

SIEMENS



Zabudovaná rúra na pečenie

CB635GB.1

siemens-home.bsh-group.com/welcome

sk Návod na obsluhu

Register
your
product
online

Obsah

	Používanie podľa príkazov	4		Čistenie	18
	Dôležité bezpečnostné upozornenia	4		Vhodné čistiace prostriedky	18
	Všeobecne	4		Plochy varného priestoru	19
	Halogénová žiarovka	5		Spotrebič udržiavajte čistý	20
	Príčiny poškodenia	6		Rámy	20
	Všeobecne	6		Vyvesenie a zavesenie rámov	20
	Ochrana životného prostredia	6		Dvierka spotrebiča	21
	Úspora energie	6		Zaveste a vyveste dvierka spotrebiča	21
	Ekologicky zlikvidujte odpad	7		Odoberanie krytu dvierok	22
				Demontáž a montáž skiel dvierok	22
	Oboznámenie sa so spotrebičom	8		Poruchy, čo robiť?	24
	Ovládací panel	8		Tabuľka porúch	24
	Ovládacie prvky	8		Prekročenie maximálnej doby prevádzky	24
	Displej	8		Výmena žiarovky osvetlenia varného priestoru na hornej stene	24
	Menu druhov prevádzky	9		Sklenený kryt	25
	Druhy ohrevu	9		Zákaznícky servis	25
	Ďalšie informácie	10		Číslo E-Nr. a číslo FD	25
	Funkcie varného priestoru	10		Jedlá	26
	Príslušenstvo	11		Upozornenia týkajúce sa nastavení	26
	Dodané príslušenstvo	11		Výber jedla	26
	Zasunutie príslušenstva	11		Nastavenie jedla	26
	Zvláštne príslušenstvo	11		Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu	27
	Pred prvým použitím	12		Silikónové formy	27
	Prvé uvedenie do prevádzky	12		Koláče a drobné pečivo	27
	Čistenie varného priestoru a príslušenstva	12		Chlieb a pečivo	29
	Obsluha spotrebiča	13		Pizza, quiche a pikantné koláče	31
	Zapnutie a vypnutie spotrebiča	13		Nákyp a suflé	32
	Spustenie alebo prerušenie prevádzky	13		Hydina	33
	Nastavenie druhu prevádzky	13		Mäso	35
	Nastavenie druhu ohrevu a teploty	14		Ryba	37
	Rýchly ohrev	14		Zelenina a prílohy	38
	Časové funkcie	15		Jogurt	39
	Budík	15		Druhy ohrevu eko	39
	Čas trvania	15		Akrylamid v potravinách	41
	Čas skončenia	15		Mierny ohrev	41
	Detská poisťka	16		Sušenie	42
	Aktivovanie a deaktivovanie	16		Zaváranie	43
	Základné nastavenia	17		Kysnutie cesta	44
	Zmena nastavení	17		Rozmrazovanie	44
	Zoznam nastavení	17		Udržiavanie teploty	45
	Zmena času	17		Skúšané jedlá	45
	Nastavenie sabat	18			
	Štart programu sabat	18			

Ďalšie informácie týkajúce sa spotrebičov, príslušenstva, náhradných dielov a služieb nájdete na internetovej adrese: **www.siemens-home.bsh-group.com** a na online-shop: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Používanie podľa príkazov

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Dôležité bezpečnostné upozornenia

Všeobecne

Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

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

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo účinkov magnetizmu!

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

Halogénová žiarovka**⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!**

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

Príčiny poškodenia

Všeobecne

Pozor!

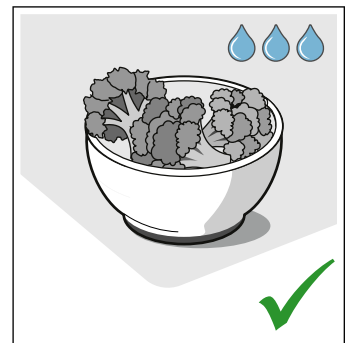
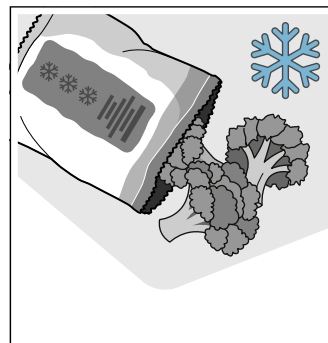
- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo riad na dne varného priestoru: Na dno varného priestoru nepokladajte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte fóliou akéhokoľvek druhu alebo papierom na pečenie. Nepokladajte žiadny riad na dno varného priestoru, ak je nastavená teplota vyššia ako 50°C. Vzniká akumulácia tepla. Časy pečenia a vyprážania sa už viac nezhodujú a smalt sa poškodí.
- Alobal: Alobal vo varnom priestore sa nesmie dostať do kontaktu so sklom dvierok. Na skle dvierok môžu vzniknúť trvalé sfarbenia.
- Voda v horúcom varnom priestore: Nikdy nelejte vodu do horúceho varného priestoru. Vzniká vodná para. Zmenou teplot sa môže poškodiť smalt.
- Vlhkosť vo varnom priestore: Vlhkosť vo varnom priestore trvajúca dlhší čas môže viesť ku korózii. Po použití nechajte varný priestor vyschnúť. V zatvorenom varnom priestore neuchovávajte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Vo varnom priestore neuchovávajte potraviny.
- Vychladnutie pri otvorených dvierkach: Po prevádzke s vysokou teplotou nechajte varný priestor vychladnúť len zatvorený. Do dvierok spotrebiča nič neprivrite. Aj keď sú dvierka len pootvorené, susediaci nábytok sa môže časom poškodiť. Po prevádzke s vysokou vlhkosťou nechajte varný priestor vyschnúť otvorený.
- Ovocná šťava: Pečiaci plech pri štavnatých ovocných koláčoch nepokladajte veľkým množstvom ovocia. Ovocná šťava, ktorá preteká z plechu na pečenie spôsobí flaky, ktoré už nie je možné odstrániť. Ak je to možné, použite hlbší univerzálny pekáč.
- Silno znečistené tesnenie: Ak je tesnenie silno znečistené, dvierka spotrebiča sa pri prevádzke už správne nezatvárajú. Susedné čelá kuchynskej linky sa môžu poškodiť. Tesnenia udržiavajte vždy čisté. → "Čistenie" na strane 18
- Dvierka spotrebiča ako sediacia alebo odkladacia plošina: Nikdy na dvierka spotrebiča nič nepokladajte, nekladte alebo na ne nič nevesajte. Na dvierka spotrebiča neodkladajte riad alebo príslušenstvo.
- Vložte príslušenstvo: Podľa druhu spotrebiča môže príslušenstvo pri zatvorení dvierok spotrebiča poškríbať sklo na týchto dvierkach. Príslušenstvo vždy zasuňte do varného priestoru až nadoraz.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič nenoste alebo nedržte za rúčku dvierok. Rúčka dvierok neunesie váhu spotrebiča a môže sa zlomiť.

Ochrana životného prostredia

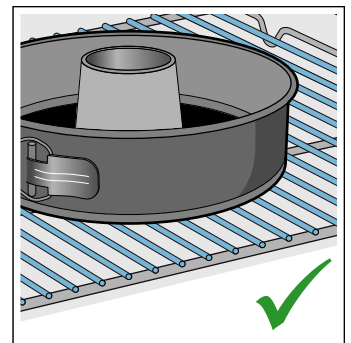
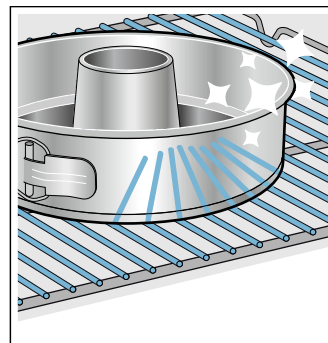
Váš nový spotrebič je mimoriadne energeticky účinný. Nájdete tu tipy, ako s vaším spotrebičom ušetriť ešte viac energie a ako ho zlikvidovať s ohľadom na životné prostredie.

Úspora energie

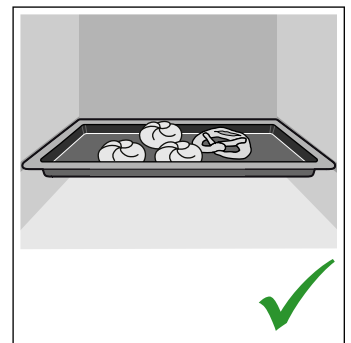
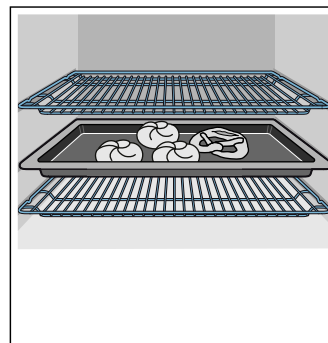
- Spotrebič zahrejte len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na používanie.
- Nechajte zmrazené potraviny roztopiť predtým, ako ich vložíte do varného priestoru.



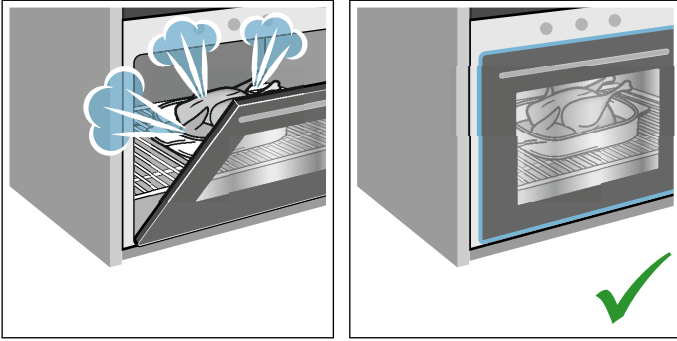
- Používajte tmavé, načierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Veľmi dobre zachytávajú teplo.



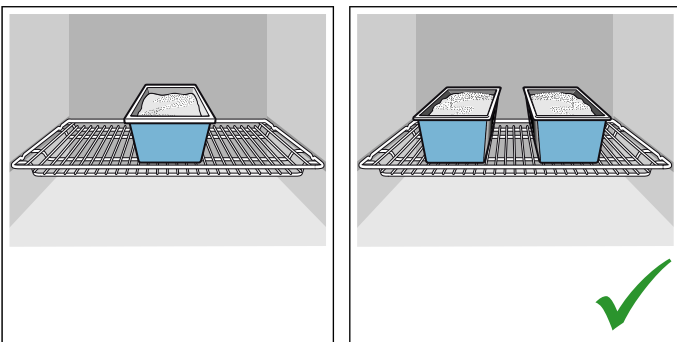
- Odstráňte nepotrebné príslušenstvo z varného priestoru.



- Dvierka spotrebiča otvárajte počas prevádzky podľa možnosti čo najzriedkavejšie.



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



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

Ekologicky zlikvidujte odpad

Obal zlikvidujte v súlade s ochranou životného prostredia.



