

SIEMENS



Vestavná pečicí trouba

CS658GRW1

www.siemens-home.com/cz

cs Návod k použití



Obsah

	Použití podle určení	4
	Důležitá bezpečnostní upozornění	5
	Obecně	5
	Pára	6
	Pečicí sonda	6
	Čistící funkce	6
	Příčiny poškození	6
	Obecně	6
	Pára	7
	Ochrana životního prostředí	7
	Úspora energie	7
	Ekologická likvidace	7
	Seznámení se spotřebičem	8
	Ovládací panel	8
	Ovládací prvky	8
	Displej	9
	Menu Druhy provozu	9
	Druhy ohřevu	10
	Pára	11
	Další informace	11
	Funkce pečicího prostoru	11
	Nádržka na vodu	11
	Příslušenství	12
	Dodávané příslušenství	12
	Zasunutí příslušenství	12
	Zvláštní příslušenství	13
	Před prvním použitím	14
	Před prvním uvedením do provozu	14
	První uvedení do provozu	14
	Kalibrace spotřebiče a čištění varného prostoru	15
	Čištění příslušenství	15
	Obsluha spotřebiče	16
	Zapnutí a vypnutí spotřebiče	16
	Spouštění a přerušení provozu	16
	Nastavení druhu provozu	16
	Nastavení druhu ohřevu a teploty	16
	Rychloohřev	16
	Pára	17
	Vaření v páře FullSteam	17
	Vaření s přidáváním páry	18
	Regenerace	18
	Kynutí těsta	19
	Rozmrazování	19
	Naplnění nádržky na vodu	19
	Po každém provozu s párou	20
	Časové funkce	21
	Budík	21
	Doba trvání	21
	Čas konce	22
	Dětská pojistka	22
	Aktivace a deaktivace	22
	Základní nastavení	23
	Změna nastavení	23
	Seznam nastavení	23
	Změna času	23
	Program sabat	24
	Spouštění programu sabat	24
	Teploměr pečené	24
	Druhy ohřevu	24
	Zapíchnutí pečicí sondy do pečeného pokrmu	24
	Nastavení teploty středu	25
	Teploty středu různých potravin	26
	Čistící funkce	26
	Čistící funkce	26
	Odvápnění	27
	Čistící prostředky	28
	Vhodné čisticí prostředky	28
	Plochy v pečicího prostoru	29
	Udržování spotřebiče v čistotě	29
	Rámý	30
	Vysazení a zavěšení ráků	30
	Dvířka spotřebiče	30
	Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče	30
	Demontáž krytu dvířek	31
	Demontáž a montáž skleněných tabulek	31
	Porucha, co je nutno udělat?	33
	Tabulka závad	33
	Překročena maximální doba provozu	34
	Osvětlení varného prostoru	34
	Zákaznický servis	34
	Číslo výrobku a výrobní číslo	34
	Pokrmý	35
	Upozornění k nastavením	35
	Snímač pečení	35
	Volba a nastavení pokrmů	35

**Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu 36**

Nepoužívejte silikonové formy	36
Koláče a drobné pečivo	36
Chléb a housky	39
Pizza, quiche a pikantní koláče	41
Nákyp a suflé	43
Drůbež	44
Maso	46
Ryby	49
Zelenina, přílohy a vejce	51
Dezerty	54
Úspora energie s druhy ohřevu eco	54
Akrylamid v potravinách	56
Mírný ohřev	56
Sušení	57
Zavařování, odšťavňování a sterilizace	58
Kynutí těsta	59
Rozmrazování	60
Regenerace	60
Udržování teploty	61
Zkušební pokrmy	61

**Použití podle určení**

Pečlivě si přečtěte tento návod. Jedině tak můžete svůj spotřebič správně a bezpečně používat. Návod k použití a návod k montáži uschovejte pro pozdější použití nebo pro dalšího majitele.

Tento spotřebič je určen pouze pro vestavbu. Řiďte se speciálním návodem k montáži.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte.

Spotřebiče bez zástrčky smí zapojovat pouze oprávněný odborník. Pokud je spotřebič nesprávně zapojený, nemáte v případě škody nárok na záruku.

Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti a v odpovídajícím prostředí domácnosti. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů. Spotřebič mějte během provozu pod dozorem. Spotřebič používejte pouze v uzavřených prostorech.

Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí smějí tento spotřebič používat pouze pod dozorem nebo pokud byly seznámeny s bezpečným používáním spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

Příslušenství vždy správně zasuňte do trouby.

→ "Příslušenství" na straně 12

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na:

www.siemens-home.com/cz

⚠ Důležitá bezpečnostní upozornění

Obecně

⚠ Varování

Nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty uložené ve varném prostoru se mohou vznítit. Do varného prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče, když uvnitř začne vznikat dým. Spotřebič vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- Při otevření dvířek spotřebiče vznikne průvan. Papír na pečení by se mohl dostat do kontaktu s topnými prvky a vznítit se. Papír na pečení při předehřívání nikdy nepokládejte na příslušenství bez upevnění. Zatižte papír na pečení vždy nádobou nebo formou na pečení. Papírem na pečení vyložte vždy jen plochu, kterou budete potřebovat. Papír na pečení nesmí přesahovat okraje příslušenství.

⚠ Varování

Nebezpečí popálení!

- Příklad se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte přístroj pokaždé vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu k přístroji.
- Příslušenství a nádoby jsou velmi horké. Horké příslušenství a nádoby vyndavejte z varného prostoru vždy chňapkou.
- Alkoholové páry se mohou v horkém varném prostoru vznítit. Nikdy nepoužívejte k přípravě pokrmů velké množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče.

⚠ Varování

Nebezpečí opaření!

- Přístupné součásti jsou během provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Při otevření dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Páru nemusí být v závislosti na teplotě vidět. Při otevírání nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Z vody v horkém varném prostoru může vzniknout horká pára. Nikdy nelijte do horké trouby vodu.

⚠ Varování

Nebezpečí úrazu!

- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás sevřít. Nesahejte do prostoru závěsů.

⚠ Varování

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přírodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přírodních kabelů elektrických spotřebičů s horkými součástmi spotřebiče.
- Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

⚠ Varování**Nebezpečí v důsledku magnetického pole!**

V ovládacím panelu nebo ovládacích prvcích jsou vloženy permanentní magnety. Magnety mohou ovlivnit elektronické implantáty, např. kardiostimulátory nebo inzulinové dávkovače. Pokud nosíte elektronické implantáty, dodržujte minimální vzdálenost 10 cm od ovládacího panelu.

Pára**⚠ Varování****Nebezpečí opaření!**

- Voda v nádržce na vodu se může při dalším provozu spotřebiče silně zahřát. Po každém provozu spotřebiče s párou vyprázdněte nádržku na vodu.
- Ve varném prostoru vzniká horká pára. Během provozu spotřebiče s párou nesahejte do varného prostoru.
- Při vyjímání příslušenství může vyšpíchnout horká tekutina. Horké příslušenství vyjměte opatrně vždy chňapkou.

⚠ Varování**Nebezpečí úrazu a požáru!**

Hořlavé tekutiny se mohou v horkém varném prostoru vznítit (nebezpečí výbuchu). Do nádržky na vodu nenalévejte hořlavé tekutiny (např. alkoholické nápoje). Do nádržky na vodu plňte výhradně vodu nebo námi doporučený roztok s odstraňovačem vodního kamene.

Pečící sonda**⚠ Varování****Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

V případě použití chybného teploměru pečení může dojít k poškození izolace. Použijte pouze teploměry pečeně určené pro tento přístroj.

Čistící funkce**⚠ Varování****Nebezpečí popálení!**

⚠ Spotřebič je během čistící funkce zvenku velmi horký. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí držovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

🔪 Příčiny poškození**Obecně****Pozor!**

- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nestavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již nesouhlasí a poškozuje se smalt.
- Alobal: Alobal nesmí ve varném prostoru přijít do kontaktu se skleněnou tabulí. Na skleněnou tabuli by mohlo dojít ke změnám barvy.
- Silikonové formy: Nepoužívejte žádné silikonové formy ani fólie, kryty nebo příslušenství. Snímač pečení by se mohl poškodit.
- Voda v horkém varném prostoru: Nikdy nelijte do horkého varného prostoru vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Vlhkost ve varném prostoru: Dlouhodobé působení vlhkosti ve varném prostoru může vést ke korozi. Po použití nechte varný prostor vyschnout. Neuchovávejte vlhké potraviny delší dobu v uzavřeném prostoru. Neskladujte pokrmy ve varném prostoru.
- Ochlazení s otevřenými dvířky spotřebiče: Po skončení provozu s vysokými teplotami nechte varný prostor ochladit s uzavřenými dvířky. Nesvírejte nic do dvířek spotřebiče. I když necháte dvířka jen pootvěřená, můžete dojít k poškození sousedících částí nábytku.
- Pouze v případě provozu s velkou vlhkostí nechte vyschnout varný prostor s otevřenými dvířky.
- Štáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Štáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.
- Silně znečištěné těsnění: Pokud je těsnění silně znečištěné, nebudou dvířka spotřebiče během provozu správně zavěněné. Může dojít k poškození sousedícího nábytku. Těsnění vždy udržujte v čistotě.
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěšte. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat skleněnou tabuli. Příslušenství vždy zasuňte do varného prostoru až nadoraz.
- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nepřenašejte ani nedežte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

Pára

Pozor!

- Formy na pečení: Nádoby musí být odolné vůči vysokým teplotám a páře. Silikonové formy na pečení nejsou vhodné pro kombinovaný režim s párou.
- Nádoby se známkami koroze: Nepoužívejte nádoby se známkami koroze. I ty nejmenší skvrny mohou ve varném prostoru způsobit korozi.
- Odkapávající tekutina: Při vaření v páře ve varné nádobě s otvory pod ní zasuňte vždy plech na pečení, univerzální vysoký plech nebo varnou nádobu bez otvorů. Odkapávající tekutina se zachytí.
- Horká voda v nádržce na vodu: Horká voda může poškodit čerpadlo. Do nádržky na vodu plňte výhradně studenou vodu.
- Nebezpečí poškození smaltu: Nespouštějte provoz, pokud je na dně varného prostoru voda. Před spuštěním provozu vytřete vodu na dně varného prostoru.
- Roztok s odstraňovačem vodního kamene: Roztok s odstraňovačem vodního kamene se nesmí dostat na ovládací panel ani na jiné choulostivé povrchy. Došlo by k poškození povrchů. Pokud by se to přesto stalo, roztok s odstraňovačem vodního kamene ihned odstraňte vodou.
- Čištění nádržky na vodu: Nádržku na vodu nečistěte v myčce. Nádržka by se mohla poškodit. Nádržku na vodu čistěte měkkým hadříkem a běžným mycím prostředkem.

Ochrana životního prostředí

Váš nový spotřebič je mimořádně energeticky úsporný. Zde najdete tipy, jak můžete při používání spotřebiče ušetřit ještě více energie a jak správně spotřebič zlikvidovat.

Úspora energie

- Spotřebič předeheřte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.
- Používejte tmavé, černé lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.
- Dvířka spotřebiče otevřete během provozu co možná nejméně.
- Více koláčů pečte nejlépe po sobě. Pečící trouba je ještě teplá. Zkracuje se tak doba pečení druhého koláče. Můžete také vložit do trouby 2 truhlíkové formy vedle sebe.
- Při delší době pečení můžete spotřebič vypnout 10 minut před skončením doby pečení a využít k dopečení zbytkové teplo.

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

Seznámení se spotřebičem

V této kapitole jsou popsány různé ukazatele a ovládací prvky. Dále se seznámíte s různými funkcemi vašeho spotřebiče.

Upozornění: . V závislosti na typu spotřebiče jsou možné odchylky v barvách a jednotlivých detailech.

Ovládací panel

Na ovládacím panelu můžete pomocí tlačítek a otočného voliče nastavovat různé funkce spotřebiče. Na displeji se zobrazují aktuální nastavení.







- 1 Tlačítka**
Tlačítka nalevo a napravo od otočného voliče lze stisknout. Stiskem tlačítka provedte požadovanou činnost.
- 2 Otočný volič**
Otočným voličem můžete otáčet doprava nebo doleva.
- 3 Dotykový displej**
Na dotykovém displeji vidíte aktuální hodnoty nastavení, možnosti výběru nebo také informační texty. Pro nastavení klepněte na příslušné textové políčko. Textová políčka se mění v závislosti na výběru.
- 4 Dotykové políčko**
Klepnutím na políčko se otevře ovládací panel. Můžete vyjmout nádržku na vodu.

Ovládací prvky

Jednotlivé ovládací prvky jsou přizpůsobeny různým funkcím vašeho spotřebiče. Svůj spotřebič můžete jednoduše a pohodlně nastavit.

Tlačítka

Na tomto místě je krátce vysvětlen význam různých tlačítek.

Tlačítka	Význam
on (zapnuto)/off (vypnuto)	Zapnutí a vypnutí spotřebiče
menu	Menu
 	Informace Dětská pojistka
	Časové funkce
	Rychloohřev
	Otevření ovládacího panelu
Start/stop	Spuštění, pozastavení nebo přerušování provozu

Otočný volič

Otočným voličem můžete změnit hodnoty nastavení, které jsou zobrazené na displeji.

U většiny seznamů výběru, např. druhů ohřevu, se po posledním bodě znovu zobrazí první. Např. u teploty musíte otočný volič po dosažení minimální nebo maximální teploty otočit zase zpátky.

Displej

Displej je uspořádán tak, aby všechny údaje mohly být pohodlně sledovány.

Hodnota, kterou můžete změnit, je zvýrazněna. Písmo je bílé, pozadí je tmavé.

Stavový řádek

Stavový řádek se nachází nahoře na displeji. Zde se zobrazují čas a nastavené časové funkce.

Časová osa

Podle časové osy můžete sledovat, jak dalece je např. pečicí trouba již rozehrátá nebo jak probíhá doba trvání. Příímka pod zvýrazněnou hodnotou se v průběhu provozu vyplňuje zleva doprava.

Odměřování času

Když spustíte spotřebič bez doby trvání, můžete vpravo nahoře na stavovém řádku vidět, jak dlouho už ohřev běží.

Pokud jste nastavili dobu trvání a pak jste ji zrušili, do odměřovaného času se převezme již uplynulá doba trvání a počítá se dále od tohoto času. Tak můžete neustále kontrolovat, jak dlouho již ohřev běží.

Kontrola teploty

Sloupce kontroly teploty indikují fáze zahřívání nebo zbytkové teplo v troubě.

Kontrola zahřívání	Kontrola zahřívání indikuje nárůst teploty v troubě. Když jsou všechny sloupce vyplněné, bylo dosaženo optimálního časového okamžiku pro vložení pokrmu. Při grilování a čištění se sloupce nezobrazují.
Ukazatel zbytkového tepla	Když je spotřebič vypnutý, indikuje kontrola teploty zbytkové teplo v troubě. Ukazatel zhasne, když teplota klesne cca na 60 °C.

Upozornění: Na základě teplotní setrvačnosti se zobrazená teplota může mírně lišit od skutečné teploty v troubě. Během zahřívání můžete tlačítkem [i] zjistit aktuální teplotu při zahřívání.

Menu Druhy provozu

Menu je rozčleněno na různé druhy provozu. Díky tomu můžete mít rychlý přístup k požadované funkci.

V závislosti na typu spotřebiče jsou k dispozici různé druhy provozu. Na stavovém řádku vpravo nahoře vidíte, z kolika stran se skládá menu Druhy provozu. Pokud je na stavovém řádku 1/2, pak se nacházíte na první straně ze dvou.

Druh provozu	Použití
Druhy ohřevu	Pro přípravu vašich pokrmů máte k dispozici spoustu přesně přizpůsobených druhů ohřevu.
Vaření v páře → "Pára" na straně 17	Pro přípravu pokrmů máte k dispozici přesně přizpůsobené druhy ohřevu s párou.
Pokrm → "Pokrm" na straně 35	Zde najdete již naprogramované vhodné hodnoty nastavení pro velké množství pokrmů.
Čistící funkce → "Čistící funkce" na straně 26	Čistící funkce vyčistí vaši pečicí troubu téměř sama.
Odvápnění → "Čistící funkce" na straně 26	Odstranění vodního kamene z výparníku.
Sušení → "Pára" na straně 17	Používejte po každém provozu s párou.
Nastavení → "Základní nastavení" na straně 23	Základní nastavení vašeho spotřebiče můžete přizpůsobit svým zvyklostem.

Druhy ohřevu

Abyste vždy našli správný druh ohřevu pro příslušný pokrm, vysvětlíme vám nyní rozdíly a oblasti použití.

Druhy ohřevu	Teplota	Použití
 4D horký vzduch *	30–250 °C	Pro pečení koláčů a masa na jedné nebo více úrovních. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě.
 Horní/dolní ohřev *	30–250 °C	Pro tradiční pečení koláčů a masa na jedné úrovni. Obzvláště vhodný pro koláče se šťavnatou horní vrstvou. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola.
 Horký vzduch Eco	30–250 °C	Pro energeticky optimalizované pečení vybraných pokrmů na jedné úrovni bez přehřátí. Ventilátor energeticky optimalizovaným způsobem rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně rovnoměrně v prostoru trouby.
 Horní/dolní ohřev Eco	30–250 °C	Pro energeticky optimalizované pečení vybraných pokrmů. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola.
 Gril s cirkulací vzduchu *	30–250 °C	Pro pečení drůbeže, celých ryb a větších kusů masa. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu.
 Velkoplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	Pro grilování nízkých grilovaných pokrmů, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání. Ohřívá se celá plocha grilovacího topného tělesa.
 Maloplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	Pro grilování malých množství, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání. Ohřívá se prostřední plocha pod grilovacím topným tělesem.
 Stupeň pro pizzu	30–250 °C	Pro přípravu pizzy a pokrmů, které vyžadují velké teplo zdola. Hřeje dolní topné těleso a kruhové topné těleso na zadní stěně.
 Intenzivní ohřev	30–250 °C	Pro pokrmy s křupavým spodkem. Teplo sálá shora a obzvláště silně zdola.
 Mírný ohřev	70–120 °C	Pro šetrné a pomalé pečení opečených jemných kousků masa v nepřiklopené nádobě. Teplo sálá při nízké teplotě stejnoměrně shora i zdola.
 Dolní ohřev	30–250 °C	Pro vaření ve vodní lázni a pro dopékání. Teplo sálá zdola.
 Sušení	30–150 °C	Pro sušení bylinek, ovoce a zeleniny.
 Udržování teploty *	60–100 °C	Pro udržování teploty hotových pokrmů.
 Funkce coolStart	30–250 °C	Pro rychlou přípravu zmrazených potravin ve výšce 1. Teplota se řídí podle pokynů výrobce. Použijte nejvyšší teplotu, která je uvedená na obale. Nastavte uvedenou dobu přípravy nebo kratší. Není vhodné přehřátí.
 Přehřívání nádobí	30–70 °C	Pro ohřívání nádobí.





* U tohoto druhu ohřevu je možné přidávání páry (provoz jen s naplněnou nádržkou na vodu).

Navržené hodnoty


Ke každému druhu ohřevu navrhne spotřebič teplotu nebo stupeň. Můžete je převzít nebo v příslušné oblasti změnit.

Pára

Abyste vždy našli správný druh ohřevu s párou pro příslušný pokrm, vysvětlíme vám nyní rozdíly a oblasti použití.

Druh ohřevu	Teplota	Použití
 Vaření v páře	30–100 °C	Pro zeleninu, ryby, přílohy, pro odšťavňování ovoce a blanširování.
 Regenerace	80–180 °C	Pro šetrné ohřívání pokrmů a rozpékání pečiva. Díky páře se pokrmy nevysušují.
 Kynutí těsta	30–50 °C	Pro kynutí kynutého a kváskového těsta a pro zrání jogurtu. Těsto vykne rychleji než při pokojové teplotě. Povrch těsta se nevysušuje.
 Rozmrazování	30–60 °C	Pro zeleninu, maso, ryby a ovoce. Díky vlhkosti působí teplo na pokrmy šetrně. Pokrmy se nevysušují a nedeformují se.

Další informace

Ve většině případů spotřebič poskytuje pokyny a další informace k právě prováděné činnosti. Stiskněte tlačítko . Na několik sekund se zobrazí pokyn.

Některé pokyny se zobrazují automaticky, např. potvrzení, výzva nebo varování.

Funkce pečicího prostoru

Některé funkce usnadňují provoz spotřebiče. Pečicí prostor je např. celý osvětlený a chladicí ventilátor chrání spotřebič před přehřátím.

Otevření dvířek spotřebiče

Pokud během provozu otevřete dvířka spotřebiče, provoz se pozastaví. Po zavření dvířek pokračuje dál.

Osvětlení pečicího prostoru

Po otevření dvířek spotřebiče se zapne osvětlení pečicího prostoru. Pokud zůstanou dvířka otevřená déle než 15 minut, osvětlení se zase vypne.

U většiny druhů provozu se osvětlení pečicího prostoru zapne po spuštění provozu. Po skončení provozu se osvětlení vypne.

Upozornění: V základních nastaveních můžete nastavit, aby se osvětlení při provozu nezapínalo.

Ventilátor

Ventilátor se zapíná a vypíná podle potřeby. Teplý vzduch uniká dvířky.

Pozor!

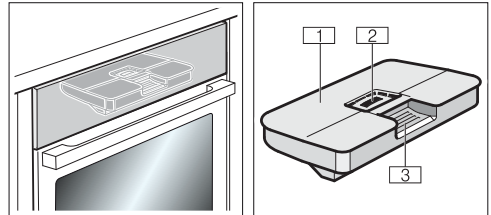
Nezakrývejte ventilační štěrby. Jinak by se pečicí trouba přehřála.

Aby po skončení provozu pečicí prostor rychleji vychladl, běží ještě určitou dobu chladicí ventilátor.

Upozornění: Dobu doběhu chladicího ventilátoru můžete změnit v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 23

Nádržka na vodu

Spotřebič je vybavený nádržkou na vodu. Nádržka na vodu se nachází za ovládacím panelem. Pro provozu s párou naplňte nádržku vodou. → "Pára" na straně 17



-  1 Víčko nádržky
-  2 Otvor pro plnění
-  3 Držadlo pro vyjmutí a zasunutí nádržky na vodu

Příslušenství

K vašemu spotřebiči patří různé příslušenství. Získáte přehled o dodávaném příslušenství a jeho správném využití.

Dodávané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven následujícím příslušenstvím:

	<p>Rošt Pro nádoby, koláčové a zapékačí formy. Pro pečeně a grilované pokrmy.</p>
	<p>Univerzální vysoký plech Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete na roštu. Při provozu s párou ho lze rovněž použít jako nádobu pro zachycení odkapávající vody.</p>
	<p>Parní nádoba s otvory, velikost S Pro vaření zeleniny v páře, pro odšťavňování ovoce a pro rozmrazování.</p>
	<p>Parní nádoba bez otvorů, velikost S Pro vaření rýže, luštěnin a obilných pokrmů.</p>
	<p>Parní nádoba s otvory, velikost XL Pro vaření velkého množství v páře.</p>
	<p>Pečící sonda Umožňuje přesné pečení. Použití je popsáno v příslušné kapitole. → "Teploměr pečeně" na straně 24</p>

Používejte pouze originální příslušenství. Je speciálně přizpůsobeno vašemu spotřebiči.

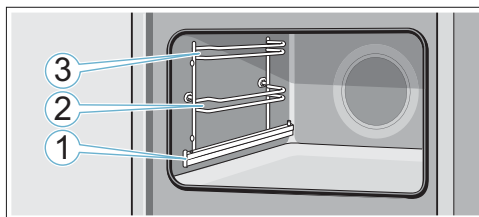
Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně.

Upozornění: Když se příslušenství zahřeje, může se zdeformovat. Na funkci to nemá žádný vliv. Po vychlazení deformace zmizí.

Upozornění: Parní nádoby můžete používat bez omezení se všemi druhy ohřevu s párou. Pokud nastavíte jiný druh ohřevu s vysokými teplotami, vyjměte parní nádoby z varného prostoru. Vysoké teploty by způsobily trvalou změnu barvy a deformace parních nádob.

Zasunutí příslušenství

Varný prostor má 3 výšky zasunutí. Výšky zasunutí se počítají zdola nahoru.

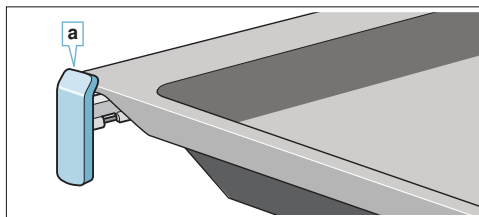


Do výšek zasunutí 2 a 3 zasouváte příslušenství vždy mezi oběma vodicími tyčemi příslušné výšky zasunutí.

Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, aniž by se překlopilo. Díky výsuvným lištám ve výšce 1 můžete příslušenství vytáhnout dále.

Dbejte na to, aby příslušenství bylo nasazené za patkou a výsuvné lišty.

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



Výsuvné lišty zaskočí, když je úplně vytáhnete. Lze tak na ně snadno vložit příslušenství. Pro uvolnění výsuvných lišt je lehce zatlačte zpět do varného prostoru.

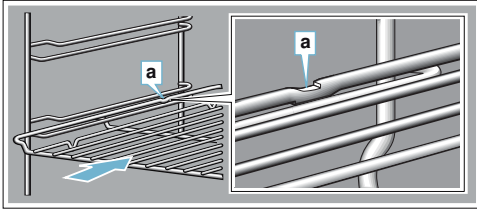
Upozornění

- Dbejte na to, abyste příslušenství do trouby zasunuli vždy správně.
- Zasuňte příslušenství vždy úplně do trouby, aby se nedotýkalo dvířek spotřebiče.

Funkce zaskočení

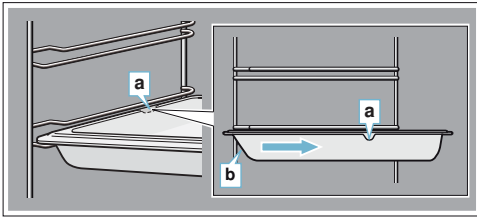
Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, pak zaskočí. Tato funkce zabraňuje zvrhnutí příslušenství při vytáhnutí. Aby tato ochrana proti zvrhnutí fungovala, musí být příslušenství zasunuté do trouby správně.

Při zasouvání roštu dbejte na to, aby byl výstupek **a** vzadu a směřoval dolů. Otevřená strana musí být u dvířek spotřebiče a zakřivená část musí směřovat dolů.



Při zasouvání plechů dbejte na to, aby byl výstupek **a** vzadu a směřoval dolů. Zkosená strana příslušenství **b** musí být vpředu u dvířek spotřebiče.

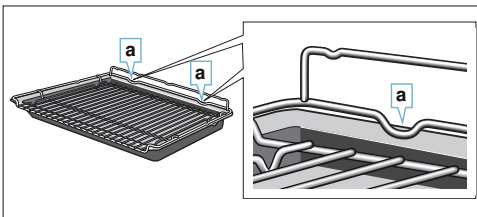
Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



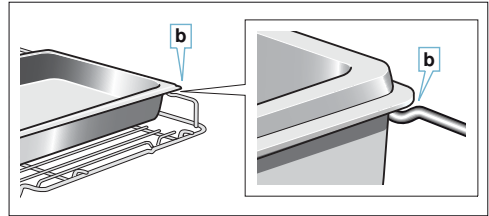
Kombinování příslušenství

Rošt můžete zasunout do trouby současně s univerzálním vysokým plechem, aby se do něj zachytila odkapávající tekutina.

Při vkládání roštu dbejte na to, aby byly oba výstupky **a** na zadní okraji. Při zasouvání univerzálního vysokého plechu musí být rošt nad horní vodící tyčí příslušné výšky zasunutí.



Malé parní nádoby lze do varného prostoru umístit jen s roštěm. Aby parní nádoby stály, můžete rohy zaháknout za bezpečnostní oblouk **b** roštu.



Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství můžete zakoupit u zákaznického servisu **nebo** ve specializovaných prodejnách. Rozsáhlou nabídku k vašemu spotřebiči naleznete v našich prospekttech nebo na internetu.

Nabídka a možnost objednání on-line se v jednotlivých zemích liší. Nahlédněte do prodejních podkladů.

Při nákupu uveďte přesné objednací číslo zvláštního příslušenství.

Upozornění: Každé zvláštní příslušenství se nehodí pro každý spotřebič. Při nákupu uveďte prosím vždy přesné číselné označení (E-Nr.) svého spotřebiče.

→ "Zákaznický servis" na straně 34

Zvláštní příslušenství	Objednací číslo
Rošt Pro nádoby, koláčové a zapékačské formy a pro pečeně a grilované pokrmy.	HZ664070
Univerzální vysoký plech Pro štvavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete přímo na roštu.	HZ632070
Plech na pečení Pro koláče na plechu a drobné pečivo.	HZ631070
Vkládací rošt Pro maso, drůbež a ryby. Pro vložení do univerzálního vysokého plechu kvůli zachycení odkapávajícího tuku a šťávy z masa.	HZ324000
Univerzální vysoký plech, s nepřilnavou vrstvou Pro štvavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Pečivo a pečeně se k univerzálnímu vysokému plechu nepřichytí.	HZ632010
Plech na pečení, s nepřilnavou vrstvou Pro koláče na plechu a drobné pečivo. Pečivo se k pečicímu plechu nepřichytí.	HZ631010
Profesionální vysoký plech Pro přípravu velkého množství.	HZ633070

Poklice pro profesionální vysoký plech	HZ633001
Díky poklici se z profesionálního vysokého plechu stává profesionální pekáč.	
Plech na pizzu	HZ617000
Pro pizzu a velké kulaté koláče.	
Grilovací plech	HZ625071
Pro grilování místo roštu nebo nebo k zachycení odkapávajícího tuku. Používejte pouze na univerzálním vysokém plechu.	
Pečící kámen pro pečení chleba	HZ327000
Pro domácí chléb, housky a pizzu, které mají mít křupavý spodek. Pečící kámen musí být předehřátý na doporučenou teplotu.	
Skleněný pekáč (5,1 l)	HZ915001
Na dušené pokrmy a nákypy. Obzvláště vhodný pro druh provozu „pokrmy“.	
Skleněná mísa	HZ86S000
Pro velké pečeně, štavnaté koláče a nákypy.	
Parní nádoba, s otvory, velikost XL	HZ36D663G
Pro vaření velkého množství v páře.	
Parní nádoba, s otvory, velikost S	HZ36D613G
Pro vaření zeleniny v páře, pro odšťavňování ovoce a pro rozmrazování.	
Parní nádoba, bez otvorů, velikost S	HZ36D613
Pro vaření rýže, luštěnin a obilných pokrmů.	
Porcelánová nádoba, bez otvorů, velikost S	HZ36D513P
Pro vaření masa, ryb a zeleniny v páře a servírování.	
Porcelánová nádoba, bez otvorů, velikost L	HZ36D533P
Pro vaření masa, ryb a zeleniny v páře a servírování.	
Výsuvný systém jednoduchý	HZ638D18
Díky výsuvným lištám ve výšce 1 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.	

Před prvním použitím

Než budete moci využívat váš nový spotřebič, musíte provést potřebná nastavení. Vyčistíte varný prostor a příslušenství.

Před prvním uvedením do provozu

Před prvním uvedením do provozu se informujte u svých vodáren na tvrdost vody v potrubí.

Aby vás spotřebič mohl spolehlivě upozornit na potřebné odvápňení, musíte správně nastavit tvrdost vody.

Pozor!

Nebezpečí poškození spotřebiče při použití nevhodných kapalin.

Nepoužívejte destilovanou vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahem chloridů (> 40 mg/l) a jiné kapaliny.

Používejte výhradně čerstvou studenou vodu z vodovodu, změkčenou vodu nebo minerální vodu bez kyseliny uhličitě.

Upozornění

- Pokud máte silně vápenatou vodu, doporučujeme používat změkčenou vodu.
- Pokud používáte výhradně změkčenou vodu, můžete v tomto případě nastavit tvrdost vody na „změkčená“.
- Pokud používáte minerální vodu, nastavte tvrdost vody na „4 velmi tvrdá“.
- Pokud používáte minerální vodu, pak pouze minerální vodu bez kyseliny uhličitě.

Tvrdost vody	Nastavení
0	0 změkčená
1 (až 1,3 mmol/l)	1 měkká
2 (1,3–2,5 mmol/l)	2 střední
3 (2,5–3,8 mmol/l)	3 tvrdá
4 (více než 3,8 mmol/l)	4 velmi tvrdá

První uvedení do provozu

Po připojení k elektrické síti nebo po výpadku proudu se na displeji zobrazí nastavení pro první uvedení do provozu.

Upozornění: Tato nastavení můžete v základních nastaveních kdykoliv změnit. → "Základní nastavení" na straně 23

Nastavení jazyka

Přednastavený jazyk je „němčina“.

1. Otočným voličem nastavte požadovaný jazyk.
2. Klepněte na šipku √.
Zobrazí se další nastavení.

Nastavení času

Čas začíná 12:00 h.

1. Otočným voličem nastavte aktuální čas.
2. Klepněte na šipku ∇ .

Nastavení data

Přednastavené datum je 1.1.2014.

1. Pro přechod na další nastavení vždy klepněte na šipku ∇ .
2. Otočným voličem nastavte aktuální den, měsíc a rok.

Nastavení tvrdosti vody

Přednastavená tvrdost vody je „velmi tvrdá“.

Pokud máte měkčí vodu, nastavení změňte. Tvrdost vody zjistíte u svých vodáren.

1. Otočným voličem nastavte tvrdost vody.
2. Klepněte na šipku ∇ .
Na displeji se zobrazí upozornění, že bylo dokončeno první uvedení do provozu.

Kalibrace spotřebiče a čištění varného prostoru

Teplota varu vody závisí na tlaku vzduchu. Při kalibraci se spotřebič nastaví podle tlaku v místě instalace. To probíhá automaticky během prvního vaření v páře. Vzniká přitom velké množství páry.


Příprava kalibrace

1. Vyjměte z varného prostoru příslušenství.
2. Odstraňte z varného prostoru zbytky obalů, např. polystyrenové kuličky.
3. Před kalibrací otřete hladké plochy ve varném prostoru měkkým vlhkým hadrem.

Kalibrace spotřebiče a čištění varného prostoru

Upozornění

- Kalibraci lze spustit pouze tehdy, když je varný prostor studený (pokojová teplota).
 - Během kalibrace neotevírejte dvířka spotřebiče. Kalibrace by se přerušila.
1. Zapněte spotřebič tlačítkem on/off.
 2. Naplňte nádržku na vodu. → "Naplnění nádržky na vodu" na straně 19
 3. Nastavte uvedený druh ohřevu, teplotu a dobu trvání pro kalibraci a spusťte provoz. → "Vaření v páře FullSteam" na straně 17

Kalibrace	
Druh ohřevu	Vaření v páře 
Teplota	100 °C
Doba trvání	30 minut


4. Po kalibraci nechte spotřebič rozehrát.

Pozor!

Nebezpečí poškození smaltu

Nespouštějte provoz, pokud je na dně varného prostoru voda. Před spuštěním provozu vytřete vodu na dně varného prostoru.

5. Vysušte dno varného prostoru.
6. Nastavte uvedený druh ohřevu a teplotu pro rozehrání a spusťte provoz.

Rozehrání	
Druh ohřevu	Horní/dolní ohřev 
Teplota	240 °C
Doba trvání	30 minut

7. Dokud spotřebič hřeje, v kuchyni větrejte.
8. Po uvedené době trvání provoz ukončete. Vypněte spotřebič tlačítkem on/off.
9. Počkejte, dokud varný prostor nevychladne.
10. Vyčistěte hladké plochy mycím roztokem a hadrem.
11. Vylijte nádržku na vodu a osušte varný prostor.
→ "Po každém provozu s párou" na straně 20

Upozornění

- Aby se spotřebič po přestěhování přizpůsobil novému místu instalace, resetujte spotřebič na nastavení z výroby. Zopakujte první uvedení do provozu a kalibraci.
- Nastavení kalibrace zůstanou uložená i po výpadku proudu nebo po odpojení ze sítě. Kalibrace se nemusí opakovat.

Čištění příslušenství

Příslušenství důkladně vyčistěte mycím roztokem a hadrem nebo měkkým kartáčkem.

Obsluha spotřebiče

S ovládacími prvky a jejich funkcí jste se už seznámili. Nyní Vám vysvětlíme, jak spotřebič nastavit. Dozvíte se, co se stane po zapnutí a vypnutí spotřebiče a jak nastavit druhy provozu.

Zapnutí a vypnutí spotřebiče

Abyste mohli spotřebič nastavit, musíte ho zapnout.

Výjimka: Dětskou pojistku a budík lze nastavit i při vypnutém spotřebiči.

Ukazatele na displeji nebo upozornění, např. ukazatel zbytkového tepla v troubě, zůstanou zobrazené i při vypnutém spotřebiči.

Pokud spotřebič nepoužíváte, vypněte ho. Pokud delší dobu nebylo provedeno žádné nastavení, spotřebič se automaticky vypne.

Zapnutí spotřebiče

Spotřebič se zapíná tlačítkem on/off. On/off nad tlačítkem se rozsvítí modře.

Na displeji se zobrazí logo Siemens a poté druh ohřevu a teplota.

Upozornění: V základních nastaveních můžete určit, který druh provozu se má zobrazovat.

Vypnutí spotřebiče

Spotřebič se vypíná tlačítkem on/off. Světlo nad tlačítkem zhasne.

Nastavená funkce se zruší.

Na displeji se zobrazí čas.

Upozornění: V základních nastaveních můžete nastavit, zda se na vypnutém spotřebiči má zobrazovat čas.

Spouštění a přerušení provozu

Pro spuštění nebo přerušení probíhajícího provozu stiskněte tlačítko start/stop. Po přerušení provozu může dál běžet chladicí ventilátor.

Pokud chcete zrušit všechna nastavení, stiskněte tlačítko on/off.

Pokud během provozu otevřete dvířka trouby, provoz se přeruší. Pro pokračování provozu zavřete dvířka trouby.

Nastavení druhu provozu

Pokud chcete zvolit druh provozu, musí být spotřebič zapnutý.

1. Stiskněte tlačítko menu. Otevře se menu Druhy provozu.
2. Klepněte na požadovaný druh provozu. V závislosti na druhu provozu jsou k dispozici různé možnosti voleb.
3. Otočným voličem změníte výběr. V závislosti na výběru změníte další nastavení.
4. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič. Na displeji se zobrazí časový průběh. Zobrazena jsou nastavení a časová osa.

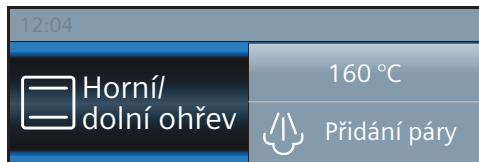
Nastavení druhu ohřevu a teploty

Po zapnutí spotřebiče se zobrazí nastavený navržený druh ohřevu s teplotou. Toto nastavení můžete hned spustit tlačítkem start/stop. Pokud chcete nastavit jiný druh ohřevu, postupujte následovně.

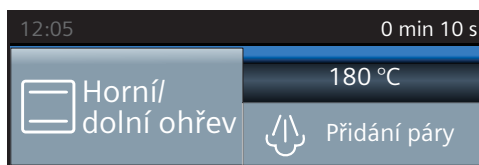
Pro jiné nastavení následujícím způsobem změníte nastavení:

Příklad na obrázku: horní/dolní ohřev na 180 °C.

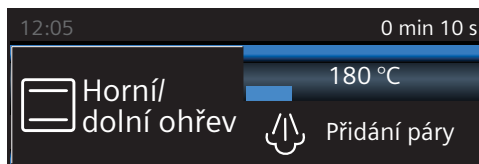
1. Otočným voličem změníte druh ohřevu.



2. Klepněte na navrženou teplotu.
3. Otočným voličem změníte teplotu.



4. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič.






Na displeji se zobrazí nastavený druh ohřevu a teplota.

Rychloohřev

Tlačítkem »⏏« můžete pečící troubu rozehrát obzvláště rychle.

Rychloohřev není možný u všech druhů ohřevu.

Vhodné druhy ohřevu:

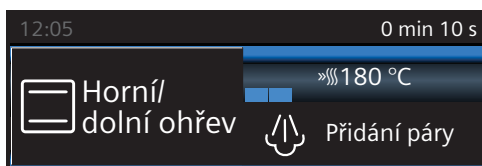
	4D horký vzduch
	Horní/dolní ohřev
	Intenzivní ohřev

Abyste dosáhli rovnoměrného výsledku pečení, vložte pokrm do trouby až po skončení rychloohřevu.

Nastavení

Zvolte vhodný druh ohřevu. Teplota musí být nastavená na více než 100 °C, jinak nelze rychloohřev spustit.


1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.
2. Stiskněte tlačítko »⋈».



Vlevo vedle teploty se zobrazí symbol »⋈». Ukazatel kontroly teploty se začne vyplňovat.

Po ukončení rychloohřevu zazní akustický signál. Symbol »⋈» zhasne. Vložte pokrm do trouby.

Upozornění

- Když změníte druh ohřevu nebo teplotu, rychloohřev se přeruší.
- Nastavená doba trvání se začne odměřovat nezávisle na rychloohřevu ihned po spuštění.
- Během rychloohřevu můžete tlačítkem  zjistit aktuální teplotu v troubě.

Zrušení

Stiskněte tlačítko »⋈». Symbol »⋈» na displeji zhasne.

Pára

Pokrmu můžete připravovat obzvláště šetrně pomocí páry. U některých druhů ohřevu můžete pokrm připravovat s přidáváním páry. Kromě toho máte k dispozici druhy ohřevu kynutí, regenerace a rozmrazování.

Varování

Nebezpečí opaření!


Při otevření dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Páru nemusí být v závislosti na teplotě vidět. Při otevírání nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.


Vaření v páře FullSteam

Při vaření v páře obklopuje horká pára pokrm a brání tak ztrátě živin z potravin. Tvar, barva a typická chuť potravin zůstanou při této metodě přípravy zachované.

Upozornění: Pokud se během vaření v páře vyprázdní nádržka na vodu, provoz se přeruší. Naplňte nádržku na vodu.

Spuštění

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Stiskněte tlačítko menu.
3. Klepněte na políčko „vaření v páře“.
4. Otočným voličem nastavte „vaření v páře “.
5. Klepněte na políčko „teplota“ a otočným voličem nastavte teplotu.
6. Klepněte na políčko „doba trvání“ a otočným voličem nastavte dobu trvání.
7. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič. Spotřebič se zahřívá. Jakmile zahřívání skončí, zazní akustický signál a spustí se provoz.

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Akustický signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

Přerušení

Pro přerušení provozu klepněte na tlačítko start/stop.

Vypnutí

Pro vypnutí spotřebiče klepněte na tlačítko on/off.

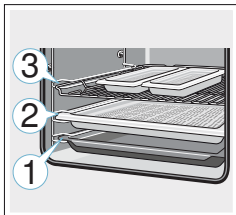
Příprava menu

V páře lze současně vařit kompletní menu, aniž by došlo ke smíchání chutí. Pokrm, který se vaří nejdéle, vložte do spotřebiče jako první a ostatní pokrmy ve vhodný okamžik přidejte. Všechny pokrmy tak budou hotové najednou.

Při přípravě menu se celková doba vaření prodlužuje, protože při každém otevření dvířek spotřebiče unikne trochu páry a spotřebič se musí znovu rozehřát.

Příslušenství zasunujte v uvedeném pořadí:

- Výška 3: rošt s parními nádobami, velikost S
- Výška 2: parní nádoba, velikost XL
- Výška 1: univerzální vysoký plech



Vaření s přidáváním páry

Při vaření s přidáváním páry se během provozu spotřebiče v různých intervalech a s různou intenzitou přidává pára. Dosáhnete tak nejlepšího výsledku vaření.

Váš pokrm

- získá křupavou kůrku,
- získá lesklý povrch,
- bude uvnitř šťavnatý a jemný,
- jen minimálně zmenší objem.

Požadovanou kombinaci druhu ohřevu a intenzity páry si můžete nastavit sami. Pro výběr vhodného druhu ohřevu a vhodné intenzity páry použijte údaje v tabulkách nebo zvolte program.

Intenzita páry

Pro přidávání páry máte k dispozici různé intenzity:

- nízkou,
- střední,
- vysokou.

Vhodné druhy ohřevu

U těchto druhů ohřevu můžete zapnout páru:

- 4D horký vzduch
- Horní/dolní ohřev
- Gril s cirkulací vzduchu
- Udržování teploty

Spuštění

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Otočným voličem nastavte druh ohřevu.
3. Klepněte na teplotu a otočným voličem nastavte teplotu.
4. Klepněte na políčko „přidávání páry“ a otočným voličem nastavte intenzitu páry.
5. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič. Spotřebič se zahřívá. Jakmile zahřívání skončí, zazní akustický signál a spustí se provoz.

Upozornění: Pokud se nádržka během provozu s párou vyprázdní, zobrazí se na displeji výzva k naplnění nádržky na vodu. Provoz pokračuje bez přidávání páry.

Přerušení přidání páry

Pro předčasné vypnutí přidávání páry klepněte na políčko „přidávání páry“. Otočným voličem nastavte „vypnuto“.

Upozornění: Provoz pokračuje bez přidávání páry.

Přerušení provozu spotřebiče

Pro přerušení provozu klepněte na tlačítko start/stop.

Vypnutí

Pro vypnutí spotřebiče klepněte na tlačítko on/off.

Regenerace

Pomocí druhu ohřevu „regenerace “ můžete šetrně ohřívát již uvařené pokrmy nebo rozpékat pečivo z předcházejícího dne. Pára se zapíná automaticky.

Upozornění: Pokud se během regenerace vyprázdní nádržka na vodu, provoz se přeruší. Naplňte nádržku na vodu.

Spuštění

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Klepněte na tlačítko menu.
3. Klepněte na políčko „vaření v páře“.
4. Otočným voličem nastavte „regenerace “.
5. Klepněte na teplotu a otočným voličem nastavte teplotu.
6. Klepněte na dobu trvání a otočným voličem nastavte dobu trvání.
7. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič. Spotřebič se zahřívá. Jakmile zahřívání skončí, zazní akustický signál a spustí se provoz.

Zazní akustický signál. Pečící trouba přestane hrát. Akustický signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

Přerušení

Pro přerušení provozu klepněte na tlačítko start/stop.

Vypnutí

Pro vypnutí spotřebiče klepněte na tlačítko on/off.


Kynutí těsta


Pomocí druhu ohřevu „kynutí těsta “ kyne těsto výrazně rychleji než při pokojové teplotě a nevysuší se.

Pro výběr vhodných nastavení použijte údaje v tabulkách. → *“Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu” na straně 36*

Upozornění: Pokud se během kynutí těsta vyprázdní nádržka na vodu, provoz se přeruší. Naplňte nádržku na vodu.

Spuštění

1. Naplňte nádržku na vodu.
Upozornění: Kynutí těsta zapínejte pouze při úplně vychladlém varném prostoru (pokojová teplota).
2. Klepněte na tlačítko menu.
3. Klepněte na políčko „vaření v páře“.
4. Otočným voličem nastavte „kynutí těsta “.
5. Klepněte na teplotu a otočným voličem nastavte teplotu.
6. Klepněte na dobu trvání a otočným voličem nastavte dobu trvání.
7. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič. Spotřebič se zahřívá. Jakmile zahřívání skončí, zazní akustický signál a spustí se provoz.

Zazní akustický signál. Pečící trouba přestane hřát. Akustický signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .


Přerušeni

Pro přerušeni provozu klepněte na tlačítko start/stop.

Vypnutí


Pro vypnutí spotřebiče klepněte na tlačítko on/off.

Rozmrazování

Druh ohřevu „rozmrazování “ použijte k rozmrazování zmrazených a hlubokozmrazených potravin.

Upozornění: Pokud se během rozmrazování vyprázdní nádržka na vodu, provoz se přeruší. Naplňte nádržku na vodu.

Spuštění

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Klepněte na políčko menu.
3. Klepněte na políčko „vaření v páře“.
4. Otočným voličem nastavte „rozmrazování “.
5. Klepněte na teplotu a otočným voličem nastavte teplotu.
6. Klepněte na dobu trvání a otočným voličem nastavte dobu trvání.
7. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič. Spotřebič se zahřívá. Jakmile zahřívání skončí, zazní akustický signál a spustí se provoz.

Jakmile doba trvání uplyne, zazní signál. Spotřebič přestane hřát. Na displeji je zobrazená doba trvání 00 m 00 s.

Přerušeni

Pro přerušeni provozu klepněte na tlačítko start/stop.

Vypnutí

Pro vypnutí spotřebiče klepněte na tlačítko on/off.

Naplnění nádržky na vodu

Nádržka na vodu se nachází za ovládacím panelem. Před spuštěním provozu s párou otevřete ovládací panel a naplňte do nádržky vodu.

Zkontrolujte, zda jste správně nastavili tvrdost vody. → *“Základní nastavení” na straně 23*

Varování

Nebezpečí poranění a požáru!

Do nádržky na vodu plňte výhradně vodu nebo námi doporučený odvápnovací roztok. Do nádržky na vodu neplňte hořlavé kapaliny (např. alkoholické nápoje). Výpary z hořlavých tekutin by se ve varném prostoru mohly působením horkého povrchu vznítit (nebezpečí výbuchu). Dvířka spotřebiče se mohou prudce otevřít. Mohou unikat horká pára a plameny.

Varování

Nebezpečí popaleni!


Během provozu spotřebiče se může nádržka na vodu zahřát. Po předcházejícím provozu spotřebiče počkejte, dokud nádržka na vodu nevychladne. Vyjměte nádržku na vodu z otvoru pro nádržku.

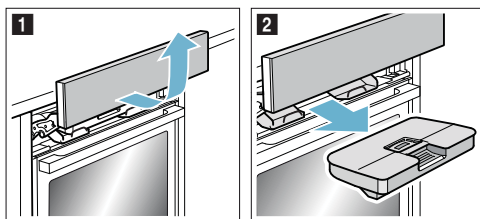
Pozor!

Nebezpečí poškození spotřebiče při použití nevhodných kapalin.

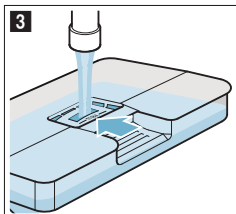
Nepoužívejte destilovanou vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahem chloridů (> 40 mg/l) a jiné kapaliny.

Používejte výhradně čerstvou studenou vodu z vodovodu, změkčenou vodu nebo minerální vodu bez kyseliny uhličitě.

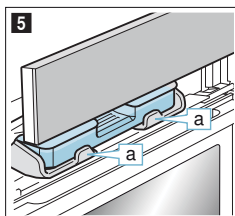
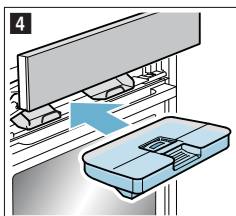
1. Klepněte na políčko .
Ovládací panel se automaticky posune dopředu.
2. Vytáhněte ovládací panel oběma rukama dopředu a poté ho posuňte nahoru, až zaskočí (obrázek **1**).
3. Nazdvihněte nádržku na vodu a vyjměte ji z otvoru pro nádržku (obrázek **2**).



4. Naplníte nádržku ke značce „max“ studenou vodou (obrázek 3).



5. Naplněnou nádržku na vodu nasadíte zpět (obrázek 4). Dbejte na to, aby nádržka na vodu vzadu zaskočila do obou držáků a (obrázek 5).



6. Posuňte ovládací panel pomalu dolů, zatlačte ho dozadu, aby byl úplně zavřený. Nádržka na vodu je naplněná. Můžete spustit provoz s párou.

Doplnění vody do nádržky na vodu

Pokud se nádržka během provozu s párou vyprázdní, zobrazí se na displeji výzva k naplnění nádržky na vodu.

Upozornění

- Provozy s přidáváním páry pokračují dál bez přidávání páry.
- Pokud se během vaření v páře, kynutí, regenerace nebo rozmrazování vyprázdní nádržka na vodu, provoz se přeruší. Naplníte nádržku na vodu.

1. Otevřete ovládací panel.
2. Vyměňte nádržku na vodu a doplňte do ní vodu.
3. Naplněnou nádržku na vodu nasadíte zpět a zavřete ovládací panel.

Po každém provozu s párou

⚠ Varování

Nebezpečí opaření!

Při otevření dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Páru nemusí být v závislosti na teplotě vidět. Při otvírání nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

⚠ Varování

Nebezpečí popálení!


Spotřebič se za provozu zahřívá. Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

Pozor!

Nebezpečí poškození smaltu: Nespouštějte provoz, pokud je na dně varného prostoru voda. Před spuštěním provozu vytřete vodu na dně varného prostoru.

Po každém provozu s párou se zbývající voda načerpá zpět do nádržky na vodu. Poté vylijte a vysušte nádržku na vodu. Ve varném prostoru zůstane vlhkost. Pro vysušení varného prostoru můžete buď použít druh provozu „funkce sušení“, nebo varný prostor vysušit ručně.

Upozornění

- Po vypnutí spotřebiče svítí políčko  o něco déle, abyste byli upozorněni, že máte vyprázdnit nádržku na vodu.
- Vápenaté skvrny odstraňte hadrem napuštěným octem, otřete čistou vodou a otřete dosucha měkkým hadrem.

Vyprázdnění nádržky na vodu

Pozor!

Nesušte nádržku na vodu v horké troubě. Nádržka na vodu by se poškodila.

Pozor!

Nemyjte nádržku na vodu v myčce nádobí. Nádržka na vodu by se poškodila.

1. Otevřete ovládací panel.
2. Vyměňte nádržku na vodu.
3. Opatrně sejměte víčko nádržky na vodu.
4. Vylijte a vypláchněte nádržku na vodu.
5. Všechny součásti osušte měkkým hadrem.
6. Nasadte víčko na nádržku na vodu a přitlačte ho.
7. Nádržku na vodu nasadíte zpět a zavřete ovládací panel.

Spuštění funkce sušení

Při sušení se varný prostor zahřívá, takže se vlhkost, která v něm je, vypaří. Poté otevřete dvířka spotřebiče, aby mohla pára ze spotřebiče uniknout.




