SIEMENS

Zabudovaná rúra na pečenie

CS858GR.6

siemens-home.bsh-group.com/welcome

sk Návod na obsluhu

Register your product online

Obsah

Používanie podľa príkazov 4

Dôležité bezpečnostné upozornenia 5
Všeobecne 5
Para 6
Teplotná sonda 6
Čistiaca funkcia 6

Príčiny poškodenia 6
Všeobecne 6
Para 7

Ochrana životného prostredia 7
Úspora energie 7
Ekologicky zlikvidujte odpad 8

Oboznámenie sa so spotrebičom 9
Ovládací panel 9
Ovládacie prvky 9
Displej 9
Menu druhov prevádzky 10
Druhy ohrevu 10
Para 11
Ďalšie informácie 11
Funkcie varného priestoru 12
Nádržka na vodu 12

Príslušenstvo 12
Dodané príslušenstvo 12
Zasunutie príslušenstva 13
Zvláštne príslušenstvo 14

Pred prvým použitím 15
Pred prvým uvedením do prevádzky 15
Prvé uvedenie do prevádzky 15
Kalibrácia spotrebiča a čistenie varného priestoru . . . 15
Čistenie príslušenstva 16

Obsluha spotrebiča 16
Zapnutie a vypnutie spotrebiča 16
Spustenie alebo prerušenie prevádzky 16
Nastavenie druhu prevádzky 16
Nastavte druh ohrevu a teplotu 17
Rýchly ohrev 17

Para 18
Zvuky 18
FullSteam – varenie v pare 18
Pečenie s pridaním pary 18
Regeneračné zohrievanie 19
Kysnutie cesta 19
Rozmrazte 19
Sous-vide 19
Naplňte nádržku na vodu 20
Po každej prevádzke s parou 21

Časové funkcie 22
Budík 22
Čas trvania 22
Čas skončenia 22

Detská poistka 23
Aktivovanie a deaktivovanie 23

Základné nastavenia 24
Zmena nastavení 24
Zoznam nastavení 24
Zmena času 24

Nastavenie sabat 25
Spustenie programu sabat 25

Home Connect 25
Nastavenie 25
Diaľkový štart 25
Nastavenia Home Connect 26
Vzdialená diagnostika 26
Upozorornenie k ochrane údajov 26
Vyhlásenie o zhode 26

Teplotná sonda 27
Druhy ohrevu 27
Vsunutie teplotnej sondy do varenej potraviny 27
Nastavenie teploty v strede potraviny 27
Teplota v strede rôznych potravín 28

Funkcia čistenia 29
Čistiaca funkcia 29
Odstránenie vodného kameňa 29

Čistiace prostriedky 31
Vhodné čistiace prostriedky 31
Plochy varného priestoru 32
Spotrebič udržiavajte čistý 32

Rámy 33
Vyvesenie a zavesenie rámov 33

Dvierka spotrebiča 33
Zaveste a vyveste dvierka spotrebiča 33
Odoberanie krytu dvierok 34
Demontáž a montáž skiel dvierok 34

Poruchy, čo robiť? 36
Tabuľka porúch 36
Prekročenie maximálnej doby prevádzky 37
Osvetlenie varného priestoru 37

Zákaznícky servis 37
Číslo E-Nr. a číslo FD 37

Jedlá 38
Upozornenia týkajúce sa nastavení 38
Výber jedla 38
Senzor pečenia 39
Nastavenie jedla 39

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu 40
Nepoužívajte silikónové formy 40
Koláče a drobné pečivo 40
Chlieb a pečivo 43
Pizza, quiche a pikantné koláče 45
Nákyp a suflé 47
Hydina 48
Mäso 50
Ryba 53
Zelenina, prílohy a vajcia 55
Dezert 57
Príprava menu 58
Druhy ohrevu eko 58
Akrylamid v potravinách 60
Mierny ohrev 60
Sušenie 61
Zaváranie a odšťavovanie 62
Fľaštičky dezinfikujte a hygiena 63
Kysnutie cesta 63
Rozmrazte 64
Sous-vide 64
Regeneračné zohrievanie 67
Udržiavanie teploty 68
Skúšané jedlá 69

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, senzorickými 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 obsluhe 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 12*

Dôležité bezpečnostné upozornenia

Všeobecne

Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

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

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

- Prístupné časti sa počas prevádzky rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- Pri otvorení dvierok spotrebiča môže unikať veľmi horúca para. Para nie je vždy viditeľná v závislosti od teploty. Pri otvorenia 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, vytiahnite elektrickú zásuvku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.
- Na horúcich častiach spotrebiča sa môže káblová izolácia od elektrických spotrebičov roztaviť. Nikdy nenechajte pripájací kábel spotrebiča v kontakte s horúcimi časťami spotrebiča.
- Vniknutá vlhkosť môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový čistič alebo parný čistič.
- Poškodený spotrebič môže spôsobiť poranenie elektrickým prúdom. Poškodený spotrebič nikdy nezapínajte. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

Varovanie – Nebezpečenstvo účinkov magnetizmu!

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

Para

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia a požiaru!

Horľavé tekutiny sa môžu v horúcom varnom priestore zapáliť (vznietenie). Do nádržky na vodu nelejte horľavé tekutiny (napr. alkoholické nápoje). Do nádržky na vodu dávajte výlučne vodu alebo nami odporúčaný odvápňovací roztok.

Teplotná sonda

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

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

Čistiaca funkcia

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

Príčiny 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.
- Silikónové formy: Nepoužívajte formy na pečenie zo silikónu alebo fólie na pečenie, pokrievky alebo príslušenstvo s obsahom silikónu. Senzor pečenia sa môže poškodiť.
  Papier na pečenie so silikónovou vrstvou sa môže použiť.
- 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 šťavnatých ovocných koláčoch nepokladajte veľkým množstvom ovocia. Ovocná šťava, ktorá preteká z plechu na pečenie spôsobí fľaky, ktoré už nie je možné odstrániť. Ak je to možné, použite hlbší univerzálny pekáč.
- Čistič na rúry: 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.
- Silno znečistené tesnenie: Ak je tesnenie silno znečistené, dvierka spotrebiča sa pri prevádzke už správne nezatvárajú. Susedné čelá kuchynskej linky sa môžu poškodiť. Tesnenia udržiavajte vždy čisté. Spotrebič nikdy neprevádzkujte s poškodeným tesnením alebo bez tesnenia.
- Dvierka spotrebiča ako sediaca alebo odkladacia plošina: Nikdy na dvierka spotrebiča nič nepokladajte, neklaďte alebo na ne nič nevešajte. Na dvierka spotrebiča neodkladajte riad alebo príslušenstvo.

- Vložte príslušenstvo: Podľa druhu spotrebiča môže príslušenstvo pri zatvorení dvierok spotrebiča poškriabať sklo na týchto dvierkach. Príslušenstvo vždy zasuňte do varného priestoru až nadoraz.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič nenoste alebo nedržte za rúčku dvierok. Rúčka dvierok neunesie váhu spotrebiča a môže sa zlomiť.

Para

Pozor!

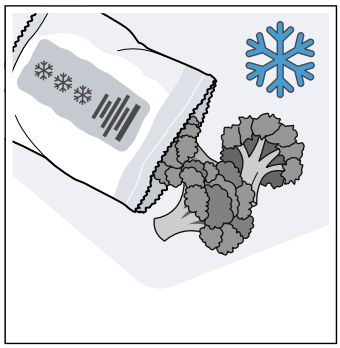
- Formy na pečenie: Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare. Silikónové formy na pečenie nie sú vhodné pre kombinovanú prevádzku s parou.
- Riad sa hrdzou: Nepoužívajte riadu sa hrdzou. Aj najmenšie škvrny môžu spôsobiť koróziu vo varnom priestore.
- Odkvapkávajúce tekutiny: Pri varení v pare vo varnej nádobe s otvormi pod ňu zasuňte vždy plech na pečenie, univerzálnu panvicu, vysoký plech alebo varnú nádobu bez otvorov. Odkvapkávajúca tekutina sa zachytí.
- Horúca voda v nádržke na vodu: Horúca voda môže poškodiť čerpadlo. Do nádržky na vodu dávajte výlučne studenú vodu.
- Poškodenie smaltu: Keď je voda na dne varného priestoru, nespúšťajte prevádzku. Pred spustením prevádzky utrite vodu zo dna varného priestoru spotrebiča.
- Roztok na odstránenie vodného kameňa: roztok na odstránenie vodného kameňa nenanášajte na ovládací panel alebo iné povrchy spotrebiča. Povrchy sa poškodia. Ak však k tomu dôjde, odvápňovací roztok okamžite odstráňte vodou.
- Čistenie nádržky na vodu: Nádržku na vodu neumývajte v umývačke riadu. Ináč sa nádržka na vodu poškodí. Nádržku na vodu vyčistite mäkkou handričkou a bežným umývacím prostriedkom.

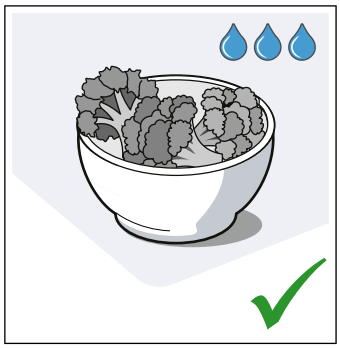
Ochrana životného prostredia

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

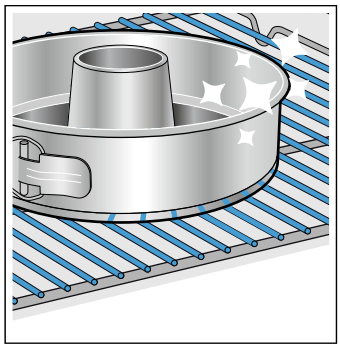
Úspora energie

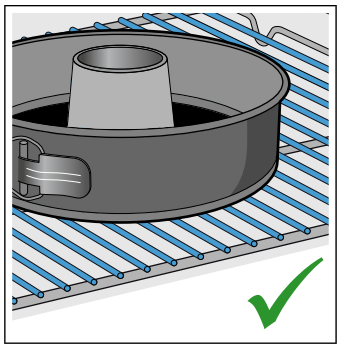
- Spotrebič zahrejte len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na používanie.
- Nechajte zmrazené potraviny roztopiť predtým, ako ich vložíte do varného priestoru.



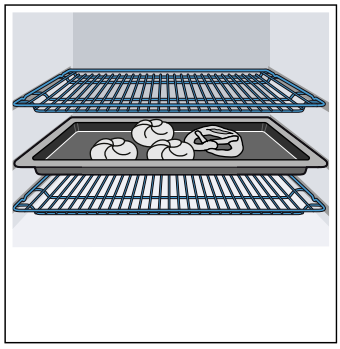


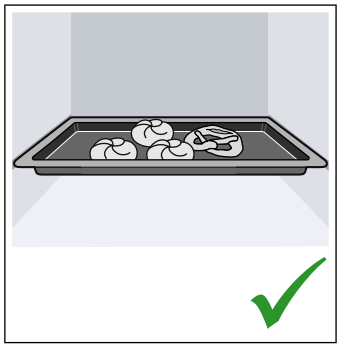
- Používajte tmavé, načierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Veľmi dobre zachytávajú teplo.



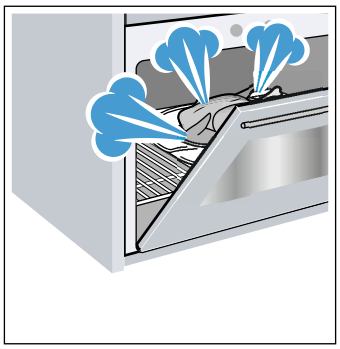


- Odstráňte nepotrebné príslušenstvo z varného priestoru.

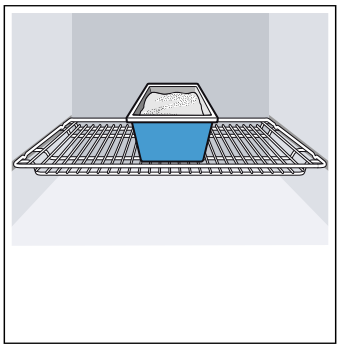


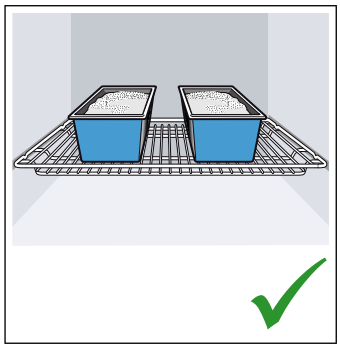


- Dvierka spotrebiča otvárajte počas prevádzky podľa možnosti čo najzriedkavejšie.



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





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

Ekologicky zlikvidujte odpad

Obal zlikvidujte v súlade s ochranou životného prostredia.

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

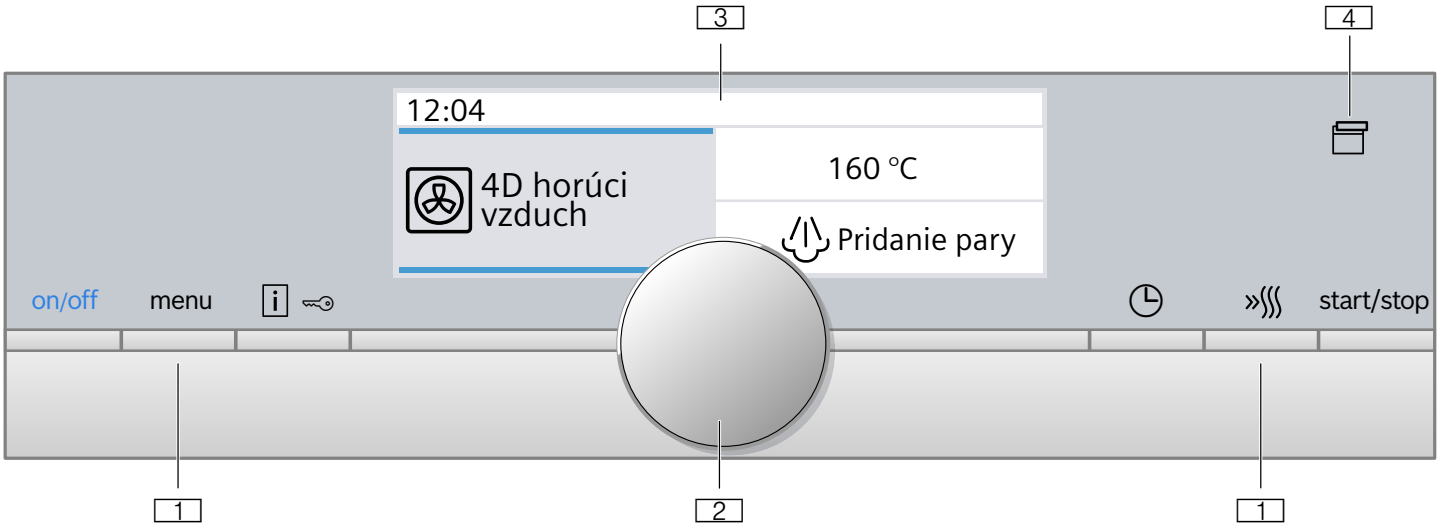
Oboznámenie sa so spotrebičom

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

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

Ovládací panel

Na ovládacom paneli nastavte pomocou tlačidiel 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 aktivujte stlačením.

2 **Otočný volič**
Otočný volič môžete otáčať doľava alebo doprava.

3 **Dotykový displej**
Na dotykovom displeji uvidíte aktuálne hodnoty nastavenia, možnosti výberu alebo texty upozornení. Keď chcete vykonať nastavenie, stlačte príslušné textové pole. V závislosti od výberu sa zmenia textové polia.

4 **Dotykové pole**
Ťuknutím na pole sa otvorí čelo so spínačmi. Nádržku na vodu môžete vybrať.

Ovládacie prvky

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

Tlačidlá

Tu vidíte stručne vysvetlený význam rôznych tlačidiel.

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
»ʃʃʃ	Rýchly ohrev	Zapnutie a vypnutie rýchleho ohrevu
	Otvorenie krytu	Nádržku na vodu naplňte alebo vyprázdnite ⟶ *"Naplňte nádržku na vodu" na strane 20*
štart/stop		Pravádzku spustiť, zastaviť alebo prerušiť

Otočný volič

Otočným voličom zmeníte 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

Na základe línie progresu uvidíte, ako ďaleko je napr. rozohrievanie rúry na pečenie alebo ako plynie čas trvania. Rovná línia pod 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.

Keď ste nastavili čas trvania a potom bol vymazaný, časový priebeh prevezme čas trvania, ktorý už uplynul a odpočítava ďalej od toho času. Tak môžete kontrolovať, ako dlho už prevádzka beží.

Kontrola teploty

Pruhy kontroly teploty ukazujú fázy rozohrievania alebo zvyškové teplo 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, pruhy kontroly teploty ukazujú zvyškové teplo vo varnom priestore. Keď teplota klesne asi na 60 °C, ukazovateľ zvyškového tepla zhasne.

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

Menu druhov prevádzky

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

Podľa typu spotrebiča je k dispozícii rozličný počet druhov prevádzky. V riadku zobrazenia stavu vpravo hore vidíte, z koľkých stránok pozostáva menu druhov prevádzky. Ak je v riadku zobrazenia stavu 1/2, potom ste na prvej z dvoch stránok.

Druh prevádzky	Použitie
Druhy ohrevu	Na prípravu vášho jedla je k dispozícii množstvo presne prispôsobených druhov ohrevu.
Jedlá ⟶ *"Jedlá" na strane 38*	Tu nájdete množstvo jedál s naprogramovanými vhodnými hodnotami nastavenia.
Varenie v pare ⟶ *"Para" na strane 18*	Na prípravu vášho jedla sú k dispozícii presne prispôsobené druhy parného ohrevu.
Odstránenie vodného kameňa ⟶ *"Čistiaca funkcia" na strane 29*	Odstránia sa tým vápenaté usadeniny z odparovača.
Sušenie ⟶ *"Para" na strane 18*	Použite po každej prevádzke s parou.
Funkcia čistenia ⟶ *"Čistiaca funkcia" na strane 29*	Druh prevádzky funkcia čistenia takmer sám vyčistí vašu rúru na pečenie.
Nastavenia ⟶ *"Základné nastavenie" na strane 24*	Základné nastavenia vášho spotrebiča si môžete individuálne prispôsobiť.
Home Connect ⟶ *"Home Connect" na strane 25*	Pomocou tejto funkcie je možné vašu rúru na pečenie spojiť s mobilným zariadením.

Druhy ohrevu

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

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

Druhy ohrevu		Teplota	Použitie
	4D horúci vzduch *	30-250 °C	Na pečenie na jednej a viacerých úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore.
	Horný/dolný ohrev *	30-250 °C	Pre tradičné pečenie a vyprážanie na jednej úrovni. Zvlášť vhodné na koláče so šťavnatým obložením. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
	Horúci vzduch eco	30 – 250 °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 – 250 °C. Tento druh ohrevu sa používa na zistenie spotreby energie v cirkulačnom režime a na zistenie triedy energetickej účinnosti.
	Horný/dolný ohrev eko	30 – 250 °C	Na šetrnú prípravu vybraných jedál. 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 *	30-250 °C	Na pečenie hydiny a celých rýb a väčších kusov mäsa. Ohrevné 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 kúskov, 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 pre pizzu	30-250 °C	Na prípravu pizzy a jedál, ktoré vyžadujú veľké množstvo tepla zdola. Ohrieva dolné ohrevné teleso a prstencové ohrevné teleso na zadnej stene.
	Intenzívny ohrev	30 – 250 °C	Na jedlá s chrumkavým spodkom. Teplo prichádza zhora a zvlášť intenzívne zdola.
	Mierny ohrev	70 – 120 °C	Na šetrné a pomalé pečenie opečených, jemných kúskov mäsa v nezakrytej nádobe. Teplo prichádza pri nízkej teplote rovnomerne zhora a zdola.
	Dolný ohrev	30-250 °C	Na prípravu vo vodnom kúpeli a na dopečenie. Teplo prichádza zdola.
	Sušenie	30 – 150 °C	Na sušenie byliniek, ovocia a zeleniny.
	Udržiavanie teploty *	60-100 °C	Na udržiavanie teploty pripravených jedál.
	Funkcia coolStart	30-250 °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.
	Predhriatie riadu	30-70 °C	Na zohrievanie riadu.