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

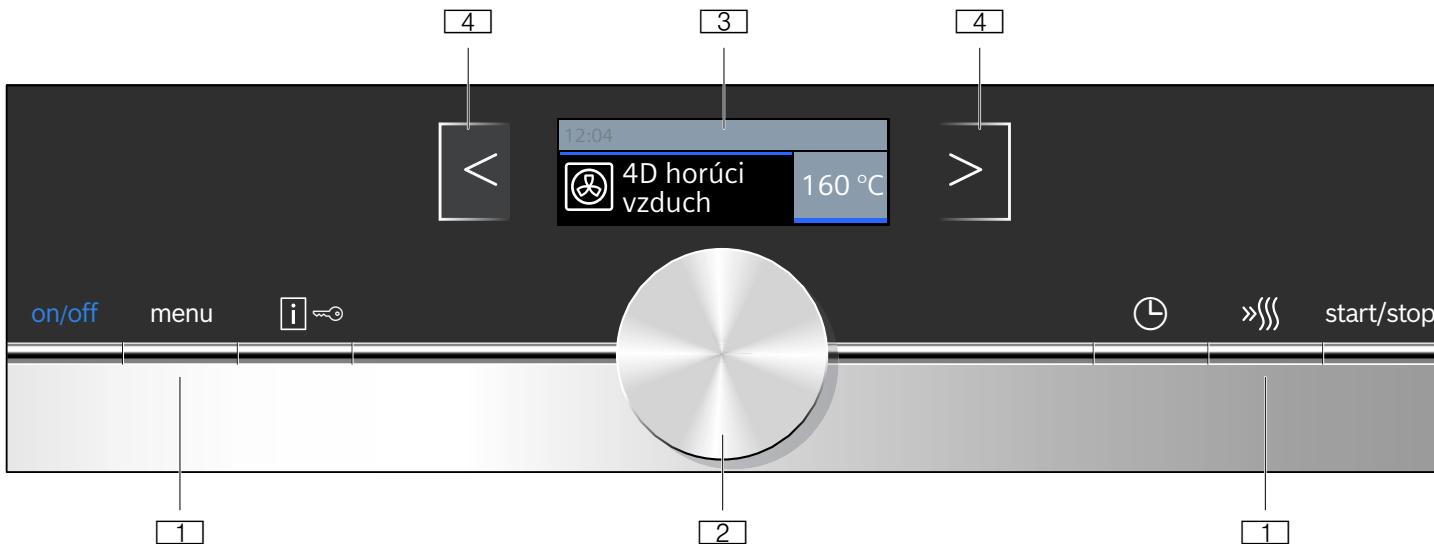
Oboznámenie sa so spotrebičom

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

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

Ovládací panel

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



- 1 Tlačidlá**
Tlačidlá vľavo a vpravo od otočného voliča majú tlakový bod. Tlačidlo aktivujete stlačením.
- 2 Otočný volič**
Otočný volič môžete otáčať doľava alebo doprava.
- 3 Displej**
Na displeji uvidíte aktuálne hodnoty nastavenia, možnosti výberu alebo texty upozornení.
- 4 Dotykové polia**
Pod dotykovými poľami sa nachádzajú vľavo < a vpravo > od displeja senzory. Funkciu vyberte stlačením príslušnej šípky.

>>>>	Rýchly ohrev	Zapnutie a vypnutie rýchleho ohrevu
štart/stop		Pravádzku spustiť, zastaviť alebo prerušiť
Dotykové polia		
<	Pole vľavo od displeja	Navigácia doľava
>	Pole vpravo od displeja	Navigácia doprava

Ovládacie prvky

Jednotlivé ovládacie prvky sú prispôsobené rôznym funkciám vášho spotrebiča. Váš spotrebič tak môžete jednoducho a priamo nastaviť.

Tlačidlá a dotykové polia

Tu vidíte stručne vysvetlený význam rôznych tlačidiel a dotykových polí.

Tlačidlá	Význam	
on/off		Zapnutie a vypnutie spotrebiča
hlavná ponuka	Menu	Otvoriť menu druhov prevádzky
i	Informácia	Zobraziť pokyny
	Detská poistka	Aktivovanie a deaktivovanie detskej poistky
🕒	Časové funkcie	Otvorenie menu časových funkcií

Otočný volič

Otočným voličom zmeníte druhy ohrevu a nastavené hodnoty, ktoré sú zobrazené na displeji.

Vo väčšine zoznamov výberu, napr. druhy ohrevu, začína po poslednej položke opäť prvá. Pri teplote musíte napríklad po dosiahnutí minimálnej alebo maximálnej hodnoty otočný volič otočiť opäť naspäť.

Displej

Displej je štruktúrovaný tak, abyste údaje mohli prečítať jedným pohľadom.

Hodnota, ktorú môžete práve nastaviť, je zvýraznená. Zobrazuje sa bielym písmom a podklad je tmavý.

Riadok zobrazenia stavu

Riadok zobrazenia stavu sa nachádza hore na displeji. Tam sa zobrazí čas a nastavené časové funkcie.

Línia progresu

Línia progresu sa nachádza pod riadkom zobrazenia stavu. Na základe línie progresu uvidíte, ako plynie čas trvania. Línia progresu nad zvýraznenou hodnotou sa plní zľava doprava podľa progresu prebiehajúcej prevádzky.

Časový priebeh

Keď spotrebič spustíte bez času trvania, vpravo hore v riadku zobrazenia stavu môžete vidieť, ako dlho už prebieha prevádzka.


Kontrola teploty

Pruhy kontroly teploty ukazujú fázy rozohrievania vo varnom priestore.

Kontrola rozohrievania	Kontrola rozohrievania zobrazuje nárast teploty vo varnom priestore. Pokiaľ sú všetky pruhy vyplnené, optimálny časový okamih na vloženie jedla je dosiahnutý. Pri stupňoch grilovania a čistenia sa pruhy nezobrazia.
Zobrazenie zvyškového tepla	Keď je spotrebič vypnutý, pod riadkom zobrazenia stavu sa objaví línia, ktorá indikuje zvyškové teplo vo varnom priestore. Keď teplota klesne asi na 60 °C, ukazovateľ zhasne.

Druhy ohrevu

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








Upozornenie: V dôsledku tepelnej zotrvačnosti sa môže zobrazená teplota líšiť od skutočnej teploty vo varnom priestore. Počas rozohrievania môžete tlačidlom  zobrazíť aktuálnu teplotu rozohrievania.







Menu druhov prevádzky

Menu je rozdelené na rôzne druhy prevádzky. Máte tak umožnený rýchly prístup k požadovanej funkcii.

Druh prevádzky	Použitie
Druhy ohrevu	Na prípravu vášho jedla je k dispozícii množstvo presne prispôbených druhov ohrevu.
Jedlá → "Jedlá" na strane 26	Tu nájdete množstvo jedál s naprogramovanými vhodnými hodnotami nastavenia.
Nastavenia → "Základné nastavenie" na strane 17	Základné nastavenia vášho spotrebiča si môžete individuálne prispôbiť.

Pri veľmi vysokých teplotách spotrebič po dlhšom čase teplotu mierne zníži.


Druhy ohrevu	Teplota	Použitie
 4D horúci vzduch	30 – 275 °C	Na pečenie na jednej a viacerých úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore.
 Horný/dolný ohrev	30 – 300 °C	Na tradičné pečenie na jednej úrovni. Zvlášť vhodné na koláče so šľavnatým obložným. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
 Horúci vzduch eco	30 – 275 °C	Na šetrnú prípravu vybraných jedál na jednej úrovni bez predhrievania. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového vyhrievacieho telesa na zadnej stene vo vnútornom priestore spotrebiča. Najefektívnejší je druh ohrevu v rozmedzí 125 – 275 °C. Tento druh ohrevu sa používa na zistenie spotreby energie v cirkulačnom režime a na zistenie triedy energetickej účinnosti.
 Horný/dolný ohrev eko	30 – 300 °C	Na šetrnú prípravu vybraných jedál na jednej úrovni. Teplo prichádza zhora a zdola. Najefektívnejší je druh ohrevu v rozmedzí 150 – 250 °C. Tento druh ohrevu sa používa na zistenie spotreby energie v konvenčnom režime.
 Grilovanie s cirkuláciou vzduchu	30 – 300 °C	Na pečenie hydiny a celých rýb a väčších kusov mäsa. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor víri horúci vzduch okolo jedla.
 Gril, veľká plocha	Stupne grilovania: 1 = mierny 2 = stredný 3 = silný	Na grilovanie plochých kusov, ako steaky, párky alebo toasty na zapekanie. Rozohreje sa celá plocha ohrevného telesa grilu.
 Gril, malá plocha	Stupne grilovania: 1 = mierny 2 = stredný 3 = silný	Na grilovanie malých množstiev, ako steaky, párky alebo toasty na zapekanie. Rozohreje sa stredná časť pod ohrevným telesom grilu.

	Stupeň pečenia pizze	30 – 275 °C	Na prípravu pizze a jedál, ktoré potrebujú veľa tepla zdola. Ohrieva dolné vyhrievacie teleso a prstencové vyhrievacie teleso na zadnej stene.
	Mierny ohrev	70 – 120 °C	Na šetrné a pomalé pečenie opečených, jemných kúskov mäsa v nezakrytej nádobe. Teplo prichádza pri nízkej teplote rovnomerne zhora a zdola.
	Dolný ohrev	30-250 °C	Na prípravu vo vodnom kúpeli a na dopečenie. Teplo prichádza zdola.
	Udržiavanie teploty	60 – 100 °C	Na udržiavanie teploty pripravených jedál.
	Predhrievanie riadu	30 – 70 °C	Na zohrievanie riadu.
	Funkcia coolStart	30 – 275 °C	Na rýchlu prípravu zmrazených jedál na úrovni 1. Teplota sa riadi podľa údajov výrobcu. Používajte najvyššiu teplotu, ktorá je uvedená na obale. Čas trvania je taký, ako je uvedené alebo kratší. Predhrievanie nemá zmysel.

Navrhované hodnoty

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

Ďalšie informácie

Väčšinou vám váš spotrebič poskytne upozornenia ďalšie informácie o aktuálnej akcii. Stlačte tlačidlo . Upozornenie sa zobrazí na niekoľko sekúnd.

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

Funkcie varného priestoru

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

Otvorte dvierka spotrebiča

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

Osvetlenie varného priestoru

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

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

Upozornenie: V základných nastaveniach môžete určiť, že sa osvetlenie varného priestoru pri prevádzke nezapne.

Chladiaci ventilátor

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

Pozor!

Nezakrývajte vetracie otvory. Ináč sa rúra na pečenie prehreje.

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

Upozornenie: Čas dobehu chladiaceho ventilátora môžete zmeniť v základných nastaveniach.

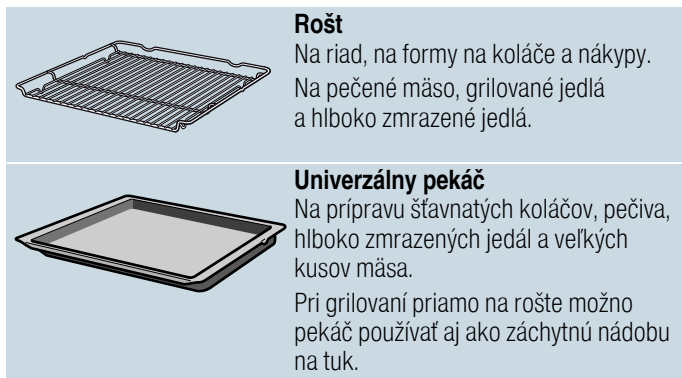
→ "Základné nastavenie" na strane 17

Príslušenstvo

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

Dodané príslušenstvo

Spotrebič je vybavený nasledovným príslušenstvom



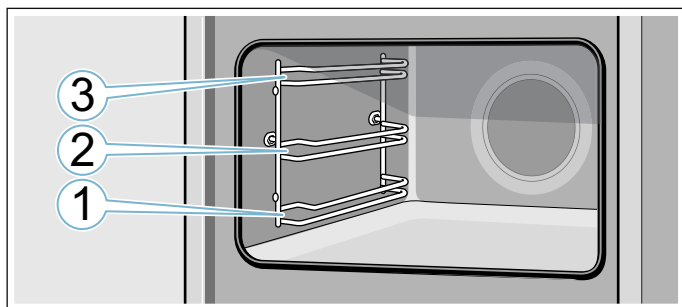
Používajte len originálne príslušenstvo. Je špeciálne prispôbené vášmu spotrebiču.

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

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

Zasunutie príslušenstva

Varný priestor má 3 výšky zasunutia. Výšky zasunutia sa počítajú zdola nahor.



Príslušenstvo zasuňte vždy medzi obidve vodiace tyče danej výšky zasunutia.


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

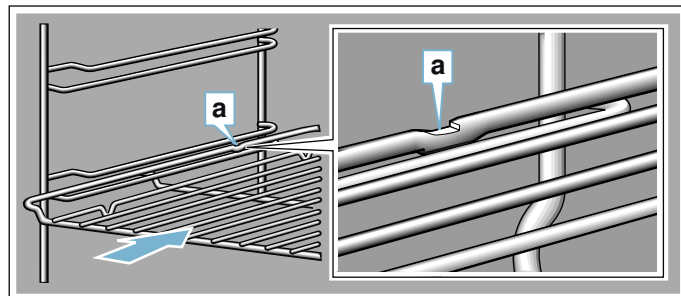
Upozornenia

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

Zaisťovacia funkcia

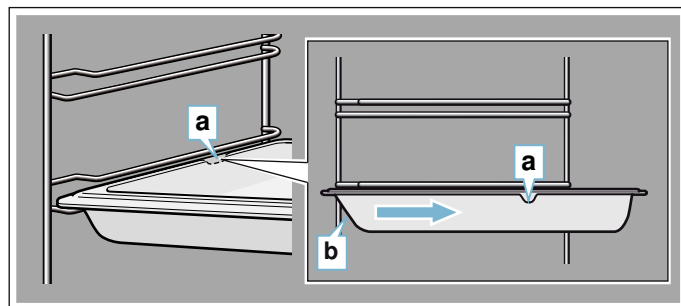
Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne až do polovice, kým sa nezaistí. Zaisťovacia funkcia zabraňuje prevráteniu príslušenstva pri vytiahnutí. Príslušenstvo sa musí správne zasunúť do varného priestoru, aby fungovala ochrana proti prevráteniu.

