

SIEMENS



Parní trouba

HS858GXS1

www.siemens-home.com/cz

cs Návod k použití



4 242003 683781

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	8
	Menu Druhy provozu	9
	Druhy ohřevu	9
	Pára	10
	Další informace	10
	Funkce pečicího prostoru	10
	Nádržka na vodu	11
	Příslušenství	11
	Dodávané příslušenství	11
	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	14
	Čištění příslušenství	15
	Obsluha spotřebiče	15
	Zapnutí a vypnutí spotřebiče	15
	Spouštění a přerušení provozu	15
	Nastavení druhu provozu	15
	Nastavení druhu ohřevu a teploty	16
	Rychloohřev	16
	Pára	17
	Vaření v páře FullSteam	17
	Vaření s přidáváním páry	17
	Regenerace	18
	Kynutí těsta	18
	Rozmrazování	18
	Naplnění nádržky na vodu	19
	Po každém provozu s párou	19
	Časové funkce	20
	Budík	20
	Doba trvání	21
	Čas konce	21
	Dětská pojistka	22
	Aktivace a deaktivace	22
	Základní nastavení	22
	Změna nastavení	22
	Seznam nastavení	22
	Změna času	23
	Program sabat	23
	Spouštění programu sabat	23
	Teploměr pečené	24
	Druhy ohřevu	24
	Zapíchnutí pečicí sondy do pečeného pokrmu	24
	Nastavení teploty středu	24
	Teploty středu různých potravin	25
	Čistící funkce	26
	Čistící funkce	26
	Odvápňení	26
	Čistící prostředky	28
	Vhodné čisticí prostředky	28
	Plochy v pečicím prostoru	29
	Udržování spotřebiče v čistotě	29
	Rámy	29
	Vysazení a zavěšení rámu	29
	Dvířka spotřebiče	30
	Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče	30
	Demontáž krytu dvířek	30
	Demontáž a montáž skleněných tabulí	31
	Porucha, co je nutno udělat?	32
	Tabulka závad	32
	Překročena maximální doba provozu	33
	Osvětlení varného prostoru	33
	Zákaznický servis	33
	Číslo výrobku a výrobní číslo	33
	Pokrmý	34
	Upozornění k nastavením	34
	Snímač pečení	34
	Volba a nastavení pokrmů	34

**Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském**

studiu	35
Nepoužívejte silikonové formy	35
Koláče a drobné pečivo	35
Chléb a housky	39
Pizza, quiche a pikantní koláče	41
Nákyp a suflé	42
Drůbež	44
Maso	46
Ryby	49
Zelenina, přílohy a vejce	51
Dezerty	53
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

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

www.siemens-home.com/cz

**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 11

⚠ 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!

- Přístroj 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 vyndávejte z varného prostoru vždy **kuchyňskou rukavicí**.
- 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. Pára nemusí být v závislosti na teplotě vidět. Při otevírání nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Opatrně **otevírejte** 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 inzulínové 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 vyšplíchnout horká tekutina. Horké příslušenství vyjímejte opatrně vždy kuchyňskou rukavicí.

⚠ 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. Používejte pouze teploměry pečeně určené pro tento přístroj.

Čisticí funkce**⚠ Varování****Nebezpečí popálení!**

⚠ Spotřebič je během čisticí funkce zvenku velmi horký. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat 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, nastavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doba pečení pak již nesouhlasí a poškozuje se smalt.
- Alobal: Alobal nesmí ve varném prostoru přijít do kontaktu se skleněnou tabulí. Na skleněné 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 pokrmý 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 zavěně. 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 nevěšete. Na dvířka spotřebiče nastavte 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 nepřenášejte 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.
- Odkapávací tekutina: Při vaření v páře ve varné nádobě s otvory zasuňte pod ni vždy plech na pečení, univerzální vysoký plech nebo varnou nádobu bez otvorů. Odkapávací 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 předehřívejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.
- Používejte tmavé, černě 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. Pečicí 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.

i	Informace	Zobrazení pokynů
	Dětská pojistka	Aktivace a deaktivace dětské pojistky
🕒	Časové funkce	Otevření menu Časové funkce
»»»	Rychloohřev	Zapnutí a vypnutí rychloohřevu
🗑️	Otevření ovládacího panelu	Naplnění nebo vyprázdnění nádržky na vodu → "Naplnění nádržky na vodu" na straně 19
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.

Ovládací prvky

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

Tlačítka

Na tomto místě je krátce vysvětlen význam různých tlačítek.

Tlačítka	Význam
on (zapnuto)/off (vypnuto)	Zapnutí a vypnutí spotřebiče
menu	Otevřít menu Druhy provozu

Časová osa

Podle časové osy můžete sledovat, jak dalece je např. pečicí trouba již rozehrátá nebo jak probíhá doba trvání. Příмка 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  zjistit aktuální teplotu při zahřívání.

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 rozhájí 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 přede- hřátí. Ventilátor energeticky optimalizovaným způsobem rozhájí 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.

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.
Pokrmů → "Pokrmů" na straně 34	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 22	Základní nastavení vašeho spotřebiče můžete přizpůsobit svým zvyklostem.

	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 spodem. 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 3. Teplota se řídí podle pokynů výrobce. Použijte nejvyšší teplotu, která je uvedena na obale. Nastavte uvedenou dobu přípravy nebo kratší. Není vhodné předehřátí.
	Předehřívání 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 blanšování.
	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 štěrbinu. Jinak by se pečicí trouba přehřála.

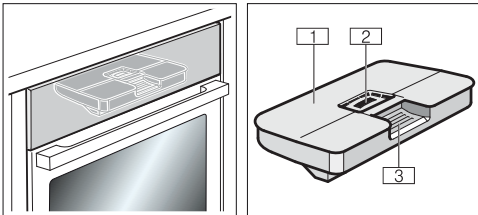
Aby po skončení provozu pečicí prostor rychleji vychladl, běžte ještě určitou dobu chladicí ventilátor.

Upozornění: Dobu doběhu chladicího ventilátoru můžete změnit v základních nastaveních.

→ "Základní nastavení" na straně 22

Nádržka na vodu

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



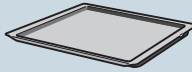
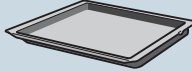
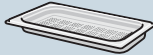



- 1 Víčko nádržky
- 2 Otvor pro plnění
- 3 Držadlo pro vyjmutí a zasunutí nádržky na vodu

Příslušenství

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

Dodávané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven následujícím příslušenstvím:

	Rošt Pro nádoby, koláčové a zapékačí formy. Pro pečené a grilované pokrmy.
	Plech na pečení Pro koláče na plechu a drobné pečivo.
	Univerzální vysoký plech Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečené. 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.
	Parní nádoba s otvory, velikost S Pro vaření zeleniny v páře, pro odšťavňování ovoce a pro rozmrazování.
	Parní nádoba bez otvorů, velikost S Pro vaření rýže, luštěnin a obilných pokrmů.
	Parní nádoba s otvory, velikost XL Pro vaření velkého množství v páře.
	Plech na pizzu Pro pizzu a velké kulaté koláče.
	Pečicí sonda Umožňuje přesné pečení. Použití je popsáno v příslušné kapitole. → "Teploměr pečené" na straně 24

Používejte pouze originální příslušenství. Je speciálně přizpůsobeno vašemu spotřebiči.

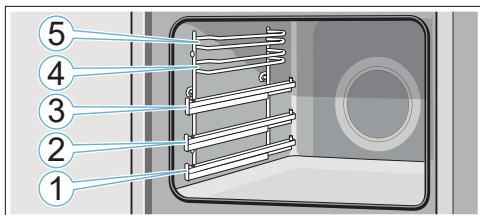
Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně.

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

Pečící prostor má 5 výšek zasunutí. Výšky zasunutí se počítají zdola nahoru.

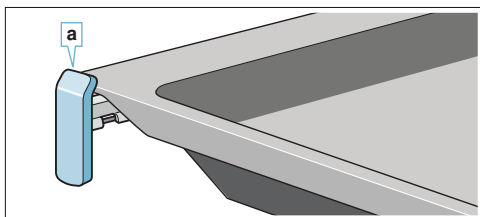


Do výšek zasunutí 4 a 5 zasouvejte příslušenství vždy mezi oběma vodicími tyčemi příslušné výšky zasunutí.

Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, aniž by se překlopilo. Díky výsuvným lištám ve výšce 1, 2 nebo 3 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 pečícího prostoru.

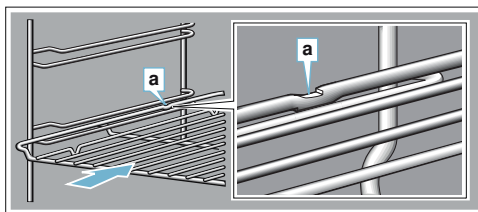
Upozornění

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

Funkce zaskočení

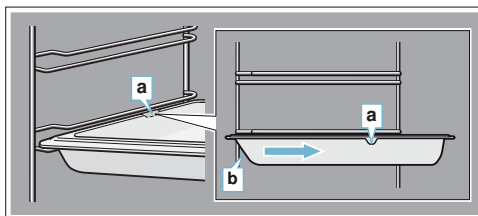
Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, pak zaskočí. Tato funkce zabraňuje zvrhnutí příslušenství při vytáhnutí. Aby tato ochrana proti zvrhnutí fungovala, musí být příslušenství zasunuté do trouby správně.

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.

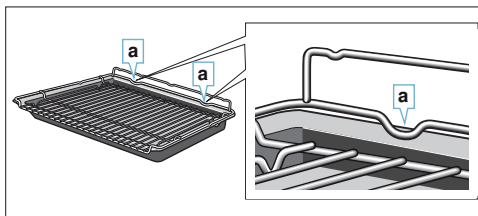
Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



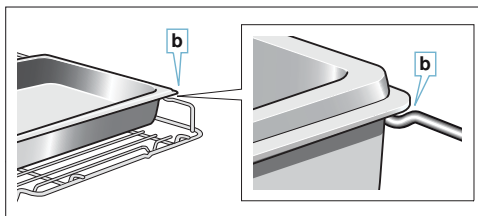
Kombinování příslušenství

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 výstupy **a** na zadním okraji. Při zasouvání univerzálního vysokého plechu musí být rošt nad horní vodicí 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 prospektech.

Nabídka 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 33

Zvláštní příslušenství	Objednací číslo
Rošť Pro nádoby, koláčové a zapékací formy a pro pečeně a grilované pokrmy.	HZ664070
Univerzální vysoký plech Pro šfavnaté 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 rošť 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 šfavnaté 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 Díky poklici se z profesionálního vysokého plechu stává profesionální pekáč.	HZ633001
Plech na pizzu Pro pizzu a velké kulaté koláče.	HZ617000
Grilovací plech Pro grilování místo roštu nebo k zachycení odkapávajícího tuku. Používejte pouze na univerzálním vysokém plechu.	HZ625071
Pečicí kámen pro pečení chleba Pro domácí chléb, housky a pizzu, které mají mít křupavý spodek. Pečicí kámen musí být předehřátý na doporučenou teplotu.	HZ327000

Skleněný pekáč (5,1 l) Na dušené pokrmy a nákypy. Obzvláště vhodný pro druh provozu „pokrmý“.	HZ915001
Skleněná mísa Pro velké pečeně, šfavnaté koláče a nákypy.	HZ86S000
Parní nádoba, s otvory, velikost XL Pro vaření velkého množství v páře.	HZ36D663G
Parní nádoba, s otvory, velikost S Pro vaření zeleniny v páře, pro odšťavňování ovoce a pro rozmrazování.	HZ36D613G
Parní nádoba, bez otvorů, velikost S Pro vaření rýže, luštěnin a obilných pokrmů.	HZ36D613
Porcelánová nádoba, bez otvorů, velikost S Pro vaření masa, ryb a zeleniny v páře a servírování.	HZ36D513P
Porcelánová nádoba, bez otvorů, velikost L Pro vaření masa, ryb a zeleniny v páře a servírování.	HZ36D533P
Výsuvný systém jednoduchý Díky výsuvným lištám ve výšce 2 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.	HZ638D10
Výsuvný systém trojitý Díky výsuvným lištám ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.	HZ638D30

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 odvápnění, 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 „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 22

Nastavení jazyka

Přednastavený jazyk je „němčina“.

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

Nastavení času

Čas začíná 12:00 h.

1. Otočným voličem nastavte aktuální čas.
2. Klepněte na šipku \checkmark .

Nastavení data

Přednastavené datum je 1.1.2014.

1. Pro přechod na další nastavení vždy klepněte na šipku \checkmark .
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 \checkmark .
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 přítom 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.

Rozehřátí

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 19

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 uložena 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 druh 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 přerušování provozu

Pro spuštění nebo přerušování probíhajícího provozu stiskněte tlačítko start/stop. Po přerušování provozu může dál běžet chladič 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.

- Otočným voličem změníte výběr. V závislosti na výběru změníte další nastavení.
- Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič. Na displeji se zobrazí časový průběh. Zobrazena jsou nastavení a časová osa.

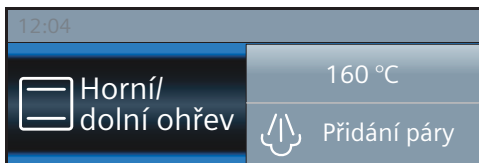
Nastavení druhu ohřevu a teploty

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

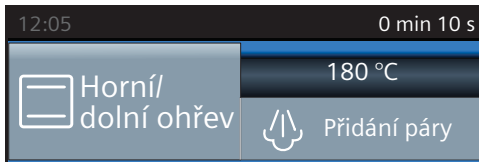
Pro jiné nastavení následujícím způsobem změňte nastavení:

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

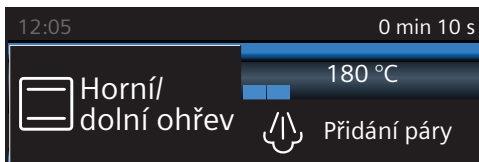
- Otočným voličem změňte druh ohřevu.



- Klepněte na navrženou teplotu.
- Otočným voličem změňte teplotu.



- Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič.



Na displeji se zobrazí nastavený druh ohřevu a teplota.

Rychloohřev

Tlačítkem »»» můžete pečicí troubu rozehrát obzvláště rychle.

Rychloohřev není možný u všech druhů ohřevu.

Vhodné druhy ohřevu:

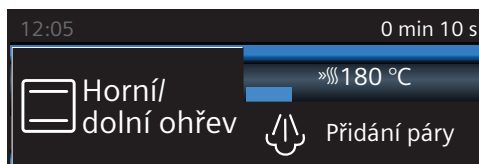
	4D horký vzduch
	Horní/dolní ohřev
	Intenzivní ohřev

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.

- Nastavte druh ohřevu a teplotu.
- 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 změňte 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 pokrmy 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.

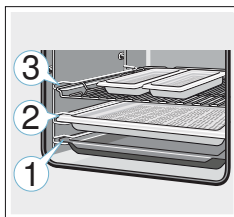
Příprava menu

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 rozehrát.

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 vyprázdí, 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 ohřívat již uvažené pokrmy nebo rozpékat pečivo z předcházejícího dne. Pára se zapíná automaticky.

Upozornění: Pokud se během regenerace vyprázdní nádržka na vodu, provoz se přerušuje. 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 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.

Kynutí těsta

Pomocí druhu ohřevu „kynutí těsta “ kynou 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 35


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

Spuštění

1. Naplňte nádržku na vodu.

Upozornění: Kynutí těsta zapínejte pouze při úplně vychlazeném 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 .


Přerušení

Pro přerušení provozu klepněte na tlačítko start/stop.

Vypnutí


Pro vypnutí spotřebiče klepněte na tlačítko on/off.

Rozmrazování

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

Upozornění: Pokud se během rozmrazování vyprázdní nádržka na vodu, provoz se přerušuje. 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.

Přerušení

Pro přerušení 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 22

⚠ Varování

Nebezpečí poranění a požáru!

Do nádržky na vodu plňte výhradně vodu nebo námi doporučený odvápňovací 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. Může unikat horká pára a plameny.

⚠ Varování

Nebezpečí popálení!


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

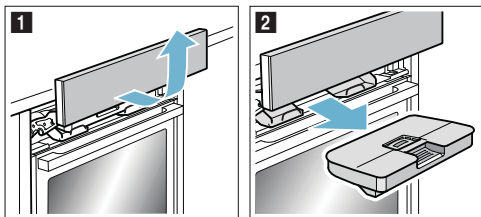
Pozor!

Nebezpečí poškození spotřebiče při použití nevhodných kapalin.

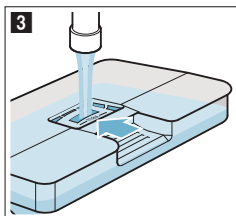
Nepoužívejte destilovanou vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahem chloridů (> 40 mg/l) a jiné kapaliny.

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

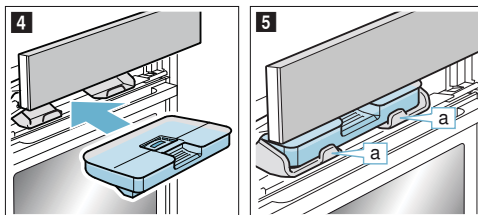
1. Klepněte na políčko . Ovládací panel se automaticky posune dopředu.
2. Vytáhněte ovládací panel oběma rukama dopředu a poté ho posuňte nahoru, až zaskočí (obrázek 1).
3. Nazdvihněte nádržku na vodu a vyjměte ji z otvoru pro nádržku (obrázek 2).



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



5. Naplněnou nádržku na vodu nasadte 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. Naplňte nádržku na vodu.

1. Otevřete ovládací panel.
2. Vyměňte nádržku na vodu a doplňte do ní vodu.
3. Naplněnou nádržku na vodu nasadte 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 otevírání 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 utřete dosucha měkkým hadrem.

Vyprázdnění nádržky na vodu**Pozor!**

Nesuňte 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 nasadte 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.

 **Casové 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

- Dobu 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  spusťte budík.


Doba trvání

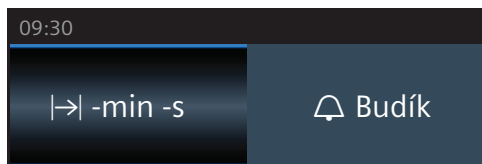
Pokud pro pokrm nastavíte dobu trvání (dobu pečení), ohřev se po uplynutí této doby automaticky ukončí. Pečicí trouba přestane hřát.

Můžete nastavit maximálně 23 hodin a 59 minut.

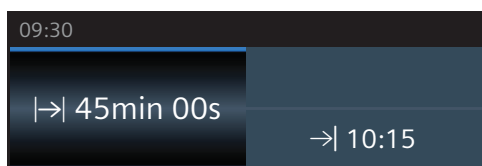
Předpoklad: Je nastavený druh ohřevu a teplota.


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 spusťte spotřebič. Doba trvání  se viditelně odměřuje na stavovém řádku.

Po uplynutí nastavené doby trvání

zazní akustický signál. Pečicí 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.

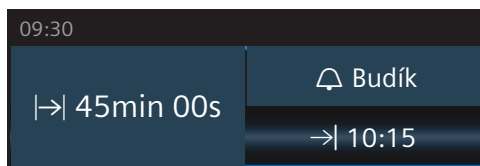
Čas konce

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

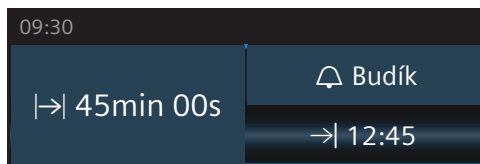
Předpoklad: Nastavený provoz se ještě nespustil. Je nastavená doba trvání. Je otevřené menu časové funkce .

Příklad na obrázku: V 9:30 h vložte 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.

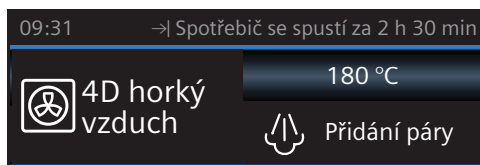
1. Klepněte na políčko „konec “. Zobrazí se čas konce.




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 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 spotřebič omylem zapnout nebo změnit nastavení, je vybavený dětskou pojistkou.

Ovládací panel je zablokovaný a nelze nic nastavit. Jedině lze spotřebič 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 ráků 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. Klepnutím na šipku \checkmark 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.

Spouštění programu sabat

Předpoklad: v základních nastaveních jste aktivovali „program sabat“. → *„Základní nastavení“ na straně 22*
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 \odot 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 uplynutí nastavené doby trvání

zazní akustický signál. Pečící 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

Aby nedošlo k poškození pečicí sondy, nenastavujte vyšší teplotu než 200 °C.

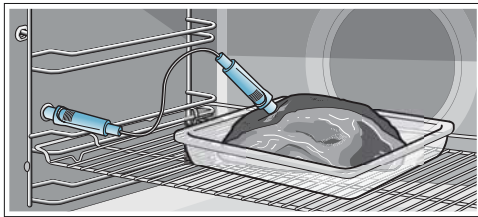
Nastavená teplota v troubě musí být minimálně o 10 °C vyšší než nastavená teplota středu.

Zapichnutí pečicí sondy do pečeného pokrmu

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

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

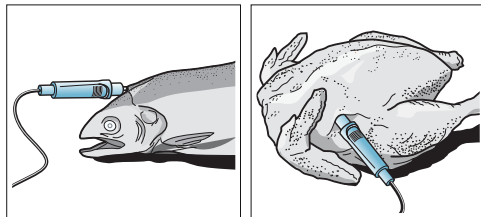
Maso: U velkých kusů úplně zapichnete pečicí sonda zeshora šikmo do masa.
U nižších kusů ji zapichnete ze strany do nejsilnějšího místa.



Upozornění: Příslušenství zasuněte vždy pod zdířku pro pečicí sonda.

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

Drůbež: Celou drůbež položte prsní stranou nahoru na rošt. Pečicí sonda úplně zapichnete 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 žárem, 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 sonda 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 sonda 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.

Pokrm

1. Zapněte spotřebič.
2. Pečicí sonda zapojte do zdířky vlevo v pečicím prostoru.
3. Stiskněte tlačítko menu.
4. Klepněte na políčko „pokrm“.
5. Otočným voličem a pomocí políčka „další“ zvolte požadovaný pokrm.

6. V případě potřeby klepněte na políčko „přízpusobení“ a otočným voličem přizpusobte nastavení.
7. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič. Indikační čára ukazuje nárůst teploty středu.

Nastavená teplota středu pečeného pokrmu byla dosažena

Zazní akustický signál. Pečící trouba neheje. Můžete odpojit pečící sondu ze zdířky. Symbol  zhasne.

Změna teploty středu

Teplotu středu můžete kdykoli změnit.

Přerušení

Odpojte pečící sondu ze zdířky.

Varování

Nebezpečí popálení!