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

Navrhované hodnoty

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

Para

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

Druh ohrevu		Teplota	Použitie
	Varenie v pare	30-100 °C	Na zeleninu, ryby, prílohy, na odšťavovanie ovocia a blanšírovanie
	Regeneračné zohrievanie	80-180 °C	Na šetrné zohrievanie jedál a na zapekanie pečiva. Vďaka privádzanej pare sa jedlá nevysušia.
	Kysnutie cesta	30-50 °C	Na kysnutie cesta s droždím a kváskom a na vyzrievanie jogurtu. Cesto vykysne rýchlejšie ako pri izbovej teplote. Povrch cesta nevyschne.
	Rozmrazte	30-60 °C	Na zeleninu, mäso, ryby a ovocie Vlhkom sa teplo šetrne prenáša na jedlá. Jedlá nevyschnú a nezdeformujú sa
	Sous-vide	50 – 95 °C	Varenie „pod vákuom“ pri nízkych teplotách 50 – 95 °C a 100 % pare: na mäso, ryby, zeleninu a dezerty. Jedlá sa vákuovačom vzduchotesne zatvoria do špeciálneho varného vrecka, ktoré je odolné voči vysokým teplotám. Vďaka ochrannému obalu sa zachovajú výživné a aromatické látky.

Ďalšie informácie

Väčšinou vám váš spotrebič poskytne upozornenia ďalšie informácie o aktuálnej akcii. Stlačte tlačidlo i. 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!

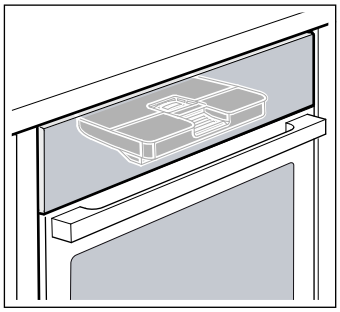
Nezakrývajte vetracie otvory. Ináč sa rúra na pečenie prehreje.

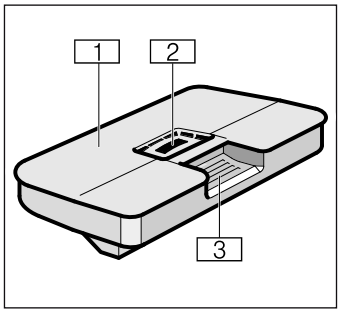
Aby po prevádzke varný priestor rýchlejšie vychladol, chladiaci entilátor istý čas dobieha.

Upozornenie: Čas dobehu chladiaceho ventilátora môžete zmeniť v základných nastaveniach.
⟶ *"Základné nastavenie" na strane 24*

Nádržka na vodu

Spotrebič je vybavený nádržkou na vodu. Nádržka na vodu sa nachádza za krytom. Pred prevádzkou s parou nalejte vždy vodu do nádržky na vodu. ⟶ *"Para" na strane 18*





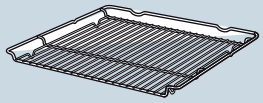
1 Veko nádržky
2 Otvor na plnenie
3 Držadlo na vyberanie a zasúvanie nádržky na vodu

Príslušenstvo

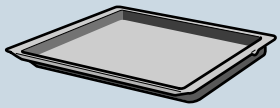
Súčasťou vášho spotrebiča je rôzne príslušenstvo. Tu nájdete prehľad o dodanom príslušenstve a jeho správnom používaní.

Dodané príslušenstvo

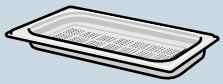
Spotrebič je vybavený nasledovným príslušenstvom



Rošt
Na riad, na formy na koláče a nákypy.
Na pečené mäso, grilované jedlá a hlboko zmrazené jedlá.

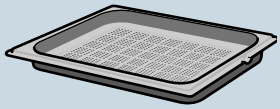


Univerzálny plech
Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa.
Pri grilovaní priamo na rošte sa môže používať aj ako záchytná nádoba na tuk. Pri prevádzke s parou sa môže používať aj ako záchytná nádoba na kvapkajúcu vodu.

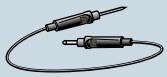


Nádoba na varenie v pare dierovaná, veľkosť S
Na varenie zeleniny, na odšťavovanie bobúľ a rozmrazovanie.

Nádoba na varenie v pare nedierovaná, veľkosť S
Na prípravu ryže, strukovín a obilnín.



Nádoba na varenie v pare dierovaná, veľkosť XL
Na varenie veľkých množstiev.



Teplotná sonda
Umožňuje pečenie pri presnej teplote.
Opis použitia nájdete v príslušnej kapitole. ⟶ *"Teplotná sonda" na strane 27*

Používajte len originálne príslušenstvo. Je špeciálne prispôsobené vášmu spotrebiču.

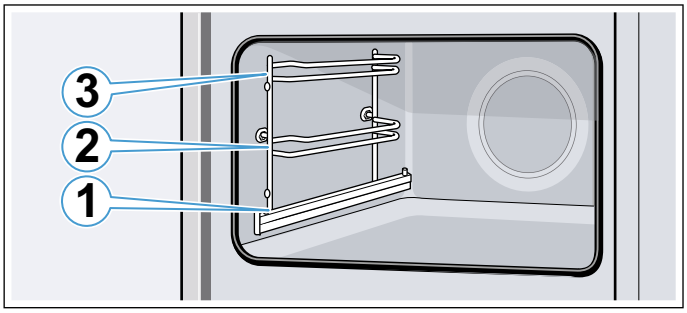
Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo na internete.

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

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

Zasunutie príslušenstva

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

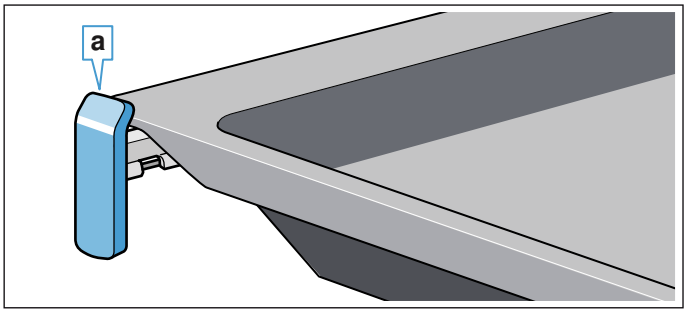


Vo výške zasunutia 2 a 3 zasuňte príslušenstvo vždy medzi obidve vodiace tyče danej výšky zasunutia.

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

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

Príklad na obrázku: univerzálny plech



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

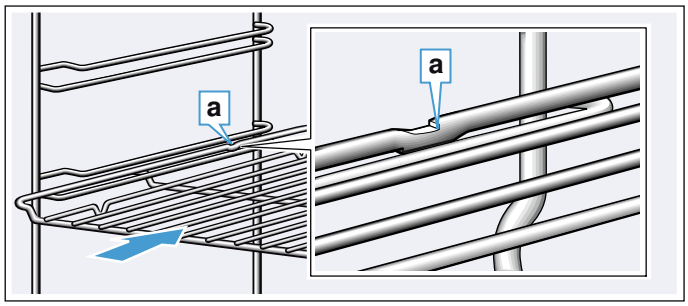
Upozornenia

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

Zaisťovacia funkcia

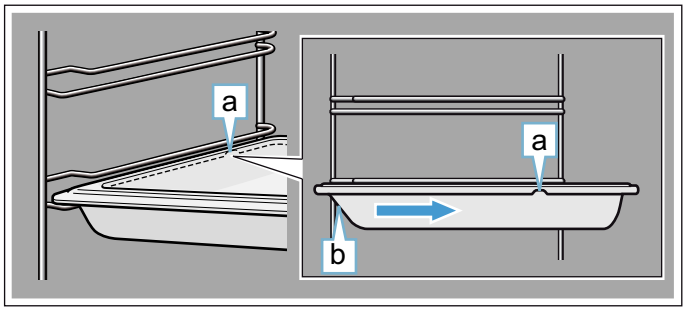
Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne až do polovice, kým sa nezaistí. Zaisťovacia funkcia zabraňuje prevráteniu príslušenstva pri vytiahnutí. Príslušenstvo sa musí správne zasunúť do varného priestoru, aby fungovala ochrana proti prevráteniu.

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 vnútorného priestoru bol zárez **a** vždy vzadu a smeroval nadol. Zošikmenie príslušenstva **b** musí smerovať dopredu k dvierkam spotrebiča.

Príklad na obrázku: univerzálny plech

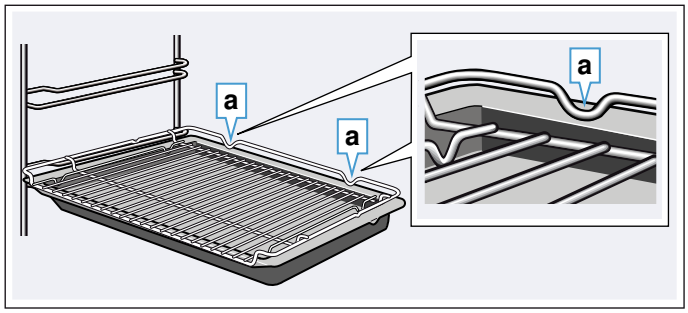


Kombinovanie príslušenstva

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 univerzálneho pekáča je rošt nad hornou vodiacou tyčou danej výšky zasunutia.

Príklad na obrázku: univerzálny plech



Malé nádoby na varenie v pare sa môžu vložiť do varného priestoru len s roštom.

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. Uveďte pri kúpe vždy presné označenie (číslo spotrebiča – E-Nr.) vášho spotrebiča.
⟶ *"Zákaznícky servis" na strane 37*

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

Pred prvým použitím

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

Pred prvým uvedením do prevádzky

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

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

Pozor!

- Poškodenie spotrebiča použitím nevhodných tekutín. Nepoužívajte destilovanú vodu, silno chlórovanú vodu z vodovodu (> 40 mg/l) alebo iné tekutiny. Používajte výlučne čerstvú, studenú vodu z vodovodu, zmäkčenú vodu alebo minerálnu vodu bez obsahu oxidu uhličitého.
- Možné sú poruchy funkcií pri používaní filtrovanej alebo demineralizovanej vody. Spotrebič napriek naplnenej nádržke na vodu vyzve na doplnenie alebo prevádzka s parou sa asi po 2 minútach zruší. Zmiešajte prípadne filtrovanú vodu alebo demineralizovanú vodu s naplnenou minerálnou vodou bez oxidu uhličitého v pomere 1 k 1.

Upozornenia

- Ak má vaša voda vysoký obsah vápnika, odporúčame vám používať zmäkčenú vodu.
- Keď používate výlučne zmäkčenú vodu, v takom prípade môžete rozsah tvrdosti nastaviť na „zmäkčená“.
- Keď používate minerálnu vodu, potom nastavte rozsah tvrdosti vody na „4 veľmi tvrdá“.
- Keď používate minerálnu vodu, tak len minerálnu vodu bez oxidu uhličitého.

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

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 24*

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 1.1.2014.

1. Pre ďalšie nastavenie ťuknite vždy na šípku ⋁.
2. Otočným voličom nastavte aktuálny deň, mesiac a rok.

Nastavenie tvrdosti vody

Prednastavený je rozsah tvrdosti vody „veľmi tvrdá“.

Keď je vaša voda mäkšia, zmeňte nastavenie. Informujte sa vo vašej vodárenskej spoločnosti o tvrdosti vody.

1. Otočným voličom nastavte rozsah tvrdosti.
2. Stlačte šípku ⋁.
   Na displeji sa objaví upozornenie, že prvé uvedenie do prevádzky je ukončené.

Pomocou Home Connect

1. Stlačte tlačidlo "Nastaviť s asistentom".
2. Ďalšie pokyny v kapitole ⟶ *"Home Connect" na strane 25*

Kalibrácia spotrebiča a čistenie varného priestoru

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

Príprava kalibrácie

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

Kalibrácia spotrebiča a čistenie vnútorného priestoru

Upozornenia

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

1. Tlačidlom on/off zapnite spotrebič.
2. Naplňte nádržku na vodu. ⟶ *"Naplňte nádržku na vodu" na strane 20*
3. Nastavte uvedený druh ohrevu a teplotu a čas trvania pre kalibráciu a spustite prevádzku spotrebiča. ⟶ *"FullSteam – varenie v pare" na strane 18*

Kalibrácia	
Druh ohrevu	Varenie v pare
Teplota	100 °C
Čas trvania	30 minút

4. Po kalibrácii spustite rozohrievanie.
   Pozor!
   Poškodenia smaltu
   Keď je voda na dne vnútorného priestoru, nespúšťajte prevádzku. Pred spustením prevádzky utrite vodu z dna vnútorného priestoru.
5. Vysušte dno vnútorného priestoru.
6. Nastavte uvedený druh ohrevu a teplotu pre rozohrievanie a spustite prevádzku spotrebiča.

Rozohrievanie	
Druh ohrevu	4D horúci vzduch
Teplota	maximálna
Čas trvania	30 minút

7. Počas rozohrievania spotrebiča vetrajte kuchyňu.
8. Po uvedenom čase trvania ohrevu ukončite prevádzku spotrebiča. Tlačidlom on/off vypnite spotrebič.
9. Počkajte, kým vnútorný priestor nevychladne.
10. Hladké plochy vyčistite umývacím roztokom a handrou.
11. Nádržku na vodu vyprázdnite a vysušte vnútorný priestor. → *"Po každej prevádzke s parou" na strane 21*

Upozornenia

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

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistite umývacím roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.

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 ma displeji, napr. ukazovateľ zvyšného 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 zapnite spotrebič.
on/off zasvieti nad tlačidlom.

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

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

Vypnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off vypnite 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 zobraziť alebo nie.

Spustenie alebo prerušenie prevádzky

Na spustenie prevádzky alebo na prerušenie bežiacej 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

Pri voľbe druhu prevádzky musí byť spotrebič zapnutý.

1. Stlačte tlačidlo menu.
   Hlavná ponuka druhov prevádzky sa otvorí.
2. Stlačte požadovaný druh prevádzky.
   Pri každom druhu prevádzky sú na výber rôzne možnosti.
3. Otočným voličom zmeňte výber.
   Podľa výberu zmeňte ďalšie nastavenia.
4. Spustite tlačidlom štart/stop.
   Na displeji sa zobrazí časový priebeh. Nastavenia a línia progresu sú viditeľné.

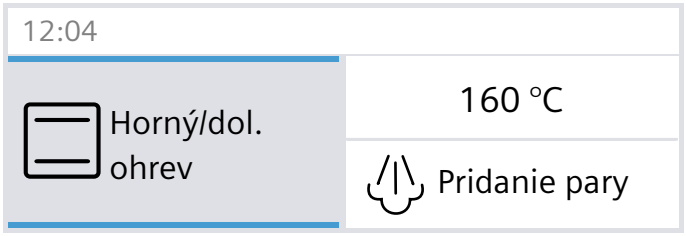
Nastavte druh ohrevu a teplotu

Po zapnutí spotrebiča sa objaví nastavený navrhovaný druh ohrevu s teplotou. Toto nastavenie môžete spustiť okamžite tlačidlom štart/stop. Keď chcete nastaviť iný druh ohrevu, postupujte nasledovne.

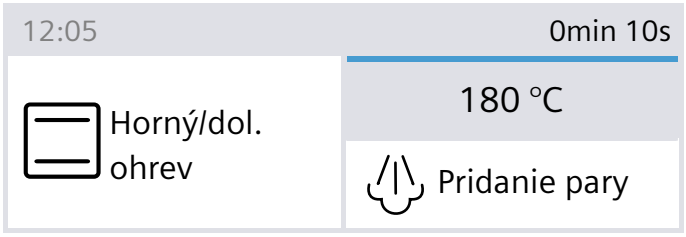
Keď chcete iné nastavenia, hodnoty zmeňte nasledovne:

Príklad na obrázku: horný/dolný ohrev s teplotou 180 °C.

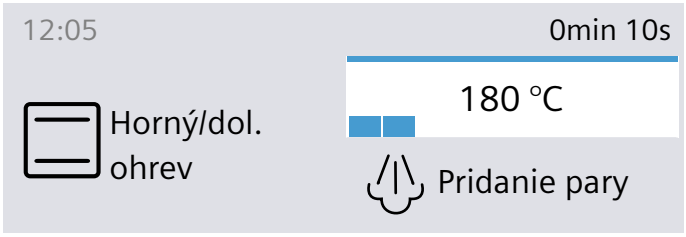
1. Otočným voličom zmeňte druh ohrevu.



2. Stlačte navrhovanú teplotu.
3. Otočným voličom zmeňte teplotu.



4. Spustite tlačidlom štart/stop.



Na displeji sa zobrazí nastavený druh ohrevu a teplota.

Rýchly ohrev

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

Vhodné druhy ohrevu:

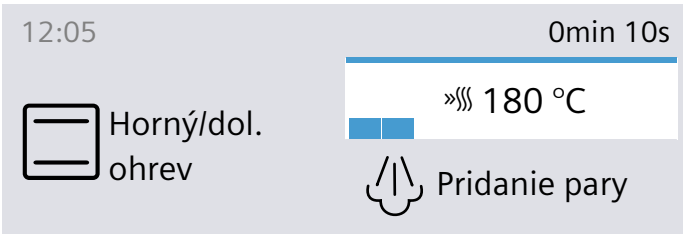
	4D horúci vzduch
	Horný/dolný ohrev
	Intenzívny ohrev

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

Nastavenie

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

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu.
2. Stlačte tlačidlo »ʃʃʃ.



Symbol »ʃʃʃ sa objaví vľavo vedľa teploty. Kontrola teploty sa začína vypĺňať.

Po skončení rýchleho rozohrievania zaznie signál. Symbol »ʃʃʃ 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 »ʃʃʃ. Symbol »ʃʃʃ na displeji zhasne.

Para

Pomocou pary môžete vaše jedlá pripravovať mimoriadne šetrne. Pri niektorých druhoch ohrevu môžete jedlá pripravovať s podporou pary. Okrem toho máte k dispozícii druhy ohrevu Kysnutie cesta, Regeneračné zohrievanie a Rozmrazovanie.

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

Zvuky

Čerpadlo

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

Kryt

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

FullSteam – varenie v pare

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

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

Naštartujte

1. Naplňte nádržku na vodu.
   Upozornenie: Varenie v pare zapnite len vtedy, keď je varný priestor úplne vychladnutý (izbová teplota).
2. Stlačte tlačidlo menu.
3. Stlačte pole „Varenie v pare“.
4. Otočným voličom nastavte „Varenie v pare“.
5. Stlačte pole „Teplota“ a otočným voličom nastavte teplotu.
6. Stlačte pole „Čas trvania“ a otočným voličom nastavte čas trvania.
7. Spustite tlačidlom start/stop.
   Spotrebič sa rozohrieva.

Zaznie akustický signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Signál môžete predčasne zrušiť tlačidlom ◷.

Zrušiť

Keď chcete prevádzku zrušiť, stlačte tlačidlo start/stop.

Ukončenie

Spotrebič vypnete stlačením tlačidla on/off.