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



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

Príklad na obrázku: univerzálny plech

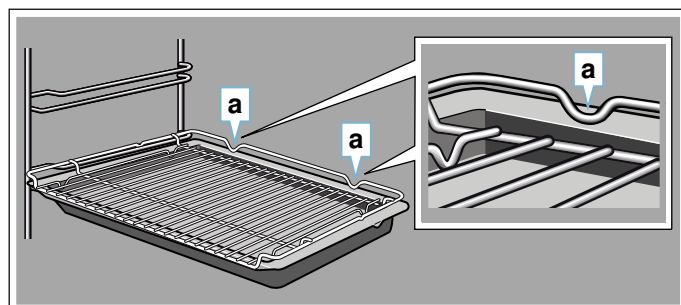


Kombinovanie príslušenstva

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

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

Príklad na obrázku: univerzálny plech



Zvláštne príslušenstvo

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

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

Upozornenie: Nie každé osobitné príslušenstvo sa hodí ku každému spotrebiču. Uvedte pri kúpe vždy presné označenie (číslo spotrebiča – E-Nr.) vášho spotrebiča. → "Zákaznícky servis" na strane 25

Osobitné príslušenstvo
<p>Rošt Na riad, formy na koláče a nákypy a na pečené mäso a grilované kúsky.</p>
<p>Univerzálny plech Na prípravu šľavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno plech používať aj ako záchytnú nádobu na tuk.</p>
<p>Plech na pečenie Na koláče na plechu a drobné pečivo.</p>
<p>Vkladací rošt Na mäso, hydinu a ryby. Na vloženie do univerzálneho plecha na zachytávanie kvapkajúceho tuku a šťavy z mäsa.</p>
<p>Univerzálny plech s nepriľnavým povrchom Na prípravu šľavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pečivo a mäso sa dajú ľahšie uvoľniť z univerzálneho plecha.</p>
<p>Plech na pečenie s nepriľnavým povrchom Na koláče na plechu a drobné pečivo. Pečivo sa ľahšie uvoľní z plechu.</p>
<p>Profesionálna panvica s vkladacím roštom Na prípravu veľkých množstiev.</p>
<p>Pokrievka na profesionálnu panvicu Pokrievka zmení profesionálnu panvicu na pekáč.</p>
<p>Plech na pizzu Na pizzu a veľké okrúhle koláče.</p>
<p>Grilovací plech Na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana proti striekaniu. Používajte len v univerzálnom plechu.</p>
<p>Kameň na pečenie Na prípravu domáceho chleba, zemiľ a pizzy, ktoré majú pri pečení získať chrumkavý spodok. Kameň na pečenie sa vždy musí predhriať na odporúčanú teplotu.</p>
<p>Sklenený pekáč Na prípravu dusených jedál a nákypov. Zvlášť vhodný na druh prevádzky „Jedlá“.</p>
<p>Sklenená miska Na prípravu veľkých kusov mäsa, šľavnatých koláčov a nákypov.</p>
<p>Výsuvný systém, jednoduchý S vyťahovacími kolajničkami vo výške 1 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.</p>
<p>Dekoračné lišty Na zakrytie dna zásuvky nábytku a základnej dosky.</p>

Pred prvým použitím

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

Prvé uvedenie do prevádzky

Po elektrickom zapojení alebo po výpadku prúdu sa na displeji zobrazia nastavenia pre prvé uvedenie do prevádzky.

Upozornenie: Tieto nastavenia môžete kedykoľvek znova zmeniť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenie" na strane 17

Nastavenie jazyka

Prioritne je ako jazyk nastavená „nemčina“.

1. Otočným voličom nastavte požadovaný jazyk.
2. Stlačte šípku >. Objaví sa ďalšie nastavenie.

Nastavenie času

Čas sa začína na „12:00“ hod.

1. Otočným voličom nastavte aktuálny čas.
2. Stlačte šípku >

Nastavenie dátumu

Prioritne je nastavený dátum „01.01.2014“.

1. Otočným voličom nastavte aktuálny deň, mesiac a rok.
2. Na potvrdenie stlačte šípku >. Na displeji sa objaví upozornenie, že prvé uvedenie do prevádzky je ukončené.

Čistenie varného priestoru a príslušenstva


Prv než začnete prvý raz pripravovať jedlo v spotrebiči, vyčistite varný priestor a príslušenstvo.

Čistenie varného priestoru

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

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

Uskutočnite uvedené nastavenia.

Nastavenia	
Druh ohrevu	4D horúci vzduch 
Teplota	maximálnej
Čas trvania	1 hodina

Ako nastaviť druh ohrevu a teplotu, dozviete sa v nasledujúcej kapitole.

Spotrebič vypnite po uvedenom čase trvania stlačením on/off.

Keď je varný priestor vychladnutý, hladké plochy vyčistíte umývacím roztokom a handrou.

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistíte umývacím roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.



Obsluha spotrebiča

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

Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Predtým ako začnete spotrebič nastavovať, musíte ho zapnúť.

Výnimka: Detská poistka a budík sa dá nastaviť aj na vypnutom spotrebiči.

Zobrazenia alebo upozornenia na displeji, napr. ukazovateľ zvýšeného tepla vo varnom priestore, ostanú viditeľné na displeji, aj keď je spotrebič vypnutý.

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

Zapnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off zapnete spotrebič.

On/off nad tlačidlom sa podsvieti modrým svetlom.

Na displeji sa objaví logo Siemens potom druh ohrevu a teplota.

Upozornenie: To, ktorý druh ohrevu sa má po zapnutí objaviť, môžete určiť v základných nastaveniach.

Vypnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off vypnete spotrebič.

Osvetlenie nad tlačidlom zhasne.

Nastavená funkcia sa zruší.

Na displeji sa zobrazí čas.

Upozornenie: V základných nastaveniach môžete určiť, či sa má čas na vypnutom spotrebiči zobrazovať alebo nie.

Spustenie alebo prerušenie prevádzky

Na spustenie prevádzky alebo na prerušenie bežiackej prevádzky stlačte tlačidlo štart/stop. Po prerušení prevádzky môže chladiací ventilátor bežať ďalej.

Všetky nastavenia vymažete stlačením tlačidla on/off.

Keď počas prevádzky otvoríte dvierka varného priestoru, prevádzka sa preruší. Keď chcete, aby prevádzka pokračovala, zatvorte dvierka varného priestoru.

Nastavenie druhu prevádzky

Keď chcete nastaviť druh prevádzky, spotrebič musí byť zapnutý.

1. Stlačte tlačidlo menu.
Menu druhov prevádzky sa otvorí.
2. Otočným voličom vyberte požadovaný druh prevádzky.
Pri každom druhu prevádzky sú na výber rôzne možnosti.
3. Šípkou > sa dostanete k zvolenému druhu prevádzky.

- Otočným voličom zmeňte výber.
Podľa výberu zmeňte ďalšie nastavenia.
- Spustíte tlačidlom štart/stop.

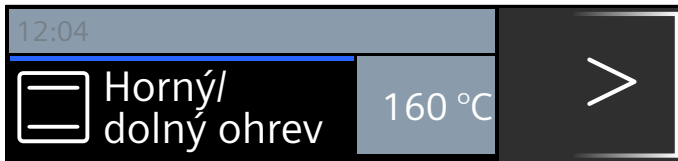
Nastavenie druhu ohrevu a teploty

Po zapnutí spotrebiča sa objaví nastavený navrhovaný druh ohrevu s teplotou. Toto nastavenie môžete spustiť okamžite tlačidlom štart/stop.

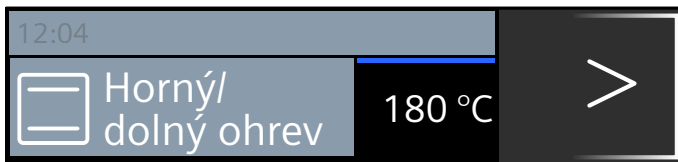
Keď chcete iné nastavenia, hodnoty zmeňte, ako je zobrazené na obrázku.

Príklad: horný/dolný ohrev s teplotou 180 °C

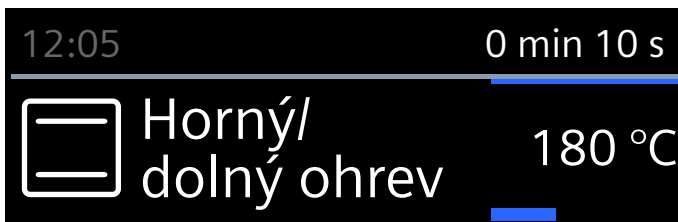
- Otočným voličom zmeňte druh ohrevu.



- Šípkou > prejdite na teplotu.
- Otočným voličom zmeňte teplotu.



- Stlačte tlačidlo štart/stop.

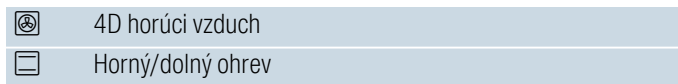


Na displeji sa zobrazí nastavený druh ohrevu a teplota.

Rýchly ohrev

Tlačidlom »»» môžete mimoriadne rýchlo rozohriať rúru. Rýchly ohrev nie je možné pri všetkých druhoch ohrevu.

Vhodné druhy ohrevu:

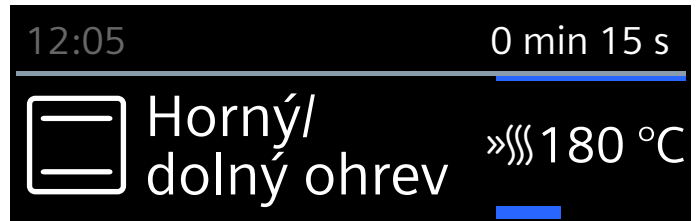


Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok pečenia, vložte jedlo a príslušenstvo do varného priestoru až vtedy, keď sa rýchly ohrev skončí.

Nastavenie

Dbajte na vhodný druh ohrevu. Teplota musí byť nastavená nad 100 °C, ináč sa rýchle rozohrievanie nedá spustiť.


- Nastavte druh ohrevu a teplotu.
- Stlačte tlačidlo »»».



Symbol »»» sa objaví vľavo vedľa teploty. Línia progresu sa začína vyplňať.

Po skončení rýchleho rozohrievania zaznie signál. Symbol »»» zhasne. Vložte jedlo do varného priestoru.

Upozornenia




- Nastavený čas trvania začne bežať nezávisle od rýchleho rozohrievania hneď po štarte.
- Počas rýchleho rozohrievania môžete tlačidlom  zistiť aktuálnu teplotu varného priestoru.

Zrušiť


Stlačte tlačidlo »»». Symbol »»» na displeji zhasne.

Časové funkcie

Váš spotrebič má rôzne časové funkcie.



Časové funkcie	Použitie
 Budík	Budík funguje ako presýpacie hodiny. Po uplynutí nastaveného času zaznie signál.
 Čas trvania	Po uplynutí nastaveného času trvania zaznie signál. Spotrebič sa automaticky vypne.
 Koniec	Nastavte čas trvania a čas skončenia. Spotrebič sa automaticky zapne tak, aby sa prevádzka v požadovanom čase skončila.

Upozornenia


- Presne na minúty môžete nastaviť čas trvania až jednu hodinu. Čas trvania dlhší ako jednu hodinu môžete nastaviť v krokoch po 5 minút.
- Podľa toho, ktorým smerom otočíte otočný volič, začne plynúť čas trvania pri navrhovanej teplote: doľava 10 minút, doprava 30 minút.
- Po uplynutí každej časovej funkcie zaznie signál.
- Tlačidlom  môžete priebežne zistiť informácie, ktoré sa potom krátko zobrazia na displeji.