1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Hrubé nečistoty ve varném prostoru ihned odstraňte a vytřete vlhkost ze dna varného prostoru.
3. V případě potřeby zapněte spotřebič tlačítkem on/off.
4. Stiskněte tlačítko menu. Objeví se výběr druhů provozu.
5. Klepněte na políčko „další“.
6. Klepněte na políčko „funkce sušení“.
7. Stiskněte tlačítko start/stop. Spustí se sušení a po 10 minutách se automaticky vypne.
8. Otevřete dvířka spotřebiče a nechte je 1 až 2 minuty otevřená, aby mohla z varného prostoru uniknout vlhkost.

Ruční vysušení varného prostoru


1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Odstraňte z varného prostoru nečistoty.
3. Vysušte varný prostor měkkým hadrem.
4. Dvířka spotřebiče nechte 1 hodinu otevřená, aby varný prostor úplně vyschnul.

Časové funkce

Spotřebič má různé časové funkce.



Časová funkce	Použití
 Budík	Budík funguje jako minutka. Po uplynutí nastavené doby zazní akustický signál.
 Doba trvání	Po uplynutí nastavené doby trvání zazní akustický signál. Spotřebič se automaticky vypne.
 Čas konce	Nastavte dobu trvání a čas konce. Spotřebič se automaticky vypne, takže se ohřev ukončí v požadovanou dobu.

Upozornění


- Doba trvání do jedné hodiny můžete nastavit po minutách. Dobu trvání přes jednu hodinu můžete nastavit v krocích po 5 minutách.
- Podle toho, jakým směrem otočný volič otočíte, začne doba trvání navrženou hodnotou: doleva 10 minut, doprava 30 minut.
- Po uplynutí každé časové funkce zazní akustický signál a na stavovém řádku se zobrazí „konec“.
- Tlačítkem  můžete kdykoli zjistit informace, které se krátce zobrazí na displeji.

Budík



Budík můžete nastavit kdykoli, i když je spotřebič vypnutý. Funguje paralelně s jinými časovými nastaveními a má vlastní akustický signál. Tak rozpoznáte, jestli uplynula doba budíku, nebo nastavená doba trvání. Můžete nastavit maximálně 24 hodin.

1. Stiskněte tlačítko . Otevře se políčko budíku.
2. Otočným voličem nastavte čas budíku. Po několika sekundách se budík spustí. Vlevo na stavovém řádku se zobrazí se symbol  budíku a odměřovaná doba.



Po uplynutí odměřované doby

zazní akustický signál. Na displeji se zobrazí „doba budíku uplynula“. Tlačítkem  můžete akustický signál předčasně vypnout.

Zrušení nastavené doby budíku

Tlačítkem  otevřete menu a zrušte nastavený čas. Zavřete menu tlačítkem .

Změna nastavené doby budíku


Tlačítkem  otevřete menu Časové funkce a otočným voličem během několika sekund změňte nastavenou dobu budíku. Tlačítkem  spusíte budík.

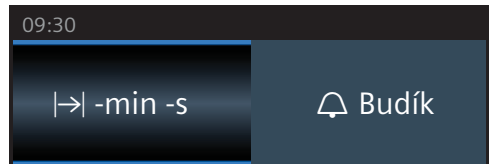
Doba trvání

Pokud pro pokrm nastavíte dobu trvání (dobu pečení), ohřev se po uplynutí této doby automaticky ukončí. Pečící trouba přestane hřát. Můžete nastavit maximálně 23 hodin a 59 minut.

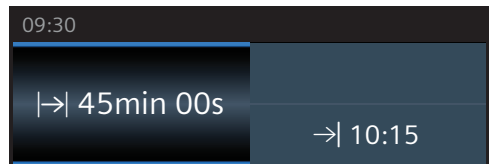
Předpoklad: Jsou nastavené druh ohřevu a teplota.


Příklad: nastavení pro 4D horký vzduch, 180 °C, doba trvání 45 min.

1. Stiskněte tlačítko . Otevře se menu časové funkce.




2. Otočným voličem nastavte dobu trvání.




3. Tlačítkem start/stop spusíte spotřebič. Doba trvání  se viditelně odměřuje na stavovém řádku.


Po po uplynutí nastavené doby trvání

zazní akustický signál. Pečící trouba nehřeje. Na stavovém řádku se zobrazí „konec“. Akustický signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

Zrušení doby trvání


Tlačítkem  otevřete menu Časové funkce. Zrušte dobu trvání. Zobrazí se nastavený druh ohřevu a teplota.

Změna doby trvání

Tlačítkem  otevřete menu Časové funkce. Otočným voličem změňte dobu trvání.

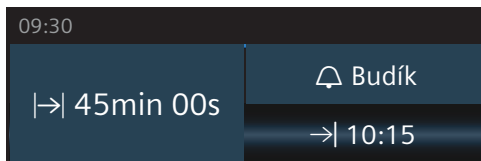
Čas konce

Pokud posunete čas konce, respektujte, že potraviny podléhající rychlé zkáze nesmí zůstat při příliš dlouho v troubě.

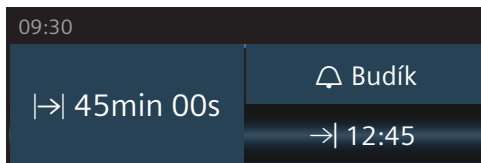
Předpoklad: Nastavený provoz se ještě nespustil. Je nastavená doba trvání. Je otevřené menu časové funkce .

Příklad na obrázku: V 9:30 h vložíte pokrm do trouby. Pečení bude trvat 45 minut a pokrm bude hotový v 10:15 h. Vy si ale přejete, aby byl hotový ve 12:45 h.

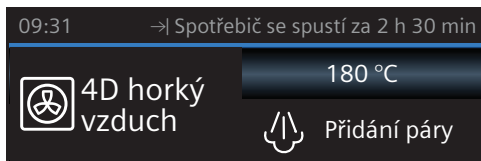
1. Klepněte na políčko „konec →|“.
Zobrazí se čas konce.



2. Otočným voličem posuňte čas konce na později.




3. Potvrďte tlačítkem start/stop.





Pečicí trouba je ve vyčkávacím režimu. Na stavovém řádku se zobrazí symbol →|a čas, kdy ohřev skončí. Ohřev se spustí ve správný okamžik. Doba trvání se viditelně odměřuje na stavovém řádku.


Po po uplynutí nastavené doby trvání

zazní akustický signál. Pečicí trouba nehřeje. Na stavovém řádku se zobrazí „konec“. Akustický signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

Oprava času konce

Je možná, dokud je pečicí trouba ve vyčkávacím režimu. Tlačítkem  otevřete menu Časové funkce, klepněte na „konec →|“ a otočným voličem opravte čas konce. Zavřete menu tlačítkem .

Zrušení času konce

Je možné, dokud je pečicí trouba ve vyčkávacím režimu. Tlačítkem  otevřete menu Časové funkce. Klepněte na „konec →|“ a otočným voličem čas konce zrušte. Doba trvání se začne viditelně odměřovat.



Dětská pojistka

Aby děti nemohly spotřebiči omylem zapnout nebo změnit nastavení, je vybavený dětskou pojistkou.

Ovládací panel je zablokovaný a nelze nic nastavit. Jedině lze spotřebiči vypnout tlačítkem on/off.

Aktivace a deaktivace

Dětskou pojistku můžete aktivovat a deaktivovat při zapnutém i vypnutém spotřebiči.

Držte cca 4 sekundy stisknuté tlačítko . Na displeji se zobrazí upozornění pro potvrzení a na stavovém řádku se zobrazí symbol .

Základní nastavení

K dispozici jsou různá nastavení, abyste mohli optimálně a jednoduše obsluhovat spotřebič. V případě potřeby můžete tato nastavení změnit.

Změna nastavení

1. Stiskněte tlačítko menu.
Otevře se menu druhů provozu.
2. Zvolte druh provozu „nastavení“.
Zobrazí se první základní nastavení.
3. Otočným voličem změňte hodnoty.
4. Pro přechod na další základní nastavení klepněte na šipku ∇ .
5. Pro uložení stiskněte tlačítko menu.
Na displeji se zobrazí odmítnout nebo uložit.

Seznam nastavení

V seznamu najdete veškerá základní nastavení a možnosti změny. Na displeji se zobrazují nastavení v závislosti na vybavení vašeho spotřebiče.

Můžete změnit následující nastavení:

Nastavení	Volba
Jazyk	K dispozici další jazyky
Čas	Nastavení aktuálního času
Datum	Nastavení aktuálního data
Tvrdost vody	0 (změkčená) 1 (měkká) 2 (střední) 3 (tvrdá) 4 (velmi tvrdá)
Akustický signál	Krátký (30 s) Střední (1 min) Dlouhý (5 min)
Hlasitost	Nastavitelná v 5 stupních
Zvuk tlačítek	Vypnutý (zvuk tlačítka při zapnutí a vypnutí pomocí on/off zůstává) Zapnutý
Jas displeje	Nastavitelný v 5 stupních
Zobrazení hodin	Digitální s datem Analogový Vyp.
Osvětlení	Při provozu zapnuté Při provozu vypnuté
Dětská pojistka*	Zablokování dvířek + zablokování tlačítek Jen zablokování tlačítek
Provoz po zapnutí	Hlavní menu Druhy ohřevu Vaření v páře Pokrmy*

Ztlumení v noci	Vypnuté Zapnuté (displej se ztlumí mezi 22:00 a 5:59 h)
Logo značky	Zobrazit Nezobrazit
Doba doběhu ventilátoru	Doporučená Minimální
Výsuvný systém	Spotřebič není dovybaven. Spotřebič je dovybaven.
Program sabat	Zapnutý Vypnutý
Výrobní nastavení	Resetovat Neresetovat

*) K dispozici, v závislosti na typu spotřebiče

Pozor!

U rámů a jednoduchého výsuvu: nastavení „Spotřebič není dovybaven“.

U dvojitého a trojitého výsuvu: nastavení „Spotřebič je dovybaven“.

Upozornění: Změny nastavení jazyka, tónu tlačítka a jasu displeje ihned vstoupí v platnost. Všechna ostatní nastavení až po uložení.

Změna času

Čas se mění v základních nastaveních.

Příklad: Změna času z letního na zimní.

1. Stiskněte tlačítko menu.
Otevře se menu druhů provozu.
2. Klepněte na „nastavení“.
3. Klepním na šipku ∇ přejděte na „čas“.
4. Otočným voličem změňte čas.
5. Stiskněte tlačítko menu.
Na displeji se zobrazí uložit, nebo odmítnout.

Výpadek elektrického proudu

Po dlouhém výpadku proudu se na displeji zobrazí nastavení pro první uvedení do provozu.


Znovu nastavte jazyk, čas a datum.

Program sabat

Při programu sabat můžete nastavit dobu trvání až 74 hodin. Pokrmy v troubě zůstanou teplé, aniž byste ji museli zapínat nebo vypínat.

Spuštění programu sabat

Předpoklad: v základních nastaveních jste aktivovali „program sabat“. → *„Základní nastavení“ na straně 23*
 Trouba hřeje pomocí horního/dolního ohřevu na teplotu od 85 °C do 140 °C.

1. Stiskněte tlačítko on/off.
Na displeji se zobrazí navržený druh ohřevu a navržená teplota.
2. Otočte otočným voličem doleva a zvolte druh ohřevu „program sabat“.
3. Klepněte na navrženou teplotu a otočným voličem nastavte teplotu.
4. Tlačítkem  otevřete menu Časové funkce a klepněte na políčko „doba trvání“.
Zobrazí se 25:00 hodin jako navržená hodnota.
5. Otočným voličem nastavte požadovanou hodnotu.
6. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič.
Na stavovém řádku se viditelně odměřuje doba trvání.

Po po uplynutí nastavené doby trvání

zazní akustický signál. Pečicí trouba nehřeje. Na stavovém řádku se zobrazí „konec“.

Posunutí času konce

Čas konce nelze posunout.

Zrušení programu sabat

Stiskněte tlačítko on/off. Všechna nastavení se zruší. Můžete provést nové nastavení.

Teploměr pečeně

Pečicí sonda Plus vám umožňuje přesné pečení. Měří teplotu uvnitř potravin. Jakmile je dosažena nastavená teplota, spotřebič se automaticky vypne.

Druhy ohřevu

Pokud máte v troubě zapojenou pečicí sonda, můžete použít následující druhy ohřevu.

	4D horký vzduch
	Horký vzduch Eco
	Horní/dolní ohřev
	Horní/dolní ohřev Eco
	Stupeň pro pizzu
	Gril s cirkulací vzduchu
	Intenzivní ohřev
	Vaření v páře
	Regenerace

Upozornění

- Pečicí sonda měří teplotu uvnitř potravin od 30 °C do 99 °C.
- Používejte pouze přiloženou pečicí sonda. Můžete si ji dokoupit jako náhradní díl u zákaznického servisu.
- Po použití pečicí sondy vždy z trouby vyndejte. Nikdy ji neuchovávejte v troubě.

Teplota pečicího prostoru

Abyste nedošlo k poškození pečicí sondy, nenastavujte vyšší teplotu než 250 °C.

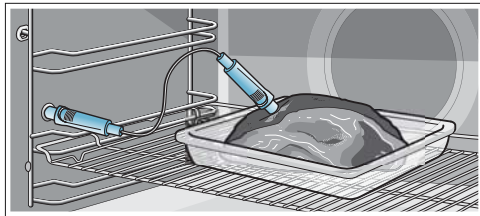
Nastavená teplota v troubě musí být minimálně o 10 °C vyšší než nastavená teplota sítědu.

Zapíchnutí pečicí sondy do pečeného pokrmu

Než vložíte pokrm do pečicího prostoru, zapíchněte do něj pečicí sonda.

Pečicí sonda má tři měřicí body. Dbejte na to, aby byl prostřední měřicí bod uvnitř pokrmu.

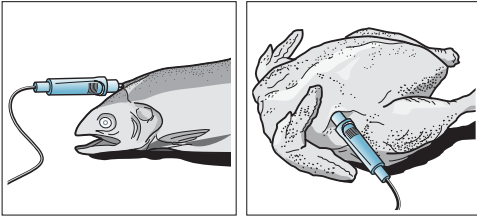
Maso: U velkých kusů úplně zapíchněte pečicí sonda seshora šikmo do masa.
 U nižších kusů ji zapíchněte ze strany do nejsilnějšího místa.



Upozornění: Příslušenství zasuňte vždy pod zděvkou pro pečicí sonda.

Ryba: Celou rybu položte hřbetem nahoru podepřenou rozpůlenou bramborou na rošt. Pečicí sondu úplně zapíchněte za hlavou směrem k prostřednímu kostem.

Drůbež: Celou drůbež položte prsní stranou nahoru na rošt. Pečicí sondu úplně zapíchněte do prsou na začátku křídla od jednoho křídla k druhému.



Pozor!

Dejte pozor, abyste kabel pečicí sondy nepřiskřípli. Aby nedošlo k poškození pečicí sondy příliš velkým žářem, musí být mezi grilovacím topným tělesem a pečicí sondou vzdálenost několik centimetrů. Maso může během pečení zvětšit svůj objem.

Nastavení teploty středu

Druhy ohřevu

1. Zapněte spotřebič.
2. Pečicí sondu zapojte do zdířky vlevo v pečicím prostoru.
3. Otočným voličem zvolte druh ohřevu.
4. Klepněte na navrženou teplotu a otočným voličem nastavte teplotu.
5. Klepněte na políčko „teplota středu“ a otočným voličem nastavte teplotu středu.
6. V případě potřeby klepněte na políčko „přidávání páry“ a otočným voličem nastavte intenzitu páry.
7. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič. Indikační čára ukazuje nárůst teploty středu.

Vaření v páře

1. Zapněte spotřebič.
2. Pečicí sondu zapojte do zdířky vlevo v pečicím prostoru.
3. Stiskněte tlačítko menu.
4. Klepněte na políčko „vaření v páře“ a otočným voličem nastavte druh ohřevu.
5. Klepněte na políčko „teplota středu“ a otočným voličem nastavte teplotu středu.
6. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič. Indikační čára ukazuje nárůst teploty středu.

Pokrmý

1. Zapněte spotřebič.
2. Pečicí sondu zapojte do zdířky vlevo v pečicím prostoru.
3. Stiskněte tlačítko menu.
4. Klepněte na políčko „pokrmý“.
5. Otočným voličem a pomocí políčka „další“ zvolte požadovaný pokrm.
6. V případě potřeby klepněte na políčko „přízpusobení“ a otočným voličem přízpusobte nastavení.
7. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič. Indikační čára ukazuje nárůst teploty středu.

Nastavená teplota středu pečeného pokrmu byla dosažena

Zazní akustický signál. Pečicí trouba nehřeje. Můžete odpojit pečicí sondu ze zdířky. Symbol ✂ zhasne.

Změna teploty středu

Teplotu středu můžete kdykoli změnit.

Přerušení

Odpojte pečicí sondu ze zdířky.

⚠ Varování

Nebezpečí popálení!

Vnitřní prostor a termosonda jsou velmi horké. K zasunutí a vysunutí termosondy používejte rukavice do trouby.

⚠ Varování

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Při použití nevhodné sondy teploty středu může dojít k poškození izolace. Používejte pouze sondu teploty středu určenou pro tento spotřebič.

Teploty středu různých potravin

Nepoužívejte zmrazené pokrmy. Údaje v tabulce jsou orientační hodnoty. Závisí na kvalitě a vlastnostech potravin.

Rozsáhlé údaje o druhu ohřevu a teplotě najdete na konci návodu k použití. → "Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 36

Potraviný	Teplota středu ve °C
Drůbež	
Kuře	80–85
Kuřecí prsa	75–80
Kachna	80–85
Kachní prsa, růžová	55–60
Krůta	80–85
Krůtí prsa	80–85
Husa	80–90
Vepřové maso	
Vepřová krkoviče	85–90
Vepřová panenka, růžová	62–70
Vepřový kotelet, růžový	72–80
Hovězí maso	
Hovězí svíčková nebo roastbeef, anglické	45–52
Hovězí svíčková nebo roastbeef, růžové	55–62
Hovězí svíčková nebo roastbeef, propečené	65–75
Telecí maso	
Telecí pečeně nebo plec, libové	75–80
Telecí pečeně, šál	75–80
Telecí kolínko	85–90
Jehněčí maso	
Jehněčí kýta, růžová	60–65
Jehněčí kýta, propečená	70–80
Jehněčí hřbet, růžový	55–60
Ryby	
Ryba, celá	65–70
Rybí filé	60–65
Ostatní	
Sekaná, všechny druhy masa	80–90
Ohřívání pokrmů, regenerace	65–75

Čisticí funkce

Váš spotřebič je vybavený druhu provozu „čisticí funkce“ a „odvápění“. Pomocí čisticí funkce se čistí samočisticí plochy ve varném prostoru. Pomocí druhu provozu „odvápění“ odstraníte z výparníku vodní kámen.

Čisticí funkce

Samočisticí plochy (zadní stěna, horní stěna a postranní stěny) jsou opatřené porézní, matnou keramickou vrstvou. Když je pečicí trouba v provozu, tato vrstva absorbuje a odstraňuje nečistoty stříkající při pečení a grilování. Pokud se plochy již dostatečně nečistí a vznikají tmavé skvrny, lze povrch vyčistit pomocí čisticí funkce.

Upozornění: Spotřebič registruje používání. Spotřebič upozorní, že je doporučeno provést čištění. Doporučení bude zobrazené tak dlouho, dokud kompletně neproběhne čisticí funkce.

Pokud se nebudete touto výzvou řídit, může dojít k poškození samočisticích ploch. Pokud je spotřebič silně znečištěný již dříve, resp. pokud zjistíte na zadní stěně skvrny, nečekejte s čištěním na výzvu. Čím častěji se čištění provádí, tím déle je zaručena čisticí schopnost samočisticích ploch. Spotřebič můžete pomocí čisticí funkce čistit podle potřeby kdykoli.

Pozor!

Pokud je váš spotřebič vybavený parní funkcí, mohou se hlášení ohledně odvápění a čisticí funkce překrývat. Postupujte podle výzvy k odvápění spotřebiče. Teprve po odvápění se znovu zobrazí výzva ke spuštění čisticí funkce.

Před spuštěním čisticí funkce

Vyjměte z trouby rámy, výsuvy, příslušenství a nádoby.

Čištění dna pečicího prostoru a vnitřku dvířek spotřebiče

Odstraňte ze dna pečicího prostoru, vnitřku dvířek spotřebiče a osvětlení pečicího prostoru hrubé nečistoty. Jinak vzniknou skvrny, které již nebude možné odstranit.

Pozor!

Na samočisticí plochy nepoužívejte čisticí prostředky na pečicí trouby. Povrch by se poškodil. Jestliže se čisticí prostředek na pečicí trouby dostane na tyto plochy omylem, okamžitě ho oťete vodou a houbovou utěrkou. Nedrhněte a nepoužívejte abrazivní čisticí pomůcky.


Nastavení čisticí funkce

Čištění trvá 60 minut.
Dobu trvání nelze změnit.

1. Stiskněte tlačítko menu.
Otevře se menu druhu provozu.
2. Zvolte druh provozu „čisticí funkce“.
Když klepnete na políčko „další“, zobrazí se informace o čištění.
3. Spusťte čištění tlačítkem start/stop.
Na stavovém řádku se viditelně odměřuje doba trvání.

Během čištění v kuchyni větrejte.

Po skončení čištění

Zazní akustický signál. Pečící trouba přestane hrát. Na stavovém řádku se zobrazí „konec“. Akustický signál můžete vypnout tlačítkem . Na stavovém řádku se zobrazí „spotřebič chladne“.

Přerušení čištění

Stisknete tlačítko on/off. Všechna nastavení jsou zrušená. Můžete provést nové nastavení.

Pozor!

Doporučení provést čištění se nezruší. Na displeji se zobrazí výzva ke spuštění čisticí funkce.

Čištění můžete nechat proběhnout v noci.

V kapitole Časová nastavení si můžete přečíst, jak posunete čas konce. Tak můžete pečící troubu přes den používat bez omezení. → *„Časové funkce“ na straně 21*

Po skončení čisticí funkce

Po vychladnutí pečícího prostoru ho v případě potřeby vytřete vlhkým hadrem.

Upozornění: Během provozu a čisticí funkce se mohou na plochách tvořit červené skvrny. Nejedná se o rez, ale zbytky potravin. Tyto skvrny nejsou zdraví škodlivé a neomezují čisticí funkci samočisticích ploch.

Odvápnění

Aby váš spotřebič zůstal funkční, musíte ho pravidelně odvápnovat.

Odvápnění se skládá z několika kroků. Z hygienických důvodů musí odvápnění proběhnout kompletně, aby byl spotřebič znovu připravený k provozu. Odvápnění trvá celkem cca 70–90 minut.

- Odvápnění (cca 55–70 minut), poté vyprázdněte nádržku na vodu a znovu ji naplňte.
- První proplachování (cca 6–9 minut), poté vyprázdněte nádržku na vodu a znovu ji naplňte.
- Druhé proplachování (cca 6–9 minut), poté vyprázdněte nádržku na vodu a vysušte ji.

Pokud je odvápnění přerušeno (např. při výpadku proudu nebo vypnutí spotřebiče), budete po opětovném zapnutí spotřebiče vyzváni, abyste ho dvakrát propláchnuli. Ostatní druhy provozu spotřebiče zůstanou až do konce druhého proplachování zablokované.

To, jak často se musí spotřebič odvápnovat, závisí na tvrdosti používané vody. Pokud již lze spotřebič spustit s párou jen 5krát nebo méně, upozorní spotřebič hlášením na displeji na nutnost odvápnění. Po zapnutí se zobrazí počet zbývajících provozů. Tak máte čas připravit včas odvápnění.

Spuštění

Pozor!

Nebezpečí poškození spotřebiče: K odvápnění použijte výhradně námi doporučený tekutý odvápnovací prostředek. Jiné odvápnovací prostředky mohou spotřebič poškodit.

Obj. č. odvápnovacího prostředku 311 680

Pozor!

Odvápnovací roztok: Odvápnovací roztok se nesmí dostat na ovládací panel nebo jiné choulostivé povrchy. Povrchy by se poškodily. Pokud by se to přesto stalo, roztok ihned odstraňte vodou.

Odvápnění lze spustit pouze tehdy, když je varný prostor vychladlý. Pokud je teplota ve varném prostoru příliš vysoká, zobrazí se na displeji hlášení. Počkejte, dokud varný prostor nevychladne. Poté spusťte proces znovu.

Pokud jste před odvápněním používali provoz s párou, nejprve spotřebič vypněte, aby se z výparnickového systému odčerpala zbývající voda.

1. Z 500 ml vody a 150 ml tekutého odvápňovacího prostředku smíchejte odvápňovací roztok.
2. Stiskněte tlačítko on/off.
3. Vyměňte nádržku na vodu a naplňte ji odvápňovacím roztokem.
4. Nádržku na vodu s odvápňovacím roztokem úplně zasuňte.
5. Zavřete ovládací panel.
6. Stiskněte tlačítko menu. Otevře se menu druhu provozu.
7. Zvolte druh provozu odvápňování. Když klepnete na políčko „další“, zobrazí se informace o čištění.
8. Zobrazí se doba trvání odvápňování. Nelze ji změnit. Spusťte čištění tlačítkem start/stop. Probíhá odvápňování spotřebiče. Na stavovém řádku se viditelně odměřuje doba trvání. Po skončení odvápňování zazní akustický signál.

První proplachování

1. Otevřete ovládací panel.
2. Vyměňte nádržku na vodu, důkladně ji vypláchněte, naplňte vodou a znovu ji zasuňte.
3. Zavřete ovládací panel.
4. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič. Spotřebič se propláchne. Po skončení proplachování zazní akustický signál.

Druhé proplachování

1. Otevřete ovládací panel.
2. Vyměňte nádržku na vodu, důkladně ji vypláchněte, naplňte vodou a znovu ji zasuňte.
3. Zavřete ovládací panel.
4. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič. Spotřebič se propláchne. Po skončení proplachování zazní akustický signál.

Závěrečné čištění

1. Otevřete ovládací panel.
2. Vylijte a vysušte nádržku na vodu.
3. Vypněte spotřebič. Odvápňování je dokončené a spotřebič je opět připravený k provozu.

Čisticí prostředky

V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho pěkný a funkční. Vysvětlíme Vám, jak správně udržovat a čistit spotřebič.

Vhodné čisticí prostředky

Aby různé povrchy nebyly poškozeny nevhodnými čisticími prostředky, dodržujte údaje v tabulce. V závislosti na typu spotřebiče nemusí mít váš spotřebič všechny povrchy.

Pozor!

Nebezpečí poškození povrchu:

Nepoužívejte

- ostré nebo abrazivní čisticí prostředky,
- čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu,
- tvrdé drátěnky nebo houbičky,
- vysokotlaké nebo parní čističe,
- speciální prostředky pro čištění za tepla.

Nové houbové utěrky před použitím důkladně propláchněte.

Tip: Mimořádně vhodné čisticí a ošetrovací prostředky lze zakoupit u zákaznického servisu. Řiďte se pokyny výrobce.

Varování

Nebezpečí popálení!

Přístroj se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte přístroj po každé vychladnout. Zabráňte dětem v přístupu k přístroji.

Oblast	Čištění
Vnější plochy spotřebiče	
Čelo z ušlechtilé oceli	Horký mycí roztok: Vycištěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Pod takovými skvrnami se může vytvořit koroze. U zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně lze zakoupit speciální ošetrovací prostředky na ušlechtilou ocel vhodné na teplé povrchy. Ošetrovací prostředek naneste ve slabé vrstvě měkkým hadrem.
Plast	Horký mycí roztok: Vycištěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horký mycí roztok: Vycištěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.
Ovládací panel	Horký mycí roztok: Vycištěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.

Skleněné tabule	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte škrabku na sklo ani drátěnýk z ušlechtilé oceli.
Madlo dvířek	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Když se na madlo dvířek dostane prostředek na odstraňování vodního kamene, okamžitě ho otřete. Tyto skvrny jinak už nepůjdou odstranit.
Vnitřek spotřebiče	
Smaltované a samočisticí plochy	Řiďte se pokyny pro plochy pečičího prostoru na konci tabulky.
Skleněný kryt osvětlení varného prostoru	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečičí trouby.
Těsnění dvířek Nesundávejte těsnění!	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem. Nedrhňte.
Kryt dvířek z ušlechtilé oceli	Čisticí prostředek na ušlechtilou ocel: Dodržujte pokyny výrobce. Nepoužívejte ošetrovací prostředky na ušlechtilou ocel. Kryt dvířek před čištěním demontujte.
Rámy	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Výsuvný systém	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných lišt, pokud možno je čistěte v zasunutém stavu. Nemyjte v myčce nádobí.
Príslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Nečistoty na nádobách z ušlechtilé oceli způsobené potravinami s obsahem škrobu (např. rýži) vyčistěte vodou s octem.
Nádržka na vodu	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem a důkladně vypláchněte čistou vodou, abyste odstranili zbytky mycího prostředku. Osušte měkkým hadříkem. Nechte vyschnout z otevřeným víčkem. Těsnění na víčku utřete dosucha. Nemyjte v myčce nádobí.
Pečičí sonda	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Nemyjte v myčce nádobí.

Upozornění

- Nepatrné rozdíly barev na přední části spotřebiče jsou způsobeny různými materiály, jako je sklo, plast nebo kov.
- Stíny na prosklených dvířkách, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení pečičí trouby.
- Smalt se vypaluje při velmi vysokých teplotách. Tím mohou vzniknout nepatrné barevné rozdíly. To je normální a na funkci to nemá žádný vliv. Hrany tenkých plechů se nedají úplně smaltovat. Proto mohou být drsné. Antikorozní ochrana tím není ovlivněna.

Plochy v pečičím prostoru

Zadní stěna, horní stěna a postranní stěny v pečičím prostoru jsou samočisticí. Poznáte to podle drsného povrchu.

Dno pečičího prostoru je smaltované a má hladký povrch.

Čištění smaltovaných ploch

Hladké smaltované plochy vyčistěte hadrem a horkým mycím roztokem nebo vodou s octem. Osušte měkkým hadříkem.

Přípečené zbytky pokrmů namočte vlhkým hadrem a mycím roztokem. Při silném znečištění použijte nerezovou drátěnku nebo čisticí prostředek na pečičí trouby.

Pečičí troubu nechte po čištění otevřenou vyschnout.

Čištění samočisticích ploch

Samočisticí plochy jsou opatřené porézní, matnou keramickou vrstvou. Když je spotřebič v provozu, tato vrstva absorbuje a odstraňuje nečistoty stříkající při pečení.

Pokud se samočisticí plochy již dostatečně samy nečistí a vznikají tmavé skvrny, lze je vyčistit pomocí čisticí funkce. Řiďte se pokyny v příslušné kapitole. → "Čisticí funkce" na straně 26

Pozor!

Na samočisticí plochy nepoužívejte čisticí prostředky na pečičí trouby. Povrch by se poškodil. Jestliže se čisticí prostředek na pečičí trouby na tyto plochy přece jenom dostane, okamžitě ho otřete vodou a houbovou utěrkou. Nedrhňte a nepoužívejte abrazivní čisticí pomůcky.

Udržování spotřebiče v čistotě

Aby se nevytvořily úporně ulpívající nečistoty, udržujte spotřebič vždy čistý a nečistoty ihned odstraňujte.

Tipy

- Pečičí prostor čistěte po každém použití. Nečistoty se nepřipečou.
- Vždy ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bíku.
- Na pečení velmi štvavných koláčů použijte univerzální vysoký plech.
- Používejte vhodnou nádobu na pečení, např. pekáč.

Rámy

V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho pěkný a funkční. Zde je popsáno, jak můžete vyjmout a vyčistit rámy.

Vysazení a zavěšení rámu

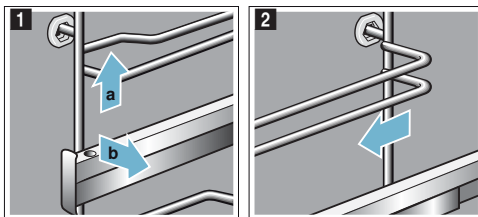
⚠ Varování

Nebezpečí popálení!

Rámy se silně zahřívají. Nikdy se nedotýkejte horkých rámu. Vždy nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Vyjmutí rámu

1. Rám vepředu trochu nazdvihněte **a** a vyhákněte **b** (obrázek **1**).
2. Poté celý rám vytáhněte dopředu a vyjměte ho (obrázek **2**).

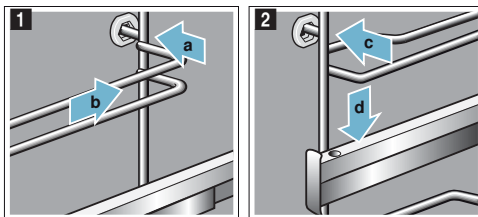


Rámy vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

Zavěšení rámu

Je třeba rozlišovat pravý a levý rám. Musí být možné vytáhnout výsuvné lišty směrem dopředu.

1. Rám zasuňte nejprve doprostřed do zadního otvoru **a** tak, aby rám doléhal k zadní stěně pečicího prostoru, a zatlačte ho dozadu **b** (obrázek **1**).
2. Poté ho zasuňte do předního otvoru **c** tak, aby rám i zde doléhal ke stěně pečicího prostoru, a zatlačte ho dolů **d** (obrázek **2**).



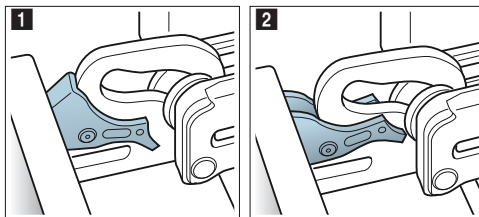
Dvířka spotřebiče

V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho pěkný a funkční. Zde je popsáno, jak můžete vysadit a vyčistit dvířka spotřebiče.

Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče

Dvířka spotřebiče pečicí trouby lze za účelem čištění a demontáže skleněných tabulí vysadit.

Závěsy dvířek spotřebiče mají zajišťovací páčky. Když jsou zajišťovací páčky zaklopené (obrázek **1**), jsou dvířka spotřebiče zajištěná. Nelze je vysadit. Když jsou zajišťovací páčky pro vysazení dvířek spotřebiče vyklopené (obrázek **2**), jsou závěsy zajištěné. Nemohou zaklapnout.



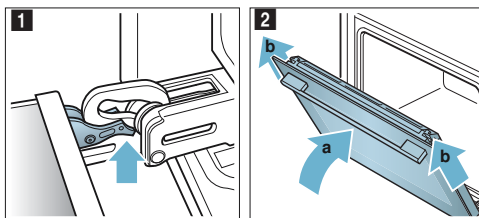
⚠ Varování

Nebezpečí poranění!

- Pokud nejsou závěsy zajištěné, mohou velkou silou zaklapnout. Dbejte na to, aby byly zajišťovací páčky vždy zaklopené, resp. při vysazování dvířek spotřebiče zcela vyklopené.
- Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás sevřít. Nesahejte do prostoru závěsů.

Vysazení dvířek spotřebiče

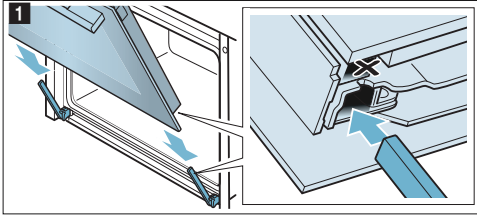
1. Zcela otevřete dvířka spotřebiče.
2. Odlopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek **1**).
3. Úplně zavřete dvířka spotřebiče **a**. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo **ba** vytáhněte nahoru (obrázek **2**).



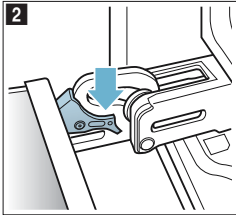
Zavěšení dvířek spotřebiče

Dvířka spotřebiče zavěste zpět opačným postupem.

1. Při zavěšování dvířek spotřebiče dbejte na to, abyste oba závěsy zasunuli do otvorů rovně (obrázek 1). Přiložte oba závěsy dole k vnější tabuli a použijte ji jako vodící plochu. Dejte pozor, abyste závěsy zasunuli do správného otvoru. Musí být možné je zasunout zlehka a bez odporu. Pokud ucítíte odpor, zkontrolujte, zda jsou závěsy zasunuté do správného otvoru.



2. Zcela otevřete dvířka spotřebiče. Znovu zaklopte obě zajišťovací páčky (obrázek 2).

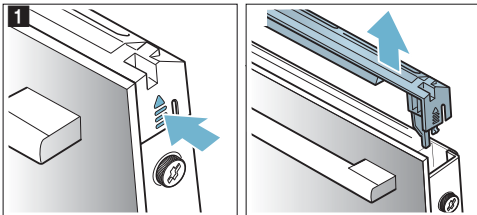


3. Zavřete dvířka.

Demontáž krytu dvířek

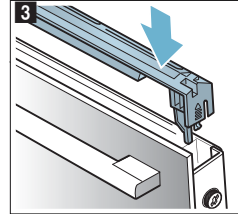
Vložka z ušlechtilé oceli v krytu dvířek může změnit barvu. Pro důkladné vyčištění můžete kryt demontovat.

1. Pootevřete dvířka spotřebiče.
2. Zatláčte na kryt na levé a pravé straně (obrázek 1).
3. Sejměte kryt (obrázek 2).
Opatrně zavřete dvířka spotřebiče.



Upozornění: Vyčistěte vložku z ušlechtilé oceli v krytu čistícím prostředkem na ušlechtilou ocel. Zbývající části krytu dvířek vyčistěte mycím roztokem a měkkým hadrem.

4. Znovu pootevřete dvířka spotřebiče. Nasadte kryt a přitlačte ho, až slyšitelně zaskočí (obrázek 3).



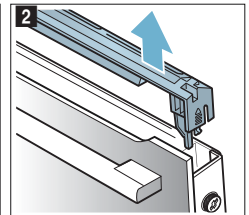
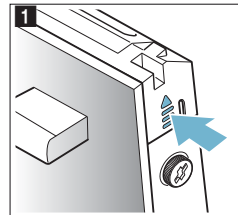
5. Zavřete dvířka spotřebiče.

Demontáž a montáž skleněných tabulí

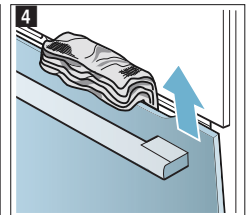
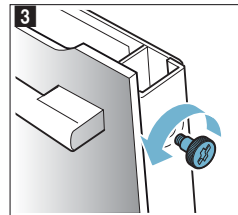
Kvůli lepšímu čištění můžete skleněné tabule ve dvířkách pečicí trouby demontovat.

Demontáž ze spotřebiče

1. Pootevřete dvířka spotřebiče.
2. Zatláčte na kryt na levé a pravé straně (obrázek 1).
3. Sejměte kryt (obrázek 2).



4. Povolte a vyjměte šrouby vlevo a vpravo na dvířkách spotřebiče (obrázek 3).
5. Než dvířka zase zavřete, vložte mezi ně několikrát přeloženou utěrku (obrázek 4). Vytáhněte nahoru přední tabuli a madlem dolů ji položte na rovnou plochu.



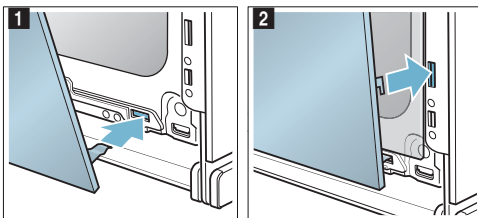
Vyčistěte skla čistícím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

⚠ Varování **Nebezpečí úrazu!**

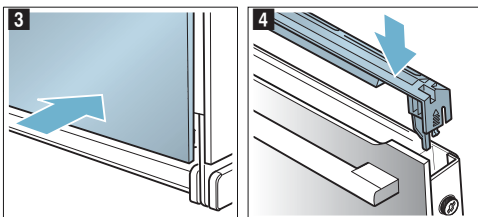
- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čistící prostředky.
- Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás sevřít. Nesahejte do prostoru závěsů.

Montáž na spotřebič

1. Přední tabuli nasadíte dole do držáků (obrázek **1**).
2. Zavřete přední tabuli natolik, aby byly oba horní háky proti otvoru (obrázek **2**).



3. Přitlačte přední tabuli dole tak, aby slyšitelně zaskočila (obrázek **3**).
4. Dvířka spotřebiče znovu pootevřete a odstraňte utěrku.
5. Znovu našroubujte oba šrouby vlevo a vpravo.
6. Nasadte kryt a přitlačte ho, až slyšitelně zaskočí (obrázek **4**).



7. Zavřete dvířka spotřebiče.

Pozor!

Pečící prostor používejte znovu teprve tehdy, když jsou tabule řádně namontované.

Porucha, co je nutno udělat?


Jestliže se vyskytne porucha, často se jedná jen o maličkost. Než kontaktujete servis, pokuste se sami odstranit závadu pomocí této tabulky.

Upozornění: . Pokud se vám nějaký pokrm nepodaří optimálně, podívejte se na konci návodu k použití do tabulek. Najdete zde spoustu tipů a pokynů.

→ "Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 36

Tabulka závad

U chybových hlášení s E, např. E0111, spotřebič vypněte a zapněte. Pokud se hlášení zobrazí znovu, zavolejte servis.

Závada	Možná příčina	Pokyny/odstranění
Spotřebič nefunguje.	Vadná pojistka. Výpadek elektrického proudu	V pojistkové skřínce zkontrolujte, je-li pojistka pro spotřebič v pořádku Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.
Zapnutý spotřebič nelze ovládat, na displeji je zobrazený symbol  .	Je aktivovaná dětská pojistka.	Držte stisknuté tlačítko  , dokud symbol  nezhasne.
Trouba neheje a na displeji je zobrazeno „zapnutý předváděcí režim“.	Spotřebič se nachází v předváděcím režimu.	Vypněte pojistku v pojistkové skřínce a po cca 10 sekundách ji znovu zapněte. Zapněte spotřebič a v nastavení zvolte „předváděcí režim“
Osvětlení varného prostoru nefunguje.	Vadná LED žárovka.	Zavolejte servis.
Provoz s párou nebo odvápnění se nespustí nebo nepokračuje.	Prázdna nádržka na vodu. Otevřený ovládací panel. Při odvápnění jsou zablokované provozy s párou. Vadný senzor.	Naplňte nádržku na vodu. Zavřete ovládací panel. Proveďte odvápnění. Zavolejte servis.
Spotřebič vás vyzve, abyste provedli odvápnění.	Během odstraňování vodního kamene došlo k přerušení napájení nebo vypnutí spotřebiče.	Po opětovném spuštění spotřebiče nechte proces odvápnění pokračovat.
Spotřebič vás vyzve, abyste provedli odvápnění, aniž by se předtím zobrazilo počítadlo.	Je nastavená příliš malá tvrdost vody.	Proveďte odvápnění. Zkontrolujte a příp. přizpůsobte nastavenou tvrdost vody.
Tlačítka blikají.	Normální jev v důsledku kondenzované vody za ovládacím panelem.	Jakmile se kondenzovaná voda odpaří, tlačítka přestanou blikat.
Pokrm je při přidávání páry příliš suchý nebo příliš vlhký.	Byla nesprávně zvolena intenzita páry.	Zvolte vyšší nebo nižší intenzitu páry.
Zobrazí se hlášení „prázdna nádržka na vodu“, ačkoli je nádržka na vodu naplněná.	Otevřený ovládací panel. Vadný senzor.	Zavřete ovládací panel. Zavolejte servis.
Ovládací panel se neotevře pro vyjmutí nádržky.	Zástrčka není zapojená v zásuvce. Výpadek elektrického proudu. Vadná pojistka. Vadný senzor políčka  .	Zapojte spotřebič do elektrické sítě. Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče. V pojistkové skřínce zkontrolujte, je-li pojistka pro spotřebič v pořádku. Zavolejte servis. V případě potřeby vyprázdňte nádržku na vodu: Otevřete dvířka spotřebiče, sáhněte prsty vpravo a vlevo pod ovládací panel a vytáhněte ho.
Při vaření uniká z větracích šterbin pára.	Normální proces.	Nelze.
Při vaření v páře vzniká extrémní množství páry.	Spotřebič se automaticky kalibruje.	Normální proces.
Při vaření v páře vzniká opakovaně extrémní množství páry.	Spotřebič se nemůže kvůli příliš krátkým dobám vaření automaticky zkalibrovat.	Resetujte spotřebič na nastavení z výroby a zopakujte kalibraci.
Při vaření je slyšet prskavý zvuk.	Jde o efekt chladného a teplého objemu u zmrazených potravin v důsledku působení páry.	Nelze.

Varování

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přívodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.

Překročena maximální doba provozu

Pokud není nastavená doba trvání a dlouhou dobu nedojde ke změně nastavení, spotřebič automaticky ukončí provoz.

Kdy k tomu dojde, závisí na nastavené teplotě nebo nastaveném stupni grilování.

Na displeji spotřebiče se zobrazí upozornění, že se provoz automaticky ukončí. Poté se provoz přeruší.

Abyste mohli spotřebič dále používat, nejprve ho vypněte. Poté spotřebič zase zapněte a nastavte požadovaný provoz.

Tip: Aby nedošlo k nežádoucímu vypnutí spotřebiče, např. při dlouhé době pečení, nastavte dobu trvání. Spotřebič bude hřát, dokud neuplyne nastavená doba trvání.

Osvětlení varného prostoru

Pro osvětlení varného prostoru je váš spotřebič vybavený jednou nebo několika LED žárovkami s dlouhou životností.

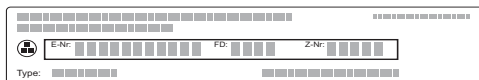
Pokud LED žárovka nebo skleněný kryt světla jsou přece jenom poškozené, zavolejte zákaznický servis. Kryt světla se nesmí odstraňovat.

Zákaznický servis

Potřebuje-li váš spotřebič opravu, obraťte se na náš servis. Vždy najdeme vhodné řešení, aby nedocházelo ke zbytečným výjezdům servisního personálu.

Číslo výrobku a výrobní číslo

Při telefonátu uveďte úplné číselné označení výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.), abychom vám mohli poskytnout kvalifikovanou pomoc. Výrobní štítek s příslušnými čísly najdete po otevření dvířek spotřebiče.



Abyste je v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si údaje svého spotřebiče a telefonní číslo servisu poznamenat zde.

Č. výrobku (E-Nr.)

Výr. č. (FD-Nr.)

Zákaznický servis ☎

Mějte na paměti, že návštěva servisního personálu není v případě chybné obsluhy bezplatná ani během záruční doby.

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách CZ 251.095.546

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Tím si zajistíte, že oprava bude provedena vyškolenými servisními technikami, kteří mají k dispozici originální náhradní díly pro váš spotřebič.

Pokrmy

Pomocí druhu provozu „pokrmy“ můžete připravovat nejružnější pokrmy. Spotřebič zvolí optimální nastavení.

Upozornění k nastavením

- Výsledek pečení závisí na kvalitě potravin a velikosti a druhu nádoby. Pro optimální výsledek pečení používejte pouze potraviny v bezvadném stavu a maso s teplotou z chladničky. U zmrazených pokrmů používejte pouze potraviny přímo z mrazáku.
- U některých pokrmů se zobrazí navržená teplota, doba trvání a navržený druh ohřevu. Teplotu a dobu trvání můžete změnit podle svých potřeb.
- U ostatních pokrmů se zobrazí výzva k zadání hmotnosti. Vždy zadejte celkovou hmotnost, kromě případů, kdy se na spotřebiči zobrazí jiná výzva. Spotřebič za vás provede nastavení času a teploty. Nastavení hmotnosti mimo určené hmotnosti rozmezí není možné.
- U pečených pokrmů, u kterých za vás provede volbu teploty spotřebič, může být uložena teplota až 300 °C. Dbejte proto na to, abyste použili dostatečně tepelně odolnou nádobu.
- Zobrazí se vám pokyny, např. k nádobě, výšce zasunutí nebo přidání tekutiny u masa. Některé pokrmy je během pečení nutné např. obrátit nebo zamíchat. To se vám zobrazí krátce po spuštění na displeji. Ve správný okamžik vás pak upozorní akustický signál.
- Informace o vhodné nádobě a tipy a triky pro přípravu najdete na konci návodu k použití.
→ *"Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 36*

Pára

U některých pokrmů se parní funkce aktivuje automaticky. Spotřebič vás upozorní na nutnost naplnění nádržky na vodu. Všeobecné pokyny k parní funkci najdete v příslušné kapitole. → *"Pára" na straně 17*

Po spuštění se zobrazí doba přípravy. Odměřovat se začne až po dosažení nastavené teploty.

Varování

Nebezpečí opaření!

Při otevření dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Páru nemusí být v závislosti na teplotě vidět. Při otevírání nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Pečící sonda

U některých pokrmů můžete rovněž použít pečící sondu. Když pečící sondu zasunete do spotřebiče, zobrazí se vhodné pokrmy. Teplotu ve varném prostoru a teplotu středu masa můžete měnit. → *"Teploměr pečeně" na straně 24*

Snímač pečení

Spotřebič je vybaven snímačem pečení. Ten se automaticky aktivuje, jakmile s menu zvolíte příslušné pečivo. Kontrolu převezme spotřebič. Spotřebič se vypne, jakmile je pečivo hotové. Zazní signál. Doba trvání odpovídá přibližně receptuře pečiva a nezobrazuje se.

Nepoužívejte silikonové pečicí formy nebo příslušenství s obsahem silikonu. Snímač pečení by se poškodil.

Pokud je na displeji zobrazen text „Snímač pečení aktivní“, nesmíte otevřít dvířka spotřebiče. Nastavení by byla smazána. Spotřebič vám potom nabídne nastavení, které musíte sami kontrolovat.

Volba a nastavení pokrmů


1. Stiskněte tlačítko menu.
Otevře se menu Druhy provozu.
2. Zvolte druh provozu „pokrmy“.
Na displeji se zobrazí první skupina programů.
3. Otočným voličem zvolte požadovanou skupinu programů.
4. Klepněte na políčko „další“.
5. Otočným voličem zvolte pokrm.

Bude provedeni celým procesem nastavení zvoleného pokrmu. Vždy klepněte na políčko „další“.

Po provedení všech nastavení spusťte ohřev tlačítkem start/stop.

Upozornění: Spotřebič vás upozorní, pokud je pečicí prostor pro zvolený pokrm ještě příliš horký.

Program skončil

zazní akustický signál. Na stavovém řádku se zobrazí „konec“. Pečící trouba neheje. Akustický signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

Pokud nejste s výsledkem pečení spokojeni, můžete dobu pečení ještě prodloužit. Klepněte na políčko „dopéct“. Zobrazí se navržená doba trvání, kterou ale můžete změnit.

Pokud jste s výsledkem pečení spokojeni, klepněte na „konec“. Na displeji se zobrazí „Dobrou chuť“.

Přerušení programu

Stiskněte tlačítko on/off. Všechna nastavení jsou zrušená. Můžete provést nové nastavení.

Posunutí času konce

U některých pokrmů můžete posunout čas konce. Postup pro posunutí času konce je popsán v části Časové funkce. → *"Časové funkce" na straně 21*

Pokud jste nastavili čas konce, přejde displej do čekacího režimu. Na stavovém řádku je zobrazený čas, kdy se spustí ohřev. Nelze měnit nastavení. Respektujte, že potraviny podléhající rychlé zkáze nesmí zůstat příliš dlouho v troubě.

Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a pro ně vhodná nastavení. Ukážeme vám, který druh ohřevu a jaká teplota jsou nevhodnější pro váš pokrm. Dozvíte se, které příslušenství máte použít a do jaké výšky je třeba ho zasunout. Dostanete od nás tipy k nádobám a přípravě pokrmů.

Upozornění: Při přípravě potravin může ve varném prostoru vzniknout velké množství páry. Váš spotřebič je velmi energeticky úsporný a při provozu se ven dostane jen velmi málo tepla. Na základě vysokých rozdílů mezi teplotou uvnitř spotřebiče a vnějšími částmi spotřebiče se může na dvířkách, ovládacím panelu a předních stranách sousedního nábytku srážet kondenzovaná voda. To je normální jev, který je podmíněn fyzikálně. Tvorbu kondenzátoru lze snížit předehřátím nebo opatrným otevřením dvířek.

Při vaření v páře nebo přípravě s přidáváním páry je žádoucí, aby ve varném prostoru vznikalo velké množství páry. Po vaření varný prostor po vychladnutí vytřete.

Nepoužívejte silikonové formy

Pro dosažení optimálního výsledku pečení doporučujeme tmavé kovové formy na pečení.

Pozor!

Nepoužívejte silikonové pečicí formy nebo příslušenství či fólie s obsahem silikonu. Snímač pečení by se mohl poškodit.

I když se snímač pečení nepoužívá, může být poškozen.

Koláče a drobné pečivo

Váš spotřebič je vybavený čtyřmi druhy ohřevu pro pečení koláčů a drobného pečiva. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro velké množství pokrmů.

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

Používejte pouze originální příslušenství pro váš spotřebič. Je optimálně uzpůsobené pro pečicí prostor a druhy provozu.

Pečení s přidáváním páry

Určité pečivo (např. kynuté pečivo) získá při přidávání páry křupavou kůrku a lesklý povrch. Pečivo se méně vysušuje.

Pečení s přidáváním páry je možné jen na jedné úrovni.

Některé pokrmy se povedou nejlépe, když je pečete v několika krocích. Ty jsou uvedené v tabulce.

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

Pečení na jedné úrovni

Při pečení na jedné úrovni používejte následující výšku zasunutí:

- výška 1

Pečení na dvou úrovních

Používejte 4D horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.

- univerzální vysoký plech: výška 3
plech na pečení: výška 1
- formy na roštu
první rošt: výška 3
druhý rošt: výška 1

Pokud připravujete pokrmy současně, můžete ušetřit až 45 procent energie. Postavte formy do trouby vedle sebe nebo úhlopříčně nad sebe.

Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy použili správné příslušenství a abyste ho do trouby zasunuli správně.

Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení zasuňte až nadoraz zkosením ke dvířkům spotřebiče.

U šťavnatých koláčů používejte univerzální vysoký plech, aby v případě přetečení šťávy nedošlo k znečištění pečicího prostoru.