Príprava menu

V pare môžete pripravovať kompletné menu bez toho, aby sa prenášali chute. ⟶ *"Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 40*

Pečenie s pridaním pary

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

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

Sami si nastavte požadovanú kombináciu druhu ohrevu a intenzity pary. Na výber vhodného druhu ohrevu a intenzity pary použite údaje v tabuľkách alebo si zvoľte program. ⟶ *"Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 40*

Intenzita pary

Na pridanie pary máte k dispozícii rôzne intenzity:
- nízke
- stredné
- silné

Vhodné druhy ohrevu

Pri týchto druhoch ohrevu môžete pridať paru:
- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
- Udržiavanie teploty

Naštartujte

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Otočným voličom nastavte druh ohrevu.
3. Stlačte teplotu a otočným voličom nastavte teplotu.
4. Stlačte pole „Pridanie pary“ a otočným voličom nastavte intenzitu pary.
5. Spustite tlačidlom štart/stop.
   Spotrebič sa rozohrieva.

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

Zrušiť pridanie pary

Keď chcete pridanie pary predčasne vypnúť, stlačte pole „Pridanie pary“. Otočným voličom nastavte „Vyp.“.

Upozornenie: Prevádzka pokračuje ďalej bez pridania pary.

Zrušenie prevádzky spotrebiča

Keď chcete prevádzku zrušiť, stlačte tlačidlo start/stop.

Ukončenie

Spotrebič vypnete stlačením tlačidla on/off.

Regeneračné zohrievanie

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

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

Naštartujte

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Stlačte tlačidlo menu.
3. Stlačte pole „Para“.
4. Otočným voličom nastavte „Regeneračné zohrievanie“.
5. Stlačte teplotu a otočným voličom nastavte teplotu.
6. Stlačte čas trvania a otočným voličom nastavte čas trvania ohrevu.
7. Spustite tlačidlom štart/stop.
   Spotrebič sa rozohrieva.

Zaznie signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Signál môžete predčasne zrušiť tlačidlom ◷.

Zrušiť

Keď chcete prevádzku zrušiť, stlačte tlačidlo start/stop.

Ukončenie

Spotrebič vypnete stlačením tlačidla on/off.

Kysnutie cesta

S druhom ohrevu „Kysnutie cesta“ cesto vykysne výrazne rýchlejšie ako pri izbovej teplote a nevysuší sa.

Na výber vhodného nastavenia použite údaje v tabuľke. ⟶ *"Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 40*

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

Naštartujte

1. Naplňte nádržku na vodu.
   Upozornenie: Druh ohrevu Kysnutie cesta zapnite len vtedy, keď je varný priestor úplne vychladnutý (izbová teplota).
2. Stlačte tlačidlo menu.
3. Stlačte pole „Para“.
4. Otočným voličom nastavte „Kysnutie cesta“.
5. Stlačte teplotu a otočným voličom nastavte teplotu.
6. Stlačte čas trvania a otočným voličom nastavte čas trvania ohrevu.
7. Spustite tlačidlom štart/stop.
   Spotrebič sa rozohrieva.

Zaznie signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Signál môžete predčasne zrušiť tlačidlom ◷.

Zrušiť

Keď chcete prevádzku zrušiť, stlačte tlačidlo start/stop.

Ukončenie

Spotrebič vypnete stlačením tlačidla on/off.

Rozmrazte

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

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

Naštartujte

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Stlačte tlačidlo menu.
3. Stlačte pole „Varenie v pare“.
4. Otočným voličom nastavte „Rozmrazovanie“.
5. Stlačte teplotu a otočným voličom nastavte teplotu.
6. Stlačte čas trvania a otočným voličom nastavte čas trvania ohrevu.
7. Spustite tlačidlom štart/stop.
   Spotrebič sa rozohrieva.

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

Zrušiť

Keď chcete prevádzku zrušiť, stlačte tlačidlo start/stop.

Ukončenie

Spotrebič vypnete stlačením tlačidla on/off.

Sous-vide

Sous-vide je variantom varenia na nízkej teplote pri vákuovo balených potravinách pri teplotách medzi 50 – 95 °C a v 100 % pare. Metóda sous-vide je vhodná pre mäso, rybu, zeleninu a dezert.

Jedlá sa komorovým vákuovačom vzduchotesne zatvoria do špeciálnych varných vreciek, ktoré sú odolné voči vysokým teplotám. Vďaka ochrannému obalu sa zachovajú výživné a aromatické látky.

Upozornenia

- Keď sa počas prevádzky sous-vide vyprázdni nádržka na vodu, prevádzka sa preruší.
- Počas varenia metódou sous-vide vzniká viac kondenzátu na dne varného priestoru ako pri iných druhoch ohrevu.

Naštartujte

Pozor!
Nebezpečenstvo poškodenia nábytku
Pre varenie metódou sous-vide používajte iba jednu náplň nádržky na vodu. Nepoužívajte druhú náplň nádržky na vodu, pretože sa inak na dne rúry nazbiera veľa vody. Voda môže z varného priestoru vytekať.

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Stlačte tlačidlo menu.
3. Stlačte pole „Varenie v pare“.
4. Otočným voličom nastavte „Sous-vide“.
5. Stlačte teplotu a otočným voličom nastavte teplotu.

6. Stlačte čas trvania a otočným voličom nastavte čas trvania ohrevu.
7. Spustite tlačidlom štart/stop.
   Spotrebič sa rozohrieva.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!
Horúca voda sa počas pečenia nazbiera na vákuovacom vrecku. Vákuovacie vrecko opatrne nadvihnite pomocou chňapky na hrnce tak, aby horúca voda odtiekla do univerzálneho pekáča alebo do varnej nádoby. Následne vákuovacie vrecko opatrne vyberte pomocou chňapky na hrniec.

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

Zrušiť

Keď chcete prevádzku zrušiť, stlačte tlačidlo start/stop.

Ukončenie

Spotrebič vypnete stlačením tlačidla on/off.

Naplňte nádržku na vodu

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

Uistite sa, že rozsah tvrdosti vody máte správne nastavený. ⟶ *"Základné nastavenie" na strane 24*

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!
Počas prevádzky spotrebiča sa môže nádržka na vodu rozhorúčiť. Po predchádzajúcej prevádzke počkajte, kým nádržka na vodu vychladne. Nádržku na vodu vyberte z otvoru na nádržku.

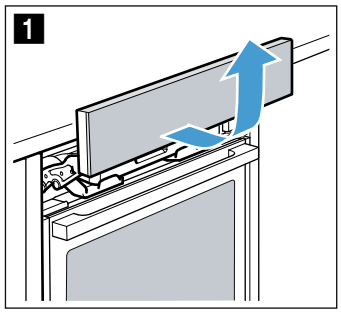
Pozor!

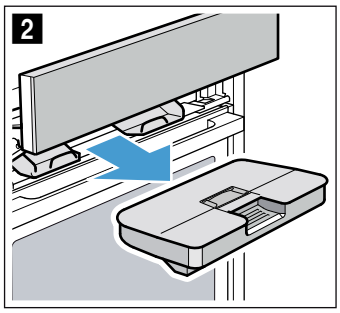
Poškodenie spotrebiča použitím nevhodných tekutín.
Nepoužívajte destilovanú vodu, silno chlórovanú vodu z vodovodu (> 40 mg/l) alebo iné tekutiny.
Používajte výlučne čerstvú, studenú vodu z vodovodu, zmäkčenú vodu alebo minerálnu vodu bez obsahu kyseliny uhličitej.

Pozor!

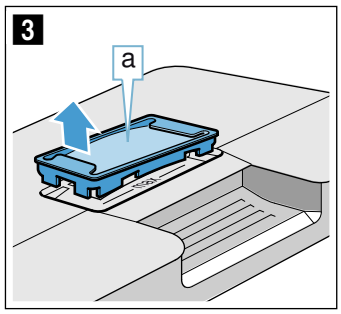
Možné sú poruchy funkcií pri používaní filtrovanej alebo demineralizovanej vody.
Spotrebič napriek naplnenej nádržke na vodu vyzve na doplnenie alebo prevádzka s parou sa asi po 2 minútach zruší.
Zmiešajte prípadne filtrovanú vodu alebo demineralizovanú vodu s naplnenou minerálnou vodou bez oxidu uhličitého v pomere 1 k 1.

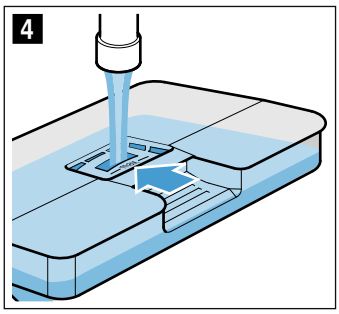
1. Stlačte políčko ⊟.
   Kryt sa automaticky posunie dopredu.
2. Kryt potiahnite obidvomi rukami dopredu a potom ho posuňte nahor tak, aby zapadol (obrázok 1).
3. Nádržku na vodu nadvihnite a vyberte z otvoru na nádržku (obrázok 2).



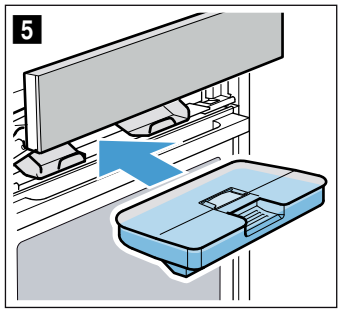


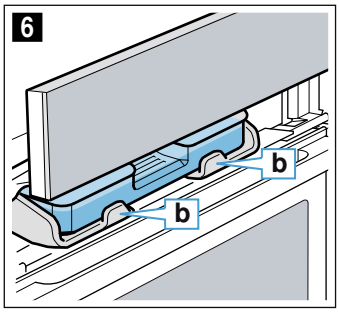
4. Veko pritlačte pozdĺž tesnenia, aby z nádržky na vodu nemohla vytekať voda.
5. Vyberte kryt **a** (obrázok 3).
   Upozornenie: Kryt **a** je k dispozícii podľa typu spotrebiča.
6. Nádržku na vodu naplňte studenou vodou po značku „max“ (obrázok 4).





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





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

Doplnenie nádržky na vodu

Upozornenia

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

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

Po každej prevádzke s parou

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!
Spotrebič sa počas prevádzky rozpáli. Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.

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

Po každej prevádzke s parou sa zvyšková voda odčerpá naspäť do nádržky s vodou. Nádržku na vodu vyprázdnite a potom ju vysušte. Vo varnom priestore zostane vlhkosť. Na vysušenie varného priestoru môžete buď použiť druh prevádzky „Funkcia sušenia“, alebo varný priestor vysušiť ručne.

Upozornenia

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

Vyprázdnenie nádržky na vodu

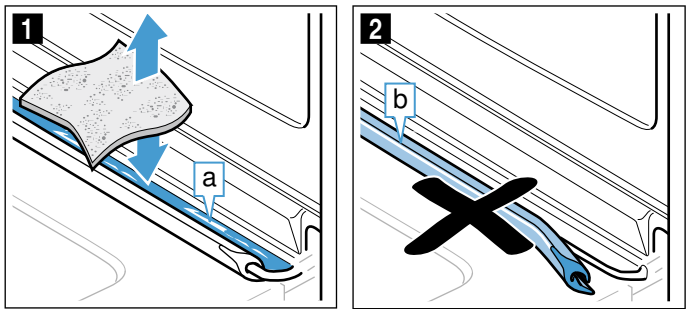
Pozor!

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

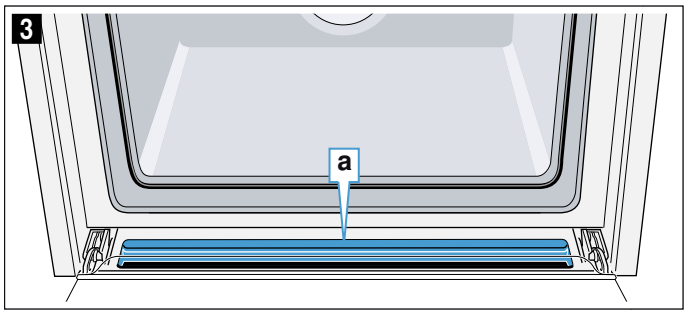
1. Otvorte kryt.
2. Vyberte nádržku na vodu.
3. Veko nádržky na vodu opatrne odoberte.
4. Nádržku na vodu vyprázdnite, vyčistite umývacím prostriedkom a dôkladne opláchnite čistou vodou.
5. Všetky časti vysušte mäkkou utierkou.
6. Tesnenie na veku utrite dosucha.
7. Nechajte vyschnúť s otvoreným vekom.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

Sušenie odkvapovej drážky

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Otvorte dvierka spotrebiča.
3. Vodu v odkvapovom žliabku **a** odsajte špongiou a žliabok opatrne utrite (obrázok 1).
   Pri utieraní dávajte pozor, aby sa tesnenie **b** neuvoľnilo z odkvapového žliabku (obrázok 2).



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



Upozornenie: Keď sa uvoľní tesnenie, tesnenie znova nasuňte na odkvapový žliabok. ⟶ *"Dvierka spotrebiča" na strane 33*

Spustenie funkcie sušenia

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

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

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Hrubé nečistoty z varného priestoru okamžite odstráňte a vlhkosť z dna varného priestoru utrite.
3. V prípade potreby ťuknite na on/off, aby ste zapli spotrebič.
4. Stlačte tlačidlo menu.
   Zobrazí sa výber druhov prevádzky.
5. Ťuknite na pole „Ďalej“.
6. Ťuknite na pole „Funkcia sušenia“.
7. Stlačte tlačidlo štart/stop.
   Sušenie sa pustí a po 10 minútach sa automaticky ukončí.
8. Otvorte dvierka spotrebiča a nechajte ich otvorené 1 až 2 minúty, aby vlhkosť mohla uniknúť z varného priestoru.

Ručné vysušenie varného priestoru

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

Časové funkcie

Váš spotrebič má rôzne časové funkcie.

Časové funkcie		Použitie
🔔	Časovač	Časovač funguje ako kuchynský budík. Po uplynutí nastaveného času zaznie signál.
|→|	Čas trvania	Po uplynutí nastaveného času trvania zaznie signál. Spotrebič sa automaticky vypne.
→|	Čas skončenia	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 a v riadku zobrazenia stavu sa objaví „Skončené“.
- 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 spustite tlačidlom ◷.

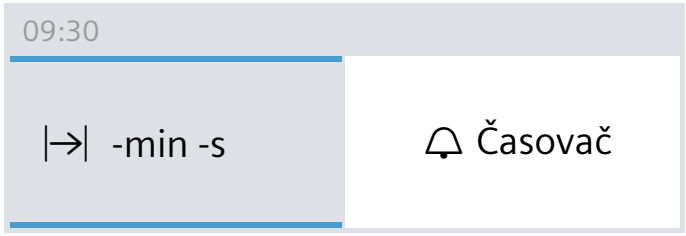
Čas trvania

Keď nastavíte čas trvania (čas pečenia) vášho jedla, prevádzka sa po uplynutí tohto času automaticky ukončí. Rúra prestane hriať.
Môžete nastaviť maximálne 23 hodín a 59 minút.

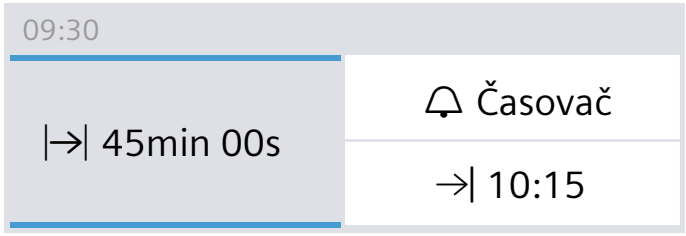
Predpoklad: Nastavený je druh ohrevu a teplota.

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. Spustite tlačidlom start/stop.
   Čas trvania I→I viditeľne plynie v riadku zobrazenia stavu.

Doba trvania uplynula

Zaznie signál. Rúra na pečenie prestane hriať. V riadku zobrazenia stavu je „Skončené“. 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.

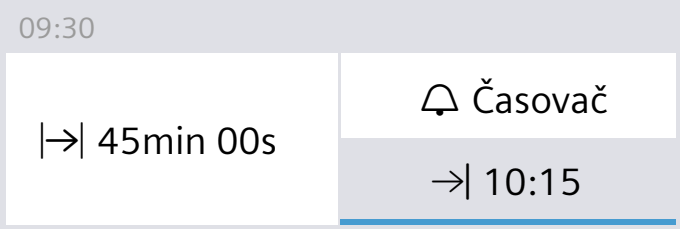
Čas skončenia

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

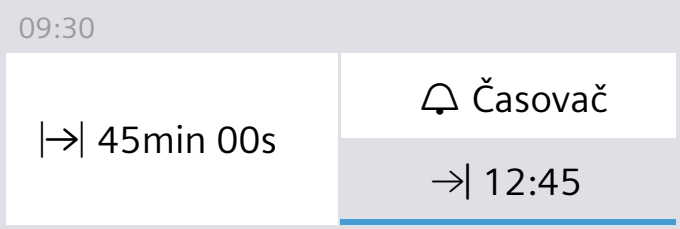
Predpoklad: Nastavená prevádzka sa nespustila. Čas trvania je nastavený. Menu časových funkcií ◷ je otvorené.

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.

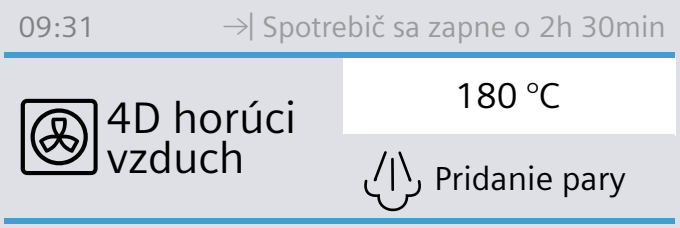
1. Ťuknite na pole „Koniec →|“.
   Čas skončenia sa zobrazí.



2. Otočným voličom posuňte čas skončenia na neskôr.



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.

Doba trvania uplynula

Zaznie signál. Rúra na pečenie prestane hriať. V riadku zobrazenia stavu je „Skončené“. Signál môžete predčasne vymazať tlačidlom ◷.

Oprava času skončenia

Je to možné, pokiaľ je rúra na pečenie v čakacej pozícii. Otvorte menu časových funkcií tlačidlom ◷, stlačte „Koniec →|“ a otočným voličom opravte čas skončenia. Tlačidlom ◷ zatvorte menu.

Zrušenie času skončenia

Je to možné, pokiaľ je rúra na pečenie v čakacej pozícii. Tlačidlom ◷ otvorte menu časových funkcií. Stlačte „Koniec →|“ a otočným voličom vráťte naspäť čas skončenia. 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 menu.
   Menu druhov prevádzky sa otvorí.
2. Vyberte druh prevádzky „Nastavenia“.
   Zobrazí sa Prvé základné nastavenie.
3. Otočným voličom zmeňte hodnoty.
4. Ťuknutím na šípku ⋁ prejdete k ďalším základným nastaveniam.
5. 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
Tvrdosť vody	0 (zmäkčená)
	1 (mäkká)
	2 (stredná)
	3 (tvrdá)
	4 (veľmi tvrdá)
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 s dátumom
	Analógové
	Vypnutý
Osvetlenie	V prevádzke zapnutý
	V prevádzke vypnutý
Detská poistka*	Zaistenie dvierok + blokovanie tlačidiel
	Len blokovanie tlačidiel
Prevádzka po zapnutí	Hlavné menu
	Druhy ohrevu
	Varenie v pare
	Jedlá*
Vypnutie displeja v noci	Vypnuté
	Zapnuté (displej stmavne medzi 22:00 und 5:59 hod.)
Logo značky	Indikátory
	Nezobraziť
Čas dobehu ventilátora	Odporúčané
	Minimálne
Výsuvný systém	Nie je súčasťou výbavy
	Namontovaný
Nastavenie sabat	Zapnuté
	Vypnuté
home Connect	WiFi zapnite alebo vypnite ⟶ *"Home Connect" na strane 25*
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 menu.
   Menu druhov prevádzky sa otvorí.
2. Ťuknite na „Nastavenia“.
3. Šípkou ⋁ prejdite na „Čas“.
4. Otočným voličom zmeňte čas.
5. 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.