Budík



Budík môžete kedykoľvek nastaviť, aj keď je spotrebič vypnutý. Prebieha paralelne s inými časovými nastaveniami a má vlastný signál. Tak budete počuť, či uplynul čas nastavený na budíku alebo čas trvania. Môžete nastaviť maximálne 24 hodín.

1. Stlačte tlačidlo . Otvorí sa pole budíka.
2. Otočným voličom nastavte čas na budíku. Po niekoľkých sekundách sa budík spustí. Zobrazí sa symbol  pre budík a plynúci čas vľavo v riadku zobrazenia stavu.



Po uplynutí času

Zaznie signál. Na displeji sa zobrazí "Budík skončil". Signál môžete predčasne vymazať tlačidlom .

Zrušenie budíka

Tlačidlom  otvorte menu časových funkcií a čas vráťte naspäť. Tlačidlom  zatvorte menu.

Zmena času budíka


Otvorte menu časových funkcií tlačidlom  a otočným voličom zmeňte v nasledujúcich sekundách čas budíka. Budík spustíte tlačidlom .

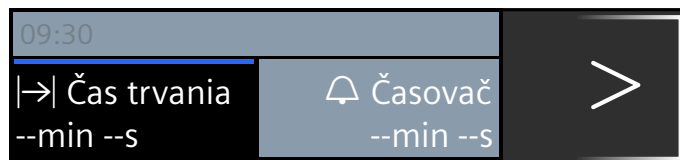
Čas trvania

Keď nastavíte čas trvania (čas pečenia) vášho jedla, prevádzka sa po uplynutí tohto času automaticky ukončí. Rúra prestane hriať.

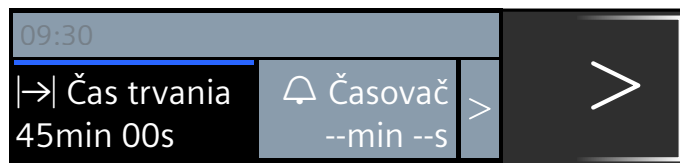
Predpoklad: Nastavený je druh ohrevu a teplota.


Príklad: nastavenie 4D horúci vzduch, 180 °C, čas trvania 45 minút.

1. Stlačte tlačidlo . Otvorí sa menu časových funkcií.



2. Otočným voličom nastavte čas trvania.




3. Spustíte tlačidlom štart/stop. Čas trvania  viditeľne plynie v riadku zobrazenia stavu.


Čas trvania uplynul

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Signál môžete predčasne vymazať tlačidlom .

Zrušenie času trvania


Tlačidlom  otvorte menu časových funkcií. Čas trvania vráťte naspäť. Indikátor prejde na nastavený druh ohrevu a teplotu.

Zmena doby trvania


Tlačidlom  otvorte menu časových funkcií. Otočným voličom zmeňte čas trvania.

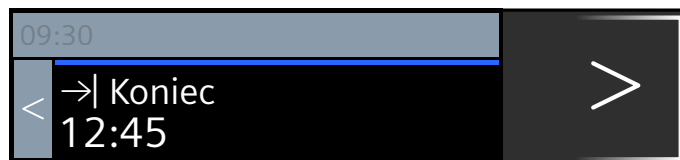
Čas skončenia

Keď chcete posunúť čas skončenia, myslite na to, že ľahko kaziace sa potraviny nesmú príliš dlho stáť vo varnom priestore.

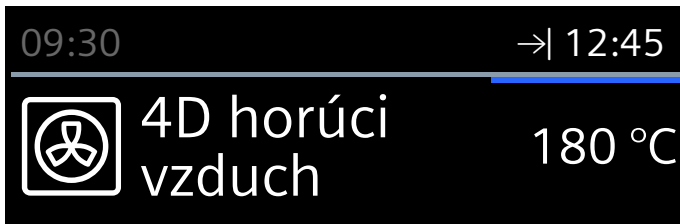
Predpoklad: Nastavená prevádzka sa nespustila. Čas trvania je nastavený. Menu časových funkcií  je otvorené.

Príklad na obrázku: Jedlo vložíte do varného priestoru o 9.30 hod. Čas prípravy trvá 45 minút a o 10.15 hod. bude jedlo hotové. Chcete však, aby bolo hotové o 12.45 hod.

1. Šípkou > ťuknite ďalej na „ Koniec“.
2. Otočným voličom nastavte čas skončenia.



3. Potvrďte tlačidlom štart/stop.



Rúra je v čakacej pozícii. V riadku zobrazenia stavu sa objaví symbol → a čas, kedy sa prevádzka skončí. Prevádzka sa spustí v nastavenom čase. Čas trvania viditeľne plynie v riadku zobrazenia stavu.

Čas trvania uplynul

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Signál môžete predčasne vymazať tlačidlom ☹.

Oprava času skončenia

Je to možné, pokiaľ je rúra v čakacej pozícii.

1. Stlačte tlačidlo štart/stop.
2. Stlačte tlačidlo ☹.
Otvorí sa menu časových funkcií.
3. Šípkou > prejdite na „→| Koniec“ a otočným voličom opravte čas skončenia.
4. Stlačte tlačidlo ☹.
5. Stlačte tlačidlo štart/stop.
Rúra je opäť v čakacej pozícii.

Zrušenie času skončenia

Je to možné, pokiaľ je rúra v čakacej pozícii.

1. Stlačte tlačidlo štart/stop.
2. Stlačte tlačidlo ☹.
Otvorí sa menu časových funkcií.
3. Šípkou > prejdite na „→| Koniec“ a otočným voličom vráťte naspäť čas skončenia.
4. Stlačte tlačidlo ☹.
5. Spustíte tlačidlom štart/stop.
Čas trvania začne okamžite plynúť.

Detská poistka

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

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

Aktivovanie a deaktivovanie

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

Asi 4 sekundy podržte stlačené tlačidlo ⇄. Na displeji sa objaví upozornenia na potvrdenie a v riadku zobrazenia stavu sa objaví symbol ⇄.

Základné nastavenia

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

Zmena nastavení

1. Stlačte tlačidlo on/off.
2. Stlačte tlačidlo menu.
Menu druhov prevádzky sa otvorí.
3. Otočným voličom vyberte „Nastavenia“.
4. Stlačte šípku >.
5. Otočným voličom zmeňte hodnoty.
6. Šípkou > prejdite vždy k ďalšiemu nastaveniu a v prípade potreby ho zmeňte.
7. Uložte stlačením tlačidla menu.
Na displeji sa objaví uložiť alebo zamietnuť.

Zoznam nastavení

V tabuľke nájdete zoznam všetkých základných nastavení a možnosti ich zmeny. Podľa výbavy vášho spotrebiča sa na displeji zobrazia len nastavenia, ktoré sa týkajú vášho spotrebiča.

Nasledovné nastavenia môžete zmeniť:

Nastavenie	Výber
Jazyk	K dispozícii ďalšie jazyky
Čas	Nastavenie aktuálneho času
Dátum	Nastavenie aktuálneho dátumu
Zvukový signál	Krátky (30 s) Stredný (1 min) Dlhý (5 min)
Zvukový signál tlačidiel	Vypnutý (zvukový signál pri zapnutí a vypnutí tlačidiel pomocou on/off zostane) Zapnuté
Jas displeja	Dá sa nastaviť v 5 stupňoch
Zobrazenie času	digitálne vyp.
Osvetlenie	V prevádzke zapnutý V prevádzke vypnutý
Prevádzka po zapnutí	Hlavné menu Druhy ohrevu Jedlá*
Vypnutie displeja v noci	Vypnuté Zapnuté (displej stmavne medzi 22:00 und 5:59 hod.)
Logo značky	Indikátory Nezobrazíť
Čas dobehu ventilátora	Odporúčané Minimálne
Výsuvný systém	Nie je súčasťou výbavy Namontovaný

Nastavenie sabat	Zapnuté
	Vypnuté
Výrobné nastavenia	Vynulovať
	Neresetovať
*) K dispozícii, podľa typu spotrebiča	

Pozor!

Pri použití rámu a 1-násobného výsuvu: Nastavenie „nie je súčasťou výbavy“.

Pri použití 2-násobného a 3-násobného výsuvu: Nastavenie „je súčasťou výbavy“.

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

Zmena času

Čas zmeníte v základných nastaveniach.

Príklad: Zmena času z letného na zimný.

1. Stlačte tlačidlo on/off.
2. Stlačte tlačidlo menu.
3. Otočným voličom vyberte „Nastavenia“.
4. Šípkou > prejdite na „Čas“.
5. Otočným voličom zmeňte čas.
6. Stlačte tlačidlo menu.
Na displeji sa objaví uložiť alebo zamietnuť.

Výpadok elektrického prúdu

Po dlhom výpadku prúdu sa na displeji zobrazia nastavenia pre prvé uvedenie do prevádzky.

Nastavte jazyk, čas a dátum.



Nastavenie sabat

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

Štart programu sabat

Predpoklad: Aktivovali ste základné nastavenia „Program sabat zapnutý“. → *„Základné nastavenie“ na strane 17*

Vo varnom priestore je nastavený horný/dolný ohrev a teplota 85 °C až 140 °C.

1. Stlačte tlačidlo on/off.
Na displeji sa zobrazí návrh druhu ohrevu a teploty.
2. Otočný volič otočte doľava a zvolte „Program sabat“.
3. Ťuknite na šípku > a otočným voličom nastavte teplotu.
4. Tlačidlom ⊖ otvorte menu časových funkcií.
Objaví sa návrh 25:00 hodín.
5. Otočným voličom nastavte požadovaný čas trvania.
6. Spustíte tlačidlom štart/stop.
Čas trvania viditeľne plyní v riadku zobrazenia stavu.

Čas trvania uplynul

Zaznie signál. Rúra prestane hriať.

Posunutie času skončenia

Posunutie času skončenia nie je možné.

Zrušenie programu sabat

Stlačte tlačidlo on/off. Všetky nastavenia sú vymazané. Môžete znova vykonať nastavenie.



Čistenie

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

Vhodné čistiace prostriedky

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

Pozor!

Poškodenie povrchu

Nepoužívajte

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

Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.

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

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

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

Sklá dvierok	Horúci čistiaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabky na sklo alebo drôtenky z nehrdzavejúcej ocele.
Dverová úchytka	Horúci čistiaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Keď sa odvápnovací prostriedok dostane na dverovú úchytku, okamžite úchytku utrite. Ináč sa tieto škvrny už nedajú odstrániť.
Vnútro spotrebiča	
Smaltované a samočistiace plochy	Dodržiavajte upozornenia týkajúce sa plôch varného priestoru uvedené za tabuľkami.
Sklenený kryt osvetlenia varného priestoru	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry.
Tesnenie dvierok Neodoberajte ho!	Horúci čistiaci roztok: Vyčistíte handričkou. Nepoužívajte abrazívne prostriedky.
Kryt dvierok	Z ušľachtilej ocele: Použite čistič na ušľachtilú oceľ. Dodržiavajte pokyny výrobcov. Nepoužívajte ošetrojúce prostriedky na ušľachtilú oceľ. Z plastu: Vyčistíte horúcim čistiacim prostriedkom a čistiacou utierkou. Osušte následne mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo. Pred čistením opatrne odoberte kryt dvierok.
Rámy	Horúci čistiaci roztok: Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou.
Výsuvný systém	Horúci čistiaci roztok: Vyčistíte handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mastiaci tuk z vyťahovacích koľajničiek, čistite ich zasunuté. Neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou. Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele.

Upozornenia

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

Plochy varného priestoru

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

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

Čistenie smaltovaných plôch

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

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

Pozor!

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

Varný priestor nechajte po čistení vyschnúť otvorený.

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

Čistenie samočistiacich plôch

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

Keď sa už samočistiace plochy samé nedostatočne čistia a vznikajú tmavé škvrny, môžete ich vyčistiť cieľeným rozohrievaním.

Nastavenie

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

1. Nastavte druh ohrevu 4D horúci vzduch.
2. Nastavte maximálnu teplotu.
3. Spustíte prevádzku a nechajte ju bežať minimálne 1 hodinu.

Keramická vrstva sa zregeneruje.

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

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

Pozor!

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

Spotrebič udržiavajte čistý

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

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

Tipy

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

Rámy

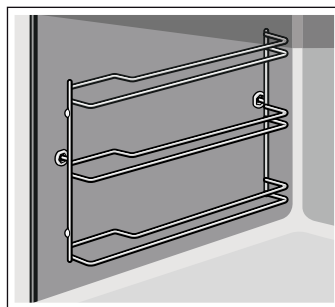
Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako môžete vyvesiť a vyčistiť rámy.

