ak nechcete odstrániť vodný kameň z celého spotrebiča, ale len z odparovacej misky vo varnom priestore, môžete tiež použiť druh prevádzky Odstránenie vodného kameňa.

S jediným rozdielom:

1. Roztok na odstránenie vodného kameňa pripravte zmiešaním 100 ml vody a 20 ml tekutého odstraňovača vodného kameňa.
2. Odparovaciu misku celkom naplňte roztokom na odstránenie vodného kameňa.
3. Nádržku na vodu naplňte len vodou.
4. Druh prevádzky Odstránenie vodného kameňa spustíte podľa opisu.

Z odparovacej misky môžete vodný kameň odstrániť aj manuálne bez použitia uvedeného druhu prevádzky.

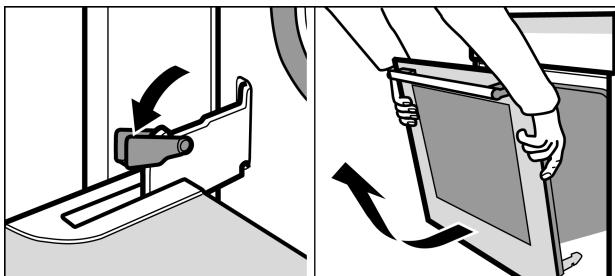
Vyvesenie a zavesenie dvierok spotrebiča



Aby sa rúra dala ľahšie vyčistiť, môžete dvierka vyvesiť.

Nebezpečenstvo úrazu!

- Závesy dvierok spotrebiča sa môžu s veľkou silou sklopiť naspäť. Pri zavesení a vyvesení dvierok spotrebiča otočte obidve aretácie až na doraz.
- Ak boli dvierka vyvesené bez toho, aby sa obidve aretácie otočili až na doraz, záves sa môže sklopiť naspäť. Nesiahajte do závesov. Zavolajte servis.

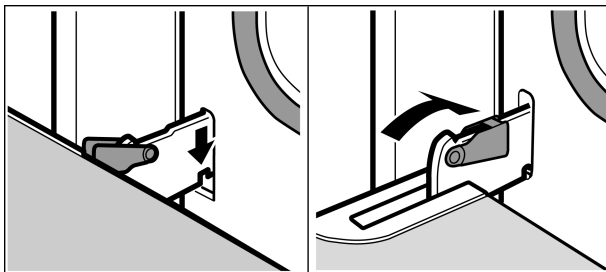


1. Dvierka spotrebiča úplne otvorte.
2. Vykloňte obe zaistovacie páčky vľavo a vpravo.

3. Dvierka spotrebiča postavte šikmo. Uchopte ich obidvomi rukami vľavo a vpravo hore. Dvierka spotrebiča ešte trochu privrite a vytiahnite von.

Montáž dvierok spotrebiča

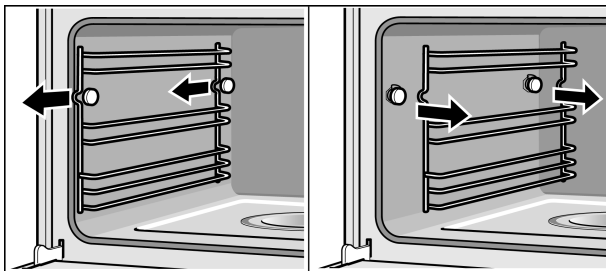
Dvierka rúry po vyčistení namontujte naspäť.



1. Závesy dvierok nasadíte rovno do otvorov vľavo a vpravo vo varnom priestore. Zárez na závesoch musí na oboch stranách zapadnúť.
2. Dvierka spotrebiča celkom otvorte a zaistovacie páčky vyklopte nahor.
3. Zatvorte dvierka rúry.

Čistenie rámov

Rám môžete na čistenie vybrať.



Rám vytiahnite dopredu a vysadíte.

Rámy vyčistíte umývacím roztokom a špongiou alebo kefkou. Rámy môžete umyť aj v umývačke riadu.

Zvesenie rámu

Rám nasadíte vzadu a vpredu a posuňte dozadu tak, aby zapadol.

Každý rám pasuje vždy len na jednu stranu.

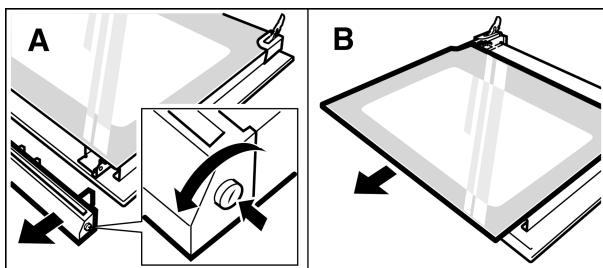
Čistenie skiel dvierok

Aby ste mohli sklo dvierok spotrebiča lepšie vyčistiť, môžete ho vybrať.

Pozor!

Spotrebič môžete použiť znova až vtedy, keď je sklo dvierok a dvierka spotrebiča riadne namontované.

1. Dvierka spotrebiča demontujte a položte na handru rúčkou nadol.



2. Odskrutkujte kryt v hornej časti dvierok spotrebiča. Uvoľnite skrutky vľavo a vpravo. (Obrázok A)
3. Sklo dvierok vytiahnite. (Obrázok B)

Sklá dvierok vyčistíte pomocou prípravku na čistenie skla a mäkkou utierkou.

Montáž skiel dvierok

1. Sklo dvierok zasuňte naspäť. Dávajte pozor na to, aby hladká plocha smerovala von a potlačená plocha dovnútra.
2. Nasadzte kryt a priskrutkujte.
3. Znova namontujte dvierka spotrebiča.

Čo robiť v prípade poruchy?

Ak sa vyskytne porucha, často je spôsobená len nejakou maličkosťou. Prv než zavoláte zákaznický servis, venujte prosím pozornosť nasledujúcim pokynom.

Opravy môžu vykonávať len školení technici autorizovaného servisu. V prípade neodbornej opravy spotrebiča môže vzniknúť závažné nebezpečenstvo.