Vnitřní prostor a termosonda jsou velmi horké. K zasunutí a vysunutí termosondy použijte 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 35*

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 kotlet, 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 pečené nebo plec, libové	75–80
Telecí pečené, 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 druhy provozu „čisticí funkce“ a „odvápňení“. Pomocí čisticí funkce se čistí samočisticí plochy ve varném prostoru. Pomocí druhu provozu „odvápňení“ 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 zobrazeno 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 odvápňení a čisticí funkce překrývat. Postupujte podle výzvy k odvápňení spotřebiče. Teprve po odvápňení 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 otřete vodou a houbovou utěrkou. Nedrhňte 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. Pečicí trouba přestane hrát. Na stavovém řádku se zobrazí „konec“. Akustický signál můžete vypnout tlačítkem . Na stavovém řádku se zobrazí „spotřebič chladne“.

Přerušení čištění

Stiskněte 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 pečicí troubu přes den používat bez omezení.

→ "Časové funkce" na straně 20

Po skončení čisticí funkce

Po vychladnutí pečicího 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 neomezuji čisticí funkci samočisticích ploch.

Odvápňení

Aby váš spotřebič zůstal funkční, musíte ho pravidelně odvápňovat.

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

- Odvápňení (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 odvápňení přerušeno (např. při úniku proudy nebo vypnutí spotřebiče), budete po opětovném zapnutí spotřebiče vyzváni, abyste ho dvakrát propláchl. Ostatní druhy provozu spotřebiče zůstanou až do konce druhého proplachování zablokované.

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

Spuštění

Pozor!

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

Obj. č. odvápňovacího prostředku 311 680

Pozor!

Odvápňovací roztok: Odvápňovací 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 druhů provozu.
7. Zvolte druh provozu odvápnění.
Když klepnete na políčko „další“, zobrazí se informace o čištění.
Zobrazí se doba trvání odvápnění. Nelze ji změnit.
8. Spusťte čištění tlačítkem start/stop.
Probíhá odvápnění spotřebiče. Na stavovém řádku se viditelně odměřuje doba trvání. Po skončení odvápnění 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.
Odvápnění 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 ošetřovací 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 pokadě vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu k přístroji.

Oblast	Čištění
Vnější plochy spotřebiče	
Čelo z ušlechtilé oceli	Horký mycí roztok: Vyčistěte 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 ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel vhodné na teplé povrchy. Ošetřovací prostředek naneste ve slabé vrstvě měkkým hadrem.
Plast	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.
Ovládací panel	Horký mycí roztok: Vyčistěte 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 drátěnky 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 pečicího 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 pečicí 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 ošetřovací 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.
Příslušenství	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.
Pečicí 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 pečicí 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. Antikoroziní ochrana tím není ovlivněna.

Plochy v pečicím prostoru

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

Dno pečicího 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 pečicí trouby.

Pečicí troubu nechte po čištění otevřenou vyschnout.

Čištění samočisticích ploch

Samočisticí plochy jsou opatřeny 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 pečicí trouby. Povrch by se poškodil. Jestliže se čisticí prostředek na pečicí trouby na tyto plochy přece jenom dostane, okamžitě ho otřete vodou a houbovou utěrkou. Nedrhněte a nepoužívejte abrazivní čisticí pomůcky.

Udržování spotřebiče v čistotě

Aby se nevytvářely úporné ulpívající nečistoty, udržujte spotřebič vždy čistý a nečistoty ihned odstraňujte.

Tipy

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

Rámy

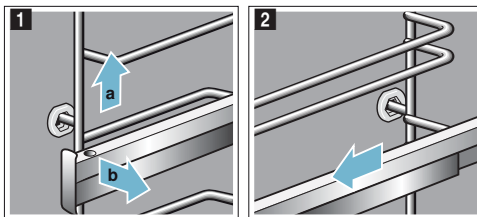
V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho pěkný a funkční. Zde je popsáno, jak můžete vyjmout a vyčistit rámy.

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**).

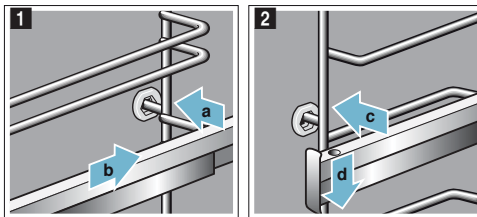


Rámy vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

Zavěšení rámu

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

1. Rám zasuněte 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**).



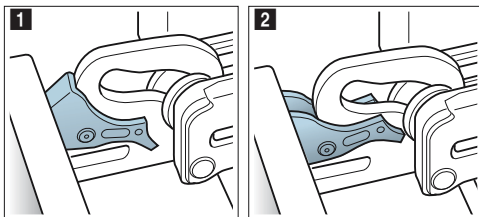
Dvířka spotřebiče

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.



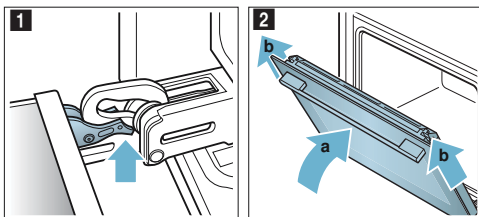
Varování

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

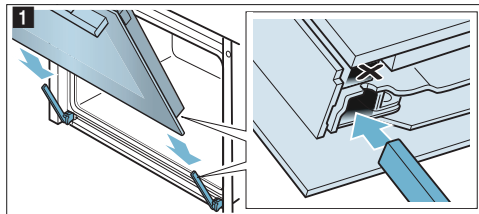
1. Zcela otevřete dvířka spotřebiče.
2. Odklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek **1**).
3. Úplně zavřete dvířka spotřebiče **a**. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo **b** a vytáhněte nahoru (obrázek **2**).



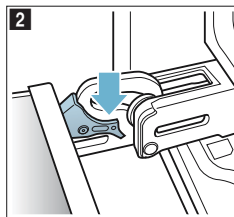
Zavěšení dvířek spotřebiče

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 větší 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**).

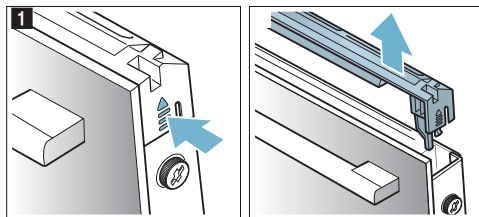


3. Zavřete dvířka.

Demontáž krytu dvířek

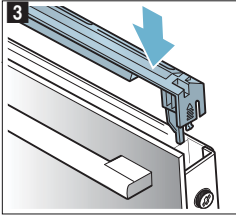
Vložka z ušlechtilé oceli v krytu dvířek může změnit barvu. Pro důkladné vyčištění můžete kryt demontovat.

1. Pootevřete dvířka spotřebiče.
2. Zatlačte 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).



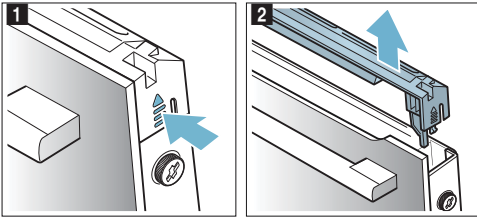
5. Zavřete dvířka spotřebiče.

Demontáž a montáž skleněných tabulí

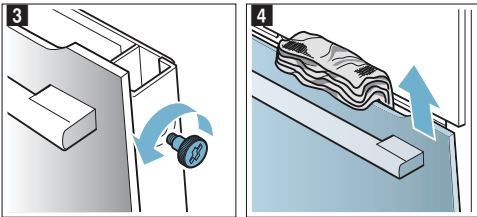
Kvůli lepšímu čištění můžete skleněné tabule ve dvířkách pečicí trouby demontovat.

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.

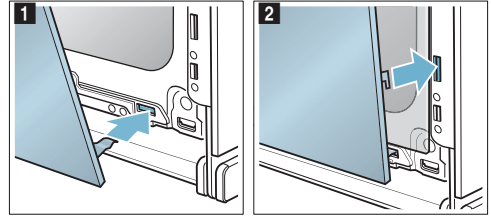
⚠ Varování

Nebezpečí úrazu!

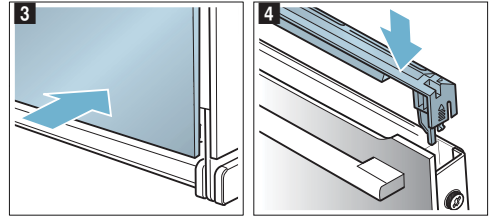
- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás sevřít. Nesahejte do prostoru závěsů.

Montáž na spotřebič

1. Přední tabuli nasadte 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!

Pečicí 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.

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.	V pojistkové skříňce zkontrolujte, je-li pojistka pro spotřebič v pořádku.
	Výpadek elektrického proudu.	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 skříňce a po cca 10 sekundách ji znovu zapněte. Zapněte spotřebič a v nastavení zvolte „předváděcí režim vypnutý“.
Osvětlení varného prostoru nefunguje.	Vadná LED žárovka.	Zavolejte servis.
Provoz s párou nebo odvápnění se nespustí nebo nepokračuje.	Prázdna nádržka na vodu.	Naplňte nádržku na vodu.
	Otevřený ovládací panel.	Zavřete ovládací panel.
	Při odvápnění jsou zablokované provozy s párou.	Proveďte odvápnění.
	Vadný senzor.	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.	Zavřete ovládací panel.
	Vadný senzor.	Zavolejte servis.
Ovládací panel se neotevře pro vyjmutí nádržky.	Zástrčka není zapojená v zásuvce.	Zapojte spotřebič do elektrické sítě.
	Výpadek elektrického proudu.	Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.
	Vadná pojistka.	V pojistkové skříňce zkontrolujte, je-li pojistka pro spotřebič v pořádku.
	Vadný senzor políčka  .	Zavolejte servis. V případě potřeby vyprázdněte nádržku na vodu: Otevřete dvířka spotřebiče, sáhněte prsty vpravo a vlevo pod ovládací panel a vytáhněte ho.
Při vaření uniká z větracích štěrbín pára.	Normální proces.	Nelze.

→ "Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 35

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.

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.

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 hrát, dokud neuplyne nastavená doba trvání.

Osvětlení varného prostoru

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

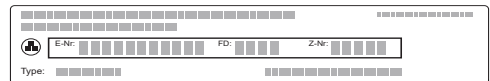
Pokud LED žárovka nebo skleněný kryt světla jsou přece jenom poškozené, zavolejte zákaznický servis. Kryt světla se nesmí odstraňovat.

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 technikými, kteří mají k dispozici originální náhradní díly pro váš spotřebič.

Pokrmy

Pomocí druhu provozu „pokrmy“ můžete připravovat nejrůznější 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 hmotnostní 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 35*

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.

Pečicí sonda

U některých pokrmů můžete rovněž použít pečicí sondu. Když pečicí 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 byla smazána. Spotřebič vám potom nabídne nastavení, které musíte sami kontrolovat.

Volba a nastavení pokrmů


1. Stiskněte tlačítko menu.
Otevře se menu Druhů 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. Otočeným voličem zvolte pokrm.

Budete 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“. Pečicí trouba nehřeje. 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 20*

Pokud jste nastavili čas konce, přejde displej do čekacího režimu. Na stavovém řádku je zobrazen 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 nejvhodnější 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 četnými druhy ohřevu pro pečení koláčů a drobného pečiva. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro velké množství pokrmů.

Říďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

Pro pečení na jedné úrovni použijte následující výšky zasunutí:

- vysoké pečivo: výška 2
- nízké pečivo: výška 3

Pečení na více úrovních

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

Pečení na dvou úrovních:

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

Pečení na třech úrovních:

- plech na pečení: výška 5
univerzální vysoký plech: výška 3
plech na pečení: výška 1

Pečení na čtyřech úrovních:

- 4 rošty s papírem na pečení
první rošt: výška 5
druhý rošt: výška 3
třetí rošt: výška 2
čtvrtý 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 nezehněde rovnoměrně. Pokud chcete péct v těchto formách a použít Horní/dolní ohřev, zasuňte formu do výšky 1.

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 ustříhnete 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 příště 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 přehřátí se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

U některých pokrmů je přehřátí 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 horký vzduch
-  horní/dolní ohřev
-  stupeň pro pizzu














Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla.

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za-sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min
Koláče ve formě						
Třený koláč, jednoduchý	věncová/truhlíková forma	2		150-170	-	50-70
Třený koláč, jednoduchý	věncová/truhlíková forma	2		150-160	1	50-70
Třený koláč, jednoduchý, 2 úrovně	věncová/truhlíková forma	3+1		140-160	-	50-70
Třený koláč, jemný	věncová/truhlíková forma	2		150-170	-	60-80
Ovocný koláč z třešňového těsta, jemný	bábovková forma	2		160-180	-	40-60
Dortový korpus z třešňového těsta	dortová forma	3		160-180	-	20-30
Dortový korpus z třešňového těsta	dortová forma	2		150-160	1	20-30
Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta	rozevírací forma Ø 26 cm	2		160-180	-	70-90
Švýcarský koláč	plech na pizzu	3		210-230	-	30-40
Francouzský koláč (tarte)	koláčová forma, bílý plech	1		220-240	-	30-45
Kynutá bábovka	bábovková forma	2		150-170	-	50-70
Kynutá bábovka	bábovková forma	2		150-160	1	60-70
Kynuté koláče	rozevírací forma Ø 28 cm	2		160-170	-	20-30
Kynuté koláče	rozevírací forma Ø 28 cm	2		150-160	2	25-35
Piškotový korpus, 2 vejce	dortová forma	3		150-170*	-	20-30
Piškotový korpus, 2 vejce	dortová forma	2		150-160	1	20-35
Piškotový dort, 3 vejce	rozevírací forma Ø 26 cm	2		160-170*	-	25-35
Piškotový dort, 3 vejce	rozevírací forma Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Piškotový dort, 6 vajec	rozevírací forma Ø 28 cm	2		150-170*	-	30-50
Piškotový dort, 6 vajec	rozevírací forma Ø 28 cm	2		150-160	1	10
					-	30-35
Koláče na plechu						
Třený koláč s horní vrstvou	plech na pečení	3		160-180	-	20-40
Třený koláč s horní vrstvou	plech na pečení	3		160-170	1	30-40
Třený koláč, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-160	-	30-50
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	plech na pečení	3		170-190	-	20-30

* Přehřát.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za- sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba tr- vání v min
Křehké těsto se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		160-170	-	35-45
Křehké těsto se šťavnatou horní vrstvou	univerzální vysoký plech	3		160-180	-	55-65
Švýcarský koláč	univerzální vysoký plech	3		200-210	-	40-50
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	univerzální vysoký plech	3		160-180*	-	10-15
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	plech na pečení	3		150-160	1	20-30
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	-	20-30
Kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou	univerzální vysoký plech	3		180-200	-	30-40
Kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	-	45-60
Kynutá vánočka, kynutý věnec	plech na pečení	2		160-170	-	25-35
Kynutá vánočka, kynutý věnec	plech na pečení	2		150-160	2	25-35
Píškotová roláda	plech na pečení	3		180-200*	-	8-15
Píškotová roláda	plech na pečení	3		180-190*	1	10-15
Štola z 500 g mouky	plech na pečení	2		150-170	-	45-60
Štola z 500 g mouky	univerzální vysoký plech	3		140-150	2	80-90
Sladký závin	univerzální vysoký plech	2		170-180	-	50-60
Sladký závin	univerzální vysoký plech	3		180-190	2	50-60
Závin, zmrazený	univerzální vysoký plech	3		200-220	-	35-45
Závin, zmrazený	univerzální vysoký plech	3		180-200	1	35-45
Drobné pečivo						
Koláčky (5 min předehřát)	plech na pečení	3		150*	-	25-35
Koláčky (5 min předehřát)	plech na pečení	3		150*	-	25-35
Koláčky, 2 úrovně (5 min předehřát)	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150*	-	30-40
Koláčky, 3 úrovně (5 min předehřát)	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		140*	-	35-55
Muffiny	plech na muffiny	3		170-190	-	15-20
Muffiny	plech na muffiny	3		150-160	1	25-30
Muffiny, 2 úrovně	plechy na muffiny	3+1		160-180*	-	15-40
Drobné kynuté pečivo	plech na pečení	3		160-180	-	25-35
Drobné kynuté pečivo	plech na pečení	3		150-170	-	25-35
Drobné kynuté pečivo	plech na pečení	3		160-170	2	20-30
Drobné kynuté pečivo, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	-	25-40
Pečivo z listového těsta	plech na pečení	3		170-190*	-	20-35
Pečivo z listového těsta	plech na pečení	3		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 listového těsta 3 úrovně	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		170-190*	-	20-45
Pečivo z listového těsta nízké, 4 úrovně	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Pečivo z odpalovaného těsta	plech na pečení	3		200-220	-	30-40
Pečivo z odpalovaného těsta	plech na pečení	3		200-220*	1	25-35
Pečivo z odpalovaného těsta, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		190-210	-	35-45
* Předehřát.						

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min
Plundrové pečivo	plech na pečení	3		160-180	-	20-30
Plundrové pečivo	plech na pečení	3		160-170	1	20-30
Cukroví						
Stříkané pečivo (5 min předehřát)	plech na pečení	3		140-150*	-	25-40
Stříkané pečivo (5 min předehřát)	plech na pečení	3		140-150*	-	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovně (5 min předehřát)	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-150*	-	30-40
Stříkané pečivo, 3 úrovně (5 min předehřát)	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		130-140*	-	35-55
Cukroví	plech na pečení	3		140-160	-	15-30
Cukroví, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-160	-	15-30
Cukroví, 3 úrovně	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		140-160	-	15-30
Pěnové cukroví	plech na pečení	3		90-100*	-	100-130
Pěnové cukroví, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		90-100*	-	100-150
Makrónky	plech na pečení	3		90-110	-	20-40
Makrónky, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		90-110	-	25-45

* Předehřát.

Tipy pro koláče a drobné pečivo

Chcete zjistit, zda je koláč propečený.	Píchněte 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.
Šťáva 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 zkrátte 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 zespoda příliš tmavý.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň výš.
Koláč je nahoře příliš tmavý, ale zespoda příliš světlý.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň níže. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Koláč v kulaté nebo v truhlíkové formě je vzadu příliš tmavý.	Formu na pečení nastavte až k zadní stěně, nýbrž doprostřed příslušenství.
Koláč je celkově příliš tmavý.	Příště zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Pečivo hnědně nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu. I přečnivající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Vždy ustrihněte 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 šřavnatou 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 okraji 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 čtyřmi 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 uzpůsoben 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

Pro pečení na jedné úrovni použijte následující výšky zasunutí:

- vysoké pečivo: výška 2
- nízké pečivo: výška 3

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.

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. Pokud chcete péct v těchto formách a použít horní/dolní ohřev, zasuňte formu do výšky 1.

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 uvedené rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby příště 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 předeřtění se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

U některých pokrmů je předeřtění 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, vyndejte 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
-  funkce coolStart

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla.

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

Pokrm	Příslušenství	Výška za- sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba tr- vání v min
Chléb						
Bílý chléb, 750 g	univerzální vysoký plech nebo truhlí- ková forma	2		180-200*	-	25-40
Bílý chléb, 750 g	univerzální vysoký plech nebo truhlí- ková forma	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg	truhlíková forma	2		220*	-	10
				180	-	20-30
Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg	univerzální vysoký plech	2		200-210*	-	40-50
Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg	univerzální vysoký plech nebo truhlí- ková forma	2		210-220	3	15-20
				180-190	-	45-60
Celozrnný chléb, 1 kg	univerzální vysoký plech	2		200-210*	-	40-50
Celozrnný chléb, 1 kg	univerzální vysoký plech	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-60
Chlebová placka	univerzální vysoký plech	3		240-250	-	20-25
Chlebová placka	univerzální vysoký plech	3		220-230	3	25-35
Housky						
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené**	univerzální vysoký plech	3		-	-	-
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	plech na pečení	3		200-220	2	10-15
Housky, sladké, čerstvé	plech na pečení	3		170-190*	-	15-20
Housky, sladké, čerstvé	plech na pečení	3		150-160	2	25-35
Housky, sladké, čerstvé, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170*	-	20-30
Housky, čerstvé	plech na pečení	3		180-200	-	20-30
Housky, čerstvé	plech na pečení	3		200-220	2	20-25
Bageta, předpečená, chlazená**	univerzální vysoký plech	3		-	-	-
Bageta, předpečená, chlazená	plech na pečení	3		200-220	1	10-20
Housky, zmrazené						
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené**	univerzální vysoký plech	3		-	-	-
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	plech na pečení	3		180-200	1	15-25
Louhované pečivo, syrové poloto- vary**	univerzální vysoký plech	3		-	-	-
Louhované pečivo, syrové polotovary	plech na pečení	3		210-230	1	18-25
Croissanty, syrové polotovary**	univerzální vysoký plech	3		-	-	-
Croissanty, syrové polotovary	plech na pečení	3		180-200	1	20-25
* Předehřát.						
** Řiďte se údaji na obale.						

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min
Toasty						
Zapečené toasty, 4 ks	rošt	3		190-210	-	10-15
Zapečené toasty, 12 ks	rošt	3		230-250	-	10-15
Opečené toasty (bez přehřívání)	rošt	5		3	-	4-6
* Předehřát.						
** Říďte se údaji na obale.						

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.

Říďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující výšky zasunutí:

- vysoké pečivo: výška 2
- nízké pečivo: výška 3

Pečení na více úrovních

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

Pečení na dvou úrovních:

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

Pečení na čtyřech úrovních:

- 4 rošty s papírem na pečení
první rošt: výška 5
druhý rošt: výška 3
třetí rošt: výška 2
čtvrtý 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 nezžehne rovnoměrně. Pokud chcete péct v těchto formách a použít horní/dolní ohřev, zasuňte formu do výšky 1.

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 příště 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 přehřívání se uvedená doba pečení zkrátí o několik minut.

U některých pokrmů je předeheřtí 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	3		200-220	-	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	2		220-230	-	20-30
Pizza, chlazená**	rošt	3		-	-	-
Pizza, zmrazená						
Pizza, tenké těsto, 1 ks**	rošt	3		-	-	-
Pizza, tenké těsto, 2 ks	univerzální vysoký plech + rošt	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, silné těsto, 1 ks**	rošt	3		-	-	-
Pizza, silné těsto, 2 ks	univerzální vysoký plech + rošt	3+1		190-210	-	20-30
Pizza-bagetka**	rošt	3		-	-	-
Mini pizzy**	univerzální vysoký plech	3		-	-	-
Mini pizzy, Ø 7 cm, 4 úrovně	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
Pikantní koláče a quiche						
Pikantní koláče ve formě	rozevírací forma Ø 28 cm	2		170-190	-	65-75
Pikantní koláče ve formě	rozevírací forma Ø 28 cm	2		170-180	1	60-70
Quiche	koláčová forma, bílý plech	1		190-210	-	45-55
Alsaský koláč	univerzální vysoký plech	3		240-250*	-	10-18
Alsaský koláč	univerzální vysoký plech	2		200-210*	2	15-25
Pirohy	zapékací forma	2		170-190	-	50-70
Empanada	univerzální vysoký plech	3		180-190	-	30-45
Empanada	univerzální vysoký plech	2		170-180	2	30-40
Burek	univerzální vysoký plech	3		200-210	-	30-40
* Předeheřtít.						
** Řiďte se údaji na obale.						