Vyvesenie a zavesenie rámov

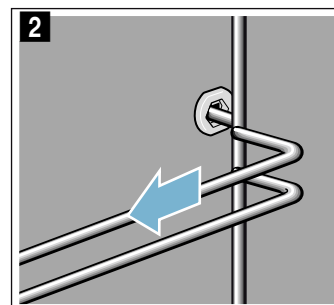
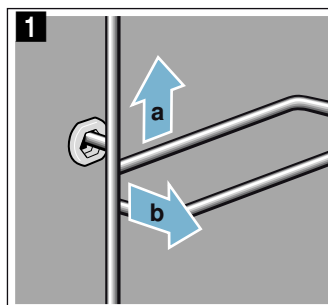
⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

Vyvesenie rámov



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

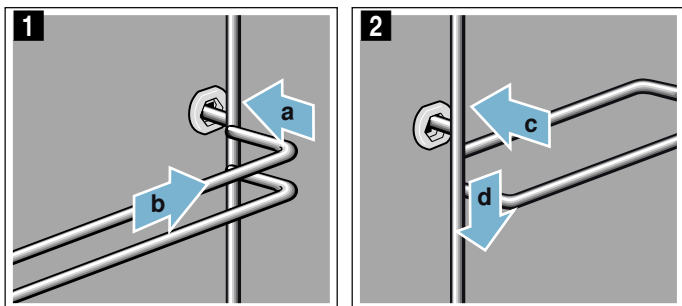


Rámy vyčistite čistiacim prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

Zavesenie rámov

Rámy patria len doprava alebo doľava. Pri obidvoch rámoch dbajte na to, aby zahnuté tyčky boli vpredu.

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



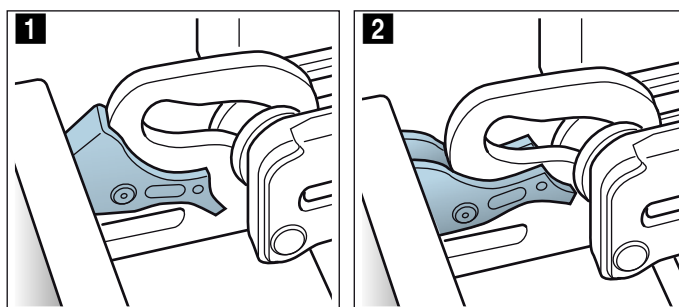
Dvierka spotrebiča

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

Zaveste a vyveste dvierka spotrebiča

Pred čistením a vybratím skiel dvierok môžete dvierka spotrebiča vyvesiť.

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



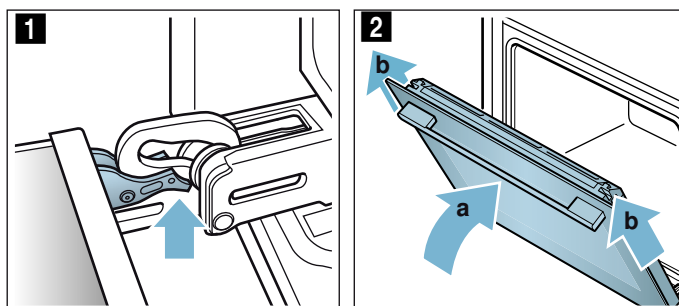
⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

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

Vyvesenie dvierok spotrebiča

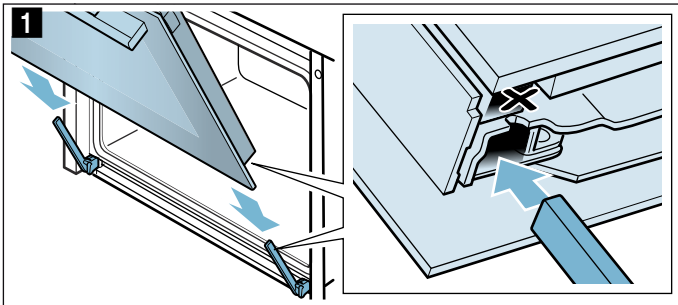
1. Dvierka spotrebiča úplne otvorte a potlačte smerom k spotrebiču.
2. Obidve zaisťovacie páčky vľavo a vpravo vyklopte (obrázok **1**).
3. Zatvorte dvierka spotrebiča až na doraz **a**. Obidvomi rukami vľavo a vpravo chyťte **b** a vytiahnite nahor (obrázok **2**).



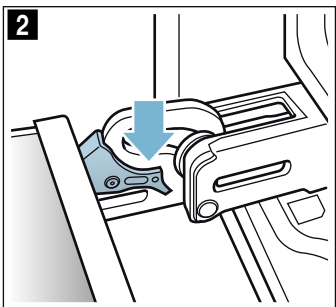
Zavesenie dvierok spotrebiča

Dvierka spotrebiča znova zavesíte v opačnom poradí.

1. Pri zavesení dvierok spotrebiča dbajte na to, aby sa obidva závesy zaviedli rovno do otvoru (obrázok **1**). Založte obidva závesy dolu k vonkajšiemu sklu a použite ich ako vedenie. Dbajte na to, aby sa závesy zasunuli do správneho otvoru. Zasúvanie musí ísť ľahko a bez odporu. Ak by ste cítili odpor, skontrolujte, či sú závesy zasunuté do správneho otvoru.



2. Úplne otvorte dvierka spotrebiča. Obidve zaistovacie páčky znova sklopte (obrázok **2**).

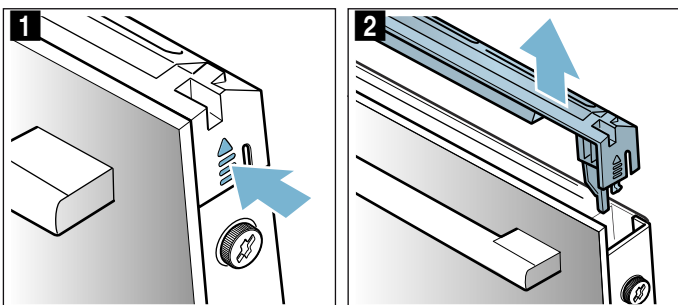


3. Zatvorte dvierka varného priestoru.

Odoberanie krytu dvierok

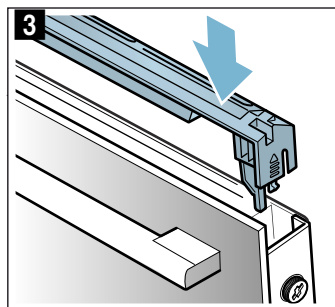
Vložka z nehrdzavejúcej ocele v kryte dvierok sa môže zafarbiť. Aby bolo čistenie dôkladné, môžete odstrániť kryt. → "Čistenie" na strane 18

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



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

4. Znova mierne otvorte dvierka spotrebiča. Nasadíte kryt a prítlačíte ho, kým sa počuteľne nezaistí (obrázok **3**).



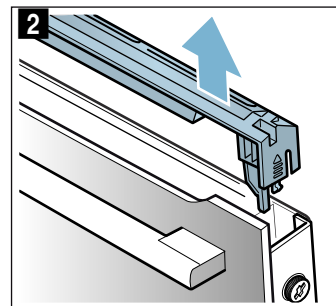
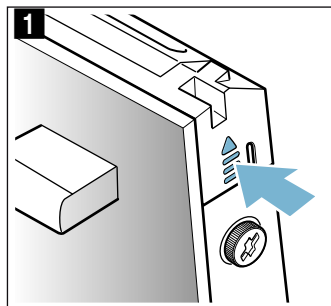
5. Zatvorte dvierka spotrebiča.

Demontáž a montáž skiel dvierok

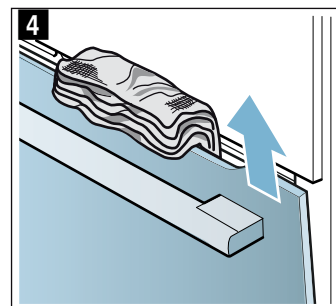
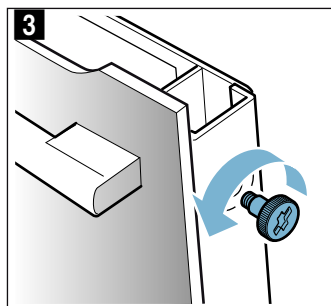
Aby sa dal spotrebič lepšie vyčistiť, sklá dvierok spotrebiča je možné demontovať.

Demontáž na spotrebiči

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



4. Na dvierkach spotrebiča uvoľnite skrutky vľavo a vpravo a odstráňte ich (obrázok **3**).
5. Prve než opäť zatvoríte dvierka, privrite viackrát zloženú kuchynskú utierku (obrázok **4**). Čelné sklo vytiahnite nahor a položte dverovú úchytку nadol na rovnú plochu.



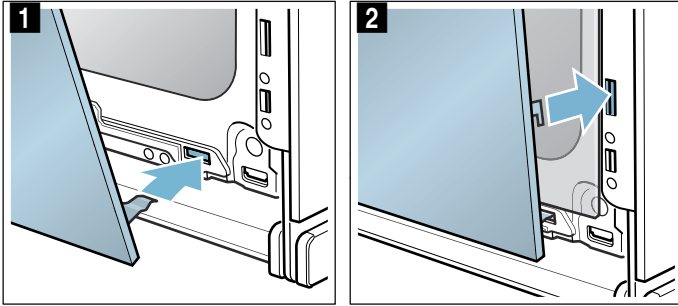
Vyčistíte sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou handričkou.

⚠ Varovanie**Nebezpečenstvo poranenia!**

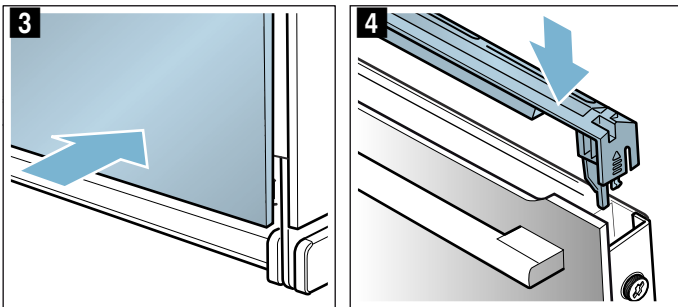
- Poškriabané sklo na dvierkach spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.

Montáž na spotrebič

1. Čelné sklo zaveďte dolu do držiakov (obrázok **1**).
2. Čelné sklo zatvárajte dovtedy, kým nebudú obidva horné háčiky oproti otvoru (obrázok **2**).



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



7. Zatvorte dvierka spotrebiča.

Pozor!

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

Poruchy, čo robiť?




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

Upozornenie: Keď sa jedlo nevydarí optimálne, pozrite sa do časti s tabuľkami na konci návodu na používanie. Nájdete tam množstvo tipov a upozornení.

→ "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 27

Tabuľka porúch

Pri hláseniach chyby E, napr. E0111, spotrebič vypnite a zapnite. Ak sa hlásenie znova objaví, zavolajte zákaznícky servis.

Porucha	Možná príčina	Upozornenia/náprava
Spotrebič nefunguje	Nefunkčná poistka	Skontrolujte v poistkovej skrini, či je poistka spotrebiča v poriadku
	Výpadok elektrického prúdu	Skontrolujte, či iné kuchynské spotrebiče fungujú
Zapnutý spotrebič sa nedá ovládať, symbol  sa zobrazí na displeji	Detská poistka je aktivovaná	Stlačte tlačidlo  tak dlho, kým symbol  nezhasne
Varný priestor hreje a na displeji je zobrazené: „Demo režim zapnutý“	Spotrebič sa nachádza v demo režime	Vypnite poistku v poistkovej skrini a asi po 10 sekundách ju opäť zapnite. Zapnite spotrebič a v nastaveniach zvolte „Demo režim“.
Spotrebič sa nespustí a na displeji sa objaví „Varný priestor príliš horúci“	Pre zvolené jedlo alebo druh ohrevu je varný priestor príliš horúci	Nechajte vychladnúť varný priestor a spotrebič znova spustite

Prekročenie maximálnej doby prevádzky

Váš spotrebič automaticky ukončí prevádzku, keď nie je nastavený čas trvania a keď nastavenia neboli dlhý čas zmenené.