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

Při použití bílých plechových forem, keramických forem a skleněných forem se prodlužuje doba pečení a pečivo nezhrdne rovnoměrně.

Při pečení s přidáváním páry musí být formy na pečení odolné vůči vysokým teplotám a páře.

Papír na pečení

Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy ustráhněte správnou velikost papíru na pečení.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro různé koláče a drobné pečivo. Teplota a doba pečení závisí na vlastnostech a množství těsta. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby přístě nastavte vyšší hodnotu.

Upozornění: Vyšší teplotou nelze zkrátit dobu pečení. Koláče nebo drobné pečivo by byly hotové jen zvenku, ale uvnitř by byly nedopečené.




Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při předehřátí se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

U některých pokrmů je předehřátí nutné, v tom případě je to uvedeno v tabulce.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, řiďte se podle podobného pečiva v tabulce. Další informace najdete v části Tipy pro koláče a drobné pečivo na konci tabulky s nastavením.































Příslušenství, které nepoužíváte, vydejte z trouby. Dosáhnete tak optimálního výsledku pečení a ušetříte až 20 procent energie.





































Použité druhy ohřevu:

-  4D horní/dolní ohřev
-  horní/dolní ohřev
-  Intenzivní ohřev

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla.

- 1 = nízká
- 2 = střední
- 3 = vysoká

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min
Koláče ve formě						
Třený koláč, jednoduchý	věncová/truhlíková forma	1		150-170	-	55-70
Třený koláč, jednoduchý	věncová/truhlíková forma	1		150-160	1	50-70
Třený koláč, jemný	věncová/truhlíková forma	1		150-170	-	60-80
Ovocný koláč z třeného těsta, jemný	bábovková forma	1		160-180	-	45-60
Dortový korpus z třeného těsta	dortová forma	1		150-170	-	20-40
Dortový korpus z třeného těsta	dortová forma	2		150-160	1	20-30
Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta	rozevírací forma Ø 26 cm	1		170-180	-	60-80
Švýcarský koláč	plech na pizzu	1		190-210	-	40-50
Francouzský koláč (tarte)	koláčová forma, bílý plech	1		200-220	-	35-50
Francouzský koláč (tarte)	koláčová forma, bílý plech	1		210-220	1	30-40
Kynutá bábovka	bábovková forma	1		150-160	-	65-75
Kynutá bábovka	bábovková forma	1		150-160	1	60-70
Kynutý koláč v rozevírací formě	rozevírací forma Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35
Kynutý koláč v rozevírací formě	rozevírací forma Ø 28 cm	1		150-160	2	25-35
Piškotový korpus, 2 vejce	dortová forma	1		170-180	-	20-30
Piškotový korpus, 2 vejce	dortová forma	1		150-160	1	15-30
Piškotový dort, 3 vejce	rozevírací forma Ø 26 cm	1		160-170*	-	25-35
Piškotový dort, 3 vejce	rozevírací forma Ø 26 cm	1		150-160	1	10
					-	15-25
Piškotový dort, 6 vajec	rozevírací forma Ø 28 cm	1		150-170*	-	30-50
Piškotový dort, 6 vajec	rozevírací forma Ø 28 cm	1		150-160	1	10
					-	25-35
Koláče na plechu						
Třený koláč s horní vrstvou	plech na pečení	1		160-180	-	20-40
Třený koláč s horní vrstvou	plech na pečení	1		160-170	1	30-40
Třený koláč, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	-	35-50
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	plech na pečení	1		170-190	-	25-40
Křehké těsto se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	-	40-55
Křehké těsto se šfavnatou horní vrstvou	univerzální vysoký plech	1		160-180	-	60-80
Švýcarský koláč	univerzální vysoký plech	1		190-210	-	40-50
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	plech na pečení	1		160-180	-	15-25
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	plech na pečení	1		150-160	1	20-30
Kynutý koláč se šfavnatou horní vrstvou	univerzální vysoký plech	1		180-200	-	30-45
* Předehrát.						

Pokrm	Príslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		160-170	-	25-35
Kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-160	-	45-60
Kynutá vánočka, kynutý věnec	plech na pečení	1		150-160	-	35-45
Kynutá vánočka, kynutý věnec	plech na pečení	1		150-160	2	25-35
Piškotová roláda	plech na pečení	1		190-210*	-	10-15
Piškotová roláda	plech na pečení	1		180-190*	1	10-15
Štola z 500 g mouky	univerzální vysoký plech	1		150-160	-	50-60
Štola z 500 g mouky	univerzální vysoký plech	1		140-150	2	80-90
Sladký závin	univerzální vysoký plech	1		170-180	-	40-60
Sladký závin	univerzální vysoký plech	1		180-190	2	50-60
Závin, zmrazený	plech na pečení	1		190-210	-	30-45
Závin, zmrazený	univerzální vysoký plech	1		180-190	1	35-45
Drobné pečivo						
Koláčky (5 min předehřát)	plech na pečení	1		160*	-	25-35
Koláčky (5 min předehřát)	plech na pečení	1		150*	-	25-40
Koláčky, 2 úrovně (5 min předehřát)	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150*	-	25-40
Muffiny	plech na muffiny	1		170-190	-	15-30
Muffiny	plech na muffiny	1		150-160	1	25-30
Muffiny, 2 úrovně	plechy na muffiny	3+1		150-170*	-	20-35
Drobné kynuté pečivo	plech na pečení	1		160-170	-	30-40
Drobné kynuté pečivo	plech na pečení	1		160-170	2	20-30
Pečivo z listového těsta	plech na pečení	2		170-190*	-	20-45
Pečivo z listového těsta	plech na pečení	1		200-220*	1	15-25
Pečivo z listového těsta 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		170-190*	-	20-45
Pečivo z odpalovaného těsta	plech na pečení	1		200-220	-	30-45
Pečivo z odpalovaného těsta	plech na pečení	1		200-220*	1	25-35
Plundrové pečivo	plech na pečení	1		160-180	-	20-30
Plundrové pečivo	plech na pečení	1		160-170	2	20-30
Cukroví						
Stříkané pečivo (5 min předehřát)	plech na pečení	1		150-160*	-	25-40
Stříkané pečivo (5 min předehřát)	plech na pečení	1		140-150*	-	25-35
Stříkané pečivo, 2 úrovně (5 min předehřát)	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-150*	-	30-40
Cukroví	plech na pečení	2		140-160	-	15-30
Cukroví, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		130-150	-	20-35
Pěnové cukroví	plech na pečení	2		90-100*	-	100-130
Pěnové cukroví, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		90-100*	-	100-150
Makrónky	plech na pečení	2		90-110	-	20-40
Makrónky, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		90-110	-	20-40

* Předehřát.

Tipy pro koláče a drobné pečivo

Chcete zjistit, zda je koláč propečený.	Pichněte špejli špejli do koláče v místě, kde je nejvyšší. Pokud se na ni těsto nepřilepí, je koláč hotový.
Koláč „spadne“.	Příště použijte méně tekutiny. Nebo nastavte o 10 °C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. Dodržujte uvedené přísady a pokyny pro přípravu uvedené v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Vymažte jen dno rozevírací formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Štáva z ovoce přetéká.	Příště použijte univerzální vysoký plech.
Drobné pečivo se při pečení lepí k sobě.	Kousky pečiva by od sebe měly být vzdálené cca 2 cm. Mají tak dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a opéci se ze všech stran.
Koláč je příliš suchý.	Nastavte o 10 °C vyšší teplotu a zkraťte dobu pečení.
Koláč je celkově příliš světlý.	Pokud jste zvolili správnou výšku zasunutí a správné příslušenství, v případě potřeby zvýšte teplotu nebo prodlužte dobu pečení.
Koláč je nahoře příliš světlý, ale zespona příliš tmavý.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň výš.
Koláč je nahoře příliš tmavý, ale zespona příliš světlý.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň níže. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Koláč v kulaté nebo v truhlikové formě je vzadu příliš tmavý.	Formu na pečení nestavte až k zadní stěně, nýbrž doprostřed příslušenství.
Koláč je celkově příliš tmavý.	Příště zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Pečivo hnědne nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu. I přečnávající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Vždy ustráhněte správnou velikost papíru na pečení. Dbejte na to, aby forma na pečení nestála přímo před otvory v zadní stěně trouby. Při pečení drobného pečiva by jednotlivé kousky měly mít stejnou velikost a tloušťku.
Pekli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodním.	Při pečení na více úrovních používejte vždy 4D horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.
Koláč vypadá dobře, ale uvnitř je nedopečený.	Pečte o něco déle na nižší teplotu a v případě potřeby přidejte méně tekutiny. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte horní vrstvu.
Koláč nelze vyklopit.	Nechte koláč po upečení ještě 5 až 10 minut vychladnout. Pokud ho ani poté nelze vyklopit, opatrně ho na okrajích uvolněte nožem. Znovu formu obraťte a několikrát na ni položte studený mokrý hadr. Příště formu vymažte tukem a vysypejte strouhankou.

Chléb a housky

Váš spotřebič je vybavený četnými druhy ohřevu pro pečení chleba a housek. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro velké množství pokrmů.

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

Používejte pouze originální příslušenství pro váš spotřebič. Je optimálně uzpůsobené pro pečicí prostor a druhy provozu.

Pečení s přidáváním páry

Chléb a housky získají při přidávání páry křupavou kůrku a lesklý povrch. Pečivo se méně vysušuje.

Pečení s přidáváním páry je možné jen na jedné úrovni.

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

Pečení na jedné úrovni

Při pečení na jedné úrovni používejte následující výšku zasunutí:

- výška 1

Pečení na dvou úrovních

Používejte 4D horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.

- univerzální vysoký plech: výška 3
plech na pečení: výška 1
- formy na roštu
první rošt: výška 3
druhý rošt: výška 1

Pokud připravujete pokrmy současně, můžete ušetřit až 45 procent energie. Postavte formy do trouby vedle sebe nebo úhlopříčně nad sebe.

Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy použili správné příslušenství a abyste ho do trouby zasunuli správně.

Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení zasuňte až nadoraz zkosněním ke dvířkům spotřebiče.

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

Při použití bílých plechových forem, keramických forem a skleněných forem se prodlužuje doba pečení a pečivo nezhnedne rovnoměrně.

Při pečení s přidáváním páry musí být formy na pečení odolné vůči vysokým teplotám a páře.

Papír na pečení

Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy ustráhněte správnou velikost papíru na pečení.

Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

Zmrazené potraviny mohou být předpečené nerovnoměrně. Zhnědnutí po upečení pak bude také nerovnoměrné.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro různé chleby a housky. Teplota a doba pečení závisí na vlastnostech a množství těsta. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby přistě nastavte vyšší hodnotu.

Upozornění: Vyšší teplotou nelze zkrátit dobu pečení. Chléb a housky by byly hotové jen zvenku, ale uvnitř by byly nedopečené.

Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při předehřátí se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

U některých pokrmů je předehřátí nutné, v tom případě je to uvedeno v tabulce. Některé pokrmy se povedou nejlépe, když je pečete v několika krocích. Ty jsou uvedené v tabulce.

Hodnoty nastavení pro těsto na chléb platí jak pro těsto na plechu na pečení, tak také pro těsto v truhlíkové formě.






Pokud chcete péct podle vlastního receptu, řiďte se podle podobného pečiva v tabulce.

Příslušenství, které nepoužíváte, vydejte z trouby. Dosáhnete tak optimálního výsledku pečení a ušetříte až 20 procent energie.

Pozor!











Do horké trouby nikdy nelijte vodu a nestavte nádoby s vodou na dno trouby. Střídáním teplot by se mohl poškodit smalt.

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev
-  gril s cirkulací vzduchu
-  velkoplošný gril
-  Maloplošný gril

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla.

- 1 = nízká
- 2 = střední
- 3 = vysoká

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min
Chléb						
Bílý chléb, 750 g	univerzální vysoký plech nebo truhlíková forma	1		190-200	-	20-30
Bílý chléb, 750 g	univerzální vysoký plech nebo truhlíková forma	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg	truhlíková forma	1		220*	-	10
				180	-	20-30
Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg	univerzální vysoký plech	1		190-200*	-	35-45
Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg	univerzální vysoký plech nebo truhlíková forma	1		210-220	3	15-20
				180-190	-	45-60
Celozrnný chléb, 1 kg	univerzální vysoký plech	1		220*	-	10
				180	-	40-50
Celozrnný chléb, 1 kg	univerzální vysoký plech	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-60
Chlebová placka	univerzální vysoký plech	1		220-240	-	25-35
Chlebová placka	univerzální vysoký plech	2		220-230	3	25-35
Housky						
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	univerzální vysoký plech	2		200-220	-	10-20

* Předehřát.

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	plech na pečení	2	☐	200-220	2	10-15
Housky, sladké, čerstvé	plech na pečení	1	☐	170-180*	-	15-25
Housky, sladké, čerstvé	plech na pečení	1	☒	160-170	3	25-35
Housky, sladké, čerstvé, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	150-160*	-	20-30
Housky, čerstvé	plech na pečení	1	☐	180-200	-	25-35
Housky, čerstvé	plech na pečení	1	☒	200-220	2	20-25
Bageta, předpečená, chlazená	univerzální vysoký plech	2	☐	200-220	-	10-20
Bageta, předpečená, chlazená	plech na pečení	2	☐	200-220	2	10-20
Housky, zmrazené						
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	univerzální vysoký plech	2	☐	200-220	-	15-25
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	plech na pečení	2	☐	180-200	1	15-25
Louhované pečivo, syrové polotovary	plech na pečení	1	☐	220-240	-	15-25
Louhované pečivo, syrové polotovary	plech na pečení	2	☐	210-230	1	18-25
Croissanty, syrové polotovary	plech na pečení	1	☒	150-170*	-	20-35
Croissanty, syrové polotovary	plech na pečení	1	☒	180-200	1	20-25
Toasty						
Zapečené toasty, 4 ks	rošt	2	☐	3	-	5-15
Zapečené toasty, 12 ks	rošt	2	☒	250	-	5-15
Opečené toasty	rošt	3	☐	3	-	3-6
* Předehřát.						

Pizza, quiche a pikantní koláče

Váš spotřebič je vybavený čtyřmi druhy ohřevu pro pečení pizzy, quiche a pikantních koláčů. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro velké množství pokrmů.

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

Používejte pouze originální příslušenství pro váš spotřebič. Je optimálně uzpůsoben pro pečicí prostor a druhy provozu.

Pečení s přidáváním páry

Určité pečivo (např. kynuté pečivo) získá při přidávání páry křupavou kůrku a lesklý povrch. Pečivo se méně vysušuje.

Pečení s přidáváním páry je možné jen na jedné úrovni.

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

Pečení na jedné úrovni

Při pečení na jedné úrovni použijte následující výšku zasunutí:

- výška 1

Pečení na dvou úrovních

Používejte 4D horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.

- univerzální vysoký plech: výška 3
plech na pečení: výška 1
- formy na roštu
první rošt: výška 3
druhý rošt: výška 1

Pokud připravujete pokrmy současně, můžete ušetřit až 45 procent energie. Postavte formy do trouby vedle sebe nebo úhlopříčně nad sebe.

Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy použili správné příslušenství a abyste ho do trouby zasunuli správně.

Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení zasuňte až nadoraz zkosením ke dvířkům spotřebiče.

Na pizzu s bohatou oblohou používejte univerzální vysoký plech.

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

Při použití bílých plechových forem, keramických forem a skleněných forem se prodlužuje doba pečení a pečivo nezhnědne rovnoměrně.

Při pečení s přidáváním páry musí být formy na pečení odolné vůči vysokým teplotám a páře.

Papír na pečení

Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy ustráhněte správnou velikost papíru na pečení.

Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

Zmrazené potraviny mohou být předpečené nerovnoměrně. Zhnědnutí po upečení pak bude také nerovnoměrné.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro různé pokrmy. Teplota a doba pečení závisí na vlastnostech a množství těsta. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí.

V případě potřeby přistě nastavte vyšší hodnotu.

Upozornění: Vyšší teplotou nelze zkrátit dobu pečení. Pokrm by byl hotový jen zvenku, ale uvnitř by byl nedopečený.






Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při předehřátí se uvedená doba pečení zkrátí o několik minut.

U některých pokrmů je předehřátí nutné, v tom případě je to uvedeno v tabulce.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, řiďte se podle podobného pečiva v tabulce.




















Příslušenství, které nepoužíváte, vyndejte z trouby. Dosáhnete tak optimálního výsledku pečení a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev
-  stupeň pro pizzu
-  Intenzivní ohřev
-  funkce coolStart

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla.

- 1 = nízká
- 2 = střední
- 3 = vysoká

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min
Pizza						
Pizza, čerstvá	plech na pečení	1		220-240	-	25-35
Pizza, čerstvá, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, čerstvá, tenké těsto	plech na pizzu	1		210-230	-	20-30
Pizza, chlazená	rošt	1		210-230	-	10-20
Pizza, zmrazená						
Pizza, tenké těsto, 1 ks	rošt	1		210-230	-	10-20
Pizza, tenké těsto, 2 ks	rošt + plech na pečení	3+1		200-220	-	15-25
Pizza, silné těsto, 1 ks**	rošt	1		-	-	-
Pizza, silné těsto, 2 ks	Univerzální vysoký plech + rošt	3+1		160-180	-	25-35
Pizza-bagetka	rošt	1		200-220	-	20-30
Minipizza	plech na pečení	1		210-230	-	10-20
Pikantní koláče a quiche						
Pikantní koláče ve formě	rozevírací forma Ø 28 cm	1		170-190	-	50-60
Pikantní koláče ve formě	rozevírací forma Ø 28 cm	1		170-180	1	60-70
Quiche	koláčová forma, bílý plech	1		190-210	-	40-60
Alsaský koláč	univerzální vysoký plech	1		280-300*	-	8-18
Alsaský koláč	univerzální vysoký plech	1		200-210*	2	15-25
Pirohy	zapékací forma	1		190-200	-	40-50
Empanada	univerzální vysoký plech	1		180-190	-	35-45
Empanada	univerzální vysoký plech	1		170-180	2	25-35
Burek	univerzální vysoký plech	1		200-210	-	30-40
* Předehřát.						
** Řiďte se údaji na obale.						

Nákyp a suflé

Váš spotřebič je vybavený čtyřmi druhy ohřevu pro pečení nákypu a suflé. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro velké množství pokrmů.

Používejte pouze originální příslušenství pro váš spotřebič. Je optimálně uzpůsoben pro pečicí prostor a druh výroby.

Výšky zasunutí

Vždy používejte uvedené výšky zasunutí.

Můžete péct na jedné úrovni ve formách nebo s univerzálním vysokým plechem.

- Formy na roštu: výška 1
- Univerzální vysoký plech: výška 1

Pro suflé používejte parní funkci. Nepotřebujete vodní lázeň. Postavte malé formičky na parní nádobu s otvory, velikost XL, nebo na rošt.

Pokud připravujete pokrmy současně, můžete ušetřit až 45 procent energie. Formy postavte do trouby vedle sebe.

Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy použili správné příslušenství a abyste ho do trouby zasunuli správně.

Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů.

Univerzální vysoký plech

Univerzální vysoký plech zasuňte opatrně až nadoraz zkosením ke dvířkům spotřebiče.

Nádoby

Na nákypy a zapékané pokrmy používejte široké mělké nádoby. V úzkých vysokých nádobách budou pokrmy vyžadovat více času a budou na horní straně tmavší.

Při přípravě s přidáváním páry musí být formy odolné vůči vysokým teplotám a páře.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro různé nákypy a suflé. Teplota a doba pečení závisí na množství a receptu. Propečení nákypu závisí na velikosti nádoby a výšce nákypu. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Upozornění: Dobu pečení nelze zkrátit vyšší teplotou. Nákyp nebo suflé by byly hotové jenom na povrchu, uvnitř by ale byly syrové.

Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při předehtání se uvedená doba pečení zkrátí o několik minut.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, řiďte se podle podobných pokrmů v tabulce.

Příslušenství, které nepoužíváte, vyndejte z trouby. Dosáhnete tak optimálního výsledku pečení a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevu:

- 4D horký vzduch
- horní/dolní ohřev
- gril s cirkulací vzduchu
- stupeň pro pizzu
- funkce coolStart
- Vaření v páře

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla.

- 1 = nízká
- 2 = střední
- 3 = vysoká

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min
Nákyp, pikantní, vařené přísady	zapékačková forma	1		200-220	-	35-55
Nákyp, pikantní, vařené přísady	zapékačková forma	1		150-170	2	40-45
Nákyp, sladký	zapékačková forma	1		170-190	-	45-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	zapékačková forma	1		160-180	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	zapékačková forma	1		170-180	2	35-45
Lasagne, zmrazené, 400 g	univerzální vysoký plech	1		-	-	-
Lasagne, zmrazené, 400 g	nepříklopná nádoba	1		180-190	2	40-50
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm	zapékačková forma	1		170-180	-	50-60
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm	zapékačková forma	1		160-170	2	50-60
Suflé	zapékačková forma	1		160-170*	-	40-50
Suflé	zapékačková forma	1		170-180	2	30-40
Suflé	formičky na 1 porci	1		100	-	40-45

* Předehtát.

** Řiďte se údaji na obale.

Drůbež

Váš spotřebič je vybavený různými druhy ohřevu pro pečení drůbeže. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro některé pokrmy.

Pečení na roštu

Pečení na roštu je obzvláště vhodné pro velkou drůbež nebo více kusů současně.

Zasuňte univerzální vysoký plech s vloženým roštem do uvedené výšky zasunutí. Dbejte na to, aby byl rošt správně posazený na univerzálním vysokém plechu. → "Příslušenství" na straně 12

Podle velikosti a druhu drůbeže nalijte do univerzálního vysokého plechu až ½ l vody. Zachytí se odkapávající tuk. Z tohoto výpeku můžete připravit omáčku. Navíc vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

Pečení v nádobě

Používejte pouze nádoby, které jsou vhodné pro použití v pečící troubě. Zkontrolujte, zda se nádoba vejde do trouby.

Nejvhodnější jsou skleněné nádoby. Horkou skleněnou nádobu postavte na suchou podložku. Kdyby byl podklad mokry nebo studený, nádoba by mohla prasknout.

Lesklé pekáče z ušlechtilé oceli nebo hliníku odrážejí teplo jako zrcadlo, a jsou proto vhodné jen částečně. Drůbež se peče pomalěji a méně zhnědne. Použijte vyšší teplotu a/nebo delší dobu pečení.

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Nepřiklopená nádoba

Pro pečení drůbeže používejte nejlépe hlubokou formu na pečení. Postavte formu na rošt. Pokud nemáte vhodnou nádobu, použijte univerzální vysoký plech.

Přiklopená nádoba

Při pečení v nepřiklopené nádobě zůstane pečící prostor podstatně čistší. Dbejte na to, aby měla poklička správnou velikost a dobře přiléhala. Nádobu postavte na rošt.

Při odklopení pokličky po pečení může proudit ven velmi horká pára. Nazdvihněte pokličku vzadu, aby horká pára unikala směrem od vašeho těla.

I v přiklopeném pekáči lze drůbež upéct dokřupava. Použijte pekáč se skleněnou pokličkou a nastavte vyšší teplotu.

Pečení s přidáváním páry

Určité pokrmy budou s přidáváním páry křupavější. Budou mít lesklejší povrch a méně se vysuší.

Používejte nepřiklopenou nádobu. Nádoby musí být odolné vůči vysokým teplotám a páře.

Přidávání páry zapněte podle pokynů v tabulce s nastavením. Některé pokrmy se povedou nejlépe, když je vaříte v několika krocích. Ty jsou uvedené v tabulce.

Vaření v páře

Na rozdíl od přidávání páry je příprava částí drůbeže pomocí funkce vaření v páře šetrnější. Zůstanou obzvláště šťavnaté. Jako chuťovou variantu můžete části drůbeže před vařením v páře opéct, doba vaření se zkrátí.

Větší kusy potřebují delší dobu zahřívání a delší dobu vaření. Pokud použijete více kusů se stejnou hmotností, prodlouží se doba zahřívání, nikoli doba vaření.

Části drůbeže se nemusí obracet.

Použijte parní nádobu s otvory, velikost XL, a pod ni zasuňte univerzální vysoký plech. Můžete použít také skleněnou mísu a postavit ji na rošt.

Grilování

Během grilování nechte dvířka spotřebiče zavřená. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky spotřebiče.

Zasuňte univerzální vysoký plech s vloženým roštem do uvedené výšky zasunutí. Zachytí se odkapávající tuk. Dbejte na to, aby byl rošt správně posazený na univerzálním vysokém plechu. → "Příslušenství" na straně 12

Upozornění: V případě grilování velmi tučných kousků nezasouvejte univerzální vysoký plech přímo pod rošt, ale do výšky 1.

Grilujte pokud možno stejné kousky s podobnou tloušťkou a hmotností. Tak se opečou rovnoměrně a zůstanou hezky šťavnaté. Grilované kousky položte přímo na rošt.

Grilované kousky obračete pomocí grilovacích kleští. Pokud maso propíchnete vidličkou, vyteče z něj šťáva a bude suché.

Upozornění

- Grilovací topné těleso se stále zapíná a vypíná, to je normální. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném stupni grilování.
- Při grilování může vznikat kouř.

Pečící sonda

Pečící sonda umožňuje přesné pečení. Přečtěte si důležité pokyny k použití pečící sondy v příslušné kapitole. Najdete zde pokyny k zapojení pečící sondy, možné druhy ohřevu a další informace. → "Teploměr pečené" na straně 24

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro drůbež. Teplota a doba pečení závisí na množství, vlastnostech a teplotě potravin. Proto jsou zde uvedené rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. V případě potřeby přístě nastavte vyšší hodnotu.

Hodnoty nastavení platí pro vložení drůbeže bez nádivky připravené k pečení s teplotou z lednice do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při předehřátí se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

V tabulce najdete údaje pro drůbež s navrženou hmotností. Pokud chcete péct drůbež s větší hmotností, v každém případě použijte nižší teplotu. V případě více kusů se při určování doby pečení řiďte podle hmotnosti nejtěžšího kusu. Jednotlivé kusy by měly být přibližně stejně velké.

Všeobecně platí: Čím je drůbež větší, tím nižší teplota a delší doba pečení.

Drůbež po uplynutí cca ½ až ⅔ uvedené doby obraťte.







Upozornění: Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy ustříhnete správnou velikost papíru na pečení.

Tipy

- U kachny nebo husy propíchněte kůži pod křídly. Tak může vytékat tuk.
- U kachních prsou nařízněte kůži. Kachní prsa neobracejte.
- Pokud budete drůbež obracet, pečte ji nejprve prsní stranou, resp. stranou s kůží dolů.
- Drůbež bude obzvláště do křupava opečená, pokud ji ke konci pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.























Příslušenství, které nepoužíváte, vyndejte z trouby. Dosáhnete tak optimálního výsledku pečení a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev
-  gril s cirkulací vzduchu
-  velkoplošný gril
-  funkce coolStart
-  Vaření v páře

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla.

- 1 = nízká
- 2 = střední
- 3 = vysoká

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min
Kuře						
Kuře, 1 kg	rošt	1		200-220	-	60-70
Kuře, 1 kg	rošt	1		190-200	1	20-25
				200-220	-	35-40
Plátky kuřecích prsou, po 150 g (grilování, 5 min předehřát)	rošt	3		3*	-	15-20
Plátky kuřecích prsou (vaření v páře)	parní nádoba	2+1		100	-	15-25
Malé části kuřete, po 250 g	rošt	2		220-230	-	30-35
Malé části kuřete, po 250 g	rošt	2		200-220	1	30-45
Kuřecí kousky, nugetky, zmrazené**	univerzální vysoký plech	2		-	-	-
Brojler, 1,5 kg	rošt	1		200-220	-	70-90
Brojler, 1,5 kg	rošt	1		180-190	1	30-35
				190-210	-	40-45
Kachna a husa						
Kachna, 2 kg	rošt	1		180-200	-	90-110
Kachna, 2 kg	rošt	1		150-160	1	70-90
				180-190	-	30-40
Kachní prsa, po 300 g	rošt	2		230-250	-	17-20
Kachní prsa, po 300 g	rošt	2		210-230	2	15-20
Husa, 3 kg	rošt	1		160-180	-	120-150
Husa, 3 kg	rošt	1		140-150	1	110-120
				170-180	1	20-30
				170-180	-	30-40
Husí stehna, po 350 g	rošt	2		210-230	-	40-50
Husí stehna, po 350 g	rošt	2		190-200	1	45-55
* Předehřát.						
** Řiďte se údaji na obale.						

Pokrm	Příslušenství/nádob	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min
Krůta						
Mladá krůta, 2,5 kg	rošt	1	☒	180-200	-	70-100
Mladá krůta, 2,5 kg	rošt	1	☒	140-150	1	110-140
			☒	170-180	1	20-30
			☒	170-180	-	10-20
Krůtí prsa, bez kostí, 1 kg	přiklopná nádoba	1	☒	240-250	-	80-110
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	rošt	2	☒	180-200	-	80-100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	rošt	1	☒	170-180	1	80-100
* Přehřát.						
** Řiďte se údaji na obale.						

Maso

Váš spotřebič je vybavený četnými druhy ohřevu pro pečení masa. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro velké množství pokrmů.

Pečení a dušení

Libové maso potřete podle chuti tukem nebo ho obložte plátky slaniny.

Kůži křížem naříznete. Pokud budete pečení obracet, pečte ji nejprve kůží dolů.

Když je pečeně hotová, měla by se nechat ještě 10 minut odpočívat ve vypnuté, zavěšené troubě. Štáva se tak lépe rozloží. Případně pečení zabalte do alobalu. Doporučená doba na odpočinutí není započítána v uvedené době pečení.

Pečení na roštu

Při pečení na roštu bude maso ze všech stran obzvláště křupavé.

Do univerzálního vysokého plechu nalijte podle velikosti a druhu masa až ½ l vody. Zachytí se odkapávající tuk a štáva z pečeně. Z tohoto výpeku můžete připravit omáčku. Navíc vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

Zasuňte univerzální vysoký plech s složeným roštem do uvedené výšky zasunutí. Dbejte na to, aby byl rošt správně posazený na univerzálním vysokém plechu.
→ "Příslušenství" na straně 12

Pečení a dušení v nádobě

Pečení a dušení v nádobě je komfortnější. Pečení lze v nádobě snadněji z trouby vyndat a omáčku můžete uvařit přímo v nádobě.

Používejte pouze nádoby, které jsou vhodné pro použití v pečící troubě. Zkontrolujte, zda se nádoba do trouby vejde.

Nejvhodnější jsou skleněné nádoby. Horkou skleněnou nádobu postavte na suchou podložku. Kdyby byl podklad mokrá nebo studená, nádoba by mohla prasknout.

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Ve skleněné nádobě by mělo být dno pokryté do výšky cca ½ cm.

Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádoby a na tom, zda použijete pokličku. Pokud pečete maso ve smaltovaném nebo tmavém kovovém pekáči, je potřeba o něco více tekutiny než ve skleněné nádobě.

Tekutina v nádobě se při pečení vypařuje. V případě potřeby opatrně přilijte tekutinu.

Lesklé pekáče z ušlechtilé oceli nebo hliníku odrážejí teplo jako zrcadlo, a jsou proto vhodné jen částečně. Maso se peče pomaleji a méně zhnědne. Použijte vyšší teplotu a/nebo delší dobu pečení.

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Nepřiklopná nádoba

Pro pečení masa používejte nejlépe hlubokou formu na pečení. Postavte formu na rošt. Pokud nemáte vhodnou nádobu, použijte univerzální vysoký plech.

Přiklopná nádoba

Při pečení v přiklopné nádobě zůstane pečící prostor podstatně čistší. Dbejte na to, aby měla poklička správnou velikost a dobře přiléhala. Nádobu postavte na rošt.

Vzdálenost mezi masem a pokličkou by měla být minimálně 3 cm. Maso může zvětšit svůj objem.

Při odklopení pokličky po pečení může proudit ven velmi horká pára. Nazdvihněte pokličku vzadu, aby horká pára unikala směrem od vašeho těla.

Před dušením maso podle potřeby předem opečte. Aby při dušení vznikla omáčka, přidejte vodu, víno, ocet a podobně. Dno nádoby by mělo být pokryté do výšky 1–2 cm.

Tekutina v nádobě se při pečení vypařuje. V případě potřeby opatrně přilijte tekutinu.

I v přiklopném pekáči lze maso upéct dokřupava. Použijte pekáč se skleněnou pokličkou a nastavte vyšší teplotu.

Pečení a dušení s přidáváním páry

Určité pokrmy budou s přidáváním páry křupavější a méně se vysuší.

Používejte nepřiklopenou nádobu. Nádoby musí být odolné vůči vysokým teplotám a páře.

Pečení nemusíte obracet.

Přidávání páry zapněte podle pokynů v tabulce s nastavením. Některé pokrmy se povedou nejlépe, když je vaříte v několika krocích. Ty jsou uvedené v tabulce.

Vaření v páře

Na rozdíl od přidávání páry je příprava masa pomocí funkce vaření v páře šetrnější, nevznikne ale kůrka. Maso zůstane obzvláště šťavnaté. Jako chuřovou variantu můžete kusy masa před vařením v páře opéct, doba vaření se zkrátí.

Větší kusy potřebují delší dobu zahřívání a delší dobu vaření. Pokud použijete více kusů se stejnou hmotností, prodlouží se doba zahřívání, nikoli doba vaření.

Kusy masa nemusíte obracet.

Použijte parní nádobu s otvory, velikost XL, a pod ni zasuňte univerzální vysoký plech. Můžete použít také skleněnou mísu a postavit ji na rošt.

Grilování

Během grilování nechte dvířka spotřebiče zavřená. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky spotřebiče.

Zasuňte univerzální vysoký plech s vloženým roštem do uvedené výšky zasunutí. Zachytí se odkapávající tuk. Dbejte na to, aby byl rošt správně posazený na univerzálním vysokém plechu. → "Příslušenství" na straně 12

Upozornění: V případě grilování velmi tučných kousků nezasouvejte univerzální vysoký plech přímo pod rošt, ale do výšky 1.

Grilujte pokud možno stejné kousky s podobnou tloušťkou a hmotností. Tak se opečou rovnoměrně a zůstanou hezky šťavnaté. Grilované kousky položte přímo na rošt.

Grilované kousky obračejte pomocí grilovacích kleští. Pokud maso propíchnete vidličkou, vyteče z něj šťáva a bude suché.

Upozornění

- Grilovací topné těleso se stále zapíná a vypíná, to je normální. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném stupni grilování.
- Při grilování může vznikat kouř.

Pečicí sonda

Pečicí sonda umožňuje přesné pečení. Přečtěte si důležité pokyny k použití pečicí sondy v příslušné kapitole. Najdete zde pokyny k zapojení pečicí sondy, možné druhy ohřevu a další informace. → "Teploměr pečeně" na straně 24

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro četné masové pokrmy. Teplota a doba pečení závisí na množství, vlastnostech a teplotě potravin. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. V případě potřeby přistě nastavte vyšší hodnotu.

Hodnoty nastavení platí pro vložení masa s teplotou z lednice do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při předehřátí se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

V tabulce najdete údaje pro kusy pečeně s navrženou hmotností. Pokud chcete péct kus masa s větší hmotností, v každém případě použijte nižší teplotu. V případě více kusů se při určování doby pečení řiďte podle hmotnosti nejtěžšího kusu. Jednotlivé kusy by měly být přibližně stejně velké.






Všeobecně platí: Čím je pečeně větší, tím nižší teplota a delší doba pečení.

Pečení a grilovaný pokrm po uplynutí cca 1/2 až 2/3 uvedené doby obraťte.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, řiďte se podle podobných pokrmů. Další informace najdete v části Tipy pro pečení, dušení a grilování na konci tabulky s nastavením.





























Příslušenství, které nepoužíváte, vyndejte z trouby. Dosáhnete tak optimálního výsledku pečení a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev
-  gril s cirkulací vzduchu
-  velkoplošný gril
-  Vaření v páře

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla.

- 1 = nízká
- 2 = střední
- 3 = vysoká

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min
Vepřové maso						
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovic, 1,5 kg	nepřikloпенá nádoba	2		180-200	-	120-130
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovic, 1,5 kg	nepřikloпенá nádoba	1		180-190	1	130-150
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	rošt	1		190-200	-	130-140
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	nepřikloпенá nádoba	1		100	-	25-30
				190-200	-	25-30
				170-180	1	60-70
Vepřová pečeně, 1,5 kg	nepřikloпенá nádoba	1		220-230	-	70-80
Vepřová pečeně, 1,5 kg	nepřikloпенá nádoba	1		170-180	1	80-90
Vepřová panenka, 400 g	rošt	2		220-230	-	20-25
Vepřová panenka, 400 g	nepřikloпенá nádoba	1		210-220*	1	25-30
Vepřová panenka, 400 g	parní nádoba	2		100	-	18-20
Uzené kotlety s kostí, 1 kg (přidat trochu vody)	přikloпенá nádoba	1		210-220	-	60-80
Uzené kotlety s kostí, 1 kg	nepřikloпенá nádoba	1		160-170	1	70-80
Vepřové steaky, silné 2 cm	rošt	3		2	-	16-20
Vepřové medailonky, silné 3 cm (5 min předehřát)	rošt	3		3*	-	8-12
Hovězí maso						
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	rošt	1		210-220	-	40-50
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	nepřikloпенá nádoba	1		190-200	1	50-60
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	přikloпенá nádoba	1		200-220	-	130-140
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg**	nepřikloпенá nádoba	1		150	3	30
				130	2	120-150
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	rošt	1		220-230	-	60-70
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	nepřikloпенá nádoba	1		190-200	1	65-80
Tafelspitz (hovězí špička), 1,5 kg	nepřikloпенá nádoba	1		95	-	120-150
Steak, silný 3 cm, středně propečený	rošt	3		3	-	15-20
Burger, vysoký 3-4 cm	rošt	2		3	-	20-30
Telecí maso						
Telecí pečeně, 1,5 kg	nepřikloпенá nádoba	1		160-170	-	100-120
Telecí pečeně, 1,5 kg	nepřikloпенá nádoba	1		170-180	1	90-110
Telecí nožička, 1,5 kg	nepřikloпенá nádoba	1		200-210	-	100-110
Telecí nožička, 1,5 kg	nepřikloпенá nádoba	1		170-180	1	100-120

* Předehřát.

** Na začátku přidejte do nádoby cca 200 ml tekutiny, během provozu se musí do nádržky na vodu doplňovat voda.

*** Pod něj zasuněte do výšky 1 univerzální vysoký plech.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min
Jehněčí maso						
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená	rošt	1	☒	170-190	-	50-70
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená	nepřiklopná nádoba	1	☒	170-180	1	80-90
Jehněčí hřbet s kostí	rošt	1	☒	180-190	-	40-50
Jehněčí hřbet s kostí	nepřiklopná nádoba	1	☒	200-210*	1	25-30
Jehněčí kotlety***	rošt	3	☐	3	-	12-18
Klobásy						
Grilovací klobásy	rošt	2	☐	3	-	10-20
Vídeňské párky	parní nádoba	2	☒	80	-	14-18
Bílé klobásy	parní nádoba	2	☒	80	-	12-20
Pokrm z masa						
Sekaná, 1 kg	nepřiklopná nádoba	1	☒	170-180	-	70-80
Sekaná, 1 kg	nepřiklopná nádoba	1	☒	190-200	1	70-80
* Předehřát.						
** Na začátku přidejte do nádoby cca 200 ml tekutiny, během provozu se musí do nádržky na vodu doplňovat voda.						
*** Pod něj zasuňte do výšky 1 univerzální vysoký plech.						

Tipy pro pečení, dušení a grilování

Varný prostor je silně znečištěný.	Pečte pokrm v přiklopném pekáči nebo použijte grilovací plech. Když použijete grilovací plech, dosáhnete při pečení optimálních výsledků. Grilovací plech si můžete dokoupit jako zvláštní příslušenství.
Pečené je příliš tmavá a kůrka místy spálená a/nebo je pečené vysušená.	Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu. Přistě zvolte nižší teplotu a v případě potřeby zkratěte dobu pečení.
Kůrka je příliš slabá.	Zvyšte teplotu nebo po skončení doby pečení krátce zapněte gril.
Pečené vypadá dobře, ale omáčka je spálená.	Přistě použijte menší nádobu na pečení a v případě potřeby přidejte více tekutiny.
Pečené vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodová.	Přistě použijte větší nádobu na pečení a v případě potřeby přidejte méně tekutiny.
Maso se při dušení připaluje.	Poklička se musí hodit na nádobu na pečení a musí být dobře přiklopná. Snízte teplotu a v případě potřeby přilévajte během dušení ještě tekutinu.
Grilovaný pokrm je vysušený.	Maso osolte až po grilování. Sůl vytahuje z masa vodu. Při obrácení do grilovaného pokrmu nepickejte. Používejte kleště na grilování.

Ryby

Váš spotřebič je vybavený různými druhy ohřevu pro pečení ryb. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro velké množství pokrmů.

Celou rybu nemusíte obracet. Celou rybu vložte do trouby v poloze na břicho, hřbetní ploutví nahoru. Aby dobře držela, vložte do otvoru v břicho rozříznutý brambor nebo malou žárovzdornou nádobku.

Jestli je ryba už upečená, poznáte podle toho, že lze snadno uvolnit hřbetní ploutev.

Pečení a grilování na roštu

Zasuňte univerzální vysoký plech s vloženým roštem do uvedené výšky zasunutí. Dbejte na to, aby byl rošt správně posazený na univerzálním vysokém plechu.

→ "Příslušenství" na straně 12

Upozornění: V případě grilování velmi tučných kousků nezasouvejte univerzální vysoký plech přímo pod rošt, ale do výšky 1.

Podle velikosti a druhu ryby nalijte do univerzálního vysokého plechu až ½ l vody. Odkapávající tekutina se zachytí. Vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

Během grilování nechte dvířka spotřebiče zavřená. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky spotřebiče.

Grilujte pokud možno stejné kousky s podobnou tloušťkou a hmotností. Tak se opečou rovnoměrně a zůstanou hezky šťavnaté. Grilované kousky položte přímo na rošt.

Grilované kousky obračejte pomocí grilovacích kleští. Pokud rybu propíchnete vidličkou, vyteče z ní šťáva a bude suchá.

Upozornění

- Grilovací topné těleso se stále zapíná a vypíná, to je normální. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném stupni grilování.
- Při grilování může vznikat kouř.

Pečení a dušení v nádobě

Používejte pouze nádoby, které jsou vhodné pro použití v pečicí troubě. Zkontrolujte, zda se nádoba vejde do trouby.

Nejvhodnější jsou skleněné nádoby. Horkou skleněnou nádobu postavte na suchou podložku. Kdyby byl podklad mokrá nebo studený, nádoba by mohla prasknout.

Lesklé pekáče z ušlechtilé oceli nebo hliníku odrážejí teplo jako zrcadlo, a jsou proto vhodné jen částečně. Ryba se peče pomaleji a méně zhnědne. Použijte vyšší teplotu a/nebo delší dobu pečení.

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Nepřiklopaná nádoba

Pro pečení celé ryby použijte nejlépe hlubokou formu na pečení. Postavte formu na rošt. Pokud nemáte vhodnou nádobu, použijte univerzální vysoký plech.

Přiklopaná nádoba

Při pečení v přiklopané nádobě zůstane pečicí prostor podstatně čistší. Dbejte na to, aby měla poklička správnou velikost a dobře přiléhala. Nádobu postavte na rošt.

Pro dušení dejte do nádoby dvě až tři lžice tekutiny a trochu citronové šťávy nebo octa.

Při odklopení pokličky po pečení může proudit ven velmi horká pára. Nazdvihněte pokličku vzadu, aby horká pára unikala směrem od vašeho těla.

I v přiklopaném pekáči lze rybu upéct dokřupava. Použijte pekáč se skleněnou pokličkou a nastavte vyšší teplotu.

Pečení s přidáváním páry

Určité pokrmy budou s přidáváním páry křupavější a méně se vysuší.

Používejte nepřiklopanou nádobu. Nádoby musí být odolné vůči vysokým teplotám a páře.

Rybu nemusíte obracet.

Přidávání páry zapněte podle pokynů v tabulce s nastavením. Některé pokrmy se povedou nejlépe, když je vaříte v několika krocích. Ty jsou uvedené v tabulce.

Vaření v páře

Příprava ryb je pomocí funkce vaření v páře šetrnější a ryby zůstanou obzvláště šťavnaté.

Větší kusy potřebují delší dobu zahřívání a delší dobu vaření. Pokud použijete více kusů se stejnou hmotností, prodlouží se doba zahřívání, nikoli doba vaření.

Rybu nemusíte obracet.

Použijte parní nádobu s otvory, velikost XL, a pod ni zasuňte univerzální vysoký plech. Můžete použít také skleněnou mísu a postavit ji na rošt.

Pečicí sonda

Pečicí sonda umožňuje přesné pečení. Přečtěte si důležité pokyny k použití pečicí sondy v příslušné kapitole. Najdete zde pokyny k zapojení pečicí sondy, možné druhy ohřevu a další informace. → "Teploměr pečené" na straně 24

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro pokrmy z ryb. Teplota a doba pečení závisí na množství, vlastnostech a teplotě potravin. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. V případě potřeby přístě nastavte vyšší hodnotu.

Hodnoty nastavení platí pro vložení ryby s teplotou z lednice do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při předeřhnutí se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

V tabulce najdete údaje pro ryby s navrženou hmotností. Pokud chcete péct rybu s větší hmotností, v každém případě použijte nižší teplotu. V případě více ryb se při určování doby pečení řiďte podle hmotnosti nejtěžší ryby. Jednotlivé ryby by měly být přibližně stejně velké.

Všeobecně platí: Čím je ryba větší, tím nižší teplota a delší doba pečení.

Rybu, která není v poloze na břicho, po uplynutí cca 1/2 až 2/3 uvedené doby obraťte.

Upozornění: Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy ustříhnete správnou velikost papíru na pečení.

Příslušenství, které nepoužíváte, vyndejte z trouby. Dosáhnete tak optimálního výsledku pečení a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevu:

- gril s cirkulací vzduchu
- velkoplošný gril
- stupeň pro pizzu
- funkce coolStart
- Vaření v páře

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla.

- 1 = nízká
- 2 = střední
- 3 = vysoká

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min
Ryby						
Ryba, grilovaná, celá 300 g, např. pstruh	rošt	1		170-190	-	20-30
Ryba, pečená, celá 300 g, např. pstruh	univerzální vysoký plech	1		170-180 160-170	1 -	15-20 5-10
Ryba, vařená v páře, celá 300 g, např. pstruh	parní nádoba	2		80-90	-	15-25
Ryba, grilovaná, celá 1,5 kg, např. losos	rošt	1		170-190	-	30-40
Ryba, vařená v páře, celá 1,5 kg, např. treska	parní nádoba	2		80-90	-	35-50
Rybí filé						
Rybí filé, přírodní, grilované	rošt	2		1*	-	15-25
Rybí filé, přírodní, vařené v páře	parní nádoba	2		80-100	-	10-16
Rybí podkovy						
Rybí podkova, silná 3 cm**	rošt	2		3	-	18-22
Ryba, zmrazená						
Ryba, celá 300 g, např. pstruh	parní nádoba	2		80-100	-	20-25
Rybí filé, přírodní	přiklopená nádoba	1		210-230	-	25-40
Rybí filé, zapečené	rošt	2		220-240	-	35-45
Rybí filé, zapečené	nepřiklopená nádoba	1		200-220	1	35-45
Rybí prsty***	plech na pečení	1		-	-	-
Pokrm z ryb						
Rybí terina	forma na terinu	1		70-80	-	45-80
* Předehřát.						
** Pod něj zasuňte do výšky 1 univerzální vysoký plech.						
*** Řídte se údaji na obale.						

Zelenina, přílohy a vejce

Zde najdete informace k vaření čerstvé a zmrazené zeleniny, brambor, rýže, obilných pokrmů a vajec v páře. Kromě toho jsou zde uvedené také informace k pečení, např. zmrazených hranolků.

Vaření v páře

Používejte pouze originální příslušenství. Při vaření v páře v parní nádobě s otvory, velikost XL, pod ni navíc vždy zasuňte univerzální vysoký plech. Odkapávající tekutina se zachytí.

Vaření v páře na jedné úrovni

Používejte výšky zasunutí uvedené v tabulkách s nastavením.

Vaření v páře na dvou úrovních

Vaření v páře na dvou úrovních je výborně vhodné pro současně vaření např. brokolice a brambor. V případě různých dob vaření vložte potraviny, které se vaří kratší dobu, do trouby později.

- Rošt a zavěšená parní nádoba, velikost S, s otvory a/nebo bez otvorů: výška 3
- Parní nádoba s otvory, velikost XL: výška 2

Nádoby

Pokud použijete nádobu, postavte ji na rošt nebo na parní nádobu s otvory, velikost XL.

Nádoby musí být odolné vůči vysokým teplotám a páře. V případě silnostěnných nádob se doba vaření prodlužuje.

Doba vaření a množství

Doby vaření při vaření v páře závisí na velikosti potravin, nikoli na celkovém množství. Při větším celkovém množství se prodlouží doba zahřívání, nikoli doba vaření.

Větší kusy potřebují delší dobu zahřívání a delší dobu vaření. Pokud použijete více kusů se stejnou hmotností, prodlouží se doba zahřívání, nikoli doba vaření.

Řiďte se velikostmi potravin, které jsou uvedené v tabulce s nastavením. U menších kusů se doba vaření zkrátí, u větších se prodlouží. Na dobu vaření má rovněž vliv kvalita a stupeň zralosti. Proto jsou uvedené hodnoty nastavení pouze orientační hodnoty.

Potraviny vždy rovnoměrně rozprostřete v nádobě. V případě různé výšky vrstvy se uvaří nerovnoměrně. Potraviny, které jsou choulostivé na stlačení, nevstvěte ve varné nádobě příliš vysoko. Raději použijte dvě nádoby.

Rýže a obilné pokrmy

Přidejte vodu, resp. tekutinu v uvedeném poměru. Např. 1 : 1,5 znamená na každých 100 g rýže přidat 150 ml tekutiny.

Pečení a grilování

Používejte pouze originální příslušenství.

Pečení na jedné úrovni

Používejte výšky zasunutí uvedené v tabulkách s nastavením.

Příprava na dvou úrovních

Používejte 4D horký vzduch. Současně vložené plechy nemusí být hotové ve stejnou dobu.

- Univerzální vysoký plech: výška 3
- Plech na pečení: výška 1

Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy použili správné příslušenství a abyste ho do trouby zasunuli správně.

Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení zasuňte až nadoraz zkosením ke dvířkům spotřebiče.

Papír na pečení

Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy ustrihněte správnou velikost papíru na pečení.

Doporučené hodnoty nastavení





V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro různé pokrmy. Teplota a doba pečení závisí na množství a vlastnostech potravin. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby přistě nastavte vyšší hodnotu.

Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené trouby. Při předehřátí se uvedená doba pečení zkrátí o několik minut.

U některých pokrmů je nutné předehřátí, v tom případě je to uvedeno v tabulce.















Pokud chcete péct podle vlastního receptu, řiďte se podle podobných pokrmů v tabulce.

Použité druhy ohřevu:


































-  4D horký vzduch
-  velkoplošný gril
-  funkce coolStart
-  Vaření v páře

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla.

- 1 = nízká
- 2 = střední
- 3 = vysoká

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min
Zelenina, čerstvá						
Artyčoky, celé, vaření v páře	parní nádoba	2		100	-	30-35
Květák, celý, vaření v páře	parní nádoba	2		100	-	25-35
Růžičky brokolice, vaření v páře	parní nádoba	2		100	-	6-9
Zelené fazole, vaření v páře	parní nádoba	2		100	-	18-25
Mrkev na kolečka, vaření v páře	parní nádoba	2		100	-	10-20
Kedlubna na kolečka, vaření v páře	parní nádoba	2		100	-	17-20
Pórek na kolečka, vaření v páře	parní nádoba	2		100	-	6-9
Kukuříčný klas, vaření v páře	parní nádoba	2		100	-	30-40
Červená řepa, vaření v páře	parní nádoba	2		100	-	43-50
Bílý chřest, celý, vaření v páře	parní nádoba	2		100	-	7-15
Špenát, vaření v páře	parní nádoba	2		100	-	2-3
Cuketa na plátky, vaření v páře	parní nádoba	2		100	-	3-4
Zelenina, zmrazená						
Špenát	parní nádoba	2		100	-	15-25
Květák	parní nádoba	2		100	-	5-8

* Řiďte se údaji na obale.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min
Zelené fazole	parní nádoba	2		100	-	6-10
Brokolice	parní nádoba	2		100	-	6-10
Hrách	parní nádoba	2		100	-	3-10
Mrkev	parní nádoba	2		100	-	4-6
Růžičková kapusta	parní nádoba	2		100	-	5-10
Zeleninová směs, 1 kg	parní nádoba	2		100	-	10-15
Zeleninové pokrmy						
Grilovaná zelenina	univerzální vysoký plech	3		3	-	10-15
Zeleninový pudink, vaření v páře	formičky na 1 porci	1		100	-	50-70
Brambory						
Pečené brambory, rozpůlené	univerzální vysoký plech	1		160-180	-	45-60
Pečené brambory, rozpůlené	univerzální vysoký plech	2		180-190	1	40-50
Brambory vařené ve slupce, celé	parní nádoba	2		100	-	35-45
Vařené loupané brambory, na čtvrtky	parní nádoba	2		100	-	20-25
Knedlíky	parní nádoba	2		95	-	20-25
Výrobky z brambor, zmrazené						
Bramborové placky (růsti)*	univerzální vysoký plech	2		-	-	-
Bramborové taštičky, plněné	univerzální vysoký plech	1		-	-	-
Krokety*	plech na pečení	1		-	-	-
Hranolky*	plech na pečení	1		-	-	-
Hranolky, 2 úrovně (průběžně obra- cejte)	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		200-220	-	30-40
Rýže						
Rýže basmati, 1 : 1,5	mělká nádoba	1		100	-	20-30
Dlouhozrnná rýže, 1 : 1,5	mělká nádoba	1		100	-	20-30
Přírodní rýže, 1 : 1,5	mělká nádoba	1		100	-	30-40
Rýže parboiled, 1 : 1,5	mělká nádoba	1		100	-	15-20
Rizoto, 1 : 2	mělká nádoba	1		100	-	25-35
Obilné pokrmy						
Kuskus, 1 : 1	mělká nádoba	1		100	-	6-10
Jáhly, nemleté, 1 : 2,5	mělká nádoba	1		100	-	25-35
Polenta / kukuričná krupice, 1 : 5	mělká nádoba	1		100	-	20-45
Kroupy, 1 : 2,5	mělká nádoba	1		80-100	-	35-45
Velkozrnná čočka, 1 : 2	mělká nádoba	1		100	-	30-45
Fazole, bílé, namočené; 1 : 2	mělká nádoba	1		100	-	65-75
Krupicové noky	parní nádoba	2		95	-	6-10
Vejce						
Vaječná sedlina ze 2 vajec	nepřiklopená nádoba	1		80	-	14-16
Vejce, vařená natvrdo	parní nádoba	2		100	-	9-11
Vejce, vařená naměkko	parní nádoba	2		100	-	6-8

* Říďte se údaji na obale.