Spustenie programu sabat

Predpoklad: Aktivovali ste základné nastavenia „Program sabat zapnutý“. ⟶ *"Základné nastavenie" na strane 24*

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 zvoľte „Program sabat“.
3. Stlačte navrhovanú teplotu a otočným voličom nastavte teplotu.
4. Tlačidlom ◷ otvorte menu časových funkcií a stlačte pole „Čas trvania“.
   Objaví sa návrh 25:00 hodín.
5. Otočným voličom nastavte požadovaný čas trvania.
6. Spustite tlačidlom štart/stop.
   Čas trvania viditeľne plynie v riadku zobrazenia stavu.

Doba trvania uplynula

Zaznie signál. Rúra na pečenie prestane hriať. V riadku zobrazenia stavu sa objaví „Skončené“.

Posunutie času skončenia

Posunutie času skončenia nie je možné.

Zrušenie programu sabat

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

Home Connect

Tento spotrebič je vhodný pre Wi-Fi a je ho možné diaľkovo ovládať cez mobilné zariadenie.

Ak sa spotrebič nespojí s domácou sieťou, spotrebič funguje ako rúra na pečenie bez sieťového pripojenia a je ho možné naďalej ovládať na displeji.

Dostupnosť funkcie Home Connect závisí od dostupnosti služieb Home Connect vo vašej krajine. Služby Home Connect nie sú v každej krajine dostupné. Ďalšie informácie nájdete na stránke www.home-connect.com.

Upozornenia

- Dodržujte bezpečnostné pokyny tohto návodu na obsluhu a zabezpečte, aby sa dodržiavali aj vtedy, keď spotrebič ovládate prostredníctvom aplikácie Home Connect a nie ste doma. Dodržujte taktiež pokyny v aplikácii Home Connect.⟶ *"Dôležité bezpečnostné upozornenia" na strane 5*
- Ovládanie na spotrebiči má vždy prednosť. Teraz nie je možné ovládanie prostredníctvom aplikácie Home Connect.

Nastavenie

Ak chcete nastavit Home Connect pre váš spotrebič, budete potrebovať:

- spotrebič pripojený do elektrickej sieti a zapnutý,
- smartfón alebo tablet s aktuálnou verziou operačného systému iOS alebo Android,
- aplikáciu Home Connect,
- priložený návod na inštaláciu Home Connect,
- a spotrebič v dosahu signálu WLAN domácej siete

Aplikácia vás prevedie celým procesom prihlasovania. Postupujte podľa pokynov v aplikácii.

Diaľkový štart

Aby ste spotrebič mohli spustiť pomocou aplikácie Home Connect a obsluhovať ho, musíte aktivovať spustenie na diaľku. Ak je spustenie na diaľku deaktivované, môžete v aplikácii Home Connect zobraziť len prevádzkové režimy spotrebiča a môžete vykonať nastavenia spotrebiča.

Upozornenie: Niektoré druhy prevádzky môžete spustiť len na rúre na pečenie.

Spustenie na diaľku sa automaticky deaktivuje:
- ak otvoríte dvierka rúry na pečenie na 15 minút po aktivovaní spustenia na diaľku.
- ak otvoríte dvierka rúry na pečenie na 15 minút po ukončení prevádzky.

Ak na spotrebiči spustite prevádzku rúry na pečenie, spustenie na diaľku sa automaticky aktivuje. Tým môžete vykonať zmeny na mobilnom koncovom zariadení alebo spustiť nový program.

Aktivujte spustenie na diaľku

1. Stlačte tlačidlo menu.
2. Stlačte "Spustenie na diaľku".

Na displeji sa zobrazí

Nastavenia Home Connect

Home Connect môžete kedykoľvek prispôsobiť vašim potrebám.

Upozornenie: Nastavenia Home Connect nájdete v základných nastaveniach vášho spotrebiča. Ktoré nastavenie sa na displeji zobrazí, závisí od toho, či je nastavený Home Connect a či je spotrebič pripojený do domácej siete.

Základné nastavenie	Možné nastavenia	Vysvetlenie
Wi-Fi	Zapnutie/Vypnutie	Môžete zapnúť a vypnúť vysielací modul. Ak je Wi-Fi aktivované, môžete používať funkciu Home Connect. V pohotovostnom režime v zosieťovanom stave potrebuje spotrebič max. 2 W.
Sieť	Pripojenie do siete/ odpojenie zo siete	Spotrebič môžete v prípade potreby odpojiť zo siete (napr. v čase dovolenky). Po vypnutí zostanú informácie o sieti zachované. Po zapnutí počkajte niekoľko sekúnd, kým sa spotrebič opäť prepojí so sieťou.
Prepojiť s aplikáciou		Spustite proces prepojenia medzi aplikáciou a spotrebičom.
Ovládanie na diaľku	zap./vyp.	S aplikáciou Home Connect máte prístup k funkciám spotrebiča. Keď je deaktivovaný, v aplikácii sa zobrazia len prevádzkové stavy spotrebiča.
Informácie o spotrebiči ⓘ		Displej zobrazuje informácie o sieti a o spotrebiči.

Vzdialená diagnostika

V prípade poruchy môže zákaznícky servis pristupovať k vášmu spotrebiču pomocou vzdialenej diagnostiky.

Kontaktujte zákaznícky servis a zaistite, aby bol spotrebič spojený so serverom Home Connect, a skontrolujte, či je služba vzdialenej diagnostiky dostupná vo vašej krajine.

Upozornenie: Pre ďalšie informácie a dostupnosť služby vzdialenej diagnostiky vo vašej krajine navštívte, prosím, odkaz Pomoc & podpora na webovej stránke Home Connect vo vašej krajine www.home-connect.com

Upozororнenie k ochrane údajov

S prvým pripojením vášho Home Connect spotrebiča na sieť WLAN s prístupom na internet sprostredkuje váš spotrebič nasledovné kategórie údajov serveru Home Connect (prvá registrácia):

- Jednoznačné rozpoznanie spotrebiča (pozostávajúce z kľúčov spotrebiča, ako aj adresy MAC zabudovaného Wi-Fi komunikačného modulu).
- Bezpečnostný certifikát Wi-Fi komunikačného modulu (na informačno-technické zabezpečenie spojenia).
- Aktuálna verzia softwaru a hardwaru vášho domáceho spotrebiča.
- Stav prípadného predchádzajúceho vynulovania na výrobné nastavenia.

Táto prvá registrácia pripraví používanie funkcií Home Connect a je potrebná až v okamihu, v ktorom chcete funkcie Home Connect využiť po prvý raz.

Upozornenie: Dávajte si pozor, že funkcie Home Connect je možné použiť iba v spojení s aplikáciou Home Connect. Informácie o ochrane údajov si môžete prezrieť v aplikácii Home Connect.

Vyhlásenie o zhode

Spoločnosť BSH Hausgeräte GmbH týmto vyhlasuje, že spotrebič s funkciou Home Connect spĺňa základné požiadavky a ostatné príslušné ustanovenia smernice 2014/53/EÚ.

Podrobné vyhlásenie o zhode RED nájdete na internete na www.siemens-home.bsh-group.com produktovej stránke vášho spotrebiča pri dodatočných dokumentoch.

CE

Pásmo 2,4 GHz: max. 100 mW
Pásmo 5 GHz: max. 100 mW

	BE	BG	CZ	DK	SK	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz WLAN (Wi-Fi): len na použitie vo vnútorných priestoroch

Teplotná sonda

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

Druhy ohrevu

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

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

Upozornenia

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

Teplota varného priestoru

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

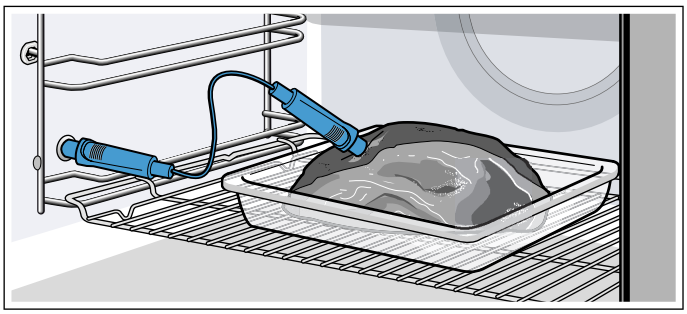
Nastavená teplota varného priestoru musí byť minimálne o 10 °C vyššia ako nastavená teplota v strede potraviny.

Vsunutie teplotnej sondy do varenej potraviny

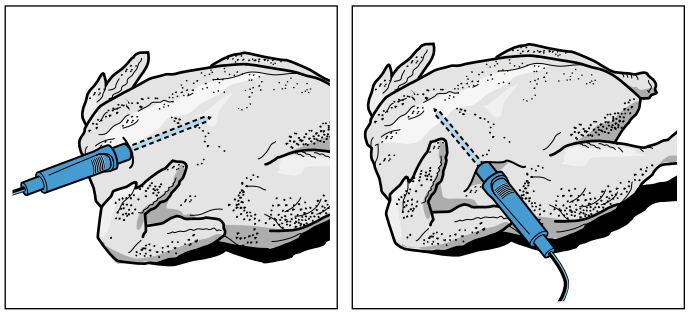
Prve než potravinu vložíte do varného priestoru, vsuňte do nej teplotnú sondu.

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

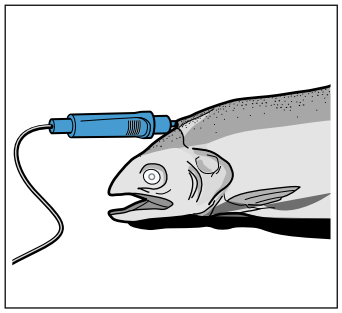
Mäso: do veľkých kusov vsuňte teplotnú sondu zhora šikmo až na doraz do mäsa.
Do tenších kúskov vsuňte sondu zboku do najhrubšej časti.



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



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



Jedlo obráťte: Keď chcete jedlo obrátiť, nevkladajte teplotnú sondu. Po obrátení skontrolujte, či je teplotná sonda správne vsunutá v jedle.

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

Pozor!

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

Nastavenie teploty v strede potraviny

Druhy ohrevu

1. Spotrebič zapnite.
2. Teplotnú sondu vsuňte do zásuvky vľavo vo varnom priestore.
3. Otočným voličom vyberte druh ohrevu.
4. Stlačte navrhovanú teplotu a otočným voličom nastavte teplotu.
5. Stlačte pole „Teplota v strede potraviny“ a otočným voličom nastavte teplotu v strede potraviny.
6. V prípade potreby stlačte pole „Pridanie pary“ a otočným voličom nastavte intenzitu pary.
7. Spustite tlačidlom štart/stop.
   Línia progresu zobrazuje nárast teploty v strede potraviny.

Varenie v pare

1. Spotrebič zapnite.
2. Teplotnú sondu vsuňte do zásuvky vľavo vo varnom priestore.
3. Stlačte tlačidlo menu.
4. Stlačte pole „Para“ a otočným voličom nastavte druh ohrevu.
5. Stlačte pole „Teplota v strede potraviny“ a otočným voličom nastavte teplotu v strede potraviny.
6. Spustite tlačidlom štart/stop.
   Línia progresu zobrazuje nárast teploty v strede potraviny.

Jedlá

1. Spotrebič zapnite.
2. Teplotnú sondu vsuňte do zásuvky vľavo vo varnom priestore.
3. Stlačte tlačidlo menu.
4. Stlačte pole „Jedlá“.
5. Otočným voličom a poľom „Ďalej“ vyberte požadované jedlo.
6. V prípade potreby stlačte pole „Prispôsobiť“ a otočným voličom prispôsobte nastavenia.
7. Spustite tlačidlom štart/stop.
   Línia progresu zobrazuje nárast teploty v strede potraviny.

Nastavená teplota v strede potraviny je dosiahnutá

Zaznie signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Teplotnú sondu môžete vytiahnuť zo zásuvky. Symbol ⟋ zhasne.

Zmena teploty v strede potraviny

Teplotu v strede potraviny môžete kedykoľvek zmeniť.

Zrušiť

Vytiahnite teplotnú sondu zo zásuvky.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!
Teplotná sonda a varný priestor sú veľmi horúce. K zasunutiu a vysunutiu teplotnej sondy používajte chňapky.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!
Použitím nesprávnej teplotnej sondy sa môže izolácia poškodiť. Používajte len teplotnú sondu určenú pre tento spotrebič.

Teplota v strede rôznych potravín

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

Obsiahle údaje o druhu ohrevu a teplote nájdete na konci návodu na používanie. ⟶ *"Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 40*

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

Funkcia čistenia

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

Čistiaca funkcia

Samočistiace plochy (zadná stena, horná stena a bočné steny) sú potiahnuté vrstvou poréznej, matnej keramiky. Táto vrstva počas prevádzky rúry nasáva a odbúrava striekance z pečenia a grilovania. Keď sa už plochy nedostatočne čistia a vznikajú tmavé fľaky, môžete ich vyčistiť spustením funkcie čistenia.

Upozornenie: Spotrebič zaznamenáva používanie. Spotrebič indikuje, kedy sa odporúča čistenie. Odporúčanie sa zobrazuje dovtedy, kým sa nespustí funkcia čistenia.
Keď budete toto upozornenie ignorovať, samočistiace plochy sa môžu poškodiť.
Keď je váš spotrebič predčasne veľmi znečistený, príp. keď na zadnej stene zistíte tmavé škvrny, nečakajte s čistením, kým sa objaví výzva. Pretože čím častejšie sa čistenie uskutočňuje, tým dlhšie je zaručená schopnosť čistenia samočistiacich plôch. Na spotrebiči môžete kedykoľvek spustiť funkciu čistenia.

Pozor!

Keď je váš spotrebič vybavený funkciou pary, môže sa stať, že sa hlásenia o potrebe odstránenia vodného kameňa a spustenia funkcie čistenia budú prekrývať. Nasledujte výzvu na odstránenie vodného kameňa zo spotrebiča. Až po odstránení vodného kameňa sa objaví znova výzva na použitia funkcie čistenia.

Pred spustením funkcie čistenia

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

Čistenie dna varného priestoru a dvierok spotrebiča

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

Pozor!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!
⚠ Spotrebič sa počas druhu prevádzky funkcie čistenia zvonku veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte dvierok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Nastavenie funkcie čistenia

Čistenie trvá 60 minút.
Čas trvania sa nedá zmeniť.

1. Stlačte tlačidlo menu.
   Hlavná ponuka druhov prevádzky sa otvorí.
2. Vyberte druh prevádzky „Funkcia čistenia“.
   Keď stlačíte pole „Ďalej“, získate informácie o čistení.
3. Tlačidlom štart/stop spustíte čistenie.
   Čas trvania viditeľne plynie v riadku zobrazenia stavu.

Počas čistenia vetrajte kuchyňu.

Po uplynutí čistenia

Zaznie signál. Rúra na pečenie prestane hriať. V riadku zobrazenia stavu sa objaví „Skončené“. Signál môžete vypnúť tlačidlom ◷.

Zrušenie čistenia

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

Pozor!

Odporúčanie čistenia sa nezruší. Výzva na použitie funkcie čistenia sa objaví na displeji.

Čistenie môžete nechať prebiehať v noci

V kapitole Nastavenia času sa môžete dočítať, ako sa posunie čas skončenia. Rúru na pečenie tak budete môcť používať kedykoľvek cez deň. ⟶ *"Časové funkcie" na strane 22*

Po skončení funkcie čistenia

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

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

Odstránenie vodného kameňa

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

Odstránenie vodného kameňa pozostáva z viacerých krokov. Z hygienických dôvodov musí odstraňovanie vodného kameňa kompletne prebehnúť, aby bol spotrebič znova pripravený na prevádzku. Odstránenie vodného kameňa trvá celkom 70 - 95 minút.

- Odstránenie vodného kameňa (cca 55 – 70 minút), potom vyprázdnite nádržku na vodu a znova ju naplňte
- Prvé oplachovanie (cca 9 – 12 minút), potom vyprázdnite nádržku na vodu a znova ju naplňte
- Druhé oplachovanie (cca 9 – 12 minút), potom vyprázdnite nádržku na vodu a vysušte ju

Keď sa odstraňovanie vodného kameňa preruší (napr. následkom výpadku prúdu alebo vypnutím spotrebiča), po opätovnom zapnutí spotrebiča budete dvakrát upozornený na potrebu opláchnutia. Spotrebič zostane

až do konca druhého oplachovania zablokovaný pre iné druhy prevádzky.

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

Naštartujte

Pozor!

- Poškodenia spotrebiča: Na odstránenie vodného kameňa používajte výlučne nami odporúčaný tekutý odvápňovací prostriedok. Doby pôsobenia pri odstraňovaní vodného kameňa sú prispôsobené podľa použitého odvápňovacieho prostriedku. Iné odvápňovacie prostriedky môžu spotrebič poškodiť. Odvápňovací prostriedok, obj. č. 311 680
- Odvápňovací roztok: Odvápňovací roztok alebo odvápňovací prostriedok nenanášajte na ovládací panel alebo iné povrchy spotrebiča. Povrchy sa poškodia. Ak však k tomu dôjde, odvápňovací roztok okamžite odstráňte vodou.

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

1. 400 ml vody a 200 ml sa zmiešajú pre prípravu tekutého odvápňovacieho prostriedku.
2. Stlačte tlačidlo on/off.
3. Nádržku na vodu vyberte a nalejte do nej odvápňovací roztok.
4. Nádržku na vodu naplnenú odvápňovacím roztokom úplne zasuňte.
5. Zatvorte kryt.
6. Stlačte tlačidlo menu.
   Menu druhov prevádzky sa otvorí.
7. Zvoľte druh prevádzky Odstránenie vodného kameňa.
   Keď stlačíte pole „Ďalej“, získate informácie o čistení.
   Zobrazí sa čas trvania odvápňovania. Tento sa nedá zmeniť.
8. Tlačidlom štart/stop spustíte čistenie.
   Zo spotrebiča sa odstráni vodný kameň. Čas trvania viditeľne plynie v riadku zobrazenia stavu. Po uplynutí odstraňovania vodného kameňa zaznie signál.

Prvé opláchnutie

1. Otvorte kryt.
2. Nádržku na vodu vyberte, dôkladne vypláchnite, naplňte vodou a znova zasuňte.
3. Zatvorte kryt.
4. Spustite tlačidlom štart/stop.
   Spotrebič sa prepláchne. Po uplynutí preplachovania zaznie signál.

Druhé opláchnutie

1. Otvorte kryt.
2. Nádržku na vodu vyberte, dôkladne vypláchnite, naplňte vodou a znova zasuňte.
3. Zatvorte kryt.
4. Spustite tlačidlom štart/stop.
   Spotrebič sa prepláchne. Po uplynutí preplachovania zaznie signál.

Dočistenie

1. Otvorte kryt.
2. Nádržku na vodu vyprázdnite a vysušte.
3. Vypnite spotrebič.
   Odstraňovanie vodného kameňa je ukončené a spotrebič je opäť pripravený na použitie.