Nákyp a suflé

Váš spotřebič je vybavený četnými 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 uzpůsobené pro pečicí prostor a druhy provozu.

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

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

- Formy na roštu: výška 2
- Univerzální vysoký plech: výška 2

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.

Príslušenství

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 přistě nastavte vyšší hodnotu.







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

Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené trouby. Ušetřete tak až 20 procent energie. Při přehřátí se uvedené doby 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
Nákyt, pikantní, vařené přísady	zapékačková forma	2		200-220	-	30-50
Nákyt, pikantní, vařené přísady	zapékačková forma	2		150-170	2	40-45
Nákyt, sladký	zapékačková forma	2		170-190	-	40-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	zapékačková forma	2		160-180	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	zapékačková forma	2		170-180	2	35-45
Lasagne, zmrazené, 400 g	rošt	2		-	-	-
Lasagne, zmrazené, 400 g	nepřiklopná nádoba	2		180-190	2	40-50
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm	zapékačková forma	2		160-190	-	50-70
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm	zapékačková forma	2		160-170	3	50-60
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm, 2 úrovně	zapékačková forma	3+1		150-170	-	60-80
Suflé	zapékačková forma	2		170-190*	-	35-45
Suflé	zapékačková forma	2		170-180	2	30-40
Suflé	formičky na 1 porci	3		100	-	40-45

* Přehřát.

** 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 11

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 peči 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 přiklopené 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 postavít 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 11

Upozornění: V případě grilování velmi tučných kousků nezasouvejte univerzální vysoký plech přímo pod rošt, ale do výšky 2.

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

Grilované kusy obračejte pomocí grilovacích kleští. Pokud maso propichnete 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 přistě 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 ustrihněte 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 za- sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba tr- vání v min
Kuře						
Kuře, 1 kg	rošt	2		200-220	-	60-70
Kuře, 1 kg	rošt	2		190-200	1	20-25
				200-220	-	35-40
Plátky kuřecích prsou, po 150 g (grilování, 5 min předehřát)	rošt	4		3*	-	15-20
Plátky kuřecích prsou (vaření v páře)	parní nádoba	3		100	-	15-25
Malé části kuřete, po 250 g	rošt	3		220-230	-	30-35
Malé části kuřete, po 250 g	rošt	3		200-220	1	30-45
Kuřecí kousky, nugetky, zmrazené**	univerzální vysoký plech	3		-	-	-
Brojler, 1,5 kg	rošt	2		200-220	-	70-90
Brojler, 1,5 kg	rošt	2		180-190	1	30-35
				190-210	-	40-45
Kachna a husa						
Kachna, bez nádivky, 2 kg	rošt	1		180-200	-	90-110
Kachna, bez nádivky, 2 kg	rošt	2		150-160	1	70-90
				180-190	-	30-40
Kachní prsa, po 300 g	rošt	3		230-250	-	17-20
Kachní prsa, po 300 g	rošt	4		210-230	2	15-20
Husa, 3 kg	rošt	2		160-180	-	120-150
Husa, 3 kg	rošt	2		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	3		190-200	1	45-55
* Předehřát.						
** Řídte se údaji na obale.						

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min
Krůta						
Mladá krůta, 2,5 kg	rošt	2		180-200	-	70-90
Mladá krůta, 2,5 kg	rošt	2		140-150	1	110-140
				170-180	1	20-30
				170-180	-	10-20
Krůtí prsa, bez kostí, 1 kg	přiklopná nádoba	2		240-250	-	80-100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	rošt	2		180-200	-	80-100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	rošt	2		170-180	1	80-100
* Přehřát.						
** Říďte 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. Zachyťte 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 11

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 mokry nebo studený, 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.

Říďte 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 nepřiklopnou 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 chuťovou 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 roštěm do uvedené výšky zasunutí. Zachyťte se odkapávající tuk.

Dbejte na to, aby byl rošt správně posazený na univerzálním vysokém plechu.

→ "Příslušenství" na straně 11

Upozornění: V případě grilování velmi tučných kousků nezasouvejte univerzální vysoký plech přímo pod rošt, ale do výšky 2.

Grilujte pokud možno stejné kusy 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 přehřátí 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	nepřiklopená nádoba	2		180-190	-	100-120
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovic, 1,5 kg	nepřiklopená nádoba	2		180-190	1	130-150
* Předehřát.						
** Na začátku přidejte do nádoby cca 200 ml tekutiny, během provozu se musí do nádržky na vodu doplňovat voda.						
*** Odstraňte šlachy, podélně nařízněte u kostí, neobračejte.						
**** Pod něj zasuňte do výšky 2 univerzální vysoký plech.						

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za- sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba tr- vání v min
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	rošt	2		190-200	-	130-140
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	nepřiklopaná nádoba	2		100	-	25-30
				190-200	-	25-30
				170-180	1	60-70
Pečená vepřová panenka, 1,5 kg	nepřiklopaná nádoba	2		220-230	-	70-80
Pečená vepřová panenka, 1,5 kg	nepřiklopaná nádoba	2		170-180	1	80-90
Vepřová panenka, 400 g	rošt	3		220-230	-	20-25
Vepřová panenka, 400 g	nepřiklopaná nádoba	3		210-220*	1	25-30
Vepřová panenka, 400 g	parní nádoba	3		100	-	18-20
Uzené kotlety s kostí, 1 kg (přidejte trochu vody)	přiklopaná nádoba	2		210-230	-	70-90
Uzené kotlety s kostí, 1 kg	nepřiklopaná nádoba	2		160-170	1	70-80
Vepřové steaky, silné 2 cm	rošt	5		2	-	16-20
Vepřové medailonky, silné 3 cm (5 min předehřát)	rošt	5		3*	-	8-12
Hovězí maso						
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	rošt	2		210-220	-	40-50
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	nepřiklopaná nádoba	2		190-200	1	50-60
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	přiklopaná nádoba	2		200-220	-	130-160
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg**	nepřiklopaná nádoba	2		150	3	30
				130	2	120-150
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	rošt	2		220-230	-	60-70
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	nepřiklopaná nádoba	2		190-200	1	65-80
Hovězí špička**	nepřiklopaná nádoba	2		95	-	120-150
Steak, silný 3 cm, středně propečený	rošt	5		3	-	15-20
Burger, vysoký 3–4 cm	rošt	4		3	-	25-30
Telecí maso						
Telecí pečeně, 1,5 kg	nepřiklopaná nádoba	2		160-170	-	100-120
Telecí pečeně, 1,5 kg	nepřiklopaná nádoba	2		170-180	1	90-110
Telecí nožička, 1,5 kg	nepřiklopaná nádoba	2		200-210	-	100-120
Telecí nožička, 1,5 kg	nepřiklopaná nádoba	2		170-180	1	100-120
Jehněčí maso						
Jehněčí kýta bez kosti, středně pro- pečená	nepřiklopaná nádoba	2		170-190	-	50-80
Jehněčí kýta bez kosti, středně pro- pečená	nepřiklopaná nádoba	2		170-180	1	80-90
Jehněčí hřbet s kostí***	rošt	2		180-190	-	40-50
* Předehřát.						
** Na začátku přidejte do nádoby cca 200 ml tekutiny, během provozu se musí do nádržky na vodu doplňovat voda.						
*** Odstraňte šlachy, podélně nařízněte u kostí, neobracejte.						
**** Pod něj zasuňte do výšky 2 univerzální vysoký plech.						

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min
Jehněčí hřbet s kostí	nepřiklopená nádoba	3		200-210*	1	25-30
Jehněčí kotlety****	rošt	5		3	-	12-16
Klobásy						
Grilovací klobásy	rošt	4		3	-	10-15
Vídeňské párky	parní nádoba	3		80	-	14-20
Bílé klobásy	parní nádoba	3		80	-	12-20
Pokrm z masa						
Sekaná, 1 kg	nepřiklopená nádoba	2		170-180	-	60-70
Sekaná, 1 kg	nepřiklopená nádoba	2		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.						
*** Odstraňte šlachy, podélně nařízněte u kostí, neobracejte.						
**** Pod něj zasuňte do výšky 2 univerzální vysoký plech.						

Tipy pro pečení, dušení a grilování

Varný prostor je silně znečištěný.	Pečte pokrm v přiklopeném 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 tmavé a kůrka místy spálená a/nebo je pečené vysušená.	Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu. Příště zvolte nižší teplotu a v případě potřeby zkrátte dobu pečení.
Kůrka je příliš slabá.	Zvyšte teplotu nebo po skončení doby pečení krátce zapněte gril.
Pečené vypadá dobře, ale omáčka je spálená.	Příště použijte menší nádobu na pečení a v případě potřeby přidejte více tekutiny.
Pečené vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodová.	Příště 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 přiklopená. Snižte teplotu a v případě potřeby přilévejte během dušení ještě tekutinu.
Grilovaný pokrm je vysušený.	Maso osolte až po grilování. Sůl vytahuje z masa vodu. Při obrácení do grilovaného pokrmu nepichujte. Použijte 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 břiše, hřbetní ploutví nahoru. Aby dobře držela, vložte do otvoru v břiše rozříznutý brambor nebo malou žáruvzdornou 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 11

Upozornění: V případě grilování velmi tučných kousků nezasouvajte univerzální vysoký plech přímo pod rošt, ale do výšky 2.

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 šfavnaté. Grilované kousky položte přímo na rošt.

Grilované kousky obračejte pomocí grilovacích kleští. Pokud rybu propichnete 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 pečici 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. Ryba se peče pomaleji a méně zhnědne. Použijte vyšší teplotu a/nebo delší dobu pečení.

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Nepřiklopená nádoba

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

Přiklopená nádoba

Při pečení v přiklopené 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 přiklopeném 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.

Použijte nepřiklopenou 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 šfavaté.

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 postavít 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 příště nastavte vyšší hodnotu.

Hodnoty nastavení platí pro vložení ryby s teplotou z lednice do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při přehřátí 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:

-  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
Ryby						
Ryba, grilovaná, celá 300 g, např. pstruh	rošt	2		170-190	-	20-30
* Přehřát.						
** Pod něj zasuňte do výšky 2 univerzální vysoký plech.						

Pokrm	Příslušenství/nádob	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min
Ryba, pečená, celá 300 g, např. pstruh	univerzální vysoký plech	2		170-180 160-170	1 -	15-20 5-10
Ryba, vařená v páře, celá 300 g, např. pstruh	parní nádoba	3		80-90	-	15-25
Ryba, grilovaná, celá 1,5 kg, např. losos	rošt	2		170-190	-	30-40
Ryba, vařená v páře, celá 1,5 kg, např. treska	parní nádoba	3		80-90	-	35-50
Rybí filé						
Rybí filé, přírodní, grilované	rošt	4		1*	-	15-25
Rybí filé, přírodní, vařené v páře	parní nádoba	3		80-100	-	10-16
Rybí podkova						
Rybí podkova, silná 3 cm**	rošt	4		3	-	10-20
Ryba, zmrazená						
Ryba, celá 300 g, např. pstruh	parní nádoba	3+1		80-100	-	20-25
Rybí filé, přírodní	přiklopná nádoba	2		210-230	-	20-30
Rybí filé, zapečené	rošt	2		200-220	-	45-60
Rybí filé, zapečené	nepřiklopná nádoba	2		200-220	1	35-45
Rybí prsty (průběžně obračejte)	univerzální vysoký plech	3		200-220	-	20-30
Pokrm z ryb						
Rybí terina	forma na terinu	2		70-80	-	45-80
* Předehřát.						
** Pod něj zasuňte do výšky 2 univerzální vysoký plech.						

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 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 5
- Parní nádoba s otvory, velikost XL: výška 3

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 prodlouží.

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, nevrstvěte 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.

Rošť

Rošť 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 ustříhnete 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. Nejprve 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 uvedené doby 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	3		100	-	30-35
Květák, celý, vaření v páře	parní nádoba	3		100	-	25-35
Růžičky brokolice, vaření v páře	parní nádoba	3		100	-	7-9
Zelené fazole, vaření v páře	parní nádoba	3		100	-	18-25
Mrkev na kolečka, vaření v páře	parní nádoba	3		100	-	10-20
Kedlubna na kolečka, vaření v páře	parní nádoba	3		100	-	17-20
Pórek na kolečka, vaření v páře	parní nádoba	3		100	-	6-9
Kukuříčný klas, vaření v páře	forma na terinu	3		100	-	30-40
Červená řepa, vaření v páře	parní nádoba	3		100	-	43-50
Červené zelí na nudličky, vaření v páře	parní nádoba	3		100	-	30-35
Bílý chřest, celý, vaření v páře	parní nádoba	3		100	-	7-15
Špenát, vaření v páře	parní nádoba	3		100	-	2-3
Cuketa na plátky, vaření v páře	parní nádoba	3		100	-	3-4
Zelenina, zmrazená						
Špenát	parní nádoba	3		100	-	10-25
Květák	parní nádoba	3		100	-	5-8
Zelené fazole	parní nádoba	3		100	-	6-10
Brokolice	parní nádoba	3		100	-	6-10
Hrách	parní nádoba	3		100	-	2-15
Mrkev	parní nádoba	3		100	-	4-6
Růžičková kapusta	parní nádoba	3		100	-	8-12
Zeleninová směs, 1 kg	parní nádoba	3		100	-	10-15
* Řiďte se údaji na obale.						

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za- sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba tr- vání v min
Zeleninové pokrmy						
Grilovaná zelenina	univerzální vysoký plech	5	☐	3	-	10-15
Zeleninový pudink, vaření v páře	formičky na 1 porci	2	☒	100	-	50-70
Brambory						
Pečené brambory, rozpúlené	univerzální vysoký plech	3	☒	160-180	-	45-60
Pečené brambory, rozpúlené	univerzální vysoký plech	3	☒	180-190	1	40-50
Brambory vařené ve slupce, celé	parní nádoba	3	☒	100	-	35-45
Vařené loupáné brambory, na čtvrtky	parní nádoba	3	☒	100	-	20-25
Knedlíky	parní nádoba	3	☒	95	-	20-25
Výrobky z brambor, zmrazené						
Bramborové placky (růstí)*	univerzální vysoký plech	3	☒	-	-	-
Bramborové taštičky, plněné	univerzální vysoký plech	3	☒	-	-	-
Krokety*	univerzální vysoký plech	3	☒	-	-	-
Hranolky*	univerzální vysoký plech	3	☒	-	-	-
Hranolky, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	190-210	-	30-40
Rýže						
Rýže basmati, 1 : 1,5	mělká nádoba	3	☒	100	-	20-30
Dlouhozrnná rýže, 1 : 1,5	mělká nádoba	3	☒	100	-	20-30
Přírodní rýže, 1 : 1,5	mělká nádoba	3	☒	100	-	32-40
Rýže parboiled, 1 : 1,5	mělká nádoba	3	☒	100	-	15-20
Rizoto, 1 : 2	mělká nádoba	3	☒	100	-	25-35
Obilné pokrmy						
Kuskus, 1 : 1	mělká nádoba	3	☒	100	-	6-10
Jáhly, nemleté, 1 : 2,5	mělká nádoba	3	☒	100	-	25-35
Polenta / kukuřičná krupice, pro FS 1 : 5	mělká nádoba	3	☒	100	-	7-10
Kroupy, 1 : 3	mělká nádoba	3	☒	80-100	-	20-45
Velkozrnná čočka, 1 : 2	mělká nádoba	3	☒	100	-	32-45
Fazole, bílé, namočené; 1 : 2	parní nádoba	3	☒	100	-	65-75
Krupicové noky	parní nádoba	3	☒	95	-	6-10
Vejsce						
Vaječná sedlina ze 2 vajec	nepřiklopená nádoba	2	☒	80	-	14-16
Vejsce, vařené natvrdo	parní nádoba	3	☒	100	-	10-12
Vejsce, vařené naměkko	parní nádoba	3	☒	100	-	5-8

* Řiďte se údaji na obale.

Dezerty

Ve svém spotřebiči můžete zcela jednoduše připravovat různé dezerty.

Příprava jogurtu

Vyměte 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.

- Šálky nebo skleničky postavte na dno trouby a proveďte nastavení podle tabulky.
- Když je jogurt hotový, nechte ho vychladnout v lednici.

Příprava mléčné rýže

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

Kompot

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

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Karamelový krém	parní nádoba	3		80-95	15-25
Bochánky v páře	univerzální vysoký plech	3		100	20-30
Jogurt	formičky na 1 porci	dno varného prostoru		35-40	300-360
Mléčná rýže, 1 : 2,5	univerzální vysoký plech	3		100	25-35
Kompot, 1/3 vody	univerzální vysoký plech	3		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.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení zasuňte až nadoraz zkosením 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.

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

Přípravte 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

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

Papír na pečení

Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy ustríhnete 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 příště 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	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Koláče ve formě					
Třený koláč ve formě	věncová/truhlíková forma	2		140-160	60-80
Dortový korpus z třeného těsta	dortová forma	2		150-170	20-30
Piškotový korpus, 2 vejce	dortová forma	2		150-170	20-30
Piškotový dort, 3 vejce	rozevírací forma Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Piškotový dort, 6 vajec	rozevírací forma Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Kynutá bábovka	bábovková forma	2		150-170	50-70
Koláče na plechu					
Třený koláč se suchou horní vrstvou	plech na pečení	3		150-170	25-40
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	plech na pečení	3		170-180	25-35
Piškotová roláda	plech na pečení	3		180-190	15-20
Kynutá vánočka, kynutý věnec	plech na pečení	3		160-170	25-35
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	plech na pečení	3		160-180	15-20
Drobné pečivo					
Muffiny	plech na muffiny	2		160-180	15-25
Koláčky	plech na pečení	3		150-160	25-35
Pečivo z listového těsta	plech na pečení	3		170-190	20-35
Pečivo z odpalovaného těsta	plech na pečení	3		200-220	35-45
Cukroví	plech na pečení	3		140-160	15-30
Stříkané pečivo	plech na pečení	3		140-150	30-45
Drobné kynuté pečivo	plech na pečení	3		160-180	25-35
Chléb a housky					
Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg	truhlíková forma	2		200-210	35-45
Chlebová placka	univerzální vysoký plech	3		240-250	20-25
Housky, sladké, čerstvé	plech na pečení	3		170-190	15-20
Housky, čerstvé	plech na pečení	3		180-200	20-30
Maso					
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	nepřiklopaná nádoba	2		180-190	120-140
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	přiklopaná nádoba	2		200-220	140-160
Telecí pečeně, 1,5 kg	nepřiklopaná nádoba	2		170-180	110-130
Ryby					
Ryba, dušená, celá 300 g, např. pstruh	přiklopaná nádoba	2		190-210	25-35
Ryba, dušená, celá 1,5 kg, např. losos	přiklopaná nádoba	2		190-210	45-55
Rybí filé, přírodní, dušené	přiklopaná nádoba	2		190-210	15-25

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).

Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu	
Všeobecně	<ul style="list-style-type: none"> ■ Použijte 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.

Nádoba

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

Nepřiklopenou nádobu postavte vždy na rošt ve výšce 2.

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 pečicí prostor s nádobou cca 15 minut důkladně prohřát.

Maso zprudka a dostatečně dlouho opečte ze všech stran na varné zóně při vysoké teplotě, i na koncích. Okamžitě ho položte na přehřátou 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 za- sunutí	Druh ohřevu	Doba opeče- ní v min	Teplota ve °C	Doba tr- vání v min
Drůbež						
Kachní prsa, 400 g	nepřiklopená nádoba	2		6-8	80*	60-120
Plátky kuřecích prsou, po 200 g	nepřiklopená nádoba	2		5-7	90*	60-90
Krůtí prsa, bez kostí, 1 kg	nepřiklopená nádoba	2		8-10	90*	150-210
Vepřové maso						
Vepřová pečeně, silná 5-6 cm, 1,5 kg	nepřiklopená nádoba	2		8-10	80*	180-210
Vepřová panenka, celá	nepřiklopená nádoba	2		6-8	80*	60-120
Vepřové medailonky, silné 4 cm	nepřiklopená nádoba	2		5-7	80*	90-120

* Přehřát.

Pokrm	Nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Doba opečení v min	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Hovězí maso						
Hovězí pečené (špička), silná 6–7 cm, 1,5 kg	nepřiklopaná nádoba	2		8-10	80*	180-240
Hovězí svičková, celá, 1 kg	nepřiklopaná nádoba	2		4-6	80*	180-240
Roastbeef, silný 5–6 cm	nepřiklopaná nádoba	2		6-8	80*	210-270
Hovězí medailonky / rumpsteak, silné 4 cm	nepřiklopaná nádoba	2		5-7	80*	30-60
Telecí maso						
Telecí pečené, silná 4–5 cm, 1,5 kg	nepřiklopaná nádoba	2		8-10	80*	180-240
Telecí pečené, silná 10–15 cm, 1,5 kg	nepřiklopaná nádoba	2		8-10	80*	210-240
Telecí panenka, celá, 800 g	nepřiklopaná nádoba	2		5-7	80*	120-150
Telecí medailonky, silné 4 cm	nepřiklopaná nádoba	2		5-7	80*	30-45
Jehněčí maso						
Jehněčí hřbet, vykostěný, po 200 g	nepřiklopaná nádoba	2		5-7	80*	120-180
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1 kg svázaná	nepřiklopaná nádoba	2		6-8	80*	150-210
* 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. Dbějte 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.

Pro sušení používejte následující výšky zasunutí:

- 1 rošt: výška 3
- 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	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v hodinách
Jádrové ovoce (plátky jablek, silné 3 mm, na jeden rošť 200 g)	1–2 rošty		80	4-8
Peckovité ovoce (švestky)	1–2 rošty		80	8-10
Kořenová zelenina (mrkev), nastrohaná, blanširovaná	1–2 rošty		80	6-8
Houby na plátky	1–2 rošty		60	7-9
Bylinky, očištěné	1–2 rošty		60	2-4

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 ½, 1 nebo 1½ 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). Provedte 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 vytřete.

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. Provedte nastavení podle údajů v tabulce.

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

Varný prostor potom vytřete.

Sterilizace

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

Zvolte program „sterilizace kojeneckých lahví“.


Varný prostor potom vytřete.