Dezerty

Ve svém spotřebiči můžete zcela jednoduše připravovat různé dezerty.

Příprava jogurtu

Vyjměte z trouby příslušenství a rámy. Pečicí prostor musí být prázdný.

1. Na varné desce zahřejte 1 l mléka (3,5 % tuku) na 90 °C a nechte ho vychladnout na 40 °C.
Pokud použijete trvanlivé mléko, stačí ho zahřát na 40 °C.
2. Přimíchejte 150 g jogurtu (s teplotou z lednice).
3. Naplňte do šálků nebo malých skleniček a zakryjte potravinovou fólií.
4. Šálky nebo skleničky postavte na dno trouby a proveďte nastavení podle tabulky.
5. Když je jogurt hotový, nechte ho vychladnout v lednici.

Příprava mléčné rýže

1. Zvažte rýži a přidejte 2,5násobné množství mléka.
2. Rýži a mléko naplňte do mísy max. do výšky 2,5 cm.
Pro větší množství můžete použít také univerzální vysoký plech.
3. Proveďte nastavení podle údajů v tabulce.
4. Po uvaření zamíchejte.
Zbývající mléko se rychle vsákne.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Karamelový krém	parní nádoba	1		80	15-25
Bochánky v páře	univerzální vysoký plech	1		100	25-30
Jogurt	formičky na 1 porci	Dno varného prostoru		35-40	300-360
Mléčná rýže, 1 : 2,5	univerzální vysoký plech	1		100	25-35
Kompot	univerzální vysoký plech	1		100	10-20

Úspora energie s druhy ohřevu eco

S energeticky úspornými druhy ohřevu horký vzduch eco a horní/dolní ohřev eco můžete při pečení pokrmů ušetřit energii.

Pokrmu vkládejte do studené, prázdné trouby. Jen tak dosáhnete optimalizované spotřeby energie. Během pečení nechte dvířka spotřebiče zavřená.

Příslušenství, které nepoužíváte, vyndejte z trouby. Dosáhnete tak optimálního výsledku pečení a ušetříte energii.

Používejte pouze originální příslušenství pro váš spotřebič. Je optimálně uzpůsobené pro pečicí prostor a druhy provozu.

Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy použili správné příslušenství a abyste ho do trouby zasunuli správně.

Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů.

Kompot

Zvažte ovoce a přidejte cca 1/3 množství vody. Podle chuti přidejte cukr a koření. Proveďte nastavení podle údajů v tabulce.

Karamelový krém

Postavte formičky přímo do parní nádoby s otvory, velikost XL. Vodní lázeň není nutná. Proveďte nastavení podle údajů v tabulce.

Bochánky v páře

Připravte kynuté těsto podle svého receptu bez vykynutí. Vytvarované kuličky vložte do vymazané parní nádoby s otvory, velikost XL, a nechte je vykynout. Proveďte nastavení podle údajů v tabulce.

Doporučené hodnoty nastavení

Použité druhy ohřevu:

- Vaření v páře
- Kynutí těsta

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení zasuňte až nadzorázkosněním ke dvířkům spotřebiče.

Formy na pečení a nádoby

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení. Lze s nimi ušetřit až 35 procent energie.

Nádoby z ušlechtilé oceli nebo hliníku odrážejí teplo jako zrcadlo. Vhodnější jsou nádoby ze smaltu, tepelně odolného skla nebo hliníku litého pod tlakem s povrchovou úpravou, které neodrážejí teplo.

Při použití bílých plechových forem, keramických forem nebo skleněných forem se prodlužuje doba pečení a koláč se nezhnednou rovnoměrně.

Papír na pečení



Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy ustříhnete správnou velikost papíru na pečení.




























Doporučené hodnoty nastavení

Zde najdete údaje pro pečení různých pokrmů pomocí. Teplota a doba pečení závisí na vlastnostech a množství těsta. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby přístře nastavte vyšší hodnotu.

Upozornění: Vyšší teplotou nelze zkrátit dobu pečení. Koláče nebo pečivo by byly hotové jen zvenku, ale uvnitř by byly nedopečené.

Použité druhy ohřevu:

-  horký vzduch eco
-  horní/dolní ohřev eco

Pokrm	Príslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Koláče ve formě					
Třený koláč ve formě	věncová/truhliková forma	1		140-160	60-80
Dortový korpus z třeného těsta	dortová forma	1		140-160	20-40
Piškotový korpus, 2 vejce	dortová forma	1		150-170	20-30
Piškotový dort, 3 vejce	rozevírací forma Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Piškotový dort, 6 vajec	rozevírací forma Ø 28 cm	1		150-160	50-60
Kynutá bábovka	bábovková forma	1		150-160	65-75
Koláče na plechu					
Třený koláč se suchou horní vrstvou	plech na pečení	1		160-180	20-40
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	plech na pečení	1		170-180	25-35
Kynutá vánočka, kynutý věnec	plech na pečení	1		150-160	35-45
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	plech na pečení	1		150-170	20-35
Drobné pečivo					
Muffiny	plech na muffiny	2		160-180	15-30
Koláčky	plech na pečení	1		150-160	25-35
Pečivo z listového těsta	plech na pečení	2		170-190	25-50
Pečivo z odpalovaného těsta	plech na pečení	1		200-220	35-45
Cukroví	plech na pečení	2		140-160	15-30
Stříkané pečivo	plech na pečení	2		140-150	25-40
Drobné kynuté pečivo	plech na pečení	1		150-160	30-40
Chléb a housky					
Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg	truhliková forma	1		200-210	35-45
Chlebová placka	univerzální vysoký plech	1		240-250	20-25
Housky, sladké, čerstvé	plech na pečení	1		170-190	15-20
Housky, čerstvé	plech na pečení	1		180-200	25-35
Maso					
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	nepřiklopaná nádoba	1		180-190	120-140
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	přiklopaná nádoba	1		200-220	140-160
Telecí pečeně, 1,5 kg	nepřiklopaná nádoba	1		170-180	110-130
Ryby					
Ryba, dušená, celá 300 g, např. pstruh	přiklopaná nádoba	1		190-210	25-35
Ryba, dušená, celá 1,5 kg, např. losos	přiklopaná nádoba	1		190-210	45-55
Rybí filé, přírodní, dušené	přiklopaná nádoba	1		190-210	15-35

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především při zahřátí připravovaných obilných a bramborových produktů na vysoké teploty, jako např. smažených brambůrků, hranolků, toastů, housek, chleba nebo jemného pečiva (sušenky, perník, Spekulatius).

Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu	
Všeobecně	<ul style="list-style-type: none"> ■ Používejte co nejkratší doby pečení. ■ Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš dotmava. ■ Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu.
Pečení	Pomocí horního/dolního ohřevu max. 200 °C. Pomocí horkého vzduchu max. 180 °C.
Cukroví	Pomocí horního/dolního ohřevu max. 190 °C. Pomocí horkého vzduchu max. 170 °C. Vejce nebo vaječný žloutek omezuje tvorbu akrylamidu.
Hranolky pečené v troubě	Rozmístit na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě. Péct minimálně 400 g na jednom plechu, aby hranolky nebyly vysušené.

Mírný ohřev

Mírný ohřev je pomalé pečení při nízké teplotě. Nazývá se proto také nízkoteplotní pečení.

Mírný ohřev je ideální pro všechny jemné kousky (např. křehké části hovězího, telecího, vepřového, jehněčího a drůbeže), které mají být upečené dorůžova nebo doměkka. Maso zůstane hezky šťavnaté, křehké a měkké.

Výhoda: Máte dost času na plánování menu, protože maso připravené pomocí mírného ohřevu lze bez problémů udržovat teplé. Během pečení nemusíte maso obracet. Dvířka spotřebiče nechte zavřená, aby bylo zachováno stejnoměrné klima v troubě.

Použijte pouze čerstvé a hygienicky nezávadné maso bez kostí. Pečlivě odstraňte šlachy a tučné okraje. Tuk zanechává při mírném ohřevu silnou příchuť. Můžete také použít okořeněné nebo naložené maso. Nepoužívejte rozmrazené maso.

Po upečení pomocí mírného ohřevu můžete maso hned nakrájet. Není potřeba ho nechat uležet. Díky speciální metodě pečení je maso růžové, ale není syrové nebo málo upečené.

Upozornění: U mírného ohřevu nelze použít odložený start s nastaveným časem konce.

Nádoby

Použijte mělké nádoby, např. porcelánový nebo skleněný servisovací podnos. Nádobu dejte do trouby předehřát.

Nepříklopenou nádobu postavte vždy na rošt ve výšce 1.

Další informace najdete v části Tipy pro mírný ohřev na konci tabulky s nastavením.

Váš spotřebič je vybavený druhem ohřevu mírný ohřev. Tento druh provozu spouštějte jen tehdy, když je trouba úplně vychladlá. Nechte varný prostor s nádobou cca 10 minut prohřát.







Maso zprudka a dostatečně dlouho opečte ze všech stran na varné zóně při vysoké teplotě, i na koncích. Okamžitě ho položte na předehřátou nádobu. Nádobu s masem vložte zpět do trouby a pečte pomocí mírného ohřevu.

Doporučené hodnoty nastavení

Teplota mírného ohřevu a doba pečení závisí na velikosti, tloušťce a kvalitě masa. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení.

Použitý druh ohřevu:

-  mírný ohřev

Pokrm	Nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Doba opečení v min	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Drůbež						
Kachní prsa, 400 g	nepříklopená nádoba	1		6-8	85*	90-120
Plátky kuřecích prsou, po 200 g	nepříklopená nádoba	1		5-7	90*	90-120
Krůtí prsa, bez kosti, 1 kg	nepříklopená nádoba	1		8-10	90*	150-210
Vepřové maso						
Vepřová pečeně, silná 5–6 cm, 1,5 kg	nepříklopená nádoba	1		8-10	85*	210-240
Vepřová panenka, celá	nepříklopená nádoba	1		6-8	85*	90-120
Vepřové medailonky, silné 4 cm	nepříklopená nádoba	1		5-7	85*	90-120
* Předehřát.						

Pokrm	Nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Doba opečení v min	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Hovězí maso						
Hovězí pečeně (špička), silná 6–7 cm, 1,5 kg	nepřiklopaná nádoba	1		8-10	85*	180-240
Hovězí svičková, celá, 1 kg	nepřiklopaná nádoba	1		4-6	85*	120-180
Roastbeef, silný 5–6 cm	nepřiklopaná nádoba	1		6-8	85*	180-240
Hovězí medailonky / rumpsteak, silné 4 cm	nepřiklopaná nádoba	1		5-7	85*	60-120
Telecí maso						
Telecí pečeně, silná 4–5 cm, 1,5 kg	nepřiklopaná nádoba	1		8-10	85*	180-240
Telecí pečeně, silná 10–15 cm, 1,5 kg	nepřiklopaná nádoba	1		8-10	85*	240-300
Telecí panenka, celá, 800 g	nepřiklopaná nádoba	1		5-7	85*	120-180
Telecí medailonky, silné 4 cm	nepřiklopaná nádoba	1		5-7	85*	90-120
Jehněčí maso						
Jehněčí hřbet, vykostěný, po 200 g	nepřiklopaná nádoba	1		5-7	85*	45-75
Jehněčí kýta bez kostí, středně propečená, 1 kg svázaná	nepřiklopaná nádoba	1		6-8	85*	180-240
* Předehřát.						

Tipy pro mírný ohřev

Pečení kachních prsou pomocí mírného ohřevu.	Studená kachní prsa vložte do pánve a opečte nejprve stranu s kůží. Po mírném ohřevu 3 až 5 minut grilujte do křupava.
Maso upečené pomocí mírného ohřevu není tak horké jako normálně upečené maso.	Aby upečené maso tak rychle nevychladlo, ohřejte talíře a podávejte hodně horké omáčky.

Sušení

Váš spotřebič je vybavený druhem ohřevu sušení, pomocí kterého můžete skvěle sušit ovoce, zeleninu a bylinky. Při tomto způsobu konzervace se díky zbavení vody koncentrují aromatické látky.

Používejte pouze kvalitní ovoce, zeleninu a bylinky a důkladně je umyjte. Na rošt položte pečicí nebo pergamenový papír. Nechte ovoce řádně okapat a osušte ho.

Nakrájejte ho na stejně velké kousky nebo tenké plátky. Neoloupané ovoce položte na mísu rozříznutou stranou nahoru. Dbejte na to, aby se ovoce ani houby na roštu nepřekrývaly.

Zeleninu nastrouhejte a poté ji blanšírujte. Blanšírovanou zeleninu nechte řádně okapat a pak ji rovnoměrně rozprostřete na rošt.

Bylinky sušte se stonky. Rozprostřete bylinky rovnoměrně a mírně navršené na rošt.

Při sušení používejte následující výšku zasunutí:

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

Šťavnaté ovoce a šťavnatou zeleninu několikrát obraťte. Ihned po usušení sejměte z papíru.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete nastavení pro sušení různých potravin. Teplota a doba trvání závisí na druhu, vlhkosti, zralosti a tloušťce sušených potravin. Čím déle necháte potraviny sušit, tím budou lépe konzervované. Čím tenčí kousky nakrájíte, tím rychleji budou potraviny usušené a zůstanou aromatictější. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení.

Pokud chcete sušit další potraviny, řiďte se podle podobných potravin v tabulce.

Použitý druh ohřevu:

-  Sušení

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v hodinách
Jádrové ovoce (plátky jablek, silné 3 mm, na jeden rošt 200 g)	rošt	2		80	6-8
Peckovité ovoce (švestky)	rošt	2		80	8-10
Kořenová zelenina (mrkev), nastrouhaná, blanšovaná	rošt	2		80	6-9
Houby na plátky	rošt	2		60	6-8
Bylinky, očištěné	1-2 rošty	-		60	2-6

Zavařování, odšťavňování a sterilizace

Váš spotřebič je vhodný také pro zavařování, odšťavňování a sterilizaci.

Zavařování

Ve spotřebiči můžete zavařovat ovoce a zeleninu.

Varování

Nebezpečí poranění!

Při nesprávném zavaření mohou zavařovací sklenice prasknout. Řiďte se pokyny pro zavařování.

Sklenice

Používejte pouze čisté a nepoškozené zavařovací sklenice. Používejte pouze tepelně odolné, čisté a nepoškozené gumičky. Spony a pružiny předem zkontrolujte.

Tip: Pro vyčištění sklenic můžete použít funkci sterilizace.

Při zavařování používejte pouze sklenice stejné velikosti a s obsahem stejných potravin. V troubě můžete současně zavařovat obsah maximálně šesti zavařovacích sklenic o objemu 1/2, 1 nebo 1 1/2 l. Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařovací sklenice se nesmí při zavařování v troubě dotýkat.

Příprava ovoce a zeleniny

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je omyjte.

Ovoce, resp. zeleninu podle druhu oloupejte, zbavte pecek a nakrájejte a naplňte do zavařovacích sklenic cca 2 cm pod okraj.

Ovoce: Ovoce v zavařovacích sklenicích zalijte horkým cukrovým roztokem (cca 400 ml na litrovou sklenici), ze kterého jste sebrali pěnu. Na litr vody:

- cca 250 g cukru u sladkého ovoce
- cca 500 g cukru u kyselého ovoce

Zelenina: Zeleninu v zavařovacích sklenicích zalijte horkou svařenou vodou.

Okraje sklenic otřete, musí být čisté. Na každou sklenici položte mokrou gumičku a víčko. Sklenice uzavřete sponami. Sklenice postavte do parní nádoby s otvory, velikost XL, tak, aby se navzájem nedotýkaly. Do univerzálního vysokého plechu nalijte 500 ml horké vody (cca 80 °C). Proveďte nastavení podle údajů v tabulce.

Konec zavařování

Po uplynutí uvedené doby přípravy otevřete dvířka spotřebiče. Zavařovací sklenice vyjměte z trouby až po úplném vychladnutí.

Varný prostor potom vyčistěte.

Odšťavňování

Ovoce dejte před odšťavňováním do mísy a přidejte cukr. Nechte stát nejméně hodinu, aby se šťáva natáhla.

Poté dejte ovoce do parní nádoby s otvory, velikost XL, a zasuňte do výšky 2. Pod ni zasuňte univerzální vysoký plech, aby se do něj zachytila šťáva. Proveďte nastavení podle údajů v tabulce.

Po uplynutí doby přípravy dejte ovoce do utěrky a vylijte zbytek šťávy.

Varný prostor potom vyčistěte.

Sterilizace

Sterilizovaný předmět musí být viditelně čistý. Postavte ho na rošt.

Zvolte program „sterilizace kojeneckých lahví“.






Varný prostor potom vyčistěte.

Doporučené hodnoty nastavení

Uvedené časy v tabulce s nastavením jsou orientační hodnoty pro zavařování ovoce a zeleniny a pro odšťavňování ovoce. Může na ně mít vliv pokojová teplota, počet sklenic, množství, teplota a kvalita obsahu sklenic. Údaje se vztahují na jednolitrové oblé sklenice.

Použitý druh ohřevu:

-  Vaření v páře

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Zavařování					
Zelenina, např. mrkev	1litrové zavařovací sklenice + parní nádoba XL	1		100	30-120
Peckovité ovoce, např. třešně, švestky	1litrové zavařovací sklenice + parní nádoba XL	1		100	25-30
Jádrové ovoce, např. jablka, jahody	1litrové zavařovací sklenice + parní nádoba XL	1		100	25-30
Odšťavňování					
Maliny	parní nádoba	2		100	30-45
Rybíz	parní nádoba	2		100	40-50

Kynutí těsta

Pomocí druhu ohřevu „kynutí těsta“ kyne těsto výrazně rychleji než při pokojové teplotě a nevysuší se. Tento druh provozu spouštějte jen tehdy, když je trouba úplně vychladlá.

Nechte těsto vykynout vždy dvakrát. Řiďte se údaji v tabulkách s nastavením pro 1. a 2. kynutí (kynutí těsta a kynutí pečiva).

Kynutí těsta

Pro kynutí těsta postavte mísu s těstem na rošt. Provedte nastavení podle údajů v tabulce.

Během kynutí neotevírejte dvířka spotřebiče, protože by unikl vlhký vzduch. Těsto nepřikrývejte.

Kynutí pečiva




Vložte pečivo do výšky zasunutí uvedené v tabulce. Před pečením vytřete z varného prostoru vlhkost.

Doporučené hodnoty nastavení

Teplota a doba kynutí závisí na druhu a množství přísad. Proto jsou údaje v tabulce s nastavením orientační hodnoty.

Použitý druh ohřevu:

-  Kynutí těsta

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Krok	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Kynuté těsto, sladké						
Např. různé koláčky	mísa	1		kynutí těsta	35-40	30-45
	univerzální vysoký plech	1		kynutí pečiva	35-40	10-20
Tučné těsto, např. panettone	mísa	1		kynutí těsta	40-45	40-90
	forma na roštu	1		kynutí pečiva	40-45	30-60
Kynuté těsto, ochucené						
Např. pizza	mísa	1		kynutí těsta	35-40	20-30
	univerzální vysoký plech	1		kynutí pečiva	35-40	10-15
Chlebové těsto						
Bílý chléb	mísa	1		kynutí těsta	35-40	30-40
	univerzální vysoký plech	1		kynutí pečiva	35-40	15-25
Žitno-pšeničný chléb	mísa	1		kynutí těsta	35-40	25-40
	univerzální vysoký plech	1		kynutí pečiva	35-40	10-20
Housky	mísa	1		kynutí těsta	35-40	30-40
	univerzální vysoký plech	1		kynutí pečiva	35-40	15-25

Rozmrazování

Parní funkce rozmrazování je vhodná pro rozmrazování zmrazeného ovoce a zeleniny. Pro rozmrazování pečiva používejte druh ohřevu 4D horký vzduch. Drůbež, maso a ryby je nejlepší nechat rozmrazit v lednici.

Před rozmrazováním vyjměte rozmrazované potraviny z obalu.

Zmrazené ovoce a zeleninu dejte do parní nádoby s otvory, velikost XL, a pod ni zasuňte univerzální vysoký plech. Potraviny tak nezůstanou v rozmrazené vodě a zachytí se odkapávající tekutina. Pro zmrazené potraviny, u kterých má tekutina zůstat v pokrmu, např. zmrazený smetanový špenát, použijte univerzální vysoký plech nebo nádobu na roštu.



Pečivo položte na rošt.

Doporučené hodnoty nastavení

Časové údaje v tabulce jsou orientační hodnoty. Závisí na kvalitě, teplotě zmrazení (-18 °C) a vlastnostech potravin. Jsou zde uvedena časová rozpětí. Nejprve nastavte kratší dobu a podle potřeby ji prodlužte.

Tip: Nízké zmrazené kousky nebo jednotlivé porce se rozmrazí rychleji než zmrazené v bloku.

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  Rozmrazování

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Chléb, housky					
Všeobecně	plech na pečení	1		50	40-70
Koláč					
Koláč, šťavnatý	plech na pečení	1		50	70-90
Koláč, suchý	plech na pečení	1		60	60-75
Ovoce, zelenina					
Bobulovité ovoce	parní nádoba	2		40-50	15-20
Zelenina	parní nádoba	2		40-50	15-50

Regenerace

Pomocí druhu ohřevu regenerace můžete šetrně ohřívát pokrmy s přidáváním páry. Pokrmy chutnají a vypadají jako čerstvě připravené. Můžete také dobře rozpékat pečivo z předcházejícího dne.

Používejte pokud možno mělké, široké a tepelně odolné nádoby. Studené nádoby prodlužují proces ohřívání.

Ohřívejte pokud možno pouze pokrmy stejného druhu a stejné velikosti. Pokud to není možné, řídí se doba podle složky pokrmu s nejdelší dobou ohřívání.

Pokrmy při ohřívání nepřiklápějte.

Pokrm postavte v nádobě na rošt nebo ho položte přímo na rošt ve výšce 1.

Během provozu neotevírejte dvířka spotřebiče, protože by uniklo hodně páry.


Doporučené hodnoty nastavení












V tabulce najdete optimální nastavení pro různé pokrmy. Časové údaje jsou orientační hodnoty. Závisí na nádobě, kvalitě, teplotě a vlastnostech potravin. Jsou zde uvedena časová rozpětí. Nejprve nastavte kratší dobu a podle potřeby ji prodlužte.

Hodnoty uvedené v tabulkách platí pro vložení pokrmu do studené trouby. U některých pokrmů je nutné předeřhát, v tom případě je to uvedeno v tabulce.

Příslušenství, které nepoužíváte, vydejte z trouby. Dosáhnete tak optimálního výsledku pečení a ušetříte energii.

Použitý druh ohřevu:

-  Regenerace

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Zelenina, chlazená					
1 kg	nepřiklopená nádoba	1		120-130	15-25
250 g	nepřiklopená nádoba	1		120-130	5-15
Pokrm, chlazené					
Pokrm na talíři, 1 porce	nepřiklopená nádoba	1		120-130	15-25
Polévka, eintopf, 400 ml	nepřiklopená nádoba	1		120-130	10-25
Přílohy, např. těstoviny, knedlíky, brambory, rýže	nepřiklopená nádoba	1		120-130	8-25
Nákypy, např. lasagne, zapékané brambory	nepřiklopená nádoba	1		120-140	10-25
Pizza, pečená	rošt	1		170-180*	5-15
Pečivo					
Houska, bageta, pečená	rošt	1		150-160	10-20
Paštiky (vol au vents)	rošt	1		180*	4-10
Pečivo, zmrazené					
Pizza, pečená	rošt	1		170-180*	5-15
Houska, bageta, pečená	rošt	1		160-170*	10-20
* Předehřát.					

Udržování teploty

Pomocí druhu ohřevu udržování teploty můžete uvařené pokrmy udržovat teplé. Díky různým stupňům vlhkosti můžete zabránit vysoušení již hotových pokrmů.

Pokrmu nepřiklápějte.

Hotové pokrmy neudržujte teplé déle než dvě hodiny. Mějte na paměti, že některé pokrmy se při udržování teploty dál pečou. Pokrmu nepřiklápějte.

Různé stupně páry jsou vhodné k udržování teploty:

- Stupeň 1: kusy pečené a minutky
- Stupeň 2: nákypy a přílohy
- Stupeň 3: eintopf a polévky

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly sestaveny pro zkušební instituce, aby bylo usnadněno testování našich spotřebičů.

Podle EN 60350-1:2013, resp. IEC 60350-1:2011.

Pečení

Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.

Výšky zasunutí při pečení na dvou úrovních:

- univerzální vysoký plech: výška 3
- plech na pečení: výška 1

Zakrytý jablkový koláč





Zakrytý jablkový koláč na jedné úrovni: Trnavé rozevírací formy postavte úhlopříčně vedle sebe.

Koláče v rozevíracích formách z bílého plechu: Pečte pomocí horního/dolního ohřevu na jedné úrovni. Místo roštu použijte univerzální vysoký plech a postavte na něj rozevírací formu.

Upozornění

- Hodnoty nastavení platí pro vložení do studené trouby.
- Řiďte se pokyny k předehřátí v tabulkách. Hodnoty nastavení platí bez rychloohřevu.
- Nejdříve použijte k pečení nižší z uvedených teplot.

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev
-  stupeň pro pizzu
-  Intenzivní ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Pečení					
Stříkané pečivo (5 min předehřát)	plech na pečení	1		150-160*	25-40
Stříkané pečivo (5 min předehřát)	plech na pečení	1		140-150*	25-35
Stříkané pečivo, 2 úrovně (5 min předehřát)	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-150*	30-40
Koláčky (5 min předehřát)	plech na pečení	1		160*	25-35
Koláčky (5 min předehřát)	plech na pečení	1		150*	25-40
Koláčky, 2 úrovně (5 min předehřát)	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150*	25-40
Vodový piškot	rozevírací forma Ø 26 cm	1		160-170**	25-35
Vodový piškot	rozevírací forma Ø 26 cm	1		160-170**	25-35
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	1		180-200	60-70
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	1		170-180	65-80
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	1		170-180	60-70

* Předehřát.

Vaření v páře

Vždy zasuňte univerzální vysoký plech pod parní nádobu s otvory, velikost XL. Odkapávající tekutina se zachytí.

Výšky zasunutí při vaření v páře na jedné úrovni (použijte maximálně 2,5 kg):




- parní nádoba s otvory, velikost XL: výška 2

Výšky zasunutí při vaření v páře na dvou úrovních (použijte maximálně 1,8 kg):

- parní nádoba s otvory, velikost XL: výška 3
- parní nádoba s otvory, velikost XL: výška 2

Použitý druh ohřevu:


-  Vaření v páře



Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Vaření v páře					
Hrášek, zmrazený, dvě nádoby, po 1,8 kg	2 parní nádoby XL + univerzální vysoký plech	3+2+1		100	3-15
Brokolice, čerstvá, 300 g	parní nádoba XL + univerzální vysoký plech	2+1		100	6-7
Brokolice, čerstvá, jedna nádoba	parní nádoba XL + univerzální vysoký plech	2+1		100	6-7

Grilování

Navíc vložte univerzální vysoký plech. Zachytí se do něj kapalina a trouba zůstane čistší.

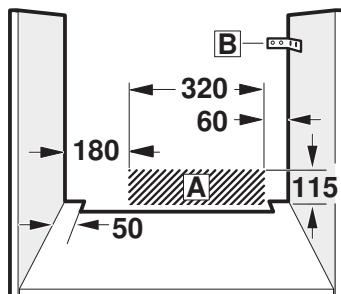
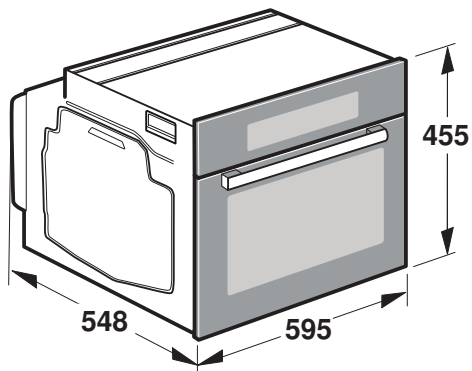
Použitý druh ohřevu:

-  velkoplošný gril

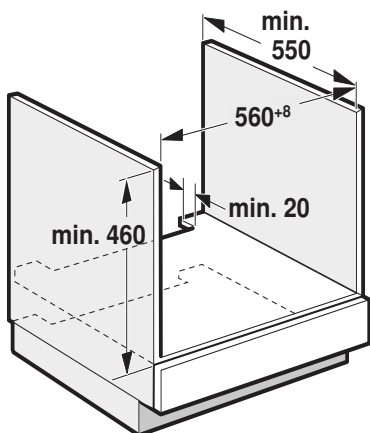
Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba trvání v min
Grilování					
Opečené toasty	rošt	3		3	3-6
Hovězí burger, 12 kusů*	rošt	2		3	20-30

* Po 2/3 celkové doby obraťte.

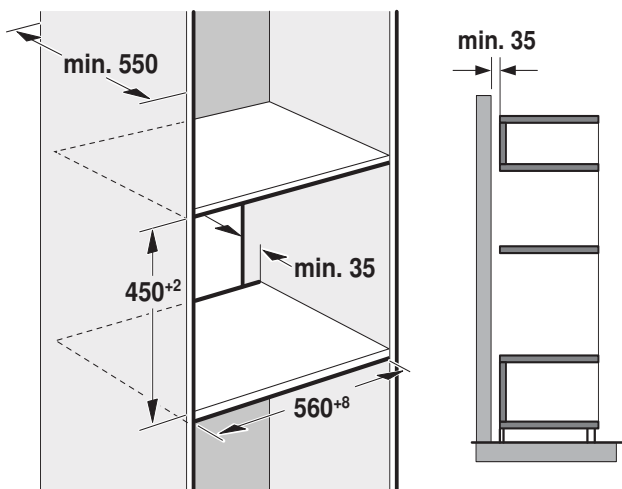
1



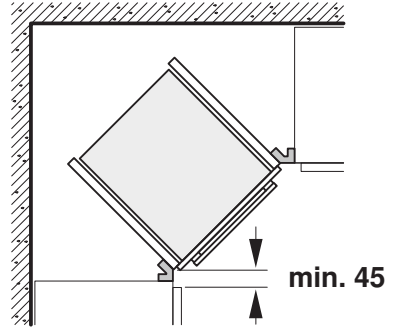
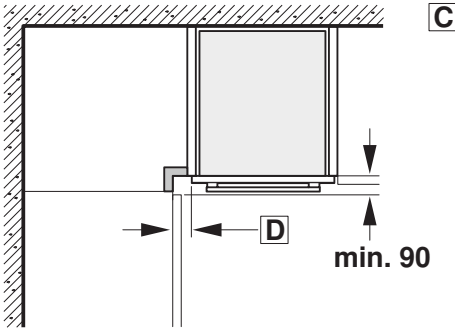
2



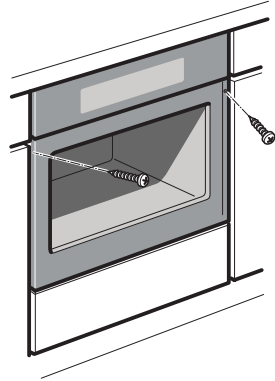
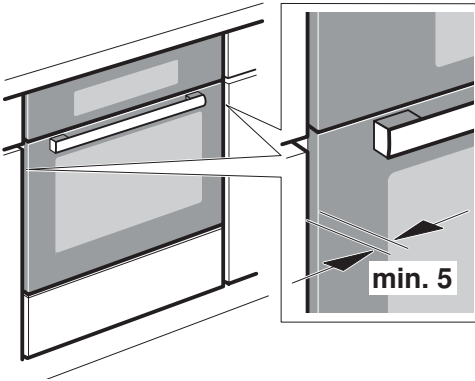
3



4



5



Důležité pokyny – obrázek 1

- Jen odborná vestavba podle tohoto montážního návodu zaručuje bezpečné používání. Za škody způsobené chybnou vestavbou odpovídá montážní firma.
- Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte.
- Vestavný nábytek musí být odolný vůči teplotě až do 90 °C, přilehlé přední hrany nábytku až do 70 °C.
- Výřezy v nábytku proveďte před zasazením spotřebiče. Odstraňte piliny, funkce elektrických součástek by mohla být negativně ovlivněna.
- Abyste zabránili požezání, používejte ochranné rukavice. Části, které jsou přístupné při montáži, mohou mít ostré hrany.
- U spotřebičů s výklopným čelním panelem se spínači dbejte na to, aby čelní panel se spínači při vysunutí nenarážel do sousedního nábytku.
- Zásuvka pro připojení spotřebiče musí být umístěna v oblasti vyřařované plochy **A** nebo mimo prostor zabudování spotřebiče.
- Neupevněný nábytek připevněte běžně prodávaným úhelníkem Bke stěně.
- Rozměry na obrázcích jsou v mm.

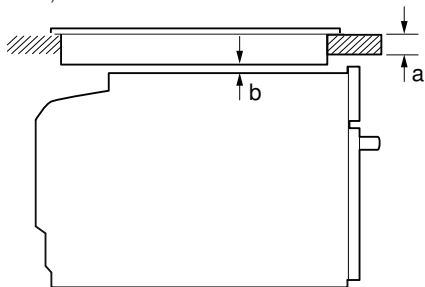
⚠ Nositelé elektronických implantátů!

Spotřebič může obsahovat permanentní magnety, které mohou ovlivňovat elektronické implantáty, např. kardiostimulátory nebo inzulinové dávkovače. Proto při montáži dodržujte minimální vzdálenost 10 cm od elektronických implantátů.

Spotřebič pod pracovní deskou – obrázek 2

Pro odvětrávání spotřebiče musí být v mezidnu odvětrávací výřez. Pracovní desku připevněte k vestavnému nábytku.

Je-li spotřebič vestavěn pod varnou deskou, musí být dodrženy následující minimální rozměry (případně včetně nosné konstrukce):



Druh varné desky	a	a	b
	nasazená	v rovině	
Indukční varná deska	42 mm	44 mm	5 mm
Celoplošná indukční varná deska	48 mm	53 mm	5 mm
Plynová varná deska	37 mm	47 mm	5 mm
Elektrická varná deska	28 mm	30 mm	2 mm

Na základě potřebné minimální vzdálenosti **b** vyplývá minimální tloušťka pracovní desky **a**.

Dodržujte montážní návod pro varnou desku.

Spotřebič ve vysoké skřínce – obrázek 3

Pro odvětrávání spotřebiče musí být v mezidnech větrací výřez. Pokud má vysoká skříňka kromě zadních stěn příslušných prvků další zadní stěnu, musí se tato zadní stěna odstranit.

Spotřebič umístěte maximálně do takové výšky, abyste mohli bez problémů vyjmát příslušenství.

Vestavba do rohu – obrázek 4

Aby bylo možno otevírat dvířka spotřebiče, je nutné při vestavbě do rohu dodržet rozměry **C**. Rozměr **D** závisí na tloušťce přední hrany nábytku pod madlem.

Připojení spotřebiče

Spotřebič odpovídá stupni ochrany 1 a smí být připojen jen kabelem s ochranným vodičem.

Při veškerých montážních pracích musí být spotřebič odpojený od sítě.

Spotřebič smí být připojen pouze pomocí přírodního kabelu, který je součástí dodávky. Zapojte přírodní kabel na zadní straně spotřebiče (zacvaknout!).

Přírodní kabel dlouhý 3,0 m lze odbržet u zákaznického servisu. V případě výměny smí být použit pouze originální kabel, který lze odbržet u zákaznického servisu.

Ochrana proti dotyku musí být zajištěna vestavbou.

Přírodní kabel se zástrčkou s ochranným kontaktem

Spotřebič se smí zapojovat pouze do předpisově instalované síťové zásuvky s ochranným kolíkem.

Jestliže zásuvka není po vestavbě spotřebiče přístupná, musí se na straně instalace použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm.

Přírodní kabel bez zástrčky s ochranným kontaktem

Elektrické připojení smí provádět pouze koncesovaný odborník. Platí pro něj ustanovení regionálního dodavatele elektřiny.

Při instalaci se musí použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v připojovací zásuvce. V případě nesprávného připojení může dojít k poškození spotřebiče.

Připojení provádějte pouze podle schématu připojení. Napětí viz typový štítek. Při zapojování vodičů síťové přípojky dodržujte barevné rozlišení: zeleno-žlutá = ochranný vodič (⊕), modrá = nulový vodič, hnědá = fáze (krajní vodič).

Pouze Velká Británie a Austrálie

Připojte minimálně pomocí 16A zástrčky nebo použijte jistič 16 A.

Pouze Švédsko, Finsko a Norsko

Spotřebič lze připojit také pomocí přiložené zástrčky s ochranným kontaktem. Zástrčka musí být přístupná i po dokončení vestavby. Pokud tomu tak není, je nutné na straně instalace rovněž použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm.

Upevnění spotřebiče – obrázek 5

1. Spotřebič zcela zasuňte a středově vyrovnejte.

2. Spotřebič přišroubujte.

Mezera mezi pracovní deskou a spotřebičem se nesmí zakrývat žádnými přídatnými lištami.

Na postranních stěnách vestavné skříňky nesmí být připevněné tepelněizolační lišty.

Demontáž

1. Spotřebič odpojte od sítě.

2. Povolte upevňovací šrouby.

3. Spotřebič mírně nazdvihněte a zcela vytáhněte.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. There are 20 lines in total, providing a template for text entry.

INFORMAČNÍ LIST

BSH domácí spotřebiče, s.r.o., Radlická 350, 158 00 Praha 5
Obchodní značka BSH



Značka	SIEMENS
Prodejní označení	CS658GRW1
Třída účinnosti dutého prostoru	A (nejvyšší) - G (nejnižší)
Spotřeba energie (kWh) - konvenční ohřev	(při normalizované zátěži)
Spotřeba energie (kWh) - horký vzduch	(při normalizované zátěži)
Užitečný objem dutého prostoru (l)	47
Velikost zařízení (l):	
	malé: $12 \text{ l} \leq V < 35 \text{ l}$
	střední: $35 \text{ l} \leq V < 65 \text{ l}$
	velké: $65 \text{ l} \leq V$
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při konvenčním ohřevu (min.)	42
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při horkém vzduchu (min.)	40,5
Hlučnost (dB (A) re 1 pW)	50
Spotřeba energie, jestliže není spuštěna žádná funkce a trouba je v režimu s nejnižší spotřebou energie	—
Plocha největšího plechu na pečení (cm ²)	1290

Upozornění: vývojové změny vyhrazeny.

Případné technické změny, tiskové chyby a odlišnosti ve vyobrazení jsou vyhrazeny bez upozornění.

Aktuální návod najdete na webových stránkách www.siemens-home.com/cz.

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

Na tento výrobek je v souladu § 2113 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, v platném znění, poskytována **záruka za jakost 24 měsíců** (dále jen „záruka“), která běží zpravidla od odevzdání výrobku zákazníkovi. Pokud byla sjednána delší záruka, řídí se tato speciálními pravidly.

Záruka 24 měsíců je poskytována pouze zákazníkovi spotřebiteli a jen na výrobek **k běžnému užívání v domácnosti**. Zákazníkovi podnikateli nebo jiné právnické osobě je poskytnuta 24 měsíční záruka za předpokladu, že se koupě netýká jeho podnikatelské činnosti (např. prádelna, ubytovací služby, restaurační zařízení apod.), způsob užívání je obdobný užívání v domácnosti a výrobek není prokazatelně přetěžován (kumulativně); v ostatních případech je poskytována záruka v délce 6 měsíců. Společnost BSH domácí spotřebiče s.r.o. si vyhrazuje právo omezit plnění záruky nad rámec 6 měsíců v případě, že bude zjevné, že spotřebič není provozován v souladu s výše uvedenými podmínkami.

2. Pořizovací doklad a záruční list

Základním průkazem práv zákazníka je **pořizovací doklad** (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.). Pokud byl při prodeji vydán **záruční list**, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Nedílnou součástí záručního listu je pořizovací doklad. Zákazník si ve vlastním zájmu pořizovací doklad i záruční list pečlivě uschovává.

Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu a vystaveného certifikátu, pokud byl vydán. Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu zákazníka zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.

3. Uplatnění záruky

Zákazník má v rámci poskytnuté záruky právo na bezplatné, včasné a řádné odstranění reklamované vady výrobku, a to opravou, popřípadě – není-li to vzhledem k povaze (tzn. příčině i projevu) vady neúměrné – právo na výměnu výrobku nebo jeho vadné součásti. Za zákonem stanovených podmínek může být poskytnuta sleva na výrobku anebo může být výrobek vrácen.

Záruční oprava se vztahuje výhradně na vady, které vzniknou průkazně v době platné záruky. Takto vzniklé vady je oprávněn odstranit pouze **autorizovaný servis**. Uplatnit záruku může zákazník u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl výrobek zakoupen, a to bez zbytečného odkladu, nejpозději však do konce záruční doby. Zvolí-li zákazník jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

Autorizovaný servis posoudí oprávněnost reklamace a podle povahy vady výrobku rozhodne o způsobu řešení reklamace.

Seznam autorizovaných servisů je k dispozici na www.siemens-home.com/cz.

Doba, po kterou zákazník nemůže výrobek z důvodu vady používat, se do záruční doby nepočítá. O tuto dobu se záruční doba prodlužuje. Při výměně se **běh záruční doby** neobnovuje. Při opravě nedochází k běhu nové záruční doby týkající se opravené součásti či součástíky.

Po provedení záruční opravy je autorizovaný servis povinen vydat zákazníkovi čitelnou kopii opravního listu. **Opravní list** slouží k prokazování práv zákazníka, proto je ve vlastním zájmu zákazníka před podpisem opravního listu zkontrolovat jeho obsah a kopii opravního listu pečlivě uschovat.

Zákazník je povinen poskytnout autorizovanému servisu **součinnost** k ověření existence reklamované vady a k jejímu odstranění (včetně odpovídajícího potřebného vyzkoušení nebo demontáže výrobku).

Při uplatnění reklamace předá zákazník **výrobek čistý** v souladu s hygienickými předpisy nebo obecnými hygienickými zásadami včetně všech jeho součástí a příslušenství, umožňujících takové ověření a odstranění vady. V případě, že výrobek nedodá kompletní a je-li kompletnost výrobku nezbytná k zjištění existence reklamované vady a/nebo k jejímu odstranění, běh lhůty k vyřízení reklamace začíná až dodáním chybějících součástí.

4. Neoprávněnost reklamace

Reklamacie není oprávněná v případech, vznikla-li závada nebo poškození:

- a) prokazatelně nesprávným užíváním výrobku (např. v rozporu s návodem, s pokyny uvedenými na obalu výrobku či v záručním listě, užíváním v rozporu s obecně známými pravidly užívání předmětného výrobku, provedením při nesprávném napájecím napětí, připojování na nedovolené zdroje proudu, užíváním zboží v nevhodných podmínkách – vlhko, prašnost, extrémní tvrdost vody apod.) anebo jiným nesprávným jednáním uživatele (např. neodbornou instalací či zapojením);
- b) prokazatelně nedovolenými zásahy do přístroje (konstrukční nebo jiná úprava, neodborná montáž), živelnou katastrofou nebo mechanickým poškozením výrobku;
- c) nese-li předložený záruční list zjevné známky provedených změn údajů nebo je-li na výrobku odlišné výrobní číslo od toho, jež je uvedeno v záručním listě;
- d) u estetických komponentů, nezajišťujících funkčnost výrobku z důvodu:
 - transportního poškození nebo přemísťováním (poškrábání, promáčknutí, praskliny, rozbitá skla a police apod.)
 - nefunkčních estetických komponentů jako jsou madla, skla, ovládací spínače apod., které jsou důsledkem běžného opotřebení
 - změny barvy plastových komponentů (jedná se o běžný fyzikální chemický jev po čase používání)
 - vady spotřebních materiálů, u kterých je doba životnosti daná charakterem součástky (žárovky, vodní filtry, vzduchové, prachové filtry, uhlíkové filtry všeho druhu, akumulátory, baterie, apod.)
 - vady příslušenství a volitelné výbavy, způsobené nevhodnou manipulací nebo nepřiměřeným zacházením

Ze záručních oprav jsou vyloučeny případy běžné údržby nebo čištění, instalace, programování, kontroly parametrů výrobku.

5. Náhradní díly

Záruka na samostatně prodaný náhradní díl výrobku je poskytována v délce 6 měsíců, a to za předpokladu jeho odborné instalace.

6. Pozáruční servis

V případě placené pozáruční opravy provedené autorizovaným servisem se poskytuje záruka v délce 24 měsíců.

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

U spotřebičů (pračky, myčky) sériově vybavených systémem **Aqua-Stop** (patent BSH) je výrobcem poskytnuta záruka na škody způsobené chybou tohoto systému. Na tyto škody je zákazníkovi spotřebiteli poskytnuta náhrada, a to po celou dobu životnosti spotřebiče. Vyloučena je náhrada škody v případě, kdy nebyl spotřebič zapojen do elektrického obvodu pod proudem.

8. Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen vyplnit správně a úplně záruční list v den prodeje výrobku. Při případné předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol a požizovací doklad (fakturu).

9. Ochrana osobních údajů

Osobní údaje zákazníka kupujícího budou použity výhradně k účelům pro zpracování objednávek a k případnému vyřízení záruky v souladu se zák. č. 101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů.

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

Všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. a přicházející do styku s potravinami splňují požadavky o hygienické nezávadnosti dle zákona č.258/2000 Sb., vyhlášky 38/2001 Sb. Toto prohlášení se vztahuje na všechny výrobky přicházející do styku s potravinami uvedené v aktuálním ceníku společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,
dle § 13, odst.5 zákona č.22/1997 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/1997 Sb a nařízení vlády č. 17/2003 Sb., 616/2006 Sb. a 22/2003 Sb. a příslušných nařízení vlády. Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů SIEMENS

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

Příjem oprav
Tel.: +420 251 095 546
Email: opravy@bshg.com

Objednávky příslušenství a náhradních dílů
Tel.: +420 251 095 556
Email: dily@bshg.com

Zákaznické poradenství
Tel.: +420 251 095 555
Email: siemens.spotrebice@bshg.com

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách www.siemens-home.com/cz.
Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

SIEMENS



Vstavaná rúra na pečenie

CS658GRW1

www.siemens-home.com/sk

SK Návod na použitie

Obsah

	Použitie podľa určenia	4		Časové funkcie	21
	Dôležité bezpečnostné upozornenia	5		Budík	21
	Všeobecne	5		Doba trvania	21
	Para	6		Čas konca	22
	Teplotná sonda	6		Detická poistka	22
	Čistiace funkcie	6		Aktivácia a deaktivácia	22
	Príčiny poškodenia	6		Základné nastavenie	23
	Všeobecne	6		Zmena nastavenia	23
	Para	7		Zoznam nastavenia	23
	Ochrana životného prostredia	7		Zmena času	23
	Uspora energie	7		Program sabat	24
	Ekologická likvidácia	7		Spustenie programu sabat	24
	Oboznámenie sa so spotrebičom	8		Teplotná sonda	24
	Ovládací panel	8		Druhy ohrevu	24
	Ovládacie prvky	8		Zapichnutie teplotnej sondy do pečeného pokrmu.	24
	Displej	9		Nastavenie teploty stredu	25
	Menu Druhy prevádzky	9		Teploty stredu rôznych potravín	26
	Druhy ohrevu	10		Čistiace funkcie	26
	Para	11		Čistiace funkcie	26
	Ďalšie informácie	11		Odvápnenie	27
	Funkcie varného priestoru	11		Čistiace prostriedky	28
	Nádržka na vodu	11		Vhodné čistiace prostriedky	28
	Príslušenstvo	12		Plochy v priestore na pečenie	29
	Dodávané príslušenstvo	12		Udržovanie spotrebiča v čistote	29
	Zasunutie príslušenstva	12		Rámy	58
	Zvláštne príslušenstvo	13		Vysadenie a zavesenie rámov	30
	Pred prvým použitím	14		Dvierka spotrebiča	58
	Pred prvým uvedením do prevádzky	14		Vysadenie a zavesenie dvierok spotrebiča	30
	Prvé uvedenie do prevádzky	14		Demontáž krytu dvierok	31
	Kalibrácia spotrebiča a čistenie varného priestoru	15		Demontáž a montáž sklenených tabúľ	31
	Čistenie príslušenstva	15		Porucha, čo je nutné urobiť?	35
	Obsluha spotrebiča	16		Tabuľka porúch	33
	Zapnutie a vypnutie spotrebiča	16		Prekročená maximálna doba prevádzky	34
	Spustenie prevádzky	16		Osvetlenie varného priestoru	34
	Nastavenie druhu prevádzky	16		Zákaznícky servis	34
	Nastavenie druhu ohrevu a teploty	16		Číslo výrobku a výrobné číslo	34
	Rýchloohrev	16		Pokrmý	56
	Para	17		Upozornenie pre nastavenia	35
	Varenie v pare FullSteam	17		Snímač pečenia	35
	Varenie s pridávaním pary	18		Voľba a nastavenia pokrmov	35
	Regenerácia	18			
	Kysnutie	19			
	Rozmrazovanie	19			
	Naplnenie nádržky na vodu	19			
	Po každej prevádzke s parou	20			



Otestovali sme pre vás v našom kuchynskom

štúdiu	36
Nepoužívajte silikónové formy	36
Koláče a drobné pečivo	36
Chlieb a žemle	39
Pizza, quiche a pikantné koláče	41
Nákyp a suflé	43
Hydina	44
Mäso	46
Ryby	49
Zelenina, prílohy a vajcia	51
Dezerty	54
Úspora energie s druhmi ohrevu eco	54
Akrylamid v potravinách	56
Mierny ohrev	56
Sušenie	57
Zaváranie, odšťavovanie a sterilizácia	58
Kysnutie cesta	59
Rozmrazovanie	60
Regenerácia	60
Udržovanie teploty	61
Skúšobné pokrmy	61

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na:

www.siemens-home.com/sk



Použitie podľa určenia

Starostlivo si prečítajte tento návod. Iba tak môžete svoj spotrebič správne a bezpečne používať. Návod na použitie a návod na montáž uschovajte pre neskoršie použitie alebo pre ďalšieho majiteľa.

Tento spotrebič je určený iba pre zabudovanie.

Riadte sa špeciálnym návodom na montáž.

Po vybalení spotrebič prekontrolujte. V prípade poškodenia behom prepravy spotrebič nezapájajte.

Spotrebič bez zástrčky môže zapájať iba oprávnený odborník. Ak je spotrebič nesprávne zapojený, nemáte v prípade škody nárok na záruku.

Tento spotrebič je určený iba pre použitie v domácnosti a v zodpovedajúcom prostredí domácnosti. Spotrebič používajte iba na prípravu pokrmov a nápojov. Spotrebič majte behom prevádzky pod dozorom. Spotrebič používajte iba v uzatvorených priestoroch.

Deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí môžu tento spotrebič používať iba pod dozorom alebo ak boli oboznámené s bezpečným používaním spotrebiča a pochopili nebezpečenstvá s tým spojené.

Deti si nesmú so spotrebičom hrať. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

Príslušenstvo vždy správne zasuňte do rúry.

→ *Príslušenstvo" na s strane 12*

Dôležité bezpečnostné upozornenia

Všeobecne

Varovanie Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety uložené vo varnom priestore sa môžu vznietiť. Do varného priestoru nikdy neukladajte horľavé predmety. Nikdy neotvárajte dverka spotrebiča, keď vo vnútri začne vznikať dym. Spotrebič vypnite a vytiahnite zástrčku elektrickej šnúry zo zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Pri otvorení dveriek spotrebiča vznikne prívian. Papier na pečenie by sa mohol dostať do kontaktu s vyhrievacími prvkami a vznietiť sa. Papier na pečenie pri predhrievaní nikdy nedávajte na príslušenstvo bez upevnenia. Zaťažte papier na pečenie vždy nádobou alebo formou na pečenie. Papierom na pečenie vyložte vždy iba plochu, ktorú budete potrebovať. Papier na pečenie nesmie presahovať okraje príslušenstva.

Varovanie Nebezpečenstvo popálenia!

- Prístroj sa silne zahrieva. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch alebo vyhrievacích článkov vo vnútornom priestore. Nechajte prístroj vždy vychladnúť. Zabráňte deťom v prístupe k prístroju.
- Príslušenstvo a nádoby sú veľmi horúce. Horúce príslušenstvo a nádoby vyťahujte z varného priestoru vždy chňapkou.
- Alkoholové pary sa môžu v horúcom varnom priestore vznietiť. Nikdy nepoužívajte na prípravu pokrmov veľké množstvo nápojov s vysokým percentom alkoholu. Používajte iba malé množstvo nápojov s vysokým percentom alkoholu. Opatrne otvorte dverka spotrebiča.

Varovanie Nebezpečenstvo oparenia!

- Prístupné časti spotrebiča sú behom prevádzky horúce. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí spotrebiča. Udržujte deti mimo dosah spotrebiča. Pri otvorení dveriek spotrebiča môže uniknúť horúca para. Paru nemusí byť v závislosti od teploty vidieť.
- Pri otváraní nestojte príliš blízko u spotrebiča. Opatrne otvorte dverka spotrebiča. Udržujte deti mimo dosah spotrebiča.
- Z vody v horúcom varnom priestore môže vzniknúť horúca para. Nikdy nelejte do horúcej rúry vodu.

Varovanie Nebezpečenstvo úrazu!