Čistiace prostriedky

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

Vhodné čistiace prostriedky

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

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

Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!
Spotrebič sa veľmi rozohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru alebo horúcich komponentov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Oblasť	Čistenie
Vonkajšie plochy spotrebiča	
Čelo z nehrdzavejúcej ocele	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvrny a škvrny od bielka. Pod takýmito škvrnami môže kov začať korodovať. V zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni možno zakúpiť špeciálne čistiace prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ, ktoré sú vhodné na teplé povrchy. Prostriedok naneste v tenkej vrstve mäkkou utierkou.
Plast	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.
Ovládací panel	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo. Keď sa na ovládací panel dostane čistiaci prostriedok na odstránenie vodného kameňa, ihneď ho odstráňte. Tieto škvrny už ináč nedajú odstrániť.
Sklá dvierok	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabky na sklo alebo drôtenky z nehrdzavejúcej ocele.
Dverová úchytka	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Keď sa odvápňovací 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: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry.
Tesnenie dvierok Neodoberajte ho!	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou. Nepoužívajte abrazívne prostriedky.
Kryt dvierok	Z ušľachtilej ocele: Použite čistič na ušľachtilú oceľ. Dodržiavajte pokyny výrobcov. Nepoužívajte ošetrujúce prostriedky na ušľachtilú oceľ. Z plastu: Vyčistite horúcim čistiacim prostriedkom a čistiacou utierkou. Osušte následne mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo. Pred čistením opatrne odoberte kryt dvierok.
Rámy	Horúci čistiaci roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.
Výsuvný systém	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mastiaci tuk z vyťahovacích koľajničiek, čistite ich zasunuté. Neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúci čistiaci roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou. Nečistoty na nádobách z nehrdzavejúcej ocele z potravín s obsahom škrobu (napr. ryža) vyčistite octovým čističom.

Nádržka na vodu	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou a dôkladne vypláchnite čistou vodou, aby sa odstránili zvyšky čistiaceho prostriedku. Osušte mäkkou utierkou. Nechajte vyschnúť s otvoreným vekom. Tesnenie na veku utrite dosucha. Neumývajte v umývačke riadu.
Teplotná sonda	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Neumývajte v umývačke riadu.

Upozornenia

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

Plochy varného priestoru

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

Dno varného priestoru je smaltované a má hladký povrch.

Čistenie smaltovaných plôch

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

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

Pozor!

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

Varný priestor nechajte po čistení vyschnúť otvorený.

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

Čistenie samočistiacich plôch

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

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

Pozor!

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

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 škvrny a škvrny od bielka.
- Na pečenie veľmi vlhkých koláčov používajte univerzálny plech.
- Na pečenie používajte vhodný riad, napr. pekáč.

Rámy

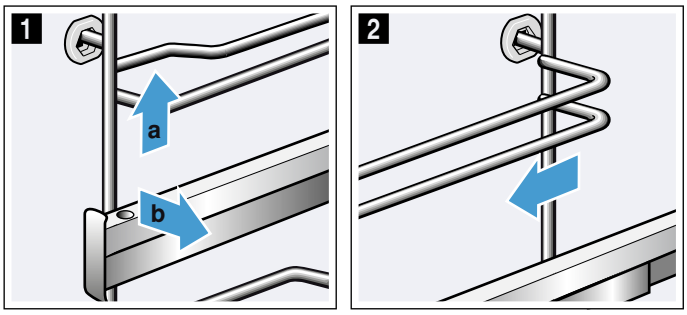
Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako môžete vyvesiť a vyčistiť rámy.

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 vytiahnite dopredu a vyberte ho von (obrázok 2).

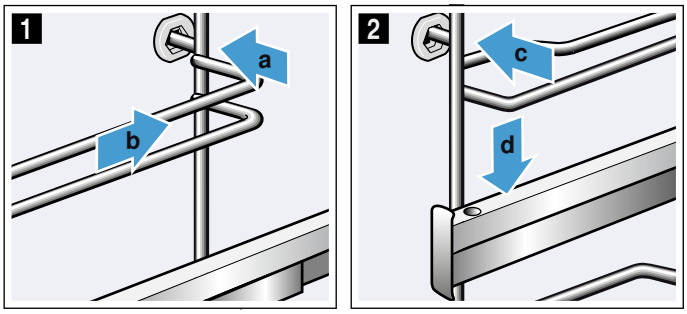


Rámy vyčistite čistiacim prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

Zavesenie rámov

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

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



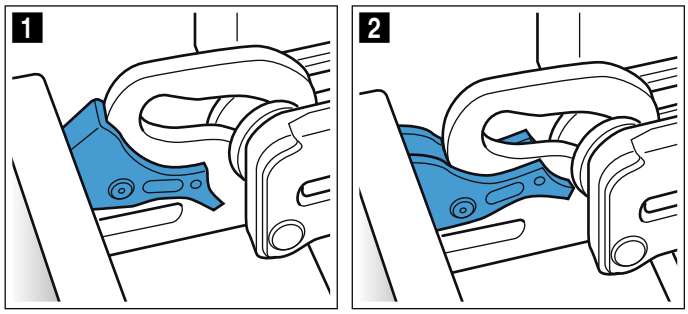
Dvierka spotrebiča

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

Zaveste a vyveste dvierka spotrebiča

Pred čistením a vybratím skiel dvierok môžete dvierka spotrebiča vyvesiť.

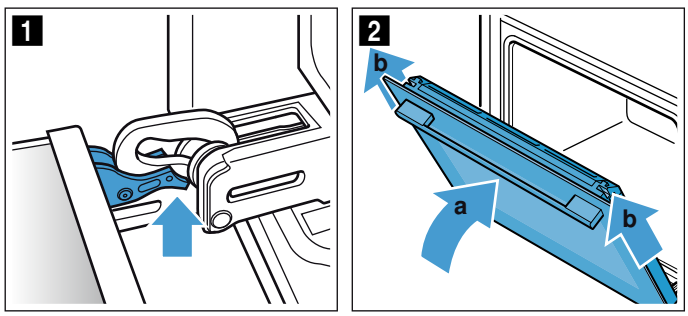
Závesy dvierok spotrebiča majú zaisťovaciu páčku. Keď sú zaisťovacie páčky sklopené (obrázok 1), dvierka spotrebiča sú zaistené. Nedajú sa vyvesiť. Keď sú zaisťovacie páčky kvôli vyveseniu dvierok spotrebiča vyklopené (obrázok 2), všetky závesy sú zaistené. Nedajú sa zaklapnúť.



⚠ 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.

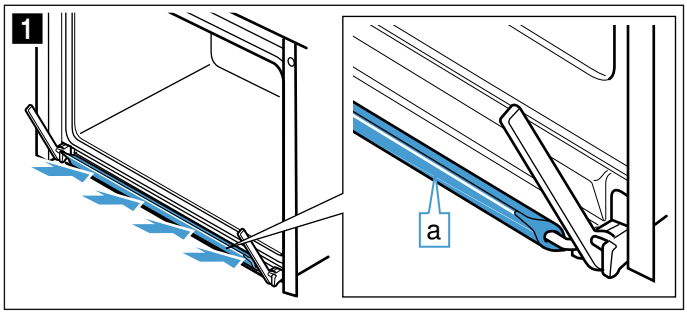
Vyvesenie dvierok spotrebiča

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).

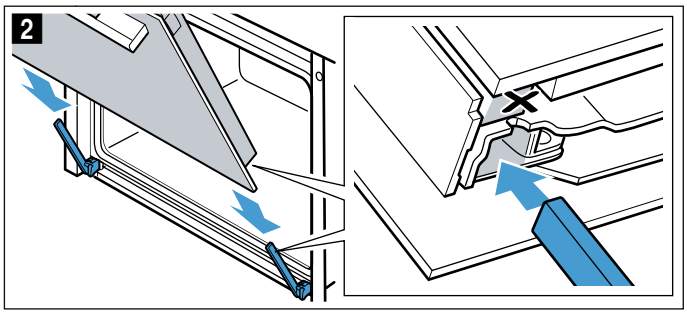


Dvierka spotrebiča zaveste

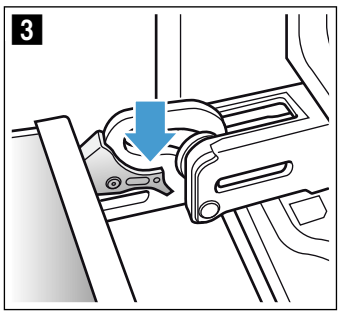
1. Tesnenie **a** pritlačte pozdĺž odkvapového žliabku (obrázok 1), pretože tesnenie **a** sa môže pri čistení uvoľniť.



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



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

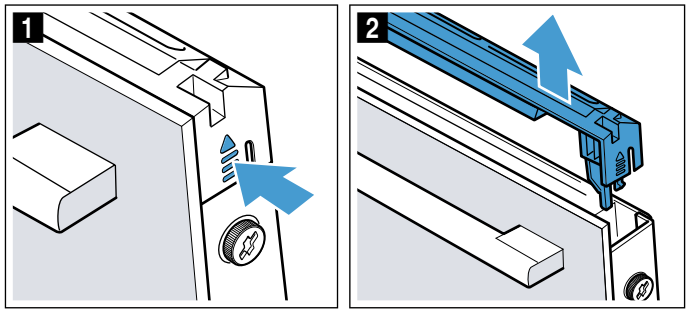


4. Zatvorte dvierka varného priestoru.

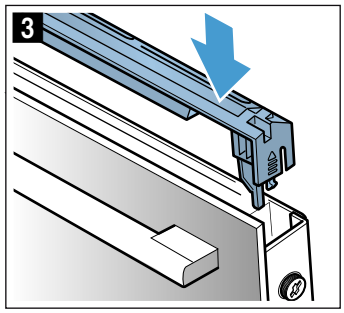
Odoberanie krytu dvierok

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

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



   Upozornenie: Vložku z nehrdzavejúcej ocele v kryte vyčistite čistiacim prostriedkom na nehrdzavejúcu oceľ. Zvyšok krytu dvierok vyčistite teplým umývacím roztokom a mäkkou handričkou.
4. Znova mierne otvorte dvierka spotrebiča. Nasaďte kryt a pritláčajte ho, kým sa počuteľne nezaistí (obrázok 3).



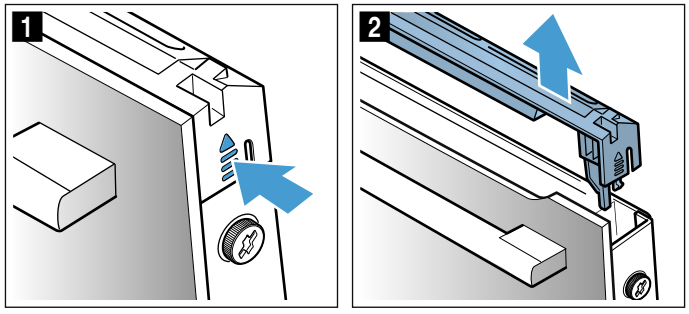
5. Zatvorte dvierka spotrebiča.

Demontáž a montáž skiel dvierok

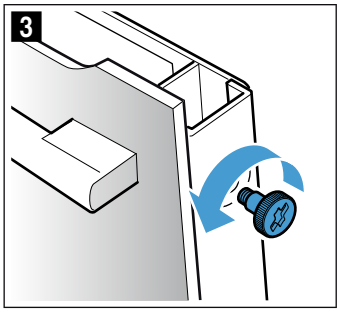
Aby sa dal spotrebič lepšie vyčistiť, sklá dvierok spotrebiča je možné demontovať.

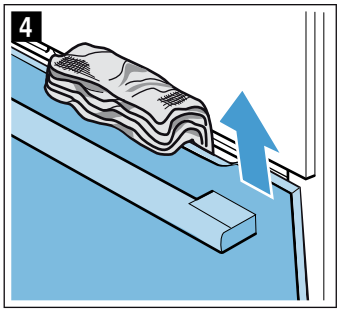
Demontáž na spotrebiči

1. Mierne otvorte dvierka spotrebiča.
2. Zatlačte 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 dverovou úchytkou nadol na rovnú plochu.



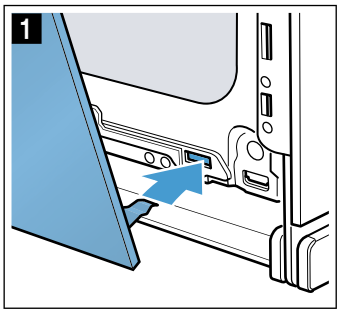


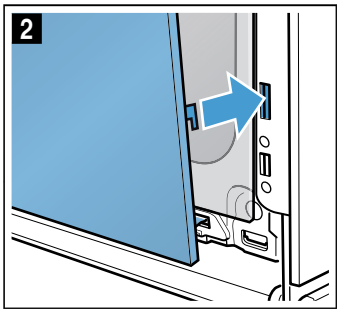
Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou handričkou.

⚠ 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.

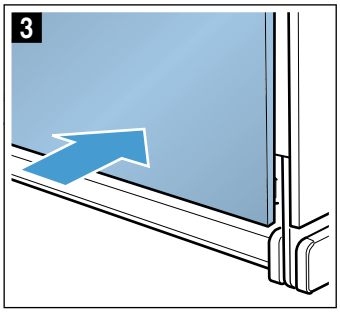
Montáž na spotrebič

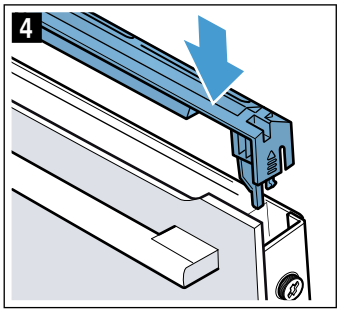
1. Čelné sklo zaveďte dolu do držiakov (obrázok 1).
2. Čelné sklo zatvárajte dovtedy, kým nebudú obidva horné háčiky oproti otvoru (obrázok 2).





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. Nasaďte 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 40*

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

⚠ 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.

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 skrinke a asi po 10 sekundách ju opäť zapnite. Zapnite spotrebič a v nastaveniach zvoľte „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
Osvetlenie varného priestoru vypadlo	LED žiarovka je chybná	Zavolajte zákaznícky servis
Home Connect nefunguje správne.		Navštívte stránku www.home-connect.com
Prevádzka s parou alebo odstraňovanie vodného kameňa sa nespustí alebo nepokračuje	Nádržka na vodu je prázdna	Naplňte nádržku na vodu
	Kryt je otvorený	Zatvorte kryt
	Odstránenie vodného kameňa zablokuje prevádzku s parou	Uskutočnite odstránenie vodného kameňa
	Senzor je chybný	Zavolajte zákaznícky servis
Spotrebič upozorňuje na potrebu opláchnutia	Počas odstraňovania vodného kameňa bol prívod prúdu prerušený a spotrebič vypnutý	Po opätovnom zapnutí spotrebiča dvakrát opláchnite
Spotrebič vás vyzve na odstránenie vodného kameňa bez toho, aby sa predtým objavilo počítadlo	Nastavený rozsah tvrdosti vody je príliš nízky	Uskutočnite odstránenie vodného kameňa Skontrolujte a prispôsobte nastavený rozsah tvrdosti vody
Tlačidlá blikajú	Normálny jav spôsobený skondenzovanou vodou za ovládacím panelom	Keď sa skondenzovaná voda odparí, tlačidlá prestanú blikať
Výsledok varenia/pečenia pri použití s pridaním pary je príliš suchý alebo vlhký	Intenzita pary bola nesprávne zvolená	Zvoľte vyššiu alebo nižšiu intenzitu pary
Objaví sa hlásenie „Naplniť nádržku na vodu“, hoci nádržka na vodu je naplnená	Kryt je otvorený	Zatvorte kryt
	Nádržka na vodu nezasunutá	Zasuňte nádržku na vodu ⟶ *"Para" na strane 18*
	Senzor je chybný	Zavolajte zákaznícky servis
	Nádržka na vodu spadla. Následkom otrasov sa časti vo vnútornom priestore nádržky na vodu uvoľnili, nádržka na vodu netesní.	objednať novú nádržku na vodu

Kryt na vyberanie nádržky sa neotvára	Zástrčka nie je zasunutá	Pripojte spotrebič do elektrickej siete
	Výpadok elektrického prúdu	Skontrolujte, či iné kuchynské spotrebiče fungujú
	Nefunkčná poistka	Skontrolujte v poistkovej skrini, či je poistka spotrebiča v poriadku
	Senzor polí ▭ je chybný	Zavolajte zákaznícky servis V prípade potreby nádržku na vodu vyprázdnite: Dvierka spotrebiča otvorte, vpravo a vľavo prstami chyťte pod krytom a kryt vytiahnite von
Pri varení uniká vetracími otvormi para	Normálny proces	Nie je možné
Pri varení v pare vzniká extrémne veľa pary	Spotrebič sa automaticky kalibruje	Normálny proces
Pri varení v pare vzniká opakovane extrémne veľa pary	Spotrebič sa pri príliš krátkych časoch ohrevu nemôže automaticky kalibrovať	Obnovte výrobné nastavenia na spotrebiči a kalibráciu zopakujte
Pri parení vzniká klokotavý zvuk	Efekt pôsobenia tepla na studené pri mrazených potravinách podmienený vodnou parou	Nie je možné

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.

Osvetlenie varného priestoru

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

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

Zákaznícky servis

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

Číslo E-Nr. a číslo FD

Pri komunikácii so servisom uveďte úplné číslo spotrebiča (E-č..) a výrobné číslo (FD-č.) vášho spotrebiča, aby sme vás mohli kvalifikovane obslúžiť. Výrobný štítok s číslami nájdete, keď otvoríte dvierka spotrebiča.
Na niektorých spotrebičoch, ktoré sú vybavené parou, sa nachádza výrobný štítok za krytom.

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

E-č.	**FD-č.**

Zákaznícky servis ☏

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

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 pre ne vyberie optimálne nastavenie.

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

Upozornenia týkajúce sa nastavení

- Výsledok pečenia/varenia závisí od kvality potravín a veľkosti a druhu varnej nádoby. Aby bol výsledok varenia/pečenia optimálny, použite kvalitné potraviny a mäso s teplotou z chladničky. Ak použijete zmrazené jedlá, použite len potraviny vybraté priamo z mrazničky.
- Pri niektorých jedlách sa zobrazí návrh teploty, druhu ohrevu a času pečenia. Teplotu a čas trvania môžete zmeniť podľa vlastných potrieb
- Pri niektorých jedlách budete vyzvaný, aby ste zadali hmotnosť. Zadajte vždy celkovú hmotnosť, ibaže by vás spotrebič vyzval k inému zadaniu. Tu prevezme za vás spotrebič nastavenia času a teploty. Nastavenie hmotnosti mimo uvedeného rozsahu hmotnosti nie je možné.
- Pri pečení jedál, pri ktorých spotrebič za vás prevezme výber teploty, môžete byť k dispozícii až teplota do 300 °C. Dbajte na to, aby ste použili dostatočne žiaruvzdorný riad.
- Dostanete upozornenia týkajúce sa napr. riadu, výšky zasunutia alebo údaje o pridaní tekutín pri pečení mäsa. Pri niektorých jedlách je počas pečenia potrebné napr. obrátenie alebo premiešanie. Krátko po spustení sa to zobrazí na displeji. Signál vás na to upozorní v správnom čase.
- Upozornenia týkajúce sa vhodného riadu a tipy a triky na prípravu jedál nájdete na konci návodu na používanie. ⟶ *"Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 40*

Para

Pri niektorých jedlách sa automaticky aktivuje funkcia pary. Všeobecné pokyny týkajúce sa funkcie pary nájdete v príslušnej kapitole. ⟶ *"Para" na strane 18*

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

Teplotná sonda

Pri niektorých jedlách môžete použiť aj teplotnú sondu. Akonáhle ste vsunuli teplotnú sondu do spotrebiča, máte k dispozícii len jedlá, ktoré sú vhodné pre použitie teplotnej sondy. Teplotu v strede potraviny a teplotu varného priestoru môžete zmeniť. ⟶ *"Teplotná sonda" na strane 27*

Výber jedla

Jedlá sú zostavené podľa jednotnej štruktúry:

- Kategória
- Jedlo
- Jedlo

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

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

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

Senzor pečenia

Váš spotrebič je vybavený senzorom pečenia. Tento sa automaticky aktivuje, hneď ako zvolíte pečivo z nasledujúcich kategórií zoznamu výberu. Keď je senzor pečenia aktivovaný, zobrazí sa na displeji symbol ⊡.