Porucha	Možná príčina	Upozornenie/Pomoc
Spotrebič nefunguje	Zástrčka nie je zapojená v zásuvke	Zapojte spotrebič do siete
	Výpadok prúdu	Skontrolujte, či fungujú ostatné kuchynské spotrebiče
	Poistka je chybná	Skontrolujte v poistkovej skrinke, či je poistka pre spotrebič v poriadku
	Chybná obsluha	Vypnite poistku pre spotrebič v poistkovej skrinke a po cca 10 sekundách ju znova zapnite
Spotrebič sa nedá spustiť	Dvierka spotrebiča nie sú celkom zatvorené	Zatvorte dvierka spotrebiča
Spotrebič sa nedá spustiť, na displeji sa objaví "Čistenie" alebo "Odstránenie vodného kameňa"	Program Pomoc pri čistení, príp. program Odstránenie vodného kameňa bol zrušený	Spotrebič 2x opláchnite (pozrite kapitolu Zrušenie programu pomoc pri čistení, príp. Zrušenie programu Odstránenie vodného kameňa)
Na displeji sa objaví "Čas"	Výpadok prúdu	Znova nastavte čas (pozrite kapitolu Časové funkcie)
Spotrebič nie je v prevádzke. Na displeji je čas trvania	Otočný volič bol neúmyselne aktivovaný	Stlačte tlačidlo Stop
	Po nastavení ste nestlačili tlačidlo Štart	Stlačte tlačidlo Štart alebo vymažte nastavenia tlačidlom Stop

Porucha	Možná příčina	Upozornenie/Pomoc
Na displeji sa objaví "Automatické vypnutie"	Automatické vypínanie je aktívne	Stlačte ľubovoľné tlačidlo
Objaví sa "Naplniť nádržku na vodu", hoci nádržka na vodu je plná	Nádržka na vodu nie je správne zasunutá	Zasuňte nádržku na vodu tak, aby zapadla
	Rozpoznávací systém nefunguje	Zavolajte zákaznícky servis
Objaví sa "Naplniť nádržku na vodu", hoci nádržka na vodu ešte nie je prázdna, príp. je prázdna, ale neobjaví sa "Naplniť nádržku na vodu"	Nádržka na vodu je znečistená. Pohyblivé snímače hladiny vody sa zasekli	Nádržku vytraste a vyčistite. Pokiaľ sa snímače nedajú uvoľniť, obstarajte si v zákazníckom servise novú nádržku na vodu
Nádržka na vodu sa vyprázdni bez zjavného dôvodu. Odparovacia miska preteká	Nádržka na vodu nebola správne zatvorená	Viečko zatvorte tak, aby viditeľne zapadlo
	Tesnenie vo viečku nádržky je znečistené	Tesnenie vyčistite
	Tesnenie vo viečku nádržky je chybné	V zákazníckom servise si obstarajte novú nádržku na vodu
Odparovacia miska sa vyprázdnila, hoci je nádržka na vodu plná	Nádržka na vodu nie je správne zasunutá	Nádržku na vodu zasuňte až na doraz
	Prívod je upchatý	Odstráňte vodný kameň zo spotrebiča. Skontrolujte, či je správne nastavený stupeň tvrdosti vody
Na displeji sa objaví "Nádržku vyprázdniť/čistenie?"	Spotrebič sa min. 2 dni nepoužíval a nádržka na vodu je plná	Nádržku vyprázdnite a vyčistite. Nádržku na vodu po použití spotrebiča vždy vyprázdnite
Počas prípravy jedla sa ozýva praskavý zvuk	Ide o pôsobenie chladného a teplého objemu pri hlbokozmrazených potravinách, ktorý je podmienený pôsobením vodnej pary	Je to normálne
Pri varení v pare vzniká extrémne veľa pary	Spotrebič sa automaticky kalibruje	Je to normálne

Porucha	Možná příčina	Upozornenie/Pomoc
Pri varení v pare vzniká opakovane extrémne veľa pary	Spotrebič sa pri krátkych časoch varenia nemôže automaticky kalibrovať	Obnovte výrobné nastavenia spotrebiča (pozrite kapitolu Základné nastavenia). Potom na 20 minút spustíte na teplote 100 °C varenie v pare
Počas tepelnej prípravy jedla uniká para z vetracích otvorov		Je to normálne
Spotrebič už neprodukuje správnu paru	Spotrebič je zanesený vodným kameňom	Spustíte program Odstránenie vodného kameňa
Na displeji sa objaví chybové hlásenie "E..."	Technická chyba	Chybové hlásenie vymažte stlačením tlačidla  , v prípade potreby nanovo nastavte čas. Ak sa chybové hlásenie objaví opakovane, zavolajte zákaznícky servis
Na displeji sa objaví chybové hlásenie "E011".	Tlačidlo bolo stlačené príliš dlho alebo sa zaseklo	Stlačením tlačidla  vymažte chybové hlásenie. Stláčajte po jednom všetky tlačidlá a skontrolujte, či sú čisté
Spotrebič už neheje. Na displeji sa objaví "Demo"	Aktivovaná bola kombinácia tlačidiel	Prerušte prívod prúdu a po 10 minútach ho znova obnovte. V priebehu 2 minút stlačte tlačidlo  na 4 sekundy

Výmena žiarovky vo varnom priestore



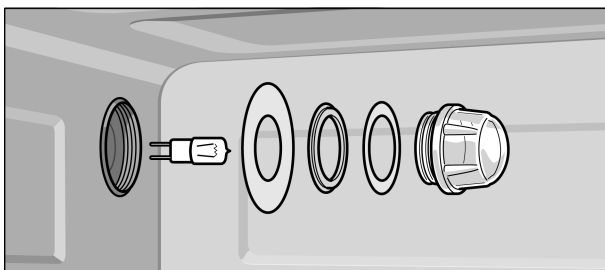
Tepelne odolné halogénové žiarovky 230 V/25 W s tesneniami si možno zakúpiť v zákazníckom servise. Prosím, uveďte čísla "E" a "FD" vášho spotrebiča.

Nebezpečenstvo popálenia!

Pred výmenou žiarovky vo varnom priestore nechajte varný priestor vychladnúť.

Halogénovú žiarovku zoberte vždy do suchej handričky, v opačnom prípade sa skracuje jej životnosť.