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	2		100	30-120
Peckovité ovoce, např. třešně, švestky	1litrové zavařovací sklenice	2		100	25-30
Jádrové ovoce, např. jablka, jahody	1litrové zavařovací sklenice	2		100	25-30
Odšťavňování					
Maliny	parní nádoba XL	3		100	30-45
Rybíz	parní nádoba XL	3		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. Říďte 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. Proveďte 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 vyčistěte 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	2		kynutí těsta	35-40	30-45
	plech na pečení	2		kynutí pečiva	35-40	10-20
Tučné těsto, např. panettone	mísa	2		kynutí těsta	40-45	40-90
	plech na pečení	2		kynutí pečiva	40-45	30-60
Kynuté těsto, ochucené						
Např. pizza	mísa	2		kynutí těsta	35-40	20-30
	plech na pečení	2		kynutí pečiva	35-40	10-15
Chlebové těsto						
Bílý chléb	mísa	2		kynutí těsta	35-40	30-40
	plech na pečení	2		kynutí pečiva	35-40	15-25
Žitno-pšeničný chléb	mísa	2		kynutí těsta	35-40	25-40
	plech na pečení	2		kynutí pečiva	35-40	10-20
Housky	mísa	2		kynutí těsta	35-40	30-40
	plech na pečení	3		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 ($-18\text{ }^{\circ}\text{C}$) 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 $^{\circ}\text{C}$	Doba trvání v min
Chléb, housky					
Chléb a housky všeobecně	plech na pečení	2		50	40-70
Koláč					
Koláč, šťavnatý	plech na pečení	2		50	70-90
Koláč, suchý	plech na pečení	2		60	60-75
Ovoce, zelenina					
Bobulovité ovoce	parní nádoba	3		40-50	15-20
Zelenina	parní nádoba	3		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 2.

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 předehřátí, v tom případě je to uvedeno v tabulce.

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

Použitý druh ohřevu:

-  regenerace

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve $^{\circ}\text{C}$	Doba trvání v min
Zelenina, chlazená					
1 kg	nepřiklopaná nádoba	2		120-130	15-25
250 g	nepřiklopaná nádoba	2		120-130	5-15

* Předehřát.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Pokrm, chlazené					
Pokrm na talíři, 1 porce	nepřiklopená nádoba	2		120-130	15-25
Polévka, 400 ml	nepřiklopená nádoba	2		120-130	10-25
Přílohy, např. těstoviny, knedlíky, brambory, rýže	nepřiklopená nádoba	2		120-130	8-25
Nákypy, např. lasagne, zapékané brambory	nepřiklopená nádoba	2		120-140	10-25
Pizza, pečená	rošt	2		170-180*	5-15
Pečivo					
Houska, bageta, pečená	rošt	2		150-160	10-20
Paštiky	rošt	2		180*	4-10
Pečivo, zmrazené					
Pizza, pečená	rošt	2		170-180*	5-15
Houska, bageta, pečená	rošt	2		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: Eintöpfe 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
- formy na roštu
první rošt: výška 3
druhý rošt: výška 1

Výšky zasunutí při pečení na třech úrovních:

- plech na pečení: výška 5
- univerzální vysoký plech: výška 3
- plech na pečení: výška 1

Zakrytý jablečkový koláč

Zakrytý jablečkový koláč na jedné úrovni: Tmavé rozevírací formy postavte úhlopříčně vedle sebe.

Zakrytý jablečkový koláč na dvou úrovních: Tmavé rozevírací formy postavte úhlopříčně nad 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
- intenzivní ohřev

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Pečení					
Stříkané pečivo (5 min předehřát)	plech na pečení	3		140-150*	25-40
Stříkané pečivo (5 min předehřát)	plech na pečení	3		140-150*	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovně (5 min předehřát)	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-150*	30-40
Stříkané pečivo, 3 úrovně (5 min předehřát)	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		130-140*	35-55
Koláčky (5 min předehřát)	plech na pečení	3		150*	25-35
Koláčky (5 min předehřát)	plech na pečení	3		150*	25-35
Koláčky, 2 úrovně (5 min předehřát)	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150*	30-40
Koláčky, 3 úrovně (5 min předehřát)	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		140*	35-55
Vodový piškot	rozevírací forma Ø 26 cm	2		160-170*	20-35
Vodový piškot	rozevírací forma Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Vodový piškot, 2 úrovně	rozevírací forma Ø 26 cm	3+1		150-170*	30-50
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	2		170-180	75-85
Zakrytý jablkový koláč, 2 úrovně	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* 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 3

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

- Parní nádoba s otvory, velikost XL: výška 5
- Parní nádoba s otvory, velikost XL: výška 3

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	5+3+1		100	8-15
Brokolice, čerstvá, 300 g	parní nádoba XL + univerzální vysoký plech	3		100	7-8
Brokolice, čerstvá, jedna nádoba	parní nádoba XL + univerzální vysoký plech	3		100	7-8

Grilování

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

Použitý druh ohřevu:

- velkoplošný gril

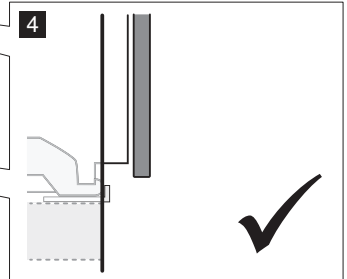
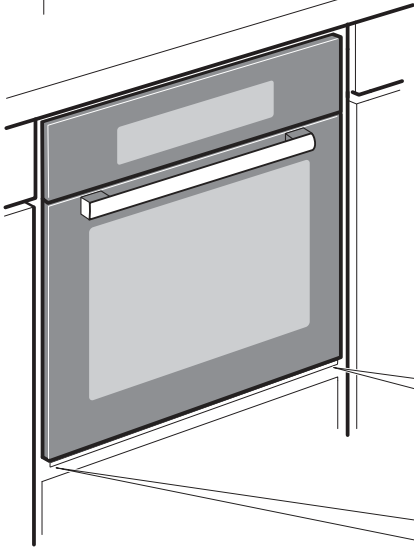
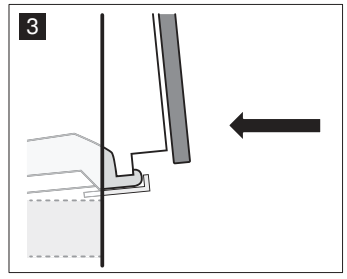
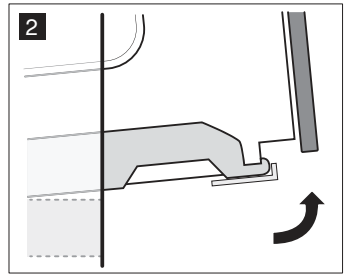
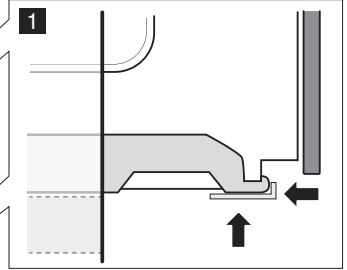
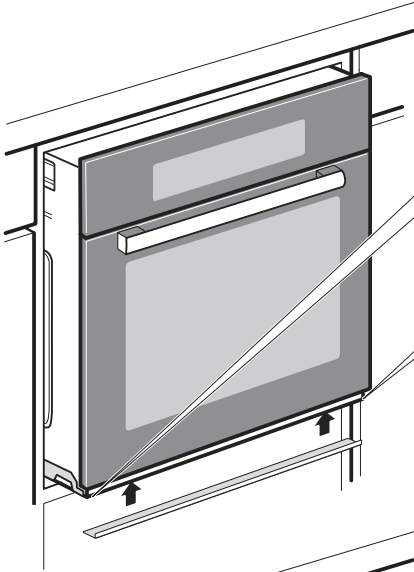
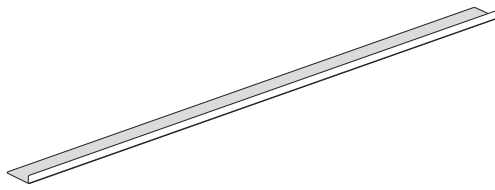
Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba trvání v min
Grilování					
Opečené toasty*	rošt	5		3	4-6
Hovězí burger, 12 ks**	rošt	4		3	25-30

* Nepředehřívát.

** Po 2/3 celkové doby obraťte.



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 approximately 25 lines in total, providing a template for handwriting practice.



9001027666

INFORMAČNÍ LIST

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

Obchodná značka BSH



Značka	SIEMENS
Prodejní označení	HS858GXS1
Třída účinnosti dutého prostoru	A (nejvyšší) - G (nejnižší)
Spotřeba energie (kWh) - konvenční ohřev	(při normalizované zátěži) 0,87
Spotřeba energie (kWh) - horký vzduch	(při normalizované zátěži) 0,69
Užitečný objem dutého prostoru (l)	71
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.)	41,5
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při horkém vzduchu (min.)	40
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 součástky.

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



Parná rúra

HS858GXS1

www.siemens-home.com/sk

sk Návod na používanie

Obsah

	Použitie k určenému účelu	4
	Dôležité bezpečnostné pokyny	5
	Všeobecne	5
	Para	6
	Teplotná sonda	6
	Funkcia čistenia	6
	Príčiny škôd	6
	Všeobecne	6
	Para	7
	Ochrana životného prostredia	7
	Úspora energie	7
	Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia	7
	Oboznámenie sa so spotrebičom	8
	Ovládací panel	8
	Ovládacie prvky	8
	Displej	8
	Menu druhov prevádzky	9
	Druhy ohrevu	9
	Para	10
	Ďalšie informácie	10
	Funkcie varného priestoru	10
	Nádžka na vodu	11
	Príslušenstvo	11
	Dodané príslušenstvo	11
	Zasunutie príslušenstva	12
	Osobitné príslušenstvo	13
	Pred prvým použitím	14
	Pred prvým uvedením do prevádzky	14
	Prvé uvedenie do prevádzky	14
	Kalibrácia spotrebiča a čistenie varného priestoru	14
	Čistenie príslušenstva	15
	Ovládanie spotrebiča	15
	Zapnutie a vypnutie spotrebiča	15
	Spustenie alebo prerušenie prevádzky	15
	Nastavenie druhu prevádzky	15
	Nastavenie druhu ohrevu a teploty	16
	Rýchle rozohrievanie	16
	Para	17
	FullSteam – varenie v pare	17
	Pečenie s pridaním pary	17
	Regeneračné zohrievanie	18
	Kysnutie cesta	18
	Rozmrazovanie	18
	Naplnenie nádžky na vodu	19
	Po každej prevádzke s parou	19
	Časové funkcie	20
	Časovač	20
	Čas trvania	21
	Čas skončenia	21
	Detská poistka	22
	Aktivovanie a deaktivovanie	22
	Základné nastavenia	22
	Zmena nastavení	22
	Zoznam nastavení	22
	Zmena času	23
	Program sabat	23
	Štart programu sabat	23
	Teplotná sonda	24
	Druhy ohrevu	24
	Vsunutie teplotnej sondy do potraviny	24
	Nastavenie teploty v strede potraviny	24
	Teplota v strede rôznych potravín	25
	Funkcia čistenia	26
	Funkcia čistenia	26
	Odstránenie vodného kameňa	26
	Čistiace prostriedky	28
	Vhodné čistiace prostriedky	28
	Plochy varného priestoru	29
	Udržiavanie čistoty spotrebiča	29
	Rámy	29
	Vyvesenie a zavesenie rámov	29
	Dvierka spotrebiča	30
	Zavesenie a vyvesenie dvierok spotrebiča	30
	Odoberanie krytu dvierok	30
	Demontáž a montáž skiel dvierok	31
	Porucha - čo robiť?	32
	Tabuľka porúch	32
	Prekročenie maximálnej doby prevádzky	33
	Osvetlenie varného priestoru	33
	Služba zákazníkom	33
	Číslo E a číslo FD	33
	Jedlá	34
	Upozornenia týkajúce sa nastavení	34
	Senzor pečenia	34
	Výber a nastavenie jedál	34

**Testované pre vás v našom kuchynskom**

štúdiu	35
Nepoužívajte silikónové formy	35
Koláče a drobné pečivo	35
Chlieb a pečivo	39
Pizza, quiche a pikantné koláče	41
Nákyp a suflé	42
Hydina	43
Mäso	45
Ryby	49
Zelenina, prílohy a vajcia	50
Dezert	53
Úspora energie s druhmi ohrevu eco	53
Akrylamid v potravinách	55
Mierny ohrev	55
Sušenie	56
Zaváranie, odšťavovanie a dezinfikovanie	57
Kysnutie cesta	58
Rozmrazovanie	59
Regeneračné zohrievanie	59
Udržiavanie teploty	60
Skúšobné jedlá	60

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na: www.siemens-home.com/sk

**Použitie k určenému účelu**

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

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

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

Spotrebiče bez zástrčky smie pripojovať len oprávnený odborník. Pokiaľ je spotrebič nesprávne pripojený, nemáte v prípade škody nárok na záruku.

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

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

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

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

⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny

Všeobecne

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo požiaru!

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

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

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

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo obarenia!

- Prístupné časti sa počas prevádzky zohrejú na vysokú teplotu. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Zabráňte prístupu detí.
- Pri otvorení dvierok spotrebiča môže uniknúť horúca para. V závislosti od teploty pary je možné, že ju nevidno. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Zabráňte prístupu detí.

- Z vody v horúcom varnom priestore sa môže vytvoriť vodná para. Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

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

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo elektrického výboja!

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

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo účinkom magnetizmu!

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

Para

Varovanie

Nebezpečenstvo obarenia!

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

Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia a požiaru!

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

Teplotná sonda

Varovanie


Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

Funkcia čistenia

Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

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

Príčiny škôd

Všeobecne

Pozor!

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

Para

Pozor!

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

Ochrana životného prostredia

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

Úspora energie

- Spotrebič predhrejte len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na používanie.
- Používajte tmavé, načierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Veľmi dobre zachytávajú teplo.
- Dvierka spotrebiča otvárajte počas prevádzky podľa možnosti čo najzriedkavejšie.
- Ak pečiete viac koláčov, najvhodnejšie je piecť ich jeden po druhom. Varný priestor je ešte teplý. Vďaka tomu sa skrátí čas pečenia druhého koláča. Do varného priestoru môžete vsunúť aj 2 pozdĺžne formy vedľa seba.
- Pri dlhšom čase pečenia môžete spotrebič vypnúť 10 minút pred koncom pečenia a na dopečenie využiť zvyškové teplo.

Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



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

Oboznámenie sa so spotrebičom

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

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

Ovládací panel

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



- 1 Tlačidlá**
Tlačidlá vľavo a vpravo od otočného voliča majú tlakový bod. Tlačidlo aktivujete stlačením.
- 2 Otočný volič**
Otočný volič môžete otáčať doľava alebo doprava.
- 3 Dotykový displej**
Na dotykovom displeji uvidíte aktuálne hodnoty nastavenia, možnosti výberu alebo texty upozornení. Keď chcete vykonať nastavenie, stlačte na príslušné textové pole. V závislosti od výberu sa zmenia textové polia.
- 4 Dotykové pole**
Stlačením pola sa otvorí čelo so spínačmi. Nádržku na vodu môžete vybrať.

	Otvorenie krytu	Nádržku na vodu naplňte alebo vyprázdňte → "Naplnenie nádržky na vodu" na strane 19
	Štart/stop	Zastavenie alebo zrušenie prevádzky

Otočný volič

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

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

Displej

Displej je štruktúrovaný tak, aby ste údaje mohli prečítať jedným pohľadom.

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

Riadok zobrazenia stavu

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

Línia progresu

Na základe línie progresu uvidíte, ako ďaleko je napr. rozohrievanie rúry alebo ako plynie čas trvania. Rovná línia pod zvýraznenou hodnotou sa plní zľava doprava podľa progresu prebiehajúcej prevádzky.

Ovládacie prvky

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

Tlačidlá

Tu vidíte stručne vysvetlený význam rôznych tlačidiel.

Tlačidlá	Význam
on/off	Zapnutie a vypnutie spotrebiča
menu	Menu Otvorenie menu druhov prevádzky
	Informácia Aktivovanie a deaktivovanie detskej poistky
	Časové funkcie Otvorenie menu časových funkcií
	Rýchle rozohrievanie Zapnutie a vypnutie rýchleho rozohrievania

Časový priebeh


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

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

Kontrola teploty







Pruhy kontroly teploty ukazujú fázy rozohrievania alebo zvyškové teplo vo varnom priestore.

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

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

Druhy ohrevu

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










Druhy ohrevu	Teplota	Použitie
 4D horúci vzduch *	30 – 250 °C	Na pečenie na jednej a viacerých úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore.
 Horný/dolný ohrev *	30 – 250 °C	Na tradičné pečenie na jednej úrovni. Zvlášť vhodné na koláče so šľavňatým obloženie. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
 Horúci vzduch eco	30 – 250 °C	Na energeticky účinné pečenie vybraných jedál na jednej úrovni bez predhrievania. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore.
 Horný/dolný ohrev eco	30 – 250 °C	Na energeticky účinné pečenie vybraných jedál. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
 Grilovanie s cirkuláciou vzduchu *	30 – 250 °C	Na pečenie hydiny a celých rýb a väčších kusov mäsa. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor víri horúci vzduch okolo jedla.
 Gril, veľká plocha	Stupne grilovania: 1 = slabo 2 = stredne 3 = silno	Na grilovanie plochých kúskov, ako steaky, párky alebo toasty na zapekanie. Rozohreje sa celá plocha vyhrievacieho telesa grilu.

Menu druhov prevádzky

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

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

Druh prevádzky	Použitie
Druhy ohrevu	Na prípravu vášho jedla je k dispozícii množstvo presne prispôsobených druhov ohrevu.
Varenie v pare → "Para" na strane 17	Na prípravu vášho jedla sú k dispozícii presne prispôsobené druhy parného ohrevu.
Jedlá → "Jedlá" na strane 34	Tu nájdete množstvo jedál s naprogramovanými vhodnými hodnotami nastavenia.
Funkcia čistenia → "Funkcia čistenia" na strane 26	Druh prevádzky funkcia čistenia takmer sám vyčistí vašu rúru na pečenie.
Odstránenie vodného kameňa → "Funkcia čistenia" na strane 26	Odstráni sa tým vápenaté usadeniny z odparovača.
Sušenie → "Para" na strane 17	Použite po každej prevádzke s parou.
Nastavenia → "Základné nastavenia" na strane 22	Základné nastavenia vášho spotrebiča si môžete individuálne prispôbiť.

	Gril, malá plocha	Stupne grilovania: 1 = slabo 2 = stredne 3 = silno	Na grilovanie malých množstiev, ako steaky, párky alebo toasty na zapekanie. Rozohreje sa stredná časť pod vyhrievacím telesom grilu.
	Stupeň pečenia pizze	30 – 250 °C	Na prípravu pizze a jedál, ktoré potrebujú veľa tepla zdola. Ohrieva dolné vyhrievacie teleso a prstencové vyhrievacie teleso na zadnej stene.
	Intenzívny ohrev	30 – 250 °C	Na jedlá s chrumkavým spodkom. Teplo prichádza zhora a zvlášť intenzívne zdola.
	Mierny ohrev	70 – 120 °C	Na šetrné a pomalé pečenie opečených, jemných kúskov mäsa v nezakrytej nádobe. Teplo prichádza pri nízkej teplote rovnomerne zhora a zdola.
	Dolný ohrev	30 – 250 °C	Na prípravu vo vodnom kúpeli a na dopečenie. Teplo prichádza zdola.
	Sušenie	30 – 150 °C	Na sušenie bylínok, ovocia a zeleniny.
	Udržiavanie teploty *	60 – 100 °C	Na udržiavanie teploty pripravených jedál.
	Funkcia coolStart	30 – 250 °C	Na rýchlu prípravu zmrazených jedál na úrovni 3. Teplota sa riadi podľa údajov výrobcu. Používajte najvyššiu teplotu, ktorá je uvedená na obale. Čas trvania je taký, ako je uvedené alebo kratší. Predhrievanie nemá zmysel.
	Predhrievanie riadu	30 – 70 °C	Na zohrievanie riadu.





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

Navrhované hodnoty


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

Para

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

Druh ohrevu	Teplota	Použitie
 Parenie	30 – 100 °C	Na zeleninu, ryby, prílohy, na odšťavovanie ovocia a blanširovanie
 Regeneračné zohrievanie	80 – 180 °C	Na šetrné zohrievanie jedál a na zapekanie pečiva. Vďaka privádzanej pare sa jedlá nevysušia.
 Kysnutie cesta	30 – 50 °C	Na kysnutie cesta s droždím a kváskom a na vyzrievanie jogurtu. Cesto vykysne rýchlejšie ako pri izbovej teplote. Povrch cesta nevyschne.
 Rozmrazovanie	30 – 60 °C	Na zeleninu, mäso, ryby a ovocie Vlhkom sa teplo šetrne prenáša na jedlá. Jedlá nevyschnú a nezdeformujú sa

Ďalšie informácie

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

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

Funkcie varného priestoru

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

Otvorenie dvierok spotrebiča

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

Osvetlenie varného priestoru

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

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

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

Chladiaci ventilátor

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

Pozor!

Vetráciu štrbinu nezakrývajte. Ináč sa rúra na pečenie prehreje.

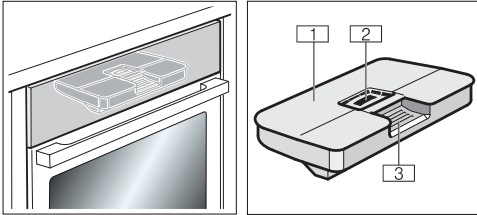
Aby po prevádzke varný priestor rýchlejšie vychladol, chladiaci ventilátor istý čas dobieha.

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

→ "Základné nastavenia" na strane 22

Nádržka na vodu

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



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

Príslušenstvo

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

Dodané príslušenstvo

Spotrebič je vybavený nasledovným príslušenstvom

	Rošt Na riad, kuchynské a nákypové formy. Na pečené mäso a grilované kusky.
	Plech na pečenie Na koláče na plechu a drobné pečivo.
	Univerzálny pekáč Na prípravu šľavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte sa môže používať aj ako záchytná nádoba na tuk. Pri prevádzke s parou sa môže používať aj ako záchytná nádoba na kvapkajúcu vodu.
	Nádoba na parenie dierovaná, veľkosť S Na parenie zeleniny, na odšťavovanie bobúľ a rozmrazovanie.
	Nádoba na parenie nedierovaná, veľkosť S Na prípravu ryže, strukovín a obilnín.
	Nádoba na parenie dierovaná, veľkosť XL Na parenie veľkých množstiev.
	Plech na pizzu Na pizzu a veľké okrúhle koláče.
	Teplotná sonda Umožňuje pečenie pri presnej teplote. Opis použitia nájdete v príslušnej kapitole. → "Teplotná sonda" na strane 24

Používajte len originálne príslušenstvo. Špeciálne je prispôbené vášmu spotrebiču.

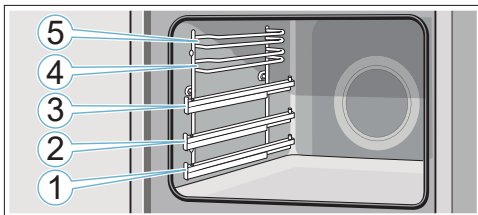
Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach.

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

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

Zasunutie príslušenstva

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

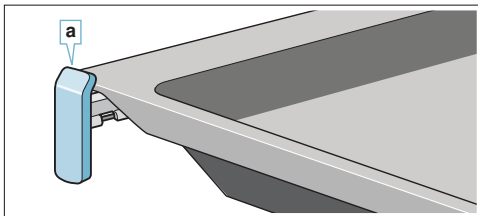


Vo výške zasunutia 4 a 5 zasuňte príslušenstvo vždy medzi obidve vodiace tyče danej výšky zasunutia.