Kedy sa to stane, závisí od nastavenej teploty alebo stupňa grilovania.

Spotrebič oznámi na displeji, že sa prevádzka automaticky skončí. Potom sa prevádzka zruší.

Keď chcete spotrebič používať, najprv ho vypnite. Potom spotrebič znova zapnite a nastavte požadovanú prevádzku.

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

Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

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

Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

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

Výmena žiarovky osvetlenia varného priestoru na hornej stene

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

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

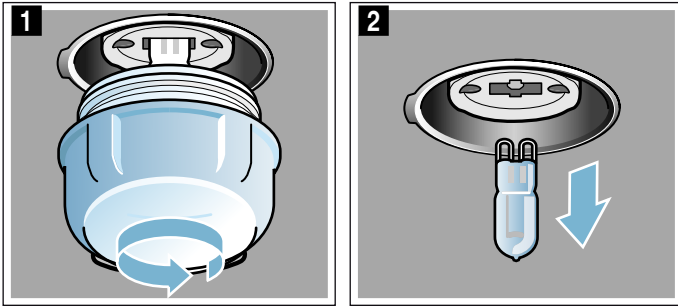
Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

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



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

Sklenený kryt

Keď sa sklenený kryt halogénovej žiarovky poškodí, musí sa vymeniť. Nový kryt si môžete kúpiť v zákazníckom servise. Uvedte, prosím, číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD) vášho spotrebiča.

Zákaznícky servis

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

Číslo E-Nr. a číslo FD

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

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



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

E-č.

FD-č.

Zákaznícky servis

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

Kontaktné údaje pre všetky krajiny najbližšieho zákazníckeho servisu nájdete tu alebo v priloženom zozname stredísk zákazníckeho servisu.

Spoľehnite sa na kompetencii výrobcu. Zabezpečíte tým, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielmi pre váš spotrebič.

Jedlá

S druhom prevádzky „Jedlá“ môžete pripravovať najrozličnejšie jedlá. Spotrebič si väčšinu nastavení vyberá sám.

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

Upozornenia týkajúce sa nastavení

- Výsledok pečenia závisí od kvality potravín a veľkosti a druhu varnej nádoby. Aby bol výsledok pečenia optimálny, použite kvalitné potraviny a mäso s teplotou z chladničky.
- Spotrebič si zvolí optimálny druh ohrevu a čas a nastavenie teploty. Vy budete len vyzvaný, aby ste zadali hmotnosť. Nastavenie hmotnosti mimo určeného rozsahu hmotnosti nie je možné.
- Pri pečení jedál, pri ktorých spotrebič za vás prevezme výber teploty, môžete byť k dispozícii až teplota do 300 °C. Dbajte na to, aby ste použili dostatočne žiaruvzdorný riad.
- Dostanete upozornenia týkajúce sa napr. riadu, výšky zasunutia alebo údaje o pridaní tekutín pri pečení mäsa. Pri niektorých jedlách je počas pečenia potrebné napr. obrátenie alebo premiešanie. Krátko po spustení sa to zobrazí na displeji. Signál vás na to upozorní v správnom čase.
- Upozornenia týkajúce sa vhodného riadu a tipy a triky na prípravu jedál nájdete na konci návodu na používanie.

Výber jedla

V nasledujúcej tabuľke nájdete vhodné hodnoty nastavenia pre uvedené jedlá.

Jedlá
Kurča, neplnené
Morčacie prsia
Bravčová krkovička bez kostí
Dusené hovädzie mäso
Tefacie pečené, prerastené
Jahňacie stehno bez kostí, medium
Fašírka z čerstvého mletého mäsa
Guláš
Hovädzie rolády
Eintopf so zeleninou

Nastavenie jedla

Budete sprevádzaný kompletne celým procesom nastavenia vášho zvoleného jedla. Ťuknite vždy na šípku >.

1. Stlačte tlačidlo menu.
2. Otočným voličom vyberte „Jedlá“.
3. Ťuknite na šípku >. Objaví sa prvé jedlo s návrhom hmotnosti.
4. Otočným voličom vyberte požadované jedlo.
5. Ťuknite na šípku >.
6. Otočným voličom nastavte hmotnosť.
7. Ťuknite na šípku >.

Upozornenie: Získate informácie o výške zasunutia, riade atď.
8. Spustite tlačidlom štart/stop.

Budete sprevádzaný kompletne celým procesom nastavenia vášho zvoleného jedla. Ťuknite vždy na šípku >.

Nastavenie je ukončené

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Signál môžete predčasne vymazať tlačidlom ☹.

Keď nie ste s výsledkom pečenia spokojní, môžete čas pečenia ešte raz predĺžiť. Ťuknite na pole „Dopiečiť“. Navrhne sa čas pečenia, ktorý sa však môže zmeniť.

Keď ste s výsledkom pečenia spokojní, ťuknite na „Skončiť“. Na displeji sa objaví „Dobrá chuť“.

Zrušiť nastavenie

Stlačte tlačidlo on/off. Všetky nastavenia sú vymazané. Môžete znova vykonať nastavenie.

Posunutie času skončenia

Pri niektorých jedlách môžete posunúť čas skončenia. To, ako sa posunie čas skončenia, si pozrite pri časových funkciách. → "Časové funkcie" na strane 15

Keď ste nastavili čas skončenia, displej prejde do čakacej polohy. V riadku zobrazenia stavu je zobrazený čas, kedy sa prevádzka skončí. Nastavenia sa nedajú zmeniť. Myslite na to, prosím, že ľahko kaziace sa potraviny nesmú zostať príliš dlho vo varnom priestore.

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

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

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

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

Silikónové formy

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

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

Koláče a drobné pečivo

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

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

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

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúcu výšku zasunutia:

- Výška 1

Pečenie na dvoch úrovniach

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

- Univerzálny plech: výška 3
Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte
prvý rošt: výška 3
druhý rošt: výška 1

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

Príslušenstvo

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

Rošt

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

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

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

Pri pečení koláčov so šľavinatým obložením použite univerzálny plech, aby sa vytečenou šľavou neznečistil varný priestor.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

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

Papier na pečenie

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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




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

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

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

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

Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Stupeň pre pizzu

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Koláče vo formách					
Jednoduchý trený koláč	Vencová / obdĺžniková forma	1		150-170	55-70
Trený koláč, jemný	Vencová / obdĺžniková forma	1		150-170	60-80
Ovocný koláč z treného cesta, jemný	Forma na bábovku / forma s vyberacím dnom	1		160-180	45-60
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	1		150-170	20-40
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z jemného cesta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1		170-180	60-80
Švajčiarsky koláč	Plech na pizzu	1		190-210	45-55
Koláč tarte	Forma na koláč tarte, čierny plech	1		190-210	25-40
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	1		150-160	65-75
Kysnutý koláč vo forme s vyberacím dnom	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	1		150-160	25-35
Korpus z piškótového cesta, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	1		170-180	20-30
Piškótová torta, 3 vajcia	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1		160-170*	25-35
Piškótová torta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	1		150-170*	30-50
Koláče na plechu					
Trený koláč s obložením	Plech na pečenie	1		160-180	20-40
Trený koláč, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	35-50
Koláč z jemného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	1		170-190	25-40
Koláč z jemného cesta so suchým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	40-55
Koláč z jemného cesta so šľavnatým obložením	Univerzálny pekáč	1		160-180	60-80
Švajčiarsky koláč	Univerzálny pekáč	1		180-200	45-50
Kysnutý koláč so suchým obložením	Plech na pečenie	1		160-180	15-25
Kysnutý koláč so šľavnatým obložením	Univerzálny pekáč	1		180-200	30-45
Kysnutý koláč so suchým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		160-170	25-35
Kysnutý koláč so šľavnatým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-160	45-60
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	1		150-160	35-45
Piškótová roláda	Plech na pečenie	1		190-210*	10-15
Štola z 500 g múky	Univerzálny pekáč	1		150-160	50-60
Závin, sladký	Univerzálny pekáč	1		170-180	40-60
Závin, zmrazený	Univerzálny pekáč	1		190-210	35-50
Drobné pečivo					
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	1		160**	25-35
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	1		150**	25-35
Koláčiky (small cakes), 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150**	25-35
Mafiny	Plech na mafiny	1		170-190	15-30
Mafiny, 2 úrovne	Plech na mafiny	3+1		150-170*	20-30
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	1		160-170	30-40
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	2		170-190*	20-45
Pečivo z lístkového cesta, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		170-190*	20-45
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	1		200-220	30-45
Pľundrové pečivo	Plech na pečenie	1		160-180	20-30
* Predhrejte					
** 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania					

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Suché pečivo					
Striekané pečivo	Plech na pečenie	1	☐	150-160**	25-40
Striekané pečivo	Plech na pečenie	1	⊗	140-150**	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	⊗	140-150**	30-40
Suché pečivo	Plech na pečenie	2	⊗	140-160	15-30
Suché pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	⊗	130-150	20-35
Penové zákusky	Plech na pečenie	2	⊗	80-90*	120-150
Penové zákusky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	⊗	80-90*	120-180
Makrónky	Plech na pečenie	2	⊗	90-110	20-40
Makrónky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	⊗	90-110	20-40
* Predhrejte					
** 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania					

Tipy pre pečenie

Chcete zistiť, či je koláč prepečený.	Pichnete drevenou špajľou do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak sa cesto neprilepí na špajli, koláč je hotový.
Koláč je splasnutý.	Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia. Dodržiavajte uvedené suroviny a pokyny uvedené v recepte.
Koláč je v strede vysoký a na okraji nižší.	Vymastite len vyberacie dno formy. Po pečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Ovocná šľava preteká.	Nabudúce použite hlbší univerzálny plech.
Drobné pečivo sa pri pečení po stranách zlepuje.	Jednotlivé kúsky pečiva by od seba mali byť vzdialené cca 2 cm. Bude tak dostatok miesta, aby pečivo mohlo pekne vykysnúť a zo všetkých strán zhnednúť.
Koláč je príliš suchý.	Alebo nastavte o 10 °C vyššiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Koláč je príliš svetlý.	Ak je výška zasunutia a príslušenstvo správne, potom príp. zvýšte teplotu alebo predĺžte čas pečenia.
Koláč je navrchu príliš svetlý a zdola príliš tmavý.	Nabudúce vložte koláč na vyššiu úroveň.
Koláč je navrchu príliš tmavý a zdola príliš svetlý.	Nabudúce vložte koláč na nižšiu úroveň. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia.
Koláč vo forme alebo pozdĺžnej forme je vzadu príliš tmavý.	Formu na pečenie nedávajte priamo k zadnej stane, ale do stredu na príslušenstvo.
Koláč je príliš tmavý.	Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a príp. predĺžte čas pečenia.
Pečivo hneď nerovnomerne.	Zvoľte trochu nižšiu teplotu. Aj prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy vhodne prstrihajte. Dbajte na to, aby forma na pečenia nestála priamo pred otvormi zadnej steny varného priestoru. Pri pečení drobného pečiva by sa mala podľa možnosti použiť rovnaká veľkosť a hrúbka.
Piekli ste na viacerých úrovniach. Pečivo na hornom plechu na pečenie je tmavšie ako na dolnom.	Na pečenie na viacerých úrovniach použite vždy 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do rúry nemusí byť hotové v rovnakom čase.
Koláč vyzerá dobre, ale nie je prepečené vnútri.	Pečte pri nižšej teplote a dlhšie a pridajte menej tekutiny. Ak pečiete koláč so šľavým obložením, predpečte najprv korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a na to nakladte obloženie.
Koláč sa po potrasení neuvolní.	Po upečení nechajte koláč ešte na 5 až 10 minút vychladnúť. Ak by sa ešte stále nedal uvoľniť, okraj uvoľnite ešte raz opatrne nožom. Koláč znova potrate a formu zakryte mokrou, studenou utierkou. Nabudúce formu vymastite a vysypte strúhankou.

Chlieb a pečivo

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

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

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

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúcu výšku zasunutia:

- Výška 1

Pečenie na dvoch úrovniach

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

- Univerzálny plech: výška 3
Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte
prvý rošt: výška 3
druhý rošt: výška 1

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

Príslušenstvo

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

Rošt

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

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

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

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

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

Papier na pečenie

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

Mrazené výrobky

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

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

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

Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke. Jedlo a príslušenstvo vložte do varného priestoru až po predhrievaní. Niektoré jedlá sa vydaria najlepšie, keď sa pečú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

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






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





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

Pozor!