1. Vypnite poistku v poistkovej skrinke a vytiahnite sieťový zástrčku.
2. Vyskrutkujte kryt smerom doľava.
3. Vyberte žiarovku a vymeňte ju za žiarovku takého istého typu.
4. V správnom poradí nasadte nové tesnenia a upínací krúžok na sklenený kryt.



5. Sklenený kryt s tesneniami znova zaskrutkujte.
6. Spotrebič zapojte do elektrickej siete a znova nastavte čas.

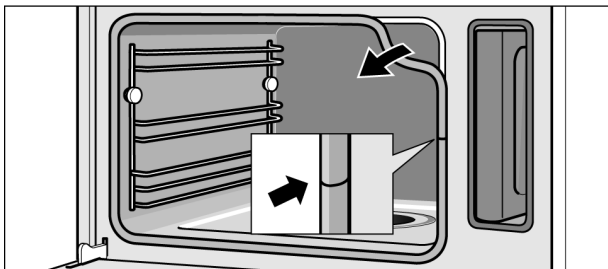
Spotrebič nikdy nepoužívajte bez skleneného krytu a tesnení.

Výmena skleneného krytu alebo tesnení

Poškodený sklenený kryt, príp. poškodené tesnenia musíte vymeniť. V zákazníckom servise uveďte číslo "E" a "FD" vášho spotrebiča.

Výmena tesnenia dverí

Ak je tesnenie dverí zvonku varného priestoru chybné, je potrebné ho vymeniť. Náhradné tesnenia pre svoj spotrebič si môžete zakúpiť v zákazníckom servise. Prosím, uveďte čísla "E" a "FD" vášho spotrebiča.



1. Otvorte dverka spotrebiča.
2. Staré tesnenie dverí stiahnite.
3. Nové tesnenie na jednom mieste zasunúť a natiahnuť po celom obvode. Miesto spojenia musí byť naboku.
4. Nasadenie tesnenia dverí hlavne v rohoch skontrolujte ešte raz.

Servis

Ak potrebujete spotrebič opraviť, je tu pre vás náš servis. Adresu a telefónne číslo najbližšieho zákazníckeho servisu nájdete v telefónnom zozname. Servis vo vašej blízkosti vám poradia aj v uvedených servisných centrách.

Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD)

Pri komunikácii so servisom vždy uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.) vášho spotrebiča. Typový štítok s číslami nájdete po otvorení dvierok spotrebiča vľavo dolu. Aby ste v prípade poruchy nemuseli dlho hľadať, sem hneď vpíšte údaje o vašom spotrebiči.

Č. výrobku (E)	Výrobné číslo (FD)
----------------	--------------------

Zákaznícky servis ☎

Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia

Tu nájdete tipy na úsporu energie a na správnu likvidáciu vášho spotrebiča.

Úspora energie

Spotrebič predhrejte len vtedy, ak je tak uvedené v recepte alebo tabuľkách v návode na používanie.

Dvierka spotrebiča otvárajte počas procesu varenia podľa možnosti čo najmenej.

Pečenie

Používajte tmavé, načierno nafarbené alebo smaltované formy na pečenie. Takéto formy veľmi dobre zachytávajú teplo.

Ak pečiete viac koláčov, najvhodnejšie je piecť ich jeden po druhom. Parná rúra je ešte rozohriata. Vďaka tomu sa skráti čas pečenia druhého koláča. Môžete vsunúť vedľa seba aj 2 pozdĺžne formy.

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

Varenie v pare

Pri varení v pare môžete variť súčasne na viacerých úrovniach. V prípade jedál s rozdielnymi časmi prípravy najprv vložte jedlo s najdlhším časom prípravy.

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 2002/96/ES o odpade z elektrických a elektronických zariadení (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Smernica stanovuje rámec pre zber a recykláciu odpadu z elektrických zariadení v celej EÚ.

Tabuľky a tipy

V tabuľkách nájdete výber jedál, ktoré možno dobre pripraviť v parnej rúre na pečenie. Môžete si prečítať, ktorý druh prevádzky, ktoré príslušenstvo a čas trvania prípravy by bolo najlepšie zvoliť. Pokiaľ nie je uvedené ináč, údaje platia v prípade vloženia jedla do chladného spotrebiča.

Príslušenstvo

Používajte dodané príslušenstvo.

Pri varení v pare v dierovanej nádobe vždy pod ňu zasunite plech na pečenie. V nej sa zachytí odkvapávajúca tekutina.

Nádoba

Keď používate riad, postavte ho vždy do stredu roštu.

Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare. V prípade nádob s hrubými stenami sa čas prípravy predlžuje.

Potraviny, ktoré sa zvyčajne pripravujú vo vodnom kúpeli, zakryte fóliou (napr. pri rozpúšťaní čokolády).

Varenie v pare

Varenie v pare je mimoriadne šetrný spôsob prípravy jedál. Para obklopí jedlo a zabráni, aby potraviny stratili živiny. Varenie funguje bez pretlaku. Forma, farba a typická chuť potravín tak zostane zachovaná.

Čas prípravy a množstvo

Časy prípravy pri varení v pare závisia od veľkosti jednotlivých kusov, ale sú nezávislé od celkového množstva. Spotrebič môže naraz uvariť v pare maximálne 2 kg potravín.

Dodržiavajte veľkosti jednotlivých kusov potravín uvedené v tabuľkách. Pri menších kusoch sa čas prípravy skráti, pri väčších sa predlží. Vplyv na čas prípravy má aj kvalita a stupeň zrelosti kusov. Preto uvedené hodnoty platia len orientačne.

Rovnomerné rozloženie potravín

Potraviny v nádobe rozložte vždy rovnomerne. Pri rôznych výškach vrstiev sa upečú nerovnomerne.

Potraviny chúlostivé na stlačenie

Potraviny chúlostivé na stlačenie neukladajte do varnej nádoby príliš do výšky. Použite radšej dve nádoby.

Príprava celého menu

V pare sa môže variť súčasne kompletne menu bez toho, aby sa jednotlivé chuti prenášali. Do spotrebiča položte najprv jedlo s najdlhším časom varenia a vo vhodnom čase vložte ostatné jedlá. Všetky jedlá budú hotové súčasne.