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

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

Príklad na obrázku: univerzálny pekáč



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

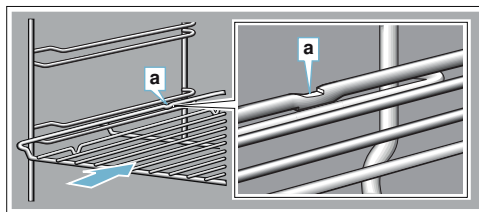
Upozornenia

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

Zaisťovacia funkcia

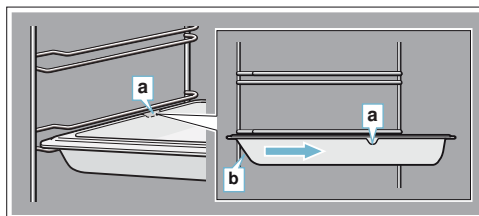
Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne až do polovice, kým zapadne. Zaisťovacia funkcia zabraňuje prevráteniu príslušenstva pri vytiahnutí. Príslušenstvo sa musí správne zasunúť do varného priestoru, aby fungovala ochrana proti prevráteniu.

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



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

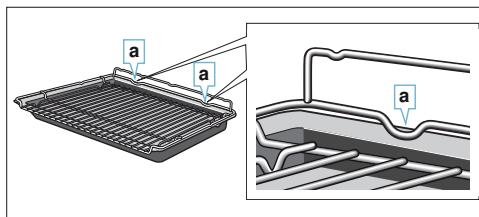
Príklad na obrázku: univerzálny pekáč



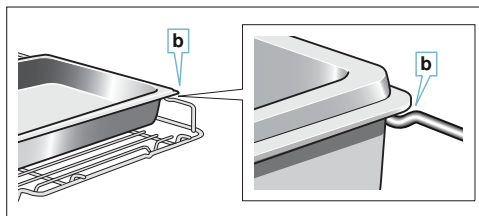
Kombinovanie príslušenstva

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

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



Malé nádoby na parenie sa môžu vložiť do varného priestoru len s roštom. Aby nádoba na parenie zostala stáť, môžete rohy zavesiť na bezpečnostné oblúky **b** roštu.



Osobitné príslušenstvo

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

Dostupnosť je v rôznych krajinách rozdielna. Prosím, nahliadnite do vašich predajných podkladov.

Pri nákupe uveďte presné objednávacie číslo osobitného príslušenstva.

Upozornenie: Nie každé osobitné príslušenstvo sa hodí ku každému spotrebiču. Uveďte pri kúpe vždy presné označenie (číslo výrobku – E-Nr.) vášho spotrebiča. → "Služba zákazníkom" na strane 33

Osobitné príslušenstvo	Objednávacie číslo
Rošt Na riad, formy na koláče a nákypy a na pečené mäso a grilované kusky.	HZ664070
Univerzálny pekáč Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč použiť aj ako zachytivú nádobu na tuk.	HZ632070
Plech na pečenie Na koláče na plechu a drobné pečivo.	HZ631070
Vkladací rošt Na mäso, hydinu a ryby. Na vloženie do univerzálneho pekáča na zachytávanie kvapkajúceho tuku a šťavy z mäsa.	HZ324000
Univerzálny pekáč s nepriľnavým povrchom Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pečivo a mäso sa dá ľahšie uvoľniť z univerzálneho pekáča.	HZ632010
Plech na pečenie s nepriľnavým povrchom Na koláče na plechu a drobné pečivo. Pečivo sa ľahšie uvoľní z plechu.	HZ631010
Profesionálna panvica Na prípravu veľkých množstiev.	HZ633070
Pokrievka na profesionálnu panvicu Pokrievka zmení profesionálnu panvicu na pekáč.	HZ633001
Plech na pizzu Na pizzu a veľké okrúhle koláče.	HZ617000
Grilovací plech Na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana proti striekaniu. Používajte len v univerzálnom pekáči.	HZ625071
Kameň na pečenie chleba Na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze, ktoré majú pri pečení získať chrumkavý spodok. Kameň na pečenie sa vždy musí predhriať na odporúčanú teplotu.	HZ327000

Sklenený pekáč (5,1 l) Na prípravu dusených jedál a nákyпов. Zvlášť vhodný na druh prevádzky „Jedlá“.	HZ915001
Sklenená miska Na prípravu veľkých kusov mäsa, šťavnatých koláčov a nákyпов.	HZ86S000
Nádoba na parenie, dierovaná, veľkosť XL Na parenie veľkých množstiev.	HZ36D663G
Nádoba na parenie, dierovaná, veľkosť S Na parenie zeleniny, na odšťavovanie bobúľ a rozmrazovanie.	HZ36D613G
Nádoba na parenie, nedierovaná, veľkosť S Na varenie ryže, strukovín a obilnín.	HZ36D613
Porcelánová nádoba, nedierovaná, veľkosť S Na parenie a servírovanie mäsa, rýb a zeleniny.	HZ36D513P
Porcelánová nádoba, nedierovaná, veľkosť L Na parenie a servírovanie mäsa, rýb a zeleniny.	HZ36D533P
Výsuvný systém, jednoduchý S výsuvnými kolajničkami vo výške 2 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.	HZ638D10
Výsuvný systém, 3-násobný S výsuvnými kolajničkami vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.	HZ638D30

Pred prvým použitím

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

Pred prvým uvedením do prevádzky

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

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

Pozor!

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

Upozornenia

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

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

Prvé uvedenie do prevádzky

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

Upozornenie: Tieto nastavenia môžete kedykoľvek znova zmeniť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenia" na strane 22

Nastavenie jazyka

Prioritne je ako jazyk nastavená „nemčina“.

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

Nastavenie času

Čas sa začína na 12:00 hod.

1. Otočným voličom nastavte aktuálny čas.
2. Stlačte šípku \checkmark

Nastavenie dátumu

Prioritne je nastavený dátum 1.1.2014.

1. Pre ďalšie nastavenie stlačte vždy na šípku \checkmark .
2. Otočným voličom nastavte aktuálny deň, mesiac a rok.

Nastavenie tvrdosti vody

Prednastavený je rozsah tvrdosti vody „veľmi tvrdá“.

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

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

Kalibrácia spotrebiča a čistenie varného priestoru

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

Príprava kalibrácie


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

Kalibrácia spotrebiča a čistenie varného priestoru

Upozornenia

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

1. Tlačidlom on/off zapnite spotrebič.
2. Naplňte nádržku na vodu. → "Naplnenie nádržky na vodu" na strane 19
3. Nastavte uvedený druh ohrevu a teplotu a čas trvania pre kalibráciu a spustíte prevádzku spotrebiča. → "FullSteam – varenie v pare" na strane 17

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

4. Po kalibrácii spustíte rozohrievanie.

Pozor!

Poškodenie smaltu

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

5. Vysušte dno varného priestoru.

6. Nastavte uvedený druh ohrevu a teplotu pre rozohrievanie a pusťte prevádzku spotrebiča.

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

7. Počas rozohrievania spotrebiča vetrajte kuchyňu.
 8. Po uvedenom čase trvania ohrevu ukončíte prevádzku spotrebiča. Tlačidlom on/off vypnite spotrebič.
 9. Počkajte, kým varný priestor nevychladne.
 10. Hladké plochy vyčistíte umývacím roztokom a handrou.
 11. Nádržku na vodu vyprázdnite a vysušte varný priestor. → "Po každej prevádzke s parou" na strane 19

Upozornenia

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

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistíte umývacím roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.



Ovládanie spotrebiča

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

Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Prv než začnete spotrebič nastavovať, musíte ho zapnúť.

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

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

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

Zapnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off zapnite spotrebič.

On/off nad tlačidlom sa podsvieti modrým svetlom.

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

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

Vypnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off vypnite spotrebič.

Osvetlenie nad tlačidlom zhasne.

Nastavená funkcia sa zruší.

Na displeji sa zobrazí čas.

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

Spustenie alebo prerušenie prevádzky

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

Všetky nastavenia vymažete stlačením tlačidla on/off.

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

Nastavenie druhu prevádzky

Pri voľbe druhu prevádzky musí byť spotrebič zapnutý.

1. Stlačte tlačidlo menu. Menu druhov prevádzky sa otvorí.
2. Stlačte požadovaný druh prevádzky. Pri každom druhu prevádzky sú na výber rôzne možnosti.

- Otočným voličom zmeňte výber. Podľa výberu zmeňte ďalšie nastavenia.
- Spustíte tlačidlom štart/stop. Na displeji sa zobrazí časový priebeh. Nastavenia a línia progresu sú viditeľné.

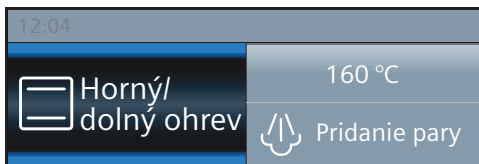
Nastavenie druhu ohrevu a teploty

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

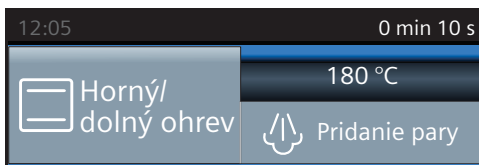
Keď chcete iné nastavenia, hodnoty zmeňte nasledovne:

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

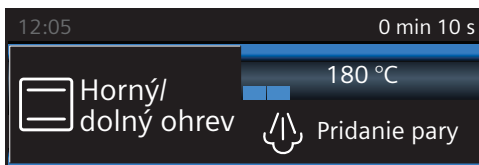
- Otočným voličom zmeňte druh ohrevu.



- Stlačte navrhovanú teplotu.
- Otočným voličom zmeňte teplotu.



- Spustíte tlačidlom start/stop.



Na displeji sa zobrazí nastavený druh ohrevu a teplota.

Rýchle rozohrievanie

Tlačidlom »⋮« môžete mimoriadne rýchlo rozohriať rúru. Rýchle rozohrievanie nie je možné pri všetkých druhoch ohrevu.

Vhodné druhy ohrevu:

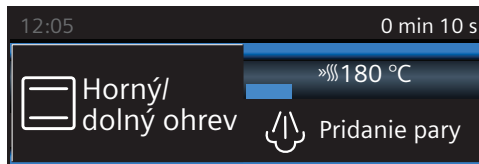
	4D horúci vzduch
	Horný/dolný ohrev
	Intenzívny ohrev

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

Nastavenie

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

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



Symbol »⋮« sa objaví vľavo vedľa teploty. Kontrola teploty sa začína vyplňať.

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

Upozornenia

- Keď zmeníte druh ohrevu alebo teplotu, rýchle rozohrievanie sa zruší.
- Nastavený čas trvania začne bežať nezávisle od rýchleho rozohrievania hneď po štarte.
- Počas rýchleho rozohrievania môžete tlačidlom zistiť aktuálnu teplotu varného priestoru.

Zrušenie

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

Para

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

Varovanie

Nebezpečenstvo obarenia!


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


FullSteam – varenie v pare

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

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

Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Stlačte tlačidlo menu.
3. Stlačte pole „Parenie“.
4. Otočným voličom nastavte „Parenie“ .
5. Stlačte pole „Teplota“ a otočným voličom nastavte teplotu.
6. Stlačte pole „Čas trvania“ a otočným voličom nastavte čas trvania.
7. Spustite tlačidlom start/stop. Spotrebič sa rozohrieva. Po skončení rozohrievania zaznie signál a spustí sa prevádzka.

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

Zrušenie

Keď chcete prevádzku zrušiť, stlačte tlačidlo start/stop.

Ukončenie

Spotrebič vypnete stlačením tlačidla on/off.

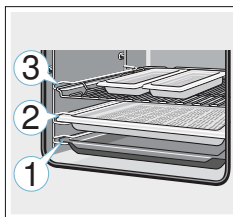
Príprava menu

V pare môžete pripravovať kompletné menu bez toho, aby sa prenášali chute. Položte do spotrebiča najprv jedlo s najdlhším časom prípravy a ostatné vložte vo vhodnom čase. Tak budú všetky jedlá hotové súčasne.

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

Príslušenstvo vsúvajte v uvedenom poradí:

- Výška 3: rošt s nádobami na parenie, veľkosť S
- Výška 2: nádoba na parenie, veľkosť XL
- Výška 1: univerzálny pekáč



Pečenie s pridaním pary

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

Vaše jedlo

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

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





Intenzita pary

Na pridanie pary máte k dispozícii rôzne intenzity:

- nízka
- stredná
- vysoká

Vhodné druhy ohrevu

Pri týchto druhoch ohrevu môžete pridať paru:

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

Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Otočným voličom nastavte druh ohrevu.
3. Stlačte teplotu a otočným voličom nastavte teplotu.
4. Stlačte pole „Pridanie pary“ a otočným voličom nastavte intenzitu pary.
5. Spustite tlačidlom start/stop. Spotrebič sa rozohrieva. Po skončení rozohrievania zaznie signál a spustí sa prevádzka.

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

Zrušenie prídania pary

Keď chcete prídanie pary predčasne vypnúť, **stlačte** pole „Prídanie pary“. Otočným voličom nastavte „Vyp.“

Upozornenie: Prevádzka pokračuje ďalej bez prídania pary.


Zrušenie prevádzky spotrebiča

Keď chcete prevádzku zrušiť, **stlačte** tlačidlo start/stop.

Ukončenie


Spotrebič vypnete **stlačením** tlačidla on/off.

Regeneračné zohrievanie

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

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

Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. **Stlačte** tlačidlo menu.
3. **Stlačte** pole „Parenie“.
4. Otočným voličom nastavte „Regeneračné zohrievanie “.
5. **Stlačte** teplotu a otočným voličom nastavte teplotu.
6. **Stlačte** čas trvania a otočným voličom nastavte čas trvania ohrevu.
7. Spustíte tlačidlom start/stop. Spotrebič sa rozohrieva. Po skončení rozohrievania zaznie signál a spustí sa prevádzka.

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


Zrušenie

Keď chcete prevádzku zrušiť, **stlačte** tlačidlo start/stop.

Ukončenie

Spotrebič vypnete **stlačením** tlačidla on/off.


Kysnutie cesta

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

Na výber vhodného nastavenia použite údaje v tabuľke.
→ *„Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu“ na strane 35*

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

Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.
Upozornenie: Druh ohrevu Kysnutie cesta zapne len vtedy, keď je varný priestor úplne vychladnutý (izbová teplota).
2. **Stlačte** tlačidlo menu.
3. **Stlačte** pole „Parenie“.
4. Otočným voličom nastavte „Kysnutie cesta “.
5. **Stlačte** teplotu a otočným voličom nastavte teplotu.
6. **Stlačte** čas trvania a otočným voličom nastavte čas trvania ohrevu.
7. Spustíte tlačidlom start/stop. Spotrebič sa rozohrieva. Po skončení rozohrievania zaznie signál a spustí sa prevádzka.

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


Zrušenie

Keď chcete prevádzku zrušiť, **stlačte** tlačidlo start/stop.

Ukončenie


Spotrebič vypnete **stlačením** tlačidla on/off.

Rozmrazovanie

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

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

Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. **Stlačte** pole menu.
3. **Stlačte** pole „Parenie“.
4. Otočným voličom nastavte „Rozmrazovanie “.
5. **Stlačte** teplotu a otočným voličom nastavte teplotu.
6. **Stlačte** čas trvania a otočným voličom nastavte čas trvania ohrevu.
7. Spustíte tlačidlom start/stop. Spotrebič sa rozohrieva. Po skončení rozohrievania zaznie signál a spustí sa prevádzka.

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

Zrušenie

Keď chcete prevádzku zrušiť, **stlačte** tlačidlo start/stop.

Ukončenie

Spotrebič vypnete **stlačením** tlačidla on/off.

Naplnenie nádržky na vodu

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

Uistite sa, že rozsah tvrdosti vody máte správne nastavený. → "Základné nastavenia" na strane 22

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia a požiaru!

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


⚠ Varovanie

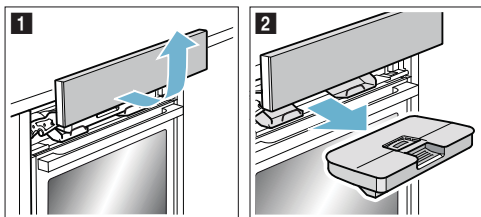
Nebezpečenstvo popálenia!

Počas prevádzky spotrebiča sa môže nádržka na vodu rozhorúčiť. Po predchádzajúcej prevádzke počkajte, kým nádržka na vodu vychladne. Nádržku na vodu vyberte z otvoru na nádržku.

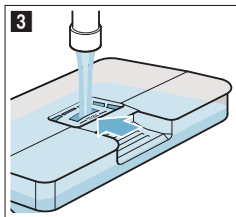
Pozor!

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

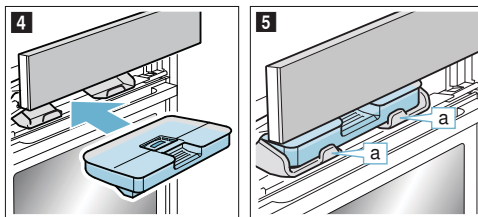
1. Stlačte pole . Kryt sa automaticky posunie dopredu.
2. Kryt potiahnite obidvomi rukami dopredu a potom posuňte nahor tak, aby zapadol (obrázok 1).
3. Nádržku na vodu nadvíhnite a vyberte z otvoru na nádržku (obrázok 2).



4. Nádržku na vodu naplňte studenou vodou po značku „max“ (obrázok 3).



5. Naplnenú nádržku na vodu vložte (obrázok 4). Dbajte na to, aby nádržka na vodu za obidvomi uchytieniami a zapadla (obrázok 5).



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

Doplnenie nádržky na vodu

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

Upozornenia

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

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

Po každej prevádzke s parou

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo obarenia!

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

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!


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

Pozor!

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

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

Upozornenia

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

Vyprázdnenie nádržky na vodu

Pozor!

Nádržku na vodu nesusťte v horúcom varnom priestore. Nádržka na vodu sa poškodí.

Pozor!

Nádržku na vodu neumývajte v umývačke riadu. Nádržka na vodu sa poškodí.

- Otvorte kryt.
- Vyberte nádržku na vodu.
- Veko nádržky na vodu opatrne odoberte.
- Nádržku na vodu vyprázdňte a vypláchnite.
- Všetky časti vysušte mäkkou utierkou.
- Nasadte veko na nádržku na vodu a pritlačte ho.
- Vložte nádržku na vodu a zatvorte kryt.

Spustenie funkcie sušenia

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




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

Ručné vysušenie varného priestoru


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

Časové funkcie

Váš spotrebič má rôzne časové funkcie.


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


Upozornenia

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


Časovač

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



- Stlačte tlačidlo . Otvorí sa pole časovača.
- Otočným voličom nastavte čas na časovači. Po niekoľkých sekundách sa časovač spustí.

Zobrazí sa symbol  pre časovač a plynúci čas vľavo v riadku zobrazenia stavu.



Po uplynutí času

Zaznie signál. Na displeji sa zobrazí „Čas časovača uplynul“. Signál môžete predčasne zrušiť tlačidlom .

Zrušenie časovača

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

Zmena času na časovači

Otvorte menu časových funkcií tlačidlom  a otočným voličom zmeníte v nasledujúcich sekundách čas časovača. Časovač spustíte tlačidlom .

Čas trvania

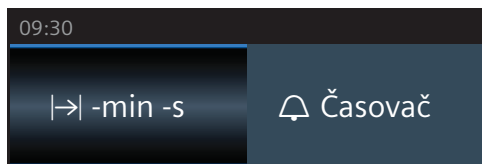
Keď nastavíte čas trvania (čas pečenia) vášho jedla, prevádzka sa po uplynutí tohto času automaticky ukončí. Rúra prestane hriať.

Môžete nastaviť maximálne 23 hodín a 59 minút.

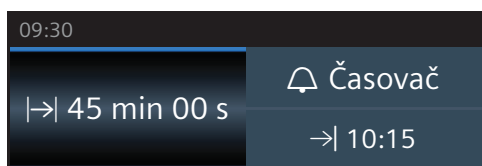
Predpoklad: Nastavený je druh ohrevu a teplota.

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

1. Stlačte tlačidlo . Otvorí sa menu časových funkcií.




2. Otočným voličom nastavte čas trvania.




3. Spustíte tlačidlom start/stop. Čas trvania \rightarrow viditeľne plynie v riadku zobrazenia stavu.


Čas trvania uplynul.

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. V riadku zobrazenia stavu je „Skončené“. Signál môžete predčasne zrušiť tlačidlom .

Zrušenie času trvania


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

Zmena času trvania

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

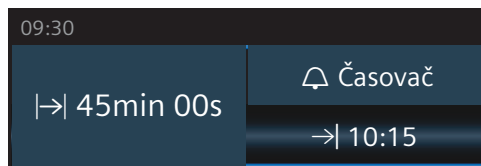
Čas skončenia

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

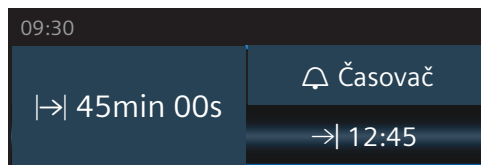
Predpoklad: Nastavená prevádzka sa nespustila. Čas trvania je nastavený. Menu časových funkcií  je otvorené.

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

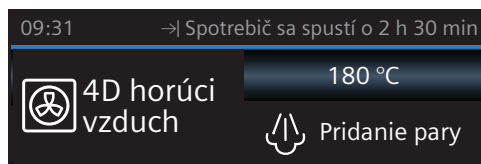
1. Stlačte pole „Koniec \rightarrow “. Čas skončenia sa zobrazí.



2. Otočným voličom posuňte čas skončenia na neskôr.




3. Potvrďte tlačidlom štart/stop.





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


Čas trvania uplynul.

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. V riadku zobrazenia stavu je „Skončené“. Signál môžete predčasne zrušiť tlačidlom .

Oprava času skončenia

Je to možné, pokiaľ je rúra v čakacej pozícii. Otvorte menu časových funkcií tlačidlom , ťuknite na „Koniec \rightarrow “ a otočným voličom opravte čas skončenia. Tlačidlom  zatvorte menu.

Zrušenie času skončenia

Je to možné, pokiaľ je rúra v čakacej pozícii. Tlačidlom  otvorte menu časových funkcií. Stlačte „Koniec \rightarrow “ a otočným voličom vráťte naspäť čas skončenia. Čas trvania začne okamžite plynúť.



Detská poistka

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

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

Aktivovanie a deaktivovanie


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

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

Základné nastavenia

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

Zmena nastavení

1. Stlačte tlačidlo menu.
Menu druhov prevádzky sa otvorí.
2. Vyberte druh prevádzky „Nastavenia“.
Zobrazí sa Prvé základné nastavenie.
3. Otočným voličom zmeňte hodnoty.
4. Stlačením šípky  prejdete k ďalším základným nastaveniam.
5. Uložte stlačením tlačidla menu.
Na displeji sa objaví uložiť alebo zamietnuť.