- Poškrabané sklo dveriek spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo ani ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Závesy dveriek spotrebiča sa behom otvárania a zatvárania dveriek pohybujú a môžu vás privrieť. Nedotýkajte sa v priestore závesov.

Varovanie Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy spotrebiča a výmenu poškodeného prívodného vedenia môže vykonávať výhradne technik zákaznickeho servisu vyškolený našou spoločnosťou. Ak je spotrebič poškodený, vytiahnite zástrčku elektrickej šnúry zo zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.
- Kontaktom s horúcimi časťami spotrebiča môže dôjsť k roztaveniu káblovej izolácie elektrických spotrebičov. Zabráňte kontaktu prívodných káblov elektrických spotrebičov s horúcimi časťami spotrebiča. Ak by do spotrebiča vnikla vlhkosť, môže to mať za následok zásah elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.
- Poškodený spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Poškodený spotrebič nikdy nezapínajte. Vytiahnite zástrčku elektrickej šnúry zo zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

⚠ Varovanie**Nebezpečenstvo v dôsledku magnetického poľa**

V ovládacom paneli alebo ovládacích prvkoch sú vložené permanentné magnety. Magnety môžu ovplyvniť elektronické implantáty, napr. kardiostimulátory alebo inzulínové dávkovače. Ak nosíte elektronické implantáty, dodržujte minimálnu vzdialenosť 10 cm od ovládacieho panela.

Para**⚠ Varovanie Nebezpečenstvo oparenia!**

- Voda v nádržke na vodu sa môže pri ďalšej prevádzke spotrebiča silne zohriať. Po každej prevádzke spotrebiča s parou vyprázdnite nádržku na vodu.
- Vo varnom priestore vzniká horúca para. Behom prevádzky spotrebiča s parou sa nedotýkajte varného priestoru.
- Pri vyberaní príslušenstva môže vyšplechnúť horúca tekutina. Horúce príslušenstvo vyberte opatrne vždy chrápkou.

⚠ Varovanie**Nebezpečenstvo úrazu a požiaru!**

Horľavé tekutiny sa môžu v horúcom varnom priestore vznietiť (nebezpečenstvo výbuchu). Do nádržky na vodu nenalievajte horúce tekutiny (napr. alkoholické nápoje). Nádržku na vodu plňte výhradne vodou alebo nami odporúčaným roztokom s odstraňovačom vodného kameňa.

Teplotná sonda**⚠ Varovanie Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!**

V prípade použitia chybnéj teplotnej sondy môže prísť k poškodeniu izolácie. Používajte iba teplotné sondy určené pre tento prístroj.

Čistiace funkcie**⚠ Varovanie Nebezpečenstvo popálenia!**

⚠ Spotrebič je behom čistiacej funkcie zvonku veľmi horúci. Nikdy sa nedotýkajte dvierok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti sa musia zdržiavať v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča.

✂ Príčiny poškodenia**Všeobecne****Pozor!**

- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo nádoba na dne rúry: Na dno rúry nepokladajte žiadne príslušenstvo. Na dno rúry nepokladajte fóliu akéhokoľvek druhu ani papier na pečenie. Ak je nastavená teplota nad 50 °C, nastavajte na dno rúry žiadne nádoby. Hrozí hromadenie tepla. Doby pečenia potom už nesúhlasia a poškodzuje sa smalt.
- Alobal: Alobal nesmie vo varnom priestore prísť do kontaktu so sklenenou tabuľou. Na sklenenej tabuľi by mohlo prísť ku zmenám farby.
- Silikónové formy: Nepoužívajte žiadne silikónové formy ani fólie, kryty alebo príslušenstvo. Snímač pečenia by sa mohol poškodiť.
- Voda v horúcom varnom priestore: Nikdy nelejte do horúceho varného priestoru vodu. Vznikla by para. Zmenou teploty by mohlo prísť k poškodeniu smaltu
- Vlhkosť vo varnom priestore: Dlhodobé pôsobenie vlhkosti vo varnom priestore môže viesť ku korózii. Po použití nechajte varný priestor vyschnúť. Neuchovávajte vlhké potraviny dlhšiu dobu v uzavretom priestore. Neskladujte pokrmy vo varnom priestore.
- Ochladenie s otvorenými dvierkami spotrebiča: Po skončení prevádzky s vysokými teplotami nechajte varný priestor ochladiť s uzatvorenými dvierkami. Neprievierajte nič do dvierok spotrebiča. Aj keď necháte dvierka iba pootvorené, môže prísť k poškodeniu susedných častí nábytku. Iba v prípade prevádzky s veľkou vlhkosťou nechajte vyschnúť varný priestor s otvorenými dvierkami.
- Štáva z ovocia: Veľmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech príliš husto. Štáva z ovocia kvapkajúca z plechu by spôsobila škvrny, ktoré sa už nedajú odstrániť. Ak je to možné, použite univerzálny vysoký plech.
- Silne znečistené tesnenie: Ak je tesnenie silne znečistené, nebudú dvierka spotrebiča behom prevádzky správne zatvorené. Môže prísť k poškodeniu susedného nábytku. Tesnenie vždy udržiavajte v čistote.
- Dvierka spotrebiča ako sedadlo alebo odkladacia plocha: Na otvorené dvierka spotrebiča nestúpajte, nesadajte ani sa na ne nevešajte. Na dvierka spotrebiča nastavajte žiadne nádoby ani príslušenstvo.
- Zasunutie príslušenstva: V závislosti od typu spotrebiča môže príslušenstvo pri zatváraní dvierok spotrebiča poškrabať sklenenú tabuľu. Príslušenstvo vždy zasunúť do varného priestoru až na doraz.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani nedržte za držadlo dvierok. Držadlo dvierok by nevydržalo váhu spotrebiča a mohlo by sa ulomiť.

Para

Pozor!

- Formy na pečenie: Nádoby musia byť odolné voči vysokým teplotám a pare. Silikónové formy na pečenie nie sú vhodné pre kombinovaný režim s parou.
- Nádoby so známkami korózie: Nepoužívajte nádoby so známkami korózie. Aj tie najmenšie škvrny môžu vo varnom priestore spôsobiť koróziu.
- Odkvapávajúca tekutina: Pri varení v pare vo varnej nádobe s otvormi zasuňte pod ňu vždy plech na pečenie, univerzálny vysoký plech alebo varnú nádobu bez otvorov. Odkvapávajúca tekutina sa zachytí.
- Horúca voda v nádržke na vodu: Horúca voda môže poškodiť čerpadlo. Do nádržky na vodu plňte výhradne studenú vodu.
- Nebezpečenstvo poškodenia smaltu: Nespúšťajte prevádzku, ak je na dne varného priestoru voda. Pred spustením prevádzky vytrite vodu na dne varného priestoru.
- Roztok s odstraňovačom vodného kameňa: Roztok s odstraňovačom vodného kameňa sa nesmie dostať na ovládací panel ani na iné chĺstivé povrchy. Došlo by k poškodeniu povrchov. Ak by sa to aj napriek tomu stalo, roztok s odstraňovačom vodného kameňa ihneď odstráňte vodou.
- Čistenie nádržky na vodu: Nádržku na vodu nečistíte v umývačke. Nádržka by sa mohla poškodiť. Nádržku na vodu čistíte mäkkou handričkou a bežným umývacím prostriedkom.

Ochrana životného prostredia

Váš nový spotrebič je mimoriadne energeticky úsporný. Tu nájdete tipy, ako môžete pri používaní spotrebiča ušetriť ešte viacej energie a ako správne spotrebič zlikvidovať.

Úspora energie

- Spotrebič predhrievajte iba vtedy, ak je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na použitie.
- Používajte tmavé, čierne lakované alebo smaltované formy na pečenie. Majú mimoriadne dobrú tepelnú vodivosť.
- Dvierka spotrebiča otvárajte behom prevádzky čo možno najmenej.
- Viacej koláčov pečte najlepšie po sebe. Rúra na pečenie je ešte teplá. Skracuje sa tak doba pečenia druhého koláča. Môžete tiež vložiť do rúry 2 hrantikové formy vedľa seba.
- Pri dlhšej dobe pečenia môžete spotrebič vypnúť 10 minút pred skončením doby pečenia a využiť pre dopečenie zvyškové teplo.

Ekologická likvidácia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smericou 2012/19/EU o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Táto smernica stanovuje jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení,

Oboznámenie sa so spotrebičom

V tejto kapitole sú popísané rôzne ukazovatele a ovládacie prvky. Ďalej sa oboznámite s rôznymi funkciami vášho spotrebiča.

Upozornenie: V závislosti od typu spotrebiča sú možné odchýlky vo farbách a jednotlivých detailoch.



- 1 Tlačidlá**
Tlačidlá vľavo a vpravo od otočného voliča sa dajú stlačiť. Stlačením tlačidla urobte požadovanú činnosť
- 2 Otočný volič**
Otočným voličom môžete otáčať doprava alebo doľava.
- 3 Dotykový displej**
Na dotykovom displeji vidíte aktuálne hodnoty nastavenia, možnosti výberu alebo tiež informačné texty. Pre nastavenie klepnite na príslušné textové políčko. Textové políčka sa menia v závislosti od výberu.
- 4 Dotykové políčko**
Klepnutím na políčko sa otvorí ovládací panel. Môžete vybrať nádržku na vodu.

Ovládací panel

Nad ovládacím panelom môžete pomocou tlačidiel a otočného voliča nastaviť rôzne funkcie spotrebiča. Na displeji sa zobrazujú aktuálne nastavenia.

Ovládacie prvky

Jednotlivé ovládacie prvky sú prispôbené rôznym funkciám vášho spotrebiča. Svoj spotrebič môžete jednoducho a pohodlne nastaviť

Tlačidlá

Na tomto mieste je v krátkosti vysvetlený význam rôznych tlačidiel.

Tlačidlá	Význam
on (zapnuté)/off (vypnuté)	Zapnutie a vypnutie
menu	Menu
i	Informácie
	Detská poisťka
	Časové funkcie
	Rýchloohrev
	Otvorenie ovládacieho panela
Štart/stop	Spustenie, pozastavenie alebo prerušenie prevádzky

Otočný volič

Otočným voličom môžete zmeniť hodnoty nastavenia, ktoré sú zobrazené na displeji.

U väčšiny zoznamov výberu, napr. druhov ohrevu, sa po poslednom bode znova zobrazí prvý. Napr. u teploty musíte otočný volič po dosiahnutí minimálnej alebo maximálnej teploty otočiť zase naspäť.

Displej

Displej je usporiadaný tak, aby všetky údaje mohli byť pohodlne sledované v každej situácii.

Hodnota, ktorú môžete zmeniť, je zvýraznená. Písmo je biele, pozadie je tmavé.

Stavový riadok

Stavový riadok sa nachádza hore na displeji. Tu sa zobrazujú čas a nastavené časové funkcie.

Časová os

Podľa časovej osy môžete sledovať, ako je napr. rúra na pečenie už rozohriata alebo ako prebieha doba trvania. Priamka pod zvýraznenou hodnotou sa v priebehu prevádzky vyplnía zľava doprava.

Odmeriavanie času


Keď spustíte spotrebič bez doby trvania, môžete vpravo hore na stavovom riadku vidieť, ako dlho už ohrev beží.

Ak ste nastavili dobu trvania a potom ste ju zrušili, do odmeriavaného času sa prevezme už uplynulá doba trvania a počíta sa ďalej od tohto času. Tak môžete neustále kontrolovať, ako dlho už ohrev beží.

Kontrola teploty

Stĺpce kontroly teploty indikujú fázy zahrievania alebo zvyškové teplo v rúre.

Kontrola zahrievania	Kontrola zahrievania indikuje nárast teploty v rúre. Keď sú všetky stĺpce vyplnené, bolo dosiahnuté optimálneho časového okamžiku pre vloženie pokrmu. Pri grilovaní a čistení sa stĺpce nezobrazujú.
Ukazovateľ zvyškového tepla	Keď je spotrebič vypnutý, indikuje kontrola teploty zvyškové teplo v rúre. Ukazovateľ zhasne, keď teplota klesne cca na 60 °C

Upozornenie: Na základe teplotnej zotrvačnosti sa zobrazená teplota môže mierne líšiť od skutočnej teploty v rúre. Behom zahrievania môžete tlačidlom  zistiť aktuálnu teplotu pri zahrievaní.

Menu Druhy prevádzky

Menu je rozdelené na rôzne druhy prevádzky. Vďaka tomu môžete mať rýchly prístup k požadovanej funkcii.

V závislosti od typu spotrebiča sú k dispozícii rôzne druhy prevádzky. Na stavovom riadku vpravo hore vidíte, z koľkých strán sa skladá menu Druhy prevádzky. Ak je na stavovom riadku 1/2, potom sa nachádzate na prvej strane z dvoch.

Druh prevádzky	Použitie
Druhy ohrevu	Pre prípravu vašich pokrmov máte k dispozícii mnoho presne prispôborených druhov ohrevu.
Varenie v pare → "Para" na strane 17	Pre prípravu pokrmov máte k dispozícii presne prispôborené druhy ohrevu s parou
Pokrmý → "Pokrmý" na strane 35	Tu nájdete už naprogramované vhodné hodnoty nastavenia pre veľké množstvo pokrmov.
Čistiace funkcie → "Čistiace funkcie" na strane 26	Čistiaca funkcia vyčistí vašu rúru na pečenie takmer sama.
Odvápnenie → "Čistiace funkcie" na strane 26	Odstránenie vodného kameňa z výparníka.
Sušenie → "Para" na strane 17	Používajte po každej prevádzke s parou.
Nastavenie → "Základné nastavenie" na strane 23	Základné nastavenie vášho spotrebiča môžete prispôbiť svojim zvyklostiam.

Druhy ohrevu

Aby ste vždy našli správny druh ohrevu pre príslušný pokrm, vysvetlíme vám teraz rozdiely a oblasti použitia.

Druhy ohrevu	Teplota	Použitie
 4D horúci vzduch *	30–250 °C	Pre pečenie koláčov a mäsa na jednej alebo viacerých úrovniach. Ventilátor rozháňa teplo z kruhového ohrievacieho telesa na zadnej stene rovnomerne po celej rúre.
 Horný/dolný ohrev *	30–250 °C	Pre tradičné pečenie koláčov a mäsa na jednej úrovni. Obzvlášť vhodný pre koláče so šľavnatou hornou vrstvou. Teplo sála rovnomerne zhora aj zdola.
 Horúci vzduch Eco	30–250 °C	Pre energeticky optimalizované pečenie vybraných pokrmov na jednej úrovni bez predhriatia. Ventilátor energeticky optimalizovaným spôsobom rozháňa teplo z kruhového ohrievacieho telesa na zadnej stene rovnomerne v priestore rúry.
 Horný/dolný ohrev Eco	30–250 °C	Pre energeticky optimalizované pečenie vybraných pokrmov. Teplo sála rovnomerne zhora aj zdola.
 Gril s cirkuláciou vzduchu*	30–250 °C	Pre pečenie hydiny, celých rýb a väčších kusov mäsa. Grilovacie ohrievacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor víri horúci vzduch okolo pokrmu.
 Veľkoplošný gril	Stupne grilovania: 1 = slabý 2 = stredný 3 = silný	Pre grilovanie nízkych grilovaných pokrmov, napr. steakov, klobás alebo toastov, a pre zapekanie. Ohrieva sa celá plocha grilovacieho ohrievacieho telesa.
 Maloplošný gril	Stupne grilovania: 1 = slabý 2 = stredný 3 = silný	Pre grilovanie malých množstiev, napr. steakov, klobás alebo toastov, a pre zapekanie. Ohrieva sa stredná plocha pod grilovacím ohrievacím telesom.
 Stupeň pre pizzu	30–250 °C	Pre prípravu pizze a pokrmov, ktoré vyžadujú veľké teplo zdola. Hreje dolné ohrievacie teleso a kruhové ohrievacie teleso na zadnej stene.
 Intenzívny ohrev	30–250 °C	Pre pokrmy s chrumkavým spodkom. Teplo sála zhora a obzvlášť silne zdola.
 Mierny ohrev	70–120 °C	Pre šetrné a pomalé pečenie opečených jemných kúskov mäsa v nepriklopanej nádobe. Teplo sála pri nízkej teplote rovnomerne zhora aj zdola.
 Dolný ohrev	30–250 °C	Pre varenie vo vodnom kúpeli a pre dopekánie. Teplo sála zdola.
 Sušenie	30–150 °C	Pre sušenie bylínok, ovocia a zeleniny.
 Udržiavanie teploty *	60–100 °C	Pre udržiavanie teploty hotových pokrmov.
 Funkcia coolStart	30–250 °C	Pre rýchlu prípravu zmrazených potravín vo výške 1. Teplota sa riadi podľa pokynov výrobcu. Použite najvyššiu teplotu, ktorá je uvedená na obale. Nastavte uvedenú dobu prípravy alebo kratšiu. Nie je vhodné predhriatie.
 Predhrievanie riadu	30–70 °C	Pre ohrievanie riadu.





* U tohto druhu ohrevu je možné pridávanie pary (prevádzka iba s naplnenou nádržkou na vodu).

Navrhnuté hodnoty


Ku každému druhu ohrevu navrhne spotrebič teplotu alebo stupeň. Môžete ju prevziať alebo v príslušnej oblasti zmeniť.

Para

Aby ste vždy našli správny druh ohrevu s parou pre príslušný pokrm, vysvetlíme vám rozdiely a oblasti použitia.

Druh ohrevu	Teplota	Použitie
 Varenie v pare	30–100 °C	Pre zeleninu, ryby, prílohy, pre odšťavovanie ovocia a blanširovanie.
 Regenerácia	80–180 °C	Pre šetrné ohrievanie pokrmov a rozpečenie pečiva. Vďaka pare sa pokrmy nevysušujú.
 Kysnutie cesta	30–50 °C	Pre kysnutie kysnutého a kváskového cesta a pre zrenie jogurtu. Cesto vykysne rýchlejšie ako pri izbovej teplote. Povrch cesta sa nevysušuje.
 Rozmrazovanie	30–60 °C	Pre zeleninu, mäso, ryby a ovocie. Vďaka vlhkosti pôsobí teplo na pokrmy šetrne. Pokrmy sa nevysušujú a nedeformujú sa.

Ďalšie informácie

Vo väčšine prípadov spotrebič poskytuje pokyny a ďalšie informácie k práve vykonávanej činnosti. Stlačte tlačidlo . Na niekoľko sekúnd sa zobrazí pokyn.

Niektoré pokyny sa zobrazujú automaticky, napr. potvrdenie, výzva alebo varovanie.

Funkcia priestoru na pečenie

Niektoré funkcie uľahčujú prevádzku spotrebiča. Priestor na pečenie je napr. celý osvetlený a chladiaci ventilátor chráni spotrebič pred prehriatím.

Otvorenie dvierok spotrebiča

Ak behom prevádzky otvoríte dvierka spotrebiča, prevádzka sa pozastaví. Po zatvorení dvierok pokračuje ďalej.

Osvetlenie priestoru na pečenie

Po otvorení dvierok spotrebiča sa zapne osvetlenie priestoru na pečenie. Ak zostanú dvierka otvorené dlhšie ako 15 minút, osvetlenie sa zase vypne.

U väčšiny druhov prevádzky sa osvetlenie priestoru na pečenie zapne po spustení prevádzky. Po skončení prevádzky sa osvetlenie vypne.

Upozornenie: V základných nastaveniach môžete nastaviť, aby sa osvetlenie pri prevádzke nezapínalo.

Ventilátor

Ventilátor sa zapína a vypína podľa potreby. Teplý vzduch uniká dvierkami.

Pozor!

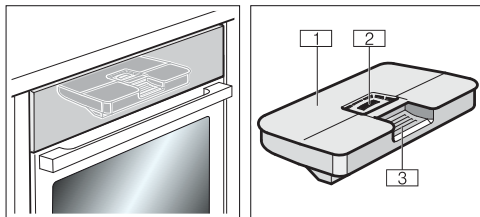
Nezakrývajte ventilačné štrbiny. Inak by sa rúra na pečenie prehriala.




Aby po skončení prevádzky priestor na pečenie rýchlejšie vychladol, beží ešte určitú dobu chladiaci ventilátor.

Upozornenie: : Dobu dobehu chladiaceho ventilátora môžete zmeniť v základných nastaveniach → "Základné nastavenie" na strane 23

Nádžrka na vodu

Spotrebič má nádržku na vodu. Nádžrka na vodu sa nachádza za ovládacím panelom. Pre prevádzku s parou naplňte nádržku vodou. → "Para" na strane 17



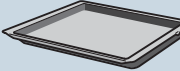
-  Veko nádržky
-  Otvor pre plnenie
-  Držadlo pre vytiahnutie a zasunutie nádržky na vodu

Príslušenstvo

K vášmu spotrebiču patria rôzne príslušenstvá. Získate prehľad o dodávanom príslušenstve a jeho správnom využití.

Dodávané príslušenstvo

Váš spotrebič je vybavený nasledujúcim príslušenstvom:

	<p>Rošt Pre nádoby, koláčové a zapekacie formy. Pre pečené a grilované mäso.</p>
	<p>Univerzálny vysoký plech Pre sľavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a veľké kusy mäsa. Môžete ho používať ako nádobu pre zachytenie tuku, keď grilujete na rošte. Pri prevádzke s parou ho tiež môžete použiť ako nádobu pre zachytenie odtkvankávajúcej vody.</p>
	<p>Parná nádoba s otvormi, veľkosť S Pre varenie zeleniny v pare, pre odšťavovanie ovocia a pre rozmrazovanie.</p>
	<p>Parná nádoba bez otvorov, veľkosť S Pre varenie ryže, strukovín a obilných pokrmov.</p>
	<p>Parná nádoba s otvormi, veľkosť XL Pre varenie veľkého množstva v pare.</p>
	<p>Teplotná sonda Umožňuje presné pečenie. Použitie je popísané v príslušnej kapitole. → "Teplotná sonda" na strane 24</p>

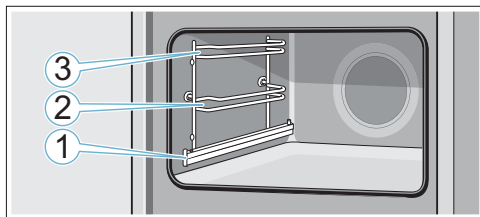
Používajte iba originálne príslušenstvo. Je špeciálne prispôbené vášmu spotrebiču. Príslušenstvo môžete zakúpiť u zákazníckeho servisu, v špecializovanej predajni alebo na internete.

Upozornenie: Keď sa príslušenstvo zahreje, môže sa zdeformovať. Na funkciu to nemá žiadny vplyv. Po vychladnutí deformácia zmizne.

Upozornenie: Parné nádoby môžete používať bez obmedzenia so všetkými druhmi ohrevu s parou. Ak nastavíte iný druh ohrevu s vysokými teplotami, vyberte parné nádoby z varného priestoru. Vysoké teploty by spôsobili trvalú zmenu farby a deformácie parných nádob.

Zasunutie príslušenstva

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

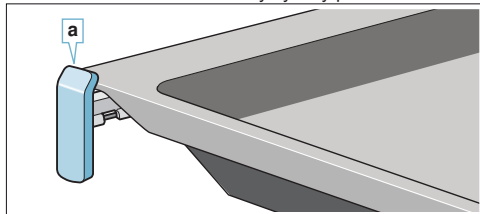


Do výšok zasunutia 2 a 3 zasúvajte príslušenstvo vždy medzi obidvoma vodiacimi tyčami príslušnej výšky zasunutia.

Príslušenstvo môžete vytiahnuť asi do polovice bez toho, aby sa preklopilo. Vďaka výsuvným lištám vo výške 1 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej.

Dbajte na to, aby príslušenstvo bolo nasadené za pátkou **a**, výsuvné lišty.

Príklad na obrázku: univerzálny vysoký plech




Výsuvné lišty zaskočia, keď ich úplne vytiahnete. Môžete tak na ne jednoducho vložiť príslušenstvo. Pre uvoľnenie výsuvných lišt ich ľahko zatlačte späť do priestoru.

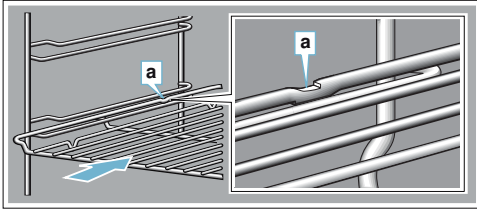
Upozornenie

- Dbajte na to, aby ste príslušenstvo do rúry zasunuli vždy správne.
- Zasuňte príslušenstvo vždy úplne do rúry, aby sa nedotýkalo dvierok spotrebiča.

Funkcia zaskočenia

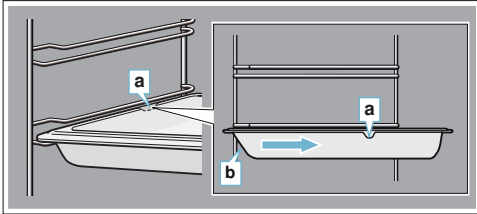
Príslušenstvo môžete vytiahnuť asi do polovice, potom zaskočí. Táto funkcia zabraňuje vyklopeniu príslušenstva pri vytiahnutí. Aby táto ochrana proti vyklopeniu fungovala, musí byť príslušenstvo zasunuté do rúry správne.

Pri zasúvaní roštu dbajte na to, aby bol výstupok **a** vzadu a smeroval dole. Otvorená strana musí byť u dvierok spotrebiča a zakrivená časť musí smerovať dole .



Pri zasúvaní plechov dbajte na to, aby bol výstupok **a** vzadu a smeroval dole. Skosená strana príslušenstva **b** musí byť vpredu u dvierok spotrebiča.

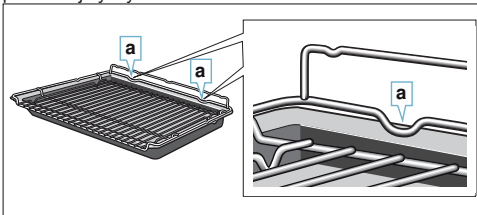
Príklad na obrázku: univerzálny vysoký plech



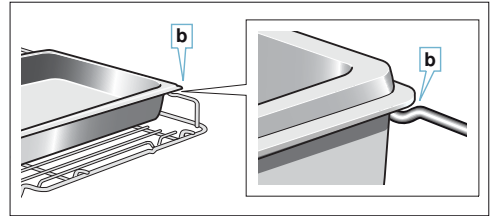
Kombinovanie príslušenstva

Rošt môžete zasunúť do rúry súčasne s univerzálnym vysokým plechom, aby sa do neho zachytila odkvapkávajúca tekutina.

Pri vkladaní roštu dbajte na to, aby boli obidva výstupky **a** na zadnom okraji. Pri zasúvaní univerzálného vysokého plechu musí byť rošt nad hornou vodiacou tyčou príslušnej výšky zasunutia.



Malé parné nádoby môžete do varného priestoru umiestniť iba s roštom. Aby parné nádoby stáli, môžete rohy zaháčkovať za bezpečnostný oblúk **b** roštu.



Zvláštne príslušenstvo

Zvláštne príslušenstvo môžete zakúpiť u zákaznického servisu alebo v špecializovaných predajniach. Rozsiahlu ponuku pre váš spotrebič nájdete v našich prospektoch alebo na internete.

Ponuka a možnosť objednania on-line sa v jednotlivých krajinách líšia. Nahľadnite do predajných podkladov.

Pri nákupe uveďte presné objednávacie číslo zvláštneho príslušenstva.

Upozornenie: Každé zvláštne príslušenstvo sa nehodí pre každý spotrebič. Pri nákupe uveďte prosím vždy presné číselné označenie (E-Nr.) svojho spotrebiča.

→ "Zákaznícky servis" na strane 34

Zvláštne príslušenstvo	Objednávacie číslo
Rošt Pre nádoby, koláčové a zapekacie formy a pre veľké kusy mäsa a grilované pokrmy.	HZ664070
Univerzálny vysoký plech Pre štavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a veľké kusy mäsa. Môžete ho používať ako nádobu pre zachytenie tuku, keď grilujete priamo na rošte.	HZ632070
Plech na pečenie Pre koláče na plechu a drobné pečivo.	HZ631070
Vkladací rošt Pre mäso, hydinu a ryby. Pre vloženie do univerzálného vysokého plechu kvôli zachyteniu odkvapkávajúceho tuku a šťavy z mäsa.	HZ324000
Univerzálny vysoký plech, s nepriľnavou vrstvou Pre štavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a veľké kusy mäsa. Pečivo a pečené mäso sa k univerzálnemu vysokému plechu neprichytia.	HZ632010
Plech na pečenie, s nepriľnavou vrstvou Pre koláče na plechu a drobné pečivo. Pečivo sa k plechu na pečenie neprichytí.	HZ631010
Profesionálny vysoký plech Pre prípravu veľkého množstva.	HZ633070

Pokrievka pre profesionálny vysoký plech Vďaka pokrievke sa z profesionálneho vysokého plechu stáva profesionálny pekáč.	HZ633001
Plech na pizzu Pre pizzu a veľké okrúhle koláče.	HZ617000
Grilovací plech Pre grilovanie miesta roštu alebo pre zachytenie odkvapkávajúceho tuku. Používajte iba na univerzálnom vysokom plechu.	HZ625071
Kameň na pečenie pre pečenie chleba Pre domáci chlieb, zemle a pizzu, ktoré majú mať chrumkavý spodok. Kameň na pečenie musí byť predhriaty na odporúčanú teplotu.	HZ327000
Sklenený pekáč (5,1 l) Na dusené pokrmy a nákypy. Obzvlášť vhodný pre druh prevádzky „pokrmý“.	HZ915001
Sklenená misa Pre veľké kusy mäsa, šťavnaté koláče a nákypy.	HZ86S000
Parná nádoba, s otvormi, veľkosť XL Pre varenie veľkého množstva v pare.	HZ36D663G
Parná nádoba, s otvormi, veľkosť S Pre varenie zeleniny v pare, pre odšťavovanie ovocia a pre rozmrazovanie.	HZ36D613G
Parná nádoba, bez otvorov, veľkosť S Pre varenie ryže, strukovín a obilnín na nmrhov	HZ36D613
Porcelánová nádoba, bez otvorov, veľkosť S Pre varenie mäsa, rýb a zeleniny v pare a servírovanie.	HZ36D513P
Porcelánová nádoba, bez otvorov, veľkosť L Pre varenie mäsa, rýb a zeleniny v pare a servírovanie.	HZ36D533P
Teleskopický výsuv jednoduchý Vďaka výsuvným lištám vo výške 1 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, aby sa preklopilo.	HZ638D18

Pred prvým použitím

Pred tým, ako budete môcť využívať váš nový spotrebič, musíte urobiť potrebné nastavenie. Vyčistite vnútorný priestor a príslušenstvo.

Pred prvým uvedením do prevádzky

Pred prvým uvedením do prevádzky sa informujte u svojej vodárne na tvrdosť vody v potrubí.

Aby vás spotrebič mohol spoľahlivo upozorniť na potrebné odvápnenie, musíte správne nastaviť tvrdosť vody.

Pozor!

Nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča pri použití nevhodných kvapalín.

Nepoužívajte destilovanú vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahom chloridov (> 40 mg/l) a iné kvapaliny. Používajte výhradne čerstvú studenú vodu z vodovodu, zmäkčenú vodu alebo minerálnu vodu bez kyseliny uhličitej.

Upozornenie

- Ak máte silne vápenatú vodu, odporúčame používať zmäkčenú vodu.
- Ak používate výhradne zmäkčenú vodu, môžete v tomto prípade nastaviť tvrdosť vody na „zmäkčená“.
- Ak používate minerálnu vodu, nastavte tvrdosť vody na „4 veľmi tvrdá“.
- Ak používate minerálnu vodu, potom iba minerálnu vodu bez kyseliny uhličitej.

Tvrdosť vody	Nastavenie
0	0 zmäkčená
1 (až 1,3 mmol/l)	1 mákká
2 (1,3–2,5 mmol/l)	2 stredná
3 (2,5–3,8 mmol/l)	3 tvrdá
4 (viacej ako 3,8 mmol/l)	4 veľmi tvrdá

Prvé uvedenie do prevádzky


Po pripojení k elektrickej sieti alebo po výpadku prúdu sa na displeji zobrazí nastavenie pre prvé uvedenie do prevádzky.

Upozornenie: Tieto nastavenia môžete v základných nastaveniach kedykoľvek zmeniť.

→ "Základné nastavenie" na strane 23

Nastavenie jazyka

Prednastavený jazyk je „nemčina“.

1. Otočným vličom nastavte požadovaný jazyk.
2. Klepnite na šípku . Zobrazi sa ďalšie nastavenie.

Nastavenie času

Čas začína 12:00 h.

1. Otočným voličom nastavte aktuálny čas.
2. Klepnite na šípku \checkmark .

Nastavenie dátumu

Prednastavený dátum je 1.1.2014.

1. Pre prechod na ďalšie nastavenie vždy klepnite na šípku \checkmark .
2. Otočným voličom nastavte aktuálny deň, mesiac a rok.

Nastavenie tvrdosti vody

Prednastavená tvrdosť vody je „veľmi tvrdá“.

Ak máte mäkkšiu vodu, nastavenie zmeňte.

Tvrdosť vody zistíte u svojich vodární.

1. Otočným voličom nastavte tvrdosť vody.
2. Klepnite na šípku \checkmark .
Na displeji sa zobrazí upozornenie, že bolo dokončené prvé uvedenie do prevádzky.

Kalibrácia spotrebiča a čistenie varného priestoru

Teplota varu vody závisí od tlaku vzduchu. Pri kalibrácii sa spotrebič nastaví podľa tlaku v mieste inštalácie. To prebieha automaticky behom prvého varenia v pare. Vzniká pritom veľké množstvo pary.


Príprava kalibrácie

1. Vyberte z varného priestoru príslušenstvo.
2. Odstráňte z varného priestoru zvyšky obalov, napr. polystyrénové guľôčky.
3. Pred kalibráciou utrite hladké plochy vo varnom priestore mäkkou vlhkou handričkou.

Kalibrácia spotrebiča a čistenie varného priestoru

Upozornenie

- Kalibrácia sa môže spustiť iba vtedy, keď je varný priestor studený (izbová teplota).
 - Behom kalibrácie neotvárajte dverka spotrebiča. Kalibrácia by sa prerušila.
1. Zapnite spotrebič tlačidlom on/off.
 2. Naplňte nádržku na vodu. → "Naplnenie nádržky na vodu" na strane 19
 3. Nastavte uvedený druh ohrevu, teplotu a dobu trvania pre kalibráciu a spustite prevádzku. → "Varenie v pare FullSteam" na strane 17

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


4. Po kalibrácii nechajte spotrebič rozohriať.

Pozor!

Nebezpečenstvo poškodenia smaltu

Nespúšťajte prevádzku, ak je na dne varného priestoru voda. Pred spustením prevádzky vytrite vodu na dne varného priestoru.

5. Osušte dno varného priestoru.
6. Nastavte uvedený druh ohrevu a teplotu pre rozohriatie a spustite prevádzku.

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

7. Dokiaľ spotrebič hreje, v kuchyni vetrajte.
8. Po uvedenej dobe trvania prevádzku ukončíte. Vypnite spotrebič tlačidlom on/off.
9. Počkajte, dokiaľ varný priestor nevychladne.
10. Vyčistite hladké plochy umývacím roztokom a handričkou.
11. Vylejte nádržku na vodu a osušte varný priestor.
→ "Po každej prevádzke s parou" na strane 20

Upozornenie

- Aby sa spotrebič po presťahovaní prispôbil novému miestu inštalácie, resetujte spotrebič na nastavenie z výroby. Zopakujte prvé uvedenie do prevádzky a kalibráciu.
- Nastavené kalibrácie zostanú uložené aj po výpadku prúdu alebo po odpojení zo siete. Kalibrácia sa nemusí opakovať.

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistite umývacím roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.

Obsluha spotrebiča

S ovládacími prvkami a ich funkciou ste sa už oboznámili. Teraz Vám vysvetlíme, ako spotrebič nastaviť. Dozviete sa, čo sa stane po zapnutí a vypnutí spotrebiča a ako nastaviť druhy prevádzky.

Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Aby ste mohli nastaviť spotrebič, musíte ho zapnúť. Výnimka: Detskú poistku a budík môžete nastaviť aj pri vypnutom spotrebiči. Určité ukazovatele alebo upozornenia na displeji, napr. ukazovateľ zvyškového tepla v rúre, zostanú zobrazené aj pri vypnutom spotrebiči.

Ak spotrebič nepotrebujete, vypnite ho. Ak nie je dlhšia doba urobené žiadne nastavenie, spotrebič sa automaticky vypne.

Zapnutie spotrebiča

Spotrebič sa zapína tlačidlom on/off. On/off nad tlačidlom sa rozsvieti modro.

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

Upozornenie: V základných nastaveniach môžete určiť, ktorý druh prevádzky sa má zobrazovať.

Vypnutie spotrebiča

Spotrebič sa vypína tlačidlom on/off. Svetlo nad tlačidlom zhasne.

Nastavená funkcia sa zruší.

Na displeji sa zobrazí čas.

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

Spustenie a prerušenie prevádzky

Pre spustenie alebo prerušenie prebiehajúcej prevádzky stlačte tlačidlo štart/stop. Po prerušení prevádzky môže ďalej bežať chladiaci ventilátor.

Ak chcete zrušiť všetky nastavenia, stlačte tlačidlo on/off.

Ak behom prevádzky otvoríte dverka rúry, prevádzka sa preruší. Pre pokračovanie prevádzky zatvorte dverka rúry.

Nastavenie druhu prevádzky

Ak chcete zvoliť druh prevádzky, musí byť spotrebič zapnutý.

1. Stlačte tlačidlo menu. Otvorí sa menu Druhy prevádzky.
2. Klepnite na požadovaný druh prevádzky. V závislosti od druhu prevádzky sú k dispozícii rôzne možnosti volieb.
3. Otočným voličom zmeníte výber. V závislosti od výberu zmeňte ďalšie nastavenie.
4. Tlačidlom štart/stop spustíte spotrebič. Na displeji sa zobrazí časový priebeh. Zobrazené sú nastavenia a časová os.

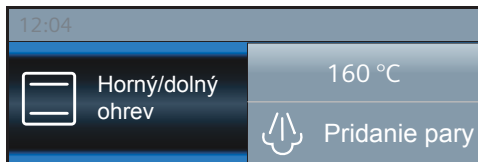
Nastavenie druhu ohrevu a teploty

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

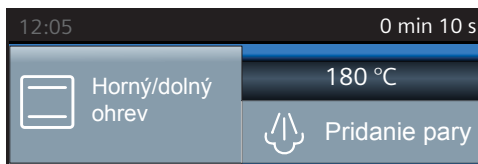
Pre iné nastavenie nasledujúcim spôsobom zmeňte nastavenie:

Priklad na obrázku: horný/dolný ohrev na 180 °C.

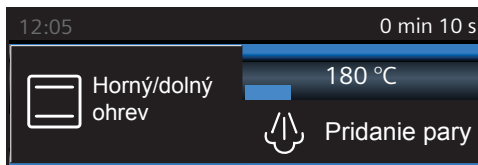
1. Otočným voličom zmeňte druh ohrevu.



2. Klepnite na navrhnutú teplotu.
3. Otočným voličom zmeňte teplotu.



4. Tlačidlom štart/stop spustíte spotrebič.



Na displeji sa zobrazí nastavený druh ohrevu a teplota.

Rýchloohrev

Tlačidlom »||| môžete rúru na pečenie rozohriať obzvlášť rýchlo.

Rýchloohrev nie je možný u všetkých druhov ohrevu.

Vhodné druhy ohrevu:

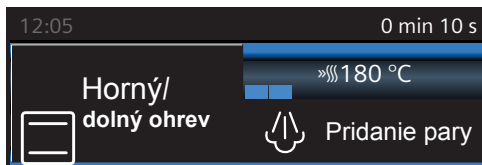
	4D horúci vzduch
	Horný/dolný ohrev
	Intenzívny ohrev

Aby ste dosiahli rovnomerného výsledku pečenia, vložte pokrm do rúry až po skončení rýchloohrevu.

Nastavenie

Zvoľte vhodný druh ohrevu. Teplota musí byť nastavená na viac ako 100 °C, inak sa nedá rýchloohrev spustiť.

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



Vľavo vedľa teploty sa zobrazí symbol »|||. Ukazovateľ kontroly teploty sa začne vyplňovať.

Po ukončení rýchloohrevu zaznie akustický signál. Symbol »||| zhasne. Vložte pokrm do rúry.

Upozornenie

- Keď zmeníte druh ohrevu alebo teplotu, rýchloohrev sa preruší.
- Nastavená doba trvania sa začne odmeriavať nezávisle od rýchloohrevu ihneď po spustení.
- Behom rýchloohrevu môžete tlačidlom zistiť aktuálnu teplotu v rúre.

Zrušenie

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

Para

Pokrmu môžete pripravovať obzvlášť šetrne pomocou pary. U niektorých druhov ohrevu môžete pokrmu pripravovať s pridávaním pary. Okrem toho máte k dispozícii druhy ohrevu kysnutia, regenerácie a rozmrazovania.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo oparenia!

Pri otvorení dveriek spotrebiča môže unikať horúca para.

Paru nemusí byť v závislosti od teploty vidieť. Pri otváraní nestojte príliš blízko u spotrebiča. Opatrne otvorte dverka spotrebiča. Udržujte deti mimo dosah spotrebiča.

Varenie v pare FullSteam

Pri varení v pare obklopuje horúca para pokrm a bráni tak strate živín z potravín. Tvar, farba a typická chuť potravín zostanú pri tejto metóde prípravy zachované.

Upozornenie: Ak sa behom varenia v pare vyprázdni nádržka na vodu, prevádzka sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Stlačte tlačidlo menu.
3. Klepnite na políčko „varenie v pare“.
4. Otočným voličom nastavte „varenie v pare“ .
5. Klepnite na políčko „teplota“ a otočným voličom nastavte teplotu.
6. Klepnite na políčko „doba trvania“ a otočným voličom nastavte dobu trvania.
7. Tlačidlom štart/stop spustíte spotrebič. Spotrebič sa zahrieva. Ihneď ako zahrievanie skončí, zaznie akustický signál a spustí sa prevádzka.

Zaznie akustický signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Akustický signál môžete predčasne vypnúť tlačidlom .

Prerušenie

Pre prerušenie prevádzky klepnite na tlačidlo štart/stop.

Vypnutie

Pre vypnutie spotrebiča klepnite na tlačidlo on/off.

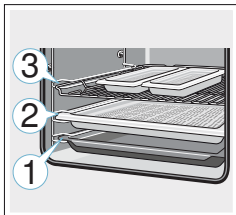
Príprava menu

V pare je možné súčasne variť kompletne menu bez toho, aby prišlo ku zmiešaniam chutí. Pokrm, ktorý sa varí najdlhšie, vložte do spotrebiča ako prvý a ostatné pokrmy vo vhodnom okamžiku pridajte. Všetky pokrmy tak budú hotové naraz.

Pri príprave menu sa celková doba varenia predlžuje, pretože pri každom otvorení dvierok spotrebiča unikne trochu pary a spotrebič sa musí znova rozohriať.

Príslušenstvo zasúvajte v uvedenom poradí:

- Výška 3: rošt s parnými nádobami, veľkosť S
- Výška 2: parná nádoba, veľkosť XL
- Výška 1: univerzálny vysoký plech



Varenie s pridávaním pary

Pri varení s pridávaním pary sa behom prevádzky spotrebiča v rôznych intervaloch a s rôznou intenzitou pridáva para. Dosiahnete tak najlepšieho výsledku varenia.

Váš pokrm

- získa chrumkavú kôrku,
- získa lesklý povrch,
- bude vo vnútri šťavnatý a jemný,
- iba minimálne zmenší objem.

Požadovanú kombináciu druhu ohrevu a intenzity pary si môžete nastaviť sami. Pre výber vhodného druhu ohrevu a vhodnej intenzity pary použite údaje v tabuľkách alebo zvolte program.





Intenzita pary

Pre pridávanie pary máte k dispozícii rôzne intenzity:

- nízku,
- strednú,
- vysokú.

Vhodné druhy ohrevu

U týchto druhov ohrevu môžete zapnúť paru:

- 4D horúci vzduch 
- Horný/dolný ohrev 
- Gril s cirkuláciou vzduchu 
- Udržovanie teploty 

Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Otočným voličom nastavte druh ohrevu.
3. Klepnite na teplotu a otočným voličom nastavte teplotu.

4. Klepnite na políčko „pridávanie pary“ a otočným voličom nastavte intenzitu pary.

5. Tlačidlom štart/stop spustíte spotrebič. Spotrebič sa zahrieva. Hneď, ako zahrievanie skončí, zaznie akustický signál a spustí sa prevádzka.

Upozornenie: Ak sa nádržka behom prevádzky s parou vyprázdni, zobrazí sa na displeji výzva na naplnenie nádržky na vodu. Prevádzka pokračuje bez pridávania pary.

Prerušenie pridávania pary

Pre predčasné vypnutie pridávania pary klepnite na políčko „pridávanie pary“. Otočným voličom nastavte „vypnuté“.

Upozornenie: Prevádzka pokračuje bez pridávania pary.

Prerušenie prevádzky spotrebiča

Pre prerušenie prevádzky klepnite na tlačidlo štart/stop.

Vypnutie

Pre vypnutie spotrebiča klepnite na tlačidlo on/off.

Regenerácia


Pomocou druhu ohrevu „regenerácia W“ môžete šetrne ohrievať už uvarené pokrmy alebo rozpekať pečivo z predchádzajúceho dňa. Para sa zapína automaticky.

Upozornenie: Ak sa behom regenerácie vyprázdni nádržka na vodu, prevádzka sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Klepnite na tlačidlo menu.
3. Klepnite na políčko „varenie v pare“.
4. Otočným voličom nastavte „regenerácia W“.
5. Klepnite na teplotu a otočným voličom nastavte teplotu.

6. Klepnite na dobu trvania a otočným voličom nastavte dobu trvania.
7. Tlačidlom štart/stop spustíte spotrebič. Spotrebič sa zahrieva. Hneď, ako zahrievanie skončí, zaznie akustický signál a spustí sa prevádzka.

Zaznie akustický signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Akustický signál môžete predčasne vypnúť tlačidlom .

Prerušenie

Pre prerušenie prevádzky klepnite na tlačidlo štart/stop.

Vypnutie

Pre vypnutie spotrebiča klepnite na tlačidlo on/off.

Kysnutie cesta

Pomocou druhu ohrevu „kysnutie cesta“ kysne cesto výrazne rýchlejšie ako pri izbovej teplote a nevysuší sa.

Pre výber vhodných nastavení použite údaje v tabuľkách.

→ *„Otestovali sme pre vás v našom kuchynskom štúdiu“ na strane 36*

Upozornenie: Ak sa behom kysnutia vyprázdni nádržka na vodu, prevádzka sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.
Upozornenie: Kysnutie zapínajte iba pri úplne vychladnutom varnom priestore (izbová teplota).
2. Klepnite na políčko menu.
3. Klepnite na políčko „varenie v pare“.
4. Otočným voličom nastavte „kysnutie cesta“.
5. Klepnite na teplotu a otočným voličom nastavte teplotu.

6. Klepnite na dobu trvania a otočným voličom nastavte dobu trvania.

7. Tlačidlom štart/stop spustíte spotrebič. Spotrebič sa zahrieva. Hneď, ako zahrievanie skončí, zaznie akustický signál a spustí sa prevádzka.

Zaznie akustický signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Akustický signál môžete predčasne vypnúť tlačidlom.

Prerušenie

Pre prerušenie prevádzky klepnite na tlačidlo štart/stop.

Vypnutie

Pre vypnutie spotrebiča klepnite na tlačidlo on/off.

Rozmrazovanie

Druh ohrevu „rozmrazovanie“ používajte pre rozmrazovanie zmrazených a hlbokozmrazených potravín.

Upozornenie: Ak sa behom rozmrazovania vyprázdni nádržka na vodu, prevádzka sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Klepnite na políčko menu.
3. Klepnite na políčko „varenie v pare“.
4. Otočným voličom nastavte „rozmrazovanie“.
5. Klepnite na teplotu a otočným voličom nastavte teplotu.
6. Klepnite na dobu trvania a otočným voličom nastavte dobu trvania.
7. Tlačidlom štart/stop spustíte spotrebič. Spotrebič sa zahrieva. Hneď, ako zahrievanie skončí, zaznie akustický signál a spustí sa prevádzka.

Hneď, ako doba trvania uplynie, zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji je zobrazená doba trvania 00 m 00 s.

Prerušenie

Pre prerušenie prevádzky klepnite na tlačidlo štart/stop.

Vypnutie

Pre vypnutie spotrebiča klepnite na tlačidlo on/off.

Naplnenie nádržky na vodu

Nádržka na vodu sa nachádza za ovládacím panelom. Pred spustením prevádzky s paru otvorte ovládací panel a naplňte do nádržky vodu.

Prekontrolujte, či ste správne nastavili tvrdosť vody.

→ *„Základné nastavenie“ na strane 23*

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia a požiaru!

Nádržku na vodu plňte výhradne vodou alebo nami odporúčaným roztokom na odvápnenie. Do nádržky na vodu nelejte horľavé kvapaliny (napr. alkoholické nápoje). Výpary z horľavých tekutín by sa vo varnom priestore mohli pôsobením horúceho povrchu vznietiť (nebezpečenstvo výbuchu). Dvierka spotrebiča sa môžu prudko otvoriť. Môže unikať horúca para a plameň.

⚠ Varovanie

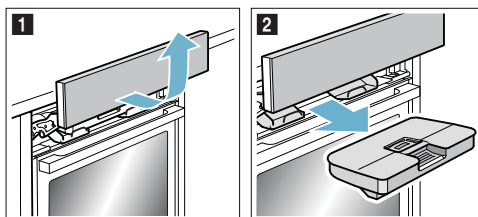
Nebezpečenstvo popálenia!

Behom prevádzky spotrebiča sa môže nádržka na vodu zohriať. Po predchádzajúcej prevádzke spotrebiča počkajte, dokiaľ nádržka na vodu nevychladne. Vyberte nádržku na vodu z otvoru pre nádržku.

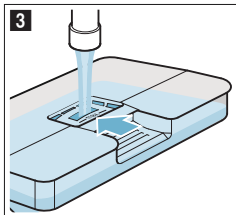
Nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča pri použití nevhodných kvapalín.

Nepoužívajte destilovanú vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahom chloridov (> 40 mg/l) a iné kvapaliny. Používajte výhradne čerstvú studenú vodu z vodovodu, zmäkčenú vodu alebo minerálnu vodu bez kyseliny uhličitej.

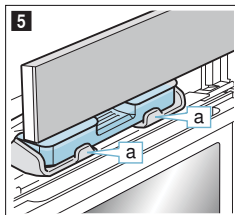
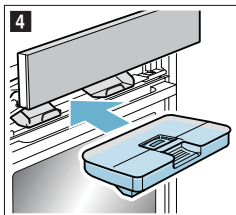
1. Klepnite na políčko .
Ovládací panel sa automaticky posunie dopredu.
2. Vytiahnite ovládací panel obidvoma rukami dopredu a potom ho posuňte hore, až zaskočí (obrázok 1).
3. Nadvihnite nádržku na vodu a vyberte ju z otvoru pre nádržku (obrázok 2).



4. Naplňte nádržku po značku „max“ studenou vodou (obrázok 3).



5. Naplnenú nádržku na vodu nasadte naspäť (obrázok 4). Dbajte na to, aby nádržka na vodu vzadu zaskočila do obidvoch držiakov a (obrázok 5).



6. Posuňte ovládací panel pomaly dole, zatlačte ho dozadu, aby bol úplne zatvorený. Nádržka na vodu je naplnená. Môžete spustiť prevádzku s parou.

Doplňenie vody do nádržky na vodu

Ak sa nádržka behom prevádzky s parou vyprázdni, zobrazí sa na displeji výzva na naplnenie nádržky na vodu.

Upozornenie

- Prevádzky s pridávaním pary pokračujú ďalej bez pridávania pary.
- Ak sa behom varenia v pare, kysnutia, regenerácie alebo rozmrazovania vyprázdni nádržka na vodu, prevádzka sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

1. Otvorte ovládací panel.
2. Vyberte nádržku na vodu a doplňte do nej vodu.
3. Naplnenú nádržku na vodu nasadte naspäť a zatvorte ovládací panel.

Po každej prevádzke s parou

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo oparenia!

Pri otvorení dvierok spotrebiča môže unikať horúca para. Paru nemusí byť v závislosti od teploty vidieť. Pri otváraní nestojte príliš blízko u spotrebiča. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča. Udržujte deti mimo dosah spotrebiča.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa pri prevádzke zahrieva. Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.

Pozor!

Nebezpečenstvo poškodenia smaltu: Nespušťaajte prevádzku, ak je na dne varného priestoru voda. Pred spustením prevádzky vytrite vodu na dne varného priestoru.

Po každej prevádzke s parou sa zvyšná voda načerpá naspäť do nádržky na vodu. Potom vylejte a vysušte nádržku na vodu. Vo varnom priestore zostane vlhkosť. Pre vysušenie varného priestoru môžete buď použiť druh prevádzky „sušenie“, alebo varný priestor vysušiť ručne.

Upozornenie

- Po vypnutí spotrebiča svieti políčko X o niečo dlhšie, aby ste boli upozornení, že máte vyprázdniť nádržku na vodu.
- Vápenaté škvrny odstráňte handričkou napustenou octom, utrite čistou vodou a utrite dosucha mäkkou handričkou.

Vyprázdnenie nádržky na vodu

Pozor!

Nesušte nádržku na vodu v horúcej rúre. Nádržka na vodu by sa poškodila.

Pozor!

Neumývajte nádržku na vodu v umývačke riadu. Nádržka na vodu by sa poškodila.

1. Otvorte ovládací panel.
2. Vyberte nádržku na vodu.
3. Opatrne dajte dole veko nádržky na vodu.
4. Vylejte a vypláchnite nádržku na vodu.
5. Všetky súčasti osušte mäkkou handričkou.
6. Nasadte veko na nádržku na vodu a pritlačte ho.
7. Nádržku na vodu nasadte naspäť a zatvorte ovládací panel.