Celkový čas prípravy sa pri varení celého menu predlži, pretože pri každom otvorení dvierok spotrebiča unikne trochu pary a spotrebič sa musí znova rozohriať.

Horúci vzduch

Tento druh ohrevu sa vynikajúco hodí na prípravu sladkého alebo pikantného pečiva, dusenej pečienky a rôznych koláčov.

Horúci vzduch + varenie v pare

Druh prevádzky Horúci vzduch + varenie v pare je zvlášť vhodný na prípravu pečeného mäsa, kurčiat a pečiva, ako je pečivo z kysnutého cesta a chlieb.

Pečené mäso a kurčatá sú zvonku krásne chrumkavé a zvnútra šťavnaté. Okrem toho mäso stráca menej hmotnosti.

Pečivo, ako napr. pečivo z kysnutého cesta a chlieb získajú mimoriadne pekný, lesklý povrch a nevysušia sa.

Zelenina

Zeleninu dajte do dierovanej varnej nádoby a zasuňte do výšky 3. Pod ňu vsuňte plech na pečenie do výšky 1. V nej sa zachytí odkvapkávajúca tekutina.

Potravina	Veľkosť kusov	Príslušenstvo	Druh prevádzky	Teplota °C	Čas prípravy v minútach
Artičoky	v celku	dierované + plech na pečenie	varenie v pare	100	30 - 35
Karfiol	v celku	dierované + plech na pečenie	varenie v pare	100	30 - 40
Karfiol	ružičky	dierované + plech na pečenie	varenie v pare	100	10 - 15
Brokolica	ružičky	dierované + plech na pečenie	varenie v pare	100	8 - 10
Hrášok	-	dierované + plech na pečenie	varenie v pare	100	5 - 10
Fenikel	plátky	dierované + plech na pečenie	varenie v pare	100	10 - 14
Plnená zelenina (cukety, baklažány, paprika)	zelenina nepredvarená	plech na pečenie vo výške 2	horúci vzduch + varenie v pare	160 - 180	15 - 30
Zeleninový puding	-	forma vo vodnom kúpeli 1,5 l + rošt vo výške 2	varenie v pare	100	50 - 70
Zelená fazuľka	-	dierované + plech na pečenie	varenie v pare	100	15 - 20
Karotka	plátky	dierované + plech na pečenie	varenie v pare	100	10 - 20
Kaleráb	plátky	dierované + plech na pečenie	varenie v pare	100	15 - 20
Pór	plátky	dierované + plech na pečenie	varenie v pare	100	4 - 6

* Spotrebič predhriať

Potravina	Veľkosť kusov	Príslušenstvo	Druh prevádzky	Teplota °C	Čas prípravy v minútach
Mangold	pásiky	dierované + plech na pečenie	varenie v pare	100*	8 - 10
Špargľa, zelená	v celku	dierované + plech na pečenie	varenie v pare	100*	7 - 12
Špargľa, biela	v celku	dierované + plech na pečenie	varenie v pare	100*	10 - 15
Špenát	-	dierované + plech na pečenie	varenie v pare	100*	2 - 3
Romanesco	ružičky	dierované + plech na pečenie	varenie v pare	100	8 - 10
Ružičkový kel	ružičky	dierované + plech na pečenie	varenie v pare	100	20 - 30
Červená repa	celá	dierované + plech na pečenie	varenie v pare	100	40 - 50
Červená kapusta	nakr. na rezance	dierované + plech na pečenie	varenie v pare	100	30 - 35
Biela kapusta	nakr. na rezance	dierované + plech na pečenie	varenie v pare	100	25 - 35
Cuketa	plátky	dierované + plech na pečenie	varenie v pare	100	2 - 3
Cukrový strukový hrášok	-	dierované + plech na pečenie	varenie v pare	100	8 - 12
* Spotrebič predhriať					

Prílohy a strukoviny

Pridajte vodu, príp. tekutinu v uvedenom pomere.
Príklad: 1 : 1,5 = na 100 g ryže pridať
150 ml tekutiny.

Výšku zasunutia nedierovanej varnej nádoby si
môžete ľubovoľne zvoliť.

Potravina	Pomer / pokyny	Príslušenstvo / úroveň	Druh prevádzky	Teplota °C	Čas prípravy v min.
Zemiaky varené v šupke	stredne veľké	dierované (výška 3) + plech na pečenie (výška 1)	varenie v pare	100	35 - 45
Varené zemiaky	rozštvrtené	dierované (výška 3) + plech na pečenie (výška 1)	varenie v pare	100	20 - 25
Zapekané zemiaky	-	plech na pečenie (výška 2)	horúci vzduch	170 - 180	35 - 45
Ryža naturál	1 : 1,5	nedierované	varenie v pare	100	30 - 40
Dlhohrnná ryža	1 : 1,5	nedierované	varenie v pare	100	20 - 30
Ryža Basmati	1 : 1,5	nedierované	varenie v pare	100	20 - 30
Predparená ryža	1 : 1,5	nedierované	varenie v pare	100	15 - 20
Veľkozrnná šošovica	1 : 2	nedierované	varenie v pare	100	30 - 45
Biela fazuľa, vopred namočená	1 : 2	nedierované	varenie v pare	100	65 - 75
Kuskus	1 : 1	nedierované	varenie v pare	100	6 - 10
Špaldová pšenica, drvená	1 : 2,5	nedierované	varenie v pare	100	15 - 20
Proso, celé	1 : 2,5	nedierované	varenie v pare	100	25 - 35
Pšenica, celá	1 : 1	nedierované	varenie v pare	100	60 - 70
Knedlíčky	-	dierované (výška 3) + plech na pečenie (výška 1)	varenie v pare	95	20 - 25

Mäso, hydina, ryby

Rošt a plech na pečenie zasuňte spolu v jednej výške.

Hotové pečené mäso nechajte ešte 10 minút odpočívať vo vypnutej, zatvorenej parnej rúre na pečenie. Mäso tak ostane šťavnatejšie.

Vďaka druhu ohrevu Horúci vzduch + varenie v pare bude mäso zvnútra zvlášť šťavnaté a zvonku chrumkavé.