Zoznam nastavení

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

Nasledovné nastavenia môžete zmeniť:

Nastavenie	Výber
Jazyk	K dispozícii ďalšie jazyky
Čas	Nastavenie aktuálneho času
Dátum	Nastavenie aktuálneho dátumu
Tvrdosť vody	0 (zmäkčená) 1 (mäkká) 2 (stredne tvrdá) 3 (tvrdá) 4 (veľmi tvrdá)
Zvukový signál	Krátky (30 s) Stredný (1 min) Dlhý (5 min)
Hlasitosť	Dá sa nastaviť v 5 stupňoch
Zvukový signál tlačidiel	Vypnutý (zvukový signál pri zapnutí a vypnutí tlačidiel pomocou on/off zostane) Zapnutý
Jas displeja	Nastaviteľný v 5 stupňoch
Zobrazenie času	Digitálne s dátumom Analogové Vypnuté
Osvetlenie	V prevádzke zap. V prevádzke vyp.
Detská poistka*	Zaistenie dvierok + blokovanie tlačidiel Len blokovanie tlačidiel

Prevádzka po zapnutí	Hlavné menu
	Druhy ohrevu
	Parenie
	Jedlá*
Vypnutie displeja v noci	Vypnuté
	Zapnuté (displej stmavne medzi 22:00 a 5:59 hod.)
Logo značky	Ukazovatele
	nezobrazíť
Čas dobehu ventilátora	Odporúčané
	Minimálne
Systém vyhovacích kofajničiek	Nie je súčasťou výbavy
	Je súčasťou výbavy
Nastavenie programu sabat	Zapnutý
	Vypnutý
Výrobné nastavenia	Obnovenie stavu
	neobnoviť
*) K dispozícii, podľa typu spotrebiča	

Pozor!

Pri použití rámu a jednoduchého výsuvu: Nastavenie „Nie je súčasťou výbavy“.

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

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

Zmena času

Čas zmeníte v základných nastaveniach.

Príklad: Zmena času z letného na zimný.

1. Stlačte tlačidlo menu.
Menu druhov prevádzky sa otvorí.
2. Stlačte „Nastavenia“.
3. Šípkou ∇ prejdite na „Čas“.
4. Otočným voličom zmeňte čas.
5. Stlačte tlačidlo menu.
Na displeji sa objaví uložiť alebo zamietnuť.

Výpadok elektrického prúdu

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

Nastavte jazyk, čas a dátum.

**Program sabat**

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

Štart programu sabat

Predpoklad: Aktivovali ste základné nastavenia „Program sabat zapnutý“. → *„Základné nastavenia“ na strane 22*

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

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

Čas trvania uplynul.

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

Posunutie času skončenia

Posunutie času skončenia nie je možné.

Zrušenie programu sabat









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

Teplotná sonda

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

Druhy ohrevu

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

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

Upozornenia

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

Teplota varného priestoru

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

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

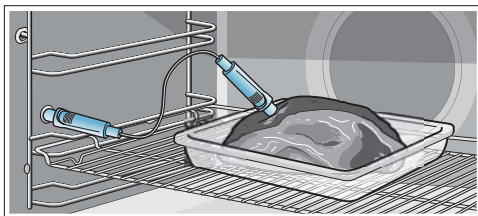
Vsunutie teplotnej sondy do potraviny

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

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

Mäso: Do veľkých kusov vsuňte teplotnú sondou zhora naprieč až na doraz do mäsa.

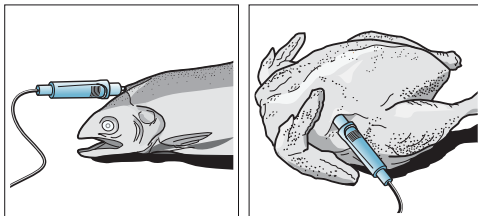
Do tenších kúskov vsuňte sondou zbok do najhrubšej časti.



Upozornenie: Príslušenstvo zasuňte vždy pod zásuvku teplotnej sondy.

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

Hydina: Celú hydinu položte na rošt prsami nahor. Vsúňte teplotnú sondou na chrbte v mieste medzi krídlami až na doraz do prsného filé.



Pozor!

Kábel teplotnej sondy nezacviknite.

Aby sa teplotná sonda veľkým teplom nepoškodila, musí byť vzdialenosť medzi ohrevným telesom grilu a teplotnou sondou niekoľko centimetrov. Mäso môže počas pečenia zväčšiť svoj objem.

Nastavenie teploty v strede potraviny

Druhy ohrevu

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


Parenie

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

Jedlá

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

Nastavená teplota v strede potraviny je dosiahnutá

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

Zmena teploty v strede potraviny

Teplotu v strede potraviny môžete kedykoľvek zmeniť.

Zrušenie

Vytiahnite teplotnú sondu zo zásuvky.

 Varovanie**Nebezpečenstvo popálenia!**

Vnútrotný priestor a teplotná sonda sú veľmi horúce. Pre zasunutie a vysunutie teplotnej sondy používajte tepelne odolné rukavice určené pre manipuláciu vnútri rúry.

 Varovanie**Nebezpečie úrazu el. prúdom!**

Pri nesprávnej teplotnej sonde môže dôjsť k poškodeniu izolácie. Používajte len teplotnú sondu, ktorá je určená pre tento spotrebič.

Teplota v strede rôznych potravín

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

Obsiahle údaje o druhu ohrevu a teplote nájdete na konci návodu na používanie. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 35

Potravina	Teplota v strede potraviny v °C
Hydina	
Kurča	80 – 85
Kuracie prsia	75 – 80
Kačica	80 – 85
Kačacie prsia, do ružova	55 – 60
Morka	80 – 85
Morčacie prsia	80 – 85
Hus	80 – 90
Bravčové mäso	
Bravčová krkovička	85 – 90
Bravčová panenka, do ružova	62 – 70
Bravčové karé, prepečené	72 – 80

Potravina	Teplota v strede potraviny v °C
Hovädzie mäso	
Hovädzia sviečkovica alebo anglický roast-beef	45 – 52
Hovädzia sviečkovica alebo roastbeef, do ružova	55 – 62
Hovädzia sviečkovica alebo anglický roast-beef, prepečené	65 – 75
Teľacie mäso	
Teľacie pečené alebo lopatka, chudé	75 – 80
Teľacie pečené, pliecko	75 – 80
Teľacie koleno	85 – 90
Jahňacie mäso	
Jahňacie stehno, do ružova	60 – 65
Jahňacie stehno, prepečené	70 – 80
Jahňací chrbát, do ružova	55 – 60
Ryby	
Ryby, v celku	65 – 70
Rybie filé	60 – 65
Iné	
Fašírka, všetky druhy mäsa	80 – 90
Zohrievanie jedál, regeneračné zohrievanie	65 – 75

Funkcia čistenia

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

Funkcia čistenia

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

Upozornenie: Spotrebič zaznamenáva používanie. Potom indikuje, kedy sa odporúča čistenie.

Odporúčanie sa zobrazuje dovedy, kým sa nespustí funkcia čistenia.

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

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

Pozor!

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

Pred spustením funkcie čistenia

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

Čistenie dna varného priestoru a dvierok spotrebiča

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

Pozor!

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

Nastavenie funkcie čistenia

Čistenie trvá 60 minút. Čas trvania sa nedá zmeniť.


1. Stlačte tlačidlo menu. Menu druhov prevádzky sa otvorí.
2. Vyberte druh prevádzky „Funkcia čistenia“. Keď stlačíte pole „Ďalej“, získate informácie o čistení.

3. Tlačidlom štart/stop spustíte čistenie.

Čas trvania viditeľne plynie v riadku zobrazenia stavu.

Počas čistenia vetrajte kuchyňu.

Po uplynutí čistenia

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. V riadku zobrazenia stavu sa objaví „Skončené“. Signál môžete vypnúť tlačidlom . V riadku zobrazenia stavu sa objaví „Spotrebič sa ochladzuje“.

Zrušenie čistenia

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

Pozor!

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

Čistenie môžete nechať prebiehať v noci

V kapitole Nastavenia času sa môžete dočítať, ako sa posunie čas skončenia. Rúru na pečenie tak budete môcť používať kedykoľvek cez deň. → „Časové funkcie“ na strane 20

Po funkcii čistenia

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

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

Odstránenie vodného kameňa

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

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

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

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

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

Spustenie

Pozor!

Poškodenia spotrebiča: Na odstránenie vodného kameňa používajte výlučne nami odporúčaný tekutý odvápnovací prostriedok. Iné odvápnovacie prostriedky môžu spotrebič poškodiť.

Odvápnovací prostriedok, obj. č. 311 680

Pozor!

Odvápnovací roztok: Odvápnovací roztok nedávajte na ovládací panel alebo iné chúlостivé povrchy. Povrchy sa poškodia. Ak však k tomu dôjde, odvápnovací roztok okamžite odstráňte vodou.

Odstránenie vodného kameňa sa môže spustiť len vtedy, keď je varný priestor vychladnutý. Keď je teplota vo varnom priestore príliš vysoká, na displeji sa objaví hlásenie. V takom prípade počkajte, kým varný priestor vychladne. Potom proces znova spustíte.

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

1. Roztok na odvápnenie pripravte zmiešaním 500 ml vody a 150 ml tekutého odvápnovacieho prostriedku.
2. Stlačte tlačidlo on/off.
3. Nádržku na vodu vyberte a nalejte do nej odvápnovací roztok.
4. Nádržku na vodu naplnenú odvápnovacím roztokom úplne zasuňte.
5. Zatvorte kryt.
6. Stlačte tlačidlo menu.
Menu druhov prevádzky sa otvorí.
7. Zvoľte druh prevádzky Odstránenie vodného kameňa.
Keď fuknete na pole „Ďalej“, získate informácie o čistení.
Zobrazí sa čas trvania odstraňovania vodného kameňa. Nedá sa zmeniť.
8. Tlačidlom štart/stop spustíte čistenie.
Zo spotrebiča sa odstráni vodný kameň. Čas trvania viditeľne plynie v riadku zobrazenia stavu. Po uplynutí odstraňovania vodného kameňa zaznie signál.

Prvé opláchnutie

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

Druhé opláchnutie

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

Dočistenie

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

Čistiace prostriedky

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

Vhodné čistiace prostriedky

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

Pozor!

Poškodenie povrchu

Nepoužívajte

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

Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.

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

Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

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

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

Sklá dvierok	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabky na sklo alebo drôtenky z nehrdzavejúcej ocele.
Dverová rúčka	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Keď sa odvápnovací prostriedok dostane na rúčku, okamžite rúčku utrite. Ináč sa tieto škrvny už nedajú odstrániť.
Vnútro spotrebiča	
Smaltované a samočistiace plochy	Dodržiavajte upozornenia týkajúce sa plôch varného priestoru uvedené za tabuľkami.
Sklený kryt osvetlenia varného priestoru	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry.
Tesnenie dvierok Neodoberajte ho!	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou. Nepoužívajte abrazívne prostriedky.
Kryt dvierok z nehrdzavejúcej ocele	Čistiaci prostriedok na nehrdzavejúcu oceľ: Dodržiavajte pokyny výrobcov. Nepoužívajte ošetrojúce prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ. Pred čistením opatrne odoberte kryt dvierok.
Rámy	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.
Systém vyťahovacích koľajničiek	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mastiaci tuk z vyťahovacích koľajničiek, čistite ich zasunuté. Neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou. Nečistoty na nádobách z nehrdzavejúcej ocele z potravín s obsahom škrobu (napr. ryža) vyčistite octovým čističom.
Nádržka na vodu	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a dôkladne vypláchnite čistou vodou, aby sa odstránili zvyšky čistiaceho prostriedku. Osušte mäkkou utierkou. Nechajte vyschnúť s otvoreným vekom. Tesnenie na vekú utrite dosucha. Neumývajte v umývačke riadu.
Teplotná sonda	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Neumývajte v umývačke riadu.

Upozornenia

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

Plochy varného priestoru

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

Dno varného priestoru je smaltované a má hladký povrch.

Čistenie smaltovaných plôch

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

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

Varný priestor nechajte po čistení vyschnúť otvorený.

Čistenie samočistiacich plôch

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

Keď sa už samočistiace plochy samé nedostatočne čistia a vznikajú tmavé škvrny, môžete ich vyčistiť spustením funkcie čistenia. Všimnite si údaje v príslušnej kapitole. → "Funkcia čistenia" na strane 26

Pozor!

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

Udržiavanie čistoty spotrebiča

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

Tipy

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

Rámy

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

Vyvesenie a zavesenie rámov

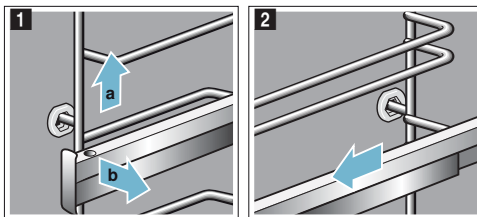
⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

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

Vyvesenie rámov

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

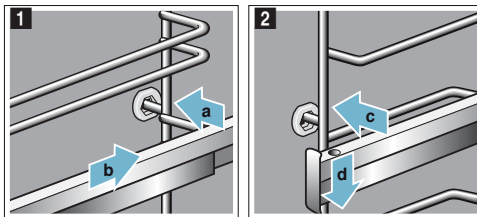


Rámy vyčistíte čistiacim prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

Zavesenie rámov

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

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



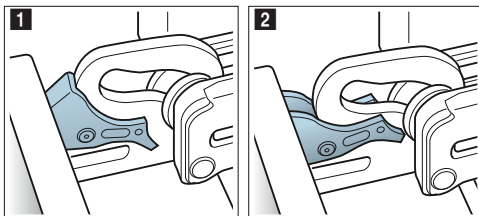
Dvierka spotrebiča

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

Zavesenie a vyvesenie dvierok spotrebiča

Pred čistením a vybratím skiel dvierok môžete dvierka spotrebiča vyvesiť.

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



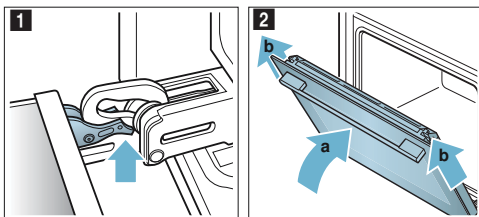
Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

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

Vyvesenie dvierok spotrebiča

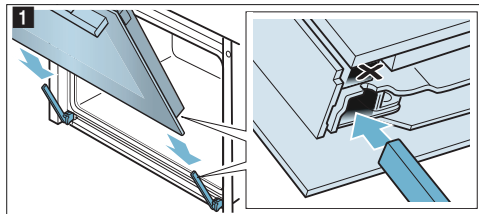
- Úplne otvorte dvierka spotrebiča.
- Obidve zaistovacie páčky vľavo a vpravo vyklopte (obrázok 1).
- Zatvorte dvierka spotrebiča až na doraz **a**. Obidvomi rukami vľavo a vpravo chyťte **b** a vyťahnite nahor (obrázok 2).



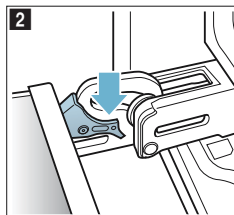
Zavesenie dvierok spotrebiča

Dvierka spotrebiča znova zavesíte v opačnom poradí.

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



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

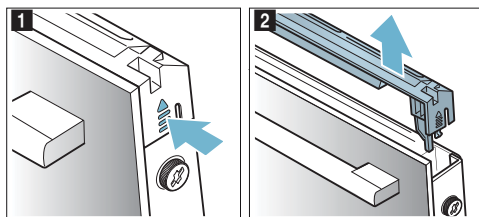


- Zatvorte dvierka varného priestoru.

Odoberanie krytu dvierok

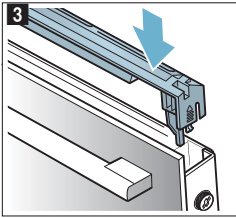
Vložka z nehrdzavejúcej ocele v kryte dvierok sa môže sťažiť. Aby bolo čistenie dôkladné, môžete odstrániť kryt.

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



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

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



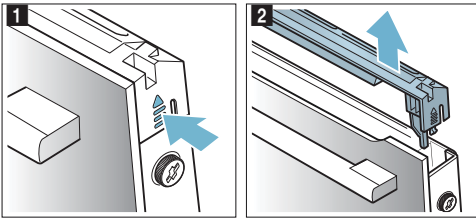
5. Zatvorte dvierka spotrebiča.

Demontáž a montáž skiel dvierok

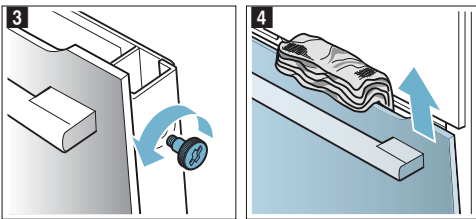
Abý sa dal spotrebič lepšie vyčistiť, sklo dvierok spotrebiča sa dá vybrať.

Demontáž na spotrebiči

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



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



Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou utierkou.

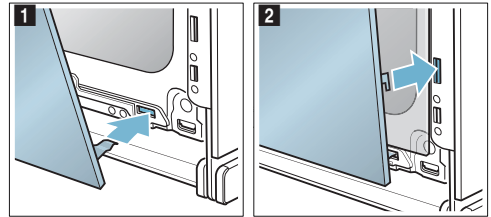
⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

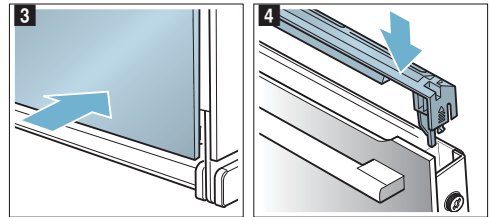
- Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.

Montáž na spotrebiči

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



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



7. Zatvorte dvierka spotrebiča.

Pozor!

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

Porucha - čo robiť?

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

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

Tabuľka porúch

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

Porucha	Možná príčina	Upozornenia/náprava
Spotrebič nefunguje	Chybná poistka	Skontrolujte v poistkovej skrini, či je poistka spotrebiča v poriadku
	Výpadok elektrického prúdu	Skontrolujte, či iné kuchynské spotrebiče fungujú
Zapnutý spotrebič sa nedá ovládať, na displeji sa zobrazí 	Detská poistka je aktivovaná	Stlačte tlačidlo  , kým nezhasne symbol  .
Varný priestor hreje a na displeji je zobrazené: „Demonštračný režim zapnutý“	Spotrebič sa nachádza v demonštračnom režime	Vypnite poistku v poistkovej skrini a asi po 10 sekundách ju opäť zapnite. Zapnite spotrebič a v nastaveniach zvolte „Demonštračný režim“.
Osvetlenie varného priestoru vypadlo	LED žiarovka je chybná	Zavolajte zákaznický servis
Prevádzka s parou alebo odstraňovanie vodného kameňa sa nespustí alebo nepokračuje	Nádržka na vodu je prázdna	Naplňte nádržku na vodu
	Kryt je otvorený	Zatvorte kryt
	Odstránenie vodného kameňa zablokuje prevádzku s parou	Uskutočnite odstránenie vodného kameňa
	Senzor je chybný	Zavolajte zákaznický servis
Spotrebič upozorňuje na potrebu odstránenia vodného kameňa	Počas odstraňovania vodného kameňa bol prívod prúdu prerušený a spotrebič vypnutý	Po opätovnom zapnutí spotrebiča pokračuje proces odstraňovania vodného kameňa
Spotrebič vás vyzve na odstránenie vodného kameňa bez toho, aby sa predtým objavilo počítadlo	Nastavený rozsah tvrdosti vody je príliš nízky	Uskutočnite odstránenie vodného kameňa Skontrolujte a prispôbte nastavený rozsah tvrdosti vody
Tlačidlá blikajú	Normálny jav spôsobený skondenovanou vodou za ovládacím panelom	Keď sa skondenovaná voda odparí, tlačidlá prestanú blikáť
Výsledok varenia/pečenia pri použití s pridaním pary je príliš suchý alebo vlhký	Intenzita pary bola nesprávne zvolená	Zvoľte vyššiu alebo nižšiu intenzitu pary
Objaví sa hlásenie „Nádržka je prázdna“, hoci nádržka na vodu je naplnená.	Kryt je otvorený	Zatvorte kryt
	Senzor je chybný	Zavolajte zákaznický servis
Kryt na vyberanie nádržky sa neotvára	Zástrčka nie je zasunutá	Pripojte spotrebič do elektrickej siete
	Výpadok elektrického prúdu	Skontrolujte, či iné kuchynské spotrebiče fungujú
	Chybná poistka	Skontrolujte v poistkovej skrini, či je poistka spotrebiča v poriadku
	Senzor poľa  je chybný	Zavolajte zákaznický servis V prípade potreby nádržku na vodu vyprázdňte: Dvierka spotrebiča otvorte, vpravo a vľavo prstami chyťte pod kryt a kryt vyťahnite von
Pri varení uniká vetracími otvormi para	Normálny proces	Nie je možné

→ "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 35

Varovanie

Nebezpečenstvo elektrického výboja!

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

Pri varení v pare vzniká extrémne veľa pary	Spotrebič sa automaticky kalibruje	Normálny proces
Pri varení v pare vzniká opakovane extrémne veľa pary	Spotrebič sa pri príliš krátkych časoch ohrevu nemôže automaticky kalibrovať	Obnovte výrobné nastavenia na spotrebiči a kalibráciu zopakujte
Pri parení vzniká klokoťavý zvuk	Efekt pôsobenia tepla na studené pri mrazených potravinách podmienený vodnou parou	Nie je možné

Prekročenie maximálnej doby prevádzky

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

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

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

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

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

Osvetlenie varného priestoru

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

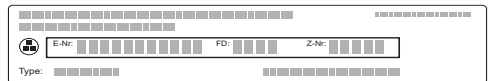
Ak by sa aj napriek tomu niektorá LED žiarovka alebo kryt osvetlenia pokazili, zavolajte zákaznícky servis. Kryt osvetlenia sa nesmie odstrániť.

Služba zákazníkom

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

Číslo E a číslo FD


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



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

Číslo výrobku (E-Nr.)

Výrobné číslo (FD-Nr.)

Zákaznícky servis 

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

Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženom zozname služieb zákazníkom.