Spustenie funkcie sušenia

Pri sušení sa varný priestor zahrieva, takže vlhkosť, ktorá v ňom je, sa vyparí. Potom otvorte dvierka spotrebiča, aby mohla para zo spotrebiča uniknúť.




1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Hrubé nečistoty vo varnom priestore ihneď odstráňte a vytrite vlhkosť zo dna varného priestoru.
3. V prípade potreby zapnite spotrebič tlačidlom on/off.
4. Stlačte políčko menu. Objaví sa výber druhov prevádzky.
5. Klepnite na políčko „ďalej“.
6. Klepnite na políčko „funkcia sušenia“.
7. Stlačte tlačidlo štart/stop. Spustí sa sušenie a po 10 minútach sa automaticky vypne.
8. Otvorte dvierka spotrebiča a nechajte ich 1 až 2 minúty otvorené, aby mohla z varného priestoru uniknúť vlhkosť.

Ručné vysušenie varného priestoru


1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Odstráňte z varného priestoru nečistoty.
3. Vysušte varný priestor mäkkou handričkou.
4. Dvierka spotrebiča nechajte 1 hodinu otvorené, aby varný priestor úplne vyschol.

Časové funkcie

Spotrebič má rôzne časové funkcie.


Časová funkcie	Použitie
 Budík	Budík funguje ako minútka. Po uplynutí nastavenej doby zaznie akustický signál.
 Doba trvania	Po uplynutí nastavenej doby trvania zaznie akustický signál. Spotrebič sa automaticky vypne.
 Čas konca	Nastavte dobu trvania a čas konca. Spotrebič sa automaticky vypne, takže sa ohrev ukončí v požadovanej dobe.


Upozornenie

- Doba trvania do jednej hodiny môžete nastaviť po minútach. Dobu trvania nad jednu hodinu môžete nastaviť v krokoch po 5 minútach.
- Podľa toho, akým smerom otočný volič otočíte, začne doba trvania navrhnutou hodnotou: doľava 10 minút, doprava 30 minút.
- Po uplynutí každej časovej funkcie zaznie akustický signál a na stavovom riadku sa zobrazí „koniec“.
- Tlačidlom  môžete kedykoľvek zistiť informácie, ktoré sa krátko zobrazia na displeji.


Budík

Budík môžete nastaviť kedykoľvek, aj keď je spotrebič vypnutý. Funguje paralelne s inými časovými nastaveniami a má vlastný akustický signál. Tak rozpoznáte, či uplynula doba budíka alebo nastavená doba trvania. Môžete nastaviť maximálne 24 hodín.



1. Stlačte tlačidlo . Otvorí sa políčko budíka.
2. Otočným voličom nastavte čas budíka. Po niekoľkých sekundách sa budík spustí.

Vľavo na stavovom riadku sa zobrazí symbol  budíka a odmeriavaná doba.



Po uplynutí odmeriavanej doby

zaznie akustický signál. Na displeji sa zobrazí „doba budíka uplynula“. Tlačidlom  môžete akustický signál predčasne vypnúť.

Zrušenie nastavenej doby budíka

Tlačidlom  0 otvorte menu a zrušte nastavený čas. Zatvorte menu tlačidlom .

Zmena nastavenej doby budíka

Tlačidlom  0 otvorte menu Časové funkcie a otočným voličom během niekoľkých sekúnd zmeňte nastavenú dobu budíka. Tlačidlom  spustíte budík.

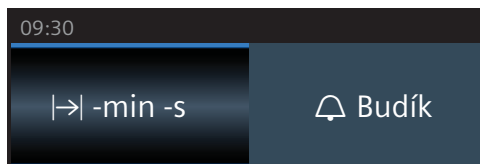
Doba trvania

Ak pre pokrm nastavíte dobu trvania (dobu pečenia), ohrev sa po uplynutí tejto doby automaticky ukončí. Rúra na pečenie prestane hriať.

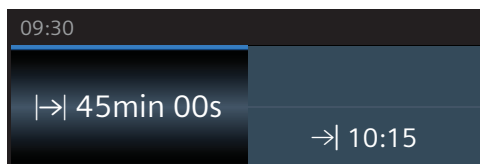
Môžete nastaviť maximálne 23 hodín a 59 minút. Predpoklad: Sú nastavené druh ohrevu a teplota.


Príklad: nastavenie pre 4D horúci vzduch, 180 °C, doba trvania 45 min.

1. Stlačte tlačidlo . Otvorí sa menu časové funkcie.




2. Otočným voličom nastavte dobu trvania




3. Tlačidlom štart/stop spustíte spotrebič. Doba trvania  sa viditeľne odmeriava na stavovom riadku.

Po uplynutí nastavenej doby trvania

zaznie akustický signál. Rúra na pečenie neheje. Na stavovom riadku sa zobrazí „koniec“. Akustický signál môžete predčasne vypnúť tlačidlom .

Zrušenie doby trvania

Tlačidlom  otvorte menu Časové funkcie. Zrušte dobu trvania. Zobrazí sa nastavený druh ohrevu a teplota.

Zmena doby trvania

Tlačidlom  0 otvoríte menu Časové funkcie. Otočným voličom zmeňte dobu trvania.

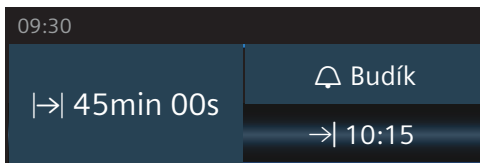
Čas konca

Ak posuniete čas konca, rešpektujte, že potraviny sa rýchlo kazia, nesmú zostávať príliš dlho v rúre.

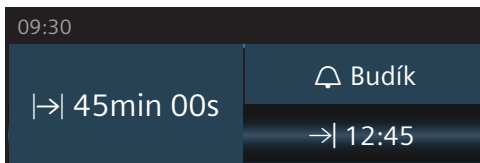
Predpoklad: Nastavená prevádzka sa ešte nespustila. Je nastavená doba trvania. Je otvorené menu časovej funkcie ⏸.

Príklad na obrázku: O 9:30 h vložíte pokrm do rúry. Pečenie bude trvať 45 minút a pokrm bude hotový o 10:15 h. Vy si ale želáte, aby bol hotový o 12:45 h.

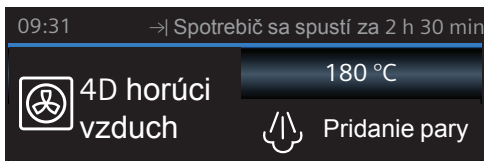
1. Klepnite na políčko „koniec →|“.
Zobrazí sa čas konca.



2. Otočným voličom posuňte čas konca na neskoršie.



3. Potvrďte tlačidlom štart/stop.



Rúra na pečenie je vo vyčkávacom režime. Na stavovom riadku sa zobrazí symbol I a čas, kedy ohrev skončí. Ohrev sa spustí vo správnom okamžiku. Doba trvania sa viditeľne odmeriava na stavovom riadku.

Po uplynutí nastavenej doby trvania

zaznie akustický signál. Rúra na pečenie neheje. Na stavovom riadku sa zobrazí „koniec“. Akustický signál môžete predčasne vypnúť tlačidlom ⏸.

Oprava času konca

Je možná, dokiaľ je rúra na pečenie vo vyčkávacom režime. Tlačidlom ⏸ otvoríte menu Časové funkcie, klepnite na „koniec →|“ a otočným voličom opravte čas konca. Zatvorte menu tlačidlom ⏸.

Zrušenie času konca

Je možné, dokiaľ je rúra na pečenie vo vyčkávacom režime. Tlačidlom ⏸ otvoríte menu Časové funkcie. Klepnite na „koniec →|“ a otočným voličom čas konca zrušte. Doba trvania sa začne viditeľne odmeriavať.

Detská poistka

Aby deti nemohli spotrebič omylom zapnúť alebo zmeniť nastavenie, má spotrebič detskú poistku.

Ovládací panel je zablokovaný a nedá sa nič nastaviť. Jedine sa dá spotrebič vypnúť tlačidlom on/off.

Aktivácia a deaktivácia


Detskú poistku môžete aktivovať alebo deaktivovať pri zapnutom aj vypnutom spotrebiči.

Držte cca 4 sekundy stlačené tlačidlo ⏸. Na displeji sa zobrazí pokyn pre potvrdenie a na stavovom riadku sa zobrazí symbol ⏸.

Základné nastavenie

K dispozícii sú rôzne nastavenia, aby ste mohli optimálne a jednoducho obsluhovať spotrebič. V prípade potreby môžete tieto nastavenia zmeniť.

Zmena nastavenia

1. Stlačte tlačidlo menu.
Otvorí sa menu druhu prevádzky.
2. Zvoľte druh prevádzky „nastavenie“.
Zobrazí sa prvé základné nastavenie.
3. Otočným voličom zmeňte hodnoty.
4. Pre prechod na ďalšie základné nastavenie klepnite na šípku .
5. Pre uloženie stlačte tlačidlo menu.
Na displeji sa zobrazí odmietnuť alebo uložiť.

Zoznam nastavenia

V zozname nájdete všetky základné nastavenia a možnosti zmeny. Na displeji sa zobrazujú nastavenia v závislosti od vybavenia vášho spotrebiča.

Môžete zmeniť nasledujúce nastavenie:

Nastavenie	Voľba
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)
Akustický signál	Krátky (30 s) Stredný (1 min) Dlhý (5 min)
Hlasitosť	Nastaviteľná v 5 stupňoch
Zvuk tlačidiel	Vypnutý (zvuk tlačidla pri zapnutí a vypnutí pomocou on/off zostáva) Zapnutý
Jas displeja	Nastaviteľný v 5 stupňoch
Zobrazenie hodín	Digitálny s dátumom Analogový Vyp.
Osvetlenie	Pri prevádzke zapnuté Pri prevádzke vypnuté
Detská poistka*	Zablokovanie dvierok + zablokovanie tlačidiel Iba zablokovanie tlačidiel
Prevádzka po zapnutí	Hlavné menu Druhy ohrevu Varenie v pare Pokrmý*

Stlmenie v noci	Vypnuté
	Zapnuté (displej sa stlmí medzi 22:00 a 5:59 h)
Logo značky	Zobraziť
	Nezobraziť
Doba dobehu ventilátora	Odporúčaná
	Minimálna
Teleskopický výsuv	Spotrebič nie je dovybavený.
	Spotrebič je dovybavený.
Program sabat	Zapnutý
	Vypnutý
Výrobné nastavenie	Resetovať
	Neresetovať

*) K dispozícii, v závislosti od typu spotrebiča

Pozor!

U rámov a jednoduchého výsuvu: nastavenie „Spotrebič nie je dovybavený“.


U dvojitého a trojitého výsuvu: nastavenie „Spotrebič je dovybavený“.

Upozornenie: Zmeny nastavenia jazyka, tónu tlačidla a jas displeja ihneď vstúpia do platnosti. Všetky ostatné nastavenia až po uložení.

Zmena času

Čas sa mení v základných nastaveniach.

Príklad: Zmena času z letného na zimný.

1. Stlačte tlačidlo menu.
Otvorí sa menu druhu prevádzky.
2. Klepnite na „nastavenie“.
3. Klepaním na šípku  prejdite na „čas“.
4. Otočným voličom zmeňte čas.
5. Stlačte tlačidlo menu.
Na displeji sa zobrazí uložiť alebo odmietnuť.

Výpadok elektrického prúdu

Po dlhom výpadku prúdu sa na displeji zobrazí nastavenie pre prvé uvedenie do prevádzky.


Znova nastavte jazyk, čas a dátum.

Program sabat

Pri programe sabat môžete nastaviť dobu trvania až 74 hodín. Pokrmy v rúre zostanú teplé bez toho, aby ste ju museli zapínať alebo vypínať.

Spustenie programu sabat

Predpoklad: v zrákadných nastaveniach ste aktivovali „program sabat“. → *„Základné nastavenie“ na strane 23*
Rúra hreje pomocou horného/dolného ohrevu na teplotu od 85 °C do 140 °C.

1. Stlačte tlačidlo on/off.
Na displeji sa zobrazí navrhnutý druh ohrevu a navrhnutá teplota.
2. Otočte otočným voľičom doľava a zvolte druh ohrevu „program sabat“.
3. Klepnite na navrhnutú teplotu a otočným voľičom nastavte teplotu.
4. Tlačidlom  0 otvoríte menu Časové funkcie a klepnite na políčko „doba trvania“.
Zobrazí sa 25:00 hodín ako navrhnutá hodnota.
5. Otočným voľičom nastavte požadovanú hodnotu.
6. Tlačidlom štart/stop spustíte spotrebič.
Na stavovom riadku sa viditeľne odmeriava doba trvania.

Po uplynutí nastavenej doby trvania

zaznie akustický signál. Rúra na pečenie nehreje. Na stavovom riadku sa zobrazí „koniec“.

Posunutie času konca

Čas konca sa nedá posunúť.

Zrušenie programu sabat










Stlačte tlačidlo on/off. Všetky nastavenia sa zrušia. Môžete urobiť nové nastavenie.

Teplotná sonda

Teplotná sonda Plus vám umožňuje presné pečenie. Meria teplotu vo vnútri potravín. Hneď, ako je dosiahnutá nastavená teplota, spotrebič sa automaticky vypne.

Druhy ohrevu

Ak máte v rúre zapojenú teplotnú sondu, môžete použiť nasledujúce druhy ohrevu.

	4D horúci vzduch
	Horúci vzduch Eco
	Horný/dolný ohrev
	Horný/dolný ohrev Eco
	Stupeň pre pizzu
	Gril s cirkuláciou vzduchu
	Intenzívny ohrev
	Varenie v pare
	Regenerácia

Upozornenie

- Teplotná sonda meria teplotu vo vnútri potravín od 30 °C do 99 °C.
- Používajte iba priloženú teplotnú sondu. Môžete si ju dokúpiť ako náhradný diel u zákazníckeho servisu.
- Po použití teplotnú sondu vždy z rúry vytiahnite . Nikdy ju neuchovávajte v rúre.

Teplota priestoru na pečenie

Aby neprišlo k poškodeniu teplotnej sondy, nenastavujte vyššiu teplotu ako 250 °C.

Nastavená teplota v rúre musí byť minimálne o 10 °C vyššia ako nastavená teplota stredu.

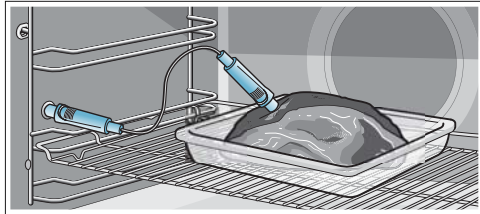
Zapichnutie teplotnej sondy do pečeného pokrmu

Predtým, ako vložíte pokrm do priestoru na pečenie, zapichnete do neho teplotnú sondu.

Teplotná sonda má tri body na meranie. Dbajte na to, aby bol stredný bod na meranie vo vnútri pokrmu.

Mäso: U veľkých kusov úplne zapichnete teplotnú sondu zhora šikmo do mäsa.

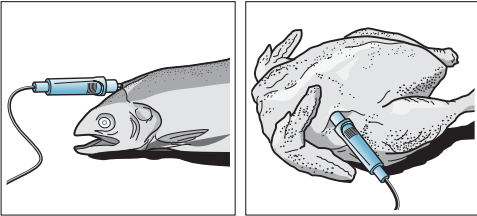
U nižších kusov ju zapichnete zo strany do najsilnejšieho miesta.



Upozornenie: Príslušenstvo zasuňte vždy pod zásuvku pre teplotnú sondu.

Ryba: Celú rybu položte chrbtom hore, podopretú rozporeným zemiakom, na rošt. Teplotnú sondu úplne zapichnete za hlavou smerom k stredovým kostiam.

Hydina: Celú hydinu položte prsnou stranou hore na rošt. Teplotnú sondu úplne zapichnete do prs na začiatku krídla od jedného krídla k druhému.



Pozor!

Dajte pozor, aby ste kábel sondy pečenia nepriškripli. Aby nedošlo k poškodeniu teplotnej sondy príliš veľkým žiarom, musí byť medzi grilovacím ohrievacím telesom a teplotnou sondou vzdialenosť niekoľko centimetrov. Mäso môže behom pečenia zväčšiť svoj objem.

Nastavenie teploty stredy

Druhy ohrevu

1. Zapnite spotrebič.
2. Teplotnú sondu zapojte do zásuvky vľavo v priestore na pečenie.
3. Otočným voličom zvolte druh ohrevu.
4. Klepnite na navrhnutú teplotu a otočným voličom nastavte teplotu.
5. Klepnite na políčko „teplota stredy“ a otočným voličom nastavte teplotu stredy.
6. V prípade potreby klepnite na políčko „pridávanie pary“ a otočným voličom nastavte intenzitu pary.
7. Tlačidlom štart/stop spustíte spotrebič. Indikačná čiara ukazuje nárast teploty stredy.


Varenie v pare

1. Zapnite spotrebič.
2. Teplotnú sondu zapojte do zásuvky vľavo v priestore na pečenie.
3. Stlačte tlačidlo menu.
4. Klepnite na políčko „varenie v pare“ a otočným voličom nastavte druh ohrevu.
5. Klepnite na políčko „teplota stredy“ a otočným voličom nastavte teplotu stredy.
6. Tlačidlom štart/stop spustíte spotrebič. Indikačná čiara ukazuje nárast teploty stredy.

Pokrmy

1. Zapnite spotrebič.
2. Teplotnú sondu zapojte do zásuvky vľavo v priestore na pečenie.
3. Stlačte tlačidlo menu.
4. Klepnite na políčko „pokrmy“.
5. Otočným voličom a pomocou políčka „ďalej“ zvolte požadovaný pokrm.
6. V prípade potreby klepnite na políčko „prispôsobenie“ a otočným voličom prispôsobte nastavenie.
7. Tlačidlom štart/stop spustíte spotrebič. Indikačná čiara ukazuje nárast teploty stredy.

Nastavená teplota stredy pečeného pokrmu bola dosiahnutá

Zaznie akustický signál. Rúra na pečenie nehreje. Môžete odpojiť teplotnú sondu zo zásuvky. Symbol  zhasne.

Zmena teploty stredy

Teplotu stredy môžete kedykoľvek zmeniť.

Prerušenie

Odpojte teplotnú sondu zo zásuvky.

Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

Vnútrotný priestor a teplotná sonda sú veľmi horúce. Pre zasunutie a vysunutie teplotnej sondy do rúry používajte rukavice.

Varovanie

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Prí použití nevhodnej teplotnej sondy môže prísť k poškodeniu izolácie. Používajte iba teplotnú sondu stredy určenú pre tento spotrebič.

Teploty stredu rôznych potravín

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

Rozsiahle údaje o druhu ohrevu a teploty nájdete na konci návodu na použitie. → *"Otestovali sme pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 36*

Potraviny	Teplota stredu v °C
Hydina	
Kura	80–85
Kuracie prsia	75–80
Kačica	80–85
Kačacie prsia, ružové	55–60
Morka	80–85
Morčacie prsia	80–85
Hus	80–90
Bravčové mäso	
Bravčová krkovička	85–90
Bravčová panenka, ružová	62–70
Bravčová kotleta, ružová	72–80
Hovädzie mäso	
Hovädzia sviečková alebo roastbeef, anglická	45–52
Hovädzia sviečková alebo roastbeef, ružová	55–62
Hovädzia sviečková alebo roastbeef, prepečená	65–75
Tefacie mäso	
Tefacie mäso alebo pliecko, chudé	75–80
Tefacie mäso, šál	75–80
Tefacie kolienko	85–90
Jahňacie mäso	
Jahňacie stehno, ružové	60–65
Jahňacie stehno, prepečené	70–80
Jahňaci chrbát ružový	55–60
Ryby	
Ryba, celá	65–70
Rybacie filé	60–65
Ostatné	
Mleté mäso, všetky druhy mäsa	80–90
Zohrievanie pokrmov, regenerácia	65–75

Čisticí funkcie

Váš spotrebič je vybavený druhmi prevádzky „čistiace funkcie“ a „odvápnenie“. Pomocou čistiacej funkcie sa čistia samočistiace plochy vo varnom priestore. Pomocou druhu prevádzky „odvápnenie“ odstránite z výparníka vodný kameň.

Čistiace funkcie

Samočistiace plochy (zadná stena, horná stena a bočné steny) majú poréznu, matnú keramickú vrstvu. Keď je rúra na pečenie v prevádzke, táto vrstva absorbuje a odstraňuje nečistoty striekajúce pri pečení a grilovaní. Ak sa plochy už dostatočne nečistia a vznikajú tmavé škvrny, môže sa povrch vyčistiť pomocou čistiacej funkcie.

Upozornenie: Spotrebič registruje používanie. Spotrebič upozorní, že je odporučené urobiť čistenie. Odporúčenie bude zobrazené tak dlho, dokiaľ kompletne neprebehne čistiaca funkcia.

Ak sa nebudete touto výzvou riadiť, môže prísť k poškodeniu samočistiacich plôch. Ak je spotrebič silne znečistený už predtým, resp. ak zistíte na zadnej stene škvrny, nečakajte s čistením na výzvu. Čím častejšie sa čistenie robí, tým dlhšie je zaručená čistiaca schopnosť samočistiacich plôch. Spotrebič môžete pomocou čistiacej funkcie čistiť podľa potreby kedykoľvek.

Pozor!

Ak má váš spotrebič parnú funkciu, môžu sa hlásenia ohľadom odvápnenia a čistiacej funkcie prekryvať. Postupujte podľa výzvy pre odvápnenie spotrebiča. Až po odvápnení sa znova zobrazí výzva pre spustenie čistiacej funkcie.

Pred spustením čistiacej funkcie

Vyberte z rúry rámy, výsuvy, príslušenstvo a riad.

Čistenie dna priestoru na pečenie a vnútrajška dvierok spotrebiča

Odstráňte zo dna priestoru na pečenie, vnútrajšku dvierok spotrebiča a osvetlenia priestoru na pečenie hrubé nečistoty. Inak vzniknú škvrny, ktoré sa už nebudú dať odstrániť.

Pozor!

Na samočistiace plochy nepoužívajte čistiace prostriedky pre rúry na pečenie. Povrch by sa poškodil. Ak sa čistiaci prostriedok pre rúry na pečenie dostane na tieto plochy omylom, okamžite ho utrite vodou a hubkovou utierkou. Nedrhňte a nepoužívajte abrazívne čistiace pomôcky.


Nastavenie čistiacej funkcie

Čistenie trvá 60 minút. Doba trvania sa nedá zmeniť.

1. Stlačte tlačidlo menu. Otvorí sa menu druhu prevádzky.
2. Zvoľte druh prevádzky „čistiace funkcie“. Keď klepnete na políčko „ďalej“, zobrazí sa informácia o čistení.
3. Spustíte čistenie tlačidlom štart/stop. Na stavovom riadku sa viditeľne odmeriava doba trvania.

Behom čistenia v kuchyni vetrajte.

Po skončení čistenia

Zaznie akustický signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Na stavovom riadku sa zobrazí „koniec“. Akustický signál môžete vypnúť tlačidlom . Na stavovom riadku sa zobrazí „spotrebič chladne“.

Prerušenie čistenia

Stlačte tlačidlo on/off. Všetky nastavenia sú zrušené. Môžete urobiť nové nastavenie.

Pozor!

Odporúčenie urobiť čistenie sa nezruší. Na displeji sa zobrazí výzva pre spustenie čistiacej funkcie.

Čistenie môžete nechať prebehnúť v noci.

V kapitole Časové nastavenia si môžete prečítať, ako posuniete čas konca. Tak môžete rúru na pečenie počas dňa používať bez obmedzenia. → *“Časové funkcie” na strane 21*

Po skončení čistiacej funkcie

Po vychladnutí priestoru na pečenie ho v prípade potreby vytrite vlhkou handričkou.

Upozornenie: Behom prevádzky a čistiacej funkcie sa môžu na plochách tvoriť červené škvrny. Nejde o hrdzu, ale zvyšky potravín. Tieto škvrny nie sú zdraviu škodlivé a neobmedzujú čistiacu funkciu samočistiacich plôch.

Odvápnenie

Aby váš spotrebič zostal funkčný, musíte ho pravidelne odvápnovať.

Odvápnenie sa skladá z niekoľkých krokov. Z hygienických dôvodov musí odvápnenie prebehnúť kompletne, aby bol spotrebič znova pripravený k prevádzke. Odvápnenie trvá celkom cca 70–90 minút.

- Odvápnenie (cca 55–70 minút), potom vyprázdnite nádržku na vodu a znova ju naplňte.
- Prvé preplachovanie (cca 6–9 minút), potom vyprázdňte nádržku na vodu a znova ju naplňte.
- Druhé preplachovanie (cca 6–9 minút), potom vyprázdňte nádržku na vodu a vysušte ju.

Ak je odvápnenie prerušené (napr. pri výpadku prúdu alebo vypnutí spotrebiča), budete po opätovnom zapnutí spotrebiča vyzvaní, aby ste ho dvakrát prepláchli. Ostatné druhy prevádzky spotrebiča zostanú až do konca druhého preplachovania zablokované.

To, ako často sa musí spotrebič odvápnovať, závisí od tvrdosti používanej vody. Ak už je možné spotrebič spustiť s parou iba 5krát alebo menej, upozorní spotrebič hlásením na displeji na nutnosť odvápnenia. Po zapnutí sa zobrazí počet zvyšných prevádzok. Tak máte čas pripraviť včas odvápnenie.

Spustenie

Pozor!

Nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča: Na odvápnenie používajte výhradne nami odporučený tekutý prostriedok na odvápnenie. Iné prostriedky na odvápnenie môžu spotrebič poškodiť. Obj. č. prostriedku na odvápnenie 311 680

Pozor!

Roztok na odvápnenie: Roztok na odvápnenie sa nesmie dostať na ovládací panel alebo iné chĺstovité povrchy. Povrchy by sa poškodili. Ak by sa to aj napriek tomu stalo, roztok ihneď odstráňte vodou.

Odvápnenie sa môže spustiť iba vtedy, keď je varný priestor vychladnutý. Ak je teplota vo varnom priestore príliš vysoká, zobrazí sa na displeji hlásenie. Počkajte, dokiaľ varný priestor nevychladne. Potom spustíte proces znova.

Ak ste pred odvápnením používali prevádzku s parou, najprv spotrebič vypnite, aby sa z výparníkového systému odčerpala zvyšná voda.

1. Z 500 ml vody a 150 ml tekutého prostriedku na odvápnenie zmiešajte roztok na odvápnenie.
2. Spustíte tlačidlom on/off .
3. Vyberte nádržku na vodu a naplňte ju roztokom na odvápnenie.
4. Nádržku na vodu s roztokom na odvápnenie úplne zasuňte.
5. Zatvorte ovládací panel.
6. Stlačíte tlačidlo menu. Otvorí sa menu druhu prevádzky.
7. Zvoľte druh prevádzky odvápnenie. Keď klepnete na políčko „ďalej“, zobrazí sa informácia o čistení. Zobrazí sa doba trvania odvápnenia. Nedá sa zmeniť.
8. Spustíte čistenie tlačidlom štart/stop. Prebieha odvápnenie spotrebiča. Na stavovom riadku sa viditeľne odmeriava doba trvania. Po skončení odvápnenia zaznie akustický signál.

Prvé preplachovanie

1. Otvorte ovládací panel.
2. Vyberte nádržku na vodu, dôkladne ju vypláchnite, naplňte vodou a znova ju zasuňte
3. Zatvorte ovládací panel.
4. Tlačidlom štart/stop spustíte spotrebič. Spotrebič sa prepláchnie. Po skončení preplachovania zaznie akustický signál.

Druhé preplachovanie

1. Otvorte ovládací panel.
2. Vyberte nádržku na vodu, dôkladne ju vypláchnite, naplňte vodou a znova ju zasuňte.
3. Zatvorte ovládací panel.
4. Tlačidlom štart/stop spustíte spotrebič. Spotrebič sa prepláchnie. Po skončení preplachovania zaznie akustický signál.

Záverečné čistenie

1. Otvorte ovládací panel.
2. Vylejte a vysušte nádržku na vodu.
3. Vypnite spotrebič. Odvápnenie je dokončené a spotrebič je opäť pripravený k prevádzke.

Čistiace prostriedky

V prípade starostlivej údržby a čistenia zostane spotrebič dlho pekný a funkčný. Vysvetlíme Vám, ako správne udržiavať a čistiť spotrebič.

Vhodné čistiace prostriedky

Aby rôzne povrchy neboli poškodené nevhodnými čistiacimi prostriedkami, dodržujte údaje v tabuľke. V závislosti od typu spotrebiča nemusí mať váš spotrebič všetky povrchy.

Pozor!

Nebezpečenstvo poškodenia povrchu:

Nepoužívajte

- ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- tvrdé drôtenky alebo hubky,
- vysokotlakové alebo parné čističe,
- špeciálne prostriedky pre čistenie za tepla.

Nové hubkové utierky pred použitím dôkladne prepláchnite.

Tip: Mimoriadne vhodné čistiace a ošetrovacie prostriedky môžete zakúpiť u zákaznického servisu. Riadte sa pokynmi výrobcu.



Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

Prístroj sa silne zahrieva. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch alebo ohrievacích článkov vo vnútornom priestore. Nechajte prístroj vždy vychladnúť. Zabráňte deťom v prístupe k prístroju.

Oblasť	Čistenie
Vonkajšie plochy spotrebiča	
Čelo z ušľachtilej ocele	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou handričkou Ihneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvry a škvry od bielkov. Pod tlakovými škvrami sa môže vytvoriť korózia. U zákaznického servisu alebo v špecializovanej predajni sa dajú zakúpiť špeciálne ošetrovacie prostriedky na ušľachtilú oceľ vhodné na teplé povrchy. Ošetrovací prostriedok naneste v silnej vrstve mäkkou handričkou.
Plast	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou handričkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou handričkou.
Ovládací panel	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou handričkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.

Sklenené tabule	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou handričkou. Nepoužívajte škrabku na sklo ani drôtenky z ušľachtilej ocele.
Rukoväť dvierok	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou handričkou. Keď sa na rukoväť dvierok dostane prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa, okamžite ho utrite. Tieto škvrny inak už nepôjdu odstrániť.
Vnútrajšok spotrebiča	
Smaltované a samočistiace plochy	Riadte sa pokynmi pre plochy priestoru na pečenie na konci tabuľky.
Sklenený kryt osvetlenia varného priestoru	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou handričkou. Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok pre rúry na pečenie.
Tesnenie dvierok Nedávajte dole tesnenie!	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou. Nedrhňte.
Kryt dvierok z ušľachtilej ocele	Čistiaci prostriedok na ušľachtilú oceľ: Dodržujte pokyny výrobcu. Nepoužívajte ošetrovacie prostriedky na ušľachtilú oceľ. Kryt dvierok pred čistením demontujte.
Rámy	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou.
Teleskopický výsuv	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných líšt, ak možno čistíte ich v zasunutom stave. Nemyte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou. Nečistoty na nádobách z ušľachtilej ocele spôsobené potravinami s obsahom škrobu (napr. ryžou) vyčistíte vodou s octom.
Nádržka na vodu	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a dôkladne vypláchnite čistou vodou, aby ste odstránili zvyšky umývacieho prostriedku. Osušte mäkkou handričkou. Nechajte vyschnúť s otvoreným vekom. Tesnenie na veku utrite dosucha. Nemumývajte v umývačke riadu.
Sonda pečenia	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou alebo kefkou. Neumývajte v umývačke riadu.

Upozornenie

- Nepatrné rozdiely farieb na prednej časti spotrebiča sú spôsobené rôznymi materiálmi, ako je sklo, plast alebo kov.
- Tiene na presklených dvierkach, ktoré pôsobia ako šmuky, sú svetelné odrazy osvetlenia rúry na pečenie.
- Smalt sa vypaľuje pri veľmi vysokých teplotách. Tým môžu vzniknúť nepatrné farebné rozdiely. To je normálne a na funkciu to nemá žiadny vplyv. Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne smaltovať. Preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana tým nie je ovplyvnená.

Plochy v priestore na pečenie

Zadná stena, horná stena a bočné steny v priestore na pečenie sú samočistiace. Poznáte to podľa drsného povrchu.

Dno priestoru na pečenie je smaltované a má hladký povrch.

Čistenie smaltovaných plôch

Hladké smaltované plochy vyčistíte handričkou a horúcim umývacím roztokom alebo vodou s octom. Osušte mäkkou handričkou.

Pripečené zvyšky pokrmov namočte vlhkom handričkou a umývacím roztokom. Pri silnom znečistení použite nehrdzavejúcu drôtenku alebo čistiaci prostriedok pre rúry na pečenie.

Rúru na pečenie nechajte po čistení otvorenú vyschnúť.

Čistenie samočistiacich plôch

Samočistiace plochy majú poréznu, matnú keramickú vrstvu. Keď je spotrebič v prevádzke, táto vrstva absorbuje a odstraňuje nečistoty striekajúce pri pečení.

Ak sa samočistiace plochy už dostatočne samy nečistia a vznikajú tmavé škvrny, môžu sa vyčistiť pomocou čistiacej funkcie. Riadte sa pokynmi v príslušnej kapitole. → "Čistiace funkcie" na strane 26

Pozor!

Na samočistiace plochy nepoužívajte čistiace prostriedky pre rúry na pečenie. Povrch by sa poškodil. Ak sa čistiaci prostriedok pre rúry na pečenie na tieto plochy predsa len dostane, okamžite ho utrite vodou a hubkovou utierkou. Nedrhňte a nepoužívajte abrazívne čistiace pomôcky.

Udržovanie spotrebiča v čistote

Aby sa nevytvorili trvalo prilepené nečistoty, udržiujte spotrebič vždy čistý a nečistoty ihneď odstraňujte.

Tipy

- Priestor na pečenie čistite po každom použití. Nečistoty sa nepripečú.
- Vždy ihneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvrny a škvrny od bielka.
- Pre pečenie veľmi šťavnatých koláčov používajte univerzálny vysoký plech.
- Používajte vhodnú nádobu na pečenie, napr. pekáč.

Rámy

V prípade dôslednej údržby a čistenia zostane spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu je popísané, ako môžete vybrať a vyčistiť rámy.

Vysadenie a zavesenie rámov

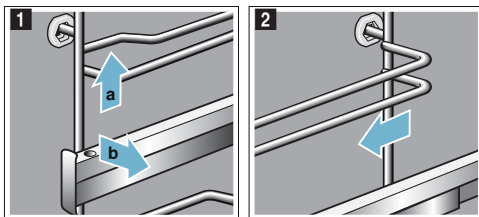
Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

Rámy sa silne zahrievajú. Nikdy sa nedotýkajte horúcich rámov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti sa musia zdržovať v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča.

Vytiahnutie rámov

1. Rám vpredu trochu nadvihnite **a** a vyveste **b** (obrázok **1**).
2. Potom celý rám vytiahnite dopredu a vytiahnite ho (obrázok **2**).

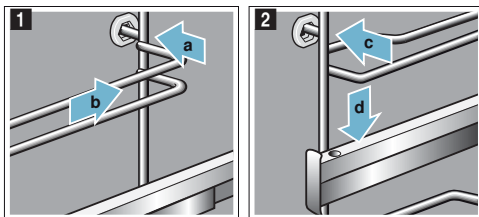


Rámy vyčistíte umývacím prostriedkom a hubkou. Na prilepené nečistoty použite kefku

Zavesenie rámov

Je potreba rozlišovať pravý a ľavý rám. Musia sa dať vytiahnuť výsuvné lišty smerom dopredu.

1. Rám zasuňte najprv do stredu do zadného otvoru **a** tak, aby rám doliehal k zadnej stene priestoru na pečenie, a zatlačte ho dozadu **b** (obrázok **1**).
2. Potom ho zasuňte do predného otvoru **c** tak, aby rám aj tu doliehal ku stene priestoru na pečenie, a zatlačte ho dole **d** (obrázok **2**).



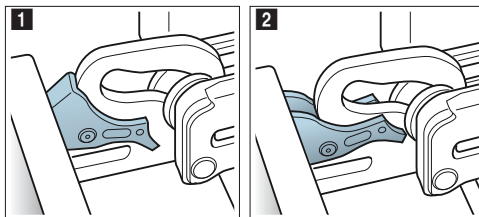
Dvierka spotrebiča

V prípade dôslednej údržby a čistenia zostane spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu je popísané, ako môžete vysadiť a vyčistiť dvierka spotrebiča.

Vysadenie a zavesenie dvierok spotrebiča

Dvierka spotrebiča rúry na pečenie sa môžu za účelom čistenia a demontáže sklenených tabúl vysadiť.

Závesy dvierok spotrebiča majú zabezpečovacie páčky. Keď sú zabezpečovacie páčky zaklopené (obrázok **1**), sú dvierka spotrebiča zabezpečené. Nedajú sa vysadiť. Keď sú zabezpečovacie páčky pre vysadenie dvierok spotrebiča vyklopené (obrázok **2**), sú závesy zabezpečené. Nemôžu zaklapnúť.



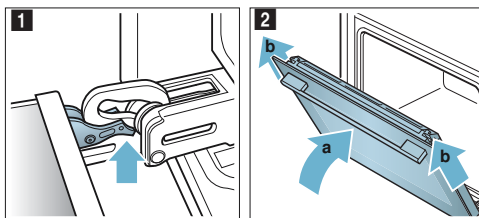
Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

- Ak nie sú závesy zabezpečené, môžu veľkou silou zaklapnúť. Dbajte na to, aby boli zabezpečovacie páčky vždy zaklopené, resp. pri vysadzovaní dvierok spotrebiča celkom vyklopené.
- Závesy dvierok spotrebiča sa behom otvárania a zatvárania dvierok pohybujú a môžu vás privrieť. Nedotýkajte sa priestoru závesov.

Vysadenie dvierok spotrebiča

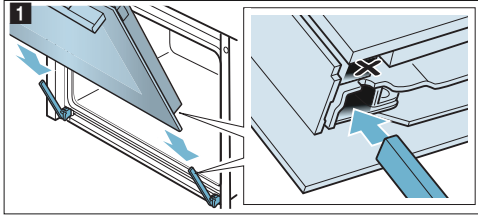
1. Celkom otvorte dvierka spotrebiča
2. Odklopte obidve zabezpečovacie páčky vľavo a vpravo (obrázok **1**).
3. Úplne zatvorte dvierka spotrebiča **a**. Obidvoma rukami ich chytte vľavo a vpravo **b** a vytiahnite hore (obrázok **2**).



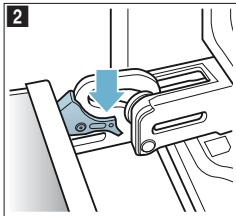
Zavesenie dvierok spotrebiča

Dvierka spotrebiča zaveste späť opačným postupom.

1. Pri zavesovaní dvierok spotrebiča dbajte na to, aby ste obidva závesy zasunuli do otvorov rovno (obrázok **1**). Priložte obidva závesy dole k vonkajšej tabuli a použite ju ako vodiacu plochu. Dajte pozor, aby ste závesy zasunuli do správneho otvoru. Musia sa dať zasunúť zľahka a bez odporu. Ak ucítite odpor, prekontrolujte, či sú závesy zasunuté do správneho otvoru.



2. Celkom otvorte dvierka spotrebiča. Znova zaklopte obidve zabezpečovacie páčky (obrázok **2**).

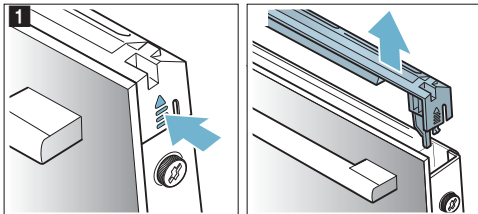


3. Zatvorte dvierka.

Demontáž krytu dvierok

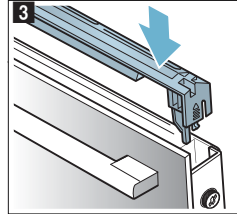
Vložka z ušľachtilej ocele v kryte dvierok môže zmeniť farbu. Pre dôkladné vyčistenie môžete kryt demontovať.

1. Pootvorte dvierka spotrebiča.
 2. Zatláčte na kryt na ľavej a pravej strane (obrázok **1**).
 3. Dajte dole kryt (obrázok **2**).
- Opatrne zatvorte dvierka spotrebiča.



Upozornenie: Vyčistite vložku z ušľachtilej ocele v kryte čistiacim prostriedkom na ušľachtilú oceľ. Zvyšné časti krytu dvierok vyčistite umývacím roztokom a mäkkou handričkou.

4. Znova pootvorte dvierka spotrebiča. Nasadte kryt a prilaďte ho, až počuteľne zaskočí (obrázok **3**).



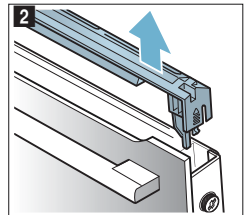
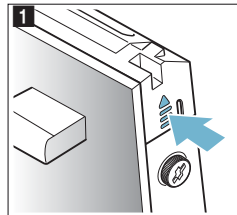
5. Zatvorte dvierka spotrebiča.

Demontáž a montáž sklenených tabúl

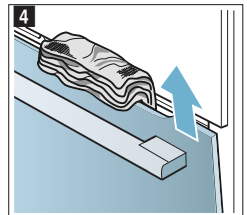
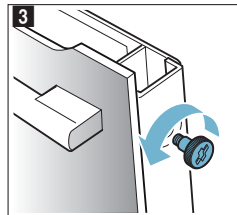
Kvôli lepšiemu čisteniu môžete sklenené tabule v dvierkach rúry na pečenie demontovať.

Demontáž zo spotrebiča

1. Pootvorte dvierka spotrebiča.
2. Zatláčte na kryt na ľavej a pravej strane (**1**).
3. Dajte dole kryt (obrázok **2**).



4. Povoľte a vyberte skrutky vľavo a vpravo na dvierkach spotrebiča (obrázok **3**).
5. Pred tým, ako dvierka zase zatvoríte, vložte medzi ne niekoľkokrát preloženú utierku (obrázok **4**). Vytiahnite hore prednú tabuľu a držadlom dole ju položte na rovnú plochu.



Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou handričkou.

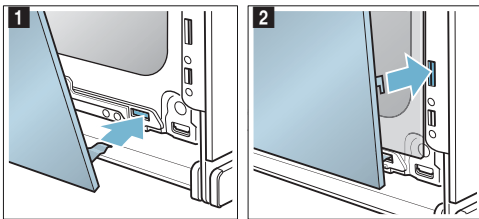
⚠Varovanie

Nebezpečenstvo úrazu!

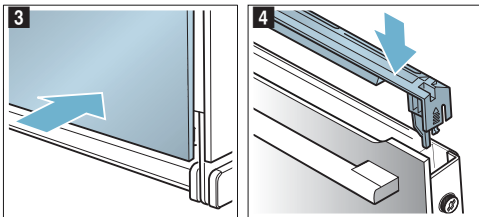
- Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo ani ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok spotrebiča sa behom otvárania a zatvárania dvierok pohybujú a môžu byť privrieť. Nedotýkajte sa závesov.

Montáž na spotrebič

1. Prednú tabuľu nasadíte dole do držiakov (obrázok **1**).
2. Zatvorte prednú tabuľu natoľko, aby boli obidva horné háky proti otvoru (obrázok **2**).



3. Pritlačte prednú tabuľu dole tak, aby počuteľne zaskočila (obrázok **3**).
4. Dvierka spotrebiča znova pootvorte a odstráňte utierku.



7. Zatvorte dvierka spotrebiča.

Pozor!

Priestor na pečenie používajte znova až potom, keď sú tabule riadne namontované.

Porucha, čo je nutné urobiť?


Ak sa vyskytne porucha, často ide iba o maličkosť. Pred tým, ako kontaktujete servis, pokúste sa sami odstrániť poruchu pomocou tejto tabuľky.

Upozornenie: Ak sa vám nejaký pokrm nepodarí optimálne, pozrite sa na konci návodu na použitie do tabuliek. Nájdete tu veľa tipov a pokynov.

→ "Otestovali sme pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 36

Tabuľka porúch

U chybových hlásení s E, napr. E0111, spotrebič vypnite a zapnite. Ak sa hlásenie zobrazí znova, zavolajte servis.

Porucha	Možná príčina	Pokyny/odstránenia
Spotrebič nefunguje.	Pokazená poistka. Výpadok elektrického prúdu	V poistkovej skrinke prekontrolujte, či je poistka pre spotrebič v poriadku Prekontrolujte, či fungujú ostatné kuchynské spotrebiče.
Zapnutý spotrebič sa nedá ovládať, na displeji je zobrazený symbol	Je aktivovaná detská poistka.	Držte stlačené tlačidlo  , dokiaľ symbol  nezhasne.
Rúra neheje a na displeji je zobrazené „zapnutý predvážiaci režim“.	Spotrebič sa nachádza v predvážiacom režime.	Vypnite poistku v poistkovej skrinke a po cca 10 sekundách ju znova zapnite. Zapnite spotrebič a v nastavení zvolte „predvážiaci režim vypnutý“.
Osvetlenie varného priestoru nefunguje	Pokazená LED žiarovka.	Zavolajte servis.
Prevádzka s parou alebo odvápnenie sa nespustí alebo nepokračuje.	Prázdna nádržka na vodu. Otvorený ovládací panel. Pri odvápnení sú zablokované prevádzky s parou. Pokazený senzor.	Naplňte nádržku na vodu. Zatvorte ovládací panel. Urobte odvápnenie. Zavolajte servis.
Spotrebič vás vyzve, aby ste urobili odvápnenie.	Behom odstraňovania vodného kameňa prišlo k prerušeniu napájania alebo vypnutiu spotrebiča.	Po opätovnom spustení spotrebiča nechajte proces odvápnenia pokračovať
Spotrebič vás vyzve, aby ste urobili odvápnenie, bez toho aby sa predtým zobrazilo počítadlo.	Je nastavená príliš malá tvrdosť vody.	Urobte odvápnenie. Prekontrolujte a príp. prispôbte nastavenú tvrdosť vody.
Tlačidlá blikajú.	Normálny jav v dôsledku kondenzovanej vody za ovládacím panelom.	Hneď ako sa kondenzovaná voda odparí, tlačidlá prestanú blikáť.
Pokrm je pri pridávaní pary príliš suchý alebo príliš vlhký.	Bola nesprávne zvolená intenzita pary.	Zvoľte vyššiu alebo nižšiu intenzitu pary.
Zobrazí sa hlásenie „prázdna nádržka na vodu“, napriek tomu, že je nádržka na vodu naplnená.	Otvorený ovládací panel. Pokazený senzor.	Zatvorte ovládací panel. Zavolajte servis.
Ovládací panel sa neotvorí pre vybratie nádržky	Zástrčka nie je zapojená v zásuvke Výpadok elektrického prúdu. Pokazená poistka. Pokazený senzor polička X.	Zapojte spotrebič do elektrickej siete. Prekontrolujte, či fungujú ostatné kuchynské spotrebiče. V poistkovej skrinke prekontrolujte, či je poistka pre spotrebič v poriadku. Zavolajte servis. V prípade potreby vyprázdňte nádržku na vodu: Otvorte dvierka spotrebiča, siahnite prstami vpravo a vľavo pod ovládací panel a vytiahnite ho.
Pri varení uniká z vetracích štrbín para.	Normálny proces.	Nedá sa.
Pri varení v pare vzniká extrémne množstvo pary.	Spotrebič sa automaticky kalibruje.	Normálny proces.
Pri varení v pare vzniká opakovane extrémne množstvo pary.	Spotrebič sa nemôže kvôli príliš krátkym dobám varenia automaticky skalibrovať.	Resetujte spotrebič na nastavenie z výroby a zopakujte kalibráciu.
Pri varení je počuť prskavý zvuk.	Ide o efekt chladného a teplého objemu u zmrazených potravín v dôsledku pôsobenia pary.	Nedá sa.

Varovanie

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy spotrebiča a výmenu poškodených prívodných vedení môže robiť výhradne technik zákaznickeho servisu vyškolený našou spoločnosťou. Ak je spotrebič pokazený, vyťahnite zástrčku elektrickej šnúry zo zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

Prekročená maximálna doba prevádzky

Ak nie je nastavená doba trvania a dlhú dobu nepríde ku zmene nastavenia, spotrebič automaticky ukončí prevádzku.

Kedy k tomu príde, závisí od nastavenej teploty alebo nastaveného stupňa grilovania.

Na displeji spotrebiča sa zobrazí upozornenie, že sa prevádzka automaticky ukončí. Potom sa prevádzka preruší.

Aby ste mohli spotrebič ďalej používať, najprv ho vypnite. Potom spotrebič zase zapnite a nastavte požadovanú prevádzku.

Tip: Aby neprišlo k nežiaducemu vypnutiu spotrebiča, napr. pri dlhej dobe pečenia, nastavte dobu trvania. Spotrebič bude hriať, dokiaľ neuplynie nastavená doba trvania.

Osvetlenie varného priestoru

Pre osvetlenie varného priestoru má váš spotrebič jednu alebo niekoľko LED žiaroviek s dlhou životnosťou.

Ak LED žiarovka alebo sklenený kryt svetla sú predsa len poškodené, zavolajte zákaznícky servis. Kryt svetla sa nesmie odstraňovať.

Zákaznícky servis

Ak potrebuje váš spotrebič opravu, obráťte sa na náš servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby nedochádzalo ku zbytočným výjazdom servisného personálu.

Číslo výrobku a výrobné číslo

Pri telefonovaní uveďte úplné číselné označenie výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.), aby sme vám mohli poskytnúť kvalifikovanú pomoc. Výrobný štítok s príslušnými číslami nájdete po otvorení dvierok spotrebiča.

The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. On the left side, there is a small icon of a person. The label is divided into four main sections: 'E-Nr.' (a long row of 12 squares), 'FD' (a row of 4 squares), 'Z-Nr.' (a row of 4 squares), and 'Type:' (a row of 8 squares). There are also some smaller, less distinct markings at the top and bottom of the label.

Aby ste ich v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete si údaje svojho spotrebiča a telefónne číslo servisu poznamenať tu.

Č. výrobku (E-Nr.)

Výr. č. (FD-Nr.)

Zákaznícky servis ☎

Majte na pamäti, že návšteva servisného personálu nie je v prípade chybnéj obsluhy bezplatná ani v priebehu záručnej doby.

Dôverujte kompetentnosti výrobcu. Tým si zabezpečíte, že oprava bude urobená vyškolenými servisnými technikmi, ktorí majú k dispozícii originálne náhradné diely pre váš spotrebič.

Pokrmy

Pomocou druhu prevádzky „pokrmy“ môžete pripravovať najrôznejšie pokrmy. Spotrebič zvolí optimálne nastavenie.

Upozornenia na nastavenia

- Výsledok pečenia závisí od kvality potravín a veľkosti a druhu nádoby. Pre optimálny výsledok pečenia používajte iba potraviny v bezvadnom stave a mäso s teplotou z chladničky. U zmrazených pokrmov používajte iba potraviny priamo z mrazničky.
- U niektorých pokrmov sa zobrazí navrhnutá teplota, doba trvania a navrhnutý druh ohrevu. Teplotu a dobu trvania môžete zmeniť podľa svojich potrieb.
- U ostatných pokrmov sa zobrazí výzva pre zadanie hmotnosti. Vždy zadajte celkovú hmotnosť, okrem prípadov, kedy sa na spotrebiči zobrazí iná výzva. Spotrebič za vás urobí nastavenie času a teploty. Nastavenie hmotnosti okrem určenej, hmotnostné rozmedzie nie je možné.
- U pečených pokrmov, u ktorých za vás urobí voľbu teploty spotrebič, môže byť uložená teplota až 300 °C. Dbajte preto na to, aby ste použili dostatočne tepelne odolnú nádobu.
- Zobrazia sa vám pokyny, napr. pre nádobu, výšku zasunutia alebo pridanie tekutiny u mäsa. Niektoré pokrmy je behom pečenia nutné napr. obrátiť alebo zamiešať. To sa vám zobrazí krátko po spustení na displeji. V správnom okamžiku vás potom upozorní akustický signál.
- informácie o vhodnej nádobe a typy a triky pre prípravu nájdete na konci návodu na použitie. → *"Otestovali sme pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 36*

Para

U niektorých pokrmov sa parná funkcia aktivuje automaticky. Spotrebič vás upozorní na nutnosť naplnenia nádrží na vodu. Všeobecné pokyny pre parnú funkciu nájdete v príslušnej kapitole. → *"Para" na strane 17*

Po spustení sa zobrazí doba prípravy. Odmeriavať sa začne až po dosiahnutí nastavenej teploty.

Varovanie

Nebezpečenstvo oparenia!!

Pri otvorení dvierok spotrebiča môže unikáť horúca para. Paru nemusí byť v závislosti od teploty vidieť. Pri otváraní nestojte príliš blízko u spotrebiča. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča. Udržujte deti mimo dosah spotrebiča.

Sonda pečenia

U niektorých pokrmov môžete taktiež použiť sondu na pečenie. Keď sondu na pečenie zasuniete do spotrebiča, zobrazia sa vhodné pokrmy. Teplotu vo varnom priestore a teplotu stredu mäsa môžete meniť.

→ *"Teplomer pečienky" na strane 24*

Snímač pečenia

Spotrebič má snímač pečenia. Ten sa automaticky aktivuje hneď, ako z menu zvolíte príslušné pečivo. Kontrolu prevezme spotrebič. Spotrebič sa vypne hneď, ako je pečivo hotové. Zaznie signál. Doba trvania zodpovedá približne receptúre pečiva a nezobrazuje sa.

Nepoužívajte silikónové formy na pečenie alebo príslušenstvo s obsahom silikónu. Snímač pečenia by sa poškodil.

Ak je na displeji zobrazený text „Snímač pečenia aktívny“, nesmiete otvoriť dvierka spotrebiča. Nastavenia by boli vymazané. Spotrebič vám potom ponúkne nastavenie, ktoré musíte sami kontrolovať.

Voľba a nastavenie pokrmov


1. Stlačte tlačidlo menu. Otvorí sa menu Druhy prevádzky.
2. Zvoľte druh prevádzky „pokrmy“.
3. Na displeji sa zobrazí prvá skupina programov.
4. Otočným voličom zvoľte požadovanú skupinu programov.
5. Klepnite na políčko „ďalej“.
6. Otočným voličom zvoľte pokrm.