Hydina

Potravina	Množstvo / hmotnosť	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota °C	Čas prípravy v minútach
Kurča, v celku	1,2 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	180 - 190	50 - 60
Kurča, rozpolené	po 0,4 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	180 - 190	35 - 45
Kuracie prsia	po 0,15 kg	dierované + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	100	15 - 25
Časti kurčatá	po 0,12 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	180 - 200	20 - 35
Kačka, v celku	2 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	170	60 - 80
				horúci vzduch	210	15 - 20
Kačacie prsia*	po 0,35 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	170 - 180	10 - 15
Morčacia roláda	1,5 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	150 - 160	70 - 90
Morčacie prsia	1 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	150 - 160	60 - 80
* Vopred opieť						

Hovädzie mäso

Potravina	Množstvo / hmotnosť	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota °C	Čas prípravy v minútach
Hovädzie dusené mäso*	1,5 kg	rošt + plech na pečenie	2	zohrievanie	140 - 150	100 - 140
Hovädzie filé, stredne prepečené*	1 kg	rošt + plech na pečenie	2	zohrievanie	170 - 180	20 - 28
Nízky roastbeef, stredne prepečený*	1 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch	170 - 180	40 - 55
Vysoký roastbeef, stredne prepečený*	1 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch	170 - 180	45 - 60
* Vopred opieť						

Teľacie mäso

Potravina	Množstvo / hmotnosť	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota °C	Čas prípravy v minútach
Teľacie pečené mäso	1,5 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	160 - 180	50 - 70
Teľací chrbát*	1 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	160 - 180	15 - 25
Teľacia hrud', plnená	1,5 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	140 - 160	75 - 120
* Vopred opieť						

Bravčové mäso

Potravina	Množstvo / hmotnosť	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota °C	Čas prípravy jedla v min.
Pečené mäso bez kože (napr. šija)	1,5 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	170 - 180	70 - 80
Pečené mäso s kožou (chrupkavé pečené mäso)	1,5 kg	rošt + plech na pečenie	2	varenie v pare	100	20 - 25
				horúci vzduch + varenie v pare	140 - 160	40 - 50
				horúci vzduch	210 - 220	20
Bravčové filé*	0,5 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	160 - 180	20 - 30
Filé v lístkovom ceste	1 kg	plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	180 - 200	40 - 60
Bravčové údené s kosťou	1 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	120 - 140	60 - 70
Údené karé	plátky	plech na pečenie	2	varenie v pare	100	15 - 20
Mäsová roláda	1,5 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	170 - 180	70 - 80

* Vopred opieť

Ostatné

Potravina	Množstvo / hmotnosť	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota °C	Čas prípravy v minútach
Fašírka	z 0,5 kg mletého mäsa	plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	140 - 150	45 - 60
Srncí chrbát s kosťou*	0,6-0,8 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	150 - 170	15 - 30

* Vopred opieť

Potravina	Množstvo / hmotnosť	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota °C	Čas prípravy v minútach
Jahňacie stehno bez kosti	1,5 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	170 - 180	60 - 80
Jahňací chrbát s kosťou*	1,5 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	160 - 170	15 - 25
Porcie králik	1,5 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	150 - 160	40 - 60
Viedenské párky	-	dierované + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	80 - 85	12 - 18
Teľacia klobása	-	dierované + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	80 - 85	15 - 20

* Vopred opieť

Ryby

Potravina	Množstvo / hmotnosť	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota °C	Čas prípravy v minútach
Zubatica zlatá, v celku	po 0,3 kg	dierované + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	80 - 90	15 - 25
Filé zo zubatice zlatej	po 0,15 kg	dierované + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	80 - 90	10 - 20
Rybia terina	v 1,5 l forme vo vodnom kúpeli	rošt	2	varenie v pare	70 - 80	40 - 80
Pstruh, v celku	po 0,2 kg	dierované + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	80 - 90	12 - 15

Potravina	Množstvo / hmotnosť	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota °C	Čas prípravy v minútach
Filé z tresky	po 0,15 kg	dierované + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	80 - 90	10 - 14
Filé z lososa	po 0,15 kg	dierované + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	100	8 - 10
Mušle	1,5 kg	plech na pečenie	2	varenie v pare	100	10 - 15
Filé zo sebastesa červeného	po 0,15 kg	dierované + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	80 - 90	10 - 20
Rolky z morského jazyka, plnené	-	dierované + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	80 - 90	10 - 20

Tipy na pečenie

Použitie súpravy na pečenie.	Použitím súpravy na pečenie docielite optimálne výsledky pečenia, pričom sa varný priestor vôbec neznečistí. Súpravu na pečenie dostanete ako príslušenstvo v špecializovaných predajniach (pozrite kapitolu: Varný priestor a príslušenstvo).
Kedy je mäso upečené?	Použite teplomer na mäso (dostať ho v špecializovanej predajni) alebo urobte "lyžicovú skúšku". Lyžicou potlačte upečené mäso. Ak je pevné, je hotové. Ak sa poddá, potrebuje ešte trochu času.
Mäso je príliš tmavé a kôrka miestami spálená.	Skontrolujte výšku vsunutia a teplotu.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce použite na pečenie menšiu nádobu alebo pridajte viac tekutiny.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce použite na pečenie väčšiu nádobu alebo pridajte menej tekutiny.

Príprava mäsa na miernom ohreve

Mierny ohrev je ideálny spôsob pečenia na prípravu jemného mäsa, ktoré sa má pripraviť doružova alebo presne vymedzený čas. Mäso zostáva veľmi šťavnaté a zmäkne ako maslo.

Plech na pečenie zasuňte do parnej rúry na pečenie a predhrejte na miernom ohreve.

Mäso opečte zo všetkých strán na varnej platni.

Vložte ho do predhriatej parnej rúry na pečenie a na miernom ohreve tepelne upravujte ďalej.

Po skončení úpravy ho naservírujte na predhriate tanieri a pridajte horúcu omáčku.