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

Jedlá

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

Upozornenia týkajúce sa nastavení

- Výsledok pečenia závisí od kvality potravín a veľkosti a druhu varnej nádoby. Aby bol výsledok pečenia optimálny, použite kvalitné potraviny a mäso s teplotou z chladničky. Ak použijete zmrazené jedlá, použite len potraviny vybrané priamo z mrazničky.
- Pri niektorých jedlách sa zobrazí návrh teploty, druhu ohrevu a času pečenia. Teplotu a čas trvania môžete zmeniť podľa vlastných potrieb.
- Pri niektorých jedlách budete vyzvaný, aby ste zadali hmotnosť. Zadajte vždy celkovú hmotnosť, ibaže by vás spotrebič vyzval k inému zadaniu. Tu prevezme za vás spotrebič nastavenia času a teploty. Nastavenie hmotnosti mimo uvedeného rozsahu hmotnosti nie je možné.
- Pri pečení jedál, pri ktorých spotrebič za vás prevezme výber teploty, môže byť k dispozícii až teplota do 300 °C. Dbajte na to, aby ste použili dostatočne žiaruvzdorný riad.
- Dostanete upozornenia týkajúce sa napr. riadu, výšky zasunutia alebo údajé o pridaní tekutín pri pečení mäsa. Pri niektorých jedlách je počas pečenia potrebné napr. obrátenie alebo premiešanie. Krátko po spustení sa to zobrazí na displeji. Signál vás na to upozorní v správnom čase.
- Upozornenia týkajúce sa vhodného riadu a tipy a triky na prípravu jedál nájdete na konci návodu na používanie. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 35

Para

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

Po spustení sa zobrazí čas ohrevu. Začne ubiehať až po dosiahnutí nastavenej teploty.

Varovanie

Nebezpečenstvo obarenia!

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

Teplotná sonda

Pri niektorých jedlách môžete použiť aj teplotnú sondu. Po zasunutí teplotnej sondy do spotrebiča sa vám zobrazia jedlá, ktoré sú vhodné na jej použitie. Teplotu v strede potraviny a teplotu varného priestoru môžete zmeniť. → "Teplotná sonda" na strane 24

Senzor pečenia

Váš spotrebič má senzor pečenia. Tento sa automaticky aktivuje, keď zo zoznamu výberu vyberiete príslušné pečivo. Spotrebič tu prevezme kontrolu. Keď je pečivo hotové, spotrebič sa vypne. Zaznie signál. Čas trvania približne zodpovedá receptu vášho pečiva a nezobrazí sa.

Nepoužívajte formy na pečenie zo silikónu alebo príslušenstvo s obsahom silikónu. Senzor pečenia sa poškodí.

Kým sa na displeji zobrazuje „Senzor pečenia aktívny“, dvierka spotrebiča sa nedajú otvoriť. Nastavenia sa ináč zrušia. Spotrebič vám potom ponúkne nastavenie, ktoré budete musieť sami sledovať.

Výber a nastavenie jedál


1. Stlačte tlačidlo menu. Menu druhov prevádzky sa otvorí.
2. Vyberte druh prevádzky „Jedlá“.
3. Na displeji sa zobrazí prvá skupina programov.
4. Otočným voličom zvolte požadovanú skupinu programov.
5. Otočným voličom vyberte jedlo.

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

Keď ste nastavenia skončili, spustíte spotrebič tlačidlom štart/stop.

Upozornenie: Spotrebič vždy na to upozorní, keď je varný priestor ešte príliš horúci pre zvolené jedlo.

Program je ukončený

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

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

Keď ste s výsledkom pečenia spokojný, stlačte „Skončiť“. Na displeji sa objaví „Dobrá chuť“.

Zrušenie programu

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

Posunutie času skončenia

Pri niektorých jedlách môžete posunúť čas skončenia. To, ako sa posunie čas skončenia, si pozrite pri časových funkciách. → "Časové funkcie" na strane 20

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

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

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

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

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

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

Nepoužívajte silikónové formy

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

Pozor!

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

Aj keď sa senzor pečenia nepoužije, môže sa poškodiť.

Koláče a drobné pečivo

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

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

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

Pečenie s pridaním pary

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

Pečenie s pridaním pary je možné len na jednej úrovni.

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

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky zasunutia:

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

Pečenie na viacerých úrovniach

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

Pečenie na dvoch úrovniach:

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

Pečenie na troch úrovniach:

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

Pečenie na štyroch úrovniach:

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

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

Príslušenstvo

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

Rošt

Rošt zasunite otvorenou stranou k dverkam spotrebiča a zakrivením nadol.

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

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

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

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

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

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

Papier na pečenie

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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




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

Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke.

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

























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

Použitý druh ohrevu:

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

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

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

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Koláče vo forme						
Jednoduchý trený koláč	Vencová/obdĺžniková forma	2		150-170	-	50-70
Jednoduchý trený koláč	Vencová/obdĺžniková forma	2		150-160	1	50-70
Jednoduchý trený koláč, 2 úrovne	Vencová/obdĺžniková forma	3+1		140-160	-	50-70
Koláč z treného cesta, jemný	Vencová/obdĺžniková forma	2		150-170	-	60-80
Ovocný koláč, z treného cesta, jemný	Forma na bábovku	2		160-180	-	40-60
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	3		160-180	-	20-30
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	2		150-160	1	20-30
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z krehkého cesta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		160-180	-	70-90
Švajčiarsky koláč	Plech na pizzu	3		210-230	-	30-40
Koláč tarta	Forma na tartu, biely plech	1		220-240	-	30-45
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	-	50-70
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-160	1	60-70
Kysnutý koláč	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		160-170	-	20-30
Kysnutý koláč	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		150-160	2	25-35
Korpus z piškútového cesta, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	3		150-170*	-	20-30
Korpus z piškútového cesta, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	2		150-160	1	20-35
Torta z piškútového cesta, 3 vajcia	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		160-170*	-	25-35
Torta z piškútového cesta, 3 vajcia	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Torta z piškútového cesta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		150-170*	-	30-50
Torta z piškútového cesta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		150-160	1	10
					-	30-35
Koláče na plechu						
Koláč z treného cesta s obložením	Plech na pečenie	3		160-180	-	20-40
Koláč z treného cesta s obložením	Plech na pečenie	3		160-170	1	30-40
Koláč z treného cesta, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-160	-	30-50
Koláč z jemného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	3		170-190	-	20-30

* Predhriať

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška za- sunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas trva- nia v min.
Koláč z jemného cesta so suchým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		160-170	-	35-45
Koláč z jemného cesta so šťavnatým obložením	Univerzálny pekáč	3		160-180	-	55-65
Švajčiarsky koláč	Univerzálny pekáč	3		200-210	-	40-50
Kysnutý koláč so suchým obložením	Univerzálny pekáč	3		160-180*	-	10-15
Kysnutý koláč so suchým obložením	Plech na pečenie	3		150-160	1	20-30
Kysnutý koláč so suchým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	-	20-30
Kysnutý koláč so šťavnatým obložením	Univerzálny pekáč	3		180-200	-	30-40
Kysnutý koláč so šťavnatým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	-	45-60
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	2		160-170	-	25-35
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	2		150-160	2	25-35
Píškótová roláda	Plech na pečenie	3		180-200*	-	8-15
Píškótová roláda	Plech na pečenie	3		180-190*	1	10-15
Štóra z 500 g múky	Plech na pečenie	2		150-170	-	45-60
Štóra z 500 g múky	Univerzálny pekáč	3		140-150	2	80-90
Závin, sladký	Univerzálny pekáč	2		170-180	-	50-60
Závin, sladký	Univerzálny pekáč	3		180-190	2	50-60
Štrúďľa, zmrazená	Univerzálny pekáč	3		200-220	-	35-45
Štrúďľa, zmrazená	Univerzálny pekáč	3		180-200	1	35-45
Drobné pečivo						
Koláčiky, 5 min. predhriať	Plech na pečenie	3		150*	-	25-35
Koláčiky, 5 min. predhriať	Plech na pečenie	3		150*	-	25-35
Koláčiky, 2 úrovne (5 min. predhriať f)	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150*	-	30-40
Koláčiky, 3 úrovne (5 min. predhriať f)	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		140*	-	35-55
Mufiny	Plech na muffiny	3		170-190	-	15-20
Mufiny	Plech na muffiny	3		150-160	1	25-30
Mufiny, 2 úrovne	Plech na muffiny	3+1		160-180*	-	15-40
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	-	25-35
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	3		150-170	-	25-35
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	3		160-170	2	20-30
Drobné kysnuté pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	-	25-40
Pečivo z listkového cesta	Plech na pečenie	3		170-190*	-	20-35
Pečivo z listkového cesta	Plech na pečenie	3		200-220*	1	15-25
Pečivo z listkového cesta, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		170-190*	-	20-45
Drobné kysnuté pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		170-190*	-	20-45
Drobné kysnuté pečivo, ploché, 4 úrovne	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Pečivo z pánového cesta	Plech na pečenie	3		200-220	-	30-40
Pečivo z pánového cesta	Plech na pečenie	3		200-220*	1	25-35
Pečivo z odpaľovaného cesta, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		190-210	-	35-45
Pfundrové pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	-	20-30
Pfundrové pečivo	Plech na pečenie	3		160-170	1	20-30

* Predhriať

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Placky						
Striekané pečivo (5 min. predhriať)	Plech na pečenie	3	☐	140-150*	-	25-40
Striekané pečivo (5 min. predhriať)	Plech na pečenie	3	☒	140-150*	-	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne (5 min. predhriať)	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☒	140-150*	-	30-40
Striekané pečivo, 3 úrovne (5 min. predhriať)	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1	☒	130-140*	-	35-55
Placky	Plech na pečenie	3	☒	140-160	-	15-30
Suché pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☒	140-160	-	15-30
Suché pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1	☒	140-160	-	15-30
Penové zákusky	Plech na pečenie	3	☒	90-100*	-	100-130
Penové zákusky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☒	90-100*	-	100-150
Makróny	Plech na pečenie	3	☒	90-110	-	20-40
Makróny, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☒	90-110	-	25-45

* Predhriať

Tipy na pečenie koláčov a drobného pečiva

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

Chlieb a pečivo

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

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

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

Pečenie s pridaním pary

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

Pečenie s pridaním pary je možné len na jednej úrovni.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky zasunutia:

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

Pečenie na dvoch úrovniach

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

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

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

Príslušenstvo

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

Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

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

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

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

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

Papier na pečenie

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

Zmrazené výrobky

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

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

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

Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke. Niektoré jedlá sa vydaria najlepšie, keď sa pečú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

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






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

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

Pozor!




























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

Použitie druhov ohrevu:

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

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

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

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Chlieb						
Biely chlieb, 750 g	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		180-200*	-	25-40
Biely chlieb, 750 g	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		210-220 180-190	3 -	10-15 25-35
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Pozdĺžna forma	2		220* 180	- -	10 20-30
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Univerzálny pekáč	2		200-210*	-	40-50
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		210-220 180-190	3 -	15-20 45-60
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálny pekáč	2		200-210*	-	40-50
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálny pekáč	2		210-220 180-190	3 -	10-15 45-60
Chlebová placka	Univerzálny pekáč	3		240-250	-	20-25
Chlebová placka	Univerzálny pekáč	3		220-230	3	25-35
Žemle						
Žemle alebo bageta pripravená na zapečenie, predpečené**	Univerzálny pekáč	3		-	-	-
Žemle alebo bageta pripravená na zapečenie, predpečené	Plech na pečenie	3		200-220	2	10-15
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		170-190*	-	15-20
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		150-160	2	25-35
Žemle, sladké, čerstvé, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170*	-	20-30
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		180-200	-	20-30
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		200-220	2	20-25
Bageta, predpečená, chladená**	Univerzálny pekáč	3		-	-	-
Bageta, predpečená, chladená	Plech na pečenie	3		200-220	1	10-20
Žemle, zmrazené						
Žemle alebo bageta pripravená na zapečenie, predpečené**	Univerzálny pekáč	3		-	-	-
Žemle alebo bageta pripravená na zapečenie, predpečené	Plech na pečenie	3		180-200	1	15-25
Malé pečivo z kysnutého cesta, polotovary**	Univerzálny pekáč	3		-	-	-
Malé pečivo z kysnutého cesta, polotovary	Plech na pečenie	3		210-230	1	18-25
Croissanty, polotovary**	Univerzálny pekáč	3		-	-	-
Croissanty, polotovary	Plech na pečenie	3		180-200	1	20-25
Toasty						
Zapečené toasty, 4 kusy	Rošt	3		190-210	-	10-15
Zapečené toasty, 12 kusov	Rošt	3		230-250	-	10-15
Opečené toasty (nepredhrievať)	Rošt	5		3	-	4-6
* Predhriat						
** Dodržiavajte údaje na obale						

Pizza, quiche a pikantné koláče

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

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

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

Pečenie s pridaním pary

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

Pečenie s pridaním pary je možné len na jednej úrovni.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky zasunutia:

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

Pečenie na viacerých úrovniach

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

Pečenie na dvoch úrovniach:

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

Pečenie na štyroch úrovniach:

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

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

Príslušenstvo

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

Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

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

Na pečenie pizze s bohatým obložením používajte univerzálny pekáč.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

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

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

Papier na pečenie

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

Zmrazené výrobky

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

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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






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

Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke.

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

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

Použitie druhov ohrevu:

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

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

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

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Pizza						
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	3		200-220	-	25-35
Pizza, čerstvá, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2		220-230	-	20-30
Pizza, chladená**	Rošt	3		-	-	-
Pizza, mrazená						
Pizza, tenký korpus, 1 kus**	Rošt	3		-	-	-
Pizza, tenký korpus, 2 kusy	Univerzálny pekáč + rošt	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, hrubý korpus, 1 kus**	Rošt	3		-	-	-
Pizza, hrubý korpus, 2 kusy	Univerzálny pekáč + rošt	3+1		190-210	-	20-30
Pizzová bageta**	Rošt	3		-	-	-
Miní pizze**	Univerzálny pekáč	3		-	-	-
Miní pizze, Ø 7 cm, 4 úrovne	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
Pikantné koláče a quiche						
Pikantné koláče vo forme	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		170-190	-	65-75
Pikantné koláče vo forme	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		170-180	1	60-70
Koláč quiche	Forma na tartu, biely plech	1		190-210	-	45-55
Alsaský koláč	Univerzálny pekáč	3		240-250*	-	10-18
Alsaský koláč	Univerzálny pekáč	2		200-210*	2	15-25
Pirohy	Nákypová forma	2		170-190	-	50-70
Empanada (plnené taštičky)	Univerzálny pekáč	3		180-190	-	30-45
Empanada (plnené taštičky)	Univerzálny pekáč	2		170-180	2	30-40
Burek	Univerzálny pekáč	3		200-210	-	30-40
* Predhriat						
** Dodržiavajte údaje na obale						

Náryp a suflé

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

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

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Na dvoch výškach môžete piecť vo formách alebo s univerzálnym pekáčom.

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

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

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

Príslušenstvo

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

Rošt

Rošt zasunite otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

Univerzálny pekáč

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

Riad

Na nákypy a suflé. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a receptu. Stav pečenia nákypu závisí od veľkosti varnej nádoby a výšky nákypu. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nambudúce nastavte vyššiu hodnotu.







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

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

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

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

Použité druhy ohrevu:

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

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

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

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Nákyp, pikantný, varené prísady	Nákypová forma	2		200-220	-	30-50
Nákyp, pikantný, varené prísady	Nákypová forma	2		150-170	2	40-45
Nákyp, sladký	Nákypová forma	2		170-190	-	40-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Nákypová forma	2		160-180	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Nákypová forma	2		170-180	2	35-45
Lasagne, zmrazené, 400 g**	Rošť	2		-	-	-
Lasagne, zmrazené, 400 g	Nezakrytý riad	2		180-190	2	40-50
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška max. 4 cm	Nákypová forma	2		160-190	-	50-70
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška max. 4 cm	Nákypová forma	2		160-170	3	50-60
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška max. 4 cm, na 2 úrovniach	Nákypová forma	3+1		150-170	-	60-80
Suflé	Nákypová forma	2		170-190*	-	35-45
Suflé	Nákypová forma	2		170-180	2	30-40
Suflé	Porciové formy	3		100	-	40-45

* Predhriat

** Dodržiavajte údaje na obale

Hydina

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

Pečenie na rošte

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

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

→ "Príslušenstvo" na strane 11

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

Pečenie v riade

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

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

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

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

Nezakrytá nádoba

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

Zakrytá nádoba

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

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

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

Pečenie s pridaním pary

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

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

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

Parenie

V porovnaní s pridaním pary sa s funkciou parenia pripravujú kusy hydiny šetrnejšie. Ostanú tak mimoriadne šťavnaté. Ako chuťový variant sa môžu kusky hydiny pred parením opiecť, čas prípravy sa skráti.

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

Kusy hydiny nemusíte obracať.

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

Grilovanie

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

Zasuňte univerzálny pekáč s roštom, ktorý je na ňom položený, do uvedenej výšky zasunutia. Kvapkajúci tuk sa zachytí. Dbajte na to, aby rošt dosadal na univerzálny pekáč. → "Príslušenstvo" na strane 11

Upozornenie: Ak sú grilované kusy veľmi šťavnaté, univerzálny pekáč nezasuňte rovno pod rošt, ale do výšky 2.

Zoberte podľa možnosti rovnaké kusy na grilovanie s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šťavnaté. Potravinu položte priamo na rošt.

Grilované potraviny obráťte grilovacími kliešťami. Keď do mäsa pichnete vidličku, stratí šťavu a vysuší sa.

Upozornenia

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

Teplotná sonda

Teplotná sonda umožňuje pečenie pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité upozornenia týkajúce sa používania teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Nájdete tam údaje o vsunutí teplotnej sondy, možných druhoch ohrevu a ďalšie informácie. → "Teplotná sonda" na strane 24

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

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

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

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







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

Tipy

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

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

Použitý druh ohrevu:

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

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

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

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Kurča						
Kurča, 1 kg	Rošt	2		200-220	-	60-70
Kurča, 1 kg	Rošt	2		190-200	1	20-25
				200-220	-	35-40
Filé z kuracích prs, po 150 g (grilovať, 5 min. predhriať)	Rošt	4		3*	-	15-20
Filé z kuracích prs (variť v pare)	Nádoba na parenie	3		100	-	15-25
Malé porcie kurčáta, po 250 g	Rošt	3		220-230	-	30-35
Malé porcie kurčáta, po 250 g	Rošt	3		200-220	1	30-45
Kuracie prsty, nugety, zmrazené**	Univerzálny pekáč	3		-	-	-
Veľké kurča, 1,5 kg	Rošt	2		200-220	-	70-90
Veľké kurča, 1,5 kg	Rošt	2		180-190	1	30-35
				190-210	-	40-45
Kačka a hus						
Kačka, neplnená, 2 kg	Rošt	1		180-200	-	90-110
Kačka, neplnená, 2 kg	Rošt	2		150-160	1	70-90
				180-190	-	30-40
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	3		230-250	-	17-20
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	4		210-230	2	15-20
Hus, 3 kg	Rošt	2		160-180	-	120-150
Hus, 3 kg	Rošt	2		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	3		190-200	1	45-55
Morka						
Mladá morka, 2,5 kg	Rošt	2		180-200	-	70-90
Mladá morka, 2,5 kg	Rošt	2		140-150	1	110-140
				170-180	1	20-30
				170-180	-	10-20
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Zakrytý riad	2		240-250	-	80-100
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg	Rošt	2		180-200	-	80-100
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg	Rošt	2		170-180	1	80-100
* Predhriať						
** Dodržiavajte údaje na obale						

Mäso

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

Pečenie a dusenie

Chudé mäso podľa želania potrite tukom alebo obložte plátkami slaniny.

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

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

Pečenie na rošte

Na rošte sa mäso upeče zvlášť chrumkavo zo všetkých strán.

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

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

→ "Príslušenstvo" na strane 11

Pečenie a dusenie v riade

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

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

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

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

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

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

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

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

Nezakrytá nádoba

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

Zakrytá nádoba

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

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

Pri odobratí pokrievky po upečení môže unikáť veľmi horúca para. Pokrievku vzaďu nadvihnite, aby mohla horúca para unikáť.

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

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

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

Pečenie a dusenie s pridaním pary

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

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

Pečené mäso nemusíte obracať.

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

Parenie

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

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

Kusy mäsa nemusíte obracať.

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

Grilovanie

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

Zasuňte univerzálny pekáč s roštom, ktorý je na ňom položený, do uvedenej výšky zasunutia. Kvapkajúci tuk sa zachytí. Dbajte na to, aby rošt dosadal na univerzálny pekáč. → "Príslušenstvo" na strane 11

Upozornenie: Ak sú grilované kúsky veľmi šťavnaté, univerzálny pekáč nezasuňte rovno pod rošt, ale do výšky 2.

Zoberte podľa možnosti rovnaké kusy na grilovanie s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šťavnaté. Potraviny položte priamo na rošt.

Grilované potraviny obráťte grilovacími kliešťami. Keď do mäsa pichnete vidličku, stratí šťavu a vysuší sa.

Upozornenia

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

Teplotná sonda

Teplotná sonda umožňuje pečenie pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité upozornenia týkajúce sa používania teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Nájdete tam údaje o vsunutí teplotnej sondy, možných druhoch ohrevu a ďalšie informácie. → "Teplotná sonda" na strane 24

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

hodnotami. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

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

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






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

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

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





















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

Použitie druhov ohrevu:

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

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

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

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Bravčové mäso						
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		180-190	-	100-120
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		180-190	1	130-150
Bravčové pečené s kožou, napr. pliecko, 2 kg	Rošt	2		190-200	-	130-140
Bravčové pečené s kožou, napr. pliecko, 2 kg	Nezakrytý riad	2		100	-	25-30
				190-200	-	25-30
				170-180	1	60-70
Bravčová panenka, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		220-230	-	70-80
Bravčová panenka, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	1	80-90
Bravčové filé, 400 g	Rošt	3		220-230	-	20-25
Bravčové filé, 400 g	Nezakrytý riad	3		210-220*	1	25-30
Bravčové filé, 400 g	Nádoba na parenie	3		100	-	18-20
Údené karé s kosťou, 1 kg (s prídavným vodou)	Zakrytý riad	2		210-230	-	70-90
Údené karé s kosťou, cca 1 kg	Nezakrytý riad	2		160-170	1	70-80
Bravčové steaky, hrúbka 2 cm	Rošt	5		2	-	16-20
Bravčové medailóniky, hrúbka 3 cm (5 min. predhriať)	Rošt	5		3*	-	8-12
Hovädzie mäso						
Hovädzie filé, medium, 1 kg	Rošt	2		210-220	-	40-50
Hovädzie filé, medium, 1 kg	Nezakrytý riad	2		190-200	1	50-60
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Zakrytý riad	2		200-220	-	130-160
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg**	Nezakrytý riad	2		150	3	30
				130	2	120-150
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rošt	2		220-230	-	60-70
* Predhriať						
** Na začiatku pridajte do nádoby cca 200 ml tekutiny; nádržka na vodu sa musí počas prevádzky doplniť						
*** Bez šliach, pozdĺžne okolo kostí narezat', bez obracania						
**** Dolu zasuňte univerzálny pekáč do výšky zasunutia 2						

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		190-200	1	65-80
Hovädzi chvosť**	Nezakrytý riad	2		95	-	120-150
Steak, hrúbka 3 cm, medium	Rošt	5		3	-	15-20
Burger, výška 3 – 4 cm	Rošt	4		3	-	25-30
Tefacie mäso						
Tefacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		160-170	-	100-120
Tefacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	1	90-110
Tefacie koleno, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		200-210	-	100-120
Tefacie koleno, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	1	100-120
Jahňacie mäso						
Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené	Nezakrytý riad	2		170-190	-	50-80
Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené	Nezakrytý riad	2		170-180	1	80-90
Jahňací chrbát s kosťou***	Rošt	2		180-190	-	40-50
Jahňací chrbát s kosťou	Nezakrytý riad	3		200-210*	1	25-30
Jahňacie kotlety****	Rošt	5		3	-	12-16
Klobásy						
Grilovaná klobása	Rošt	4		3	-	10-15
Viedenské párky	Nádoba na parenie	3		80	-	14-20
Tefacia klobása	Nádoba na parenie	3		80	-	12-20
Mäsové jedlá						
Faširka, 1 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	-	60-70
Faširka, 1 kg	Nezakrytý riad	2		190-200	1	70-80
* Predhriat						
** Na začiatku pridajte do nádoby cca 200 ml tekutiny; nádržka na vodu sa musí počas prevádzky doplniť						
***Bez šliach, pozdĺžne okolo kosti narezat', bez obracania						
**** Dolu zasuňte univerzálny pekáč do výšky zasunutia 2						

Tipy na pečenie, dusenie a grilovanie

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

Ryby

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

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

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

Pečenie a grilovanie na rošte

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

→ "Príslušenstvo" na strane 11

Upozornenie: Ak sú grilované kúsky veľmi šťavnaté, univerzálny pekáč nezasuňte rovno pod rošt, ale do výšky 2.