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

Použitie druhov ohrevu:

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

Jedlo	Príslušenstvo	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
Chlieb						
Biely chlieb, 750 g	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálny pekáč	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Chlebová placka	Univerzálny pekáč	1		250-270	-	20-30
* Predhrejte						

Jedlo	Príslušenstvo	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
Žemle						
Žemle alebo bageta pripravené na zapečenie, predpečené	Univerzálny pekáč	2	☐	200-220	-	10-20
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	1	☐	170-180*	-	15-25
Žemle, sladké, čerstvé, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☒	150-160*	-	20-30
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	1	☐	180-200	-	25-35
Bageta, predpečená, chladená	Univerzálny pekáč	2	☐	200-220	-	10-20
Žemle, zmrazené						
Žemle alebo bageta pripravené na zapečenie, predpečené	Univerzálny pekáč	2	☐	200-220	-	15-25
Malé pečivo z kysnutého cesta, lúhované, polotovary	Rošt	1	☐	220-240	-	15-25
Croissanty, polotovary	Plech na pečenie	1	☒	150-170*	-	20-35
Toasty						
Zapečené toasty, 4 kusy	Rošt	2	☐	-	3	5-15
Zapečené toasty, 12 kusov	Rošt	2	☒	250	-	5-15
Opečené toasty	Rošt	3	☐	-	3	3-6
* Predhrejte						

Pizza, quiche a pikantné koláče

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu pizy, quiche a pikantných koláčov. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

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

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúcu výšku zasunutia:

- Výška 1

Pečenie na dvoch úrovniach

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

- Univerzálny plech: výška 3
Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte
prvý rošt: výška 3
druhý rošt: výška 1

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

Príslušenstvo

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

Rošt

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

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

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

Na pečenie pizy s bohatým obložením používajte univerzálny plech.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

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

Papier na pečenie

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

Mrazené výrobky

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

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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





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


















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

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

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

Použité druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Stupeň pre pizzu
-  coolStart-Funkcia

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Pizza					
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	1		200-220	20-30
Pizza, čerstvá, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		180-200	35-45
Pizza, čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	1		210-230	20-30
Pizza, chladená	Rošt	1		210-230	10-20
Pizza, mrazená					
Pizza, tenký korpus, 1 kus**	Rošt	1		-	-
Pizza, tenký korpus, 2 kusy	Rošt + plech na pečenie	3+1		200-220	15-25
Pizza, hrubý korpus, 1 kus**	Rošt	1		-	-
Pizza, hrubý korpus, 2 kusy	Univerzálny pekáč + rošt	3+1		160-180	25-35
Pizzová bageta	Rošt	1		200-220	20-30
Mini pizza**	Univerzálny pekáč	1		-	-
Pikantné koláče a quiche					
Pikantné koláče vo forme	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	1		170-190	50-60
Koláč quiche	Forma na koláč, nízka, čierny plech	1		190-210	30-45
Alsaský koláč	Univerzálny pekáč	1		260-280*	10-20
Pirohy	Nákypová forma	1		190-200	40-50
Pirohy	Nákypová forma	2		170-190	50-70
Empanada (plnené taštičky)	Univerzálny pekáč	1		180-190	35-45
Burek	Univerzálny pekáč	1		180-200	35-45
* Predhriať					
** Dodržiavajte údaje na obale					

Nákyp a suflé

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

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

Výšky zasunutia

Vždy použite uvedené výšky zasunutia.

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

- Formy na rošte: výška 1

- Univerzálny pekáč: výška 2

Suflé môžete pripravovať aj vo vodnom kúpeli v univerzálnom pekáči. Univerzálny pekáč na tento účel zasuňte do výšky 1.

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

Príslušenstvo

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

Rošt

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

Univerzálny plech

Univerzálny plech opatrne zasunúť až na doraz, skosenou stranou k dvierkam rúry.

Riad

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.





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








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

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

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

Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Stupeň pre pizzu
-  coolStart-Funkcia

Náryp a suflé	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Nákypy, pikantný, uvarené suroviny	Nárypová forma	1		200-220	35-55
Náryp, sladký	Nárypová forma	1		170-190	45-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Nárypová forma	1		160-180	50-60
Lasagne, zmrazené, 400 g**	Univerzálny pekáč	1		-	-
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška max. 4 cm	Nárypová forma	1		170-180	50-60
Suflé	Nárypová forma	1		160-170*	40-50
Suflé	Porciové formy	1		170-190	65-75

* Predhriať
** Dodržiavajte údaje na obale

Hydina

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

Pečenie na rošte

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

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

→ "Príslušenstvo" na strane 11

Podľa veľkosti a druhu hydiny dajte do univerzálneho plecha až 1/2 l vody. Kvapkajúci tuk sa zachytí. Z tohto výpeku môžete pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistejší.

Pečenie v riade

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

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

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

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

Nezakrytá nádoba

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

Zakrytá nádoba

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

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

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

Grilovanie

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

Grilované jedlo položte na rošt. Dodatočne zasuňte univerzálny plech skosenou stranou smerom k dvierkam rúry najmenej o jednu zásuvnú výšku nižšie. Kvapkajúci tuk sa zachytí.

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

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

Upozornenia

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

V tabuľke nájdete údaje pre hydinu s návrhom hmotnosti. Keď chcete pripraviť ťažší kus hydiny,

v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak máte viac kusov, orientujte sa podľa hmotnosti najťažšieho kusa, aby ste zistili čas pečenia. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.

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

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





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










Tipy

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

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

Použitie druhov ohrevu:

-  Horný/dolný ohrev
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha
-  coolStart-Funkcia

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
Kurča						
Kurča, 1 kg	Rošt	1		200-220	-	60-70
Filé z kuracích prs, po 150 g (grilovať)	Rošt	2		-	3*	15-20
Malé porcie kurčafa, po 250 g	Rošt	2		220-230	-	30-35
Kuracie prsty, nugety, zmrazené**	Univerzálny pekáč	2		-	-	-
Veľké kurča, 1,5 kg	Rošt	1		200-220	-	70-90
Kačka a hus						
Kačka, 2 kg	Rošt	1		180-200	-	90-110
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	2		230-250	-	25-30
Hus, 3 kg	Rošt	1		160-180	-	120-150
Husacie stehná, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	40-50
Morka						
Mladá morka, 2,5 kg	Rošt	1		180-190	-	70-90
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Zakrytý riad	1		240-260	-	80-100
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg	Rošt	1		180-200	-	80-100

* 5 min predhrievajte

** Dodržiavajte údaje na obale

Mäso

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

Pečenie a dusenie

Chudé mäso podľa želania potrite tukom alebo obložte plátkami slaniny.

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

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

Pečenie na rošte

Na rošte sa mäso upeče zvlášť chrumkavo zo všetkých strán.

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

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

→ "Príslušenstvo" na strane 11

Pečenie a dusenie v riade

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

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

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

K pečaniu mäsa bez tuku pridajte trochu tekutiny. V sklenenom riade by malo byť dno riadu zakryté do výšky cca ½ cm.

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

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

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

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

Nezakrytá nádoba

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

Zakrytá nádoba

Varný priestor zostane pri pečení v zakrytej nádobe

podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka sedela a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

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

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

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

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

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

Grilovanie

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

Grilované jedlo položte na rošt. Dodatočne zasuňte univerzálny plech skosenou stranou smerom k dvierkam rúry najmenej o jednu zásuvnú výšku nižšie. Kvapkajúci tuk sa zachytí.

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

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

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

Upozornenia

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

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




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




















Obráťte pečené mäso a grilované kúsky asi po ½ až ¾ uvedeného času.

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

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

Použité druhy ohrevu:

-  Horný/dolný ohrev
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
Bravčové mäso						
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Rošt	1		180-200	-	120-130
Bravčové pečené s kožou, napr. pliecko, 2 kg	Rošt	1		190-200	-	130-140
Bravčová panenka, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		220-230	-	70-80
Bravčové filé, 400 g	Rošt	2		220-230	-	20-25
Údené karé s kosťou, 1 kg (s pridaním vody)	Zakrytý riad	1		210-220	-	60-80
Bravčové steaky, hrúbka 2 cm	Rošt	3		-	2	16-20
Bravčové medailóniky, hrúbka 3 cm	Rošt	3		-	3*	8-12
Hovädzie mäso						
Hovädzie filé, stredne prepečené, 1 kg	Rošt	1		210-220	-	40-50
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Zakrytý riad	1		200-220	-	130-140
Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg	Rošt	1		220-230	-	60-70
Steak, hrúbka 3 cm, stredne prepečený	Rošt	2		-	3	15-20
Burger, výška 3 – 4 cm***	Rošt	2		-	3	20-30
Tefacie mäso						
Tefacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		160-170	-	100-120
Tefacie koleno, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		200-210	-	100-110
Jahňacie mäso						
Jahňacie stehno bez kostí, stredne prepečené, 1,5 kg	Rošt	1		170-190	-	50-70
Jahňací chrbát s kosťou****	Rošt	1		180-190	-	40-50
Jahňacie kotlety**	Rošt	2		-	3	12-18
Klobásy						
Grilovaná klobása	Rošt	2		-	3	10-20
Mäsové jedlá						
Fašírka, 1 kg	Nezakrytý riad	1		170-180	-	70-80
* Predhriať						
** Dolu zasuňte univerzálny pekáč do výšky zasunutia 1						
*** Po uplynutí 2/3 celkového času obráťte						
**** Bez obracania						

Tipy pre pečenie a dusenie

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

Ryba

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

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

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

Pečenie a grilovanie na rošte

Grilované jedlo položte na rošt. Dodatočne zasuňte univerzálny plech skosenou stranou smerom k dvierkam rúry najmenej o jednu zásuvnú výšku nižšie.

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

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

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

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

Upozornenia

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

Pečenie a dusenie v riade

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

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

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

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

Nezakrytá nádoba

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

Zakrytá nádoba

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

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

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

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

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





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








Rybu, ktorá nie je v polohe na bruchu, po uplynutí cca ½ až ⅔ uvedeného času obráťte.

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

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

Použité druhy ohrevu:

-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha
-  Stupeň pre pizzu
-  coolStart-Funkcia

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
Ryba						
Ryba, grilovaná, v celku, 300 g, napr. pstruh	Rošt	1		170-190	-	20-30
Ryba, grilovaná, v celku, 1,5 kg, napr. losos	Rošt	1		170-190	-	30-40
Rybie filé						
Rybie filé, prírodné, grilované	Rošt	2		-	1*	15-25
Rybie kotlety						
Rybie kotlety, hrúbka 3 cm**	Rošt	2		-	3	18-22
Ryba, zmrazená						
Rybie filé, prírodné	Zakrytý riad	1		210-230	-	25-40
Rybie filé, zapečené***	Univerzálny pekáč	1		-	-	-
Rybie prsty***	Plech na pečenie	1		-	-	-
* Predhrejte						
** Dolu zasuňte univerzálny pekáč do výšky zasunutia 1						
*** Dodržiavajte údaje na obale						

Zelenina a prílohy

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

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

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Príprava na jednej úrovni

Pridržiavajte sa údajov v tabuľke.

Príprava na dvoch úrovniach

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

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

Príslušenstvo

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

Rošt

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

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

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

Papier na pečenie

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




Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

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

Použité druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Gril, veľká plocha
-  coolStart-Funkcia

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
Zeleninové jedlá						
Grilovaná zelenina	Univerzálny pekáč	3		-	3	10-15
Zemiaky						
Pečené zemiaky, polovice	Univerzálny pekáč	1		160-180	-	45-60
Zemiakové výrobky, zmrazené						
Rösti (zemiakové placky)*	Univerzálny pekáč	2		-	-	-
Zemiakové taštičky, plnené*	Univerzálny pekáč	1		-	-	-
Krokety*	Plech na pečenie	1		-	-	-
Zemiakové hranolčky*	Plech na pečenie	1		-	-	-
Zemiakové hranolčky, 2 úrovne (pribežne obráťte)	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		200-220	-	30-40
* Dodržiavajte údaje na obale						

Jogurt

S vaším spotrebičom si môžete sami vyrobiť jogurt.

Príprava jogurtu

Z varného priestoru vyberte príslušenstvo a rámy. Priestor na pečenie musí byť prázdny. Dvierka spotrebiča počas prevádzky neotvárajte.