Potravina	Množstvo	Príslušenstvo	Výška	Teplota °C	Čas prípravy v min.
Jahňacie stehno bez kosti	1-1,5 kg	plech na pečenie	2	80	140 - 160
Roastbeef	1,5-2,5 kg	plech na pečenie	2	80	150 - 180
Bravčová panenka	-	plech na pečenie	2	80 - 90	50 - 70
Bravčové medailóniky	-	plech na pečenie	2	80	60 - 80
Hovädzie steaky	cca 3 cm hrubé	plech na pečenie	2	80	40 - 60
Kačacie prsia	-	plech na pečenie	2	80	35 - 55

Nákypy, závary do polievok ...

Potravina	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota °C	Čas prípravy v minútach
Lasagne	plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	160 - 170	35 - 45
Suflé	formičky + rošt	2	horúci vzduch + varenie v pare	180 - 200	15 - 25
Vajcová záverka do polievky	nedierované	2	varenie v pare	90	15 - 20
Krupicové halušky	dierované + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	90 - 95	7 - 10

Dezerty, kompót

Kompót

Ovocie odvážte, pridajte cca 1/3 množstva vody a podľa chuti cukor s koreninami.

Ryža v mlieku

Odvážte ryžu a pridajte 2,5-násobné množstvo mlieka. Ryžu a mlieko dajte do príslušenstva max. do výšky 2,5 cm. Po uvarení premiešajte. Zvyšné mlieko rýchlo vsiakne.

Jogurt

Mlieko zohrejte na varnej platni na teplotu 90 °C. Potom nechajte vychladnúť na 40 °C. Trvanlivé mlieko sa nemusí zohriať.

Na každých 100 ml mlieka zamiešajte dve čajové lyžičky prírodného jogurtu alebo zodpovedajúce množstvo jogurtového fermentu. Zmes naplňte do čistých pohárov a zatvorte ich.

Hotový jogurt nechajte v pohároch vychladieť v chladničke.

Potravina	Príslušenstvo	Druh prevádzky	Teplota °C	Čas prípravy v minútach
Kysnutá knedľa	plech na pečenie	varenie v pare	100	20 - 25
Crčme caramell	formičky + rošt	varenie v pare	90 - 95	15 - 20
Sladký nákyp (napr. krupicový nákyp)	nákypová forma + rošt	horúci vzduch + varenie v pare	160 - 170	50 - 60
Ryža v mlieku*	plech na pečenie	varenie v pare	100	25 - 35
Jogurt*	poháre + rošt	varenie v pare	40	300 - 360
Jablkový kompót	plech na pečenie	varenie v pare	100	10 - 15
Hruškový kompót	plech na pečenie	varenie v pare	100	10 - 15
Čerešňový kompót	plech na pečenie	varenie v pare	100	10 - 15
Rebarborový kompót	plech na pečenie	varenie v pare	100	10 - 15
Slivkový kompót	plech na pečenie	varenie v pare	100	15 - 20

* Môžete použiť aj vhodný program (pozrite kapitolu: Programová automatika).

Koláče a pečivo

Najvhodnejšie sú formy z tmavého plechu.

Teplota a čas prípravy závisia od druhu a množstva cesta. Preto sú v tabuľke uvedené časové rozsahy. Najprv nastavte nižšiu teplotu. Nižšia teplota zaručí rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabadúce zvolte vyššiu teplotu.

Koláče neukladajte na rošt alebo plech na pečenie príliš husto.

Koláč vo forme

Potravina	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota v °C	Čas prípravy jedla v min.
Koláč z treného cesta	okrúhla/ pozdižna forma	2	horúci vzduch	150-160	60-70
Tortový korpus z treného cesta	forma na ovocnú tortu	2	horúci vzduch	150-160	30-45
Jemný ovocný koláč, z treného cesta	forma s vyberacím dnom	2	horúci vzduch	150-160	45-55
Piškótový korpus (2 vajcia)	forma na ovocnú tortu	2	horúci vzduch	180-190	12-16
Piškótová torta (6 vajec)	forma s vyberacím dnom	2	horúci vzduch	150-160	25-35
Korpus z jemného cesta s okrajom	forma s vyberacím dnom	2	horúci vzduch	150-160	40-50
Švajčiarsky koláč	forma s vyberacím dnom	2	horúci vzduch	180-190	35-60
Bábovka	bábovková forma	2	horúci vzduch + varenie v pare	150-160	35-45

Potravina	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota v °C	Čas prípravy jedla v min.
Pikantné koláče (napr. quiche)	forma na koláč quiche	2	horúci vzduch	180-190	35-60
Jablkový koláč	kruhová forma na koláč	2	horúci vzduch	170-190	35-50

Koláč na plechu

Potravina	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota v °C	Čas prípravy jedla v min.
Kysnutý koláč so suchým obložením	plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	150-160	35-45
Kysnutý koláč so šťavnatým obložením (ovocie)	plech na pečenie	2	horúci vzduch	150-160	35-45
Piškótová roláda	plech na pečenie	2	horúci vzduch	180-200	10-15
Vianočka (500 g múky)	plech na pečenie + papier na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	150-160	25-35
Štrúdl'a, sladká	plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	160-180	40-60
Cibuľový koláč	plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	170-180	30-40

Chlieb, žemle

Potravina	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota v °C	Čas prípravy jedla v min.
Biely chlieb (750 g múky)	plech na pečenie + papier na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	200-210	15-20
			horúci vzduch	160-170	20-25
Kysnutý ražný chlieb (750 g múky)	plech na pečenie + papier na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	200-220	15-25
			horúci vzduch	150-160	40-60
Miešaný chlieb (750 g múky)	plech na pečenie + papier na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	200-220	15-20
			horúci vzduch	160-170	25-40
Celozrnný chlieb (750 g múky)	plech na pečenie + papier na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	200-220	20-30
			horúci vzduch	140-150	40-60
Ražný chlieb (750 g múky)	plech na pečenie + papier na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	200-220	20-30
			horúci vzduch	150-160	50-60

Potravina	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota v °C	Čas prípravy jedla v min.
Žemle (polotovary í 70 g)	plech na pečenie + papier na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	190-200	25-30
Žemle z kysnutého cesta, sladké (polotovary po 70 g)	plech na pečenie + papier na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	170-180	20-30