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

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

Zoberte podľa možnosti rovnaké kusy na grilovanie s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šťavnaté. Potraviny položte priamo na rošt.

Grilované potraviny obráťte grilovacími kliešťami. Keď do ryby pichnete vidličku, stratí šťavu a vysuší sa.

Upozornenia

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

Pečenie a dusenie v riade

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

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

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

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

Nezakrytá nádoba

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

Zakrytá nádoba

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

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

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

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

Pečenie s pridaním pary

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

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

Rybu nemusíte obracať.

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

Parenie

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

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

Rybu nemusíte obracať.

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

Teplotná sonda

Teplotná sonda umožňuje pečenie pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité upozornenia týkajúce sa používania teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Nájdete tam údaje o vsunutí teplotnej sondy, možných druhoch ohrevu a ďalšie informácie. → "Teplotná sonda" na strane 24

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

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






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

Rybu, ktorá nie je v polohe na bruchu (plávajúca poloha), po uplynutí cca ½ až ¾ uvedeného času obráťte.

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















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

Používané druhy ohrevu:

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

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

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

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Ryby						
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Rošt	2		170-190	-	20-30
Ryba, pečená, v celku, 300 g, napr. pstruh	Univerzálny pekáč	2		170-180 160-170	1 -	15-20 5-10
Ryba, varená v pare, celá, 300 g, napr. pstruh	Nádoba na parenie	3		80-90	-	15-25
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, napr. losos	Rošt	2		170-190	-	30-40
Ryba, varená v pare, celá, 1,5 kg, napr. treska	Nádoba na parenie	3		80-90	-	35-50
Rybie filé						
Rybie filé, prírodné, grilované	Rošt	4		1*	-	15-25
Rybie filé, prírodné, varené v pare	Nádoba na parenie	3		80-100	-	10-16
Rybie kotlety						
Rybie kotlety, hrúbka 3 cm**	Rošt	4		3	-	10-20
Ryba, zmrazená						
Ryba, celá, 300 g, napr. pstruh	Nádoba na parenie	3+1		80-100	-	20-25
Rybie filé, prírodné	Zakrytý riad	2		210-230	-	20-30
Rybie filé, zapečené	Rošt	2		200-220	-	45-60
Rybie filé, zapečené	Nezakrytý riad	2		200-220	1	35-45
Rybie prsty (priebežne obráťte)	Univerzálny pekáč	3		200-220	-	20-30
Jedlá z rýb						
Rybia terina	Forma terina	2		70-80	-	45-80
* Predhriat						
** Dolu zasunúť univerzálny pekáč do výšky zasunutia 2						

Zelenina, prílohy a vajcia

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

Parenie

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

Varenie v pare na jednej úrovni

Používajte výšky zasunutia uvedené v tabuľkách nastavení.

Varenie v pare na dvoch úrovniach

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

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

Riad

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

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

Čas ohrevu a množstvo

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

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

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

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

Ryža a obilniny

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

Pečenie a grilovanie

Používajte len originálne príslušenstvo.

Príprava na jednej úrovni

Používajte výšky zasunutia uvedené v tabuľkách nastavení.

Príprava na dvoch úrovniach

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

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

Príslušenstvo

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

Rošt

Rošt zasunite otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

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

Papier na pečenie

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

Odporúčané hodnoty nastavenia





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

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

Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke.












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

Použitie druhov ohrevu:



































-  4D horúci vzduch
-  Gril, veľká plocha
-  Funkcia coolStart
-  Varenie v pare

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

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

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Zelenina, čerstvá						
Artičoky, celé, varíť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	30-35
Karfiol, celý, varíť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	25-35
Ružičky brokolice, varíť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	7-9
Zelená fazuľka, varíť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	18-25
Plátky karotky, varíť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	10-20
Plátky kalerábu, varíť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	17-20
Kolieska póru, varíť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	6-9
Kukurličné klasy, varíť v pare	Forma terina	3		100	-	30-40
Červená repa, celá, varíť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	43-50
Pásiky červenej kapusty, varíť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	30-35
Biele špargľa, celá, varíť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	7-15

* Dodržiavajte údaje na obale

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška za- sunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/stu- peň grilovania	Intenzita pary	Čas trva- nia v min.
Špenát, varíť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	2-3
Plátky cukety, varíť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	3-4
Zelenina, mrazená						
Špenát	Nádoba na parenie	3		100	-	10-25
Karfiol	Nádoba na parenie	3		100	-	5-8
Zelená fazuľka	Nádoba na parenie	3		100	-	6-10
Brokolica	Nádoba na parenie	3		100	-	6-10
Hrášok	Nádoba na parenie	3		100	-	2-15
Karotka	Nádoba na parenie	3		100	-	4-6
Kel	Nádoba na parenie	3		100	-	8-12
Miešaná zelenina, 1 kg	Nádoba na parenie	3		100	-	10-15
Zeleninové jedlá						
Grilované jedlá	Univerzálny pekáč	5		3	-	10-15
Zeleninový puding, varíť v pare	Porciové formy	2		100	-	50-70
Zemiaky						
Pečené zemiaky, polovice	Univerzálny pekáč	3		160-180	-	45-60
Pečené zemiaky, polovice	Univerzálny pekáč	3		180-190	1	40-50
Zemiaky varené v šupke, celé	Nádoba na parenie	3		100	-	35-45
Varené zemiaky, rozštvrtené	Nádoba na parenie	3		100	-	20-25
Knedlíčky	Nádoba na parenie	3		95	-	20-25
Zemiakové výrobky, zmrazené						
Rösti (zemiak, placky)*	Univerzálny pekáč	3		-	-	-
Zemiakové taštičky, plnené*	Univerzálny pekáč	3		-	-	-
Krokety*	Univerzálny pekáč	3		-	-	-
Zemiakové hranolčeky*	Univerzálny pekáč	3		-	-	-
Zemiakové hranolčeky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		190-210	-	30-40
Ryža						
Ryža basmati, 1:1,5	Ploché riad	3		100	-	20-30
Dlhozrnná ryža, 1:1,5	Ploché riad	3		100	-	20-30
Ryža naturál, 1:1,5	Ploché riad	3		100	-	32-40
Predparená ryža, 1:1,5	Ploché riad	3		100	-	15-20
Rizoto, 1:2	Ploché riad	3		100	-	25-35
Obilniny						
Kuskus, 1:1	Ploché riad	3		100	-	6-10
Proso, celé, 1:2,5	Ploché riad	3		100	-	25-35
Polenta/kukurličná krupica, pre FS 1:5	Ploché riad	3		100	-	7-10
Krúpy, 1:3	Ploché riad	3		80-100	-	20-45
Veľkozrnná šošovica, 1:2	Ploché riad	3		100	-	32-45
Fazuľa, biela, namočená, 1:2	Nádoba na parenie	3		100	-	65-75
Krupicové halušky	Nádoba na parenie	3		95	-	6-10

* Dodržiavajte údaje na obale

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Vajce						
Vajcová závarka do polievky z 2 vajec	Nezakrytý riad	2		80	-	14-16
Vajcia, natvrdo	Nádoba na parenie	3		100	-	10-12
Vajcia, namätko	Nádoba na parenie	3		100	-	5-8
* Dodržiavajte údaje na obale						

Dezert

S vaším spotrebičom môžete úplne jednoducho pripravovať rôzne dezerty.

Príprava jogurtu

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

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

Príprava ryže v mlieku

- Ryžu odvážte a pridajte 2,5-násobné množstvo mlieka.
- Ryžu a mlieko dajte do misky do max. výšky 2,5 cm. Na väčšie množstvá môžete použiť aj univerzálny pekáč.

Jedlo	Príslušenstvo	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Crème caramel	Nádoba na parenie	3		80-95	15-25
Parené buchty	Univerzálny pekáč	3		100	20-30
Jogurt	Porciové formy	Dno varného priestoru		35-40	300-360
Ryža v mlieku, 1:2,5	Univerzálny pekáč	3		100	25-35
Ovocný kompót, 1/3 vody	Univerzálny pekáč	3		100	10-20

Úspora energie s druhmi ohrevu eco

S energeticky účinnými druhmi ohrevu horúci vzduch eco a horný/dolný ohrev eco môžete pri pečení jedál ušetriť energiu.

Jedlá zasuňte do chladného, prázdneho varného priestoru. Len tak bude energetická optimalizácia účinná. Počas pečenia majte dvierka spotrebiča zatvorené.

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

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

3. Nastavte podľa údajov tabuľky.
4. Po uvarení premiešajte.
Zvyšok mlieka sa rýchlo vsaje.

Kompót

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

Crème Caramel

Formičky postavte priamo do dierovanej nádoby na parenie, veľkosť XL. Vodný kúpeľ nie je potrebný. Nastavte podľa údajov tabuľky.

Parené buchty

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

Použitie druhu ohrevu:

- Varenie v pare
- Kysnutie cesta

Príslušenstvo

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

Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

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

Formy na pečenie a riad

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

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

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

Papier na pečenie



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


























Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

Použitý druh ohrevu:

-  Horúci vzduch eco
-  Horný/dolný ohrev eco

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Koláče vo forme					
Koláč z treného cesta vo forme	Vencová/obdĺžniková forma	2		140-160	60-80
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	2		150-170	20-30
Korpus z piškútového cesta, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	2		150-170	20-30
Torta z piškútového cesta, 3 vajcia	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Torta z piškútového cesta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
Koláče na plechu					
Koláč z treného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	3		150-170	25-40
Koláč z jemného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	3		170-180	25-35
Piškútová roláda	Plech na pečenie	3		180-190	15-20
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	3		160-170	25-35
Kysnutý koláč so suchým obložením	Plech na pečenie	3		160-180	15-20
Drobné pečivo					
Mufiny	Plech na mufiny	2		160-180	15-25
Koláčiky	Plech na pečenie	3		150-160	25-35
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		170-190	20-35
Pečivo z páleného cesta	Plech na pečenie	3		200-220	35-45
Placky	Plech na pečenie	3		140-160	15-30
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150	30-45
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	25-35
Chlieb a pečivo					
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Pozdĺžna forma	2		200-210	35-45
Chlebová placka	Univerzálny pekáč	3		240-250	20-25
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		170-190	15-20
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		180-200	20-30
Mäso					
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		180-190	120-140
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Zakrytý riad	2		200-220	140-160
Teľacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	110-130

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Ryby					
Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh	Zakrytý riad	2		190-210	25-35
Ryba, dusená, celá 1,5 kg, napr. losos	Zakrytý riad	2		190-210	45-55
Rybie filé, prírodné, dusené	Zakrytý riad	2		190-210	15-25

Akrylamid v potravinách

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

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

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

Mierny ohrev

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

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

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

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

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

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

Riad

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

Nezakrytý riad položte na rošt vždy do výšky 2.

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

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

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

Použitý druh ohrevu:

- Mierny ohrev

Jedlo	Riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Čas opekania v min.	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Hydina						
Kačacie prsia, 400 g	Nezakrytý riad	2		6-8	80*	60-120
Filé z kuracích prs, po 200 g	Nezakrytý riad	2		5-7	90*	60-90

* Predhriať

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

Tipy na používanie mierneho ohrevu

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

Sušenie

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

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

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

Zeleninu nastrúhajte a potom ju blanšujte. Blanšovanú zeleninu nechajte dobre odkvapkať a rovnomerne ju rozdeľte na rošt.

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

Na sušenie použite nasledovné výšky zasunutia:

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

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






Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

Použitie druh ohrevu:

-  Sušenie

Jedlo	Príslušenstvo	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v hodinách
Jadrové ovocie (kolieska jablák, hrúbka 3 mm, na rošt 200 g)	1 – 2 rošty		80	4-8
Kôstkové ovocie (slivky)	1 – 2 rošty		80	8-10
Koreňová zelenina (karotka), strúhaná, blanširovaná	1 – 2 rošty		80	6-8
Plátky húb	1 – 2 rošty		60	7-9
Bylinky, očistené	1 – 2 rošty		60	2-4

Zaváranie, odšťavovanie a dezinfikovanie

Váš spotrebič je vhodný na zaváranie, odšťavovanie a dezinfikovanie.

Zaváranie

Vo vašom spotrebiči môžete zavárať ovocie a zeleninu.

Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

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

Poháre

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

Tip: Na čistenie pohárov môžete použiť funkciu dezinfikovania.

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

Zaváracie poháre sa počas zavárania nesmú dotýkať varného priestoru.

Príprava ovocia a zeleniny

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

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

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

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

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

Utrite okraje pohárov, musia byť čisté. Na každý pohár položte mokrú gumičku a viečko. Poháre zatvorte svorkami. Poháre postavte do dierovanej nádoby na parenie veľkosti XL tak, aby sa navzájom nedotýkali. Do

univerzálneho pekáča nalejte 500 ml horúcej vody (cca 80 °C). Nastavte podľa údajov tabuľky.

Ukončenie zavárania

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

Potom varný priestor utrite.

Odšťavovanie

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

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

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

Potom varný priestor utrite.

Dezinfikovanie

Predmet, ktorý sa ide dezinfikovať, musí byť čistý. Položte ho na rošt.


Zvoľte program „Dezinfikovanie dojčenských flaštičiek“.

Potom varný priestor utrite.

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

Použitie druh ohrevu:

-  Varenie v pare

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

Kysnutie cesta

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

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

Prvé kysnutie

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

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

Druhé kysnutie

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

Pred pečením vytrite vlhkosť z varného priestoru.

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

Použitý druh ohrevu:

- Kysnutie cesta

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

Rozmrazovanie

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

Zmrazenú potravinu pred rozmrazovaním vyberte z obalu.

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

smotanou, použite univerzálny pekáč alebo riad na rošte.



Pečivo položte na rošt.






Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Rozmrazovanie

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Chlieb, pečivo					
Chlieb a pečivo všeobecne	Plech na pečenie	2		50	40-70
Koláče					
Koláč, šfavtný	Plech na pečenie	2		50	70-90
Koláč, suchý	Plech na pečenie	2		60	60-75
Ovocie, zelenina					
Bobulové ovocie	Nádoba na parenie	3		40-50	15-20
Zelenina	Nádoba na parenie	3		40-50	15-50

Regeneračné zohrievanie

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

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

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

Jedlo počas regeneračného zohrievania nezakrývajte.

Jedlo v nádobe položte na rošt alebo ho položte priamo na rošt do výšky 2.

Počas prevádzky neotvárajte dverka spotrebiča, ináč unikne para.


Odporúčané hodnoty nastavenia



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

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

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

Použitie druh ohrevu:

-  Regeneračné zohrievanie

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Zelenina, chladená					
1 kg	Nezakrytý riad	2		120-130	15-25
250 g	Nezakrytý riad	2		120-130	5-15
* Predhriat					

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

* Predhriat

Udržiavanie teploty

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

Jedlá nezakrývajte.

Hotové jedlá neudržiavajte teplé dlhšie ako dve hodiny.

Myslite na to, že niektoré jedlá sa udržiavaním teploty ďalej pečú. Jedlá nezakrývajte.

Rôzne stupne pary sú vhodné na udržiavanie teploty:

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

Skúšobné jedlá

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

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

Pečenie

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

Výšky zasunutia pri pečení na dvoch úrovniach:

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

Prvý rošt: výška 3

Druhý rošt: výška 1

Výšky zasunutia pri pečení na troch úrovniach:

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

Zakrytý jablkový koláč

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

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

Koláče vo formách s vyberacím dnom z bieleho plechu:

Pečte s horným/dolným ohrevom na jednej úrovni.

Namiesto roštu použite univerzálny pekáč, na ktorý položíte formu s vyberacím dnom.

Upozornenia

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

Použitie druhov ohrevu:

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

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Pečenie					
Striekané pečivo (5 min. predhriat)	Plech na pečenie	3		140-150*	25-40
Striekané pečivo (5 min. predhriat)	Plech na pečenie	3		140-150*	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne (5 min. predhriat)	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-150*	30-40

* Predhriat

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Striekané pečivo, 3 úrovne (5 min. predhriať)	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		130-140*	35-55
Koláčiky, 5 min. predhriať	Plech na pečenie	3		150*	25-35
Koláčiky, 5 min. predhriať	Plech na pečenie	3		150*	25-35
Koláčiky, 2 úrovne (5 min. predhriať)	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150*	30-40
Koláčiky, 3 úrovne (5 min. predhriať)	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		140*	35-55
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		160-170*	20-35
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Vodová piškóta, 2 úrovne	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	3+1		150-170*	30-50
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z čierneho plechu, Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z čierneho plechu, Ø 20 cm	2		170-180	75-85
Zakrytý jablkový koláč, 2 úrovne	2 formy z čierneho plechu, Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* Predhriať

Parenie

Pod dierovanú nádobu na parenie, veľkosť XL, zasunite vždy univerzálny pekáč. Kvapkajúca tekutina sa zachytí.

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

- Dierovaná nádoba na parenie, veľkosť XL: výška 3

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

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

Použitie druh ohrevu:

- Varenie v pare

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Parenie					
Hrášok, mrazený, dve nádoby, po 1,8 kg	2x nádoba na parenie XL + univerzálny pekáč	5+3+1		100	8-15
Brokolica, čerstvá, 300 g	Nádoba na parenie XL + univerzálny pekáč	3		100	7-8
Brokolica, čerstvá, jedna nádoba	Nádoba na parenie XL + univerzálny pekáč	3		100	7-8

Grilovanie

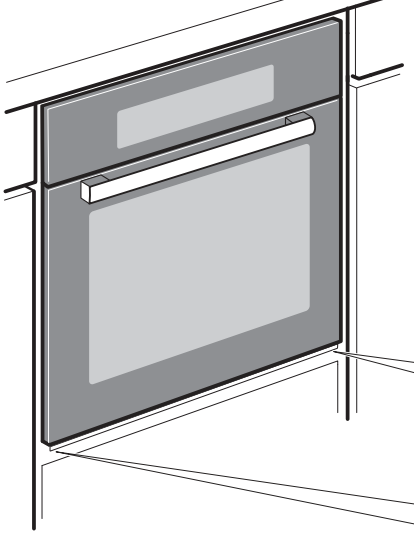
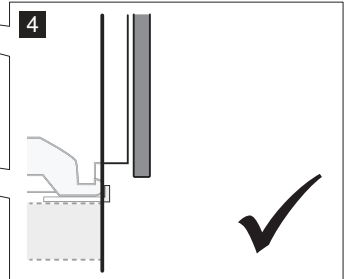
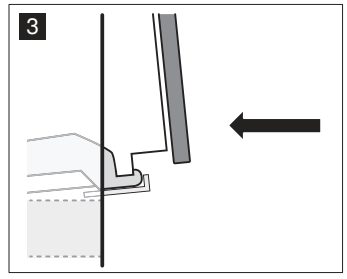
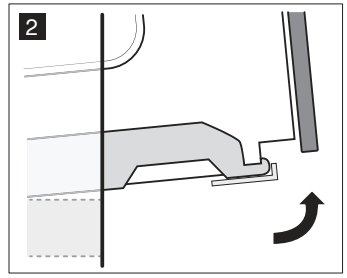
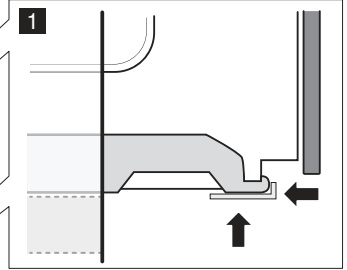
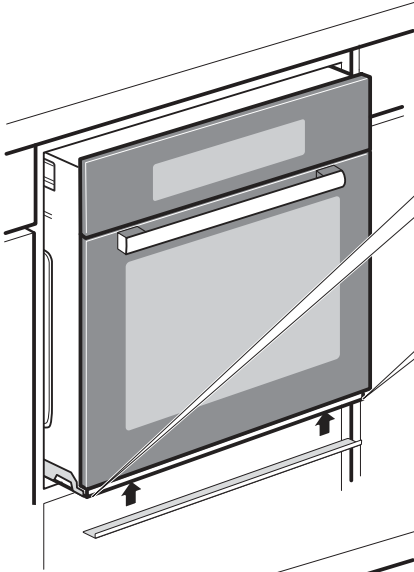
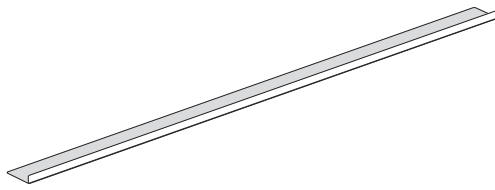
Navyše zasunite univerzálny pekáč. Tekutina sa zachytí a varný priestor zostane čistejší.

Použitie druh ohrevu:

- Gril, veľká plocha

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
Grilovanie					
Opekanie toastov*	Rošt	5		3	4-6
Beefburger, 12 kusov**	Rošt	4		3	25-30

* Nepredhrievať
 ** Po uplynutí 2/3 celkového času obráťte



9001027666

INFORMAČNÝ LIST

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

Obchodná značka BSH



Značka	SIEMENS
Predajné označenie	HS858GXS1
Trieda účinnosti dutého priestoru	A (najvyššia) - G (najnižšia)
Spotreba energie (kWh) - konvenčný ohrev	(pri normalizovanej záťaži) 0,87
Spotreba energie (kWh) - horúci vzduch	(pri normalizovanej záťaži) 0,69
Užitočný objem dutého priestoru (l)	71
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.)	← 41,5
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri horúcom vzduchu (min.)	40
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.