Budete prechádzať celým procesom nastavenia zvoleného pokrmu. Vždy klepnite na políčko „ďalej“.

Po prelistovaní všetkých nastavení spustíte ohrev tlačidlom start/stop.

Upozornenie: Spotrebič vás upozorní, ak je priestor na pečenie pre zvolený pokrm ešte príliš horúci.

Program skončil

zaznie akustický signál. Na stavovom riadku sa zobrazí „koniec“. Rúra na pečenie neohreje. Akustický signál môžete predčasne vypnúť tlačidlom .

Ak nie ste s výsledkom pečenia spokojní, môžete dobu pečenia ešte predĺžiť. Klepnite na políčko „dopieť“.

Zobrazí sa navrhnutá doba trvania, ktorú ale môžete zmeniť.

Ak ste s výsledkom pečenia spokojní, klepnite na „koniec“. Na displeji sa zobrazí „Dobrá chuť“.

Prerušenie programu

Stlačte tlačidlo on/off. Všetky nastavenia sú zrušené. Môžete urobiť nové nastavenie.

Posunutie času konca

U niektorých pokrmov môžete posunúť čas konca. Postup pre posunutie času konca je popísaný v časti Časové funkcie. → *"Časové funkcie" na strane 21*
Ak ste nastavili čas konca, prejde displej do čakacieho režimu. Na stavovom riadku je zobrazený čas, kedy sa spustí ohrev. Nedá sa zmeniť nastavenie. Rešpektujte, že potraviny, ktoré rýchlo podliehajú pokazeniu nesmú zostávať príliš dlho v rúre.

Otestovali sme pre vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber pokrmov a pre nich vhodné nastavenie. Ukážeme vám, ktorý druh ohrevu a aká teplota sú najvhodnejšie pre váš pokrm. Dozviete sa, ktoré príslušenstvo máte použiť a do akej výšky je ho potrebné zasunúť. Dostanete od nás typy pre nádoby a prípravu pokrmov.

Upozornenie: Pri príprave potravín môže vo varnom priestore vzniknúť veľké množstvo pary. Váš spotrebič je veľmi energeticky úsporný a pri prevádzke sa von dostane len veľmi málo tepla. Na základe vysokých rozdielov medzi teplotou vo vnútri spotrebiča a vonkajšími časťami spotrebiča sa môže na dvierkach, ovládacom paneli a predných stranách susedného nábytku zrážať kondenzovaná voda. To je normálny jav, ktorý je podmienený fyzikálne. Tvorba kondenzátora sa dá znížiť predhriatím alebo opatrným otvorením dvierok. Pri varení v pare alebo príprave s pridávaním pary je žiaduce, aby vo varnom priestore vznikalo veľké množstvo pary. Po varení varný priestor po vychladnutí vytrite.

Nepoužívajte silikónové formy

Pre dosiahnutie optimálneho výsledku pečenia odporúčame tmavé kovové formy na pečenie.

Pozor!

Nepoužívajte silikónové formy na pečenie alebo príslušenstvo, či fólie s obsahom silikónu. Snímač pečenia by sa mohol poškodiť. Aj keď sa snímač pečenia nepoužíva, môže byť poškodený.

Koláče a drobné pečivo

Váš spotrebič má veľké množstvo druhov ohrevu pre pečenie koláčov a drobného pečiva. V tabuľkách s nastavením nájdete optimálne nastavenie pre veľké množstvo pokrmov.

Riadte sa tiež pokynmi v časti týkajúcej sa kysnutia cesta.

Používajte iba originálne príslušenstvo pre váš spotrebič. Je optimálne usposobené pre priestor na pečenie a druhy prevádzky.

Pečenie s pridávaním pary

Určité pečivo (napr. kysnuté pečivo) získa pri pridávaní pary chrumkavú kôrku a lesklý povrch. Pečivo sa menej vysušuje.

Pečenie s pridávaním pary je možné iba na jednej úrovni.

Niektoré pokrmy sa podaria najlepšie, keď ich pečiete v niekoľkých krokoch. Tie sú uvedené v tabuľke.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Pre pečenie na jednej úrovni používajte nasledujúce výšky zasunutia:

- výška 1

Pečenie na dvoch úrovniach

Používajte 4D horúci vzduch. Súčasne vložené pečivo na plechoch alebo vo formách nemusí byť hotové v rovnakom čase.

- univerzálny vysoký plech: výška 3
plech na pečenie: výška 1
- formy na rošte
prvý rošt: výška 3
druhý rošt: výška 1

Ak pripravujete pokrmy súčasne, môžete ušetriť až 45 percent energie. Postavte formy do rúry vedľa seba alebo uhlopriečne nad sebou.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy použili správne príslušenstvo a aby ste ho do rúry zasunuli správne.

Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou smerom k dvierkam spotrebiča a zakrivením dole.

Univerzálny vysoký plech alebo plech na pečenie

Univerzálny vysoký plech alebo plech na pečenie zasuňte až na doraz skosením ku dvierkam spotrebiča.

U šľavnatých koláčov používajte univerzálny vysoký plech, aby v prípade pretečenia šťavy nedošlo ku znečisteniu priestoru na pečenie.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy na pečenie. Pri použití bielych plechových foriem, keramických foriem a sklenených foriem sa predlžuje doba pečenia a pečivo nezhdne rovnomerne.

Pri pečení s pridávaním pary musia byť formy na pečenie odolné voči vysokým teplotám a pare.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Vždy ustrihnite správnu veľkosť papiera na pečenie.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne koláče a drobné pečivo. Teplota a doba pečenia závisia od vlastností a množstva cesta. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia. Najskôr vyskúšajte nižšie hodnoty. Pri nižšej teplote dosiahnete rovnomernejšieho zhnedenia. V prípade potreby nabuduce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Vyššou teplotou sa nedá skrátiť doba pečenia. Koláče alebo drobné pečivo by bolo hotové iba zvonku, ale vo vnútri by bolo nedopečené




Hodnoty nastavenia platia pre vloženie pokrmu do studenej rúry. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri predhriatí sa uvedené doby pečenia skrátia o niekoľko minút.

U niektorých pokrmov je predhriatie nutné, v tom prípade je to uvedené v tabuľke.

Ak chcete piecť podľa vlastného receptu, riadte sa podľa podobného pečiva v tabuľke. Ďalšie informácie nájdete v časti Tipy pre koláče a drobné pečivo na konci tabuľky s nastavením.































Príslušenstvo, ktoré nepoužívate, vyťahnite z rúry. Dosiahnete tak optimálneho výsledku pečenia a ušetríte až 20 percent energie.





































Použitie druhov ohrevu:

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

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla.

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo/nádoaba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Doba trvania v min
Koláče vo forme						
Trený koláč, jednoduchý	vencová/hrantiková forma	1		150-170	-	55-70
Trený koláč, jednoduchý	vencová/hrantiková forma	1		150-160	1	50-70
Trený koláč, jemný	vencová/hrantiková forma	1		150-170	-	60-80
Ovocný koláč z treného cesta, jemný	bábovková forma	1		160-180	-	45-60
Tortový korpus z treného cesta	tortová forma	1		150-170	-	20-40
Tortový korpus z treného cesta	tortová forma	2		150-160	1	20-30
Ovocný alebo tvarohová torta s korpusom z krehkého cesta	roztváracia forma Ø 26 cm	1		170-180	-	60-80
Švajčiarsky koláč	plech na pizzu	1		190-210	-	40-50
Francúzsky koláč (tarte)	koláčová forma, biely plech	1		200-220	-	35-50
Francúzsky koláč (tarte)	koláčová forma, biely plech	1		210-220	1	30-40
Kysnutá bábovka	bábovková forma	1		150-160	-	65-75
Kysnutá bábovka	bábovková forma	1		150-160	1	60-70
Kysnutý koláč v roztváracjej forme	roztváracia forma Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35
Kysnutý koláč v roztváracjej forme	roztváracia forma Ø 28 cm	1		150-160	2	25-35
Piškótvý korpus, 2 vajcia	tortová forma	1		170-180	-	20-30
Piškótvý korpus, 2 vajcia	tortová forma	1		150-160	1	15-30
Piškótvá torta, 3 vajcia	roztváracia forma Ø 26 cm	1		160-170*	-	25-35
Piškótvá torta, 3 vajcia	roztváracia forma Ø 26 cm	1		150-160	1	10
					-	15-25
Piškótvá torta, 6 vajec	roztváracia forma Ø 28 cm	1		150-170*	-	30-50
Piškótvá torta, 6 vajec	roztváracia forma Ø 28 cm	1		150-160	1	10
					-	25-35
Koláče na plechu						
Trený koláč s hornou vrstvou	plech na pečenie	1		160-180	-	20-40
Trený koláč s hornou vrstvou	plech na pečenie	1		160-170	1	30-40
Trený koláč, 2 úrovne	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		150-170	-	35-50
Krehké cesto so suchou hornou vrstvou	plech na pečenie	1		170-190	-	25-40
Krehké cesto so suchou hornou vrstvou, 2 úrovne	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		150-170	-	40-55
Krehké cesto so šľavnatou hornou vrstvou	univerzálny vysoký plech	1		160-180	-	60-80
Švajčiarsky koláč	univerzálny vysoký plech	1		190-210	-	40-50
Kysnutý koláč so suchou hornou vrstvou	plech na pečenie	1		160-180	-	15-25
Kysnutý koláč so suchou hornou vrstvou	plech na pečenie	1		150-160	1	20-30
Kysnutý koláč so šľavnatou hornou vrstvou	univerzálny vysoký plech	1		180-200	-	30-45
* * Predhriať.						

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota ve °C	Intenzita pary	Doba trvania v min
Kysnutý koláč so suchou hornou vrstvou, 2 úrovne	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		160-170	-	25-35
Kysnutý koláč so šťavnatou hornou vrstvou, 2 úrovne	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		150-160	-	45-60
Kysnutá vianočka, kysnutý veniec	plech na pečenie	1		150-160	-	35-45
Kysnutá vianočka, kysnutý veniec	plech na pečenie	1		150-160	2	25-35
Piškótová roláda	plech na pečenie	1		190-210*	-	10-15
Piškótová roláda	plech na pečenie	1		180-190*	1	10-15
Štóra z 500 g múky	univerzálny vysoký plech	1		150-160	-	50-60
Štóra z 500 g múky	univerzálny vysoký plech	1		140-150	2	80-90
Sladký závin	univerzálny vysoký plech	1		170-180	-	40-60
Sladký závin	univerzálny vysoký plech	1		180-190	2	50-60
Závin, zmrazený	plech na pečenie	1		190-210	-	30-45
Závin, zmrazený	univerzálny vysoký plech	1		180-190	1	35-45
Drobné pečivo						
Koláčiky (5 min predhriať)	plech na pečenie	1		160*	-	25-35
Koláčiky (5 min predhriať)	plech na pečenie	1		150*	-	25-40
Koláčiky, 2 úrovne (5 min predhriať)	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		150*	-	25-40
Muffiny	plech na muffiny	1		170-190	-	15-30
Muffiny	plech na muffiny	1		150-160	1	25-30
Muffiny, 2 úrovne	plechy na muffiny	3+1		150-170*	-	20-35
Drobné kysnuté pečivo	plech na pečenie	1		160-170	-	30-40
Drobné kysnuté pečivo	plech na pečenie	1		160-170	2	20-30
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 vysoký plech + 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		160-170	2	20-30
Cukrovinky						
Striekané pečivo (5 min predhriať)	plech na pečenie	1		150-160*	-	25-40
Striekané pečivo (5 min predhriať)	plech na pečenie	1		140-150*	-	25-35
Striekané pečivo, 2 úrovne (5 min predhriať)	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		140-150*	-	30-40
Cukrovinky	plech na pečenie	2		140-160	-	15-30
Cukrovinky, 2 úrovne	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		130-150	-	20-35
Penové cukrovinky	plech na pečenie	2		90-100*	-	100-130
Penové cukrovinky, 2 úrovne	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		90-100*	-	100-150
Makróvky	plech na pečenie	2		90-110	-	20-40
Makróvky, 2 úrovne	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		90-110	-	20-40

* Predhriať.

Tipy pre koláče a drobné pečivo

Chcete zistiť, či je koláč prepečený	Pichnete špagidlou do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak sa na ňu cesto neprilepi, je koláč hotový
Koláč „spadne“.	Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte dobu pečenia. Dodržujte uvedené prísady a pokyny pre prípravu uvedené v recepte.
Koláč vybehol v strede viac do výšky a na krajoch je nižší.	Vymažte iba dno roztváracej formy. Po upečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Štáva z ovocia preteká.	Nabudúce použite univerzálny vysoký plech.
Drobné pečivo sa pri pečení lepí k sebe.	Kúsky pečiva by od seba mali byť vzdialené cca 2 cm. Majú tak dostatok miesta, aby mohli pekne zväčšiť svoj objem a opiecť sa zo všetkých strán.
Koláč je príliš suchý.	Nastavte o 10 °C vyššiu teplotu a skráťte dobu pečenia.
Koláč je celkovo príliš svetlý.	Ak ste zvolili správnu výšku zasunutia a správne príslušenstvo, v prípade potreby zvýšte teplotu alebo predĺžte dobu pečenia.
Koláč je hore príliš svetlý, ale zospodu príliš tmavý.	Nabudúce ho zasuňte o jednu úroveň vyššie.
Koláč je hore príliš tmavý, ale zospodu príliš svetlý.	Nabudúce ho zasuňte o jednu úroveň nižšie. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte dobu pečenia.
Koláč v okružnej alebo v hrantikovej forme je vzadu príliš tmavý.	Formu na pečenie nestavajte až k zadnej stene, ale do stredu príslušenstva.
Koláč je celkovo príliš tmavý.	Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte dobu pečenia.
Pečivo hneď nerovnomerne.	Zvoľte o niečo nižšiu teplotu. Aj prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Vždy ustrihnite správnu veľkosť papiera na pečenie. Dbajte na to, aby forma na pečenie nestála priamo pred otvormi v zadnej stene rúry. Pri pečení drobného pečiva by jednotlivé kúsky mali mať rovnakú veľkosť a hrúbku.
Piekli ste na viacerých úrovniach. Pečivo na hornom plechu je tmavšie ako na spodnom.	Pri pečení na viacerých úrovniach používajte vždy 4D horúci vzduch. Súčasne vložené pečivo na plechoch alebo vo formách nemusí byť hotové v rovnakom čase.
Koláč vyzerá dobre, ale vo vnútri je nedopečený.	Pečte o niečo dlhšie na nižšiu teplotu a v prípade potreby pridajte menej tekutiny. U koláčov so šľafnatou hornou vrstvou najprv predpečte korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a potom pridajte hornú vrstvu.
Koláč sa nedá vyklopiť.	Nechajte koláč po upečení ešte 5 až 10 minút vychladnúť. Ak sa ani potom nedá vyklopiť, opatrne ho na okraji uvoľnite nožom. Znova formu obráťte a niekoľkokrát na ňu položte studenú mokrá handru. Nabudúce formu vymažte tukom a vysypte strúhankou.

Chlieb a žemle

Váš spotrebič má veľký počet druhov ohrevu pre pečenie chleba a žemlí. V tabuľkách s nastavením nájdete optimálne nastavenie pre veľké množstvo pokrmov.

Riadte sa tiež pokynmi v časti týkajúcej sa kysnutia cesta.

Používajte iba originálne príslušenstvo pre váš spotrebič. Je optimálne usposobené pre priestor na pečenie a druhy prevádzky.

Pečenie s pridávaním pary

Chlieb a žemle získajú pri pridávaní pary chrumkavú kôrku a lesklý povrch. Pečivo sa menej vysušuje.

Pečenie s pridávaním pary je možné iba na jednej úrovni.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Pri pečení na jednej úrovni používajte nasledujúcu výšku zasunutia:

- výška 1

Pečenie na dvoch úrovniach

Používajte 4D horúci vzduch. Súčasne vložené pečivo na plechoch alebo vo formách nemusí byť hotové v rovnakom čase.

- univerzálny vysoký plech: výška 3
plech na pečenie: výška 1
- formy na rošte
prvý rošt: výška 3
druhý rošt: výška 1

Ak pripravujete pokrmy súčasne, môžete ušetriť až 45 percent energie. Postavte formy do rúry vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy použili správne príslušenstvo a aby ste ho do rúry zasunuli správne.

Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou smerom k dvierkam spotrebiča a zakrivením dole.

Univerzálny vysoký plech alebo plech na pečenie

Univerzálny vysoký plech alebo plech na pečenie zasuňte až na doraz skosením ku dvierkam spotrebiča.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy na pečenie.

Pri použití bielych plechových foriem, keramických foriem a sklenených foriem sa predlžuje doba pečenia a pečivo nezhdne rovnomerne.

Pri pečení s pridávaním pary musia byť formy na pečenie odolné voči vysokým teplotám a pare.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Vždy odstrihajte správnu veľkosť papiera na pečenie.

Zmrazené potraviny

Nepoužívajte veľmi namrazené mrazené potraviny. Odstráňte z pokrmu ľad.

Zmrazené potraviny môžu byť predpečené nerovnomerne. Zhnednutie po upečení potom bude tiež nerovnomerné.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne chleby a žemle. Teplota a doba pečenia závisí od vlastností a množstva cesta. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia. Najskôr vyskúšajte nižšie hodnoty. Pri nižšej teplote dosiahnete rovnomernejšieho zhnednutia. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie Vyššou teplotou nie je možné skrátiť dobu pečenia. Chlieb a žemle by boli hotové iba zvonku, ale vo vnútri by boli nedopečené.

Hodnoty nastavenia platia pre vloženie pokrmu do studenej rúry. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri predhriatí sa uvedené doby pečenia skrátiť niekoľko minút.

U niektorých pokrmov je predhriatie potrebné, v tom prípade je to uvedené v tabuľke. Niektoré pokrmy sa podaria najlepšie, keď ich pečiete v niekoľkých krokoch. Tie sú uvedené v tabuľke.

Hodnoty nastavenia pre cesto na chlieb platia ako pre cesto na plechu na pečenie, tak aj pre cesto v hrantíkovej forme.






Ak chcete piecť podľa vlastného receptu, riadte sa podľa podobného pečiva v tabuľke.

Príslušenstvo, ktoré nepoužívate, vyberte z rúry. Dosiahnete tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Pozor!











Do horúcej rúry nikdy nenalievajte vodu a neumiestňujte nádoby s vodou na dno rúry. Striedaním teplôt by sa mohol poškodiť smalt.

Použitý druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  horný/dolný ohrev
-  gril s cirkuláciou vzduchu
-  veľkoplošný gril
-  Maloplošný gril

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla.

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Intenzita pary	Doba trvania v min
Chlieb						
Biely chlieb, 750 g	univerzálny vysoký plech alebo hrantíková forma	1		190-200	-	20-30
Biely chlieb, 750 g	univerzálny vysoký plech alebo hrantíková forma	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Ražno-pšeničný chlieb, 1,5 kg	hrantíková forma	1		220*	-	10
Ražno-pšeničný chlieb, 1,5 kg	univerzálny vysoký plech	1		190-200*	-	35-45
				210-220	3	15-20
Ražno-pšeničný chlieb, 1,5 kg	univerzálny vysoký plech alebo hrantíková forma	1		180-190	-	45-60
				180	-	20-30
Celozrnný chlieb, 1 kg	univerzálny vysoký plech	1		220*	-	10
				180	-	40-50
Celozrnný chlieb, 1 kg	univerzálny vysoký plech	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-60
Chlebová placka	univerzálny vysoký plech	1		220-240	-	25-35
Chlebová placka	univerzálny vysoký plech	2		220-230	3	25-35
Žemle						
Žemle alebo bagety pre rozpečenie, predpečené	univerzálny vysoký plech	2		200-220	-	10-20

* * Predhriat.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v stupeň grilovania	Intenzita pary	Doba trvania min
Žemle alebo bagety pre rozpečenie, predpečené	plech na pečenie	2	☐	200-220	2	10-15
Žemle, sladké, čerstvé	plech na pečenie	1	☐	170-180*	-	15-25
Žemle, sladké, čerstvé	plech na pečenie	1	☒	160-170	3	25-35
Žemle, sladké, čerstvé, 2 úrovne	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1	☒	150-160*	-	20-30
Žemle, čerstvé	plech na pečenie	1	☐	180-200	-	25-35
Žemle, čerstvé	plech na pečenie	1	☒	200-220	2	20-25
Bageta, predpečená, chladená	univerzálny vysoký plech	2	☐	200-220	-	10-20
Bageta, predpečená, chladená	plech na pečenie	2	☐	200-220	2	10-20
Žemle, mrazené						
Žemle alebo bagety pre rozpečenie, predpečené	univerzálny vysoký plech	2	☐	200-220	-	15-25
Žemle alebo bagety pre rozpečenie, predpečené	plech na pečenie	2	☐	180-200	1	15-25
Lúhované pečivo, surové polotovary	plech na pečenie	1	☐	220-240	-	15-25
Lúhované pečivo, surové polotovary	plech na pečenie	2	☐	210-230	1	18-25
Croissanty, surové polotovary	plech na pečenie	1	☒	150-170*	-	20-35
Croissanty, surové polotovary	plech na pečenie	1	☒	180-200	1	20-25
Toasty						
Zapečené toasty, 4 ks	rošt	2	☐	3	-	5-15
Zapečené toasty, 12 ks	rošt	2	☒	250	-	5-15
Opečené toasty	rošt	3	☐	3	-	3-6
** Predhriať.						

Pizza, quiche a pikantné koláče

Váš spotrebič má veľa druhov ohrevu pre pečenie pizze, quiche a pikantných koláčov. V tabuľkách s nastavením nájdete optimálne nastavenie pre veľké množstvo pokrmov.

Riadte sa tiež pokynmi v časti týkajúcej sa kysnutia cesta.

Používajte iba originálne príslušenstvo pre váš spotrebič. Je optimálne prispôsobené pre priestor na pečenie a druhy prevádzky.

Pečenie s pridávaním pary

Určité pečivo (napr. kysnuté pečivo) získa pri pridávaní pary chrumkavú kôrku a lesklý povrch. Pečivo sa menej vysušuje.

Pečenie s pridávaním pary je možné iba na jednej úrovni.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Pri pečení na jednej úrovni používajte nasledujúcu výšku zasunutia:

- výška 1

Pečenie na dvoch úrovniach

Používajte 4D horúci vzduch. Súčasne vložené pečivo na plechoch alebo vo formách nemusí byť hotové v rovnakom čase.

- univerzálny vysoký plech: výška 3
- plech na pečenie: výška 1
- formy na roštu
- prvý rošt: výška 3
- druhý rošt: výška 1

Ak pripravujete pokrmy súčasne, môžete ušetriť až 45 percent energie. Postavte formy do rúry vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.

Príslušenstvo

Dajte pozor na to, aby ste vždy použili správne príslušenstvo a aby ste ho do rúry zasunuli správne.

Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou smerom k dvierkam spotrebiča a zakrivením dole.

Univerzálny vysoký plech alebo plech na pečenie

Univerzálny vysoký plech alebo plech na pečenie zasuňte až na doraz skosením k dvierkam spotrebiča. Na pizzu s bohatou oblohou používajte univerzálny vysoký plech.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy na pečenie. Pri použití bielych plechových foriem, keramických foriem a sklenených foriem sa predlžuje doba pečenia a pečivo nezhdne rovnomerne.

Pri pečení s pridávaním pary musia byť formy na pečenie odolné voči vysokým teplotám a pारे.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Vždy odstráňte správnu veľkosť papiera na pečenie.

Zmrazené potraviny

Nepoužívajte veľmi namrazené mrazené potraviny. Odstráňte z pokrmu ľad.

Zmrazené potraviny môžu byť predpečené nerovnomerne. Zhnednutie po upečení potom bude tiež nerovnomerné.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne pokrmy. Teplota a doba pečenia závisia od vlastností a množstva cesta. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia. Najskôr vyskúšajte nižšie hodnoty. Pri nižšej teplote dosiahnete rovnomernejšieho zhnednutia. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Vyššou teplotou nie je možné skrátiť dobu pečenia. Pokrm by bol hotový iba zvonku, ale vo vnútri by bol nedopečený.






Hodnoty nastavenia platia pre vloženie pokrmu do studenej rúry. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri predhrievaní sa uvedený čas pečenia skráti o niekoľko minút.

U niektorých pokrmov je predhriatie potrebné, v tom prípade je to uvedené v tabuľke.

Ak chcete piecť podľa vlastného receptu, riadte sa podľa podobného pečiva v tabuľke.




















Príslušenstvo, ktoré nepoužívate, vyberte z rúry. Dosiahnete tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  horný/dolný ohrev
-  stupeň pre pizzu
-  Intenzívny ohrev
-  funkcia coolStart

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla.

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Doba trvania v min
Pizza						
Pizza, čerstvá	plech na pečenie	1		220-240	-	25-35
Pizza, čerstvá, 2 úrovne	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, čerstvá, tenké cesto	plech na pizzu	1		210-230	-	20-30
Pizza, chladená	rošt	1		210-230	-	10-20
Pizza, mrazená						
Pizza, tenké cesto, 1 ks	rošt	1		210-230	-	10-20
Pizza, tenké cesto, 2 ks	rošt + plech na pečenie	3+1		200-220	-	15-25
Pizza, silné cesto, 1 ks**	rošt	1		-	-	-
Pizza, silné cesto, 2 ks	Univerzálny vysoký plech + rošt	3+1		160-180	-	25-35
Pizza-bagetka	rošt	1		200-220	-	20-30
Minipizza	plech na pečenie	1		210-230	-	10-20
Pikantné koláče a quiche						
Pikantné koláče vo forme	roztváracia forma Ø 28 cm	1		170-190	-	50-60
Pikantné koláče vo forme	roztváracia forma Ø 28 cm	1		170-180	1	60-70
Quiche	koláčová forma, biely plech	1		190-210	-	40-60
Alsaský koláč	univerzálny vysoký plech	1		280-300*	-	8-18
Alsaský koláč	univerzálny vysoký plech	1		200-210*	2	15-25
Pirohy	zapekacia forma	1		190-200	-	40-50
Empanada	univerzálny vysoký plech	1		180-190	-	35-45
Empanada	univerzálny vysoký plech	1		170-180	2	25-35
Burek	univerzálny vysoký plech	1		200-210	-	30-40
* * Predhriat.						
** Riadte sa údajmi na obale.						

Nákyp a suflé

Váš spotrebič má veľké množstvo druhov ohrevu pre pečenie nákypu a suflé. V tabuľkách s nastavením nájdete optimálne nastavenie pre veľké množstvo pokrmov.

Používajte iba originálne príslušenstvo pre váš spotrebič. Je optimálne prispôbené pre priestor na pečenie a druhy prevádzky.

Výšky zasunutia

Vždy používajte uvedené výšky zasunutia.

Môžete piecť na jednej úrovni vo formách alebo s univerzálnym vysokým plechom.

- Formy na rošte: výška 1

- Univerzálny vysoký plech: výška 1

Pre suflé používajte parnú funkciu. Nepotrebuje vodný kúpeľ. Postavte malé formičky do parnej nádoby s otvormi, veľkosť XL, alebo na rošt.

Ak pripravujete pokrmy súčasne, môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy postavte do rúry vedľa seba.

Príslušenstvo

Dajte pozor na to, aby ste vždy použili správne príslušenstvo a aby ste ho do rúry zasunuli správne.

Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou smerom k dvierkam spotrebiča a zakrivením dole.

Univerzálny vysoký plech

Univerzálny vysoký plech zasuňte opatrne až na doraz skosením k dvierkam spotrebiča.

Nádoby

Na nákypy a zapekané pokrmy používajte široké plytké nádoby. V úzkych vysokých nádobách budú pokrmy vyžadovať viac času a budú na hornej strane tmavšie. Pri príprave s pridávaním pary musia byť formy odolné voči vysokým teplotám a pare.

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Doba trvania v min
Nákyp, pikantné, varené prísady	zapekacia forma	1		200-220	-	35-55
Nákyp, pikantné, varené prísady	zapekacia forma	1		150-170	2	40-45
Nákyp, sladký	zapekacia forma	1		170-190	-	45-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	zapekacia forma	1		160-180	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	zapekacia forma	1		170-180	2	35-45
Lasagne, mrazené, 400 g	univerzálny vysoký plech	1		-	-	-
Lasagne, mrazené, 400 g	nepriklopená nádoba	1		180-190	2	40-50
Zapekané zemiaky, surové prísady, vysoké 4 cm	zapekacia forma	1		170-180	-	50-60
Zapekané zemiaky, surové prísady, vysoké 4 cm	zapekacia forma	1		160-170	2	50-60
Suflé	zapekacia forma	1		160-170*	-	40-50
Suflé	zapekacia forma	1		170-180	2	30-40
Suflé	formičky na 1 porciu	1		100	-	40-45

* Predhriať.

** Riadte sa údajmi na obale.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne nákypy a suflé. Teplota a doba pečenia závisia od množstva a receptu. Prepečenie nákypu závisí od veľkosti nádoby a výšky nákypu. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia. Najskôr vyskúšajte nižšie hodnoty. Pri nižšej teplote dosiahnete rovnomernejšieho zhnednutia. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Dobu pečenia nie je možné skrátiť vyššou teplotou. Nákyp alebo suflé by boli hotové iba na povrchu, vo vnútri by ale boli surové.

Hodnoty nastavenia platia pre vloženie pokrmu do studenej rúry. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri predhriatí sa uvedené doby pečenia skrátiť o niekoľko minút.

Ak chcete piecť podľa vlastného receptu, riadte sa podľa podobných pokrmov v tabuľke.

Príslušenstvo, ktoré nepoužívate, vyberte z rúry. Dosiahnete tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevu:

- 4D horúci vzduch
- horný/dolný ohrev
- gril s cirkuláciou vzduchu
- stupeň pre pizzu
- funkcia coolStart
- Varenie v pare

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla.

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Hydina

Váš spotrebič má rôzne druhy ohrevu pre pečenie hydiny. V tabuľkách s nastavením nájdete optimálne nastavenie pre niektoré pokrmy.

Pečenie na rošte

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

Zasuňte univerzálny vysoký plech s vloženým roštom do uvedenej výšky zasunutia. Dajte pozor na to, aby bol rošt správne posadený na univerzálnom vysokom plechu. → "Príslušenstvo" na strane 12

Podľa veľkosti a druhu hydiny nalejte do univerzálného vysokého plechu až ½ l vody. Zachytí sa odkvapkávajúci tuk. Z tohto výpeku môžete pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a rúra zostane čistejšia.

Pečenie v nádobe

Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné pre použitie v rúre na pečenie. Prekontrolujte, či sa nádoba vojde do rúry.

Najvhodnejšie sú sklenené nádoby. Horúcu sklenenú nádobu postavte na suchú podložku. Keby bol podklad mokrý alebo studený, nádoba by mohla prasknúť.

Lesklé pekáče z ušľachtilej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako zrkadlo, a sú preto vhodné len čiastočne. Hydina sa pečie pomaly a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhšiu dobu pečenia.

Riadte sa pokynmi výrobcu nádoby na pečenie.

Nepriklopená nádoba

Pre pečenie hydiny používajte najlepšie hlbokú formu na pečenie. Postavte ju na rošt. Ak nemáte vhodnú nádobu, použite univerzálny vysoký plech.

Priklopená nádoba

Pri pečení v priklopanej nádobe zostane priestor na pečenie podstatne čistejší. Dajte pozor na to, aby mala pokrievka správnu veľkosť a dobre priliehala. Nádobu postavte na rošt.

Pri odklopení pokrievky po pečení môže prúdiť von veľmi horúca para. Nadvihnite pokrievku vzadu, aby horúca para unikala smerom od vášho tela.

Aj v priklopanom pekáči možno hydinu upiecť do chrumkava. Použite pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

Pečenie s pridávaním pary

Určité pokrmy budú s pridávaním pary chrumkavejšie. Budú mať lesklejší povrch a menej sa vysušia.

Používajte nepriklopenú nádobu. Nádoby musia byť odolné voči vysokým teplotám a pare.

Pridávanie pary zapnite podľa pokynov v tabuľke pre nastavenie. Niektoré pokrmy sa podaria najlepšie, keď ich varíte v niekoľkých krokoch. Tie sú uvedené v tabuľke.

Varenie v pare

Na rozdiel od pridávania pary je príprava častí hydiny pomocou funkcie varenie v pare šetrnejšia. Zostanú obzvlášť šťavnaté. Ako chuťovú variantu môžete časť hydiny pred varením v pare opiecť, doba varenia sa skráti.

Väčšie kusy potrebujú dlhšiu dobu zahrievania a dlhšiu dobu varenia. Ak použijete viac kusov s rovnakou hmotnosťou, predĺži sa doba zahrievania, nie doba varenia.

Časti hydiny sa nemusia obracať.

Použite parnú nádobu s otvormi, veľkosť XL, a pod ňu zasuňte univerzálny vysoký plech. Môžete použiť tiež sklenenú misu a postaviť ju na rošt.

Grilovanie

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami spotrebiča.

Zasuňte univerzálny vysoký plech s vloženým roštom do uvedenej výšky zasunutia. Zachytí sa odkvapkávajúci tuk. Dajte pozor na to, aby bol rošt správne posadený na univerzálnom vysokom plechu.

→ "Príslušenstvo" na strane 12

Upozornenie: V prípade grilovania veľmi tučných kúskov nezasúvajte univerzálny vysoký plech priamo pod rošt, ale do výšky 1.

Grilujte pokiaľ možno rovnaké kusy s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak sa opečú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Grilované kusy položte priamo na rošt.

Grilované kusy obracajte pomocou grilovacích klieští. Ak mäso prepichnete vidličkou, vytečie z neho šťava a bude suché.

Upozornenie

- Grilovacie ohrievacie teleso sa stále zapína a vypína, to je normálne. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vznikáť dym.

Teplotná sonda

Teplotná sonda umožňuje presné pečenie. Prečítajte si dôležité pokyny pre použitie teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Nájdete tu pokyny pre zapojenie teplotnej sondy, možné druhy ohrevu

a ďalšie informácie. → "Teplotná sonda" na strane 24

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre hydinu. Teplota a doba pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia. Najskôr vyskúšajte nižšie hodnoty. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia pre vloženie hydiny bez plnky pripravenej na pečenie s teplotou z chladničky do studenej rúry. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri predhrievaní sa uvedená doba pečenia skráti a niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre hydinu s navrhnutou hmotnosťou. Ak chcete piecť hydinu s väčšou hmotnosťou, v každom prípade použite nižšiu teplotu. V prípade viacerých kusov sa pri určovaní doby pečenia riadte podľa hmotnosti najťažšieho kusa. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.

Všeobecne platí: Čím je hydina väčšia, tým nižšia teplota a dlhšia doba pečenia. Hydinu po uplynutí cca 1/2 až 2/3 uvedenej doby obráťte.

Upozornenie: Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Vždy odstrihnite správnu veľkosť papiera na pečenie.

Tipy

- U kačice alebo husi prepichnete kožu pod krídlami. Tak môže vytekať tuk.
- U kačacích prs narežte kožu. Kačacie prsia neobracajte.
- Ak budete hydinu obracať, pečte ju najprv prsnou stranou, resp. stranou s kožou nadol.
- Hydina bude obzvlášť do chrupkava opečená, pokiaľ ju ku koncu pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Príslušenstvo, ktoré nepoužívate, vyberte z rúry. Dosiahnete tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevu:

- 4D horúci vzduch
- horný/dolný ohrev
- gril s cirkuláciou vzduchu
- veľkoplošný gril
- funkcia coolStart
- Varenie v pare

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla.

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Intenzita pary	Doba trvania v min
Kurča						
Kurča, 1 kg	rošt	1		200-220	-	60-70
Kurča, 1 kg	rošt	1		190-200	1	20-25
				200-220	-	35-40
Plátky kuracích prs, po 150 g (grilovanie, 5 min predhriať)	rošt	3		3*	-	15-20
Plátky kuracích prs (varenie v pare)	parná nádoba	2+1		100	-	15-25
Malé časti kuraťa, po 250 g	rošt	2		220-230	-	30-35
Malé časti kuraťa, po 250 g	rošt	2		200-220	1	30-45
Kuracie kúsky, nugetky, mrazené**	univerzálny vysoký plech	2		-	-	-
Brojler, 1,5 kg	rošt	1		200-220	-	70-90
Brojler, 1,5 kg	rošt	1		180-190	1	30-35
				190-210	-	40-45
Kačica a hus						
Kačica, 2 kg	rošt	1		180-200	-	90-110
Kačica, 2 kg	rošt	1		150-160	1	70-90
				180-190	-	30-40
Kačacie prsia, po 300 g	rošt	2		230-250	-	17-20
Kačacie prsia, po 300 g	rošt	2		210-230	2	15-20
Hus, 3 kg	rošt	1		160-180	-	120-150
Hus, 3 kg	rošt	1		140-150	1	110-120
				170-180	1	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	1	45-55

* Predhriať.

Riadte sa údajmi na obale.

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Intenzita pary	Doba trvania v min
Morka						
Mladá Morka, 2,5 kg	rošt	1		180-200	-	70-100
Mladá Morka, 2,5 kg	rošt	1		140-150	1	110-140
				170-180	1	20-30
				170-180	-	10-20
Morčacie prsa, bez kostí, 1 kg	priklopená nádoba	1		240-250	-	80-110
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg	rošt	2		180-200	-	80-100
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg	rošt	1		170-180	1	80-100
* Predhriať.						
** Riadte sa údajmi na obale.						

Mäso

Váš spotrebič má rôzne druhy ohrevu pre pečenie mäsa. V tabuľkách s nastavením nájdete optimálne nastavenie pre veľké množstvo pokrmov.

Pečenie a dusenie

Chudé mäso potrite podľa chuti tukom alebo ho obložte plátkami slaniny.

Kožu križom narežte. Ak budete pečené mäso obracať, pečte ho najskôr kožou dole.

Keď je mäso hotové, malo by sa nechať ešte 10 minút odpočívať vo vypnutej, zatvorenej rúre. Šťava sa tak lepšie rozloží. Prípadne mäso zabaľte do alobalu. Odporúčaná doba na odpočinutie nie je započítaná v uvedenej dobe pečenia.

Pečenie na rošte

Pri pečení na rošte bude mäso zo všetkých strán obzvlášť chrumkavé.

Do univerzálneho vysokého plechu nalejte podľa veľkosti a druhu mäsa až ½ l vody. Zachytí sa odkvapávajúci tuk a šťava z mäsa. Z tohto výpeku môžete pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a rúra zostane čistejšia.

Zasuňte univerzálny vysoký plech s vloženým roštom do uvedenej výšky zasunutia. Dajte pozor na to, aby bol rošt správne posadený na univerzálnom vysokom plechu. → "Príslušenstvo" na strane 12

Pečenie a dusenie v nádobe

Pečenie a dusenie v nádobe je komfortnejšie. Mäso možno v nádobe ľahšie z rúry vybrať a omáčku môžete uvariť priamo v nádobe.

Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné pre použitie v rúre na pečenie. Prekontrolujte, či sa nádoba do rúry vojde.

Najvhodnejšie sú sklenené nádoby. Horúcu sklenenú nádobu postavte na suchú podložku. Keby bol podklad mokry alebo studený, nádoba by mohla prasknúť.

K chudému mäsu pridajte trocha tekutiny. V sklenenej nádobe by malo byť dno pokryté do výšky cca ½ cm.

Množstvo tekutiny závisia od druhu mäsa a materiálu nádoby a na tom, či použijete pokrievku. Ak pečiete mäso v smaltovanom alebo tmavom kovovom pekáči, je potrebné o niečo viac tekutiny ako v sklenenej nádobe.

Tekutina v nádobe sa pri pečení vyparuje. V prípade potreby opatrne prilajte tekutinu.

Lesklé pekáče z ušľachtilej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako zrkadlo, a sú preto vhodné len čiastočne.

Mäso sa pečie pomaly a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhšiu dobu pečenia.

Riadte sa pokynmi výrobcu nádoby na pečenie.

Nepriklopená nádoba

Pre pečenie mäsa používajte najlepšie hlbokú formu na pečenie. Postavte formu na rošt. Ak nemáte vhodnú nádobu, použite univerzálny vysoký plech.

Priklopená nádoba

Pri pečení v priklopanej nádobe zostane priestor na pečenie podstatne čistejší. Dajte pozor na to, aby mala pokrievka správnu veľkosť a dobre priliehala. Nádobu postavte na rošt.

Vzdialenosť medzi mäsom a pokrievkou by mala byť minimálne 3 cm. Mäso môže zväčšiť svoj objem. Pri odklopení pokrievky po pečení môže prúdiť von veľmi horúca para. Nadvihnite pokrievku vzadu, aby horúca para unikala smerom od vášho tela.

Pred dusením mäso podľa potreby vopred opečte. Aby pri dusení vznikla omáčka, pridajte vodu, víno, ocot a podobne. Dno nádoby by malo byť pokryté do výšky 1–2 cm.

Tekutina v nádobe sa pri pečení vyparuje. V prípade potreby opatrne prilajte tekutinu.

Aj v priklopanom pekáči možno mäso upiecť do chrumkava. Použite pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

Pečenie a dusenie s pridávaním pary

Určité pokrmy budú s pridávaním pary chrumkavejšie a menej sa vysušia.

Používajte nepriklopenú nádobu. Nádoby musia byť odolné voči vysokým teplotám a pare.

Pečené mäso nemusíte obracať. Pridávanie pary zapnite podľa pokynov v tabuľke s nastavením. Niektoré pokrmy sa podaria najlepšie, keď ich varíte v niekoľkých krokoch. Tie sú uvedené v tabuľke.

Varenie v pare

Na rozdiel od pridávania pary je príprava mäsa pomocou funkcie varenia v pare šetrnejšia, nevznikne ale kôrka. Mäso zostane obzvlášť šťavnaté. Ako chuťovú variantu môžete kusy mäsa pred varením v pare opiecť, doba varenia sa skráti.

Väčšie kusy potrebujú dlhšiu dobu zahrievania a dlhšiu dobu varenia. Ak použijete viac kusov s rovnakou hmotnosťou, predĺži sa doba zahrievania, nie doba varenia.

Kusy mäsa nemusíte obracať.

Použite parnú nádobu s otvormi, veľkosť XL, a pod ňu zasuňte univerzálny vysoký plech. Môžete použiť tiež sklenenú misu a postaviť ju na rošt.

Grilovanie

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami spotrebiča.

Zasuňte univerzálny vysoký plech s vloženým roštom do uvedenej výšky zasunutia. Zachytí sa odkvapkávajúci tuk. Dajte pozor na to, aby bol rošt správne posadený na univerzálnom vysokom plechu

. → "Príslušenstvo" na strane 12

Upozornenie: V prípade grilovania veľmi tučných kúskov nezasúvajte univerzálny vysoký plech priamo pod rošt, ale do výšky 1.

Grilujte pokiaľ možno rovnaké kúsky s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak sa opečú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Grilované kúsky položte priamo na rošt.

Grilované kúsky obracajte pomocou grilovacích klieští. Ak mäso prepichnete vidličkou, vytečie z neho šťava a bude suché.

Upozornenie

- Grilovacie ohrievacie teleso sa stále zapína a vypína, to je normálne. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vzniknúť dym.

Teplotná sonda

Teplotná sonda umožňuje presné pečenie. Prečítajte si dôležité pokyny pre použitie teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Nájdete tu pokyny pre zapojenie teplotnej sondy, možné druhy ohrevu a ďalšie informácie. → "Teplotná sonda" na strane 24

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre mnohé mäsové pokrmy. Teplota a doba pečenia závisí od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia. Najskôr vyskúšajte nižšie hodnoty. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia pre vloženie mäsa s teplotou z chladničky do studenej rúry. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri predhriatí sa uvedené doby pečenia skráti o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre kusy mäsa s navrhnutou hmotnosťou. Ak chcete piecť kus mäsa s väčšou hmotnosťou, v každom prípade použite nižšiu teplotu.

V prípade viacerých kusov sa pri určovaní doby pečenia riadte podľa hmotnosti najťažšieho kusa. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.






Všeobecne platí: Čím je mäso väčšie, tým nižšia teplota a dlhšia doba pečenia.

Pečené mäso a grilovaný pokrm po uplynutí cca 1/2 až 2/3 uvedenej doby obráťte.

Ak chcete piecť podľa vlastného receptu, riadte sa podľa podobných pokrmov. Ďalšie informácie nájdete v časti Tipy pre pečenie, dusenie a grilovanie na konci tabuľky s nastavením.





























Príslušenstvo, ktoré nepoužívate, vyberte z rúry. Dosiahnete tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  horný/dolný ohrev
-  gril s cirkuláciou vzduchu
-  veľkoplošný gril
-  Varenie v pare

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla.

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Intenzita pary	Doba trvania v min
Bravčové mäso						
Bravčové mäso bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	nepriklopená nádoba	2		180-200	-	120-130
Bravčové mäso bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	nepriklopená nádoba	1		180-190	1	130-150
Bravčové mäso s kožou, napr. pliecko, 2 kg	rošt	1		190-200	-	130-140
Bravčové mäso s kožou, napr. pliecko 2 kg	nepriklopená nádoba	1		100	-	25-30
				190-200	-	25-30
				170-180	1	60-70
Bravčové mäso, 1,5 kg	nepriklopená nádoba	1		220-230	-	70-80
Bravčové mäso, 1,5 kg	nepriklopená nádoba	1		170-180	1	80-90
Bravčová panenka, 400 g	rošt	2		220-230	-	20-25
Bravčová panenka, 400 g	nepriklopená nádoba	1		210-220*	1	25-30
Bravčová panenka, 400 g	parná nádoba	2		100	-	18-20
Udené karé s kosťou, 1 kg (pridať trocha vody)	priklopená nádoba	1		210-220	-	60-80
Udené karé s kosťou, 1 kg	nepriklopená nádoba	1		160-170	1	70-80
Bravčové steaky, silné 2 cm	rošt	3		2	-	16-20
Bravčové medailónky, silné 3 cm (5 min predhriať)	rošt	3		3*	-	8-12
Hovädzie mäso						
Hovädzia sviečková, stredne prepečená, 1 kg	rošt	1		210-220	-	40-50
Hovädzia sviečková, stredne prepečená, 1 kg	nepriklopená nádoba	1		190-200	1	50-60
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	priklopená nádoba	1		200-220	-	130-140
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	nepriklopená nádoba	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	nepriklopená nádoba	1		190-200	1	65-80
Tafelspitz (hovädzia špička), 1,5 kg	nepriklopená nádoba	1		95	-	120-150
Steak, silný 3 cm, stredne prepečený	rošt	3		3	-	15-20
Burger, vysoký 3–4 cm	rošt	2		3	-	20-30
Tefacie mäso						
Tefacie mäso, 1,5 kg	nepriklopená nádoba	1		160-170	-	100-120
Tefacie mäso, 1,5 kg	nepriklopená nádoba	1		170-180	1	90-110
Tefacie stehno, 1,5 kg	nepriklopená nádoba	1		200-210	-	100-110
Tefacie stehno, 1,5 kg	nepriklopená nádoba	1		170-180	1	100-120

* * Predhriať.

** Na začiatku pridajte do nádoby cca 200 ml tekutiny, počas prevádzky sa musí do nádržky na vodu dopĺňať voda.

*** Zasuňte pod neho do výšky 1 univerzálny vysoký plech.

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Intenzita pary	Doba trvania v min
Jahňacie mäso						
Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené	rošt	1	☒	170-190	-	50-70
Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené	nepriklopná nádoba	1	☒	170-180	1	80-90
Jahňací chrbát s kosťou	rošt	1	☒	180-190	-	40-50
Jahňací chrbát s kosťou	nepriklopná nádoba	1	☒	200-210*	1	25-30
Jahňacie kotlety***	rošt	3	☐	3	-	12-18
Klobásy						
Grilovacie klobásy	rošt	2	☐	3	-	10-20
Viedenské párky	parná nádoba	2	☒	80	-	14-18
Biele klobásy	parná nádoba	2	☒	80	-	12-20
Pokrm z mäsa						
Mleté mäso, 1 kg	nepriklopná nádoba	1	☒	170-180	-	70-80
Mleté mäso, 1 kg	nepriklopná nádoba	1	☒	190-200	1	70-80
** Predhriať.						
** Na začiatku pridajte do nádoby cca 200 ml tekutiny, počas prevádzky sa musí do nádržky na vodu doplniť voda.						
*** Zasuňte pod neho do výšky 1 univerzálny vysoký plech.						

Tipy pre pečenie, dusenie a grilovanie

Varný priestor je silne znečistený.	Pečte pokrm v priklopnom pekáči alebo použite grilovací plech. Keď použijete grilovací plech, dosiahnete pri pečení optimálnych výsledkov. Grilovací plech si môžete dokúpiť ako zvláštne príslušenstvo.
Mäso je príliš tmavé a kôrka miestami spálená alebo je mäso vysušené.	Prekontrolujte výšku zasunutia a teplotu. Nabudúce zvolte nižšiu teplotu a v prípade potreby skráťte dobu pečenia.
Kôrka je príliš slabá.	Zvýšte teplotu alebo po skončení doby pečenia krátko zapnite gril.
Mäso vyzerá dobre, ale omáčka je spálená.	Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie a v prípade potreby pridajte viac tekutiny.
Mäso vyzerá dobre, ale omáčka je príliš svetlá a vodová.	Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie a v prípade potreby pridajte viac tekutiny
Mäso sa pri dusení pripaľuje.	Pokrievka sa musí hodiť na nádobu na pečenie a musí byť dobre priklopná. Znížte teplotu a v prípade potreby prilievajte počas dusenia ešte tekutinu.
Grilovaný pokrm je vysušený	Mäso osolte až po grilovaní. Soľ vyťahuje z mäsa vodu. Pri obracaní do grilovaného pokrmu nepichajte. Používajte kliešte na grilovanie.

Ryby

Váš spotrebič má rôzne druhy ohrevu pre pečenie rýb. V tabuľkách s nastavením nájdete optimálne nastavenie pre veľké množstvo pokrmov.

Celú rybu nemusíte obracať. Celú rybu vložte do rúry v polohe na bruchu, chrbtovou plutvou hore. Aby dobre držala, vložte do otvoru v bruchu rozrezaný zemiak alebo malú žiaruvzdornú nádobku.

Ak je ryba už upečená, spoznáte podľa toho, že sa dá ľahko uvoľniť chrbtová plutva.

Pečenie a grilovanie na rošte

Zasuňte univerzálny vysoký plech s vloženým roštom do uvedenej výšky zasunutia. Dajte pozor na to, aby bol rošt správne posadený na univerzálnom vysokom plechu. → "Príslušenstvo" na strane 12

Upozornenie: V prípade grilovania veľmi tučných kusov nezasuvajte univerzálny vysoký plech priamo pod rošt, ale do výšky 1.

Podľa veľkosti a druhu ryby nalejte do univerzálného vysokého plechu až ½ l vody. Odvapkávajúca tekutina sa zachytí. Vznikne menej dymu a rúra zostane čistejšia.

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami spotrebiča.

Grilujte pokiaľ možno rovnaké kusy s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak sa opečú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Grilované kusy položte priamo na rošt.

Grilované kusy obracajte pomocou grilovacích klieští. Ak rybu prepichnete vidličkou, vytečie z nej šťava a bude suchá.

Upozornenie

- Grilovacie ohrievacie teleso sa stále zapína a vypína, to je normálne. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vzniknúť dym.

Pečenie a dusenie v nádobe

Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné pre použitie v rúre na pečenie. Prekontrolujte, či sa nádoba vojde do rúry.

Najvhodnejšie sú sklenené nádoby. Horúcu sklenenú nádobu postavte na suchú podložku. Keby bol podklad mokrý alebo studený, nádoba by mohla prasknúť.

Lesklé pekáče z ušľachtilej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako zrkadlo, a sú preto vhodné iba čiastočne. Ryba sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhšiu dobu pečenia.

Riadte sa pokynmi výrobcu nádoby na pečenie.

Nepriklopaná nádoba

Pre pečenie celej ryby používajte najlepšie hlbokú formu na pečenie. Postavte formu na rošt. Ak nemáte vhodnú nádobu, použite univerzálny vysoký plech.

Priklopaná nádoba

Pri pečení v priklopanej nádobe zostane priestor na pečenie podstatne čistejší. Dajte pozor na to, aby mala pokrievka správnu veľkosť a dobre priliehala. Nádobu postavte na rošt.

Pre dusenie dajte do nádoby dve až tri lyžice tekutiny a trochu citrónovej šťavy alebo octu. Pri odklopení pokrievky po pečení môže prúdiť von veľmi horúca para. Nadvihnite pokrievku vzadu, aby horúca para unikala smerom od vášho tela.

Aj v priklopanom pekáči možno rybu upiecť do chrumkava. Použite pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

Pečenie s pridávaním pary

Určité pokrmy budú s pridávaním pary chrumkavejšie a menej sa vysušia.

Používajte nepriklopanú nádobu. Nádoby musia byť odolné voči vysokým teplotám a pare.

Rybu nemusíte obracať.

Pridávanie pary zapnite podľa pokynov v tabuľke s nastavením. Niektoré pokrmy sa podaria najlepšie, keď ich varíte v niekoľkých krokoch. Tie sú uvedené v tabuľke.

Varenie v pare

Príprava rýb je pomocou funkcie varenie v pare šetrnejšia a ryby zostanú obzvlášť šťavnaté.

Väčšie kusy potrebujú dlhšiu dobu zahrievania a dlhšiu dobu varenia. Ak použijete viac kusov s rovnakou hmotnosťou, predĺži sa doba zahrievania, nie doba varenia.

Rybu nemusíte obracať.

Použite parnú nádobu s otvormi, veľkosť XL, a pod ňu zasuňte univerzálny vysoký plech. Môžete použiť tiež sklenenú misu a postaviť ju na rošt.

Teplotná sonda

Teplotná sonda umožňuje presné pečenie. Prečítajte si dôležité pokyny pre použitie teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Nájdate tu pokyny pre zapojenie teplotnej sondy, možné druhy ohrevu a ďalšie informácie.