- 1 liter mlieka (3,5 % tuku) zohrejte na varnom paneli na 90 °C a ochlaďte na 40 °C.
Trvanlivé mlieko stačí zohriať na 40 °C.

2. 150 g jogurtu zamiešajte (teplota z chladničky).
3. Naplňte do šálok alebo malých pohárov a zakryte potravinovou fóliou.
4. Šálky a poháre položte na dno vnútorného priestoru a vykonajte nastavenie podľa údajov v tabuľke.
5. Po príprave dajte jogurt schlaďiť do chladničky.

Použite druh ohrevu:

- Horný/dolný ohrev

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v hodinách
Jogurt	Porciové formy	Dno varného priestoru		40-45	8-9

Druhy ohrevu eko

Horúci vzduch eko a Horný/dolný ohrev eko sú inteligentné druhy ohrevu na šetrnú prípravu mäsa, rýb a pečiva. Spotrebič optimálne reguluje prívod energie do vnútorného priestoru spotrebiča. Jedlo sa pripravuje vo fázach zvyškovým teplom. Zostane tak šťavnatejšie a menej zhnedne. Úspora energie závisí od spôsobu prípravy a druhu potravín. Keď počas prípravy jedla alebo predhrievania predčasne otvoríte dvierka spotrebiča, tento efekt sa stratí.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôsobené vnútornému priestoru spotrebiča a druhom prevádzky. Odstráňte z vnútorného priestoru príslušenstvo, ktoré nepoužívate.

Jedlá zasunúť do chladného, prázdneho vnútorného priestoru. Zvoľte pri Horúcom vzduchu eko teplotu v rozmedzí 125 °C až 275 °C a pri Hornom/dolnom ohreve eko teplotu v rozmedzí 150 až 250 °C. Počas pečenia nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Pečte len na jednej úrovni.

Druh ohrevu Horúci vzduch eko sa používa na zistenie spotreby energie v cirkulačnom režime a na zistenie triedy energetickej účinnosti. Druh ohrevu Horný/dolný ohrev eko sa používa na zistenie spotreby energie v konvenčnom režime.

Druh ohrevu horúci vzduch eko sa používa na zistenie triedy energetickej účinnosti.

Príslušenstvo

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

Rošt

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

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

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

Formy na pečenie a riad

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

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

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

Papier na pečenie



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


























Odporúčané hodnoty nastavenia

Tu nájdete údaje pre rôzne pokrmy. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste najprv nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaisť rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby druhý krát nastavte vyššiu hodnotu teploty.

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

Použité druhy ohrevu:

-  Horúci vzduch eco
-  Horný/dolný ohrev eco

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Koláče vo forme					
Koláč z treného cesta vo forme	Vencová/obdĺžniková forma	1		140-160	60-80
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	1		140-160	20-40
Korpus z piškótového cesta, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	1		150-170	20-30
Torta z piškótového cesta, 3 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Torta z piškótového cesta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	1		150-160	50-60
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	1		150-160	65-75
Koláče na plechu					
Koláč z treného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	1		160-180	20-40
Koláč z jemného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	1		170-180	25-35
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	1		150-160	35-45
Kysnutý koláč so suchým obložením	Plech na pečenie	1		150-170	20-35
Drobné pečivo					
Mufiny	Plech na mufiny	2		160-180	15-30
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	1		150-160	25-35
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	2		170-190	25-50
Pečivo z páleného cesta	Plech na pečenie	1		200-220	35-45
Suché pečivo	Plech na pečenie	2		140-160	15-30
Striekané pečivo	Plech na pečenie	2		140-150	25-40
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	1		150-160	30-40
Chlieb a pečivo					
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Pozdĺžna forma	1		200-210	35-45
Chlebová placka	Univerzálny pekáč	1		250-270	15-20
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	1		170-190	15-20
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	1		180-200	25-35
Mäso					
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		180-190	120-140
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Zakrytý riad	1		200-220	140-160
Tefacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		170-180	110-130
Ryby					
Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh	Zakrytý riad	1		190-210	25-35

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Ryba, dusená, celá 1,5 kg, napr. losos	Zakrytý riad	1		190-210	45-55
Rybie filé, prírodné, dusené	Zakrytý riad	1		190-210	15-35

Akrylamid v potravinách

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

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

Tipy na prípravu jedál s nízkym obsahom akrylamidu

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

Mierny ohrev

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

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

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

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

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

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

Riad

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

Nezakrytý riad položte na rošt vždy do výšky 1.

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

Váš spotrebič má druh ohrevu Mierny ohrev. Prevádzku spustíte len vtedy, keď je varný priestor úplne vychladnutý. Nechajte varný priestor s riadom asi 10 minút predhriať.

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

Použite druh ohrevu:

- Mierny ohrev

Jedlo	Riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Čas opekania v min.	Teplota v °C	Čas trvania v min
Hydina						
Kačacie prsia, doružova, po 300 g	Nezakrytý riad	1		6-8	95*	45-60
Filé z kuracích prs, po 200 g, prepečené	Nezakrytý riad	1		4	120*	45-60
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg, prepečené	Nezakrytý riad	1		6-8	120*	100-130
* predhrejte						

Jedlo	Riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Čas opekania v min.	Teplota v °C	Čas trvania v min
Bravčové mäso						
Bravčová panenka, hrúbka 5 – 6 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		6-8	85*	130-180
Bravčová panenka, v celku	Nezakrytý riad	1		4-6	85*	45-70
Hovädzie mäso						
Hovädzie pečené (bôčik), hrúbka 6 – 7 cm, 1,5 kg, prepečené	Nezakrytý riad	1		6-8	100*	150-190
Hovädzie filé, 1 kg	Nezakrytý riad	1		4-6	85*	90-120
Roastbeef, hrúbka 5 – 6 cm	Nezakrytý riad	1		6-8	85*	120-180
Hovädzie medailóniky/rumpsteak, hrúbka 4 cm	Nezakrytý riad	1		4	85*	40-60
Tefacie mäso						
Tefacie pečené, hrúbka 4 – 5 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		6-8	85*	100-130
Tefacie pečené, hrúbka 7 – 10 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		6-8	85*	150-210
Tefacia sviečkovica, v celku, 800 g	Nezakrytý riad	1		4-6	85*	70-120
Tefacie medailóniky, hrúbka 4 cm	Nezakrytý riad	1		4	80*	40-60
Jahňacie mäso						
Jahňací chrbát, vykostený bez kože, po 200 g	Nezakrytý riad	1		4	85*	30-45
Jahňacie stehno, stredne prepečené, bez kostí, 1 kg, v celku	Nezakrytý riad	1		6-8	95*	120-180

* predhrejte

Tipy na používanie mierneho ohrevu

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

Sušenie

Vynikajúco sa dá sušiť s použitím 4D horúceho vzduchu. Pri tomto druhu konzervovania sa aromatické látky koncentrujú odvodnením.

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

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

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

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

Na sušenie použite nasledovné výšky zasunutia:

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

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

Použite druh ohrevu:

- 4D horúci vzduch

Ovocie, zelenina a bylinky	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v hodinách
Jadrové ovocie (kolieska jablák, hrúbka 3 mm, na rošt 200 g)	Rošt	2	☉	80	4-7
Kôstkové ovocie (slivky)	Rošt	2	☉	80	8-10
Koreňová zelenina (karotka), strúhaná, blanširovaná	Rošt	2	☉	80	4-7
Plátky húb	Rošt	2	☉	60	6-8
Bylinky, očistené	1 – 2 rošty	-	☉	60	2-6

Zaváranie

Vo vašom spotrebiči môžete zavárať ovocie a zeleninu.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

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

Poháre

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

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

Zaváracie poháre sa počas zavárania nesmú dotýkať varného priestoru.

Príprava ovocia a zeleniny

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

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

Ovocie

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

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

Zelenina

Zaváracie poháre naplňte horúcou, prevarenou vodou.

Utrite okraje pohárov, musia byť čisté. Na každý pohár položte mokрую gumičku a viečko. Poháre zatvorte

svorkami. Poháre postavte do univerzálneho pekáča tak, aby sa nedotýkali. Do univerzálneho pekáča nalejte 500 ml horúcej vody (cca 80 °C). Nastavte podľa údajov tabuľky.

Ukončenie zavárania

Ovocie

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

Zelenina

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

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

Použite druh ohrevu:

- ☉ 4D horúci vzduch

Zaváranie	Riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Zelenina, napr. karotka	1-litrové zaváracie poháre	1	☉	160-170	Do perlenia: 30-40
				120	Od perlenia: 30-40
				-	Zvyškové teplo: 30
Zelenina, napr. uhorky	1-litrové zaváracie poháre	1	☉	160-170	Do perlenia: 30-40
				-	Zvyškové teplo: 30

Zaváranie	Riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Kôstkové ovocie, napr. čerešne, slivky	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	Do perlenia: 30-40
				-	Zvyškové teplo: 35
Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	Do perlenia: 30-40
				-	Zvyškové teplo: 25

Kysnutie cesta

Cesto môže vo vašom spotrebiči vykysnúť rýchlejšie ako pri izbovej teplote. Použite druh ohrevu horný/dolný ohrev. Prevádzku spustíte len vtedy, keď je varný priestor úplne vychladnutý.

Cesto nechajte vždy dvakrát vykysnúť. Dodržiavajte údaje v tabuľkách nastavení 1. a 2. kysnutie.

Prvé kysnutie

Spotrebič nastavte a rozohrejte podľa údajov v tabuľke. Položte misu s cestom na rošt.

Počas kysnutia neotvárajte dvierka spotrebiča, ináč unikne vlhkosť. Cesto prikryte vlhkou utierkou.

Druhé kysnutie

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

Keď chcete rúru predhriať, druhé kysnutie musí prebehnúť na teplom mieste mimo spotrebiča.

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

Použite druh ohrevu:

- Horný/dolný ohrev

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Kysnuté cesto, ľahké	Miska	1		Prvé kysnutie	35-40	25-30
	Plech na pečenie	1		Druhé kysnutie	35-40	10-20
Kysnuté cesto, ťažké a tukové	Miska	1		Prvé kysnutie	35-40	20-40
	Plech na pečenie	1		Druhé kysnutie	35-40	15-25

Rozmrazovanie

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

Na rozmrazovanie použite nasledovnú výšku zasunutia:

- Plech na pečenie: výška 1

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

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

Jedlá priebežne obráťte alebo premiešajte. Veľké kúsky by ste mali obrátiť viackrát. Jedlo priebežne oddeľte, príp. rozmrazené kúsky vyberte z varného priestoru.

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

Použite druh ohrevu:

- 4D horúci vzduch

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Chlieb, pečivo					
Chlieb a pečivo všeobecne	Plech na pečenie	1		50	40-70
Koláče					
Koláč, šťavnatý	Plech na pečenie	1		50	70-90
Koláč, suchý	Plech na pečenie	1		60	60-75

Udržiavanie teploty

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

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

Skúšané jedlá

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

Podľa EN 60350-1.

Pečenie

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

Výšky zasunutia pri pečení na dvoch úrovniach:

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

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Pečenie					
Striekané pečivo	Plech na pečenie	1		150-160*	25-40
Striekané pečivo	Plech na pečenie	1		140-150*	25-35
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-150*	30-40
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	1		160*	25-35
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	1		150*	25-35
Koláčiky (small cakes), 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150*	25-35
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1		160-170**	25-35
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1		160-170**	25-35
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z čierneho plechu, Ø 20 cm	1		180-200	60-70
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z čierneho plechu, Ø 20 cm	1		170-180	60-80
* 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania					
** nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania					

Grilovanie

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

Zakrytý jablkový koláč

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

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

Upozornenia

- Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie do studeného varného priestoru.
- Dodržiavajte upozornenia v tabuľkách týkajúce sa predhrievania. Hodnoty nastavenia platia bez rýchleho rozohrievania.
- Na pečenie použite najprv nižšie uvedené teploty.

Použitie druhov ohrevu:

- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Stupeň pre pizzu

Použite druh ohrevu:

- Gril, veľká plocha

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
Grilovanie					
Opečené toasty	Rošt	3		3	3-6
Beefburger, 12 kusov*	Rošt	2		3	20-30
* Po uplynutí 2/3 celkového času obráťte					

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München
GERMANY

siemens-home.bsh-group.com

Vyrobené BSH Hausgeräte GmbH v licenci k ochrannéj známke Siemens AG



9001146040
980413