Drobné pečivo

Potravina	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota v °C	Čas prípravy jedla v min.
Penové zákusky	plech na pečenie	2	horúci vzduch	80-90	120-180
Makróanky	plech na pečenie	2	horúci vzduch	140-160	15-25
Pečivo z lístkového cesta	plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	170-190	10-20
Mufiny	plech na mufiny	2	horúci vzduch	170-180	20-30
Pečivo z odpaľovaného cesta	plech na pečenie	2	horúci vzduch	170-190	27-35
Placky	plech na pečenie	2	horúci vzduch	150-160	12-17
Pečivo z kysnutého cesta	plech na pečenie	2	horúci vzduch	150-160	15-20

Tipy na pečenie

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu.	Zamerajte sa na podobné pečivo v tabuľke s údajmi o pečení.
Nasledovným spôsobom zistíte, či je trený koláč prepečený.	Približne 10 minút pred koncom času pečenia uvedeného v recepte zasunite špajdlu do najvyššieho miesta koláča. Ak sa cesto neprilepí na drevo, koláč je hotový.
Koláč je spl'asnutý.	Nabudúce použite menej tekutiny alebo nastavte o 10 stupňov nižšiu teplotu pečenia. Dodržiavajte časy trenia cesta uvedené v recepte.
Koláč je v strede vysoký a na okrajoch nižší.	Okraj tortovej formy nevymasťujte. Po pečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Koláč v kruhovej forme alebo pozdĺžnej forme vzadu stmavne.	Formu na pečenie nepoložte priamo k zadnej stene, ale do stredu na príslušenstvo.
Koláč je priveľmi vysušený.	Do hotového koláča napichajte špáradlom malé otvory. Potom ho polejte ovocnou šťavou alebo alkoholom. Nabudúce zvolte teplotu o 10 stupňov vyššiu a skráťte čas pečenia alebo použite ako druh prevádzky kombinovaný ohrev.
Chlieb alebo koláč vyzerá dobre, ale vnútri je mazľavý (s mokkými pásmi).	Nabudúce použite menej tekutiny. Pečte trochu dlhšie pri nižšej teplote. Ak pečiete koláč so šťavnatým obložením, predpečte korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a na to nakladte obloženie. Dodržiavajte čas pečenia uvedený v recepte.
Koláč alebo pečivo hneď nerovnomerne.	Nabudúce zvolte trochu nižšiu teplotu.

Zohrievanie jedál

Jedlá sa zohrejú šetrným spôsobom. Majú chuť a vzhľad ako čerstvo pripravené jedlá. Aj pečivo z predchádzajúceho dňa tak možno zapiecť.

Potravina	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota °C	Čas prípravy jedla v min.
Jedlá servírované na tanieri	rošt	2	zohrievanie	120	12 - 18
Zelenina	plech na pečenie	3	zohrievanie	100	12 - 15

* Nechajte 5 minút predhriať

Potravina	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota °C	Čas prípravy jedla v min.
Rezance, zemiaky, ryža	plech na pečenie	3	zohrievanie	100	5 - 10
Žemľa*	rošt	2	horúci vzduch + varenie v pare	170 - 180	6 - 8
Bageta*	rošt	2	horúci vzduch + varenie v pare	170 - 180	5 - 10
Chlieb*	rošt	2	horúci vzduch + varenie v pare	170 - 180	8 - 12
Pizza	rošt + plech na pečenie	3	zohrievanie	170 - 180	12 - 15

* Nechajte 5 minút predhriať

Rozmrazovanie

Potraviny zmrazujte podľa možnosti naplocho a naporciované pri teplote -18 °C. Nezrazujte príliš veľké množstvá. Rozmrazené potraviny už nie sú také trvanlivé a pokazia sa rýchlejšie ako čerstvý tovar.

Potraviny rozmrazujte v zmrazovacom vrecku, na tanieri alebo v dierovanej varnej nádobe. Pod nádobu vždy zasunite plech na pečenie. Potraviny tak nezostanú ležať v rozmrazenej vode a varný priestor zostane čistý.

Použite druh prevádzky Rozmrazovanie.

Ak je potrebné, jedlo priebežne oddel'te, príp. už rozmrazené kúsky vyberte zo spotrebiča.

Po rozmrazení nechajte potraviny ešte 5-15 minút postáť, aby sa vyrovnali teploty.



Ohrozenie zdravia!

Pri rozmrazovaní živočíšnych potravín musíte bezpodmienečne odstrániť rozmrazenú tekutinu. Nesmie sa dostať do styku s ostatnými potravinami. Mohli by sa preniesť choroboplodné zárodky. Po rozmrazovaní spustíte v parnej rúre na pečenie na 15 minút horúci vzduch na 180 °C.

Rozmrazovanie mäsa

Kúsky mäsa, ktoré chcete obaľovať, rozmrazte len tak, aby korenie a panáda (obaľovacia zmes) držali na povrchu.

Rozmrazovanie hydiny

Pred rozmrazovaním vyberte hydinu z obalu. Rozmrazenú tekutinu bezpodmienečne vylejte.

Potravina	Množstvo / hmotnosť	Príslušenstvo	Výška	Teplota °C	Čas prípravy v min.
Kurča	1 kg	dierované + plech na pečenie	3 1	45 - 50	60 - 70
Kuracie stehná	0,4 kg	dierované + plech na pečenie	3 1	45 - 50	30 - 35
Zelenina v zmrazenom bloku (napr. špenát)	0,4 kg	dierované + plech na pečenie	3 1	45 - 50	20 - 30
Bobuľové ovocie	0,3 kg	dierované + plech na pečenie	3 1	45 - 50	5 - 8
Rybie filé	0,4 kg	dierované + plech na pečenie	3 1	45 - 50	15 - 20
Guláš		dierované + plech na pečenie	3 1	45 - 50	40 - 50
Hovädzie pečené		dierované + plech na pečenie	3 1	45 - 50	70 - 80

Kysnutie cesta

Vďaka druhu prevádzky Kysnutie vykysne cesto podstatne rýchlejšie ako pri izbovej teplote.

Výšku zasunutia roštu si môžete ľubovoľne zvoliť alebo rošt môžete opatrne položiť na dno varného priestoru.