→ "Teplotná sonda" na strane 24

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre pokrmy z rýb. Teplota a doba pečenia závisia od množstva, viastností a teploty potravín. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia. Najskôr vyskúšajte nižšie hodnoty. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia pre vloženie ryby s teplotou z chladničky do studenej rúry. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri predhrievaní sa uvedené doby o npečenia skráti niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre ryby s navrhnutou hmotnosťou. Ak chcete piecť rybu s väčšou hmotnosťou, v každom prípade použite nižšiu teplotu. V prípade viacerých rýb sa pri určovaní doby pečenia riadte podľa hmotnosti najťažšej ryby. Jednotlivé ryby by mali byť približne rovnako veľké. Všeobecne platí: Čím je ryba väčšia, tým nižšia teplota a dlhšia doba pečenia.

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

Upozornenie: Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Vždy odstrihnite správnu veľkosť papiera na pečenie.

Príslušenstvo, ktoré nepoužívate, vyberte z rúry. Dosiahnete tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Používané druhy ohrevu:

- gril s cirkuláciou vzduchu
- veľkoplášny gril
- stupeň pre pizzu
- funkcia coolStart
- Varenie v pare

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla.

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Intenzita pary	Doba trvania v min
Ryby						
Ryba, grilovaná, celá 300 g, napr. pstruh	rošt	1		170-190	-	20-30
Ryba, pečená, celá 300 g, napr. Pstruh	univerzálny vysoký plech	1		170-180 160-170	1 -	15-20 5-10
Ryba, varená v pare, celá 300 g, napr. pstruh	parná nádoba	2		80-90	-	15-25
Ryba, grilovaná, celá 1,5 kg, napr. losos	rošt	1		170-190	-	30-40
Ryba, varená v pare, celá 1,5 kg, napr. treska	parná nádoba	2		80-90	-	35-50
Rybacie filé						
Rybacie filé, prírodné, grilované	rošt	2		1*	-	15-25
Rybacie filé, prírodné, varené v pare	parná nádoba	2		80-100	-	10-16
Rybacie podkovy						
Rybacia podkova, silná 3 cm**	rošt	2		3	-	18-22
Ryba, zmrazená						
Ryba, celá 300 g, napr. pstruh	parná nádoba	2		80-100	-	20-25
Rybacie filé, prírodné	priklopená nádoba	1		210-230	-	25-40
Rybacie filé, zapечené	rošt	2		220-240	-	35-45
Rybacie filé, zapечené	nepriklopená nádoba	1		200-220	1	35-45
Rybacie prsty***	plech na pečenie	1		-	-	-
Pokrm z rýb						
Rybacia terina	forma na terinu	1		70-80	-	45-80
* * Predhriať.						
** Zasuňte pod neho do výšky 1 univerzálny vysoký plech.						
*** Riadte sa údajmi na obale.						

Zelenina, prílohy a vajcia

Tu nájdete informácie pre varenie čerstvej a zmrazenej zeleniny, zemiakov, ryže, obilných pokrmov a vajec v pare. Okrem toho sú tu uvedené tiež informácie pre pečenie, napr. zmrazených hranolčekov.

Varenie v pare

Používajte iba originálne príslušenstvo. Pri varení v pare v parnej nádobe s otvormi, veľkosť XL, pod ňu navyše vždy zasuňte univerzálny vysoký plech. Odkvapkávajúca tekutina sa zachytí.

Varenie v pare na jednej úrovni

Používajte výšky zasunutia uvedené v tabuľkách s nastavením.

Varenie v pare na dvoch úrovniach

Varenie v pare na dvoch úrovniach je výborne vhodné pre súčasné varenie napr. brokolice a zemiakov. V prípade rôznych dób varenia vložte potraviny, ktoré sa varia kratšiu dobu, do rúry neskôr.

- Rošt a zavesená parná nádoba, veľkosť S, s otvormi alebo bez otvorov: výška 3
- Parná nádoba s otvormi, veľkosť XL: výška 2

Nádoby

Ak použijete nádobu, postavte ju na rošt alebo na parnú nádobu s otvormi, veľkosť XL.

Nádoby musia byť odolné voči vysokým teplotám a pare. V prípade silnostenných nádob sa doba varenia predlžuje.

Doba varenia a množstvo

Doby varenia pri varení v pare závisia od veľkosti potravín, nie od celkového množstva. Pri väčšom celkovom množstve sa predlží doba zahrievania, nie doba varenia.

Väčšie kusy potrebujú dlhšiu dobu zahrievania a dlhšiu dobu varenia. Ak použijete viacero kusov s rovnakou hmotnosťou, predlží sa doba zahrievania, nie doba varenia.

Riadte sa veľkosťami potravín, ktoré sú uvedené v tabuľke s nastavením. U menších kusov sa doba varenia skráti, u väčších sa predlží. Na dobu varenia má tiež vplyv kvalita a stupeň zrelosti. Preto sú uvedené hodnoty nastavenia iba orientačné hodnoty.

Potraviny vždy rovnomerne rozprestrite v nádobe. V prípade rôznej výšky vrstvy sa uvaria nerovnomerne. Potraviny, ktoré sú chúlостivé na stlačenie, nevrstvíte vo varnej nádobe príliš vysoko. Radšej použite dve nádoby.

Ryža a obilné pokrm

Pridajte vodu, resp. tekutinu v uvedenom pomere. Napr. 1 : 1,5 znamená na každých 100 g ryže pridať 150 ml tekutiny.

Pečenie a grilovanie

Používajte iba originálne príslušenstvo.

Pečenie na jednej úrovni

Používajte výšky zasunutia uvedené v tabuľkách s nastavením.

Príprava na dvoch úrovniach

Používajte 4D horúci vzduch. Súčasne vložené plechy nemusia byť hotové v rovnakom čase.

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

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy použili správne príslušenstvo a aby ste ho do rúry zasunuli správne.

Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou smerom k dvierkam spotrebiča a zakrivením dole.

Univerzálny vysoký plech alebo plech na pečenie

Univerzálny vysoký plech alebo plech na pečenie zasuňte až na doraz skosením ku dvierkam spotrebiča.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Vždy ustrihnite správnu veľkosť papiera na pečenie.

Odporučené hodnoty nastavenia





V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne pokrm. Teplota a doba pečenia závisia od množstva a vlastností potravín. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia. Najskôr vyskúšajte nižšie hodnoty. Pri nižšej teplote dosiahnete rovnomernejšieho zhnudnutia. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia pre vloženie pokrmu do studenej rúry. Pri predhriatí sa uvedené doby pečenia skráti a niekoľko minút.

U niektorých pokrmov je nutné predhriatie, v tom prípade je to uvedené v tabuľke.















Ak chcete piecť podľa vlastného receptu, riadte sa podľa podobných pokrmov v tabuľke.

Použitý druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  veľkoplošný gril
-  funkcia coolStart
-  Varenie v pare

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla.

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Intenzita pary	Doba trvania v min
Zelenina, čerstvá						
Artičoky, celé, varenie v pare	parná nádoba	2		100	-	30-35
Karfiol, celý, varenie v pare	parná nádoba	2		100	-	25-35
Ružičky brokolice, varenie v pare	parná nádoba	2		100	-	6-9
Zelená fazuľa, varenie v pare	parná nádoba	2		100	-	18-25
Mrkva na kolieska, varenie v pare	parná nádoba	2		100	-	10-20
Kaleráb na kolieska, varenie v pare	parná nádoba	2		100	-	17-20
Pór na kolieska, varenie v pare	parná nádoba	2		100	-	6-9
Kukuríčný klas, varenie v pare	parná nádoba	2		100	-	30-40
Červená repa, varenie v pare	parná nádoba	2		100	-	43-50
Biela špargľa, celá, varená v pare	parná nádoba	2		100	-	7-15
Špenát, varenie v pare	parná nádoba	2		100	-	2-3
Cuketa na plátky, varenie v pare	parná nádoba	2		100	-	3-4
Zelenina, zmrazená						
Špenát	parná nádoba	2		100	-	15-25
Karfiol	parná nádoba	2		100	-	5-8

* Riadte sa údajmi na obale.

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Intenzita pary	Doba trvania v min
Zelená fazuľa	parná nádoba	2	☒	100	-	6-10
Brokolica	parná nádoba	2	☒	100	-	6-10
Hrach	parná nádoba	2	☒	100	-	3-10
Mrkva	parná nádoba	2	☒	100	-	4-6
Ružičkový kel	parná nádoba	2	☒	100	-	5-10
Zeleninová zmes, 1 kg	parná nádoba	2	☒	100	-	10-15
Zeleninové pokrmy						
Grilovaná zelenina	univerzálny vysoký plech	3	☐	3	-	10-15
Zeleninový puding, varenie v pare	formičky na 1 porciu	1	☒	100	-	50-70
Zemiaky						
Pečené zemiaky, rozpolené	univerzálny vysoký plech	1	☉	160-180	-	45-60
Pečené zemiaky, rozpolené	univerzálny vysoký plech	2	☉	180-190	1	40-50
Zemiaky varené v šupke, celé	parná nádoba	2	☒	100	-	35-45
Varené lúpané zemiaky, na štvrtky	parná nádoba	2	☒	100	-	20-25
Knedle	parná nádoba	2	☒	95	-	20-25
Výrobky zo zemiakov, zmrazené						
Zemiakové placky (rôsti)*	univerzálny vysoký plech	2	☒☉	-	-	-
Zemiakové taštičky, plnené	univerzálny vysoký plech	1	☒☉	-	-	-
Krokety*	plech na pečenie	1	☒☉	-	-	-
Hranolčeky*	plech na pečenie	1	☒☉	-	-	-
Hranolčeky, 2 úrovne (priebežne obracajte)	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1	☉	200-220	-	30-40
Ryža						
Ryža basmati, 1 : 1,5	plytká nádoba	1	☒	100	-	20-30
Dlhozrná ryža, 1 : 1,5	plytká nádoba	1	☒	100	-	20-30
Prírodná ryža, 1 : 1,5	plytká nádoba	1	☒	100	-	30-40
Ryža parboiled, 1 : 1,5	plytká nádoba	1	☒	100	-	15-20
Rizoto, 1 : 2	plytká nádoba	1	☒	100	-	25-35
Obilné pokrmy						
Kuskus, 1 : 1	plytká nádoba	1	☒	100	-	6-10
Pšeno, nemleté, 1 : 2,5	plytká nádoba	1	☒	100	-	25-35
Polenta / kukuričná krupica, 1 : 5	plytká nádoba	1	☒	100	-	20-45
Krúpy, 1 : 2,5	plytká nádoba	1	☒	80-100	-	35-45
Velkozrná šošovica, 1 : 2	plytká nádoba	1	☒	100	-	30-45
Fazuľa, biela, namočená; 1 : 2	plytká nádoba	1	☒	100	-	65-75
Krupicové halušky	parná nádoba	2	☒	95	-	6-10
Vajcia						
Vajcová zrazenina z 2 vajec	nepriklopená nádoba	1	☒	80	-	14-16
Vajcia, varené natvrdo	parná nádoba	2	☒	100	-	9-11
Vajcia, varené namäkko	parná nádoba	2	☒	100	-	6-8

* * Riadte sa údajmi na obale.

Dezerty

Vo svojom spotrebiči môžete celkom jednoducho pripravovať rôzne dezerty.

Príprava jogurtu

Vyberte z rúry príslušenstvo a rámy. Priestor na pečenie musí byť prázdny.

1. Na varnej doske zahrejte 1 l mlieka (3,5 % tuku) na 90 °C a nechajte ho vychladnúť na 40 °C.
Ak použijete trvanlivé mlieko, stačí ho zahriať na 40 °C.
2. Primiešajte 150 g jogurtu (s teplotou z chladničky).
3. Naplňte do šálok alebo malých fľaštičiek a zakryte potravinovou fóliou.
4. Šálky alebo fľaštičky postavte na dno rúry a urobte nastavenie podľa tabuľky.
5. Keď je jogurt hotový, nechajte ho vychladnúť v chladničke.

Príprava mliečnej ryže

1. Odvážte ryžu a pridajte 2,5 násobné množstvo mlieka.
2. Ryžu a mlieko naplňte do misy max. do výšky 2,5 cm. Pre väčšie množstvo môžete použiť tiež univerzálny vysoký plech.
3. Urobte nastavenie podľa údajov v tabuľke.
4. Po uvarení zamiešajte.
Zvyšné mlieko sa rýchle vsiakne.

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba trvania v min
Karamelový krém	parná nádoba	1		80	15-25
Bochníky v pare	univerzálny vysoký plech	1		100	25-30
Jogurt	formičky na 1 porciu	Dno varného priestoru		35-40	300-360
Mliečna ryža, 1 : 2,5	univerzálny vysoký plech	1		100	25-35
Kompót	univerzálny vysoký plech	1		100	10-20

Úspora energie s druhmi ohrevu eco

S energeticky úspornými druhmi ohrevu horúci vzduch eco a horný/dolný ohrev eco môžete pri pečení pokrmov ušetriť energiu.

Pokrmu vkladajte do studenej, prázdnej rúry. Iba tak dosiahnete optimalizovanej spotreby energie. Behom pečenia nechajte dvierka spotrebiča zatvorené.

Príslušenstvo, ktoré nepoužívate, vyťahnite z rúry. Dosiahnete tak optimálneho výsledku pečenia a ušetríte energiu.

Používajte iba originálne príslušenstvo pre váš spotrebič. Je optimálne prispôbené pre priestor na pečenie a druhy prevádzky.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy použili správne príslušenstvo a aby ste ho do rúry zasunuli správne.

Rošt

Rošt zasunite otvorenou stranou smerom k dvierkam spotrebiča a zakrivením dole.

Kompót

Odvážte ovocie a pridajte cca 1/3 množstva vody. Podľa chuti pridajte cukor a korenie. Urobte nastavenie podľa údajov v tabuľke.

Karamelový krém

Postavte formičky priamo do parnej nádoby s otvormi, veľkosť XL. Vodný kúpeľ nie je nutný. Urobte nastavenie podľa údajov v tabuľke.

Bochníky v pare

Prípravte kysnuté cesto podľa svojho receptu bez vykysnutia. Vytvarované guľôčky vložte do vymastenej parnej nádoby s otvormi, veľkosť XL, a nechajte ich vykysnúť.

Urobte nastavenie podľa údajov v tabuľke.

Doporučené hodnoty nastavení

Použitie druhov ohrevu:

- Varenie v pare
- Kysnutie cesta

Univerzálny vysoký plech alebo plech na pečenie

Univerzálny vysoký plech alebo plech na pečenie zasunúť až na doraz skosením ku dvierkam spotrebiča.

Formy na pečenie a nádoby

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy na pečenie. Dá sa s nimi ušetriť až 35 percent energie.

Nádoby z ušľachtilej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako zrkadlo. Vhodnejšie sú nádoby zo smaltu, tepelne odolného skla alebo hliníka liateho pod tlakom s povrchovou úpravou, ktoré neodrážajú teplo.

Pri použití bielych plechových foriem, keramických foriem alebo sklenených foriem sa predlžuje doba pečenia a koláče nezhnednú rovnomerne.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Vždy ustrihnite správnu veľkosť papiera na pečenie.



Odporúčané hodnoty nastavenia




























Tu nájdete údaje pre pečenie rôznych pokrmov. Teplota a doba pečenia závisia od vlastností a množstva cesta. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia. Najskôr vyskúšajte nižšie hodnoty. Pri nižšej teplote dosiahnete rovnomernejšieho zhnednutia.

V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie Vyššou teplotou sa nedá skrátiť doba pečenia. Koláče alebo pečivo by bolo hotové iba zvonku, ale vo vnútri by boli nedopečené.

Použitie druhu ohrevu:

-  horúci vzduch Eco
-  horný/dolný ohrev Eco

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba trvania v min
Koláče vo forme					
Trený koláč vo forme	vencová/hrantíková forma	1		140-160	60-80
Tortový korpus z treného cesta	tortová forma	1		140-160	20-40
Piškótvý korpus, 2 vajcia	tortová forma	1		150-170	20-30
Piškótvá torta, 3 vajcia	roztváracia forma Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Piškótvá torta, 6 vajec	roztváracia forma Ø 28 cm	1		150-160	50-60
Kysnutá bábovka	bábovková forma	1		150-160	65-75
Koláče na plechu					
Trený koláč so suchou hornou vrstvou	plech na pečenie	1		160-180	20-40
Krehké cesto so suchou hornou vrstvou	plech na pečenie	1		170-180	25-35
Kysnutá vianočka, kysnutý veniec	plech na pečenie	1		150-160	35-45
Kysnutý koláč so suchou hornou vrstvou	plech na pečenie	1		150-170	20-35
Drobné pečivo					
Muffiny	plech na muffiny	2		160-180	15-30
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
Cukrovinky	plech na pečenie	2		140-160	15-30
Striekané pečivo	plech na pečenie	2		140-150	25-40
Drobné kysnuté pečivo	plech na pečenie	1		150-160	30-40
Chlieb a žemle					
Žitno-pšeničný chlieb, 1,5 kg	hrantíková forma	1		200-210	35-45
Chlebová placka	univerzálny vysoký plech	1		240-250	20-25
Žemle, sladké, čerstvé	plech na pečenie	1		170-190	15-20
Žemle, čerstvé	plech na pečenie	1		180-200	25-35
Mäso					
Bravčové mäso bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	nepriklopená nádoba	1		180-190	120-140
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	priklopená nádoba	1		200-220	140-160
Tefacie mäso, 1,5 kg	nepriklopená nádoba	1		170-180	110-130
Ryby					
Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh	priklopená nádoba	1		190-210	25-35
Ryba, dusená, celá 1,5 kg, napr. losos	priklopená nádoba	1		190-210	45-55
Rybacie filé, prírodné, dusené	priklopená nádoba	1		190-210	15-35

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým pri zahriatí pripravovaných obilných a zemiakových produktov na vysoké teploty, ako napr. smažených zemiáčikov, hranolčekov, toastov, žemlí, chleba alebo jemného pečiva (sušienky, perník, Spekulatius).

Tipy pre prípravu pokrmov bez akrylamidu	
Všeobecne	<ul style="list-style-type: none"> ■ Používajte čo najkratšie doby pečenia. ■ Opekajte pokrmy dozlata, nie príliš domtava. ■ Veľký, hustý pokrm obsahuje menej akrylamidu.
Pečenie	Pomocou horného/dolného ohrevu max. 200 °C. Pomocou horúceho vzduchu max. 180 °C.
Cukrovinky	Pomocou horúceho/dolného ohrevu max. 190 °C. Pomocou horúceho vzduchu max. 170 °C. Vajce alebo vajcový žĺtok obmedzuje tvorbu akrylamidu.
Hranolčky pečené v rúre	Rozmiestniť na plechu rovnomerne a v jednej vrstve. Piecť minimálne 400 g na jednom plechu, aby hranolčky neboli vysušené.

Mierny ohrev

Mierny ohrev je pomalé pečenie pri nízkej teplote. Nazýva sa preto tiež nízkoteplotné pečenie.

Mierny ohrev je ideálny pre všetky jemné kúsky (napr. krehké časti hovädzieho, telacieho, bravčového, jahňacieho a hydiny), ktoré majú byť upečené doružova alebo domäkka. Mäso zostane pekne šťavnaté, krehké a mäkké.

Výhoda: Máte dost' času na plánovanie menu, pretože mäso pripravené pomocou mierneho ohrevu sa dá bez problémov udržiavať teplé. Behom pečenia nemusíte mäso obracať. Dvierka spotrebiča nechajte zatvorené, aby bolo zachované rovnomerné klíma v rúre.

Používajte iba čerstvé a hygienicky nezávadné mäso bez kostí. Starostlivo odstráňte šľachy a tučné okraje. Tuk zanecháva pri miernom ohreve silnú príchuť. Môžete tiež použiť okorenené alebo naložené mäso.

Nepoužívajte rozmrazené mäso.

Po upečení pomocou mierneho ohrevu môžete mäso hneď nakrájať. Nie je potreba ho nechať uležať. Vďaka špeciálnej metóde pečenia je mäso ružové, ale nie je surové alebo málo upečené.

Upozornenie: U mierneho ohrevu sa nedá použiť odložený štart s nastaveným časom konca.

Nádoby

Používajte plytké nádoby, napr. porcelánový alebo sklenený servírovací podnos. Nádobu dajte do rúry predhriať.

Nepriklopenú nádobu postavte vždy na rošt vo výške 1.

Ďalšie informácie nájdete v časti Tipy pre mierny ohrev na konci tabuľky s nastavením.

Váš spotrebič má druh ohrevu mierny ohrev. Tento druh prevádzky spúšťajte iba vtedy, keď je rúra úplne vychladnutá. Nechajte priestor na pečenie s nádobou cca 10 minút dôkladne prehriať.


Mäso sprudka a dostatočne dlho opečte zo všetkých strán na varnej zóne pri vysokej teplote, aj na koncoch. Okamžite ho položte na predhriatu nádobu.







Nádobu s mäsom vložte naspäť do rúry a pečte pomocou mierneho ohrevu.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Teplota mierneho ohrevu a doba pečenia závisia od veľkosti, hrúbky a kvality mäsa. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia.

Použitý druh ohrevu:

-  mierny ohrev

Pokrm	Nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Doba opečenia v min	Teplota v °C	Doba trvania v min
Hydina						
Kačacie prsia, 400 g	nepriklopená nádoba	1		6-8	85*	90-120
Plátky kuracích pŕs, po 200 g	nepriklopená nádoba	1		5-7	90*	90-120
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	nepriklopená nádoba	1		8-10	90*	150-210
Bravčové mäso						
Bravčové mäso, silné 5–6 cm, 1,5	nepriklopená nádoba	1		8-10	85*	210-240
Bravčová panenka, celá	nepriklopená nádoba	1		6-8	85*	90-120
Bravčové medailónky, silné 4 cm	nepriklopená nádoba	1		5-7	85*	90-120
** Predhriať.						

Pokrm	Nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Doba opečenia v min	Teplota v °C	Doba trvania v min
Hovädzie mäso						
Hovädzie mäso (špička), silná 6–7 cm, 1,5 kg	nepriklopená nádoba	1		8-10	85*	180-240
Hovädzia sviečková, celá, 1 kg	nepriklopená nádoba	1		4-6	85*	120-180
Roastbeef, silný 5–6 cm	nepriklopená nádoba	1		6-8	85*	180-240
Hovädzie medailónky / rumpsteak, silné 4 cm	nepriklopená nádoba	1		5-7	85*	60-120
Teľacie mäso						
Teľacie mäso, silné 4–5 cm, 1,5 kg	nepriklopená nádoba	1		8-10	85*	180-240
Teľacie mäso, silné 10–15 cm, 1,5 kg	nepriklopená nádoba	1		8-10	85*	240-300
Teľacia panenka, celá, 800 g	nepriklopená nádoba	1		5-7	85*	120-180
Teľacie medailónky, silné 4 cm	nepriklopená nádoba	1		5-7	85*	90-120
Jahňacie mäso						
Jahňací chrbát, vykostený, po 200 g	nepriklopená nádoba	1		5-7	85*	45-75
Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené, 1 kg zviazané	nepriklopená nádoba	1		6-8	85*	180-240
* Predehriť.						

Tipy pre mierny ohrev

Pečenie kačacích prs pomocou mierneho ohrevu.	Studené kačacie prsia vložte do panvice a opečte najprv stranu s kožou. Po miernom ohreve 3 až 5 minút grilujte do chrumkava.
Mäso upečené pomocou mierneho ohrevu nie je tak horúce ako normálne upečené mäso.	Aby upečené mäso tak rýchle nevychladlo, ohrejte tanier a podávajte veľmi horúce omáčky.

Sušenie

Váš spotrebič má druh ohrevu sušenie, pomocou ktorého môžete skvele sušiť ovocie, zeleninu a bylinky. Pri tomto spôsobe konzervácie sa vďaka vypareniu vody koncentrujú aromatické látky.

Používajte iba kvalitné ovocie, zeleninu a bylinky a dôkladne ich umyte. Na rošt položte papier na pečenie alebo pergamenový papier. Nechajte ovocie riadne okvapkať a osušte ho.

Nakrájajte ho na rovnako veľké kúsky alebo tenké plátky. Neolúpané ovocie položte na misu rozrezanou stranou hore. Dbajte na to, aby sa ovocie ani hriby na rošte neprekryvali.

Zeleninu nastrúhajte a potom ju blanširujte. Blanširovanú zeleninu nechajte riadne okvapkať a potom ju rovnomerne rozprestrite na rošt.

Bylinky sušte so stonkami. Rozprestrite bylinky rovnomerne a mierne navršené na rošt.

Pri sušení používajte nasledujúce výšky zasunutia:

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


Šťavnaté ovocie a šťavnatú zeleninu niekoľkokrát obráťte. Ihneď po usušení snímte z papiera.

Odporúčené hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete nastavenie pre sušenie rôznych potravín. Teplota a doba trvania závisia od druhu, vlhkosti, zrelosti a hrúbke sušených potravín. Čím dlhšie necháte potraviny sušiť, tým budú lepšie konzervované. Čím tenšie kúsky nakrájate, tým rýchlejšie budú potraviny usušené a zstanú aromatickejšie. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia.

Ak chcete sušiť ďalšie potraviny, riadte sa podľa podobných potravín v tabuľke.

Použitý druh ohrevu:

-  Sušenie

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba trvania v hodinách
Jadrové ovocie (plátky jablák, silné 3 mm, na jeden rošt 200 g)	rošt	2		80	6-8
Kôstkovité ovocie (slivky)	rošt	2		80	8-10
Koreňová zelenina (mrkva), nastrúhaná, blan-širovaná	rošt	2		80	6-9
Hríby na plátky	rošt	2		60	6-8
Bylinky, očistené	1-2 rošty	-		60	2-6

Zaváranie, odšťavovanie a sterilizácia

Váš spotrebič je vhodný tiež pre zaváranie, odšťavovanie a sterilizáciu.

Zavarovanie

V spotrebiči môžete zavarovať ovocie a zeleninu.

Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

Pri nesprávnom zavaraní môžu zaväriace fľaše prasknúť. Riadte sa pokynmi pre zaváranie.

Fľaše

Používajte iba čisté a nepoškodené fľaše na zaváranie. Používajte iba tepelne odolné, čisté a nepoškodené gumičky. Spony a pružiny vopred prekontrolujte.

Tip: Pre vyčistenie fliaš môžete použiť funkciu sterilizácia.

Pri zavaraní používajte iba fľaše rovnakej veľkosti a s obsahom rovnakých potravín. V rúre môžete súčasne zavárať obsah maximálne šiestich zavarovacích fliaš s objemom ½, 1 alebo 1 ½ l. Nepoužívajte väčšie ani vyššie fľaše. Viečka by mohli prasknúť.

Fľaše na zaváranie sa nesmú pri zavaraní v rúre dotýkať.

Príprava ovocia a zeleniny

Používajte iba kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Ovocie, resp. zeleninu podľa druhu olúpte, zbavte kôstok a nakrájajte a naplňte do fliaš na zaváranie cca 2 cm pod okraj.

Ovocie: Ovocie vo fľašiach na zaváranie zalejte horúcim cukrovým roztokom (cca 400 ml na litrovú fľašu), z ktorého ste zobrali penu. Na liter

- cca 250 g cukru u sladkého ovocia
- cca 500 g cukru u kyslého ovocia

Zelenina: Zeleninu vo fľašiach na zaváranie zalejte horúcou uvarenou vodou.

Okraje fliaš utrite, musia byť čisté. Na každú fľašu položte mokrú gumičku a viečko. Fľaše uzatvorte sponami. Fľaše postavte do parnej nádoby s otvormi, veľkosť XL tak, aby sa navzájom nedotýkali. Do univerzálneho vysokého plechu nalejte 500 ml horúcej vody (cca 80 °C). Urobte nastavenie podľa údajov v tabuľke.

Koniec zaváranie

Po uplynutí uvedenej doby prípravy otvorte dverka spotrebiča. Fľaše na zaváranie vyberte z rúry až po úplnom vychladnutí. Varný priestor potom vytrite.

Odšťavovanie

Ovocie dajte pred odšťavovaním do misy a pridajte cukor. Nechajte stáť najmenej hodinu, aby sa šťava natiahla.

Potom dajte ovocie do parnej nádoby s otvormi, veľkosť XL, a zasunite do výšky 2. Pod ňu zasunite univerzálny vysoký plech, aby sa do nej zachytila šťava. Urobte nastavenie podľa údajov v tabuľke.

Po uplynutí doby prípravy dajte ovocie do utierky a vylisujte zvyšok šťavy. Varný priestor potom vytrite.

Sterilizácia

Sterilizovaný predmet musí byť viditeľne čistý. Postavte ho na rošt.


Zvoľte program „sterilizácia dojčenských fliaš“.






Varný priestor potom vytrite.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Uvedené časy v tabuľke s nastavením sú orientačné hodnoty pre zavarovanie ovocia a zeleniny a pre odšťavovanie ovocia. Môže na nich mať vplyv izbová teplota, počet fliaš, množstvo, teplota a kvalita obsahu fliaš. Údaje sa vzťahujú na jednolitrové oblé fľaše.

Použitý druh ohrevu:

-  Varenie v pare

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba trvania v min
Zaváranie					
Zelenina, napr. mrkva	1litrové fľaše na zaváranie + parná nádoba XL	1		100	30-120
Kóstkovité ovocie, napr. čerešne, slivky	1litrové fľaše na zaváranie + parná nádoba XL	1		100	25-30
Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody	1litrové fľaše na zaváranie + parná nádoba XL	1		100	25-30
Odšťavovanie					
Maliny	parná nádoba	2		100	30-45
Ríbezle	parná nádoba	2		100	40-50

Kysnutie cesta

Pomocou druhu ohrevu "kysnutie cesta" kysne cesto výrazne rýchlejšie ako pri izbovej teplote a nevysuší sa. Tento druh prevádzky spúšťajte iba vtedy, keď je rúra úplne vychladnutá.

Nechajte cesto vykysnúť vždy dvakrát. Riadte sa údajmi v tabuľkách s nastavením pre 1. a 2. kysnutie (kysnutie cesta a kysnutie pečiva).

Kysnutie cesta

Pre kysnutie cesta postavte misu s cestom na rošt. Urobte nastavenie podľa údajov v tabuľke.

Behom kysnutia neotvárajte dverka spotrebiča, pretože by unikali vlhký vzduch. Cesto neprikrývajte.

Kysnutie pečiva


Vložte pečivo do výšky zasunutia uvedeného v tabuľke.












Pred pečením vytrite z varného priestoru vlhkosť.

Odporučené hodnoty nastavenia

Teplota a doba kysnutia závisia od druhu a množstva prísad. Preto sú údaje v tabuľke s nastavením orientačné hodnoty.

Použitý druh ohrevu:

-  Kysnutie cesta

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Doba trvania v min
Kysnuté cesto, sladké						
Např. různé koláčky	misa	1		kysnutie cesta	35-40	30-45
	univerzálny vysoký plech	1		kysnutie pečiva	35-40	10-20
Tučné cesto, např. panettone	misa	1		kysnutie cesta	40-45	40-90
	forma na rošte	1		kysnutie pečiva	40-45	30-60
Kysnuté cesto, ochutené						
Např. pizza	misa	1		kysnutie cesta	35-40	20-30
	univerzálny vysoký plech	1		kysnutie pečiva	35-40	10-15
Chlebové cesto						
Biely chlieb	misa	1		kysnutie cesta	35-40	30-40
	univerzálny vysoký plech	1		kysnutie pečiva	35-40	15-25
Žitno-pšeničný chlieb	misa	1		kysnutie cesta	35-40	25-40
	univerzálny vysoký plech	1		kysnutie pečiva	35-40	10-20
Žemle	misa	1		kysnutie cesta	35-40	30-40
	univerzálny vysoký plech	1		kysnutie pečiva	35-40	15-25

Rozmrazovanie

Parná funkcia rozmrazovania je vhodná pre rozmrazovanie zmrazeného ovocia a zeleniny. Pre rozmrazovanie pečiva používajte druh ohrevu 4D horúci vzduch. Hydinu, mäso a ryby je najlepšie nechať rozmraziť v chladničke.

Pred rozmrazovaním vyberte rozmrazované potraviny z obalu.

Zmrazené ovocie a zeleninu dajte do parnej nádoby s otvormi, veľkosť XL, a pod ňu zasuňte univerzálny vysoký plech. Potraviny tak nezostanú v rozmrazenej vode a zachytí sa odkvapkávajúca tekutina. Pre zmrazené potraviny, u ktorých má tekutina zostať v pokrme, napr. zmrazený smotanový špenát, použite univerzálny vysoký plech alebo nádobu na rošte. Pečivo položte na rošt.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba trvania v min
Chlieb, žemle					
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					
Bobuľovité ovocie	parná nádoba	2		40-50	15-20
Zelenina	parná nádoba	2		40-50	15-50

Regenerácia

Pomocou druhu ohrevu regenerácia môžete šetrne ohrievať pokrmy s pridávaním pary. Pokrmy chutnajú a vyzerajú ako čerstvo pripravené. Môžete tiež dobre rozpekať pečivo z predchádzajúceho dňa.

Používajte, ak je to možné, plytké, široké a tepelne odolné nádoby. Studené nádoby predlžujú proces ohrievania.

Ohrievajte, ak je to možné, iba pokrmy rovnakého druhu a rovnakej veľkosti. Ak to nie je možné, riadi sa doba podľa zložky pokrmu s najdlhšou dobou ohrievania. Pokrmy pri ohrievaní nepriklopujte.

Pokrm postavte v nádobe na rošt alebo ho položte priamo na rošt vo výške 1.

Behom prevádzky neotvárajte dverka spotrebiča, pretože by uniklo veľa pary.

Odporučené hodnoty nastavenia

Časové údaje v tabuľke sú orientačnej hodnoty. Závisia od kvality, teploty zmrazenia (-18 °C) a vlastností potravín. Sú tu uvedené časové rozpätia. Najprv nastavte kratšiu dobu a podľa potreby ju predĺžte.

Tip: Nízke zmrazené kúsky alebo jednotlivé porcie sa rozmrazia rýchlejšie ako zmrazené v bloku.

Použitie druhu ohrevu:

- 4D horúci vzduch
- Rozmrazovanie

Doporučené hodnoty nastavení












V tabuľke nájdete optimálne nastavenie pre rôzne pokrmy. Časové údaje sú orientačnej hodnoty. Závisia od nádoby, kvality, teploty a vlastností potravín. Sú tu uvedené časové rozpätia. Najprv nastavte kratšiu dobu a podľa potreby ju predĺžte.

Hodnoty uvedené v tabuľkách platia pre vloženie pokrmu do studenej rúry. U niektorých pokrmov je nutné predhriať, v tom prípade je to uvedené v tabuľke.

Príslušenstvo, ktoré nepoužívate, vyťahnite z rúry. Dosiahnete tak optimálneho výsledku pečenia a ušetríte energiu.

Použitý druh ohrevu:

-  Regenerácia

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba trvania v min
Zelenina, chladená					
1 kg	nepriklopená nádoba	1		120-130	15-25
250 g	nepriklopená nádoba	1		120-130	5-15
Pokrm, chladené					
Pokrm na tanieri, 1 porcia	nepriklopená nádoba	1		120-130	15-25
Polievka, eintopf, 400 ml	nepriklopená nádoba	1		120-130	10-25
Prílohy, napr. cestoviny, knedle, zemiaky, ryža	nepriklopená nádoba	1		120-130	8-25
Nákypy, napr. lasagne, zapekané zemiaky	nepriklopená nádoba	1		120-140	10-25
Pizza, pečená	rošt	1		170-180*	5-15
Pečivo					
Žemle, bageta, pečená	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
Žemľa, bageta, pečená	rošt	1		160-170*	10-20
* Predhriať.					

Udržovanie teploty

Pomocou druhu ohrevu udržovanie teploty môžete uvarené pokrmy udržiavať teplé. Vďaka rôznym stupňom vlhkosti môžete zabrániť vysušaniu už hotových pokrmov.

Pokrmy nepriklopujte.

Hotové pokrmy neudržiavajte teplé dlhšie ako dve hodiny. Majte na pamäti, že niektoré pokrmy sa pri udržovaní teploty ďalej pečú. Pokrmy neprikryvajte.

Rôzne stupne pary sú vhodné pre udržovanie teploty:

- Stupeň 1: kusy mäsa a minútky
- Stupeň 2: nákypy a prílohy
- Stupeň 3: eintopf a polievky

Skúšobné pokrmy

Tieto tabuľky boli zostavené pre skúšobné inštitúcie, aby bolo uľahčené testovanie našich spotrebičov. Podľa EN 60350-1:2013, resp. IEC 60350-1:2011.

Pečenie

Súčasne vložte pečivo na plechoch alebo vo formách nemusí byť hotové v rovnakom čase.

Výšky zasunutia pri pečení na dvoch úrovniach:

- univerzálny vysoký plech: výška 3
- plech na pečenie: výška 1

Zakrytý jablkový koláč





Zakrytý jablkový koláč na jednej úrovni: Tmavé roztváracie formy postavte uhlopriečne vedľa seba.












Koláče v roztváracích formách z bieleho plechu: Pečte pomocou horného/dolného ohrevu na jednej úrovni. Miesto roštu použite univerzálny vysoký plech a postavte na neho roztváraciu formu.

Upozornenie

- Hodnoty nastavenia platia pre vloženie do studenej rúry.
- Riadte sa pokynmi pre predhriatie v tabuľkách. Hodnoty nastavenia platia bez rýchloohrevu.
- Najskôr použite pre pečenie nižšie z uvedených teplôt.

Použité druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  horný/dolný ohrev
-  stupeň pre pizzu
-  Intenzívny ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/nádob	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba trvania v min
Pečenie					
Striekané pečivo (5 min predhriať)	plech na pečenie	1		150-160*	25-40
Striekané pečivo (5 min predhriať)	plech na pečenie	1		140-150*	25-35
Striekané pečivo, 2 úrovne (5 min predhriať)	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		140-150*	30-40
Koláčiky (5 min predhriať)	plech na pečenie	1		160*	25-35
Koláčiky (5 min predhriať)	plech na pečenie	1		150*	25-40
Koláčiky, 2 úrovne (5 min predhriať)	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		150*	25-40
Vodová piškóta	roztváracia forma Ø 26 cm	1		160-170**	25-35
Vodová piškóta	roztváracia forma Ø 26 cm	1		160-170**	25-35
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z čierneho plechu Ø 20 cm	1		180-200	60-70
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z čierneho plechu Ø 20 cm	1		170-180	65-80
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z čierneho plechu Ø 20 cm	1		170-180	60-70

* * Predhriať.

Varenie v pare

Vždy zasuňte univerzálny vysoký plech pod parnú nádobu s otvormi, veľkosť XL. Odkvapkávajúca tekutina sa zachytí.

Výšky zasunutia pri varení v pare na jednej úrovni (použité maximálne 2,5 kg):




- parná nádoba s otvormi, veľkosť XL: výška 2

Výšky zasunutia pri varení v pare na dvoch úrovniach (použité maximálne 1,8 kg na každej úrovni):

- Parná nádoba s otvormi, veľkosť XL: výška 3
- Parná nádoba s otvormi, veľkosť XL: výška 2

Použitý druh ohrevu:


-  Varenie v pare

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba trvania v min
Varenie v pare					
Hrášok, zmrazený, dve nádoby, po 1,8 kg	2 parné nádoby XL + univerzálny vysoký plech	3+2+1		100	3-15
Brokolica, čerstvá, 300 g	parná nádoba XL + univerzálny vysoký plech	2+1		100	6-7
Brokolica, čerstvá, jedna nádoba	parná nádoba XL + univerzálny vysoký plech	2+1		100	6-7

Grilovanie

Navyše vložte univerzálny vysoký plech. Zachytí sa do neho kvapalina a rúra zostane čistejšia

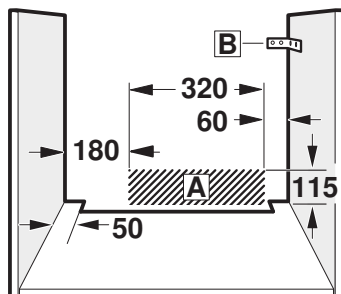
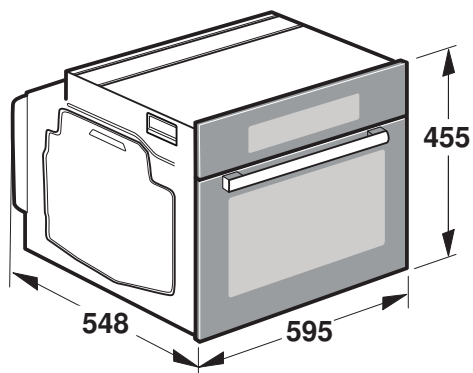
Použitý druh ohrevu:

-  veľkoplošný gril

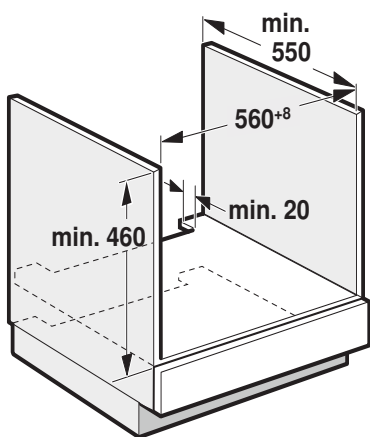
Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Doba trvania v min
Grilovanie					
Opečené toasty	rošt	3		3	3-6
Hovädzi burger, 12 kusov*	rošt	2		3	20-30

* * Po 2/3 celkovej doby obráťte.

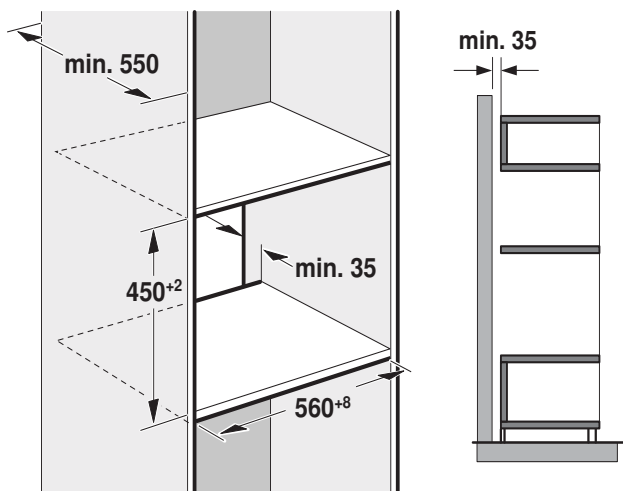
1



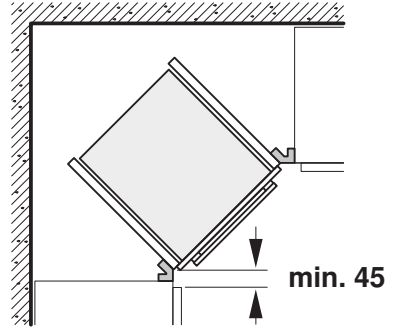
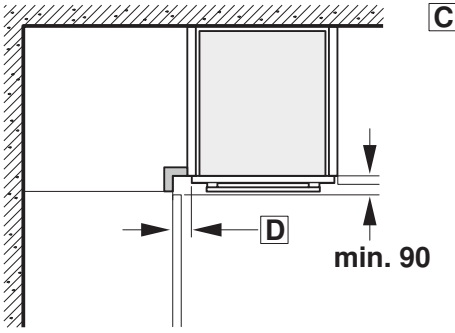
2



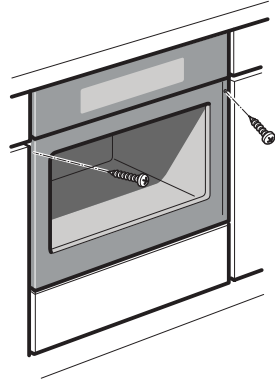
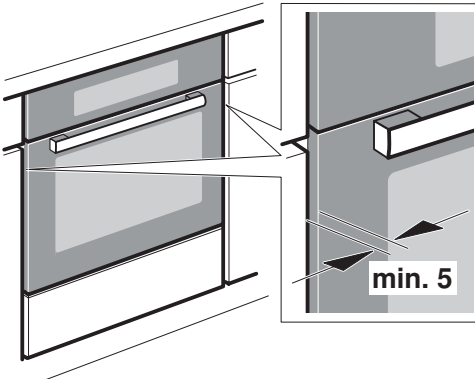
3



4



5



Dôležité pokyny – obrázok 1

- Iba odborné zabudovanie podľa tohto montážneho návodu zaručuje bezpečné používanie. Za škody spôsobené chybným zabudovaním zodpovedá montážna firma.
- Po vybalení spotrebič prekontrolujte. V prípade poškodenia behom prepravy spotrebič nezapájajte.
- Zabudovaný nábytok musí byť odolný voči teplote až do 90 °C, príhľad predné hrany nábytku až do 70 °C.
- Výrezy v nábytku urobte pred zasadením spotrebiča. Odstráňte piliny, funkcia elektrických súčiastok by mohla byť negatívne ovplyvnená.
- Aby ste zabránili porezaniu sa, používajte ochranné rukavice. Časti, ktoré sú prístupné pri montáži, môžu mať ostré hrany.
- U spotrebičov s výklopným čelným panelom so spínačmi dbajte na to, aby čelný panel so spínačmi pri vysunutí nenarazil do susedného nábytku.
- Zásuvka pre pripojenie spotrebiča musí byť umiestnená v oblasti vyšrafovej plochy A alebo mimo priestor zabudovania spotrebiča.
- Neupevnený nábytok pripevnite bežne predávaným uholníkom **B** ku stene.
- Rozmery na obrázkoch sú v mm.

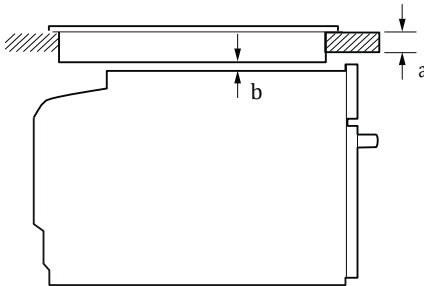
⚠ Nositelia elektronických implantátov!

Spotrebič môže obsahovať permanentné magnety, ktoré môžu ovplyvňovať elektronické implantáty, napr. kardiostimulátory alebo inzulínové dávkovače. Preto pri montáži dodržujte minimálnu vzdialenosť 10 cm od elektronických implantátov.

Spotrebič pod pracovnou doskou – obrázok 2

Pre odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzinie výrez na odvetranie. Pracovnú dosku pripevnite k zabudovanému nábytku.

Ak je spotrebič zabudovaný pod varnú dosku, musia byť dodržané nasledujúce minimálne rozmery (prípadne vrátane nosnej konštrukcie):



Druh varnej dosky	a	a	b
	nasadená	v rovine	
Indukčná varná doska	42 mm	44 mm	5 mm
Celoplošná indukčná varná doska	48 mm	53 mm	5 mm
Plynová varná doska	37 mm	47 mm	5 mm
Elektrická varná doska	28 mm	30 mm	2 mm

Na základe potrebnej minimálnej vzdialenosti **b** vyplýva minimálna hrúbka pracovnej dosky **a**.

Dodržujte montážny návod pre varnú dosku.

Spotrebič vo vysokej skrinke – obrázok 3

Pre odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzinách výrez na vetranie.

Ak má vysoká skrinka okrem zadných stien príslušných prvkov ďalšiu zadnú stenu, musí sa táto zadná stena odstrániť.

Spotrebič umiestnite maximálne do takej výšky, aby ste mohli bez problémov vyberať príslušenstvo.

Zabudovanie do rohu – obrázok 4

Aby bolo možné otvárať dverka spotrebiča, je nutné pri zabudovaní do rohu dodržať rozmery **C**. Rozmer **D** závisí od hrúbky prednej hrany nábytku pod držadlom.

Pripojenie spotrebiča

Spotrebič, ktorý zodpovedá stupňu ochrany 1, môže byť pripojený iba káblom s ochranným vodičom.

Pri všetkých montážnych prácach musí byť spotrebič odpojený od siete.

Spotrebič môže byť pripojený iba pomocou prívodného kábla, ktorý je súčasťou dodávky. Zapojte prívodný kábel na zadnej strane spotrebiča (zavaknúť!).

Prívodný kábel dlhý 3,0 m obdržíte u zákazničkeho servisu.

V prípade výmeny sa môže použiť iba originálny kábel, ktorý obdržíte u zákazničkeho servisu.

Ochrana proti dotyku musí byť zabezpečená zabudovaním.

Prívodný kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom


Spotrebič môže byť zapojený iba do predpisovo inštalovanej sieťovej zásuvky s ochranným kolíkom.

Ak zásuvka nie je po zabudovaní spotrebiča prístupná, musí sa na strane inštalácie použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

Prívodný kábel bez zástrčky s ochranným kontaktom

Elektrické pripojenie môže vykonávať iba koncesovaný odborník. Pre neho platia ustanovenia regionálneho dodávateľa elektriny.

Pri inštalácii sa musí použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v pripojovacej zásuvke.

V prípade nesprávneho pripojenia môže prísť k poškodeniu spotrebiča. Pripojenie robte iba podľa schémy pripojenia. Napätie vid' typový štítok. Pri zapojovaní vodičov sieťovej prípojky dodržujte farebné rozlíšenie: zeleno-žltá = ochranný vodič,  modrá = nulový vodič, hnedá = fáza (krajný vodič).

Iba Veľká Británia a Austrália

Pripojte minimálne pomocou 16A zástrčky alebo použite istenie 16 A.

Iba Švédsko, Finsko a Nórsko

Spotrebič môžete pripojiť tiež pomocou priloženej zástrčky s ochranným kontaktom. Zástrčka musí byť prístupná aj po dokončení zabudovania. Ak tomu tak nie je, je nutné na strane inštalácie tiež použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

Upevnenie spotrebiča – obrázok 5

1. Spotrebič celkom zasuňte a vycentrujte.

2. Spotrebič priskrutkujte.

Medzera medzi pracovnou doskou a spotrebičom sa nesmie zakrývať žiadnymi prídavnými lištami.

Na bočných stenách zabudovanej skrinky nesmú byť pripevnené tepelne izolačné lišty.

Demontáž

1. Spotrebič odpojte od siete.

2. Povoľte upevňovacie skrutky.

3. Spotrebič mierne nadvihnite a celkom vyiahnite.

INFORMAČNÝ LIST

BSH domácí spotřebiče, s.r.o., Radlická 350, 158 00 Praha 5
Obchodná značka BSH



Značka	SIEMENS
Predajné označenie	CS658GRW1
Trieda účinnosti dutého priestoru	A (najvyššia) - G (najnižšia)
Spotreba energie (kWh) - konvenčný ohrev	(pri normalizovanej záťaži) 0,73
Spotreba energie (kWh) - horúci vzduch	(pri normalizovanej záťaži) 0,61
Užitočný objem dutého priestoru (l)	47
Veľkosť zariadenia (l):	
	malé: $12 \text{ l} \leq V < 35 \text{ l}$
	stredné: $35 \text{ l} \leq V < 65 \text{ l}$ ←
	veľké: $65 \text{ l} \leq V$
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri konvenčnom ohreve (min.)	42
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri horúcom vzduchu (min.)	40,5
Hlučnosť (dB (A) re 1 pW)	50
Spotreba energie, ak nie je spustená žiadna funkcia a rúra je v režime s najnižšou spotrebou energie	—
Plocha najväčšieho na pečenie (cm ²)	1290

Upozornenie: vývojové zmeny vyhradené.

Prípadné technické zmeny, tlačové chyby a odlišnosti vo vyobrazení sú vyhradené bez upozornenia.

Aktuálny návod nájdete na webových stránkach www.siemens-home.com/sk.

Dovozca: **BSH domáci spotrebiče s.r.o.**
Radlická 350
158 00 Praha 5

Výrobok:	Produktové číslo: E-Nr.
	Poradové číslo: FD
Dátum predaja, pečiatka, podpis	Dátum montáže, pečiatka, podpis

Predajca je povinný úplne a čitateľne vyplniť všetky požadované údaje v záručnom liste v deň predaja spotrebiča. Neoddeliteľnou súčasťou tohto záručného listu je daňový doklad o predaji výrobku.

Záručný list je dokladom práv spotrebiteľa v zmysle Občianskeho zákonníka. Je súčasťou výrobku s výrobným číslom uvedeným na prednej strane tohto záručného listu, zvlášť v prípadoch dlhších než zákonom daná záručná lehota je záručný list jedným z dokázateľných prostriedkov práv užívateľa. Je v záujme spotrebiteľa, aby si skontroloval správnosť a úplnosť všetkých uvedených údajov, ako i to, či dostal od predajcu záručný list so správnym označením pre uvedený druh výrobku.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.

Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.

Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Zápisy o uskutočnených opravách:

Dátum objed. opravy	Dátum dokončenia	Číslo oprav. listu	Stručný opis poruchy

Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníkovi platný doklad o predaji, kde bude uvedený dátum predaja a označenie spotrebiča, a súčasťou dokladu o kúpe tovaru je správne a úplne vyplnený záručný list v deň predaja výrobku. V prípade predpredajnej reklamácie je potrebné predložiť riadne vyplnený reklamačný protokol.

Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná lehota **24 mesiacov** odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- spotrebiteľ je oprávnený chybu vytknúť do šiestich mesiacov od jej zistenia, najneskôr však do uplynutia záručnej lehoty
- pri reklamácií je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný na iný než výrobcom stanovený účel alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná lehota 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, keďže spotrebiče sú určené výhradne na použitie v domácnosti
- za chybu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná lehota neplynie počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok alebo na výrobku chýba,
- údaje na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča,
- výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN alebo s návodom na obsluhu,
- výrobok bol neodborne namontovaný alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č. 718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i pre spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky,
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
- porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
- ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **spĺňajú požiadavky** o hygienickej neškodnosti podľa **európskej normy EC 1935/2004**. Toto vyhlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava.



Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov. Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.

Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uistujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 264/1999 Z. z. a príslušných nariadení vlády. Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotrebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domáci spotrebiče s. r. o.

Kontakt na servis domácich spotrebičov SIEMENS

Dodávateľ:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.- organizačná zložka Bratislava

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

Príjem opráv:

Tel.: +421 244 450 808
Email: **opravy@bshg.com**

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:

Tel.: +421 244 452 041
Email: **dily@bshg.com**

Zákaznícke poradenstvo:

Tel.: +421 244 452 041
Email: **siemens.spotrebice@bshg.com**

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkach **www.siemens-home.com/sk**.

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