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

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

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

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

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

Nastavenie jedla

Budete sprevádzaný kompletne celým procesom nastavenia vášho zvoleného jedla. Vždy ťuknite na pole „Ďalej“.

1. Stlačte tlačidlo menu.
   Menu druhov prevádzky sa otvorí.
2. Vyberte druh prevádzky „Jedlá“.
   Na displeji sa zobrazí prvá kategória.
3. Otočným voličom vyberte požadovanú kategóriu.
4. Ťuknite na pole „Ďalej“.
5. Otočným voličom vyberte jedlo.
6. Ťuknite na pole „Ďalej“.
7. Otočným voličom vyberte jedlo.
8. Ťuknite na pole „Ďalej“.
9. Otočným voličom nastavte hmotnosť.
   Upozornenie: Keď ťuknete na „Tip“, získate informácie o výške zasunutia, riade atď.
10. Spustite tlačidlom štart/stop.

Keď ste nastavenia skončili, spustite spotrebič tlačidlom štart/stop.
Pri nastavení s parou sa spotrebič spustí až po rozohrievaní.

Nastavenie je ukončené

Zaznie signál. V riadku zobrazenia stavu sa objaví „Skončené“. Rúra na pečenie prestane hriať. Signál môžete predčasne vymazať tlačidlom ◷.

Keď nie ste s výsledkom pečenia spokojný, môžete čas pečenia ešte raz predĺžiť. Stlačte pole „Dopiecť“. Navrhne sa čas pečenia, ktorý sa však môže zmeniť.

Keď ste s výsledkom pečenia spokojný, stlačte „Skončiť“. Na displeji sa objaví „Dobrú 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 22*

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 vznikať veľké množstvo vodnej pary vo varnom priestore.
Váš spotrebič je energeticky účinný a počas prevádzky uniká von len málo tepla. Na základe vysokých teplotných rozdielov medzi vnútrom spotrebiča a vonkajšími časťami spotrebiča sa môže na dvierkach, ovládacom paneli alebo susedných čelách kuchynskej linky vytvárať vodný kondenzát. Je to normálny, fyzikálne podmienený jav. Predhrievaním alebo opatrným otvorením dvierok sa môže kondenzát eliminovať.
Pri varení v pare alebo použití s pridaním pary je potrebné, aby vo varnom priestore vznikalo veľa pary. Po varení, keď je varný priestor vychladnutý, utrite ho.

Nepoužívajte silikónové formy

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

Pozor!
Nepoužívajte formy na pečenie zo silikónu alebo fólie na pečenie, pokrievky alebo príslušenstvo s obsahom silikónu. Senzor pečenia sa môže poškodiť.
Aj keď sa senzor pečenia nepoužije, môže sa poškodiť.

Výnimky:

- Papier na pečenie so silikónovou vrstvou sa môže použiť.
- Keď je senzor pečenia súčasťou dodávky, môže sa použiť.

Koláče a drobné pečivo

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

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

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

Pečenie s pridaním pary

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

Pečenie s pridaním pary je možné len na jednej úrovni.

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

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni
Na pečenie na jednej úrovni 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.

Pri pečení koláčov so šťavnatým obložením použite univerzálny plech, aby sa vytečenou šťavou 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 nezhnedne rovnomerne.

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

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

Použité druhy ohrevu:
- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Intenzívny ohrev

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

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

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Koláče vo formách						
Jednoduchý trený koláč	Vencová / obdĺžniková forma	1	Horný/dolný ohrev	150-170	-	55-70
Jednoduchý trený koláč	Vencová / obdĺžniková forma	1	4D horúci vzduch	150-160	1	50-70
Trený koláč, jemný	Vencová / obdĺžniková forma	1	Horný/dolný ohrev	150-170	-	60-80
Ovocný koláč z treného cesta, jemný	Forma na bábovku / forma s vyberacím dnom	1	Horný/dolný ohrev	160-180	-	45-60
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	1	Horný/dolný ohrev	150-170	-	20-40
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	2	4D horúci vzduch	160-170	1	25-35
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z jemného cesta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1	Intenzívny ohrev	170-180	-	60-80
Švajčiarsky koláč	Plech na pizzu	1	Intenzívny ohrev	200-220	-	40-50
Koláč tarte	Forma na koláč tarte, čierny plech	1	Intenzívny ohrev	200-220	-	25-40
Koláč tarte	Forma na koláč tarte, čierny plech	1	4D horúci vzduch	210-220	1	30-40
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	1	4D horúci vzduch	150-160	-	65-75
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	1	4D horúci vzduch	150-160	1	60-70
Kysnutý koláč vo forme s vyberacím dnom	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	1	4D horúci vzduch	150-160	-	25-35
Kysnutý koláč vo forme s vyberacím dnom	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	1	4D horúci vzduch	160-170	2	25-35
Korpus z piškótového cesta, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	1	Horný/dolný ohrev	170-180	-	20-30
Korpus z piškótového cesta, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	1	4D horúci vzduch	150-160	1	25-35
Piškótová torta, 3 vajcia	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1	Horný/dolný ohrev	160-170*	-	25-35
Piškótová torta, 3 vajcia	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1	4D horúci vzduch	150-160	1	10
					-	20-30
Piškótová torta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	1	4D horúci vzduch	150-170*	-	30-50
Piškótová torta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	1	4D horúci vzduch	150-160	1	10
					-	25-35
Koláče na plechu						
Trený koláč s obložením	Plech na pečenie	1	Horný/dolný ohrev	160-180	-	20-40
Trený koláč s obložením	Plech na pečenie	1	4D horúci vzduch	160-170	1	30-40
Trený koláč, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	4D horúci vzduch	150-170	-	35-50
Koláč z jemného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	1	Intenzívny ohrev	180-200	-	25-30
Koláč z jemného cesta so suchým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	4D horúci vzduch	150-170	-	40-55
Koláč z jemného cesta so šťavnatým obložením	Univerzálny pekáč	1	Horný/dolný ohrev	160-180	-	60-80
Švajčiarsky koláč	Univerzálny pekáč	1	Intenzívny ohrev	200-210	-	40-50

* Predhrejte

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

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Kysnutý koláč so suchým obložením	Plech na pečenie	1		160-180	-	15-25
Kysnutý koláč so suchým obložením	Plech na pečenie	1		150-160	1	25-35
Kysnutý koláč so šťavnatým 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 šťavnatým 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
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	1		150-170	2	30-40
Piškótová roláda	Plech na pečenie	1		190-210*	-	10-15
Piškótová roláda	Plech na pečenie	1		190-210*	1	10-15
Štóla z 500 g múky	Univerzálny pekáč	1		150-160	-	50-60
Štóla z 500 g múky	Univerzálny pekáč	1		140-150	2	80-90
Závin, sladký	Univerzálny pekáč	1		170-180	-	40-60
Závin, sladký	Univerzálny pekáč	1		180-190	2	50-60
Závin, zmrazený	Univerzálny pekáč	1		190-210	-	35-50
Závin, zmrazený	Univerzálny pekáč	1		180-190	1	35-45
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	Plech na mafiny	1		150-160	1	25-30
Mafiny, 2 úrovne	Plechy na mafiny	3+1		150-170*	-	20-30
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	1		160-170	-	30-40
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	1		160-180	2	25-35
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	2		170-190*	-	20-45
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	1		200-220*	1	15-25
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
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	1		200-220*	1	25-35
Pľundrové pečivo	Plech na pečenie	1		160-180	-	20-30
Pľundrové pečivo	Plech na pečenie	1		160-180	2	25-35
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		90-100*	-	100-130
Penové zákusky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		90-100*	-	100-150
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.	Pichnite drevenou špajľou do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak sa cesto neprilepí na špajli, koláč je hotový.
Koláč je spľasnutý.	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 šťava 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 hnedne nerovnomerne.	Zvoľte trochu nižšiu teplotu. Aj prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite. Dbajte na to, aby forma na pečenia nestála priamo pred otvormi zadnej steny varného priestoru. Pri pečení drobného pečiva by sa mala podľa možnosti použiť rovnaká veľkosť a hrúbka.
Piekli ste na viacerých úrovniach. Pečivo na hornom plechu na pečenie je tmavšie ako na dolnom.	Na pečenie na viacerých úrovniach použite vždy 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do rúry nemusí byť hotové v rovnakom čase.
Koláč vyzerá dobre, ale nie je prepečené vnútri.	Pečte pri nižšej teplote a dlhšie a pridajte menej tekutiny. Ak pečiete koláč so šťavnatým obložením, predpečte najprv korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a na to nakladťte obloženie.
Koláč sa po potrasení neuvoľní.	Po upečení nechajte koláč ešte na 5 až 10 minút vychladnúť. Ak by sa ešte stále nedal uvoľniť, okraj uvoľnite ešte raz opatrne nožom. Koláč znova potraste 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 prispôsobené varnému priestoru a druhom prevádzky.

Pečenie s pridaním pary

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

Pečenie s pridaním pary je možné len na jednej úrovni.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni
Na pečenie na jednej úrovni použite 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.

Formy na pečenie
Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

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

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

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

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.

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

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

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

Jedlo	Príslušenstvo	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C / Stupeň grilovania	Intenzita pary	Trvanie v min.
Chlieb						
Biely chlieb, 750 g	Univerzálny plech alebo pozdĺžna forma	1	4D horúci vzduch	210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Biely chlieb, 750 g	Univerzálny plech alebo pozdĺžna forma	1	4D horúci vzduch	210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Univerzálny plech alebo pozdĺžna forma	1	4D horúci vzduch	210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Univerzálny plech alebo pozdĺžna forma	1	4D horúci vzduch	210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálny plech	1	4D horúci vzduch	210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálny plech	1	4D horúci vzduch	210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Chlebová placka	Univerzálny plech	1	Horný/dolný ohrev	220-240	-	25-35
Chlebová placka	Univerzálny plech	2	Horný/dolný ohrev	220-230	3	20-30
Pečivo						
Pečivo alebo bageta pripravené na pečenie, predpečené	Univerzálny plech	2	Horný/dolný ohrev	200-220	-	10-20
* predhrejte						

Jedlo	Príslušenstvo	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C / Stupeň grilovania	Intenzita pary	Trvanie v min.
Pečivo alebo bageta pripravené na pečenie, predpečené	Plech na pečenie	2		200-220	2	10-20
Pečivo, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	1		170-180*	-	15-25
Pečivo, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	1		160-170	3	25-35
Pečivo, sladké, čerstvé, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		150-160*	-	20-30
Pečivo, čerstvé	Plech na pečenie	1		180-200	-	25-35
Pečivo, čerstvé	Plech na pečenie	1		200-220	2	20-25
Bageta, predpečená, chladená	Univerzálny plech	2		200-220	-	10-20
Bageta, predpečená, chladená	Plech na pečenie	2		200-220	2	10-20
Pečivo, bageta, regenerovať	Rošt	1		150-160*	-	10-20
Pečivo, zmrazené						
Pečivo alebo bageta pripravené na pečenie, predpečené	Univerzálny plech	2		200-220	-	15-25
Pečivo alebo bageta pripravené na pečenie, predpečené	Plech na pečenie	2		180-200	1	15-25
Lúhované pečivo, polotovary	Rošt	1		220-240	-	15-25
Lúhované pečivo, polotovary	Plech na pečenie	2		210-230	1	18-25
Croissanty, polotovary	Plech na pečenie	1		150-170*	-	20-35
Croissanty, polotovary	Plech na pečenie	1		180-200	1	20-30
Pečivo, bageta, regenerovať	Rošt	1		160-170*	-	10-20
Toasty						
Zapiecť toasty, 4 kusy	Rošt	2		3	-	5-15
Toast prepiesť dohneda, 12 kusov	Rošt	2		250	-	5-15
Toast opiecť dohneda	Rošt	3		3	-	3-6
* predhrejte						

Pizza, quiche a pikantné koláče

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

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

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

Pečenie s pridaním pary

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

Pečenie s pridaním pary je možné len na jednej úrovni.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni
Na pečenie na jednej úrovni použite 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 pizzy 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 nezhnedne rovnomerne.

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

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

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 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 zaistí rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabudúce 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 skrátia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

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

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

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

Použité druhy ohrevu:
- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Stupeň pre pizzu
- Intenzívny ohrev
- coolStart-Funkcia

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

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

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Pizza						
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	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
Pikantné koláče vo forme	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	1		180-190	1	65-75
Koláč quiche	Forma na koláč, nízka, čierny plech	1		190-210	-	40-60
Alsaský koláč	Univerzálny pekáč	1		280-300*	-	8-18
Alsaský koláč	Univerzálny pekáč	1		200-220*	2	15-25
Pirohy	Nákypová forma	1		190-200	-	40-50
Empanada (plnené taštičky)	Univerzálny pekáč	1		180-190	-	35-45
Empanada (plnené taštičky)	Univerzálny pekáč	1		180-190	2	30-40
Burek	Univerzálny pekáč	1		200-210	-	30-40

* 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 plechom.
- Formy na rošte: výška 1
- Univerzálny plech: výška 1

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

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

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

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

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

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

Hodnoty nastavenia platia vždy pre 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.

Použité druhy ohrevu:
- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
- Stupeň pre pizzu
- coolStart-Funkcia
- Varenie v pare

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

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

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Trvanie v min.
Nákyp, pikantný, varené prísady	Nákypová forma	1	Horný/dolný ohrev	200-220	-	35-55
Nákyp, pikantný, varené prísady	Nákypová forma	1	Grilovanie s cirkuláciou vzduchu	160-170	2	40-50
Nákyp, sladký	Nákypová forma	1	Horný/dolný ohrev	170-190	-	45-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Nákypová forma	1	4D horúci vzduch	160-180	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Nákypová forma	1	4D horúci vzduch	170-180	2	35-45
Lasagne, zmrazené, 400 g**	Univerzálny plech	1	coolStart-Funkcia	-	-	-
Lasagne, zmrazené, 400 g	Nezakrytý riad	1	4D horúci vzduch	180-190	2	40-50
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška 4 cm	Nákypová forma	1	Stupeň pre pizzu	170-180	-	50-60
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška 4 cm	Nákypová forma	1	Grilovanie s cirkuláciou vzduchu	170-190	2	60-70
Suflé	Nákypová forma	1	4D horúci vzduch	160-170*	-	40-50
Suflé	Nákypová forma	1	4D horúci vzduch	170-180	2	30-40
Suflé	Porciové formy	1	Varenie v pare	100	-	40-45

* predhrejte

** 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 12*

Podľa veľkosti a druhu hydiny dajte do univerzálneho plecha až ½ 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 sklenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

Pečenie s pridaním pary

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

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

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

Varenie v pare

V porovnaní s pridaním pary sa s funkciou varenia v pare pripravia kúsky hydiny šetrnejšie. Ostanú tak mimoriadne šťavnaté. Ako chuťový variant sa môžu kúsky hydiny pred varením v pare opiecť, čas prípravy sa skráti.

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

Kusy hydiny nemusíte obracať.

Použite dierovanú nádobu na varenie v pare, veľkosť XL, a pod ňu zasuňte univerzálny plech. Môžete použiť aj sklenú misku a postaviť ju na rošt.

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. Častosť zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vznikať dym.

Teplotná sonda

Teplotná sonda umožňuje pečenie pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité upozornenia týkajúce sa používania teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Nájdete tam údaje o vsunutí teplotnej sondy, možných druhoch ohrevu a ďalšie informácie. ⟶ *"Teplotná sonda" na strane 27*

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 ½ až ⅔ 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 prepichnite 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.

Použité druhy ohrevu:

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

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

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

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C / Stupeň grilovania	Intenzita pary	Trvanie v min.
Kurča						
Kurča, 1 kg	Rošt	1		200-220	-	60-70
Kurča, 1 kg	Rošt	1		200-220	2	50-60
Filé z kuracích pŕs, po 150 g (grilovať)	Rošt	2		3*	-	15-20
Filet z kuracích pŕs (varený v pare)	Nádoba na varenie v pare	2+1		100	-	15-25
Malé porcie kurčaťa, po 250 g	Rošt	2		220-230	-	30-35
Malé porcie kurčaťa, po 250 g	Rošt	2		200-220	2	30-45
Kuracie prsty, nugety, zmrazené**	Univerzálny plech	2		-	-	-
Veľké kurča, 1,5 kg	Rošt	1		200-220	-	70-90
Veľké kurča, 1,5 kg	Rošt	1		180-200	2	65-75
Kačka a hus						
Kačka, 2 kg	Rošt	1		180-200	-	90-110
Kačka, 2 kg	Rošt	1		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	2		230-250	-	25-30
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	2		220-240	2	25-30
Hus, 3 kg	Rošt	1		160-180	-	120-150
Hus, 3 kg	Rošt	1		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Husacie stehná, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	40-50
Husacie stehná, po 350 g	Rošt	2		190-200	2	45-55
Morka						
Mladá morka, 2,5 kg	Rošt	1		180-190	-	70-90
Mladá morka, 2,5 kg	Rošt	1		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Zakrytý riad	1		240-250	-	80-110
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg	Rošt	1		180-200	-	80-100
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg	Rošt	1		170-180	2	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 upečie 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 12*

Pečenie a dusenie v riade

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

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

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

K pečeniu 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 sklenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

Pečenie a dusenie s pridaním pary

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

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

Pečené mäso nemusíte obracať.

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

Varenie v pare

V porovnaní s pridaním pary sa s funkciou varenia v pare pripraví mäso šetrnejšie, avšak nezíska kôrku. Zostane mimoriadne šťavnaté. Ako chuťový variant sa môžu kúsky mäsa pred varením v pare opiecť, čas prípravy sa skráti.

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

Kusy mäsa nemusíte obracať.

Použite dierovanú nádobu na varenie v pare, veľkosť XL, a pod ňu zasuňte univerzálny plech. Môžete použiť aj sklenú misku a postaviť ju na rošt.

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 osoľte 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 vznikať dym.