Pozor: Dno varného priestoru nepoškriabte!

Misku s cestom položte na rošt. Cesto neprikrývajte.

Potravina	Množstvo	Nádoba	Teplota °C	Čas prípravy jedla v min.
Kysnuté cesto	1 kg	miska + rošt	40	20 - 30
Kvások	1 kg	miska + rošt	40	20 - 30

Odšťavovanie

Ovocie dajte pred odšťavovaním do misky a pridajte cukor. Minimálne dve hodiny ich nechajte odstáť, aby pustili šťavu.

Ovocie dajte do dierovanej varnej nádoby a zasuňte do výšky 3. Na zachytenie šťavy zasuňte nedierovanú varnú nádobu do výšky 1.

Nakoniec dajte ovocie do utierky a zvyšky šťavy vytlačte.

Potravina	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota °C	Čas prípravy v min.
Maliny	dierované + nedierované	3 1	varenie v pare	100	30 - 45
Ríbezle	dierované + nedierované	3 1	varenie v pare	100	40 - 50

Zaváranie

Potraviny zavárajte pokiaľ možno čerstvé. Dlhším skladovaním sa znižuje obsah vitamínov a potraviny ľahšie skysnú.

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu.

Skontrolujte zaváracie poháre, gumové krúžky, spony a pružiny.

Gumové krúžky a poháre dôkladne umyte v horúcej vode. Na vyčistenie pohárov je vhodný aj program "Dezinfikovanie kojeneckých fľaštičiek".

Poháre postavte do varnej dierovanej nádoby. Nesmú sa navzájom dotýkať.

Po uvedenom čase tepelnej úpravy otvorte dvierka rúry.

Poháre na zaváranie vyberte zo spotrebiča až vtedy, keď sú celkom vychladnuté.

Potravina	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota °C	Čas prípravy v min.
Zelenina	zaváracie poháre 1 liter	2	varenie v pare	100	30 - 120
Kôstkové ovocie	zaváracie poháre 1 liter	2	varenie v pare	100	25 - 30
Jadrové ovocie	zaváracie poháre 1 liter	2	varenie v pare	100	25 - 30

Zmrazené výrobky

Riadťte sa pokynmi výrobcu uvedenými na obale.

Uvedené časy prípravy platia pre vloženie jedla do studeného varného priestoru.

Potravina	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota v °C	Čas prípravy jedla v min.
Zemiakové hranolčeky	plech na pečenie + papier na pečenie	2	horúci vzduch	170-190	25-35
Krokety	plech na pečenie + papier na pečenie	2	horúci vzduch	180-200	18-22
Rösti (zemiakové placky)	plech na pečenie + papier na pečenie	2	horúci vzduch	180-200	25-30
Cestoviny, čerstvé, chladené*	plech na pečenie	2	varenie v pare	100	5-10
Lasagne, zmrazené	plech na pečenie + rošt	2	horúci vzduch + varenie v pare	190-210	35-55
Pizza, tenký korpus	plech na pečenie + rošt	2	horúci vzduch	180-200	15-23
Pizza, hrubý korpus	plech na pečenie + rošt	2	horúci vzduch	180-200	18-25
Pizzová bageta	plech na pečenie + rošt	2	horúci vzduch	180-200	18-22
Pizza, chladená	plech na pečenie	2	horúci vzduch	170-180	12-17
Bageta s bylinkovým maslom, chladená	plech na pečenie	2	horúci vzduch	180-200	15-20
Žemle, bageta, mrazené	plech na pečenie + rošt	2	horúci vzduch	180-200	18-22
* Pridať trochu tekutiny					

Potravina	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota v °C	Čas prípravy jedla v min.
Praclíky, mrazené	plech na pečenie + papier na pečenie	2	horúci vzduch	180-200	18-22
Croissanty, mrazené	plech na pečenie + papier na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	180-200	20-25
Zapečená žemľa alebo bageta, predpečená	plech na pečenie + papier na pečenie	2	horúci vzduch	150-170	12-15
Štrúdľa, zmrazená	plech na pečenie + papier na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	160-180	45-60
Rybie prsty	plech na pečenie + papier na pečenie	2	horúci vzduch	195-205	20-24
Pstruh	dierované + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	80-100	20-25
Zapečené lahôdkové filé	plech na pečenie + rošt	2	horúci vzduch + varenie v pare	180-200	35-50
Filé z lososa	dierované + nedierované	3 1	varenie v pare	80-100	20-25
Krúžky zo sépie	plech na pečenie + papier na pečenie	2	horúci vzduch	190-210	25-30
Brokolica	dierované + nedierované	3 1	varenie v pare	100	4-6
Karfiol	dierované + nedierované	3 1	varenie v pare	100	5-8
Fazuľa	dierované + nedierované	3 1	varenie v pare	100	4-6

* Pridať trochu tekutiny

Potravina	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota v °C	Čas prípravy jedla v min.
Hrášok	dierované + nedierované	3 1	varenie v pare	100	4-6
Karotka	dierované + nedierované	3 1	varenie v pare	100	3-5
Miešaná zelenina	dierované + nedierované	3 1	varenie v pare	100	4-8
Ružičkový kel	dierované + nedierované	3 1	varenie v pare	100	5-10
* Pridať trochu tekutiny					

Skúšobné pokrmy

Podľa DIN 44547 a EN 60350.

Hodnoty uvedené v tabuľke platia pre vloženie jedla do studeného varného priestoru.

Potravina	Forma / plech	Výška	Druh prevádzky	Teplota °C	Čas prípravy jedla v min.
Striekané pečivo	Plech na pečenie	2	Horúci vzduch	160 - 170	17 - 20
Malé koláče	Plech na pečenie	2	Horúci vzduch	160 - 170	25 - 33
Vodová piškóta	Tortová forma s vyberacím dnom 26 cm	2	Horúci vzduch	150 - 160	35 - 40
Kysnuté koláče na plechu	Plech na pečenie	2	Horúci vzduch	150 - 160	36 - 44
Zakrytý jablkový koláč	Tortová forma s vyberacím dnom 20 cm	2	Horúci vzduch	160 - 170	60 - 70