Teplotná sonda

Teplotná sonda umožňuje pečenie pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité upozornenia týkajúce sa používania teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Nájdete tam údaje o vsunutí teplotnej sondy, možných druhoch ohrevu a ďalšie informácie. ⟶ *"Teplotná sonda" na strane 27*

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 kúskov, 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 ⅔ 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:

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

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

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

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C / Stupeň grilovania	Intenzita pary	Trvanie v min.
Bravčové mäso						
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Rošt	1		180-200	-	120-130
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		180-190	1	110-130
Bravčové pečené s kožou, napr. pliecko, 2 kg	Rošt	1		190-200	-	130-140
Bravčové pečené s kožou, napr. pliecko, 2 kg	Nezakrytý riad	1		100	-	25-30
				170-180	1	60-80
				200-210	-	25-30
Bravčová panenka, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		220-230	-	70-80
Bravčová panenka, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		170-180	1	80-90
Bravčové rezně, 400 g	Rošt	2		220-230	-	20-25
Bravčové rezně, 400 g	Nezakrytý riad	1		210-220*	1	25-30
Bravčové rezně, 400 g	Nádoba na varenie v pare	2		100	-	18-20
Údené karé s kosťou, 1 kg (s pridaním vody)	Zakrytý riad	1		210-220	-	60-80
Údené karé s kosťou, 1 kg	Nezakrytý riad	1		160-170	1	70-80
Bravčové steaky, hrúbka 2 cm	Rošt	3		2	-	16-20

* predhrejte

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

*** Dolu zasuňte univerzálny plech do výšky zasunutia 1

**** po uplynutí 2/3 celkového času obráťte

***** bez obracania

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C / Stupeň grilovania	Intenzita pary	Trvanie v min.
Bravčové medailóniky, hrúbka 3 cm (5 min. predhriať)	Rošt	3		3*	-	8-12
Hovädzie mäso						
Hovädzie sviečková, stredne prepečená, 1 kg	Rošt	1		210-220	-	40-50
Hovädzie sviečková, stredne prepečená, 1 kg	Nezakrytý riad	1		190-200	1	50-60
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Zakrytý riad	1		200-220	-	130-140
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg**	Nezakrytý riad	1		150	3	30
				130	2	120-150
Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg	Rošt	1		220-230	-	60-70
Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		190-200	1	65-80
Hovädzí chvost, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		95	-	120-150
Steak, hrúbka 3 cm, stredne prepečený	Rošt	2		3	-	15-20
Burger, výška 3 – 4 cm****	Rošt	2		-	-	25-35
Teľacie mäso						
Teľacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		160-170	-	100-120
Teľacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		170-180	1	90-110
Teľacie koleno, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		200-210	-	100-110
Teľacie koleno, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		170-180	1	100-120
Jahňacie mäso						
Jahňacie stehno bez kostí, stredne prepečené, 1,5 kg	Rošt	1		170-190	-	50-70
Jahňacie stehno bez kostí, stredne prepečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		170-180	1	80-90
Jahňací chrbát s kosťou*****	Rošt	1		180-190	-	40-50
Jahňací chrbát s kosťou*****	Nezakrytý riad	1		200-210*	1	25-30
Jahňacie kotlety***	Rošt	2		3	-	12-18
Klobásy						
Grilovaná klobása	Rošt	2		3	-	10-20
Viedenské párky	Nádoba na varenie v pare	2		80	-	14-18
Teľacia klobása	Nádoba na varenie v pare	2		80	-	12-20
Mäsové jedlá						
Fašírka, 1 kg	Nezakrytý riad	1		170-180	-	70-80
Fašírka, 1 kg	Nezakrytý riad	1		190-200	1	70-80

* predhrejte

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

*** Dolu zasuňte univerzálny plech 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 zvoľte nižšiu teplotu a prípadne skráťte čas pečenia.
Kôrka je príliš tenká.	Zvýšte teplotu alebo na konci času pečenia na chvíľu zapnite gril.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte viac tekutiny.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte menej tekutiny.
Pri dusení sa mäso pripáli.	Nádoba na pečenie a pokrievka musia byť 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 opakovane zapína a vypína, to je normálne. Častosť 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 sklenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

Pečenie s pridaním pary

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

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

Rybu nemusíte obracať.

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

Varenie v pare

S funkciou varenia v pare sa ryba pripraví šetrnejšie a zostane mimoriadne šťavnatá.

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

Rybu nemusíte obracať.

Použite dierovanú nádobu na varenie v pare, veľkosť XL, a pod ňu zasuňte univerzálny plech. Môžete použiť aj sklenú misku a postaviť ju na rošt.

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

Teplotná sonda

Teplotná sonda umožňuje pečenie pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité upozornenia týkajúce sa používania teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Nájdete tam údaje o vsunutí teplotnej sondy, možných druhoch ohrevu a ďalšie informácie. ⟶ *"Teplotná sonda" na strane 27*

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
- Varenie v pare

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

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

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C / Stupeň grilovania	Intenzita pary	Trvanie v min.
Ryba						
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Rošt	1		170-190	-	20-30
Ryba, pečená, celá, 300 g, napr. pstruh	Univerzálny plech	1		170-180	2	15-20
				160-170	-	5-10
Ryba, varená v pare, v celku, 300 g, napr. pstruh	Nádoba na varenie v pare	2		80-90	-	15-25
Ryba, grilovaná, v celku, 1,5 kg, napr. losos	Rošt	1		170-190	-	30-40
Ryba, varená v pare, v celku, 1,5 kg, napr. treska	Nádoba na varenie v pare	2		80-90	-	35-50
Rybie filé						
Rybie filé, prírodné, grilované	Rošt	2		1*	-	15-25
Rybie filé, prírodné, varené v pare	Nádoba na varenie v pare	2		80-100	-	10-16
Rybie kotlety						
Rybie kotlety, hrúbka 3 cm**	Rošt	2		3	-	18-22
Ryba, zmrazená						
Ryba, v celku, 300 g, napr. pstruh	Nádoba na varenie v pare	2		80-100	-	20-25
Rybie filé, prírodné	Zakrytý riad	1		210-230	-	25-40
Rybie filé, zapečené***	Univerzálny plech	1		-	-	-
Rybie filé, prepečené	Nezakrytý riad	1		200-220	2	35-45
Rybie prsty***	Plech na pečenie	1		-	-	-

* predhrejte

** Dolu zasuňte univerzálny plech do výšky zasunutia 1

*** Dodržiavajte údaje na obale

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C / Stupeň grilovania	Intenzita pary	Trvanie v min.
Jedlá z rýb						
Rybia terina	Forma terina	1		70-80	-	45-80
* predhrejte						
** Dolu zasuňte univerzálny plech do výšky zasunutia 1						
*** Dodržiavajte údaje na obale						

Zelenina, prílohy a vajcia

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

Varenie v pare

Používajte len originálne príslušenstvo. Pri varení v pare v dierovanej nádobe na varenie v pare veľkosti XL, zasuňte pod ňu navyše vždy univerzálny plech. Kvapkajúca tekutina sa zachytí.

Varenie v pare na jednej úrovni
Používajte výšky zasunutia uvedené v tabuľkách nastavení.

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

- Rošt a zavesené nádoby na varenie v pare, veľkosť S, dierované a/alebo nedierované: výška 3
- Dierovaná nádoba na varenie v pare, veľkosť XL: výška 2

Riad
Keď použijete riad, postavte ho na rošt alebo do dierovanej nádoby na varenie v pare veľkosti XL.

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

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

Čas ohrevu a množstvo
Časy trvania pri varení v pare závisia od veľkosti kúskov, ale nezávisia od celkového množstva. Pri väčšom celkovom množstve sa predĺži čas rozohrievania, nie čas ohrevu.

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

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

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

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

Pečenie a grilovanie

Používajte len originálne príslušenstvo.

Príprava na jednej úrovni
Používajte výšky zasunutia uvedené v tabuľkách nastavení.

Príprava na dvoch úrovniach
Použite 4D horúci vzduch. Súčasne zasunuté plechy nemusia byť súčasne hotové.

- Univerzálny plech: 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 zaistí rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

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

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

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

Použité druhy ohrevu:
- 4D horúci vzduch
- Gril, veľká plocha
- coolStart-Funkcia
- Varenie v pare

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:
- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C / Stupeň grilovania	Intenzita pary	Trvanie v min.
Zelenina, čerstvá						
Artičoky, celé, varené v pare	Nádoba na varenie v pare	2		100	-	30-35
Karfiol, celý, varený v pare	Nádoba na varenie v pare	2		100	-	25-35
Ružičky brokolice, varené v pare	Nádoba na varenie v pare	2		100	-	6-9
Zelená fazuľka, varená v pare	Nádoba na varenie v pare	2		100	-	18-25
Plátky karotky, varené v pare	Nádoba na varenie v pare	2		100	-	10-20
Plátky kalerábu varené v pare	Nádoba na varenie v pare	2		100	-	20-25
Kolieska póru, varené v pare	Nádoba na varenie v pare	2		100	-	6-9
Kukuričné klasy, varené v pare	Nádoba na varenie v pare	2		100	-	30-40
Červená repa, celá, varená v pare	Nádoba na varenie v pare	2		100	-	43-50
Biela špargľa, celá varená v pare	Nádoba na varenie v pare	2		100	-	7-15
Špenát, varený v pare	Nádoba na varenie v pare	2		100	-	2-3
Plátky cukety, varené v pare	Nádoba na varenie v pare	2		100	-	3-4
Zelenina, mrazená						
Špenát	Nádoba na varenie v pare	2		100	-	15-25
Karfiol	Nádoba na varenie v pare	2		100	-	5-8
Zelená fazuľka	Nádoba na varenie v pare	2		100	-	6-10
Brokolica	Nádoba na varenie v pare	2		100	-	6-7
Hrášok	Nádoba na varenie v pare	2		100	-	3-10
Karotka	Nádoba na varenie v pare	2		100	-	4-6
Kel	Nádoba na varenie v pare	2		100	-	5-10
Miešaná zelenina, 1 kg	Nádoba na varenie v pare	2		100	-	10-15
Zeleninové jedlá						
Grilovaná zelenina	Univerzálny plech	3		3	-	10-15
Zeleninový puding, varený v pare	Porciové formy	1		100	-	50-70
Zemiaky						
Pečené zemiaky, polovice	Univerzálny plech	1		160-180	-	45-60
Pečené zemiaky, polovice	Univerzálny plech	2		180-190	1	40-50
Zemiaky varené v šupke, celé	Nádoba na varenie v pare	2		100	-	35-45
Varené zemiaky, rozštvrtené	Nádoba na varenie v pare	2		100	-	20-25
Knedličky	Nádoba na varenie v pare	2		95	-	20-25
Zemiakové výrobky, zmrazené						
Zemiakové rösti*	Univerzálny plech	2		-	-	-
Zemiakové taštičky, plnené*	Univerzálny plech	1		-	-	-
Krokety*	Plech na pečenie	1		-	-	-
Zemiakové hranolčeky*	Plech na pečenie	1		-	-	-
Zemiakové hranolčeky, 2 úrovne (priebežne obráťte)	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		200-220	-	30-40

* Dodržiavajte údaje na obale

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C / Stupeň grilovania	Intenzita pary	Trvanie v min.
Ryža						
Ryža basmati, 1:1,5	Plochý riad	1		100	-	20-30
Dlhozrnná ryža, 1:1,5	Plochý riad	1		100	-	20-30
Ryža naturál, 1:1,5	Plochý riad	1		100	-	35-45
Predparená ryža, 1:1,5	Plochý riad	1		100	-	15-20
Rizoto, 1:2	Plochý riad	1		100	-	25-35
Obilniny						
Kuskus, 1:1	Plochý riad	1		100	-	6-10
Proso, celé, 1:2,5	Plochý riad	1		100	-	25-35
Polenta/kukuričná krupica, 1:5	Plochý riad	1		100	-	20-45
Krúpy, 1:2,5	Plochý riad	1		80-100	-	35-45
Veľkozrnná šošovica, 1:2	Plochý riad	1		100	-	35-50
Fazuľa, biela, namočená do mäkka, 1:2	Plochý riad	1		100	-	65-75
Krupicové halušky	Nádoba na varenie v pare	2		95	-	6-10
Vajce						
Vajcová závarka do polievky z 2 vajec	Nezakrytý riad	1		80	-	14-16
Vajcia, natvrdo	Nádoba na varenie v pare	2		100	-	9-11
Vajcia, namäkko	Nádoba na varenie v pare	2		100	-	6-8
* Dodržiavajte údaje na obale						

Dezert

S vaším spotrebičom môžete úplne jednoducho pripravovať rôzne dezerty.

Príprava jogurtu

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

1. 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 schladiť do chladničky.

Príprava mliečnej ryže

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

Kompót

Odvážte ovocie a pridajte cca ⅓ množstva vody. Podľa chuti pridajte cukor a koreniny. Nastavenie podľa údajov v tabuľke.

Crème Caramel a Crème Brûlée

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

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

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

Parené buchty

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

Použité druhy ohrevu:
- Varenie v pare
- Kysnutie cesta

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň kysnutia	Trvanie v min.
Crème brûlée	Porciové formy	1		85	20-30
Créme caramel	Porciové formy	1		85	25-35
Parené buchty	Univerzálny plech	1		100	25-30
Jogurt	Porciové formy	Dno varného priestoru		1	300-360
Mliečna ryža, 1:2,5	Univerzálny plech	1		100	35-45
Ovocný kompót	Univerzálny plech	1		100	10-20

Príprava menu

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

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

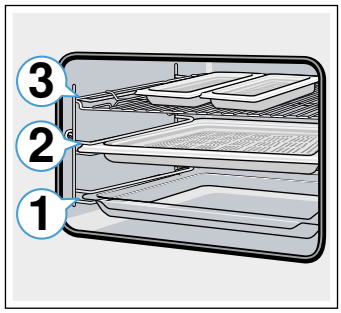
Varenie v pare

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

Dodržiavajte pokyny v jednotlivých odsekoch tejto kapitoly:
- čas rozohrievania sa líši v závislosti od veľkosti a hmotnosti jedál
- čas ohrevu nezávisí od množstva
- používajte riad odolný voči pare
- Suflé zakrývajte fóliou
- univerzálny plech vždy zasúvajte vo výške 1

Výšky zasunutia príslušenstva

Príslušenstvo zasúvajte vždy v uvedenom poradí:
- Výška 3: rošt s nádobou na varenie v pare, veľkosť S
- Výška 2: nádoba na varenie v pare, veľkosť XL
- Výška 1: univerzálny plech



Odporúčané hodnoty nastavenia

Použite druh ohrevu:
- Varenie v pare

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Trvanie v min.
Filé z lososa, mrazené	nedierovaná nádoba na varenie v pare, veľkosť S	3		100	20
Brokolica	dierovaná nádoba na varenie v pare, veľkosť XL	2		100	9
Varené zemiaky, rozštvrtené	dierovaná nádoba na varenie v pare, veľkosť S	3		100	25

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 zasuňte do chladného, prázdneho vnútorného priestoru. Zvoľte pri Horúcom vzduchu eko teplotu v rozmedzí 125 °C až 250 °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.

Príslušenstvo

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

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

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

Formy na pečenie 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 nezhnedne 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

Tu nájdete údaje pre rôzne pokrmy. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí 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	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Trvanie v min.
Koláče vo formách					
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
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		150-160	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					
Mafiny	Plech na mafiny	2		160-180	15-30
Malé koláčiky	Plech na pečenie	1		150-160	25-35
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	2		170-190	25-50
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	1		200-220	35-45
Sušienky	Plech na pečenie	2		140-160	15-30
Striekané pečivo	Plech na pečenie	2		140-150	25-40
Drobné pečivo z kysnutého cesta	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 plech	1		240-250	20-25
Pečivo, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	1		170-190	15-20
Pečivo, 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
Teľacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		170-180	110-130
Ryba					
Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh	Zakrytý riad	1		190-210	25-35

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Trvanie 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	■ Časy ohrevu zachovávajte čo najkratšie. ■ Opekajte jedlá do zlatista, nie príliš do hneda. ■ 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. Vajíčko alebo žĺtok znižujú tvorbu akrylamidu.
Zemiakové hranolčeky na prípravu v rúre na pečenie	V jednej vrstve ich rovnomerne rozmiestite na plech. Na každom plechu pečte min. 400 g, aby sa hranolčeky nevysušili.

Mierny ohrev

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

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

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

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

Po upečení na miernom ohreve sa môže mäso hneď narezať. Odpočívanie nie je potrebné. Špeciálnou metódou pečenia sa mäso 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 spustite 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	Trvanie v min.
Hydina						
Kačacie prsia, doružova, každé po 300 g	Nezakrytý riad	1		6-8	95*	45-60
Filet z kuracích pŕs, po 200 g, prepečený	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	Trvanie 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		4-8	85*	45-70
Hovädzie mäso						
Hovädzie pečené (bok), hrúbka 6 – 7 cm, 1,5 kg, prepečené	Nezakrytý riad	1		6-8	100*	150-190
Hovädzie sviečková, 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/rampstek, hrúbka 4 cm	Nezakrytý riad	1		4	85*	40-60
Teľacie mäso						
Teľacie pečené, hrúbka 4 – 5 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		6-8	85*	100-130
Teľacie pečené, hrúbka 7 – 10 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		6-8	85*	150-210
Teľacia sviečková, v celku, 800 g	Nezakrytý riad	1		4-6	85*	70-120
Teľacie 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 pŕs 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 taniere a mäso servírujte s veľmi horúcou omáčkou.

Sušenie

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

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

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

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

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

Na sušenie použite nasledovnú výšku 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:
- Sušenie

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v hodinách
Jadrové ovocie (kolieska jabĺk, hrúbka 3 mm, na rošt 200 g)	Rošt	2		80	6-8
Kôstkové ovocie (slivky)	Rošt	2		80	8-10
Koreňová zelenina (karotka), strúhaná, blanšírovaná	Rošt	2		80	6-9
Plátky húb	Rošt	2		60	6-8
Bylinky, očistené	1 – 2 rošty	-		60	2-6

Zaváranie a odšťavovanie

Váš spotrebič je vhodný aj na zaváranie a odšťavovanie.

Zaváranie

Vo vašom spotrebiči môžete zavárať ovocie a zeleninu.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!
Keď sa potraviny zavárajú nesprávne, zaváracie poháre môžu prasknúť. Držte sa údajov na zaváranie.

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

Tip: Na čistenie pohárov môžete použiť funkciu dezinfikovania.

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

Zaváracie poháre sa počas zavárania nesmú dotýkať varného priestoru.

Príprava ovocia a zeleniny
Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

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

Ovocie: Zaváracie poháre naplňte ovocím a zalejte horúcim cukrovým roztokom bez peny (cca 400 ml na 1-litrový pohár). Na jeden liter vody:
- cca 250 g cukru, ak je ovocie sladké
- cca 500 g cukru, ak je ovocie kyslé

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

Utrite okraje pohárov, musia byť čisté. Na každý pohár položte mokrú gumičku a viečko. Poháre zatvorte svorkami. Poháre postavte do dierovanej nádoby na varenie v pare veľkosti XL tak, aby sa navzájom nedotýkali. Nastavte podľa údajov v tabuľke.

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

Potom varný priestor utrite.

Odšťavovanie

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

Bobule potom dajte do dierovanej nádoby na varenie v pare, veľkosť XL a zasuňte do výšky 2. Na zachytenie šťavy zasuňte pod to univerzálny plech. Nastavte podľa údajov v tabuľke.

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

Potom varný priestor utrite.

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

Použite druh ohrevu:
- Varenie v pare

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Trvanie v min.
Zaváranie					
Zelenina, napr. karotka	1 litrové zaváracie poháre + nádoba na varenie v pare XL	1		100	30-120
Kôstkové ovocie, napr. čerešne, slivky	1 litrové zaváracie poháre + nádoba na varenie v pare XL	1		100	25-30

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Trvanie v min.
Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody	1 litrové zaváracie poháre + nádoba na varenie v pare XL	1		100	25-30
Odšťavovanie					
Maliny	Nádoba na varenie v pare	2		100	30-45
Ríbezle	Nádoba na varenie v pare	2		100	40-50

Fľaštičky dezinfikujte a hygiena

S vaším spotrebičom môžete celkom jednoducho dezinfikovať riad a dojčenské fľaštičky. Postup zodpovedá bežnému vyváraniu.

Fľaštičky dezinfikovať

Fľaštičky vyčistite vždy hneď po vypití kefkou na fľaše. Nakoniec ich umyte v umývačke riadu.

Postavte fľaštičky do držiaka nádoby na varenie v pare, veľkosť XL, aby ste sa ich nedotýkali. Spustite program „Dezinfikovanie". Spotrebič po dezinfikovaní umyte. Po dezinfikovaní fľaštičky vysušte čistou utierkou.

Hygiena

Váš spotrebič sa hodí tiež na prípravu pohárov na marmeládu alebo zaváracích pohárov a príslušných viečok.

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

Odporúčané časy sú závislé od použitých pohárov.

Použite druh ohrevu:
- Varenie v pare

Jedlo	Príslušenstvo	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Trvanie v min.
Hygiena					
Príprava pohárov na marmeládu alebo zaváracích pohárov	Nádoba na varenie v pare XL	1		100	10-15
Dodatočné spracovanie pohárov na marmeládu	Nádoba na varenie v pare XL	1		100	15-20
Sterilizovať čistý riad*	Nádoba na varenie v pare XL	1		100	15-20
* Tento postup zodpovedá bežnému vyváraniu.					

Kysnutie cesta

S druhom ohrevu „Kysnutie cesta" cesto vykysne výrazne rýchlejšie ako pri izbovej teplote a nevysuší sa. Prevádzku spustite len vtedy, keď je varný priestor úplne vychladnutý.

Cesto nechajte vždy dvakrát vykysnúť. Dodržiavajte údaje v tabuľkách nastavení 1. a 2. kysnutie (kysnuté cesto kysnutie tvarovaného cesta).

Prvé kysnutie
Pri prvom kysnutí položte misku s cestom na rošt. Nastavte podľa údajov v tabuľke.

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

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

Pred pečením vytrite vlhkosť z varného priestoru.

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

Použite druh ohrevu:
- Kysnutie cesta

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Trvanie v min.
Kysnuté cesto, sladké						
Napr. kysnuté pečivo	Miska	1		Prvé kysnutie	35-40	30-45
	Univerzálny plech	1		Druhé kysnutie	35-40	10-20

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Trvanie v min.
tukové cesto, napr. panettone	Miska	1		Prvé kysnutie	35-40	20-40
	Forma na rošte	1		Druhé kysnutie	35-40	10-20
Kysnuté cesto, pikantné						
Napr. pizza	Miska	1		Prvé kysnutie	40-45	40-90
	Univerzálny plech	1		Druhé kysnutie	40-45	30-60
Chlebové cesto						
Biely chlieb	Miska	1		Prvé kysnutie	35-40	30-40
	Univerzálny plech	1		Druhé kysnutie	35-40	15-25
Miešaný chlieb	Miska	1		Prvé kysnutie	35-40	25-40
	Univerzálny plech	1		Druhé kysnutie	35-40	10-20
Pečivo	Miska	1		Prvé kysnutie	35-40	30-40
	Univerzálny plech	1		Druhé kysnutie	35-40	15-25

Rozmrazte

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

Zmrazenú potravinu pred rozmrazovaním vyberte z obalu.

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

Pečivo položte na rošt.

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

Použité druhy ohrevu:
- 4D horúci vzduch
- Rozmrazovanie

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Trvanie v min.
Chlieb, pečivo					
všeobecne	Plech na pečenie	1		50	40-70
Koláč					
Koláč, šťavnatý	Plech na pečenie	1		50	70-90
Koláč, suchý	Plech na pečenie	1		60	60-75
Ovocie, zelenina					
Bobuľové ovocie	Nádoba na varenie v pare	2		30-40	10-15
Zelenina	Nádoba na varenie v pare	2		40-50	15-50

Sous-vide

Varenie sous-vide znamená varenie „pod vákuom“ pri nízkych teplotách 50 – 95 °C a pri 100 % pare.

Varenie sous-vide je šetrným spôsobom prípravy mäsa, rýb, zeleniny a dezertov. Jedlá sa komorovým vákuovačom vzduchotesne zvaria do špeciálnych vákuovacích vreciek, ktoré sú odolné voči vysokým teplotám.

Vďaka ochrannému obalu vákuovacieho vrecka sa zachovajú výživné a aromatické látky. Nízke teploty

a priamy prenos tepla umožňuje kontrolovane dosiahnuť ľubovoľný bod varenia. Rozvarenie jedla je takmer nemožné.

Porcie
Všimnite si množstvá a veľkosti kusov uvedené v tabuľke nastavení. Pri väčších množstvách a kusoch sa musí čas ohrevu vhodne prispôsobiť. Spotrebič môže variť metódou sous-vide maximálne 2 kg jedál.

Uvedené množstvá rýb, mäsa a hydiny zodpovedajú jednej až dvom porciám. Pre zeleninu a dezert bolo zvolené množstvo na porciu pre štyri osoby.

Úrovne zasunutia
Variť možno až na dvoch úrovniach. Na tento účel zasuňte univerzálny pekáč na zachytávanie kvapkajúceho kondenzátu vždy do úrovne 1. Rošty umiestnite príslušne vyššie.

Hygiena

⚠ Varovanie – Zdravotné riziko!
Varenie metódou sous-vide prebieha pri nízkych teplotách. Preto bezpodmienečne dodržiavajte nasledovné pokyny a upozornenia týkajúce sa používania a hygieny:

- Používajte len čerstvé potraviny bezchybnej a najlepšej kvality.
- Umyte a vydezinfikujte si ruky. Používajte jednorazové rukavice alebo kliešte na varenie/grilovacie kliešte.
- Hygienicky kritické potraviny, napr. hydinu, vajcia a ryby pripravujte zvlášť pozorne.
- Ovocie a zeleninu vždy dôkladne umyte a/alebo ošúpte.
- Povrchy a dosky na krájanie vždy udržiavajte čisté. Na rôzne druhy potravín používajte rôzne dosky na krájanie.
- Dodržiavajte chladiaci reťazec. Prerušte ho len krátko pred prípravou potravín a vákuované jedlá potom znova uskladnite v chladničke, kým začnete s varením. Pripravené jedlá skladujte maximálne 24 hodín.
- Jedlá sú vhodné len na okamžitú konzumáciu. Po uvarení jedlá okamžite skonzumujte a dlhšie ich neskladujte, ani v chladničke. Tieto jedlá nie sú vhodné na opätovné zohrievanie.

Tip: Pretože sa na takmer všetkých povrchoch potravín tvoria zárodky, môžete tieto najlepšie usmrtiť tým, že vákuované a ešte neuvarené jedlo podržíte maximálne 3 sekundy vo vriacej vode. Takto budú vaše prísady bez zárodkov a hygienicky najlepšie pripravené na varenie metódou sous-vide. Následne dajte vákuovacie vrecko do varného priestoru, aby sa zvarilo metódou sous-vide.

Vákuovacie vrecká
Na varenie sous-vide používajte len vákuovacie vrecká, ktoré sú určené na tento účel a ktoré sú odolné voči vysokým teplotám.

Vákuovacie vrecko sa smie použiť iba jedenkrát. Nepoužívajte ho viackrát.

Jedlá nevarte vo vreckách, v ktorých ste ich kúpili (napr. porciované ryby). Tieto vrecká nie sú vhodné na varenie metódou sous-vide.

Vákuovanie
Na vákuovanie jedál používajte komorový vákuovač, ktorý dokáže vytvoriť 99 % vákuum. Len tak možno docieliť rovnomerný prenos tepla, a tým aj perfektný výsledok varenia.

Upozornenie: Na naplnenie vákuovacieho vrecka preklopte okraj vrecka o 3 – 4 cm a umiestnite ho do nádoby, napr. do odmerky.

Pred varením skontrolujte, či je vákuovacie vrecko neporušené. Dbajte na nasledujúce body:

- Vo vákuovacom vrecku sa nenachádza/takmer nenachádza vzduch.
- Zvar je bezchybne uzatvorený.
- Vo vákuovacom vrecku nie sú žiadne diery. Nepoužívajte sondu teploty v strede.
- Kúsky mäsa alebo ryby nepokladajte na seba.
- Zeleninu a dezert vákuujte podľa možnosti na plocho.
- Na bezchybné zvarenie je dôležité, aby okraj vákuovacieho vrecka nebol v oblasti zvaru omočený zvyškami potravín.

V prípade pochybností naplňte varenú potravinu do nového vákuovacieho vrecka a znova vytvorte vákuum.

Potraviny by sa mali vákuovať maximálne jeden deň pred varením. Len tak sa dá zabrániť, aby z jedla unikali plyny (napr. zo zeleniny), ktoré zamedzujú prenosu tepla alebo sa tlakom vo vákuu zmenila štruktúra jedla, a tým aj vlastnosti pri varení.

Kvalita potravín
Kvalita výsledku varenia je na 100 % ovplyvnená vlastnosťami východiskového tovaru. Používajte len čerstvé potraviny najlepšej triedy kvality. Len tak sa dá zabezpečiť bezpečný a chuťovo bezchybný výsledok varenia.

Príprava
Varením vo vákuu nemôžu unikať arómy. Pritom je potrebná prihliadať na to, že zvyčajné množstvá aróm, ako korenie, bylinky a cesnak môžu chuť podstatne výraznejšie ovplyvniť, resp. zintenzívniť. Začnite preto najskôr s polovicou pre vás zvyčajného množstva.

Ak je východiskový tovar vysokej kvality, často stačí pridať do vákuovacieho vrecka len malý kúsok masla a trochu soli a čierneho korenia. Na dosiahnutie chuťového zážitku väčšinou stačí zintenzívnenie prirodzenej arómy potravín.

Tieto prísady ovplyvňujú prípravu jedál
- Soľ a cukor skracujú čas varenia
- Potraviny s obsahom kyselín, ako napríklad citróny alebo ocot, robia jedlá tuhšími
- Alkohol alebo cesnak pridávajú jedlám nepríjemnú príchuť

Vákuované jedlá neklaďte na rošty na seba, ale tesne vedľa seba. Aby sa teplo rovnomerne rozvádzalo, potraviny by sa nemali navzájom dotýkať. Univerzálny pekáč vždy zasuňte do úrovne 1, aby sa zachytával kvapkajúci kondenzát.

Pozor!
Nebezpečenstvo poškodení nábytku
Pre varenie metódou sous-vide používajte iba jednu náplň nádržky na vodu. Nepoužívajte druhú náplň nádržky na vodu, pretože sa inak na dne varného priestoru nazhromaždí veľa vody. Voda môže vytekať z varného priestoru.

Príprava potravín z tabuľky nastavení je dimenzovaná na množstvo jednej náplne nádržky na vodu.

Všeobecne platí pri úplne naplnenej nádržke na vodu podľa teploty nasledujúca maximálny čas pečenia:

Teplota v °C	Max. čas v min.
50	270
60	210
70	150
80	120
90	90

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo obarenia!
Horúca voda sa počas pečenia zhromažďuje na vákuovacom vrecku. Vákuovacie vrecko opatrne nadvihnite pomocou chňapky na hrnce tak, aby horúca voda odtiekla do univerzálneho pekáča alebo do varnej nádoby. Následne vákuovacie vrecko opatrne vyberte za pomoci chňapky na hrniec.

Po procese varenia nechajte varný priestor najskôr vychladnúť, potom hubkou poutierajte dno varného priestoru.

Vákuovacie vrecko zvonku osušte, odložte do čistej nádoby a otvorte nožnicami. Celý obsah vrecka aj s tekutinou dajte do nádoby. Z varenia alebo z marinády môžete pripraviť omáčky.

Jedlo sa po varení metódou sous-vide môže dokončiť nasledovne:

Mäso: krátko a prudko opekajte na panvici niekoľko sekúnd z každej strany. Získa tak krásnu kôrku a zvyčajnú arómu pečenia bez toho, aby sa rozvarilo.

Dôležité: mäso osušte kuchynskou utierkou, kým ho dáte do horúceho oleja, aby ste zabránili striekaniu tuku.

Zelenina: krátko opečte na panvici, aby ste získali arómu pečenia. Pritom sa môže bez problémov dochutiť alebo zmiešať s inými prísadami.

Ryba: okoreňte a polejte horúcim maslom.

Čas opekania predĺžte, ak potravina po varení sous-vide ešte nie je hotová podľa vašej chuti.

Jedlá servírujte na predhriatych tanieroch a pokiaľ je to možné, s horúcou omáčkou alebo maslom, pretože varenie sous-vide prebieha pri relatívne nízkych teplotách.

Potravina	Príslušenstvo	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas varenia v min	Tip/upozornenie
Mäso					
Teľací steak, medium, hrúbka 2 cm	Rošt + univerzálny pekáč		60	80	Dajte do vákua s maslom a rozmarínom.
Hovädzí steak (z boku, chrbta atď.), anglicky, hrúbka 2 – 3 cm	Rošt + univerzálny pekáč		58	90	
Hovädzí steak (z boku, chrbta atď.), medium, hrúbka 2 – 3 cm	Rošt + univerzálny pekáč		62	80	
Hovädzie filé, kus, anglické, hrúbka 3 – 4 cm	Rošt + univerzálny pekáč		58	100	
Hovädzie filé, kus, medium, hrúbka 3 – 4 cm	Rošt + univerzálny pekáč		62	90	
Bravčové medailóniky (po 80 g)	Rošt + univerzálny pekáč		63	75	Dajte do vákua s maslom a bazalkou.
Jahňací chrbát, bez kosti	Rošt + univerzálny pekáč		58	50	Dajte do vákua s trochou soli, maslom a tymianom.
Hydina					
Kačacie prsia (po 350 g)	Rošt + univerzálny pekáč		62	70	Narežte tukovú vrstvu, stranu mäsa posypte trochou čierneho korenia a soli a dajte do vákua s malým kúskom pomarančovej kôry.
Kuracie prsia (po 250 g)	Rošt + univerzálny pekáč		65	60	Dajte do vákua s maslom, trochou soli a tymianom.
Ryba					
Treska (po 140 g)	Rošt + univerzálny pekáč		58	25	Dajte do vákua s maslom a trochou soli.
Kambala/kambala veľká (po 150 g)	Rošt + univerzálny pekáč		58	30	
Zubáč (po 140 g)	Rošt + univerzálny pekáč		60	20	

Potravina	Príslušenstvo	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas varenia v min	Tip/upozornenie
Zelenina					
Karfiol (500 g)	Rošt + univerzálny pekáč		85	40 – 50	Dajte do vákua s trochou vody, masla, soli a muškátu.
Šampiňóny, štvrtiny (500 g)	Rošt + univerzálny pekáč		85	20 – 25	Dajte do vákua s maslom, rozmarínom, trochou cesnaku a soli.
Chicorée, polovice (4 – 6 kusov)	Rošt + univerzálny pekáč		85	40 – 45	Dajte do vákua s pomarančovou šťavou, cukrom, soľou, maslom a tymianom.
Zelená špargľa, v celku (600 g)	Rošt + univerzálny pekáč		85	20 – 30	Zostane krásne zelená, keď ju pred vákuovaním oblanšírujete. Dajte do vákua s maslom, soľou, trochou cukru a čiernym korením.
Karotky, plátky, 0,5 cm (600 g)	Rošt + univerzálny pekáč		90	70 – 80	Dajte do vákua s pomarančovou šťavou, karí a maslom.
Zemiaky, ošúpané, štvrtiny (800 g)	Rošt + univerzálny pekáč		95	35 – 45	Dajte do vákua s maslom a soľou. Dobré na ďalšie spracovanie, napr. na šalát.
Cherry paradajky, celé alebo polovice (500 g)	Rošt + univerzálny pekáč		58	25 – 35	Zmiešajte červené a žlté cherry paradajky. Dajte do vákua s olivovým olejom, soľou a cukrom.
Tekvica, nakrájaná na kocky 2 x 2 cm (600 g)	Rošt + univerzálny pekáč		90	25 – 35	Čas ohrevu sa môže podľa druhu tekvice líšiť.
Cuketa, plátky, 1 cm (600 g)	Rošt + univerzálny pekáč		85	25 – 30	Dajte do vákua s olivovým olejom, soľou a tymianom.
Cukrový strukový hrášok, celý (500 g)	Rošt + univerzálny pekáč		85	5 – 10	Dajte do vákua s maslom a soľou.
Dezert					
Ananás, plátky, 1,5 cm (400 g)	Rošt + univerzálny pekáč		85	70 – 80	Dajte do vákua s maslom, medom a vanilkou.
Jablká, ošúpané, plátky 0,5 cm (2 – 4 kusy)	Rošt + univerzálny pekáč		85	15 – 25	Dajte do vákua s karamelovou omáčkou. Čas ohrevu sa môže podľa druhu jabĺk.
Banány, celé (2 – 4 kusy)	Rošt + univerzálny pekáč		65	20 – 25	Dajte do vákua s maslom, medom a vanilkovým strukom.
Hruška, ošúpaná, krížalky (2 – 4 kusy)	Rošt + univerzálny pekáč		85	25 – 35	Osladťe medom alebo cukrom.
Kumkváty, polovice (12 – 16 kusov)	Rošt + univerzálny pekáč		85	75 – 80	Umyte horúcou vodou, rozpoľte a odkôstkujte. Dajte do vákua s maslom, vanilkovým strukom, medom a marhuľovou marmeládou.
Vanilková omáčka (0,5 l)	Rošt + univerzálny pekáč		80	15 – 25	Zmiešajte a dajte do vákua 0,5 l mlieka, 1 vajce, 3 žĺtky, 80 g cukru, dreň vanilkového struku.

Regeneračné zohrievanie

S druhom ohrevu Regeneračné zohrievanie sa jedlá šetrne zohrejú s pridaním pary. Budú chutiť a vyzerať ako čerstvo pripravené. Aj pečivo z predchádzajúceho dňa sa môže zapiecť.

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

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

Jedlo počas regeneračného zohrievania nezakrývajte.

Jedlo v nádobe položte na rošt alebo ho položte priamo na rošt do výšky 1.

Počas prevádzky neotvárajte dvierka spotrebiča, ináč unikne para.

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

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

Použite druh ohrevu:
- Regeneračné zohrievanie

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

Udržiavanie teploty

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

Jedlá nezakrývajte.

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

Rôzne stupne pary sú vhodné na udržiavanie teploty:
- Stupeň 1: kusy pečeného mäsa a minútok
- Stupeň 2: nákypy a prílohy
- Stupeň 3: eintopfy a polievka

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

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.

Použité druhy ohrevu:
- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Stupeň pre pizzu
- Intenzívny ohrev

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

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

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas trvania v min.
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
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z čierneho plechu, Ø 20 cm	1		170-180	-	65-90
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

Varenie v pare

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

Výšky zasunutia pri varení v pare na jednej úrovni (použite maximálne 2,5 kg):
- Dierovaná nádoba na varenie v pare, veľkosť XL: výška 2

Výšky zasunutia pri varení v pare na dvoch úrovniach (na jednu úroveň použite maximálne 1,8 kg):
- Dierovaná nádoba na varenie v pare, veľkosť XL: výška 3
- Dierovaná nádoba na varenie v pare, veľkosť XL: výška 2

Použite druh ohrevu:
- Varenie v pare

Jedlo	Príslušenstvo	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Trvanie v min.
Varenie v pare					
Hrášok, mrazený, dve nádoby, po 1,8 kg	2 x nádoba na varenie v pare XL + univerzálny plech	3+2+1		100	3-15**
Brokolica, čerstvá, 300 g	Nádoba na varenie v pare XL	2		100*	6-7***
Brokolica, čerstvá, jedna nádoba	Nádoba na varenie v pare XL	2		100*	6-7***
* predhrejte ** Kontrola sa ukončí po dosiahnutí 85 °C na najchladnejšom mieste (pozrite IEC 60350-1) *** Porovnateľný stupeň varenia medzi referenčnou vzorkou a hlavnou vzorkou sa docieli, keď je referenčná vzorka varená 5 minút (vyrobená ako je uvedené v IEC 60350-1).					

Grilovanie

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

Použite druh ohrevu:
- Gril, veľká plocha

Jedlo	Príslušenstvo	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Trvanie v min.
Grilovanie					
Toast opiecť dohneda	Rošt	3		3	3-6
Beefburger, 12 kusov*	Rošt	2		3	25-35
* 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 licencii k ochrannej známke Siemens AG

9001340441
981210